

Kasutusjuhend Mikrolaineahi



Lugege kasutusjuhend enne seadme paigaldamist ja kasutuselevõttu **kindlasti** läbi. Sellega kaitsete ennast ja väldite kahjusid.

Sisukord

| | |
|--|----|
| Ohutusjuhised ja hoiatused | 4 |
| Enne esmakordset kasutamist | 13 |
| Paigaldamine ja ühendamine | 14 |
| Elektriühendus..... | 15 |
| Teie panus keskkonna heaks | 16 |
| Seadme kirjeldus | 17 |
| Kaasasolevad tarvikud | 18 |
| Juhtimisala | 19 |
| Talitluse kirjeldus | 20 |
| Töö kirjeldus | 21 |
| Töörežiimid | 21 |
| Mikrolaineahju kasutamine üksi | 21 |
| Grillimine..... | 21 |
| Mikrolaine ja grillimise kombirežiim | 21 |
| Automaatprogrammid | 21 |
| Juhised nõude kasutamise kohta mikrolainetega | 22 |
| Materjal ja kuju | 22 |
| Nõude katsetamine | 24 |
| Kate | 25 |
| Esmakordne kasutuselevõtt | 26 |
| Kellaaja sisestamine | 26 |
| Kellaaja muutmine | 26 |
| Kellaaja väljalülitamine..... | 26 |
| Õise väljalülituse kasutamine | 26 |
| Kasutamine | 27 |
| Ukse avamine..... | 27 |
| Nõude asetamine küpsetuskambrisse | 27 |
| Pöördalus | 27 |
| Ukse sulgemine | 27 |
| Kasutuskorra alustamine | 27 |
| Teade “door” | 28 |
| Kasutuskorra katkestamine/jätkamine | 28 |
| Sisestatud andmete muutmine | 28 |
| Kasutuskorra kustutamine..... | 28 |
| Pärast lõppenud kasutuskorda | 29 |
| Automaatne soojashoidmine..... | 29 |
| Kiirstart (programmeeritav)..... | 29 |
| Kasutuslukk | 29 |

| | |
|---|-----------|
| Taimeri kasutamine..... | 30 |
| Taimeriaja muutmine | 30 |
| Taimeriaeg pluss küpsetuskord..... | 30 |
| Kasutamine – grillimine..... | 31 |
| Gurmeeplaat | 33 |
| Kasutussoovitused | 33 |
| Praadimine/pruunistamine..... | 33 |
| Kasutusnäited..... | 34 |
| Retseptid | 34 |
| Kasutamine – automaatprogrammid | 37 |
| Automaatne sulatamine | 37 |
| Automaatne küpsetamine | 37 |
| Retseptid – automaatprogrammid | 39 |
| Oma programmi salvestamine (Memory)..... | 45 |
| Seadme seadistuste muutmine..... | 46 |
| Kuumutamine..... | 48 |
| Toiduvalmistamine..... | 50 |
| Sulatamine | 51 |
| Hoidistamine | 52 |
| Kasutusnäited | 53 |
| Andmed katseinstituutide jaoks | 54 |
| Puhastamine ja hooldus | 55 |
| Kaasasolevad tarvikud | 57 |
| Mida teha, kui | 58 |
| Klienditeenindus | 61 |
| Kontakt tõrgete korral..... | 61 |
| Garantii | 61 |
| Garantii | 62 |

Ohutusjuhised ja hoiatused

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

Lugege kasutusjuhend enne seadme kasutuselevõttu hoolikalt läbi. See sisaldab olulisi juhiseid paigaldamise, ohutuse, kasutamise ja hoolduse kohta. Sellega kaitsete ennast ja väldite seadme kahjustamist.

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

Miele ei vastuta juhiste eiramise tõttu tekkinud kahju eest.

Hoidke kasutusjuhend alles ning andke see koos seadmega võimalikule järgmisele omanikule edasi!

Otstarbekohane kasutamine

- ▶ Mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises. See mikrolaineahi ei ole ette nähtud kasutamiseks väliskeskkonnas.
- ▶ Mikrolaineahju tohib kasutada vaid kõrgusel alla 2000 m.
- ▶ Kasutage mikrolaineahju eranditult vaid kodus majapidamises toiduainete sulatamiseks, kuumutamiseks, küpsetamiseks, grillimiseks ja hoidistamiseks. Mis tahes muu kasutusotstarve on lubamatu.
- ▶ Kui kuivatate mikrolainerežiimil süttivaid materjale, aurustub nendes sisalduv niiskus. Nii võivad need kuivaks muutuda ja iseenesest süttida. Ärge kunagi kasutage mikrolaineahju süttivate materjalide hoidmiseks ega kuivatamiseks!
- ▶ Isikuid, kes oma kehalise, meelelise või vaimse seisundi või oma kogenematusse või teadmatuse tõttu ei ole võimelised mikrolaineahju ohutult kasutama, tuleb kasutamise ajal jälgida. Sellised isikud tohivad kasutada seadet 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.

- ▶ Kúpsetuskambris on erinõuete tõttu (nt seoses temperatuuri, niiskuse, keemilise vastupidavuse, kulumiskindluse ja vibratsiooniga) spetsiaalne valgusti. Seda spetsiaalset valgustit tohib kasutada vaid ettenähtud otstarbel. See ei sobi ruumi valgustamiseks. Vahetustöid tohib teha vaid Miele volitatud spetsialist või Miele klienditeenindus.
- ▶ Sellel mikrolaineahjul on 1 valgusallikas energiatõhususe klassiga E.

Lapsed ja majapidamine

- ▶ Hoidke nooremad kui kaheksa-aastased lapsed mikrolaineahjust eemal või kui lubate neil seadet kasutada, siis pideva järelevalve all.
- ▶ Lapsed alates kaheksandast eluaastast tohivad kasutada seadet järelevalveta vaid juhul, kui neile on seadme kasutamine nii selgeks õpetatud, et nad saavad sellega ohutult hakkama. Lapsed peavad oskama märgata ja mõista valest kasutamisest tulenevaid võimalikke ohte.
- ▶ Lapsed ei tohi mikrolaineahju järelevalveta puhastada ega hooldada.
- ▶ Jälgige mikrolaineahju lähedal viibivaid lapsi. Ärge kunagi lubage lastel seadmega mängida.
- ▶ Lämpumisoht! Lapsed võivad mängimisel pakkematerjali (nt kilesse) kinni jääda või selle endale üle pea tõmmata ja lämbuda. Hoidke pakkematerjali lastele kättesaamatus kohas.
- ▶ Põletusohu! Lapse nahk on õrnem ja kõrgete temperatuuride suhtes tundlikum kui täiskasvanul. Mikrolainetega või mikrolaineteta grillimisel lähevad kúpsetuskamber, grilli küttekeha ja seadme uks kuumaks! Ärge lubage lastel mikrolaineahju kasutamise ajal puudutada.

Tehniline ohutus

- ▶ Mikrolaineahju kahjustused võivad ohustada teie turvalisust. Kontrollige, ega mikrolaineahjul pole nähtavaid kahjustusi. Ärge kunagi kasutage kahjustunud seadet.
- ▶ Kui toitejuhe on kahjustunud, tuleb see lasta Miele volitatud spetsialistil välja vahetada, et vältida ohte kasutajale.

Ohutusjuhised ja hoiatused

- ▶ 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 mikrolaineahjust võivad väljuda mikrolained, mis ohustavad kasutajat. Ärge kasutage seadet, kui
 - uks on kõver,
 - uksehinged on lahti,
 - korpusel, uktsel või küpsetuskambri seintel on nähtavad augud või praod.
- ▶ Kokkupuude pinge all olevate ühendustega ning elektrilise ja mehaanilise konstruktsiooni muutmine on teile ohtlik ja võib põhjustada tõrkeid mikrolaineahju töös. Ärge kunagi avage seadme korpust.
- ▶ Mikrolaineahju tüübisildil toodud ühendusandmed (pinge ja sagedus) peavad kindlasti vastama elektrivõrgu andmetele, et seade kahjustada ei saaks. Võrrelge neid andmeid enne ühendamist. Kahtluse korral küsige nõu elektrikult.
- ▶ Harupesad või pikendusjuhe ei paku vajalikku ohutust (tulekahjuoht). Ärge kasutage neid mikrolaineahju ühendamiseks vooluvõrku.
- ▶ Mikrolaineahju elektriohutus on tagatud ainult siis, kui seade on ühendatud nõuetekohaselt paigaldatud maandussüsteemi. On väga oluline seda põhilist turvanõuet täita, et vältida kahjustusi (nt elektrilööki), mille on põhjustanud vigane või puuduv maandus. Kahtluse korral laske elektrikul maja elektrisüsteem üle kontrollida.
- ▶ Ärge paigutage seadet liiga tihedalt vastu kõrvalasuvat mööblit. Korralikuks õhutuseks ja õhuhuimelduseks on seadme ümber nõutav vähemalt 5 cm suurune ning seadme kohal koguni vähemalt 19,5 cm suurune õhuruum.

- ▶ Asjatundmatu remondi tagajärjel võib seade kasutajale ohtlikuks muutuda. Remonttöid tohib teha vaid Miele volitatud spetsialist või Miele klienditeenindus.
- ▶ Kui mikrolaineahju ei paranda Miele volitatud klienditeenindus, kaotab garantii kehtivuse.
- ▶ Remondi või puhastuse ja hoolduse ajaks tuleb mikrolaineahi elektrivõrgust lahutada. Seade on elektrivõrgust lahutatud vaid siis, kui on täidetud üks järgmistest tingimustest:
 - seadme toitepistik on pistikupesast välja tõmmatud.Seadet elektrivõrgust lahutades ärge tõmmake juhtmest, vaid pistikust,
 - maja elektrisüsteemi kaitse on välja lülitatud,
 - maja elektrisüsteemi keeratavad kaitsmed on täiesti välja keeratud.
- ▶ Miele tagab seadme vastavuse ohutusnõuetele vaid juhul, kui kasutatakse originaalvaruosi. Asendage vigased komponendid vaid Miele originaalvaruosadega.
- ▶ Mööbliukse taha paigaldatud mikrolaineahje tohib kasutada ainult avatud mööbliuksega. Ärge sulgege mööbliust, kui seade töötab. Suletud mööbliukse taha koguneb soojus ja niiskus. See võib kahjustada seadet ja ümbritsevat kappi. Sulgege mööbliuks alles siis, kui seade on täiesti maha jahtunud.
- ▶ Üksnes nende mikrolaineahjude puhul, mis on integreeritud tõstetava uksega mööblisse: ärge tõmmake ust alla, kui mikrolaineahi töötab.
- ▶ Mikrolaineahju ei tohi kasutada mittestatsionaarsetes paigalduskohtades (nt laevas).

Otstarbekohane kasutamine

 Grillist põhjustatud põletusoht.

Mikrolaineahi läheb nii mikrolainetega kui ka mikrolaineteta grillimisel kuumaks. Küpsetuskambri, grillküttekeha, küpsetatava toiduaine, tarvikute ja seadme ukse puudutamisel võite end põletada. Pange kuuma küpsetatava toiduaine ahjupanemise või väljavõtmise, samuti kuumas küpsetuskambris tehtavate tööde ajaks paja-kindad kätte.

Ohutusjuhised ja hoiatused

- ▶ Jälgige, et toidud saaksid alati piisavalt läbi kuumutatud. Selleks vajalik aeg oleneb paljudest teguritest, nagu algtemperatuur, kogus, toidu liik ja omadused ning retseptis tehtud muudatused. Toidus olevad võimalikud mikroobid hävinevad alles piisavalt kõrgel temperatuuril ($> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$) ja piisavalt pika aja jooksul ($> 10\text{ min}$). Kui te kahtlete, kas toit saab piisavalt läbi kuumutatud, valige veidi pikem küpsetusaeg.
- ▶ On oluline, et temperatuur jaotuks toidus ühtlaselt ja oleks ka piisavalt kõrge. Keerake või segage toitu, et tagada selle ühtlane kuumutamine, ning järgige kuumutamise, sulatamise, küpsetamise kohta antud tasakaalustusaega. Tasakaalustusaeg on rahunemisaeg, kui temperatuur toidus ühtlaselt jaotub.
- ▶ Arvestage, et mikrolainetega küpsetamisel, kuumutamisel ja sulatamisel on valmimisajad sageli oluliselt lühemad kui pliidiplaadil või küpsetusahjus. Liiga pikk sisselülitusaeg võib toitu liigselt kuivatada või põhjustada isegi toidu süttimist. See kujutab endast tuleohtu. Tuleohtu kujutab endast ka leiva, saiakeste, lillede või maitsetaimede liiga pikaajaline kuivatamine. Ärge kuivatage neid esemeid mikrolaineahjus!
- ▶ Seemnete, kirsikivide või geeliga täidetud padjad ja muud sarnased esemed võivad süttida ka siis, kui need võetakse pärast soojendamist mikrolaineahjust välja. Ärge soojendage neid seadmes. Tuleoht!
- ▶ Mikrolaineahi ei sobi tarbeesemete puhastamiseks ega desinfitseerimiseks. Tekivad kõrged temperatuurid ja esemete väljavõtmisel on põletusoht. Tuleoht!
- ▶ Mikrolaineahi võib puuduva toiduaine või vale täitmise tõttu kahjustuda. Seetõttu ärge kasutage seadet nõude eelsoojendamiseks või maitsetaimede ja muu sarnase kuivatamiseks.
- ▶ Lülitage mikrolaineahi sisse alles siis, kui toiduaine või pruunistusnõu asetseb juba küpsetuskambris, ja kasutage seda vaid sisseasetatud pöördalusel.

▶ Suletud anumates ja pudelites tõuseb kuumutamisel rõhk, mis võib põhjustada purunemise. Ärge kunagi soojendage toite või vedelikke suletud nõudes ega pudelites.

Enne eemaldage lutipudelilt kork **ja** lutt.

▶ Toidu soojendamisel tekib soojus otse toidus ja seetõttu on nõu külmem. Nõu soojeneb vaid toidult soojuse ülekandumise tõttu. Toidu väljavõtmisel kontrollige, kas see on soovitud temperatuuriga.

Ärge otsustage nõu temperatuuri järgi! **Eriti tähelepanelikult jälgige temperatuuri beebitoidu soojendamisel!** Pärast soojendamist segage beebitoitu korralikult või raputage seda ja seejärel maitske, kas see on sobiva temperatuuriga, et see beebit ei kõrvetaks.

▶ Vedelike keetmisel, eriti mikrolaineahjus järelkuumutamisel võib juhtuda, et keemistemperatuur on saavutatud, kuid tüüpilisi keemismulle ei teki. Vedelik ei lähe ühtlaselt keema. See niinimetatud keemispunkti nihkumine võib nõu väljavõtmisel või raputamisel vallandada äkilise mullide tekke ja põhjustada järsu plahvatusliku ülekeemise. Põletusoht! Õhumullide teke võib olla nii tugev, et seadme uks võib iseenesest avaneda. Vigastus- ja kahjustusoht! Segage vedelikku enne kuumutamist/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.

