

SIEMENS



# Auruahi

CD634GB.1

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

et Kasutusjuhend

Register  
your  
product  
online



# Sisukord

	<b>Ettenähtud kasutamine</b> .....	<b>4</b>
	<b>Olulised ohutusnõuded</b> .....	<b>4</b>
	<b>Kahjustuste põhjused</b> .....	<b>5</b>
	<b>Keskkonnakaitse</b> .....	<b>6</b>
	Energia säästmine .....	6
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus .....	6
	<b>Seadmega tutvumine</b> .....	<b>7</b>
	Juhtpaneel .....	7
	Juhtelemendid; .....	7
	Ekraan .....	7
	Aurutamise menüü .....	8
	Funktsioonide menüü .....	8
	Muu teave .....	8
	Ahju funktsioonid .....	8
	<b>Tarvikud</b> .....	<b>9</b>
	Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud .....	9
	Lisatarviku sissepanek .....	9
	Täiendavad lisatarvikud .....	9
	<b>Enne esmakordset kasutamist</b> .....	<b>10</b>
	Enne esmakordset kasutuselevõttu .....	10
	Esmakordne kasutuselevõtt .....	10
	Seadme kalibreerimine ja ahjukambri puhastamine ..	10
	Lisatarvikute puhastamine .....	11
	<b>Seadme kasutamine</b> .....	<b>11</b>
	Seadme sisse- ja väljalülitamine .....	11
	Funktsiooni käivitamine või katkestamine .....	11
	Täitke veepaak .....	12
	Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine .....	12
	Iga kord pärast kasutamist .....	12
	<b>Ajafunktsioonid</b> .....	<b>13</b>
	Signaalkell .....	13
	Kestus .....	14
	Lõpetusaeg .....	14
	<b>Road</b> .....	<b>15</b>
	Roogade valimine ja seadistamine .....	15
	Juhised roogade kohta .....	15
	Tabel .....	16
	<b>Lapselukk</b> .....	<b>16</b>
	Aktiveerimine ja inaktiveerimine .....	16
	<b>Põhiseaded</b> .....	<b>17</b>
	Seadistuste muutmine .....	17
	Seadistuste loend .....	17
	Kellaaja muutmine .....	17

	<b>Puhastamine</b> .....	<b>18</b>
	Puhastusvahendid .....	18
	Katlakivi eemaldamine .....	19
	Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine .....	19
	Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine .....	20
	Kanderaamistike puhastamine .....	21
	<b>Mida teha tõrgete korral?</b> .....	<b>22</b>
	Tõrgete tabel .....	22
	Ahjulambi vahetamine .....	23
	Klaaskatte või tihendite väljavahetamine .....	23
	Ukse tihendi vahetamine .....	23
	<b>Klienditeenindus</b> .....	<b>24</b>
	E-number ja FD-number .....	24
	<b>Tabelid ja soovitusel</b> .....	<b>24</b>
	Tarvik .....	24
	Nõu .....	24
	Valmimisaeg ja kogus .....	24
	Toiduainete ühtlane jaotamine .....	24
	Survetundlikud toiduained .....	24
	Mitme roa üheaegne valmistamine .....	24
	Köögivili .....	25
	Lisandid ja kaunviljad .....	25
	Linnuliha ja muu liha .....	26
	Kala .....	26
	Supid, muu .....	27
	Dessert, kompott .....	27
	Roogade regenererimine .....	28
	Ülessulatamine .....	28
	Taina kergitamine .....	28
	Mahla aurutamine .....	28
	Sissetegemine .....	29
	Sügavkülmutatud tooted .....	29
	Kontrollroad .....	30

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: **[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)** ja Internetikauplusest: **[www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)**

## Ettenähtud kasutamine

Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi. Sellest leiate vajaliku teabe seadme ohutuks ja õigeks käsitlemiseks. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend alles hilisemaks kasutamiseks või seadme järgmiste omanike tarvis.

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit. Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamisel ärge ühendage seadet vooluvõrku.

Ilma pistikuta seadmeid võib vooluvõrku ühendada üksnes väljaõppinud elektrik. Seadme garantii ei laiene kahjustustele, mis on põhjustatud valest ühendamisest vooluvõrku.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes kodustest tingimustes. Kasutage seadet vaid toitute ja jookide valmistamiseks. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 2000 meetrit üle merepinna.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitlemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.  
→ "Tarvikud" lk 9

## Olulised ohutusnõuded

### Hoiaatus – Põletuse oht!

- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske seadmest jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.
- Kui ahi töötab, võib ahjust välja paiskuda kuuma õhku. Ärge puudutage ventilatsiooniavasid. Hoidke lapsed seadmest eemal.

### Hoiaatus – Põletuse oht!

- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru. Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.
- Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav. Ukse avamise ajal ärge paiknege seadmele liiga lähedal. Avage seadme ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Auruti alusel olev vesi on kuum ka pärast väljalülitamist. Ärge tühjendage auruti alust kohe pärast väljalülitamist. Laske seadmest enne puhastamist jahtuda.
- Keedunõu väljavõtmisel võib kuuma vedelikku loksuda üle nõu ääre. Kuuma nõu väljatõstmisel kandke pajakindaid ja olge ettevaatlik.

### Hoiaatus – Vigastuste oht!

- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Süttimisohtlikud vedelikud võivad kuumas ahjus süttida (plahvatusohu teke). Ärge valage veepaaki süttimisohtlikke vedelikke (nt alkoholisaldusega jooke). Veepaaki tohib valada vaid vett ja tootja soovitatud katlakivieemaldit.



**⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!**

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Ahjulambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all. Enne vahetamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.

** Kahjustuste põhjused****Tähelepanu!**

- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ahju põhi ja auruti alus peavad alati jääma vabaks. Kuumuse kogunemine võib seadet kahjustada. Asetage nõu alati aukudega aurutamisplaadile või restile.
- Ahjus olev alumiiniumfoolium ei tohi kokku puutuda ukseklaasiga. Ukseklaasi värv võib pöördumatult muutuda.
- Keedunõu: keedunõu peab olema kuumus- ja aurukindel.
- Roosteplekkeidega nõu: ärge kasutage roosteplekkeidega nõusid. Juba väikeste plekkide toimel võib ahjus tekkida rooste.
- Mahatilkuv vedelik: Aukudega aurutamisplaadi kasutamisel asetage plaadi alla alati küpsetusplaat, universaalpann või aukudeta aurutamisplaat. Eraldud vedelik tilgub selle peale.
- Ahjus olev niiskus: ahju pikemaks ajaks jääv niiskus võib tekitada roostet. Pärast kasutamist laske ahjul kuivada. Ärge hoidke vedelikusisaldusega toiduaineid suletud ahjus pikemat aega. Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.
- Väga märdunud tihend: kui tihend on väga märdunud, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgnev köögimööbel võib kahjustada saada. Hoidke tihend alati puhas. → "Puhastamine" lk 18
- Ahjuuks toena või alusena: ärge toetuge, istuge ega astuge ahjuukse peale. Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid.
- Lisatarviku asetamine ahju: olenevalt seadme mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi. Lükake lisatarvik alati lõpuni ahju.
- Seadme transportimine: transportides ärge hoidke seadet uksekäepidemest. Uksekäepide ei pea ahju kaalule vastu ja võib küljest murduda.
- Ahju hooldamine: Ahjukamber on valmistatud roostevabast terasest. Vale hoolduse tagajärjel võib ahjukambris tekkida rooste. Pidage kinni kasutusjuhendis toodud hooldus- ja korrashoiujuhised. Eemaldage ahjust mustus kohe, kui ahi on jahtunud.
- Kuum vesi veepaagis: kuum vesi võib pumpa kahjustada. Valage veepaaki ükses külma vett.
- Katlakivieemaldi: vältige katlakivieemaldi sattumist juhtpaneelile ja teistele tundlikele pindadele. Pind saab kahjustada. Kui katlakivieemaldit peaks sellistele pindadele siiski sattuma, peske see kohe veega maha.
- Veepaagi puhastamine: ärge pange veepaaki nõudepesumasinasse. Vastasel korral saab veepaak kahjustada. Puhastage veepaaki pehme lapi ja tavalise nõudepesuvahendiga.

## Keskkonnakaitse

Teie uus seade on eriti energiatõhus. Järgnevalt leiate soovitusel selle kohta, kuidas seadme kasutamisel veelgi rohkem energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

### Energia säästmine

- Laske seadmel eelnevalt kuumeneda vaid siis, kui seda on nõutud retseptis või kasutusjuhendis sisalduvates tabelites.
- Kasutage tumedast metallist või emailitud küpsetusvorme. Need võtavad kuumust eriti hästi vastu.
- Ahju ust avage küpsetusprotsessi ajal võimalikult harva.
- Mitut kooki on soovitatav küpsetada üksteise järel. Ahi on veel kuum. Tänu sellele lüheneb teise koogi küpsetusaeg. Võite ka 2 keeksivormi ahju asetada üksteise kõrvale.
- Pikema küpsetusaja korral võite ahju 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada ja kasutada valmisküpsetamiseks jääkkuumust.

### Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käideldge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.

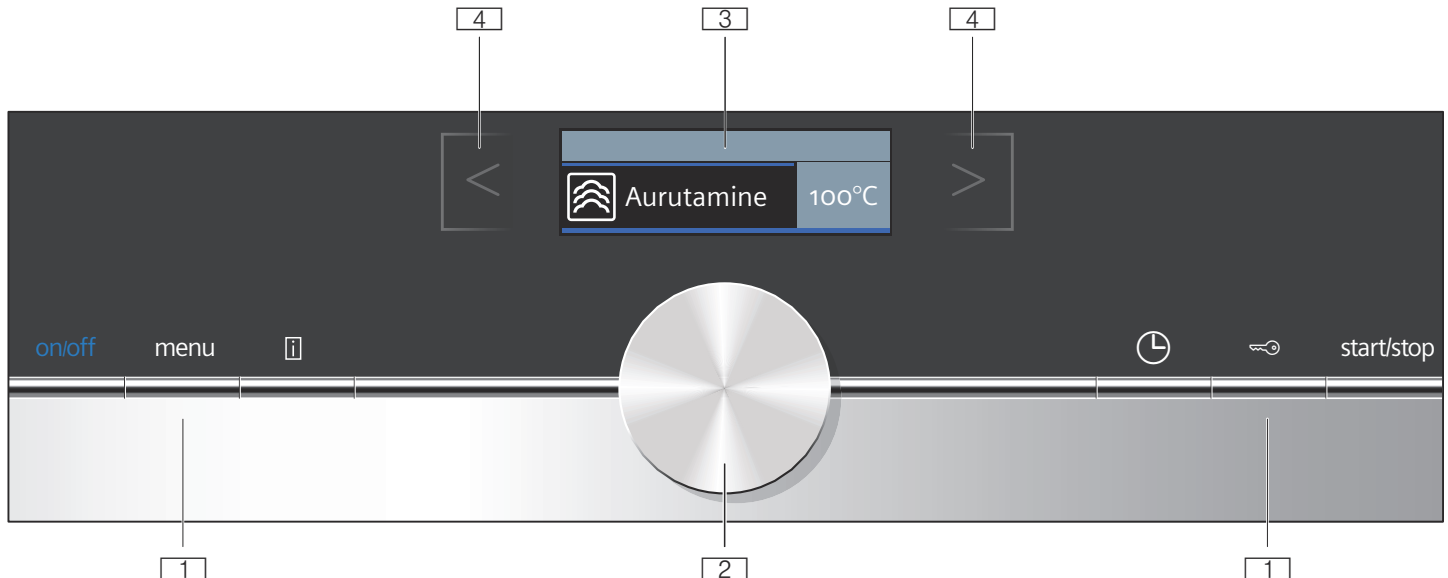


Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

## Seadmega tutvumine

Selles peatükis anname Teile juhiseid juhtpaneeli ja juhtelementide käsitlemiseks. Peale selle tutvute seadme erinevate funktsioonidega.

