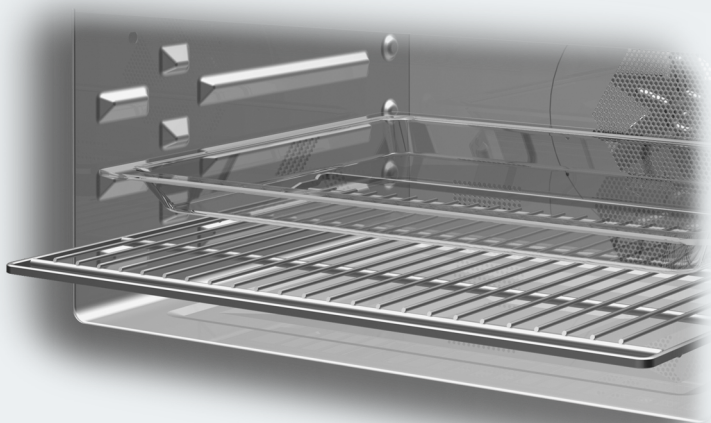



Kasutus- ja paigaldusjuhend Mikrolainefunktsiooniga ahi



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

Sisukord

| | |
|---|----|
| Ohutusjuhised ja hoiatused | 5 |
| Teie panus keskkonna heaks | 15 |
| Ülevaade | 16 |
| Juhtseadised | 17 |
| Sisse- / väljalülitusupp | 18 |
| Ekraan | 18 |
| Andurnupud..... | 18 |
| Sümbolid | 20 |
| Kasutuspõhimõte | 21 |
| Menüüpunkti valimine | 21 |
| Valikuloendis seadistuse muutmine | 21 |
| Seadistuse jaotusribaga muutmine | 21 |
| Töörežiimi või funktsiooni valimine | 22 |
| Numbrite sisestamine..... | 22 |
| MobileStarti aktiveerimine..... | 22 |
| Varustus | 23 |
| Tüübisilt | 23 |
| Tarnepakett..... | 23 |
| Kaasasolevad ja juurdeostetavad tarvikud..... | 23 |
| Ohutusseadised | 26 |
| PerfectClean-kattega pinnad..... | 26 |
| Esmakordne kasutuselevõtt | 27 |
| Miele@home | 27 |
| Põhiseadistused | 28 |
| Ahju esmakordne kuumutamine..... | 29 |
| Einstellungen | 30 |
| Ülevaade seadistustest | 30 |
| Menüü Einstellungen avamine..... | 32 |
| Sprache  | 32 |
| Tageszeit | 32 |
| Beleuchtung | 33 |
| Display | 33 |
| Lautstärke | 33 |
| Einheiten | 34 |
| Quick-Mikrowelle | 34 |
| Popcorn | 34 |
| Booster | 34 |
| Vorschlagstemperaturen | 34 |
| Vorschlagsleistungen | 35 |
| Kühlgebläsenachlauf | 35 |
| Sicherheit | 36 |
| Miele@home | 36 |
| RemoteUpdate | 37 |

| | |
|--|----|
| Fernsteuerung | 38 |
| MobileStarti aktiveerimine..... | 38 |
| Softwareversion | 38 |
| Händler | 38 |
| Werkeinstellungen | 38 |
| Kurzzeit | 39 |
| Pea- ja alamenüüd | 40 |
| Mikrolainerežiim | 41 |
| Tööpõhimõte | 41 |
| Nõude valimine..... | 41 |
| Sobivad nõud..... | 42 |
| Sobimatud nõud..... | 44 |
| Nõude test..... | 45 |
| Kate | 46 |
| Kasutamine | 47 |
| Väärtuste ja seadistuste muutmise valmistusprotsessi jaoks | 47 |
| Temperatuuri muutmise | 48 |
| Mikrolainevõimsuse muutmise..... | 48 |
| Valmistusaegade sisestamine | 48 |
| Seadistatud valmistusaegade muutmise | 49 |
| Seadistatud valmistusaegade kustutamise | 49 |
| Küpsetamise katkestamine töörežiimil Mikrowelle..... | 50 |
| Küpsetamise katkestamine | 50 |
| Küpsetuskambri eelkuumutamise | 50 |
| Booster..... | 50 |
| Quick-Mikrowelle ja Popcorn | 51 |
| Automatikprogramme | 52 |
| Kategooriad | 52 |
| Automaatprogrammide kasutamine | 52 |
| Kasutamisejuhised | 52 |
| Muud rakendused | 53 |
| Auftauen | 53 |
| Dörren..... | 55 |
| Kuumutamine | 56 |
| toiduvalmistamine | 59 |
| Hoidistamine | 61 |
| Sügavkülmutatud tooted / valmistoidud | 63 |
| Nõude soojendamise | 64 |
| Küpsetamine | 65 |
| Nõuanded küpsetamiseks..... | 65 |
| Märkused valmistustabelite kohta..... | 65 |
| Juhised töörežiimide kohta..... | 66 |

Sisukord

| | |
|---|-----|
| Liha küpsetamine | 67 |
| Nõuanded liha küpsetamiseks | 67 |
| Märkused valmistustabelite kohta | 67 |
| Juhised töörežiimide kohta | 68 |
| Grillimine | 69 |
| Nõuanded grillimiseks | 69 |
| Märkused valmistustabelite kohta | 69 |
| Juhised töörežiimide kohta | 70 |
| Puhastamine ja hooldus | 71 |
| Sobimatud puhastusvahendid | 71 |
| Tavapärase mustuse eemaldamine | 72 |
| Tugeva mustuse eemaldamine | 73 |
| Grilli küttekeha allapööramine | 73 |
| Mida teha, kui | 75 |
| Klienditeenindus | 79 |
| Kontakt tõrgete korral | 79 |
| Garantii | 79 |
| Paigaldus | 80 |
| Paigaldusmõõdud | 80 |
| Paigaldamine ülemisse või alumisse kappi | 80 |
| Külgvaade | 81 |
| Ühendused ja õhutus | 82 |
| Ahju paigaldamine | 83 |
| Elektriühendus | 84 |
| Valmistustabelid | 85 |
| Keeksitainas | 85 |
| Muretainas | 86 |
| Pärmitainas | 87 |
| Kohupiima-õlitainas | 87 |
| Biskviittainas | 88 |
| Keedutainas, lehttainas, munavalgeküpsetised | 88 |
| Soolased toidud | 89 |
| Veiseliha | 90 |
| Vasikaliha | 91 |
| Sealiha | 92 |
| Lambaliha, ulukiliha | 93 |
| Linnuliha, kala | 94 |
| Andmed katseinstituutide jaoks | 95 |
| Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi | 95 |
| Kontrolltoidud standardi EN 60705 järgi (töörežiim Mikrowelle ) | 96 |
| Vastavusdeklaratsioon | 97 |
| Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid | 98 |
| Garantii | 99 |
| Legend | 100 |

- ▶ Lihtsustamiseks nimetatakse mikrolainefunktsiooniga küpsetusahju edaspidi ahjuks.

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

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

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

Miele ei vastuta juhiste eiramise tõttu tekkinud kahju eest.

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

Otstarbekohane kasutamine

- ▶ See ahi on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja sellesarnastes paigaldustingimustes.
- ▶ Ahi ei ole ette nähtud kasutamiseks välistingimustes.
- ▶ Kasutage mikrolainefunktsiooniga küpsetusahju eranditult vaid koduses majapidamises toiduainete sulatamiseks, kuumutamiseks, toidu valmistamiseks, küpsetamiseks, grillimiseks ja hoidistamiseks. Mis tahes muul viisil kasutamine on keelatud.
- ▶ Süttivatest materjalidest põhjustatud tuleoht.
Kui kuivatate mikrolainerežiimil süttivaid materjale, aurustub nendes sisalduv niiskus. Nii võivad materjalid kuivaks muutuda ja iseenesest süttida. Ärge mitte kunagi kasutage ahju süttivate materjalide hoidmiseks ega kuivatamiseks.
- ▶ Isikuid, kes oma kehalise, meelelise või vaimse seisundi või kogemematause või teadmatause tõttu ei ole võimelised ahju ohutult kasutama, tuleb kasutamise ajal jälgida.
Sellised isikud tohivad kasutada ahju järelevalveta vaid juhul, kui neile on seadme kasutamine nii selgeks õpetatud, et nad saavad sellega ohutult hakkama. Nad peavad oskama märgata ja mõista vales kasutamisest tulenevaid ohte.

Ohutusjuhised ja hoiatused

- ▶ Erinõuete tõttu (nt seoses temperatuuri, niiskuse, keemilise vastupidavuse, kulumiskindluse ja vibratsiooniga) on küpsetuskambrisse paigaldatud spetsiaalsed valgustid. Neid spetsiaalseid valgusteid tohib kasutada vaid ettenähtud otstarbel. Need ei sobi ruumi valgustamiseks. Vahetustöid tohib teha vaid Miele volitatud spetsialist või Miele klienditeenindus.
- ▶ Sellel küpsetusahjul on 1 valgusallikas energiatõhususe klassiga F.

Lapsed ja majapidamine

- ▶ Kasutage kasutuslukku, et lapsed ei saaks auruahju kasutada ilma järelevalveta.
- ▶ Nooremad kui kaheksa-aastased lapsed tohivad ahju kasutada vaid pideva järelevalve all.
- ▶ Lapsed alates kaheksandast eluaastast tohivad kasutada ahju järelevalveta vaid juhul, kui neile on ahju kasutamine nii selgeks õpetatud, et nad saavad sellega ohutult hakkama. Lapsed peavad oskama märgata ja mõista vales kasutamisest tulenevaid ohte.
- ▶ Lapsed ei tohi ahju järelevalveta puhastada ega hooldada.
- ▶ Ärge jätke küpsetusahju läheduses viibivaid lapsi järelevalveta. Ärge kunagi lubage lastel ahjuga mängida.
- ▶ Pakkematerjalist põhjustatud lämbumisoht. Lapsed võivad mängimisel pakkematerjali (nt kilesse) kinni jääda või selle endale üle pea tõmmata ja lämbuda. Hoidke pakkematerjali lastele kättesaamatus kohas.
- ▶ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Lapse nahk on õrnem ja kõrgete temperatuuride suhtes tundlikum kui täiskasvanul. Ahju ukseklaas, juhtpaneel ja küpsetuskambri õhu väljumisavad soojenevad. Ärge lubage lastel ahju kasutamise ajal puudutada.
- ▶ Avatud uksest põhjustatud vigastusoht. Uks talub maksimaalselt 8 kg koormust. Lapsed võivad end avatud ukse juures vigastada. Takistage lapsi avatud ukse 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.
- ▶ Võimalik on ajutine või pidev kasutamine autonoomse või võrguga mittesünkroonse energiavarustussüsteemiga (nt minivõrgud, varusüsteemid). Kasutamise eeltingimus on, et energiavarustussüsteem vastab standardi EN 50160 või võrreldava standardi nõuetele. Elektrisüsteemi ja selles Miele seadmes ette nähtud kaitsemeetmete funktsioon ja tööviis peavad ka minivõrgus või võrguga mittesünkroonse kasutamise korral olema tagatud või need tuleb paigaldises asendada võrreldavate meetmetega. Seda kirjeldatakse näiteks VDE-AR-E 2510-2 ajakohases väljaandes.
- ▶ Ahju kahjustused võivad ohustada teie turvalisust. Kontrollige, ega ahjul pole nähtavaid kahjustusi. Ärge mitte kunagi kasutage kahjustunud ahju.
- ▶ Katkisest sisselülitatud ahjust võivad väljuda mikrolained, mis ohustavad kasutajat. Ärge kasutage ahju järgmistel juhtudel:
 - üks on kõver;
 - uksehinged on lahti,
 - korpusel, uktsel või küpsetuskambri seintel on nähtavad augud või praod.
- ▶ Ahju elektriline ohutus on tagatud ainult siis, kui seade on ühendatud nõuetekohaselt paigaldatud maandussüsteemi. See tähtis ohutuseeldus peab olema tagatud. Kahtluse korral laske elektrikul elektrisüsteemi kontrollida.
- ▶ Et ahi ei saaks kahjustada, peavad ahju tüübisildil toodud ühendusandmed (sagedus ja pinge) kindlasti vastama elektrivõrgu andmetele. Võrrelge ühendusandmeid enne ühendamist. Kahtluse korral küsige nõu elektrikult.
- ▶ Harupesad või pikendusjuhe ei paku vajalikku ohutust. Ärge kasutage neid ahju ühendamiseks vooluvõrku.

Ohutusjuhised ja hoiatused

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

Otstarbekohane kasutamine



- ▶ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri, tarvikute ja valmis-tatava toiduga põletada.
Pange kuuma küpsetatava toiduaine ahjupanemise või väljavõtmise, samuti kuumas küpsetuskambris tehtavate tööde ajaks pajakindad kätte.
- ▶ Kui küpsetuskambris eraldub toiduainetest suitsu, hoidke ahju uks suletuna, et võimalikke leeke summutada. Katkestage protsess, lülitades ahju välja ja lahutades toitepistikku. Avage uks alles siis, kui suits on kadunud.
- ▶ Sisselülitatud ahju läheduses asuvad esemed võivad kõrge temperatuuri tõttu süttida. Ärge kasutage ahju kunagi ruumide kütmiseks.
- ▶ Õlid ja rasvad võivad ülekuumenemisel süttida. Õli ja rasvaga töötades ärge jätke ahju mingil juhul järelevalveta. Ärge kasutage põleva õli ja rasva kustutamiseks mingil juhul vett. Lülitage ahi välja ja lammage leegid; selleks hoidke uks suletuna.
- ▶ Toiduainete grillimisel põhjustavad liiga pikad valmistusajad toidu liigset kuivamist või isegi toidu süttimist. Järgige soovitatavat valmistusaega.
- ▶ Arvestage, et toiduvalmistamise, kuumutamise, sulatamise aeg on mikrolainega töörežiimil oluliselt lühem kui ilma mikrolainete töörežiimil. Liiga pikk sisselülitusaeg võib toitu liigselt kuivatada või põhjustada isegi toidu süttimist.
Järgige grillimisrežiimidel soovitatavat valmistusaega. Ärge kasutage töörežiimi Mikrowelle  lillede, ürtide, leiva või saiakeste kuivatamiseks. Ärge mitte kunagi kasutage grillimisrežiime nt lillede või ürtide kuivatamiseks. Kasutage töörežiimi Heißluft plus  ja jälgige protsessi!
- ▶ Kui kasutate toiduvalmistamisel alkohoolseid jooke, arvestage, et alkohol aurustub kõrgel temperatuuril. Aur võib kuumadel küttekehadel süttida.
- ▶ Toiduainete soojashoidmiseks jääksoojuse kasutamisel võib kõrge õhuniiskuse ja kondensaadi tõttu ahju tekkida korrosioon. Samuti võivad kahjustuda juhtpaneel, tööplaadid või ümbritsev kapp. Jätke ahi sisselülitatuks ning seadistage valitud töörežiimi madalaim temperatuur. Jahutusventilaator jääb sel juhul automaatselt sisselülitatuks.

Ohutusjuhised ja hoiatused

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

► Soojuse kogunemine võib ahju kahjustada.

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.

► Ahi ei sobi tarbeesemete puhastamiseks ja desinfitseerimiseks, sest selle käigus võivad tekkida kõrged temperatuurid. Esemete väljavõtmisel võib saada põletusi.

► Oluline on, et temperatuur jaotuks toiduaines ühtlaselt ja oleks ka piisavalt kõrge.

Keerake või segage toiduaineid, et tagada nende ühtlane kuumutamine, ning järgige kuumutamise, sulatamise ja küpsetamise kohta antud tasakaalustusaega.

Tasakaalustusaeg on rahunemisaeg, kui temperatuur toiduaines ühtlaselt jaotub.

- ▶ Vedelike keetmisel, eriti mikrolaineahjus töörežiimis Mikrowelle  järelkuumutamisel võib juhtuda, et keemistemperatuur on saavutatud, kuid tüüpilisi keemismulle ei teki. Vedelik ei lähe ühtlaselt keema. See keemisviivitus võib põhjustada plahvatuslikku ülekeemist, nii et võite end anuma väljavõtmisel kuuma vedelikuga kõrvetada. Ebasoodsates tingimustes võib rõhk olla nii tugev, et uks avaneb ise. Segage vedelikku enne kuumutamist või keetmist. Pärast kuumutamist oodake vähemalt 20 sekundit, enne kui võtate nõu küpsetuskambrist välja. Lisaks võite kuumutamise ajaks asetada anumasse klaaspulga või sarnase eseme, kui see on olemas.
- ▶ Kuumadest toiduainetest põhjustatud vigastusoht. Toiduainete soojendamisel tekitatakse soojus vahetult toiduaines, tänu millele jääb nõu külmem (erand: ahjukindlad savinõud). Nõu soojeneb vaid toiduaine soojuse ülekandumisel. Toiduaine väljavõtmisel kontrollige, kas see on soovitud temperatuuriga. Ärge otsustage nõu temperatuuri järgi! **Eriti tähelepanelikult jälgige temperatuuri imikutoidu soojendamisel!** Pärast soojendamist segage imikutoitu korralikult või raputage seda ja seejärel maitske, kas see on sobiva temperatuuriga, et see imikut ei kõrvetaks.
- ▶ Suletud mahutites või pudelites olevast ülerõhust põhjustatud vigastusoht. Suletud anumates ja pudelites tõuseb kuumutamisel rõhk, mis võib põhjustada purunemise. Ärge mitte kunagi soojendage toiduaineid või vedelikke suletud nõudes ega pudelites. Enne avage mahutid ja eemaldage lutipudelitel kork ja lutt.
- ▶ Kui kuumutate kooreta mune, võib munarebu pärast küpsetamist suure surve all välja pritsida. Torgake munarebusse eelnevalt mitu auku.
- ▶ Kui kuumutate koorega mune, lähevad need lõhki, ka pärast küpsetuskambrist väljavõtmist. Keetke koorega mune vaid spetsiaalses nõus. Ärge soojendage kõvaks keedetud mune töörežiimil Mikrowelle .
- ▶ Kui kuumutate või küpsetate tugeva koorega toiduaineid, nagu tomat, vorstikesed, koorega kartulid, baklažaan, võivad need lõhkeda. Torgake neisse toiduainetesse eelnevalt augud või tehke neisse täkked, et tekkiv aur saaks eralduda.


