

## 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> .....	14
<b>Ülevaade</b> .....	15
<b>Juhtseadised</b> .....	16
Sisse- / väljalülitussupp .....	17
Ekraan .....	17
Andurnupud.....	17
Sümbolid .....	19
<b>Kasutuspõhimõte</b> .....	20
Menüüpunkti valimine .....	20
Valikuloendis seadistuse muutmine .....	20
Seadistuse jaotusribaga muutmine .....	20
Töörežiimi või funktsiooni valimine .....	21
Numbrite sisestamine.....	21
MobileStarti aktiveerimine.....	21
<b>Varustus</b> .....	22
Tüübisilt .....	22
Tarnepakett.....	22
Kaasasolevad ja juurdeostetavad tarvikud.....	22
Ohutusseadised .....	26
PerfectClean-kattega pinnad.....	27
Pürolüüsiks sobivad tarvikud .....	27
<b>Esmakordne kasutuselevõtt</b> .....	28
Miele@home .....	28
Põhiseadistused .....	29
Ahju esmakordne kuumutamine ja aurustussüsteemi loputamine.....	30
<b>Einstellungen</b> .....	32
Ülevaade seadistustest .....	32
Menüü “Einstellungen” avamine .....	34
Sprache ▾ .....	34
Tageszeit .....	34
Beleuchtung .....	34
Display .....	35
Lautstärke .....	35
Einheiten .....	36
Booster .....	36
Vorschlagstemperaturen .....	36

Pyrolyseempfehlung .....	36
Kühlgebläsenachlauf .....	36
Sicherheit .....	37
Miele@home .....	37
Fernsteuerung .....	38
MobileStarti aktiveerimine .....	38
RemoteUpdate .....	38
Softwareversion .....	39
Händler .....	39
Werkeinstellungen .....	39
<b>Kurzzeit</b> .....	<b>40</b>
<b>Pea- ja alamenüüd</b> .....	<b>41</b>
<b>Nõuandeid energia säästmiseks</b> .....	<b>42</b>
<b>Kasutamine</b> .....	<b>44</b>
Väärtuste ja seadistuste muutmise valmistusprotsessi jaoks .....	44
Temperatuuri muutmise.....	44
Valmistusaegade sisestamine .....	45
Seadistatud küpsetusaegade muutmise.....	45
Seadistatud küpsetusaegade kustutamine .....	45
Küpsetamise katkestamine .....	46
Küpsetuskambri eelkuumutamine .....	46
Booster.....	46
<b>Klimagaren</b> .....	<b>47</b>
Küpsetamise käivitamine funktsiooniga Klimagaren .....	47
Restwasser verdampfen .....	49
<b>Automatikprogramme</b> .....	<b>51</b>
Kategooriad .....	51
Automaatprogrammide kasutamine .....	51
Kasutamisujuhised .....	51
<b>Muud rakendused</b> .....	<b>52</b>
Auftauen .....	52
Madalal temperatuuril küpsetamine .....	53
Hoidistamine .....	54
Kuivatamine.....	56
Sügavkülmutatud tooted / valmistoidud .....	57
Nõude soojendamine .....	57

# Sisukord

---

<b>Küpsetamine</b> .....	58
Nõuanded küpsetamiseks.....	58
Märkused valmistustabelite kohta.....	58
Juhised töörežiimide kohta.....	59
<b>Liha küpsetamine</b> .....	60
Nõuanded liha küpsetamiseks .....	60
Juhised küpsetustabelite juurde.....	60
Juhised töörežiimide kohta.....	61
<b>Grillimine</b> .....	62
Nõuanded grillimiseks .....	62
Märkused valmistustabelite kohta.....	62
Juhised töörežiimide kohta.....	63
<b>Puhastamine ja hooldus</b> .....	64
Sobimatud puhastusvahendid .....	64
Tavapärase mustuse eemaldamine .....	65
Tugeva mustuse eemaldamine (v.a FlexiClip-teleskoopsiinid) .....	65
Küpsetuskambri puhastamine funktsiooniga Pyrolyse .....	65
Entkalken.....	68
Ukse eemaldamine.....	71
Ukse osadeks võtmine .....	72
Ukse paigaldamine.....	75
FlexiClip-teleskoopsiinidega kinnitusrestide eemaldamine.....	75
Ülemise/grilli küttekeha alla keeramine .....	76
<b>Mida teha, kui ...</b> .....	77
<b>Klienditeenindus</b> .....	81
Kontakt tõrgete korral.....	81
Garantii .....	81
<b>Paigaldus</b> .....	82
Paigaldusmõõdud .....	82
Paigaldamine ülemisse või alumisse kappi .....	82
Külgvaade.....	83
Ühendused ja õhutus .....	84
Ahju paigaldamine.....	85
Elektriühendus.....	86

---

<b>Valmistustabelid</b> .....	87
Keeksitainas .....	87
Muretainas.....	88
Pärmitainas.....	89
Kohupiima-õlitainas.....	90
Biskviittainas .....	90
Keedutainas, lehttainas, munavalgeküpsetised .....	91
Soolased toidud .....	92
Veiseliha .....	93
Vasikaliha.....	94
Sealiha.....	95
Lambaliha, ulukiliha.....	96
Linnuliha, kala.....	97
<b>Andmed katseinstituutide jaoks</b> .....	98
Kontrollitud standardi EN 60350-1 järgi .....	98
Energiatõhususklass .....	99
Kodumajapidamises kasutatavate küpsetusahjude tootekirjeldus .....	99
<b>Vastavusdeklaratsioon</b> .....	100
<b>Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid</b> .....	101
<b>Garantii</b> .....	102
<b>Legend</b> .....	103

## 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 vältite 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 kogemematause või teadmatause tõttu ei ole võimelised ahju ohutult kasutama, tuleb kasutamise ajal jälgida.
- Sellised isikud tohivad kasutada ahju järelevalveta vaid juhul, kui neile on seadme kasutamine nii selgeks õpetatud, et nad saavad sellega ohutult hakkama. Nad peavad oskama märgata ja mõista vales kasutamisest tulenevaid ohte.
- ▶ Erinõuete tõttu (nt seoses temperatuuri, niiskuse, keemilise vastupidavuse, kulumiskindluse ja vibratsiooniga) on küpsetuskambrisse paigaldatud spetsiaalsed valgustid. Neid spetsiaalseid valgusteid tohib kasutada vaid ettenähtud otstarbel. Need ei sobi ruumi valgustamiseks.

- ▶ Sellel küpsetusahjul on 1 valgusallikas energiatõhususe klassiga G.

### Lapsed ja majapidamine

- ▶ 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 lämbumisoht. Lapsed võivad mängimisel pakkematerjali (nt kilesse) kinni jääda või selle endale üle pea tõmmata ja lämbuda. Hoidke pakkematerjali lastele kättesaamatus kohas.
- ▶ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Lapse nahk on õrnem ja kõrgete temperatuuride suhtes tundlikum kui täiskasvanul. Ahju ukseklaas, juhtpaneel ja küpsetuskambri õhu väljumisavad soojenevad. Ärge lubage lastel ahju kasutamise ajal puudutada.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

# Ohutusjuhised ja hoiatused

---

## Tehniline ohutus

- ▶ Oskamatud paigaldus-, hooldus- ning remonttööd võivad kasutajat tõsiselt ohustada. Paigaldus-, hooldus- ja remonttöid 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 pingeline) 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 vooluvõrku.
- ▶ 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 asendada selle spetsiaalse toitejuhtmega (vt peatüki “Paigaldamine” jaotist “Elektriühendus”).
- ▶ Paigaldus-, hooldus- ja remonditööde ajal peab ahi olema elektrivõrgust täielikult lahutatud, nt kui küpsetuskambri valgustus on rikkis (vt peatükki “Mida teha, kui ...”). Selle saate tagada järgmiselt:
  - lülitate elektrisüsteemi kaitsmed välja või
  - keerate elektrisüsteemi keeratavad kaitsmed täielikult välja või
  - lahutate toitepistikku (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.

## Ohutusjuhised ja hoiatused

---

- ▶ Plastrõud, mis ei ole ahjukindlad, sulavad kõrgel temperatuuril ja võivad ahju kahjustada või süttida. Kasutage vaid ahjukindlaid plastrõusid. Järgige nõude tootja juhiseid.
- ▶ 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 küpsetuskambri vahele. See võib ahju kahjustada.

### Roostevabast terasest pindade puhul kehtib alljärgnev:

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

## Puhastamine ja hooldus

- ▶ Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht. Aurupuhasti aur võib sattuda pinge all olevatele osadele ja põhjustada lühise. Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks aurupuhastit.
- ▶ Küpsetuskambri suurem mustus võib põhjustada tugeva suitsu tekke. Eemaldage enne pürolüüspuhastuse käivitamist küpsetuskambrit suurem mustus.
- ▶ Kahjulikest aurudest põhjustatud vigastusoht. Pürolüüspuhastuse käigus võivad eralduda aurud, 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.

- ▶ 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, karedaid 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.

### 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.
- ▶ Miele gurmee-ahjuvormi HUB 5000/HUB 5001 (kui on olemas) ei tohi lükata 1. tasandile. Küpsetuskambri põhi saab kahjustada. Väikese vahemiku tõttu koguneb soojus ja email võib mõraneda või maha kooruda. Ärge mitte kunagi lükake ka Miele ahjuvormi 1. tasandi ülemisele vardale, sest seal ei ole see väljatõmbamiskaitsmega kindlustatud. Kasutage üldjuhul 2. tasandit.
- ▶ 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”).

# Teie panus keskkonna heaks

---

## Pakendi suunamine jäätme- käitlusesse

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

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

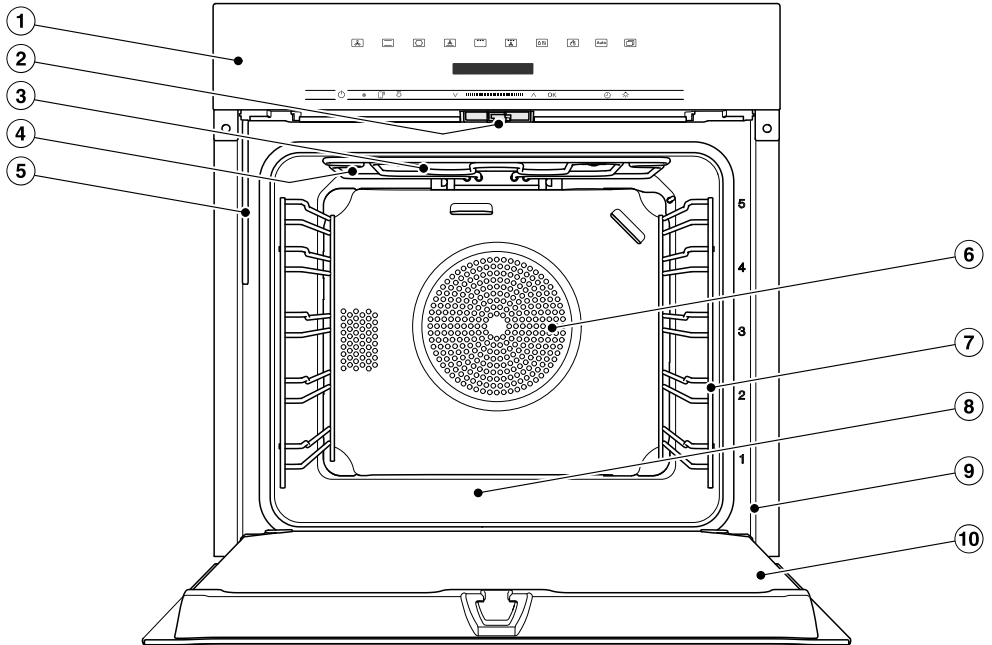
## Vana seadme utiliseerimine

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



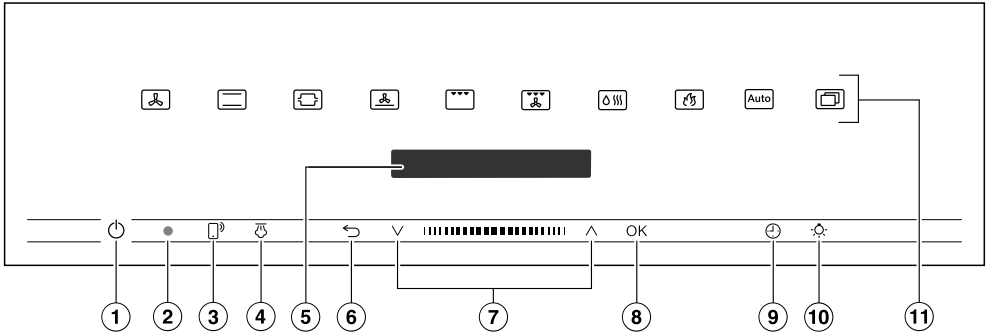
Selle asemel kasutage elektri- ja elektroonikaseadmete tasuta äraandmiseks ja taaskasutusse suunamiseks ametlikke kogumis- ja tagastuspunkte kohaliku omavalitsuse, edasimüüja või Miele juures. Võimalike isikuandmete kustutamise eest äravisatavast seadmest vastutate seaduse järgi teie. Seaduse järgi olete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

## Küpsetusahi



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


# Juhtseadised



- ① Süvistatud sisse- / väljalülitusnupp Ahju sisse- ja väljalülitamiseks
- ② Optiline liides (ainult Miele klienditeenindusele)
- ③ Andurnupp Ahju juhtimiseks teie mobiilse lõppseadmega
- ④ Andurnupp Aurupahvakute vabastamiseks
- ⑤ Ekraan Kellaaja ja kasutusinfo kuvamiseks
- ⑥ Andurnupp Sammhaaval tagasi liikumiseks ja valmistusprotsessi katkestamiseks
- ⑦ Navigeerimisala noolennuppudega ja Valikuloendites lehitsemiseks ja väärtuste muutmiseks
- ⑧ Andurnupp OK Funktsioonide aktiveerimiseks ja seadistuste salvestamiseks
- ⑨ Andurnupp Lühiaja, valmistusaja või valmistusprotsessi käivitus- või lõpuaja seadistamiseks
- ⑩ Andurnupp Küpsetuskambri valgustuse sisse- ja väljalülitamiseks
- ⑪ Andurnupud Töörežiimide, automaatprogrammide ja seadistuste valimiseks




## Sisse- / väljalülitusupp

Sisse- / väljalülitusnupp  asub süven-dis ja reageerib sõrmepuudutusele.


