


## Kasutus- ja paigaldusjuhend retseptidega Küpsetusahi



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

# Sisukord

---

<b>Ohutusjuhised ja hoiatused</b> .....	<b>6</b>
<b>Teie panus keskkonna heaks</b> .....	<b>13</b>
<b>Ülevaade</b> .....	<b>14</b>
Küpsetusahi .....	14
<b>Ahju juhtseadised</b> .....	<b>15</b>
Töörežiimi valikunupp .....	16
Ekraan .....	16
Pöördnupp < > .....	16
Andurnupud .....	16
Sümbolid .....	17
<b>Kasutuspõhimõte</b> .....	<b>18</b>
Töörežiimi valimine .....	18
Numbrite sisestamine .....	18
Menüüpunkti valimine valikuloendist .....	18
Valikuloendis seadistuse muutmise .....	18
Seadistuse muutmise jaotusribaga .....	18
<b>Varustus</b> .....	<b>19</b>
Tüübisilt .....	19
Tarnepakett .....	19
Kaasasolevad ja juurdeostetavad tarvikud .....	19
Ohutusseadised .....	24
PerfectClean-kattega pinnad .....	24
<b>Esmakordne kasutuselevõtt</b> .....	<b>25</b>
Miele@home .....	25
Põhiseadistused .....	26
Ahju esmakordne kuumutamine .....	27
<b>Einstellungen</b> .....	<b>28</b>
Ülevaade seadistustest .....	28
Menüü Einstellungen avamine .....	29
Sprache  .....	29
Tageszeit .....	29
Display .....	29
Lautstärke .....	29
Einheiten .....	30
Vorschlagstemperaturen .....	30
Pyrolyseempfehlung .....	30
Kühlgebläsenachlauf .....	30
Betriebsstunden .....	30
Miele@home .....	31
Fernsteuerung .....	31
RemoteUpdate .....	31
Softwareversion .....	32
Händler .....	32

Werkeinstellungen .....	32
<b>Kurzzeit</b> .....	<b>33</b>
<b>Töörežiimide ülevaade</b> .....	<b>34</b>
<b>Nõuandeid energia säästmiseks</b> .....	<b>35</b>
<b>Kasutamine</b> .....	<b>36</b>
Lihtne kasutamine .....	36
Väärtuste ja seadistuste muutmine valmistusprotsessi jaoks.....	36
Temperatuuri muutmine .....	36
Valmistusaegade sisestamine .....	37
Seadistatud küpsetusaegade muutmine.....	37
Seadistatud küpsetusaegade kustutamine.....	37
Küpsetamise katkestamine .....	38
Küpsetuskambri eelkuumutamine .....	38
<b>Automatikprogramme</b> .....	<b>39</b>
Automaatprogrammide kasutamine .....	39
Kasutamishüpsid .....	39
<b>Küpsetamine</b> .....	<b>40</b>
Nõuanded küpsetamiseks.....	40
Märkused valmistustabelite kohta .....	40
Juhised töörežiimide kohta.....	41
<b>Liha küpsetamine</b> .....	<b>42</b>
Nõuanded liha küpsetamiseks .....	42
Juhised küpsetustabelite juurde.....	42
Juhised töörežiimide kohta.....	43
<b>Grillimine</b> .....	<b>44</b>
Nõuanded grillimiseks .....	44
Märkused valmistustabelite kohta.....	44
Juhised töörežiimide kohta.....	45
<b>AirFry</b> .....	<b>46</b>
Tarvikud .....	46
Nõuanded AirFryingu jaoks .....	47
Töörežiimi AirFry  kasutamine .....	47
<b>Muud rakendused</b> .....	<b>48</b>
Auftauen .....	48
Madalal temperatuuril küpsetamine.....	48
Hoidistamine.....	49
Kuivatamine.....	51
Sügavkülmutatud tooted / valmistoidud.....	52
Nõude soojendamine.....	52
<b>Puhastamine ja hooldus</b> .....	<b>53</b>
Sobimatud puhastusvahendid.....	53
Tavapärase mustuse eemaldamine .....	54
Tugeva mustuse eemaldamine (v.a FlexiClip-teleskoopsiinid) .....	54

# Sisukord

---

Tugev mustus FlexiClip-teleskoopsiinidel.....	55
Küpsetuskambri puhastamine funktsiooniga Pyrolyse .....	55
Ukse eemaldamine.....	58
Ukse osadeks võtmine.....	59
Ukse paigaldamine .....	61
FlexiClip-teleskoopsiinidega kinnitusrestide eemaldamine .....	62
<b>Mida teha, kui .....</b>	<b>63</b>
<b>Klienditeenindus .....</b>	<b>66</b>
Kontakt tõrgete korral .....	66
Garantii .....	66
<b>Paigaldus.....</b>	<b>67</b>
Paigaldusmöödud.....	67
Paigaldamine ülemisse või alumisse kappi .....	67
Külgvaade H 24xx .....	68
Külgvaade H 27xx, H 28xx.....	69
Ühendused ja õhutus .....	70
Ahju paigaldamine .....	71
Elektriühendus .....	72
<b>Valmistustabelid.....</b>	<b>73</b>
Keeksitainas .....	73
Muretainas .....	74
Pärmitainas.....	75
Kohupiima-õlitainas .....	76
Biskviittainas .....	76
Keedutainas, lehttainas, munavalgeküpsetised .....	77
Soolased toidud.....	78
Veiseliha.....	79
Vasikaliha .....	80
Sealiha.....	81
Lambaliha, ulukiliha .....	82
Linnuliha, kala.....	83
<b>Andmed katseinstituutide jaoks .....</b>	<b>84</b>
Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi .....	84
Energiatõhususklass .....	85
<b>Retseptid – automaatprogrammid .....</b>	<b>86</b>
Peen õunakook.....	87
Biskviitpõhi .....	88
Biskviitpõhja täidised.....	89
Marmorkook.....	90
Purukook puuviljadega.....	91
Vormiküpsised .....	92
Pritsküpsised.....	93
Kreeka pähkli muffinid.....	94

---

Pitsa (pärmitainas) .....	95
Pitsa (kohupiima-õlitaigas) .....	96
Kana .....	97
Veisefilee (praad) .....	98
Forell .....	99
Lõhefilee .....	100
Meriforell .....	101
Kartuli-juustugratään .....	102
Lasanje .....	103
<b>Retseptid – õhkfritimine</b> .....	<b>104</b>
Falafelid jogurtidipiga .....	105
Friikartulid ja bataadifriikad .....	106
Seesamiga tofukangid .....	107
Ahjukartulid juustu, roheline sibula ja peekoniga .....	108
Ahjukartulid feta, tzatziki ja Kreeka salatiga .....	109
Suvikõrvitsafriikad sinihallitusjuustudipi ja tšillikastmega .....	110
Grillitud mais hoisinikatte ja cole slaw'ga .....	111
Kookose- ja seesamipaneeringuga kananagitsad .....	112
Koorikuga Atlandi tursk .....	113
Pistaatsia-meekattega banaanid .....	114
Pastéis de nata – Portugali kreemikoogid .....	115
Pastéis de nata – Portugali kreemikoogid, veganlikud .....	116
<b>Tehnilised andmed</b> .....	<b>117</b>
Vastavusdeklaratsioon .....	117
Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid .....	117
<b>Garantii</b> .....	<b>118</b>
<b>Legend</b> .....	<b>119</b>

## Ohutusjuhised ja hoiatused

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

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

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

Miele ei vastuta juhiste eiramise tõttu tekkinud kahju eest.

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

### Otstarbekohane kasutamine

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

▶ Ahi ei ole ette nähtud kasutamiseks välistingimustes.

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

Mis tahes muul viisil kasutamine on keelatud.

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

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

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

▶ Sellel küpsetusahjul on 1 valgusallikas energiatõhususe klassiga G.

### Lapsed ja majapidamine

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

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

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

▶ Lapsed ei tohi ahju järelevalveta puhastada ega hooldada.

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

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

Hoidke pakkematerjali lastele kättesaamatus kohas.

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

Ärge lubage lastel ahju kasutamise ajal puudutada.

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

Ärge lubage lastel ahju pürolüüspuhastuse ajal puudutada.

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

### Tehniline ohutus

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

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

## Ohutusjuhised ja hoiatused

---

- ▶ Võimalik on ajutine või pidev kasutamine autonoomse või võrguga mittesünkroonse energiavarustussüsteemiga (nt minivõrgud, varusüsteemid). Kasutamise eeltingimus on, et energiavarustussüsteem vastab standardi EN 50160 või võrreldava standardi nõuetele. Elektrisüsteemi ja selles Miele seadmes ette nähtud kaitsemeetmete funktsioon ja tööviis peavad ka minivõrgus või võrguga mittesünkroonse kasutamise korral olema tagatud või need tuleb paigaldises asendada võrreldavate meetmetega. Seda kirjeldatakse näiteks VDE-AR-E 2510-2 ajakohases väljaandes.
- ▶ Ahju elektriline ohutus on tagatud ainult siis, kui seade on ühendatud nõuetekohaselt paigaldatud maandussüsteemi. See tähtis ohutuseeldus peab olema tagatud. Kahtluse korral laske elektrikul elektrisüsteemi kontrollida.
- ▶ Et ahi ei saaks kahjustada, peavad ahju tüübisildil toodud ühendusandmed (sagedus ja pinge) kindlasti vastama elektrivõrgu andmetele. Võrrelge ühendusandmeid enne ühendamist. Kahtluste korral küsige nõu elektrikult.
- ▶ Harupesad või pikendusjuhe ei paku vajalikku ohutust. Ärge kasutage neid ahju ühendamiseks vooluvõrku.
- ▶ Ohutu käituse tagamiseks kasutage ahju vaid lõplikult paigaldatuna.
- ▶ Seda ahju ei tohi kasutada mittestatsioonarsetes paigalduskohtades (nt laevas).
- ▶ Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht. Kokkupuude pinge all olevate ühendustega ning elektrilise ja mehaanilise konstruktsiooni muutmine on teile ohtlik ja võib põhjustada tõrkeid ahju töös. Ärge mitte mingil juhul avage ahju korpust.
- ▶ Garantii kaotab kehtivuse, kui ahju ei paranda Miele volitatud klienditeenindus.
- ▶ Ainult originaalvaruosade puhul tagab Miele nende vastavuse ohutusnõuetele. Asendage defektsed komponendid üksnes Miele originaalvaruosadega.
- ▶ Ilma toitejuhtmeta tarnitava ahju puhul peab spetsiaalse toitejuhtme paigaldama Miele volitatud spetsialist (vt peatüki “Paigaldamine” jaotist “Elektriühendus”).
- ▶ Kui toitejuhe on kahjustunud, peab Miele volitatud spetsialist asendama selle spetsiaalse toitejuhtmega (vt peatüki “Paigaldamine” jaotist “Elektriühendus”).







- ▶ Paigaldus-, hooldus- ja remonditööde ajal peab ahi olema elektri-võrgust täielikult lahutatud, nt kui küpsetuskambri valgustus on rikkis (vt peatükki “Mida teha, kui ...”). Selle saate tagada järgmiselt:
  - lülitate elektrisüsteemi kaitsmed välja või
  - keerate elektrisüsteemi keeratavad kaitsmed täielikult välja või
  - lahutate toitepistiku (kui see on olemas) pistikupesast. Ärge tõm-make toitejuhtmest, vaid pistikust.
- ▶ Ahi vajab tõrgeteta töö jaoks piisavat jahutusõhu juurdepääsu. Jälgige, et jahutusõhu juurdepääs ei oleks takistatud (nt kui ümbritsevasse kappi on paigaldatud soojustõkkeliistud). Lisaks ei tohi muud soojusallikad (nt tahke kütusega ahjud) vajalikku jahutusõhku ülemäära soojendada.
- ▶ Kui ahi on paigaldatud mööblipaneeli (nt ukse) taha, siis ärge kunagi sulgege mööblipaneeli ahju kasutamise ajaks. Suletud paneeli taha koguneb soojus ja niiskus. See võib kahjustada ahju, ümbritsevat kappi ja põrandat. Sulgege mööbliuks alles siis, kui ahi on täiesti maha jahtunud.

### Otstarbekohane kasutamine

- ▶ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri, tarvikute ja valmis-tatava toiduga põletada. Pange kuuma küpsetatava toiduaine ahjupanemise või väljavõtmise, samuti kuumas küpsetuskambris tehtavate tööde ajaks pajakindad kätte.
- ▶ Kui küpsetuskambris eraldub toiduainetest suitsu, hoidke ahju uks suletuna, et võimalikke leeke summutada. Katkestage protsess, lülita-des ahju välja ja lahutades toitepistiku. Avage uks alles siis, kui suits on kadunud.
- ▶ Sisselülitatud ahju läheduses asuvad esemed võivad kõrge tempe-ratuuri tõttu süttida. Ärge kasutage ahju kunagi ruumide kütmiseks.
- ▶ Õlid ja rasvad võivad ülekuumenemisel süttida. Õli ja rasvaga töö-tades ärge jätke ahju mingil juhul järelevalveta. Ärge kasutage põleva õli ja rasva kustutamiseks mingil juhul vett. Lülitage ahi välja ja läm-matage leegid; selleks hoidke uks suletuna.
- ▶ Toiduainete grillimisel põhjustavad liiga pikad valmistusajad toidu liigset kuivamist või isegi toidu süttimist. Järgige soovitatavat valmistusaega.

## Ohutusjuhised ja hoiatused

---

- ▶ Mõned toiduained kuivavad kiiremini ja võivad kõrge grillimistemperatuuri tõttu iseenesest süttida.  
Ärge mitte kunagi kasutage grillimisrežiime saiakeste või leiva küpsetamiseks ega lillede või ürtide kuivatamiseks. Kasutage töörežiime Heißluft plus  või Ober-/Unterhitze .
- ▶ Kui kasutate toiduvalmistamisel alkohoolseid jooke, arvestage, et alkohol aurustub kõrgel temperatuuril. Aur võib kuumadel küttekehaldel süttida.
- ▶ Toiduainete soojashoidmiseks jääsoojuse kasutamisel võib kõrge õhuniiskuse ja kondensaadi tõttu ahju tekkida korrosioon. Samuti võivad kahjustuda juhtpaneel, tööplaadid või ümbritsev kapp. Jätke ahi sisselülitatuks ning seadistage valitud töörežiimi madalaim temperatuur. Jahutusventilaator jääb sel juhul automaatselt sisselülitatuks.
- ▶ Toiduained, mida hoitakse küpsetuskambri soojas või hoiustatakse seal, võivad ära kuivada ja eralduv niiskus võib põhjustada ahju korrosiooni. Seepärast katke toiduained kinni.
- ▶ Küpsetuskambri põhi võib soojuse kogunemise tõttu mõraneda või maha kooruda.  
Ärge mitte kunagi katke küpsetuskambri põhja nt alumiiniumfooliumi või küpsetusahju kaitsekilega.  
Kui soovite küpsetuskambri põhja kasutada toiduvalmistamisel või nõude soojendamiseks hoiupinnana, kasutage selleks üksnes töörežiime Heißluft plus  või Eco-Heißluft .
- ▶ Küpsetuskambri põhi võib esemete edasi ja tagasi nihutamise tõttu kahjustada saada. Kui asetate potte, panne või nõusid küpsetuskambri põhja, ärge nihutage neid edasi ja tagasi.
- ▶ Veeaurust põhjustatud vigastusoht. Kui kuumale pinnale valatakse külma vedelikku, tekib aur, mis võib põhjustada tugevaid põletusi. Peale selle võivad kuumad pinnad järsu temperatuurimuutuse tõttu kahjustada saada. Ärge mitte kunagi valage külma vedelikku otse kuumadele pindadele.
- ▶ Oluline on, et temperatuur jaotuks toiduaines ühtlaselt ja oleks ka piisavalt kõrge. Keerake või segage toiduaineid, et tagada nende ühtlane kuumutamine.
- ▶ Plastnõud, mis ei ole ahjukindlad, sulavad kõrgel temperatuuril ja võivad ahju kahjustada või süttida.  
Kasutage vaid ahjukindlaid plastnõusid. Järgige nõude tootja juhiseid.

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

### **Roostevabast terasest pindade puhul kehtib alljärgnev:**

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

### **Puhastamine ja hooldus**

- ▶ Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht. Aurupuhasti aur võib sattuda pingele all olevatele osadele ja põhjustada lühise. Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks aurupuhastit.
- ▶ Küpsetuskambri suurem mustus võib põhjustada tugeva suitsu tekke. Eemaldage enne pürolüüspuhastuse käivitamist küpsetuskambri suurem mustus.
- ▶ Kahjulikest aurudest põhjustatud vigastusoht. Pürolüüspuhastuse käigus võivad eralduda aurud, mis võivad põhjustada limaskestade ärritusi. Pürolüüspuhastuse ajal ärge viibige pikemat aega köögis ning takistage lapsi ja koduloomi kööki sisenemast. Pürolüüspuhastuse ajal hoolitsege köögis hea õhutuse eest. Vältige ebameeldivate lõhnade jõudmist teistesse ruumidesse.
- ▶ Kinnitusrestid saab eemaldada (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “FlexiClip-teleskoopsiinidega kinnitusrestide eemaldamine”). Paigaldage kinnitusrestid õigesti.
- ▶ Kriimustused võivad lõhkuda ukseklaasi. Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid, karedaid käsnu ega harju ja teravaid metallkaabitsaid.

## Ohutusjuhised ja hoiatused

---

▶ Niiskes ja soojas keskkonnas on suurem tõenäosus kahjurite (nt prussakad) tekkeks. Hoidke ahi ja selle ümbrus alati puhtana. Kahjurite põhjustatud kahju ei kuulu garantii alla.

### Tarvikud

▶ Kasutage üksnes Miele originaaltarvikuid. Kui paigaldate seadmele muid tarvikuid, kaotate õiguse garantiile, tootmisgarantiile ja/või tootevastutusele.

▶ Miele annab pärast teie küpsetusahju seeriatootmise lõppu kuni 15-aastase, kuid mitte lühema kui 10-aastase tarnegarantii talitlust säilitavatele varuosadele.

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

▶ Kõrged temperatuurid pürolüüspuhastusel kahjustavad tarvikuid. Võtke enne pürolüüspuhastuse käivitamist kõik tarvikud küpsetuskambrist välja. See kehtib ka kinnitusrestide ja juurdeostetavate tarvikute kohta.

### Pakendi suunamine jäätmekäitlusesse

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

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

### Vana seadme utiliseerimine

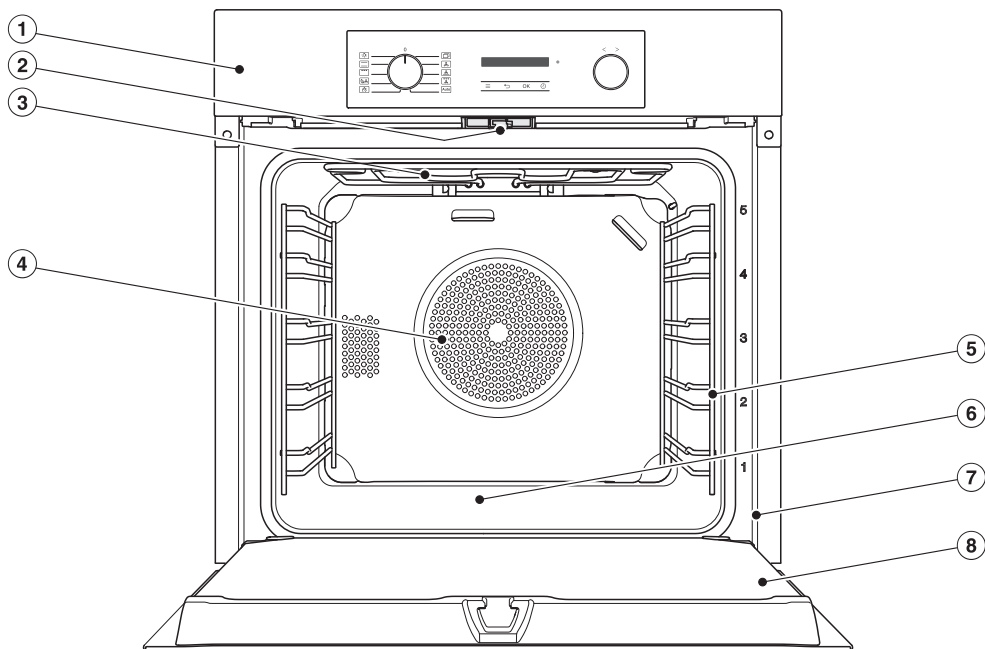
Elektri- ja elektroonikaseadmed sisaldavad mitmesuguseid väärtuslikke materjale. Samuti sisaldavad need teatud aineid, segusid ja detaile, mis olid vajalikud seadme toimimiseks ja ohutuse tagamiseks. Olmeprügi hulgas ja vale käitlemise korral võivad need kahjustada inimese tervist ja keskkonda. Seetõttu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



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

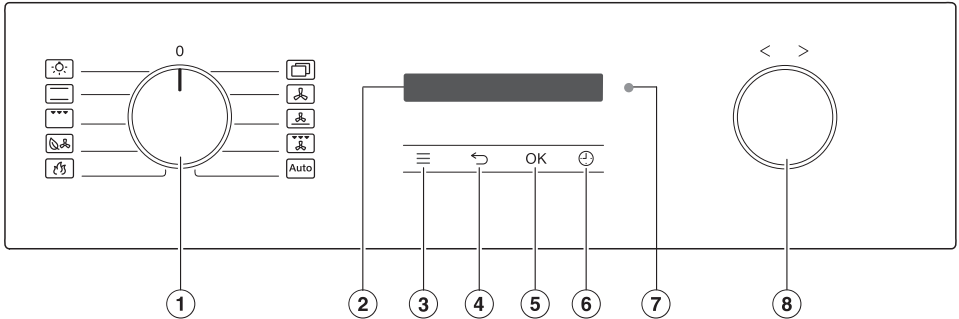
# Ülevaade

## Küpsetusahi



- ① Juhtseadised
- ② Ukselukustus pürolüüspuhastuse jaoks
- ③ Ülemine / grilli küttekeha
- ④ Ventilaaatori imiava selle taga asuva rõngakujulise küttekehaga
- ⑤ Kinnitusrest 5 tasandiga
- ⑥ Küpsetuskambri põhi selle all asuva alumise küttekehaga
- ⑦ Tüübisildiga esiraam
- ⑧ Uks

# Ahju juhtseadised



- ① Töörežiimi valikunupp  
Töörežiimide valimiseks
- ② Ekraan  
Kellaaja ja kasutusinfo kuvamiseks
- ③ Andurnupp ≡  
Seadistuste avamiseks
- ④ Andurnupp ←  
Sammhaaval tagasi liikumiseks
- ⑤ Andurnupp OK  
Funktsioonide aktiveerimiseks ja seadistuste salvestamiseks
- ⑥ Andurnupp ↻  
Lühiaja, valmistusaja või valmistusprotsessi käivitus- või lõpuaja seadistamiseks
- ⑦ Optiline liides  
(ainult Miele klienditeenindusele)
- ⑧ Pöördnupp < >  
Aegade, temperatuuride seadistamiseks ja menüüpunktide valimiseks

# Ahju juhtseadised

---

## Töörežiimi valikunupp

Töörežiimi valikunupuga saab valida töörežiime ja lülitada küpsetuskambri val-gustuse eraldi sisse.

