

## Kasutus- ja paigaldusjuhend Auruahi



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

# Sisukord

---

<b>Ohutusjuhised ja hoiatused</b> .....	5
<b>Teie panus keskkonna heaks</b> .....	13
<b>Ülevaade</b> .....	14
Auruahi .....	14
Kaasasolevad tarvikud .....	15
<b>Juhtseadised</b> .....	16
Ekraan .....	17
Andurnupud.....	17
Sümbolid .....	17
<b>Talitluse kirjeldus</b> .....	18
Veepaak.....	18
Kogumiskauss .....	18
Temperatuur .....	18
Valmistusaeg .....	18
Müra .....	19
Kuumutusfaas .....	19
Valmistusfaas .....	19
Auru vähendamine .....	19
<b>Esmakordne kasutuselevõtt</b> .....	20
Auruahju esmakordne puhastamine.....	20
Vee kareduse seadistamine.....	20
Keemistemperatuuri kohandamine.....	21
<b>Seadistused</b> .....	22
Töötundide kuvamine .....	22
Seadistuste muutmine ja salvestamine .....	22
Vee karedus.....	24
<b>Kasutamine</b> .....	25
Auruahju kasutamine.....	25
Väärtuste muutmine valmistusprotsessi jaoks .....	26
Küpsetusprotsessi katkestamine .....	27
<b>Automaatprogrammid</b> .....	28
<b>Teadmiseks</b> .....	30
Toidu aurutamise eripärad.....	30
Nõud.....	30
Kogumiskauss .....	30
Tasand .....	31

Külmutatud toiduained .....	31
Temperatuur .....	31
Valmistusaeg .....	31
Toiduvalmistamine vedelikega.....	31
Oma retseptid.....	31
<b>Toidu aurutamine</b> .....	32
Eco-aurutamine .....	32
Juhised valmistustabelite juurde .....	32
Köögivili .....	33
Kala .....	36
Liha.....	39
Riis.....	41
Teraviljad.....	42
Nuudlid/makarontooted .....	43
Klimbid .....	44
Kuivatatud kaunviljad .....	45
Kanamunad .....	47
Puuvili .....	48
Vorstitooted .....	48
Koorikloomad .....	49
Karbid .....	50
Kogu menüü korraga valmistamine .....	51
<b>Muud rakendused</b> .....	53
Kuumutamine .....	53
Sulatamine.....	56
Blanšeerimine .....	59
Hoidistamine .....	59
Nõude desinfitseerimine .....	62
Pärmitaina kergitamine .....	62
Niiskete rätikute soojendamine .....	62
Želatiini sulatamine.....	63
Mee sulatamine .....	63
Šokolaadi sulatamine .....	63
Jogurti valmistamine .....	64
Peki sulatamine .....	65
Sibulate hautamine.....	65
Mahla aurutamine.....	66
Toiduainetelt kesta eemaldamine .....	67
Õunte konserveerimine .....	67
Munapudru valmistamine .....	67
<b>Andmed katseinstituutide jaoks</b> .....	68

# Sisukord

---

<b>Puhastamine ja hooldus</b> .....	69
Sobimatud puhastusvahendid .....	70
Esipaneeli puhastamine .....	70
Küpsetuskambri puhastamine.....	71
Veepaagi puhastamine .....	71
Tarvikute puhastamine .....	71
Kinnitusresti puhastamine .....	72
Katlakivi eemaldamine auruahjust.....	72
<b>Mida teha, kui ...</b> .....	74
Teated näidikutel / ekraanil.....	74
Ootamatu käitumine .....	75
Müra .....	76
Üldised probleemid või tehnilised tõrked .....	76
<b>Juurdeostetavad tarvikud</b> .....	77
<b>Klienditeenindus</b> .....	78
Kontakt tõrgete korral.....	78
Garantii .....	78
<b>Paigaldus</b> .....	79
Paigaldamise ohutusjuhised.....	79
Paigaldusmõõdud .....	80
Paigaldamine kõrgesse kappi .....	80
Paigaldamine alumisse kappi.....	81
Külgvaade .....	82
Ühendus ja õhutus .....	83
Auruahju paigaldamine.....	84
Elektriühendus.....	85
<b>Garantii</b> .....	86

## Ohutusjuhised ja hoiatused

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

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

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

Miele ei vastuta juhiste eiramise tõttu tekkinud kahju eest.

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

## Ohutusjuhised ja hoiatused

---

### Otstarbekohane kasutamine

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

▶ Auruahi ei ole ette nähtud kasutamiseks välistingimustes.

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

Muud kasutusviisid ei ole lubatud.

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

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

## Lapsed ja majapidamine

- ▶ Nooremad kui kaheksa-aastased lapsed tohivad auruahju kasutada vaid pideva järelevalve all.
- ▶ Lapsed alates kaheksandast eluaastast tohivad kasutada auruahju järelevalveta vaid juhul, kui neile on auruahju kasutamine nii selgeks õpetatud, et nad saavad sellega ohutult hakkama. Lapsed peavad oskama märgata ja mõista valest kasutamisest tulenevaid ohte.
- ▶ Lapsed ei tohi auruahju järelevalveta puhastada ega hooldada.
- ▶ Jälgige lapsi, kes viibivad auruahju läheduses. Ärge mitte kunagi lubage lastel auruahjuga mängida.
- ▶ Pakkematerjalist põhjustatud lämbumisoht. Lapsed võivad mängimisel pakkematerjali (nt kilesse) kinni jääda või selle endale üle pea tõmmata ja lämbuda.  
Hoidke pakkematerjali lastele kättesaamatus kohas.
- ▶ Aurust ja kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Lapse nahk on õrnem ja kõrgete temperatuuride suhtes tundlikum kui täiskasvanul. Töö ajal eraldub auru väljumisavast aur. Auruahju ukseklaas ja juhtpaneel soojenevad.  
Ärge lubage lastel auruahju kasutamise ajal puudutada. Mis tahes vigastusohu vältimiseks hoidke lapsed auruahjust eemal, kuni see on piisavalt jahtunud.
- ▶ Avatud uksest põhjustatud vigastusoht. Uks talub maksimaalselt 8 kg koormust. Lapsed võivad end avatud ukse juures vigastada. Takistage lapsi avatud uksest, istumast või rippumast.

# Ohutusjuhised ja hoiatused

---

## Tehniline ohutus

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



## Ohutusjuhised ja hoiatused

---

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

# Ohutusjuhised ja hoiatused

---

## Otstarbekohane kasutamine

▶ Kuumast aurust ja kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Auruahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end auru, küpsetuskambri, kinnitusresti, tarvikute ja valmistatava toiduga põletada. Pange kuuma küpsetatava toiduaine ahjupanemise või väljavõtmise, samuti kuumas küpsetuskambris tehtavate tööde ajaks pajakindad kätte.