Ohutusjuhised ja hoiatused


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

Katkestage toiduaine temperatuuri kontrollimiseks ahju töö. Toiduaine temperatuuri mõõtmiseks kasutage sobivat spetsiaalset toidu-termomeetrit.

▶ Seemnete, kirsikivide või geeliga täidetud padjad ja muud sarnased esemed võivad süttida ka siis, kui need võetakse pärast soojendamist küpsetuskambrist välja.

Ärge soojendage neid ahjus.

▶ Õõnsate käepidemete ja kaanenuppudega nõude õõnsustesse võib sattuda niiskus. Niiskuse aurustumisel tekib kõrge rõhk, mis võib õõnsad kehad lõhkemisega hävitada (erandiks on piisava õhutusega õõnsused). Töörežiimis Mikrowelle  ärge kasutage õõnsate käepidemeelementide ja kaanenuppudega nõusid.

▶ Mikrolainega kasutamiseks sobimatud plastnõud võivad töörežiimis Mikrowelle  ja mikrolainega töörežiimidel hävineda ja ahju kahjustada.

Ärge kasutage metallist anumaid, alumiiniumfooliumit, metallkattega söögiriistu ega nõusid, pliidi sisaldavat kristallklaasi, kõrgema äärega kausse, temperatuuritundlikke plastnõusid, puitnõusid, metallklambreid, plast- või paberklambreid, mille sees on traat, ega plasttopse, mille alumiiniumkate ei ole täielikult eemaldatud (vt peatüki “Mikrolainerežiim” jaotist “Nõude valimine”).



▶ Plastnõud, mis ei ole ahjukindlad, sulavad kõrgel temperatuuril ja võivad ahju kahjustada või süttida.

Kasutage ilma mikrolaineta töörežiimidel vaid ahjukindlaid plastnõusid. Järgige nõude tootja juhiseid.

▶ Süttivatest materjalidest mahutite põhjustatud tuleoht. Ühekordselt kasutatavad plastnõud peavad olema peatüki “Mikrolainerežiim” jaotises “Nõude valimine” toodud omadustega.

Ärge jätke ahju järelevalveta, kui kuumutate või küpsetate toiduaineid ühekordselt kasutatavates plastist, paberist või muudest süttivatest materjalidest nõudes.

► Termopakendid koosnevad muu hulgas õhukesest alumiiniumfooliumist, mis peegeldab mikrolaineid. Alumiiniumfooliumit ümbritsev paber võib seeläbi nii tugevalt kuumeneda, et süttib. Ärge soojendage mikrolainega töörežiimidel toiduaineid termopakendites, nt grillkanakottides.

► Kui kasutate ahju töörežiimis Mikrowelle  või mikrolainega töörežiimides tühjana või valede esemetega, võib ahi kahjustada saada. Töörežiimis Mikrowelle  kasutage **alati** klaasalust, ka hoiualusena väiksemate vormide jaoks.

Ärge kasutage mikrolainega töörežiime nõude eelsoojendamiseks ega ürtide kuivatamiseks.

Kasutage selle asemel töörežiimi Heißluft plus .

► Suletud konservikarpides tekib keetmisel ja kuumutamisel ülerõhk, mille mõjul võivad need lõhkeda. Ärge keetke ega ka kuumutage konservipurke.

► Avatud uksest põhjustatud vigastusohu. Avatud uks võib teid vigastada või võite selle otsa komistada. Ärge jätke ust vajaduseta lahti.

► Uks talub maksimaalselt 8 kg. Ärge seiske ega istuge avatud uksele ning ärge asetage sellele raskeid esemeid. Jälgige, et te ei kiiluks midagi ukse ja küpsetuskambri vahele. See võib ahju kahjustada.

Roostevabast terasest pindade puhul kehtib alljärgnev:

► Kleepuvad materjalid kahjustavad kihtkattega roostevaba pinda ning see kaotab oma määrumisvastase toime. Ärge kleepige roostevabast terasest pinnale märkmesilte, kleeplinte ega muud kleepuvat materjali.

► Magnetid võivad põhjustada kriimustusi. Ärge kasutage roostevabast terasest pinda 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.
- ▶ Kui küpsetuskambri roostevabast terasest seinale satub keedu-soola sisaldavaid toiduaineid, eemaldage need kohe hoolikalt, et vältida korrosiooni teket.
- ▶ Niiskes ja soojas keskkonnas on suurem tõenäosus kahjurite (nt prussakad) tekkeks. Hoidke ahi ja selle ümbrus alati puhtana. Kahjurite põhjustatud kahju ei kuulu garantii alla.

Tarvikud

- ▶ Kasutage üksnes Miele originaaltarvikuid. Kui paigaldate seadmele muid tarvikuid, kaotate õiguse garantiile, tootmisgarantiile ja/või tootevastutusele.
- ▶ Miele annab pärast teie küpsetusahju seeriatootmise lõppu kuni 15-aastase, kuid mitte lühema kui 10-aastase tarnegarantii talitlust säilitavatele varuosadele.

Pakendi suunamine jäätme- käitlusesse

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

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

Vana seadme utiliseerimine

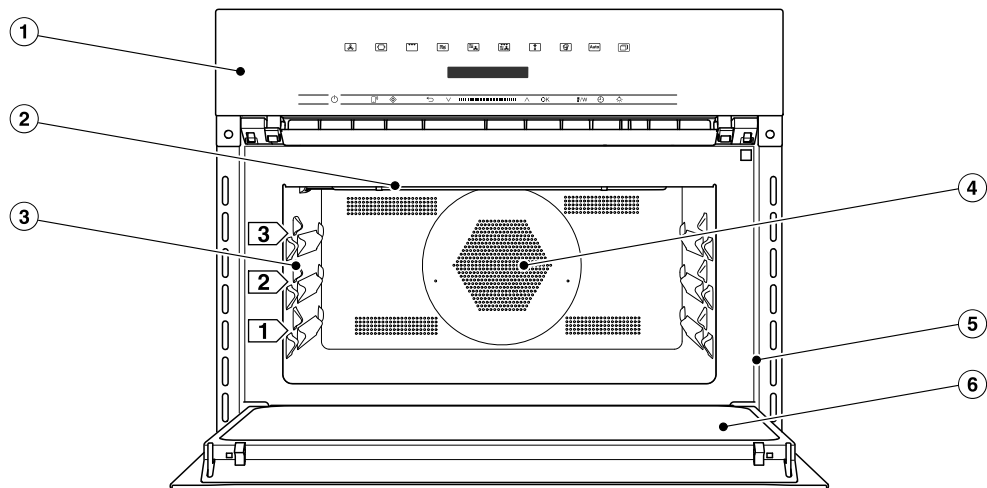
Elektri- ja elektroonikaseadmed sisaldavad mitmesuguseid väärtuslikke materjale. Samuti sisaldavad need teatud aineid, segusid ja detaile, mis olid vajalikud seadme toimimiseks ja ohutuse tagamiseks. Olmeprügi hulgas ja vale käitlemise korral võivad need kahjustada inimese tervist ja keskkonda. Seetõttu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



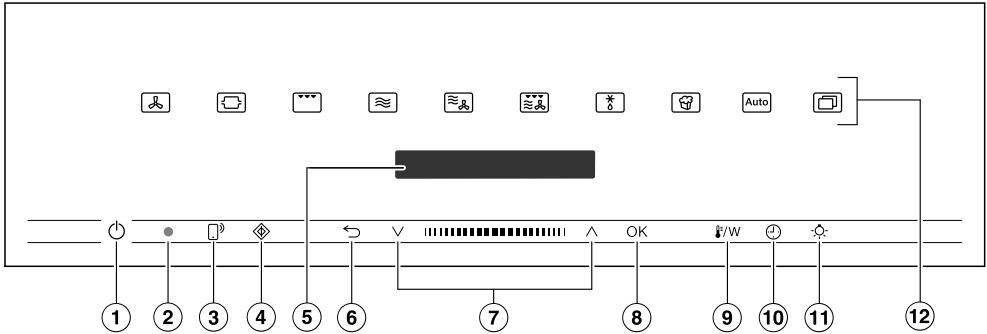
Selle asemel kasutage elektri- ja elektroonikaseadmete tasuta äraandmiseks ja taaskasutusse suunamiseks ametlikke kogumis- ja tagastuspunkte kohaliku omavalitsuse, edasimüüja või Miele juures. Võimalike isikuandmete kustutamise eest äravisatavast seadmest vastutate seaduse järgi teie. Seaduse järgi olete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

Ülevaade

Küpsetusahi



- ① Juhtseadised
- ② Grilli küttekeha
- ③ 3 tasandit klaasvormi ja resti paigutamiseks
- ④ Ventilaatori imiava selle taga asuva rõngakujulise küttekehaga
- ⑤ Tüübisildiga esiraam
- ⑥ Uks



- ① Süvistatud sisse- / väljalülitusnupp Ahju sisse- ja väljalülitamiseks
- ② Optiline liides (ainult Miele klienditeenindusele)
- ③ Andurnupp Ahju juhtimiseks teie mobiilse lõpp-seadmega
- ④ Andurnupp Funktsiooni Quick-Mikrowelle käivitamiseks
- 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 Temperatuuri ja võimsuse muutmiseks
- ⑩ Andurnupp Lühiaja, valmistusaja või valmistusprotsessi käivitus- või lõpuaja seadistamiseks
- ⑪ Andurnupp Küpsetuskambri valgustuse sisse- ja väljalülitamiseks
- ⑫ Andurnupud Töörežiimide, automaatprogrammide ja seadistuste valimiseks

Juhtseadised


Sisse- / väljalülitusupp

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


Selle nupuga lülitate ahju sisse ja välja.

Ekraan

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

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

Andurnupud







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

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




Andurnupud ekraani kohal

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

Andurnupud ekraani all






| Andurnupp | Funktsioon |
|--|---|
|  | <p>Kui soovite ahju juhtida mobiilse lõppseadmega, peab teil olema olema süsteem Miele@home ning te peate sisse lülitama seadistuse Fernsteuerung ja puudutama seda andurnuppu. Seejärel süttib andurnupus oranž tuli ning funktsioon MobileStart on kasutatav.</p> <p>Niikaua kui see andurnupp põleb, saate ahju juhtida mobiilse lõppseadmega (vt peatüki Einstellungen jaotist Miele@home).</p> |
|  | <p>Selle andurnupuga käivitatakse funktsiooni Quick-Mikrowelle. Valmistusprotsess käib maksimaalse mikrolainevõimsuse (1000 W) ja valmistusajaga 1 minut (vt peatükki "Quick-Mikrowelle"). Selle andurnupu mitmekordse puudutamisega saate valmistusaega sammhaaval pikendada.</p> <p>Seda funktsiooni saab kasutada vaid siis, kui samal ajal ei kasutata ühtki teist valmistusprotsessi.</p> |
|  | <p>Sõltuvalt sellest, millises menüüs asute, liigute selle andurnupuga tagasi kõrgemal tasemel menüüsse või peamenüüsse.</p> <p>Kui samal ajal käib valmistusprotsess, saate selle andurnupuga valmistusprotsessi katkestada.</p> |
|    | <p>Navigeerimisel saab valikuloendites üles või alla liikuda noolenuppudega või nendevahelisel alal. Ekraanil kuvatakse menüüpunkti, mida soovite valida.</p> <p>Väärtuseid ja seadistusi saate muuta noolenuppudega või nendevahelisel alal.</p> |
| OK | <p>Niipea kui kuvatakse väärtus, juhised või seadistus, mida saab kinnitada, süttib andurnupus OK oranž tuli.</p> <p>Selle andurnupu valimisega avanevad funktsioonid, nt lühiaeg, salvestatakse väärtuste või seadistuste muudatused või kinnitatakse juhised.</p> <p>Mikrolainega küpsetamise saab käivitada, katkestada ja jätkata andurnupuga OK.</p> |

Juhtseadised

| Andurnupp | Funktsioon |
|---|---|
|  | Kuumutusfaasi ja küpsetamise ajal saab selle andurnupuga muuta temperatuuri või mikrolainevõimsust. Ilma mikrolaineta töörežiimides saab temperatuuri muuta. Mikrolaineaga töörežiimides saab mikrolainevõimsust muuta. |
|  | 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 ahju tahtmatult kasutusele võtta (vt peatüki Einstellungen jaotist Sicherheit). |

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

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

Menüüpunkti valimine

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

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

- Kinnitage valik nupuga **OK**.

Valikuloendis seadistuse muutmine

Praegune seadistus on tähistatud märkesümboliga **✓**.

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

- Kinnitage nupuga **OK**.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgema taseme menüüsse.

Seadistuse jaotusribaga muutmine

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

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


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

- Kinnitage valik nupuga **OK**.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.


Kasutuspõhimõte

Töörežiimi või funktsiooni valimine

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

- Puudutage soovitud töörežiimi või funktsiooni andurnuppu.

Andurnupus juhtpaneelil põleb oranž tuli.

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

Töörežiimi muutmine


Valmistusprotsessi ajal saab töörežiimi muuta.

Senini valitud töörežiimi andurnupus põleb oranž tuli.

- Puudutage uue töörežiimi või funktsiooni andurnuppu.


Kuvatakse muudetud töörežiimi ja selle juurde kuuluvaid soovitatavaid väärtuseid.

Muudetud töörežiimi andurnupus põleb oranž tuli.

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

Numbrite sisestamine

Numbrid, mida saab muuta, on heledal taustal.


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


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

- Kinnitage nupuga *OK*.


Muudetud number salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

MobileStarti aktiveerimine

- Aktiveerige MobileStart, valides andurnupu .

Andurnupp  põleb. Ahju saab rakendusega Miele kaugjuhtida.

Vahetu juhtimine ahjult on rakenduse kaudu kaugjuhtimise suhtes ülimuslik.

MobileStarti saab kasutada seni, kuni andurnupp  põleb.

Käesolevas kasutus- ja paigaldusjuhendis kirjeldatud mudelid leiate tagakannelt.

Tüübisilt

Tüübisilti näete avatud ukse korral esiraamil.

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

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

Tarnepakett

- kasutus- ja paigaldusjuhend ahju- ja mikrolainefunktsioonide käsitsemiseks,
- kokaraamat retseptidega automaatprogrammide ja töörežiimide jaoks,
- kruvid ahju kinnitamiseks ümbritsevasse kappi,
- mitmesugused tarvikud.

Kaasasolevad ja juurdeostetavad tarvikud

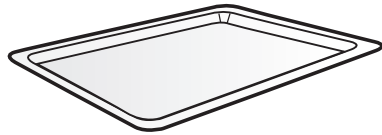
Ahju standardvarustuses on klaasalus ja rest.

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

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


Märkige tellimisel oma ahju mudeli nimetus ja soovitud tarviku nimetus.

Klaasalus



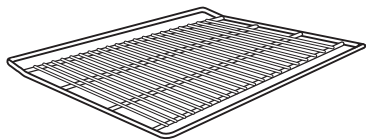
Klaasalus sobib kõigi töörežiimide jaoks.

Klaasalus võib temperatuuri suurtel kõikumistel kahjustada saada. Ärge asetage kuuma klaasalust külmale pinnale, nt graniidist või plaatidega kaetud tööpinnale, vaid sobivale kuumaalusele.

- Töörežiimil Mikrowelle  kasutage **alati** klaasalust, ka hoiualusena väiksemate vormide jaoks.
- Klaasaluse maksimaalne kandevõime on 8 kg.

Varustus

Väljatõmbekaitsega rest



Rest **ei** sobi kasutamiseks töörežiimis Mikrowelle [☰]. Resti võite kasutada kõigis muudes mikrolainega ja ilma mikrolaineteta töörežiimidels.

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Rest muutub küpsetamise ajal kuumaks.

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

Võimalike tekkivate sädemete tõttu võivad ahi ja rest kahjustada saada.

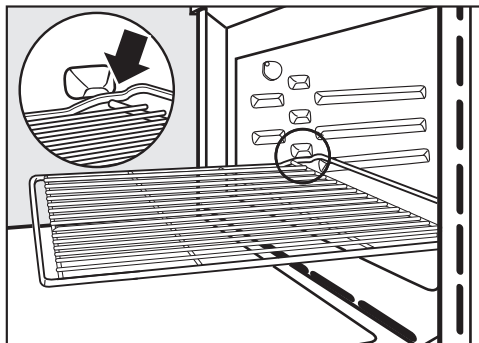
Ärge kasutage resti küpsetamiseks töörežiimil Mikrowelle [☰].

Ärge asetage resti küpsetuskambri põhja, vaid lükake see tasandile.

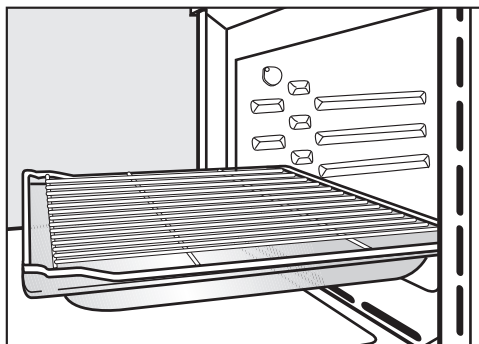
Resti kasutamine

Rest on varustatud väljatõmbekaitsega. Väljatõmbamiskaitse takistab resti välja libisemist, kui resti soovitakse vaid osaliselt välja tõmmata.

Kui lükkate resti sisse tagurpidi, ei ole väljatõmbamiskaitse tagatud. Sisse lükates jälgige, et väljatõmbekaitse asetseks **taga**.



