

Kasutus- ja paigaldusjuhend Auruahi



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

Sisukord

Ohutusjuhised ja hoiatused	4	Temperatuur.....	24
Jätkusuutlikkus ja keskkonnakaitse	9	Valmistusaeg.....	24
Tutvumine	10	Toiduvalmistamine vedelikega.....	24
Auruahi	10	Oma retseptid.....	24
Tüübisilt.....	11	Toidu aurutamine	25
Kaasasolevad tarvikud	11	Eco-aurutamine	25
Juurdeostetavad tarvikud.....	11	Juhised valmistustabelite juurde	25
Juhtseadised.....	12	Köögivilid.....	26
Ekraan.....	13	Kala.....	29
Andurnupud	13	Liha	31
Sümbolid.....	13	Riis.....	33
Funktsiooni kirjeldus	14	Teraviljad.....	34
Veepaak.....	14	Nuudlid/makarontooted.....	35
Kogumiskauss	14	Klimbid.....	36
Temperatuur	14	Kuivatatud kaunviljad	37
Valmistusaeg	14	Kanamunad	39
Müra	15	Puuvili.....	40
Kuumutusfaas	15	Vorstitooted	40
Valmistusfaas	15	Koorikloomad.....	41
Auru vähendamine.....	15	Karbid.....	42
Kasutuselevõtmine	16	Kogu menüü korraga valmistamine..	43
Auruahju esmakordne puhastamine	16	Muud rakendused	44
Vee kareduse seadistamine	16	Kuumutamine	44
Keemistemperatuuri kohandamine.	16	Sulatamine	46
Seadistused	17	Blanšeerimine.....	49
Töötundide kuvamine.....	17	Hoidistamine.....	49
Seadistuste muutmine ja salvestamine.....	17	Nõude desinfitseerimine	52
Vee karedus	19	Pärmitaina kergitamine.....	52
Kasutamine	20	Niiskete rätikute soojendamine	52
Auruahju kasutamine	20	Želatiini sulatamine.....	52
Väärtuste muutmine valmistusprotsessi jaoks	21	Mee sulatamine.....	53
Küpsetusprotsessi katkestamine	22	Šokolaadi sulatamine.....	53
Teadmiseks	23	Jogurti valmistamine	54
Toidu aurutamise eripärad.....	23	Peki sulatamine	55
Nõud.....	23	Sibulate hautamine	55
Kogumiskauss	23	Mahla aurutamine	55
Tasand.....	24	Toiduainetelt kesta eemaldamine	56
Külmutatud toiduained	24	Õunte konserveerimine	56
		Munapudru valmistamine	56
		Automaatprogrammid	57

Puhastamine ja hooldus	59
Puhastamis- ja hooldusjuhised	59
Sobimatud puhastusvahendid.....	59
Esipaneeli puhastamine	60
Küpsetuskambri puhastamine	60
Veepaagi puhastamine	60
Tarvikute puhastamine.....	60
Kinnitusresti puhastamine	61
Katlakivi eemaldamine auruahjust ..	61
Probleemide kõrvaldamine	63
Teated ekraanil	63
Ootamatu käitumine	64
Müra	64
Üldised probleemid või tehnilised tõrked	65
Klienditeenindus	66
Kontakt tõrgete korral	66
Garantii	66
Paigaldus.....	67
Paigaldamise ohutusjuhised	67
Paigaldusmõõdud.....	68
Paigaldamine kõrgesse kappi.....	68
Paigaldamine alumisse kappi.....	69
Külgvaade.....	70
Ühendus ja õhutus.....	71
Auruahju paigaldamine	72
Elektriühendus	73
Andmed katseinstituutide jaoks ...	74
Tehnilised andmed.....	75
Garantii.....	76

Ohutusjuhised ja hoiatused

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

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

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

Miele ei vastuta juhistele eiramise tõttu tekkinud kahju eest.

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

Otstarbekohane kasutamine

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

▶ Auruaahi ei ole ette nähtud kasutamiseks välistingimustes.

▶ Kasutage auruaahi eranditult vaid kodus majapidamises toiduainete aurutamiseks, sulatamiseks ja kuumutamiseks.

Muud kasutusviisid ei ole lubatud.

▶ Isikuid, kes oma füüsilise, meelelise või vaimse seisundi või kogemematususe või teadmatususe tõttu ei ole võimelised auruaahi ohutult kasutama, tuleb kasutamise ajal jälgida.

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

Lapsed ja majapidamine

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

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

▶ Lapsed ei tohi auruaahi järelevalveta puhastada ega hooldada.

▶ Jälgige lapsi, kes viibivad auruaahi läheduses. Ärge mitte kunagi lubage lastel auruaahjuga mängida.

► Pakkematerjalist põhjustatud lämbumisohu. 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 vigastusohu. Lapse nahk on õrnem ja kõrgete temperatuuride suhtes tundlikum kui täiskasvanul. Töö ajal eraldub auru väljumisavast aur. Auruahju ukseklaas 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 vigastusohu. Uks talub maksimaalselt 8 kg koormust. Lapsed võivad end avatud ukse juures vigastada. Takistage lapsi avatud uksest seismast, istumast või rippumast.

Tehniline ohutus

► Asjatundmatult tehtud paigaldus-, hooldus- või parandustööde tagajärjel võivad tekkida tõsised ohud kasutajale, mille eest tootja ei vastuta. Paigaldus-, hooldus- ja parandustöid tohib teha ainult kvalifitseeritud spetsialist või Miele klienditeenindus.

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

► Auruahju elektriõhutus 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.

Ohutusjuhised ja hoiatused

- ▶ 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).
- ▶ 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 kvalifitseeritud spetsialist või Miele klienditeenindus.
- ▶ Soovitame defektsed detailid asendada originaalvaruosadega. Originaalvaruosade nõuetekohasel paigaldamisel tagab Miele täieliku vastavuse ohutusnõuetele ning garantii nõudeõiguse säilimise.
- ▶ Kui toitepistik on toitejuhtmest eraldatud või toitejuhe ei ole toitepistikuga varustatud, peab auruahju vooluvõrguga ühendama kvalifitseeritud spetsialist või Miele klienditeenindus.
- ▶ Kui toitejuhe on kahjustunud, peab selle vahetama spetsiaalse toitejuhtme vastu.
- ▶ 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. Jälgige 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.
- ▶ 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.

Ohutusjuhised ja hoiatused

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, karemaid käsnu, harju ega teravaid metallkaabitsaid.
- ▶ Kinnitusrestid saab eemaldada. Paigaldage kinnitusrestid õigesti.
- ▶ Kui küpsetuskambri roostevabast terasest seinale satub keedu-soola sisaldavat toitu või vedelikku, eemaldage see kohe hoolikalt, et vältida korrosiooni teket.

