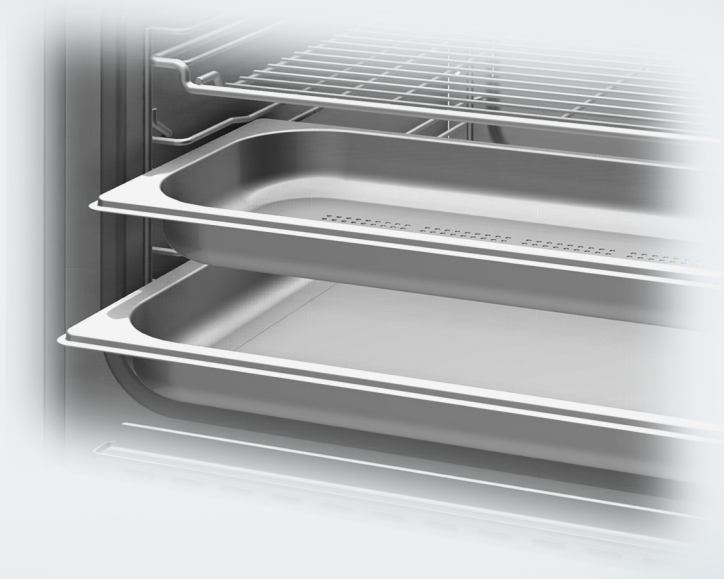


Kasutus- ja paigaldusjuhend Auruküpsetusahi



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

Sisukord

Ohutusjuhised ja hoiatused	7
Jätkusuutlikkus ja keskkonnakaitse	13
Nõuandeid energia säästmiseks	13
Tutvumine	15
Auruküpsetusahi	15
Tüübisilt	17
Kaasasolevad tarvikud	17
Juurdeostetavad tarvikud	18
Juhtseadised	19
Sisse- / väljalülitusupp	20
Ekraan	20
Andurnupud	20
Sümbolid	22
Kasutuspõhimõte	23
Menüüpunkti valimine	23
Valikuloendis seadistuse muutmine	23
Seadistuse jaotusribaga muutmine	23
Töörežiimi või funktsiooni valimine	23
Numbrite sisestamine	24
Tähtede sisestamine	24
MobileStarti aktiveerimine	24
Funktsiooni kirjeldus	25
Juhtpaneel	25
Veepaak	25
Kondensaadimahuti	25
Temperatuur	25
Niiskus	25
Küpsetusaeg	25
Müra	25
Kuumutusfaas	26
Valmistusfaas	26
Auru vähendamine	26
Küpsetuskambri valgustus	26
Kasutuselevõtmine	27
Vörku ühendamine	27
Põhiseadistused	28
Auruküpsetusahju esmakordne puhastamine	29
Keemistemperatuuri kohandamine	30
Auruküpsetusahju kuumutamine	30
Einstellungen	31
Ülevaade seadistustest	31

Menüü Einstellungen avamine	33
Sprache 	33
Tageszeit	33
Datum	34
Beleuchtung	34
Display	34
Lautstärke	35
Einheiten	35
Warmhalten.....	36
Dampfreduktion.....	36
Vorschlagstemperaturen	36
Booster	36
Wasserhärte.....	37
Automatisches Spülen.....	39
Sicherheit	39
Miele@home	39
Scan & Connecti kasutamine	40
Fernsteuerung	41
MobileStarti aktiveerimine	41
RemoteUpdate	41
Softwareversion	42
Händler	42
Werkeinstellungen	42
Betriebsstunden	42
Pea- ja alamenüüd	43
Kasutamine.....	45
Lihtne kasutamine	45
Väärtuste ja seadistuste muutmine valmistusprotsessi jaoks.....	46
Temperatuuri muutmine	46
Feuchte muutmine.....	46
Valmistusaegade sisestamine	47
Seadistatud valmistusaegade muutmine.....	47
Seadistatud küpsetusaegade kustutamine.....	47
Valmistusprotsessi katkestamine	48
Küpsetusprotsessi katkestamine	48
Küpsetuskambri eelkuumutamine	49
Booster.....	49
Vorheizen	50
Crisp function.....	50
Aurupahvakute vabastamine.....	51
Kurzzeit	51

Sisukord

Teadmiseks	53
Toidu aurutamise eripärad.....	53
Aurutusnõu.....	53
Oma nõud.....	53
Tasand.....	53
Külmutatud toiduained.....	53
Temperatuur.....	53
Valmistusaeg.....	54
Toiduvalmistamine vedelikega.....	54
Oma retseptid – aurutamine.....	54
Universaalne küpsetusplaat ja rest.....	54
Toidu aurutamine	55
Eco-Dampfgaren.....	55
Juhised valmistustabelite juurde.....	55
Köögivili.....	56
Kala.....	59
Liha.....	62
Riis.....	64
Teraviljad.....	65
Nuudlid/makarontooted.....	66
Klimbid.....	67
Kuivatatud kaunviljad.....	68
Kanamunad.....	70
Puuvili.....	71
Vorstitooted.....	71
Koorikloomad.....	72
Karbid.....	73
Kogu menüü korraga valmistamine – käsitsi.....	74
Sous-vide	75
Muud rakendused	82
Kuumutamine.....	82
Sulatamine.....	84
Mix & Match.....	87
Menüügaren – automaatne.....	95
Hoidistamine.....	95
Koogi hoidistamine.....	98
Dörren.....	99
Mahla aurutamine.....	100
Blanšeerimine.....	101
Nõude desinfitseerimine.....	101
Geschirr wärmen.....	102
Warmhalten.....	102

Pärmitaina kergitamine	103
Niiskete rätikute soojendamine	103
Želatiini sulatamine	103
Mee sulatamine	104
Šokolaadi sulatamine	104
Peki sulatamine	105
Sibulate hautamine	105
Õunte konserveerimine	105
Munapudru valmistamine	105
Puuviljamääre	106
Toiduainetelt kesta eemaldamine	107
Jogurti valmistamine	108
Automaatprogrammid	109
Kategooriad	109
Automaatprogrammide kasutamine	109
Kasutamishüpped	109
Eigene Programme	110
Küpsetamine	113
Juhised küpsetamiseks	113
Nõuanded küpsetamiseks	114
Juhised töörežiimide kohta	114
Praadimine	116
Juhised praadimiseks	116
Juhised töörežiimide kohta	116
Grillimine	118
Juhiseid grillimiseks	118
Nõuanded grillimiseks	118
Juhised töörežiimide kohta	119
Puhastamine ja hooldus	120
Puhastamis- ja hooldusjuhised	120
Sobimatud puhastusvahendid	121
Esipaneeli puhastamine	121
PerfectClean	122
Küpsetuskamber	123
Veepaagi ja kondensaadimahuti puhastamine	124
Tarvikud	125
Kinnitusrestide puhastamine	126
Pealtkuumutuse / grilli küttekeha allapööramine	127

Sisukord

Pflege	128
Leotamine	128
Trocknen	128
Spülen	128
Entkalken	128
HydroClean	130
Ukse eemaldamine	134
Ukse paigaldamine	135
Probleemide kõrvaldamine	136
Teated ekraanil	136
Ootamatu käitumine	137
Müra	139
Ebarahuldav tulemus	140
Üldised probleemid või tehnilised tõrked	140
Klienditeenindus	144
Kontakt tõrgete korral	144
Garantii	144
Paigaldus	145
Paigaldamise ohutusjuhised	145
Paigaldusmõõdud	146
Paigaldamine kõrgesse kappi	146
Paigaldamine alumisse kappi	147
Külgvaade	148
Juhtpaneeli liikumisala	149
Ühendus ja õhutus	150
Auruküpsetusahju paigaldamine	151
Elektriühendus	152
Andmed katseinstituutide jaoks	153
Energiatõhususe klass standardi EN 60350-1 kohaselt	155
Tehnilised andmed	157
Vastavusdeklaratsioon	157
Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid	157
Garantii	158
Legend	159

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

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

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

Miele ei vastuta juhistele eiramise tõttu tekkiva kahju eest.

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

Otstarbekohane kasutamine

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

► See auruküpsetusahi ei ole ette nähtud kasutamiseks välistingimustes.

► Kasutage auruküpsetusahju eranditult vaid koduses majapidamises toiduainete aurutamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks, grillimiseks, sulatamiseks ja kuumutamiseks.

Muud kasutusviisid ei ole lubatud.

► Isikuid, kes oma kehalise, meelelise või vaimse seisundi või oma kogenematus või teadmatuse tõttu ei ole võimelised auruküpsetusahju ohutult kasutama, tuleb kasutamise ajal jälgida.

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

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

► Sellel auruküpsetusahjul on 3 valgusallikat energiatõhususe klassiga E.

Ohutusjuhised ja hoiatused

Lapsed ja majapidamine

- ▶ Kasutage kasutuslukku, et lapsed ei saaks auruküpsetusahju ilma järelevalveta kasutada.
- ▶ Nooremad kui kaheksa-aastased lapsed tohivad auruküpsetusahju kasutada vaid pideva järelevalve all.
- ▶ Lapsed alates kaheksandast eluaastast tohivad kasutada auruküpsetusahju järelevalveta vaid juhul, kui neile on auruküpsetusahju kasutamine nii selgeks õpetatud, et nad saavad sellega ohutult hakkama. Lapsed peavad oskama märgata ja mõista valest kasutamisest tulenevaid ohte.
- ▶ Lapsed ei tohi auruküpsetusahju järelevalveta puhastada ega hooldata.
- ▶ Jälgige auruküpsetusahju lähedal viibivaid lapsi. Ärge mitte kunagi lubage lastel auruküpsetusahjuga mängida.
- ▶ Pakkematerjalist põhjustatud lämbumisoht. Lapsed võivad mängimisel pakkematerjali (nt kilesse) kinni jääda või selle endale üle pea tõmmata ja lämbuda.
Hoidke pakkematerjali lastele kättesaamatus kohas.
- ▶ Aurust ja kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Lapse nahk on õrnem ja kõrgete temperatuuride suhtes tundlikum kui täiskasvanul. Auruküpsetusahju ukseklaas, juhtpaneel ja küpsetuskambri õhu väljumisavad soojenevad. Ärge lubage lastel auruküpsetusahju kasutamise ajal puudutada.
Mis tahes vigastusohu vältimiseks hoidke lapsed auruküpsetusahjust eemal, kuni see on piisavalt jahtunud.
- ▶ Avatud uksest põhjustatud vigastusoht. Uks talub maksimaalselt 10 kg koormust. Lapsed võivad end avatud ukse juures vigastada.
Takistage lapsi avatud uksest seismast, istumast või rippumast.
- ▶ Kui puudutate andurnuppu , avaneb uks automaatselt täielikult. Seejuures võib uks põrkuda vastu väikeseid lapsi või loomi.
Kui avate ukse kaugjuhtimise teel kõneassistendi abil, kõlab auruküpsetusahjul signaal. Jälgige avamisel, et ukse avanemisasal ei oleks kedagi ega midagi.

Tehniline ohutus

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

- ▶ Auruküpsetusahju kahjustused võivad ohustada teie turvalisust. Kontrollige, ega auruküpsetusahjul pole nähtavaid kahjustusi. Ärge mitte kunagi kasutage kahjustatud auruküpsetusahju.
- ▶ Võimalik on ajutine või pidev kasutamine autonoomse või võrguga mittesünkroonse energiavarustussüsteemiga (nt minivõrgud, varusüsteemid). Kasutamise eeltingimus on, et energiavarustussüsteem vastab standardi EN 50160 või võrreldava standardi nõuetele. Elektrisüsteemi ja selles Miele seadmes ette nähtud kaitsemeetmete funktsioon ja tööviis peavad ka minivõrgus või võrguga mittesünkroonse kasutamise korral olema tagatud või need tuleb paigaldises asendada võrreldavate meetmetega. Seda kirjeldatakse näiteks VDE-AR-E 2510-2 ajakohases väljaandes.
- ▶ Auruküpsetusahju elektriohutus on tagatud ainult siis, kui seade on ühendatud nõuetekohaselt paigaldatud maandussüsteemi. See tähtis ohutuseeldus peab olema tagatud. Kahtluse korral laske elektrikul elektrisüsteemi kontrollida.
- ▶ Et auruküpsetusahi ei saaks kahjustada, peavad auruküpsetusahju tüübisildil toodud ühendusandmed (sagedus ja pinge) kindlasti vastama elektrivõrgu andmetele. Võrrelge ühendusandmeid enne ühendamist. Kahtluse korral küsige nõu elektrikult.
- ▶ Harupesad või pikendusjuhe ei paku vajalikku ohutust. Ärge kasutage neid auruküpsetusahju ühendamiseks vooluvõrku.
- ▶ Ohutu käituse tagamiseks kasutage auruküpsetusahju vaid lõplikult paigaldatuna.
- ▶ Seda auruküpsetusahju ei tohi kasutada mittestatsionaarsetes paigalduskohtades (nt laevas).
- ▶ Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht. Kokkupuude pinge all olevate ühendustega ning elektrilise ja mehaanilise konstruktsiooni muutmine on teile ohtlik ja võib põhjustada tõrkeid auruküpsetusahju töös. Ärge mitte mingil juhul avage auruküpsetusahju korpust.
- ▶ Garantii kaotab kehtivuse, kui auruküpsetusahju ei paranda Miele volitatud klienditeenindus.
- ▶ Miele tagab ohutusnõuetele vastavuse ainult originaalvaruosade kasutamise korral. Asendage vigased komponendid vaid Miele originaalvaruosadega.
- ▶ Kui toitepistik eraldatakse toitejuhtmest või toitejuhe ei ole varustatud toitepistikuga, peab auruküpsetusahju elektrivõrguga ühendamise elektrik.

Ohutusjuhised ja hoiatused

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

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

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

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

Otstarbekohane kasutamine

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

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

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

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

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

- ▶ Avatud uksest põhjustatud vigastusoht. Avatud uks võib teid vigastada või võite selle otsa komistada. Ärge jätke ust vajaduseta lahti.
- ▶ Uks talub maksimaalselt 10 kg. Ärge seiske ega istuge avatud uksele ning ärge asetage sellele raskeid esemeid. Jälgige, et te ei kiiluks midagi ukse ja küpsetuskambri vahele. Auruküpsetusahi võib saada kahjustada.
- ▶ Õlid ja rasvad võivad ülekuumenemisel süttida. Õli ja rasvaga töötades ärge jätke auruküpsetusahju mingil juhul järelevalveta. Ärge kasutage põleva õli ja rasva kustutamiseks mingil juhul vett. Lülitage auruküpsetusahi välja ja lülitage leegid; selleks hoidke uks suletuna.
- ▶ Sisselülitatud auruküpsetusahju läheduses asuvad esemed võivad kõrge temperatuuri tõttu süttida. Ärge kasutage auruküpsetusahju kunagi ruumide kütmiseks.
- ▶ Toiduainete grillimisel põhjustavad liiga pikad valmistusajad toidu liigset kuivamist või isegi toidu süttimist. Järgige soovitatavat valmistusaega.
- ▶ Mõned toiduained kuivavad kiiremini ja võivad grillimise kõrge temperatuuri tõttu iseenesest süttida. Ärge mitte kunagi kasutage grillimisrežiime saiakeste või leiva küpsetamiseks ega lillede või ürtide kuivatamiseks. Kasutage töörežiimi Heißluft plus  või Ober-/Unterhitze.
- ▶ Kui toit hakkab küpsetuskambris suitsema, jätke auruküpsetusahju uks kinni, et lülitada võimalikke leeki. Katkestage protsess – lülitage auruküpsetusahi välja ja eemaldage toitepistik pesast. Avage uks alles siis, kui suits on kadunud.
- ▶ Kui kasutate toiduvalmistamisel alkohoolseid jooke, arvestage, et alkohol aurustub kõrgel temperatuuril. Aur võib kuumade küttekehade juures süttida.
- ▶ Ärge mitte kunagi katke küpsetuskambri põhja nt alumiiniumfooliumi või küpsetusahju kaitsekilega. Ärge asetage nõusid, panne, potte ega plaate vahetult küpsetuskambri põhja. Kui soovite küpsetuskambri põhja kasutada hoiupinnana, asetage rest, hoiupind üleval, küpsetuskambri põhja ka asetage nõud selle peale. Jälgige, et põhjasõel ei nihkuks seejuures paigast.
- ▶ Küpsetuskambri põhi võib resti edasi ja tagasi nihutamise tõttu kahjustada saada. Ärge nihutage resti küpsetuskambri põhjas edasi ja tagasi.

Ohutusjuhised ja hoiatused

- ▶ Jämedakoelised toiduainejäägid võivad vee äravoolu ja pumba ummistada. Jälgige, et alati oleks paigaldatud põhjasõel.
- ▶ Kui kasutate mõnda elektriseadet, nt käsimikserit, auruküpsetusahju lähedal, jälgige, et seadme toitejuhe ei jääks auruküpsetusahju ukse vahele. Juhtme isolatsioon võib saada kahjustada.
- ▶ Aur võib sattuda pinge all olevatele detailidele ja põhjustada lühise. Lisaks võivad elektrikomponendid hävineda. Ärge kasutage auruküpsetusahju ilma lambikatteta.

Puhastamine ja hooldus

- ▶ Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht. Aurupuhasti aur võib sattuda pinge all olevatele osadele ja põhjustada lühise. Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks aurupuhastit.
- ▶ Kriimustused võivad lõhkuda ukseklaasi. Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid, karedaid käsnu, harju ega teravaid metallkaabitsaid.
- ▶ Kinnitusrestid saab eemaldada. Paigaldage kinnitusrestid õigesti.
- ▶ Kui küpsetuskambri roostevabast terasest seinale satub 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 auruküpsetusahjule seeriatootmise lõppu kuni 15-aastase, kuid mitte lähema kui 10-aastase tarnegarantii talitlust säilitavatele varuosadele.

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 äravisatavast seadmest vastutate seaduse järgi teie. Seaduse järgi olete kohustatud eemaldama patareid ja akud, mis ei ole seadmesse püsivalt integreeritud, samuti lambid, mida saab ilma lõhkumata eemaldada. Viige need sobivasse kogumiskohta, kus

need saab tasuta ära anda. Hoolitsege selle eest, et vana seade oleks kuni äraviimiseni laste eest kaitstud.

