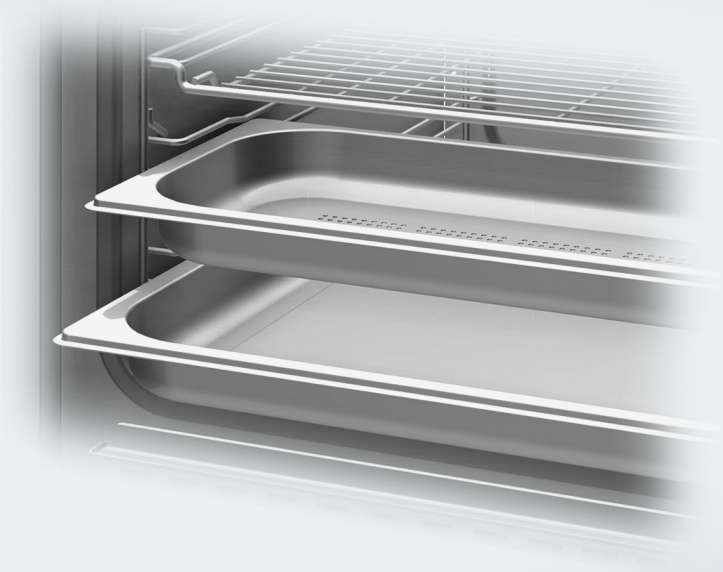
Miele

Kasutus- ja paigaldusjuhend
Auruküpsetusahi



Enne paigaldamist, ühendamist ja kasutuselevõttu lugege **kindlasti** läbi see kasutus- ja paigaldusjuhend. Sellega kaitsete ennast ja väldite kahjusid.

et-EE

M.-Nr. 12 206 370

Sisukord

Ohutusjuhised ja hoiatused **8**

Jätkusuutlikkus ja keskkonnakaitse **14**
Nõuandeid energia säästmiseks 14

Tutvumine **16**
Auruküpsetusahi 16
Tüübisilt 18
Kaasasolevad tarvikud 18
Juurdeostetavad tarvikud 20
Juhtseadised 21
Sisse- / väljalülitusupp 22
Kontaktivaba andur 22
Andurnupud 23
Puuteekraan 24
Sümbolid 25
Kasutuspõhimõte 26
Menüüpunkti valimine 26
Lehitsemine 26
Menüütasandilt lahkumine 26
Väärtuse või seadistuse muutmine 26
Tähtede sisestamine 27
Kontekstimenüü kuvamine 27
Sissekannete nihutamine 27
Rippmenüü kuvamine 28
Hilfe kuvamine 28
MobileStarti aktiveerimine 28
Funktsiooni kirjeldus 29
Juhtpaneel 29
Veepaak 29
Kondensaadimahuti 29
Toidutermomeeter 29
Temperatuur / sisetemperatuur 29
Niiskus 29
Valmistusaeg 29
Müra 30
Kuumutusfaas 30
Valmistusfaas 30
Auru vähendamine 30
Küpsetuskambri valgustus 30

Kasutuselevõtmine **31**
Võrku ühendamine 31
Põhiseadistused 32
Auruküpsetusahju esmakordne puhastamine 33

Keemistemperatuuri kohandamine ... 34
Auruküpsetusahju kuumutamine ... 34

Einstellungen ... 35
Ülevaade seadistustest ... 35
Menüü “Einstellungen” avamine ... 38
Sprache ⚑ ... 38
Tageszeit ... 38
Datum ... 39
Beleuchtung ... 39
Startbildschirm ... 39
Display ... 40
Lautstärke ... 40
Einheiten ... 41
Warmhalten ... 41
Dampfreduktion ... 41
Vorschlagstemperaturen ... 41
Booster ... 42
Automatisches Spülen ... 42
Wasserhärte ... 43
Annäherungssensor ... 45
Sicherheit ... 46
Möbelfronterkennung ... 46
Miele@home ... 47
Scan & Connecti kasutamine ... 48
Fernsteuerung ... 48
MobileStarti aktiveerimine ... 48
SuperVision ... 49
RemoteUpdate ... 50
Softwareversion ... 51
Rechtliche Informationen ... 51
Händler ... 51
Werkeinstellungen ... 51
Betriebsstunden (Gesamt) ... 51

Pea- ja alamenüüd ... 52

Kasutamine ... 54
Lihtne kasutamine ... 54
Väärtuste ja seadistuste muutmine valmistusprotsessi jaoks ... 55
Temperatuuri ja sisetemperatuuri muutmine ... 55
Feuchte muutmine ... 55
Valmistusaegade sisestamine ... 55
Seadistatud valmistusaegade muutmine ... 56
Seadistatud valmistusaegade kustutamine ... 56

Sisukord

Valmistusprotsessi katkestamine 56
Küpsetusprotsessi katkestamine 56
Küpsetuskambri eelkuumutamine 57
Booster 57
Vorheizen 58
Crisp function 58
Aurupahvakute vabastamine 59
Töörežiimi muutmine 59
Alarm und Kurzzeit 59
Funktsiooni Alarm kasutamine 59
Funktsiooni Kurzzeit kasutamine 60

Teadmiseks 62
Toidu aurutamise eripärad 62
Aurutusnõu 62
Oma nõud 62
Tasand 62
Külmutatud toiduained 62
Temperatuur 62
Valmistusaeg 63
Toiduvalmistamine vedelikega 63
Oma retseptid – aurutamine 63
Universaalne küpsetusplaat ja rest 63

Toidu aurutamine 64
Eco-Dampfgaren 64
Juhised valmistustabelite juurde 64
Köögivili 65
Kala 68
Liha 71
Riis 73
Teraviljad 74
Nuudlid/makarontooted 75
Klimbid 76
Kuivatatud kaunviljad 77
Kanamunad 79
Puuvili 80
Vorstitooted 80
Koorikloomad 81
Karbid 82
Kogu menüü korraga valmistamine – käsitsi 83

Sous-vide 84

Erilised kasutusviisid ... **91**
Kuumutamine ... 91
Sulatamine ... 93
Mix & Match ... 96
Menügaren – automaatne ... 104
Hoidistamine ... 104
Koogi hoidistamine ... 107
Dörren ... 108
Mahla aurutamine ... 109
Blanšeerimine ... 110
Nõude desinfitseerimine ... 110
Geschirr wärmen ... 111
Warmhalten ... 111
Pärmitaina kergitamine ... 112
Niiskete rätikute soojendamine ... 112
Želatiini sulatamine ... 112
Mee sulatamine ... 113
Šokolaadi sulatamine ... 113
Peki sulatamine ... 114
Sibulate hautamine ... 114
Õunte konserveerimine ... 114
Munapudru valmistamine ... 114
Puuviljamääre ... 115
Toiduainetelt kesta eemaldamine ... 116
Jogurti valmistamine ... 117

Automatikprogramme ... **118**
Kategooriad ... 118
Automaatprogrammide kasutamine ... 118
Kasutamisjuhised ... 118
Suche ... 119

MyMiele ... **120**

Eigene Programme ... **121**

Küpsetamine ... **124**
Juhised küpsetamiseks ... 124
Nõuanded küpsetamiseks ... 125
Juhised töörežiimide kohta ... 125

Praadimine ... **127**
Juhised praadimiseks ... 127
Juhised töörežiimide kohta ... 127
Toidutermomeeter ... 129

Sisukord

Grillimine **133**
Juhiseid grillimiseks 133
Nõuanded grillimiseks 133
Juhised töörežiimide kohta 134

Puhastamine ja hooldus **135**
Puhastamis- ja hooldusjuhised 135
Sobimatud puhastusvahendid 136
Esipaneeli puhastamine 136
PerfectClean 137
Küpsetuskamber 138
Veepaagi ja kondensaadimahuti puhastamine 139
Tarvikud 140
Kinnitusrestide puhastamine 141
Pealtkuumutuse / grilli küttekeha allapööramine 142
Pflege 143
- Leotamine 143
- Trocknen 143
- Spülen 143
- Entkalken 143
- HydroClean 145

Ukse eemaldamine 149
Ukse paigaldamine 150

Probleemide kõrvaldamine **151**
Teated ekraanil 151
Ootamatu käitumine 152
Müra 154
Ebarahuldav tulemus 155
Üldised probleemid või tehnilised tõrked 156

Klienditeenindus **160**
Kontakt tõrgete korral 160
Garantii 160

Paigaldus **161**
Paigaldamise ohutusjuhised 161
Paigaldusmõõdud 162
- Paigaldamine kõrgesse kappi 162
- Paigaldamine alumisse kappi 163
- Külgvaade 164
- Juhtpaneeli liikumisala 165
- Ühendus ja õhutus 166

Auruküpsetusahju paigaldamine 167
Elektriühendus 168

Sisukord

Andmed katseinstituutide jaoks **169**
Energiatõhususe klass standardi EN 60350-1 kohaselt 171

Tehnilised andmed **173**
Vastavusdeklaratsioon 173
Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid 173
Autoriõigused ja litsentsid 174

Garantii **175**

Legend **176**

See auruküpsetusahi vastab ettenähtud ohutusnõuetele. Vale kasutamine võib vigastada inimesi ja põhjustada materiaalset kahju.

Enne auruküpsetusahju kasutuselevõttu lugege kasutus- ja paigaldusjuhend tähelepanelikult läbi. See sisaldab olulisi juhiseid paigaldamise, ohutu kasutamise ja hoolduse kohta. Sellega kaitsete ennast ja väldite auruküpsetusahju kahjustamist.

Kooskõlas standardiga IEC/EN 60335-1 juhib Miele tähelepanu sellele, et auruküpsetusahju paigaldamist käsitlev peatükk ning ohutusjuhised ja hoiatused tuleb läbi lugeda ja neid järgida.

Miele ei vastuta juhiste eiramise tõttu tekkiva kahju eest.

Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend alles ja andke see võimalikule järgmisele omanikule edasi.

Otstarbekohane kasutamine

▶ See auruküpsetusahi on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja sellesarnastes paigaldustingimustes.

▶ See auruküpsetusahi ei ole ette nähtud kasutamiseks välistingimustes.

▶ Kasutage auruküpsetusahju eranditult vaid koduses majapidamises toiduainete aurutamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks, grillimiseks, sulatamiseks ja kuumutamiseks.
Muud kasutusviisid ei ole lubatud.

▶ Isikuid, kes oma kehalise, meelelise või vaimse seisundi või oma kogenematuse või teadmatuse tõttu ei ole võimelised auruküpsetusahju ohutult kasutama, tuleb kasutamise ajal jälgida.
Sellised isikud tohivad kasutada auruküpsetusahju järelevalveta vaid juhul, kui neile on seadme kasutamine nii selgeks õpetatud, et nad saavad sellega ohutult hakkama. Nad peavad oskama märgata ja mõista valest kasutamisest tulenevaid ohte.

▶ Erinõuete tõttu (nt seoses temperatuuri, niiskuse, keemilise vastupidavuse, kulumiskindluse ja vibratsiooniga) on küpsetuskambrisse paigaldatud spetsiaalsed valgustid. Neid spetsiaalseid valgusteid tohib kasutada vaid ettenähtud otstarbel. Need ei sobi ruumi valgustamiseks. Vahetustöid tohib teha vaid Miele volitatud spetsialist või Miele klienditeenindus.

▶ Sellel auruküpsetusahjul on 3 valgusallikat energiatõhususe klassiga E.

Lapsed ja majapidamine

▶ Kasutage kasutuslukku, et lapsed ei saaks auruküpsetusahju ilma järelevalveta kasutada.

▶ Nooremad kui kaheksa-aastased lapsed tohivad auruküpsetusahju kasutada vaid pideva järelevalve all.

▶ Lapsed alates kaheksandast eluaastast tohivad kasutada auruküpsetusahju järelevalveta vaid juhul, kui neile on auruküpsetusahju kasutamine nii selgeks õpetatud, et nad saavad sellega ohutult hakkama. Lapsed peavad oskama märgata ja mõista valest kasutamisest tulenevaid ohte.

▶ Lapsed ei tohi auruküpsetusahju järelevalveta puhastada ega hooldada.

▶ Jälgige auruküpsetusahju lähedal viibivaid lapsi. Ärge mitte kunagi lubage lastel auruküpsetusahjuga mängida.

▶ Pakkematerjalist põhjustatud lämbumisoht. Lapsed võivad mängimisel pakkematerjali (nt kilesse) kinni jääda või selle endale üle pea tõmmata ja lämbuda.
Hoidke pakkematerjali lastele kättesaamatus kohas.

▶ Aurust ja kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Lapse nahk on õrnem ja kõrgete temperatuuride suhtes tundlikum kui täiskasvanul. Auruküpsetusahju ukseklaas, juhtpaneel ja küpsetuskambri õhu väljumisavad soojenevad. Ärge lubage lastel auruküpsetusahju kasutamise ajal puudutada.
Mis tahes vigastusohu vältimiseks hoidke lapsed auruküpsetusahjust eemal, kuni see on piisavalt jahtunud.

▶ Avatud uksest põhjustatud vigastusoht. Uks talub maksimaalselt 10 kg koormust. Lapsed võivad end avatud ukse juures vigastada. Takistage lapsi avatud uksel seismast, istumast või rippumast.

▶ Kui puudutate andurnuppu ▭, avaneb uks automaatselt täielikult. Seejuures võib uks põrkuda vastu väikeseid lapsi või loomi.
Kui avate ukse kaugjuhtimise teel kõneassistendi abil, kõlab auruküpsetusahjul signaal. Jälgige avamisel, et ukse avanemisalas ei oleks kedagi ega midagi.

Tehniline ohutus

▶ Oskamatud paigaldus-, hooldus- ning remonttööd võivad kasutajat tõsiselt ohustada. Paigaldus-, hooldus- ja remonttöid tohivad teha ainult Miele volitatud spetsialistid.

▶ Auruküpsetusahju kahjustused võivad ohustada teie turvalisust. Kontrollige, ega auruküpsetusahjul pole nähtavaid kahjustusi. Ärge mitte kunagi kasutage kahjustatud auruküpsetusahju.

▶ Võimalik on ajutine või pidev kasutamine autonoomse või võrguga mittesünkroonse energiavarustussüsteemiga (nt minivõrgud, varusüsteemid). Kasutamise eeltingimus on, et energiavarustussüsteem vastab standardi EN 50160 või võrreldava standardi nõuetele. Elektrisüsteemi ja selles Miele seadmes ette nähtud kaitsemeetmete funktsioon ja tööviis peavad ka minivõrgus või võrguga mittesünkroonse kasutamise korral olema tagatud või need tuleb paigaldises asendada võrreldavate meetmetega. Seda kirjeldatakse näiteks VDE-AR-E 2510-2 ajakohases väljaandes.

▶ Auruküpsetusahju elektriohutus on tagatud ainult siis, kui seade on ühendatud nõuetekohaselt paigaldatud maandussüsteemi. See tähtis ohutuseeldus peab olema tagatud. Kahtluse korral laske elektrikul elektrisüsteemi kontrollida.

▶ Et auruküpsetusahi ei saaks kahjustada, peavad auruküpsetusahju tüübisildil toodud ühendusandmed (sagedus ja pinge) kindlasti vastama elektrivõrgu andmetele. Võrrelge ühendusandmeid enne ühendamist. Kahtluse korral küsige nõu elektrikult.

▶ Harupesad või pikendusjuhe ei paku vajalikku ohutust. Ärge kasutage neid auruküpsetusahju ühendamiseks vooluvõrku.

▶ Ohutu käituse tagamiseks kasutage auruküpsetusahju vaid lõplikult paigaldatuna.

▶ Seda auruküpsetusahju ei tohi kasutada mittestatsionaarsetes paigalduskohtades (nt laevas).

▶ Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht. Kokkupuude pinge all olevate ühendustega ning elektrilise ja mehaanilise konstruktsiooni muutmine on teile ohtlik ja võib põhjustada tõrkeid auruküpsetusahju töös. Ärge mitte mingil juhul avage auruküpsetusahju korpust.

▶ Garantii kaotab kehtivuse, kui auruküpsetusahju ei paranda Miele volitatud klienditeenindus.

▶ Miele tagab ohutusnõuetele vastavuse ainult originaalvaruosade kasutamise korral. Asendage vigased komponendid vaid Miele originaalvaruosadega.

▶ Kui toitepistik eraldatakse toitejuhtmest või toitejuhe ei ole varustatud toitepistikuga, peab auruküpsetusahju elektrivõrguga ühendama elektrik.

▶ Kui toitejuhe on kahjustunud, peab selle vahetama spetsiaalse toitejuhtme vastu.

▶ Paigaldus-, hooldus- ja remonditööde ajal peab auruküpsetusahi olema toitevõrgust täielikult lahutatud. Selle saate tagada järgmiselt:

- lülitate elektrisüsteemi kaitsmed välja või
- keerate elektrisüsteemi keeratavad kaitsmed täielikult välja või
- lahutate toitepistiku (kui see on olemas) pistikupesast. Ärge tõmmake toitejuhtmest, vaid pistikust.

▶ Kui auruküpsetusahi on paigaldatud mööblipaneeli (nt ukse) taha, siis ärge kunagi sulgege mööblipaneeli auruküpsetusahju kasutamise ajaks. Suletud paneeli taha koguneb soojus ja niiskus. See võib kahjustada auruküpsetusahju, ümbritsevat kappi ja põrandat. Sulgege mööbliuks alles siis, kui auruküpsetusahi on täiesti maha jahtunud.

Otstarbekohane kasutamine

▶ Aurust ja kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end auru, küttekehade, küpsetuskambri, tarvikute, ukseklaasi ja valmistatava toiduga põletada. Pange kuuma toidu sisselükkamise või väljavõtmise, samuti kuumas küpsetuskambris tehtavate tööde ja ukse sulgemise ajaks pajakindad kätte.

▶ Kuumast toidust põhjustatud vigastusoht.
Valmistatav toit võib küpsetusnõu sisselükkamisel või väljavõtmisel üle loksuda. Võite saada valmistatava toiduga põletusi.
Jälgige küpsetusnõu sisselükkamisel või väljavõtmisel, et kuum valmistatav toit ei loksuks üle.

▶ Suletud konservikarpides tekib keetmisel ja kuumutamisel ülerõhk, mille mõjul võivad need lõhkeda. Ärge keetke ega ka kuumutage konservipurke.

▶ Plastnõud, mis ei ole ahjukindlad, sulavad kõrgel temperatuuril ja võivad auruküpsetusahju kahjustada või süttida.
Kasutage vaid ahjukindlaid plastnõusid. Järgige nõude tootja juhiseid. Kui soovite aurutamiseks kasutada plastnõud, jälgige, et see oleks kuuma- (kuni 100 °C) ja aurukindel. Muud plastnõud võivad sulada, mureneda või katki minna.

▶ Toiduained, mida hoitakse küpsetuskambris, võivad ära kuivada ja eralduv niiskus võib põhjustada auruküpsetusahju korrosiooni. Ärge hoidke küpsetuskambris toiduaineid ning ärge kasutage toiduvalmistamiseks esemeid, mis võivad roostetada.

▶ Avatud uksest põhjustatud vigastusoht. Avatud uks võib teid vigastada või võite selle otsa komistada. Ärge jätke ust vajaduseta lahti.

▶ Uks talub maksimaalselt 10 kg. Ärge seiske ega istuge avatud uksel ning ärge asetage sellele raskeid esemeid. Jälgige, et te ei kiiluks midagi ukse ja küpsetuskambri vahele. Auruküpsetusahi võib saada kahjustada.

▶ Õlid ja rasvad võivad ülekuumenemisel süttida. Õli ja rasvaga töötades ärge jätke auruküpsetusahju mingil juhul järelevalveta. Ärge kasutage põleva õli ja rasva kustutamiseks mingil juhul vett. Lülitage auruküpsetusahi välja ja lämmatage leegid; selleks hoidke uks suletuna.

▶ Sisselülitatud auruküpsetusahju läheduses asuvad esemed võivad kõrge temperatuuri tõttu süttida. Ärge kasutage auruküpsetusahju kunagi ruumide kütmiseks.

▶ Toiduainete grillimisel põhjustavad liiga pikad valmistusajad toidu liigset kuivamist või isegi toidu süttimist. Järgige soovitatavat valmistusaega.

▶ Mõned toiduained kuivavad kiiresti ja võivad kõrge grillimistemperatuuri tõttu iseeneslikult süttida.
Ärge mitte kunagi kasutage grillirežiime saiakeste või leiva üleküpsetamiseks või lillede või ürtide kuivatamiseks. Kasutage töörežiime Heißluft plus [⁂] või Ober-/Unterhitze [▭].

▶ Kui toit hakkab küpsetuskambris suitsema, jätke auruküpsetusahju uks kinni, et lämmatada võimalikke leeke. Katkestage protsess – lülitage auruküpsetusahi välja ja eemaldage toitepistik pesast. Avage uks alles siis, kui suits on kadunud.

▶ Kui kasutate toiduvalmistamisel alkohoolseid jooke, arvestage, et alkohol aurustub kõrgel temperatuuril. Aur võib kuumade küttekehade juures süttida.

▶ Ärge mitte kunagi katke küpsetuskambri põhja nt alumiiniumfooliumi või küpsetusahju kaitsekilega. Ärge asetage nõusid, panne, potte ega plaate vahetult küpsetuskambri põhja.
Kui soovite küpsetuskambri põhja kasutada hoiupinnana, asetage rest, hoiupind üleval, küpsetuskambri põhja ka asetage nõud selle peale. Jälgige, et põhjasõel ei nihkuks seejuures paigast.

▶ Küpsetuskambri põhi võib resti edasi ja tagasi nihutamise tõttu kahjustada saada.
Ärge nihutage resti küpsetuskambri põhjas edasi ja tagasi.

▶ Jämedakoelised toiduainejäägid võivad vee äravoolu ja pumba ummistada. Jälgige, et alati oleks paigaldatud põhjasõel.

▶ Kui kasutate mõnda elektriseadet, nt käsimikserit, auruküpsetusahju lähedal, jälgige, et seadme toitejuhe ei jääks auruküpsetusahju ukse vahele. Juhtme isolatsioon võib saada kahjustada.

▶ Aur võib sattuda pinge all olevatele detailidele ja põhjustada lühise. Lisaks võivad elektrikomponendid hävineda. Ärge kasutage auruküpsetusahju ilma lambikatteta.

Puhastamine ja hooldus

▶ Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht. Aurupuhasti aur võib sattuda pinge all olevatele osadele ja põhjustada lühise. Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks aurupuhastit.

▶ Kriimustused võivad lõhkuda ukseklaasi.
Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid, karedaid käsnu, harju ega teravaid metallkaabitsaid.

▶ Kinnitusrestid saab eemaldada. Paigaldage kinnitusrestid õigesti.

▶ Kui küpsetuskambri roostevabast terasest seinale satub keedusoola sisaldavat toitu või vedelikku, eemaldage see kohe hoolikalt, et vältida korrosiooni teket.

Tarvikud

▶ Kasutage vaid Miele originaalvaruosi. Muude osade paigaldamisel kaotate õiguse garantiile, pretensiooni esitamisele ja / või tootevastutusele.

▶ Miele annab pärast teie auruküpsetusahjule seeriatootmise lõppu kuni 15-aastase, kuid mitte lühema kui 10-aastase tarnegarantii talitlust säilitavatele varuosadele.

▶ Kasutage vaid kaasasolevat Miele toidutermomeetrit. Kui toidutermomeeter on defektne, peate selle asendama Miele originaaltoidutermomeetriga.

▶ Toidutermomeetri plast võib väga kõrgel temperatuuril sulada. Ärge kasutage toidutermomeetrit grillirežiimidel (erand: Umluftgrill). Ärge hoidke toidutermomeetrit küpsetuskambris.

Pakendi suunamine jäätmekäitlusesse

Pakend on ette nähtud käitlemiseks ja kaitseb seadet transpordikahjustuste eest. Pakendimaterjalid on valitud keskkonnakaitsealastest ja käitlemistehnilistest seisukohtadest lähtudes ja on üldiselt korduskasutatavad.

Pakendi tagastamine materjaliringlusse säästab toorainet. Kasutage väärtuslike materjalide liigiti kogumise punkte ja tagastusvõimalusi. Transpordipakendid võtab tagasi Miele edasimüüja.

Vana seadme utiliseerimine

Elektri- ja elektroonikaseadmed sisaldavad mitmesuguseid väärtuslikke materjale. Samuti sisaldavad need teatud aineid, segusid ja detaile, mis olid vajalikud seadme toimimiseks ja ohutuse tagamiseks. Olmeprügi hulgas ja vale käitlemise korral võivad need kahjustada inimese tervist ja keskkonda. Seetõttu ärge visake oma vana seadet olmeprügi hulka.

Selle asemel kasutage elektri- ja elektroonikaseadmete tasuta äraandmiseks ja taaskasutusse suunamiseks ametlikke kogumis- ja tagastuspunkte kohaliku omavalitsuse, edasimüüja või Miele juures. Võimalike isikuandmete kustutamise eest äravisatavast seadmest vastutate seaduse järgi teie. Seaduse järgi olete kohustatud eemaldama patareid ja akud, mis ei ole seadmesse püsivalt integreeritud, samuti lambid, mida saab ilma lõhkumata eemaldada. Viige need sobivasse kogumiskohta, kus need saab tasuta ära anda. Hoolitsege selle eest, et vana seade oleks kuni äraviimiseni laste eest kaitstud.

Nõuandeid energia säästmiseks

Küpsetusprotsessid

- Kasutage võimalusel toidu küpsetamiseks automaatprogramme.
- Võtke küpsetuskambrist välja kõik tarvikud, mida te valmistusprotsessiks ei vaja.
- Valige üldiselt retsepti või valmistustabeli madalam temperatuur ja kontrollige valmistatavat toiduainet märgitud lühema aja möödumisel.
- Eelkuumutage küpsetuskambrit vaid siis, kui see on retsepti või valmistustabeli järgi vajalik.
- Võimalusel ärge avage valmistusprotsessi ajal ust.
- Küpsetamiseks kasutage matte, tumedaid küpsetusvorme. Nendes neeldub soojus paremini ja kandub kiiremini tainasse edasi. Heledad materjalid, nagu roostevaba teras või alumiinium peegeldavad soojust, mis seetõttu liigub valmistatavasse toitu halvemini. Samuti ärge katke küpsetuskambri põhja või resti soojust peegeldava alumiiniumfooliumiga.
- Jälgige valmistusaega, et vältida toiduainete valmistamisel energia raiskamist.
  Seadistage valmistusaeg või kasutage toidutermomeetrit, kui see on olemas.
- Paljude toitude puhul saate kasutada töörežiimi Heißluft plus [⁂]. Saate sellega toitu valmistada madalamal temperatuuril kui töörežiimil Ober-/ Unterhitze [≡], sest soojus jaotatakse kohe küpsetuskambrisse. Lisaks saate toitu valmistada korraga mitmel tasandil.

- Grilltoitude jaoks kasutage võimalusel töörežiimi Umluftgrill. Nii grillite madalamal temperatuuril kui teistel grillrežiimidel maksimaalse temperatuuri juures.
- Töörežiimis Eco-Heißluft valmistate toitu energiasäästlikult, soojuse optimaalse kasutamisega. Kasutage seda töörežiimi väikeste koguste, nt külmutatud pitsa või vormiküpsiste küpsetamiseks. Ärge avage valmistusprotsessi ajal ust.
- Energiasäästlikuks aurutamiseks saate kasutada töörežiimi Eco-Dampfgaren. See töörežiim sobib eelkõige köögivilja ja kala valmistamiseks.
- Võimalusel valmistage mitu toitu korraga. Asetage need üksteise kõrvale või eri tasanditele.
- Kui te ei saa toite korraga valmistada, valmistage need võimalikult üksteise järel, et kasutada juba olemasolevat soojust.

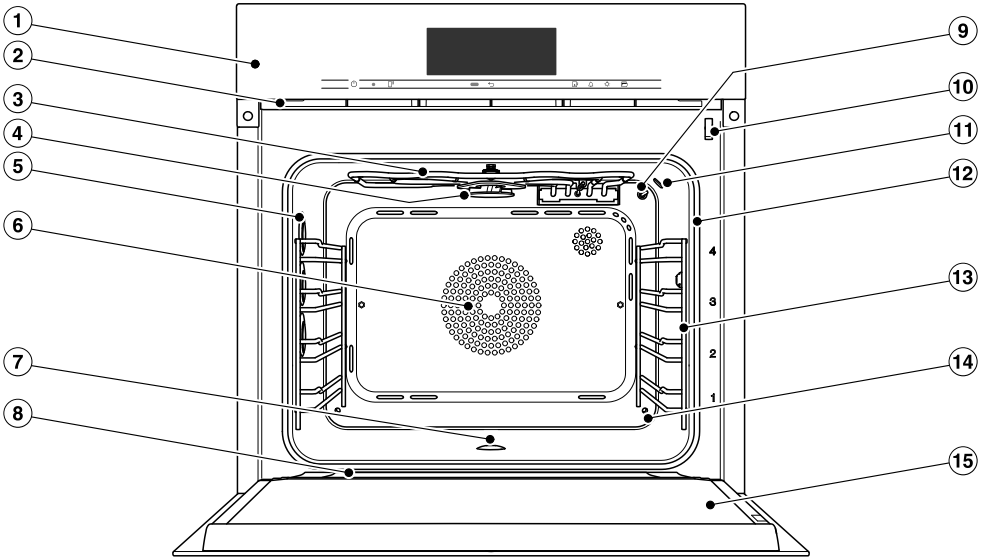
Seadistused

- Valige juhtelementide jaoks seadistus Display | QuickTouch | Aus, et energiakulu vähendada.
- Valige küpsetuskambri valgustuse jaoks seadistus Beleuchtung | Aus või „Ein“ für 15 Sekunden. Küpsetuskambri valgustuse saab andurnupuga igal ajal sisse lülitada.

Energiasäästurežiim

Auruküpsetusahi lülitub energiasäästu eesmärgil automaatselt välja, kui valmistusprotsessi ei käi ja rohkem tegevusi ei järgne. Kellaaega kuvatakse või on ekraan tume (vt peatükki “Einstellungen”).

Auruküpsetusahi



① Juhtseadised

② Auru väljumisava

③ Ülemine / grilli küttekeha juhtmevaba toidutermomeetri vastuvõtuantenniga

④ Jaoturratas HydroClean-puhastuse jaoks

⑤ Küpsetuskambri valgustus

⑥ Ventilaatori imiava selle taga asuva rõngakujulise küttekehaga

⑦ Küpsetuskambri põhi selle all asuva alumise küttekeha ja põhjasõelaga

⑧ Kogumisrenn

⑨ Temperatuuriandur

⑩ Ukselukustus

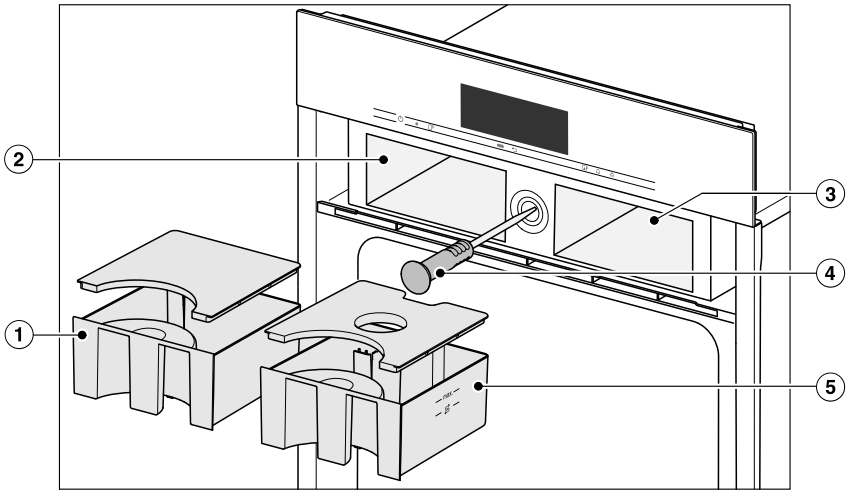
⑪ Niiskusandur

⑫ Uksetihend

⑬ Kinnitusrest 4 tasandiga

⑭ Siseruumi auruava

⑮ Uks



① Kondensaadimahuti

② Kondensaadimahuti lahter

③ Veepaagi lahter

④ Juhtmevaba toidutermomeeter

⑤ Veepaak

Käesolevas kasutus- ja paigaldusjuhendis kirjeldatud mudelid leiate tagakaanelt.

Tüübisilt

Tüübisilt asub korpuse pealmisel küljel. Sealt leiate mudelitähise, seerianumbri, samuti ühendusandmed (võrgupinge / sagedus / maksimaalne ühendusväärtus).

Mudelitähise ja seerianumbri (SN) leiate ka avatud juhtpaneeli ülaosal olevalt väikeselt sildilt.

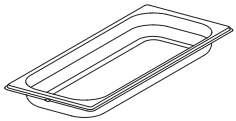
Hoidke need andmed küsimuste või probleemide korral käepärast, sest nii saab Miele teid paremini aidata.

Kaasasolevad tarvikud

Kaasasolevaid ja täiendavaid tarvikuid saate vajadusel juurde tellida (vt peatükki “Juurdeostetavad tarvikud”).

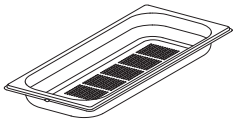
Sõltuvalt riigist ja mudelist võib kaasas olla veel tarvikuid.

Aurutusnõu DGG 20



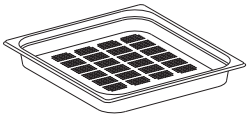
1 perforeerimata küpsetusnõu roostevabast terasest
mahutavus 2,4 l
kasulik maht 1,8 l
450 × 190 × 40 mm (L × S × K)

Aurutusnõu DGGL 20



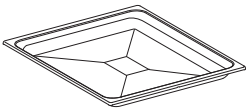
1 perforeeritud küpsetusnõu roostevabast terasest
mahutavus 2,4 l
kasulik maht 1,8 l
450 × 190 × 40 mm (L × S × K)

Aurutusnõu DGGL 12



1 perforeeritud küpsetusnõu roostevabast terasest
mahutavus 5,4 l
kasulik maht 3,3 l
450 × 390 × 40 mm (L × S × K)

Universaalne küpsetusplaat HUBB 71

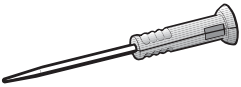


1 universaalne küpsetusplaat küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks (PerfectCleani kattega)

Küpsetamis- ja praadimisrest HBBR 71 (lühidalt: rest)

1 rest küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks (PerfectCleani kattega)

Toidutermomeeter



1 toidutermomeeter valmistusprotsesside kraadi täpsusega jälgimiseks. Mõõdab temperatuuri valmistatava toidu sisemuses (sisetemperatuur).

Avaja

Ukse käsitsi avamiseks

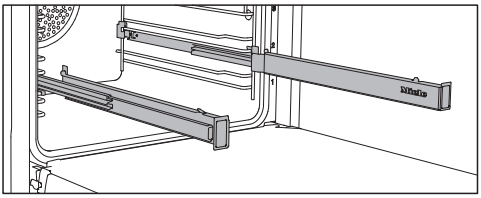
HydroCleaner

1 spetsiaalne puhastusvahend küpsetuskambri puhastamiseks hooldusprogrammiga HydroClean. Sobib eriti hästi tugeva, kangekaelse mustuse eemaldamiseks.

Katlakivieemaldustabletid

Auruküpsetusahjust katlakivi eemaldamiseks

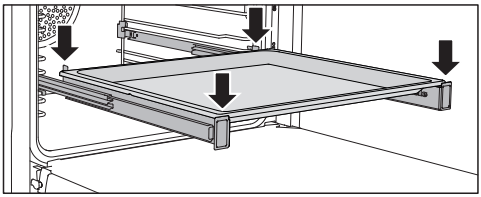
FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 71

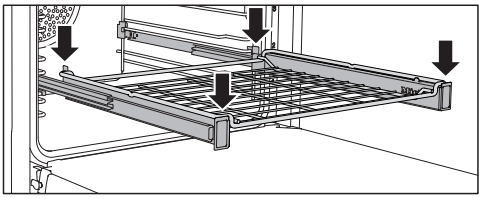


FlexiClip-teleskoopsiinid võite paigaldada igale tasandile.

Enne lisatarvikute pealelükkamist lükake esmalt FlexiClip-teleskoopsiinid täiesti küpsetuskambrisse.

Sel juhul paigutate tarvikud automaatselt turvaliselt ees ja taga kinnituskonksude vahele ja kindlustate need mahalibisemise eest.





FlexiClip-teleskoopsiinide lubatud maksimaalne koormus on 15 kg.

FlexiClip-teleskoopsiinide paigaldamine ja eemaldamine

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

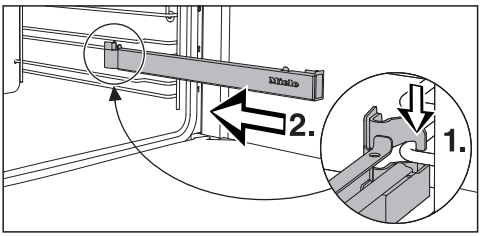
Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.

Enne FlexiClip-teleskoopsiinide paigaldamist ja eemaldamist laske küttekehadel, küpsetuskambril ja tarvikutel jahtuda.

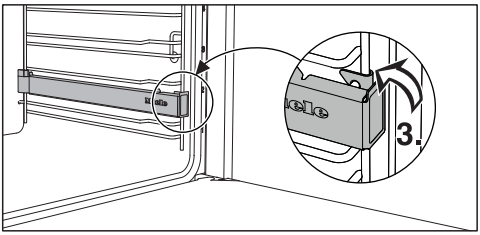
FlexiClip-teleskoopsiinid paigaldatakse tasandi varraste vahele.

Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiin, millel on kiri Miele, paremale poole.

Paigaldamisel **ärge** tõmmake FlexiClip-teleskoopsiine üksteisest välja.



- Haakige FlexiClip-teleskoopsiin eest tasandi alumisele vardale (1.) ja lükake see piki varrast küpsetuskambrisse (2.).

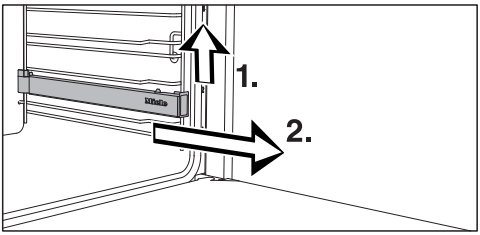


- Fikseerige FlexiClip-teleskoopsiin tasandi alumisele vardale (3.).

