

# AURUTAJA

## EKG009

### KASUTUSJUHEND



#### TEHNILINE KIRJELDUS

Nimipinge vahemik: 220-240 V  
Sagedus: 50/60 Hz  
Energiatarve: 400 W  
Maht: 7,5L ( total )  
Taimer: 0 - 60 minutes  
Toitekaabel: 0,75 m

Libisemisvastased kummist jalad  
3 aurutuskauaside kihti  
Mõõdud: 24 \*37cm  
Ühe aurutusnõu suurus: diameeter 19 cm, kõrgus 8,5 cm  
Roostevabast terasest korpus  
Kaal: 1,2 kg

## ÜLDISED OHUTUSJUHISED

Enne seadme kasutuselevõttu lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja säilitage juhised, sealhulgas garantii, ostukviitung ja võimaluse korral karp koos sisepakendiga. Kui annate selle seadme teistele inimestele, edastage palun ka kasutusjuhend. Seade on ette nähtud ainult isiklikuks kasutamiseks ja ettenähtud otstarbel. See seade pole mõeldud äriliseks kasutamiseks.

- Ärge kasutage seda väljas. Hoidke see eemal soojusallikatest, otsesest päikesevalgusest, niiskusest (ärge kunagi kastke seda vedelikku) ja teravatest servadest. Ärge kasutage seadet märgade kätega.
- Puhastamisel või hoiustamisel lülitage seade välja ja tõmmake alati pistik pistikupesast välja (tõmmake pistikut ise, mitte juhtmest), kui seadet ei kasutata, ja eemaldage lisatud tarvikud.

### LAPSED

- Laste ohutuse tagamiseks hoidke palun kõik pakendid (kilekotid, karbid, polüstüreen jne) nende käeulatuses eemal.

### HOIATUS!

Ärge lubage väikestel lastel fooliumiga mängida, kuna see võib tekitada lämbumisohu!

- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (sh lastele), kellel on piiratud füüsilised,

## SEADME OHUTUSJUHISED

- Eemaldage seade vooluvõrgust kui te seda ei kasuta ja enne puhastamist.
- Kuuma toitu, vett või muid kuumi vedelikke sisaldava seadme teisaldamisel tuleb olla eriti ettevaatlik.
- Vältige töötamise ajal auruti ületamist.
- Põletuste vältimiseks tõstke kaas ettevaatlikult üles ja eemaldage. Laske veel aurutisse tilkuda..
- Ärge puudutage kuumi pindu. Kuuma toidu käsitlemisel kasutage alati pajakindaid.
- Ärge asetage käsi, nägu ega muid kehaosi seadme kohale, kuna see tekitab kuuma auru. Tõstke kaas aeglaselt üles. Toidu kontrollimiseks kasutage pika käepidemega köögiriistu.
- Ärge kasutage toiduaurutit tule- ja / või plahvatusohtlike aurude läheduses.
- Asetage seade alati tasasele ja tasasele pinnale.

## SEADME KIRJELDUS

- 1- Kaas
- 2- Kauss riisi ja kruupide keetmiseks
- 3- 3 aurutikaussi
- 4- 2 eemaldatavat põhjarõngst

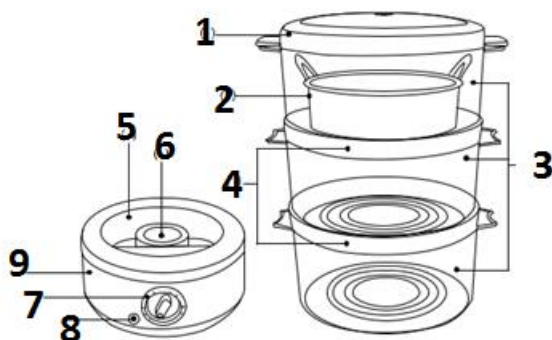
- Ärge kasutage seadet ilma järelvalveta. Toast lahkudes peaksite seadme välja lülitama. Eemaldage pistik pistikupesast.
- Seadet ja toitekaablit tuleb regulaarselt kontrollida kahjustuste suhtes. Kui leitakse kahjustusi, ei tohi seadet kasutada.
- Ärge proovige seadet iseseisvalt parandada. Võtke alati ühendust litsenseeritud tehnikuga. Ohtliku kokkupuute vältimiseks laske vigane kaabel asendada alati ainult tootja, meie klienditeeninduse või kvalifitseeritud isiku poolt ja sama tüüpi kaabliga.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Pöörake hoolikalt tähelepanu järgnevale "Spetsiaalsed ohutusjuhised"

