

## Kasutus- ja paigaldusjuhend Küpsetusahi



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

# Sisukord

---

<b>Ohutusjuhised ja hoiatused</b> .....	6
<b>Teie panus keskkonna heaks</b> .....	15
<b>Ülevaade</b> .....	16
<b>Juhtseadised</b> .....	17
Sisse- / väljalülitusupp .....	18
Lähenemisandur.....	18
Andurnupud.....	19
Puuteekraan .....	20
Sümbolid .....	21
<b>Kasutuspõhimõte</b> .....	22
Menüüpunkti valimine .....	22
Lehitsemine .....	22
Menüütasandilt lahkumine .....	22
Väärtuse või seadistuse muutmine.....	22
Valikuloendis seadistuse muutmine .....	22
Numbrite sisestamine numbriribaga .....	22
Numbrite sisestamine numbriplokiga.....	22
Seadistuse jaotusribaga muutmine .....	22
Tähtede sisestamine.....	23
Kontekstimenüü kuvamine .....	23
Sissekannete nihutamine .....	23
Rippmenüü kuvamine.....	23
Hilfe kuvamine .....	23
MobileStarti aktiveerimine.....	23
<b>Varustus</b> .....	24
Tüübisilt .....	24
Tarnepakett.....	24
Kaasasolevad ja juurdeostetavad tarvikud.....	24
Ohutusseadised .....	30
PerfectClean-kattega pinnad.....	30
Pürolüüsiks sobivad tarvikud .....	30
<b>Esmakordne kasutuselevõtt</b> .....	31
Miele@home .....	31
Põhiseadistused .....	32
Ahju esmakordne kuumutamine ja aurustussüsteemi loputamine .....	33
<b>Einstellungen</b> .....	35
Ülevaade seadistustest .....	35
Menüü "Einstellungen" avamine .....	38
Sprache  .....	38
Tageszeit .....	38

Datum .....	38
Beleuchtung .....	39
Startbildschirm .....	39
Display .....	39
Lautstärke .....	39
Einheiten .....	40
Booster .....	40
Vorschlagstemperaturen .....	40
Pyrolyse .....	40
Kühlgebläsenachlauf .....	40
Kamera im Garraum .....	41
Annäherungssensor .....	41
Sicherheit .....	42
Möbelfronterkennung .....	42
Miele@home .....	43
Fernsteuerung .....	43
MobileStarti aktiveerimine .....	43
SuperVision .....	44
RemoteUpdate .....	44
Softwareversion .....	45
Rechtliche Informationen .....	45
Händler .....	45
Werkeinstellungen .....	45
Betriebsstunden (Gesamt).....	45
<b>Alarm und Kurzzeit</b> .....	46
Funktsiooni Alarm kasutamine .....	46
Funktsiooni Kurzzeit kasutamine.....	47
<b>Pea- ja alamenüüd</b> .....	48
<b>Nõuandeid energia säästmiseks</b> .....	50
<b>Kasutamine</b> .....	52
Väärtuste ja seadistuste muutmine valmistusprotsessi jaoks .....	52
Temperatuuri ja sisetemperatuuri muutmine .....	52
Valmistusaegade sisestamine .....	53
Seadistatud valmistusaegade muutmine .....	53
Seadistatud valmistusaegade kustutamine.....	53
Valmistusprotsessi katkestamine .....	53
Küpsetuskambri eelkuumutamine .....	54
Booster.....	54
Vorheizen .....	55
Crisp function .....	56
Töörežiimi muutmine .....	56

# Sisukord

---

<b>Klimagaren</b> .....	57
Küpsetusprotsessi käivitamine funktsiooniga Klimagaren .....	57
Restwasser verdampfen .....	59
<b>Automatikprogramme</b> .....	61
Kategooriad .....	61
Automaatprogrammide kasutamine .....	61
Kasutamishüpped .....	61
Suche .....	62
<b>Spezialanwendungen</b> .....	63
Auftauen .....	63
Dörren .....	64
Geschirr wärmen .....	65
Hefeteig gehen lassen .....	65
Warmhalten .....	65
Niedertemperaturgaren .....	66
Sabbat-Programm .....	68
Hoidistamine .....	70
Sügavkülmutatud tooted / valmistoidud .....	72
<b>MyMiele</b> .....	73
<b>Eigene Programme</b> .....	74
<b>Küpsetamine</b> .....	77
Nõuanded küpsetamiseks .....	77
Märkused valmistustabelite kohta .....	77
Juhised töörežiimide kohta .....	78
<b>Liha küpsetamine</b> .....	79
Nõuanded liha küpsetamiseks .....	79
Juhised küpsetustabelite juurde .....	79
Juhised töörežiimide kohta .....	80
Toidutermomeeter .....	81
<b>Grillimine</b> .....	84
Nõuanded grillimiseks .....	84
Märkused valmistustabelite kohta .....	84
Juhised töörežiimide kohta .....	85
<b>Puhastamine ja hooldus</b> .....	87
Sobimatud puhastusvahendid .....	87
Tavapärase mustuse eemaldamine .....	88
Tugeva mustuse eemaldamine (v.a FlexiClip-teleskoopsiinid) .....	88
Küpsetuskambri puhastamine funktsiooniga Pyrolyse .....	89
Entkalken .....	92

Ukse eemaldamine.....	95
Ukse osadeks võtmine .....	96
Ukse paigaldamine.....	99
FlexiClip-teleskoopsiinidega kinnitusrestide eemaldamine.....	99
Ülemise/grilli küttekeha alla keeramine .....	100
<b>Mida teha, kui ...</b> .....	101
<b>Klienditeenindus</b> .....	106
Kontakt tõrgete korral.....	106
Garantii .....	106
<b>Paigaldus</b> .....	107
Paigaldusmõõdud .....	107
Paigaldamine kõrgesse või alumisse kappi.....	107
Külgvaade kõrges kapis .....	108
Külgvaade alumises kapis.....	109
Ühendused ja õhutus .....	110
Ahju paigaldamine.....	111
Elektriühendus.....	112
<b>Valmistustabelid</b> .....	114
Keeksitainas .....	114
Muretainas.....	115
Pärmitainas.....	116
Kohupiima-õlitaigas.....	117
Biskviitainas .....	117
Keedutainas, lehttainas, munavalgeküpsetised .....	118
Soolased toidud .....	119
Veiseliha .....	120
Vasikaliha.....	121
Sealiha.....	122
Lambaliha, ulukiliha.....	123
Linnuliha, kala.....	124
<b>Andmed katseinstituutide jaoks</b> .....	125
Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi .....	125
Energiatõhususklass .....	126
Kodumajapidamises kasutatavate küpsetusahjude tootekirjeldus .....	126
<b>Vastavusdeklaratsioon</b> .....	127
<b>Autoriõigused ja litsentsid</b> .....	128
<b>Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid</b> .....	129
<b>Garantii</b> .....	130
<b>Legend</b> .....	131

## Ohutusjuhised ja hoiatused

---

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

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

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

Miele ei vastuta juhiste eiramise tõttu tekkinud kahju eest.

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

### Otstarbekohane kasutamine

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

▶ Ahi ei ole ette nähtud kasutamiseks välistingimustes.

▶ Kasutage ahju eranditult vaid koduses majapidamises toiduainete küpsetamiseks, grillimiseks, sulatamiseks, hoidistamiseks ja kuivatamiseks.

Mis tahes muul viisil kasutamine on keelatud.

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

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

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

▶ Sellel küpsetusahjul on 2 valgusallikat energiatõhususe klassiga F.

### Lapsed ja majapidamine

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

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

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

▶ Lapsed ei tohi ahju järelevalveta puhastada ega hooldada.

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

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

Hoidke pakkematerjali lastele kättesaamatus kohas.

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

Ärge lubage lastel ahju kasutamise ajal puudutada.

▶ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Lapse nahk on õrnem ja kõrgete temperatuuride suhtes tundlikum kui täiskasvanul. Pürolüüspuhastuse ajal soojeneb ahi rohkem kui tavakasutusel.

Ärge lubage lastel ahju pürolüüspuhastuse ajal puudutada.

## Ohutusjuhised ja hoiatused

---

▶ Avatud uksest põhjustatud vigastusoht. Uks talub maksimaalselt 15 kg koormust. Lapsed võivad end avatud ukse juures vigastada. Takistage lapsi avatud uksest seismast, istumast või rippumast.

### Tehniline ohutus

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

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

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

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

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

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

▶ Ohutu käituse tagamiseks kasutage ahju vaid lõplikult paigaldatuna.



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

# Ohutusjuhised ja hoiatused

---

## Otstarbekohane kasutamine

► Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri, tarvikute ja valmistatava toiduga põletada.

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



► Kui küpsetuskambris eraldub toiduainetest suitsu, hoidke ahju uks suletuna, et võimalikke leeke summutada. Katkestage protsess, lülitate ahju välja ja lahutades toitepistikku. Avage uks alles siis, kui suits on kadunud.

► Sisselülitatud ahju läheduses asuvad esemed võivad kõrge temperatuuri tõttu süttida. Ärge kasutage ahju kunagi ruumide kütmiseks.



► Õlid ja rasvad võivad ülekuumenemisel süttida. Õli ja rasvaga töötades ärge jätke ahju mingil juhul järelevalveta. Ärge kasutage põleva õli ja rasva kustutamiseks mingil juhul vett. Lülitage ahi välja ja lammatage leegid; selleks hoidke uks suletuna.

► Toiduainete grillimisel põhjustavad liiga pikad valmistusajad toidu liigset kuivamist või isegi toidu süttimist. Järgige soovitatavat valmistusaega.

► Mõned toiduained kuivavad kiiremini ja võivad kõrge grillimistemperatuuri tõttu iseenesest süttida.

Ärge mitte kunagi kasutage grillimisrežiime saiakeste või leiva küpsetamiseks ega lillede või ürtide kuivatamiseks. Kasutage töörežiime Heißluft plus  või Ober-/Unterhitze .

► Kui kasutate toiduvalmistamisel alkohoolseid jooke, arvestage, et alkohol aurustub kõrgel temperatuuril. Aur võib kuumadel küttekehadel süttida.

- ▶ Toiduainete soojashoidmiseks jääksoojuse kasutamisel võib kõrge õhuniiskuse ja kondensaadi tõttu ahju tekkida korrosioon. Samuti võivad kahjustuda juhtpaneel, tööplaadid või ümbritsev kapp. Jätke ahi sisselülitatuks ning seadistage valitud töörežiimi madalaim temperatuur. Jahutusventilaator jääb sel juhul automaatselt sisselülitatuks.
- ▶ Toiduained, mida hoitakse küpsetuskambris soojas või hoiustatakse seal, võivad ära kuivada ja eralduv niiskus võib põhjustada ahju korrosiooni. Seepärast katke toiduained kinni.
- ▶ Küpsetuskambri email võib soojuse kogunemise tõttu mõraneda või maha kooruda.  
Ärge mitte kunagi katke küpsetuskambri põhja nt alumiiniumfooliumi või küpsetusahju kaitsekilega.  
Kui soovite küpsetuskambri põhja kasutada toiduvalmistamisel või nõude soojendamiseks hoiupinnana, kasutage selleks üksnes töörežiime Heißluft plus  või Eco-Heißluft  ilma funktsioonita Booster.
- ▶ Küpsetuskambri põhi võib esemete edasi ja tagasi nihutamise tõttu kahjustada saada. Kui asetate potte, panne või nõusid küpsetuskambri põhja, ärge nihutage neid edasi ja tagasi.
- ▶ Veeaurust põhjustatud vigastusohu. Kui kuumale pinnale valatakse külma vedelikku, tekib aur, mis võib põhjustada tugevaid põletusi. Peale selle võivad kuumad pinnad järsu temperatuurimuutuse tõttu kahjustada saada. Ärge mitte kunagi valage külma vedelikku otse kuumadele pindadele.
- ▶ Veeaurust põhjustatud vigastusohu. Lisaniisutusega küpsetusprotsesside ja jääkvee aurustamise korral tekib veeaur, mis võib põhjustada tugevaid põletusi. Ärge mitte kunagi avage käimasoleva auru-pahvaku või jääkvee aurustamise ajal ust.
- ▶ Oluline on, et temperatuur jaotuks toiduaines ühtlaselt ja oleks ka piisavalt kõrge. Keerake või segage toiduaineid, et tagada nende ühtlane kuumutamine.
- ▶ Plastnõud, mis ei ole ahjukindlad, sulavad kõrgel temperatuuril ja võivad ahju kahjustada või süttida.  
Kasutage vaid ahjukindlaid plastnõusid. Järgige nõude tootja juhiseid.

## Ohutusjuhised ja hoiatused

---

- ▶ Suletud konservikarpides tekib keetmisel ja kuumutamisel ülerõhk, mille mõjul võivad need lõhkeda. Ärge keetke ega ka kuumutage konservipurke.
- ▶ Avatud uksest põhjustatud vigastusoht. Avatud uks võib teid vigastada või võite selle otsa komistada. Ärge jätke ust vajaduseta lahti.
- ▶ Uks talub maksimaalselt 15 kg. Ärge seiske ega istuge avatud uksele ning ärge asetage sellele raskeid esemeid. Jälgige, et te ei kiiluks midagi ukse ja kúpsetuskambri vahele. See võib ahju kahjustada.

### Roostevabast terasest pindade puhul kehtib alljärgnev:

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

### Puhastamine ja hooldus

- ▶ Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht. Aurupuhasti aur võib sattuda pingele all olevatele osadele ja põhjustada lühise. Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks aurupuhastit.
- ▶ Kúpsetuskambri suurem mustus võib põhjustada tugeva suitsu tekke. Eemaldage enne pürolüüspuhastuse käivitamist kúpsetuskambri suurem mustus.
- ▶ Kahjulikest aurudest põhjustatud vigastusoht. Pürolüüspuhastuse käigus võivad eralduda aarud, mis võivad põhjustada limaskestade ärritust. Pürolüüspuhastuse ajal ärge viibige pikemat aega köögis ning takistage lapsi ja koduloomi kööki sisenemast. Pürolüüspuhastuse ajal hoolitsege köögis hea õhutuse eest. Vältige ebameeldivate lõhnade jõudmist teistesse ruumidesse.

- ▶ Kinnitusrestid saab eemaldada (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “FlexiClip-teleskoopsiinidega kinnitusrestide eemaldamine”). Paigaldage kinnitusrestid õigesti.
- ▶ Kriimustused võivad lõhkuda ukseklaasi. Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid, kareid käsnu ega harju ja teravaid metallkaabitsaid.
- ▶ Niiskes ja soojas keskkonnas on suurem tõenäosus kahjurite (nt prussakad) tekkeks. Hoidke ahi ja selle ümbrus alati puhtana. Kahjurite põhjustatud kahju ei kuulu garantii alla.

## Ohutusjuhised ja hoiatused

---

### Tarvikud

- ▶ Kasutage üksnes Miele originaaltarvikuid. Kui paigaldate seadmele muid tarvikuid, kaotate õiguse garantiile, tootmisgarantiile ja/või tootevastutusele.
- ▶ Miele annab pärast teie küpsetusahju seeriatootmise lõppu kuni 15-aastase, kuid mitte lühema kui 10-aastase tarnegarantii talitlust säilitavatele varuosadele.
- ▶ Kasutage üksnes kaasasolevat Miele toidutermomeetrit. Kui toidutermomeeter on rikkis, peate selle asendama uue Miele originaal-toidutermomeetriga.
- ▶ Toidutermomeetri plast võib väga kõrgetel temperatuuridel sulada. Ärge kasutage toidutermomeetrit grillimisrežiimides. Ärge hoidke toidutermomeetrit küpsetuskambris.
- ▶ Pürolüüspuhastuse kõrge temperatuur kahjustab pürolüüsi jaoks sobimatuid tarvikuid. Võtke enne pürolüüspuhastuse käivitamist kõik pürolüüspuhastuse jaoks sobimatud tarvikud küpsetuskambrist välja. See kehtib ka juurdeostetavate, pürolüüsi jaoks sobimatute tarvikute kohta (vt peatükki “Puhastamine ja hooldus”).

## 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

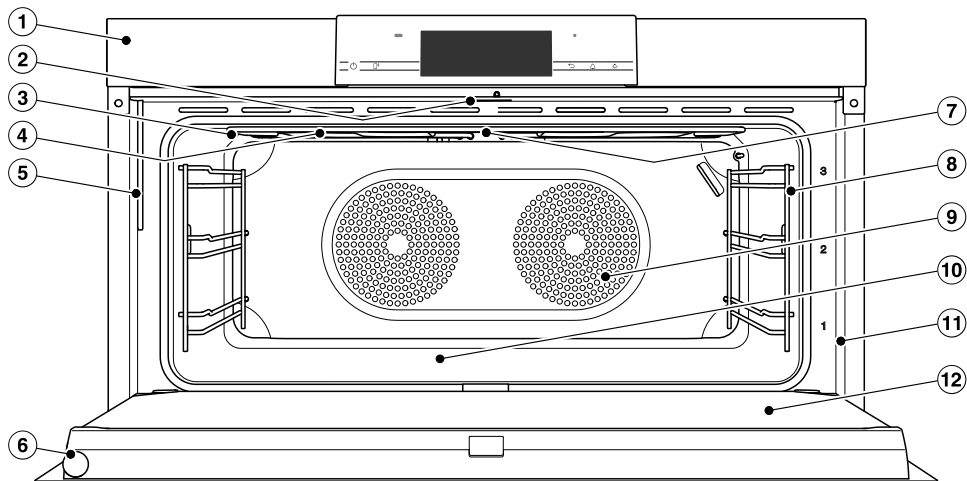
Elektri- ja elektroonikaseadmed sisaldavad mitmesuguseid väärtuslikke materjale. Samuti sisaldavad need teatud aineid, segusid ja detaile, mis olid vajalikud seadme toimimiseks ja ohutuse tagamiseks. Olmeprügi hulgas ja vale käitlemise korral võivad need kahjustada inimese tervist ja keskkonda. Seetõttu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

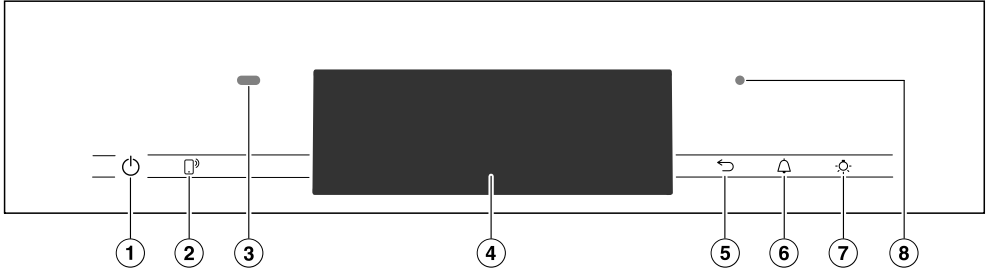
# Ülevaade






## Küpsetusahi



- ① Juhtseadised
- ② Ukselukk
- ③ Ülemine / grilli küttekeha juhtmevaba toidutermomeetri vastuvõtuantenniga
- ④ Auruavad
- ⑤ Aurustussüsteemi täitetoru
- ⑥ Juhtmevaba toidutermomeeter
- ⑦ Kaamera
- ⑧ Kinnitusrest 3 tasandiga
- ⑨ Ventilaatori imiava selle taga asuva rõngakujulise küttekehaga
- ⑩ Küpsetuskambri põhi selle all asuva alumise küttekehaga
- ⑪ Tüübisildiga esiraam
- ⑫ Uks





- ① Svistatud sisse- / väljalülitusnupp   
Ahju sisse- ja väljalülitamiseks
- ② Andurnupp   
Ahju juhtimiseks teie mobiilse lõppseadmega
- ③ Lähenemisandur  
Lhenemisel küpsetuskambri valgustuse ja ekraani sisselülitamiseks ning signaaltoonide kinnitamiseks
- ④ Puuteekraan  
Info kuvamiseks ja käsitsemiseks
- ⑤ Andurnupp   
Sammhaaval tagasi liikumiseks
- ⑥ Andurnupp   
Lhiaegade või alarmide sisestamiseks
- ⑦ Andurnupp   
Küpsetuskambri valgustuse sisse- ja väljalülitamiseks
- ⑧ Optiline liides  
(ainult Miele klienditeenindusele)

## Juhtseadised

---

### Sisse- / väljalülitusupp

Sisse- / väljalülitusnupp  asub süvendis ja reageerib sõrmepuudutusele.

Selle nupuga lülitate ahju sisse ja välja.

### Lähenemisandur





Lähenemisandur asub juhtpaneelil vasakul ülal. Lähenemisandur tuvastab, kui lähenete puuteekraanile nt käe või kehaga.

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

## Andurnupud

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

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

Andurnupp	Funktsioon
	Kui soovite ahju juhtida mobiilse lõppseadmega, peab teil olema olema süsteem Miele@home ning te peate sisse lülitama seadistuse Fernsteuerung ja puudutama seda andurnuppu. Seejärel süttib andurnupus oranž tuli ning funktsioon MobileStart on kasutatav.  Niikaua kui see andurnupp põleb, saate ahju juhtida mobiilse lõppseadmega (vt peatüki Einstellungen jaotist Miele@home).
	Sõltuvalt sellest, millises menüüs asute, liigute tagasi kõrgema taseme menüüsse või peamenüüsse.
	Kui ekraanil kuvatakse mõnda menüüd või käib valmistusprotsess, saate selle andurnupuga igal ajal seadistada lühiaja (nt munade keetmiseks) või alarmi (vt peatükki "Alarm ja lühiaeg").
	Selle andurnupu valimisega saate küpsetuskambri valgustuse sisse ja välja lülitada.  Sõltuvalt valitud seadistusest kustub küpsetuskambri valgustus 15 sekundi möödumisel või jääb sisse- või väljalülitatuks.

# Juhtseadised

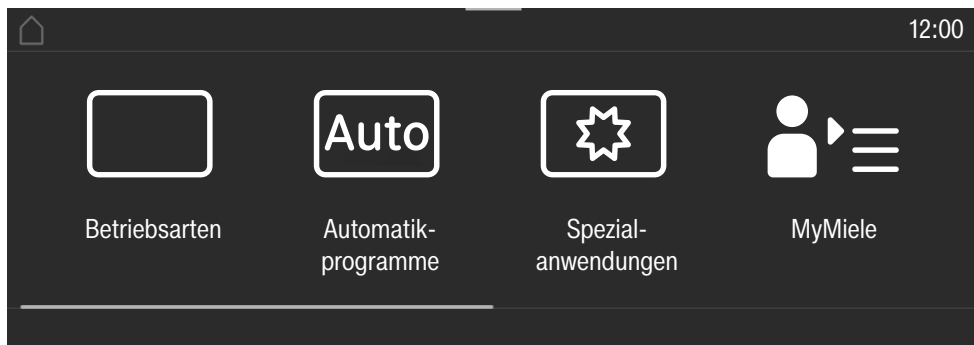
## Puutekraan

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


Puudutage puutekraani ainult sõrmedega.

Jälgige, et vett ei satuks puutekraani vahele.

Puutekraan on jagatud mitmeks piirkonnaks.



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

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

Kellaega kuvatakse päises paremal. Kellaega saab seadistada puudutamisega. Lisaks võidakse kuvada täiendavaid sümboleid, nt SuperVision .










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

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

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

## Sümbolid

Ekraanil võidakse kuvada järgmisi sümboleid:

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

# Kasutuspõhimõte

---

Ahju juhitakse puuteekraani kaudu, puudutades soovitud menüüpunkti.

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

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

## Menüüpunkti valimine

- Puudutage puutekraanil soovitud välja või soovitud väärtust.

## Lehitsemine

Lehitseda saab vasakule või paremale.

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

Alumises osas olev tulp näitab teie asukohta praeguses menüüs.

## Menüütasandilt lahkumine

- Puudutage andurnuppu  $\leftarrow$  või menüüteel sümbolit ... I.
- Avaekraanile liikumiseks puudutage sümbolit  $\triangle$

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

## Väärtuse või seadistuse muutmine

### Valikuloendis seadistuse muutmine

Praegune seadistus märgistatakse oranži taustaga.

- Puudutage soovitud seadistust.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

### Numbrite sisestamine numbriribaga

- Libistage numbriribal sõrmega üles või alla, kuni soovitud väärtus on keskel.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Muudetud number salvestatakse.

### Numbrite sisestamine numbriplokiga

- Puudutage väärtust, mis on numbririba keskel.

Ilmub numbriplokk.

- Vajutage soovitud numbritel.

Pärast kehtiva väärtuse sisestamist muutub *OK* taust roheliseks.

Noolega kustutate viimati sisestatud numbri.

- Kinnitage nupuga *OK*.

Muudetud number salvestatakse.

### Seadistuse jaotusribaga muutmine

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

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

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

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

## Tähtede sisestamine

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

- Puudutage soovitud tähti või märke.

**Nõuanne:** Märkiga  $\lceil$  saate pikemate programminimede jaoks lisada reavahetuse.

- Puudutage nuppu *Speichern*.

Nimi salvestatakse.

## Kontekstimenüü kuvamine

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

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

## Sissekannete nihutamine

Programmide või sissekannete järjestust saab menüüs MyMiele muuta.

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

## Rippmenüü kuvamine

Küpsetamise ajal saate seadistusi, nt Booster või Vorheizen, samuti WiFi-funktsiooni  $\text{Wi-Fi}$  sisse või välja lülitada.

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

## Hilfe kuvamine

Valitud funktsioonidele on olemas tekstiabi. Alumisel real kuvatakse Hilfe.

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

## MobileStarti aktiveerimine

- Aktiveerige MobileStart, valides andurnupu  $\text{☐}^{\text{p}}$ .

Andurnupp  $\text{☐}^{\text{p}}$  põleb. Ahju saab rakendusega Miele kaugjuhtida.

Vahetu juhtimine ahjult on rakenduse kaudu kaugjuhtimise suhtes ülimuslik.

MobileStarti saab kasutada seni, kuni andurnupp  $\text{☐}^{\text{p}}$  põleb.

