


## Kasutus- ja paigaldusjuhend Mikrolainefunktsiooniga ahi



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

# Sisukord

---


<b>Ohutusjuhised ja hoiatused</b> .....	<b>6</b>
<b>Teie panus keskkonna heaks</b> .....	<b>15</b>
<b>Ülevaade</b> .....	<b>16</b>
<b>Juhtseadised</b> .....	<b>17</b>
Sisse- / väljalülitusupp.....	18
Lähenemisandur .....	18
Andurnupud.....	19
Puuteekraan .....	21
Sümbolid.....	22
<b>Kasutuspõhimõte</b> .....	<b>23</b>
Menüüpunkti valimine .....	23
Lehitsemine .....	23
Menüütasandilt lahkumine .....	23
Väärtuse või seadistuse muutmine.....	23
Valikuloendis seadistuse muutmine.....	23
Numbrite sisestamine numbriribaga .....	23
Numbrite sisestamine numbriplokiga.....	23
Seadistuse jaotusribaga muutmine .....	23
Tähtede sisestamine .....	24
Kontekstimenüü kuvamine .....	24
Sissekannete nihutamine .....	24
Rippmenüü kuvamine .....	24
Hilfe kuvamine .....	24
MobileStarti aktiveerimine.....	24
<b>Varustus</b> .....	<b>25</b>
Tüübisilt.....	25
Tarnepakett.....	25
Kaasasolevad ja juurdeostetavad tarvikud.....	25
Ohutusseadised.....	28
PerfectClean-kattega pinnad.....	28
<b>Esmakordne kasutuselevõtt</b> .....	<b>29</b>
Miele@home .....	29
Põhiseadistused .....	30
Ahju esmakordne kuumutamine.....	31
<b>Einstellungen</b> .....	<b>32</b>
Ülevaade seadistustest .....	32
Menüü Einstellungen avamine .....	35
Sprache  .....	35
Tageszeit .....	35
Datum .....	35
Beleuchtung .....	36
Startbildschirm .....	36
Display .....	36

Lautstärke .....	36
Einheiten .....	37
Quick-Mikrowelle .....	37
Popcorn .....	37
Booster .....	37
Vorschlagstemperaturen .....	38
Vorschlagsleistungen .....	38
Kühlgebläsenachlauf .....	38
Annäherungssensor .....	39
Sicherheit .....	39
Möbelfronterkennung .....	40
Miele@home .....	40
Scan & Connecti kasutamine .....	41
Fernsteuerung .....	41
MobileStarti aktiveerimine .....	41
SuperVision .....	41
RemoteUpdate .....	42
Softwareversion .....	43
Rechtliche Informationen .....	43
Händler .....	43
Werkeinstellungen .....	43
Betriebsstunden (Gesamt) .....	43
<b>Alarm und Kurzzeit .....</b>	<b>44</b>
Funktsiooni Alarm kasutamine .....	44
Funktsiooni Kurzzeit kasutamine .....	45
<b>Pea- ja alamenüüd .....</b>	<b>46</b>
<b>Mikrolainerežiim .....</b>	<b>48</b>
Tööpõhimõte .....	48
Nõude valimine .....	48
Sobivad nõud .....	49
Sobimatud nõud .....	50
Nõude test .....	51
Kate .....	51
<b>Kasutamine .....</b>	<b>52</b>
Väärtuste ja seadistuste muutmine valmistusprotsessi jaoks .....	52
Temperatuuri ja sisetemperatuuri muutmine .....	52
Mikrolainevõimsuse muutmine .....	53
Valmistusaegade sisestamine .....	53
Seadistatud valmistusaegade muutmine .....	53
Seadistatud valmistusaegade kustutamine .....	53
Küpsetamise katkestamine töörežiimil Mikrowelle .....	54
Valmistusprotsessi katkestamine .....	54

# Sisukord

---

Küpsetuskambri eelkuumutamine .....	54
Booster.....	54
Vorheizen .....	55
Crisp function.....	56
Töörežiimi muutmine.....	56
<b>Quick-Mikrowelle ja Popcorn .....</b>	<b>57</b>
<b>Automatikprogramme .....</b>	<b>58</b>
Kategooriad .....	58
Automaatprogrammide kasutamine .....	58
Kasutamisujuhised .....	58
Suche .....	59
<b>Spezialanwendungen .....</b>	<b>60</b>
Auftauen .....	60
Dörren .....	63
Erhitzen .....	64
Geschirr wärmen.....	67
Hefeteig gehen lassen .....	67
Warmhalten.....	67
Niedertemperaturgaren.....	67
Toiduvalmistamine .....	69
Hoidistamine.....	71
Sügavkülmutatud tooted / valmistoidud.....	73
<b>MyMiele .....</b>	<b>74</b>
<b>Eigene Programme .....</b>	<b>75</b>
<b>Küpsetamine .....</b>	<b>78</b>
Nõuanded küpsetamiseks.....	78
Märkused valmistustabelite kohta.....	78
Juhised töörežiimide kohta.....	78
<b>Liha küpsetamine .....</b>	<b>80</b>
Nõuanded liha küpsetamiseks .....	80
Märkused valmistustabelite kohta.....	80
Juhised töörežiimide kohta.....	81
Toidutermomeeter.....	82
<b>Grillimine.....</b>	<b>84</b>
Nõuanded grillimiseks .....	84
Märkused valmistustabelite kohta.....	84
Juhised töörežiimide kohta.....	85
<b>Puhastamine ja hooldus .....</b>	<b>86</b>
Sobimatud puhastusvahendid.....	86
Tavapärase mustuse eemaldamine .....	87
Tugeva mustuse eemaldamine .....	87
Ülemise/grilli küttekeha alla keeramine .....	88
<b>Mida teha, kui ... ..</b>	<b>89</b>

<b>Klienditeenindus</b> .....	<b>95</b>
Kontakt tõrgete korral .....	95
Garantii .....	95
<b>Paigaldus</b> .....	<b>96</b>
Paigaldusmöödud.....	96
Paigaldamine ülemisse või alumisse kappi .....	96
Külgvaade.....	97
Ühendused ja õhutus .....	98
Ahju paigaldamine .....	99
Elektriühendus .....	100
<b>Valmistustabelid</b> .....	<b>101</b>
Keeksitainas .....	101
Muretainas .....	102
Pärmitainas.....	103
Kohupiima-õlitainas .....	103
Biskviittainas .....	104
Keedutainas, lehttainas, munavalgeküpsetised .....	104
Soolased toidud.....	105
Veiseliha.....	106
Vasikaliha .....	107
Sealiha.....	108
Lambaliha, ulukiliha .....	109
Linnuliha, kala.....	110
<b>Andmed katseinstituutide jaoks</b> .....	<b>111</b>
Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi .....	111
Kontrolltoidud standardi EN 60705 järgi (töörežiim Mikrowelle  ).....	112
<b>Tehnilised andmed</b> .....	<b>113</b>
Vastavusdeklaratsioon.....	113
Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid .....	113
Autoriõigused ja litsentsid.....	114
<b>Garantii</b> .....	<b>115</b>
<b>Legend</b> .....	<b>116</b>

## Ohutusjuhised ja hoiatused

---

▶ Lihtsustamiseks nimetatakse mikrolainefunktsiooniga küpsetusahju edaspidi ahjuks.

See ahi vastab ettenähtud ohutusnõuetele. Vale kasutamine võib vigastada inimesi ja põhjustada materiaalselt kahju.

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

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

Miele ei vastuta juhiste eiramise tõttu tekkinud kahju eest.

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

### Otstarbekohane kasutamine

▶ See ahi on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja sellesarnastes paigaldustingimustes.

▶ Ahi ei ole ette nähtud kasutamiseks välistingimustes.

▶ Kasutage mikrolainefunktsiooniga küpsetusahju eranditult vaid kodus majapidamises toiduainete sulatamiseks, kuumutamiseks, toidu valmistamiseks, küpsetamiseks, grillimiseks ja hoidistamiseks. Mis tahes muul viisil kasutamine on keelatud.

▶ Süttivatest materjalidest põhjustatud tuleoht.

Kui kuivatate mikrolainerežiimil süttivaid materjale, aurustub nendes sisalduv niiskus. Nii võivad materjalid kuivaks muutuda ja iseenesest süttida.

Ärge mitte kunagi kasutage ahju süttivate materjalide hoidmiseks ega kuivatamiseks.

▶ Isikuid, kes oma kehalise, meelelise või vaimse seisundi või kogemematause või teadmatause tõttu ei ole võimelised ahju ohutult kasutama, tuleb kasutamise ajal jälgida.

Sellised isikud tohivad kasutada ahju järelevalveta vaid juhul, kui neile on seadme kasutamine nii selgeks õpetatud, et nad saavad sellega ohutult hakkama. Nad peavad oskama märgata ja mõista vales kasutamisest tulenevaid ohte.

▶ Erinõuete tõttu (nt seoses temperatuuri, niiskuse, keemilise vastupidavuse, kulumiskindluse ja vibratsiooniga) on küpsetuskambrisse paigaldatud spetsiaalsed valgustid. Neid spetsiaalseid valgusteid tohib kasutada vaid ettenähtud otstarbel. Need ei sobi ruumi valgustamiseks. Vahetustöid tohib teha vaid Miele volitatud spetsialist või Miele klienditeenindus.

▶ Sellel küpsetusahjul on 1 valgusallikas energiatõhususe klassiga F.

### Lapsed ja majapidamine

▶ Kasutage kasutuslukku, et lapsed ei saaks küpsetusahju ilma järelevalveta kasutada.

▶ Nooremad kui kaheksa-aastased lapsed tohivad ahju kasutada vaid pideva järelevalve all.

▶ Lapsed alates kaheksandast eluaastast tohivad kasutada ahju järelevalveta vaid juhul, kui neile on ahju kasutamine nii selgeks õpetatud, et nad saavad sellega ohutult hakkama. Lapsed peavad oskama märgata ja mõista valest kasutamisest tulenevaid ohte.

▶ Lapsed ei tohi ahju järelevalveta puhastada ega hooldada.

▶ Ärge jätke küpsetusahju läheduses viibivaid lapsi järelevalveta. Ärge kunagi lubage lastel ahjuga mängida.


▶ Pakkematerjalist põhjustatud lämbumisoht. Lapsed võivad mängimisel pakkematerjali (nt kilesse) kinni jääda või selle endale üle pea tõmmata ja lämbuda.

Hoidke pakkematerjali lastele kättesaamatus kohas.

▶ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Lapse nahk on õrnem ja kõrgete temperatuuride suhtes tundlikum kui täiskasvanul. Ahju ukseklaas, juhtpaneel ja küpsetuskambri õhu väljumisavad soojenevad.

Ärge lubage lastel ahju kasutamise ajal puudutada.

▶ Avatud uksest põhjustatud vigastusoht. Uks talub maksimaalselt 8 kg koormust. Lapsed võivad end avatud ukse juures vigastada. Takistage lapsi avatud uksest seismast, istumast või rippumast.

▶ Kui puudutate andurnuppu , avaneb üks automaatselt täielikult. Seejuures võib üks pörkuda vastu väikeseid lapsi või loomi.

Kui avate ukse kaugjuhtimise teel kõneassistendi abil, kõlab küpsetusahjul signaal juhul, kui signaaltoonid on sisse lülitatud. Jälgige avamisel, et mitte keegi ei viibiks ega mitte midagi ei asuks ukse avane misalas. Jätke signaaltoonid kindlasti sisselülitatuks.

# Ohutusjuhised ja hoiatused

---

## Tehniline ohutus

▶ Oskamatud paigaldus-, hooldus- ning remonttööd võivad kasutajat tõsiselt ohustada. Paigaldus-, hooldus- ja remonttööd tohivad teha ainult Miele volitatud spetsialistid.

▶ Ahju kahjustused võivad ohustada teie turvalisust. Kontrollige, ega ahjul pole nähtavaid kahjustusi. Ärge mitte kunagi kasutage kahjustunud ahju.

▶ Võimalik on ajutine või pidev kasutamine autonoomse või võrguga mittesünkroonse energiavarustussüsteemiga (nt minivõrgud, varusüsteemid). Kasutamise eeltingimus on, et energiavarustussüsteem vastab standardi EN 50160 või võrreldava standardi nõuetele. Elektrisüsteemi ja selles Miele seadmes ette nähtud kaitsemeetmete funktsioon ja tööviis peavad ka minivõrgus või võrguga mittesünkroonse kasutamise korral olema tagatud või need tuleb paigaldises asendada võrreldavate meetmetega. Seda kirjeldatakse näiteks VDE-AR-E 2510-2 ajakohases väljaandes.

▶ Katkisest sisselülitatud ahjust võivad väljuda mikrolained, mis ohustavad kasutajat. Ärge kasutage ahju järgmistel juhtudel:

- uks on kõver;
- uksehinged on lahti,
- korpusel, uktsel või küpsetuskambri seintel on nähtavad augud või praod.

▶ Ahju elektriline ohutus on tagatud ainult siis, kui seade on ühendatud nõuetekohaselt paigaldatud maandussüsteemi. See tähtis ohutuseeldus peab olema tagatud. Kahtluse korral laske elektrikul elektrisüsteemi kontrollida.

▶ Et ahi ei saaks kahjustada, peavad ahju tüübisildil toodud ühendusandmed (sagedus ja pinge) kindlasti vastama elektrivõrgu andmetele. Võrrelge ühendusandmeid enne ühendamist. Kahtluste korral küsige nõu elektrikult.

▶ Harupesad või pikendusjuhe ei paku vajalikku ohutust. Ärge kasutage neid ahju ühendamiseks voluvõrku.

▶ Ohutu käituse tagamiseks kasutage ahju vaid lõplikult paigaldatuna.

▶ Seda ahju ei tohi kasutada mittestatsionaarsetes paigalduskohtades (nt laevas).






- ▶ Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht. Kokkupuude pinge all olevate ühendustega ning elektrilise ja mehaanilise konstruktsiooni muutmine on teile ohtlik ja võib põhjustada tõrkeid ahju töös. Ärge mitte mingil juhul avage ahju korpust.
- ▶ Garantii kaotab kehtivuse, kui ahju ei paranda Miele volitatud klienditeenindus.
- ▶ Ainult originaalvaruosade puhul tagab Miele nende vastavuse ohutuspõuetele. Asendage defektsed komponendid üksnes Miele originaalvaruosadega.
- ▶ Ilma toitejuhtmeta tarnitava ahju puhul peab spetsiaalse toitejuhtme paigaldama Miele volitatud spetsialist (vt peatüki “Paigaldamine” jaotist “Elektriühendus”).
- ▶ Kui toitejuhe on kahjustunud, peab Miele volitatud spetsialist asendama selle spetsiaalse toitejuhtmega (vt peatüki “Paigaldamine” jaotist “Elektriühendus”).
- ▶ Paigaldus-, hooldus- ja remonditööde ajal peab ahi olema toitevõrgust täielikult lahutatud. Selle saate tagada järgmiselt:
  - lülitage elektrisüsteemi kaitsmed välja või
  - keerake elektrisüsteemi keeratavad kaitsmed täielikult välja või
  - lahutage toitepistik (kui see on olemas) pistikupesast. Ärge tõmmake toitejuhtmest, vaid pistikust.
- ▶ Ahi vajab tõrgeteta töö jaoks piisavat jahutusõhu juurdepääsu. Jälgige, et jahutusõhu juurdepääs ei oleks takistatud (nt kui ümbritsevasse kappi on paigaldatud soojustökkeliistud). Lisaks ei tohi muud soojusallikad (nt tahke kütusega ahjud) vajalikku jahutusõhku ülemäära soojendada.
- ▶ Kui ahi on paigaldatud mööblipaneeli (nt ukse) taha, siis ärge kunagi sulgege mööblipaneeli ahju kasutamise ajaks. Suletud paneeli taha koguneb soojus ja niiskus. See võib kahjustada ahju, ümbritsevat kappi ja põrandat. Sulgege mööbliuks alles siis, kui ahi on täiesti maha jahtunud.

# Ohutusjuhised ja hoiatused

---



## Otstarbekohane kasutamine

- ▶ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri, tarvikute ja valmistatava toiduga põletada.  
Pange kuuma küpsetatava toiduaine ahjupanemise või väljavõtmise, samuti kuumas küpsetuskambris tehtavate tööde ajaks pajakindad kätte.
- ▶ Kui küpsetuskambris eraldub toiduainetest suitsu, hoidke ahju uks suletuna, et võimalikke leeke summutada. Katkestage protsess, lülitades ahju välja ja lahutades toitepistikku. Avage uks alles siis, kui suits on kadunud.
- ▶ Sisselülitatud ahju läheduses asuvad esemed võivad kõrge temperatuuri tõttu süttida. Ärge kasutage ahju kunagi ruumide kütmiseks.
- ▶ Õlid ja rasvad võivad ülekuumenemisel süttida. Õli ja rasvaga töötades ärge jätke ahju mingil juhul järelevalveta. Ärge kasutage põleva õli ja rasva kustutamiseks mingil juhul vett. Lülitage ahi välja ja lammage leegid; selleks hoidke uks suletuna.
- ▶ Toiduainete grillimisel põhjustavad liiga pikad valmistusajad toidu liigset kuivamist või isegi toidu süttimist. Järgige soovitatavat valmistusaega.
- ▶ Arvestage, et toiduvalmistamise, kuumutamise, sulatamise aeg on mikrolainega töörežiimil oluliselt lühem kui ilma mikrolainete töörežiimil. Liiga pikk sisselülitusaeg võib toitu liigselt kuivatada või põhjustada isegi toidu süttimist.  
Järgige grillimisrežiimidel soovitatavat valmistusaega. Ärge kasutage töörežiimi Mikrowelle  lillede, ürtide, leiva või saiakeste kuivatamiseks. Ärge mitte kunagi kasutage grillimisrežiime nt lillede või ürtide kuivatamiseks. Kasutage töörežiimi Heißluft plus  või Ober-/Unterhitze  ja jälgige protsesse tingimata.
- ▶ Kui kasutate toiduvalmistamisel alkohoolseid jooke, arvestage, et alkohol aurustub kõrgel temperatuuril. Aur võib kuumadel küttekehadel süttida.
- ▶ Toiduainete soojahoidmiseks jääsoojuse kasutamisel võib kõrge õhuniiskuse ja kondensaadi tõttu ahju tekkida korrosioon. Samuti võivad kahjustuda juhtpaneel, tööplaadid või ümbritsev kapp. Jätke ahi sisselülitatuks ning seadistage valitud töörežiimi madalaim temperatuur. Jahutusventilaator jääb sel juhul automaatselt sisselülitatuks.

► Toiduained, mida hoitakse küpsetuskambris soojas või hoiustatakse seal, võivad ära kuivada ja eralduv niiskus võib põhjustada ahju korrosiooni. Seepärast katke toiduained kinni.

► Soojuse kogunemine võib ahju kahjustada.

Ärge mitte kunagi katke küpsetuskambri põhja nt alumiiniumfooliumi või küpsetusahju kaitsekilega.

Kui soovite küpsetuskambri põhja kasutada toiduvalmistamisel või nõude soojendamiseks hoiupinnana, kasutage selleks üksnes töörežiime Heißluft plus  või Eco-Heißluft  ilma funktsioonita Booster.

► Küpsetuskambri põhi võib esemete edasi ja tagasi nihutamise tõttu kahjustada saada. Kui asetate potte, panne või nõusid küpsetuskambri põhja, ärge nihutage neid edasi ja tagasi.


► Veeaurust põhjustatud vigastusohu. Kui kuumale pinnale valatakse külma vedelikku, tekib aur, mis võib põhjustada tugevaid põletusi. Peale selle võivad kuumad pinnad järsu temperatuurimuutuse tõttu kahjustada saada. Ärge mitte kunagi valage külma vedelikku otse kuumadele pindadele.

► Ahi ei sobi tarbeesemete puhastamiseks ja desinfitseerimiseks, sest selle käigus võivad tekkida kõrged temperatuurid. Esemete väljavõtmisel võib saada põletusi.

► Oluline on, et temperatuur jaotuks toiduaines ühtlaselt ja oleks ka piisavalt kõrge.

Keerake või segage toiduaineid, et tagada nende ühtlane kuumutamine, ning järgige kuumutamise, sulatamise ja küpsetamise kohta antud tasakaalustusaega.






Tasakaalustusaeg on rahunemisaeg, kui temperatuur toiduaines ühtlaselt jaotub.

► Vedelike keetmisel, eriti mikrolaineahjus töörežiimis Mikrowelle  järelkuumutamisel võib juhtuda, et keemistemperatuur on saavutatud, kuid tüüpilisi keemismulle ei teki. Vedelik ei lähe ühtlaselt keema. See keemisviivitus võib põhjustada plahvatuslikku ülekeemist, nii et võite end anuma väljavõtmisel kuuma vedelikuga kõrvetada. Ebasoodsates tingimustes võib rõhk olla nii tugev, et uks avaneb ise. Segage vedelikku enne kuumutamist või keetmist. Pärast kuumutamist oodake vähemalt 20 sekundit, enne kui võtate nõu küpsetuskambrist välja. Lisaks võite kuumutamise ajaks asetada anumasse klaaspulga või sarnase eseme, kui see on olemas.

## Ohutusjuhised ja hoiatused

---

- ▶ Kuumadest toiduainetest põhjustatud vigastusoht. Toiduainete soojendamisel tekitatakse soojus vahetult toiduaines, tänu millele jääb nõu külmem (erand: ahjukindlad savinõud). Nõu soojeneb vaid toiduaine soojuse ülekandumisel. Toiduaine väljavõtmisel kontrollige, kas see on soovitud temperatuuriga. Ärge otsustage nõu temperatuuri järgi! **Eriti tähelepanelikult jälgige temperatuuri imikutoidu soojendamisel!** Pärast soojendamist segage imikutoitu korralikult või raputage seda ja seejärel maitske, kas see on sobiva temperatuuriga, et see imikut ei kõrvetaks.
- ▶ Suletud mahutites või pudelites olevast ülerõhust põhjustatud vigastusoht. Suletud anumates ja pudelites tõuseb kuumutamisel rõhk, mis võib põhjustada purunemise. Ärge mitte kunagi soojendage toiduaineid või vedelikke suletud nõudes ega pudelites. Enne avage mahutid ja eemaldage lutipudelilt kork ja lutt.
- ▶ Kui kuumutate kooreta mune, võib munarebu pärast küpsetamist suure surve all välja pritsida. Torgake munarebusse eelnevalt mitu auku.
- ▶ Kui kuumutate koorega mune, lähevad need lõhki, ka pärast küpsetuskambrist väljavõtmist. Keetke koorega mune vaid spetsiaalses nõus. Ärge soojendage kõvaks keedetud mune töörežiimil Mikrowelle .
- ▶ Kui kuumutate või küpsetate tugeva koorega toiduaineid, nagu tomat, vorstikesed, koorega kartulid, baklažaan, võivad need lõhkeda. Torgake neisse toiduainetesse eelnevalt augud või tehke neisse täkked, et tekkiv aur saaks eralduda.
- ▶ Elavhõbe- või vedeliktermomeetrid ei sobi kõrgete temperatuuride jaoks ja purunevad kergesti. Toiduaine temperatuuri mõõtmiseks kasutage üksnes kaasasolevat Miele toidutermomeetrit.
- ▶ Seemnete, kirsikivide või geeliga täidetud padjad ja muud sarnased esemed võivad süttida ka siis, kui need võetakse pärast soojendamist küpsetuskambrist välja. Ärge soojendage neid ahjus.
- ▶ Õõnsate käepidemete ja kaanenuppudega nõude õõnsustesse võib sattuda niiskus. Niiskuse aurustumisel tekib kõrge rõhk, mis võib õõnsad kehad lõhkemisega hävitada (erandiks on piisava õhutusega õõnsused). Töörežiimis Mikrowelle  ärge kasutage õõnsate käepidemeelementide ja kaanenuppudega nõusid.

- ▶ Mikrolainega kasutamiseks sobimatud plastnõud võivad töörežiimis Mikrowelle  ja mikrolainega töörežiimidel hävineda ja ahju kahjustada.  
Ärge kasutage metallist anumaid, alumiiniumfooliumit, metallkattega söögiriistu ega nõusid, pliid sisaldavat kristallklaasi, kõrgema äärega kausse, temperatuuritundlikke plastnõusid, puitnõusid, metallklambreid, plast- või paberklambreid, mille sees on traat, ega plasttopse, mille alumiiniumkate ei ole täielikult eemaldatud (vt peatüki “Mikrolainerežiim” jaotist “Nõude valimine”).
- ▶ Plastnõud, mis ei ole ahjukindlad, sulavad kõrgel temperatuuril ja võivad ahju kahjustada või süttida.  
Kasutage ilma mikrolaineta töörežiimidel vaid ahjukindlaid plastnõusid. Järgige nõude tootja juhiseid.
- ▶ Süttivatest materjalidest mahutite põhjustatud tuleoht. Ühekordselt kasutatavad plastnõud peavad olema peatüki “Mikrolainerežiim” jaotises “Nõude valimine” toodud omadustega.  
Ärge jätke ahju järelevalveta, kui kuumutate või küpsetate toiduaineid ühekordselt kasutatavates plastist, paberist või muudest süttivatest materjalidest nõudes.
- ▶ Termopakendid koosnevad muu hulgas õhukesest alumiiniumfooliumist, mis peegeldab mikrolaineid. Alumiiniumfooliumit ümbritsev paber võib seeläbi nii tugevalt kuumeneda, et süttib.  
Ärge soojendage mikrolainega töörežiimidel toiduaineid termopakendites, nt grillkanakottides.
- ▶ Kui kasutate ahju töörežiimis Mikrowelle  või mikrolainega töörežiimides tühjana või valede esemetega, võib ahi kahjustada saada. Töörežiimis Mikrowelle  kasutage **alati** klaasalust, ka hoiualusena väiksemate vormide jaoks.  
Ärge kasutage mikrolainega töörežiime nõude eelsoojendamiseks ega ürtide kuivatamiseks. Kasutage selle asemel töörežiime Heißluft plus  või Ober-/Unterhitze .
- ▶ Suletud konservikarpides tekib keetmisel ja kuumutamisel ülerõhk, mille mõjul võivad need lõhkeda. Ärge keetke ega ka kuumutage konservipurke.
- ▶ Avatud uksest põhjustatud vigastusoht. Avatud uks võib teid vigastada või võite selle otsa komistada. Ärge jätke ust vajaduseta lahti.
- ▶ Uks talub maksimaalselt 8 kg. Ärge seiske ega istuge avatud uksele ning ärge asetage sellele raskeid esemeid. Jälgige, et te ei kiiluks midagi ukse ja küpsetuskambri vahele. See võib ahju kahjustada.

## Ohutusjuhised ja hoiatused

---

### Roostevabast terasest pindade puhul kehtib alljärgnev:

- ▶ Kleepuvad materjalid kahjustavad kihtkattega roostevaba pinda ning see kaotab oma määrdumisvastase toime. Ärge kleepige roostevabast terasest pinnale märkmesilte, kleeplinte ega muud kleepuvat materjali.
- ▶ Magnetid võivad põhjustada kriimustusi. Ärge kasutage roostevabast terasest pinda magnettahlina.