Seda saab keerata paremale ja vasakule.

## Töörežiimid

-  Beleuchtung
-  Ober-/Unterhitze
-  Grill groß
-  Eco-Heißluft
-  Pyrolyse
-  Weitere | Booster   
Weitere | AirFry 
-  Heißluft plus
-  Intensivbacken
-  Umluftgrill
-  Auto | Automatikprogramme

## Ekraan

Ekraanil kuvatakse kellaega või mitme-sugust teavet töörežiimide, temperatuu-ride, valmistusaegade, automaatprog-rammide, oma programmide ja seadis-tuste kohta.

## Pöördnupp < >


Pöördnuppu saab keerata paremale ja vasakule.

Väärtuseid ekraanil ning temperatuure ja aegu saab suurendada paremale keera-mise > ning vähendada vasakule keera-misega <.

Peale selle saab pöördnupu abil lehitse-da ekraanil seadistusi ja automaatprog-rammide valikuloendeid.





Paremale > keeramisega saate liikuda valikuloendis alla, vasakule < keerami-sega üles.

## Andurnupud

Andurnupud reageerivad sõrmepuudu-tusele. Iga puudutusega kaasneb nupu-toon. Selle nuputooni saate välja lülita-da, valides  | Lautstärke | Tastenton.










## Andurnupud ekraani all

Andurnupp	Funktsioon
	Selle andurnupuga saate avada seadistused, kui töörežiimi valikunupp on asendis <b>O</b> või asendis Beleuchtung  .
	Sõltuvalt sellest, millises menüüs asute, liigute selle andurnupuga tagasi kõrgema tasemel menüüsse või peamenüüsse.
OK	Selle andurnupu valimisega avanevad funktsioonid, nt lühiaeg, salvestatakse väärtuste või seadistuste muudatused või kinnitatakse juhised.
	Kui valmistusprotsess ei käi, saate selle andurnupuga igal ajal seadistada lühiaja (nt munade keetmiseks). Kui samal ajal käib valmistusprotsess, saate seadistada lühiaja, valmistusaja või valmistusprotsessi käivitus- või lõpuaja.

## Sümbolid

Ekraanil võidakse kuvada järgmisi sümboleid:

Sümbol	Tähendus
	Sümbol tähistab lisateavet ja -juhiseid kasutamise kohta. Selle infoakna saab kinnitada nupuga OK.
	Lühiaeg
	Märkesümbol tähistab praegust seadistust.
	Mõningaid seadistusi, nt ekraaniheledus või helitugevus reguleeritakse jaotusriba abil.
	Kasutuslukk ei lase ahju tahtmatult kasutusele võtta (vt peatüki "Einstellungen" jaotist "Inbetriebnahmesperre  ").
	Kaugjuhtimine (kuvatakse vaid siis, kui teil on süsteem Miele@home ja olete valinud seadistuse Fernsteuerung   Ein)

# Kasutuspõhimõte

---

## Töörežiimi valimine

- Keerake töörežiimi valikunupp soovitud töörežiimile.

Ekraanil kuvatakse soovitatav temperatuur.

- Muutke vajaduse korral soovitatavat temperatuuri pöördnupuga < >.
- Kinnitage nupuga *OK*.

## Töörežiimi muutmise

Töörežiimi saab valmistusprotsessi ajal muuta.

- Keerake töörežiimi valikunupp uuele töörežiimile.

Sisestatud valmistusajad kustutatakse.

## Numbrit sisestamine

Numbrid, mida saab muuta, on heledal taustal.

- Numbri muutmiseks keerake pöördnuppu < > paremale või vasakule.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Muudetud number salvestatakse.

## Menüüpunkti valimine valikuloendist

- Valides  $\equiv$ ,  $\odot$  ja Auto, kuvatakse juurdekuuluv menüü. Lehitsege pöördnupuga < > valikuloendis, kuni kuvatakse soovitud menüüpunkt.
- Kinnitage nupuga *OK*.

## Valikuloendis seadistuse muutmise

Prægune seadistus on tähistatud märkesümboliga ✓.

- Keerake pöördnuppu < > paremale või vasakule, kuni kuvatakse soovitud väärtus või soovitud seadistus.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgema taseme menüüsse.

## Seadistuse muutmise jaotusribaga

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

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

- Keerake pöördnuppu < > paremale või vasakule, kuni kuvatakse soovitud seadistus.
- Kinnitage valik nupuga *OK*.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgema taseme menüüsse.

Käesolevas kasutus- ja paigaldusjuhendis kirjeldatud mudelid leiata tagakaanelt.

## Tüübisilt

Tüübisilti näete avatud ukse korral esiraamil.

Sealt leiata mudeli nimetuse, seerianumbri, samuti ühendusandmed (võrgupinge / sagedus / maksimaalne ühendusväärtus).

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

## Tarnepakett

- kasutus- ja paigaldusjuhend ahjufunktsioonide käsitlemiseks,
- kruvid ahju kinnitamiseks ümbritsevasse kappi,
- mitmesugused tarvikud.

## Kaasasolevad ja juurdeostetavad tarvikud

Varustus sõltub mudelist.

Ahju põhivarustuses on kinnitusrestid, universaalne küpsetusplaat ning küpsetusrest (lühidalt: rest).


Sõltuvalt mudelist on ahi lisaks varustatud muude siin loetletud tarvikutega.

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

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

Märkige tellimisel oma ahju mudeli nimetus ja soovitud tarviku nimetus.

## Kinnitusrest

Küpsetuskambris on paremal ja vasakul pool kinnitusrestid koos tasanditega  lisatarvikute sisselükkamiseks.

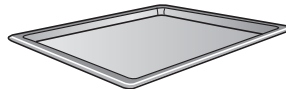
Tasandite märgistused leiata esiraamil. Iga tasand koosneb kahest üksteise kohal asuvast vardast.

Tarvikud (nt rest) lükatakse varraste vahele.

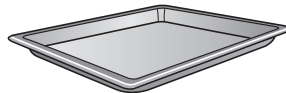
Kinnitusrestid saab eemaldada (vt peatüki "Puhastamine ja hooldus" jaotist "FlexiClip-teleskoopsiinidega kinnitusrestide eemaldamine").

## Väljatõmbekaitsmega küpsetusplaat, universaalne küpsetusplaat ja rest

Küpsetusplaat HBB 71:



Universaalne küpsetusplaat HUBB 71:



Rest HBBR 71:



Lükake tarvikud alati kinnitusresti tasandi varraste vahele.

Lükake rest alati, hoialus all, sisse.

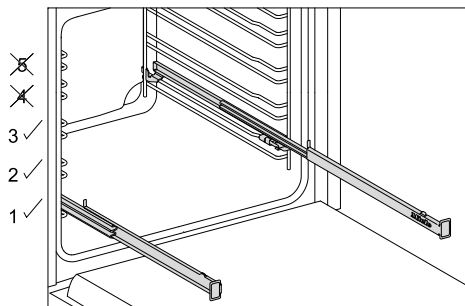
Nende tarvikute lühematel külgedel on keskel väljatõmbekaitse. See takistab tarvikute kinnitusrestilt väljalibisemist, kui tõmbate tarvikud vaid osaliselt välja.

# Varustus



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

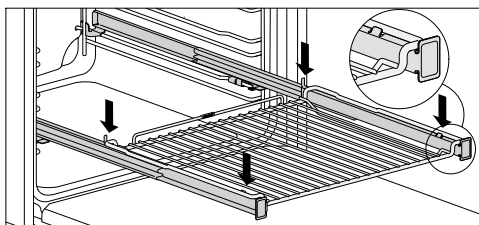
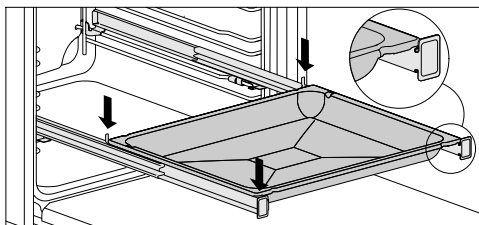
## FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C



FlexiClip-teleskoopsiinid (kui need on olemas) saab paigutada vaid tasanditele 1, 2 ja 3.

FlexiClip-teleskoopsiinid saab kúpsetuskambrist täies ulatuses välja tõmmata ning see võimaldab head ülevaadet kúpsetatavast toidust.

Enne lisatarvikute pealeasetamist lükake FlexiClip-teleskoopsiinid esmalt täiesti sisse.



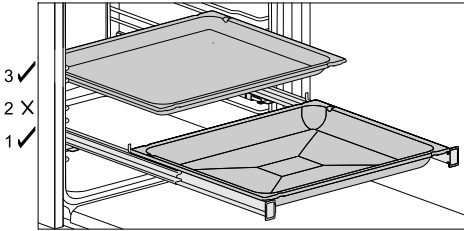
Et lisatarvikud kogemata välja ei libiseks,

- jälgige, et need asetseksid alati teleskoopsiinide eesmise ja tagumise kinnituskonksu vahel;
- lükake rest FlexiClip-teleskoopsiinidele alati nii, et asetuspind oleks allapoole.

FlexiClip-teleskoopsiinide lubatud maksimaalne koormus on 15 kg.

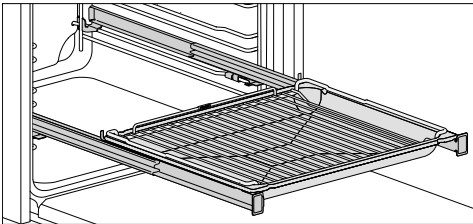
Kuna FlexiClip-teleskoopsiinid paigaldatakse tasandi ülemisele vardale, väheneb vahe selle kohal asetseva tasandiga. Liiga väike vahe halvendab kúpsetustulemust.

Toitu saab valmistada mitmel küpsetusplaadil, universaalsel küpsetusplaadil või restil korraga.



- Lükake küpsetusplaat, universaalne küpsetusplaat või rest FlexiClip-teleskoopsiinidele.
- Jätke teiste lisatarvikute sisselükkamisel ülevalpool asetsevate FlexiClip-teleskoopsiinidega vähemalt ühe tasandi suurune vahe.

Saate kasutada universaalset küpsetusplaati sellele asetatud restiga FlexiClip-teleskoopsiinidel.



- Lükake universaalne küpsetusplaat koos sellele asetatud restiga FlexiClip-teleskoopsiinidele. Rest libiseb sisselükkamisel automaatselt FlexiClip-teleskoopsiinide kohal asuva tasandi varraste vahel.
- Jätke teiste lisatarvikute sisselükkamisel ülevalpool asetsevate FlexiClip-teleskoopsiinidega vähemalt ühe tasandi suurune vahe.

## FlexiClip-teleskoopsiinide paigaldamine

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

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

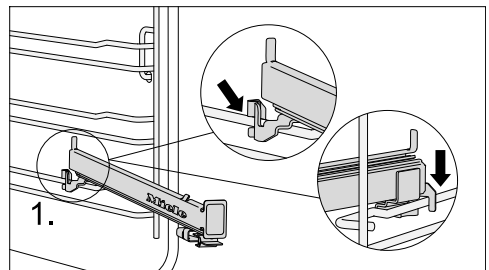
Enne FlexiClip-teleskoopsiinide paigaldamist ja eemaldamist laske küttekehadel, küpsetuskambri ja tarvikutel jahtuda.

Kõige parem on FlexiClip-teleskoopsiinid paigaldada 1. tasandile. Nii saate neid kasutada kõigi roogade puhul, mida tuleb küpsetada 2. tasandil.

Üks kinnitusresti tasand koosneb kahest vardast. FlexiClip-teleskoopsiinid paigaldatakse tasandi ülemisele vardale.

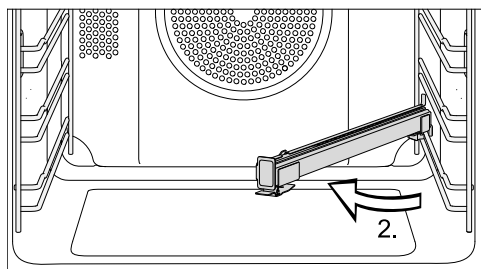
Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiin, millel on kiri Miele, paremale poole.

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

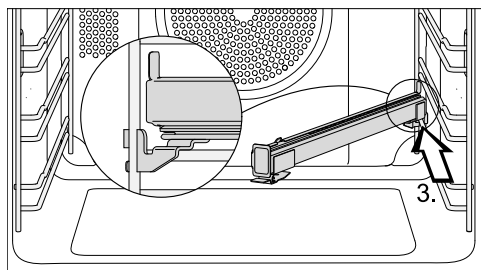


- Haakige FlexiClip-teleskoopsiin tasandi ülemise varda esiosale (1.).

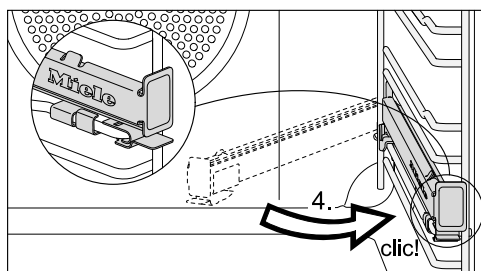
# Varustus



- Pöörake FlexiClip-teleskoopiin küpsetuskambri keskossa (2.).



- Lükake FlexiClip-teleskoopiin mööda ülemist varrast poolviltu taha kuni piirikuni (3.).



- Pöörake FlexiClip-teleskoopiin tagasi ja kinnitage ülemisele vardale, nii et see kuuldavalt fikseeruks (4.).

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

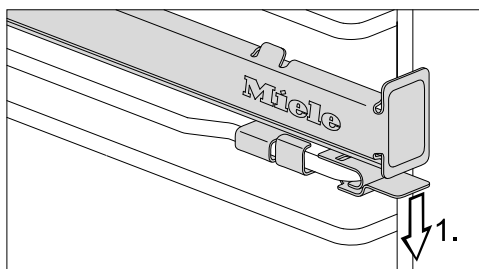
## FlexiClip-teleskoopiinide eemaldamine

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

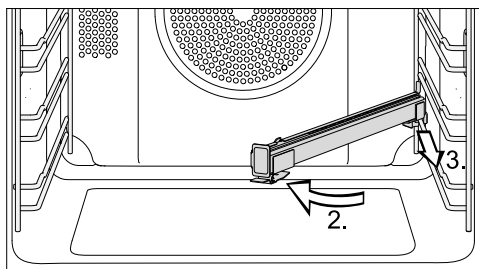
Enne FlexiClip-teleskoopiinide paigaldamist ja eemaldamist laske küttekehadel, küpsetuskambri ja tarvikutel jahtuda.

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

- Lükake FlexiClip-teleskoopiin täiesti sisse.

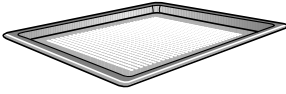


- Vajutage FlexiClip-teleskoopiini fiksaator alla (1.).



- Pöörake FlexiClip-teleskoopiin küpsetuskambri keskossa (2.) ja tõmmake see mööda ülemist varrast ette (3.).
- Tõstke FlexiClip-teleskoopiin vardalt maha ja võtke välja.

## Gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaat, perforeeritud HBBL 71



Gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaadi peen perforatsioon täiustab toiduvalmistusprotsesse:

- värskest pärimi- ja õli-kohupiimatainast küpsetiste, leiva ja saiakeste küpsetamisel parandatakse pruunistust alumisel küljel.
- Esmalt rullige tainas tasasel tööpinnal lahti ning seejärel asetage see gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaadile.
- Friikartuleid, kroketeid või muud sarnast saab frittida ilma rasvata kuumas õhuvoos (õhkfrittimine).
- Kuivatamisel optimeeritakse õhuringlust kuivatatavate toiduainete ümber.

Emailitud pealispind on kaetud PerfectCleani kattega.

Samu kasutusvõimalusi pakub teile ka **ümmargune perforeeritud küpsetus- ja AirFry-vorm HBFP 27-1**.

## Ümmargused küpsetusvormid



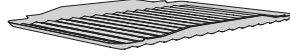
**Perforeerimata ümmargune küpsetusvorm HBF 27-1** sobib hästi pitsa, madalate pärimi- või keeksitainaküpsetiste, magusate või soolaste tagurpidikookide, üleküpsetatud magustoitide, lapikleiva või sügavkülmutatud kookide ja pitsa küpsetamiseks.

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

Mõlema küpsetusvormi emailitud pealispind on kaetud PerfectCleani kattega.

- Lükake rest sisse ja asetage ümmargune küpsetusvorm resti peale.

## Grill- ja praeplaat HGBB 71



Grill- ja praeplaat asetatakse universaalsele küpsetusplaadile.

See ei lase grillimisel, praadimisel või AirFryingu kasutamisel väljatilkunud liihaleemel kõrbema minna, nii et leent saab pärast toiduks tarvitada.

Emailitud pealispind on kaetud PerfectCleani kattega.

## Küpsetuskivi HBS 70



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

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

- Lükake rest sisse ja asetage küpsetuskivi resti peale.

## Gurmee-ahjuvorm HUB Ahjuvormikaas HBD

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

Ahjuvormi pind on kaetud kinnikõrbemist takistava kihiga.

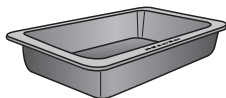
Gurmee-ahjuvorme on erineva sügavusega. Laius ja kõrgus on samad.

Eraldi on saadaval sobivad kaaned. Ostmisel märkige mudeli nimetus.

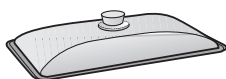
# Varustus

**Sügavus: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

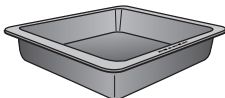


HBD 60-22

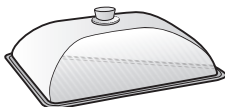


**Sügavus: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

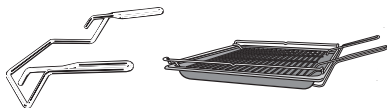


HBD 60-35



\*sobib kasutamiseks induktsioonkeeduplaatidel

## Eraldi käepide pannide ahjust väljavõtmiseks HEG





Eraldi käepide muudab universaalse küpsetusplaadi ja resti ahjust väljavõtmise hõlpsamaks.

## Puhastamise ja hoolduse tarvikud

- Miele universaalne mikrokiudlapp
- Miele küpsetusahju puhastusvahend

## Ohutusseadised

- **Inbetriebnahmesperre**  (vt peatükk “Einstellungen”, jaotis “Inbetriebnahmesperre” )
- **Jahutusventilaator** (vt peatükk “Einstellungen”, jaotis “Kühlgebläsenachlauf”)
- **Turvaväljalülitus**  
Turvaväljalülitus aktiveeritakse automaatselt, kui ahju kasutatakse ebaloomulikult pikka aega. Aja kestus sõltub valitud töörežiimist.
- **Ventileeritud uks**  
Uks on osaliselt ehitatud soojust pee-

geldavatest klaasidest. Töö ajal juhitakse lisaks õhku läbi ukse, nii et ukse välimine klaas jääb külmaks.

Ukse saab puhastamiseks välja ja osadeks lahti võtta (vt peatükki “Puhastamine ja hooldus”).

- **Ukselukustus** pürolüüspuhastuse jaoks  
Pürolüüspuhastuse alguses lukustatakse uks turvakaalutlustel. Ukse lukustus avatakse alles siis, kui küpsetuskambri temperatuur on langenud alla 280 °C.

## PerfectClean-kattega pinnad

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

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

Küpsetatud toitu võib PerfectClean-kattega pindadel lõigata ja tükeldada.

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

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

PerfectClean-kattega pinnad:

- universaalne küpsetusplaat
- küpsetusplaat
- Gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaat, perforeeritud
- grill- ja praeplaat
- ümmargune küpsetusvorm
- Ümmargune perforeeritud küpsetus- ja AirFry-vorm



### Miele@home

Ahjul on sisseehitatud WiFi-moodul.

Kasutamiseks on vaja:

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

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

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

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

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

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

### WiFi-ühenduse saadavus

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

### Miele@home'i saadavus

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

Miele@home pole igas riigis saadaval.

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

### Miele rakendus


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



# Esmakordne kasutuselevõtt

## Põhiseadistused

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

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.


Ahi muutub töö ajal kuumaks.

Ohutu käituse tagamiseks kasutage ahju vaid lõplikult paigaldatuna.

Kui ahi on ühendatud vooluvõrku, lülitub see automaatselt sisse. Ekraanil kuvatakse kiri Miele ja mõne sekundi järel üleskutse keele seadistamiseks.

## Keele seadistamine

- Valige pöördnupuga < > soovitud keel.
- Kinnitage nupuga OK.

Kui valisite kogemata keele, millest te aru ei saa, järgige peatüki "Seadistused" jaotises Sprache  antud juhiseid.

## Asukoha seadistamine

- Valige pöördnupuga < > soovitud asukoht.
- Kinnitage nupuga OK.

## Võrgu Miele@home loomine

Ekraanil kuvatakse „Miele@home“ einrichten.

- Kui soovite Miele@home'i kohe luua, kinnitage nupuga OK.
- Kui soovite loomise hilisemaks lükata, valige Überspringen pöördnupuga < > ja kinnitage nupuga OK. Teavet hilisema loomise kohta leiate peatüki Einstellungen jaotisest Miele@home.
- Kui soovite Miele@home'i kohe luua, valige soovitud ühendusmeetod.

Ekraan ja Miele rakendus juhivad teid läbi järgmiste sammude.

## Kellaaja seadistamine

- Seadistage pöördnupuga < > kella-aeg tundides ja minutites.
- Kinnitage nupuga OK.

## Esmakordse kasutuselevõtu lõpetamine

Kuvatakse Inbetriebnahme abgeschlossen.

- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse Sprache .

- Valige andurnupp ≡.


Kuvatakse kella-aeg.

Esmakordne kasutuselevõtt on lõppenud.

## Ahju esmakordne kuumutamine

Ahju esmakordsel kuumutamisel võib tekkida ebameeldiv lõhn. Selle kõrvaldamiseks kuumutage ahju vähemalt üks tund.