# Varustus

Käesolevas kasutus- ja paigaldusjuhendis kirjeldatud mudelid leiate tagakannelt.

## Tüübisilt

Tüübisilti näete avatud ukse korral esiraamil.

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

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

## Tarnepakett

- kasutus- ja paigaldusjuhend ahju- funktsioonide käsitlemiseks,
- kokaraamat retseptidega automaat- programmide ja töörežiimide jaoks,
- toidutermomeeter,
- kruvid ahju kinnitamiseks ümbr- ritsevasse kappi,
- tabletid katlakivi eemaldamiseks ja iminapaga plastvoolik katlakivi eemaldamiseks aurustussüsteemist,
- mitmesugused tarvikud.

## Kaasasolevad ja juurdeosteta- vad tarvikud

Varustus sõltub mudelist.

Ahju põhivarustuses on kinnitusrestid, universaalne küpsetusplaat ning küp- setusrest (lühidalt: rest).


Sõltuvalt mudelist on ahi lisaks varus- tatud muude siin loetletud tarvikutega.

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

Neid saab tellida Miele veebipoest, Mie- le klienditeenindusest või Miele edasi- müüjalt.

Märkige tellimisel oma ahju mudeli ni- metus ja soovitud tarviku nimetus.

### Kinnitusrest

Küpsetuskambris on paremal ja vasakul pool kinnitusrestid koos tasanditega <sub>1</sub><sup>3</sup> lisatarvikute sisselükkamiseks.

Tasandite märgistused leiate esiraamilt.

Iga tasand koosneb kahest üksteise ko- hal asuvast vardast.

Tarvikud (nt rest) lükatakse varraste va- hele.

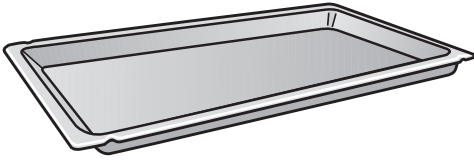
FlexiClip-teleskoopsiinid (kui on olemas) paigaldatakse alumisele vardale.

Kinnitusrestid saab eemaldada (vt pea- tüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “FlexiClip-teleskoopsiinidega kinnitus- restide eemaldamine”).

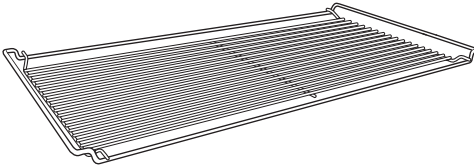


## Väljatõmbekaitsemeega universaalne küpsetusplaat ja rest

Universaalne küpsetusplaat HUBB 91:



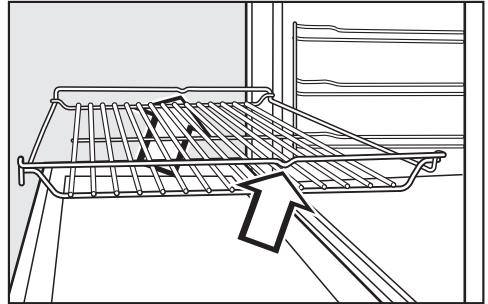
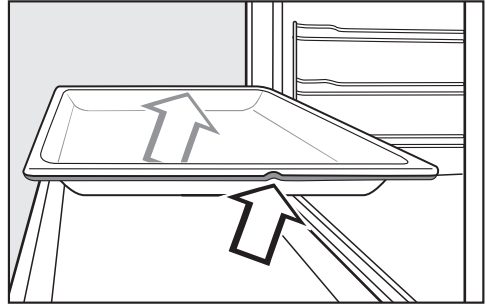
Rest HBBR 92:



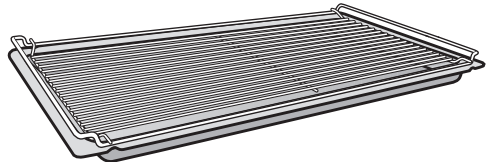
Lükake tarvikud alati kinnitusresti tasandi varraste vahele.

Lükake rest sisse alati hoiupind all.

Nende tarvikute lühematel külgedel on väljatõmbekaitse. See takistab tarvikute kinnitusrestilt väljalibisemist, kui tõmbate tarvikud vaid osaliselt välja.



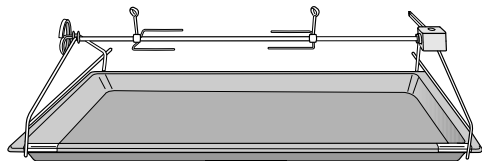
Lükake tarvikud sisse väljatõmbekaitse suunaga taha.



Kui kasutate universaalset küpsetusplaati peale asetatud restiga, lükatakse universaalne küpsetusplaat ühe tasandi varraste vahele ja rest automaatselt selle kohale.

# Varustus

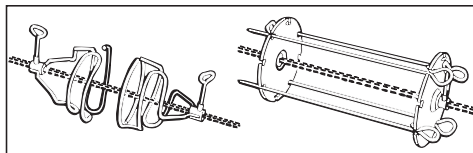
## Pöörlev grillimisseade



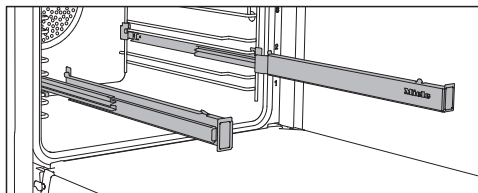
Toiduaineid nagu rullpraad või linnuliha saate valmistada pöörleva grillimisseadmega. Pööreldes pruunistub valmistatav toiduaine ühtlaselt igast küljest.

Pöörleva grillimisseadme koormatavus on maksimaalselt 5 kg.

Lisaks saate juurde osta linnuliha ja šašlõki grillimiseks spetsiaalse tarviku, mille saate kinnitada pöörlevale grillvardale:



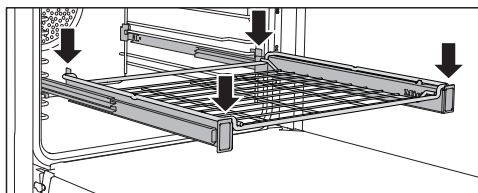
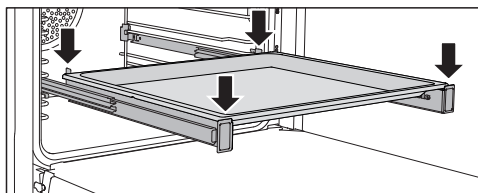
## FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 92



FlexiClip-teleskoopsiine saate kasutada tasanditel 1–3.

Enne lisatarvikute pealelukkamist lüka-ke esmalt FlexiClip-teleskoopsiinid täielikult küpsetuskambrisse.

Sel juhul paigutate tarvikud automaatselt turvaliselt ees ja taga kinnituskonksude vahele ja kindlustate need mahalibisemise eest.



FlexiClip-teleskoopsiinide lubatud maksimaalne koormus on 15 kg.

## FlexiClip-teleskoopsiinide paigaldamine ja eemaldamine

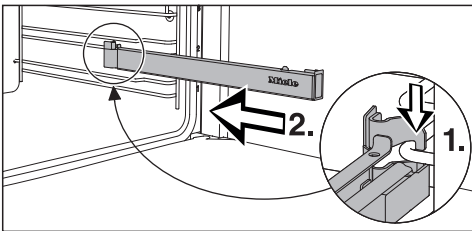
⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.  
Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.

Enne FlexiClip-teleskoopsiinide paigaldamist ja eemaldamist laske küttekehadel, küpsetuskambri ja tarvikutel jahtuda.

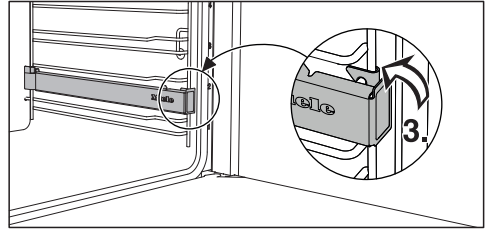
FlexiClip-teleskoopsiinid paigaldatakse tasandi varraste vahele.

Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiin, millel on kiri "Miele", paremale poole.

Paigaldamisel **ärge** tõmmake FlexiClip-teleskoopsiine üksteisest välja.



- Haakige FlexiClip-teleskoopsiin eest tasandi alumisele vardale (1.) ja lütkake piki varrast küpsetuskambrisse (2.).

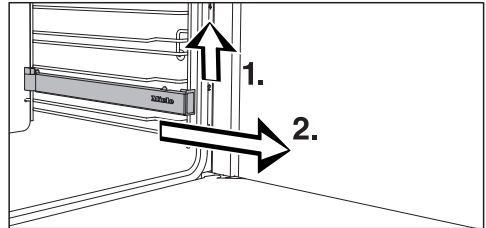


- Fikseerige FlexiClip-teleskoopsiin tasandi alumisele vardale (3.).

Kui FlexiClip-teleskoopsiinid pärast paigaldamist blokeeruvad, tõmmake need üks kord tugevalt välja.

FlexiClip-teleskoopsiini eemaldamiseks toimige järgmiselt:

- Lükake FlexiClip-teleskoopsiin täielikult sisse.



- Tõstke FlexiClip-teleskoopsiini eest (1.) ja tõmmake piki varrast välja (2.).

# Varustus

## Ümmargused küpsetusvormid



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

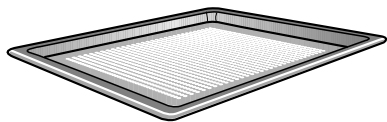
**Perforeeritud ümmargune küpsetusvorm HBF 27-1** on välja töötatud spetsiaalselt värskest pärmi- ja õli-kohupiimatainast küpsetiste, leiva ja saiakeste valmistamiseks. Väikeste aukudega perforeering toetab alumise külje pruunistumist.

Seda võib kasutada ka kuivatamiseks.

Mõlema küpsetusvormi emailitud pealispind on kaetud PerfectClean-kattega.

- Lükake rest sisse ja asetage ümmargune küpsetusvorm resti peale.

## Perforeeritud gurmee-küpsetusplaat HBBL 71



Perforeeritud gurmee-küpsetusplaat on välja töötatud spetsiaalselt värskest pärmi- ja õli-kohupiimatainast küpsetiste, leiva ja saiakeste küpsetamiseks.

Väikeste aukudega perforeering toetab alumise külje pruunistumist.

Gurmee-küpsetusplaati võib kasutada ka kuivatamiseks.

Emailitud pealispind on kaetud PerfectClean-kattega.

Samu kasutusvõimalusi pakub teile ka **perforeeritud ümmargune küpsetusvorm HBF 27-1**.

- Lükake rest sisse ja asetage perforeeritud gurmee-küpsetusplaat resti peale.

## Küpsetuskivi HBS 70

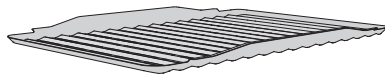


Keraamilise gurmee-küpsetusplaadiga saavutate optimaalse tulemuse küpsetistel, millele soovite krõbedat põhja, nt pitsa, pirukad, leib, saiakesed, vürtsikad küpsised jms.

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

- Lükake rest sisse ja asetage küpsetuskivi resti peale.

## Grill- ja praeplaat HGBB 92



Grill- ja praeplaat asetatakse universaalsele küpsetusplaadile.

See ei lase grillimisel või küpsetamisel väljatilkunud lihaleemel kõrbema minna, nii et leent saab pärast toiduks tarvitada.

Emailitud pealispind on kaetud PerfectClean-kattega.

## Gurmee-ahjuvorm HUB Ahjuvormikaas HBD

Miele gurmee-ahjuvormid asetatakse restile. Gurmee-ahjuvormi pind on kaetud kinnikõrbemist vältiva kihiga ja see sobib kasutamiseks induktsioonpliidiplaatidel.

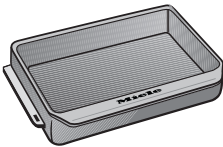
Gurmee-ahjuvorme on erineva sügavusega. Laius ja kõrgus on samad.

Eraldi on saadaval sobivad kaaned. Ostmisel märkige mudeli nimetus.

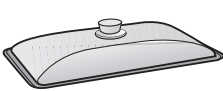
Lükake rest 1. tasandile ja asetage gurmee-ahjuvorm resti peale.

**Sügavus: 22 cm**

HUB 62-22

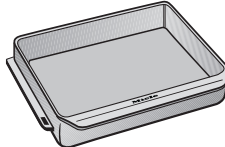


HBD 60-22

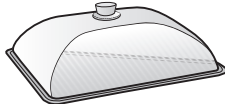


**Sügavus: 35 cm\***

HUB 62-35

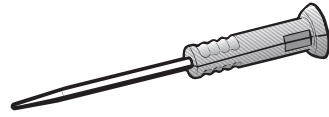


HBD 60-35



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

## Toidutermomeeter



Ahi on varustatud juhtmeta toidutermomeetriga, mille abil on teil ülevaade temperatuurist küpsetusprotsessis (vt peatüki “Liha küpsetamine” jaotist “Toidutermomeeter”). Toidutermomeetrit hoiustatakse ukse.


Kui lükkate toidutermomeetri vaid osaliselt hoiupessa, võib see ukse sulgemisel kahjustada saada.

Asetage toidutermomeeter pärast iga kasutust uuesti täielikult hoidepessa.

## Puhastamise ja hoolduse tarvikud

- Tabletid katlakivi eemaldamiseks, hoidikuga plastvoolik ahjust katlakivi eemaldamiseks
- Miele universaalne mikrokiudlapp
- Miele küpsetusahju puhastusvahend

## Ohutusseadised

- **Kasutuslukk**   
(vt peatüki “Seadistused” jaotist “Ohutus”).
- **Nupulukk**  
(vt peatüki “Seadistused” jaotist “Ohutus”).
- **Jahutusventilaator**  
(vt peatüki “Seadistused” jaotist “Jahutusventilaatori järeltöötamine”).
- **Turvaväljalülitus**  
Turvaväljalülitus aktiveeritakse automaatselt, kui ahju kasutatakse eba-loomulikult pikka aega. Aja kestus sõltub valitud töörežiimist.
- **Ventileeritud uks**  
Uks on osaliselt ehitatud soojust peegeldavatest klaasidest. Töö ajal juhitakse lisaks õhku läbi ukse, nii et ukse välimine klaas jääb külmaks. Ukse saab puhastamiseks välja ja osadeks lahti võtta (vt peatükki “Puhastamine ja hooldus”).
- **Ukselukustus** pürolüüspuhastuse jaoks  
Pürolüüspuhastuse alguses lukustatakse uks turvakaalutlustel. Ukse lukustus avatakse alles siis, kui küpsetuskambri temperatuur on langenud alla 280 °C.

## PerfectClean-kattega pinnad

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

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

Küpsetatud toitu võib PerfectClean-kattega pindadel lõigata ja tükeldada.

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

PerfectClean-kattega pindade hooldus on võrreldav klaasi hooldusega.

Lugege peatükis “Puhastamine ja hooldus” olevaid juhiseid, et nakkumatus ja ebataavaliselt lihtsa puhastamise eelised säiliks.

PerfectClean-kattega pinnad:

- universaalne küpsetusplaat
- grill- ja praeplaat
- perforeeritud gurmee-küpsetusplaat
- ümmargune küpsetusvorm, perforeeritud
- ümmargune küpsetusvorm

## Pürolüüsiks sobivad tarvikud

Lugege peatükis “Puhastamine ja hooldus” toodud juhiseid.

Järgmised loetletud tarvikud võivad pürolüüspuhastuse ajaks küpsetuskambrisse jääda:

- kinnitusrest
- FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 92
- rest

## Miele@home

Ahjul on sisseehitatud WiFi-moodul.

Kasutamiseks on vaja:

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

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

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

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

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

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

## WiFi-ühenduse saadavus

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

## Miele@home'i saadavus

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

Miele@home pole igas riigis saadaval.

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

## Miele rakendus


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



# Esmakordne kasutuselevõtt

## Põhiseadistused

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

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Ahi muutub töö ajal kuumaks.  
Ohutu käituse tagamiseks kasutage ahju vaid lõplikult paigaldatuna.

Kui ahi on ühendatud vooluvõrku, lülitub see automaatselt sisse.

## Keele seadistamine

- Valige soovitud keel.

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

## Asukoha seadistamine

- Valige soovitud asukoht.

## Võrgu Miele@home loomine

Ekraanil kuvatakse Miele@home einrichten?.

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

Ekraan ja rakendus Miele juhivad teid läbi järgmiste sammude.

## Kuupäeva sisestamine

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

## Kellaaja seadistamine

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

## Esmakordse kasutuselevõtu lõpetamine

- Järgige võimalikke järgnevaid juhiseid ekraanil.


Esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.






## Ahju esmakordne kuumutamine ja aurustussüsteemi loputamine

Ahju esmakordsel kuumutamisel võib tekkida ebameeldiv lõhn. Selle kõrvaldamiseks kuumutage ahju vähemalt üks tund. Samal ajal on mõttekas aurustussüsteem läbi loputada.

Kuumutusprotsessi ajal tagage köögis hea õhutus. Vältige ebameeldivate lõhnade jõudmist teistesse ruumidesse.

- Eemaldage ahjult ja tarvikutelt võimalikud kleebsed või kaitsekiled.
- Enne kuumutamist puhastage küpsetuskamber niiske lapiga võimalikust tolmust ja pakendiprahist.
- Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid kinnitusrestidele ja lükake nii kõik plaadid kui ka rest sisse.
- Lülitage ahi sisse- / väljalülitusnupuga  sisse.

Kuvatakse peamenüü.

- Valige Betriebsarten .
- Valige Klimagaren .
- Valige Klimagaren mit Heißluft plus .

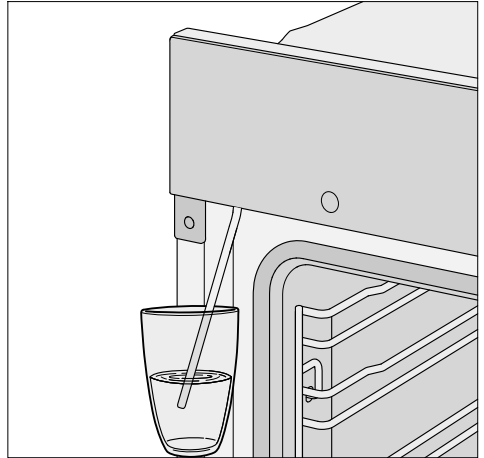
Kuvatakse soovitatavat temperatuuri (160 °C).

Küpsetuskambri küte, valgustus ja jahutusventilaator lülituvad sisse.

- Seadistage maksimaalne võimalik temperatuur (250 °C).
- Valige Weiter.
- Valige Automatisch.

Kuvatakse üleskutse imuprotsessiks.

- Täitke anum nõutud koguse kraaniveega.
- Avage uks.
- Pöörake vasakul pool juhtpaneeli all asetsev täitetoru ette.



- Pange täitetoru kraaniveega anumasse.
- Kinnitage nupuga OK.

Imuprotsess käivitub.

Tegelik sisseimetava vee kogus võib olla väiksem kui nõutud, nii et osa võib jääda nõusse.


- Eemaldage anum pärast imuprotsessi ja sulgege uks.

Korraks on veel kuulda pumba töötamise müra. Täitetorusse jäänud vesi imetakse sisse.

Küpsetuskambri küte, valgustus ja jahutusventilaator lülituvad sisse.


Mõne aja pärast vabastatakse automaatselt aurupahvak.

# Esmakordne kasutuselevõtt


 Veeaurust põhjustatud vigastus-  
oht.

Eralduv veeaur on väga kuum.  
Ärge avage aurupahvaku ajal ust.

Kuumutage ahju vähemalt üks tund.

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

## Küpsetuskambri puhastamine pärast esmakordset kuumutamist

 Kuumadest pindadest põhjus-  
tatud vigastusoht.





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

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

- Eemaldage küpsetuskambri kõik  
tarvikud ja puhastage need käsitsi (vt  
peatükki “Puhastamine ja hooldus”).
- Puhastage küpsetuskambrit sooja  
vee, nõudepesuvahendi ja puhta niis-  
ke lapi või puhta niiske mikrokiudu-  
dest lapiga.
- Eemaldage küpsetuskambri laes ole-  
va kaamera katteklaasilt võimalikud  
jäägid.
- Kuivatage pinnad pehme lapiga.

Sulgege uks alles siis, kui küpsetus-  
kamber on kuiv.

## Ülevaade seadistustest

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

\* Tehaseseadistus

# Einstellungen

Menüpunkt	Võimalikud seadistused
Booster	Ein* Aus
Vorschlagstemperaturen	
Pyrolyse	Mit Empfehlung Ohne Empfehlung*
Kühlgebläsenachlauf	Zeitgesteuert Temperaturgesteuert*
Kamera im Garraum	Ein Aus*
Annäherungssensor	Licht einschalten Bei laufendem Garvorgang*   Immer ein   Aus Gerät einschalten Ein   Aus* Signaltöne quittieren Ein*   Aus
Sicherheit	Inbetriebnahmesperre  Ein   Aus* Tastensperre Ein   Aus*
Möbelfronterkennung	Ein Aus*
Miele@home	Aktivieren Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein* Aus
SuperVision	SuperVision-Anzeige Ein   Aus* Anzeige im Standby Ein   Nur bei Fehlern* Geräteliste Gerät anzeigen   Signaltöne

\* Tehaseseadistus


# Einstellungen

Menüpunkt	Võimalikud seadistused
RemoteUpdate	Ein* Aus
Softwareversion	
Rechtliche Informationen	Open-Source-Lizenzen
Händler	Messeschaltung Ein   Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Eigene Programme MyMiele Vorschlagstemperaturen
Betriebsstunden (Gesamt)	

\* Tehaseseadistus

# Einstellungen

## Menüü “Einstellungen” avamine

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

Asute peamenüüs.

■ Valige  Einstellungen.

■ Valige soovitud seadistus.




Seadistusi saab kontrollida või muuta.

Seadistusi saab muuta ainult siis, kui valmistusprotsess ei käi.

## Sprache

Saate seadistada oma keele ja asukohta.

Valimise ja kinnitamise järel ilmub kohe ekraanile soovitud keel.

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

## Tageszeit

### Anzeige

Valige väljalülitatud ahju jaoks kellaaja kuva:

- Ein

Kellaega kuvatakse ekraanil alati. Kui valite lisaks seadistuse Display | QuickTouch | Ein, reageerivad kõik andurnupud puudutusele kohe ning lähenemisanur tuvastab kohe, kui lähenete ekraanile.

Kui valite lisaks seadistuse Display | QuickTouch | Aus, tuleb ahi enne kasutamist sisse lülitada.

- Aus  
Energia säästmiseks on ekraan tume. Ahi tuleb enne kasutamist sisse lülitada.
- Nachtabstaltung  
Energia säästmiseks kuvatakse kellaega ekraanil vaid ajavahemikus 5.00 kuni 23.00. Muul ajal on ekraan tume.

## Darstellung

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

Digitaalse vormingu puhul kuvatakse lisaks kuupäeva.

## Zeitformat

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

## Einstellen

Seadistada saab tunde ja minuteid.

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

Voolukatkestuse korral ilmub uuesti praegune kellaag. Kellaag salvestatakse u 150 tunniks.



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

## Datum

Seadistate kuupäeva.

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


## Beleuchtung

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

## Startbildschirm

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



Muudetud avakuva kuvatakse alles pärast ahju uuesti sisselülitamist.

Peamenüüsse saab minna andurnupu  valimisega või päises oleva menüütee kaudu.

## Display

### Helligkeit

Ekraani heledust kujutatakse jaotusriba abil.

-  maksimaalne heledus
-  minimaalne heledus

## Farbschema

Valige, kas ekraani kujutatakse heleda või tumeda värviskeemiga.

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

## QuickTouch

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



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

## Lautstärke

### Signaltöne

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

Signaaltoonide helitugevust kujutatakse jaotusriba abil.

-  maksimaalne helitugevus
-  signaaltoonid on välja lülitatud

# Einstellungen


---

## Tastenton

Andurnuppude valimisel kostuva nupu-  
tooni helitugevust kujutatakse jaotusri-  
ba abil.

- ■■■■■■■■  
maksimaalne helitugevus
- □□□□□□  
nuputoon on välja lülitatud

## Begrüßungsmelodie

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

## Einheiten

### Temperatur

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

## Booster

Funktsioon **Booster** on mõeldud küpsetuskambri kiireks kuumutamiseks.

- Ein  
Funktsioon **Booster** on kuumutusfaasi ajal automaatselt sisse lülitatud. Ülemine/grilli küttekeha, ringküttekeha ja ventilaator eelkuumutavad küpsetuskambrit samaaegselt soovitud temperatuurile.
- Aus  
Funktsioon **Booster** on kuumutusfaasi ajal välja lülitatud. Küpsetuskambrit eelkuumutavad üksnes töörežiimi juurde kuuluvad küttekehad.

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

## Vorschlagstemperaturen

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

Kui olete menüüpunkti aktiveerinud, kuvatakse režiimivalikute nimekiri.

- Valige soovitav töörežiim.

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

- Muutke soovitatavat temperatuuri.
- Kinnitage nupuga **OK**.

## Pyrolyse

Saate seadistada, kas soovitud pürolüüsi läbiviimiseks kuvatakse (Mit Empfehlung) või mitte (Ohne Empfehlung).

## Kühlgebläsenachlauf

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

- Temperaturgesteuert  
Jahutusventilaator lülitub välja, kui küpsetuskambri temperatuur on alla 70 °C.
- Zeitgesteuert  
Jahutusventilaator lülitub umbes 25 minuti pärast välja.



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

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

Ärge hoidke seadistusel Zeitgesteuert valmistatud toitu küpsetuskambris soojas.

## Kamera im Garraum

Kui olete valinud seadistuse Kamera im Garraum | Ein, saate küpsetusprotsessi ajal võtta oma mobiilse seadmega küpsetuskambri pilte vastu.

Eelduseks on, et installite rakenduse Miele oma mobiilsesse lõppseadmesse ja teil on olemas süsteem Miele@home (vt peatüki Einstellungen jaotist Miele@home).

Kui uks on suletud, teeb kaamera kõige ülemisele kasutatavale tasandile lükatud toidust regulaarsete ajavahemike järel foto.