Selle nupuga lülitate ahju sisse ja välja.

## Ekraan

Ekraanil kuvatakse kellaaega või mitmesugust teavet töörežiimide, temperatuuride, valmistusaegade, automaatprogrammide, oma programmide ja seadistuste kohta.

Pärast ahju sisselülitamist sisse- / väljalülitusnupuga  kuvatakse peamenüüd üleskutsega Betriebsart wählen.

## Andurnupud

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








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



## Andurnupud ekraani kohal

Teavet töörežiimide ja täiendavate funktsioonide kohta leiata peatükkidest “Pea- ja alammenüüd”, “Einstellungen”, “Automatikprogramme” ja “Muud rakendused”.

# Juhtseadised






## Andurnupud ekraani all

Andurnupp	Funktsioon
	<p>Kui soovite ahju juhtida mobiilse lõppseadmega, peab teil olema olema süsteem Miele@home ning te peate sisse lülitama seadistuse Fernsteuerung ja puudutama seda andurnuppu. Seejärel süttib andurnupus oranž tuli ning funktsioon MobileStart on kasutatav.</p> <p>Niikaua kui see andurnupp põleb, saate ahju juhtida mobiilse lõppseadmega (vt peatüki Einstellungen jaotist Miele@home).</p>
	<p>Kui olete töörežiimis Klimagaren  valinud aurupahvakute käsitsi vabastamise, vabastate aurupahvakud selle andurnupuga.</p> <p>Kui aurupahvakut on võimalik vabastada, põleb selles andurnupus oranž tuli.</p> <p>Paralleelselt aurupahvakuga kuvatakse ekraanil .</p>
	<p>Sõltuvalt sellest, millises menüüs asute, liigute selle andurnupuga tagasi kõrgemal tasemel menüüsse või peamenüüsse.</p> <p>Kui samal ajal käib valmistusprotsess, saate selle andurnupuga valmistusprotsessi katkestada.</p>
 	<p>Navigeerimisalal saab valikuloendites üles või alla liikuda noolenuppudega või nendevahelisel alal. Ekraanil kuvatakse menüüpunkti, mida soovite valida.</p> <p>Väärtuseid ja seadistusi saate muuta noolenuppudega või nendevahelisel alal.</p>

Andurnupp	Funktsioon
OK	Niipea kui kuvatakse väärtus, juhiseid või seadistusi, mida saab kinnitada, süttib andurnupus OK oranž tuli. Selle andurnupu valimisega avate funktsioonid, nt lühiaja, salvestate väärtuste või seadistuste muudatused või kinnitate juhised.
	Kui valmistusprotsess ei käi, saate selle andurnupuga igal ajal seadistada lühiaja (nt munade keetmiseks). Kui samal ajal käib valmistusprotsess, saate seadistada lühiaja, valmistusaja või valmistusprotsessi käivitus- või lõpuaja.
	Selle andurnupu valimisega saate küpsetuskambri valgustuse sisse ja välja lülitada. Sõltuvalt valitud seadistusest kustub küpsetuskambri valgustus 15 sekundi möödumisel või jääb sisse- või väljalülitatuks.

## Sümbolid

Ekraanil võidakse kuvada järgmisi sümboleid:

Sümbol	Tähendus
	Sümbol tähistab lisateavet ja -juhiseid kasutamise kohta. Selle infoakna saab kinnitada nupuga OK.
	Lühiaeg
	Märkesümbol tähistab praegust seadistust.
	Mõningaid seadistusi, nt ekraaniheledus või helitugevus reguleeritakse jaotusriba abil.
	Kasutuslukud ei lase ahju tahtmatult kasutusele võtta (vt peatüki Einstellungen jaotist Sicherheit).

# Kasutuspõhimõte

---

Ahju saab juhtida navigeerimisalal noolenuppude  $\wedge$  ja  $\vee$  ning nendevahelise alaga **|||||**.

Niipea kui kuvatakse väärtus, juhised või seadistus, mida saab kinnitada, süttib andurnupus **OK** oranž tuli.

## Menüüpunkti valimine

- Puudutage noolenuppu  $\wedge$  või  $\vee$  või libistage alal **|||||** paremale või vasakule, kuni kuvatakse soovitud menüüpunkti.

**Nõuanne:** Kui hoiate ühte noolenuppu all, liigub valikuloend automaatselt edasi, kuni lasete noolenupu lahti.

- Kinnitage valik nupuga **OK**.

## Valikuloendis seadistuse muutmine

Praegune seadistus on tähistatud märkesümboliga **✓**.

- Puudutage noolenuppu  $\wedge$  või  $\vee$  või libistage alal **|||||** paremale või vasakule, kuni kuvatakse soovitud väärtus või soovitud seadistus.
- Kinnitage nupuga **OK**.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgema taseme menüüsse.

## Seadistuse jaotusribaga muutmine


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

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

- Puudutage noolenuppu  $\wedge$  või  $\vee$  või libistage alal **|||||** paremale või vasakule, kuni kuvatakse soovitud seadistus.
- Kinnitage valik nupuga **OK**.


Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

## Töörežiimi või funktsiooni valimine

Töörežiimide ja funktsioonide (nt *Weitere* ) andurnupud asuvad ekraani kohal (vt peatükke “Kasutamine” ja “Einstellungen”).

- Puudutage soovitud töörežiimi või funktsiooni andurnuppu.

Andurnupus juhtpaneelil põleb oranž tuli.

- Töörežiimides ja funktsioonides: seadistage väärtused, nt temperatuur.
- Lehitsege menüüs *Weitere*  valiku loendites, kuni kuvatakse soovitud menüüpunkti.
- Kinnitage nupuga *OK*.

## Töörežiimi muutmine


Valmistusprotsessi ajal saab töörežiimi muuta.

Senini valitud töörežiimi andurnupus põleb oranž tuli.

- Puudutage uue töörežiimi või funktsiooni andurnuppu.


Kuvatakse muudetud töörežiimi ja selle juurde kuuluvaid soovitatavaid väärtuseid.

Muudetud töörežiimi andurnupus põleb oranž tuli.

Lehitsege menüüs *Weitere*  valiku loendit, kuni kuvatakse soovitud menüüpunkt.

## Numbrite sisestamine

Numbrid, mida saab muuta, on heledal taustal.


- Puudutage noolenuppu  $\wedge$  või  $\vee$  või libistage alal  paremale või vasakule, kuni soovitud number on heledal taustal.


**Nõuanne:** Kui hoiate noolenuppu all, liiguvad väärtused automaatselt edasi, kuni lasete noolenupu lahti.

- Kinnitage nupuga *OK*.


Muudetud number salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

## MobileStarti aktiveerimine

- Aktiveerige MobileStart, valides andurnupu .

Andurnupp  põleb. Ahju saab rakendusega Miele kaugjuhtida.

Vahetu juhtimine ahjult on rakenduse kaudu kaugjuhtimise suhtes ülimuslik.

MobileStarti saab kasutada seni, kuni andurnupp  põleb.

# Varustus

Käesolevas kasutus- ja paigaldusjuhendis kirjeldatud mudelid leiate tagakaanelt.

## 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,
- kruvid ahju kinnitamiseks ümber- 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 küpsetusrest (lühidalt: rest).


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

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

Neid saab tellida Miele veebipoest, Miele 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  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.

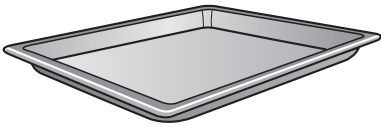
Kinnitusrestid saab eemaldada (vt pea- tüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “FlexiClip-teleskoopsiinidega kinnitus- restide eemaldamine”).

## Väljatõmbekaitsmega küpsetusplaat, universaalne küpsetusplaat ja rest

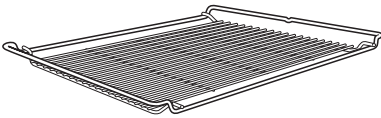
Küpsetusplaat HBB 71:



Universaalne küpsetusplaat HUBB 71:



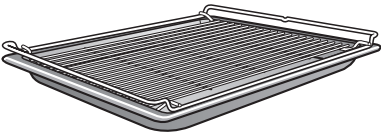
Rest HBBR 72:



Lükake tarvikud alati kinnitusresti tasandi varraste vahele.

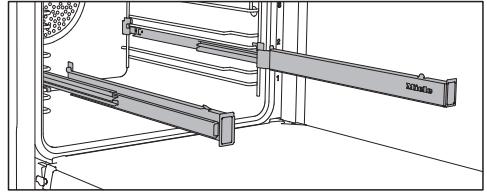
Lükake rest alati, hoiualus all, sisse.

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



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

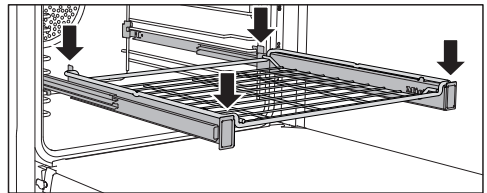
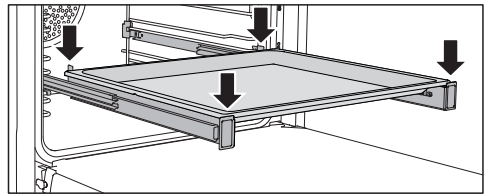
## FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 72



FlexiClip-teleskoopsiine saate kasutada tasanditel 1–4.

Enne lisatarvikute pealelukkamist lükake 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.

# Varustus

## FlexiClip-teleskoopsiinide paigaldamine ja eemaldamine

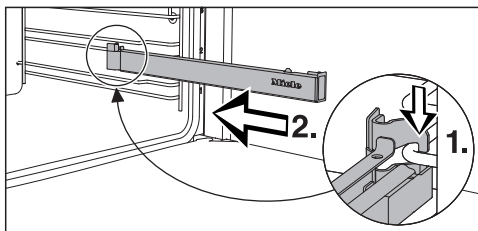
⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.  
Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.

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

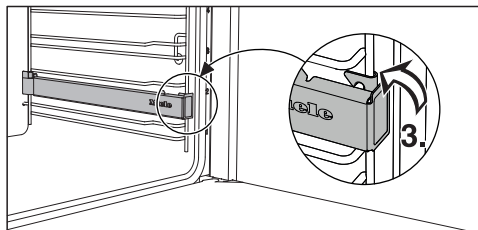
FlexiClip-teleskoopsiinid paigaldatakse tasandi varraste vahele.

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.).

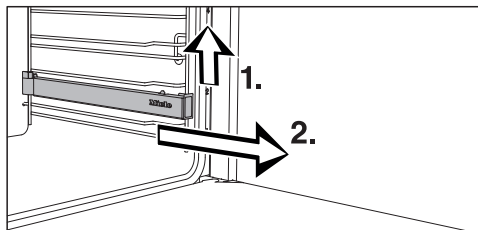


- Fikseerige FlexiClip-teleskoopsiin tasandi alumisele vardale (3.).

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

FlexiClip-teleskoopsiini eemaldamiseks toimige järgmiselt:

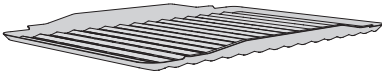
- Lükake FlexiClip-teleskoopsiin täielikult sisse.



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



## Grill- ja praeplaat HGBB 71

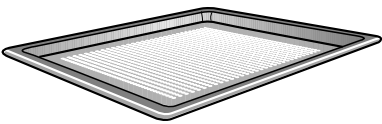


Grill- ja praeplaat asetatakse universaalsele küpsetusplaadile.

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

Emailitud pealispind on kaetud PerfectClean-kattega.

## Perforeeritud gurmee-küpsetusplaat HBBL 71



Perforeeritud gurmee-küpsetusplaat on välja töötatud spetsiaalselt värskest pärimi- 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 HBFP 27-1**.

## Ümmargused küpsetusvormid



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

**Perforeeritud ümmargune küpsetusvorm HBFP 27-1** on välja töötatud spetsiaalselt värskest pärimi- 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.

## 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.

# Varustus

## Gurmee-ahjuvorm HUB Ahjuvormikaas HBD

Miele gurmee-ahjuvormid saab erinevalt teistest ahjuvormidest lükata otse kinnitusrestile. Need on varustatud väljatõmbekaitsega nagu restki.

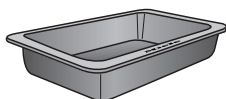
Ahjuvormi pind on kaetud kinnikõrbe-  
mist takistava kihiga.

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

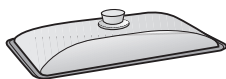
Eraldi on saadaval sobivad kaaned.  
Ostmisel märkige mudeli nimetus.

**Sügavus: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

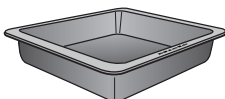


HBD 60-22

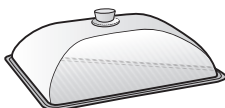


**Sügavus: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

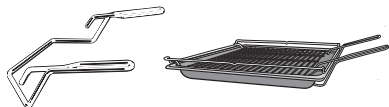


HBD 60-35



\* sobib kasutamiseks induktsioonkeeduplaadidel

## Eraldi käepide pannide ahjust väljavõtmiseks HEG




Eraldi käepide muudab universaalse küpsetusplaadi ja resti ahjust väljavõtmise hõlpsamaks.

## Puhastamise ja hoolduse tarvikud

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

## Ohutusseadised

- **Kasutuslukkk**   
(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 suurepärase nakkumatus ja eriliselt lihtne puhastamine.

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

Küpsetatud toitu võib PerfectClean-kattega pindadel lõigata ja tükeldada.

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

PerfectClean-kattega pindade hooldus on võrreldav klaasi hooldusega.

Lugege peatükis "Puhastamine ja hooldus" olevaid juhiseid, et nakkumatuse ja ebatavaliselt lihtsa puhastamise eelised säiliks.

PerfectClean-kattega pinnad:

- universaalne küpsetusplaat
- 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 72
- rest

# Esmakordne kasutuselevõtt

## 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.



## 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, kinnitage nupuga OK.
- Kui soovite loomise hilisemaks lükata, valige Überspringen ning kinnitage nupuga OK.  
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.

## Kellaaja seadistamine

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

## Esmakordse kasutuselevõtu lõpetamine

- Järgige võimalikke järgnevaid juhiseid ekraanil.


Esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.

