


Kasutus- ja paigaldusjuhend Auruahi



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

Sisukord

Ohutusjuhised ja hoiatused	6
Teie panus keskkonna heaks	14
Ülevaade	15
Auruahi	15
Kaasasolevad tarvikud	16
Juhtseadised	17
Sisse- / väljalülitusupp	18
Ekraan	18
Andurnupud.....	18
Sümbolid	20
Kasutuspõhimõte	21
Menüüpunkti valimine	21
Valikuloendis seadistuse muutmise	21
Seadistuse jaotusribaga muutmise	21
Töörežiimi või funktsiooni valimine	22
Numbrit sisestamine.....	22
Tähtede sisestamine.....	22
MobileStarti aktiveerimine.....	23
Talitluse kirjeldus	24
Veepaak.....	24
Kogumiskauss	24
Temperatuur	24
Valmistusaeg	24
Müra	24
Kuumutusfaas	25
Valmistusfaas	25
Auru vähendamine	25
Küpsetuskambri valgustus	25
Esmakordne kasutuselevõtt	26
Miele@home	26
Põhiseadistused	27
Auruahju esmakordne puhastamine.....	28
Keemistemperatuuri kohandamine.....	29
Einstellungen	30
Ülevaade seadistustest	30
Menüü "Einstellungen" avamine	32
Sprache 	32
Tageszeit	32

Datum	33
Beleuchtung	33
Display	34
Lautstärke	34
Einheiten	35
Warmhalten	35
Dampfreduktion.....	36
Vorschlagstemperaturen	36
Wasserhärte	37
Sicherheit	38
Miele@home	39
Fernsteuerung	40
MobileStarti aktiveerimine.....	40
RemoteUpdate	40
Softwareversion	41
Händler	41
Werkeinstellungen	42
Kurzzeit	43
Pea- ja alamenüüd	44
Kasutamine	45
Väärtuste ja seadistuste muutmise valmistusprotsessi jaoks	47
Temperatuuri muutmise	47
Valmistusaegade sisestamine	48
Seadistatud valmistusaegade muutmise	49
Seadistatud valmistusaegade kustutamine	49
Küpsetusprotsessi katkestamine	50
Valmistusprotsessi katkestamine	51
Teadmiseks	52
Toidu aurutamise eripärad	52
Nõud.....	52
Kogumiskauss	52
Tasand	53
Külmutatud toiduained	53
Temperatuur	53
Valmistusaeg	53
Toiduvalmistamine vedelikega.....	53
Oma retseptid.....	53
Toidu aurutamine	54
Eco-Dampfgaren	54

Sisukord

Juhised valmistustabelite juurde	54
Köögivilid	55
Kala	58
Liha	61
Riis	63
Teraviljad	64
Nuudlid/makarontooted	65
Klimbid	66
Kuivatatud kaunviljad	67
Kanamunad	69
Puuvili	70
Vorstitooted	70
Koorikloomad	71
Karbid	72
Kogu menüü korruga valmistamine – käsitsi	73
Sous-vide	75
Muud rakendused	83
Kuumutamine	83
Sulatamine	86
Blanšeerimine	89
Menüügaren – automaatne	89
Hoidistamine	90
Nõude desinfitseerimine	93
Pärmitaina kergitamine	93
Niiskete rätikute soojendamine	94
Želatiini sulatamine	94
Mee sulatamine	95
Šokolaadi sulatamine	95
Jogurti valmistamine	96
Peki sulatamine	97
Sibulate hautamine	97
Mahla aurutamine	98
Toiduainetelt kesta eemaldamine	99
Õunte konserveerimine	99
Munapudru valmistamine	99
Töötundide	99
Automaatprogrammid	100
Kategooriad	100
Automaatprogrammide kasutamine	100
Kasutamishüpsid	100

Eigene Programme	102
Andmed katseinstituutide jaoks	105
Puhastamine ja hooldus	106
Sobimatud puhastusvahendid	107
Esipaneeli puhastamine	107
Küpsetuskambri puhastamine.....	108
Veepaagi puhastamine	109
Tarvikute puhastamine	109
Kinnitusresti puhastamine	109
Katlakivi eemaldamine auruahjust.....	110
Mida teha, kui	112
Teated näidikutel / ekraanil.....	112
Ootamatu käitumine	113
Müra	114
Üldised probleemid või tehnilised tõrked	115
Juurdeostetavad tarvikud	116
Klienditeenindus	117
Kontakt tõrgete korral.....	117
Garantii	117
Paigaldus	118
Paigaldamise ohutusjuhised.....	118
Paigaldusmõõdud	119
Paigaldamine kõrgesse kappi	119
Paigaldamine alumisse kappi.....	120
Külgvaade	121
Ühendus ja õhutus	122
Auruahju paigaldamine.....	123
Elektriühendus.....	124
Vastavusdeklaratsioon	125
Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid	126
Garantii	127
Legend	128

Ohutusjuhised ja hoiatused

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

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

Kooskõlas standardiga IEC/EN 60335-1 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 auruahi on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja selle-sarnastes paigaldustingimustes.
- ▶ Auruahi ei ole ette nähtud kasutamiseks välistingimustes.
- ▶ Kasutage auruahju eranditult vaid koduses majapidamises toidu-ainete aurutamiseks, sulatamiseks ja kuumutamiseks. Muud kasutusviisid ei ole lubatud.
- ▶ Isikuid, kes oma füüsilise, meelelise või vaimse seisundi või kogemematususe või teadmatususe 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 vales käsitsemisest tulenevaid ohte.
- ▶ Auruahjul on erinõuete tõttu (nt seoses temperatuuri, niiskuse, keemilise vastupidavuse, kulumiskindluse ja vibratsiooniga) spetsiaalne valgusti. Seda spetsiaalset valgustit tohib kasutada vaid ette nähtud otstarbel. See ei sobi ruumi valgustamiseks. Vahetustöid tohib teostada vaid Miele volitatud spetsialist või Miele kliendi-teenindus.
- ▶ Sellel auruahjul on 2 valgusallikat energiatõhususe klassiga E.

Ohutusjuhised ja hoiatused

Lapsed ja majapidamine

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

Tehniline ohutus

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

Ohutusjuhised ja hoiatused

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

Otstarbekohane kasutamine

- ▶ Kuumast aurust ja kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Auruahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end auru, küpsetuskambri, kinnitusresti, tarvikute ja valmistatava toiduga põletada. Pange kuuma küpsetatava toiduaine ahjupanemise või väljavõtmise, samuti kuumas küpsetuskambris tehtavate tööde ajaks pajakindad kätte.
- ▶ Kuumast toidust põhjustatud vigastusoht. Valmistatav toit võib küpsetusnõu sisselükkamisel või väljavõtmisel üle loksuda. Võite saada valmistatava toiduga põletusi. Jälgige küpsetusnõu sisselükkamisel või väljavõtmisel, et kuum valmistatav toit ei loksuks üle.
- ▶ Kuumast veest põhjustatud vigastusoht. Pärast valmistusprotsessi lõppemist on aurugeneraatoris veel kuum vesi, mis pumbatakse tagasi veepaaki. Jälgige veepaagi väljavõtmisel ja käest panemisel, et see ei läheks ümber.
- ▶ Suletud konservikarpides tekib keetmisel ja kuumutamisel ülerõhk, mille mõjul need võivad lõhkeda. Ärge kasutage auruahju konservikarpide keetmiseks ega kuumutamiseks.
- ▶ Plastnõud, mis ei ole kuuma- ja aurukindlad, sulavad kõrgel temperatuuril ja võivad auruahju kahjustada. Kasutage vaid kuuma- (kuni 100 °C) ja aurukindlaid plastnõusid. Järgige nõude tootja juhiseid.
- ▶ Toiduained, mida hoitakse küpsetuskambris, võivad ära kuivada ja eralduv niiskus võib põhjustada auruahju korrosiooni. Ärge hoidke küpsetuskambris toiduaineid ning ärge kasutage toiduvalmistamiseks esemeid, mis võivad roostetada.
- ▶ Avatud uksest põhjustatud vigastusoht. Avatud uks võib teid vigastada või võite selle otsa komistada. Ärge jätke ust vajaduseta lahti.

Ohutusjuhised ja hoiatused

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

Puhastamine ja hooldus

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

Tarvikud

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

Teie panus keskkonna heaks

Pakendi suunamine jäätme- käitlusesse

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

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

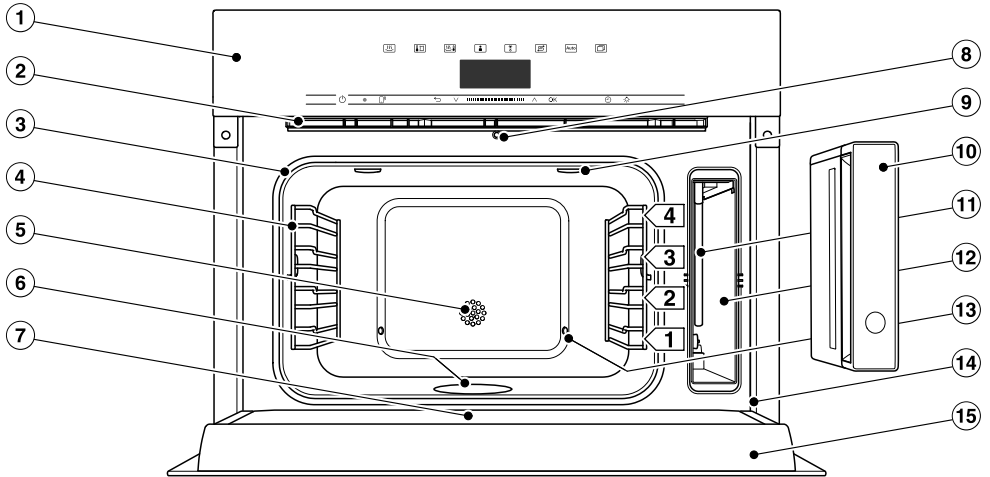
Vana seadme utiliseerimine

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



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

Auruahi



- ① Juhtseadised
- ② Auru väljumisava
- ③ Uksetihend
- ④ Kinnitusrest 4 tasandiga
- ⑤ Temperatuuriandur
- ⑥ Põhjaküttekeha
- ⑦ Kogumisrenn
- ⑧ Automaatne ukseavaja auru vähendamiseks
- ⑨ Kõpsetuskambri LED-valgustus
- ⑩ Äravõetava loksumiskaitsega veepaak
- ⑪ Imutoru
- ⑫ Veepaagi lahter
- ⑬ Siseruumi auruava
- ⑭ Tüübisildiga esiraam
- ⑮ Uks

Ülevaade

Käesolevas kasutus- ja paigaldusjuhendis kirjeldatud mudelid leiate tagakaanelt.