- Kui rest väljatõmbamisel vastu väljatõmbekaitset põrkab, tõstke resti eest natuke üles.



- Teatud küpsetusprotsesside jaoks (nt restil küpsetamine) kasutage resti koos klaasalusega. Vaid nii on väljatõmbamiskaitse ees.
- Restile võib asetada maksimaalselt 8 kg raskuse.

Ümmargused küpsetusvormid

Mikrolained võivad ümmargusi küpsetusvorme kahjustada.

Ärge kasutage ümmargusi küpsetusvorme töörežiimides Mikrowelle (☞), MW + Bratautomatik (☞☐), Mikrowelle + Heißluft plus (☞☑), Mikrowelle + Grill (☞☒) või Mikrowelle + Umluftgrill (☞☓).



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.

Gurmee-ahjuvorm HUB Ahjuvormikaas HBD

Mikrolained võivad gurmee-universaalpotti ja universaalpoti kaant kahjustada. Metall peegeldab mikrolaineid, nii et tekkida võivad säde- med ja mikrolained ei neeldu.

Kasutage ahjuvormi ja kaant üksnes **ilma** mikrolaineta küpsetusprotsesside jaoks.

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

Gurmee-ahjuvormi pind on kaetud kinnikõrbemist vältiva kihiga ja see sobib kasutamiseks induktsioonpliidiplaatidel.

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

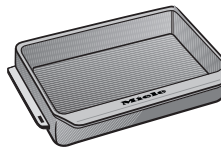
Eraldi on saadaval sobivad kaaned. Ostmisel märkige mudeli nimetus.

Sügavus: 22 cm

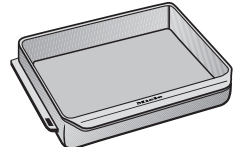
HUB 62-22

Sügavus: 35 cm*

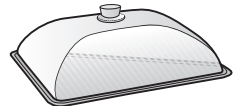
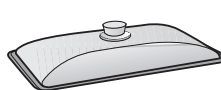
HUB 62-35



HBD 60-22



HBD 60-35




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

Varustus

Puhastamise ja hoolduse tarvikud

- 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**
Ilma mikrolaineta töörežiimi saab käivitada valmistusaega sisestamata. Püskasutuse vältimiseks ja sellega tuleohtu ennetamiseks lülitub ahi vastavalt valitud režiimile ja temperatuurile mõni aeg pärast viimast kasutamist automaatselt välja.

PerfectClean-kattega pinnad

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

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

Küpsetatud toitu võib PerfectClean-kattega pindadel lõigata ja tükeldada.

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

PerfectClean-kattega pindade hooldus on võrreldav klaasi hooldusega.

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

PerfectClean-kattega pinnad:

- küpsetuskamber
- rest
- Ümmargune perforeeritud küpsetus- ja AirFry-vorm
- ümmargune küpsetusvorm

Miele@home

Ahjul on sisseehitatud WiFi-moodul.

Kasutamiseks on vaja:

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

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

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

- avada teavet oma ahju tööoleku kohta,
- vaadata juhiseid ahju käimasolevate kühsetusprotsesside kohta,
- lõpetada läbi saanud kühsetusprotsessi.

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

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

WiFi-ühenduse saadavus

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

Miele@home'i saadavus

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

Miele@home pole igas riigis saadaval.

Teavet saadavuse kohta saate internetilehelt www.miele.com.

Miele rakendus


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



Esmakordne kasutuselevõtt

Põhiseadistused

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

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Ahi muutub töö ajal kuumaks.

Ohutu käituse tagamiseks kasutage ahju vaid lõplikult paigaldatuna.

Kui ahi on ühendatud vooluvõrku, lülitub see automaatselt sisse.

Keele seadistamine

- Valige soovitud keel.

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

Asukoha seadistamine

- Valige soovitud asukoht.

Võrgu Miele@home loomine

Ekraanil kuvatakse „Miele@home“ einrichten.

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

Ekraan ja rakendus Miele juhivad teid läbi järgmiste sammude.

Kellaaja seadistamine

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

Esmakordse kasutuselevõtu lõpetamine


- Järgige võimalikke järgnevaid juhiseid ekraanil.

Esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.

Ahju esmakordne kuumutamine

Ahju esmakordsel kuumutamisel võivad tekkida ebameeldivad lõhnad. Nende kõrvaldamiseks kuumutage tühja ahju vähemalt üks tund.

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

- Eemaldage ahjult ja tarvikutelt võimalikud kleebitsed või kaitsekiled.
- Eemaldage küpsetuskambrit tarvikud ja puhastage need (vt peatükki "Puhastamine ja hooldus").
- Enne kuumutamist puhastage küpsetuskamber niiske lapiga võimalikust tolmust ja pakendiprahist.
- Lülitage ahi sisse- / väljalülitusnupuga  sisse.

Kuvatakse Betriebsart wählen.


- Valige Heißluft plus .

Kuvatakse soovitatavat temperatuuri (160 °C).


Küpsetuskambri küte, valgustus ja jahutusventilaator lülituvad sisse.

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

Kuumutage ahju vähemalt üks tund.

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

Küpsetuskambri puhastamine pärast esmakordset kuumutamist

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade ja küpsetuskambri- ga põletada.






Laske küttekehadel ja küpsetuskambri- l enne käsitsi puhastamist esmalt jahtuda.

- Puhastage küpsetuskambrit sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiududest lapiga.
- Kuivatage pinnad pehme lapiga.


Sulgege uks alles siis, kui küpsetuskamber on kuiv.

Einstellungen

Ülevaade seadistustest

| Menüpunkt | Võimalikud seadistused |
|---|--|
| Sprache  | ... deutsch english ... Standort |
| Tageszeit | Anzeige Ein* Aus 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 | Gewicht g* lb/oz lb Temperatur °C* °F |
| Quick-Mikrowelle | Leistung Garzeit |
| Popcorn | Garzeit |
| Booster | Ein* Aus |
| Vorschlagstemperaturen | |
| Vorschlagsleistungen | |


* Tehaseseadistus



| Menüpunkt | Võimalikud seadistused |
|---------------------|--|
| Kühlgebläsenachlauf | Temperaturgesteuert* Zeitgesteuert |
| 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 Vorschlagsleistungen Vorschlagstemperaturen |

* Tehaseseadistus

Einstellungen

Menüü Einstellungen avamine

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

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




Seadistusi saab kontrollida või muuta.

Seadistusi saab muuta ainult siis, kui valmistusprotsess ei käi.

Sprache

Saate seadistada oma keele ja asukohta.

Valimise ja kinnitamise järel ilmub kohe ekraanile soovitud keel.

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

Tageszeit

Anzeige

Valige väljalülitatud ahju jaoks kellaaja kuva:

- Ein
Kellaaega kuvatakse ekraanil alati. Kui valite lisaks seadistuse Display | QuickTouch | Ein, reageerivad kõik andurnupud puudutusele kohe. Kui valite lisaks seadistuse Display | QuickTouch | Aus, tuleb ahi enne kasutamist sisse lülitada.
- Aus
Energia säästmiseks on ekraan tume. Ahi tuleb enne kasutamist sisse lülitada.
- Nachtabstaltung
Energia säästmiseks kuvatakse kellaaega ekraanil vaid ajavahemikus 5.00 kuni 23.00. Muul ajal on ekraan tume.

Zeitformat

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



Einstellen

Seadistada saab tunde ja minuteid.

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

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



Beleuchtung

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

Display

Helligkeit

Ekraani heledust kujutatakse jaotusriba abil.

-  maksimaalne heledus
-  minimaalne heledus

QuickTouch

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

- Ein
Kui olete lisaks valinud seadistuse Tageszeit | Anzeige | Ein või Nachtabsehaltung, reageerivad andurnupud ka siis, kui ahi on välja lülitatud.
- Aus
Sõltumata seadistusest Tageszeit | Anzeige reageerivad andurnupud vaid

siis, kui ahi on sisse lülitatud, samuti teatud aja jooksul pärast ahju 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

Einstellungen

Begrüßungsmelodie

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

Einheiten

Gewicht

Toiduainete kaalu saab automaatprogrammides sisestada grammides (g), naelades (lb/oz) või naelades / untsides (lb).

Temperatur

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

Quick-Mikrowelle

Mikrolainefunktsiooni koheseks käivitamiseks on eelseadistatud mikrolainevõimsus 1000 W ja valmistusaeg 1 minut.

- Leistung

Mikrolainevõimsuseks saab seadistada 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W või 1000 W.

- Garzeit

Maksimaalselt seadistatav valmistusaeg sõltub valitud mikrolainevõimsusest:

80–300 W: max 10 minutit

450–1000 W: max 5 minutit

Popcorn

Popkorni valmistamise tarbeks mikrolainefunktsiooni koheseks käivitamiseks on eelseadistatud mikrolainevõimsus 850 W ja valmistusaeg 2:50 minutit. See vastab enamiku tootjate juhiste mikro-lainepopkorni valmistamiseks.

Valmistusajaks saab seadistada kuni 4 minutit.

Mikrolainevõimsus on püsivalt seadistatud ja seda ei saa muuta.

Booster

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

- Ein

Funktsioon **Booster** on küpsetamise automaatselt sisse lülitatud. Grilli küttekeha, ringküttekeha ja ventilator eelkuumutavad küpsetuskambrit seadistatud temperatuurile samaaegselt.

- Aus

Funktsioon **Booster** on küpsetamise välja lülitatud. Küpsetuskambrit eelkuumutavad üksnes töörežiimi juurde kuuluvad küttekehad.

Vorschlagstemperaturen

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

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

■ Valige soovitud töörežiim.

■ Muutke soovitatavat temperatuuri.

■ Kinnitage nupuga **OK**.






Soovitatava temperatuuri muutus mõjub samaaegselt ka vastavale mikrolainega töörežiimile.

Vorschlagsleistungen

Soovitavaid võimsuseid on otstarbekas muuta, kui töötate sageli teistsuguste mikrolainevõimsustega.

Režiimi Mikrowelle  ja mikrolainega režiimide soovitatavaid võimsusi saab muuta.

Kui olete menüüpunkti aktiveerinud, kuvatakse töörežiimide valikute nimekiri koos vastava soovitatava võimsusega.

- Mikrowelle :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- MW + Bratautomatik , Mikrowelle + Heißluft plus , Mikrowelle + Grill  ja Mikrowelle + Umluftgrill :
80 W, 150 W, 300 W

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

Kühlgebläsenachlauf

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

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

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


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

Ärge hoidke seadistusel Zeitgesteuert valmistatud toitu küpsetuskambris soojas.

Einstellungen

Sicherheit

Tastensperre

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

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

Inbetriebnahmesperre

Kasutuslukk ei lase ahju tahtmatult sisse lülitada.

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

Ka pärast volukatkestust jääb kasutuslukk aktiveerituks.

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

Miele@home

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

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

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

lusesse, müüte selle või võtate kasutusse kasutatud küpsetusahju. Vaid nii on tagatud, et kõik isiklikud andmed eemaldatakse ja eelmisel omanikul ei ole k psetusahjule enam juurdep asu.

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

RemoteUpdate

Kuvatakse men upunkti RemoteUpdate, mida saab vaid siis, kui Miele@home'i kasutamise eeldused on t idatud (vt peatüki "Esmakordne kasutuselevõtt" jaotist "Miele@home").

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

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

Sisse-/väljalülitamine

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

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

RemoteUpdate'i kulgemine

Teavet uuenduste sisu ja mahu kohta pakutakse rakenduses Miele.

Kui saadaval on uuendus, kuvatakse ahju ekraanil teadet.

Uuenduse saate installida kohe või l kita installimise hilisemaks. Päring esitatakse sel juhul ahju uuesti sisselülitamisel.

Kui te ei soovi uuendust installida, lülitage RemoteUpdate välja.

Uuendus võib kesta mõne minuti.

RemoteUpdate'i puhul tuleb arvestada järgmist:

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


Einstellungen


Fernsteuerung

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


Võrguühendusega valmidusrežiimis vajab ahi max 2 W.

MobileStarti aktiveerimine

- Aktiveerige MobileStart, valides andurnupu .

Andurnupp  põleb. Ahju saab rakendusega Miele kaugjuhtida.

Vahetu juhtimine ahjult on rakenduse kaudu kaugjuhtimise suhtes ülimuslik.

MobileStarti saab kasutada seni, kuni andurnupp  põleb.

Softwareversion

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

Händler

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

Messeschaltung


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

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

Werkeinstellungen

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

Funktsiooni Kurzzeit kasutamine

Lühiaega  saate kasutada eraldi toimingute, nt munakeetmise jaoks.


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

- Lühiaja saab seadistada maksimaalselt 59 minutile ja 59 sekundile.

Lühiaja seadistamine

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


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


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

Kuvatakse üleskutset Einstellen 00:00 Min.

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


Lühiaeg salvestatakse.


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

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

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


Kui asute mõnes menüüs, väheneb lühiaeg taustal.

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

- Valige andurnupp .
- Vajadusel kinnitage nupuga OK.

Heliilised ja visuaalsed signaalid lülitatakse välja.

Lühiaja muutmine

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

- Valige Ändern.

- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse lühiaeg.

- Muutke lühiaega.
- Kinnitage nupuga OK.

Muudetud lühiaeg salvestatakse.












Lühiaja kustutamine

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

- Valige Löschen.
- Kinnitage nupuga OK.

Lühiaeg kustutatakse.

Pea- ja alamenüüd

| Menüü | Soovitav väärtus | Vahemik |
|--|------------------|------------------------|
| Töörežiimid | | |
| Heißluft plus  | 160 °C | 30–250 °C |
| Bratautomatik  | 160 °C | 100–230 °C |
| Grill  | 3 | 1–3 |
| Mikrowelle  | 1000 W | 80–1000 W |
| Mikrowelle + Heißluft plus  | 300 W 160 °C | 80–300 W 30–220 °C |
| Mikrowelle + Umluftgrill  | 300 W 200 °C | 80–300 W 100–200 °C |
| Auftauen  | 25 °C | 25–50 °C |
| Popcorn  | 850 W | – |
| Automatikprogramme  | | |
| Weitere  | | |
| Eco-Heißluft | 190 °C | 100–230 °C |
| Umluftgrill | 200 °C | 100–220 °C |
| Mikrowelle + Grill | 300 W 3 | 80–300 W 1–3 |
| MW + Bratautomatik | 300 W 160 °C | 80–300 W 100–200 °C |
| Einstellungen  | | |


Tööpõhimõte


Ahjus on magnetron, mis muudab elektrivoolu elektromagnetilisteks laineteks (mikrolaineteks). Lained jaotuvad küpsetuskambri ühtlaselt ning lisaks peegelduvad need küpsetuskambri metalliseintelt.

Mikrolained tungivad igast küljest toiduaine sisse. Toiduained koosnevad paljudest molekulidest. Need molekulid (eelkõige veemolekulid) pannakse mikrolainete toimel tugevalt võnkuma. Seeläbi soojendatakse toiduainet väljast sissepoole. Mida rohkem vett toiduaine sisaldab, seda kiiremini see soojeneb või küpseb.

Mikrolaine eelised

- Toiduaineid saab küpsetada üldiselt kas täiesti ilma vedeliku või rasvaineita või nende vähese lisamisega.
- Sulatamise, soojendamise või küpsetamise ajad on lühemad kui pliidiplaadil või ahjus.
- Vitamiinid, mineraalained, looduslikud värvid ja iseloomulik maitse säilivad toiduaines suuremas osas.


Kui kasutate ahju töörežiimis Mikrowelle  või mikrolainega töörežiimides tühjana või valede esemetega, võib ahi kahjustada saada.

Töörežiimis Mikrowelle  kasutage alati klaasalust, ka hoiualusena väiksemate vormide jaoks.

Nõude valimine

Selleks et mikrolained jõuaksid toiduaineni, peavad nõud mikrolaineid läbi laskma. Mikrolained läbivad portselani,


klaasi, pappi ja plasti, aga mitte metalli. Seepärast ärge kasutage metallist nõusid ega nõusid, mis sisaldavad metalli. Metall peegeldab mikrolaineid, nii et tekkida võivad sädemed ja mikrolained ei neeldu.

 Suletud mahutites või pudelites olevast ülerõhust põhjustatud vigastusohu.

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

Ärge mitte kunagi soojendage tahkeid või vedelaid toiduaineid suletud nõudes ega pudelites.

Enne avage mahutid ja eemaldage lutipudelitelt kork ja lutt.

 Mikrolainega töörežiimides sobimatutest nõudest põhjustatud tuleoht.

Mikrolainerežiimis kasutamiseks sobimatud nõud võivad hävineda ja ahju kahjustada.

Kasutage mikrolainega töörežiimides üksnes nõusid, mis sobivad mikrolainerežiimis kasutamiseks.

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

Mikrolainerežiim

Sobivad nõud

⚠ Süttivatest materjalidest põhjustatud tuleoht.

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

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

Kasutada võib järgmiseid nõusid ja materjale:

- tulekindel klaas ja klaaskeraamika
Erand: kristallklaas, kuna see sisaldab pliidi ja võib puruneda.
- portselan
 - ilma metalldekooriga
Metalldekoorigid (nt kullatud serv või koobaltsinine) võivad tekitada sädemeid.
 - ilma õõnsate käepidemeelementideta
Õõnsatesse käepidemeelementidesse võib sattuda niiskus, nii et aurustumisel tekib kõrge rõhk, mis võib õõnsad kehad lõhkemisega hävitada.
- maalinguteta savinõud ja glasuerialuse värviga savinõud


⚠ Kuumadest nõudest põhjustatud vigastusoht.





Savinõud võivad muutuda kuumaks. Kui kasutate savinõusid, pange paja-kindad kätte.

- Plastrõud ja ühekordselt kasutatavad nõud töörežiimis Mikrowelle 


Nõuanne: Keskkonnale mõeldes loobuge ühekordselt kasutatavatest nõudest.