sensoorseid või vaimseid võimed ja / või puudulikke teadmised ja / või kogemused, välja arvatud juhul, kui neid jälgib isik, kes vastutab nende ohutuse eest või on saanud seadme kasutamise juhised.

- Lapsi tuleks pidevalt jälgida, et nad ei mängiks seadmega.

- Ärge kasutage korpuse puhastamiseks abrasiivseid detergente nagu emulsioonid, puhastuskreemid, poleerimisvahendid jne. Need võivad eemaldada graafilise teabe sümbolid, näiteks: kaalud, märgid, hoiatussildid jne.
  - Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Veenduge, et veetase oleks alati Min ja Max vahel. See tagab õige toiduvalmistamise protsessi**
- **Toiduauruti kasutamine ebapiisava veekogusega (alla Min taseme) võib põhjustada seadme kütteelementide ülekuumenemise ja põhjustada selle kahjustusi.**
  - **Ärge lisage veenõusse peale kraanivee soola, pipart, vürtse, ürte, veini ega puljongit.**
  - **Soola ja vürtse tuleks lisada toidule alles pärast toiduvalmistamisprotsessi lõppu, pärast toidu aurutist välja võtmist.**

- 5- Veemahuti
- 6- Aurugeneraator
- 7- Taimeri lüliti (60 minutit)
- 8- Toiteindikaator
- 9- Põhiseade



### TOIDUAURUTI KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE

- Võtke seade ja kõik tarvikud pakendist välja.
- Peske kõiki osi (välja arvatud põhiseade) pesuvedelikuga soojas vees.

### AURUTI KASUTAMINE

1. Asetage seade stabiilsele, ühtlasele pinnale eemale esemetest, mida kuum aur võib kahjustada, nt. seinad või seinakapid.
2. Valage vesi otse veemahutisse tasemeni, mida näitab näidik MIN-MAX (madalam kui MAX, kuid üle MIN).
3. Pange toiduained kaussidesse. Soovitame teil panna kõige suuremad tükid mille valmistamine nõuab kõige pikemat aega alumisse aurutikaussi.
  - **Aurutatav toit tuleks puhastada ja asetada vabalt aurutikausside sõeladele nii, et need ei ummistaks aurutikausside sõelades õhuvoolu**
  - **Ärge lisage veenõusse soola, pipart, vürtse, ürte, veini ega puljongit peale kraanivee.**
4. Pange kauss (id) veeanumale. Auruti võib kasutada 1, 2 või 3 aurutikaussi, sõltuvalt aurutamiseks kasutatava toidu arvust.
  - Aurutit võib kasutada riisi keetmiseks. Pange riis riisikaussi ja valage sinna vesi vastavalt küpsetusaja tabelis toodud suhetele, seejärel pange riisikauss auruõhusesse.
  - Aurutit võib kasutada ka munade keetmiseks. Asetage munad aurutikaussi sobivatesse kohtadesse.

### MADALA VEETASEME NÄIT JA VEEGA TÄITMINE

- Kui veetase langeb alla Min-taseme, toiteindikaator lülitub automaatselt välja samas taimer loeb järkuvalt aega allapoole, peate uuesti veega täitma. Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja eemaldage ettevaatlikult aurutikaussid. Täitke veeanum tassi kasutades kraaniveega.