Kui FlexiClip-teleskoopsiinid pärast paigaldamist blokeeruvad, tõmmake need üks kord tugevalt välja.

FlexiClip-teleskoopsiini eemaldamiseks toimige järgmiselt:

- Lükake FlexiClip-teleskoopsiin täiesti sisse.



- Tõstke FlexiClip-teleskoopsiini eest (1.) ja tõmmake see piki pilu välja (2.).

Juurdeostetavad tarvikud

Miele veebipoest, Miele klienditeenindusest või Miele edasimüüjalt saate spetsiaalselt auruküpsetusahju jaoks häälestatud tooteid, nt seadmete hooldusvahendeid ja tarvikuid.

Miele veebipoodi pääsete järgmise QR-koodi abil:

Juhtseadised

① Süvistatud sisse- / väljalülitusnupp ⏻
Auruküpsetusahju sisse- ja väljalülitamiseks

② Optiline liides
(ainult Miele klienditeenindusele)

③ Andurnupp
Auruküpsetusahju juhtimiseks mobiilse lõppseadmega

④ Puuteekraan
Info kuvamiseks ja käsitsemiseks

⑤ Lähenemisandur
Lähenemisel küpsetuskambri valgustuse ja ekraani sisselülitamiseks ning signaaltoonide kinnitamiseks

⑥ Andurnupp ↩
Sammhaaval tagasi liikumiseks

⑦ Andurnupp
Lühiaegade või alarmide sisestamiseks

⑧ Andurnupp
Küpsetuskambri valgustuse sisse- ja väljalülitamiseks

⑨ Andurnupp
Juhtpaneeli avamiseks ja sulgemiseks

⑩ Andurnupp
Ukse avamiseks

Sisse- / väljalülitusupp

Sisse- / väljalülitusnupp ⏻ asub süvendis ja reageerib sõrmepuudutusele.

Selle nupuga lülitate auruküpsetusahju sisse ja välja.

Kontaktivaba andur

Kontaktivaba andur asub puuteekraani all andurnupu ⮌ kõrval. Kontaktivaba andur tuvastab, kui lähenete puuteekraanile nt käe või kehaga.

Kui olete aktiveerinud vastavad seadistused, saate küpsetuskambri valgustuse sisse lülitada, auruküpsetusahju sisse lülitada või signaaltoone kinnitada (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Annäherungssensor”).

Andurnupud

Andurnupud reageerivad sõrmepuudutusele. Iga puudutusega kaasneb nuputoon. Selle nuputooni saate välja lülitada, valides seadistuse Lautstärke | Tastenton | Aus.

Kui soovite, et andurnupud reageeriksid alati ka väljalülitatud auruküpsetusahju korral, valige seadistus Display | QuickTouch | Ein.

Andurnupp	Funktsioon
	Kui soovite auruküpsetusahju juhtida mobiilse lõppseadmega, peab teil olemas olema süsteem Miele@home ning te peate sisse lülitama seadistuse Fernsteuerung ja puudutama seda andurnuppu. Seejärel süttib andurnupus oranž tuli ning funktsioon MobileStart on kasutatav. Niikaua kui see andurnupp põleb, saate auruküpsetusahju juhtida mobiilse lõppseadmega (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Miele@home”).
	Sõltuvalt sellest, millises menüüs asute, liigute tagasi kõrgema taseme menüüsse või peamenüüsse.
	Kui ekraanil kuvatakse mõnda menüüd või käib valmistusprotsess, saate selle andurnupuga igal ajal seadistada lühiaja (nt munade keetmiseks) või alarmi (vt peatükki “Alarm ja lühiaeg”).
	Selle andurnupu valimisega saate küpsetuskambri valgustuse sisse ja välja lülitada. Sõltuvalt valitud seadistusest kustub küpsetuskambri valgustus 15 sekundi möödumisel või jääb sisse- või väljalülitatuks.
	Selle andurnupuga avate ja sulete juhtpaneeli (vt peatüki “Funktsioonikirjeldus” lõiku “Juhtpaneel”).
	Selle andurnupuga avatakse uks automaatselt. Sulgemiseks vajutage ust käega või esiraami pajalapiga, kuni uks fikseerub.

Puuteekraan

Terava otsa või servaga esemed, nt pliiatsid, võivad puuteekraani õrna pinda kriimustada.
Puudutage puuteekraani ainult sõrmedega.
Jälgige, et vett ei satuks puuteekraani vahele.

Puuteekraan on jagatud mitmeks piirkonnaks.

Päises kuvatakse vasakul menüürada. Üksikud menüüpunktid on üksteisest eraldatud vertikaalse joonega. Kui menüüpunkte ei saa ruumipuuduse tõttu menüürajal täismahus kuvada, kujutatakse kõrgema taseme menüüpunkte sümboli … **I** abil.

Kui puudutate päises menüü nime, liigub kuva vastavasse menüüsse. Avaekraanile liikumiseks puudutage ⌂.

Kellaaega kuvatakse päises paremal. Kellaaega saab seadistada puudutamisega. Lisaks võidakse kuvada täiendavaid sümboleid, nt SuperVision 👁.

Päise ülemises servas on oranž joon, millest saate avada rippmenüü. Sellega saate valmistusprotsessi ajal seadistusi sisse või välja lülitada.

Keskelt leiate praeguse menüü koos menüüpunktidega. Ekraanil libistamisega saab lehitseda paremale või vasakule. Kui puudutate menüüpunkti, valite selle (vt peatükki “Kasutamise põhimõte”).

Jaluses kuvatakse sõltuvalt menüüst erinevaid käsitsemisvälju, nt Timer, Speichern või *OK*.

Sümbolid

Ekraanil võidakse kuvada järgmisi sümboleid:

Sümbol	Tähendus
i	Sümbol tähistab lisateavet ja -juhiseid kasutamise kohta. Selle infoakna saab kinnitada nupuga *OK*.
...I	Viide kõrgemal asuvatele menüüpunktidele, mida ei saa ruumipuuduse tõttu menüürajal kuvada.
/ /	Veetaseme näidik
	Alarm
	Lühiaeg
	Mõningaid seadistusi, nt ekraaniheledus või helitugevus reguleeritakse jaotusriba abil.
	Kasutuslukk või nupulukk on sisse lülitatud (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Sicherheit”). Kasutamine on blokeeritud.
	Sisetemperatuur toidutermomeetri kasutamisel
	Kaugjuhtimine (kuvatakse vaid siis, kui teil on süsteem Miele@home ja olete valinud seadistuse Fernsteuerung | Ein)
	SuperVision (kuvatakse vaid siis, kui teil on süsteem Miele@home ja olete valinud seadistuse SuperVision | SuperVision-Anzeige | Ein)

Kasutuspõhimõte

Auruküpsetusahju juhitakse puuteekraani kaudu, puudutades soovitud menüüpunkti.

Võimaliku valiku iga puudutus muudab vastavad märgid (sõna ja / või sümbol) **oranžiks**.

Väljad toimingu kinnitamiseks on **roheli-sel** taustal (nt *OK*).

Menüüpunkti valimine

- Puudutage puuteekraanil soovitud välja või soovitud väärtust.

Lehitsemine

Lehitseda saab vasakule või paremale.

- Libistage üle ekraani. Selleks asetage sõrm puuteekraanile ja liigutage soovitud suunas.

Alumises osas olev tulp näitab teie asukohta praeguses menüüs.

Menüütasandilt lahkumine

- Puudutage andurnuppu ⮌ või menüüteel sümbolit … **I**.
- Avaekraanile liikumiseks puudutage sümbolit ⌂

Andmeid, mille olete kuni selle ajani sisestanud, kuid pole nupuga *OK* kinnitanud, ei salvestata.

Väärtuse või seadistuse muutmine

Valikuloendis seadistuse muutmine

Praegune seadistus märgistatakse oranži taustaga.

- Puudutage soovitud seadistust.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

Numbrite sisestamine numbriribaga

- Libistage numbriribal sõrmega üles või alla, kuni soovitud väärtus on keskel.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Muudetud number salvestatakse.

Numbrite sisestamine numbriplokiga

- Puudutage väärtust, mis on numbririba keskel.

Ilmub numbriplokk.

- Vajutage soovitud numbritel.

Pärast kehtiva väärtuse sisestamist muutub *OK* taust roheliseks.
Noolega kustutate viimati sisestatud numbri.

- Kinnitage nupuga *OK*.

Muudetud number salvestatakse.

Seadistuse jaotusribaga muutmine

Mõnda seadistust kujutatakse jaotusriba ■■■■□□□ abil. Kui kõik segmendid on täidetud, siis on valitud maksimaalne väärtus.

Kui ükski segment ei ole täidetud või on täidetud vaid üks segment, siis on valitud minimaalne väärtus või seadistus on välja lülitatud (nt signaaltoonid).

- Seadistuse muutmiseks puudutage jaotusribal vastavat segmenti.
- Seadistuse sisse või välja lülitamiseks valige Ein või Aus.
- Kinnitage valik nupuga *OK*.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

Tähtede sisestamine

Tähti saate sisestada ekraaniklaviatuurilt. Valige lühikesed, meeldejäävad nimed.

- Puudutage soovitud tähti või märke.

Nõuanne: Märgiga ∫ saate pikemate programminimede jaoks lisada reavahetuse.

- Puudutage nuppu Speichern.

Nimi salvestatakse.

Kontekstimenüü kuvamine

Mõnes menüüs saate lasta endale kuvada kontekstimenüüd, nt oma programmide nime muutmiseks või menüüs MyMiele sissekannete nihutamiseks.

- Puudutage näiteks mõnd oma programmi nii kaua, kuni avaneb kontekstimenüü.
- Kontekstimenüü sulgemiseks puudutage puuteekraani väljaspool menüüakent.

Sissekannete nihutamine

Programmide või sissekannete järjestust saab menüüs MyMiele muuta.

- Puudutage näiteks mõnd oma programmi nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüü.
- Valige Verschieben.
- Hoidke sõrme märgistatud väljal ja tõmmake see soovitud kohta.

Rippmenüü kuvamine

Küpsetamise ajal saate seadistusi, nt Booster või Vorheizen, samuti WiFi-funktsiooni sisse või välja lülitada.

- Tõmmake rippmenüü päise all oranžist joonest alla.
- Valige seadistus, mida soovite muuta. Aktiivsed seadistused on märgistatud oranžiga. Inaktiivsed seadistused on vastavalt valitud värviskeemile märgistatud musta või valgega (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Display”).
- Rippmenüü sulgemiseks lükake rippmenüü uuesti üles või puudutage puuteekraani väljaspool menüüakent.

Hilfe kuvamine

Valitud funktsioonidele on olemas kontekstiabi. Alumisel real kuvatakse Hilfe.

- Piltide ja tekstiga juhiste kuvamiseks puudutage Hilfe.
- Eelmisesse menüüsse tagasi liikumiseks puudutage Schließen.

MobileStarti aktiveerimine

- Aktiveerige MobileStart, valides andurnupu .

Andurnupp põleb. Auruküpsetusahju saab Miele rakendusega kaugjuhtida.

Vahetu juhtimine auruküpsetusahjult on rakenduse kaudu kaugjuhtimise ees ülimuslik.

MobileStarti saab kasutada seni, kuni andurnupp põleb.

Funktsiooni kirjeldus

Juhtpaneel

Juhtpaneeli taga asuvad veepaak, kondensaadimahuti ja juhtmevaba toidutermomeeter. Juhtpaneel avatakse ja suletakse andurnupu puudutamisega. Paneel on varustatud sõrmekaitsmega. Kui juhtpaneel läheb avamisel / sulgemisel vastu takistust, protsess katkestatakse. Ärge siiski puudutage juhtpaneeli avamisel ja sulgemisel ukse ülemist serva.

Veepaak

Maksimaalne täitekogus on 1,4 liitrit, minimaalne 1,0 liitrit. Veepaagil on märgistused. Ülemist märgistust ei tohi mingil juhul ületada.

Veekulu sõltub toiduainest ja valmistusaja pikkusest. Vajadusel tuleb valmistusprotsessi ajal vett lisada. Kui uks valmistuprotsessi ajal avatakse, suureneb veekulu.

Täitke veepaak enne iga auruga küpsetamist maksimaalsele tasemele.

Kondensaadimahuti

Valmistusprotsessi ajal tekkiv kondensaat pumbatakse kondensaadimahutisse. Selle täitekogus on 1,4 liitrit.

Toidutermomeeter

Toidutermomeeter mõõdab toidu sees olevat temperatuuri, sisetemperatuuri. Toidutermomeetri abil saate valmistusprotsessi temperatuuri täpselt jälgida.

Temperatuur / sisetemperatuur

Mõnele töörežiimile on määratud soovitatav temperatuur. Soovitatavat temperatuuri saab üksiku valmistusprotsessi või valmistussammu või ka püsivalt määratud vahemikus muuta (vt peatüki “Einstellungen” lõiku “Vorschlagstemperaturen”).
Ka sisetemperatuuri saab määratud vahemikus üksiku valmistusprotsessi või valmistussammu jaoks muuta.

Niiskus

Töörežiim Combigaren ja eriline kasutusviis Erhitzen töötavad küpsetusahju töörežiimi ja niiskuse kombinatsiooniga. Niiskuse saab valida määratud vahemikus üksiku valmistusprotsessi või valmistussammu jaoks.

Sõltuvalt niiskuse seadistusest juhitakse küpsetuskambrisse niiskust või värsket õhku. Seadistusega niiskus = 0% rakendatakse maksimaalset värske õhu juurdevoolu ja niiskust juurde ei juhita. Seadistusega niiskus = 100% värsket õhku juurde ei juhita ja niiskusesisaldus on maksimaalne.

Mõned toiduained eraldavad valmistusprotsessi ajal niiskust. Seda toiduaine oma niiskust kasutatakse samuti niiskuse reguleerimiseks. Seepärast võib juhtuda, et niiskuse madala seadistatud väärtuse korral aurugeneraatorit ei aktiveerita.

Valmistusaeg

Sõltuvalt töörežiimist saate seadistada valmistusaja vahemikus 1 minut kuni 6, 10 või 12 tundi.
Automaat- ja hooldusprogrammide ning Menügaren puhul on valmistusaeg seadistatud tehases, seda ei saa muuta.

Aurutamisel, samuti üksnes aururežiimiga programmide puhul algab valmistusaeg alles siis, kui saavutatud on seadistatud temperatuur. Kõigis teistes töörežiimides, programmides ja kasutusviisides kohe.

Müra

Töötamise ajal ja pärast auruküpsetusahju väljalülitamist kuuldub heli (mürin). See müra ei viita talitlushäirele ega seadme defektile. See tekib vee sisse- ja väljapumpamisel.

Kui auruküpsetusahi töötab, kuulete ventilaatori töömüra.

Kuumutusfaas

Kõigis töörežiimides kuvatakse ekraanil tõusvat küpsetuskambri temperatuuri (erandid: Grill groß, Grill klein).

Aurutamisel sõltub kuumutusfaasi kestus toiduaine kogusest ja temperatuurist. Üldjuhul kestab kuumutusfaas u 7 minutit. Jahutatud või külmutatud toiduainete valmistamisel see pikeneb. Ka madalatel valmistustemperatuuridel ja töörežiimiga Sous-vide valmistamisel võib kuumutusfaas pikeneda.

Valmistusfaas

Valmistusfaasi ajal kuvatakse ekraanil vähenevat järelejäänud aega. Aurutamisel algab valmistusfaas, kui saavutatud on seadistatud temperatuur. Kõigis teistes töörežiimides, programmides ja kasutusviisides kohe.

Auru vähendamine

Kui aurutamisel ja kombineeritud aurutamisel valmistatakse toitu teatud temperatuurivahemikus, lülitub pärast valmistusprotsessi lõppu auru vähendamine automaatselt sisse. Selle funktsiooni toimel ei eraldu ukse avamisel nii palju auru. Ekraanil kuvatakse Dampfreduktion.

Auru vähendamise saab välja lülitada (vt peatüki “Einstellungen” lõiku “Dampfreduktion”). Väljalülitatud auru vähendamise korral eraldub ukse avamisel palju auru.

Küpsetuskambri valgustus

Auruküpsetusahi on tehases nii seadistatud, et ahjukambri valgustus lülitub energia kokkuhoiu eesmärgil pärast käivitamist välja.

Kui küpsetuskambri valgustus peab kasutamise ajal pidevalt põlema, peate tehaseseadistust muutma (vt peatüki “Seadistused” jaotist “Valgustus”).

Kui pärast toiduvalmistusprotsessi lõppu jääb uks avatuks, lülitub küpsetuskambri valgustus 5 minuti pärast automaatselt välja.

Kui puudutate juhtpaneelil andurnuppu, lülitatakse valgustus 15 sekundiks sisse.

Võrku ühendamine

Teie auruküpsetusahi on varustatud sisseehitatud WiFi-mooduliga. WiFi-moodul võimaldab võrguühendust teie koduvõrguga ja Miele rakenduse kasutamist mobiilsel lõppseadmel.

Kui auruküpsetusahi on kord WiFi kaudu ühendatud, taastub ühendus automaatselt iga kord, kui selle uuesti sisse lülitate.

Veenduge, et auruküpsetusahju paigalduskohas oleks teie WiFi-võrgu signaal piisavalt tugev.

Auruküpsetusahju ühendamisel WiFi-võrku suureneb energiakulu ka siis, kui auruküpsetusahi on välja lülitatud.

Nutikad lisafunktsioonid Miele rakenduse* kaudu

Miele rakenduse kaudu loodud võrguühendusega saate juurdepääsu arvukatele nutikatele lisafunktsioonidele, sealhulgas:

- vaadata olekuteavet;
- kasutada täiendavaid kasulikke funktsioone;
- hoida auruküpsetusahju tarkvaravärskenduste abil Miele tehnika kõrgeimal tasemel.

Lisateavet nutikate lisafunktsioonide kohta leiate Miele veebisaidilt, Apple App Store®-ist või Google Play Store™-ist.

* Miele & Cie. KG digitaalne lisapakkumine. Olenevalt mudelist ja riigist võib funktsioonide maht erineda. Vajalik on nõustumine üldtingimuste ning Miele digitoodete ja teenuste andmekaitsepõhimõtetega Miele rakenduses. Miele jätab endale õiguse digipakkumist igal ajal muuta või selle pakkumine lõpetada.

Miele rakendus

Miele rakenduse saate tasuta alla laadida kas *Apple App Store*®-ist või *Google Play Store*™-ist.

Laadi alla App Store'ist

HANKIGE SEE Google Play

Põhiseadistused

Te peate esmakordse kasutuselevõtu jaoks tegema järgmised seadistused. Neid seadistusi saate hiljem muuta (vt peatükki “Einstellungen”).

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks.

Ohutu käituse tagamiseks kasutage auruküpsetusahju vaid lõplikult paigaldatuna.

Kui auruküpsetusahi on ühendatud vooluvõrku, lülitub see automaatselt sisse.

Keele seadistamine

- Valige soovitud keel.

Kui valisite kogemata keele, millest te aru ei saa, järgige peatüki “Einstellungen” jaotises “Sprache ⚑” antud juhiseid.

Asukoha seadistamine

- Valige soovitud asukoht.

Võrgu Miele@home loomine

Ekraanil kuvatakse Miele@home einrichten?.

- Kui soovite Miele@home'i kohe luua, valige Weiter.
- Kui soovite loomise hilisemaks lükata, valige Überspringen.
  Teavet hilisema loomise kohta leiate peatüki “Einstellungen” jaotisest “Miele@home”.
- Kui soovite Miele@home'i kohe luua, valige soovitud ühendusmeetod.

Ekraan ja rakendus Miele juhivad teid läbi järgmiste sammude.

Kuupäeva sisestamine

- Seadistage üksteise järel päev, kuu ja aasta.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Kellaaja seadistamine

- Seadistage kellaaeg tundides ja minutites.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Vee kareduse seadistamine

Teavet vee kareduse kohta saate ka kohalikust veevarustusettevõttest.

Lisateabe saamiseks vee kareduse kohta vaadake peatüki “Einstellungen” jaotist “Wasserhärte”.

- Seadistage kohalik vee karedus.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Esmakordse kasutuselevõtu lõpetamine

- Järgige võimalikke järgnevaid juhiseid ekraanil.

Esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.

Mööblipaneeli tuvastuse sisselülitamine

Kui auruküpsetusahi on paigaldatud mööblipaneeli (nt ukse) taha, peab mööblipaneeli tuvastuse kindlasti sisse lülitama.

- Valige Einstellungen ⚙ | Möbelfronterkennung | Ein.

Auruküpsetusahju esmakordne puhastamine

- Eemaldage auruküpsetusahjult ja tarvikutelt võimalikud kleebised või kaitsekiled, v.a tüübisilt ja väike silt avatud juhtpaneelil.

Auruküpsetusahjule tehakse tehases talitluskontroll, seepärast võib teatud juhtudel voolata transpordi ajal torustikust küpsetuskambrisse jääkvett.

Veepaagi ja kondensaadimahuti puhastamine

⚠ Juhtpaneeli põhjustatud vigastusoht.
Kui juhtpaneel avaneb või sulgub, võite selle vahele jääda.
Ärge puudutage juhtpaneeli avamisel ja sulgemisel ukse ülemist serva.

- Lülitage auruküpsetusahi sisse- / väljalülitusnupuga ⏻ sisse.
- Juhtpaneeli avamiseks valige andurnupp.
- Võtke veepaak ja kondensaadimahuti välja. Väljavõtmiseks vajutage veepaaki ja kondensaadimahutit kergelt üles.
- Peske veepaaki ja kondensaadimahutit käsitsi või nõudepesumasinas.

Tarvikute / küpsetuskambri puhastamine

- Võtke kõik tarvikud küpsetuskambrist välja.
- Peske küpsetusnõusid käsitsi või nõudepesumasinas.

Universaalse küpsetusplaadi ja resti pinnad on kaetud PerfectCleani kattega ja neid tohib pesta **vaid** käsitsi. Järgige selle kohta peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “PerfectClean”.

- Puhastage universaalset küpsetusplaati ja resti puhta niiske lapi, nõudepesuvahendi ja sooja veega.

Auruküpsetusahju on enne tarnimist töödeldud hooldusvahendiga.

- Hooldusvahendikihi eemaldamiseks peske küpsetuskambrit puhta niiske lapi, nõudepesuvahendi ja sooja veega.

Keemistemperatuuri kohandamine

Enne toiduainete esmakordset valmistamist peate auruküpsetusahju kohandama vee keemistemperatuurile, mis erineb sõltuvalt sellest, kui kõrgel on paigalduskoht merepinnast. Selle protsessi käigus loputatakse ka vett juhtivad detailid.

Tõrgeteta töö tagamiseks tuleb see protsess **kindlasti** läbi viia.

Destilleeritud või gaseeritud vesi ja muud vedelikud võivad auruküpsetusahju kahjustada.

Kasutage **eranditult vaid värsket, külma joogivett** (alla 20 °C).

- Võtke veepaak välja ja täitke see ülemise märgistuseni.
- Lükake veepaak sisse.
- Pange auruküpsetusahi töörežiimis Dampfgaren (100 °C) 15 minutiks tööle. Toimige nii, nagu on kirjeldatud peatükis “Kasutamine”.

Keemistemperatuuri sobitamine pärast kolimist

Kui te kolite ja paigalduskoha kõrgus merepinnast muutub enam kui 300 m, tuleb auruküpsetusahju keemistemperatuuri uuesti sobitada. Viige selleks läbi katlakivi eemaldamise protsess (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Pflege”).

Auruküpsetusahju kuumutamine

- Vajaduse korral võtke kõik tarvikud küpsetuskambrist välja.
- Ringküttekeha määrdest puhastamiseks kuumutage auruküpsetusahju töörežiimil Heißluft plus 200 °C juures 30 minutit.
  Toimige nii, nagu on kirjeldatud peatükis “Kasutamine”.

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri, kinnitusresti ja ukseklaasiga põletada.

Pange kuumas küpsetuskambris tehtavate tööde ja kuuma ukse sulgemise ajaks pajakindad kätte.

Küttekeha esmakordsel kuumutamisel tekib ebameeldiv lõhn. Lõhn ja võimalik suits kaovad mõne aja pärast ega tähenda, et seade oleks valesti ühendatud või rikkis.

Tagage köögis korralik õhutus.

Ülevaade seadistustest

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

* Tehaseseadistus

Einstellungen

Menüüpunkt	Võimalikud seadistused
Warmhalten	Ein Aus*
Dampfreduktion	Ein* Aus
Vorschlagstemperaturen	
Booster	Ein* Aus
Automatisches Spülen	Ein* Aus
Wasserhärte	1 °dH | ... | 21 °dH* | ... | 70 °dH
Annäherungssensor	Licht einschalten Bei laufendem Garvorgang* | Immer ein | Aus Gerät einschalten Ein | Aus* Signaltöne quittieren Ein* | Aus
Sicherheit	Inbetriebnahmesperre Ein | Aus* Tastensperre Ein | Aus*
Möbelfronterkennung	Ein Aus*
Miele@home	Aktivieren Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein* Aus
SuperVision	SuperVision-Anzeige Ein | Aus* Anzeige im Standby Ein | Nur bei Fehlern* Geräteliste Gerät anzeigen | Signaltöne

* Tehaseseadistus

Menüüpunkt	Võimalikud seadistused
RemoteUpdate	Ein* Aus
Softwareversion	
Rechtliche Informationen	Open-Source-Lizenzen
Händler	Messeschaltung Ein | Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Eigene Programme MyMiele Vorschlagstemperaturen
Betriebsstunden (Gesamt)	

* Tehaseseadistus

Menüü “Einstellungen” avamine

Menüüs ⚙ Einstellungen saate oma auruküpsetusahju isikupärastada, kohandades tehaseseadistusi oma vajadustega.

Asute peamenüüs.

- Valige ⚙ Einstellungen.
- Valige soovitud seadistus.

Seadistusi saab kontrollida või muuta.

Seadistusi saab muuta ainult siis, kui valmistusprotsess ei käi.

Sprache ⚑

Saate seadistada oma keele ja asukoha.

Valimise ja kinnitamise järel ilmub kohe ekraanile soovitud keel.

Nõuanne: Kui valisite kogemata keele, millest te aru ei saa, valige peamenüüs ⚙. Liikuge sümboli ⚑ järgi taas alammenüüsse Sprache ⚑.

Tageszeit

Anzeige

Valige väljalülitatud auruküpsetusahju jaoks kellaaja kuva:

- Ein
  Kellaaega kuvatakse ekraanil alati. See seadistus põhjustab suuremat energiakulu.
  Kui valite lisaks seadistuse Display | QuickTouch | Ein, reageerivad kõik andurnupud puudutusele kohe ning lähenemisandur tuvastab automaatselt, kui lähenete ekraanile.
  Kui valite lisaks seadistuse Display | QuickTouch | Aus, tuleb auruküpsetusahi enne kasutamist sisse lülitada.
- Aus
  Energia säästmiseks on ekraan tume. Auruküpsetusahi tuleb enne kasutamist sisse lülitada.
- Nachtabschaltung
  Kellaaega kuvatakse ekraanil vaid ajavahemikus 5.00 kuni 23.00. Muul ajal on ekraan tume. See seadistus põhjustab suuremat energiakulu.

Darstellung

Kellaaja kuvaks saab valida Analog (numbrilauaga kella kujul) või Digital (tund:min).

Digitaalse vormingu puhul kuvatakse lisaks kuupäeva.

Zeitformat

Kellaaega saab kuvada 24 või 12 tunni vormingus (24 Std või 12 Std (am/pm)).

Einstellen

Seadistada saab tunde ja minuteid.

Nõuanne: Kui valmistusprotsessi ei ole käimas, puudutage päises olevat kellaaega, et seda muuta.

Voolukatkestuse korral ilmub uuesti praegune kellaaeg. Kellaaeg salvestatakse u 150 tunniks.

Kui auruküpsetusahi on ühendatud WiFi-võrguga ja registreeritud Miele rakenduses, sünkroniseeritakse kellaaeg Miele rakenduses vastavalt asukoha seadistusele.

Datum

Kuupäeva seadistamine.

Kuupäeva kuvatakse väljalülitatud auruküpsetusahju puhul vaid seadistuses Tageszeit | Darstellung | Digital.

Beleuchtung

- Ein
  Küpsetuskambri valgustus on kogu valmistusprotsessi vältel sisse lülitatud.
- „Ein“ für 15 Sekunden
  Küpsetuskambri valgustus lülitub valmistusprotsessi ajal 15 sekundi möödumisel välja. Valides andurnupu ☼, lülitate küpsetuskambri valgustuse uuesti 15 sekundiks sisse.
- Aus
  Küpsetuskambri valgustus on välja lülitatud. Valides andurnupu ☼, lülitate küpsetuskambri valgustuse 15 sekundiks sisse.

Startbildschirm

Tehaseseadistusena kuvatakse auruküpsetusahju sisselülitamisel peamenüüd. Selle asemel saate avakuvana valida ka nt kohe režiimid või MyMiele kanded (vt peatükki “MyMiele”).

Muudetud avakuva kuvatakse alles pärast auruküpsetusahju uuesti sisselülitamist.

Peamenüüsse saab minna andurnupu ⮌ valimisega või päises oleva menüütee kaudu.

Display

Helligkeit

Ekraani heledust kujutatakse jaotusriba abil.

- ■■■■■■■
  maksimaalne heledus
- ■▭▭▭▭▭▭
  minimaalne heledus

Farbschema

Valige, kas ekraani kujutatakse heleda või tumeda värviskeemiga.

- Hell
  Ekraanil on hele taust tumeda kirjaga.
- Dunkel
  Ekraanil on tume taust heleda kirjaga.

QuickTouch

Valige, kuidas reageerivad andurnupud ja lähenemisandur, kui auruküpsetusahi on välja lülitatud:

- Ein
  Kui olete lisaks valinud seadistuse Tageszeit | Anzeige | Ein või Nachtabschaltung, reageerivad andurnupud ja lähenemisandur ka siis, kui auruküpsetusahi on välja lülitatud. See seadistus põhjustab suuremat energiakulu.
- Aus
  Sõltumata seadistusest Tageszeit | Anzeige reageerivad andurnupud ja lähenemisandur vaid siis, kui auruküpsetusahi on sisse lülitatud, samuti teatud aja jooksul pärast auruküpsetusahju väljalülitamist.

Lautstärke

Signaltöne

Kui signaaltoonid on sisse lülitatud, kõlab seadistatud temperatuuri saavutamisel ja pärast seadistatud aja möödumist helisignaal.

Kui soovite ukse kaugjuhtimise teel kõneassistendi abil avada, jälgige avamisel, et kedagi ei viibiks ukse avanemisalas.

Signaaltoonide helitugevust kujutatakse jaotusriba abil.

- ■■■■■■■
  maksimaalne helitugevus
- ▭▭▭▭▭▭▭
  signaaltoonid on välja lülitatud

Tastenton

Andurnuppude valimisel kostuva nuputooni helitugevust kujutatakse jaotusriba abil.

- ■■■■■■■
  maksimaalne helitugevus
- ▭▭▭▭▭▭▭
  nuputoon on välja lülitatud

Begrüßungsmelodie

Sisse- / väljalülitusnupu ⏻ puudutamisel kõlava meloodia saab välja või sisse lülitada.

Einheiten

Gewicht

Toiduainete kaalu saab automaatprogrammides sisestada grammides (g), naelades (lb) või naelades / untsides (lb/oz).

Temperatur

Temperatuuri saab seadistada Celsiuse (°C) või Fahrenheiti (°F) kraadides.

Warmhalten

Funktsiooniga Warmhalten saate valmistatud toitu pärast aurutamisprotsessi soojas hoida. Valmistatavat toitu hoitakse eelseadistatud temperatuuril maksimaalselt 15 minutit soojas. Ukse avamisega saate soojashoidmise faasi katkestada.

Pidage meeles, et õrnad toiduained, näiteks kala, võivad soojahoidmisel edasi küpseda.

- Ein
  Funktsioon Warmhalten on sisse lülitatud. Kui toitu valmistatakse temperatuuril alates 80 °C, käivitub funktsioon u 5 minuti möödumisel. Valmistatavat toitu hoitakse temperatuuril 70 °C soojas.
- Aus
  Funktsioon Warmhalten on välja lülitatud.

Dampfreduktion

Funktsiooni Dampfreduktion toimel ei eraldu ukse avamisel nii palju auru.

- Ein
  Kui toitu valmistatakse temperatuuril alates u 80 °C (aurutamine) või 80–100 °C ja 100% niiskusega (kombineeritud aurutamine), lülitub auru vähendamine pärast valmistusprotsessi lõppu automaatselt sisse. Ekraanil kuvatakse Dampfreduktion.
- Aus
  Kui auru vähendamine on välja lülitatud, lülitatakse automaatselt välja ka funktsioon Warmhalten. Väljalülitatud auru vähendamise korral eraldub ukse avamisel palju auru.

Vorschlagstemperaturen

Soovitatavaid temperatuure on otstarbekas muuta juhul, kui kasutate sageli teistsuguseid temperatuure.

Kui olete menüüpunkti aktiveerinud, kuvatakse režiimivalikute nimekiri.

■ Valige soovitav töörežiim.

Kuvatakse soovitatav temperatuur ja samal ajal temperatuurivahemik, mille piires saate muudatusi teha.

■ Muutke soovitatavat temperatuuri.

■ Kinnitage nupuga *OK*.

Booster

Funktsioon Booster on mõeldud küpsetuskambri kiireks kuumutamiseks.

- Ein
  Funktsioon Booster on kuumutusfaasi ajal automaatselt sisse lülitatud. Ülemine / grilli küttekeha, ringküttekeha ja ventilaator eelkuumutavad küpsetuskambrit samaaegselt soovitud temperatuurile.
- Aus
  Funktsioon Booster on kuumutusfaasi ajal välja lülitatud. Küpsetuskambrit eelkuumutavad üksnes töörežiimi juurde kuuluvad küttekehad.

Funktsiooni Booster saab küpsetusprotsessi jaoks ka rippmenüü abil sisse või välja lülitada.

Automatisches Spülen

Pärast auruküpsetusahju väljalülitamist kuvatakse auruga valmistusprotsessi järel ekraanil Gerät wird gespült.

Selle protsessiga loputatakse süsteemist välja võimalikud toiduainete jäänused.

Automaatse loputuse saab välja või sisse lülitada.

Wasserhärte

Selleks et auruküpsetusahi töötaks laitmatult ja sellest eemaldataks katlakivi õigel ajal, peate seadistama kohaliku vee kareduse. Mida karedam on vesi, seda sagedamini tuleb auruküpsetusahjust katlakivi eemaldada. Teavet kohaliku vee kareduse kohta saate ka kohalikust veevarustusettevõttest.

Kui kasutate hoonepoolset veepehmendusseadet, tehke auruküpsetusahjul seadistus vastavalt veepehmendusseadmel seadistatud väärtusele.

Kui kasutate hoonepoolset vee demineraliseerimise seadet (nt pöördosmoosiseadet), peab selle seadistama nii, et töödeldud vee juhtivus oleks vähemalt 100 µS/cm. See on enamiku veekvaliteetide korral saavutatav sellega, et vett ei demineraliseerita täielikult, selle asemel seadistatakse vee kareduseks vähemalt 3 °dH. Juhtivust on vaja täitetaseme tuvastuseks aurugeneraatoris. Tehke auruküpsetusahjul seadistus vastavalt vee demineraliseerimisseadmel seadistatud väärtusele.

Kui kasutate pudelivett, peab see vastama joogivee nõuetele. Ärge kasutage mineraalvett ega lisatud süsihappegaasiga vett. Tehke seadistus auruküpsetusahjul vastavalt kaltsiumisisaldusele. See on märgitud pudeli etiketile kujul mg/l Ca^{2+} või ppm (mg/l $CaCO_3$).

Vee karedus			**Kaltsiumisisaldus** mg/l Ca^{2+}	**Kaltsiumkarbonaadisisaldus** ppm (mg/l $CaCO_3$)	**Seadistus auruküpsetusahjul**
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17

Einstellungen

Vee karedus			Kaltsiumisisaldus mg/l Ca^{2+}	Kaltsiumkarbonaadisisaldus ppm (mg/l $CaCO_3$)	Seadistus auruküpsetusahjul
°dH	°fH	mmol/l			
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

Annäherungssensor

Lähenemisandur tuvastab, kui lähenete puuteekraanile nt käe või kehaga.

Kui soovite, et lähenemisandur reageeriks ka väljalülitatud auruküpsetusahju korral, valige seadistus Display | QuickTouch | Ein.

Licht einschalten

- Bei laufendem Garvorgang
  Kui lähenete puuteekraanile valmistusprotsessi ajal, lülitub küpsetuskambri valgustus sisse. Küpsetuskambri valgustus lülitub 15 sekundi möödumisel automaatselt jälle välja.
- Immer ein
  Kui lähenete puuteekraanile, lülitub küpsetuskambri valgustus sisse. Küpsetuskambri valgustus lülitub 15 sekundi möödumisel automaatselt jälle välja.
- Aus
  Lähenemisandur ei reageeri, kui lähenete puuteekraanile. Lülitage küpsetuskambri valgustus andurnupu ☼ valimisega 15 sekundiks sisse.

Gerät einschalten

- Ein
  Kui kellaaja kuvamine on aktiveeritud, lülitub auruküpsetusahi sisse ja kuvatakse peamenüüd alati, kui lähenete puuteekraanile.
- Aus
  Lähenemisandur ei reageeri, kui lähenete puuteekraanile. Lülitage auruküpsetusahi sisse- / väljalülitusnupuga ⏻ sisse.

Signaltöne quittieren

- Ein
  Kui lähenete puuteekraanile, lülituvad signaaltoonid välja.
- Aus
  Lähenemisandur ei reageeri, kui lähenete puuteekraanile. Lülitage signaaltoonid käsitsi välja.

Sicherheit

Inbetriebnahmesperre 🔒

Kasutuslukk ei lase auruküpsetusahju tahtmatult sisse lülitada.

Ka aktiveeritud kasutuslukuga saate seadistada alarmi ja lühiaja, samuti kasutada funktsiooni MobileStart.