Nõuandeid energia säästmiseks

Küpsetusprotsessid

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

Jätkusuutlikkus ja keskkonnakaitse

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

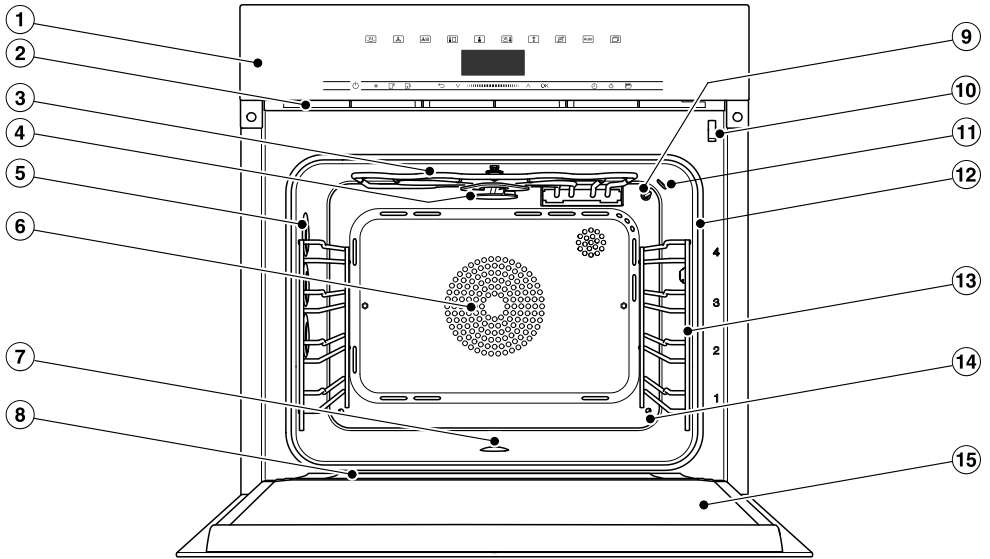
Seadistuste kohandamine

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

Energiasäästurežiim

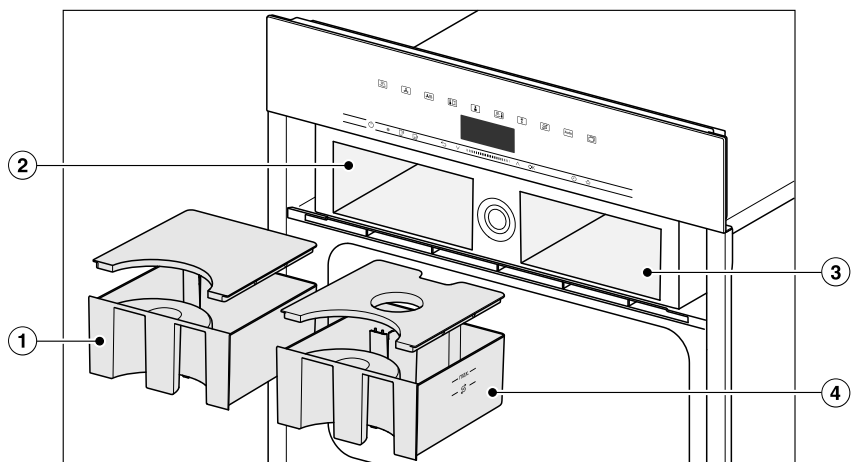
Auruküpsetusahi lülitub energiasäästu eesmärgil automaatselt välja, kui valmistusprotsessi ei käi ja rohkem tegevusi ei järgne. Kellaaeg on kuvatud või on ekraan tume (vt peatükki “Einstellungen”).

Auruküpsetusahi



- ① Juhtseadised
- ② Auru väljumisava
- ③ Ülemine / grilli küttekeha
- ④ Jaoturratas HydroClean-puhastuse jaoks
- ⑤ Küpsetuskambri valgustus
- ⑥ Ventilaatori imiava selle taga asuva rõngakujulise küttekehaga
- ⑦ Küpsetuskambri põhi selle all asuva alumise küttekeha ja põhjasõelaga
- ⑧ Kogumisrenn
- ⑨ Temperatuuriandur
- ⑩ Ukselukustus
- ⑪ Niiskusandur
- ⑫ Uksetihend
- ⑬ Kinnitusrest 4 tasandiga
- ⑭ Siseruumi auruava
- ⑮ Uks

Tutvumine



- ① Kondensaadimahuti
- ② Kondensaadimahuti lahter
- ③ Veepaagi lahter
- ④ Veepaak

Käesolevas kasutus- ja paigaldusjuhendis kirjeldatud mudelid leiate tagakaanelt.

Tüübisilt

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

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

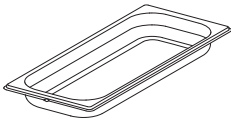
Hoidke need andmed küsimuste või probleemide korral käepärast, sest nii saab Miele teid paremini aidata.

Kaasasolevad tarvikud

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

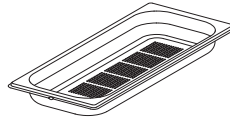
Sõltuvalt riigist ja mudelist võib kaasas olla veel tarvikuid.

Aurutusnõu DGG 20



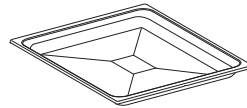
1 perforeerimata küpsetusnõu rooste-
bast terasest
mahutavus 2,4 l
kasulik maht 1,8 l
450 × 190 × 40 mm (L × S × K)

Aurutusnõu DGGL 20



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

Universaalne küpsetusplaat HUBB 71



1 universaalne küpsetusplaat küpseta-
miseks, praadimiseks ja grillimiseks
(PerfectCleani kattega)

Küpsetamis- ja praadimisrest HBBR 71 (lühidalt: rest)



1 rest küpsetamiseks, praadimiseks ja
grillimiseks (PerfectCleani kattega)

Avaja



Ukse käsitsi avamiseks

HydroCleaner

1 spetsiaalne puhastusvahend küpse-
tuskambri puhastamiseks hooldus-
programmiga HydroClean. Sobib eriti
hästi tugeva, kangekaelse mustuse
eemaldamiseks.

Tutvumine

Katlakivieemaldustabletid

Auruküpsetusahjust katlakivi eemaldamiseks

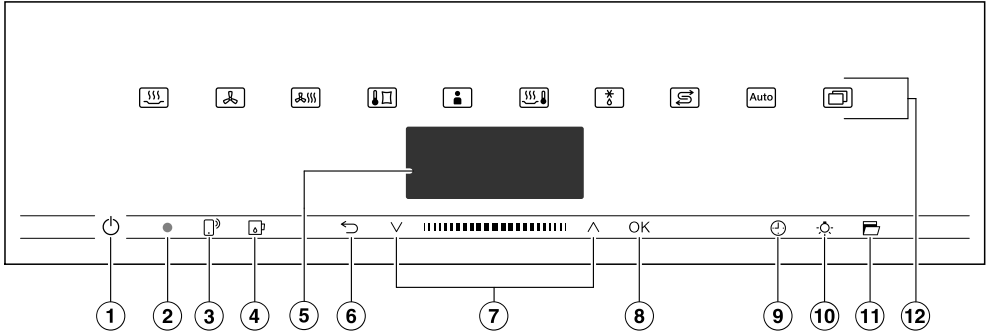
Juurdeostetavad tarvikud

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

Miele veebipoodi pääsete järgmise QR-koodi abil:



Juhtseadised



- ① Süvistatud sisse- / väljalülitus-nupp Auruküpsetusahju sisse- ja väljalülitamiseks
- ② Optiline liides (ainult Miele klienditeenindusele)
- ③ Andurnupp Auruküpsetusahju juhtimiseks mobiilse lõppseadmega
- ④ Andurnupp Juhtpaneeli avamiseks ja sulgemiseks
- ⑤ Ekraan Kellaaja ja kasutusinfo kuvamiseks
- ⑥ Andurnupp Sammhaaval tagasi liikumiseks ja menüüpunktide muutmiseks valmistusprotsessi ajal
- ⑦ Navigeerimisala noolenuppudega ja Valikuloendites lehitsemiseks ja väärtuste muutmiseks
- ⑧ Andurnupp OK Funktsioonide aktiveerimiseks ja seadistuste salvestamiseks
- ⑨ Andurnupp Lühiaja, valmistusaja või valmistusprotsessi käivituse- või lõpuaja seadistamiseks
- ⑩ Andurnupp Küpsetuskambri valgustuse sisse- ja väljalülitamiseks
- ⑪ Andurnupp Ukse avamiseks
- ⑫ Andurnupud Töörežiimide, automaatprogrammide ja seadistuste valimiseks

Tutvumine

Sisse- / väljalülitusnupp

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

Selle nupuga lülitate auruküpsetusahju sisse ja välja.

Ekraan

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

Pärast auruküpsetusahju 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 reageeriksid alati ka väljalülitatud auruküpsetusahju korral, valige seadistus Display | QuickTouch | Ein.

Andurnupud ekraani kohal

Teavet töörežiimide ja täiendavate funktsioonide kohta leiate peatükkidest “Peaja alammenüüd”, “Einstellungen”, “Automatikprogramme” ja “Muud rakendused”.

Andurnupud ekraani all

Andurnupp	Funktsioon
	Kui soovite auruküpsetusahju juhtida mobiilse lõppseadmega, peab teil olema olema süsteem Miele@home ning te peate selle lülitama seadistuse Fernsteuerung ja puudutama seda andurnuppu. Seejärel süttib andurnupus oranž tuli ning funktsioon MobileStart on kasutatav. Niikaua kui see andurnupp põleb, saate auruküpsetusahju juhtida mobiilse lõppseadmega (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Miele@home”).
	Selle andurnupuga avate ja sulete juhtpaneeli (vt peatüki “Funktsioonikirjeldus” lõiku “Juhtpaneel”).
	Sõltuvalt sellest, millises menüüs asute, liigute selle andurnupuga tagasi kõrgemal tasemel menüüsse või peamenüüsse. Kui samal ajal käib valmistusprotsess, saate selle andurnupuga küpsetamise jaoks väärtuseid ja seadistusi, nt temperatuuri või võimendit muuta või küpsetamise katkestada.
 	Navigeerimisel saate valikuloendites liikuda üles- või alla-noolenuppude või nendevahelise alaga. Lehitsemisel on menüüpunktid üksteise järel heledal taustal. Menüüpunkt, mida soovite valida, peab olema heledal taustal. Väärtuseid või seadistusi, mis on heledal taustal, saate muuta noolenuppude või nendevahelise alaga.
OK	Kui funktsioonid on ekraanil heledal taustal, saate need andurnupuga OK aktiveerida. Seejärel saate valitud funktsiooni muuta. Nupuga OK kinnitamisel salvestatakse muudatused. Kui ekraanil kuvatakse teabeakent, kinnitage see nupuga OK.

Tutvumine

Andurnupp	Funktsioon
	Kui valmistusprotsess ei käi, saate selle andurnupuga igal ajal seadistada lühiaja (nt munade keetmiseks). Kui samal ajal käib valmistusprotsess, saate seadistada lühiaja, valmistusaja või valmistusprotsessi käivitus- või lõpuaja.
	Selle andurnupu valimisega saate küpsetuskambri valgustuse sisse ja välja lülitada. Sõltuvalt valitud seadistusest kustub küpsetuskambri valgustus 15 sekundi möödumisel või jääb sisse- või väljalülitatuks.
	Selle andurnupuga avatakse uks automaatselt. Sulgemiseks vajutage ust käega või esiraami pajalapiga, kuni uks fikseerub.

Sümbolid

Ekraanil võidakse kuvada järgmisi sümboleid:

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

Kasutuspõhimõte

Auruahju saab juhtida navigeerimisalal noolenuppude $\wedge$ ja $\vee$ ning nendevahelise alaga $|||■|||$.

Niipea kui kuvatakse väärtus, juhised või seadistus, mida saab kinnitada, süttib andurnupus OK oranž tuli.

Menüüpunkti valimine

- Puudutage noolenuppu $\wedge$ või $\vee$ või libistage alal $|||■|||$ paremale või vasakule, kuni soovitud Menüüpunkt on heledal taustal.

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

- Kinnitage valik nupuga OK.

Valikuloendis seadistuse muutmine

- Puudutage noolenuppu $\wedge$ või $\vee$ või libistage alal $|||■|||$ paremale või vasakule, kuni kuvatakse soovitud väärtus või soovitud seadistus on heledal taustal.

Nõuanne: Praegune seadistus on tähistatud märkesümboliga ✓.

- Kinnitage nupuga OK.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

Seadistuse jaotusribaga muutmine

Mõnda seadistust kujutatakse jaotusribaga $■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■$ 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.

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.

- Lehitsege Weitere  all valikuloendit, kuni soovitud Menüüpunkt on heledal taustal.

- Seadistage valmistusprotsessi jaoks väärtused.

- Kinnitage nupuga OK.

Tutvumine

Töörežiimi muutmine

Töörežiimi saab valmistusprotsessi ajal 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 Weitere  all valikuloendit, 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.

Tähtede sisestamine

Sisestage tähed navigeerimisala kaudu. Valige lühikesed, meelde jäävad nimed.

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

Valitud sümbol kuvatakse ülemisel real.

Nõuanne: Kasutada saab maksimaalselt 10 sümbolit.

Sümbolid saate  abil järgemööda kustutada.

- Valige järgmised sümbolid.
- Kui olete nime sisestanud, valige $\checkmark$.
- Kinnitage nupuga OK.

Nimi salvestatakse.

MobileStarti aktiveerimine

- Aktiveerige MobileStart, valides andurnupu .

Andurnupp  põleb. Auruküpsetusahju saab Miele rakendusega kaugjuhtida.

Vahetu juhtimine auruküpsetusahjult on rakenduse kaudu kaugjuhtimise ees ülimuslik.

MobileStarti saab kasutada seni, kuni andurnupp  põleb.

Funktsiooni kirjeldus

Juhtpaneel

Juhtpaneeli taga asuvad veepaak ja kondensaadimahuti. Juhtpaneel avatakse ja suletakse andurnupu  puudutamise-ga. Paneel on varustatud sõrmekaitsme-ga. Kui juhtpaneel läheb avamisel / sul-gemisel vastu takistust, protsess kat-kestatakse. Ärge siiski puudutage juht-paneeli avamisel ja sulgemisel ukse üle-mist serva.

Veepaak

Maksimaalne täitekogus on 1,4 liitrit, mi-nimaalne 1,0 liitrit. Veepaagil on märgis-tused. Ülemist märgistust ei tohi mingil juhul ületada.

Veekulu sõltub toiduainest ja valmistus-aja pikkusest. Vajadusel tuleb valmistus-protsessi ajal vett lisada. Kui uks valmis-tuprotsessi ajal avatakse, suureneb vee-kulu.

Täitke veepaak enne iga auruga küpse-tamist maksimaalsele tasemele.

Kondensaadimahuti

Valmistusprotsessi ajal tekkiv konden-saat pumbatakse kondensaadimahutis-se. Selle täitekogus on 1,4 liitrit.

Temperatuur

Mõnele töörežiimile on määratud soovi-tatav temperatuur. Soovitavat tempe-ratuuri saab üksiku muuta valmistus-protsessi või valmistussammu jaoks või ka püsivalt etteantud vahemikus. Soovi-tavat temperatuuri saab 5 °C sammudega (sous vide meetodil valmistamisel 1 °C sammudega) muuta (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Vorschlagstem-peraturen”).

Niiskus

Töörežiim Combigaren  ja kasutusviis Erhitzen  töötavad ahjurežiimi ja niis-kuse kombinatsiooniga. Niiskuse saab valida määratud vahemikus küpsetus-protsessi või küpsetussammu jaoks.

Sõltuvalt niiskuse seadistusest juhitakse küpsetuskambrisse niiskust või värsket õhku. Seadistusega niiskus = 0% raken-datakse maksimaalset värske õhu juur-devoolu ja niiskust juurde ei juhita. Sea-distusega niiskus = 100% värsket õhku juurde ei juhita ja niiskusesisaldus on maksimaalne.

Mõned toiduained eraldavad küpsemise ajal niiskust. Seda toiduaine oma niis-kust kasutatakse samuti niiskuse regu-leerimiseks. Seepärast võib juhtuda, et niiskuse madala seadistatud väärtuse korral aurugeneraatorit ei aktiveerita.

Küpsetusaeg

Sõltuvalt töörežiimist saate seadistada küpsetusaaja vahemikus 1 minut kuni 10 või 12 tundi.

Automaat- ja hooldusprogrammide puhul on küpsetusaeg seadistatud teha-ses, seda ei saa muuta.

Aurutamisel, samuti üksnes aururežiimi-ga programmide puhul algab küpsetus-aeg alles siis, kui saavutatud on seadis-tatud temperatuur. Kõigis teistes tööre-žiimides, programmides ja kasutusviisi-des kohe.

Müra

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

Kui auruküpsetusahi töötab, kuulete ventilaatori töömüra.

Tutvumine

Kuumutusfaas

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

Aurutamisel sõltub kuumutusfaasi kestus toidu kogusest ja temperatuurist. Üldjuhul kestab kuumutusfaas u 7 minutit. Jahutatud või külmutatud toidu küpsetamisel see pikeneb. Ka madalatel küpsetustemperatuuridel ja töörežiimiga Sous-vide  küpsetamisel võib kuumutusfaas pikeneda.

Valmistusfaas

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

Auru vähendamine

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

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

Küpsetuskambri valgustus

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

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

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

Kui puudutate juhtpaneelil andurnuppu , lülitatakse valgustus 15 sekundiks sisse.

Võrku ühendamine

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

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

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

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

Nutikad lisafunktsioonid Miele rakenduse* kaudu

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

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

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

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

Miele rakendus

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



Kasutuselevõtmine

Põhiseadistused

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

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks.

Ohutu käituse tagamiseks kasutage auruküpsetusahju vaid lõplikult paigaldatuna.

Kui auruküpsetusahi on ühendatud vooluvõrku, lülitub see automaatselt sisse.

Keele seadistamine

- Valige soovitud keel.
- 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“ einrichten.

- Kui soovite Miele@home'i kohe luua, valige Weiter ja 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.

Kuupäeva sisestamine

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

Kellaaja seadistamine

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

Vee kareduse seadistamine

Teavet vee kareduse kohta saate ka kohalikust veevarustustevõttest.

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.

Auruküpsetusahju esmakordne puhastamine

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

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

Veepaagi ja kondensaadimahuti puhastamine

⚠ Juhtpaneeli põhjustatud vigastusohu.

Kui juhtpaneel avaneb või sulgub, võite selle vahele jääda.

Ärge puudutage juhtpaneeli avamisel ja sulgemisel ukse ülemist serva.

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

Tarvikute / küpsetuskambri puhastamine

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

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

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

Auruküpsetusahju on enne tarnimist töödeldud hooldusvahendiga.

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

Kasutuselevõtmine

Keemistemperatuuri kohandamine

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

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

Destilleeritud või gaseeritud vesi ja muud vedelikud võivad auruküpsetusahju kahjustada.

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

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

Keemistemperatuuri sobitamine pärast kolimist

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

Auruküpsetusahju kuumutamine

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

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

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

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

Tagage köögis korralik õhutus.

Ülevaade seadistustest

Menüpunkt	Võimalikud seadistused
Sprache 	... deutsch english ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein Aus* Nachtabstaltung Zeitformat 12 Std 24 Std* Einstellen
Datum	
Beleuchtung	Ein „Ein“ für 15 Sekunden* Aus
Display	Helligkeit  QuickTouch Ein Aus*
Lautstärke	Signaltöne Melodien*  Solo-Ton  Tastenton  Begrüßungsmelodie Ein* Aus
Einheiten	Gewicht g* lb/oz lb Temperatur °C* °F
Warmhalten	Ein Aus*
Dampfreduktion	Ein* Aus
Vorschlagstemperaturen	
Booster	Ein* Aus
Wasserhärte	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH

* Tehaseseadistus

Einstellungen

Menüpunkt	Võimalikud seadistused
Automatisches Spülen	Ein* Aus
Sicherheit	Tastensperre Ein Aus* Inbetriebnahmesperre  Ein Aus*
Miele@home	Aktivieren Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein* Aus
RemoteUpdate	Ein* Aus
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung Ein Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Eigene Programme Vorschlagstemperaturen

* Tehaseseadistus

Menüü Einstellungen avamine

Menüüs Weitere  | Einstellungen saate oma auruküpsetusahju personaliseerida, kohandades tehaseseadistusi 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 asukoha. Valimise ja kinnitamise järel ilmub kohe ekraanile soovitud keel.

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

Tageszeit

Anzeige

Valige väljalülitatud auruküpsetusahju jaoks kellaaja kuva:

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

Zeitformat

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

Einstellungen

Einstellen

Seadistada saab tunde ja minuteid.

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

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

Datum

Kuupäeva seadistamine.

Beleuchtung

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

Display

Helligkeit

Ekraani heledust kujutatakse jaotusriba abil.

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

QuickTouch

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

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

Lautstärke

Signaltöne

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

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

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

Gewicht

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

Temperatur

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

Einstellungen

Warmhalten

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

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

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

Dampfreduktion

Funktsiooni Dampfreduktion toimet ei eraldu ukse avamisel nii palju auru.