# Esmakordne kasutuselevõtt

## Ahju esmakordne kuumutamise 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 kleebitsed 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 Betriebsart wählen.

- Valige Klimagaren .

Kuvatakse soovitatavat temperatuuri (160 °C).

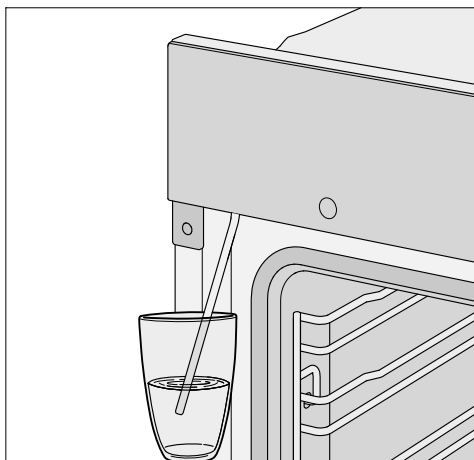
Küpsetuskambri küte, valgustus ja jahutusventilaator lülituvad sisse.

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

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.



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  
esmalt jahtuda.

- Eemaldage küpsetuskambrist kõik  
tarvikud ja puhastage need käsitsi (vt  
peatükki “Puhastamine ja hooldus”).
- Puhastage küpsetuskambrist sooja  
vee, nõudepesuvahendi ja puhta niis-  
ke lapi või puhta niiske mikrokiudu-  
dest lapiga.
- Kuivatage pinnad pehme lapiga.

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


# Einstellungen

## Ülevaade seadistustest

Menüpunkt	Võimalikud seadistused
Sprache 	...   deutsch   english   ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein*   Aus   Nachtabstaltung Zeitformat 12 Std   24 Std* Einstellen
Beleuchtung	Ein „Ein“ für 15 Sekunden* Aus
Display	Helligkeit  QuickTouch Ein   Aus*
Lautstärke	Signaltöne Melodien*  Solo-Ton  Tastenton  Begrüßungsmelodie Ein*   Aus
Einheiten	Temperatur °C*   °F
Booster	Ein* Aus
Vorschlagstemperaturen	
Pyrolyseempfehlung	Ein Aus*
Kühlgebläsenachlauf	Temperaturgesteuert* Zeitgesteuert

\* Tehaseseadistus






Menüpunkt	Võimalikud seadistused
Sicherheit	Tastensperre Ein   Aus* Inbetriebnahmesperre  Ein   Aus*
Miele@home	Aktivieren   Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein* Aus
RemoteUpdate	Ein* Aus
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung Ein   Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Vorschlagstemperaturen

\* Tehaseseadistus

# Einstellungen

## Menüü “Einstellungen” avamine

Menüüs Weitere  | Einstellungen saate oma ahju personaliseerida, kohandades tehaseseadistusi oma vajadustega.

- Valige Weitere .
- 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 andurnupp . Liikuge sümboli  järgi taas alammenüüsse Sprache .

## Tageszeit

### Anzeige

Valige väljalülitatud ahju jaoks kellaaja kuva:

- Ein  
Kellaaega kuvatakse ekraanil alati. Kui valite lisaks seadistuse Display | QuickTouch | Ein, reageerivad kõik andurnupud puudutusele kohe. Kui valite lisaks seadistuse Display | QuickTouch | Aus, tuleb ahi enne kasutamist sisse lülitada.

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

## Zeitformat

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



## Einstellen

Seadistada saab tunde ja minuteid.

Voolukatkestuse korral ilmub uuesti praegune kellaaeg. Kellaaeg salvestatakse u 150 tunniks.

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



## 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.

## Display

### Helligkeit

Ekraani heledust kujutatakse jaotusriba abil.

-  maksimaalne heledus
-  minimaalne heledus

### QuickTouch

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

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

## Lautstärke



### Signaltöne

Kui signaaltoonid on sisse lülitatud, kõ-  
lab seadistatud temperatuuri saavuta-  
misel ja pärast seadistatud aja möödu-  
mist helisignaal.

## Melodien

Protsessi lõppedes kõlab teatud aja-  
vahemike järel mitu korda meloodia.



Meloodia helitugevust kujutatakse jao-  
tusriba abil.

-  maksimaalne helitugevus
-  meloodia on välja lülitatud

### Solo-Ton



Protsessi lõpus kõlab teatud aja jooksul  
pidev toon.

Üksiku tooni kõrgust kujutatakse jaotus-  
riba abil.


-  maksimaalne tooni kõrgus
-  minimaalne tooni kõrgus

### 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.

# Einstellungen

## Einheiten

### Temperatur

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

### Booster

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

- Ein  
Funktsioon **Booster** on küpsetusprotsessi kuumutusfaasi ajal automaatselt sisse lülitatud. Ülemine/grilli küttekeha, ringküttekeha ja ventilator eelkuumutavad küpsetuskambrit samal ajal seadistatud temperatuurile.

- Aus  
Funktsioon **Booster** on küpsetusprotsessi kuumutusfaasi ajal automaatselt välja lülitatud. Üksnes töörežiimi juurde kuuluvad küttekehad eelkuumutavad küpsetuskambrit.

## Vorschlagstemperaturen

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

Kui olete menüüpunkti aktiveerinud, kuvatakse režiimivalikute nimekiri koos vastavate soovitatavate temperatuuridega.

- Valige soovitud töörežiim.
- Muutke soovitatavat temperatuuri.
- Kinnitage nupuga OK.

## Pyrolyseempfehlung

Saate seadistada, kas pürolüüsi läbiviimise soovitus kuvatakse (Ein) või mitte (Aus).

## Kühlgebläsenachlauf

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

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


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

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

Ärge hoidke seadistusel **Zeitgesteuert** valmistatud toitu küpsetuskambris soojas.

## Sicherheit

### 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. Puudutage andurnuppu **OK** vähemalt 6 sekundit, et nupulukk lühikeseks ajaks inaktiveerida.
- Aus  
Nupulukk on inaktiveeritud. Kõik andurnupud reageerivad valimisel kohe.

### Inbetriebnahmesperre

Kasutuslukk ei lase ahju tahtmatult sisse lülitada.

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

Ka pärast voolukatkestust jääb kasutuslukk aktiveerituks.

- Ein  
Kasutuslukk aktiveeritakse. Enne kui saate ahju kasutada, puudutage andurnuppu **OK** vähemalt 6 sekundit.
- Aus  
Kasutuslukk on inaktiveeritud. Ahju saab tavapäraselt kasutada.

## Miele@home

Ahi kuulub Miele@home-süsteemiga ühilduvate kodumasinate hulka. Ahi on tehases varustatud WiFi-kommunikatsioonimooduliga ja sobib juhtmeta kommunikatsiooniks.

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

- Aktivieren  
See seadistus on nähtav vaid siis, kui Miele@home on inaktiveeritud. WiFi-funktsioon lülitatakse jälle sisse.
- Deaktivieren  
See seadistus on nähtav vaid siis, kui Miele@home on aktiveeritud. Miele@home jääb seadistatuks, WiFi-funktsioon lülitatakse välja.
- Verbindungsstatus  
See seadistus on nähtav vaid siis, kui Miele@home on aktiveeritud. Ekraanil kuvatakse teavet, nagu WiFi vastuvõtukvaliteet, võrgu nimi ja IP-aadress.
- Neu einrichten  
See seadistus on nähtav üksnes siis, kui WiFi-võrk on juba loodud. Lähtestage võrguseadistused ja looge kohe uus võrguühendus.
- Zurücksetzen  
See seadistus on nähtav üksnes siis, kui WiFi-võrk on juba loodud. WiFi-funktsioon lülitatakse välja ja ühendus WiFi-võrguga lähtestatakse tehaseseadistusele. Miele@home'i kasutamiseks tuleb ühendus WiFi-võrguga uuesti luua. Võrguseadistused tuleb lähtestada, kui saadate küpsetusahju jäätmekäit-

# Einstellungen

lusesse, müüte selle või võtate kasutusse kasutatud kúpsetusahju. Vaid nii on tagatud, et kõik isiklikud andmed eemaldatakse ja eelmisel omanikul ei ole kúpsetusahjule enam juurdepääsu.

## - Einrichten


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


## 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 käimasoleva kúpsetusprotsessi juhiste kohta või lõpetada käimasoleva kúpsetusprotsessi.


Võrguühendusega valmidusrežiimis vajab ahi max 2 W.

## MobileStarti aktiveerimine

■ Aktiveerige MobileStart, valides andurnupu .

Andurnupp  põleb. Ahju saab rakendusega Miele kaugjuhtida.

Vahetu juhtimine ahjult on rakenduse kaudu kaugjuhtimise suhtes ülimuslik.

MobileStarti saab kasutada seni, kuni andurnupp  põleb.

## 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 lü-kata installimise hilisemaks. Päring esi-tatakse sel juhul ahju uuesti sisselülita-misel.

Kui te ei soovi uuendust installida, lülitage RemoteUpdate välja.

Uuendus võib kesta mõne minuti.

RemoteUpdate'i puhul tuleb arvestada järgmist:

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

## Softwareversion

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

## Händler

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

## Messeschaltung

Kui lülitate ahju aktiveeritud demorežiimil sisse, kuvatakse juhust Messe-schaltung aktiv. Gerät heizt nicht.


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

## Werkeinstellungen

- Geräteeinstellungen  
Kõik seadistused lähtestatakse tehase-seadistusele.
- Vorschlagstemperaturen  
Muudetud soovitatavad tempera-tuurid lähtestatakse tehase-seadistustele.

# Kurzzeit

## Funktsiooni Kurzzeit kasutamine

Lühiaega  saate kasutada eraldi toimingute, nt munakeetmise jaoks.

Lühiaega saab kasutada ka siis, kui olete samaaegselt seadistanud ajad valmistusprotsessi automaatseks sissevõi 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 väljalülitatud ahjuga.


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


- Valige andurnupp .
- Kui samal ajal on käimas küpsetamine, valige Kurzzeit

Kuvatakse üleskutset Einstellen 00:00 Min.

- Sisestage navigeerimisalal 06:20.
- Kinnitage nupuga OK.


Lühiaeg salvestatakse.


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

Kui samaaegselt käib küpsetamine ilma seadistatud valmistusajata, kuvatakse seadistatud temperatuuri saavutamisel sümbolit  ja vähenevat lühiaega.

Kui samaaegselt käib valmistusprotsess **seadistatud** valmistusajaga, väheneb lühiaeg taustal, sest ekraanil kuvatakse eelisjärjekorras valmistusaega.


Kui asute mõnes menüüs, väheneb lühiaeg taustal.

Pärast lühiaja möödumist vilgub , aega loendatakse ülespoole ja kostub helisignaal.

- Valige andurnupp .
- Vajadusel kinnitage nupuga OK.


Heliilised ja visuaalsed signaalid lülitatakse välja.

## Lühiaja muutmine

- Valige andurnupp .
  - Kui samal ajal on käimas valmistusprotsess, valige Kurzzeit.
  - Valige Ändern.
  - Kinnitage nupuga OK.
- Kuvatakse lühiaeg.
- Muutke lühiaega.
  - Kinnitage nupuga OK.

Muudetud lühiaeg salvestatakse.












## Lühiaja kustutamine

- Valige andurnupp .
- Kui samal ajal on käimas valmistusprotsess, valige Kurzzeit.
- Valige Löschen.
- Kinnitage nupuga OK.

Lühiaeg kustutatakse.



## Pea- ja alamenüüd

Menüü	Soovitav väärtus	Vahemik
Töörežiimid		
Heißluft plus 	160 °C	30–250 °C
Ober-/Unterhitze 	180 °C	30–280 °C
Bratautomatik 	160 °C	100–230 °C
Intensivbacken 	170 °C	50–250 °C
Grill groß 	240 °C	200–300 °C
Umluftgrill 	200 °C	100–260 °C
Klimagaren 	160 °C	130–250 °C
Pyrolyse 		
Automatikprogramme 		
Weitere 		
Unterhitze	190 °C	100–280 °C
Eco-Heißluft	190 °C	100–250 °C
Auftauen	25 °C	25–50 °C
Entkalken		
Einstellungen 		

# 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 soojuste 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”).
- Käivitage pürolüüspuhastus eelistatult kohe pärast küpsetusprotsessi. Olemasolev jääksoojus vähendab energiakulu.

## Seadistuste kohandamine

- Valige juhtelementide jaoks seadistus Display | QuickTouch | Aus, et energiakulu vähendada.
- Valige küpsetuskambri valgustuse jaoks seadistus Beleuchtung | Aus või „Ein“ für 15 Sekunden. Te saate küpsetuskambri valgustuse 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 soovitatav töörežiim.

Esmalt kuvatakse töörežiimi, seejärel soovitatavat temperatuuri.

- Muutke vajaduse korral soovitatavat temperatuuri.

Soovitatav temperatuur rakendatakse mõne sekundi jooksul. Temperatuuri saab hiljem noolenuppudega muuta.

- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse tegelik temperatuur ja algab kuumutusfaas.

Temperatuuritõusu saab jälgida. Valitud temperatuuri esmakordsel saavutamisel kõlab helisignaali.

- Küpsetusprotsessi lõpetamiseks vajutage pärast selle lõppu aktiivse töörežiimi andurnuppu.
- 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

## Temperatuuri muutmine

Soovitatavat temperatuuri saab Weitere  | Einstellungen  | Vorschlagstemperaturen abil püsivalt oma isiklike kasutusharjumuste järgi seadistada.

- Valige noolenupp  $\wedge$  või  $\vee$  või libistage alal  paremale või vasakule.

Ekraanil kuvatakse seadistatud temperatuuri.

- Muutke seadistatud temperatuuri navigeerimisala kaudu.

Temperatuur muutub 5 °C sammudena.

- 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* andurnupuga ⌚, 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 andurnupp ⌚.

- Seadistage soovitud ajad.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Valitud töörežiimi menüüsse naasmiseks valige andurnupp ↶.

## Seadistatud küpsetusaegade muutmine

- Valige andurnupp ⌚.
- Valige soovitud aeg.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Valige *Ändern*.
- Muutke seadistatud aega.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Valitud töörežiimi menüüsse naasmiseks valige andurnupp ↶.

Voolukatkestuse korral seadistused kustutatakse.

## Seadistatud küpsetusaegade kustutamine

- Valige andurnupp ⌚.
- Valige soovitud aeg.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Valige *Löschen*.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Valitud töörežiimi menüüsse naasmiseks valige andurnupp ↶.