Ka pärast voolukatkestust jääb kasutuslukk aktiveerituks.

- Ein
  Kasutuslukk aktiveeritakse. Enne kui saate auruküpsetusahju kasutada, lülitage see sisse ja puudutage sümbolit 🔒 vähemalt 6 sekundit.
- Aus
  Kasutuslukk on inaktiveeritud. Auruküpsetusahju saab tavapäraselt kasutada.

Tastensperre

Nupulukk takistab valmistusprotsessi tahtmatut lõpetamist või muutmist. Kui nupulukk on aktiveeritud, lukustatakse mõni sekund pärast valmistusprotsessi käivitumist andurnupud ja väljad ekraanil, v.a sisse- / väljalülitusnupp ⏻.

- Ein
  Nupulukk on aktiveeritud. Nupuluku lühikeseks ajaks inaktiveerimiseks puudutage nuppu *OK* vähemalt 6 sekundit.
- Aus
  Nupulukk on inaktiveeritud. Kõik andurnupud reageerivad valimisel kohe.

Möbelfronterkennung

- Ein
  Mööblipaneeli tuvastus on aktiveeritud. Auruküpsetusahi tuvastab lähenemisanduri abil automaatselt, kui mööbliuks on suletud.

  Suletud mööbliukse korral lülitub auruküpsetusahi teatud aja möödumisel automaatselt välja.
- Aus
  Mööblipaneeli tuvastus on inaktiveeritud. Auruküpsetusahi ei tuvasta, kui mööbliuks on suletud.

Kui auruküpsetusahi on paigaldatud mööblipaneeli (nt ukse) taha, võivad auruküpsetusahi, ümbritsev kapp ja põrand suletud mööblipaneeli taha koguneva soojuse ja niiskuse tõttu kahjustada saada.

Jätke mööbliuks auruküpsetusahju kasutamise ajaks alati avatuks.

Sulgege mööbliuks alles siis, kui auruküpsetusahi on täiesti maha jahtunud.

Miele@home

Auruküpsetusahi kuulub Miele@home-süsteemiga ühilduvate kodumasinate hulka ja sellel on funktsioon SuperVision.

Auruahi on tehases varustatud WiFi-kommunikatsioonimooduliga ja sobib juhtmeta kommunikatsiooniks.

Auruahju ühendamiseks WiFi-võrguga on mitu võimalust. Soovitame auruahju ühendada WiFi-võrguga Miele rakenduse või WPSi kaudu.

- Aktivieren
  See seadistus on nähtav vaid siis, kui Miele@home on inaktiveeritud. WiFi-funktsioon lülitatakse jälle sisse.
- Deaktivieren
  See seadistus on nähtav vaid siis, kui Miele@home on aktiveeritud. Miele@home jääb seadistatuks, WiFi-funktsioon lülitatakse välja.
- Verbindungsstatus
  See seadistus on nähtav vaid siis, kui Miele@home on aktiveeritud. Ekraanil kuvatakse teavet, nagu WiFi vastuvõtukvaliteet, võrgu nimi ja IP-aadress.
- Neu einrichten
  See seadistus on nähtav üksnes siis, kui WiFi-võrk on juba loodud. Lähtestage võrguseadistused ja looge kohe uus võrguühendus.
- Zurücksetzen
  See seadistus on nähtav üksnes siis, kui WiFi-võrk on juba loodud. WiFi-funktsioon lülitatakse välja ja ühendus WiFi-võrguga lähtestatakse tehaseseadistusele. Miele@home'i kasutamiseks tuleb ühendus WiFi-võrguga uuesti luua.
  Võrguseadistused tuleb lähtestada, kui saadate auruahju jäätmekäitlusesse, müüte selle või võtate kasutusse kasutatud auruahju. Vaid nii on tagatud, et kõik isiklikud andmed eemaldatakse ja eelmisel omanikul ei ole auruahjule enam juurdepääsu.
- Einrichten
  See seadistus on nähtav üksnes siis, kui ühendust WiFi-võrguga ei ole veel loodud. Miele@home'i kasutamiseks tuleb ühendus WiFi-võrguga uuesti luua.

Scan & Connecti kasutamine

Esmakordne kasutuselevõtt tehti ilma Miele@home'i häälestamiseta.

- Skannige QR-kood.

Kui olete installinud Miele rakenduse ja teil on kasutajakonto, juhitakse teid otse võrku ühendamise juurde.

Kui te ei ole veel Miele rakendust installinud, juhitakse teid Apple App Store®-i või Google Play Store™-i.

- Installige Miele rakendus ja looge kasutajakonto.
- Skannige QR-kood uuesti.

Miele rakendus juhendab teid toimingu ajal.

Fernsteuerung

Kui olete Miele rakenduse oma mobiilsesse lõppseadmesse installinud, teil on olemas süsteem Miele@home ning olete aktiveerinud kaugjuhtimise (Ein), saate kasutada funktsiooni MobileStart ja näiteks esitada päringu auruküpsetusahju käimasoleva valmistusprotsessi juhiste kohta või käimasoleva valmistusprotsessi lõpetada.

Võrku ühendatud valmidusrežiimil vajab auruküpsetusahi max 2 W.

MobileStarti aktiveerimine

- Aktiveerige MobileStart, valides andurnupu .

Andurnupp põleb. Auruküpsetusahju saab Miele rakendusega kaugjuhtida.

Vahetu juhtimine auruküpsetusahjult on rakenduse kaudu kaugjuhtimise ees ülimuslik.

MobileStarti saab kasutada seni, kuni andurnupp põleb.

SuperVision

Auruküpsetusahi kuulub Miele@home-süsteemiga ühilduvate kodumasinate hulka ja sellel on funktsioon SuperVision teiste koduseadmete seireks Miele@home-süsteemis.

Funktsiooni SuperVision saab aktiveerida alles siis, kui olete seadistanud Miele@home-süsteemi.

SuperVision-Anzeige

- Ein
  Funktsioon SuperVision on sisse lülitatud.
  Ekraanil üleval paremal kuvatakse sümbol 👁.
- Aus
  Funktsioon SuperVision on välja lülitatud.

Anzeige im Standby

Funktsioon SuperVision on saadaval ka ooterežiimis. Eelduseks on, et kellaajakuva on sisse lülitatud (Einstellungen | Tageszeit | Anzeige | Ein).

- Ein
  Aktiivseid koduseadmeid, mis on registreeritud Miele@home-süsteemi, kuvatakse alati.
- Nur bei Fehlern
  Kuvatakse vaid tõrkeid aktiivsetes kodumasinates.

Geräteliste

Kuvatakse kõiki Miele@home-süsteemis registreeritud seadmeid. Kui valite seadme, saate avada teisi seadistusi:

- Gerät anzeigen
  - Ein
    Funktsioon SuperVision on selle seadme jaoks sisse lülitatud.
  - Aus
    Funktsioon SuperVision on selle seadme jaoks välja lülitatud. Seade on endiselt registreeritud Miele@home-süsteemis. Tõrkeid kuvatakse ka siis, kui funktsioon SuperVision on selle seadme jaoks välja lülitatud.
- Signaltöne
  Saate seadistada, kas signaaltoonid on selle seadme jaoks sisse lülitatud (Ein) või välja lülitatud (Aus).

RemoteUpdate

Kuvatakse menüüpunkti RemoteUpdate, mida saab vaid siis, kui Miele@home'i kasutamise eeldused on täidetud (vt peatüki “Esmakordne kasutuselevõtt” jaotist “Miele@home”).

RemoteUpdate'i abil saab auruahju tarkvara uuendada. Kui auruahju jaoks on saadaval uuendus, laadib auruahi selle automaatselt alla. Uuendust ei installita automaatselt, vaid peate selle käsitsi käivitama.

Kui te ei installi uuendust, saate auruahju ikkagi harjumuspärasel viisil kasutada. Miele soovitab siiski uuendused installida.

Sisse-/väljalülitamine

Tehaseseadistusena on RemoteUpdate sisse lülitatud. Saadaolev uuendus laaditakse automaatselt alla ja see tuleb käsitsi käivitada.

Lülitage RemoteUpdate välja, kui soovite, et uuendusi ei laaditaks automaatselt alla.

RemoteUpdate'i kulgemine

Teavet uuenduste sisu ja mahu kohta pakutakse Miele rakenduses.

Kui saadaval on uuendus, kuvatakse auruküpsetusahju ekraanil teadet.

Uuenduse saate installida kohe või lükata installimise hilisemaks. Päring esitatakse sel juhul auruküpsetusahju uuesti sisselülitamisel.

Kui te ei soovi uuendust installida, lülitage RemoteUpdate välja.

Uuendus võib kesta mõne minuti.

RemoteUpdate'i puhul tuleb arvestada järgmist:

- Kui te teadet ei saa, ei ole ühtegi uuendust saadaval.
- Installitud uuendust ei saa tühistada.
- Ärge lülitage auruküpsetusahju uuendamise ajal välja. Muidu katkestatakse uuendamine ja uuendust ei installita.
- Mõnda tarkvarauuendust saab teha vaid Miele klienditeenindus.

Softwareversion

Tarkvaraversioon on mõeldud Miele klienditeenindusele. Kodukasutuse jaoks pole seda teavet vaja.

■ Kinnitage nupuga *OK*.

Rechtliche Informationen

Jaotisest Open-Source-Lizenzen leiate integreeritud avatud lähtekoodiga komponentide ülevaate.

■ Kinnitage nupuga *OK*.

Händler

See funktsioon annab müüjale võimaluse näidata auruahju ilma, et küttekeha sisse lülituks. Kodus ei ole seda funktsiooni vaja.

Messeschaltung

Kui lülitate auruküpsetusahju aktiveeritud demorežiimis sisse, kuvatakse juhist Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht.

- Ein
  Messirežiim aktiveeritakse, kui puudutate nuppu *OK* vähemalt 4 sekundit.
- Aus
  Messirežiim inaktiveeritakse, kui puudutate nuppu *OK* vähemalt 4 sekundit. Auruküpsetusahju saab tavapäraselt kasutada.

Werkeinstellungen

- Geräteeinstellungen
  Kõik seadistused lähtestatakse tehaseseadistusele.
- Eigene Programme
  Kustutatakse kõik oma programmid.
- MyMiele
  Kustutatakse kõik MyMiele sissekanded.
- Vorschlagstemperaturen
  Muudetud soovitatavad temperatuurid lähtestatakse tehaseseadistustele.

Betriebsstunden (Gesamt)

Valides Betriebsstunden (Gesamt), saate vaadata auruküpsetusahju töötundide koguarvu.

Pea- ja alamenüüd

Menüü	Soovitatav väärtus	Vahemik
Betriebsarten		
Heißluft plus	160 °C	30 – 230 °C
Ober-/ Unterhitze	180 °C	30 – 230 °C
Combigaren		
Combigaren + Heißluft plus	170 °C	30 – 230 °C
Combi + Ober-/ Unterhitze	180 °C	30 – 230 °C
Combigaren + Grill	Stufe 3	Stufe 1 – 3
Dampfgaren	100 °C	40 – 100 °C
Sous-vide	65 °C	45 – 90 °C
Intensivbacken	180 °C	50 – 230 °C
Unterhitze	190 °C	100 – 200 °C
Oberhitze	190 °C	100 – 230 °C
Grill groß	Stufe 3	Stufe 1 – 3
Grill klein	Stufe 3	Stufe 1 – 3
Umluftgrill	200 °C	50 – 230 °C
Kuchen spezial	160 °C	30 – 230 °C
Eco-Heißluft	180 °C	30 – 230 °C
Eco-Dampfgaren	100 °C	40 – 100 °C
Automatikprogramme Auto		
Spezialanwendungen		
Erhitzen	130 °C	120 – 140 °C
Auftauen	60 °C	50 – 60 °C

Menüü	Soovitatav väärtus	Vahemik
Spezialanwendungen		
Mix & Match		
Garen knusprig	–	–
Garen schonend	–	–
Erhitzen knusprig	–	–
Erhitzen schonend	–	–
Blanchieren	–	–
Einkochen	90 °C	80–100 °C
Dörren	50 °C	30–70 °C
Hefeteig gehen lassen	–	–
Menügaren	–	–
Geschirr entkeimen	–	–
Geschirr wärmen	50 °C	50–80 °C
Warmhalten	65 °C	40–100 °C
MyMiele		
Eigene Programme		
Einstellungen		
Pflege		
Entkalken		
HydroClean		
Einweichen		
Trocknen		
Spülen		

Lihtne kasutamine

Puuduva põhjasõela põhjustatud talitlushäire.
Kui põhjasõel puudub, võivad toiduainete jäänused sattuda äravoolu. Vett ei saa ära pumbata.
Kontrollige enne iga valmistusprotsessi, kas põhjasõel on paigaldatud.

- Lülitage auruküpsetusahi sisse.

Kuvatakse peamenüü.

- Kui soovite toitu valmistada auru või aurupahvakutega töörežiimil, täitke veepaak ja lükake see sisse.

Destilleeritud või gaseeritud vesi ja muud vedelikud võivad auruküpsetusahju kahjustada.
Kasutage **eranditult vaid värsket, külma joogivett** (alla 20 °C).

- Lükake toit küpsetuskambrisse.
- Valige Betriebsarten ▭.
- Valige soovitav töörežiim.

Kuvatakse töörežiimi ja temperatuuri ning vajaduse korral niiskuse soovitatavaid väärtuseid.

- Vajaduse korral muutke soovitatavaid väärtuseid.

Soovitatavad väärtused rakendatakse mõne sekundi jooksul. Temperatuuri ja niiskust saab hiljem muuta, valides temperatuuri- või niiskusenäidiku.

- Kinnitage nupuga *OK*.

Kuvatakse seadistatud ja tegelik temperatuur ning algab kuumutusfaas.

Temperatuuritõusu saab jälgida. Valitud temperatuuri esmakordsel saavutamisel kõlab helisignaal.

- Pärast valmistusprotsessi valige Beenden.

⚠ Kuumast aurust põhjustatud vigastusoht.
Auruga valmistusprotsessi korral võib ukse avamisel eralduda väga palju kuuma auru. Võite saada auruga põletusi.
Astuge samm tagasi ja oodake, kuni kuum aur on väljunud.

- Võtke toit küpsetuskambrist välja.

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.
Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks. Võite ukseklaasiga põletusi saada.
Pange kuuma ukse sulgemiseks pajakindad kätte.

Auruküpsetusahju puhastamine pärast toiduvalmistamist

- Vajaduse korral võtke veepaak ja kondensaadimahuti välja ja tühjendage need.
- Lülitage auruküpsetusahi välja.

Pärast auruga valmistusprotsessi kuvatakse Gerät wird gespült.

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Laske loputusprotsessil kindlasti lõpuni käia, et toiduainete jäänused saaksid süsteemist välja loputatud.

Kui olete valinud seadistuse Display | QuickTouch | Aus, peate auruküpsetusahju sisse lülitama, et saaksite ukse avada.

- Puhastage ja kuivatage kogu auruküpsetusahi nii, nagu on kirjeldatud peatükis “Puhastamine ja hooldus”.

- Sulgege uks alles siis, kui küpsetuskamber on täielikult kuivanud.

Vee lisamine

Kui valmistusprotsessi ajal saab vesi otsa, kostub helisignaal ja kuvatakse teade värske vee lisamiseks.

- Võtke veepaak välja ja lisage vett.
- Lükake veepaak sisse.

Valmistusprotsessi jätkatakse.

Väärtuste ja seadistuste muutmine valmistusprotsessi jaoks

Kohe kui valmistusprotsess käivitub, saate sõltuvalt töörežiimist selle valmistusprotsessi jaoks väärtuseid ja seadistusi muuta.

Sõltuvalt töörežiimist saate muuta järgmiseid seadistusi:

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

Temperatuuri ja sisetemperatuuri muutmine

Soovitatavat temperatuuri saab menüüs Einstellungen | Vorschlagstemperaturen püsivalt muuta, et see vastaks teie isiklikele kasutusharjumustele.

Sisetemperatuuri kuvatakse üksnes siis, kui kasutate toidutermomeetrit (vt peatüki “Liha küpsetamine” jaotist “Toidutermomeeter”).

- Puudutage temperatuurinäidikut.
- Vajadusel muutke temperatuuri ja sisetemperatuuri .
- Kinnitage nupuga *OK*.

Valmistusprotsess jätkub muudetud seadistatud temperatuuriga.

Feuchte muutmine

- Puudutage niiskusenäidikut.
- Muutke niiskust.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Valmistusprotsess jätkub muudetud niiskusega.

Valmistusaegade sisestamine

Valmistustulemusele võib olla negatiivne mõju, kui valmistatava toidu sisestamise ja käivitusaja vahel on pikem ajavahemik. Värsked toiduained võivad muuta oma värvi ja isegi rikneda.
Tainas hakkaks küpsetamisel kuivama ja kergitusaine mõju vähenema.
Valige küpsetamise käivitamiseni võimalikult lühike aeg.

Lükkasite valmistatava toidu küpsetuskambrisse ning valisite töörežiimi ja vajalikud seadistused, nt temperatuuri.

Sisestades Garzeit, Fertig um või Start um, saate valmistusprotsessi automaatselt välja lülitada või sisse ja välja lülitada.

- Garzeit
  Aja sisestamine, mida toit valmimiseks vajab. Selle aja möödumisel lülitub küpsetuskambri küte automaatselt

välja. Maksimaalne valmistusaeg, mille saate seadistada, sõltub valitud töörežiimist.

- Fertig um
  Aja määramine, millal valmistusprotsess peab lõppema. Sellel ajahetkel lülitub küpsetusprotsess automaatselt välja.
- Start um
  Funktsiooni kuvatakse menüüs alles siis, kui olete seadistanud Garzeit või Fertig um. Start um abil määrate aja, millal valmistusprotsess peab käivituma. Sellel ajahetkel lülitub küpsetusprotsess automaatselt sisse.

■ Valige ◷ või Timer.

■ Seadistage soovitud ajad.

■ Kinnitage nupuga *OK*.

Aurutamise puhul algab valmistusaeg alles siis, kui saavutatud on seadistatud temperatuur.

Kui toitu valmistati temperatuuril alates u 80 °C (aurutamine) või 80–100 °C ja 100% niiskusega (kombineeritud aurutamine), lülitub pärast valmistusprotsessi lõppu auru vähendamine automaatselt sisse.

■ Oodake, kuni Dampfreduktion kustub, enne kui avate ukse ja toidu küpsetuskambrist välja võtate.

Seadistatud valmistusaegade muutmine

■ Valige ◷, aeg või Timer.

■ Valige soovitud aeg ja muutke seda.

■ Kinnitage nupuga *OK*.

Voolukatkestuse korral seadistused kustutatakse.

Seadistatud valmistusaegade kustutamine

■ Valige ◷, aeg või Timer.

■ Valige soovitud aeg.

■ Valige Löschen.

■ Kinnitage nupuga *OK*.

Kui kustutate Garzeit, kustutatakse seadistatud ajad ka Fertig um ja Start um jaoks.

Kui kustutate Fertig um või Start um, käivitub valmistusprotsess seadistatud valmistusajaga.

Valmistusprotsessi katkestamine

Kui katkestate valmistusprotsessi, lülituvad küpsetuskambri küte ja valgustus välja. Sisestatud valmistusajad kustutatakse.

Ilma seadistatud valmistusajata valmistusprotsessi katkestamine

■ Valige Beenden.

Kuvatakse peamenüü.

Seadistatud valmistusajaga valmistusprotsessi katkestamine

■ Valige Abbrechen.

Kuvatakse Vorgang abbrechen?.

■ Valige Ja.

Kuvatakse peamenüü.

Küpsetusprotsessi katkestamine

Kui avate ukse, katkestatakse küpsetusprotsess. Küpsetuskambri küte lülitub välja.
Aurutamisel, samuti ka üksnes aururežii-

miga programmide ja kasutusviiside korral salvestatakse seadistatud valmistusaeg.

⚠ Kuumast aurust põhjustatud vigastusoht.
Auruga valmistusprotsessi korral võib ukse avamisel eralduda väga palju kuuma auru. Võite saada auruga põletusi.
Astuge samm tagasi ja oodake, kuni kuum aur on väljunud.

⚠ Kuumadest pindadest ja kuumast toidust põhjustatud vigastusoht.
Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri, kinnitusresti, tarvikute, valmistatava toidu ja ukseklaasiga põletada.
Pange kuuma toidu sisselükkamise või väljavõtmise, samuti kuumas küpsetuskambris tehtavate tööde ja kuuma ukse sulgemise ajaks pajakindad kätte.
Jälgige küpsetusnõu sisselükkamisel või väljavõtmisel, et kuum valmistatav toit ei loksuks üle.

Ukse sulgemisel valmistusprotsess jätkub.

Esmalt kuumutatakse uuesti ja ekraanil kuvatakse küpsetuskambri tõusvat temperatuuri.

Alles siis, kui seadistatud temperatuur on saavutatud, loendatakse aurutamisel, samuti ka üksnes aururežiimiga programmide ja kasutusviiside korral järelejäänud aega maha.

Vaid valmistusprotsessidel 100% niiskusega ja temperatuuril kuni 100 °C: valmistusaeg lõpetatakse enneaegselt, kui uks avatakse valmistusaja viimasel minutil (järelejäänud aeg 55 sekundit).

Küpsetuskambri eelkuumutamine

Funktsioon Booster on mõeldud mõnes töörežiimis küpsetuskambri kiireks kuumutamiseks.

Funktsiooni Vorheizen saab kasutada igas küpsetusahju töörežiimis (v.a Eco-Heißluft) ja see tuleb iga valmistusprotsessi jaoks eraldi sisse lülitada.

Küpsetuskambri eelkuumutamine on vajalik vaid üksikute toitude puhul.

■ Eelkuumutage küpsetuskambrit järgmiste toitude puhul:

- lühikese valmistusajaga (kuni u 30 minutit) kook ja küpsetised, samuti õrnad tainad (nt biskviit) töörežiimil Ober-/ Unterhitze

Booster

Tehaseseadistusena on funktsioon Booster järgmiste töörežiimide jaoks sisse lülitatud (Einstellungen | Booster | Ein):

- Heißluft plus
- Ober-/ Unterhitze

Kui seadistate temperatuuri üle 100 °C ja funktsioon Booster on sisse lülitatud, kuumutatakse küpsetuskamber seadistatud temperatuurile kiire kuumutusfaasiga. Seejuures lülitatakse ülemine / grilli küttekeha, ringküttekeha ja ventilaator samaaegselt sisse.

Õrnad tainad (nt biskviit, väike-küpsetised) pruunistuvad funktsiooniga Booster pealt liiga kiiresti.

Nende toitude puhul lülitage funktsioon Booster välja.

Küpsetamise jaoks funktsiooni Booster sisse- või väljalülitamine

Kui olete valinud funktsiooni Booster | Ein, saate funktsiooni üksiku küpsetusprotsessi jaoks eraldi välja lülitada.

Vastavalt saate funktsiooni üksiku küpsetusprotsessi jaoks eraldi sisse lülitada, kui olete valinud seadistuse Booster | Aus.

Näide: Valisite töörežiimi ja vajalikud seadistused, nt temperatuuri.
Soovite selle küpsetusprotsessi jaoks funktsiooni Booster välja lülitada.

- Avage rippmenüü.

Booster on märgistatud oranžiga.

- Valige Booster.

Booster on vastavalt valitud värviskeemile märgistatud musta või valgega.

- Sulgege rippmenüü.

Funktsioon Booster on kuumutusfaasi ajal automaatselt välja lülitatud. Küpsetuskambrit eelkuumutavad üksnes töörežiimi juurde kuuluvad küttekehad.

Vorheizen

Enamiku toitudest võib lükata otse külma küpsetuskambrisse, et soojust juba kuumutusfaasis ära kasutada.

Kui olete seadistanud valmistusaja, hakkab see vähenema alles siis, kui saavutatud on seadistatud temperatuur ja olete valmistatava toidu ahju lükanud.

Käivitage valmistusprotsess kohe ilma käivitusaega nihutamata.

Vorheizen sisselülitamine

Funktsioon Vorheizen tuleb iga valmistusprotsessi jaoks eraldi sisse lülitada.

Näide: Valisite töörežiimi ja vajalikud seadistused, nt temperatuuri.
Soovite valmistusprotsessi jaoks sisse lülitada funktsiooni Vorheizen.

- Avage rippmenüü.

Vorheizen on vastavalt valitud värviskeemile märgistatud musta või valgega.

- Valige Vorheizen.

Vorheizen on märgistatud oranžiga.

- Sulgege rippmenüü.

Kuvatakse teadet Gargut einschieben um koos kellaajaga. Küpsetuskamber kuumutatakse seadistatud temperatuurile.

- Lükake toit küpsetuskambrisse, kui ilmub vastav üleskutse.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Crisp function

Funktsioon Crisp function (niiskuse vähendamine) võimaldab vastavalt vajadusele niiskust kogu valmistusportsessi vältel või vaid aeg-ajalt välja juhtida.

Selle funktsiooni kasutamine on mõttekas selliste toitude nagu lahtise piruka, pitsa, niiske kattega plaadikoogi või muffinite puhul.

Eelkõige linnuliha saab selle funktsiooniga krõbeda naha.

Funktsiooni Crisp function saab kasutada järgmistes töörežiimides:

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

Crisp function sisselülitamine

Funktsioon Crisp function tuleb iga valmistusprotsessi jaoks eraldi sisse lülitada.

Valisite töörežiimi ja vajalikud seadistused, nt temperatuuri.
Soovite valmistusprotsessi jaoks sisse lülitada funktsiooni Crisp function.

■ Avage rippmenüü.

Crisp function on vastavalt valitud värviskeemile märgistatud musta või valgega.

■ Valige Crisp function.

Crisp function on märgistatud oranžiga.

■ Sulgege rippmenüü.

Funktsioon Crisp function on sisse lülitatud.
Rippmenüü kaudu saab funktsiooni Crisp function igal ajal jälle välja lülitada.

Aurupahvakute vabastamine

Kõigis küpsetusahju töörežiimides (v.a Eco-Heißluft) saab valmistusprotsessi ajal vabastada aurupahvakuid. Aurupahvakute arv ei ole piiratud.

Aurupahvaku saab vabastada, kui kuvatakse Dampfstoß ja Start on rohelisel taustal.

Oodake kuumutusfaasi lõpuni, et aur jaotuks küpsetuskambri õhus ühtlaselt.

■ Valige Start.

Aurupahvak vabastatakse. Selle kestus on u 1 minut.

■ Kui Start on jälle rohelisel taustal, toimige samamoodi järgmiste aurupahvakute vabastamiseks.

Töörežiimi muutmine

Töörežiimi saab valmistusprotsessi ajal muuta.

■ Valige valitud töörežiimi sümbol.

■ Kui olete seadistanud valmistusaja, kinnitage teade Vorgang abbrechen? nupuga Ja.

■ Valige uus töörežiim.

Kuvatakse muudetud töörežiimi ja selle juurde kuuluvaid soovitatavaid väärtuseid.

■ Seadistage valmistusprotsessi jaoks väärtused ja kinnitage nupuga *OK*.

Alarm und Kurzzeit

Andurnupuga saate seadistada lühiaja (nt munade keetmiseks) või alarmi, (kindla kellaaja).

Korraga saab seadistada kaks alarmi, kaks lühiaega või alarmi ja lühiaja.

Funktsiooni Alarm kasutamine

Alarmi saab kasutada selleks, et seadistada kindel kellaaeg, millal peab kõlama signaaltoon.

Alarmi seadistamine

Kui olete valinud seadistuse Display | QuickTouch | Aus, lülitage alarmi seadistamiseks auruküpsetusahi sisse. Alarmi kellaaega kuvatakse sellisel juhul väljalülitatud auruküpsetusahjuga.

- Valige andurnupp 🔔.
- Valige ⏰ Alarm.
- Seadistage alarmi jaoks kellaaeg.
- Kinnitage nupuga Schließen.

Kui auruküpsetusahi on välja lülitatud, kuvatakse kellaaja asemel ⏰ ja alarmi kellaaega.

Kui samaaegselt toimub valmistusprotsess või asute mõnes menüüs, on ekraani ülemises paremas osas ⏰ ja alarmi kellaaeg.

Alarmi jaoks seadistatud kellaajal vilgub ekraanil kellaaja kõrval ⏰ ja kõlab signaal.

- Valige andurnupp 🔔 või ekraanil alarmi jaoks seadistatud kellaaeg.

Helilised ja visuaalsed signaalid lülitatakse välja.

Alarmi muutmine

- Valige alarm ekraanil või valige andurnupp 🔔 ja seejärel soovitud alarm.

Kuvatakse alarmi jaoks seadistatud kellaaeg.

- Seadistage alarmi jaoks uus kellaaeg.
- Kinnitage nupuga Schließen.

Alarmi muudetud kellaaeg salvestatakse ja kuvatakse ekraanil.

Alarmi kustutamine

- Valige alarm ekraanil või valige andurnupp 🔔 ja seejärel soovitud alarm.

Kuvatakse alarmi jaoks seadistatud kellaaeg.

- Valige Löschen.
- Kinnitage nupuga Schließen.

Alarm kustutatakse.

Funktsiooni Kurzzeit kasutamine

Lühiaega 🔔 saate kasutada eraldi toimingute, nt munakeetmise jaoks.

Lühiaega saab kasutada ka siis, kui olete samaaegselt seadistanud ajad valmistusprotsessi automaatseks sisse- või väljalülitamiseks (nt meeldetuletusena toidule pärast osa valmistusaega maitseaineid lisada või toitu kasta).

- Lühiaja saab seadistada maksimaalselt 59 minutile ja 59 sekundile.

Lühiaja seadistamine

Kui olete valinud seadistuse Display | QuickTouch | Aus, lülitage lühiaja seadistamiseks auruküpsetusahi sisse. Vähenevat lühiaega kuvatakse sellisel juhul väljalülitatud auruküpsetusahjuga.

Näide: soovite keeta mune ning seadistate lühiaja 6 minutit ja 20 sekundit.

- Valige andurnupp 🔔.
- Valige 🔔 Kurzzeit.
- Seadistage lühiaeg.
- Kinnitage nupuga Schließen.

Kui auruküpsetusahi on välja lülitatud, kuvatakse kellaaja asemel 🔔 ja vähenevat lühiaega.

Kui samaaegselt toimub valmistusprotsess või asute mõnes menüüs, kuvatakse 🔔 ja vähenevat lühiaega ekraani ülemises parempoolses osas.

Pärast lühiaja möödumist vilgub 🔔, aega loendatakse üles ja kostub helisignaal.

- Valige andurnupp 🔔 või soovitud lühiaeg ekraanilt.

Helilised ja visuaalsed signaalid lülitatakse välja.

Lühiaja muutmine

- Valige lühiaeg ekraanilt või andurnupp 🔔 ja seejärel soovitud lühiaeg.

Kuvatakse seadistatud lühiaeg.

- Seadistage uus lühiaeg.
- Kinnitage nupuga Schließen.

Muudetud lühiaeg salvestatakse ja loetakse minuthaaval nullini. Lühemad kui 10-minutilised lühiajad loetakse sekundhaaval nullini.

Lühiaja kustutamine

- Valige lühiaeg ekraanilt või andurnupp 🔔 ja seejärel soovitud lühiaeg.

Kuvatakse seadistatud lühiaeg.

- Valige Löschen.
- Kinnitage nupuga Schließen.

Lühiaeg kustutatakse.

Peatükist “Teadmiseks” leiate üldised juhised. Kui toiduainete ja / või kasutusviiside puhul tuleb arvestada erisustega, viidatakse sellele vastavates peatükkides.

Toidu aurutamise eripärad

Vitamiinid ja mineraalained jäävad toidu aurutamisel peaaegu täielikult alles, kuna toit ei ole vee sees.

Toidu aurutamisel jääb toiduainetele nende tüüpiline maitse paremini alles kui tavapärasel keetmisel. Seepärast soovitame soola kas üldse mitte lisada või lisada seda alles pärast valmistamist. Lisaks säilib toiduainetel nende värske looduslik värv.

Aurutusnõu

Roostevabast terasest aurutusnõud on auruahjuga kaasas. Täiendavalt on saadaval erineva suurusega küpsetusnõusid, mis tarnitakse perforeeritult või perforeerimata (vt peatükki “Juurdeostetavad tarvikud”). Nii saate vastavate toitude jaoks valida sobivad küpsetusnõud.

Võimaluse korral kasutage **aurutamiseks** perforeeritud küpsetusnõusid. Aur pääseb kõikjalt toiduni ja toit valmib ühtlaselt.

Oma nõud

Kasutada võib ka oma nõusid. Pange seejuures tähele:

- Nõud peavad olema ahju- ja aurukindlad. Kui soovite kasutada aurutamiseks plastnõusid, uurige tootjalt, kas need on aurutamiseks sobivad.
- Paksude seintega nõud, nt portselan, keraamika või savinõud, ei sobi hästi aurutamiseks. Paksud seinad juhivad soojust halvasti ja selle mõjul pikeneb tabelis toodud valmistusaeg oluliselt.
- Asetage nõu sisselükatud restile või küpsetusnõusse. Sõltuvalt nõu suurusest võite ka resti, hoiupind üleval, küpsetuskambri põrandale asetada, nõu selle peale asetada ja lisaks kinnitusrestid välja võtta (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Kinnitusrestide puhastamine”).
- Nõu ülemise ääre ja küpsetuskambri lae vahel peab olema veidi ruumi, et anumasse pääseks piisavalt auru.

Tasand

Te võite valida ükskõik millise tasandi ja ka mitmel tasandil korraga toitu valmistada. Valmistusaega see ei muuda.

Kui kasutate auruga toiduvalmistamisel samaaegselt mitut kõrget toiduvalmistusnõud, lükake need üksteise suhtes nihkes ahju. Võimalusel jätke toiduvalmistusnõude vahel üks tasand vabaks.

Lükake toiduvalmistusnõu, rest ja küpsetusplaat alati kinnitusresti pilude vahele, et oleks tagatud kaitse ümberminemise eest.

Külmutatud toiduained

Külmutatud toiduainete valmistamisel on kuumutusaeg pikem kui värskete toiduainete puhul. Mida rohkem on külmutatud toiduaineid küpsetuskambris, seda pikem on kuumutusfaas.

Temperatuur

Aurutamisel saavutatav temperatuur on maksimaalselt 100 °C. Selle temperatuuriga saab toiduks valmistada peaaegu kõiki toiduaineid. Mõnesid õrnu toiduaineid, nt marju, peab valmistama madalamal temperatuuril, sest vastasel juhul need lõhkevad. Vastavates peatükkides juhitakse sellele tähelepanu.

Valmistusaeg

Aurutamise puhul algab valmistusaeg alles siis, kui saavutatud on seadistatud temperatuur.

Üldiselt vastavad aurutamise valmistusajad valmistusaegadele keedupotis. Kui valmistusaega mõjutavad teatud asjaolud, juhitakse sellele tähelepanu järgmistes peatükkides.

Valmistusaeg ei sõltu toiduainete kogusest. 1 kg kartulite jaoks on valmistusaeg sama pikk nagu 500 g kartulite jaoks.

Toiduvalmistamine vedelikega

Täitke toiduvalmistusanum aurutamisel vedelikuga vaid kuni $^{2}/_{3}$, et see väljavõtmisel üle ei loksuks.

Oma retseptid – aurutamine

Toiduaineid ja toite, mida valmistatakse potis, saab valmistada ka auruküpsetusahjus. Valmistusajad on auruküpsetusahjule ülekantavad. Arvestage seejuures, et aurutamisel ei saa pruunistada.

Universaalne küpsetusplaat ja rest

Kasutage universaalset küpsetusplaati selle peale asetatud restiga nt praadimisel või grillimisel. Praadimisel saate kokku kogutud lihamahla seejärel kasutada kastme valmistamiseks.

Kui kasutate universaalset küpsetusplaati selle peale pandud restiga, lükake universaalne küpsetusplaat sisestustasandi pilude vahele, sest nii on rest automaatselt kõrgemal. Väljavõtmisel tõmmake mõlemad osad korraga välja.

Väljatõmbekaitse

Restil ja universaalsel küpsetusplaadil on väljatõmbekaitse, mis takistab nende väljalibisemist sisestustasandilt, kui need tõmmatakse ainult osaliselt välja. Väljavõtmiseks tuleb rest ja universaalne küpsetusplaat üles tõsta.

Eco-Dampfgaren

Energiasäästlikuks aurutamiseks võib kasutada töörežiimi Eco-Dampfgaren. See töörežiim sobib eelkõige köögivilja ja kala valmistamiseks.

Soovitame peatüki “Aurutamine” tabelite valmistusaegu ja temperatuure. Vajadusel saate lasta järelvalmida.

Tärklist sisaldavate toiduainete, nt kartuli, riisi ja makaronitoodete, valmistamisel kasutage eelistatult töörežiimi Dampfgaren.

Seadistus

Betriebsarten | Eco-Dampfgaren

Juhised valmistustabelite juurde

Järgige andmeid valmistusaegade, temperatuuride ja vajadusel juhiseid valmistamise kohta.

Valmistusaja valimine

Toodud valmistusajad on orienteeruvad ajad.

- Valige esmalt lühem aeg. Vajadusel saate lasta järelvalmida.

Köögivili

Värsked toiduained

Valmistage värske juurvili tavapäraselt ette, nt peske, puhastage ja tükeldage.

Külmutatud toiduained

Külmutatud köögivilju ei pea enne valmistamist sulatama. Erand: plokiks külmutatud köögivili.

Sama valmistusajaga külmunud ja värsket juurvilja võib toiduks valmistada koos.

Peenestage suuremad, kokku külmunud tükid. Valmistusaja leiate pakendilt.

Toiduvalmistusnõud

Toiduained, mille üksikutel tükkidel on väike läbimõõt (nt herned, sparglivarred), moodustavad väikeseid või vähe vaheruume ja aur ei suuda neisse tungida. Ühtlasema valmistustulemuse saavutamiseks valige selliste toiduainete jaoks madalad toiduvalmistusnõud ja täitke need vaid 3–5 cm paksuselt. Jagage suuremad toiduainekogused mitmesse laia toiduvalmistusnõusse.

Sama valmistusajaga erinevaid köögivilju võib samas toiduvalmistusnõus valmistada.

Valmistage vedelikus valmistatavat juurvilja, nt punane peakapsas, perforeerimata toiduvalmistusnõudes.