### Puhastamine ja hooldus

- ▶ Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht. Aurupuhasti aur võib sattuda pinge all olevatele osadele ja põhjustada lühise. Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks aurupuhastit.
- ▶ Kriimustused võivad lõhkuda ukseklaasi. Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid, karedaid käsnu ega harju ja teravaid metallkaabitsaid.
- ▶ Kui küpsetuskambri roostevabast terasest seinale satub keedu-soola sisaldavaid toiduaineid, eemaldage need kohe hoolikalt, et vältida korrosiooni teket.
- ▶ Niiskes ja soojas keskkonnas on suurem tõenäosus kahjurite (nt prussakad) tekkeks. Hoidke ahi ja selle ümbrus alati puhtana. Kahjurite põhjustatud kahju ei kuulu garantii alla.

### Tarvikud

- ▶ Kasutage üksnes Miele originaaltarvikuid. Kui paigaldate seadmele muid tarvikuid, kaotate õiguse garantiile, tootmisgarantiile ja/või tootestutusele.
- ▶ Miele annab pärast teie küpsetusahju seeriatootmise lõppu kuni 15-aastase, kuid mitte lühema kui 10-aastase tarnegarantii talitlust säilitavatele varuosadele.
- ▶ Kasutage üksnes kaasasolevat Miele toidutermomeetrit. Kui toidutermomeeter on rikkis, peate selle asendama uue Miele originaal-toidutermomeetriga.
- ▶ Toidutermomeetri plast võib väga kõrgetel temperatuuridel sulada. Ärge kasutage toidutermomeetrit grillimisrežiimides. Ärge hoidke toidutermomeetrit küpsetuskambris.

## Pakendi suunamine jäätmekäitlusesse

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

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

## Vana seadme utiliseerimine

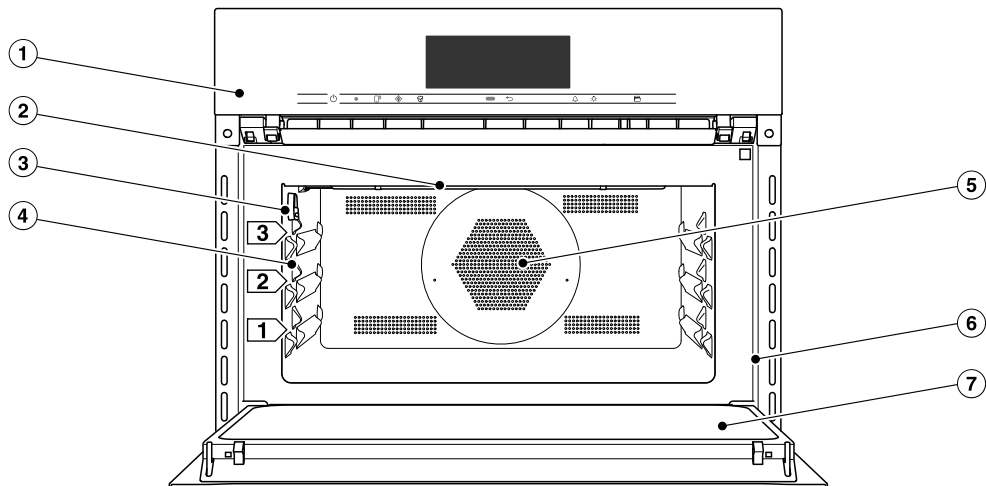
Elektri- ja elektroonikaseadmed sisaldavad mitmesuguseid väärtuslikke materjale. Samuti sisaldavad need teatud aineid, segusid ja detaile, mis olid vajalikud seadme toimimiseks ja ohutuse tagamiseks. Olmeprügi hulgas ja vale käitlemise korral võivad need kahjustada inimese tervist ja keskkonda. Seetõttu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



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

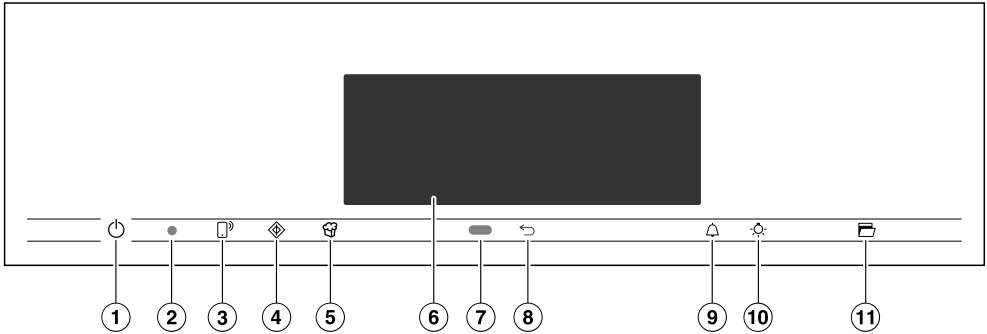
# Ülevaade









## Küpsetusahi



- ① Juhtseadised
- ② Ülemine / grilli küttekeha
- ③ Toidutermomeetri ühenduspesa
- ④ 3 tasandit klaasvormi ja resti paigutamiseks
- ⑤ Ventilaatori imiava selle taga asuva rõngakujulise küttekehaga
- ⑥ Tüübisildiga esiraam
- ⑦ Uks





- ① Süvistatud sisse- / väljalülitusnupp   
Ahju sisse- ja väljalülitamiseks
- ② Optiline liides (ainult Miele klienditeenindusele)
- ③ Andurnupp   
Ahju juhtimiseks teie mobiilse lõppseadmega
- ④ Andurnupp   
Funktsiooni Quick-Mikrowelle käivitamiseks
- ⑤ Andurnupp   
Funktsiooni Popcorn käivitamiseks
- ⑥ Puuteekraan  
Info kuvamiseks ja käsitlemiseks
- ⑦ Lähenemisandur  
Lähemisel küpsetuskambri valgustuse ja ekraani sisselülitamiseks ning signaaltoonide kinnitamiseks
- ⑧ Andurnupp   
Sammhaaval tagasi liikumiseks
- ⑨ Andurnupp   
Lühiaegade või alarmide sisestamiseks
- ⑩ Andurnupp   
Küpsetuskambri valgustuse sisse- ja väljalülitamiseks
- ⑪ Andurnupp   
Ukse avamiseks

# Juhtseadised


---

## Sisse- / väljalülitusnupp

Sisse- / väljalülitusnupp  asub süvendis ja reageerib sõrmepuudutusele.

Selle nupuga lülitate ahju sisse ja välja.

## Lähenemisandur





Lähenemisandur asub puuteekraani all andurnupu  kõrval. Lähenemisandur tuvastab, kui lähenete puuteekraanile nt käe või kehaga.

Kui olete aktiveerinud vastavad seadistused, saate küpsetuskambri valgustuse sisse lülitada, auruahju sisse lülitada või signaaltoone kinnitada (vt peatüki Einstellungen jaotist Annäherungssensor).




## Andurnupud

Andurnupud reageerivad sõrme puudutusele. Iga puudutusega kaasneb nuputoon. Selle nuputooni saate välja lülitada, valides seadistuse Lautstärke | Tastenton | Aus.

Kui soovite, et andurnupud reageeriksid alati ka väljalülitatud ahju korral, valige seadistus Display | QuickTouch | Ein.

Andurnupp	Funktsioon
	<p>Kui soovite ahju juhtida mobiilse lõppseadmega, peab teil olema olema süsteem Miele@home ning te peate sisse lülitama seadistuse Fernsteuerung ja puudutama seda andurnuppu. Seejärel süttib andurnupus oranž tuli ning funktsioon MobileStart on kasutatav.</p> <p>Niikaua kui see andurnupp põleb, saate ahju juhtida mobiilse lõppseadmega (vt peatüki Einstellungen jaotist Miele@home).</p>
	<p>Selle andurnupuga käivitate funktsiooni Quick-Mikrowelle. Valmistusprotsess käib maksimaalse mikrolaine võimsuse (1000 W) ja valmistusajaga 1 minut (vt peatükki "Quick-Mikrowelle"). Selle andurnupu mitmekordse puudutamisega saate valmistusaega sammhaaval pikendada.</p> <p>Seda funktsiooni saab kasutada vaid siis, kui samal ajal ei kasutata ühtki teist valmistusprotsessi.</p>
	<p>Selle andurnupuga käivitate funktsiooni Popcorn. Valmistusprotsess käib võimsusel 850 W ja valmistusajaga 2:50 minutit (vt peatükki "Popcorn").</p> <p>Seda funktsiooni saab kasutada vaid siis, kui samal ajal ei kasutata ühtki teist valmistusprotsessi.</p>
	<p>Sõltuvalt sellest, millises menüüs asute, liigute tagasi kõrgema taseme menüüsse või peamenüüsse.</p>

## Juhtseadised

Andurnupp	Funktsioon
	Kui ekraanil kuvatakse mõnda menüüd või käib valmistusprotsess, saate selle andurnupuga igal ajal seadistada lühiaja (nt munade keetmiseks) või alarmi (vt peatükki “Alarm ja lühiaeg”).
	Selle andurnupu valimisega saate küpsetuskambri valgustuse sisse ja välja lülitada. Sõltuvalt valitud seadistusest kustub küpsetuskambri valgustus 15 sekundi möödumisel või jääb sisse- või väljalülitatuks.
	Selle andurnupuga avatakse uks automaatselt. Sulgemiseks vajutage ust käega või esiraami pjalapiga, kuni uks fikseerub.

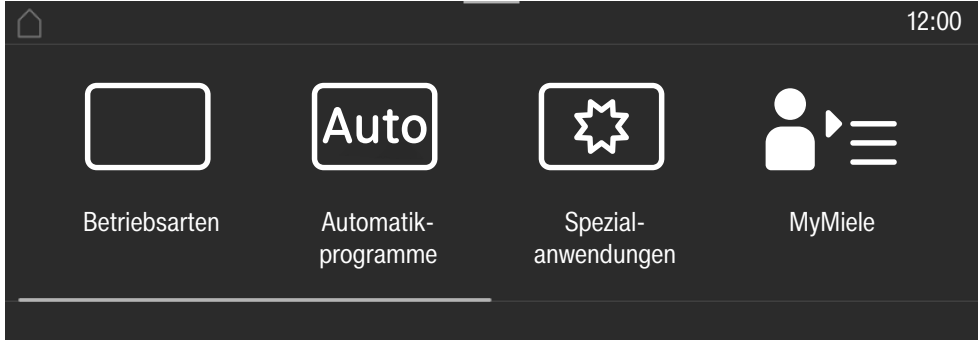
## Puutekraan

Terava otsa või servaga esemed, nt pliiaatsid, võivad puutekraani õrna pinda kriimustada.


Puudutage puutekraani ainult sõrmedega.

Jälgige, et vett ei satuks puutekraani vahele.

Puutekraan on jagatud mitmeks piirkonnaks.



**Päises** kuvatakse vasakul menüürada. Üksikud menüüpunktid on üksteisest eraldatud vertikaalse joonega. Kui menüüpunkte ei saa ruumipuuduse tõttu menüürajal täismahus kuvada, kujutatakse kõrgema taseme menüüpunkte sümboli ... I abil.

Kui puudutate päises menüü nime, liigub kuva vastavasse menüüsse. Avaekraanile liikumiseks puudutage .

Kellaaega kuvatakse päises paremal. Kellaaega saab seadistada puudutamiseega. Lisaks võidakse kuvada täiendavaid sümboleid, nt SuperVision .

Päise ülemises servas on oranž joon, millest saate avada rippmenüü. Sellega saate valmistusprotsessi ajal seadistusi sisse või välja lülitada.

**Keskelt** leiate praeguse menüü koos menüüpunktidega. Ekraanil libistamisega saab lehitseda paremale või vasakule. Kui puudutate menüüpunkti, valite selle (vt peatükki "Kasutamise põhimõte").










**Jaluses** kuvatakse sõltuvalt menüüst erinevaid käsitsemisvälju, nt Timer, Speichern või OK.

# Juhtseadised

---

## Sümbolid

Ekraanil võidakse kuvada järgmisi sümboleid:

Sümbol	Tähendus
	Sümbol tähistab lisateavet ja -juhiseid kasutamise kohta. Selle infoakna saab kinnitada nupuga <i>OK</i> .
	Viide kõrgemal asuvatele menüüpunktidele, mida ei saa ruumi- puuduse tõttu menüürajal kuvada.
	Alarm
	Lühiaeg
	Mõningaid seadistusi, nt ekraaniheledus või helitugevus reguleeritakse jaotusriba abil.
	Kasutuslukk või nupulukk on sisse lülitatud (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Sicherheit”). Kasutamine on blokeeritud.
	Sisetemperatuur toidutermomeetri kasutamisel
	Kaugjuhtimine (kuvatakse vaid siis, kui teil on süsteem <i>Miele@home</i> ja olete valinud seadistuse <i>Fernsteuerung   Ein</i> )
	SuperVision (kuvatakse vaid siis, kui teil on süsteem <i>Miele@home</i> ja olete valinud seadistuse <i>SuperVision   SuperVision-Anzeige   Ein</i> )

Ahju juhitakse puutekraani kaudu, puudutades soovitud menüüpunkti.

Võimaliku valiku iga puudutus muudab vastavad märgid (sõna ja / või sümbol) **oranžiks**.

Väljad käsitsussammu kinnitamiseks on **rohelisel** taustal (nt *OK*).

## Menüüpunkti valimine

- Puudutage puutekraanil soovitud välja või soovitud väärtust.

## Lehitsemine

Lehitseda saab vasakule või paremale.

- Libistage üle ekraani. Selleks asetage sõrm puutekraanile ja liigutage soovitud suunas.

Alumises osas olev tulp näitab teie asukohta praeguses menüüs.

## Menüütasandilt lahkumine

- Puudutage andurnuppu ↵ või menüüteel sümbolit ... I.
- Avaekraanile liikumiseks puudutage sümbolit ⏪

Andmeid, mille olete kuni selle ajani sisestanud, kuid pole nupuga *OK* kinnitanud, ei salvestata.

## Väärtuse või seadistuse muutmine

### Valikuloendis seadistuse muutmine

Praegune seadistus märgistatakse oranži taustaga.

- Puudutage soovitud seadistust.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

## Numbrite sisestamine numbriribaga

- Libistage numbriribal sõrmega üles või alla, kuni soovitud väärtus on keskel.

- Kinnitage nupuga *OK*.

Muudetud number salvestatakse.

## Numbrite sisestamine numbrilokiga

- Puudutage väärtust, mis on numbririba keskel.

Ilmub numbrilokk.

- Vajutage soovitud numbritel.

Pärast kehtiva väärtuse sisestamist muutub *OK* taust roheliseks.

Noolega kustutate viimati sisestatud numbri.

- Kinnitage nupuga *OK*.

Muudetud number salvestatakse.

## Seadistuse jaotusribaga muutmine

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

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

- Seadistuse muutmiseks puudutage jaotusribal vastavat segmenti.
- Seadistuse sisse või välja lülitamiseks valige *Ein* või *Aus*.
- Kinnitage valik nupuga *OK*.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

# Kasutuspõhimõte

## Tähtede sisestamine

Tähti saate sisestada ekraaniklaviatuurilt. Valige lühikesed, meelde jäävad nimed.

- Puudutage soovitud tähti või märke.

**Nõuanne:** Märkiga **]** saate pikemate programminimede jaoks lisada reavahe-tuse.

- Puudutage nuppu **Speichern**.

Nimi salvestatakse.

## Kontekstimenüü kuvamine

Mõnes menüüs saate lasta endale kuvada kontekstimenüüd, nt oma programmide nime muutmiseks või menüüs MyMiele sissekannete nihutamiseks.


- Puudutage näiteks mõnd oma programmi nii kaua, kuni avaneb kontekstimenüü.
- Kontekstimenüü sulgemiseks puudutage puutekraani väljaspool menüüakent.

## Sissekannete nihutamine

Programmide või sissekannete järjestust saab menüüs MyMiele muuta.

- Puudutage näiteks mõnd oma programmi nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüü.
- Valige **Verschieben**.
- Hoidke sõrme märgistatud väljal ja tõmmake see soovitud kohta.

## Rippmenüü kuvamine

Küpsetamise ajal saate seadistusi, nt Booster või Vorheizen, samuti WiFi-funktsiooni  sisse või välja lülitada.


- Tõmmake rippmenüü päise all oranžist joonest alla.
- Valige seadistus, mida soovite muuta. Aktiivsed seadistused on märgistatud oranžiga. Inaktiivsed seadistused on vastavalt valitud värviskeemile märgistatud musta või valgega (vt peatüki "Einstellungen" jaotist "Display").
- Rippmenüü sulgemiseks lükake rippmenüü uuesti üles või puudutage puutekraani väljaspool menüüakent.


## Hilfe kuvamine


Valitud funktsioonidele on olemas kontekstiabi. Alumisel real kuvatakse Hilfe.

- Piltide ja tekstiga juhiste kuvamiseks puudutage Hilfe.
- Eelmisesse menüüsse tagasi liikumiseks puudutage **Schließen**.

## MobileStarti aktiveerimine

- Aktiveerige MobileStart, valides andurnupu .

Andurnupp  põleb. Ahju saab rakendusega Miele kaugjuhtida.

Vahetu juhtimine ahjult on rakenduse kaudu kaugjuhtimise suhtes ülimuslik. MobileStarti saab kasutada seni, kuni andurnupp  põleb.



Käesolevas kasutus- ja paigaldusjuhendis kirjeldatud mudelid leiata tagakannelt.

## Tüübisilt

Tüübisilti näete avatud ukse korral esiraamil.

Sealt leiata mudeli nimetuse, seeria- numbri, samuti ühendusandmed (võrgu- pinge / sagedus / maksimaalne ühendusväärtus).

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

## Tarnepakett

- kasutus- ja paigaldusjuhend ahju- ja mikrolainefunktsioonide käsitamiseks,
- kokaraamat retseptidega automaatprogrammide ja töörežiimide jaoks,
- toidutermomeeter,
- Avaja
- kruvid ahju kinnitamiseks ümbritsevasse kappi,
- mitmesugused tarvikud.

## Kaasasolevad ja juurdeostetavad tarvikud

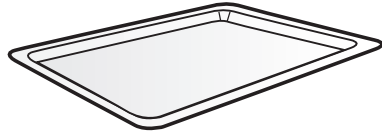
Teie ahjuga on põhimõtteliselt kaasas klaasalus, rest ja toidutermomeeter.

Kõik loetletud tarvikud, samuti puhastus- ja hooldusvahendid on kohandatud Miele ahjudele.

Neid saab tellida Miele veebipoest, Miele klienditeenindusest või Miele edasimüüjalt.


Märkige tellimisel oma ahju mudeli nimetus ja soovitud tarviku nimetus.

## Klaasalus

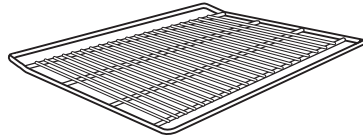



Klaasalus sobib kõigi töörežiimide jaoks.


Klaasalus võib temperatuuri suurtel kõikumistel kahjustada saada. Ärge asetage kuuma klaasalust külmale pinnale, nt graniidist või plaatidega kaetud tööpinnale, vaid sobivale kuumaalusele.

- Töörežiimil Mikrowelle  kasutage **alati** klaasalust, ka hoiualusena väiksemate vormide jaoks.
- Klaasaluse maksimaalne kandevõime on 8 kg.

## Väljatõmbekaitsega rest



Rest ei sobi kasutamiseks töörežiimis Mikrowelle . Resti võite kasutada kõigis muudes mikrolainega ja ilma mikrolaineteta töörežiimidel.

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Rest muutub küpsetamise ajal kuumaks.

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

# Varustus

Võimalike tekkivate sädemete tõttu võivad ahi ja rest kahjustada saada.

Ärge kasutage resti küpsetamiseks töörežiimil Mikrowelle .

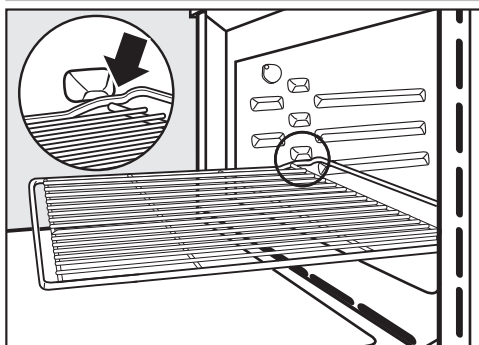
Ärge asetage resti küpsetuskambri põhja, vaid lükake see tasandile.

## Resti kasutamine

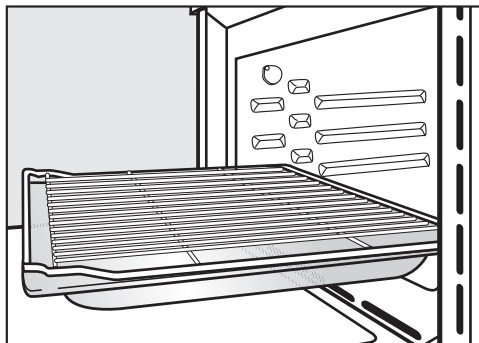
Rest on varustatud väljatõmbekaitsega. Väljatõmbamiskaitse takistab resti välja libisemist, kui resti soovitakse vaid osaliselt välja tõmmata.

Kui lükkate resti sisse tagurpidi, ei ole väljatõmbamiskaitse tagatud.

Sisse lükates jälgige, et väljatõmbekaitse asetseks **taga**.








- Kui rest väljatõmbamisel vastu väljatõmbekaitset põrkab, tõstke resti eest natuke üles.



- Teatud küpsetusprotsesside jaoks (nt restil küpsetamine) kasutage resti koos klaasalusega. Vaid nii on väljatõmbamiskaitse ees.
- Restile võib asetada maksimaalselt 8 kg raskuse.

## Ümmargused küpsetusvormid

Mikrolained võivad ümmargusi küpsetusvorme kahjustada.

Ärge kasutage ümmargusi küpsetusvorme töörežiimides Mikrowelle , Mikrowelle + Bratautomatik , Mikrowelle + Heiõluft plus , Mikrowelle + Grill  või Mikrowelle + Umluftgrill .



**Perforeerimata ümmargune küpsetusvorm HBF 27-1** sobib hästi pitsa, madalate pärmi- või keeksitainaküpsetiste, magusate või soolaste tagurpidikookide, üleküpsetatud magustoitude, lapikleiva või sügavkülmutatud kookide ja pitsa küpsetamiseks.

**Perforeeritud ümmargusel küpsetus- ja AirFry-vormil HBFP 27-1** on samad kasutusvõimalused nagu perforeeritud gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaadil HBBL 71.

Mõlema küpsetusvormi emailitud pealispind on kaetud PerfectCleani kattega.

- Lükake rest sisse ja asetage ümmargune küpsetusvorm resti peale.

## Küpsetuskivi HBS 70

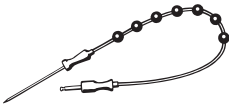


Keraamilise gurmee-küpsetuspladiga saavutate optimaalse tulemuse küpsetistel, millele soovite krõbedat põhja, nt pitsa, pirukad, leib, saiakesed, vürtsikad küpsised jms.

Keraamiline küpsetusplaat on tulekindlast põletatud keraamikast ja pealt glasuuritud. Küpsetatava toiduaine pealeasetamiseks ja äravõtmiseks on kaasas töötlemata puidust labidas.

- Lükake rest sisse ja asetage küpsetuskivi resti peale.

## Toidutermomeeter



Toidutermomeetri abil saate küpsetamise temperatuuri täpsusega jälgida (vt peatüki "Liha küpsetamine" jaotist "Toidutermomeeter").

## Gurmee-ahjuvorm HUB Ahjuvormikaas HBD

Mikrolained võivad gurmee-universaalpotti ja universaalpoti kaant kahjustada. Metall peegeldab mikrolaineid, nii et tekkida võivad sädemed ja mikrolained ei neeldu.

Kasutage ahjuvormi ja kaant üksnes **ilma** mikrolaineta küpsetusprotsesside jaoks.

Lükake rest 1. tasandile ja asetage gurmee-ahjuvorm resti peale.

Gurmee-ahjuvormi pind on kaetud kinnikõrbemist vältiva kihiga ja see sobib kasutamiseks induktsioonpliidiplaatidel.

Gurmee-ahjuvorme on erineva sügavusega. Laius ja kõrgus on samad.

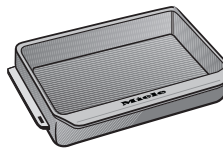
Eraldi on saadaval sobivad kaaned. Ostmisel märkige mudeli nimetus.

**Sügavus: 22 cm**

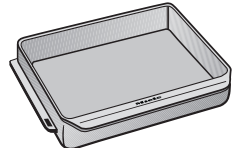
HUB 62-22

**Sügavus: 35 cm\***

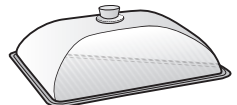
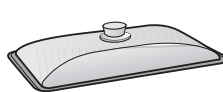
HUB 62-35



HBD 60-22



HBD 60-35



- \* 3 tasandiga küpsetuskambrites ei saa ahjuvormi kasutada koos kaanega, kuna nende üldkõrgus ületaks küpsetuskambri kõrguse.


# Varustus

---

## Puhastamise ja hoolduse tarvikud

- Avaja  
Avajaga saate ukse voolukatkestuse korral avada. Selleks lükake avaja ukse välise serva juures ülevalt viltu juhtpaneeli ja ukse vahele.
- Miele universaalne mikrokiudlapp
- Miele küpsetusahju puhastusvahend

## Ohutusseadised

- **Kasutusluk**   
(vt peatüki “Seadistused” jaotist “Ohutus”).
- **Nupulukk**  
(vt peatüki “Seadistused” jaotist “Ohutus”).
- **Jahutusventilaator**  
(vt peatüki “Seadistused” jaotist “Jahutusventilaatori järeltöötamine”).
- **Turvaväljalülitus**  
Ilma mikrolaineta töörežiimi saab käivitada valmistusaega sisestamata. Püsikasutuse vältimiseks ja sellega tuleohu ennetamiseks lülitub ahi vastavalt valitud režiimile ja temperatuurile mõni aeg pärast viimast kasutamist automaatselt välja.

## PerfectClean-kattega pinnad

PerfectClean-kattega pindade eripäraks on suurepärase nakkumatus ja eriliselt lihtne puhastamine.

Küpsetatud toit tuleb nõu küljest kergesti lahti. Küpsetusjääke on lihtne eemaldada.

Küpsetatud toitu võib PerfectClean-kattega pindadel lõigata ja tükeldada.

Ärge kasutage keraamilisi nuge, sest need kriimustavad PerfectClean-kattega pindu.

PerfectClean-kattega pindade hooldus on võrreldav klaasi hooldusega. Lugege peatükis “Puhastamine ja hooldus” olevaid juhiseid, et nakkumatus ja ebataavaliselt lihtsa puhastamise eelised säiliks.

PerfectClean-kattega pinnad:

- küpsetuskamber
- rest
- Ümmargune perforeeritud küpsetus- ja AirFry-vorm
- ümmargune küpsetusvorm

## Miele@home

Ahjul on sisseehitatud WiFi-moodul.

Kasutamiseks on vaja:

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

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

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

- avada teavet oma ahju tööoleku kohta,
- vaadata juhiseid ahju käimasolevate küpsetusprotsesside kohta,
- lõpetada läbi saanud küpsetusprotsessi.

Ahju ühendamisel WiFi-võrku suureneb energiatarve ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

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

## WiFi-ühenduse saadavus

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

## Miele@home'i saadavus

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

Miele@home pole igas riigis saadaval.

Teavet saadavuse kohta saate internetilehelt [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Miele rakendus


Miele rakenduse saate tasuta alla laadida kas *Apple App Store*<sup>®</sup>-ist või *Google Play Store*<sup>™</sup>-ist.



# Esmakordne kasutuselevõtt

## Põhiseadistused

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

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Ahi muutub töö ajal kuumaks.