**Märkus:** Olenevalt seadme tüübist võib esineda erinevusi värvides ja detailides.



- 1 Nupud**  
Juhtpaneeli vasakus ja paremas servas olevatel nuppudel on survepunkt. Nupu käsitlemiseks vajutage nupule.
- 2 Pöördnupp**  
Funktsiooninuppu saab pöörata paremale või vasakule.
- 3 Ekraan**  
Ekraanil näete väljareguleeritud väärtusi, valikuvõimalusi või juhiseid.
- 4 Puuteväljad**  
Ekraanist vasakule < ja paremale > jäävate puuteväljade all on sensorid. Asjaomase funktsiooni väljavalimiseks puudutage vastavat noolt.

## Juhtpaneel

Juhtpaneelil reguleerite nuppude ja pöördnupu abil välja seadme erinevad funktsioonid. Ekraanil näete aktuaalseid seadistusi.

### Puuteväljad

<	Ekraanist vasakule jääv väli	Navigeerimine vasakule
>	Ekraanist paremale jääv väli	Navigeerimine paremale

### Pöördnupp

Pöördnupuga muudate ekraanile kuvatud funktsioone ja reguleeritavaid väärtusi.



Enamiku valikuloendite, näiteks kuumutusviiside puhul algab pärast viimast punkti jälle esimene. Temperatuuri puhul peate juhtnupu uuesti tagasi keerama, kui olete jõudnud minimaalse või maksimaalse väärtuse juurde.

## Juhtelemendid;

Juhtelementide abil saate seadet lihtsalt ja kiiresti seadistada.

### Nupud ja puuteväljad

Järgnevalt selgitatakse ülevaatlikult erinevate nuppude ja puuteväljade tähendust

Nupud	Tähendus
on/off	Seadme sisse- ja väljalülitamine
menu	Menüü Funktsioonide menüü avamine
	Teave Juhiste kuvamine
	Ajafunktsioonid Ajafunktsioonide menüü avamine
	Lapselukk Lapseluku pealepanek ja maha võtmine
start/stop	Funktsiooni käivitamine, peatamine või katkestamine

## Ekraan

Ekraan on sellise ülesehitusega, et saate kõiki andmeid lugeda ühekorraga.

Väärtus, mida saate parasjagu muuta, on fookuses. See on valges kirjas ja selle taust on tume.


### Oleku rida

Oleku rida on ekraani ülaosas. Seal kuvatakse kellaega ja seatud ajafunktsioone.

## Temperatuurikontroll





Temperatuurikontrolli kastikesed näitavad ahju kuumenemise etappe.

Kuumutuskontroll	Kuumenemiskontroll näitab temperatuuri tõusu ahjus. Kui kõik kastikesed on täitunud, on käes õige hetk roa ahju asetamiseks.
Jääkkuumuse näit	Kui seade on välja lülitatud, ilmub oleku reale joon, mis näitab ahju jääkkuumust. Näit kustub, kui ahi on jahtunud temperatuurile 60°C.

**Märkus:** Termilise inertsi tõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda. Kuumenemise ajal saate nupust  esitada päringu ahju kuumenemistemperatuuri kohta.

## Aurutamise menüü

Seadmel on erinevad kuumutusviisid. Pärast seadme sisselülitamist jõuate otse aurutamise menüüsse, kust leiate kuumutusviisid.

Auruga kuumutusviis	Temperatuur	Otstarve
 Aurutamine	30-100 °C	Köögilja, kala, lisandite valmistamiseks, puuvilja aurutamiseks ja blanšeerimiseks
 Regenerating (regenerimine)	80-100 °C	Portsjonroogadele Valmisroogade säästlik soojendamine. Aur ei lase roogadel kuivaks muutuda
 Taina kergitamine	30-50 °C	Pärmitaina jaoks Tainas kerkib tunduvalt kiiremini kui toatemperatuuril. Taina pind ei muutu kuivaks
 Ülessulamine	30-60 °C	Puu- ja köögivilja jaoks Niiskuse mõjul kandub soojus roogadele õrnalt üle. Road ei muutu kuivaks ega muuda oma kuju

## Soovituslikud väärtused


Iga kuumutusviisi kohta annab seade soovitusliku temperatuuri või astme. Selle võite üle võtta või seda võite vastavas vahemikus muuta.

## Funktsioonide menüü

Menüü all on erinevate funktsioonide alajaotused. Nii on võimalik soovitud funktsioonile kiiresti ligi pääseda.

Funktsioon	Otstarve
Aurutamine → "Seadme kasutamine" lk 11	Reguleerige välja sobiv auruga kuumutusviis ja käivitage.
Road	Roogade valmistamine aururežiimil.
Katlakivi eemaldamine	Eemaldage katlakivi veesüsteemist.
Seadistused → "Põhiseaded" lk 17	Seadme põhiseadistusi saate kohandada oma harjumustega.

## Muu teave

Enamikul juhtudel annab seade just teostatud tegevuse kohta juhiseid ja lisateavet. Selleks vajutage nupule . Ekraanil kuvatakse mõne sekundi jooksul juhised.

Mõned juhised ilmuvad automaatselt, näiteks kinnitamisjuhised või käsud või hoiatused.

## Ahju funktsioonid

Mõned funktsioonid kergendavad seadme käsitsemist. Ahi on näiteks terves ulatuses valgustatud ja ventilaator kaitseb seadet ülekuumenemise eest.

### Seadme ukse avamine

Kui avate töötamise ajal seadme ukse, siis seadme töö katkeb. Pärast ukse sulgemist töö jätkub.

### Ahjuvalgustus

Ahjuvalgustus lülitub sisse, kui avate ahju ukse. Kui uks jääb lahti kauemaks kui ca 15 minutiks, lülitub valgustus uuesti välja.

Enamik funktsioonide puhul lülitub ahjuvalgustus sisse kohe, kui funktsioon käivitub. Kui töö on lõppenud, lülitub see välja.

**Märkus:** Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, et ahjuvalgustus ei lülitu sisse töötava seadme puhul.

### Ventilaator

Ventilaator lülitub vajaduse korral sisse ja välja. Kuum õhk väljub ukse kaudu.

### Tähelepanu!

Ärge katke ventilatsiooniavasid kinni. Vastasel korral kuumeneb küpsetusahi üle.

Et ahi pärast kasutamist kiiremini jahtuks, jätkab ventilaator teatud aja jooksul pärast ahju väljalülitamist tööd.

**Märkus:** Ventilaatori töötamise aega saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 17



## Tarvikud

Seadmega on kaasas erinevad lisatarvikud: Siin saate ülevaate komplektis olevatest lisatarvikutest ja nende õigest kasutamisest.

### Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud

Seade on varustatud järgmiste lisatarvikutega:



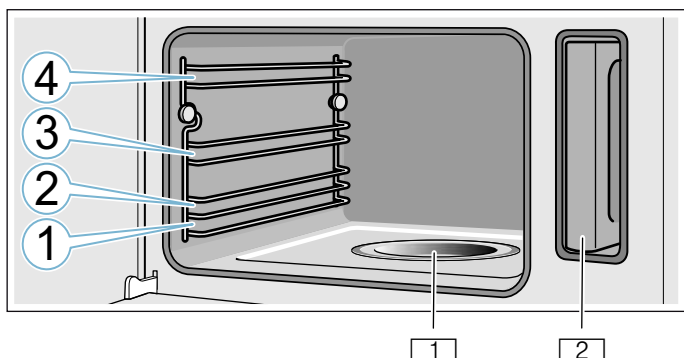
Kasutage ainult originaaltarvikuid. Need on seadmes kasutamiseks spetsiaalselt välja töötatud.

Täiendavaid lisatarvikuid võite osta müügiesindustest.

### Lisatarviku sissepanek

Ahjus on 4 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.

Ahjus on kõige kõrgem tasand mõnikord tähistatud grilli sümboliga.



- 1 Auruti alus
- 2 Veepaak paagipesas

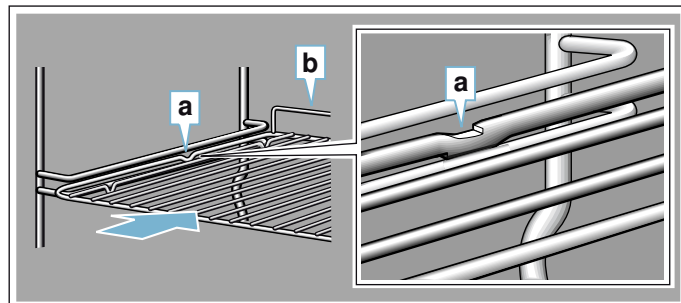
### Tähelepanu!

- Ärge asetage esemeid ahju põhja. Ärge katke seda alumiiniumfooliumiga. Kogunev kuumus võib seadet kahjustada. Ahju põhi ja auruti alus peavad alati jääma vabaks. Asetage nõu alati aukudega aurutamisplaadile või restile
- Ärge asetage lisatarvikut tasandite vahele, vastasel korral võib see ümber vajuda.

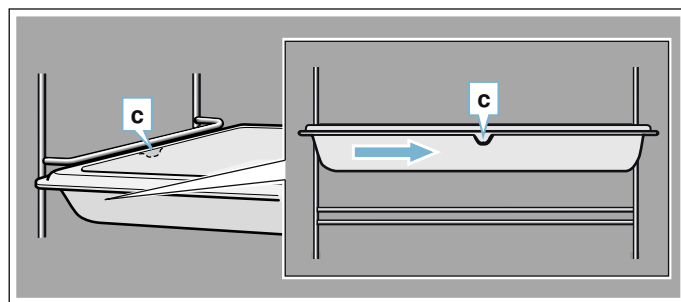
### Fikseerumisfunktsioon

Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata ja lasta kohale fikseeruda. Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvujumise. Selleks et fikseerumisfunktsioon toimiks, tuleb lisatarvik asetada ahju õigetpidi.

Resti sisseasetamisel veenduge, et fiksaatornina **a** on suunatud alla ja resti turvakaar **b** on suunatud taha ja üles.



Aurutamisaluse sisseasetamisel veenduge, et fiksaatornina **c** on suunatud alla.



### Täiendavad lisatarvikud

Täiendavaid lisatarvikuid saate osta müügiesindustest või Internetist. Laia valiku tarvikuid oma küpsetusahjule leiate meie kataloogidest või Internetist.

Tarnitavus ja Internetist tellimise võimalused on riigiti erinevad. Asjaomane teave sisaldub seadmega kaasas olevates dokumentides.

**Märkus:** Iga lisatarvik iga ahjuga ei sobi. Ostu tehke alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).  
→ "Klienditeenindus" lk 24

### Eritarvikud

Aurumahuti, aukudega, suurus S

Aurutamisnõu, aukudeta, suurus S

Aurutamisnõu, aukudega, suurus L

Aurutamisnõu, aukudeta, suurus L

Rest auruti jaoks

Portselanalus, aukudeta, suurus S

Portselanalus, aukudeta, suurus L

### Iluliistud

Mööbli põhja ja seadme alusplaadi katmiseks.



## Enne esmakordset kasutamist

Enne kui saate seadme kasutusele võtta, tuleb teha järgmised seadistused. Peale selle puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

### Enne esmakordset kasutuselevõttu

Enne esmaseadistamist hankige veevarustusfirmast teavet vee kareduse kohta.

Selleks et seade annaks õigel ajal märku katlakivi eemaldamise vajadusest, peab vee kareduse vahemik olema õigesti välja reguleeritud.

#### Tähelepanu!

Ebsobivad vedelikud kahjustavad seadet.

Ärge kasutage destilleeritud vett, suure kloorisisaldusega kraanivett (> 40 mg/l) või teisi vedelikke.

Kasutage üksnes värsket kraanivett, pehmendatud vett või karboniseerimata mineraalvett.

#### Märkused

- Kui vesi on väga lubjarikas, soovitame kasutada pehmendatud vett.
- Kui kasutate üksnes pehmendatud vett, võite vee kareduse vahemikuks valida "pehmendatud".
- Kui kasutate mineraalvett, valige "vee kareduse vahemik 4 - väga kare".
- Kui kasutate mineraalvett, siis peab mineraalvesi olema karboniseerimata.

