


Kasutus- ja paigaldusjuhend Auruahi



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

Sisukord

Ohutusjuhised ja hoiatused	6
Teie panus keskkonna heaks	14
Ülevaade	15
Auruahi	15
Kaasasolevad tarvikud	16
Juhtseadised	17
Sisse- / väljalülitusupp	18
Ekraan	18
Andurnupud.....	18
Sümbolid	20
Kasutuspõhimõte	21
Menüüpunkti valimine	21
Valikuloendis seadistuse muutmise	21
Seadistuse jaotusribaga muutmise	21
Töörežiimi või funktsiooni valimine	22
Numbrit sisestamine.....	22
MobileStarti aktiveerimine.....	22
Talitluse kirjeldus	23
Veepaak.....	23
Kogumiskauss	23
Temperatuur	23
Valmistusaeg	23
Müra	23
Kuumutusfaas	24
Valmistusfaas	24
Auru vähendamine	24
Esmakordne kasutuselevõtt	25
Miele@home	25
Põhiseadistused	26
Auruahju esmakordne puhastamine.....	27
Keemistemperatuuri kohandamine.....	28
Einstellungen	29
Ülevaade seadistustest	29
Menüü "Einstellungen" avamine	31
Sprache 	31
Tageszeit	31
Display	32
Lautstärke	33

Einheiten	33
Warmhalten	34
Dampfreduktion.....	34
Vorschlagstemperaturen	34
Wasserhärte	35
Sicherheit	36
Miele@home	37
Fernsteuerung	38
MobileStarti aktiveerimine.....	38
RemoteUpdate	38
Softwareversion	39
Händler	39
Werkeinstellungen	39
Kurzzeit	40
Pea- ja alamenüüd	42
Kasutamine	43
Väärtuste ja seadistuste muutmise valmistusprotsessi jaoks	44
Temperatuuri muutmise	44
Valmistusaegade sisestamine	45
Seadistatud valmistusaegade muutmise	46
Seadistatud valmistusaegade kustutamine	46
Küpsetusprotsessi katkestamine	47
Valmistusprotsessi katkestamine	47
Teadmiseks	48
Toidu aurutamise eripärad	48
Nõud.....	48
Kogumiskauss	48
Tasand	49
Külmutatud toiduained	49
Temperatuur	49
Valmistusaeg	49
Toiduvalmistamine vedelikega.....	49
Oma retseptid.....	49
Toidu aurutamine	50
Eco-Dampfgaren	50
Juhised valmistustabelite juurde	50
Köögivili	51
Kala	54
Liha.....	57

Sisukord

Riis.....	59
Teraviljad.....	60
Nuudlid/makarontooted	61
Klimbid	62
Kuivatatud kaunviljad	63
Kanamunad	65
Puuvili	66
Vorstitooted	66
Koorikloomad	67
Karbid	68
Kogu menüü korruga valmistamine.....	69
Muud rakendused.....	71
Kuumutamine	71
Sulatamine.....	74
Blanšeerimine.....	77
Hoidistamine	77
Nõude desinfitseerimine	80
Pärmitaina kergitamine.....	80
Niiskete rätikute soojendamine	80
Želatiini sulatamine.....	81
Mee sulatamine	81
Šokolaadi sulatamine	81
Jogurti valmistamine	82
Peki sulatamine	83
Sibulate hautamine.....	83
Mahla aurutamine.....	84
Toiduainetelt kesta eemaldamine	85
Õunte konserveerimine	85
Munapudru valmistamine	85
Töötundide.....	85
Automaatprogrammid.....	86
Automaatprogrammide kasutamine	86
Kasutamishüpsid	86
Andmed katseinstituutide jaoks	87
Puhastamine ja hooldus	88
Sobimatud puhastusvahendid	89
Esipaneeli puhastamine	89
Küpsetuskambri puhastamine.....	90
Veepaagi puhastamine	91
Tarvikute puhastamine	91

Kinnitusresti puhastamine	91
Katlakivi eemaldamine auruahjust.....	92
Mida teha, kui	94
Teated näidikutel / ekraanil	94
Ootamatu käitumine	95
Müra	96
Üldised probleemid või tehnilised tõrked	97
Juurdeostetavad tarvikud	98
Klienditeenindus	99
Kontakt tõrgete korral	99
Garantii	99
Paigaldus	100
Paigaldamise ohutusjuhised.....	100
Paigaldusmõõdud	101
Paigaldamine kõrgesse kappi	101
Paigaldamine alumisse kappi.....	102
Külgvaade	103
Ühendus ja õhutus	104
Auruahju paigaldamine.....	105
Elektriühendus.....	106
Vastavusdeklaratsioon	107
Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid	108
Garantii	109
Legend	110

Ohutusjuhised ja hoiatused

See auruahi vastab sätestatud ohutusnõuetele. Vale kasutamine võib vigastada inimesi ja põhjustada materiaalselt kahju.

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

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

Miele ei vastuta juhiste eiramise tõttu tekkinud kahju eest.

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

Otstarbekohane kasutamine

▶ See auruahi on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja selle-sarnastes paigaldustingimustes.

▶ Auruahi ei ole ette nähtud kasutamiseks välistingimustes.

▶ Kasutage auruahju eranditult vaid koduses majapidamises toidu-ainete aurutamiseks, sulatamiseks ja kuumutamiseks.

Muud kasutusviisid ei ole lubatud.

▶ Isikuid, kes oma füüsilise, meelelise või vaimse seisundi või kogemematuse või teadmatuse tõttu ei ole võimelised auruahju ohutult kasutama, tuleb kasutamise ajal jälgida.

Sellised isikud tohivad auruahju kasutada järelevalveta vaid juhul, kui neile on seadme kasutamine nii selgeks õpetatud, et nad saavad sellega ohutult hakkama. Nad peavad oskama märgata ja mõista valest käsitsemisest tulenevaid ohte.

Ohutusjuhised ja hoiatused

Lapsed ja majapidamine

- ▶ Kasutage kasutuslukku, et lapsed ei saaks auruahju kasutada ilma järelevalveta.
- ▶ Nooremad kui kaheksa-aastased lapsed tohivad auruahju kasutada vaid pideva järelevalve all.
- ▶ Lapsed alates kaheksandast eluaastast tohivad kasutada auruahju järelevalveta vaid juhul, kui neile on auruahju kasutamine nii selgeks õpetatud, et nad saavad sellega ohutult hakkama. Lapsed peavad oskama märgata ja mõista valest kasutamisest tulenevaid ohte.
- ▶ Lapsed ei tohi auruahju järelevalveta puhastada ega hooldada.
- ▶ Jälgige lapsi, kes viibivad auruahju läheduses. Ärge mitte kunagi lubage lastel auruahjuga 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. Töö ajal eraldub auru väljumisavast aur. Auruahju ukse- klaas ja juhtpaneel soojenevad.
Ärge lubage lastel auruahju kasutamise ajal puudutada. Mis tahes vigastusohu vältimiseks hoidke lapsed auruahjust eemal, kuni see on piisavalt jahtunud.
- ▶ Avatud uksest põhjustatud vigastusoht. Uks talub maksimaalselt 8 kg koormust. Lapsed võivad end avatud ukse juures vigastada. Takistage lapsi avatud uksest seismast, istumast või rippumast.

Tehniline ohutus

- ▶ Oskamatud paigaldus-, hooldus- ning remonttööd võivad kasutajat tõsiselt ohustada. Paigaldus-, hooldus- ja remonttöid tohivad teha ainult Miele volitatud spetsialistid.
- ▶ Auruahju kahjustused võivad ohustada teie turvalisust. Kontrollige seadet nähtavate kahjustuste suhtes. Ärge mitte kunagi võtke kasutusse kahjustatud auruahju.
- ▶ Võimalik on ajutine või pidev kasutamine autonoomse või võrguga mittedünaamilise energiaravustussüsteemiga (nt minivõrgud, varusüsteemid). Kasutamise eeltingimus on, et energiaravustussüsteem vastab standardi EN 50160 või võrreldava standardi nõuetele. Elektrisüsteemi ja selles Miele seadmes ette nähtud kaitsemeetmete funktsioon ja tööviis peavad ka minivõrgus või võrguga mittedünaamilise kasutamise korral olema tagatud või need tuleb paigaldises asendada võrreldavate meetmetega. Seda kirjeldatakse näiteks VDE-AR-E 2510-2 ajakohases väljaandes.
- ▶ Auruahju elektriohutus on tagatud ainult siis, kui seade on ühendatud nõuetekohaselt paigaldatud maandussüsteemi. Selle olulise turvanõude järgimine on väga tähtis. Kahtluse korral laske kogu elektrisüsteem elektrikul üle kontrollida.
- ▶ Auruahju tüübisildil toodud ühendusandmed (pinge ja sagedus) peavad kindlasti vastama elektrivõrgu andmetele, et vältida auruahju kahjustusi. Võrrelge neid enne ühendamist. Kahtluse korral pöörduge elektriku poole.
- ▶ Harupesad või pikendusjuhtmed ei taga vajalikku ohutust (tuleoht). Ärge kasutage neid auruahju ühendamiseks elektrivõrku.
- ▶ Ohutu töötamise tagamiseks kasutage auruahju vaid lõplikult paigaldatuna.
- ▶ Seda auruahju ei tohi kasutada mittestatsionaarsetes paigalduskohtades (nt laevas).

Ohutusjuhised ja hoiatused

- ▶ Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht. Kokkupuude pinge all olevate ühendustega ning elektrilise ja mehaanilise konstruktsiooni muutmine on teile ohtlik ja võib põhjustada tõrkeid auruahju töös. Ärge mitte mingil juhul avage auruahju korpust.
- ▶ Garantii kaotab kehtivuse, kui auruahju 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 auruahju elektrivõrguga ühendama elektrik.
- ▶ Kui toitejuhe on kahjustunud, peab selle vahetama spetsiaalse toitejuhtme vastu (vt peatüki “Paigaldus” lõiku “Elektriühendus”).
- ▶ Paigaldus-, hooldus- ja remonditööde ajal peab auruahi olema elektrivõrgust täielikult lahutatud. Selle saate tagada, kui
 - lülitate elektrisüsteemi kaitsmed välja või
 - keerate elektrisüsteemi keeratavad kaitsmed täielikult välja või
 - lahutate toitepistiku (kui see on olemas) elektrivõrgust. Ärge tõmmake toitejuhtmest, vaid pistikust.
- ▶ Kui auruahi on paigaldatud mööblipaneeli (nt ukse) taha, siis ärge kunagi sulgege mööblipaneeli auruahju kasutamise ajaks. Suletud paneeli taha koguneb soojus ja niiskus. See võib kahjustada auruahju, ümbritsevat kappi ja põrandat. Sulgege mööbliuks alles siis, kui auruahi on täiesti maha jahtunud.

Otstarbekohane kasutamine

- ▶ Kuumast aurust ja kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Auruahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end auru, küpsetuskambri, kinnitusresti, tarvikute ja valmistatava toiduga põletada. Pange kuuma küpsetatava toiduaine ahjupanemise või väljavõtmise, samuti kuumas küpsetuskambris tehtavate tööde 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.
- ▶ Kuumast veest põhjustatud vigastusoht. Pärast valmistusprotsessi lõppemist on aurugeneraatoris veel kuum vesi, mis pumbatakse tagasi veepaaki. Jälgige veepaagi väljavõtmisel ja käest panemisel, et see ei läheks ümber.
- ▶ Suletud konservikarpides tekib keetmisel ja kuumutamisel ülerõhk, mille mõjul need võivad lõhkeda. Ärge kasutage auruahju konservikarpide keetmiseks ega kuumutamiseks.
- ▶ Plastnõud, mis ei ole kuuma- ja aurukindlad, sulavad kõrgel temperatuuril ja võivad auruahju kahjustada. Kasutage vaid kuuma- (kuni 100 °C) ja aurukindlaid plastnõusid. Järgige nõude tootja juhiseid.
- ▶ Toiduained, mida hoitakse küpsetuskambris, võivad ära kuivada ja eralduv niiskus võib põhjustada auruahju 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.

