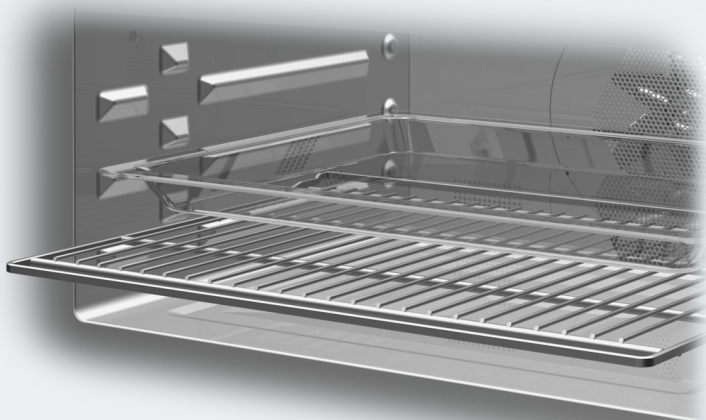


Kasutus- ja paigaldusjuhend Mikrolainefunktsiooniga ahi



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

Sisukord

Ohutusjuhised ja hoiatused	6
Jätkusuutlikkus ja keskkonnakaitse	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	21
Numbrit sisestamine	22
MobileStarti aktiveerimine	22
Varustus	23
Tüübisilt	23
Tarnepakett	23
Kaasasolevad ja juurdeostetavad tarvikud	23
Ohutusseadised	25
PerfectClean-kattega pinnad	25
Esmakordne kasutuselevõtt	26
Miele@home	26
Põhiseadistused	27
Ahju esmakordne kuumutamine	28
Einstellungen	29
Ülevaade seadistustest	29
Menüü Einstellungen avamine	31
Sprache 	31
Tageszeit	31
Beleuchtung	31
Display	32
Lautstärke	32
Einheiten	32
Quick-Mikrowelle	33
Popcorn	33
Booster	33
Vorschlagstemperaturen	33
Vorschlagsleistungen	33
Kühlgebläsenachlauf	34
Sicherheit	34
Miele@home	34
Scan & Connecti kasutamine	35

RemoteUpdate	35
Fernsteuerung	36
MobileStarti aktiveerimine	36
Softwareversion	36
Händler	36
Werkeinstellungen	37
Betriebsstunden	37
Pea- ja alamenüüd	38
Mikrolainerežiim	39
Tööpõhimõte	39
Nõude valimine	39
Sobivad nõud	40
Sobimatud nõud	41
Nõude test	42
Kate	42
Kasutamine	43
Lihtne kasutamine	43
Väärtuste ja seadistuste muutmine valmistusprotsessi jaoks	43
Temperatuuri muutmine	43
Mikrolainevõimsuse muutmine	44
Valmistusaegade sisestamine	44
Seadistatud valmistusaegade muutmine	44
Seadistatud valmistusaegade kustutamine	45
Küpsetamise katkestamine töörežiimil Mikrowelle	45
Küpsetamise katkestamine	45
Küpsetuskambri eelkuumutamine	45
Booster	46
Quick-Mikrowelle ja Popcorn	46
Kuumutamine	47
Toiduvalmistamine	49
Kurzzeit	50
Hea teada	52
Küpsetamine	52
Nõuanded küpsetamiseks	52
Märkused valmistustabelite kohta	52
Juhised töörežiimide kohta	52
Liha küpsetamine	53
Nõuanded liha küpsetamiseks	53
Märkused valmistustabelite kohta	54
Juhised töörežiimide kohta	54

Sisukord

Grillimine	55
Nõuanded grillimiseks.....	55
Märkused valmistustabelite kohta	55
Juhised töörežiimide kohta	56
Auftauen	56
Hoidistamine	57
Dörren	59
Nõude soojendamine.....	60
Sügavkülmutatud tooted / valmistoidud.....	60
Automatikprogramme.....	61
Kategooriad.....	61
Automaatprogrammide kasutamine	61
Kasutamisujuhised.....	61
Valmistustabelid	62
Keeksitainas.....	64
Muretainas.....	65
Pärmitainas.....	66
Kohupiima-õlitainas.....	66
Biskviittainas	67
Keedutainas, lehttainas, munavalgeküpsetised	67
Soolased toidud	68
Veiseliha	69
Vasikaliha	70
Sealiha	71
Lambaliha, ulukiliha	72
Linnuliha, kala	73
Puhastamine ja hooldus	74
Sobimatud puhastusvahendid.....	74
Tavapärase mustuse eemaldamine	75
Tugeva mustuse eemaldamine	75
Grilli küttekeha allapööramine	76
Probleemide kõrvaldamine	77
Ekraanil kuvatavad juhised	77
Ootamatu käitumine	78
Ebarahuldav tulemus	80
Ebatavaline müra	81
Klienditeenindus	82
Kontakt tõrgete korral	82
Garantii	82