Vee kareduse vahemik	Seadistus
0	00 pehmendatud
1 (kuni 1,3 mmol/l)	1 pehme
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 keskmine
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 kare
4 (üle 3,8 mmol/l)	4 väga kare

## Esmakordne kasutuselevõtt

#### Märkused

- Neid seadistusi saate põhiseadistustes mis tahes ajal muuta. → "Põhiseaded" lk 17
- Pärast seadme ühendamist vooluvõrguga või pärast voolukatkestust ilmuvad ekraanile esmakordse kasutuselevõtu seadistused.

#### Keele seadistamine

1. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud keel.
2. Puudutage noolt >. Kuvatakse järgmist seadistust.

#### Kellaaja seadmine

1. Pöördnupuga seadke kellaeg õigeks.
2. Puudutage noolt >.

#### Kuupäeva seadmine

1. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud päev, kuu ja aasta.
2. Puudutage välja >. Kuvatakse järgmist seadistust.

#### Vee kareduse seadmine

1. Keerake pöördnuppu paremale, kuni ekraanile ilmub vee kareduse vahemik.
2. Kinnitamiseks puudutage noolt >. Ekraanile ilmub märkus, et esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.

## Seadme kalibreerimine ja ahjukambri puhastamine

Enne seadme esmakordset kasutamist kalibreerige sede ja puhastage ahjukamber.

#### Seadme kalibreerimine ja ahjukambri puhastamine

Vee keemistemperatuur sõltub õhurõhust. Kalibreerimisel reguleeritakse seade välja vastavalt paigalduskoha õhurõhule. See toimub esmakordsel aurutamisel automaatselt. Seejuures tekib rohkelt auru.

#### Kalibreerimise ettevalmistamine

1. Võtke tarvikud ahjust välja.
2. Veenduge, et ahjus ei ole pakendijääke, nt stüropooritükke.
3. Enne kalibreerimist pühkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks.


#### Seadme kalibreerimine ja ahjukambri puhastamine

#### Märkused

- Kalibreerimist saab käivitada ainult siis, kui ahjukamber on jahtunud (toatemperatuurile).
- Kalibreerimise ajal ärge avage ahju ust. Vastasel korral kalibreerimine katkeb.

1. Lülitage seade nupust on/off sisse.
2. Täitke paak veega. → "Täitke veepaak" lk 12

3. Reguleerige välja toodud kuumutusviisi, temperatuur ja kestus ning käivitage funktsioon.

Seadistused	
Kuumutusviis	Aurutamine 
Temperatuur	100 °C
Kestus	20 minutit

4. Lülitage seade nupust on/off välja.  
 5. Oodake, kuni ahi on jahtunud.  
 6. Kui ahi on jahtunud, puhastage siledad pinnad nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.  
 7. Tühjendage veepaak ja kuivatage ahjukamber.  
 → "Iga kord pärast kasutamist" lk 12

#### Märkused

- Et seade pärast ümberpaigutamist uue kohaga kohaneks, lähtestage kõik seadistused uuesti tehase seadistustele. Korra eesmärgiks seadistamist ja kalibreerimist.
- Seade salvestab kalibreerimise seadistused ka voolukatkestuse korral või juhul, kui seade vooluvõrgust lahutatakse. Seadet ei ole vaja uuesti kalibreerida.

#### Lisatarvikute puhastamine

Puhastage lisatarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.



## Seadme kasutamine

Juhtelementide ja nende funktsioonidega Te juba tutvusite. Nüüd selgitame, kuidas seadet seadistada. Saate teada, mis juhtub sisse- ja väljalülitamisel ja kuidas reguleerida välja funktsioone.

#### **Hoiatus – Põletusoht!**

Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav. Ukse avamise ajal ärge paiknege seadmele liiga lähedal. Avage seadme ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.

#### **Hoiatus – Põletusoht!**

Auruti alusel olev vesi on kuum ka pärast väljalülitamist. Ärge tühjendage auruti alust kohe pärast väljalülitamist. Laske seadmepõhjal enne puhastamist jahtuda.

#### Seadme sisse- ja väljalülitamine

Enne kui saate seadme seadistusi muuta, peate seadme sisse lülitama.

Erand: Lapselukku ja signaalkella saab seadistada ka väljalülitatud seadmepõhjal.

Mõned näidud või juhised, nt ahju jääkkuumuse näit, jäävad ekraanile ka siis, kui seade on välja lülitatud.

Lülitage seade välja, kui Te seda enam ei vaja. Kui seadistusi ei ole pikemat aega muudetud, lülitub seade automaatselt välja.

#### Seadme sisselülitamine

Nupust on/off lülitate seadme sisse. Nupu kohal olev on/off süttib sinise tulega.

Ekraanile ilmub Boschi logo ja seejärel kuumutusviis ja temperatuur.

**Märkus:** Funktsiooni, mis peab ilmuma pärast sisselülitamist, saate kindlaks määrata põhiseadistustes.

#### Seadme väljalülitamine

Nupust on/off lülitate seadme välja. Nupu kohal olev tuli kustub.

Väljareguleeritud funktsiooni kulgemine katkestatakse. Ekraanile ilmub kella aeg.

**Märkus:** Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, kas kella aega kuvatakse ka väljalülitatud seadme puhul.

#### Funktsiooni käivitamine või katkestamine

Funktsiooni käivitamiseks või käimasoleva funktsiooni katkestamiseks vajutage nupule start/stop. Pärast töö katkestamist võib jahutusventilaator edasi töötada.

Kõikide seadistuste kustutamiseks vajutage nupule on/off.

Kui avate seadme ukse töötamise ajal, siis töö katkeb. Töö jätkamiseks sulgege ahju uks.

## Täitke veepaak

Kui avate seadme ukse, näete paremal pool veepaaki. Enne funktsiooni käivitamist täitke veepaak veega.

Veenduge, et olete välja reguleerinud õige vee kareduse vahemiku. → "Põhiseaded" lk 17

### Tähelepanu!

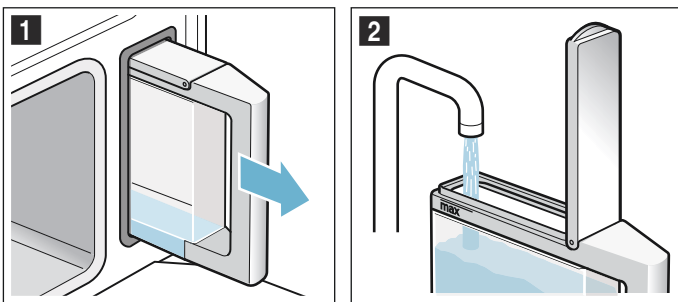
Ebsobivad vedelikud kahjustavad seadet.

Ärge kasutage destilleeritud vett, suure kloorisisaldusega kraanivett (>40mg/l) või teisi vedelikke.

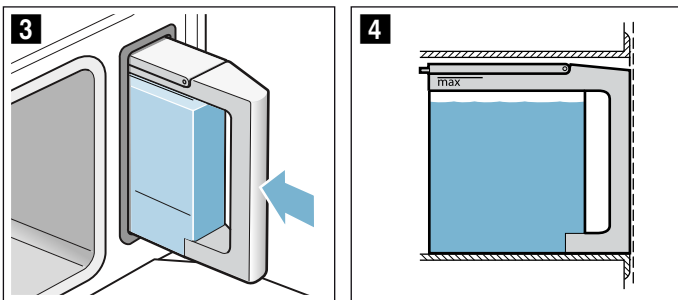
Kasutage üksnes värsket kraanivett, pehmendatud vett või karboniseerimata mineraalvett.

Iga kord enne kasutamist täitke veepaak veega:

1. Avage seadme uks.
2. Võtke veepaak paagipesast välja (joonis 1).
3. Täitke veepaak külma veega kuni märgistuseni "max". (joonis 2).



4. Sulgege paagi kaas ja veenduge, et see fikseerub korralikult kinni.
5. Asetage veega täidetud paak kohale (joonis 3).
6. Kontrollige, kas veepaak on paagipesa korralikult sisse pandud (joonis 4).



7. Sulgege seadme uks. Veepaak on täidetud. Võite funktsiooni käivitada.

### Veepaagi täitmine

Kui veepaak on tühi, ilmub ekraanile käsk veepaak täita. Funktsioon katkeb.

1. Avage seadme uks ettevaatlikult.
2. Võtke veepaak välja ja täitke veega.
3. Asetage veepaak tagasi kohale ja sulgege seadme uks.
4. Käivitage funktsioon. Töö jätkub.

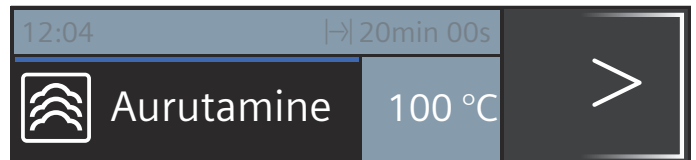
## Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

Pärast seadme sisselülitamist kuvatakse soovituslikku kuumutusviisi ja temperatuuri. Selle seadistuse võite nupust start/stop kohe käivitada.

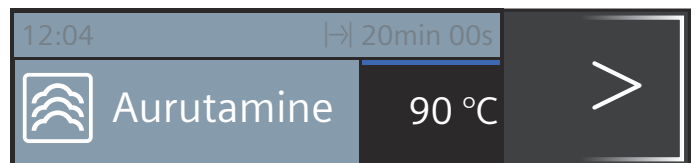
Teisteks seadistusteks muutke väärtusi nagu joonistel kujutatud.

Näide: 15 minutit aurutamist temperatuuril 90°C

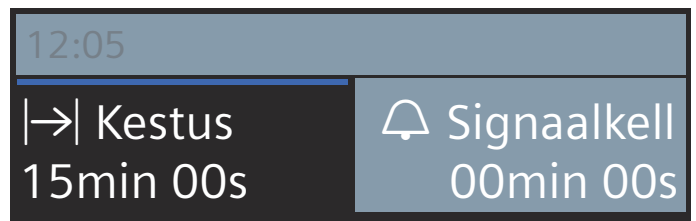
1. Pöördnupust muutke kuumutusviisi.



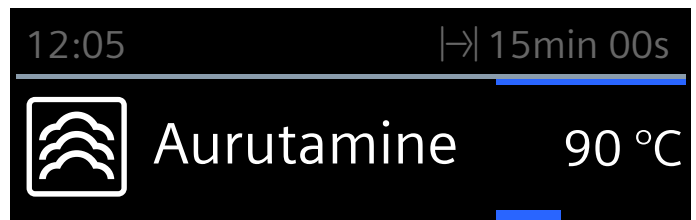
2. Noolega > liikuge temperatuuri juurde.
3. Pöördnupust muutke temperatuuri.



4. Nupust ⌚ liikuge kestuse juurde.
5. Pöördnupust muutke kestust.



6. Vajutage start/stop-nupule.



Ekraanil kuvatakse seadistatud kuumutusviisi, temperatuuri ja kestust.

### Iga kord pärast kasutamist

#### ⚠ Hoiatus – Põletusoht!

Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav. Ukse avamise ajal ärge paiknege seadmele liiga lähedal. Avage seadme ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Iga kord pärast kasutamist jääb ahju niiskust ja mustust. Seetõttu kuivatage ja puhastage seade iga kord pärast kasutamist. Peale selle tühjendage iga kord pärast kasutamist veepaak.

## Ahju kuivatamine

### ⚠ Hoiatus – Põletusohu!

Auruti alusel olev vesi võib olla kuum. Laske sellel enne äräpühkimist jahtuda.

1. Jätke seadme uks seniks, kuni seade on kuivanud, pisut lahti.
2. Eemaldage ahjust mustus kohe.
3. Pühkige ahi ja ahju põhjas olev alus puhastuskäsnaga puhtaks ja kuivatage pehme lapiga.
4. Kui köögimööbli ustel on kondensaadniiskust, pühkige need kuivaks.

## Veepaagi tühjendamine

Veepaak tuleb iga kord pärast auruga režiimi kasutamist tühjendada ja kuivatada.