▶ Kui toit hakkab küpsetuskambris suitsema, jätke seadme uks kinni, et lämmatada võimalikke leeke.

Katkestage kasutamine - lülitage mikrolaineahi välja ja eemaldage toitepistik pesast.

Avage uks alles siis, kui suits on kadunud.

▶ Õlid ja rasvad võivad ülekuumenemisel süttida. Õli ja rasvaga töötades ärge jätke mikrolaineahju mingil juhul järelevalveta. Ärge kasutage seadet frittimiseks. Ärge kasutage põleva õli ja rasva kustutamiseks mingil juhul vett. Lülitage seade välja ja lämmatage leegid; selleks hoidke uks suletuna.

▶ Sisselülitatud mikrolaineahju läheduses asuvad süttivad esemed võivad kõrge temperatuuri tõttu süttida. Ärge kunagi kasutage seadet ruumide kütmiseks.

Ohutusjuhised ja hoiatused

- ▶ Kui kasutate toiduvalmistamisel alkohoolseid jooke, arvestage, et alkohol aurustub kõrgel temperatuuril. Aur võib kuumadel pindadel süttida. Ärge kunagi kuumutage lahjendamata alkoholi. Tuleoht!
- ▶ Toidud, mida hoitakse küpsetuskambris soojas või hoiustatakse seal, võivad ära kuivada ja eralduv niiskus võib põhjustada mikrolaineahju korrosiooni. Samuti võivad kahjustuda juhtpaneel, tööplaadid või ümbritsev kapp. Seepärast katke toidud kinni.
- ▶ Kui küpsetuskambri roostevabast terasest seinale satub keedu-soola sisaldavat toitu või vedelikku, eemaldage see kohe hoolikalt, et vältida korrosiooni teket.
- ▶ Küpsetuskamber on pärast kasutamist kuum. On põletusoht! Puhastage küpsetuskambrit ja tarvikuid kohe, kui need on jahtunud. Liiga pikk ootamine raskendab puhastamist ja äärmuslikul juhul muudab selle võimatuks. Tugev määrdumine võib teatud asjaoludel mikrolaineahju kahjustada ning põhjustada koguni ohtlikke olukordi. Tuleoht!
Palun järgige peatükis „Puhastamine ja hooldus” toodud juhiseid.
- ▶ Tuleoht! Mikrolainerežiimil kasutamiseks sobimatud plastnõud võivad hävineda ja mikrolaineahju kahjustada. Ärge kasutage metallist anumaid, fooliumit, metallkattega söögiriistu ega nõusid, pliid sisaldavat kristallklaasi, kõrgema äärega kausse, temperatuuritundlikke plastnõusid, puitnõusid, metallklambreid, plast- või paberklambreid, mille sees on traat, plasttopse, mille alumiiniumkate ei ole täielikult eemaldatud (vt peatükki “Soovitused mikrolainerežiimil kasutatavate nõude kohta”).
Nende esemete kasutamisel võivad nõud kahjustuda või põhjustada tuleohu.
- ▶ Ühekordselt kasutatavad plastnõud peavad olema peatükis “Juhi- sed nõude kasutamise kohta mikrolainetega / Plast” toodud omadustega.
Ärge jätke mikrolaineahju järelevalveta, kui kuumutate või valmistate toiduaineid ühekordselt kasutatavates plastist, paberist või muust süttivast materjalist nõudes.

▶ Termopakendid sisaldavad muu hulgas õhukest fooliumikihti. See peegeldab mikrolaineid tagasi. Mikrolained võivad paberikihti sedavõrd tugevalt kuumutada, et see süttib.

Ärge soojendage mikrolaineahjus toite, mis on pakitud termopakenditesse, näiteks grillitud kana termokotis.

▶ Kui kuumutate mikrolaineahjus kooreta mune, võib munarebu pärast küpsetamist kõrgsurvel välja pritsida. Torgake munarebusse eelnevalt mitu auku.

▶ Kui kuumutate mikrolaineahjus koorega mune, lähevad need lõhki, ka pärast küpsetuskambri väljavõtmist. Keetke koorega mune vaid spetsiaalses nõus.

Ärge soojendage kõvaks keedetud mune mikrolaineahjus.

▶ Kui kuumutate 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.

▶ Õõnsate käepidemete ja kaanenuppudega nõud ei ole mikrolaine-režiimil kasutamiseks sobilikud. Õõnsustesse võib sattuda niiskus, nii et tekib kõrge rõhk, mis paneb õõnsad kehad lõhkema (erandiks on piisava õhutusega õõnsused). Ärge kasutage toiduvalmistamiseks selliseid nõusid.

▶ Elavhõbe- või vedeliktermomeetrid ei sobi kõrgete temperatuuride jaoks ja purunevad kergesti.

Toidu temperatuuri kontrollimiseks katkestage seadme töö. Toidu temperatuuri mõõtmiseks kasutage sobivat spetsiaalset toidu-termomeetrit.

▶ Aurupuhasti aur võib sattuda mikrolaineahju pinge all olevatele osadele ja põhjustada lühise. Ärge kasutage seadme puhastamiseks mingil juhul aurupuhastit.

Roostevabast terasest pindade puhul kehtib alljärgnev:

▶ Pind on kriimustustundlik. Isegi magnetid võivad põhjustada kriimustusi.

Ohutusjuhised ja hoiatused


Tarvikud

- ▶ Kasutage eranditult vaid Miele originaaltarvikuid. Kui paigaldate seadmele muid tarvikuid, kaotate õiguse garantiile, tootmisgarantiile ja/või tootevastutusele.
- ▶ Miele annab pärast teie mikrolaineseadme seeriatootmise lõppu kuni 15-aastase, kuid mitte lühema kui 10-aastase tarnegarantii talitlust säilitavatele varuosadele.
- ▶ Kaasasolev rest ja gurmeeplaat on spetsiaalselt kohandatud mikrolainete lainepikkusele ning seega saab neid kasutada nii mikrolainetega kui mikrolaineteta režiimil grillimiseks. Aga koos ei tohiks neid kasutada, sest see kahjustab gurmeeplaati. Asetage gurmeeplaat alati otse pöördalusele.
- ▶ Gurmeeplaat läheb väga kuumaks. Seetõttu võtke plaadist kinni vaid pajakinnastega. Asetage plaat kuumakindlale alusele. Rest läheb grillimisel (mikrolainetega ja mikrolaineteta) kuumaks. Põletusoht!
- ▶ Ärge kasutage gurmeeplaati koos kauplustes müüdava mikrolaineahjukindla kattega, sest kate muutuks liiga kuumaks.

Enne esmakordset kasutamist

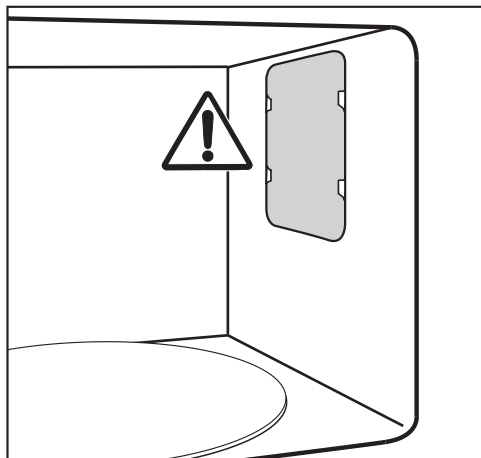
Laske lahti pakitud seadmel enne selle kasutuselevõttu pärast transportimist ligikaudu 2 tundi toatemperatuuril seista.

Selle aja jooksul ühtlustub seadme temperatuur ümbritseva temperatuuriga. See on väga tähtis seadme elektroonika edasise töö jaoks.

 Pakkematerjalist põhjustatud lämbumisoht.


Lapsed võivad mängimisel pakkematerjali (nt kilesse) kinni jääda või selle endale üle pea tõmmata ja lämbuda. Hoidke pakkematerjali lastele kättesaamatus kohas.

- Seadme lahtipakkimisel eemaldage kogu pakkematerjal ning ka korpuse kaitsekile.



Ärge eemaldage küpsetuskambris olevat mikrolainete väljumisava katet ega ukse siseküljelt fooliumi.

- Kontrollige, ega seadmel pole kahjustusi.

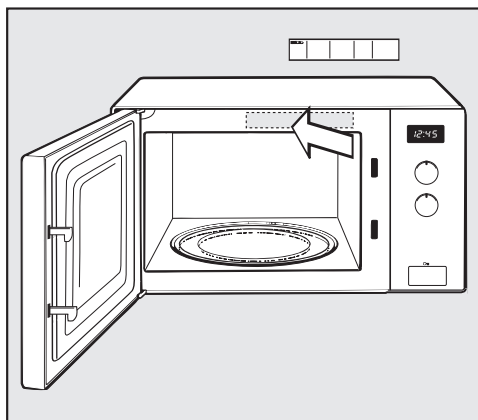
 Katkisest seadmest põhjustatud oht tervisele.

Katkisest sisselülitatud mikrolaineahjust võivad väljuda mikrolained, mis ohustavad kasutajat.

Ärge kasutage mikrolaineahju, kui

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

- Puhastage küpsetuskambrit ja tarvikuid niiske lapi ja sooja veega.



- Kinnitage kaasasolev lühijuhend nii, et te ei sulgeks sellega õhuavasid.

Paigaldamine ja ühendamine

Mikrolaineahju paigaldamisel jälgige, et seadme tagaküljel ja seadme põhja all asuvad õhutusavad ei oleks takistatud.

Seetõttu ärge pange õhutusavade peale ega seadme põhja ja paigalduspinna vahele mingeid esemeid.

Paigalduskoha kõrgus peab olema vähemalt 85 cm.

Mikrolaineahju saab paigutada tööpinna peale.

Korralikuks õhutuseks ja õhuelemluseks on seadme ümber nõutav vähemalt 5 cm suurune ning seadme kohal koguni vähemalt 19,5 cm suurune õhuruum.

Ärge paigutage seadet liiga tihedalt vastu kõrvalasuvat mööblit.

Kui mikrolaineahjud on paigaldatud suletud mööbliukse taha, võivad sinna koguneda soojus ja niiskus. See võib kahjustada seadet ja ümbritsevat kappi.


Mikrolaineahje tohib kasutada ainult avatud mööbliuksega.

Ärge sulgege mööbliust, kui seade töötab.

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

Mikrolaineahjud, mis on integreeritud töstetava uksega mööblisse: ärge tõmmake ust alla, kui mikrolaineahi töötab.

Elektriühendus


 Katkisest seadmest põhjustatud vigastusoht.

Veenduge enne ühendamist, et seade pole kahjustunud.

Ärge mitte kunagi võtke katkist seadet kasutusele.

Seade on toitejuhtme ja pistikuga varustatuna ühendusvalmis.

Veenduge, et kaitsemaandusega pistikupesa on igal ajal vabalt ligipääsetav. Kui see ei ole võimalik, veenduge, et iga pooluse jaoks on olemas lahklüliti.

 Ülekuumenemisest tingitud tuleoht.

Seadme kasutamine harupesade või pikendusjuhtmetega võib põhjustada juhtme ülekoormust.

Samuti ei tohi seadet käitada niinimetatud säästupistikutega, kuna siis on energia juurdevool seadmesse vähenenud ja seade võib liigselt soojeneda.

Ohutuse huvides ärge kasutage harupesi ega pikendusjuhtmeid.

Ühendage seade originaaljuhtmega vahetult ja ilma vaheelementideta.

Elektrivõrk peab vastama standardile VDE 0100 ja kohalikele eeskirjadele.

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

Vajalikud ühendusandmed leiate tüübisildilt, mis asetseb seadme esipaneeli siseküljel või seadme tagaküljel.

Võrrelge tüübisildi andmeid elektrivõrgu andmetega. Need peavad kokku lange-ma.

Kahtluste korral küsige nõu elektrikult.

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

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

Teie panus keskkonna heaks

Pakendi suunamine jäätme- käitlusesse

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

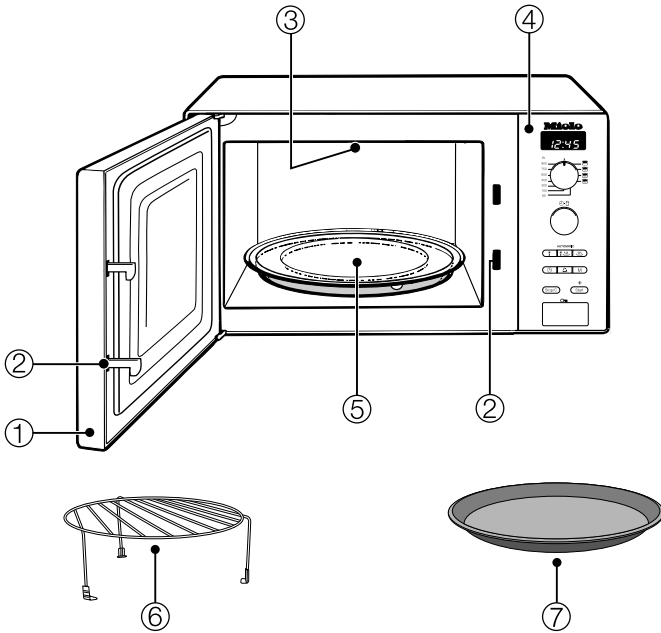
Pakendi tagastamine materjaliringlusse säästab toorainet. Kasutage materjalipõhiseid väärtuslike materjalide kogumispunkte ja tagastusvõimalusi. Transpordipakendid võtab tagasi Miele edasimüüja.

Vana seadme utiliseerimine

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



Selle asemel kasutage elektri- ja elektroonikaseadmete tasuta äraandmiseks ja taaskasutusse suunamiseks ametlikke kogumis- ja tagastuspunkte kohaliku omavalitsuse, edasimüüja või Miele juures. Võimalike isikuandmete kustutamise eest äravisatavast 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.



- ① Uks
- ② Ukselukk
- ③ Grill
- ④ Juhtimisala
- ⑤ Pöördalus
- ⑥ Grillrest
- ⑦ Gurmeeplaat

Kaasasolevad tarvikud

Grillrest

Grillrest sobib kasutamiseks nii mikrolainega kui ka mikrolaineta töörežiimidel, aga **mitte** üksnes mikrolainega režiimil.

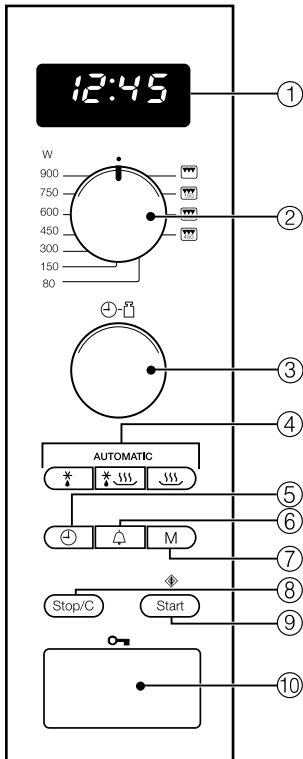
Selleks et grillrest ei jääks ainult mikrolainega režiimil kogemata seadmesse, ei tohi seda küpsetuskambris hoida.