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

- Eemaldage ahjult ja tarvikutelt võimalikud kleebitsed või kaitsekiled.
- Enne kuumutamist puhastage küpsetuskamber niiske lapiga võimalikust tolmust ja pakendiprahist.
- Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid kinnitusrestidele ja lükake nii kõik plaadid kui ka rest sisse.
- Valige töörežiimi valikunupuga  Weitere.

Kuvatakse Booster✓.


- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse soovitatav temperatuur (160 °C).

Küpsetuskambri küte, valgustus ja jahutusventilaator lülituvad sisse.

- Valige maksimaalne võimalik temperatuur (250 °C).
- Kuumutage ahju vähemalt üks tund.
- Pärast kuumutamist keerake töörežiimi valikunupp asendisse 0.

## Küpsetuskambri puhastamine pärast esmakordset kuumutamist

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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







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

- Eemaldage küpsetuskambrist kõik tarvikud ja puhastage need käsitsi (vt peatükki "Puhastamine ja hooldus").
- Puhastage küpsetuskambrit sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiududest lapiga.
- Kuivatage pinnad pehme lapiga.

Sulgege uks alles siis, kui küpsetuskamber on kuiv.

# Einstellungen


## Ülevaade seadistustest

Menüpunkt	Võimalikud seadistused
Sprache 	...   deutsch   english   ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein*   Aus   Nachtabschaltung Zeitformat 12 Std   24 Std* Einstellen
Display	Helligkeit 
Lautstärke	Signaltöne Melodien*  Solo-Ton  Tastenton 
Einheiten	Temperatur °C*   °F
Vorschlagstemperaturen	
Pyrolyseempfehlung	Ein   Aus*
Kühlgebläsenachlauf	Temperaturgesteuert* Zeitgesteuert
Betriebsstunden	
Inbetriebnahmesperre 	Ein   Aus*
Miele@home	Aktivieren   Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein*   Aus
RemoteUpdate	Ein*   Aus
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung Ein   Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Vorschlagstemperaturen

\* Tehaseseadistus

## Menüü Einstellungen avamine

Andurnupuga ≡ saab avada menüü Einstellungen ja oma küpsetusahju isikupärastada, kohandades tehaseseadistusi oma vajadustele.

■ Keerake töörežiimi valikunupp asendisse **O** või asendisse Beleuchtung .

■ Valige andurnupp ≡.

Kuvatakse seadistuste valikuloend.



■ Valige pöördnupuga < > soovitud seadistus.

Seadistusi saab kontrollida või muuta.

■ Menüüst väljumiseks valige taas andurnupp ≡.

## Sprache

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

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

## Tageszeit

### Anzeige

Valige väljalülitatud ahju jaoks kellaaja kuva:

- Ein  
Kellaaega kuvatakse ekraanil alati.
- Aus  
Energia säästmiseks on ekraan tume.
- Nachtabstaltung  
Energia säästmiseks kuvatakse kellaaja ekraanil vaid ajavahemikus 5.00 kuni 23.00. Muul ajal on ekraan tume.

### Zeitformat

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

## Einstellen



Seadistada saab tunde ja minuteid.

Voolukatkestuse korral ilmub uuesti praegune kellaag. Kellaag salvestatakse u 5 minutiks.

## Display

### Helligkeit

Ekraani heledust kujutatakse jaotusriba abil.

-  maksimaalne heledus
-  minimaalne heledus

## Lautstärke

### Signaltöne

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

### Melodien

Protsessi lõppedes kõlab teatud ajavahemike järel mitu korda meloodia.

Meloodia helitugevust kujutatakse jaotusriba abil.

-  maksimaalne helitugevus
-  meloodia on välja lülitatud

### Solo-Ton

Protsessi lõpus kõlab teatud aja jooksul pidev toon.

Üksiku tooni kõrgust kujutatakse jaotusriba abil.

-  maksimaalne tooni kõrgus
-  minimaalne tooni kõrgus

# Einstellungen

## Tastenton

Andurnuppude valimisel kostuva nuputooni helitugevust kujutatakse jaotusriba abil.



maksimaalne helitugevus



nuputoon on välja lülitatud

## Einheiten

### Temperatur

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

### Vorschlagstemperaturen

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

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

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

## Pyrolyseempfehlung

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

## Kühlgebläsenachlauf

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

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

- Zeitgesteuert  
Jahutusventilaator lülitub umbes 25 minuti pärast välja.

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

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

Ärge hoidke seadistusel Zeitgesteuert valmistatud toitu küpsetuskambris soojas.

## Betriebsstunden

Valides Betriebsstunden saate esitada päringu oma küpsetusahju kõigi töötundide arvu kohta.

## Inbetriebnahmesperre

Kasutuslukk ei lase ahju tahtmatult sisse lülitada.

Ka aktiveeritud kasutuslukuga saate seadistada lühiaja.

Ka pärast volukatkestust jääb kasutuslukk aktiveerituks.

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

## Miele@home

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

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

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

- Einrichten

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

## Fernsteuerung

Kui olete Miele rakenduse oma mobiilsesse lõppseadmesse installinud, teil on olemas süsteem Miele@home ning olete aktiveerinud kaugjuhtimise (Ein), saate pärast töörežiimi valimist seadistada temperatuuri ja valmistusajad, avada käimasoleva valmistusprotsessi juhised või käimasoleva valmistusprotsessi lõpetada.

Võrku ühendatud valmidusrežiimil vajab küpsetusahi max 2 W.

## RemoteUpdate

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

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

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

# Einstellungen

## Sisse-/väljalülitamine

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

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

## RemoteUpdate'i kulgemine

Teavet uuenduste sisu ja mahu kohta pakutakse rakenduses Miele.

Kui saadaval on uuendus, kuvatakse ahju ekraanil teadet.

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

Kui te ei soovi uuendust installida, lülitage RemoteUpdate välja.

Uuendus võib kesta mõne minuti.

RemoteUpdate'i puhul tuleb arvestada järgmist:

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

## Softwareversion

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

## Händler

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

## Messeschaltung

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

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

## Werkeinstellungen

- Geräteeinstellungen  
Kõik seadistused lähtestatakse tehaseseadistusele.
- Vorschlagstemperaturen  
Muudetud soovitatavad temperatuurid lähtestatakse tehaseseadistustele.



## Funktsiooni Kurzzeit kasutamine

Lühiaega  $\triangle$  saate kasutada eraldi toimingute, nt munakeetmise jaoks.

Lühiaega saab kasutada ka siis, kui olete samaaegselt seadistanud ajad valmistusprotsessi automaatseks sissevõi väljalülitamiseks (nt meeldetuletusena, et toidule pärast teatud valmistusaja möödumist maitseaineid lisada või toitu kasta).

Maksimaalselt seadistatav lühiaeg on 59:59 min.

### Lühiaja seadistamine

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

- Valige andurnupp  $\odot$ .
  - Kui samal ajal on käimas küpsetamine, valige Kurzzeit
- Kuvatakse üleskutset Einstellen 00:00 Min.
- Seadistage pöördnupuga  $< >$  06:20.
  - Kinnitage nupuga OK.

Lühiaeg salvestatakse.

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

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

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

Kui asute mõnes menüüs, väheneb lühiaeg taustal.

Pärast lühiaja möödumist vilgub  $\triangle$ , kõlab signaal ja aega loendatakse edasi kuni maksimaalselt 59:59 min.

- Valige andurnupp  $\odot$ .

Helilised ja visuaalsed signaalid lülitatakse välja.

### Lühiaja muutmine

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














Muudetud lühiaeg salvestatakse.

### Lühiaja kustutamine





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

Lühiaeg kustutatakse.

## Töörežiimide ülevaade

Töörežiimid	Soovitatav väärtus	Vahemik
 Heißluft plus	160 °C	30–250 °C
 Intensivbacken	170 °C	50–250 °C
 Eco-Heißluft	190 °C	100–250 °C
 Weitere   Booster 	160 °C	100–250 °C
 Weitere   AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Ober-/Unterhitze	180 °C	30–280 °C
 Unterhitze	190 °C	100–280 °C
 Grill groß	240 °C	200–300 °C
 Umluftgrill	200 °C	100–260 °C
 Automatikprogramme		
 Pyrolyse		

## Küpsetusprotsessid

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

- Võimalusel küpsetage mitu toitu korraga. Asetage need üksteise kõrvale või erinevatele tasanditele.
- Kui te ei saa toite korraga küpsetada, küpsetage need võimalikult üksteise järel, et kasutada juba olemasolevat soojust.

## Jääksoojuse kasutamine

- Töörežiimidel temperatuuriga üle 140 °C ja küpsetusajaga üle 30 minuti saate u 5 minutit enne küpsetusprotsessi lõppu vähendada temperatuuri minimaalse temperatuurini. Olemasolevast jääksoojusest piisab küpsetatava toidu valmis küpsetamiseks. Aga ärge lülitage ahju mingil juhul välja (vt peatükki "Ohutusjuhised ja hoiatused").
- Käivitage pürolüüspuhastus eelistatult kohe pärast küpsetusprotsessi. Olemasolev jääksoojus vähendab energiakulu.

## Energiasäästurežiim

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

# Kasutamine

## Lihtne kasutamine

- Pange toit küpsetuskambris.
- Valige töörežiimi valikunupuga soovitud töörežiim.

Pärast töörežiimi lühiajalist kuvamist kuvatakse soovitatav temperatuur.

- Muutke vajaduse korral soovitatavat temperatuuri pöördnupuga < >.

Soovitatav temperatuur rakendatakse mõne sekundi jooksul. Temperatuuri saab tagantjärele pöördnupu < > abil muuta.

- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse tegelik temperatuur ja algab kuumutusfaas.

Temperatuuritõusu saab jälgida. Valitud temperatuuri esmakordsel saavutamisel kõlab helisignaal.

- Pärast küpsetusprotsessi keerake töörežiimi valikunupp asendisse **O**.
- Võtke toit küpsetuskambrist välja.

## Väärtuste ja seadistuste muutmine valmistusprotsessi jaoks

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

Sõltuvalt töörežiimist saate muuta järgmiseid seadistusi:

- Temperatur
- Garzeit
- Fertig um
- Start um

## Temperatuuri muutmine

Soovitatavat temperatuuri saab andurnupu ≡ | Vorschlagstemperaturen abil püsivalt oma isiklike kasutusarjumuste järgi seadistada.

- Muutke temperatuuri pöördnupuga < >.

Temperatuur muutub 5 °C sammudena.

- Kinnitage nupuga OK.

**Nõuanne:** Kui programmeerisite **ühe** valmistusaja, peate esmalt andurnupuga ↶ menüüst Valmistusaeg lahku- ma. Seejärel saate temperatuuri pöördnupuga < > muuta.

Valmistusaja uuesti kuvamiseks puudutage seejärel andurnupu ⏪.

## Valmistusaegade sisestamine

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

Tainas hakkaks küpsetamisel kuivama ja kergitusaine mõju vähenema.

Valige küpsetamise käivitamiseni võimalikult lühike aeg.

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

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

- Garzeit

Aja sisestamine, mida toit valmimiseks vajab. Selle aja möödumisel lülitub küpsetuskambri küte automaatselt välja. Maksimaalne valmistusaeg, mille saate seadistada, sõltub valitud töörežiimist.

- Fertig um

Aja määramine, millal valmistusprotsess peab lõppema. Sellel ajahetkel lülitub küpsetusprotsess automaatselt välja.

- Start um

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

■ Valige andurnupp ⊕.

■ Seadistage soovitud ajad.

■ Kinnitage nupuga OK.

■ Valitud töörežiimi menüüsse naasmiseks valige andurnupp ↵.

## Seadistatud küpsetusaegade muutmine

■ Valige andurnupp ⊕.

■ Valige soovitud aeg.

■ Kinnitage nupuga OK.

■ Valige Ändern.

■ Muutke seadistatud aega.

■ Kinnitage nupuga OK.

■ Valitud töörežiimi menüüsse naasmiseks valige andurnupp ↵.

Voolukatkestuse korral seadistused kustutatakse.

## Seadistatud küpsetusaegade kustutamine

■ Valige andurnupp ⊕.

■ Valige soovitud aeg.

■ Kinnitage nupuga OK.

■ Valige Löschen.

■ Kinnitage nupuga OK.

■ Valitud töörežiimi menüüsse naasmiseks valige andurnupp ↵.

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

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

# Kasutamine

## Küpsetamise katkestamine




- Keerake töörežiimi valikunupp muule töörežiimile või asendisse **O**.

Sisestatud valmistusajad kustutatakse. Kui keerasite töörežiimi valikunupu asendisse **O**, lülituvad ka küpsetuskambri kütteseade ja valgustus välja.


## Küpsetuskambri eelkuumutamise


Töörežiim Booster on mõeldud küpsetuskambri kiireks kuumutamiseks.

Küpsetuskambri eelkuumutamine on vajalik vaid üksikute toitude puhul.



- Enamiku toitudest saate lükata otse külma küpsetuskambrisse, et soojust juba kuumutusfaasis ära kasutada.
- Eelkuumutage küpsetuskambrit järgmistele toitudele ja töörežiimidele:
  - tumedad leivatainad, samuti rostbiif ja filee töörežiimidel Heißluft plus  ja Ober-/Unterhitze 
  - lühikese valmistusajaga (kuni u 30 minutit) kook ja küpsetised, samuti õrnad tainad (nt biskviit) töörežiimil Ober-/Unterhitze 

## Kiirkuumutus

Töörežiimiga Booster  saate kuumutusfaasi lühendada.

Ärge kasutage pitsa ja õrnade tainaste (nt biskviit või väikeküpsed) puhul eelkuumutusfaasis töörežiimi Booster .

Need küpsed pruunistuvad muidu pealt liiga kiiresti.


- Valige töörežiimi valikunupuga  Weitere.
- Kinnitage Booster  nupuga OK.
- Valige temperatuur.

- Liikuge soovitud töörežiimile, kui seadistatud temperatuur on saavutatud.
- Pange toit küpsetuskambrisse.

## Automaatprogrammide kasutamine

Automaatprogrammid juhivad teid mugavalt ja kindlalt optimaalse valmistustulemuseni.

Vastavad retseptid leiate kasutus- ja paigaldusjuhendi lõpust peatükist “Retseptid – Automatikprogramme”.

- Valige Automatikprogramme .
- Kuvatakse valikuloendit.
- Valige soovitud automaatprogramm.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

## Kasutamishüpsed

- Automaatprogrammide puhul on kaasas olevad retseptid orienteerumisabiks. Optimaalse valmistustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada retseptides toodud koguseid ja tarvikuid.
- Õige sisestustasandi leidmiseks demonteerige enne automaatprogrammi käivitamist teleskoopsiinid HFC 70-C.
- Enne automaatprogrammi käivitamist laske küpsetuskambril pärast küpsetusprotsessi kõigepealt toatemperatuurini jahtuda.
- Mõnes automaatprogrammis peab ära ootama eelkuumutusaja, enne kui toiduaine küpsetuskambrisse saab panna. Ekraanil kuvatakse vastav teade.

# Küpsetamine

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.

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

## Nõuanded küpsetamiseks

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

## Küpsetuspaberi kasutamine

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

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

## Märkused valmistustabelite kohta

Valmistustabelid leiate käesoleva dokumendi lõpust.

## Temperatuuri valimine

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



## Valmistusaja ⌚ valimine

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

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

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


## Juhised töörežiimide kohta

Ülevaate töörežiimidest koos nende juurde kuuluvate soovitatavate temperatuuridega leiate samanimelisest peatükist.

## Automatikprogramme kasutamine

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

## Heißluft plus kasutamine

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

Kui küpsetate mitmel tasandil samaaegselt, kasutage seda töörežiimi.

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

## Nõuanded

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

## Intensivbacken kasutamine

Kasutage seda töörežiimi niiske kattega kookide küpsetamiseks.

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

- Lükake kook 1. või 2. tasandile.

## Ober-/Unterhitze kasutamine

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

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

- Lükake küpsetatav toit 1. või 2. tasandile.

## Eco-Heißluft kasutamine

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

- Lükake küpsetatav toit 2. tasandile.

# Liha küpsetamine

## Nõuanded liha küpsetamiseks



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

## Juhised küpsetustabelite juurde

Küpsetustabelid leiate käesoleva dokumendi lõpust.

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

### Temperatuuri valimine

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

### Valmistusaja valimine

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

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

## Nõuanded


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

## Juhised töörežiimide kohta

Ülevaate töörežiimidest koos nende juurde kuuluvate soovitatavate temperatuuridega leiate samanimelisest peatükist.



## Automatikprogramme kasutamine

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

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

## Heißluft plus kasutamine

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

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

- Lükake küpsetatav toit 2. tasandile.

## Ober-/Unterhitze kasutamine

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

- Lükake küpsetatav toit 2. tasandile.

## Eco-Heißluft kasutamine

Kasutage seda töörežiimi väikeste praetükkide või lihatoitude energiasäästlikuks küpsetamiseks.

- Lükake küpsetatav toit 2. tasandile.

# Grillimine

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

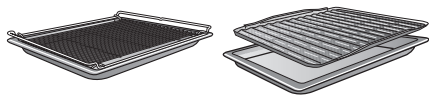
Kui grillite avatud uksega, ei juhita kuuma küpsetuskambri õhku enam automaatselt jahutusventilaatorisse ega jahutata seda. Juhtelemendid muutuvad kuumaks.

Sulgege grillimisel uks.

## Nõuanded grillimiseks

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

Ärge kasutage küpsetusplaati.



## Märkused valmistustabelite kohta

Valmistustabelid leiata selle dokumendi lõpust.

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

## Temperatuuri valimine

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

## Tasandi valimine

- Valige tasand sõltuvalt küpsetatava toiduaine paksusest.
- Lükake lame toiduaine 3. või 4. tasan- dile.
- Lükake suurema läbimõõduga toidu- aine 1. või 2. tasandile.

## Küpsetusaja ☺ valimine

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

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

## Juhised töörežiimide kohta

Ülevaate töörežiimidest koos nende juurde kuuluvate soovitatavate temperatuuridega leiate samanimelisest peatükist.

### Grill groß kasutamine

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

Kogu ülemine/grilli küttekeha muutub vajaliku soojuskiirguse tootmiseks hõõgvpunaseks.

### Umluftgrill kasutamine

See töörežiim sobib suurema läbimõõduga toiduainete grillimiseks, nt kana.

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

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.

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

Töörežiimiga AirFry  frititakse valmistatavaid toiduaineid kuumas õhus.

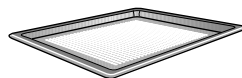
Õhkfrittimine on õrn valmistusmeetod ja selle eesmärk on ühtlaselt krõbe valmistulemus.

Õhkfrittimine sobib seega eelkõige sügavkülmutatud toodete, nagu friikartulite, kroketite ja muu sarnase valmistamiseks.

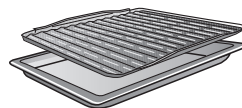
Sellele lisaks leiate mitmekülgseid kasutusvõimalusi peatükist “Retseptid – AirFry” ning valmistustabelitest “Soolased toidud” ja “Linnuliha/kala”.

## Tarvikud

- Kasutage **mittetilkuvate toiduainete**, nagu friikartulite puhul perforeeritud gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaati. Tänu gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaadi peenele perforatsioonile pruunistatakse valmistatavat toiduainet ning see muutub krõbedaks igast küljest.



- Kasutage **tilkuvate toiduainete**, nagu kanakoibade puhul universaalset küpsetusplaati koos selle peale asetatud grill- ja praeplaadiga (kui on olemas). Grill- ja praeplaat ei lase väljatilkunud lihaleemel kõrbema minna, nii et leent saab pärast toiduks tarvitada. Pintseldage rest või grill- ja praeplaat õliga ja asetage küpsetatav toiduaine selle peale.




- Asetage küpsetusvormides toidud resti keskele.

## Nõuanded AirFryingu jaoks

- Ärge sulatage sügavkülmutatud toiduaineid.
- Jaotage valmistatavad toiduained ühtlaselt ja võimalikult ühe kihina perforeeritud gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaadile või grill- ja praepaadile.
- Pange toit eelkuumutamata küpsetuskambrisse.  
Kui valmistustulemus ei ole teie jaoks piisavalt krõbe, võite järgmisel korral küpsetuskambrit eelkuumutada.
- Küpsetage vaid ühel tasandil.  
Mitmel tasandil toiduvalmistamisel muutub küpsetuskambri niiskustase liiga kõrgeks ja valmistatav toit ei muutu krõbedaks.
- Lükake valmistatav toit üldjuhul tasandile 2.  
Kui soovite rohkem pruunistust ülalt, võite järgmisel korral kasutada kõrge- mat tasandit.
- Pöörake valmistatav toiduaine, nt friikartulid, võimaluse korral poole valmistusaja pealt ümber.  
Seadistage meeldetuletuseks lühiaeg.

## Töörežiimi AirFry kasutamine

- Jaotage valmistatavad toiduained ühtlaselt ja võimalikult ühe kihina perforeeritud gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaadile või grill- ja praepaadile.
- Lükake valmistatav toit tasandile 2.
- Valige töörežiimi valikunupuga  Weitere.
- Valige pöördnupuga AirFry.
- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse soovitatav temperatuur.

- Muutke soovitatavat temperatuuri vastavalt retsepti andmetele või valmistustabelile.
- Kontrollige valmistusaja lõpus, kas valmistatav toit on teie jaoks juba piisavalt krõbe ja pruunistatud.

## Muud rakendused

Sellest peatükist leiate teavet järgmiste rakenduste kohta:


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

### Auftauen

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

- Valige töörežiim Heißluft plus  ja temperatuur 30–50 °C.

Küpsetuskambri õhk ringleb ja külmutatud toiduaine sulatatakse õrnalt.

 Bakterite vohamisest põhjustatud nakkusohu.

Bakterid, nt salmonellad võivad põhjustada toidumürgitust.

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

Ärge kasutage sulamisvedelikku.

Töödelge toiduaineid pärast sulatamist kohe edasi.

### Nõuanded

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

### Madalal temperatuuril küpsetamine

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

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

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

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

Valmistustulemus on väga õrn ja mahlane.

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

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


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




## Ober-/Unterhitze kasutamine

Lähtuge selle dokumendi lõpus olevate küpsetustabelite andmetest.

Kasutage universaalset küpsetusplaati koos selle peale asetatud restiga.

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


 Kuumad pinnad tekitavad põletusohtu.

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

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


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

## Hoidistamine

 Bakterite vohamisest põhjustatud nakkusoht.

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

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

 Suletud purkide ülerõhust põhjustatud vigastusoht.

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

Ärge keetke ega ka kuumutage konservipurke.

## Puu- ja köögivilja ettevalmistamine

Need juhised kehtivad kuni 6 üheliitrisel purgi kohta.