Optimaalse ülekandekvaliteedi saavutamiseks on küpsetuskambri valgustus kogu küpsetusprotsessi vältel sisse lülitatud.


Vajadusel saate küpsetusprotsessi jaoks seadistusi kohandada rakenduses Miele.

## Annäherungssensor


Lähenemisandur tuvastab, kui lähenete puutekraanile nt käe või kehaga.

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

## Licht einschalten

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

## Gerät einschalten

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

# Einstellungen

## Signaltöne quittieren

- Ein  
Kui lähenete puutekraanile, lülituvad signaaltoonid välja.
- Aus  
Lähenemisandur ei reageeri, kui lähene te puutekraanile. Lülitage signaaltoonid käsitsi välja.


## Sicherheit

### Inbetriebnahmesperre


Kasutuslukk ei lase ahju tahtmatult sisse lülitada.

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

Ka pärast voolukatkestust jääb kasutuslukk aktiveerituks.


- Ein  
Kasutuslukk aktiveeritakse. Enne kui saate ahju kasutada, lülitage see sisse ja puudutage sümbolit  vähemalt 6 sekundit.
- Aus  
Kasutuslukk on inaktiveeritud. Ahju saab tavapäraselt kasutada.

### Tastensperre

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

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

- Aus  
Nupulukk on inaktiveeritud. Kõik andurnupud reageerivad valimisel kohe.

Kui soovite ahju aktiveeritud nupuluga välja lülitada, puudutage sisse- / väljalülitusnuppu , kuni ahi välja lülitub.

## Möbelfronterkennung

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

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

Jätke mööbliuks ahju kasutamise ajaks alati avatuks.

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

**Nõuanne:** Kui soovite kasutada sabati-režiimi, lülitage mööblipaneeli tuvastus välja.

## Miele@home

Ahi kuulub Miele@home-süsteemiga ühilduvate kodumasinate hulka ja sel-  
lel on funktsioon SuperVision.

Ahi on tehases varustatud WiFi-kom-  
munikatsioonimooduliga ja sobib juht-  
meta kommunikatsiooniks.

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

- Aktivieren  
See seadistus on nähtav vaid siis, kui  
Miele@home on inaktiveeritud. WiFi-  
funktsioon lülitatakse jälle sisse.
- Deaktivieren  
See seadistus on nähtav vaid siis, kui  
Miele@home on aktiveeritud. Mie-  
le@home jääb seadistatuks, WiFi-  
funktsioon lülitatakse välja.
- Verbindungsstatus  
See seadistus on nähtav vaid siis, kui  
Miele@home on aktiveeritud. Ekraanil  
kuvatakse teavet, nagu WiFi vastuvõ-  
tukvaliteet, võrgu nimi ja IP-aadress.
- Neu einrichten  
See seadistus on nähtav üksnes siis,  
kui WiFi-võrk on juba loodud. Lähtes-  
tage võrguseadistused ja looge kohe  
uus võrguühendus.
- Zurücksetzen  
See seadistus on nähtav üksnes siis,  
kui WiFi-võrk on juba loodud. WiFi-  
funktsioon lülitatakse välja ja ühen-  
dus WiFi-võrguga lähtestatakse teha-  
seseadistusele. Miele@home'i kasu-  
tamiseks tuleb ühendus WiFi-võrgu-  
ga uuesti luua.  
Võrguseadistused tuleb lähtestada,

kui saadate küpsetusahju jäätmekäit-  
lusesse, müüte selle või võtate kasu-  
tusse kasutatud küpsetusahju. Vaid  
nii on tagatud, et kõik isiklikud and-  
med eemaldatakse ja eelmisel omani-  
kul ei ole küpsetusahjule enam juur-  
depääsu.


- Einrichten  
See seadistus on nähtav üksnes siis,  
kui ühendust WiFi-võrguga ei ole veel  
loodud. Miele@home'i kasutamiseks  
tuleb ühendus WiFi-võrguga uuesti  
luua.


## Fernsteuerung

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


Võrguühendusega valmidusrežiimis va-  
jab ahi max 2 W.

## MobileStarti aktiveerimine

- Aktiveerige MobileStart, valides and-  
durnupu .

Andurnupp  põleb. Ahju saab raken-  
dusega Miele kaugjuhtida.

Vahetu juhtimine ahjult on rakenduse  
kaudu kaugjuhtimise suhtes ülimuslik.

MobileStarti saab kasutada seni, kuni  
andurnupp  põleb.


# Einstellungen

## SuperVision

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

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

### SuperVision-Anzeige

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

### Anzeige im Standby

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

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

### Geräteliste

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

- Gerät anzeigen

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

## RemoteUpdate

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

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

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

### Sisse-/väljalülitamine

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

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

## RemoteUpdate'i kulgemine

Teavet uuenduste sisu ja mahu kohta pakutakse rakenduses Miele.

Kui saadaval on uuendus, kuvatakse ahju ekraanil teadet.

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

Kui te ei soovi uuendust installida, lülitage RemoteUpdate välja.

Uuendus võib kesta mõne minuti.

RemoteUpdate'i puhul tuleb arvestada järgmist:

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

## Softwareversion

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

- Kinnitage nupuga *OK*.

## Rechtliche Informationen

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

- Kinnitage nupuga *OK*.

## Händler

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

## Messeschaltung

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

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


## Werkeinstellungen

- Geräteeinstellungen  
Kõik seadistused lähtestatakse tehaseseadistusele.
- Eigene Programme  
Kustutatakse kõik oma programmid.
- MyMiele  
Kustutatakse kõik MyMiele sissekan-  
ded.
- Vorschlagstemperaturen  
Muudetud soovitatavad tempera-  
tuurid lähtestatakse tehase-  
seadistustele.

## Betriebsstunden (Gesamt)


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

# Alarm und Kurzzeit

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



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


## Funktsiooni Alarm kasutamine


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


### Alarmi seadistamine

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

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

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


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

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

- Valige andurnupp  või ekraanil alarmi jaoks seadistatud kellaag.

Hellilised ja visuaalsed signaalid lülitatakse välja.

### Alarmi muutmine


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

Kuvatakse alarmi jaoks seadistatud kellaag.

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

Alarmi muudetud kellaag salvestatakse ja kuvatakse ekraanil.

### Alarmi kustutamine

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

Kuvatakse alarmi jaoks seadistatud kellaag.

- Valige Löschen.
- Kinnitage nupuga Schließen.

Alarm kustutatakse.

## Funktsiooni Kurzzeit kasutamine

Lühiaega ⏰ saate kasutada eraldi toimingute, nt munakeetmise jaoks.

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

- Lühiaja saab seadistada maksimaalselt 59 minutile ja 59 sekundile.

**Nõuanne:** Kasutage lisaniisutusega töörežiimis lühiaega meeldetuletusena, et soovitud aegadel aurupahvakuid käsitsi vabastada.

## Lühiaja seadistamine

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

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

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

Kui ahi on välja lülitatud, kuvatakse kellaaja asemel ⏰ ja vähenevat lühiaega.

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

Pärast lühiaja möödumist vilgub ⏰, aega loendatakse üles ja kostub helisignaal.

- Valige andurnupp ⏰ või soovitud lühiaeg ekraanilt.

Helilised ja visuaalsed signaalid lülitatakse välja.

## Lühiaja muutmine

- Valige lühiaeg ekraanilt või andurnupp ⏰ ja seejärel soovitud lühiaeg.

Kuvatakse seadistatud lühiaeg.

- Seadistage uus lühiaeg.
- Kinnitage nupuga Schließen.

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

## Lühiaja kustutamine

- Valige lühiaeg ekraanilt või andurnupp ⏰ ja seejärel soovitud lühiaeg.

Kuvatakse seadistatud lühiaeg.

- Valige Löschen.
- Kinnitage nupuga Schließen.







Lühiaeg kustutatakse.

## Pea- ja alamenüüd

Menüü	Soovitav väärus	Vahemik
Betriebsarten		
Heißluft plus	160 °C	30–250 °C
Ober-/Unterhitze	180 °C	30–280 °C
Klimagaren		
Klimagaren mit Bratautomatik	160 °C	130–230 °C
Klimagaren mit Heißluft plus	160 °C	130–250 °C
Klimagaren mit Intensivbacken	170 °C	130–250 °C
Klima + Ober-/Unterhitze	180 °C	130–280 °C
Drehgrill		
Drehgrill groß	240 °C	200–300 °C
Drehgrill klein	240 °C	200–300 °C
Intensivbacken	170 °C	50–250 °C
Bratautomatik	160 °C	100–230 °C
Unterhitze	190 °C	100–280 °C
Oberhitze	190 °C	100–250 °C
Grill groß	240 °C	200–300 °C
Grill klein	240 °C	200–300 °C
Umluftgrill	200 °C	100–260 °C
Eco-Heißluft	190 °C	100–250 °C
Automatikprogramme		



## Pea- ja alamenüüd

Menüü	Soovitav väärtus	Vahemik
Spezialanwendungen 		
Auftauen	25 °C	25–50 °C
Dörren	60 °C	30–70 °C
Geschirr wärmen	80 °C	50–100 °C
Hefeteig gehen lassen		
15 Minuten aufgehen	–	–
30 Minuten aufgehen	–	–
45 Minuten aufgehen	–	–
Niedertemperaturgaren	100 °C	80–120 °C
Sabbat-Programm	180 °C	50–250 °C
Warmhalten	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Eigene Programme 		
Einstellungen 		
Pflege 		
Entkalken		
Pyrolyse		

# Nõuandeid energia säästmiseks

---


## Küpsetusprotsessid

- Kasutage võimalusel toidu küpsetamiseks automaatprogramme.
- Võtke küpsetuskambrit välja kõik tarvikud, mida te küpsetamise ajal ei vaja.
- Valige üldise reeglina retsepti või küpsetustabeli madalam temperatuur ja kontrollige küpsetatavat toiduainet pärast selle aja möödumist.
- Eelkuumutage küpsetuskambrit vaid siis, kui see on retsepti või küpsetustabeli järgi vajalik.
- Võimalusel ärge avage küpsetusprotsessi ajal ust.
- Kasutage eelistatult matte, tumedaid küpsetusvorme ja küpsetusnõusid, mis on mittepeegeldavast materjalist (emailitud teras, kuumakindel klaas, kihtkaetud alumiiniumvalu). Heledad materjalid, nagu roostevaba teras või alumiinium peegeldavad soojust, mis seetõttu liigub küpsetatavasse toitu halvemini. Ärge katke ka küpsetuskambri põhja ega resti soojust peegeldava alumiiniumfooliumiga.
- Jälgige küpsetusaega, et vältida toiduainete küpsetamisel energia raiskamist.  
Seadistage küpsetusaeg või kasutage toidutermomeetrit, kui see on olemas.
- Paljude toitude puhul saate kasutada töörežiimi Heißluft plus . Saate sellega toitu küpsetada madalamal temperatuuril kui töörežiimil Ober-/Unterhitze , sest soojust jaotatakse kohe küpsetuskambri. Lisaks saate toitu küpsetada korraga mitmel tasandil.
- Eco-Heißluft  on uuenduslik töörežiim, mis sobib väikeste koguste, nt külmutatud pitsa, üleküpsetatavate saiakeste või vormiküpsiste, aga ka lihatoitude ja praadide jaoks. Küpsetate toitu energiasäästlikult optimaalse soojuse kasutamisega. Küpsetades toitu ühel tasandil säästate kuni 30% energiat sama heade tulemustega. Ärge avage küpsetusprotsessi ajal ust.
- Grilltoitude jaoks kasutage võimalusel töörežiimi Umluftgrill . Nii grillite madalamal temperatuuril kui teistel grillrežiimidel maksimaalse temperatuuri juures.
- Võimalusel küpsetage mitu toitu korraga. Asetage need üksteise kõrvale või erinevatele tasanditele.
- Kui te ei saa toite korraga küpsetada, küpsetage need võimalikult üksteise järel, et kasutada juba olemasolevat soojust.

## Jääksoojuse kasutamine

- Töörežiimidel temperatuuriga üle 140 °C ja küpsetusajaga üle 30 minuti saate u 5 minutit enne küpsetusprotsessi lõppu vähendada temperatuuri minimaalse temperatuurini. Olemasolevast jääksoojusest piisab küpsetatava toidu valmisküpsetamiseks. Aga ärge lülitage ahju mingil juhul välja (vt peatükki “Ohutusjuhised ja hoiatused”).
- Kui olete küpsetusprotsessi jaoks sisestanud küpsetusaja, lülitub küpsetuskambri kütte natuke enne küpsetusprotsessi lõppu automaatselt välja. Olemasolevast jääksoojusest piisab küpsetusprotsessi lõpetamiseks.
- Käivitage pürolüüspuhastus eelistatult kohe pärast küpsetusprotsessi. Olemasolev jääksoojus vähendab energiakulu.

## Seadistused

- Valige juhtelementide jaoks seadistus Display | QuickTouch | Aus, et energiakulu vähendada.
- Valige küpsetuskambri valgustuse jaoks seadistus Beleuchtung | Aus või „Ein“ für 15 Sekunden. Küpsetuskambri valgustuse saab andurnupuga  igal ajal sisse lülitada.

## Energiasäästurežiim

Ahi lülitub energiasäästu eesmärgil automaatselt välja, kui küpsetusprotsessi ei käi ja rohkem tegevusi ei järgne. Kuvatakse kellaega või on ekraan tume (vt peatükki “Einstellungen”).

# Kasutamine

- Lülitage ahi sisse.

Kuvatakse peamenüü.

- Lükake toit küpsetuskambrisse.

- Valige Betriebsarten .

- Valige soovitav töörežiim.

Kuvatakse töörežiim ja soovitatav temperatuur.

- Muutke vajaduse korral soovitatavat temperatuuri.

Soovitatav temperatuur rakendatakse mõne sekundi jooksul. Temperatuuri saab hiljem muuta, valides temperatuurinäidiku.

- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse seadistatud ja tegelik temperatuur ning algab kuumutusfaas.

Temperatuuritõusu saab jälgida. Valitud temperatuuri esmakordsel saavutamisel kõlab helisignaal.

- Pärast valmistusprotsessi valige Beenden.
- Võtke toit küpsetuskambrist välja.
- Lülitage ahi välja.

## Väärtuste ja seadistuste muutmine valmistusprotsessi jaoks


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


Sõltuvalt töörežiimist saate muuta järgmiseid seadistusi:

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

## Temperatuuri ja sisetemperatuuri muutmine

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

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

- Puudutage temperatuurinäidikut.
- Vajadusel muutke temperatuuri ja sisetemperatuuri .
- Kinnitage nupuga OK.

Valmistusprotsess jätkub muudetud seadistatud temperatuuriga.

## Valmistusaegade sisestamine

Valmistustulemusele võib olla negatiivne mõju, kui valmistatava toidu sisestamise ja käivitusaja vahel on pikem ajavahemik. Värsked toiduained võivad muuta oma värvi ja isegi rikneda. Tainas hakkaks küpsetamisel kuivama ja kergitusaine mõju vähenema. Valige küpsetamise käivitamiseni võimalikult lühike aeg.

Lükkasite valmistatava toidu küpsetuskambrisse ning valisite töörežiimi ja vajalikud seadistused, nt temperatuuri.

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

- Garzeit  
Aja sisestamine, mida toit valmimiseks vajab. Selle aja möödumisel lülitub küpsetuskambri küte automaatselt välja. Maksimaalne valmistusaeg, mille saate seadistada, sõltub valitud töörežiimist.
  - Fertig um  
Aja määramine, millal valmistusprotsess peab lõppema. Sellel ajahetkel lülitub küpsetusprotsess automaatselt välja.
  - Start um  
Funktsiooni kuvatakse menüüs alles siis, kui olete seadistanud Garzeit või Fertig um. Start um abil määrate aja, millal valmistusprotsess peab käivituma. Sellel ajahetkel lülitub küpsetusprotsess automaatselt sisse.
- Valige ☺ või Timer.
  - Seadistage soovitud ajad.
  - Kinnitage nupuga OK.

## Seadistatud valmistusaegade muutmine

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

Voolukatkestuse korral seadistused kustutatakse.

## Seadistatud valmistusaegade kustutamine

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

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

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

## Valmistusprotsessi katkestamine

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

## Ilma seadistatud valmistusajata valmistusprotsessi katkestamine

- Valige Beenden.
- Kuvatakse peamenüü.

## Seadistatud valmistusajaga valmistusprotsessi katkestamine

- Valige Abbrechen.
- Kuvatakse Vorgang abbrechen?.
- Valige Ja.
- Kuvatakse peamenüü.

# Kasutamine

## Küpsetuskambri eelkuumutamine





Funktsioon **Booster** on mõeldud mõnes töörežiimis küpsetuskambri kiireks kuumutamiseks.

Funktsiooni **Vorheizen** saab kasutada igas töörežiimis ja see tuleb iga küpsetusprotsessi jaoks eraldi sisse lülitada. Kui olete seadistanud küpsetusaja, hakkab see vähenema alles siis, kui saavutatud on seadistatud temperatuur ja olete küpsetatava toidu ahju lükanud.

Küpsetuskambri eelkuumutamine on vajalik vaid üksikute toitude puhul.

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





■ Eelkuumutage küpsetuskambrit järgmiste toitude ja töörežiimide puhul:

- tumedad leivatainad, samuti rostbiif ja filee töörežiimidel **Heißluft plus** , **Klimagaren**  ja **Ober-/Unterhitze** 
- lühikese küpsetusajaga (kuni u 30 minutit) koogid ja küpsetised, samuti õrnad tainad (nt biskviit) töörežiimil **Ober-/Unterhitze**  (ilma funktsioonita **Booster**)

## Booster

Funktsioon **Booster** on mõeldud küpsetuskambri kiireks kuumutamiseks.

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

- Heißluft plus 
- Ober-/Unterhitze 
- Bratautomatik 
- Klimagaren 

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

Õrnad tainad (nt biskviit, väikeküpsetised) pruunistuvad funktsiooniga **Booster** pealt liiga kiiresti.

Nende toitude puhul lülitage funktsioon **Booster** välja.

## Küpsetamise jaoks funktsiooni Booster sisse- või väljalülitamine

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

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

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

### ■ Avage rippmenüü.

Booster on märgistatud oranžiga.

### ■ Valige Booster.

Booster on vastavalt valitud värviskeemile märgistatud musta või valgega.

### ■ Sulgege rippmenüü.

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

## Vorheizen

Küpsetuskambri eelkuumutamine on vajalik vaid üksikute toitude puhul.

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

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

Käivitage valmistusprotsess kohe ilma käivitusaega nihutamata.

## Vorheizen sisselülitamine

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

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

### ■ Avage rippmenüü.

Vorheizen on vastavalt valitud värviskeemile märgistatud musta või valgega.

### ■ Valige Vorheizen.

Vorheizen on märgistatud oranžiga.

### ■ Sulgege rippmenüü.

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

■ Lükake toit küpsetuskambrisse, kui ilmub vastav üleskutse.

■ Kinnitage nupuga OK.

# Kasutamine

---

## Crisp function

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

Eelkõige linnuliha saab selle funktsiooniga krõbeda naha.

## Crisp function sisselülitamine

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

Valisite töörežiimi ja vajalikud seadistused, nt temperatuuri.

Soovite küpsetusprotsessi jaoks sisse lülitada funktsiooni Crisp function.

- Avage rippmenüü.

Crisp function on vastavalt valitud värviskeemile märgistatud musta või valgega.

- Valige Crisp function.

Crisp function on märgistatud oranžiga.

- Sulgege rippmenüü.

Funktsioon Crisp function on sisse lülitatud.

## Töörežiimi muutmine


Töörežiimi saab valmistusprotsessi ajal muuta.

- Valige valitud töörežiimi sümbol.
- Kui olete seadistanud valmistusaja, kinnitage teade Vorgang abbrechen? nupuga Ja.
- Valige uus töörežiim.





Kuvatakse muudetud töörežiimi ja selle juurde kuuluvaid soovitatavaid väärtuseid.

- Seadistage valmistusprotsessi jaoks väärtused ja kinnitage nupuga OK.



Ahjul on aurustussüsteem lisaniisutuseks küpsetusprotsesside ajal. Küpsetamisel või toiduvalmistamisel töörežiimil Klimagaren  garanteerivad optimeeritud auru lisamine ja õhu juhtimine ühtlase küpsetus- ja pruunistustulemuse.

Lisaniisutust saab kombineerida erinevate kütterežiimidega:

- Klimagaren mit Bratautomatik 
- Klimagaren mit Heißluft plus 
- Klimagaren mit Intensivbacken 
- Klima + Ober-/Unterhitze 

Pärast soovitud töörežiimi valimist seadistage temperatuur ja määrake aurupahvakute liik ja arv (Automatisch, Manuell või Mit Timer).

Juhtpaneeli all vasakul asuva täitetoru abil imetakse aurustussüsteemi värsket kraanivett.

Muud vedelikud peale vee kahjustavad ahju.

Kasutage küpsetusprotsesside lisaniisutuseks eranditult vaid kraanivett.

Vesi viiakse küpsetusprotsessi ajal auruna küpsetuskambrisse. Auru juurdevooluavad asuvad küpsetuskambri lae tagumises vasakus nurgas.

## Sobivad toidud

Üks aurupahvak kestab umbes 5–8 minutit. Aurupahvakute arv ja hetk sõltub küpsetatavast toidust:

- **Pärmitaina** puhul saavutatakse parem kerkimine aurupahvakuga küpsetusprotsessi alguses.



- **Leib ja saiakesed** kerkivad paremini aurupahvakuga alguses. Lisaks muutub koorik läikivamaks, kui küpsetusprotsessi lõpus lisatakse veel üks aurupahvak.
- **Rasvase liha küpsetamisel** aitab alguses antud aurupahvak rasva paremini välja praadida.

Lisaniisutusega küpsetamine ei sobi tainaliikide puhul, mis sisaldavad väga palju niiskust, nt munavalgeküpsetised. Siin peab küpsetamisel toimuma kuivatustprotsess.

**Nõuanne:** Kasutage tugipunktina kaasas olevaid retsepte või rakendust Mielele.

## Küpsetusprotsessi käivitamine funktsiooniga Klimagaren

On normaalne, et aurupahvaku ajal tekib ukse siseklaasile niiskus. Niiskus aurustub küpsetusprotsessi jooksul.

- Küpsetage toit ette ja lükake küpsetuskambrisse.
- Valige Betriebsarten .
- Valige Klimagaren .
- Valige soovitud lisaniisutusega töörežiim. Küpsetusprotsessid toimuvad kõigi kütterežiimidega ühesuguselt.

Kuvatakse soovitatav temperatuur.

## Temperatuuri seadistamine

- Muutke vajadusel soovitatavat temperatuuri.
- Valige Weiter.

# Klimagaren

- Vajadusel lülitage rippmenüü abil sisse funktsioon Vorheizen.

Kuvatakse valik aurupahvakute vabastamise jaoks.

## Aurupahvakute valimine

- Valige Automatisch, Manuell või Mit Timer.
  - Automatisch  
Ahi vabastab ühe aurupahvaku automaatselt pärast kuumutusfaasi.
  - Manuell  
Vabastate ühe, kaks või kolm aurupahvakut puutekraanilt ise.
  - Mit Timer  
Seadistate aurupahvakute kellaajad. Ahi vabastab ühe, kaks või kolm aurupahvakut seadistatud kellaajal.

Kui soovite toitu, nt leiba või saiakesi küpsetada eelkuumutatud küpsetuskambris, vabastage aurupahvakud eelistatult käsitsi ja lülitage sisse funktsioon Vorheizen. Vabastage esimene aurupahvak kohe pärast toidu ahju lükkamist.

Enam kui ühe aurupahvaku valimisel saab teise aurupahvaku vabastada alles küpsetuskambris vähemalt 130 °C temperatuuri saavutamisel.

Kui soovite kasutada funktsiooni Vorheizen, arvestage kuumutusfaasiga käsitsi või aegjuhitult vabastatavate aurupahvakute puhul (vt peatüki "Kasutamine" jaotist "Vorheizen").

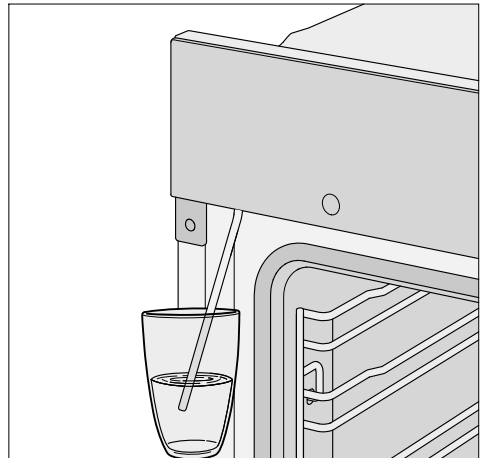
- Valige aurupahvakute arv (üksnes Manuell või Mit Timer puhul).
- Vajadusel seadistage aurupahvakute jaoks kellaajad.

- Valige Weiter.

Kuvatakse üleskutse imuprotsessiks.

## Pange valmis vesi ja käivitage imuprotsess.

- Täitke anum nõutud kraanivee kogusega.
- Avage uks.
- Pöörake vasakul pool juhtpaneeli all asetsev täitetoru ette.



- Pange täitetoru kraaniveega anumasse.
- Kinnitage nupuga OK.

Imuprotsess käivitub.

Tegelik sisseimetava vee kogus võib olla väiksem kui nõutud, nii et osa võib jääda nõusse.

Imuprotsessi saab Stop või Start valimisega igal ajal katkestada ja taas jätkata.

- Eemaldage anum pärast imuprotsessi ja sulgege uks.

Kuulda on veel korraks pumba töötamise müra. Täitetorusse jäänud vesi ime-takse sisse.

Küpsetuskambri küte ja jahutusventilaator lülituvad sisse. Kuvatakse seadistatud ja tegelik temperatuur.

Temperatuuritõusu saab jälgida. Valitud temperatuuri esmakordsel saavutamisel kõlab helisignaal.

Kui olete valinud Mit Timer, saate enne vabastamist kellaega kontrollida **i** Info abil.