### Tähelepanu!

- Ärge kuivatage veepaaki kuumas ahjus. See kahjustab veepaaki.
- Ärge peske veepaaki nõudepesumasinas. See kahjustab veepaaki.


1. Avage seadme uks.
2. Võtke veepaak välja ja valage allesjäänud vesi ära.
3. Kuivatage veepaagi kaanes olev tihend ja veepaagi pesa korralikult.
4. Asetage veepaak kohale.
5. Sulgege seadme uks.

## Ajafunktsioonid

Seade on varustatud erinevate ajafunktsioonidega.

Ajafunktsioon	Otstarve
 Signaalkell	Signaalkell toimib nagu munakell. Pärast seatud aja möödumist kõlab helisignaali.
 Kestus	Pärast seatud aja möödumist kõlab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
 Lõpp	Reguleerige välja kestus ja lõpetusaeg. Seade lülitub automaatselt sisse ja lõpetab töötamise soovitud kellaajal.


### Märkused


- Kestuseks saate minutitäpsusega seada kuni 1 tunni. Üle ühetunnise kestuse saate seada 5-minutilise täpsusega.
- Välja saate reguleerida maksimaalselt 23 tundi ja 59 minutit.
- Pärast iga ajafunktsiooni lõppemist kõlab helisignaali.
- Nupust  saate vahepeal kuvada teavet, mis ilmub siis korraks ekraanile.

## Signaalkell


Signaalkella saate reguleerida igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud. See töötab paralleelselt teiste ajaseadistustega ja sellel on eraldi helisignaali. Nii saate aru, kas tegemist on signaalkella signaali või kestuse lõppemise signaaliga.

Välja saate reguleerida maksimaalselt 24 tundi.



1. Vajutage nupule . Signaalkella väli avaneb.
2. Pöördnupuga reguleerige välja signaalkella aeg. Signaalkell käivitub mõne sekundi pärast.

Vasakul oleku real kuvatakse signaalkella sümbolit  ja järelejäädud aega.



### Pärast aja möödumist

Kõlab helisignaali. Ekraanile ilmub "Signaalkella aeg on lõppenud". Helisignaali võite nupust  enneaegselt vaigistada.

### Signaalkella aja katkestamine

Nupuga  avage ajafunktsioonide menüü ja keerake aeg tagasi. Sulgege menüü nupuga .

### Signaalkella aja muutmine


Nupust  avage ajafunktsioonide menüü ja pöördnupuga muutke järgmiste sekundite jooksul signaalkella aega. Käivitage signaalkell nupuga .

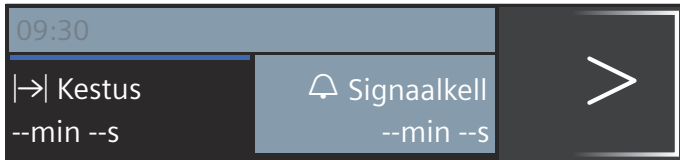


## Kestus

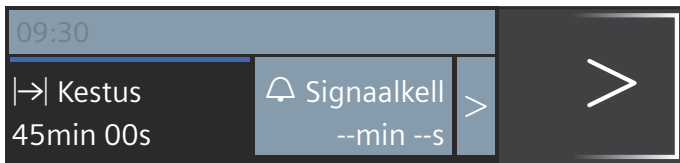
Kui seate roa jaoks kestuse (küpsetusaja), katkeb ahju töö selle aja möödumisel automaatselt. Ahju kuumenemine lõpeb.

Eeltingimus: seatud on kuumutusviis ja temperatuur.

1. Vajutage nupule . Avaneb ajafunktsioonide menüü.




2. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.





3. Käivitage nupuga start/stop. Kestusl→ hakkab oleku real nähtavalt jooksma.


### Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Ahju kuumenemine lõpeb. Helisignaali võite nupust  enneaegselt vaigistada.

### Kestuse katkestamine

Nupuga  avage ajafunktsioonide menüü ja keerake kestus tagasi. Töö lõpeb. Sulgege menüü nupust .

### Kestuse muutmine

Nupust  avage ajafunktsioonide menüü. Pöördnupuga muutke kestust.

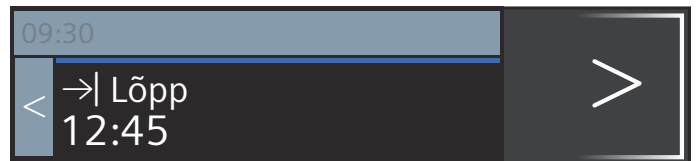
## Lõpetusaeg

Kui soovite seade lõpetusaega hilisemaks, siis jälgige, et kergesti riknevad toiduained ei jää ahju liiga kauaks.

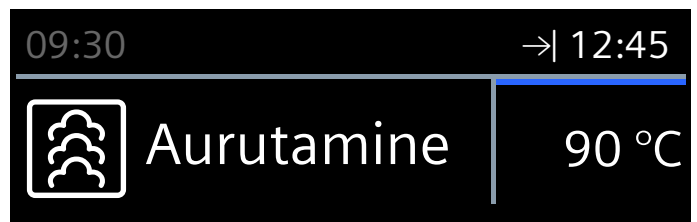
Eeltingimus: seatud programmi ei ole käivitatud. Seatud on kestus. Ajafunktsioonide  menüü on avatud.

Joonisel toodud näide: Asetate roa ahju kell 9.30. Roog küpseb 45 minutit ja on valmis kell 10.15. Soovite aga, et roog saaks valmis kell 12.45.

1. Noolega > puudutage "→| Lõpp".
2. Pöördnupuga reguleerige välja lõpetusaeg.




3. Kinnitage nupuga start/stop.



Ahi on ooteseisundis. Oleku reale ilmub sümbol →| ja aeg, mil töö lõpeb. Funktsioon käivitub õigel ajal. Kestus hakkab oleku real nähtavalt jooksma.

### Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Ahju kuumenemine lõpeb. Helisignaali võite nupust  enneaegselt vaigistada.

### Lõpetusaja korrigeerimine või katkestamine

Pärast käivitamist ei saa lõpetusaega enam muuta. Kõikide seadistuste kustutamiseks vajutage nupule on/off.



Funktsiooniga "Road" saate väga lihtsalt valmistada kõige erinevamaid roogi. Õigete seadistuste valik jääb seadme hooleks.

## Roogade valimine ja seadistamine

1. Vajutage nupule menu.
2. Pöördnupuga valige välja "Road".
3. Puudutage noolt >.
4. Pöördnupuga valige välja soovitud roog.
5. Puudutage noolt >.
6. Pöördnupuga reguleerige välja kaal.
7. Puudutage noolt >.
 

**Märkus:** Saate teavet tasandite, keedunõude jm kohta.
8. Käivitage nupuga start/stop.

Teid juhatakse läbi valitud roa seadistusprotsessi. Puudutage alati noolt >

**Märkus:** Seade annab märku, kui ahi on valitud roa jaoks veel liiga kuum.

### Seadistamine on lõpetatud

Kõlab helisignaali. Ahju kuumenemine on lõppenud. Helisignaali võite nupust ☹ enneaegselt vaigistada.

Kui Te ei ole küpsetustulemusega rahul, võite küpsetusaega veelkord pikendada. Puudutage välja "Järelküpsetamine". Ilmub soovituslik kestus, mida saate muuta.

Kui olete küpsetustulemusega rahul, puudutage välja "Lõpetamine". Ekraanile ilmub "Head isu!".

### Seadistamise katkestamine

Vajutage nupule on/off. Kõik seadistused on kustutatud. Võite seadistada uuesti.

### Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Mõne roa puhul võite lõpetusaja hilisemaks seada. Kuidas lõpetusaega hilisemaks seada, seda saate teada ajafunktsioonide alt. → "Ajafunktsioonid" lk 13

Kui olete välja reguleerinud lõpetusaja, ilmub ekraanile ooteaeg. Oleku real on aeg, mil programm lõpeb. Seadistusi muuta ei saa. Jälgige, et kergesti riknevad toiduained ei jää ahju liiga kauaks.

## Juhised roogade kohta

Kõik programmid on ette nähtud toidu valmistamiseks ühel tasandil.

Küpsetustulemust saate vastavalt roogade kogusele ja kvaliteedile muuta.

### Nõu

Kasutage soovitatud nõud. Seda nõud on kasutatud kõikide läbiproovitud roogade küpsetamisel. Muu nõu kasutamisel võib küpsetustulemus olla teistsugune.

Aukudega aurutamisplaadil küpsetamisel asetage lisaks tasandile 1 aukudeta plaat. Eralduv vedelik tilgub selle peale.

### Kogus/kaal

Asetage road nõusse maksimaalselt 4 cm paksuselt.

Kogukaal peab jääma etteantud kaaluvahemiku piiresse.

### Valmistusaeg

Kestus võib esimeste minutite jooksul muutuda, kuna kuumenemisaeg sõltub muu hulgas toiduaine ja vee temperatuurist.

### Köögilija valmistamine

Maitsestage köögivilja alles pärast valmimist.

### Teraviljatoodete/läätsede valmistamine

Kaaluge aurutatav toode ära ja lisage õiges vahekorras vett:

Basmati riis 1:1,5

Kuskuss 1:1

Looduslik riis 1:1,5

Läätsed 1:2

Pärast aurutamist segage teraviljatooted läbi. Nii imbub ülejäänud vesi kiiresti sisse.

### Kanafilee aurutamine

Ärge asetage kanafileesid nõusse üksteise peale.

### Kala aurutamine

Kala valmistamisel määrige aukudega aurutamisplaati rasvainega.

Ärge asetage terveid kalu või kalafileetükke üksteise peale. Sisestage raskeima kala kaal ja valige võimaluse korral ühesuurused kalad.

### Jogurti valmistamine

Kuumutage piim pliidiplaadil temperatuurile 90°C.

Seejärel jahutage temperatuurile 40°C. H-piima puhul piisab soojendamisest 40 °C peale. Segage sisse 150 g jogurtit (külmkapitemperatuuril).

Valage tassidesse või väikestesse purkidesse ja katke toidukilega. Asetage tassid või purgid auruahju ja seadistage vastavalt tabelile. Pärast valmistamist laske jogurtil külmkapis jahtuda.

### Riisipudru valmistamine

Kaaluge riis ära ja lisage riisi kogusega võrreldes 2,5-kordne kogus piima. Valage riis ja piim nõusse, nii et kihi paksus on max 2,5 cm. Pärast valmimist segage läbi. Järelejäänud piim imbub kiiresti pudru sisse.

### Puuviljakompoti valmistamine

Programm sobib ainult kivide ja südamikuga puuviljade jaoks. Kaaluge puuviljad ära, lisage vett ca 1/3 ulatuses puuviljade kogusest ja maitsestage suhkru ja maitseainetega.

### Pudelite desinfitseerimine

Puhastage pudelid alati kohe pärast joomist pudeliharjaga. Seejärel peske nõudepesumasinas.

Asetage pudelid aukudega aurutamisplaadile nii, et need ei puutu üksteisega kokku.

Kuivatage pudelid pärast desinfitseerimist puhta lapiga. Protsess on võrreldav tavalise keetmisega.

### Munade keetmine

Torgake munad enne keetmist läbi. Ärge asetage mune üksteise peale.

## Tabel

Pidage kinni roogade kohta toodud juhistest.

