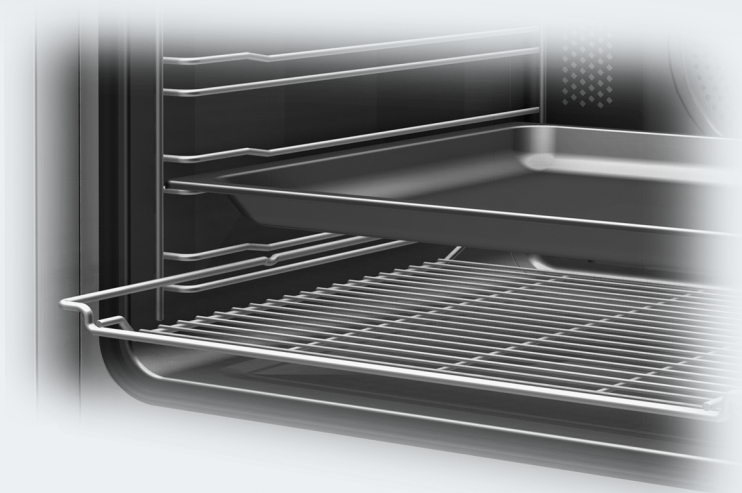


Kasutus- ja paigaldusjuhend Auruküpsetusahi



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

Sisukord

Ohutusjuhised ja hoiatused	6
Jätkusuutlikkus ja keskkonnakaitse	13
Nõuandeid energia säästmiseks	14
Ülevaade	16
Juhtseadised.....	17
Sisse- / väljalülitusupp.....	18
Ekraan.....	18
Andurnupud.....	18
Sümbolid.....	20
Kasutuspõhimõte	21
Menüüpunkti valimine	21
Valikuloendis seadistuse muutmise	21
Seadistuse jaotusribaga muutmise	21
Töörežiimi või funktsiooni valimine	21
Numbrite sisestamine	22
MobileStarti aktiveerimine.....	22
Vee sisseimemine.....	22
Varustus	24
Tüübisilt.....	24
Tarnepakett.....	24
Kaasasolevad ja juurdeostetavad tarvikud.....	24
Ohutusseadised.....	28
PerfectClean-kattega pinnad.....	29
Esmakordne kasutuselevõtt	30
Miele@home	30
Põhiseadistused	31
Auruküpsetusahju esmakordne kuumutamine ja aurustussüsteemi loputamine .	32
Einstellungen	33
Ülevaade seadistustest	33
Menüü Einstellungen avamine	35
Sprache 	35
Tageszeit	35
Beleuchtung	35
Display	36
Lautstärke	36
Einheiten	36
Booster	37
Schnellabkühlen	37
Warmhalten	37
Vorschlagstemperaturen	37
Kühlgebläsenachlauf	38
Wasserhärte.....	39
Höhenlage	41

Sicherheit	41
Miele@home	41
Scan & Connecti kasutamine	42
Fernsteuerung	42
MobileStarti aktiveerimine	42
RemoteUpdate	42
Softwareversion	43
Händler	43
Werkeinstellungen	43
Betriebsstunden	43
Pea- ja alamenüüd	44
Kasutamine.....	45
Lihtne kasutamine	45
Väärtuste ja seadistuste muutmise valmistusprotsessi jaoks.....	46
Temperatuuri muutmise	46
Valmistusaegade sisestamine	46
Seadistatud küpsetusaegade muutmise.....	47
Seadistatud küpsetusaegade kustutamine.....	47
Küpsetamise katkestamine	47
Valmistamise katkestamine töörežiimis Dampfgaren 	47
Küpsetuskambri eelkuumutamine	48
Booster.....	48
Schnellabkühlen	49
Warmhalten.....	49
Kurzzeit	50
Hea teada.....	51
Toidu aurutamine	51
Dampfgaren  kasutamine	51
Märkused valmistustabelite kohta	52
Köögivil	52
Kala	53
Liha.....	53
Riis	54
Teravili.....	54
Makaronitooted.....	54
Puuviili	54
Klimagaren.....	55
Klimagaren  kasutamine	55
Küpsetamine	56
Nõuanded küpsetamiseks	56
Märkused valmistustabelite kohta	56
Juhised töörežiimide kohta	57

Sisukord

Liha küpsetamine.....	58
Nõuanded liha küpsetamiseks.....	58
Juhised küpsetustabelite juurde	58
Juhised töörežiimide kohta	59
Grillimine	60
Nõuanded grillimiseks.....	60
Märkused valmistustabelite kohta	60
Juhised töörežiimide kohta	61
Auftauen	61
Madalal temperatuuril küpsetamine.....	62
Hoidistamine	63
Kuivatamine.....	64
Nõude soojendamine.....	65
Sügavkülmutatud tooted / valmistoidud.....	65
Automatikprogramme.....	66
Kategooriad.....	66
Automaatprogrammide kasutamine	66
Kasutamisujuhised.....	66
Valmistustabelid	67
Köögivili 	67
Kala 	68
Liha 	68
Makaronitooted 	68
Riis 	68
Keeksitainas.....	69
Muretainas.....	70
Pärmitainas.....	71
Kohupiima-õlitainas.....	72
Biskviittainas	72
Keedutainas, lehttainas, munavalgeküpsetised	73
Soolased toidud	73
Veiseliha	75
Vasikaliha	76
Sealiha.....	77
Lambaliha, ulukiliha	78
Linnuliha, kala	79
Puhastamine ja hooldus	80
Sobimatud puhastusvahendid.....	80
Tavapärase mustuse eemaldamine	81
Tugeva mustuse eemaldamine (v.a FlexiClip-teleskoopsiinid)	81
Tugev mustus FlexiClip-teleskoopsiinidel.....	82

Katalüütiliselt emailitud tagaseina puhastamine	82
Vürtsidest, suhkrust või muust sarnasest põhjustatud mustuse eemaldamine	82
Õli ja rasva eemaldamine	82
Küpsetuskambri lae puhastamine	83
Restwasser verdampfen	83
Pflege	84
Einweichen	84
Trocknen	85
Entkalken	85
FlexiClip-teleskoopsiinidega kinnitusrestide eemaldamine	88
Tagaseina eemaldamine	88
Uks	89
Ukse eemaldamine	89
Ukse osadeks võtmine	90
Ukse paigaldamine	92
Mida teha, kui	93
Ekraanil kuvatavad juhised	93
Ootamatu käitumine	94
Ebarahuldav tulemus	97
Ebatavaline müra	98
Klienditeenindus	99
Kontakt tõrgete korral	99
Garantii	99
Paigaldus	100
Paigaldusmõõdud	100
Integreerimine kõrgesse või alumisse kappi	100
Külgvaade	101
Ühendused ja õhutus	102
Auruküpsetusahju paigaldamine	103
Elektriühendus	104
Andmed katseinstituutide jaoks	105
Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi (töörežiim Dampfgaren )	105
Kontrolltoidud, kogu menüü korraga valmistamine (töörežiim Dampfgaren )	106
Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi (küpsetusahju töörežiimid)	107
Energiatõhususklass	108
Tehnilised andmed	109
Vastavusdeklaratsioon	109
Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid	109
Garantii	110
Legend	111

Ohutusjuhised ja hoiatused

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

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

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

Miele ei vastuta juhistele eiramise tõttu tekkiva kahju eest.

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

Otstarbekohane kasutamine

► See auruküpsetusahi on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja sellesarnastes paigaldustingimustes.

► See auruküpsetusahi ei ole ette nähtud kasutamiseks välistingimustes.

► Kasutage auruküpsetusahju eranditult vaid koduses majapidamises toiduainete aurutamiseks, grillimiseks, sulatamiseks, hoidistamiseks ja kuivatamiseks.

Mis tahes muul viisil kasutamine on keelatud.

► Isikuid, kes oma kehalise, meelelise või vaimse seisundi või oma kogematusel või teadmatuse tõttu ei ole võimelised auruküpsetusahju ohutult kasutama, tuleb kasutamise ajal jälgida.

Sellised isikud tohivad kasutada auruküpsetusahju 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 küpsetuskambris paigaldatud spetsiaalsed valgustid. Neid spetsiaalseid valgusteid tohib kasutada vaid ettenähtud otstarbel. Need ei sobi ruumi valgustamiseks.

► Sellel auruküpsetusahjul on 1 valgusallikas energiatõhususe klassiga G.

Lapsed ja majapidamine

- ▶ Kasutage kasutuslukku, et lapsed ei saaks auruküpsetusahju ilma järelevalveta kasutada.
- ▶ Nooremad kui kaheksa-aastased lapsed tohivad auruküpsetusahju kasutada vaid pideva järelevalve all.
- ▶ Lapsed alates kaheksandast eluaastast tohivad kasutada auruküpsetusahju järelevalveta vaid juhul, kui neile on auruküpsetusahju kasutamine nii selgeks õpetatud, et nad saavad sellega ohutult hakkama. Lapsed peavad oskama märgata ja mõista valest kasutamisest tulenevaid ohte.
- ▶ Lapsed ei tohi auruküpsetusahju järelevalveta puhastada ega hooldata.
- ▶ Jälgige auruküpsetusahju lähedal viibivaid lapsi. Ärge mitte kunagi lubage lastel auruküpsetusahjuga 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.
- ▶ Aurust ja kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Lapse nahk on õrnem ja kõrgete temperatuuride suhtes tundlikum kui täiskasvanul. Auruküpsetusahju ukseklaas, juhtpaneel ja küpsetuskambri õhu väljumisavad soojenevad. Ärge lubage lastel auruküpsetusahju kasutamise ajal puudutada. Mis tahes vigastusohu vältimiseks hoidke lapsed auruküpsetusahjust eemal, kuni see on piisavalt jahtunud.
- ▶ 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 remonttöid tohivad teha ainult Miele volitatud spetsialistid.
- ▶ Auruküpsetusahju kahjustused võivad ohustada teie turvalisust. Kontrollige, ega auruküpsetusahjul pole nähtavaid kahjustusi. Ärge mitte kunagi kasutage kahjustatud auruküpsetusahju.

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.

► Auruküpsetusahju elektriohutuse on tagatud ainult siis, kui seade on ühendatud nõuetekohaselt paigaldatud maandussüsteemi. See tähtis ohutuseeldus peab olema tagatud. Kahtluse korral laske elektrikul elektrisüsteemi kontrollida.

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

► Harupesad või pikendusjuhe ei paku vajalikku ohutust. Ärge kasutage neid auruküpsetusahju ühendamiseks vooluvõrku.

► Ohutu käituse tagamiseks kasutage auruküpsetusahju vaid lõplikult paigaldatuna.

► Seda auruküpsetusahju ei tohi kasutada mittestatsionaarsetes paigalduskohtades (nt laevas).

► Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht. Kokkupuude pinge all olevate ühendustega ning elektrilise ja mehaanilise konstruktsiooni muutmine on teile ohtlik ja võib põhjustada tõrkeid auruküpsetusahju töös. Ärge mitte mingil juhul avage auruküpsetusahju korpust.

► Garantii kaotab kehtivuse, kui auruküpsetusahju ei paranda Miele volitatud klienditeenindus.

► Ainult originaalvaruosade puhul tagab Miele nende vastavuse ohutuse nõuetele. Asendage defektsed komponendid üksnes Miele originaalvaruosadega.

► Ilma toitejuhtmeta tarnitava auruküpsetusahju puhul peab spetsiaalse toitejuhtme paigaldama "Miele" volitatud spetsialist (vt peatüki "Paigaldamine" jaotist "elektriühendus").

► Kui toitejuhe on kahjustunud, peab Miele volitatud spetsialist selle vahetama spetsiaalse toitejuhtme vastu.

► Paigaldus-, hooldus- ja remonditööde ajal peab auruküpsetusahi olema elektrivõrgust täielikult lahutatud, nt kui küpsetuskambri valgustus on rikkis (vt peatükki “Mida teha, kui ...”). Selle saate tagada järgmiselt:

- lülitate elektrisüsteemi kaitsmed välja või
- keerate elektrisüsteemi keeratavad kaitsmed täielikult välja või
- lahutate toitepistik (kui see on olemas) pistikupesast. Ärge tõmmake toitejuhtmest, vaid pistikust.

► Auruküpsetusahi 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 soojustallikad (nt tahke kütusega ahjud) vajalikku jahutusõhku ülemäära soojendada.

► Kui auruküpsetusahi on paigaldatud mööblipaneeli (nt ukse) taha, siis ärge kunagi sulgege mööblipaneeli auruküpsetusahju kasutamise ajaks. Suletud paneeli taha koguneb soojus ja niiskus. See võib kahjustada auruküpsetusahju, ümbritsevat kappi ja põrandat. Sulgege mööbliuks alles siis, kui auruküpsetusahi on täiesti maha jahtunud.

Otstarbekohane kasutamine

► Kuumast toidust põhjustatud vigastusohu.

Valmistatav toit võib küpsetusnõu sisselükkamisel või väljavõtmisel üle loksuda. Võite saada valmistatava toiduga põletusi. Jälgige küpsetusnõu sisselükkamisel või väljavõtmisel, et kuum valmistatav toit ei loksuks üle.

► Kui toit hakkab küpsetuskambris suitsema, jätke auruküpsetusahju uks kinni, et lämmatada võimalikke leeki. Katkestage protsess – lülitage auruküpsetusahi välja ja eemaldage toitepistik pesast. Avage uks alles siis, kui suits on kadunud.

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

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

Ohutusjuhised ja hoiatused

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

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

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

► Kui kasutate toiduvalmistamisel alkohoolseid jooke, arvestage, et alkohol aurustub kõrgel temperatuuril. Aur võib kuumade küttekehade juures süttida.

► Toiduainete soojashoidmiseks jääksoojuse kasutamisel võib kõrge õhuniiskuse ja kondensaadi tõttu auruküpsetusahjus tekkida korrosioon. Samuti võivad kahjustuda juhtpaneel, tööplaadid või ümbritsev kapp. Jätke auruküpsetusahi sisselülitatuks ning seadistage valitud töörežiimi madalaim temperatuur. Jahutusventilaator jääb sellisel juhul automaatselt sisselülitatuks.

► Toiduained, mida hoitakse küpsetuskambris soojas või hoiustatakse seal, võivad ära kuivada ja eralduv niiskus võib põhjustada auru-
küpsetusahju korrosiooni. Seepärast katke toiduained kinni.

► Küpsetuskambri email võib soojuse kogunemise tõttu mõraneda või maha kooruda.

Ärge mitte kunagi katke küpsetuskambri põhja nt alumiiniumfooliumi või küpsetusahju kaitsekilega.

Kui soovite küpsetuskambri põhja kasutada toiduvalmistamisel või nõude soojendamiseks hoiupinnana, kasutage selleks üksnes töörežiime Heißluft plus  või Eco-Heißluft  ilma funktsioonita Booster.

► Küpsetuskambri põhi võib esemete edasi ja tagasi nihutamise tõttu kahjustada saada. Kui asetate potte, panne või nõusid küpsetuskambri põhja, ärge nihutage neid edasi ja tagasi.

► Veeaurust põhjustatud vigastusohu. Kui kuumale pinnale valatakse külma vedelikku, tekib aur, mis võib põhjustada tugevaid põletusi. Peale selle võivad kuumad pinnad järsu temperatuurimuutuse tõttu kahjustada saada. Ärge mitte kunagi valage külma vedelikku otse kuumadele pindadele.

- ▶ Veeaurust põhjustatud vigastusoht. Aurutamisel, lisaniisutusega küpsetusprotsesside ja jääkvee aurustamise korral tekib veeaur, mis võib põhjustada tugevaid põletusi. Ärge mitte kunagi avage käimasoleva auruga toiduvalmistamise või jääkvee aurustamise ajal ust.
- ▶ Oluline on, et temperatuur jaotuks toiduaines ühtlaselt ja oleks ka piisavalt kõrge. Keerake või segage toiduaineid, et tagada nende ühtlane kuumutamine.
- ▶ Plastnõud, mis ei ole ahjukindlad, sulavad kõrge temperatuuril ja võivad auruküpsetusahju kahjustada või süttida. Kasutage vaid ahjukindlaid plastnõusid. Järgige nõude tootja juhiseid. Kui soovite aurutamiseks kasutada plastnõud, jälgige, et see oleks kuuma- (kuni 100 °C) ja aurukindel. Muud plastnõud võivad sulada, murened või katki minna.
- ▶ 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. Auruküpsetusahi võib saada kahjustada.
- ▶ Aur võib sattuda pinge all olevatele detailidele ja põhjustada lühise. Lisaks võivad elektrikomponendid hävineda. Ärge kasutage auruküpsetusahju ilma lambikatteta.

Roostevabast terasest pindade puhul kehtib alljärgnev:

- ▶ Kleepuvad materjalid kahjustavad kihtkatttega 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.

Ohutusjuhised ja hoiatused

Puhastamine ja hooldus

- ▶ Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht. Aurupuhasti aur võib sattuda pinge all olevatele osadele ja põhjustada lühise. Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks aurupuhastit.
 - ▶ Kriimustused võivad lõhkuda ukseklaasi. Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid, karedaid käsnu ega harju ja teravaid metallkaabitsaid.
 - ▶ Kinnitusrestid saab eemaldada. Paigaldage kinnitusrestid õigesti.
 - ▶ Katalüütiliselt emailitud tagaseina saab puhastamiseks eemaldada (vt peatüki “Puhastamine ja hooldus” jaotist “Tagaseina eemaldamine”). Paigaldage tagasein õigesti ja ärge mitte kunagi kasutage auruküpsetusahju, kui tagasein on paigaldamata.
 - ▶ Niiskes ja soojas keskkonnas on suurem tõenäosus kahjurite (nt prussakad) levikuks. Hoidke auruküpsetusahi 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 auruküpsetusahjule 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.

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 väärtuslike materjalide liigiti kogumise punkte ja tagastusvõimalusi. Transpordipakendid võtab tagasi Miele edasimüüja.

Vana seadme utiliseerimine

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



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

Nõuandeid energia säästmiseks

Küpsetusprotsessid

- Kasutage võimalusel toidu küpsetamiseks automaatprogramme.
- 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 toitade puhul saate kasutada töörežiimi Heißeluft plus . Saate sellega toitu küpsetada madalamal temperatuuril kui töörežiimil Ober-/Unterhitze , sest soojus jaotatakse kohe küpsetuskambrisse. Lisaks saate toitu küpsetada korraga mitmel tasandil.

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

Jääksoojuse kasutamine

- Töörežiimidel temperatuuriga üle 140 °C ja küpsetusajaga üle 30 minuti saate u 5 minutit enne küpsetusprotsessi lõppu vähendada temperatuuri minimaalse temperatuurini. Olemasolevast jääksoojusest piisab küpsetatava toidu valmisküpsetamiseks. Aga ärge lülitage auruküpsetusahju mitte mingil juhul välja (vt peatükki "Ohutusjuhised ja hoiatused").
- Kui soovite katalüütiliselt emailitud osi õlist ja rasvast puhastada, käivitage puhastusprotsess soovitatavalt vahetult pärast küpsetamist. Olemasolev jääksoojus vähendab energiakulu.