Ohutusjuhised ja hoiatused

- ▶ Ukse kandevõime on max 8 kg. Ärge toetuge või istuge avatud uksele ning ärge asetage sellele raskeid esemeid. Jälgige ka, et ukse ja küpsetuskambri vahele ei jääks esemeid. Auruahi võib saada kahjustada.
- ▶ Kui kasutate mõnda elektriseadet, nt käsimikserit, auruahju lähedal, jälgige, et seadme toitejuhe ei jääks auruahju ukse vahele. Juhtme isolatsioon võib saada kahjustada.

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 (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Kinnitusresti puhastamine”). Paigaldage kinnitusrestid õigesti.
- ▶ Kui küpsetuskambri roostevabast terasest seinale satub keedu- soola 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 auruahju seeriatootmise lõppu kuni 15-aastase, kuid mitte lühema kui 10-aastase tarnegarantii talitlust säilitavatele varuosadele.

Teie panus keskkonna heaks

Pakendi suunamine jäätme- käitlusesse

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

Pakendi tagastamine materjaliringlusse säästab toorainet. Kasutage materjalipõhiseid väärtuslike materjalide kogumispunkte ja tagastusvõimalusi. Transpordipakendid võtab tagasi Miele edasimüüja.

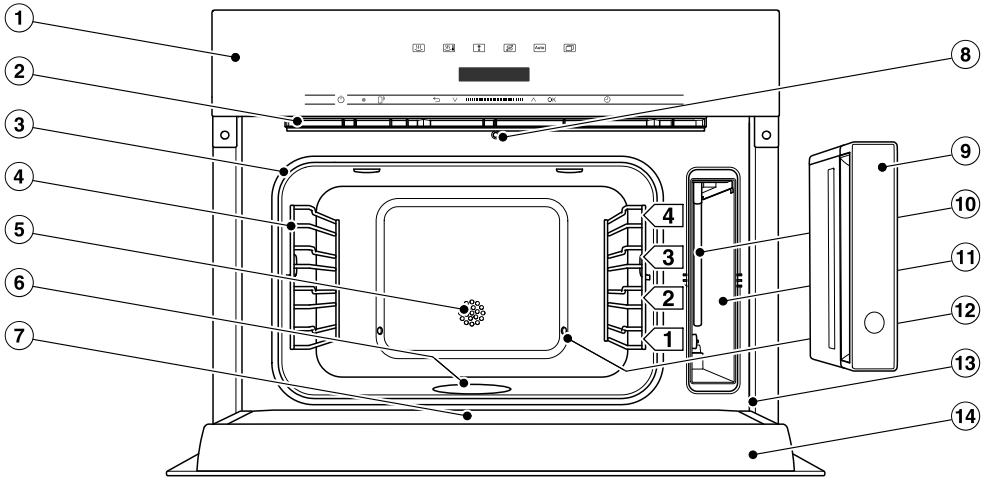
Vana seadme utiliseerimine

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, ilma neid lõhkumata. Viige need sobivasse kogumiskohta, kus need saab tasuta ära anda. Hoolitsege selle eest, et vana seade oleks kuni äraviimiseni laste eest kaitstud.

Auruahi



- ① Juhtseadised
- ② Auru väljumisava
- ③ Uksetihend
- ④ Kinnitusrest 4 tasandiga
- ⑤ Temperatuuriandur
- ⑥ Põhjaküttekeha
- ⑦ Kogumisrenn
- ⑧ Automaatne ukseavaja auru vähendamiseks
- ⑨ Äravõetava loksumiskaitsega veepaak
- ⑩ Imutoru
- ⑪ Veepaagi lahter
- ⑫ Siseruumi auruava
- ⑬ Tüübisildiga esiraam
- ⑭ Uks

Ülevaade

Käesolevas kasutus- ja paigaldusjuhendis kirjeldatud mudelid leiate tagakaanelt.

Tüübisilt

Tüübisilti näete avatud ukse korral esiraamil.

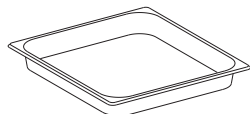
Sealt leiate mudeli nimetuse, seeria- numbri, samuti ühendusandmed (võrgupinge / sagedus / maksimaalne ühendusväärtus).

Hoidke seda teavet käepärast, kui teil on küsimusi või probleeme, nii saab Miele teid paremini aidata.

Kaasasolevad tarvikud

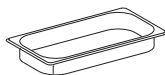
Kaasasolevaid ja täiendavaid tarvikuid saate vajadusel juurde tellida (vt peatükki "Juurdeostetavad tarvikud").

DGG 1/1-40L



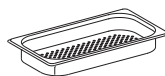
1 kogumiskauss
tilkuva vedeliku kogumiseks
Kogumiskaussi võib kasutada ka küpsetusnõuna.
375 x 394 x 40 mm (L x S x K)

DGG 1/2-40L



1 perforeerimata toiduvalmistusnõu
kogumaht 2,2 l /
kasulik maht 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (LxSxK)

DGGL 1/2-40L



2 perforeeritud toiduvalmistusnõud
kogumaht 2,2 l /
kasulik maht 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (LxSxK)

DMSR 1/1L



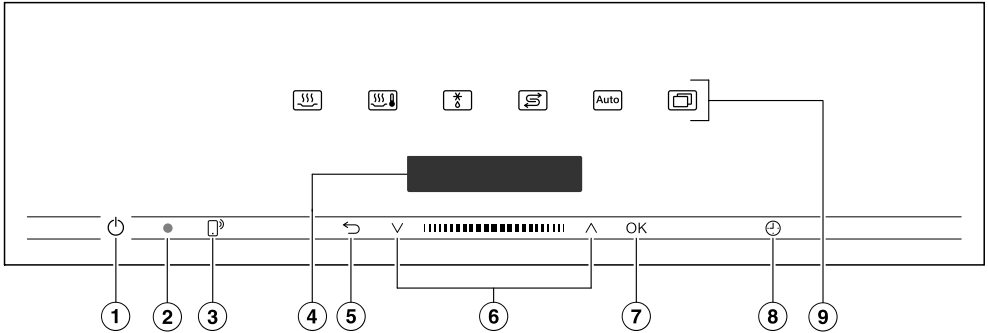
1 alusrest oma nõudele

Katlakivieemaldustabletid

Auruahju puhastamiseks katlakivist

Miele kokaraamat "Toidu aurutamine"

Miele katseköögi parimad retseptid



- ① Süvistatud sisse- / väljalülitusnupp Auruahju sisse- ja väljalülitamiseks
- ② Optiline liides (ainult Miele klienditeenindusele)
- ③ Andurnupp Auruahju juhtimiseks teie mobiilse lõppseadmega
- ④ Ekraan Kellaaja ja kasutusinfo kuvamiseks
- ⑤ Andurnupp Sammhaaval tagasi liikumiseks ja valmistusprotsessi katkestamiseks
- ⑥ Navigeerimisala noolenuppudega ja Valikuloendites lehitsemiseks ja väärtuste muutmiseks
- ⑦ Andurnupp OK Funktsioonide aktiveerimiseks ja seadistuste salvestamiseks
- ⑧ Andurnupp Lühiaja, valmistusaja või valmistusprotsessi käivitus- või lõpuaja seadistamiseks
- ⑨ Andurnupud Töörežiimide, automaatprogrammide ja seadistuste valimiseks

Juhtseadised


Sisse- / väljalülitusupp

Sisse- / väljalülitusnupp  asub süven-dis ja reageerib sõrmepuudutusele.


Selle nupuga lülitate auruahju sisse ja välja.

Ekraan

Ekraanil kuvatakse kellaaega või mitmesugust teavet töörežiimide, temperatuuride, valmistusaegade, automaatprogrammide, oma programmide ja seadistuste kohta.

Pärast auruahju sisselülitamist sisse- / väljalülitusnupuga  kuvatakse peamenüüd üleskutsega Betriebsart wählen.

Andurnupud




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

Kui soovite, et andurnupud reageerivad ka väljalülitatud auruahju korral, valige seadistus Display | QuickTouch | Ein.

Andurnupud ekraani kohal

Teavet töörežiimide ja täiendavate funktsioonide kohta leiате peatükkidest “Pea- ja alammenüüd”, “Einstellungen”, “Automatikprogramme” ja “Muud rakendused”.





Andurnupud ekraani all

Andurnupp	Funktsioon
	<p>Kui soovite auruahju 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.</p> <p>Niikaua kui see andurnupp põleb, saate auruahju juhtida mobiilse lõppseadmega (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Miele@home”).</p>
	<p>Sõltuvalt sellest, millises menüüs asute, liigute selle andurnupuga tagasi kõrgemal tasemel menüüsse või peamenüüsse.</p> <p>Kui samal ajal käib valmistusprotsess, saate selle andurnupuga valmistusprotsessi katkestada.</p>
∨ ■■■■■ ∩	<p>Navigeerimisalal saab valikuloendites üles või alla liikuda noolenuppudega või nendevahelisel alal. Ekraanil kuvatakse menüüpunkti, mida soovite valida.</p> <p>Väärtuseid ja seadistusi saate muuta noolenuppudega või nendevahelisel alal.</p>
OK	<p>Niipea kui kuvatakse väärtus, juhised või seadistus, mida saab kinnitada, süttib andurnupus OK oranž tuli.</p> <p>Selle andurnupu valimisega avate funktsioonid, nt lühiaja, salvestate väärtuste või seadistuste muudatused või kinnitate juhised.</p>
	<p>Kui valmistusprotsess ei käi, saate selle andurnupuga igal ajal seadistada lühiaja (nt munade keetmiseks).</p> <p>Kui samal ajal käib valmistusprotsess, saate seadistada lühiaja, valmistusaja või valmistusprotsessi käivitus- või lõpuaja.</p>

Juhtseadised

Sümbolid

Ekraanil võidakse kuvada järgmisi sümboleid:

Sümbol	Tähendus
	Sümbol tähistab lisateavet ja -juhiseid kasutamise kohta. Selle infoakna saab kinnitada nupuga <i>OK</i> .
	Lühiaeg
	Märkesümbol tähistab praegust seadistust.
	Mõningaid seadistusi, nt ekraaniheledus või helitugevus reguleeritakse jaotusriba abil.

Auruahju saab juhtida navigeerimisalal noolenuppude \wedge ja \vee ning nendevahealise alaga **|||||**.

Niipea kui kuvatakse väärtus, seadistus või juhised, mille peab kinnitama, süttib andurnupus *OK* oranž tuli.

Menüüpunkti valimine

- Puudutage noolenuppu \wedge või \vee või libistage alal **|||||** paremale või vasakule, kuni kuvatakse soovitud menüüpunkti.

Nõuanne: Kui hoiate ühte noolenuppu all, liigub valikuloend automaatselt edasi, kuni lasete noolenupu lahti.

- Kinnitage valik nupuga *OK*.

Valikuloendis seadistuse muutmine

Praegune seadistus on tähistatud märkesümboliga \checkmark .

- Puudutage noolenuppu \wedge või \vee või libistage alal **|||||** paremale või vasakule, kuni kuvatakse soovitud väärtus või soovitud seadistus.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgema taseme menüüsse.

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 helitugevus).

- Puudutage noolenuppu \wedge või \vee või libistage alal **|||||** paremale või vasakule, kuni kuvatakse soovitud seadistus.
- Kinnitage valik nupuga *OK*.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.


Kasutuspõhimõte

Töörežiimi või funktsiooni valimine

Töörežiimide ja funktsioonide (nt *Weitere* ) andurnupud asuvad ekraani kohal (vt peatükke “Kasutamine” ja “Einstellungen”).

- Puudutage soovitud töörežiimi või funktsiooni andurnuppu.

Andurnupus juhtpaneelil põleb oranž tuli.

- Töörežiimides ja funktsioonides: seadistage väärtused, nt temperatuur.
- Lehitsege menüüs *Weitere*  valiku loendites, kuni kuvatakse soovitud menüüpunkti.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Töörežiimi muutmine


Valmistusprotsessi ajal saab töörežiimi muuta.

Senini valitud töörežiimi andurnupus põleb oranž tuli.