Tüübisilt

Tüübisilti näete avatud ukse korral esiraamil.

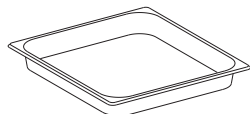
Sealt leiate mudeli nimetuse, seeria- numbri, samuti ühendusandmed (võrgupinge / sagedus / maksimaalne ühendusväärtus).

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

Kaasasolevad tarvikud

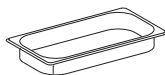
Kaasasolevaid ja täiendavaid tarvikuid saate vajadusel juurde tellida (vt peatükki "Juurdeostetavad tarvikud").

DGG 1/1-40L



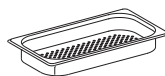
1 kogumiskauss
tilkuva vedeliku kogumiseks
Kogumiskaussi võib kasutada ka küpsetusnõuna.
375 x 394 x 40 mm (L x S x K)

DGG 1/2-40L



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

DGGL 1/2-40L



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

DMSR 1/1L



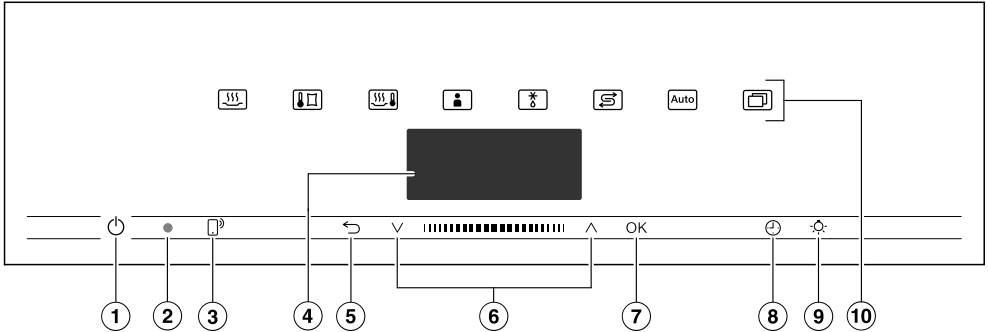
1 alusrest oma nõudele

Katlakivieemaldustabletid

Auruahju puhastamiseks katlakivist

Miele kokaraamat "Toidu aurutamine"

Miele katseköögi parimad retseptid



- ① Süvistatud sisse- / väljalülitusnupp Auruahju sisse- ja väljalülitamiseks
- ② Optiline liides (ainult Miele klienditeenindusele)
- ③ Andurnupp Auruahju juhtimiseks teie mobiilse lõppseadmega
- ④ Ekraan Kellaaja ja kasutusinfo kuvamiseks
- ⑤ Andurnupp Sammuhaaval tagasi liikumiseks ja menüüpunktide muutmiseks valmistusprotsessi ajal
- 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 Andurnupp Küpsetuskambri valgustuse sisse- ja väljalülitamiseks
- ⑩ Andurnupud Töörežiimide, automaatprogrammide ja seadistuste valimiseks

Juhtseadised


Sisse- / väljalülitusupp

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


Selle nupuga lülitate auruahju sisse ja välja.

Ekraan

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

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

Andurnupud






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

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

Andurnupud ekraani kohal

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





Andurnupud ekraani all

Andurnupp	Funktsioon
	<p>Kui soovite auruahju juhtida mobiilse lõppseadmega, peab teil olema olema süsteem Miele@home ning te peate sisse lülitama seadistuse Fernsteuerung ja puudutama seda andurnuppu. Seejärel süttib andurnupus oranž tuli ning funktsioon MobileStart on kasutatav.</p> <p>Niikaua kui see andurnupp põleb, saate auruahju juhtida mobiilse lõppseadmega (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Miele@home”).</p>
	<p>Sõltuvalt sellest, millises menüüs asute, liigute selle andurnupuga tagasi kõrgema taseme menüüsse või peamenüüsse.</p> <p>Kui samal ajal käib valmistusprotsess, saate selle andurnupuga valmistusprotsessi jaoks väärtuseid ja seadistusi, nt temperatuuri või valmistusaega muuta või valmistusprotsessi katkestada.</p>
	<p>Navigeerimisalal saate valikuloendites liikuda üles- või alla-noolenuppude või nendevahelise alaga. Lehitsemisel on menüüpunktid üksteise järel heledal taustal. Menüüpunkt, mida soovite valida, peab olema heledal taustal.</p> <p>Väärtuseid või seadistusi, mis on heledal taustal, saate muuta noolenuppude või nendevahelise alaga.</p>
OK	<p>Kui funktsioonid on ekraanil heledal taustal, saate need andurnupuga OK aktiveerida. Seejärel saate valitud funktsiooni muuta.</p> <p>Nupuga OK kinnitamisel salvestatakse muudatused.</p> <p>Kui ekraanil kuvatakse teabeakent, kinnitage see nupuga OK.</p>
	<p>Kui valmistusprotsess ei käi, saate selle andurnupuga igal ajal seadistada lühiaja (nt munade keetmiseks).</p> <p>Kui samal ajal käib valmistusprotsess, saate seadistada lühiaja, valmistusaja või valmistusprotsessi käivitus- või lõpuaja.</p>
	<p>Selle andurnupu valimisega saate küpsetuskambri valgustuse sisse ja välja lülitada.</p> <p>Sõltuvalt valitud seadistusest kustub küpsetuskambri valgustus 15 sekundi möödumisel või jääb sisse- või väljalülitatuks.</p>

Juhtseadised

Sümbolid

Ekraanil võidakse kuvada järgmisi sümboleid:

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

Auruahju saab juhtida navigeerimisalal noolenuppude \wedge ja \vee ning 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 soovitud Menüüpunkt on heledal taustal.

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

- Kinnitage valik nupuga *OK*.

Valikuloendis seadistuse muutmine

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

Nõuanne: Praegune seadistus on tähistatud märkesümboliga \checkmark .

- Kinnitage nupuga *OK*.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

Seadistuse jaotusribaga muutmine

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


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

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

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.


Kasutuspõhimõte

Töörežiimi või funktsiooni valimine

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

- Puudutage soovitud töörežiimi või funktsiooni andurnuppu.

Andurnupus juhtpaneelil põleb oranž tuli.

- Lehitsege Weitere  all valikuloendit, kuni soovitud menüüpunkt on heledal taustal.
- Seadistage valmistusprotsessi jaoks väärtused.
- Kinnitage nupuga OK.

Töörežiimi muutmine

Töörežiimi saab valmistusprotsessi ajal muuta.

Senini valitud töörežiimi andurnupus põleb oranž tuli.

- Puudutage uue töörežiimi või funktsiooni andurnuppu.


Kuvatakse muudetud töörežiimi ja selle juurde kuuluvaid soovitatavaid väärtuseid.

Muudetud töörežiimi andurnupus põleb oranž tuli.

Lehitsege Weitere  all valikuloendit, kuni kuvatakse soovitud menüüpunkt.

Numbrite sisestamine

Numbrid, mida saab muuta, on heledal taustal.

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


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

- Kinnitage nupuga OK.

Muudetud number salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

Tähtede sisestamine

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

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

Valitud sümbol kuvatakse ülemisel real.


Nõuanne: Kasutada saab maksimaalselt 10 sümbolit.


Sümbolid saate \leftarrow abil järgemööda kustutada.

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


Nimi salvestatakse.

MobileStarti aktiveerimine

- Aktiveerige MobileStart, valides andurnupu .

Andurnupp  põleb. Auruahju saab rakendusega Miele kaugjuhtida.

Vahetu juhtimine auruahjult on rakenduse kaudu kaugjuhtimise suhtes ülimuslik.

MobileStarti saab kasutada seni, kuni andurnupp  põleb.

Talitluse kirjeldus

Veepaak

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

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

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

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

Kogumiskauss

Kui valmistate toitu perforatsiooniga küpsustusnõus, lükake kogumiskauss 1. tasandile. Tilguv vedelik koguneb alusele ja selle saab sealt lihtsalt eemaldada.

Vajadusel saate kogumiskaussi kasutada küpsustusnõuna.

Temperatuur

Mõnele töörežiimile on määratud soovitatav temperatuur. Soovitatavat temperatuuri saab üksiku muuta valmistusprotsessi või valmistussammu jaoks või ka püsivalt etteantud vahemikus. Soovitatavat temperatuuri saab 5 °C sammu-dega (sous vide meetodil valmistamisel 1 °C sammudega) muuta (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Vorschlagstemperaturen”).

Valmistusaeg

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

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


Müra

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

Kui auruaahi töötab, kuulete ventilaatori töömüra.

Kuumutusfaas

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

Aurutamisel sõltub kuumutusfaasi kestvus toiduaine kogusest ja selle temperatuurist. Üldjuhul kestab kuumutusfaas u 7 minutit. Jahutatud või külmutatud toiduainete valmistamisel see pikeneb. Ka madalatel valmistustemperatuuridel ja töörežiimiga Sous-vide  valmistamisel võib kuumutusfaas pikeneda.