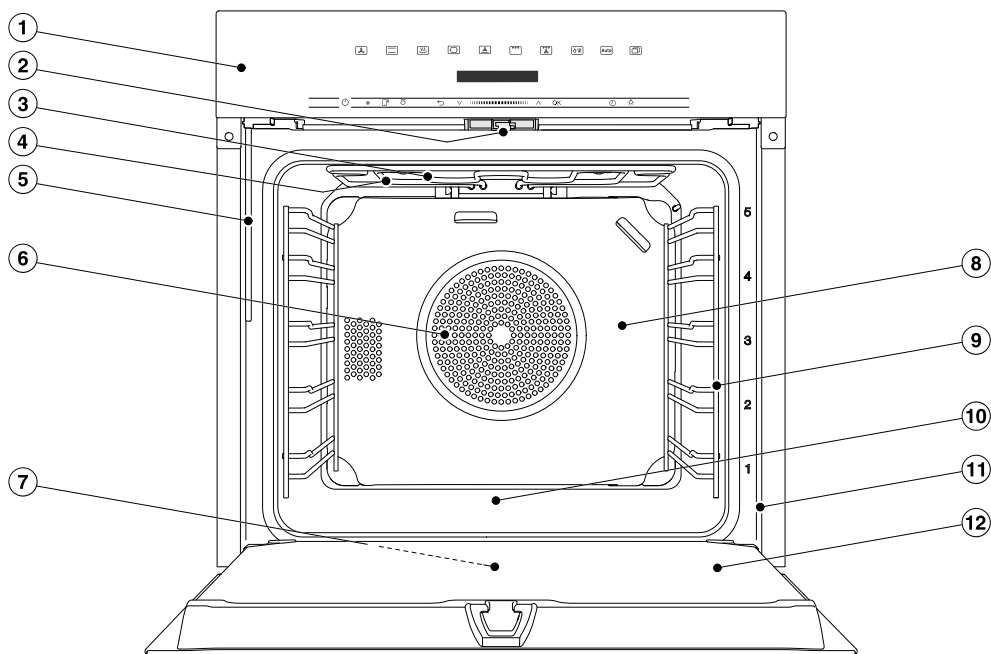
Seadistuste kohandamine

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

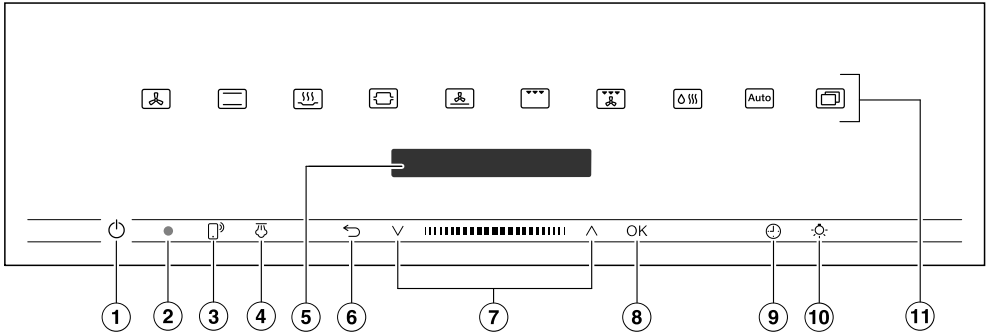
Energiasäästurežiim

Auruküpsetusahi lülitub energiasäästu eesmärgil automaatselt välja, kui valmistusprotsessi ei käi ja rohkem tegevusi ei järgne. Kellaaeg on kuvatud või on ekraan tume (vt peatükki “Einstellungen”).

Auruküpsetusahi



- ① Juhtseadised
- ② Ukselukk
- ③ Ülemine / grilli küttekeha
- ④ Auruava
- ⑤ Aurustussüsteemi täitetoru
- ⑥ Ventilaatori imiava selle taga asuva rõngakujulise küttekehaga
- ⑦ Kogumisrenn
- ⑧ Katalüütiliselt emailitud tagasein
- ⑨ Kinnitusrest 5 tasandiga
- ⑩ Küpsetuskambri põhi selle all asuva alumise küttekehaga
- ⑪ Tüübisildiga esiraam
- ⑫ Uks



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

Juhtseadised

Sisse- / väljalülitusupp

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

Selle nupuga lülitate auruküpsetusahju sisse ja välja.

Ekraan

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

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

Andurnupud

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

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

Andurnupud ekraani kohal

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

Andurnupud ekraani all

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

Juhtseadised

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

Sümbolid

Ekraanil võidakse kuvada järgmisi sümboleid:

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

Auruahju saab juhtida navigeerimisalal noolenuppude $\wedge$ ja $\vee$ ning nendevahelise alaga $|||■|||$.

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

Menüüpunkti valimine

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

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

- Kinnitage valik nupuga *OK*.

Valikuloendis seadistuse muutmine

Praegune seadistus on tähistatud märkesümboliga ✓.

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

- Kinnitage nupuga *OK*.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgema taseme menüüsse.

Seadistuse jaotusribaga muutmine

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

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

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

- Kinnitage valik nupuga *OK*.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

Töörežiimi või funktsiooni valimine

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

- Puudutage soovitud töörežiimi või funktsiooni andurnuppu.

Andurnupus juhtpaneelil põleb oranž tuli.

- Töörežiimides ja funktsioonides: seadistage väärtused, nt temperatuur.

- Lehitsege menüüs *Weitere*  valikuloendites, kuni kuvatakse soovitud menüüpunkti.

- Kinnitage nupuga *OK*.

Töörežiimi muutmine

Valmistusprotsessi ajal saab töörežiimi muuta.

Senini valitud töörežiimi andurnupus põleb oranž tuli.

- Puudutage uue töörežiimi või funktsiooni andurnuppu.

Kuvatakse muudetud töörežiimi ja selle juurde kuuluvaid soovitatavaid väärtuseid.

Muudetud töörežiimi andurnupus põleb oranž tuli.

Lehitsege menüüs *Weitere*  valikuloendit, kuni kuvatakse soovitud menüüpunkt.

Kasutuspõhimõte

Numbrite sisestamine

Numbrid, mida saab muuta, on heledal taustal.

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

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

- Kinnitage nupuga OK.

Muudetud number salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

MobileStarti aktiveerimine

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

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

Vahetu juhtimine ahjult on rakenduse kaudu kaugjuhtimise suhtes ülimuslik. MobileStarti saab kasutada seni, kuni andurnupp $\square^{\text{p}}$ põleb.

Vee sisseimemine

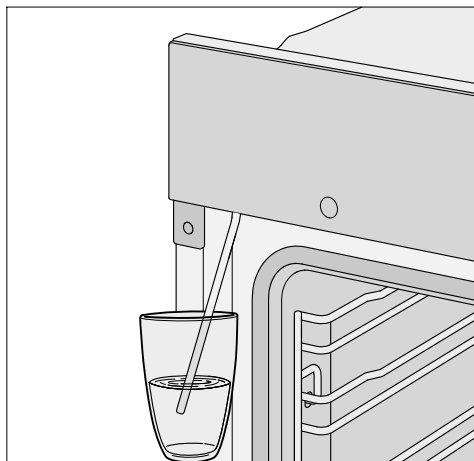
Töörežiimides Dampfgaren $\square^{\text{ss}}$ ja Klimagaren $\square^{\text{os}}$ kuvatakse üleskutse panna valmis vesi toiduvalmistamise jaoks.

- Täitke anum nõutud koguse värske veega.

Destilleeritud või gaseeritud vesi ja muud vedelikud võivad auruküpsutusahju kahjustada.

Kasutage **eranditult vaid värsket, külma joogivett** (alla 20 °C).

- Avage uks.
- Pöörake vasakul pool juhtpaneeli all asetsev täitetoru ette.



- Pange täitetoru värske veega anumasse.
- Kinnitage nupuga OK.

Imuprotsess käivitub.

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

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

- Eemaldage anum pärast imuprotsessi ja sulgege uks.

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

Valmistusprotsess käivitub. Vesi viiakse küpsetamise ajal auruna küpsetuskambrisse. Auru juurdevooluavad asuvad küpsetuskambri lae tagumises vasakus nurgas.



Kuumast aurust põhjustatud vigastusoht.

Auruga valmistusprotsessi korral võib ukse avamisel eralduda väga palju kuuma auru. Võite saada auruga põletusi.

Astuge samm tagasi ja oodake, kuni kuum aur on väljunud.

Varustus

Käesolevas kasutus- ja paigaldusjuhendis kirjeldatud mudelid leiata tagakannelt.

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 ahju-funktsioonide käsitlemiseks,
- kokaraamat retseptidega automaatprogrammide ja töörežiimide jaoks,
- kruvid auruküpsetusahju kinnitamiseks ümbritsevasse kappi,
- tabletid katlakivi eemaldamiseks ja iminapaga plastvoolik katlakivi eemaldamiseks aurustussüsteemist,
- mitmesugused tarvikud.

Kaasasolevad ja juurdeostetavad tarvikud

Varustus sõltub mudelist.

Auruküpsetusahju põhivarustuses on kinnitusrestid, universaalne küpsetusplaat ning küpsetusrest (lühidalt: rest). Sõltuvalt mudelist on auruküpsetusahju lisaks varustatud muude siin loetletud tarvikutega.

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

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

Märkige tellimisel oma auruahju mudeli nimetus ja soovitud tarviku nimetus.

Kinnitusrest

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

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

Tarvikud (nt rest) lükatakse varraste vahele.

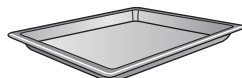
Kinnitusrestid saab eemaldada (vt peatüki "Puhastamine ja hooldus" jaotist "FlexiClip-teleskoopsiinidega kinnitusrestide eemaldamine").

Väljatõmbekaitsemega küpsetusplaat, universaalne küpsetusplaat ja rest

Küpsetusplaat HBB 71:



Universaalne küpsetusplaat HUBB 71:



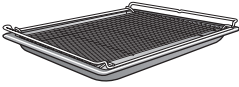
Rest HBBR 71:



Lükake tarvikud alati kinnitusresti tasandi varraste vahele.

Lükake rest alati, hoiualus all, sisse.

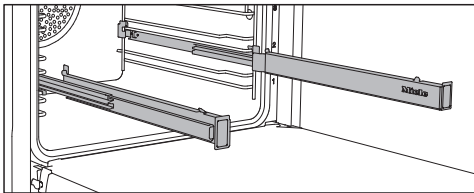
Nende tarvikute lühematel külgedel on keskel väljatõmbekaitse. See takistab tarvikute kinnitusrestilt väljalibisemist, kui tõmbate tarvikud vaid osaliselt välja.



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

Vedelik kogumiseks pange töörežiimis Dampfgaren  tasandile 1 **alati** universaalne küpsetusplaat.

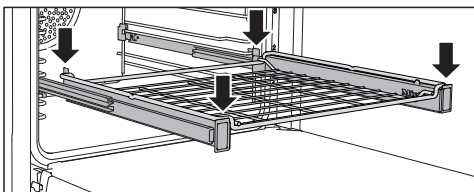
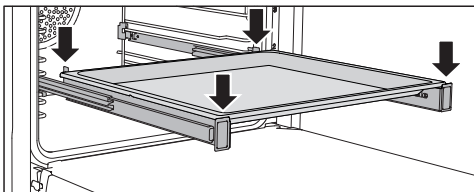
FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 71



FlexiClip-teleskoopsiine saate kasutada tasanditel 1–4.

Enne lisatarvikute pealelukkamist lükake esmalt FlexiClip-teleskoopsiinid täielikult küpsetuskambrisse.

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



FlexiClip-teleskoopsiinide lubatud maksimaalne koormus on 15 kg.

FlexiClip-teleskoopsiinide paigaldamine ja eemaldamine

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

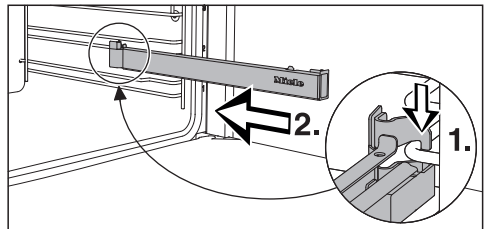
Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.

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

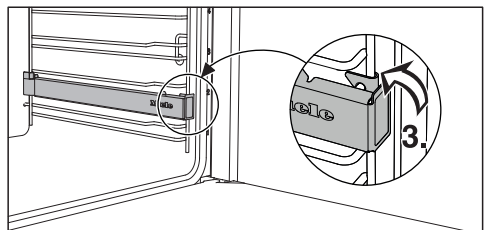
FlexiClip-teleskoopsiinid paigaldatakse tasandi varraste vahele.

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

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



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



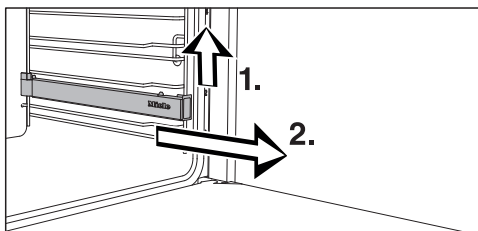
Varustus

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

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

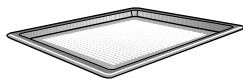
FlexiClip-teleskoopsiini eemaldamiseks toimige järgmiselt:

- Lükake FlexiClip-teleskoopsiin täiesti sisse.



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

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



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

- värskest pärmi- 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 (AirFrying).
- 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**.

Perforeeritud gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaat ja ümmargune perforeeritud küpsetus- ja AirFry-vorm ei sobi kasutamiseks töörežiimis Dampfgaren .

Kasutage perforeeritud plaate ja vorme üksnes küpsetamiseks.

Ümmargused küpsetusvormid



Perforeerimata ümmargune küpsetusvorm HBF 27-1 sobib hästi pitsa, madalate pärmi- või keeksitainaküpsetiste, magusate või soolaste tagurpidikookide, üleküpsetatud magustoitude, 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.

Küpsetuskivi HBS 70

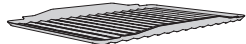


Keraamilise gurmee-küpsetusplaadiga saavutate optimaalse tulemuse küpsetistel, millele soovite krõbedat põhja, nt pitsa, pirukad, leib, saiakesed, vürtsikad küpsised jms.

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

- Lükake rest sisse ja asetage küpsetuskivi resti peale.

Grill- ja praeplaat HGBB 71



Grill- ja praeplaat asetatakse universaalsele küpsetusplaadile.

See ei lase grillimisel, praadimisel või AirFryingu režiimis välja tilkunud lihaleemel kõrbema minna, nii et leent saab pärast toiduks tarvitada.

Emailitud pealispind on kaetud PerfectCleani kattega.

Gurmee-ahjuvorm HUB Ahjuvormikaas HBD

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

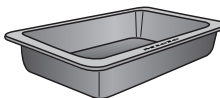
Ahjuvormi pind on kaetud kinnikõrbemist takistava kihiga.

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

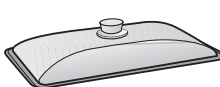
Eraldi on saadaval sobivad kaaned. Ostmisel märkige mudeli nimetus.

Sügavus: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

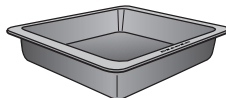


HBD 60-22

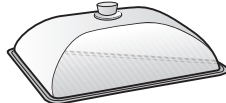


Sügavus: 35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



* sobib kasutamiseks induktsioonkeeduplaadidel

Aurutusnõu

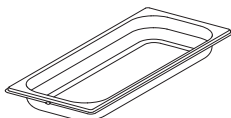
Auruküpsetusahjuga on kaasas roostevabast terasest küpsetusnõud. Täiendavalt on saadaval erineva suurusega küpsetusnõusid, mis tarnitakse perforeeritult või perforeerimata.

Võimalusel kasutage aurutamiseks perforeeritud küpsetusnõusid. Aur pääseb kõikjalt toiduni ja see valmib ühtlaselt.

Aurutusnõu koos aurutatavate toiduainetega lükatakse tasandile 3.

Vedeliku kogumiseks pange tasandile 1 **alati** universaalne küpsetusplaat.

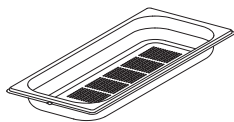
Aurutusnõu DGG 20



1 perforeerimata küpsetusnõu roostevabast terasest
mahutavus 2,4 l
kasulik maht 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (L x S x K)

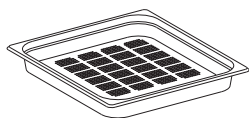
Varustus

Aurutusnõu DGGL 20



1 perforeeritud küpsetusnõu roostevast terasest
mahutavus 2,4 l
kasulik maht 1,8 l
450 × 190 × 40 mm (L × S × K)

Aurutusnõu DGGL 12



1 perforeeritud küpsetusnõu roostevast terasest
mahutavus 5,4 l
kasulik maht 3,3 l
450 × 390 × 40 mm (L × S × K)

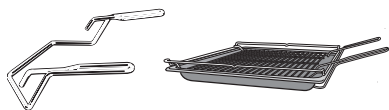
Katalüütiliselt emailitud tarvikud

Tagasein

Tellige see varuosa, kui katalüütiline email on vale kasutamise või väga tugeva määrdumise tõttu muutunud ebatõhusaks.

Tellimisel märkige oma auruküpsetusahju mudeli nimetus.

Eraldi käepide pannide ahjust väljavõtmiseks HEG



Eraldi käepide muudab universaalse küpsetusplaadi ja resti ahjust väljavõtmise hõlpsamaks.

Puhastamise ja hoolduse tarvikud

- Tabletid katlakivi eemaldamiseks, iminapaga plastvoolik auruküpsetusahjust katlakivi eemaldamiseks
- Miele universaalne mikrokiudlapp
- Miele küpsetusahju puhastusvahend

Ohutusseadised

- **Kasutuslukk** 
(vt peatüki “Seadistused” jaotist “Ohutus”).
- **Nupulukk**
(vt peatüki “Seadistused” jaotist “Ohutus”).
- **Jahutusventilaator**
(vt peatüki “Seadistused” jaotist “Jahutusventilaatori järeltöötamine”).
- **Turvaväljalülitus**
Turvaväljalülitus aktiveeritakse automaatselt, kui auruküpsetusahju kasutatakse ebaloomulikult pikka aega. Aja kestus sõltub valitud töörežiimist.
- **Ventileeritud uks**
Uks on osaliselt ehitatud soojust peegeldavatest klaasidest. Töö ajal juhitakse lisaks õhku läbi ukse, nii et ukse välimine klaas jääb külmaks. Ukse saab puhastamiseks välja ja osadeks lahti võtta (vt peatükki “Puhastamine ja hooldus”).

PerfectClean-kattega pinnad

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

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

Küpsetatud toitu võib PerfectClean-kattega pindadel lõigata ja tükeldada.

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

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

PerfectClean-kattega pinnad:

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

Esmakordne kasutuselevõtt

Miele@home

Teie auruküpsetusahi on varustatud sisseehitatud WiFi-mooduliga.

Kasutamiseks on vajalik:

- WiFi-võrk,
- Miele rakendus,
- Miele kasutajakonto. Kasutajakonto saate luua Miele rakenduses.

Miele rakendus juhendab teid auruküpsetusahju ja koduse WiFi-võrgu ühendamisel.

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

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

Auruküpsetusahju ühendamisel WiFi-võrku suureneb energiatarve ka siis, kui auruküpsetusahi on välja lülitatud.

Veenduge, et teie WiFi-võrgu signaal oleks auruküpsetusahju paigalduskohas 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.

Miele rakendus

Miele rakenduse saate tasuta alla laadida kas *Apple App Store*[®]-ist või *Google Play Store*[™]-ist.



Põhiseadistused

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

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks.

Ohutu käituse tagamiseks kasutage auruküpsetusahju vaid lõplikult paigaldatuna.

Kui auruküpsetusahi on ühendatud vooluvõrku, lülitub see automaatselt sisse.

Keele seadistamine

- Valige soovitud keel.
- Kinnitage nupuga OK.

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

Asukoha seadistamine

- Valige 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 ning kinnitage nupuga OK.

Teavet hilisema loomise kohta leiate peatüki “Einstellungen” jaotisest “Miele@home”.

- Kui soovite Miele@home'i kohe luua, valige soovitud ühendusmeetod.

Ekraan ja rakendus Miele juhivad teid läbi järgmiste sammude.

Kellaaja seadistamine

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

Vee kareduse seadistamine

Teavet vee kareduse kohta saate ka kohalikust veevarustuselevõttest.