- Puudutage uue töörežiimi või funktsiooni andurnuppu.


Kuvatakse muudetud töörežiimi ja selle juurde kuuluvaid soovitatavaid väärtuseid.

Muudetud töörežiimi andurnupus põleb oranž tuli.

Lehitsege menüüs *Weitere*  valiku loendit, kuni kuvatakse soovitud menüüpunkt.

Numbrite sisestamine

Numbrid, mida saab muuta, on heledal taustal.


- Puudutage noolenuppu \wedge või \vee või libistage alal  paremale või vasakule, kuni soovitud number on heledal taustal.


Nõuanne: Kui hoiate noolenuppu all, liiguvad väärtused automaatselt edasi, kuni lasete noolenupu lahti.

- Kinnitage nupuga *OK*.


Muudetud number salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

MobileStarti aktiveerimine

- Aktiveerige MobileStart, valides andurnupu .

Andurnupp  põleb. Auruahju saab rakendusega Miele kaugjuhtida.

Vahetu juhtimine auruahjult on rakenduse kaudu kaugjuhtimise suhtes ülimuslik.

MobileStarti saab kasutada seni, kuni andurnupp  põleb.

Veepaak

Maksimaalne täitekogus on 1,5 liitrit, minimaalne 0,5 liitrit. Veepaagil on määrgistused. Ülemist määrgistust ei tohi mingil juhul ületada.

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

Veepaagi väljavõtmine toimib lükkatõmba-meetodil: väljavõtmiseks vajutage kergelt veepaagile.

Pärast valmistusprotsessi lõppemist on aurugeneraatoris veel kuum järelejäänud vesi, mis pumbatakse tagasi veepaaki. Tühjendage veepaak pärast iga auruga valmistusprotsessi.

Kogumiskauss

Kui valmistate toitu perforeeritud kúpsetusnõus, lükake kogumiskauss 1. tasandile. Tilkuv vedelik koguneb alusele ja selle saab sealt lihtsalt eemaldada.

Vajadusel saate kogumiskaussi kasutada kúpsetusnõuna.

Temperatuur

Mõnele töörežiimile on määratud soovitatav temperatuur. Soovitatavat temperatuuri saab üksiku valmistusprotsessi jaoks või püsivalt määratud vahemikus muuta. Te saate soovitatavat temperatuuri 5 °C sammudega muuta (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Vorschlagstemperaturen”).

Valmistusaeg

Valmistusaja saab valida vahemikus 1 minut (0:01) kuni 10 tundi (10:00). Kui valmistusaeg on pikem kui 59 minutit, tuleb see märkida tundides ja minutites. Näide: valmistusaeg 80 minutit = 1:20.

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

Müra

Pärast auruahju sisselülitamist, kasutamise ajal ja pärast väljalülitamist on kuulda müra (mürinat). See müra ei viita talitlushäirele või seadme defektile. See tekib vee sisse- ja väljapumpamisel.

Kui auruaahi töötab, kuulete ventilaatori töömüra.

Talitluse kirjeldus

Kuumutusfaas

Kuni auruahi kuumeneb seadistatud temperatuurini, kuvatakse ekraanil tõusvat küpsetuskambri temperatuuri.

Aurutamisel sõltub kuumutusfaasi kestvus toiduaine kogusest ja temperatuurist. Üldjuhul kestab kuumutusfaas u 7 minutit. Jahutatud või külmutatud toiduainete ja madalal valmistustemperatuuril valmistamisel see pikeneb.

Valmistusfaas

Kui on saavutatud sisestatud temperatuur, algab valmistusfaas. Valmistusfaasi ajal kuvatakse ekraanil jääkaega.

Auru vähendamine

Kui valmistasite toitu temperatuuril üle u 80 °C, avaneb veidi enne valmistusaja lõppu auruahju uks automaatselt praokile, et aur saaks küpsetuskambrist väljuda. Ekraanil kuvatakse Dampfreduktion. Uks sulgub taas automaatselt.

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

Miele@home

Teie auruahi on varustatud sisseehitatud WiFi-mooduliga.

Kasutamiseks vajate:

- WiFi-võrku,
- rakendust Miele,
- Miele kasutajakontot. Kasutajakonto saate luua rakenduses Miele.

Rakendus Miele juhendab teid auruahju ja koduse WiFi-võrgu ühendamisel.

Pärast seda, kui olete auruahju oma WiFi-võrku ühendanud, saate rakendusega teha järgmisi toiminguid:

- avada teavet oma auruahju tööoleku kohta,
- vaadata juhiseid oma auruahju käimasolevate valmistusprotsesside kohta,
- lõpetada kulgeva valmistuskäigu.

Auruahju ühendamisel WiFi-võrku suureneb energiatarve ka siis, kui auruahi on välja lülitatud.

Veenduge, et auruahju paigalduskohas on teie WiFi-võrgu signaal piisavalt tugev.

WiFi-ühenduse saadavus

WiFi-ühendus jagab sagedusriba teiste seadmetega (nt mikrolaineahjuga, kaugjuhitavate mänguasjadega). See võib tekitada ajutisi või täielikke ühendushäireid. Seetõttu ei ole pakutavate funktsioonide pidev saadavus tagatud.

Miele@home'i saadavus

Miele rakenduse kasutamine sõltub Miele@home'i teenuse saadavusest teie riigis.

Miele@home pole igas riigis saadaval.

Teavet saadavuse kohta saate internetilehelt www.miele.com.

Miele rakendus


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



Esmakordne kasutuselevõtt

Põhiseadistused

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

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Auruahi muutub töö ajal kuumaks. Ohutu käituse tagamiseks kasutage auruahju vaid lõplikult paigaldatuna.

Kui auruaahi on ühendatud vooluvõrku, lülitub see automaatselt sisse.

Keele seadistamine

- Valige soovitud keel.
- Kinnitage nupuga OK.

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

Asukoha seadistamine

- Valige soovitud asukoht.
- Kinnitage nupuga OK.

Võrgu Miele@home loomine

Ekraanil kuvatakse „Miele@home“ eirichten.

- Kui soovite Miele@home'i kohe luua, kinnitage nupuga OK.
- Kui soovite loomise hilisemaks lükata, valige Überspringen ning kinnitage nupuga OK. 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.

Kellaaja seadistamine

- Seadistage kellaeg tundides ja minutites.
- Kinnitage nupuga OK.

Vee kareduse seadistamine

Teavet vee kareduse kohta saate ka kohalikust veevarustuseettevõttest.

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.

Auruahju esmakordne puhastamine

- Eemaldage auruahjult ja tarvikutelt võimalikud kleebised või kaitsekiled.

Auruahi on läbinud tehases talitluskontrolli, seetõttu võib transportimise ajal voolikutest küpsetuskambris veidi jääkvett voolata.

Veepaagi puhastamine

- Võtke veepaak välja.
- Eemaldage loksumiskaitse.
- Peske veepaaki käsitsi.

Tarvikute/küpsetuskambri puhastamine

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

Auruahju on enne tarnimist töödeldud hooldusvahendiga.

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

Esmakordne kasutuselevõtt


Keemistemperatuuri kohandamine

Enne esmakordset toiduainete valmistamist peate auruahju sobitama vee keemistemperatuuriga, mis erineb sõltuvalt paigalduskoha kõrgusest merepinnast. Selle protsessi käigus loputatakse ka vett juhtivad detailid.

Te peate selle protsessi **tingimata** läbi viima, et tagada tõrgeteta töö.

Destilleeritud või gaseeritud vesi ja muud vedelikud võivad auruahju kahjustada.







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

- Võtke veepaak välja ja täitke see määrgistuseni “max”.
- Lükake veepaak sisse.
- Pange auruahi 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 auruahju keemistemperatuuri uuesti sobitada. Viige selleks läbi katlakivi eemaldamise protsess (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Auruahjust katlakivi eemaldamine”).

Ülevaade seadistustest

Menüpunkt	Võimalikud seadistused
Sprache 	... deutsch english ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein* Aus Nachtabstaltung Zeitformat 12 Std 24 Std* Einstellen
Display	Helligkeit  QuickTouch Ein Aus*
Lautstärke	Signaltöne Melodien*  Solo-Ton  Tastenton  Begrüßungsmelodie Ein* Aus
Einheiten	Temperatur °C* °F
Warmhalten	Ein Aus*
Dampfreduktion	Ein* Aus
Vorschlagstemperaturen	
Wasserhärte	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH
Sicherheit	Tastensperre Ein Aus* Inbetriebnahmesperre  Ein Aus*
Miele@home	Aktivieren Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten



* Tehaseseadistus



Einstellungen

Menüpunkt	Võimalikud seadistused
Fernsteuerung	Ein* Aus
RemoteUpdate	Ein* Aus
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung Ein Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Vorschlagstemperaturen

* Tehaseseadistus

Menüü “Einstellungen” avamine

Menüüs Weitere  | Einstellungen  saate oma auruahju personaliseerida, kohandades tehase seadistused oma vajadustega.

- Valige Weitere .
- 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 asukohta.

Valimise ja kinnitamise järel ilmub kohe ekraanile soovitud keel.

Nõuanne: Kui valisite kogemata keele, millest te aru ei saa, valige andur-nupp . Liikuge sümboli  järgi taas alammenüüsse Sprache .

Tageszeit

Anzeige

Valige väljalülitatud auruahju jaoks kellaaja kuva:

- Ein
Kellaega kuvatakse ekraanil alati. Kui valite lisaks seadistuse Display | QuickTouch | Ein, reageerivad kõik andurnupud puudutusele kohe. Kui valite lisaks seadistuse Display | QuickTouch | Aus, tuleb auruahi enne kasutamist sisse lülitada.
- Aus
Energia säästmiseks on ekraan tume. Auruahi tuleb enne kasutamist sisse lülitada.
- Nachtabstaltung
Energia säästmiseks kuvatakse kella-aega ekraanil vaid ajavahemikus 5.00 kuni 23.00. Muul ajal on ekraan tume.

Einstellungen

Zeitformat

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

Einstellen

Seadistada saab tunde ja minuteid.



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

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

Display

Helligkeit

Ekraani heledust kujutatakse jaotusriba abil.

-  maksimaalne heledus
-  minimaalne heledus

QuickTouch

Valige, kuidas reageerivad andurnupud, kui auruahi on välja lülitatud:

- Ein
Kui olete lisaks valinud seadistuse Tageszeit | Anzeige | Ein või Nachtabsc-haltung, reageerivad andurnupud ka siis, kui auruahi on välja lülitatud.
- Aus
Sõltumata seadistusest Tageszeit | Anzeige reageerivad andurnupud vaid siis, kui auruahi on sisse lülitatud, samuti teatud aja jooksul pärast auru-ahju väljalülitamist.

Lautstärke

Signaltöne

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

Melodien

Protsessi lõppedes kõlab teatud ajavahemike järel mitu korda meloodia.

Meloodia helitugevust kujutatakse jaotusriba abil.

- ■■■■■■■■
maksimaalne helitugevus
- □□□□□□
meloodia on välja lülitatud

Solo-Ton

Protsessi lõpus kõlab teatud aja jooksul pidev toon.

Üksiku tooni kõrgust kujutatakse jaotusriba abil.


- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■
maksimaalne tooni kõrgus
- □□□□□□□□□□□□□□
minimaalne tooni kõrgus

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

Temperatur

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

Einstellungen

Warmhalten

Funktsiooniga Warmhalten saate valmistatud toitu pärast valmistusprotsessi soojas hoida. Valmistatavat toitu hoitakse eelseadistatud temperatuuril maksimaalselt 15 minutit soojas. Ukse avamise või andurnuppude puudutamisega saate soojahoidmise 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

- Ein
Kui valmistasite toitu temperatuuril üle u 80 °C, avaneb auruahju uks veidi enne valmistusaja lõppu automaatselt praokile. Selle funktsiooni toimel ei eraldu ukse avamisel nii palju auru. Uks sulgub taas automaatselt.
- Aus
Kui auru vähendamine on välja lülitatud, lülitatakse automaatselt välja ka funktsioon Warmhalten. Kui auru vähendamine on välja lülitatud, eraldub ukse avamisel palju auru.