- Ein
Kui toitu valmistatakse temperatuuril alates u 80 °C (aurutamine) või 80–100 °C ja 100% niiskusega (kombi-
neeritud aurutamine), lülitub auru vähendamine pärast küpsetusprotsessi lõppu automaatselt sisse. Ekraanil kuvatakse Dampfreduktion.
- Aus
Kui auru vähendamine on välja lülitatud, lülitatakse automaatselt välja ka funktsioon Warmhalten. Väljalülitatud auruvähenduse korral 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 soovitud töörežiim.

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

- Muutke soovitud temperatuuri.

- Kinnitage nupuga OK.

Booster

Funktsioon Booster on mõeldud küpsetuskambri kiireks kuumutamiseks.

- Ein
Funktsioon Booster on küpsetusprotsessi kuumutusfaasi ajal automaatselt sisse lülitatud. Ülemine/grilli küttekeha, ringküttekeha ja ventilaator eelkuumutavad küpsetuskambrit samal ajal seadistatud temperatuurile.
- Aus
Funktsioon Booster on küpsetusprotsessi kuumutusfaasi ajal automaatselt välja lülitatud. Üksnes töörežiimi juurde kuuluvad küttekehad eelkuumutavad küpsetuskambrit.

Wasserhärte

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

Kui kasutate hoonepoolset veepehmenusseadet, tehke auruküpsetusahjul seadistus vastavalt veepehmenusseadmel seadistatud väärtusele.

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

Kui kasutate pudelivett, peab see vastama joogivee nõuetele. Ärge kasutage mineraalvett ega lisatud süsihappegaasiga vett. Tehke seadistus auruküpsetusahjul vastavalt kaltsiumisisaldusele. See on märgitud pudeli etiketile kujul mg/l Ca²⁺ või ppm (mg/l CaCO₃).

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

Einstellungen

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

Automatisches Spülen

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

Selle protsessiga loputatakse süsteemist välja võimalikud toiduainete jäänu-
sed.

Automaatse loputuse saab välja või sisse lülitada.

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 auruküpsetusahju tahtmatult sisse lülitada.

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. Auruahju saab tavapäraselt kasutada.

Miele@home

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

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

- Aktivieren
See seadistus on nähtav vaid siis, kui Miele@home on inaktiveeritud. WiFi-funktsioon lülitatakse jälle sisse.
- Deaktivieren
See seadistus on nähtav vaid siis, kui Miele@home on aktiveeritud. Miele@home jääb seadistatuks, WiFi-funktsioon lülitatakse välja.
- Verbindungsstatus
See seadistus on nähtav vaid siis, kui Miele@home on aktiveeritud. Ekraanil kuvatakse teavet, nagu WiFi vastuvõtutavaliteet, võrgu nimi ja IP-aadress.

Einstellungen

- 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 tehase-seadistusele. Miele@home'i kasutamiseks tuleb ühendus WiFi-võrguga uuesti luua.
Võrguseadistused tuleb lähtestada, kui saadate auruahju jäätmekäitlusesse, müüte selle või võtate kasutusse kasutatud auruahju. Vaid nii on tagatud, et kõik isiklikud andmed eemaldatakse ja eelmisel omanikul ei ole auruahjule enam juurdepääsu.
- Einrichten
See seadistus on nähtav üksnes siis, kui ühendust WiFi-võrguga ei ole veel loodud. Miele@home'i kasutamiseks tuleb ühendus WiFi-võrguga uuesti luua.

Scan & Connecti kasutamine

Esmakordne kasutuselevõtt tehti ilma Miele@home'i häälestamiseta.

- Skannige QR-kood.

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

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

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

Miele rakendus juhendab teid toimingu ajal.



Fernsteuerung

Kui olete Miele rakenduse oma mobiil-
sesse lõppseadmesse installinud, teil on
olemas süsteem Miele@home ning ole-
te aktiveerinud kaugjuhtimise (Ein),
saate kasutada funktsiooni MobileStart
ja näiteks esitada päringu auruküpsetus-
ahju käimasoleva valmistusprotsessi ju-
histe kohta või käimasoleva valmistus-
protsessi lõpetada.

Võrku ühendatud valmidusrežiimil vajab
auruküpsetusahi max 2 W.

MobileStarti aktiveerimine

- Aktiveerige MobileStart, valides an-
durnupu .

Andurnupp  põleb. Auruküpsetusahju
saab Miele rakendusega kaugjuhtida.

Vahetu juhtimine auruküpsetusahjult
on rakenduse kaudu kaugjuhtimise ees-
ülimuslik.

MobileStarti saab kasutada seni, kuni
andurnupp  põleb.

RemoteUpdate

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

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

Kui te ei installi uuendust, saate auru-
ahju ikkagi 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 automaatselt
alla.

Einstellungen

RemoteUpdate'i kulgemine

Teavet uuenduste sisu ja mahu kohta pakutakse Miele rakenduses.

Kui saadaval on uuendus, kuvatakse auruküpsetusahju ekraanil teadet.

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

Kui te ei soovi uuendust installida, lülitage RemoteUpdate välja.

Uuendus võib kesta mõne minuti.

RemoteUpdate'i puhul tuleb arvestada järgmist:

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

Softwareversion

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

Händler

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

Messeschaltung

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

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

Werkeinstellungen

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

Betriebsstunden

Valides menüüpunkti Weitere  Betriebsstunden, saate vaadata auruküpsetusahju töötundide koguarvu.

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

Pea- ja alamenüüd

Menüü	Soovitav väärtus	Vahemik
Weitere 		
Spezialanwendungen		
Mix & Match		
Menüügaren	—	—
Blanchieren	—	—
Einkochen	90 °C	80–100 °C
Dörren	50 °C	30–70 °C
Hefeteig gehen lassen	—	—
Geschirr entkeimen	—	—
Geschirr wärmen	50 °C	50–80 °C
Warmhalten	65 °C	40–100 °C
Pflege		
HydroClean		
Einweichen		
Trocknen		
Spülen		
Einstellungen 		
Betriebsstunden		

Lihtne kasutamine

Puuduva põhjasõela põhjustatud talitlushäire.

Kui põhjasõel puudub, võivad toiduainete jäänused sattuda äravoolu. Vett ei saa ära pumbata.

Kontrollige enne iga valmistusprotsessi, kas põhjasõel on paigaldatud.

- Lülitage auruküpsetusahi sisse.

Kuvatakse peamenüü.

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

Destilleeritud või gaseeritud vesi ja muud vedelikud võivad auruküpsetusahju kahjustada.

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

- Lükake toit küpsetuskambrisse.

- Valige soovitatav töörežiim.

Kuvatakse töörežiimi. Sõltuvalt valitud töörežiimist kuvatakse üksteise järel temperatuuri ning vajaduse korral niiskuse soovitatavaid väärtuseid.

- Muutke vajaduse korral soovitatavat temperatuuri.

- Kinnitage nupuga OK.

Soovitatav temperatuur rakendatakse mõne sekundi jooksul. Temperatuuri saab hiljem noolenupuga muuta.

- Vajaduse korral muutke niiskust.

- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse seadistatud ja tegelik temperatuur ning algab kuumutusfaas.

Temperatuuritõusu saab jälgida. Valitud temperatuuri esmakordsel saavutamisel kõlab helisignaal.

- Küpsetusprotsessi lõpetamiseks vajutage pärast selle lõppu aktiivse töörežiimi andurnuppu.

 Kuumast aurust põhjustatud vigastusoht.

Auruga valmistusprotsessi korral võib ukse avamisel eralduda väga palju kuumat auru. Võite saada auruga põletusi.

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

- Võtke toit küpsetuskambrist välja.

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks. Võite ukseklaasiga põletusi saada.

Pange kuumat ukse sulgemiseks paja-kindad kätte.

Auruküpsetusahju puhastamine pärast toiduvalmistamist

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

- Lülitage auruküpsetusahi välja.

Pärast auruga valmistusprotsessi kuvatakse Gerät wird gespült.

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

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

Kasutamine

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

- Puhastage ja kuivatage kogu auruküpsetusahi nii, nagu on kirjeldatud peatükis "Puhastamine ja hooldus".
- Sulgege uks alles siis, kui küpsetuskamber on täielikult kuivanud.

Vee lisamine

Kui valmistusprotsessi ajal saab vesi 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 andurnupuga ↵ sõltuvalt töörežiimist selle valmistusprotsessi jaoks väärtuseid ja seadistusi muuta.

- Valige andurnupp ↵.

Sõltuvalt töörežiimist võidakse kuvada järgmiseid seadistusi:

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

Väärtuste ja seadistuste muutmine

- Valige soovitud väärtus või soovitud seadistus ja kinnitage nupuga OK.
- Muutke väärtust või seadistust ja kinnitage nupuga OK.

Valmistusprotsess jätkub muudetud väärtuste ja seadistustega.

Temperatuuri muutmine

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

- Valige andurnupp ↵.
- Valige Temperatur ja kinnitage nupuga OK.
- Muutke seadistatud temperatuuri navigeerimisala kaudu.
- Kinnitage nupuga OK.

Valmistusprotsess jätkub muudetud seadistatud temperatuuriga.

Feuchte muutmine

- Vajutage andurnuppu ↵.
- Valige Feuchte ja kinnitage nupuga OK.
- Muutke niiskust.
- Kinnitage nupuga OK.

Küpsetusprotsess jätkub muudetud niiskusega.

Valmistusaegade sisestamine

Valmistustulemusele võib olla negatiivne mõju, kui valmistatava toidu sisestamise ja käivitusaaja vahel on pikem ajavahemik. Värsked toiduained võivad muuta oma värvi ja isegi rikneda.

Tainas hakkaks küpsetamisel kuivama ja kergitusaine mõju vähenema.

Valige küpsetamise käivitamiseni võimalikult lühike aeg.

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

Sisestades Garzeit, Fertig um või Start um 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 ↶.

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

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

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

Seadistatud valmistusaegade muutmine

■ Valige 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.

Nõuanne: Valmistusaega saab muuta ka otse navigeerimisala kaudu.

Seadistatud küpsetusaegade kustutamine

Töörežiimides ja kasutusviiside puhul, kus peab alati seadistama küpsetusaaja, saate kustutada üksnes Fertig um ja Start um jaoks seadistatud ajad.

Kasutamine

- Vajutage andurnuppu ⏸.
- 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 küpsetusprotsess seadistatud küpsetusajaga.

Nõuanne: Küpsetusaega saab kustutada ka otse navigeerimisalal.

Valmistusprotsessi katkestamine

Valmistusprotsessi katkestamiseks vajutage töörežiimi oranži tulega andurnupu või andurnuppu ⏮.

Seejärel lülituvad küpsetuskambri küte ja valgustus välja. Sisestatud valmistusajad kustutatakse.

Töörežiimi andurnupuga saab seejärel liikuda tagasi peamenüüsse.

Ilma seadistatud valmistusajata valmistusprotsessi katkestamine

- Valige valitud töörežiimi andurnupp.

Kuvatakse peamenüü.

- **Või:** Valige andurnupp ⏮.
- Valige Vorgang abbrechen.
- Kinnitage nupuga OK.

Seadistatud valmistusajaga valmistusprotsessi katkestamine

- Valige valitud töörežiimi andurnupp.

Kuvatakse Vorgang abbrechen?.

- Valige Ja.
- Kinnitage nupuga OK.
- **Või:** Valige andurnupp ⏮.
- Valige Vorgang abbrechen.
- Kinnitage nupuga OK.
- Valige Ja.
- Kinnitage nupuga OK.

Küpsetusprotsessi katkestamine

Kui avate ukse, katkestatakse küpsetusprotsess. Küpsetuskambri küte lülitub välja.

Aurutamisel, samuti ka üksnes aururežiimiga programmide ja kasutusviiside korral salvestatakse seadistatud valmistusaeg.

⚠ Kuumast aurust põhjustatud vigastusoht.

Auruga valmistusprotsessi korral võib ukse avamisel eralduda väga palju kuumat auru. Võite saada auruga põletusi.

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

 Kuumadest pindadest ja kuumast toidust põhjustatud vigastusoht.

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

Pange kuuma toidu sisselükkamise või väljavõtmise, samuti kuumas küpsetuskambri tehtavate tööde ja kuumu ukse sulgemise ajaks pajakindad kätte.

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

Ukse sulgemisel valmistusprotsess jätkub.

Esmalt kuumutatakse uuesti ja ekraanil kuvatakse küpsetuskambri tõusvat temperatuuri.

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

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

Küpsetuskambri eelkuumutamine

Funktsioon Booster on mõeldud mõnes töörežiimis küpsetuskambri kiireks kuumutamiseks.

Funktsiooni Vorheizen saab kasutada kõigis ahjurežiimides (v.a Eco-Heißluft) ja see tuleb iga küpsetusprotsessi jaoks eraldi sisse lülitada.

Kui olete seadistanud küpsetusaja, hakkab see vähenema alles pärast kuumutusfaasi.

Küpsetuskambri eelkuumutamine on vajalik vaid üksikute toitade puhul.

■ Eelkuumutage küpsetuskambrit järgmistele toitude puhul:

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

Booster

Tehaseseadistusena on funktsioon Booster järgmistes töörežiimides sisse lülitatud (Weitere  | Einstellungen  | Booster | Ein):

- Heißluft plus 
- Ober-/Unterhitze

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

Õrnad tainad (nt biskviit, väikeküpsetised) pruunistuvad funktsiooniga Booster pealt liiga kiiresti. Nende toitude puhul lülitage funktsioon Booster välja.

Küpsetamise jaoks funktsiooni Booster sisse- või väljalülitamine

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

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

Kasutamine

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

- Valige andurnupp ↶.
- Valige Booster | Aus.
- Kinnitage nupuga OK.

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

Vorheizen

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

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

Käivitage valmistusprotsess kohe ilma käivitusaega nihutamata.

Vorheizen sisselülitamine

Funktsioon Vorheizen tuleb iga küpsetusprotsessi jaoks eraldi sisse lülitada.

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

- Vajutage andurnuppu ↶.
- Vaige Vorheizen | Ein.
- Kinnitage nupuga OK.

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

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

Crisp function

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

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

Eelkõige linnuliha saab selle funktsiooniga krõbeda naha.

Funktsiooni Crisp function saab kasutada järgmistes töörežiimides:

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

Crisp function sisselülitamine

Funktsioon Crisp function tuleb iga küpsetusprotsessi jaoks eraldi sisse lülitada.

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

- Vajutage andurnuppu ↶.
- Vaige Crisp function | Ein.
- Kinnitage nupuga OK.

Funktsioon Crisp function on sisse lülitatud.

Andurnupuga ↶ saab funktsiooni Crisp function igal ajal jälle välja lülitada.

Aurupahvakute vabastamine

Kõigis ahjurežiimides (v.a Eco-Heißluft) saab küpsetusprotsessi ajal vabastada aurupahvakuid. Aurupahvakute arv ei ole piiratud.

Aurupahvaku saab vabastada, kui Dampfstoß on ekraanil heledal taustal.

Oodake kuumutusfaasi lõpuni, et aur jaotuks küpsetuskambri õhus ühtlaselt.

- Valige OK.

Aurupahvak vabastatakse. Ekraanil kuvatakse ☹ ja Dampfstoß kustub. Selle kestus on u 1 minut.

- Kui ekraanil kuvatakse taas Dampfstoß, toimige samamoodi järgmiste aurupahvakute vabastamiseks.

Kurzzeit

Funktsiooni Kurzzeit kasutamine

Lühiaega ⏸ saate kasutada eraldi toiminguks, nt munakeetmise jaoks.

Lühiaega saab kasutada ka siis, kui olete samaaegselt seadistanud ajad valmistusprotsessi automaatseks sisse- või 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 lühiaja seadistamiseks auruküpsetusahi sisse. Vähenevat lühiaega kuvatakse sellisel juhul väljalülitatud auruküpsetusahjuga.

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

- Valige andurnupp ⏸.

- Kui samal ajal on käimas küpsetamine, valige Kurzzeit

Kuvatakse üleskutset Einstellen 00:00 Min.

- Sisestage navigeerimisalal 06:20.

- Kinnitage nupuga OK.

Lühiaeg salvestatakse.

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

Kui samal ajal käib valmistusprotsess, kuvatakse jaluses ⏸ ja vähenevat lühiaega.

Kui asute mõnes menüüs, väheneb lühiaeg taustal.

Pärast lühiaja möödumist vilgub ⏸, aega loendatakse ülespoole ja kostub helisignaali.

- Valige andurnupp ⏸.

- Vajaduse korral 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.

Kasutamine

Lühiaja kustutamine

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

Lühiaeg kustutatakse.

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

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 soovitage soola kas üldse mitte lisada või lisada seda alles pärast valmistamist. Lisaks säilib toiduainetel nende värske looduslik värv.

Aurutusnõu

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

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

Oma nõud

Kasutada võib ka oma nõusid. Pange seejuures tähele:

- Nõud peavad olema ahju- ja aurukindlad. Kui soovite kasutada aurutamiseks plastnõusid, uurige tootjalt, kas need on aurutamiseks sobivad.
- Paksude seintega nõud, nt portselan, keraamika või savinõud, ei sobi hästi aurutamiseks. Paksud seinad juhivad soojust halvasti ja selle mõjul pikeneb tabelis toodud valmistusaeg oluliselt.

- Asetage nõu sisselükatud restile või küpsetusnõusse. Sõltuvalt nõu suuruselt võite ka resti, hoiupind üleval, küpsetuskambri põrandale asetada, nõu selle peale asetada ja lisaks kinnitusrigid välja võtta (vt peatükki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Kinnitusrigidde puhastamine”).
- Nõu ülemise ääre ja küpsetuskambri lae vahel peab olema veidi ruumi, et anumasse pääseks piisavalt auru.

Tasand

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

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

Lükake toiduvalmistusnõu, rest ja küpsetusplaat alati kinnitusrigist pilude vahele, et oleks tagatud kaitse ümbermõõneme 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 peatükides juhatakse sellele tähelepanu.

Teadmiseks

Valmistusaeg

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

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

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

Toiduvalmistamine vedelikega

Täitke toiduvalmistusanum aurutamisel vedelikuga vaid kuni $\frac{2}{3}$, et see väljavõtmisel üle ei loksuks.

Oma retseptid – aurutamine

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

Universaalne küpsetusplaat ja rest

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

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

Väljatõmbekaitse

Restil ja universaalsel küpsetusplaadil on väljatõmbekaitse, mis takistab nende väljalibisemist sisestustasandilt, kui

need tõmmatakse ainult osaliselt välja. Väljavõtmiseks tuleb rest ja universaalne küpsetusplaat üles tõsta.

Eco-Dampfgaren

Energiasäästlikuks aurutamiseks 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.

Toidu aurutamine

Köögivili

Värsked toiduained

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

Külmutatud toiduained

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

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 vaheruume ja aur ei suuda neisse tungida. Ühtlasema valmistustulemuse saavutamiseks valige selliste toiduainete jaoks madalad toiduvalmistusnõud ja täitke need vaid 3–5 cm paksuselt. Järgige suuremad toiduainekogused mitmesse laia toiduvalmistusnõusse.

Sama valmistusajaga erinevaid köögivilju võib samas toiduvalmistusnõus valmistada.

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

Tasand

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

Valmistusaeg

Tavapärase keetmise puhul on valmistusaeg sõltuv valmistatava toiduaine suurusest ja soovitatavast küpsusastmest. Näide:

mittelagunevad kartulid, neljaks lõigatud:

u 17 minutit

mittelagunevad kartulid, pooleks lõigatud:

u 20 minutit

Seadistused

Automatikprogramme  | Gemüse | ... | või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

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, pöidlakapsused tükid	9–10
Juurseller, kangid	6–7
Spargel, roheline	7
Spargel, valge, pöidlakapsune	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 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 laimimahla. Hapu lisamine muudab kalaliha tugevamaks.

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

Toiduvalmistusnõud

Määrige perforeeritud toiduvalmistusnõu rasvaga.