Gurmeeplaat

See kujutab endast ümmargust, mittenakkuva kattekihiga grillplaati. Selle gurmeeplaadi abil saate lühikese ajaga valmistada magusaid või soolaseid suupisteid, aga ka väikeseid roogi.

Nõuanne: Seda ja teisi tarvikuid saate tellida Miele veebipoest.

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



- ① Ekraan kellaaja ja kasutusinfo kuvamiseks
- ② Mikrolainevõimsuse, grilli ja kombiprogrammi valikunupp
- ③ Aja ja kaalu sisestamise pöördnupp
- ④ Automaatprogrammid
- ⑤ Kellaage
- ⑥ Taimer
- ⑦ 1- kuni 3-etapilise programmi salvestuskoht
- ⑧ Stoppnupp / kustutamisnupp
- ⑨ Nupp Start / pluss üks minut / kiirstart (programmeeritav)
- ⑩ Ukseavaja

Talitluse kirjeldus

Mikrolaineahjus on magnetron. See muundab elektri elektromagnetlaineteks – mikrolaineteks. Lained jaotuvad küpsetuskambris ühtlaselt ning lisaks peegelduvad need küpsetuskambri metallseintelt. Nii pääsevad mikrolained igast küljest toiduainele ligi ja selle sisse. Pöördaluse juurdelülitamisega jaotuvad mikrolained optimaalselt.

Selleks et mikrolained jõuaksid toiduni, peavad nõud mikrolaineid läbi laskma. Mikrolained läbivad portselani, klaasi, pappi ja plasti, aga mitte metalli. See-tõttu ärge kasutage metallnõusid ega nõusid, kus on kasutatud metalli, nt metalli sisaldava kaunistusega nõusid. Metall peegeldab mikrolaineid ja tekkida võivad sädemed. Mikrolained ei neeldu.

Mikrolained tungivad otse läbi sobiva nõu toiduainesse. Kuna toiduaine koosneb paljudest väikestest molekulidest, hakkavad molekulid, eelkõige veemolekulid kõrge sagedusega võnkuma ning koguni 2,5 miljardit korda sekundis. Seeläbi tekib soojus. Kõigepealt tekib see toiduaine pealmises kihis ning liigub siis sissepoole. Mida rohkem vett toiduaine sisaldab, seda kiiremini see soojeneb või küpseb.

Seega tekib soojus otse toiduaines. Nii on sellel järgmised eelised:

- mikrolainefunktsiooniga saab toite valmistada üldiselt ilma vedelikuta või rasvaineta või vähese vedeliku või rasvainega;
- sulatamine, kuumutamine, valmistamine on kiirem kui tavalise pliidiplaadi või ahju abil;
- toitained, nagu vitamiinid ja mineraalained säilivad suures osas;
- toiduaine loomulik värv ja iseloomulik maitse peaaegu ei muutu.

Mikrolainete tekitamine peatub, kui kasutamine katkestatakse või seadme uks avatakse. Kasutamise ajal pakub suletud ja korras uks piisavalt kaitset mikrolainete eest.

Tänu mikrolainele sulavad, kuumenevad või küpsevad toiduained lühikese ajaga.

Saate mikrolaineahju kasutada järgmisel viisil:

- saate toiduaineid mikrolainevõimsuse ja aja sisestamisega kas sulatada, kuumutada või küpsetada;
- saate sügavkülmutatud valmistoite sulatada ja seejärel kuumutada või küpsetada;
- mikrolaineahju saab kasutada veel ka näiteks pärmitaina kergitamiseks, šokolaadi ja või ning ka želatiini sulatamiseks, koogiglasuuri valmistamiseks ning väikeste puuvilja-, aedvilja- ja lihakooste hoidistamiseks.

Töörežiimid

Mikrolaineahju kasutamine üksi

See töörežiim sobib sulatamiseks, kuumutamiseks ja küpsetamiseks.

Grillimine

on ideaalne lameda grillitava toiduaine, nt steigi või vorstikeste grillimiseks.

Mikrolaine ja grillimise kombirežiim

on ideaalne üleküpsetamiseks ja ülepruunistamiseks. Mikrolaine küpsetab, grill pruunistab.

Automaatprogrammid

Kasutada saab järgmisi automaatprogramme:

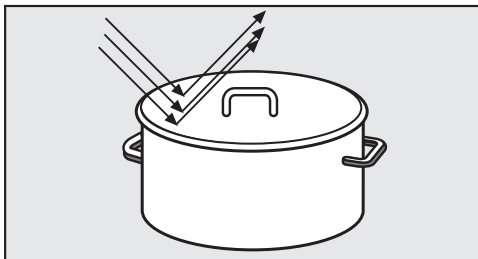
- viis sulatusprogrammi (☼: Ad 1 kuni Ad 5),
- neli küpsetusprogrammi sügavkülmutatud toiduainetele (☼ ☹☹: AC 1 kuni AC 4),
- ja kaheksa küpsetusprogrammi värskele toiduainetele (☹☹: AC 1 kuni AC 8).

Need programmid olenevad kaalust ning seetõttu peate sisestama toiduaine kaalu.

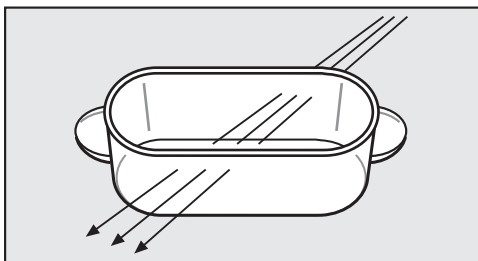
Toiduaine kaalu võidakse kuvada grammides (g) või naeltes (lb) (vt peatükki “Seadme seadistuste muutmine”).

Juhised nõude kasutamise kohta mikrolainetega

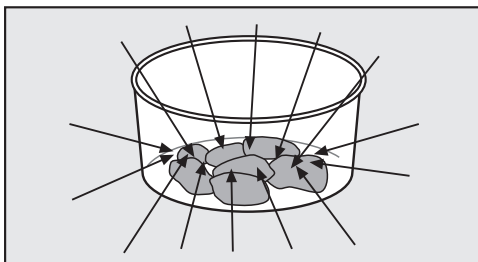
Mikrolained



- peegelduvad metallilt.



- läbivad klaasi, portselani, plasti ja pappi.



- neelduvad toiduaines.

⚠ Sobimatutest nõudest põhjustatud tuleoht.

Mikrolainerežiimil kasutamiseks sobimatud nõud võivad hävineda ja mikrolaineahju kahjustada.

Järgige nõude kohta antud juhiseid.

Materjal ja kuju

Kuumutus- ja valmistusaega mõjutavad kasutatavate nõude materjal ja kuju.

Hea tulemuse annavad ümmargused ja ovaalsed madalad nõud. Sellistes nõudes kuumutatakse toiduaineid ühtlasemalt kui kandilistes.

⚠ Õõnsatest käepidemelementidest ja kaanenuppudest põhjustatud vigastusohu.

Õõnsustega nõude kasutamisel, millesse võib sattuda niiskus, on oht rõhu tekkeks koos õõnsuse plahvatuslaadse hävinemisega.

Ärge kasutage õõnsate käepidemelementide ja kaanenuppudega nõusid, v.a juhul, kui õõnsused on piisava õhuvahetusega.

Metall

Mikrolaineseadmesse ei sobi metallanumad, foolium, söögiriistad, aga ka nõud, millel on metallkate (dekoor, nt kullatud äär, koobaltsinine). Metall peegeldab mikrolaineid ja takistab seega küpsemist.

Ärge kasutage plasttopse, millel on alumiiniumkaas täielikult eemaldamata.

Erandid:

- fooliumkarpides valmistoite võib seadmes sulatada ja kuumutada. Oluline: eemaldage karbilt kate ning asetage karp küpsetuskambri seintest vähemalt 2 cm kaugusele. Toitu kuumutatakse vaid ülalt. Kui võtate toidu fooliumkarbist välja ja panete mikrolainega kasutamiseks sobivasse nõusse, jaotub soojus üldjoontes ühtlasemalt.

Juhised nõude kasutamise kohta mikrolainetega

Fooliumkarpide kasutamisel võib tekkida särinat ja sädemeid, seepärast ärge pange neid restile.

- Fooliumitükk

Erineva suurusega lihatükkide, nt linnuliha puhul saavutate ühtlase sulamise, kuumutamise või küpsemise, kui katate lamedamad osad viimasteks minutiteks väikeste fooliumitükkidega.

Foolium peab küpsetuskambri seinest vähemalt 2 cm eemal olema. See ei tohi seintega kokku puutuda!

- Metallvardad, -klambrid

Neid metallosi võite kasutada, kui lihatükk on oluliselt suurem kui metall.

Nõude glasuurid, värvid

Mõned nõude glasuurid ja värvid sisaldavad metalli. Seepärast ei sobi need nõud mikrolainetele.

Klaas

Tulekindel klaas ja keraamiline klaas sobivad väga hästi.

Kristallklaas sisaldab enamasti pliid ning võib mikrolaineahjus puruneda. Seepärast ei sobi see mikrolainetele.

Portselan

Portselannõud sobivad väga hästi.

Aga neil ei tohi olla metalldekoori, nt kuldrante, ega õõnsaid käepidemeid.

Savinõud

Maalingutega savinõude puhul peab muster olema kaetud glasuuriga.

Savinõud võivad muutuda kuumaks. Pange pajakindad kätte.

Puitnõud

Puidus sisalduv vesi aurustub küpsetamise ajal. Puit kuivab ära ja sellesse tekivad praod. Seepärast ei sobi puitnõud mikrolainetele.

Plast

⚠️ Kuumatundliku plasti põhjustatud kahjud.

Plastnõud peavad olema kuuma-kindlad ja taluma vähemalt 110 °C temperatuuri. Muidu nõud deformeeruvad ja plast võib moodustada toiduga ühendeid.

Kasutage plastnõusid ainult mikrolaine töörežiimil.

Erikaupluses on saadaval ka spetsiaalsed mikrolaine-kindlad plastnõud. Melamiinist plastnõud ei sobi kasutamiseks. Need neelavad energiat ja muutuvad seetõttu kuumaks. Seetõttu selgitage ostmisel välja, millisest materjalist plastnõud on valmistatud. Vahtplastist, nt penoplastist nõusid võite kasutada toitude lühiajaliseks soojendamiseks.

Saate plastist küpsetuskotti selle sisu soojendamiseks ja küpsetamiseks kasutada, kui koti eelnevalt augustate. Aukudest pääseb aur välja. Nii ei tõuse kotis rõhk ja kott ei lõhke.

Juhised nõude kasutamise kohta mikrolainetega

Lisaks on olemas spetsiaalsed auru-
küpsetuskotid, mida ei pea augustama.
Palun järgige pakendil toodud juhiseid.


 Sobimatutest materjalidest
põhjustatud tuleoht.

Metallklambrid ja plast- või paber-
klambrid, mille sees on traat, võivad
süttida.

Vältige neid klambreid.

Ühekordselt kasutatavad nõud

Ühekordselt kasutatavad plastnõud
peavad olema peatükis “Plast” toodud
omadustega.

 Sobimatutest nõudest põhjus-
tatud tuleoht.

Plastist, paberist või muudest põle-
vatest materjalidest ühekordselt ka-
sutatavad nõud võivad süttida.

Ärge jätke seadet järelevalveta, kui
kuumutate või küpsetate toiduaineid
ühekordselt kasutatavates plastist,
paberist või muust süttivast materja-
list nõudes.

Keskkonna huvides vältige ühekordselt
kasutatavaid nõusid.

Nõude katsetamine

Kui te ei ole kindel, kas klaas-, savi- või
portselannõud sobivad mikrolainega
kasutamiseks, siis saate seda järgmiselt
kontrollida:

- Asetage tühi nõu küpsetuskambri
keskele.
- Sulgege uks.
- Keerake võimsuse valikunupp 900 va-
tile.
- Valige aja valikunupuga 30 sekundit.
- Vajutage nuppu Start.

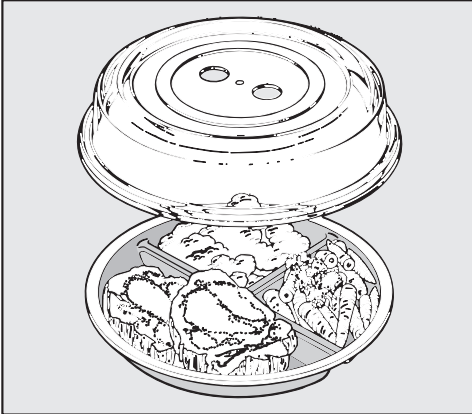
Kui kuulete selle testi ajal särinat,
mida saadavad sädemed, lülitage ahi
kohe välja (vajutage kaks korda nup-
pu Stop/C)! Nõud, mis vallandavad
sellise reaktsiooni, ei sobi mikro-
lainega kasutamiseks. Kahtluste kor-
ral küsige nõude tootjalt või tarnijalt,
kas nõud on mikrolainega kasu-
tamiseks sobivad.

Selle katsega ei saa kontrollida, kas
käepidemete õõnsused on piisava
õhuvahetusega.

Juhised nõude kasutamise kohta mikrolainetega

Kate

- takistab veeauru liigset eraldumist, eelkõige pikemal kuumutamisel;
- aeglustab toidu kuumenemist;
- takistab toitide kuivamist;
- väldib küpsetuskambri määrdumist.



- Seepärast katke toidud mikrolainerežiimil mikrolaineahjukindla kattega.

Vastavaid katteid saab osta kauplusest.

Katte asemel võite kasutada ka mikrolaineahjukindlat läbipaistvat toidukilet. Tavaline toidukile võib deformeeruda ja kuumuse tõttu toiduga ühendeid moodustada.

⚠ Kuumatundliku plasti põhjustatud kahjud.

Katte materjal kannatab reeglina temperatuure kuni 110 °C (vt tootja andmed). Kõrgematel temperatuuridel võib plast deformeeruda ja moodustada toiduga ühendeid.

Seetõttu kasutage katet vaid mikrolaineahjus ja sealgi ainult mikrolainega režiimil ilma gurmeeplaadita.

⚠ Kinnikaetud avadest põhjustatud kahjustused.

Kui nõu läbimõõt on väike, võib juhtuda, et kate sulgeb nõu tihedalt ning veeaur ei saa katte küljel asuvatest avadest väljuda. Kate kuumeneb üle ja võib sulada.

Jälgige, et kate ei sulgeks nõud tihedalt.

Ärge kasutage **katet**, kui

- kuumutate paneeritud toitu;
- toitule peab tekkima koorik, nt röstsaia,
- kasutate gurmeeplaati.

⚠ Tõusvast rõhust põhjustatud plahvatusoht.

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

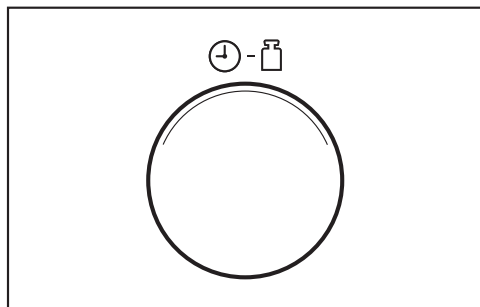
Ärge kunagi soojendage toite või vedelikke suletud nõudes ega pudelites, näiteks beebitoiduga klaaspurke. Enne avage anum. Enne eemaldage lutipudelilt kork ja lutt.