Ohutu käituse tagamiseks kasutage ahju vaid lõplikult paigaldatuna.

Kui ahi on ühendatud vooluvõrku, lülitub see automaatselt sisse.

## Keele seadistamine

- Valige soovitud keel.

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

## Asukoha seadistamine

- Valige soovitud asukoht.

## Võrgu Miele@home loomine

Ekraanil kuvatakse Miele@home einrichten?.

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

Ekraan ja rakendus Miele juhivad teid läbi järgmiste sammude.

## Kuupäeva sisestamine

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

## Kellaaja seadistamine

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

## Esmakordse kasutuselevõtu lõpetamine


- Järgige võimalikke järgnevaid juhiseid ekraanil.

Esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.


### Ahju esmakordne kuumutamine

Ahju esmakordsel kuumutamisel võivad tekkida ebameeldivad lõhnad. Nende kõrvaldamiseks kuumutage tühja ahju vähemalt üks tund.

Kuumutusprotsessi ajal hoolitsege köögis hea õhutuse eest. Vältige ebameeldivate lõhnade jõudmist teistesse ruumidesse.

- Eemaldage ahjult ja tarvikutelt võimalikud kleebised või kaitsekiled.
- Eemaldage küpsetuskambrit tarvikud ja puhastage need (vt peatükki "Puhastamine ja hooldus").
- Enne kuumutamist puhastage küpsetuskamber niiske lapiga võimalikust tolmust ja pakendiprahist.
- Lülitage ahi sisse- / väljalülitusnupuga  sisse.

Kuvatakse peamenüü.


- Valige Betriebsarten .
- Valige Heißluft plus .

Kuvatakse soovitatavat temperatuuri (160 °C).


Küpsetuskambri küte, valgustus ja jahutusventilaator lülituvad sisse.

- Seadistage maksimaalne võimalik temperatuur (250 °C).
- Kinnitage nupuga OK.

Kuumutage ahju vähemalt üks tund.

- Lülitage ahi pärast vähemalt ühe tunni möödumist sisse- / väljalülitusnupuga  välja.

### Küpsetuskambri puhastamine pärast esmakordset kuumutamist

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade ja küpsetuskambri-ga põletada.





Laske küttekehadel ja küpsetuskambri-l enne käsitsi puhastamist esmalt jahtuda.

- Puhastage küpsetuskambrit sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiududest lapiga.
- Kuivatage pinnad pehme lapiga.

Sulgege uks alles siis, kui küpsetuskamber on kuiv.

# Einstellungen


## Ülevaade seadistustest

Menüpunkt	Võimalikud seadistused
Sprache 	...   deutsch   english   ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein*   Aus   Nachtabstaltung Darstellung Analog*   Digital Zeitformat 24 Std*   12 Std (am/pm) Einstellen
Datum	
Beleuchtung	Ein „Ein“ für 15 Sekunden* Aus
Startbildschirm	Hauptmenü* Betriebsarten Automatikprogramme Spezialanwendungen Eigene Programme MyMiele
Display	Helligkeit  Farbschema Hell   Dunkel* QuickTouch Ein   Aus*
Lautstärke	Signaltöne  Tastenton  Begrüßungsmelodie Ein*   Aus

\* Tehaseseadistus



# Einstellungen

Menüpunkt	Võimalikud seadistused
Einheiten	Gewicht g*   lb   lb/oz Temperatur °C*   °F
Quick-Mikrowelle	Leistung Garzeit
Popcorn	Garzeit
Booster	Ein* Aus
Vorschlagstemperaturen	
Vorschlagsleistungen	
Kühlgebläsenachlauf	Zeitgesteuert Temperaturgesteuert*
Annäherungssensor	Licht einschalten Bei laufendem Garvorgang*   Immer ein   Aus Gerät einschalten Ein   Aus* Signaltöne quittieren Ein*   Aus
Sicherheit	Inbetriebnahmesperre  Ein   Aus* Tastensperre Ein   Aus*
Möbelfronterkennung	Ein Aus*
Miele@home	Aktivieren Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein* Aus


\* Tehaseseadistus

# Einstellungen

Menüpunkt	Võimalikud seadistused
SuperVision	SuperVision-Anzeige Ein   Aus* Anzeige im Standby Ein   Nur bei Fehlern* Geräteliste Gerät anzeigen   Signaltöne
RemoteUpdate	Ein* Aus
Softwareversion	
Rechtliche Informationen	Open-Source-Lizenzen
Händler	Messeschaltung Ein   Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Eigene Programme MyMiele Vorschlagsleistungen Vorschlagstemperaturen
Betriebsstunden (Gesamt)	

\* Tehaseseadistus

## Menüü Einstellungen avamine

Menüüs  Einstellungen saate oma ahju personaliseerida, kohandades tehase-seadistusi oma vajadustega.

Asute peamenüüs.




- Valige  Einstellungen.
- Valige soovitud seadistus.

Seadistusi saab kontrollida või muuta.

Seadistusi saab muuta ainult siis, kui valmistusprotsess ei käi.

## Sprache

Saate seadistada oma keele ja asukoha. Valimise ja kinnitamise järel ilmub kohe ekraanile soovitud keel.

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

## Tageszeit

### Anzeige

Valige väljalülitatud ahju jaoks kellaaja kuva:

- Ein  
Kellaaega kuvatakse ekraanil alati. Kui valite lisaks seadistuse Display | QuickTouch | Ein, reageerivad kõik andurnupud puudutusele kohe ning lähenemisandur tuvastab kohe, kui lähene ekraanile. Kui valite lisaks seadistuse Display | QuickTouch | Aus, tuleb ahi enne kasutamist sisse lülitada.
- Aus  
Energia säästmiseks on ekraan tume. Ahi tuleb enne kasutamist sisse lülitada.

- Nachtabschaltung  
Energia säästmiseks kuvatakse kella-aega ekraanil vaid ajavahemikus 5.00 kuni 23.00. Muul ajal on ekraan tume.

### Darstellung

Kellaaja kuvaks saab valida Analog (numbrilauaga kella kujul) või Digital (tund:min).

Digitalse vormingu puhul kuvatakse lisaks kuupäeva.

### Zeitformat

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

### Einstellen

Seadistada saab tunde ja minuteid.

**Nõuanne:** Kui valmistusprotsessi ei ole käimas, puudutage päises olevat kella-aega, et seda muuta.

Voolukatkestuse korral ilmub uuesti praegune kella-aeg. Kella-aeg salvestatakse u 150 tunniks.

Kui ahi on ühendatud WiFi-võrguga ja registreeritud rakenduses Miele, sünkroniseeritakse kella-aeg rakenduses Miele vastavalt asukoha seadistusele.



### Datum

Seadistate kuupäeva.

Kuupäeva kuvatakse väljalülitatud ahju puhul vaid seadistuses Tageszeit | Darstellung | Digital.

# Einstellungen


## Beleuchtung

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

## Startbildschirm

Tehaseseadistusena kuvatakse ahju sisselülitamisel peamenüüd. Selle asemel saate avakuvana valida ka nt kohe režiimid või MyMiele kanded (vt peatükki “MyMiele”).



Muudetud avakuva kuvatakse alles pärast ahju uuesti sisselülitamist.

Peamenüüsse saab minna andurnupu  valimisega või päises oleva menüütee kaudu.

## Display

### Helligkeit

Ekraani heledust kujutatakse jaotusriba abil.

-   
maksimaalne heledus
-   
minimaalne heledus

## Farbschema

Valige, kas ekraani kujutatakse heleda või tumeda värviskeemiga.

- Hell  
Ekraanil on hele taust tumeda kirjaga.
- Dunkel  
Ekraanil on tume taust heleda kirjaga.

## QuickTouch

Valige, kuidas reageerivad andurnupud ja lähenemisandur, kui ahi on välja lülitatud:

- Ein  
Kui olete lisaks valinud seadistuse Tageszeit | Anzeige | Ein või Nachtabstaltung, reageerivad andurnupud ja lähenemisandur ka siis, kui ahi on välja lülitatud.
- Aus  
Sõltumata seadistusest Tageszeit | Anzeige reageerivad andurnupud ja lähenemisandur vaid siis, kui ahi on sisse lülitatud, samuti teatud aja jooksul pärast ahju väljalülitamist.

## Lautstärke

### Signaltöne

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

Kui soovite ukse kaugjuhtimise teel kõneassistendi abil avada, jälgige avamisel, et keegi ei viibiks ukse avanemisas- las. Jätke signaaltoonid tingimata sisse- lülitatuks.

Signaaltoonide helitugevust kujutatakse jaotusriba abil.



maksimaalne helitugevus



signaaltoonid on välja lülitatud

## Tastenton

Andurnuppude valimisel kostuva nuputooni helitugevust kujutatakse jaotusriba abil.




maksimaalne helitugevus



nuputoon on välja lülitatud

## Begrüßungsmelodie

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

## Einheiten

### Gewicht

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

### Temperatur

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

## Quick-Mikrowelle

Mikrolainefunktsiooni koheseks käivitamiseks on eelseadistatud mikrolainevõimsus 1000 W ja valmistusaeg 1 minut.

- Leistung

Mikrolainevõimsuseks saab seadistada 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W või 1000 W.

- Garzeit

Maksimaalselt seadistatav valmistusaeg sõltub valitud mikrolainevõimsusest:

80–300 W: max 10 minutit

450–1000 W: max 5 minutit

## Popcorn

Popkorni valmistamise tarbeks mikrolainefunktsiooni koheseks käivitamiseks on eelseadistatud mikrolainevõimsus 850 W ja valmistusaeg 2:50 minutit. See vastab enamiku tootjate juhistele mikrolainepopkorni valmistamiseks.

Valmistusajaks saab seadistada kuni 4 minutit.

Mikrolainevõimsus on püsivalt seadistatud ja seda ei saa muuta.

## Booster

Funktsioon Booster on mõeldud küpsetuskambri kiireks kuumutamiseks.

- Ein

Funktsioon Booster on kuumutusfaasi ajal automaatselt sisse lülitatud. Ülemine / grilli küttekeha, ringküttekeha ja ventilaator eelkuumutavad küpsetuskambrit samaaegselt soovitud temperatuurile.

- Aus

Funktsioon Booster on kuumutusfaasi ajal välja lülitatud. Küpsetuskambrit eelkuumutavad üksnes töörežiimi juurde kuuluvad küttekehad.

Funktsiooni Booster saab küpsetusprotsessi jaoks ka rippmenüü abil sisse või välja lülitada.

# Einstellungen

## Vorschlagstemperaturen

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

Kui olete menüüpunkti aktiveerinud, kuvatakse režiimivalikute nimekiri.

■ Valige soovitud töörežiim.

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


■ Muutke soovitud temperatuuri.

■ Kinnitage nupuga *OK*.

Soovitava temperatuuri muutus mõjub samaaegselt ka vastavale mikrolainega töörežiimile.

## Vorschlagsleistungen





Soovitavaid võimsuseid on otstarbekas muuta, kui töötate sageli teistsuguste mikrolainevõimsustega.

Režiimi Mikrowelle  ja mikrolainega režiimide soovitatavaid võimsusi saab muuta.

Kui olete menüüpunkti aktiveerinud, kuvatakse töörežiimide valikute nimekiri koos vastava soovitatava võimsusega.

- Mikrowelle :

80 W, 150 W, 300 W, 450 W,  
600 W, 850 W, 1000 W

- Mikrowelle + Bratautomatik , Mikrowelle + Heißluft plus , Mikrowelle + Grill  ja Mikrowelle + Umluftgrill :

80 W, 150 W, 300 W

■ Valige soovitud töörežiim.

■ Muutke soovitud võimsust.

■ Kinnitage nupuga *OK*.

## Kühlgebläsenachlauf

Pärast küpsetamist jääb jahutusventilaator tööle, et õhuniiskus ei saaks küpsetuskambrisse, juhtpaneelile või ümbritsevasse kappi kondenseeruda.

- Temperaturgesteuert

Jahutusventilaator lülitub välja, kui küpsetuskambri temperatuur on alla 70 °C.

- Zeitgesteuert

Jahutusventilaator lülitub umbes 25 minuti pärast välja.

Kondensaad võib ümbritseva kapi ja tööplaadi rikkuda ning tekitada ahjus korrosiooni.

Kui hoiate küpsetuskambris valmistatud toitu soojas, tõuseb seadistusel Zeitgesteuert õhuniiskus, mis põhjustab juhtpaneeli auruga kattumist, tilkade moodustumist tööplaadi all või mööblipaneeli auruga kattumist.


Ärge hoidke seadistusel Zeitgesteuert valmistatud toitu küpsetuskambris soojas.

## Annäherungssensor


Lähenemisandur tuvastab, kui lähenete puutekraanile nt käe või kehaga.

Kui soovite, et lähenemisandur reageeriks ka väljalülitatud ahju korral, valige seadistus Display | QuickTouch | Ein.

## Licht einschalten

- Bei laufendem Garvorgang  
Kui lähenete puutekraanile valmistusprotsessi ajal, lülitub küpsetuskambri valgustus sisse. Küpsetuskambri valgustus lülitub 15 sekundi möödumisel automaatselt jälle välja.
- Immer ein  
Kui lähenete puutekraanile, lülitub küpsetuskambri valgustus sisse. Küpsetuskambri valgustus lülitub 15 sekundi möödumisel automaatselt jälle välja.
- Aus  
Lähenemisandur ei reageeri, kui lähenete puutekraanile. Lülitage küpsetuskambri valgustus andurnupu  valimisega 15 sekundiks sisse.

## Gerät einschalten

- Ein  
Kui kellaaja kuvamine on aktiveeritud, lülitub ahi sisse ja kuvatakse peameenüüd alati, kui lähenete puutekraanile.
- Aus  
Lähenemisandur ei reageeri, kui lähenete puutekraanile. Lülitage ahi sisse- / väljalülitusnupuga  sisse.

## Signaltöne quittieren

- Ein  
Kui lähenete puutekraanile, lülituvad signaaltoonid välja.

- Aus

Lähenemisandur ei reageeri, kui lähenete puutekraanile. Lülitage signaaltoonid käsitsi välja.

## Sicherheit


### Inbetriebnahmesperre

Kasutuslukk ei lase ahju tahtmatult sisse lülitada.

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

Ka pärast voolukatkestust jääb kasutuslukk aktiveerituks.


- Ein

Kasutuslukk aktiveeritakse. Enne kui saate ahju kasutada, lülitage see sisse ja puudutage sümbolit  vähemalt 6 sekundit.

- Aus

Kasutuslukk on inaktiveeritud. Ahju saab tavapäraselt kasutada.

### Tastensperre

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

- Ein

Nupulukk on aktiveeritud. Nupuluku lühikeseks ajaks inaktiveerimiseks puudutage nuppu *OK* vähemalt 6 sekundit.

- Aus

Nupulukk on inaktiveeritud. Kõik andurnupud reageerivad valimisel kohe.

# Einstellungen

## Möbelfronterkennung

- Ein  
Mööblipaneeli tuvastus on aktiveeritud. Ahi tuvastab lähenemisanduri abil automaatselt, kui mööbliuks on suletud.  
Suletud mööbliukse korral lülitub ahi teatud aja möödumisel automaatselt välja.
- Aus  
Mööblipaneeli tuvastus on inaktiveeritud. Ahi ei tuvasta, kui mööbliuks on suletud.

Kui ahi on paigaldatud mööblipaneeli (nt ukse) taha, võivad ahi, ümbritsev kapp ja põrand suletud mööblipaneeli taha koguneva soojuse ja niiskuse tõttu kahjustada saada.

Jätke mööbliuks ahju kasutamise ajaks alati avatuks.

Sulgege mööbliuks alles siis, kui ahi on täiesti maha jahtunud.

## Miele@home

Ahi kuulub Miele@home-süsteemiga ühilduvate kodumasinade hulka ja sellel on funktsioon SuperVision.

Ahi on tehases varustatud WiFi-kommunikatsioonimooduliga ja sobib juhtmeta kommunikatsiooniks.

Ahju ühendamiseks WiFi-võrguga on mitu võimalust. Soovitame ahju ühendada WiFi-võrguga Miele rakenduse või WPSi kaudu.

- Aktivieren  
See seadistus on nähtav vaid siis, kui Miele@home on inaktiveeritud. WiFi-funktsioon lülitatakse jälle sisse.

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



## Scan & Connecti kasutamine

Esmakordne kasutuselevõtt tehti ilma Miele@home'i häälestamiseta.

- Skannige QR-kood.

Kui olete installinud Miele rakenduse ja teil on kasutajakonto, juhitakse teid otse võrku ühendamise juurde.

Kui te ei ole veel Miele rakendust installinud, juhitakse teid Apple App Store®-i või Google Play Store™-i.

- Installige Miele rakendus ja looge kasutajakonto.
- Skannige QR-kood uuesti.

Miele rakendus juhendab teid toimingujal.





## Fernsteuerung


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

Võrguühendusega valmidusrežiimis vajab ahi max 2 W.

## MobileStarti aktiveerimine

- Aktiveerige MobileStart, valides andurnupp .

Andurnupp  põleb. Ahju saab rakendusega Miele kaugjuhtida.


Vahetu juhtimine ahjult on rakenduse kaudu kaugjuhtimise suhtes ülimuslik. MobileStarti saab kasutada seni, kuni andurnupp  põleb.

## SuperVision

Ahi kuulub Miele@home-süsteemiga ühilduvate kodumasinate hulka ja sellel on funktsioon SuperVision teiste koduseadmete seireks Miele@home-süsteemis.

Funktsiooni SuperVision saab aktiveerida alles siis, kui olete seadistanud Miele@home-süsteemi.

## SuperVision-Anzeige

- Ein  
Funktsioon SuperVision on sisse lülitatud.  
Ekraanil üleval paremal kuvatakse sümbol .
- Aus  
Funktsioon SuperVision on välja lülitatud.

## Anzeige im Standby

Funktsioon SuperVision on saadaval ka ooterežiimis. Eelduseks on, et kellaajakuva on sisse lülitatud (Einstellungen | Tageszeit | Anzeige | Ein).

- Ein  
Aktiivseid koduseadmeid, mis on registreeritud Miele@home-süsteemi, kuvatakse alati.
- Nur bei Fehlern  
Kuvatakse vaid tõrkeid aktiivsetes kodumasinaates.

# Einstellungen

## Geräteliste

Kuvatakse kõiki Miele@home-süsteemis registreeritud seadmeid. Kui valite seadme, saate avada teisi seadistusi:

- Gerät anzeigen
  - Ein  
Funktioon SuperVision on selle seadme jaoks sisse lülitatud.
  - Aus  
Funktioon SuperVision on selle seadme jaoks välja lülitatud. Seade on endiselt registreeritud Miele@home-süsteemis. Tõrkeid kuvatakse ka siis, kui funktsioon SuperVision on selle seadme jaoks välja lülitatud.
- Signaltöne  
Saate seadistada, kas signaaltoonid on selle seadme jaoks sisse lülitatud (Ein) või välja lülitatud (Aus).

## RemoteUpdate

Kuvatakse menüüpunkti RemoteUpdate, mida saab vaid siis, kui Miele@home'i kasutamise eeldused on täidetud (vt peatüki "Esmakordne kasutuselevõtt" jaotist "Miele@home").

RemoteUpdate'i abil saab ahju tarkvara uuendada. Kui ahju jaoks on saadaval uuendus, laadib ahi selle automaatselt alla. Uuendust ei installita automaatselt, vaid peate selle käsitsi käivitama.

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

## Sisse-/väljalülitamine

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

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

## RemoteUpdate'i kulgemine

Teavet uuenduste sisu ja mahu kohta pakutakse rakenduses Miele.

Kui saadaval on uuendus, kuvatakse ahju ekraanil teadet.

Uuenduse saate installida kohe või lükata installimise hilisemaks. Päring esitatakse sel juhul ahju uuesti sisselülitamisel.

Kui te ei soovi uuendust installida, lülitage RemoteUpdate välja.

Uuendus võib kesta mõne minuti.

RemoteUpdate'i puhul tuleb arvestada järgmist:

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

## Softwareversion

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

■ Kinnitage nupuga *OK*.

## Rechtliche Informationen

Jaotisest Open-Source-Lizenzen leiata integreeritud avatud lähtekoodiga komponentide ülevaate.

■ Kinnitage nupuga *OK*.

## Händler

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

## Messeschaltung

Kui lülitate ahju aktiveeritud demorežiimil sisse, kuvatakse juhust Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht.

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


## Werkeinstellungen

- Geräteeinstellungen  
Kõik seadistused lähtestatakse tehaseseadistusele.
- Eigene Programme  
Kustutatakse kõik oma programmid.
- MyMiele  
Kustutatakse kõik MyMiele sissekanded.
- Vorschlagsleistungen  
Muudetud mikrolainevõimsused lähtestatakse tehaseseadistustele.
- Vorschlagstemperaturen  
Muudetud soovitatavad temperatuurid lähtestatakse tehaseseadistustele.

## Betriebsstunden (Gesamt)


Valides Betriebsstunden (Gesamt), saate vaadata küpsetusahju töötundide koguarvu.

# Alarm und Kurzzeit

Andurnupuga  saate seadistada lühiaja (nt munade keetmiseks) või alarmi, (kindla kellaaja).



Korruga saab seadistada kaks alarmi, kaks lühiaega või alarmi ja lühiaja.

## Funktsiooni Alarm kasutamine


Alarmi  saab kasutada selleks, et seadistada kindel kellaag, millal peab kõlama signaaltoon.


### Alarmi seadistamine

Kui olete valinud seadistuse Display | QuickTouch | Aus, lülitage alarmi seadistamiseks ahi sisse. Alarmi kellaaga kuvatakse sel juhul väljalülitatud ahjuga.

- Valige andurnupp .
- Valige  Alarm.
- Seadistage alarmi jaoks kellaag.
- Kinnitage nupuga Schließen.

Kui ahi on välja lülitatud, kuvatakse kellaaja asemel  ja alarmi kellaaga.


Kui samaaegselt toimub valmistusprotsess või asute mõnes menüüs, on ekraani ülemises paremas osas  ja alarmi kellaag.

Alarmi jaoks seadistatud kellaajal vilgub ekraanil kellaaja kõrval  ja kõlab signaal.

- Valige andurnupp  või ekraanil alarmi jaoks seadistatud kellaag.

Helilised ja visuaalsed signaalid lülitakse välja.

### Alarmi muutmine


- Valige alarm ekraanil või valige andurnupp  ja seejärel soovitud alarm.

Kuvatakse alarmi jaoks seadistatud kellaag.

- Seadistage alarmi jaoks uus kellaag.
- Kinnitage nupuga Schließen.

Alarmi muudetud kellaag salvestatakse ja kuvatakse ekraanil.

### Alarmi kustutamine


- Valige alarm ekraanil või valige andurnupp  ja seejärel soovitud alarm.

Kuvatakse alarmi jaoks seadistatud kellaag.

- Valige Löschen.
- Kinnitage nupuga Schließen.

Alarm kustutatakse.

## Funktsiooni Kurzzeit kasutamine

Lühiaega  saate kasutada eraldi toimingute, nt munakeetmise jaoks.



Lühiaega saab kasutada ka siis, kui olete samaaegselt seadistanud ajad valmistusprotsessi automaatseks sisse- või väljalülitamiseks (nt meeldetuletuse- na toidule pärast osa valmistusaega maitseaineid lisada või toitu kasta).


- Lühiaja saab seadistada maksimaalselt 59 minutile ja 59 sekundile.


## Lühiaja seadistamine


Kui olete valinud seadistuse Display | QuickTouch | Aus, lülitage lühiaja seadistamiseks ahi sisse. Vähenevat lühiaega kuvatakse sellisel juhul väljalülitatud ahjuga.

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

- Valige andurnupp .
- Valige  Kurzzeit.
- Seadistage lühiaeg.
- Kinnitage nupuga Schließen.

Kui ahi on välja lülitatud, kuvatakse kella- aja asemel  ja vähenevat lühiaega.


Kui samaaegselt toimub valmistusprotsess või asute mõnes menüüs, kuvatakse  ja vähenevat lühiaega ekraani ülemises parempoolses osas.

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

- Valige andurnupp  või soovitud lühiaeg ekraanilt.

Helilised ja visuaalsed signaalid lülitatakse välja.

## Lühiaja muutmine


- Valige lühiaeg ekraanilt või andurnupp  ja seejärel soovitud lühiaeg.

Kuvatakse seadistatud lühiaeg.

- Seadistage uus lühiaeg.
- Kinnitage nupuga Schließen.

Muudetud lühiaeg salvestatakse ja loetakse minuthaaval nullini. Lühemad kui 10-minutilised lühiajad loetakse sekunthaaval nullini.

## Lühiaja kustutamine

















- Valige lühiaeg ekraanilt või andurnupp  ja seejärel soovitud lühiaeg.

Kuvatakse seadistatud lühiaeg.






- Valige Löschen.
- Kinnitage nupuga Schließen.

Lühiaeg kustutatakse.

## Pea- ja alamenüüd

Menüü	Soovitav väärtus	Vahemik
Betriebsarten 		
Heißluft plus 	160 °C	30–250 °C
Ober-/Unterhitze 	180 °C	30–250 °C
Mikrowelle 	1000 W	80–1000 W
Mikrowellen Kombinationen 	300 W	80–300 W
Mikrowelle + Heißluft plus 	160 °C	30–220 °C
Mikrowelle + Umluftgrill 	200 °C	100–200 °C
Mikrowelle + Grill 	3	1–3
Mikrowelle + Bratautomatik 	160 °C	100–200 °C
Intensivbacken 	170 °C	50–220 °C
Bratautomatik 	160 °C	100–230 °C
Unterhitze 	190 °C	100–200 °C
Grill 	3	1–3
Umluftgrill 	200 °C	100–220 °C
Eco-Heißluft 	190 °C	100–230 °C
Automatikprogramme 		

## Pea- ja alamenüüd

Menüü	Soovitav väärtus	Vahemik
Spezialanwendungen 		
Auftauen	–	–
Dörren	60 °C	30–70 °C
Erhitzen	–	–
Geschirr wärmen	80 °C	50–100 °C
Hefeteig gehen lassen	35 °C	30–50 °C
Niedertemperaturgaren	90 °C	80–120 °C
Warmhalten	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Eigene Programme 		
Einstellungen 		

# Mikrolainerežiim


## Tööpõhimõte


Ahjus on magnetron, mis muudab elektrivoolu elektromagnetilisteks laineteks (mikrolaineteks). Lained jaotuvad küpsetuskambris ühtlaselt ning lisaks peegelduvad need küpsetuskambri metallseinelt.

Mikrolained tungivad igast küljest toiduaine sisse. Toiduained koosnevad paljustest molekulidest. Need molekulid (eelkõige veemolekulid) pannakse mikrolainete toimel tugevalt võnkuma. Seeläbi soojendatakse toiduainet väljast sissepoole. Mida rohkem vett toiduaine sisaldab, seda kiiremini see soojeneb või küpseb.

## Mikrolaine eelised


- Toiduaineid saab küpsetada üldiselt kas täiesti ilma vedeliku või rasvaineta või nende vähese lisamisega.
- Sulatamise, soojendamise või küpsetamise ajad on lühemad kui pliidiplaadil või ahjus.
- Vitamiinid, mineraalained, looduslikud värvid ja iseloomulik maitse säilivad toiduaines suuremas osas.

Kui kasutate ahju töörežiimis Mikrowelle  või mikrolainega töörežiimides tühjana või valede esemetega, võib ahi kahjustada saada.

Töörežiimis Mikrowelle  kasutage **alati** klaasalust, ka hoiualusena väiksemate vormide jaoks.