Lisateabe saamiseks vee kareduse kohta vaadake peatüki “Einstellungen” jaotist “Wasserhärte”.

- Seadistage kohalik vee karedus.
- Kinnitage nupuga OK.

Esmakordse kasutuselevõtu lõpetamine

- Järgige võimalikke järgnevaid juhiseid ekraanil.

Esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.

Esmakordne kasutuselevõtt

Auruküpsetusahju esmakordne kuumutamine ja aurustussüsteemi loputamine

Auruküpsetusahju esmakordsel kuumutamisel võivad tekkida ebameeldivad lõhnad. Selle kõrvaldamiseks kuumutage auruküpsetusahju vähemalt üks tund. Samal ajal on mõttekas aurustussüsteem läbi loputada.

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

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

Kuvatakse Betriebsart wählen

- Valige Klimagaren .

Kuvatakse soovitatavat temperatuuri (160 °C).

Küpsetuskambri küte, valgustus ja jahutusventilaator lülituvad sisse.

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

Kuvatakse üleskutse imuprotsessiks.

- Täitke anum nõutud koguse värske veega ja järgige juhiseid ekraanil (vt peatüki "Kasutuspõhimõtte" jaotist "Vee sisseimemine").

Kuumutage auruküpsetusahju vähemalt üks tund.

- Lülitage auruküpsetusahi pärast vähemalt ühe tunni möödumist sisse- / väljalülitusnupuga  välja.

Küpsetuskambri puhastamine pärast esmakordset kuumutamist

 Kuumad pinnad tekitavad põletusohu.

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

Laske küttekehadel, küpsetuskambriil 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.

Ülevaade seadistustest

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

* Tehaseseadistus

Einstellungen

Menüpunkt	Võimalikud seadistused
Vorschlagstemperaturen	
Kühlgebläsenachlauf	Temperaturgesteuert* Zeitgesteuert
Wasserhärte	1° dH ... 21° dH* ... 70° dH
Höhenlage	0 - 250 m* ... 751 - 1000 m ... 1751 - 2000 m
Sicherheit	Tastensperre Ein Aus* Inbetriebnahmesperre  Ein Aus*
Miele@home	Aktivieren Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein* Aus
RemoteUpdate	Ein* Aus
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung Ein Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Vorschlagstemperaturen

* Tehaseseadistus

Menüü Einstellungen avamine

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

- Valige Weitere .
- Valige Einstellungen .
- Valige soovitud seadistus.

Seadistusi saab kontrollida või muuta.

Seadistusi saab muuta ainult siis, kui valmistusprotsess ei käi.

Sprache

Saate seadistada oma keele ja 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 auruküpsetusahju jaoks kellaaja kuva:

- Ein
Kellaaega kuvatakse ekraanil alati. See seadistus põhjustab suuremat energiakulu.
Kui valite lisaks seadistuse Display | QuickTouch | Ein, reageerivad kõik andurnupud puudutusele kohe.

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

- Aus
Energia säästmiseks on ekraan tume. Auruküpsetusahi tuleb enne kasutamist sisse lülitada.
- Nachtabschaltung
Kellaaega kuvatakse ekraanil vaid vahemikus 5.00 kuni 23.00. Muul ajal on ekraan tume. See seadistus põhjustab suuremat energiakulu.

Zeitformat

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

Einstellen

Seadistada saab tunde ja minuteid.

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

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

Beleuchtung

- Ein
Küpsetuskambri valgustus on kogu valmistusprotsessi vältel sisse lülitatud.
- „Ein“ für 15 Sekunden
Küpsetuskambri valgustus lülitub valmistusprotsessi ajal 15 sekundi

Einstellungen

möödumisel välja. Valides andurnupu , lülitate küpsetuskambri valgustuse uuesti 15 sekundiks sisse.

- Aus

Küpsetuskambri valgustus on välja lülitatud. Valides andurnupu , lülitate küpsetuskambri valgustuse 15 sekundiks sisse.

Display

Helligkeit

Ekraani heledust kujutatakse jaotusriba abil.

-

maksimaalne heledus

-

minimaalne heledus

QuickTouch

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

- Ein

Kui olete lisaks valinud seadistuse Tageszeit | Anzeige | Ein või Nachtabstaltung, reageerivad andurnupud ka siis, kui auruküpsetusahi on välja lülitatud. See seadistus põhjustab suuremat energiakulu.

- Aus

Sõltumata seadistusest Tageszeit | Anzeige reageerivad andurnupud vaid siis, kui auruküpsetusahi on sisse lülitatud, samuti teatud aja jooksul pärast auruküpsetusahju väljalülitamist.

Lautstärke

Signaltöne

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

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

Tastenton

Andurnuppude valimisel kostuva nuputooni helitugevust kujutatakse jaotusriba abil.

-

maksimaalne helitugevus

-

nuputoon on välja lülitatud

Begrüßungsmelodie

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

Einheiten

Temperatur

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

Booster

Funktsioon Booster on mõeldud küpsetuskambri kiireks kuumutamiseks.

- Ein
Funktsioon Booster on küpsetusprotsessi kuumutusfaasi ajal automaatselt sisse lülitatud. Ülemine/grilli küttekeha, ringküttekeha ja ventilaator eelkuumutavad küpsetuskambrit samal ajal seadistatud temperatuurile.
- Aus
Funktsioon Booster on küpsetusprotsessi kuumutusfaasi ajal automaatselt välja lülitatud. Üksnes töörežiimi juurde kuuluvad küttekehad eelkuumutavad küpsetuskambrit.

Schnellabkühlen

Funktsiooniga Schnellabkühlen saate valmistatud toidu ja küpsetuskambri pärast küpsetamist kiiresti maha jahutada.

See funktsioon on mõttekas, kui soovite nt kohe järgmisena käivitada automaatprogrammi, mille jaoks peab küpsetuskamber olema külm.

Funktsiooniga Warmhalten saate valmistatud toitu pärast küpsetamist soojas hoida, ilma et see edasi küpseks.

- Ein
Funktsioon Schnellabkühlen on sisse lülitatud. Pärast küpsetamise lõppu avaneb üks automaatselt praokile. Jahutusventilaator jahutab toidu ja küpsetuskambri kiiresti maha.
- Aus
Funktsioon Schnellabkühlen on välja lülitatud. Pärast küpsetamise lõppemist jääb üks suletuks. Jahutusventilaator jahutab toidu ja küpsetuskambri maha.

Warmhalten

Funktsiooniga Warmhalten saate valmistatud toitu pärast küpsetamist soojas hoida, ilma et see edasi küpseks. Toidu hoitakse eelseadistatud temperatuuril soojas (Einstellungen | Vorschlagstemperaturen | Warmhalten).

Funktsiooni Warmhalten saab kasutada üksnes koos funktsiooniga Schnellabkühlen.

- Ein
Funktsioon Warmhalten on sisse lülitatud. Pärast küpsetamise lõppu avaneb üks automaatselt praokile. Jahutusventilaator jahutab toidu ja küpsetuskambri kiiresti eelseadistatud temperatuurile.
Kui temperatuur on saavutatud, sulgub üks toidu soojas hoidmiseks automaatselt.
- Aus
Funktsioon Warmhalten on välja lülitatud. Pärast küpsetamise lõppemist jääb üks suletuks. Jahutusventilaator jahutab toidu ja küpsetuskambri maha.

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 soovitatavat temperatuuri.
- Kinnitage nupuga OK.

Muuta saab ka soovitava temperatuuri funktsiooni Warmhalten jaoks.

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 auru-küpsetusahjus korrosiooni.

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

Ärge hoidke seadistusel Zeitgesteuert valmistatud toitu küpsetuskambris soojas.

Wasserhärte

Selleks et auruküpsetusahi töötaks laitmatult ja sellest eemaldataks katlakivi õigel ajal, peate seadistama kohaliku vee kareduse. Mida karedam on vesi, seda sagedamini tuleb auruküpsetusahjust katlakivi eemaldada. Teavet kohaliku vee kareduse kohta saate ka kohalikust veevarustusettevõttest.

Kui kasutate hoonepoolset veepehmenusseadet, tehke auruküpsetusahjul seadistus vastavalt veepehmenusseadmel seadistatud väärtusele.

Kui kasutate hoonepoolset vee demineraliseerimise seadet (nt pöördosmoosiseadet), peab selle seadistama nii, et töödeldud vee juhtivus oleks vähemalt 100 µS/cm. See on enamiku veekvaliteetide korral saavutatav sellega, et vett ei demineraliseerita täielikult, selle asemel seadistatakse vee kareduseks vähemalt 3 °dH. Juhtivust on vaja täitetaseme tuvastuseks aurugeneraatoris. Tehke auruküpsetusahjul seadistus vastavalt vee demineraliseerimisseadmel seadistatud väärtusele.

Kui kasutate pudelivett, peab see vastama joogivee nõuetele. Ärge kasutage mineraalvett ega lisatud süsihappegaasiga vett. Tehke seadistus auruküpsetusahjul vastavalt kaltsiumisisaldusele. See on märgitud pudeli etiketile kujul mg/l Ca²⁺ või ppm (mg/l CaCO₃).

Vee karedus			Kaltsiumisisaldus mg/l Ca ²⁺	Kaltsiumkarbo- naadisisaldus ppm (mg/l CaCO ₃)	Seadistus auru- küpsetusahjul
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17

Einstellungen

Vee karedus			Kaltsiumisisaldus mg/l Ca ²⁺	Kaltsiumkarbo- naadisisaldus ppm (mg/l CaCO ₃)	Seadistus auru- küpsetusahjul
°dH	°fH	mmol/l			
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

Höhenlage

Vee keemistemperatuur erineb sõltuvalt paigalduskoha kõrgusest merepinnast. Kui uue paigalduskoha kõrgus merepinnast muutub enam kui 300 m, kohandate selle seadistusega pärast kolimist vee keemistemperatuuri uuesti.

Sicherheit

Tastensperre

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

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

Inbetriebnahmesperre

Kasutuslukk ei lase auruküpsetusahju tahtmatult sisse lülitada.

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

Ka pärast voolukatkestust jääb kasutuslukk aktiveerituks.

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

Miele@home

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

Auruahju ühendamiseks WiFi-võrguga on mitu võimalust. Soovitame auruahju 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 tehase-seadistusele. Miele@home'i kasutamiseks tuleb ühendus WiFi-võrguga uuesti luua.
Võrguseadistused tuleb lähtestada, kui saadate auruahju jäätmekäitlusesse, müüte selle või võtate kasutusse kasutatud auruahju. Vaid nii on taga-

Einstellungen

tud, et kõik isiklikud andmed eemaldatakse ja eelmisel omanikul ei ole auruahjule 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.

Scan & Connecti kasutamine

Esmakordne kasutuselevõtt tehti ilma Miele@home'i häälestamiseta.

■ Skannige QR-kood.

Kui olete installinud Miele rakenduse ja teil on kasutajakonto, juhatakse teid otse võrku ühendamise juurde.

Kui te ei ole veel Miele rakendust installinud, juhatakse teid Apple App Store®-i või Google Play Store™-i.

■ Installige Miele rakendus ja looge kasutajakonto.

■ Skannige QR-kood uuesti.

Miele rakendus juhendab teid toimingujal.



Fernsteuerung

Kui olete Miele rakenduse oma mobiilsesse lõppseadmesse installinud, teil on olemas süsteem Miele@home ning olete aktiveerinud kaugjuhtimise (Ein), saate kasutada funktsiooni MobileStart ja näiteks esitada päringu auruküpsetusahju käimasoleva valmistusprotsessi juhiste kohta või käimasoleva valmistusprotsessi lõpetada.

Võrku ühendatud valmidusrežiimil vajab auruküpsetusahi max 2 W.

MobileStarti aktiveerimine

■ Aktiveerige MobileStart, valides andurnupu .

Andurnupp  põleb. Auruküpsetusahju saab Miele rakendusega kaugjuhtida.

Vahetu juhtimine auruküpsetusahjult on rakenduse kaudu kaugjuhtimise ees ülimuslik.

MobileStarti saab kasutada seni, kuni andurnupp  põleb.

RemoteUpdate

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

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

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

Sisse-/väljalülitamine

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

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

RemoteUpdate'i kulgemine

Teavet uuenduste sisu ja mahu kohta pakutakse Miele rakenduses.

Kui saadaval on uuendus, kuvatakse auruküpsetusahju ekraanil teadet.

Uuenduse saate installida kohe või lükata installimise hilisemaks. Päring esitatakse sel juhul auruküpsetusahju 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 auruküpsetusahju uuendamise ajal välja. Muidu katkestatakse uuendamine ja uuendust 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 auruahju ilma, et küttekeha sisse lülituks. Kodus ei ole seda funktsiooni vaja.

Messeschaltung

Kui lülitate auruküpsetusahju aktiveeritud demorežiimis sisse, kuvatakse juhist 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. Auruküpsetusahju saab tavapäraselt kasutada.

Werkeinstellungen

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

Betriebsstunden

Valides menüüpunkti Weitere  | Betriebsstunden, saate vaadata auruküpsetusahju töötundide koguarvu.

Pea- ja alamenüüd

Menüü	Soovitav väärtsus	Vahemik
Töörežiimid		
Heißluft plus 	160 °C	30–250 °C
Ober-/Unterhitze 	180 °C	30–250 °C
Dampfgaren 	100 °C	70–100 °C
Bratautomatik 	160 °C	100–230 °C
Intensivbacken 	170 °C	50–250 °C
Grill groß 	240 °C	200–250 °C
Umluftgrill 	200 °C	100–250 °C
Klimagaren 	160 °C	130–250 °C
Automatikprogramme 		
Weitere 		
Unterhitze	190 °C	100–250 °C
Eco-Heißluft	190 °C	100–250 °C
Auftauen	25 °C	25–50 °C
Pflege		
Entkalken		
Einweichen		
Trocknen		
Einstellungen 		
Betriebsstunden		

Lihtne kasutamine

- Lülitage auruküpsetusahi sisse.

Kuvatakse peamenüü.

- Valige soovitud töörežiim.

Esmalt kuvatakse töörežiimi, seejärel soovitatavat temperatuuri.

- Muutke vajaduse korral soovitatavat temperatuuri ja seadistage valmistusaeg.

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

- Kinnitage nupuga OK.
- Valige töörežiimis Klimagaren  soovitud aurupahvakud (vt peatükki Klimagaren).

Töörežiimides Dampfgaren  ja Klimagaren  kuvatakse üleskutse panna valmis vesi toiduvalmistamise jaoks.

- Täitke anum nõutud koguse värske veega ja järgige ekraanil olevaid juhiseid (vt peatüki “Kasutuspõhimõte” jaotist “Vee sisseimemine”).
 - Lükake toit küpsetuskambrisse.
- Kuvatakse tegelik temperatuur ja algab kuumutusfaas.
- Temperatuuritõusu saab jälgida. Valitud temperatuuri esmakordsel saavutamisel kõlab helisignaal.
- Küpsetusprotsessi lõpetamiseks vajutage pärast selle lõppu aktiivse töörežiimi andurnuppu.

 Kuumast aurust põhjustatud vigastusohu.

Auruga valmistusprotsessi korral võib ukse avamisel eralduda väga palju kuuma auru. Võite saada auruga põletusi.

Astuge samm tagasi ja oodake, kuni kuum aur on väljunud.

- Võtke toit küpsetuskambrist välja.

Küpsetuskambri kuivatamine pärast auruga valmistusprotsessi

Soovitame pärast töörežiimis Dampfgaren  toiduvalmistamist küpsetuskambrist hooldusprogrammiga Trocknen kuivatada.

Hooldusprogramm Trocknen koosneb kuni kolmest faasist: jääkvee aurustamine tühjast küpsetuskambrist, kuivatamine küpsetuskambri kuumutamise teel ja kiirjahutamine veidi avatud ukse korral.

Viige hooldusprogramm Trocknen igal juhul läbi, et kaitsta küpsetuskambrist korrosiooni eest ja aurustada jääkvesi täielikult.

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.
- Eemaldage vesi ja kondensaad küpsetuskambrist ja kogumisrennist käsna või majapidamislapiga.
- Sulgege uks.
- Kui hooldusprogramm Trocknen on lõpetatud, lülitage auruküpsetusahi välja.

Vee lisamine

Kui lisaniiskusega valmistusprogrammi ajal on paagis liiga vähe vett, kostub helisignaal ja kuvatakse teade värske vee lisamiseks.

Kasutamine



Kuumast aurust põhjustatud vigastusohu.

Auruga valmistusprotsessi korral võib ukse avamisel eralduda väga palju kuuma auru. Võite saada auruga põletusi.

Astuge samm tagasi ja oodake, kuni kuum aur on väljunud.

- Täitke anum nõutud koguse värske veega ja järgige juhiseid ekraanil (vt peatüki “Kasutuspõhimõte” jaotist “Vee sisseimemine”).

Kuumutusfaas algab uuesti ja valmistusprotsessi jätkatakse.

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 muutmise

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

- Valige noolenupp  või  või libistage alal  paremale või vasakule.

Ekraanil kuvatakse seadistatud temperatuuri.

- Muutke seadistatud temperatuuri navigeerimisala kaudu.

Temperatuur muutub 5 °C sammudena.

- Kinnitage nupuga OK.

Valmistusprotsess jätkub muudetud seadistatud temperatuuriga.

Valmistusaegade sisestamine

Valmistustulemusele võib olla negatiivne mõju, kui valmistatava toidu sisestamise ja käivitusaaja 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 küpsetuskambris 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.

Küpsetamise katkestamine

- Valige valitud töörežiimi andurnupp või andurnupp .
- Kui kuvatakse Vorgang abbrechen, kinnitage nupuga OK.

Seejärel lülituvad küpsetuskambri küte ja valgustus välja. Sisestatud valmistusajad kustutatakse.

Kuvatakse peamenüü.

Kui funktsioon Schnellabkühlen on sisse lülitatud, avaneb uks pärast küpsetamise lõppu automaatselt praokile ning jahutusventilaator jahutab toidu ja küpsetuskambri kiiresti maha.

Valitud töörežiimi andurnupuga liigute tagasi peamenüüsse.

Valmistamise katkestamine töörežiimis Dampfgaren

Soovitame üksnes aururežiimil toiduvalmistamise ajal hoida uks suletuna, et aur ei saaks eralduda ega seadistatud valmistustemperatuur langeda.

Toiduvalmistamist saab töörežiimis Dampfgaren , samuti üksnes aururežiimiga programmide ja rakenduste korral katkestada ja valmistusaja peatada.

Kasutamine

 Kuumast aurust põhjustatud vigastusoht.

Auruga valmistusprotsessi korral võib ukse avamisel eralduda väga palju kuuma auru. Võite saada auruga põletusi.

Astuge samm tagasi ja oodake, kuni kuum aur on väljunud.

- Kui soovite toiduvalmistamise katkestada, avage toiduvalmistamise ajal uks.

Valmistusprotsess katkestatakse ja valmistusaeg peatatakse.

 Kuumadest pindadest ja kuumast toidust põhjustatud vigastusoht.

Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri, kinnitusresti tarviku- te ja valmistatava toiduga põletada.

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

Jälgige küpsetusnõu sisselükkamisel või väljavõtmisel, et kuum valmistatav toit ei loksuks üle.

- Kui soovite toiduvalmistamist jätkata, sulgege uks.

Toiduvalmistamist jätkatakse praeguse valmistustemperatuuriga. Järelejäanud aeg kulgeb edasi.

Küpsetuskambri eelkuumutamise

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

Küpsetuskambri eelkuumutamine on vajalik vaid üksikute toitude puhul.

- Enamiku toitude saate lükata otse külma küpsetuskambrisse, et soojust juba kuumutusfaasis ära kasutada.