Plastrõud peavad olema kuuma-kindlad ja taluma vähemalt 110 °C temperatuuri. Plastrõud võivad deformeeruda ja moodustada toiduainega ühendeid.

Kasutage plastrõusid ainult töörežiimil Mikrowelle .

Ärge kasutage plastrõusid töörežiimides MW + Bratautomatik , Mikrowelle + Heißluft plus , Mikrowelle + Grill  või Mikrowelle + Umluftgrill .









- mikrolainekindlad plastrõud
Erikaupluses on saadaval ka spetsiaalsed mikrolainekindlad plastrõud.
- stüroporist plastrõud
Toiduainete lühiajaliseks soojendamiseks
- kilest küpsetuscott
Saab kasutada koti sisu soojendamiseks ja küpsutamiseks, kui kott eelnevalt augustada. Aukudest pääseb aur välja. Nii ei tõuse kotis rõhk ja see ei lõhke.
Lisaks on olemas spetsiaalsed auru küpsetuskotid, mida ei pea augustama. Palun järgige pakendil toodud juhiseid.
- Praekotid ja -kiled
Järgige tootjapoolseid kasutusjuhiseid.

 Metallosadest põhjustatud tuleoht.

Metallosad, nagu metallklambrid ja plast- või paberklambrid, mille sees on traat, võivad süttivaid materjale nii tugevalt kuumutada, et need süttivad.

Ärge kasutage metallklambreid ega plast- või paberklambreid, mille sees on traat.

Nõuanne: Metallvormid ei sobi väga hästi mikrolainega töörežiimide jaoks, sest metall peegeldab mikrolaineid. Mikrolained jõuavad kooki üksnes pealt, seetõttu pikeneb küpsetusaeg. Kui kasutate metallvorme, asetage vorm klaasalusele nii, et vorm ei puutuks vastu küpsetuskambri seinu. Kui tekivad sädemed, ärge enam seda vormi mikrolainega töörežiimidel kasutage.

- **Kaasasolev** rest sobib küpsetamiseks töörežiimidel MW + Bratautomatik , Mikrowelle + Heißluft plus , Mikrowelle + Grill  ja Mikrowelle + Umluftgrill  samuti mikrolaineta töörežiimidel (tasandile lükatuna).
- Metallküpsetusvormid küpsetamiseks töörežiimidel MW + Bratautomatik , Mikrowelle + Heißluft plus , Mikrowelle + Grill  ja Mikrowelle + Umluftgrill , samuti ilma mikrolaineteta töörežiimidel.

- Ilma kaaneta alumiiniumkarbid valmistoitude sulatamiseks ja kuumutamiseks
Toiduaineid kuumutatakse üksnes pealt. Kui võtate valmistoidu alumiiniumkarbist välja ja panete mikrolainekindlasse nõusse, on soojuste jaotumine üldiselt ühtlasem.

Alumiiniumkarpide ja -fooliumi kasutamisel võib esineda särisemist ja sädemeid.

Seepärast ärge asetage alumiiniumkarpe restile, vaid klaasalusele.

Alumiiniumkarbid ja -foolium ei tohi puutuda vastu küpsetuskambri seinu ja peavad olema küpsetuskambri seintest vähemalt 2 cm kaugusel.

- Metallvardad ja -klambrid
Lihatükk peab olema oluliselt suurem kui metallvardad ja -klambrid.


Mikrolainerežiim

Sobimatud nõud

Õõnsate käepidemete ja kaanenuppudega nõude õõnsustesse võib sattuda niiskus. Niiskuse aurustumisel tekib kõrge rõhk, mis võib õõnsad kehad lõhkemisega hävitada (erandiks on piisava õhutusega õõnsused).

Ärge kasutage toiduvalmistamiseks õõnsate käepidemelementide ja kaanenuppudega nõusid.

Te **ei** tohi kasutada järgmiseid nõusid ja materjale:

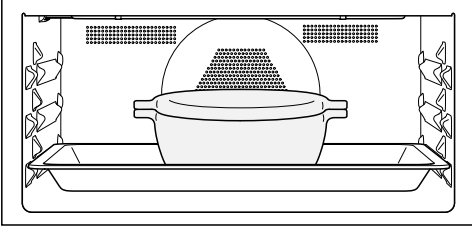
- metallist restid (sh kaasasolev rest) **ei sobi** kasutamiseks töörežiimis Mikrowelle ;
- metallmahutid;
- alumiiniumfoolium
Erand: erineva suurusega lihatükkide, nt linnuliha puhul saavutate ühtlase sulamise, kuumutamise või küpsemise, kui katate lamedamad osad viimasteks minutiteks väikeste fooliumitükkidega;
- metallklambrid, plast- või paberklambrid, mille sees on traat;
- plasttopsid, mille alumiiniumkaas on täielikult eemaldamata;
- kristallklaas;
- metalldekooriga söögiriistad ja nõud (nt kullatud serv, koobaltsinine)
- õõnsate käepidemelementidega nõud

- melamiinist plastnõud
Energia neeldub melamiinis ja see muutub seetõttu kuumaks. Selgitage ostmisel välja, millisest materjalist plastnõud on valmistatud;
- puitanumad
Puidus sisalduv vesi aurustub valmistamisprotsessi ajal. Puit kuivab ära ja sellesse tekivad praod.


Nõude test

Sobimatud nõud võivad mikrolainerežiimil tekitada sädemeid ja särisemist. Kui te ei ole kindel, kas klaas-, portselan- või savinõud on sobivad, testige nõusid.

Käepidemete õõnsuseid ei saa nõude testiga tuvastada.



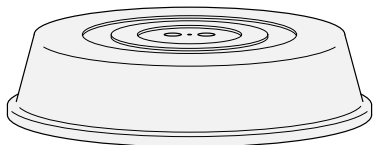
- Lükake klaasalus 1. tasandile ja asetage selle keskele tühi nõu.

- Sulgege uks.
- Valige töörežiim Mikrowelle .
- Seadistage maksimaalne mikrolainevõimsus (1000 W) ja valmistusajaks 30 sekundit.
- Käivitage protsess.
- Jälgige nõude testi kogu aja jooksul.
- Sädemete ja särina tekkimisel avage uks kohe.

Kui tekivad sädemed või kuulete särisemist, ei sobi testitud nõu kasutamiseks mikrolainerežiimil.


Mikrolainerežiim

Kate






Nõuanne: Katet saab poest osta.

- See takistab veeauru liigset eraldumist, eelkõige pikemal kuumutamisel.
- See kiirendab toiduainete kuumutusprotsessi.
- See takistab toiduainete kuivamist.
- See ennetab küpsetuskambri määrdumist.

■ Kasutage töörežiimis Mikrowelle  küpsetamise ajal mikrolainekindlat klaasist või plastist katet.

Alternatiivina võite kasutada mikrolainerežiimis kasutamiseks sobivat toidukilet (tavaline toidukile võib deformeeruda ja kuumuse tõttu toiduainetega ühendeid moodustada).





Katte materjal talub maksimaalselt 110 °C temperatuuri. Kõrgematel temperatuuridel (nt töörežiimidel Grill  või Heißluft plus ) võib plast deformeeruda ja moodustada toiduainega ühendeid.


Kasutage katet ainult töörežiimil Mikrowelle .


Kate ei tohi olla tihedalt nõu ümber. Kui nõu läbimõõt on väike, võib juhtuda, et veeaur ei saa väljuda. Kate kuumeneb üle ja võib sulada.

Kasutage piisavalt suure läbimõõduga nõusid.

■ **Ärge** kasutage katet järgmiste toiduainete soojendamiseks:

- paneeritud toiduained,
- toiduained, millele peab tekkima koorik (nt röstsai),
- toiduained, mida soojendatakse töörežiimidel MW + Bratautomatik , Mikrowelle + Heißluft plus , Mikrowelle + Grill  või Mikrowelle + Umluft-grill .

Kui panete valmistatava toidu töörežiimis Mikrowelle  vahetult küpsetuskambri põhja, võib küpsetusahi kahjustada saada.

Töörežiimis Mikrowelle  lükake klaasalus 1. tasandile ja asetage anumad, nagu tassid ja küpsetusvormid **alati** klaasalusele.



- Lülitage ahi sisse.

Kuvatakse peamenüü.

- Lükake toit küpsetuskambrisse.
- Valige soovitud töörežiim.

Esmalt kuvatakse töörežiim. Sõltuvalt töörežiimist kuvatakse üksteise järel soovitatavat temperatuuri, soovitatavat võimsust ja valmistusaega.

- Vajaduse korral muutke küpsetamise jaoks soovitatavaid väärtuseid ja seadistage valmistusaeg.

Hiljem saab muuta temperatuuri navigatsioonialal, mikrolainevõimsust andurnupuga  / W ja valmistusaega andurnupuga .

- Salvestage iga sisetus nupuga OK. Temperatuuri kinnitamisega käivitatakse küpsetamise **ilma** mikrolaineta töörežiimides.

Mikrolainega töörežiimides kuvatakse seadistatud mikrolainevõimsust ja seadistatud valmistusaega.

- Käivitage **mikrolainega** töörežiimides valmistusprotsess andurnupuga OK.

Valmistusprotsess käivitub.

Kui seadistate temperatuuri, saate temperatuuritõusu jälgida. Valitud temperatuuri esmakordsel saavutamisel kõlab helisignaal.

Mikrolainete tootmine peatub, kui katkestate küpsetamise või avate ukse. Küpsetamist saab jätkata andurnupuga OK.

- Küpsetusprotsessi lõpetamiseks vajutage pärast selle lõppu aktiivse töörežiimi andurnuppu.
- Võtke toit küpsetuskambrist välja.
- Lülitage ahi välja.

Väärtuste ja seadistuste muutmine valmistusprotsessi jaoks



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

Sõltuvalt töörežiimist saate muuta järgmised seadistusi:

- Temperatur
- Leistung
- Garzeit
- Fertig um
- Start um

Kasutamine

Temperatuuri muutmine

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

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

Ekraanil kuvatakse seadistatud temperatuuri.


- Muutke seadistatud temperatuuri navigeerimisala kaudu.



Temperatuur muutub 5 °C sammudena.

- Kinnitage nupuga *OK*.

Valmistusprotsess jätkub muudetud seadistatud temperatuuriga.

Mikrolainevõimsuse muutmine

Mikrolainevõimsust saab muuta töörežiimis *Mikrowelle*  ja mikrolainega töörežiimis.

Soovitavat võimsust saab *Weitere*  | *Einstellungen*  | *Vorschlagsleistungen* abil püsivalt oma isiklike kasutusharjumuste järgi seadistada.

- Valige andurnupp $\frac{1}{2}$ /W.

Ekraanil kuvatakse seadistatud mikrolainevõimsust.

- Muutke mikrolainevõimsust navigeerimisala kaudu.

Saate seadistada järgmised mikrolainevõimsused: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Kinnitage nupuga *OK*.

Valmistusprotsess jätkub muudetud mikrolainevõimsusega.


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 küpsetuskambrisse ning valisite töörežiimi ja vajalikud seadistused, nt temperatuuri.

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

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

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

Seadistatud valmistusaegade muutmine


- Valige andurnupp ⌚.
- Valige soovitud aeg.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Valige Ändern.

Seda menüüpunkti ei kuvata, kui soovite muuta **mikrolainega** töörežiime, sest valmistusaeg peab olema alati seadistatud.

Aeg on heledal taustal.

- Muutke seadistatud aega.
- Kinnitage nupuga *OK*.
- Valige andurnupp ↶, et valitud töörežiimi menüüsse naasta.
- Jätkake **mikrolainega** töörežiimides kühsetamise andurnupuga *OK*.

Voolukatkestuse korral seadistused kustutatakse.

Nõuanne: Töörežiimil Mikrowelle  saate valmistusaega muuta ka navigeerimisala kaudu.

Seadistatud valmistusaegade kustutamine

Mikrolainega töörežiimis saate seadistatud aegu kustutada üksnes *Fertig um* ja *Start um* jaoks. Valmistusaeg peab olema alati seadistatud.


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

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

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

Kasutamine

Küpsetamise katkestamine töörežiimil Mikrowelle

Küpsetamise saab töörežiimis Mikrowelle  katkestada ja valmistusaja peatada.

Valmistusaja kulgemise ajal põleb andurnupp *OK*.

- Valige andurnupp *OK*.


Valmistusprotsess katkestatakse ja valmistusaeg peatatakse.

Andurnupp *OK* põleb.

- Valige andurnupp *OK*.

Küpsetamist jätkatakse ja valmistusaeg kulgeb edasi.

Küpsetamise katkestamine

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

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


Kuvatakse peamenüü.

Küpsetuskambri eelkuumutamine

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



Küpsetuskambri eelkuumutamine on vajalik vaid üksikute toitude puhul.



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

- Töörežiimis *Heißluft plus*  eelkuumutage küpsetusruumi leivataina, samuti rostbiifi ja filee puhul.

Booster

Funktsioon *Booster* on mõeldud küpsetuskambri kiireks kuumutamiseks.

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

- *Heißluft plus* 
- *Bratautomatik* 

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

Õrnad tainad (nt biskviit, väikeküpsetised) pruunistuvad funktsiooniga *Booster* pealt liiga kiiresti. Nende toitude puhul lülitage funktsioon *Booster* välja.

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*.

Neid funktsioone saab kasutada vaid siis, kui samal ajal ei kasutata ühtki teist valmistusprotsessi.

Kasutage alati klaasalust.

Quick-Mikrowelle

Kui valite andurnupu , käivitub mikrolainefunktsioon kindla mikrolainevõimsuse ja valmistusajaga, näiteks vedelike soojendamiseks.


Eelseadistatud on maksimaalne mikrolainevõimsus 1000 W ja valmistusaeg 1 minut.

Mikrolainevõimsust ja valmistusaega saab muuta. Maksimaalselt seadistatav valmistusaeg sõltub seejuures valitud mikrolainevõimsusest (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Quick-Mikrowelle”).

■ Valige andurnupp .

Mitmekordse valimisega saate valmistusaega sammhaaval pikendada.

Kuvatakse vähenevat järelejäanud aega.


Valmistusprotsessi saab igal ajal andurnupuga *OK* katkestada ja jätkata või andurnupuga  lõpetada.

Pärast valmistusprotsessi lõppemist kuvatakse *Fertig* ja kõlab helisignaal.

■ Valige andurnupp .

Kuvatakse peamenüü.

Popcorn


Kui valite andurnupu , käivitub mikrolainefunktsioon kindla mikrolainevõimsuse ja valmistusajaga.

Eelseadistatud on mikrolainevõimsus 850 W ja valmistusaeg 2:50 minutit. See vastab enamiku tootjate juhistele mikrolainepopkorni valmistamiseks.

Valmistusajaks saab seadistada kuni 4 minutit. Mikrolainevõimsus on püsivalt seadistatud ja seda ei saa muuta (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Popcorn”).

■ Valige andurnupp .

Kuvatakse vähenevat järelejäanud aega.

Küpsetamist saab igal ajal andurnupuga *OK* katkestada ja jätkata või andurnupuga  lõpetada.

Paberist või muudest põlevatest materjalidest ühekordselt kasutatavad nõud võivad süttida ja ahju kahjustada.

Ärge jätke ahju küpsetamise ajal järelevalveta ja järgige pakendil olevaid juhiseid.

Pärast küpsetamise lõppemist kuvatakse *Fertig* ja kõlab helisignaal.


■ Valige andurnupp .

Kuvatakse peamenüü.

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.

Automaatprogrammide kasutamine

■ Valige Automatikprogramme .

Kuvatakse valikuloendit.

■ Valige soovitud kategooria.

Kuvatakse valitud kategoorias olevad automaatprogrammid.

■ Valige soovitud automaatprogramm.

■ Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Kasutamishüpsid



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


Sellest peatükist leiате teavet järgmiste rakenduste kohta:

- Auftauen
- Dörren
- kuumutamine
- toiduvalmistamine
- hoidistamine
- sügavkülmutatud tooted / valmistoidud

Auftauen

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

- Kasutage ühte järgmistest töörežiimidest:
 - Töörežiim Auftauen . Seadistate sulatustemperatuuri.
 - Töörežiim Mikrowelle . Seadistate mikrolainevõimsuse ja sulatusaja.

 Bakterite vohamisest põhjustatud nakkusoht.

Bakterid, nt salmonellad võivad põhjustada toidumürgitust.

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

Ärge kasutage sulamisvedelikku.

Töödelge toiduaineid pärast sulatamist kohe edasi.


Nõuanded

- Laske külmutatud toiduainel klaasalusel ilma pakendita sulada.

- Kasutage linnuliha sulatamiseks klaasalust selle peale asetatud restiga. Nii ei ole külmutatud toiduaine sulamisvedeliku sees.
- Liha, linnuliha või kala ei pea enne valmistamist olema täielikult üles sulanud. Piisab, kui toiduained on veidi sulanud. Siis on pealispind piisavalt pehme, et maitseainetega maitsestuda.


Töörežiimi Auftauenkasutamine

See töörežiim on mõeldud külmutatud toiduainete õrnaks sulatamiseks.

- Valige Auftauen .
- Vajadusel muutke soovitatavat temperatuuri.


Küpsetuskambri õhk ringleb ja külmutatud toiduaine sulatatakse õrnalt.

Töörežiimi Mikrowelle kasutamine

Alternatiivina saate sulatamiseks kasutada töörežiimi Mikrowelle . Seadistate mikrolainevõimsuse ja sulatusaja.




Vajalik aeg sõltub toiduainete omadustest, kogusest ja algtemperatuurist. Järgige ka tasakaalustusaegu.

Kasutage mikrolainega kasutamiseks sobivaid nõusid.

- Valige Mikrowelle .
- Seadistage sõltuvalt toiduainest mikrolainevõimsus ja sulatusaeg, mis on märgitud tabelisse.
- Reeglina tuleks valida keskmine aeg.
- Lükake toiduained klaasalusel küpsetuskambrisse 1. tasandile.