Tarvikud

- ▶ Soovitame kasutada Miele originaaltarvikuid. Kui paigaldate seadmele muid tarvikuid, võite kaotada õiguse garantiile, tootmisgarantiile ja / või tootevastutusele.
- ▶ Miele originaalvaruosi saab tellida vähemalt 10 aastat ja kuni 15 aastat pärast teie auruahju sarja tootmise lõppu.

Pakendi suunamine jäätmekäitlusesse

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

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

Vana seadme utiliseerimine

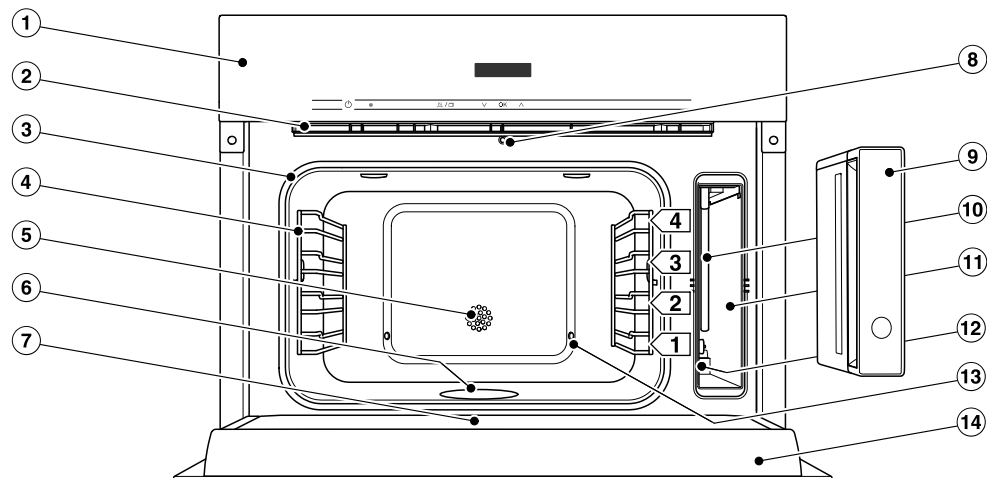
Elektri- ja elektroonikaseadmed sisaldavad mitmesuguseid väärtuslikke materjale. Samuti sisaldavad need teatud aineid, segusid ja detaile, mis olid vajalikud seadme toimimiseks ja ohutuse tagamiseks. Olmeprügi hulgas ja vale käitlemise korral võivad need kahjustada inimese tervist ja keskkonda. Seetõttu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



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

Tutvumine

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 loksumiskaitsmega veepaak
- ⑩ Imutoru
- ⑪ Veepaagi lahter
- ⑫ Tüübisilt
- ⑬ Siseruumi auruava
- ⑭ Uks

Käesolevas kasutus- ja paigaldusjuhendis kirjeldatud mudelid leiata tagakaanelt.

Tüübisilt

Tüübisilt asub veepaagi lahtris.

Sealt leiata mudelitähise, seerianumbri, samuti ühendusandmed (võrgupinge / sagedus / maksimaalne ühendusväärtus).

Mudelitähise ja seerianumbri (SN) leiata ka väikeselt sildilt, mis on avatud ukse korral nähtav esiraamil.

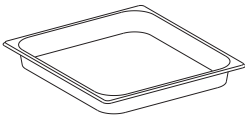
Hoidke seda teavet küsimuste või probleemide korral käepärast, sest nii saab Miele teid paremini aidata.

Kaasasolevad tarvikud

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

Sõltuvalt riigist ja mudelist võib kaasas olla veel tarvikuid.

Tilkumisalus DGG 100-40

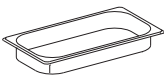


1 tilkumisalus roostavabast terasest tilkuka vedeliku kogumiseks.

Tilkumisalust võib kasutada ka aurutusnõuna.

375 × 394 × 40 mm (L × S × K)

Aurutusnõu DGG 50-40

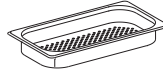


1 perforeerimata küpsetusnõu roostevabast terasest

mahutavus 2,2 l / kasulik maht 1,6 l

375 × 197 × 40 mm (L × S × K)

Aurutusnõu DGGL 50-40



2 perforeeritud küpsetusnõud roostevabast terasest

mahutavus 2,2 l / kasulik maht 1,6 l

375 × 197 × 40 mm (L × S × K)

Rest



1 alusrest oma nõudele

Katlakivieemaldustabletid

Auruahju puhastamiseks katlakivist

Juurdeostetavad tarvikud

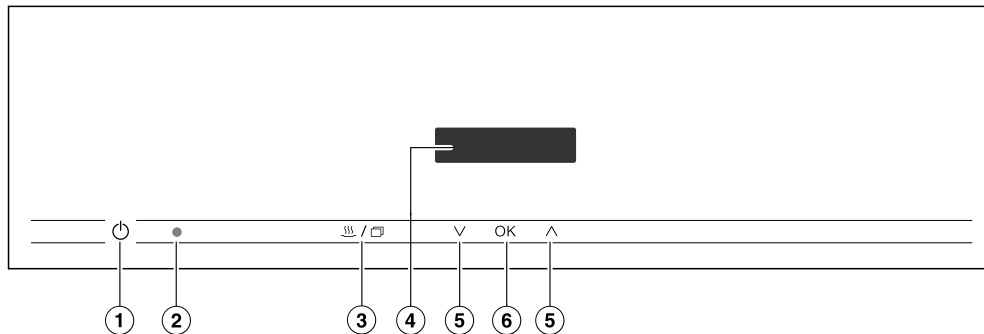
Miele veebipoest, Miele klienditeenindusest või Miele edasimüüjalt saate spetsiaalselt auruahju jaoks kohandatud tooteid, nt hooldusvahendeid ja tarvikuid.






Miele veebipoodi pääsete järgmise QR-koodi abil:



Tutvumine

Juhtseadised



- ① Süvistatud sisse- / väljalülitusnupp 
Auruahju sisse- ja väljalülitamiseks
- ② Optiline liides (ainult Miele klienditeenindusele)
- ③ Andurnupp  / 
Aurutamise, *ECO*-aurutamise ja auto-maatprogrammide vahel vahetamiseks
- ④ Ekraan
Info kuvamiseks ja käsitlemiseks
- ⑤ Andurnupud  / 
Väärtuste ja seadistuste muutmiseks ning valikuloendites lehitsemiseks
- ⑥ Andurnupp *OK*
Sisestuse või valiku kinnitamiseks ja seadistuste salvestamiseks

Ekraan




Ekraanil kuvatakse teavet temperatuuride, valmistusaegade, automaatprogrammide ja seadistuste kohta.