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

Kui kustutate *Fertig um* või *Start um*, käivitusprotsess seadistatud valmistusajaga.

# Kasutamine

## Küpsetamise katkestamine

- Valige valitud töörežiimi andurnupp või andurnupp ↵.
- Kui kuvatakse Vorgang abbrechen, kin-nitage nupuga OK.





Seejärel lülituvad küpsetuskambri küte ja valgustus välja. Sisestatud valmistus-ajad kustutatakse.

Kuvatakse peamenüü.

## Küpsetuskambri eelkuumuta-mine



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





Küpsetuskambri eelkuumutamine on vajalik vaid üksikute toitude puhul.

- Enamiku toitudest saate lükata otse külma küpsetuskambriksse, et soojust juba kuumutusfaasis ära kasutada.
- Eelkuumutage küpsetuskambrit järg-miste toitude ja töörežiimide puhul:
  - tumedad leivatainad, samuti rostbiif ja filee töörežiimidel Heißluft plus , Klimagaren  ja Ober-/Unterhitze 
  - lühikese küpsetusajaga (kuni u 30 mi-nutit) koogid ja küpsetised, samuti õr-nad tainad (nt biskviit) töörežiimil Ober-/Unterhitze  (ilma funktsiooni-ta **Booster**)

## Booster

Funktsioon **Booster** on mõeldud küpse-tuskambri kiireks kuumutamiseks.

Tehaseseadistusena on see funktsioon järgmiste töörežiimide jaoks sisse lüli-tatud (Weitere  | Einstellungen  | **Booster** | Ein):

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

Kui seadistate temperatuuri üle 100 °C ja funktsioon **Booster** on sisse lülitatud, kuumutatakse küpsetuskamber seadis-tatud temperatuurile kiire kuumutusfaa-siga. Seejuures lülitatakse ülemi-ne / grilli küttekeha, ringküttekeha ja ventilaator samaaegselt sisse.


Õrnad tainad (nt biskviit, väike-küpsetised) pruunistuvad funktsioo-niga **Booster** pealt liiga kiiresti. Nende toitude puhul lülitage funk-t-sioon **Booster** välja.

## Küpsetamiseks funktsiooni **Booster** väljalülitamine

- Enne soovitud töörežiimi valimist vali-ge seadistus **Booster** | Aus.

Funktsioon **Booster** on kuumutusfaasi ajal automaatselt välja lülitatud. Üksnes töörežiimi juurde kuuluvad küttekehad eelkuumutavad küpsetuskambrit.

Kui soovite seejärel jälle käivitada küp-setamise funktsiooniga **Booster**, valige funktsiooni uuesti sisselülitamiseks seadistus **Booster** | Ein.

Ahjul on aurutussüsteem lisaniisutuse andmiseks küpsetusprotsesside ajal. Küpsetamisel, praadimisel või toiduvalmistamisel töörežiimil Klimagaren  garanteerivad optimeeritud auru lisamine ja õhu juhtimine ühtlase valmistus- ja pruunistustulemuse.

Esmalt valige töörežiim Klimagaren .

Pärast töörežiimi valimist seadistage temperatuur ja määrake aurupahvakute liik ja arv (Automatischer Dampfstoß, 1 Dampfstoß, 2 Dampfstöße või 3 Dampfstöße).

Juhtpaneeli all vasakul asuva täitetoru kaudu lisatakse aurustussüsteemi värsket kraanivett.

Muud vedelikud peale vee kahjustavad ahju.

Kasutage küpsetusprotsesside lisaniisutuseks eranditult vaid kraanivett.

Vesi viiakse küpsetamise 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 kuivatusprotsess.

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

## Küpsetamise käivitamine funktsiooniga Klimagaren

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

- Valmistage toit ette ja lükake küpsetuskambrisse.
- Valige Klimagaren .

Kuvatakse soovitatav temperatuur (160 °C).

# Klimagaren

## Temperatuuri seadistamine

- Muutke vajadusel soovitatavat temperatuuri.
- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse valik aurupahvakute vabastamise jaoks.

## Aurupahvakute valimine

- Kui soovite, et ahi vabastaks aurupahvaku pärast kuumutusfaasi automaatselt, valige Automatischer Dampfstoß.
- Kui soovite ühe või mitu aurupahvakut ise kindlal ajahetkel vabastada, valige 1 Dampfstoß, 2 Dampfstöße või 3 Dampfstöße.
- Kinnitage nupuga OK.

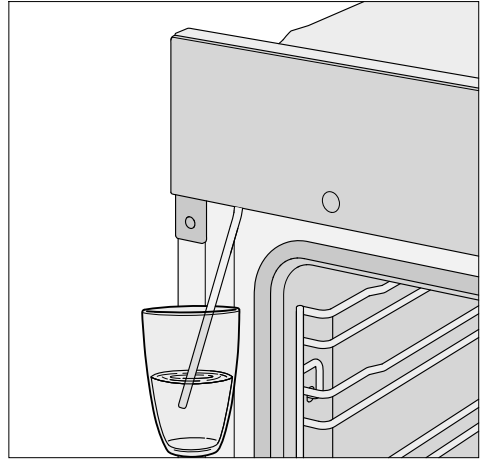
Kui soovite toitu, nt leiba või saiakesi valmistada eelkuumutatud küpsetuskambris, vabastage aurupahvakud eelistatult ise. Vabastage esimene aurupahvak kohe pärast toidu ahju lükkamist.

Enam kui ühe aurupahvaku valimisel saab teise aurupahvaku vabastada alles siis, kui küpsetuskambris on vähemalt 130 °C temperatuur.

Kuvatakse üleskutse imuprotsessiks.

## Pange valmis vesi ja käivitage imuprotsess.

- Täitke anum nõutud kraaniveekogusega.
- 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 igal ajal katkestada ja taas jätkata nupu OK valimisega.

- Eemaldage anum pärast imuprotsessi ja sulgege uks.


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

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

Temperatuuritõusu saab jälgida. Valitud temperatuuri esmakordsel saavutamisel kõlab helisignaal.



## Aurupahvakute vabastamine

 Veeaurust põhjustatud vigastus-  
oht.


Veeaur võib põhjustada tugevaid põ-  
letusi.


Peale selle põhjustab veeauru juht-  
paneelile kondenseerumine andur-  
nuppude ja puutekraani pikemat  
reageerimisaega.

Ärge avage aurupahvakute ajal ust.

### Automatischer Dampfstoß

Aurupahvak vabastatakse pärast  
kuumutusfaasi automaatselt.

Vesi suunatakse auruna küpsetuskamb-  
risse. Ekraanil kuvatakse .


Pärast aurupahvakut  kustub.

- Küpsetage toit lõpuni.


### 1 Dampfstoß, 2 Dampfstöße või 3 Dampfstöße


Aurupahvakud saate ise vabastada  
kohe, kui andurnupp  süttib.

Oodake kuumutusfaasi lõpuni, et vee-  
aur jaotuks küpsetuskambri õhus üht-  
laselt.

**Nõuanne:** Aurupahvakute aja jaoks tu-  
ginege retsepti andmetele kaasas ole-  
vas kokaraamatus või rakenduses Mie-  
le. Kasutage aja meeldetuletusena  
funktsiooni Kurzzeit .

- Valige andurnupp .

Aurupahvak vabastatakse. Ekraanil  
kuvatakse  ja andurnupp  kustub.

- Toimige samamoodi järgmiste auru-  
pahvakute vabastamiseks kohe, kui  
andurnupp  põleb.

Pärast viimast aurupahvakut kustuvad  
ekraanil andurnupp  ja .

- Küpsetage toit lõpuni.


## Restwasser verdampfen

Lisaniisutusega toiduvalmistusprotses-  
sis, mis kulgeb katkestuseta, ei jää süs-  
teemi jääkvett. Vesi aurustatakse täieli-  
kult aurupahvakute hulgaga.

Kui lisaniisutusega küpsetusprotsess  
katkestatakse käsitsi või voolukatkes-  
tuse tõttu, jääb veel aurustumata vesi au-  
rustussüsteemi.

Järgmisel Klimagaren  või mõne lisa-  
niisutusega automaatprogrammi kasu-  
tamisel kuvatakse ekraanil Restwasser  
verdampfen.

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

 Veeaurust põhjustatud vigastus-  
oht.

Veeaur võib põhjustada tugevaid põ-  
letusi.

Ärge avage aurupahvakute ajal ust.


Jääkvee aurustamine võib sõltuvalt ole-  
masolevast vee kogusest kesta kuni  
30 minutit.

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

- Pärast seadme jahtumist tuleb küpse-  
tuskambrisse ja uksele kondenseeru-  
nud niiskus kindlasti eemaldada.

# Klimagaren

## Jääkvee aurustamise kohene käivitamine

 Veeaurust põhjustatud vigastusohu.

Veeaur võib põhjustada tugevaid põletusi.

Ärge avage aurupahvakute ajal ust.

- Valige töörežiim või lisaniisutusega automaatprogramm.

Kuvatakse päring Restwasser verdampfen.

- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse ajaandmed.

Jääkvee aurustamine käivitub. Kulgemist saab jälgida.

Märgitud aeg on sõltuv vee kogusest, mis on aurustussüsteemis. Süsteem võib seda aega jääkvee aurustamise jooksul sõltuvalt tegelikult olemasolevast veekogusest korrigeerida.

Jääkvee aurustamise lõpus kõlab helisignaali ja kuvatakse Fertig.

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 vahelejätmise

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 valmistada 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.

## Kasutamishüpsid

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

# Muud rakendused


---

Sellest peatükist leiate teavet järgmiste rakenduste kohta:


- Auftauen
- madalal temperatuuril küpsetamine
- hoidistamine
- Dörren
- sügavkülmutatud tooted / valmistoidud
- nõude soojendamine

## Auftauen

Kui külmutatud toiduaineid sulatatakse õrnalt, säilib suurem osa vitamiine ja toitaineid.

- Valige Weitere .
- Valige Auftauen.
- Vajadusel muutke soovitatavat temperatuuri.

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.

## Madalal temperatuuril küpsetamine

Madalal temperatuuril küpsetamine sobib ideaalselt õrna veiseliha, sealihaga või lambaliha valmistamiseks, mis peab olema väga täpselt küpsetatud.

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

Seejärel pannakse lihatükk eelkuumutatud küpsetuskambrisse, kus see küpsetatakse madalal temperatuuril ja pika valmistusaaja 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.

## Ober-/Unterhitze kasutamine

Lähtuge küpsetustabelite andmetest käesoleva dokumendi lõpus.

Kasutage universaalset küpsetusplaati koos selle peale asetatud restiga.

- Lükake universaalne küpsetusplaat koos restiga 2. tasandile.
- Valige töörežiim Ober-/Unterhitze  ja temperatuur 120 °C.
- Eelkuumutage küpsetuskambrit koos universaalse küpsetusplaadi ja restiga u 15 minutit.
- Samal ajal kui küpsetuskamber kuumeneb, pruunistage lihatükki pliidiplaadil tugevalt kõigilt külgedelt.

 Kuumad pinnad tekitavad põletusohtu.


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

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

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


# Muud rakendused

## 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 üheliitrisse purgi kohta.

Kasutage vaid spetsiaalseid purke, mis on saadaval erikauplustes (hoidisepurgid 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 2. 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.

# Muud rakendused


## Kuivatamine

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 Heißluft plus .
- Muutke soovitatavat temperatuuri ja seadistage kuivatamise aeg.
- Keerake kuivatatavaid toiduaineid universaalsel küpsetusplaadil regulaarsete ajavahemike järel.

Tervete ja pooleks lõigatud kuivatatavate toiduainete puhul kuivatusajad 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	

 Töörežiim,  Temperatuur,  Kuivatamisaeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze

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

- Kui küpsetuskambrisse tekivad veetilgad, alandage temperatuuri.

## Kuivatatud toiduaine väljavõtmine

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohk.

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.



## Sügavkülmutatud tooted / valmistoidud

### Nõuanded kookide, pitsa ja pikkade saiate jaoks

- Küpsetage kooke, pitsat või pikki saiu küpsetuspaberiga kaetud restil. Küpsetusplaat või universaalne küpsetusplaat võivad nende sügavkülmutatud toodete küpsetamisel nii tugevasti kõverduda, et neid ei saa kuumana küpsetuskambrit välja võtta. Iga järgnev kasutamine põhjustab liisadeformeerumist.
- Valige pakendil soovitatud temperatuuridest madalam.

### Nõuanded friikartulite, kroketite või muu sarnase jaoks

- Neid külmutatud tooteid saate küpsetada küpsetusplaadil või universaalsel küpsetuslaadil. Nende külmutatud toodete õrnaks küpsetamiseks pange nende alla küpsetuspaber.
- Valige pakendil soovitatud temperatuuridest madalam.
- Keerake küpsetist 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.

## Nõude soojendamine

Kasutage nõude soojendamiseks töörežiimi Heißluft plus .

Soojendage vaid kuumakindlaid nõusid.

- Lükake rest 1. tasandile ja asetage nõud selle peale. Sõltuvalt nõu suuruselt võite selle ka küpsetuskambri põrandale asetada ja lisaks eemaldada kinnitusresti.
- Valige Heißluft plus .
- Seadistage temperatuuriks 50–80 °C.

### Põletusoht!

Pange nõu väljavõtmise ajaks paja-kindad kätte. Nõu alla võivad moodustuda üksikud veetilgad.

- Võtke soojendatud nõud küpsetuskambrit välja.

# Küpsetamine

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.

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

## Nõuanded küpsetamiseks

- Seadistage küpsetusaeg. Küpsetamisel ei tohiks ette valitud aeg olla liiga pikk. 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 rasvainega 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 kergesti 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.


## 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 küpsetatav toit 2. tasandile.
- Kaks tasandit: lükake küpsetatav toit 1. ja 3. või 2. ja 4. tasandile.
- Kolm tasandit: lükake küpsetatav toit 1., 3. ja 5. tasandile.

## Nõuanded

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

### Klimagaren kasutamine

Kasutage seda töörežiimi lisaniisutusega toiduvalmistamiseks.

- Lükake valmistatav toit 2. 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.

# Liha küpsetamine

## 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 temperatuurivahe- mikke, tasandeid ja aegu. Sealjuures tuleb arvestada erinevate küpsetusnõude, lihatükkide ja küpsetusharju- mustega.