Esmakordne kasutuselevõtt

Kellaaja sisestamine

- Ühendage seade elektrivõrku.

Tegeliku kellaaja sisestamiseni vilgub näidikul 12:00 ja sümbol ⌚. Vahepeal jookseb aeg alates 12:00-st, sest kell hakkab tööle kohe pärast võrku ühendamist.



- Tundide sisestamiseks keerake kellaaja valikunuppu.
- Vajutage nuppu ⌚.
- Seejärel keerake minutite sisestamiseks kellaaja valikunuppu.
- Sisestuse kinnitamiseks vajutage nuppu ⌚ või oodake mõni sekund.

Sisestatud aeg aktiveeritakse. Koolon tundide ja minutite vahel vilgub.

Kellaaja muutmine

- Vajutage nuppu ⌚.

Näidikul vilgub sümbol ⌚ ning tegelik tund süttib mõneks sekundiks.

- Selle aja jooksul muutke tunninäitu aja valikunupu abil.
- Kinnitamiseks vajutage nuppu ⌚ või oodake mõni sekund.

Sümbol ⌚ vilgub ning tegelikud minutid süttivad mõneks sekundiks.

- Selle aja jooksul muutke minutinäitu aja valikunupu abil.
- Kinnitamiseks vajutage nuppu ⌚ või oodake mõni sekund.

Kellaaja väljalülitamine

- Hoidke nuppu ⌚ all, kuni näidik muutub tumedaks.

Kui hoiate nuppu ⌚ all, kuvatakse näidikul uuesti kellaag.

Öise väljalülituse kasutamine

Saate seadistada seadme nii, et kellaajanäit lülitub öösiti ajavahemikus 23–4 automaatselt välja.

Öise **väljalülituse** sisselülitamine:

- Hoidke nuppu Stop/C all ning lisaks vajutage nuppu ⌚.

Näidikul kuvatakse *ON*. Seade on jätkuvalt kasutusvalmis.

Öise **väljalülituse** väljalülitamine:

- Hoidke nuppu Stop/C all ning lisaks vajutage nuppu ⌚.

Näidikul kuvatakse *OFF*.

Ukse avamine

- Ukse avamiseks vajutage nuppu .

Kui mikrolaineahi töötab, siis ukse avamisel töö katkestatakse.

Nõude asetamine küpsetuskambrisse

Kõige parem on asetada nõud küpsetuskambri keskele.

Pöördalus

Tänu pöördalusele saab toiduainet ühtlaselt sulatada, kuumutada või küpsetada.

Kasutage seadet ainult paigaleasetatud pöördalusega.

Pöördalus hakkab igal kasutuskorral automaatselt pöörlema.

Ärge sulatage, kuumutage ega küpsetage toiduainet otse pöördalusel. Jälgige, et nõu poleks suurem kui pöördalus.

Võimalusel segage aeg-ajalt või kasutage vormi, milles toiduaine soojeneb ühtlaselt.

Ukse sulgemine

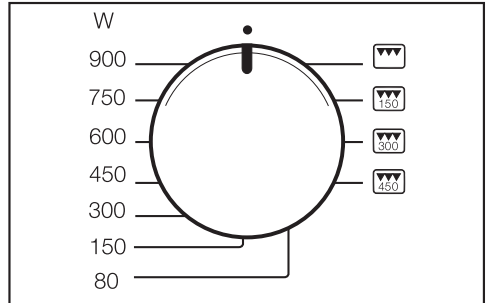
- Vajutage uks kinni.

Kui uks käimasoleva kasutuskorra ajal avatakse, vajutage kasutuskorra jätkamiseks nuppu Start.

Kui uks ei ole korralikult kinni, ei hakka seade tööle.

Kasutuskorra alustamine

Mikrolainevõimsuse ja aja saate valida vastavat valikunuppu keerates.



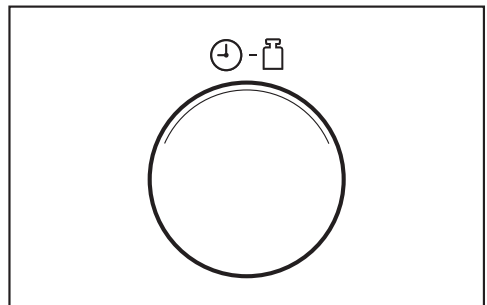
- Keerake võimsuse valikunupp soovitud mikrolainevõimsusele.

Näidikul süttivad  ja mikrolainevõimsus. 0:00 vilgub.

Saate valida 7 võimsusastme vahel. Mida suurem võimsus, seda rohkem mikrolaineid toiduaineni jõuab.

Toite, mida ei saa kuumutamise või küpsetamise ajal segada ega keerata või mille koostisained on väga erinevad, kuumutage väikesel mikrolainevõimsusel.

Ainult nii jaotub soojus ühtlaselt. Valmistusaeg on küll pikem, aga nii saate soovitud küpsetustulemuse.



- Seadistage vajalik aeg aja valikunupuga.

Valitud aeg kuvatakse ekraanil.

Kasutamine

Saate kestuse valida vahemikus 10 sekundit ja 90 minutit. Erand: kui valite suurima mikrolainevoimsuse, saate kestuseks seadistada kuni 15 minutit. Edasise täisvoimsusel kasutamise korral võidakse võimsust vähendada 600 vattini, mida kuvatakse ka ekraanil (ülekuumenemiskaitse).

Vajalik aeg sõltub

- toidu algtemperatuurist. Otse külmikust võetud toidud vajavad pikemat kuumutus- ja küpsetusaega kui toatemperatuuril toidud;
- toidu liigist ja omadustest. Värske aedvili sisaldab rohkem vett kui seisnud aedvili ning vajab seega lühemat valmistusaega;
- segamise või keeramise sagedusest. Sagedasel segamisel või keeramisel jaotub soojus ühtlasemalt ja toit vajab seega lühemat valmistusaega;
- toidu kogusest.

Rusikareegel: topeltkogus – peaaegu topeltaeg

Väikeste toidukoguste puhul lüheneb vastavalt ka valmistusaeg;

- nõude kujust ja materjalist.

- Kasutuskorra alustamiseks vajutage nuppu Start.

Küpsetuskambri valgustus süttib.

Saate kasutuskorda alustada alles siis, kui seadme uks on suletud.

Teade “door”

Teade door näidikul tuletab meelde, et seadet ei tohi ilma küpsetatava toiduaineta käivitada.

Mikrolaineahi võib puuduva toiduaine tõttu kahjustuda.

Kui vajutate nuppu Start, nii et ust pole eelnevalt avatud, kuvatakse näidikul teade **door**. Kuna ust pole pikema aja jooksul (ligikaudu 20 minutit) avatud, pole seadmes tõenäoliselt toitu. Start on senikaua blokeeritud, kuni uks avatakse.

Kasutuskorra katkestamine/jätkamine

Saate **kasutuskorra** igal ajal . .

. . . **katkestada**:

- Vajutage nuppu Stop/C või avage seadme uks.

Aeg peatatakse.

. . . **uuesti käivitada**

- Sulgege uks ja vajutage nuppu Start. Kasutuskord jätkub.

Sisestatud andmete muutmine

Kui te pärast kasutuskorra alustamist avastate, et . .

. . . valitud **mikrolainevoimsus** on liiga suur või liiga väike:

- valige uus mikrolainevoimsus.

. . . sisestatud **aeg** on liiga lühike või liiga pikk:

- katkestage kasutuskord (vajutage üks kord nuppu Stop/C), sisestage aja valikunupuga uus aeg ning jätkake kasutuskorda (vajutage nuppu Start),

või teise võimalusena:

- kui vajutate kasutuskorra ajal nuppu Start, pikeneb valmistusaeg iga Start-nupu vajutusega ühe minuti võrra (erand: suurima mikrolainevoimsuse korral 30 sekundi võrra).

Kasutuskorra kustutamine

- Vajutage kaks korda nuppu Stop/C.

Pärast lõppenud kasutuskorda

Pärast lõppenud kasutuskorda kõlab helisignaal. Küpsetuskambri valgustus kustub.

Pärast programmi lõppu kõlab esimese 20 minuti jooksul iga 5 minuti järel lühike meeldetuletussignaal.

- Kui tahate signaaltoonil eelnevalt välja lülitada, vajutage nuppu Stop/C.

Automaatne soojashoidmine

Automaatne soojashoidmine lülitub automaatselt sisse, kui vähemalt 450-vattise küpsetuskorra lõppemist jääb üks suletuks ja ühtegi nuppu ei vajutata. Siis lülitub automaatne soojashoidmine umbes 2 minuti möödumisel 80 vati juures kuni 15 minutiks sisse.


Näidikul süttivad , 80 W ja H:H.

Kui avate automaatse soojashoidmise ajal ukse või vajutate nuppu või valikunuppu, siis see toiming katkestatakse.




Automaatset soojashoidmist ei saa eraldi seadistada.


Selle funktsioonivaliku saate tühistada (vt peatükki "Seadme seadistuste muutmise").

Kiirstart (programmeeritav)

Piisab nupu Start/ vajutamisest, et seade hakkaks maksimaalsel võimsusel tööle.

Saate valida kolme salvestatud aja vahel:



- 30 sek: vajutage 1 x nuppu Start / 
- 1 min: vajutage 2 x nuppu Start / 
- 2 min: vajutage 3 x nuppu Start / 


Kui vajutate nuppu Start/ neli korda järjest, hakkab jälle jooksma esimene salvestatud aeg jne.

Kui vajutate kasutuskorra ajal nuppu Start, pikeneb valmistusaeg iga Start-nupu vajutusega 30 sekundi võrra.

Aegade programmeerimine

Saate salvestatud aegu muuta.

- Valige nupuga Start/ vastav salvestuskoht (vajutage 1x, 2x või 3x) ning hoidke nuppu Start/ all.
- Samal ajal muutke aja valikunupuga aega (kuni 15 minutit).

Kui lasete nupu Start/ lahti, kulgeb muudetud programm lõpuni.

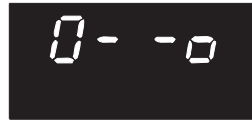
Voolukatkestuse korral teie programmeeritud ajad kustutatakse ning te peate need uuesti sisestama.

Kasutuslukk

Kasutuslukk takistab seadme tahtmatut käivitamist.

Kasutusluku sisselülitamine

- Hoidke nuppu Stop/C all, kuni kostab signaal ning näidikul kuvatakse võtmesümbol:



Veidi aja möödudes võtmesümbol kustub.

Kui vajutate ükskõik millist nuppu, pöördnuppu või valikunuppu, kuvatakse jälle võtmesümbol.

Pärast voolukatkestust tuleb kasutuslukk uuesti sisse lülitada.

Kasutusluku tühistamine


- Kui soovite kasutusluku tühistada, hoidke nuppu Stop/C jälle all, kuni kõlab signaal.

Kasutamine

Taimeri kasutamine



Vajadusel, nt munade keetmise jälgimiseks saate seadistada taimeri. Seadistatud aeg loetakse sekundhaaval tagurpidi maha.

- Vajutage nuppu .

Näidikul vilgub sümbol 0:00 ning süttib sümbol .

- Seadistage soovitud taimeriaeg aja valikunupuga.
- Kasutuskorra alustamiseks vajutage nuppu Start.

Seadistatud taimeriaeg hakkab aga mõne sekundi möödudes jooksma ka nuppu Start vajutamata.

- Pärast taimeriaja lõppemist kõlab signaal, kuvatakse kellaaeg ja sümbol  vilgub.
- Vajutage veel kord nuppu Stop/C ning sümbol  kaob.

Taimeriaja muutmine


- Vajutage nuppu Stop/C.


Jooksev taimeriaeg lõpetatakse.

- Seadistage uus taimeriaeg eespool kirjeldatud viisil.


Taimeriaeg pluss küpsetuskord

Taimeriaja saab seadistada ka käimasolevale küpsetuskorrale ning seejärel jookseb see taustal lõpuni.

- Vajutage küpsetuskorra ajal nuppu .

Näidikul vilgub sümbol 0:00 ning süttib sümbol .

- Seadistage soovitud taimeriaeg aja valikunupuga.
- Oodake mõni sekund ning seadistatud taimeriaeg hakkab jooksma.

Paari sekundi pärast hakatakse näidikul uuesti kuvama käimasolevat küpsetuskorda. Taustal jooksvat taimeriaega esitatakse põleva sümboliga .

Sel juhul ei tule taimeriaja alustamiseks vajutada nuppu Start, sest siis pikeneb ka küpsetuskorra kestus minuti võrra.

Taimeriaja päring

- Vajutage nuppu .

Kuvatakse taimeriaja hetkeväärtus.

Grilli saab kasutada nelja seadistusega ning nii eraldi kui ka kolmes kombinatsioonis mikrolainega, mille puhul kombineeritakse grilli sobiva mikrolainevõimsusega.

Kui grillimisaeg on < 15 min, kuumutage grilli eelnevalt umbes 5 minutit.

Et liha-/kalalõigud saaksid mõlemalt poolt ühtlaselt grillitud, keerake lõike poole grillimisaja möödudes. Lamedaid lõike ja tükke peate keerama ainult ühe korra, ümaraid tükke mitu korda.

Grillimisajad võivad olla näitlikud, sest grillimisaeg sõltub grillitava toiduaine liigist ja kõvadusest ning soovitud valmidusastmest.

Kui grillite otse restil, on mõttekas panna resti alla kuumakindel mikrolaineahju sobiv vorm rasva ja praeleeme kogumiseks.

⚠ Ülekuumenemisest põhjustatud kahjustused.

Kaasasolev gurmeeplaat ei sobi rasva kogumiseks. Sel juhul kuumeneb tühi plaat üle. See kahjustab kattekihti.

Kasutage selle asemel kuumakindlat, mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat vormi.

- Asetage küpsetatav toiduaine sobivasse nõusse.
- Paigutage rest ja kuumakindel mikrolaineahju sobiv vorm või klaaskauss või nõu küpsetatava toiduainega pöördalusele.

⚠ Kuumadest nõudest põhjustatud põletusohu.

Rest ja nõud muutuvad küpsetamise ajal kuumaks.

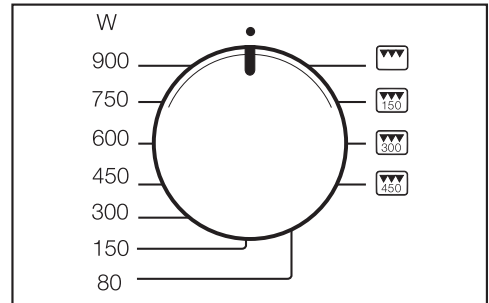
Pange pajakindad kätte.

Nõusid ja resti saab kergemini puhastada, kui panete need kohe pärast grillimist ligunema.