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

▶ Kuumast veest põhjustatud vigastusoht. Pärast valmistusprotsessi lõppemist on aurugeneraatoris veel kuum vesi, mis pumbatakse tagasi veepaaki. Jälgige veepaagi väljavõtmisel ja käest panemisel, et see ei läheks ümber.

▶ Suletud konservikarpides tekib keetmisel ja kuumutamisel ülerõhk, mille mõjul need võivad lõhkeda. Ärge kasutage auruahju konservikarpide keetmiseks ega kuumutamiseks.

▶ Plastnõud, mis ei ole kuuma- ja aurukindlad, sulavad kõrgel temperatuuril ja võivad auruahju kahjustada. Kasutage vaid kuuma- (kuni 100 °C) ja aurukindlaid plastnõusid. Järgige nõude tootja juhiseid.

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

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

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

# Ohutusjuhised ja hoiatused

---

## Puhastamine ja hooldus

- ▶ Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht. Aurupuhasti aur võib sattuda pinge all olevatele osadele ja põhjustada lühise. Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks aurupuhastit.
- ▶ Kriimustused võivad lõhkuda ukseklaasi. Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid, karedaid käsnu, harju ega teravaid metallkaabitsaid.
- ▶ Kinnitusrestid saab eemaldada (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Kinnitusresti puhastamine”). Paigaldage kinnitusrestid õigesti.
- ▶ Kui küpsetuskambri roostevabast terasest seinale satub keedu-soola sisaldavat toitu või vedelikku, eemaldage see kohe hoolikalt, et vältida korrosiooni teket.

## Tarvikud

- ▶ Kasutage vaid Miele originaalvaruosi. Muude osade paigaldamisel kaotate õiguse garantiile, pretensiooni esitamisele ja / või tootevastutusele.
- ▶ Miele annab pärast teie auruahju seeriatootmise lõppu kuni 15-aastase, kuid mitte lühema kui 10-aastase tarnegarantii talitlust säilitavatele varuosadele.

## Pakendi suunamine jäätme- käitlusesse

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

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

## Vana seadme utiliseerimine

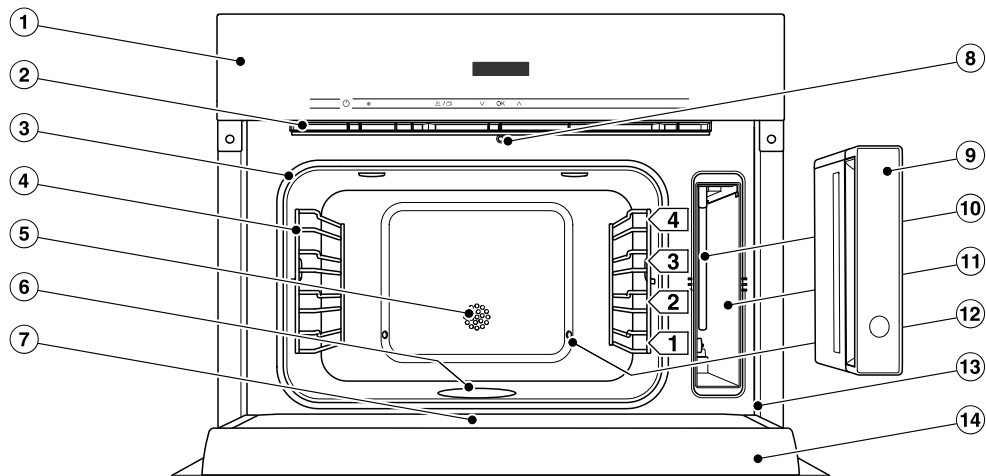
Elektri- ja elektroonikaseadmed sisaldavad mitmesuguseid väärtuslikke materjale. Samuti sisaldavad need teatud aineid, segusid ja detaile, mis olid vajalikud seadme toimimiseks ja ohutuse tagamiseks. Olmeprügi hulgas ja vale käitlemise korral võivad need kahjustada inimese tervist ja keskkonda. Seetõttu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



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

# Ülevaade

## Auruahi



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

Käesolevas kasutus- ja paigaldusjuhendis kirjeldatud mudelid leiate tagakaanelt.

## Tüübisilt

Tüübisilti näete avatud ukse korral esiraamil.

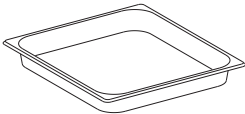
Sealt leiate mudeli nimetuse, seeria- numbri, samuti ühendusandmed (võrgupinge / sagedus / maksimaalne ühendusväärtus).

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

## Kaasasolevad tarvikud

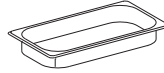
Kaasasolevaid ja täiendavaid tarvikuid saate vajadusel juurde tellida (vt peatükki "Juurdeostetavad tarvikud").

### DGG 1/1-40L



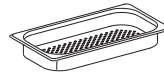
1 kogumiskauss  
tilkuva vedeliku kogumiseks  
Kogumiskaussi võib kasutada ka küpsetusnõuna.  
375 x 394 x 40 mm (L x S x K)

### DGG 1/2-40L



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

### DGGL 1/2-40L



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

### DMSR 1/1L

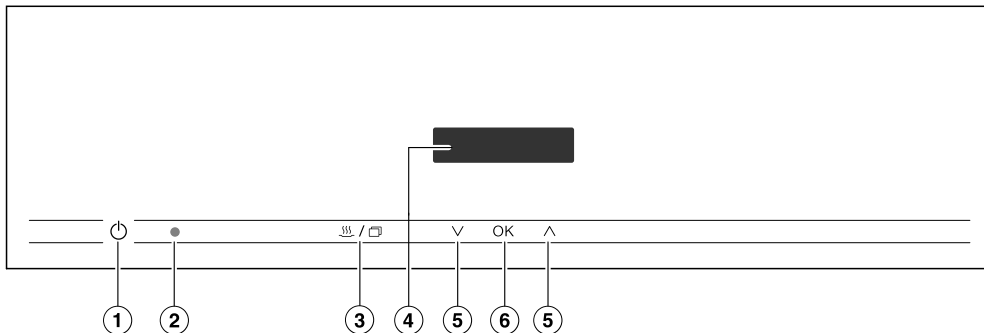




1 alusrest oma nõudele

### Katlakivieemaldustabletid

Auruahju puhastamiseks katlakivist

# Juhtseadised



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



## Ekraan




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

## Andurnupud

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

## Sümbolid

Ekraanil võidakse töö ajal kuvada järgmisi sümboleid ja näite:

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

# Talitluse kirjeldus

## Veepaak

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

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

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

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

## Kogumiskauss

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

Vajadusel saate kogumiskaussi kasutada küpsetusnõuna.