Roog	Märkused	Tarvik	Ta-sand
Lillkapsaõisikute aurutamine*	ühesuguse suurusega õisikud	aukudega + aukudeta aurutamisplaat	3 1
Brokoliõisikute aurutamine*	ühesuguse suurusega õisikud	aukudega + aukudeta aurutamisplaat	3 1
Roheliste ubade aurutamine*	-	aukudega + aukudeta aurutamisplaat	3 1
Viilutatud porgandite aurutamine*	ca 3 mm paksused viilud	aukudega + aukudeta aurutamisplaat	3 1
Külmutatud segaköögivilja aurutamine	-	aukudega + aukudeta aurutamisplaat	3 1
Keedetud kartulid*	keskmise suurusega, Ø 4 - 5 cm	aukudega + aukudeta aurutamisplaat	3 1
Basmati riis	max 0,75 kg	aukudeta aurutamisplaat	2
Metsik riis	max 0,75 kg	aukudeta aurutamisplaat	2
Kuskuss	max 0,75 kg	aukudeta aurutamisplaat	2
Läätsed	max 0,55 kg	aukudeta aurutamisplaat	2
Küpsetatud lisandite regenereerimine*		aukudeta aurutamisplaat	2
Värske kanafilee aurutamine	kogukaal 0,2 - 1,5 kg	aukudega + aukudeta aurutamisplaat	3 1
Värske kalafilee aurutamine	max 2,5 cm dick	aukudega + aukudeta aurutamisplaat	3 1
Terve värske kala aurutamine	0,3 - 2 kg	aukudega + aukudeta aurutamisplaat	3 1
Jogurt purkides	-	purgid + aukudeta aurutamisplaat	2
Riisipuder	-	aukudeta aurutamisplaat	2
Marjakompott**	-	aukudeta aurutamisplaat	2
Pudelite desinfitseerimine*		aukudeta aurutamisplaat	2
Vedelad munad*	Munad, suurus M, max 1 kg	aukudega + aukudeta aurutamisplaat	3 1
Kõvaks keedetud munad*	Munad, suurus M, max 1,8 kg	aukudega + aukudeta aurutamisplaat	3 1



\* Selle roa jaoks saate välja reguleerida lõpetusaja

## Lapselukk

Selleks et lapsed seadet kogemata sisse ei lülitaks ega seadistusi ei muudaks, on seadmel lapselukk.

### Aktiveerimine ja inaktiveerimine

Lapselukku saate aktiveerida ja inaktiveerida sisse- ja väljalülitatud seadmel.

Selleks vajutage ca 4 sekundi vältel nupule . Ekraanile ilmub kinnitav märkus ja oleku real kuvatakse sümbolit .

**Märkus:** Hoolimata aktiveeritud lapselukust saate ahju nupust on/off välja lülitada.

## Põhiseaded

Seadme lihtsaks ja tõhusaks käsitsemiseks saate kasutada erinevaid seadistusi. Seadistusi saate vastavalt vajadusele muuta.

### Seadistuste muutmine

1. Vajutage nupule on/off.
2. Vajutage nupule "menu".  
Avaneb funktsioonide menüü.
3. Pöördnupuga valige välja "Seadistused".
4. Puudutage noolt >.
5. Pöördnupuga muutke väärtusi.
6. Noolega > liikuge järgmiste seadistuste juurde ja vajaduse korral muutke neid.
7. Salvestamiseks vajutage nupule "menu".  
Ekraanile ilmub "salvestada" või "tagasi lükata".  
Kinnitage noolega < või >.

### Seadistuste loend

Tabelist leiate kõikide põhiseadistuste loendi ja võimalused nende muutmiseks. Sõltuvalt seadme mudelist kuvatakse ekraanil üksnes neid põhiseadistusi, mis Teie seadmega sobivad.

Muuta on võimalik järgmisi seadistusi:

Seadistus	Valik
Keel	Võimalik valida teisi keeli
Kellaaeg	Õige kellaaaja väljareguleerimine
Kuupäev	Kuupäeva seadmine
Vee karedus	0 (pehmendatud) 1 (pehme) 2 (keskmine) 3 (kare) 4 (väga kare)
Helisignaali	lühike (30 sek) keskmine (1 min) pikk (5 min)
Helisignaali nupule vajutamisel	Välja lülitatud (helisignaali nupust on/off sisse- ja väljalülitamisel jääb alles) Sisse lülitatud
Ekraani eredus	reguleeritav 5 astmes
Kellanaät	Digitaal Väljas
Valgustus	Töötamisel sees Töötamisel väljas
Töö pärast sisselülitamist	Aurutamine Peamenüü Road
Õine tumendamine	Välja lülitatud Sisse lülitatud (ekraan on 22:00 ja 5:59 vahel tume)

Kaubamärgi logo	Näidikud
	Mitte kuvada
Ventilaatori seiskumiseni jääv aeg	soovituslik
	minimaalne
Tehase seadistused	Lähtestada
	Mitte lähtestada

**Märkus:** Keele, helisignaali ja ekraani ereduse seadistuste muudatused jõustuvad kohe. Kõik teised seadistused jõustuvad alles pärast salvestamist.

### Kellaaaja muutmine

Kellaaega saate muuta põhiseadistustes

Näide: kellaaaja ümberlülitamine suveajalt talveajale.

1. Vajutage nupule on/off.
2. Vajutage nupule menu.
3. Pöördnupuga valige välja "Seadistused".
4. Noolega > puudutage "Kellaaeg".
5. Pöördnupuga muutke kellaaega.
6. Vajutage nupule menu.  
Ekraanile ilmub "salvestada" või "tagasi lükata".

### Voolukatkestus

Pärast pikemat voolukatkestust ilmuvad ekraanile esmakordse kasutuselevõtu seadistused.

Reguleerige uuesti välja keel, kellaaeg ja kuupäev.

## Puhastamine

Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Järgnevalt anname Teile juhiseid seadme õigeks hoolduseks ja puhastuseks.

### **Hoiatus – Lühise oht!**

Seadme puhastamiseks ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.

### **Tähelepanu!** **Pinnakahjustused**

Ärge kasutage

- tugevatoimelisi ja küürivaid puhastusvahendeid
- ahjupuhastusvahendeid
- söövitava ja abrasiivse toimega ning kloorisisaldavaid puhastusvahendeid
- suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid

Kui selline vahend satub esipaneelile, peske see kohe veega maha.

## Puhastusvahendid

Seadme välispind (alumiiniumist esipaneel)	Nõudepesuvahendilahus - kuivatage pehme lapiga Mahedatoimeline aknapesuvahend - pühkige pinda pehme lapi või ebemetevaba mikrokiudlapiga horisontaalselt ja survet rakendamata.
Seadme välispind (roostevabast terasest esipaneel)	Nõudepesuvahendilahus - kuivatage pehme lapiga Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja munavalgeplekid eemaldage alati kohe. Hooldekeskuses ja müügiesindustes on saadaval sobivad vahendid roostevaba terase puhastamiseks.
Seadme sisepind ja ahju põhjas olev alus	Kuum nõudepesuvahendilahus või äädikalahus – kasutage komplekti kuuluvat puhastuskäsna või pehmet pesuharja. <b>Tähelepanu!</b> <b>Ahju sisepindadele võib tekkida rooste</b> Ärge kasutage terasest küürimiskäsna.
Veepaak	Nõudepesuvahendilahus, ärge peske nõudepesumasinas!
Veepaagi pesa	Iga kord pärast kasutamist hõõruge kuivaks
Veepaagi kaane tihend	Iga kord pärast kasutamist kuivatage hoolikalt
Kanderaamistikud	vt peatükk: Kanderaamistike puhastamine
Ukseklaasid	vt peatükk: Ukseklaaside puhastamine <b>Tähelepanu!</b> <b>Pinnakahjustused</b> Pärast klaasipuhastusvahendiga puhastamist kuivatage ukseklaasid kuiva lapiga. Vastasel korral võivad tekkida plekid, mida ei saa enam eemaldada.
Ukse tihend	Kuum nõudepesuvahendilahus
Lisatarvik	Leotage kuumas nõudepesuvahendilahuses. Puhastage harja või käsna või peske nõudepesumasinas. Tärklisist sisaldavatest toiduainetest (nt riis) tingitud värvimuutused eemaldage äädikalahusega.

### **Puhastuskäsna**

Komplekti kuuluv puhastuskäsna on väga hea imavusega. Kasutage puhastuskäsna üksnes ahju puhastamiseks ja jääkvee eemaldamiseks auruti aluselt.

Peske puhastuskäsna enne esmakordset kasutamist hoolikalt puhtaks. Puhastuskäsna saate pesta pesumasinas.

### **Tähelepanu!** **Pinnakahjustused**

Kui katlakivieemaldit satub esipaneelile või teistele tundlikele pindadele, pühkige need kohe veega puhtaks.

Eemaldage ahjust mustus kohe, kui ahi on jahtunud.

Soolad on väga agressiivse toimega ja võivad põhjustada roostet. Eemaldage teravate kastmete (ketšup, sinep) ja soolaste roogade jäägid ahjust kohe pärast ahju jahtumist.

Ärge kasutage küürivaid käsnu.

### **Mikrokiudlapp**

Kärjestruktuuriga mikrokiudlapp on ideaalne tundlike pindade, näiteks klaas-, klaaskeraamiliste, roostevabast terasest ja alumiiniumpindade puhastamiseks (tellimisnr 460 770, saadaval ka Interneti-poes). See eemaldab ühekorruga vee ja rasva.



## Katlakivi eemaldamine

Et seade oleks kogu aeg töökorras, tuleb korrapäraselt eemaldada katlakivi.

Katlakivi eemaldamine koosneb mitmest etapist. Kõik etapid peavad olema läbitud. Alles seejärel on seade jälle kasutusvalmis.

**Märkus:** Kui puudutate katlakivi eemaldamise ajal nuppu on/off, protsess katkeb ja seade lülitub välja. Pärast seadme sisselülitamist tuleb seadet esmalt kaks korda loputada, et eemaldada seadmest katlakivieemaldi jäägid. Kuni teise loputuskorra lõpuni on seade muudeks rakendusteks lukustatud.

- Eemaldage katlakivi (ca 30 minutit), seejärel tühjendage alus ja täitke veepaak uuesti veega
- Esimene loputuskord (20 sekundit), seejärel tühjendage alus
- Teine loputuskord (20 sekundit), seejärel eemaldage järelejäänud vesi

Katlakivi eemaldamise sagedus sõltub kasutatava vee karedusest. Kui auruga funktsiooni saab kasutada veel 5 või vähem korda, ilmub ekraanile teade katlakivi eemaldamise vajaduse kohta. Allesjäänud kasutuskordade arvu kuvatakse pärast sisselülitamist. Nii on Teil aega katlakivi eemaldamist ette valmistada.

## Käivitamine

### Tähelepanu!

- Seadme kahjustamise oht: Katlakivi eemaldamiseks kasutage üksnes meie soovitatud katlakivi eemaldamise vedelikku. Katlakivi eemaldamise vedeliku toimeaeg oleneb vahendist. Muud katlakivieemaldid võivad seadet kahjustada. Katlakivieemaldi tellimisnumber 311 680
- Katlakivieemaldi: vältige katlakivieemaldi või katlakivieemaldi lahuse sattumist seadme juhtpaneelile ja teistele tundlikele pindadele. Pind saab kahjustada. Kui katlakivieemaldit peaks sellistele pindadele siiski sattuma, peske see kohe veega maha.

1. Segage lahuseks kokku 300 ml vett ja 60 ml katlakivieemaldit.
2. Võtke veepaak välja ja täitke katlakivieemaldi lahusega.
3. Asetage katlakivieemaldi lahusega täidetud veepaak seadmesse.
4. Sulgege seadme uks.
5. Vajutage nupule on/off.
6. Vajutage nupule "menu".
7. Keerake pöördnuppu, kuni ekraanile ilmub "Eemaldada katlakivi".
8. Käivitage katlakivi eemaldus nupust start/stop. Järelejäänud kestus hakkab oleku real nähtavalt jooksma. Kui järelejäänud kestus on lõppenud, kõlab helisignaali.

### Esimene loputuskord

1. Eemaldage komplekti kuuluva käsna abil ahju põhjas olevalt aluselt katlakivieemaldi.
2. Võtke veepaak välja, loputage korralikult puhtaks, täitke veega ja asetage kohale.
3. Sulgege seadme uks.

4. Vajutage start/stop-nupule. Seade loputab. Umbes 20 sekundi pärast on esimene loputuskord lõppenud.
5. Avage seadme uks.
6. Peske puhastuskäsn veega korralikult puhtaks.
7. Eemaldage jääkvesi puhastuskäsna abil ahju põhjas olevalt aluselt.
8. Jätkake teise loputuskorraga.