Tasand

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

Temperatuur

85–90°C

Õrnade kalasortide, nt harilik merikeel, säästvaks valmistamiseks.

100°C

Tugeva lihaga kalade, nt tursk ja lõhe, valmistamiseks.

Kala valmistamiseks kastmes või puljongis.

Valmistusaeg

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

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

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

Toidu aurutamine

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

Automatikprogramme  | Fisch | ... |
või

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

Toidu aurutamine

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 lõige kintsust, rinnatükk, kondiga karbonaad ja loomakondid. Pange liha koos kontide, köögiviljade ja külma veega küpsetusnõusse. Mida pikem valmistusaeg, seda tugevama puljongi saate.

Seadistused

Automatikprogramme  | Fleisch | ... |
või

Dampfgaren 
temperatuur: 100 °C
valmistusaeg: vt tabel

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

Toidu aurutamine

Riis

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

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

Küpsetusnõu

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

Ettevalmistus

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

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

Jälgige, et riis oleks jaotunud valmistusnõusse ühtlaselt.

Seadistused

Automatikprogramme  | Reis | ... | või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 :  riisi ja vedeliku vaheline suhe,
 valmistusaeg

Teraviljad

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

Teravilja saab toiduks valmistada tervete teradena või purustatult.

Seadistused

Automatikprogramme  | Getreide | ... |

või

Dampfaren 

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

Toidu aurutamine

Nuudlid/makarontooted

Kuivained

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

Pikendage tootja antud valmistusaega u 1/3 võrra.

Värsked toiduained

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

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

Seadistused

Automatikprogramme  | Teigwaren | ... |

või

Dampfaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

Klimbid

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

Aurutage värsked klimpe rasvaga määratud perforeeritud toiduvalmistusnõus.

Seadistused

Automatikprogramme  | Teigwaren | ... |

või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

Toidu aurutamine

Kuivatatud kaunviljad

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

Läätsi ei pea leotama.

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

Seadistused

Automatikprogramme  | Hülsenfrüchte | ... |

või

Dampfaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

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

🕒 valmistusaeg

Toidu aurutamine

Kanamunad

Kasutage perforeeritud toiduvalmistusnõusid, kui valmistate keedumune.
Munakoorde ei pea enne toiduks valmistamist auke torkama. Kuna kuumutusfaasi ajal soojenevad nad aeglaselt, ei lähe munad aurutamisel lõhki.
Määrige perforeeritud toiduvalmistusnõud rasvaga, kui te selles munaroogi valmis-
tate, nt munaputru.

Seadistused

Automatikprogramme  | Hühnereier | ... |
või
Dampfgeren 
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

Puuvili

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

Nõuanne: Kogutud mahla võite kasutada torditarretise valmistamisel.

Seadistused

Automatikprogramme  | Obst | ... |

või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

Vorstitooted

Seadistused

Automatikprogramme  |

Wurstwaren | ... |

või

Dampfgaren 

temperatuur: 90 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

Toidu aurutamine

Koorikloomad

Ettevalmistus

Sulatage külmunud koorikloomad enne valmistamist üles.
Koorige koorikloomad, eemaldage soolestik ja peske puhtaks.

Toiduvalmistusnõud

Määrige perforeeritud toiduvalmistusnõu rasvaga.

Valmistusaeg

Mida kauem koorikloomad küpsevad, seda tihkemaks muutub nende liha. Pidage etteantud valmistusaegadest kinni.
Pikendage etteantud valmistusaegu vaid mõne minuti võrra, kui koorikloomi valmistatakse kastmes või puljongis.

Seadistused

Automatikprogramme  | Krustentiere | ... |

või

Dampfgeren 

temperatuur: vt tabel

valmistusaeg: vt tabel

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

 temperatuur,  valmistusaeg

Karbid

Värsked toiduained



Riknenud karbid võivad põhjustada mürgistust.

Riknenud karbid võivad põhjustada toidumürgitust.

Valmistage toiduks vaid suletud karpe.

Ärge sööge karpe, mis on pärast valmistamist veel suletud.

Leotage 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

Automatikprogramme  | Muscheln | ... |

või

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

Toidu aurutamine

Kogu menüü korraga valmistamine – käsitsi

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

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

Tasand

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

Temperatuur

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

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

Valmistusaeg

Kui 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

Menüü valmistamine

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

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

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

Valmistustulemus on intensiivse maitsega ja ühtlaselt küpsenud toiduaine.

Kasutage ainult värskeid ja laitmatus seisukorras toiduaineid.

Jälgige hügieenitingimusi ja pidage kinni külmaahelast.

Kasutage ainult kuumakindlaid, keemiskindlaid vaakumkotte.

Ärge küpsetage originaalpakendis olevat toiduaineid, nt vaakumpakendatud külmutatud toitu, sest on võimalik, et ei ole kasutatud sobivat vaakumkotti.

Ärge kasutage vaakumkotti rohkem kui üks kord.

Vaakumpakendage valmistatav toit üksnes kambervaakumpakendajaga.

Olulised kasutamishüüdnad

Optimaalse valmistustulemuse saavutamiseks järgige järgmisi hüüdnad:

- Kasutage vähem maitseainet ja ürte kui tavapärase toiduvalmistamise puhul, sest nende mõju valmistatava toidu maitsele on intensiivsem. Toitu võib valmistada ka maitseaineteta ja alles pärast valmistusprotsessi maitsestada.
- Soola, suhkru ja vedelike lisamisega lüheneb valmistusaeg.
- Happeliste toiduainetega, nagu sidruni või äädika lisamisel muutub valmistatav toiduaine kõvemaks.

- Ärge kasutage alkoholi ega küüslauku, sest see võib tekitada ebameeldiva kõrvalmaitse.
- Kasutage üksnes vaakumkotte, mis sobivad valmistatava toidu suurusega. Kui vaakumkott on liiga suur, võib sellesse jääda liiga palju õhku.
- Kui soovite ühes vaakumkotis valmistada mitut toiduainet, pange toiduained kotti üksteise kõrvale.
- Kui soovite valmistada samal ajal mitut toiduainet mitmes vaakumkotis, pange kotid üksteise kõrvale restile.
- Valmistusaeg sõltub valmistatava toiduaine paksusest.
- Hoidke üks valmistusprotsessi ajal kinni. Ukse avamine pikendab valmistusprotsessi ja võib põhjustada teistsuguseid valmistustulemusi.
- Sous vide meetodi retseptide temperatuuri ja valmistusaja andmeid ei saa alati üks ühele rakendada. Kohandage neid seadistusi enda soovitud küpsusastmele.
- Kõrgel temperatuuril ja / või pika valmistusajaga võib tekkida veepuudus. Kontrollige aeg-ajalt ekraaninäidikut.

Nõuanded

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

Sous-vide

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

Töörežiimi Sous-vide kasutamine

- Loputage küpsetatavat toiduainet külma veega ja kuivatage.
- Pange küpsetatav toit vaakumkotti ja lisage vajadusel maitseaineid või vedelikke.
- Pakendage küpsetatav toit kamber-vaakumpakendajaga vaakumisse.
- Optimaalse küpsetustulemuse saamiseks lükake rest 2. tasandile.
- Asetage vaakumpakendatud toit (mitu kotti üksteise kõrvale) restile.
- Valige Sous-vide .
- Muutke vajadusel soovitatavat temperatuuri.
- Kinnitage nupuga OK.
- Vajadusel tehke veel seadistusi (vt peatükki "Kasutamine").

Halva tulemuse võimalikud põhjused

Vaakumkott avanes:

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

Valmistatud toidul on ebameeldiv kõrval- või võõras maitse:

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

Sous-vide

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

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

🔥 temperatuur, ⌚ valmistusaeg

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

🌡️ temperatuur, 🕒 valmistusaeg

* Küpsetusaste

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

Sous-vide

Ülessoojendamine

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

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

Ettevalmistus

Asetage toiduained kohe pärast valmistamist umbes 1 tunniks jäävette. Kiire jahutus takistab toiduainete järelvalmimist. Nii säilib optimaalne küpsusaste.

Seejärel säilitage toiduaineid külmikus max 5 °C juures.

Arvestage, et toiduainete kvaliteet langeb selle võrra, mida pikemalt neid säilitatakse.

Soovitame toiduaineid enne uuesti soojendamist külmikus hoida mitte kauem kui 5 päeva.

Seadistused

Sous-vide 

temperatuur: vt tabel

aeg: vt tabel

Uuesti soojendamine töörežiimis Sous-vide

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

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

🔥 temperatuur, 🕒 aeg

- ¹ Küpsetusaste
Küpsusaste “läbiküps” vastab kõrgemale sisetemperatuurile kui “poolküps”, ent ei ole klassikalises mõttes läbiküpsenud.
- ² Ajad kehtivad vaakumpakendatud toiduainetele, mille esialgne temperatuur on u 5 °C (külmiku temperatuur).
- ³ Soojendage uuesti vaid kastmes.

Muud rakendused

Kuumutamine

Kasutage *sous vide*-meetodil valmis-
tatud toiduainete kuumutamiseks töö-
režiimi Sous-vide  (Vt peatüki
“Sous-vide” jaotist “Uuesti soojenda-
mine”).

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

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

Nõud

Väikeseid koguseid võib kuumutada
taldrikul, suuremaid koguseid aurutus-
nõus.

Aeg

Seadistage taldrikul serveeritava toidu
jaoks 10–12 minutit. Mitu taldrikut vaja-
vad rohkem aega.

Kui käivitatakse mitu kuumutusprotsessi
üksteise järel, vähendage teise ja järg-
mise protsesside jaoks aega u 5 minuti
võrra, sest küpsetuskamber on veel soe.

Niiskus

Mida niiskem on toiduaine, seda mada-
lam on sisestatav niiskus.

Nõuanded

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

Toiduaineid ei pea soojendamisel kinni
katma.

Seadistused

Erhitzen 

või

Combigaren  | Combigaren + Heißluft
plus

temperatuur: vt tabel

niiskus: vt tabel

aeg: vt tabel

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

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

🔥 temperatuur, 💧 niiskus, ⌚ aeg

* Ajad kehtivad nende toiduainete kohta, mida kuumutatakse taldrikul.

Muud rakendused

Sulatamine

Auruküpsetusahjus sulatamisel on oluliselt lühem aeg kui toatemperatuuril.

 Bakterite vohamisest põhjustatud nakkusoht.

Bakterid, nt salmonellad võivad põhjustada toidumürgitust.

Kala ja liha (eelkõige linnuliha) sulatamisel pidage erilist puhtust.

Ärge kasutage sulamisvedelikku.

Töödelge toiduaineid pärast tasakaalustusaega kohe edasi.

Temperatuur

Optimaalne sulatustemperatuur on 60 °C.

Erandid: hakkliha ja metslooma liha 50 °C.

Eel-/järelvalmistus

Vajadusel eemaldage sulatamiseks pakend.

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

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

Küpsetusnõu

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

Mittetilkuvaid toiduaineid võib sulatada perforeerimata küpsetusnõus.

Nõuanded

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

Seadistused

Auftauen 

või

Dampfgraren 

temperatuur: vt tabel

sulatusaeg: vt tabel

tasakaalustusaeg: vt tabel

Tabelis toodud ajad on orienteeruvad ajad. Soovitame valida algul lühema sulatus-aja. 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
Jäneseselig	500 g	50	30–40	10–15
Metskitseeselig	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- / pärmитайnaküpsetised	–	60	10–12	10–15
Keeksitainaküpsetised / -kook	400 g	60	15	10–15
Leib/saiakesed				
Saiakesed	–	60	30	2
Peenleib, viilutatud	250 g	60	40	15
Täisteraleib, viilutatud	250 g	60	65	15
Sai, viilutatud	150 g	60	30	20

🌡️ temperatuur, ⌚ sulatusaeg, ⌛ tasakaalustusaeg

Mix & Match

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

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

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

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

Selle funktsiooni jaoks peate oma auruküpsetusahju ühendama WiFi-võrguga. Kuidas seda teha, saate teada peatüki "Esmakordne kasutuselevõtt" jao-tisest "Miele@home".

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

Nõud

Kasutage:

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

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

Valmistoitude plastnõud ei ole piisavalt kuumakindlad.

Pange valmistoidud sobivasse nõusse.

Taldrikul serveeritavate toitude kuumutamise juhised

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

Muud rakendused

Taldrikul roogade valmistamise juhised

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

Taldrikul serveeritava toidu kokkupanemine erinevatest koostisainetest

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

Soovitame järgmist toimumisviisi:

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

Märkused valmistustabelite kohta

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

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

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

Sümbol	Tähendus
—	sobimatu
□	tinglikult sobiv
■	sobiv

Erilise kasutusviisi Mix & Match kasutamine

Toitu ei pea küpsetamise ajaks kinnikatma.

- Vajadusel valmistage toiduained ette.
- Valige Weitere  | Spezialanwendungen | Mix & Match.
- Kui küpsetate **valmis** toitu, valige Erhitzen schonend või Erhitzen knusprig.
- Kui küpsetate **toorest** või vaid eelküpsutatud toiduaineid, valige Garen schonend või Garen knusprig.
- Vajadusel muutke pruunistamise seadistust.
- Kinnitage nupuga OK.
- Lükake küpsetatav toit restil 3. tasandile.
- Kinnitage nupuga OK.

Küpsetusprotsessi saab käivitada kohe või viivitusega.

- Kui pärast küpsetusprotsessi lõppemist ei ole taldrikul serveeritav toit soovitud küpsusastmel, valige Nachbräunen.

Muud rakendused

Toiduainete kuumutamine erilise kasutusviisiga “Erhitzen knusprig”

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

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

Toiduainete valmistamine erilise kasutusviisiga “Garen knusprig”

Toiduaine	Valmistusjuhised	Jaotusriba seadistus, pruunistus
Liha¹		
Praevorst, 100 g, keedetud	sisselõigetega	___ _ _ _ □ ■ □ □
Lihapall, 60 g, 2,5 cm kõrgune	maitsestatud hakkliha	___ _ _ _ □ ■ □ □
Kana rinnafilee, 3 cm kõrgune, toores	töötlemata, maitsestatud	_ □ □ ■ _ _ _ _
Kanakints, toores	marineeritud	___ _ □ □ □ □ ■
Vasika seljasteik, 2,5 cm kõrgune, toores	marineeritud, kastmega	■ _ _ _ _ _ _ _
Seakarbonaad, 3,5 cm kõrgune, toores	–	_ _ □ ■ □ □ □ □
Lambakarbonaad, 2 cm kõrgune, toores	marineeritud	□ ■ □ □ _ _ _ _
Veisesteik, 3 cm kõrgune, toores	marineeritud	_ □ ■ □ _ _ _ _
Seafilee, 4 cm kõrgune, toores	peekonikattega, sool, pipar	□ □ ■ □ _ _ _ _
Seakarbonaad, 1,5 cm kõrgune, toores	paneeritud, kergelt õlitatud	_ _ _ _ _ _ _ ■
Kala¹		
Hiidlesta tükk, 3 cm, toores	marineeritud	□ ■ _ _ _ _ _ _
Tursafilee, 3,5 cm kõrgune, toores	marineeritud	■ □ □ _ _ _ _ _
Lõhefilee, 3 cm kõrgune, toores	maitsestatud	□ □ ■ □ □ □ _ _
Lõhefilee, 3 cm kõrgune, toores	maitsestatud, kaetud spinati ja fetaga	■ □ _ _ _ _ _ _
Tuunikalafilee, 3 cm kõrgune, toores	marineeritud	_ _ □ _ _ _ _ _
Sägavarras, 50 g tükid, toored	marineeritud, peekoniga	_ □ □ □ ■ _ _ _
Kõõgivil		
Baklažaan, 2 cm kõrgune, toores	marineeritud	_ _ _ _ ■ □ _ _
Lillkapsas, suured õisikud, toores	sool, pipar, võitükikesed	□ □ ■ □ _ _ _ _
Brokoli, suured õisikud, toores	juustukaste	□ ■ □ _ _ _ _ _
Peenoad peekonikattega, toored	peekonisse mässitud, maitsestatud	_ _ ■ □ _ _ _ _
Kartulid, mittelagunevad, 3 mm viiludena, toored	või, sool või juust	_ _ _ □ □ □ □ ■
Nuikapsas, 2 cm viiludena, toores	sool, pipar, muskaat	□ □ ■ □ _ _ _ _
Kõrvits, 2 cm kuubikud, toores	sool, pipar, kõrvitsaseemneõli	■ □ □ _ _ _ _ _
Maisitõlvikud, toored	sool, või	_ □ □ ■ □ _ _ _
Porgandid, 2 cm viiludena, toored	sool, pipar, või	□ □ ■ □ _ _ _ _

Muud rakendused

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

Toiduaine	Valmistusjuhised	Jaotusriba seadistus, pruunistus
Magustoidud		
Paksud pannkoogid, valmis küpsetatud	—	__ □ □ ■ □ □ __

¹ Segage 1 tl kastmepaksendajat toore liha / kalaga.

Sobivad toiduained erilise kasutusviisi “Garen schonend” jaoks

Toiduaine	Valmistusjuhised
Liha¹	
Sardell (sealiha), 100 g, valmis küpsetatud	—
Veisefileevarras, 50 g kuubikud, toores	marineeritud, peekoniga
Seafileevarras, 50 g kuubikud, toores	marineeritud, paprika ja sibulaga
Kana rinnafilee, 3 cm kõrgune, toores	töötlemata, maitsestatud
Vasika seljasteik, 2,5 cm kõrgune, toores	marineeritud, kastmes
Suitsuliha, 3,5 cm kõrgune, toores	—
Kala¹	
Forell, terve, 350 g, toores	maitsestatud, täidis: või, ürdid
Hiidlesta tükk, 3 cm, toores	marineeritud
Tursafilee, 3,5 cm kõrgune, toores	marineeritud
Lõhefilee, 3 cm kõrgune, toores	maitsestatud
Merelõhefilee, 180 g	kate: spinat, <i>crème fraîche</i>
Tuunikalafilee, 3 cm kõrgune, toores	marineeritud
Sägavarras, 50 g tükid	marineeritud, peekoniga
Köögivilid	
Lillkapsas, suured õisikud, toores	maitsestatud
Brokoli, suured õisikud, toores	maitsestatud, juustukastmega / juustukastmeta
Kartulid, mittelagunevad, neljaks lõigatud / sektoritena, toored	sool
Nuikapsas, 2 cm viiludena, toores	sool, pipar, muskaat
Kõrvits, 1,5 cm kuubikud, toores	sool, pipar, kõrvitsaseemneõli
Maisitõlvikud, toored	sool, või
Porgandid, 2 cm viiludena, toored	sool, pipar, või
Paprika, suured tükid, toores	marineeritud
Rooskapsas, terve, toores	sool, pipar, muskaat
Spargel, varred, tervena, toored	sool, või

Muud rakendused

Toiduaine	Valmistusjuhised
Maguskartul, 1,5 cm kuubikud / sektorid, toores	sool
Suvikõrvits, 2 cm viilud, toores	marineeritud
Makaronitooted ja riis	
Värsked makaronid, <i>tortellini</i> 'd, eelküpsutatud	kaste
Makaronid, lühikesed, toored	sool, 1 : 3 (makaronitooted : vesi)
Riis, basmatiriis, valmistusaeg 10 minutit, toores	sool, 1 : 2,5 (riis : vedelik)
Riis, naturaalne riis, valmistusaeg 8 minutit, toores	sool, 1 : 2 (riis : vedelik)
Riis, aurutatud riis, valmistusaeg 8–12 minutit, toores	sool, 1 : 2 (riis : vedelik)
Riis, ümarateraline riis, valmis küpsutatud	–
Supinuudlid, toored	kaetud puljongiga
Pitsa ja sarnased küpsutised	
<i>Gnocchi</i> 'd, eelküpsutatud	sool, või
Kartulipüree, valmis küpsutatud	–
Kartulinuudlid, eelküpsutatud	sool, või

¹ Segage 1 tl kastmepaksendajat toore liha / kalaga.