Valmistusfaas

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

Auru vähendamine

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


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

Küpsetuskambri valgustus

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

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

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

Kui puudutate paneelil nuppu , lülitatakse valgustus 15 sekundiks sisse.

Esmakordne kasutuselevõtt

Miele@home

Teie auruahi on varustatud sisseehitatud WiFi-mooduliga.

Kasutamiseks vajate:

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

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

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

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

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

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

WiFi-ühenduse saadavus

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

Miele@home'i saadavus

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

Miele@home pole igas riigis saadaval.

Teavet saadavuse kohta saate internetilehelt www.miele.com.


Miele rakendus

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



Põhiseadistused

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

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

Kui auruaahi on ühendatud vooluvõrku, lülitub see automaatselt sisse.

Keele seadistamine

- Valige soovitud keel.
- Kinnitage nupuga OK.

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

Asukoha seadistamine

- Valige soovitud asukoht.
- Kinnitage nupuga OK.

Võrgu Miele@home loomine

Ekraanil kuvatakse „Miele@home“ einrichten.

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

Ekraan ja rakendus Miele juhivad teid läbi järgmiste sammude.

Kuupäeva sisestamine

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

Kellaaja seadistamine

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

Esmakordne kasutuselevõtt

Vee kareduse seadistamine

Teavet vee kareduse kohta saate ka kohalikust veevarustuseettevõttest.

Lisateabe saamiseks vee kareduse kohta vaadake peatüki "Einstellungen" jaotist "Wasserhärte".

- Seadistage kohalik vee karedus.
- Kinnitage nupuga OK.

Esmakordse kasutuselevõtu lõpetamine

- Järgige võimalikke järgnevaid juhiseid ekraanil.

Esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.

Auruahju esmakordne puhastamine

- Eemaldage auruahjult ja tarvikutelt võimalikud kleebised või kaitsekiled.

Auruahi on läbinud tehases 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 keemistemperatuuriga, mis erineb sõltuvalt paigalduskoha kõrgusest merepinnast. Selle protsessi käigus loputatakse ka vett juhtivad detailid.

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

Destilleeritud või gaseeritud vesi ja muud vedelikud võivad auruahju kahjustada.

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







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

Keemistemperatuuri sobitamine pärast kolimist

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

Einstellungen

Ülevaade seadistustest

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



* Tehaseseadistus



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

* Tehaseseadistus

Einstellungen

Menüü “Einstellungen” avamine

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

- Valige Weitere .
- Valige Einstellungen .
- Valige soovitud seadistus.




Seadistusi saab kontrollida või muuta.

Seadistusi saab muuta ainult siis, kui valmistusprotsess ei käi.

Sprache

Saate seadistada oma keele ja asukohta.

Valimise ja kinnitamise järel ilmub kohe ekraanile soovitud keel.

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

Tageszeit

Anzeige

Valige väljalülitatud auruahju jaoks kellaaja kuva:

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

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.

Datum

Kuupäeva seadistamine.

Beleuchtung



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

Einstellungen

Display

Helligkeit

Ekraani heledust kujutatakse jaotusriba abil.

-  maksimaalne heledus
-  minimaalne heledus

QuickTouch

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

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

Lautstärke



Signaltöne

Kui signaaltoonid on sisse lülitatud, kõ-
lab seadistatud temperatuuri saavuta-
misel ja pärast seadistatud aja möödu-
mist helisignaali.

Melodien

Protsessi lõppedes kõlab teatud aja-
vahemike järel mitu korda meloodia.



Meloodia helitugevust kujutatakse jao-
tusriba abil.

-  maksimaalne helitugevus
-  meloodia on välja lülitatud

Solo-Ton

Protsessi lõpus kõlab teatud aja jooksul
pidev toon.

Üksiku tooni kõrgust kujutatakse jaotus-
riba abil.


-  maksimaalne tooni kõrgus
-  minimaalne tooni kõrgus

Tastenton

Andurnuppude valimisel kostuva nupu-
tooni helitugevust kujutatakse jaotusri-
ba abil.

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

Begrüßungsmelodie

Sisse- / väljalülitusnupu  puudutami-
sel kõlava meloodia saab välja või sisse
lülitada.

Einheiten

Gewicht

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

Temperatur

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

Warmhalten

Funktsiooniga Warmhalten saate valmis-
tatud 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 lüli-
tatud. Kui toitu valmistatakse tempe-
ratuuril alates 80 °C, käivitub funk-
tsioon u 5 minuti möödumisel. Valmis-
tatavat toitu hoitakse temperatuuril
70 °C soojas.
- Aus
Funktsioon Warmhalten on välja lüli-
tatud.

Einstellungen

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. Väljalülitatud auru vähendamise korral eraldub ukse avamisel palju auru.

Vorschlagstemperaturen

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

Kui olete menüüpunkti aktiveerinud, kuvatakse režiimivalikute nimekiri.

- Valige soovitud töörežiim.

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

- Muutke soovitud temperatuuri.
- Kinnitage nupuga OK.

Wasserhärte

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

Teavet kohaliku vee kareduse kohta saate ka kohalikust veevarustusettevõttest.

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

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

- Seadistage kohalik vee karedus.
- Kinnitage nupuga OK.


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

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

Einstellungen

Sicherheit

Tastensperre

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

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

Inbetriebnahmesperre

Kasutuslukk ei lase auruahju tahtmatult kasutusele võtta.

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

Ka pärast voolukatkestust jääb kasutuslukk aktiveerituks.

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

Miele@home

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

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

- Aktivieren
See seadistus on nähtav vaid siis, kui Miele@home on inaktiveeritud. WiFi-funktsioon lülitatakse jälle sisse.
- Deaktivieren
See seadistus on nähtav vaid siis, kui Miele@home on aktiveeritud. Miele@home jääb seadistatuks, WiFi-funktsioon lülitatakse välja.
- Verbindungsstatus
See seadistus on nähtav vaid siis, kui Miele@home on aktiveeritud. Ekraanil kuvatakse teavet, nagu WiFi vastuvõtukvaliteet, võrgu nimi ja IP-aadress.
- Neu einrichten
See seadistus on nähtav üksnes siis, kui WiFi-võrk on juba loodud. Lähtestage võrguseadistused ja looge kohe uus võrguühendus.
- Zurücksetzen
See seadistus on nähtav üksnes siis, kui WiFi-võrk on juba loodud. WiFi-funktsioon lülitatakse välja ja ühendus WiFi-võrguga lähtestatakse tehaseseadistusele. Miele@home'i kasutamiseks tuleb ühendus WiFi-võrguga uuesti luua.
Võrguseadistused tuleb lähtestada, kui saadate auruahju jäätmekäitlusesse, müüte selle või võtate kasutusse kasutatud auruahju. Vaid nii on tagatud, et kõik isikuandmed eemaldatakse ja eelmisel omanikul ei ole auruahjule enam juurdepääsu.
- Einrichten
See seadistus on nähtav üksnes siis, kui ühendust WiFi-võrguga ei ole veel loodud. Miele@home'i kasutamiseks tuleb ühendus WiFi-võrguga uuesti luua.


Einstellungen


Fernsteuerung

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


Võrguühendusega valmidusrežiimis va-
jab auruahi max 2 W.

MobileStarti aktiveerimine

- Aktiveerige MobileStart, valides an-
durnupu .

Andurnupp  põleb. Auruahju saab ra-
kendusega Miele kaugjuhtida.

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

MobileStarti saab kasutada seni, kuni
andurnupp  põleb.

RemoteUpdate

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

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

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

Sisse-/väljalülitamine

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

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

RemoteUpdate'i kulgemine

Teavet uuenduste sisu ja mahu kohta pakutakse rakenduses Miele.

Kui saadaval on uuendus, kuvatakse auruahju ekraanil teadet.

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

Kui te ei soovi uuendust installida, lülitage RemoteUpdate välja.

Uuendus võib kesta mõne minuti.

RemoteUpdate'i puhul tuleb arvestada järgmist:

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

Softwareversion

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

Händler

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

Messeschaltung

Kui lülitate auruahju aktiveeritud messirežiimis sisse, kuvatakse juhust Messeschaltung aktiviert. 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.

Einstellungen

Werkeinstellungen

- Geräteeinstellungen
Kõik seadistused lähtestatakse tehase seadistusele.
- Eigene Programme
Kustutatakse kõik oma programmid.
- Vorschlagstemperaturen
Muudetud soovitatavad temperatuurid lähtestatakse tehase seadistustele.

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 lühiaja seadistamiseks auruahi sisse. Vähenevat lühiaega kuvatakse sellisel juhul väljalülitatud auruahjuga.


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


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

Kuvatakse üleskutset Einstellen 00:00 Min.


- Sisestage navigeerimisalaga 06.20.
- Kinnitage nupuga OK.


Lühiaeg salvestatakse.

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

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


Kui asute mõnes menüüs, väheneb lühiaeg taustal.

Pärast lühiaja möödumist vilgub , aega loendatakse üles ja kostub helisignaali.

- Valige andurnupp .
- Vajadusel kinnitage nupuga OK.

Heliilised ja visuaalsed signaalid lülitatakse välja.

Lühiaja muutmine


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

Kuvatakse lühiaeg.

- Muutke lühiaega.
- Kinnitage nupuga OK.










Muudetud lühiaeg salvestatakse.

Lühiaja kustutamine

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

Lühiaeg kustutatakse.

Pea- ja alamenüüd

Menüü	Soovitav väärtus	Vahemik
Töörežiimid		
Dampfgaren 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Erhitzen 	100 °C	80–100 °C
Eigene Programme 		
Auftauen 	60 °C	50–60 °C
Entkalken 		
Automatikprogramme 		
Weitere 		
Blanchieren	–	–
Menüfgaren	–	–
Einkochen	90 °C	80–100 °C
Geschirr entkeimen	–	–
Hefeteig gehen lassen	–	–
Eco-Dampfgaren	100 °C	40–100 °C
Einstellungen 		
Betriebsstunden		

- Lülitage auruahi sisse.