## Aurupahvakute vabastamine



Veeaurust põhjustatud vigastus-oht.

Veeaur võib põhjustada tugevaid põletusi.

Peale selle põhjustab veeauru juhtpaneelile kondenseerumine andurnuppude ja puutekraani pikemat reageerimisaega.

Ärge avage aurupahvakute ajal ust.

## Automatisch

Aurupahvak vabastatakse pärast kuumutusfaasi automaatselt.

Vesi aurustatakse küpsetuskambris ja kuvatakse Dampfstoß.


Pärast aurupahvakut Dampfstoß kustub.

- Küpsetage toit lõpuni.

## Manuell

Aurupahvaku saab vabastada, kui ekraanile ilmub Dampfstoß ja Start on rohelisel taustal.

Oodake kuumutusfaasi lõpuni, et veeaur jaotuks küpsetuskambri õhus ühtlaselt.

**Nõuanne:** Aurupahvakute aja jaoks tuginege retsepti andmetele kaasas olevas kokaraamatus või rakenduses Miele. Kasutage aja meeldetuletusena funktsiooni Kurzzeit .

- Valige Start.

Aurupahvak vabastatakse. Start on inaktiveeritud.

- Toimige vastavalt järgmiste aurupahvakute vabastamiseks, kui Start on jälle rohelisel taustal.

Pärast viimast aurupahvakut on Start inaktiveeritud.

- Küpsetage toit lõpuni.

## Mit Timer

Ahi vabastab vastava aurupahvaku seadistatud kellaajal.

Kui aurupahvak vabastatakse, kuvatakse Dampfstoß.

Pärast viimast aurupahvakut Dampfstoß kustub.


- Küpsetage toit lõpuni.

## Restwasser verdampfen

Lisaniisutusega toiduvalmistusprotsessis, mis kulgeb katkestuseta, ei jää süsteemi jääkvett. Vesi aurustatakse täielikult aurupahvakute hulgaga.

Kui lisaniisutusega küpsetusprotsess katkestatakse käsitsi või voolukatkestuse tõttu, jääb veel aurustumata vesi aurustussüsteemi.

# Klimagaren

Järgmisel Klimagaren  või mõne lisaniisutusega automaatprogrammi kasutamisel kuvatakse ekraanil Restwasser verdampfen.

- Käivitage jääkvee aurustamine kohe, et järgmise küpsetusprotsessi ajal kasutataks auru lisamiseks eranditult vaid värsket vett.



Veeaurust põhjustatud vigastus-oht.

Veeaur võib põhjustada tugevaid põletusi.

Ärge avage aurupahvakute ajal ust.

Jääkvee aurustamine võib sõltuvalt olemasolevast vee kogusest kesta kuni 30 minutit.

Küpsetuskamber kuumutatakse ja järelejäänud vesi aurustatakse, nii et niiskus kondenseerub küpsetuskambris ja uksele.

- Pärast seadme jahtumist tuleb küpsetuskambrisse ja uksele kondenseerunud niiskus kindlasti eemaldada.

## Jääkvee aurustamise kohene käivitamine



Veeaurust põhjustatud vigastus-oht.

Veeaur võib põhjustada tugevaid põletusi.

Ärge avage aurupahvakute ajal ust.

- Valige töörežiim või lisaniisutusega automaatprogramm.

Kuvatakse päringut Restwasser verdampfen?.

- Valige Ja.

Kuvatakse Restwasser verdampfen ja aega.

Jääkvee aurustamine käivitub. Kulgemist saab jälgida.

Märgitud aeg sõltub aurustussüsteemis oleva vee kogusest. Süsteem võib aega jääkvee aurustamise jooksul sõltuvalt tegelikust veekogusest korrigeerida.

Jääkvee aurustamise lõpus kuvatakse Fertig.

- Valige Schließen.

Nüüd saate toitu valmistada mõne töörežiimi või lisaniisutusega automaatprogrammiga.

Jääkvee aurustamisel kondenseerub niiskus küpsetuskambrisse ja uksele. Pärast seadme jahtumist tuleb see kondenseerunud niiskus kindlasti eemaldada.

## Jääkvee aurustamise vahelejätmine

Väga ebasoodsatel asjaoludel võib järgmisel vee sisseimemisel vesi aurustussüsteemist küpsetuskambrisse üle voolata.

Võimalusel ärge katkestage jääkvee aurustamist.

- Valige töörežiim või lisaniisutusega automaatprogramm.

Kuvatakse Restwasser verdampfen?.


- Valige Überspringen.

Nüüd saate toitu küpsetada mõne töörežiimi või lisaniisutusega automaatprogrammiga.

Järgmisel töörežiimi või lisaniisutusega automaatprogrammi valimisel, samuti ahju väljalülitamisel palutakse teil uuesti jääkvesi aurustada.

Arvukad automaatprogrammid juhivad teid mugavalt ja kindlalt optimaalse valmistustulemuseni.

## Kategooriad

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

## Automaatprogrammide kasutamine

- Valige Automatikprogramme .

Kuvatakse valikuloendit.


- Valige soovitud kategooria.

Kuvatakse valitud kategoorias olevad automaatprogrammid.

- Valige soovitud automaatprogramm.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

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

Automaatprogrammide puhul on kindel sisetemperatuur ette antud.

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

## Kasutamishüpsid

- Automaatprogrammide puhul on kaasas olevad retseptid orienteerumiseks. Vastava automaatprogrammiga saab valmistada sarnaseid retsepte ka muude kogustega.
- Enne automaatprogrammi käivitamist laske küpsetuskambril pärast küpsetusprotsessi kõigepealt toatemperatuurini jahtuda.
- Mõnes automaatprogrammis peab ära ootama eelkuumutusaja, enne kui toiduaine küpsetuskambrisse saab panna. Vastav juhiseid koos ajaga ilmub ekraanile.
- Mõnede automaatprogrammide puhul tuleb pärast osalist küpsetusaega vedelikku lisada. Vastav juhiseid koos ajaga ilmub ekraanile (nt vedeliku lisamiseks).
- Automaatprogrammi kestus on umbkaudne aeg. See võib küpsetusprotsessi käigus lüheneda või pikeneda. Muutused ajas võivad tuleneda juba liha esialgsest temperatuurist.

# Automatikprogramme

---

- Toidutermomeetrit kasutades sõltub valmistusaeg sisetemperatuuri saavutamisest.
- Kui pärast automaatprogrammi lõppemist ei ole toit vastavalt teie soovidele valminud, valige Nachgaren või Nachbacken. Toitu järelvalmistatakse või -küpsetatakse tavapärase kuumutusega vastavalt 3 minutit.

## Suche

(sõltuvalt keelest)

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

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

Asute peamenüüs.

- Valige *Automatikprogramme* .

Kuvatakse kategooriate valikuloendit.

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

Jaluses kuvatakse vastuste arvu.

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

- Valige *XX Treffer*.

Kuvatakse leitud kategooriad ja automaatprogrammid.

- Valige soovitud automaatprogramm või kategooria ja seejärel soovitud automaatprogramm.

Automaatprogramm käivitub.


- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Sellest peatükist leiata teavet järgmiste rakenduste kohta:


- Auftauen
- Dörren
- Geschirr wärmen
- Hefeteig gehen lassen
- Niedertemperaturgaren
- Sabbat-Programm
- Warmhalten
- hoidistamine
- sügavkülmutatud tooted / valmistoidud

## Auftauen

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

- Valige Spezialanwendungen .
- Valige Auftauen.
- Vajadusel muutke soovitatavat temperatuuri ja seadistage küpsetusaeg.

Küpsetuskambri õhk ringleb ja külmutatud toiduaine sulatatakse õrnalt.

 Bakterite vohamisest põhjustatud nakkusoht.

Bakterid, nt salmonellad võivad põhjustada toidumürgitust.

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

Ärge kasutage sulamisvedelikku.

Töödelge toiduaineid pärast sulatamist kohe edasi.

## Nõuanded

- Võtke külmutatud toiduaine pakendist välja ja laske sulada universaalsel küpsetusplaadil või kausis.
- Kasutage linnuliha sulatamiseks universaalset küpsetusplaati selle peale asetatud restiga. Nii ei ole külmutatud toiduaine sulamisvedeliku sees.
- Liha, linnuliha või kala ei pea enne küpsetamist olema täielikult üles sulanud. Piisab, kui toiduained on veidi sulanud. Siis on pealispind piisavalt pehme, et vürtsidega maitsestuda.

# Spezialanwendungen


## Dörren

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






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



- Vajaduse korral koorige kuivatatavad toiduained, eemaldage seemned ja tükeldage.
- Jaotage kuivatatavad toiduained sõltuvalt suurusest võimalikult ühe kihina ühtlaselt restile või universaalsele küpsetusplaadile.


**Nõuanne:** Võite kasutada perforeeritud gurmee-küpsetusplaati, kui see on olemas.

- Kuivatage samaaegselt maksimaalselt kahel tasandil.  
Lükake kuivatatavad toiduained tasandile 1+3.  
Kui kasutate resti ja universaalset küpsetusplaati, lükake universaalne küpsetusplaat sisse resti all.
- Valige Spezialanwendungen .
- Valige Dörren.
- Vajaduse korral muutke soovitatavat temperatuuri ja seadistage kuivatamise aeg.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.
- Keerake kuivatatavaid toiduaineid universaalsel küpsetusplaadil regulaarsete ajavahemike järel.

Tervete ja pooleks lõigatud kuivatatavate toiduainete puhul kuivatamisajad pikenevad.


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

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

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

- Kui küpsetuskambrisse tekivad veetilgad, alandage temperatuuri.

## Kuivatatud toiduaine väljavõtmine

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

Pange kuivatatud toiduaine väljavõtmise ajaks pajakindad kätte.

- Laske kuivatatud puuviljal või köögiviljal jahtuda.

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


- Säilitage kuivatatud toiduaineid suletud purkides või karpides.




## Geschirr wärmen

Tänu nõude eelsoojendamisele ei jahtu toiduained nii kiiresti.

Kasutage kuumakindlaid nõusid.


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

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada. Nõu alla võivad moodustuda üksikud veetilgad. Pange nõu väljavõtmise ajaks paja-kindad kätte.

## Hefeteig gehen lassen


See programm on mõeldud pärmitaina kergitamiseks.

- Valige Spezialanwendungen .
- Valige Hefeteig gehen lassen.
- Valige kergitusaeg.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

## Warmhalten

Toiduaineid saab küpsetuskambris soojas hoida mitmeid tunde.

Toiduaine kvaliteedi säilitamiseks valige võimalikult lühike aeg.

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

# Spezialanwendungen

---

## Niedertemperaturgaren

Valmistusviis Niedertemperaturgaren sobib ideaalselt õrna veiseliha, sealihaga või lambaliha jaoks, mis peab olema väga täpselt küpsetatud.

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

Seejärel pannakse lihatükk eelkuumutatud küpsetuskambrisse, kus see küpsetatakse madalal temperatuuril ja pika valmistusaega jooksul säästvalt ja õrnalt lõpuni valmis.

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

Valmistustulemus on väga õrn ja mahlane.

- Kasutage vaid hästi laagerdunud, lahjat liha, millel ei ole kõõluseid ega rasvaääri. Luud tuleb eelnevalt eemaldada.
- Kasutage pruunistamiseks kõrget temperatuuri taluvat rasvainet (nt selitatud või, toiduõli).
- Küpsetamise ajal ärge katke liha kinni.


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


- Kui valmistusprotsess on lõppenud, saate liha kohe lahti lõigata. Seismine pole vajalik.
- Enne serveerimist hoidke liha küpsetuskambris soojas. Küpsetustulemus ei muutu.

- Serveerige liha eelsoojendatud taldrikutel koos hästi kuuma kastmega, et liha liiga kiiresti ei jahtuks. Lihal on optimaalne söömistemperatuur.

## Erilise kasutusviisi Niedertemperaturgaren kasutamine

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

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

 Kuumad pinnad tekitavad põletusohtu.

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

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



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


Pärast programmi lõppemist kuvatakse Fertig ja kõlab helisignaal.

## Töörežiimi Ober-/Unterhitze kasutamine

Lähtuge küpsetustabelite andmetest käesoleva dokumendi lõpus.

Kasutage universaalset küpsetusplaati selle peale asetatud restiga.

- Lükake universaalne küpsetusplaat koos restiga 1. tasandile.
- Valige Betriebsarten .
- Valige töörežiim Ober-/Unterhitze  ja temperatuur 120 °C.
- Eelkuumutage küpsetuskambrit koos universaalse küpsetusplaadi ja restiga u 15 minutit.
- Sel ajal kui küpsetuskamber kuumeneb, pruunistage lihatükki pliidiplaadil tugevalt kõigilt külgedelt.

 Kuumad pinnad tekitavad põletusohtu.

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

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

- Asetage pruunistatud liha restile.
- Alandage temperatuuri 100 °C-ni (vt peatükki “Küpsetustabelid”).
- Küpsetage liha lõpuni.


# Spezialanwendungen

## Sabbat-Programm

Erilised kasutusviisid Sabbath-Programm ja Yom-Tov on religioosete tavade järgimiseks.

Sabatinõuetest kinni pidamiseks järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Ahi kuumeneb temperatuurini, mille sisestasite, ja hoiab seda temperatuuri maksimaalselt 24 tundi (Sabbat-Programm) või 76 tundi (Yom-Tov). Ahi lülitub mõlemad erilised kasutusviisid 76 tunni möödudes automaatselt välja.

- Lülitage mööblipaneeli tuvastus välja.
- Lükake toit küpsetuskambri.
- Valige Spezialanwendungen .
- Valige Sabbath-Programm.
- Valige soovitud eriline kasutusviis (Sabbat-Programm või Yom-Tov).

Kui olete seadistanud lühiaja või alarmi, ei saa erilist kasutusviisi käivitada.

Käivitatud erilist kasutusviisi ei saa muuta ega menüüs Eigene Programme salvestada.

Voolukatkestuse korral katkestatakse eriline kasutusviis. Küpsetusahi jääb üksnes siis sabatinõuetele vastavasse olekusse, kuni see on veel vooluvõrgust lahutatud. Kohe kui ühendus taastub, kuvatakse ekraanil Netzausfall - Vorgang abgebrochen.

## Sabbat-Programm kasutamine


See eriline kasutusviis sobib iganädalase sabati jaoks. Te saate sellega toiduaineid maksimaalselt 24 tundi soojendada, kuni avate ukse esimest korda.

- Seadistage temperatuur.

- Valige Start.

Kuvatakse Sabbath-Programm ja seadistatud temperatuuri.

Küpsetuskambri küte lülitub u 30 sekundi möödumisel pärast ukse sulgemist sisse. Küpsetuskambri valgustus jääb kogu valmistusprotsessi vältel sisselülitatuks.


Kellaaega ei kuvata. Lähenemisandur ja ükski andurnupp (v.a sisse- / väljalülitusnupp ) ei reageeri.

Kuvatakse teadet Sabbath - Tür nicht öffnen. Umbes 45 minuti möödumisel see teade kustub ja seda kuvatakse aegajalt.

Kui teadet **ei** kuvata, siis küpsetusahi ei kuumuta ning te võite ukse avada ja taas sulgeda.

Kohe kui olete ukse kord avanud, **jääb** küpsetuskambri küte erilise kasutusviisi lõpuni **väljalülitatuks**.

Kui jätate ukse kuni erilise kasutusviisi lõpuni suletuks, lülitub küpsetuskambri küte välja alles 24 tunni möödumisel. Küpsetusahi jääb endiselt sisselülitatuks.

- Kui soovite erilise kasutusviisi enne aegselt lõpetada, lülitage küpsetusahi sisse- / väljalülitusnupuga  välja.

Pärast erilise kasutusviisi lõppu kustub juhis Sabbath - Tür nicht öffnen ja küpsetuskambri küte lülitub välja. Teisi juhiseid kuvatakse ekraanil endiselt, kuni küpsetusahi lülitub automaatselt 76 tunni möödudes välja.

## Yom-Tov kasutamine

See eriline kasutusviis sobib mitmepäevaste pühade jaoks nädala sees. Te saate sellega toiduaineid maksimaalselt 76 tundi soojendada. Selle aja jooksul võite ust mitu korda avada ja sulgeda.

- Seadistage temperatuur.
- Valige Start.

Kuvatakse Yom-Tov ja seadistatud temperatuuri.

Küpsetuskambri küte lülitub u 30 sekundi möödumisel pärast ukse sulgemist sisse. Küpsetuskambri valgustus jääb kogu valmistusprotsessi vältel sisselülitatuks.

Kellaaega ei kuvata. Lähenemisandur ja ükski andurnupp (v.a sisse- / väljalülitusnupp ☺) ei reageeri.

Kuvatakse teadet Sabbath - Tür nicht öffnen. Umbes 45 minuti möödumisel see teade kustub ja seda kuvatakse aegajalt.


Kui teadet **ei** kuvata, siis võite ukse mitu korda avada ja taas sulgeda. Küpsetuskambri küte **jääb sisselülitatuks**.

- Kui soovite erilise kasutusviisi enne aegselt lõpetada, lülitage küpsetusahi sisse- / väljalülitusnupuga ☺ välja.

Küpsetuskambri küte jääb erilise kasutusviisi lõpuni sisselülitatuks. Ahi lülitub 76 tunni möödudes automaatselt välja.


# Spezialanwendungen

## Hoidistamine

 Bakterite vohamisest põhjustatud nakkusoht.

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

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

 Suletud purkide ülerõhust põhjustatud vigastusoht.


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

Ärge keetke ega ka kuumutage konservipurke.

## Puu- ja köögivilja ettevalmistamine

Need juhised kehtivad kuni 6–8 üheliitri-se purgi kohta.

Kasutage vaid spetsiaalseid purke, mis on saadaval erikauplustes (hoidistepurgid või keeratava kaanega purgid). Kasutage vaid kahjustusteta purke ja kummirõngaid.

- Loputage purke enne hoidistamist kuuma veega ja täitke need kuni 2 cm kauguseni servast.
- Puhastage purgiäär pärast hoidisese-gu purki kallamist puhta lapi ja kuuma veega ning sulgege purgid.
- Lükake universaalne küpsetusplaat 1. tasandile ja asetage sellele purgid.
- Valige töörežiim Heißluft plus  ja temperatuur 160–170 °C.
- Oodake “pärlite” tekkimiseni, st kuni purkides tõusevad ühtlaselt mullid.



Ülekeemise vältimiseks vähendage õigel ajal temperatuuri.

## Puuvilja ja kurkide hoidistamine

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

## Köögivilja hoidistamine


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

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

 pastöriseerimistemperatuur ja -aeg, kui näha on “pärlid”

 järelsoojenemistemperatuur ja -aeg

## Purkide väljavõtmine pärast kuumutamist

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Purgid on pärast kuumutamist väga kuumad.

Pange purkide väljavõtmise ajaks pakikindad kätte.

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

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

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

# Spezialanwendungen

## Sügavkülmutatud tooted / valmistoidud

### Nõuanded kookide, pitsa ja pikkade saiade jaoks

- Küpsetage kooke, pitsat või pikki saiu küpsetuspaberiga kaetud restil. Universaalne küpsetusplaat võib nende sügavkülmutatud toodete küpsetamisel nii tugevasti kõverduda, et seda ei saa kuumana küpsetuskambrist välja võtta. Iga järgnev kasutamine põhjustab lisadeformeerumist.
- Valige pakendil soovitatud temperatuuridest madalam.

### Nõuanded friikartulite, kroketite või muu sarnase jaoks

- Neid sügavkülmutatud tooteid küpsetage küpsetuspaberiga kaetud universaalsel küpsetusplaadil.
- Valige pakendil soovitatud temperatuuridest madalam.
- Keerake valmistatavat toitu ahjus mitu korda ümber.

## Sügavkülmutatud toodete / valmis-toitude valmistamine

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.

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

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





Jaotises MyMiele   saate salvestada sagedasti kasutatavad rakendused.

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





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

## Sissekannete lisamine

Lisada saab kuni 20 sissekannet.

- Valige MyMiele  .
- Valige Eintrag hinzufügen.

Alapunkte saab valida järgmiste rubriikide hulgast:



- Betriebsarten
- Automatikprogramme 
- Spezialanwendungen 
- Eigene Programme 
- Pflege 

■ Kinnitage nupuga OK.

Nimekirjas kuvatakse valitud alapunkt ja selle sümbol.



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

## Sissekannete kustutamine

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

Sissekanne kustutatakse nimekirjast.

## Sissekannete nihutamine

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

Sissekande ümber kuvatakse oranži raami.

■ Nihutage sissekannet.

Sissekanne on soovitud asukohas.

# Eigene Programme

Luaa ja salvestada saab kuni 20 oma programmi.

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

Kui aktiveerite programmi uuesti, kulgeb see automaatselt.

Teised võimalused oma programmide loomiseks:

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

Seejärel sisestage programminimi.

## Oma programmide loomine

- Valige Eigene Programme .

- Valige Programm erstellen.

Nüüd saab määrata seadistused esimese valmistussammu jaoks.

Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

- Valige ja kinnitage soovitud seadistused.

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

Seadistused esimese valmistussammu jaoks on määratud.

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

- Kui vajalikud on lisaküpsetussammud, valige Hinzufügen ja toimige nii nagu esimese küpsetussammu puhul.

- Kui olete kõik vajalikud valmistussammud määranud, valige Garebene festlegen.


- Valige soovitud tasand(id).

- Kinnitage nupuga OK.

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

- Valige Speichern.

- Sisestage klaviatuurilt programminimi.

Sümboliga  saate pikemate programminimede jaoks lisada reavahetuse.


- Kui olete programminime sisestanud, valige Speichern.

Ekraanil kuvatakse kinnitus, et teie programminimi salvestati.

- Kinnitage nupuga OK.

Salvestatud programmi saab käivitada kohe või viivitusega või muuta valmistussamme.


## Oma programmide käivitamine

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

Sõltuvalt programmiseadistustest kuvatakse järgmiseid menüüpunkte:

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


Programm käivitub kohe või seadistatud ajahetkel.

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

- Kui programm on lõppenud, valige Schließen.

## Valmistussammude muutmine

Oma nime all salvestatud automaatprogrammide valmistussamme ei saa muuta.

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

Ekraanil kuvatakse kinnitus, et teie programminimi salvestati.


- Kinnitage nupuga OK.


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

# Eigene Programme

---

## Oma programmide ümbernimetamine

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

Märgiga  saate pikemate programminimede jaoks lisada reavahetuse.


- Kui olete programminime muutnud, valige Speichern.

Ekraanil kuvatakse kinnitus, et teie programminimi salvestati.

- Kinnitage nupuga OK.

Programminime muudetakse.


## Oma programmide kustutamine

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

Programm kustutatakse.

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

## Oma programmide nihutamine

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

Sissekande ümber kuvatakse oranži raami.

- Nihutage programmi.

Programm on soovitud asukohas.

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.

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

## Nõuanded küpsetamiseks

- Seadistage küpsetusaeg. Küpsetamisel ei tohiks ette valitud aeg olla liiga pikk. Tainas hakkaks kuivama ja kergetusaine mõju vähenema.
- Üldjuhul võite kasutada resti, küpsetusplaati, universaalset küpsetusplaati ja igasugust kuumakindlast materjalist küpsetusvormi.
- Vältige katteta materjalidest heledaid, õhukeste seintega vorme, sest heledates vormides tekib ebaühtlane või nõrk pruunistus. Ebasoodsatel asjaoludel ei saa küpsetatav toit valmis.
- Vormis optimaalse soojuse jaotumise ja ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks asetage kandilistes vormides või piklikes vormides koogid küpsetuskambris diagonaalis.
- Asetage küpsetusvormid alati restile.
- Küpsetage puuviljakooke ja kõrgeid plaadikooke universaalsel küpsetusplaadil.

## Küpsetuspaberi kasutamine

Miele tarvikud, nt universaalne küpsetusplaat, on kaetud PerfectClean-kattega (vt peatükki "Varustus"). Üldjuhul ei pea PerfectClean-kattega pindu rasvainea määrima või küpsetuspaberiga katma.

- Kasutage küpsetuspaberit, kui küpsetate soolakringleid, -pulki, sest küpsetamisel kasutatav soodalahus võib PerfectClean-katet kahjustada.
- Kasutage küpsetuspaberit biskviidi, besee, makroonide ja muu sarnase küpsetamisel. Need tainad kleepuvad suure munavalgesisalduse tõttu kergeti plaadi külge.
- Kasutage küpsetuspaberit külmutatud toodete restil küpsetamisel.

## Märkused valmistustabelite kohta

Valmistustabelid leiate käesoleva dokumendi lõpust.

### Temperatuuri 🌡️ valimine

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

### Valmistusaja 🕒 valimine

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

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

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

# Küpsetamine

---


## Juhised töörežiimide kohta

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

### Automatikprogramme kasutamine

■ Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

### Heißluft plus kasutamine

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

Kui küpsetate mitmel tasandil samaaegselt, kasutage seda töörežiimi.

- Üks tasand: lükake valmistatav toit 1. tasandile.
- Kaks tasandit: lükake valmistatav toit 1. ja 3. tasandile.

## Nõuanded

- Kui küpsetate toitu mitmel tasandil samaaegselt, lükake universaalne küpsetusplaat kõige alla.
- Küpsetage suure niiskusesisaldusega küpsetisi või kooke korraka kuni kahel tasandil.

### Klimagaren kasutamine

Kasutage seda töörežiimi enda soovitud kütterežiimil lisaniisutusega toiduvalmistamiseks.

- Lükake küpsetatav toit 1. tasandile.

### Intensivbacken kasutamine

Kasutage seda töörežiimi niiske kattega kookide küpsetamiseks.

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

- Lükake kook 1. või 2. tasandile.

### Ober-/Unterhitze kasutamine

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

Kasutage seda töörežiimi traditsiooniliste retseptide küpsetamiseks. Vanematest kokaraamatutest pärinevate retseptide puhul seadistage temperatuur märgitust 10 °C võrra madalamaks. Küpsetusaeg ei muutu.

- Lükake küpsetatav toit 1. või 2. tasandile.