Küpsetuskambri lagi värvub grilli ümbruses ajapikku sinakaks. Neid kasutamisläbimõeldusi ei saa vältida, aga need ei mõjuta seadme toimimist.

Grillimine ilma mikrolaineta

See töörežiim on ideaalne lameda grillitava toiduaine, nt steigi või vorstikeste grillimiseks.



- Keerake võimsuse valikunupp sümboolile .

Näidikul vilgub grillisümbol ning 0:00 vilgub.

- Seadistage aeg aja valikunupuga.
- Vajutage nuppu Start.

Pärast lõppenud kasutuskorda kõlab helisignaal.

Kasutamine – grillimine

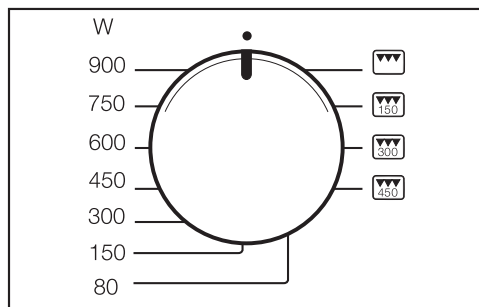
Aja muutmine

Aega saab kasutuskorra ajal muuta; selleks katkestage kasutuskord (vajutage nuppu Stop/C), muutke aeg ära ning jätkake kasutuskorda (vajutage nuppu Start). Lisaks pikeneb valmistusaeg kasutuskorra ajal iga Start-nupu vajutusega ühe minuti võrra.

Mikrolaine ja grilli kombirežiim

See töörežiim sobib hästi ülekuüpsetamiseks ja pruunistamiseks. Mikrolaine küpsetab, grill pruunistab.

Grilli saab kombineerida kolme erineva mikrolainevõimsuse astmega, nimelt 150, 300 ja 450 vatiga. Kasutuskorra ajal saate neid kolme kombinatsiooniasetet omavahel vahetada, ilma et kasutuskord tuleks katkestada.



- Keerake võimsuse valikunupp soovitud kombinatsioonile 150 300 või 450.

Näidikul süttivad [☰], mikrolainevõimsus ja grillisümbol [☰]. 0:00 vilgub.


- Seadistage aeg aja valikunupuga.
- Vajutage nuppu Start.

Pärast lõppenud kasutuskorda kõlab helisignaali.

Aja muutmine


Aega saab kasutuskorra ajal muuta; selleks katkestage kasutuskord (vajutage nuppu Stop/C), muutke aeg ära ning jätkake kasutuskorda (vajutage nuppu Start). Lisaks pikeneb valmistusaeg kasutuskorra ajal iga Start-nupu vajutusega ühe minuti võrra.

Kasutussoovitused

 Kuumadest nõudest põhjustatud põletusoht.

Gurmeeplaat läheb väga kuumaks. Seetõttu võtke kuumast plaadist kinni vaid pajakinnastega. Asetage plaat kuumakindlale alusele.

Enne esmakordset kasutamist

Enne esmakordset kasutamist täitke plaat 400 ml vee ja 3–4 supilusikataie äädika või sidrunhappega ning kuumutage 5 minutit režiimil 450 vatti + grill .

Tänu gurmeeplaadi kattekihile saab toidud sellelt hästi kätte ning plaati on kerge puhastada.


Teflonisarnased kattekihid on lõike- ja kriimustustundlikud.

Metall- või teravad esemed võivad kattekihti kahjustada.

Seetõttu ärge lõigake toite otse plaadil.

Toitude segamiseks ja keeramiseks kasutage puidust või plastist pannilabidat.

Praadimine/pruunistamine

 Ülekuumenemisest tingitud tuleoht.

Õlid ja rasvad võivad ülekuumenemisel süttida.

Rasva ja õliga töötades ärge jätke gurmeeplaati järelevalveta.


- Kasutage praadimisel vaid veidi rasva või õli. Tänu külgejäämist vältivale kattekihile saate valmistada madalama kalorsusega toite.

- Valmistage toidud nii ette, et need saaks kohe pärast kuumutamist panna kuumale plaadile.
- Asetage gurmeeplaat alati otse pöördalusele.

Sädemed võivad plaati ja küpsetuskambrit kahjustada.

Sädemete vältimiseks ärge asetage plaati restile ning jälgige, et see asuks küpsetuskambri seintest vähemalt 2 cm kaugusel.

- Kuumutage plaati kuni 5 minutit 450 W + grilli  režiimil.

 Ülekuumenemisest põhjustatud kahjustused.

Ärge kuumutage tühja plaati üle. Muidu võib kattekiht kahjustuda.

Seetõttu ärge asetage plaati grillimisel rasva kogumiseks resti alla.

Kui kasutate praadimiseks õli, saate seda kuumutada kas koos plaadiga või panna selle plaadile pärast kuumutamist.

Pange või plaadile alati pärast kuumutamist, sest või on temperatuuritundlikum kui õli ja läheb muidu liiga tumedaks. Kuivatage liha, linnuliha, kala ja aedviljad enne gurmeeplaadile asetamist alati hästi ära.

Munad võivad lõhkeda.

Ärge kasutage gurmeeplaati munade valmistamiseks või juba keedetud munade soojendamiseks.

Gurmeeplaat

Kasutusnäited

Eelkuumutage gurmeeplaati pöördalusel kuni 5 minutit 450 vati + grilli [450] režiimil.

- Kalapulgad (sügavkülmutatud), 150 g + 2 sl õli [450], kummaltki poolt 3–4 min.
- Hamburger, 2 tükki + 2 sl õli [450], kummaltki poolt 3–4 min.
- Kroketid (sügavkülmutatud), 10–12 tükki + 2 sl õli [450], 6–8 min, aeg-ajalt keerake
- Fileesteik, u 200 g [150], kummaltki poolt u 5 min (vastavalt küpsetusastmele)
- Pitsa (sügavkülmutatud), 300 g, [450], 7–9 min.
- Pitsa, toores, eelkuumutamata [450], u 15 min (vastavalt kattele)

Retseptid

Etteantud valmistusaegade puhul on tegemist ettevalmistamiseks ja küpsetamiseks kuluva koguajaga. Toiduainete rahunemis- ja marineerimisajad esitakse eraldi.

Croque Monsieur (kolmele)

Valmistusaeg: 10–15 minutit

Koostisained

- 6 viilu röstleiba
- 30 g pehmet võid
- 75 g riivitud Emmentali juustu
- 3 viilu keedusinki

Valmistamine

Määrige röstleivaviiludele võid. Jagage juust kolmele röstleivaviilule ja katke keedusingiviiluga. Pange kolm ülejäänud röstleivaviilu singi peale, võiga määritud pool all. Asetage röstleivaviilud umbes 5 minutit 450 vati + grilli režiimil kuumutatud gurmeeplaadile. Pange pöördalusele ning pruunistage mõlemalt poolt umbes 3 minutit 450 vati + grilli režiimil. Muud täidised võivad olla nõrutatud tuunikala ja väga õhukeseks lõigatud sibularõngad või ananassiviilud, juust ja keedusink.

Aedviljapanniroog (kolmele)

Valmistusaeg: 25–35 minutit

Koostisained

2 sibulat
2 sl õli
100 g puhastatud austerservikuid või šampinjone
150 g väikeseid porgandeid (sügavkülmutatud) või porgandiviile
100 g brokoliõisikuid
1 punane paprika või 100 g paprikaribad (sügavkülmutatud)
1 tomat
soola, pipart
30 g riivitud parmesani

Valmistamine

Lõigake sibul õhukesteks rõngasteks; lõigake paprika pooleks ja siis veerandikeks, puhastage säsist ja seemnetest ning lõigake ribadeks. Lõigake tomat kuubikuteks. Pange gurmeeplaat pöördalusele ning kuumutage umbes 5 minutit 450 vati + grilli režiimil. Lisage õli ja sibularõngad. Pange plaat uuesti pöördalusele ning pruunistage ligikaudu 2 minutit 450 vati + grilli režiimil. Lisage seened, porgandid, brokoli, paprikaribad, tomatikuubikud ja maitseained ning segage. Valmistage 450 vati + grilli režiimil ligikaudu 6 minutit. Segage ning serveerige parmesaniga ülepuistatuna.

Seafilee Luculluse moodi (kahele)

Valmistusaeg: 15–20 minutit

Koostisained

1 seafilee (umbes 400 g)
4 viilu läbikasvanud pekki
soola, pipart
10 g võid
200 g šampinjoniivile
200 ml rõõska koort
2 sl brändit

Valmistamine

Lõigake seafilee neljaks viiluks. Maitsestage iga viil soola ja pipraga, keerake pekiviiluga tihedalt rulli ja kinnitage puutikuga. Pange gurmeeplaat pöördalusele ning kuumutage umbes 5 minutit 450 vati + grilli režiimil. Lisage või ning asetage fileeviilud plaadile. Pange pöördalusele ning küpsetage mõlemalt poolt umbes 3 minutit 450 vati + grilli režiimil. Võtke liha ära ning hoidke kaane all soojas. Pange seened, koor ja brändi praeleeme sisse ning hautage maksimaalsel võimsusel ligikaudu 4 minutit. Serveerige liha juurde.

Pikantne seafilee

Valmistusaeg: 10–12 minutit

Valmistamine

Lõigake üks seafilee neljaks viiluks. Küpsetage kuumal gurmeeplaadil 450 vati + grilli režiimil umbes 4 minutit. Seejärel lisage 50 ml valget veini, 125 ml koort, 2 supilusikatäit kastmepaksendajat ning 150 g rokfoori, segage ja küpsetage veel 3 minutit.

Gurmeeplaat

Pikantsed kanakuubikud (kolmele)

Valmistusaeg: 25–35 minutit

Koostisained

600 g kana- või kalkunirinnafileed
2 sl õli
2 sl valget veini
2 sl õunamahla
1 spl sidrunimahla
soola, musta pipart
1 tl karripulbrit
1 nootsatäis jahvatatud rosmariini
1 nootsatäis jahvatatud ingverit
1 nootsatäis Cayenne'i pipart
 $\frac{1}{2}$ tl Tabascot
20 g võid

Valmistamine

Lõigake filee 2 x 2 cm suurusteks kuubikuteks. Segage omavahel ülejäänud koostisained, välja arvatud või, ja valage lihakuubikute peale. Segage ja laske u 30 minutit seista. Asetage gurmeeplaat pöördalusele. Kuumutage 450 vati + grilli režiimil umbes 5 minutit. Lisage või ja siis veidi nõrutatud lihakuubikud. Pange plaat pöördalusele ning küpsetage umbes 4 minutit 450 vati + grilli režiimil, siis segage ning küpsetage samal režiimil veel umbes 4 minutit. Kui peaks tekkima liiga palju lihamahla, nii et liha eriti ei pruunistu, võtke veidi lihamahla ära.

Naturaalne lõhefilee (kahele)

Valmistusaeg: 5–10 minutit

Koostisained

2 tükki lõhefileed (à 150 g)
1 spl sidrunimahla
soola, valget pipart

Valmistamine

Piserdage lõhefileeviilud sidrunimahlaga ja laske u 10 minutit seista. Pange gurmeeplaat pöördalusele ning kuumutage u 5 minutit 450 vati + grilli režiimil. Pange köögipaberiga kuivatatud maitsestatud lõhefilee gurmeeplaadile ja vajutage kergelt. Pange pöördalusele ning küpsetage mõlemalt poolt u $1\frac{1}{2}$ – 2 minutit 450 vati + grilli režiimil. Serveerige lõhet riisi, Hollandi kastme või pruunistatud võiga ning värsket lehtsalatiga.

Kasutamine – automaatprogrammid


Kõik automaatprogrammid olenevad kaalust.


Toiduaine kaalu võidakse kuvada kas grammides (g) või naeltes (lb) (vt peatükki “Seadme seadistuste muutmine”).

Pärast programmi valimist sisestage toiduaine kaal. Seade pakub automaatselt välja aja, mis on sellele kaalule määratud.


Laske toidul ettenähtud minutite jooksul toatemperatuuril seista (tasakaalustusaeg), et soojus jaotuks toidu sees ühtlaselt.

Automaatne sulatamine

Erinevate toiduainerühmade sulatamiseks on olemas viis programmi (nupp ). Programmi Ad 3 puhul on tasakaalustusaeg vastavalt kaalule kuni 30 minutit, muude programmide puhul u 10 minutit.

Ad 1  Steik, kotlett
200–1.000 g

Ad 2  Hakkliha
200–1.000 g

Ad 3  Kana
900–1.800 g

Ad 4  Kook
100–1.400 g


Ad 5  Leib
100–1.000 g

See programm on eriti sobiv lõigatud leiva sulatamiseks. Võimalusel pange seadmesse eraldatud viilud või eraldage need poole aja möödudes, kui kõlab keeramissignaali.

Automaatne küpsetamine

Külmutatud toitudele on neli programmi ja värsketele toitudele kaheksa programmi.

Selle programmi puhul on tasakaalustusaeg u 2 minutit.


 Kuumatundliku plasti põhjustatud kahjude oht.


Katte materjal talub reeglina kuni 110 °C temperatuuri (vt tootja andmed). Kõrgematel temperatuuridel võib plast deformeeruda ja moodustada toiduga ühendeid.

Kasutage katet vaid siis, kui kasutatakse ainult mikrolainega režiimi. Ärge mingil juhul kasutage katet, kui grill on sisse lülitatud, samuti programmidega AC 4 kuni AC 8.

Külmutatud toidu valmistamine

AC 1  Aedvili
100–600 g

AC 2  Valmistoit, segatav
300–1.000 g


AC 3  Vormiroog, gratään
200–600 g


AC 4  Friikartulid
200–400 g

Kasutamine – automaatprogrammid

Värske toidu valmistamine


AC 1  Aedvili
100–600 g

AC 2  Kartulid
100–800 g


AC 3  Kala
500–1.500 g



AC 4  Grillvardad
200–800 g

AC 5  Grillkana
900–1.800 g

AC 6  Kanakoivad
250–1.000 g

AC 7  Kalavorm
500–1.500 g

AC 8  Vormiroad/gratäänid,
nt kartuligratään
500–1.500 g

Jooksma hakkab kaalule vastav aeg ning süttib käimasoleva töörežiimi sümbol ( ja/või ).

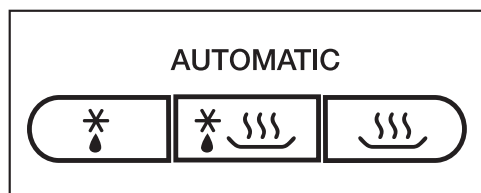
Poole valmistusaja järel kõlab signaal.



- Katkestage programm, et toitu võimalusel keerata või segada, ning seejärel jätkake programmi.



Vajadusel saate programmeeritud aegu kasutuskorra ajal paar minutit pikendada (vajutage Start-nuppu nii mitu korda, kuni näidikul kuvatakse soovitud aeg). Kõigi programmide puhul on võimalik aega vaid mõne minuti võrra pikendada.

Pärast lõppenud kasutuskorda kõlab helisignaal.

Küpsetuskambri valgustus kustub.