## Nõude valimine


Selleks et mikrolained jõuaksid toiduaineni, peavad nõud mikrolaineid läbi laskma. Mikrolained läbivad portselani, klaasi, pappi ja plasti, aga mitte metalli. Seejärel ärge kasutage metallist nõusid ega nõusid, mis sisaldavad metalli. Metall peegeldab mikrolaineid, nii et tekkida võivad sädemed ja mikrolained ei neeldu.

 Suletud mahutites või pudelites olevast ülerõhust põhjustatud vigastusoht.

Suletud anumates ja pudelites tõuseb kuumutamisel rõhk, mis võib põhjustada purunemise.

Ärge mitte kunagi soojendage tahkeid või vedelaid toiduaineid suletud nõudes ega pudelites.

Enne avage mahutid ja eemaldage luttipudelilt kork ja lutt.

 Mikrolainega töörežiimides sobimatutest nõudest põhjustatud tuleoht.


Mikrolainerežiimis kasutamiseks sobimatud nõud võivad hävineda ja ahju kahjustada.

Kasutage mikrolainega töörežiimides üksnes nõusid, mis sobivad mikrolainerežiimis kasutamiseks.

Kuumutus- ja valmistusaega mõjutavad kasutatavate nõude materjal ja kuju. Hea tulemuse annavad ümmargused ja ovaalsed madalad nõud. Sellistes nõudes kuumutatakse toiduaineid ühtlasemalt kui kandilistes.



## Sobivad nõud


 Süttivatest materjalidest põhjustatud tuleoht.

Plastist, paberist või muudest põlevatest materjalidest ühekordselt kasutatavad nõud võivad süttida ja ahju kahjustada.


Ärge jätke ahju järelevalveta, kui kuumutate või küpsate toiduaineid ühekordselt kasutatavates plastist, paberist või muust süttivast materjalist nõudes.

Kasutada võib järgmiseid nõusid ja materjale:

- tulekindel klaas ja klaaskeraamika  
Erand: kristallklaas, kuna see sisaldab pliid ja võib puruneda.
- portselan
  - ilma metalldekooriga  
Metalldekooriga (nt kullatud serv või koobaltsinine) võivad tekitada sädemeid.
  - ilma õõnsate käepidemeelementideta  
Õõnsatesse käepidemeelementidesse võib sattuda niiskus, nii et aurustumisel tekib kõrge rõhk, mis võib õõnsad kehad lõhkemisega hävitada.
- maalinguteta savinõud ja glasuerialuse värviga savinõud

 Kuumadest nõudest põhjustatud vigastusoht.





Savinõud võivad muutuda kuumaks. Kui kasutate savinõusid, pange paja-kindad kätte.

- Plastnõud ja ühekordselt kasutatavad nõud töörežiimis Mikrowelle 


**Nõuanne:** Keskkonnale mõeldes loobuge ühekordselt kasutatavatest nõudest.

Plastnõud peavad olema kuuma-kindlad ja taluma vähemalt 110 °C temperatuuri. Plastnõud võivad deformeeruda ja moodustada toiduainega ühendeid.

Kasutage plastnõusid ainult töörežiimis Mikrowelle .

Ärge kasutage plastnõusid töörežiimides Mikrowelle + Bratautomatik , Mikrowelle + Heißluft plus , Mikrowelle + Grill  või Mikrowelle + Umluftgrill .









- mikrolainekindlad plastnõud  
Erikaupluses on saadaval ka spetsiaalsed mikrolainekindlad plastnõud.
- stüropoorist plastnõud  
Toiduainete lühiajaliseks soojendamiseks
- kilest küpsatuskott  
Saab kasutada kotti sisu soojendamiseks ja küpsamiseks, kui kott eelnevalt augustada. Aukudest pääseb aur välja. Nii ei tõuse kotis rõhk ja see ei lõhke.  
Lisaks on olemas spetsiaalsed auru küpsatuskotid, mida ei pea augustama. Palun järgige pakendil toodud juhiseid.
- Praekotid ja -kiled  
Järgige tootjapoolseid kasutusjuhiseid.

 Metallosadest põhjustatud tuleoht.

Metallosad, nagu metallklambrid ja plast- või paberklambrid, mille sees on traat, võivad süttivaid materjale nii tugevalt kuumutada, et need süttivad. Ärge kasutage metallklambreid ega plast- või paberklambreid, mille sees on traat.

# Mikrolainerežiim

**Nõuanne:** Metallvormid ei sobi väga hästi mikrolainega töörežiimide jaoks, sest metall peegeldab mikrolaineid. Mikrolained jõuavad kooki üksnes pealt, seetõttu pikeneb küpsetusaeg. Kui kasutate metallvorme, asetage vorm klaasalusele nii, et vorm ei puutuks vastu küpsetuskambri seinu. Kui tekivad säde- med, ärge enam seda vormi mikro- lainega töörežiimidel kasutage.

- **Kaasasolev** rest sobib küpsetamiseks töörežiimidel Mikrowelle + Bratautoma- tik , Mikrowelle + Heißluft plus , Mikrowelle + Grill  ja Mikrowelle + Um- luftgrill  samuti mikrolaineta töö- režiimidel (tasandile lükatuna).
- Metallküpsetusvormid küpsetamiseks töörežiimidel Mikrowelle + Bratautoma- tik , Mikrowelle + Heißluft plus , Mikrowelle + Grill  ja Mikrowelle + Um- luftgrill , samuti ilma mikrolaineteta töörežiimidel.
- Ilma kaaneta alumiiniumkarbid valmis- toitude sulatamiseks ja kuumu- tamiseks  
Toiduaineid kuumutatakse üksnes pealt. Kui võtate valmistoidu alumii- niumkarbist välja ja panete mikrolaine- kindlasse nõusse, on soojuse jaotumi- ne üldiselt ühtlasem.

Alumiiniumkarpide ja -fooliumi kasu- tamisel võib esineda särisemist ja sä- demeid.

Seepärast ärge asetage alumiinium- karpe restile, vaid klaasalusele.

Alumiiniumkarbid ja -foolium ei tohi puutuda vastu küpsetuskambri seinu ja peavad olema küpsetuskambri seintest vähemalt 2 cm kaugusel.


- Metallvardad ja -klambrid  
Lihatükk peab olema oluliselt suurem kui metallvardad ja -klambrid.

## Sobimatud nõud

Õõnsate käepidemete ja kaanenup- pudega nõude õõnsustesse võib sat- tuda niiskus. Niiskuse aurustumisel tekib kõrge rõhk, mis võib õõnsad ke- had lõhkemisega hävitada (erandiks on piisava õhutusega õõnsused).

Ärge kasutage toiduvalmistamiseks õõnsate käepidemeelementide ja kaanenuppudega nõusid.

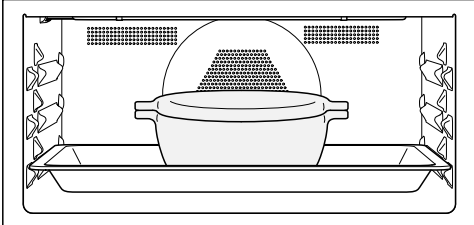
Te **ei** tohi kasutada järgmiseid nõusid ja materjale:


- metallist restid (sh kaasasolev rest) **ei sobi** kasutamiseks töörežiimis Mikrowelle ;
- metallmahutid;
- alumiiniumfoolium  
Erand: erineva suurusega lihatükkide, nt linnuliha puhul saavutate ühtlase sulamise, kuumutamise või küpsemi- se, kui katate lamedamad osad vii- masteks minutiteks väikeste fooliumi- tükkidega;
- metallklambrid, plast- või paberklambrid, mille sees on traat;
- plasttops, mille alumiiniumkaas on täielikult eemaldamata;
- kristallklaas;
- metalldekooriga söögiriistad ja nõud (nt kullatud serv, koobaltsinine)
- õõnsate käepidemeelementidega nõud
- melamiinist plastnõud  
Energia neeldub melamiinis ja see muutub seetõttu kuumaks. Selgitage ostmisel välja, millisest ma- terjalist plastnõud on valmistatud;
- puitanumad  
Puidus sisalduv vesi aurustub valmis- tamisprotsessi ajal. Puit kuivab ära ja sellesse tekivad praod.

## Nõude test

Sobimatud nõud võivad mikrolainerežiimil tekitada sädemeid ja särisemist. Kui te ei ole kindel, kas klaas-, portselan- või savinõud on sobivad, testige nõusid.

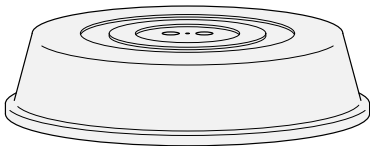
Käepidemete õõnsuseid ei saa nõude testiga tuvastada.



- Lükake klaasalus 1. tasandile ja asetage selle keskele tühi nõu.
- Sulgege uks.
- Valige töörežiim Mikrowelle .
- Seadistage maksimaalne mikrolainevõimsus (1000 W) ja valmistusajaks 30 sekundit.
- Käivitage protsess.
- Jälgige nõude testi kogu aja jooksul.
- Sädemete ja särina tekkimisel avage uks kohe.

Kui tekivad sädemed või kuulete särisemist, ei sobi testitud nõu kasutamiseks mikrolainerežiimil.


## Kate





**Nõuanne:** Katet saab poest osta.


- See takistab veeauru liigset eraldumist, eelkõige pikemal kuumutamisel.

- See kiirendab toiduainete kuumutusprotsessi.
- See takistab toiduainete kuivamist.
- See ennetab küpsetuskambri mäardumist.

- Kasutage töörežiimis Mikrowelle  küpsetamise ajal mikrolainekindlat klaasist või plastist katet.





Alternatiivina võite kasutada mikrolainerežiimis kasutamiseks sobivat toidukilet (tavaline toidukile võib deformeeruda ja kuumuse tõttu toiduainetega ühendeid moodustada).

Katte materjal talub maksimaalselt 110 °C temperatuuri. Kõrgematel temperatuuridel (nt töörežiimidel Grill  või Heiðluft plus ) võib plast deformeeruda ja moodustada toiduainega ühendeid.


Kasutage katet ainult töörežiimil Mikrowelle .


Kate ei tohi olla tihedalt nõu ümber. Kui nõu läbimõõt on väike, võib juhtuda, et veeaur ei saa väljuda. Kate kuumeneb üle ja võib sulada.

Kasutage piisavalt suure läbimõõduga nõusid.

- **Ärge** kasutage katet järgmiste toiduainete soojendamiseks:
  - paneeritud toiduained,
  - toiduained, millele peab tekkima koorik (nt röstsai),
  - toiduained, mida soojendatakse töörežiimidel Mikrowelle + Bratautomatik , Mikrowelle + Heiðluft plus , Mikrowelle + Grill  või Mikrowelle + Umluftgrill .

# Kasutamine

Kui panete valmistatava toidu töörežiimis Mikrowelle  vahetult küpsetuskambri põhja, võib küpsetusahi kahjustada saada.

Töörežiimis Mikrowelle  lükake klaasalus 1. tasandile ja asetage toiduvalmistusnõud **alati** klaasalusele.

■ Lülitage ahi sisse.

Kuvatakse peamenüü.

■ Lükake toit küpsetuskambrisse.

■ Valige Betriebsarten .

■ Valige soovitud töörežiim.

Kuvatakse töörežiimi. Sõltuvalt töörežiimist kuvatakse soovitatavat võimsust, soovitatavat temperatuuri ja valmistusaega.

■ Vajaduse korral muutke küpsetamise jaoks soovitatavaid väärtuseid ja seadistage valmistusaeg.

Soovitatavaid väärtuseid saate hiljem muuta, valides vastava väärtuse või Timer.

■ Käivitage **mikrolaineta** töörežiimides valmistusprotsess andurnupuga *OK*.

■ Käivitage **mikrolainega** töörežiimides valmistusprotsess valikuga *Start*.

Kõigis töörežiimides kuvatakse seadistatud väärtused ja valmistusprotsess käivitub.

Kui seadistate temperatuuri, saate temperatuuritõusu jälgida. Valitud temperatuuri esmakordsel saavutamisel kõlab helisignaal.

Mikrolainete tekitamine peatub, kui katkestate küpsetamise valikuga *Stop* või avate ukse. Küpsetamist saab jätkata andurnupuga *Start*.

■ Valige pärast küpsetamist Beenden või Schließen (sõltuvalt töörežiimist).

■ Võtke toit küpsetuskambrist välja.

■ Lülitage ahi välja.

## Väärtuste ja seadistuste muutmine valmistusprotsessi jaoks


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

Sõltuvalt töörežiimist saate muuta järgmiseid seadistusi:

- Temperatur
- Leistung
- Garzeit
- Fertig um
- Start um
- Booster
- Vorheizen
- Crisp function

## Temperatuuri ja sisetemperatuuri muutmine

Soovitatavat temperatuuri saab menüüs Einstellungen | Vorschlagstemperaturen püsivalt muuta, et see vastaks teie isiklikele kasutusharjumustele.

Sisetemperatuuri  kuvatakse üksnes siis, kui kasutate toidutermomeetrit (vt peatüki "Liha küpsetamine" jaotist "Toidutermomeeter").

■ Puudutage temperatuurinäidikut.

■ Vajadusel muutke temperatuuri ja sisetemperatuuri .

■ Kinnitage nupuga *OK*.

Valmistusprotsess jätkub muudetud seadistatud temperatuuriga.

## Mikrolainevõimsuse muutmine

Soovitavat võimsust saab menüüs Einstellungen | Vorschlagsleistungen püsivalt oma isiklike kasutusharjumuste järgi seadistada.

- Puudutage mikrolainevõimsuse näidikut.
- Muutke mikrolainevõimsust.
- Valige Start.

Valmistusprotsess jätkub muudetud mikrolainevõimsusega.

## Valmistusaegade sisestamine

Valmistustulemusele võib olla negatiivne mõju, kui valmistatava toidu sisestamise ja käivitusaaja vahel on pikem ajavahemik. Värsked toiduained võivad muuta oma värvi ja isegi rikneda.

Tainas hakkaks küpsetamisel kuivama ja kergitusaine mõju vähenema.

Valige küpsetamise käivitamiseni võimalikult lühike aeg.

Lükkasite valmistatava toidu küpsetuskambris ning valisite töörežiimi ja valalikud seadistused, nt temperatuuri.

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

- Garzeit  
Aja sisestamine, mida toit valmimiseks vajab. Selle aja möödumisel lülitub küpsetuskambri küte automaatselt välja. Maksimaalne valmistusaeg, mille saate seadistada, sõltub valitud töörežiimist.
- Fertig um  
Aja määramine, millal valmistusprotsess peab lõppema. Sellel ajahetkel lülitub küpsetusprotsess automaatselt välja.

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

- Valige ☺ või Timer.
- Seadistage soovitud ajad.
- Kinnitage nupuga OK.

## Seadistatud valmistusaegade muutmine

- Valige ☺, aeg või Timer.
- Valige soovitud aeg ja muutke seda.
- Kinnitage nupuga OK.

Voolukatkestuse korral seadistused kustutatakse.

## Seadistatud valmistusaegade kustutamine


- Valige ☺, aeg või Timer.
- Valige soovitud aeg.
- Valige Löschen.
- Kinnitage nupuga OK.

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

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

# Kasutamine

## Küpsetamise katkestamine töörežiimil Mikrowelle

Küpsetamist saab töörežiimis Mikrowelle  katkestada ja valmistusaja peatada.

Valmistusaja möödumisel kuvatakse paremal all ekraanil Stop.

- Valige Stop.

Valmistusprotsess katkestatakse ja valmistusaeg peatatakse.

Start on rohelisel taustal.

- Valige Start.

Küpsetamist jätkatakse ja valmistusaeg kulgeb edasi.

## Valmistusprotsessi katkestamine

Kui katkestate valmistusprotsessi, lülituvad küpsetuskambri küte ja valgustus välja. Sisestatud valmistusajad kustutatakse.

### Ilma seadistatud valmistusajata valmistusprotsessi katkestamine

- Valige Beenden.

Kuvatakse peamenüü.

### Seadistatud valmistusajaga valmistusprotsessi katkestamine

- Valige Abbrechen.


Kuvatakse Vorgang abbrechen?.

- Valige Ja.

Kuvatakse peamenüü.




## Küpsetuskambri eelkuumutamise

Funktsioon Booster on mõeldud mõnes töörežiimis küpsetuskambri kiireks kuumutamiseks.

Funktsiooni Vorheizen saab kasutada igas töörežiimis (v.a Mikrowelle ) ja see tuleb iga küpsetamise jaoks eraldi sisse lülitada.

Kui olete seadistanud valmistusaja, hakkab see vähenema alles siis, kui saavutatud on seadistatud temperatuur ja olete valmistatava toidu ahju lükanud.






Küpsetuskambri eelkuumutamine on vajalik vaid üksikute toitude puhul.

- Enamiku toitudest saate lükata otse külma küpsetuskambrisse, et soojust juba kuumutusfaasis ära kasutada.
- Eelkuumutage küpsetuskambrit järgmiste toitude ja töörežiimide puhul:
  - tumedad leivatainad, samuti rostiif ja filee töörežiimidel Heißluft plus  ja Ober-/Unterhitze 
  - lühikese valmistusajaga (kuni u 30 minutit) koogid ja küpsetised, samuti õrnad tainad (nt biskviit) töörežiimil Ober-/Unterhitze  (ilma funktsioonita Booster)

## Booster

Funktsioon Booster on mõeldud küpsetuskambri kiireks kuumutamiseks.

Tehaseseadistusena on see funktsioon järgmiste töörežiimide jaoks sisse lülitatud (Einstellungen | Booster | Ein):

- Heißluft plus 
- Ober-/Unterhitze 
- Bratautomatik 
- Mikrowelle + Heißluft plus 
- Mikrowelle + Bratautomatik 

Kui seadistate temperatuuri üle 100 °C ja funktsioon **Booster** on sisse lülitatud, kuumutatakse küpsetuskamber seadistatud temperatuurile kiire kuumutusfaasiga. Seejuures lülitatakse ülemine / grilli küttekeha, ringküttekeha ja ventilaator samaaegselt sisse.

Õrnad tainad (nt biskviit, väikeküpsetised) pruunistuvad funktsiooniga **Booster** pealt liiga kiiresti. Nende toitude puhul lülitage funktsioon **Booster** välja.

## Küpsetamise jaoks funktsiooni **Booster** sisse- või väljalülitamine

Kui olete valinud funktsiooni **Booster** | **Ein**, saate funktsiooni üksiku küpsetusprotsessi jaoks eraldi välja lülitada.

Vastavalt saate funktsiooni üksiku küpsetusprotsessi jaoks eraldi sisse lülitada, kui olete valinud seadistuse **Booster** | **Aus**.

Näide: Valisite töörežiimi ja vajalikud seadistused, nt temperatuuri. Soovite selle küpsetusprotsessi jaoks funktsiooni **Booster** välja lülitada.

### ■ Avage rippmenüü.

**Booster** on märgistatud oranžiga.

### ■ Valige **Booster**.

**Booster** on vastavalt valitud värviskeemile märgistatud musta või valgega.

### ■ Sulgege rippmenüü.

Funktsioon **Booster** on kuumutusfaasi ajal automaatselt välja lülitatud. Küpsetuskambrit eelkuumutavad üksnes töörežiimi juurde kuuluvad küttekehad.


## Vorheizen

Küpsetuskambri eelkuumutamine on vajalik vaid üksikute toitude puhul.

Enamiku toitudest võib lükata otse külma küpsetuskambrisse, et soojust juba kuumutusfaasis ära kasutada.

Kui olete seadistanud valmistusaja, hakkab see vähenema alles siis, kui saavutatud on seadistatud temperatuur ja olete valmistatava toidu ahju lükanud.

Käivitage valmistusprotsess kohe ilma käivitusaega nihutamata.

Funktsioon **Vorheizen** ei ole töörežiimis **Mikrowelle**  saadaval.

## Vorheizen sisselülitamine

Funktsiooni **Vorheizen** saab kasutada igas töörežiimis ja see tuleb iga küpsetusprotsessi jaoks eraldi sisse lülitada.

Näide: Valisite töörežiimi ja vajalikud seadistused, nt temperatuuri. Soovite küpsetusprotsessi jaoks sisse lülitada funktsiooni **Vorheizen**.

### ■ Avage rippmenüü.

**Vorheizen** on vastavalt valitud värviskeemile märgistatud musta või valgega.

### ■ Valige **Vorheizen**.

**Vorheizen** on märgistatud oranžiga.

### ■ Sulgege rippmenüü.

Kuvatakse teadet **Gargut einschieben** um koos kellaajaga. Küpsetuskamber kuumutatakse seadistatud temperatuurile.

■ Lükake toit küpsetuskambrisse, kui ilmub vastav üleskutse.

■ Kinnitage nupuga **OK**.

# Kasutamine

---

## Crisp function

Funktsiooni Crisp function (niiskuse vähendamine) kasutamine on mõttekas selliste toitude nagu lahtise piruka, pitsa, niiske kattega plaadikoogi või muffinide puhul.

Eelkõige linnuliha saab selle funktsiooniga krõbeda naha.

## Crisp function sisselülitamine

Funktsiooni Crisp function saab kasutada igas töörežiimis ja see tuleb iga küpsetusprotsessi jaoks eraldi sisse lülitada.

Valisite töörežiimi ja vajalikud seadistused, nt temperatuuri.

Soovite küpsetusprotsessi jaoks sisse lülitada funktsiooni Crisp function.

### ■ Avage rippmenüü.

Crisp function on vastavalt valitud värviskeemile märgistatud musta või valgega.

### ■ Valige Crisp function.

Crisp function on märgistatud oranžiga.

### ■ Sulgege rippmenüü.

Funktsioon Crisp function on sisse lülitatud.

## Töörežiimi muutmine

Töörežiimi saab valmistusprotsessi ajal muuta.

### ■ Valige valitud töörežiimi sümbol.

■ Kui olete seadistanud valmistusaja, kinnitage teade Vorgang abbrechen? nupuga Ja.

### ■ Valige uus töörežiim.


Kuvatakse muudetud töörežiimi ja selle juurde kuuluvaid soovitatavaid väärtuseid.

■ Seadistage valmistusprotsessi jaoks väärtused ja kinnitage nupuga OK.



Neid funktsioone saab kasutada vaid siis, kui samal ajal ei kasutata ühtki teist valmistusprotsessi.  
Kasutage alati klaasalust.

## Quick-Mikrowelle

Kui valite andurnupu , käivitub mikrolainefunktsioon kindla mikrolainevõimsuse ja valmistusajaga, näiteks vedelike soojendamiseks.


Eelseadistatud on maksimaalne mikrolainevõimsus 1000 W ja valmistusaeg 1 minut.

Mikrolainevõimsust ja valmistusaega saab muuta. Maksimaalselt seadistatav valmistusaeg sõltub seejuures valitud mikrolainevõimsusest (vt peatüki "Einstellungen" jaotist "Quick-Mikrowelle").

### ■ Valige andurnupp .

Selle andurnupu mitmekordse valimisega saate valmistusaega sammhaaval pikendada.

Kuvatakse vähenevat järelejäänud aega.


Küpsetamist saab igal ajal andurnupuga Stop katkestada või andurnupu  valimisega lõpetada.

Pärast küpsetamise lõppemist kuvatakse Fertig ja kõlab helisignaal.

### ■ Valige Schließen.

Kuvatakse peamenüü.

## Popcorn


Kui valite andurnupu , käivitub mikrolainefunktsioon kindla mikrolainevõimsuse ja valmistusajaga.

Eelseadistatud on mikrolainevõimsus 850 W ja valmistusaeg 2:50 minutit. See vastab enamiku tootjate juhistele mikrolainepopkorni valmistamiseks.

Valmistusajaks saab seadistada kuni 4 minutit. Mikrolainevõimsus on püsivalt seadistatud ja seda ei saa muuta (vt peatüki "Einstellungen" jaotist "Popcorn").

### ■ Valige andurnupp .

Kuvatakse vähenevat järelejäänud aega.

Küpsetamist saab igal ajal andurnupuga Stop katkestada või andurnupu  valimisega lõpetada.

Paberist või muudest põlevatest materjalidest ühekordselt kasutatavad nõud võivad süttida ja ahju kahjustada.

Ärge jätke ahju küpsetamise ajal järelevalveta ja järgige pakendil olevaid juhiseid.

Pärast küpsetamise lõppemist kuvatakse Fertig ja kõlab helisignaal.

### ■ Valige Schließen.

Kuvatakse peamenüü.

# Automatikprogramme

Arvukad automaatprogrammid juhivad teid mugavalt ja kindlalt optimaalse valmistustulemuseni.

## Kategooriad

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

## Automaatprogrammide kasutamine

■ Valige Automatikprogramme .

Kuvatakse valikuloendit.

■ Valige soovitud kategooria.

Kuvatakse valitud kategoorias olevad automaatprogrammid.

■ Valige soovitud automaatprogramm.

■ Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Mõne automaatprogrammi puhul palutakse teil kasutada toidutermomeetrit. Lugege peatükis “Liha küpsetamine” jaotises “Toidutermomeeter” toodud juhiseid.

Automaatprogrammide puhul on kindel sisetemperatuur ette antud.

**Nõuanne:** **i** Info abil saate sõltuvalt küpsetusprotsessist avada nt teavet valmistatava toidu sisselükkamiseks või keeramiseks.

## Kasutamishüpsid

- Automaatprogrammide puhul on kaasas olevad retseptid orienteerumiseks. Vastava automaatprogrammiga saab valmistada sarnaseid retsepte ka muude kogustega.
- Enne automaatprogrammi käivitamist laske küpsetuskambril pärast küpsetusprotsessi kõigepealt toatemperatuurini jahtuda.
- Mõnes automaatprogrammis peab ära ootama eelkuumutusaja, enne kui toiduaine küpsetuskambrisse saab panna. Vastav juhiseid koos ajaga ilmub ekraanile.
- Mõnede automaatprogrammide puhul tuleb pärast osalist küpsetusaega vedelikku lisada. Vastav juhiseid koos ajaga ilmub ekraanile (nt vedeliku lisamiseks).
- Automaatprogrammi kestus on umbkaudne aeg. See võib küpsetusprotsessi käigus lüheneda või pikeneda. Muutused ajas võivad tuleneda juba liha esialgselt temperatuurist.
- Toidutermomeetrit kasutades sõltub valmistusaeg sisetemperatuuri saavutamisest.
- Kui pärast automaatprogrammi lõppemist ei ole toit vastavalt teie soovidele valminud, valige Nachgaren või Nachbacken. Toitu järelvalmistatakse või -küpsatakse tavapärase kuumustusega vastavalt 3 minutit.

## Suche

(sõltuvalt keelest)

Jaotises *Automatikprogramme* saab teha otsingut kategooriate ja automaatprogrammide nimede järgi.

Tegu on täistekstiotsinguga, mille puhul saate otsida ka sõna osa järgi.

Asute peamenüüs.

- Valige *Automatikprogramme* **Auto**.

Kuvatakse kategooriate valikuloendit.

- Valige *Suche*.
- Sisestage klaviatuurilt tekst, mida soovite otsida, nt "leib".

Jaluses kuvatakse vastuste arvu.

Kui vastet ei leitud või leiti rohkem kui 40 vastet, on väli *Treffer* inaktiveeritud ja te peate otsinguteksti muutma.

- Valige *XX Treffer*.

Kuvatakse leitud kategooriad ja automaatprogrammid.

- Valige soovitud automaatprogramm või kategooria ja seejärel soovitud automaatprogramm.