Vorschlagstemperaturen

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

Kui olete menüüpunkti aktiveerinud, kuvatakse režiimivalikute nimekiri.

■ Valige soovitatav töörežiim.

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

■ Muutke soovitatavat temperatuuri.

■ Kinnitage nupuga OK.

Wasserhärte

Selleks et auruaahi töötaks laitmatult ja sellest eemaldataks katlakivi õigel ajal, peate seadistama kohaliku vee kareduse. Mida karedam on vesi, seda sagedamini tuleb auruahjust katlakivi eemaldada.

Teavet kohaliku vee kareduse kohta saate ka kohalikust veevarustusettevõttest.

Kui kasutate pudelitesse villitud joogivett, nt mineraalvett, kasutage ilma süsihappegaasita joogivett. Tehke seadistus vastavalt kaltsiumisisaldusele. Kaltsiumisisaldus on märgitud pudeli etiketile ühikuga mg/l Ca^{2+} või ppm (mg Ca^{2+} /l).

Karedusastme saab seadistada vahemikus 1 °dH ja 70 °dH. Tehases on eelseadistatud kareduseaste 15 °dH.

- Seadistage kohalik vee karedus.
- Kinnitage nupuga OK.


Vee karedus		Kaltsiumisisaldus mg/l Ca^{2+} või ppm (mg Ca^{2+} /l)	Seadistus
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10

Vee karedus		Kaltsiumisisaldus mg/l Ca^{2+} või ppm (mg Ca^{2+} /l)	Seadistus
°dH	mmol/l		
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9–12,5	430–500	61–70

Einstellungen

Sicherheit

Tastensperre

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. Puudutage andurnuppu *OK* vähemalt 6 sekundit, et nupulukk lühikeseks ajaks inaktiveerida.
- Aus
Nupulukk on inaktiveeritud. Kõik andurnupud reageerivad valimisel kohe.

Inbetriebnahmesperre

Kasutuslukk ei lase auruahju tahtmatult kasutusele võtta.

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

Ka pärast voolukatkestust jääb kasutuslukk aktiveerituks.

- Ein
Kasutuslukk aktiveeritakse. Enne kui saate auruahju kasutada, puudutage andurnuppu *OK* vähemalt 6 sekundit.
- Aus
Kasutuslukk on inaktiveeritud. Saate auruahju tavalisel viisil kasutada.

Miele@home

Auruahi kuulub Miele@home-süsteemiga ühilduvate kodumasinate hulka. Teie auruahi on tehases varustatud WiFi-kommunikatsioonimooduliga ja sobib juhtmeta kommunikatsiooniks.

Auruahju ühendamiseks WiFi-võrguga on mitu võimalust. Soovitame auruahju ühendada WiFi-võrguga rakenduse Miele või WPS-i 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 isikuandmed 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.


Einstellungen


Fernsteuerung

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


Võrguühendusega valmidusrežiimis va-
jab auruahi max 2 W.

MobileStarti aktiveerimine

- Aktiveerige MobileStart, valides an-
durnupu .

Andurnupp  põleb. Auruahju saab ra-
kendusega Miele kaugjuhtida.

Vahetu juhtimine auruahjult on raken-
duse kaudu kaugjuhtimise suhtes üli-
muslik.

MobileStarti saab kasutada seni, kuni
andurnupp  põleb.

RemoteUpdate

Kuvatakse menüüpunkti RemoteUpda-
te, mida saab vaid siis, kui Miele@ho-
me'i kasutamise eeldused on täidetud
(vt peatüki “Esmakordne kasutusele-
võtt” jaotist “Miele@home”).

RemoteUpdate'i abil saab teie auruahju
tarkvara uuendada. Kui auruahju jaoks
on saadaval uuendus, laadib auruahi
selle automaatselt alla. Uuendust ei ins-
tallita automaatselt, vaid peate selle kä-
sitsi käivitama.

Kui te ei installi uuendust, saate oma
auruahju harjumuspärasel viisil kasu-
tada. Miele soovib siiski uuendused
installida.

Sisse-/väljalülitamine

Tehaseseadistusena on RemoteUpdate
sisse lülitatud. Saadaolev uuendus laa-
ditakse automaatselt alla ja see tuleb
käsitsi käivitada.

Lülitage RemoteUpdate välja, kui soovi-
te, et uuendusi ei laaditaks auto-
maatselt alla.

RemoteUpdate'i kulgemine

Teavet uuenduste sisu ja mahu kohta pakutakse rakenduses Miele.

Kui saadaval on uuendus, kuvatakse auruahju ekraanil teadet.

Uuenduse saate installida kohe või lükata installimise hilisemaks. Päring esitatakse sel juhul auruahju uuesti siselülitamisel.

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 auruahju uuendamise ajal välja. Muidu katkestatakse uuendus ja seda ei installita.
- Mõnda tarkvarauuendust saab teha vaid Miele klienditeenindus.

Softwareversion

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

Händler

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

Messeschaltung

Kui lülitate auruahju aktiveeritud messirežiimis sisse, kuvatakse juhust Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht.


- Ein
Messirežiim aktiveeritakse, kui puudutate andurnuppu OK vähemalt 4 sekundit.
- Aus
Messirežiim inaktiveeritakse, kui puudutate andurnuppu OK vähemalt 4 sekundit. Auruahju saab tavapäraselt kasutada.

Werkeinstellungen

- Geräteeinstellungen
Kõik seadistused lähtestatakse tehaseseadistusele.
- Vorschlagstemperaturen
Muudetud soovitatavad temperatuurid lähtestatakse tehaseseadistustele.

Kurzzeit

Funktsiooni Kurzzeit kasutamine

Lühiaega  saate kasutada eraldi toimingute, nt munakeetmise jaoks.

Lühiaega saab kasutada ka siis, kui olete samaaegselt seadistanud ajad valmistusprotsessi automaatseks sissevõi väljalülitamiseks (nt meeldetuletuse-na 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 auruahi lühiaja seadistamiseks sisse. Vähenevat lühiaega kuvatakse sellisel juhul väljalülitatud auruahjuga.


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


- Valige andurnupp .
- Kui samal ajal on käimas valmistusprotsess, valige Kurzzeit.

Kuvatakse üleskutset Einstellen 00:00 Min.

- Sisestage navigeerimisalaga 06:20.
- Kinnitage nupuga OK.


Lühiaeg salvestatakse.


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

Kui samaaegselt käib valmistusprotsess **ilma** seadistatud valmistusajata, kuvatakse seadistatud temperatuuri saavutamisel sümbolit  ja vähenevat lühiaega.

Kui samaaegselt käib valmistusprotsess **seadistatud** valmistusajaga, väheneb lühiaeg taustal, sest ekraanil kuvatakse eelisjärjekorras valmistusaega.

Kui asute mõnes menüüs, väheneb lühiaeg taustal.

Pärast lühiaja möödumist vilgub , aega loendatakse ülespoole ja kostub helisignaal.

- Valige andurnupp .
- Vajadusel kinnitage nupuga OK.

Helilised ja visuaalsed signaalid lülitatakse välja.

Lühiaja muutmine

- Valige andurnupp ⌚.
- Kui samal ajal on käimas valmistusprotsess, valige Kurzzeit.
- Valige Ändern.
- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse lühiaeg.

- Muutke lühiaega.
- Kinnitage nupuga OK.








Muudetud lühiaeg salvestatakse.

Lühiaja kustutamine

- Valige andurnupp ⌚.
- Kui samal ajal on käimas valmistusprotsess, valige Kurzzeit.
- Valige Löschen.
- Kinnitage nupuga OK.

Lühiaeg kustutatakse.

Pea- ja alamenüüd

Menüü	Soovitav väärtus	Vahemik
Töörežiimid		
Dampfgaren 	100 °C	40–100 °C
Erhitzen 	100 °C	80–100 °C
Auftauen 	60 °C	50–60 °C
Entkalken 		
Automatikprogramme 		
Weitere 		
Blanchieren	–	–
Einkochen	90 °C	80–100 °C
Geschirr entkeimen	–	–
Hefeteig gehen lassen	–	–
Eco-Dampfgaren	100 °C	40–100 °C
Einstellungen 		
Betriebsstunden		

- Lülitage auruahi sisse.

Kuvatakse peamenüü.

Destilleeritud või gaseeritud vesi ja muud vedelikud võivad auruahju kahjustada.

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

- Täitke veepaak ja lükake sisse.
- Kui valmistate toitu perforeeritud küpsetusnõus, lükake kogumiskauss 1. tasandile.
- Lükake toit küpsetuskambrisse.
- Valige soovitav töörežiim.

Esmalt kuvatakse töörežiimi, seejärel soovitatavat temperatuuri.

- Muutke vajadusel soovitatavat temperatuuri.


Soovitatav temperatuur võetakse mõne sekundi jooksul üle. Temperatuuri saab hiljem noolenuppudega muuta.

- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse tegelik temperatuur ja algab kuumutusfaas.

Temperatuuri tõusu saab jälgida. Valitud temperatuuri esmakordsel saavutamisel kõlab helisignaal.

- Valmistusprotsess lõpetamiseks valige pärast valmistusprotsessi valitud töörežiimi andurnupp.

 Kuumast aurust põhjustatud vigastusoht.

Ukse avamisel võib eralduda väga palju kuumat auru. Võite saada auruga põletusi.


Astuge samm tagasi ja oodake, kuni kuum aur on väljunud.

- Võtke toit küpsetuskambrist välja.
- Lülitage auruahi välja.

Kasutamine

Auruahju puhastamine

- Vajadusel võtke kogumiskauss küpsetuskambrist ja tühjendage see.

 Kuumast veest põhjustatud vigastusohu.

Pärast valmistusprotsessi lõppemist on veepaagis veel kuum järelejäänud vesi, millega võite kõrvetada saada.

Jälgige veepaagi väljavõtmisel ja käest panemisel, et see ei läheks ümber.

- Võtke veepaak välja.
- Eemaldage loksumiskaitse ja tühjendage veepaak.
- Puhastage ja kuivatage kogu auruaahi nii, nagu on kirjeldatud peatükis "Puhastamine ja hooldus".

Jälgige, et loksumiskaitse fikseeruks peale asetamisel korralikult.

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

Vee lisamine

Kui valmistusprotsessi ajal saab vesi otse, 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
- Garzeit
- Fertig um
- Start um

Temperatuuri muutmine

Töörežiimides Dampfgaren  ja Eco-Dampfgaren saate temperatuuri muuta.

Soovitavat temperatuuri saab menüüs Weitere  | Einstellungen  | Vorschlagstemperaturen püsivalt oma isiklike kasutusharjumuste järgi seadistada.

- Valige noolenupp \wedge või \vee või libistage alal  paremale või vasakule.

Ekraanil kuvatakse seadistatud temperatuuri.

- Muutke seadistatud temperatuuri navigeerimisala kaudu.

Temperatuur muutub 5 °C sammudena.

- Kinnitage nupuga OK.

Valmistusprotsess jätkub muudetud seadistatud temperatuuriga.

Valmistusaegade sisestamine

Valmistustulemusele võib olla negatiivne mõju, kui valmistatava toidu sisestamise ja käivitusaaja vahel on pikem ajavahemik. Värsked toiduained võivad muuta värvi ja isegi rikneda. Valige valmistusprotsessi käivitamiseni võimalikult lühikene aeg.

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

Sisestades *Garzeit*, *Fertig um* või *Start um* andurnupuga ⊕, 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 andurnupp ⊕.
- Seadistage soovitud ajad.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Valitud töörežiimi menüüsse naasmiseks valige andurnupp ↵.

Valmistusaeg algab alles siis, kui saavutatud on seadistatud temperatuur.



Kui valmistasite toitu temperatuuril üle u 80 °C, ilmub veidi enne valmistusaaja lõppu ekraanile *Dampfreaktion* ja üks avaneb automaatselt praokile.

- Enne ukse avamist ja toidu küpsetuskambri välja võtmist oodake, kuni *Dampfreaktion* kustub.