## Temperatuur

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

## Temperatuurisoovitus

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

## Valmistusaeg

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

Näide: valmistusaeg 80 minutit = 1:20.

## Müra

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

Kui auruahi töötab, kuulete ventilaatori töömüra.

## Kuumutusfaas

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

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

## Valmistusfaas

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

## Auru vähendamine

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

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

# Esmakordne kasutuselevõtt

---

## Auruahju esmakordne puhastamine

- Eemaldage auruahjult ja tarvikutelt võimalikud kleebised või kaitsekiled.

Auruahi on läbinud tehases talitlus-kontrolli, seetõttu võib transportimise ajal voolikutest küpsetuskambrisse veidi jääkvett voolata.

## Veepaagi puhastamine

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

## Tarvikute/küpsetuskambri puhastamine

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

Auruahju on enne tarnimist töödeldud hooldusvahendiga.

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

## Vee kareduse seadistamine

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

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

Tehases on eelseadistatud kareduseaste 15 °dH.

Teavet vee kareduse kohta saate ka kohalikust veevarustustevõttest.

- Seadistage kohalik vee karedus (vt peatükki "Seadistused").


## Keemistemperatuuri kohandamine

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

See protsess tuleb tõrgeteta töö tagamiseks **tingimata** läbi viia.

Destilleeritud või gaseeritud vesi ja muud vedelikud võivad auruahju kahjustada.

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

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

## Keemistemperatuuri sobitamine pärast kolimist

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






# Seadistused

---

## Töötundide kuvamine

Saate vaadata auruahju töötundide koguarvu.

Auruahi on **välja lülitatud**.




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

Kuvatakse töötunnid.



## Seadistuste muutmine ja salvestamine

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



Auruahi on **välja lülitatud**.

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

Kuvatakse **P1**.

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

Kuvatakse **S** ja number.

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

Valitud olek on salvestatud.

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

Vastav tehaseseadistus on **rasvases** kirjas.

Programm		Olek / vee karedus	Võimalikud seadistused
P1	Vee karedus	15 °	vt peatüki “Seadistused” jaotist “Vee karedus”.
P2	Signaaltoonide helitugevus	S1	väga vaikne
		S2	vaikne
		<b>S3</b>	<b>vali</b>
		S4	väga vali
P3	Nuputoon	S0	väljas
		<b>S1</b>	<b>sees</b>
P4	Auru vähendamine	S0	väljas
		<b>S1</b>	<b>sees</b>
P5	Temperatuuriühik	<b>S1</b>	°C
		S2	°F
P6	Messirežiim	<b>S0</b>	<b>väljas, auruahi kuumutab</b>
		S1	sees, auruahi ei kuumuta

# Seadistused

## Vee karedus

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

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

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

Vee karedus		Kaltsiumisisaldus mg/l Ca <sup>2+</sup> või ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Seadistus
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1°
2	0,4	14	2°
3	0,5	21	3°
4	0,7	29	4°
5	0,9	36	5°
6	1,1	43	6°
7	1,3	50	7°
8	1,4	57	8°
9	1,6	64	9°
10	1,9	71	10°
11	2,0	79	11°
12	2,2	86	12°
13	2,3	93	13°
14	2,5	100	14°
15	2,7	107	15°
16	2,9	114	16°
17	3,1	121	17°
18	3,2	129	18°

Vee karedus		Kaltsiumisisaldus mg/l Ca <sup>2+</sup> või ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Seadistus
°dH	mmol/l		
19	3,4	136	19°
20	3,6	143	20°
21	3,8	150	21°
22	4,0	157	22°
23	4,1	164	23°
24	4,3	171	24°
25	4,5	179	25°
26	4,7	186	26°
27	4,9	193	27°
28	5,0	200	28°
29	5,2	207	29°
30	5,4	214	30°
31	5,6	221	31°
32	5,8	229	32°
33	5,9	236	33°
34	6,1	243	34°
35	6,3	250	35°
36	6,5	257	36°
37-45	6,6-8,0	258-321	37°-45°
46-60	8,2-10,7	322-429	46°-60°
61-70	10,9-12,5	430-500	61°-70°



## Auruahju kasutamine

Destilleeritud või gaseeritud vesi ja muud vedelikud võivad auruahju kahjustada.

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

- Täitke veepaak ja lükake sisse.
- Kui valmistate toitu perforeeritud küpsetusnõus, lükake kogumiskauss 1. tasandile.
- Lükake toit küpsetuskambrisse.
- Lülitage auruaahi sisse.




Kuvatakse  100 °C. 100 vilgub.

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

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



Kuvatakse  0:00 h.  
Tundide jaoks vilgub 0.

- Kui soovite seadistada valmistusaja
  - alla 1 tunni, kinnitage nupuga OK,
  - üle 1 tunni, seadistage andurnupu  $\wedge$  (0-st kõrgemaks) või  $\vee$  (9-st madalamaks) puudutamise soovitud tunnid ja kinnitage nupuga OK.
- Seadistage soovitud minutid andurnupu  $\wedge$  (00-st kõrgemaks) või  $\vee$  (59-st madalamaks) puudutamise soovitud minutid ja kinnitage nupuga OK.
- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse tegelik temperatuur ja algab kuumutusfaas.

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

Valmistusaeag hakkab jooksuma.

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

Pärast valmistusaja möödumist kostub helisignaal.


- Võtke toit küpsetuskambrist välja.
- Lülitage auruaahi välja.

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

# Kasutamine

## Auruahju puhastamine

- Vajadusel võtke kogumiskauss küpsetuskambrist ja tühjendage see.

 Kuumast veest põhjustatud vigastusoht.

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


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

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

Jälgige, et loksumiskaitse fikseeruks peale asetamisel korralikult.

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

## Vee lisamine

Kui valmistusprotsessi ajal saab vesi otsa, kostub helisignaali ja sümbol  vilgub.

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

Valmistusprotsessi jätkatakse.

## Väärtuste muutmine valmistusprotsessi jaoks

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

### Temperatuuri muutmine

- Puudutage üks kord nuppu *OK*.

Ekraanile ilmub temperatuuriseadistus ja temperatuur vilgub.

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

### Valmistusaja muutmine


- Puudutage kaks korda nuppu *OK*.