## 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.

## 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 2. tasandile.

## Klimagaren kasutamine

Kasutage seda töörežiimi lisaniiutusega toiduvalmistamiseks.

- Lükake valmistatav toit 2. 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 2. tasandile.

## Eco-Heißluft kasutamine

Kasutage seda töörežiimi väikeste prae-tükide või lihatoitude energiasäästlikuks küpsetamiseks.

- Lükake küpsetatav toit 2. tasandile.

# Grillimine

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

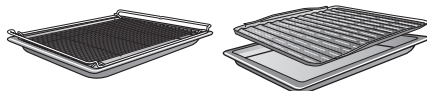
Kui grillite avatud uksega, ei juhita kuuma küpsetuskambri õhku enam automaatselt jahutusventilaatorisse ega jahutata seda. Juhtelemendid muutuvad kuumaks.

Sulgege grillimisel uks.

## Nõuanded grillimiseks

- Grillimisel on eelkuumutamine vajalik. Kuumutage ülemist / grilli küttekeha eelnevalt u 5 minutit kinnise uksega.
- Loputage liha kiiresti külma, voolava veega ja kuivatage. Ärge maitsestage lihalõike enne grillimist, sest vastasel juhul eraldub lihamahl.
- Lahja liha võite pintseldada õliga. Ärge kasutage teisi rasvaineid, sest need kõrbevad kergesti ja tekitavad suitsu.
- Puhastage lamedad kalad ja kalalõigud ning maitsestage soolaga. Kala võib ka sidruniga piserdada.
- Kasutage universaalset küpsetusplaati koos 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 või grill- ja praeplaat õliga ja asetage küpsetatav toit selle peale.

Ärge kasutage küpsetusplaati.



## Märkused valmistustabelite kohta

Valmistustabelid leiata selle dokumendi lõpust.

- Järgige etteantud temperatuurivahemikke, 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 3. või 4. 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 **küpsuse proovimiseks** sellele lusikaga. Nii saate teha kindlaks, kui küps on liha.
- **verine/roosa**  
Kui liha on veel väga elastne, on see seest veel punane.
- **poolküps**  
Kui liha annab vähe järele, on see seest roosa.
- **läbiküps**  
Kui liha ei anna peaaegu üldse järele, on see 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”.

### Grill groß kasutamine

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

Kogu ülemine/grilli küttekeha muutub vajaliku soojuskiirguse tootmiseks hõõguvpunaseks.

### 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.

# Puhastamine ja hooldus

⚠ 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.

⚠ 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 esi-paneel 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 kustutuskumme,
- 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.

**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 FlexiClip-teleskoopsiinidega (kui on olemas).
- Keerake ülemine / grilli küttekeha alla.



## 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.

## 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.

## Ahjupuhastusvahendi kasutamine

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

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


Ärge pihustage pihustatavat ahjupuhastusvahendit küpsetuskambri lakke. Ärge pihustage pihustatavat ahjupuhastusvahendit küpsetuskambri seinete ja tagaseina vaheuumidesse ja avadesse.

- Laske ahjupuhastusvahendil mõjuda vastavalt pakendil toodud juhistele.

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

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

## 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.

# Puhastamine ja hooldus

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

Pürolüüspuhastuse saab käivitada viivitusega, näiteks soodsa öise elektri kasutamiseks.

Pärast pürolüüspuhastust saate pürolüüsi jäägid (nt tuhk), mis tekivad sõltuvalt küpsetuskambri määrdumisastmest, 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 72
- rest HBBR 72
- 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 klaasikabiiniga.

## 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 ahi rohkem kui tavakasutusel.

Ärge lubage lastel ahju pürolüüspuhastuse ajal puudutada.

- Valige Pyrolyse .
  - Valige pürolüüsi aste vastavalt määrdumisastmele.
  - Kinnitage nupuga OK.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.
- Kinnitage nupuga OK.
- Pürolüüspuhastuse saab käivitada kohe või käivitusaega nihutada.

## Pürolüüspuhastuse kohe käivitamine

- 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 järelejäädud aega. Seda ei saa muuta.


Kui olete vahepeal seadistanud lühiaja, kõlab pärast lühiaja möödumist signaal,  vilgub ja aega loendatakse üles. Kui puudutate andurnuppu , lülituvad heli- ja visuaalsignaalid välja.

## Pürolüüspuhastuse viivitusega käivitamine

- Kui soovite pürolüüspuhastuse viivitusega käivitada, valige Start um.
- Kinnitage nupuga OK.
- Seadistage kellaaeg, millal pürolüüspuhastus peab käivituma.
- Kinnitage nupuga OK.

Uks lukustub automaatselt. Ekraanil kuvatakse Start um ja seadistatud käivitusae.

Andurnupus  põleb oranž tuli.

Kuni käivitusaja alguseni saate käivitusae andurnupuga  uuesti seadistada.

Kui käivitusae on saabunud, lülituvad küpsetuskambri küte ja jahutusventilator automaatselt sisse ja ekraanil kuvatakse järelejäänud jääkaega.


## Pürolüüspuhastuse lõpetamine

Kui järelejäänud aeg on 0:00, kuvatakse teade selle kohta, et ukse lukustus avatakse.

Kui ukse lukustus on avatud, kuvatakse Vorgang beendet ja kõlab helisignaal.

- Lülitage ahi välja.

Heli- ja visuaalsignaalid lülituvad välja.

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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 määrdumisastmest.
- Tilgutage veidi kõrget kuumust taluvat toiduõli majapidamispaberile ja määrige kinnitusreste.

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

Määrdumisastmest 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 lisaniisutusega 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 täiteturu all hoidma.

Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks soovime 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.

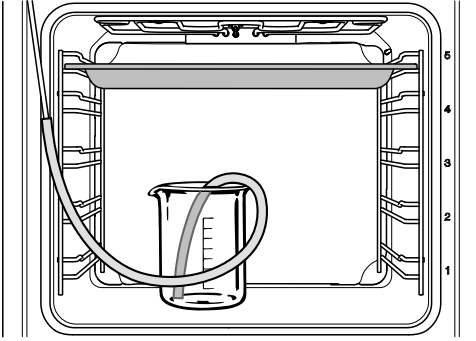
- Täitke anum u 600 ml külma kraaniveega ja lahustage selles katlakivieemaldustablett täielikult.

## Katlakivi eemaldamise protsessi läbiviimine

- Valige Weitere .
- 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 kühpsetusplaat piirajani ülemisele tasandile. Kinnitage teade nupuga OK.



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

Imuprotsess käivitub. Kuulda on pum-pamisheli.

Imuprotsessi saab igal ajal katkestada ja taas jätkata nupu OK valimisega.

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

Kuvatakse teade imuprotsessi lõppemise kohta.

- Kinnitage nupuga OK.

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

- Jätke anum koos täitetoru voolikuühendusega kühpsetuskambrisse 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 pumpamisheli.

Kogu protsessi vältel on kühpsetuskambri 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 kühpsetusplaadile.

- Võtke universaalne kühpsetusplaat 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 kühpsetuskambrisse ja kinnitage plastvoolik anuma külge.
- Kinnitage nupuga OK.

Käivitub **esimese loputuse** imuprotsess.

Vesi juhitakse läbi aurustussüsteemi ja kogutakse universaalsele kühpsetusplaadile.

Kuvatakse juhiseid **teise loputuse** ettevalmistamiseks.

# Puhastamine ja hooldus


- Võtke universaalne küpsetusplaat kogunenud loputusveega välja, tühjendage ja lükake uuesti ülemisele tasandile.
- Võtke plastvoolik anumast välja ja täitke anum 1 l värsket kraaniveega.
- Pange anum uuesti küpsetuskambrisse, 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 helisignaali ja kuvatakse Fertig.

- Lülitage ahi sisse- / väljalülitusnupuga  välja.

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

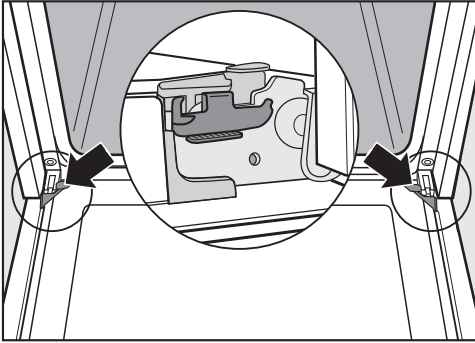
Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.

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

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

## Ukse eemaldamine

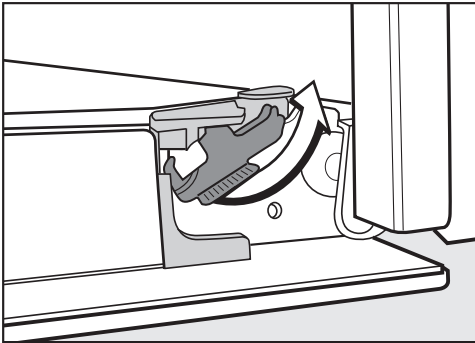
Uks kaalub ligikaudu 10 kg.



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.

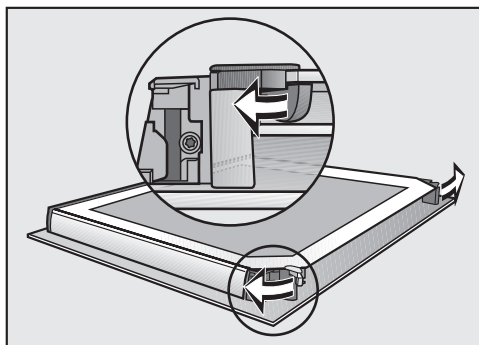
⚠ Kokku pöörduvast uksest põhjustatud vigastusoht.

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.

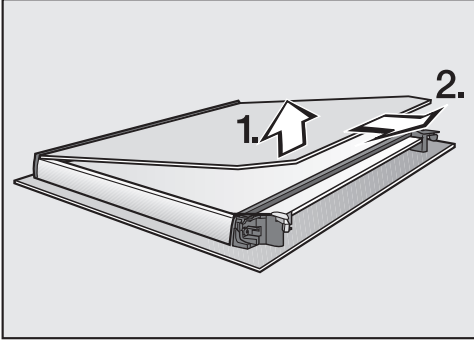


- Avage ukseklaaside mõlemad lukustused, keerates neid väljapoole.

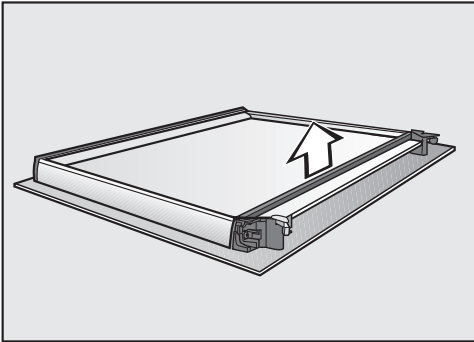
Võtke üksteise järel lahti sisemine ukseklaas ja mõlemad keskmised ukseklaasid:



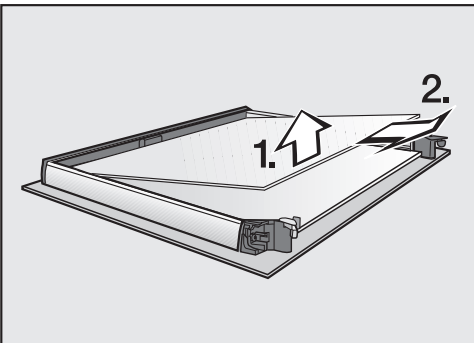
## Puhastamine ja hooldus



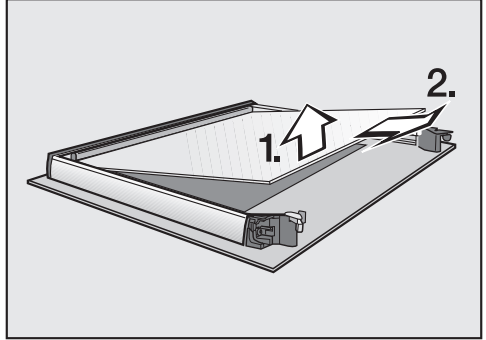
- Tõstke sisemist ukseklaasi **kergelt** üles ja tõmmake see plastliistust välja.



- Eemaldage tihend.



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



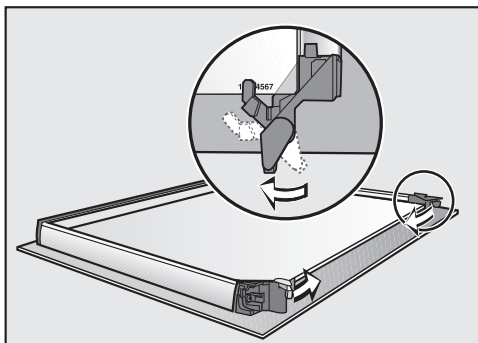
- Tõstke alumist ja mõlemat keskmist ukseklaasi kergelt ja tõmmake välja.
- Puhastage ukseklaase ja teisi osi sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiududest lapiga.
- Kuivatage detaile pehme lapiga.

Pange seejärel uks hoolikalt jälle kokku:

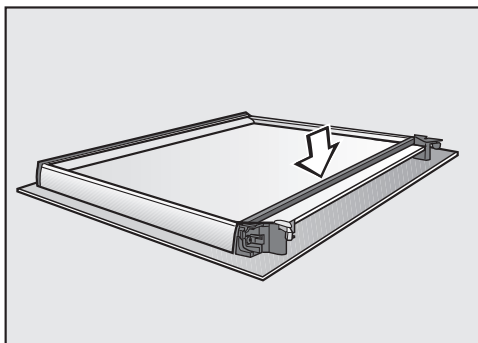
Kaks keskmist ukseklaasi on identsed. Korrektse paigalduse jaoks on ukseklaasidele trükitud tootenumber.