Uue valmistusprotsessi saab käivitada alles siis, kui automaatne ukseavaja on oma algasendisse tagasi tõmbunud. Ärge lükake ukseavajat käsitsi sisse, sest see võib saada kahjustada.

Kasutamine



Seadistatud valmistusaegade muutmine

- Valige andurnupp .
- Valige soovitud aeg.
- Kinnitage nupuga OK.
- Vajadusel valige Ändern.
- Muutke seadistatud aega.
- Kinnitage nupuga OK.
- Valitud töörežiimi menüüsse naasmiseks valige andurnupp .

Voolukatkestuse korral seadistused kustutatakse.

Seadistatud valmistusaegade kustutamine

Töörežiimides Dampfgaren  ja Eco-Dampfgaren saate Garzeit kustutada.


- Valige andurnupp .
- Valige soovitud aeg.
- Kinnitage nupuga OK.
- Valige Löschen.
- Kinnitage nupuga OK.
- Valitud töörežiimi menüüsse naasmiseks valige andurnupp .

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

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


Küpsetusprotsessi katkestamine

Küpsetusprotsess katkestatakse, kui avate ukse. Küpsetuskambri küte lülitub välja. Sisestatud valmistusajad salvestatakse.

 Kuumast aurust põhjustatud vigastusoht.

Ukse avamisel võib eralduda väga palju kuuma auru. Võite saada auru-
ga põletusi.

Astuge samm tagasi ja oodake, kuni kuum aur on väljunud.

 Kuumadest pindadest ja kuumast toidust põhjustatud vigastusoht.

Auruahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küpsetuskambri, kinnitus-
resti, tarvikute ja toiduga põletada.

Pange kuuma küpsetatava toiduaine sisselükkamise või väljavõtmise, samuti kuumas küpsetuskambris tehtavate tööde ajaks pajakindad kätte.

Jälgige küpsetusnõu sisselükkamisel ja väljavõtmisel, et kuum valmistatav toit ei loksuks üle.

Ukse sulgemisel valmistusprotsess jätkub.

Pärast ukse sulgemist toimub rõhu ühtlustumine, mille ajal võib kosta vilinat.

Esmalt kuumutatakse uuesti ja ekraanil kuvatakse küpsetuskambri tõusvat temperatuuri. Kui seadistatud temperatuur on saavutatud, hakkab kulgema järelejäänud aeg.

Valmistusaeg lõpetatakse enne-
aegselt, kui uks avatakse valmistusaja viimasel minutil.

Valmistusprotsessi katkestamine

- Valige valitud töörežiimi andurnupp või andurnupp ↵.
- Valige Vorgang abbrechen ja vajadusel kinnitage nupuga OK.

Seejärel lülitub küpsetuskambri küte välja. Sisestatud valmistusajad kustutatakse.

Kuvatakse peamenüü.

Teadmiseks

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 värsked looduslik värvid.

Nõud

Küpsetusnõu

Auruahjuga on kaasas roostevabast terasest küpsetusnõud. Lisaks on saadaval eri suurusega küpsetusnõud, mis on perforeeritud või perforeerimata (vt peatükki “Juurdeostetavad tarvikud”). Nii saate vastavate toiduainete jaoks valida sobivad küpsetusnõud.

Võimalusel kasutage perforeeritud küpsetusnõusid. Aur pääseb kõikjalt toiduni ja see valmib ühtlaselt.

Oma nõud

Võite kasutada ka oma toidunõusid. Pange seejuures tähele:

- Nõud peavad olema kuuma- (kuni 100 °C) ja aurukindlad. Kui soovite kasutada plastnõusid, uurige tootjalt, kas need on 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, mitte põrandale.
- Nõu ülemise ääre ja küpsetuskambri lae vahel peab olema veidi ruumi, et anumasse pääseks piisavalt auru.

Kogumiskauss

Kui valmistate toitu perforeeritud küpsetusnõus, lükake kogumiskauss 1. tasandile.

Välja tilkuv vedelik koguneb alusele ja te saate selle lihtsalt eemaldada.

Vajadusel saate kogumiskaussi kasutada küpsetusnõuna.

Tasand

Valida võib ükskõik millise tasandi ja ka mitmel tasandil korruga toitu valmistada. Valmistusaega see ei muuda.

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

Lükake küpsetusnõu ja rest alati tasandi 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 juhatakse 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, juhatakse 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 $\frac{2}{3}$, et see väljavõtmisel üle ei loksuks.

Oma retseptid


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

Toidu aurutamine

Eco-Dampfgaren

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

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

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

Seadistus

Weitere  | 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 värsked juurvili tavapäraselt ette, nt peske, puhastage ja tükeldage.

Külmutatud toiduained

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

Sama valmistusajaga külmunud ja värsket juurvilja võib toiduks valmistada koos.

Peenestage suuremad, kokku külmunud tükid. Valmistusaja leiate pakendilt.

Toiduvalmistusnõud

Toiduained, mille üksikutel tükidel on väike läbimõõt (nt herned, sparglivarred), moodustavad väikeseid või vähe vaheruumi 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 tilkumise vedeliku põhjustatud värvimuutusi.

Valmistusaeg

Tavapärase keetmise puhul on valmistusaeg sõltuv valmistatava toiduaine suurusest ja soovitatavast küpsusastmest. Näide: mittelagunevad kartulid, neljaks lõigatud:

u 17 minutit

mittelagunevad kartulid, pooleks lõigatud:

u 20 minutit

Seadistused

Automatikprogramme  | ... |

või

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	27–29
poolitatud	21–22
neljaks lõigatud	16–18
Eelkõige mittelagunevad kartulid, kooritud terved	25–27
poolitatud	19–21
neljaks lõigatud	17–18
Lagunevad kartulid, kooritud terved	26–28
poolitatud	19–20
neljaks lõigatud	15–16
Nuikapsas, kangid	6–7
Kõrvits, tükeldatud	2–4
Maisitõlvikud	30–35
Lehtpeet, tükeldatud	2–3

Toidu aurutamine

Köögivili	🕒 [min]
Paprika, tükeldatud või ribad	2
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, pöidlaüksused tükid	9–10
Juurseller, kangid	6–7
Spargel, roheline	7
Spargel, valge, pöidlaüksused	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

Toidu aurutamine

Kala

Värsked toiduained

Valmistage värsked 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 valmistamist haput, nt sidruni- või laimimahlaga. Hapu lisamine muudab kalaliha tugevaks.

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, saate vältida maitsete ülekandumist tilkva vedelikuga, kui lükkate kala vahetult kogumis- või klaasaluse (sõltuvalt mudelist) 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 ujumis- asendis. 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

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 guljašiks, 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, et kontsentraat kokku koguda. Kontsentraadiga saab maitsestada kastmeid või selle hilisemaks kasutamiseks külmutada.
- **Tugeva puljongi** valmistamiseks sobivad supikana ja veisest kondiga lõige kintsust, rinnatükk, kondiga karbonaad ja loomakondid. Pange liha koos kontide, köögiviljade ja külma veega küpsetusnõusse. Mida pikem valmistusaeg, seda tugevama puljongi saate.

Seadistused

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.

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

	Suhe riis : vedelik	🕒 [min]
Basmatiriis	1 : 1,5	15
Aurutatud riis	1 : 1,5	23–25
Ümarateraline riis:		
pudruriis	1 : 2,5	30
risottoriis	1 : 2,5	18–19
Täisterariis	1 : 1,5	26–29
Vesiriis	1 : 1,5	26–29

🕒 valmistusaeg

Toidu aurutamine

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

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 $\frac{1}{3}$ võrra.

Värsked toiduained

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

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

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

🕒 valmistusaeg

Toidu aurutamine

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 määratud perforeeritud toiduvalmistusnõus.

Seadistused

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

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

🕒 valmistusaeg

Toidu aurutamine

Leotamata		
	Vahekord kaunviljad : vedelik	🕒 [min]
Oad		
<i>Kidney-oad</i>	1 : 3	130–140
Punased oad (<i>adzuki-oad</i>)	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 munarooigi valmistate, nt munaputru.

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

Toidu aurutamine

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

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

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

Dampfgaren 

temperatuur: vt tabel

valmistusaeg: vt tabel


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

 temperatuur,  valmistusaeg

Toidu aurutamine

Karbid

Värsked toiduained

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

Leotage värsked 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

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

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 kogumis- või klaasaluse kohale (sõltub mudelist). Nii väldite maitsete ülekandumist või värvumist alla tilkuva vedeliku tõttu.

Temperatuur

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

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

Valmistusaeg

Kui soovitavat 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 arves-tus:

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

Toidu aurutamine

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.

Kuumutamine

Toiduained kuumutatakse auruahjus säästvalt, need ei kuiva ja need ei järelvalmi. Toiduained kuumenevad ühtlaselt ja neid ei pea aegajalt segama.

Te võite valmis roogi taldrikul (liha, köögiviljad, kartulid) samamoodi kuumutada nagu üksikuid toiduaineid.

Nõud

Väiksemaid koguseid saab kuumutada taldrikul, suuremaid toiduvalmistusnõus.

Aeg

Taldrikute või küpsetusnõude arv ei mõjuta aega.

Tabelis toodud aeg kehtib keskmisele portsjonile taldriku kohta. Suuremate koguste puhul pikendage aega.

Nõuanded

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

Toiduainete soojendamine

- Katke soojendatavad toiduained taldriku või temperatuuri- (kuni 100 °C) ja aurukindla fooliumiga.
- Asetage toiduained restile või küpsetusnõusse.

Seadistused

Erhitzen 

või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

aeg: vt tabel

Muud rakendused

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

Toiduaine	🕒* [min]
Köögivili	
Porgandid Lillkapsas Nuikapsas Oad	6–7
Lisandid	
Makaronid Riis	3–4
Kartulid, pikuti poolitatud	12–14
Klimbid	15–17
Liha ja linnuliha	
Praad viiludena, 1,5 cm paksune Rulaad, viiludeks lõigatuna Guljašš Lambaraguu	5–6
Königsbergi klops	13–15
Kanašnitsel Kalkunišnitsel	7–8
Kala	
Kalafilee, 2 cm paksune	6–7
Kalafilee, 3 cm paksune	7–8
Road taldrikul	
Spagetid, tomatikaste	13–15
Seapraad, kartulid, aedviljad	12–14
Täidetud paprikakaunad (poolitatud), riis	13–15
Kanafrikassee, riis	7–8
Aedviljasupp	2–3
Kreemsupp	3–4

Muud rakendused

Toiduaine	⌚* [min]
Selge supp	2–3
Ühepajatoit	4–5


⌚ aeg

* Ajad kehtivad nende toiduainete kohta, mida kuumutatakse taldrikul ja mis on taldrikuga kaetud.

Muud rakendused

Sulatamine

Auruahjus 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 selle alla lükatud kogumis- või klaasalusega (sõltub mudelist): nii ei ole toiduained 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

Auftauen 

või

Dampfgaren 

temperatuur: vt tabel

sulatusaeg: vt tabel

tasakaalustusaeg: vt tabel

Muud rakendused

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

Muud rakendused

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

Blanšeerimine

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

Enne edasitöötlemist blanšeeritud köögiviljade värv säilib paremini.

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

Seadistused

Weitere  | Blanchieren

või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

blanšeerimisaeg: 1 minut

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.

Köögivilji

Peske, puhastage ja tükeldage köögiviljad.

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

Muud rakendused

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

Toiduainete hoidistamine

- Lükake rest 1. tasandile.
- Asetage purgid restile. Purgid ei tohi kokku puutuda.

Seadistused

Weitere  | Einkochen
või

Dampfgaren 

temperatuur: vt tabel
hoidistusaeg: vt tabel

Muud rakendused

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.

Muud rakendused


Nõude desinfitseerimine

Auruahjus desinfitseeritud nõud ja luti-pudelid on pärast programmi lõppemist desinfitseeritud samamoodi nagu keet-misel. Kontrollige siiski tootja andmete põhjal, kas kõik koostisosad on temperatuuri- (kuni 100 °C) ja aurukindlad.