### KASULIKUD NÕUANDED PAREMA TULEMUSE JAOKS

- Ülemises aurutikaussis valmistatud toit võib vajada küpsemiseks rohkem aega, kuna aurutemperatuur on madalam kui alumises kaussis.

- Pühkige veemahuti sisemus niiske lapiga.
- Ärge kastke alust vette.

5. Katke auruti kaanega.
6. Ühendage toitejuhe pistikupesasse.
7. Seadke soovitud aeg taimeri lüliti abil ja vastavalt küpsetusaja tabelile. Maksimaalne aja seadistus on 60 minutit. Niipea kui seade on sisse lülitatud, süttib punane toiteindikaator. Ärge puudutage aurutikausse, kaant ega kausi sees olevat toitu, tagajärjeks võivad olla põletused.
8. Kui määratud aeg lõpeb, kuulete väljalülitumissignaali. Ja pärast seda lülitub auruti välja. Toiteindikaator näitab Off.
9. Aurutamise varem lõpetamiseks lülitage taimer asendisse "0".
  - Toiduvalmistamise ajal ärge pange oma käsi auruti sisse. Toidu valmimise kontrollimiseks või toidu segamiseks kasutage pika käepidemega köögiriistu.
10. Pärast töö lõpetamist eemaldage toitejuhe pistikupesast
11. Käepidemete abil eemaldage kaas ja seejärel eemaldage kõik kaussid veemahutist.
  - Aurutikausside eemaldamisel kasutage alati pajakindaid. Pärast töö lõpetamist kui kaas on eemaldatud, ärge kummarduge auruti kohale, sest see võib põhjustada põletus

**MÄRKUS: Kui te ei täida veega õigel ajal, jätkab auruti küpsetamist, kuni taimer loendab asendisse "0". See põhjustab ülekuumenemist ja kahjustab seadet.**

- Soovitame sarnase suurusega toidu valmistamist. Kui toiduportsjonid on erineva suurusega, tuleb need asetada kihtidena, väiksemad tükid peal pool.
- Aurutikaussidesse pandud tooteid ei tohiks pigistada. Auruvoolu maksimeerimiseks hoidke toidu vahel ruumi.

•Kui valmistate suures koguses toitu, eemaldage kaas poole protsessi vältel ja segage toitu või keerake see pika käepidemega köögiriistaga ümber, kaitstes käsi pajakinnaste abil auru eest.

•**Soola ja vürtse tuleks toidule lisada alles pärast toiduvalmistamisprotsessi lõppu, pärast toidu aurustist**

**välja võtmist. See kaitseb veemahutis asuvat küttekeha kahjustuste eest.**

•Ärge valmistage aurutis külmutatud liha, külmutatud kodulinde ega külmutatud mereande. Peaksite need kõigepealt üles sulatama.

•Kauss keedetud riisi ja kruupide valmistamiseks on ka suurepärane mahuti puuviljade, köögiviljade, magustoitude, suupistete jms jaoks.

## KÜPSETUSAJA TABEL

Allpool toodud tabelites märgitud küpsetusajad võivad erineda sõltuvalt portsjoni suurusest, selle paigutusest aurutamise nõus, toidu värskusest ja individuaalsetest eelistustest. Pärast selle seadmega tutvumist saate küpsetusaega reguleerida.

### Näpunäited köögiviljade jaoks

- Küpseta rohelisi köögivilju võimalikult lühikese aja jooksul, kuna need kaotavad värvi kiiresti.
- Enne küpsetamist ei tohi külmutatud köögivilju sulatada.

Köögivili	Tüüp	Kaal/tükkide arv	Valmistamisaeg [min.]
artišokid	värsked	3 keskmist	45-50
spargel	värsked/külmutatud (roheline)	400g	13-15 / 16-18
brokoli	värsked/külmutatud	400g	16-18 / 15-18
viilutatud porgandid	värsked	400g	20-24
lillkapsas	värsked/külmutatud	400g	16-18/ 18-20
spinat	värsked/külmutatud	250g	8-10 / 18-20
oad	värsked	400g	18-20
hernerid	värsked/külmutatud (kestaga)	400g	10-12 / 15-18
kartulid	värsked	400g	20-22

### Riisi näpunäited

Kasutage riisikaussi. Valage riisiga piisav kogus vett.