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

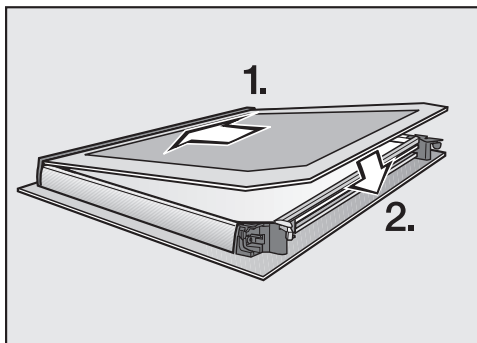
## Puhastamine ja hooldus



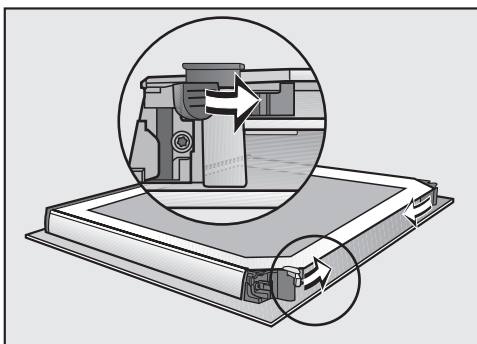
- Pöörake ukseklaaside lukustused sissepoole, nii et lukustused jääksid alumise keskmise ukseklaasi peale.
- Asetage ülemine keskmine klaas nii, et tootenumber oleks loetav (mitte peegelpildis). Ukseklaas peab asetsema lukustuste peal.



- Asetage tihend kohale.

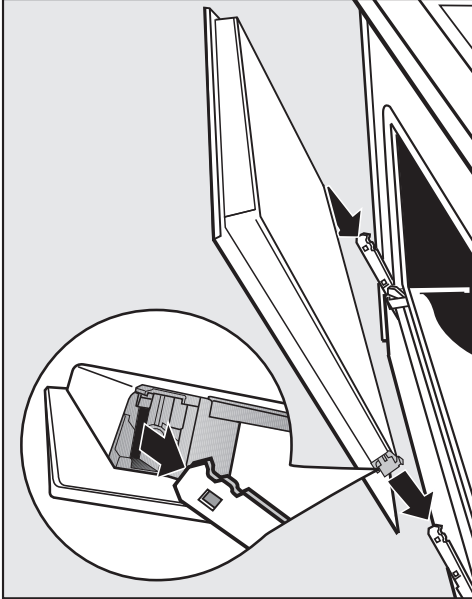


- Lükake sisemine ukseklaas, mati trükgiga külg all, plastliistule ja pange sisemine ukseklaas lukustuste vahele.



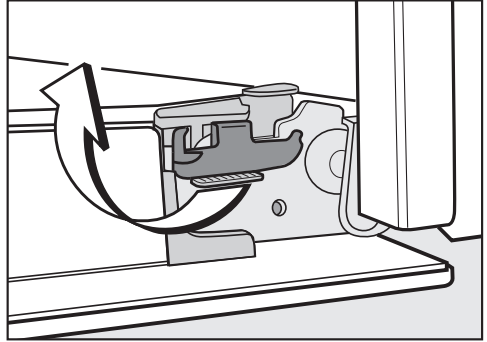
- Sulgege ukseklaaside mõlemad lukustused, keerates neid sissepoole. Uks on jälle kokku pandud.

## 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.

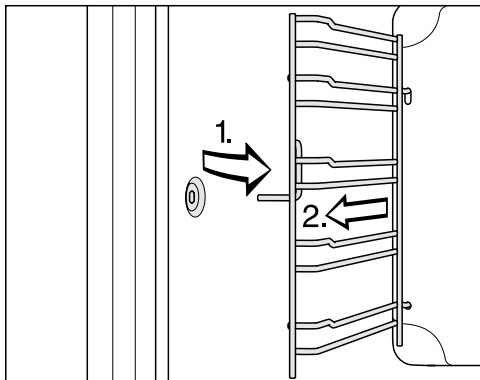
Kui soovite FlexiClip-teleskoopsiine eelnevalt eraldi eemaldada, järgige juhisest peatüki “Varustus” jaotises “FlexiClip-teleskoopsiinide paigaldamine ja eemaldamine”.

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

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

## Puhastamine ja hooldus




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

**Paigaldamine** toimub vastupidises järjekorras.

- Paigaldage hoolikalt kõik detailid.

### 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.

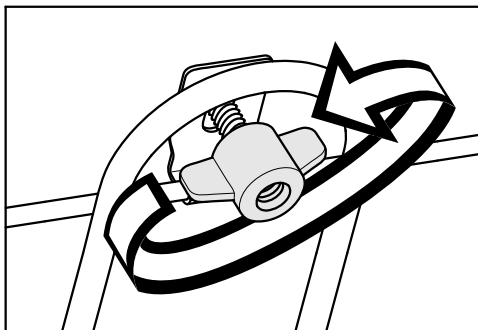
Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.

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

Küpsetuskambri põhja email võib alalakukkuva mutri tõttu saada kahjustada.

Asetage kaitseks küpsetuskambri põhja nt nõuderätik.

- Eemaldage kinnitusrestid.



- Keerake tiibmutter 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.

- Pöörake ülemine / grilli küttekeha pärast puhastamist üles.




- Asetage tiibmutter 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>	Olete valinud seadistuse Tageszeit   Anzeige   Aus. Seepärast on väljalülitatud ahju ekraan tume. <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>
	Ahjul ei ole toidet. <ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollige, kas küpsetusahju toitepistik on pistikupesas.</li> <li>Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole aktiveerunud. Võtke ühendust elektriku või Miele klienditeenindusega.</li> </ul>
<b>Te ei kuule signaaltooni.</b>	Signaaltoonid on välja lülitatud või liiga vaikseks seadistatud. <ul style="list-style-type: none"> <li>Lülitage signaaltoonid sisse või suurendage helitugevust seadistusega Lautstärke   Signaltöne.</li> </ul>
<b>Küpsetuskamber ei lähe kuumaks.</b>	Demorežiim on aktiveeritud. Ekraanil saab valida menüüpunkte ja andurnuppe, ent küpsetuskambri küte ei tööta. <ul style="list-style-type: none"> <li>Inaktiveerige messirežiim seadistusega Händler   Messerschaltung   Aus.</li> </ul>
<b>Ahju sisselülitamisel kuvatakse ekraanil Inbetriebnahmesperre .</b>	Kasutuslukk  on sisse lülitatud. <ul style="list-style-type: none"> <li>Kinnitage nupuga OK.</li> </ul> <p>Kuvatakse Drücken Sie 6 Sek. „OK“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lülitage kasutuslukk toiduvalmistamise jaoks välja, puudutades andurnuppu OK 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
<b>Andurnupud ei reageeri.</b>	<p>Olete valinud seadistuse Display   QuickTouch   Aus. Seetõttu ei reageeri andurnupud väljalülitatud ahju korral.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kui lülitate ahju sisse, reageerivad andurnupud. Kui soovite, et andurnupud reageeriksid alati ka väljalülitatud ahju korral, valige seadistus Display   QuickTouch   Ein.</li> </ul> <p>Ahi ei ole ühendatud vooluvõrku.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollige, kas ahju pistik on pistikupesas.</li> <li>■ Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole aktiveerunud. Võtke ühendust elektriku või Miele klienditeenindusega.</li> </ul> <p>Juhtsüsteemis on tekkinud probleem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Puudutage sisse- / väljalülitusnuppu , kuni ekraan lülitub välja ja ahi käivitub uuesti.</li> </ul>
<b>Ekraanil kuvatakse</b> Netzausfall.	<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>
<b>Ekraanil kuvatakse</b> 12:00.	<p>Vooluvõrgu katkestus kestis kauem kui 150 tundi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sisestage kellaaeg ja kuupäev uuesti.</li> </ul>
<b>Ekraanil kuvatakse</b> Maximale Dauer erreicht.	<p>Ahju kasutati ebaloomulikult pikka aega. Turvaväljalülitus aktiveerus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kinnitage nupuga OK.</li> </ul> <p>Sellelega on ahi jälle töövalmis.</p>
<b>Ekraanil kuvatakse</b>  Fehler F32.	<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>
<b>Ekraanil kuvatakse</b>  Fehler F33.	<p>Pürolüüspuhastuse ukسلukustus ei avane.</p> <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 ja siin mitte toodud veakood.	<p>Tõrge, mida te ei saa ise kõrvaldada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.</li> </ul>

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
<p><b>Pärast katlakivi eemaldamise funktsiooni valimist kuvatakse ekraanil</b> Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung..</p>	<p>Aurustussüsteem on rikkis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.</li> </ul>
<p><b>Lisaniisutusega küpsetamise puhul ei imeta vett sisse.</b></p>	<p>Demorežiim on aktiveeritud. Ekraanil saab valida menüüpunkte ja andurnuppe, ent aurustussüsteemi pump ei tööta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inaktiveerige messirežiim Einstellungen   Händler   Messe-schaltung   Aus kaudu.</li> </ul> <p>Aurustussüsteemi pump on rikkis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.</li> </ul>
<p><b>Pärast küpsetamise lõppu koshtub töömüra.</b></p>	<p>Pärast küpsetamist jääb jahutusventilaator sisse (vt peatüki “Seadistused” jaotist “Jahutusventilaatori järeltöötamine”).</p>
<p><b>Ahi lülitus ise välja.</b></p>	<p>Ahi lülitub energia kokkuhoiuks automaatselt välja, kui pärast sisselülitamist või pärast küpsetamise lõppu teatud aja jooksul rohkem tegevust ei järgne.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lülitage ahi jälle sisse.</li> </ul>
<p><b>Kook / küpsetis pole pärast valmistustabelis toodud aja möödumist küps.</b></p>	<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>
<p><b>Kook/küpsetis pole ühtlaselt pruunistunud.</b></p>	<p>Olete valinud vale temperatuuri või tasandi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alati esineb teatud erinevust pruunistumisel. Kontrollige väga suure pruunistumise erinevuse puhul, kas olete valinud õige temperatuuri ja tasandi.</li> </ul> <p>Küpsetusvormi materjal või värv ei sobi töörežiimiga.</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>

## Mida teha, kui ...

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
<b>Pärast pürolüüspuhastust on küpsetuskambris veel mustust.</b>	Pürolüüspuhastusel mustus põletatakse ja sellest jääb tuhka. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eemaldage tuhk eelistatult kohe sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiudlapiga. Kui pärast seda leidub veel jämedakoelist mustust, käivitage pürolüüspuhastus uuesti, vajadusel pikema kestusega.</li> </ul>
<b>Tarvikute siselükkamisel ja väljatõmbamisel tekib müra.</b>	Kinnitusresti pürolüüsikindel pind põhjustab tarvikute siselükkamisel või väljatõmbamisel hõõrdumist. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pange paar tilka kõrget kuumust taluvat toiduõli majapidamispaperile ja määrige kinnitusreste. Korrake seda pärast iga pürolüüspuhastust.</li> </ul>
<b>Lühikese aja möödudes lülitub küpsetuskambri valgustus välja.</b>	Olete valinud seadistuse Beleuchtung   „Ein“ für 15 Sekunden. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kui soovite, et küpsetuskambri valgustus on kogu küpsetamise vältel sisse lülitatud, valige seadistus Beleuchtung   Ein.</li> </ul>
<b>Küpsetuskambri valgustus on väljas.</b>	Olete valinud seadistuse Beleuchtung   Aus. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lülitage küpsetuskambri valgustus 15 sekundiks sisse, vajutades andurnuppu ☰.</li> <li>■ Soovi korral valige seadistus Beleuchtung   Ein või „Ein“ für 15 Sekunden.</li> </ul>
<b>Küpsetuskambri valgustus ei lülitu sisse.</b>  	Halogeenlamp on rikkis. <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu. Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada. Laske küttekehadel, küpsetuskambril ja tarvikutel enne käsitsetamist esmalt jahtuda.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lahutage ahi vooluvõrgust. Tõmmake selleks toitepistik välja või lülitage elektrisüsteemi kaitse välja.</li> <li>■ Avage lambikate veerandpöördega vasakule ja tõmmake see koos tihendiga alla korpusest välja.</li> <li>■ Vahetage halogeenlamp (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9).</li> <li>■ Asetage lambikate koos tihendiga korpusesse ja kinnitage pöördega paremale.</li> <li>■ Ühendage ahi uuesti vooluvõrguga.</li> </ul>



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

## Kontakt tõrgete korral

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

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

Miele klienditeeninduse kontaktandmed leiate selle dokumendi lõpust.

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

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

## Garantii

Garantiiäeg on 2 aastat.

Lisateavet leiate kaasasolevast garantiitingimuste kirjeldusest.