### Eco-Heißluft kasutamine

Kasutage seda töörežiimi väikeste koguste, nt külmutatud pitsa, üleküpsetatavate saiakeste või vormiküpsiste energiasäästlikuks küpsetamiseks.

- Lükake küpsetatav toit 2. tasandile.

## Nõuanded liha küpsetamiseks

- Kasutada võib igasugust kuumakindlast materjalist nõud, nt ahjuvormi, ahjupotti, klaasvormi, küpsetuskotti, savist ahjupotti, universaalset küpsetusplaati, resti ja/või grill-ja praeplaati (kui on olemas) universaalsel küpsetusplaadil.
- Küpsetuskambri **eelkuumutamine** on vajalik vaid rostbiifi ja filee küpsetamisel. Üldjuhul ei ole eelkuumutamist vaja.
- Kasutage liha küpsetamiseks **suletud küpsetusnõud**, nt ahjuvormi. Liha jääb seest mahlane. Küpsetuskamber jääb puhtamaks kui restil küpsetamisel. Kastme valmistamiseks jääb piisavalt praeleent.
- Kui kasutate **küpsetuskotti**, järgige pakendil olevaid juhiseid.
- Kui kasutate liha küpsetamiseks **resti** või **lahtist küpsetusnõud**, võite lahja liha määrada rasvaga või katta või pikida selle pekiviiludega.
- **Maitsestage** liha ja asetage see küpsetusnõusse. Katke see või- või margariinitükkidega või kastke õli või toidurasvaga. Lisage suurele lahjale praele (2–3 kg) ja rasvasele linnulihale u 1/8 l vett.
- Ärge lisage küpsetamise ajal liigselt vedelikku. See mõjutab liha **pruunistumist**. Pruunistus tekib küpsetusaja lõpul. Liha pruunistub intensiivselt, kui eemaldate umbes poolel küpsetusajal küpsetusnõult kaane.

- Võtke toit pärast küpsetamist küpsetuskambrist välja, katke kinni ja laske umbes 10 minut **seista**. Nii jookseb lõikamise ajal vähem mahla välja.
- **Linnuliha** nahk jääb krõbe, kui seda 10 minutit enne küpsetusaja lõppu soolveega pintseldada.

## Juhised küpsetustabelite juurde

Küpsetustabelid leiate käesoleva dokumendi lõpust.

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

## Temperatuuri valimine

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

# Liha küpsetamine

## Valmistusaja valimine

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


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


## Nõuanded

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

## Juhised töörežiimide kohta

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

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



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


## Automatikprogramme kasutamine

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

## Heißluft plus või Bratautomatik kasutamine

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

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

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

- Lükake küpsetatav toit 1. või 2. tasandile.

## Klimagaren kasutamine

Kasutage seda töörežiimi enda soovitud kütterežiimil lisaniisutusega toiduvalmistamiseks.

- Lükake küpsetatav toit 1. tasandile.

## Ober-/Unterhitze kasutamine

Kasutage seda töörežiimi traditsiooniliste retseptide küpsetamiseks. Vanematest kokaraamatutest pärinevate retseptide puhul seadistage temperatuur märgitust 10 °C võrra madalamaks. Küpsetusaeg ei muutu.

- Lükake küpsetatav toit 1. tasandile.

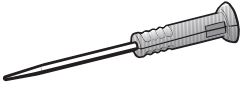
## Eco-Heißluft kasutamine

Kasutage seda töörežiimi väikeste praetükkide või lihatoitude energiasäästlikuks küpsetamiseks.

- Lükake küpsetatav toit 1. tasandile.



## Toidutermomeeter



Toidutermomeetri abil on teil ülevaade küpsetusprotsessi aegsest temperatuurist.

### Tööpõhimõte

Torgake toidutermomeetri metallots täielikult kuni käepidemeni valmistatavasse toiduainesse. Metallotsas on temperatuuriandur, mis mõõdab valmistusprotsessi ajal valmistatava toidu sisetemperatuuri.

Temperatuuriandur asub u 2 cm kaugusel otsast. Torgake metallots küpsetatavasse toitu nii, et temperatuuriandur asub keskel (vt peatükki “Olulised kasutamishüpsed”).

Toidu sisetemperatuuri tõus näitab valmimisastet. Vastavalt sellele, kas teile meeldib praad poolküpsena või läbiküpsenuna, seadistage madalam või kõrgem sisetemperatuur.

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

Nii toidutermomeetri kasutamisel kui ka ilma sellela on valmimisaeg sama.

Sisetemperatuuri väärtused edastatakse küpsetusahju elektroonikasse raadiosignaali kaudu toidutermomeetri käepidemes oleva saatja ja ahju tagaseinas asuva vastuvõtuantenni abil

kohe, kui asetate küpsetatava toiduaine koos sellesse torgatud toidutermomeetriga küpsetuskambrisse.

Laitmatu raadioside on tagatud vaid suletud ukse korral. Kui küpsetusprotsessi ajal avatakse uks, nt prae kastmiseks, katkestatakse raadioside. Seda jätkatakse alles pärast ukse sulgemist. Kulub paar sekundit, enne kui ekraanil kuvatakse jälle praegust sisetemperatuuri.

Temperatuuriandur hävib temperatuuril üle 100 °C. Küpsetatavasse toitu torgatuna ei ole kahjustusohu, sest maksimaalselt seadistatav sisetemperatuur on 99 °C.

Ärge jätke toidutermomeetrit küpsetuskambrisse, kui te seda küpsetusprotsessi ajal ei kasuta, asetage see alati uksele asuvasse hoidepessa tagasi.

### Kasutusvõimalused

Mõne automaatprogrammi ja erilise kasutusviisi puhul palutakse teil kasutada toidutermomeetrit.

Lisaks saate toidutermomeetrit kasutada oma programmides ja järgmistel töörežiimidel:

- Bratautomatik
- Heiðluft plus
- Intensivbacken
- Ober-/Unterhitze
- Klimagaren mit Bratautomatik
- Klimagaren mit Heiðluft plus
- Klimagaren mit Intensivbacken
- Klima + Ober-/Unterhitze

# Liha küpsetamine

## Olulised kasutamishüsed

Optimaalse talitluse jaoks toimige kindlasti vastavalt järgmistele juhistele.

Toidutermomeetri metallots võib murduda.

Ärge kasutage toidutermomeetrit küpsetatava toidu tõstmiseks.

- Ärge kasutage kõrgeid ja kitsaid metallivorme, kuna need võivad nõrgendada raadiosignaale.
- Väلتige juhtmeta toidutermomeetri puhul toidutermomeetri kohal metallist esemeid, nagu ahjuvormide kaaned, alumiiniumfoolium või rest ja universaalne küpsetusplaat ülemistel küpsetustasanditel. Klaasist kaasi võib kasutada.
- Ärge kasutage samaaegselt lisaks kauplustes müüdatavat toidutermomeetrit.
- Väلتige toidutermomeetri käepideme sattumist praevedeliku sisse, küpsetatava toiduaine peale või küpsetusnõu äärele.
- Liha võib panna potti või restile.
- Toidutermomeetri metallots tuleb torgata täies ulatuses kuni käepidemeni küpsetatavasse toiduainesse, nii et temperatuuriandur ulatuks umbes keskele. Käepide peab seejuures olema viltuselt suunaga üles, mitte horisontaalselt küpsetuskambri nurkade või uste suunas.
- Linnuliha puhul sobib metallotsa sisetorkamiseks hästi kõige paksem koht rinnaosas. Kõige paksema koha leidmiseks katsuge rinnaosa pöidla ja nimetissõrmega.

- Metallots ei tohi puutuda vastu konte ja seda ei tohi torgata eriti rasvastesse kohtadesse. Rasvkude ja kondid võivad põhjustada enneaegset väljalülitumist.
- Tugevalt marmoreeritud, läbikasvanud liha korral valige küpsetustabelis toodud sisetemperatuuri vahemiku kõrgem väärtus.
- Alumiiniumfooliumi, küpsetuskile või küpsetuskoti kasutamisel torgake toidutermomeeter läbi fooliumi või kile küpsetatava toidu keskkohani. Toidutermomeetri võib ka lihaga koos fooliumisse panna. Järgige seejuures ka fooliumi tootja juhiseid.
- Toidutermomeetri saab väga lamedatesse toiduainetesse, nt kalasse torgata peaaegu ainult horisontaalselt. Seepärast küpsetage väga lamedaid toiduaineid klaasist või keraamilistes küpsetusnõudes, sest metallnõu seinad segaksid raadiosignaale.

Kui toidutermomeetrit küpsetusprotsessi ajal enam ei tuvastata, kuvatakse ekraanil vastavasisuline teade. Muutke toidutermomeetri asukohta toiduaines.

## Toidutermomeetri kasutamine

- Tõmmake toidutermomeeter uksest asuvast hoidepesast välja.
- Torgake toidutermomeetri metallots terves ulatuses kuni käepidemeni valmistatavasse toiduainesse.

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

Käepide peaks olema viltu suunaga üles.

- Lükake toit küpsetuskambrisse.
- Sulgege uks.
- Valige töörežiim või automaatprogramm.
- Vajadusel seadistage temperatuur ja sisetemperatuur.

Automaatprogrammide puhul on kindel sisetemperatuur ette antud.

Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Valmistusprotsess lõpetatakse, kui sisetemperatuur on saavutatud.



Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

Toidutermomeetri käepide võib muutuda kuumaks. Võite saada käepidemega põletusi.

Pange toidutermomeetri väljatõmbamise ajaks pajakindad kätte.

**Nõuanne:** Torgake toidutermomeeter teise kohta või tõstke sisetemperatuuri ja korrake toimingut, kui toit ei ole teie maitsele vastavalt pehmeks küpsenud.

## Toidutermomeetriga küpsetusprotsessi hiljem käivitamine

Protsessil saab lasta käivituda ka hiljem.

- Valige Start um.

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

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

## Järelejäänud aja näit

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

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

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

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

# Grillimine

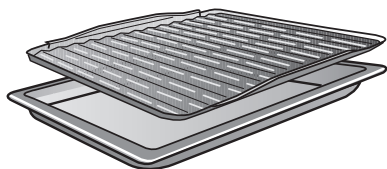
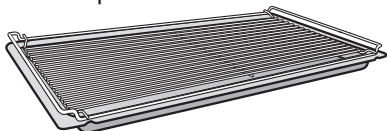
⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

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

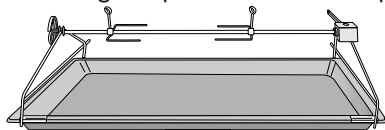
Sulgege grillimisel uks.

## Nõuanded grillimiseks

- Grillimisel on eelkuumutamine vajalik. Kuumutage ülemist/grilli küttekeha eelnevalt u 5 minutit, nii et uks on suletud.
- Loputage liha kiiresti külma, voolava veega ja kuivatage. Ärge maitsestage lihalõike enne grillimist, sest vastasel juhul eraldub lihamahl.
- Lahja liha võite pintseldada õliga. Ärge kasutage teisi rasvaineid, sest need kõrbevad kergesti ja tekitavad suitsu.
- Puhastage lamedad kalad ja kalalõigud ning maitsestage soolaga. Te võite kala ka sidruniga piserdada.
- Kasutage universaalset küpsetusplaati selle peale asetatud restiga või grill- ja praeplaati (kui on olemas). Grill- ja praeplaat ei lase väljatilkunud lihaleemel kõrbema minna, nii et leent saab pärast toiduks tarvitada.



- Grillimiseks pintseldage rest õliga ja asetage küpsetatavat toitu selle peale.



- Lisaks on ahjul pöörlev grillimiseseade, millega saate valmistada toitu nagu rullpraad või linnuliha (vt peatükki "Grillimine pöörleva grillimiseseadmega").

## Märkused valmistustabelite kohta

Valmistustabelid leiab selle dokumendi lõpust.

- Järgige etteantud temperatuurivaheikke, tasandeid ja aegu. Sealjuures tuleb arvestada erinevate küpsetusnõude, lihatükkide ja valmistusharjumustega.
- Kontrollige valmistatavat toitu lühema aja järel.

## Temperatuuri valimine

- Üldiselt tuleks valida madalam temperatuur. Märgitust kõrgemal temperatuuril muutub liha küll pruuniks, ent ei küpse.

## Tasandi valimine

- Valige tasand sõltuvalt küpsetatava toiduaine paksusest.
- Lükake lame toiduaine 2. või 3. tasandile.
- Lükake suurema läbimõõduga toiduaine 1. või 2. tasandile.

## Küpsetusaja ☺ valimine

- Grillige lamedaid liha- või kalalõike u 6–8 minutit kummaltki poolt. Jälgige, et lõigud oleksid umbes ühepaksused, et küpsemisajad ei oleks liiga erinevad.
- Kontrollige pärast lühemat aega, kas küpsetatav toiduaine on küps.
- Liha puhul vajutage **küpseuse proovimiseks** sellele lusikaga. Nii saate teha kindlaks, kui küps on liha.
- **verine/roosa**  
Kui liha on veel väga elastne, on see seest veel punane.
- **poolküp**  
Kui liha annab vähe järele, on see seest roosa.
- **läbiküps**  
Kui liha ei anna peaaegu üldse järele, on see läbiküpsenud.

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

## Juhised töörežiimide kohta

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

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

## Grill groß ☺☺☺ kasutamine

Kasutage seda töörežiimi suuremas koguses toiduainete grillimiseks ja suurte vormide üleküpsetamiseks.

Kogu ülemine/grilli küttekeha muutub vajaliku soojuskiirguse tootmiseks hõõguvpunaseks.

## Grill klein ☺☺ kasutamine

Kasutage seda töörežiimi väiksemas koguses toiduainete grillimiseks ja väikeste vormide üleküpsetamiseks.

Vaid ülemine/grilli küttekeha sisemine ala muutub hõõguvpunaseks, et toota vajalikku soojuskiirgust.

## Umluftgrill ☺☺☺☺ kasutamine

See töörežiim sobib suurema läbimõõduga toiduainete grillimiseks, nt kana.

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


## Drehgrill groß ☺☺☺ ja Drehgrill klein ☺☺☺ kasutamine

Need töörežiimid sobivad suurema läbimõõduga toiduainete, nt rullprae või linnuliha grillimiseks.

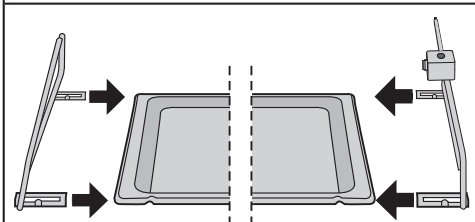
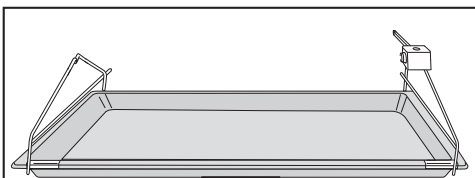
Pööreldes pruunistub valmistatav toiduaine ühtlaselt igast küljest.

# Grillimine

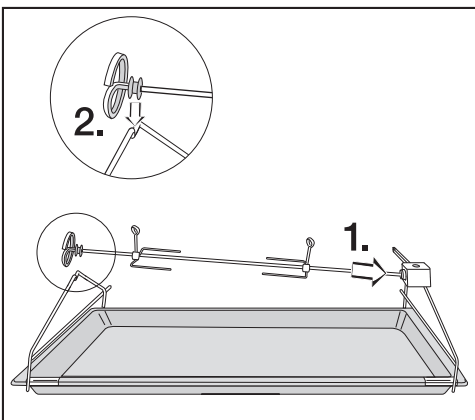
## Grillimine pöörleva grillimis-seadmega

Pöörlevat grillimiseadet saate kasutada töörežiimidel Drehgrill groß  ja Drehgrill klein .

Pöörleva grillimiseadme koormatavus on maksimaalselt 5 kg.



- Lükake grillvarda hoidikud küljelt universaalse plaadi peale, kuni hoidikud fikseeruvad.



- Fikseerige grillitav toiduaine klambrite abil grillvarda keskele.

- Juhtige grillvarras otsaga sisse (1.) ja asetage rull hoidikule (2.).

- Lükake pöörlev grillimiseseade tasandile 1.

Seejuures haakub grillimiseseade automaatselt grillimootori kinnitusauku küpsetuskambri tagaseinal.

- Sulgege uks.

- Valige Drehgrill  ja seejärel üks pöörleva grillimiseseadme töörežiimidest.


- Kinnitage teade nupuga OK.

- Muutke vajadusel soovitatavat temperatuuri.

- Kinnitage nupuga OK.

Grilli mootor lülitub sisse. Pööreldes pruunistub valmistatav toiduaine ühtlaselt igast küljest.


- Pärast küpsetusprotsessi valige Beenden.

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja pöörleva grillimiseseadmega põletada. Pange valmistatava toidu väljavõtmise ajaks pajakindad kätte.


- Võtke toit küpsetuskambrist välja.

- Lülitage ahi välja.

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

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

 Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht.

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

Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks aurupuhastit.

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

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

Eemaldage puhastusvahendite jäägid kohe.

## Sobimatud puhastusvahendid

Pealispinna kahjustuste vältimiseks ärge kasutage puhastamisel

- soodat, ammoniaaki, happeid või klooriidi sisaldavaid puhastusvahendeid,
- katlakivi lahustavaid puhastusvahendeid esipaneelil,
- abrasiivseid puhastusvahendeid (nt küürimispulbrit, -piima, -kive),
- lahustit sisaldavaid puhastusvahendeid,

- roostevaba terase puhastusvahendeid,
- nõudepesumasina puhastusvahendeid,
- klaasipuhastusvahendeid,
- keraamilisest klaasist pliidiplaatide puhastusvahendeid,
- abrasiivseid kõvu harju ja käsnu (nt puhastuskäsnu, kasutatud käsnu, millel võib veel olla abrasiivse puhastusvahendi jääke),
- mustuse eemaldamise kustutuskuumme,
- teravaid metallkaabitsaid,
- terasvilla,
- ühe koha hõõrumist mehaaniliste puhastusvahenditega,
- ahjupuhastusvahendeid,
- roostevabast terasest küürimiskäsnu.

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

Soovitame mustuse kohe eemaldada.

Tarvikuid ei tohi pesta nõudepesumasinas (v.a juhtmeta toidutermomeeter).

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

Mugavaks puhastamiseks soovitame:

- Eemaldage uks.
- Eemaldage kinnitusrestid koos Flexi-Clip-teleskoopsiinidega (kui on olemas).
- Keerake ülemine / grilli küttekeha alla.

# Puhastamine ja hooldus

## Tavapärase mustuse eemaldamine

Küpsetuskambrit ümbritseb ukseklaasi tihendina õrn klaaskiudtihend, mida hõõrumine ja kraapimine võib kahjustada.

Võimalusel ärge klaaskiudtihendit puhastage.

## Tavapärase mustuse eemaldamine

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

## Toidutermomeetri puhastamine

- Peske toidutermomeetrit käsitsi või nõudepesumasinas.

## Tugeva mustuse eemaldamine (v.a FlexiClip-teleskoopsiinid)

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

Ärge püüdke neid plekke iga hinna eest eemaldada. Kasutage vaid kirjeldatud abivahendeid.

- Eemaldage tugevalt kinnikõrbenud jäägid klaasikaabitsa või roostevabast terasest küürimiskäsna (nt Spontex Spirinett), sooja vee ja nõudepesuvahendiga.

Ärge kasutage kaamera katteklaasi puhastamiseks roostevabast terasest küürimiskäsnu, vaid üksnes nõudepesukäsna karedamat poolt.

## Ahjupuhastusvahendi kasutamine

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

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

Ärge pihustage pihustatavat ahjupuhastusvahendit küpsetuskambri lakke.

Ärge pihustage pihustatavat ahjupuhastusvahendit küpsetuskambri seinte ja tagaseina vahe ruumidesse ja avadesse.


- Laske ahjupuhastusvahendil mõjuda vastavalt pakendil toodud juhiste le.

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

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



## Küpsetuskambri puhastamine funktsiooniga Pyrolyse

Käsitsi puhastamise asemel saate küpsetuskambrit puhastada funktsiooniga Pyrolyse .

Pürolüüspuhastuse puhul kuumutatakse küpsetuskamber üle 400 °C. Kogunenud mustus laguneb kõrgel temperatuuril ja muutub tuhaks.

Kasutada saab kolme erineva kestusega pürolüüsiastet:

- aste 1 kerge mustuse korral,
- aste 2 tugevama mustuse korral,
- aste 3 tugeva mustuse korral.

Pärast pürolüüspuhastuse käivitamist lukustatakse uks automaatselt. Ukse saab avada alles pärast puhastusprotsessi lõppu.

Pürolüüspuhastuse saab käivitada viivitusega, näiteks soodsa õise elektri kasutamiseks.

Pärast pürolüüspuhastust saate pürolüüsi jäägid (nt tuhk), mis tekivad sõltuvalt küpsetuskambri määrumisastmest, lihtsalt eemaldada.

## Pürolüüspuhastuse ettevalmistamine

Pürolüüspuhastuse kõrge temperatuur kahjustab pürolüüsi jaoks sobimatud tarvikuid.

Võtke enne pürolüüspuhastuse käivitamist kõik pürolüüspuhastuse jaoks sobimatud tarvikud küpsetuskambrist välja. See kehtib ka juurdeostetavate, pürolüüsi jaoks sobimatute tarvikute kohta.

Järgmised loetletud tarvikud on pürolüüsi kindlad ja võivad pürolüüspuhastuse ajaks küpsetuskambris jääda:

- kinnitusrest
- FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 92
- rest HBRR 92

■ Võtke pürolüüsi jaoks sobimatud tarvikud välja.

■ Lükake rest ülemisele tasandile.

Küpsetuskambri suurem mustus võib põhjustada tugeva suitsu tekke. Kinnikõrbenud jäägid võivad emailitud pindale jätta püsivaid värvikahjustusi või tuhme laike.

Eemaldage enne pürolüüspuhastuse käivitamist küpsetuskambrist suurem mustus ja eemaldage kinnikõrbenud jäägid emailitud pindadelt klaasikaubitsaga.

# Puhastamine ja hooldus

## Pürolüüspuhastuse käivitamine

⚠ Kahjulikest aurudest põhjustatud vigastusoht.

Pürolüüspuhastuse käigus võivad eralduda aarud, mis võivad põhjustada limaskestade ärritusi.


Pürolüüspuhastuse ajal ärge viibige pikemat aega köögis ning takistage lapsi ja koduloomi kööki sisenemast.

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

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Pürolüüspuhastuse ajal kuumeneb küpsetusahi rohkem kui tavakasutusel.

Ärge lubage lastel ahju pürolüüspuhastuse ajal puudutada.

- Valige *Pflege* .
- Valige *Pyrolyse*.
- Valige pürolüüsi aste vastavalt määrumisastmele.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

- Kinnitage nupuga *OK*.

Pürolüüspuhastuse saab käivitada kohe või käivitusaega nihutada.

## Pürolüüspuhastuse käivitamine kohe



- Kui soovite pürolüüspuhastuse kohe käivitada, valige *Sofort starten*.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Pürolüüspuhastus käivitub.

Uks lukustub automaatselt. Seejärel lülituvad küpsetuskambri küte ja jahutusventilaator sisse.

Küpsetuskambri valgustust ei lülitata pürolüüspuhastuse ajal sisse.

Kuvatakse pürolüüspuhastuse järelejäänud aega. Seda ei saa muuta.

Kui olete vahepeal seadistanud lühiaja, kõlab pärast lühiaja möödumist signaal,  vilgub ja aega loendatakse üles. Kui puudutate andurnuppu , lülituvad helilised ja visuaalsed signaalid välja.

## Pürolüüspuhastuse käivitamine viivitusega

- Kui soovite pürolüüspuhastuse viivitusega käivitada, valige *Start um*.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Seadistage kella-aeg, mil pürolüüspuhastus peab käivituma.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Uks lukustub automaatselt. Ekraanil kuvatakse *Start um* ja seadistatud käivitusaeg.

Kuni käivitusaja alguseni saate käivitus-aega menüüs *Timer* muuta.

Kui käivitus-aeg on kätte jõudnud, lülituvad küpsetuskambri küte ja jahutusventilaator automaatselt sisse ja ekraanil kuvatakse järelejäänud jääkaega.


## Pürolüüspuhastuse lõpetamine

Kui jääkaeg on möödunud, kuvatakse ekraanil teade, et ukse lukustus avatakse.

Kui ukse lukustus on avatud, kuvatakse Fertig ja kõlab helisignaali.

- Kinnitage teade nupuga OK.
- Valige Schließen.
- Lülitage ahi välja.

Helilised ja visuaalsed signaalid lülituvad välja.

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

Pärast pürolüüspuhastust on ahi veel väga kuum. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.

Laske küttekehadel, küpsetuskambri ja tarvikutel esmalt jahtuda, enne kui eemaldate võimalikud pürolüüsijäägid ja õlitate kinnitusreste.

- Puhastage küpsetuskamber ja pürolüüsikindlad tarvikud võimalikest pürolüüsijääkidest (nt tuhk), mis võivad tekkida sõltuvalt määrumisastmest.
- Eemaldage kaamera kattedklaasilt võimalikud jäägid. Võite kasutada nõudepesukäsna karedamat poolt.
- Tilgutage veidi kõrget kuumust taluvat toiduõli majapidamispaberile ja määrige kinnitusreste.

Enamiku jääkidest saate eemaldada sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta lapi või puhta niiske mikrokiudlapiga.

Määrumisastmest sõltuvalt võib ukse siseklaasile ladestuda nähtav sade. Selle saate eemaldada nõudepesukäsna, klaasikaabitsa või roostevabast terasest küürimiskäsna (nt Spontex Spirinett) ja nõudepesuvahendiga.

Küpsetuskambrit ümbritseb ukseklaasi tihendina õrn klaaskiudtihend, mida hõõrumine ja kraapimine võib kahjustada.

Võimalusel ärge klaaskiudtihendit puhastage.

Ülevoolanud puuviljamahl võib jätta emailpinnale püsivaid värvikahjustusi. See ei mõjuta emaili kasutusomadusi.