Toode	Tüüp	Kogus/ vee kogus	Valmistamisaeg [min.]
riis	valge	200g / 300ml	35-40

### Liha ja linnuliha näpunäited

Auruküpsetamise eeliseks on see, et kogu rasv tilgub lihast välja. Küpsetamistemperatuur ei ole liiga kõrge, seetõttu vali pehme ja tailiha ja eemalda rasv lihast

Toode	Tüüp	Kaal/tükide arv	Valmistamisaeg [min.]
kana	filee	400g (4 tükki)	12-15
sealiha	sisefilee, seljatükk, steik või sealihakotletid	400g (4 tükki)	15-25
veiseliha	röstipihvid, sisefilee steik või steik	400g	15-25

### Kala ja mereandide näpunäited

Külmutatud kala saab ilma sulatamata küpsetada, kui need enne küpsetamist eraldatakse ja küpsetusaeg pikeneb. Lisage küpsetamise ajal toidule sidrunitükke toidu aroomi tugevdamiseks

Toode	Tüüp	Kaal/tükide arv	Valmistamisaeg [min.]
koorikloom	värske	400g	15-20
krevetid	värske	400g	12-15
merekarbid	värske	400g	12-15
homaar(saba)	külmutatud	800g (2 tükki)	20-22
kalafileed	värske/külmutatud	400g	12-14/14-18

### PUHASTUS JA HOOLDUS

Enne puhastamise alustamist veenduge, et taimeri ketas oleks asendis "0" ja auruti oleks vooluvõrgust lahti ühendatud. Auruti võib puhastada ainult siis, kui see on jahtunud. Eemaldage aurutikausid, valage vesi veemahutist välja ja pühkige see märja lapiga puhtaks. Peske kõik auruti osad (välja arvatud kütteseadet sisaldav veeanum) sooja veega, lisades vedelat pesuvahendit.

Pühkige iga element kuivaks. Ärge kasutage veemahuti (kütteelemendi korpuse) puhastamiseks voolavat vett. Samuti ärge kastke seda vette. Ärge kasutage korpuse puhastamiseks abrasiivseid detergente nagu emulsioonid, puhastuskreemid, poleerimisvahendid jne

### Katlakivi eemaldamine veemahutist

Pärast 2-3-kuulist pidevat kasutamist võib veemahuti sisse koguneda katlakivi. See pole midagi erakordset. Katlakivi kogus sõltub vee karedusest. Katlakivi on vaja regulaarselt eemaldada auruti eluea pikendamiseks ja pideva aurukoguse tootmiseks. Täitke veenõu valge äädikaga kuni MAX tasemeni. Oodake umbes pool tundi ja valage seejärel äädikas välja. Pühkige see niiske lapiga kuivaks. Ärge kasutage keemilisi aineid katlakivi eemaldamiseks või muid katlakivi eemaldamiseks mõeldud



Direktiivi 2002/96 / EÜ kohaselt on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete koos olmejäätmetega kõrvaldamine keelatud. Nende komponendid tuleb ringlusse võtta või eraldi ära visata. Vastasel juhul võivad need põhjustada keskkonda ohustavate ohtlike ja kahjulike ainete eraldumist. Seadus kohustab iga tarbijat tagastama tarbetud või raisatud elektri- ja elektroonikaseadmed tootjatele, müügiesindajatele või jäätmekäitluskohadele. Üksikasjalikud tingimused on reguleeritud siseriiklike õigusaktidega. Tootele, kasutusjuhendile või pakendile pandud ülaltoodud sümbol viitab sellele nõudele