

Kasutusjuhend Mikrolaineahi



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

Sisukord

Ohutusjuhised ja hoiatused	4
Enne esmakordset kasutamist	11
Paigaldus	12
Paigaldusmõõdud.....	12
Elektriühendus	23
Teie panus keskkonna heaks	24
Seadme kirjeldus	25
Kaasasolevad tarvikud	26
Juhtimisala	27
Talitluse kirjeldus	28
Töö kirjeldus	29
Töörežiimid	29
Mikrolaineahju kasutamine üksi.....	29
Grillimine.....	29
Mikrolaine ja grillimise kombirežiim	29
Automaatprogrammid	29
Juhised nõude kasutamise kohta mikrolainetega	30
Materjal ja kuju.....	30
Nõude katsetamine	32
Kate	33
Esmakordne kasutuselevõtt	34
Kellaaja seadistamine	34
Kellaaja muutmine	34
Kasutamine	35
Ukse avamine.....	35
Nõude asetamine küpsetuskambrisse	35
Pöördalus.....	35
Ukse sulgemine	35
Protsessi alustamine.....	35
Teade “door”	36
Kasutuskorra katkestamine/jätkamine	36
Sisestatud andmete muutmine	36
Kasutuskorra kustutamine	36
Pärast lõppenud kasutuskorda	37
Automaatne soojashoidmine	37
Kiirmikrolaine.....	37
Aja võimsuse muutmine	37
Kasutuslukk	38
Taimeri kasutamine	38
Lühiaja muutmine	39
Lühiaja kustutamine	39
Taimeriaja koos valmistusprotsessiga kasutamine	39

Kasutamine – grillimine	40
Grillimine ilma mikrolaineta	40
Grillimisaja muutmine	40
Grilli kombineerimine mikrolainega	41
Võimsusastme muutmine.....	41
Aja muutmine	41
Gurmeeplaat	42
Kasutussoovitused	42
Praadimine/pruunistamine.....	42
Kasutuskäited	43
Retseptid	43
Kasutamine – automaatprogrammid	46
Automaatne sulatamine	46
Automaatne küpsetamine	46
Külmutatud toidu valmistamine.....	46
Värskete toiduainete valmistamine	47
Automaatprogrammide kasutamine	47
Retseptid – automaatprogrammid	48
Seadme seadistuste muutmine	54
Kuumutamine.....	56
Toiduvalmistamine	58
Sulatamine.....	59
Hoidistamine.....	60
Kasutuskäited	61
Andmed katseinstituutide jaoks	62
Puhastamine ja hooldus	63
Kaasasolevad tarvikud	65
Mida teha, kui	66
Klienditeenindus	68
Kontakt tõrgete korral	68
Garantii	68
Garantii.....	69

Ohutusjuhised ja hoiatused

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

Lugege kasutusjuhend enne seadme kasutuselevõttu hoolikalt läbi. See sisaldab olulisi juhiseid paigaldamiseks, ohutuks kasutamiseks ja hoolduseks. Sellega kaitsete ennast ja vältite seadme kahjustamist.

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

Miele ei vastuta juhiste eiramise tõttu tekkinud kahju eest.

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

Otstarbekohane kasutamine

- ▶ Mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises. See mikrolaineahi ei ole ette nähtud kasutamiseks väliskeskkonnas.
- ▶ Mikrolaineahju tohib kasutada vaid kõrgusel alla 2000 m.
- ▶ Kasutage mikrolaineahju eranditult vaid kodus majapidamises toiduainete sulatamiseks, kuumutamiseks, küpsetamiseks, grillimiseks ja hoidistamiseks. Mis tahes muu kasutusotstarve on lubamatu.
- ▶ Kui kuivatate mikrolainerežiimil süttivaid materjale, aurustub nendes sisalduv niiskus. Nii võivad need kuivaks muutuda ja iseenesest süttida. Ärge kunagi kasutage mikrolaineahju süttivate materjalide hoidmiseks ega kuivatamiseks!
- ▶ Isikuid, kes oma kehalise, meelelise või vaimse seisundi või oma kogenumatuse või teadmatuset tõttu ei ole võimelised mikrolaineahju ohutult kasutama, tuleb kasutamise ajal jälgida. Sellised isikud tohivad kasutada seadet järelevalveta vaid juhul, kui neile on seadme kasutamine nii selgeks õpetatud, et nad saavad sellega ohutult hakkama. Nad peavad oskama märgata ja mõista valest kasutamisest tulenevaid ohte.
- ▶ Küpsetuskambris on erinõuete tõttu (nt seoses temperatuuri, niiskuse, keemilise vastupidavuse, kulumiskindluse ja vibratsiooniga) spetsiaalne valgusti. Seda spetsiaalset valgustit tohib kasutada vaid ettenähtud otstarbel. See ei sobi ruumi valgustamiseks. Vahetustöid tohib teha vaid Miele volitatud spetsialist või Miele klienditeenindus.
- ▶ Sellel mikrolaineahjul on 1 valgusallikas energiatõhususe klassiga E.

Lapsed ja majapidamine

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

Tehniline ohutus

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

Ohutusjuhised ja hoiatused

► Katkisest sisselülitatud mikrolaineahjust võivad väljuda mikrolained, mis ohustavad kasutajat. Ärge kasutage seadet, kui

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

► Kokkupuude pingele all olevate ühendustega ning elektrilise ja mehaanilise konstruktsiooni muutmine on teile ohtlik ja võib põhjustada tõrkeid mikrolaineahju töös. Ärge kunagi avage seadme korpus.

► Mikrolaineahju tüübisildil toodud ühendusandmed (pinge ja sagedus) peavad kindlasti vastama elektrivõrgu andmetele, et seade kahjustada ei saaks. Võrrelge neid andmeid enne ühendamist. Kahtluse korral küsige nõu elektrikult.

► Harupesad või pikendusjuhe ei paku vajalikku ohutust (tulekahjuoht). Ärge kasutage neid mikrolaineahju ühendamiseks vooluvõrku.

► Mikrolaineahju elektriohutus on tagatud ainult siis, kui seade on ühendatud nõuetekohaselt paigaldatud maandussüsteemi. On väga oluline seda põhilist turvanõuet täita, et vältida kahjustusi (nt elektrilööki), mille on põhjustanud vigane või puuduv maandus. Kahtluse korral laske elektrikul maja elektrisüsteem üle kontrollida.

► Asjatundmatu remondi tagajärjel võib seade kasutajale ohtlikuks muutuda. Remonttööd tohib teha vaid Miele volitatud spetsialist või Miele klienditeenindus.

► Kui mikrolaineahju ei paranda Miele volitatud klienditeenindus, kaotab garantii kehtivuse.

► Remondi või puhastuse ja hoolduse ajaks tuleb mikrolaineahi elektrivõrgust lahutada. Seade on elektrivõrgust lahutatud vaid siis, kui on täidetud üks järgmistest tingimustest:

- seadme toitepistik on pistikupesast välja tõmmatud.

Seadet elektrivõrgust lahutades ärge tõmmake juhtmetest, vaid pistikust,

- maja elektrisüsteemi kaitse on välja lülitatud,
- maja elektrisüsteemi keeratavad kaitsmed on täiesti välja keeratud.

► Miele tagab seadme vastavuse ohutusnõuetele vaid juhul, kui kasutatakse originaalvaruosi. Asendage vigased komponendid vaid Miele originaalvaruosadega.

► Mööbliukse taha paigaldatud mikrolaineahje tohib kasutada ainult avatud mööbliuksega. Ärge sulgege mööbliust, kui seade töötab. Sulatud mööbliukse taha koguneb soojus ja niiskus. See võib kahjustada seadet ja ümbritsevat kappi. Sulgege mööbliuks alles siis, kui seade on täiesti maha jahtunud.

► Mikrolaineahju ei tohi kasutada mittestatsionaarsetes paigalduskohtades (nt laevas).

Otstarbekohane kasutamine

⚠ Grillist põhjustatud põletusoht.

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

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

Ohutusjuhised ja hoiatused

► Lülitage mikrolaineahi sisse alles siis, kui toiduaine või pruunistusnõu asetseb juba küpsetuskambris, ja kasutage seda vaid sisseasetatud pöördalusel.

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

Enne eemaldage lutipudelilt kork **ja** lutt.

► Toidu soojendamisel tekib soojus otse toidus ja seetõttu on nõu külmem. Nõu soojeneb vaid toidult soojuse ülekandumise tõttu. Toidu väljavõtmisel kontrollige, kas see on soovitud temperatuuriga. Ärge otsustage nõu temperatuuri järgi! **Eriti tähelepanelikult jälgige temperatuuri beebitoidu soojendamisel!** Pärast soojendamist segage beebitoitu korralikult või raputage seda ja seejärel maitske, kas see on sobiva temperatuuriga, et see beebit ei kõrvetaks.

► Vedelike keetmisel, eriti mikrolaineahjus järelkuumutamisel võib juhtuda, et keemistemperatuur on saavutatud, kuid tüüpilisi keemismulle ei teki. Vedelik ei lähe ühtlaselt keema. See niinimetatud keemispunkti nihkumine võib nõu väljavõtmisel või raputamisel vallandada äkilise mullide tekke ja põhjustada järsu plahvatusliku ülekeemise. Põletusoht!

Õhumullide teke võib olla nii tugev, et seadme uks võib iseenesest avaneda. Vigastus- ja kahjustusoht! Segage vedelikku enne kuumutamist/keetmist. Pärast kuumutamist oodake vähemalt 20 sekundit, enne kui võtate nõu küpsetuskambrist välja. Lisaks võite kuumutamise ajaks asetada anumasse klaaspulga või sarnase eseme, kui see on olemas.

► Kui toit hakkab küpsetuskambris suitsema, jätke seadme uks kinni, et lämmatada võimalikke leeki.

Katkestage kasutamine - lülitage mikrolaineahi välja ja eemaldage toitepestik pesast.

Avage uks alles siis, kui suits on kadunud.

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

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

► Kui kasutate toiduvalmistamisel alkohoolseid jooke, arvestage, et alkohol aurustub kõrgel temperatuuril. Aur võib kuumadel pindadel süttida. Ärge kunagi kuumutage lahjendamata alkoholi. Tuleoht!

► Toidud, mida hoitakse küpsetuskambris soojas või hoiustatakse seal, võivad ära kuivada ja eralduv niiskus võib põhjustada mikrolaineahju korrosiooni. Samuti võivad kahjustuda juhtpaneel, tööplaadid või ümbritsev kapp. Seepärast katke toidud kinni.

► Kui küpsetuskambri roostevabast terasest seinale satub keedu-soola sisaldavat toitu või vedelikku, eemaldage see kohe hoolikalt, et vältida korrosiooni teket.

► Küpsetuskamber on pärast kasutamist kuum. On põletusoht! Puhastage küpsetuskambrit ja tarvikuid kohe, kui need on jahtunud. Liiga pikk ootamine raskendab puhastamist ja äärmuslikul juhul muudab selle võimatuks. Tugev määrdumine võib teatud asjaoludel mikrolaineahju kahjustada ning põhjustada koguni ohtlikke olukordi. Tuleoht! Palun järgige peatükis „Puhastamine ja hooldus” toodud juhiseid.

► Tuleoht! Mikrolainerežiimil kasutamiseks sobimatud plastnõud võivad hävineda ja mikrolaineahju kahjustada. Ärge kasutage metallist anumaid, fooliumit, metallkattega söögiriistu ega nõusid, pliid sisaldavat kristallklaasi, kõrgema äärega kausse, temperatuuritundlikke plastnõusid, puitnõusid, metallklambreid, plast- või paberklambreid, mille sees on traat, plasttopse, mille alumiiniumkate ei ole täielikult eemaldatud (vt peatükki “Soovitused mikrolainerežiimil kasutatavate nõude kohta”).

Nende esemete kasutamisel võivad nõud kahjustuda või põhjustada tuleohtu.

► Ühekordselt kasutatavad plastnõud peavad olema peatükis “Juhised nõude kasutamise kohta mikrolainetega / Plast” toodud omadustega.