Ärge püüdke neid plekke iga hinna eest eemaldada.

## FlexiClip-teleskoopiinide väljatõmbamine

Pärast puhastamist võivad FlexiClip-teleskoopiinid värvi muuta või heledamaks muutuda. Kasutusomadused seetõttu ei halvene.

- Tõmmake FlexiClip-teleskoopiine pärast pürolüüspuhastust üksteisest mitu korda välja.

# Puhastamine ja hooldus

## Entkalken

Aurustussüsteemist tuleb katlakivi eemaldada regulaarselt, sõltuvalt vee karedusest.

Katlakivi eemaldamise protsessi saab käivitada igal ajal.

Pärast teatud arvu küpsetusprotsesse kuvatakse automaatselt üleskutse katlakivi eemaldamiseks aurustussüsteemist, et säiliks laitmatu töö.

Kuvatakse katlakivi eemaldamiseni jäänud 10 viimast küpsetusprotsessi ja need loendatakse nulli. Pärast seda on lisaniisutusega töörežiimide ja automaatprogrammide kasutamine lukustatud.

Neid töörežiime saab kasutada alles siis, kui olete katlakivi eemaldamise protsessi läbi viinud. Jätkuvalt saab kasutada kõiki teisi ilma lisaniisutuseta töörežiime ja automaatprogramme.

## Katlakivi eemaldamise protsessi kulg

Kui olete käivitanud katlakivi eemaldamise protsessi, peate selle lõpuni viima, sest seda ei saa katkestada.

Katlakivi eemaldamise protsess kestab umbes 90 minutit ja kulgeb mitmes järjus:

1. katlakivi eemaldamise protsessi ettevalmistamine
2. katlakivieemaldi sisseimemine
3. toimefaas
4. loputamine 1
5. loputamine 2
6. loputamine 3
7. jääkvee aurustamine

## Katlakivi eemaldamise protsessi ettevalmistamine

Vajate u 1 l mahutavusega anumat.

Tarnemahus sisaldub iminapaga plastvoolik, et te ei peaks katlakivieemaldiga anumat täitetoru all hoidma.

Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada kaasas olevaid spetsiaalselt Miele jaoks välja töötatud katlakivieemaldustablette.

**Nõuanne:** Katlakivieemaldustablette saab juurde tellida Miele veebipoest, Miele klienditeenindusest või Miele edasimüüjalt.

Teised katlakivieemaldid, mis sisaldavad lisaks sidrunhappele ka teisi happeid ja/või muid soovimatuid koostisosi, nt kloriide, võivad põhjustada kahjustusi.

Peale selle võib vajalik toime jääda tagamata katlakivieemaldi kontsentratsiooninõuete eiramise korral.

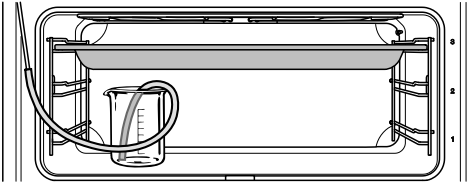
- Täitke anum u 600 ml külma kraaniveega ja lahustage selles katlakivieemaldustablett täielikult.

## Katlakivi eemaldamise protsessi läbi viimine

- Valige Pflege ☺.
- Valige Entkalken.

Kui lisaniisutusega töörežiimid ja automaatprogrammid olid juba lukustatud, saate katlakivi eemaldamise protsessi kohe käivitada, vajutades kinnituseks nuppu OK.

- Katlakivieemaldi kogumiseks pärast kasutamist lükake universaalne küpsetusplaat piirajani ülemisele tasandile. Kinnitage teade nupuga OK.



- Asetage katlakivieemaldiga anum küpsetuskambri põhja.
- Kinnitage plastvooliku üks ots täiteturu külge. Teine ots pange anuma põhjani katlakivieemaldisse ja kinnitage see iminapaga anuma külge.
- Kinnitage nupuga OK.

Imuprotsess käivitub. Kuulda on pumpanisheli.

Imuprotsessi saab Stop või Start valimisega igal ajal katkestada ja taas jätkata.

Tegelik sisseimetav katlakivieemaldi kogus võib olla väiksem kui nõutud, nii et osa võib jääda nõusse.

Kuvatakse teade, et imuprotsess on lõpetatud.

- Kinnitage nupuga OK.

Käivitub **toimefaas**. Aja kulgemist saab jälgida.

- Jätke anum koos täiteturu voolikuühendusega küpsetuskambrisse ja lisage u 300 ml vett, sest süsteem imeb toimefaasi ajal veel vedelikku.

Umbes iga 5 minuti järel imeb süsteem veel vedelikku sisse. Kuulda on pumpanisheli.

Kogu protsessi vältel on küpsetuskambri valgustus ja jahutusventilator sisse lülitatud.

Toimefaasi lõpus kõlab helisignaali.

## Aurustussüsteemi loputamine pärast toimefaasi

Pärast toimefaasi tuleb katlakivieemaldi jääkide eemaldamiseks jaoks aurustussüsteemi loputada.

Selleks pumbatakse kolm korda u 1 l värsket kraanivett läbi aurustussüsteemi ja kogutakse universaalsele küpsetusplaadile.

- Võtke universaalne küpsetusplaat koos kogunenud katlakivieemaldiga välja, tühjendage ja lükake uuesti ülemisele tasandile.

- Võtke plastvoolik anumast välja.

- Võtke anum välja, loputage seda hoolikalt ja täitke u 1 l värsket kraaniveega.

- Pange anum uuesti küpsetuskambrisse ja kinnitage plastvoolik anuma külge.

- Kinnitage nupuga OK.

Käivitub **esimese loputuse** imuprotsess.

Vesi juhitakse läbi aurustussüsteemi ja kogutakse universaalsele küpsetusplaadile.

Kuvatakse juhiseid **teise loputuse** ettevalmistamiseks.

- Võtke universaalne küpsetusplaat kogunenud loputusveega välja, tühjendage ja lükake uuesti ülemisele tasandile.

# Puhastamine ja hooldus


- Võtke plastvoolik anumast välja ja täitke anum 1 l värsket kraaniveega.
- Pange anum uuesti küpsetuskambris, kinnitage plastvoolik anuma külge.
- Kinnitage nupuga OK.
- Toimige **kolmanda loputuse** ajal samamoodi.

Jätke universaalne küpsetusplaat koos kolmanda loputuse ajal kogunud loputusveega jääkvee aurustamise ajaks küpsetuskambrisse.

## Jääkvee aurustamine

Pärast kolmandat loputust käivitub jääkvee aurustamine.

- Võtke anum ja voolik küpsetuskambrist välja.
- Sulgege uks.
- Kinnitage nupuga OK.

 Veeaurust põhjustatud vigastusohu.

Veeaur võib põhjustada tugevaid põletusi.

Ärge avage jääkvee aurustamise ajal ust.

Küpsetuskambri küte lülitub sisse ja kuvatakse jääkvee aurustamise kestust.

Kestust korrigeeritakse automaatselt vastavalt tegelikule jääkvee kogusele.


## Katlakivi eemaldamise protsessi lõpetamine


Jääkvee aurustamise lõpus kuvatakse teabeakent katlakivi eemaldamise protsessi järgse puhastamise juhistega.

- Kinnitage nupuga OK.

Kõlab helisignaal ja kuvatakse Fertig.

- Valige Schließen.

- Lülitage ahi sisse- / väljalülitusnupuga  välja.

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

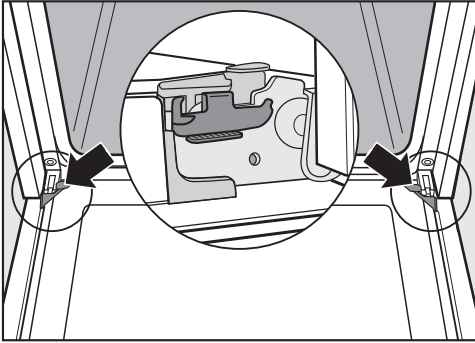
Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end külmetada, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.

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

- Võtke universaalne küpsetusplaat koos sellele kogunenud vedelikuga välja.
- Puhastage jahtunud küpsetuskamber seejärel võimalikult kondenseerunud niiskusest ja katlakivieemaldi jääkidest.
- Sulgege uks alles siis, kui küpsetuskamber on kuiv.

## Ukse eemaldamine

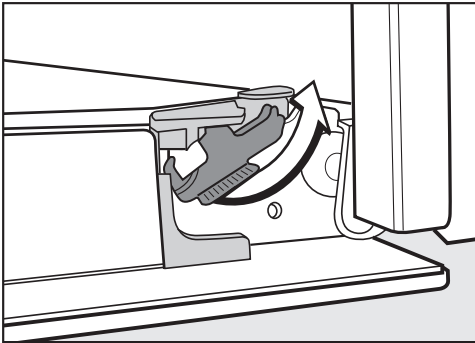
Uks kaalub ligikaudu 14 kg.



Uks on hoidikute abil ühendatud uksehingedega.

Enne kui saate ukse nendelt hoidikutelt ära tõmmata, peate esmalt avama mõlema uksehinge lukustushoovad.

- Avage uks täielikult.



- Lukustushoovade avamiseks keerake neid kuni piirikuni.

Kui demonteerite ukse valesti, saab ahi kahjustada.

Ärge mitte kunagi tõmmake ust hoidikutelt horisontaalselt, sest hoidikud hüppavad vastu ahju.

Ärge mitte kunagi tõmmake ust hoidikutelt käepidemest, sest see võib murduda.

- Sulgege uks kuni lõpuni.



- Võtke ukse külgedest kinni ja tõmmake suunaga üles hoidikutest välja. Jälgige, et uks ei oleks seejuures nurgeti.

# Puhastamine ja hooldus

## Ukse osadeks võtmine

Uks koosneb 4 osaliselt soojust peegeldava klaasi avatud süsteemist.

Töö ajal liigub õhk lisaks läbi ukse, nii et välimine klaas jääb külmaks.

Kui ukseklaaside vahelisse ruumi satub mustus, saate sisekülgede puhastamiseks ukse osadeks lahti võtta.

Kriimustused võivad lõhkuda ukseklaasi.

Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid, karedaid käsnu ega harju ja teravaid metallkaabitsaid.

Järgige ukseklaaside puhastamisel ka juhiseid, mis kehtivad ahju esipaneeli kohta.

Ukseklaaside küljed on erineva kattega. Küpsetuskambripoolsed küljed on soojust peegeldavad.

Kui paigaldate ukseklaasid tagurpidi, saab ahi kahjustada.

Jälgige, et paigaldaksite ukseklaasid pärast puhastamist õigesse asendisse.

Ahjupuhastusvahendid kahjustavad alumiiniumprofiilide pinda.

Puhastage osi sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiududest lapiga.

Ukseklaasid võivad mahakukkumisel puruneda.

Hoidke eemaldatud ukseklaasi turvalises kohas.

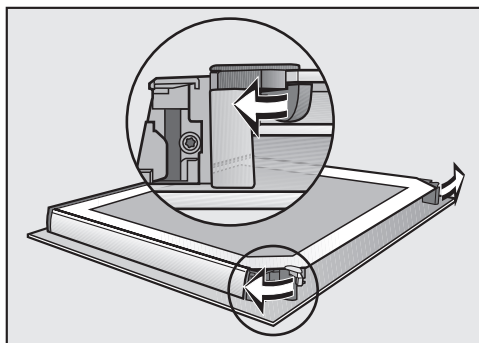
⚠ Kokku pöörduvast uksest põhjustatud vigastusoht.

Uks võib kokku pöörduda, kui võtate selle paigaldatud olekus osadeks lahti.

Võtke uks alati enne osadeks võtmist eest ära.

- Asetage ukse välimine klaas pehmele aluspinnale (nt nõuderätile), et vältida kriimustusi.

Seejuures on mõttekas asetada käepide lauaserva kõrvale, et ukseklaas oleks tasasel pinnal ja ei läheks puhastamise käigus katki.

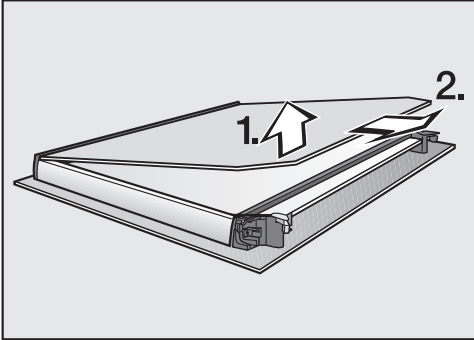


- Avage ukseklaaside mõlemad lukustused, keerates neid väljapoole.

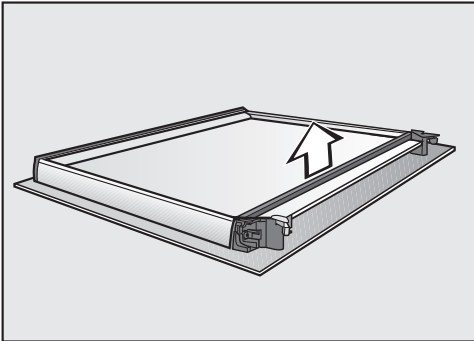


## Puhastamine ja hooldus

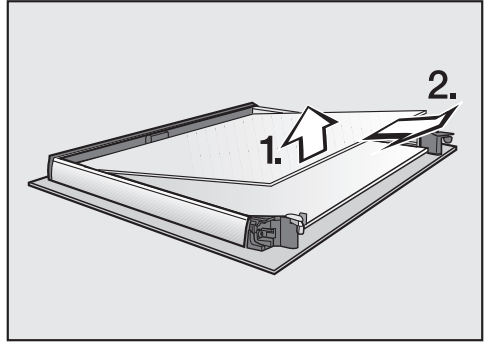
Võtke üksteise järel lahti sisemine ukseklaas ja mõlemad keskmised ukseklaasid:



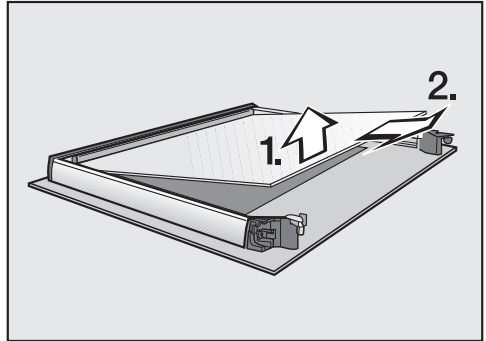
- Tõstke sisemist ukseklaasi **kergelt** üles ja tõmmake see plastliistust välja.



- Eemaldage tihend.



- Tõstke pealmist ja mõlemat keskmist ukseklaasi kergelt ja tõmmake välja.



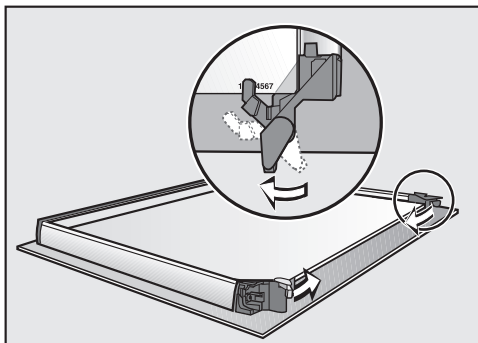
- Tõstke alumist ja mõlemat keskmist ukseklaasi kergelt ja tõmmake välja.
- Puhastage ukseklaase ja teisi osi sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiududest lapiga.
- Kuivatage detaile pehme lapiga.

# Puhastamine ja hooldus

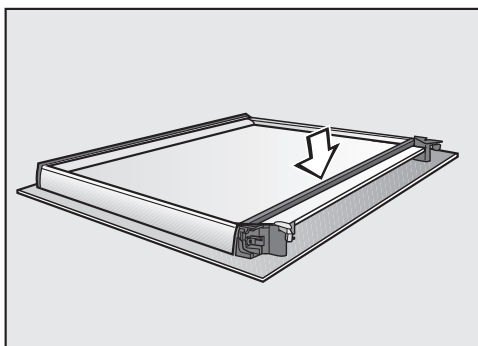
Pange seejärel uks hoolikalt jälle kokku:

Kaks keskmist ukseklaasi on identsed. Korrektse paigalduse jaoks on ukseklaasidele trükitud tootenumber.

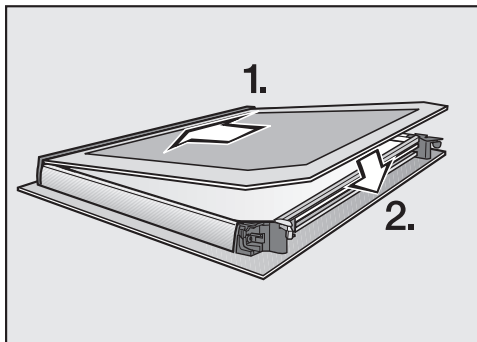
- Paigutage allpoolne keskmine klaas nii, et tootenumber on loetav (mitte peegelpildis).



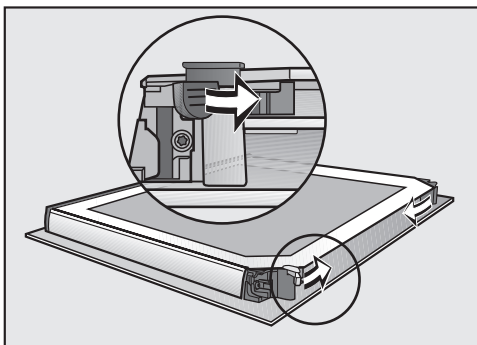
- Pöörake ukseklaaside lukustused sissepoole, nii et lukustused jääksid alumise keskmise ukseklaasi peale.
- Asetage ülemine keskmine klaas nii, et tootenumber oleks loetav (mitte peegelpildis). Ukseklaas peab asetsema lukustuste peal.



- Asetage tihend kohale.



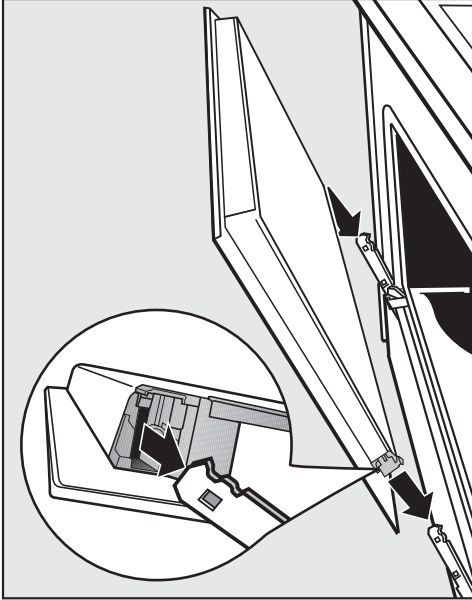
- Lükake sisemine ukseklaas, mati trükgiga külg all, plastliistule ja pange sisemine ukseklaas lukustuste vahele.



- Sulgege ukseklaaside mõlemad lukustused, keerates neid sissepoole.

Uks on jälle kokku pandud.

## Ukse paigaldamine

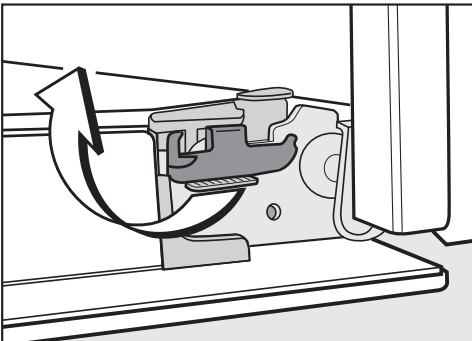


- Võtke ukse külgedest kinni ja pange see hingede hoidikutele. Jälgige, et uks ei oleks nurgeti.

- Avage uks täielikult.

Uks võib hoidikutest lahti tulla ja kahjustada saada, kui lukustushoovad ei ole lukustatud.

Lukustage kindlasti taas lukustushoovad.



- Lukustage lukustushoovad, keerates need piirajani horisontaali.

## FlexiClip-teleskoopsiinidega kinnitusrestide eemaldamine

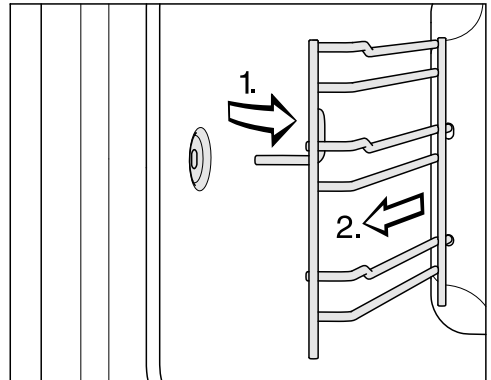
Kinnitusrestid saab koos FlexiClip-teleskoopsiinidega (kui on olemas) eemaldada.

Kui soovite FlexiClip-teleskoopsiinid eelnevalt eraldi eemaldada, järgige juhi-seid peatüki “Varustus” jaotises “Flexi-Clip-teleskoopsiinide paigaldamine ja eemaldamine”.

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

Laske küttekehadel, küpsetuskambril ja tarvikutel enne kinnitusrestide eemaldamist esmalt jahtuda.



- Tõmmake kinnitusrestid eest kinnitusest (1.) ja võtke välja (2.).

**Paigaldamine** toimub vastupidises järjekorras.

- Paigaldage hoolikalt kõik detailid.

# Puhastamine ja hooldus

## Ülemise/grilli küttekeha alla keeramine

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

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

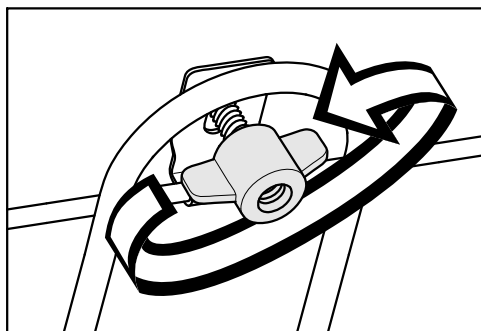
Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.

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

Küpsetuskambri põhja email võib alla kukkuvate mutrite tõttu saada kahjustada.

Asetage kaitseks küpsetuskambri põhja nt nõuderätik.

- Eemaldage kinnitusrestid.



- Keerake liblikmutrid lahti.

Ülemine/grilli küttekeha võib kahjustada saada.

Ärge mitte kunagi vajutage ülemist/grilli küttekeha jõuga alla.

- Keerake ülemine/grilli küttekeha ettevaatlikult alla.

Nüüd on küpsetuskambri lagi ligipääsetav.

- Puhastage küpsetuskambri lage sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiududest lapiga.

Kui katteklaas ei ole õigesti paigaldatud, saab kaamera kahjustada.





Ärge mitte kunagi krüvige kaamera katteklaasi lahti.

- Eemaldage kaamera katteklaasilt võimalikud jäägid. Võite kasutada nõudepesukäsna karedamat poolt.
- Pöörake ülemine / grilli küttekeha pärast puhastamist üles.
- Asetage liblikmutrid peale ja keerake kinni.
- Paigaldage kinnitusrestid.