Paigaldus	83
Paigaldusmõõdud.....	83
Paigaldamine ülemisse või alumisse kappi	83
Külgvaade.....	84
Ühendused ja õhutus	85
Ahju paigaldamine	86
Elektriühendus	86
Andmed katseinstituutide jaoks	88
Kontrollitud standardi EN 60350-1 järgi	88
Kontrollitud standardi EN 60705 järgi (töörežiim Mikrowelle )	89
Tehnilised andmed	90
Vastavusdeklaratsioon	90
Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid	90
Garantii	91
Legend	92

Ohutusjuhised ja hoiatused

► Lihtsustamiseks nimetatakse mikrolainefunktsiooniga küpsetusahju edaspidi ahjaks.

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, toiduks 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 valest kasutamisest tulenevaid ohte.

- ▶ Erinõuete tõttu (nt seoses temperatuuri, niiskuse, keemilise vastupidavuse, kulumiskindluse ja vibratsiooniga) on küpsetuskambris paigaldatud spetsiaalsed valgustid. Neid spetsiaalseid valgusteid tohib kasutada vaid ettenähtud otstarbel. Need ei sobi ruumi valgustamiseks. 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 küpsetusahju ilma järelevalveta kasutada.
- ▶ Nooremad kui kaheksa-aastased lapsed tohivad ahju kasutada vaid pideva järelevalve all.
- ▶ Lapsed alates kaheksandast eluaastast tohivad kasutada ahju järelevalveta vaid juhul, kui neile on ahju kasutamine nii selgeks õpetatud, et nad saavad sellega ohutult hakkama. Lapsed peavad oskama märgata ja mõista valest 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 remonttööd tohivad teha ainult Miele volitatud spetsialistid.

Ohutusjuhised ja hoiatused

► Võimalik on ajutine või pidev kasutamine autonoomse või võrguga mittesünkroonse energiavarustussüsteemiga (nt minivõrgud, varusüsteemid). Kasutamise eeltingimus on, et energiavarustussüsteem vastab standardi EN 50160 või võrreldava standardi nõuetele. Elektrisüsteemi ja selles Miele seadmes ette nähtud kaitsemeetmete funktsioon ja tööviis peavad ka minivõrgus või võrguga mittesünkroonse kasutamise korral olema tagatud või need tuleb paigaldises asendada võrreldavate meetmetega. Seda kirjeldatakse näiteks VDE-AR-E 2510-2 ajakohases väljaandes.

► Ahju 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:

- uks on kõver;
- uksehinged on lahti,
- korpusel, uksele 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 pingeline) kindlasti vastama elektrivõrgu andmetele. Võrrelge ühendusandmeid enne ühendamist. Kahtluste korral küsige nõu elektrikult.

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

► Ohutu käituse tagamiseks kasutage ahju vaid lõplikult paigaldatuna.

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

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

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

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

► Ilma toitejuhtmeta tarnitava küpsetusahju puhul peab spetsiaalse toitejuhtme paigaldama Miele volitatud spetsialist.

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

► 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 tõm-
make toitejuhtmest, vaid pistikust.

► Ahi vajab tõrgeteta töö jaoks piisavat jahutusõhu juurdepääsu. Jäl-
gige, et jahutusõhu juurdepääs ei oleks takistatud (nt kui ümb-
ritsevasse 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 kuna-
gi sulgege mööblipaneeli ahju kasutamise ajaks. Suletud paneeli taha
koguneb soojus ja niiskus. See võib kahjustada ahju, ümbritsevat kap-
pi 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
valmistatava toiduga põletada.

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

► Kui küpsetuskambris eraldub toiduainetest suitsu, hoidke ahju uks
suletuna, et võimalikke leeki summutada. Katkestage protsess, lülita-
des ahju välja ja lahutades toitepistiku. Avage uks alles siis, kui suits
on kadunud.