Ekraanile ilmub valmistusaja seadistus ja tundide number vilgub.

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


## Küpsetusprotsessi katkestamine

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

 Kuumast aurust põhjustatud vigastusoht.

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

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

 Kuumadest pindadest ja kuumast toidust põhjustatud vigastusoht.

Auruahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küpsetuskambri, kinnitusesti, tarvikute ja toiduga põletada.

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

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

Ukse sulgemisel valmistusprotsess jätkub.

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

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

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



# Automaatprogrammid

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

Enne automaatprogrammi käivitamist laske auruahjul pärast valmistusprotsessi kõigepealt toatemperatuuri ni jahtuda.

Juhiseid ja nõuandeid köögivilja aurutamiseks leiate peatüki “Aurutamine” jaotisest “Köögivili”.

## Automaatprogrammide kasutamine

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

Kuvatakse *ECD*.

Andurnupuga  $\vee$  või  $\wedge$  pääseb automaatprogrammide juurde.

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

## Programmide ülevaade

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

# Teadmiseks

---

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 värsked looduslik värvid.

## Nõud

### Küpsetusnõu

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

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

## Oma nõud

Võite kasutada ka oma toidunõusid. Pange seejuures tähele:

- Nõud peavad olema kuuma- (kuni 100 °C) ja aurukindlad. Kui soovite kasutada plastnõusid, uurige tootjalt, kas need on sobivad.
- Paksude seintega nõud, nt portselan, keraamika või savinõud, ei sobi hästi aurutamiseks. Paksud seinad juhivad soojust halvasti ja selle mõjul pikeneb tabelis toodud valmistusaeg oluliselt.
- Asetage nõu sisselükatud restile, mitte põrandale.
- Nõu ülemise ääre ja küpsetuskambri lae vahel peab olema veidi ruumi, et anumasse pääseks piisavalt auru.

## Kogumiskauss

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

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

Vajadusel saate kogumiskaussi kasutada küpsetusnõuna.

## Tasand

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

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

Lükake küpsetusnõu ja rest alati tasandi pilude vahele, et oleks tagatud kaitse ümberminemise eest.

## Külmutatud toiduained

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

## Temperatuur

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

## Valmistusaeg

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

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

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

## Toiduvalmistamine vedelikega

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

## Oma retseptid

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



# Toidu aurutamine

---

## Eco-aurutamine

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

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

- Lülitage auruahi sisse.
- Puudutage andurnuppu  / .

Ekraanil kuvatakse *ECD*.

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

## Juhised valmistustabelite juurde

Järgige andmeid valmistusaegade, temperatuuride ja vajadusel juhiseid valmistamise kohta.

### Valmistusaja valimine

Toodud valmistusajad on orienteeruvad ajad.

- Valige esmalt lühem aeg. Vajadusel saate lasta järelvalmida.



## Köögivilid

### Värsked toiduained

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

### Külmutatud toiduained

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

Sama valmistusajaga külmunud ja värsket juurvilja võib toiduks valmistada koos.

Peenestage suuremad, kokku külmunud tükid. Valmistusaja leiate pakendilt.

### Toiduvalmistusnõud

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

Sama valmistusajaga erinevaid köögivilju võib samas toiduvalmistusnõus valmistada.

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

## Tasand

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

### Valmistusaeg

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

u 17 minutit

mittelagunevad kartulid, pooleks lõigatud:

u 20 minutit

### Seadistused

Aurutamine 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

## Toidu aurutamine

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

## Toidu aurutamine

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

🕒 valmistusaeg

# Toidu aurutamine

---

## Kala

### Värsked toiduained

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

### Külmutatud toiduained

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

### Ettevalmistamine

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

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

### Toiduvalmistusnõud

Määrige perforeeritud toiduvalmistusnõu rasvaga.

### Tasand

Kui valmistate perforeeritud küpsetusnõus kala ja lisaks teistes küpsetusnõudes muid toiduaineid, saate vältida maitsete ülekandumist tilkva vedelikuga, kui lükkate kala vahetult kogumis- või klaasaluse (sõltuvalt mudelist) kohale.

## Temperatuur

### 85–90°C

Õrnade kalasortide, nt harilik merikeel, säästvaks valmistamiseks.

### 100°C

Tugeva lihaga kalade, nt tursk ja lõhe, valmistamiseks.

Kala valmistamiseks kastmes või puljongis.

### Valmistusaeg

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


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

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

## Nõuanded

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

## Seadistused

Aurutamine   
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
Merikeefilee	85	3
Kammeljafilee	85	5–8
Tuunikalafilee	85	5–10
Kohafilee	85	4

🌡️ temperatuur, 🕒 valmistusaeg

## Liha

### Värsked toiduained

Valmistage liha nagu tavaliselt ette.

### Külmutatud toiduained

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

### Ettevalmistus

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

### Valmistusaeg

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

## Nõuanded

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

## Seadistused

Aurutamine SSS  
temperatuur: 100 °C  
valmistusaeg: vt tabel

## Toidu aurutamine

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

🕒 valmistusaeg




## Riis

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


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

## Seadistused

Aurutamine 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

# Toidu aurutamine

---

## Teraviljad

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


Teravilja saab toiduks valmistada tervete teradena või purustatult.

## Seadistused

Aurutamine 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

## Nuudlid/makarontooted

### Kuivained

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


Pikendage tootja antud valmistusaega u  $\frac{1}{3}$  võrra.

### Värsked toiduained

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


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

### Seadistused

Aurutamine 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

# Toidu aurutamine

---

## Klimbid

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


Aurutage värsked klimpe rasvaga määratud perforeeritud toiduvalmistusnõus.

## Seadistused

Aurutamine 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg


## Kuivatatud kaunviljad


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

**Läätsi** ei pea leotama.

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

## Seadistused

Aurutamine   
temperatuur: 100 °C  
valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

# Toidu aurutamine

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

🕒 valmistusaeg


## Kanamunad

Kasutage perforeeritud toiduvalmistusnõusid, kui valmistate keedumune.

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


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

## Seadistused

Aurutamine 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg


# Toidu aurutamine

## Puuvili

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

**Nõuanne:** Kogutud mahla võite kasutada torditarretise valmistamisel.

## Seadistused


Aurutamine   
temperatuur: 100 °C  
valmistusaeg: vt tabel


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

 valmistusaeg

## Vorstitooted

### Seadistused

Aurutamine   
temperatuur: 90 °C  
valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg



## Koorikloomad

### Ettevalmistus

Sulatage külmunud koorikloomad enne valmistamist üles.