- Eelkuumutage küpsetuskambrit järgmiste toitude ja töörežiimide puhul:

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

Booster

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

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

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

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

Õrnad tainad (nt biskviit, väike- küpsetised) pruunistuvad funktsiooni- niga **Booster** pealt liiga kiiresti.

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

Küpsetamiseks funktsiooni Booster väljalülitamine

- Enne soovitud töörežiimi valimist valige seadistus Booster | Aus.

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

Kui soovite seejärel jälle käivitada küpsetamise funktsiooniga Booster, valige funktsiooni uuesti sisselülitamiseks seadistus Booster | Ein.

Schnellabkühlen

Funktsiooniga Schnellabkühlen saate valmistatud toidu ja küpsetuskambri pärast küpsetamist kiiresti maha jahutada.

See funktsioon ei ole töörežiimis Dampfgaren  saadaval.

Küpsetamiseks funktsiooni Schnellabkühlen väljalülitamine

- Enne soovitud töörežiimi valimist valige seadistus Schnellabkühlen | Aus.

Kui funktsioon Warmhalten on samuti sisse lülitatud, kuvatakse Wenn „Schnellabkühlen“ deaktiviert wird, wird auch „Warmhalten“ ausgeschaltet..

Funktsioonid Schnellabkühlen ja Warmhalten on välja lülitatud. Pärast küpsetamise lõppemist jääb uks suletuks. Jahutusventilaator jahutab toidu ja küpsetuskambri maha.

Kui soovite seejärel jälle käivitada küpsetamise funktsiooniga Schnellabkühlen, valige funktsiooni uuesti sisselülitamiseks seadistus Schnellabkühlen | Ein.

Warmhalten

Funktsiooniga Warmhalten saate valmistatud toitu pärast küpsetamist soojas hoida, ilma et see edasi küpseks.

Toitu hoitakse eelseadistatud temperatuuril soojas (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Vorschlagstemperaturen”).

Funktsiooni Warmhalten saab kasutada üksnes koos funktsiooniga Schnellabkühlen.

See funktsioon ei ole töörežiimis Dampfgaren  saadaval.

Küpsetamise jaoks funktsiooni Warmhalten sisselülitamine

- Enne soovitud töörežiimi valimist valige seadistus Warmhalten | Ein.

Kui funktsioon Schnellabkühlen on samuti välja lülitatud, kuvatakse „Warmhalten“ benötigt „Schnellabkühlen“. „Schnellabkühlen“ wird ebenfalls aktiviert..

- Vajaduse korral kinnitage teade nupuga OK.

Funktsioonid Warmhalten ja Schnellabkühlen on sisse lülitatud. Pärast küpsetamise lõppu avaneb uks automaatselt praokile. Jahutusventilaator jahutab toidu ja küpsetuskambri kiiresti eelseadistatud temperatuurile.

Kui temperatuur on saavutatud, sulgub uks toidu soojas hoidmiseks automaatselt.

Kui soovite seejärel jälle käivitada valmistusprotsessi ilma funktsioonita Warmhalten, valige funktsiooni uuesti väljalülitamiseks seadistus Warmhalten | Aus.

Funktsiooni Schnellabkühlen seadistus ei muutu.

Kasutamine

Kurzzeit

Funktsiooni Kurzzeit kasutamine

Lühiaega  saate kasutada eraldi toimingute, nt munakeetmise jaoks.

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

- Lühiaja saab seadistada maksimaalselt 59 minutile ja 59 sekundile.

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

Lühiaja seadistamine

Kui olete valinud seadistuse Display | QuickTouch | Aus, lülitage lühiaja seadistamiseks auruküpsetusahi sisse. Vähenevat lühiaega kuvatakse sellisel juhul väljalülitatud auruküpsetusahjuga.

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

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

Kuvatakse üleskutset Einstellen 00:00 Min.

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

Lühiaeg salvestatakse.

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

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

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

Kui asute mõnes menüüs, väheneb lühiaeg taustal.

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

- Valige andurnupp .
- Vajaduse korral kinnitage nupuga OK.

Helilised ja visuaalsed signaalid lülitatakse välja.

Lühiaja muutmine

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

Kuvatakse lühiaeg.

- Muutke lühiaega.
- Kinnitage nupuga OK.

Muudetud lühiaeg salvestatakse.

Lühiaja kustutamine

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

Lühiaeg kustutatakse.

Toidu aurutamine

Dampfgaren kasutamine

Töörežiimis Dampfgaren  valmistate toiduaineid toiduks üksnes auruga (vt peatüki “Kasutuspõhimõtte” jaotist “Vee sisseimemine”).

Erinevalt töörežiimist Klimagaren  imetakse sisse suurem kogus vett ja see antakse pideva auruna küpsetuskambri sisse max temperatuuril 100 °C.

Seejuures toiduaineid **ei** pruunistata.

Nõuanne: Hoidke uks valmistusprotsessi ajal kinni, et aur ei eralduks.

Järgige peatüki “Puhastamine ja hoolitus” jaotises “Restwasser verdampfen” toodud juhiseid.

Sobivad toidud

Aurutamisel säilib toiduainete tüüpiline oma maitse paremini kui tavapärasel keetmisel. Seepärast soovitame soola üldse mitte või alles pärast valmistamist lisada. Toiduained säilitavad peale selle oma värske, loomuliku värvi.

- **Köögivili** sobib aurutamiseks väga hästi, eelkõige ka blanšeerimiseks. Vitamiinid ja mineraalained säilivad aurutamisel peaaegu täielikult, sest valmistatavad toiduained ei ole vee sees.
- **Riisi** valmistatakse vedelikus ja see imeb selle valmistamise ajal täielikult sisse, nii et toitained ei lähe kaduma. **Riisipudru** valmistamine on väga lihtne, sest seda ei pea segama ja see ei lähe kõrbema.
- **Munatoitude** (nt küpsetatud muna, brüleeekreem või sufleed) valmistamisel on valmistustulemus väga ühtlane ja peente pooridega.

Küpsetusnõu

Valige vastavatele toiduainetele sobivad küpsetusnõud (vt peatüki “Varustus” jaotist “Kaasasolevad ja juurdeostetavad tarvikud”).

Võimalusel kasutage aurutamiseks perforeeritud küpsetusnõusid. Aur pääseb kõikjalt toiduni ja see valmib ühtlaselt.

Oma nõud

Kasutada võib ka oma toidunõusid.

Pange seejuures tähele:

- Vedeliku kogumiseks pange tasandile 1 **alati** universaalne küpsetusplaat. Asetage nõu tasandile 3 restile või küpsetusnõusse.
- Nõud peavad olema ahju- ja aurukindlad. Kui soovite kasutada aurutamiseks plastnõusid, uurige tootjalt, kas need on aurutamiseks sobivad.
- Paksude seintega nõud, nt portselan, keraamika või savinõud, ei sobi hästi aurutamiseks. Paksud seinad juhivad soojust halvasti ja selle mõjul pikeneb tabelis toodud valmistusaeg oluliselt.
- Nõu ülemise ääre ja küpsetuskambri lae vahel peab olema veidi ruumi, et anumasse pääseks piisavalt auru.

Külmutatud toiduained

Külmutatud toiduainete valmistamisel on kuumutusaeg pikem kui värskete toiduainete puhul. Mida rohkem on külmutatud toiduaineid küpsetuskambris, seda pikem on kuumutusaeg.

Toiduvalmistamine vedelikega

Täitke toiduvalmistusanum aurutamisel vedelikuga vaid kuni $\frac{2}{3}$, et see väljavõtmisel üle ei loksuks.

Hea teada

Märkused valmistustabelite kohta

Valmistustabelid leiate käesoleva dokumendi lõpust.

Tasand

Vedeliku kogumiseks pange tasandile 1 **alati** universaalne küpsetusplaat.

Lükake rest või küpsetusnõu tasandile 3.

Lükake toiduvalmistusnõud, rest ja plaat alati kinnitusresti pilude vahele, et oleks tagatud kaitse ümberminemise eest.

Temperatuur

Aurutamisel saavutatav temperatuur on maksimaalselt 100 °C. Selle temperatuuriga saab toiduks valmistada peaaegu kõiki toiduaineid. Mõnesid õrnu toiduaineid, nt marju, peab valmistama madalamal temperatuuril, sest vastasel juhul need lõhkevad.

Valmistusaeg

Aurutamise puhul algab valmistusaeg alles siis, kui saavutatud on seadistatud temperatuur.

Üldiselt vastavad aurutamise valmistusajad valmistusaegadele keedupotis. Kui valmistusaega mõjutavad teatud asjaolud, juhitakse sellele tähelepanu järgmistes peatükkides.

Valmistusaeg ei sõltu toiduainete kogusest. 1 kg kartulite jaoks on valmistusaeg sama pikk nagu 500 g kartulite jaoks.

Köögivili

Värsked toiduained

Valmistage värsked juurvili tavapäraselt ette, nt peske, puhastage ja tükeldage.

Külmutatud toiduained

Külmutatud köögivilju ei pea enne valmistamist sulatama. Erand: plokiks külmutatud köögivilji.

Sama valmistusajaga külmunud ja värsket juurvilja võib toiduks valmistada koos.

Peenestage suuremad, kokku külmunud tükid. Valmistusaja leiate pakendilt.

Küpsetusnõu

Väikese läbimõõduga tükkidega toiduained (nt herned, sparglivarred) ei moodusta õõnsusi või moodustavad neid vähe ning aur suudab vaevu sisse tungida. Ühtlase valmistustulemuse saavutamiseks valige nende toiduainete jaoks lamedad küpsetusnõud, ja täitke need vaid 3–5 cm kõrguselt. Jaotage suuremad toiduainekogused mitmesse lamedasse küpsetusnõusse.

Sama valmistusajaga erinevaid köögivilju võib toiduks valmistada ühes küpsetusnõus.

Valmistage köögivilju, mida valmistatakse vedelikus, nt punast kapsast, perforerimata küpsetusnõudes.

Tasand

Kui valmistate perforeritud küpsetusnõudes värviandvat köögivilja, nt punast peeti, ärge paigutage selle alla teisi toiduaineid. Nii väldite värvumist allatilkva vedeliku tõttu.

Valmistusaeg

Tavapärase keetmise puhul on valmistusaeg sõltuv valmistatava toiduaine suurusest ja soovitavast küpsusastmest. Näide:

mittelagunevad kartulid, neljaks lõigatud:

u 25 minutit

mittelagunevad kartulid, pooleks lõigatud:

u 30 minutit

Kala

Värsked toiduained

Valmistage värsked kala tavapäraselt ette, nt puhastage soomustest, eemaldage sisikond ja peske.

Külmutatud toiduained

Kala ei pea toiduvalmistamiseks täiesti üles sulatama. Piisab, et pealispind muutub maitseainete jaoks piisavalt pehmeks.

Ettevalmistamine

Lisage kalale enne toiduks valmistamist haput, nt sidruni- või laimimahla. Hapu lisamine muudab kalaliha tugevaks.

Kala ei pea soolama, kuna kala säilitab aurutamisel sellele iseloomulikke maitset andvad mineraalained.

Toiduvalmistusnõud

Määrige perforeeritud toiduvalmistusnõu rasvaga.

Tasand

Kui valmistate perforeeritud küpsetusnõus kala ja lisaks teistes küpsetusnõudes muid toiduaineid, vältite tilkuvast vedelikust põhjustatud maitsete ülekandumist, kui lükkate kala vahetult universaalse küpsetusplaadi kohale.

Temperatuur

85–90°C

Õrnade kalasortide, nt harilik merikeel, säästvaks valmistamiseks.

100°C

Tugeva lihaga kalade, nt tursk ja lõhe, valmistamiseks.

Kala valmistamiseks kastmes või puljongis.

Valmistusaeg

Valmistusaeg on sõltuv valmistatava toiduaine paksusest ja omadustest, mitte kaalust. Mida paksem on tükk, seda pikem küpsetusaeg. Tükk kala, mis kaalub 500 g ja on 3 cm paksune, on pikema valmistusajaga kui tükk, mis kaalub 500 g ja on 2 cm paksune.

Mida kauem kala küpseb, seda tihkemaks muutub selle liha. Pidage etteantud valmistusaegadest kinni. Kui kala ei ole piisavalt küps, aurutage vaid mõni minut lisaks.

Pikendage etteantud valmistusaegu mõne minuti võrra, kui kala valmistakse kastmes või puljongis.

Nõuanded

- Vürtside ja ürtidega, nt tilliga, toetate toiduaine iseloomulikke maitset.
- Küpsetage suuremaid kalu ujumis- asendis. Selleks, et neil oleks vajalik toetuspunkt, asetage väike tass vms ümberpööratuna küpsetusnõusse. Asetage kala avatud kõhuga selle peale.
- Pange tekkivad jäätmed, nagu luud, uimed ja kalapead koos köögiviljade ja külma veega küpsetusnõusse ja keetke neist **kalapuljong**. Valmistage 100 °C juures 60 minutit. Mida pikem valmistusaeg, seda tugevama puljongi saate.
- **Sinise kala** valmistamiseks küpsetatakse kala äädikaga vees (vee ja äädika suhe vastavalt retseptile). Oluline on mitte vigastada kala nahka. Selle valmistusviisi jaoks sobib karpkala, forell, linask, angerjas ja lõhe.

Liha

Värsked toiduained

Valmistage liha nagu tavaliselt ette.

Hea teada

Külmutatud toiduained

Sulatage külmunud liha enne küpsutamist üles (vt peatüki “Eriprogrammid” jaotist “Sulatamine”).

Ettevalmistus

Liha, mida soovitakse esmalt pruunistada ja seejärel hautada, nt guljašiks, tuleb enne pliidil praadida.

Valmistusaeg

Valmistusaeg sõltub valmistatava toiduaine paksusest ja omadustest, mitte kaalust. Mida paksem on tükk, seda pikem valmistusaeg. Tükk liha, mis kaalub 500 g ja on 10 cm paksune, on pikema valmistusajaga kui tükk, mis kaalub 500 g ja on 5 cm paksune.

Nõuanded

- Kui **lõhnaained** peavad säilima, kasutage perforeeritud küpsetusnõud. Kontsentraati, mis kogutakse universaalsele küpsetusplaadile, saate kasutada kastmete maitsestamiseks või selle hilisemaks kasutamiseks külmutada.
- **Tugeva puljongi** valmistamiseks sobivad supikana ja veiselt kondiga lõige kintsust, rinnatükk, kondiga karbonaad ja veisekondid. Pange liha koos kontide, köögiviljade ja külma veega küpsetusnõusse. Mida pikem valmistusaeg, seda tugevama puljongi saate.

Riis

Riis paisub küpsemise ajal, seepärast peab seda toiduks valmistama vedelikus. Sõltuvalt sordist on vedeliku imendumine erinev ja seega riisi ja vedeliku suhe erinev.

Valmistusprotsessi ajal imab riis vedeliku täielikult sisse, nii ei lähe toitained kaduma.

Teravili

Teravili paisub valmistamise ajal, seepärast peab seda toiduks valmistama vedelikus. Teravilja ja vedeliku vahekord sõltub teravilja sordist.

Teravilja saab toiduks valmistada tervete teradena või purustatult.

Makaronitooted

Kuivained

Kuivad nuudlid ja pastatooted paisuvad valmistamise ajal, seepärast peab neid vedelikus valmistama. Vedelik peab nuudleid täielikult katma. Kuuma vedeliku kasutamisel on valmistamistulemus parem.

Pikendage tootja antud valmistusaega u $\frac{1}{3}$ võrra.

Värsked toiduained

Värsked nuudlid ja makaronitooted, nt jahutatult, ei pea paisuma. Valmistage neid rasvaga määritud perforeeritud küpsetusnõus.

Vabastage kokkukleepunud nuudlid või makaronitooted üksteise küljest ja laotage ühtlaselt küpsetusnõusse.

Puuvili

Selleks, et mahl ei läheks kaotsi, küpsutage puuvilja perforeerimata küpsetusnõus.

Kui küpsetate puuvilja perforeeritud küpsetusnõus, koguge mahl universaalse küpsetusplaadi abil kokku.

Nõuanne: Kogutud mahla võite kasutada torditarretise valmistamisel.

Klimagaren

Klimagaren ☞ kasutamine

Töörežiimis Klimagaren ☞ küpsetate, praete või valmistate toiduaineid toiduks kombineerides küpsetuskambri kütet lisaniiskusega (vt peatükki “Pea- ja alam-menüüd” ja peatüki “Kasutuspõhimõte” jaotist “Vee sisseimemine”).

Sisseimetud vesi viiakse küpsetamise ajal ühe kuni kolme aurupahvakuna küpsetuskambris. Toiduaineid küpsetatakse ühtlaselt ja erinevalt töörežiimist Dampfgaren ☞ pruunistatakse neid sama ajal tänu kõrgematele temperatuuridele.

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

Järgige peatüki “Puhastamine ja hoolitus” jaotises “Restwasser verdampfen” toodud juhiseid.

Sobivad toidud

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

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

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

Nõuanne: Kasutage tugipunktina kaasas olevaid retsepte või rakendust Miele.

⚠ Veeaurust põhjustatud vigastus-oht.

Veeaur võib põhjustada tugevaid põletusi.

Peale selle põhjustab veeauru juhtpaanelile kondenseerumine andurnupude pikemat reageerimisaega.

Ärge avage aurupahvakute ajal ust.

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

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

Automatischer Dampfstoß

Aurupahvak vabastatakse pärast kuumutusfaasi automaatselt.

Vesi suunatakse auruna küpsetuskambris. Ekraanil kuvatakse ☞.

Pärast aurupahvakut ☞ kustub.

■ Küpsetage toit lõpuni.

1 Dampfstoß, 2 Dampfstöße või 3 Dampfstöße

Aurupahvakud saate ise vabastada kohe, kui andurnupp ☞ süttib.

Hea teada

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

Nõuanne: Aurupahvakute aja jaoks tugi-nege retsepti andmetele kaasas olevas kokaraamatus või Miele rakenduses. Kasutage aja meeldetuletusena funktsiooni Kurzzeit .

■ Valige andurnupp .

Aurupahvak vabastatakse. Ekraanil kuvatakse  ja andurnupp  kustub.

■ Toimige samamoodi järgmiste aurupahvakute vabastamiseks kohe, kui andurnupp  süttib.

Pärast viimast aurupahvakut kustuvad ekraanil andurnupp  ja .

■ Küpsetage toit lõpuni.

Küpsetamine

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.

Pruunistage kooke, pitsat, friikartuleid või muud sarnast vaid kuld kollaseks 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 küpsetuskambrisse 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 rasvainege määrima või küpsetuspaberiga katma.

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

Märkused valmistustabelite kohta

Valmistustabelid leiate käesoleva dokumendi lõpust.

Temperatuuri valimine

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

Valmistusaja valimine

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

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

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

Juhised töörežiimide kohta

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

Automatikprogramme kasutamine

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Heißluft plus kasutamine

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

Klimagaren kasutamine

Kasutage seda töörežiimi lisaniisutusega toiduvalmistamiseks.

- Lükake valmistatav toit 2. tasandile.

Intensivbacken kasutamine

Kasutage seda töörežiimi niiske kattega kookide küpsetamiseks.

Ärge kasutage seda töörežiimi lamedate küpsetiste küpsetamiseks.

- Lükake kook 1. või 2. tasandile.

Ober-/Unterhitze kasutamine

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

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

- Lükake küpsetatav toit 1. või 2. tasandile.

Eco-Heißluft kasutamine

Kasutage seda töörežiimi väikeste koguste, nt külmutatud pitsa, üleküpsetavate 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 leiata käesoleva dokumendi lõpust.

