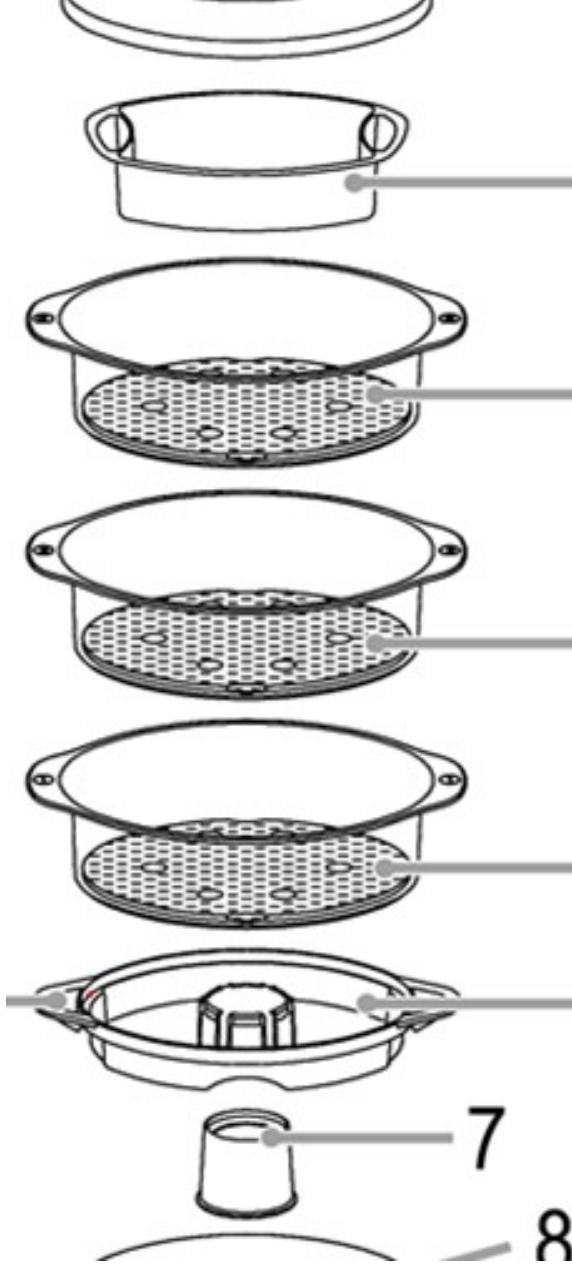


eranza  
ce for your

## Kasutusjuhend ESPERANZA EKG009



isel ainult  
0 V.

. kuumade esemete või lahtise tule lähedusse.  
krolaineahju ega tavalisse ahju.

isse ega järelvalveta.  
uma.

ilispind võivad tekitada põletusi.

imiseks ettevaatlikult ja hoidke seda ülemise osaga enda  
l.

nade toiduainete käsitlemisel kaitsevahendeid.

um vedelik või toiduained.

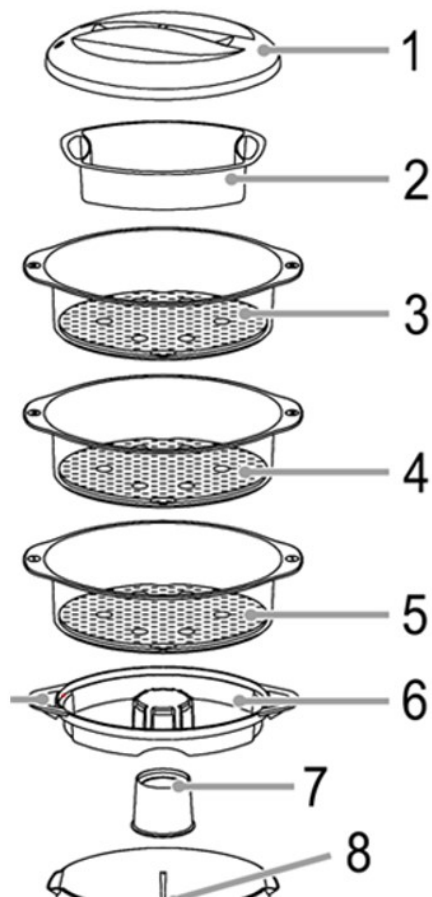
ng enne puhastamist, teisaldamist või hooldust.

