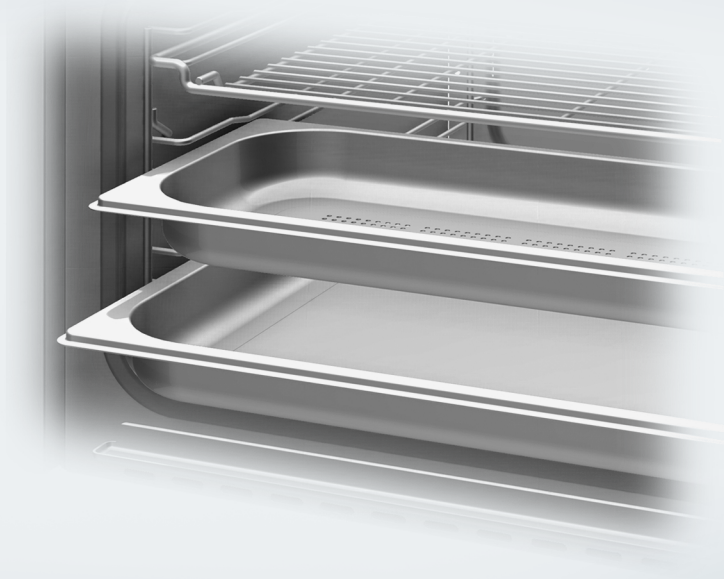


Kasutus- ja paigaldusjuhend Auruahi



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

Sisukord

Ohutusjuhised ja hoiatused	4	Sprache 	24
Jätksuutlikkus ja keskkonnakaitse	9	Tageszeit	24
Tutvumine	10	Display	25
Auruahi	10	Lautstärke	25
Tüübisilt.....	11	Einheiten	26
Kaasasolevad tarvikud	11	Warmhalten	26
Juurdeostetavad tarvikud.....	11	Dampfreduktion	26
Juhtseadised.....	12	Vorschlagstemperaturen	26
Sisse- / väljalülitusupp	13	Wasserhärte.....	27
Ekraan.....	13	Sicherheit	28
Andurnupud	13	Miele@home	28
Sümbolid	15	Scan & Connecti kasutamine	29
Kasutuspõhimõte	16	Fernsteuerung	29
Menüüpunkti valimine.....	16	MobileStarti aktiveerimine.....	29
Valikuloendis seadistuse muutmine	16	RemoteUpdate	30
Seadistuse jaotusribaga muutmise	16	Softwareversion	31
Töörežiimi või funktsiooni valimine	16	Händler	31
Numbrite sisestamine.....	17	Werkeinstellungen	31
MobileStarti aktiveerimine	17	Betriebsstunden.....	31
Funktsiooni kirjeldus	17	Pea- ja alamenüüd	32
Veepaak.....	17	Kasutamine	33
Kogumiskauss	18	Lihne kasutamine	33
Temperatuur	18	Väärtuste ja seadistuste muutmise valmistusprotsessi jaoks	34
Valmistusaeg	18	Temperatuuri muutmise	34
Müra	18	Valmistusaegade sisestamine	35
Kuumutusfaas	18	Seadistatud valmistusaegade muutmise	35
Valmistusfaas	18	Seadistatud valmistusaegade kustutamine.....	36
Auru vähendamine.....	18	Küpsetusprotsessi katkestamine.....	36
Kasutuselevõtmine	19	Valmistusprotsessi katkestamine	36
Võrku ühendamine	19	Kurzzeit	37
Põhiseadistused	19	Teadmiseks	38
Võrku ühendamise eeltingimused	19	Toidu aurutamise eripärad	38
Auruahju esmakordne puhastamine	21	Nõud	38
Keemistemperatuuri kohandamine.	21	Kogumiskauss.....	38
Einstellungen	22	Tasand.....	39
Ülevaade seadistustest	22	Külmutatud toiduained	39
Menüü "Einstellungen" avamine.....	24	Temperatuur.....	39
		Valmistusaeg.....	39
		Toiduvalmistamine vedelikuga.....	39

Oma retseptid	39	Sobimatud puhastusvahendid	74
Toidu aurutamine	40	Esipaneeli puhastamine	75
Eco-Dampfgaren.....	40	Küpsetuskambri puhastamine.....	75
Juhised valmistustabelite juurde	40	Veepaagi puhastamine	75
Köögivilid.....	41	Tarvikute puhastamine	75
Kala	44	Kinnitusresti puhastamine	76
Liha	47	Katlakivi eemaldamine auruahjust ...	76
Riis	49	Probleemide kõrvaldamine	78
Teraviljad	50	Teated ekraanil.....	78
Nuudlid/makarontooted	51	Ootamatu käitumine	79
Klimbid	52	Müra.....	80
Kuivatatud kaunviljad	53	Üldised probleemid või tehnilised	
Kanamunad	55	tõrked	81
Puuvili	56	Klienditeenindus	82
Vorstid	56	Kontakt tõrgete korral	82
Koorikloomad	57	Garantii	82
Karbid	58	Paigaldus	83
Kogu menüü korraga valmistamine.	59	Paigaldamise ohutusjuhised.....	83
Muud rakendused	60	Paigaldusmõõdud	84
Kuumutamine.....	60	Paigaldamine kõrgesse kappi.....	84
Sulatamine.....	62	Paigaldamine alumisse kappi.....	85
Blanšeerimine	65	Külgvaade	86
Hoidistamine	65	Ühendus ja õhutus	87
Nõude desinfitseerimine	68	Auruahju paigaldamine	88
Pärmitaina kergitamine	68	Elektriühendus	89
Niiskete rätikute soojendamine.....	68	Andmed katseinstituutide jaoks....	90
Želatiini sulatamine	68	Tehnilised andmed	91
Mee sulatamine	69	Vastavusdeklaratsioon.....	91
Šokolaadi sulatamine	69	Kommunikatsioonimooduli autori-	
Jogurti valmistamine	70	õigused ja litsentsid	91
Peki sulatamine.....	71	Garantii	92
Sibulate hautamine	71	Legend	93
Mahla aurutamine	71		
Toiduainetelt kesta eemaldamine ...	72		
Õunte konserveerimine	72		
Munapudru valmistamine	72		
Automaatprogrammid	73		
Automaatprogrammide kasutamine	73		
Kasutamisujuhised	73		
Puhastamine ja hooldus	74		
Puhastamis- ja hooldusjuhised	74		

Ohutusjuhised ja hoiatused

See auruaahi 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 vältite auruahju kahjustamist.

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

Miele ei vastuta juhistele eiramise tõttu tekkinud kahju eest.

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

Otstarbekohane kasutamine

► See auruaahi on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja sarnastes paigaldustingimustes.

► Auruaahi ei ole ette nähtud kasutamiseks välistingimustes.

► Kasutage auruahju eranditult vaid koduses majapidamises toiduainete aurutamiseks, sulatamiseks ja kuumutamiseks. Muud kasutusviisid ei ole lubatud.

► Isikuid, kes oma füüsilise, meelelise või vaimse seisundi või kogemematuuse 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 volest käsitlemisest tulenevaid ohte.

Lapsed ja majapidamine

► Kasutage kasutuslukku, et lapsed ei saaks auruahju kasutada ilma järelevalveta.

► Nooremad kui kaheksa-aastased lapsed tohivad auruahju kasutada vaid pideva järelevalve all.

► Lapsed alates kaheksandast eluaastast tohivad kasutada auruahju järelevalveta vaid juhul, kui neile on auruahju kasutamine nii selgeks õpetatud, et nad saavad sellega ohutult hakkama. Lapsed peavad oskama märgata ja mõista volest 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 seismast, istumast või rippumast.