- Vajutage vastavat nuppu nii mitu korda, kuni näidikul kuvatakse soovitud automaatprogramm: nt programmi AC 5  (grillkana) kuvamiseks vajutage nuppu  viis korda.

Näidikul vilgub kaaluandmete sisestamiseks g või lb ning süttivad programm (nt AC 5) ja töörežiimi sümbol (mikrolaine puhul  ja grilli puhul .

- Seadistage pöördnupuga toidu kaal.
- Vajutage nuppu Start.

Siin on toodud värskete toiduainete valmistamise automaatprogrammi “Frisches Gargut garen...” kohta mõned retseptisoovitused, mida saate ise täiendada või varieerida.

Kui ületate programmi etteantud kaalu, ei pruugi toit piisavalt läbi küpseda.

Järgige etteantud kaalu.

AC 1 Aedvili

Valmistamine

Pange puhastatud ja ettevalmistatud aedviljad kaussi. Lisage vastavalt värskusele ja niiskusesisaldusele 3–4 supilusikatäit vett ja natuke soola või muid maitseaineid. Sisestage kaal, arvestades ka vett, ja küpsetage kausis kaane all. Umbes poole valmistusaja järel kõlab signaal, et keeraksite või segaksite küpsetatavat toitu.

Kui valmistate aedvilja kastmes, sisestage kaal koos kastme koostisosadega. Palun järgige maksimaalset etteantud kaalu.

Porgandid harakputkekoorekastmes (kahele)

Valmistusaeg: 25–35 minutit

Koostisained

350 g puhastatud porgandeid

5 g võid

50 ml aedviljapuljongit (lahustuv)

75 g crème fraîche

1 sl valget veini

soola, pipart

1 näpuotsatäis suhkrut

$\frac{1}{2}$ tl sinepit

1–2 sl värsket hakitud aed-harakputke või

1 sl kuivatatud aed-harakputke pulbrit
u 1 sl heledat kastmepaksendajat

Valmistamine

Lõigake porgandid kangideks (3–4 mm paksused) või viiludeks (3–4 mm). Segage või, puljong, crème fraîche ja kõik muud koostisained ning pange koos porganditega kaussi. Küpsetage kaane all, pärast seadme signaaltooni segage.

Seadistus: värske toit AC 1 

Kaal: 525 g

Tasand: pöördalus

Retseptid – automaatprogrammid

AC 2 Kartulid

Selle programmiga saate valmistada soola-, mundri- ja puljongikartuleid.

Valmistamine

Palun sisestage kartulite ja vedeliku kaal.

Pange märjad soolakartulid kaussi, lisage soola ja küpsetage kaane all.

Mundrikartulite puhul lisage u 1 sl vett kartuli kohta. Torgake kartulikoorde kahvli või puutikuga augud ja küpsetage kaane all.

Kuld kollased kartulid (kolmele)

Valmistusaeg: 25–35 minutit

Koostisained

500 g kooritud kartuleid
1 peeneks hakitud sibul
10 g võid
1–2 sl karripulbrit
250 ml lahustuvat aedviljapuljongit
50 ml rõõska koort
125 g sügavkülmutatud herneid
soola, pipart

Valmistamine

Lõigake kartulid suurteks kuubikuteks (u 3 x 3 cm) või kasutage väikeseid kartuleid. Pange kõik koostisained piisavalt suurde kaussi ja segage. Küpsetage kaane all, pärast seadme signaaltooni segage kõik hästi läbi ja küpsetage edasi.

Seadistus: värske toit AC 2 

Kaal: 800 g

Tasand: pöördalus

AC 8 Gratäänid/vormiroad: aedviljagratään (neljale)

Valmistusaeg: u 40 minutit

Koostisained

400 g lillkapsast või brokolit
400 g porgandeid

Juustukastmeks

20 g margariini
20 g jahu
300 ml lahustuvat aedviljapuljongit
200 ml piima
100 g Emmentali sulajuustu
50 g riivitud Gouda juustu
pipart, soola, riivitud muskaatpähklit
1 sl hakitud peterselli

Valmistamine

Lõigake lillkapsas või brokoli väikesteks õisikuteks ja porgandid õhukesteks viiludeks (3 mm). Pange mõlemad u 24 cm läbimõõduga ahjuvormi ja segage. Kuumutage margariini, lisage jahu ning pidevalt segades puljong ja piim. Lisage Emmentali juust ja laske vaikselt keeda, kuni juust on sulanud. Maitses- tate tugevalt soola, pipra ja muskaat- pähkliga ja lisage petersell. Valage kaste aedviljadele, riputage üle Goudaga ja küpsetage ilma kaaneta.

Seadistus: värske toit AC 8 

Kaal: 1500 g

Tasand: pöördalus

Kartuli-juustu gratään (neljale)

Valmistusaeg: 45 minutit

Koostisained

Gratään
600 g jahuseid kartuleid
75 g riivitud Gouda juustu

Kaste

250 g vahukoort
1 tl soola
pipart
muskaatpähklit

Peale puistamiseks

75 g riivitud Gouda juustu

Vormi jaoks

1 küüslauguküüs

Tarvikud

küpsetusvorm, mikrolaineahjus kasu- tatav, temperatuurikindel, Ø 26 cm

Valmistamine

Määrige küpsetusvorm küüslauguga.

Kastmeks segage rõõsk koor, sool, pi- par ja muskaatpähkel.

Koorige kartulid ja lõigake õhukesteks, 3–4 mm paksusteks viiludeks. Segage kartulid Gouda juustu ja kastmega ning pange küpsetusvormi.

Puistake peale Gouda ja küpsetage ilma kaaneta.

Seadistus: värske toit AC 8 

Kaal: 1000 g

Tasand: pöördalus

Retseptid – automaatprogrammid

AC 4 Grillvardad: fileevardadesed (8 varrast)

Valmistusaeg: 25–35 minutit + 1 tund
rahnemisaega

Koostisained

1 seafilee, u 300 g
1 punane paprika
2 sibulat

Marinaadiks

8 sl toiduõli
pipart, soola, magusat paprikat, tšilli-
pulbrit
8 puutikku

Valmistamine

Lõigake seafilee 16 tükiks. Puhastage paprika ja lõigake suupärasteks tükki-
deks. Lõigake sibulad kaheksaks.
Pange vardasse vaheldumisi liha, papri-
ka ja sibul. Marinaadiks segage koostis-
ained hästi läbi ja määrige sellega var-
dakesi. Laske tund aega seista. Aseta-
ge vardad grillrestile ning pange koos
mikrolaineahju- ja kuumakindla vormiga
ahju. Keerake umbes poole grillimisaja
möödudes (signaal).

Seadistus: värske toit AC 4 

Kaal: iga varras u 100 g

Tasand: rest ja vorm pöördalusel

Grillitud kanavardad (8 varrast)

Valmistusaeg: 25–35 minutit + 1 tund
rahnemisaega

Koostisained

4 tükki kana rinnafilee, u 120 g tükk
4 viilu ananassi (purk)
16 poolitatud aprikoosi (purk)

Marinaadiks

4 sl toiduõli
4 sl seesamiõli
soola, pipart
 $\frac{1}{2}$ tl teravat paprikat
 $\frac{1}{2}$ tl karripulbrit
veidi tšillipulbrit
Maitse järgi jahvatatud ingverit või
jahvatatud koriandrit

8 puutikku

Valmistamine

Lõigake iga kana rinnafilee 4 tükiks. Lõi-
gake ananassiviilud samuti neljaks. Las-
ke aprikoosipoolikutel hästi nõrguda.
Marinaadiks segage kõik koostisained
omavahel hästi läbi.

Ajage puutikkudele vaheldumisi kanatü-
kid, ananass ja aprikoos, määrige mari-
naadiga ka laske u 1 tund seista. Aseta-
ge vardad grillrestile ning pange koos
mikrolaineahju- ja kuumakindla vormiga
ahju. Keerake umbes poole valmistusaja
möödudes (signaal).

Seadistus: värske toit AC 4 

Kaal: iga varras u 100 g

Tasand: rest ja vorm pöördalusel

AC 6 🍷 Kanakoivad

Valmistamine

Määrige kanakoivad nagu tavaliselt kas või või õliga ja maitsestage. Asetage need grillrestile ning pange koos mikrolaineahju- ja kuumakindla vormiga ahju. Keerake kanakoibi umbes poole valmistusaja möödudes (signaal) ning küpsetage valmis.

AC 5 🍷 Grillkana

Valmistamine

Lõigake kana pooleks. Määrige nagu tavaliselt kas või või õliga ja maitsestage. Asetage poolikud grillrestile, lõikepool üleval, ning pange koos mikrolaineahju- ja kuumakindla vormiga ahju. Keerake kanapoolikuid umbes poole valmistusaja möödudes (signaal) ning küpsetage valmis.

Programmide AC 6 ja AC 5 juurde

Valmistamine

Kui soovite saada linnu grillimisel ilusat värvi, soovitame kasutada paprika ja karri maitseainesegu. Lisaks maitsele omandab nahk tänu nendele vürtsidele eriti isuäratava kuldpruuni värvitooni.

AC 3 🐟 Kala: kalakarri (neljale)

Valmistusaeg: 35–45 minutit

Koostisained

300 g ananassitükke
1 punane paprika
1 väike banaan
500 g kuldse või punase meriahvena fileed
3 sl sidrunimahla
30 g võid
100 ml valget veini
100 ml ananassimahla
soola, suhkrut, tšillipart
2 sl heledat kastmepaksendajat

Valmistamine

Lõigake kalafilee kuubikuteks, pange kaussi ja piserdage sidrunimahlaga. Lõigake paprika neljaks, puhastage säsisist ja seemnetest ning lõigake kitsasteks ribadeks. Koorige ja viilutage banaanid. Lisage need koos paprika ja ananassitükikestega kalale ning segage. Lisage või. Segage omavahel vein, mahl, vürtsid ja kastmepaksendaja ning valage kaussi kala peale. Segage kõik omavahel hästi läbi ja küpsetage kaane all.

Seadistus: värsket toitu AC 3 🐟

Kaal: u 1200 g

Tasand: pöördalus

Retseptid – automaatprogrammid

AC 7 Kalavorm: krõbekala (kahele)

Valmistusaeg: 25–35 minutit

Koostisained

400 g punase meriahvena fileed
3 sl sidrunimahla
soola, valget pipart
50 g võid
2 tl sinepit
1 peeneks hakitud sibul
40 g riivitud Gouda juustu
20 g riivsaia
2 sl hakitud tilli

Valmistamine

Piserdage kalafileed sidrunimahlaga ja laske u 10 minutit seista. Määrige lame ahjuvorm vähese võiga. Tupsutage kala veidi kuivemaks, maitsestage soola ja pipraga ning pange vormi. Segage sulatatud või (450 W, 40–50 sek) sinepi, sibula, Gouda, riivsaia ja tilliga hästi läbi ja määrige kalale. Küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus: värske toit AC 7 

Kaal: u 600 g

Tasand: pöördalus

Punase meriahvena-tomati gratään (neljale)

Valmistusaeg: 35–45 minutit

Koostisained

500 g punase meriahvena fileed
2 sl sidrunimahla
500 g tomateid
ürdi-vürtsisoola
2 tl kuivatatud punet
150 g riivitud Gouda juustu

Valmistamine

Lõigake punase meriahvena filee tükkideks, piserdage sidrunimahlaga ja laske u 10 minutit seista. Lõigake tomat kuu-bikukteks ning pange koos kala ja poole juustukogusega ahjuvormi. Maitsestage tugevalt vürtsisoola ja punega ning segage. Riputage peale ülejäänud juust ja küpsetage ilma kaaneta kuldpruuniks.

Seadistus: värske toit AC 7 

Kaal: u 1150 g

Tasand: pöördalus

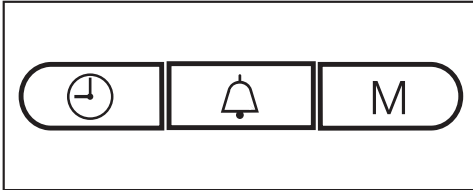
Oma programmi salvestamine (Memory)

Saate salvestada oma programmi. Seda salvestuskohta saate kasutada ainult sageli valmistatava toidu puhul. Programmi kulg võib olla 1- kuni 3-astmeline (nt üks minut 600 W juures, siis 2 minutit grillimist ja lõpuks 3 minutit 150 W juures grillimist).

Programmeerimine

(nt kolmeastmeline programmikulg)

- Kõigepealt valige esimese astme töörežiim.
- Seejärel valige soovitud kestus.



- Vajutage nuppu M.

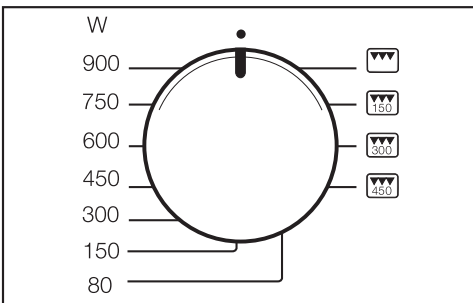
Näidikul süttib 1 ja vilgub 2.

- Seejärel valige teine töörežiim ja kestus.
- Vajutage nuppu uuesti M.

Nüüd põleb 2 ja vilgub 3.

- Nüüd valige kolmas töörežiim ja kestus. Vajutage nuppu M.

Pärast seda kolmandat sammu saate oma andmeid kerida ja kontrollida.



- Programmeerimise lõpetamiseks keerake võimsuse valikunupp kella 12 asendisse.
- Andmete salvestamiseks käivitage programm, aga kogu programmi käituge siiski nii, et küpsetatav toit on seadmes.

⚠ Puuduvast toiduainest põhjustatud kahjustuste oht.

Mikrolaineahi võib puuduva toiduaine tõttu kahjustuda.

Kui toitu seadmes pole, lõpetage programm kohe pärast käivitamist (vajutage kaks korda nuppu Stop/C).

Salvestage ühe- ja kaheastmelised programmid ülalkirjeldatud viisil: võimsuse valikunupp kella 12 asendis ning sellele järgnev programmikäivitus lõpetavad programmeerimise, samas kui nupu M vajutamisel kuvatakse järgmine samm.

Andmete parandamine

- Saate salvestatud programmi üle kirjutada uue programmiga.

Oma programmi aktiveerimine

- Keerake võimsuse valikunupp kella 12 asendisse.
- Vajutage nuppu M.
- Vajutage nuppu Start.

Voolukatkestuse korral see programm kustutatakse ning te peate selle uuesti sisestama.

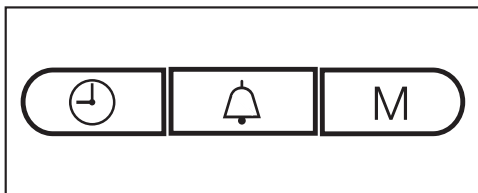
Seadme seadistuste muutmine

Mõnele seadme seadistustele saab valida alternatiivi.

Need seadistused, mida saate muuta, on esitatud tabelis.

Tehaseseadistused on tabelis tähistatud tärniga*.