Automaatprogramm käivitub.

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

# Spezialanwendungen




Sellest peatükist leiateg teavet järgmiste rakenduste kohta:


- Auftauen
- Dörren
- Erhitzen
- Geschirr wärmen
- Hefeteig gehen lassen
- Niedertemperaturgaren
- Warmhalten
- toiduvalmistamine
- hoidistamine
- sügavkülmutatud tooted / valmistoidud

## Auftauen

Kui külmutatud toiduaineid sulatatakse õrnalt, säilivad vitamiinid ja toitained suuremas osas.

■ Kasutage ühte järgmistest töörežiimidest ja eriliistest kasutusviisidest:

- Spezialanwendungen  | Auftauen  
Valite toiduaine jaoks kategooria ja kaalu.
- Betriebsarten  | Mikrowelle   
Seadistate mikrolainevõimsuse ja sulatusaja.

 Bakterite vohamisest põhjustatud nakkusoht.

Bakterid, nt salmonellad võivad põhjustada toidumürgitust.

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

Ärge kasutage sulamisvedelikku.

Töödelge toiduaineid pärast sulatamist kohe edasi.


## Nõuanded

- Laske külmutatud toiduainel klaasalusel ilma pakendita sulada.
- Kasutage linnuliha sulatamiseks klaasalust selle peale asetatud restiga. Nii ei ole külmutatud toiduaine sulamisvedeliku sees.
- Liha, linnuliha või kala ei pea enne valmistamist olema täielikult üles sulanud. Piisab, kui toiduained on veidi sulanud. Siis on pealispind piisavalt pehme, et maitseainetega maitsestuda.

## Erilise kasutusviisi Auftauenkasutamine

See programm on mõeldud külmutatud toiduainete säästvaks sulatamiseks.

Kasutage mikrolainega kasutamiseks sobivaid nõusid.

■ Valige Spezialanwendungen .

■ Valige Auftauen.

Kuvatakse valikuloendit.

■ Valige soovitud kategooria.

■ Sisestage külmutatud toiduaine kaal.


Sulatusprogrammi saab käivitada kohe või viivitusega ja lasta üksikuid tegevusi ja valmistussamme endale kuvada.

■ Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

## Nõuanded

- **i** Info abil saate sõltuvalt küpsetusprotsessist avada nt teavet külmutatud toiduaine sisselükkamiseks või keeramiseks.
- Kui pärast sulatusprotsessi lõppemist ei ole külmutatud toiduaine vastavalt teie soovidele sulanud, valige Nachwärmen. Külmutatud toiduainet järelsoojendatakse vastavalt 3 minuti.
- Pärast sulatusprotsessi valige Speichern, et seadistused valitud kategooria ja valitud kaalu jaoks oma programmina salvestada (vt peatükki "Eigene Programme").

## Töörežiimi Mikrowelle kasutamine

Alternatiivina erilisele kasutusviisile võite kasutada sulatamiseks töörežiimi Mikrowelle . Mikrolainevõimsuse ja sulatusaja saate ise seadistada.

Vajalik aeg sõltub toiduainete omadustest, kogusest ja algtemperatuurist. Järgige ka tasakaalustusaegu.

Kasutage mikrolainega kasutamiseks sobivaid nõusid.

■ Valige Betriebsarten .

■ Valige Mikrowelle .




■ Seadistage sõltuvalt toiduainest mikrolainevõimsus ja sulatusaeg, mis on märgitud tabelisse.

■ Reeglina tuleks valida keskmine aeg.

■ Lükake toiduained klaasalusel küpsetuskambrisse 1. tasandile.

# Spezialanwendungen

## Sulatamine töörežiimiga Mikrowelle

Sulatatav toiduaine	Kogus	 [W]	 [min]	 [min]
Või	250 g	80	8–10	5–10
Piim	1000 ml	450	12–16	10–15
Liivakook (3 tükk)	u 300 g	150	4–6	5–10
Puuviljakook (3 tükki)	u 300 g	150	6–8	10–15
Võikook (3 tükki)	u 300 g	150	6–8	5–10
Vahukoore-, kreemitort (3 tükki)	u 300 g	80	4– 4:30	5–10
Pärmi-, lehttainaküpsetised (3 tükki)	u 300 g	150	6–8	5–10


 mikrolainevõimsus,  sulatusaeg,  tasakaalustusajaeg

<sup>1</sup> Laske toiduainel toatemperatuuril seista. Tasakaalustusaja jooksul jaotub temperatuur toiduaine sees ühtlaselt.






## Dörren



Kuivatamine on traditsiooniline puuviljade, mõnede köögiviljade ja ürtide konserveerimise viis.


Kuivatatav puuvili ja köögivilja peab olema värske, küps ja plekkideta.

- Valmistage kuivatatavad toiduained ette, tükeldage, ning eelnevalt koorige ja eemaldage vajaduse korral seemned.
- Jaotage kuivatatavad toiduained sõltuvalt suurusest võimalikult ühe kihina ühtlaselt restile või klaasalusele.
- Kuivatage samaaegselt maksimaalselt kahel tasandil.  
Lükake kuivatatavad toiduained tasandile 1+2.  
Kui kasutate resti ja klaasalust, lükake klaasalust sisse resti all.
- Valige Spezialanwendungen .
- Valige Dörren.
- Vajaduse korral muutke soovitatavat temperatuuri ja seadistage kuivatamise aeg.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.
- Keerake kuivatatavaid toiduaineid klaasalusel regulaarsete ajavahemike järel.

Tervete ja pooleks lõigatud kuivatatavate toiduainete puhul kuivatusajad pikenevad.


Kuivatatav toiduaine		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Puuvili		60–70	2–8
Köögivilja		55–65	4–12
Seened		45–50	5–10
Ürdid*		30–35	4–8

- Eriline kasutusviis / töörežiim,
- 🌡️ temperatuur, 🕒 kuivatamisaeg,
-  Eriline kasutusviis Dörren,
-  Töörežiim Ober-/Unterhitze

\* Kuivatage ürte üksnes klaasalusel tasandil 2 ja kasutage töörežiimi Ober-/Unterhitze , sest erilise kasutusviisi Dörren korral on ventilator sisse lülitatud.

- Kui küpsetuskambrisse tekivad veetilgad, alandage temperatuuri.

## Kuivatatud toiduaine väljavõtmine

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.

Pange kuivatatud toiduaine väljavõtmise ajaks pajakindad kätte.

- Laske kuivatatud puuviljal või köögiviljal jahtuda.


Kuivatatud puuvili peab olema täiesti kuiv, ent pehme ja elastne. Lahti murdes või lõigates ei tohi enam mahla eralduda.

- Säilitage kuivatatud toiduaineid suletud purkides või karpides.

# Spezialanwendungen

## Erhitzen

Järgige kindlasti peatüki "Ohutusjuhised ja hoiatused" jaotist "Otstarbekohane kasutamine".


 Kuumadest toiduainetest põhjustatud vigastusoht.

Kui kuumutate imiku- ja lastetoitu liigselt, võivad lapsed end sellega kõrvetada.

Soojendage imiku- ja lastetoitu vaid 30–60 sekundit 450 W juures.

Temperatuuri jälgimisega kuumutamiseks võib kasutada ka toidu-termomeetrit.


Segage toiduaineid, eelkõige imiku- ja lastetoitu, tingimata pärast kuumutamist või raputage neid ning seejärel proovige toiduainet, et lapsed ei saaks põletada.

 Suletud mahutites või pudelites olevast ülerõhust põhjustatud vigastusoht.

Suletud anumates ja pudelites tõuseb kuumutamisel rõhk, mis võib põhjustada purunemise.

Ärge mitte kunagi soojendage toiduaineid või vedelikke suletud nõudes ega pudelites. Enne avage mahutid ja eemaldage lutipudelilt kork ja lutt.

Kuumadest vedelikest põhjustatud vigastusoht.

Vedelike keetmisel, eriti mikrolaineahjus töörežiimis Mikrowelle  järelkuumutamisel võib juhtuda, et keemistemperatuur on saavutatud, kuid tüüpilisi keemismulle ei teki. Vedelik ei lähe ühtlaselt keema. See keemisviivitus võib põhjustada plahvatuslikku ülekeemist, nii et võite end anuma väljavõtmisel kuuma vedelikuga kõrvetada. Ebasoodsates tingimustes võib rõhk olla nii tugev, et uks avaneb ise.

Segage vedelikku enne kuumutamist või keetmist.

Pärast kuumutamist oodake vähemalt 20 sekundit, enne kui võtate nõu küpsetuskambrist välja.

Lisaks võite kuumutamise ajaks asetada anumasse klaaspulga või sarnase eseme, kui see on olemas.




## Erilise kasutusviisi Erhitzen kasutamine

See programm on mõeldud toiduainete soojendamiseks.

Vajalik aeg sõltub toiduainete omadustest, kogusest ja algtemperatuurist. Otse külmikust võetud toiduained vajavad pikemat kuumutusaega kui toatemperatuuril toiduained. Järgige ka tasakaalustusaegu.


Kasutage mikrolainega kasutamiseks sobivaid nõusid.

Kasutage alati katet, v.a paneeringuga kaetud praetud toidu kuumutamisel.

- Paigutage soojendatavad toiduained klaasalusele.
- Valige Spezialanwendungen .
- Valige Erhitzen.

Kuvatakse valikuloendit.

- Valige soovitud kategooria.
- Sisestage toiduaine kaal.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

 Kuumad pinnad tekitavad põletusohtu.


Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada. Nõu alla võivad moodustuda üksikud veetilgad.

Pange kuumas küpsetuskambris tehtavate tööde ja nõu väljavõtmise ajaks pajakindad kätte.

Tasakaalustusaeg on rahunemisaeg, kui temperatuur toiduaines ühtlaselt jaotub.




- Laske toiduainetel mõni minut pärast soojendamist toatemperatuuril seista, et temperatuur toiduaine sees ühtlaselt jaotuks.

## Nõuanded

- Kasutage alati katet, v.a paneeringuga kaetud praetud toidu kuumutamisel.
-  Info abil saate sõltuvalt küpsetusprotsessist avada nt teavet toiduaine keeramiseks või segamiseks. Segage suunaga välimisest servast keskele, sest ääred soojenevad kiiremini.
- Kui toiduaine ei ole pärast programmi lõppemist piisavalt kuum, valige Nachwärmen. Toiduainet järelsoojendatakse vastavalt 3 minuti.
- Pärast programmi lõppu valige Speichern, et seadistused valitud kategooria ja valitud kaalu jaoks oma programmina salvestada (vt peatükki "Eigene Programme").

# Spezialanwendungen

## Kuumutamine töörežiimiga Mikrowelle

Jook/ Toit	Kogus	 [W]	 [min]	 <sup>1</sup> [min]
Joogid (joomistemperatuur 60–65 °C)	1 tass / 1 klaas (200 ml)	1000	0:50–1:10	–
Lutipudel (piim) <sup>2</sup>	u 200 ml	450	0:50–1:00 <sup>3</sup>	1
Imikutoit <sup>3</sup>	1 purk (200 g)	450	0:30–1:00	1
Praelõigud kastmes <sup>3</sup>	200 g	600	3:00–5:00	1
Lisandid <sup>3</sup>	250 g	600	3:00–5:00	1


 mikrolaine võimsus,  valmistusaeg,  tasakaalustusajaeg

- <sup>1</sup> Laske toiduainel toatemperatuuril seista. Tasakaalustusaja jooksul jaotub temperatuur toiduaine sees ühtlaselt.
- <sup>2</sup> Vältige keemispunkti nihkumist, segades vedelikku enne kuumutamist. Pärast kuumutamist oodake vähemalt 20 sekundit, enne kui võtate nõu küpsetuskambri välja. Lisaks võite kuumutamise ajaks asetada anumasse klaaspulga või sarnase eseme, kui see on olemas.
- <sup>3</sup> Ajad kehtivad toiduainetele, mille esialgne temperatuur on u 5 °C. Toiduainete puhul, mida tavaliselt ei hoita külmikus, lähtutakse toatemperatuurist u 20 °C. Kuumutage toiduaineid (v.a imikutoit ja õrnad vahustatud kastmed) temperatuurini 70–75 °C.

## Geschirr wärmen

Tänu nõude eelsoojendamisele ei jahtu toiduained nii kiiresti.

Kasutage kuumakindlaid nõusid.

- Lükake rest 1. tasandile ja asetage soojendatavad nõud selle peale. Sõltuvalt nõu suurusest võite selle ka küpsetuskambri põrandale asetada.
- Valige Spezialanwendungen .
- Valige Geschirr wärmen.
- Vajadusel muutke soovitatavat temperatuuri ja seadistage aeg.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.




Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada. Nõu alla võivad moodustuda üksikud veetilgad.

Pange nõu väljavõtmise ajaks pajakin-dad kätte.

## Hefeteig gehen lassen


See programm on mõeldud pärmitaina kergitamiseks.

- Valige Spezialanwendungen .
- Valige Hefeteig gehen lassen.
- Vajadusel muutke soovitatavat temperatuuri ja seadistage valmistus-aeg.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

## Warmhalten

Toiduaineid saab küpsetuskambris soo-jas hoida mitmeid tunde.

Toiduaine kvaliteedi säilitamiseks vali-ge võimalikult lühike aeg.

- Valige Spezialanwendungen .
- Valige Warmhalten.
- Lükake soojas hoitav toiduaine küpse-tuskambrisse ja kinnitage nupuga OK.
- Vajadusel muutke soovitatavat temperatuuri ja seadistage aeg.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

## Niedertemperaturgaren

Valmistusviis Niedertemperaturgaren so-bib ideaalselt õrna veiseliha, sealihä või lambaliha jaoks, mis peab olema väga täpselt küpsetatud.

Liha pruunistatakse alguses lühikese aja jooksul suurel kuumusel ümbertringi ühtlaselt pruuniks.

Seejärel pannakse lihatükk eelkuumuta-tud küpsetuskambrisse, kus see küpse-tatakse madalal temperatuuril ja pika valmimisaja jooksul säästvalt ja õrnalt lõpuni valmis.

Samal ajal liha rahuneb. Sisemuses olev mahl hakkab ringlema ja jaotub ühtlaselt välimiste kihtideni.

Valmistustulemus on väga õrn ja mahla-ne.

- Kasutage vaid hästi laagerdunud, lah-jat liha, millel ei ole kõõluseid ega ras-vaääri. Luud tuleb eelnevalt eemal-dada.
- Kasutage pruunistamiseks kõrget temperatuuri taluvat rasvainet (nt seli-tatud või, toiduõli).
- Küpsetamise ajal ärge katke liha kinni.


# Spezialanwendungen


Valmistusaeg on u 2–4 tundi ja sõltub lihatüki kaalust, suuruselt ja soovitud küpsusastmest.

- Kui valmistusprotsess on lõppenud, saate liha kohe lahti lõigata. Seismine pole vajalik.
- Enne serveerimist hoidke liha küpsetuskambris soojas. Küpsetustulemus ei muutu.
- Serveerige liha eelsoojendatud taldrikutel koos hästi kuuma kastmega, et liha liiga kiiresti ei jahtuks. Lihal on optimaalne söömistemperatuur.

## Erilise kasutusviisi Niedertemperaturgaren kasutamine

Järgige peatükis “Liha küpsetamine” jaotises “Toidutermomeeter” toodud juhiseid.

- Valige Spezialanwendungen .
- Valige Niedertemperaturgaren.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid. Jätke eelkuumutamisel vajalikud tarvikud küpsetuskambrisse.
- Seadistage temperatuur ja sisetemperatuur.
- Sel ajal kui küpsetuskamber kuumeneb, pruunistage lihatükki pliidiplaadil tugevalt kõigilt külgedelt.

 Kuumad pinnad tekitavad põletusohtu.

Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.

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



- Kui kuvatakse Gargut mit Speisethermometer einschieben, asetage pruunistatud liha restile ja torgake toidutermomeeter sisse, nii et selle metallist ots oleks täies ulatuses liha sees.
- Sulgege uks.


Pärast programmi lõppemist kuvatakse Fertig ja kõlab helisignaal.

## Töörežiimi Ober-/Unterhitze kasutamine

Lähtuge selle dokumendi lõpus olevate küpsetustabelite andmetest.

Kasutage klaasalust koos sellele asetatud restiga.  
Eelkuumutamiseks lülitage funktsioon Booster välja.

- Lükake klaasalus koos restiga 1. tasan-dile.
- Valige Betriebsarten .
- Valige töörežiim Ober-/Unterhitze  ja temperatuur 100 °C.
- Lülitage funktsioon Booster rippmenüü abil välja.
- Eelkuumutage küpsetuskambrit koos klaasaluse ja restiga u 10 minutit.
- Samal ajal kui küpsetuskamber kuumeneb, pruunistage lihatükki pliidiplaadil tugevalt kõigilt külgedelt.

 Kuumad pinnad tekitavad põletusohtu.

Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.

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

- Asetage pruunistatud liha restile.

- Vajadusel alandage temperatuuri (vt peatükki “Valmistustabelid”).
- Küpsetage liha lõpuni.


## Toiduvalmistamine

Järgige kindlasti peatüki “Ohutusjuhised ja hoiatused” jaotist “Otstarbekohane kasutamine”.

Kui kuumutate või küpsetate tugeva koorega toiduaineid, nagu tomat, vorstikesed, koorega kartulid, baklažaan, võivad need lõhkeda.

Torgake neisse toiduainetesse eelnevalt augud või tehke neisse täkked, et tekkiv aur saaks eralduda.




Kui kuumutate koorega mune, lähevad need lõhki, ka pärast küpsetuskambrist väljavõtmist.

Keetke koorega mune vaid spetsiaalses nõus. Ärge soojendage kõvaks keedetud mune töörežiimil Mikrowelle .

Võimalusel kasutage temperatuuri jälgimisega toiduvalmistamiseks toidutermomeetrit (vt peatüki “Liha küpsetamine” jaotist “Toidutermomeeter”). Seadistage sisetemperatuur:





- kala: vähemalt 70 °C
- linnuliha: vähemalt 85 °C

## Nõuanded

- Pöörake, tükeldage või segage toiduaineid mitu korda. Segage suunaga välimisest servast keskele, sest ääred soojenevad kiiremini.
- Kasutage mikrolainega töörežiime üksnes mikrolaine- ja ahjukindlate nõudega.
- Võimalusel kasutage toiduvalmistamiseks automaatprogramme.
- Töörežiimidel Mikrowelle + Umluftgrill  ja Mikrowelle + Grill  valmistage toitu alati katteta, sest vastasel juhul toiduinid ei pruunistu.
- Valige töörežiimis Mikrowelle  keema ajamiseks mikrolainevoimsus 850 W ja jätkake küpsetamist 450 W juures. Järgige käesoleva dokumendi lõpus valmistustabelites olevaid andmeid.

# Spezialanwendungen


## Toiduvalmistamine töörežiimiga Mikrowelle

Supid/ühepajatoitud köögivilid	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 <sup>1</sup> [min]
Ühepajatoit	1500	10	+	20	1
Supp	1500	11	+	24	1
Herned	500	5	+	10	2
Külmutatud herned	450	5	+	12	2
Porgandid	500	5	+	10	2
Brokoliõisikud	500	6	+	8	2
Külmutatud brokoli	450	5	+	11	2
Lillkapsaõisikud	500	6	+	10	2
Nuikapsakangid	500	3	+	8	2
Spargel	500	5	+	8	2
Porru	500	5	+	8	2
Külmutatud porru	450	5	+	8	2
Paprikaribad	500	5	+	10	2
Rohelised oad	500	4	+	12	2
Rooskapsas	500	5	+	12	2
Külmutatud rooskapsas	450	5	+	10	2
Külmutatud köögiviljasegu	450	5	+	12	2

 kaal,  valmistusaeg,  tasakaalustusaeg


<sup>1</sup> Laske toiduainel toatemperatuuril seista. Tasakaalustusaja jooksul jaotub temperatuur toiduaine sees ühtlaselt.

## Hoidistamine

 Bakterite vohamisest põhjustatud nakkusoht.

Kaunviljade ja liha ühekordsel kuumutamisel ei hävine bakteri *Clostridium botulinum*'i eosed piisaval hulgal. Seeläbi võivad tekkida toksiinid, mis põhjustavad raskeid mürgistusi. Need eosed surevad alles teistkordsel kuumutamisel.

Kuumutage kaunvilju ja liha pärast jahtumist kahe päeva jooksul **alati** veel kord.

 Suletud purkide ülerõhust põhjustatud vigastusoht.



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


Ärge keetke ega ka kuumutage konservipurke.

## Puu- ja köögivilja ettevalmistamine

Juhised kehtivad 0,5 l mahutavusega maksimaalselt 5 purgi puhul.


Kasutage vaid spetsiaalseid purke, mis on saadaval erikaupluses:

- Heißluft plus : hoidistepurgid ja keeratava kaanega purgid
- Mikrowelle : klaaskaanega mikrolainekindlad hoidistepurgid, mis suletakse läbipaistva kleeplindiga

- Kasutage vaid kahjustusteta purke ja kummirõngaid.
- Loputage purke enne hoidistamist kuuma veega ja täitke need kuni 2 cm kauguseni servast.
- Puhastage purgiäär pärast hoidiseseogu purki kallamist puhta lapi ja kuuma veega.
- Sulgege purgid üksnes läbipaistva kleeplindiga. Ärge kasutage metallklambreid, sest need tekitavad töörežiimis Mikrowelle  sädemeid.
- Lükake klaasalus 1. tasandile ja asetage purgid selle peale.

# Spezialanwendungen

## Töörežiimi Heißluft plus kasutamine

- Valige töörežiim Heißluft plus  ja temperatuur 160–170 °C.
- Oodake “pärlite” tekkimiseni, st kuni purkides tõusevad ühtlaselt mullid.



Ülekeemise vältimiseks vähendage õigel ajal temperatuuri.


## Puuvilja ja kurkide hoidistamine

- Kohe, kui purkides on nähtavad “pärlid”, seadistage märgitud järelsoojendusaeg ja laske purkidel küpsetuskambris märgitud aja jooksul järelsoojeneda.

## Köögivilja hoidistamine


- Kohe, kui purkides on nähtavad “pärlid”, seadistage märgitud pastöriseerimisaeg ja kuumutage köögivilja märgitud aja jooksul.
- Pärast kuumutamist seadistage märgitud järelsoojendusaeg ja laske purkidel küpsetuskambris märgitud aja jooksul järelsoojeneda.

		
Puuvili	—/—	30 °C 25–35 min
Kurgid	—/—	30 °C 25–30 min
Punapeet	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Oad (rohelistes või kollased)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 pastöriseerimistemperatuur ja -aeg, kui näha on “pärlid”

 järelsoojenemistemperatuur ja -aeg

## Töörežiimi Mikrowelle kasutamine

- Valige töörežiim Mikrowelle  ja mikrolainevõimsus 850 W.
- Oodake “pärlite” tekkimiseni, st kuni purkides tõusevad ühtlaselt mullid. Purgi kohta kestab see protsess u 3 minutit. Seepärast pikeneb viie purgi puhul aeg 15 minutini.




Ülekeemise vältimiseks vähendage õigel ajal mikrolainevõimsust.




## Puuvilja ja kurkide hoidistamine

- Kohe, kui on näha mullide teket, lülitage ahi välja ja laske purkidel küpsetuskambris märgitud aja jooksul järelsoojeneda.

## Köögivilja hoidistamine

- Kohe, kui purkides on nähtavad “pärlid”, seadistage märgitud mikrolainevõimsus ja kuumutage köögivilja märgitud aja jooksul.
- Lülitage ahi pärast kuumutamist välja ja laske purkidel küpsetuskambris märgitud aja jooksul järelsoojeneda.

	 / 	
Puuvili	—/—	25–35 min
Kurgid	—/—	25–30 min
Punapeet	450 W 20–30 min	25–30 min
Oad (rohelistes või kollased)	450 W 20–30 min	25–30 min

 /  mikrolainevõimsus ja kuumutusaeg kohe, kui näha on mulle  
 järelsoojenemisaeg



## Purkide väljavõtmine pärast kuumutamist

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Purgid on pärast kuumutamist väga kuumad.

Pange purkide väljavõtmise ajaks pakjakindad kätte.

- Võtke purgid küpsetuskambrist välja.
- Jätke purgid 24 tunniks rätikuga kaetuna tõmbetuuleta kohta jahtuma.
- Kuumutage kaunvilju ja liha pärast jahutamist kahe päeva jooksul **alati** veel kord.
- Eemaldage hoidistepurkidelt sulgurid ja kontrollige, kas purgid on suletud.

Kuumutage lahtiseid purke uuesti või säilitage neid jahedas ning kasutage hoidistatud puu- ja köögiviljad kohe.

- Kontrollige purke säilitamise ajal. Kui purgid on säilitamise ajal avanenud või keeratav kaas on kummis ja avamisel ei plaksu, hävitage sisu.

## Sügavkülmutatud tooted / valmistoidud

### Nõuanded kookide, pitsa ja pikkade saiaade jaoks

- Küpsetage kooke, pitsat või pikki saiu küpsetuspaberiga kaetud restil.
- Valige pakendil soovitatud temperatuuridest madalam.

### Nõuanded friikartulite, krokettide või muu sarnase jaoks

- Neid sügavkülmutatud tooteid küpsetage küpsetuspaberiga kaetud klaasalusel.
- Valige pakendil soovitatud temperatuuridest madalam.
- Keerake küpsetist ahjus mitu korda ümber.

### Sügavkülmutatud toodete / valmistoitude valmistamine

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.

Pruunistage kooke, pitsat, friikartuleid või muud sarnast vaid kuld kollaseks ja ärge küpsetage neid tumepruuniks.

- Valige pakendil soovitatud töörežiim ja temperatuur.
- Eelkuumutage küpsetuskamber.
- Lükake toit eelkuumutatud küpsetuskambris pakendil soovitatud tasandile.
- Kontrollige toitu pärast pakendil soovitatud lühemat valmistusaga.


Jaotises MyMiele  saate salvestada sagedasti kasutatavad rakendused.

Eelkõige automaatprogrammide puhul ei pea programmi käivitamiseks enam kõiki menüütasandeid läbima.


**Nõuanne:** Jaotisse MyMiele sisestatud menüüpunkte saab määrata ka avakuvaks (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Startbildschirm”).

## Sissekannete lisamine

Lisada saab kuni 20 sissekannet.

- Valige MyMiele .
- Valige Eintrag hinzufügen.

Alapunkte saab valida järgmiste rubriikide hulgast:


- Betriebsarten
- Automatikprogramme 
- Spezialanwendungen 
- Eigene Programme 

- Kinnitage nupuga OK.

Nimekirjas kuvatakse valitud alapunkt ja selle sümbol.


- Järgmiste sissekannete puhul toimige samamoodi. Valikuna pakutakse üksnes veel lisamata alapunkte.

## Sissekannete kustutamine

- Valige MyMiele .
- Puudutage kustutatavat sissekannet nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüü.
- Valige Löschen.

Sissekanne kustutatakse nimekirjast.

## Sissekannete nihutamine

- Valige MyMiele .
- Puudutage nihutatavat sissekannet nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüü.
- Valige Verschieben.

Sissekande ümber kuvatakse oranži raami.

- Nihutage sissekannet.

Sissekanne on soovitud asukohas.

Luu ja salvestada saab kuni 20 oma programmi.

- Lemmikretseptide või sagedasti kasutatavate retseptide kulgemise täpseks kirjeldamiseks saab omavahel kombineerida kuni 10 valmistussammu. Valige iga küpsetussammu jaoks seadistused, nt töörežiim, temperatuur ja valmistusaeg või sisetemperatuur.
- Saate määrata toidu jaoks tasandi(d).
- Saate sisestada oma retseptile programminime.