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

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

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

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

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

Ärge soojendage kõvaks keedetud mune mikrolaineahjus.

Ohutusjuhised ja hoiatused

► Kui kuumutate tugeva koorega toiduaineid, nagu tomat, vorstikesed, koorega kartulid, baklažaan, võivad need lõhkeda. Torgake neisse toiduainetesse eelnevalt augud või tehke neisse täkked, et tek-
kiv aur saaks eralduda.

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

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

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

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

Tarvikud

► Kasutage eranditult vaid Miele originaaltarvikuid. Kui paigaldate
seadmele muid tarvikuid, kaotate õiguse garantiile, tootmisgarantiile
ja/või tootevastutusele.

► Miele annab pärast teie mikrolaineseadme seeriatootmise lõppu
kuni 15-aastase, kuid mitte lühema kui 10-aastase tarnegarantii talit-
lust säilitavatele varuosadele.

► Kaasasolev rest ja gurmeeplaat on spetsiaalselt kohandatud mikro-
lainete lainepikkusele ning seega saab neid kasutada nii mikro-
lainetega kui mikrolaineteta režiimil grillimiseks.

Aga koos ei tohiks neid kasutada, sest see kahjustab gurmeeplaati.
Asetage gurmeeplaat alati otse pöördalusele.

► Gurmeeplaat läheb väga kuumaks. Seetõttu võtke plaadist kinni
vaid pajakinnastega. Asetage plaat kuumakindlale alusele.
Rest läheb grillimisel (mikrolainetega ja mikrolaineteta) kuumaks.
Põletusoht!

► Ärge kasutage gurmeeplaati koos kauplustes müüdava mikrolai-
neahjukindla kattega, sest kate muutuks liiga kuumaks.

Enne esmakordset kasutamist

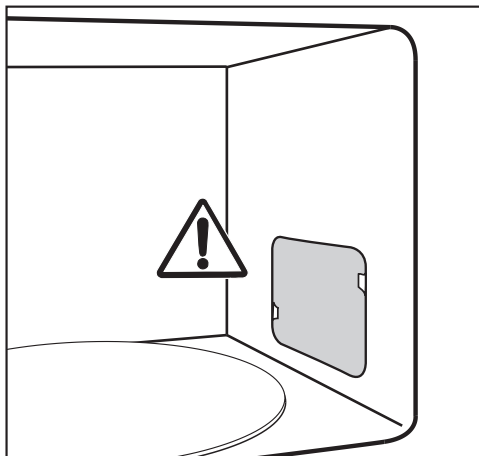
Laske lahti pakitud seadmel enne selle kasutuselevõttu pärast transportimist ligikaudu 2 tundi toatemperatuuril seista.

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

 Pakkematerjalist põhjustatud lämbumisoht.

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

- Seadme lahtipakkimisel eemaldage kogu pakkematerjal.



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

- Kontrollige, ega seadmel pole kahjustusi.

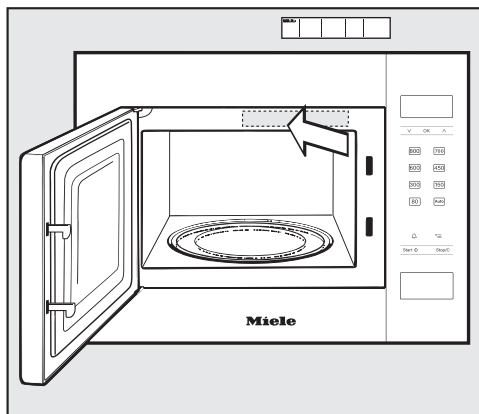
 Katkisest seadmest põhjustatud oht tervisele.

Katkisest sisselülitatud mikrolaineahjust võivad väljuda mikrolained, mis ohustavad kasutajat.

Ärge kasutage mikrolaineahju, kui

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

- Puhastage küpsetuskambrit ja tarvikuid niiske svammlapi ja sooja veega.



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

Paigaldus

Mikrolaineahju paigaldamisel tuleb jälgida, et oleks tagatud õhu vaba sisse- ja väljavool seadme esiküljelt. Seetõttu ei tohi õhutusavasid esemega kinni katta. Jälgige, et kaugus ümbritsevate kappide esiküljest oleks küljel vähemalt 2,5 mm ja ülal vähemalt 4 mm.

Seade sobib 350 mm kõrguse niši puhul paigaldamiseks ülemisse kappi ja 360 mm kõrguse niši puhul paigaldamiseks kõrgesse kappi.

Turvalisuse kaalutlustel ei tohi paigaldada ülemisse kappi, mis asub otse pliidiplaadi kohal.

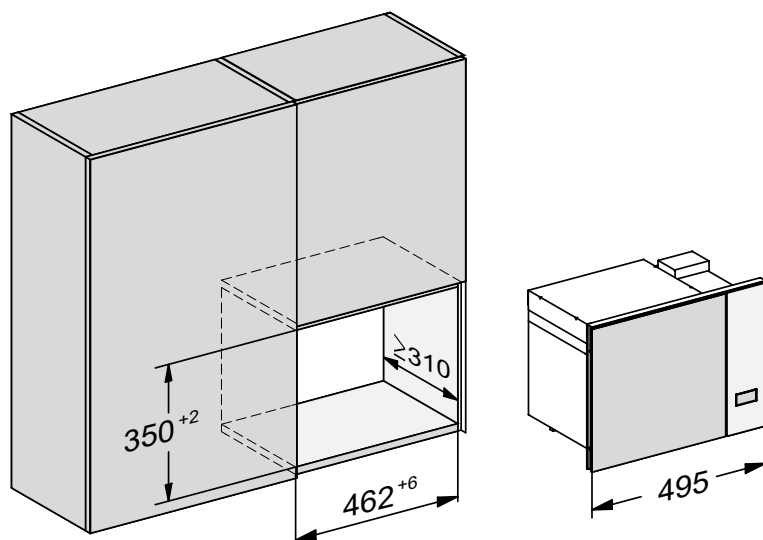
Minimaalsest paigalduskõrgusest 85 cm tuleb kinni pidada.

Transportimisel tõstke seadet korpuselt ja mitte raamist. Raam ei ole seadme massi jaoks piisavalt tugev.

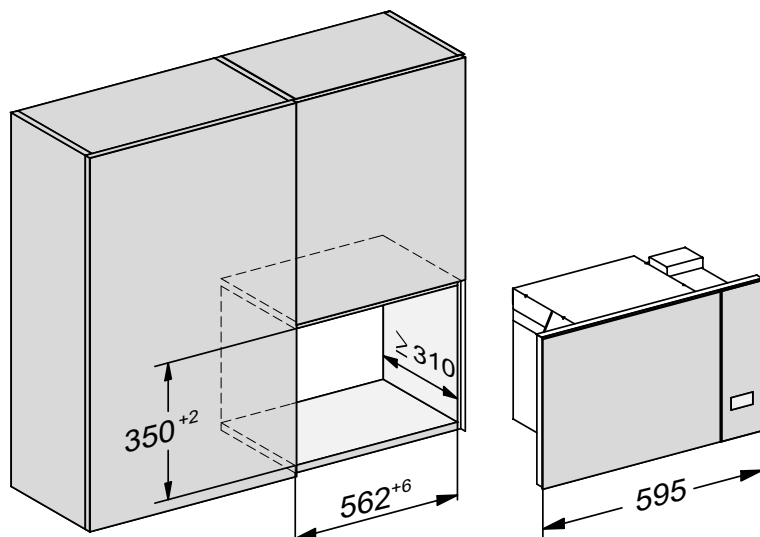
Paigaldusmõõdud

Mõõdud on antud millimeetrites.

Paigaldus ülemisse kappi M 2224 SC

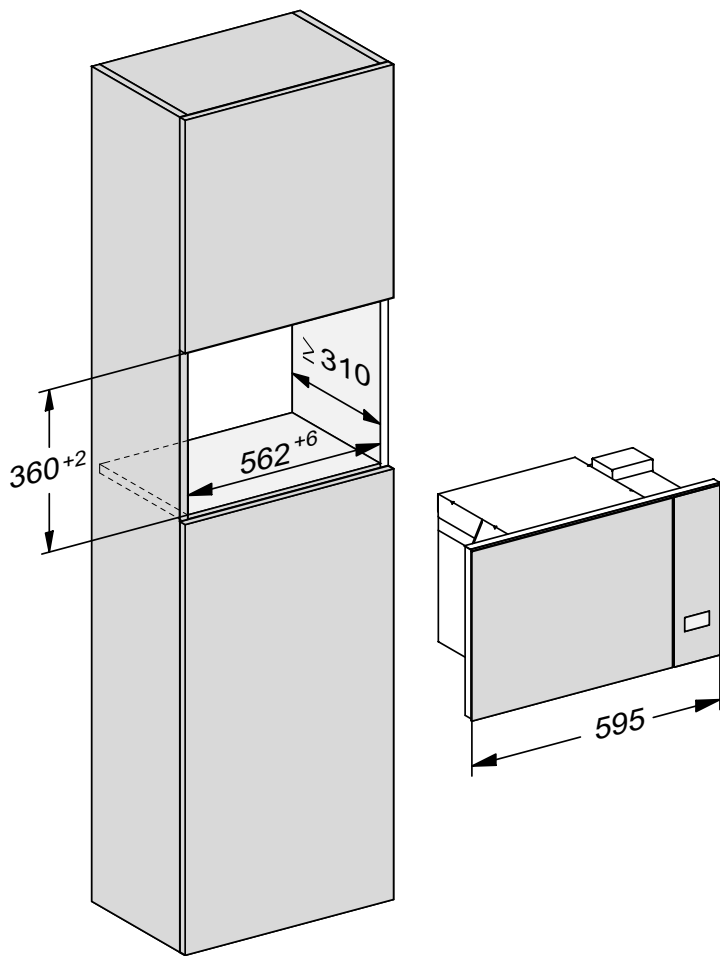


Paigaldus ülemisse kappi M 2234 SC

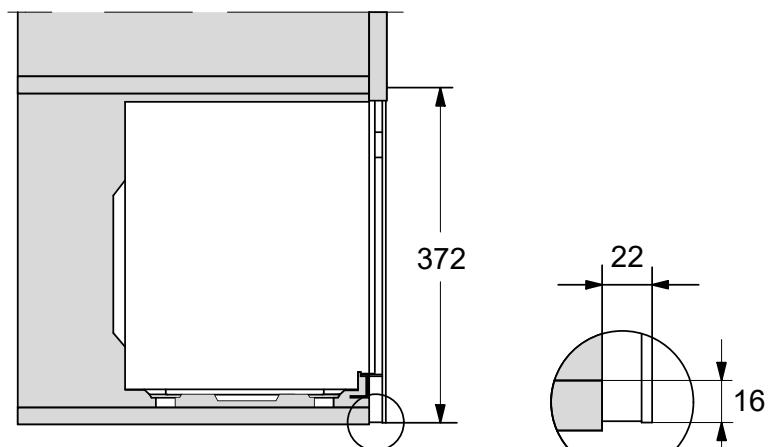


Paigaldus

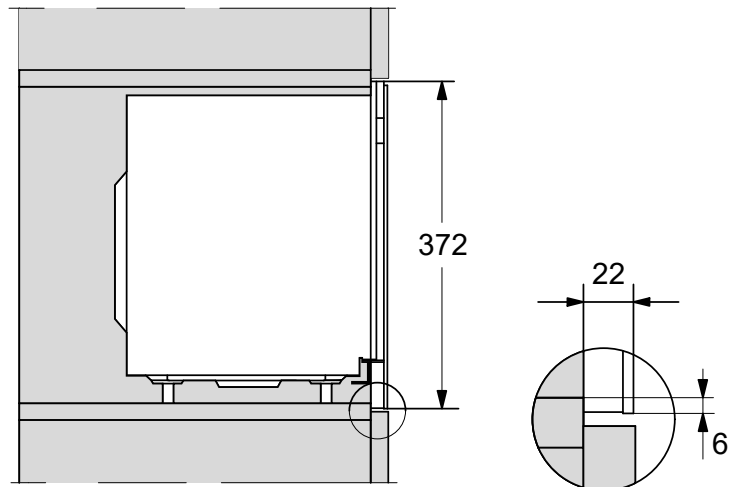
Paigaldus kõrgesse kappi



Külgvaade, ülemine kapp

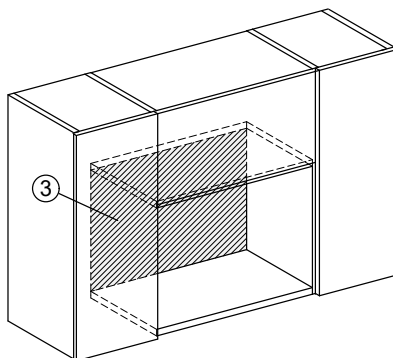
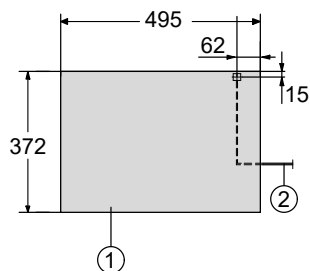