Võtke lutipudelid osadeks. Pange pudelid uuesti kokku alles siis, kui need on täiesti kuivad. Vaid nii saab mikroobide uut paljunemist vältida.

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

Seadistused

Weitere  | Geschirr entkeimen
aeg: 1 minut kuni 10 tundi

või

Dampfgaren 
temperatuur: 100 °C
aeg: 15 minutit

Pärmitaina kergitamine

- Valmistage tainas vastavalt retseptile.
- Asetage lahtine tainakauss sisse-lükatud restile.

Seadistused

Weitere  | Hefeteig gehen lassen
aeg: lähtuvalt retseptist


või

Dampfgaren 
temperatuur: 40 °C
aeg: lähtuvalt retseptist

Niiskete rätikute soojendamine

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


Seadistused

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 restile.

Seadistused


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 määritava toiduaine.

Seadistused

Dampfgaren 
Temperatuur: 60 °C
Aeg: 90 minutit (sõltumata purgi suurus-
est või mee kogusest purgis)

Šokolaadi sulatamine

- Auruahjus 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

Dampfgaren 
temperatuur: 65 °C
valmistusaeg: 20 minutit

Muud rakendused

Jogurti valmistamine

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

Kasutage eluskultuuridega ja ilma lisanditeta maitsestatamata 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 juuretisiks.

Nõuanne: Jogurtifermenti kasutamisel saab jogurtit valmistada piima / kooresegust. Segage $\frac{3}{4}$ l piima $\frac{1}{4}$ 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 või restile. Purgid ei tohi kokku puutuda.
- Pange purgid kohe pärast valmistusaja lõppu külmikusse. Sealjuures ärge liigutage purke ülemäära.

Seadistused

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.

Peki sulatamine

Pekk ei pruunisü.

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

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: 4 minutit

Sibulate hautamine

Hautamine tähendab omas mahlas küpsetamist, vajadusel vee lisamisega.

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

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: 4 minutit

Muud rakendused

Mahla aurutamine

Auruahjus saab pehmetest ja poolkõvade puuviljadest mahla aurutada.

Üleküpsenud puuvili on mahla saamiseks hästi sobiv: mida valminum on puuvili, seda rohkem mahla tuleb ja seda aromaatssem 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 mahe-
daid 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.

Puuviljast mahla aurutamine

- Asetage ettevalmistatud puuvili perforeritud kúpsetusnõusse.
- Mahla kogumiseks lükake selle alla perforerimata kúpsetusnõu või kogumis- või klaaslaus (sõltub mudelist).

Seadistused


Dampfgaren 
temperatuur: 100 °C
aeg: 40–70 minutit

Toiduainetelt kesta eemaldamine

- Lõigake toiduainetel, nagu tomatid, nektariinid jne varre kohalt rist sisse. Nii on kesta lihtsam eemaldada.
- Asetage toiduained perforeeritud küpsetusnõusse.
- Mandleid ehmatage kohe pärast väljavõtmist külma veega. Muidu ei saa neilt kesta eemaldada.

Seadistused

Dampfgaren 
temperatuur: 100 °C
aeg: vt tabel


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

 aeg

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

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 määratud perforeerimata küpsetusnõusse.

Seadistused

Dampfgaren 
temperatuur: 100 °C
valmistusaeg: 4 minutit

Töötundide

Valides Weitere  | Betriebsstunden, saate vaadata auruahju töötundide koguarvu.

Automaatprogrammid

Teie auruahjul on üle 20 automaatprogrammi mitmesuguste köögiviljade valmistamiseks. Temperatuur ja valmistusaeg on seadistatud, köögivili tuleb vaid vastavalt tükkide suurusele ette valmistada.

Juhiseid ja nõuandeid köögivilja aurutamiseks leiate peatüki "Aurutamine" jaotisest "Köögivili".

Automaatprogrammide kasutamine

- Valige Automatikprogramme .




Kuvatakse valikuloendit.

- Valige soovitud köögivili (nt Erbsen).
- Seadistage soovitud küpsusaste.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Kasutamishüpsid

- Enne automaatprogrammi käivitamist laske küpsetuskambri pärast küpsetusprotsessi kõigepealt toatemperatuurini jahtuda.
- Küpsusastet kujutatakse seitsme segmendiga joonindikaatorina. Soovitud küpsusastme saate seadistada navigeerimisala kaudu.
- Automaatprogrammi käivitus- või lõpuaega saab nuppudega Start um ja Fertig um muuta.
- 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. Põletusohu.




Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi (töörežiim Dampfgaren)

Kontrolltoit	Küpsetusnõu	Kogus [g]	 ⁴	 ² [°C]	 [min]
Auru lisamine					
Brokoli (8.1)	1x DGGL 1/2-40L	300	Suvaline	100	3
Auru jaotus					
Brokoli (8.2)	2x DGGL 1/2-40L	max	Suvaline ³	100	3
Seadme mahutavus					
Herned (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	vastavalt 875	2, 4 ⁴	100	5

⁴ tasand(id), ² temperatuur,  valmistusaeg

- 1 Lükake kogumis- või klaasalus (sõltub mudelist) 1. tasandile.
- 2 * Lükake kontrolltoit külma küpsetuskambris (enne kuumutusfaasi algust).
- 3 Lükake kaks küpsetusnõud DGGL 1/2-40L üksteise järel tasandile.
- 4 Lükake vastavalt kaks küpsetusnõud DGGL 1/2-40L üksteise järel sisestustasandile.
- 5 Test on lõpetatud, kui temperatuur on kõige külmemas kohas 85 °C.


Kontrolltoidud, kogu menüü korraga valmistamine¹ (töörežiim Dampfgaren)

Kontrolltoit	Küpsetusnõu	Kogus [g]	 ⁴	 ² [°C]	Kõrgus [cm]	 [min]
Kartulid, mittelagunevad, neljaks lõigatud ³	1 × 1/2 DGGL-40L	800	4	100	–	17
Lõhefilee, külmutatud, sulatamata	1 × 1/2 DGGL-40L	4 × 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokoliõisikud	1 × 1/2 DGGL-40L	600	3	100	–	4

⁴ tasand, ² temperatuur,  valmistusaeg


- 1 Toimimisviisi vt peatüki "Aurutamine" jaotist "Kogu menüü korraga valmistamine".
- 2 Lükake kogumiskauss või klaasalus (sõltub mudelist) 1. tasandile.
- 3 Lükake esimene kontrolltoit (kartulid) külma küpsetuskambris (enne kuumutusfaasi algust).

Puhastamine ja hooldus

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Auruahi muutub töö ajal kuumaks. Küpsetuskamber, kinnitusrest ja tarvikud võivad tekitada põletusi.

Laske küpsetuskambri, kinnitusrestil ja tarvikutel enne puhastamist esmalt jahtuda.

 Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht.

Aurupuhasti aur võib sattuda pinge all olevatele osadele ja põhjustada lühise.

Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks aurupuhastit.

Kui kasutate sobimatuid puhastusvahendeid, võivad kõik pinnad värvi muuta või muutuda.

Kõik pealispinnad on kriimustustundlikud. Klaasesipaneelide puhul võivad kriimustused põhjustada purunemist.

Kasutage puhastamiseks üksnes olmekasutuseks mõeldud puhastusvahendeid.

Eemaldage puhastusvahendite jäägid kohe.

Ärge kasutage alifaatseid süsivesinikke sisaldavaid puhastus- ja nõudepesuvahendeid. Need võivad põhjustada tihendite pundumist.

Kui mustus jääb pinnale kauemaks, võib olla seda hiljem võimatu eemaldada.

Pealispinnad võivad värvi muuta või muutuda.

Soovitame mustuse kohe eemaldada.

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

Nõuanne: Kui te ei kasuta auruahju 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 klooriidi sisaldavaid puhastusvahendeid,
- katlakivi lahustavaid puhastusvahendeid,
- abrasiivseid puhastusvahendeid (nt küürimispulbrit, -piima, -kive),
- lahustit sisaldavaid puhastusvahendeid,
- roostevaba terase 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 kustutuskumme,
- 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.

Puhastamine ja hooldus

Küpsetuskambri puhastamine

Puhastage ja kuivatage küpsetuskambrit, uksetihendit, kogumisrenni ja ukse sisekülge iga kord pärast kasutamist.

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

Pärast pikemat kasutamist võib ahju **põhjaküttekeha** toitudest tilkunud vedelike tõttu värvi muuta. Töövõime seetõttu ei halvene.

Uksetihend on konstrueeritud seadme kogu kasutusea jaoks. Kui uksetihend tuleb siiski välja vahetada, pöörduge klienditeeninduse poole (vt käesoleva kasutusjuhendi lõpust).

Automaatse ukseavaja puhastamine.

Jälgige, et ukseavaja ei ummistuks toidujääkidega.

- Pühkige ukseavaja juures olev mustus **kohe** puhta niiske lapi, nõudepesuvahendi ja sooja veega ära.
- Pühkige pärast puhastust puhta veega üle, kuni kõik puhastusvahendi jäägid on eemaldatud.

Veepaagi puhastamine

- Võtke veepaak pärast iga kasutuskorda välja.
- Eemaldage loksumiskaitse.
- Tühjendage veepaak.
- Peske veepaaki käsitsi ja seejärel kuivatage, et vältida lubjakivisette teket.
- Asetage loksumiskaitse uuesti veepaagile. Jälgige, et loksumiskaitse fikseeruks korralikult.

Tarvikute puhastamine

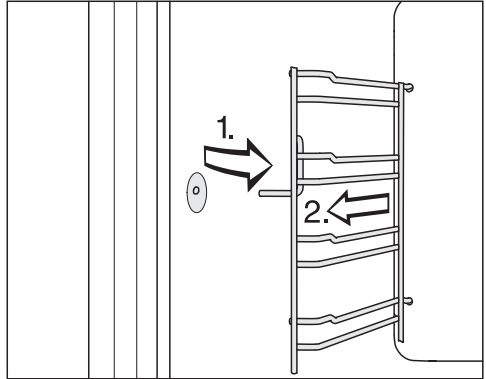
Kõiki tarvikuid tohib pesta nõudepesumasinas.

Kogumiskausi, resti, küpsetusnõu puhastamine

- Pärast iga kasutuskorda peske ja kuivatage kogumiskauss, rest ja küpsetusnõu.
- Eemaldage sinakad varjundid äädikaga ja seejärel loputage küpsetusnõusid puhta veega.

Kinnitusresti puhastamine

Kinnitusreste tohib pesta nõudepesumasinas.



- Tõmmake kinnitusrestid eest kinnitusest (1.) ja võtke välja (2.).
- Peske kinnitusresti nõudepesumasinas või puhta niiske lapi, nõudepesuvahendi ja sooja veega.

Paigaldamine toimub vastupidises järjekorras.

- Paigaldage kinnitusrestid hoolikalt.

Kui kinnitusreste ei paigaldata korrektselt, ei ole kaitse ümberminemise ja väljatõmbamise eest tagatud.

Puhastamine ja hooldus

Katlakivi eemaldamine auruahjust

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.

Auruahjust tuleb teatud aja järel eemaldada katlakivi. Kui saabunud on katlakivi eemaldamise aeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud valmistusprotsesside arv. Pärast viimast valmistamisprotsessi auruahi lukustub.


Soovitame auruahjust katlakivi eemaldada enne, kui see lukustub.

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

Funktsioon Start um ja Fertig um ei pakuta katlakivi eemaldamise puhul.

- Lülitage auruahi sisse ja valige Entkalcken .

Ekraanil kuvatakse teade Bitte warten... Katlakivi eemaldamise toimingut valmistatakse ette. See võib kesta mõne minuti. Kui ettevalmistamine on lõpetatud, palutakse täita veepaak.

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

Kuvatakse järelejäänud aeg. Katlakivi eemaldamise protsess käivitub.

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

Protsessi ajal tuleb veepaaki kaks korda loputada ja täita värskelt veega.

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.
- Kinnitage kõik nupuga OK.

Pärast järelejäänud aja lõppemist kuvatakse Fertig ja kõlab helisignaali.