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

- Loputage purke enne hoidistamist kuuma veega ja täitke need kuni 2 cm kauguseni servast.
- Puhastage purgiäär pärast hoidisese-  
gu purki kallamist puhta lapi ja kuuma veega ning sulgege purgid.
- Lükake universaalne küpsetusplaat 2. tasandile ja asetage sellele purgid.
- Valige töörežiim Heißluft plus  ja temperatuur 160–170 °C.

## Muud rakendused

- Oodake “pärlite” tekkimiseni, st kuni purkides tõusevad ühtlaselt mullid.



Ülekeemise vältimiseks vähendage õigel ajal temperatuuri.

### Puuvilja ja kurkide hoidistamine

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

### Köögivilja hoidistamine


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

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

 pastöriseerimistemperatuur ja -aeg, kui näha on “pärlid”

 järelsoojenemistemperatuur ja -aeg

### Purkide väljavõtmine pärast kuumutamist

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Purgid on pärast kuumutamist väga kuumad.

Pange purkide väljavõtmise ajaks pakikindad kätte.

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

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

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


## Kuivatamine

Kuivatamine on puuviljade, mõnede köögiviljade ja ürtide traditsiooniline konserveerimisviis.






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

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


**Nõuanne:** Võite kasutada perforeeritud gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaati, kui see on olemas.

- Kuivatage korraga maksimaalselt kahel tasandil.  
Lükake kuivatatavad toiduained tasandile 1+3.  
Kui kasutate resti ja universaalset küpsetusplaati, lükake universaalne küpsetusplaat sisse resti all.
- Valige Heißluft plus .
- Muutke soovitatavat temperatuuri ja seadistage kuivatusaeg.
- Keerake kuivatatavaid toiduaineid universaalsel küpsetusplaadil regulaarsete ajavahemike järel.

Tervete ja pooleks lõigatud kuivatatavate toiduainete puhul kuivatusajad pikenevad.


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

 töörežiim, 🌡️ temperatuur, 🕒 kuivatusaeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze

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

- Kui küpsetuskambrisse tekivad veetilgad, alandage temperatuuri.

## Kuivatatud toiduaine väljavõtmine

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

Pange kuivatatud toiduaine väljavõtmise ajaks pajakindad kätte.

- Laske kuivatatud puuviljal või köögiviljal jahtuda.

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

- Säilitage kuivatatud toiduaineid suletud purkides või karpides.

## Muud rakendused

### Sügavkülmutatud tooted / valmistoidud

#### Nõuanded friikartulite, krokettide või muu sarnase jaoks

Valmistage neid sügavkülmutatud tooteid töörežiimiga AirFry  (vt peatükki „AirFry“).

#### Nõuanded kookide, pitsa ja pikkade saiate jaoks

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

#### Sügavkülmutatud toodete / valmistoitide valmistamine

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.


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

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

### Nõude soojendamine

Kasutage nõude soojendamiseks töörežiimi Heißluft plus .


Soojendage vaid kuumakindlaid nõusid.

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

#### Põletusoht!


Pange nõu väljavõtmise ajaks pajakindad kätte. Nõu alla võivad moodustuda üksikud veetilgad.

- Võtke soojendatud nõud küpsetuskambrit välja.

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

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

 Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht.

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

Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks aurupuhastit.

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

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

## Sobimatud puhastusvahendid

Pealispinna kahjustuste vältimiseks ärge kasutage puhastamisel:

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

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

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

Soovitame mustuse kohe eemaldada.

Tarvikuid ei tohi pesta nõudepesumasinas.

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

Mugavaks puhastamiseks soovitame:

- Eemaldage uks.
- Eemaldage kinnitusrestid koos Flexi-Clip-teleskoopsiinidega (kui on olemas).

# Puhastamine ja hooldus

## Tavapärase mustuse eemaldamine

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

Võimalusel ärge klaaskiudtihendit puhastage.

## Tavapärase mustuse eemaldamine

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

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

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

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

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

## Ahjupuhastusvahendi kasutamine

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

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

Ärge pihustage pihustatavat ahjupuhastusvahendit küpsetuskambri lakke.

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

- Laske ahjupuhastusvahendil mõjuda vastavalt pakendil toodud juhistele.

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

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

## Tugev mustus FlexiClip-teleskoopiinidel

FlexiClip-teleskoopiinide erimääre loputatakse nõudepesumasinas pesemise käigus välja, mistõttu nende libisemisomadused halvenevad.


Ärge mitte kunagi peske FlexiClip-teleskoopiine nõudepesumasinas.

Pindade tugeva mustuse või kuullaagrite kinnikleepumise korral ülevoolanud puuviljamahla tõttu toimige järgmiselt:

- Leotage FlexiClip-teleskoopiine lühikest aega (u 10 minutit) kuumas nõudepesuvahendi lahuses. Vajadusel kasutage lisaks nõudepesukäsna karedamat poolt. Kuullaagreid võite puhastada pehme harjaga.

Pärast puhastamist võivad FlexiClip-teleskoopiinidele tekkida värvimuutused, mis ei mõjuta aga kasutusomadusi.

## Küpsetuskambri puhastamine funktsiooniga Pyrolyse

Käitsi puhastamise asemel saate küpsetuskambrit puhastada funktsiooniga Pyrolyse .

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

Kasutada saab kolme erineva kestusega pürolüüsiastet:

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

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

Pürolüüspuhastuse saab käivitada viivitusega, näiteks soodsa öise elektri kasutamiseks.

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

## Pürolüüspuhastuse ettevalmistamine

Pürolüüspuhastuse kõrge temperatuur kahjustab tarvikuid.

Võtke enne pürolüüspuhastuse käivitamist kõik tarvikud küpsetuskambrit välja. See kehtib ka kinnitustestide ja juurdeostetavate tarvikute kohta.


# Puhastamine ja hooldus

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

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

- Võtke tarvikud (sh kinnitusrest) küpsetuskambrist välja.


## Pürolüüspuhastuse käivitamine

 Kahjulikest aurudest põhjustatud vigastusoht.

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


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

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

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Pürolüüspuhastuse ajal kuumeneb ahi rohkem kui tavakasutusel.

Ärge lubage lastel ahju pürolüüspuhastuse ajal puudutada.

- Valige Pyrolyse .
  - Valige pürolüüsi aste vastavalt määrumisastmele.
  - Kinnitage nupuga *OK*.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Pürolüüspuhastuse saab käivitada kohe või käivitusaega nihutada.

## Pürolüüspuhastuse kohe käivitamine



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

Pürolüüspuhastus käivitub.

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

Küpsetuskambri valgustust ei lülitata pürolüüspuhastuse ajal sisse.


Kuvatakse pürolüüspuhastuse järelejäänud aega. Seda ei saa muuta.

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

## Pürolüüspuhastuse viivitusega käivitamine

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

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

Kuni käivitusaja alguseni saate käivitus-aega andurnupuga  uuesti seadistada.

Kui käivitusaeg on saabunud, lülituvad küpsetuskambri küte ja jahutusventilaator automaatselt sisse ja ekraanil kuvatakse järelejäänud jääkaega.



## Pürolüüspuhastuse lõpetamine

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

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

### ■ Lülitage ahi välja.

Heli- ja visuaalsignaalid lülituvad välja.

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

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

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

### ■ Puhastage küpsetuskamber võimalikest pürolüüsijääkidest (nt tuhk), mis võivad tekkida sõltuvalt määrdumisastmest.

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

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

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

Võimalusel ärge klaaskiudtihendit puhastage.


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

Ärge püüdke neid plekke iga hinna eest eemaldada.

## Pürolüüspuhastus katkestatakse

Üldjuhul jääb pürolüüspuhastuse ajaks uks lukustatuks, kuni küpsetuskambri temperatuur on langenud alla 280 °C.

Pürolüüspuhastuse katkestamise põhjustavad järgmised sündmused:

- Töörežiimi valikunupp keeratakse muule töörežiimile või asendisse **0**.  
Kui soovite pürolüüspuhastuse uuesti käivitada, keerake töörežiimi valikunupp uuesti pürolüüspuhastuse  peale.
- Töörežiimi valikunupp keeratakse muule töörežiimile.

Küpsetuskambri temperatuur peab olema langenud alla 280 °C enne, kui saate kasutada mõnda muud töörežiimi. Nii kaua kuvatakse ekraanil Abkühlen.

- Tekib voolukatkestus.

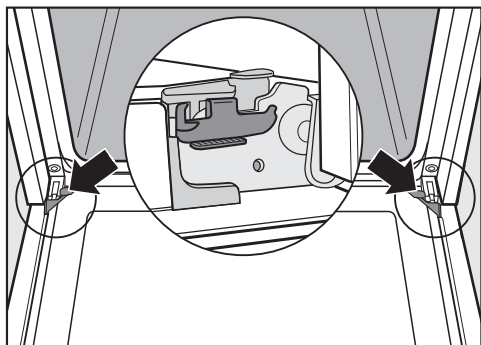
Pärast vooluvarustuse taastumist kuvatakse Vorgang abgebrochen seni, kuni küpsetuskambri temperatuur on langenud alla 280 °C. Seejärel avatakse uks lukustusest.

- Kui soovite pürolüüspuhastuse uuesti käivitada, kinnitage nupuga **OK**. Seejärel saate soovitud pürolüüspuhastuse uuesti valida ja käivitada.

# Puhastamine ja hooldus

## Ukse eemaldamine

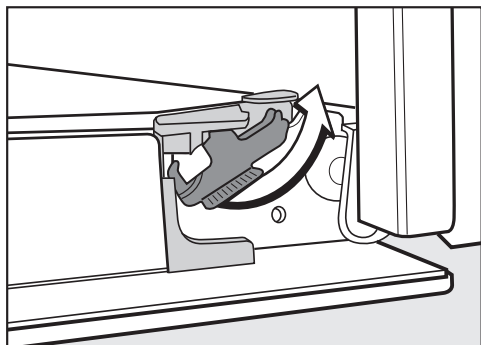
Uks kaalub ligikaudu 10 kg.



Uks on hoidikute abil ühendatud uksehingedega.

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

- Avage uks täielikult.



- Lukustushoobade avamiseks keerake neid kuni piirikuni.

Kui demonteerite ukse valesti, saab ahi kahjustada.

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

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

- Sulgege uks kuni lõpuni.



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

## Ukse osadeks võtmine

Uks koosneb 4 osaliselt soojust peegeldava klaasi avatud süsteemist.

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

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

Kriimustused võivad lõhkuda ukseklaasi.

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

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

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

Kui paigaldate ukseklaasid tagurpidi, saab ahi kahjustada.


Jälgige, et paigaldaksite ukseklaasid pärast puhastamist õigesse asendisse.

Ahjupuhastusvahendid kahjustavad alumiiniumprofiilide pinda.

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

Ukseklaasid võivad mahakukkumisel puruneda.

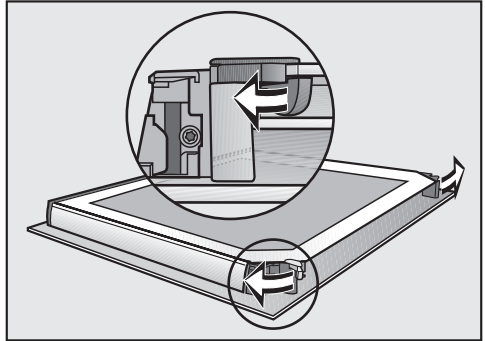
Hoidke eemaldatud ukseklaasi turvalises kohas.

 Kokku pöörduvast uksest põhjustatud vigastusoht.

Uks võib kokku pöörduda, kui võtate selle paigaldatud olekus osadeks lahti. Võtke uks alati enne osadeks võtmist eest ära.

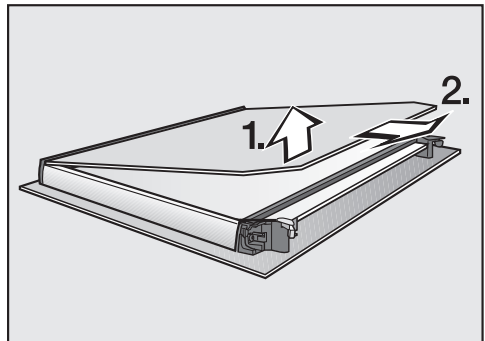
- Asetage ukse välimine klaas pehmele aluspinnale (nt nõuderätile), et vältida kriimustusi.

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



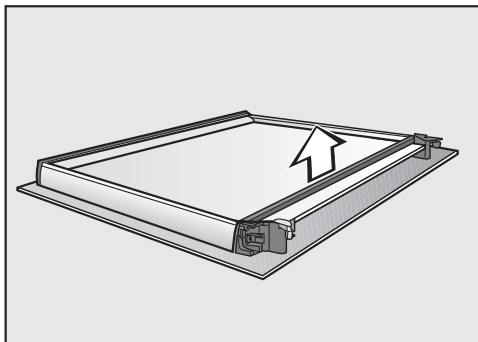
- Avage ukseklaaside mõlemad lukustussead, keerates neid väljapoole.

Võtke üksteise järel lahti sisemine ukseklaas ja mõlemad keskmised ukseklaasid:

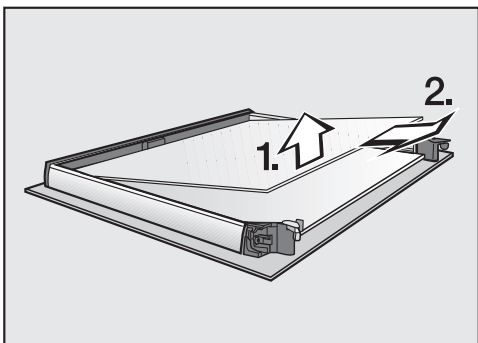


- Tõstke sisemist ukseklaasi **kergelt** üles ja tõmmake see plastliistust välja.

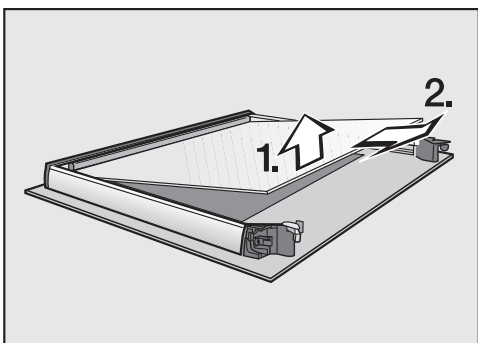
## Puhastamine ja hooldus



- Eemaldage tihend.



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



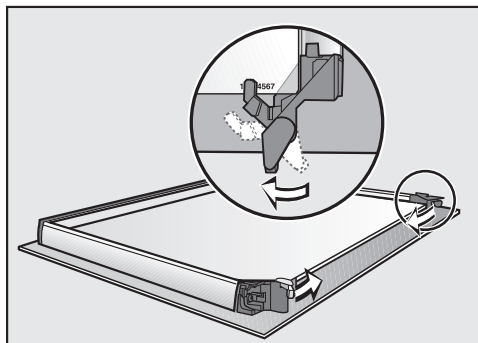
- Tõstke alumist ja mõlemat keskmist ukseklaasi kergelt ja tõmmake välja.
- Puhastage ukseklaase ja teisi osi sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapiga või puhta niiske mikrokiududest lapiga.

- Kuivatage detaile pehme lapiga.

Pange seejärel uks hoolikalt jälle kokku:

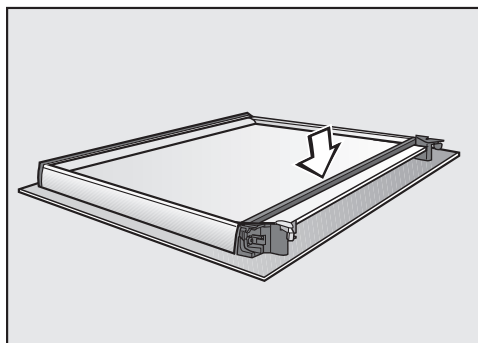
Kaks keskmist ukseklaasi on identsed. Korrekse paigalduse jaoks on ukseklaasidele trükitud tootenumber.

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

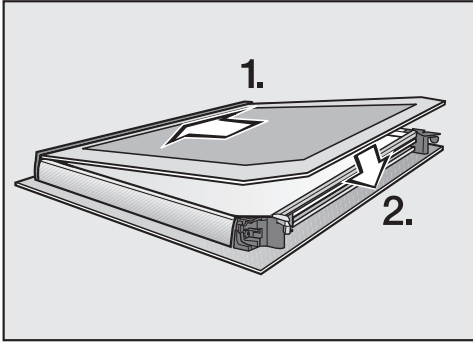


- Pöörake ukseklaaside lukustused sissepoole, nii et lukustused jääksid alumise keskmise ukseklaasi peale.

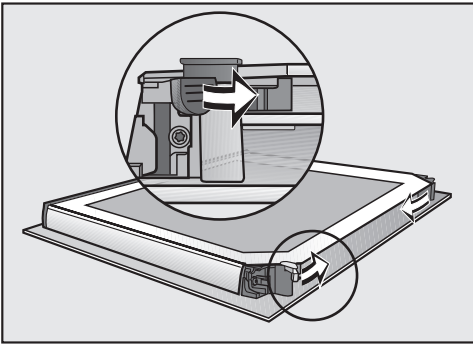
- Asetage ülemine keskmine klaas nii, et tootenumber oleks loetav (mitte peegelpildis). Ukseklaas peab asetsema lukustuste peal.



- Asetage tihend kohale.



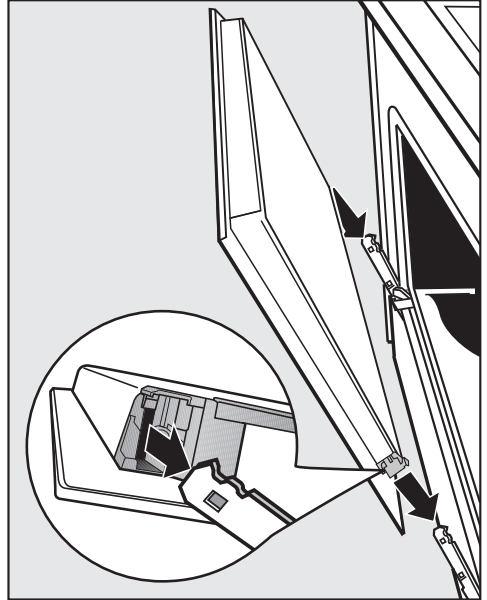
- Lükake sisemine ukseklaas, mati trüki-  
ga külg all, plastliistule ja pange sise-  
mine ukseklaas lukustuste vahele.



- Sulgege ukseklaaside mõlemad lukus-  
tused, keerates neid sissepoole.

Uks on jälle kokku pandud.

## Ukse paigaldamine

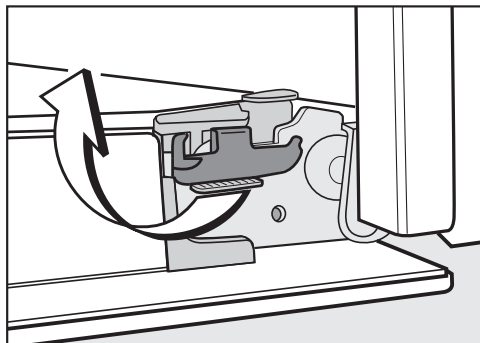


- Võtke ukse külgedest kinni ja pange  
see hingede hoidikutele.  
Jälgige, et uks ei oleks nurgeti.
- Avage uks täielikult.

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

Lukustage kindlasti taas lukustushoo-  
vad.

## Puhastamine ja hooldus




- Lukustage lukustushoovad, keerates need piirajani horisontaali.

### FlexiClip-teleskoopsiinidega kinnitusrestide eemaldamine

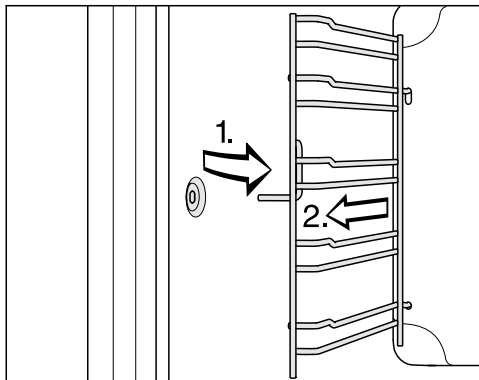
Kinnitusrestid saab koos FlexiClip-teleskoopsiinidega (kui on olemas) eemaldada.

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

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

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



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




**Paigaldamine** toimub vastupidises järjekorras.

- Paigaldage hoolikalt kõik detailid.

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

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

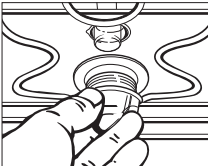
Allolevad tabelid on teile abiks tõrke või vea põhjuste väljaselgitamisel ja kõrvaldamisel.