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

Temperatuuri valimine

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

Valmistusaja ⌚ valimine

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

- Küpsetusaja leidmiseks korrutage sõltuvalt lihaliigist prae kõrgus [cm] 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 kõigist töörežiimidest koos nende juurde kuuluvate soovitatavate temperatuuridega leiate peatükist “Pea- ja alammenüüd”.

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

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

Automatikprogramme kasutamine

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Heißluft plus või Bratautomatik kasutamine

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

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

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

- Lükake valmistatav toit tasandile 2.

Klimagaren kasutamine

Kasutage seda töörežiimi lisaniisutusega toiduvalmistamiseks.

- Lükake valmistatav toit 2. tasandile.

Ober-/Unterhitze kasutamine

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

- Lükake küpsetatav toit 2. tasandile.

Eco-Heißluft kasutamine

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

- Lükake küpsetatav toit 2. tasandile.

Grillimine



Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

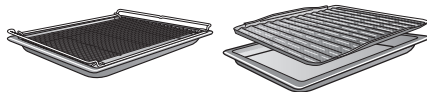
Kui grillite avatud uksega, ei juhita kuumu küpsetuskambri õhku enam automaatselt jahutusventilaatorisse ega jahutata seda. Juhtelemendid muutuvad kuumaks.

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, lihatükkide ja valmistusharju- mustega.
- Kontrollige valmistatavat toitu lühema aja järel.

Temperatuuri valimine

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

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 **küpsuse proovimiseks** sellele lusikaga. Nii saate teha kindlaks, kui küps on liha.
- **verine/roosa**
Kui liha on veel väga elastne, on see seest veel punane.
- **poolküps**
Kui liha annab vähe järele, on see seest roosa.
- **lābiküps**
Kui liha ei anna peaaegu üldse järele, on see lābiküpsenud.

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

Juhised töörežiimide kohta

Ülevaate kõigist töörežiimidest koos nende juurde kuuluvate soovitatavate temperatuuridega leiate peatükist “Pea- ja alammenüüd”.

Grill groß ☺ kasutamine

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

Kogu ülemine/grilli küttekeha muutub vajaliku soojuskiirguse tootmiseks hõõguvpunaseks.

Umluftgrill ☺ kasutamine

See töörežiim sobib suurema läbimõõduga toiduainete grillimiseks, nt kana.

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

Auftauen

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

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

Küpsetuskambri õhk ringleb ja külmutatud toiduaine sulatatakse õrnalt.

⚠ Bakterite vohamisest põhjustatud nakkusohu.

Bakterid, nt salmonellad võivad põhjustada toidumürgitust.

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

Ärge kasutage sulamisvedelikku.

Töödelge toiduaineid pärast sulatamist kohe edasi.

Hea teada

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 ümbertrüki 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 rasvääri. Luud tuleb eelnevalt eemaldada.
- Kasutage pruunistamiseks kõrget temperatuuri taluvat rasvainet (nt selitatud või, toiduõli).
- Küpsetamise ajal ärge katke liha kinni.

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

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

Ober-/Unterhitze kasutamine

Lähtuge selle dokumendi lõpus olevate küpsetustabelite andmetest.

Kasutage universaalset küpsetusplaati selle peale asetatud restiga.

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



Kuumad pinnad tekitavad põletusohtu.

Auruküpsetusahi 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.

Seeläbi võivad tekkida toksiidid, mis põhjustavad raskeid mürgistusi. Need eosed surevad alles teistkordsel kuumutamisel.

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



Suletud purkide ülerõhust põhjustatud vigastusoht.

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

Ärge keetke ega ka kuumutage konservipurke.

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.
- 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.

Puu- ja köögivilja ettevalmistamine

Need juhised kehtivad kuni 6 üheliitrise purgi kohta.

Hea teada

	 /⌚	
Puuvili	—/—	30 °C 25–35 min
Kurgid	—/—	30 °C 25–30 min
Punapeet	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Oad (rohelistes 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 vigastusohu.

Purgid on pärast kuumutamist väga kuumad.

Pange purkide väljavõtmise ajaks pakikindad kätte.

- Võtke purgid küpsetuskambrist välja.
- Jätke purgid 24 tunniks rätikuga kaetuna tömbetuuleta 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 kahe tasandil.
Lükake kuivatatavad toiduained tasan-dile 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 uni-versaalsel küpsetusplaadil regulaarse-te ajavahemike järel.

Tervete ja pooleks lõigatud kuivatata-vate toiduainete puhul kuivatusajad pi-kenevad.

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,  kuivatus-aeg,  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.

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

Pange kuivatatud toiduaine väljavõtmise ajaks pajakinad 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.

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.

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada. Nõu alla võivad moodustuda üksikud veetilgad.

Pange nõu väljavõtmise ajaks pajakinad kätte.

- Võtke soojendatud nõud küpsetuskambrist välja.

Sügavkülmutatud tooted / valmistoidud

Nõuanded kookide, pitsa ja pikkade saiade jaoks

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

Nõuanded friikartulite, kroketite või muu sarnase jaoks

- Neid külmutatud tooteid saate küpsetada küpsetusplaadil või universaalsel küpsetuslaadil.
- Valige pakendil soovitatud temperatuuridest madalam.
- Keerake küpsetist ahjus mitu korda ümber.

Sügavkülmutatud toodete / valmis-toitude valmistamine

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.

Pruunistage kooke, pitsat, friikartuleid või muud sarnast vaid 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.

Automatikprogramme

Arvukad automaatprogrammid juhivad teid mugavalt ja kindlalt optimaalse valmistustulemuseni.

Kategooriad

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

Järgige peatüki "Puhastamine ja hool-dus" jaotises "Restwasser verdampfen" toodud juhiseid.

Automaatprogrammide kasutamine

- Valige Automatikprogramme .

Kuvatakse valikuloendit.

- Valige soovitud kategooria.

Kuvatakse valitud kategoorias olevad automaatprogrammid.

- Valige soovitud automaatprogramm.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Kasutamishüpped

- Kõpsusastet kujutatakse seitsme segmendiga joonindikaatorina. Soovitud kõpsusastme saate seadistada navigeerimisala kaudu.
- Automaatprogrammide puhul on kaasas olevad retseptid orienteerumiseabiks. Vastava automaatprogrammiga saab valmistada sarnaseid retsepte ka muude kogustega.
- Enne automaatprogrammi käivitamist laske küpsetuskambril pärast küpsetusprotsessi kõigepealt toatemperatuurini jahtuda.
- Kui lükkate valmistatava toidu kuuma küpsetuskambrisse, olge ukse avamisel ettevaatlik. Väljuda võib kuum aur. Astuge samm tagasi ja oodake, kuni aur on väljunud. Jälgige, et te ei puutuks kokku kuuma auru ega kuumade küpsetuskambri seintega. Põletusohu.
- Mõnes automaatprogrammis peab ära ootama eelkuumutusaja, enne kui toiduaine saab küpsetuskambrisse panna. Vastav juhised koos ajaga ilmub ekraanile.
- Mõnede automaatprogrammide puhul tuleb pärast osalist küpsetusaega vedelikku lisada. Vastav juhised koos ajaga ilmub ekraanile (nt vedeliku lisamiseks).
- Automaatprogrammi kestus on ligikaudne aeg. See võib küpsetusprotsessi käigus lüheneda või pikeneda. Muutused ajas võivad tuleneda juba liha esialgselt temperatuurist.

Valmistustabelid

Köögivili 

Köögivili		 [°C]	 5 ¹ 1	 [min]
Lillkapsas terve		100	3	20–40
Lillkapsas õisikud		100	3	10
Rohelised oad		100	3	15
Brokoli õisikud		100	3	6
Herned		100	3	4–6
Fenkol poolitatud		100	3	20–28
Fenkol ribadeks lõigatud		100	3	6–8
Nuikapsas kangideks lõigatud		100	3	8–10
Kõrvits kuubikuteks lõigatud		100	3	4–6
Porgandid terved		100	3	7–18
Porgandid poolitatud		100	3	7–9
Porgandid tükeldatud		100	3	6–10
Koorega kartulid, mittelagunevad		100	3	28–44
Porrulauk (roheline) rõngasteks lõigatud		100	3	6–10
Romaani lillkapsas terve		100	3	10–22
Romaani lillkapsas õisikud		100	3	7–10
Rooskapsas		100	3	12–18
Keedukartulid kooritud, terved		100	3	23–40
Keedukartulid kooritud, pooleks lõigatud		100	3	20–30
Keedukartulid kooritud, neljaks lõigatud		100	3	16–25
Juurseller kangideks lõigatud		100	3	6–10
Spargel, roheline		100	3	5–14
Spargel, valge, pöidla paksune		100	3	13–19
Spinat		100	3	3–4
Savoia kapsas tükeldatud		100	3	12–18
Suvikõrvits viiludeks lõigatud		100	3	3–4
Salatihernes		100	3	8–10

 töörežiim,  temperatuur,  5¹ tasand,  valmistusaeg,  Dampfgaren

¹ Kasutage perforreeritud aurutusnõud ja lükake universaalne küpsetusplaat tasandile 1, et vedelik kokku koguda.

Hea teada

Kala

Kala (värsked või sulatatud)		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Ahvenafilee		100	3	8–10
Forell		100	3	10–13
Lõhefilee, 3 cm paksune		100	3	6–10
Meriforell		100	3	17–20
Lest		100	3	8–14
Lestafilee		100	3	3–5

Liha

Liha		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Kana rinnafilee		100	3	8–10
Kalkunirulaad		100	3	12–15
Kalkunišnitsel		100	3	4–6
Suitsuliha viilud		100	3	6–10

 töörežiim,  temperatuur,  ⁵₁ tasand,  valmistusaeg,  Dampfgaren

¹ Kasutage perforeeritud aurutusnõud ja lükake universaalne küpsetusplaat tasandile 1, et vedelik kokku koguda.

Makaronitooted

Makaronitooted		 [°C]	 ⁵ ₂ ₁	 [min]
Kartuli- / saiaklimbid, värsked		100	3	15
Kartuli- / saiaklimbid, keedukotis		100	3	20

Riis

Riis			 [°C]	 ⁵ ₂ ₁	 [min]
Basmatiriis	1 : 1,5		100	3	15
Aurutatud riis	1 : 1,5		100	3	23–25
Pudruriis	1 : 2,5		100	3	30–35
Täisterariis	1 : 1,5		100	3	25–30

 :  riisi ja vedeliku vahekord,  töörežiim,  temperatuur,  ⁵₁ tasand,  valmistusaeg,  Dampfgaren

² Kasutage perforeerimata küpsetusnõud.

Keeksitainas

Koogid / küpsised (tarvikud)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]
Muffinid (1 plaat)		150–160	–	2	25–35
Muffinid (2 plaati)		150–160	–	1+3	30–40 ³
Väikesed koogid* (1 plaat)		150	–	2	28–38
		160 ²	–	3	22–32
Väikesed koogid* (2 plaati)		150 ²	–	1+3	25–35
Liivakook (rest, kandiline vorm, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70
		155–165 ²	–	2	60–70
Marmor-, päklikook (rest, kandiline vorm, 30 cm) ¹		150–160	–	2	55–65
		160–170	–	2	60–70
Marmor-, päklikook (rest, auguga keeksi-vorm / vormikoogi vorm, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	2	50–60
		150–160	–	2	60–70
Puuviljakook (1 plaat)		150–160	✓	2	35–45
		160–170	✓	2	45–55
Puuviljakook (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	2	55–65
		165–175 ²	–	2	45–55
Tordipõhi (rest, tordipõhjavorm, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	25–35
		170–180 ²	–	2	15–25

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, ⁵₁ tasand,  valmistusaeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze, ✓ sees, – väljas

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

¹ Kasutage matti tumedat küpsetusvormi ja asetage see resti keskele.

² Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

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

Hea teada

Muretainas

Koogid / küpsised (tarvikud)				
	[°C]		5 1	[min]
Vormiküpsised (1 plaat)	 140–150	–	2	25–35
	 150–160	–	2	25–35
Vormiküpsised (2 plaati)	 140–150	–	1+3	25–35 ³
Pritsküpsised* (1 plaat)	 140	–	2	35–45
	 160 ²	–	3	25–30
Pritsküpsised* (2 plaati)	 140	–	1+3	40–50 ³
Tordipõhi (rest, tordipõhjavorm, Ø 28 cm) ¹	 150–160	–	2	35–45
	 170–180 ²	–	2	20–30
Juustukook (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) ¹	 170–180	–	2	75–85
	 160–170	–	2	60–70
Ameerikapärane õunapirukas (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 20 cm) ¹	 160	–	2	90–100
	 180	–	1	85–95
Kattega õunakook (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) ¹	 180–190 ²	–	2	60–70
	 160–170	–	2	60–70
Tarretisekattega puuviljakook (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) ¹	 170–180	–	2	60–70
	 150–160	–	2	55–65
Glasurega puuviljakook (1 plaat)	 170–180	–	2	50–60
	 160–170	–	2	45–55
Õhuke plaadikook, magus (1 plaat)	 210–220 ²	✓	1	40–50
	 190–200	–	1	30–40

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

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

¹ Kasutage matti tumedat küpsetusvormi ja asetage see resti keskele.

² Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

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

Pärmitainas

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

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

- ¹ Kasutage matti tumedat küpsetusvormi ja asetage see resti keskele.
- ² Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.
- ³ Pange rest küpsetuskambri põhja ja asetage nõu selle peale. Sõltuvalt anuma suurusest võib välja võtta ka kinnitusrestid.
- ⁴ Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.
- ⁵ Vabastage üks aurupahvak valmistusprotsessi alguses.
- ⁶ Vabastage kaks aurupahvakut valmistusprotsessi alguses.

Hea teada

Kohupiima-õlitainas

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

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

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

Biskviittainas

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

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

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

¹ Kasutage matti tumedat küpsetusvormi ja asetage see resti keskele.

² Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

Keedutainas, lehttainas, munavalgeküpsetised

Koogid / küpsised (tarvikud)		 [°C]			 [min]
Tuuletaskud (1 plaat)		160–170	–	2	35–45 ¹
Lehttainataskud (1 plaat)		180–190	–	2	20–30
Lehttainataskud (2 plaati)		180–190	–	1 + 3	20–30 ²
Makroonid (1 plaat)		120–130	–	2	25–50
Makroonid (2 plaati)		120–130	–	1 + 3	25–50 ²
Beseed (1 plaat, 6 tükki à Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150
Beseed (2 plaati, mõlemal 6 tükki à Ø 6 cm)		80–100	–	1 + 3	150–180

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

¹ Pärast 8 minuti möödumist valmistusprotsessi algusest vabastage üks aurupahvak.

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

Soolased toidud

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

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

Hea teada

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

¹ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

² Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.

³ Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole valmistusaja pealt ümber.

Veiseliha

Valmistatav toit (tarvikud)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Mooritud praad veiseliha, u 1 kg (kaanega ahjuvorm)	 ²	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Veisefilee, u 1 kg (universaalne küpsetusplaat)	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
Veisefilee, verine, u 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
Veisefilee, poolküps, u 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
Veisefilee, läbiküps, u 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
Rostbiif, u 1 kg (universaalne küpsetusplaat)	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
Rostbiif, verine, u 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
Rostbiif, poolküps, u 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
Rostbiif, läbiküps, u 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
Burger, lihapallid* (rest tasandil 4 ja universaalne küpsetusplaat tasandil 1)		250 ⁵	–	4	1: 11–17 2: 7–10 ⁹	–

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, ⁵₁ tasand,  valmistusaeg, ¹⁰ sisetemperatuur,  Bratautomatik,  Ober-/Unterhitze,  Eco-Heißluft,  Grill groß, ✓ sees, – väljas

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

¹ Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.

² Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.

³ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

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

⁵ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.

⁶ Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC (kui need on olemas).

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

⁸ Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas, kui valmistusajast on kulunud 100 minutit, ja lisage u 0,5 l vedelikku.

⁹ Pöörake valmistatavat toiduainet, kui see on piisavalt pruunistunud (1: esimese poole grillimis-aeg, 2: teise poole grillimis-aeg).

¹⁰ Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

Hea teada

Vasikaliha

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

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, ⁵ tasand,  valmistusaeg, ⁷ sisetemperatuur,  Bratautomatik,  Ober-/Unterhitze, ✓ sees, – väljas

¹ Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.

² Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.

³ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

⁴ Eelkuumutage küpsetuskambrit 15 minutit temperatuuril 120 °C. Küpsetatava toiduaine ahjupanekul langetage temperatuuri.

⁵ Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC (kui need on olemas).

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

⁷ Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

Sealiha

Valmistatav toit (tarvikud)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 ¹¹ [°C]
Seapraad / praad abalihast, u 1 kg (kaanega ahjuvorm)		160–170	✓	2 ⁵	140–150 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Seapraad kamaraga, u 2 kg (ahjuvorm)		180–190	✓	2 ⁵	140–160 ^{7,8}	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁸	80–90
Seafilee, u 350 g ¹	 ²	90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
Sinkpraad, u 1,5 kg (kaanega ahjuvorm)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁹	80–90
Suitsuliha, u 1 kg (universaalne küpsetusplaat)		160–170	✓	2 ⁵	55–65 ⁷	63–68
Suitsuliha, u 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
Pikkpoiss, u 1 kg (universaalne küpsetusplaat)		170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁸	80–85
Hommikupeekon / peekon ¹		250 ⁴	–	4	3–5	–
Prævorst ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ¹⁰	–

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, ⁵ tasand,  valmistusaeg, ¹¹ sisetemperatuur,  Bratautomaatiline sügavkülmik,  Ober-/Unterhitze,  Klimagaren,  Eco-Heißluft,  Grill groß, ✓ sees, – väljas

¹ Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.

² Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.

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

⁴ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.

⁵ Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC (kui need on olemas).

⁶ Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas, kui valmistusaega on kulunud 60 minutit, ja lisage u 0,5 l vedelikku.

⁷ Pärast kuumutusfaasi vabastage valmistusaja peale jagatuna kolm aurupahvakut käsitsi.

⁸ Poole valmistusaja möödumisel lisage u 1 l vedelikku.

⁹ Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas, kui valmistusajast on kulunud 100 minutit, ja lisage u 0,5 l vedelikku.

¹⁰ Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.

¹¹ Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

Hea teada

Lambaliha, ulukiliha

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

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, ⁵₁ tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  Ober-/Unterhitze, ✓ sees, – väljas

¹ Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.

² Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

³ Eelkuumutage küpsetuskambrit 15 minutit temperatuuril 120 °C. Küpsetatava toiduaine ahjupanekul langetage temperatuuri.

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

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

⁶ Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

Linnuliha, kala

Valmistatav toit (tarvikud)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 ⁷ [°C]
Linnuliha, 0,8–1,5 kg (universaalne küpsetusplaat)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
Kana, u 1,2 kg (rest universaalsel küpsetusplaadil)		180–190 ¹	–	2 ²	70–80 ³	85–90
Linnuliha, u 2 kg (ahjuvorm)		180–190	✓	2 ²	100–115 ^{3,4}	85–90
Linnuliha, u 4 kg (ahjuvorm)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
Kala, 200–300 g (nt forellid) (universaalne küpsetusplaat)		170–180	✓	2 ²	25–35 ⁶	75–80
Kala, 1–1,5 kg (nt vikerforellid) (universaalne küpsetusplaat)		170–180	✓	2 ²	35–45 ⁶	75–80
Kalafilee fooliumis, 200–300 g (universaalne küpsetusplaat)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, ⁵ tasand,  valmistusaeg, ⁷ sisetemperatuur,  Bratautomaat,  Umluftgrill,  Ober-/Unterhitze,  Klimagaren,  Eco-Heißluft, ✓ sees, – väljas

¹ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.

² Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC (kui need on olemas).

³ Pöörake grillitav toiduaine võimaluse korral poole grillimise ajal ümber.

⁴ Valmistusprotsessi alguses lisage u 0,25 l vedelikku.

⁵ 30 minuti möödumisel lisage u 0,5 l vedelikku.