Muud rakendused

Sulatamine töörežiimiga Mikrowelle

| Sulatatav toiduaine | Kogus |  [W] |  [min] |  [min] |
|---------------------------------------|---------|--|--|---|
| Või | 250 g | 80 | 8–10 | 5–10 |
| Piim | 1000 ml | 450 | 12–16 | 10–15 |
| Liivakook (3 tükk) | u 300 g | 150 | 4–6 | 5–10 |
| Puuviljakook (3 tükki) | u 300 g | 150 | 6–8 | 10–15 |
| Võikook (3 tükki) | u 300 g | 150 | 6–8 | 5–10 |
| Vahukoore-, kreemitort (3 tükki) | u 300 g | 80 | 4–4:30 | 5–10 |
| Pärmi-, lehttainaküpsetised (3 tükki) | u 300 g | 150 | 6–8 | 5–10 |


 mikrolainevõimsus,  sulatusaeg,  tasakaalustusajaeg

¹ Laske toiduainel toatemperatuuril seista. Tasakaalustusaja jooksul jaotub temperatuur toiduaine sees ühtlaselt.




Dörren


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

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

- Vajaduse korral koorige kuivatatavad toiduained, eemaldage seemned ja tükeldage.
- Jaotage kuivatatavad toiduained sõltuvalt suurusest võimalikult ühe kihina ühtlaselt restile või klaasalusele.
- Kuivatage samaaegselt maksimaalselt 2 tasandil.
Lükake kuivatatavad toiduained tasandile 1+2.
Kui kasutate resti ja klaasalust, lükake klaasalus sisse resti all.
- Valige Heißluft plus .
- Muutke soovitatavat temperatuuri ja seadistage kuivatamise aeg.
- Keerake kuivatatavaid toiduaineid klaasalusel regulaarsete ajavahemike järel.


Tervete ja pooleks lõigatud kuivatatavate toiduainete puhul kuivatusajad pikenevad.

| Kuivatatav toiduaine | <input type="checkbox"/> | 🌡️ [°C] | 🕒 [h] |
|----------------------|---|---------|-------|
| Puuvili |  | 60–70 | 2–8 |
| Köögivili |  | 55–65 | 4–12 |
| Seened |  | 45–50 | 5–10 |

Töörežiim, 🌡️ Temperatuur, 🕒 Kuivatamisaeg,  Heißluft plus

- Kui küpsetuskambrisse tekivad veetilgad, alandage temperatuuri.

Kuivatatud toiduaine väljavõtmine

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.
Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.
Pange kuivatatud toiduaine väljavõtmise ajaks pajakindad kätte.

- Laske kuivatatud puuviljal või köögiviljal jahtuda.


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

- Säilitage kuivatatud toiduaineid suletud purkides või karpides.

Muud rakendused

Kuumutamine


Järgige kindlasti peatüki “Ohutusjuhised ja hoiatused” jaotist “Otstarbekohane kasutamine”.

 Kuumadest toiduainetest põhjustatud vigastusoht.

Kui kuumutate imiku- ja lastetoitu liigselt, võivad lapsed end sellega kõrvetada.

Soojendage imiku- ja lastetoitu vaid 30–60 sekundit 450 W juures.


Segage toiduaineid, eelkõige imiku- ja lastetoitu, tingimata pärast kuumutamist või raputage neid ning seejärel proovige toiduainet, et lapsed ei saaks põletada.

 Suletud mahutites või pudelites olevast ülerõhust põhjustatud vigastusoht.

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

Ärge mitte kunagi soojendage toiduaineid või vedelikke suletud nõudes ega pudelites. Enne avage mahutid ja eemaldage lutipudelilt kork ja lutt.

Kuumadest vedelikest põhjustatud vigastusoht.

Vedelike keetmisel, eriti mikrolaineahjus töörežiimis Mikrowelle  järelkuumutamisel võib juhtuda, et keemistemperatuur on saavutatud, kuid tüüpilisi keemismulle ei teki. Vedelik ei lähe ühtlaselt keema.


See keemisviivitus võib põhjustada plahvatuslikku ülekeemist, nii et võite end anuma väljavõtmisel kuuma vedelikuga kõrvetada. Ebasoodsates tingimustes võib rõhk olla nii tugev, et uks avaneb ise.

Segage vedelikku enne kuumutamist või keetmist.

Pärast kuumutamist oodake vähemalt 20 sekundit, enne kui võtate nõu küpsetuskambrist välja.

Lisaks võite kuumutamise ajaks asetada anumasse klaaspulga või sarnase eseme, kui see on olemas.


Töörežiimi Mikrowelle kasutamine


Kuumutamiseks sobib hästi töörežiim Mikrowelle .

Vajalik aeg sõltub toiduainete omadustest, kogusest ja algtemperatuurist. Otse külmikust võetud toiduained vajavad pikemat kuumutusaega kui toatemperatuuril toiduained. Järgige ka tasakaalustusaegu.

Kasutage mikrolainega kasutamiseks sobivaid nõusid.

Kasutage alati katet, v.a paneeringuga kaetud praetud toidu kuumutamisel.

- Paigutage soojendatavad toiduained klaasalusele.
- Lükake klaasalus küpsetuskambrisse 1. tasandile.
- Valige Mikrowelle .
- Seadistage sõltuvalt toiduainest mikrolainevõimsus ja valmistusaeg. Väärtused mõnede toiduainete jaoks leiate tabelist.
- Pöörake, tükeldage või segage toiduaineid mitu korda. Segage suunaga välimisest servast keskele, sest ääred soojenevad kiiremini.

 Kuumad pinnad tekitavad põletusohtu.

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




Pange kuumas küpsetuskambris tehtavate tööde ja nõu väljavõtmise ajaks pajakindad kätte.

Tasakaalustusaeg on rahunemisaeg, kui temperatuur toiduaine ühtlaselt jaotub.

- Laske toiduainetel mõni minut pärast soojendamist toatemperatuuril seista, et temperatuur toiduaine sees ühtlaselt jaotuks.

Muud rakendused

Kuumutamine töörežiimiga Mikrowelle

| Jook/ Toit | Kogus |  [W] |  [min] |  ¹ [min] |
|-------------------------------------|---------------------------|--|--|--|
| Joogid (joomistemperatuur 60–65 °C) | 1 tass / 1 klaas (200 ml) | 1000 | 0:50–1:10 | – |
| Lutipudel (piim) ² | u 200 ml | 450 | 0:50–1:00 ³ | 1 |
| Imikutoit ³ | 1 purk (200 g) | 450 | 0:30–1:00 | 1 |
| Praelõigud kastmes ³ | 200 g | 600 | 3:00–5:00 | 1 |
| Lisandid ³ | 250 g | 600 | 3:00–5:00 | 1 |

 mikrolaine võimsus,  valmistusaeg,  tasakaalustusajaeg

- ¹ Laske toiduainel toatemperatuuril seista. Tasakaalustusaja jooksul jaotub temperatuur toiduaine sees ühtlaselt.
- ² Vältige keemispunkti nihkumist, segades vedelikku enne kuumutamist. Pärast kuumutamist oodake vähemalt 20 sekundit, enne kui võtate nõu küpsetuskambrist välja. Lisaks võite kuumutamise ajaks asetada anumasse klaaspulga või sarnase eseme, kui see on olemas.
- ³ Ajad kehtivad toiduainetele, mille esialgne temperatuur on u 5 °C. Toiduainete puhul, mida tavaliselt ei hoita külmikus, lähtutakse toatemperatuurist u 20 °C. Kuumutage toiduaineid (v.a imikutoit ja õrnad vahustatud kastmed) temperatuurini 70–75 °C.


toiduvalmistamine

Järgige kindlasti peatüki “Ohutusjuhised ja hoiatused” jaotist “Otstarbekohane kasutamine”.




Kui kuumutate või küpsetate tugeva koorega toiduaineid, nagu tomat, vorstikesed, koorega kartulid, baklažaan, võivad need lõhkeda.

Torgake neisse toiduainetesse eelnevalt augud või tehke neisse täkked, et tekkiv aur saaks eralduda.

Kui kuumutate koorega mune, lähuvad need lõhki, ka pärast küpsetuskambrist väljavõtmist.





Keetke koorega mune vaid spetsiaalses nõus. Ärge soojendage kõvaks keedetud mune töörežiimil Mikrowelle .

Nõuanded

- Pöörake, tükeldage või segage toiduaineid mitu korda. Segage suunaga välimisest servast keskele, sest ääred soojenevad kiiremini.
- Kasutage mikrolainega töörežiime üksnes mikrolaine- ja ahjukindlate nõudega.
- Võimalusel kasutage toiduvalmistamiseks automaatprogramme.
- Töörežiimidel Mikrowelle + Umluftgrill  ja Mikrowelle + Grill  valmistage toitu alati katteta, sest vastasel juhul toiduained ei pruunistu.
- Valige töörežiimis Mikrowelle  keema ajamiseks mikrolainevõimsus 850 W ja jätkake küpsetamist 450 W juures.
Järgige käesoleva dokumendi lõpus valmistustabelites olevaid andmeid.

Muud rakendused


Toiduvalmistamine töörežiimiga Mikrowelle

| Supid/ühepajatoitud köögivilid |  [g] |  850 W [min] | + |  450 W [min] |  ¹ [min] |
|--------------------------------|---|---|---|---|---|
| Ühepajatoit | 1500 | 10 | + | 20 | 1 |
| Supp | 1500 | 11 | + | 24 | 1 |
| Herned | 500 | 5 | + | 10 | 2 |
| Külmutatud herned | 450 | 5 | + | 12 | 2 |
| Porgandid | 500 | 5 | + | 10 | 2 |
| Brokoliõisikud | 500 | 6 | + | 8 | 2 |
| Külmutatud brokoli | 450 | 5 | + | 11 | 2 |
| Lillkapsaõisikud | 500 | 6 | + | 10 | 2 |
| Nuikapsakangid | 500 | 3 | + | 8 | 2 |
| Spargel | 500 | 5 | + | 8 | 2 |
| Porru | 500 | 5 | + | 8 | 2 |
| Külmutatud porru | 450 | 5 | + | 8 | 2 |
| Paprikaribad | 500 | 5 | + | 10 | 2 |
| Rohelised oad | 500 | 4 | + | 12 | 2 |
| Rooskapsas | 500 | 5 | + | 12 | 2 |
| Külmutatud rooskapsas | 450 | 5 | + | 10 | 2 |
| Külmutatud köögiviljasegu | 450 | 5 | + | 12 | 2 |

 kaal,  valmistusaeg,  tasakaalustusaeg


¹ Laske toiduainel toatemperatuuril seista. Tasakaalustusaja jooksul jaotub temperatuur toiduaine sees ühtlaselt.

Hoidistamine

 Bakterite vohamisest põhjustatud nakkusoht.

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

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

 Suletud purkide ülerõhust põhjustatud vigastusoht.



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


Ärge keetke ega ka kuumutage konservipurke.

Puu- ja köögivilja ettevalmistamine

Juhised kehtivad 0,5 l mahutavusega maksimaalselt 5 purgi puhul.


Kasutage vaid spetsiaalseid purke, mis on saadaval erikaupluses:

- Heißluft plus : hoidistepurgid ja keeratava kaanega purgid
- Mikrowelle : klaaskaanega mikrolainekindlad hoidistepurgid, mis suletakse läbipaistva kleeplindiga

- Kasutage vaid kahjustusteta purke ja kummirõngaid.
- Loputage purke enne hoidistamist kuuma veega ja täitke need kuni 2 cm kauguseni servast.
- Puhastage purgiäär pärast hoidiseseogu purki kallamist puhta lapi ja kuuma veega.
- Sulgege purgid üksnes läbipaistva kleeplindiga. Ärge kasutage metallklambreid, sest need tekitavad töörežiimis Mikrowelle  sädemeid.
- Lükake klaasalus 1. tasandile ja asetage purgid selle peale.

Muud rakendused

Töörežiimi Heißluft plus kasutamine

- Valige töörežiim Heißluft plus  ja temperatuur 160–170 °C.
- Oodake “pärlite” tekkimiseni, st kuni purkides tõusevad ühtlaselt mullid.



Ülekeemise vältimiseks vähendage õigel ajal temperatuuri.


Puuvilja ja kurkide hoidistamine

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

Köögivilja hoidistamine


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

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

/🕒 pastöriseerimistemperatuur ja -aeg, kui näha on “pärlid”

/🕒 järelsoojenemistemperatuur ja -aeg

Töörežiimi Mikrowelle kasutamine

- Valige töörežiim Mikrowelle  ja mikrolainevoimsus 850 W.
- Oodake “pärlite” tekkimiseni, st kuni purkides tõusevad ühtlaselt mullid. Purgi kohta kestab see protsess u 3 minutit. Seepärast pikeneb viie purgi puhul aeg 15 minutini.



Ülekeemise vältimiseks vähendage õigel ajal mikrolainevoimsust.


Puuvilja ja kurkide hoidistamine

- Kohe, kui on näha mullide teket, lülitage ahi välja ja laske purkidel küpsetuskambris märgitud aja jooksul järelsoojeneda.

Köögivilja hoidistamine

- Kohe, kui purkides on nähtavad “pärlid”, seadistage märgitud mikrolainevoimsus ja kuumutage köögivilja märgitud aja jooksul.
- Lülitage ahi pärast kuumutamist välja ja laske purkidel küpsetuskambris märgitud aja jooksul järelsoojeneda.

| |  /🕒 |  |
|------------------------------|--|--|
| Puuvili | –/– | 25–35 min |
| Kurgid | –/– | 25–30 min |
| Punapeet | 450 W 20–30 min | 25–30 min |
| Oad (rohelised või kollased) | 450 W 20–30 min | 25–30 min |

/🕒 mikrolainevoimsus ja kuumutusaeg kohe, kui näha on mulle

 järelsoojenemisaeg

Purkide väljavõtmine pärast kuumutamist

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Purgid on pärast kuumutamist väga kuumad.

Pange purkide väljavõtmise ajaks paja kindad kätte.

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

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

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

Sügavkülmutatud tooted / valmistoidud

Nõuanded kookide, pitsa ja pikkade saiade jaoks

- Küpsetage kooke, pitsat või pikki saiu küpsetuspaberiga kaetud restil.
- Valige pakendil soovitatud temperatuuridest madalam.

Nõuanded friikartulite, krokettide või muu sarnase jaoks

- Neid sügavkülmutatud tooteid küpsetage küpsetuspaberiga kaetud klaasalusel.
- Valige pakendil soovitatud temperatuuridest madalam.
- Keerake küpsetist ahjus mitu korda ümber.

Sügavkülmutatud toodete / valmis-toitude valmistamine

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.

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


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

Muud rakendused

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.

 Põletusohht!

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

- Võtke soojendatud nõud küpsetuskambrist välja.

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.

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

Nõuanded küpsetamiseks

- Seadistage küpsetusaeg. Küpsetamisel ei tohiks ette valitud aeg olla liiga pikk. Muidu hakkab tainas kuivama ja kergitusaine mõju vähenema.
- Vältige katteta materjalidest heledaid, õhukeste seintega vorme, sest heledates vormides tekib ebaühtlane või nõrk pruunistus. Ebasoodsates tingimustes ei saa toit valmis.
- Vormis optimaalse soojuse jaotumise ja ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks asetage kandilistes vormides või piklikes vormides koogid küpsetuskambrisse diagonaalis.
- Katke klaasalus friikartulite, kroketite või muu sarnase valmistamisel küpsetuspaberiga.

Märkused valmistustabelite kohta

Valmistustabelid leiata käesoleva dokumendi lõpust.

Temperatuuri valimine

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

Valmistusaja valimine

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

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

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

Küpsetamine

Juhised töörežiimide kohta

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

Automatikprogramme kasutamine

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Heißluft kasutamine

Võite kasutada igasugust kuumakindlast materjalist küpsetusvormi.

Kui küpsetate mitmel tasandil samaaegselt, kasutage seda töörežiimi.

- Üks tasand: lükake vormides koogid 1. tasandile.
- Üks tasand: lükake lame küpsetis (nt küpsised, plaadikook) 2. tasandile.
- Kaks tasandit: lükake valmistatav toit sõltuvalt kõrgusest 1. ja 3. või 2. ja 4. tasandile.

Eco-Heißluft kasutamine


Võite kasutada igasugust kuumakindlast materjalist küpsetusvormi.

Kasutage seda töörežiimi vormiroogade ja gratäänide valmistamiseks, millel peab olema krõbe pealispind.

- Lükake vormides kook või vormiroad 1. tasandile.
- Üks tasand: lükake lame küpsetis (nt küpsised, plaadikook) 2. tasandile.

Mikrowelle + Heißluft plus kasutamine

Hästi sobivad mikrolainekindlad, kuumakindlad küpsetusvormid (vt peatüki “Mikrolainerežiim” jaotist “Nõude valimine”), nt kuumakindlast klaasist või keraamikast küpsetusvormid, sest mikrolained tungivad nendest materjalidest läbi.

Töörežiim Mikrowelle + Heißluft plus  on iseäranis sobiv pikema küpsetusajaga tainaste, nagu pärimi-, kohupiima-õli-, keeksi- ja muretaina küpsetamiseks.

Kui kasutate seda töörežiimi, lüheneb valmistusaeg.

Järgige mikrolainevõimsuse valimisel valmistustabelites ja retseptides olevaid andmeid.

- Lükake klaasalus 1. tasandile.
- Paigutage küpsetusvorm klaasalusele.

Nõuanne: Metallvormid ei sobi väga hästi mikrolainega töörežiimide jaoks, sest metall peegeldab mikrolaineid. Mikrolained jõuavad kooki üksnes pealt, seetõttu pikeneb valmistusaeg. Kui kasutate metallvorme, asetage vorm klaasalusele nii, et vorm ei puutu vastu küpsetuskambri seinu. Kui tekivad sädemed, ärge enam seda vormi mikrolainega töörežiimidel kasutage.