Tasand

Kui valmistate perforeeritud toiduvalmistusnõudes värvi andvaid köögivilju, nt peeti, ärge asetage selle alla teisi toiduaineid. Nii väldite tilkuva vedeliku põhjustatud värvimuutusi.

Valmistusaeg

Tavapärase keetmise puhul on valmistusaeg sõltuv valmistatava toiduaine suurusest ja soovitavast küpsusastmest. Näide:
mittelagunevad kartulid, neljaks lõigatud:
u 17 minutit
mittelagunevad kartulid, pooleks lõigatud:
u 20 minutit

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Gemüse | ... |

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: 100 °C
valmistusaeg: vt tabel

Toidu aurutamine

Köögivili	⏲ [min]
Artišokid	32–38
Lillkapsas, terve	27–28
Lillkapsas, õisikud	8
Rohelised oad	10–12
Brokoli, õisikud	3–4
Väikesed porgandid, terved	7–8
Väikesed porgandid, poolitatud	6–7
Väikesed porgandid, tükeldatud	4
Sigur, poolitatud	4–5
Hiina kapsas, tükeldatud	3
Herned	3
Fenkol, poolitatud	10–12
Fenkol, ribadena	4–5
Lehtkapsas, tükeldatud	23–26
Mittelagunevad kartulid, kooritud terved poolitatud neljaks lõigatud	 27–29 21–22 16–18
Eelkõige mittelagunevad kartulid, kooritud terved poolitatud neljaks lõigatud	 25–27 19–21 17–18
Lagunevad kartulid, kooritud terved poolitatud neljaks lõigatud	 26–28 19–20 15–16
Nuikapsas, kangid	6–7
Kõrvits, tükeldatud	2–4
Maisitõlvikud	30–35
Lehtpeet, tükeldatud	2–3
Paprika, tükeldatud või ribad	2

Köögivili	⏲ [min]
Koorega kartulid, mittelagunevad	30–32
Seened	2
Porrulauk (roheline), tükeldatud	4–5
Porrulauk (roheline), poolitatud varred	6
Romaani lillkapsas, terve	22–25
Romaani lillkapsas, õisikud	5–7
Rooskapsas	10–12
Punapeet, terve	53–57
Punane kapsas, tükeldatud	23–26
Mustjuur, pöidlapaksused tükid	9–10
Juurseller, kangid	6–7
Spargel, roheline	7
Spargel, valge, pöidlapaksune	9–10
Suured porgandid, tükeldatud	6
Spinat	1–2
Teravatipuline peakapsas, tükeldatud	10–11
Varsseller, tükeldatud	4–5
Kaalikas, tükeldatud	6–7
Valge peakapsas, tükeldatud	12
Savoia kapsas, tükeldatud	10–11
Suvikõrvits, viilud	2–3
Salatihernes	5–7

⏲ valmistusaeg

Kala

Värsked toiduained

Valmistage värske kala tavapäraselt ette, nt puhastage soomustest, eemaldage sisikond ja peske.

Külmutatud toiduained

Kala ei pea toiduvalmistamiseks täiesti üles sulatama. Piisab, et pealispind muutub maitseainete jaoks piisavalt pehmeks.

Ettevalmistamine

Lisage kalale enne toiduks vamistamist haput, nt sidruni- või laimimahlaga. Hapu lisamine muudab kalaliha tugevamaks.

Kala ei pea soolama, kuna kala säilitab aurutamisel sellele iseloomulikku maitset andvad mineraalained.

Toiduvalmistusnõud

Määrige perforeeritud toiduvalmistusnõu rasvaga.

Tasand

Kui valmistate perforeeritud küpsetusnõus kala ja lisaks teistes küpsetusnõudes muid toiduaineid, väldite tilkuvast vedelikust põhjustatud maitsete ülekandumist, kui lükkate kala vahetult universaalse küpsetusplaadi kohale.

Temperatuur

85–90°C
Õrnade kalasortide, nt harilik merikeel, säästvaks valmistamiseks.

100°C
Tugeva lihaga kalade, nt tursk ja lõhe, valmistamiseks.
Kala valmistamiseks kastmes või puljongis.

Valmistusaeg

Valmistusaeg on sõltuv valmistatava toiduaine paksusest ja omadustest, mitte kaalust. Mida paksem on tükk, seda pikem küpsetusaeg. Tükk kala, mis kaalub 500 g ja on 3 cm paksune, on pikema valmistusajaga kui tükk, mis kaalub 500 g ja on 2 cm paksune.

Mida kauem kala küpseb, seda tihkemaks muutub selle liha. Pidage etteantud valmistusaegadest kinni. Kui kala ei ole piisavalt küps, aurutage vaid mõni minut lisaks.

Pikendage etteantud valmistusaegu mõne minuti võrra, kui kala valmistatakse kastmes või puljongis.

Nõuanded

- Vürtside ja ürtidega, nt tilliga, toetate toiduaine iseloomulikku maitset.
- Küpsetage suuremaid kalu ujumisasendis. Selleks, et neil oleks vajalik toetuspunkt, asetage väike tass vms ümberpööratuna küpsetusnõusse. Asetage kala avatud kõhuga selle peale.
- Pange tekkivad jäätmed, nagu luud, uimed ja kalapead koos köögiviljade ja külma veega küpsetusnõusse ja keetke neist **kalapuljong**. Valmistage 100 °C juures 60–90 minutit. Mida pikem valmistusaeg, seda tugevama puljongi saate.
- **Sinise kala** valmistamiseks küpsetatakse kala äädikaga vees (vee ja äädika suhe vastavalt retseptile). Oluline on mitte vigastada kala nahka. Selle valmistusviisi jaoks sobib karpkala, forell, linask, angerjas ja lõhe.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Fisch | ... | Dampfgaren

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: vt tabel
valmistusaeg: vt tabel

Toidu aurutamine

Kala	[°C]	[min]
Angerjas	100	5–7
Ahvenafilee	100	8–10
Merikogre filee	85	3
Forell, 250 g	90	10–13
Hiidlestafilee	85	4–6
Tursafilee	100	6
Karpkala, 1,5 kg	100	18–25
Lõhefilee	100	6–8
Lõhelõik	100	8–10
Meriforell	90	14–17
Pangaasiusefilee	85	3
Meriahvenafilee	100	6–8
Kilttursafilee	100	4–6
Lestafilee	85	4–5
Merikuradifilee	85	8–10
Merikeelefilee	85	3
Kammeljafilee	85	5–8
Tuunikalafilee	85	5–10
Kohafilee	85	4

temperatuur, valmistusaeg

Liha

Värsked toiduained

Valmistage liha nagu tavaliselt ette.

Külmutatud toiduained

Sulatage külmunud liha enne küpsetamist üles (vt peatüki “Eriprogrammid” jaotist “Sulatamine”).

Ettevalmistus

Liha, mida soovitakse esmalt pruunistada ja seejärel hautada, nt guljaširks, tuleb enne pliidil praadida.

Valmistusaeg

Valmistusaeg sõltub valmistatava toiduaine paksusest ja omadustest, mitte kaalust. Mida paksem on tükk, seda pikem valmistusaeg. Tükk liha, mis kaalub 500 g ja on 10 cm paksune, on pikema valmistusajaga kui tükk, mis kaalub 500 g ja on 5 cm paksune.

Nõuanded

- Kui **lõhnaained** peavad säilima, kasutage perforeeritud küpsetusnõud. Lükake selle alla perforeerimata küpsetusnõu või universaalne küpsetusplaat, et kontsentraat kokku koguda. Kontsentraadiga saab maitsestada kastmeid või selle hilisemaks kasutamiseks külmutada.
- **Tugeva puljongi** valmistamiseks sobivad supikana ja veiselt kondiga lõige kintsust, rinnatükk, kondiga karbonaad ja veisekondid. Pange liha koos kontide, köögiviljade ja külma veega küpsetusnõusse. Mida pikem valmistusaeg, seda tugevama puljongi saate.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Fleisch | ... | Dampfgaren

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: 100 °C
valmistusaeg: vt tabel

Toidu aurutamine

Liha	◷ [min]
Kondiga lõige kintsust, veega kaetud	110–120
Seakoot	135–140
Kana rinnafilee	8–10
Lihakont	105–115
Kondiga karbonaad, veega kaetud	110–120
Tükeldatud vasikaliha	3–4
Suitsuliha viilud	6–8
Lambaraguu	12–16
Broiler	60–70
Kalkunirulaad	12–15
Kalkunišnitsel	4–6
Rinnakutükk, veega kaetud	130–140
Veiselihaguljašš	105–115
Supikana, veega kaetud	80–90
Keeduliha	110–120

◷ valmistusaeg

Riis

Riis paisub küpsemise ajal, seepärast peab seda toiduks valmistama vedelikus. Sõltuvalt sordist on vedeliku imendumine erinev ja seega riisi ja vedeliku suhe erinev.

Valmistusprotsessi ajal imab riis vedeliku täielikult sisse, nii ei lähe toitained kaduma.

Küpsetusnõu

Kasutage perforeerimata küpsetusnõud. Väikeses koguses riisi (kuni üks klaas, u 50–150 g) saate alternatiivselt valmistada ka restil olevas sobivas roostevabast terasest kausis.

Ettevalmistus

Peske riisi enne valmistamist. Kui pesete riisi valmistusnõus, valage vesi hoolikalt jälle ära.

Nõuanne: Vajaliku vedelikukoguse saab määrata kaaluga või tassiga.
Tassiga mõõtmiseks valage soovitud kogus riisi esmalt tassi ja valage siis riis valmistusnõusse. Seejärel mõõtke tassiga vajalik vedelikukogus (vt tabelit) ja lisage see riisile.

Jälgige, et riis oleks jaotunud valmistusnõusse ühtlaselt.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Reis | ... |

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: 100 °C
valmistusaeg: vt tabel

	:	[min]
Pikateraline riis		
Basmatiriis	1 : 1,5	15
Aurutatud riis	1 : 1,5	23–25
Täisterariis	1 : 1,5	26–29
Metsik riis	1 : 1,5	26–29
Ümarateraline riis		
Pudruriis	1 : 2,5	30
Risoto	1 : 2,5	18–19

: riisi ja vedeliku vaheline suhe,
valmistusaeg

Teraviljad

Teravili paisub valmistamise ajal, seepärast peab seda toiduks valmistama vedelikus. Teravilja ja vedeliku vahekord sõltub teravilja sordist.

Teravilja saab toiduks valmistada tervete teradena või purustatult.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Getreide | ... |

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: 100 °C
valmistusaeg: vt tabel

	Suhe teravili : vedelik	[min]
Rebashein	1 : 1,5	15–17
Bulgur	1 : 1,5	9
Speltanisu, tervelt	1 : 1	18–20
Speltanisu, purustatud	1 : 1	7
Kaer, tervelt	1 : 1	18
Kaer, purustatud	1 : 1	7
Hirss	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Kinoa	1 : 1,5	15
Rukis, tervelt	1 : 1	35
Rukis, purustatud	1 : 1	10
Nisu, tervelt	1 : 1	30
Nisu, purustatud	1 : 1	8

valmistusaeg

Nuudlid/makarontooted

Kuivained

Kuivad nuudlid ja pastatooted paisuvad valmistamise ajal, seepärast peab neid vedelikus valmistama. Vedelik peab nuudleid täielikult katma. Kuuma vedeliku kasutamisel on valmistamistulemus parem.

Pikendage tootja antud valmistusaega u $^1/_3$ võrra.

Värsked toiduained

Värsked nuudlid ja makaronitooted, nt jahutatult, ei pea paisuma. Valmistage neid rasvaga määritud perforeeritud küpsetusnõus.

Vabastage kokkukleepunud nuudlid või makarontooted üksteise küljest ja laotage ühtlaselt küpsetusnõusse.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Teigwaren | ... |

või

Betriebsarten | Dampfgaren

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

Värsked toiduained	[min]
Gnocchi	2
Juustunuudlid	1
Raviooli	2
Munapasta	1
Tortellini	2
Kuivained, veega kaetud	
Lintnuudlid	14
Supinuudlid	8

valmistusaeg

Klimbid

Keedukotis olevad valmisklimbid tuleb korralikult veega katta, kuna need vastasel korral, vaatamata eelnevale leotamisele, ei ima sisse piisavalt niiskust ja lagunevad.

Aurutage värskeid klimpe rasvaga määritud perforeeritud toiduvalmistusnõus.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Teigwaren | ... |

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: 100 °C
valmistusaeg: vt tabel

	[min]
Aasiapärased pärmiklimbid	30
Pärmiklimbid	20
Kartuliklimbid keedukotis	20
Saiaklimbid keedukotis	18–20

valmistusaeg

Kuivatatud kaunviljad

Kuivatatud kaunvilju peaks enne toiduks valmistamist vähemalt 10 tundi külmas vees leotama. Leotades muutuvad nad paremini seeditavaks ja valmistusaeg lüheneb. Leotatud kaunviljad peavad toiduks valmistamise ajal olema vedelikuga kaetud.

Läätsi ei pea leotama.

Leotamata kaunviljade puhul peab järgima teatud vahekorda kaunviljade ja vedeliku vahel.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Hülsenfrüchte | ... |

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: 100 °C
valmistusaeg: vt tabel

Leotatud	
	◷ [min]
Oad	
Kidney-oad	55–65
Punased oad (*adzuki*-oad)	20–25
Mustad oad	55–60
Pruunid oad	55–65
Valged oad	34–36
Herned	
Kollased herned	40–50
Rohelised herned, kooritud	27

◷ valmistusaeg

Leotamata		
	Vahekord kaunviljad : vedelik	**◷ [min]**
Oad		
Kidney-oad	1 : 3	130–140
Punased oad (*adzuki*-oad)	1 : 3	95–105
Mustad oad	1 : 3	100–120
Pruunid oad	1 : 3	115–135
Valged oad	1 : 3	80–90
Läätsed		
Pruunid läätsed	1 : 2	13–14
Punased läätsed	1 : 2	7
Herned		
Kollased herned	1 : 3	110–130
Rohelised herned, kooritud	1 : 3	60–70

◷ valmistusaeg

Kanamunad

Kasutage perforeeritud toiduvalmistusnõusid, kui valmistate keedumune.

Munakoorde ei pea enne toiduks valmistamist auke torkama. Kuna kuumutusfaasi ajal soojenevad nad aeglaselt, ei lähe munad aurutamisel lõhki.

Määrige perforeeritud toiduvalmistusnõud rasvaga, kui te selles munaroogi valmistate, nt munaputru.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Hühnereier | ... |

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: 100 °C
valmistusaeg: vt tabel

	[min]
Suurus S	
pehme	3
keskmine	5
kõva	9
Suurus M	
pehme	4
keskmine	6
kõva	10
Suurus L	
pehme	5
keskmine	6–7
kõva	12
Suurus XL	
pehme	6
keskmine	8
kõva	13

valmistusaeg

Puuvili

Et mahl kaduma ei läheks, kasutage perforeerimata toiduvalmistusnõud. Kui valmistate puuvilja perforeeritud toiduvalmistusnõus, lükake selle alla perforeerimata toiduvalmistusnõu. Nii ei lähe samuti mahla kaduma.

Nõuanne: Kogutud mahla võite kasutada torditarretise valmistamisel.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Obst | ... |

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: 100 °C
valmistusaeg: vt tabel

	[min]
Õunad, tükeldatud	1–3
Pirnid, tükeldatud	1–3
Kirsid	2–4
Ploom-kirsid	1–2
Nektariinid / virsikud, tükeldatult	1–2
Ploomid	1–3
Küdoonia, tükeldatud	6–8
Rabarber, tükeldatud	1–2
Tikrid	2–3

valmistusaeg

Vorstitooted

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Wurstwaren | ... |

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: 90 °C
valmistusaeg: vt tabel

Vorstitooted	[min]
Keeduvorst	6–8
Lihavorst	6–8
Valgevorst	6–8

valmistusaeg

Koorikloomad

Ettevalmistus

Sulatage külmunud koorikloomad enne valmistamist üles.

Koorige koorikloomad, eemaldage soolestik ja peske puhtaks.

Toiduvalmistusnõud

Määrige perforeeritud toiduvalmistusnõu rasvaga.

Valmistusaeg

Mida kauem koorikloomad küpsevad, seda tihkemaks muutub nende liha. Pidage etteantud valmistusaegadest kinni.

Pikendage etteantud valmistusaegu vaid mõne minuti võrra, kui koorikloomi valmistatakse kastmes või puljongis.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Krustentiere | ... |

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: vt tabel
valmistusaeg: vt tabel

	[°C]	[min]
Krevetid	90	3
Krevetid	90	3
Hiidkrevetid	90	4
Krabid	90	3
Langust	95	10–15
Väikesed krevetid	90	3

temperatuur, valmistusaeg

Karbid

Värsked toiduained

⚠ Riknenud karbid võivad põhjustada mürgistust.
Riknenud karbid võivad põhjustada toidumürgitust.
Valmistage toiduks vaid suletud karpe.
Ärge sööge karpe, mis on pärast valmistamist veel suletud.

Leotage värskeid karpe enne toiduks valmistamist mõni tund, et nendest võimalik liiv välja loputada. Seejärel harjake karpe tugevalt, et eemaldada nende küljes olevad kiud.

Külmutatud toiduained

Sulatage külmunud karbid üles.

Valmistusaeg

Mida kauem karbid küpsevad, seda tihkemaks muutub karpide liha. Pidage etteantud valmistusaegadest kinni.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Muscheln | ... |

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: vt tabel
valmistusaeg: vt tabel

	[°C]	[min]
Karp-tõruvähk	100	2
Südakarp	100	2
Rannakarbid	90	12
Kammkarp	90	5
Kaunkarbid	100	2–4
Veenuskarbid	90	4

temperatuur, valmistusaeg

Kogu menüü korraga valmistamine – käsitsi

Lülitage kogu menüü korraga käsitsi valmistamisel auru vähendamine välja (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Dampfreduktion”).

Kogu menüü korraga valmistamisel saate erinevate valmistusaegadega erinevad toiduained üheks menüüks kokku panna, nt punase meriahvena filee riisi ja brokoliga. Seejuures lükatakse toiduained erinevatel aegadel küpsetuskambrisse, et need oleksid küpsed samaks ajaks.

Tasand

Lükake tilkuvad (nt kala) või värvi andvad toiduained (nt punane peet) vahetult universaalse küpsetusplaadi kohale (sõltub mudelist). Nii väldite maitsete ülekandumist või värvumist allatilkuva vedeliku tõttu.

Temperatuur

Kogu menüü korraga valmistamisel peab temperatuur olema 100 °C, sest suuremat osa toiduainetest saab vaid sellel temperatuuril valmis. Kui toiduainete jaoks soovitatakse erinevaid temperatuure, ärge valmistage menüüd madalamal temperatuuril, nt merikogre filee 85 °C ja kartulid 100 °C.

Kui toiduaine jaoks soovitatakse temperatuuri nt 85 °C, peaksite esmalt proovima, milline on tulemus 100 °C juures. Õrnad lahtise lihaga kalasordid, nt harilik merikeel ja merilest, muutuvad 100 °C juures väga tihkeks.

Valmistusaeg

Kui soovitatavat temperatuuri tõstetakse, peab valmistusaega lühendama u $^{1}/_{3}$ võrra.

Näide

Toiduainete valmistusajad
(vt valmistustabeleid peatükis “Aurutamine”).

Aurutatud riis	24 minutit
Meriahvenafilee	6 minutit
Brokoli	4 minutit

Seadistatavate valmistusaegade arvestus:

24 minutit – 6 minutit = 18 minutit
(1. valmistusaeg: riis)

6 minutit – 4 minutit = 2 minutit
(2. valmistusaeg: punase meriahvena filee)

jääk = 4 minutit (3. valmistusaeg: brokoli)

Valmistusaeg	24 min riis		
		6 min punase meriahvena filee	
			4 min brokoli
Seadistus	18 min	2 min	4 min

Menüü valmistamine

- Esmalt lükake küpsetuskambrisse riis.
- Sisestage 1. valmistusaeg ehk 18 minutit.
- Kui 18 minutit on möödunud, lükake punase meriahvena filee sisse.
- Sisestage 2. valmistusaeg ehk 2 minutit.
- Kui 2 minutit on möödunud, lükake brokoli sisse.
- Sisestage 3. valmistusaeg ehk 4 minutit.

Selle säästva valmistusviisi puhul valmistatakse toiduaineid vaakumpakendis aeglaselt ja madalal püsitemperatuuril.

Tänu vaakumile ei aurustu toidu küpsemise ajal niiskust ning kõik toitained ja aroomid säilivad.

Valmistustulemus on intensiivse maitsega ja ühtlaselt küpsenud toiduaine.

Kasutage ainult värskeid ja laitmatus seisukorras toiduaineid.
Jälgige hügieenitingimusi ja pidage kinni külmaahelast.

Kasutage ainult kuumakindlaid, keemiskindlaid vaakumkotte.
Ärge küpsetage originaalpakendis olevat toiduaineid, nt vaakumpakendatud külmutatud toitu, sest on võimalik, et ei ole kasutatud sobivat vaakumkotti.
Ärge kasutage vaakumkotti rohkem kui üks kord.

Vaakumpakendage valmistatav toit üksnes kambervaakumpakendajaga.

Olulised kasutamisjuhised

Optimaalse valmistustulemuse saavutamiseks järgige järgmisi juhiseid:

- Kasutage vähem maitseaineid ja ürte kui tavapärase toiduvalmistamise puhul, sest nende mõju valmistatava toidu maitsele on intensiivsem.
  Toitu võib valmistada ka maitseaineteta ja alles pärast valmistusprotsessi maitsestada.
- Soola, suhkru ja vedelike lisamisega lüheneb valmistusaeg.
- Happeliste toiduainete, nagu sidruni või äädika lisamisel muutub valmistatav toiduaine kõvemaks.
- Ärge kasutage alkoholi ega küüslauku, sest see võib tekitada ebameeldiva kõrvalmaitse.
- Kasutage üksnes vaakumkotte, mis sobivad valmistatava toidu suurusega. Kui vaakumkott on liiga suur, võib sellesse jääda liiga palju õhku.
- Kui soovite ühes vaakumkotis valmistada mitut toiduainet, pange toiduained kotti üksteise kõrvale.
- Kui soovite valmistada samal ajal mitut toiduainet mitmes vaakumkotis, pange kotid üksteise kõrvale restile.
- Valmistusaeg sõltub valmistatava toiduaine paksusest.
- Hoidke uks valmistusprotsessi ajal kinni. Ukse avamine pikendab valmistusprotsessi ja võib põhjustada teistsuguseid valmistustulemusi.
- Sous vide meetodi retseptide temperatuuri ja valmistusaja andmeid ei saa alati üks ühele rakendada. Kohandage neid seadistusi enda soovitud küpsusastmele.
- Kõrgel temperatuuril ja / või pika valmistusajaga võib tekkida veepuudus. Kontrollige aeg-ajalt ekraaninäidikut.

Nõuanded

- Ettevalmistusaja lühendamiseks võite toiduained üks kuni kaks päeva enne valmistusprotsessi vaakumpakendada. Säilitage vaakumpakendatud toiduaineid külmikus maksimaalselt 5 °C juures. Kvaliteedi ja maitse säilitamiseks tuleks toiduained hiljemalt kahe päeva möödumisel toiduks valmistada.
- Enne vaakumpakendamist külmutage vedelikud, nt marinaad, et vältida vaakumkotist välja voolamist.

- Keerake vaakumkoti servad täitmise ajaks välja. Nii saate puhta ja laitmatu keevisõmbluse.
- Kui te ei soovi valmitatud toitu vahetult pärast valmistusprotsessi süüa, asetage see kohe pärast seda jäävette ja laske täielikult jahtuda. Seejärel säilitage valmistatud toitu maksimaalselt 5 °C juures.
  Nii säilitate kvaliteedi ja maitse ning pikendate säilivust.
  Erand: tarvitage linnuliha vahetult pärast valmistusprotsessi.
- Toidule paremaks ligipääsemiseks lõigake vaakumkott pärast valmistusprotsessi igast küljest lahti.
- Pruunistage liha ja tugevalt tahkeid kalaliike (nt lõhe) enne serveerimist lühidalt kõrgel kuumusel. Nii saavad röstimisaroomid värskelt tekkida.
- Kastme valmistamiseks kasutage köögivilja-, kala- või lihaleent või marinaadi.
- Serveerige valmistatud toidud eelsoojendatud taldrikutelt.

Töörežiimi Sous-vide kasutamine

- Loputage valmistatavat toiduainet külma veega ja kuivatage.
- Pange valmistatav toiduaine vaakumkotti ja lisage vajadusel maitseaineid või vedelikke.
- Pakendage valmistatav toiduaine kambervaakumpakendajaga vaakumisse.
- Optimaalse valmistustulemuse saamiseks lükake rest 2. tasandile.
- Asetage vaakumis toiduained (mitu kotti üksteise kõrvale) restile.
- Valige Betriebsarten ▭.
- Valige Sous-vide 🌡▭.
- Muutke vajadusel soovitatavat temperatuuri.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Vajadusel tehke veel seadistusi (vt peatükki “Kasutamine”).

Halva tulemuse võimalikud põhjused

Vaakumkott avanes:

- Keevisõmblus ei olnud puhas või piisavalt stabiilne ja avanes.
- Terav kont vigastas kotti.

Valmistatud toidul on ebameeldiv kõrval- või võõras maitse:

- Valmistatava toidu vale säilitamine, külmaahel katkes.
- Valmistatud toiduaine oli enne vaakumisse pakendamist bakteritega saastunud.
- Koostisaineid (nt maitseained) lisati liiga palju.
- Kott või keevisõmblus ei olnud laitmatu.
- Vaakum oli liiga nõrk.
- Valmistatud toitu ei söödud või ei jahutatud kohe pärast valmistamist.

Tabelites toodud ajad on orienteeruvad ajad. Soovitame valida algul lühema valmistusaja. Vajadusel saate lasta järelvalmida. Valmistusaeg algab seadistatud temperatuuri saavutamisel.

Küpsetatav toiduaine	Eelnev lisamine		🌡 [°C]	◷ [min]
	Suhkur	Sool		
Kala				
Tursafilee, 2,5 cm paksune		x	54	35
Lõhefilee, 2–3 cm paksune		x	52	30
Merikuradifilee		x	62	18
Kohafilee, 2 cm paksune		x	55	30
Köögivili				
Lillkapsaõisikud, keskmised kuni suured		x	85	40
Hokkaido kõrvits, sektoritena		x	85	15
Nuikapsas, viiludena		x	85	30
Spargel, valge, tervena	x	x	85	22–27
Bataat, viiludena		x	85	18
Puuvili				
Ananass, viiludena	x		85	75
Õunad, sektoritena	x		80	20
Beebibanaanid, tervelt			62	10
Virsikud, poolitatud	x		62	25–30
Rabarber, tükeldatud			75	13
Kreegid, poolitatud	x		70	10–12
Muud				
Oad, valged, leotatud suhtes 1 : 2 (oad : vedelik)		x	90	240
Garneelid, kooritud ja puhastatud		x	56	19–21
Kanamuna, tervena			65–66	60
Kammkarbid, puhastatuna			52	25
Šalottsibul, tervena	x	x	85	45–60

🌡 temperatuur, ◷ valmistusaeg

Sous-vide

Küpsetatav toiduaine	Eelnev lisamine		🌡 [°C]		⏲ [min]
	Suhkur	Sool	medium/ poolküps*	läbiküps*	
Liha					
Pardirind, terve		x	66	72	35
Lamba seljatükk kondiga			58	62	50
Veisefilee steik, 4 cm paksune			56	61	120
Veisekintsu steik, 2,5 cm paksune			56	–	120
Seafilee, terve		x	63	67	60

🌡 temperatuur, ⏲ valmistusaeg

* Küpsetusaste
Küpsusaste “läbiküps” vastab kõrgemale sisetemperatuurile kui “poolküps”, ent ei ole klassikalises mõttes läbiküpsenud.

Ülessoojendamine

Soojendage kapsalisi, nt nuikapsast ja lillkapsast, vaid koos kastmega. Kastmeta võib neile uuesti soojendamisel tekkida ebameeldiv kapsane kõrvalmaitse ja hallikaspruun värv.

Lühikese valmistusajaga toiduained ja sellised, mille küpsusaste uuesti soojendamisel muutub, nt kala, ei sobi uuesti soojendamiseks.

Ettevalmistus

Asetage toiduained kohe pärast valmistamist umbes 1 tunniks jäävette. Kiire jahutus takistab toiduainete järelvalmimist. Nii säilib optimaalne küpsusaste.
Seejärel säilitage toiduaineid külmikus max 5 °C juures.

Arvestage, et toiduainete kvaliteet langeb selle võrra, mida pikemalt neid säilitatakse.
Soovitame toiduaineid enne uuesti soojendamist külmikus hoida mitte kauem kui 5 päeva.

Seadistused

Betriebsarten ▭ | Sous-vide 🌡
Temperatuur: vt tabel
Aeg: vt tabel

Uuesti soojendamine töörežiimis Sous-vide

Tabelis osutatud ajad on näitlikud väärtused. Vajadusel saate aega pikendada. Aeg algab seadistatud temperatuuri saavutamisel.

Toiduaine	[°C]		[min][2]
	"medium"/ poolküps[1]	läbiküps[1]	
Liha			
Lamba seljatükk kondiga	58	62	30
Veisefilee steik, 4 cm paksune	56	61	30
Veisekintsu steik, 2,5 cm paksune	56	–	30
Seafilee, terve	63	67	30
Köögivili			
Lillkapsaõisikud, keskmised kuni suured[3]	85		15
Nuikapsas, viiludena[3]	85		10
Puuvili			
Ananass, viiludena	85		10
Muud			
Oad, valged, leotatud suhtes 1 : 2 (oad : vedelik)	90		10
Šalottsibul, tervena	85		10

temperatuur, aeg

[1] Küpsetusaste
Küpsusaste "läbiküps" vastab kõrgemale sisetemperatuurile kui "poolküps", ent ei ole klassikalises mõttes läbiküpsenud.

[2] Ajad kehtivad vaakumpakendatud toiduainetele, mille esialgne temperatuur on u 5 °C (külmiku temperatuur).

[3] Soojendage uuesti vaid kastmes.

Kuumutamine

Kasutage *sous vide*-meetodil valmistatud toiduainete kuumutamiseks töörežiimi Sous-vide (Vt peatüki “Sous-vide” jaotist “Uuesti soojendamine”).

Toiduaineid kuumutatakse auruküpsetusahjus õrnalt, need ei kuiva ega küpse edasi. Need kuumenevad ühtlaselt ja neid ei pea vahepeal segama.

Saate kuumutada taldrikule portsjonina välja pandud toite (liha, köögivili, kartul) samamoodi nagu üksikuid toiduaineid.

Nõud

Väikeseid koguseid võib kuumutada taldrikul, suuremaid koguseid aurutusnõus.

Aeg

Seadistage taldrikul serveeritava toidu jaoks 10–12 minutit. Mitu taldrikut vajavad rohkem aega.
Kui käivitate mitu kuumutusprotsessi üksteise järel, vähendage teise ja järgmiste protsesside jaoks aega u 5 minuti võrra, sest küpsetuskamber on veel soe.

Niiskus

Mida niiskem on toiduaine, seda madalam on sisestatav niiskus.

Nõuanded

- Ärge kuumutage suurt praadi tervikuna, vaid portsjonite kaupa taldrikutel.
- Poolitage kompaktsed tükid, nagu täidetud paprika või rulaadid.
- Kuumutage kastmeid eraldi. Erandiks on kastmes valmistatavad toidud (nt guljašš).
- Arvestage, et paneeritud toiduained, nt šnitsel, ei jää krõbedaks.

Toiduaineid ei pea soojendamisel kinni katma.

Einstellungen

Spezialanwendungen | Erhitzen
või
Betriebsarten | Combigaren |
Combigaren + Heißluft plus

temperatuur: vt tabel
niiskus: vt tabel
aeg: vt tabel

Erilised kasutusviisid

Tabelis osutatud ajad on näitlikud väärtused. Soovitame valida algul lühema aja. Vajadusel saate aega pikendada.

Toiduaine	[°C]	[%]	* [min]
Köögivili			
Porgandid Lillkapsas Nuikapsas Oad	120	70	8–10
Lisandid			
Nuudlid Riis Kartulid, pikkupidi poolitatud	120	70	8–10
Klimbid Kartulipüree	140	70	18–20
Liha ja linnuliha			
Praad viiludena, 1,5 cm paksused Rulaad, viiludeks lõigatuna Guljašš Lambaraguu Königsbergi klops Kanašnitsel Kalkunišnitsel, viiludeks lõigatuna	140	70	11–13
Kala			
Kalafilee Kalarulaad, poolitatud	140	70	10–12
Road taldrikul			
Spagetid, tomatikaste Seapraad, kartulid, köögivili Täidetud paprika (poolitatud), riis Kanalihahautis, riis Köögiviljasupp Püreesupp Selge supp Ühepajatoit	120	70	10–12

temperatuur, niiskus, aeg

* Ajad kehtivad nende toiduainete kohta, mida kuumutatakse taldrikul.

Sulatamine

Auruküpsetusahjus sulatamisel on oluliselt lühem aeg kui toatemperatuuril.

⚠ Bakterite vohamisest põhjustatud nakkusoht.
Bakterid, nt salmonellad võivad põhjustada toidumürgitust.
Kala ja liha (eelkõige linnuliha) sulatamisel pidage erilist puhtust.
Ärge kasutage sulamisvedelikku.
Töödelge toiduaineid pärast tasakaalustusaega kohe edasi.

Temperatuur

Optimaalne sulatustemperatuur on 60 °C.
Erandid: hakkliha ja metslooma liha 50 °C.

Eel-/järelvalmistus

Vajadusel eemaldage sulatamiseks pakend.
Erandid: leib ja küpsetised sulatage üles pakendis, kuna vastasel juhul imavad nad niiskust sisse ja muutuvad pehmeks.

Laske toiduainetel mõni minut pärast sulatamist toatemperatuuril veel seista. See tasakaalustusaeg on vajalik, et temperatuur toiduaine pinnalt ühtlaselt sisse transportida.

Küpsetusnõu

Kasutage tilkuvate toiduainete, nt linnuliha, sulatamisel perforeeritud küpsetusnõud, mille alla on lükatud universaalne küpsetusplaat. Nii ei ole sulatatav toiduaine sulamisvedeliku sees.

Mittetilkuvaid toiduaineid võib sulatada perforeerimata küpsetusnõus.

Nõuanded

- Kala ei pea toiduvalmistamiseks täiesti üles sulatama. Piisab, kui pealispind on piisavalt pehme, et maitseained imenduksid. Selleks piisab sõltuvalt paksusest 2–5 minutist.
- Tükkidena külmutatud toiduained, nt marjad ja lihatükid, eraldage üksteisest poole sulamisaja möödumisel ja laotage laiali.
- Ülessulanud toiduaineid ei tohi uuesti külmutada.
- Sulatage külmunud valmistoidud vastavalt pakendi juhistele.

Seadistused

Spezialanwendungen | Auftauen
või
Betriebsarten | Dampfgaren

temperatuur: vt tabel
sulatusaeg: vt tabel
tasakaalustusaeg: vt tabel

Erilised kasutusviisid

Tabelis toodud ajad on orienteeruvad ajad. Soovitame valida algul lühema sulatusaja. Vajadusel saate sulatusaega pikendada.

Külmutatud toiduaine	Kogus	[°C]	[min]	[min]
Piimatooted				
Viilutatud juust	125 g	60	15	10
Kohupiim	250 g	60	20–25	10–15
Rõõsk koor	250 g	60	20–25	10–15
Pehme juust	100 g	60	15	10–15
Puuvili				
Õunamoos	250 g	60	20–25	10–15
Õunatükid	250 g	60	20–25	10–15
Aprikoosid	500 g	60	25–28	15–20
Maasikad	300 g	60	8–10	10–12
Vaarikad / sõstrad	300 g	60	8	10–12
Kirsid	150 g	60	15	10–15
Virsikud	500 g	60	25–28	15–20
Ploomid	250 g	60	20–25	10–15
Tikrid	250 g	60	20–22	10–15
Köögivili				
Plokis külmutatud	300 g	60	20–25	10–15
Kala				
Kalafileed	400 g	60	15	10–15
Forellid	500 g	60	15–18	10–15
Homaar	300 g	60	25–30	10–15
Krabid	300 g	60	4–6	5
Valmistoidud				
Liha, köögivili, lisand / ühepajatoit / supid	480 g	60	20–25	10–15
Liha				
Viilutatud praad	à 125–150 g	60	8–10	15–20
Hakkliha	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

Külmutatud toiduaine	Kogus	[°C]	[min]	[min]
Guljašš	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Maks	250 g	60	20–25	10–15
Jäneseselg	500 g	50	30–40	10–15
Metskitseselg	1000 g	50	40–50	10–15
Šnitsel / kotlet / praevorst	800 g	60	25–35	15–20
Linnuliha				
Kana	1000 g	60	40	15–20
Kanakoivad	150 g	60	20–25	10–15
Kanašnitsel	500 g	60	25–30	10–15
Kalkunikoivad	500 g	60	40–45	10–15
Küpsetised				
Leht- / pärmitainaküpsetised	–	60	10–12	10–15
Keeksitainaküpsetised / -kook	400 g	60	15	10–15
Leib/saiakesed				
Saiakesed	–	60	30	2
Peenleib, viilutatud	250 g	60	40	15
Täisteraleib, viilutatud	250 g	60	65	15
Sai, viilutatud	150 g	60	30	20

temperatuur, sulatusaeg, tasakaalustusaeg

Mix & Match

Taldrikul roogade lihtsaks ja hõlpsaks valmistamiseks on teie käsutuses eriline kasutusviis Mix & Match. Selle kasutusviisiga saate juba valmistatud toiduaineid (valmistoit) kuumutada või värsketest toiduainetest portsjoniteks jagatud toidu kokku panna ja seda taldrikul valmistada.

Valmistamisel on teil valida krõbeda, pruunistatud valmistustulemuse või õrnalt valmistatud toiduainete vahel, millel on mahlane pind ilma lisapruunistuseta.

Kasutage üksnes hügieeni seisukohast laitmatus seisukorras toiduaineid. Kui teil on kahtlusi, visake toiduained ära.