Andurnupud

Andurnupud reageerivad sõrme puudutusele. Igat puudutust kinnitab nuputoon. Nuputooni saate välja lülitada (vt peatükki “Seadistused”).

Sümbolid

Ekraanil võidakse töö ajal kuvada järgmisi sümboleid ja näite:

Sümbol/näit	Tähendus
	Aurutamine
 (vilgub)	Vesi otsas või veepaak puudub
<i>ECO</i>	<i>ECO</i> -aurutamine
Auto <i>R</i> + number(id)	Automaatprogramm
Numbrid + °C	Temperatuur
Numbrid + h	Valmistusaeg
 + number(id)	Auruahjust tuleb eemaldada katlakivi (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Auruahjust katlakivi eemaldamine”)

Tutvumine

Funktsiooni kirjeldus

Veepaak

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

Veekulu sõltub toiduainest ja valmistusaja pikkusest. Vajadusel tuleb valmistusprotsessi ajal vett lisada. Kui 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 perforereeritud küpsetusnõus, lükake kogumiskauss 1. tasandile. Tilkuv vedelik koguneb alusele ja selle saab sealt lihtsalt eemaldada.

Vajadusel saate kogumiskaussi kasutada küpsetusnõuna.

Temperatuur

Auruahju temperatuurivahemik on 40 °C kuni 100 °C. Auruahju sisselülitamisel on seadistatud 100 °C. Te saate temperatuuri 5 °C sammude kaupa muuta.

Temperatuurisoovitus

Temperatuur	Kasutamine
100 °C	<ul style="list-style-type: none">- Kõigi toiduainete valmistamine- Kuumutamine- Kogu menüü korraga valmistamine- Hoidistamine- Mahla aurutamine
85 °C	<ul style="list-style-type: none">- Kala õrn küpsetamine
50–60 °C	<ul style="list-style-type: none">- Sulatamine
40 °C	<ul style="list-style-type: none">- Pärmitaina kergitamine- Jogurti valmistamine

Valmistusaeg

Valmistusaja saab valida vahemikus 1 minut (0:01) kuni 9 tundi ja 59 minutit (9:59). Kui valmistusaeg on pikem kui 59 minutit, tuleb see märkida tundides ja minutites.

Näide: valmistusaeg 80 minutit = 1:20.

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 auruahi töötab, kuulete ventilaatori töömüra.

Kuumutusfaas

Kuumutusfaasis kuumutatakse küpsetuskamber seadistatud temperatuurile. Tõusvat küpsetuskambri temperatuuri kuvatakse ekraanil.

Kuumutusfaasi kestus sõltub 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 toitu valmistati temperatuuril üle u 80 °C, avaneb veidi enne valmistusaja lõppu auruahju uks automaatselt praakile, et aur saaks küpsetuskambrist väljuda. Uks sulgub automaatselt.

Auru vähendamise saab välja lülitada (vt peatükki "Seadistused"). Väljalülitatud auru vähendamise korral eraldub ukse avamisel palju auru.

Kasutuselevõtmine

Auruahju esmakordne puhastamine

- Eemaldage auruahjult ja tarvikutelt võimalikud kleebised või kaitsekiled.

Auruahi on läbinud tehases talitlus-kontrolli, 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.

Vee kareduse seadistamine

Selleks et auruahti töötaks laitmatult ja sellest eemaldataks katlakivi õigel ajal, peate seadistama kohaliku vee kareduse.

Mida karedam on vesi, seda sagedamini tuleb auruahjust katlakivi eemaldada.

Tehases on eelseadistatud karedusaste 21 °dH.

Teavet vee kareduse kohta saate ka kohalikust veevarustusettevõttest.

- Seadistage kohalik vee karedus (vt peatüki “Seadistused” jaotist “Seadistuste muutmine ja salvestamine”).


Keemistemperatuuri kohandamine

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

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

Destilleeritud või gaseeritud vesi ja muud vedelikud võivad auruahju kahjustada.

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

- Võtke veepaak välja ja täitke see ülemise märgistuseni.
- Lükake veepaak sisse.
- Pange auruahti aurutamise töörežiimis  (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”).

Töötundide kuvamine

Saate vaadata auruahju töötundide koguarvu.

Auruahi on **välja lülitatud**.




- Puudutage ja hoidke andurnuppu  /  all.
- Samal ajal kui hoiate andurnuppu  /  all, puudutage üks kord lühidalt sisse-/väljalülitusnuppu .

Kuvatakse töötunnid.



Seadistuste muutmine ja salvestamine

Teie auruahi on tehases seadistatud. Järgmises tabelis märgitud seadistusi saab muuta.



Auruahi on **välja lülitatud**.

- Puudutage ja hoidke andurnuppu  all.
- Samal ajal kui hoiate andurnuppu  all, puudutage üks kord lühidalt sisse- / väljalülitusnuppu .

Kuvatakse **P1**.

- Seadistage soovitud programm andurnupu  või  puudutamisega.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Kuvatakse **S** ja number.

- Seadistage soovitud olek / soovitud vee karedus andurnupu  või  puudutamisega.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Valitud olek on salvestatud.

- Kui olete soovitud seadistust või seadistusi muutnud, lülitage auruahi välja.

Seadistused

Tehaseseadistus on vastavalt **rasvases** kirjas.

Programm		Vee karedus / olek	Võimalikud seadistused
P1	Vee karedus	21°	Vt peatüki "Seadistused" jaotist "Vee karedus"
P2	Signaaltoonide helitugevus	S1 S2 S3 S4	väga vaikne vaikne vali väga vali
P3	Nuputoon	S0 S1	väljas sees
P4	Auru vähendamine	S0 S1	väljas sees
P5	Temperatuuriühik	S1 S2	°C °F
P6	Demorežiim	S0 S1	väljas, auruahi kuumutab sees, auruahi ei kuumuta

Vee karedus

Teavet kohaliku vee kareduse kohta saate ka kohalikust veevarustus-ettevõttest.

Karedusastme saab seadistada vahemikus 1 °dH ja 70 °dH.

Kui kasutate pudelitesse villitud joogivett, nt mineraalvett, kasutage ilma süsihappegaasita joogivett. Tehke seadistus vastavalt kaltsiumisisaldusele. Kaltsiumisisaldus on märgitud pudeli etiketile ühikuga mg/l Ca²⁺ või ppm (mg Ca²⁺/l).

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°
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°

Vee karedus		Kaltsiumisisaldus mg/l Ca ²⁺ või ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Seadistus
°dH	mmol/l		
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°

Kasutamine

Auruahju kasutamine

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 perforereeritud küpsetusnõus, lükake kogumiskauss 1. tasandile.
- Lükake toit küpsetuskambrisse.
- Lülitage auruaahi sisse.