Nõuanded liha küpsetamiseks

- Küpsetuskambri **eelkuumutamine** on vajalik vaid rostbiifi ja filee valmistamisel. 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 määrida rasvaga või katta või pik-kida selle pekiviiludega.
- **Maitsestage** liha ja asetage 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 valmistusaja lõpul. Liha pruunistub intensiivselt, kui eemaldate umbes poolel valmistusajal küpsetusnõult kaane.
- Võtke toit pärast küpsetamise lõppu küpsetuskambrist, katke kinni ja laske sel u 10 minutit **rahuneda**. Nii jookseb lõikamise ajal vähem mahla välja.
- **Linnuliha** nahk jääb krõbe, kui seda 10 minutit enne valmistusaja lõppu soolveega pintseldada.

Märkused valmistustabelite kohta

Valmistustabelid leiate käesoleva dokumendi lõpust.

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

Temperatuuri 🌡️ valimine

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

Valmistusaja ⌚ valimine

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

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

Liha küpsetamine

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”.

Automatikprogramme kasutamine

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Heißluft plus või Bratautoma- tik kasutamine


Need töörežiimid sobivad pruuni koori- kuga liha-, kala- ja linnulihatoidude küpsetamiseks, samuti rostbiifi ja filee küpsetamiseks.


Töörežiimis Bratautoma- tik  kuumuta- takse küpsetuskamber esmalt kõrgele pruunistustemperatuurile (u 230 °C). Nii- pea kui see temperatuur on saavutatud, langetab ahi temperatuuri varem seadistatud küpsetustemperatuurini (edasiküpsemistemperatuur).

- Kasutage küpsetamiseks kuumakind- late käepidemetega nõusid, nt ahju- vormi, ahjupotti, savipotti või kuuma- kindlat klaasvormi.
- Lükake valmistatava toiduainega rest 1. tasandile.

Mikrowelle + Heißluft plus või MW + Bratautoma- tik kasutamine

Need töörežiimid ei sobi õrnade lihatük- kide, nagu rostbiif ja filee küpseta- miseks. Liha saaks enne seest valmis, kui sellele tekiks krõbe koorik.


Kasutage töörežiimi Mikrowelle + Heißluft plus  toiduainete kiireks kuumu- tamiseks ja valmistamiseks koos sama- aegse pruunistamisega. Selle töörežiimi puhul on aja- ja energiasääst suurim.

Kasutage töörežiimi MW + Bratautoma- tik  pruunistamiseks kõrgel tempera- tuuril ja edasi küpsetamiseks madalal temperatuuril.

Kui kasutate mikrolainega töörežiime, lüheneb valmistusaeg.

Järgige mikrolainevõimsuse valimisel valmistustabelites ja retseptides ole- vaid andmeid.

- Kasutage vaid mikrolainega kasu- tamiseks sobivaid temperatuurikind- laid, ilma metallkaaneta nõusid (vt peatükki “Nõude valimine mikrolaine- režiimi jaoks”).
- Lükake rest koos klaasalusega või klaasalus 1. tasandile.

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

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

Sulgege grillimisel uks.

Nõuanded grillimiseks

- Grillimisel on eelkuumutamine vajalik. Eelkuumutamiseks valige **ilma** mikroaineta töörežiim. Kuumutage eelnevalt grilli küttekeha suletud ukse korral u 5 minutit.
- 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.
- Üldiselt grillige restil.
- Grillimiseks pintseldage rest õliga ja asetage valmistatav toit selle peale.

Märkused valmistustabelite kohta

Valmistustabelid leiata selle dokumendi lõpust.

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

Temperatuuri valimine

Töörežiimides Umluftgrill  ja Mikrowelle + Umluftgrill  valite temperatuuri.

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

Grillimisastme valimine

Töörežiimides Grill  ja Mikrowelle + Grill  valige astmete 1 kuni 3 vahel.

- Suurema läbimõõduga toidu valmistamisel grilli küttekehast kaugemal valige **aste 1**.
- Kui soovite nt gratäänide puhul nõrgemat pruunistust, valige **aste 2**.
- Kui valmistate lamedat toiduainet grilli küttekeha lähedal lühikese aja jooksul, valige **aste 3**.

Grillimine

Valmistusaja 🕒 valimine

■ Grillige lamedaid liha- või kalalõike u 6–8 minutit poole kohta. Jälgige, et lõigud oleksid umbes ühepaksused, et valmistusajad ei oleks liiga erinevad.

■ Paksemaid grillitavaid tükke grillige mõlemalt poolt 7–9 minutit

■ Rullpraadi grillige läbimõõdu iga sentimeetri kohta u 10 minutit.

■ Üldiselt kontrollige pärast lühemat aega, kas valmistatav toiduaine on küps.

■ Vajutage **küpsuse proovimiseks** lihaletusikaga. Nii saate teha kindlaks, kui küps on liha.

- **verine/roosa**

Kui liha on veel väga elastne, on see seest veel punane.

- **poolküps**

Kui liha annab vähe järele, on see seest roosa.

- **läbiküps**

Kui liha ei anna peaaegu üldse järele, on see läbiküpsenud.

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

Juhised töörežiimide kohta

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

Kui kasutate mikrolainega töörežiime, lüheneb valmistusaeg.

Mikrolainevõimsuse valimisel järgige grillimistabelis ja retseptides olevaid andmeid.

Umluftgrill 🌀 või Mikrowelle + Umluftgrill 🌀 kasutamine

Need töörežiimid sobivad suurema läbimõõduga toiduainete, nt kana grillimiseks.


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

■ Lükake rest sõltuvalt toiduaine kõrgusest 1. või 2. tasandile.

Grill 🍷 või Mikrowelle + Grill 🍷 kasutamine


Need töörežiimid sobivad lamedate toiduainete grillimiseks ja üleküpsetamiseks.

■ Lükake rest sõltuvalt toiduaine kõrgusest 2. või 3. tasandile.

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

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

 Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht.

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

Ärge kasutage ahju puhastamiseks mitte mingil juhul aurupuhastit.

Kui kasutate sobimatuid puhastusvahendeid, võivad kõik pinnad värvi muuta või muutuda. Eelkõige ahju esipaneel saab ahjupuhastusvahendite kasutamisel kahjustada. Kõik pealispinnad on kriimustustundlikud. Klaasesipaneelide puhul võivad kriimustused põhjustada purunemist.

Eemaldage puhastusvahendite jäägid kohe.

Tugev määrdumine võib ahju kahjustada.

Puhastage küpsetuskambrit, ukse sisekülge ja uksetihendit kohe, kui need on jahtunud. Liiga pikk ootamine raskendab puhastamist ja äärmuslikul juhul muudab selle võimatuks.

Katkisest sisselülitatud ahjust võivad väljuda mikrolained, mis ohustavad kasutajat.

Kontrollige, ega uks ja uksetihend pole kahjustunud. Ärge kasutage mikrolainega töötavaid režiime enne, kui klienditeeninduse tehnik on need töökorda seadnud.

Sobimatud puhastusvahendid

Pealispinna kahjustuste vältimiseks ärge kasutage puhastamisel:

- soodat, ammoniaaki, happeid või klooriidi sisaldavaid puhastusvahendeid,
- katlakivi lahustavaid puhastusvahendeid esipaneelil,
- abrasiivseid puhastusvahendeid (nt küürimispulbrit, -piima, -kive),
- lahustit sisaldavaid puhastusvahendeid,
- roostevaba terase puhastusvahendeid,
- nõudepesumasina puhastusvahendeid,
- klaasipuhastusvahendeid,
- keraamilisest klaasist pliidiplaatide puhastusvahendeid,
- abrasiivseid kõvu harju ja käsnu (nt puhastuskäsnu, kasutatud käsnu, millel võib veel olla abrasiivse puhastusvahendi jääke),
- mustuse eemaldamise kustutuslumme,
- teravaid metallkaabitsaid,
- terasvilla,
- ühe koha hõõrumist mehaaniliste puhastusvahenditega,
- ahjupuhastusvahendeid*,
- roostevabast terasest küürimiskäsnu.

* tõrksa mustuse korral lubatud PerfectCleani kattega pindadel

Puhastamine ja hooldus

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

Soovitame mustuse kohe eemaldada.

Nõudepesumasinas tohib pesta ainult klaasalust.

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

Mugavaks puhastamiseks soovitame:

- Keerake grilli küttekeha alla.
- Küpsetuskambris ebameeldivate lõhnade neutraliseerimiseks keetke ahjus paar minutit vähese sidrunimahлага vett.

Tavapärase mustuse eemaldamine

Seadme sisemuses olev vedelik kahjustab ahju.

Ärge pühkige küpsetuskambrit liiga märja lapiga, et vedelik ei saaks avade kaudu seadme sisemusse sattuda.

Tavapärase mustuse eemaldamine

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

Tugeva mustuse eemaldamine

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

Ärge püüdke neid plekke iga hinnaga eemaldada. Kasutage vaid kirjeldatud abivahendeid.

- Niisutage kinnikõrbenud jääke nõudepesuvahendi lahusega ja leotage jääke paar minutit.
- Lisaks võite pärast leotusaega kasutada nõudepesukäsna karedamat poolt.

Ahjupuhastusvahendi kasutamine

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

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

Ärge pihustage pihustatavat ahjupuhastusvahendit küpsetuskambri lakke.

Ärge pihustage pihustatavat ahjupuhastusvahendit küpsetuskambri seinete ja tagaseina vahe ruumidesse 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 mõju aega kasutada nõudepesukäsna karedamat poolt.
- Eemaldage puhastusvahendite jäägid põhjalikult puhta veega.
- Kuivatage pinnad pehme lapiga.

Grilli küttekeha allapööramine

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

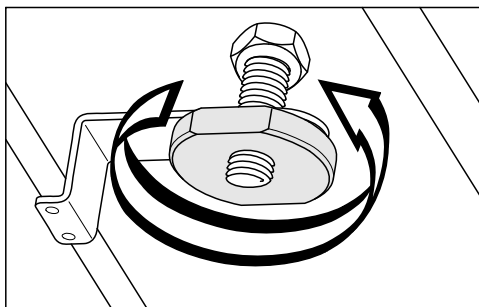
Puhastamine ja hooldus

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

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

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

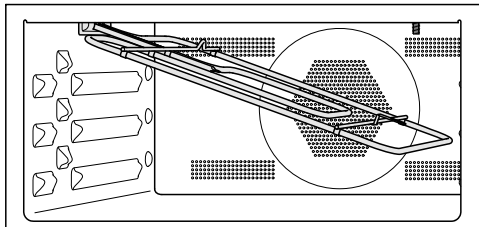
Küpsetuskambri põhi võib allakukkuva mutri tõttu kriimustada saada. Asetage kaitseks küpsetuskambri põhja nt nõuderätik.



- Keerake mutter lahti.

Grilli küttekeha võib kahjustada saada.

Ärge mitte kunagi vajutage grilli küttekeha jõuga alla.



- Keerake grilli küttekeha ettevaatlikult alla.

Küpsetuskambri laeplaat võib saada kahjustada.

Ärge kasutage küpsetuskambri lae puhastamiseks nõudepesukäsna kardamat poolt.

Küpsetuskambri lae LED-lamp võib saada kahjustada.

Võimalusel ärge puhastage LEDi.

- Puhastage küpsetuskambri lage niiske rätiku või nõudepesukäsna.
- Pöörake grilli küttekeha üles.
- Asetage mutter peale ja keerake kinni.





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

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

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



| Probleem | Põhjus ja selle kõrvaldamine |
|---|--|
| Ekraan on tume. | Olete valinud seadistuse Tageszeit Anzeige Aus. Seepärast on väljalülitatud ahju ekraan tume. <ul style="list-style-type: none"> ■ Peamenüü kuvatakse, kui lülitate ahju sisse. Kui soovite kellaega pidevalt kuvada, valige seadistus Tageszeit Anzeige Ein. |
| | Ahjul ei ole toidet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollige, kas küpsetusahju toitepistik on pistikupesas. ■ Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole aktiveerunud. Võtke ühendust elektriku või Miele klienditeenindusega. |
| Te ei kuule signaaltooni. | Signaaltoonid on välja lülitatud või liiga vaikseks seadistatud. <ul style="list-style-type: none"> ■ Lülitage signaaltoonid sisse või suurendage helitugevust seadistusega Lautstärke Signaltöne. |
| Küpsetuskamber ei lähe kuumaks. | Demorežiim on aktiveeritud. Ekraanil saab valida menüüpunkte ja andurnuppe, ent küpsetuskambri küte ei tööta. <ul style="list-style-type: none"> ■ Inaktiveerige messirežiim seadistusega Händler Messerschaltung Aus. |
| Te ei saa küpsetamist käivitada. | Mikrolainega protsessi jaoks on uks veel avatud. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollige, kas uks on korralikult suletud. |
| | Mikrolainega protsessi jaoks ei ole mikrolaine võimsust või valmistusaega seadistatud. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollige, kas mikrolaine võimsus ja valmistusaeg on seadistatud. |
| | Mikrolainega töörežiimis protsessi jaoks ei ole sisestatud kõik vajalikud seadistused. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollige, kas mikrolaine võimsus, valmistusaeg ja temperatuur on seadistatud. |

Mida teha, kui ...

| Probleem | Põhjus ja selle kõrvaldamine |
|--|---|
| Andurnupud ei reageeri. | Olete valinud seadistuse Display QuickTouch Aus. Seetõttu ei reageeri andurnupud väljalülitatud ahju korral. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kui lülitate ahju sisse, reageerivad andurnupud. Kui soovite, et andurnupud reageeriks alati ka väljalülitatud ahju korral, valige seadistus Display QuickTouch Ein. |
| | Ahi ei ole ühendatud vooluvõrku. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollige, kas ahju pistik on pistikupesas. ■ Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole aktiveerunud. Võtke ühendust elektriku või Miele klienditeenindusega. |
| | Juhtsüsteemis on tekkinud probleem. <ul style="list-style-type: none"> ■ Puudutage sisse- / väljalülitusnuppu , kuni ekraan lülitub välja ja ahi käivitub uuesti. |
| Ahju sisselülitamisel kuvatakse ekraanil Inbetriebnahmesperre  . | Kasutuslukk  on sisse lülitatud. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kinnitage nupuga OK. <p>Kuvatakse Drücken Sie 6 Sek. „OK“</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lülitage kasutuslukk toiduvalmistamise jaoks välja, puudutades andurnuppu OK vähemalt 6 sekundit. ■ Kui soovite kasutusluku püsivalt välja lülitada, valige seadistus Sicherheit Inbetriebnahmesperre  Aus. |
| Ekraanil kuvatakse Netzausfall. | On olnud lühiajaline voolukatkestus. Seetõttu katkestati käimasolev valmistusprotsess. <ul style="list-style-type: none"> ■ Lülitage ahi välja ja jälle sisse. ■ Käivitage valmistusprotsess uuesti. |
| Ekraanil kuvatakse 12:00. | Vooluvõrgu katkestus kestis kauem kui 150 tundi. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sisestage kellaaeg ja kuupäev uuesti. |
| Ekraanil kuvatakse Maximale Dauer erreicht. | Ahju kasutati ebaloomulikult pikka aega. Turvaväljalülitus aktiveerus. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kinnitage nupuga OK. <p>Sellelega on ahi jälle töövalmis.</p> |
| Ekraanil kuvatakse Fehler ja siin mitte toodud veakood. | Tõrge, mida te ei saa ise kõrvaldada. <ul style="list-style-type: none"> ■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega. |

| Probleem | Põhjus ja selle kõrvaldamine |
|---|---|
| Kui küpsetamise ajal töörežiimil Mikrowelle avatakse uks, ei ole töömüra kuulda. | See ei ole tõrge! Kui küpsetamise ajal töörežiimil Mikrowelle  avatakse uks, lülitab ukse kontaktlüli mikrolaine välja ja jahutusventilaatori madalamale kiirusele. |
| Pärast küpsetamise lõppu kostub töömüra. | Pärast küpsetamist jääb jahutusventilaator sisse (vt peatüki “Seadistused” jaotist “Jahutusventilaatori järeltöötamine”). |
| Mikrolainetega protsessil kostub ebatavalist müra. | Kasutasite mikrolainega protsessi jaoks metallnõusid. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollige, kas metallnõude kasutamisest tekivad sädemed (vt peatüki “Mikrolainerežiim” jaotist “Nõude valimine”). Katsite mikrolainega protsessi ajal toiduaine alumiiniumfooliumiga. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vajadusel eemaldage kate. Kasutasite mikrolainega protsessi ajal resti. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kasutage mikrolainega protsesside jaoks alati klaasalust. |
| Ahi lülitus ise välja. | Ahi lülitub energia kokkuhoiuks automaatselt välja, kui pärast sisselülitamist või pärast küpsetamise lõppu teatud aja jooksul rohkem tegevust ei järgne. <ul style="list-style-type: none"> ■ Lülitage ahi jälle sisse. |
| Kook / küpsetis pole pärast valmistustabelis toodud aja möödumist küps. | Valitud temperatuur erineb retseptis toodust. <ul style="list-style-type: none"> ■ Valige retseptile vastav temperatuur. Koostisainete kogused erinevad retseptis toodust. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollige, ega te ei ole retsepti muutnud. Vedeliku või munade lisamisel muutub tainas niiskemaks ja vajab pikemat valmistusaega. |
| Kook/küpsetis pole ühtlaselt pruunistunud. | Olete valinud vale temperatuuri või tasandi. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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, peegelsiledad õhukeste seintega vormid ei sobi väga hästi. Need peegeldavad ahju soojuskiirgust. Seeläbi pääseb soojus toidule halvemini ligi ja tulemuseks on ebaühtlane või nõrk pruunistus vormis. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kasutage matte, tumedaid küpsetusvorme. |

Mida teha, kui ...

| Probleem | Põhjus ja selle kõrvaldamine |
|---|---|
| <p>Pärast seadistatud aja möödumist töörežiimis <small>Mikrowelle</small>  ei ole toiduained piisavalt soojendatud või valminud.</p> | <p>Katkestasite mikrolainega küpsetamise, ent ei taaskäivitanud seda.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Käivitage valmistusprotsess uuesti, kuni toiduained on piisavalt soojenenud või valminud. <p>Mikrolainega toiduvalmistamiseks või kuumutamiseks seadistasite liiga lühikese aja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollige, kas seadistatud mikrolainevõimsuse jaoks valiti õige aeg. Mida madalam mikrolainevõimsus, seda pikem aeg. |
| <p>Pärast soojendamist või mikrolainega valmistamist jahtusid toiduained liiga kiiresti.</p> | <p>Mikrolainete omaduste tõttu tekib soojus kõigepealt pealmises kihis ning kantakse siis toiduaine keskele üle. Kui toiduainet kuumutatakse suurel mikrolainevõimsusel, võib see olla väljast juba kuum, ent sisemuses veel mitte soojenenud. Järgneval temperatuuri tasakaalustumisel muutub toiduaine sisemuses soojemaks ja väljast külmemaks.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Valige eelkõige erineva koostisega toiduainete, nt menüü, soojendamisel madalam mikrolainevõimsus ja selle jaoks vastav pikem aeg. |
| <p>Lühikese aja möödudes lülitub küpsetuskambri valgustus välja.</p> | <p>Olete valinud seadistuse <i>Beleuchtung</i> „Ein“ für 15 Sekunden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kui soovite, et küpsetuskambri valgustus on kogu küpsetamise vältel sisse lülitatud, valige seadistus <i>Beleuchtung</i> Ein. |
| <p>Küpsetuskambri valgustus on välja lülitatud või ei lülitu sisse.</p> | <p>Olete valinud seadistuse <i>Beleuchtung</i> Aus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lülitage küpsetuskambri valgustus 15 sekundiks sisse, valides andurnupu . ■ Soovi korral valige seadistus <i>Beleuchtung</i> Ein või „Ein“ für 15 Sekunden. <p>Küpsetuskambri valgustus ei tööta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega. |

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.