Menügaren – automaatne

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

Kogu menüü korraga valmistamisel panakse toiduained küpsetuskambrisse erinevatel aegadel, et need saaksid ühel ajal valmis.

Toiduained võib valida ükskõik millises järjekorras, sest auruküpsetusahi sorteerib need automaatselt valmistusaja kestuse järgi ja annab teile vastavalt märku, millal milline toiduaine ahju tuleb panna.

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

Erilise kasutusviisi Menügaren kasutamine

■ Valige Weitere  | Spezialanwendungen | Menügaren.

■ Valige soovitud toiduaine.

Sõltuvalt toiduainest küsitakse selle suurst, kaalu ja küpsusastet.

■ Valige soovitud väärtused ja kinnitage vastavalt nupuga OK.

■ Valige Lebensmittel hinzufügen.

■ Valige soovitud toiduaine ja toimige nii nagu esimese toiduaine puhul.

■ Korrake seda toimingut ka võimaliku kolmanda toiduaine korral.

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

■ Kui valmistate tilkuvaid või värvi andvaid toiduaineid perforeeritud küpsetusnõus, lükake need otse universaal-

se küpsetusplaadi kohale. Nii vältite maitsete ülekandumist või värvumist allatilkuva vedeliku tõttu.

Pärast kuumutusfaasi lõppu kuvatakse, millal tuleb ahju panna järgmine toiduaine. Kui see aeg on käes, kõlab helisignaali.

See toiming kordub ka võimaliku kolmanda toiduainega.

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

Hoidistamine

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

Purgid

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

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

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

Puuvili

Sorteeri 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 puutikuuga augud, vastasel juhul need lõhkevad.

Muud rakendused

Köögivili

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, et purgi äär oleks rasvast puhas. Täitke purgid vorstiga vaid poolenisti, sest hoidistamise ajal tõuseb mass üles.

Nõuanded

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

Toiduainete hoidistamine

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

Seadistused

Weitere  | Spezialanwendungen | Einkochen

või

Dampfparen 

temperatuur: vt tabel

hoidistusaeg: vt tabel

Tabelis osutatud ajad on näitlikud väärtused.

Hoidistatav toiduaine	🌡️ [°C]	⌚* [min]
Marjad		
Sõstrad	80	50
Tikrid	80	55
Pohlad	80	55
Luuviljalised		
Kirsid	85	55
Ploom-kirsid	85	55
Ploomid	85	55
Virsikud	85	55
Renkllood	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

Koogi hoidistamine

Hoidistamiseks sobib keeksi-, biskviit- ja pärmitainas. Kook säilib u 6 kuud.

Puuviljadega kook **ei ole säilitatav**, see tuleb 2 päeva jooksul ära süüa.

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

Purgid peavad olema suletavad hoidiserõnga, klaaskaane ja vedruklambriga.

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

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

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

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

🌡️ temperatuur, ΔΔ niiskus, 🕒 hoidistusaeg

 üla-/altkuumutus /  kombineeritud aurutamine + üla-/altkuumutus

Dörren

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

Banaanid, ananass ja kukeseened ei sobi kuivatamiseks.

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

Seadistused

Weitere  | Spezialanwendungen | Dörren
temperatuur: vt tabel
kuivatusaeg: vt tabel
või

Combigaren  | Combigaren + Heißluft plus
temperatuur: vt tabel
niiskus: 0%
kuivatusaeg: vt tabel

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

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

🌡️ temperatuur, 🕒 kuivatusaeg (tunnid)

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

Muud rakendused

Mahla aurutamine

Auruküpsetusahjus saab pehmetest ja poolkõvadest puuviljadest mahla aurutada.

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

Ettevalmistus

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

Eemaldage viinamarjade ja kirsside varred, sest need sisaldavad müruaineid. 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 mahlad 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 puhastes pudelitesse ja sulgege need kohe.

Mahla aurutamine puuviljadest

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

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

aeg: 40–70 minutit

Blanšeerimine

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

Enne edasitöötlemist blanšeeritud köögiviljade värv säilib paremini.

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

Seadistused

Weitere  | Spezialanwendungen |
Blanchieren
või

Dampfgaren 
temperatuur: 100 °C
blanšeerimisaeg: 1 minut

Nõude desinfitseerimine

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

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

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

Seadistused

Weitere  | Spezialanwendungen | Gesc-
hirr entkeimen
aeg: 1 minut kuni 10 tundi
või

Dampfgaren 
temperatuur: 100 °C
aeg: 15 minutit

Muud rakendused

Geschirr wärmen

Tänu nõude eelsoojendamisele ei jahtu toiduained nii kiiresti.

Kasutage kuumakindlaid nõusid.

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

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri, kinnitusresti ja tarvikutega põletada. Nõu alla võivad moodustuda üksikud veetilgad. Pange nõu väljavõtmise ajaks pajakindad kätte.

Warmhalten

Toitu saab küpsetuskambris soojas hoida kuni 2 tundi.

Toiduainete kvaliteedi säilitamiseks valige võimalikult lühike aeg.

- Valige Weitere  | Spezialanwendungen.
- Valige Warmhalten.
- Lükake soojas hoitavad toiduained küpsetuskambris ja kinnitage nupuga OK.
- Vajadusel muutke soovitatavat temperatuuri ja seadistage aeg.

Pärmitaina kergitamine

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

Seadistused

Weitere  | Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

või

Combigaren  | Combigaren + Heißluft plus

temperatuur: 30 °C

niiskus: 100%

aeg: vastavalt retseptile

Niiskete rätikute soojendamine

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

Seadistused

Automatikprogramme  | Spezial | Feuchte Tücher erwärmen

või

Dampfgaren 

temperatuur: 70 °C

valmistusaeg: 2 minutit

Želatiini sulatamine

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

Seadistused

Automatikprogramme  | Spezial | Gelatine schmelzen

või

Dampfgaren 

temperatuur: 90 °C

valmistusaeg: 1 minut

Muud rakendused

Mee sulatamine

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

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

Seadistused

Automatikprogramme  | Spezial | Honig entkristallisieren

või

Dampfgaren 

Temperatuur: 60 °C

Aeg: 90 minutit (sõltumata purgi suurus-
est või mee kogusest purgis)

Šokolaadi sulatamine

Auruküpsetusahjus saab sulatada igat tüüpi šokolaadi.

Rasvaglasuuri kasutamisel asetage avamata pakend perforatsioonnõusse.

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

Seadistused

Automatikprogramme  | Spezial | Schokolade schmelzen

või

Dampfgaren 

temperatuur: 65 °C

valmistusaeg: 20 minutit

Peki sulatamine

Pekk ei pruunisu.

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

Seadistused

Automatikprogramme  | Spezial | Speck auslassen

või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: 4 minutit

Sibulate hautamine

Hautamine tähendab omas mahlas küpsetamist, vajadusel vee lisamisega.

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

Seadistused

Automatikprogramme  | Spezial | Zwiebeln dünsten

või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: 4 minutit

Õunte konserveerimine

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

Seadistused

Automatikprogramme  | Obst | Äpfel | Ganz

või

Dampfgaren 

temperatuur: 50 °C

konserveerimisaeg: 5 minutit

Munapudru valmistamine

- Kloppege 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

Muud rakendused

Puuviljamääre

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

Purgid

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

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

Ettevalmistus

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

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

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

Puuviljamäärde valmistamine

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

Seadistused

Combigaren  | Combigaren + Heißluft plus

temperatuur: 150 °C

niiskus: 0%

aeg: 35–45 minutit

Toiduainetelt kesta eemaldamine

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

Seadistused

Weitere  | Grill groß
aste: 3
aeg: vt tabel

Toiduaine	 [min]
Paprika	10
Tomatid	7

 aeg

Seadistused

Dampfgaren 
temperatuur: 100 °C
aeg: vt tabel

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

 aeg

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 jahu-tamata 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. Kasu-tades värsket piima, on jogurt mõne-võrra 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 jo-gurtid 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

Automatikprogramme  | Spezial | Jog-hurt herstellen

või

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 piisa-valt kiiresti maha.

Jogurt on teraline:

piima kuumutati üle, piim ei olnud täiesti nõuetekohane, piima ja juuretist ei sega-tud ühtlaseks.

Arvukad automaatprogrammid juhivad teid mugavalt ja kindlalt optimaalse valmistustulemuseni.

Kategooriad

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

Automaatprogrammide kasutamine

■ Valige Automatikprogramme .

Kuvatakse valikuloendit.

■ Valige soovitud kategooria.

Kuvatakse valitud kategoorias olevad automaatprogrammid.

■ Valige soovitud automaatprogramm.

■ Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

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

Kasutamishüpped

- Enne automaatprogrammi käivitamist laske küpsetuskambril pärast küpsetusprotsessi kõigepealt toatemperatuurini jahtuda.
- Kaaluandmed põhinevad kaalul tüki kohta. Saate valmistada ühe tüki lõhet à 250 g või kümme tükki lõhet à 250 g korraga.
- Küpsusastet ja pruunistust kujutatakse seitsme segmentiga joonindikaatorina. Soovitud küpsus- või pruunistusastme saate seadistada navigeerimisala kaudu.
- Kasutage küpsetamiseks retseptides etteantud küpsetusvorme.

- Kategoorias Reis on pikateralise ja ümarateralise riisi programmide juures lisaks valik Üldine. Kasutage seda automaatprogrammi, kui soovite valmistada pika- või ümarateralisi riisisorte, mille jaoks ei ole eraldi automaatprogrammi saadaval.
- Mõne automaatprogrammi puhul saab käivitus- või lõppaega nuppudega Start um ja Fertig um muuta.
- Menüüpunkti Garschritte anzeigen all on loetletud automaatprogrammi üksikud valmistussammud. Mõnes automaatprogrammis on lisaks menüüpunkt Aktionen anzeigen. Vajalikud tegevused, nt valmistatava toiduaine ahju lükkamine või koostisainete lisamine, saab avada selle menüüpunkti abil. Valmistusprotsessi ajal saate tegevusi kuvada  Info abil.
- Kui lükkate valmistatava toidu kuuma küpsetuskambrisse, olge ukse avamisel ettevaatlik. Väljuda võib kuum aur. Astuge samm tagasi ja oodake, kuni aur on väljunud. Jälgige, et te ei puutuks kokku kuuma auru ega küpsetuskambri kuumade seintega. Põletusohu.
- Kui pärast automaatprogrammi lõppemist ei ole toit vastavalt teie soovidele valminud, valige Nachgaren või Nachbacken.
- Automaatprogramme saab salvestada ka funktsiooni Eigene Programme all. Valige selleks pärast automaatprogrammi lõppemist andurnupp .

Eigene Programme

Lua ja salvestada saab kuni 20 oma programmi.

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

Kui aktiveerite oma programmi uuesti, kulgeb see automaatselt.

Teised võimalused oma programmide loomiseks:

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

Seejärel sisestage programminimi.

Oma programmide loomine

■ Valige Eigene Programme .

■ Valige Programm erstellen.

Nüüd saab määrata seadistused esimese küpsetussammu jaoks.

Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

■ Valige ja kinnitage soovitud seadistused.

Kui valite funktsiooni Vorheizen, lõpetage esmalt esimene küpsetussamm. Seejärel lisage Garschritt hinzufügen abil järgmine küpsetussamm, seadistades valmistusaja. Alles siis saate programmi salvestada või käivitada.

■ Vajadusel valige Weitere Parameter, et funktsioonid Booster ja Crisp function sisse või välja lülitada.

■ Valige Garschritt abschließen.

Seadistused esimese küpsetussammu jaoks on määratud.

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

■ Kui vajalikud on lisaküpsetussammud, valige Garschritt hinzufügen ja toimige nagu 1. küpsetussammu puhul.

Kui soovite seadistusi kontrollida või hiljem muuta, valige vastav küpsetussamm.

■ Kui olete kõik vajalikud küpsetussammud määranud, valige Speichern.

■ Sisestage programminimi.

■ Valige ✓.

Ekraanil kuvatakse kinnitus, et teie programminimi salvestati.

■ Kinnitage nupuga OK.

Salvestatud programmi saab käivitada kohe või viivitusega või muuta küpsetussamme.

Oma programmide käivitamine

- Lükake toit küpsetuskambrisse.
- Valige Eigene Programme .
- Valige soovitud programm.
- Valige Ausführen.

Sõltuvalt programmiseadistustest kuvatakse järgmiseid menüüpunkte:

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

- Valige soovitud menüüpunkt.

Programm käivitub kohe või seadistatud ajahetkel.

i Info abil saate sõltuvalt küpsetusprotsessist avada nt teavet küpsetatava toidu sisselükkamiseks või keeramiseks.

- Kui programm on lõppenud, valige andurnupp .

Valmistussammude muutmine

Oma nime all salvestatud automaatprogrammide valmistussamme ei saa muuta.

- Valige Eigene Programme .
- Valige programm, mida soovite muuta.
- Valige Programm ändern.
- Valige valmistussamm, mida soovite muuta, või Garschritt hinzufügen, et lisada valmistussamm.
- Valige ja kinnitage soovitud seadistus.
- Kui soovite muudetud programmi käivitada seda muutmata, valige Programm starten.
- Kui olete kõik seadistused muutnud, valige Speichern.

Ekraanil kuvatakse kinnitus, et teie programmini salvestati.

- Kinnitage nupuga OK.

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

Eigene Programme

Nime muutmise

- Valige Eigene Programme .
- Valige programm, mida soovite muuta.
- Valige Name ändern.
- Muutke programminime.
- Valige ✓.

Ekraanil kuvatakse kinnitus, et teie programminimi salvestati.

- Kinnitage nupuga OK.

Programminimi on muudetud.

Oma programmide kustutamine

- Valige Eigene Programme .
- Valige programm, mida soovite kustutada.
- Valige Programm löschen.
- Kinnitage päring valikuga Ja.

Programm on kustutatud.

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

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.

Pruunistage kooke, pitsat, friikartuleid või muud sarnast vaid kuld kollaseks ja ärge küpsetage neid tumepruuniks.

Juhised küpsetamiseks

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

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

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

Küpsetuspaberi kasutamine

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

- Kasutage küpsetuspaberit, kui valmistate:

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

Nõuanded küpsetamiseks

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

Juhised töörežiimide kohta

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

Combigaren

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

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

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

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

Automatikprogramme

Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Heißluft plus

Kui küpsetate mitmel tasandil samaaegselt, kasutage seda töörežiimi.

Võite kasutada igasugust kuumakindlast materjalist küpsetusvormi.

Võite toitu küpsetada madalamatel temperatuuridel kui režiimis Ober-/Unterhitze, sest soojus jaotatakse kohe küpsetuskambris.

Ober-/Unterhitze

Kasutage seda töörežiimi traditsiooniliste retseptide valmistamiseks. Vanematest kokaraamatutest pärinevate retseptide puhul seadistage temperatuur määrgitust 10 °C võrra madalamaks. Küpsetusaeg ei muutu.

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

Intensivbacken

See töörežiim sobib niiske kattega kookide, pitsa, lahtise piruka ja muu sarnase küpsetamiseks.

Lükake küpsetatav toit 1. tasandile.

Unterhitze

Valige see režiim küpsetusaja lõpus, kui küpsetatav toit peab alt rohkem pruunistuma.

Oberhitze

Valige see töörežiim küpsetusaja lõpus, kui soovite küpsetatavat toitu pealt rohkem pruunistada.

See töörežiim sobib hästi vormiroogade gratineerimiseks ja üleküpsetamiseks.

Kuchen spezial

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

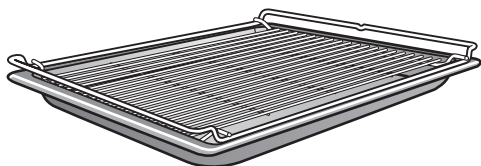
Eco-Heißluft

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

Praadimine

Juhised praadimiseks

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



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

Juhised töörežiimide kohta

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

Combigaren

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

Valida saab mitme kuumutusviisi vahel:

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

Soovitame liha valmistada aeglaselt ja õrnalt mitme valmistussammuga:

1. valmistussammus kõrgel temperatuuril, et pinda pruunistada. 2. valmistussammus suurendatud niiskuse ja vähenendatud temperatuuriga. Liha küpseb ühtlaselt ja lihasvalk avaneb, mistõttu on küpsenud liha eriti õrn.

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

Automatikprogramme

Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Heißluft plus

See töörežiim sobib pruuni koorikuga liha- ja linnulihatoitude praadimiseks.

Võite toitu küpsetada madalamatel temperatuuridel kui režiimis Ober-/Unterhitze, sest soojus jaotatakse kohe küpsetuskambris.

Ober-/Unterhitze

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

Valige töörežiim Unterhitze küpsetusaja lõpus, kui küpsetatav toit peab alt rohkem pruunistuma.

Ärge kasutage töörežiimi Intensivbacken praadimiseks, sest praeleem muutub liiga tumedaks.

Grillimine

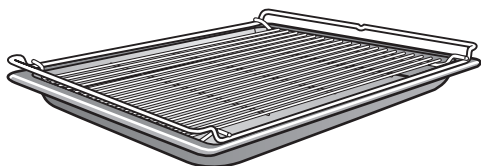
⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

Kui avate grillimise ajal ukse, muutuvad juhtelemendid väga kuumaks.

Hoidke uks grillimise ajal kinni.

Juhiseid grillimiseks

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



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

Nõuanded grillimiseks

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

Juhised töörežiimide kohta

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

Combigaren + Grill

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

Grill groß

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

Grill klein

Kasutage seda töörežiimi väikeste toidukoguste grillimiseks ja väikeste vormide üleküpsetamiseks.

Umluftgrill

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

Puhastamine ja hooldus

Puhastamis- ja hooldusjuhised



Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

Laske küttekehadel, küpsetuskambril, kinnitusrestil ja tarvikutel enne käsitsi puhastamist esmalt jahtuda.



Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht.

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

Ärge kasutage auruküpsetusahju puhastamiseks mingil juhul auru-puhastit.

Kui kasutate sobimatuid puhastusvahendeid, võivad kõik pinnad värvi muuta või muutuda. Eelkõige auruküpsetusahju esipaneel saab ahjupuhastusvahendite ja katlakivieemaldite kasutamisel kahjustada.

Kõik pealispinnad on kriimustustundlikud. Klaasesipaneelide puhul võivad kriimustused põhjustada purunemist. Eemaldage puhastusvahendite jäägid kohe.

Tugev määrdumine võib auruküpsetusahju kahjustada.

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

Ärge kasutage puhastamiseks tööstuslikke, vaid üksnes olmekasutuseks mõeldud puhastusvahendeid.

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

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

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

Kui te ei kasuta auruküpsetusahju pike-mat 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,
- nõudepesumasina puhastusvahendeid,
- klaasipuhastusvahendeid,
- klaaskeraamiliste pliidiplaatide puhastusvahendeid,
- abrasiivseid kõvu harju ja käsnu (nt puhastuskäsnu, kasutatud käsnu, millel võib veel olla abrasiivse puhastusvahendi jääke),
- mustuse eemaldamise kustutuskuumme,
- 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

PerfectClean

Universaalse küpsetusplaadi ja resti pinnad on kaetud **PerfectCleani kattega**.

Seeläbi tekib optiline efekt, mis laseb pindadel sillerdavana näida.

PerfectCleani kattega pinnad on nakkumisvastase toimega ja neid on lihtne puhastada.

Optimaalse kasutamise jaoks on oluline pindu pärast iga kasutust puhastada.

Nakkumisvastane toime ei toimi, kui

PerfectCleani kattega väärstatud pinnad on eelnevatest kasutustest pärinevate jääkidega kaetud. Mitmekordne kasutamine järjest ilma vahepeal puhastamata, võib põhjustada puhastamisel rohkem vaeva.