⁶ Valmistusprotsessi algusest 5 minuti möödumisel vabastage käsitsi üks aurupahvak.

⁷ Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

Puhastamine ja hooldus



Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

Laske küttekehadel, küpsetuskambril 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 auru- küpsetusahju esipaneel saab ahjupuhastusvahendite ja katlakivieemaldite kasutamisel kahjustada.

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

Sobimatud puhastusvahendid

Pinnakahjustuste vältimiseks ärge kasutage puhastamisel:

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

- roostevaba terase puhastusvahendeid,
- nõudepesumasina puhastusvahendeid,
- klaasipuhastusvahendeid mattidel pindadel,
- keraamilisest klaasist pliidiplaatide puhastusvahendeid,
- abrasiivseid kõvu harju ja käsnu (nt puhastuskäsnu, kasutatud käsnu, millel võib veel olla abrasiivse puhastusvahendi jääke),
- mustuse eemaldamise kustutuskumme,
- teravaid metallkaabitsaid (nt metallspaatleid),
- terasvilla,
- roostevabast terasest küürimiskäsnu mattidel pindadel ja FlexiClipi teleskoopsiinidel,
- küpsetusahju puhastusvahendeid
Erand: lubatud üksnes PerfectCleani kattega pindadel,
- ühe koha hõõrumist mehaaniliste puhastusvahenditega.

Tarvikuid ei tohi pesta nõudepesumasinas (v.a küpsetusnõud).

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

Mugavaks puhastamiseks soovitame:

- Eemaldage uks.
- Eemaldage kinnitusrestid koos FlexiClip-teleskoopsiinidega (kui on olemas).
- Eemaldage katalüütiliselt emailitud tagasein.

Tavapärase mustuse eemaldamine

Nõuanne: Puhastamine on hõlpsam, kui kasutate programmi Weitere  | Pflege | Einweichen (vt jaotist “Hooldus”).

- Eemaldage kondensaat küpsetuskambri ja kogumisrennist käsna või majapidamislapiga.
- Tavapärase mustus eemaldage eelostatult kohe sooja vee, nõudepesuvehendi ja puhta lapi või puhta niiske mikrokiududest lapiga.
- Eemaldage puhastusvahendite jäägid põhjalikult väheses puhta veega. See puhastamine on eriti oluline PerfectClean-kattega osade puhul, sest puhastusvahendite jäägid mõjutavad nakkumistvastast toimet.
- Seejärel kuivatage pinnad pehme lapiga.

Tihendi puhastamine

Küpsetuskambri ümber jookseb ukse sisekülje isolatsioonina tihend.

Tihend võib rasvajääkide tõttu muutada rabedaks ja puruneda.

- Kõige parem on, kui puhastate tihendit pärast iga küpsetuskorda.

Kui tihend ei ole õigesti paigaldatud, võib valmistusprotsessi ajal väljuda küpsetuskambri auru.

Ärge **mitte kunagi** võtke tihendit välja.

Küpsetusnõude puhastamine

Küpsetusnõusid tohib pesta nõudepesumasinas.

- Pärast iga kasutuskorda peske ja kuivatage küpsetusnõusid.

- Sinakad varjundid eemaldage äädikaga, seejärel loputage küpsetusnõud puhta veega.

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 kirjelatud abivahendeid.

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

Nõuanne: Puhastamine on hõlpsam, kui kasutate programmi Weitere  | Pflege | Einweichen (vt jaotist “Hooldus”).

Katalüütiline email kaotab oma isepuhastumisevõime abrasiivsete puhastusvahendite, kriimustavate harjade ja käsnade, samuti ahjupuhastusvahendite toimel.

Enne ahjupuhastusvahendite kasutamist eemaldage katalüütiliselt emailitud osad.

Ahjupuhastusvahendi kasutamine

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

Puhastamine ja hooldus

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 juhisteile.

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-teleskoopsiinidel

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

Ärge mitte kunagi peske FlexiClip-teleskoopsiine nõudepesumasinas.

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

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

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

Katalüütiliselt emailitud tagaseina puhastamine

Katalüütiline email puhastab end õlist ja rasvast kõrgetel temperatuuridel ise. Lisapuhastusvahendeid ei ole vaja. Mida kõrgem on temperatuur, seda tõhusam on protsess.

Katalüütiline email kaotab oma isepuhastumisvõime abrasiivsete puhastusvahendite, kriimustavate harjade ja käsnade, samuti ahjupuhastusvahendite toimel.

Enne küpsetuskambris ahjupuhastusvahendite kasutamist eemaldage katalüütiliselt emailitud osad.

Vürtsidest, suhkrust või muust sarnasest põhjustatud mustuse eemaldamine

- Eemaldage tagasein (vt peatüki "Puhastamine ja hooldus" jaotist "Tagaseina eemaldamine").
- Puhastage tagasein käsitsi sooja vee, nõudepesuvahendi ja pehme harjaga.
- Loputage tagaseina põhjalikult.
- Laske tagaseinal enne uuesti paigaldamist kuivada.

Õli ja rasva eemaldamine

- Võtke kõik tarvikud (sh kinnitusrest) küpsetuskambrist välja.
- Enne katalüütilise puhastamise käivitamist eemaldage ukse siseküljelt ja PerfectClean-kattega pindadelt jämedakoeline mustus, et see ei kõrbeks kinni.

- Valige töörežiim Heißluft plus  ja 250 °C.
- Kuumutage tühja küpsetuskambrit vähemalt üks tund.

Kestus sõltub määrdumisastmest. Kui katalüütiline email on tugevalt määrdunud õli või rasvaga, võib puhastusprotsessi ajal tekkida küpsetuskambris kile.

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade ja küpsetuskambriga põletada. Laske küttekehadel ja küpsetuskambriil enne käsitsi puhastamist esmalt jahtuda.

- Puhastage ukse sisekülge ja küpsetuskambrit sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiududest lapiga.

Iga järgnev kõrgele temperatuurile kuumutamine kõrvaldab alles jäänud mustuse vähehaaval.

Küpsetuskambri lae puhastamine

Mõttekas on küpsetuskambri lage regulaarselt toiduainete jääkidest puhastada.

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

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

Auruküpsetusahi võib saada kahjustada, kui veeaur tungib läbi lambikatte.

Ärge mitte kunagi võtke auruküpsetusahju kasutusele, kui lambikate ei ole kinnitatud.

Ülemine / grilli küttekeha võib kahjustada saada.

Ärge mitte kunagi vajutage ülemist / grilli küttekeha alla.

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

Restwasser verdampfen

Kui lisaniisutusega küpsetusprotsess katkestatakse käsitsi või voolukatkestuse tõttu, võib auru või lisaniiskusega toiduvalmistamisel jääda veel aurustumata vett aurustussüsteemi.

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

- Käivitage jääkvee aurustamine kohe, et järgmise küpsetusprotsessi ajal kasutataks auru lisamiseks eranditult vaid värsket vett ja et aurustussüsteem ei voolaks lisavee sisseimemise tõttu üle.

 Veeaurust põhjustatud vigastusoht.

Veeaur võib põhjustada tugevaid põletusi.

Ärge avage jääkvee aurustamise ajal ust.

Jääkvee aurustamise kestus võib sõltuvalt olemasolevast vee kogusest erineda.

Puhastamine ja hooldus

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

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

Jääkvee aurustamise kohene käivitamine

 Veeaurust põhjustatud vigastusohu.

Veeaur võib põhjustada tugevaid põletusi.

Ärge avage aurupahvakute ajal ust.

- Valige töörežiim või lisaniisutusega automaatprogramm.

Kuvatakse päring Restwasser verdampfen.

- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse ajaandmed.

Jääkvee aurustamine käivitub. Kulgemist saab jälgida.

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

Jääkvee aurustamise lõpus kõlab helisignaali ja kuvatakse Fertig.

Nüüd saate toitu valmistada mõne töörežiimi või lisaniisutusega automaatprogrammiga.

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

Jääkvee aurustamise vahelejätmine

 Nakkusoht veepaagis oleva saastunud vee tõttu.

Kui jätate jääkvee aurustamise vahele, võivad veepaaki tekkida mikroobid. See saastunud vesi võidakse järgmisel toiduvalmistamisel aurustada valmistatavale toidule.

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

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

Võimalusel ärge katkestage jääkvee aurustamist.

- Valige töörežiim või lisaniisutusega automaatprogramm.

Kuvatakse Restwasser verdampfen

- Valige Überspringen.

Nüüd saate toitu valmistada mõne töörežiimi või lisaniisutusega automaatprogrammiga.

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

Pflege

Einweichen

Selle hooldusprogrammiga saate leotada tõrksat mustust.

- Võtke tarvikud küpsetuskambrist välja.

- Eemaldage jämedakoeline mustus rätikuga.

- Valige Weitere  | Pflege | Einweichen.

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.



Kuumast aurust põhjustatud vigastusohu.

Kui hooldusprogramm on lõpetatud, võib ukse avamisel eralduda väga palju kuumu auru. Võite saada auruga põletusi.

Astuge samm tagasi ja oodake, kuni kuum aur on väljunud.

- Eemaldage pärast leotamist vesi **kohe** ja kondensaad küpsetuskambrit ja kogumisrennist käsna või majapidamislapiga.
- Seejärel kuivatage küpsetuskamber ja ukse sisekülge lapiga.

Nõuanne: Soovitame pärast hooldusprogrammi Einweichen viia läbi hooldusprogramm Trocknen, et eemaldada niiskus ka küpsetuskambri ligipääsmatutest kohtadest.

Trocknen

Selle hooldusprogrammiga saate kuivatada ahjukambris oleva jääniiskuse ka juurdepääsmatutest kohtadest, et kaitsta küpsetuskambrit korrosiooni eest.

Hooldusprogramm Trocknen koosneb kuni kolmest faasist: jääkvee aurustamine tühjast küpsetuskambrit, kuivatamine küpsetuskambri kuumutamise teel ja kiirjahutamine veidi avatud ukse korral.



Nakkusohu veepaagis oleva saastunud vee tõttu.

Kui te ei kasuta hooldusprogrammi Trocknen, võivad veepaaki tekkida mikroobid. See saastunud vesi võidakse järgmisel toiduvalmistamisel aurustada valmis-tatavale toidule.

Viige hooldusprogramm Trocknen igal juhul läbi, et kaitsta küpsetuskambrit korrosiooni eest ja aurustada jääkvesi täielikult.

- Valige Weitere  | Pflege | Trocknen.
- Valige, kas soovite kuivatamise käivitada kohe või hiljem, ja kinnitage nupuga OK.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.
- Eemaldage vesi ja kondensaad küpsetuskambrit ja kogumisrennist käsna või majapidamislapiga.
- Kui hooldusprogramm Trocknen on lõpetatud, lülitage auruküpsetusahi välja.

Entkalken

Aurustussüsteemist tuleb katlakivi eemaldada regulaarselt, sõltuvalt vee karedusest.

Katlakivi eemaldamise protsessi saab käivitada igal ajal.

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

Kuvatakse katlakivi eemaldamiseni jäänud 10 viimast küpsetusprotsessi, mis loendatakse nullini. Pärast seda on lisaniisutusega töörežiimide, automaatprogrammide ja hooldusprogrammide kasutamine lukustatud.

Puhastamine ja hooldus

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

Katlakivi eemaldamise protsessi kulg

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

Katlakivi eemaldamise protsess kestab umbes 140 minutit ja kulgeb mitmes järjus:

1. Katlakivi eemaldamise protsessi ettevalmistamine
2. katlakivieemaldi sisseimemine
3. toimefaas
4. loputamine 1
5. loputamine 2
6. loputamine 3
7. Jäakvee aurustamine ja küpsetuskambri kuivatamine

Katlakivi eemaldamise protsessi ettevalmistamine

Vajate u 1 l mahutavusega anumad.

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

Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks soovime kasutada kaasasolevaid spetsiaalselt Miele jaoks välja töötatud katlakivieemaldustablette.

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

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

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

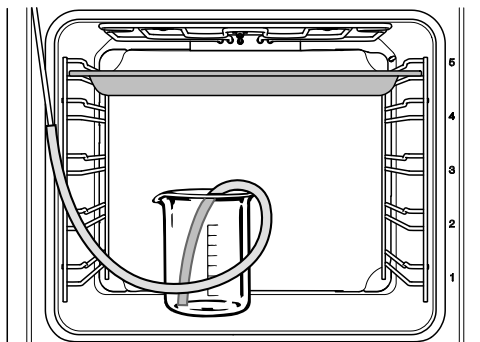
- Täitke anum u 900 ml külma kraaniveega ja lahustage selles kaks katlakivieemaldustabletti täielikult.

Katlakivi eemaldamise protsessi läbi viimine

- Valige Weitere .
- Valige Pflege.
- Valige Entkalken.

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

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



- Kinnitage plastvooliku üks ots täitetoru külge.
- Asetage katlakivieemaldiga anum küpsetuskambri põhja.

■ Plastvooliku teine ots pange anuma põhjani katlakivieemaldisse ja kinnitage see iminapaga anuma külge.

■ Kinnitage nupuga OK.

Imuprotsess käivitub. Kuulda on pumpamisheli.

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

Pärast imuprotsessi kuvatakse teadet.

■ Kinnitage nupuga OK.

■ Pange valmis 1 l värsket vett ja järgige ekraanil olevaid juhiseid.

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

■ Jätke anum koos täitetoru voolikuühendusega küpsetuskambrisse.

Toimefaasi ajal imeb süsteem mitu korda vedelikku sisse. Kuulda on pumpamisheli.

Kogu protsessi vältel on küpsetuskambri valgustus ja jahutusventilaator sisse lülitatud.

Toimefaasi lõpus kõlab helisignaal.

Aurustussüsteemi loputamine pärast toimefaasi

Pärast toimefaasi tuleb katlakivieemaldi jääkide eemaldamise jaoks aurustussüsteemi **külma** kraaniveega loputada.

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

Loputage nõud pärast esimest loputusprotsessi põhjalikult, et eemaldada katlakivieemaldi jäägid.

■ Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Pärast kolmandat loputust töötab pump u 1 minuti, et pumbata järelejäänud vesi aurustussüsteemist välja.

■ Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

■ Võtke universaalne küpsetusplaat, nõu ja plastvoolik välja.

■ Kinnitage nupuga OK.

Loputamine on lõpetatud.

Jääkvee aurustamine

Pärast kolmandat loputust käivitub jääkvee aurustamine ja kuivatusprotsess.

■ Sulgege uks.



Veeaurust põhjustatud vigastusohu.

Veeaur võib põhjustada tugevaid põletusi.

Ärge avage jääkvee aurustamise ajal ust.

Küpsetuskambri küte lülitub sisse ja kuvatakse jääkvee aurustamise kestust. Kestust korrigeeritakse automaatselt vastavalt tegelikule jääkvee kogusele.

Pärast jääkvee aurustamist käivitub automaatselt kuivatusprotsess, et eemaldada niiskus ka küpsetuskambri ligipääsmatutest kohtadest.

Katlakivi eemaldamise protsessi lõpetamine

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

■ Kinnitage nupuga OK.

Kõlab helisignaal ja kuvatakse Fertig.

■ Lülitage auruküpsetusahi sisse- / väljalülitusnupuga ☺ välja.

Puhastamine ja hooldus

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

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

- Puhastage jahtunud küpsetuskamber seejärel võimalikest katlakivieemaldi jääkidest.
- Sulgege uks alles siis, kui küpsetuskamber on kuiv.

FlexiClip-teleskoopsiinidega kinnitusrestide eemaldamine

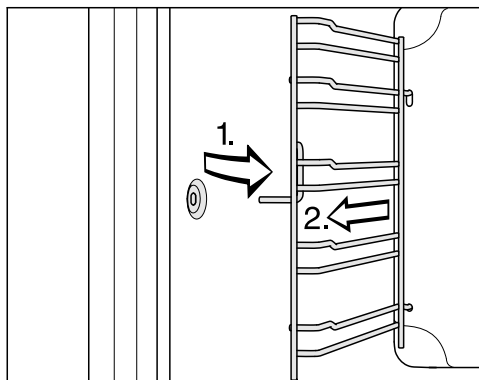
Kinnitusrestid saab koos FlexiClip-teleskoopsiinidega (kui on olemas) eemaldada.

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

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Auruküpsetusahi 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.

Tagaseina eemaldamine

Tagaseina saab puhastamiseks välja võtta.

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

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

⚠ Pöörlevast rootorist põhjustatud vigastusoht.

Kuumaõhuventilaatori rootor võib teid vigastada.

Ärge mitte kunagi kasutage ilma tagaseinata auruküpsetusahju.

- Lahutage auruküpsetusahi vooluvõrgust. Selleks tõmmake toitepistik välja või lülitage elektrisüsteemi kaitse välja.
- Eemaldage kinnitusrestid.
- Keerake neli tagaseina nurkades olevat kruvi lahti ja võtke tagasein välja.
- Puhastage tagasein (vt peatükki “Katalüütiliselt emailitud tagaseina puhastamine”).

Paigaldamine toimub vastupidises järjekorras.

- Paigaldage tagasein hoolikalt.

Avad peavad olema paigutatud nii, nagu on kujutatud peatükis “Ahju ülevaade”.

- Paigaldage kinnitusrestid.
- Ühendage auruküpsetusahi uuesti vooluvõrguga.

Uks

Uks kaalub ligikaudu 9 kg.

Uks koosneb 3 osaliselt soojust peegeldava klaasi avatud süsteemist.

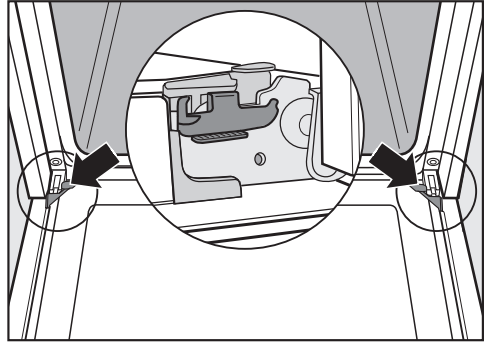
Töö ajal liigub õhk lisaks läbi ukse, nii et välimine klaas jääb külmaks.

Ukseklaaside puhastamiseks toimige järgmiselt:

1. Ukse eemaldamine
2. Ukse osadeks võtmine
3. Ukseklaaside puhastamine
4. Ukse kokkupanemine
5. Ukse paigaldamine

Ukse eemaldamine

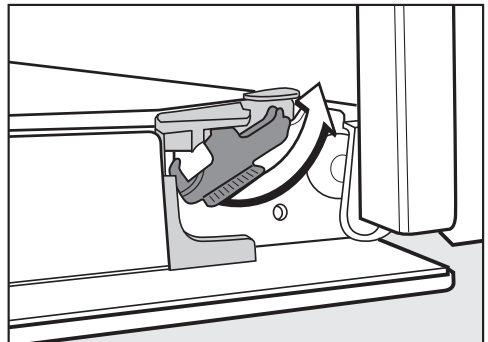
Uks kaalub ligikaudu 9 kg.



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 auruküpsetusahi kahjustada.

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

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

- Sulgege uks kuni lõpuni.

Puhastamine ja hooldus



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

Ukse osadeks võtmine

Uks koosneb 3 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 juhiseid, mis kehtivad auruküpsetusahju esipaneeli kohta.

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.

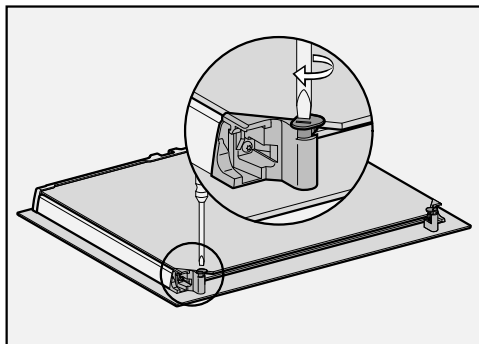
⚠ Kokku pöörduvast uksest põhjustatud vigastusohu.