Kuvatakse  100 °C. 100 vilgub.

- Kui tahate toitu valmistada temperatuuril 100 °C, kinnitage nupuga OK.
- Kui soovite toitu valmistada madalal temperatuuril, vähendage temperatuuri, puudutades andurnuppu ∨ ja kinnitades nupuga OK.

Temperatuur võetakse mõne sekundi jooksul üle. Temperatuuriseadistuse juurde tagasi liikumiseks puudutage kaks korda nuppu OK.



Kuvatakse  0:00 h.
Tundide jaoks vilgub 0.

- Kui soovite seadistada valmistusaja - alla 1 tunni, kinnitage nupuga OK,
- üle 1 tunni, seadistage andurnupu ∧ (0-st kõrgemaks) või ∨ (9-st madalamaks) puudutamise soovitud tunnid ja kinnitage nupuga OK.

- Seadistage soovitud minutid andurnupu ∧ (00-st kõrgemaks) või ∨ (59-st madalamaks) puudutamise soovitud minutid.

- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse tegelik temperatuur ja algab kuumutusfaas.

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

Valmistusaja hakkab jooksuma.

Kui toitu valmistati temperatuuril üle u 80 °C, avaneb uks veidi enne valmistusaja lõppu automaatselt praokile, et aur saaks küpsetuskambrist väljuda.


Pärast valmistusaja möödumist kostub helisignaal.

- Võtke toit küpsetuskambrist välja.
- Lülitage auruaahi välja.

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

Auruahju puhastamine

- Vajadusel võtke kogumiskauss küpsetuskambrist ja tühjendage see.

 Kuumast veest põhjustatud vigastusoht.


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 otsa, kostub helisignaal ja sümbol  vilgub.

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

Valmistusprotsessi jätkatakse.

Väärtuste muutmise valmistusprotsessi jaoks

Kohe kui valmistusprotsess käivitub, saate muuta selle temperatuuri ja valmistusaega.

Temperatuuri muutmise

- Puudutage üks kord nuppu *OK*.

Ekraanile ilmub temperatuuriseadistus ja temperatuur vilgub.

- Muutke temperatuuri, puudutades andurnuppu \vee või \wedge .
- Kinnitage nupuga *OK*.

Valmistusaja muutmise

- Puudutage kaks korda nuppu *OK*.


Ekraanile ilmub valmistusaja seadistus ja tundide number vilgub.


- Muutke valmistusaega, puudutades andurnuppu \vee või \wedge .
- Kinnitage nupuga *OK*.

Kasutamine

Küpsetusprotsessi katkestamine

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

 Kuumast aurust põhjustatud vigastusoht. Ukse avamisel võib eralduda väga palju kuumu auru. Võite saada auruga 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, kinnitusresti, 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 enneaegselt, kui uks avatakse valmistusaja viimasel minutil.

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

Toidu aurutamise eripärad

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

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

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.

Teadmiseks

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 juhitakse sellele tähelepanu.

Valmistusaeg

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

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

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

Toiduvalmistamine vedelikega

Täitke toiduvalmistusanum aurutamisel vedelikuga vaid kuni $\frac{2}{3}$, 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.

Eco-aurutamine

Energiasäästlikuks aurutamiseks saate kasutada Eco-aurutamist. Eco-aurutamine sobib eelkõige köögivilja ja kala valmistamiseks. Eco-aurutamine ei sobi hästi tärklisist sisaldavate toiduainete, nt kartuli, riisi ja makaronitoodete valmistamiseks.

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

- Lülitage auruahi sisse.
- Puudutage andurnuppu  / .

Ekraanil kuvatakse *ECD*.

- Kinnitage nupuga *OK*.
- Seadistage temperatuur ja valmistusaeg.

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.

Toidu aurutamine

Köögilvi

Värsked toiduained

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

Külmutatud toiduained

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

Sama valmistusajaga külmunud ja värsket juurvilja võib toiduks valmistada koos.

Peenestage suuremad, kokku külmunud tükid. Valmistusaja leiate pakendilt.

Toiduvalmistusnõud

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

Sama valmistusajaga erinevaid köögivilju võib samas toiduvalmistusnõus valmistada.

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

Tasand

Kui valmistate perforeeritud toiduvalmistusnõudes värvi andvaid köögivilju, nt peeti, ärge asetage selle alla teisi toiduaineid. Nii väldite tilkiva 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

Aurutamine SSS
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
Mittlagunevad kartulid, kooritud terved	27–29
poolitatud	21–22
neljaks lõigatud	16–18
Eelkõige mittlagunevad 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
Maisitõvikud	30–35
Lehtpeet, tükeldatud	2–3
Paprika, tükeldatud või ribad	2

Toidu aurutamine

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

🕒 valmistusaeg

Kala

Värsked toiduained

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

Seadistused

Aurutamine SSS

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 küpsutamist üles (vt peatüki “Muud kasutused” 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 lõigekintsust, rinnatükk, kondiga karbonaad ja loomakondid. Pange liha koos kontide, köögiviljade ja külma veega küpsetusnõusse. Mida pikem valmistusaeg, seda tugevama puljongi saate.

Seadistused

Aurutamine SSS
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

Aurutamine 
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

Aurutamine 

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 perforeritud küpsetusnõus.


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

Seadistused

Aurutamine 

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 värsked klimpe rasvaga määratud perforeeritud toiduvalmistusnõus.

Seadistused

Aurutamine 
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

Aurutamine 
temperatuur: 100 °C
valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

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 munarooi valmistate, nt munaputru.

Seadistused

Aurutamine 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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


Aurutamine 
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

Aurutamine 
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

Aurutamine 

temperatuur: vt tabel

valmistusaeg: vt tabel

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

 temperatuur,  valmistusaeg

Toidu aurutamine

Karbid

Värsked toiduained

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

Leotage 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

Aurutamine 

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 “Seadistused” jaotist “Auru vähendamine”).

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 soovitakse erinevaid temperatuure, ärge valmistage menüüd madalamal temperatuuril, nt merikogre filee 85 °C ja kartulid 100 °C.

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

Valmistusaeg

Kui 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 arvestus:

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

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

jääk = 4 minutit (3. valmistusaeg: brokoli)

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

Menüü valmistamine

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

Muud rakendused

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

Väikeseid koguseid võib kuumutada taldrikul, suuremaid koguseid aurutusnõus.

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

Aurutamine 
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]
Köögivilid	
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
Kanašnitset Kalkunišnitset	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
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 juhisteile.