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

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

Et PerfectCleani kattega pindu mitte püsivalt kahjustada, vältige puhastamisel

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

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

Küpsetuskamber

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

Jälgige, et puhastusvahendid ei sa-
tuks küpsetuskambri tagaseinas ole-
vatesse avadesse.

Küpsetuskambri mugavaks puhasta-
miseks saate ukse eest ära võtta,
eemaldada kinnitusrestid ja keerata üle-
mise / grilli küttekeha alla.

Puhastamine pärast auruga valmista- mise protsessi

■ Eemaldage:

- kondensaat käsna või lapiga,
- kerge rasvane mustus puhta niiske la-
pi, nõudepesuvahendi ja sooja veega.

■ Pühkige pärast puhastust puhta veega
üle, kuni kõik puhastusvahendite jää-
gid on eemaldatud.

■ Seejärel kuivatage küpsetuskamber ja
ukse sisekülge lapiga.

Nõuanne: Lõpuks võite lasta küpsetus-
kambrit automaatprogrammiga Trocknen
automaatselt kuivatada (vt jaotist “Pfle-
ge”).

Puhastamine pärast praadimis-, grilli- mis- või küpsetusprotsessi

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

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

Nõuanne: Puhastada on hõlpsam, kui
leotate mustust mõni minut nõudepesu-
vahendi lahusega või kui seadistate
programmi Weitere  | Pflege |
Einweichen.

Tugeva, tõrksa mustuse korral soovi-
tame küpsetuskambrit puhastada
hooldusprogrammiga HydroClean (vt jao-
tist “Hooldus”).

Puhastamine ja hooldus

Põhjasõela puhastamine

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

Uksetihendi puhastamine

Uksetihend võib rasvajääkide tõttu muutuda rabadaks ja puruneda.

Puhastage uksetihend pärast iga praadimis-, grillimis- või küpsetusprotsessi.

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

Kui uksetihendil on kahjustused, nt praod, peab tihendi välja vahetama. Võtke ühendust Miele kliendi-teenindusega.

Kuni väljavahetamiseni ärge valmistage toitu auruga ega puhastage hooldusprogrammiga HydroClean.

Veepaagi ja kondensaadimahuti puhastamine

Veepaaki ja kondensaadimahutit tohib pesta nõudepesumasinas.

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

Veepaagi ja kondensaadimahuti eemaldamisel võib lahtrisse vett tilkuda.

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

Tarvikud

Universaalse küpsetusplaadi ja resti puhastamine

Universaalse küpsetusplaadi ja resti pinnad on kaetud PerfectCleani kattega.

Järgige peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotises “PerfectClean” olevaid puhastusnõuandeid.

■ Eemaldage:

- kerge mustus puhta niiske lapi, nõudepesuvahendi ja sooja veega,
- tugevam mustus puhta puhastuskäsna, kuuma vee ja nõudepesuvahendiga. Vajaduse korral võite kasutada ka **mittekriimustava** ja tundlikele pindadele sobiva puhastuskäsna kõva külge.
- Pühkige pärast puhastust puhta veega üle, kuni kõik puhastusvahendite jäägid on eemaldatud.
- Seejärel kuivatage pinnad lapiga.

Küpsetusnõude puhastamine

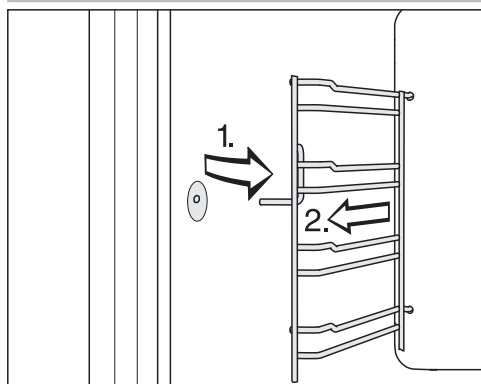
Küpsetusnõusid tohib pesta nõudepesumasinas.

- Pärast iga kasutuskorda peske ja kuivatage küpsetusnõusid.
- Sinakad varjundid eemaldage äädikaga, seejärel loputage küpsetusnõud puhta veega.

Puhastamine ja hooldus

Kinnitusrestide puhastamine

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



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

Paigaldamine toimub vastupidises järjekorras.

- Paigaldage kinnitusrestid hoolikalt.

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

Pealtkuumutuse / grilli küttekeha allapööramine

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

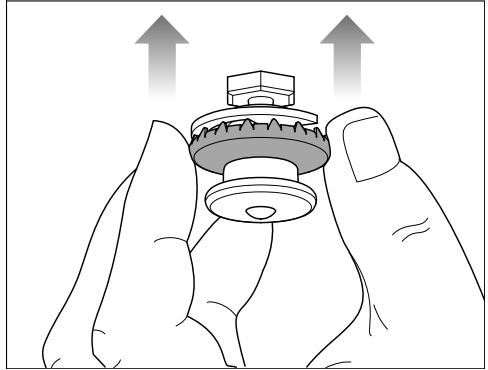
⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

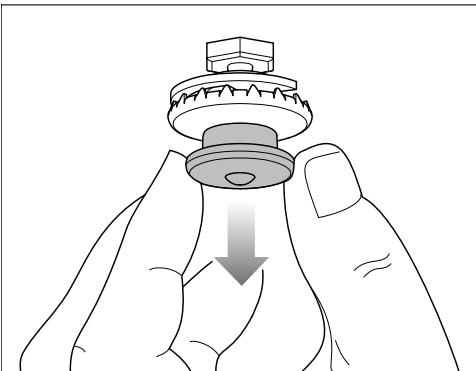
Laske küttekehadel, küpsetuskambril, kinnitusrestil ja tarvikutel enne puhastamist esmalt jahtuda.

Pealtkuumuse / grilli küttekeha võib kahjustada saada.

Ärge mitte kunagi tõmmake pealtkuumuse / grilli küttekeha jõuga alla.



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



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

Puhastamine ja hooldus

Pflege

Funktsioone Fertig um ja Start um hooldusprogrammides ei pakuta.

Leotamine

Selle hooldusprogrammiga saab leotada tugevamat mustust.

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

Leotamine vältab umbes 10 minutit.

Trocknen

Selle hooldusprogrammiga kuivatatakse ahjukambris olev jääkniiskus ka juurdepääsematutest kohtadest.

- Kuivatage küpsetuskambrit eelnevalt lapiga.
- Valige Weitere  | Pflege | Trocknen.

Kuivatamine vältab umbes 20 minutit.

Spülen

Selle hooldusprogrammiga loputatakse vett juhtiv süsteem. Võimalikud toidujäänused loputatakse süsteemist välja.

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

Loputusprotsess vältab umbes 10 minutit.

Entkalken

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

Kui katlakivi eemaldamise lahus satub metallile, võivad tekkida plekid. Pühkige katlakivi eemaldamise lahuse kohe maha.

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

Soovitame auruküpsetusahjust katlakivi eemaldada enne, kui ahi lukustatakse.

Katlakivi eemaldamise protsess kestab umbes 41 minutit.

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

Katlakivi eemaldamine

- Võtke kõik tarvikud küpsetuskambrist välja.
- Valige Entkalken .

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

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

Kuvatakse järelejäänud aeg. Katlakivi eemaldamise protsess käivitub.

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

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

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

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

Katlakivi eemaldamise protsessi lõpetamine

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

Puhastamine ja hooldus

HydroClean

Kätsi puhastamise asemel saate küpsetuskambrit puhastada hooldusprogrammiga HydroClean.

Selle programmiga saab hõlpsalt eemaldada kala valmistamise järgsed lõhnad, aga ka tugeva, kangekaelse mustuse, mis tekib nt praadimisel ja grillimisel.

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

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

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

 Puhastusvahendist põhjustatud vigastusohu.

HydroCleaner põhjustab naha ja silmade rasket ärritust.

Vältige kokkupuudet naha ja silmadega.

Kokkupuutel loputage kohe rohke veega ja püsiva silmade ärrituse korral pöörduge arsti poole.

Hoidke vahendit HydroCleaner lastele kättesaamatus kohas.

Kasutage sõltumata määrdumisastmest alati kogu HydroCleaneri pudeli sisu (125 ml).

Puhastusvahendi kogus 125 ml on mõeldud kogu puhastusprotsessi jaoks ja seda ei tohi muuta.

Saate valida kolme eri pikkusega puhastusastme vahel:

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

Kestus u 1 tund ja 57 minutit

- **Määrdumisaste 2** nähtava, mitte kinipõlenud mustuse korral, nt alla tilkunud pitsajuust, väljavoolanud puuviljakook

Kestus u 3 tundi ja 17 minutit

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

Kestus u 4 tundi ja 17 minutit

Puhastusprotsessi kulg

HydroClean kulgeb mitmes faasis:

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

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

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

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

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

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

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

Puhastamise ettevalmistamine ja käivitamine

- Valige Weitere  | Pflege.
- Valige HydroClean.
- Valige puhastusaste vastavalt määrdumisastmele.
- Kinnitage nupuga OK.

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

- Võtke kõik tarvikud küpsetuskambrist välja.
- Eemaldage kinnitusrestid (vt peatükki “Kinnitusrestide puhastamine”).

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

Destilleeritud või gaseeritud vesi ja muud vedelikud võivad auruküpsetusahju kahjustada.

Kasutage **eranditult vaid värsket, külma joogivett**.

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

Puhastusprotsess käivitub.

Ekraanile ilmub järelejäänud jääkaeg.

Mõni sekund pärast käivitust lukustatakse uks automaatselt.

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

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

Puhastamine ja hooldus

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

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

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

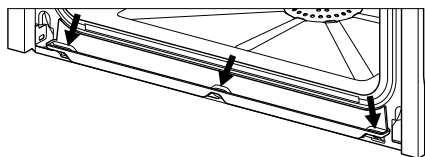
⚠ Väljavoolav vesi põhjustab kahjustusi.

Väljavoolav vesi võib ümbritsevat kappi ja põrandat kahjustada.

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

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

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



sellisel juhul kutsuge Miele kliendi teenindus.

- Keerake pealtkuumutuse / grilli küttekeha üles (vt peatükki "Pealtkuumutuse / grilli küttekeha allakeeramine").
- Paigaldage kinnitusrestid (vt peatükki "Kinnitusrestide puhastamine").
- Pange tarvikud küpsetuskambrisse.
- Kinnitage nupuga OK.

- Sulgege uks.

- Loputage kondensaadimahuti.

- Lükake kondensaadimahuti lahtrisse ja kinnitage nupuga OK.

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

Puhastusprotsessi lõpetamine

- Lülitage auruküpsetusahi välja.

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

Laske küttekehadel, küpsetuskambril ja tarvikutel esmalt jahtuda, enne kui eemaldate võimalikud jäägid ja lubjasetted.

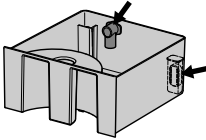
- Kui küpsetuskamber on jahtunud, eemaldage võimalikud jäägid ukse siseküljelt, kogumisrennist ja uksetihendilt puhta, niiske mikrokiudlapi või niiske lapiga.

Nõuanne: Küpsetuskambri värvimuutused ja lubjasetted saate eemaldada äädikalahuse või vahendiga DGClean (vt peatükki "Juurdeostetavad tarvikud"). Pühkige seejärel puhta veega üle.

- Kuivatage küpsetuskamber ja ukse sisekülge lapiga.
- Sulgege uks alles siis, kui küpsetuskamber on täielikult kuivanud.

Soovitame kondensaadimahutit enne järgmist toiduvalmistamist puhastada käsitsi või nõudepesumasinas (vt peatükki “Veepaagi ja kondensaadimahuti puhastamine”).

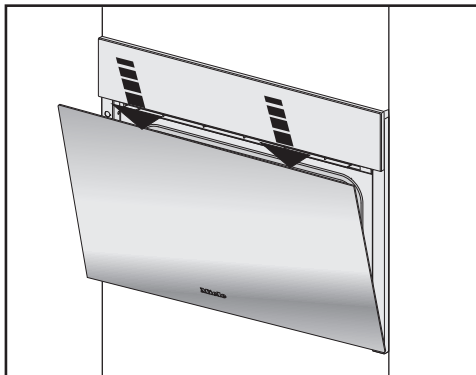
Seejärel kontrollige äravooluotsaku õiget asendit ja ujuki kerget liikuvust:



Puhastamine ja hooldus

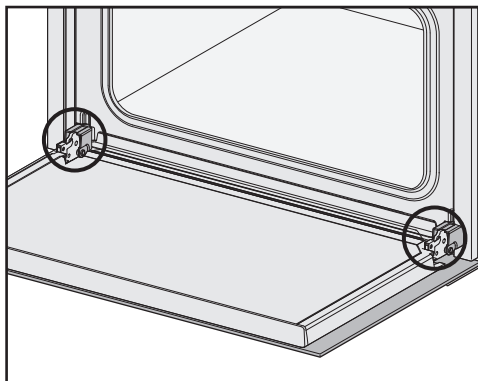
Ukse eemaldamine

- Valmistage ukse jaoks ette sobiv aluspind, nt pehme rätik.
- Avage uks praokile.

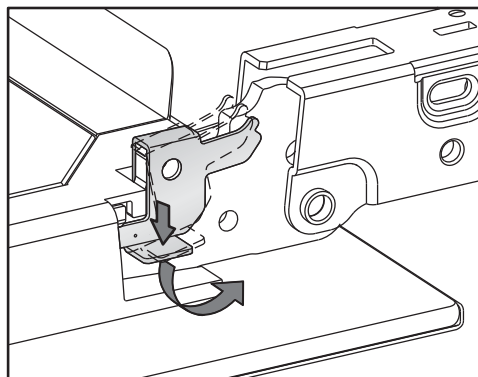


- Vajutage ust mõlema käega ülaservast korra alla.

Uks on hoidikute abil ühendatud uksehingedega. Enne kui saate ukse hoidikutelt ära tõmmata, peate esmalt avama mõlema uksehinge lukustushoovad.



- Avage uks täielikult.

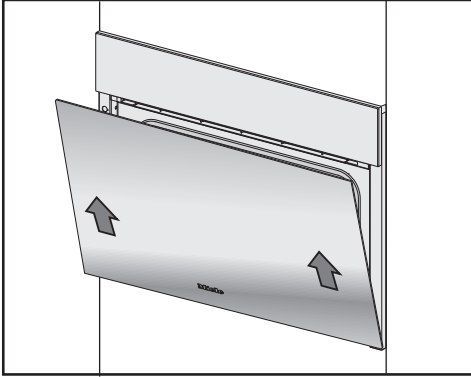


- Avamiseks keerake mõlema uksehinge lukustushooba kuni piirajani viltu.

Kui demonteerite ukse volesti, saab auruküpsetusahi kahjustada.

Ärge mitte kunagi tõmmake ust hoidikutelt horisontaalselt, sest hoidikud hüppavad vastu auruküpsetusahju.

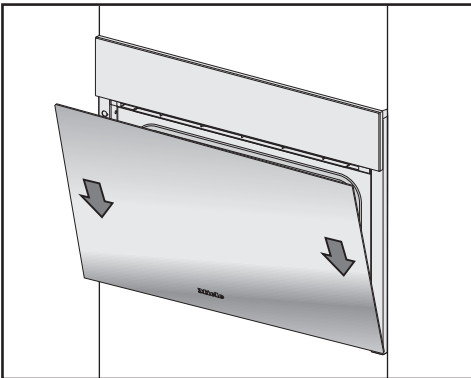
- Sulgege uks kuni lõpuni.



- Võtke uksekülgedest kinni ja tõmmake need viltu suunaga üles ühtlaselt hoidikutest välja. Jälgige, et uks ei oleks seejuures nurgeti.

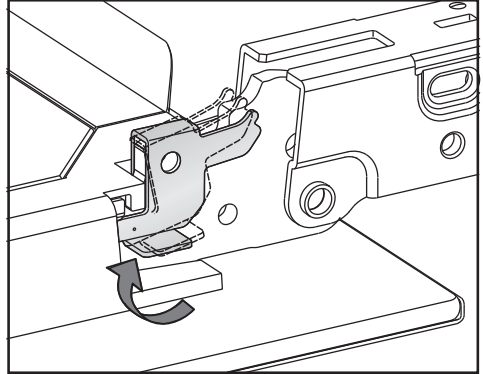
- Asetage uks ettevalmistatud aluspinnale.

Ukse paigaldamine



- Võtke ukse külgedest kinni ja pange see uksehingede hoidikutele. Jälgige, et uks ei oleks nurgeti.
- Avage uks täielikult.

Uks võib hoidikutest lahti tulla ja kahjustada saada, kui lukustushoovad ei ole lukustatud. Lukustage kindlasti taas lukustushoovad.



- Lukustushoobade uuesti lukustamiseks keerake mõlema uksehinge lukustushoob kuni piirajani horisontaalselt.

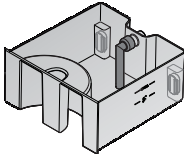
Probleemide kõrvaldamine

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

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



Teated ekraanil

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
F10	Veepaagis olev imivoolik ei ole õigesti peale pandud või ei ole see püstloodis. ■ Korrigeerige imivooliku asendit: 
F11 F20	Tühjendusvoolikud on ummistunud. ■ Eemaldage auruküpsetusahjust katlakivi (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Pflege”). ■ Kui veateade ilmub uuesti, kutsuge Miele klienditeenindus.
F32	Ukselukustus ei sulgu programmiga HydroClean puhastamiseks. ■ Lülitage auruküpsetusahi välja ja tagasi sisse. ■ Kui veateade ilmub uuesti, kutsuge Miele klienditeenindus.
F55	Töörežiimi maksimaalne tööaeg on ületatud ja raken- dus turvaväljalülitus. ■ Lülitage auruküpsetusahi välja ja tagasi sisse. Auruküpsetusahi on kohe jälle töövalmis.
F138	Auruküpsetusahi lekib. Vesi on voolanud põhjavanni. ■ Lülitage auruküpsetusahi välja ja tagasi sisse. ■ Kui veateade ilmub uuesti, kutsuge Miele klienditeenindus.

Probleemide kõrvaldamine

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
F196	Tekkis tõrge. ■ Lülitage auruküpsetusahi välja ja tagasi sisse. Põhjasõel on valesti paigaldatud. ■ Lülitage auruküpsetusahi välja. ■ Pange põhjasõel sisse. ■ Lülitage auruküpsetusahi tagasi sisse. ■ Kui veateade ilmub uuesti, kutsuge Miele kliendi-teenindus.
Pärast sisselülitamist kuvatakse teadet „Hydro-Clean“ wird fortgeführt.	Puhastusprotsess katkestati voolukatkestuse või väljalülitamise tõttu. Pärast uuesti sisselülitamist viib auruküpsetusahi automaatselt läbi loputus- ja kuivatusfaasi, et eemaldada võimalikud puhastusvahendi jäägid. See protsess kestab u 1 tund ja 30 minutit. Pärast katkestust kuivatusfaasi ajal kestab protsess u 30 minutit. Auruküpsetusahju tavapärane kasutamine on võimalik alles pärast seda. ■ Järgige ekraanil olevaid juhiseid. Arvestage, et puhastustulemus ei ole optimaalne.
Ekraanil kuvatakse teadet, mida selles tabelis ei ole.	Tekkinud on elektroonikaviga. ■ Lahutage auruküpsetusahi umbes 1 minutiks vooluvõrgust. ■ Kui probleem ei kao pärast vooluvarustuse taastamist, kutsuge Miele klienditeenindus.

Ootamatu käitumine

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Küpsetuskamber ei lähe kuumaks.	Demorežiim on aktiveeritud. Auruküpsetusahju saab käsitseda, ent küpsetuskambri küte ei toimi. ■ Lülitage messirežiim välja (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Händler”). Küpsetuskamber on selle alla paigaldatud soojendus- sahtli tõttu soojenenud. ■ Avage uks ja laske küpsetuskambriil jahtuda.