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

Võtke uks alati enne osadeks võtmist eest ära.

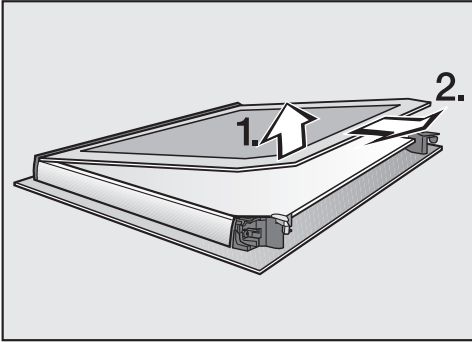
- Asetage ukse välimine klaas pehmele aluspinnale (nt nõuderätile), et vältida kriimustusi.

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

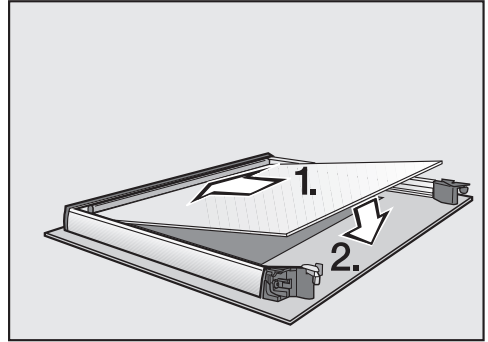


- Keerake ukseklaaside mõlemad lukustused lapiku kruvikeerajaga väljapoole.

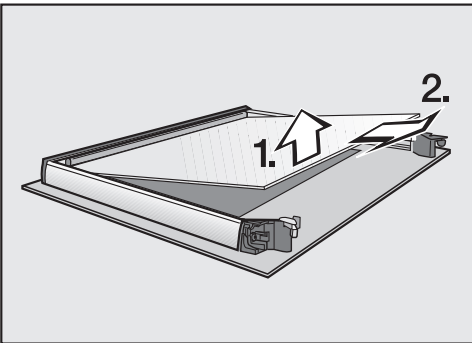
Võtke ukse siseklaas lahti:



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

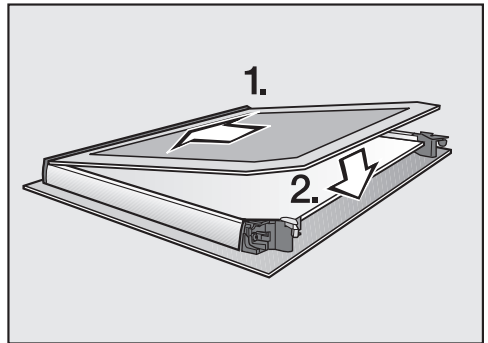


- Asetage keskmine klaas kohale nii, et tootenumber oleks loetav (st mitte peegelpildis).

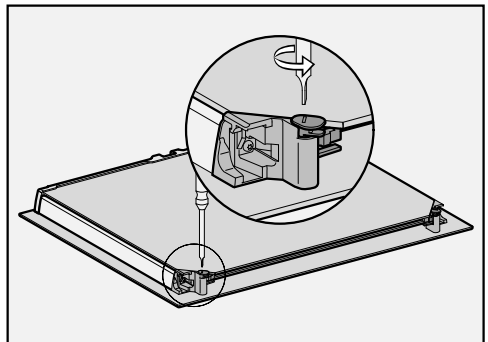


- Tõstke keskmist ukseklaasi **kergelt** ja tõmmake see välja.
- Puhastage ukseklaase ja teisi osi sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapiga või puhta niiske mikrokiududest lapiga.
- Kuivatage detaile pehme lapiga.

Pange seejärel uks hoolikalt jälle kokku:



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

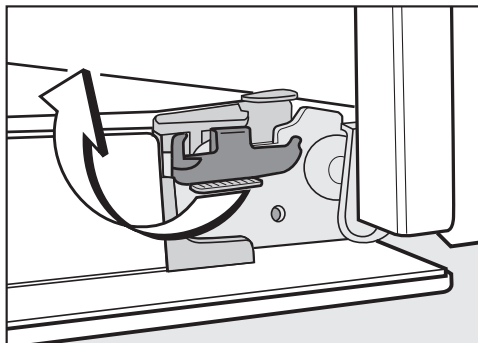
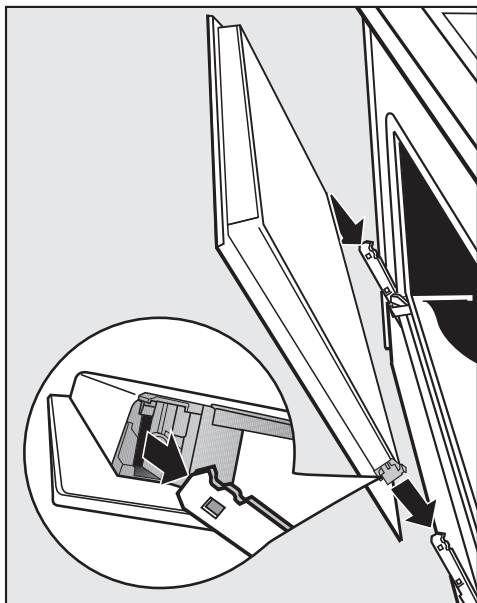


- Keerake ukseklaaside mõlemad lukustused lapiku kruvikeerajaga sissepoole.

Puhastamine ja hooldus

Uks on jälle kokku pandud.

Ukse paigaldamine



- Lukustage lukustushoovad, keerates need piirajani horisontaali.

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

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

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

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

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

Enamiku tõrkeid ja vigu saate ise kõrvaldada. Paljudel juhtudel hoiate sellega kokku nii aega kui ka raha, kuna te ei pea klienditeenindusega ühendust võtma.

Aadressilt www.miele.ee/support/customer-assistance leiate lisateavet, kuidas tõrkeid ise kõrvaldada.



Ekraanil kuvatavad juhised

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Ekraan on tume.	Olete valinud seadistuse Tageszeit Anzeige Aus. See pärast on väljalülitatud auruküpsetusahju ekraan tume. ■ Peamenüü kuvatakse kohe, kui lülitate auruküpsetusahju sisse. Kui soovite kellaaega pidevalt kuvada, valige seadistus Tageszeit Anzeige Ein. Auruküpsetusahjul ei ole toidet. ■ Kontrollige, kas auruküpsetusahju toitepistik on pistikupesas. ■ Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole aktiveerunud. Võtke ühendust elektrikuga või Miele klienditeenindusega.
Ahju sisselülitamisel kuvatakse ekraanil Inbetriebnahmesperre	Kasutuslukk on sisse lülitatud. ■ Kinnitage nupuga OK. Kuvatakse Drücken Sie 6 Sek. „OK“ ■ Lülitage kasutuslukk toiduvalmistamise jaoks välja, puudutades andurnuppu OK vähemalt 6 sekundit. ■ Kui soovite kasutusluku püsivalt välja lülitada, valige seadistus Sicherheit Inbetriebnahmesperre Aus.
Ekraanil kuvatakse 12:00.	Vooluvõrgu katkestus kestis kauem kui 150 tundi. ■ Sisestage kellaaeg ja kuupäev uuesti.
Ekraanil kuvatakse Netzausfall.	On olnud lühiajaline voolukatkestus. Seetõttu katkestati käimasolev valmistusprotsess. ■ Lülitage auruküpsetusahi välja ja tagasi sisse. ■ Käivitage valmistusprotsess uuesti.

Mida teha, kui ...

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Ekraanil kuvatakse Maximale Dauer erreicht.	Auruküpsetusahju kasutati ebaloomulikult pikka aega. Turvaväljalülitus aktiveerus. ■ Kinnitage nupuga OK . Sellega on auruküpsetusahi jälle töövalmis.
Ekraanil kuvatakse Fehler ja siin mitte toodud veakood.	Tõrge, mida te ei saa ise kõrvaldada. ■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.
Funktsioone Start um ja Fertig um ei pakuta.	Temperatuur küpsetuskambris on liiga kõrge, nt pärast valmistusprotsessi lõppu. ■ Avage uks ja laske küpsetuskambril jahtuda. Hooldusprogrammide puhul neid funktsioone üldjuhul ei pakuta.
Pärast katlakivi eemaldamise funktsiooni valimist kuvatakse ekraanil Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung..	Aurustussüsteem on rikkis. ■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.

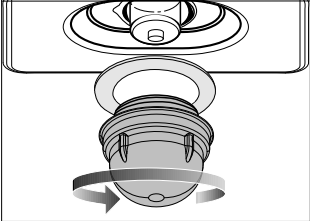
Ootamatu käitumine

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Andurnupud ei reageeri.	Olete valinud seadistuse Display QuickTouch Aus . Seetõttu ei reageeri andurnupud väljalülitatud auruküpsetusahju korral. ■ Kui lülitate auruküpsetusahju sisse, reageerivad andurnupud. Kui soovite, et andurnupud reageeriks alati ka väljalülitatud auruküpsetusahju korral, valige seadistus Display QuickTouch Ein . Auruküpsetusahi ei ole ühendatud vooluvõrku. ■ Kontrollige, kas auruküpsetusahju pistik on pistikupesas. ■ Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole aktiveerunud. Võtke ühendust elektrikuga või Miele klienditeenindusega. Juhtsüsteemis on tekkinud probleem. ■ Puudutage sisse- / väljalülitusnuppu  , kuni ekraan lülitub välja ja auruküpsetusahi käivitub uuesti.

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Andurnupp  vilgub, kui lülitate auruküpsetusahju sisse.	Te ei ole oma auruküpsetusahju seni WiFi-võrguga si- dunud. Andurnupp annab vilkumisega märku, et saate auruküpsetusahju selle andurnupu abil hõlpsalt võrku ühendada. Pärast auruküpsetusahju mitmekordset sisse- ja väljalülitamist andurnupp enam ei vilgu, vör- ku ühendamise funktsioon on aga endiselt aktiivne.
Te ei kuule signaaltooni.	Signaaltoonid on välja lülitatud või liiga vaikseks seadistatud. ■ Lülitage signaaltoonid sisse või suurendage helituge- vust seadistusega Lautstärke Signaltöne.
Küpsetuskamber ei lähe kuumaks.	Demorežiim on aktiveeritud. Ekraanil saab valida menüüpunkte ja andurnuppe, ent küpsetuskambri küte ei tööta. ■ Inaktiveerige messirežiim seadistusega Händler Messeschaltung Aus.
Lisaniisutusega küpseta- mise puhul ei imeta vett sisse.	Demorežiim on aktiveeritud. Ekraanil saab valida menüüpunkte ja andurnuppe, ent aurustussüsteemi pump ei tööta. ■ Inaktiveerige messirežiim Einstellungen Händler Messeschaltung Aus kaudu.
	Aurustussüsteemi pump on rikkis. ■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.
Auruküpsetusahi lülitus ise välja.	Auruküpsetusahi lülitub energia kokkuhoiduks auto- maatselt välja, kui pärast auruküpsetusahju sisse- lülitamist või pärast toiduvalmistamise lõppu teatud aja jooksul rohkem tegevust ei järgne. ■ Lülitage auruküpsetusahi tagasi sisse.
Auruküpsetusahi ei lülitu peale kolimist enam kuumenemisfaasist au- rusfaasile.	Vee keemistemperatuur on muutunud, kuna uue paigalduskoha kõrgus erineb vanast vähemalt 300 m võrra. ■ Sobitage keemistemperatuur uue paigalduskoha kõr- gusele (vt peatüki Einstellungen jaotist Höhenlage).

Mida teha, kui ...

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Kasutamise ajal eraldub harjumatu palju või tavapärasest erinevatest kohtadest auru.	Uks ei ole korralikult kinni. ■ Sulgege uks.
	Uksetihend on kahjustunud, nt praguline või uksetihend ei ole õigesti paigaldatud. ■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.
	Ukse siseklaas on nii tugevalt määrdunud, et tihend ei ole õigesti vastas. ■ Puhastage ukse siseklaas (vt peatüki "Puhastamine ja hooldus" jaotist "Ukse osadeks võtmine").
FlexiClip-teleskoopsiine on raske sisse lükata ja välja tõmmata.	FlexiClip-teleskoopsiinide kuullaagrites ei ole piisavalt määret. ■ Määrige kuullaagrid Miele erimäärdega üle. Üksnes Miele erimääre on kohandatud küpsetuskambri kõrgete temperatuuridega. Muud määrded võivad kuumutamisel kivistuda ja FlexiClip-teleskoopsiinid ummistada. Miele erimäärde saate Miele edasimüüjalt või Miele klienditeenindusest.
Lühikese aja möödudes lülitub küpsetuskambri valgustus välja.	Olete valinud seadistuse Beleuchtung „Ein“ für 15 Sekunden. ■ Kui soovite, et küpsetuskambri valgustus on kogu küpsetamise vältel sisse lülitatud, valige seadistus Beleuchtung Ein.
Küpsetuskambri valgustus on väljas.	Olete valinud seadistuse Beleuchtung Aus. ■ Lülitage küpsetuskambri valgustus 15 sekundiks sisse, vajutades andurnuppu  . ■ Soovi korral valige seadistus Beleuchtung Ein või „Ein“ für 15 Sekunden.

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Küpsetuskambri valgustus ei lülitu sisse. 	Halogeenlamp on rikkis.  Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu. Auruküpsetusahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada. Laske küttekehadel, küpsetuskambril ja tarvikutel enne käsitsi puhastamist esmalt jahtuda. Auruküpsetusahi võib saada kahjustada, kui veeaur tungib läbi lambikatte. Ärge mitte kunagi kasutage auruküpsetusahju, kui lambikate ei ole kinnitatud. ■ Lahutage auruküpsetusahi vooluvõrgust. Selleks tõmmake toitepistik välja või lülitage elektrisüsteemi kaitse välja. ■ Keerake lambikate maha ja tõmmake see koos tihendiga alla korpuselt välja. ■ Vahetage halogeenlamp (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9). ■ Asetage lambikate koos tihendiga korpusesse. Tihendi kumer pool peab sealjuures olema suunaga alla. ■ Keerake lambikate käsitsi sisse. ■ Ühendage auruküpsetusahi uuesti vooluvõrguga.

Ebarahuldav tulemus

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Kook / küpsetis pole pärast valmistustabelis toodud aja möödumist küps.	Valitud temperatuur erineb retseptis toodust. ■ Valige retseptile vastav temperatuur. Koostisainete kogused erinevad retseptis toodust. ■ Kontrollige, ega te ei ole retsepti muutnud. Vedeliku või munade lisamisel muutub tainas niiskemaks ja vajab pikemat valmistusaega.

Mida teha, kui ...

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Kook/küpsetis pole ühtlaselt pruunistunud.	Olete valinud vale temperatuuri või tasandi. ■ Alati esineb teatud erinevust pruunistumisel. Kontrollige väga suure pruunistumise erinevuse puhul, kas olete valinud õige temperatuuri ja tasandi.
	Küpsetusvormi materjal või värv ei sobi töörežiimiga. ■ Heledad või haljad küpsetusvormid ei sobi eriti hästi töörežiimiga Ober-/Unterhitze  . Kasutage matte, tumedaid küpsetusvorme.
Katalüütilisel emailil on roostevärvi mustus.	Vürtsidest, suhkrust või muust sarnasest põhjustatud mustust ei eemaldata katalüütilise puhastusprotsessi käigus. ■ Eemaldage katalüütiliselt emailitud osad ja eemaldage selline mustus sooja vee, nõudepesuvahendi ja pehme harjaga.

Ebatavaline müra

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Pärast küpsetamise lõpu kostab töömüra.	Pärast valmistusprotsessi jääb jahutusventilaator siselülitatuks.

Aadressilt 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.

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.

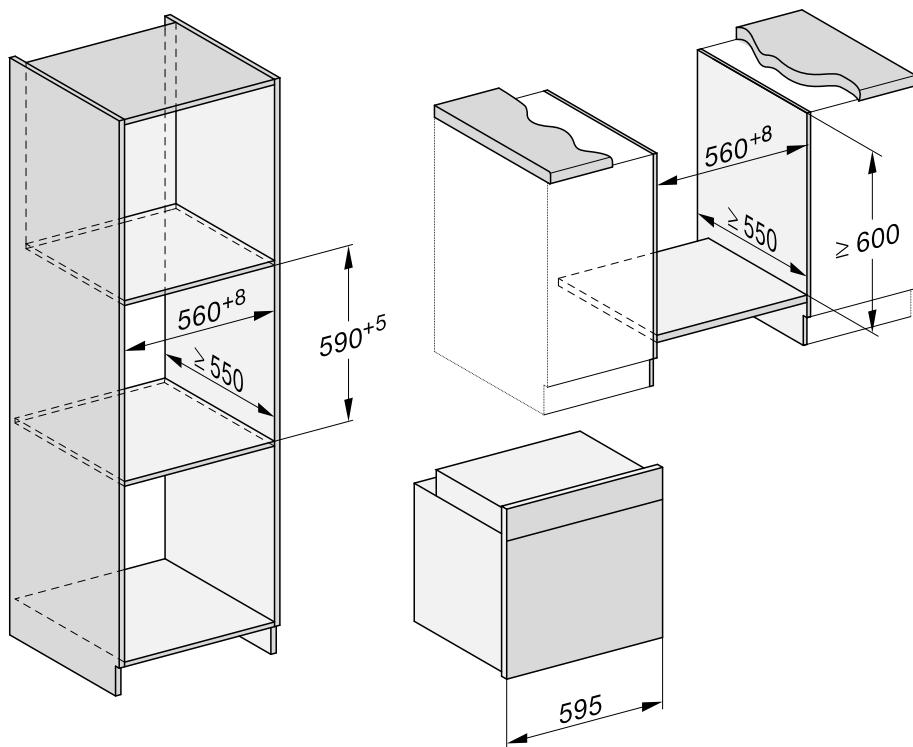
Paigaldus

Paigaldusmõõdud

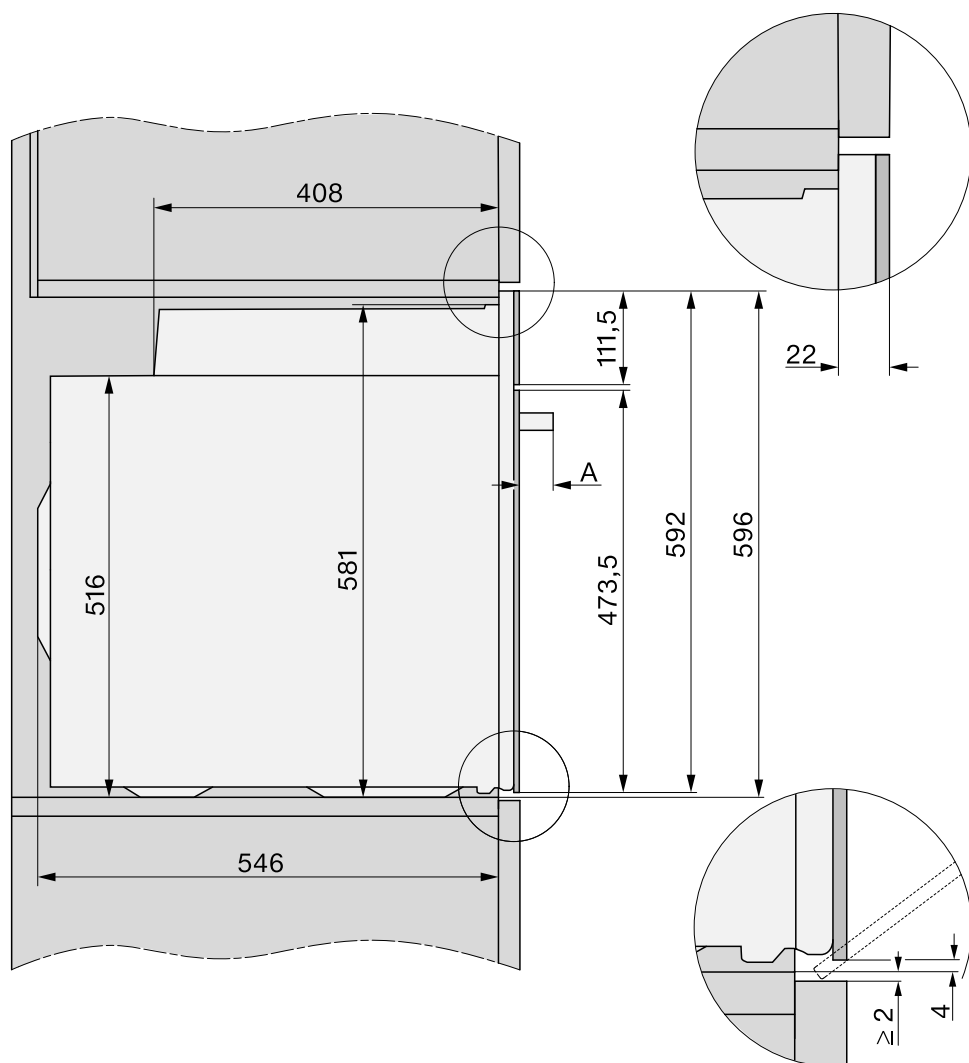
Mõõdud on toodud millimeetrites.