efekte või juhe on kahjustatud. Pöörduge hooldusfirma  
seisvalt läbi viia.

ur ei kahjustaks ümbritsevat mööblit, seinu vms. Ärge  
m. Ärge asetage aurutajat köögikappide- või riulite alla.

## KIRJELDUS

1. Kaas
2. Riisi aurutamise kauss
3. Suur aurutamise anum
4. Keskmise aurutamise anum
5. Väike aurutamise anum
6. Kondensvee kogumise alus
7. Aurutoru
8. Kütteseade
9. Baas seade/ vee konteiner
10. Taimer
11. LED kontroll lamp



**Enne esimest** kasutamist eemaldage pakend täielikult, peske toiduga kokkupuutuvad seadme osad sooja veega, loputage ja kuivatage.

**Paigaldamine**

Asetage seade seinakontakti lähedale. Veenduge, et pind oleks tasane, kuiv, kuumuskindel ning mööbli ja seadme vahele jääks piisavalt vaba ruumi.

### **Tähelepanu!**

- Ärge asetage aurutajat seinakappide või riiulite alla.
- Ärge kasutage seadet ja selle lisavarustust mikrolaineahjus, pliidil või tavalises ahjus.

### **Kohese aurutamise funktsioon**

Spetsiaalse aurutoruga saavutate auru juba mõne sekundi jooksul. See komponent katab kütteelemendi ning reguleerib tekkivat vett. Sellel põhjusel asetage see komponentkütteelemendi peale nii, et väike märgistus (sisselõige) komponendil oleks allpool. Vajutage toru kindlalt alla.

### **Veega täitmine**

#### **Tähelepanu!**

Valage veekonteinerisse ainult puhast selget vett. Ärge kasutage konteineris ühtegi teist vedelikku. Ärge lisage soola, pipart, jms.

- Veetase konteineris peaks jääma MIN ja MAX märgistuste vahele.
- Küpsetamisel 15 minutit või kauem peaksite veepaagi alati täitma MAX märgistuseeni.

### **Kondensvee kogumisalus**

Asetage kogumisalus seadme alumisse ossa.

### **Ainult ühe aurunõu kasutamine**

- Asetage küpsetusnõu ja aurunõu kondensvee kogumisalusele.
- Asetage juurviljad, kala vms. ilma kastme või muu vedelikuta küpsetusnõusse. Auru väljumise avad ei tohiks olla täielikult kaetud.
- Asetage kaas peale.

### **Kahe või kolme aurunõu kasutamine**

- Asetage kõige suurem tükk, kõige pikema küpsetusajaga, kõige alumisse küpsetusnõusse ning asetage küpsetusnõu kondensvee kogumisalusele.
- Seejärel asetage vaheraam ning järgmine küpsetusnõu omale kohale.
- Võite lisada ka veel pealmise vaheraami ja aurunõu kohale.
- Asetage kaas peale.

### **Riisi aluse kasutamine**

- Asetage riis või muud toidud kastme või teiste vedelikega riisi alusele.

## **KASUTAMINE**

Kui te olete veenauma veega täitnud, siis asetage peale kaas ning ühendage toitejuhe vooluvõrku. Kuulete hellsignaali.

### **Küpsetusprogrammi valimine**

- Nüüd valige küpsetusprogramm vajutades keerates taimeri nuppu.
- Kui valite küpsetusprogrammi vaadake aurutajalt ka soovituslikku küpsetusaega.

### **Küpsetusaja muutmine**

- Pärast küpsetusprogrammi valimist saate pikendada küpsetusaega taimeri nuppu keerates.