Seadistused

Aurutamine 

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				
Kalafilee	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
Jäneseselig	500 g	50	30–40	10–15
Metskitseselig	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

Aurutamine 

temperatuur: 100 °C

blanšeerimisaeg: 1 minut

Hoidistamine

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

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 “Muud kasutused” jaotist “Blanšeerimine”).

Täitekogus

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

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

Liha ja vorst

Praadige või keetke liha enne hoidistamist peaaegu valmis. Täitke purgid praeleemega, mida võite veega pikendada, või puljongiga, milles liha keedeti. Jälgi-ge, et purgiäär 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.

Muud rakendused

Toiduainete hoidistamine

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

Seadistused

Aurutamine SS

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
Renklod	85	55
Seemneviljalised		
Õunad	90	50
Õunamoos	90	65
Küdoonia	90	65
Köögiviljad		
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 keetmisel. 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 perforeeritud küpsetusnõusse nii, et need ei puutu üksteise vastu (pikali või avaga alla). Nii saab aur üksikute osade ümber ringelda.


Seadistused

Aurutamine 
temperatuur: 100 °C
aeg: 15 minutit

Pärmitaina kergitamine

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


Seadistused

Aurutamine 
temperatuur: 40 °C
aeg: lähtuvalt retseptist

Niiskete rätikute soojendamine

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


Seadistused

Aurutamine 
temperatuur: 70 °C
aeg: 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** želatiini kaussi ja lisage nii palju vett, nagu pakendil on ette nähtud.
- Katke nõu kinni ja asetage restile.

Seadistused


Aurutamine 
temperatuur: 90 °C
aeg: 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 määrítav toiduaine.

Seadistused

Aurutamine 
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

Aurutamine 
temperatuur: 65 °C
aeg: 20 minutit

Muud rakendused

Jogurti valmistamine

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

Kasutage eluskultuuridega ja ilma lisan-diteta maitsestatamata jogurtit. Termo-töödeldud 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 ise-valmistatud jogurti konsistentsi. Kõik jogurtid ei sobi ühtmoodi hästi juureti-seks.

Nõuanne. Jogurtifermenti kasutamisel saab jogurtit valmistada piima / koore-segust. 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 valmistus-aja lõppu külmikusse. Sealjuures ärge liigutage purke ülemäära.

Seadistused

Aurutamine 
temperatuur: 40 °C
aeg: 5:00 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 pruunisu.

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

Seadistused

Aurutamine SSS
temperatuur: 100 °C
aeg: 4 minutit

Sibulate hautamine

Hautamine tähendab omas mahlas küpsetamist, vajadusel vee lisamisega.

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

Seadistused

Aurutamine SSS
temperatuur: 100 °C
hautamisaeg: 4 minutit

Mahla aurutamine

Auruahjus saab pehmetest ja poolkõvadest 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 tugevamaitse- lise 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 perforeeritud küpsetusnõusse.
- Mahla kogumiseks lükake selle alla perforeerimata küpsetusnõu või kogumis- või klaaslaus (sõltub mudelist).

Seadistused


Aurutamine SSS
temperatuur: 100 °C
aeg: 40–70 minutit


Muud rakendused

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

Aurutamine 
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

Aurutamine 
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



Aurutamine 
temperatuur: 100 °C
valmistusaeg: 4 minutit

Teie auruahjul on üle 20 automaatprogrammi erinevate köögiviljade valmistamiseks. Temperatuur ja valmistusaeg on seadistatud, köögivili tuleb vaid vastavalt juhistelet ette valmistada (vt tabelit "Programmide ülevaade").

Enne automaatprogrammi käivitamist laske auruahjul pärast valmistusprotsessi kõigepealt toatemperatuurini jahtuda.

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

Automaatprogrammide kasutamine

- Valmistage köögivili ette ja pange perforeeritud küpsetusnõusse.
- Lükake kogumiskauss 1. tasandile. Köögiviljaga küpsetusnõu võite lükata ükskõik millisele tasandile.
- Täitke veepaak ja lükake sisse.
- Lülitage auruahi sisse.
- Puudutage andurnuppu  / .

Kuvatakse *ECU*.

Andurnupuga \vee või \wedge pääseb automaatprogrammide juurde.


- Valige andurnuppudega \vee või \wedge soovitud programm, nt A15.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Seadistage andurnuppude \vee või \wedge abil soovitud küpsusaste.
 - krõmps $_$
 - keskmine $_ =$
 - pehme $_ =\bar{=}$
- Kinnitage nupuga *OK*.

Automaatprogrammid

Programmide ülevaade


Programmi number	Köögivil	
A1	Lillkapsas	õisikud, keskmised
A2	Oad (rohelist, kollased)	tervena
A3	Brokoli	õisikud, keskmised
A4	Hiina kapsas	ribad
A5	Herned	—
A6	Apteegitilli	ribad
A7	Nuikapsas	kangid
A8	Kõrvits	kuubikud
A9	Mais	tõlvikud
A10	Porgandid	kuubikud/kangid/viilud
A11	Paprika	ribad
A12	Koorega kartulid	mittelagunevad, keskmised
A13	Porru	rattad
A14	Romaani lillkapsas	õisikud, keskmised
A15	Rooskapsas	—
A16	Keedukartulid	mittelagunevad, neljaks lõigatud
A17	Spargel, roheline	keskmise
A18	Spargel, valge	keskmise
A19	Spinat	—
A20	Salatihernes	—

Puhastamis- ja hooldusjuhised

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

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

Laske küpsetuskambril, kinnitusrestil ja tarvikutel enne puhastamist esmalt jahtuda.

 Elektrilöögist põhjustatud vigastusohu.

Aurupuhasti aur võib sattuda pinge all olevatele osadele ja põhjustada lühi-se.

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 süsivesinike 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 kustutuskuume,
- teravaid metallkaabitsaid,
- terasvilla,
- roostevabast terasest küürimiskäsnu,
- ühe koha hõõrumist mehaaniliste puhastusvahenditega,
- ahjupuhastusvahendeid ja -pihusteid.

Puhastamine ja hooldus

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.

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

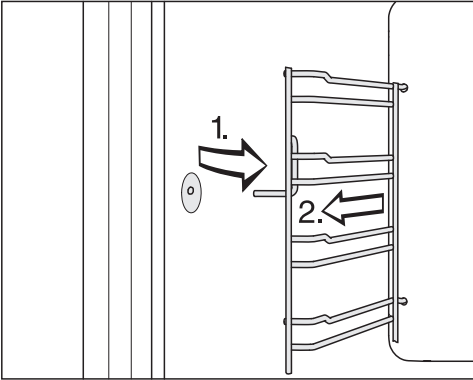
Kõiki tarvikuid tohib pesta nõudepesumasinas.