Külgvaade, kõrge kapp



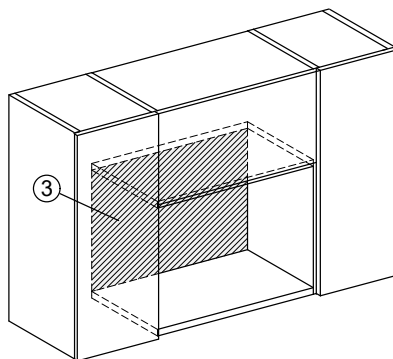
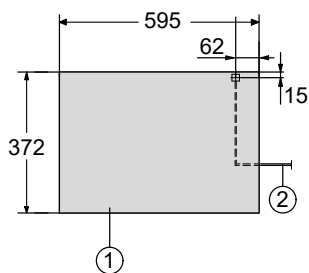
Paigaldus

Ühendus, ülemine kapp M 2224 SC



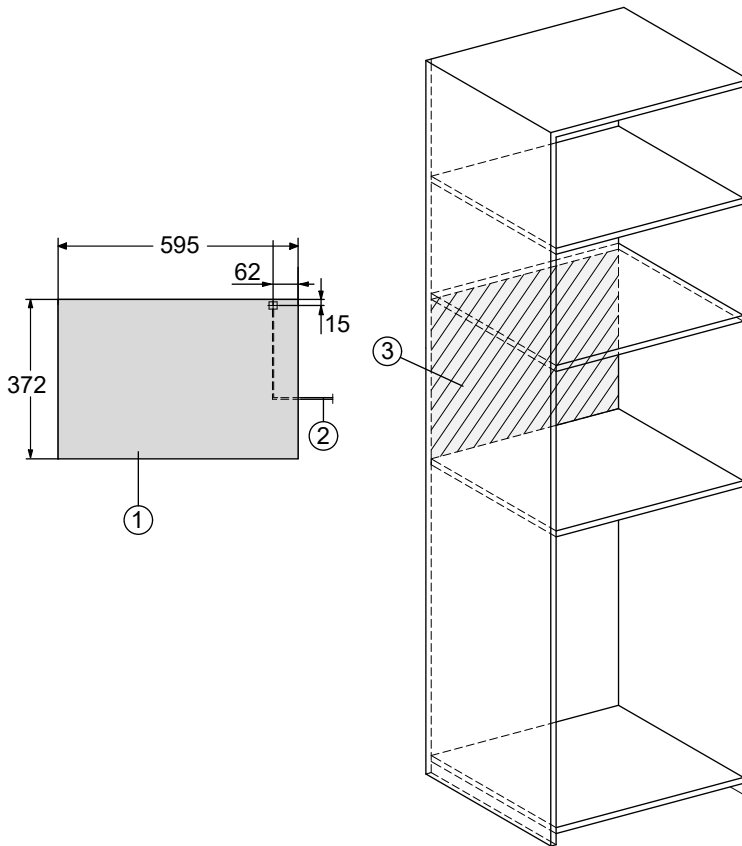
- ① Vaade eest
- ② Toitejuhe, pikkus = 1600 mm
- ③ Selles piirkonnas ei ole ühendust

Ühendus, ülemine kapp M 2234 SC



- ① Vaade eest
- ② Toitejuhe, pikkus = 1600 mm
- ③ Selles piirkonnas ei ole ühendust

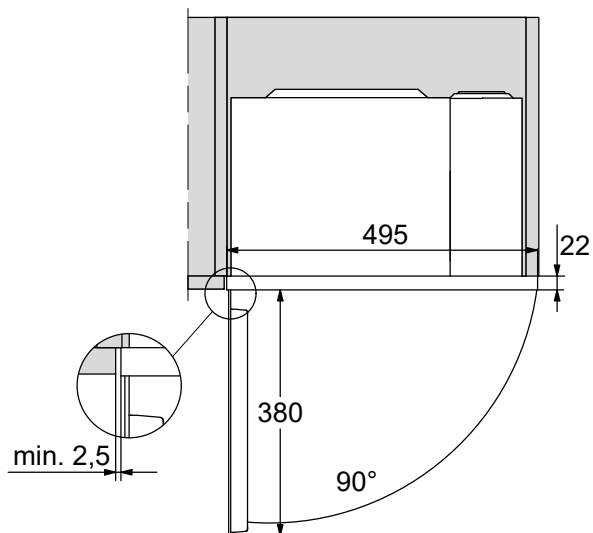
Ühendus, kõrge kapp



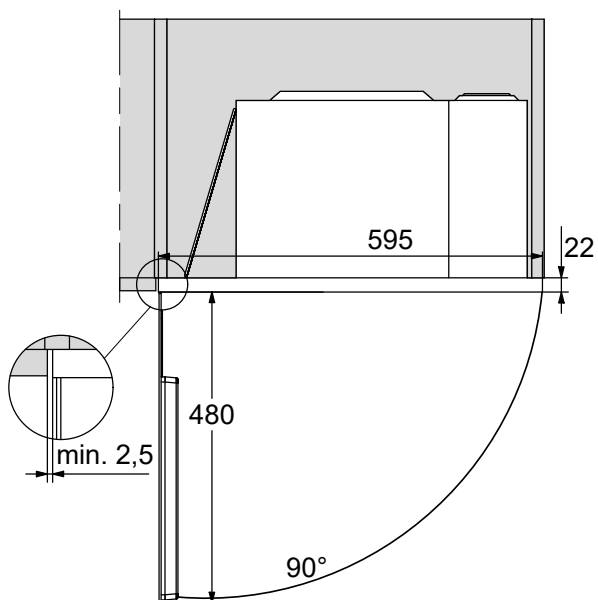
- ① Vaade eest
- ② Toitejuhe, pikkus = 1600 mm
- ③ Selles piirkonnas ei ole ühendust

Paigaldus

Pealtvaade M 2224 SC

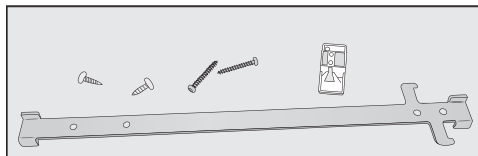


Pealtvaade M 2234 SC



Paigaldusmaterjal

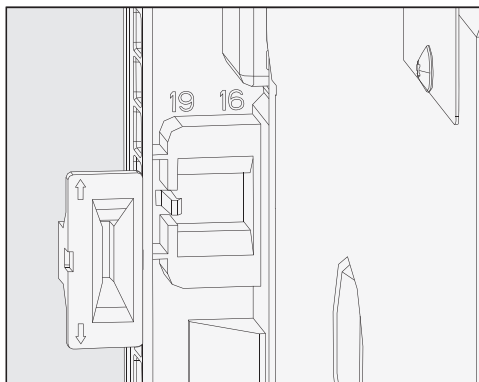
Tarvikud sisaldavad järgmist materjali:



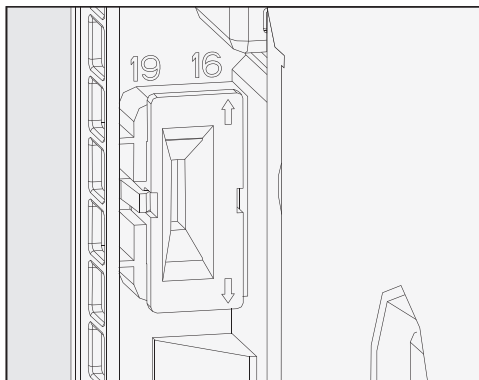
Paigaldamine

Mikrolaineahju tohib kasutada üksnes paigaldatuna.

Tarvikute hulgas on adapter, mis on kin-
nitusliistu paigutusabi. Selle adapteri
peal on kaks noolt, mis võimaldavad niši
seinapaksuse määratlemist. Tavapärane
seina paksus on 16 või 19 mm.



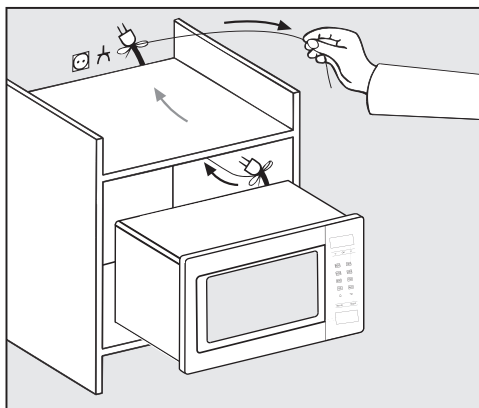
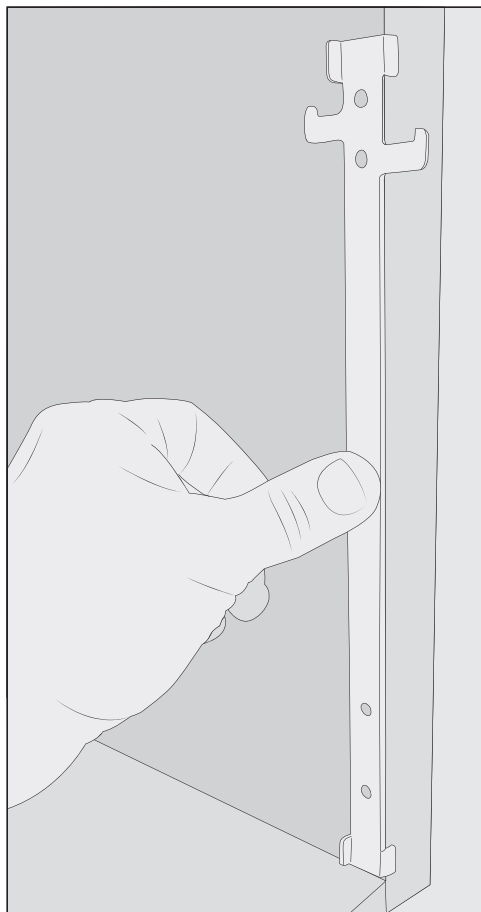
- Pöörake tähelepanu mõlemale seina paksuse mõõdule, mis on nähtavad seadme tagaküljel oleva raamil.



- Ühendage adapter nii, et nool on sobi-
va seinapaksuse numbri suunas.