Probleemide kõrvaldamine

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Auruküpsetusahi ei lülitu peale kolimist enam kuumenemisfaasist aurutusfaasile.	Vee keemistemperatuur on muutunud, kuna uue paigalduskoha kõrgus erineb vanast vähemalt 300 m võrra. ■ Tehke keemistemperatuuri kohandamiseks katlakivi eemaldamine (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Pflege”).
Kasutamise ajal eraldub harjumatuult palju või tavapärasest erinevatest kohtadest auru.	Uks ei ole korralikult kinni. ■ Sulgege uks.
	Uksetihend ei ole õiges asendis. ■ Vajutage uksetihend tagasi sisse nii, et see oleks igal pool sile ja ühtlaselt vastas.
	Uksetihend on kahjustunud, nt praguline. ■ Uksetihendi vahetamiseks kutsuge Miele kliendi-teenindus. ■ Kuni väljavahetamiseni ärge valmistage toitu auruga ega puhastage funktsiooni HydroClean abil.
Programmiga HydroClean puhastamise ajal kogunes vesi kogumisrenni kuni tasandi kõrguseni.	Auruküpsetusahi lekib. ■ Eemaldage vesi ja vajaduse korral tehke puhastusprotsess lõpuni. ■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.
Funktsioone Start um ja Fertig um ei pakuta.	Temperatuur küpsetuskambris on liiga kõrge, nt pärast valmistusprotsessi lõppu. ■ Avage uks ja laske küpsetuskambril jahtuda.
	Hooldusprogrammide puhul neid funktsioone üldjuhul ei pakuta.

Probleemide kõrvaldamine

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Andurnupud ei reageeri.	Olete valinud seadistuse Display QuickTouch Aus. Seetõttu ei reageeri andurnupud väljalülitatud auruküpsetusahju korral. ■ Kui lülitate auruküpsetusahju sisse, reageerivad andurnupud. Kui soovite, et andurnupud reageeriks alati ka väljalülitatud auruküpsetusahju korral, valige seadistus Display QuickTouch Ein.
	Auruküpsetusahi ei ole ühendatud vooluvõrku. ■ Kontrollige, kas auruküpsetusahju pistik on pistikupesas. ■ Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole aktiveerunud. Võtke ühendust elektrikuga või Miele kliendi teenindusega.
	Juhtsüsteemis on tekkinud probleem. ■ Puudutage sisse- / väljalülitusnuppu  , kuni ekraan lülitub välja ja auruküpsetusahi käivitub uuesti.
Andurnupp  vilgub, kui lülitate auruküpsetusahju sisse.	Te ei ole oma auruküpsetusahju seni WiFi-võrguga sidunud. Andurnupp annab vilkumisega märku, et saate auruküpsetusahju selle andurnupu abil hõlpsalt võrku ühendada. Pärast auruküpsetusahju mitmekordset sisse- ja väljalülitamist andurnupp enam ei vilgu, võrku ühendamise funktsioon on aga endiselt aktiivne.

Müra

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Töötamise ajal ja pärast auruküpsetusahju väljalülitamist kuulub heli (mürin).	See müra ei viita talitlushäirele ega seadme defektile. See tekib vee sisse- ja väljapumpamisel.
Pärast väljalülitamist on kuulda veel ventilaatori müra.	Ventilaator töötab järelle. Auruküpsetusahi on varustatud ventilaatoriga, mis juhib küpsetusaurud küpsetuskambrist välja. Ventilaator töötab ka pärast auruküpsetusahju väljalülitamist edasi. Ventilaator lülitub mõne aja möödumisel automaatselt välja.

Probleemide kõrvaldamine

Ebarahuldav tulemus

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Kook / küpsetis pole pärast retseptis toodud aja möödumist küps.	Sisestatud temperatuur ei ühti retseptis etteantud temperatuuriga. ■ Muutke temperatuuri.
	Olete retsepti muutnud. Näiteks rohkema vedeliku või munade lisamisel pikeneb valmistusaeg. ■ Kohandage temperatuur ja / või valmistusaeg muudetud retseptiga.
Koogil / küpsetisel on väga ebaühtlane pruunistus.	Temperatuur oli liiga kõrge.
	Küpsetati rohkem kui kahel tasandil. ■ Kasutage küpsetamiseks maksimaalselt kahte taset.
Pärast puhastamist funktsiooni <i>HydroClean</i> abil on küpsetuskambris veel mustust.	Puhastusaste valiti liiga madal. ■ Käivitage <i>HydroClean</i> vajaduse korral uuesti suurema puhastusastmega.
	Küpsetuskambrit ei pühitud enne kuivatusfaasi üldse või pühiti seda vaid pealiskaudselt. ■ Vajaduse korral käivitage <i>HydroClean</i> uuesti. ■ Kui ekraanil kuvatakse vastav üleskutse, pühkige küpsetuskamber niiske lapiga põhjalikult üle.

Üldised probleemid või tehnilised tõrked

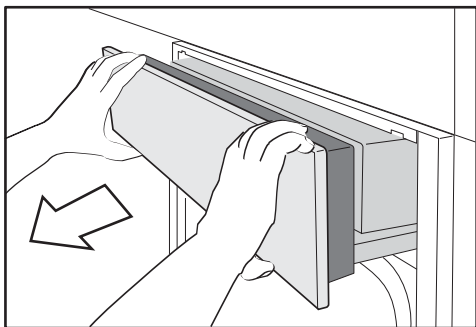
Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Auruküpsetusahju ei saa sisse lülitada.	Kaitse on väljas. ■ Lülitage kaitse sisse (vähimat vajaliku kaitset vt tüübisildilt).
	Võimalik, et on tekkinud tehniline rike. ■ Lahutage auruküpsetusahi umbes 1 minutiks vooluvõrgust, – lülitades vastava kaitsekorgi välja või keerates su-lavkaitsme tervenisti välja või – lülitades FI-kaitaselüliti (rikkevoolukaitse) välja. ■ Kui te ei saa pärast kaitsme või FI-kaitaselüliti sisse-lülitamist / sissekeeramist auruküpsetusahju ikka veel kasutada, kutsuge elektrik või Miele kliendi-teenindus.

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Küpsetuskambri valgustus ei toimi.	Lamp on rikkis. ■ Kutsuge klienditeenindus, kui lampi on vaja vahetada.
Juhtpaneel ei avane / sulgu vaatamata andurnupu  mitu korda vajutamisele automaatselt.	Juhtpaneeli liikumisasal on mõni ese. ■ Eemaldage ese. Kiilumiskaitse reageerib väga tundlikult, seepärast võib aeg-ajalt juhtuda, et juhtpaneel ei avane või ei sulgu. ■ Avage / sulgege juhtpaneel käsitsi (vt peatüki lõppu). ■ Kui probleem tekib sagedasti, kutsuge Miele klienditeenindus.
Te ei saa ust andurnupuga  avada.	Olete valinud seadistuse Display QuickTouch Aus. Seetõttu ei reageeri andurnupp  väljalülitatud auruküpsetusahju korral. ■ Kui lülitate auruküpsetusahju sisse, reageerivad andurnupud. Kui soovite, et andurnupud reageeriks alati ka väljalülitatud auruküpsetusahju korral, valige seadistus Display QuickTouch Ein. Võimalik, et on tekkinud tehniline rike. ■ Kui peate ukse avama, sest nt küpsetuskambris on veel toitu, avage uks käsitsi (vt peatüki lõpust). ■ Kui probleem tekib uuesti, kutsuge Miele klienditeenindus.
HydroCleaner (puhastusvahend) valati veepeaki.	Ei järgitud ekraanil olevaid juhiseid. Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks on puhastusprotsessi üksikud sammud üksteisele häälestatud. Järgige alati ekraanil olevaid juhiseid (vt ka peatüki "Puhastamine ja hooldus" jaotist "Pflege"). Kui puhastusprotsess HydroClean abil ei ole veel käivitunud: ■ Puhastusprotsessi katkestamiseks lülitage auruküpsetusahi välja. ■ Tühjendage veepeak ja loputage seda põhjalikult. ■ Käivitage HydroClean uuesti. Kui puhastamine viidi juba protsessi HydroClean abil läbi: loputusfaasis loputatakse kogu süsteemi mitu korda puhta veega. Pärast puhastusprotsessi lõppu on kõik puhastusvahendi jäägid eemaldatud. ■ Vajaduse korral käivitage HydroClean uuesti.

Probleemide kõrvaldamine

Juhtpaneeli avamine käsitsi

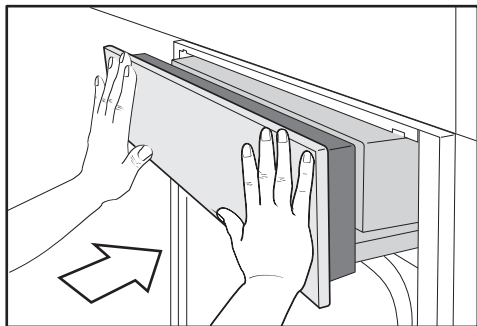
- Avage uks ettevaatlikult.



- Haarake juhtpaneelist ülalt ja alt.
- Tõmmake juhtpaneel esmalt suunaga ette välja.
- Suruge juhtpaneel ettevaatlikult üles.

Juhtpaneeli sulgemine käsitsi

- Haarake juhtpaneelist ülalt ja alt.
- Suruge juhtpaneel ettevaatlikult alla.



- Lükake juhtpaneel sisse.

Ukse avamine käsitsi

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Ukseklaas võib olla kuum. Võite ukseklaasiga põletusi saada.

Pange kuuma ukse avamiseks pajakindad kätte.

⚠ Aurust põhjustatud vigastusoht.

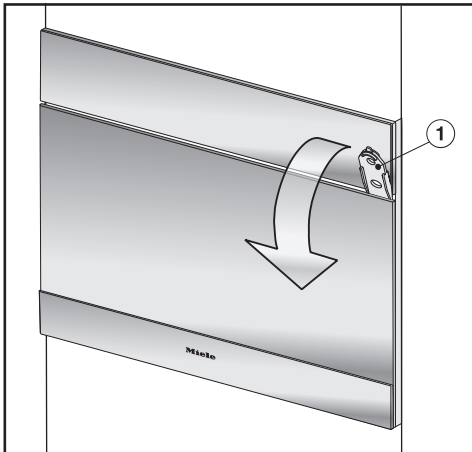
Auruga valmistusprotsessi korral võib ukse avamisel eralduda väga palju auru. Võite saada auruga põletusi.

Enne toidu väljavõtmist astuge samm tagasi ja oodake, kuni aur on väljunud.

⚠ Kuumadest pindadest ja kuumast toidust põhjustatud vigastusoht.

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

Pange kuuma toidu väljavõtmise, samuti kuumas küpsetuskambris tehtavate tööde ja kuuma ukse sulgemise ajaks pajakindad kätte.



- Torgake kaasas olev avaja ① paremalt küljelt u 3 cm sügavuselt ukse ja juhtpaneeli vahele ja tõmmake uks suunaga ette lahti.

Klienditeenindus

Aadressilt www.miele.ee/service leiate teavet tõrgete ise kõrvaldamise ja Miele varuosade kohta.

Kontakt tõrgete korral

Tõrgete korral, mida te ise ei saa kõrvaldada, teavitage nt Miele müügiesindajat või Miele klienditeenindust.

Miele klienditeeninduse saate tellida veebis aadressil www.miele.ee/service.

Miele klienditeeninduse kontaktandmed leiate selle dokumendi lõpust.

Klienditeenindus vajab mudeli numbrit ja seerianumbrit (Fabr. / SN / Nr.). Mõlemad andmed on toodud tüübisildil.

Paigaldatud olekus leiate mudelitähise ja seerianumbri avatud juhtpaneeli ülalt väikeselt sildilt.

Garantii

Garantiaeg on 2 aastat.

Lisateavet leiate kaasasolevast garantiitingimuste kirjeldusest.

Paigaldamise ohutusjuhised



Asjatundmatu paigaldus võib põhjustada kahjustusi.

Asjatundmatu paigaldamine võib auruküpsetusahju kahjustada.

Laske auruküpsetusahi paigaldada vaid kvalifitseeritud spetsialistil.

► Et auruküpsetusahi ei saaks kahjustada, peavad auruküpsetusahju tüübisildil toodud ühendusandmed (sagedus ja pinge) kindlasti vastama elektrivõrgu andmetele.

Võrrelge neid andmeid enne ühendamist. Kahtluse korral küsige nõu elektrikult.

► Harupesad või pikendusjuhe ei paku vajalikku ohutust (tulekahju-ohu). Ärge kasutage neid auruküpsetusahju ühendamiseks vooluvõrku.

► Jälgige, et pistikupesale pääseks juurde ka pärast auruküpsetusahju paigaldamist.

► Auruküpsetusahi tuleb paigutada nii, et küpsetusnõu sisu oleks ülemisel sisestustasandil nähtav. Ainult nii saab vältida vigastusi, mis võivad tekkida kuumade toitade üleloksumisest.

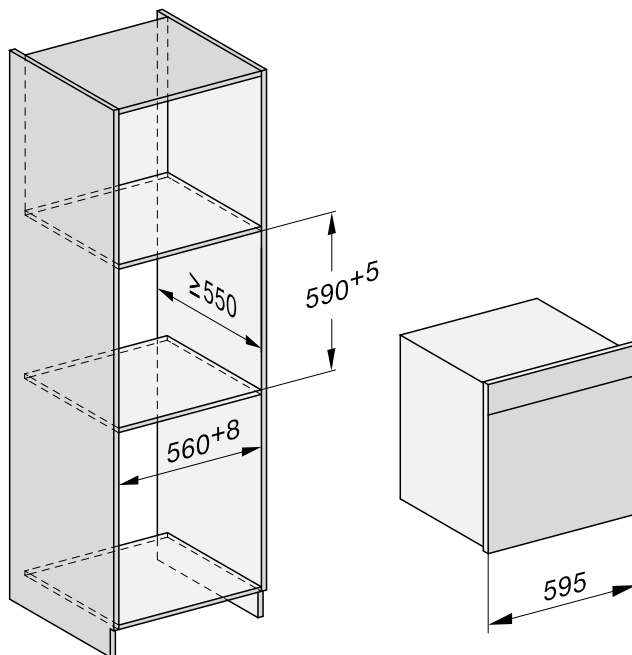
Paigaldus

Paigaldusmõõdud

Kõik mõõdud on antud millimeetrites.

Paigaldamine kõrgesse kappi

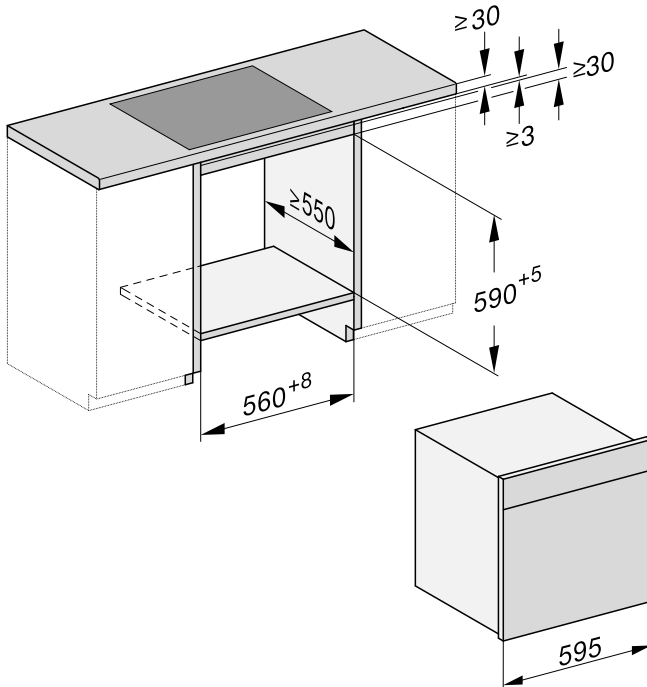
Paigaldusniši taga ei tohi olla kapi tagaseina.



Paigaldamine alumisse kappi

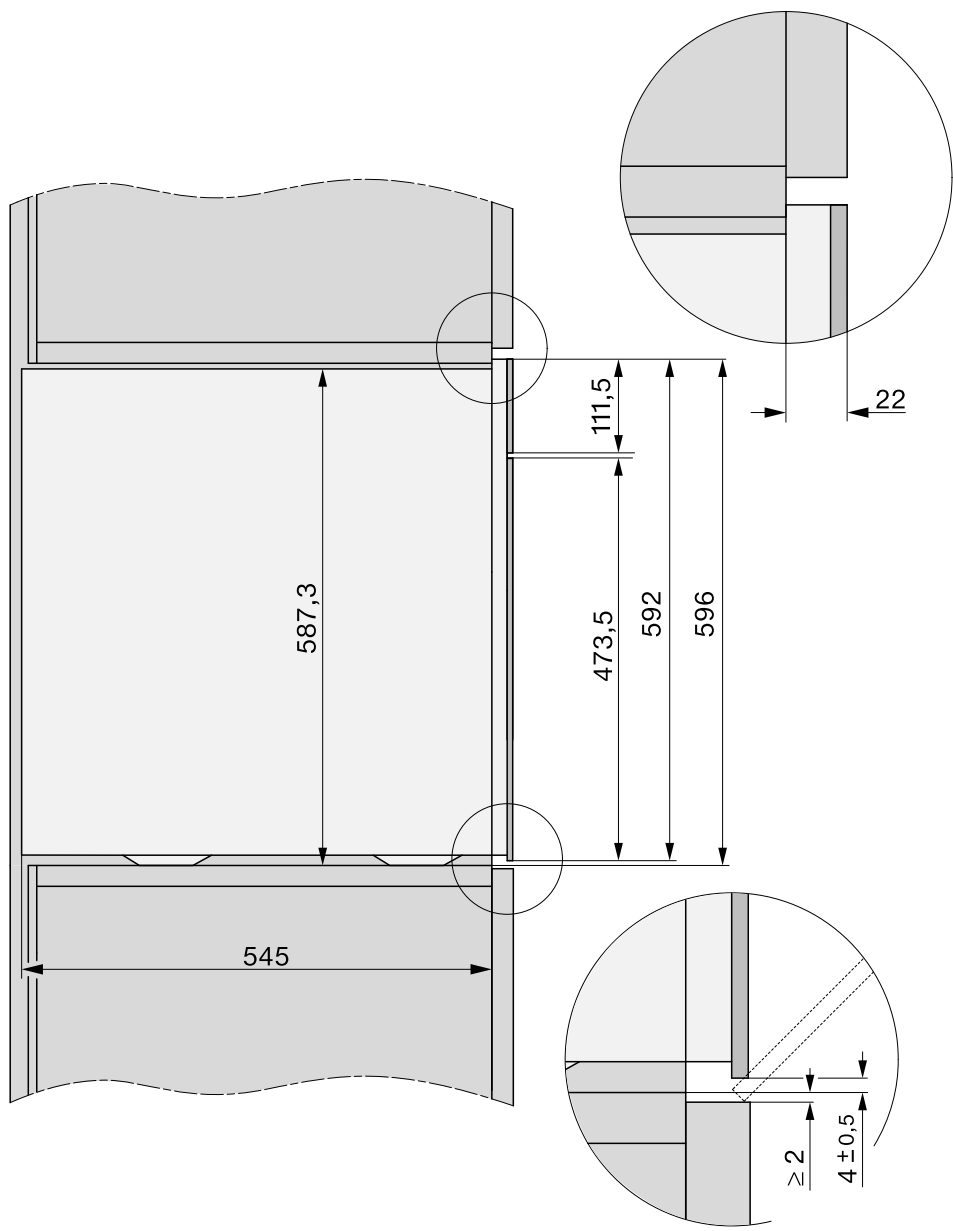
Paigaldusniši taga ei tohi olla kapi tagaseina.