Tehniline ohutus

► Oskamatud paigaldus-, hooldus- ning remonttööd võivad kasutajat tõsiselt ohustada. Paigaldus-, hooldus- ja remonttööd 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 energiarustussüsteemiga (nt minivõrgud, 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.

► 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.

Ohutusjuhised ja hoiatused

- ▶ Auruahju tüübisildil toodud ühendusandmed (pinge ja sagedus) peavad kindlasti vastama elektrivõrgu andmetele, et vältida auruahju kahjustusi.
Võrrelge neid enne ühendamist. Kahtluse korral pöörduge elektriiku poole.
- ▶ Harupesad või pikendusjuhtmed ei taga vajalikku ohutust (tuleoht). Ärge kasutage neid auruahju ühendamiseks elektrivõrku.
- ▶ Ohutu töötamise tagamiseks kasutage auruahju vaid lõplikult paigaldatuna.
- ▶ Seda auruahju ei tohi kasutada mittestatsionaarsetes paigalduskohtades (nt laevas).
- ▶ Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht. Kokkupuude pinge all olevate ühendustega ning elektrilise ja mehaanilise konstruktsiooni muutmine on teile ohtlik ja võib põhjustada tõrkeid auruahju töös.
Ärge mitte mingil juhul avage auruahju korpust.
- ▶ Garantii kaotab kehtivuse, kui auruahju ei paranda 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.
- ▶ Paigaldus-, hooldus- ja remonditööde ajal peab auruaahi 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 auruaahi 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 auruaahi on täiesti maha jahtunud.

Otstarbekohane kasutamine

► Kuumast aurust ja kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Auruahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end auru, küpsetuskambri, kinnitusresti, tarvikute ja valmistatava toiduga põletada.

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

► Kuumast toidust põhjustatud vigastusoht.

Valmistatav toit võib küpsetusnõu sisselükkamisel või väljavõtmisel üle loksuda. Võite saada valmistatava toiduga põletusi.

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

► Kuumast veest põhjustatud vigastusoht.

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

► Suletud konservikarpides tekib keetmisel ja kuumutamisel ülerõhk, mille mõjul need võivad lõhkeda.

Ärge kasutage auruahju konservikarpide keetmiseks ega kuumutamiseks.

► Plastnõud, mis ei ole kuuma- ja aurukindlad, sulavad kõrgel temperatuuril ja võivad auruahju kahjustada.

Kasutage vaid kuuma- (kuni 100 °C) ja aurukindlaid plastnõusid. Järgige nõude tootja juhiseid.

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

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

► 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. 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 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.

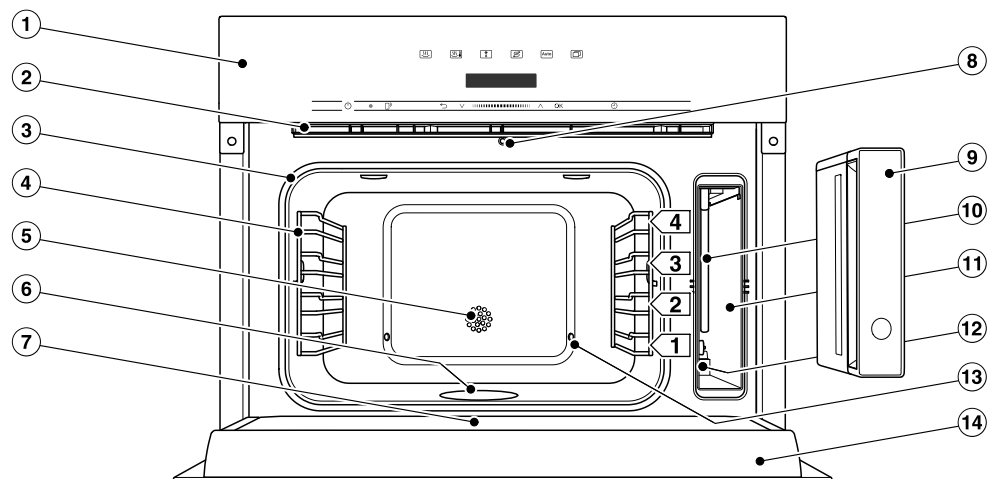
Vana seadme utiliseerimine

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.

Auruahi



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

Käesolevas kasutus- ja paigaldusjuhendis kirjeldatud mudelid leiata tagakannelt.

Tüübisilt

Tüübisilt asub veepaagi lahttris.

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

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

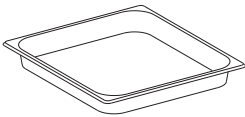
Hoidke seda teavet küsimuste või probleemide korral käepärast, sest nii saab Miele teid paremini aidata.

Kaasasolevad tarvikud

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

Sõltuvalt riigist ja mudelist võib kaasas olla veel tarvikuid.

Tilkumisalus DGG 100-40

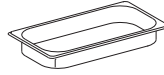


1 tilkumisalus roostavabast terasest tilkkuva vedeliku kogumiseks.

Tilkumisalust võib kasutada ka aurutusnõuna.

375 × 394 × 40 mm (L × S × K)

Aurutusnõu DGG 50-40



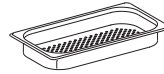
1 perforeerimata küpsetusnõu roostevabast terasest

mahutavus 2,2 l /

kasulik maht 1,6 l

375 × 197 × 40 mm (L × S × K)

Aurutusnõu DGGL 50-40



2 perforeeritud küpsetusnõud roostevabast terasest

mahutavus 2,2 l /

kasulik maht 1,6 l

375 × 197 × 40 mm (L × S × K)

Rest



1 alusrest oma nõudele

Katlakivieemaldustabletid

Auruahju puhastamiseks katlakivist

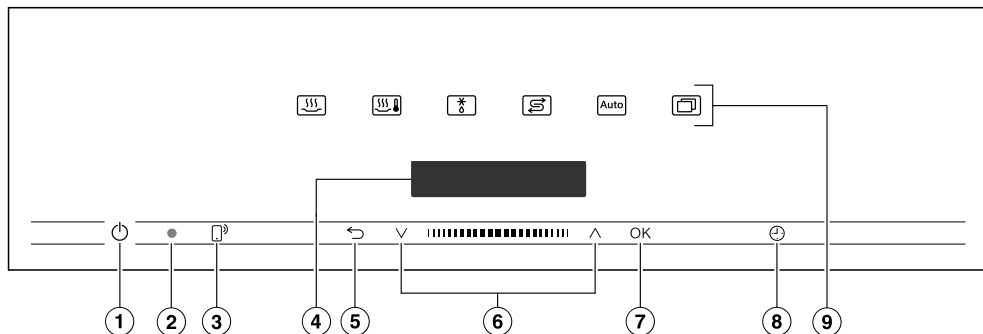
Juurdeostetavad tarvikud

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

Miele veebipoodi pääsete järgmise QR-koodi abil:



Juhtseadised



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

Sisse- / väljalülitusnupp

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

Selle nupuga lülitate auruahju sisse ja välja.

Ekraan

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

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

Andurnupud

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

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

Andurnupud ekraani kohal

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

Tutvumine

Andurnupud ekraani all

Andurnupp	Funktsioon
	Kui soovite auruahju juhtida mobiilse lõppseadmega, peab teil olemas olema süsteem Miele@home ning te peate sisse lülitama seadistuse Fernsteuerung ja puudutama seda andurnuppu. Seejärel süttib andurnupus oranž tuli ning funktsioon MobileStart on kasutatav. Niikaua kui see andurnupp põleb, saate auruahju juhtida mobiilse lõppseadmega (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Miele@home”).
	Sõltuvalt sellest, millises menüüs asute, liigute selle andurnupuga tagasi kõrgemal tasemel menüüsse või peamenüüsse. Kui samal ajal käib valmistusprotsess, saate selle andurnupuga valmistusprotsessi katkestada.
	Navigeerimisel saab valikuloendites üles või alla liikuda noolenuppudega või nendevahelisel alal. Ekraanil kuvatakse menüüpunkti, mida soovite valida. Väärtuseid ja seadistusi saate muuta noolenuppudega või nendevahelisel alal.
OK	Niipea kui kuvatakse väärtus, juhised või seadistus, mida saab kinnitada, süttib andurnupus OK oranž tuli. Selle andurnupu valimisega avate funktsioonid, nt lühiaja, salvestate väärtuste või seadistuste muudatused või kinnitate juhised.
	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.