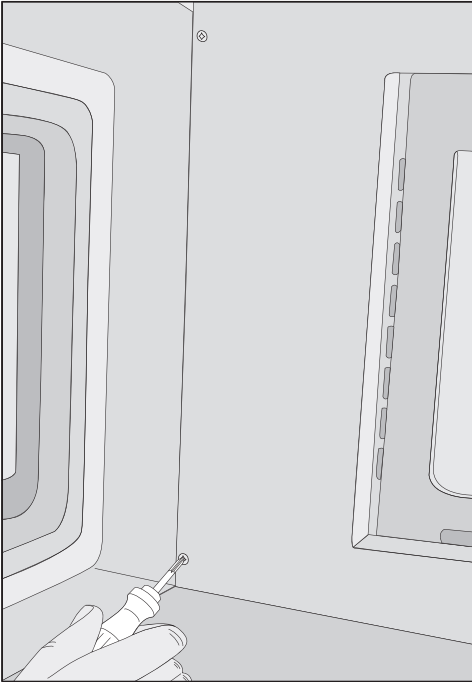
Paigaldus

1. Niši kõrgus 350 mm



- Nihutage mikrolaineahi ettevaatlikult nišši. Samal ajal juhtige pistikuga juhe läbi niši.
- Tõstke mikrolaineahi kinnituskonksu kohale ja laske seejärel alla.

- Paigaldage kinnitusliist madalama konksuga väljapool seestpoolt niši parema külje külge.
- Kinnitage kinnitusliist tarvikute hulgas oleva kahe lühema kruviga.



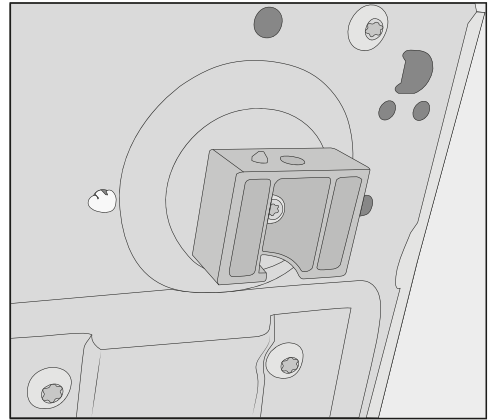
- Paigutage kruvikeeraja kergelt viltuselt ja kinnitage seade vasakult küljelt ülevalt ja alt kahe pikema kruviga.
- Veenduge, et mikrolaineahi oleks paigaldatud kindlalt.
- Kontrollige, et mikrolaineahju ja mööbliseinte vaheline vahemik oleks külgedel vähemalt 2,5 mm ja üleval u 4 mm.
- Ühendage seade elektrivõrku.

2. Niši kõrgus 360 mm

Tarneolekus on neli seadmejalga paigaldatud 350 mm kõrguse niši jaoks.

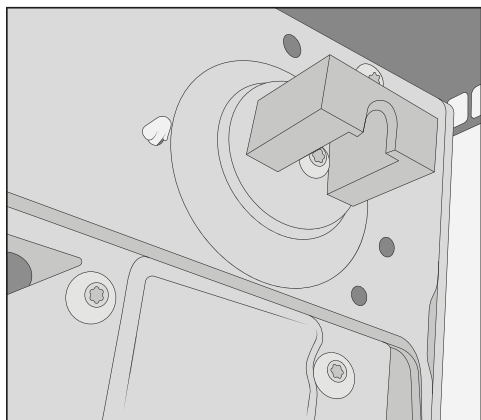
360 mm kõrguse niši jaoks peate jalad viima kõrgemasse asendisse.

- Eemaldage mikrolaineahju küpsetuskambrist kõik tarvikud, samuti pöördalus ja rõngas.
- Asetage mikrolaineahi paremale küljeseinale, et esiraam ulatab üle lauaser-va ja ei asetse peal.



- Kruvige seadmepõhjas olevad 4 seadmejalga välja ja keerake jalad ühe neljandiku pöörde võrra kõrgemasse asendisse.

Paigaldus



- Jälgige mikrolaineahju kindla asendi jaoks, et positsioneerimise väike tihvt fikseeruks enne, kui te kinnitate taas jalad.



- Paigaldage kinnitusliist kõrgema haagiga väljapool seestpoolt niši parema külje külge.
- Kinnitage kinnitusliist tarvikute hulgas oleva kahe lühema kruviga.
- Jätkake paigaldusega nii, nagu on kirjeldatud jaotises "1. Niši kõrgus 350 mm" all.

Elektriühendus



Katkisest seadmest põhjustatud vigastusoht.

Veenduge enne ühendamist, et seade pole kahjustunud.

Ärge mitte kunagi võtke katkist seadet kasutusele.

Seade on toitejuhtme ja pistikuga varustatuna ühendusvalmis.



Ülekuumenemisest tingitud tuleoht.

Seadme kasutamine harupesade või pikendusjuhtmetega võib põhjustada juhtme ülekoormust.

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

Ohutuse huvides ärge kasutage harupesi ega pikendusjuhtmeid.

Ühendage seade originaaljuhtmega vahetult ja ilma vaheelementideta.

Elektrivõrk peab vastama standardile VDE 0100 ja kohalikele eeskirjadele.

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

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

Võrrelge tüübisildi andmeid elektrivõrgu andmetega. Need peavad kokku langeda.

Kahtluste korral küsige nõu elektrikult.

Võimalik on ajutine või pidev kasutamine autonoomse või võrguga mittesünkroonse energiaravustussüsteemiga (nt mini-võrgud, varusüsteemid). Kasutamise eeltingimus on, et energiaravustussüsteem 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.

Pakendi suunamine jäätmekäitlusesse

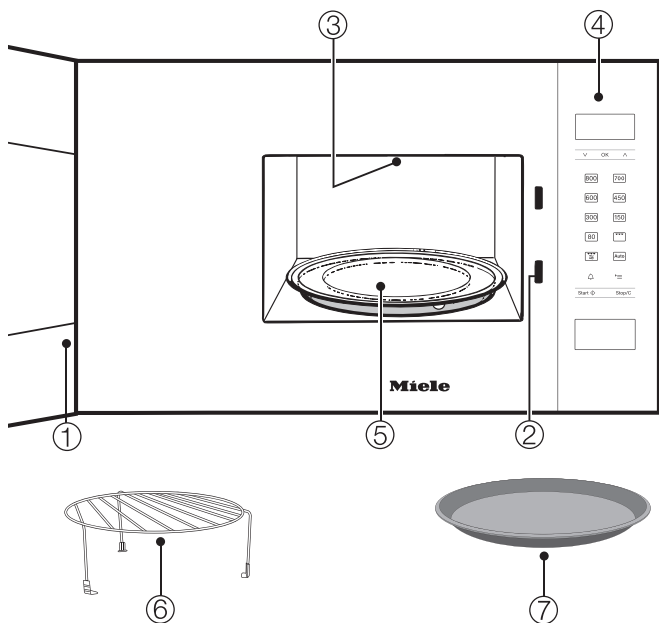
Pakend on ette nähtud käitlemiseks ja kaitseb seadet transpordikahjustuste eest. Pakendimaterjalid on valitud keskkonnakaitsealastest ja käitlemistehnilistest seisukohtadest lähtudes ja on üldiselt korduskasutatavad.

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

Vana seadme utiliseerimine



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. Viige need sobivasse kogumiskohta, kus need saab tasuta ära anda. Hoolitsege selle eest, et vana seade oleks kuni äraviimiseni laste eest kaitstud.



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

Kaasasolevad tarvikud

Grillrest

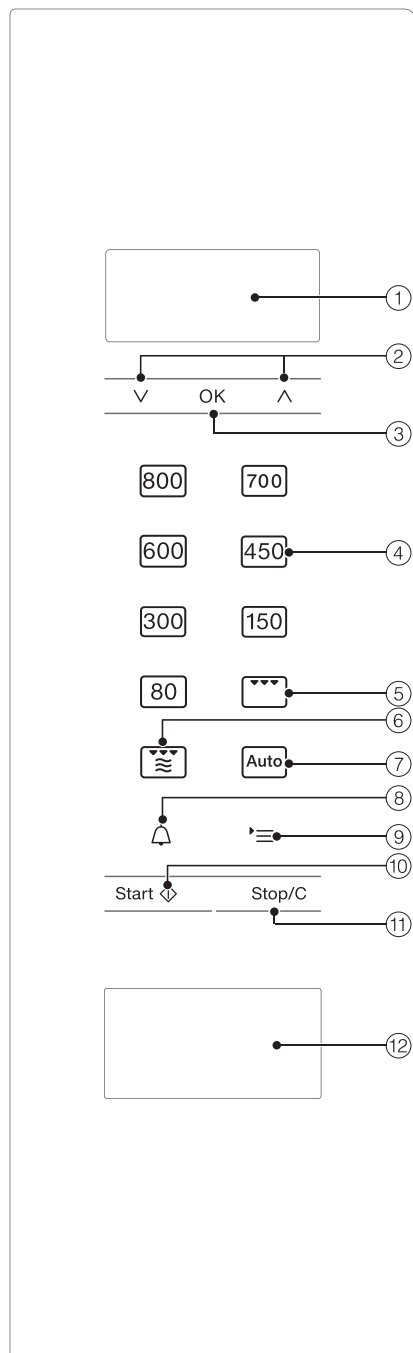
Grillrest sobib kasutamiseks nii mikrolainega kui ka mikrolaineta töörežiimidel, aga **mitte** üksnes mikrolainega režiimil.

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

Gurmeeplaat

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

Nõuanne: Seda ja teisi tarvikuid saate tellida Miele veebipoest. Samuti on neid tooteid võimalik hankida Miele tehaseklienditeeninduse (vt käesoleva kasutusjuhendi lõpust) või Miele müügiesinduse kaudu.



- ① Ekraan kellaja ja kasutusinfo kuvamiseks
- ② Noolenupud ^ ja V valikuloendites lehitsemiseks ja väärtuste muutmiseks
- ③ Nupp OK väärtuste kinnitamiseks, funktsioonide aktiveerimiseks ja seadistuste salvestamiseks
- ④ erinevad mikrolaine võimsusastmed
- ⑤ Grillimisrežiim
- ⑥ Mikrolaine ja grilli koos kasutamine
- ⑦ Automaatprogrammid
- ⑧ Taimer
- ⑨ Nupp '≡ seadme seadistuste valimiseks
- ⑩ Nupp Start / pluss üks minut / kiirmikrolaine
- ⑪ Stoppnupp / kustutamispnupp
- ⑫ Ukseavaja

Talitluse kirjeldus

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

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

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

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

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

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

Tänu mikrolainele sulavad, kuumenevad või küpsevad toiduained lühikese ajaga. Saate mikrolaineahju kasutada järgmisel viisil:

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

Töörežiimid

Mikrolaineahju kasutamine üksi

See töörežiim sobib sulatamiseks, kuumutamiseks ja küpsetamiseks.

Grillimine

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

Mikrolaine ja grillimise kombirežiim

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

Automaatprogrammid

Kasutada saab järgmisi automaatprogramme:

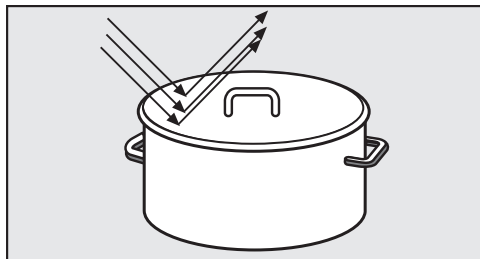
- viis sulatusprogrammi (A 1 kuni A 5),
- neli valmistamisprogrammi sügavkülmutatud toiduainetele (A 6 kuni A 9),
- kaheksa valmistusprogrammi värsketele toiduainetele (A 10 kuni A 17)

Need programmid olenevad kaalust ning seetõttu peate sisestama toiduaine kaalu.

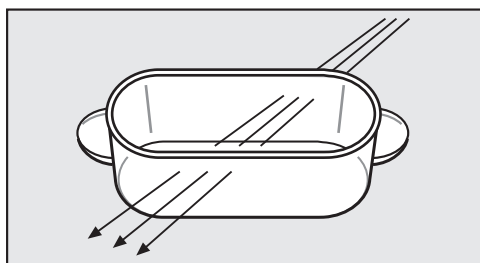
Toiduaine kaalu võidakse kuvada kas grammides (g) või naeltes (lb) (vt peatükki "Seadme seadistuste muutmine").