Koorige koorikloomad, eemaldage soolestik ja peske puhtaks.

### Toiduvalmistusnõud


Määrige perforeeritud toiduvalmistusnõu rasvaga.

### Valmistusaeg

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



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



### Seadistused

Aurutamine 

temperatuur: vt tabel

valmistusaeg: vt tabel

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

 temperatuur,  valmistusaeg

# Toidu aurutamine

## Karbid

### Värsked toiduained

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

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


### Külmutatud toiduained



Sulatage külmunud karbid üles.



### Valmistusaeg

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

### Seadistused

Aurutamine   
temperatuur: vt tabel  
valmistusaeg: vt tabel

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

 temperatuur,  valmistusaeg

## Kogu menüü korraga valmistamine

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

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

### Tasand

Lükake tilkuvad (nt kala) või värvi andvad toiduained (nt punane peet) vahetult kogumis- või klaasaluse kohale (sõltub mudelist). Nii väldite maitsete ülekandumist või värvumist alla tilkuva vedeliku tõttu.

### Temperatuur

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

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

## Valmistusaeg

Kui soovitavat temperatuuri tõstetakse, peab valmistusaega lühendama u  $\frac{1}{3}$  võrra.

### Näide

#### Toiduainete valmistusajad

(vt valmistustabeleid peatükis “Aurutamine”).

Aurutatud riis	24 minutit
Meriahvenafilee	6 minutit
Brokoli	4 minutit

#### Seadistatavate valmistusaegade arvestus:

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

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

jääk = 4 minutit (3. valmistusaeg: brokoli)

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

# Toidu aurutamine

---

## Menüü valmistamine

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

## Kuumutamine

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

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

## Nõud

Väiksemaid koguseid saab kuumutada taldrikul, suuremaid toiduvalmistusnõus.

## Aeg

Taldrikute või küpsetusnõude arv ei mõjuta aega.

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

## Nõuanded

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

## Toiduainete soojendamine

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

## Seadistused

Aurutamine SSS  
temperatuur: 100 °C  
aeg: vt tabel

## Muud rakendused

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

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

## Muud rakendused

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

🕒 aeg

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

# Muud rakendused

## Sulatamine

Auruahjus sulatamisel on oluliselt lühem aeg kui toatemperatuuril.

⚠ Bakterite vohamisest põhjustatud nakkusoht.

Bakterid, nt salmonellad võivad põhjustada toidumürgitust.

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

Ärge kasutage sulamisvedelikku.

Töödelge toiduaineid pärast tasakaalustusaega kohe edasi.

## Temperatuur

Optimaalne sulatustemperatuur on 60 °C.

**Erandid:** hakkliha ja metslooma liha 50 °C.

## Eel-/järelvalmistus

Vajadusel eemaldage sulatamiseks pakend.

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

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

## Küpsetusnõu

Kasutage tilkuvate toiduainete, nt linnuliha, sulatamisel perforeeritud küpsetusnõud selle alla lükatud kogumis- või klaasalusega (sõltub mudelist): nii ei ole toiduained sulamisvedeliku sees.

Mittetilkuvaid toiduaineid võib sulatada perforeerimata küpsetusnõus.

## Nõuanded

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

## Seadistused

Aurutamine SSS

temperatuur: vt tabel

sulatusaeg: vt tabel

tasakaalustusaeg: vt tabel



## Muud rakendused

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

Külmutatud toiduaine	Kogus	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
<b>Piimatooted</b>				
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
<b>Puuvili</b>				
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
<b>Köögivili</b>				
Plokis külmutatud	300 g	60	20–25	10–15
<b>Kala</b>				
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
<b>Valmistoidud</b>				
Liha, köögivili, lisand / ühepajatoit / supid	480 g	60	20–25	10–15
<b>Liha</b>				
Viilutatud praad	à 125–150 g	60	8–10	15–20
Hakkliha	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

## Muud rakendused

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

🌡️ temperatuur, ⌚ sulatusaeg, ⌛ tasakaalustusaeg

## Blanšeerimine

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

Enne edasitöötlemist blanšeeritud köögiviljade värv säilib paremini.

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

## Seadistused

Aurutamine 

temperatuur: 100 °C

blanšeerimisaeg: 1 minut

## Hoidistamine

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

### Purgid

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

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

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

### Puuvili

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

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

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

### Köögivilji

Peske, puhastage ja tükeldage köögiviljad.

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

# Muud rakendused

---

## Täitekogus

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

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

## Liha ja vorst

Praadige või keetke liha enne hoidistamist peaaegu valmis. Täitke purgid praeleemega, mida võite veega piken-dada, või puljongiga, milles liha keedeti. Jälgige, et purgi äär oleks rasvast puhas.

Täitke purgid vorstiga vaid poolenisti, sest hoidistamise ajal tõuseb mass üles.


## Nõuanded

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

## Toiduainete hoidistamine

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

## Seadistused

Aurutamine   
temperatuur: vt tabel  
hoidistusaeg: vt tabel

## Muud rakendused

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

🌡️ temperatuur, 🕒 hoidistusaeg

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

## Muud rakendused

---


### Nõude desinfitseerimine

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

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

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


### Seadistused

Aurutamine   
temperatuur: 100 °C  
aeg: 15 minutit

### Pärmitaina kergitamine

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


### Seadistused

Aurutamine   
temperatuur: 40 °C  
aeg: lähtuvalt retseptist

### Niiskete rätikute soojendamine

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

### Seadistused

Aurutamine   
temperatuur: 70 °C  
aeg: 2 minutit

### Želatiini sulatamine

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

#### Seadistused

Aurutamine SSS  
temperatuur: 90 °C  
aeg: 1 minut

### Mee sulatamine

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

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

#### Seadistused

Aurutamine SSS  
temperatuur: 60 °C  
aeg: 90 minutit (sõltumata purgi suuruselt või mee kogusest purgis)

### Šokolaadi sulatamine

- Auruahjus saab sulatada igat tüüpi šokolaadi.
- Rasvaglasuuri kasutamisel asetage avamata pakend perforeeritud küpsetusnõusse.
- Tehke šokolaad väikesteks tükkideks.
  - Suuremad kogused pange perforeerimata küpsetusnõusse ja väiksemad kogused tassi või kaussi.
  - Katke küpsetusnõu või nõu temperatuuri- (kuni 100 °C) ja aurukindla fooliumi või kaanega.
  - Suuremaid koguseid segage vahepeal.

#### Seadistused

Aurutamine SSS  
temperatuur: 65 °C  
aeg: 20 minutit

# Muud rakendused

---

## Jogurti valmistamine

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

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

Jogurt peab olema värske (säilitusaeg lühike).