Sümbolid

Ekraanil võidakse kuvada järgmisi sümboleid:

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

Kasutuspõhimõte

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

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

Menüüpunkti valimine

- Puudutage noolenuppu $\wedge$ või $\vee$ või libistage alal $|||■|||$ paremale või vasakule, kuni kuvatakse soovitud Menüüpunkti.

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

- Kinnitage valik nupuga OK.

Valikuloendis seadistuse muutmine

Praegune seadistus on tähistatud märkesümboliga ✓.

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

- Kinnitage nupuga OK.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgema taseme menüüsse.

Seadistuse jaotusribaga muutmine

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

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

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

- Kinnitage valik nupuga OK.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

Töörežiimi või funktsiooni valimine

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

- Puudutage soovitud töörežiimi või funktsiooni andurnuppu.

Andurnupus juhtpaneelil põleb oranž tuli.

- Töörežiimides ja funktsioonides: seadistage väärtused, nt temperatuur.
- Lehitsege menüüs Weitere  valikuloendites, kuni kuvatakse soovitud Menüüpunkti.
- Kinnitage nupuga OK.

Töörežiimi muutmine

Valmistusprotsessi ajal saab töörežiimi muuta.

Senini valitud töörežiimi andurnupus põleb oranž tuli.

- Puudutage uue töörežiimi või funktsiooni andurnuppu.

Kuvatakse muudetud töörežiimi ja selle juurde kuuluvaid soovitatavaid väärtuseid.

Muudetud töörežiimi andurnupus põleb oranž tuli.

Lehitsege menüüs Weitere  valiku-
loendit, kuni kuvatakse soovitud me-
nüüpunkt.

Numbrite sisestamine

Numbrid, mida saab muuta, on heledal taustal.

- Puudutage noolenuppu $\wedge$ või $\vee$ või li-
bistage alal **|||||** paremale või vasa-
kule, kuni soovitud number on heledal
taustal.

Nõuanne. Kui hoiate noolenuppu all, lii-
guvad väärtused automaatselt edasi,
kuni lasete noolenupu lahti.

- Kinnitage nupuga OK.

Muudetud number salvestatakse. Liigu-
te tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

MobileStarti aktiveerimine

- Aktiveerige MobileStart, valides an-
durnupu .

Andurnupp  põleb. Auruahju saab ra-
kendusega Miele kaugjuhtida.

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

MobileStarti saab kasutada seni, kuni
andurnupp  põleb.

Funktsiooni kirjeldus

Veepaak

Maksimaalne täitekogus on 1,5 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.

Veepaagi väljavõtmine toimib lükka-
tõmba-meetodil: väljavõtmiseks vaju-
tage kergelt veepaagile.

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

Tutvumine

Kogumiskauss

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

Vajadusel saate kogumiskaussi kasutada küpsetusnõuna.

Temperatuur

Mõnele töörežiimile on määratud soovita-tav temperatuur. Soovitatavat tempe-ratuuri saab üksiku valmistusprotsessi jaoks või püsivalt määratud vahemikus muuta. Te saate soovitatavat tempe-ratuuri 5 °C sammudega muuta (vt pea-tüki “Einstellungen” jaotist “Vorschlags-temperaturen”).

Valmistusaeg

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

Aurutamise puhul algab valmistusaeg al-les siis, kui saavutatud on seadistatud temperatuur.

Müra

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

Kui auruaahi töötab, kuulete ventilaatori töömüra.

Kuumutusfaas

Kuni auruaahi kuumeneb seadistatud temperatuurini, kuvatakse ekraanil tõus-vat küpsetuskambri temperatuuri.

Aurutamisel sõltub kuumutusfaasi kest-vus toiduaine kogusest ja temperatuu-rist. Üldjuhul kestab kuumutusfaas u 7 minutit. Jahutatud või külmutatud toiduainete ja madalal valmistustempe-ratuuril valmistamisel see pikeneb.

Valmistusfaas

Kui on saavutatud sisestatud tempera-tuur, algab valmistusfaas. Valmistusfaasi ajal kuvatakse ekraanil jääkaega.

Auru vähendamine

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

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

Võrku ühendamine

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

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

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

Auruahju ühendamisel WiFi-võrku suureneb energiakulu ka siis, kui auruaahi 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 auruahju 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.

Põhiseadistused

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

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

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

Kui auruaahi on ühendatud vooluvõrku, lülitub see automaatselt sisse.

Keele seadistamine

- Valige soovitud keel.
- Kinnitage nupuga OK.

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

Asukoha seadistamine

- Valige soovitud asukoht.
- Kinnitage nupuga OK.

Võrku ühendamise eeltingimused

Võrku ühendamisel pöörake tähelepanu järgmistele eeltingimustele.

1. Paigalduskohas on olemas koduvõrk. Hoidke WiFi salasõna käepärast.
2. Miele rakendus on mõnda mobiilses- se lõppseadmesse installitud.
3. Teil on Miele rakenduses kasutaja-konto.

Kasutuselevõtmine

Miele rakendus

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



Võrgu Miele@home loomine

Ekraanil kuvatakse „Miele@home“ einrich-
ten.

- Kui soovite Miele@home'i kohe luua, kinnitage nupuga *OK*.
- Kui soovite loomise hilisemaks lükata, valige *Überspringen* ning kinnitage nupuga *OK*.
Teavet hilisema loomise kohta leiate peatüki „Einstellungen“ jaotisest „Miele@home“.
- Kui soovite Miele@home'i kohe luua, valige soovitud ühendusmeetod.

Ekraan ja rakendus Miele juhivad teid läbi järgmiste sammude.

Kellaaja seadistamine

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

Vee kareduse seadistamine

Teavet vee kareduse kohta saate ka kohalikust veevarustusettevõttest.

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

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

Esmakordse kasutuselevõtu lõpetamine

- Järgige võimalikke järgnevaid juhiseid ekraanil.

Esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.

Auruahju esmakordne puhastamine

- Eemaldage auruahjult ja tarvikutelt võimalikud kleeibised või kaitsekiled.

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

Veepaagi puhastamine

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

Tarvikute/küpsetuskambri puhastamine

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

Auruahju on enne tarnimist töödeldud hooldusvahendiga.

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

Keemistemperatuuri kohandamine

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

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

Destilleeritud või gaseeritud vesi ja muud vedelikud võivad auruahju kahjustada.

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

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

Keemistemperatuuri sobitamine pärast kolimist

Kui te kolite ja paigalduskoha kõrgus merepinna 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").

Einstellungen

Ülevaade seadistustest

Menüpunkt	Võimalikud seadistused
Sprache 	... deutsch english ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein Aus* Nachtabstaltung Zeitformat 12 Std 24 Std* Einstellen
Display	Helligkeit  QuickTouch Ein Aus*
Lautstärke	Signaltöne Melodien*  Solo-Ton  Tastenton  Begrüßungsmelodie Ein* Aus
Einheiten	Temperatur °C* °F
Warmhalten	Ein Aus*
Dampfreduktion	Ein* Aus
Vorschlagstemperaturen	
Wasserhärte	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH
Sicherheit	Tastensperre Ein Aus* Inbetriebnahmesperre  Ein Aus*
Miele@home	Aktivieren Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten

* Tehaseseadistus

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

* Tehaseseadistus

Einstellungen

Menüü “Einstellungen” avamine

Menüüs Weitere  | Einstellungen 
saate oma auruahju personaliseerida,
kohandades tehaseseadistused oma va-
jadustega.