Juhised nõude kasutamise kohta mikrolainetega

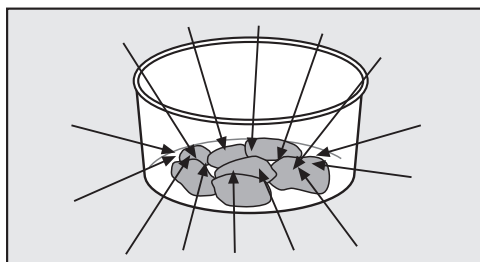
Mikrolained



- peegelduvad metallilt.



- läbivad klaasi, portselani, plasti ja pappi.



- neelduvad toiduaines.

! Sobimatutest nõudest põhjustatud tuleoht.

Mikrolainerežiimil kasutamiseks sobimatud nõud võivad hävineda ja mikrolaineahju kahjustada.

Järgige nõude kohta antud juhiseid.

Materjal ja kuju

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

! Öönsatest käepidemeelementidest ja kaanenuppudest põhjustatud vigastusoht.

Öönsustega nõude kasutamisel, millesse võib sattuda niiskus, on oht rõhu tekkeks koos öönsuse plahvatuslaadse hävinemisega.

Ärge kasutage öönsate käepidemeelementide ja kaanenuppudega nõusid, v.a juhul, kui öönsused on piisava õhuvahetusega.

Metall

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

Ärge kasutage plasttopse, millel on alumiiniumkaas täielikult eemaldamata.

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

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

Juhised nõude kasutamise kohta mikrolainetega

- Fooliumitükk

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

- Metallvardad, -klambrid
Neid metallosi võite kasutada, kui liha-tükk on oluliselt suurem kui metall.

Nõude glasuurid, värvid

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

Klaas

Tulekindel klaas ja keraamiline klaas so-bivad väga hästi.

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

Portselan

Portselannõud sobivad väga hästi.

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

Savinõud

Maalingutega savinõude puhul peab muster olema kaetud glasuuriga.

Savinõud võivad muutuda kuumaks. Pange pajakindad kätte.

Puitnõud

Puidus sisalduv vesi aurustub küpse-tamise ajal. Puit kuivab ära ja sellesse tekivad praod.

Seepärast ei sobi puitnõud mikrolai-netele.

Plast

⚠ Kuumatundliku plasti põhjustatud kahjud.

Plastnõud peavad olema kuuma-kindlad ja taluma vähemalt 110 °C temperatuuri. Muidu nõud deformee-ruvad ja plast võib moodustada toi-duga ühendeid.

Kasutage plastnõusid ainult mikro-lainega töörežiimil.

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

Lisaks on olemas spetsiaalsed auruküp-setuskotid, mida ei pea augustama. Pa-lun järgige pakendil toodud juhiseid.

⚠ Sobimatutest materjalidest põhjustatud tuleoht.

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

Vältige neid klambreid.

Juhised nõude kasutamise kohta mikrolainetega

Ühekordselt kasutatavad nõud



Sobimatutest nõudest põhjustatud tuleoht.

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

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

Keskkonna huvides vältige ühekordselt kasutatavaid nõusid.

Nõude katsetamine

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

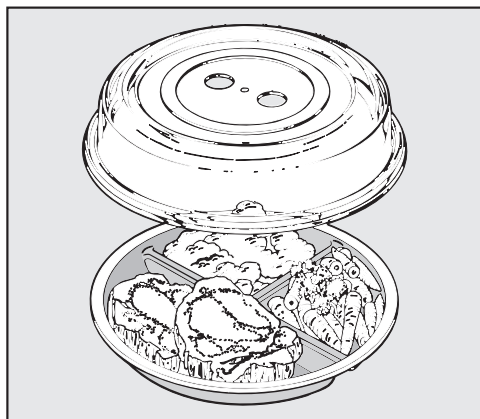
- Asetage tühi nõu küpsetuskambri keskele.
- Sulgege uks.
- Valige maksimaalne võimsusaste.
- Kinnitage vilkuv 0 minutite jaoks nupuga OK.
- Sisestage noolenuppudega $\wedge$ ja $\vee$ 30 sekundit ning kinnitage sisestus nupuga OK.
- Vajutage nuppu Start.

Kui kuulete selle testi ajal särinat, mida saadavad sädemed, lülitage ahi kohe välja (vajutage kaks korda nuppu Stop/C). Nõud, mis vallandavad sellise reaktsiooni, ei sobi mikrolainega kasutamiseks. Kahtluste korral küsige nõude tootjalt või tarnijalt, kas nõud on mikrolainega kasutamiseks sobivad.

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

Kate

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



- Seepärast katke toidud mikrolainerežiimil mikrolaineahjukindla kattega.

Vastavaid katteid saab osta kauplusest.

⚠ Kuumatundliku plasti põhjustatud kahjud.

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

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

⚠ Kinnikaetud avadest põhjustatud kahjustused.

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

Jälgige, et kate ei sulgeks nõud tihedalt.

Ärge kasutage **katet**, kui

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

⚠ Tõusvast rõhust põhjustatud plahvatusoht.

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

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

Esmakordne kasutuselevõtt

Kasutage mikrolaineahju üksnes paigaldatuna.

Kui ühendate mikrolaineahju vooluvõrku, on see kohe kasutusvalmis.

Kellaaja seadistamine

- Ühendage seade elektrivõrku.

Näidikul kuvatakse 12:00. Numbrid enne koolonit vilguvad.

- Seadistage noolenuppudega $\wedge$ ja $\vee$ tunnid.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Seadistage noolenuppudega $\wedge$ ja $\vee$ minutid.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Sisestatud aeg aktiveeritakse.

24 tunni vormingult saab üle minna 12 tunni vormingule (12pm) (vt peatükki "Seadme seadistuste muutmine").

Saate seadistada seadme nii, et kellaajanäit lülitub öösiti ajavahemikus 23–5 automaatselt välja (vt peatükki "Seadme seadistuste muutmine").

Kellaaja muutmine

- Vajutage nuppu $\equiv$.

Ekraanil kuvatakse P1.

- Vajutage nuppu *OK*.

- Korrigeerige noolenuppudega tunnid ja kinnitage nupuga *OK*.

- Seadistage noolenuppudega minutid ja kinnitage nupuga *OK*.

Muudetud aeg võetakse üle.

Ukse avamine

- Ukse avamiseks vajutage ukseavajale.

Kui mikrolaineahi töötab, siis ukse avamisel töö katkestatakse.

Nõude asetamine küpsetuskambrisse

Kõige parem on asetada nõud küpsetuskambri keskele.

Pöördalus

Kui kinnitatud seadmeid ja integreeritavaid seadmeid kasutatakse pörrandast 900 mm kõrgusel ja kõrgemal, jälgige, et pöördalus ei nihkuks nõude väljavõtmisel paigast.

Kasutage seadet ainult paigale asetatud pöördalusega.

Pöördaluse funktsioon käivitub igal protsessil automaatselt.

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

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

Ukse sulgemine

- Vajutage uks kinni.

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

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

Protsessi alustamine

Mikrolainevõimsus valitakse vastava andurnupu vajutamisega.

- Puudutage soovitud võimsusastme andurnuppu.

Näidikul süttivad  ja mikrolainevõimsus.

- Seadistage noolenuppudega soovitud valmistusaeg – esmalt minutid – ja kinnitage valik nupuga OK.

- Seadistage sekundid ja kinnitage uuesti nupuga OK.

- Vajutage nuppu Start.

Valmistusprotsess käivitub.

Saate valida seitsme võimsusastme vahel.

Mida suurem võimsus, seda rohkem mikrolaineid toiduaineni jõuab.

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

Ainult nii jaotub soojus ühtlaselt.

Valmistusaeg on küll pikem, aga nii saate soovitud küpsetustulemuse.

Kestuseks saab valida kuni 90 minutit.

Erand: kui valite suurima mikrolainevõimsuse, saate kestuseks seadistada kuni 15 minutit. Pideva täisvõimsusel kasutamise korral võidakse võimsust vähendada, millest antakse märku ka ekraanil (ülekuumenemiskaitse).

Vajalik aeg sõltub

- toidu algtemperatuurist. Otse külmikust võetud toidud vajavad pikemat kuumutus- ja küpsetusaega kui toatemperatuuril toidud;

Kasutamine

- toidu liigist ja omadustest. Värske aedvili sisaldab rohkem vett kui seisnud aedvili ning vajab seega lühemat valmistusaega;
- segamise või keeramise sagedusest. Sagedasel segamisel või keeramisel jaotub soojus ühtlasemalt ja toit vajab seega lühemat valmistusaega;
- toidu kogusest.
Rusikareegel: topeltkogus – peaaegu topeltaeg
Väikeste toidukoguste puhul lüheneb vastavalt ka valmistusaeg;
- nõude kujust ja materjalist.

Teade “door”

Mikrolaineahi võib puuduva toiduaine tõttu kahjustuda.

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

Kasutuskorra katkestamine/jätamine

Saate **kasutuskorra** igal ajal . .

. . . **katkestada:**

- Vajutage nuppu Stop/C või avage seadme uks.

Aeg peatatakse.

. . . **uuesti käivitada**

- Sulgege uks ja vajutage nuppu Start.

Kasutuskord jätkub.

Sisestatud andmete muutmine

Kui te pärast protsessi käivitamist avas-
tate, et . . .

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

- valige uus mikrolainevõimsus.

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

- katkestage protsess (vajutage üks kord nuppu Stop/C), sisestage noole-
nuppudega uus aeg ning jätkake prot-
sessi (vajutage nuppu Start),

või teise võimalusena:

- kui vajutate töö ajal nuppu Start, pike-
neb valmistusaeg nupu Start iga vaju-
tusega ühe minuti võrra (erand: suuri-
ma mikrolainevõimsuse korral 30 se-
kundi võrra).

Kasutuskorra kustutamine

- Vajutage kaks korda nuppu Stop/C.

Pärast lõppenud kasutuskorda

Pärast lõppenud kasutuskorda kõlab he-
lisignaal. Kõpsetuskambri valgustus kus-
tub.

Pärast programmi lõppu kõlab esimese
20 minuti jooksul iga 5 minuti järel lühi-
ke meeldetuletussignaal.

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

Automaatne soojashoidmine

Automaatne soojashoidmine lülitub au-
tomaatselt sisse, kui vähemalt 450-vati-
se kõpsetuskorra lõppemist jääb üks su-
letuks ja ühtegi nuppu ei vajutata.
Siis lülitub automaatne soojashoidmine
umbes 2 minuti möödumisel 80 vati
juures kuni 15 minutiks sisse.

Näidikul süttivad , 80 W ja H:H.

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

Automaatset soojashoidmist ei saa eral-
di seadistada.

Selle funktsioonivaliku saate tühistada
(vt peatükki "Seadme seadistuste muut-
mine").

Kiirmikrolaine

Piisab nupu Start/ vajutamisest, et
seade hakkaks üheks minutiks maksi-
maalsel võimsusel tööle.

- Vajutage nuppu Start/.

Ilma lisanupuvajutusega käivitub maksi-
maalsel võimsusel valmistusaeg 1 minu-
tit.

Kui vajutate kasutamise ajal nuppu
Start, pikeneb valmistusaeg nupu Start
vajutusega 30 sekundi võrra.

Aja võimsuse muutmise

Salvestatud aega ja võimsust saab muu-
ta ning nii põhikasutuse salvestada.

Võimsusvahemikus kuni 300 W saate
salvestada maksimaalselt 10 minutit.
Alates võimsusvahemikust 450 W saate
salvestada maksimaalselt 5 minutit.

- Vajutage nuppu .

Ekraanil kuvatakse P 1.

- Valige noolenuppudega P 8.
- Kinnitage valik nupuga OK.
- Muutke võimsust ja kinnitage nupuga
OK.
- Muutke seejärel aega ja kinnitage nu-
puga OK.
- Kui te ei soovi seadistust muuta, vaju-
tage nuppu OK.
- Kui te ei soovi rohkem seadistust
muuta, vajutage nuppu Stop/C.

Muudetud seadistused säilivad ka
pärast volukatkestust.