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

Jogurtil ja piimal peab olema sama rasvasisaldus.

Purke ei tohi tardumise ajal liigutada ega raputada.

Pärast valmistamist peab jogurti kohe külmikus maha jahutama.

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

**Nõuanne:** Jogurtifermenti kasutamisel saab jogurtit valmistada piima / kooresegust. Segage  $\frac{3}{4}$  l piima  $\frac{1}{4}$  l koorega.

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

## Seadistused

Aurutamine SSS  
temperatuur: 40 °C  
aeg: 5:00 tundi

## Halva tulemuse võimalikud põhjused

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

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

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



### Peki sulatamine

Pekk ei pruunisü.

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

### Seadistused

Aurutamine SSS  
temperatuur: 100 °C  
aeg: 4 minutit

### Sibulate hautamine

Hautamine tähendab omas mahlas küpsetamist, vajadusel vee lisamisega.

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

### Seadistused

Aurutamine SSS  
temperatuur: 100 °C  
hautamisaeg: 4 minutit

# Muud rakendused

---

## Mahla aurutamine

Auruahjus saab pehmetest ja poolkõvade puuviljadest mahla aurutada.

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

## Ettevalmistus

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

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

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

## Nõuanded

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

## Puuviljast mahla aurutamine

- Asetage ettevalmistatud puuvili perforeritud küpsetusnõusse.
- Mahla kogumiseks lükake selle alla perforeerimata küpsetusnõu või kogumis- või klaaslaus (sõltub mudelist).


## Seadistused


Aurutamine  $\overline{\text{SS}}$   
temperatuur: 100 °C  
aeg: 40–70 minutit

## Toiduainetelt kesta eemaldamine

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

## Seadistused

Aurutamine   
temperatuur: 100 °C  
aeg: vt tabel


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

 aeg

## Õunte konserveerimine

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


## Seadistused

Aurutamine   
temperatuur: 50 °C  
konserveerimisaeg: 5 minutit

## Munapudru valmistamine




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

## Seadistused

Aurutamine   
temperatuur: 100 °C  
valmistusaeg: 4 minutit

# Andmed katseinstituutide jaoks




## Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi (aurutamine )

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

<sup>4</sup> tasand(id),  temperatuur,  valmistusaeg


- 1 Lükake kogumiskauss 1. tasandile.
- 2 Lükake kontrolltoit külma küpsetuskambrisse (enne kuumutusfaasi algust).
- 3 Lükake kaks küpsetusnõud DGGL 1/2-40L üksteise järel tasandile.
- 4 Lükake vastavalt kaks küpsetusnõud DGGL 1/2-40L üksteise järel tasandile.
- 5 Test on lõpetatud, kui temperatuur on kõige külmemas kohas 85 °C.

## Kontrolltoidud, kogu menüü korruga valmistamine<sup>1</sup> (aurutamine )

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


<sup>4</sup> tasand,  temperatuur,  valmistusaeg

- 1 Toimimisviisi vt peatüki "Aurutamine" jaotist "Kogu menüü korruga valmistamine"
- 2 Lükake kogumiskauss 1. tasandile.
- 3 Lükake esimene kontrolltoit (kartulid) külma küpsetuskambrisse (enne kuumutusfaasi algust).

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

Laske küpsetuskambri, kinnitusrestil ja tarvikutel enne puhastamist esmalt jahtuda.

 Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht.

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

Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks aurupuhastit.

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

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

Kasutage puhastamiseks üksnes olmekasutuseks mõeldud puhastusvahendeid.

Eemaldage puhastusvahendite jäägid kohe.

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

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

Pealispinnad võivad värvi muuta või muutuda.

Soovitame mustuse kohe eemaldada.

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

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

# Puhastamine ja hooldus

---

## Sobimatud puhastusvahendid

Pealispinna kahjustuste vältimiseks ärge kasutage puhastamisel

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

## Esipaneeli puhastamine

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

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

## Küpsetuskambri puhastamine

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

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

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

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

## Automaatse ukseavaja puhastamine.

Jälgige, et ukseavaja ei ummistuks toidujääkidega.

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

## Veepaagi puhastamine

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

## Tarvikute puhastamine

Kõiki tarvikuid tohib pesta nõudepesumasinas.

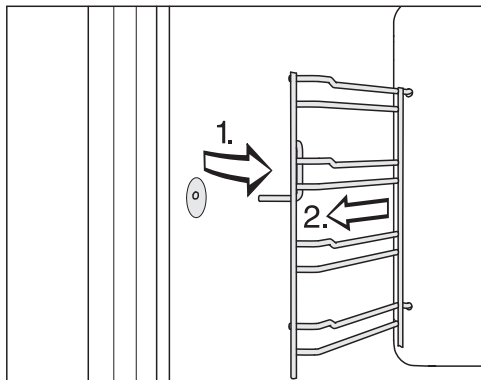
## Kogumiskausi, resti, küpsetusnõu puhastamine

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

# Puhastamine ja hooldus

## Kinnitusresti puhastamine

Kinnitusreste tohib pesta nõudepesumasinas.



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

**Paigaldamine** toimub vastupidises järjekorras.


- Paigaldage kinnitusrestid hoolikalt.

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

## Katlakivi eemaldamine auruahjust

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

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

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






Pärast viimast valmistamisprotsessi auruaahi lukustub.


Soovitame auruahjust katlakivi eemaldada enne, kui see lukustub.

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




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


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


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

Katlakivi eemaldamise protsess käivitub.

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

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

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

Sümbol  kustub. Katlakivi eemaldamise protsess jätkub.

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

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



## Mida teha, kui ...

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

Aadressilt [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) leiate teavet tõrgete ise kõrvaldamise kohta.