Kui aktiveerite programmi uuesti, kulgeb see automaatselt.

Teised võimalused oma programmide loomiseks:

- Salvestage automaatprogramm pärast selle lõppu oma programmina.
- Salvestage küpsetusprotsess pärast selle lõppu oma küpsemisajaga.

Seejärel sisestage programminimi.

## Oma programmide loomine

- Valige Eigene Programme .
- Valige Programm erstellen.

Nüüd saab määrata seadistused esimese valmistussammu jaoks.

Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

- Valige ja kinnitage soovitud seadistused.

Kui valite funktsiooni Vorheizen, lisage Hinzufügen abil lisavalmistussamm küpsemisaja seadistamisega. Alles siis saate programmi salvestada või käivitada.


Seadistused esimese valmistussammu jaoks on määratud.

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

- Kui vajalikud on lisaküpsetussammud, valige Hinzufügen ja toimige nii nagu esimese küpsetussammu puhul.
- Kui olete kõik vajalikud valmistussammud määranud, valige Garebene festlegen.
- Valige soovitud tasand(id).
- Kinnitage nupuga OK.

Kui soovite seadistusi kontrollida või hiljem muuta, puudutage vastavat küpsetussammu.

- Valige Speichern.
- Sisestage klaviatuurilt programminimi.

Sümboliga  saate pikemate programminimede jaoks lisada reavahetuse.

- Kui olete programminime sisestanud, valige Speichern.


Ekraanil kuvatakse kinnitus, et teie programminimi salvestati.

- Kinnitage nupuga OK.

Salvestatud programmi saab käivitada kohe või viivitusega või muuta valmistussamme.

# Eigene Programme

## Oma programmide käivitamine

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

Sõltuvalt programmiseadistustest kuvatakse järgmiseid menüüpunkte:

- Sofort starten  
Programm käivitatakse kohe. Küpsetuskambri küte lülitub kohe sisse.
- Fertig um  
Saate määrata programmi lõppemise aja. Sel ajahetkel lülitub küpsetusprotsess automaatselt välja.
- Start um  
Saate määrata programm käivitamise aja. Sel ajahetkel lülitub küpsetusprotsess automaatselt sisse.
- Garschritte anzeigen  
Kuvatakse kokkuvõtet teie seadistustest.
- Aktionen anzeigen  
Kuvatakse vajalikke tegevusi, nt valmistatava toidu sisselükkamine.
- Valige soovitud menüüpunkt.
- Kinnitage juhis, millisele tasandile toit lükata, väljaga *OK*.

Programm käivitub kohe või seadistatud ajahetkel.

**i** Info abil saate sõltuvalt küpsetusprotsessist avada nt teavet valmistatava toidu sisselükkamiseks või keeramiseks.

- Kui programm on lõppenud, valige Schließen.

## Valmistussammude muutmine

Oma nime all salvestatud automaatprogrammide valmistussamme ei saa muuta.


- Valige Eigene Programme .
- Puudutage muudetavat programmi nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüüd.
- Valige Ändern.
- Valige valmistussamm, mida soovite muuta, või Hinzufügen, et lisada valmistussamm.
- Valige ja kinnitage soovitud seadistused.
- Kui soovite muudetud programmi käivitada seda muutmata, valige Starten.
- Kui olete kõik seadistused muutnud, valige Speichern.


Ekraanil kuvatakse kinnitus, et teie programminimi salvestati.

- Kinnitage nupuga *OK*.

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

## Oma programmide ümbernimetamine

- Valige Eigene Programme .
- Puudutage muudetavat programmi nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüüd.
- Valige Umbenennen.
- Muutke klaviatuurilt programminime.

Märgiga  saate pikemate programminimede jaoks lisada reavahetuse.


- Kui olete programminime muutnud, valige Speichern.

Ekraanil kuvatakse kinnitus, et teie programminimi salvestati.

- Kinnitage nupuga *OK*.

Programminime muudetakse.


## Oma programmide kustutamine

- Valige Eigene Programme .
- Puudutage kustutatavat programmi nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüüd.
- Valige Löschen.
- Kinnitage päring valikuga *Ja*.

Programm kustutatakse.

Menüüs *Einstellungen* | *Werkeinstellungen* | *Eigene Programme* saab kõik oma programmid korruga kustutada.

## Oma programmide nihutamine

- Valige Eigene Programme .
- Puudutage nihutatavat programmi nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüüd.
- Valige Verschieben.

Sissekande ümber kuvatakse oranži raami.

- Nihutage programmi.

Programm on soovitud asukohas.

# Küpsetamine

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.

Pruunistage kooke, pitsat, friikartuleid või muud sarnast vaid kuldkollaseks ja ärge küpsetage neid tumepruuniks.

## Nõuanded küpsetamiseks

- Seadistage küpsetusaeg. Küpsetamisel ei tohiks ette valitud aeg olla liiga pikk. Muidu hakkab tainas kuivama ja kergitusaine mõju vähenema.
- Vältige katteta materjalidest heledaid, õhukeste seintega vorme, sest heledates vormides tekib ebaühtlane või nõrk pruunistus. Ebasoodsates tingimustes ei saa toit valmis.
- Vormis optimaalse soojuse jaotumise ja ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks asetage kandilistes vormides või piklikes vormides koogid küpsetuskambris diagonaalis.
- Katke klaasalus friikartulite, kroketite või muu sarnase valmistamisel küpsetuspaberiga.

## Märkused valmistustabelite kohta

Valmistustabelid leiata käesoleva dokumendi lõpust.

### Temperatuuri valimine

- Üldiselt tuleks valida madalam temperatuur. Märgitust kõrgemal temperatuuril lüheneb küll valmistusaeg, aga pruunistus võib väga ebaühtlane olla ja võimalik, et toit jääb tooreks.

### Valmistusaja valimine

Valmistustabelites olevad ajad kehtivad eelkuumutamata küpsetuskambri korral, kui ei ole teisiti märgitud. Eelkuumutatud küpsetuskambri korral lühenevad ajad u 10 minuti võrra.

- Üldiselt kontrollige pärast lühemat aega, kas valmistatav toiduaine on küps. Selleks torgake puutikk tainasse.

Kui puutiku küljes ei ole niiskeid tainatükikesi, on toit valmis.

## Juhised töörežiimide kohta


Ülevaate kõigist töörežiimidest koos nende juurde kuuluvate soovitatavate temperatuuridega leiate peatükist "Peaja alammenüüd".

### Automatikprogramme kasutamine

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

### Heißluft plus kasutamine

Võite kasutada igasugust kuumakindlast materjalist küpsetusvormi.

Saate toitu valmistada madalamatel temperatuuridel kui režiimis Ober-/Unterhitze , sest soojus jaotatakse kohe küpsetuskambris.

Kui küpsetate mitmel tasandil samaaegselt, kasutage seda töörežiimi.

- Üks tasand: lükake vormides koogid 1. tasandile.
- Üks tasand: lükake lame küpsetis (nt küpsised, plaadikook) 2. tasandile.
- Kaks tasandit: lükake valmistatav toit sõltuvalt kõrgusest 1. ja 3. või 2. ja 4. tasandile.

### Ober-/Unterhitze kasutamine

Hästi sobivad mustast plekist, tumedast emailist, tumendatud tinatatud plekist, matist alumiiniumist matid ja tumedad küpsetusvormid, kuumakindlad klaasvormid ja kihtkaetud vormid.

Kasutage seda töörežiimi traditsiooniliste retseptide valmistamiseks. Vanematest kokaraamatutest pärinevate retseptide

tide puhul seadistage temperatuur märgitust 10 °C võrra madalamaks. Küpsetusaeg ei muutu.

- Lükake vormides kook 1. tasandile.
- Üks tasand: lükake lame küpsetis (nt küpsised, plaadikook) 2. tasandile.

## Intensivbacken kasutamine

Võite kasutada igasugust kuumakindlast materjalist küpsetusvormi.

Kasutage seda töörežiimi niiske kattega kookide küpsetamiseks.

**Ärge** kasutage seda töörežiimi lamedate küpsetiste küpsetamiseks.

- Lükake vormides kook 1. tasandile.

## Eco-Heißluft kasutamine


Võite kasutada igasugust kuumakindlast materjalist küpsetusvormi.

Kasutage seda töörežiimi vormiroogade ja gratäänide valmistamiseks, millel peab olema krõbe pealispind.

- Lükake vormides kook või vormiroad 1. tasandile.
- Üks tasand: lükake lame küpsetis (nt küpsised, plaadikook) 2. tasandile.

## Mikrowelle + Heißluft plus kasutamine

Hästi sobivad mikrolainekindlad, kuuma-kindlad küpsetusvormid (vt peatüki “Mikrolainerežiim” jaotist “Nõude valimine”), nt kuumakindlast klaasist või keeraamikast küpsetusvormid, sest mikrolained tungivad nendest materjalidest läbi.

Töörežiim Mikrowelle + Heißluft plus  on iseäranis sobiv pikema küpsetusajaga tainaste, nagu pärimi-, kohupiimaõli-, keeksi- ja muretaina küpsetamiseks.

Kui kasutate seda töörežiimi, lüheneb valmistusaeg.

Järgige mikrolainevõimsuse valimisel valmistustabelites ja retseptides olevaid andmeid.

- Lükake klaasalus 1. tasandile.
- Paigutage küpsetusvorm klaasalusele.

**Nõuanne:** Metallvormid ei sobi väga hästi mikrolainega töörežiimide jaoks, sest metall peegeldab mikrolaineid. Mikrolained jõuavad kooki üksnes pealt, seetõttu pikeneb valmistusaeg. Kui kasutate metallvorme, asetage vorm klaasalusele nii, et vorm ei puutu vastu küpsetuskambri seinu. Kui tekivad säde- med, ärge enam seda vormi mikrolainega töörežiimidel kasutage.

# Liha küpsetamine

## Nõuanded liha küpsetamiseks

- Küpsetuskambri **eelkuumutamine** on vajalik vaid rostbiifi ja filee valmistamisel. Üldjuhul ei ole eelkuumutamist vaja.
- Kasutage liha küpsetamiseks **suletud küpsetusnõud**, nt ahjuvormi. Liha jääb seest mahlane. Küpsetuskamber jääb puhtamaks kui restil küpsetamisel. Kastme valmistamiseks jääb piisavalt praeleent.
- Kui kasutate **küpsetuskotti**, järgige pakendil olevaid juhiseid.
- Kui kasutate liha küpsetamiseks **restil või lahtist küpsetusnõud**, võite lahja liha määrida rasvaga või katta või pikida selle pekiviiludega.
- **Maitsestage** liha ja asetage küpsetusnõusse. Katke see või- või margariinitükkidega või kastke õli või toidurasvaga. Lisage suurele lahjale praele (2–3 kg) ja rasvasele linnulihale u 1/8 l vett.
- Ärge lisage küpsetamise ajal liigselt vedelikku. See mõjutab liha **pruunistumist**. Pruunistus tekib valmistusaja lõpul. Liha pruunistub intensiivselt, kui eemaldate umbes poolel valmistusajal küpsetusnõult kaane.
- Võtke toit pärast küpsetamise lõppu küpsetuskambrist, katke kinni ja laske sel u 10 minutit **rahuneda**. Nii jookseb lõikamise ajal vähem mahla välja.
- **Linnuliha** nahk jääb krõbe, kui seda 10 minutit enne valmistusaja lõppu soolveega pintseldada.

## Märkused valmistustabelite kohta

Valmistustabelid leiata käesoleva dokumendi lõpust.

- Järgige antud temperatuurivahemikke, mikrolainevoimsuseid, tasandeid ja aegu. Sealjuures tuleb arvestada erinevate küpsetusnõude, lihatükkide ja küpsetusharjumustega.

### Temperatuuri ☺ valimine

- Üldiselt tuleks valida madalam temperatuur. Märgitust kõrgemal temperatuuril muutub liha küll pruuniks, ent ei küpse.
- Valige lihatükkide puhul, mis kaaluvad rohkem kui 3 kg, umbes 10 °C madalam temperatuur, kui valmistustabelis on märgitud. Küpsetusprotsess kestab veidi kauem, aga liha valmib ühtlaselt ja koorik ei muutu liiga paksuks.
- Küpsetamiseks restil valige u 20 °C võrra madalam temperatuur kui suletud küpsetusnõus.

### Valmistusaja ☺ valimine

Valmistustabeli ajad kehtivad eelkuumutamata küpsetuskambri korral, kui ei ole teisiti märgitud.

- Küpsetusaja leidmiseks korrutage sõltuvalt lihaliigist prae kõrgus [cm] ajaga kõrguse cm kohta [min/cm]:
  - loomaliha/ulukiliha: 15–18 min/cm
  - sealiha/vasikaliha/lambaliha: 12–15 min/cm
  - rostbiif/filee: 8–10 min/cm
- Üldiselt kontrollige pärast lühemat aega, kas valmistatav toiduaine on küps.





## Nõuanded

- Sügavkülmutatud liha valmistusaeg pikeneb kilo kohta u 20 minutit.
- Sügavkülmutatud liha kaaluga kuni u 1,5 kg saate küpsetada ilma eelneva sulatamiseta.

## Juhised töörežiimide kohta

Ülevaate kõigist töörežiimidest koos nende juurde kuuluvate soovitatavate temperatuuridega leiate peatükist “Peaja alammenüüd”.

Kui valmistatav toiduaine peab alt rohkem pruunistuma, valige töörežiim Unterhitze  valmistusaja lõpus.



Ärge kasutage töörežiimi Intensivbacken  liha küpsetamiseks, sest praeleem muutub liiga tumedaks.


## Automatikprogramme kasutamine

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

## Heißluft plus või Bratautomatik kasutamine

Need töörežiimid sobivad pruuni koorikuga liha-, kala- ja linnulihatoitude küpsetamiseks, samuti rostbiifi ja filee küpsetamiseks.


Saate töörežiimis Heißluft plus  toitu valmistada madalamatel temperatuuridel kui režiimis Ober-/Unterhitze , sest soojus jaotatakse kohe küpsetuskambris.


Töörežiimis Bratautomatik  kuumutatakse küpsetuskamber esmalt kõrgele pruunistustemperatuurile (u 230 °C). Niipea kui see temperatuur on saavutatud, langetab ahi temperatuuri varem seadistatud küpsetustemperatuurini (edasiküpsemistemperatuur).

- Kasutage praadimiseks kuumakindlate käepidemetega nõusid, nt ahjuvormi, ahjupotti, savipotti või kuumakindlat klaasvormi.
- Lükake valmistatava toiduainega rest 1. tasandile.

## Mikrowelle + Heißluft plus või Mikrowelle + Bratautomatik kasutamine

Need töörežiimid ei sobi õrnade lihatükide, nagu rostbiif ja filee küpsetamiseks. Liha saaks enne seest valmis, kui sellele tekiks krõbe koorik.

Kasutage töörežiimi Mikrowelle + Heißluft plus  toiduainete kiireks kuumutamiseks ja valmistamiseks koos samaaegse pruunistamisega. Selle töörežiimi puhul on aja- ja energiasääst suurim.

Kasutage töörežiimi Mikrowelle + Bratautomatik  pruunistamiseks kõrgel temperatuuril ja edasi küpsetamiseks madalal temperatuuril.

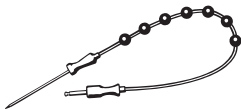
Kui kasutate mikrolainega töörežiime, lüheneb valmistusaeg.

Järgige mikrolainevõimsuse valimisel valmistustabelites ja retseptides olevaid andmeid.

- Kasutage vaid mikrolainega kasutamiseks sobivaid temperatuurikindlaid, ilma metallkaaneta nõusid (vt peatükki “Nõude valimine mikrolainerežiimi jaoks”).
- Lükake rest koos klaasalusega või klaasalus 1. tasandile.

# Liha küpsetamine

## Toidutermomeeter



Toidutermomeetri abil saate küpsetusprotsessi temperatuuri täpsusega jälgida.

### Tööpõhimõte

Torgake toidutermomeetri metallots täielikult kuni käepidemeni valmistatavasse toiduainesse. Metallotsas on temperatuuriandur, mis mõõdab valmistusprotsessi ajal valmistatava toidu sisetemperatuuri. Toidu sisetemperatuuri tõus näitab valmimisastet. Vastavalt sellele, kas teile meeldib praad poolküpsena või läbiküpsenuna, seadistage madalam või kõrgem sisetemperatuur.







Sisetemperatuuri saab seadistada kuni 99 °C-ni. Andmed valmistatavate toitude ja vastavate sisetemperatuuride kohta leiate selle dokumendi lõpus olevatest valmistustabelitest.

Nii toidutermomeetri kasutamisel kui ka ilma sellela on valmimisaeg sama.

### Kasutusvõimalused

Mõne automaatprogrammi ja erilise kasutusviisi puhul palutakse teil kasutada toidutermomeetrit.

Lisaks saate toidutermomeetrit kasutada oma programmides ja järgmistel töörežiimidel:

- Bratautomatik 
- Heißluft plus 
- Ober-/Unterhitze 
- Mikrowelle 
- Mikrowelle + Bratautomatik 
- Mikrowelle + Heißluft plus 

## Olulised kasutamishüpsid

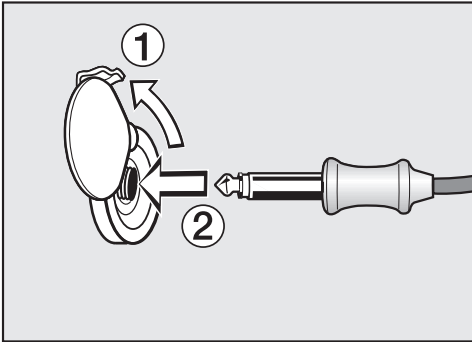
- Liha võib panna potti või sõltuvalt töörežiimist restile või klaasalusele.
- Toidutermomeetri metallots tuleb torgata täies ulatuses kuni käepidemeni küpsetatavasse toiduainesse, nii et temperatuuriandur ulatuks umbes keskele.
- Linnuliha puhul sobib metallotsa sisetorkamiseks hästi kõige paksem koht rinnaosas. Kõige paksema koha leidmiseks katsuge rinnaosa pöidla ja nimetissõrmega.
- Metallots ei tohi puutuda vastu konte ja seda ei tohi torgata eriti rasvastesse kohtadesse. Rasvkude ja kondid võivad põhjustada enneaegset väljalülitumist.
- Tugevalt marmoreeritud, läbikasvanud liha korral valige küpsetustabelis toodud sisetemperatuuri vahemiku kõrgem väärtus.
- Alumiiniumfooliumi, küpsetuskile või küpsetuskoti kasutamisel torgake toidutermomeeter läbi fooliumi või kile küpsetatava toidu keskkohani. Toidutermomeetri võib ka lihaga koos fooliumisse panna. Järgige seejuures ka fooliumi tootja juhiseid.

## Toidutermomeetri kasutamine

- Torgake toidutermomeetri metallots terves ulatuses kuni käepidemeni valmistatavasse toiduainesse.

Kui soovite samal ajal valmistada mitut lihatükki, torgake toidutermomeeter kõige ülemisse lihatükki.


- Lükake toit küpsetuskambrisse.



- Ühendage toidutermomeetri pistik ühenduspesa, nii et oleks tunda selle fikseerumist.
- Sulgege uks.
- Valige töörežiim või automaatprogramm.
- Vajadusel seadistage temperatuur ja sisetemperatuur.

Automaatprogrammide puhul on kindel sisetemperatuur ette antud. Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Valmistusprotsess lõpetatakse, kui sisetemperatuur on saavutatud.

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Toidutermomeeter võib kuumaks muutuda. Võite saada toidutermomeetriga põletusi.

Pange toidutermomeetri ühenduspesast väljatõmbamise ajaks pajakindad kätte.

## Toidutermomeetriga küpsetusprotsessi hiljem käivitamine

Protsessil saab lasta käivituda ka hiljem.

### ■ Valige Start um.

Ligikaudse lõpuaja saate välja arvestada, kuna toidutermomeetriga valmistusprotsess võtab umbes sama kaua aega kui valmistusprotsess ilma toidutermomeetrita.

Garzeit ega Fertig um, ei ole seadistatavad, kuna üldaeg sõltub sisetemperatuuri saavutamisest.

## Järelejäänud aja näit


Kui küpsetamisel on seadistatud temperatuur kõrgem kui 140 °C, kuvatakse teatud aja möödumisel järelejäänud hinnangulist küpsetusprotsessi kestust (järelejäänud aeg).

Järelejäänud aeg arvutatakse seadistatud küpsetustemperatuuri, seadistatud sisetemperatuuri ja sisetemperatuuri tõusu järgi.

Alguses kuvatav järelejäänud aeg on hinnanguline väärtus. Kuna järelejäänud aega arvestatakse protsessi käigus üha uuesti, muutub kuvatav näit pidevalt ja üha täpsemaks.

Kogu järelejäänud aja info kustutatakse, kui muudate valmistus- või sisetemperatuuri või valite muu töörežiimil. Kui uks oli pikemat aega avatud, arvutatakse järelejäänud aeg uuesti.

# Grillimine

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Kui grillite avatud uksega, ei juhita kuuma küpsetuskambri õhku enam automaatselt jahutusventilaatorisse ega jahutata seda. Juhtelemendid muutuvad kuumaks.

Sulgege grillimisel uks.

## Nõuanded grillimiseks

- Grillimisel on eelkuumutamine vajalik. Eelkuumutamiseks valige **ilma** mikrolaineta töörežiim.

Kuumutage ülemist/grilli küttekeha eelnevalt u 5 minutit, nii et uks on suletud.

- Loputage liha kiiresti külma, voolava veega ja kuivatage. Ärge maitsestage lihalõike enne grillimist, sest vastasel juhul eraldub lihamahl.
- Lahja liha võite pintseldada õliga. Ärge kasutage teisi rasvaineid, sest need kõrbevad kergesti ja tekitavad suitsu.
- Puhastage lamedad kalad ja kalalõigud ning maitsestage soolaga. Kala võib ka sidruniga piserdada.
- Üldiselt grillige restil.
- Grillimiseks pintseldage rest õliga ja asetage valmistatav toit selle peale.

## Märkused valmistustabelite kohta

Valmistustabelid leiata selle dokumendi lõpust.

- Järgige etteantud temperatuurivahe- mikke, tasandeid ja aegu. Sealjuures tuleb arvestada erinevate küpsetus- nõude, lihatükkide ja valmistusharju- mustega.
- Kontrollige valmistatavat toitu lühema aja järel.

## Temperatuuri valimine

Töörežiimides Umluftgrill  ja Mikrowelle + Umluftgrill  valite temperatuuri.

- Üldiselt tuleks valida madalam tem- peratuur. Märgitust kõrgemal tempe- raatuuril muutub liha küll pruuniks, ent ei küpse.

## Grillimisastme valimine

Töörežiimides Grill  ja Mikrowelle + Grill  valige astmete 1 kuni 3 vahel.

- Suurema läbimõõduga toidu valmista- misel grilli küttekehast kaugemal vali- ge **aste 1**.
- Kui soovite nt gratäänide puhul nõrge- mat pruunistust, valige **aste 2**.
- Kui valmistate lamedat toiduainet grilli küttekeha lähedal lühikese aja jooksul, valige **aste 3**.

## Valmistusaja ☺ valimine

- Grillige lamedaid liha- või kalalõike u 6–8 minutit poole kohta. Jälgige, et lõigud oleksid umbes ühepakused, et valmistusajad ei oleks liiga erinevad.
- Paksemaid grillitavaid tükke grillige mõlemalt poolt 7–9 minutit
- Rullpraadi grillige läbimõõdu iga sentimeetri kohta u 10 minutit.
- Üldiselt kontrollige pärast lühemat aega, kas valmistatav toiduaine on küps.
- Vajutage **küpsuse proovimiseks** liha-le lusikaga. Nii saate teha kindlaks, kui küps on liha.
- **verine/roosa**  
Kui liha on veel väga elastne, on see seest veel punane.
- **poolküps**  
Kui liha annab vähe järele, on see seest roosa.
- **läbiküps**  
Kui liha ei anna peaaegu üldse järele, on see läbiküpsunud.

**Nõuanne:** Kui suuremate lihatükkide pind on juba tugevalt pruunistunud, ent sisemus ei ole veel valmis, lükake valmistatav toiduaine madalamale tasandile või vähendage grillimistemperatuuri. Nii ei muutu pind liiga tumedaks.

## Juhised töörežiimide kohta

Ülevaate kõigist töörežiimidest koos nende juurde kuuluvate soovitatavate temperatuuridega leiate peatükist “Peaja alammenüüd”.

Toidutermomeetri plast võib väga kõrgetel temperatuuridel sulada. Ärge kasutage toidutermomeetrit grillimisrežiimides. Ärge hoidke toidutermomeetrit küpsetuskambris.

Kui kasutate mikrolainega töörežiime, lüheneb valmistusaeg.

Mikrolainevõimsuse valimisel järgige grillimistabelis ja retseptides olevaid andmeid.

### Umflutgrill või Mikrowelle + Umflutgrill kasutamine

Need töörežiimid sobivad suurema läbimõõduga toiduainete, nt kana grillimiseks.

Lamedate toiduainete jaoks on üldjuhul soovitatav temperatuuriseadistus 220 °C, suurema läbimõõduga toiduainete jaoks 180–200 °C.

- Lükake rest sõltuvalt toiduaine kõrgusest 1. või 2. tasandile.

### Grill või Mikrowelle + Grill kasutamine

Need töörežiimid sobivad lamedate toiduainete grillimiseks ja üleküpsetamiseks.

- Lükake rest sõltuvalt toiduaine kõrgusest 2. või 3. tasandile.

# Puhastamine ja hooldus

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.

Laske küttekehadel, küpsetuskambriil ja tarvikutel enne käsitsi puhastamist esmalt jahtuda.

⚠ Elektrilöögist põhjustatud vigastusohu.

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

Ärge kasutage ahju puhastamiseks mitte mingil juhul aurupuhastit.

Kui kasutate sobimatuid puhastusvahendeid, võivad kõik pinnad värvi muuta või muutuda. Eelkõige ahju esipaneel saab ahjupuhastusvahendite kasutamisel kahjustada.

Kõik pealispinnad on kriimustustundlikud. Klaasesipaneelide puhul võivad kriimustused põhjustada purunemist. Eemaldage puhastusvahendite jäägid kohe.

Tugev määrdumine võib ahju kahjustada.

Puhastage küpsetuskambrit, ukse sisekülge ja uksetihendit kohe, kui need on jahtunud. Liiga pikk ootamine raskendab puhastamist ja äärmuslikul juhul muudab selle võimatuks.

Katkisest sisselülitatud ahjust võivad väljuda mikrolained, mis ohustavad kasutajat.

Kontrollige, ega uks ja uksetihend pole kahjustunud. Ärge kasutage mikrolainega töötavaid režiime enne, kui klienditeeninduse tehnik on need töökorda seadnud.

Kosmeetika, eelkõige päikesekreem ning käte desinfitseerimisvahend võivad mattidel klaaspindadel põhjustada püsivaid plekke.

Kui kosmeetika satub matile klaaspinnale, eemaldage jäägid kohe sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta mikrokiudlapiga.

## Sobimatud puhastusvahendid

Pealispinna kahjustuste vältimiseks ärge kasutage puhastamisel:

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

\* tõrksa mustuse korral lubatud PerfectCleani kattedega pindadel

Kui mustus jääb pinnale kauemaks, võib olla seda hiljem võimatu eemaldada. Kui ahju kasutatakse mitu korda järjest ilma vahepeal puhastamata, võib hilisem puhastamine nõuda rohkem vaeva. Soovitame mustuse kohe eemaldada.