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
<b>Ekraan on inaktiivne.</b>	<p>Olete valinud seadistuse Tageszeit   Anzeige   Aus. Seepärast on väljalülitatud ahju ekraan inaktiivne.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kui soovite kellaaega pidevalt kuvada, valige seadistus Tageszeit   Anzeige   Ein.</li> </ul> <p>Ahjul ei ole toidet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollige, kas küpsetusahju toitepistik on pistikupesas.</li> <li>■ Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole aktiveerunud. Võtke ühendust elektrikuga või Miele klienditeenindusega.</li> </ul>
<b>Te ei kuule signaaltooni.</b>	<p>Signaaltoonid on välja lülitatud või liiga vaikseks seadistatud.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lülitage signaaltoonid sisse või suurendage helitugevust seadistusega Lautstärke   Signaltöne.</li> </ul>
<b>Küpsetuskamber ei lähe kuumaks.</b>	<p>Demorežiim on aktiveeritud.</p> <p>Te saate valida töörežiime ja andurnuppe, ent küpsetuskambri kütteseadet ei tööta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inaktiveerige messirežiim seadistusega Händler   Messerschaltung   Aus.</li> </ul>
<b>Ekraanil kuvatakse Inbetriebnahmesperre .</b>	<p>Kasutuslukk  on sisse lülitatud.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kinnitage nupuga OK.</li> </ul> <p>Kuvatakse Drücken Sie 6 Sek. „OK“.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lülitage kasutuslukk toiduvalmistamise jaoks välja, puudutades andurnuppu OK vähemalt 6 sekundit.</li> <li>■ Kui soovite kasutusluku püsivalt välja lülitada, valige seadistus Inbetriebnahmesperre    Aus.</li> </ul>
<b>Ekraanil kuvatakse 12:00.</b>	<p>Vooluvõrgu katkestus kestis kauem kui 5 minutit.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Seadistage kellaaeg uuesti (vt peatükk “Seadistused”, jaotis “Kellaaeg”).</li> </ul> <p>Valmistusprotsesside ajad peab uuesti sisestama.</p>
<b>Ekraanil kuvatakse Netzausfall.</b>	<p>On olnud lühiajaline voolukatkestus. Seetõttu katkestati käimasolev valmistusprotsess.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Keerake töörežiimi valikunupp asendisse <b>0</b>.</li> <li>■ Käivitage valmistusprotsess uuesti.</li> </ul>

## Mida teha, kui ...

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
<b>Ekraanil kuvatakse</b> Maximale Dauer erreicht.	Ahju kasutati ebaloomulikult pikka aega. Turvaväljalülitus aktiivne. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kinnitage nupuga OK.</li> </ul> Sellega on ahi jälle töövalmis.
<b>Ekraanil kuvatakse</b> ⚠ Fehler F32.	Pürolüüspuhastuse ukسلukustus ei sulgu. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lülitage ahi välja ja jälle sisse. Käivitage seejärel soovitud pürolüüspuhastus uuesti.</li> <li>■ Kui teadet kuvatakse uuesti, võtke ühendust Miele klienditeenindusega.</li> </ul>
<b>Ekraanil kuvatakse</b> ⚠ Fehler F33.	Pürolüüspuhastuse ukسلukustus ei avane. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lülitage ahi välja ja jälle sisse.</li> <li>■ Kui ukse lukustus ei avane, võtke ühendust Miele klienditeenindusega.</li> </ul>
<b>Ekraanil kuvatakse</b> Fehler ja siin mitte toodud veakood.	Tõrge, mida te ei saa ise kõrvaldada. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.</li> </ul>
<b>Pärast küpsetamise lõppu kostub töömüra.</b>	Pärast küpsetamist jääb jahutusventilaator sisse (vt peatüki "Seadistused" jaotist "Jahutusventilaatori järeltöötamine").
<b>Ahi lülitus ise välja.</b>	Ahi lülitub energia kokkuhoiuks automaatselt välja, kui pärast sisselülitamist või pärast küpsetamise lõppu teatud aja jooksul rohkem tegevust ei järgne. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lülitage ahi jälle sisse.</li> </ul>
<b>Kook / küpsetis pole pärast valmistustabelis toodud aja möödumist küps.</b>	Valitud temperatuur erineb retseptis toodust. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Valige retseptile vastav temperatuur.</li> </ul>
	Koostisainete kogused erinevad retseptis toodust. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollige, ega te ei ole retsepti muutnud. Vedeliku või muude lisamisel muutub tainas niiskemaks ja vajab pikemat valmistusaega.</li> </ul>
<b>Kook/küpsetis pole ühtlaselt pruunistunud.</b>	Olete valinud vale temperatuuri või tasandi. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alati esineb teatud erinevust pruunistumisel. Kontrollige väga suure pruunistumise erinevuse puhul, kas olete valinud õige temperatuuri ja tasandi.</li> </ul>
	Küpsetusvormi materjal või värv ei sobi töörežiimiga. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heledad või haljad küpsetusvormid ei sobi eriti hästi töörežiimiga Ober-/Unterhitze (☐). Kasutage matte, tumedaid küpsetusvorme.</li> </ul>



Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
<p><b>FlexiClip-teleskoopi on raske sisse lükata ja välja tõmmata.</b></p>	<p>FlexiClip-teleskoopsiinide kuullaagrites ei ole piisavalt määret.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Määrige kuullaagrid Miele erimäärdega üle. Üksnes Miele erimäärde on kohandatud küpsetuskambri kõrgete temperatuuridega. Muud määrded võivad kuumutamisel kivistuda ja FlexiClip-teleskoopsiinid ummistada. Miele erimäärde saate Miele edasimüüjalt või Miele klienditeenindusest.</li> </ul>
<p><b>Pärast pürolüüspuhastust on küpsetuskambri veel mustust.</b></p>	<p>Pürolüüspuhastusel mustus põletatakse ja sellest jääb tuhka.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eemaldage tuhk eelistatult kohe sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiudlapiga. Kui pärast seda leidub veel jämedakoelist mustust, käivitage pürolüüspuhastus uuesti, vajadusel pikema kestusega.</li> </ul>
<p><b>Ust ei saa pärast pürolüüspuhastust avada.</b></p>	<p>Pürolüüspuhastuse ukse lukustus ei avane.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Keerake töörežiimi valikunupp asendisse <b>0</b>.</li> <li>■ Kui ukse lukustus ei avane, võtke ühendust klienditeenindusega.</li> </ul>
<p><b>Küpsetuskambri valgustus ei lülitu sisse.</b></p> 	<p>Halogeenlamp on rikkis.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p><b>⚠</b> Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu. Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada. Laske küttekehadel, küpsetuskambri ja tarvikutel enne käsitsetamist esmalt jahtuda.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lahutage ahi vooluvõrgust. Tõmmake selleks toitepistik välja või lülitage elektrisüsteemi kaitse välja.</li> <li>■ Avage lambikate veerandpöördega vasakule ja tõmmake see koos tihendiga alla korpusest välja.</li> <li>■ Vahetage halogeenlamp (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9).</li> <li>■ Asetage lambikate koos tihendiga korpusesse ja kinnitage pöördega paremale.</li> <li>■ Ühendage ahi uuesti vooluvõrguga.</li> </ul>

## Klienditeenindus

---

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

### Kontakt tõrgete korral

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

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

Miele klienditeeninduse kontaktandmed leiate selle dokumendi lõpust.

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

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

### Garantii

Garantiaeg on 2 aastat.

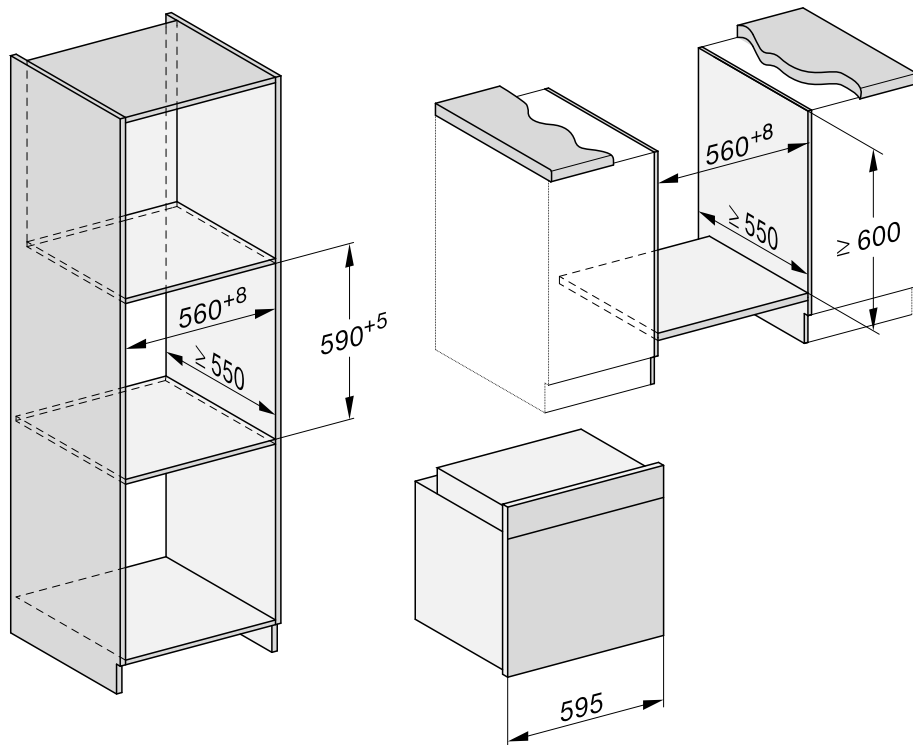
Lisateavet leiate kaasasolevast garantiitingimuste kirjeldusest.

## Paigaldusmõõdud

Mõõdud on toodud millimeetrites.

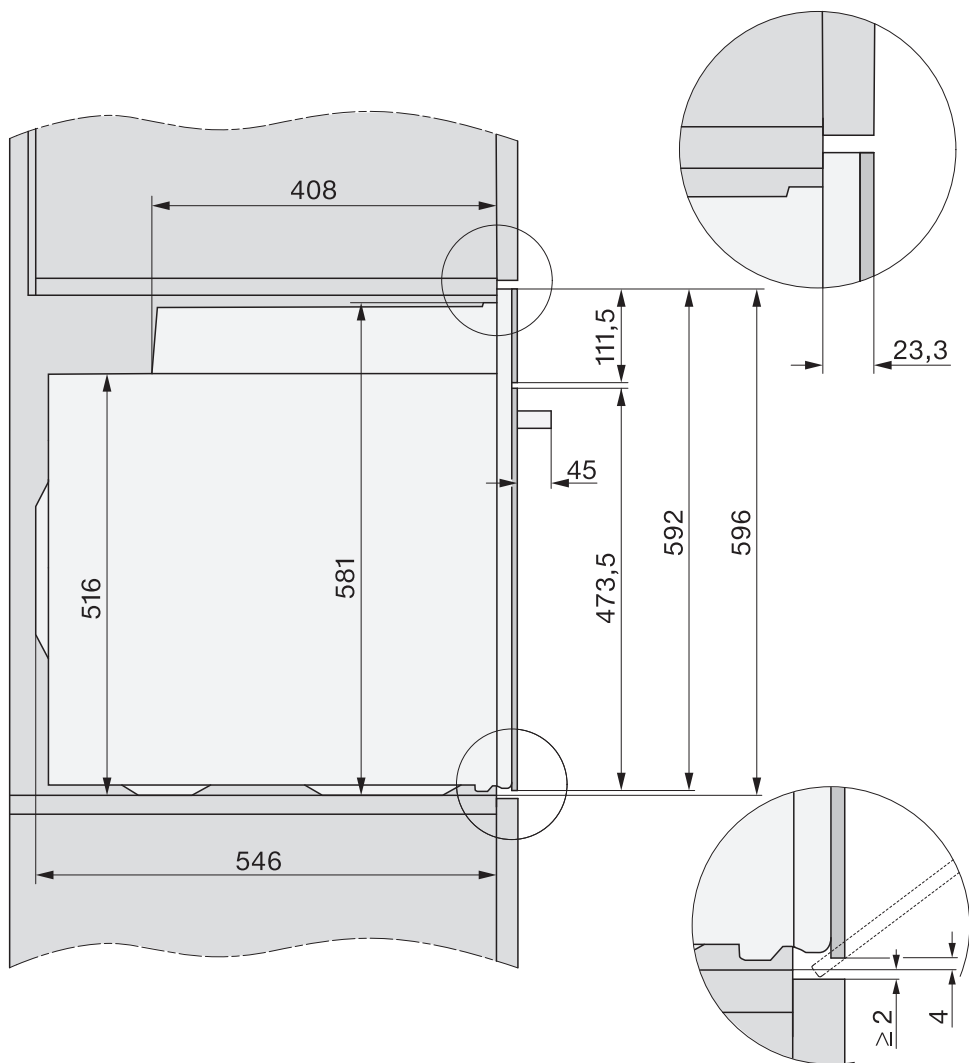
### Paigaldamine ülemisse või alumisse kappi

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

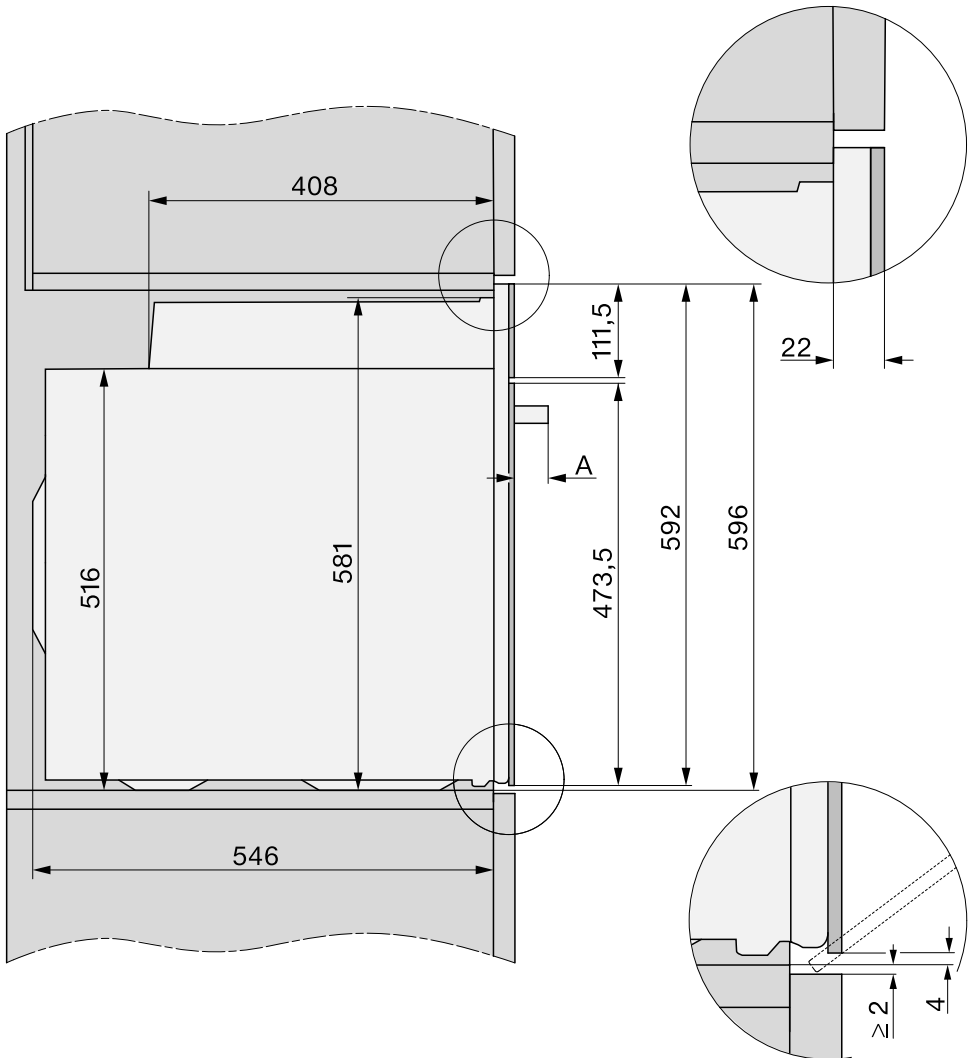


# Paigaldus

## Külvaade H 24xx



## Külgvaade H 27xx, H 28xx

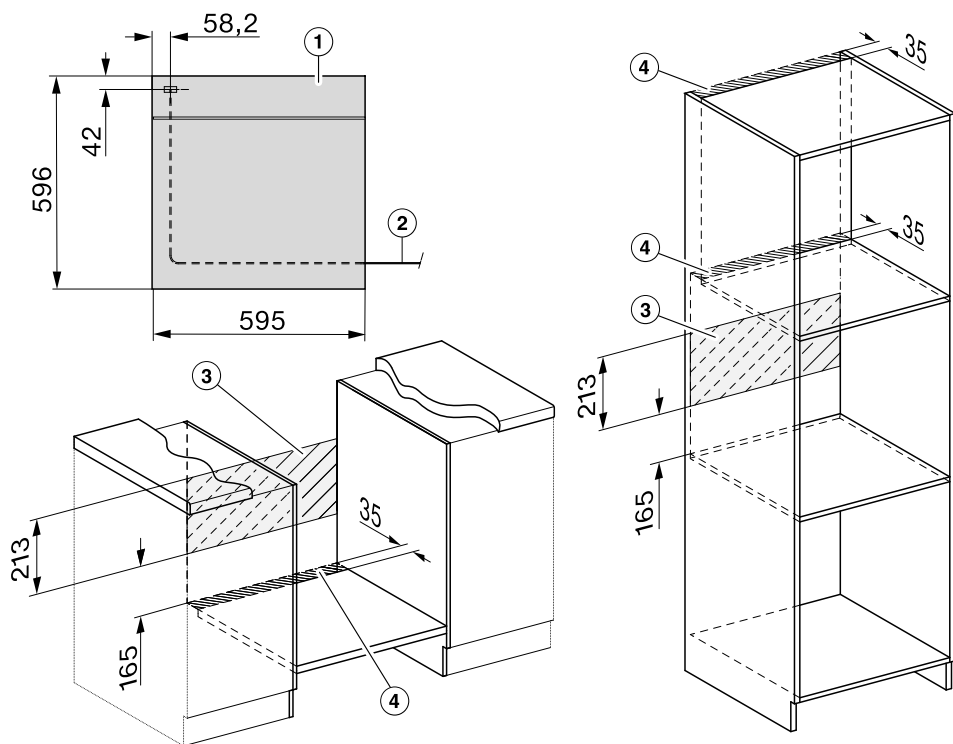


**A** H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

# Paigaldus

## Ühendused ja õhutus



- ① Vaade eest
- ② Toitejuhe, pikkus = 1500 mm
- ③ Selles piirkonnas ei ole ühendust
- ④ Õhutusava min 150 cm<sup>2</sup>

## Ahju paigaldamine

Ohutu käituse tagamiseks kasutage ahju vaid lõplikult paigaldatuna.

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

Paigaldamisel arvestage kindlasti järgmisega.

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

Ärge paigaldage ümbritseva kapi külgsentele soojustõkkeliiste.

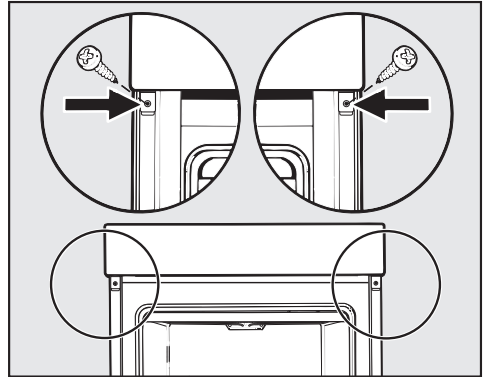
- Ühendage ahi elektrivõrku.

Uks võib kahjustada saada, kui kannate ahju käepidemest.

Kasutage kandmiseks korpuse külgedel asuvaid kandesooni.

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

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



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

## Elektriühendus



### Vigastusohht!

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

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

Ühendamine on lubatud üksnes standardi VDE 0100 kohaselt teostatud elektrisüsteemiga.

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

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

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

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

Miele poole pöördumisel esitage alati järgmine teave:

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

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

Võimalik on ajutine või pidev kasutamine autonoomse või võrguga mittesünkroonse 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.




















## Küpsetusahi






Ahi on varustatud vahelduvvooluvõrgule 230 V ja sagedusele 50 Hz ette nähtud 3-soonelise ühendusjuhtme ja pistikuga. Kaitse on 16 A. Seadet tohib ühendada vaid nõuetekohaselt paigaldatud kaitsemaandusega pistikupesaga.

Maksimaalsed ühendusandmed leiate tüübisildilt.




## Keeksitainas

Koogid / küpsised (tarvikud)		[°C]			⌚ [min]
			+HFC	-HFC	
Muffinid (1 plaat)		150–160	1	2	25–35
Muffinid (2 plaati)		150–160	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Väikesed koogid* (1 plaat)		150	1	2	30–40
		160 <sup>2</sup>	2	3	20–30
Väikesed koogid* (2 plaati)		150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40
Liivakook (rest, kandiline vorm, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	1	2	60–70
Marmor-, päklikook (rest, kandiline vorm, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Marmor-, päklikook (rest, auguga keeksi- vorm / vormikoogi vorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Puuviljakook (1 plaat)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Puuviljakook (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	1	2	50–60
Tordipõhi (rest, tordipõhjavorm, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	15–25

 töörežiim,  temperatuur,  tasand (+HFC: FlexiClip-teleskoopsiinidega HFC 70-C / -HFC: ilma FlexiClip-teleskoopsiinideta HFC 70-C), ⌚ valmistusaeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze

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

<sup>1</sup> Kasutage matti tumedat küpsetusvormi ja asetage see resti keskele.























<sup>2</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .







<sup>3</sup> Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C (kui on olemas) alumisele tasandile.

<sup>4</sup> Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.

# Valmistustabelid


## Muretainas

Koogid / küpsised (tarvikud)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Vormiküpsised (1 plaat)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Vormiküpsised (2 plaati)		140–150	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Pritsküpsised* (1 plaat)		140	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	2	3	25–35
Pritsküpsised* (2 plaati)		140	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Tordipõhi (rest, tordipõhjavorm, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Juustukook (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Ameerikapärane õunapirukas (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Kattega õunakook (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Tarretisekattega puuviljakook (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Glasuuriga puuviljakook (1 plaat)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Õhuke plaadikook, magus (1 plaat)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 töörežiim, 🌡️ temperatuur, <sup>5</sup><sub>1</sub> tasand (+HFC: FlexiClip-teleskoopsiinidega HFC 70-C / -HFC: ilma FlexiClip-teleskoopsiinideta HFC 70-C), 🕒 valmistusaeg,  Heißluft plus,  Eco-Heißluft,  Ober-/Unterhitze,  Intensivbacken

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




















<sup>1</sup> Kasutage matti tumedat küpsetusvormi ja asetage see resti keskele.





<sup>2</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .


<sup>3</sup> Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C (kui on olemas) alumisele tasandile.

<sup>4</sup> Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.

## Pärmitainas







Koogid / küpsised (tarvikud)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Vormikook (rest, vormikoogi vorm, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	50–60
Jõulu-rosinasai (1 plaat)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Purukook puuviljadega / puuviljadeta (1 plaat)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Puuviljakook (1 plaat)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Õunataskud / rosinasaiad (1 plaat)		160–170	1	2	25–35
Õunataskud / rosinasaiad (2 plaati)		160–170	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Põrandasai (1 plaat)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Valge sai (rest, kandiline vorm, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Täisteraleib (rest, kandiline vorm, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	55–65
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	45–55
Pärmitaina kergitamine (rest)		30–35	– <sup>4</sup>	– <sup>4</sup>	–





 töörežiim, 🌡️ temperatuur, <sup>5</sup><sub>1</sub> tasand (+HFC: FlexiClip-teleskoopsiinidega HFC 70-C / -HFC: ilma FlexiClip-teleskoopsiinideta HFC 70-C), 🕒 valmistusaeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze

- <sup>1</sup> Kasutage matti tumedat küpsetusvormi ja asetage see resti keskele.
- <sup>2</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .
- <sup>3</sup> Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C (kui on olemas) alumisele tasandile.
- <sup>4</sup> Pange rest küpsetuskambri põhja ja asetage nõu selle peale. Sõltuvalt anuma suuruselt võib välja võtta ka kinnitusrigid.
- <sup>5</sup> Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.