Nõuanne: Soovitame erilise kasutusviisi Mix & Match jaoks kasutada Miele rakendust. Miele rakendusega saate kõige erinevamatest koostisainetest panna interaktiivselt kokku taldrikul roa ja kanda programmiseadistused oma auruküpsetusahjule üle.

Selle funktsiooni jaoks peate oma auruküpsetusahju ühendama WiFi-võrguga. Kuidas seda teha, saate teada peatüki “Esmakordne kasutuselevõtt” jaotisest “Miele@home”.

Kui te ei kasuta Miele rakendust, pöörake tähelepanu järgmistele juhistele ja pange taldrikul roog kokku valmistustabeli abil.

Nõud

Kasutage:

- lamedat taldrikut või väikest ahjuvormi,
- toiduainete jaoks, millele lisatakse vedelikku, sügavat kausikest või tassi.

Küpsetised, pitsa, flambeeritud soolase ahjukoogi ja muu sarnase saate otse restile asetada (vajadusel küpsetuspaberiga).

Valmistoitude plastnõud ei ole piisavalt kuumakindlad.
Pange valmistoidud sobivasse nõusse.

Taldrikul serveeritavate toitude kuumutamise juhised

- Kasutage frititud või üleküpsetatud toiduainete jaoks töörežiimi Erhitzen knusprig ja küpsetatud või keedetud toiduainete jaoks režiimi Erhitzen schonend.
- Arvestage, et töörežiimis Erhitzen knusprig muutuvad jälle krõbedaks ainult sellised toiduained, mis olid krõbedad juba enne ülessoojendamist.
- Toiduained ei tohi olla kõrgemad kui 2–2,5 cm. Tõstke kõrgemad toiduained lamedamasse nõusse ümber (nt ühepajatoit) või lõigake kompaktsed tükid viiludeks (nt rulaadid, vormiroog).
- Makarone kuumutage üksnes kastmega segatult.
- Nõu alla võivad moodustuda veetilgad. Kuivatage veetilgad enne serveerimist ära.

Taldrikul roogade valmistamise juhised

- Liha- ja kalaleemest saate hõlpsalt kastme valmistada: segage enne valmistamist 1 tl kastmepaksendajat toore liha või toore kalaga. Siluge kaste enne serveerimist kahvliga siledaks. Kastmepaksendaja asemel võite kasutada ka 1 tl kartulipüreepulbrit (valmistoit) või noaotsaga guarkummi.
- Toiduainete erinevaid valmimisaegu saate kohandada tükkide suurusega: mida kiiremini toiduaine valmis saab, seda suuremad peaksid tükid olema (nt suured lillkapsaõisikud). Mida aeglasemalt toiduaine valmis saab, seda väiksemad peaksid tükid olema (nt kartul lõigata kuubikuteks).
- Erinevad valmistusajad saate tasakaalustada ka kihtidega: pange lühikese valmistusajaga toiduaine pika valmistusajaga toiduaine alla või pange kokku väike vormiroog.
- Toiduainete kuivamise vältimiseks täiendage taldrikul rooga kastme või marinaadiga. Kasutada võib ka juustu või peekonit.

Taldrikul serveeritava toidu kokkupanemine erinevatest koostisainetest

Hea valmistustulemuse saavutamiseks peate taldrikul serveeritava toidu üksikud koostisained – nt liha, lisandid ja köögivili – panema kokku nii, et pruunistuse jaoks saab valida ühise seadistuse. See seadistus peab toidu kõigi koostisainete jaoks olema sobiv või vähemalt teatud tingimustes sobiv.
Soovitame järgmist toimimisviisi:

- Valige valmistustabelite abil põhikoostisaine, nt veisesteik.
- Valige järgmised koostisained, millel on pruunistumise jaoks sarnased seadistused, nt rohelised oad ja riis.

Märkused valmistustabelite kohta

Valmistustabelid sisaldavad lisaks toiduainete tükkide suurusele või töötlusastmele ka juhiseid valmistamise kohta.

Pruunistust kujutatakse ekraanil seitsme segmendiga joonindikaatorina. Põhimõtteliselt kehtib: mida rohkem on segmente täidetud, seda pikem on valmistusaeg.

Sümbolite abil saab välja selgitada, milline seadistus on vastava toiduaine pruunistuse jaoks sobiv:

Sümbol	Tähendus
—	sobimatu
▭	tinglikult sobiv
▬	sobiv

Erilise kasutusviisi Mix & Match kasutamine

Toiduaineid ei pea valmistamise ajaks kinni katma.

- Vajadusel valmistage toiduained ette.
- Valige Spezialanwendungen | Mix & Match.
- Kui valmistate juba **küpsetatud** toiduaineid, valige Erhitzen schonend või Erhitzen knusprig.
- Kui valmistate **värskeid** või vaid eelküpsetatud toiduaineid, valige Garen schonend või Garen knusprig.
- Vajadusel muutke pruunistamise seadistust.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Lükake valmistatav toit restil 3. tasandile.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Valmistusprotsessi saab käivitada kohe või viivitusega.

- Kui pärast valmistusprotsessi lõppemist ei ole taldrikul serveeritav toit soovitud küpsusastmel, valige Nachgaren.

Toiduainete kuumutamine erilise kasutusviisiga “Erhitzen knusprig”

Toiduaine	Jaotusriba seadistus Pruunistus
Õunastruudel, 4 cm kõrgune, valmis küpsetatud	▭ ■ ▭
Küpsetatav Camembert, 75 g, valmis küpsetatud	▭ ■ ▭
Pikk sai, valmis küpsetatud	▭ ■ ▭
Lehttainasuupisted, valmis küpsetatud	▭ ■ ▭ ▭
Tofuburger[1], valmis küpsetatud	▭ ▭ ■ ▭
Saiakesed, eelküpsetatud või valmisküpsetatud, säilitatud	▭ ■ ▭
Juustuburger, valmis küpsetatud	▭ ■
Chili con carne[1], 2 cm kõrgune, valmis küpsetatud	▭ ■ ▭
Ciabattini, eelküpsetatud või valmisküpsetatud, säilitatud	■ ▭
Flambeeritud soolane ahjukook peki ja sibulaga, valmis küpsetatud	▭ ■ ▭
Liharibad[1], eelküpsetatud või valmis küpsetatud	▭ ▭ ■ ▭ ▭
Lihapall[1] (sealiha), 60 g, valmis küpsetatud	▭ ■ ▭
Kevadrull, 100 g, valmis küpsetatud	▭ ■ ▭
Paksud pannkoogid[1], sügavkülmutatud, sulatatud	▭ ▭ ■ ▭ ▭
Kartulid, peamiselt mittelagunevad, viiludena, valmis küpsetatud	▭ ■ ▭
Kartulitaskud, valmis küpsetatud	▭ ▭ ■ ▭
Lasanje[1], 3 cm kõrgune, valmis küpsetatud	■ ▭
Nuudli-vormiroog[1], 4,5 cm kõrgune, valmis küpsetatud	▭ ■
Pannkoogid[1]	▭ ■ ▭
Pitsa, valmis küpsetatud	▭ ▭ ■ ▭ ▭ ▭
Lahtine pirukas, 3,5 cm kõrgune, valmis küpsetatud	▭ ■ ▭
Kartulipannkoogid[1], valmis küpsetatud	■ ▭
Kolmnurksed kroketid, valmis küpsetatud	▭ ■ ▭
Šnitsel, valmis küpsetatud	▭ ■ ▭ ▭

[1] ei muutu krõbedaks, peab vaid piisavalt soojendama (> 65 °C)

Erilised kasutusviisid

Toiduainete valmistamine erilise kasutusviisiga “Garen knusprig”

Toiduaine	Valmistusjuhised	Jaotusriba seadistus, pruunistus
Liha[1]		
Praevorst, 100 g, keedetud	sisselõigetega	▭ ▬ ▭
Lihapall, 60 g, 2,5 cm kõrgune	maitsestatud hakkliha	▭ ▬ ▭
Kana rinnafilee, 3 cm kõrgune, toores	töötlemata, maitsestatud	▭ ▭ ▬
Kanakints, toores	marineeritud	▭ ▭ ▭ ▬
Vasika seljasteik, 2,5 cm kõrgune, toores	marineeritud, kastmega	▬
Seakarbonaad, 3,5 cm kõrgune, toores	–	▭ ▬ ▭ ▭ ▭
Lambakarbonaad, 2 cm kõrgune, toores	marineeritud	▭ ▬ ▭ ▭
Veisesteik, 3 cm kõrgune, toores	marineeritud	▭ ▬ ▭
Seafilee, 4 cm kõrgune, toores	peekonikattega, sool, pipar	▭ ▭ ▬ ▭
Seakarbonaad, 1,5 cm kõrgune, toores	paneeritud, kergelt õlitatud	▬
Kala[1]		
Hiidlesta tükk, 3 cm, toores	marineeritud	▭ ▬
Tursafilee, 3,5 cm kõrgune, toores	marineeritud	▬ ▭ ▭
Lõhefilee, 3 cm kõrgune, toores	maitsestatud	▭ ▭ ▬ ▭ ▭
Lõhefilee, 3 cm kõrgune, toores	maitsestatud, kaetud spinati ja fetaga	▬ ▭
Tuunikalafilee, 3 cm kõrgune, toores	marineeritud	▭
Sägavarras, 50 g tükid, toored	marineeritud, peekoniga	▭ ▭ ▭ ▬
Köögivili		
Baklažaan, 2 cm kõrgune, toores	marineeritud	▬ ▭
Lillkapsas, suured õisikud, toores	sool, pipar, võitükikesed	▭ ▭ ▬ ▭
Brokoli, suured õisikud, toores	juustukaste	▭ ▬ ▭
Peenoad peekonikattega, toored	peekonisse mässitud, maitsestatud	▬ ▭
Kartulid, mittelagunevad, 3 mm viiludena, toored	või, sool või juust	▭ ▭ ▭ ▬
Nuikapsas, 2 cm viiludena, toores	sool, pipar, muskaat	▭ ▭ ▬ ▭
Kõrvits, 2 cm kuubikud, toores	sool, pipar, kõrvitsaseemneõli	▬ ▭ ▭
Maisitõlvikud, toored	sool, või	▭ ▭ ▬ ▭
Porgandid, 2 cm viiludena, toored	sool, pipar, või	▭ ▭ ▬ ▭

Toiduaine	Valmistusjuhised	Jaotusriba seadistus, pruunistus
Paprika, suured tükid, toores	marineeritud	▭▭▭■▭ ___
Suvikõrvits, 2 cm viilud, toores	marineeritud	___▭▭■▭▭___
Makaronitooted ja riis		
Värsked makaronid, *tortellini*'d, eelküpsetatud	–	▭_____
Lasanje, 3 cm kõrgune, eelküpsetatud	–	■▭_____
Nuudli-vormiroog, 2 cm kõrgune, eelküpsetatud	–	■_____
Riis, naturaalne riis, valmistusaeg 8 minutit, toores	sool, 1 : 2 (riis : vedelik)	___▭■▭___
Riis, aurutatud riis, valmistusaeg 8–12 minutit, toores	sool, 1 : 1,5 (riis : vedelik)	____▭■▭__
Riis, eelküpsetatud	–	▭▭■▭___
Pitsa ja sarnased küpsetised		
Küpsetatav Camembert, 25 g, sügavkülmutatud	sulatatud	■▭▭▭___
Pikk sai, sügavkülmutatud või eelküpsetatud	sulatatud	▭■_____
Saiakesed, sügavkülmutatud või eelküpsetatud	sulatatud	▭■▭____
Juustuburger, eelküpsetatud	–	■_____
Datlid peekonis, toored	–	___▭▭■▭___
Flambeeritud soolane ahjukook peki ja sibulaga, toores	pange külmletist tainale täidis	____▭■▭__
Kevadrull, 100 g, külmutatud	sulatatud	___▭■▭___
Grilljuust, 90 g, eelküpsetatud	–	____▭■▭
Kartulitaskud, sügavkülmutatud	sulatatud	■▭_____
Gnocchi'd, eelküpsetatud	või, sool, juust	■_____
Kartulipannkoogid (valmistainas), toored	kergelt õlitatud	____▭■▭__
Kartulinuudlid, eelküpsetatud	–	▭▭■▭▭▭__
Tofuburger, 80 g, valmis küpsetatud	–	■_____
Pitsa, valmis küpsetatud	–	▭■▭____
Kolmnurksed kroketid, sügavkülmutatud	sulatatud	■▭_____
Sibulakook, 2,5 cm kõrgune	eelküpsetatud	_____■▭

Erilised kasutusviisid

Toiduaine	Valmistusjuhised	Jaotusriba seadistus, pruunistus
Magustoidud		
Paksud pannkoogid, valmis küpsetatud	–	▭▭■▭▭

[1] Segage 1 tl kastmepaksendajat toore liha / kalaga.

Sobivad toiduained erilise kasutusviisi “Garen schonend” jaoks

Toiduaine	Valmistusjuhis
Liha[1]	
Sardell (sealiha), 100 g, valmis küpsetatud	–
Veisefileevarras, 50 g kuubikud, toores	marineeritud, peekoniga
Seafileevarras, 50 g kuubikud, toores	marineeritud, paprika ja sibulaga
Kana rinnafilee, 3 cm kõrgune, toores	töötlemata, maitsestatud
Vasika seljasteik, 2,5 cm kõrgune, toores	marineeritud, kastmes
Suitsuliha, 3,5 cm kõrgune, toores	–
Kala[1]	
Forell, terve, 350 g, toores	maitsestatud, täidis: või, ürdid
Hiidlesta tükk, 3 cm, toores	marineeritud
Tursafilee, 3,5 cm kõrgune, toores	marineeritud
Lõhefilee, 3 cm kõrgune, toores	maitsestatud
Merelõhefilee, 180 g	kate: spinat, *crème fraîche*
Tuunikalafilee, 3 cm kõrgune, toores	marineeritud
Sägavarras, 50 g tükid	marineeritud, peekoniga
Köögivili	
Lillkapsas, suured õisikud, toores	maitsestatud
Brokoli, suured õisikud, toores	maitsestatud, juustukastmega / juustukastmeta
Kartulid, mittelagunevad, neljaks lõigatud / sektoritena, toored	sool
Nuikapsas, 2 cm viiludena, toores	sool, pipar, muskaat
Kõrvits, 1,5 cm kuubikud, toores	sool, pipar, kõrvitsaseemneõli
Maisitõlvikud, toored	sool, või
Porgandid, 2 cm viiludena, toored	sool, pipar, või
Paprika, suured tükid, toores	marineeritud
Rooskapsas, terve, toores	sool, pipar, muskaat
Spargel, varred, tervena, toored	sool, või

Toiduaine	Valmistusjuhis
Maguskartul, 1,5 cm kuubikud / sektorid, toores	sool
Suvikõrvits, 2 cm viilud, toores	marineeritud
Makaronitooted ja riis	
Värsked makaronid, *tortellini*'d, eelküpsetatud	kaste
Makaronid, lühikesed, toored	sool, 1 : 3 (makaronitoode : vesi)
Riis, basmatiriis, valmistusaeg 10 minutit, toores	sool, 1 : 2,5 (riis : vedelik)
Riis, naturaalne riis, valmistusaeg 8 minutit, toores	sool, 1 : 2 (riis : vedelik)
Riis, aurutatud riis, valmistusaeg 8–12 minutit, toores	sool, 1 : 2 (riis : vedelik)
Riis, ümarateraline riis, valmis küpsetatud	–
Supinuudlid, toored	kaetud puljongiga
Pitsa ja sarnased küpsetised	
Gnocchi'd, eelküpsetatud	sool, või
Kartulipüree, valmis küpsetatud	–
Kartulinuudlid, eelküpsetatud	sool, või

[1] Segage 1 tl kastmepaksendajat toore liha / kalaga.

Menügaren – automaatne

Kogu menüü korraga automaatsel valmistamisel saate kuni kolm erinevat toiduainet üheks menüüks kokku panna, nt kala riisi ja köögiviljadega.

Kogu menüü korraga valmistamisel pannakse toiduained küpsetuskambrisse erinevatel aegadel, et need saaksid ühel ajal valmis.
Toiduained võib valida ükskõik millises järjekorras, sest auruküpsetusahi sorteerib need automaatselt valmistusaja kestuse järgi ja annab teile vastavalt märku, millal milline toiduaine tuleb sisse lükata.

Funktsioone Fertig um ja Start um kogu menüü korraga valmistamise puhul ei pakuta.

Erilise kasutusviisi Menügaren kasutamine

- Valige Spezialanwendungen ⚙ | Menügaren.
- Valige soovitud toiduaine.

Sõltuvalt toiduainest küsitakse selle suurust, kaalu ja küpsusastet.

- Valige soovitud väärtused ja kinnitage nupuga *OK*.
- Valige Lebensmittel hinzufügen.
- Valige soovitud toiduaine ja toimige nii nagu esimese toiduaine puhul.
- Korrake seda toimingut ka võimaliku kolmanda toiduaine korral.

Pärast Menügaren starten kinnitamist palutakse teil lükata küpsetuskambrisse kõige pikema valmistusajaga toiduaine.

- Kui valmistate tilkuvaid või värvi andvaid toiduaineid perforeeritud küpsetusnõus, lükake see vahetult universaalse küpsetusplaadi kohale. Nii väldite maitsete ülekandumist või värvumist allatilkuva vedeliku tõttu.

Pärast kuumutusfaasi lõppu kuvatakse, millal tuleb sisse lükata järgmine toiduaine. Kui see aeg on käes, kõlab helisignaal.
See toiming kordub ka võimaliku kolmanda toiduainega.

Menüüks saab kokku panna ka toiduaineid, mis ei ole nimekirjas. Juhised selleks leiate peatüki “Dampfgaren” jaotisest “Kogu menüü korraga valmistamine – käsitsi”.

Hoidistamine

Kasutage vaid korralikke, värskeid toiduaineid, millel ei ole muljunud kohti ega mädaplekke.

Purgid

Kasutage vaid korralikke, puhtaks pestud purke ja tarvikuid. Võite kasutada nii keeratava kaanega purke kui ka kummitihendiga klaaskaasi.

Veenduge, et purgid oleks samas suuruses, et kõik saaks samal ajal valmis.

Puhastage purgiäär pärast hoidisesegu purki kallamist puhta lapi ja kuuma veega ning sulgege purgid.

Puuvili

Sorteerige puuvili hoolikalt, peske seda kiiresti, ent põhjalikult, ja laske nõrguda. Peske marju väga ettevaatlikult, nad on väga õrnad ja saavad kergesti muljuda.

Vajadusel eemaldage koored, varred, seemned ja kivid. Tükeldage suuremad puuviljad. Lõigake nt õunad sektoriteks.

Torgake suurematesse luuviljalistesse (ploomid, aprikoosid) kahvli või puutikuga augud, vastasel juhul need lõhkevad.

Köögivili

Peske, puhastage ja tükeldage köögiviljad.

Blanšeerige köögivilju enne hoidistamist, et need säilitaksid oma värvi (vt peatüki “Eriprogrammid” jaotist “Blanšeerimine”).

Täitekogus

Täitke purgid toiduainetega maksimaalselt kuni 3 cm ääreni. Rakuseinad hävinevad, kui toiduainet pressida. Koputage purki kergelt rätiku peal, et sisu paremini jaotuks. Täitke purgid vedelikuga. Hoidistatav toiduaine peab olema kaetud.

Puuviljade puhul kasutage suhkrulahust ja juurviljade puhul vastavalt soola- või äädikalahust.

Liha ja vorst

Praadige või keetke liha enne hoidistamist peaaegu valmis. Täitke purgid praeleemega, mida võite veega pikendada, või puljongiga, milles liha keedeti. Jälgige, et purgi äär oleks rasvast puhas. Täitke purgid vorstiga vaid poolenisti, sest hoidistamise ajal tõuseb mass üles.

Nõuanded

- Kasutage jääksoojust, eemaldades purgid ahjust alles 30 minutit pärast küpsetuskambri väljalülitamist.
- Jätke purgid 24 tunniks rätikuga kaetuna aeglaselt jahtuma.

Toiduainete hoidistamine

- Lükake perforeeritud küpsetusnõu või rest 1. tasandile.
- Asetage purgid küpsetusnõusse või restile. Purgid ei tohi kokku puutuda.

Seadistused

Spezialanwendungen | Einkochen
või
Betriebsarten | Dampfgaren

temperatuur: vt tabel
hoidistusaeg: vt tabel

Erilised kasutusviisid

Tabelis osutatud ajad on näitlikud väärtused.

Hoidistatav toiduaine	[°C]	* [min]
Marjad		
Sõstrad	80	50
Tikrid	80	55
Pohlad	80	55
Luuviljalised		
Kirsid	85	55
Ploom-kirsid	85	55
Ploomid	85	55
Virsikud	85	55
Renklood	85	55
Seemneviljalised		
Õunad	90	50
Õunamoos	90	65
Küdoonia	90	65
Köögivili		
Oad	100	120
Aedoad	100	120
Kurgid	90	55
Punapeet	100	60
Liha		
Eelkeedetud	90	90
Praetud	90	90

temperatuur, hoidistusaeg

* Hoidistusajad kehtivad 1,0 l purkide jaoks. 0,5 l purkide puhul väheneb aeg 15 minuti võrra, 0,25 l purkide puhul 20 minuti võrra.

Koogi hoidistamine

Hoidistamiseks sobib keeksi-, biskviit- ja pärmitainas. Kook säilib u 6 kuud. **Puuviljadega** kook **ei ole säilitatav**, see tuleb 2 päeva jooksul ära süüa.

Kasutage ainult laitmatus seisukorras, puhtaid ja pestud purke ja tarvikuid. Purgid peavad olema alt kitsamad kui ülevalt (kergelt koonusekujulised). Kõige paremini sobivad 0,25 l purgid.

Purgid peavad olema suletavad hoidiserõnga, klaaskaane ja vedruklambriga.

Veenduge, et purgid oleksid ühesuurused, et kogu hoidistamine saaks ühel ajal tehtud.

- Määrige purkide sisemus kuni u 1 cm kauguseni äärest võiga.
- Raputage purk riivsaiaga üle.
- Täitke purgid 1/2 või 2/3 ulatuses tainaga (sõltub retseptist). Jälgige, et purgi serv jääks puhtaks.
- Lükake rest 2. tasandile.
- Asetage **lahtised** ühesuurused purgid restile. Purgid ei tohi kokku puutuda.
- Sulgege purgid **kohe** pärast hoidistamist hoidiserõnga, kaane ja klambriga, kook ei tohi jahtuda. Kui tainas on kerkinud mõnevõrra üle purgi ääre, võib selle klaaskaanega purki vajutada.

Tabelis osutatud ajad on näitlikud väärtused. Soovitame valida algul lühema hoidistusaja. Vajadusel saate hoidistusaega pikendada.

Tainatüüp	Töörežiim	Samm	[°C]	[%]	[min]
Keeksi-tainas		–	160	–	35–45
Biskviit		–	160	–	50–55
Pärmitainas		1 2	30 160	100 30	10 30–35

temperatuur, niiskus, hoidistusaeg
üla-altkuumutus / kombineeritud aurutamine + üla-/altkuumutus

Dörren

Kasutage kuivatamiseks või närtsitamiseks üksnes erilist kasutusviisi Dörren või töörežiimi Combigaren + Heißluft plus, et niiskus saaks eralduda.

Banaanid, ananass ja kukeseened ei sobi kuivatamiseks.

- Lõigake kuivatatavad toiduained ühesuurusteks tükkideks.
- Katke rest küpsetuspaberiga ja laotage kuivatatavad toiduained ühtlaselt ja võimalikult ühe kihina restile.
- Laske puuviljal või köögiviljal pärast kuivatamist jahtuda.
- Säilitage kuivatatud toiduaineid suletud purkides või karpides.
  Hallituse tekkimise ja riknemise takistamiseks jälgige, et säilitusnõusse ei satuks niiskust.

Seadistused

Spezialanwendungen | Dörren
Temperatuur: vt tabelit
Kuivatusaeg: vt tabelit

või

Betriebsarten | Combigaren |
Combigaren + Heißluft plus
Temperatuur: vt tabelit
Niiskus: 0%
Kuivatusaeg: vt tabel

Tabelis toodud kuivatusajad on näitlikud väärtused. Soovitame valida algul lühema kuivatusaja. Vajaduse korral saate aega pikendada.

Kuivatatav toiduaine	[°C]	[h]
Õun, ratastena	70	6–8
Aprikoosid, poolikud, kivideta	60–70	10–12
Pirnid, lõikudena	70	7–9
Ürdid	40	1,5–2,5
Seened*	50	5–7
Tomatid, viiludena	70	7–9
Tsitruselised, viiludena	70	8–9
Kreegid, kivideta	60–70	10–12

temperatuur, kuivatusaeg (tunnid)

* Kuivatamiseks sobivad kivipuravik, shiitake-seen, mürkel, Hiina must seen ja pruun sametpuravik. Seened on piisavalt kuivanud, kui need krõbisevad.

Mahla aurutamine

Auruküpsetusahjus saab pehmetest ja poolkõvadest puuviljadest mahla aurutada.

Üleküpsenud puuvili on mahla saamiseks hästi sobiv: mida valminum on puuvili, seda rohkem mahla tuleb ja seda aromaatsem see on.

Ettevalmistus

Sorteerige ja peske mahlaks aurutatav puuvili. Lõigake plekilised kohad välja.

Eemaldage viinamarjade ja kirsside varred, sest need sisaldavad mõruaineid. Marjavarsi ei ole vaja eemaldada.

Lõigake suured viljad, nagu õunad u 2 cm suurusteks kuubikuteks. Mida kõvem puuvili, seda väiksemaks tuleks see lõigata.

Nõuanded

- Maitse ümardamiseks segage mahedaid puuvilju tugevamaitselistega.
- Suurema osa puuviljasortide puhul suureneb mahla kogus ja paraneb aroom, kui puuviljadele lisatakse suhkrut ja lastakse paar tundi seista. Soovitame 1 kg magusa puuvilja kohta 50–100 g suhkrut, 1 kg tugevamaitselise puuvilja kohta 100–150 g suhkrut.
- Kui te soovite saadud mahla säilitada, valage see puhastesse pudelitesse ja sulgege need kohe.

Mahla aurutamine puuviljadest

- Asetage ettevalmistatud puuvili perforeeritud küpsetusnõusse.
- Mahla kogumiseks lükake selle alla perforeerimata küpsetusnõu või universaalne küpsetusplaat.

Seadistused

Betriebsarten ▭ | Dampfgaren ♨
temperatuur: 100 °C
aeg: 40–70 minutit

Blanšeerimine

Köögivili, mida soovite külmutada, tuleb eelnevalt blanšeerida. Nii säilib toiduaine kvaliteet külmutamisel paremini.

Enne edasitöötlemist blanšeeritud köögiviljade värv säilib paremini.

- Asetage ettevalmistatud köögivili perforeeritud küpsetusnõusse.
- Pange köögivili pärast blanšeerimist kiireks jahutamiseks jäävette. Laske seejärel korralikult nõrguda.

Seadistused

Spezialanwendungen ✲ | Blanchieren

või

Betriebsarten ▭ | Dampfgaren ♨
temperatuur: 100 °C
blanšeerimisaeg: 1 minut

Nõude desinfitseerimine

Auruküpsetusahjus steriliseeritud nõud ja lutipudelid on pärast programmi läbimist steriliseeritud tavapärase keetmise mõistes. Ent kontrollige eelnevalt tootja andmete abil, kas kõik koostisosad on temperatuuri- (kuni 100 °C) ja aurukindlad.

Võtke lutipudelid osadeks lahti. Pange pudelid kokku alles siis, kui need on täiesti kuivad. Üksnes nii saab uuesti saastumist vältida.

- Asetage kõik nõude osad restile või perforeeritud küpsetusnõusse nii, et need ei puutu üksteise vastu (pikali või avaga alla). Nii saab aur üksikute osade ümber ringelda.

Seadistused

Spezialanwendungen ✲ | Geschirr entkeimen
aeg: 1 minut kuni 10 tundi

või

Betriebsarten ▭ | Dampfgaren ♨
temperatuur: 100 °C
aeg: 15 minutit

Geschirr wärmen

Tänu nõude eelsoojendamisele ei jahtu toiduained nii kiiresti.

Kasutage kuumakindlaid nõusid.

- Lükake rest 2. tasandile ja asetage soojendatavad nõud selle peale. Sõltuvalt nõu suurusest võite ka resti, hoiupind üleval, küpsetuskambri põrandale asetada, nõu selle peale. Vajaduse korral saate lisaks eemaldada kinnitusresti.
- Valige Spezialanwendungen ✡.
- Valige Geschirr wärmen.
- Vajaduse korral muutke soovitatavat temperatuuri ja seadistage aeg.

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri, kinnitusresti ja tarvikutega põletada. Nõu alla võivad moodustuda üksikud veetilgad.

Pange nõu väljavõtmise ajaks pajakindad kätte.

Warmhalten

Toiduaineid saab küpsetuskambris soojas hoida kuni 2 tundi.

Toiduaine kvaliteedi säilitamiseks valige võimalikult lühike aeg.

- Valige Spezialanwendungen ✡.
- Valige Warmhalten.
- Lükake soojas hoitav toiduaine küpsetuskambrisse ja kinnitage nupuga *OK*.
- Vajadusel muutke soovitatavat temperatuuri ja seadistage aeg.

Pärmitaina kergitamine

- Valmistage tainas vastavalt retseptile.
- Asetage lahtine tainakauss perforeeritud küpsetusnõusse või sisselükatud restile.
  Sõltuvalt tainakausi suurusest võite ka resti, hoiupind üleval, küpsetuskambri põrandale asetada, tainakausi selle peale. Vajadusel saate lisaks eemaldada kinnitusresti.

Einstellungen

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen
või
Betriebsarten | Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

temperatuur: 30 °C
niiskus: 100%
aeg: vastavalt retseptile

Niiskete rätikute soojendamine

- Niisutage külaliste käterätikud ja rullige need kõvasti kokku.
- Asetage rätikud üksteise kõrvale perforeeritud küpsetusnõusse.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Spezial | Feuchte Tücher erwärmen

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: 70 °C
valmistusaeg: 2 minutit

Želatiini sulatamine

- Leotage **lehtželatiini** 5 minutit kausis külmas vees. Želatiinilehed peavad olema veega korralikult kaetud. Väänake želatiinilehed välja ja valage kausist vesi ära. Pange väänatud želatiinilehed kaussi tagasi.
- Pange **jahvatatud** želatiin kaussi ja lisage nii palju vett, nagu pakendil on ette nähtud.
- Katke nõu kinni ja asetage perforeeritud küpsetusnõusse.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Spezial | Gelatine schmelzen

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: 90 °C
valmistusaeg: 1 minut

Mee sulatamine

- Keerake kork kergelt lahti ja asetage purk perforeeritud küpsetusnõusse.
- Segage mett vahepeal.

Mee veeldamisel (sulatamisel) temperatuuril 60 °C on eesmärgiks saada taas määritav toiduaine.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Spezial | Honig entkristallisieren

või

Betriebsarten | Dampfgaren
Temperatuur: 60 °C
Aeg: 90 minutit (sõltumata purgi suurusest või mee kogusest purgis)

Mee toitainete ja aroomide säilitamiseks võite valida järgmised seadistused:

Betriebsarten | Combigaren | Combigaren + Ober-/Unterhitze
Temperatuur: 37 °C
Niiskus: 100%
Aeg: kuni mesi paistab visuaalselt homogeenne

Šokolaadi sulatamine

Auruküpsetusahjus saab sulatada igat tüüpi šokolaadi.
Rasvaglasuuri kasutamisel asetage avamata pakend perforeeritud küpsetusnõusse.

- Tehke šokolaad väikesteks tükkideks.
- Suuremad kogused pange perforeerimata küpsetusnõusse ja väiksemad kogused tassi või kaussi.
- Katke küpsetusnõu või nõu temperatuuri- (kuni 100 °C) ja aurukindla fooliumi või kaanega.
- Suuremaid koguseid segage vahepeal.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Spezial | Schokolade schmelzen

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: 65 °C
valmistusaeg: 20 minutit

Peki sulatamine

Pekk ei pruunisu.

- Pange pekk (tükeldatud, ribad või viilud) perforeerimata küpsetusnõusse.
- Katke küpsetusnõu temperatuuri- (kuni 100 °C) ja aurukindla fooliumi või kaanega.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Spezial | Speck auslassen

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: 100 °C
valmistusaeg: 4 minutit

Sibulate hautamine

Hautamine tähendab omas mahlas küpsetamist, vajadusel vee lisamisega.

- Tükeldage sibulad ja pange perforeerimata küpsetusnõusse natuke võid.
- Katke küpsetusnõu temperatuuri- (kuni 100 °C) ja aurukindla fooliumi või kaanega.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Spezial | Zwiebeln dünsten

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: 100 °C
valmistusaeg: 4 minutit

Õunte konserveerimine

Töötlemata õunte säilivust saab pikendada. Õunte aurutamine vähendab mädanemist. Optimaalsel säilitamisel kuivas, jahedas ja hea õhutusega ruumis on säilivus 5 kuni 6 kuud. See on võimalik vaid õunte, kuid mitte teiste seemneviljaliste puhul.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Obst | Äpfel | Ganz

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: 50 °C
konserveerimisaeg: 5 minutit

Munapudru valmistamine

- Kloppige 6 muna 375 ml piimaga lahti (ärge vahustage).
- Maitsestage muna- / piimasegu ja valage see võiga määritud perforeerimata küpsetusnõusse.

Seadistused

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: 100 °C
valmistusaeg: 4 minutit

Puuviljamääre

Kasutage vaid korralikke, värskeid toiduaineid, millel ei ole muljunud kohti ega mädaplekke.

Purgid

Kasutage vaid terveid, puhtaid keeratava kaanega purke mahuga kuni 250 ml.

Pärast massi sissekallamist puhastage purgi äär puhta lapi ja kuuma veega.

Ettevalmistus

Sorteerige puuvili hoolikalt, peske seda kiiresti, ent põhjalikult, ja laske nõrguda. Peske marju väga ettevaatlikult, nad on väga õrnad ja saavad kergesti muljuda. Eemaldage varred, südamikud või kivid.

Püreerige viljad, sest vastasel juhul ei muutu puuviljamääre tahkeks. Lisage püreele vastav kogus moosisuhkrut (vt tootja andmeid). Segage massi korralikult.

Kui valmistamiseks kasutatakse magusaid vilju/marju, soovitame sidrunhappe lisamist.

Puuviljamäärde valmistamine

- Täitke purgid maksimaalselt kahe kolmandiku ulatuses.
- Asetage lahtised purgid perforeeritud küpsetusnõusse või restile.
- Jätke purgid pärast valmistusaja möödumist 1–2 minutiks seisma.
- Sulgege purgid seejärel kaanega ja laske purkidel jahtuda.

Einstellungen

Betriebsarten ▭ | Combigaren ♨ | Combigaren + Heißluft plus ♨
temperatuur: 150 °C
niiskus: 0%
aeg: 35–45 minutit

Toiduainetelt kesta eemaldamine

- Lõigake sellistel toiduainetel nagu tomatid, nektariinid jne varre kohalt rist sisse. Nii on kesta lihtsam eemaldada.
- Asetage toiduained perforeeritud küpsetusnõusse, kui te töötate auruga, ja universaalsele küpsetusplaadile, kui te kasutate grilli.
- Mandleid ehmatage kohe pärast väljavõtmist külma veega. Muidu ei saa neilt kesta eemaldada.

Seadistused

Betriebsarten ▭ | Grill groß
aste: 3
aeg: vt tabel

Toiduaine	⏲ [min]
Paprika	10
Tomatid	7

⏲ aeg

Seadistused

Betriebsarten ▭ | Dampfgaren
temperatuur: 100 °C
aeg: vt tabel

Toiduaine	⏲ [min]
Aprikoosid	1
Mandlid	1
Nektariinid	1
Paprika	4
Virsikud	1
Tomatid	1

⏲ aeg

Jogurti valmistamine

Vaja läheb piima ja juuretisena jogurtit või jogurtifermenti, nt looduspoest.

Kasutage eluskultuuridega ja ilma lisanditeta maitsestamata jogurtit. Termotöödeldud jogurt ei ole sobiv.

Jogurt peab olema värske (säilitusaeg lühike).

Jogurti valmistamiseks sobivad jahutamata pika säilivusajaga ja värske piim. Pika säilivusajaga piima saab kasutada ilma lisatöötluseta. Värske piim tuleb eelnevalt kuumutada 90 °C-ni (keeta ei tohi) ja seejärel jahutada 35 °C-ni. Kasutades värsket piima, on jogurt mõnevõrra kõvem kui pika säilivusajaga piima puhul.

Jogurtil ja piimal peab olema sama rasvasisaldus.

Purke ei tohi tardumise ajal liigutada ega raputada.

Pärast valmistamist peab jogurti kohe külmikus maha jahutama.

Juuretise tihkus, rasvasisaldus ja selles kasutatud kultuurid mõjutavad isevalmistatud jogurti konsistentsi. Kõik jogurtid ei sobi ühtmoodi hästi juuretiseks.

Nõuanne: Jogurtifermendi kasutamisel saab jogurtit valmistada piima / kooresegust. Segage $^{3}/_{4}$ l piima $^{1}/_{4}$ l koorega.

- Segage 100 g jogurtit 1 l piimaga või valmistage segu jogurtifermendiga vastavalt pakendi juhistele.
- Täitke purgid piimaseguga ja sulgege purgid.
- Asetage suletud purgid perforeeritud küpsetusnõusse. Purgid ei tohi kokku puutuda.
- Pange purgid kohe pärast valmistusaja lõppu külmikusse. Sealjuures ärge liigutage purke ülemäära.

Seadistused

Automatikprogramme Auto | Spezial | Joghurt herstellen

või

Betriebsarten | Dampfgaren
temperatuur: 40 °C
aeg: 5 tundi

Halva tulemuse võimalikud põhjused

Jogurt ei ole tihke:
juuretise vale säilitamine, jahutusahel katkestati, pakend oli kahjustatud, piima ei kuumutatud piisavalt.

Eraldunud on vedelik:
purke liigutati, jogurtit ei jahutatud piisavalt kiiresti maha.

Jogurt on teraline:
piima kuumutati üle, piim ei olnud täiesti nõuetekohane, piima ja juuretist ei segatud ühtlaseks.