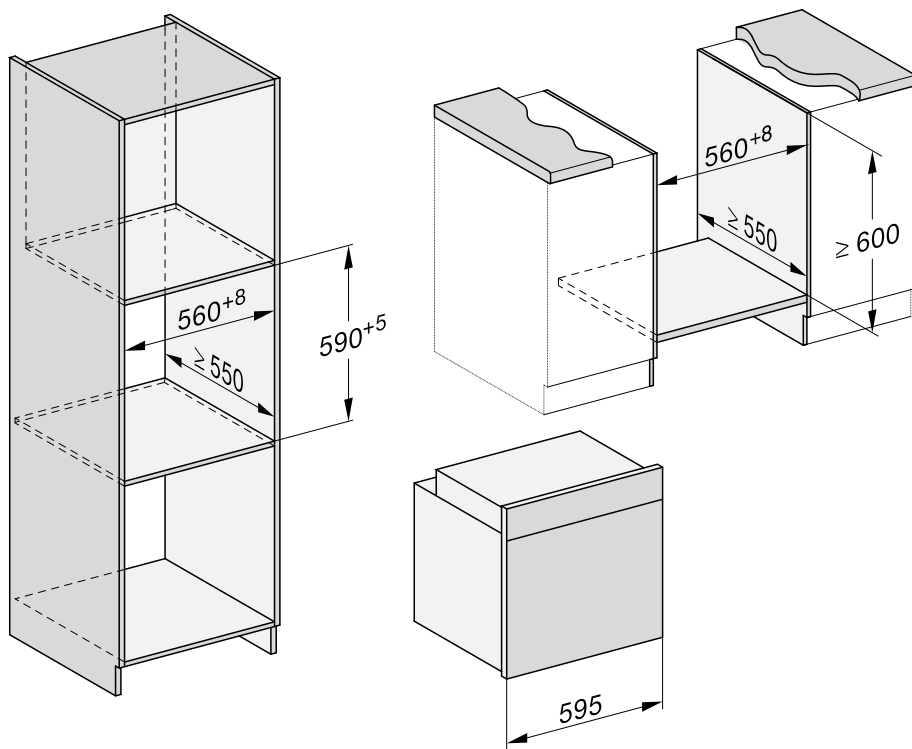
# Paigaldus

## Paigaldusmõõdud

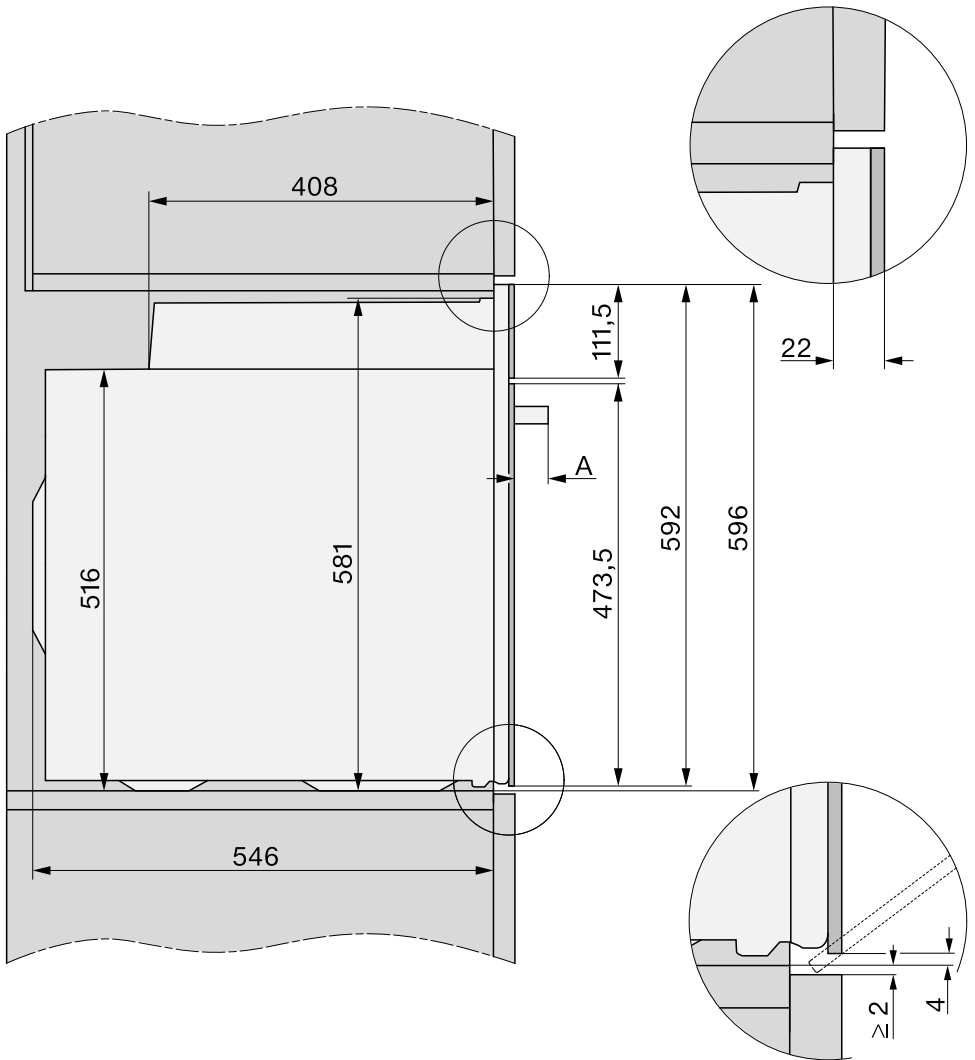
Mõõdud on toodud millimeetrites.

### Paigaldamine ülemisse või alumisse kappi

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



Külgvaade

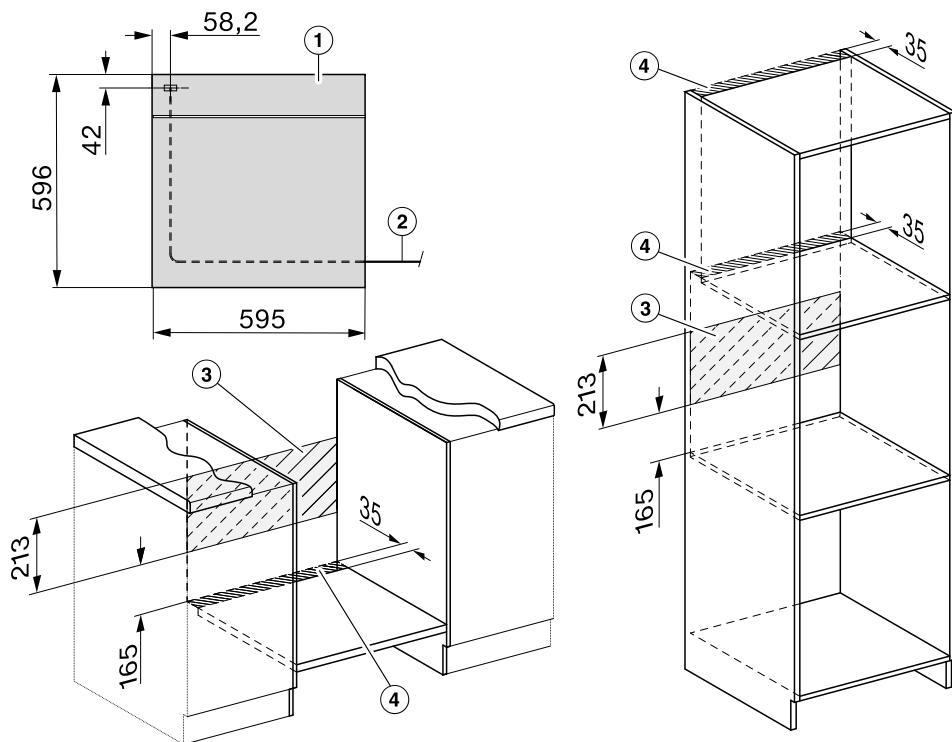


A H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

# Paigaldus

## Ühendused ja õhutus



- ① Vaade eest
- ② Toitejuhe, pikkus = 1500 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.

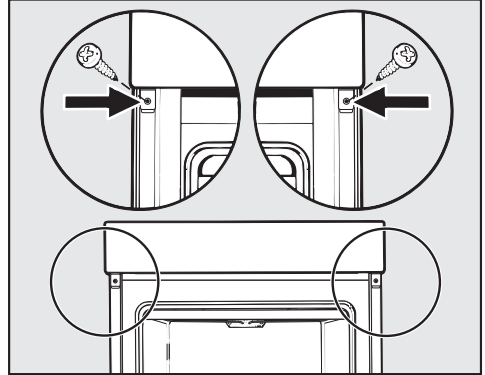
- Ühendage ahi elektrivõrku.

Uks võib kahjustada saada, kui kannate ahju käepidemest.

Kasutage kandmiseks korpuse külgedel asuvaid kandesooni.

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.

- 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 lahküliliti.

Lahkülilititeks 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 tööviisi 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.























### Küpsetusahi








Ahi on varustatud vahelduvvooluvõrgule 230 V ja sagedusele 50 Hz ette nähtud 3-soonelise ühendusjuhtme ja pistikuga.

Kaitse on 16 A. Seadet tohib ühendada vaid nõuetekohaselt paigaldatud kaitsemaandusega pistikupesaga.

Maksimaalsed ühendusandmed leiate tüübisildilt.

## Keeksitainas

Koogid / küpsised (tarvikud)		 [°C]		 5	 [min]
Muffinid (1 plaat)		150–160	–	2	25–35
Muffinid (2 plaati)		150–160	–	1 + 3	30–40 <sup>3</sup>
Väikesed koogid* (1 plaat)		150	–	2	25–35
		160 <sup>2</sup>	–	3	20–30
Väikesed koogid* (2 plaati)		150 <sup>2</sup>	–	1 + 3	25–35
Liivakook (rest, kandiline vorm, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	–	2	60–70
Marmor-, päklikook (rest, kandiline vorm, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	55–65
		150–160	✓	2	60–70
Marmor-, päklikook (rest, auguga keeksi- vorm / vormikoogi vorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	2	55–65
		150–160	✓	2	60–70
Puuviljakook (1 plaat)		155–165	–	2	40–50
		155–165	✓	1	55–65
Puuviljakook (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	–	2	50–60
Tordipõhi (rest, tordipõhjavorm, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	–	2	15–25


























 töörežiim,  temperatuur,  võimendi,  tasand,  valmistusaeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze, ✓ sees, – väljas










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

- 1 Kasutage matti tumedat küpsetusvormi ja asetage see resti keskele.
- 2 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.
- 3 Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.

# Valmistustabelid

## Muretainas

Koogid / küpsised (tarvikud)		 [°C]		 5	 [min]
Vormiküpsised (1 plaat)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
Vormiküpsised (2 plaati)		140–150	–	1 + 3	25–35 <sup>3</sup>
Pritsküpsised* (1 plaat)		140	–	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	–	3	20–30
Pritsküpsised* (2 plaati)		140	–	1 + 3	40–50 <sup>3</sup>
Tordipõhi (rest, tordipõhjavorm, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	–	2	20–30
Juustukook (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	2	80–90
		150–160	–	2	80–90
Ameerikapärane õunapirukas (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	–	2	80–100
		180	–	1	80–90
Kattega õunakook (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
Tarretisekattega puuviljakook (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
Glasuuriga puuviljakook (1 plaat)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
Õhuke plaadikook, magus (1 plaat)		210–220 <sup>2</sup>	✓	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi,  5 tasand,  valmistusaeg,  Heißluft plus,  Eco-Heißluft,  Ober-/Unterhitze,  Intensivbacken, ✓ sees, – väljas

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























1 Kasutage matti tumedat küpsetusvormi ja asetage see resti keskele.









2 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

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



## Pärmitainas










Koogid / küpsised (tarvikud)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]
Vormikook (rest, vormikoogi vorm, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	50–60
		160–170	–	2	50–60
Jõulu-rosinasai (1 plaat)		150–160	–	2	55–65
		160–170	✓	2	55–65
Purukook puuviljadega / puuviljadeta (1 plaat)		160–170	✓	2	40–50
		170–180	✓	3	45–55
Puuviljakook (1 plaat)		160–170	✓	2	45–55
		170–180	✓	3	45–55
Õunataskud / rosinasaiad (1 plaat)		160–170	✓	2	25–35
Õunataskud / rosinasaiad (2 plaati)		160–170	✓	1 + 3	30–40 <sup>4</sup>
Põrandasai (1 plaat)		190–200	✓	2	30–40 <sup>5</sup>
		190–200	–	2	30–40
Valge sai (rest, kandiline vorm, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	✓	2	30–40 <sup>6</sup>
		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40
Täisteraleib (rest, kandiline vorm, 30 cm) <sup>1</sup>		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	55–65 <sup>6</sup>
		200–210 <sup>2</sup>	✓	2	45–55
Pärmitaina kergitamine (rest)		30–35	–	– <sup>3</sup>	–








 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, <sup>5</sup> tasand,  valmistusaeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Klimagaren, ✓ sees, – väljas

- Kasutage matti tumedat küpsetusvormi ja asetage see resti keskele.
- Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.
- Pange rest küpsetuskambri põhja ja asetage nõu selle peale. Sõltuvalt anuma suuruselt võib välja võtta ka kinnitusrestid.
- Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.
- Vabastage üks aurupahvak valmistusprotsessi alguses.
- Vabastage kaks aurupahvakut valmistusprotsessi alguses.

# Valmistustabelid











## Kohupiima-õlitainas








Koogid / küpsised (tarvikud)		 [°C]		 5 1	 [min]
Puuviljakook (1 plaat)		160–170	✓	2	40–50
		170–180	✓	3	50–60
Õunataskud / rosinasaiad (1 plaat)		160–170	–	3	25–35
Õunataskud / rosinasaiad (2 plaati)		150–160	✓	1 + 3	25–35 <sup>1</sup>

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi,  tasand,  valmistusaeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze, ✓ sees, – väljas

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

## Biskviittainas

Koogid / küpsised (tarvikud)		 [°C]		 5 1	 [min]
Biskviitpõhi (2 muna) (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	–	2	15–25
Biskviitpõhi (4–6 muna) (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	–	2	30–40
Biskviitpõhi* (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	–	2	25–35
		150–170 <sup>2</sup>	–	2	25–45
Biskviidiplaat (1 plaat)		180–190 <sup>2</sup>	–	2	10–20













 töörežiim,  temperatuur,  võimendi,  tasand,  valmistusaeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze, ✓ sees, – väljas








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

1 Kasutage matti tumedat küpsetusvormi ja asetage see resti keskele.

2 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

## Keedutainas, lehttainas, munavalgeküpsetised

Koogid / küpsised (tarvikud)		 [°C]		 5 1	 [min]
Tuuletaskud (1 plaat)		160–170	–	2	30–40 <sup>1</sup>
Lehttainataskud (1 plaat)		180–190	–	2	20–30
Lehttainataskud (2 plaati)		180–190	–	1 + 3	20–30 <sup>2</sup>
Makroonid (1 plaat)		120–130	–	2	25–50
Makroonid (2 plaati)		120–130	–	1 + 3	25–50 <sup>2</sup>
Beseed (1 plaat, 6 tükki à Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150
Beseed (2 plaati, mõlemal 6 tükki à Ø 6 cm)		80–100	–	1 + 3	150–180




















 töörežiim,  temperatuur,  võimendi,  5 tasand,  valmistusaeg,  Klimagaren,  Heißluft plus, ✓ sees, – väljas












<sup>1</sup> Pärast 8 minuti möödumist valmistusprotsessi algusest vabastage üks aurupahvak.

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

# Valmistustabelid

## Soolased toidud



















Valmistatav toit (tarvikud)		 [°C]		 5	 [min]
Õhuke plaadikook, soolane (1 plaat)		220–230 <sup>1</sup>	✓	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Sibulakook (1 plaat)		180–190 <sup>1</sup>	✓	2	25–35
		170–180	–	2	30–40
Pitsa, pärmitainas (1 plaat)		170–180	✓	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	–	2	20–30
Pitsa, õli-kohupiimatainas (1 plaat)		170–180	✓	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	25–35
Külmutatud pitsa, eelküpsetatud (rest)		200–210	–	2	20–25
Röstsai* (rest)		300	–	3	5–8
Üleküpsetatud / gratineeritud (nt röstsai) (rest universaalsel küpsetusplaadil)		275 <sup>2</sup>	–	3	3–6
Grillitud köögiviljad (rest universaalsel küpsetusplaadil)		275 <sup>2</sup>	–	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	–	3	5–10 <sup>3</sup>
<i>Ratatouille</i> (1 universaalne küpsetusplaat)		180–190	–	2	40–60











 töörežiim,  temperatuur,  võimendi,  5 tasand,  valmistusaeg,  Ober-/Unterhitze,  Intensivbacken,  Heißluft plus,  Eco-Heißluft,  Grill groß,  Umluftgrill, ✓ sees, – väljas

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

- 1 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.
- 2 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.
- 3 Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole valmistusaja pealt ümber.