# Valmistustabelid

## Kohupiima-õlitainas








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





 töörežiim, 🌡️ temperatuur, <sup>5</sup><sub>1</sub> tasand (+HFC: FlexiClip-teleskoopsiinidega HFC 70-C / -HFC: ilma FlexiClip-teleskoopsiinideta HFC 70-C), 🕒 valmistusaeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze

<sup>1</sup> Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C (kui on olemas) alumisele tasandile.

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

## Biskviittainas


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

 töörežiim, 🌡️ temperatuur, <sup>5</sup><sub>1</sub> tasand (+HFC: FlexiClip-teleskoopsiinidega HFC 70-C / -HFC: ilma FlexiClip-teleskoopsiinideta HFC 70-C), 🕒 valmistusaeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze










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




Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C (kui need on olemas).

<sup>1</sup> Kasutage matti tumedat küpsetusvormi ja asetage see resti keskele.

<sup>2</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrist. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

## Keedutainas, lehttainas, munavalgeküpsetised

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

 töörežiim, 🌡️ temperatuur, <sup>5</sup><sub>1</sub> tasand (+HFC: FlexiClip-teleskoopsiinidega HFC 70-C / -HFC: ilma FlexiClip-teleskoopsiinideta HFC 70-C), 🕒 valmistusaeg,  Heißluft plus

<sup>1</sup> Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C (kui on olemas) alumisele tasandile.

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

# Valmistustabelid

## Soolased toidud

Valmistatav toit (tarvikud)		🌡️ [°C]			🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Õhuke plaadikook, soolane (1 plaat)		220–230 <sup>2</sup>	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Sibulakook (1 plaat)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pitsa, pärmitainas (1 plaat)		170–180	1	2	25–35
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Pitsa, õli-kohupiimatainas (1 plaat)		170–180	1	2	25–35
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	25–35
Külmutatud pitsa, eelküpsetatud (rest)		200–210	1	2	20–25
Röstsai* (rest)		300	–	3	6–9
Üleküpsetatud / gratineeritud, nt röstsai (rest universaalsel küpsetusplaadil)		275 <sup>3</sup>	2	3	3–6
Grillitud köögiviljad (rest universaalsel küpsetusplaadil)		275 <sup>3</sup>	3	4	5–10 <sup>4</sup>
		250 <sup>3</sup>	3	3	5–10 <sup>4</sup>
Ratatouille (1 universaalne küpsetusplaad)		180–190	1	2	40–60
Friikartulid, sügavkülmutatud <sup>1</sup> (gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaad, perforeeritud)		180–190	2	3	30–35 <sup>4</sup>
Kroketid, sügavkülmutatud <sup>1</sup> (gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaad, perforeeritud)		180–190	2	3	23–25 <sup>4</sup>

töörežiim, 🌡️ temperatuur, tasand (+HFC: FlexiClipi teleskoopsiinidega HFC 70-C / -HFC: FlexiClipi teleskoopsiinideta HFC 70-C), 🕒 valmistusaeg, Ober-/Unterhitze, Intensivbacken, Heißluft plus, Eco-Heißluft, Grill groß, Umluftgrill, | Weitere | AirFry

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


















<sup>1</sup> Järgige tootja juhiseid pakendil.

<sup>2</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster

<sup>3</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster

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

## Veiseliha


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

 töörežiim,  temperatuur, <sup>5</sup> tasand,  valmistusaeg, <sup>10</sup> sisetemperatuur,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Eco-Heißluft,  Grill groß


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

<sup>1</sup> Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.

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

<sup>3</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

<sup>4</sup> Eelkuumutage küpsetuskambrit 15 minutit temperatuuril 120 °C. Küpsetatava toiduaine ahju-panekul langetage temperatuuri.

<sup>5</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

<sup>6</sup> Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C (kui need on olemas).

<sup>7</sup> Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas valmistusajast 90 minuti möödumisel ja lisage u 0,5 l vedelikku.















<sup>8</sup> Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas valmistusajast 100 minuti möödumisel ja lisage u 0,5 l vedelikku.

<sup>9</sup> Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.

<sup>10</sup> Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

# Valmistustabelid


## Vasikaliha

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

 töörežiim,  temperatuur, <sup>5</sup> tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze

<sup>1</sup> Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.

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

<sup>3</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

<sup>4</sup> Eelkuumutage küpsetuskambrit 15 minutit temperatuuril 120 °C. Küpsetatava toiduaine ahjupanekul langetage temperatuuri.


















<sup>5</sup> Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C (kui need on olemas).

<sup>6</sup> Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas valmistusajast 90 minuti möödumisel ja lisa-ge u 0,5 l vedelikku.


<sup>7</sup> Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.



## Sealiha












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

 töörežiim,  temperatuur, <sup>5</sup> tasand,  valmistusaeg, <sup>10</sup> sisetemperatuur,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Eco-Heißluft,  Grill groß

- <sup>1</sup> Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.
- <sup>2</sup> Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.
- <sup>3</sup> Eelkuumutage küpsetuskambrit 15 minutit temperatuuril 120 °C. Küpsetatava toiduaine ahju-panekul langetage temperatuuri.
- <sup>4</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .
- <sup>5</sup> Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C (kui need on olemas).
- <sup>6</sup> Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas valmistusajast 60 minuti möödumisel ja lisage u 0,5 l vedelikku.
- <sup>7</sup> Poole valmistusaja möödumisel lisage u 0,5 l vedelikku.
- <sup>8</sup> Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas valmistusajast 100 minuti möödumisel ja lisage u 0,5 l vedelikku.
- <sup>9</sup> Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.
- <sup>10</sup> Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.


# Valmistustabelid

## Lambaliha, ulukiliha

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

 töörežiim,  temperatuur, <sup>5</sup> tasand,  valmistusaeg, <sup>6</sup> sisetemperatuur,  Ober-/Unterhitze

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

<sup>2</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .


















<sup>3</sup> Eelkuumutage küpsetuskambrit 15 minutit temperatuuril 120 °C. Küpsetatava toiduaine ahjupanekul langetage temperatuuri.

<sup>4</sup> Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C (kui need on olemas).

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


<sup>6</sup> Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.


## Linnuliha, kala

Valmistatav toit (tarvikud)		 [°C]	 [min]	 [°C]	
Linnuliha, 0,8–1,5 kg (universaalne küpsetusplaat)		170–180	2 <sup>4</sup>	55–65	85–90
Kana, u 1,2 kg (rest universaalsel küpsetusplaadil)		180–190 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	55–65 <sup>5</sup>	85–90
Linnuliha, u 2 kg (ahjuvorm)		180–190	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>6</sup>	85–90
		190–200	2 <sup>4</sup>	110–130 <sup>6</sup>	85–90
Linnuliha, u 4 kg (ahjuvorm)		160–170	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
		180–190	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
Kanakoivad (grill- ja praeplaat universaalsel küpsetusplaadil)	   	190–200	2 <sup>4</sup>	30–35	–
Kala, 200–300 g, nt forell (universaalne küpsetusplaat)		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	15–25	75–80
Kala, 1–1,5 kg, nt vikerforell (universaalne küpsetusplaat)		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	30–40	75–80
Kalafilee fooliumis, 200–300 g (universaalne küpsetusplaat)		200–210	2 <sup>4</sup>	25–30	75–80
Kalapulgad, sügavkülmutatud <sup>1</sup> (gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaat, perforeritud)	   	220–230	2 <sup>4</sup>	13–15 <sup>5</sup>	–

 töörežiim,  temperatuur,  tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  Heißluft plus,  Umluftgrill,  Ober-/Unterhitze,  Eco-Heißluft,  |  Weitere | AirFry

<sup>1</sup> Järgige tootja juhiseid pakendil.

<sup>2</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

<sup>3</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

<sup>4</sup> Paigaldage FlexiClipi teleskoopsiinid HFC 70-C (kui need on olemas).

<sup>5</sup> Pöörake valmistatava toiduaine võimaluse korral poole valmistusaja pealt ümber.

<sup>6</sup> Valmistusprotsessi alguses lisage u 0,25 l vedelikku.

<sup>7</sup> 30 minuti möödumisel lisage u 0,5 l vedelikku.

<sup>8</sup> Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

# Andmed katseinstituutide jaoks

## Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi

Kontrolltoidud (tarvikud)		🌡️ [°C]	<sup>5,6</sup>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Väikesed koogid (1 küpsetusplaat <sup>1</sup> )		150	1	2	30–40
		160 <sup>4</sup>	2	3	20–30
Väikesed koogid (2 küpsetusplaati <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	1+3 <sup>7</sup>	1+3	30–40
Pritsküpsised (1 küpsetusplaat <sup>1</sup> )		140	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	2	3	25–35
Pritsküpsised (2 küpsetusplaati <sup>1</sup> )		140	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Ameerikapärane õunapirukas (rest <sup>1</sup> , lahtikäiv koogivorm <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Biskviitpõhi (rest <sup>1</sup> , lahtikäiv koogivorm <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	1	2	30–40
	<sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	1	2	25–45
Röstsai (rest <sup>1</sup> )		300	–	3	6–9
Burger (rest <sup>1</sup> tasandil 4 ja universaalne küpsetusplaat <sup>1</sup> tasandil 1)		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>

töörežiim, 🌡️ temperatuur, <sup>5</sup> tasand (+HFC: FlexiClip-teleskoopsiinidega HFC 70-C / -HFC: ilma FlexiClip-teleskoopsiinideta HFC 70-C), 🕒 valmistusaeg, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Grill groß


- <sup>1</sup> Kasutage üksnes Miele originaaltarvikuid.
- <sup>2</sup> Kasutage matti, tumedat lahtikäivat koogivormi. Asetage lahtikäiv koogivorm resti keskele.
- <sup>3</sup> Valige üldiselt madalam temperatuur ja kontrollige valmistatavat toitu lühema küpsetusaja järel.
- <sup>4</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .
- <sup>5</sup> Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .
- <sup>6</sup> Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C (kui need on olemas).
- <sup>7</sup> Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C (kui on olemas) alumisele tasandile. Kui teil on mitu paari teleskoopsiine, paigaldage vaid üks paar.
- <sup>8</sup> Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.
- <sup>9</sup> Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.

## Energiatõhususklass

Energiatõhususklass tuvastatakse standardi EN60350-1 järgi.

Energiatõhususklass: A+

Mõõtmisel järgige järgmisi juhiseid:

- Mõõdetakse töörežiimil Eco-Heißluft .
- Mõõtmise ajal on küpsetuskambris üksnes mõõtmiseks vajalikud tarvikud. Ärge kasutage muid võimalikke tarvikuid, nagu FlexiClip-teleskoopsiine, ega kata-lüütilise kattega osi, nagu küljeseinu või laeplaati.
- Energiatõhususklassi tuvastamise oluliseks eelduseks on, et uks on mõõtmise ajal tugevalt kinni. Sõltuvalt kasutatavatest mõõteelementidest võib uksetihendi tihendusfunktsioon olla rohkem või vähem mõjutatud. See mõjutab mõõtetulemust negatiivselt. Puudust saab vähendada ust tugevalt kinni surudes. Ebasoodsates oludes võib selleks vaja minna ka sobivaid tehnilisi abivahendeid. Seda puudust ei esine tavalises praktilises kasutuses.

## Kodumajapidamises kasutatavate küpsetusahjude tootekirjeldus

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

MIELE	
Mudelitähis	H 2465 BP, H 2467 BP, H 2761 BP, H 2766 BP, H 2861 BP, H 2761-1 BP, H 2766-1 BP, H 2861-1 BP
Energiatõhususindeks/sisekamber ( $EEI_{cavity}$ )	81,7
Energiatõhususe klass/sisekamber	
A+++ (kõige tõhusam) kuni D (kõige ebatõhusam)	A+
Iga sisekambriga tsükli kestel tarbitav energia tavaseisundis	1,10 kWh
Iga sisekambriga tsükli kestel tarbitav energia töötava tiivikuga seisundis	0,71 kWh
Sisekambrite arv	1
Sisekambriga soojusallikate arv	electric
Sisekambriga maht	76 l
Seadme mass	47,0 kg

## Retseptid – automaatprogrammid

---

Järgnevalt leiate automaatprogrammide retseptid.

Optimaalse valmistustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada retseptides toodud koguseid ja tarvikuid.

Õige sisestustasandi leidmiseks demonteerige enne automaatprogrammi käivitamist teleskoopsiinid HFC 70-C.

## Peen õunakook

Valmistusaeg: 95 minutit  
12 tükki

### Kate

500 g hapukaid õunu  
2 sl sidrunimahla

### Tainas

150 g võid | pehmena  
150 g suhkrut  
8 g vanillsuhkrut  
3 muna, suurus M  
150 g nisujahu, tüüp 405  
½ tl küpsetuspulbrit

### Vormi jaoks

1 tl võid

### Pealepuistamiseks

1 sl tuhksuhkrut

### Tarvikud

rest  
lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm  
sõel, peen

### Valmistamine

Koorige õunad ja lõigake neljaks. Tehke kumerale poolele umbes 1 cm vahedega sisselõiked, segage sidrunimahlaga ja pange kõrvale.

Määrige lahtikäiv koogivorm rasvainega.

Hõõruge või, suhkur ja vanillsuhkur umbes 2 minuti jooksul vahule. Lisage ükshaaval munad, segades igaüht ½ minutit.

Segage küpsetuspulber jahuga ning siis koos jahuga teiste koostisainete hulka.

Laotage tainas ühtlaselt lahtikäivasse koogivormi. Vajutage õunad kergelt tainasse, lõigetega pool üleval.

Pange lahtikäiv koogivorm küpsetuskambrisse resti peale ja laske koogil küpseda.

Jätke kook 10 minutiks vormi. Seejärel eemaldage vormi serv ja laske restil täielikult jahtuda. Puistake üle tuhksuhkruga.

### Seadistus

#### Automaatprogramm

 | Apfelkuchen fein

Programmi kestus: 55 minutit

### Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 165–175 °C

Eelkuumus: ei

Garzeit: 45–55 minutit

Tasand: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

### Nõuanne

Tuhksuhkru asemel võite koogi üle määrada ka kergelt soojendatud ja ühtlaseks segatud aprikoosimoosiga.

# Retseptid – automaatprogrammid

---

## Biskviitpõhi

Valmistusaeg: 75 minutit  
12 tükki

### Tainas

4 muna, suurus M  
4 sl vett | kuumana  
175 g suhkrut  
200 g nisujahu, tüüp 405  
1 tl küpsetuspulbrit

### Vormi jaoks

1 tl võid

### Tarvikud

rest  
sõel, peen  
lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm  
küpsetuspaber

### Valmistamine

Eraldage munakollased valgetest. Vahustage munavalged koos veega tugevaks vahuks. Lisage aeglaselt nõristades suhkur. Kloppige munakollane ja segage sisse.

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Segage jahu küpsetuspulbriga, sõeluge munasegusse ning segage suure vispliga õhuliseks.

Määrige veidi lahtikäiva koogivormi põhi rasvaine ja vooderdage küpsetuspaberiga. Pange tainas lahtikäivasse küpsetusvormi ja siluge.

Pange biskviitpõhi küpsetuskambrisse ja küpsetage kuldpruuniks.

Pärast valmimist laske 10 minutit vormis jahtuda. Seejärel võtke vormist välja ja laske restil täielikult jahtuda. Lõigake biskviitpõhi horisontaalselt kaks korda läbi, nii et tekiks kolm ketast.

Määrige ketastele ettevalmistatud täidis.

### Seadistus

#### Automaatprogramm

 | Biskviitboden

Programmi kestus: 36 minutit

### Käitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 160–170 °C

Eelkuumus: jah

Garzeit: 30–40 minutit

Tasand: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

### Nõuanne

Šokolaadibiskviidi valmistamiseks lisage jahusegule 2–3 tl kakaod.



## Biskviitpõhja täidised

Valmistusaeg: 30 minutit

### Kohupiima-vahukooretäidis

500 g kohupiima, 20% rasvasisaldusega

100 g suhkrut

100 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

8 g vanillsuhkrut

1 sidrun | ainult mahl

6 želatiinilehte

500 g vahukoort

### Pealepuistamiseks

1 sl tuhksuhkrut

### Cappuccino-täidis

100 g tumedat šokolaadi

500 g vahukoort

6 želatiinilehte

80 ml espressot

80 ml kohvilikööri

16 g vanillsuhkrut

1 sl kakaod

### Pealepuistamiseks

1 sl kakaod

### Tarvikud

tordialus

sõel, peen

### Kohupiima-vahukooretäidise valmistamine

Kohupiima-vahukooretäidise jaoks segage kohupiim suhkruga, piimaga, vanillsuhkruga ja sidrunimahla. Leotage želatiini külmas vees, pigistage vesi välja ja lahustage mikrolaineahjus või keedutsoonil madalal kuumusel.

Lisage želatiinile veidi kohupiimamassi ja segage.

Lisage segu ülejäänud kohupiimamassile ja asetage külma. Vahustage vahukoort vispliga tugevaks vahuks ja segage kohupiimamassi sisse.

Pange esimene biskviidiketaskordialusele, määrige peale kohupiimamassi,

asetage sellele teine biskviidiketaskordialusele, määrige peale kohupiimamassi ning pange selle peale kolmas biskviidiketaskordialusele. Pange tort külma. Veidi enne serveerimist puistake üle tuhksuhkruga.

### Cappuccino-täidise valmistamine

Cappuccino-täidise jaoks sulatage šokolaadi. Vahustage vahukoort ning pange väike kogus sellest ülemisele põhjale määrimise jaoks kõrvale. Leotage želatiini külmas vees, pigistage vesi välja ja lahustage mikrolaineahjus või keedutsoonil madalal kuumusel ning laske veidi jahtuda. Segage želatiini sisse pool espressot ja kohvilikööri ning segage vahukoort sisse.

Jagage kohvi-vahukooresegu pooleks.

Ühe poole hulka segage vanillsuhkruga, teise poole hulka šokolaadiga ja kakaoga.

Asetage üks koogipõhjaketaskordialusele, niisutage poole kohvilikööri- ja espressoseguga ning määrige peale tume vahukoort. Asetage peale teine biskviitpõhi, niisutage ülejäänud vedelikuga ja määrige peale hele vahukoort. Pange peale kolmas põhikordialusele, määrige kõrvale pandud vahukoort peale ja puistake üle kakaoga.

### Nõuanne

Kohupiima-vahukooretäidise puuviljaseks variantiks segage massi sisse veidi riivitud sidrunikoort ja 300 g nõrutatud mandariiniviile või aprikoositükke.

# Retseptid – automaatprogrammid

---

## Marmorkook

Valmistusaeg: 80 minutit  
18 tükki

### Tainas

250 g võid | pehmena  
200 g suhkrut  
8 g vanillsuhkrut  
4 muna, suurus M  
200 g hapukoort  
400 g nisujahu, tüüp 405  
16 g küpsetuspulbrit  
1 näpuotsatäis soola  
3 sl kakaod

### Vormi jaoks

1 tl võid

### Tarvikud

ümmargune keeksivorm, Ø 26 cm  
rest

### Valmistamine

Hõõrge või, suhkur ja vanillsuhkur vahule. Lisage ükshaaval munad ja segage igaüht ½ minutit. Lisage hapukoor. Segage jahu küpsetuspulbri ja soolaga ning seejärel ülejäänud koostisainetega.

Määrige ümmargune keeksivorm rasvaineaga ning pange sellesse pool tainast.

Segage teise tainapoolde kakao. Laotage tume tainas heledale tainale. Tõmmake kahvliga spiraalselt läbi tainakihtide.

Pange keeksivorm küpsetuskambrisse resti peale ja laske koogil küpseda.

Jätke kook 10 minutiks vormi. Seejärel võtke vormist välja ja laske restil täielikult jahtuda.

### Seadistus

#### Automaatprogramm

 | Marmorkuchen

Programmi kestus: 55 minutit

#### Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 150–160 °C

Eelkuumutus: ei

Garzeit: 50–60 minutit

Tasand: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Purukook puuviljadega

Valmistusaeg: 150 minutit  
20 tükki

### Tainas

42 g värsket pärimi  
150 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega | leigena  
450 g nisujahu, tüüp 405  
50 g suhkrut  
90 g võid | pehmena  
1 muna, suurus M

### Kate

1,25 kg õunu

### Purukate

240 g nisujahu, tüüp 405  
150 g suhkrut  
16 g vanillisuhkrut  
1 tl kaneeli  
150 g võid | pehmena

### Tarvikud

(universaalne) küpsetusplaat

### Valmistamine

Segage pärim kuni lahustumiseni piimaga. Sõtkuge koos jahu, suhkru, võid ja munaga siledaks tainaks.

Vormige tainast pall, pange kaussi, katke niiske rätikuga ja pange küpsetuskambris. Laske kerkida vastavalt 1. kergitusetapi seadistustele.

Koorige õunad, eemaldage süda ja lõigake sektoriteks.

Sõtkuge tainas kergelt läbi ja rullige (universaalsele) küpsetusplaadile. Laotage õunad ühtlaselt tainale. Segage omavahel jahu, suhkur, vanillisuhkur ja kaneel ning sõtkuge koos võiga purutaoliseks seguks. Laotage õuntele.

Pange kook küpsetuskambris ja laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele.

Küpsetage kook kuldpruuniks.

### Seadistus

#### Pärmitaina kergitamine

1. kergitusetapp

Töörežiim:

Temperatuur: 30 °C

Kerkimisaeg: 30–45 minutit

2. kergitusetapp

Töörežiim:

Temperatuur: 30 °C

Kerkimisaeg: 30 minutit

#### Koogi küpsetamine

#### Automaatprogramm

Auto | Streuselk. mit Obst

Programmi kestus: 44 minutit

#### Käsitsi

Töörežiim:

Temperatuur: 180–190 °C

Eelkuumus: ei

Garzeit: 40–50 minutit

Tasand: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

#### Nõuanne

Õunte asemel võib kasutada ka 1 kg kivideta ploome või kirsse.

# Retseptid – automaatprogrammid

---

## Vormiküpsised

Valmistusaeg: 135 minutit  
70 tükki (2 plaaditait)

### Koostisained

250 g nisujahu, tüüp 405  
½ tl küpsetuspulbrit  
80 g suhkrut  
8 g vanillsuhkrut  
1 pudel rummiessentsi  
3 sl vett  
120 g võid | pehmena

### Tarvikud

tainarull  
küpsetisevormid  
2 (universaalset) küpsetusplaati

### Valmistamine

Segage jahu, küpsetuspulber, suhkur ja vanillsuhkur. Sõtkuge koos ülejäänud koostisainetega kiiresti ühtlaseks tainaks ja pange vähemalt 60 minutiks külma.

Rullige tainas umbes 3 mm paksuselt lahti, lõigake vormidega välja küpsised ning pange (universaalsetele) küpsetusplaatidele.

Pange vormiküpsised küpsetuskambrisse ja küpsetage.