Automatikprogramme

Arvukad automaatprogrammid juhivad teid mugavalt ja kindlalt optimaalse valmistustulemuseni.

Kategooriad

Automaatprogrammid Auto on parema ülevaate andmiseks sorteeritud kategooriate järgi. Valige lihtsalt oma valmistatava toidu jaoks sobiv automaatprogramm ja järgige juhiseid ekraanil.

Automaatprogrammide kasutamine

■ Valige Automatikprogramme Auto.

Kuvatakse valikuloendit.

■ Valige soovitud kategooria.

Kuvatakse valitud kategoorias olevad automaatprogrammid.

■ Valige soovitud automaatprogramm.

■ Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Mõne automaatprogrammi puhul palutakse teil kasutada toidutermomeetrit. Lugege peatükis “Liha küpsetamine” jaotises “Toidutermomeeter” toodud juhiseid.

Automaatprogrammide puhul on kindel sisetemperatuur ette antud.

Nõuanne: ℹ Info abil saate sõltuvalt küpsetusprotsessist avada nt teavet valmistatava toidu sisselükkamiseks või keeramiseks.

Kasutamisjuhised

- Enne automaatprogrammi käivitamist laske küpsetuskambril pärast küpsetusprotsessi kõigepealt toatemperatuurini jahtuda.
- Kaaluandmed põhinevad kaalul tüki kohta. Korraga saab valmistada ühe 250 g tüki lõhet või kümme 250 g tükki lõhet.
- Küpsusastet ja pruunistust kujutatakse seitsme segmendiga joonindikaatorina. Soovitud küpsus- või pruunistusastme seadistamiseks puudutage vastavat jaotist.
- Mõne pruunistusprogrammi puhul on lisaks võimalik valida GourmetBraten. Liha valmistatakse madalal temperatuuril pika valmistusajaga õrnalt ja pehmelt. Lisaniiskuse kasutamine toetab optimaalset valmistus- ja pruunistustulemust: liha saab väga õrn ja mahlane. Sellel on läbilõikes ühtlane küpsusaste ja õhuke pruun koorik, mis moodustub praadimisprogrammi ajal. Seega ei ole liha eelnev pruunistamine vajalik. Erinevalt valikust Braten ei ole siin vaja kasutada toidutermomeetrit ning te saate seadistada oma menüü planeerimisega sobiva käivitus- või lõpuaja.
- Kasutage küpsetamiseks retseptis etteantud küpsetusvorme.
- Kategoorias Reis on pikateralise ja ümarateralise riisi programmide juures lisaks valik Allgemein. Kasutage seda automaatprogrammi, kui soovite valmistada pika- või ümarateralisi riisisorte, mille jaoks ei ole eraldi automaatprogrammi saadaval.
- Mõne automaatprogrammi puhul saab käivitus- või lõppaega nuppudega Start um ja Fertig um muuta.

- Menüüpunkti Garschritte anzeigen all on loetletud automaatprogrammi üksikud valmistussammud. Mõnes automaatprogrammis on lisaks menüüpunkt Aktionen anzeigen. Vajalikud tegevused, nt valmistatava toiduaine ahju lükkamine või koostisainete lisamine, saab avada selle menüüpunkti abil. Valmistusprotsessi ajal saate tegevusi kuvada ℹ Info abil.
- Kui lükkate valmistatava toidu kuuma küpsetuskambrisse, olge ukse avamisel ettevaatlik. Väljuda võib kuum aur. Astuge samm tagasi ja oodake, kuni aur on väljunud. Jälgige, et te ei puutuks kokku kuuma auru ega kuumade küpsetuskambri seintega. Põletusoht.
- Kui pärast automaatprogrammi lõppemist ei ole toit vastavalt teie soovidele valminud, valige Nachgaren või Nachbacken.
- Automaatprogramme saab salvestada ka funktsiooni Eigene Programme all.

Suche

(sõltuvalt keelest)
Jaotises Automatikprogramme saab teha otsingut kategooriate ja automaatprogrammide nimede järgi.

Tegu on täistekstiotsinguga, mille puhul saate otsida ka sõna osa järgi.

Asute peamenüüs.

■ Valige Automatikprogramme Auto.

Kuvatakse kategooriate valikuloendit.

■ Valige Suche.

■ Sisestage klaviatuurilt tekst, mida soovite otsida, nt “leib”.

Jaluses kuvatakse vastuste arvu.

Kui vastet ei leitud või leiti rohkem kui 40 vastet, on väli Treffer inaktiveeritud ja te peate otsinguteksti muutma.

■ Valige XX Treffer.

Kuvatakse leitud kategooriad ja automaatprogrammid.

■ Valige soovitud automaatprogramm või kategooria ja seejärel soovitud automaatprogramm.

Automaatprogramm käivitub.

■ Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Jaotises MyMiele saate salvestada sagedasti kasutatavad rakendused.

Eelkõige automaatprogrammide puhul ei pea programmi käivitamiseks enam kõiki menüütasandeid läbima.

Nõuanne: Jaotisse MyMiele sisestatud menüüpunkte saab määrata ka avakuvaks (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Startbildschirm”).

Sissekannete lisamine

Lisada saab kuni 20 sissekannet.

- Valige MyMiele .
- Valige Eintrag hinzufügen.

Alapunkte saab valida järgmiste rubriikide hulgast:

- Betriebsarten
- Automatikprogramme Auto
- Spezialanwendungen
- Eigene Programme
- Pflege

- Kinnitage nupuga *OK*.

Nimekirjas kuvatakse valitud alapunkt ja selle sümbol.

- Järgmiste sissekannete puhul toimige samamoodi. Valikuna pakutakse ükskõnes veel lisamata alapunkte.

Sissekannete kustutamine

- Valige MyMiele .
- Puudutage kustutatavat sissekannet nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüü.
- Valige Löschen.

Sissekanne kustutatakse nimekirjast.

Sissekannete nihutamine

- Valige MyMiele .
- Puudutage nihutatavat sissekannet nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüü.
- Valige Verschieben.

Sissekande ümber kuvatakse oranži raami.

- Nihutage sissekannet.

Sissekanne on soovitud asukohas.

Luua ja salvestada saab kuni 20 oma programmi.

- Lemmikretseptide või sagedasti kasutatavate retseptide kulgemise täpseks kirjeldamiseks saab omavahel kombineerida kuni üheksa valmistussammu. Valige iga valmistussammu jaoks seadistused, nt töörežiim, temperatuur ja valmistusaeg.
- Sisestada saab retsepti juurde kuuluva programminime.

Kui aktiveerite oma programmi uuesti, kulgeb see automaatselt.

Teised võimalused oma programmide loomiseks:

- Salvestage pärast automaatprogrammi või erilise kasutusviisi lõppu oma programmina.
- Salvestage pärast sisestatud valmistusajaga valmistusprotsessi.

Seejärel sisestage programminimi.

Oma programmide loomine

■ Valige Eigene Programme [ ].

■ Valige Programm erstellen.

Nüüd saab määrata seadistused esimese valmistussammu jaoks.

Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

■ Valige ja kinnitage soovitud seadistused.

Kui valite funktsiooni Vorheizen, lisage Hinzufügen abil lisavalmistussamm, seadistades valmistusaja. Alles siis saate programmi salvestada või käivitada.

Seadistused esimese valmistussammu jaoks on määratud.

Valmistussamme saab lisada, nt kui pärast esimest töörežiimi tuleb kasutada teist režiimi.

■ Kui vajalikud on lisavalmistussammud, valige Hinzufügen ja toimige nii nagu esimese valmistussammu puhul.

Kui soovite seadistusi kontrollida või hiljem muuta, puudutage vastavat valmistussammu.

■ Kui olete kõik vajalikud valmistussammud määranud, valige Speichern.

■ Sisestage klaviatuurilt programminimi.

Sümboliga ⌡ saate pikemate programminimede jaoks lisada reavahetuse.

■ Kui olete programminime sisestanud, valige Speichern.

Ekraanil kuvatakse kinnitus, et teie programminimi salvestati.

■ Kinnitage nupuga *OK*.

Salvestatud programmi saab käivitada kohe või viivitusega või muuta valmistussamme.

Oma programmide käivitamine

- Lükake toit küpsetuskambrisse.
- Valige Eigene Programme [ ].
- Valige soovitud programm.

Sõltuvalt programmiseadistustest kuvatakse järgmiseid menüüpunkte.

- Sofort starten
  Programm käivitatakse kohe. Küpsetuskambri küte lülitub kohe sisse.
- Fertig um
  Määrate aja, millal programm peab lõppema. Sel ajahetkel lülitub küpsetusprotsess automaatselt välja.
- Start um
  Määrate aja, millal programm peab käivituma. Sel ajahetkel lülitub küpsetusprotsess automaatselt sisse.
- Garschritte anzeigen
  Kuvatakse kokkuvõtet teie seadistustest.
- Aktionen anzeigen
  Kuvatakse vajalikke tegevusi, nt valmistatava toidu sisselükkamiseks.

- Valige soovitud menüüpunkt.

Programm käivitub kohe või seadistatud ajahetkel.

ℹ Info abil saate sõltuvalt valmistusprotsessist avada nt teavet valmistatava toidu sisselükkamiseks või keeramiseks.

- Kui programm on lõppenud, valige Schließen.

Valmistussammude muutmine

Oma nime all salvestatud automaatprogrammide valmistussamme ei saa muuta.

- Valige Eigene Programme [ ].
- Puudutage muudetavat programmi nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüüd.
- Valige Ändern.
- Valige valmistussamm, mida soovite muuta, või Hinzufügen, et lisada valmistussamm.
- Valige ja kinnitage soovitud seadistused.
- Kui soovite muudetud programmi käivitada seda muutmata, valige Starten.
- Kui olete kõik seadistused muutnud, valige Speichern.

Ekraanil kuvatakse kinnitus, et teie programminimi salvestati.

- Kinnitage nupuga *OK*.

Salvestatud programm on muudetud ja te saate selle käivitada kohe või viivitusega.

Oma programmide ümbernimetamine

- Valige Eigene Programme [ ].
- Puudutage muudetavat programmi nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüüd.
- Valige Umbenennen.
- Muutke klaviatuurilt programminime.

Märgiga ⌠ saate pikemate programminimede jaoks lisada reavahetuse.

- Kui olete programminime muutnud, valige Speichern.

Ekraanil kuvatakse kinnitus, et teie programminimi salvestati.

- Kinnitage nupuga *OK*.

Programminime muudetakse.

Oma programmide kustutamine

- Valige Eigene Programme [ ].
- Puudutage kustutatavat programmi nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüüd.
- Valige Löschen.
- Kinnitage päring valikuga Ja.

Programm kustutatakse.

Menüüs Einstellungen | Werkeinstellungen | Eigene Programme saab kõik oma programmid korraga kustutada.

Oma programmide nihutamine

- Valige Eigene Programme [ ].
- Puudutage nihutatavat programmi nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüüd.
- Valige Verschieben.

Sissekande ümber kuvatakse oranži raami.

- Nihutage programmi.

Programm on soovitud asukohas.

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.
Pruunistage kooke, pitsat, friikartuleid või muud sarnast vaid kuldkollaseks ja ärge küpsetage neid tumepruuniks.

Juhised küpsetamiseks

- Seadistage küpsetusaeg. Küpsetamisel ei tohi eelvalitud aeg olla liiga pikk. Muidu hakkab tainas kuivama ja kergitusaine mõju vähenema.
- Üldjuhul võite kasutada resti, universaalset küpsetusplaati ja igasugust kuumakindlast materjalist küpsetusvormi.
- Asetage küpsetusvormid alati restile.
- Küpsetage külmutatud tooteid, nagu koogid, pitsa või pikad saiad, alati restil.

Universaalne küpsetusplaat võib kõrgetel temperatuuridel nii tugevasti kõverduda, et seda ei saa kuumana küpsetuskambrist kätte.

- Universaalsel küpsetusplaadil saate küpsetada selliseid külmutatud tooteid, nagu friikartulid, kroketid ja muu sarnane. Keerake külmutatud tooteid valmistamise ajal mitu korda.
- Küpsetage maksimaalselt kahel tasandil korraga.

Küpsetuspaberi kasutamine

Miele tarvikud, nt universaalne küpsetusplaat, on kaetud PerfectClean-kattega (vt peatükki “Puhastamine ja hooldus”). Üldjuhul ei pea PerfectClean-kattega pindu rasvainega määrima või küpsetuspaberiga katma.

■ Kasutage küpsetuspaberit, kui valmistate:

- vesikringleid, sest valmistamisel kasutatav soodalahus võib PerfectClean-katet kahjustada,
- suure munavalgesisaldusega tainaid, nagu biskviit, besee ja makroonid, sest need tainad kleepuvad kergesti,
- leht- või struudlitainast,
- külmutatud tooteid restil,
- külmutatud tooteid, nagu friikartuleid, kroketeid või muud sarnast universaalsel küpsetusplaadil.

Nõuanded küpsetamiseks

- Küpsetamiseks kasutage eelistatult tumedaid küpsetusvorme. Vältige katteta materjalidest heledaid, õhukeste seintega vorme, sest heledates vormides tekib ebaühtlane või nõrk pruunistus. Ebasoodsatel asjaoludel ei saa valmistatav toit valmis.
- Vormis optimaalse soojuse jaotumise ja ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks asetage kandilistes vormides või piklikes vormides koogid küpsetuskambrisse diagonaalis.
- Külmutatud toodete, nagu friikartulite, kroketite, kookide, pitsade ja pikkade saiade valmistamiseks valige keskmine tootja poolt ette antud temperatuur.
- Kui valmistusajaks on märgitud ajavahemik, kontrollige lühema aja möödumisel, kas toit on valmis. Selleks torgake puutikk tainasse. Kui puutiku küljes ei ole niiskeid tainatükikesi, on toit valmis.

Juhised töörežiimide kohta

Ülevaate kõigist töörežiimidest koos nende juurde kuuluvate soovitatavate temperatuuridega leiate peatükist “Pea- ja alammenüüd”.

Combigaren

See töörežiim töötab küpsetusahju töörežiimi ja niiskuse kombinatsiooniga. Valmistatava toidu pind ei kuiva tänu auru lisamisele ära. Leib, saiakesed ja lehttainas saavad läikiva, krõbeda kooriku.

Valida saab mitme kuumutusviisi vahel:

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

Soovitame küpsetada leiba ja saiakesi mitme valmistussammuga: läike saavutate 1. valmistussammus aurutamisega (maksimaalne niiskus, madal temperatuur). Pruunistamine toimub järgmises valmistussammus kõrge niiskuse ja kõrge temperatuuriga. Seejärel kuivatatakse madala niiskuse ning keskmise kuni kõrge temperatuuriga.

Nõuanne: Retseptid ja mahukad valmistustabelid andmetega töörežiimide, temperatuuride, niiskuse ja valmistusaegade kohta leiate Miele kokaraamatust / retseptivihikust “Küpsetamine praadimine aurutamine” (avatav Miele veebisaidilt) või Miele rakendusest.

Automatikprogramme Auto

Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Heißluft plus

Kui küpsetate mitmel tasandil samaaegselt, kasutage seda töörežiimi.

Võite kasutada igasugust kuumakindlast materjalist küpsetusvormi.

Saate toitu valmistada madalamatel temperatuuridel kui režiimis Ober-/ Unterhitze, sest soojus jaotatakse kohe küpsetuskambrisse.

Ober-/ Unterhitze

Kasutage seda töörežiimi traditsioonilise retseptide valmistamiseks. Vanematest kokaraamatutest pärinevate retseptide puhul seadistage temperatuur märgitust 10 °C võrra madalamaks. Valmistusaeg ei muutu.

Küpsetage vaid ühel tasandil. Kui valmistate plaadikooki, kasutage 3. tasandit. Küpsetusvormis kookide jaoks valige 2. tasand.

Intensivbacken

See töörežiim sobib niiske kattega kookide, pitsa, lahtise piruka ja muu sarnase küpsetamiseks.
Lükake valmistatav toit 1. tasandile.

Unterhitze

Valige see režiim valmistusaja lõpus, kui valmistatav toiduaine peab alt rohkem pruunistuma.

Oberhitze

Valige see töörežiim valmistusaja lõpus, kui soovite valmistatavat toiduainet pealt rohkem pruunistada.

See töörežiim sobib hästi vormiroogade gratineerimiseks ja üleküpsetamiseks.

Kuchen spezial

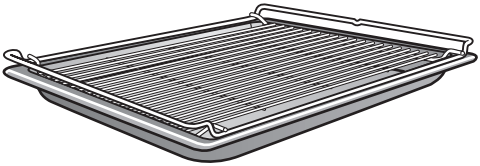
Kasutage seda töörežiimi keeksitainaste ja külmutatud soolakringlite, -pulkade küpsetamiseks.

Eco-Heißluft

See töörežiim sobib väikeste koguste, nt külmutatud pitsa või vormiküpsiste energiasäästlikuks küpsetamiseks.

Juhised praadimiseks

- Ärge kunagi praadige külmunud liha, sest see kuivab siis ära. Sulatage liha enne praadimist üles.
- Eemaldage enne praadimist nahk ja kelmed.
- Marineerige ja maitsestage liha soovikohaselt.
- Kui soovite samaaegselt praadida mitut lihatükki, kasutage võimalusel sama paksusega tükke.
- Kasutage universaalset küpsetusplaati selle peale asetatud restiga. Küpsetuskamber jääb puhtaks ja te saate kokkukogutud lihamahla seejärel kasutada kastme valmistamiseks.



- Laske valmis prael enne lahti lõikamist umbes 10 minutit puhata. Lihamahl saab selle aja jooksul ühtlaselt jaotuda.

Juhised töörežiimide kohta

Ülevaate kõigist töörežiimidest koos nende juurde kuuluvate soovitatavate temperatuuridega leiate peatükist “Pea- ja alammenüüd”.

Combigaren

See töörežiim töötab küpsetusahju töörežiimi ja niiskuse kombinatsiooniga. Valmistatava toidu pind ei kuiva tänu auru lisamisele ära. Liha saab eriti õrn ja mahlane ning omandab hästi pruunistatud kooriku. Kasutage töörežiimi Combigaren liha-, kala- ja linnulihatoitude valmistamiseks.

Valida saab mitme kuumutusviisi vahel:

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

Soovitame liha valmistada aeglaselt ja õrnalt mitme valmistussammuga:
1. valmistussammus kõrgel temperatuuril, et pinda pruunistada. 2. valmistussammus suurendatud niiskuse ja vähendatud temperatuuriga. Liha küpseb ühtlaselt ja lihasvalk avaneb, mistõttu on küpsenud liha eriti õrn.

Nõuanne: Retseptid ja mahukad valmistustabelid andmetega töörežiimide, temperatuuride, niiskuse ja valmistusaegade kohta leiate Miele kokaraamatust / retseptivihikust “Küpsetamine praadimine aurutamine” (avatav Miele veebisaidilt) või Miele rakendusest.

Automatikprogramme Auto

Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Heißluft plus

See töörežiim sobib pruuni koorikuga liha- ja linnulihatoitude praadimiseks.

Saate toitu valmistada madalamatel temperatuuridel kui režiimis Ober-/ Unterhitze, sest soojus jaotatakse kohe küpsetuskambrisse.

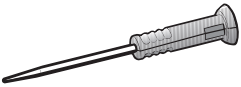
Ober-/ Unterhitze

Kasutage seda töörežiimi traditsioonilistе retseptide valmistamiseks. Vanematest kokaraamatutest pärinevate retseptide puhul seadistage temperatuur märgitust 10 °C võrra madalamaks. Valmistusaeg ei muutu.

Kui valmistatav toiduaine peab alt rohkem pruunistuma, valige töörežiim Unterhitze valmistusaja lõpus.

Ärge kasutage töörežiimi Intensivbacken liha küpsetamiseks, sest praeleem muutub liiga tumedaks.

Toidutermomeeter



Toidutermomeetri abil on teil ülevaade küpsetusprotsessi aegsest temperatuurist.

Tööpõhimõte

Torgake toidutermomeetri metallots täielikult kuni käepidemeni valmistatavasse toiduainesse. Metallotsas on temperatuuriandur, mis mõõdab valmistusprotsessi ajal valmistatava toidu sisetemperatuuri.

Seadistatav sisetemperatuur sõltub soovitud küpsusastmest ja lihasordist. Seda saab valida vahemikus 30 kuni 99 °C.

Valmistusaeg sõltub mitmest asjaolust: mida kõrgem on küpsetuskambri temperatuur ja võimalik niiskus ja mida õhem on valmistatav toit, seda kiiremini saavutatakse seadistatud sisetemperatuur.

Kohe, kui olete sissetorgatud toidutermomeetriga toidu küpsetuskambrisse pannud, algab sisetemperatuuri väärtuste ülekandmine auruküpsetusahju elektroonikasse toidutermomeetri käepidemes asuva saatja ja vastuvõtuantenni vahelise raadioside kaudu.

Laitmatu raadioside on tagatud vaid suletud ukse korral. Kui valmistusprotsessi ajal avatakse uks, nt prae kastmiseks, katkestatakse raadioside.

Seda jätkatakse alles pärast ukse sulgemist. Kulub paar sekundit, enne kui ekraanil kuvatakse jälle praegust sisetemperatuuri.

Temperatuuriandur hävib temperatuuril üle 100 °C. Küpsetatavasse toitu torgatuna ei ole kahjustusohtu, sest maksimaalselt seadistatav sisetemperatuur on 99 °C.
Ärge jätke toidutermomeetrit küpsetuskambrisse, kui te seda küpsetusprotsessi ajal ei kasuta, vaid asetage see alati hoidepessa tagasi.

Kasutusvõimalused

Mõne automaatprogrammi ja erilise kasutusviisi puhul palutakse teil kasutada toidutermomeetrit.

Lisaks saate toidutermomeetrit kasutada oma programmides ja järgmistel töörežiimidel:

- Heißluft plus
- Ober-/ Unterhitze
- Combigaren + Heißluft plus
- Combi + Ober-/ Unterhitze
- Dampfgaren
- Intensivbacken
- Umluftgrill
- Kuchen spezial

Olulised kasutamisjuhised

Optimaalse talitluse jaoks toimige kindlasti vastavalt järgmistele juhistele.

Toidutermomeetri metallots võib murduda.
Ärge kasutage toidutermomeetrit küpsetatava toidu tõstmiseks.

- Ärge kasutage kõrgeid ja kitsaid metallvorme, kuna need võivad nõrgendada raadiosignaale.
- Vältige juhtmeta toidutermomeetri puhul toidutermomeetri kohal metallist esemeid, nagu ahjuvormide kaaned, alumiiniumfoolium või rest ja universaalne küpsetusplaat ülemistel küpsetustasanditel. Klaasist kaasi võib kasutada.
- Ärge kasutage samaaegselt lisaks kauplustes müüdavat toidutermomeetrit.
- Vältige toidutermomeetri käepideme sattumist praevedeliku sisse, küpsetatava toiduaine peale või küpsetusnõu äärele.
- Liha võib panna potti või restile.
- Toidutermomeetri metallots tuleb torgata täies ulatuses kuni käepidemeni küpsetatavasse toiduainesse, nii et temperatuuriandur ulatuks umbes keskele. Käepide peab seejuures olema viltuselt suunaga üles, mitte horisontaalselt küpsetuskambri nurkade või uste suunas.
- Linnuliha puhul sobib metallotsa sissetorkamiseks hästi kõige paksem koht rinnaosas. Kõige paksema koha leidmiseks katsuge rinnaosa pöidla ja nimetissõrmega.
- Metallots ei tohi puututada vastu konte ja seda ei tohi torgata eriti rasvastesse kohtadesse. Rasvkude ja kondid võivad põhjustada enneaegset väljalülitumist.
- Tugevalt marmoreeritud, läbikasvanud liha korral valige küpsetustabelis toodud sisetemperatuuri vahemiku kõrgem väärtus.
- Alumiiniumfooliumi, küpsetuskile või küpsetuskoti kasutamisel torgake toidutermomeeter läbi fooliumi või kile küpsetatava toidu keskkohani. Toidutermomeetri võib ka lihaga koos fooliumisse panna. Järgige seejuures ka fooliumi tootja juhiseid.
- Toidutermomeetri saab väga lamedatesse toiduainetesse, nt kalasse torgata peaaegu ainult horisontaalselt. Seepärast küpsetage väga lamedaid toiduaineid klaasist või keraamilistes küpsetusnõudes, sest metallnõu seinad segaksid raadiosignaale.

Kui toidutermomeetrit küpsetusprotsessi ajal enam ei tuvastata, kuvatakse ekraanil vastavasisuline teade. Muutke toidutermomeetri asukohta toiduaines.

Toidutermomeetri kasutamine

- Tõmmake toidutermomeeter juhtpaneeli tagant hoidikust välja.
- Torgake toidutermomeetri metallots terves ulatuses kuni käepidemeni valmistatavasse toiduainesse.

Kui soovite samal ajal valmistada mitut lihatükki, torgake toidutermomeeter kõige ülemisse lihatükki.

Käepide peaks olema viltu suunaga üles.

- Lükake toit küpsetuskambrisse.
- Sulgege uks.
- Valige töörežiim või automaatprogramm.
- Vajaduse korral seadistage temperatuur ja sisetemperatuur.

Automaatprogrammide puhul on kindel sisetemperatuur ette antud.

Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Valmistusprotsess lõpetatakse, kui sisetemperatuur on saavutatud.

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Toidutermomeetri käepide võib muutuda kuumaks. Võite saada käepidemega põletusi.

Pange toidutermomeetri väljatõmbamise ajaks pajakindad kätte.

Nõuanne: Torgake toidutermomeeter teise kohta või tõstke sisetemperatuuri ja korrake toimingut, kui toit ei ole teie maitsele vastavalt pehmeks küpsenud.

Toidutermomeetriga küpsetusprotsessi hiljem käivitamine

Protsessil saab lasta käivituda ka hiljem.

- Valige Start um.

Ligikaudse lõpuaja saate välja arvestada, kuna toidutermomeetriga valmistusprotsess võtab umbes sama kaua aega kui valmistusprotsess ilma toidutermomeetrita.

Garzeit ega Fertig um, ei ole seadistatavad, kuna üldaeg sõltub sisetemperatuuri saavutamisest.

Sisetemperatuuride tabel

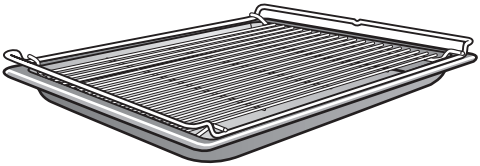
Liha	[°C]
Vasikapraad	75–80
Suitsuliha	63
Lambakints roosa poolküps läbiküps	 64 76 82
Lambaselg roosa poolküps läbiküps	 53 65 80
Metskitseselg roosa poolküps läbiküps	 60 72 81
Veiseliha praad	80
Veisefilee/ rostbiif roosa poolküps läbiküps	 45 54 75
Sinkpraad / krõbe-da kamaraga praad	85
Seafilee roosa poolküps läbiküps	 60 66 75
Ulukiliha/kints	85

sisetemperatuur

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.
Kui avate grillimise ajal ukse, muutuvad juhtelemendid väga kuumaks.
Hoidke uks grillimise ajal kinni.

Juhiseid grillimiseks

- Grillimisel ei ole eelkuumutamist vaja. Lükake toit külma küpsetuskambrisse.
- Kasutage universaalset küpsetusplaati selle peale asetatud restiga.



- Kala grillimisel pange selle alla sobivasse mõõtu lõigatud küpsetuspaber.
- Grillige kõrgeid toiduaineid, nt pool kana, 2. või 3. tasandil, madalaid, nt steike, 4. tasandil.
- Keerake toitu $^{2}/_{3}$ valmistusaja möödumisel. Erand: kala ei ole vaja keerata.

Nõuanded grillimiseks

- Marineerige lahja liha või määrige seda õliga. Muud rasvad muutuvad kergesti liiga pruuniks või tekitavad suitsu.
- Tehke praevorstidesse enne grillimist ristilõiked.
- Kasutage umbes ühepaksuseid liha- või kalaviile, et grillimisajad väga palju ei erineks.
- Liha puhul vajutage **küpsuse proovimiseks** sellele lusikaga. Nii saate teha kindlaks, kui küps on liha.
  - **verine/roosa**
    Kui liha on veel väga elastne, on see seest veel punane.
  - **poolküps**
    Kui liha annab vähe järele, on see seest roosa.
  - **läbiküps**
    Kui liha ei anna peaaegu üldse järele, on see läbiküpsenud.
- Kui suuremate lihatükkide pind on juba tugevasti pruun, aga sisu on veel toores, pange toiduaine madalamale sisestustasandile või grillige edasi madalama grillimisastmega.

Juhised töörežiimide kohta

Ülevaate kõigist töörežiimidest koos nende juurde kuuluvate soovitatavate temperatuuridega leiate peatükist “Pea- ja alammenüüd”.

Toidutermomeetri plast võib väga kõrgetel temperatuuridel sulada.
Ärge kasutage toidutermomeetrit grillimisrežiimides.
Ärge hoidke toidutermomeetrit küpsetuskambris.

Combigaren + Grill

See töörežiim sobib grillitavate toiduainete grillimiseks, mis peaks pruunistuma, ent samal ajal mitte kuivama, nt maisitõlvikud.

Grill groß

Kasutage seda töörežiimi suuremas koguses toiduainete grillimiseks ja suurte vormide üleküpsetamiseks.

Grill klein

Kasutage seda töörežiimi väiksemas koguses toiduainete grillimiseks ja väikeste vormide üleküpsetamiseks.

Umluftgrill

See töörežiim sobib suurema läbimõõduga toiduainete grillimiseks, nt linnuliha, rullpraad.

Puhastamis- ja hooldusjuhised

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.
Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri, kinnitusresti ja tarvikutega põletada.
Laske küttekehadel, küpsetuskambril, kinnitusrestil ja tarvikutel enne käsitsi puhastamist esmalt jahtuda.

⚠ Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht.
Aurupuhasti aur võib sattuda pinge all olevatele osadele ja põhjustada lühise.
Ärge kasutage auruküpsetusahju puhastamiseks mingil juhul aurupuhastit.

Kui kasutate sobimatuid puhastusvahendeid, võivad kõik pinnad värvi muuta või muutuda. Eelkõige auruküpsetusahju esipaneel saab ahjupuhastusvahendite ja katlakivieemaldite kasutamisel kahjustada.
Kõik pealispinnad on kriimustustundlikud. Klaasesipaneelide puhul võivad kriimustused põhjustada purunemist.
Eemaldage puhastusvahendite jäägid kohe.

Tugev määrdumine võib auruküpsetusahju kahjustada.
Puhastage küpsetuskambrit, ukse sisekülge ja uksetihendit kohe, kui need on jahtunud. Liiga pikk ootamine raskendab puhastamist ja äärmuslikul juhul muudab selle võimatuks.

Ärge kasutage puhastamiseks tööstuslikke, vaid üksnes olmekasutuseks mõeldud puhastusvahendeid.
Ärge kasutage alifaatseid süsivesinikke sisaldavaid puhastus- ja nõudepesuvahendeid. Need võivad põhjustada tihendite pundumist.

- Puhastage ja kuivatage auruküpsetusahju ja tarvikuid iga kord pärast kasutamist.
- Sulgege uks alles siis, kui küpsetuskamber on täielikult kuivanud.

Kui kasutate peamiselt auruprotsesse ja ei kasuta hooldusprogrammi Hydro-Clean, peaksite vähemalt kord aastas valmistama toitu temperatuuril üle 225 °C, et eemaldada niiskus ka auruküpsetusahju ligipääsmatutest kohtadest.

Kui te ei kasuta auruküpsetusahju pikemat aega, puhastage seda veel kord põhjalikult, et vältida ebameeldiva lõhna jne teket. Jätke uks seejärel lahti.

Sobimatud puhastusvahendid

Pealispinna kahjustuste vältimiseks ärge kasutage puhastamisel

- soodat, ammoniaaki, happeid või kloriidi sisaldavaid puhastusvahendeid,
- katlakivi lahustavaid puhastusvahendeid,
- abrasiivseid puhastusvahendeid (nt küürimispulbrit, -piima, -kive),
- lahustit sisaldavaid puhastusvahendeid,
- nõudepesumasina puhastusvahendeid,
- klaasipuhastusvahendeid,
- klaaskeraamiliste pliidiplaatide puhastusvahendeid,
- abrasiivseid kõvu harju ja käsnu (nt puhastuskäsnu, kasutatud käsnu, millel võib veel olla abrasiivse puhastusvahendi jääke),
- mustuse eemaldamise kustutuskummе,
- teravaid metallkaabitsaid,
- terasvilla,
- roostevabast terasest küürimiskäsnu,
- ühe koha hõõrumist mehaaniliste puhastusvahenditega,
- ahjupuhastusvahendeid ja -pihusteid.

Esipaneeli puhastamine

- Puhastage esikülge puhta niiske lapi, käsinõudepesuvahendi ja sooja veega.
- Seejärel kuivatage esipaneel pehme lapiga.

Nõuanne: Puhastamiseks võite kasutada ka puhast niisket mikrokiudlappi, aga puhastusvahendita.

PerfectClean

Universaalse küpsetusplaadi, resti ja FlexiClipi teleskoopsiinide HFC 71 pinnad on **kaetud PerfectCleani kattega**. Seeläbi tekib optiline efekt, mis laseb pindadel sillerdavana näida. PerfectCleani kattega pinnad on nakkumisvastase toimega ja neid on lihtne puhastada.

Optimaalse kasutamise jaoks on oluline pindu pärast iga kasutust puhastada. Nakkumisvastane toime ei toimi, kui PerfectCleani kattega vääristatud pinnad on eelnevatest kasutustest pärinevate jääkidega kaetud. Mitmekordne kasutamine järjest ilma vahepeal puhastamata, võib põhjustada puhastamisel rohkem vaeva.

Ülevoolanud puuviljamahl võib jätta püsivaid värvikahjustusi. Need ei vähenda aga PerfectCleani katte omadusi.

Eemaldage alati kõik puhastusvahendite jäägid, et nakkumisvastast toimet mitte mõjutada.

Et PerfectCleani kattega pindu mitte püsivalt kahjustada, vältige puhastamisel

- abrasiivseid puhastusvahendeid (nt küürimispulbrit, -piima, -kive),
- klaaskeraamiliste pliidiplaatide puhastusvahendeid,
- klaaskeraamika ja roostevaba terase puhastusvahendeid,
- terasvilla,
- abrasiivseid käsnu (nt puhastuskäsnu) või kasutatud käsnu, millel võib veel olla abrasiivse puhastusvahendi jääke,
- küpsetusahju aerosoolpuhastid,
- ühe koha hõõrumist mehaaniliste puhastusvahenditega.

Ärge **mitte mingil juhul** peske PerfectCleani kattega osi nõudepesumasinas.

Küpsetuskamber

Küpsetuskambri kollakaks muutumine pärast pikemat kasutamist on normaalne. Kasutusomadused seetõttu ei halvene.

Jälgige, et puhastusvahendid ei satuks küpsetuskambri tagaseinas olevatesse avadesse.

Küpsetuskambri mugavaks puhastamiseks saate ukse eest ära võtta, eemaldada kinnitusrestid ja keerata ülemise / grilli küttekeha alla.

Puhastamine pärast auruga valmistamise protsessi

- Eemaldage:
- kondensaat käsna või lapiga,
- kerge rasvane mustus puhta niiske lapi, nõudepesuvahendi ja sooja veega.
- Pühkige pärast puhastust puhta veega üle, kuni kõik puhastusvahendite jäägid on eemaldatud.
- Seejärel kuivatage küpsetuskamber ja ukse sisekülg lapiga.

Nõuanne: Lõpuks võite lasta küpsetuskambrit automaatprogrammiga Trocknen automaatselt kuivatada (vt jaotist “Pflege”).

Puhastamine pärast praadimis-, grillimis- või küpsetusprotsessi

Puhastage kamber pärast iga praadimis-, grillimis- või küpsetusprotsessi, kuna vastasel juhul kõrbeb mustus kinni ja seda võib olla teatud juhtudel võimatu eemaldada.

- Puhastage küpsetuskamber ja ukse sisekülg puhta puhastuskäsna, kuuma vee ja nõudepesuvahendiga. Vajaduse korral võite kasutada ka **mittekriimustava** ja tundlikele pindadele sobiva puhastuskäsna kõva külge.
- Pühkige pärast puhastust puhta veega üle, kuni kõik puhastusvahendite jäägid on eemaldatud.
- Seejärel kuivatage küpsetuskamber ja ukse sisekülg lapiga.

Nõuanne: Puhastada on hõlpsam, kui leotate mustust mõni minut nõudepesuvahendi lahusega või kui seadistate programmi “Pflege” ⓪ | “Einweichen”. Tugeva, tõrksa mustuse korral soovitame küpsetuskambrit puhastada hooldusprogrammiga HydroClean (vt jaotist “Hooldus”).

Põhjasõela puhastamine

- Peske ja kuivatage põhjasõel iga kord pärast kasutamist.
- Eemaldage varjundid ja lubjakivisetted põhjasõelalt äädikaga ja seejärel loputage seda puhta veega.

Uksetihendi puhastamine

Uksetihend võib rasvajääkide tõttu muutuda rabedaks ja puruneda.
Puhastage uksetihend pärast iga praadimis-, grillimis- või küpsetusprotsessi.

- Puhastage uksetihendit puhta, niiske mikrokiudlapiga ilma puhastusvahendita. Puhastamiseks võite kasutada ka puhast niisket lappi, nõudepesuvahendit ja sooja vett.
- Kuivatage tihendit pärast iga puhastust pehme lapiga.
- Kontrollige, kas uksetihend on õiges asendis.
  Vajutage vajaduse korral uksetihend tagasi sisse nii, et see oleks igal pool sile ja ühtlaselt vastas.

Kui uksetihendil on kahjustused, nt praod, peab tihendi välja vahetama. Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.
Kuni väljavahetamiseni ärge valmistage toitu auruga ega puhastage hooldusprogrammiga HydroClean.

Veepaagi ja kondensaadimahuti puhastamine

Veepaaki ja kondensaadimahutit tohib pesta nõudepesumasinas.

- Võtke veepaak ja kondensaadimahuti pärast iga kasutust välja. Väljavõtmiseks vajutage veepaaki ja kondensaadimahutit kergelt üles.
- Tühjendage veepaak ja kondensaadimahuti.