- Lülitage auruahi välja.
- Võtke veepaak välja ja eemaldage loksumismaitse.
- Tühjendage ja kuivatage veepaak.
- Laske küpsetuskambril jahtuda.
- Seejärel kuivatage küpsetuskamber.
- Sulgege uks alles siis, kui küpsetuskamber on täielikult kuivanud.

Mida teha, kui ...

Enamiku igapäevase töö käigus esineda võivatest tõrgetest ja vigadest saate ise kõrvaldada. Paljudel juhtudel hoiate sellega kokku nii aega kui ka raha, kuna te ei pea kutsuma klienditeenindust.

Aadressilt www.miele.com/service leiate teavet tõrgete ise kõrvaldamise kohta.

Allolevad tabelid on teile abiks tõrke või vea põhjuste väljaselgitamisel ja kõrvaldamisel.


Teated näidikutel / ekraanil

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
F44	Tekkinud on tehniline tõrge. <ul style="list-style-type: none">■ Lülitage auruahi välja ja mõne minuti möödumisel uuesti sisse.■ Kui veateadet kuvatakse endiselt, võtke ühendust Miele klienditeenindusega.
Ekraanil kuvatakse teadet, mida selles tabelis ei ole.	Tekkinud on elektroonikaviga. <ul style="list-style-type: none">■ Lahutage auruahi umbes 1 minutiks vooluvõrgust.■ Kui probleem ei kao pärast vooluvarustuse taastamist, võtke ühendust klienditeenindusega.

Ootamatu käitumine

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Küpsetuskamber ei lähe kuumaks.	<p>Demorežiim on aktiveeritud. Auruahju saab käsitseda, ent küpsetuskambri küte ei toimi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lülitage messirežiim välja (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Händler”). <p>Küpsetuskamber on selle alla paigaldatud soojendusahjuga töttu soojenenud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Avage uks ja laske küpsetuskambril jahtuda.
Auruahi ei lülitu peale kolimist enam kuumenemisfaasist aurustusfaasile.	<p>Vee keemistemperatuur on muutunud, kuna uue paigalduskoha kõrgus erineb vanast vähemalt 300 m võrra.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tehke keemistemperatuuri kohandamiseks katlakivi eemaldamine (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Auruahjust katlakivi eemaldamine”).
Töötamise ajal väljub ukse vahelt või ebatavalistest kohtadest harjumatult palju auru.	<p>Uks ei ole korralikult kinni.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sulgege uks. <p>Uksetihend ei asetse korralikult.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vajutage uksetihend taas nii sisse, et see igal pool ühtlaselt vastas oleks. <p>Uksetihend on kahjustatud, nt praod.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vahetage uksetihend välja. Te saate uksetihendi tellida klienditeenindusest (vt selle kasutusjuhendi lõpust).
Funktsioone Start um ja Fertig um ei pakuta.	<p>Temperatuur küpsetuskambris on liiga kõrge, nt pärast valmistusprotsessi lõppu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Avage uks ja laske küpsetuskambril jahtuda. <p>Üldjuhul Entkalken puhul neid funktsioone ei pakuta.</p>

Mida teha, kui ...

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Andurnupud ei reageeri.	Olete valinud seadistuse Display QuickTouch Aus. Seetõttu ei reageeri andurnupud väljalülitatud auruahju korral. <ul style="list-style-type: none">■ Kui lülitate auruahju sisse, reageerivad andurnupud. Kui soovite, et andurnupud reageeriks alati ka väljalülitatud auruahju korral, valige seadistus Display QuickTouch Ein.
	Auruahi ei ole ühendatud vooluvõrku. <ul style="list-style-type: none">■ Kontrollige, kas auruahju toitepistik on pistikupe-sas.■ Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole akti-veerunud. Võtke ühendust elektriiku või Miele klienditeenindusega.
	Juhtsüsteemis on tekkinud probleem. <ul style="list-style-type: none">■ Puudutage sisse- / väljalülitusnuppu , kuni ek-raan lülitub välja ja auruahi käivitub uuesti.

Müra

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Töötamise ajal ja pärast auruahju väljalülitamist kuulub heli (mürin).	See müra ei viita talitlushäirele ega seadme defektille. See tekib vee sisse- ja väljapumpamisel.
Pärast väljalülitamist kostub ventilaatori töötamise häält.	Ventilaator jääb tööle. Auruahi on varustatud ventilaatoriga, mis juhhib auru küpsetuskambri välja. Pärast auruahju väljalülitamist töötab ventilaator edasi. Ventilaator lülitub mõne aja möödudes automaatselt välja.
Seadme uuesti tööle lülitumisel kostub vilinat.	Peale ukse sulgemist toimub rõhu ühtlustumine, mille ajal võib kosta vileheli. Heli ei viita seadme rikkele.

Üldised probleemid või tehnilised tõrked

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Auruahju ei saa sisse lülitada.	<p>Kaitse on väljas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Lülitage kaitse sisse (vähimat vajalikku kaitset vt tüübisildilt). <p>Võimalik, et on tekkinud tehniline tõrge.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Eraldage auruaahi umbes 1 minutiks vooluvõrgust,<ul style="list-style-type: none">– lülitades vastava kaitsekorgi välja või keerates sulavkaitsme tervenisti välja või– lülitades FI-kaitaselüliti (rikkevoolukaitse) välja.■ Kui te ei saa pärast kaitsme või FI-kaitaselüliti sisselülitamist/sissekeeramist auruahju ikka veel kasutada, pöörduge elektriku või Miele klienditeeninduse poole.

Juurdeostetavad tarvikud

Miele pakub teie seadmetele rikkalikku Miele tarvikute ning puhastus- ja hooldustoodete valikut.

Neid tooteid saate hõlpsasti tellida Miele veebipoest.

Samuti on nimetatud tooteid võimalik hankida Miele klienditeeninduse (vt käesoleva kasutusjuhendi lõpust) või Miele müügiesinduse kaudu.

Küpsetusnõud

Miele pakub rikkalikku küpsetusnõude valikut. Need on funktsioonide ja mõõtmete poolest täiuslikult häälestatud Miele seadmetele. Üksikasjaliku teabe üksikute toodete kohta leiate Miele veebilehelt.

- erinevates suurustes perforeeritud küpsetusnõud
- erinevates suurustes perforeerimata küpsetusnõud

Puhastus- ja hooldusvahendid

- Katlakivieemaldustabletid (6 tükki)
- Universaalne mikrokiudlapp sõrmejälgede ja kerge mustuse eemaldamiseks

Aadressilt www.miele.com/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.

Selle teabe leiate tüübisildilt, mis on avatud ukse korral näha esiraamil.


Garantii

Garantiiäeg on 2 aastat.

Lisateavet leiate kaasasolevast garantiitingimuste kirjeldusest.

Paigaldus

Paigaldamise ohutusjuhised

 Asjatundmatu paigaldus võib põhjustada kahjustusi.
Asjatundmatu paigaldamine võib auruahju kahjustada.
Laske auruahi paigaldada vaid kvalifitseeritud spetsialistil.

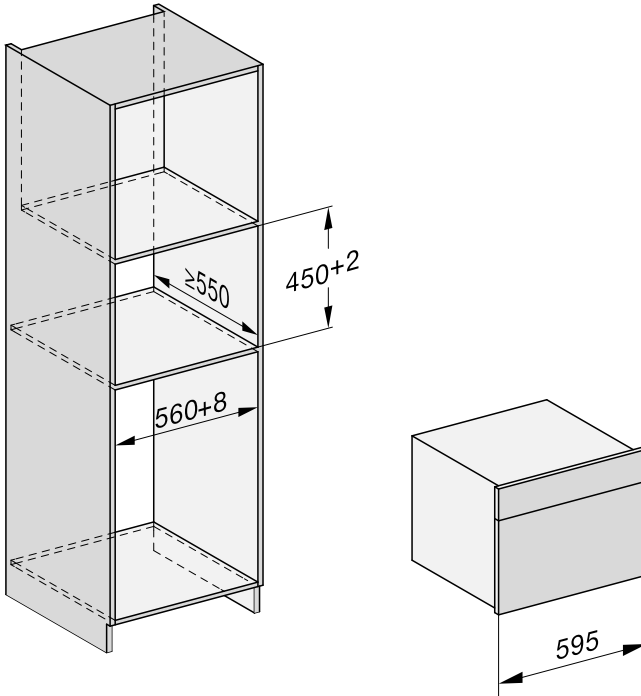
- ▶ Et auruahi ei saaks kahjustada, peavad auruahju tüübisildil toodud ühendusandmed (sagedus ja pinge) kindlasti vastama elektrivõrgu andmetele.
Võrrelge neid andmeid enne ühendamist. Kahtluste korral küsige nõu elektrikult.
- ▶ Harupesad või pikendusjuhe ei paku vajalikku ohutust (tulekahju- oht). Ärge ühendage auruahju nende abil voluvõrku.
- ▶ Jälgige, et pistikupesale pääseks juurde ka pärast auruahju paigaldamist.
- ▶ Auruahi tuleb paigutada nii, et küpsetusnõu sisu oleks ülemises sisetustasandis 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.

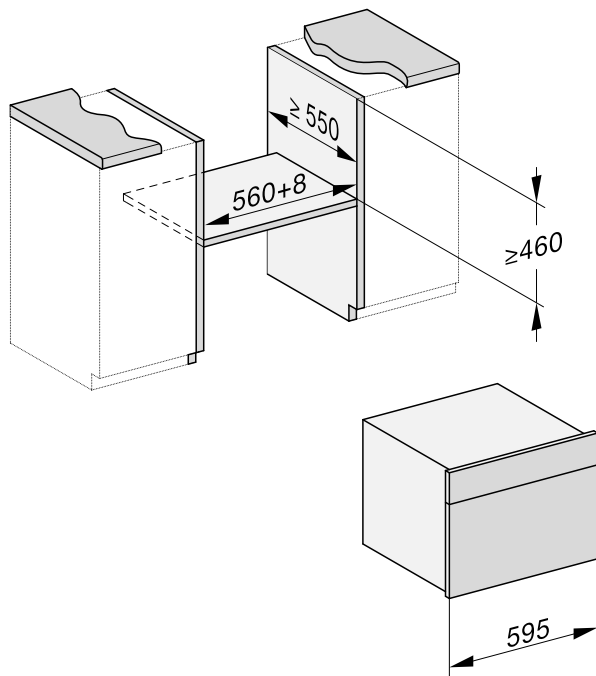


Paigaldus

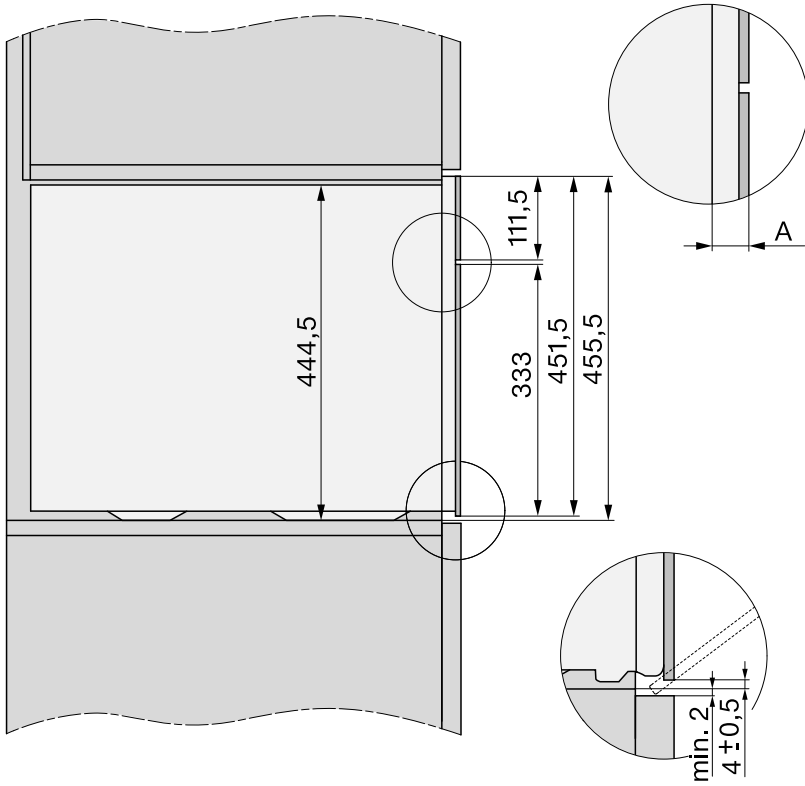
Paigaldamine alumisse kappi

Paigaldusniši taga ei tohi olla kapi tagaseina.