Nõudepesumasinas tohib pesta ainult klaasalust.

**Nõuanne:** Mustust, nagu puuviljamahl ja halvasti sulguvatest küpsetusvormidest väljavoolanud tainas, saate kõige hõlpsamini eemaldada, kui küpsetuskamber on veel veidi soe.

Mugavaks puhastamiseks soovitame:

- Keerake ülemine / grilli küttekeha alla.
- Küpsetuskambris ebameeldivate lõhnade neutraliseerimiseks keetke ahjus paar minutit vähese sidrunimahla vett.

## Tavapärase mustuse eemaldamine

Seadme sisemuses olev vedelik kahjustab ahju.

Ärge pühkige küpsetuskambrit liiga märja lapiga, et vedelik ei saaks avade kaudu seadme sisemusse sattuda.

## Tavapärase mustuse eemaldamine

- Tavapärase mustus eemaldage eelostatult kohe sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta lapi või puhta niiske mikrokiududest lapiga.
- Eemaldage puhastusvahendite jäägid põhjalikult vähese puhta veega. See puhastamine on eriti oluline PerfectClean-kattega osade puhul, sest puhastusvahendite jäägid mõjutavad nakkumisvastast toimet.

- Seejärel kuivatage pinnad pehme lapiga.

## Toidutermomeetri puhastamine

Kui toidutermomeeter asetatakse vette või pestakse seda nõudepesumasinas, kahjustab see termomeetrit. Puhastage toidutermomeetrit ainult niiske lapiga.

## Tugeva mustuse eemaldamine

Ülevoolanud puuviljamahl või praevedelik võib pindadele jätta püsivaid värvikahjustusi või tuhme laike. Plekid ei mõjuta kasutusomadusi.

Ärge püüdke neid plekke iga hinnaga eemaldada. Kasutage vaid kirjeldatud abivahendeid.

- Niisutage kinnikõrbenud jääke nõudepesuvahendi lahusega ja leotage jääke paar minutit.
- Lisaks võite pärast leotusaega kasutada nõudepesukäsna karedamat poolt.

## Ahjupuhastusvahendi kasutamine

- Väga tugeva mustuse korral kandke külmale PerfectClean-kattega pinnale Miele ahjupuhastusvahendit.

Kui pihustatav ahjupuhastusvahend satub vaheruumidesse ja avadesse, võib järgnevatel küpsetusprotsessidel tekkida ebameeldiv lõhn.

Ärge pihustage pihustatavat ahjupuhastusvahendit küpsetuskambri lakke.

Ärge pihustage pihustatavat ahjupuhastusvahendit küpsetuskambri seinete ja tagaseina vaheruumidesse ja avadesse.

## Puhastamine ja hooldus


- Laske ahjupuhastusvahendil mõjuda vastavalt pakendil toodud juhistele.

Teiste tootjate ahjupuhastusvahendeid võib panna vaid külmadele pindadele ja kuni 10 minutit mõjuda lasta.

- Lisaks võite pärast mõjuaega kasutada nõudepesukäsna karedamat poolt.
- Eemaldage puhastusvahendite jäägid põhjalikult puhta veega.
- Kuivatage pinnad pehme lapiga.

### Ülemise/grilli küttekeha alla keeramine

Kui küpsetuskambri lagi on eriti tugevalt määrdunud, saate puhastamiseks ülemise/grilli küttekeha alla keerata. Mõttekas on küpsetuskambri lage regulaarselt niiske rätiku või nõudepesukäsna puhastada.

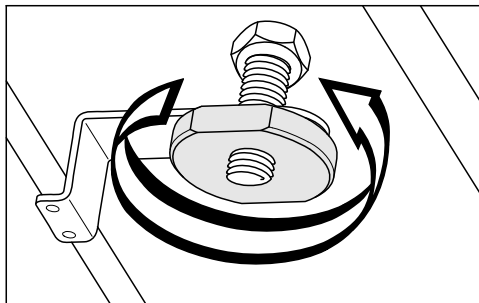
 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.

Laske küttekehadel, küpsetuskambri ja tarvikutel enne käsitsi puhastamist esmalt jahtuda.

Küpsetuskambri põhi võib allakukkumatu mutri tõttu kriimustada saada.

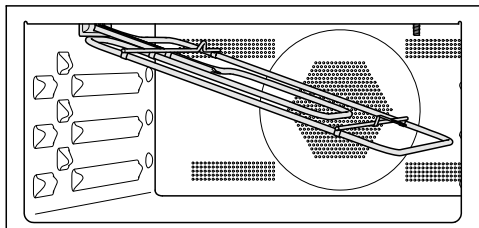
Asetage kaitseks küpsetuskambri põhja nt nõuderätik.



- Keerake mutter lahti.

Ülemine/grilli küttekeha võib kahjustada saada.

Ärge mitte kunagi vajutage ülemist/grilli küttekeha jõuga alla.



- Keerake ülemine/grilli küttekeha ettevaatlikult alla.

Küpsetuskambri laeplaat võib saada kahjustada.

Ärge kasutage küpsetuskambri lae puhastamiseks nõudepesukäsna karedamat poolt.

Küpsetuskambri lae LED-lamp võib saada kahjustada.

Võimalusel ärge puhastage LEDi.

- Puhastage küpsetuskambri lage niiske rätiku või nõudepesukäsna.
- Pöörake ülemine/grilli küttekeha üles.
- Asetage mutter peale ja keerake kinni.





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






Aadressilt [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) leiate teavet tõrgete ise kõrvaldamise kohta.

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

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
<b>Ekraan on tume.</b>	Olete valinud seadistuse Tageszeit   Anzeige   Aus. See pärast on väljalülitatud ahju ekraan tume. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Peamenüü kuvatakse, kui lülitate ahju sisse. Kui soovite kellaaega pidevalt kuvada, valige seadistus Tageszeit   Anzeige   Ein.</li> </ul>
	Ahjul ei ole toidet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollige, kas küpsetusahju toitepistik on pistikupesas.</li> <li>■ Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole aktiveerunud. Võtke ühendust elektrikuga või Miele klienditeenindusega.</li> </ul>
<b>Te ei kuule signaaltooni.</b>	Signaaltoonid on välja lülitatud või liiga vaikseks seadistatud. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lülitage signaaltoonid sisse või suurendage helitugevust seadistusega Einstellungen   Lautstärke   Signaltöne..</li> </ul>
<b>Küpsetuskamber ei lähe kuumaks.</b>	Demorežiim on aktiveeritud. Ekraanil saab valida menüüpunkte ja andurnuppe, ent küpsetuskambri küte ei tööta. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inaktiveerige messirežiim Einstellungen   Händler   Messeschaltung   Aus kaudu.</li> </ul>


## Mida teha, kui ...

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
<p><b>Te ei saa ust andurnupuga  avada.</b></p>	<p>Olete valinud seadistuse Display   QuickTouch   Aus. Seetõttu ei reageeri andurnupp  väljalülitatud ahju korral.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kui lülitate ahju sisse, reageerivad andurnupud. Kui soovite, et andurnupud reageeriks alati ka väljalülitatud ahju korral, valige seadistus Display   QuickTouch   Ein.</li> </ul> <p>Ahi ei ole ühendatud vooluvõrku.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollige, kas ahju pistik on pistikupesas.</li> <li>■ Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole aktiveerunud. Võtke ühendust elektrikuga või Miele kliendi teenindusega.</li> <li>■ Kui peate ukse avama, sest nt küpsetuskambris on veel toitu, avage uks kaasasoleva avajaga. Selleks lükake avaja ukse välise serva juures ülevalt viltu juhtpaneeli ja ukse vahele. Võite tõmmata mõlema käega ka ukse külgedelt, kuni see avaneb.</li> </ul>
<p><b>Te ei saa küpsetamist käivitada.</b></p>	<p>Mikrolainega protsessi jaoks on uks veel avatud.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollige, kas uks on korralikult suletud.</li> </ul> <p>Mikrolainega protsessi jaoks ei ole mikrolaine võimsust või valmistusaega seadistatud.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollige, kas mikrolaine võimsus ja valmistusaeg on seadistatud.</li> </ul> <p>Mikrolainega töörežiimis protsessi jaoks ei ole sisetatud kõik vajalikud seadistused.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollige, kas mikrolaine võimsus, valmistusaeg ja temperatuur on seadistatud.</li> </ul>

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
<b>Andurnupud või lähenemisandur ei reageeri.</b>	Olete valinud seadistuse Display   QuickTouch   Aus. Seetõttu ei reageeri andurnupud ja lähenemisandur väljalülitatud ahju korral. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kui lülitate ahju sisse, reageerivad andurnupud ja lähenemisandur. Kui soovite, et andurnupud ja lähenemisandur reageeriks alati ka väljalülitatud ahju korral, valige seadistus Display   QuickTouch   Ein.</li> </ul>
	Lähenemisanduri seadistused on välja lülitatud. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Muutke lähenemisanduri seadistusi menüüs Einstellungen   Annäherungssensor.</li> </ul>
	Lähenemisandur on katki. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.</li> </ul>
	Ahi ei ole ühendatud vooluvõrku. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollige, kas ahju pistik on pistikupesas.</li> <li>■ Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole aktiveerunud. Võtke ühendust elektriku või Miele klienditeenindusega.</li> </ul>
	Kui ka ekraan ei reageeri, on juhtsüsteemis tekkinud probleem. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Puudutage sisse- / väljalülitusnuppu , kuni ekraan lülitub välja ja ahi käivitub uuesti.</li> </ul>
<b>Ahju sisselülitamisel kuvatakse ekraanil</b> Inbetriebnahmesperre  .	Kasutuslukk  on sisse lülitatud. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kasutusluku saab küpsetamise jaoks avada, puudutades sümbolit  vähemalt 6 sekundit.</li> <li>■ Kui soovite kasutusluku püsivalt välja lülitada, valige seadistus Sicherheit   Inbetriebnahmesperre    Aus.</li> </ul>
<b>Ekraanil kuvatakse</b> Netzausfall -Vorgang abgebrochen.	On olnud lühiajaline voolukatkestus. Seetõttu katkestati käimasolev valmistusprotsess. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lülitage ahi välja ja jälle sisse.</li> <li>■ Käivitage valmistusprotsess uuesti.</li> </ul>
<b>Ekraanil kuvatakse</b> 12:00.	Vooluvõrgu katkestus kestis kauem kui 150 tundi. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sisestage kellaeg ja kuupäev uuesti.</li> </ul>
<b>Ekraanil kuvatakse</b> Maximale Betriebsdauer erreicht.	Ahju kasutati ebaloomulikult pikka aega. Turvaväljalülitus aktiveerus. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kinnitage nupuga OK.</li> </ul> <p>Sellega on ahi jälle töövalmis.</p>

## Mida teha, kui ...

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
<b>Ekraanil kuvatakse Fehler ja siin mitte toodud veakood.</b>	Tõrge, mida te ei saa ise kõrvaldada. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.</li> </ul>
<b>Kui küpsetamise ajal töörežiimil Mikrowelle  avatakse uks, ei ole töömüra kuulda.</b>	See ei ole tõrge! Kui küpsetamise ajal töörežiimil Mikrowelle  avatakse uks, lülitab ukse kontaktlüliti mikrolaine välja ja jahutusventilaatori madalamale kiirusele.
<b>Pärast küpsetamise lõppu kostub töömüra.</b>	Pärast küpsetamist jääb jahutusventilaator sisse (vt peatüki "Seadistused" jaotist "Jahutusventilaatori järeltöötamine").
<b>Mikrolainetega protsessil kostub ebatavalist müra.</b>	Kasutasite mikrolainega protsessi jaoks metallnõusid. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollige, kas metallnõude kasutamisest tekivad sädemed (vt peatüki "Mikrolainerežiim" jaotist "Nõude valimine").</li> </ul>
	Katsite mikrolainega protsessi ajal toiduaine alumiumfooliumiga. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vajadusel eemaldage kate.</li> </ul>
	Kasutasite mikrolainega protsessi ajal resti. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kasutage mikrolainega protsesside jaoks alati klaasalust.</li> </ul>
<b>Ahi lülitus ise välja.</b>	Ahi lülitub energia kokkuhoiuks automaatselt välja, kui pärast sisselülitamist või pärast küpsetamise lõppu teatud aja jooksul rohkem tegevust ei järgne. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lülitage ahi jälle sisse.</li> </ul>
<b>Kook / küpsetis pole pärast valmistustabelis toodud aja möödumist küps.</b>	Valitud temperatuur erineb retseptis toodust. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Valige retseptile vastav temperatuur.</li> </ul>
	Koostisainete kogused erinevad retseptis toodust. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollige, ega te ei ole retsepti muutnud. Vedeliku või munade lisamisel muutub tainas niiskemaks ja vajab pikemat valmistusaega.</li> </ul>

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
<p><b>Kook/küpsetis pole ühtlaselt pruunistunud.</b></p>	<p>Olete valinud vale temperatuuri või tasandi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alati esineb teatud erinevust pruunistumisel. Kontrollige väga suure pruunistumise erinevuse puhul, kas olete valinud õige temperatuuri ja tasandi.</li> </ul> <p>Küpsetusvormi materjal või värv ei sobi töörežiimiga. Heledad, peegelsiledad õhukeste seintega vormid ei sobi väga hästi. Need peegeldavad ahju soojuskiirgust. Seeläbi pääseb soojus toidule halvemini ligi ja tulemuseks on ebaühtlane või nõrk pruunistus vormis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kasutage matte, tumedaid küpsetusvorme.</li> </ul>
<p><b>Pärast seadistatud aja möödumist töörežiimis Mikrowelle  ei ole toiduained piisavalt soojendatud või valminud.</b></p>	<p>Katkestasite mikrolainega küpsetamise, ent ei taaskäivitanud seda.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Käivitage valmistusprotsess uuesti, kuni toiduained on piisavalt soojenenud või valminud.</li> </ul> <p>Mikrolainega toiduvalmistamiseks või kuumutamiseks seadistasite liiga lühikese aja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollige, kas seadistatud mikrolainevõimsuse jaoks valiti õige aeg. Mida madalam mikrolainevõimsus, seda pikem aeg.</li> </ul>
<p><b>Pärast soojendamist või mikrolainega valmistamist jahtusid toiduained liiga kiiresti.</b></p>	<p>Mikrolainete omaduste tõttu tekib soojus kõigepealt pealmises kihis ning kantakse siis toiduaine keskele üle. Kui toiduainet kuumutatakse suurel mikrolainevõimsusel, võib see olla väljast juba kuum, ent sisemuses veel mitte soojenenud. Järgneval temperatuuri tasakaalustumisel muutub toiduaine sisemuses soojemaks ja väljast külmemaks.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Valige eelkõige erineva koostisega toiduainete, nt menüü, soojendamisel madalam mikrolainevõimsus ja selle jaoks vastav pikem aeg.</li> </ul>
<p><b>Lühikese aja möödudes lülitub küpsetuskambri valgustus välja.</b></p>	<p>Olete valinud seadistuse Beleuchtung   „Ein“ für 15 Sekunden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kui soovite, et küpsetuskambri valgustus on kogu küpsetamise vältel sisse lülitatud, valige seadistus Beleuchtung   Ein.</li> </ul>

## Mida teha, kui ...

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
<b>Küpsetuskambri valgustus on välja lülitatud või ei lülitu sisse.</b>	<p>Olete valinud seadistuse Beleuchtung   Aus.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Lülitage küpsetuskambri valgustus 15 sekundiks sisse, valides andurnupu :☉:</li><li>■ Soovi korral valige seadistus Beleuchtung   Ein või „Ein“ für 15 Sekunden.</li></ul> <p>Küpsetuskambri valgustus ei tööta.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.</li></ul>

Aadressilt [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) leiate teavet tõrgete ise kõrvaldamise ja Miele varuosade kohta.

## Kontakt tõrgete korral

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

Miele klienditeeninduse saate tellida veebis aadressil [www.miele.ee/service](http://www.miele.ee/service).

Miele klienditeeninduse kontaktandmed leiate selle dokumendi lõpust.

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

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

## Garantii

Garantiaeg on 2 aastat.

Lisateavet leiate kaasasolevast garantiitingimuste kirjeldusest.

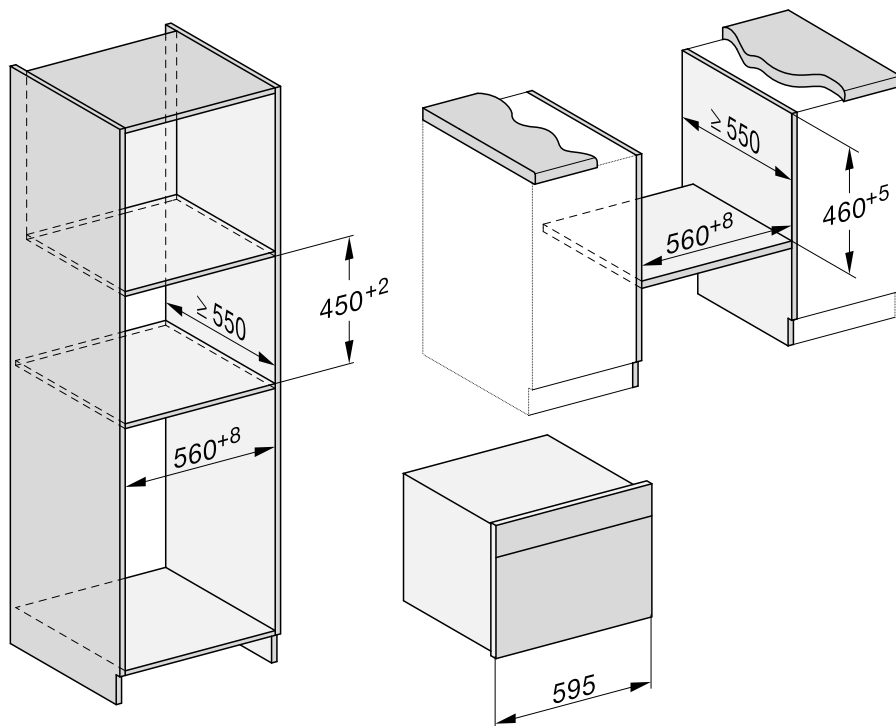
# Paigaldus

## Paigaldusmõõdud

Mõõdud on toodud millimeetrites.

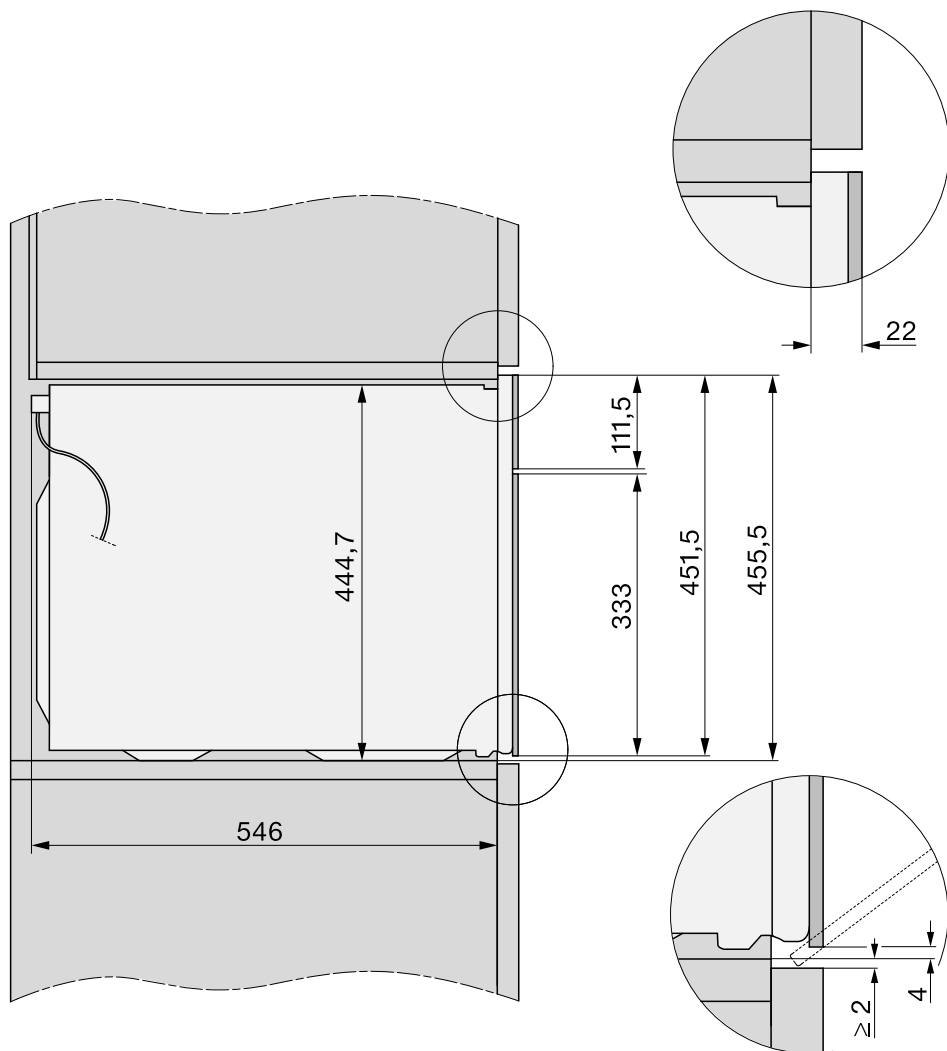
### Paigaldamine ülemisse või alumisse kappi

Kui ahi paigaldatakse pliidiplaadi alla, järgige ka pliidiplaadi paigaldamise juhiseid ja pliidiplaadi paigalduskõrgust.



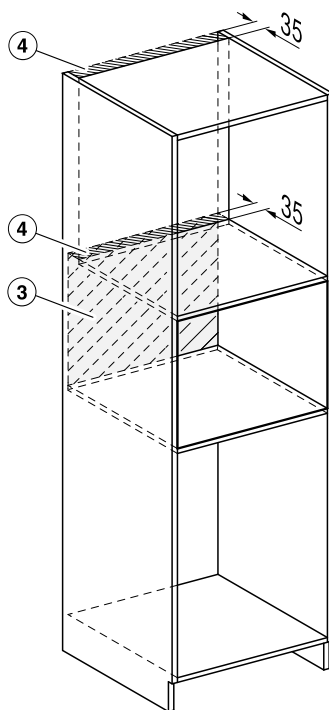
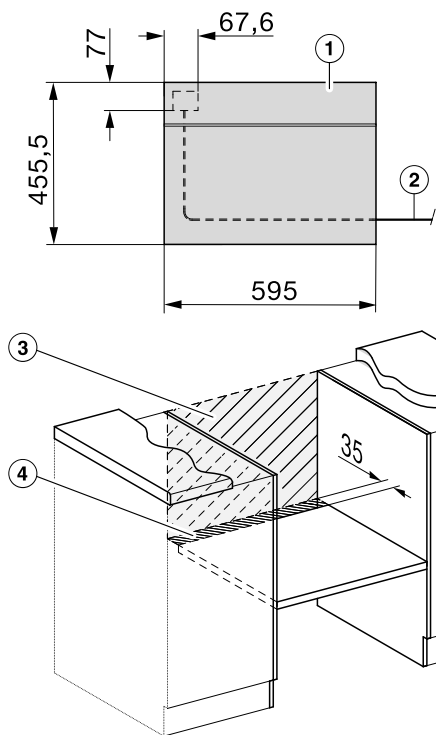


Külgvaade



# Paigaldus

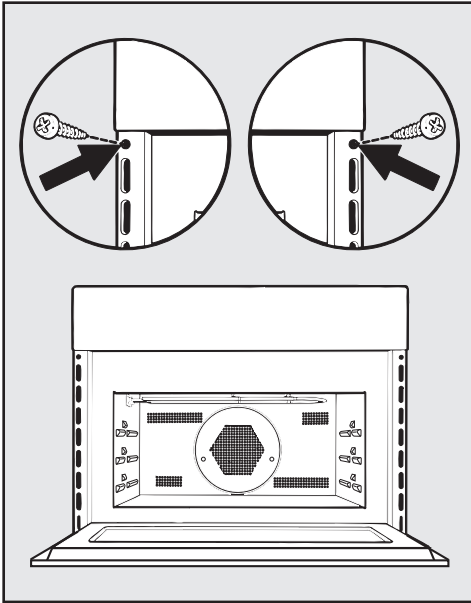
## Ühendused ja õhutus




- ① Vaade eest
- ② Toitejuhe, pikkus = 2000 mm
- ③ Selles piirkonnas ei ole ühendust
- ④ Õhutusava min 150 cm<sup>2</sup>

## Ahju paigaldamine

- Ühendage ahi elektrivõrku.
- Lükake ahi ümbritsevasse kappi ja loodige ahi.
- Taastage pistikupesa voluvarustus.



- Avage üks andurnupuga  ja kinnitage ahi kaasasolevate kruvidega ümbritseva kapi küljeseinte külge.

# Paigaldus

---

## Elektriühendus

Küpsetusahi on varustatud vahelduv-vooluvõrgule 50 Hz, 230 V ette nähtud toitejuhtme ja pistikuga.

Kaitse peab olema vähemalt 16 A.

Seadet tohib ühendada vaid nõuetekohaselt paigaldatud kaitsemaandusega pistikupesassa. Elektrivõrk peab vastama standardile VDE 0100.

Ahi peab olema paigutatud nii, et oleks tagatud juurdepääs toitepistikule.

Juhul, kui kasutajal puudub juurdepääs pistikupesale või kui on ette nähtud püsiühendus, peab paigalduspoolel olema lahküliliti.

Lahklülititeks peetakse ligipääsetavaid lüliteid, mille kontaktiava on vähemalt 3 mm. Siia hulka kuuluvad LS-tüüpi lülitid, kaitsmed ja kaitsereleed (EN 60335).

Vajalikud **ühendusandmed** leiate tüübisildilt, mis on küpsetuskambri esiraamil. Need andmed peavad ühtima voluvõrgu andmetega.

Miele poole pöördumisel esitage alati järgmine teave:

- Mudeli nimetus
- Seerianumber
- Ühendusandmed (võrgupinge / sagedus / maksimaalne ühendusväärtus)

Toitejuhtme kahjustamisel peab spetsiaalse toitejuhtme paigaldama Miele klienditeenindus.

Käesolev mikrolaineahi täidab Euroopa standardi EN 55011 nõuded. Toode kuulub standardi järgi 2. seadmerühma B-klassi.

2. rühm tähendab, et vastavalt oma kasutusotstarbele tekitab seade elektromagnetilise kiirgusena kõrgsagedusenergiat toiduainete kuumtöötlemiseks.

B-klass tähendab, et seade on ette nähtud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.

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

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

## Keeksitainas

Koogid / küpsedised (tarvikud)		+ [°C] + [W]			 [min]	CF
Muffinid		150–160	✓	2	35–45	–
		160–170	✓	2	35–45	–
Väikesed koogid (1 klaasalus)*		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
Väikesed koogid (2 klaasalust)*		140	–	2 + 3	35–45	–
Liivakook (kandiline vorm, 30 cm)	<sup>1</sup>	160–170 + 80	✓	1	35–45	–
		150–160	–	1	60–70	–
Rõngaskook (auguga keeksi- vorm / vormikoogi vorm, Ø 26 cm)	<sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	40–50	–
Marmor-, pähklikook (kandiline vorm, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Marmor-, pähklikook (auguga keek- sivorm / vormikoogi vorm, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Puuviljakook (1 klaasalus)		150–160	✓	2	50–60	–
		160–170	–	2	55–65	–
Puuviljakook (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	50–60	–
Tordipõhi (tordipõhjavorm, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35	–
		170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–25	–

töörežiim, temperatuur, mikrolainevõimsus, Booster, tasand, valmistusaeg, CF Crisp function, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Mikrowelle + Heißluft plus, ✓ sees, – väljas























\* Seadistused kehtivad ka standardi EN 60350-1 juhiste kohta.