Kuvatakse peamenüü.

Destilleeritud või gaseeritud vesi ja muud vedelikud võivad auruahju kahjustada.

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

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

Kuvatakse töörežiim ja soovitatav temperatuur.

- Muutke vajadusel soovitatavat temperatuuri.

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

- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse seadistatud ja tegelik temperatuur ning algab kuumutusfaas.

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

- Valmistusprotsess lõpetamiseks valige pärast valmistusprotsessi valitud töörežiimi andurnupp.

⚠ Kuumast aurust põhjustatud vigastusoht.

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


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

- Võtke toit küpsetuskambrist välja.
- Lülitage auruahi välja.

Kasutamine

Auruahju puhastamine

- Vajadusel võtke kogumiskauss küpsetuskambrist ja tühjendage see.

 Kuumast veest põhjustatud 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 auruahi 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 värskelt vee lisamiseks.

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

Valmistusprotsessi jätkatakse.

Väärtuste ja seadistuste muutmine valmistusprotsessi jaoks

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

- Valige andurnupp ↵.

Sõltuvalt töörežiimist võidakse kuvada järgmiseid seadistusi:



- Temperatur
- Garzeit

Väärtuste ja seadistuste muutmine

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

Valmistusprotsess jätkub muudetud väärtuste ja seadistustega.

Temperatuuri muutmine

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

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

Valmistusprotsess jätkub muudetud seadistatud temperatuuriga.

Kasutamine

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 ↵.

Nõuanne: Valmistusaja saate ka otse navigeerimisalal seadistada.



Valmistusaeg algab alles siis, kui saavutatud on seadistatud temperatuur.

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

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

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

Seadistatud valmistusaegade muutmine



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

Voolukatkestuse korral seadistused kustutatakse.

Nõuanne: Valmistusaega saab muuta ka otse navigeerimisala kaudu.

Seadistatud valmistusaegade kustutamine

Töörežiimides Dampfgaren , Sous-vide  ja Eco-Dampfgaren saab 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.

Nõuanne: Valmistusaega saab kustutada ka otse navigeerimisalal.

Kasutamine


Küpsetusprotsessi katkestamine

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

 Kuumast aurust põhjustatud vigastusoht.

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

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

 Kuumadest pindadest ja kuumast toidust põhjustatud vigastusoht.

Auruahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küpsetuskambri, 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 enne-aegselt, kui uks avatakse valmistusaja viimasel minutil.

Valmistusprotsessi katkestamine

Valmistusprotsessi katkestamiseks vajutage töörežiimi oranži tulega andurnupu või andurnupu ↵.

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

Töörežiimi andurnupuga saab seejärel liikuda tagasi peamenüüsse.

Ilma seadistatud valmistusajata valmistusprotsessi katkestamine

■ Valige valitud töörežiimi andurnupp.

Kuvatakse peamenüü.

■ **Või:** Valige andurnupp ↵.

■ Valige Vorgang abbrechen.

■ Kinnitage nupuga *OK*.

Seadistatud valmistusajaga valmistusprotsessi katkestamine

■ Valige valitud töörežiimi andurnupp.

Kuvatakse Vorgang abbrechen?.

■ Valige Ja.

■ Kinnitage nupuga *OK*.

■ **Või:** Valige andurnupp ↵.

■ Valige Vorgang abbrechen.

■ Kinnitage nupuga *OK*.

■ Valige Ja.

■ Kinnitage nupuga *OK*.

Teadmiseks

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

Toidu aurutamise eripärad

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

Toidu aurutamisel jääb toiduainetele nende tüüpiline maitse paremini alles kui tavapärasel keetmisel. Seepärast soovitage soola kas üldse mitte lisada või lisada seda alles pärast valmistamist. Lisaks säilib toiduainetel nende värskelooduslik 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 korruga toitu valmistada. Valmistusaega see ei muuda.

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

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

Külmutatud toiduained

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

Temperatuur

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

Valmistusaeg

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

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

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

Toiduvalmistamine vedelikega

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

Oma retseptid


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

Toidu aurutamine

Eco-Dampfgaren

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

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

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

Seadistus

Weitere  | Eco-Dampfgaren

Juhised valmistustabelite juurde

Järgige andmeid valmistusaegade, temperatuuride ja vajadusel juhiseid valmistamise kohta.

Valmistusaja valimine

Toodud valmistusajad on orienteeruvad ajad.

- Valige esmalt lühem aeg. Vajadusel saate lasta järelvalmida.

Köögivili

Värsked toiduained

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

Külmutatud toiduained

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

Sama valmistusajaga külmunud ja värsket juurvilja võib toiduks valmistada koos.

Peenestage suuremad, kokku külmunud tükid. Valmistusaja leiate pakendilt.

Toiduvalmistusnõud

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

Sama valmistusajaga erinevaid köögivilju võib samas toiduvalmistusnõus valmistada.

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

Tasand

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

Valmistusaeg

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

mittelagunevad kartulid, neljaks lõigatud:

u 17 minutit

mittelagunevad kartulid, pooleks lõigatud:

u 20 minutit

Seadistused


Automatikprogramme  | Gemüse | ... | või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

Toidu aurutamine

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

Toidu aurutamine

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

🕒 valmistusaeg

Toidu aurutamine

Kala

Värsked toiduained

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

Külmutatud toiduained

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

Ettevalmistamine

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

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

Toiduvalmistusnõud

Määrige perforeeritud toiduvalmistusnõu rasvaga.

Tasand

Kui valmistate perforeeritud küpsetusnõus kala ja lisaks teistes küpsetusnõudes muid toiduaineid, saate vältida maitsete ülekandumist tilkiva 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

Automatikprogramme  | Fisch | ... |

või

Dampfgaren 

temperatuur: vt tabel

valmistusaeg: vt tabel

Toidu aurutamine

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

🌡️ temperatuur, 🕒 valmistusaeg

Liha

Värsked toiduained

Valmistage liha nagu tavaliselt ette.

Külmutatud toiduained

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

Ettevalmistus

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

Valmistusaeg


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

Nõuanded

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

Seadistused

Automatikprogramme  | Fleisch | ... |
või

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.

Küpsetusnõu

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

Ettevalmistus

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

Nõuanne: Vajaliku vedelikukoguse saab määrata kaaluga või tassiga.

Tassiga mõõtmiseks valage soovitud kogus riisi esmalt tassi ja valage siis riis valmistusnõusse. Seejärel mõõtke tassiga vajalik vedelikukogus (vt tabelit) ja lisage see riisile.

Jälgige, et riis oleks jaotunud valmistusnõusse ühtlaselt.

Seadistused



Automatikprogramme  | Reis | ... |


või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 :  riisi ja vedeliku vaheline suhe,
 valmistusaeg

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


Automatikprogramme  | Getreide | ... |

või

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


Automatikprogramme  | Teigwaren | ... |

või

Dampfaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

Toidu aurutamine

Klimbid

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

Aurutage värskeid klimpe rasvaga määratud perforeeritud toiduvalmistusnõus.

Seadistused


Automatikprogramme  | Teigwaren | ... |

või

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

Automatikprogramme  | Hülsenfrüchte | ... |

või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

🕒 valmistusaeg

Toidu aurutamine

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

🕒 valmistusaeg


Kanamunad

Kasutage perforeeritud toiduvalmistusnõusid, kui valmistate keedumune.

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

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

Seadistused


Automatikprogramme  | Hühnereier | ... |

või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

Toidu aurutamine

Puuvili

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

Nõuanne: Kogutud mahla võite kasutada torditarretise valmistamisel.

Seadistused

Automatikprogramme  | Obst | ... |

või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

Vorstitooted

Seadistused

Automatikprogramme  |


Wurstwaren | ... |

või

Dampfgaren 

temperatuur: 90 °C

valmistusaeg: vt tabel

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

 valmistusaeg

Koorikloomad

Ettevalmistus

Sulatage külmunud koorikloomad enne valmistamist üles.

Koorige koorikloomad, eemaldage soolestik ja peske puhtaks.

Toiduvalmistusnõud

Määrige perforeeritud toiduvalmistusnõu rasvaga.

Valmistusaeg

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

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

Seadistused



Automatikprogramme  | Krustentiere | ... |



või

Dampfgaren 

temperatuur: vt tabel

valmistusaeg: vt tabel

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

 temperatuur,  valmistusaeg

Toidu aurutamine

Karbid

Värsked toiduained



Riknenud karbid võivad põhjustada mürgistust.

Riknenud karbid võivad põhjustada toidumürgitust.

Valmistage toiduks vaid suletud karpe.

Ärge sööge karpe, mis on pärast valmistamist veel suletud.

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

Külmutatud toiduained

Sulatage külmunud karbid üles.

Valmistusaeg

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

Seadistused



Automatikprogramme  | Muscheln | ... |



või

Dampfaren 

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 – käsitsi

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

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

Tasand

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

Temperatuur

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

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

Valmistusaeg

Kui soovitavat temperatuuri tõstetakse, peab valmistusaega lühendama u 1/3 võrra.

Näide

Toiduainete valmistusajad

(vt valmistustabeleid peatükis “Aurutamine”).

Aurutatud riis	24 minutit
Meriahvenafilee	6 minutit
Brokoli	4 minutit

Seadistatavate valmistusaegade arves-tus:

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

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

jääk = 4 minutit (3. valmistusaeg: brokoli)

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

Toidu aurutamine

Menüü valmistamine

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

Selle säästva toiduvalmistusviisi puhul valmistatakse toiduaineid vaakum pakendis aeglaselt ja muutumatul madalal temperatuuril.

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

Valmistustulemuseks on intensiivse maitsega ja ühtlaselt küpsenud toiduaine.

Kasutage ainult värskeid ja laitmatus seisukorras toiduaineid.

Jälgige hügieenitingimusi ja pidage kinni külmaahelast.