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

### Teated näidikutel / ekraanil

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

## Ootamatu käitumine

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
<b>Küpsetuskamber ei lähe kuumaks.</b>	<p>Küpsetuskamber on selle alla paigaldatud sooje- dussahtli tõttu soojenenud.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Avage uks ja laske küpsetuskambril jahtuda.</li> </ul>
<b>Auruahi ei lülitu peale kolimist enam kuumenemisfaasist aurustusfaasile.</b>	<p>Vee keemistemperatuur on muutunud, kuna uue paigalduskoha kõrgus erineb vanast vähemalt 300 m võrra.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tehke keemistemperatuuri kohandamiseks katlakivi eemaldamine (vt peatüki "Puhastamine ja hooldus" jaotist "Auruahjust katlakivi eemaldamine").</li> </ul>
<b>Töötamise ajal väljub ukse vahelt või ebatavalistest kohtadest harjumatult palju auru.</b>	<p>Uks ei ole korralikult kinni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sulgege uks.</li> </ul>
	<p>Uksetihend ei asetse korralikult.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vajutage uksetihend taas nii sisse, et see igal pool ühtlaselt vastas oleks.</li> </ul>
	<p>Uksetihend on kahjustatud, nt praod.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vahetage uksetihend välja. Te saate uksetihendi tellida klienditeenindusest (vt selle kasutusjuhendi lõpust).</li> </ul>

## Mida teha, kui ...

### Müra

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

### Üldised probleemid või tehnilised tõrked

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Auruahju ei saa sisse lülitada.	Kaitse on väljas. ■ Lülitage kaitse sisse (vähimat vajalikku kaitset vt tüübisildilt). Võimalik, et on tekkinud tehniline tõrge. ■ Eraldage auruaahi umbes 1 minutiks vooluvõrgust, – lülitades vastava kaitsekorgi välja või keerates sulavkaitsme tervenisti välja või – lülitades FI-kaitaselüliti (rikkevoolukaitse) välja. ■ Kui te ei saa pärast kaitsme või FI-kaitaselüliti sisselülitamist/sissekeeramist auruahju ikka veel kasutada, pöörduge elektrikü või Miele klienditeeninduse poole.

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

Neid tooteid saate hõlpsasti tellida Miele veebipoest.

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

### Küpsetusnõud

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

- erinevates suurustes perforeeritud küpsetusnõud
- erinevates suurustes perforeerimata küpsetusnõud

### Puhastus- ja hooldusvahendid

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

## Klienditeenindus

---

Adressilt [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) leiatega 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](http://www.miele.ee/service).

Miele klienditeeninduse kontaktandmed leiatega selle dokumendi lõpust.

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


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

### Garantii

Garantii aeg on 2 aastat.

Lisateavet leiatega kaasasolevast garantiitingimuste kirjeldusest.

## Paigaldamise ohutusjuhised

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

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

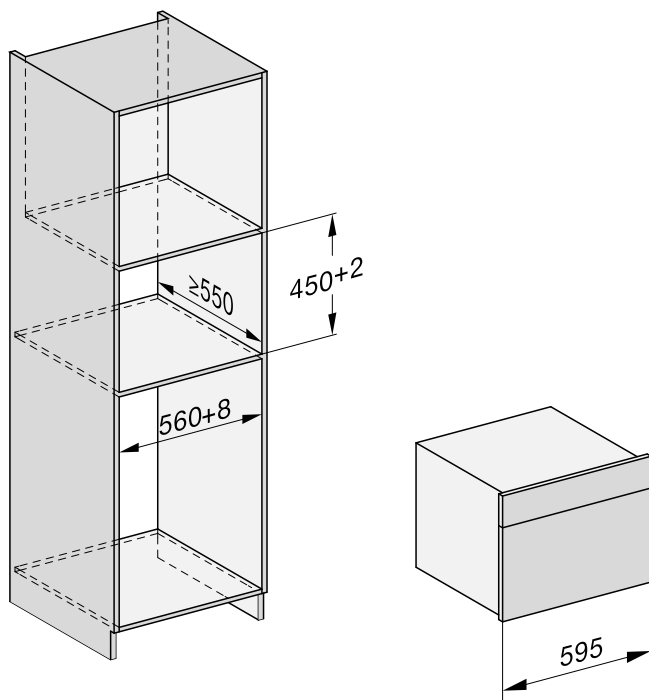
# Paigaldus

## Paigaldusmõõdud

Kõik mõõdud on antud millimeetrites.

### Paigaldamine kõrgesse kappi

Paigaldusniši taga ei tohi olla kapi tagaseina.

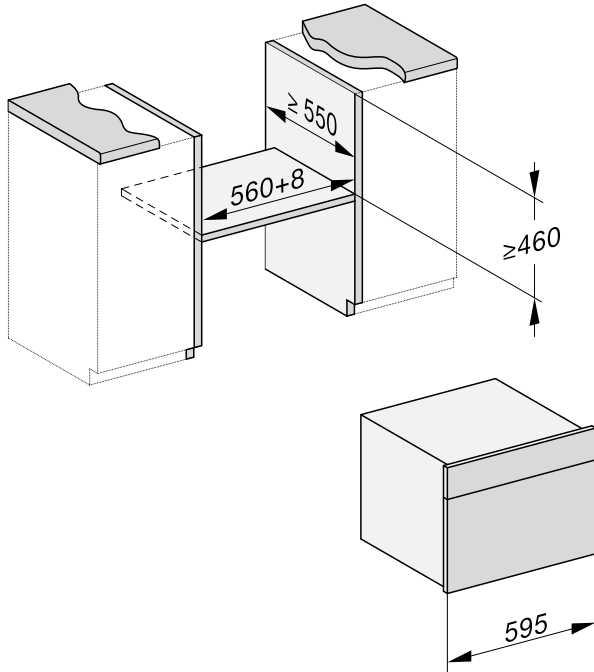




## Paigaldamine alumisse kappi

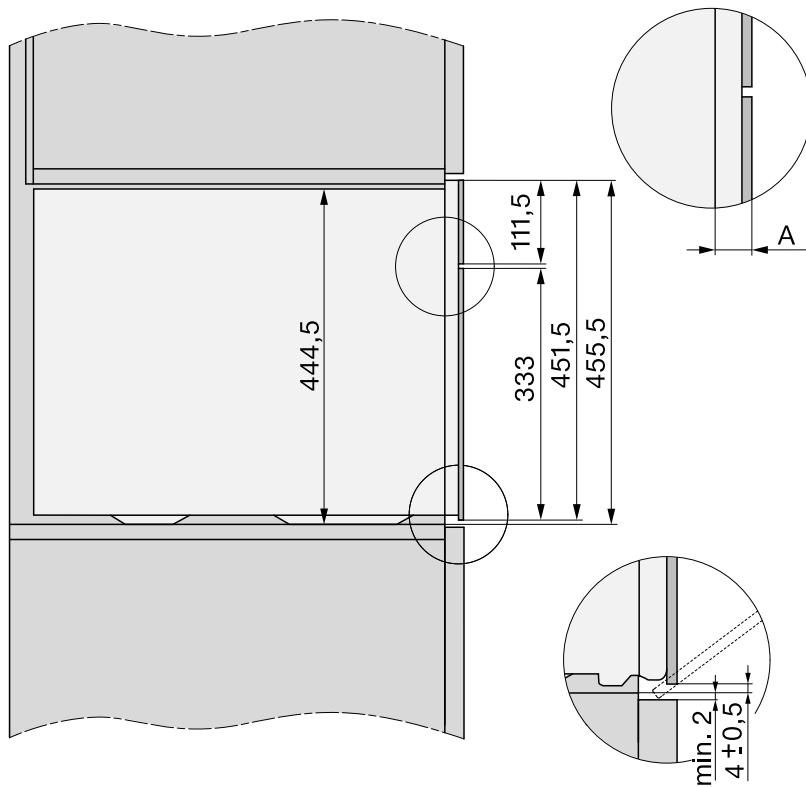
Paigaldusniši taga ei tohi olla kapi tagaseina.