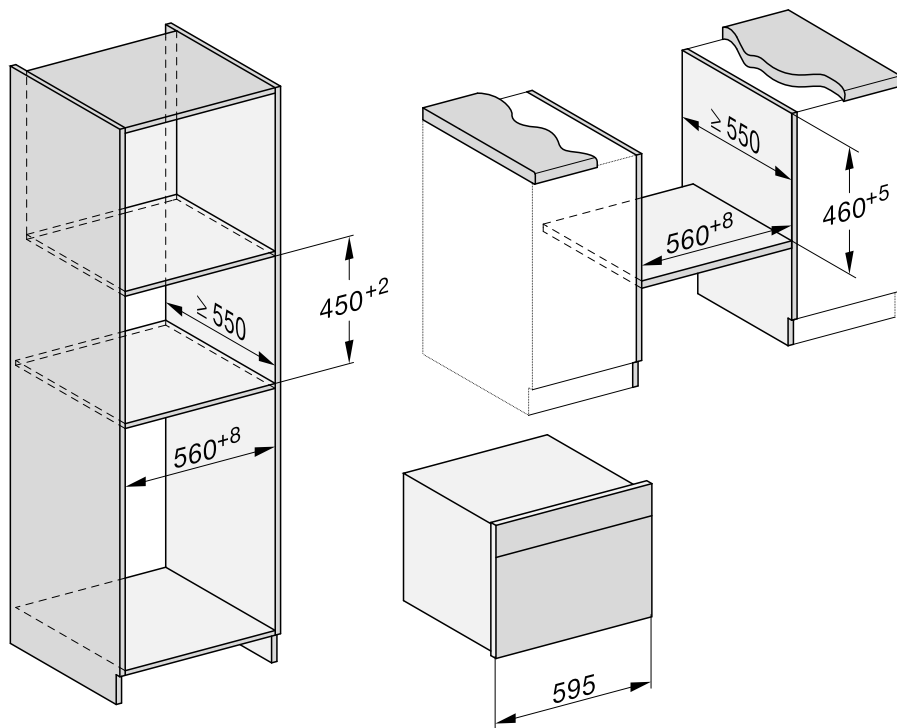
Paigaldus

Paigaldusmõõdud

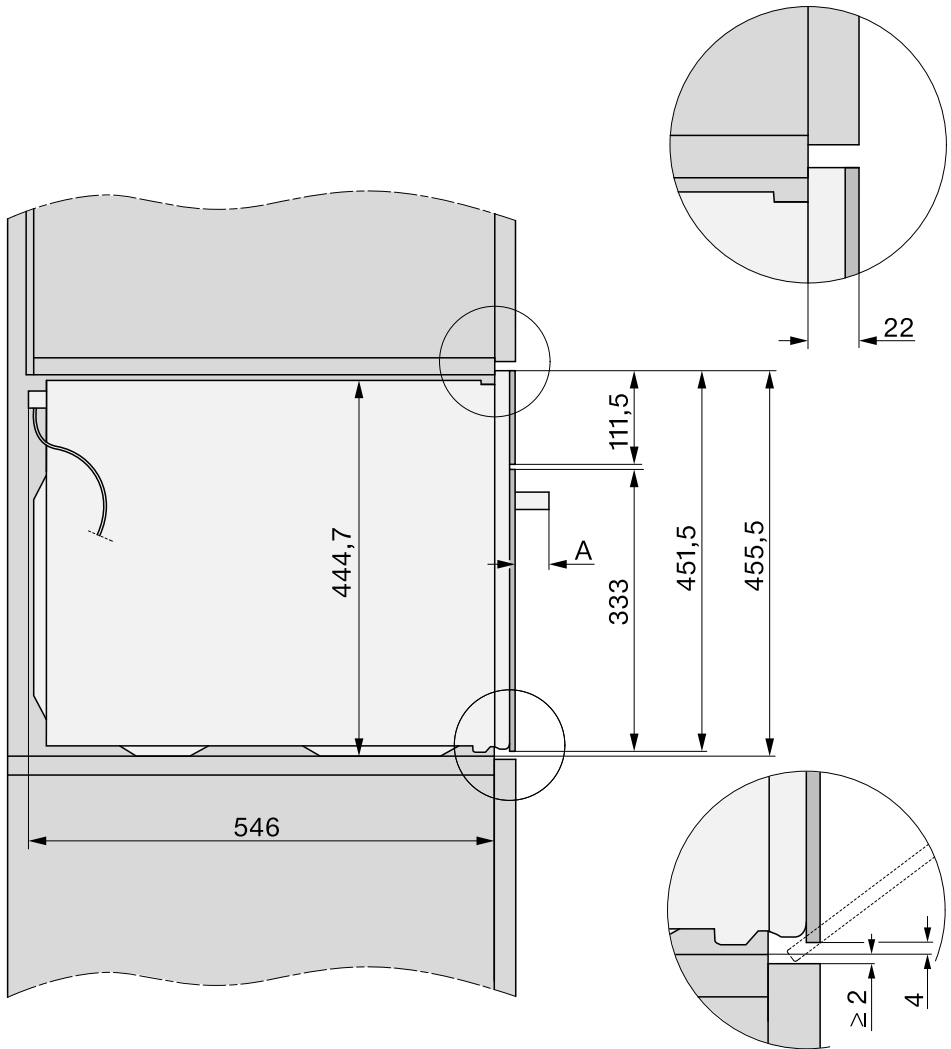
Mõõdud on toodud millimeetrites.

Paigaldamine ülemisse või alumisse kappi

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



Külgvaade

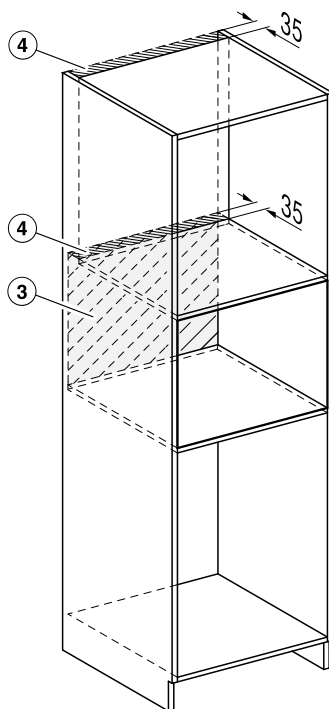
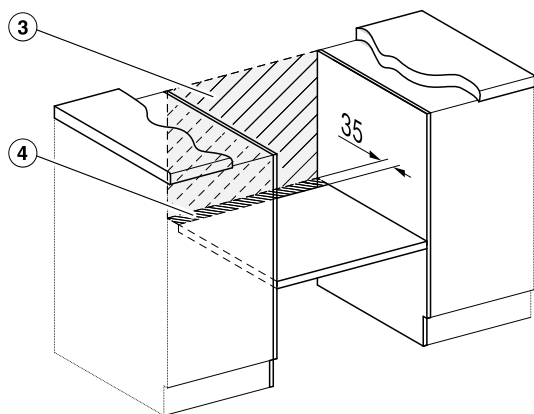
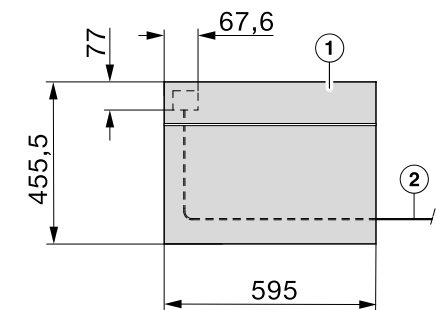


A H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

Paigaldus

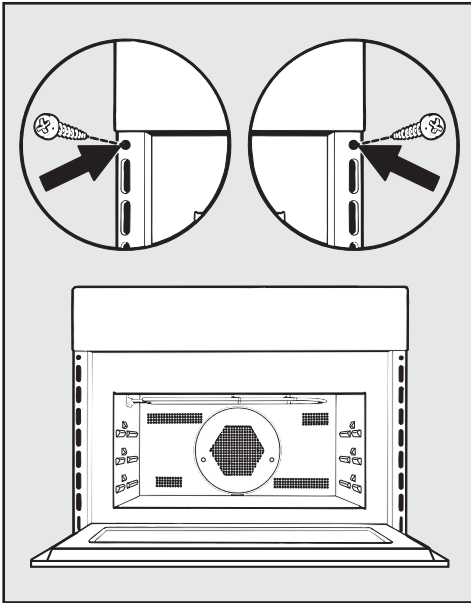
Ühendused ja õhutus



- ① Vaade eest
- ② Toitejuhe, pikkus = 2000 mm
- ③ Selles piirkonnas ei ole ühendust
- ④ Õhutusava min 150 cm²

Ahju paigaldamine

- Ühendage ahi elektrivõrku.
- Lükake ahi ümbritsevasse kappi ja loodige ahi.



- Avage uks ja kinnitage ahi kaasasolevate kruvidega ümbritseva kapi küljeseinte külge.

Paigaldus

Elektriühendus

Küpsetusahi on varustatud vahelduvvooluvõrgule 50 Hz, 230 V ette nähtud toitejuhtme ja pistikuga.

Kaitse peab olema vähemalt 16 A.

Seadet tohib ühendada vaid nõuetekohaselt paigaldatud kaitsemaandusega pistikupesaga. Elektrivõrk peab vastama standardile VDE 0100.

Ahi peab olema paigutatud nii, et oleks tagatud juurdepääs toitepistikule.

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

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

Vajalikud **ühendusandmed** leiata 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 kahjustamisel peab spetsiaalse toitejuhtme paigaldama Miele klienditeenindus.

Käesolev mikrolaineahi täidab Euroopa standardi EN 55011 nõuded. Toode kuulub standardi järgi 2. seadmerühma B-klassi.

















2. rühm tähendab, et vastavalt oma kasutusotstarbele tekitab seade elektromagnetilise kiirgusena kõrgsagedusenergiat toiduainete kuumtöötlemiseks.









B-klass tähendab, et seade on ette nähtud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.

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.

Keeksitainas

| Koogid / küpsedised (tarvikud) |  |  +  [°C] + [W] |  |  ³ ₁ |  [min] |
|--|--|---|---|---|---|
| Muffinid |  | 150–160 | ✓ | 2 | 35–45 |
| Väikesed koogid (1 klaasalus)* |  | 150 | – | 2 | 25–35 |
| Väikesed koogid (2 klaasalust)* |  | 140 | – | 2 + 3 | 35–45 |
| Liivakook (kandiline vorm, 30 cm) |  ¹ | 160–170 + 80 | ✓ | 1 | 35–45 |
| Rõngaskook (auguga keeksivorm / vormikoogi vorm, Ø 26 cm) |  ¹ | 160–170 + 150 | ✓ | 1 | 40–50 |
| Marmor-, päklikook (kandiline vorm, 30 cm) |  | 150–160 | ✓ | 1 | 65–75 |
| Marmor-, päklikook (auguga keeksi- vorm / vormikoogi vorm, Ø 26 cm) |  | 150–160 | ✓ | 1 | 55–65 |
| Puuviljakook (1 klaasalus) |  | 150–160 | ✓ | 2 | 50–60 |
| Puuviljakook (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) |  | 150–160 | ✓ | 1 | 55–65 |
| Tordipõhi (tordipõhjavorm, Ø 28 cm) |  | 150–160 | ✓ | 1 | 25–35 |

 töörežiim,  temperatuur,  mikrolainevoimsus,  Booster, ³₁ tasand,  valmistusaeg,  Heißluft plus,  Mikrowelle + Heißluft plus, ✓ sees, – väljas
















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







1 Paigutage küpsetusvorm klaasaluse keskele.

2 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskaamrit.

Valmistustabelid

Muretainas

| Koogid / küpsised (tarvikud) |  |  [°C] |  |  |  [min] |
|---|---|--|---|---|--|
| Küpsised (1 klaasalus) |  | 140–150 | ✓ | 2 | 20–30 |
| Pritsküpsised (1 klaasalus)* |  | 140 | – | 2 | 40–50 |
| Pritsküpsised (2 klaasalust)* |  | 140 | – | 2 + 3 | 45–55 ² |
| Tordipõhi (tordipõhjavorm, Ø 28 cm) |  | 150–160 | ✓ | 2 | 30–40 |
| Juustukook (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) |  | 150–160 | ✓ | 1 | 75–85 |
| Ameerikapärane õunapirukas (lahtikäiv koogivorm, Ø 20 cm)* |  | 160 | – | 1 | 110–120 |
| Kattega õunakook (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) |  | 150–160 | ✓ | 1 | 65–75 |
| Puuviljakook želatiinkattega (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) |  | 150–160 | ✓ | 1 | 60–70 |
| Puuviljakook želatiinkattega (1 klaasalus) |  | 150–160 | ✓ | 2 | 55–65 |
| Õhuke kook, magus (1 klaasalus) |  | 190–200 ¹ | ✓ | 2 | 30–40 |

 töörežiim,  temperatuur,  Booster,  tasand,  valmistusaeg,  Heißluft plus, ✓ sees, – väljas

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

1 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsituskambrit.

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

Pärmitainas

| Koogid / küpsedised (tarvikud) | | + [°C] + [W] | | | [min] |
|---|--|-----------------|---|---|-----------|
| Vormikook (vormikoogi vorm, Ø 24 cm) | | 140–150 | ✓ | 1 | 55–65 |
| Jõulu-rosinasai (1 klaasalus) | | 150–160 | ✓ | 1 | 60–70 |
| Puistega kook, puuviljaga / ilma puuviljajata (1 klaasalus) | | 160–170 | ✓ | 2 | 40–50 |
| | | 170–180 + 150 | – | 2 | 30–40 |
| Puuviljakook (1 klaasalus) | | 160–170 | ✓ | 2 | 40–50 |
| | | 170–180 + 150 | – | 2 | 25–35 |
| Õunataskud / rosinarullid (1 klaasalus) | | 150–160 | ✓ | 2 | 25–35 |
| Sai (põrandasai) (1 klaasalus) | | 180–190 | – | 2 | 35–45 |
| Valge sai (kandiline vorm, 30 cm) | | 190–200 | ✓ | 1 | 50–60 |
| Täisteraleib (kandiline vorm, 30 cm) | | 180–190 | ✓ | 1 | 55–65 |
| Pärmitaina kergitamine (kauss) | | 35 | – | 1 | 30 |

töörežiim, temperatuur, Booster, tasand, valmistusaeg, Heißluft plus, Mikrowelle + Heißluft plus, ✓ sees, – väljas










Kohupiima-õlitainas






| Koogid / küpsedised (tarvikud) | | + [°C] + [W] | | | [min] |
|---|--|-----------------|---|---|-----------|
| Puuviljakook (1 klaasalus) | | 160–170 | ✓ | 2 | 40–50 |
| | | 170–180 + 150 | – | 2 | 25–35 |
| Õunataskud / rosinarullid (1 klaasalus) | | 150–160 | ✓ | 2 | 25–35 |

töörežiim, temperatuur, Booster, tasand, valmistusaeg, Heißluft plus, Mikrowelle + Heißluft plus, ✓ sees, – väljas

Valmistustabelid

Biskviittainas










| Koogid / küpsedised (tarvikud) |  |  [°C] |  |  |  [min] |
|---|---|--|---|---|--|
| Biskviitpõhi (2 muna, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) |  | 170–180 ¹ | – | 1 | 15–25 |
| Biskviitpõhi (4 muna, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) |  | 170–180 ¹ | – | 1 | 30–40 |
| Biskviitpõhi (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)* |  | 190 | – | 2 | 20–30 |
| Biskviidiplaat (1 klaasalus) |  | 170–180 ¹ | – | 2 | 12–22 |






töörežiim,  temperatuur,  Booster,  tasand,  valmistusaeg,  Heißluft plus,
 ✓ sees, – väljas

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















¹ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsesukambrit.