Seadme seadistuste muutmiseks tehke järgmist:



- Vajutage korraka nuppe 🕒 ja M ning hoidke neid all, kuni näidikul süttivad P 1 ja *≡. Seejärel vabastage need, sest kui te liiga kaua ootate, kuvatakse näidikul uuesti kellaeg.
- Valige aja valikunupuga seadistus, mida soovite muuta (P 1 kuni P 5 ja P 0). Keerake seni, kuni näidikul kuvatakse soovitud seadistus.
- Seadistuse aktiveerimiseks vajutage seejärel nuppu M.

Näidikul kuvatakse 5, millega osutatakse, et seadistust saab muuta.

- Kui soovite seadistust muuta (vaadake tabelit), keerake aja valikunuppu ning kinnitage sisestus nupu M vajutamiseks (seadistuste P 5 ja P 0 puhul hoidke nuppu M u 4 sekundit all).

Seadistuse muudatus salvestatakse. Näidikul kuvatakse uuesti P ning seadistuse number.

Nüüd saate samamoodi muuta ka teisi seadistusi.

- Muudatuste lõpetamiseks vajutage nuppu Stop/C.

Muudetud seadistused säilivad ka pärast voolukatkestust.


Seadme seadistuste muutmine

| Seadistus | | Seadistusvõimalused (* tehaseseadistus) | |
|-----------|---|---|---|
| P 1 | Öine väljalülitus | 5 0* | Öine väljalülitus on välja lülitatud. |
| | | 5 1 | Öine väljalülitus on sisse lülitatud. Kell 23 kuni 4 on kellaajanäit välja lülitatud. |
| P 2 | Automaatne soojashoidmine | 5 1* | Automaatne soojashoidmine on sisse lülitatud. |
| | | 5 0 | Automaatne soojashoidmine on välja lülitatud. |
| P 3 | Teade “door” | 5 1* | Kui ust pole umbes 20 minuti jooksul avatud, kuvatakse teade “door”. Start on blokeeritud. |
| | | 5 0 | Teadet “door” ei kuvata. |
| P 4 | Meeldetuletussignaali | 5 1* | Meeldetuletussignaali kõlab pärast programmi lõppu esimese 20 minuti jooksul iga 5 minuti järel. |
| | | 5 0 | Meeldetuletussignaali on välja lülitatud. |
| P 5 | Demorežiim (seadmete esitlemiseks spetsiaalkaupluses või näituseruumides) | 5 0* | Demorežiim pole aktiivne. Kui aktiivne demorežiim inaktiveeritakse, kuvatakse näidikul lühiajaliselt _ _ _ _. |
| | | 5 1 | Demorežiim on aktiivne. Kui puudutate mõnda nuppu või valikunuppu, kuvatakse näidikul lühiajaliselt <i>FE5</i> _. Seade pole töövalmis. |
| P 6 | Kaaluuüksus | 5 0* | Toiduaine kaalu kuvatakse grammides (g). |
| | | 5 1 | Toiduaine kaalu kuvatakse naeltes (lb). |
| P 0 | Tehaseseadistused | 5 1* | Tehaseseadistused taastatakse või neid ei muudetud. |
| | | 5 0 | Tehaseseadistusi muudeti. |

Kuumutamine

Toiduainete kuumutamiseks valige järgmised mikrolainevõimsused:

| | |
|---------------------|-------|
| Joogid | 900 W |
| Toidud | 600 W |
| Imiku- ja lastetoit | 450 W |


 Liiga kuumast toidust põhjustatud põletusoht.

Imiku- ja lastetoit ei tohi üle kuumeneda.

Seetõttu soojendage neid ainult 1/2 minutit kuni 1 minut 450 W juures.

Nõuandeid kuumutamiseks


Kuumutage toiduaineid kaane all; vaid paneeringuga praetud toiduaineid kuumutage ilma kaaneta.

 Tõusvast rõhust põhjustatud plahvatusoht.

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

Ärge kunagi soojendage toite või vedelikke suletud nõudes ega pudelites, näiteks beebitoiduga klaaspurke.

Enne avage anum. Enne eemaldage lutipudelilt kork ja lutt.

 Ülekeemisest põhjustatud vigastusoht.

Vedelike keetmisel, eriti mikrolaineahjus järelkuutamisel võib juhtuda, et keemistemperatuur on saavutatud, kuid tüüpilisi keemismulle ei teki. Vedelik ei lähe ühtlaselt keema. See niinimetatud keemispunkti nihkumine võib nõu väljavõtmisel või raputamisel vallandada äkilise mullide tekke ja põhjustada järsu plahvatusliku ülekeemise. Õhumullide teke võib olla nii tugev, et seadme uks võib iseenesest avaneda.

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.

Munad võivad lõhkeda.

Ärge kuumutage kõvaks keedetud mune mikrolainerežiimil, ka mitte ilma kooreta mune.

Otse külmikust võetud toidud vajavad pikemat kuumutusaega kui toatemperatuuril toidud. Kuumutamiseks vajalik aeg sõltub toidu omadustest, kogusest ja algtemperatuurist.

Jälgige, et toidud saaksid alati piisavalt läbi kuumutatud.

Kui te kahtlete, kas toit on piisavalt läbi kuumutatud, lisage veel veidi aega.


Suuremaid toidukoguseid tuleb kuumutamise kestel vahepeal segada või pöörata. Segage välimistest kihtidest keskele, sest ääred soojenevad kiiremini.

Pärast kuumutamist

Ettevaatust toidunõu väljavõtmisel. See võib olla kuum.

Nõu ei soojene mitte mikrolainetega (erandiks on ahjus küpsetamise savinõud), vaid soojuse ülekandumisega toidult.

Hoidke toitu pärast kuumutamist mõni minut toatemperatuuril, et soojus toidu sees ühtlaselt jaotuks. Temperatuur ühtlustub.

 Liiga kuumadest toitudest põhjustatud põletusoht.

Toidud võivad pärast kuumutamist olla väga kuumad.

Pärast toidu, eriti beebi- ja lastetoidu soojendamist tuleb seda kindlasti segada või raputada ning söömis-/joomistemperatuuri kontrollida.

Toiduvalmistamine

Asetage valmistatav toit mikrolaineahju sobivasse kaussi ja laske sel kaane all küpseda.

Toiduvalmistamisel on otstarbekas toidu keemaajamiseks seadistada algul võimsuseks 900 vatti ja edasikeetmiseks 450 vatti.


Toitude, näiteks riisi ja manna paisutamiseks tuleks algul seadistada 900 vatti ja seejärel 150 vatti.

Nõuandeid toiduvalmistamiseks

Aedvilja valmistusaeg sõltub aedvilja seisundist. Värske köögivilj sisaldab rohkem vett ja valmib seetõttu kiiremini. Lisage seisnud köögiviljale veidi vett.

Otse külmikust võetud toidud vajavad pikemat kuumutusaega kui toatemperatuuril toidud.


Segage või keerake toitu valmimise ajal. See aitab soojusel ühtlasemalt jaotuda.

 Liiga lühikesest valmistusajast põhjustatud oht tervisele.

Elkõige kergesti riknevaid toiduaineid, nt kala, peab piisavalt kaua küpsetama.


Järgige selliste toiduainete küpsetamisel kindlasti etteantud valmimisaegu.

Tugeva koorega toiduainetesse, nt tomatite, vorstikeste, koorega kartulite ja baklažaanide koore sisse tuleb teha mitu auku või sätku, et tekkiv aur saaks väljuda ning toiduained ei lõhkeks.

 Koorega munadest põhjustatud vigastusoht.

Koorega munad võivad valmistamisel lõhkeda, ka pärast küpsetuskambri väljavõtmist.

Koorega mune keetke mikrolaineahjus vaid spetsiaalses nõus.

 Kooreta munadest põhjustatud põletusoht.

Kooreta munade puhul võib munarebu pärast küpsetamist rõhu all välja pritsida.


Kooreta mune saate küpsetada, kui munakollast ümbritsevasse kesta on torgatud mitu auku.

Pärast toiduvalmistamist

Ettevaatust toidunõu väljavõtmisel! See võib olla kuum.

Nõu ei soojene mitte mikrolainetega (erandiks on ahjus küpsetamise savinõud), vaid soojuse ülekandumisega toidult.

Hoidke toitu pärast küpsetamist mõni minut toatemperatuuril (tasakaalustus-aeg), et soojus toidu sees ühtlaselt jaotuks. Temperatuur ühtlustub.

 Uuesti külmutamisest põhjustatud oht tervisele.

Ülessulanud või sulatatud toiduained kaotavad uuesti külmutamisel toiteväärtust ning riknevad.

Üles sulanud või sulatatud toiduaineid ei tohi uuesti külmutada.


Kasutage need võimalikult kiiresti ära. Pärast külmutatud toiduainete sulatamist ja keetmist või praadimist tohib toiduaineid uuesti külmutada.

Toiduainete sulatamiseks valige järgmised mikrolainete võimsused:

- 80 W
väga õrnade toiduainete, nt koore, või, koore- ja võikreemitoridi, juustu sulatamiseks.
- 150 W
muude toiduainete sulatamiseks.

Võtke külmutatud toiduaine pakendist välja, asetage mikrolaineahju sobivasse nõusse ja sulatage ilma kaaneta. Pärast poolt sulamisaega keerake toiduainet, jaotage see osadeks või segage seda.

Liha sulatamisel asetage külmunud, pakendist eemaldatud liha tagurpidi pööratud taldrikul klaasist või portselanist nõusse, et lihamahl saaks välja tilkuda. Sulamisaja jooksul keerake liha.

 Salmonelloosiohust põhjustatud oht tervisele.

Linnuliha sulatamisel pidage erilist puhtust.

Ärge kasutage sulamisvedelikku.

Liha, linnuliha või kala ei pea järgnevalt küpsetamiseks olema täielikult üles sulanud.

Piisab, kui toiduained on veidi sulanud. Siis on pealispind piisavalt pehme, et võrtsidega maitsestuda.

Sulatamine ja sellele järgnev valmistamine

Saate sügavkülmutatud toiduaineid sulatada ja seejärel kuumutada või küpsetada.

Valige algul 900 vatti ja seejärel 450 vatti.

Võtke toiduaine pakendist välja ja asetage mikrolaineahju sobivasse nõusse ning sulatage kinni kaetult ja kuumutage või küpsetage. Erand: hakkbiifsteeki küpsetage kaaneta.

Rohke vedelikuga toiduaineid, nt suppi ja aedvilja, tuleb vahepeal mitu korda segada. Poole aja möödumisel eraldage lihalõigud ettevaatlikult üksteisest ja keerake ümber. Kala keerake poole grillimisaja järel ümber.

Laske toitu mõni minut pärast sulatamist ning kuumutamist või valmistamist toatemperatuuril seista, et temperatuur toidu sees ühtlaselt jaotuks.

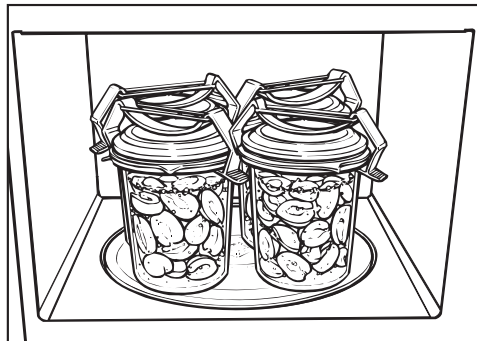
Hoidistamine

Mikrolaineahjus saate valmistada puuviljadest, köögiviljadest ja lihast väikeses koguses hoidiseid kauplustes müüdavatesse mikrolaineahjukindlatesse klaaspurkidesse. Valmistage purgid ette nagu tavaliselt.

Purgid peavad olema täidetud nii, et üläääreni jääks 2 cm.

Sulgege mikrolaineahjukindlad hoidisepurgid vaid mikrolaineahjukindlate klambrite või läbipaistva kleeplindiga. Ärge kasutage metallklambreid ega keeratava kaanega purke, samuti konservipurke, et vältida sädemete tekkimist.

Kõige parem on hoidistada kuni neli $\frac{1}{2}$ -liitrist purki.



- Asetage purgid pöördalusele.
- Kasutage võimsust 900 vatti, et purgi sees hakkaksid tekkima mullid.

Selleks kuluv aeg sõltub

- purgi sisu algtemperatuurist;
- purkide arvust.

Ühtlaste mullide tekkimise aeg, st aeg, kuni kõikides purkides tõusevad väikesed vaheaegade järel aurumullikesed

| | |
|---------|--------------|
| 1 purk | u 3 minutit |
| 2 purki | u 6 minutit |
| 3 purki | u 9 minutit |
| 4 purki | u 12 minutit |

Puuviljade ja kurkide puhul piisab sellest ajast hoidistamiseks.

Aedviljade puhul vähendage pärast mullide tekkimise algust mikrolainevõimsus 450 vatile ja

- porgandeid tuleb u 15 minutit,
- herneid u 25 minutit

keeta.

Pärast hoidistamist

võtke purgid küpsetuskambrist välja ja laske rätikuga kaetult umbes 24 tundi tuuletõmbeta kohas seista.

Eemaldage klambrid või kleeplint ning kontrollige, kas kõik purgid on suletud.

Kasutusnäited

| Toiduaine | Kogus | ML-võimsus (vatti) | Aeg (min) | Juhised |
|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------|------------|--|
| Või/margariini sulatamine | 100 g | 450 | 1:00–1:10 | sulatage ilma kaaneta |
| Šokolaadi sulatamine | 100 g | 450 | 3:00–3:30 | sulatage ilma kaaneta, vahepeal segage |
| Želatiini lahustamine | 1 pakk + 5 sl vett | 450 | 0:10–0:30 | lahustage ilma kaaneta, vahepeal segage |
| Koogiglasuuri valmistamine | 1 pakk + 250 ml vedelikku | 450 | 4–5 | kuumutage ilma kaaneta, vahepeal segage |
| Pärmitainas | Eelkergitus 100 g jahust | 80 | 3–5 | laske kaane all kerkida |
| Plaksumaisi valmistamine | 1 sl (20 g) plaksumaisi | 900 | 3–4 | Asetage mais 1-liitrisesse purki, küpsetage kaane all, seejärel puistake tuhksuhkruga üle |
| Šokolaadimusi paisutamine | 20 g | 600 | 0:10–0:20 | taldrikul ilma kaaneta |
| Salatikastme aromatiseerimine | 125 ml | 150 | 1–2 | soojendage kergelt ja ilma kaaneta |
| Tsitruseliste tempereerimine | 150 g | 150 | 1–2 | asetage taldrikule ilma kaaneta |
| Hommikupeekoni praadimine | 100 g | 900 | 2–3 | asetage majapidamispaperile, ärge katke kinni |
| Jäätise tegemine tükeldatavaks | 500 g | 150 | 2 | asetage seadmesse ilma kaaneta |
| Tomatitelt naha eemaldamine | 3 tükki | 450 | 6–7 | Tehke tomatitele varre kinnituskoha ristküjuline sisselõige, kuumutage väheses vees kaane all, tõmmake koor maha. Tomatid võivad minna väga kuumaks! |
| Maasikadžemmi valmistamine | 300 g maasikaid, 300 g moosisuhkrut | 900 | 7–9 | Segage marjad ja suhkur, küpsetage kõrges kausis kaane all |
| Saiakeste sulatamine ja küpsetamine | 2 tükki | 150+grill Grill | 1–2 4–6 | sulatage restil ilma kaaneta, poole aja möödumisel keerake ümber |

Kõik andmed on näitlikud.