### Teine loputuskord

1. Võtke veepaak välja, loputage korralikult puhtaks, täitke veega ja asetage kohale.
2. Sulgege seadme uks.
3. Vajutage start/stop-nupule. Seade loputab. Umbes 20 sekundi pärast on teine loputuskord lõppenud.
4. Eemaldage jääkvesi puhastuskäsna abil ahju põhjas olevalt aluselt.
5. Pühkige ahi puhastuskäsna puhtaks ja seejärel kuivatage pehme lapiga.
6. Lülitage seade välja. Katlakivi eemaldamine on lõppenud ja seade on taas töövalmis.

### Katlakivi eemaldamine üksnes ahju põhjas olevalt aluselt

Kui Te ei soovi katlakivi eemaldada seadmest tervikuna, vaid üksnes ahju põhjas olevat aluselt, võite samuti kasutada katlakivi eemaldamise programmi.

Ainuke erinevus:

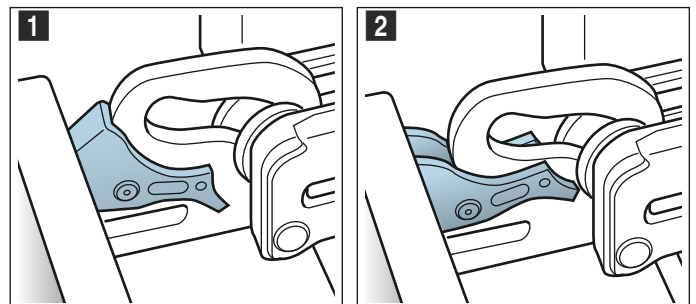
1. Segage lahuseks kokku 100 ml vett ja 20 ml katlakivieemaldit.
2. Täitke ahju põhjas olev alus tervenisti katlakivieemaldi lahusega.
3. Täitke veepaak ainult veega.
4. Käivitage katlakivi eemaldamise programm nagu eespool kirjeldatud.

Ahju põhjas olevalt aluselt võite katlakivi eemaldada ka käsitsi.

### Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tõsta.

Ahjuukse mõlemal hingel on lukustushoob. Kui lukustushoovad on kinni lükatud (joonis **1**), on ahju uks lukustatud. Seda ei saa hingedelt maha võtta. Kui lukustushoovad on ahjuukse hingedelt äratõstmiseks lahti lükatud (joonis **2**), on hinged lukustatud. Neid ei saa jõuga kinni lükata.



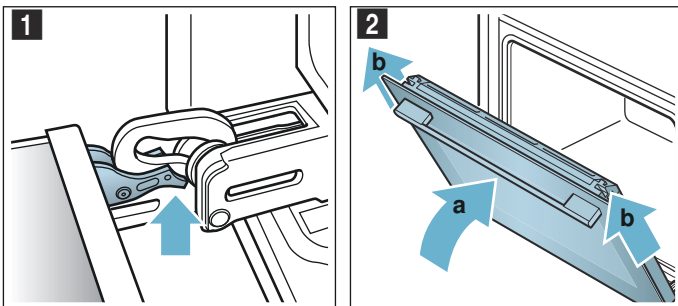
**⚠️ Hoiatus**

**Vigastuste oht!!**

- Kui hinged ei ole lukustatud, võivad need suure hooga kinni hüpata. Jälgige, et lukustushoovad oleksid alati lõpuni kinni lükatud või ahjuukse hingedelt tõstmisel lõpuni lahti lükatud.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.

**Seadme ukse eemaldamine**

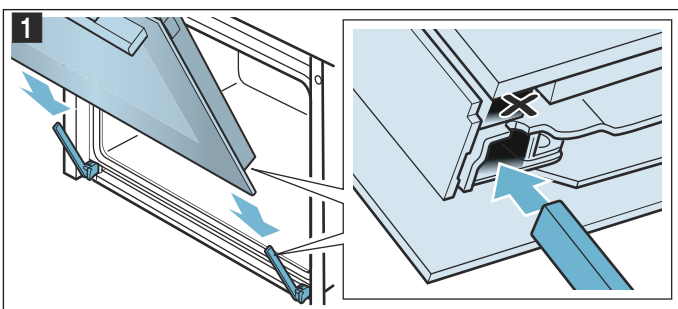
1. Avage seadme uks täies ulatuses ja suruge seda seadme poole.
2. Lükake lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis 1).
3. Sulgege ahju uks kuni piirajani **a**. Võtke kahe käega vasakult ja paremalt kinni **b** ja tõmmake üles välja (joonis 2).



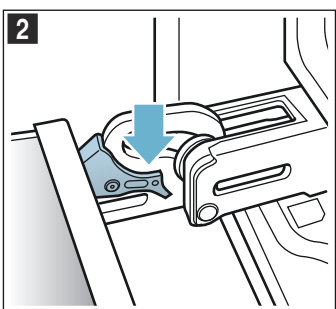
**Seadme ukse paigaldamine**

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

1. Ahjuukse paigaldamisel jälgige, et mõlemad hinged läheksid avasse otse (joonis 1). Viige mõlemad hinged alt vastu välimist klaasi ja kasutage neid juhikuna. Veenduge, et hinged lähevad õigesse avasse. Sisselükkamine peab toimuma kergelt ja ilma takistusega. Kui tunnete takistust, kontrollige, kas hinged on lükatud õigesse avasse.



2. Avage seadme uks täies ulatuses. Lükake mõlemad lukustushoovad tagasi kinni (joonis 2).



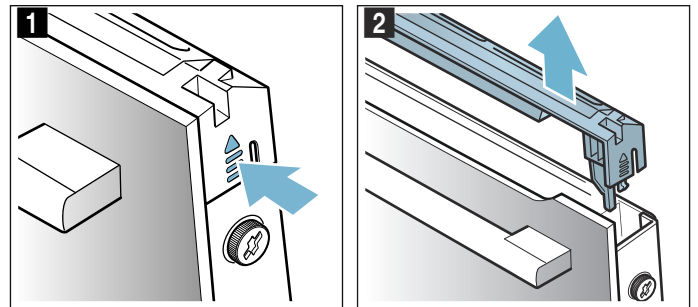
3. Sulgege seadme uks.

**Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine**

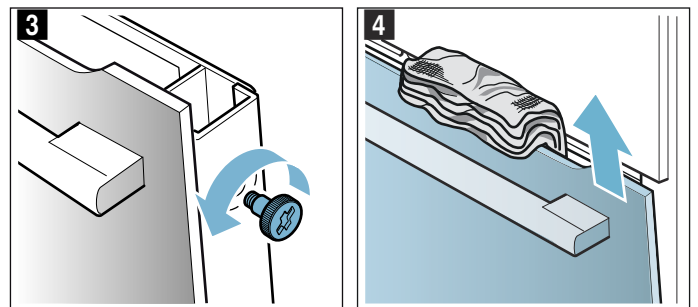
Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

**Seadme küljest eemaldamine**

1. Tehke seadme uks pisut lahti.
2. Vajutage vasakult ja paremalt kätte (joonis 1).
3. Eemaldage kate (joonis 2).



4. Keerake lahti ja eemaldage seadme ukse vasakul ja paremal küljel olevad kruvid (joonis 3).
5. Enne kui ukse uuesti sulgete, asetage selle vahele mitmekordselt kokkuvolditud köögirätik (joonis 4). Tõmmake esiklaas üles välja ja asetage tasasele pinnale nii, et uksekäepide jääb alla.



Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

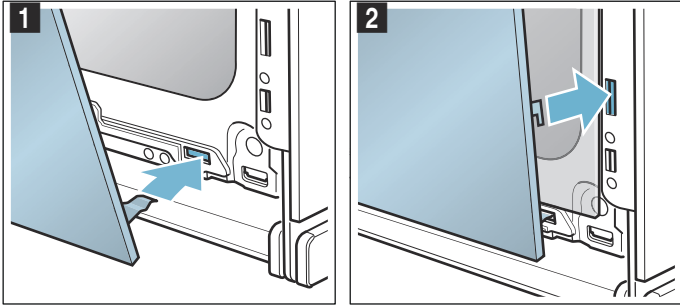
**⚠️ Hoiatus**

**Vigastuste oht!**

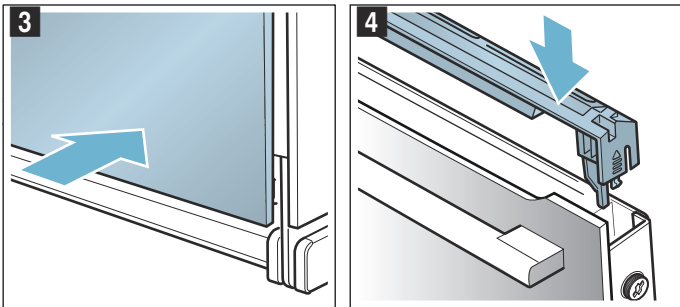
- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.

## Paigaldamine seadme külge

1. Lükake esiklaas alt hoidikutesse (joonis 1).
2. Sulgege esiklaas, nii et kaks ülemist konksu on avastavas (joonis 2).



3. Suruge esiklaas alt kohale, kuni see kuuldavalt paika fikseerub (joonis 3).
4. Tehke seadme uks uuesti pisut lahti ja eemaldage köögirätik.
5. Keerake vasakul ja paremal olevad kruvid uuesti kinni.
6. Pange kate peale ja vajutage, kuni see fikseerub kuuldavalt kohale (joonis 4).



7. Sulgege ahju uks.

### Tähelepanu!

Kasutage ahju alles siis, kui klaasid on nõuetekohaselt tagasi paigaldatud.

## Kanderaamistike puhastamine

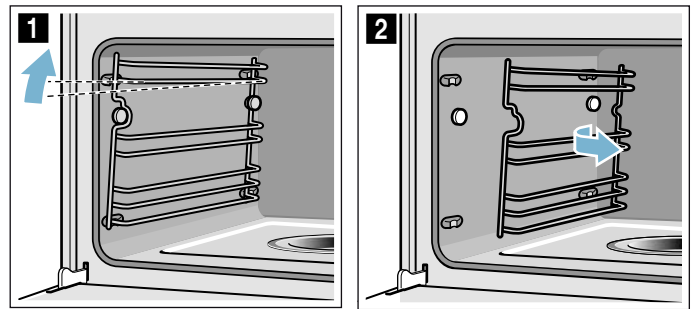
Kanderaamistikud võite puhastamiseks välja võtta.

**⚠ Hoiatus – Ahi on kuum: põletuse oht!**  
Oodake, kuni ahi on jahtunud

### Kanderaamistike mahavõtmine

**Märkus:** Tõmmake kanderaamistikku ette nii palju, kui see on võimalik ilma jõudu rakendamata, kuna vastasel korral võib ahju külge sein deformeeruda.

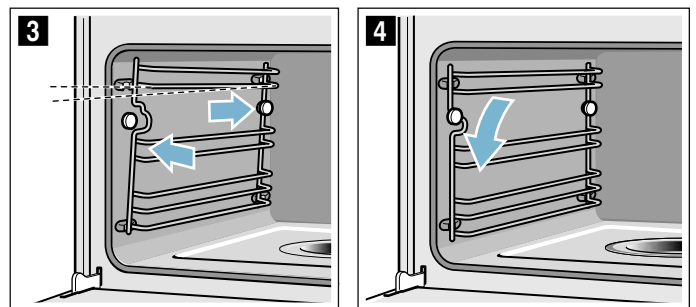
1. Suruge ette tõmmatud kanderaamistikku ettevaatlikult ülespoole, kuni kanderaamistik tuleb lahti, ja tõstke see kinnitustest välja (joonis 1).
2. Tõstke kanderaamistik kinnitustest välja ja eemaldage ahjust (joonis 2).



3. Puhastage kanderaamistikke nõudepesuvahendi ja käsnaga või peske kanderaamistikke nõudepesumasinas.

### Kanderaamistike paigaldamine

1. Seadke kanderaamistik nii, et süvendid jäävad ülles.
2. Tõstke kanderaamistiku tagumine pool kinnitustesse ja lükake kanderaamistikku taha, kuni see fikseerub kohale (joonis 3).
3. Tõstke kanderaamistik eest kinnitustesse ja suruge alla, kuni see fikseerub kohale ja paikneb ahjus taas rõhvalt (joonis 4).