Keedutainas, lehttainas, munavalgeküpsedised

| Koogid / küpsedised (tarvikud) |  |  [°C] |  |  |  [min] |
|--|---|--|---|---|--|
| Tuuletaskud (1 klaasalus) |  | 160–170 | ✓ | 2 | 30–40 |
| Lehttainataskud (1 klaasalus) |  | 170–180 | ✓ | 2 | 25–35 |
| Makroonid (1 klaasalus) |  | 120–130 | ✓ | 2 | 35–45 |
| Beseed (1 klaasalus, 6 tükki à Ø 6 cm) |  | 80–100 | – | 2 | 120–150 |

töörežiim,  temperatuur,  Booster,  tasand,  valmistusaeg,  Heißluft plus,
 ✓ sees, – väljas

Soolased toidud

| Valmistatav toit (tarvikud) |  |  +  [°C] + [W] |  |  ³ ₁ |  [min] |
|---|--|---|---|---|---|
| Õhuke kook, soolane (1 klaasalus) |  | 190–200 ² | ✓ | 2 | 30–40 |
| Sibulapirukas (1 klaasalus) |  | 180–190 + 150 | – | 2 | 30–40 |
| Pitsa, pärmitainas (1 klaasalus) |  | 160–170 + 80 | – | 2 | 25–35 |
| Pitsa, kohupiima-õlitainas (1 klaasalus) |  | 150–160 | – | 2 | 25–35 |
| Röstsai* (rest) |  ¹ | 3 ³ | – | 2 | 2–4 |
| Üleküpsetatud / gratineeritud, nt röstsai (rest klaasalusel) |  ¹ | 3 | – | 2 | 5–9 |
| Grillitud köögiviljad (rest klaasalusel) |  ¹ | 3 ³ | – | 2 | 10–12 ⁴ |
| |  | 210–220 ³ | – | 2 | 8–10 ⁴ |












 töörežiim,  temperatuur,  Booster, ³₁ tasand,  valmistusaeg,  Heißluft plus,  Mikrowelle + Heißluft plus,  Grill groß,  Umluftgrill, ✓ sees, – väljas









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

- 1 Valige märgitud grillimisaste.
- 2 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.
- 3 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.
- 4 Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.

Valmistustabelid

Veiseliha


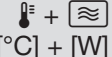







| Valmistatav toit (tarvikud) |  |  [°C] |  |  ³ ₁ |  [min] |  ⁸ [°C] |
|---|--|---|---|---|--|---|
| Mooritud praad veiselihaast, u 1 kg (kaanega ahjuvorm) |  ² | 150–160 | ✓ | 1 | 120–130 ⁶ | – |
| Veisefilee, u 1 kg ¹ |  ² | 150–160 ⁴ | – | 1 | 30–70 | 45–75 |
| Rostbiif, u 1 kg ¹ |  ² | 150–160 ⁴ | ✓ | 1 | 25–70 | 45–75 |
| Burger ^{*1} |  ³ | 3 ⁵ | – | 2 | 1: 17–22 2: 5–10 ⁷ | – |
| Lihapallid ¹ |  ³ | 3 ⁵ | – | 2 | 1: 10–15 2: 5–10 ⁷ | – |









 töörežiim,  temperatuur,  Booster, ³₁ tasand,  valmistusaeg, ⁸ sisitemperatuur,  Heißluft plus,  Grill groß, ✓ sees, – väljas

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

- 1 Kasutage resti ja klaasalust.
- 2 Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.
- 3 Valige märgitud grillimisaste.
- 4 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.
- 5 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.
- 6 Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas pärast 60 minuti pikkust valmistusaega ja lisage u 0,5 l vedelikku.
- 7 Pöörake valmistatavat toiduainet, kui see on piisavalt pruunistunud (1: esimese poole grillimisaeg, 2: teise poole grillimisaeg).
- 8 Kui teil on eraldi toidutermomeeter, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

Vasikaliha

| Valmistatav toit (tarvikud) |  |  [°C] + [W] |  |  ³ |  [min] |  ³ [°C] |
|---|--|--|---|--|---|--|
| Mooritud praad vasikalihast, u 1,5 kg (kaanega ahjuvorm) |  ¹ | 160–170 | ✓ | 1 | 120–130 ² | – |
| |  ¹ | 160–170 + 150 | ✓ | 1 | 80–90 ² | – |
| Vasikafilee, u 1 kg (klaasalus) |  ¹ | 150–160 | ✓ | 1 | 20–50 | 45–75 |

 töörežiim,  temperatuur,  Booster, ³ tasand,  valmistusaeg, ³ sisetemperatuur,  Heißluft plus,  Mikrowelle + Heißluft plus, ✓ sees, – väljas
















1 Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.












2 Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas pärast 60 minuti pikkust valmistusaega ja lisage u 0,5 l vedelikku.

3 Kui teil on eraldi toidutermomeeter, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

Valmistustabelid













Sealiha










| Valmistatav toit (tarvikud) |  |  +  [°C] + [W] |  |  ³ ₁ |  [min] |  ⁷ [°C] |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Seapraad / praad abalihast, u 1 kg (kaanega ahjuvorm) |  ¹ | 160–170 + 150 | ✓ | 1 | 80–90 ⁴ | 80–90 |
| Seapraad kamaraga, u 2 kg (ahjuvorm) |  ¹ | 170–180 + 150 | ✓ | 1 | 70–80 ⁵ | 80–90 |
| Suitsuliha, u 1 kg (klaasalus) |   | 170–180 + 150 | – | 1 | 40–50 | 63–68 |
| Pikkpoiss, u 1 kg (klaasalus) |   | 170–180 + 150 | – | 1 | 35–45 ⁵ | 80–85 |
| Hommikupeekon / peekon (rest klaasalusel) |  ² | 3 ³ | – | 2 | 5–10 | – |
| Praevorst (rest klaasalusel) |  ² | 3 ³ | – | 2 | 15–20 ⁶ | – |

 töörežiim,  temperatuur,  Booster, ³₁ tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  MW + Bratautomatik,  Mikrowelle + Heißluft plus,  Grill groß, ✓ sees, – väljas

- 1 Kasutage mikrolainega kasutamiseks sobivaid nõusid.
- 2 Valige märgitud grillimisaste.
- 3 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.
- 4 Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas pärast 60 minuti pikkust valmistusaega ja lisage u 0,5 l vedelikku.
- 5 Poole valmistusaja möödumisel lisage u 0,5 l vedelikku.
- 6 Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.
- 7 Kui teil on eraldi toidutermomeeter, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

Lambaliha, ulukiliha

| Valmistatav toit (tarvikud) |  |  +  [°C] + [W] |  |  ³ ₁ |  [min] |  ⁴ [°C] |
|--|--|---|---|---|--|---|
| Lambakints kondiga, u 1,5 kg (kaanega ahjuvorm) |  | 170–180 + 80 | ✓ | 1 | 100–120 ³ | 64–82 |
| Lamba seljatükk ilma kondita (rest klaasalusel) |  ¹ | 170–180 ² | ✓ | 1 | 15–40 | 53–80 |
| Hirve seljatükk ilma kondita (ahjuvorm) |  ¹ | 170–180 ² | ✓ | 1 | 45–75 | 60–81 |
| Metskitse seljatükk ilma kondita (klaasalus) |  ¹ | 140–150 ² | – | 1 | 20–40 | 60–81 |
| Metsseakints ilma kondita, u 1 kg (kaanega ahjuvorm) |  | 180–190 | ✓ | 1 | 90–120 ³ | 80–90 |

 töörežiim,  temperatuur,  Booster, ³₁ tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  MW + Bratautomatik,  Heißluft plus,  Bratautomatik, ✓ sees, – väljas

1 Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.

2 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

3 Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas pärast 60 minuti pikkust valmistusaega ja lisage u 0,5 l vedelikku.

4 Kui teil on eraldi toidutermomeeter, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

Valmistustabelid

Linnuliha, kala

| Valmistatav toit (tarvikud) | | + [°C] + [W] | | | [min] | ⁴ [°C] |
|--|--|----------------------|---|---|----------------------|-------------------|
| Linnuliha, 0,8–1,5 kg (rest klaasalusel) | | 160–170 | ✓ | 1 | 55–65 | 85–90 |
| | | 170–180 + 150 | – | 1 | 40–50 | 85–90 |
| Kana, u 1,2 kg (rest klaasalusel) | | 180–190 ¹ | – | 1 | 60–70 ² | 85–90 |
| | | 200 + 150 | – | 1 | 45–55 ² | 85–90 |
| Linnuliha, u 2 kg (madal küpsetusvorm klaasalusel) | | 160–170 | ✓ | 1 | 110–140 | 85–90 |
| | | 170–180 + 80 | – | 1 | 100–120 | 85–90 |
| Linnuliha, u 4 kg (ahjuvorm klaasalusel) | | 160–170 + 80 | – | 1 | 150–160 ³ | 90–95 |
| Kala, 200–300 g (nt forellid) (klaasalus) | | 160–170 + 150 | – | 1 | 15–25 | 75–80 |
| Kala, 1–1,5 kg (nt vikerforellid) (klaasalus) | | 160–170 + 150 | – | 1 | 20–30 | 75–80 |

töörežiim, temperatuur, Booster, tasand, valmistusaeg, sisetemperatuur, Bratautomatik, MW + Bratautomatik, Umluftgrill, Mikrowelle + Umluftgrill, Mikrowelle + Heißluft plus, ✓ sees, – väljas

* Seadistused kehtivad ka standardi EN 60705 juhiste kohta.














1 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrist 5 minutit.








2 Pöörake grillitav toiduaine võimaluse korral poole grillimise ajal ümber.

3 30 minuti möödumisel lisage u 0,5 l vedelikku.

4 Kui teil on eraldi toidutermomeeter, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi












| Kontrolltoidud (tarvikud) |  |  [°C] |  |  ³ |  [min] |
|---|--|--|---|--|--|
| Väikesed koogid (1 klaasalus ¹) |  | 150 | - | 2 | 25–35 |
| Väikesed koogid (2 klaasalust ¹) |  | 140 | - | 2 + 3 | 35–45 |
| Pritsküpsised (1 klaasalus ¹) |  | 140 | - | 2 | 40–50 |
| Pritsküpsised (2 klaasalust ¹) |  | 140 | - | 2 + 3 | 45–55 ⁵ |
| Ameerikapärane õunapirukas (rest ¹ , lahtikäiv koogivorm ² , Ø 20 cm) |  | 160 | - | 1 | 110–120 |
| Biskviitpõhi (rest ¹ , lahtikäiv koogivorm ² , Ø 26 cm) |  | 190 | - | 2 | 20–30 |
| Röstsai (rest ¹) |  ³ | 3 ⁴ | - | 2 | 2–4 |
| Burger (rest ¹ klaasalusel ¹) |  ³ | 3 ⁴ | - | 2 | 1: 17–22 2: 5–10 ⁶ |








 töörežiim,  temperatuur,  Booster, ³ tasand,  valmistusaeg,  Heißluft plus, ³ Grill groß, ✓ sees, – väljas

- 1 Kasutage üksnes Miele originaaltarvikuid.
- 2 Kasutage matti, tumedat lahtikäivat koogivormi. Asetage lahtikäiv koogivorm resti keskele.
- 3 Valige märgitud grillimisaste.
- 4 Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.
- 5 Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.
- 6 Pöörake valmistatavat toiduainet, kui see on piisavalt pruunistunud (1: esimese poole grillimis-aeg, 2: teise poole grillimis-aeg).

Andmed katseinstituutide jaoks

Kontrolltoidud standardi EN 60705 järgi (töörežiim Mikrowelle)

| Kontrolltoidud |  |  [W] |  [min] |  ² [min] | Märkused ³ |
|-----------------------------------|---|--|--|---|---|
| Munakreem, 1000 g |  | 600 + 450 | 6 + 15–18 | 120 | Nõu (vt standardit) mõõdud ülemise serva juures 250 mm × 250 mm, valmistage kaaneta |
| Liivakook, 475 g |  | 450 | 8–11 | 5 | Nõu (vt standardit) välisläbimõõt ülemise serva juures 220 mm, valmistage kaaneta |
| Hakklihamass, 900 g |  | 600 + 450 | 8 + 12 | 5 | Nõu (vt standardit) mõõdud ülemise serva juures 250 mm × 124 mm, valmistage kaaneta |
| Kartuligrataän, 1100 g |  | 300 + 170 °C | 25–35 | 5 | Nõu (vt standardit) välisläbimõõt ülemise serva juures 220 mm, valmistage kaaneta |
| Kana, 1200 g |  | 150 + 200 °C | 45–55 ¹ | 2 | Lükake rest ja klaasalus korruga sisse, kana asetage restile, rinnaosa üleval |
| Liha sulatamine (hakkliha), 500 g |  | 150 | 16–19 ¹ | 10 | Nõu (vt standardit), sulatage kaaneta |
| Vaarikad, 250 g |  | 150 | 6–8 | 3 | Nõu (vt standardit), sulatage kaaneta |

 töörežiim,  mikrolainevõimsus,  sulatus- või valmistusaeg,  tasakaalustusaeg,  Mikrowelle,  Mikrowelle + Heißluft plus,  Mikrowelle + Umluftgrill

- Pöörake valmistatav / sulatatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.
- Laske toidul tasakaalustusaja jooksul mõni minut toatemperatuuril seista, et temperatuur jaotuks toidu sees ühtlaselt.
- Lükake klaasalus 1. tasandile ja asetage nõu selle peale keskele.

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

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

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

Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid

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

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

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 tehniku 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. Remonttööd ja muudatusi on teinud isikud, keda ei ole Miele nendeks teenindustöödeks koolitanud ja volitanud.
6. Kasutatud on varuosi, mis ei ole Miele originaalvaruosad ega Miele lubatud tarvikud.
7. Klaasi purunemine või defektsed hõõglambid.
8. Voolu- ja pingekoikumised, mis jäävad väljapoole tootja lubatud vahemikku.
9. Kasutusjuhendis kirjeldatud hooldus- ja puhastustoimingute eiramine.

V Andmekaitse

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

Legend

| DE | ET |
|-------------------------|--------------------------|
| „ein“ für 15 Sekunden | “Sees” 15 sekundiks |
| 12 Std | 12 tundi |
| 24 Std | 24 tundi |
| aktivieren | Aktiveerimine |
| ändern | Muutmine |
| Anzeige | Näidik |
| Auftauen | Sulatamine |
| aus | Väljas |
| Automatikprogramme | Automaatprogramm |
| Begrüßungsmelodie | Tervitusmeloodia |
| Beleuchtung | Valgustus |
| Betriebsart wählen | Töörežiimi valimine |
| Betriebsart wechseln? | Kas vahetada töörežiimi? |
| Betriebsarten | Töörežiimid |
| Booster | Booster |
| Bratautomatik | Praadimisautomaatika |
| deaktivieren | Inaktiveerimine |
| deutsch | Saksa keel |
| Display | Ekraan |
| Display-Helligkeit | Ekraani heledus |
| Drücken Sie 6 Sek. „OK“ | Vajutage 6 sek nuppu OK |
| Eco-Heißluft | Eco kuum lisaõhk |
| ein | Sees |
| Einheiten | Ühikud |
| einrichten | Häällestamine |
| einstellen 00:00 Min | Seadistamine 00:00 min |
| Einstellungen | Seadistused |

Legend

| DE | ET |
|---|---------------------------------------|
| english | Inglise keel |
| Fehler | Viga |
| Fernsteuerung | Kaugjuhtimine |
| Fertig | Valmis |
| Fertig um | Valmis kell |
| Garzeit | Valmistusaeg |
| Geräteeinstellungen | Seadme seadistused |
| Gewicht | Kaal |
| Grill | Grill |
| Händler | Edasimüüja |
| Heißluft plus | Kuum lisaõhk |
| Helligkeit | Heledus |
| Inbetriebnahmesperre | Kasutuslukk |
| Kuchen | Kook |
| Kühlgebläsenachlauf | Jahutusventilaatori järeltöö |
| Kurzzeit | Lühiaeg |
| Land | Riik |
| Lautstärke | Helitugevus |
| Leistung | Võimsus |
| löschen | Kustutamine |
| Maximale Dauer erreicht | Maksimaalne kestus saavutatud |
| Melodien | Meloodiad |
| Messeschaltung | Demorežiim |
| Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht | Demorežiim aktiivne. Seade ei kuumuta |
| Mikrowelle | Mikrolaine |
| Mikrowelle + Grill | Mikrolaine + grill |
| Mikrowelle + Heißluft plus | Mikrolaine + kuum lisaõhk |

Legend

| DE | ET |
|--------------------------|-----------------------------------|
| Mikrowelle + Umluftgrill | Mikrolaine + pöördõhuga grill |
| MW + Bratautomatik | Mikrolaine + praadimisautomaatika |
| Nachtabstaltung | Õine väljalülitus |
| Netzausfall | Voolukatkestus |
| neu einrichten | Uuesti häälestama |
| OK | OK |
| Popcorn | Popkorn |
| Quick-Mikrowelle | Kiirmikrolaine |
| Remote Update | Kauguuendamine |
| Sicherheit | Turvalisus |
| Signaltöne | Signaaltoonid |
| Softwareversion | Tarkvaraversioon |
| Solo-Ton | Üksik toon |
| Sprache | Keel |
| Start um | Käivitus kell |
| Tageszeit | Kellaaeg |
| Tastensperre | Nupulukk |
| Tastenton | Nuputoon |
| Temperatur | Temperatuur |
| temperaturgesteuert | Temperatuurjuhitav |
| überspringen | Vahelejätmine |
| Umluftgrill | Pöördõhuga grill |
| Verbindungsstatus | Ühenduse olek |
| Vorgang abbrechen | Protsessi katkestamine |
| Vorschlagsleistungen | Soovitavad võimsused |
| Vorschlagstemperaturen | Soovitavad temperatuurid |
| weitere | Täiendavad |

Legend

| DE | ET |
|-------------------|-------------------|
| Werkeinstellungen | Tehaseseadistused |
| Zeitformat | Ajavorming |
| zeitgesteuert | Aegjuhitav |
| zurücksetzen | Lähtestamine |



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

H 7240 BM, H 7145 BM

et-EE

M.-Nr. 11 235 970 / 13