Kui paigaldate auruahju elektri- või induktsioonpliidiplaadi alla, järgige ka pliidiplaadi paigaldamise juhiseid ja pliidiplaadi paigalduskõrgust.



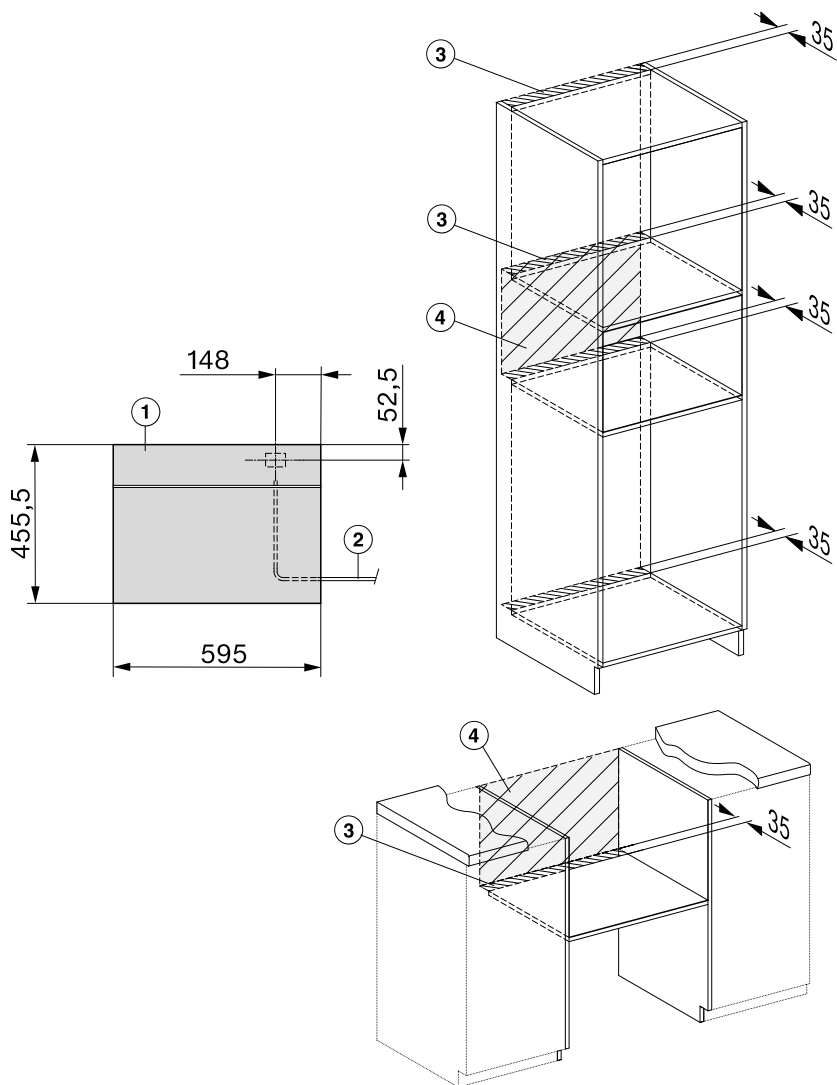
Külgvaade



- A** Klaasist esipaneel: 22 mm
 Metallist esipaneel: 23,3 mm

Paigaldus

Ühendus ja õhutus



- ① Eestvaade
- ② Toitejuhe P = 2000 mm
- ③ Õhutusava min 180 cm²
- ④ Selles piirkonnas ei ole ühendust

Auruahju paigaldamine

- Kinnitage toitejuhe auruahju külge.

Asjatundmatu transport võib põhjustada kahjustusi.

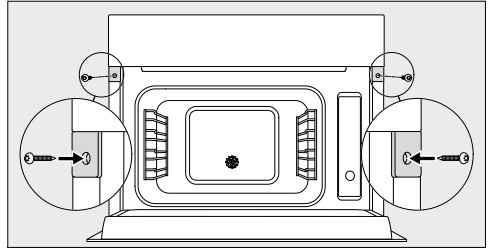
Kui kannate auruahju käepidemest, võib uks kahjustada saada.

Kasutage kandmiseks korpuse külgedel asuvaid käepidemeid.

Kui auruaahi ei ole horisontaalselt loodis, ei tööta see korralikult.

Kõrvalekalle horisontaalist tohib olla maksimaalselt 2°.

- Lükake auruaahi ümbritsevasse kappi ja loodige.
Jälgige, et toitejuhe kuskile vahele ei kiiluks ja kahjustada ei saaks.
- Avage uks.




- Kinnitage auruaahi kaasas olevate puidukruvidega (3,5 × 25 mm) kapi küljeseinte külge.
- Ühendage auruaahi vooluvõrku.
- Kontrollige auruahju kõiki funktsioone kasutusjuhendi abil.

Paigaldus

Elektriühendus

Auruahi on valmis ühendamiseks kaitsemaandusega seinakontakti.


Paigaldage auruaahi nii, et pistikupesa oleks vabalt ligipääsetav. Kui pistikupesa ei ole vabalt ligipääsetav, veenduge, et iga pooluse jaoks oleks olemas lahk-lüliti.

 Ülekuumenemisest tingitud tuleoht.

Auruahju 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 auruaahju elektriühenduse loomiseks  tüüpi rikkevoolukaitselüliti (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 mittersünkroonse energiavarustusüsteemiga (nt minivõrgud, varusüsteemid). Kasutamise eeltingimus on, et energiavarustusüsteem vastab standardi EN 50160 või võrreldava standardi nõuetele.

Elektrisüsteemi ja selles Miele seadmes ette nähtud kaitsemeetmete funktsioon ja tööviis peavad ka minivõrgus või võrguga mittersünkroonse kasutamise korral olema tagatud või need tuleb paigaldises asendada võrreldavate meetmetega. Seda kirjeldatakse näiteks VDE-AR-E 2510-2 ajakohases väljaandes.

Käesolevaga kinnitab Miele, et see au-
ruahi vastab direktiivile 2014/53/EL.

ELi vastavusdeklaratsiooni täielik tekst
on saadaval ühel järgmistest interne-
tiaadressidest:

- tooted, allalaadimine, aadressil
www.miele.ee
- teenindus, teabenõue, kasutusjuhen-
did, aadressil [www.miele.ee/majapi-
damine/teabenoue-385.htm](http://www.miele.ee/majapi-
damine/teabenoue-385.htm), vajalik
esitada toote nimetus või tootmis-
number

WiFi-mooduli sa- gedusriba	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-------------------------------	----------------------------

WiFi-mooduli maksimaalne saa- tevõimsus	< 100 mW
---	----------

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.

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:

- 24 kuud majapidamisseadmetele nende otstarbekohase kasutamise korral
- 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

- Seade osteti volitatud edasimüüjalt või otse liikmesriigis, Šveitsis või Norras ning seda kasutatakse samuti nimetatud piirkonnas.
- Klienditeeninduse tehniku nõudmisel esitatakse garantiitõend (müügikviitung või täidetud garantiikaart).

III Garantii sisu ja ulatus

- 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.
- Garantii ei hõlma selle alla mittekuuluvaid kahjunõudeid Miele Eesti vastu, välja arvatud juhul, kui Miele Eesti lepinguline volitatud klienditeenindus tegutseb ettekavatsetult või selgelt hooletult.
- Garantii ei hõlma kulutarvikute ja lisatarvikute tarnet.

IV Garantii piirangud

Garantii ei hõlma puudusi või rikkeid, mis on põhjustatud järgmistel asjaoludel.

- Puudulik ülesseadmine või paigaldamine, nt kehtivate ettevaatusabinõude või kirjalike kasutus-, paigaldus- ja montaažjuhiste mittejärgimine.
- Mitteotstarbekohane kasutamine ja asjatundmatu kasutamine või koormamine, nt sobimatute pesu- või loputusvahendite või kemikaalide kasutamine.
- Mõnes muus liikmesriigis, Šveitsis või Norras ostetud seadet ei ole erinevate tehniliste andmete tõttu võimalik kasutada või on seda võimalik kasutada ainult piirangutega.
- Välismõjud, nt transpordikahjud, löögi või kukkumise tagajärjel tekkinud kahju, ilmastiku või muude loodusjõudude põhjustatud kahjud.
- Remonttööd ja muudatusi on teinud isikud, keda ei ole Miele nendeks teenindustöödeks koolitanud ja volitanud.
- Kasutatud on varuosi, mis ei ole Miele originaalvaruosad ega Miele lubatud tarvikud.
- Klaasi purunemine või defektsed hõõglambid.
- Voolu- ja pingekoikumised, mis jäävad väljapoole tootja lubatud vahemikku.
- 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
12 Std	12 tundi
24 Std	24 tundi
aktivieren	Aktiveerimine
ändern	Muutmine
Anzeige	Näidik
Auftauen	Sulatamine
aus	Väljas
Automatikprogramme	Automaatprogramm
Begrüßungsmelodie	Tervitusmeloodia
Betriebsart wählen	Töörežiimi valimine
Betriebsart wechseln?	Kas vahetada töörežiimi?
Betriebsarten	Töörežiimid
Betriebsstunden	Töötundide
Bitte warten...	Palun oodake...
Blanchieren	Blanšeerimine
Dampfgaren	Aurutamine
Dampfreduktion	Auru vähendamine
deaktivieren	Inaktiveerimine
deutsch	Saksa keel
Display	Ekraan
Display-Helligkeit	Ekraani heledus
Eco-Dampfgaren	Säästuaurutamine
ein	Sisse
Einheiten	Ühikud
Einkochen	Hoidistamine
einrichten	Häällestamine
einstellen	Seadistamine

Legend

DE - Legende	EE - Legend
einstellen 00:00 Min	Seadistamine 00:00 min
Einstellungen	Seadistused
english	Inglise keel
Entkalken	Katlakivieemaldus
Erbsen	Herned
Erhitzen	Kuumutamine
Fernsteuerung	Kaugjuhtimine
Fertig	Valmis
Fertig um	Valmis kell
Garzeit	Valmistusaeg
Geräteeinstellungen	Seadme seadistused
Geschirr entkeimen	Nõude steriliseerimine
Händler	Edasimüüja
Hefeteig gehen lassen	Pärmitaina kergitamine
Helligkeit	Heledus
Inbetriebnahmesperre	Kasutuslukk
Kurzzeit	Lühiaeg
Land	Riik
Lautstärke	Helitugevus
löschen	Kustutamine
Melodien	Meloodiad
Messeschaltung	Demorežiim
Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht	Demorežiim aktiivne. Seade ei kuumuta
Miele@home einrichten	“Miele@home”i seadistamine
Nachtabstaltung	Öine väljalülitus
neu einrichten	Uuesti häälestama
OK	OK

Legend

DE - Legende	EE - Legend
Remote Update	Kauguuendamine
Sicherheit	Turvalisus
Signaltöne	Signaaltoonid
Softwareversion	Tarkvaraversioon
Solo-Ton	Üksik toon
Sprache	Keel
Start um	Käivitus kell
Tageszeit	Kellaaeg
Tastensperre	Nupulukk
Tastenton	Nuputoon
Temperatur	Temperatuur
überspringen	Vahelejätmine
Verbindungsstatus	Ühenduse olek
Vorgang abbrechen	Protsessi katkestamine
Vorschlagstemperaturen	Soovitatavad temperatuurid
Warmhalten	Soojashoidmine
Wasserhärte	Vee karedus
weitere	Täiendavad
Werkeinstellungen	Tehaseseadistused
Zeitformat	Ajavorming
zurücksetzen	Lähtestamine



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

DG 7140, DG 7240

et-EE

M.-Nr. 11 266 110 / 03