### **Vee lisamine**

- Vee lisamiseks töötamise ajal eemaldada aurunõud või küpsetusnõud.
- Kui veetase läheneb miinimum tasemele töötamise ajal, siis kasutage sobivat anumad, et valada vett ettevaatlikult, kuni saavutate soovitud veetaseme.

## Vett ebapiisavalt

- Eemaldage toitejuhe vooluvõrgust.
- Laske seadmel umbes 15 minutit jahtuda.
- Siis täitke seade uuesti veega ning alustage uuesti küpsetamist.

## Töö katkestamine

1. Oodake kuni küpsetusprogrammi lõpuni; kuulete siis helisignaali.

### Tähelepanu!

Kasutage kuumade osade liigutamisel alati pajalappe, et vältida põletusi.

- Eemaldage toitejuhe vooluvõrgust küpsetamise lõpul.

## KÜPSETAMISJUHISED

- Järgnevad ajad on ainult soovitusliku ning võivad erineda vastavalt situatsioonile.
- Kui te kasutate kõiki aurunõusid, siis on küpsetusaeg umbes 5 minutit pikem.
- Suured toidutükid, mis küpsevad kauem, tuleks alati paigutada alumisse nõusse.
- Ärge küpsetage suurt hulka toitu või toitu, mis on nii suur, et katab ära kõik augud küpsetusnõus.
- Sulatage liha ja linnuliha enne küpsetamist.
- Vedelikke, mis kogunevad veekogumise anumasse, võib hiljem kasutada suppide ja kastmete valmistamisel.

Riis:

1. Leidub erinevaid riisisorte. Järgige iga erineva sordi keetmisjuhendeid.
2. Asetage riis ja vesi täpselt mõõdetuna riisianumasse. Asetage kate peale ja lülitage aurutaja sisse.
3. Kontrollige iga sordi puhul peale kindlaks määratud miinimumaega, kas riis on valminud. Segage.
4. Segades jälgige, et kondentsvesi riisianumasse ei tilguks. See muudab riisi kvaliteeti ja maitset.
5. Peale aurutamist maitsestage riis.

Riisi tüüp	Koos riisi alusel		Eeldatav aeg (minutites)
	Riisi kogus	Vee kogus	
Pruun riis			
- Normaalne	½ tassi	1 tass	42-45
- Eelküpsutatud	1 tass	1 ½ tassi	45-50
Pikateralise ja metsiku riisi segu			
- Normaalne	1 tass	1 ½ tassi	56-58
- Eelküpsutatud	1 tass	1 ¾ tassi	18-20
Kiirriis	1 tass	1 ½ tassi	12-15
Valge riis			
- Normaalne	1 tass	1 ½ tassi	45-50
- Pikateraline	1 tass	1 ⅔ tassi	50-55

Köögivili/puuvili:

1. Peske köögivilja korralikult ja lõigake seibideks. Väikesed tükid valmivad kiiremini.
2. Kogus, kvaliteet, värskus ja suurus, temperatuur mõjutavad aurustamise aega. Veekogus ja keeduaeg on valitavad.
- 3.
4. Ärge sulatage külmutatud köögivilja enne aurutamist.

Juurvilja/puuvilja tüüp	Kaal või tükid	Eeldatav aeg
-------------------------	----------------	--------------