- 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 andur-
nupp . Liikuge sümboli  järgi taas
alammenüüsse Sprache .

Tageszeit

Anzeige

Valige väljalülitatud auruahju jaoks kella-
aja 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 auruaahi enne
kasutamist sisse lülitada.
- Aus
Energia säästmiseks on ekraan tume.
Auruaahi tuleb enne kasutamist sisse
lülitada.
- Nachtabschaltung
Kellaaega kuvatakse ekraanil vaid aja-
vahemikus 5.00 kuni 23.00. Muul ajal
on ekraan tume. See seadistus põh-
justab suuremat energiakulu.

Zeitformat

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

Einstellen

Seadistada saab tunde ja minuteid.

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

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

Display

Helligkeit

Ekraani heledust kujutatakse jaotusriba abil.

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

QuickTouch

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

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

Lautstärke

Signaltöne

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

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.

Einstellungen

Einheiten

Temperatur

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

Warmhalten

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

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

Vorschlagstemperaturen

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

Kui olete menüüpunkti aktiveerinud, kuvatakse režiimivalikute nimekiri.

■ Valige soovitud töörežiim.

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

■ Muutke soovitud temperatuuri.

■ Kinnitage nupuga OK.

Wasserhärte

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

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

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

Karedusastme saab seadistada vahemikus 1 °dH ja 70 °dH. Tehases on eelseadistatud kareduseaste 21 °dH.

- Seadistage kohalik vee karedus.
- Kinnitage nupuga OK.

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

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

Einstellungen

Sicherheit

Tastensperre

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

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

Inbetriebnahmesperre

Kasutuslukk ei lase auruahju tahtmatult kasutusele võtta.

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

Ka pärast volukatkestust jääb kasutuslukk aktiveerituks.

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

Miele@home

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

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

- Aktivieren
See seadistus on nähtav vaid siis, kui Miele@home on inaktiveeritud. WiFi-funktsioon lülitatakse jälle sisse.
- Deaktivieren
See seadistus on nähtav vaid siis, kui Miele@home on aktiveeritud. Miele@home jääb seadistatuks, WiFi-funktsioon lülitatakse välja.
- Verbindungsstatus
See seadistus on nähtav vaid siis, kui Miele@home on aktiveeritud. Ekraanil kuvatakse teavet, nagu WiFi vastuvõtukvaliteet, võrgu nimi ja IP-aadress.
- Neu einrichten
See seadistus on nähtav üksnes siis, kui WiFi-võrk on juba loodud. Lähtestage võrguseadistused ja looge kohe uus võrguühendus.
- Zurücksetzen
See seadistus on nähtav üksnes siis, kui WiFi-võrk on juba loodud. WiFi-funktsioon lülitatakse välja ja ühendus WiFi-võrguga lähtestatakse 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 taga-

tud, et kõik isikuandmed eemaldatakse ja eelmisel omanikul ei ole auruahjule enam juurdepääsu.

- Einrichten

See seadistus on nähtav üksnes siis, kui ühendust WiFi-võrguga ei ole veel loodud. Miele@home'i kasutamiseks tuleb ühendus WiFi-võrguga uuesti luua.

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 toimingujal.



Fernsteuerung

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

Võrguühendusega valmidusrežiimis vajab auruaahi max 2 W.

MobileStarti aktiveerimine

■ Aktiveerige MobileStart, valides andurnupu .

Andurnupp  põleb. Auruahju saab rakendusega Miele kaugjuhtida.

Vahetu juhtimine auruahjult on rakenduse kaudu kaugjuhtimise suhtes ülimuslik.

MobileStarti saab kasutada seni, kuni andurnupp  põleb.

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 teie auruahju tarkvara uuendada. Kui auruahju jaoks on saadaval uuendus, laadib auruahti selle automaatselt alla. Uuendust ei installita automaatselt, vaid peate selle käsitsi käivitama.

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

Sisse-/väljalülitamine

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

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

RemoteUpdate'i kulgemine

Teavet uuenduste sisu ja mahu kohta pakutakse rakenduses Miele.

Kui saadaval on uuendus, kuvatakse auruahju ekraanil teadet.

Uuenduse saate installida kohe või lükata installimise hilisemaks. Päring esitatakse sel juhul auruahju 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 auruahju uuendamise ajal välja. Muidu katkestatakse uuendus ja seda ei installita.
- Mõnda tarkvarauuendust saab teha vaid Miele klienditeenindus.

Softwareversion

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

Händler

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

Messeschaltung

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

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

Werkeinstellungen

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

Betriebsstunden

Valides Weitere  | Betriebsstunden, saate vaadata auruahju töötundide koguarvu.

Pea- ja alamenüüd

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

Lihtne kasutamine

- Lülitage auruahi sisse.

Kuvatakse peamenüü.

Destilleeritud või gaseeritud vesi ja muud vedelikud võivad auruahju kahjustada.

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

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

Esmalt kuvatakse töörežiimi, seejärel soovitatavat temperatuuri.

- Muutke vajadusel soovitatavat temperatuuri.

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

- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse tegelik temperatuur ja algab kuumutusfaas.

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

- Valmistusprotsess lõpetamiseks valige pärast valmistusprotsessi valitud töörežiimi andurnupp.



Kuumast aurust põhjustatud vigastusoht.

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

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

- Võtke toit küpsetuskambrist välja.
- Lülitage auruahi välja.

Kasutamine

Auruahju puhastamine

- Vajadusel võtke kogumiskauss küpsetuskambri 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 otse, kostub helisignaal ja kuvatakse teade värske vee lisamiseks.

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

Valmistusprotsessi jätkatakse.

Väärtuste ja seadistuste muutmine valmistusprotsessi jaoks

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

Sõltuvalt töörežiimist saate muuta järgmiseid seadistusi:

- Temperatur
- Garzeit
- Fertig um
- Start um

Temperatuuri muutmine

Töörežiimides Dampfgaren  ja Eco-Dampfgaren saate temperatuuri muuta.

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

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

Ekraanil kuvatakse seadistatud temperatuuri.

- Muutke seadistatud temperatuuri navigeerimisala kaudu.

Temperatuur muutub 5 °C sammudena.

- Kinnitage nupuga OK.

Valmistusprotsess jätkub muudetud seadistatud temperatuuriga.

Valmistusaegade sisestamine

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

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

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

- Garzeit

Aja sisestamine, mida toit valmimiseks vajab. Selle aja möödumisel lülitub küpsetuskambri küte automaatselt välja. Maksimaalne valmistusaeg, mille saate seadistada, sõltub valitud töörežiimist.

- Fertig um

Aja määramine, millal valmistusprotsess peab lõppema. Sellel ajahetkel lülitub küpsetusprotsess automaatselt välja.

- Start um

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

■ Valige andurnupp ⌚.

■ Seadistage soovitud ajad.

■ Kinnitage nupuga OK.

■ Valitud töörežiimi menüüsse naasmiseks valige andurnupp ⬅.

Valmistusaeg algab alles siis, kui saavutatud on seadistatud temperatuur.

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

■ Enne ukse avamist ja toidu küpsetuskambri välja võtmist oodake, kuni Dampfreduktion kustub.

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

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.

Kasutamine

Seadistatud valmistusaegade kustutamine

Töörežiimides Dampfgaren  ja Eco-Dampfgaren saate Garzeit kustutada.

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

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

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

Küpsetusprotsessi katkestamine

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

 Kuumast aurust põhjustatud vigastusoht.