Kasutamine

Kasutuslukk

Kasutuslukk takistab seadme tahtmatut käivitamist.

Kasutusluku sisselülitamine

- Ekraanil tagasiloendatava 6 sekundi jooksul hoidke nuppu *OK* all, kuni kos-
tab signaaltoon ning näidikul kuva-
takse võtmesümbol:



Veidi aja möödudes võtmesümbol kus-
tub.

Kõik seadme funktsioonid on nüüd lu-
kustatud. Vaid taimerit saab kasutada ka
aktiveeritud kasutusluku korral (vt pea-
tükki “Taimer”).

Pärast voolukatkestust tuleb kasutus-
lukk uuesti sisse lülitada.

Kasutusluku tühistamine

- Kui soovite kasutusluku tühistada,
hoidke nuppu *OK* jälle all, kuni kõlab
signaal.

Taimeri kasutamine

Väliste protsesside, nt munade keetmi-
se jälgimiseks saate seadistada taimeri.
Seadistatud aeg loetakse sekundhaaval
tagurpidi maha.

- Vajutage nuppu Δ .
- Sisestage noolenuppudega soovitud
lühiaja minutid ja kinnitage nupuga
OK.
- Sisestage seejärel soovitud lühiaja se-
kundid ja kinnitage nupuga *OK*.

Ekraanil põleb Δ ja aeg loetakse tagur-
pidi maha.

Pärast aja lõppemist kõlab signaaltoon,
mida korratakse mõned korrad.

Δ vilgub ja aega loendatakse edasi. Nii
on tuvastatav, mis ajast seadistatud lü-
hiaeg on juba möödunud.

- Protsessi peatamiseks puudutage
nuppu Δ .

Lühiaja muutmine

- Vajutage nuppu .

Jooksev lühiaeg on peatunud.

- Muutke noolenuppudega lühiaega ja kinnitage nupuga *OK*.

Lühiaega jätkatakse.

Lühiaja kustutamine

- Vajutage nuppu *Stop/C*.

Jooksev lühiaeg on lõpetatud.

Taimeriaja koos valmistusprotsessiga kasutamine

Lühiaja saab seadistada ka käimasolevale valmistusprotsessile ning seejärel jookseb see taustal lõpuni.

- Vajutage valmistusprotsessi ajal nuppu .
- Seadistage noolenuppudega soovitud lühiaeg ja kinnitage nupuga *OK*.

Paari sekundi pärast hakatakse näidikul uuesti kuvama käimasolevat küpsetuskorda. Taustal jooksvat lühiaega kujutatakse põleva sümboliga .

Kui vajutate valmistusprotsessi ajal nuppu , kuvatakse lühiaja hetkeväärtust.

Kasutamine – grillimine

Grilli saab kasutada nelja seadistusega ning nii eraldi kui ka kolmes kombinatsioonis mikrolainega, mille puhul kombi-neeritakse grilli sobiva mikro-lainevõimsusega.

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

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

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

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

 Ülekuumenemisest põhjustatud kahjustused.

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

Kasutage selle asemel kuumakindlat, mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat vormi.

- Asetage küpsetatav toiduaine sobi-vasse nõusse.
- Paigutage rest ja kuumakindel mikro-laineahju sobiv vorm või klaaskauss või nõu küpsetatava toiduainega pöördalusele.

 Kuumadest nõudest põhjustatud põletusoht.

Rest ja nõud muutuvad küpsetamise ajal kuumaks.

Pange pajakindad kätte.

Nõusid ja resti saab kergemini puhasta-da, kui panete need kohe pärast grilli-mist ligunema.

Küpsetuskambri lagi värvub grilli ümbru-ses ajapikku sinakaks. Neid kasutamis-jälgi ei saa vältida, aga need ei mõjuta seadme toimimist.

Grillimine ilma mikrolaineta

See töörežiim on ideaalne lameda grilli-tava toiduaine, nt steigi või vorstikeste grillimiseks.

■ Vajutage nuppu .

■ Seadistage noolenuppudega soovitud valmistusaja minutid ja kinnitage valik nupuga OK.

■ Seadistage noolenuppudega soovitud valmistusaja sekundid ja kinnitage valik nupuga OK.

■ Vajutage nuppu Start.

Valmistusprotsess käivitub.

Pärast lõppenud protsessi kõlab helisig-naal.

Grillimisaja muutmine

Grillimisaega saab töö ajal muuta.

■ Vajutage mõnda noolenuppu.

Protsess katkestatakse.

■ Muutke aega noolenuppudega.

■ Protsessi jätkamiseks vajutage nuppu Start.

Lisaks pikeneb valmistusaeg töö ajal nupu Start iga puudutusega ühe minuti võrra.

Grilli kombineerimine mikrolaineiga

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

Grilli saab kombineerida kolme erineva mikrolaine võimsusastmega, nimelt: 150, 300 ja 450 W.

Töö ajal saab neid kolme kombinatsiooni vahetada.

- Vajutage nuppu .

Ekraanil põlevad 0:00, sümbolid mikrolaine  ja grilli  jaoks, samuti 450 kolmest võimalikust suurima võimsusastme jaoks.

Selle taga vilgub W üleskutsena valida soovitud võimsusaste.

- Valige noolenuppudega soovitud võimsusaste ja kinnitage valik nupuga OK.
- Seejärel sisestage noolenuppudega valmistusaeg – esmalt minutid, seejärel sekundid. Kinnitage mõlemad nupuga OK.
- Valmistusprotsessi alustamiseks vajutage nuppu Start.

Valmistusprotsess käivitub.

Pärast lõppenud protsessi kõlab helisignaali.

Võimsusastme muutmine

- Vajutage valmistusprotsessi ajal nuppu .

Valmistusprotsess katkestatakse.

- Liikuge noolenuppudega soovitud võimsusastmele.
- Protsessi jätkamiseks vajutage nuppu Start.

Aja muutmine

Aega saab töö ajal muuta.

- Vajutage mõnda noolenuppu.

Protsess katkestatakse.

- Muutke aega noolenuppudega.
- Protsessi jätkamiseks vajutage nuppu Start.

Lisaks pikeneb valmistusaeg töö ajal nupu Start iga puudutusega ühe minuti võrra.

Gurmeeplaat

Kasutussoovitused



Kuumadest nõudest põhjustatud põletusohu.

Gurmeeplaat läheb väga kuumaks.

Seetõttu võtke kuumast plaadist kinni vaid pajakinnastega. Asetage plaat kuumakindlale alusele.

Enne esmakordset kasutamist

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

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

Teflonisarnased kattekihid on löike- ja kriimustustundlikud.

Metall- või teravad esemed võivad kattekihti kahjustada.

Seetõttu ärge lõigake toite otse plaadil.

Toitude segamiseks ja keeramiseks kasutage puidust või plastist pannilabidat.

Praadimine/pruunistamine



Ülekuumenemisest tingitud tuleoht.

Õlid ja rasvad võivad ülekuumenemisel süttida.

Rasva ja õliga töötades ärge jätke gurmeeplaati järelevalveta.

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

■ Valmistage toidud nii ette, et need saaks kohe pärast kuumutamist panna kuumale plaadile.

■ Asetage gurmeeplaat alati otse pöördalusele.

Sädemed võivad plaati ja küpsetuskambrit kahjustada.

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

■ Kuumutage plaati kuni 5 minutit 450 W + grilli



Ülekuumenemisest põhjustatud kahjustused.

Ärge kuumutage tühja plaati üle. Muidu võib kattekiht kahjustuda.

Seetõttu ärge asetage plaati grillimisel rasva kogumiseks resti alla.

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

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

Munad võivad lõhkeda.

Ärge kasutage gurmeeplaati munade valmistamiseks või juba keedetud munade soojendamiseks.

Kasutusnäited

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

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

Retseptid

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

Croque Monsieur (kolmele)

Valmistusaeg: 10–15 minutit

Koostisained

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

Valmistamine

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

Gurmeeplaat

Aedviljapanniroog (kolmele)

Valmistusaeg: 25–35 minutit

Koostisained

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

Valmistamine

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

Seafilee Luculluse moodi (kahele)

Valmistusaeg: 15–20 minutit

Koostisained

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

Valmistamine

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

Pikantne seafilee

Valmistusaeg: 10–12 minutit

Valmistamine

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

Pikantsed kanakuubikud (kolmele)

Valmistusaeg: 25–35 minutit

Koostisained

600 g kana- või kalkunirinnafileed
2 sl õli
2 sl valget veini
2 sl õunamahla
1 spl sidrunimahla
soola, musta pipart
1 tl karripulbrit
1 noaotsatäis jahvatatud rosmariini
1 noaotsatäis jahvatatud ingverit
1 noaotsatäis Cayenne'i pipart
1/2 tl Tabascot
20 g võid

Valmistamine

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

Naturaalne lõhefilee (kahele)

Valmistusaeg: 5–10 minutit

Koostisained

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

Valmistamine

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

Kasutamine – automaatprogrammid

Kõik automaatprogrammid olenevad kaalust.

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

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

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

Automaatne sulatamine

Erinevate toiduainerühmade sulatamiseks on viis programmi. Programmi A 3 puhul on tasakaalustusaeg vastavalt kaalule kuni 30 minutit, muude programmide puhul u 10 minutit.

A 1  steik, kotlet

A 2  hakkliha

A 3  kana

A 4  kook

A 5  leib

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

Automaatne küpsetamine

Külmutatud toitudele on neli programmi ja värsketele toitudele kaheksa programmi.

Selle programmi puhul on tasakaalustusaeg u 2 minutit.

 Kuumatundliku plasti põhjustatud kahjud.

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

Kasutage katet vaid siis, kui kasutatakse ainult mikrolainega režiimi. Ärge mingil juhul kasutage katet, kui grill on sisse lülitatud, st programmidega A 9 j A 13 kuni A 17.

Külmutatud toidu valmistamine

A 6  köögiviljad

A 7  valmistoit, segatav

A 8  vormiroog, gratään

A 9  friikartulid

Värskete toiduainete valmistamine

A 10 

köögiviljad

A 11 

kartulid

A 12 

kala

A 13 

grillvardad

A 14 

grillkana

A 15 

kanakoivad

A 16 

kalavorm

A 17 

gratäänid/vormiroad,
nt kartuligratään

Automaatprogrammide kasutamine

- Vajutage nuppu .
- Valige noolenuppudega automaatprogrammide loendist soovitud programm.

- Kinnitage valik nupuga OK.

Ekraanil põlevad töörežiimide sümbolid ( mikrolaine ja/või  grilli jaoks) ning väikseim valmistatava toiduaine kaal valitud programmi jaoks.

Üleskutsena kaalu sisestamiseks vilguvad stardisümbol  ja g või lb.

- Korrigeerige noolenuppudega valmistatava toiduaine kaal.

- Käivitage programm.

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

Poole valmistusaja järel kõlab signaal.

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

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

Pärast lõppenud kasutuskorda kõlab helisignaal.

Küpsetuskambri valgustus kustub.

Retseptid – automaatprogrammid

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

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

Järgige etteantud kaalu.

A 10 🍷köögiviljad

Valmistamine

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

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

Porgandid harakputkekoorekastmes (kahele)

Valmistusaeg: 25–35 minutit

Koostisained

350 g puhastatud porgandeid
5 g võid
50 ml aedviljapuljongit (lahustuv)
75 g crème fraîche
1 sl valget veini
soola, pipart
1 näpuotsatäis suhkrut
 $\frac{1}{2}$ tl sinepit
1–2 sl värsket hakitud aed-harakputke või
1 sl kuivatatud aed-harakputke pulbrit
u 1 sl heledat kastmepaksendajat

Valmistamine

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

Seadistus: värske toit A 10 🍷

Kaal: 525 g

Tasand: pöördalus

Kuldkollased kartulid (kolmele)

Valmistusaeg: 25–35 minutit

Koostisained

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

Valmistamine

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

Seadistus: värske toit A 11 

Kaal: 800 g

Tasand: pöördalus

A 17 Gratäänid/vormiroad: aedviljagrataän (neljale)

Valmistusaeg: u 40 minutit

Koostisained

400 g lillkapsast või brokolit
400 g porgandeid

Juustukastmeks

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

Valmistamine

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

Seadistus: värske toit A 17 

Kaal: 1500 g

Tasand: pöördalus

Retseptid – automaatprogrammid

Kartuli-juustu gratään (neljale)

Valmistusaeg: 45 minutit

Koostisained

Gratään

600 g jahuseid kartuleid

75 g riivitud Gouda juustu

Kaste

250 g vahukoort

1 tl soola

pipart

muskaatpähklit

Peale puistamiseks

75 g riivitud Gouda juustu

Vormi jaoks

1 küüslauguküüs

Tarvikud

küpsetusvorm, mikrolaineahjus kasutatav, temperatuurikindel, Ø 26 cm

Valmistamine

Määrige küpsetusvorm küüslauguga.