Kui paigaldate auruküpsetusahju elektri- või induktsoonpliidiplaadi alla, järgige ka pliidiplaadi paigaldamise juhiseid ja pliidiplaadi paigalduskõrgust.



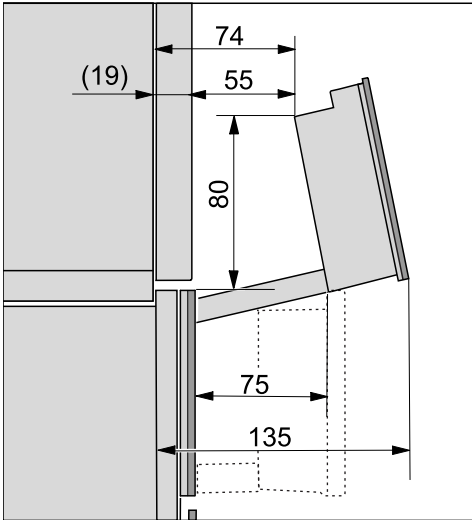
Paigaldus

Külgvaade



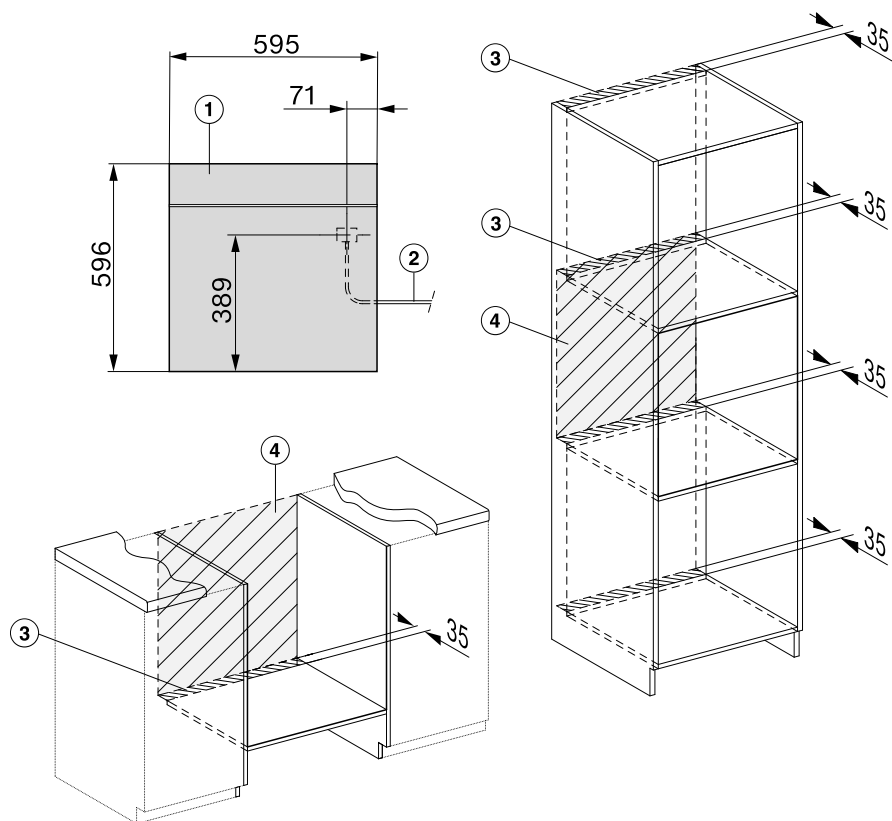
Juhtpaneeli liikumisala

Juhtpaneeli liikumisalas ei tohi olla ühtegi takistust (nt uksekäepide), mis võib takistada juhtpaneeli avamist ja sulgemist.



Paigaldus

Ühendus ja õhutused



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

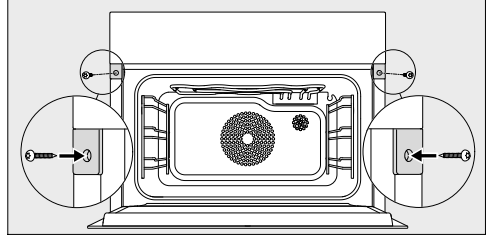
Auruküpsetusahju paigaldamine

- Kinnitage toitejuhe auruküpsetusahju külge.

Kasutage auruküpsetusahju kandmiseks korpuse külgedel asuvaid käepidemeid.

Auruahi ei tööta veatult, kui auruküpsetusahji ei ole horisontaalselt loodis. Kõrvalekalle horisontaalist tohib olla maksimaalselt 2°.

- Lükake auruküpsetusahji paigaldusniši ja loodige. Jälgige, et toitejuhe kuskile vahele ei kiiluks ja kahjustada ei saaks.
- Avage uks.



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

Elektriühendus

Auruküpsetusahi on valmis ühendamiseks kaitsemaandusega seinakontakti.

Paigaldage auruküpsetusahi nii, et pistikupesa oleks vabalt ligipääsetav. Kui pistikupesa ei ole vabalt ligipääsetav, veenduge, et iga pooluse jaoks oleks olemas lahkliititi.

 Ülekuumenemisest tingitud tuleoht.

Auruküpsetusahju kasutamine harupesade või pikendusjuhtmetega võib põhjustada juhtme ülekoormust.

Ohutuse huvides ärge kasutage harupesi ega pikendusjuhtmeid.

Elektrivõrk peab vastama standardile VDE 0100.

Ohutuse huvides soovitame kasutada maja elektrisüsteemis auruküpsetusahju elektriühenduse loomiseks  tüüpi rikevoolukaitselüliti (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 mini-võrgud, varusüsteemid). 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.

Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi (auruahju töörežiimid)

Kontrolltoit	Küpsetusnõu	Kogus [g]			⌚ ¹ [°C]	⌚ [min]
Auru lisamine						
Brokoli (8.1)	1x DGGL 12	max	2		100	3
Auru jaotus						
Brokoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Seadme mahutavus						
Herned (8.3)	2x DGGL 12	vastavalt 1500	1, 3		100	— ²

³ tasand,  töörežiim, ⌚ temperatuur, ⌚ valmistusaeg

 aurutamine,  Eco aurutamine

¹ Lükake kontrolltoit külma küpsetuskambrisse (enne kuumutusfaasi algust).

² Test on lõpetatud, kui temperatuur on kõige külmemas kohas 85 °C.

Kontrolltoidud, kogu menüü korraga valmistamine¹ (Dampfgeraren töörežiim

Kontrolltoit	Küpsetusnõu	Kogus [g]	 ^{3 2}	⌚ [°C]	Kõrgus [cm]	⌚ [min]
Kartulid, mittelagunevad, neljaks lõigatud ³	1x DGGL 12	1200	4	100	—	17
Lõhefilee, külmutatud, sulatamata	1x DGGL 12	6 × 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokoliõisikud	1x DGGL 12	900	3	100	—	4

³ tasand, ⌚ temperatuur, ⌚ valmistusaeg

¹ Toimimisviisi vt peatüki “Aurutamine” jaotisest “Kogu menüü korraga valmistamine – käsitsi”.

² Lükake universaalne küpsetusplaat 1. tasandile.

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

Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi (küpsetusahju töörežiimid)

Kontrolltoit	Tarvikud	 ³ ₁		 [°C]	 ² [min]		Eelkuumus
Pritsküpsised (7.5.2)	1 küpsetusplaat	3		140	34–36 (35)	ei	ei
	2 küpsetusplaati	2		140	39–41 (40)	ei	ei
		4 ¹			36–38 (37)		
	1 küpsetusplaat	3		140	30–34 (32)	jah	jah
Väikesed koogid (7.5.3)	1 küpsetusplaat	2		150	34–37 (34)	jah	ei
	2 küpsetusplaati	2, 4		140	43–46 (44)	jah	ei
Biskviitpõhi (7.6.1)	1 lahtikäiv koogivorm 26 cm (restil)	3		160	30–32 (31)	jah	jah
Õunakook (7.6.2)	1 lahtikäiv koogivorm 20 cm (restil)	2		160	95–105 (100)	ei	ei
	2 lahtikäivat koogivormi 20 cm (restil)	2		160	85–95 (85)	jah	jah
Röstsai (tööstuslikult toodetud sai) (9.2)	Rest	3		Aste 3	4	ei	5min
Burger (9.3)	Rest	4		Aste 3	1. külg: 10 2. külg: 6	ei	10 min
	universaalne küpsetusplaat	3					

₁ tasand,  töörežiim,  temperatuur / grillimisaste,  valmistusaeg,  võimendi

 kuum lisaõhk,  üla- / altkuumus,  kook, eriline,  suur grill

¹ Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.

² ** Sulgudes olev väärtus on optimaalne valmistusaeg.

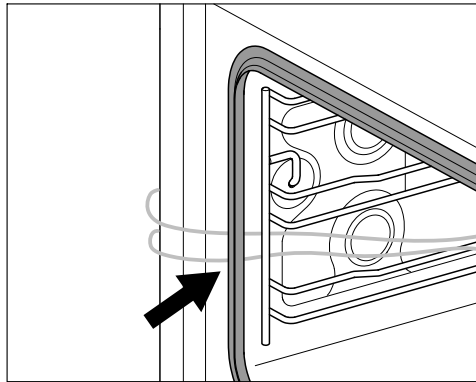
Energiatõhususe klass standardi EN 60350-1 kohaselt

Energiatõhususe klass tuvastatakse standardi EN60350-1 järgi.

Energiatõhususe klass: A+

Mõõtmisel järgige järgmisi juhiseid:

- Mõõdetakse töörežiimil Eco-Heißluft .
- Valige seadistus Beleuchtung | „Ein“ für 15 Sekunden (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Beleuchtung”).
- Mõõtmise ajal on küpsetuskambris üksnes mõõtmiseks vajalikud tarvikud. Ärge kasutage muid võimalikke tarvikuid, nagu FlexiClip-teleskoopsiine.
- Mõõtmiseks peab termoelemendid torkama läbi uksetihendi. Selleks tõmmake uksetihend soonest välja ja torgake kahest kohast läbi. Pange termoelemendid läbi uksetihendis oleva kahe ava. Seejärel suruge uksetihend tugevalt tagasi soonde nii, et see sobituks kõikjal siledalt ja ühtlaselt.



- Järgmises sammus eemaldage põhjasõel ja valage nii palju vett äravoolu, kuni näha on vee pealispinda.
- Energiatõhususklassi tuvastamise oluliseks eelduseks on, et uks on mõõtmise ajal tugevalt kinni. Sõltuvalt kasutatavatest mõõteelementidest võib uksetihendi tihendusfunktsioon olla rohkem või vähem mõjutatud. See mõjutab mõõtetulemust negatiivselt.

Andmed katseinstituutide jaoks

Kodumajapidamises kasutatavate küpsetusahjude tootekirjeldus

kooskõlas delegeeritud määrusega (EL) nr 65/2014 ja määrusega (EL) nr 66/2014

MIELE	
Mudelitähis	DGC 7460 HCX Pro
Energiatõhususindeks/sisekamber (EEI_{cavity})	81,8
Energiatõhususe klass/sisekamber	
A+++ (kõige tõhusam) kuni D (kõige ebatõhusam)	A+
Iga sisekambri tsükli kestel tarbitav energia tavaseisundis	1,08 kWh
Iga sisekambri tsükli kestel tarbitav energia töötava tiivikuga seisundis	0,68 kWh
Sisekambrite arv	1
Sisekambri soojusallikate arv	electric
Sisekambri maht	67 l
Seadme mass	46,4 kg

Võimsustarve väljalülitatud olekus, kellaajanäit väljas	max 0,3 W
Võimsustarve väljalülitatud olekus, kellaajanäit sees	max 0,8 W
Võimsustarve vörku ühendatud valmidusrežiimis	max 2,0 W
Aeg automaatse lülitumiseni väljalülitatud olekusse	20 min
Aeg automaatse lülitumiseni vörku ühendatud valmidusrežiimi	20 min
WiFi-mooduli sagedusriba	2,4000–2,4835 GHz
WiFi-mooduli saatevõimsus	max 100 mW

Vastavusdeklaratsioon

Käesolevaga kinnitab Miele, et see auruküpsetusahi vastab direktiivile 2014/53/EL. ELi vastavusdeklaratsiooni täielik tekst on saadaval ühel järgmistest internetiaadressidest:

- tooted, allalaadimine, aadressil www.miele.ee
- teenindus, teabenõue, kasutusjuhendid, aadressil www.miele.ee/majapidamine/teabenoue-385.htm, vajalik esitada toote nimetus või tootmisnumber

Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid

Kommunikatsioonimooduli käsitlemiseks 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.

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 ettekavatsetult või selgelt hooletult.
3. Garantii ei hõlma kulutarvikute ja lisatarvikute tarnet.

IV Garantii piirangud

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

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

DE - Legende	EE - Legend
„ein“ für 15 Sekunden	“Sees” 15 sekundiks
12 Std	12 h
24 Std	24 h
Aktionen anzeigen	Tegevuste kuvamine
aktivieren	Aktiveerimine
Allgemein	Üldine
ändern	Muutmine
Anzeige	Näidik
Äpfel	Õunad
Auftauen	Sulatamine
aus	Väljas
ausführen	Teostamine
Automatikprogramme	Automaatprogrammid
Automatisches Spülen	Automaatne loputus
Begrüßungsmelodie	Tervitusmeloodia
Beleuchtung	Valgustus
Betriebsart wählen	Töörežiimi valimine
Betriebsart wechseln?	Kas vahetada töörežiimi?
Betriebsarten	Töörežiimid
Betriebsstunden	Töötundide
Bitte warten	Palun oodake
Blanchieren	Blanšeerimine
Booster	Võimendi

DE - Legende	EE - Legend
Combi + Heißluft plus	Kombineeritud toiduvalmistamine + kuum lisaõhk
Combigaren	Kombineeritud toiduvalmistamine
Combigaren + Grill	Kombineeritud toiduvalmistamine + grill
Combigaren + Heißluft plus	Kombineeritud toiduvalmistamine + kuum lisaõhk
Combigaren + Ober-/Unterhitze	Kombineeritud toiduvalmistamine + üla-/altkuumutus
Convenience	Mugavus
Convenience Food	Valmistoit
Crisp function	Krõbedafunktsioon
Dampfgaren	Aurutamine
Dampfreduktion	Auru vähendamine
Dampfstoß	Aurupahvak
Datum	Kuupäev
deaktivieren	Inaktiveerimine
deutsch	Saksa keel
Display	Ekraan
Display-Helligkeit	Ekraani heledus
Dörren	Kuivatamine
Eco-Dampfgaren	Säästlik aurutamine

Legend

DE - Legende	EE - Legend
Eco-Heißluft	Säästlik kuum li- saõhk
Eigene Prog- ramme	Oma programmid
ein	Sees
Einheiten	Ühikud
Einkochen	Hoidistamine
einrichten	Häällestamine
einstellen	Seadistamine
einstellen 00:00 Min	Seadistamine 00:00 min
Einstellungen	Seadistused
Einweichen	Leotamine
english	Inglise keel
Entkalken	Katlakivieemaldus
Erhitzen	Kuumutamine
Erhitzen knusprig	Kuumutamine, krõbe
Erhitzen scho- nend	Kuumutamine, õrn
Fernsteuerung	Kaugjuhtimine
Fertig um	Valmis kell
Feuchte	Niiskus
Feuchte Tücher erwärmen	Niiskete rätikute soojendamine
Fisch	Kala
Fleisch	Liha
ganz	Tervelt
Garen knusprig	Toiduvalmista- mine, krõbe

DE - Legende	EE - Legend
Garen schonend	Toiduvalmista- mine, õrn
Gargut einschie- ben um	Lükake valmista- tav toit sisse kell
Garschritt absch- ließen	Valmistussammu lõpetamine
Garschritt hinzu- fügen	Valmistussammu lisamine
Garschritte anzei- gen	Valmistussammu- de kuvamine
Garzeit	Valmistusaeg
Gelatine sch- melzen	Želatiini sulatami- ne
Gemüse	Köögivilid
Gerät wird ges- pült	Seadet loputatak- se
Geräteeinstellun- gen	Seadme seadis- tused
Geschirr entkei- men	Nõude sterilisee- rimine
Geschirr wärmen	Nõude soojenda- mine
Getreide	Teravili
Gewicht	Kaal
Grill groß	Suur grill
Grill klein	Väike grill
Händler	Edasimüüja
Hefeteig gehen lassen	Pärmitaina kergi- tamine
Heißluft plus	Kuum lisaõhk
Helligkeit	Heledus

DE - Legende	EE - Legend
Honig entkristallisieren	Mee sulatamine
Hühnereier	Kanamunad
Hülsenfrüchte	Kaunviljad
Inbetriebnahmesperre	Kasutuslukk
Info	Info
Intensivbacken	Intensiivküpsetus
ja	Jah
Joghurt herstellen	Jogurti valmistamine
Kondensatbehälter entleeren	Kondensaadimahuti tühjendamine
Krustentiere	Koorikloomad
Kuchen	Kook
Kuchen spezial	Kook, eriline
Kurzzeit	Lühiaeg
Land	Riik
Lautstärke	Helitugevus
löschen	Kustutamine
Melodien	Meloodiad
Menügaren	Kogu menüü korraga valmistamine
Messeschaltung	Demorežiim
Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht	Demorežiim aktiveeritud. Seade ei kuumuta
Miele@home einrichten	Miele@home'i seadistamine
Mix & Match	Kombineeri ja sobita

DE - Legende	EE - Legend
Muscheln	Karbid
nachbacken	Järelküpsetamine
nachbräunen	Järelpruunistamine
nachgaren	Järelvalmimine
Nachtsabschaltung	Öine väljalülitus
Name ändern	Nime muutmine
neu einrichten	Uuesti häälestama
Ober-/Unterhitze	Üla-/altkuumutus
Oberhitze	Ülakuumutus
Obst	Puuvili
OK	OK
Pflege	Hooldus
Programm ändern	Programmi muutmine
Programm erstellen	Programmi loomine
Programm löschen	Programmi kustutamine
Programm starten	Programmi käivitamine
Reis	Riis
Remote Update	Kauguuendamine
Schokolade schmelzen	Šokolaadi sulatamine
Sicherheit	Turvalisus
Signalton	Signaaltoonid
sofort starten	Käivita kohe
Softwareversion	Tarkvara versioon
Solo-Ton	Üksik toon

Legend

DE - Legende	EE - Legend
Speck auslassen	Peki sulatamine
speichern	Salvestamine
Spezial	Eriline
Spezialanwendungen	Erilised kasutusviisid
Sprache	Keel
Spülen	Loputamine
Standort	Asukoht
Start um	Käivitus kell
Tageszeit	Kellaaeg
Tastensperre	Nupulukk
Tastenton	Nuputoon
Teigwaren	Makarontooded
Temperatur	Temperatuur
Trocknen	Kuivatamine
überspringen	Vahelejätmine
Umluftgrill	Pöördõhuga grill
Unterhitze	Altkuumutus
Verbindungsstatus	Ühenduse olek
Vorgang abbrechen	Protsessi katkestamine
Vorgang abbrechen?	Kas katkestada protsess?
Vorheizen	Eelkuumutamine
Vorschlagstemperaturen	Soovitavad temperatuurid
Warmhalten	Soojas hoidmine
Wasserhärte	Vee karedus
weiter	Edasi

DE - Legende	EE - Legend
Weitere	Täiendavad
Weitere Parameter	Muud parameetrid
Werkeinstellungen	Tehaseseadistused
Wurstwaren	Vorstitooted
Zeitformat	Ajavorming
zurücksetzen	Lähtestamine
Zwiebeln dünsten	Sibulate hautamine



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

DGC 7460 HCX Pro

et-EE

M.-Nr. 12 206 200 / 04 / 002