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

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

 Kuumadest pindadest ja kuumast toidust põhjustatud vigastusoht.

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

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

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

Ukse sulgemisel valmistusprotsess jätkub.

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

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

Valmistusaeg lõpetatakse enneaegselt, kui uks avatakse valmistusaja viimasel minutil.

Valmistusprotsessi katkestamine

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

Seejärel lülitub küpsetuskambri küte välja. Sisestatud valmistusajad kustutatakse.

Kuvatakse peamenüü.

Kurzzeit

Funktsiooni Kurzzeit kasutamine

Lühiaega  saate kasutada eraldi toimingute, nt munakeetmise jaoks.

Lühiaega saab kasutada ka siis, kui olete samaaegselt seadistanud ajad valmistusprotsessi automaatseks sisse- või väljalülitamiseks (nt 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 auruaahi lühiaja seadistamiseks sisse. Vähenevat lühiaega kuvatakse sellisel juhul välja- lülitatud auruahjuga.

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

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

Kuvatakse üleskutset Einstellen 00:00 Min.

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

Lühiaeg salvestatakse.

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

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

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

Kui asute mõnes menüüs, väheneb lühiaeg taustal.

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

- Valige andurnupp .
- Vajadusel kinnitage nupuga OK.

Helilised ja visuaalsed signaalid lülitatakse välja.

Lühiaja muutmine

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

Kuvatakse lühiaeg.

- Muutke lühiaega.
- Kinnitage nupuga OK.

Muudetud lühiaeg salvestatakse.

Lühiaja kustutamine

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

Lühiaeg kustutatakse.

Teadmiseks

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

Toidu aurutamise eripärad

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

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

Nõud

Küpsetusnõu

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

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

Oma nõud

Võite kasutada ka oma toidunõusid. Pange seejuures tähele:

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

Kogumiskauss

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

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

Vajadusel saate kogumiskaussi kasutada küpsetusnõuna.

Tasand

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

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

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

Külmutatud toiduained

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

Temperatuur

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

Valmistusaeg

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

Üldiselt vastavad aurutamise 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

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

Toidu aurutamine

Eco-Dampfgaren

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

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

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

Seadistus

Weitere  | Eco-Dampfgaren

Juhised valmistustabelite juurde

Järgige andmeid valmistusaegade, temperatuuride ja vajadusel juhiseid valmistamise kohta.

Valmistusaja valimine

Toodud valmistusajad on orienteeruvad ajad.

- Valige esmalt lühem aeg. Vajadusel saate lasta järelvalmida.

Köögivili

Värsked toiduained

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

Külmutatud toiduained

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

Sama valmistusajaga külmunud ja värsket juurvilja võib toiduks valmistada koos.

Peenestage suuremad, kokku külmunud tükid. Valmistusaja leiate pakendilt.

Toiduvalmistusnõud

Toiduained, mille üksikutel 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. Jälgige 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 suuruselt ja soovitatavast küpsusastmest. Näide:

mittelagunevad kartulid, neljaks lõigatud:

u 17 minutit

mittelagunevad kartulid, pooleks lõigatud:

u 20 minutit

Seadistused

Automatikprogramme  | ... |

või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

Toidu aurutamine

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

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

🕒 valmistusaeg

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 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, saate vältida maitsete ülekandumist tilkuva vedelikuga, kui lükkate kala vahetult kogumis- või klaasaluse (sõltuvalt mudelist) kohale.

Temperatuur

85–90°C

Õrnade kalasortide, nt harilik merikeel, säästvaks valmistamiseks.

100°C

Tugeva lihaga kalade, nt tursk ja lõhe, valmistamiseks.

Kala valmistamiseks kastmes või puljongis.

Valmistusaeg

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

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

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

Nõuanded

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

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: vt tabel
valmistusaeg: vt tabel

Toidu aurutamine

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

🌡️ temperatuur, 🕒 valmistusaeg

Liha

Värsked toiduained

Valmistage liha nagu tavaliselt ette.

Külmutatud toiduained

Sulatage külmunud liha enne 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 perforatsioonküpsutusnõud. Lükake selle alla perforatsioonküpsutusnõu, et kontsentraat kokku koguda. Kontsentraadiga saab maitsestada kastmeid või selle hilisemaks kasutamiseks külmutada.
- **Tugeva puljongi** valmistamiseks sobivad supikana ja veisest kondiga lõiged kintsust, rinnatükk, kondiga karbonaad ja loomakondid. Pange liha koos kontide, köögiviljade ja külma veega küpsutusnõusse. Mida pikem valmistusaeg, seda tugevama puljongi saate.

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

Toidu aurutamine

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

🕒 valmistusaeg

Riis

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

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

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

🕒 valmistusaeg

Toidu aurutamine

Teraviljad

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

Teravilja saab toiduks valmistada tervete teradena või purustatult.

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

🕒 valmistusaeg

Nuudlid/makarontooted

Kuivained

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

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

Värsked toiduained

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

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

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

Toidu aurutamine

Klimbid

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

Aurutage värsked klimpe rasvaga määratud perforeeritud toiduvalmistusnõus.

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

Kuivatatud kaunviljad

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

Läätsi ei pea leotama.

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

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

🕒 valmistusaeg

Toidu aurutamine

Leotamata		
	Vahekord kaunviljad : vedelik	🕒 [min]
Oad		
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

Kanamunad

Kasutage perforeeritud toiduvalmistusnõusid, kui valmistate keedumune.

Munakoore 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

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

Toidu aurutamine

Puuvili

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

Nõuanne. Kogutud mahla võite kasutada torditarretise valmistamisel.

Seadistused

Dampfgaren 
temperatuur: 100 °C
valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

Vorstitooted

Seadistused

Dampfgaren 
temperatuur: 90 °C
valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

Koorikloomad

Ettevalmistus

Sulatage külmunud koorikloomad enne valmistamist üles.

Koorige koorikloomad, eemaldage soolestik ja peske puhtaks.

Toiduvalmistusnõud

Määrige perforeeritud toiduvalmistusnõu rasvaga.

Valmistusaeg

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

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

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: vt tabel

valmistusaeg: vt tabel

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

 temperatuur,  valmistusaeg

Toidu aurutamine

Karbid

Värsked toiduained



Riknenud karbid võivad põhjustada mürgistust.

Riknenud karbid võivad põhjustada toidumürgitust.

Valmistage toiduks vaid suletud karpe.

Ärge sööge karpe, mis on pärast valmistamist veel suletud.

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

Külmutatud toiduained

Sulatage külmunud karbid üles.

Valmistusaeg

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

Seadistused

Dampfgaren

temperatuur: vt tabel

valmistusaeg: vt tabel

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

 temperatuur,  valmistusaeg

Kogu menüü korraga valmistamine

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

Kogu menüü korraga valmistamisel saate erinevate valmistusaegadega erinevad toiduained üheks menüüks kokku panna, nt punase meriahvena filee riisi ja brokoliga. Seejuures lükatakse toiduained erinevatel aegadel küpsetuskambris, 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 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 $\frac{1}{3}$ 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 fi-lee)

jääk = 4 minutit (3. valmistusaeg: broko-li)

Valmistusaeg	24 min riis		
		6 min punase meriahvena filee	
			4 min brokoli
Seadis-tus	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.

Muud rakendused

Kuumutamine

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

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

Nõud

Väikeseid koguseid võib kuumutada taldrikul, suuremaid koguseid aurutusnõus.

Aeg

Taldrikute või küpsetusnõude arv ei mõjuta aega.

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

Nõuanded

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

Toiduainete soojendamine

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

Seadistused

Erhitzen 

või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

aeg: vt tabel

Muud rakendused

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

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

Auftauen 

või

Dampfgaren 

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
Jänesesalg	500 g	50	30–40	10–15
Metskitsesalg	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

Blanšeerimine

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

Enne edasitöötlemist blanšeeritud köögiviljade värv säilib paremini.