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



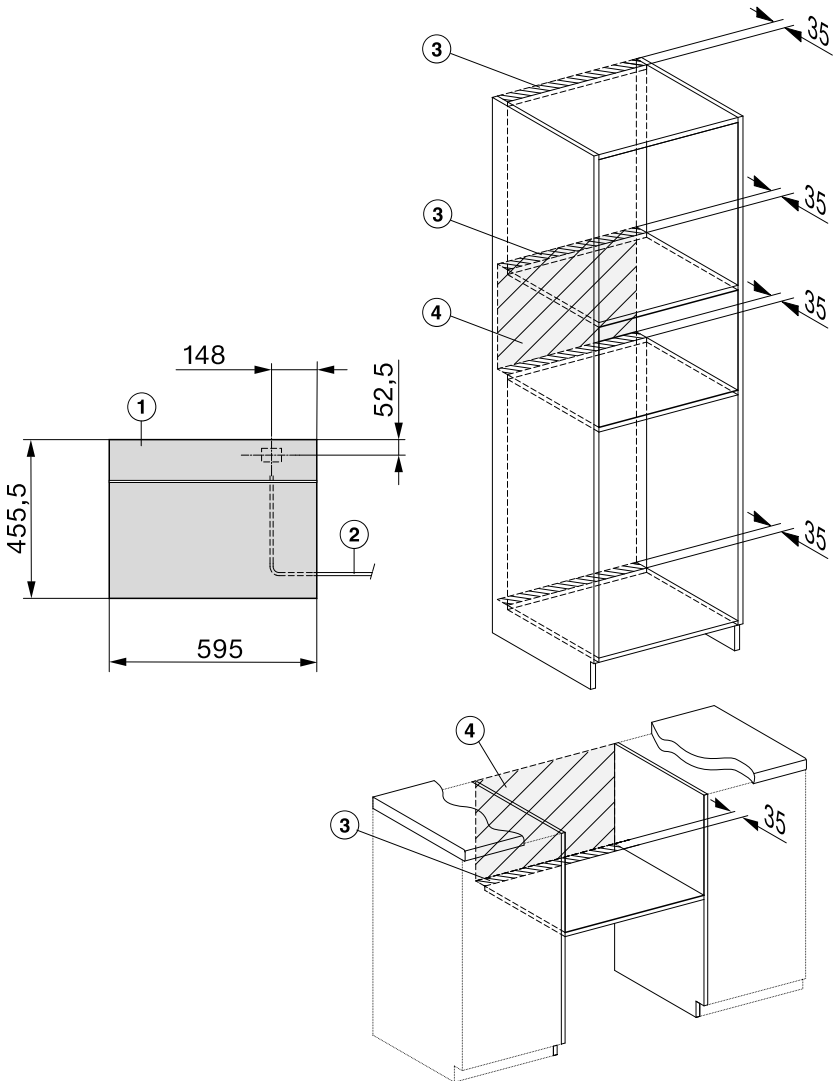
# Paigaldus

## Külgvaade



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

## Ühendus ja õhutus



- ① Eestvaade
- ② Toitejuhe P = 2000 mm
- ③ Õhutusava min 180 cm<sup>2</sup>
- ④ Selles piirkonnas ei ole ühendust

# Paigaldus

## Auruahju paigaldamine

- Kinnitage toitejuhe auruahju külge.

Asjatundmatu transport võib põhjustada kahjustusi.

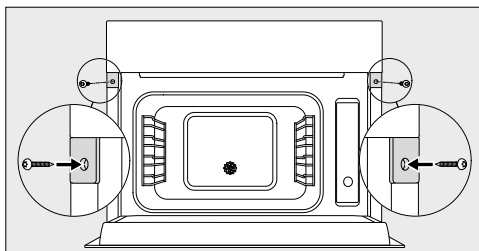
Kui kannate auruahju käepidemest, võib uks kahjustada saada.

Kasutage kandmiseks korpuse külgedel asuvaid käepidemeid.

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

Kõrvalekalle horisontaalist tohib olla maksimaalselt 2°.

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




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

## Elektriühendus

Auruahi on valmis ühendamiseks kaitsemaandusega seinakontakti.


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

 Ülekuumenemisest tingitud tuleoht.

Auruahju kasutamine harupesade või pikendusjuhtmetega võib põhjustada juhtme ülekoormust.

Ohutuse huvides ärge kasutage harupesasi ega pikendusjuhtmeid.

Elektrivõrk peab vastama standardile VDE 0100.

Ohutuse huvides soovitame kasutada maja elektrisüsteemis auruaahju elektriühenduse loomiseks  tüüpi rikkevoolukaitselüliti (RCD).

Kahjustunud toitejuhet tohib asendada ainult sama tüüpi spetsiaalse toitejuhtmega (saadaval Miele klienditeeninduses). Ohutuse huvides tohib vahetustöid teha ainult kvalifitseeritud spetsialist või Miele klienditeenindus.

Teave voolutarbe ja vastava kaitsme kohta on toodud käesolevas kasutusjuhendis ja tüübisildil. Võrrelge neid andmeid kohapealse elektriühenduse andmetega.

Kahtluse korral küsige nõu elektrikult.

Võimalik on ajutine või pidev kasutamine autonoomse või võrguga mittesünkroonse 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.

# 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:

- 24 kuud majapidamisseadmetele nende otstarbekohase kasutamise korral
- 12 kuud professionaalsetele seadmetele nende otstarbekohase kasutamise korral

2. Garantiiperiood algab seadme müügikviitungil olevast kuupäevast.

Garantiitoimingud ja garantiist tulenevad asendustarned ei pikenda garantiiaega.

## II Garantii tingimused

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

## III Garantii sisu ja ulatus

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

## IV Garantii piirangud

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

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

## V Andmekaitse

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



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

DG 2740, DG 2840

et-EE

M.-Nr. 11 266 070 / 01