Veepaagi ja kondensaadimahuti eemaldamisel võib lahtrisse vett tilkuda.

- Vajadusel kuivatage lahter.
- Peske veepaaki ja kondensaadimahutit käsitsi või nõudepesumasinas.
- Seejärel kuivatage veepaaki ja kondensaadimahutit rätikuga, et vältida lubjakivisette teket.

Tarvikud

Universaalse küpsetusplaadi ja resti puhastamine

Universaalse küpsetusplaadi ja resti pinnad on kaetud PerfectCleani kattega.
Järgige peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotises “PerfectClean” olevaid puhastusnõuandeid.

■ Eemaldage:

- kerge mustus puhta niiske lapi, nõudepesuvahendi ja sooja veega,
- tugevam mustus puhta puhastuskäsna, kuuma vee ja nõudepesuvahendiga. Vajaduse korral võite kasutada ka **mittekriimustava** ja tundlikele pindadele sobiva puhastuskäsna kõva külge.

■ Pühkige pärast puhastust puhta veega üle, kuni kõik puhastusvahendite jäägid on eemaldatud.

■ Seejärel kuivatage pinnad lapiga.

Küpsetusnõude ja toidutermomeetri puhastamine

Küpsetusnõusid ja toidutermomeetrit tohib pesta nõudepesumasinas.

■ Pärast iga kasutuskorda peske ja kuivatage küpsetusnõusid ja toidutermomeetrit.

■ Sinakad varjundid eemaldage äädikaga ja seejärel loputage küpsetusnõusid puhta veega.

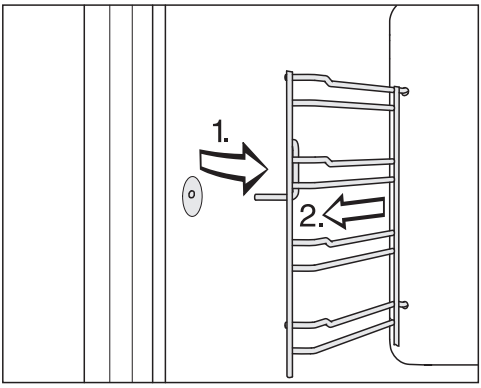
Kinnitusrestide puhastamine

Kinnitusrestid saab koos FlexiClipi teleskoopsiinidega (kui on olemas) eemaldada.

Kui soovite FlexiClipi teleskoopsiinid eelnevalt eraldi eemaldada, järgige peatüki “Ülevaade” jaotises “FlexiClipi teleskoopsiinide paigaldamine ja eemaldamine” olevaid juhiseid.

FlexiClipi teleskoopsiinide HFC 71 pinnad on kaetud PerfectCleani kattega.
Järgige peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotises “PerfectClean” olevaid puhastusnõuandeid.

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.
Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.
Laske küttekehadel, küpsetuskambril ja tarvikutel enne kinnitusrestide eemaldamist esmalt jahtuda.



- Tõmmake kinnitusrestid eest kinnitusest (1.) ja võtke välja (2.).
- Eemaldage:
  - kerge mustus puhta niiske lapi, nõudepesuvahendi ja sooja veega,
  - tugevam mustus puhta puhastuskäsna, kuuma vee ja nõudepesuvahendiga. Vajaduse korral võite kasutada ka **mittekriimustava** ja tundlikele pindadele sobiva puhastuskäsna kõva külge. Kinnitusreste saab **ilma** FlexiClipi teleskoopsiinideta puhastada ka nõudepesumasinas.
- Pärast puhastust pühkige üle puhtas vees niisutatud lapiga, kuni kõik puhastusvahendi jäägid on eemaldatud.
- Kuivatage kinnitusrestid seejärel rätikuga.

Paigaldamine toimub vastupidises järjekorras.

- Paigaldage kinnitusrestid hoolikalt.

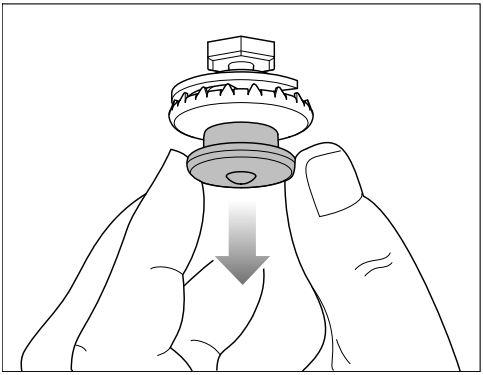
Kui kinnitusreste ei paigaldata korrektselt, ei ole kaitse ümberminemise ja väljatõmbamise eest tagatud.
Lisaks võib küpsetusnõude sisselükkamisel temperatuuriandur kahjustada saada.

Pealtkuumutuse / grilli küttekeha allapööramine

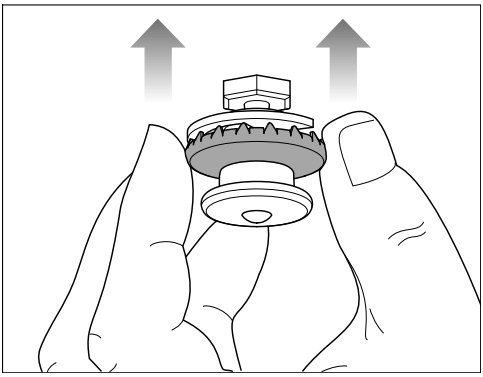
Kui küpsetuskambri lagi on eriti tugevalt määrdunud, saate puhastamiseks pealtkuumutuse / grilli küttekeha u 5 cm alla keerata.

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.
Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri, kinnitusresti ja tarvikutega põletada.
Laske küttekehadel, küpsetuskambril, kinnitusrestil ja tarvikutel enne puhastamist esmalt jahtuda.

Pealtkuumuse / grilli küttekeha võib kahjustada saada.
Ärge mitte kunagi tõmmake pealtkuumuse / grilli küttekeha jõuga alla.



- Tõmmake vajutatav sulgur ettevaatlikult alla. Pealtkuumuse / grilli küttekeha hüppab automaatselt alla.
- Puhastage küpsetuskambri lage niiske lapi või puhastuskäsnaga (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Küpsetuskamber”).



- Pärast puhastamist vajutage pealtkuumutuse / grilli küttekeha vajutatava sulguri välise rõnga abil taas üles. Jälgige, et vajutatav sulgur fikseeruks korralikult.

Pflege

Funktsioone Fertig um ja Start um hooldusprogrammide puhul ei pakuta.

Leotamine

Selle hooldusprogrammiga saab leotada tugevamat mustust.

- Laske küpsetuskambril jahtuda.
- Võtke kõik tarvikud küpsetuskambrist välja.
- Eemaldage suurem mustus lapiga.
- Valige Pflege ⓪ | Einweichen.

Leotamine kestab umbes 10 minutit.

Trocknen

Selle hooldusprogrammiga kuivatatakse ahjukambris olev jääkniiskus ka juurdepääsematutest kohtadest.

- Kuivatage ahjukambrit eelnevalt lapiga.
- Valige Pflege ⓪ | Trocknen.

Kuivatamine vältab umbes 20 minutit.

Spülen

Selle hooldusprogrammiga loputatakse vett juhtiv süsteem. Võimalikud toiduainete jäänused loputatakse süsteemist välja.

- Valige Pflege ⓪ | Spülen.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Loputusprotsess vältab umbes 10 minutit.

Entkalken

Katlakivi eemaldamiseks soovitame kasutada Miele katlakivieemaldustablette (vt peatükki “Juurdeostetavad tarvikud”). Need on välja töötatud spetsiaalselt Miele toodete jaoks, et katlakivi eemaldamise protsessi optimeerida. Teised katlakivieemaldid, mis sisaldavad lisaks sidrunhappele ka teisi happeid ja / või muid soovimatuid koostisosi, nt kloriide, võivad toodet kahjustada. Peale selle võib vajalik toime katlakivi eemaldamise lahuse kontsentratsiooni nõuete eiramise korral jääda tagamata.

Kui katlakivi eemaldamise lahus satub metallile, võivad tekkida plekid.

Pühkige katlakivi eemaldamise lahus kohe maha.

Auruküpsetusahjust tuleb teatud aja järel eemaldada katlakivi. Kui saabunud on katlakivi eemaldamise aeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud valmistusprotsesside arv. Loetakse üksnes auruga valmistusprotsesse. Pärast viimast aurutamisprotsessi auruküpsetusahi lukustub.

Soovitame auruküpsetusahjust katlakivi eemaldada enne, kui ahi lukustatakse.

Katlakivi eemaldamise protsess kestab umbes 41 minutit.

Katlakivi eemaldamise protsessi ajal tuleb veepaak tühjendada, loputada ja värske veega täita. Kondensaadimahuti tuleb tühjendada.

Katlakivi eemaldamine

- Võtke kõik tarvikud küpsetuskambrist välja.
- Valige Pflege ⓪ | Entkalken.

Ekraanil kuvatakse teade Bitte warten. Katlakivi eemaldamise toimingut valmistatakse ette. See võib kesta mõne minuti. Kui ettevalmistamine on lõpetatud, palutakse teil lisada veepaaki katlakivieemaldi.

- Täitke veepaak märgistuseni ⇄ leige veega ja lisage sellele kaks Miele katlakivieemaldustabletti.
- Oodake, kuni katlakivieemaldustabletid on lahustunud.
- Lükake veepaak sisse.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Tühjendage kondensaadimahuti.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Kuvatakse järelejäänud aeg. Katlakivi eemaldamise protsess käivitub.

Ärge lülitage auruküpsetusahju enne katlakivi eemaldamise protsessi lõppu välja, vastasel korral peate toimingut otsast peale alustama.

Katlakivi eemaldamise protsessi ajal tuleb veepaak tühjendada, loputada ja värske veega täita. Kondensaadimahuti tuleb tühjendada.

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Kui järelejäänud aeg on lõppenud, kuvatakse Fertig ja kõlab helisignaal.

Katlakivi eemaldamise protsessi lõpetamine

- Valige Schließen.
- Vajaduse korral võtke veepaak ja kondensaadimahuti välja ja tühjendage need.
- Peske ja kuivatage veepaak ja kondensaadimahuti.
- Avage uks ja laske küpsetuskambril jahtuda.
- Seejärel kuivatage küpsetuskamber.
- Sulgege uks alles siis, kui küpsetuskamber on täielikult kuivanud.
- Lülitage auruküpsetusahi välja.

HydroClean

Käsitsi puhastamise asemel saate küpsetuskambrit puhastada hooldusprogrammiga HydroClean.
Selle programmiga saab hõlpsalt eemaldada kala valmistamise järgsed lõhnad, aga ka tugeva, kangekaelse mustuse, mis tekib nt praadimisel ja grillimisel.

Soovitame auruküpsetusahju puhastada programmiga HydroClean neli korda aastas. Vajaduse korral võite puhastada ka sagedamini.

Kasutage programmiga HydroClean üksnes Miele puhastusvahendit HydroCleaner. See puhastusvahend on spetsiaalselt välja töötatud teie auruküpsetusahju jaoks.
Muud puhastustooted võivad auruküpsetusahju kahjustada.

Teie auruküpsetusahju tarnekomplektis on üks pudel Miele puhastusvahendit HydroCleaner. Järgmised pudelid vahendit HydroCleaner saate Miele veebipoest, Miele klienditeenindusest või oma Miele edasimüüjalt.

⚠ Puhastusvahendist põhjustatud vigastusoht.
HydroCleaner põhjustab naha ja silmade rasket ärritust.
Vältige kokkupuudet naha ja silmadega.
Kokkupuutel loputage kohe rohke veega ja püsiva silmade ärrituse korral pöörduge arsti poole.
Hoidke vahendit HydroCleaner lastele kättesaamatus kohas.

Kasutage sõltumata määrdumisastmest alati kogu HydroCleaneri pudeli sisu (125 ml).
Puhastusvahendi kogus 125 ml on mõeldud kogu puhastusprotsessi jaoks ja seda ei tohi muuta.

Saate valida kolme eri pikkusega puhastusastme vahel:

- **Määrdumisaste 1** kerge, vaevu nähtava mustuse ja lõhnade korral, nt pärast kala või kapsaliste toiduks valmistamist

  Kestus u 1 tund ja 57 minutit
- **Määrdumisaste 2** nähtava, mitte kinnipõlenud mustuse korral, nt alla tilkunud pitsajuust, väljavoolanud puuviljakook

  Kestus u 3 tundi ja 17 minutit
- **Määrdumisaste 3** tugeva, pikema aja jooksul sisse põlenud eri toiduainetest tingitud mustuse korral ja nt pärast ahjukana valmistamist

  Kestus u 4 tundi ja 17 minutit

Puhastusprotsessi kulg

HydroClean kulgeb mitmes faasis:

1. ettevalmistus
2. puhastusfaas
3. loputusfaas
4. käsitsi järelpuhastus
5. kuivatusfaas

Auruküpsetusahi juhib teid läbi kogu puhastusprotsessi. Ettevalmistuseks palutakse teil näiteks eemaldada küpsetuskambrist tarvikuid ja valada puhastusvahend läbi põhjasõela sisse.

Kui kõik ettevalmistused on tehtud, käivitub puhastusfaas. Uks lukustub automaatselt. Puhastusvahend segatakse värske veega ja pihustatakse küpse-

tuskambri laes asuva jaoturratta abil kogu küpsetuskambrisse. See protsess kordub mitu korda.

Kui aega on järel u 1 tund ja 20 minutit, algab loputusfaas. Mustuse ja puhastusvahendi jäägid loputatakse küpsetuskambrist välja. Selle faasi alguses ja ajal peab veepaaki täitma mitu korda värske veega ja kondensaadimahutit tühjendama.

Viimane faas on kuivatusfaas. See algab, kui aega on järel u 30 minutit. Jämedakoelisemate mustusejääkide eemaldamiseks peab küpsetuskambri enne kuivatusfaasi käivitust niiske lapiga üle pühkima.

Puhastusprotsess katkestatakse, kui lülitate auruküpsetusahju välja. Pärast uuesti sisselülitamist viib auruküpsetusahi automaatselt läbi loputus- ja kuivatusfaasi, et eemaldada võimalikud puhastusvahendi jäägid. Tavapärane kasutamine on võimalik alles pärast seda (vt ka peatüki “Probleemide kõrvaldamine”, jaotist “Teated ekraanil”).

Puhastamise ettevalmistamine ja käivitamine

- Valige Pflege ⓪.
- Valige HydroClean.
- Valige puhastusaste vastavalt määrdumisastmele.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Kuvatakse teade Bitte warten.
Puhastamine valmistatakse ette. See võib kesta mõne minuti. Kui ettevalmistamine on lõpetatud, palutakse teil eemaldada tarvikud ja kinnitusrestid.

- Võtke kõik tarvikud küpsetuskambrist välja.
- Eemaldage kinnitusrestid koos FlexiClipi teleskoopsiinidega (kui on olemas) (vt peatükki “Kinnitusrestide puhastamine”).
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Keerake pealtkuumutuse / grilli küttekeha alla (vt peatükki “Pealtkuumutuse / grilli küttekeha allakeeramine”).
- Eemaldage küpsetuskambrist ja põhjasõela alt suurem mustus.
  Jälgige, et vee äravoolu ei satuks mustust.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Kontrollige, kas põhjasõel on paigaldatud.
- Valage kogu HydroCleaneri pudeli sisu põhjasõela kaudu sisse.
  Jälgige, et puhastusvahend ei satuks ukseklaasile ega -tihendile.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Sulgege uks.

Destilleeritud või gaseeritud vesi ja muud vedelikud võivad auruküpsetusahju kahjustada.
Kasutage **eranditult vaid värsket, külma joogivett**.

- Loputage veepaak ja täitke see ülemise märgistuseni.
- Lükake veepaak lahtrisse ja kinnitage nupuga *OK*.
- Tühjendage kondensaadimahuti.
- Lükake kondensaadimahuti lahtrisse ja kinnitage nupuga *OK*.

Puhastusprotsess käivitub.

Ekraanile ilmub järelejäänud jääkaeg.

Mõni sekund pärast käivitust lukustatakse uks automaatselt.

Nõuanne: Ligikaudset ajahetke järgmiste tegevuste jaoks, nt värske vee lisamiseks, saate vaadata funktsiooniga ℹ Info.

Alguses ja loputusfaasi ajal tuleb kolm korda veepaaki värske veega täita ja kondensaadimahutit tühjendada.

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Enne kuivatusfaasi käivitust avatakse ukselukustus taas ja teil palutakse küpsetuskambrit ja ukse sisekülge niiske lapiga pühkida:

- Pühkige küpsetuskamber (ka põhjasõela alt) ja ukse sisekülge põhjalikult puhta, niiske mikrokiudlapi või niiske lapiga.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Auruküpsetusahju optimaalse talitluse tagamiseks kontrollige kogumisrenni ja eemaldage vajaduse korral vesi.

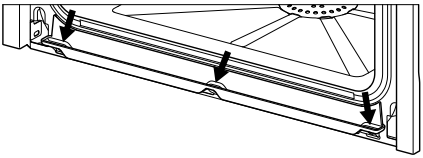
⚠ Väljavoolav vesi põhjustab kahjustusi.

Väljavoolav vesi võib ümbritsevat kappi ja põrandat kahjustada.

Kui kogumisrennis on veetilgad, kontrollige, kas uksetihend on õigesti paigas.

Vajutage vajaduse korral uksetihend tagasi sisse nii, et see oleks igal pool sile ja ühtlaselt vastas.

Väga ebasoodsatel asjaoludel võib juhtuda, et kogumisrenni on kogunenud vett kuni tasandi kõrguseni:



sellisel juhul kutsuge Miele klienditeenindus.

- Keerake pealtkuumutuse / grilli küttekeha üles (vt peatükki “Pealtkuumutuse / grilli küttekeha allakeeramine”).
- Paigaldage kinnitusrestid (vt peatükki “Kinnitusrestide puhastamine”).
- Pange tarvikud küpsetuskambrisse.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Sulgege uks.
- Loputage kondensaadimahuti.
- Lükake kondensaadimahuti lahtrisse ja kinnitage nupuga *OK*.

Kui järelejäänud aeg on lõppenud, kuvatakse Fertig ja kõlab helisignaal.

Puhastusprotsessi lõpetamine

- Valige Schließen.
- Lülitage auruküpsetusahi välja.

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.

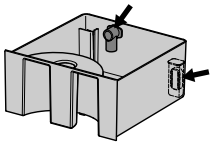
Laske küttekehadel, küpsetuskambril ja tarvikutel esmalt jahtuda, enne kui eemaldate võimalikud jäägid ja lubjasetted.

- Kui küpsetuskamber on jahtunud, eemaldage võimalikud jäägid ukse siseküljelt, kogumisrennist ja uksetihendilt puhta, niiske mikrokiudlapi või niiske lapiga.

Nõuanne: Küpsetuskambri värvimuutused ja lubjasetted saate eemaldada äädikalahuse või vahendiga DGClean (vt peatükki “Juurdeostetavad tarvikud”). Pühkige seejärel puhta veega üle.

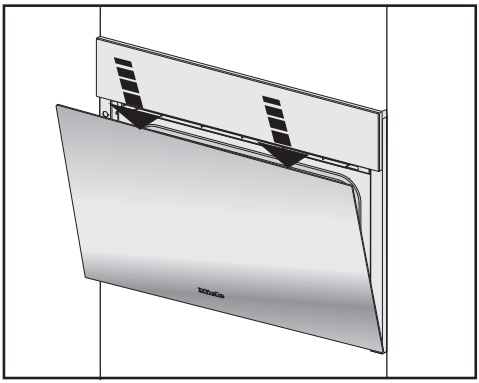
- Kuivatage küpsetuskamber ja ukse sisekülg lapiga.
- Sulgege uks alles siis, kui küpsetuskamber on täielikult kuivanud.

Soovitame kondensaadimahutit enne järgmist toiduvalmistamist puhastada käsitsi või nõudepesumasinas (vt peatükki “Veepaagi ja kondensaadimahuti puhastamine”).
Seejärel kontrollige äravooluotsaku õiget asendit ja ujuki kerget liikuvust:



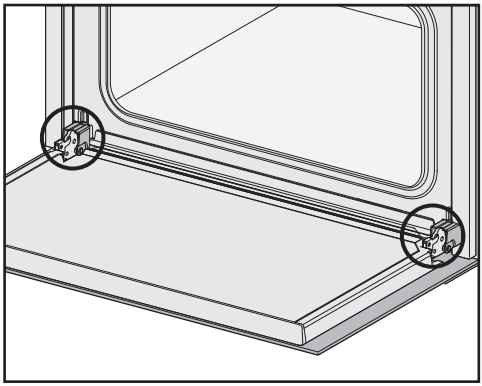
Ukse eemaldamine

- Valmistage ukse jaoks ette sobiv aluspind, nt pehme rätik.
- Avage uks praokile.

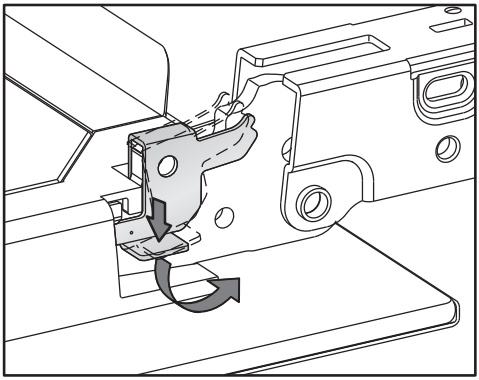


- Vajutage ust mõlema käega ülaservast korraks alla.

Uks on hoidikute abil ühendatud uksehingedega. Enne kui saate ukse hoidikutelt ära tõmmata, peate esmalt avama mõlema uksehinge lukustushoovad.



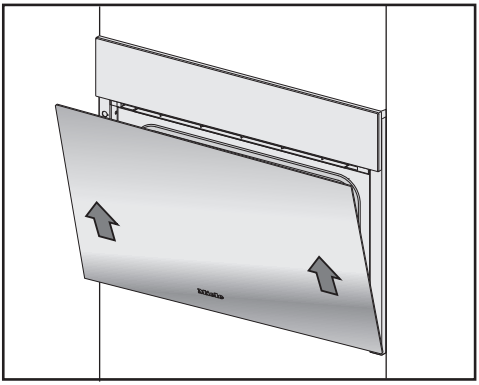
- Avage uks täielikult.



- Avamiseks keerake mõlema uksehinge lukustushooba kuni piirajani viltu.

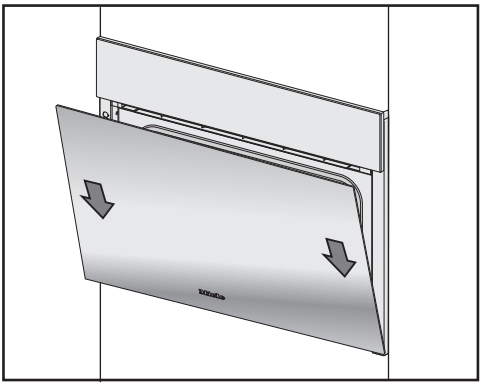
Kui demonteerite ukse valesti, saab auruküpsetusahi kahjustada.
Ärge mitte kunagi tõmmake ust hoidikutelt horisontaalselt, sest hoidikud hüppavad vastu auruküpsetusahju.

- Sulgege uks kuni lõpuni.



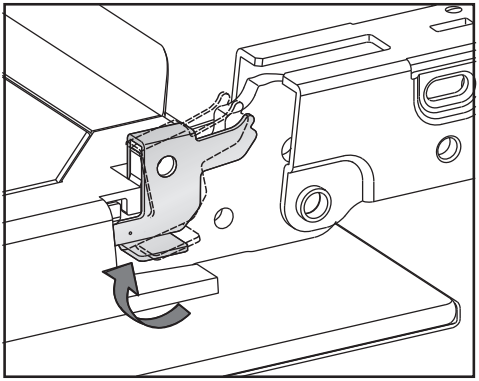
- Võtke uksekülgedest kinni ja tõmmake need viltu suunaga üles ühtlaselt hoidikutest välja.
  Jälgige, et uks ei oleks seejuures nurgeti.
- Asetage uks ettevalmistatud aluspinnale.

Ukse paigaldamine



- Võtke ukse külgedest kinni ja pange see uksehingede hoidikutele.
  Jälgige, et uks ei oleks nurgeti.
- Avage uks täielikult.

Uks võib hoidikutest lahti tulla ja kahjustada saada, kui lukustushoovad ei ole lukustatud.
Lukustage kindlasti taas lukustushoovad.

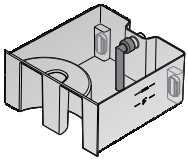


- Lukustushoobade uuesti lukustamiseks keerake mõlema uksehinge lukustushoob kuni piirajani horisontaalseks.

Enamiku tõrkeid ja vigu saate ise kõrvaldada. Paljudel juhtudel hoiate sellega kokku nii aega kui ka raha, kuna te ei pea klienditeenindusega ühendust võtma.

Aadressilt www.miele.ee/support/customer-assistance leiate lisateavet, kuidas tõrkeid ise kõrvaldada.

Teated ekraanil

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
F10	Veepaagis olev imivoolik ei ole õigesti peale pandud või ei ole see püstloodis. ■ Korrigeerige imivooliku asendit: 
F11 F20	Tühjendusvoolikud on ummistunud. ■ Eemaldage auruküpsetusahjust katlakivi (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Pflege”). ■ Kui veateade ilmub uuesti, kutsuge Miele klienditeenindus.
F32	Ukselukustus ei sulgu programmiga HydroClean puhastamiseks. ■ Lülitage auruküpsetusahi välja ja tagasi sisse. ■ Kui veateade ilmub uuesti, kutsuge Miele klienditeenindus.
F55	Töörežiimi maksimaalne tööaeg on ületatud ja rakendus turvaväljalülitus. ■ Lülitage auruküpsetusahi välja ja tagasi sisse. Auruküpsetusahi on kohe jälle töövalmis.
F138	Auruküpsetusahi lekib. Vesi on voolanud põhjavanni. ■ Lülitage auruküpsetusahi välja ja tagasi sisse. ■ Kui veateade ilmub uuesti, kutsuge Miele klienditeenindus.

Probleemide kõrvaldamine

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
F196	Tekkis tõrge. ■ Lülitage auruküpsetusahi välja ja tagasi sisse.
	Põhjasõel on valesti paigaldatud. ■ Lülitage auruküpsetusahi välja. ■ Pange põhjasõel sisse. ■ Lülitage auruküpsetusahi tagasi sisse. ■ Kui veateade ilmub uuesti, kutsuge Miele klienditeenindus.
Pärast sisselülitamist kuvatakse teadet „Hydro-Clean" wird fortgeführt**.**	Puhastusprotsess katkestati voolukatkestuse või väljalülitamise tõttu. Pärast uuesti sisselülitamist viib auruküpsetusahi automaatselt läbi loputus- ja kuivatusfaasi, et eemaldada võimalikud puhastusvahendi jäägid. See protsess kestab u 1 tund ja 30 minutit. Pärast katkestust kuivatusfaasi ajal kestab protsess u 30 minutit. Auruküpsetusahju tavapärane kasutamine on võimalik alles pärast seda. ■ Järgige ekraanil olevaid juhiseid. Arvestage, et puhastustulemus ei ole optimaalne.
Ekraanil kuvatakse teadet, mida selles tabelis ei ole.	Tekkinud on elektroonikaviga. ■ Lahutage auruküpsetusahi umbes 1 minutiks vooluvõrgust. ■ Kui probleem ei kao pärast vooluvarustuse taastamist, kutsuge Miele klienditeenindus.

Ootamatu käitumine

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Küpsetuskamber ei lähe kuumaks.	Demorežiim on aktiveeritud. Auruküpsetusahju saab käsitseda, ent küpsetuskambri küte ei toimi. ■ Lülitage messirežiim välja (vt peatüki "Einstellungen" jaotist "Händler").
	Küpsetuskamber on selle alla paigaldatud soojendussahtli tõttu soojenenud. ■ Avage uks ja laske küpsetuskambril jahtuda.

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Auruküpsetusahi ei lülitu peale kolimist enam kuumenemisfaasist aurutusfaasile.	Vee keemistemperatuur on muutunud, kuna uue paigalduskoha kõrgus erineb vanast vähemalt 300 m võrra. ■ Tehke keemistemperatuuri kohandamiseks katlakivi eemaldamine (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Pflege”).
Kasutamise ajal eraldub harjumatult palju või tavapärasest erinevatest kohtadest auru.	Uks ei ole korralikult kinni. ■ Sulgege uks.
	Uksetihend ei ole õiges asendis. ■ Vajutage uksetihend tagasi sisse nii, et see oleks igal pool sile ja ühtlaselt vastas.
	Uksetihend on kahjustunud, nt praguline. ■ Uksetihendi vahetamiseks kutsuge Miele klienditeenindus. ■ Kuni väljavahetamiseni ärge valmistage toitu auruga ega puhastage funktsiooni HydroClean abil.
Programmiga HydroClean **puhastamise ajal kogunes vesi kogumisrenni kuni tasandi kõrguseni.**	Auruküpsetusahi lekib. ■ Eemaldage vesi ja vajaduse korral tehke puhastusprotsess lõpuni. ■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.
Funktsioone Start um **ja** Fertig um **ei pakuta.**	Temperatuur küpsetuskambris on liiga kõrge, nt pärast valmistusprotsessi lõppu. ■ Avage uks ja laske küpsetuskambril jahtuda.
	Hooldusprogrammide puhul neid funktsioone üldjuhul ei pakuta.

Probleemide kõrvaldamine

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Andurnupud või lähenemisandur ei reageeri.	Olete valinud seadistuse Display | QuickTouch | Aus. Seetõttu ei reageeri andurnupud ja lähenemisandur väljalülitatud auruküpsetusahju korral. ■ Kohe kui lülitate auruküpsetusahju sisse, reageerivad andurnupud ja lähenemisandur. Kui soovite, et andurnupud ja lähenemisandur reageeriksid alati ka väljalülitatud auruküpsetusahju korral, valige seadistus Display | QuickTouch | Ein.
	Lähenemisanduri seadistused on välja lülitatud. ■ Muutke lähenemisanduri seadistusi menüüs Einstellungen | Annäherungssensor.
	Lähenemisandur on katki. ■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.
	Auruküpsetusahi ei ole ühendatud vooluvõrku. ■ Kontrollige, kas auruküpsetusahju toitepistik on pistikupesas. ■ Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole aktiveerunud. Võtke ühendust elektriku või Miele klienditeenindusega.
	Kui ka ekraan ei reageeri, on juhtsüsteemis tekkinud probleem. ■ Puudutage sisse- / väljalülitusnuppu ⏻, kuni ekraan lülitub välja ja auruküpsetusahi käivitub uuesti.
Andurnupp vilgub, kui lülitate auruküpsetusahju sisse.	Te ei ole oma auruküpsetusahju seni WiFi-võrguga sidunud. Andurnupp annab vilkumisega märku, et saate auruküpsetusahju selle andurnupu abil hõlpsalt võrku ühendada. Pärast auruküpsetusahju mitmekordset sisse- ja väljalülitamist andurnupp enam ei vilgu, võrku ühendamise funktsioon on aga endiselt aktiivne.

Müra

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Töötamise ajal ja pärast auruküpsetusahju väljalülitamist kuuldub heli (mürin).	See müra ei viita talitlushäirele ega seadme defektile. See tekib vee sisse- ja väljapumpamisel.

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Pärast väljalülitamist on kuulda veel ventilaatori-müra.	Ventilaator töötab järele. Auruküpsetusahi on varustatud ventilaatoriga, mis juhib küpsetusaurud küpsetuskambrist välja. Ventilaator töötab ka pärast auruküpsetusahju väljalülitamist edasi. Ventilaator lülitub mõne aja möödumisel automaatselt välja.

Ebarahuldav tulemus

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Kook / küpsetis pole pärast retseptis toodud aja möödumist küps.	Sisestatud temperatuur ei ühti retseptis etteantud temperatuuriga. ■ Muutke temperatuuri.
	Olete retsepti muutnud. Näiteks rohkema vedeliku või munade lisamisel pikeneb valmistusaeg. ■ Kohandage temperatuur ja / või valmistusaeg muudetud retseptiga.
Koogil / küpsetisel on väga ebaühtlane pruunistus.	Temperatuur oli liiga kõrge.
	Küpsetati rohkem kui kahel tasandil. ■ Kasutage küpsetamiseks maksimaalselt kahte tasandit.
Pärast puhastamist funktsiooni HydroClean **abil on küpsetuskambris veel mustust.**	Puhastusaste valiti liiga madal. ■ Käivitage HydroClean vajaduse korral uuesti suurema puhastusastmega.
	Küpsetuskambrit ei pühitud enne kuivatusfaasi üldse või pühiti seda vaid pealiskaudselt. ■ Vajaduse korral käivitage HydroClean uuesti. ■ Kui ekraanil kuvatakse vastav üleskutse, pühkige küpsetuskamber niiske lapiga põhjalikult üle.

Probleemide kõrvaldamine

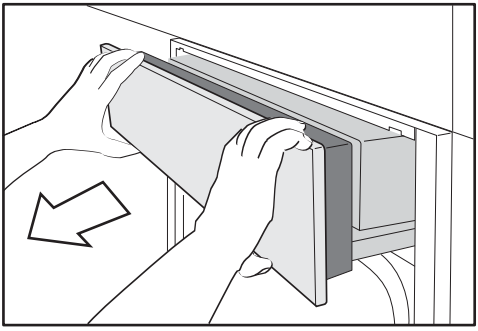
Üldised probleemid või tehnilised tõrked

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Auruküpsetusahju ei saa sisse lülitada.	Kaitse on väljas. ■ Lülitage kaitse sisse (vähimat vajalikku kaitset vt tüübisildilt).
	Võimalik, et on tekkinud tehniline rike. ■ Lahutage auruküpsetusahi umbes 1 minutiks voolu-võrgust, – lülitades vastava kaitsekorgi välja või keerates sulavkaitsme tervenisti välja või – lülitades FI-kaitselüliti (rikkevoolukaitse) välja. ■ Kui te ei saa pärast kaitsme või FI-kaitselüliti sisselülitamist / sissekeeramist auruküpsetusahju ikka veel kasutada, kutsuge elektrik või Miele klienditeenindus.
Küpsetuskambri valgustus ei toimi.	Lamp on rikkis. ■ Kutsuge klienditeenindus, kui lampi on vaja vahetada.
Juhtpaneel ei avane / sulgu vaatamata andurnupu mitu korda vajutamisele automaatselt.	Juhtpaneeli liikumisalas on mõni ese. ■ Eemaldage ese.
	Kiilumiskaitse reageerib väga tundlikult, seepärast võib aeg-ajalt juhtuda, et juhtpaneel ei avane või ei sulgu. ■ Avage / sulgege juhtpaneel käsitsi (vt peatüki lõppu). ■ Kui probleem tekib sagedasti, kutsuge Miele klienditeenindus.
Ust ei saa andurnupuga avada.	Olete valinud seadistuse Display | QuickTouch | Aus. Seetõttu ei reageeri andurnupp väljalülitatud auruküpsetusahju korral. ■ Kui lülitate auruküpsetusahju sisse, reageerivad andurnupud. Kui soovite, et andurnupud reageeriksid alati ka väljalülitatud auruküpsetusahju korral, valige seadistus Display | QuickTouch | Ein.
	Võimalik, et on tekkinud tehniline rike. ■ Kui peate ukse avama, sest nt küpsetuskambris on veel toit, avage uks käsitsi (vt peatüki lõpust). ■ Kui probleem tekib uuesti, kutsuge Miele klienditeenindus.

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
HydroCleaner (puhastusvahend) valati veepaaki.	Ei järgitud ekraanil olevaid juhiseid. Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks on puhastusprotsessi üksikud sammud üksteisele häälestatud. Järgige alati ekraanil olevaid juhiseid (vt ka peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Pflege”). Kui puhastusprotsess HydroClean abil ei ole veel käivitunud: ■ Puhastusprotsessi katkestamiseks lülitage auruküpsetusahi välja. ■ Tühjendage veepaak ja loputage seda põhjalikult. ■ Käivitage HydroClean uuesti. Kui puhastamine viidi juba protsessi HydroClean abil läbi: loputusfaasis loputatakse kogu süsteemi mitu korda puhta veega. Pärast puhastusprotsessi lõppu on kõik puhastusvahendi jäägid eemaldatud. ■ Vajaduse korral käivitage HydroClean uuesti.

Juhtpaneeli avamine käsitsi

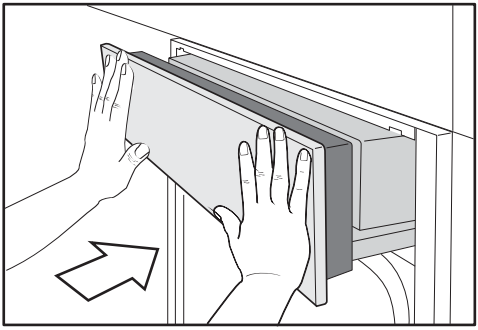
- Avage uks ettevaatlikult.



- Haarake juhtpaneelist ülalt ja alt.
- Tõmmake juhtpaneel esmalt suunaga ette välja.
- Suruge juhtpaneel ettevaatlikult üles.

Juhtpaneeli sulgemine käsitsi

- Haarake juhtpaneelist ülalt ja alt.
- Suruge juhtpaneel ettevaatlikult alla.

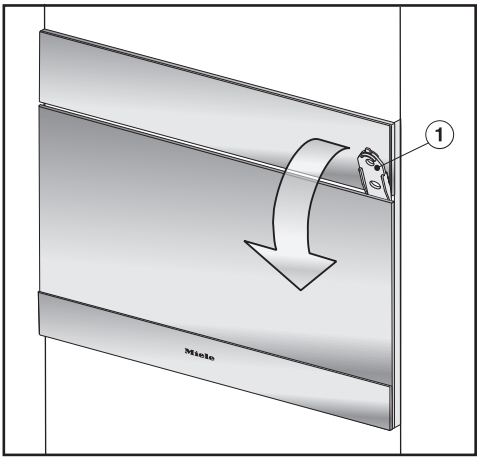


- Lükake juhtpaneel sisse.

Ukse avamine käsitsi

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.
Ukseklaas võib olla kuum. Võite ukseklaasiga põletusi saada.
Pange kuuma ukse avamiseks pajakindad kätte.