## Veiseliha

Valmistatav toit (tarvikud)		 [°C]		 5 1	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Mooritud praad veiseliha, u 1 kg (kaanega ahjuvorm)		150–160 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
		170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
		180–190	–	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Veisefilee, u 1 kg (universaalne küpsetusplaat)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Veisefilee, verine, u 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Veisefilee, poolküps, u 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Veisefilee, läbiküps, u 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Rostbiif, u 1 kg (universaalne küpsetusplaat)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Rostbiif, verine, u 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Rostbiif, poolküps, u 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Rostbiif, läbiküps, u 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Burger, lihapallid* (rest tasandil 4 ja universaalne küpsetusplaat tasandil 1)		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>	–
















 töörežiim,  temperatuur,  võimendi,  5 tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  Bratautomatik,  Ober-/Unterhitze,  Eco-Heißluft,  Grill groß, ✓ sees, – väljas

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

- Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.
- Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.
- Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrist.
- Eelkuumutage küpsetuskambrist 15 minutit temperatuuril 120 °C. Küpsetatava toiduaine ahju-panekul langetage temperatuuri.
- Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrist 5 minutit.
- Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC (kui need on olemas).
- Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas valmistusajast 90 minuti möödumisel ja lisage u 0,5 l vedelikku.
- Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas, kui valmistusajast on kulunud 100 minutit, ja lisage u 0,5 l vedelikku.
- Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.
- Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

# Valmistustabelid






















## Vasikaliha












Valmistatav toit (tarvikud)		 [°C]			 [min]	 [°C] <sup>7</sup>
Mooritud praad vasikalihast, u 1,5 kg (kaanega ahjuvorm)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
Vasikafilee, u 1 kg (universaalne küpsetusplaat)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	30–60	45–75
Vasikafilee, roosa, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	50–60	45–48
Vasikafilee, poolküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	54–57
Vasikafilee, läbiküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	90–100	63–66
Vasika seljatükk, roosa, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	45–48
Vasika seljatükk, poolküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	100–130	54–57
Vasika seljatükk, läbiküps, u 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	130–140	63–66

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, <sup>5</sup> tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  Bratautomatik,  Ober-/Unterhitze, ✓ sees, – väljas

- 1 Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.
- 2 Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.
- 3 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.
- 4 Eelkuumutage küpsetuskambrit 15 minutit temperatuuril 120 °C. Küpsetatava toiduaine ahju-panekul langetage temperatuuri.
- 5 Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC (kui need on olemas).
- 6 Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas valmistusajast 90 minuti möödumisel ja lisage u 0,5 l vedelikku.
- 7 Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

## Sealiha













Valmistatav toit (tarvikud)						
		[°C]			[min]	[°C]
Seapraad / praad abalihast, u 1 kg (kaanega ahjuvorm)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Seapraad kamaraga, u 2 kg (ahjuvorm)		180–190	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7,8</sup>	80–90
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>8</sup>	80–90
Seafilee, u 350 g <sup>1</sup>		90–100 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Sinkpraad, u 1,5 kg (kaanega ahjuvorm)		160–170	–	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>9</sup>	80–90
Suitsuliha, u 1 kg (universaalne küpsetusplaat)		150–160	✓	2 <sup>5</sup>	50–60 <sup>7</sup>	63–68
Suitsuliha, u 1 kg <sup>1</sup>		95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Pikkpoiss, u 1 kg (universaalne küpsetusplaat)		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>8</sup>	80–85
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>8</sup>	80–85
Hommikupeekon / peekon <sup>1</sup>		300 <sup>4</sup>	–	4	3–5	–
Praevorst <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>10</sup>	–

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi,  tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  Bratautomatik,  Ober-/Unterhitze,  Klimagaren,  Eco-Heißluft,  Grill groß, ✓ sees, – väljas

- 1 Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.
- 2 Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.
- 3 Eelkuumutage küpsetuskambrit 15 minutit temperatuuril 120 °C. Küpsetatava toiduaine ahju-panekul langetage temperatuuri.
- 4 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.
- 5 Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC (kui need on olemas).
- 6 Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas, kui valmistusaega on kulunud 60 minutit, ja lisage u 0,5 l vedelikku.
- 7 Pärast kuumutusfaasi vabastage valmistusaja peale jagatuna kolm aurupahvakut käsitsi.
- 8 Poole valmistusaja möödumisel lisage u 0,5 l vedelikku.
- 9 Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas, kui valmistusajast on kulunud 100 minutit, ja lisage u 0,5 l vedelikku.
- 10 Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.
- 11 Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

# Valmistustabelid

## Lambaliha, ulukiliha

Valmistatav toit (tarvikud)		 [°C]			 [min]	 <sup>6</sup> [°C]
Lambakints kondiga, u 1,5 kg (kaanega ahjuvorm)		170–180	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	64–82
Lamba seljatükk ilma kondita (universaalne küpsetusplaat)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	✓	2 <sup>4</sup>	10–20	53–80
Lamba seljatükk ilma kondita (rest ja universaalne küpsetusplaat)	 <sup>1</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>4</sup>	40–60	54–66
Hirve seljatükk ilma kondita (universaalne küpsetusplaat)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	70–90	60–81
Metskitse seljatükk ilma kondita (universaalne küpsetusplaat)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	25–35	60–81
Metsseakints ilma kondita, u 1 kg (kaanega ahjuvorm)	 <sup>1</sup>	170–180	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	80–90

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, <sup>5</sup> tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  Ober-/Unterhitze, ✓ sees, – väljas

1 Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.

2 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

3 Eelkuumutage küpsetuskambrit 15 minutit temperatuuril 120 °C. Küpsetatava toiduaine ahju-panekul langetage temperatuuri.
















4 Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC (kui need on olemas).












5 Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas valmistusajast 50 minuti möödumisel ja lisage u 0,5 l vedelikku.

6 Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.



## Linnuliha, kala


















Valmistatav toit (tarvikud)		 [°C]		 5/1	 [min]	 7 [°C]
Linnuliha, 0,8–1,5 kg (universaalne küpsetusplaat)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	55–65	85–90
Kana, u 1,2 kg (rest universaalsel küpsetusplaadil)		180–190 <sup>1</sup>	–	2 <sup>2</sup>	55–65 <sup>3</sup>	85–90
Linnuliha, u 2 kg (ahjuvorm)		180–190	✓	2 <sup>2</sup>	100–120 <sup>4</sup>	85–90
		190–200	✓	2 <sup>2</sup>	110–130 <sup>4</sup>	85–90
Linnuliha, u 4 kg (ahjuvorm)		160–170	✓	2 <sup>2</sup>	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	2 <sup>2</sup>	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Kala, 200–300 g (nt forellid) (universaalne küpsetusplaat)		160–170	–	2 <sup>2</sup>	25–35 <sup>6</sup>	75–80
Kala, 1–1,5 kg (nt vikerforellid) (universaalne küpsetusplaat)		160–170	–	2 <sup>2</sup>	35–45 <sup>6</sup>	75–80
Kalafilee fooliumis, 200–300 g (universaalne küpsetusplaat)		200–210	–	2 <sup>2</sup>	25–30	75–80









 töörežiim,  temperatuur,  võimendi,  tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  Bratautomaat,  Umluftgrill,  Ober-/Unterhitze,  Klimagaren,  Eco-Heißluft, ✓ sees, – väljas

- 1 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.
- 2 Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC (kui need on olemas).
- 3 Pöörake grillitav toiduaine võimaluse korral poole grillimise ajal 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.
- 7 Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

# Andmed katseinstituutide jaoks

## Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi

Kontrolltoidud (tarvikud)		 [°C]		 <sup>56</sup>	 [min]
Väikesed koogid (1 küpsetusplaat <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35
		160 <sup>4</sup>	–	3	20–30
Väikesed koogid (2 küpsetusplaati <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	–	1 + 3	25–35
Pritsküpsised (1 küpsetusplaat <sup>1</sup> )		140	–	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	–	3	20–30
Pritsküpsised (2 küpsetusplaati <sup>1</sup> )		140	–	1 + 3	40–50 <sup>7</sup>
Ameerikapärane õunapirukas (rest <sup>1</sup> , lahtikäiv koogivorm <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	2	80–100
		180	–	1	80–90
Biskviitpõhi (rest <sup>1</sup> , lahtikäiv koogivorm <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35
		150–170 <sup>4</sup>	–	2	25–45
Röstsai (rest <sup>1</sup> )		300	–	3	5–8
Burger (rest <sup>1</sup> tasandil 4 ja universaalne küpsetusplaat <sup>1</sup> tasandil 1)		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>8</sup>

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, <sup>5</sup> tasand,  valmistusaeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Grill groß, ✓ 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 küpsetuskambrist.
- <sup>5</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrist 5 minutit.
- <sup>6</sup> Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC (kui need on olemas).
- <sup>7</sup> Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.
- <sup>8</sup> Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.

## 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).
- Mõõtmise ajal on küpsetuskambris üksnes mõõtmiseks vajalikud tarvikud. Ärge kasutage muid võimalikke tarvikuid, nagu FlexiClip-teleskoopiine või kata-lüütilise kattega osi, nagu 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 tavalises praktilises kasutuses.

## Kodumajapidamises kasutatavate küpsetusahjude tootekirjeldus

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

<b>MIELE</b>	
<b>Mudelitähis</b>	H 7164 BP, H 7165 BP, H 7264 BP
Energiatõhususindeks/sisekamber (EEI <sub>cavity</sub> )	81,7
Energiatõhususe klass/sisekamber	
A+++ (kõige tõhusam) kuni D (kõige ebatõhusam)	A+
Iga sisekambrü tsükli kestel tarbitav energia tavaseisundis	1,10 kWh
Iga sisekambrü tsükli kestel tarbitav energia töötava tiivikuga seisundis	0,71 kWh
Sisekambrite arv	1
Sisekambrü soojusallikate arv	electric
Sisekambrü maht	76 l
Seadme mass	47,0 kg

# Vastavusdeklaratsioon

---

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

ELi vastavusdeklaratsiooni täielik tekst on saadaval ühel järgmistest internetiaadressidest:

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

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

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

## 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.
- Remonttööd 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
1 Dampfstoß	1 aurupahvak
12 Std	12 tundi
2 Dampfstöße	2 aurupahvakut
24 Std	24 tundi
3 Dampfstöße	3 aurupahvakut
aktivieren	Aktiveerimine
ändern	Muutmine
Anzeige	Näidik
Auftauen	Sulatamine
aus	Väljas
Automatikprogramme	Automaatprogramm
Automatischer Dampfstoß	Automaatne aurupahvak
Begrüßungsmelodie	Tervitusmeloodia
Beleuchtung	Valgustus
Betriebsart wählen	Töörežiimi valimine
Betriebsart wechseln?	Kas vahetada töörežiimi?
Betriebsarten	Töörežiimid
Booster	Võimendi
Bratautomatik	Praadimisautomaatika
deaktivieren	Inaktiveerimine
deutsch	Saksa keel
Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung.	See funktsioon ei ole hetkel saadaval.
Display	Ekraan
Display-Helligkeit	Ekraani heledus
Drücken Sie 6 Sek. „OK“	Vajutage 6 sek nuppu OK

# Legend

DE	ET
Eco-Heißluft	Eco kuum lisaõhk
ein	Sees
Einheiten	Ühikud
einrichten	Häälestamine
einstellen 00:00 Min	Seadistamine 00:00 min
Einstellungen	Seadistused
english	Inglise keel
Entkalken	Katlakivieemaldus
Fehler	Viga
Fernsteuerung	Kaugjuhtimine
Fertig	Valmis
Fertig um	Valmis kell
Garzeit	Valmistusaeg
Geräteeinstellungen	Seadme seadistused
Grill groß	Suur grill
Händler	Edasimüüja
Heißluft plus	Kuum lisaõhk
Helligkeit	Heledus
Inbetriebnahmesperre	Kasutuslukk
Intensivbacken	Intensiivküpsetus
Klimagaren	Kliimaküpsetus
Kuchen	Kook
Kühlgebläsenachlauf	Jahutusventilaatori järeltöö
Kurzzeit	Lühiaeg
Land	Riik
Lautstärke	Helitugevus
löschen	Kustutamine



# Legend

DE	ET
Maximale Dauer erreicht	Maksimaalne kestus saavutatud
Melodien	Meloodiad
Messeschaltung	Demorežiim
Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht	Demorežiim aktiivne. Seade ei kuumuta
Miele@home einrichten	Miele@home'i seadistamine
Nachtabstaltung	Õine väljalülitus
Netzausfall	Voolukatkestus
neu einrichten	Uuesti häälestama
Ober-/Unterhitze	Üla-/altkuumus
OK	OK
Pyrolyse	Pürolüüs
Pyrolyseempfehlung	Pürolüüsi soovitus
Remote Update	Kauguuendamine
Restwasser verdampfen	Jääkvee aurustamine
Sicherheit	Turvalisus
Signaltöne	Signaaltoonid
sofort starten	Käivita kohe
Softwareversion	Tarkvaraversioon
Solo-Ton	Üksik toon
Sprache	Keel
Start um	Käivitus kell
Tageszeit	Kellaaeg
Tastensperre	Nupulukk
Tastenton	Nuputoon
Temperatur	Temperatuur
temperaturgesteuert	Temperatuurjuhitav
überspringen	Vahelejätmise

# Legend

DE	ET
Umluftgrill	Pöördõhuga grill
Unterhitze	Altkuumutus
Verbindungsstatus	Ühenduse olek
Vorgang abrechen	Protsessi katkestamine
Vorgang beendet	Protsess lõpetatud
Vorschlagstemperaturen	Soovitavad temperatuurid
weitere	Täiendavad
Werkeinstellungen	Tehaseseadistused
Zeitformat	Ajavorming
zeitgesteuert	Aegjuhitav
zurücksetzen	Lähtestamine



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

H 7164 BP, H 7165 BP, H 7264 BP

et-EE

M.-Nr. 11 235 030 / 08