Kogumiskausi, resti, küpsetusnõu puhastamine

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

Kinnitusresti puhastamine

Kinnitusreoste 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 kinnitusreoste ei paigaldata korrektselt, ei ole kaitse ümberminemise ja väljatõmbamise eest tagatud.

Katlakivi eemaldamine auruahjust

Katlakivi eemaldamiseks soovitate 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 lahuse kohe maha.

Auruahjust tuleb teatud aja järel eemaldada katlakivi. Kui saabunud on katlakivi eemaldamise aeg, kuvatakse pärast auruahju sisselülitamist sümbolit  ja järeljäänud valmistusprotsesside arvu:






Pärast viimast valmistamisprotsessi auruaahi lukustub.


Soovitate auruahjust katlakivi eemaldada enne, kui see lukustub.

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

Puhastamine ja hooldus


- Puudutage sisse- / väljalülitusnuppu  nii kaua, kuni ekraanil kuvatakse sümbolit  ja mõneks sekundiks liikuvat tulpa.


Katlakivi eemaldamise toimingut valmistatakse ette. Kohe kui ettevalmistamine on lõpetatud, hakkab sümbol  vilkuma ja kuvatakse katlakivi eemaldamise aega.


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

Katlakivi eemaldamise protsess käivitub.

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

Katlakivi eemaldamise protsessi ajal tuleb veepaaki **kaks korda** tühjendada, loputada ja värskelt veega täita. Nendel aegadel kõlab helisignaal ja kuvatakse sümbolit .

- Võtke veepaak välja ja eemaldage loksumiskaitse.
- Tühjendage veepaak ja loputage seda põhjalikult.
- Täitke veepaak märgistuseni  veega ja lükake sisse.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Sümbol  kustub. Katlakivi eemaldamise protsess jätkub.

Pärast seda, kui olete veepaagi teist korda tühjendanud ja loputanud ning värskelt veega täitnud, kõlab mõni minut hiljem helisignaal. Katlakivi eemaldamise protsess on lõppenud.

Katlakivi eemaldamise protsessi lõpetamine



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

Enamiku tõrkeid ja vigu saate ise kõrvaldada. Paljudel juhtudel hoiate sellega kokku nii aega kui ka raha, kuna te ei pea klienditeenindusega ühendust võtma.

Aadressilt www.miele.ee/support/customer-assistance leiate lisateavet, kuidas tõrkeid ise kõrvaldada.



Teated ekraanil

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Pärast sisselülitamist kuvatakse ekraanil lühidalt <i>RES_</i>. Küpsetuskamber ei lähe kuumaks.	Demorežiim on sisse lülitatud. Auruahju saab käsitseda, ent küpsetuskambri küte ei toimi. ■ Lülitage demorežiim välja (vt peatükki “Seadistused”).
Ekraanil kuvatakse sümbolit  ja kõlada võib helisignaali.	Veepaak ei ole fikseerumiseni auruahju lükatud. ■ Eemaldage veepaak ja lükake see fikseerumiseni sisse. Veepaagis ei ole piisavalt vett. Veetase peab olema kahe märgistuse vahel. ■ Valage veepaaki vett.
Ekraanil kuvatakse sümbolit  ning numbrit vahemikus 1 ja 10.	Auruahjust tuleb eemaldada katlakivi. ■ Eemaldage auruahjust katlakivi (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Auruahjust katlakivi eemaldamine”).
Ekraanil kuvatakse teadet, mida selles tabelis ei ole.	Tekkinud on elektroonikaviga. ■ Lahutage auruaahi umbes 1 minutiks vooluvõrgust. ■ Kui probleem ei kao pärast vooluvarustuse taastamist, võtke ühendust klienditeenindusega.

Probleemide kõrvaldamine

Ootamatu käitumine

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Küpsetuskamber ei lähe kuumaks.	Küpsetuskamber on selle alla paigaldatud soojendus-sahtli tõttu soojenenud. ■ Avage uks ja laske küpsetuskambriil jahtuda.
Auruahi ei lülitu peale kolimist enam kuumene-misfaasist aurutusfaasi-le.	Vee keemistemperatuur on muutunud, kuna uue paigalduskoha kõrgus erineb vanast vähemalt 300 m võrra. ■ Tehke keemistemperatuuri kohandamiseks katlakivi eemaldamine (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Auruahjust katlakivi eemaldamine”).
Töötamise ajal väljub uk-se vahelt või ebatavalis- test kohtadest harjuma- tult palju auru.	Uks ei ole korralikult kinni. ■ Sulgege uks.
	Uksetihend ei asetse korralikult. ■ Vajutage uksetihend taas nii sisse, et see igal pool ühtlaselt vastas oleks.
	Uksetihend on kahjustatud, nt praod. ■ Vahetage uksetihend välja. Te saate uksetihendi tellida klienditeenindusest (vt selle kasutusjuhendi lõpust).

Müra

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Töötamise ajal ja pärast auruahju väljalülitamist kuulub heli (mürin).	See müra ei viita talitlushäirele ega seadme defektile. See tekib vee sisse- ja väljapumpamisel.
Pärast väljalülitamist kostub ventilaatori töö-tamise häält.	Ventilaator jääb tööle. Auruahi on varustatud ventilaatoriga, mis juhib auru küpsetuskambriist välja. Pärast auruahju väljalülitamist töötab ventilaator edasi. Ventilaator lülitub mõne aja möödudes automaatselt välja.
Seadme uuesti tööle lüli-tumisel 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.

Klienditeenindus

Adressilt 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.


Tüübisilt asub veepaagi lahtris. Mudeli-tähise ja seerianumbri leiate ka väikeselt sildilt, mis on avatud ukse korral nähtav esiraamil.

Garantii

Garantiaeg on 2 aastat.

Lisateavet leiate kaasasolevast garantiitingimuste kirjeldusest.

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 (tulekahjuoht). 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.

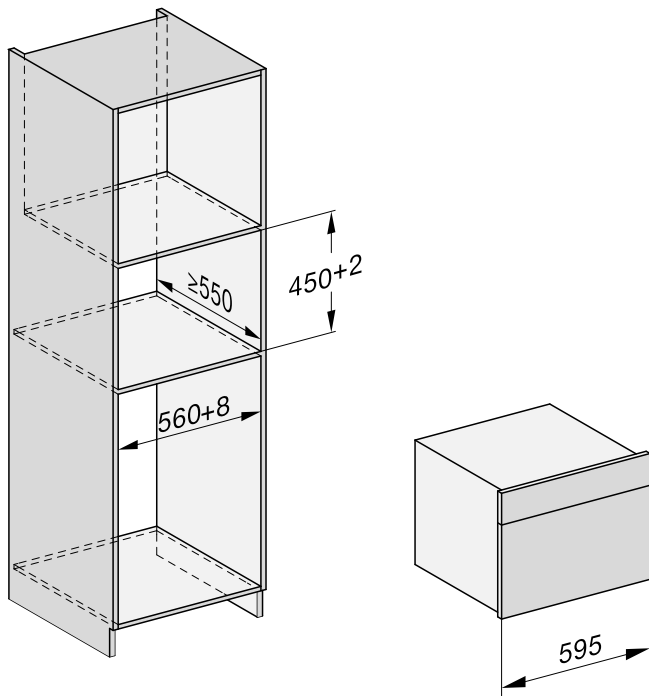
Paigaldus

Paigaldusmõõdud

Kõik mõõdud on antud millimeetrites.