⚠ Aurust põhjustatud vigastusoht.
Auruga valmistusprotsessi korral võib ukse avamisel eralduda väga palju auru. Võite saada auruga põletusi.
Enne toidu väljavõtmist astuge samm tagasi ja oodake, kuni aur on väljunud.



- Torgake kaasas olev avaja ① paremalt küljelt u 3 cm sügavuselt ukse ja juhtpaneeli vahele ja tõmmake uks suunaga ette lahti.

⚠ Kuumadest pindadest ja kuumast toidust põhjustatud vigastusoht.
Aruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri, kinnitusresti, tarvikute, valmistatava toidu ja ukseklaasiga põletada.
Pange kuuma toidu väljavõtmise, samuti kuumas küpsetuskambris tehtavate tööde ja kuuma ukse sulgemise ajaks pajakindad kätte.

Aadressilt www.miele.ee/service leiate teavet tõrgete ise kõrvaldamise ja Miele varuosade kohta.

Kontakt tõrgete korral

Tõrgete korral, mida te ise ei saa kõrvaldada, teavitage nt Miele müügiesindajat või Miele klienditeenindust.

Miele klienditeeninduse saate tellida veebis aadressil www.miele.ee/service.

Miele klienditeeninduse kontaktandmed leiate selle dokumendi lõpust.

Klienditeenindus vajab mudeli numbrit ja seerianumbrit (Fabr. / SN / Nr.). Mõlemad andmed on toodud tüübisildil.

Paigaldatud olekus leiate mudelitähise ja seerianumbri avatud juhtpaneeli ülaosalt väikeselt sildilt.

Garantii

Garantiiaeg on 2 aastat.

Lisateavet leiate kaasasolevast garantiitingimuste kirjeldusest.

Paigaldamise ohutusjuhised

⚠ Asjatundmatu paigaldus võib põhjustada kahjustusi.

Asjatundmatu paigaldamine võib auruküpsetusahju kahjustada.

Laske auruküpsetusahi paigaldada vaid kvalifitseeritud spetsialistil.

▶ Et auruküpsetusahi ei saaks kahjustada, peavad auruküpsetusahju tüübisildil toodud ühendusandmed (sagedus ja pinge) kindlasti vastama elektrivõrgu andmetele.
Võrrelge neid andmeid enne ühendamist. Kahtluse korral küsige nõu elektrikult.

▶ Harupesad või pikendusjuhe ei paku vajalikku ohutust (tulekahjuoht). Ärge kasutage neid auruküpsetusahju ühendamiseks vooluvõrku.

▶ Jälgige, et pistikupesale pääseks juurde ka pärast auruküpsetusahju paigaldamist.

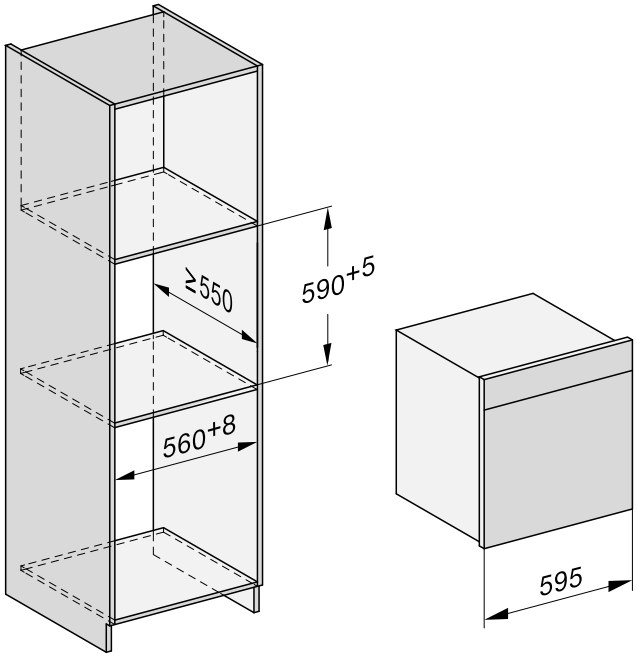
▶ Auruküpsetusahi tuleb paigutada nii, et küpsetusnõu sisu oleks ülemisel sisestustasandil nähtav. Ainult nii saab vältida vigastusi, mis võivad tekkida kuumade toitude üleloksumisest.

Paigaldusmõõdud

Kõik mõõdud on antud millimeetrites.

Paigaldamine kõrgesse kappi

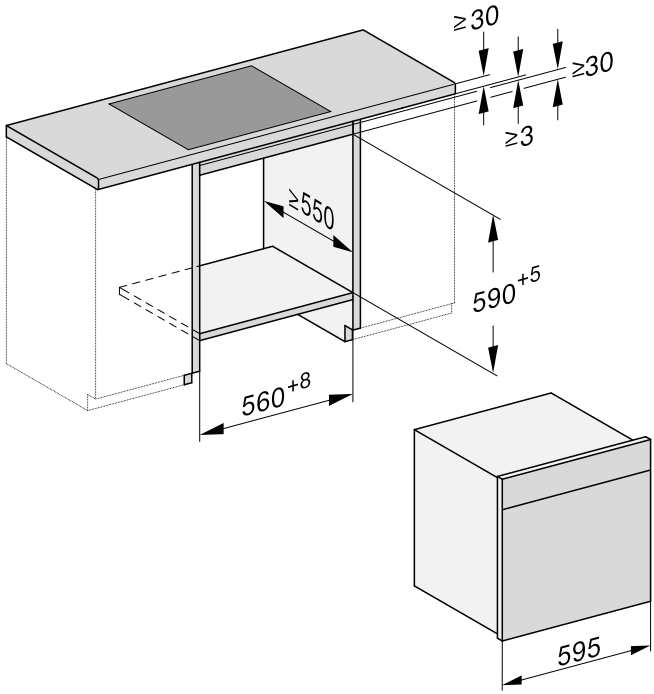
Paigaldusniši taga ei tohi olla kapi tagaseina.



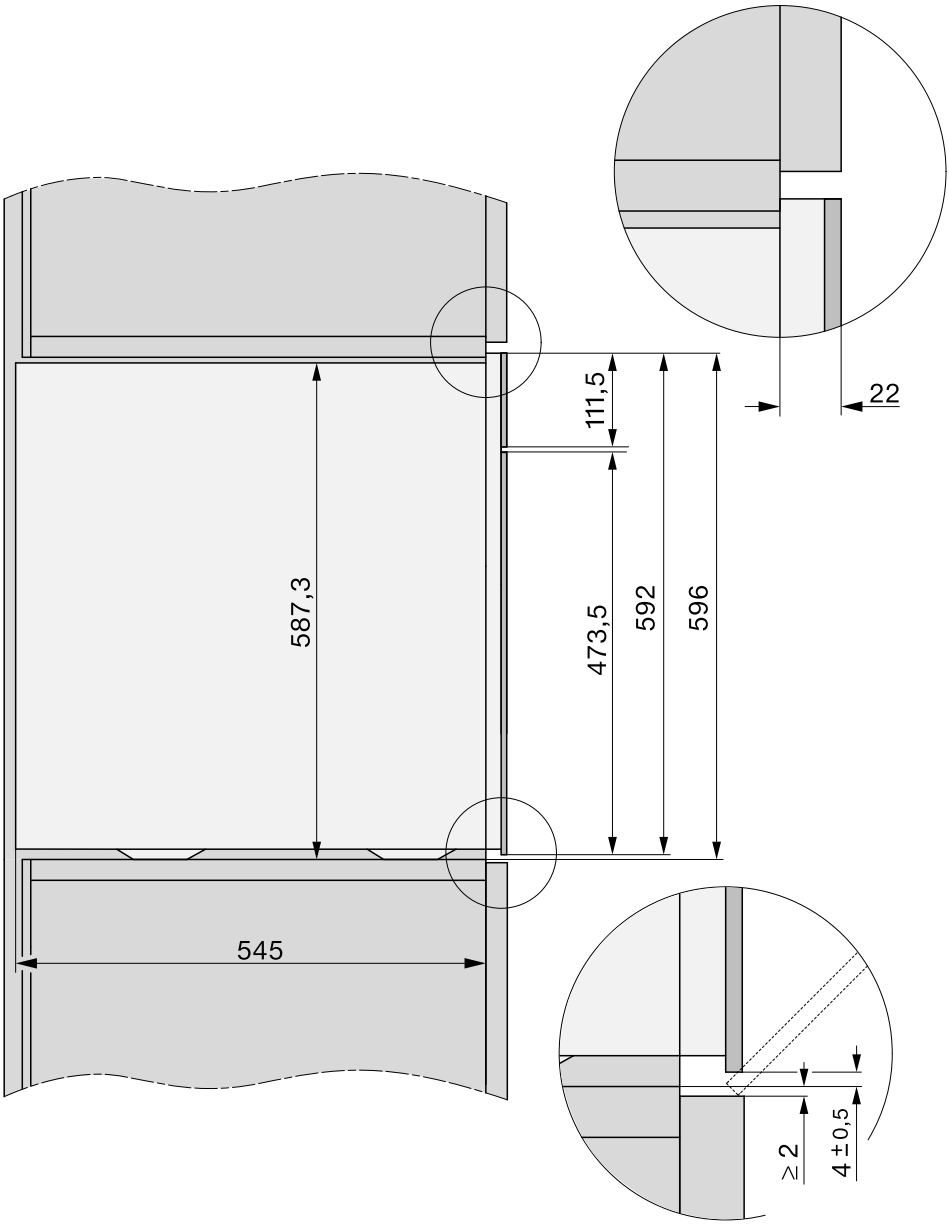
Paigaldamine alumisse kappi

Paigaldusniši taga ei tohi olla kapi tagaseina.

Kui paigaldate auruküpsetusahju elektri- või induktsioonpliidiplaadi alla, järgige ka pliidiplaadi paigaldamise juhiseid ja pliidiplaadi paigalduskõrgust.

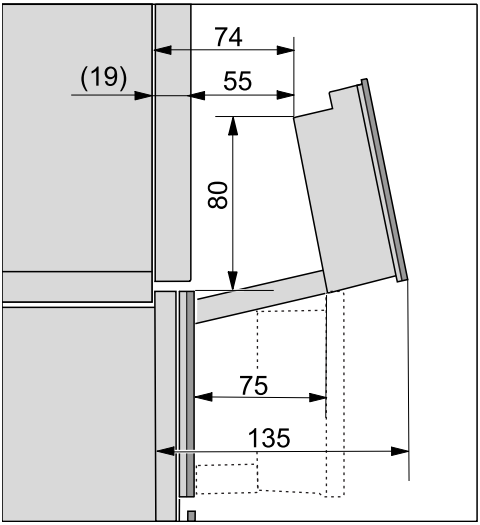


Külgvaade



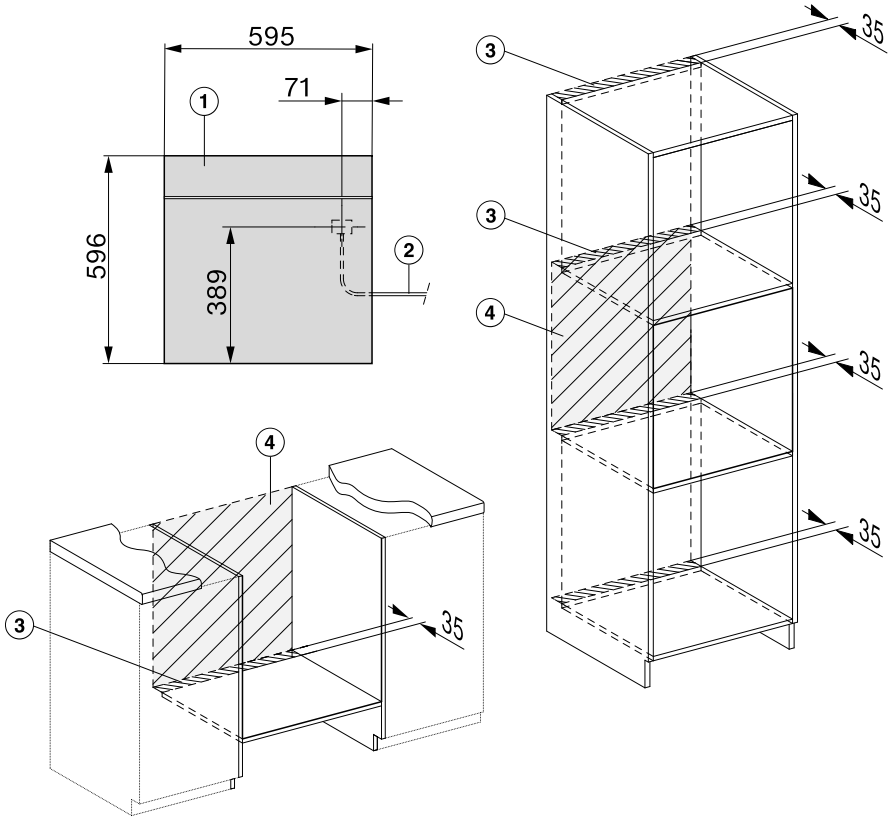
Juhtpaneeli liikumisala

Juhtpaneeli liikumisalas ei tohi olla ühtegi takistust (nt uksekäepide), mis võib takistada juhtpaneeli avamist ja sulgemist.



Paigaldus

Ühendus ja õhutus



① Eestvaade

② Toitejuhe P = 2000 mm

③ Õhutusava min 180 cm^2

④ Selles piirkonnas ei ole ühendust

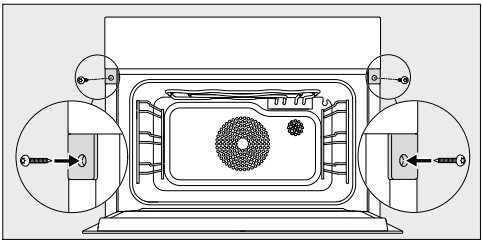
Auruküpsetusahju paigaldamine

- Kinnitage toitejuhe auruküpsetusahju külge.

Kasutage auruküpsetusahju kandmiseks korpuse külgedel asuvaid käepidemeid.

Auruahi ei tööta veatult, kui auruküpsetusahi ei ole horisontaalselt loodis. Kõrvalekalle horisontaalist tohib olla maksimaalselt 2°.

- Lükake auruküpsetusahi paigaldusnišši ja loodige.
  Jälgige, et toitejuhe kuskile vahele ei kiiluks ja kahjustada ei saaks.
- Avage uks.



- Kinnitage auruküpsetusahi kaasas olevate puidukruvidega (3,5 × 25 mm) kapi küljeseinte külge.
- Ühendage auruküpsetusahi vooluvõrku.
- Kontrollige auruküpsetusahju kõiki funktsioone kasutusjuhendi abil.

Elektriühendus

Auruküpsetusahi on valmis ühendamiseks kaitsemaandusega seinakontakti.

Paigaldage auruküpsetusahi nii, et pistikupesa oleks vabalt ligipääsetav. Kui pistikupesa ei ole vabalt ligipääsetav, veenduge, et iga pooluse jaoks oleks olemas lahklüliti.

⚠ Ülekuumenemisest tingitud tuleoht.
Auruküpsetusahju kasutamine harupesade või pikendusjuhtmetega võib põhjustada juhtme ülekoormust.
Ohutuse huvides ärge kasutage harupesi ega pikendusjuhtmeid.

Elektrivõrk peab vastama standardile VDE 0100.

Ohutuse huvides soovitame kasutada maja elektrisüsteemis auruküpsetusahju elektriühenduse loomiseks ∿ tüüpi rikkevoolukaitselülitit (RCD).

Kahjustunud toitejuhet tohib asendada ainult sama tüüpi spetsiaalse toitejuhtmega (saadaval Miele klienditeeninduses). Ohutuse huvides tohib vahetustöid teha ainult kvalifitseeritud spetsialist või Miele klienditeenindus.

Teave voolutarbe ja vastava kaitsme kohta on toodud käesolevas kasutusjuhendis ja tüübisildil. Võrrelge neid andmeid kohapealse elektriühenduse andmetega.
Kahtluse korral küsige nõu elektrikult.

Võimalik on ajutine või pidev kasutamine autonoomse või võrguga mittesünkroonse energiavarustussüsteemiga (nt minivõrgud, varusüsteemid). Kasutamise eeltingimus on, et energiavarustussüsteem vastab standardi EN 50160 või võrreldava standardi nõuetele.
Elektrisüsteemi ja selles Miele seadmes ette nähtud kaitsemeetmete funktsioon ja tööviis peavad ka minivõrgus või võrguga mittesünkroonse kasutamise korral olema tagatud või need tuleb paigaldises asendada võrreldavate meetmetega. Seda kirjeldatakse näiteks VDE-AR-E 2510-2 ajakohases väljaandes.

Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi (auruahju töörežiimid)

Kontrolltoit	Küpsetusnõu	Kogus [g]	3 1		[1] [°C]	[min]
Auru lisamine						
Brokoli (8.1)	1x DGGL 12	max	2		100	3
Auru jaotus						
Brokoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Seadme mahutavus						
Herned (8.3)	2x DGGL 12	vastavalt 1500	1, 3		100	–[2]

3 1 tasand, töörežiim, temperatuur, valmistusaeg
aurutamine, Eco aurutamine

[1] Lükake kontrolltoit külma küpsetuskambrisse (enne kuumutusfaasi algust).
[2] Test on lõpetatud, kui temperatuur on kõige külmemas kohas 85 °C.

Kontrolltoidud, kogu menüü korraga valmistamine[1] (Dampfgaren töörežiim)

Kontrolltoit	Küpsetusnõu	Kogus [g]	3 1 [2]	[°C]	Kõrgus [cm]	[min]
Kartulid, mittelagune-vad, neljaks lõigatud[3]	1x DGGL 12	1200	4	100	–	17
Lõhefilee, külmutatud, sulatamata	1x DGGL 12	6 × 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokoliõisikud	1x DGGL 12	900	3	100	–	4

3 1 tasand, temperatuur, valmistusaeg

[1] Toimimisviisi vt peatüki “Aurutamine” jaotisest “Kogu menüü korraga valmistamine – käsitsi”.
[2] Lükake universaalne küpsetusplaat 1. tasandile.
[3] Lükake esimene kontrolltoit (kartulid) külma küpsetuskambrisse (enne kuumutusfaasi algust).

Andmed katseinstituutide jaoks

Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi (küpsetusahju töörežiimid)

Kontrolltoit	Tarvikud	3 1		[°C]	[min] [2]		Eelkuumutus
Pritsküpsised (7.5.2)	1 küpsetusplaat	3		140	34–36 (35)	ei	ei
	2 küpsetusplaati	2		140	39–41 (40)	ei	ei
		4[1]			36–38 (37)		
	1 küpsetusplaat	3		140	30-34 (32)	jah	jah
Väikesed koogid (7.5.3)	1 küpsetusplaat	2		150	34–37 (34)	jah	ei
	2 küpsetusplaati	2, 4		140	43–46 (44)	jah	ei
Biskviitpõhi (7.6.1)	1 lahtikäiv koogivorm 26 cm (restil)	3		160	30–32 (31)	jah	jah
Õunakook (7.6.2)	1 lahtikäiv koogivorm 20 cm (restil)	2		160	95–105 (100)	ei	ei
	2 lahtikäivat koogivormi 20 cm (restil)	2		160	85–95 (85)	jah	jah
Röstsai (tööstuslikult toodetud sai) (9.2)	Rest	3		Aste 3	4	ei	5min
Burger (9.3)	Rest	4		Aste 3	1. külg: 10 2. külg: 6	ei	10 min
	universaalne küpsetusplaat	3					

3 1 tasand, töörežiim, temperatuur / grillimisaste, valmistusaeg, võimendi
kuum lisaõhk, üla- / altkuumutus, kook, eriline, suur grill

[1] Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.

[2] ** Sulgudes olev väärtus on optimaalne valmistusaeg.

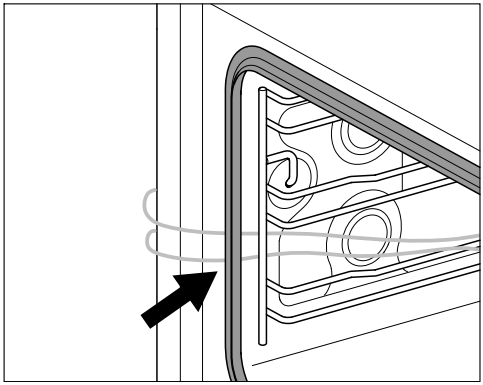
Energiatõhususe klass standardi EN 60350-1 kohaselt

Energiatõhususe klass tuvastatakse standardi EN60350-1 järgi.

Energiatõhususe klass: A+

Mõõtmisel järgige järgmisi juhiseid:

- Mõõdetakse töörežiimil Eco-Heißluft.
- Valige seadistus Beleuchtung | „Ein“ für 15 Sekunden (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Beleuchtung”).
- Valige seadistus Annäherungssensor | Licht einschalten | Aus (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Annäherungssensor”).
- Mõõtmise ajal on küpsetuskambris üksnes mõõtmiseks vajalikud tarvikud. Ärge kasutage muid võimalikke tarvikuid, nagu FlexiClip-teleskoopsiine.
- Mõõtmiseks peab termoelemendid torkama läbi uksetihendi. Selleks tõmmake uksetihend soonest välja ja torgake kahest kohast läbi. Pange termoelemendid läbi uksetihendis oleva kahe ava. Seejärel suruge uksetihend tugevalt tagasi soonde nii, et see sobituks kõikjal siledalt ja ühtlaselt.



- Järgmises sammus eemaldage põhjasõel ja valage nii palju vett äravoolu, kuni näha on vee pealispinda.
- Energiatõhususklassi tuvastamise oluliseks eelduseks on, et uks on mõõtmise ajal tugevalt kinni.
  Sõltuvalt kasutatavatest mõõteelementidest võib uksetihendi tihendusfunktsioon olla rohkem või vähem mõjutatud. See mõjutab mõõtetulemust negatiivselt.

Andmed katseinstituutide jaoks

Kodumajapidamises kasutatavate küpsetusahjude tootekirjeldus

kooskõlas delegeeritud määrusega (EL) nr 65/2014 ja määrusega (EL) nr 66/2014

MIELE	
Mudelitähis	DGC 7860 HCX Pro
Energiatõhususindeks/sisekamber (EEI_{cavity})	81,8
Energiatõhususe klass/sisekamber	
A+++ (kõige tõhusam) kuni D (kõige ebatõhusam)	A+
Iga sisekambri tsükli kestel tarbitav energia tavaseisundis	1,08 kWh
Iga sisekambri tsükli kestel tarbitav energia töötava tiivikuga seisundis	0,68 kWh
Sisekambrite arv	1
Sisekambri soojusallikate arv	electric
Sisekambri maht	67 l
Seadme mass	46,4 kg

Võimsustarve väljalülitatud olekus, kellaajanäit väljas	max 0,3 W
Võimsustarve väljalülitatud olekus, kellaajanäit sees	max 0,8 W
Võimsustarve võrku ühendatud valmidusrežiimis	max 2,0 W
Aeg automaatse lülitumiseni väljalülitatud olekusse	20 min
Aeg automaatse lülitumiseni võrku ühendatud valmidusrežiimi	20 min
WiFi-mooduli sagedusriba	2,4000–2,4835 GHz
WiFi-mooduli saatevõimsus	max 100 mW
Toidutermomeetri sagedusriba	433,2–434,6 MHz
Toidutermomeetri saatevõimsus	max 10 mW

Vastavusdeklaratsioon

Käesolevaga kinnitab Miele, et see auruküpsetusahi vastab direktiivile 2014/53/EL.

ELi vastavusdeklaratsiooni täielik tekst on saadaval ühel järgmistest internetiaadressidest:

- tooted, allalaadimine, aadressil www.miele.ee
- teenindus, teabenõue, kasutusjuhendid, aadressil www.miele.ee/majapidamine/teabenoue-385.htm, vajalik esitada toote nimetus või tootmisnumber

Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid

Kommunikatsioonimooduli käsitsemiseks ja juhtimiseks kasutab Miele isiklikku või kolmandate isikute tarkvara, mis ei kuulu nn avatud lähtekoodiga tarkvara litsentsitingimuse kohaldamisalasse. See tarkvara / need tarkvarakomponendid on kaitstud autoriõigusega. Järgida tuleb Miele ja kolmandate isikute autoriõigusi.

Peale selle sisaldab käesolev kommunikatsioonimoodul tarkvarakomponente, mis antakse edasi avatud lähtekoodiga tarkvara litsentsitingimustel. Sisalduvad avatud lähtekoodiga komponendid ja nendega seotud autoriõiguse alased märkused, vastavad kehtivad litsentsitingimuste koopiad, samuti vajaduse korral muu info saab avada seadmes lokaalselt IP alusel veebibrauseri kaudu *(http://<ip aadress>/Licenses)*. Seal kirjeldatud avatud lähtekoodiga tarkvara litsentsitingimuste vastutus- ja garantiitingimused kehtivad üksnes asjaomaste õiguste omanike kohta.

Autoriõigused ja litsentsid

Seadme käsitsemiseks ja juhtimiseks kasutab Miele isiklikku või kolmandate isikute tarkvara, mis ei kuulu avatud lähtekoodiga tarkvara litsentsitingimuse kohaldamisalasse. See / need tarkvara / tarkvarakomponendid on kaitstud autoriõigustega. Järgida tuleb Miele ja kolmandate isikute autoriõigusi.

Peale selle sisaldab käesolev seade tarkvarakomponente, mis antakse edasi avatud lähtekoodiga tarkvara litsentsitingimustel. Sisalduvad avatud lähtekoodiga komponendid ning nende juurde kuuluvad autoriõiguste alased märkused, vastavad kehtivad litsentsitingimuste koopiad, samuti vajaduse korral muu info saab avada seadmes Settings | Legal information | Open Source licences alt. Seal deklareeritud avatud lähtekoodiga tarkvara litsentsitingimuste vastutus- ja garantiitingimused kehtivad üksnes seoses asjaomaste õiguste omanikega.

Seade sisaldab eelkõige tarkvarakomponente, mida õiguste omanikud litsentsivad GNU Üldise Avaliku Litsentsi, versioon 2, või GNU Vähema Üldise Avaliku Litsentsi, versioon 2.1, alusel. Miele teeb teile või kolmandatele isikutele vähemalt 3 aasta jooksul pärast seadme ostu või tarnet kättesaadavaks seadmes sisalduvate avatud lähtekoodiga komponentide, mida litsentsitakse GNU Üldise Avaliku Litsentsi, versioon 2, või GNU Vähema Üldise Avaliku Litsentsi, versioon 2.1, tingimustel, lähtekoodi masinloetava koopia andmekandjal (CD-ROM, DVD või mälupulk). Lähtekoodi saamiseks võtke – märkides toote nimetuse, seerianumbri ja ostukuupäeva – meiega ühendust e-posti teel (info@miele.com) või järgmisel aadressil:

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

Juhime teie tähelepanu piiratud garantiile õiguste omaniku kasuks GNU Üldise Avaliku Litsentsi, versioon 2, või GNU Vähema Üldise Avaliku Litsentsi, versioon 2.1, tingimustel:

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

Miele Eesti tagab ostjale – lisaks tema seaduslikele garantiikohustusnõuetele müüja suhtes ning neid piiramata – nõude järgmisele garantiikohustusele uute seadmete osas:

I Garantii kestus ja algus

1. Garantii antakse järgmiseks ajaks:
   a) 24 kuud majapidamisseadmetele nende otstarbekohase kasutamise korral
   b) 12 kuud professionaalsetele seadmetele nende otstarbekohase kasutamise korral
2. Garantiiperiood algab seadme müügikviitungil olevast kuupäevast.

Garantiitoimingud ja garantiist tulenevad asendustarned ei pikenda garantiiaega.

II Garantii tingimused

1. Seade osteti volitatud edasimüüjalt või otse liikmesriigis, Šveitsis või Norras ning seda kasutatakse samuti nimetatud piirkonnas.
2. Klienditeeninduse tehniku nõudmisel esitatakse garantiitõend (müügikviitung või täidetud garantiikaart).

III Garantii sisu ja ulatus

1. Seadmel esinevad puudused kõrvaldatakse sobiva aja jooksul asjassepuutuvate osade tasuta remondi või asendamise teel. Selleks vajalikud kulud, nagu transpordi-, saatmis-, töö- ja varuosade kulud kannab Miele Eesti. Asendatud osad või seadmed antakse Miele Eesti omandusse.
2. Garantii ei hõlma selle alla mittekuuluvaid kahjunõudeid Miele Eesti vastu, välja arvatud juhul, kui Miele Eesti lepinguline volitatud klienditeenindus tegutseb ettekavatsetult või selgelt hooletult.
3. Garantii ei hõlma kulutarvikute ja lisatarvikute tarnet.

IV Garantii piirangud

Garantii ei hõlma puudusi või rikkeid, mis on põhjustatud järgmistel asjaoludel.

1. Puudulik ülesseadmine või paigaldamine, nt kehtivate ettevaatusabinõude või kirjalike kasutus-, paigaldus- ja montaažijuhiste mittejärgimine.
2. Mitteotstarbekohane kasutamine ja asjatundmatu kasutamine või koormamine, nt sobimatute pesu- või loputusvahendite või kemikaalide kasutamine.
3. Mõnes muus liikmesriigis, Šveitsis või Norras ostetud seadet ei ole erinevate tehniliste andmete tõttu võimalik kasutada või on seda võimalik kasutada ainult piirangutega.
4. Välismõjud, nt transpordikahjud, löögi või kukkumise tagajärjel tekkinud kahju, ilmastiku või muude loodusjõudude põhjustatud kahjud.
5. Remonttöid ja muudatusi on teinud isikud, keda ei ole Miele nendeks teenindustöödeks koolitanud ja volitanud.
6. Kasutatud on varuosi, mis ei ole Miele originaalvaruosad ega Miele lubatud tarvikud.
7. Klaasi purunemine või defektsed hõõglambid.
8. Voolu- ja pingekõikumised, mis jäävad väljapoole tootja lubatud vahemikku.
9. Kasutusjuhendis kirjeldatud hooldus- ja puhastustoimingute eiramine.

V Andmekaitse

Isikuandmeid kasutatakse ainult lepingupõhiseks menetluseks ning võimalikeks garantiitoiminguteks vastavalt andmekaitseseadusega sätestatud nõuetele.

Legend

DE - Legende	EE - Legend
“ein” für 15 Sekunden	“Sees” 15 sekundiks
12 Std (am/pm)	12 h (am/pm)
24 Std	24 h
abbrechen	Katkestamine
Aktionen anzeigen	Tegevuste kuvamine
aktivieren	Aktiveerimine
Alarm	Alarm
Allgemein	Üldine
analog	Analoogne
ändern	Muutmine
Annäherungssensor	Lähenemisandur
Anzeige	Näidik
Anzeige im Standby	Näidik ooterežiimil
Äpfel	Õunad
Auftauen	Sulatamine
aus	Väljas
Automatikprogramme	Automaatprogrammid
Automatisches Spülen	Automaatne loputus
beenden	Lõpetamine
Begrüßungsmelodie	Tervitusmeloodia
bei laufendem Garvorgang	Käimasolevas valmistusprotsessis
Beleuchtung	Valgustus
Betriebsarten	Töörežiimid

DE - Legende	EE - Legend
Betriebsstunden	Töötundide
Bitte warten	Palun oodake
Blanchieren	Blanšeerimine
Booster	Võimendi
Braten	Praadimine
Combi + Ober-/Unterhitze	Kombineeritud toiduvalmistamine + üla-/altkuumutus
Combigaren	Kombineeritud toiduvalmistamine
Combigaren + Grill	Kombineeritud toiduvalmistamine + grill
Combigaren + Heißluft plus	Kombineeritud toiduvalmistamine + kuum lisaõhk
Convenience	Mugavus
Convenience Food	Valmistoit
Crisp function	Krõbedafunktsioon
Dampfgaren	Aurutamine
Dampfreduktion	Auru vähendamine
Dampfstoß	Aurupahvak
Darstellung	Esitusviis
Datum	Kuupäev
deaktivieren	Inaktiveerimine
deutsch	Saksa keel
digital	Digitaalne
Display	Ekraan

DE - Legende	EE - Legend
Dörren	Kuivatamine
dunkel	Tume
Eco-Dampfgaren	Säästlik aurutamine
Eco-Heißluft	Säästlik kuum lisaõhk
Eigene Programme	Oma programmid
ein	Sees
Einheiten	Ühikud
Einkochen	Hoidistamine
einrichten	Häälestamine
einstellen	Seadistamine
Einstellungen	Seadistused
Eintrag hinzufügen	Sissekande lisamine
Einweichen	Leotamine
english	Inglise keel
Entkalken	Katlakivieemaldus
Erhitzen	Kuumutamine
Erhitzen knusprig	Kuumutamine, krõbe
Erhitzen schonend	Kuumutamine, õrn
Farbschema	Värviskeem
Fernsteuerung	Kaugjuhtimine
Fertig um	Valmis kell
Feuchte	Niiskus
Feuchte Tücher erwärmen	Niiskete rätikute soojendamine
Fisch	Kala

DE - Legende	EE - Legend
Fleisch	Liha
ganz	Tervelt
Garen knusprig	Toiduvalmistamine, krõbe
Garen schonend	Toiduvalmistamine, õrn
Gargut einschieben um	Lükake valmistatav toit sisse kell
Garschritte anzeigen	Valmistussammude kuvamine
Garzeit	Valmistusaeg
Gelatine schmelzen	Želatiini sulatamine
Gemüse	Köögivili
Gerät anzeigen	Seadme kuvamine
Gerät einschalten	Seadme sisselülitamine
Gerät wird gespült	Seadet loputatakse
Gerät wird vorgeheizt. Gargut noch nicht einschieben	Seadet eelkuumutatakse. Ärge veel lükake valmistatavat toitu sisse
Geräteeinstellungen	Seadme seadistused
Geräteliste	Seadmete loend
Geschirr entkeimen	Nõude steriliseerimine
Geschirr wärmen	Nõude soojendamine
Getreide	Teravili
Gewicht	Kaal

Legend

DE - Legende	EE - Legend
GourmetBraten	Gurmeepraadimine
Grill groß	Suur grill
Grill klein	Väike grill
Händler	Edasimüüja
Hauptmenü	Peamenüü
Hefeteig gehen lassen	Pärmitaina kergitamine
Heißluft plus	Kuum lisaõhk
hell	Hele
Helligkeit	Heledus
Hilfe	Abi
hinzufügen	Lisamine
Honig entkristallisieren	Mee sulatamine
Hühnereier	Kanamunad
Hülsenfrüchte	Kaunviljad
immer ein	Alati sees
Inbetriebnahmesperre	Kasutuslukk
Info	Info
Intensivbacken	Intensiivküpsetus
ja	Jah
Joghurt herstellen	Jogurti valmistamine
Kondensatbehälter entleeren	Kondensaadimahuti tühjendamine
Krustentiere	Koorikloomad
Kuchen	Kook
Kuchen spezial	Kook, eriline

DE - Legende	EE - Legend
Kurzzeit	Lühiaeg
Land	Riik
Lautstärke	Helitugevus
Lebensmittel hinzufügen	Toiduaine lisamine
Licht einschalten	Valgusti sisselülitamine
löschen	Kustutamine
Menügaren	Kogu menüü korraga valmistamine
Menügaren starten	Kogu menüü korraga valmistamise käivitamine
Messeschaltung	Demorežiim
Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht	Demorežiim aktiveeritud. Seade ei kuumuta
Miele@home einrichten?	Kas häälestada Miele@home?
Mix & Match	Kombineeri ja sobita
Möbelfronterkennung	Mööbli esipaneeli tuvastamine
Muscheln	Karbid
nachbacken	Järelküpsetamine
nachgaren	Järelvalmimine
Nachtabschaltung	Öine väljalülitus
Netzwerkkonfiguration	Võrgu konfiguratsioon
neu einrichten	Uuesti häälestama
Nur bei Fehlern	Vaid tõrgete korral

DE - Legende	EE - Legend
Ober-/ Unterhitze	Üla-/altkuumutus
Oberhitze	Ülakuumutus
Obst	Puuvili
OK	OK
Open-Source-Lizenzen	Avatud lähtekoodiga litsentsid
Pflege	Hooldus
Programm erstellen	Programmi loomine
Rechtliche Informationen	Õigusalane teave
Reis	Riis
RemoteUpdate	Kaugvärskendus
schließen	Sulgemine
Schokolade schmelzen	Šokolaadi sulatamine
Sicherheit	Turvalisus
Signaltöne	Signaaltoonid
Signaltöne quittieren	Signaaltoonide kinnitamine
sofort starten	Käivita kohe
Softwareversion	Tarkvara versioon
Speck auslassen	Peki sulatamine
speichern	Salvestamine
Spezial	Eriline
Spezialanwendungen	Erilised kasutusviisid
Sprache	Keel
Spülen	Loputamine
Standort	Asukoht

DE - Legende	EE - Legend
Start	Käivitus
Start um	Käivitus kell
Startbildschirm	Avakuva
starten	Käivitamine
Stufe 1–3	Aste 1–3
Stufe 3	Aste 3
Suche	Otsing
SuperVision-Anzeige	SuperVision-näidik
Tageszeit	Kellaaeg
Tastensperre	Nupulukk
Tastenton	Nuputoon
Teigwaren	Makarontooted
Temperatur	Temperatuur
Timer	Taimer
Trocknen	Kuivatamine
überspringen	Vahelejätmine
umbenennen	Ümbernimetamine
Umluftgrill	Pöördõhuga grill
Unterhitze	Altkuumutus
Verbindungsstatus	Ühenduse olek
verschieben	Nihutamine
Vorgang abbrechen?	Kas katkestada protsess?
Vorheizen	Eelkuumutamine
Vorschlagstemperaturen	Soovitatavad temperatuurid
Warmhalten	Soojas hoidmine

Legend

DE - Legende	EE - Legend
Wasserhärte	Vee karedus
weiter	Edasi
Werkeinstellungen	Tehaseseadistused
Wurstwaren	Vorstitooted
XX Treffer	XX vastet
Zeitformat	Ajavorming
zurücksetzen	Lähtestamine
Zwiebeln dünsten	Sibulate hautamine

www.miele.ee

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

Miele

DGC 7860 HCX Pro

et-EE

M.-Nr. 12 206 370 / 04 / 002