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

Seadistused

Weitere  | Blanchieren

või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

blanšeerimisaeg: 1 minut

Hoidistamine

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

Purgid

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

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

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

Puuvili

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

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

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

Köögivilji

Peske, puhastage ja tükeldage köögiviljad.

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

Täitekogus

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

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

Muud rakendused

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

Seadistused

Weitere  | Einkochen

või

Dampfgaren 

temperatuur: vt tabel

hoidistusaeg: vt tabel

Muud rakendused

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

🌡️ temperatuur, ⌚ hoidistusaeg

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

Muud rakendused

Nõude desinfitseerimine

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

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

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

Seadistused

Weitere  | Geschirr entkeimen
aeg: 1 minut kuni 10 tundi
või

Dampfgaren 
temperatuur: 100 °C
aeg: 15 minutit

Pärmitaina kergitamine

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

Seadistused

Weitere  | Hefeteig gehen lassen
aeg: lähtuvalt retseptist
või

Dampfgaren 
temperatuur: 40 °C
aeg: lähtuvalt retseptist

Niiskete rätikute soojendamine

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

Seadistused

Dampfgaren 
temperatuur: 70 °C
valmistusaeg: 2 minutit

Želatiini sulatamine

- Leotage **lehtželatiini** 5 minutit kausis külmas vees. Želatiinilehed peavad olema veega korralikult kaetud. Vää-nake želatiinilehed välja ja valage kau-sist vesi ära. Pange väänatud želatiini-lehed kaussi tagasi.
- Pange **jahvatatud** želatiin kaussi ja li-sage nii palju vett, nagu pakendil on ette nähtud.
- Katke nõu kinni ja asetage restile.

Seadistused

Dampfgaren 
temperatuur: 90 °C
valmistusaeg: 1 minut

Mee sulatamine

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

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

Seadistused

Dampfgaren 

Temperatuur: 60 °C

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

Šokolaadi sulatamine

Auruahjus saab sulatada igat tüüpi šokolaadi.

Rasvaglasuuri kasutamisel asetage avamata pakend perforeeritud küpsetusnõusse.

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

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: 65 °C

valmistusaeg: 20 minutit

Muud rakendused

Jogurti valmistamine

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

Kasutage eluskultuuridega ja ilma 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

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.

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

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

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: 4 minutit

Mahla aurutamine

Auruahjus saab pehmetest ja poolkõvadest puuviljadest mahla aurutada.

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

Ettevalmistus

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

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

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

Nõuanded

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

Puuviljast mahla aurutamine

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

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

aeg: 40–70 minutit

Muud rakendused

Toiduainetelt kesta eemaldamine

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

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

aeg: vt tabel

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

 aeg

Õunte konserveerimine

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

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: 50 °C

konserveerimisaeg: 5 minutit

Munapudru valmistamine

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

Seadistused

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: 4 minutit

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

Juhiseid ja nõuandeid köögivilja aurutamiseks leiate peatüki "Aurutamine" jao-
tisest "Köögivili".

Automaatprogrammide kasutamine

- Valige Automatikprogramme .

Kuvatakse valikuloendit.

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

Kasutamishüüsed

- Enne automaatprogrammi käivitamist laske küpsetuskambril pärast küpsetusprotsessi kõigepealt toatemperatuurini jahtuda.
- Küpsusastet kujutatakse seitsme segmendiga joonindikaatorina. Soovitud küpsusastme saate seadistada navigeerimisala kaudu.
- Automaatprogrammi käivitus- või lõpuaega saab nuppudega Start um ja Fertig um muuta.
- Kui lükkate valmistatava toidu kuuma küpsetuskambrisse, olge ukse avamisel ettevaatlik. Väljuda võib kuum aur. Astuge samm tagasi ja oodake, kuni aur on väljunud. Jälgige, et te ei puutuks kokku kuuma auru ega kuumade küpsetuskambri seintega. Põletusoht.

Puhastamine ja hooldus

Puhastamis- ja hooldusjuhised



Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Auruahi muutub töö ajal kuumaks.

Küpsetuskamber, kinnitusrest ja tarvikud võivad tekitada põletusi.

Laske küpsetuskambril, kinnitusrestil ja tarvikutel enne puhastamist esmalt jahtuda.



Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht.

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

Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks aurupuhastit.

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

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

Kasutage puhastamiseks üksnes olmekasutuseks mõeldud puhastusvahendeid.

Eemaldage puhastusvahendite jäägid kohe.

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

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

Pealispinnad võivad värvi muuta või muutuda.

Soovitame mustuse kohe eemaldada.

■ Puhastage ja kuivatage auruahju iga kord pärast kasutamist.

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

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

Sobimatud puhastusvahendid

Pealispinna kahjustuste vältimiseks ärge kasutage puhastamisel

- soodat, ammoniaaki, happeid või klooriidi sisaldavaid puhastusvahendeid,
- katlakivi lahustavaid puhastusvahendeid,
- abrasiivseid puhastusvahendeid (nt küürimispulbrit, -piima, -kive),
- lahustit sisaldavaid puhastusvahendeid,
- roostevaba terase puhastusvahendeid,
- nõudepesumasina puhastusvahendeid,
- klaasipuhastusvahendeid,
- klaaskeraamiliste pliidiplaatide puhastusvahendeid,
- abrasiivseid kõvu harju ja käsnu (nt puhastuskäsnu, kasutatud käsnu, millel võib veel olla abrasiivse puhastusvahendi jääke),
- mustuse eemaldamise 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.

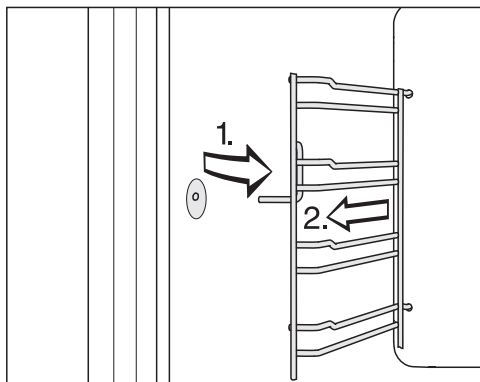
Kogumiskausi, resti, küpsetusnõu puhastamine

- 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 ekraanil järelejäänud valmistusprotsesside arv. Pärast viimast valmistamisprotsessi auruahi lukustub.

Soovitame auruahjust katlakivi eemaldada enne, kui see lukustub.

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

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

- Lülitage auruahi sisse ja valige Entkal-ken .

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

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

Kuvatakse järelejäänud aeg. Katlakivi eemaldamise protsess käivitub.

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

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

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

Pärast järelejäänud aja lõppemist kuvatakse Fertig ja kõlab helisignaal.

Katlakivi eemaldamise protsessi lõpetamine

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

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
F11	Tühjendusvoolikud on ummistunud. ■ Eemaldage auruahjust katlakivi (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” lõiku “Hooldus”). ■ Kui veateade ilmub uuesti, pöörduge klienditeeninduse poole.
F44	Tekkinud on tehniline tõrge. ■ Lülitage auruaahi välja ja mõne minuti möödumisel uuesti sisse. ■ Kui veateadet kuvatakse endiselt, võtke ühendust Miele klienditeenindusega.
F55	Valmistusrežiimi maksimaalne tööaeg sai läbi ja rakendus turvaväljalülitus. ■ Lülitage auruaahi välja ja uuesti sisse. Auruahi on kohe jälle töövalmis.
Ahju sisselülitamisel kuvatakse ekraanil Inbetriebnahmesperre	Kasutuslukk on sisse lülitatud. ■ Kinnitage nupuga OK. Kuvatakse Drücken Sie 6 Sek. „OK“ ■ Lülitage kasutuslukk toiduvalmistamise jaoks välja, puudutades andurnuppu OK vähemalt 6 sekundit. ■ Kui soovite kasutusluku püsivalt välja lülitada, valige seadistus Sicherheit Inbetriebnahmesperre Aus.
Ekraanil kuvatakse teadet, mida selles tabelis ei ole.	Tekkinud on elektroonikaviga. ■ Lahutage auruaahi umbes 1 minutiks vooluvõrgust. ■ Kui probleem ei kao pärast vooluvarustuse taastamist, võtke ühendust klienditeenindusega.