Kasutage vaid kuumakindlaid keetmiseks sobivaid vaakumkotte.

Ärge valmistage toiduaineid toiduks ostupakendis, nt vaakumis sügavkülmutatud toidud, kuna ilmselt ei ole kasutatud sobivat vaakumkotti.

Ärge kasutage vaakumkotti korduvalt.

Pakendage valmistatav toiduaine vaakumisse üksnes kambervaakumpakendajaga.

Sous-vide

Olulised kasutamishüpsed


Optimaalse valmistustulemuse saavutamiseks järgige järgmisi juhiseid:

- Kasutage vähem maitseaineid ja ürte kui tavapärase toiduvalmistamise puhul, sest nende mõju on valmistatava toidu maitsele intensiivsem. Toitu võib valmistada ka maitseaineteta ja alles pärast valmistusprotsessi maitsestada.
 - Soola, suhkru ja vedelike lisamisega lüheneb valmistusaeg.
 - Happeliste toiduainete, nagu sidruni või äädika, lisamisel muutub valmistatav toiduaine kõvemaks.
 - Ärge kasutage alkoholi ega küüslauku, sest see võib tekitada ebameeldiva kõrvalmaitse.
 - Kasutage üksnes vaakumkotte, mis sobivad valmistatava toidu suurusega. Kui vaakumkott on liiga suur, võib sellesse jääda liiga palju õhku.
 - Kui soovite ühes vaakumkotis valmistada mitut toiduainet, pange toiduained kotti üksteise kõrvale.
 - Kui soovite valmistada mitut toiduainet mitmes vaakumkotis samaaegselt, pange kotid üksteise kõrvale restile.
 - Valmistusaeg sõltub valmistatava toiduaine paksusest.
 - Hoidke üks valmistusprotsessi ajal kinni. Ukse avamine pikendab valmistusprotsessi ja võib põhjustada teistsuguseid valmistustulemusi.
- *Sous vide*-meetodi retseptide temperatuuri ja valmistusaja andmeid ei saa alati üks ühele üle võtta. Kohandage neid seadistusi enda soovitud küpsusastmele.
 - Madalal temperatuuril ja pika valmistusajaga toiduvalmistamisel võib küpsetuskambris koguneda rohkem vett. Valmistustulemust see ei mõjuta.
 - Kõrgel temperatuuril ja / või pika valmistusajaga võib tekkida veepudus. Kontrollige aeg-ajalt ekraaninäidikut.

Nõuanded

- Ettevalmistusaja lühendamiseks võite toiduained üks kuni kaks päeva enne valmistusprotsessi vaakumpakendada. Säilitage vaakumpakendatud toiduaineid külmikus maksimaalselt 5 °C juures. Kvaliteedi ja maitse säilitamiseks tuleks toiduained hiljemalt kahe päeva möödumisel toiduks valmistada.
- Enne vaakumisse pakendamist külmutage vedelikud, nt marinaad, et vältida vaakumkottist välja voolamist.
- Keerake vaakumkoti servad täitmiseks välja. Nii saavutate puhta ja laitmatu keevisõmbluse.
- Kui te ei soovi valmistatud toitu vahetult pärast valmistusprotsessi süüa, asetage see kohe pärast seda jäävetete ja laske täielikult jahtuda. Seejärel säilitage valmistatud toitu maksimaalselt 5 °C juures.
Nii säilitate kvaliteedi ja maitse ning pikendate säilivust.
Erand: tarvitage linnuliha vahetult pärast valmistusprotsessi.
- Toidule paremaks ligipääsemiseks lõigake vaakumkott pärast valmistusprotsessi igast küljest lahti.
- Pruunistage liha ja tugevalt tahkeid kalaliike (nt lõhe) enne serveerimist lühidalt kõrgel kuumusel. Nii saavad röstimisaroomid värskelt tekkida.
- Kastme valmistamiseks kasutage köögivilja-, kala- või lihaleent või marinaadi.
- Serveerige valmistatud toidud eelsoojendatud taldrikutel.

Töörežiimi Sous-vid kasutamine

- Loputage valmistatavat toiduainet külma veega ja kuivatage.
- Pange valmistatav toiduaine vaakumkotti ja lisage vajadusel maitseaineid või vedelikke.
- Pakendage valmistatav toiduaine kambervaakumpakendajaga vaakumisse.
- Lükake kogumiskauss 1. tasandile.
- Optimaalse valmistustulemuse saamiseks lükake rest 2. tasandile.
- Asetage vaakumis toiduained (mitu kotti üksteise kõrvale) restile.
- Valige Sous-vid .
- Muutke vajadusel soovitatavat temperatuuri.
- Kinnitage nupuga OK.
- Vajadusel tehke veel seadistusi (vt peatükki "Kasutamine").

Sous-vide

Halva tulemuse võimalikud põhjused

Vaakumkott avanes:

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

Valmistatud toidul on ebameeldiv kõrval- või võõras maitse:

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

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

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

🌡️ temperatuur, ⌚ valmistusaeg

Sous-vide

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

🌡️ temperatuur, 🕒 valmistusaeg

* Küpsetusaste

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

Ülessoojendamine

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

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

Ettevalmistus

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

Seejärel säilitage toiduaineid külmikus max 5 °C juures.

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

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

Seadistused

Sous-vide 

temperatuur: vt tabel

aeg: vt tabel

Sous-vide

Uuesti soojendamine töörežiimis Sous-vide

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

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

°C temperatuur, ⌚ aeg


¹ Küpsetusaste

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

² Ajad kehtivad vaakumpakendatud toiduainetele, mille esialgne temperatuur on u 5 °C (külmiku temperatuur).

³ Soojendage uuesti vaid kastmes.

Kuumutamine

Kasutage *sous vide*-meetodil valmistatud toiduainete kuumutamiseks töörežiimi *Sous-vide*  (Vt peatüki “*Sous-vide*” jaotist “Uuesti soojendamine”).

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

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

Nõud

Väiksemaid koguseid saab kuumutada taldrikul, suuremaid toiduvalmistusnõus.

Aeg

Taldrikute või küpsetusnõude arv ei mõjuta aega.

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

Nõuanded

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

Toiduainete soojendamine

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

Seadistused

Erhitzen 

või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

aeg: vt tabel

Muud rakendused

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

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

Muud rakendused

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


⌚ aeg

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

Muud rakendused

Sulatamine

Auruahjus sulatamisel on oluliselt lühem aeg kui toatemperatuuril.

 Bakterite vohamisest põhjustatud nakkusoht.

Bakterid, nt salmonellad võivad põhjustada toidumürgitust.

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

Ärge kasutage sulamisvedelikku.

Töödelge toiduaineid pärast tasakaalustusaega kohe edasi.

Temperatuur

Optimaalne sulatustemperatuur on 60 °C.

Erandid: hakkliha ja metslooma liha 50 °C.

Eel-/järelvalmistus

Vajadusel eemaldage sulatamiseks pakend.

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

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

Küpsetusnõu

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

Mittetilkuvaid toiduaineid võib sulatada perforeerimata küpsetusnõus.

Nõuanded

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

Seadistused

Auftauen 

või

Dampfparen 

temperatuur: vt tabel

sulatusaeg: vt tabel

tasakaalustusaeg: vt tabel

Muud rakendused

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

Külmutatud toiduaine	Kogus	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Piimatooted				
Viilutatud juust	125 g	60	15	10
Kohupiim	250 g	60	20–25	10–15
Rõõsk koor	250 g	60	20–25	10–15
Pehme juust	100 g	60	15	10–15
Puuvili				
Õunamoos	250 g	60	20–25	10–15
Õunatükid	250 g	60	20–25	10–15
Aprikoosid	500 g	60	25–28	15–20
Maasikad	300 g	60	8–10	10–12
Vaarikad / sõstrad	300 g	60	8	10–12
Kirsid	150 g	60	15	10–15
Virsikud	500 g	60	25–28	15–20
Ploomid	250 g	60	20–25	10–15
Tikrid	250 g	60	20–22	10–15
Köögivili				
Plokis külmutatud	300 g	60	20–25	10–15
Kala				
Kalafileed	400 g	60	15	10–15
Forellid	500 g	60	15–18	10–15
Homaar	300 g	60	25–30	10–15
Krabid	300 g	60	4–6	5
Valmistoidud				
Liha, köögivili, lisand / ühepajatoit / supid	480 g	60	20–25	10–15
Liha				
Viilutatud praad	à 125–150 g	60	8–10	15–20
Hakkliha	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

Muud rakendused

Külmutatud toiduaine	Kogus	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
Guljašš	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Maks	250 g	60	20–25	10–15
Jäneseselg	500 g	50	30–40	10–15
Metskitseselg	1000 g	50	40–50	10–15
Šnitsel / kotlet / praevorst	800 g	60	25–35	15–20
Linnuliha				
Kana	1000 g	60	40	15–20
Kanakoivad	150 g	60	20–25	10–15
Kanašnitsel	500 g	60	25–30	10–15
Kalkunikoivad	500 g	60	40–45	10–15
Küpsetised				
Leht- / pärmitainaküpsetised	–	60	10–12	10–15
Keeksitainaküpsetised / -kook	400 g	60	15	10–15
Leib/saiakesed				
Saiakesed	–	60	30	2
Peenleib, viilutatud	250 g	60	40	15
Täisteraleib, viilutatud	250 g	60	65	15
Sai, viilutatud	150 g	60	30	20

🌡️ temperatuur, ⌚ sulatusaeg, ⌛ tasakaalustusaeg

Blanšeerimine

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

Enne edasitöötlemist blanšeeritud köögiviljade värv säilib paremini.

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

Seadistused

Weitere  | Blanchieren

või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

blanšeerimisaeg: 1 minut

Menüügaren – automaatne


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

Kogu menüü korraga valmistamisel lükkatakse toiduained erinevatel aegadel küpsetuskambrisse, et need oleksid küpsed samaks ajaks.