Kastmeks segage röõsk koor, sool, pipar ja muskaatpähkel.

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

Puistake peale Gouda ja küpsetage ilma kaaneta.

Seadistus: värske toit A 17 

Kaal: 1000 g

Tasand: pöördalus

A 13 Grillvardad: fileevardadesed (8 varrast)

Valmistusaeg: 25–35 minutit + 1 tund rahunemisaega

Koostisained

1 seafilee, u 300 g

1 punane paprika

2 sibulat

Marinaadiks

8 sl toiduõli

pipart, soola, magusat paprikat, tšillipulbrit

8 puutikku

Valmistamine

Lõigake seafilee 16 tükiks. Puhastage paprika ja lõigake suupärasteks tükkideks. Lõigake sibulad kaheksaks. Pange vardasse vaheldumisi liha, paprika ja sibul. Marinaadiks segage koostisained hästi läbi ja määrige sellega vardakesi. Laske tund aega seista. Asetage vardad grillrestile ning pange koos mikrolaineahju- ja kuumakindla vormiga ahju. Keerake umbes poole grillimisaja möödudes (signaal).

Seadistus: värske toit A 13 

Kaal: iga varras u 100 g

Tasand: rest ja vorm pöördalusel

Grillitud kanavardad (8 varrast)

Valmistusaeg: 25–35 minutit + 1 tund rahunemisaega

Koostisained

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

Marinaadiks

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

8 puutikku

Valmistamine

Lõigake iga kana rinnafilee 4 tükiks. Lõigake ananassiviilud samuti neljaks. Laske aprikoosipoolikutel hästi nõrguda. Marinaadiks segage kõik koostisained omavahel hästi läbi.

Ajage puutikkudele vaheldumisi kanatükid, ananass ja aprikoos, määrige marinaadiga ka laske u 1 tund seista. Asetage vardad grillrestile ning pange koos mikrolaineahju- ja kuumakindla vormiga ahju. Keerake umbes poole valmistusaja möödudes (signaal).

Seadistus: värske toit A 13 

Kaal: iga varras u 100 g

Tasand: rest ja vorm pöördalusel

A 15 Kanakoivad

Valmistamine

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

A 14 Grillkana

Valmistamine

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

Programmid A 15 ja A 14 juurde

Valmistamine

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

Retseptid – automaatprogrammid

A 12 Kala: kalakarri (neljale)

Valmistusaeg: 35–45 minutit

Koostisained

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

Valmistamine

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

Seadistus: värske toit A 12 

Kaal: u 1200 g

Tasand: pöördalus

A 16 Kalavorm: krõbekala (kahele)

Valmistusaeg: 25–35 minutit

Koostisained

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

Valmistamine

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

Seadistus: värske toit A 16 

Kaal: u 600 g

Tasand: pöördalus

Punase meriahvena-tomati gratään (neljale)

Valmistusaeg: 35–45 minutit

Koostisained

500 g punase meriahvena fileed

2 sl sidrunimahla

500 g tomateid

ürdi-vürtsisoola

2 tl kuivatatud punet

150 g riivitud Gouda juustu

Valmistamine

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

Seadistus: värske toit A 16 

Kaal: u 1150 g

Tasand: pöördalus

Seadme seadistuste muutmine

Mõnele seadme seadistustele saab valida alternatiivi.

Need seadistused, mida saate muuta, on esitatud tabelis.

Tehaseseadistused on tabelis tähistatud tärniga*.

Seadme seadistuste muutmiseks tehke järgmist:

■ Vajutage nuppu $\equiv$.

Ekraanil kuvatakse P 1.

■ Valige noolenuppudega seadistus, mida soovite muuta.

■ Kinnitage valik nupuga OK.

■ Sõltuvalt seadistusest saate nüüd noolenuppudega sisestada väärtuseid või valida seadistusvõimalusi.

■ Kui te ei soovi seadistust muuta ja soovite liikuda mõne muu seadistuse juurde, vajutage nuppu OK.

■ Kui te ei soovi rohkem seadistust muuta, vajutage nuppu Stop/C.

Muudetud seadistused säilivad ka pärast voolukatkestust.

Seadistus		Seadistusvõimalused (* tehaseseadistus)	
P1	Kellaaja seadistamine	Tunnid	Sisestage noolenuppudega tunnid.
		Minutid	Sisestage noolenuppudega minutid.
P2	Signaaltoonide	50	Signaaltoonid on välja lülitatud.
		51*	Signaaltoonid on sisse lülitatud.
P3	Nuputoon	50	Nuputoonid on välja lülitatud.
		51*	Nuputoonid on sisse lülitatud.
P4	Kellaaja vorming	24 h*	24 tunni kuva on sisse lülitatud.
		12 h	12 tunni kuva on sisse lülitatud.
P5	Öine väljalülitus	50*	Öine väljalülitus on välja lülitatud.
		51	Öine väljalülitus on sisse lülitatud. Kell 23 kuni 5 on kellaajanäit välja lülitatud.
P6	Kaaluüksus	50*	Toiduaine kaalu kuvatakse grammides (g).
		51	Toiduaine kaalu kuvatakse naeltes (lb).

Seadme seadistuste muutmine

Seadistus		Seadistusvõimalused (* tehaseseadistus)	
P 7	Automaatne soojashoidmine	S 0	Automaatne soojashoidmine on välja lülitatud.
		S 1 *	Automaatne soojashoidmine on sisse lülitatud.
P 8	Kiirmikrolaine	Võimsus	Maksimaalset võimsust saab muuta.
		Kestus	Kestust 1 minut saab muuta.
P 9	Teade "door"	S 0	Teadet "door" ei kuvata.
		S 1 *	Kui ust pole umbes 20 minuti jooksul avatud, kuvatakse teade "door". Start on blokeeritud.
P 10	Demorežiim (seadmete esitlemiseks spetsiaalkaupluses või näituseruumides)	S 0 *	Demorežiim pole aktiivne. Kui aktiivne demorežiim inaktiveeritakse, kuvatakse ekraanil lühiajaliselt _ _ _ _.
		S 1	Demorežiim on aktiivne. Kui puudutate mõnda nuppu või valikunuppu, kuvatakse näidikul lühiajaliselt <i>NE5</i> _. Seade pole töövalmis.
P 0	Tehaseseadistused	S 0	Tehaseseadistusi muudeti.
		S 1 *	Tehaseseadistused taastatakse või neid ei muudetud.

Kuumutamine

Toiduainete kuumutamiseks valige järgmised mikrolainevõimsused:

Joogid	800 W
Toidud	600 W
Imiku- ja lastetoit	450 W

 Liiga kuumast toidust põhjustatud põletusohu.

Imiku- ja lastetoit ei tohi üle kuumeneda.

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

Nõuandeid kuumutamiseks

 Tõusvast rõhust põhjustatud plahvatusoht.

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

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

 Ülekeemisest põhjustatud vigastusohu.

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

Vältige keemispunkti nihkumist, segades vedelikku enne kuumutamist.

Pärast kuumutamist oodake vähemalt 20 sekundit, enne kui võtate nõu küpsuskambrist välja. Lisaks võite kuumutamise ajaks asetada anumasse klaaspulga või sarnase eseme, kui see on olemas.

Munad võivad lõhkeda.

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

Jälgige, et toidud saaksid alati piisavalt läbi kuumutatud.

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

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

Pärast kuumutamist

Ettevaatust toidunõu väljavõtmisel.
See võib olla kuum.

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

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

 Liiga kuumadest toitudest põhjustatud põletusoht.
Toidud võivad pärast kuumutamist olla väga kuumad.
Pärast toidu, eriti beebi- ja lastetoidu soojendamist tuleb seda kindlasti segada või raputada ning söömis-/joomistemperatuuri kontrollida.

Toiduvalmistamine

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

Toiduvalmistamisel on otstarbekas toidu keemaajamiseks seadistada algul võimsuseks 800 vatti ja edasikeetmiseks 450 vatti.

Toitude, näiteks **riisi** ja **manna** paisutamiseks tuleks algul seadistada 800 vatti ja seejärel 150 vatti.

Nõuandeid toiduvalmistamiseks

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

Otse külmikust võetud toidud vajavad pikemat kuumutusaega kui toatemperatuuril toidud.

⚠ Liiga lühikesest valmistusajast põhjustatud oht tervisele.

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

Järgige selliste toiduainete küpsetamisel kindlasti etteantud valmimis- aegu.

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

⚠ Koorega munadest põhjustatud vigastusoht.

Koorega munad võivad valmistamisel lõhkeda, ka pärast küpsetuskambrist väljavõtmist.

Koorega mune keetke mikrolaineahjus vaid spetsiaalses nõus.

⚠ Kooreta munadest põhjustatud põletusoht.

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

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

Pärast toiduvalmistamist

Ettevaatust toidunõu väljavõtmisel!
See võib olla kuum.

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

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

 Uuesti külmutamisest põhjustatud oht tervisele.

Ülessulanud või sulatatud toiduained kaotavad uuesti külmutamisel toiteväärtust ning riknevad.

Üles sulanud või sulatatud toiduaineid ei tohi uuesti külmutada. Kasutage need võimalikult kiiresti ära. Pärast külmutatud toiduainete sulatamist ja keetmist või praadimist tohib toiduaineid uuesti külmutada.

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

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

 Salmonelloosiohust põhjustatud oht tervisele.

Linnuliha sulatamisel pidage erilist puhtust.

Ärge kasutage sulamisvedelikku.

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

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

Sulatamine ja sellele järgnev valmistamine

Saate sügavkülmutatud toiduaineid sulatada ja seejärel kuumutada või küpsetada.

Valige algul 800 vatti ja seejärel 450 vatti.

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

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

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

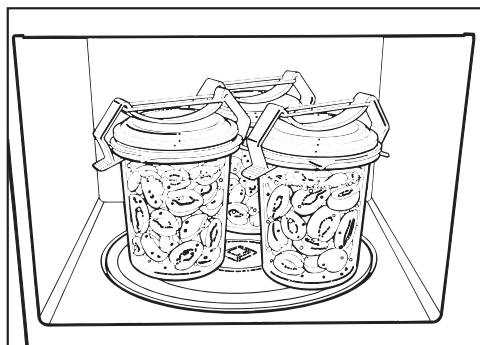
Hoidistamine

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

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

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

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



- Asetage purgid pöördalusele.
- Kasutage võimsust 800 vatti, et purgi sees hakkaksid tekkima mullid.
- purgi sisu algtemperatuurist;
- purkide arvust.

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

1 purk	u 3 minutit
2 purki	u 6 minutit
3 purki	u 9 minutit

Puuviljade ja kurkide puhul piisab sellest ajast hoidistamiseks.

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

keeta.