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


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

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

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
<b>Ekraan on tume.</b>	<p>Olete valinud seadistuse Tageszeit   Anzeige   Aus. Seepärast on väljalülitatud ahju ekraan tume.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Peamenüü kuvatakse, kui lülitate ahju sisse. Kui soovite kellaega pidevalt kuvada, valige seadistus Tageszeit   Anzeige   Ein.</li> </ul>
	<p>Ahjul ei ole toidet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollige, kas küpsetusahju toitepistik on pistikupesas.</li> <li>■ Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole aktiveerunud. Võtke ühendust elektrikuga või Miele klienditeenindusega.</li> </ul>
<b>Te ei kuule signaaltooni.</b>	<p>Signaaltoonid on välja lülitatud või liiga vaikseks seadistatud.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lülitage signaaltoonid sisse või suurendage helitugevust seadistusega Einstellungen   Lautstärke   Signaltöne..</li> </ul>
<b>Küpsetuskamber ei lähe kuumaks.</b>	<p>Demorežiim on aktiveeritud. Ekraanil saab valida menüüpunkte ja andurnuppe, ent küpsetuskambri küte ei tööta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inaktiveerige messirežiim Einstellungen   Händler   Messeschaltung   Aus kaudu.</li> </ul>
<b>Ahju sisselülitamisel kuvatakse ekraanil Inbetriebnahmesperre .</b>	<p>Kasutuslukk  on sisse lülitatud.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kasutusluku saab küpsetamise jaoks avada, puudutades sümbolit  vähemalt 6 sekundit.</li> <li>■ Kui soovite kasutusluku püsivalt välja lülitada, valige seadistus Sicherheit   Inbetriebnahmesperre    Aus.</li> </ul>

## Mida teha, kui ...

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
<p><b>Andurnupud või lähene- misandur ei reageeri.</b></p>	<p>Olete valinud seadistuse Display   QuickTouch   Aus. Seetõttu ei reageeri andurnupud ja lähenemisandur väljalülitatud ahju korral.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kui lülitate ahju sisse, reageerivad andurnupud ja lähenemisandur. Kui soovite, et andurnupud ja lähenemisandur reageeriks alati ka väljalülitatud ahju korral, valige seadistus Display   QuickTouch   Ein.</li> </ul> <p>Lähenemisanduri seadistused on välja lülitatud.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Muutke lähenemisanduri seadistusi menüüs Einstellungen   Annäherungssensor.</li> </ul> <p>Lähenemisandur on katki.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.</li> </ul> <p>Ahi ei ole ühendatud vooluvõrku.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollige, kas ahju pistik on pistikupesas.</li> <li>■ Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole aktiveerunud. Võtke ühendust elektrikuga või Miele klienditeenindusega.</li> </ul> <p>Kui ka ekraan ei reageeri, on juhtsüsteemis tekkinud probleem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Puudutage sisse- / väljalülitusnuppu , kuni ekraan lülitub välja ja ahi käivitub uuesti.</li> </ul>
<p><b>Ekraanil kuvatakse</b> Netzausfall -Vorgang abgebrochen.</p>	<p>On olnud lühiajaline voolukatkestus. Seetõttu katkestati käimasolev valmistusprotsess.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lülitage ahi välja ja jälle sisse.</li> <li>■ Käivitage valmistusprotsess uuesti.</li> </ul>
<p><b>Ekraanil kuvatakse</b> 12:00.</p>	<p>Vooluvõrgu katkestus kestis kauem kui 150 tundi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sisestage kellaaeg ja kuupäev uuesti.</li> </ul>
<p><b>Ekraanil kuvatakse</b> Maximale Betriebsdauer erreicht.</p>	<p>Ahju kasutati ebaloomulikult pikka aega. Turvaväljalülitus aktiveerus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kinnitage nupuga OK.</li> </ul> <p>Sellega on ahi jälle töövalmis.</p>
<p><b>Ekraanil kuvatakse</b>  Fehler <b>F32</b>.</p>	<p>Pürolüüspuhastuse ukسلukustus ei sulgu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lülitage ahi välja ja jälle sisse. Käivitage seejärel soovitud pürolüüspuhastus uuesti.</li> <li>■ Kui teadet kuvatakse uuesti, võtke ühendust Miele klienditeenindusega.</li> </ul>

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
<b>Ekraanil kuvatakse</b>  Fehler <b>F33</b> .	Pürolüüspuhastuse ukسلukustus ei avane. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lülitage ahi välja ja jälle sisse.</li> <li>■ Kui ukse lukustus ei avane, võtke ühendust Miele klienditeenindusega.</li> </ul>
<b>Ekraanil kuvatakse</b> Fehler <b>ja siin mitte toodud veakood</b> .	Tõrge, mida te ei saa ise kõrvaldada. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.</li> </ul>
<b>Ekraanil kuvatakse</b> Empfang zum Speisethermometer gestört, Position im Garraum ändern.	Toidutermomeetrit ei tuvastata. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Muutke toidutermomeetri asukohta toiduaines.</li> </ul> Kui toidutermomeetrit ei tuvastata endiselt, on see katki. Uue toidutermomeetri saate Miele edasimüüjalt või Miele klienditeenindusest.
<b>Pärast katlakivi eemaldamise funktsiooni valimist kuvatakse ekraanil</b> Funktion zur Zeit nicht verfügbar.	Aurustussüsteem on rikkis. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.</li> </ul>
<b>Pärast automaatprogrammi valimist kuvatakse ekraanil</b> Feuchtesteuerung defekt - Die Automatikprogramme laufen ohne Klimagaren ab.	Aurustussüsteem on rikkis. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega. Automaatprogrammi saab kasutada ka ilma lisaniisutuseta.</li> </ul>
<b>Lisaniisutusega küpsetusprotsessi puhul ei imeta vett sisse.</b>	Demorežiim on aktiveeritud. Menüpunkte ja andur nuppe saab ekraanil valida, ent aurustussüsteemi pump ei tööta. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inaktiveerige messirežiim Einstellungen   Händler   Messeschaltung   Aus kaudu.</li> </ul>
	Aurustussüsteemi pump on rikkis. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.</li> </ul>
<b>Pärast küpsutamise lõppu kostub töömüra.</b>	Pärast küpsutamist jääb jahutusventilaator sisse (vt peatüki "Seadistused" jaotist "Jahutusventilaatori järeltöötamine").
<b>Ahi lülitus ise välja.</b>	Ahi lülitub energia kokkuhoiuks automaatselt välja, kui pärast sisselülitamist või pärast küpsutamise lõppu teatud aja jooksul rohkem tegevust ei järgne. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lülitage ahi jälle sisse.</li> </ul>

## Mida teha, kui ...

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
<b>Kook / küpsetis pole pärast valmistustabelis toodud aja möödumist küps.</b>	<p>Valitud temperatuur erineb retseptis toodust.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Valige retseptile vastav temperatuur.</li> </ul> <p>Koostisainete kogused erinevad retseptis toodust.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollige, ega te ei ole retsepti muutnud. Vedeliku või munade lisamisel muutub tainas niiskemaks ja vajab pikemat valmistusaega.</li> </ul>
<b>Kook/küpsetis pole ühtlaselt pruunistunud.</b>	<p>Olete valinud vale temperatuuri või tasandi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alati esineb teatud erinevust pruunistumisel. Kontrollige väga suure pruunistumise erinevuse puhul, kas olete valinud õige temperatuuri ja tasandi.</li> </ul> <p>Küpsetusvormi materjal või värv ei sobi töörežiimiga.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heledad või haljad küpsetusvormid ei sobi eriti hästi töörežiimiga Ober-/Unterhitze . Kasutage matte, tumedaid küpsetusvorme.</li> </ul>
<b>Pärast pürolüüspuhastust on küpsetuskambris veel mustust.</b>	<p>Pürolüüspuhastusel mustus põletatakse ja sellest jääb tuhka.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eemaldage tuhk eelistatult kohe sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiudlapiga.</li> </ul> <p>Kui pärast seda leidub veel jämedakoelist mustust, käivitage pürolüüspuhastus uuesti, vajadusel pikema kestusega.</p>
<b>Tarvikute sisselükkamisel ja väljatõmbamisel tekib müra.</b>	<p>Kinnitusresti pürolüüsikindel pind põhjustab tarvikute sisselükkamisel või väljatõmbamisel hõõrdumist.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pange paar tilka kõrget kuumust taluvat toiduõli majapidamispaberile ja määrige kinnitusreste. Korrake seda pärast iga pürolüüspuhastust.</li> </ul>
<b>Lühikese aja möödudes lülitub küpsetuskambri valgustus välja.</b>	<p>Olete valinud seadistuse Beleuchtung   „Ein“ für 15 Sekunden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kui soovite, et küpsetuskambri valgustus on kogu küpsetamise vältel sisse lülitatud, valige seadistus Beleuchtung   Ein.</li> </ul>



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

## Klienditeenindus

---

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

### Kontakt tõrgete korral

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

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

Miele klienditeeninduse kontaktandmed leiate selle dokumendi lõpust.

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

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

### Garantii

Garantiaeg on 2 aastat.

Lisateavet leiate kaasasolevast garantiitingimuste kirjeldusest.

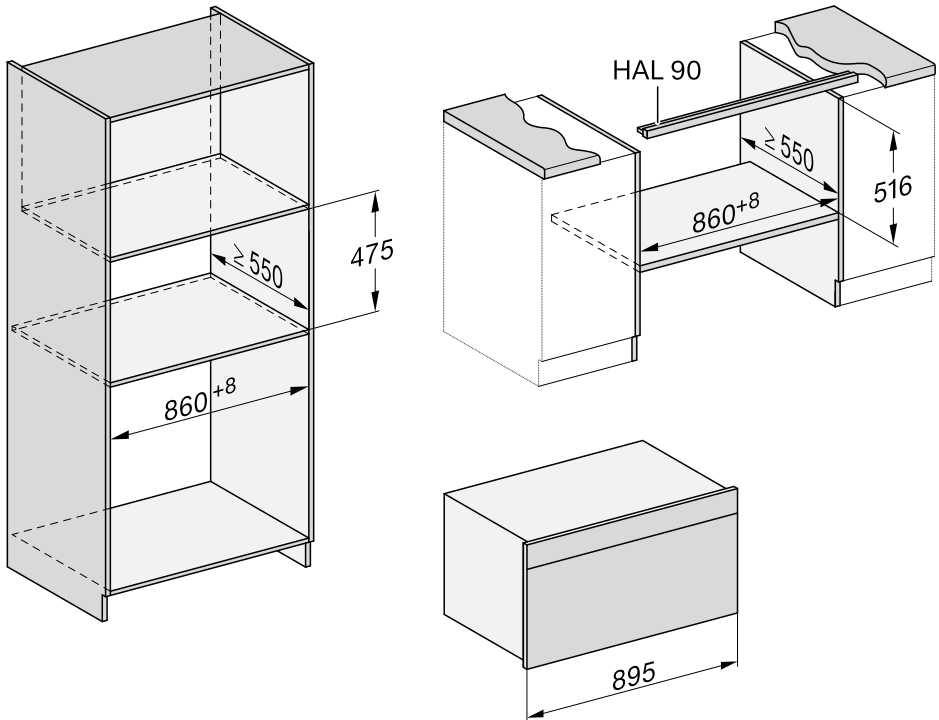
## Paigaldusmõõdud

Mõõdud on toodud millimeetrites.

### Paigaldamine kõrgesse või alumisse kappi

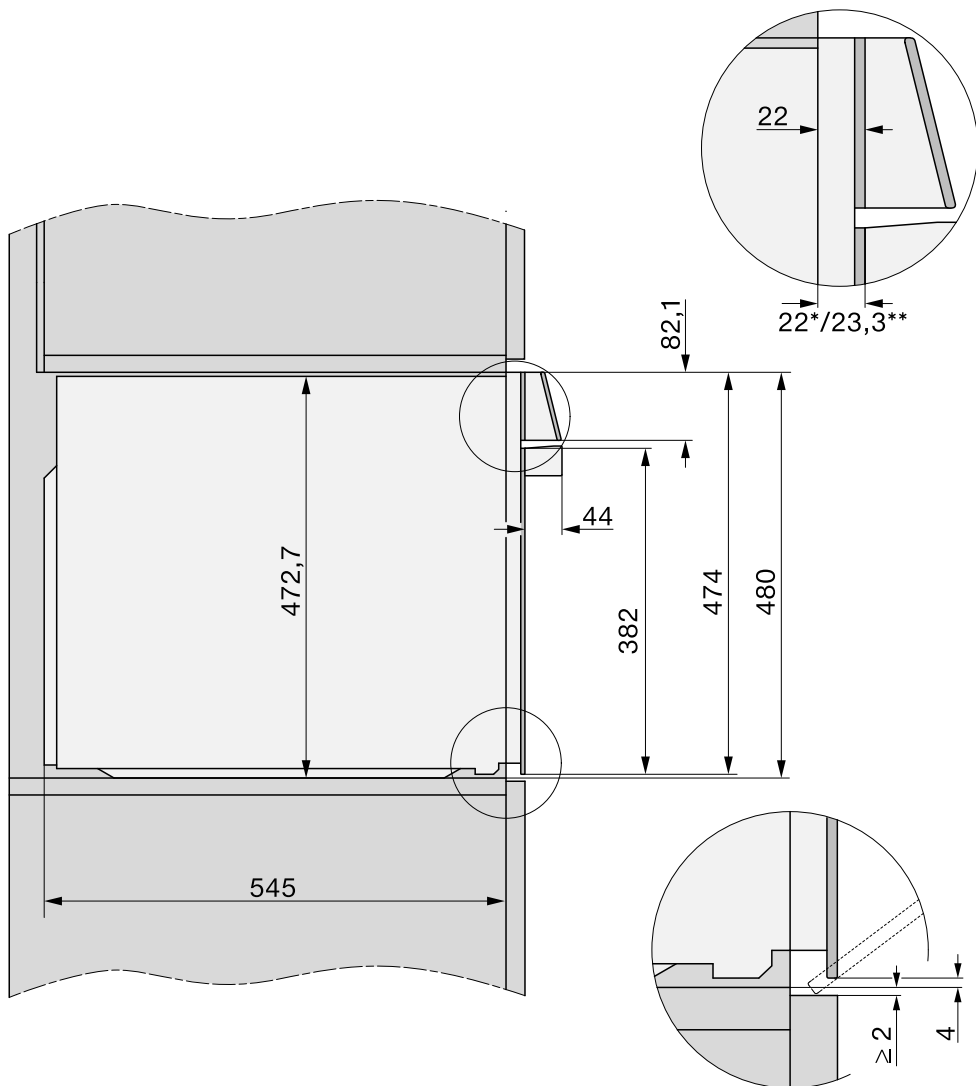
Kui ahi paigaldatakse pliidiplaadi alla, järgige ka pliidiplaadi paigaldamise juhiseid ja pliidiplaadi paigalduskõrgust.

Liistu HAL 90 läheb tarvis ainult alumisse kappi paigaldamisel ja see on saadaval juurdeostetava lisavarustusena.



# Paigaldus

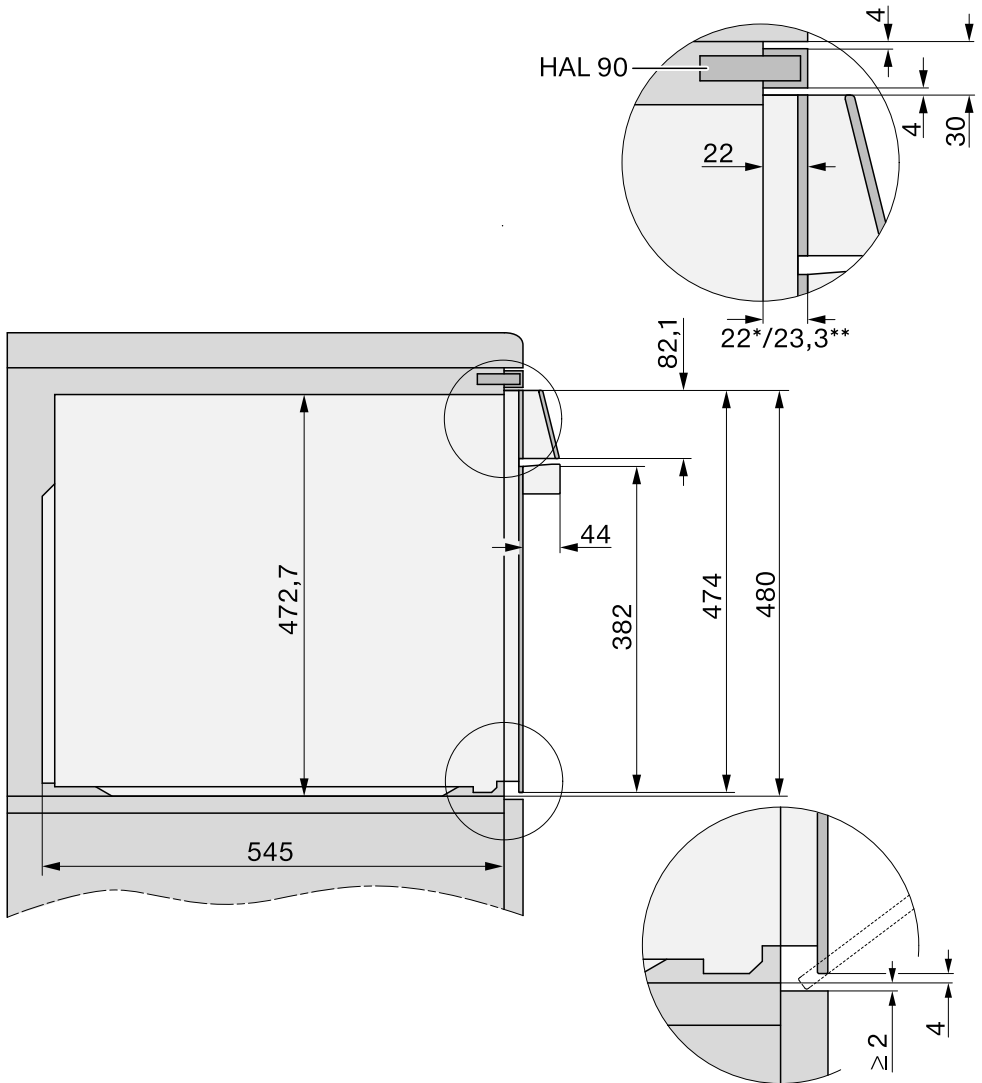
## Külgvaade kõrges kapis



## Külgvaade alumises kapis

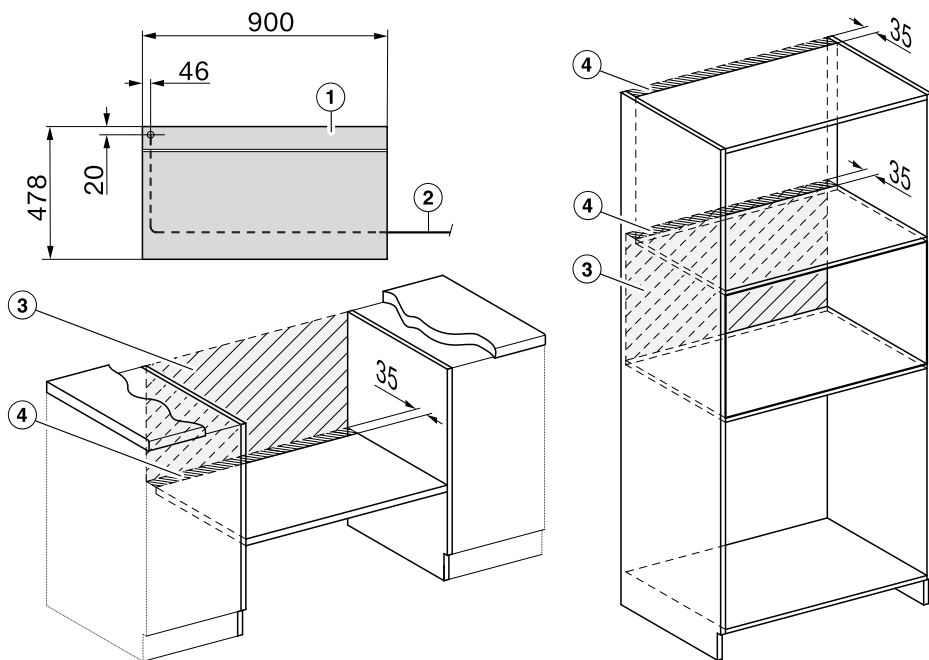
Liist HAL 90 on saadaval juurdeostetava tarvikuna.

- Kinnitage liist HAL kapi väljalõikesse töölauda all.



# Paigaldus

## Ühendused ja õhutus



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

## Ahju paigaldamine

Ohutu käituse tagamiseks kasutage ahju vaid lõplikult paigaldatuna.

Ahi vajab tõrgeteta töö jaoks piisavat jahutusõhu juurdepääsu. Muud soojusallikad (nt tahke kütusega ahjud) ei tohi vajalikku jahutusõhku ülemäära soojustada.

Paigaldamisel arvestage kindlasti järgmisega.

Veenduge, et vahepõhi, millele ahi paigaldatakse, ei oleks vastu seina.

Ärge paigaldage ümbritseva kapi küljeseintele soojustõkkeliiste.

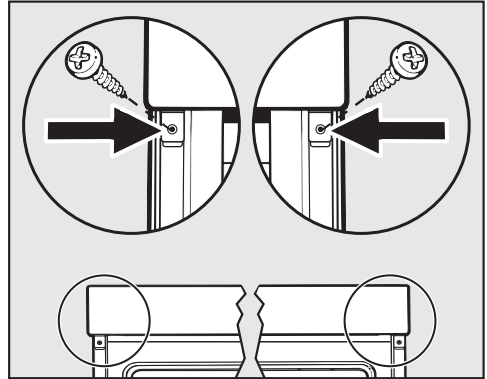
- Ühendage ahi elektrivõrku.

Uks võib kahjustada saada, kui kannate ahju käepidemest.

Kasutage kandmiseks korpuse külgedel asuvaid kandepidemeid.

Mõttekas on uks enne pliidi paigaldamist eemaldada (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Ukse eemaldamine”) ja lisatarvikud välja võtta. Nii on ahju kergem ümbritsevasse kappi nihutada ja te ei saa ahju kogemata ukse käepidemest tõsta.

- Eemaldage külgmised kandepidemed.
- Lükake ahi ümbritsevasse kappi ja loodige ahi.
- Kui te ei ole ust eemaldanud, avage see.



- Kinnitage ahi kaasasolevate kruvidega ümbritseva kapi küljeseinte külge.
- Vajaduse korral paigaldage uks (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Ukse paigaldamine”).

## Elektriühendus

### Vigastusoht!

Asjatundmatult teostatud paigaldus-, hooldus- ja remonttööd võivad põhjustada kasutajale ohte, mille eest Miele ei vastuta.

Elektrivõrku ühendada tohib üksnes kvalifitseeritud elektrik, kes tunneb täpselt riiklikke eeskirju ja kohaliku elektriettevõtte lisaeeskirju ning järgib neid hoolikalt.

Ühendamine on lubatud üksnes standardi VDE 0100 kohaselt teostatud elektrisüsteemiga.

Soovitav on **ühendus pistikupesaga** (VDE 0701 kohaselt), sest see hõlbustab klienditeenindusjuhtumi korral elektrivõrgust lahutamist.

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

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

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

Miele poole pöördumisel esitage alati järgmine teave:

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

Toitejuhtme ühenduse muutmisel või vahetamisel peab kasutama sobiva läbimõõduga kaablitüüpi H 05 VV-F.

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.

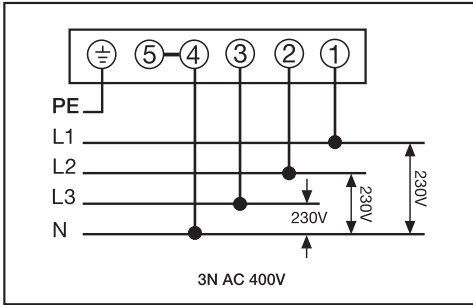
### Küpsetusahhi

Küpsetusahjul on umbes 2,0 m pikk toitejuhe ja ühendamisel tuleb lähtuda ühendusskeemist.

Maksimaalsed ühendusandmed: vt tüübisilt.



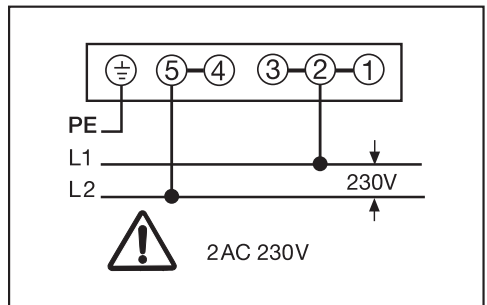
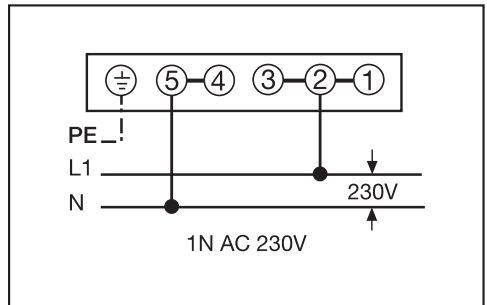
## Ühendusskeem 3N AC 230 V



## Ühendusskeem AC 230 V























See ahi on ette nähtud kasutamiseks vooluvõrgus, mille näivtakistus  $Z_{\max}$  on üleminekukohas (majaühendus) max 0,42 oomi.








Kasutaja peab tagama, et ahju kasutatakse vaid vooluvõrgus, mis vastab nendele nõuetele. Vajadusel saate näivtakistuse kohta küsida kohalikust energiaettevõttest.



# Valmistustabelid

## Keeksitainas

Koogid/küpsetised (tarvikud)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Muffinid (1 plaat)		150–160	–	2	25–35	–
Muffinid (2 plaati)		150–160	–	1+3	30–40 <sup>2</sup>	–
Väikesed koogid (1 plaat)*		140	–	1	30–40	–
		160 <sup>1</sup>	–	2	20–30	–
Väikesed koogid (2 plaati)*		150	–	1+3	30–40	–
Liivakook (kandiline vorm, 30 cm)		150–160	–	2	65–75	–
		155–165 <sup>1</sup>	–	1	65–75	✓
Marmor-, päklikook (kandiline vorm, 30 cm)		150–160	–	1	55–65	–
		160–170	–	1	60–70	–
Marmor-, päklikook (auguga keeksvorm/vormikoogi vorm, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	50–60	–
		150–160	–	1	55–65	–
Puuviljakook (plaat)		150–160	–	1	45–55	–
		160–170	–	1	50–60	–
Puuviljakook (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)		150–160	✓	2	55–65	–
		170–180 <sup>1</sup>	–	1	50–60	–
Tordipõhi (tordipõhjavorm, Ø 28 cm)		150–160	–	2	25–35	–
		170–180 <sup>1</sup>	✓	1	15–25	–


























 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, <sup>3</sup><sub>1</sub> tasand,  valmistusaeg, CF krõbedafunktsioon,  kuum lisaõhk,  üla-/altkuumutus, ✓ sees, – väljas










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

1 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

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

## Muretainas

Koogid/küpsetised (tarvikud)		 [°C]			 [min]	CF
Küpsised (1 plaat)		140–150	–	1	20–30	–
		150–160	–	2	25–35	–
Küpsised (2 plaati)		140–150	–	1+3	25–35 <sup>2</sup>	–
Pritsküpsised (1 plaat)*		140	–	1	35–45	–
		160 <sup>1</sup>	–	2	20–30	–
Pritsküpsised (2 plaati)*		140	–	1+3	40–50 <sup>2</sup>	–
Tordipõhi (tordipõhjavorm, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 <sup>1</sup>	✓	2	20–30	–
Juustukook (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)		170–180	–	1	85–95	–
		150–160	–	1	70–80	–
Ameerikapärane õunapirukas (lahtikäiv koogivorm, Ø 20 cm)*		160	–	1	90–100	–
		180 <sup>1</sup>	–	1	75–90	–
Kattega õunakook (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)		180–190 <sup>1</sup>	–	1	50–60	✓
		160–170	–	1	50–60	–
Glasuuriga puuviljakook (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)		170–180	–	1	50–60	–
		150–160	–	1	50–60	–
Glasuuriga puuviljakook (plaat)		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	1	70–80	–
Õhuke plaadikook, magus		210–220 <sup>1</sup>	–	1	40–50	✓
		190–200	–	1	35–45	✓

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi,  tasand,  valmistusaeg, CF krõbedafunktsioon,  kuum lisaõhk,  Eco kuum õhk,  üla-/altkuumutus,  intensiivküsetus, ✓ sees, – väljas























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










1 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

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

# Valmistustabelid










## Pärmitainas








Koogid/küpsetised (tarvikud)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]	CF
Vormikook (vormikoogi vorm, Ø 24 cm)		160–170	✓	1	45–55	–
		160–170	✓	1	50–60	–
Jõulu-rosinasai		150–160	–	1	50–60	–
		160–170	✓	1	45–55	–
Purukook puuviljadega/puuviljadeta (plaat)		160–170	–	1	50–60	✓
		165–175	–	2	50–60	✓
Puuviljakook (plaat)		160–170	–	2	40–50	✓
		170–180	–	2	40–50	✓
Õuntaskud/rosinarullid (1 plaat)		160–170	✓	1	25–35	–
Õuntaskud/rosinarullid (2 plaati)		160–170	✓	1+3	30–40 <sup>3</sup>	–
Valge sai (päts)		200–210	✓	1	30–40 <sup>4</sup>	–
		190–200	✓	1	30–40	–
Valge sai (kandiline vorm, 30 cm)		180–190	✓	1	45–55	–
		190–200 <sup>1</sup>	✓	1	55–65 <sup>4</sup>	✓ <sup>5</sup>
Täisteraleib (kandiline vorm, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65	–
		200–210 <sup>1</sup>	✓	1	55–65 <sup>4</sup>	✓ <sup>5</sup>
Pärmitaina kergitamine		30–35	–	– <sup>2</sup>	–	–

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, <sup>3</sup> tasand,  valmistusaeg, CF krõbedafunktsioon,  kuum lisaõhk,  kliimakupsetus + kuum lisaõhk,  kliimakupsetus + üla-/altkuumutus,  üla-/altkuumutus, ✓ sees, – väljas

- 1 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskamrit.
- 2 Pange rest küpsetuskambri põhja ja asetage nõu selle peale. Sõltuvalt anuma suurusest võib välja võtta ka kinnitusrestid.
- 3 Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.
- 4 Vabastage kaks aurupahvakut valmistusprotsessi alguses.
- 5 Lülitage krõbedafunktsioon 15 minutit pärast valmistusprotsessi algust sisse.