### Seadistus

#### Automaatprogramm

 | Ausstechplätzchen |

1 Blech / 2 Bleche

Programmi kestus ühe plaadi kohta:  
25 minutit

Programmi kestus kahe plaadi kohta:  
26 minutit

### Käitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 140–150 °C

Eelkuumus: ei

Garzeit: 25–35 minutit

tasand ühe plaadi jaoks:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tasand kahe plaadi kohta:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

### Nõuanne

Koostisainete kogus kehtib kahe plaadi kohta. Ühe plaadi jaoks võtke pool kogust või küpsetage küpsised üksteise järel.

## Pritsküpsised

Valmistusaeg: 50 minutit  
50 tükki (2 plaaditait)

### Koostisained

160 g võid | pehmena  
50 g pruuni suhkrut  
50 g tuhksuhkrut  
8 g vanillsuhkrut  
1 näpuotsatäis soola  
200 g nisujahu, tüüp 405  
1 muna, suurus M | ainult munavalge

### Tarvikud

tordipriit  
tähekujuline otsik, 9 mm  
2 (universaalset) küpsetusplaati

### Valmistamine


Vahustage või. Lisage suhkur, tuhksuhkur, vanillsuhkur ja sool ning segage, kuni saate pehme massi. Segage hulka jahu ja lõpuks munavalge.

Pange tainas tordipriiti ja tehke (universaalsele) küpsetusplaadile 5–6 cm pikused triibud.

Pange pritsküpsised küpsetuskambrisse ja küpsetage kuldpruuniks.


### Seadistus

#### Automaatprogramm


 | Spritzgebäck | 1 Blech / 2 Bleche  
Programmi kestus ühe plaadi kohta:  
24 minutit  
Programmi kestus kahe plaadi kohta:  
31 minutit

#### Käsitsi

##### ühe plaaditäie kohta

Töörežiim:   
Temperatuur: 150–160 °C  
Eelkuumutus: ei  
Garzeit: 20–30 minutit  
Tasand: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

##### 2 plaadi kohta

Töörežiim:   
Temperatuur: 140–150 °C  
Eelkuumutus: ei  
Garzeit: 25–35 minutit  
Tasand: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

#### Nõuanne

Koostisainete kogus kehtib kahe plaadi kohta. Ühe plaadi jaoks võtke pool kogust või küpsetage küpsised üksteise järel.

# Retseptid – automaatprogrammid

---

## Kreeka pähkli muffinid

Valmistusaeg: 95 minutit  
12 tükki

### Koostisained

80 g rosinad  
40 ml rummi  
120 g võid | pehmena  
120 g suhkrut  
8 g vanillisuhkrut  
2 muna, suurus M  
140 g nisujahu, tüüp 405  
1 tl küpsetuspulbrit  
120 g jämedalt hakitud Kreeka pähkleid

### Tarvikud

muffinipann 12 pesaga, à Ø 5 cm  
paberist küpsetusvormid, Ø 5 cm  
rest

### Valmistamine

Pange rosinad umbes 30 minutiks rummi sisse tõmbama.


Vahustage või. Lisage sellele üksteise järel suhkur, vanillisuhkur ja munad. Segage jahu ja küpsetuspulber ning lisage olemasolevale segule. Segage sisse Kreeka pähklid. Viimaks segage sisse rosinad ja rumm.

Vooderdage muffinipann paberist küpsetusvormidega. Jaotage tainas kahe supilusika abil ühtlaselt vormikestesse.

Pange muffinipann küpsetuskambrisse resti peale ja laske küpseda.

### Seadistus

#### Automaatprogramm

 | Walnussmuffins

Programmi kestus: 37 minutit

#### Käsitsti

Töörežiim: 

Temperatuur: 150–160 °C

Eelkuumutus: ei

Garzeit: 30–40 minutit

Tasand: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Pitsa (pärimtainas)

Valmistusaeg: 90 minutit  
4 portsjonit

### Tainas

30 g värsket pärimi  
170 ml vett | leige  
300 g nisujahu, tüüp 405  
1 tl suhkrut  
1 tl soola  
½ tl kuivatatud tühimiani lehti  
1 tl kuivatatud punet  
1 sl õli

### Kate

2 sibulat  
1 küüslauguküüs  
400 g konservtomateid, kooritud, tükel-  
datud  
2 sl tomatipastat  
1 tl suhkrut  
1 tl kuivatatud punet  
1 loorberileht  
1 tl soola  
pipart  
125 g mozzarella't  
125 g riivitud Gouda juustu

### Praadimiseks

1 sl oliiviõli

### Tarvikud

(universaalne) küpsetusplaat

### Valmistamine

Lahustage pärim, segades seda leiges vees. Sõtkuge koos jahu, suhkru, soola, tühimiani, pune ja õliga 6–7 minuti jook-  
sul siledaks tainaks.

Vormige tainast pall, pange kaussi ja katke niiske rätikuga. Laske toatempera-  
tuuril 20 minutit kerkida.

Kattteks lõigake sibulad ja küüslauk väi-  
kesteks tükkideks. Kuumutage pannil õli.  
Hautage sibulad ja küüslauk klaasjaks.  
Lisage tomatid, tomatipüree, suhkur, pu-  
ne, loorberileht ja sool.

Laske kastmel 5 minutit nõrgalt keeda.  
Võtke loorberileht välja ning maitsesta-  
ge soola ja pipraga. Lõigake mozzarella  
viiludeks.


Rullige tainas (universaalsele) küpsetus-  
plaadile lahti. Laske toatemperatuuril  
10 minutit kerkida.

Käivitage automaatprogramm või eel-  
kuumutage küpsetusahhi.

Laotage kaste tainale. Jätke seejuures  
umbes 1 cm laiune serv. Katke mozzarel-  
la'ga ja puistake üle Gouda juustuga.  
Pange pitsa küpsetuskambrisse ja küp-  
setage.

### Seadistus

#### Automaatprogramm

 | Pizza | Hefeteig

Programmi kestus: 32 minutit

### Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 200–210 °C

Eelkuumutus: jah

Garzeit: 20–30 minutit

Tasand: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

### Nõuanne

Teise võimalusena võite panna pitsa  
peale sinki, salaamit, šampinjone, sibu-  
lat või tuunikala.

# Retseptid – automaatprogrammid

---

## Pitsa (kohupiima-õlitainas)

Valmistusaeg: 60 minutit

4 portsjonit

### Tainas

120 g kohupiima,

20% rasvasisaldusega

4 sl piima, 3,5% rasvasisaldusega

4 sl õli

2 muna, suurus M | ainult munakollane

1 tl soola

1½ tl küpsetuspulbrit

250 g nisujahu, tüüp 405

### Kate

2 sibulat

1 küüslauguküüs

400 g konservtomateid, kooritud, tükel-  
datud

2 sl tomatipastat

1 tl suhkrut

1 tl punet

1 loorberileht

1 tl soola

pipart

125 g mozzarella't

125 g riivitud Gouda juustu

### Praadimiseks

1 sl oliiviõli

### Tarvikud

(universaalne) küpsetusplaat

### Valmistamine

Katteks lõigake sibulad ja küüslauk väikesteks tükkideks. Kuumutage pannil õli. Hautage sibulad ja küüslauk klaasjaks. Lisage tomatid, tomatipüree, suhkur, punet, loorberileht ja sool.

Laske kastmel 5 minutit nõrgalt keeda.

Võtke loorberileht välja. Maitsestage soola ja pipraga. Lõigake mozzarella viiludeks.

Taina jaoks segage kohupiim, piim, õli, munakollane ja sool. Segage jahu küpsetuspulbriga. Segage sellest pool tainasse. Seejärel sõtkuge juurde ülejäänud.

Rullige tainas (universaalsele) küpsetusplaadile lahti.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahit.

Laotage kaste tainale. Jätke seejuures umbes 1 cm laiune serv. Katke mozzarella'ga ja puistake üle Gouda juustuga.

Pange pitsa küpsetuskambrisse ja küpsetage.

### Seadistus

#### Automaatprogramm

 | Pizza | Quark-Öl-Teig

Programmi kestus: 33 minutit

### Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 180–190 °C

Eelkuumutus: jah

Garzeit: 25–35 minutit

Tasand: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

### Nõuanne

Teise võimalusena võite panna pitsa peale sinki, salaamit, šampinjone, sibulat või tuunikala.



## Kana

Valmistusaeg: 95 minutit  
2 portsjonit

### Koostisained

1 kana, ettevalmistatud (à 1,2 kg)  
2 sl õli  
1½ tl soola  
2 tl magusat paprikapulbrit  
1 tl karrit

### Tarvikud

rest  
küpsetusvorm, 22 cm × 29 cm  
küpsetusnõr

### Valmistamine


Segage õli soola, paprikapulbri ja karriga ning määrige sellega kana.

Siduge kanakoivad kööginööri kokku ja pange küpsetusvormi, kõhupool üleval.

Pange küpsetusvorm restile ja asetage küpsetuskambrisse, nii et jalad on suunaga ukse poole. Küpsetage kana.

### Seadistus

#### Automaatprogramm

 | Hähnchen

Programmi kestus: 80 minutit

#### Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 180–190 °C

Eelkuumutus: ei

Garzeit: 75–85 minutit

Tasand: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Retseptid – automaatprogrammid

---

## Veisefilee (praad)

Valmistusaeg: 65 minutit

4 portsjonit

### Veisefilee

1 kg veisefileed, ettevalmistatud

2 sl õli

1 tl soola

pipart

### Praadimiseks

2 sl õli

### Tarvikud

universaalne küpsetusplaat

### Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Praadimiseks kuumutage õli pannil ning praadige veisefileed suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke veisefilee pannilt. Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega veisefileed.

Pange veisefilee universaalsele küpsetusplaadile ja lükake küpsetuskambris. Laske veisefileel küpseda.

### Seadistus

#### Automaatprogramm

 | Rinderfilet

Programmi kestus:

Englisch: 36 minutit

Medium: 43 minutit

Durch: 59 minutit

### Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 180–190 °C

Eelkuumutus: jah

Garzeit: 20–30 minutit (Englisch),

35–45 minutit (Medium),

50–60 minutit (Durch)

Tasand: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Forell

Valmistusaeg: 65 minutit  
4 portsjonit

### Seollide jaoks

4 forelli (à 250 g), ettevalmistatuna  
2 sl sidrunimahla  
soola  
pipart

### Täidis

200 g värsked šampinjone  
½ sibulat  
1 küüslauguküüs  
25 g peterselli  
soola  
pipart

### Tainakihtide vahele

3 sl võid

### Tarvikud

universaalne küpsetusplaat

### Valmistamine

Piserdage forelle sidrunimahlaga. Maitsestage seest ja väljast soola ja pipraga.

Täidiseks puhastage šampinjonid. Hakige sibulad, küüslauk, šampinjonid ja petersell peeneks ning segage. Maitsestage segu soola ja pipraga.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Täitke forellid seguga ning pange kõrvuti universaalsele küpsetusplaadile. Pange peale võitükikesed.

Pange universaalne küpsetusplaat küpsetuskambrisse. Laske forellidel valmi-  
da.

### Seadistus

#### Automaatprogramm

 | Forelle

Programmi kestus: 36 minutit

#### Käitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 210–220 °C

Eelkuumutus: jah

Garzeit: 20–30 minutit

Tasand: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Nõuanne

Serveerige forelle sidruniviilude ja pruun-  
nistatud võiga.

# Retseptid – automaatprogrammid

---

## Lõhefilee

Valmistusaeg: 40 minutit

4 portsjonit

### Lõhefilee jaoks

4 lõhefileed (à 200 g), ettevalmistatuna

2 sl sidrunimahla

soola

pipart

### Tainakihtide vahele

3 sl võid

### Pealepuistamiseks

1 tl tilli | hakituna

### Tarvikud

universaalne küpsetusplaat

### Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Asetage lõhefilee universaalsele küpsetusplaadile. Piserdage sidrunimahlaga. Maitsestage soola ja pipraga. Pange lõhefileedele võitükikesed ja puistake üle tilliga.

Pange universaalne küpsetusplaat küpsetuskambrisse ja laske lõhefileedel valmida.

### Seadistus

#### Automaatprogramm

 | Lachsfilet

Programmi kestus: 27 minutit

#### Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 200–210 °C

Eelkuumutus: jah

Garzeit: 10–20 minutit

Tasand: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Meriforell

Valmistusaeg: 65 minutit  
4 portsjonit

### Meriforelli jaoks

1 terve meriforell (à 1 kg), ettevalmistatuna  
1 sidrun | ainult mahl  
soola

### Täidis

2 šalottsibulat  
2 küüslauguküünt  
2 viilu röstsaia  
50 g väikeseid kappareid  
1 muna, suurus M | ainult munakollane  
2 sl oliiviõli  
soola  
pipart  
tšillipulbrit

### Tarvikud

puutikud  
universaalne küpsetusplaat

## Valmistamine

Piserdage meriforelli sidrunimahlaga.  
Maitsestage seest ja väljast soolaga.

Täidiseks hakkige šalottsibulad, küüslauk ja röstsaia peeneks. Segage kapparid, munakollane oliiviõli, šalottsibulad, küüslauk ja röstsaia. Maitsestage soola, pipra ja tšillipulbriga.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Täitke meriforell seguga. Sulgege ava väikeste puutikkudega.

Pange meriforell universaalsele küpsetusplaadile, asetage küpsetuskambrisse ja küpsetage. Laske meriforellil valmida.

### Seadistus

#### Automaatprogramm

 | Lachsforelle

Programmi kestus: 46 minutit

#### Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 210–220 °C

Eelkuumutus: jah

Garzeit: 30–40 minutit

Tasand: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Retseptid – automaatprogrammid

---

## Kartuli-juustugratään

Valmistusaeg: 90 minutit  
4 portsjonit

### Gratään

600 g muremaid kartuleid  
75 g riivitud Gouda juustu

### Vormi jaoks

1 küüslauguküüs

### Kaste

250 g vahukoort  
1 tl soola  
pipart  
muskaatpähklit

### Pealepuistamiseks

75 g riivitud Gouda juustu

### Tarvikud

küpsetusvorm, Ø 26 cm  
rest

### Valmistamine

Hõõruge küpsetusvormi küüslauguga.

Kastmeks segage vahukoor, sool, pipar ja muskaatpähkel.

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

Puistake üle Gouda juustuga.

Pange kartuli-juustugratään küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage kuldpruuniks.

### Seadistus

#### Automaatprogramm

 | Kartoffelgratin

Programmi kestus: 50 minutit

#### Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 180–190 °C

Eelkuumutus: ei

Garzeit: 55–65 minutit

Tasand: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Lasanje

Valmistusaeg: 125 minutit  
4 portsjonit

### Tainakihid

8 lasanjeplaati (eelkeetmata)

### Tomati-hakklihakaste

50 g läbikasvanud suitsupekki | peenelt tükeldatuna  
375 g seahakkliha, veise- ja sealiha pooleks  
2 sibulat | kuubikuteks lõigatuna  
800 g konservtomateid, koorituna  
30 g tomatipastat  
125 ml puljongit  
1 tl värsket tüümiani | hakituna  
1 tl värsket punet | hakituna  
1 tl värsket basiilikut | hakituna  
soola  
pipart

### Šampinjonikaste

20 g võid  
1 sibul | tükeldatuna  
100 g värsked šampinjone | viilutatud  
2 sl nisujahu, tüüp 405  
250 g vahukoort  
250 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega  
soola  
pipart  
muskaatpähklit  
2 sl värsket peterselli | hakituna

### Pealepuistamiseks

200 g riivitud Gouda juustu

### Tarvikud

ahjuvorm, 32 cm × 22 cm  
rest

### Valmistamine

Ajage teflonpann tomati-hakklihakastme jaoks kuumaks. Praadige pekikuubikud, lisage hakkliha ja praadige pidevalt segades. Lisage sibulad ja hautage. Tükeldage tomatid. Lisage tomatid, tomati-

mahl, tomatipasta ja puljong. Maitsestage maitsetaimede, soola ja pipraga. Laske umbes 5 minutit nõrgalt keeda.

Šampinjonikastme jaoks hautage sibulaid võis. Lisage šampinjonid ja praadige lühidalt. Puistake hulka jahu ja segage. Vedeldage vahukoore ja piimaga. Maitsestage soola, pipra ja muskaatpähkliga. Laske kastmel umbes 5 minutit nõrgalt keeda. Viimaks lisage petersell.

Lasanjeks pange koostisained järjest kihiti küpsetusvormi:

- kolmandik tomati-hakklihakastet
- 4 lasanjeplaati
- kolmandik tomati-hakklihakastet
- pool šampinjonikastet
- 4 lasanjeplaati
- kolmandik tomati-hakklihakastet
- pool šampinjonikastet

Puistake lasanje Gouda juustuga üle, pange küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage kuldpruuniks.

### Seadistus

#### Automaatprogramm

 | Lasagne

Programmi kestus: 55 minutit

### Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 185–195 °C

Eelkuumus: ei

Garzeit: 55–65 minutit

Tasand: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

## Retseptid – õhkfritimine

---

Järgnevalt leiate retseptid töörežiimi AirFry jaoks.

Optimaalse valmistustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada retseptides toodud koguseid ja tarvikuid.



## Falafelid jogurtidipiga

Valmistusaeg: 60 minutit + 12 tundi seismisaega  
4 portsjonit

### Falafelide jaoks

250 g kikerherneid  
2 l vett  
2 sibulat | peeneks hakitud  
2 küüslauguküünt | peeneks hakituna  
30 g peterselli | hakituna  
2 sl sidrunimahla  
1 sl oliiviõli  
50 g tahiinit (seesamipastat)  
1 tl jahvatatud koriandrit  
1 tl punet  
½ tl ras el hanout'it  
1 tl ristkõõmneid  
1½ tl soola  
1 noaotsatäis pipart  
1 noaotsatäis tšillit  
60 g nisujahu, tüüp 405  
1 tl küpsetuspulbrit

### Jogurtidipi jaoks

500 g jogurtit, 3,5% rasvasisaldusega  
100 g toorjuustu  
1 sl tahiinit (seesamipastat)  
3 sl sidrunimahla  
20 g peterselli | hakituna  
1 tl soola  
1 näpuotsatäis pipart

### Tarvikud

sõel  
löikuriga mikser  
tainakonksudega mikser  
gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaat, perforiit

### Valmistamine

Leotage kikerherneid vähemalt 12 tundi vees.


Jogurtidipi jaoks segage kõik koostisained hoolikalt ja pange külma.

Valage kikerherned sõelale.

Pange petersell, sibulad, küüslauk, sidrunimahl, õli, tahiini ja maitseained mikserisse. Lisage järk-järgult kikerherned. Seejuures segage tainast aeg-ajalt supilusikaga.

Pange tainas kaussi. Segage jahu ja küpsetuspulber ning sõtkuge tainasse. Vormige tainast 24 palli. Vajutage pallid peopesal natukene lamedaks ja asetage gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaadile. Pange seejärel küpsetuskambrisse ja küpsetage kuldpruuniks.

### Seadistused

Töörežiim:  | AirFry  
Temperatuur: 210 °C  
Küpsetusaeg: 18 minutit  
Tasand: 2

# Retseptid – õhkfritimine

---

## Friikartulid ja bataadifriikad

Valmistusaeg: 50 minutit

4 portsjonit

### Friikartulite jaoks

500 g kartuleid, mittelagunevad | kangidena (u 0,5 cm × 0,5 cm × 6 cm)

500 g bataati | kangidena (ca 0,5 cm × 0,5 cm × 6 cm)

30 ml päevalilleõli

### Dipp

150 g Kreeka jogurtit

150 g petti

¼ sidrunit | mahl ja koor

½ peotäit tilli

¼ tl rosmariini, kuivatatud

¼ tl oreganot, kuivatatud

½ tl sibulat, kuivatatud

¼ tl küüslauku, kuivatatud

1 näpuotsatäis soola

1 näpuotsatäis pipart

### Maitsesool

2 sl soola

1 tl paprikapulbrit, suitsutatud

½ tl sibulat, kuivatatud

½ tl küüslauku, kuivatatud

### Tarvikud

pott

köögirätikud

gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaat, perforitud

### Valmistamine

Ajage vesi pliidiplaadil keema. Blanšeerige kartulikange 3 minutit keevas vees. Seejärel ehmatage külmas vees ja tupsutage köögirätikul kuivaks.

Marineerige kartulikange päevalilleõliga. Seejärel pange gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaadile ning küpsetage vastavalt seadistustele. 15 minuti pärast keerake ja küpsetage veel 10 minutit.

Dipi jaoks segage kõik koostisained omavahel ning maitsestage soola ja pipraga. Pange dipp serveerimiseni külma.

Maitsesoola jaoks segage kõik maitseained omavahel ja pange kõrvale.

Pärast valmistusaega maitsestage friikartuleid rikkalikult ja serveerige dipiga.

### Seadistused

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 220 °C

Küpsetusaeg: 25 minutit

Tasand: 2

## Seesamiga tofukangid

Valmistusaeg: 35 minutit  
3 portsjonit

### Koostisained

400 g tofut  
3 sl teriyaki-kastet  
4 sl tahiini (seesamipastat)  
2 sl taimeõli  
2 sl agaavisiirupit  
1 sl valgeid seesamiseemneid  
1 sl musti seesamiseemneid  
1 sl tärklis  
3 sl riivsaia

### Tarvikud

köögipaber  
grill- ja praeplaat  
universaalne küpsetusplaat

### Valmistamine

Lõigake tofu 1 cm paksusteks viiludeks ja vajutage sellest köögipaberi vahel niiskus välja. Seejärel lõigake tofuviilud 1 cm laiusteks ja 3 cm pikkusteks kangideks. Vajutage kangidest uuesti köögipaberi vahel niiskus välja nii, et tofusse jääks võimalikult vähe niiskust. Laske kangidel köögipaberil 15 minutit seista.

Segage kokku teriyaki-kaste, tahiini, õli ja agaavisiirup. Segage see kaste seesamiseemnetega.

Pange tofupulgad kaussi ja puistake neile tärklis. Raputage kaussi nii kaua, kuni tärklis on ühtlaselt tofukangidele jaotunud. Eelkuumutage küpsetusahju vastavalt seadistustele.


Valage kaste tofupulkadega kaussi ja segage kõik omavahel kokku. Seejärel puistake peale riivsaia ja segage kõik hästi kokku. Asetage grill- ja praeplaat universaalsele küpsetusplaadile ning jaota-

ge tofukangid sellele laiali nii, et need ei puutuks omavahel kokku. Pange tofukangid eelkuumutatud küpsetuskambriisse ja küpsetage.