► Sisselülitatud ahju läheduses asuvad esemed võivad kõrge tempe-
ratuuri tõttu süttida. Ärge kasutage ahju kunagi ruumide kütmiseks.

Ohutusjuhised ja hoiatused

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

► 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 lutipudelilt kork ja lutt.

Ohutusjuhised ja hoiatused

- ▶ 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.
- ▶ 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, pliid 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 küpsutate 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 vigastusoht. 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 küpsetuskaubi vahele. See võib ahju kahjustada.

Roostevabast terasest pindade puhul kehtib alljärgnev:

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

► Magnetid võivad põhjustada kriimustusi. Ärge kasutage roostevabast terasest pinda magnettahvlina.

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

Pakendi suunamine jäätmekäitlusesse

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

Pakendi tagastamine materjaliringlusse säästab toorainet. Kasutage väärtuslike materjalide liigiti kogumise punkte ja tagastusvõimalusi. Transpordipakendid võtab tagasi Miele edasimüüja.

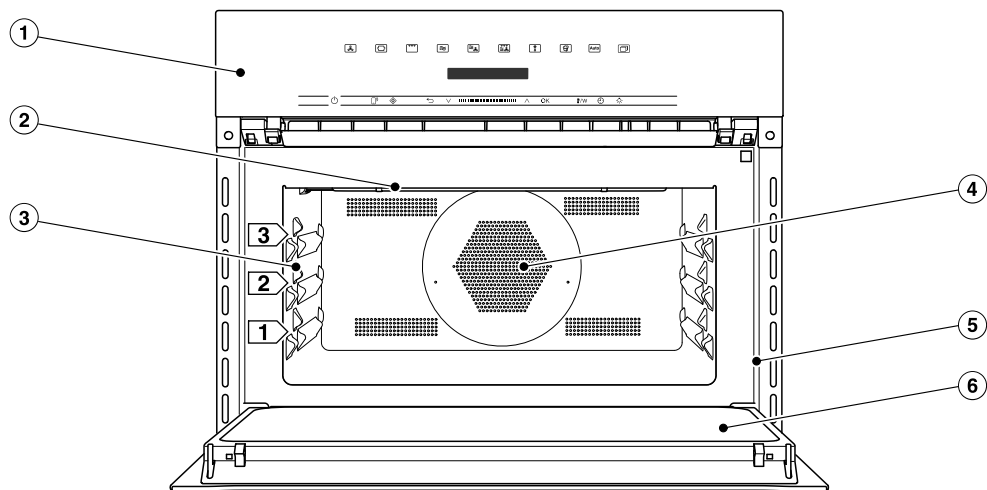
Vana seadme utiliseerimine

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

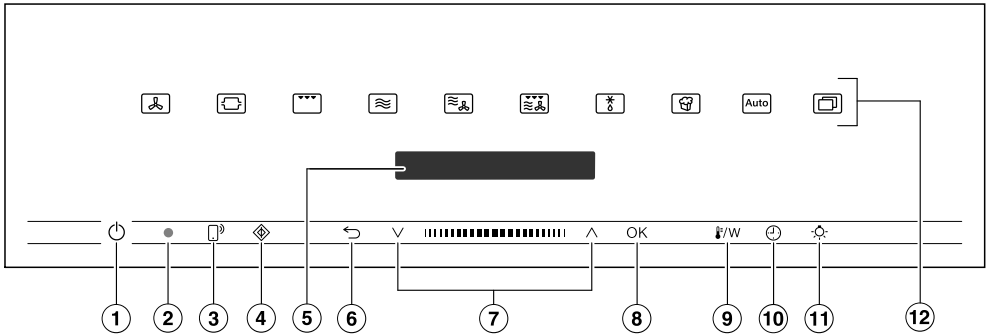


Selle asemel kasutage elektri- ja elektroonikaseadmete tasuta äraandmiseks ja taaskasutusse suunamiseks ametlikke kogumis- ja tagastuspunkte kohaliku omavalitsuse, edasimüüja või Miele juures. Võimalike isikuandmete kustutamise eest äravisatavast seadmest vastutate seaduse järgi teie. Seaduse järgi olete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

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 Sövistatud sisse- / väljalülitus-nupp 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 mitme-sugust teavet töörežiimide, temperatuu-ride, valmistusaegade, automaatprog-rammide, oma programmide ja seadis-tuste kohta.