Paigaldamine kõrgesse kappi

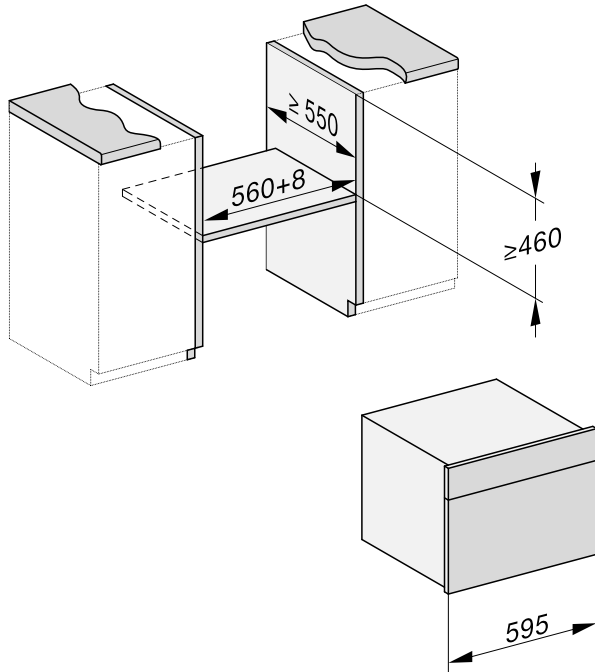
Paigaldusniši taga ei tohi olla kapi tagaseina.



Paigaldamine alumisse kappi

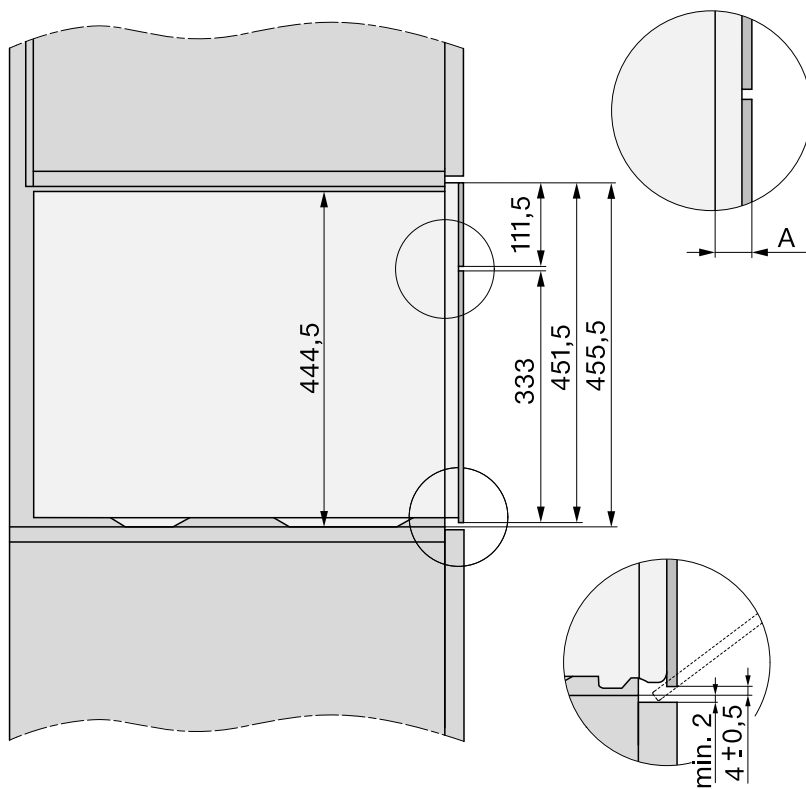
Paigaldusniši taga ei tohi olla kapi tagaseina.

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



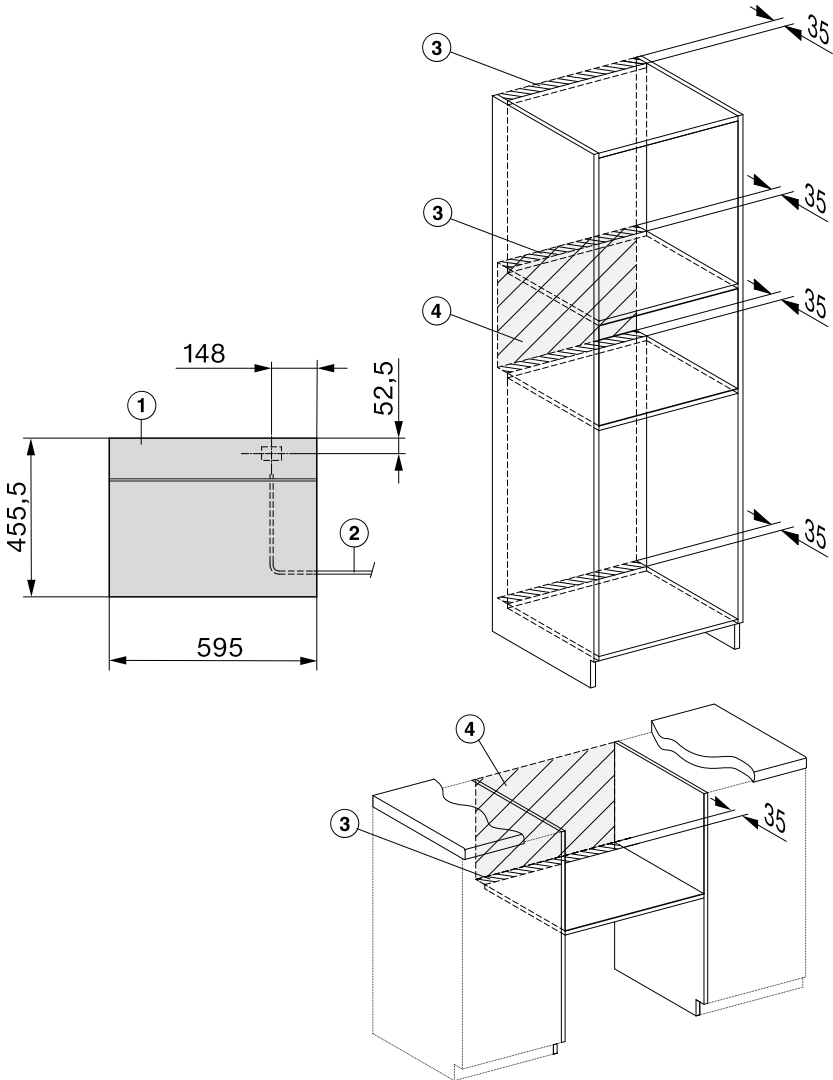
Paigaldus

Külgvaade



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

Ühendus ja õhutus



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

Paigaldus

Auruahju paigaldamine

- Kinnitage toitejuhe auruahju külge.