## Kohupiima-õlitainas








Koogid/ küpsetised		 [°C]			 [min]	CF
Puuviljakook (plaat)		160–170	–	2	40–50	–
		170–180	–	2	40–50	–
Õuntaskud/rosinarullid (1 plaat)		160–170	✓	2	25–35	✓
Õuntaskud/rosinarullid (2 plaati)		150–160	✓	1+3	25–35 <sup>1</sup>	✓

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi,  tasand,  valmistusaeg, CF krõbedafunktsioon,  kuum lisaõhk,  üla-/altkuumutus, ✓ sees, – väljas

<sup>1</sup> Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.

## Biskviittainas

Koogid/ küpsetised		 [°C]			 [min]	CF
Biskviitpõhi (2 muna, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)		160–170 <sup>1</sup>	–	1	15–25	–
Biskviitpõhi (4–6 muna, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)		160–170 <sup>1</sup>	–	1	35–45	–
Biskviitpõhi (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)*		170 <sup>1</sup>	–	1	25–35	–
		150–180 <sup>1</sup>	–	1	20–45	–
Biskviidiplaat (plaat)		180–190 <sup>1</sup>	✓	1	15–25	–














 töörežiim,  temperatuur,  võimendi,  tasand,  valmistusaeg, CF krõbedafunktsioon,  kuum lisaõhk,  üla-/altkuumutus, ✓ sees, – väljas








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

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

# Valmistustabelid

## Keedutainas, lehttainas, munavalgeküpsetised

Koogid/ küpsetised		 [°C]			 [min]	CF
Tuuletaskud (1 plaat)		170–180	–	1	30–40	–
		160–170	–	1	40–50 <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>
Lehttainataskud (1 plaat)		170–180	–	2	20–30	–
Lehttainataskud (2 plaati)		170–180	–	1+3	20–30 <sup>3</sup>	–
Makroonid (1 plaat)		120–130	–	2	25–50	–
Makroonid (2 plaati)		120–130	–	1+3	25–50 <sup>3</sup>	–
Beseed (1 plaat, 6 tükki à Ø 6 cm)		90–100	–	2	120–150	✓
Beseed (2 plaati, mõlemal 6 tükki à Ø 6 cm)		90–100	–	1+3	150–180	✓

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi,  tasand,  valmistusaeg, CF krõbedafunktsioon,  kuum lisaõhk,  üla-/altkuumus, ✓ sees, – väljas




















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












1 Pärast 8 minuti möödumist valmistusprotsessi algusest vabastage üks aurupahvak.

2 Lülitage krõbedafunktsioon 15 minutit pärast valmistusprotsessi algust sisse.


3 Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.

## Soolased toidud

Valmistatav toit (tarvikud)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]	CF
Õhuke plaadikook, soolane		220–230 <sup>3</sup>	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	40–50	✓
Sibulakook (plaat)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2	25–35	–
		170–180	–	2	30–40	✓
Pitsa, pärmitainas (plaat)		170–180	✓	2	30–40	✓
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	25–35	✓
Pitsa, õli-kohupiimatainas (plaat)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 <sup>3</sup>	✓	2	30–40	✓
Külmutatud pitsa, eelküpsetatud (rest)		200–210	–	2	20–25	–
Röstsai* (rest)		300 <sup>4</sup>	–	2	3–5	–
Üleküpsetatud/gratineeritud (nt röstsai) <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	275 <sup>4</sup>	–	2	3–6	–
Grillitud köögivilj <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	275 <sup>4</sup>	–	3	5–10 <sup>5</sup>	✓
		250 <sup>4</sup>	–	2	5–10 <sup>5</sup>	✓
Ratatouille (universaalne küpsetusplaat)		180–190	–	2	55–65	–



















 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, <sup>3</sup> tasand,  valmistusaeg, CF krõbedafunktsioon,  kuum lisaõhk,  Eco kuum õhk,  üla-/altkuumutus,  intensiivküpsetus,  suur grill,  pöördõhuga grill, ✓ sees, – väljas












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

- 1 Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.
- 2 Sõltuvalt kogusest võite kasutada ka väikese grilli töörežiimi .
- 3 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.
- 4 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.
- 5 Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.

# Valmistustabelid

## Veiseliha

Valmistatav toit (tarvikud)		 [°C]		 <sup>3</sup> 1	 [min]	 [°C]
Mooritud praad veiselihas, u 1 kg (kaanega ahjuvorm)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	✓	1	120–130 <sup>5</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	1	120–130 <sup>5</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180	–	1	160–180 <sup>6</sup>	–
Veisefilee, u 1 kg (universaalne küpsetusplaat)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	1	25–60	45–75
Veisefilee, verine, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85	–	1	70–80	45–48
Veisefilee, poolküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95	–	1	80–90	54–57
Veisefilee, läbiküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	110–130	63–66
Rostbiif, u 1 kg (universaalne küpsetusplaat)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	1	35–65	45–75
Rostbiif, verine, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85	–	1	80–90	45–48
Rostbiif, poolküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95	–	1	110–120	54–57
Rostbiif, läbiküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	130–140	63–66
Burger, lihapallid <sup>*,1</sup>	 <sup>2</sup>	300 <sup>4</sup>	–	2	15–25 <sup>7</sup>	–
















 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, <sup>3</sup> tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  praadimisautomaatika,  üla-/altkuumutus,  Eco kuum lisaõhk,  eriline kasutusviis madalal temperatuuril küpsetamine,  suur grill, ✓ sees, – väljas










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

- 1 Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.
- 2 Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.
- 3 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.
- 4 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.
- 5 Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas valmistusajast 90 minuti möödumisel ja lisage u 0,5 l vedelikku.
- 6 Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas valmistusajast 100 minuti möödumisel ja lisage u 0,5 l vedelikku.
- 7 Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.



## Vasikaliha


















Valmistatav toit (tarvikud)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 [°C]
Mooritud praad vasikalihast, u 1,5 kg (kaanega ahjuvorm)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	✓	1	120–130 <sup>4</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	1	120–130 <sup>4</sup>	–
Vasikafilee, u 1 kg (universaalne küpsetusplaat)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	✓	1	30–60	45–75
Vasikafilee, roosa, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85	–	1	50–60	45–48
Vasikafilee, poolküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95	–	1	80–90	54–57
Vasikafilee, läbiküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	90–100	63–66
Vasika seljatükk, roosa, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85	–	1	80–90	45–48
Vasika seljatükk, poolküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95	–	1	100–130	54–57
Vasika seljatükk, läbiküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	130–140	63–66













 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, <sup>3</sup><sub>1</sub> tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  praadimisautomaatika,  üla-/altkuumutus,  eriline kasutusviis madalal temperatuuril küpsetamine, ✓ sees, – väljas


- 1 Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.
- 2 Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.
- 3 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.
- 4 Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas valmistusajast 90 minuti möödumisel ja lisage u 0,5 l vedelikku.

# Valmistustabelid













## Sealiha









Valmistatav toit (tarvikud)						
	[°C]	[°C]	[ <sup>3</sup> ]	[min]	[°C]	
Seapraad / praad abalihast, u 1 kg (kaanega ahjuvorm)		160–170	✓	1	130–140 <sup>5</sup>	80–90
		180–190	✓	1	140–150 <sup>5</sup>	80–90
Seapraad kamaraga, u 2 kg (ahju- vorm)		180–190	✓	1	140–150 <sup>6,7,8</sup>	80–90
		190–200	✓	1	130–150 <sup>7,8</sup>	80–90
Seafilee, u 350 g <sup>1</sup>		90–100	–	1	70–90	60–69
Sinkpraad, u 1,5 kg (kaanega ahjuvorm)		160–170	–	1	130–160 <sup>9</sup>	80–90
Suitsuliha, u 1 kg (universaalne küpsetusplaat)		150–160	✓	1	50–60 <sup>6</sup>	63–68
Suitsuliha, u 1 kg <sup>1</sup>		95–105	–	1	140–160	63–66
Pikkpoiss, u 1 kg (universaalne küpsetusplaat)		170–180	✓	1	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	✓	1	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Hommikupeekon/peekon <sup>1</sup>		275 <sup>4</sup>	–	3	3–5	–
Prævorst <sup>1</sup>		275 <sup>4</sup>	–	2	8–15 <sup>10</sup>	–

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, <sup>3</sup> tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  praadimisautomaatika,  üla-/altkuumus,  Eco kuum lisaõhk,  kliimaküpsetus + kuum lisaõhk,  eriline kasutusviis madalal temperatuuril küpsetamine,  suur grill, ✓ sees, – väljas

- Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.
- Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.
- Sõltuvalt kogusest võite kasutada ka väikese grilli töörežiimi .
- Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.
- Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas pärast 60 minuti pikkust valmistusaega ja lisage u 0,5 l vedelikku.
- Pärast kuumutusfaasi vabastage valmistusaja peale jagatuna kolm aurupahvakut käsitsi.
- Poole valmistusaja möödumisel lisage u 0,5 l vedelikku.
- Lülitage krõbedafunktsioon 60 minutit pärast valmistusprotsessi käivitust sisse.
- Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas valmistusajast 100 minuti möödumisel ja lisage u 0,5 l vedelikku.
- Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.

## Lambaliha, ulukiliha

Valmistatav toit (tarvikud)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Lambakints kondiga, u 1,5 kg (kaanega ahjuvorm)		170–180	–	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
Lamba seljatükk ilma kondita (universaalne küpsetusplaat)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	✓	1	10–20	53–80
Lamba seljatükk ilma kondita (rest ja universaalne küpsetusplaat)	 <sup>1</sup>	95–105	–	1	40–60	54–66
Hirve seljatükk ilma kondita (universaalne küpsetusplaat)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	–	1	70–90	60–81
Metskitse seljatükk ilma kondita (universaalne küpsetusplaat)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	25–35	60–81
Metsseakints ilma kondita, u 1 kg (kaanega ahjuvorm)	 <sup>1</sup>	170–180	–	1	100–120 <sup>3</sup>	80–90

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, <sup>3</sup> tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  üla-/altkuumus,  eriline kasutusviis madalal temperatuuril küpsetamine, ✓ sees, – väljas
















1 Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.












2 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

3 Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas küpsetusajast 50 minuti möödumisel ja liisage u 0,5 l vedelikku.

# Valmistustabelid


















## Linnuliha, kala









Valmistatav toit (tarvikud)		 [°C]		 <sup>3</sup> 1	 [min]	 [°C]
Linnuliha, 0,8–1,5 kg (universaalne küpsetusplaat)		170–180	✓	1	50–60	85–90
Kana, u 1,2 kg (rest universaalsel küpsetusplaadil)		220–230 <sup>1</sup>	–	1	55–65 <sup>3</sup>	85–90
Linnuliha, u 2 kg (ahjuvorm)		180–190	✓	1	100–120 <sup>4</sup>	85–90
		190–200	✓	1	110–130 <sup>4</sup>	85–90
Linnuliha, u 4 kg (ahjuvorm)		160–170	✓	1	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	1	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Kala, 200–300 g (nt forellid) (universaalne küpsetusplaat)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	15–25 <sup>6</sup>	75–80
Kala, 1–1,5 kg (nt vikerforellid) (universaalne küpsetusplaat)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	30–40 <sup>6</sup>	75–80
Kalafilee fooliumis, 200–300 g (universaalne küpsetusplaat)		200–210	–	1	25–30	75–80

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, <sup>3</sup> tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  praadimisautomaatika,  pöördõhuga grill,  üle-/altkuumus,  kliimaküpsetus + üle-/altkuumus,  Eco kuum õhk, ✓ sees, – väljas

- 1 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.
- 2 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.
- 3 Pöörake grillitav toiduaine võimaluse korral poole grillimisaja pealt ümber.
- 4 Valmistusprotsessi alguses lisage u 0,25 l vedelikku.
- 5 30 minuti möödumisel lisage u 0,5 l vedelikku.
- 6 Valmistusprotsessi algusest 5 minuti möödumisel vabastage käsitsi üks aurupahvak.

## Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi

Kontrolltoidud (tarvikud)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]	CF
Väikesed koogid (1 universaalne küpsetusplaat <sup>1</sup> )		140	-	1	30–40	-
		160 <sup>4</sup>	-	2	20–30	-
Väikesed koogid (2 universaalset küpsetusplaati <sup>1</sup> )		150	-	1+3	30–40	-
Pritsküpsised (1 universaalne küpsetusplaat <sup>1</sup> )		140	-	1	35–45	-
		160 <sup>4</sup>	-	2	20–30	-
Pritsküpsised (2 universaalset küpsetusplaati <sup>1</sup> )		140	-	1+3	40–50 <sup>6</sup>	-
Ameerikapärane õunapirukas (rest <sup>1</sup> , lahtikäiv koogivorm <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	-	1	90–100	-
		180 <sup>4</sup>	-	1	75–90	-
Biskviitpõhi (rest <sup>1</sup> , lahtikäiv koogivorm <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		170 <sup>4</sup>	-	1	25–35	-
		150–180 <sup>4</sup>	-	1	20–45	-
Röstsai (rest <sup>1</sup> )		300 <sup>5</sup>	-	2	3–5	-
Burger (rest <sup>1</sup> universaalsel küpsetusplaadil <sup>1</sup> )		300 <sup>5</sup>	-	2	15–25 <sup>7</sup>	-

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, <sup>3</sup> tasand,  valmistusaeg, CF krõbedafunktsioon,  kuum lisaõhk,  üla-/altkuumutus,  suur grill, ✓ sees, – väljas

- <sup>1</sup> Kasutage üksnes Miele originaaltarvikuid.
- <sup>2</sup> Kasutage matti, tumedat lahtikäivat koogivormi. Asetage lahtikäiv koogivorm resti keskele.
- <sup>3</sup> Valige üldiselt madalam temperatuur ja kontrollige valmistatavat toitu lühema küpsetusaja järel.
- <sup>4</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.
- <sup>5</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.
- <sup>6</sup> Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.
- <sup>7</sup> Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.


# Andmed katseinstituutide jaoks

## Energiatõhususklass

Energiatõhususklass tuvastatakse standardi EN60350-1 järgi.

Energiatõhususklass: A

Mõõtmisel järgige järgmisi juhiseid:

- Mõõdetakse töörežiimil Eco-Heißluft .
- Valige seadistus Beleuchtung | „Ein“ für 15 Sekunden (vt peatüki Einstellungen jaotist Beleuchtung).
- Valige seadistus Annäherungssensor | Licht einschalten | Aus (vt peatüki Einstellungen jaotist Annäherungssensor).
- Mõõtmise ajal on küpsetuskambris üksnes mõõtmiseks vajalikud tarvikud. Ärge kasutage muid võimalikke tarvikuid, nagu FlexiClip-teleskoopiine või kata-lüütilise kattega osi, näiteks küljeseinu või laeplaati.
- Energiatõhususklassi tuvastamise oluliseks eelduseks on, et uks on mõõtmise ajal tugevalt kinni. Sõltuvalt kasutatavatest mõõteelementidest võib uksetihendi tihendusfunktsioon olla rohkem või vähem mõjutatud. See mõjutab mõõtetulemust negatiivselt. Puudust saab vähendada ust tugevalt kinni surudes. Ebasoodsates oludes võib selleks vaja minna ka sobivaid tehnilisi abivahendeid. Seda puudust ei esine tavaises praktilises kasutuses.

## Kodumajapidamises kasutatavate küpsetusahjude tootekirjeldus

kooskõlas delegeritud määrusega (EL) nr 65/2014 ja määrusega (EL) nr 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Mudelitähis</b>	H 7890 BP
Energiatõhususindeks/sisekamber (EEI <sub>cavity</sub> )	95,9
Energiatõhususe klass/sisekamber	
A+++ (kõige tõhusam) kuni D (kõige ebatõhusam)	A
Iga sisekambrü tsükli kestel tarbitav energia tavaseisundis	1,45 kWh
Iga sisekambrü tsükli kestel tarbitav energia töötava tiivikuga seisundis	0,89 kWh
Sisekambrite arv	1
Sisekambrü soojusallikate arv	electric
Sisekambrü maht	90 l
Seadme mass	70,0 kg

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

ELi vastavusdeklaratsiooni täielik tekst on saadaval ühel järgmistest internetiaadressidest:

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

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

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

Toidutermomeetri sagedusriba	433,2 MHz – 434,6 MHz
------------------------------	-----------------------

Toidutermomeetri maksimaalne saatevõimsus	< 10 mW
---	---------

## Autoriõigused ja litsentsid

---

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

Peale selle sisaldab käesolev seade tarkvarakomponente, mis antakse edasi avatud lähtekoodiga tarkvara litsentsitingimustel. Sisalduvad avatud lähtekoodiga komponendid ning nende juurde kuuluvad autoriõiguste alased märkused, vastavad kehtivad litsentsitingimuste koopiad, samuti vajaduse korral muu info saab avada seadmes [Einstellungen | Rechtliche Informationen | Open-Source-Lizenzen](#) alt. Seal deklareeritud avatud lähtekoodiga tarkvara litsentsitingimuste vastutus- ja garantiitingimused kehtivad üksnes seoses asjaomaste õiguste omanikega.

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

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

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

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



## Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid

---

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

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

# 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 ettekatsetult 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.

# Legend

DE	ET
“ein” für 15 Sekunden	“Sees” 15 sekundiks
12 Std (am/pm)	12 h (am/pm)
15 Minuten aufgehen	Kergitamine 15 minutit
24 Std	24 tundi
30 Minuten aufgehen	Kergitamine 30 minutit
45 Minuten aufgehen	Kergitamine 45 minutit
abbrechen	Katkestamine
Aktionen anzeigen	Tegevuste kuvamine
aktivieren	Aktiveerimine
Alarm	Alarm
Alarm und Kurzzeit	Alarm ja lühiaeg
analog	Analoogne
Annäherungssensor	Lähenemisandur
Anzeige	Näidik
Anzeige im Standby	Näidik ooterežiimil
Auftauen	Sulatamine
aus	Väljas
Automatikprogramme	Automaatprogramm
automatisch	Automaatne
beenden	Lõpetamine
Begrüßungsmelodie	Tervitusmeloodia
bei laufendem Garvorgang	Käimasolevas valmistusprotsessis
Beleuchtung	Valgustus
Betriebsarten	Töörežiimid
Booster	Võimendi
Bratautomatik	Praadimisautomaatika
Crisp function	Krõbedafunktsioon

# Legend

DE	ET
Dampfstoß	Aurupahvak
Darstellung	Esitusviis
Datum	Kuupäev
deaktivieren	Inaktiveerimine
deutsch	Saksa keel
digital	Digitaalne
Display	Ekraan
Dörren	Kuivatamine
Drehgrill	Pöörlev grillseade
Drehgrill groß	Suur pöörlev grillseade
Drehgrill klein	Väike pöörlev grillseade
dunkel	Tume
Eco-Heißluft	Eco kuum lisaõhk
Eigene Programme	Oma programmid
ein	Sees
Einheiten	Ühikud
einrichten	Häällestamine
einstellen	Seadistamine
Einstellungen	Seadistused
Eintrag hinzufügen	Sissekande lisamine
Empfang zum Speisethermometer gestört, Position im Garraum ändern	Ühendus toidutermomeetriga häiritud, muutke selle asendit küpsetuskambris
english	Inglise keel
Entkalken	Katlakivieemaldus
Farbschema	Värviskeem
Fehler	Viga
Fernsteuerung	Kaugjuhtimine

# Legend

DE	ET
Fertig	Valmis
Fertig um	Valmis kell
Feuchtesteuerung defekt -Die Automatikprogramme laufen ohne Klimagaren ab	Niiskuse juhtimine defektne – auto-maatprogrammid töötavad ilma kliimaküpsetuseta
Funktion z. Zt. nicht verfügbar	Funktsioon pole hetkel saadaval
Garebene festlegen	Valmistustasandi määramine
Gargut einschieben um	Lükake valmistatav toit sisse kell
Gargut mit Speisethermometer einschieben	Lükake valmistatav toit koos toidutermomeetriga sisse
Garschritte anzeigen	Valmistussammude kuvamine
Garzeit	Valmistusaeg
Gerät anzeigen	Seadme kuvamine
Gerät einschalten	Seadme sisselülitamine
Geräteeinstellungen	Seadme seadistused
Geräteliste	Seadmete loend
Geschirr wärmen	Nõude soojendamine
Grill groß	Suur grill
Grill klein	Väike grill
Händler	Edasimüüja
Hauptmenü	Peamenüü
Hefeteig gehen lassen	Pärmitaina kergitamine
Heißluft plus	Kuum lisaõhk
hell	Hele
Helligkeit	Heledus
Hilfe	Abi
hinzufügen	Lisamine
immer ein	Alati sees

# Legend

DE	ET
Inbetriebnahmesperre	Kasutuslukk
Info	Info
Intensivbacken	Intensiivküpsetus
ja	Jah
Kamera im Garraum	Kaamera küpsetuskambris
Klima + Ober-/ Unterhitze	Kliimaküpsetus + üla-/altkuumusutus
Klimagaren	Kliimaküpsetus
Klimagaren + Bratautomatik	Kliimaküpsetus + praadimisautomaatika
Klimagaren + Heißluft plus	Kliimaküpsetus + kuum lisaõhk
Klimagaren + Intensivbacken	Kliimaküpsetus + intensiivküpsetus
Kuchen	Kook
Kühlgebläsenachlauf	Jahutusventilaatori järeltöö
Kurzzeit	Lühiaeg
Land	Riik
Lautstärke	Helitugevus
Licht einschalten	Valgusti sisselülitamine
löschen	Kustutamine
manuell	Käsitsi
Maximale Betriebsdauer erreicht	Maksimaalne tööaeg saavutatud
Messeschaltung	Demorežiim
Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht	Demorežiim aktiveeritud. Seade ei kuumuta
Miele@home einrichten?	Kas häälestada Miele@home?
mit Empfehlung	Soovitusega
mit Timer	Taimeriga
Möbelfronterkennung	Mööbli esipaneeli tuvastamine
nachbacken	Järelküpsetamine

# Legend

DE	ET
nachgaren	Järelvalmistamine
Nachtschaltung	Öine väljalülitus
Netzausfall -Vorgang abgebrochen	Voolukatkestus – protsess katkestatud
neu einrichten	Uuesti häälestama
Niedertemperaturgaren	Madalal temperatuuril küpsetamine
Nur bei Fehlern	Vaid tõrgete korral
Ober-/ Unterhitze	Üla-/altkuumus
Oberhitze	Ülakuumus
ohne Empfehlung	Ilma soovituseta
OK	OK
Open-Source-Lizenzen	Avatud lähtekoodiga litsentsid
Pflege	Hooldus
Programm erstellen	Programmi loomine
Pyrolyse	Pürolüüs
Rechtliche Informationen	Õiguslane teave
RemoteUpdate	Kaugvärskendus
Restwasser verdampfen	Jääkvee aurustamine
Restwasser verdampfen?	Kas aurustada jääkvesi?
Sabbat-Programm	Sabatiprogramm
schließen	Sulgemine
Schnellabkühlen	Kiirjahutus
Sicherheit	Turvalisus
Signaltöne	Signaaltoonid
Signaltöne quittieren	Signaaltoonide kinnitamine
sofort starten	Käivita kohe
Softwareversion	Tarkvaraversioon
speichern	Salvestamine

# Legend

DE	ET
Spezialanwendungen	Erilised kasutusviisid
Sprache	Keel
Start	Start
Start um	Käivitus kell
Startbildschirm	Stardikuva
starten	Käivitamine
Stop	Stopp
Suche	Otsing
SuperVision-Anzeige	SuperVision-näidik
Tageszeit	Kellaaeg
Tastensperre	Nupulukk
Tastenton	Nuputoon
Temperatur	Temperatuur
temperaturgesteuert	Temperatuurjuhitav
Timer	Taimer
überspringen	Vahelejätmine
umbenennen	Ümbernimetamine
Umluftgrill	Pöördõhuga grill
Unterhitze	Altkuumutus
Verbindungsstatus	Ühenduse olek
verschieben	Nihutamine
Vorgang abrechen?	Kas katkestada protsess?
Vorheizen	Eelkuumutamine
Vorschlagstemperaturen	Soovitavad temperatuurid
Warmhalten	Soojashoidmine
weiter	Edasi
Werkeinstellungen	Tehaseseadistused



## Legend

---

<b>DE</b>	<b>ET</b>
XX Treffer	XX vastet
Zeitformat	Ajavorming
zeitgesteuert	Aegjuhitav
zurücksetzen	Lähtestamine





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

H 7890 BP

et-EE

M.-Nr. 11 235 680 / 14