Pärast hoidistamist

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

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

Toiduaine	Kogus	ML-võimsus (vatti)	Aeg (min)	Juhised
Või/margariini sulatamine	100 g	450	1:00–1:10	sulatage ilma kaaneta
Šokolaadi sulatamine	100 g	450	3:00–3:30	sulatage ilma kaaneta, vahepeal segage
Želatiini lahustamine	1 pakk + 5 sl vett	450	0:10–0:30	lahustage ilma kaaneta, vahepeal segage
Koogiglasuuri valmistamine	1 pakk + 250 ml vedelikku	450	4–5	kuumutage ilma kaaneta, vahepeal segage
Pärmitainas	Eelkergitus 100 g jahust	80	3–5	laske kaane all kerkida
Plaksumaisi valmistamine	1 sl (20 g) plaksumaisi	800	3–4	Asetage mais 1-liitrisse purki, küpsetage kaane all, seejärel puistake tuhksuhkruga üle
Šokolaadimusi paisutamine	20 g	600	0:10–0:20	taldrikul ilma kaaneta
Salatikastme aromatiseerimine	125 ml	150	1–2	soojendage kergelt ja ilma kaaneta
Tsitruseliste tempereerimine	150 g	150	1–2	asetage taldrikule ilma kaaneta
Hommikupäikoni praadimine	100 g	800	2–3	asetage majapidamispaberile, ärge katke kinni
Jäätise tegemine tükeldamiseks	500 g	150	2	asetage seadmesse ilma kaaneta
Tomatitelt naha eemaldamine	3 tükki	450	6–7	Tehke tomatitele varre kinnitumiskohta ristikujuline sisselõige, kuumutage väheses vees kaane all, tõmmake koor maha. Tomatid võivad minna väga kuumaks!
Maasikadžemi valmistamine	300 g maasikaid, 300 g moosisuhkrut	800	7–9	Segage marjad ja suhkur, küpsetage kõrges kausis kaane all
Saiakeste sulatamine ja küpsetamine	2 tükki	150+grill Grill	1–2 4–6	sulatage restil ilma kaaneta, poole aja möödumisel keerake ümber

Kõik andmed on näitlikud.

Andmed katseinstituutide jaoks

Kontrollitud standardi EN 60705 järgi	Mikrolaine-võimsus (W) + grill/automaat-programm	Kestus (min) / kaal	Tasakaalustusaeg* (min)	Märkus
Munakreem, 750 g	300	26–28	120	Nõu (vt standardit) mõõdud ülemise serva juures (21 x 21 cm)
Liivakook, 475 g	600	8	5	Nõu (vt standardit) välistlõikimõõt ülemise serva juures 220 mm, valmistage kaaneta
Hakklihamass, 900 g	600 450	6 11	5	Nõu (vt standardit) mõõdud ülemise serva juures 250 mm x 124 mm, valmistage kaaneta
Kartuligratään, 1 100 g	A 17	1100 g	5	Nõu (vt standardit) välistlõikimõõt ülemise serva juures 220 mm, valmistage kaaneta
Kana, 1200 g kaal külmutatud olekus, sulatatud ja poollitatud	A 14	1200 g	2	Grillrest, selle alla kuum- ja mikrolaineahju-kindel vorm, asetage lõikekohad kõigepealt üles, poole küpsetusaaja möödudes keerake
Liha sulatamine (hakkliha), 500 g	150	12	5–10	Nõu (vt standardit), sulatage kaaneta, poole aja möödudes keerake
Vaarikad, 250 g	150	7	3	Nõu (vt standardit), sulatage kaaneta

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

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

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

⚠ Kuumast küpsetuskambrist tingitud põletusoht.

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

Puhastage küpsetuskambrit kohe, kui see on jahtunud.

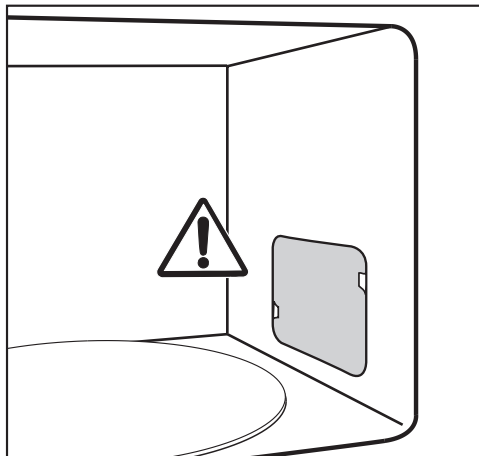
⚠ Liiga tugevast mustusest põhjustatud tuleoht.

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

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

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

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



Ärge eemaldage mikrolainete väljumisava katet küpsetuskambris ega fooliumi ukse siseküljelt.

Seadme õhutuspiludesse ei tohi sattuda vett ega mingeid esemeid.

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

Ärge kasutage küürimisvahendeid, sest need kriimustavad materjali.

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

Puhastamine ja hooldus

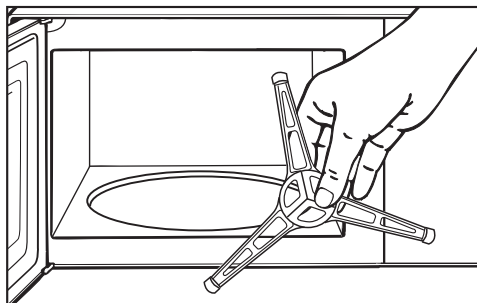
⚠ Katkisest seadmest põhjustatud oht tervisele.

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

Hoidke uks alati puhtana ja kontrollige sageli, ega sellel pole kahjustusi.

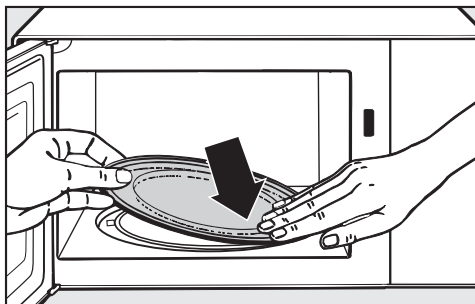
Ärge kasutage mikrolaineahju, kui

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



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

Küpsetuskambri puhastamiseks võite



- võtta pöördalus välja ja puhastada nõudepesumasinas või lahja nõudepesuvahendilahusega.

Ärge keerake pöördristi käega, muidu võite ajamimootorit kahjustada.

Seadme esikül

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

Soovitame mustuse seadme esiküljelt kohe eemaldada.

Kõik pealispinnad on kriimustustundlikud. Klaasesipaneelide puhul võivad kriimustused põhjustada purunemist. Kõik pinnad võivad värvi muuta või muutuda, kui need puutuvad kokku sobimatute puhastusvahenditega. Järgige puhastusjuhiseid.

Seadme pealispinna kahjustuste vältimiseks ärge kasutage puhastamiseks

- soodat, ammoniaaki, hapet või kloriidi sisaldavaid puhastusvahendeid,
- katlakivi lahustavaid puhastusvahendeid,
- abrasiivseid puhastusvahendeid, nt küürimispulbrit, -piima, -kive,
- lahustit sisaldavaid puhastusvahendeid,
- roostevaba terase puhastusvahendeid,
- nõudepesumasina puhastusvahendeid,
- küpsetusahju aerosoolpuhasteid,
- klaasipuhastusvahendeid,
- karedaid küürimissvamme ja -harju, nt metallsvamme,
- mustuse eemaldamise kustutuskumme,
- teravaid metallkaabitsaid.

Kaasasolevad tarvikud

Rest

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

Gurmeeplaat

Ärge mingil juhul kasutage metallnuustikut, abrasiivseid ega agressiivseid puhasteid.

Plaati ei tohi nõudepesumasinas pesta.

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

Mida teha, kui ...

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 leiate teavet tõrgete ise kõrvaldamise kohta.

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

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Protsessi ei saa käivitada.	Kontrollige, ■ kas seadme uks on suletud; ■ kas kasutuslukkk on sisse lülitatud (vt peatüki “Kasutamine” jaotist “Kasutuslukkk”); ■ kas ekraanil kuvatakse teadet “door”. Ust pole pikemat aega (umbes 20 minuti jooksul) avatud (vt peatüki “Kasutamine” jaotist “Teade ”door”)); ■ kas seadme toitepistik on korralikult pistikupesas; ■ ega maja elektrisüsteemi kaitse pole rakendunud, sest seade, maja elektrisüsteem või muu seade on rikkis (eemaldage toitepistik pesast ja pöörduge elektriku või klienditeeninduse poole, vt peatükki “Klienditeenindus”).
Pärast valmistusprotsessi lõppu kostub töömüra.	See ei ole tõrge. Pärast küpsetuskorda jääb jahutusventilaator veel natukeseks ajaks tööle, et õhuniiskus ei saaks kondenseeruda küpsetuskambrisse, juhtpaneelile või ümbritsevasse kappi. See lülitub automaatselt välja.
Näidik on tume.	Kell on vahemikus 23.00 ja 05.00 ning aktiveeritud on öine väljalülitus. ■ Lülitage öine väljalülitus välja, kui soovite kellaaega igal ajal lugeda.
Pöördalus liigub eriti ebaühtlaselt.	Pöördaluse ümbrus võib olla määrdunud. ■ Kontrollige, ega pöördaluse ja küpsetuskambri põhja vahel pole mustust. ■ Kontrollige, kas pöördaluse ja veorõnga vahelised kontaktpinnad on puhtad. ■ Puhastage pöördaluse ümbrus.
Pärast seadistatud aja möödumist ei ole toit piisavalt sulanud, soojendatud või valminud.	Valitud kestus või võimsusaste polnud sobivad. ■ Kontrollige, kas valisite sisestatud ajale vastava võimsusaste. ■ Mida madalam võimsusaste, seda pikem aeg. ■ Kontrollige, ega kasutuskorda ei katkestatud ega alustatud uuesti.

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Mikrolainerežiim toimib, aga küpsetuskambri valgustus mitte.	Lamp ei tööta. Saate seadet käsitseda nagu tavaliselt, aga lamp ei tööta. ■ Kui soovite valgustuse välja lülitada, teavitage klienditeenindust.
Mikrolainerežiimil kostab ebatavalist müra.	Toit on fooliumiga kaetud. ■ Eemaldage foolium. Metallnõude kasutamisest tekivad sädemed. ■ Järgige nõusid käsitlevas peatükis nende kohta antud juhiseid.
Näidikul kuvatav kellaaeg pole õige.	Pärast volukatkestust algab aja loendus uuesti näidust 12:00, nagu seadme kasutuselevõtul. Peate kellaaja uuesti sisestama. ■ Pange kellaaeg õigeks.
Toit jahtub liiga kiiresti.	Mikrolainete omaduste tõttu tekib soojus kõigepealt toiduaine pealmises kihis ning liigub siis sissepoole. Nii võib juhtuda, et kui kuumutate toitu kõrgel mikrolainevõimsusel, võib see olla väljast kuum, aga seest mitte. Temperatuuri järgneval tasakaalustumisel soojeneb toiduaine seestpoolt ning jahtub väljastpoolt. ■ Seetõttu soojendage erineva koostisega toite, nt mitut käiku, madalamal mikrolainevõimsusel ja vastavalt pikema aja jooksul.
Mikrolaineahi lülitub küpsetus-, kuumutus- või sulatuskorra ajal välja.	Õhuringlus võib olla ebapiisav. ■ Kontrollige, ega õhu sisenemis- või väljumisavad pole suletud. Eemaldage esemed. Seadme ülekuumenemisel võib see ohutuskaalutlustel välja lülituda. ■ Pärast jahtumist saate küpsetuskorda jätkata. Seade lülitab end korduvalt välja. ■ Teavitage klienditeenindust.

Klienditeenindus

Aadressilt www.miele.com/service leiate teavet tõrgete ise kõrvaldamise ja Miele varuosade kohta.

Kontakt tõrgete korral

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

Miele klienditeeninduse kontaktandmed leiate selle dokumendi lõpust.

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

Garantii

Garantiaeg on 2 aastat.

Lisateavet leiate kaasasolevast garantiitingimuste kirjeldusest.

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

I Garantii kestus ja algus

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

Garantiitoimingud ja garantiist tulenevad asendustarned ei pikenda garantiiaega.

II Garantii tingimused

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

III Garantii sisu ja ulatus

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

IV Garantii piirangud

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

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

V Andmekaitse

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



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

M 2224 SC, M 2234 SC

et-EE

M.-Nr. 11 231 730 / 05