<sup>1</sup> Paigutage küpsetusvorm klaasaluse keskele.

<sup>2</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskaamrit.

# Valmistustabelid

## Muretainas

Koogid / küpsised (tarvikud)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Küpsised (1 klaasalus)		140–150	✓	2	20–30	–
		160–170	✓	2	10–20	–
Pritsküpsised (1 klaasalus)*		140	–	2	40–50	–
		160 <sup>1</sup>	–	2	30–40	–
Pritsküpsised (2 klaasalust)*		140	–	2 + 3	45–55 <sup>2</sup>	–
Tordipõhi (tordipõhjavorm, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40	–
		170–180 <sup>1</sup>	✓	1	20–30	–
Juustukook (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)		160–170	–	1	90–100	–
		150–160	–	1	80–90	–
Ameerikapärane õunapirukas (lahtikäiv koogivorm, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Kattega õunakook (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Puuviljakook želatiinkattega (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Puuviljakook želatiinkattega (1 klaasalus)		160–170	✓	2	50–60	–
Õhuke kook, magus (1 klaasalus)		230–240 <sup>1</sup>	–	1	40–50	✓




















 töörežiim,  temperatuur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> tasand,  valmistusaeg, CF Crisp function,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Intensivbacken, ✓ sees, – väljas

\* Seadistused kehtivad ka standardi EN 60350-1 juhiste kohta.

<sup>1</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskaamrit.

<sup>2</sup> Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.










## Pärmitainas








Koogid / küpsedised (tarvikud)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Vormikook (vormikoogi vorm, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Jõulu-rosinasai (1 klaasalus)		150–160	✓	1	60–70	–
		160–170	✓	1	55–65	–
Puustega kook, puuviljaga / ilma puuviljata (1 klaasalus)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	30–40	–
Puuviljakook (1 klaasalus)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Õunataskud / rosinarullid (1 klaasalus)		160–170 <sup>1</sup>	✓	2	20–30	–
Sai (põrandasai) (1 klaasalus)		180–190	–	2	35–45	–
Valge sai (kandiline vorm, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60	–
Täisteraleib (kandiline vorm, 30 cm)		180–190	✓	1	40–50	–
Pärmitaina kergitamine (kauss)		30	–	1	30	–

 töörežiim,  temperatuur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> tasand,  valmistusaeg, CF Crisp function,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Mikrowelle + Heißluft plus, ✓ sees, – väljas

<sup>1</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskaamrit.











## Kohupiima-õlitainas









Koogid / küpsedised (tarvikud)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Puuviljakook (1 klaasalus)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Õunataskud / rosinarullid (1 klaasalus)		160–170	✓	2	20–30	–

 töörežiim,  temperatuur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> tasand,  valmistusaeg, CF Crisp function,  Heißluft plus,  Mikrowelle + Heißluft plus, ✓ sees, – väljas

# Valmistustabelid

## Biskviittainas

Koogid / küpsedised (tarvikud)		 [°C]			 [min]	CF
Biskviitpõhi (2 muna, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)		170–180 <sup>2</sup>	–	1	15–25	–
Biskviitpõhi (4 muna, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)		170–180 <sup>2</sup>	–	1	25–35	–
Biskviitpõhi (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)*		180–190 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
	 <sup>1</sup>	150–180 <sup>2</sup>	–	1	20–45	–
Biskviidiplaat (1 klaasalus)		170–180 <sup>2</sup>	–	2	15–25	–













 töörežiim,  temperatuur,  Booster, <sup>3</sup> tasand,  valmistusaeg, CF Crisp function,  Ober-/Unterhitze,  Heißluft plus,  sees, – väljas









\* Seadistused kehtivad ka standardi EN 60350-1 juhiste kohta.

<sup>1</sup> Valige üldiselt madalam temperatuur ja kontrollige valmistatavat toitu lühema küpsetusaja järel.

<sup>2</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskaamrit.

## Keedutainas, lehttainas, munavalgeküpsedised

Koogid / küpsedised (tarvikud)		 [°C]			 [min]	CF
Tuuletaskud (1 klaasalus)		160–170		2	30–40	–
Lehttainataskud (1 klaasalus)		170–180 <sup>1</sup>		2	15–25	–
Makroonid (1 klaasalus)		120–130 <sup>1</sup>		2	28–38	–
Beseed (1 klaasalus, 6 tükki à Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	–

 töörežiim,  temperatuur,  Booster, <sup>3</sup> tasand,  valmistusaeg, CF Crisp function,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze,  sees, – väljas

<sup>1</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskaamrit.



## Soolased toidud

Valmistatav toit (tarvikud)		+  [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	[min]	CF
Õhuke kook, soolane (1 klaasalus)		240–250 <sup>2</sup>	✓	1	35–45	✓
Sibulapirukas (1 klaasalus)		180–190 + 150	–	2	30–40	–
		150–160	✓	1	30–40	–
Pitsa, pärmitainas (1 klaasalus)		160–170 + 80	–	2	25–35	–
		180–190 <sup>2</sup>	✓	2	30–40	✓
Pitsa, kohupiima-õlitainas (1 klaasalus)		150–160	–	2	25–35	–
		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40	✓
Röstsai* (rest)		3 <sup>3</sup>	–	2	2–4	–
Üleküpsetatud / gratineeritud, nt röstsai (rest klaasalusel)		3	–	2	5–9	–
Grillitud köögiviljad (rest klaasalusel)		3 <sup>3</sup>	–	2	10–12 <sup>4</sup>	–
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	8–10 <sup>4</sup>	–

töörežiim, temperatuur, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> tasand, valmistusaeg, CF Crisp function, Ober-/Unterhitze, Mikrowelle + Heißluft plus, Intensivbacken, Heißluft plus, Grill, Umluftgrill, ✓ sees, – väljas

\* Seadistused kehtivad ka standardi EN 60350-1 juhiste kohta.

<sup>1</sup> Valige märgitud grillimisaste.


















<sup>2</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.











<sup>3</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.

<sup>4</sup> Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.

# Valmistustabelid

## Veiseliha

Valmistatav toit (tarvikud)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 [°C]
Mooritud praad veiselihaast, u 1 kg (kaanega ahjuvorm)	 <sup>2</sup>	150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	–
Veisefilee, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Veisefilee, verine, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	65–75	45–48
Veisefilee, poolküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	70–80	54–57
Veisefilee, läbiküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	110–120	63–66
Rostbiif, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	180–200 <sup>4</sup>	✓	1	35–75	45–75
Rostbiif, verine, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	40–50	45–48
Rostbiif, poolküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	75–85	54–57
Rostbiif, läbiküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	110–120	63–66
Burger <sup>*1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	–
Lihapallid <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	–

 töörežiim,  temperatuur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  
 Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze,  eriline kasutusviis Niedertemperaturgaren,  
 Grill, ✓ sees, – väljas

\* Seadistused kehtivad ka standardi EN 60350-1 juhiste kohta.

<sup>1</sup> Kasutage resti ja klaasalust.

<sup>2</sup> Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.

<sup>3</sup> Valige märgitud grillimisaste.

















<sup>4</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

<sup>5</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.

<sup>6</sup> Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas pärast 60 minuti pikkust valmistusaega ja lisage u 0,5 l vedelikku.

<sup>7</sup> Pöörake valmistatavat toiduainet, kui see on piisavalt pruunistunud (1: esimese poole grillimisaeg, 2: teise poole grillimisaeg).

## Vasikaliha

Valmistatav toit (tarvikud)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> 1	 [min]	 [°C]
Mooritud praad vasikalihast, u 1,5 kg (kaanega ahjuvorm)	 <sup>2</sup>	160–170	✓	1	120–130 <sup>4</sup>	–
	 <sup>2</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	–
Vasikafilee, u 1 kg (klaasalus)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	–	1	20–50	45–75
Vasikafilee, roosa, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	50–60	45–48
Vasikafilee, poolküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	80–90	54–57
Vasikafilee, läbiküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	85–95	63–66
Vasika seljatükk, roosa, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	80–90	45–48
Vasika seljatükk, poolküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	120–130	54–57
Vasika seljatükk, läbiküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	140–150	63–66

 töörežiim,  temperatuur,  Booster, <sup>3</sup> tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  
 Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Mikrowelle + Heißluft plus,  eriline kasutus-  
viis Niedertemperaturgaren, ✓ sees, – väljas

<sup>1</sup> Kasutage resti ja klaasalust.


















<sup>2</sup> Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.









<sup>3</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

<sup>4</sup> Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas pärast 60 minuti pikkust valmistusaega ja lisage u 0,5 l vedelikku.

# Valmistustabelid














## Sealiha











Valmistatav toit (tarvikud)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 [°C]
Seapraad / praad abalihast, u 1 kg (kaanega ahjuvorm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>5</sup>	80–90
		170–180	✓	1	100–110 <sup>5</sup>	80–90
Seapraad kamaraga, u 2 kg (ahjuvorm)	 <sup>1</sup>	170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	1	100–110 <sup>6</sup>	80–90
Seafilee, u 350 g (rest klaasalusel)	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	60–120	60–75
Suitsuliha, u 1 kg (klaasalus)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Pikkpoiss, u 1 kg (klaasalus)		170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>6</sup>	80–85
		180–190	✓	1	60–70 <sup>6</sup>	80–85
Hommiukepekon / peekon (rest klaasalusel)	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	5–10	–
Praevorst (rest klaasalusel)	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	15–20 <sup>7</sup>	–

 töörežiim,  temperatuur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  Mikrowelle + Bratautomatik,  Ober-/Unterhitze,  eriline kasutusviis Niedertemperaturgaren,  Mikrowelle + Heißluft plus,  Grill, ✓ sees, – väljas

- <sup>1</sup> Kasutage mikrolainega kasutamiseks sobivaid nõusid.
- <sup>2</sup> Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.
- <sup>3</sup> Valige märgitud grillimisaste.
- <sup>4</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.
- <sup>5</sup> Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas pärast 60 minuti pikkust valmistusaega ja lisage u 0,5 l vedelikku.
- <sup>6</sup> Poole valmistusaja möödumisel lisage u 0,5 l vedelikku.
- <sup>7</sup> Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.

## Lambaliha, ulukiliha

Valmistatav toit (tarvikud)		 [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Lambakints kondiga, u 1,5 kg (kaanega ahjuvorm)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
		180–190	✓	1	110–120 <sup>3</sup>	64–82
Lamba seljatükk ilma kondita (rest klaasalusel)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	–	1	15–40	53–80
	 <sup>1</sup>	95–100	–	1	35–90	53–68
Hirve seljatükk ilma kondita (ahjuvorm)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	–	1	45–75	60–81
Metskitse seljatükk ilma kondita (klaasalus)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Metsseakints ilma kondita, u 1 kg (kaanega ahjuvorm)	 <sup>1</sup>	180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90

 töörežiim,  temperatuur,  Booster, <sup>3</sup> tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  Mikrowelle + Bratautomatik,  Ober-/Unterhitze,  eriline kasutusviis Niedertemperaturgaren,  Bratautomatik, ✓ sees, – väljas

<sup>1</sup> Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.

<sup>2</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

<sup>3</sup> Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas pärast 60 minuti pikkust valmistusaega ja lisage u 0,5 l vedelikku.

# Valmistustabelid

## Linnuliha, kala

Valmistatav toit (tarvikud)		+ [°C] + [W]			 [min]	 [°C]
Linnuliha, 0,8–1,5 kg (rest klaasalusel)		160–170	✓ <sup>2</sup>	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Kana, u 1,2 kg (rest klaasalusel)		180–190 <sup>1</sup>	– <sup>2</sup>	1	60–70 <sup>3</sup>	85–90
	*	200 + 150	–	1	45–55 <sup>3</sup>	85–90
Linnuliha, u 2 kg (madal küpsetusvorm klaasalusel)		160–170	✓ <sup>2</sup>	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Linnuliha, u 4 kg (ahjuvorm klaasalusel)		160–170 + 80	–	1	150–160 <sup>4</sup>	90–95
		180–190	✓ <sup>2</sup>	1	180–200 <sup>4</sup>	90–95
Kala, 200–300 g (nt forellid) (klaasalus)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Kala, 1–1,5 kg (nt vikerforellid) (klaasalus)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

töörežiim, temperatuur, Booster, tasand, valmistusaeg, sisetemperatuur, Bratautomatic, Mikrowelle + Bratautomatic, Umluftgrill, Mikrowelle + Umluftgrill, Mikrowelle + Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, ✓ sees, – väljas

\* Seadistused kehtivad ka standardi EN 60705 juhiste kohta.


















<sup>1</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.

<sup>2</sup> Lülitage Crisp function sisse.

<sup>3</sup> Pöörake grillitav toiduaine võimaluse korral poole grillimise ajal ümber.

<sup>4</sup> 30 minuti möödumisel lasage u 0,5 l vedelikku.

## Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi














Kontrolltoidud (tarvikud)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]	CF
Väikesed koogid (1 klaasalus <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>5</sup>	–	2	20–30	–
Väikesed koogid (2 klaasalus <sup>1</sup> )		140	–	2 + 3	35–45	–
Pritsküpsised (1 klaasalus <sup>1</sup> )		140	–	2	40–50	–
		160 <sup>5</sup>	–	2	30–40	–
Pritsküpsised (2 klaasalus <sup>1</sup> )		140	–	2 + 3	45–55 <sup>7</sup>	–
Ameerikapärane õunapirukas (rest <sup>1</sup> , lahtikäiv koogivorm <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Biskviitpõhi (rest <sup>1</sup> , lahtikäiv koogi- vorm <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180–190 <sup>5</sup>	–	2	20–30	–
	 <sup>3</sup>	150–180 <sup>5</sup>	–	1	20–45	–
Röstsai (rest <sup>1</sup> )	 <sup>4</sup>	3 <sup>6</sup>	–	2	2–4	–
Burger (rest <sup>1</sup> klaasalusel <sup>1</sup> )	 <sup>4</sup>	3 <sup>6</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>8</sup>	–









 töörežiim,  temperatuur,  Booster, <sup>3</sup> tasand,  valmistusaeg, CF Crisp function,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Grill, ✓ sees, – väljas

- <sup>1</sup> Kasutage üksnes Miele originaaltarvikuid.
- <sup>2</sup> Kasutage matti, tumedat lahtikäivat koogivormi.  
Asetage lahtikäiv koogivorm resti keskele.
- <sup>3</sup> Valige üldiselt madalam temperatuur ja kontrollige valmistatavat toitu lühema küpsetusaja järel.
- <sup>4</sup> Valige märgitud grillimisaste.
- <sup>5</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.
- <sup>6</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.
- <sup>7</sup> Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.
- <sup>8</sup> Pöörake valmistatavat toiduainet, kui see on piisavalt pruunistunud (1: esimese poole grillimis-aeg, 2: teise poole grillimisaeg).

# Andmed katseinstituutide jaoks

## Kontrolltoidud standardi EN 60705 järgi (töörežiim Mikrowelle )

Kontrolltoidud		 [W]	 [min]	 <sup>2</sup> [min]	Märkused <sup>3</sup>
Munakreem, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Nõu (vt standardit) mõõdud ülemise serva juures 250 mm × 250 mm, valmistage kaaneta
Liivakook, 475 g		450	8–11	5	Nõu (vt standardit) välisläbimõõdud ülemise serva juures 220 mm, valmistage kaaneta
Hakklihamass, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Nõu (vt standardit) mõõdud ülemise serva juures 250 mm × 124 mm, valmistage kaaneta
Kartuligratään, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Nõu (vt standardit) välisläbimõõdud ülemise serva juures 220 mm, valmistage kaaneta
Kana, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 <sup>1</sup>	2	Lükake rest ja klaasalus korruga sisse, kana asetage restile, rinnaosa üleval
Liha sulatamine (hakkliha), 500 g		Liha \ 500 g	16–18 <sup>1</sup>	10	Nõu (vt standardit), sulatage kaaneta
		150	16–19 <sup>1</sup>	10	Nõu (vt standardit), sulatage kaaneta
Vaarikad, 250 g		Puuvili \ 250 g	u 8	3	Nõu (vt standardit), sulatage kaaneta
		150	6–8	3	Nõu (vt standardit), sulatage kaaneta

 töörežiim,  mikrolainevoimsus,  sulatus- või valmistusaeg,  tasakaalustusaeg,  Mikrowelle,  Mikrowelle + Heißluft plus,  Mikrowelle + Umluftgrill,  eriline kasutusviis Auftauen

- Pöörake valmistatav / sulatatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.
- Laske toidul tasakaalustusaja jooksul mõni minut toatemperatuuril seista, et temperatuur jaotuks toidu sees ühtlaselt.
- Lükake klaasalus 1. tasandile ja asetage nõu selle peale keskele.



## Vastavusdeklaratsioon

Käesolevaga kinnitab Miele, et see ahi vastab direktiivile 2014/53/EL.

ELi vastavusdeklaratsiooni täielik tekst on saadaval ühel järgmistest internetiaadressidest:

- tooted, allalaadimine, aadressil [www.miele.ee](http://www.miele.ee)
- teenindus, teabenõue, kasutusjuhendid, aadressil [www.miele.ee/majapidamine/teabenoue-385.htm](http://www.miele.ee/majapidamine/teabenoue-385.htm), vajalik esitada toote nimetus või tootmisnumber

WiFi-mooduli sagedusriba	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
--------------------------	-------------------------

WiFi-mooduli maksimaalne saatevõimsus	< 100 mW
---------------------------------------	----------

## Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid

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

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

### Autoriõigused ja litsentsid

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

Peale selle sisaldab käesolev seade tarkvarakomponente, mis antakse edasi avatud lähtekoodiga tarkvara litsentsitingimustel. Sisalduvad avatud lähtekoodiga komponendid ning nende juurde kuuluvad autoriõiguste alased märkused, vastavad kehtivad litsentsitingimuste koopiad, samuti vajaduse korral muu info saab avada seadmes Settings | Legal information | Open Source licences alt. Seal deklareeritud avatud lähtekoodiga tarkvara litsentsitingimuste vastutus- ja garantiitingimused kehtivad üksnes seoses asjaomaste õiguste omanikega.

Seade sisaldab eelkõige tarkvarakomponente, mida õiguste omanikud litsentsivad GNU Üldise Avaliku Litsentsi, versioon 2, või GNU Vähema Üldise Avaliku Litsentsi, versioon 2.1, alusel. Miele teeb teile või kolmandatele isikutele vähemalt 3 aasta jooksul pärast seadme ostu või tarnet kättesaadavaks seadmes sisalduvate avatud lähtekoodiga komponentide, mida litsentsitakse GNU Üldise Avaliku Litsentsi, versioon 2, või GNU Vähema Üldise Avaliku Litsentsi, versioon 2.1, tingimustel, lähtekoodi masinloetava koopia andmekandjal (CD-ROM, DVD või mälupulk). Lähtekoodi saamiseks võtke – märkides toote nimetuse, seerianumbri ja ostukuupäeva – meiega ühendust e-posti teel (info@miele.com) või järgmisel aadressil:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Juhime teie tähelepanu piiratud garantiile õiguste omaniku kasuks GNU Üldise Avaliku Litsentsi, versioon 2, või GNU Vähema Üldise Avaliku Litsentsi, versioon 2.1, tingimustel:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

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

## I Garantii kestus ja algus

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

Garantiitoimingud ja garantiist tulenevad asendustarned ei pikenda garantiiaega.

## II Garantii tingimused

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

## III Garantii sisu ja ulatus

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

## IV Garantii piirangud

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

1. Puudulik ülesseadmine või paigaldamine, nt kehtivate ettevaatusabinõude või kirjalike kasutus-, paigaldus- ja montaažijuhiste mittejärgimine.
2. Mitteotstarbekohane kasutamine ja asjatundmatu kasutamine või koormamine, nt sobimatute pesu- või loputusvahendite või kemikaalide kasutamine.
3. Mõnes muus liikmesriigis, Šveitsis või Norras ostetud seadet ei ole erinevate tehniliste andmete tõttu võimalik kasutada või on seda võimalik kasutada ainult piirangutega.
4. Välismõjud, nt transpordikahjud, löögi või kukkumise tagajärjel tekkinud kahju, ilmastiku või muude loodusjõudude põhjustatud kahjud.
5. Remonttöid ja muudatusi on teinud isikud, keda ei ole Miele nendeks teenindustöödeks koolitanud ja volitanud.
6. Kasutatud on varuosi, mis ei ole Miele originaalvaruosad ega Miele lubatud tarvikud.
7. Klaasi purunemine või defektsed hõõglambid.
8. Voolu- ja pingekõikumised, mis jäävad väljapoole tootja lubatud vahemikku.
9. Kasutusjuhendis kirjeldatud hooldus- ja puhastustoimingute eiramine.

## V Andmekaitse

Isikuandmeid kasutatakse ainult lepingupõhiseks menetluseks ning võimalikeks garantiitoiminguteks vastavalt andmekaitse seadusega sätestatud nõuetele.

# Legend

DE	ET
“ein” für 15 Sekunden	“Sees” 15 sekundiks
12 Std (am/pm)	12 h (am/pm)
24 Std	24 tundi
abbrechen	katkestamine
Aktionen anzeigen	Tegevuste kuvamine
aktivieren	Aktiveerimine
Alarm	Alarm
analog	Analoogne
ändern	Muutmine
Annäherungssensor	Lähenemisandur
Anzeige	Näidik
Anzeige im Standby	Näidik ooterežiimil
Auftauen	Sulatamine
aus	Väljas
Automatikprogramme	Automaatprogramm
beenden	Lõpetamine
Begrüßungsmelodie	Tervitusmeloodia
bei laufendem Garvorgang	Käimasolevas valmistusprotsessis
Beleuchtung	Valgustus
Betriebsarten	Töörežiimid
Booster	Booster
Bratautomatik	Praadimisautomaatika
Crisp function	Krõbedafunktsioon
Darstellung	Esitusviis
Datum	Kuupäev
deaktivieren	Inaktiveerimine
deutsch	Saksa keel
digital	Digitaalne

## Legend

DE	ET
Display	Ekraan
Dörren	Kuivatamine
dunkel	Tume
Eco-Heißluft	Eco kuum lisaõhk
Eigene Programme	Oma programmid
ein	Sees
Einheiten	Ühikud
einrichten	Häällestamine
einstellen	Seadistamine
Einstellungen	Seadistused
Eintrag hinzufügen	Sissekande lisamine
english	Inglise keel
Erhitzen	Kuumutamine
Farbschema	Värviskeem
Fehler	Viga
Fernsteuerung	Kaugjuhtimine
Fertig	Valmis
Fertig um	Valmis kell
Garebene festlegen	Valmistustasandi määramine
Gargut einschieben um	Lükake valmistatav toit sisse kell
Gargut mit Speisethermometer einschieben	Lükake valmistatav toit koos toiduter-momeetriga sisse
Garschritte anzeigen	Valmistussammude kuvamine
Garzeit	Valmistusaeg
Gerät anzeigen	Seadme kuvamine
Gerät einschalten	Seadme sisselülitamine
Geräteeinstellungen	Seadme seadistused
Geräteliste	Seadmete loend

# Legend

DE	ET
Geschirr wärmen	Nõude soojendamise
Gewicht	Kaal
Grill	Grill
Händler	Edasimüüja
Hauptmenü	Peamenüü
Hefeteig gehen lassen	Pärmitaina kergitamine
Heißluft plus	Kuum lisaõhk
hell	Hele
Helligkeit	Heledus
Hilfe	Abi
hinzufügen	Lisamine
immer ein	Alati sees
Inbetriebnahmesperre	Kasutuslukk
Info	Info
Intensivbacken	Intensiivküpsetus
ja	Jah
Kuchen	Kook
Kühlgebläsenachlauf	Jahutusventilaatori järeltöö
Kurzzeit	Lühiaeg
Lautstärke	Helitugevus
Leistung	Võimsus
Licht einschalten	Valgusti sisselülitamine
löschen	Kustutamine
Maximale Betriebsdauer erreicht	Maksimaalne tööaeg saavutatud
Messeschaltung	Demorežiim
Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht	Demorežiim aktiveeritud. Seade ei kuumuta
Miele@home einrichten?	Kas häälestada Miele@home?

## Legend

DE	ET
Mikrowelle	Mikrolaine
Mikrowelle + Bratautomatik	Mikrolaine + praadimisautomaatika
Mikrowelle + Grill	Mikrolaine + grill
Mikrowelle + Heißluft plus	Mikrolaine + kuum lisaõhk
Mikrowelle + Umluftgrill	Mikrolaine + pöördõhuga grill
Mikrowellen Kombinationen	Mikrolainete kombinatsioonid
Möbelfronterkennung	Mööbli esipaneeli tuvastamine
nachbacken	Järelküpsetamine
nachgaren	Järelvalmistamine
Nachtabstaltung	Õine väljalülitus
nachwärmen	Järelsoojendamine
Netzausfall -Vorgang abgebrochen	Voolukatkestus – protsess katkestatud
neu einrichten	Uuesti häälestama
Niedertemperaturgaren	Madalal temperatuuril küpsetamiseks
Nur bei Fehlern	Vaid tõrgete korral
Ober-/ Unterhitze	Üla-/altkuumutus
OK	OK
Open-Source-Lizenzen	Avatud lähtekoodiga litsentsid
Popcorn	Popkorn
Programm erstellen	Programmi loomine
Quick-Mikrowelle	Kiirmikrolaine
Rechtliche Informationen	Õigusalane teave
RemoteUpdate	Kaugvärskendus
schließen	Sulgemine
Sicherheit	Turvalisus
Signaltöne	Signaaltoonid
Signaltöne quittieren	Signaaltoonide kinnitamine
sofort starten	Käivita kohe

# Legend

DE	ET
Softwareversion	Tarkvaraversioon
speichern	Salvestamine
Spezialanwendungen	Erilised kasutusviisid
Sprache	Keel
Start	Start
Start um	Käivitus kell
Startbildschirm	Stardikuva
starten	Käivitamine
Stop	Stopp
Suche	Otsing
SuperVision-Anzeige	SuperVision-näidik
Tageszeit	Kellaaeg
Tastensperre	Nupulukk
Tastenton	Nuputoon
Temperatur	Temperatuur
temperaturgesteuert	Temperatuurjuhitav
Timer	Taimer
überspringen	Vahelejätmine
umbenennen	Ümbenimetamine
Umluftgrill	Pöördõhuga grill
Unterhitze	Altkuumutuse režiimil
Verbindungsstatus	Ühenduse olek
verschieben	Nihutamine
Vorgang abbrechen?	Kas katkestada protsess?
Vorheizen	Eelkuumutamine
Vorschlagsleistungen	Soovitavad võimsused
Vorschlagstemperaturen	Soovitavad temperatuurid
Warmhalten	Soojashoidmine



## Legend

DE	ET
weiter	Edasi
Werkeinstellungen	Tehaseseadistused
XX Treffer	XX vastet
Zeitformat	Ajavorming
zeitgesteuert	Aegjuhitav
zurücksetzen	Lähtestamine





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

H 7840 BMX

et-EE

M.-Nr. 11 236 220 / 13