Kanderaamistikku saab asetada vaid ettenähtud küljele.




## Mida teha tõrgete korral?

Tõrge on tihti tingitud vaid mõnest pisiasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist üritage tõrget järgmise tabeli abil ise kõrvaldada.

**Nõuanne:** Kui roog ei peaks kõige paremini õnnestuma, tutvuge peatükiga "Teie jaoks meie köögistuudios testitud". Sealt leiate toiduvalmistamise kohta palju nõuandeid ja juhiseid.

### Tõrgete tabel

Kui kuvatakse veateateid, mis sisaldavad tähte E, nt E0111, lülitage seade välja ja uuesti sisse. Kui teade ilmub uuesti, pöörduge hooldekeskusse.

Tõrge	Võimalik põhjus	Juhised/kõrvaldamine
Seade ei tööta	Kaitse on defektne	Kontrollige elektrikilbist, kas seadme kaitse on töökorras
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas teised kodumasinad töötavad
Sisselülitatud seadet ei saa käsitseda, ekraanil kuvatakse sümbolit 	Lapselukk on aktiveeritud	Vajutage nupule  seni, kuni sümbol  kustub
Ahi ei kuumene ja ekraanil kuvatakse "Demorežiim"	Seade on demorežiimil	Lülitage vool elektrikilbist välja ja umbes 10 sekundi pärast uuesti sisse. Lülitage seade sisse ja valige seadistustes "Demorežiim välja lülitatud".
Seadet ei ole võimalik käivitada	Seadme uks ei ole täiesti suletud	Sulgege seadme uks
	Seade ei ole välja lülitatud	Lülitage seade välja ja uuesti sisse
Seade palub teil ahjukamber puhtaks pühkida ja täita veepaak	Katlakivi eemaldamise ajal katkes vooluvarustus või lülitati seade välja	Pärast seadme sisselülitamist loputage kaks korda
Pärast funktsiooni sisselülitamist ilmub ekraanile teade, et temperatuur on liiga kõrge	Seade ei ole piisavalt jahtunud	Laske seadmel jahtuda ja lülitage funktsioon uuesti sisse
Seade annab märku katlakivi eemaldamise vajadusest, ilma et eelnevalt kuvataks loendurit	Väljareguleeritud vee kareduse vahemik on liiga madal	Eemaldage katlakivi Kontrollige väljareguleeritud vee kareduse vahemikku ja vajaduse korral kohandage seda
Nupud vilguvad	Normaalne nähtus, mis on tingitud juhtpaneeli taga olevast kondensaatniiskusest	Nuppude vilkumine lõpeb niipea, kui kondensaatniiskus on aurustunud
Ahju põhjas olev alus on tühjaks keenu, kuigi veepaak on täis	Veepaak ei ole korrektselt kohale asetatud	Lükake veepaak täielikult sisse ja laske korrektselt kohale fikseeruda
	Veepaagini viiv toru on ummistunud	Katlakivi eemaldamine seadmest Kontrollige väljareguleeritud vee kareduse vahemikku ja vajaduse korral kohandage seda
Veepaak tühjeneb ilma nähtava põhjusega. Vesi voolab üle ahju põhjas oleva aluse	Veepaak ei ole korrektselt suletud	Sulgege paagi kaas, nii et see fikseerub kohale.
	Paagi kaane tihend on määrdunud	Puhastage tihend
	Paagi kaane tihend on defektne	Hankige hooldekeskusest uus veepaak
Ekraanile ilmub käsk täita veepaak, kuigi veepaak on täis.	Veepaak ei ole korrektselt kohale asetatud	Lükake veepaak täielikult sisse ja laske korrektselt kohale fikseeruda
	Tuvastussüsteem ei toimi	Pöörduge hooldekeskusse
Ekraanile ilmub käsk täita veepaak, kuigi veepaak ei ole veel tühi, või veepaak on tühi, kuid ekraanile ei ilmu asjaomast teadet.	Veepaak on määrdunud. Liikuvad veetaseme andurid on kinni kiilunud	Raputage veepaaki ja puhastage. Kui kinni kiilunud osad ei tule lahti, hankige hooldekeskusest uus veepaak

### Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldekeskusse.

Ekraanile ilmub "Seade kuumeneb", kuid seade ei jõua valitud temperatuurile.	Automaatse kalibreerimise väärtused ei ole optimaalsed	Lähtestage seade tehase seadistustele ja korrake esmakordseks töölerakendamiseks vajalikke samme → "Põhiseaded" lk 17 → "Enne esmakordset kasutamist" lk 10 Järgmisel aurutamisel 100° C juures toimub kalibreerimine automaatselt, seejuures tekib rohkem auru
Aurutamisel tekib väga palju auru	Seade kalibreeritakse automaatselt	Normaalne protsess
Aurutamisel tekib korduvalt väga palju auru	Seade ei saa lühikese aurutamisaaja puhul automaatselt kalibreeruda	Lähtestage seade vaikimisi seadistustele ja korrake kalibreerimist
Aurutamisel väljub ventilatsiooniavast auru	Normaalne protsess	Ei ole võimalik

## Ahjulambi vahetamine

Temperatuurikindlad halogeenpirnid 230 V/25 W koos tihenditega on saadaval klienditeeninduses. Tehke teatavaks oma seadme E-number ja FD-number.

### ⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Ahjulambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all. Enne vahetamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja.

### ⚠ Hoiatus – Põletuse oht!

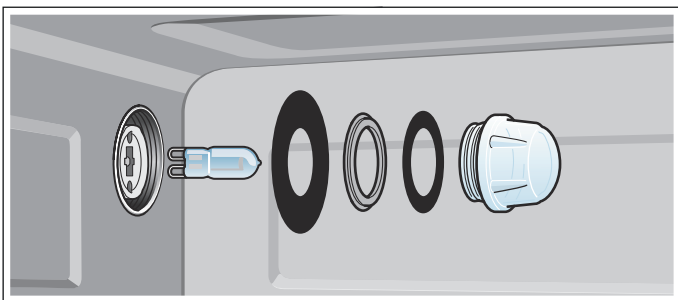
Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

1. Lülitage elektrikilbis välja kaitsmed või tõmmake toitepistik pistikupesast välja.
2. Keerake kate vastupäeva lahti.
3. Tõmmake pirn välja.  
Asetage kohale uus pirn, veenduge selle õiges asendis. Suruge pirn tugevasti kohale.

### Tähelepanu!

Ärge kasutage seadet kunagi ilma klaaskatte ja tihenditeta!

4. Lükake uued tihendid ja lukustusrõngas klaaskatte peale õiges järjestuses.



5. Keerake klaaskate koos tihenditega uuesti kohale.
6. Ühendage seade vooluvõrguga ja teostage uuesti esmaseadistused.

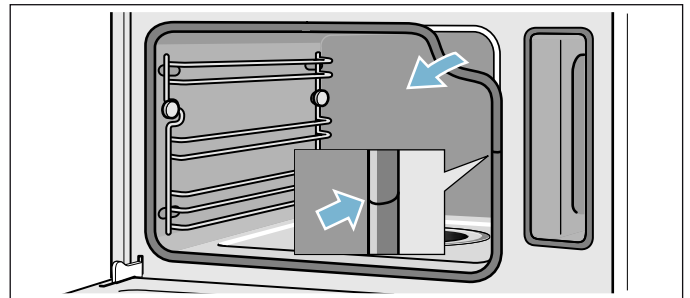
## Klaaskatte või tihendite väljavahetamine

Kui halogeenlambi klaaskate või tihendid on viga saanud, tuleb need välja vahetada. Uue klaaskatte saate hooldekeskusest. Tehke teatavaks seadme E-number ja FD-number.

## Ukse tihendi vahetamine

Kui ukse tihendi väljapoole jääv osa on defektne, tuleb tihend välja vahetada. Varutihendid on saadaval klienditeeninduses. Tehke teatavaks oma seadme E-number ja FD-number.

1. Avage seadme uks.
2. Tõmmake vana tihend maha.
3. Lükake uus tihend ühest kohast sisse ja tõmmake tihend terves ulatuses kohale. Ühenduskoht peab olema küljel.
4. Kontrollige tihendi korrektset kinnitumist eelkõige nurkades.



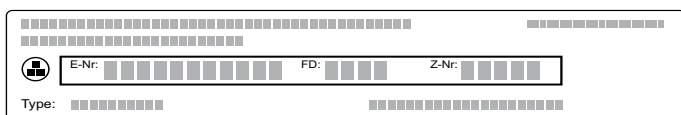


## Klienditeenindus

Kui Teie seade vajab parandamist, pöörduge meie hooldekeskusse. Leiame alati sobiva lahenduse ja sageli ei ole tehnikut vaja kohale kutsudagi.

### E-number ja FD-number

Asjatundliku nõustamise tagamiseks teatage meile oma seadme täielik tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Andmesildi numbritega leiate, kui avate seadme ukse. Kui seadmel on aururežiim, leiate andmesildi paneeli tagant paremalt poolt.



Et vajaduse korral ei oleks vaja pikalt otsida, võite oma seadme andmed ja hooldekeskuse telefoninumbri siia kirja panna.

E-nr	FD-nr
------	-------

Hooldekeskus 

Pidage meeles, et seadme vales käsitsemisest tingitud tõrgete korral on hooldustehniku visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

### Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeenindust nimekirjast.

Tootja pädevuses võite kindel olla. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

## Tabelid ja soovitused

Aurutamine on eriti tervislik toiduvalmistamisviis. Aur ümbritseb rooga ega lase toitainetel hävida. Toit valmib ilma ülerõhuta. Nii säilib roogade kuju, värv ja iseloomulik lõhn.

Tabelitest leiate valiku auruahjus valmistatavatest roogadest. Saate teada, milline kuumutusviis, milline lisatarvik ja milline temperatuur on sobivaim. Andmed kehtivad roa asetamisel külma ahju, kui ei ole märgitud teisiti.

### Tarvik

Kasutage tarnekomplektis sisalduvaid tarvikuid.

Aukudega aurutamisplaadil küpsetamisel asetage selle alla aukudeta plaat. Eralduv vedelik tilgub selle peale.

### Nõu

Nõu kasutamisel asetage see alati aukudega aurutamisplaadi keskele.

Nõu peab olema kuumus- ja aurukindel. Paksuseinalise nõu puhul on roa valmimisaeg pikem.

Toiduained, mida tavaliselt valmistatakse veevannis, katke fooliumiga (nt šokolaadi sulatamisel).

### Valmimisaeg ja kogus

Aurutamisaeg sõltub ühe tüki suuruselt, aga mitte üldkogusest. Seadmes aurutatavate toiduainete üldkogus on maksimaalselt 2 kg.

Pidage kinni tabelis toodud ühe tüki suuruselt. Väiksemate tükide puhul on valmimisaeg lühem, suuremate puhul pikem. Valmimisaeg sõltub ka kvaliteedist ja küpsusastmest. Seetõttu on toodud andmed vaid ligikaudsed.

### Toiduainete ühtlane jaotamine

Jaotage toiduained nõus alati ühtlaselt. Erineva kõrguse puhul on aurutamistulemus ebaühtlane.

### Survetundlikud toiduained

Ärge asetage tundlikke toiduaineid aurutamisplaadile liiga paksult. Pigem kasutage kahte plaati.

### Mitme roa üheaegne valmistamine

Aurus saate üheaegselt valmistada mitut rooga, ilma et maitse üle kanduksid. Asetage pikima valmimisajaga roog ahju esimesena ja lisage õigel ajal teisel road. Nii valmivad kõik road üheaegselt.

Mitme roa üheaegse valmistamise puhul pikeneb valmimisaeg mõnevõrra, sest iga kord, kui avate seadme ukse, väljub ahjust pisut auru, ja seda tuleb kuumutamiseks kõigepealt juurde tekitada.

**Köögivili**

Tõstke köögivilja aukudega aurutamisploadile ja asetage plaat tasandile 3. Selle alla tasandile 1 asetage

aukudeta plaat. Eralduv vedelik tilgub selle peale ja ahi jääb puhtaks.