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

Funktsioon Fertigt um ja Start um kogu menüü korraga valmistamise puhul ei pakuta.

Erilise kasutusviisi Menüügaren kasutamine

- Valige Weitere  | Menüügaren.
- Valige ja kinnitage soovitud toiduaine. Sõltuvalt toiduainest küsitakse selle suurust, kaalu ja küpsusastet.
- Valige ja kinnitage soovitud väärtused.
- Veel ühe toiduaine lisamiseks valige Lebensmittel hinzufügen ja toimige nagu esimese toiduaine puhul.
- Korrake seda toimingut ka võimaliku kolmanda toiduaine korral.

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

Muud rakendused

- Kui valmistate tilkuvaid või värvi andvaid toiduaineid perforeeritud küpsetusnõus, lükake need vahetult kogumis- või klaasaluse (sõltuvalt mudelist) kohale. Nii väldite maitsete ülekandumist või värvumist allatilkuva vedeliku tõttu.

Pärast kuumutusfaasi lõppu annab au-ruahi teile märku, millal tuleb sisse lükata järgmine toiduaine. Kui see aeg on käes, kõlab helisignaali.

See toiming kordub ka võimaliku kolmanda toiduainega.

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

Hoidistamine

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

Purgid

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

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

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

Puuvili

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

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

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

Köögivili

Peske, puhastage ja tükeldage köögiviljad.

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

Täitekogus

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

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

Liha ja vorst

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

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

Nõuanded


- Kasutage 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
Köögivilid		
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.

Nõude desinfitseerimine

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

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

- Asetage kõik nõude osad restile või 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

Muud rakendused

Niiskete rätikute soojendamine

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

Seadistused

Automatikprogramme  | Spezial | Feuchte Tücher erwärmen

või

Dampfgaren 

temperatuur: 70 °C

valmistusaeg: 2 minutit

Želatiini sulatamine

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

Seadistused

Automatikprogramme  | Spezial | Gelatine schmelzen

või

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 määrivat toiduaine.

Seadistused

Automatikprogramme  | Spezial | Honig entkristallisieren

või

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

Automatikprogramme  | Spezial | Schokolade schmelzen

või

Dampfgaren 

temperatuur: 65 °C

valmistusaeg: 20 minutit

Muud rakendused

Jogurti valmistamine

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

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

Jogurt peab olema värske (säilitusaeg lühike).

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

Jogurtil ja piimal peab olema sama rasvasisaldus.

Purke ei tohi tardumise ajal liigutada ega raputada.

Pärast valmistamist peab jogurti kohe külmikus maha jahutama.

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

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

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

Seadistused

Automatikprogramme  | Spezial | Joghurt herstellen

või

Dampfgaren 

temperatuur: 40 °C
aeg: 5 tundi

Halva tulemuse võimalikud põhjused

Jogurt ei ole tihke:

juuretise vale säilitamine, jahutusahel katkestati, pakend oli kahjustatud, piima ei kuumutatud piisavalt.

Eraldunud on vedelik:

purke liigutati, jogurtit ei jahutatud piisavalt kiiresti maha.

Jogurt on teraline:

piima kuumutati üle, piim ei olnud täiesti nõuetekohane, piima ja juuretist ei segatud ühtlaseks.

Peki sulatamine

Pekk ei pruunisu.

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

Seadistused

Automatikprogramme  | Spezial | Speck auslassen

või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: 4 minutit

Sibulate hautamine


Hautamine tähendab omas mahlas küpsetamist, vajadusel vee lisamisega.

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

Seadistused

Automatikprogramme  | Spezial | Zwiebeln dünsten

või

Dampfgaren 

temperatuur: 100 °C

valmistusaeg: 4 minutit

Muud rakendused

Mahla aurutamine

Auruahjus saab pehmetest ja poolkõvade puuviljadest mahla aurutada.

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

Ettevalmistus

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

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

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


Nõuanded

- Maitse ümardamiseks segage mahe-
daid puuvilju tugevamaitsetega.
- 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 tugevamaitsete puuvilja kohta 100–150 g suhkrut.
- Kui te soovite saadud mahla säilitada, valage see puhastesse pudelitesse ja sulgege need kohe.

Puuviljast mahla aurutamine

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

Seadistused


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

Toiduainetelt kesta eemaldamine

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

Seadistused

Dampfgaren 
temperatuur: 100 °C
aeg: vt tabel

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

 aeg


Õunte konserveerimine

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

Seadistused

Automatikprogramme  | Obst | Äpfel | Ganz


või

Dampfgaren 
temperatuur: 50 °C
konserveerimisaeg: 5 minutit


Munapudru valmistamine

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

Seadistused

Dampfgaren 
temperatuur: 100 °C
valmistusaeg: 4 minutit


Töötundide

Valides Weitere  | Betriebsstunden, saate vaadata auruahju töötundide koostavust.

Automaatprogrammid

Arvukad automaatprogrammid juhivad teid mugavalt ja kindlalt optimaalse valmistustulemuseni.

Kategooriad

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

Automaatprogrammide kasutamine

■ Valige Automatikprogramme .


Kuvatakse valikuloendit.

■ Valige soovitud kategooria (nt Fisch).


Kuvatakse valitud kategoorias olevad automaatprogrammid.

■ Valige soovitud automaatprogramm.

■ Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

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

Kasutamishüpsed

- Enne automaatprogrammi käivitamist laske küpsetuskambril pärast küpsetusprotsessi kõigepealt toatemperatuurini jahtuda.
- Kaaluandmed põhinevad kaalul tüki kohta. Valmistada saab ühe tüki lõhet à 250 g või kümme tükki lõhet à 250 g korraga.
- Küpsusastet kujutatakse seitsme segmendiga joonindikaatorina. Soovitud küpsusastme saate seadistada navigeerimisala kaudu.
- Kategoorias Reis on pikateralise ja ümarateralise riisi programmide juures lisaks valik Allgemein. Kasutage seda automaatprogrammi, kui soovite valmistada pika- või ümarateralisi riisisorte, mille jaoks ei ole eraldi automaatprogrammi saadaval.
- Mõne automaatprogrammi puhul saab käivitus- või lõppaega nuppudega Start um ja Fertig um muuta.
- Menüüpunkti Garschritte anzeigen all on loetletud automaatprogrammi üksikud valmistussammud. Mõnes automaatprogrammis on lisaks menüüpunkt Aktionen anzeigen. Vajalikud tegevused, nt valmistatava toiduaine ahju lükkamine või koostisainete lisamine, saab avada selle menüüpunkti abil. Valmistusprotsessi ajal saate tegevusi kuvada  Info abil.

- Kui lükkate valmistatava toidu kuuma küpsetuskambrisse, olge ukse avamisel ettevaatlik. Väljuda võib kuum aur. Astuge samm tagasi ja oodake, kuni aur on väljunud. Jälgige, et te ei puutuks kokku kuuma auru ega kuumade küpsetuskambri seintega. Põletusohu.
- Kui pärast automaatprogrammi lõppemist ei ole toit veel teie soovi kohaselt valminud, valige Nachgaren.
- Automaatprogramme saab salvestada ka funktsiooni Eigene Programme all. Valige selleks pärast automaatprogrammi lõppemist andurnupp ↵.

Eigene Programme

Lua ja salvestada saab kuni 20 oma programmi.

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

Kui aktiveerite oma programmi uuesti, kulgeb see automaatselt.

Teised võimalused oma programmide loomiseks:

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

Seejärel sisestage programminimi.

Oma programmide loomine

- Valige Eigene Programme .

- Valige Programm erstellen.

Nüüd saate määrata seadistused esimese valmistussammu jaoks.

Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

- Valige ja kinnitage soovitud seadistused.
- Valige Garschritt abschließen.

Seadistused esimese valmistussammu jaoks on määratud.

Valmistussamme saab lisada, näiteks kui pärast esimest töörežiimi tuleb kasutada teist režiimi.

- Kui vajalikud on lisavalmistussammud, valige Garschritt hinzufügen ja toimige nagu 1. valmistussammu puhul.

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

- Kui olete kõik vajalikud valmistussammud määranud, valige Speichern.

- Sisestage programminimi.


- Valige ✓.

Ekraanil kuvatakse kinnitus, et teie programminimi salvestati.

- Kinnitage nupuga OK.

Salvestatud programmi saab käivitada kohe või viivitusega või muuta valmistussamme.

Oma programmide käivitamine

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

Sõltuvalt programmiseadistustest kuvatakse järgmiseid menüüpunkte.


- Sofort starten
Programm käivitatakse kohe. Küpsetuskambri küte lülitub kohe sisse.
 - Fertig um
Määrate aja, millal programm peab lõppema. Sel ajahetkel lülitub küpsetusprotsess automaatselt välja.
 - Start um
Määrate aja, millal programm peab käivituma. Sel ajahetkel lülitub küpsetusprotsess automaatselt sisse.
 - Garschritte anzeigen
Kuvatakse kokkuvõtet teie seadistustest.
- Valige soovitav menüüpunkt.

Programm käivitub kohe või seadistatud ajahetkel.

- Kui programm on lõppenud, valige andurnupp .

Valmistussammude muutmine

Oma nime all salvestatud automaatprogrammide valmistussamme ei saa muuta.

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


Ekraanil kuvatakse kinnitus, et teie programminimi salvestati.

- Kinnitage nupuga OK.

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

Eigene Programme

Nime muutmise


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

Ekraanil kuvatakse kinnitus, et teie programminimi salvestati.



- Kinnitage nupuga OK.

Programminimi on muudetud.




Oma programmide kustutamine

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

Programm on kustutatud.

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




Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi (töörežiim Dampfgaren)

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

⁴ tasand(id),  temperatuur,  valmistusaeg

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


Kontrolltoidud, kogu menüü korraga valmistamine¹ (töörežiim Dampfgaren)

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

⁴ tasand,  temperatuur,  valmistusaeg


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

Puhastamine ja hooldus

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

Laske küpsetuskambril, kinnitusrestil ja tarvikutel enne puhastamist esmalt jahtuda.

 Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht.

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

Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks aurupuhastit.

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

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

Kasutage puhastamiseks üksnes olmekasutuseks mõeldud puhastusvahendeid.

Eemaldage puhastusvahendite jäägid kohe.

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

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

Pealispinnad võivad värvi muuta või muutuda.

Soovitame mustuse kohe eemaldada.

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

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

Sobimatud puhastusvahendid

Pealispinna kahjustuste vältimiseks ärge kasutage puhastamisel

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

Esipaneeli puhastamine

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

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

Puhastamine ja hooldus

Küpsetuskambri puhastamine

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

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

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

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

Automaatse ukseavaja puhastamine.

Jälgige, et ukseavaja ei ummistuks toidujääkidega.

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

Veepaagi puhastamine

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

Tarvikute puhastamine

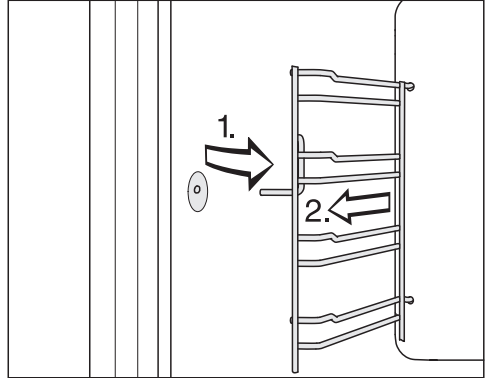
Kõiki tarvikuid tohib pesta nõudepesumasinas.

Kogumiskausi, resti, küpsetusnõu puhastamine

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

Kinnitusresti puhastamine

Kinnitusreste tohib pesta nõudepesumasinas.



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

Paigaldamine toimub vastupidises järjekorras.

- Paigaldage kinnitusrestid hoolikalt.

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

Puhastamine ja hooldus

Katlakivi eemaldamine auruahjust

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

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

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

Soovitame auruahjust katlakivi eemaldada enne, kui see lukustub.

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

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

- Lülitage auruahi sisse ja valige Entkalcken (S).

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 S leige veega ja lisage sellele kaks Miele katlakivieemaldustabletti.
- Oodake, kuni katlakivieemaldustabletid on lahustunud.

- Lükake veepaak sisse.

- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse järelejäänud aeg. Katlakivi eemaldamise protsess käivitub.

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

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

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

Pärast järelejäänud aja lõppemist kuvatakse Fertig ja kõlab helisignaal.

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

Mida teha, kui ...

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

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

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


Teated näidikutel / ekraanil

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

Ootamatu käitumine

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

Mida teha, kui ...

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

Müra

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

Üldised probleemid või tehnilised tõrked

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

Juurdeostetavad tarvikud

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

Neid tooteid saate hõlpsasti tellida Miele veebipoest.

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

Küpsetusnõud

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

- erinevates suurustes perforeeritud küpsetusnõud
- erinevates suurustes perforeerimata küpsetusnõud

Puhastus- ja hooldusvahendid

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

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

Kontakt tõrgete korral

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

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

Miele klienditeeninduse kontaktandmed leiate selle dokumendi lõpust.

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

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


Garantii

Garantiaeg on 2 aastat.

Lisateavet leiate kaasasolevast garantiitingimuste kirjeldusest.

Paigaldus

Paigaldamise ohutusjuhised

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

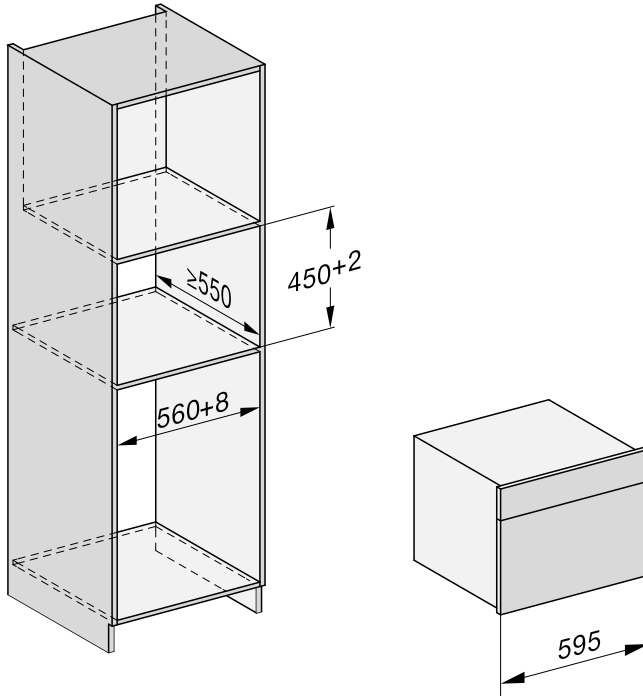
- ▶ Et auruahi ei saaks kahjustada, peavad auruahju tüübisildil toodud ühendusandmed (sagedus ja pinge) kindlasti vastama elektrivõrgu andmetele.
Võrrelge neid andmeid enne ühendamist. Kahtluste korral küsige nõu elektrikult.
- ▶ Harupesad või pikendusjuhe ei paku vajalikku ohutust (tulekahju- oht).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

Paigaldusmõõdud

Kõik mõõdud on antud millimeetrites.

Paigaldamine kõrgesse kappi

Paigaldusniši taga ei tohi olla kapi tagaseina.

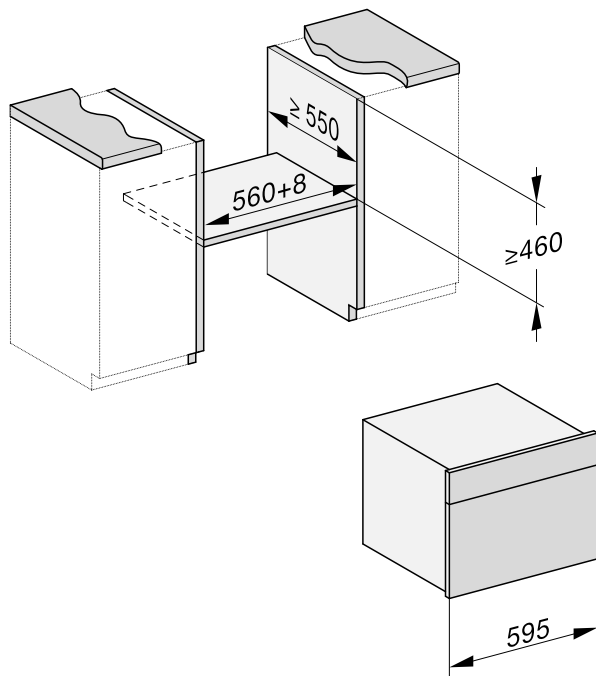


Paigaldus

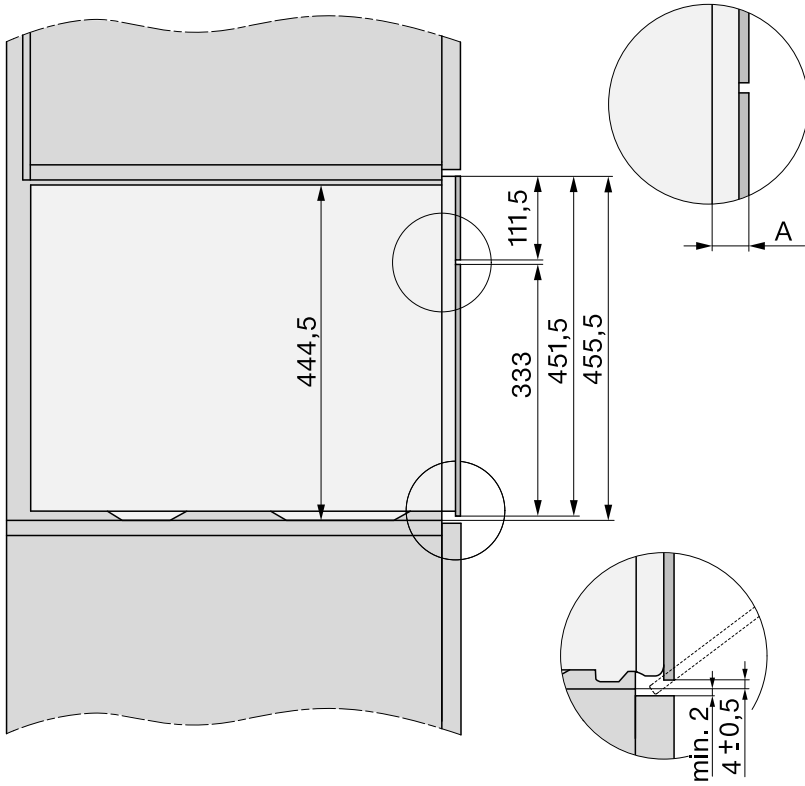
Paigaldamine alumisse kappi

Paigaldusniši taga ei tohi olla kapi tagaseina.