Ootamatu käitumine

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Küpsetuskamber ei lähe kuumaks.	Demorežiim on aktiveeritud. Auruahju 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 küpsetuskambril jahtuda.
Auruahi ei lülitu peale kolimist enam kuumene-misfaasist aurutusfaasi-le.	Vee keemistemperatuur on muutunud, kuna uue paigalduskoha kõrgus erineb vanast vähemalt 300 m võrra. ■ Tehke keemistemperatuuri kohandamiseks katlakivi eemaldamine (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Auruahjust katlakivi eemaldamine”).
Töötamise ajal väljub uk-se vahelt või ebatavalis-test kohtadest harjuma-tult palju auru.	Uks ei ole korralikult kinni. ■ Sulgege uks. Uksetihend ei asetse korralikult. ■ Vajutage uksetihend taas nii sisse, et see igal pool ühtlaselt vastas oleks. Uksetihend on kahjustatud, nt praod. ■ Vahetage uksetihend välja. Te saate uksetihendi tellida klienditeenindusest (vt selle kasutusjuhendi lõpust).
Funktsioone Start um ja Fertig um ei pakuta.	Temperatuur küpsetuskambris on liiga kõrge, nt pärast valmistusprotsessi lõppu. ■ Avage uks ja laske küpsetuskambril jahtuda. Üldjuhul Entkalken puhul neid funktsioone ei pakuta.

Probleemide kõrvaldamine

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Andurnupud ei reageeri.	Olete valinud seadistuse Display QuickTouch Aus. Seetõttu ei reageeri andurnupud väljalülitatud auruahju korral. ■ Kui lülitate auruahju sisse, reageerivad andurnupud. Kui soovite, et andurnupud reageeriks alati ka väljalülitatud auruahju korral, valige seadistus Display QuickTouch Ein.
	Auruahi ei ole ühendatud vooluvõrku. ■ Kontrollige, kas auruahju toitepistik 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 auruahi käivitub uuesti.
Andurnupp  vilgub, kui lülitate auruahju sisse.	Te ei ole oma auruahju seni WiFi-võrguga sidunud. Andurnupp annab vilkumisega märku, et saate auruahju selle andurnupu abil hõlpsalt võrku ühendada. Pärast auruahju 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 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-kaitSELÜliti (rikkevoolukaitse) välja. ■ Kui te ei saa pärast kaitsme või FI-kaitSELÜliti sisselülitamist/sissekeeramist auruahju ikka veel kasutada, pöörduge elektrikü või Miele klienditeeninduse poole.

Klienditeenindus

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

Kontakt tõrgete korral

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

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

Miele klienditeeninduse kontaktandmed leiate selle dokumendi lõpust.

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

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

Garantii

Garantiaeg on 2 aastat.

Lisateavet leiate kaasasolevast garantiitingimuste kirjeldusest.

Paigaldamise ohutusjuhised



Asjatundmatu paigaldus võib põhjustada kahjustusi.

Asjatundmatu paigaldamine võib auruahju kahjustada.

Laske auruahi paigaldada vaid kvalifitseeritud spetsialistil.

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

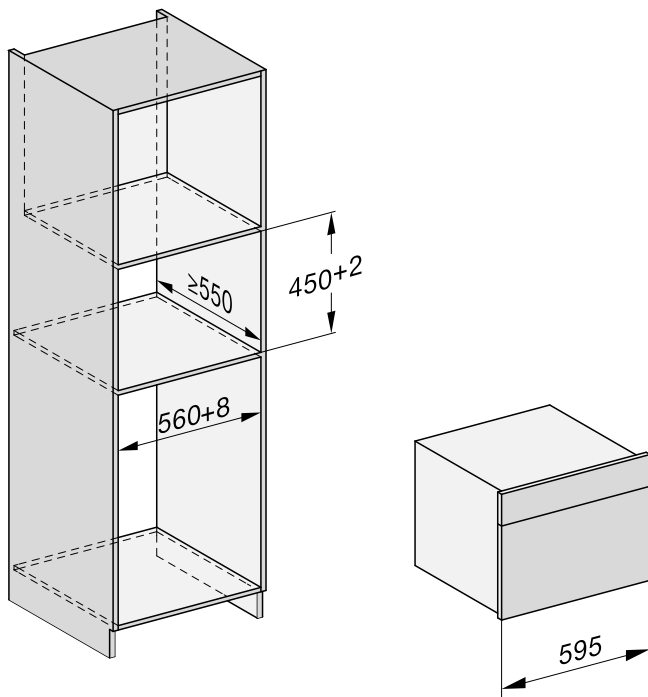
Paigaldus

Paigaldusmõõdud

Kõik mõõdud on antud millimeetrites.

Paigaldamine kõrgesse kappi

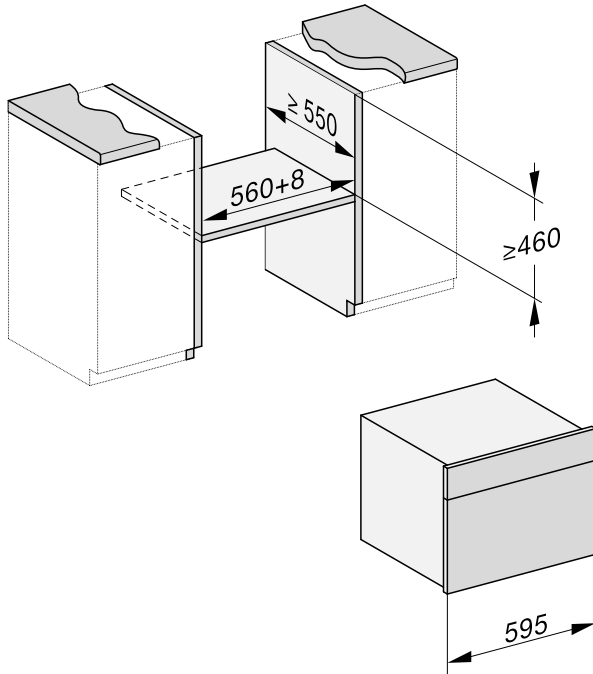
Paigaldusniši taga ei tohi olla kapi tagaseina.