		(minutites)
Artišokk, terve	4 tervet tükki	30-32
Artšokk, otsad	500 g	12-14
Oad		
- Rohelised	250 g	12-14
- Tükeldatud või terved	500 g	20-22
Punapeedid	500 g, tükeldatud	25-28
Spargel kapsas	500 g	20-22
Brüsseli kapsas	500 g	24-26
Valge kapsas	500 g, tükeldatud	16-18
Seller	250 g, viilutatud	14-16
Porgandid	500 g, viilutatud	18-20
Lillkapsas, terve	500 g	20-22
Maisitõlvik	3-5 tõlvikut	14-16
Baklažaan	500 g	16-18
Šampinjon, terve	500 g	10-12
Sibulad	250 g, peeneks tükeldatud	12-14
Paprika, terve	Kuni 4 keskmise suurusega	12-13
Kartulid	u. 500 g	30-32
Kaalikad	1 tavalise suurusega, tükeldatud	28-30
Spinat	250 g	14-16
Kõrvits	500 g	16-18
Peedid	500 g, viilutatud	20-22
Külmutatud juurviljad	285 g	28-50
Õunad	500 g, tükkidena	10-15
Pirnid	500 g, tükkidena	10-15

Kala ja mereannid:

1. Puhastage toiduained enne aurutamist.
2. Peaaegu kõik mereannid valmivad kiiresti. Aurutage väikeseid või ette antud koguseid.
3. Kalafileed võite aurutada riisianumas.
4. Määrake õiged aurutamisaegad.
5. Väikesed ja suured teokarbid ja austrid avanevad erinevate külgede pealt. Kontrollige kestasid, et vältida ülekeemist. Kui kest ei ole avanenud, siis ärge sööge seda, sest võib tekkida toidumürgituse oht.

Mereannid/kala	Kaal või tükid	Eeldatav aeg (minutites)
Terved jõekarbid	500 g	10-12
Krabid	250 g	20-22
Vähk		
- Saba	2-4	16-18
- Tükeldatud	500-600 g	18-20
Väikesed jõekarbid	500 g	14-16
Auster (karbiga)	1500 g	18-20
Kammkarp (värske)	500 g	16-18
Krevetid		
- tavalise suurusega, karbiga	500 g	10-12
- suur, karbiga	500 g	16-18
Kala		
- terve	250-375 g	10-12
- filee	500 g	10-12
- lõik	500 g, 2,5 cm paksune	16-18

Liha

<b>Liha tüüp</b>	<b>Kaal või tükid</b>	<b>Eeldatav aeg (minutites)</b>
<b>Loomaliha</b>		
- Tükid	500 g	28-30
- Hamburger/rissole	500 g	16-18
- Lihapallid	500 g	22-24
<b>Kana</b>		
- Tükid/viilud	2-4	24-26
<b>Lambaliha</b>		
- Tükid/viilud	500 g	26-28
<b>Sealiha</b>		
- Tükid/viilud	500 g	26-28
Hotdog/viiner	500 g	14-18

Munad

<b>Tüüp</b>	<b>Kogus</b>	<b>Eeldatav aeg (minutites)</b>
<b>Koorega</b>		
- kergelt keedetud	1-12	15-18
- kõvaks keedetud	1-12	19-22
<b>Kooreta keedetud</b>		
1 samm: pange 2 tassi vett riisianumasse; aurutage, et vett soojendada		7-8
2 samm: lööge munad lahti ning pange need väiksesse kaussi, pange kauss riisianuamsse kuuma veega, kuni muna on keedetud		7-8
<b>Munaroo</b>		
Kloppige 6 muna 2 supilusikatäie piimaga lahti ning valage riisianumasse. Maitsestage soola ja pipraga. Kloppige mune küpsetamise ajal esimese minuti vältel.		20-22

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Enne puhastamist eemaldage aurutaja vooluvõrgust ja laske sel täielikult jahtuda. Puhastage seadme osad niiske lapi ja nõudepesuvahendiga. Seejärel kuivatage hoolikalt. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, metallšvamme või teravaid esemeid.
- Ärge kastke seadme alust, voolujuhet või pistikut puhastamiseks vette.
- Seadme kaant, riisi- ja aurutamisanumaid ning kondensvee kogumisanumat võib pesta ka nõudepesumasina ülemises korvis.
- Veeanuma sisemust puhastage niiske lapiga, seejärel laske kuivada.