### Seadistused: eelkuumutus

Töörežiim:  | Booster  
Temperatuur: 190 °C

### Seadistused: seesamiga tofukangide küpsetamine

Töörežiim:  | AirFry  
Temperatuur: 190 °C  
Küpsetusaeg: 7 minutit  
Tasand: 2

# Retseptid – õhkfritimine

## Ahjukartulid juustu, roheline sibula ja peekoniga

Valmistusaeg: 70 minutit

4 portsjonit

### Kartulite jaoks

4 suurt kartulit (à 200 g)

2 sl õli

2 tl soola

### Dipp

150 g hapukoort

30 g murulauku | peeneks hakituna

1 näpuotsatäis soola

1 näpuotsatäis pipart

1 näpuotsatäis muskaatpähklit

### Kate

100 g peekonit | kuubikutena

½ kimpu rohelist sibulat | õhukeste rõngastena

200 g võrsikat juustu (nt Gruyere'i, Sbrinzi ja Emmentali juust) | riivituna

### Tarvikud

grill- ja praeplaat

universaalne küpsetusplaat

### Valmistamine

Peske ja kuivatage kartulid hoolikalt. Torgake kartulitele kahvliga ümbertringi augud sisse. Seejärel hõõruge rikkalikult õli ja soolaga sisse. Asetage grill- ja praeplaat universaalsele küpsetusplaadile, pange kartulid selle peale ning küpsetage vastavalt valmistusammule 1 ja 2.

Samal ajal segage dipi jaoks kokku hapukoor ja murulauk. Maitsestage soola, pipra ja muskaatpähkliga.

Täidise jaoks praadige peekon keskmisel kuumusel krõbedaks. Pange roheline sibul valmis.

Pärast valmistussammu 2 võtke kartulid küpsetusahjust välja. Lõigake pooleks ja pange, lõikekoht ülespoole, tagasi grill- ja praeplaadile. Puistake peale juust ja küpsetage vastavalt valmistussammule 3 üle kuldpruuniks.

Üleküpsetatud kartuleid serveerige roheline sibula, peekoni ja dipiga.

### Seadistused

Valmistussamm 1

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 200 °C

Küpsetusaeg: 20 minutit

Tasand: 2

Valmistussamm 2

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 180 °C

Küpsetusaeg: 30 minutit

Valmistussamm 3

Töörežiim: 

Temperatuur: 180 °C

Küpsetusaeg: 10 minutit

Tasand: 3

## Ahjukartulid feta, tzatziki ja Kreeka salatiga

Valmistusaeg: 70 minutit

4 portsjonit

### Kartulite jaoks

4 suurt kartulit (à 200 g)

2 sl õli

2 tl soola

### Tzatziki jaoks

½ kurki

¼ tl soola

200 g Kreeka jogurtit

1 küüslauguküüs | peeneks hakituna

¼ tl soola

1 näpuotsatäis pipart

½ sidrunit | mahl ja koor

### Salatiks

½ kurki | tükeldatuna

3 tomatit | tükeldatuna

1 kollane paprika | peeneks hakituna

1 punane paprika | peeneks hakituna

1 punane sibul | peeneks hakituna

### Salatikaste

½ tl soola

1 näpuotsatäis pipart

½ sidrunit | ainult mahl

1 tl tilli | hakituna

### Kate

200 g fetat | murendatuna

### Tarvikud

grill- ja praeplaat

universaalne küpsetusplaat

### Valmistamine

Peske ja kuivatage kartulid hoolikalt. Tor-gake kartulitele kahvliga ümbertringi augud sisse. Seejärel hõõruge rikkalikult õli ja soolaga sisse. Asetage grill- ja praeplaat universaalsele küpsetusplaadile, pange kartulid selle peale ning küpsetage vastavalt valmistusammule 1 ja 2.

Samal ajal riivige tzatziki jaoks kurk, maitsestage soolaga ja laske 10 minutit seista.

Vajutage vedelik kurgist välja. Segage kuivaks vajutatud kurk jogurti ja küüslauguga Seejärel maitsestage soola, pipra, sidrunimahla ja sidrunikoorega.

Salati jaoks pange köögiviljad kaussi.

Salatikastme jaoks segage omavahel sool, pipar, till, sidrunimahl ja oliiviõli.

Valage salatikaste salati peale. Pange serveerimiseni kõrvale.

Pärast 2. valmistussammu võtke kartulid küpsetusahjust välja. Lõigake pooleks ja pange, lõikekoht ülespoole, tagasi grill- ja praeplaadile. Puistake peale feta ja küpsetage vastavalt valmistusammule 3 üle kuldpruuniks.

Üleküpsetatud kartuleid serveerige tzatziki ja salatiga.

### Seadistused

Valmistussamm 1

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 200 °C

Küpsetusaeg: 20 minutit

Tasand: 2

Valmistussamm 2

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 180 °C

Küpsetusaeg: 30 minutit

Valmistussamm 3

Töörežiim: 

Temperatuur: 180 °C

Küpsetusaeg: 10 minutit

Tasand: 3

# Retseptid – õhkfritimine

## Suvikõrvitsafriikad sinihallitusjuustudipi ja tšillikastmega

Valmistusaeg: 55 minutit

2 portsjonit

### Köögiviljad

2 suvikõrvitsat

3 muna, suurus M

50 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

2 sl päevalilleõli

200 g panko-riivsaia

2 tl soola

½ tl küüslaugupulbrit

½ tl sibulat, graanulitena

¼ tl musta pipart | jämedalt jahvatatuna

100 g vürtsikat Alpi juustu | riivituna

100 g nisujahu, tüüp 405

### Sinihallitusjuustudipi jaoks

150 g intensiivset sinihallitusjuustu

2 sl majoneesi

80 g jogurtit, 3,5% rasvasisaldusega

1 näpuotsatäis soola

1 näpuotsatäis pipart

¼ tl suitsutatud paprikapulbrit

### Serveerimiseks

1 tl sriracha kastet

### Tarvikud

grill- ja praeplaat

saumikser

universaalne küpsetusplaat

### Valmistamine

Lõigake suvikõrvits ristipidi pooleks ja lõigake mõlemad pooled kaheksaks ühtlaseks seibiks.

Vispeldage lamedas kausis korralikult munad, piim ja õli.

Teises kausis segage kokku panko-riivsaia, maitseained ja Alpi juust. Pange jahu kolmandasse kausi. Nüüd paneerige suvikõrvitsaseibid.

Selleks keerake suvikõrvitsaseibe esmalt jahus, seejärel munasegus. Seejärel katke ühtlaselt panko-seguga. Eriti ühtlase ja krõbeda paneeringu saavutamiseks keerake seibe teist korda muna- ja panko-segus.

Asetage grill- ja praeplaat universaalsele küpsetusplaadile, asetage suvikõrvitsaseibid üksteise kõrvale selle peale ja küpsetage vastavalt seadistustele. 15 minuti pärast keerake ja küpsetage veel 10 minutit.

Dipi jaoks püreestage kõiki koostisaineid u 1 minut. Liika pikk püreestamine võib põhjustada dipi kihistumist. Pange dipp serveerimiseni külma.

Serveerige suvikõrvitsafriikaid dipiga ja piserdage neile sriracha-kastet.

### Seadistused

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 205 °C

Küpsetusaeg: 25 minutit

Tasand: 2

### Grillitud mais hoisinikatte ja cole slaw'ga

Valmistusaeg: 40 minutit

4 portsjonit

#### Salatikaste

100 g majoneesi  
1 sl õunaädikat  
1 sl sinepit  
½ tl suhkrut  
1 näpuotsatäis soola  
1 näpuotsatäis pipart

#### Salatiks

¼ peakapsast | peenikeste ribadena  
¼ punast kapsast | peenikeste ribadena  
2 porgandit | peenikeste ribadena

#### Hoisinikattega maisi jaoks

4 eelkeedetud maisitõlvikut | neljaks lõigatuna  
50 g hoisinkastet  
50 g majoneesi

#### Serveerimiseks

2 sl valgeid seesamiseemneid

#### Tarvikud

grill- ja praeplaat  
universaalne küpsetusplaat

#### Valmistamine


Salatikastmeks segage kokku majonees, õunaädikas, sinep ja suhkur. Maitsetage soola ja pipraga. Salati jaoks segage peakapsas, punane kapsas ja porgand kausis kokku. Valage salatikaste salati peale ja segage kokku. Pange salat serveerimiseni kõrvale.

Asetage grill- ja praeplaat universaalsele küpsetusplaadile, asetage maisitõlvikud selle peale ja küpsetage vastavalt seadistustele.

Katte jaoks segage kokku hoisinkaste ja majonees. Pärast 15-minutilist valmistusaega määrige hoisinisegu maisile ja küpsetage veel 10 minutit.

Puistake maisitõlvikutele vastavalt soovile seesamiseemneid. Serveerige cole slaw'ga.

#### Seadistus

Töörežiim:  | AirFry  
Temperatuur: 210 °C  
Küpsetusaeg: 25 minutit  
Tasand: 2

# Retseptid – õhkfritimine

---

## Kookose- ja seesamipaneeringuga kananagitsad

Valmistusaeg: 25 minutit

2 portsjonit

### Paneeringu jaoks

100 g riivsaia

50 g valgeid seesamiseemneid

50 g kookoshelbed

2 tl soola

1 tl paprikapulbrit, suitsutatud

1 tl küüslaugupulbrit

1 tl sibulapulbrit

100 g nisujahu, tüüp 405

3 muna, suurus M

1 sl taimeõli

3 sl piima, 3,5% rasvasisaldusega

### Kananagitsate jaoks

2 kana rinnafileed, ettevalmistatud |

sõrmejämeduste ribadena

### Serveerimiseks

2 tl magusat tšillikastet

### Tarvikud

gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaat, perforeritud

### Valmistamine

Paneeringu jaoks segage kausis kokku riivsaia, seesamiseemned, kookoshelbed, sool, paprika-, sibula- ja küüslaugupulber. Pange teise kaussi jahu. Vispeldage kolmandas kausis munad, õli ja piim.

Nüüd paneerige kanaribad. Selleks keerake kanaribasid esmalt jahus ja seejärel muna-õlisegus. Seejärel katke riivsaia ja maitseainete seguga. Pange valmis paneeritud kananagitsad gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaadile ning küpsetage vastavalt seadistustele. Umbes 10 minuti möödumisel keerake.

Serveerige valmis kananagitsaid magusa tšillikastmega.

### Seadistus

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 210 °C

Küpsetusaeg: 15 minutit

Tasand: 2



### Koorikuga Atlandi tursk

Valmistusaeg: 70 minutit  
4 portsjonit

#### Koorikuga Atlandi tursk

60 g võid | pehmena  
1 sl sinepit  
50 g kuivatatud tomatit õlis  
½ peotäis peterselli, siledalehelist  
½ peotäis murulauku  
1 sl sidruntüümiani  
60 g panko-riivsaia  
4 Atlandi tursa fileed (à 150 g), ettevalmistatud  
4 näpuotsatäit soola

#### Paprika-kartulisalat

2 punast paprikat | suurte tükkidena  
2 kollast paprikat | suurte tükkidena  
200 g kartuleid, mittelagunevad | õhukeste sektoritena  
1 punane sibul | õhukeste sektoritena  
1 küüslauguküüs | puruks vajutatud  
1 sl oliiviõli  
½ tl soola  
¼ tl suitsutatud paprikapulbrit

#### Salatikaste

30 ml balsamico't  
1 sl sinepit  
2 sl mett  
1 näpuotsatäis soola  
1 näpuotsatäis pipart  
60 ml oliiviõli

#### Serveerimiseks

125 g rukolat | pestud

#### Tarvikud

saumikser  
grill- ja praeplaat  
universaalne küpsetusplaat  
keeratava kaanega purk

#### Valmistamine


Kooriku jaoks püreestage või, sinep, kuivatatud tomatid, petersell, sidrunitüümian ja murulauk. Segage sisse panko-riivsaia ning maitsestage püree soolaga. Tupsutage kalafileed kuivaks ja maitsestage soolaga. Vormige koorik neljaks plaadiks, mis mahuvad kalafileedele, ja asetage kalafileedele. Asetage grill- ja praeplaat universaalsele küpsetusplaadile. Asetage kala grill- ja praeplaadi vasakule poolele.

Köögivilja jaoks piserdage kausis mõlemale paprikasordile, kartulisektoritele, sibulale ja küüslaugule õli ja maitsestage. Siis jaotage köögivil grill- ja praeplaadi paremale poolele. Pange plaat küpsetuskambri sisse ning röstige Atlandi tursk ja köögivilid vastavalt seadistustele.

Salatikasme jaoks segage keeratava kaanega purgis kokku balsamico, sinep, mesi, sool ja pipar. Lisage oliiviõli, sulgege purk ja raputage tugevalt u 1 minut.

Enne serveerimist segage rukola sooja köögiviljaga ja marineerige salat salatikastmega. Serveerige kala salatipadjal.

#### Seadistused

Töörežiim:  | AirFry  
Temperatuur: 210 °C  
Valmistusaeg: 20 minutit  
Tasand: 2

# Retseptid – õhkfritimine

---

## Pistaatsia-meekattega banaanid

Valmistusaeg: 25 minutit

4 portsjonit

### Koostisained

50 g pistaatsiapähkleid | kooritud

1 näpuotsatäis soola

4 banaani

2 sl mett

### Seadistused

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 200 °C

Küpsetusaeg: 8 minutit

Tasand: 2

### Tarvikud

pann

grill- ja praeplaat

universaalne küpsetusplaat

### Valmistamine

Hakkige pistaatsiapähklid jämedalt ja röstige kergelt pannil. Lisage sool. Võtke pann pliidiplaadilt ja laske veidi jahtuda.

Asetage grill- ja praeplaat universaalsele küpsetusplaadile. Poolitage banaanid koos koorega pikisuunas ja asetage, lõikepind ülespoole, grill- ja praeplaadile. Segage kokku mesi ja pistaatsiapähklid. Jaotage pistaatsia- ja meesegu banaanipooltele. Pange banaanid küpsetuskambrisse ja küpsetage.

### Pasteis de nata – Portugali kreemikoogid

Valmistusaeg: 60 minutit

12 portsjonit

#### Pasteis'id

2 muna, suurus M

37 g keedetavat vanillipudingipulbrit

200 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

250 ml vahukoort

70 g suhkrut

1 näpuotsatäis soola

u 275 g lehttainast

#### Pealepuistamiseks

1 tl tuhksuhkrut

1 noaotsatäis kaneeli

#### Vormi jaoks

1 tl võid

#### Tarvikud

sõel

muffinivorm 12 muffinile

vispel

tainarull

rest

#### Valmistamine

Vispeldage munad ja hõõruge läbi sõela.

Segage 5 sl piima pudingipulbri ja muna-

dega läbi. Ajage ülejäänud piim, koor,

suhkur ja sool pidevalt segades keema.

Võtke pott pliidiplaadilt ja lisage pidevalt

segades pudingimass. Laske kõigel pi-

devalt segades korraks keema tõusta.

Valage puding kaussi, katke kinni ja

pange külma.

Määrige muffinivorm rasvainega. Rullige

lehttainas lahti ja lõigake 12 tainaketast

läbimõõduga 10 cm. Pange tainakettad

muffiniplaadi pesadesse ja suruge tuge-

valt vastu nii, et põhja ei tekiks mulle

ning tainas ei ulatuks üle ääre.

Jaotage pudingimass 12 pessa. Pange

muffinipann resti peale küpsetusahju.

Küpsetage pasteis'e nii kaua, kuni pu-

dingimassile tekivad pruunid plekid.

Segage tuhksuhkur ja kaneel kokku ning

puistake see veel soojadele pasteis'ide-

le. Seejärel võtke pasteis'id veel soojana

vormist välja ja laske restil täielikult jah-

tuda.

#### Seadistused

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 200 °C

Küpsetusaeg: 18 minutit

Tasand: 2

# Retseptid – õhkfritimine

---

## Pasteis de nata – Portugali kreemikoogid, veganlikud

Valmistusaeg: 60 minutit  
12 portsjonit

### Pasteis'id

500 ml kaerapiima  
40 g kartulitärklis  
40 g suhkrut  
1 vanillikaun  
u 275 g lehttainast  
¼ tl jahvatatud kaneeli

### Serveerimiseks

¼ tl jahvatatud kaneeli

### Tarvikud

muffinivorm 12 muffinile  
vispel  
pott  
tainarull  
rest

### Valmistamine


Segage 4 sl kaerapiima kartulitärklisega ja pange kõrvale. Laske ülejäänud kaerapiim suhkrul, vanillikauna sisu ja vanillikaunaga keema. Segage kartulitärklisega ettevalmistatud kaerapiim keevasse kaerapiima. Keetke paksendatud pudingit u 1 minut pidevalt segades, valage kaussi, katke kinni ja laske jahtuda.


Rullige lehttainas kokku tihedaks rulliks, lõigake 12 rulliks ja pange külma. Võtke välja üks lehttainarull korraka ja rullige lahti u 10 cm läbimõõduga tainakettaks. Pange tainaketas muffiniplaadi pessa ja suruge tugevalt vastu nii, et põhja ei tekiks mulle ning tainas ei ulatuks üle ääre. Toimige ülejäänud 11 lehttainarulliga samamoodi.

Täitke pesad maksimaalselt ¾ ulatuses pudingiga. Pange muffinivorm küpsetusahju resti peale ja küpsetage pasteis'id

viivitamata tehtud seadistuste järgi. Tüüpilise maitse jaoks küpsetatakse kreemikookidele paar väga tumedat kohta. Veidi enne serveerimist puistake peale kaneel.

### Seadistused

Valmistussamm 1  
Töörežiim:  | AirFry  
Temperatuur: 210 °C  
Küpsetusaeg: 25 minutit  
Tasand: 2

Valmistussamm 2  
Töörežiim:  | AirFry  
Temperatuur: 245 °C  
Küpsetusaeg: 10 minutit  
Tasand: 2

## Vastavusdeklaratsioon

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

ELi vastavusdeklaratsiooni täielik tekst on saadaval ühel järgmistest internetiaadressidest:

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

WiFi-mooduli sagedusriba	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
WiFi-mooduli maksimaalne saatevõimsus	< 100 mW

## Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid

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

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

# Garantii

---

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

## I Garantii kestus ja algus

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

Garantiitoimingud ja garantiist tulenevad asendustarned ei pikenda garantiiaega.

## II Garantii tingimused

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

## III Garantii sisu ja ulatus

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

## IV Garantii piirangud

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

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

## V Andmekaitse

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

## Legend

DE	ET
„ein“ für 15 Sekunden	“Sees” 15 sekundiks
12 Std	12 tundi
24 Std	24 tundi
aktivieren	Aktiveerimine
ändern	Muutmine
Anzeige	Näidik
Apfelkuchen fein	Peen õunakook
Auftauen	Sulatamine
aus	Väljas
Ausstechplätzchen	Vormiküpsised
Automatikprogramme	Automaatprogramm
Beleuchtung	Valgustus
Betriebsart wählen	Töörežiimi valimine
Betriebsart wechseln?	Kas vahetada töörežiimi?
Betriebsarten	Töörežiimid
Betriebsstunden	Töötunnid
Biskuitboden	Biskviitpõhi
Booster	Booster
Blech	Plaat
Bleche	Plaadid
Clostridium-Botulinum	Botulismitoksiin
deaktivieren	Inaktiveerimine
deutsch	Saksa keel
Display	Ekraan
Display-Helligkeit	Ekraani heledus
Dörren	Kuivatamine
Drücken Sie 6 Sek. „OK“	Vajutage 6 sek nappu OK
Durch	Läbiküpsenud

# Legend

DE	ET
Eco-Heißluft	Eco kuum lisaõhk
ein	Sees
Einheiten	Ühikud
einrichten	Häälestamine
einstellen 00:00 Min	Seadistamine 00:00 min
Einstellungen	Seadistused
Englisch	Verine
english	Inglise keel
Fehler	Viga
Fernsteuerung	Kaugjuhtimine
Fertig	Valmis
Fertig um	Valmis kell
FlexiClip	FlexiClip-siinid
Forelle	Forell
Garzeit	Valmistusaeg
Geräteeinstellungen	Seadme seadistused
Gerät heizt nicht	Seade ei kuumuta
Grill groß	Suur grill
Hähnchen	Kana
Händler	Edasimüüja
Hefeteig	Pärmitainas
Heißluft plus	Kuum lisaõhk
Helligkeit	Heledus
Inbetriebnahmesperre	Kasutuslukk
Intensivbacken	Intensiivküpsetus
Kartoffelgratin	Kartuligratään
Kühlgebläsenachlauf	Jahutusventilaatori järeltöö
Kurzzeit	Lühiaeg



## Legend

DE	ET
Land	Riik
Lautstärke	Helitugevus
löschen	Kustutamine
Marmorkuchen	Marmorkook
Maximale Dauer erreicht	Maksimaalne kestus saavutatud
Medium	Poolküps
Melodien	Meloodiad
Messeschaltung	Demorežiim
Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht	Demorežiim aktiivne. Seade ei kuumuta
Miele@home einrichten	Miele@home'i seadistamine
Nachtabstaltung	Õine väljalülitus
Netzausfall	Voolukatkestus
neu einrichten	Uuesti häälestama
Ober-/Unterhitze	Üla-/alkuumutus
OK	OK
PerfectClean	PerfectClean
Pyrolyse	Pürolüüs
Pyrolyseempfehlung	Pürolüüsi soovitus
Quark-Öl-Teig	Kohupiima-õlitainas
Remote Update	Kauguendamine
Rinderfilet	Veisefilee
Signaltöne	Signaaltoonid
sofort starten	Käivita kohe
Softwareversion	Tarkvaraversioon
Solo-Ton	Üksik toon
Sprache	Keel
Spritzgebäck	Pritsküpsised
Standort	Asukoht

## Legend

DE	ET
Start um	Käivitus kell
Streuselk. mit Obst	Puistega puuviljakook
Tageszeit	Kellaeg
Tastenton	Nuputoon
Temperatur	Temperatuur
temperaturgesteuert	Temperatuurjuhitav
überspringen	Vahelejätmine
Umluftgrill	Pöördõhuga grill
Verbindungsstatus	Ühenduse olek
Vorgang abbrechen	Protsessi katkestamine
Vorgang beendet	Protsess lõpetatud
Vorschlagstemperaturen	Soovitatavad temperatuurid
Walnussmuffins	Kreeka päklikitega muffinid
weitere	Täiendavad
Werkeinstellungen	Tehaseseadistused
Zeitformat	Ajavorming
zeitgesteuert	Aegjuhitav
zurücksetzen	Lähtestamine



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

H 2465 BP, H 2467 BP, H 2761 BP, H 2766 BP, H 2861 BP,  
H 2761-1 BP, H 2766-1 BP, H 2861-1 BP