Toiduaine	Ühe tüki suurus	Tarvik	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Artišokid	tervelt	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	30 - 35
Lillkapsas	tervelt	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	25 - 35
Lillkapsas	õisikutena	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	10 - 15
Brokoli	õisikutena	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	8 - 10
Herned	-	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	5 - 10
Fenkool	viiludena	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	10 - 14
Köögiljasegu	-	veevann 1,5 l + rest tasandil 2	Aurutamine	100	50 - 70
Rohelised oad	-	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	20 - 25
Porgandid	viiludena	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	10 - 20
Nuikapsas	viiludena	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	20 - 25
Porru	viiludena	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	6 - 9
Mais	tervelt	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	25 - 35
Lehtpeet*	ribadena	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	8 - 10
Spargel, roheline*	tervelt	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	7 - 12
Spargel, valge*	tervelt	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	10 - 15
Spinat*	-	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	2 - 3
Romanesco	õisikutena	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	8 - 10
Rooskapsas	õisikutena	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	20 - 30
Punapeet	tervelt	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	40 - 50
Punane kapsas	ribadena	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	30 - 35
Valge peakapsas	ribadena	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	25 - 35
Suvikõrvits	viiludena	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	3 - 4
Suhkrubernekaunad	-	aukudega + aukudeta	Aurutamine	100	8 - 12

\* seadet eelkuumutada

**Lisandid ja kaunviljad**

Lisage toodud vahekorras vett või vedelikku. Näide: 1:1,5 = 100 g riisi kohta lisage 150 ml vedelikku.

Aukudeta aurutamisploadi võite asetada mis tahes tasandile.

Toiduaine	Vahekord	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Koorega kartulid (keskmise suurusega)	-	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	35 - 45
Kooritud kartulid (veerandikeks lõigatud)	-	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	20 - 25
Metsik riis	1:1,5	aukudeta	-	Aurutamine	100	35 - 45
Pikateraline riis	1:1,5	aukudeta	-	Aurutamine	100	20 - 30
Basmati riis	1:1,5	aukudeta	-	Aurutamine	100	20 - 30
Eelkeedetud riis	1:1,5	aukudeta	-	Aurutamine	100	15 - 20
Risoto	1:2	aukudeta	-	Aurutamine	100	30 - 35
Läätsed	1:2	aukudeta	-	Aurutamine	100	35 - 50
Valged oad, leotatud	1:2	aukudeta	-	Aurutamine	100	65 - 75
Kuskuss	1:1	aukudeta	-	Aurutamine	100	6 - 10
Speltanisu, jahvatatud	1:2,5	aukudeta	-	Aurutamine	100	15 - 20

Toiduaine	Vahetord	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Hirsiterad	1:2,5	aukudeta	-	Aurutamine	100	25 - 35
Nisuterad	1:1	aukudeta	-	Aurutamine	100	60 - 70
Klimbid	-	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	95	20 - 25

## Linnuliha ja muu liha

### Linnuliha

Toiduaine	Kogus	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Kanafilee	0,15 kg kohta	aukudeta	2	Aurutamine	100	15 - 25
Pardirind*	0,35 kg kohta	aukudeta	2	Aurutamine	100	12 - 18

\* eelnevalt pruunistada ja fooliumisse mähkida

### Veiseliha

Toiduaine	Kogus	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Õhuke rostbiif, poolküps*	1 kg	aukudeta	2	Aurutamine	100	25 - 35
Paks rostbiif, poolküps*	1 kg	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	30 - 40

\* eelnevalt pruunistada ja fooliumisse mähkida

### Sealiha

Toiduaine	Kogus	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Seafilee	0,5 kg	aukudeta	2	Aurutamine	100	16 - 20
Sealihamedaljonid*	ca 3 cm pak-sused	aukudeta	2	Aurutamine	100	10 - 12
Suitsuribi	lõikudena	aukudeta	2	Aurutamine	100	15 - 20

\* eelnevalt pruunistada ja fooliumisse mähkida

### Vorstikesed

Toiduaine	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Viinerid	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	80 - 90	12 - 18
Vorstikesed	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	80 - 90	20 - 25

## Kala

Toiduaine	Kogus	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Makrell, terve	0,3 kg kohta	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	80 - 90	15 - 25
Makrellifilee	0,15 kg kohta	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	80 - 90	10 - 20

Toiduaine	Kogus	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Kalavorm	Veevann 1,5 l	aukudeta	2	Aurutamine	70 - 80	40 - 80
Forell, terve	0,2 kg kohta	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	80 - 90	12 - 15
Tursafilee	0,15 kg kohta	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	80 - 90	10 - 14
Lõhefilee	0,15 kg kohta	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	8 - 10
Merekarbid	1,5 kg	aukudeta	2	Aurutamine	100	10 - 15
Ahvenafilee	0,15 kg kohta	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	80 - 90	10 - 20
Merikeelerullid, täidetud		aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	80 - 90	10 - 20

## Supid, muu

Toiduaine	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Munaklimbid	aukudeta	2	Aurutamine	90	15 - 20
Mannaklimbid	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	90 - 95	7 - 10
Kõvaks keedetud munad (suurus M, max 1,8 kg)	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	10 - 12
Vedelad munad (suurus M, max 1 kg)	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	6 - 8

## Dessert, kompott

### Kompott

Kaaluge puuviljad ära, lisage vett ca 1/3 ulatuses puuviljade kogusest ja maitsestage suhkruga ja maitseainetega.

### Riisipuder

Kaaluge riis ära ja lisage riisi kogusega võrreldes 2,5-kordne kogus piima. Valage riis ja piim nõusse, nii et kihi paksus on max 2,5 cm. Pärast valmimist segage läbi. Järelejäänud piim imub kiiresti pudru sisse.

### Jogurt

Kuumutage piim pliidiplaadil temperatuurile 90°C. Seejärel jahutage temperatuurile 40°C. H-piima puhul piisab soojendamisest 40 °C peale.

Segage sisse 150 g jogurtit (külmkapitemperatuuril). Valage tassidesse või väikestesse purkidesse ja katke toidukilega. Asetage tassid või purgid auruahju ja seadistage vastavalt tabelile.

Pärast valmistamist laske jogurtil külmkapis jahtuda.

Toiduaine	Tarvik	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Kneedlid	aukudeta	Aurutamine	100	20 - 25
Karamellkreem	vormid + aukudega	Aurutamine	80	15 - 20
Riisipuder*	aukudeta	Aurutamine	100	25 - 35
Jogurt *	portsjonvormid + aukudega	Aurutamine	40	300 - 360
Õunakompott	aukudeta	Aurutamine	100	10 - 15
Pirnikompott	aukudeta	Aurutamine	100	10 - 15
Kirsikompott	aukudeta	Aurutamine	100	10 - 15
Rabarrikompott	aukudeta	Aurutamine	100	10 - 15
Ploomikompott	aukudeta	Aurutamine	100	15 - 20

\* Võite kasutada ka sobivat programmi (vt peatükk: Automaatprogrammid)

## Roogade regenereerimine

Regenereerimisel soojendatakse roogasid säästlikult. Road näevad välja ja maitsevad nii, nagu oleks need äsja valmistatud.

Toiduaine	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Köögivilj	aukudeta aurutamisplaat	3	Regenereerimine	100	12 - 15
Nuudlid, kartulid, riis	aukudeta aurutamisplaat	3	Regenereerimine	100	5 - 25

## Ülessulatamine

Aurutamisfunktsioon Ülessulatamine sobib sügavkülmutatud puuvilja ja köögivilja sulatamiseks. Lihal ja kalal laske pigem sulada külmkapis. Ülessulatamiseks võtke külmutatud toiduained pakendist välja. Asetage sügavkülmutatud puu- ja köögivilj aukudega aurutamispaadile ja asetage selle aukudeta plaat. Nii ei jää toiduaine sulamisel tekkiva vedelikku sisse ja vedelik tilgub teise plaadi peale. Kui vedelik peab jääma köögivilja alles, nt sügavkülmutatud

spinat, millele on lisatud koort, kasutage aukudeta aurutamispiaati või restile asetatud küpsetusnõud.

Tabelites toodud ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist, külmutustemperatuurist (-18°C) ja struktuurist. Toodud on ajavahemikud. Seadistage kõigepealt lühem aeg ja vajadusel pikendage seda.

**Nõuanne:** Õhukesed toiduained või portsjonid sulavad üles kiiremini kui plokina külmutatud toiduained.

Toiduaine	Kogus	Tarvik	Tasand	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Marjad	0,5 kg	aukudega + aukudeta	3 1	50 - 55	15 - 20
Köögivilj	0,5 kg	aukudega + aukudeta	3 1	40 - 50	15 - 50

## Taina kergitamine

Kergitamise režiimil kerkib tainas tunduvalt kiiremini kui toatemperatuuril.

Võite ise valida, millisele tasandile rest asetada, samuti võite resti asetada ettevaatlikult ahju põhja.

Tähelepanu: ärge kriimustage ahju põhja!

Asetage tainakauss restile. Ärge katke tainast kinni.

Toiduaine	Kogus	Tarvik	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Pärmitainas	1 kg	kauss + rest	35	20 - 30

## Mahla aurutamine

Asetage marjad enne aurutamist kaussi ja lisage suhkrut. Laske vähemalt üks tund seista.

Lõpuks tõstke marjad riide peale ja pressige ülejäänud mahl välja.

Tõstke marjad aukudega aurutamispiaadile ja asetage plaat tasandile 3. Mahla kokkukogumiseks asetage tasandile 1 aukudeta aurutamispiaat.

Toiduaine	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Vaarikad	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	30 - 45
Sõstrad	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	40 - 50

## Sissetegemine

Kasutage sissetegemiseks võimalikult värsked toiduaineid. Pikem säilitamine vähendab vitamiinisaldust ja toiduained riknevad kiiremini.

Kasutage üksnes laitmatu kvaliteediga puu- ja köögivilja.

Ahjus ei saa sisse teha järgmisi toiduaineid: plekkpurkides sisalduvad toiduained, liha, kala ja pasteet.

Kontrollige purgid, kummitihendid, klambrid ja vedrud üle.

Peske kummitihendid ja purgid kuuma veega hoolikalt puhtaks. Purkide pesemiseks sobib ka programm "Pudelite desinfitseerimine".

Asetage purgid aukudega aurutamiskaadile. Purgid ei tohi üksteisega kokku puutuda.

Pärast toodud aja möödumist avage ahju uks.

Võtke purgid seadmest välja alles siis, kui need on täielikult jahtunud.

Toiduaine	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Köögivilja	üheliitrised purgid	2	Aurutamine	100	30 - 120
Kividega puuviljad	üheliitrised purgid	2	Aurutamine	100	25 - 30
Südamikuga puuviljad	üheliitrised purgid	2	Aurutamine	100	25 - 30

## Sügavkülmutatud tooted

Järgige pakendil olevaid tootja juhiseid.

Toodud valmistamisajad kehtivad toiduainete asetamisel külma ahju.

Toiduaine	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Tainatooted, värsked, jahutatud*	aukudeta	2	Aurutamine	100	5 - 10
Forell	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	80 - 100	20 - 25
Lõhefilee	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	80 - 100	20 - 25
Brokoli	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	6 - 10
Lillkapsas	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	5 - 8
Oad	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	6 - 10
Herned	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	5 - 12
Porgandid	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	4 - 6
Segaköögivilja	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	6 - 10
Rooskapsas	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	5 - 10

\* lisada pisut vedelikku



## Kontrollroad

Kontrollroad vastavalt standardile EN 60350-1

Need tabelid töötati välja kontrolliasutuste poolt, et kergendada eri roogade kontrollimist ja testimist.

Toiduaine	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Brokoli (aurujaotus)	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	7 - 9
Brokoli (auru lisandumine)	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	7 - 9
Herned* (maksimaalne kogus)	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	5 - 12
* jaotage 2,0 kg herneid ühtlaselt plaadile.					



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Tootnud BSH Hausgeräte GmbH ettevõtte Siemens AG kaubamärgi litsentsi all



9001090930  
960707