### Katlakivi eemaldamine

Peale 7 - 10 kasutamist võib kütteelemendile tekkida katlakivi. Katlakivi tekke intensiivsus sõltub kasutatava vee karedusest. Seadme laitmatu ja pikaajalise töö tagamiseks on soovitatav regulaarne katlakivi eemaldamine. **Katlakivi põhjustatud vead ei kuulu garantii alla.**

Valage veeanumasse 3 tassitäit lauapäädikat ja täitke see kuni tasemeni MAX veega. Ärge asetage veeanumale midagi peale. Ühendage seade vooluvõrku. Valige taimeriga aeg 30 minutit.

Peale helisignaali tõmmake juhe vooluvõrgust välja, laske seadmel jahtuda ja valage äädikas ära. Loputage veeanum mõned korrad puhta veega.

### TEADMISEKS

- Toode on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Muul otstarbel kasutamisest ja kasutusjuhendi eiramisest johtuvate vigade korral esitatud pretensioone ei käsitleta.
- Kui leiate seadmel vea, teatage sellest kasutusjuhendis toodud hooldusfirmale. Kui ilmnenud viga ei ole võimalik kõrvaldada, on ostjal õigus nõuda toote väljavahetamist müüja või maaletooja poolt. Müüja ei vastuta puuduse eest juhul kui ostja on jätkanud asja kasutamist pärast puuduse ilmnenemist ja sellest on tekkinud lisapuudusi või esialgne puudus on suurenenud.
- Remont viiakse läbi tööajal (kl. 9 - 17), väljaspool tööaega tehtud töö eest on kokkuleppel tarbijaga õigus nõuda lisatasu. Remondi käigus välja vahetatud defektsete osade, mis asendatakse uutega, kuuluvad maaletoojale. Remondi läbiviimise eelduseks originaal-müügidokumendi ettenäitamine.
  - Vastavalt võlaõigusseadusele on toote kvaliteedi osas **pretensioonide esitamise tähtaeg 2 aastat** (alates ostukuupäevast).
  - Pretensiooni esitamise õigus ei kehti järgmistel juhtudel:
    - rike on põhjustanud toote lohakas hooldus või vale kasutamine – st. kui toodet ei ole kasutatud vastavalt kasutusjuhendile
    - seadet on avatud või remonditud väljaspool selleks volitatud töökoda
    - mehhaaniliste vigastuste korral (nt. klaaskannud, plastosad)
    - seadme sisemusse on sattunud kõrvalisi esemeid, vedelikke, putukaid, üleliigset tolmu jne.
    - juhtme pistiku sulamine, mille on põhjustanud mittekorras pistikupesa kasutamine.
  - Hooldusfirmad:

TALLINN:	OÜ Kodumasinat Hooldus, Gonsiori 33, tel. 6836 330 OÜ Simson, Suur-Ameerika tn. 37, tel. 6453 347, 6620 425
TARTU:	OÜ Simson, Teguri 45, tel/faks (7) 34 34 94
PÄRNU:	OÜ Simson, Laine 4, tel/faks (44) 27 231
HAAPSALU:	OÜ Teco KM, Jalaka 1a, tel. (47) 56 900, 55 680 872
NARVA:	OÜ Sipelgas Maurinte, Tallinna mnt. 6a-19, tel. (35) 60 708, 56 498 697
VILJANDI:	OÜ Aaberi Kodumasinad, Vabaduse v. 4, tel. (43) 33 802
PAIDE:	OÜ Oolberg ja Ko, Vainu tn. 9, tel. (38) 50 010, 56 664 467
JÕGEVA:	FIE Kari Manninen, Piiri 1b, tel. (77) 22 239
RAKVERE:	OÜ Nirgi KM, Posti 13, tel. (32) 40 515, 51 75 742
KURESSAARE:	FIE Toomas Teder, Pikk 1b, (45) 55 978, 50 87 912 Kodumasinat Remondikeskus, Tallinna 80A, (45) 31 627
VÕRU:	OÜ Võru Polar, Oja 1, (78) 21 461