Asjatundmatu transport võib põhjustada kahjustusi.

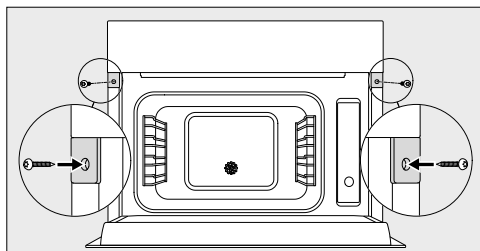
Kui kannate auruahju käepidemest, võib uks kahjustada saada.

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.

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 lahklüliti.




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 mittesünkroonse energiarustussüsteemiga (nt minivõrgud, varustusseemid). Kasutamise eeltingimus on, et energiarustussüsteem vastab standardi EN 50160 või võrreldava standardi nõuetele.

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

Andmed katseinstituutide jaoks

Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi (aurutamine)

Kontrolltoit	Küpsetusnõu	Kogus [g]	 ⁴	 ² [°C]	 [min]
Auru lisamine					
Brokoli (8.1)	1 × DGGL 50-40	300	Ükskõik milline	100	3
Auru jaotus					
Brokoli (8.2)	2 × DGGL 50-40	max	Ükskõik milline ³	100	3
Seadme mahutavus					
Herned (8.3)	4 × DGGL 50-40	vastavalt 875	2, 4 ⁴	100	⁵

⁴ tasand(id), ² temperatuur, ⁵ valmistusaeg

¹ Lükake kogumiskauss 1. tasandile.




² Lükake kontrolltoit külma küpsetuskambrisse (enne kuumutusfaasi algust).

³ Lükake kaks küpsetusnõud DGGL 50-40 üksteise järel tasandile.

⁴ Lükake vastavalt kaks küpsetusnõud DGGL 50-40 üksteise järel tasandile.

⁵ Test on lõpetatud, kui temperatuur on kõige külmemas kohas 85 °C.

Kontrolltoidud, kogu menüü korraga valmistamine¹ (aurutamine)

Kontrolltoit	Küpsetusnõu	Kogus [g]	 ⁴	 ² [°C]	Kõrgus [cm]	 [min]
Kartulid, mittelagunevad, neljaks lõigatud ³	1 × DGGL 50-40	800	4	100	–	17
Lõhefilee, külmutatud, sulatamata	1 × DGGL 50-40	4 × 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokoli, õisikud	1 × DGGL 50-40	600	3	100	–	4

⁴ tasand, ² temperatuur, ⁵ valmistusaeg

¹ Toimimisviisi vt peatüki “Aurutamine” jaotist “Kogu menüü korraga valmistamine”

² Lükake kogumiskauss 1. tasandile.

³ Lükake esimene kontrolltoit (kartulid) külma küpsetuskambrisse (enne kuumutusfaasi algust).

Tehnilised andmed

Võimsustarve väljalülitatud olekus	max 0,3 W
Aeg automaatse lülitumiseni väljalülitatud olekusse	20 min

Garantii

Miele Eesti tagab ostjale – lisaks tema seaduslikele garantiikohustusnõuetele müüja suhtes ning neid piiramata – nõude järgmisele garantiikohustusele uute seadmete osas:

I Garantii kestus ja algus

1. Garantii antakse järgmiseks ajaks:
 - a) 24 kuud majapidamisseadmetele nende otstarbekohase kasutamise korral
 - b) 12 kuud professionaalsetele seadmetele nende otstarbekohase kasutamise korral
2. Garantii periood algab seadme müügikviitungil olevast kuupäevast.

Garantiitoimingud ja garantiist tulenevad asendustarned ei pikenda garantiiaega.

II Garantii tingimused

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

III Garantii sisu ja ulatus

1. Seadmel esinevad puudused kõrvaldatakse sobiva aja jooksul asjassepuutuvate osade tasuta remondi või asendamise teel. Selleks vajalikud kulud, nagu transpordi-, saatmis-, töö- ja varuosade kulud kannab Miele Eesti. Asendatud osad või seadmed antakse Miele Eesti omandusse.
2. Garantii ei hõlma selle alla mittekuuluvaid kahjunõudeid Miele Eesti vastu, välja arvatud juhul, kui Miele Eesti lepinguline volitatud klienditeenindus tegutseb ettekatsetult või selgelt hooletult.
3. Garantii ei hõlma kulutarvikute ja lisatarvikute tarnet.

IV Garantii piirangud

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

1. Puudulik ülesseadmine või paigaldamine, nt kehtivate ettevaatusabinõude või kirjalike kasutus-, paigaldus- ja montaažijuhiste mittejärgimine.
2. Mitteotstarbekohane kasutamine ja asjatundmatu kasutamine või koormamine, nt sobimatute pesu- või loputusvahendite või kemikaalide kasutamine.
3. Mõnes muus liikmesriigis, Šveitsis või Norras ostetud seadet ei ole erinevate tehniliste andmete tõttu võimalik kasutada või on seda võimalik kasutada ainult piirangutega.
4. Välismõjud, nt transpordikahjud, löögi või kukumise tagajärjel tekkinud kahju, ilmastiku või muude loodusjõudude põhjustatud kahjud.
5. Remonttöid ja muudatusi on teinud isikud, keda ei ole Miele nendeks teenindustöödeks koolitanud ja volitanud.
6. Kasutatud on varuosi, mis ei ole Miele originaalvaruosad ega Miele lubatud tarvikud.
7. Klaasi purunemine või defektsed hõõglambid.
8. Voolu- ja pingekõikumised, mis jäävad väljapoole tootja lubatud vahemikku.
9. Kasutusjuhendis kirjeldatud hooldus- ja puhastustoimingute eiramine.

V Andmekaitse

Isikuandmeid kasutatakse ainult lepingupõhiseks menetluseks ning võimalikeks garantiitoiminguteks vastavalt andmekaitse seadusega sätestatud nõuetele.



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

DG 2740, DG 2840

et-EE

M.-Nr. 11 266 070 / 02 / 002