Paigaldamine alumisse kappi

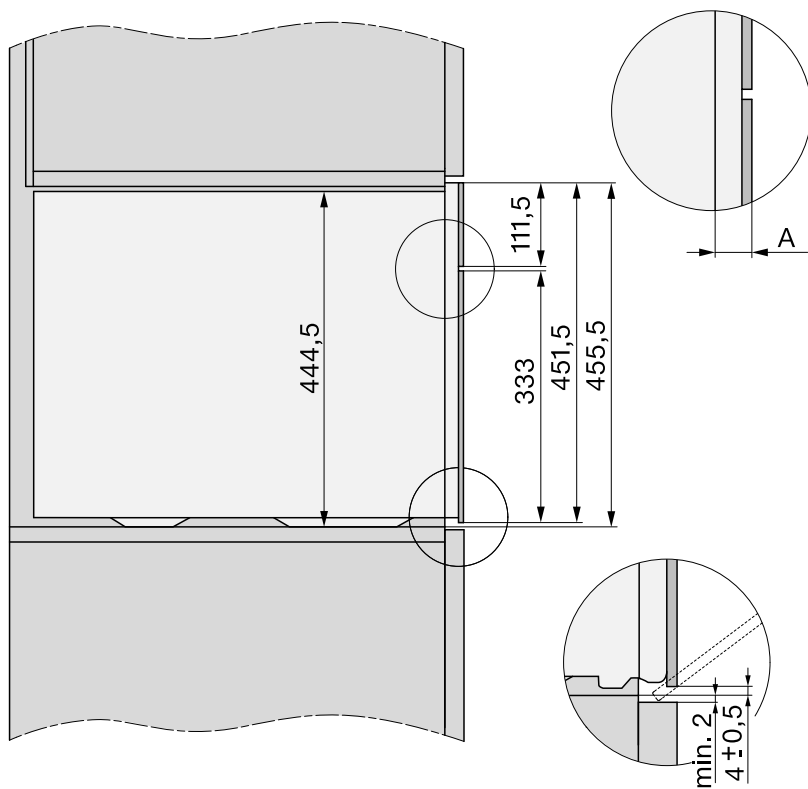
Paigaldusniši taga ei tohi olla kapi tagaseina.

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



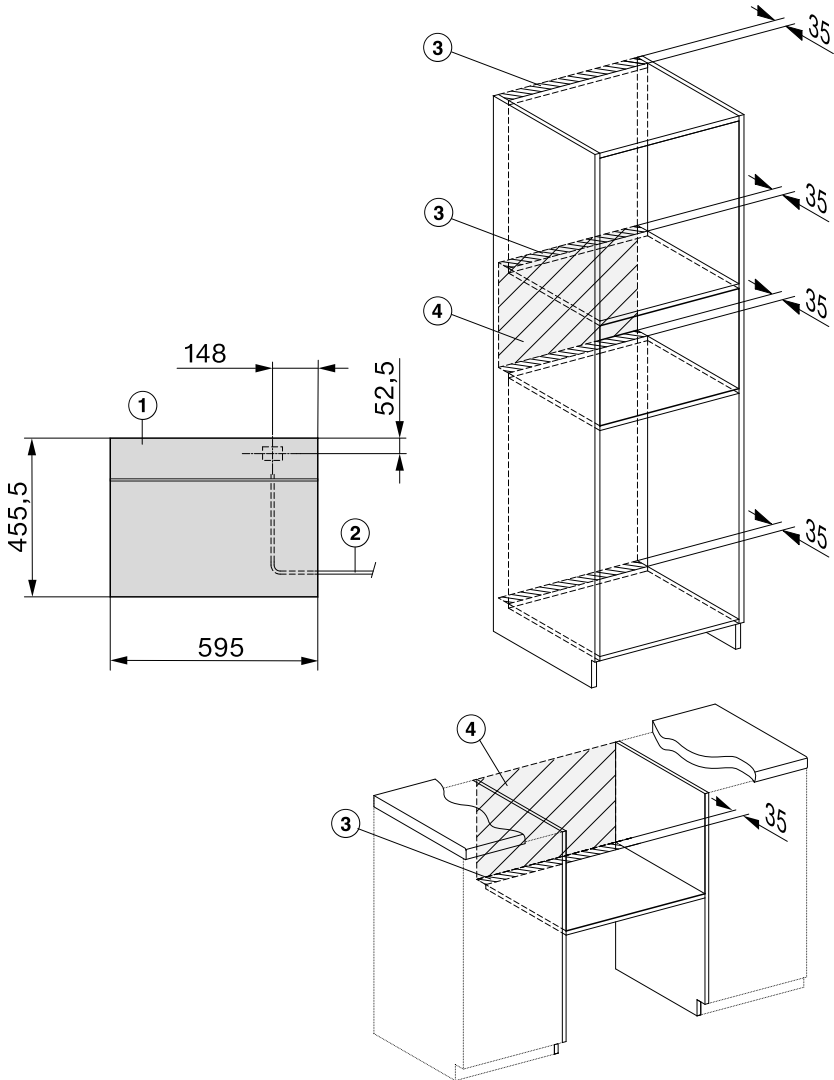
Paigaldus

Külgvaade



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

Ühendus ja õhutused



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

Paigaldus

Auruahju paigaldamine

- Kinnitage toitejuhe auruahju külge.

Asjatundmatu transport võib põhjustada kahjustusi.

Kui kannate auruahju käepidemest, võib uks kahjustada saada.

Kasutage kandmiseks korpuse külgedel asuvaid käepidemeid.

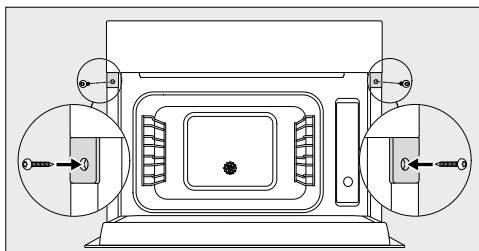
Kui auruaahi ei ole horisontaalselt loodis, ei tööta see korralikult.

Kõrvalekalle horisontaalist tohib olla maksimaalselt 2°.

- Lükake auruaahi ümbritsevasse kappi ja loodige.

Jälgige, et toitejuhe kuskile vahele ei kiiluks ja kahjustada ei saaks.

- Avage uks.



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

Elektriühendus

Auruahi on valmis ühendamiseks kaitsemaandusega seinakontakti.

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



Ülekuumenemisest tingitud tuleoht.

Auruahju kasutamine harupesade või pikendusjuhtmetega võib põhjustada juhtme ülekoormust.

Ohutuse huvides ärge kasutage harupesi ega pikendusjuhtmeid.

Elektrivõrk peab vastama standardile VDE 0100.

Ohutuse huvides soovitame kasutada maja elektrisüsteemis auruaahi elektrühenduse 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 elektrühenduse 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.

Andmed katseinstituutide jaoks

Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi (töörežiim Dampfgaren)

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

⁴ tasand(id), ² temperatuur,  valmistusaeg

¹ Lükake kogumis- või klaasalus (sõltub mudelist) 1. tasandile.

² Lükake kontrolltoit külma küpsetuskambrisse (enne kuumutusfaasi algust).

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

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

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

Kontrolltoidud, kogu menüü korraga valmistamine¹ (töörežiim Dampfgaren)

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

⁴ tasand, ² temperatuur,  valmistusaeg

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

² Lükake kogumiskauss või klaasalus (sõltub mudelist) 1. tasandile.

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

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 auruahi 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 address>/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 andmekaitseseadusega sätestatud nõuetele.

Legend

DE - Legende	EE - Legend
12 Std	12 tundi
24 Std	24 tundi
aktivieren	Aktiveerimine
ändern	Muutmine
Anzeige	Näidik
Auftauen	Sulatamine
aus	Väljas
Automatikprogramme	Automaatprogramm
Begrüßungsmelodie	Tervitusmeloodia
Betriebsart wählen	Töörežiimi valimine
Betriebsart wechseln?	Kas vahetada töörežiimi?
Betriebsarten	Töörežiimid
Betriebsstunden	Töötundide
Bitte warten...	Palun oodake...
Blanchieren	Blanšeerimine
Dampfgaren	Aurutamine
Dampfreduktion	Auru vähendamine
deaktivieren	Inaktiveerimine
deutsch	Saksa keel
Display	Ekraan
Display-Helligkeit	Ekraani heledus
Eco-Dampfgaren	Säästuaurutamine
ein	Sisse
Einheiten	Ühikud
Einkochen	Hoidistamine
einrichten	Häälestamine
einstellen	Seadistamine
einstellen 00:00 Min	Seadistamine 00:00 min

Legend

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

Legend

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



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

DG 7140, DG 7240

et-EE

M.-Nr. 11 266 110 / 04 / 002