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



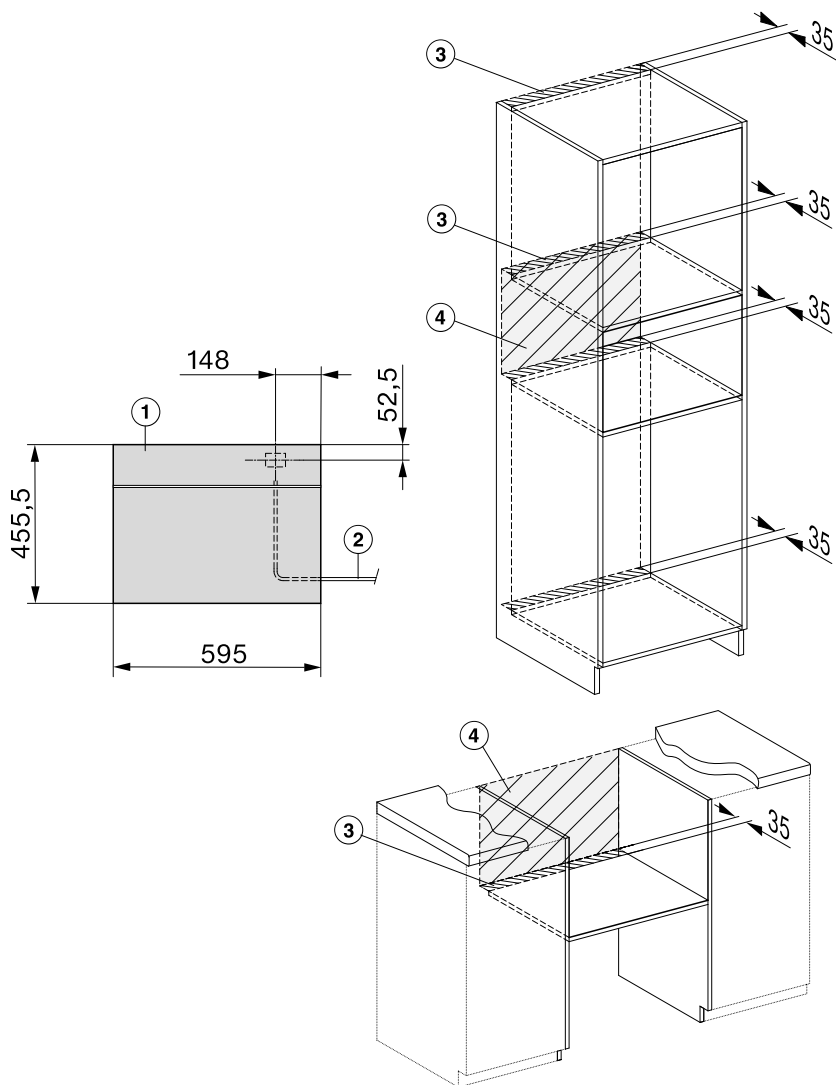
Külgvaade



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

Paigaldus

Ühendus ja õhutus



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

Auruahju paigaldamine

- Kinnitage toitejuhe auruahju külge.

Asjatundmatu transport võib põhjustada kahjustusi.

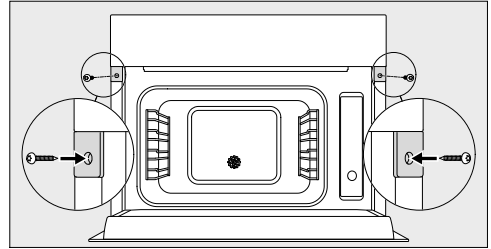
Kui kannate auruahju käepidemest, võib uks kahjustada saada.

Kasutage kandmiseks korpuse külgedel asuvaid käepidemeid.

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

Kõrvalekalle horisontaalist tohib olla maksimaalselt 2°.

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




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

Paigaldus

Elektriühendus

Auruahi on valmis ühendamiseks kaitsemaandusega seinakontakti.


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

 Ülekuumenemisest tingitud tuleoht.

Auruahju kasutamine harupesade või pikendusjuhtmetega võib põhjustada juhtme ülekoormust.

Ohutuse huvides ärge kasutage harupesi ega pikendusjuhtmeid.

Elektrivõrk peab vastama standardile VDE 0100.

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

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

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

Kahtluse korral küsige nõu elektrikult.

Võimalik on ajutine või pidev kasutamine autonoomse või võrguga mittesünkroonse energiavarustusüsteemiga (nt minivõrgud, varusüsteemid). Kasutamise eeltingimus on, et energiavarustusüsteem vastab standardi EN 50160 või võrreldava standardi nõuetele.

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

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

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

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

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

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

Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid

Kommunikatsioonimooduli käsitsemiseks ja juhtimiseks kasutab Miele isiklikku või kolmandate isikute tarkvara, mis ei kuulu nn avatud lähtekoodiga tarkvara litsentsitingimuse kohaldamisalasse. See tarkvara / need tarkvarakomponendid on kaitstud autoriõigusega. Järgida tuleb Miele ja kolmandate isikute autoriõigusi.

Peale selle sisaldab käesolev kommunikatsioonimoodul tarkvarakomponente, mis antakse edasi avatud lähtekoodiga tarkvara litsentsitingimustel. Sisalduvad avatud lähtekoodiga komponendid ja nendega seotud autoriõiguse alased märkused, vastavad kehtivad litsentsitingimuste koopiad, samuti vajaduse korral muu info saab avada seadmes lokaalselt IP alusel veebibrauseri kaudu (<http://<ip aadress>/Licenses>). Seal kirjeldatud avatud lähtekoodiga tarkvara litsentsitingimuste vastutus- ja garantiitingimused kehtivad üksnes asjaomaste õiguste omanike kohta.

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

I Garantii kestus ja algus

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

Garantiitoimingud ja garantiist tulenevad asendustarned ei pikenda garantiiaega.

II Garantii tingimused

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

III Garantii sisu ja ulatus

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

IV Garantii piirangud

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

1. Puudulik ülesseadmine või paigaldamine, nt kehtivate ettevaatusabinõude või kirjalike kasutus-, paigaldus- ja 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. Remonttööid 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
“ein” für 15 Sekunden”	“Sees” 15 sekundiks
12 Std	12 tundi
24 Std	24 tundi
aktivieren	Aktiveerimine
ändern	Muutmine
Anzeige	Näidik
Äpfel	Õunad
Aufheizen	Kuumutamine
Auftauen	Sulatamine
aus	Väljas
ausführen	Teostamine
Automatikprogramme	Automaatprogramm
Begrüßungsmelodie	Tervitusmeloodia
Beleuchtung	Valgustus
Betriebsart wählen	Töörežiimi valimine
Betriebsart wechseln?	Kas vahetada töörežiimi?
Betriebsarten	Töörežiimid
Betriebsstunden	Töötundide
Bitte warten	Palun oodake
Blanchieren	Blanšeerimine
Dampfgaren	Aurutamine
Dampfreduktion	Auru vähendamine
Datum	Kuupäev
deaktivieren	Inaktiveerimine
deutsch	Saksa keel
Display	Ekraan
Display-Helligkeit	Ekraani heledus

Legend

DE - Legende	EE - Legend
Eco-Dampfgaren	Säästuaaurutamine
Eigene Programme	Oma programmi puhul
ein	Sisse
Einheiten	Ühikud
Einkochen	Hoidistamine
einrichten	Häälestamine
einstellen 00:00 Min	Seadistamine 00:00 min
Einstellungen	Seadistused
english	Inglise keel
Entkalken	Katlakivieemaldus
Erhitzen	Kuumutamine
Fernsteuerung	Kaugjuhtimine
Fertig	Valmis
Fertig um	Valmis kell
Feuchte Tücher erwärmen	Niiskete rätikute soojendamine
Fisch	Kala
Fleisch	Liha
ganz	Terved
Garschritt abschließen	Valmistussammu lõpetamine
Garschritt hinzufügen	Valmistussammu lisamine
Garschritte anzeigen	Valmistussammude kuvamine
Garzeit	Valmistusaeg
Gelatine schmelzen	Želatiini sulatamine
Gemüse	Köögivilid
Geräteeinstellungen	Seadme seadistused
Geschirr entkeimen	Nõude steriliseerimine
Getreide	Teravili

Legend

DE - Legende	EE - Legend
Gewicht	Kaal
Händler	Edasimüüja
Hefeteig gehen lassen	Pärmitaina kergitamine
Helligkeit	Heledus
Honig entkristallisieren	Mee sulatamine
Hühnereier	Kanamunad
Hülsenfrüchte	Kaunviljad
Inbetriebnahmesperre	Kasutuslukk
Info	Info
ja	Jah
Joghurt herstellen	Jogurti valmistamiseks
Krustentiere	Koorikloomad
Kurzzeit	Lühiaeg
Lautstärke	Helitugevus
löschen	Kustutamine
Melodien	Meloodiad
Messeschaltung	Demorežiim
Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht	Demorežiim aktiveeritud. Seade ei kuumuta
Miele@home einrichten	“Miele@home”i seadistamine
Muscheln	Karbid
nachgaren	Järelvalmistamine
Nachtabstaltung	Õine väljalülitus
Name ändern	Nime muutmise
neu einrichten	Uuesti häälestama
Obst	Puuvili
OK	OK

Legend

DE - Legende	EE - Legend
Programm ändern	Programmi muutmise
Programm erstellen	Programmi loomine
Programm löschen	Programmi kustutamine
Programm starten	Programmi käivitamine
Reis	Riis
Remote Update	Kauguuendamine
Schokolade schmelzen	Šokolaadi sulatamine
Sicherheit	Turvalisus
Signaltöne	Signaaltoonid
sofort starten	Käivita kohe
Softwareversion	Tarkvaraversioon
Solo-Ton	Üksik toon
Speck auslassen	Peki sulatamine
speichern	Salvestamine
Spezial	Eriline
Sprache	Keel
Start um	Käivitus kell
Tageszeit	Kellaaeg
Tastensperre	Nupulukk
Tastenton	Nuputoon
Teigwaren	Tainatooted
Temperatur	Temperatuur
überspringen	Vahelejätmine
Verbindungsstatus	Ühenduse olek
Vorgang abrechnen	Protsessi katkestamine
Vorgang abrechnen?	Kas katkestada protsess?
Vorschlagstemperaturen	Soovitavad temperatuurid

Legend

DE - Legende	EE - Legend
Warmhalten	Soojashoidmine
Wasserhärte	Vee karedus
Weitere	Täiendavad
Werkeinstellungen	Tehaseseadistused
Wurstwaren	Vorstitooted
Zeitformat	Ajavorming
zurücksetzen	Lähtestamine
Zwiebeln dünsten	Sibulate hautamine



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

DG 7440

et-EE

M.-Nr. 11 266 150 / 04