Integreerimine kõrgesse või alumisse kappi

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



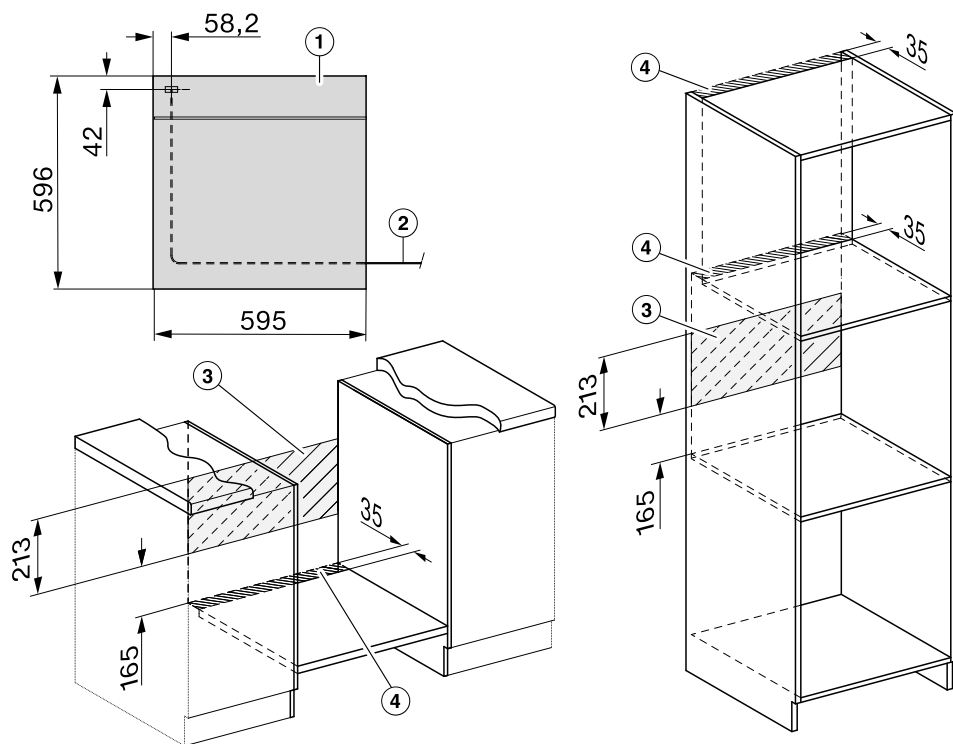
Külgvaade



- A** DGC 715x: 43 mm
DGC 725x: 47 mm

Paigaldus

Ühendused ja õhutus



- ① Eestvaade
- ② Toitejuhe, pikkus = 1500 mm
- ③ Selles piirkonnas ei ole ühendust
- ④ Õhutusava min 150 cm²

Auruküpsetusahju paigaldamine

Ohutu käituse tagamiseks kasutage auruküpsetusahju vaid lõplikult paigaldatuna.

Auruküpsetusahi 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 auruküpsetusahi paigaldatakse, ei oleks vastu seina.

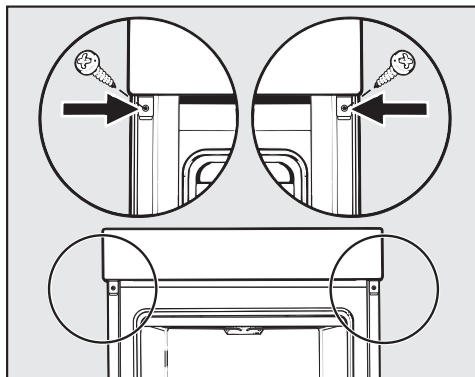
Ärge paigaldage ümbritseva kapi külgsseitele soojustõkkeliiste.

- Ühendage auruküpsetusahi elektrivõrku.

Uks võib kahjustada saada, kui kannate auruküpsetusahju käepidemest. Kasutage kandmiseks korpuse külgedel asuvaid kandesooni.

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

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



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

Elektriühendus



Vigastusohut!

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

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

Ühendamine on lubatud üksnes standardi VDE 0100 kohaselt teostatud elektrisüsteemiga.

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

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

Lahklülititeks peetakse lüliteid, mille kontaktiava on vähemalt 3 mm. Siia hulka kuuluvad LS-tüüpi lülitid, kaitsmed ja kaitserелеed (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.

Auruküpsetusahi

Auruküpsetusahi on varustatud vahelduvvooluvõrgule 230 V, 50 Hz ette nähtud kolmesoonelise toitejuhtme ja pistikuga. Kaitse on 16 A. Seadet tohib ühendada vaid nõuetekohaselt paigaldatud kaitsemaandusega pistikupessa.

Maksimaalsed ühendusandmed: vt tüübisilt.

Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi (töörežiim Dampfgaren)

Kontrolltoit	Küpsetusnõu	Kogus [g]	 ⁵ ₁	 [°C]	 [min]
Auru lisamine					
Brokoli (8.1)	1x DGGL 12	max	2	100	6
Auru jaotus					
Brokoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Seadme mahutavus					
Herned (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 ²
	1x DGGL 12	1600	2		

₁⁵ tasand,  temperatuur,  valmistusaeg

¹ Lükake kontrolltoit külma küpsetuskambrisse (enne kuumutusfaasi algust) ja lükake universaalne küpsetusplaat 1. tasandile.

² Test on lõpetatud, kui temperatuur on kõige külmemas kohas 85 °C.

Kontrolltoidud, kogu menüü korraga valmistamine (töörežiim Dampfgaren)

Kontrolltoit	Küpsetusnõu	Kogus [g]		♨️ [°C]	Kõrgus [cm]	⌚ [min] ¹
Kartulid, mittelagunevad, neljaks lõigatud	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
Lõhefilee, külmutatud, sulatamata	1x DGGL 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Brokoliõisikud	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

⁵ tasand, ♨️ temperatuur, ⌚ valmistusaeg

¹ Esimese kontrolltoidu valmistusaeg vastab kogu menüü valmistusajale. Kui soovite meeldetuletuseks seadistada lühiaja, seadistage vastavalt järgmise kontrolltoidu sisselükkamiseni jäänud aeg (vt peatükki “Kurzzeit”).

- Lükake universaalne küpsetusplaat 1. tasandile.
- Lükake esimene kontrolltoit (kartulid) külma küpsetuskambrisse.
- Valige töörežiim Dampfgaren  ja seadistage temperatuur.
- Seadistage valmistusaeg kartulite ja kogu menüü jaoks (37 minutit).

Kui seadistatud temperatuur on saavutatud, kõlab signaal ja ekraanil kuvatakse küpsetusaeg.

 Kuumast aurust põhjustatud vigastusoht.

Auruga valmistusprotsessi korral võib ukse avamisel eralduda väga palju kuuma auru. Võite saada auruga põletusi.

Astuge samm tagasi ja oodake, kuni kuum aur on väljunud.

- Kohe kui kuvatakse järelejäänud aeg 22 minutit, lükake küpsetuskambrisse teine kontrolltoit (lõhefilee).
- Kohe kui kuvatakse järelejäänud aeg 16 minutit, lükake küpsetuskambrisse kolmas kontrolltoit (brokoliõisikud).
- Valmistusprotsessi lõpetamiseks vajutage pärast selle lõppu andurnuppu .
- Võtke toit küpsetuskambrist välja.

Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi (küpsetusahju töörežiimid)

Kontrolltoidud (tarvikud)		 [°C]		 5	 [min]
Väikesed koogid (1 küpsetusplaat ¹)		150	—	2	28–38
		160 ⁴	—	3	22–32
Väikesed koogid (2 küpsetusplaati ¹)		150 ⁴	—	1+3	25–35
Pritsküpsised (1 küpsetusplaat ¹)		140	—	2	35–45
		160 ⁴	—	3	25–30
Pritsküpsised (2 küpsetusplaati ¹)		140	—	1+3	40–50 ⁶
Ameerikapärane õunapirukas (rest ¹ , lahtikäiv koogivorm ² , Ø 20 cm)		160	—	2	90–100
		180	—	1	85–95
Biskviitpõhi (rest ¹ , lahtikäiv koogivorm ² , Ø 26 cm)		180	—	2	25–35
	 ³	150–170 ⁴	—	2	25–45
Röstsai (rest ¹)		250	—	3	5–8
Burger (rest ¹ tasandil 4 ja universaalne küpsetusplaat ¹ tasandil 1)		250 ⁵	—	4	18–27 ⁷

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi,  5 tasand,  valmistusaeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Grill groß, ✓ sees, — väljas

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

Energiatõhususklass

Energiatõhususklass tuvastatakse standardi EN60350-1 järgi.

Energiatõhususklass: A+

Mõõtmisel järgige järgmisi juhiseid:

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

Kodumajapidamises kasutatavate küpsetusahjude tootekirjeldus

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

MIELE	
Mudelitähis	DGC 7250
Energiatõhususindeks/sisekamber (EEI_{cavity})	81,7
Energiatõhususe klass/sisekamber	
A+++ (kõige tõhusam) kuni D (kõige ebatõhusam)	A+
Iga sisekambri tsükli kestel tarbitav energia tavaseisundis	1,05 kWh
Iga sisekambri tsükli kestel tarbitav energia töötava tiivikuga seisundis	0,71 kWh
Sisekambrite arv	1
Sisekambri soojusallikate arv	electric
Sisekambri maht	76 l
Seadme mass	42,0 kg

Võimsustarve väljalülitatud olekus, kellaajanäit väljas	max 0,3 W
Võimsustarve väljalülitatud olekus, kellaajanäit sees	max 0,8 W
Võimsustarve vörku ühendatud valmidusrežiimis	max 2,0 W
Aeg automaatse lülitumiseni väljalülitatud olekusse	20 min
Aeg automaatse lülitumiseni vörku ühendatud valmidusrežiimi	20 min
WiFi-mooduli sagedusriba	2,4000–2,4835 GHz
WiFi-mooduli saatevõimsus	max 100 mW

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
- teenindus, teabenõue, kasutusjuhendid, aadressil www.miele.ee/majapidamine/teabenoue-385.htm, vajalik esitada toote nimetus või tootmisnumber

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. Garantiiperiood algab seadme müügikviitungil olevast kuupäevast.

Garantiitoimingud ja garantiist tulenevad asendustarned ei pikenda garantiiaega.

II Garantii tingimused

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

III Garantii sisu ja ulatus

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

IV Garantii piirangud

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

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

Legend

DE	ET
„ein“ für 15 Sekunden	“Sees” 15 sekundiks
“Warmhalten” benötigt “Schnellabkühlen”. “Schnellabkühlen” wird ebenfalls aktiviert.	Soojashoidmise jaoks on vaja kiirjahutust. Kiirjahutus aktiveeritakse samuti.
1 Dampfstoß	1 aurupahvak
12 Std	12 tundi
2 Dampfstöße	2 aurupahvakut
24 Std	24 tundi
3 Dampfstöße	3 aurupahvakut
Abkühlen	Jahutamine
aktivieren	Aktiveerimine
ändern	Muutmine
Anzeige	Näidik
Auftauen	Sulatamine
aus	Väljas
Automatikprogramme	Automaatprogramm
Automatischer Dampfstoß	Automaatne aurupahvak
Begrüßungsmelodie	Tervitusmeloodia
Beleuchtung	Valgustus
Betriebsart wählen	Töörežiimi valimine
Betriebsart wechseln?	Kas vahetada töörežiimi?
Betriebsarten	Töörežiimid
Bleche und Roste entnehmen	Eemaldage küpsetusplaadid ja restid
Booster	Booster
Bratautomatik	Praadimisautomaatika
Dampfparen	Aurutamine
deaktivieren	Inaktiveerimine
deutsch	Saksa keel
Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung.	See funktsioon ei ole hetkel saadaval.

Legend

DE	ET
Display	Ekraan
Display-Helligkeit	Ekraani heledus
Drücken Sie 6 Sek. „OK“	Vajutage 6 sek nuppu “OK”
Eco-Heißluft	“Eco” kuum lisaõhk
ein	Sees
Ein Update steht zur Verfügung. Das kann mehrere Minuten dauern.	Saadaval on värskendus. Värskenduseks võib kuluda mitu minutit.
Einheiten	Ühikud
einrichten	Häälestamine
einstellen 00:00 Min	Seadistamine 00:00 min
Einstellungen	Seadistused
Einweichen	Leotamine
english	Inglise keel
Entkalken	Katlakivieemaldus
Entkalkungsmittel einsaugen ist abgeschlossen	Katlakivieemaldusvahendi imemine on lõpetatud
Fehler	Viga
Fernsteuerung	Kaugjuhtimine
Fertig	Valmis
Fertig um	Valmis kell
Gargut in Ebene 2 einschieben	Lükake valmistatav toit 2. tasandile
Garraum von Rückständen reinigen	Puhastage küpsetuskamber jääkidest
Garzeit	Valmistusaeg
Gefäß mit mindestens 1 Liter Frischwasser auf Garraumboden stellen	Asetage küpsetuskambri põhja anum vähemalt 1 l värske veega
Gefäß mit 1 l Frischwasser auf Garraumboden stellen. Schlauch in Gefäß geben und fixieren. Dauer ca. 1 Minute	Asetage küpsetuskambri põhja anum 1 l värske veega. Pange voolik anumasse ja fikseerige. Kestus umbes 1 minut
Gefäß mit mindestens xxx ml Wasser unter das Einfüllrohr halten	Hoidke vähemalt xxx ml veega anum täitetoru all

DE	ET
Geräteeinstellungen	Seadme seadistused
Grill groß	Suur grill
Händler	Edasimüüja
Heißluft plus	Kuum lisaõhk
Helligkeit	Heledus
Höhenlage	Kõrgus merepinnast
Inbetriebnahmesperre	Kasutuslukk
Innenraum reinigen	Puhastage sisemus
Intensivbacken	Intensiivküpsetus
Klimagaren	Kliimaküpsetus
Kuchen	Kook
Kühlgebläsenachlauf	Jahutusventilaatori järeltöö
Kurzzeit	Lühiaeg
Lautstärke	Helitugevus
löschen	Kustutamine
Maximale Dauer erreicht	Maksimaalne kestus saavutatud
Melodien	Meloodiad
Messeschaltung	Demorežiim
Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht	Demorežiim aktiivne. Seade ei kuumuta
Miele@home einrichten	“Miele@home'i” seadistamine
Nachtab Abschaltung	Öine väljalülitus
Netzausfall	Voolukatkestus
neu einrichten	Uuesti häälestama
Ober-/Unterhitze	Üla-/altkuumutus
OK	OK
Pflege	Hooldus
Remote Update	Kauguuendamine
Restwasser verdampfen	Jääkvee aurustamine

Legend

DE	ET
Restzeit	Järelejäänud aeg
Schlauch am Einfüllrohr fixieren. Gefäß mit Entkalkungsmittel (900 ml) auf Garraumboden stellen. Schlauchende im Gefäß befestigen. Dauer ca. 1 Minute.	Fikseerige voolik täitetoru külge. Asetage katlakivieemaldusvahendiga anum (900 ml) küpsetuskambri põhja. Kinnitage vooliku ots anumasse. Kestus umbes 1 minut.
Schlauch vom Einfüllrohr nehmen. Universalblech und Gefäß aus Garraum herausnehmen	Eemaldage voolik täitetorult. Võtke universaalne küpsetusplaat ja anum küpsetuskambrist välja
Schnellabkühlen	Kiirjahutus
Sicherheit	Turvalisus
Signaltöne	Signaaltoonid
sofort starten	Käivita kohe
Softwareversion	Tarkvaraversioon
Solo-Ton	Üksik toon
Später	Hiljem
Sprache	Keel
Standort	Asukoht
Start um	Käivitus kell
Starten	Käivitamine
Tageszeit	Kellaaeg
Tastensperre	Nupulukk
Tastenton	Nuputoon
Temperatur	Temperatuur
temperaturgesteuert	Temperatuurjuhitav
Trocknen	Kuivatamine
Tür nicht öffnen	Ärge avage ust
Tür schließen	Sulgege uks
überspringen	Vahelejätmine
Umluftgrill	Pöördõhuga grill

DE	ET
Universalblech entleeren und Gefäß mit 1 l Frischwasser neu füllen. Schlauchende im Gefäß fixieren. Dauer ca. 1 Minute.	Tühjendage universaalne küpsetusplaat ja täitke anum uuesti 1 l värske veega. Fikseerige vooliku ots anumasse. Keskus umbes 1 minut.
Universalblech entleeren und Gefäß mit 100 ml Frischwasser neu füllen. Schlauchende im Gefäß fixieren	Tühjendage universaalne küpsetusplaat ja täitke anum uuesti 100 ml värske veega. Fikseerige vooliku ots anumasse
Universalblech entleeren. Schlauch vom Einfüllrohr nehmen. Gefäß aus Garraum herausnehmen. Universalblech im Garraum belassen	Tühjendage universaalne küpsetusplaat. Eemaldage voolik täitetorult. Võtke anum küpsetuskambrist välja. Jätke universaalne küpsetusplaat küpsetuskambris
Universalblech in Ebene 1 einschieben	Lükake universaalne küpsetusplaat 1. tasandile
Universalblech in oberste Ebene einschieben	Lükake universaalne küpsetusplaat ülemisele tasandile
Unterhitze	Altkuumutus
Update jetzt durchführen?	Kas käivitan värskenduse kohe?
Verbindungsstatus	Ühenduse olek
Vorgang abbrechen	Protsessi katkestamine
Vorgang beendet	Protsess lõpetatud
Vorschlagstemperaturen	Soovitavad temperatuurid
Warmhalten	Soojashoidmine
Wasserhärte	Vee karedus
Wenn "Schnellabkühlen" deaktiviert wird, wird auch "Warmhalten" ausgeschaltet.	Kui kiirjahutus inaktiveeritakse, lülitatakse ka soojashoidmine välja.
weitere	Täiendavad
Werkeinstellungen	Tehaseseadistused
Zeitformat	Ajavorming
zeitgesteuert	Aegjuhitav
Zum Abkühlen Tür öffnen	Jahutamiseks avage uks
zurücksetzen	Lähtestamine



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

DGC 7250, DGC 7151

et-EE

M.-Nr. 12 821 921 / 02 / 002