Andmed katseinstituutide jaoks

| Kontrollitud standardi EN 60705 järgi | Mikrolainevõimsus (W) + grill/automaatprogramm | Kestus (min) / kaal | Tasakaalustusaja* (min) | Märkus |
|---|--|---------------------|-------------------------|---|
| Munakreem, 1000 g | 300 | 38–40 | 120 | Nõu (vt standardit) möödud ülemise serva juures (25 x 25 cm) |
| Liivakook, 475 g | 600 | 8 | 5 | Nõu (vt standardit) välistlõikamõõt ülemise serva juures 220 mm, valmistage kaaneta |
| Hakklihamass, 900 g | 600 450 | 7 12 | 5 | Nõu (vt standardit) möödud ülemise serva juures 250 mm x 124 mm, valmistage kaaneta |
| Kartuligratään, 1 100 g | AC 8 | 1100 g | 5 | Nõu (vt standardit) välistlõikamõõt ülemise serva juures 220 mm, valmistage kaaneta |
| Kana, 1200 g kaal külmutatud olekus, sulatatud ja poolitatud | AC 5 | 1200 g | 2 | Grillrest, selle alla kuum- ja mikrolaineahjukindel vorm, asetage lõikekohad kõigepealt üles, poole küpsetusaaja möödudes keerake |
| Liha sulatamine (hakkliha), 500 g | 150 | 11 | 5–10 | Nõu (vt standardit), sulatage kaaneta, poole aja möödudes keerake |
| Vaarikad, 250 g | 150 | 7 | 3 | Nõu (vt standardit), sulatage kaaneta |

* Laske toidul tasakaalustusaja jooksul mõni minut toatemperatuuril seista, et temperatuur jaotuks toidu sees ühtlaselt.

Kiiret uuestimäärdumist saate vältida roostevaba terase hooldusvahendi abil (saadaval Miele klienditeeninduses). Kandke vahend pehme lapiga säästlikult kogu pinnale.

Enne puhastamist tehke mikrolaineahi pingevabaks (nt tõmmake toitejuhe välja).

Mikrolaineahju puhastamiseks ei tohi mingil juhul kasutada aurupesurit. Aur võib sattuda mikrolaineahju pinde all olevatele osadele ja põhjustada lühise.

Korpus, küpsetuskamber, ukse sisekülg

⚠ Kuumast küpsetuskambrist tingitud põletusoht.

Vahetult pärast kasutamist võib küpsetuskamber olla puhastamise jaoks veel liiga kuum.

Puhastage küpsetuskambrit kohe, kui see on jahtunud.

⚠ Liiga tugevast mustusest põhjustatud tuleoht.

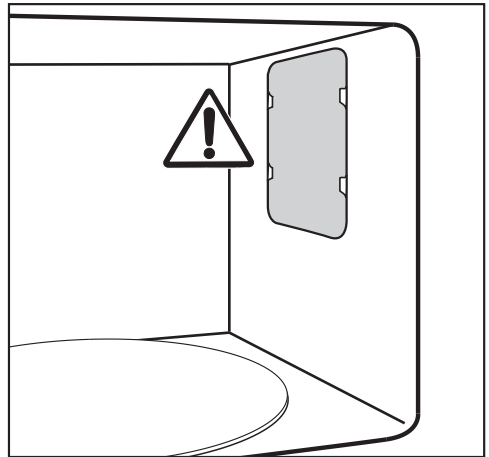
Tugev määrdumine võib teatud asjaoludel seadet kahjustada ning põhjustada tuleohtu tõttu ohtlikke olukordi.

Ärge oodake puhastamisega liiga kaua, et puhastamine ei muutuks ebavajalikult raskemaks ja äärmuslikul juhul võimatuks.

Küpsetuskambrit ja ukse sisekülg võite puhastada kerge puhastusvahendiga või lahja nõudepesuvahendilahusega. Seejärel kuivatage pehme lapiga.

Mustuse korral kuumutage klaasitäit vett küpsetuskambris 2 või 3 minutit, kuni see hakkab keema. Küpsetuskambris tekkiv aur pehmendab mustust. Nüüd saate mustuse nt vähese nõudepesuvahendi abil eemaldada.

Roostevabast terasest pindu saab hooldata roostevaba terase hooldusvahendiga (saadaval Miele klienditeeninduses).



Ärge eemaldage mikrolainete väljumisava katet küpsetuskambris ega fooliumi ukse siseküljelt.


Seadme õhutuspiludesse ei tohi sattuda vett ega mingeid esemeid.

Ärge pühkige küpsetuskambrit liiga märja lapiga, muidu võib vedelik avade kaudu seadme sisemusse sattuda.

Ärge kasutage küürimisvahendeid, sest need kriimustavad materjali.

Puhastamine ja hooldus

Ebameeldivat lõhna saab küpsetuskambrist eemaldada, kui lisada tassitäiele veele paar tilka sidrunimahla ja keeta seda paar minutit küpsetuskambris.

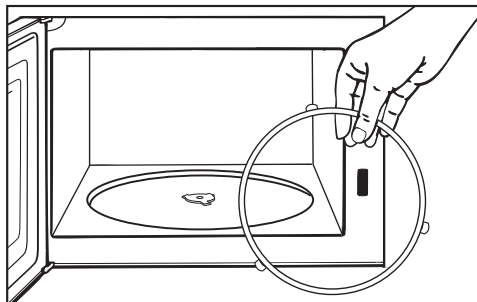
 Katkisest seadmest põhjustatud oht tervisele.

Kahjustunud uksega seadet ei tohi enne kasutusele võtta, kui Miele poolt volitatud klienditeeninduse tehnik on selle korda teinud. Katkisest sisselülitatud mikrolaineahjust võivad väljuda mikrolained, mis ohustavad kasutajat.

Hoidke uks alati puhtana ja kontrolli-ge sageli, ega sellel pole kahjustusi.

Ärge kasutage mikrolaineahju, kui

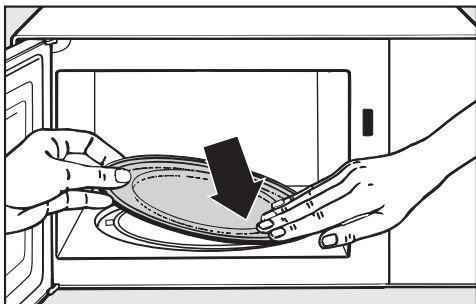
- seadme uks on kõver,
- uksehinged on lahti,
- korpusel, uktsel või küpsetuskambri seintel on nähtavad augud või praod.



- Puhastage pöördaluse all asetsev veorõngas ning ka selle all olev küpsetuskambri põhi. Muidu liigub pöördalus ebaühtlaselt.
- Puhastage pöördaluse ja veorõnga vahelised kontaktpinnad.

Ärge keerake pöördristi käega, muidu võite ajamimootorit kahjustada.

Küpsetuskambri puhastamiseks võite



- võtta pöördaluse välja ja puhastada nõudepesumasinas või lahja nõudepesuvahendilahusega.

Seadme esikülge

Kui mustus jääb kauemaks, võib olla seda hiljem võimatu eemaldada ja pealispinnad võivad värvi muuta või muutuda.

Soovitame mustuse seadme esiküljelt kohe eemaldada.

Puhastage seadme esikülge puhta svammlapi, käsinõudepesuvahendi ja sooja veega. Seejärel kuivatage pehme lapiga.

Puhastamiseks võite kasutada ka puhast niisket mikrokiudlappi, aga puhastusvahendita.

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

Kõik pinnad võivad värvi muuta või muutuda, kui need puutuvad kokku sobimatute puhastusvahenditega. Järgige puhastusjuhiseid.

Seadme pealispinna kahjustuste vältimiseks ärge kasutage puhastamiseks

- soodat, ammoniaaki, hapet või klooriidi sisaldavaid puhastusvahendeid,
- katlakivi lahustavaid puhastusvahendeid,
- abrasiivseid puhastusvahendeid, nt küürimispulbrit, -piima, -kive,
- lahustit sisaldavaid puhastusvahendeid,
- roostevaba terase puhastusvahendeid,
- nõudepesumasina puhastusvahendeid,

- küpsetusahju aerosoolpuhasteid,
- klaasipuhastusvahendeid,
- karedaid küürimissvamme ja -harju, nt metallsvamme,
- mustuse eemaldamise kustutuskumme,
- teravaid metallkaabitsaid.

Kaasasolevad tarvikud

Rest

Peske resti iga kord pärast kasutamist, seda võib teha nõudemasinas. Eemaldage mustus, mida ei saa maha pesta, roostevaba terase puhastusvahendiga.

Gurmeeplaat

Puhastage gurmeeplaati kuumat vee, laipi ja rasva lahustava nõudepesuvahendiga.

Ärge mingil juhul kasutage metallnuustikut, abrasiivseid ega agressiivseid puhasteid.


Plaati ei tohi nõudepesumasinas pesta.

Pärast tugeva lõhnaga toitade valmistamist võite valada gurmeeplaadile vett ja sidrunimahla ning kuumutada mikrolaineahjus maksimaalsel võimsusel 2–3 minutit ning seejärel loputada puhta veega.

Mida teha, kui ...

Enamikku 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.

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

| Probleem | Põhjus ja selle kõrvaldamine |
|--|---|
| Protsessi ei saa käivitada. | Kontrollige, <ul style="list-style-type: none">■ kas seadme uks on suletud;■ kas kasutuslukk on sisse lülitatud (vt peatüki "Kasutamine" jaotist "Kasutuslukk");■ kas ekraanil kuvatakse teadet "door". Ust pole pikemat aega (umbes 20 minuti jooksul) avatud (vt peatüki "Kasutamine" jaotist "Teade "door"");■ kas seadme toitepistik on korralikult pistikupesas;■ ega maja elektrisüsteemi kaitse pole rakendunud, sest seade, maja elektrisüsteem või muu seade on rikkis (eemaldage toitepistik pesast ja pöörduge elektrikule või klienditeeninduse poole, vt peatükki "Klienditeenindus"). |
| Pärast valmistusprotsessi lõppu kostub töömüra. | See ei ole tõrge. Pärast küpsetuskorda jääb jahutusventilaator veel natukeseks ajaks tööle, et õhuniiskus ei saaks kondenseeruda küpsetuskambrisse, juhtpaneelile või ümbritsevasse kappi. See lülitub automaatselt välja. |
| Ekraan on tume. | Kellaaeg on välja lülitatud. <ul style="list-style-type: none">■ Vajutage nuppu  ja hoidke seda mõne sekundi jooksul all. Õine väljalülitus on aktiveeritud. <ul style="list-style-type: none">■ Lülitage see välja. |
| Pöördalus liigub eriti ebaühtlaselt. | Pöördaluse ümbrus võib olla määrdunud. <ul style="list-style-type: none">■ Kontrollige, ega pöördaluse ja küpsetuskambri põhja vahel pole mustust.■ Kontrollige, kas pöördaluse ja veorõnga vahelised kontaktpinnad on puhtad.■ Puhastage pöördaluse ümbrus. |

| Probleem | Põhjus ja selle kõrvaldamine |
|---|---|
| <p>Pärast seadistatud aja möödumist ei ole toit piisavalt sulanud, soojendatud või valminud.</p> | <p>Valitud kestus või võimsusaste polnud sobivad.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollige, kas valisite sisestatud ajale vastava võimsusastme. Mida madalam võimsusaste, seda pikem aeg. ■ Kontrollige, ega kasutuskorda ei katkestatud ega alustatud uuesti. |
| <p>Mikrolainerežiim toimib, aga küpsetuskambri valgustus mitte.</p> | <p>Lamp ei tööta.</p> <p>Saate seadet käsitseda nagu tavaliselt, aga lamp ei tööta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kui soovite valgustuse välja lülitada, teavitage klienditeenindust. |
| <p>Mikrolainerežiimil kostab ebatavalist müra.</p> | <p>Toit on fooliumiga kaetud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eemaldage foolium. |
| | <p>Metallnõude kasutamisest tekivad sädemed.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Järgige nõusid käsitlevas peatükis nende kohta antud juhiseid. |
| <p>Näidikul kuvatav kella-aeg pole õige.</p> | <p>Pärast voolukatkestust algab aja loendus uuesti näidust 12:00, nagu seadme kasutuselevõtul.</p> <p>Peate kellaaja uuesti sisestama.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pange kella-aeg õigeks. |
| <p>Toit jahtub liiga kiiresti.</p> | <p>Mikrolainete omaduste tõttu tekib soojus kõigepealt toiduaine pealmises kihis ning liigub siis sissepoole. Nii võib juhtuda, et kui kuumutate toitu kõrgel mikrolainevõimsusel, võib see olla väljast kuum, aga seest mitte. Temperatuuri järgneval tasakaalustumisel soojeneb toiduaine seestpoolt ning jahtub väljastpoolt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Seetõttu soojendage erineva koostisega toite, nt mitut käiku, madalamal mikrolainevõimsusel ja vastavalt pikema aja jooksul. |

Mida teha, kui ...

| Probleem | Põhjus ja selle kõrvaldamine |
|--|--|
| Mikrolaineahi lülitub küpsetus-, kuumutus- või sulatuskorra ajal välja. | Õhuringlus võib olla ebapiisav. ■ Kontrollige, ega õhu sisenemis- või väljumisavad pole suletud. Eemaldage esemed. |
| | Seadme ülekuumenemisel võib see ohutuskaalutlustel välja lülituda. ■ Pärast jahtumist saate küpsetuskorda jätkata. |
| | Seade lülitab end korduvalt välja. ■ Teavitage klienditeenindust. |

Kontakt tõrgete korral

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

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

Miele klienditeeninduse kontaktandmed leiate selle dokumendi lõpust.

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

Garantii

Garantiaeg on 2 aastat.

Lisateavet leiate kaasasolevast garantiitingimuste kirjeldusest.

Garantii

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:

- 24 kuud majapidamisseadmetele nende otstarbekohase kasutamise korral
- 12 kuud professionaalsetele seadmetele nende otstarbekohase kasutamise korral

2. Garantiiperiood algab seadme müügikviitungil olevast kuupäevast.

Garantiitoimingud ja garantiist tulenevad asendustarned ei pikenda garantiiaega.

II Garantii tingimused

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

III Garantii sisu ja ulatus

- 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.
- Garantii ei hõlma selle alla mittekuuluvaid kahjunõudeid Miele Eesti vastu, välja arvatud juhul, kui Miele Eesti lepinguline volitatud klienditeenindus tegutseb ettekavatsetult või selgelt hooletult.
- Garantii ei hõlma kulutarvikute ja lisatarvikute tarnet.

IV Garantii piirangud

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

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

V Andmekaitse

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



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

M 6012 SC

et-EE

M.-Nr. 11 356 900 / 04