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

Andurnupud

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

Kui soovite, et andurnupud reageerik-sid alati ka väljalülitatud ahju korral, va-lige seadistus Display | QuickTouch | Ein.

Andurnupud ekraani kohal

Teavet töörežiimide ja täiendavate funkt-sioonide kohta leiate peatükkidest “Pea-ja alammenüüd”, “Einstellungen”, “Auto-matikprogramme” ja “Muud rakendu-sed”.

Andurnupud ekraani all

Andurnupp	Funktsioon
	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. Niikaua kui see andurnupp põleb, saate ahju juhtida mobiilse lõppseadmega (vt peatüki Einstellungen jaotist Miele@home).
	Selle andurnupuga käivitatakse funktsiooni Quick-Mikrowelle. Valmistusprotsess käib eelseadistatud mikrolainevõimsuse 600 W ja valmistusajaga 1 minut (vt peatükki "Quick-Mikrowelle"). Selle andurnupu mitmekordse puudutamisega saate valmistusaega sammhaaval pikendada. Seda funktsiooni saab kasutada vaid siis, kui samal ajal ei kasutata ühtki teist valmistusprotsessi.
	Sõltuvalt sellest, millises menüüs asute, liigute selle andurnupuga tagasi kõrgemal tasemel menüüsse või peamenüüsse. Kui samal ajal käib valmistusprotsess, saate selle andurnupuga valmistusprotsessi katkestada.
∨ ■■■■■ ∨	Navigeerimisalal saab valikuloendites üles või alla liikuda noolenuppudega või nendevahelisel alal. Ekraanil kuvatakse menüüpunkti, mida soovite valida. Väärtuseid ja seadistusi saate muuta noolenuppudega või nendevahelisel alal.
OK	Niipea kui kuvatakse väärtus, juhised või seadistus, mida saab kinnitada, süttib andurnupus OK oranž tuli. Selle andurnupu valimisega avanevad funktsioonid, nt lühiaeg, salvestatakse väärtuste või seadistuste muudatused või kinnitatakse juhised. Mikrolainega küpsetamise saab käivitada, katkestada ja jätkata andurnupuga OK.

Juhtseadised

Andurnupp	Funktsioon
 /W	Kuumutusfaasi ja küpsetamise ajal saab selle andurnupuga muuta temperatuuri või mikrolainevõimsust. Ilma mikrolaineta töörežiimides saab temperatuuri muuta. Mikrolainega 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	Täendus
	Sümbol tähistab lisateavet ja -juhiseid kasutamise kohta. Selle infoakna saab kinnitada nupuga OK.
	Lühiaeg
	Märkesümbol tähistab praegust seadistust.
	Mõningaid seadistusi, nt ekraaniheledus või helitugevus reguleeritakse jaotusriba abil.
	Kasutuslukk ei lase ahju tahtmatult sisse lülitada.

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

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

Menüüpunkti valimine

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

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

- Kinnitage valik nupuga OK.

Valikuloendis seadistuse muutmine

Praegune seadistus on tähistatud märkesümboliga ✓.

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

- Kinnitage nupuga OK.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgema taseme menüüsse.

Seadistuse jaotusribaga muutmine

Mõnda seadistust kujutatakse jaotusriiba  abil. Kui kõik segmendid on täidetud, siis on valitud maksimaalne väärtus.

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

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

- Kinnitage valik nupuga OK.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

Töörežiimi või funktsiooni valimine

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

- Puudutage soovitud töörežiimi või funktsiooni andurnuppu.

Andurnupus juhtpaneelil põleb oranž tuli.

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

Kasutuspõhimõte

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 me-
nüüpunkt.

Numbrite sisestamine

Numbrid, mida saab muuta, on heledal taustal.

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

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

- Kinnitage nupuga OK.

Muudetud number salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

MobileStarti aktiveerimine

- Aktiveerige MobileStart, valides andurnupu .

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 leiata tagakannelt.

Tüübisilt

Tüübisilti näete avatud ukse korral esiraamil.

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

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

Tarnepakett

- kasutus- ja paigaldusjuhend ahju- ja mikrolainefunktsioonide käsitlemiseks,
- 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

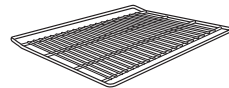


Klaasalus sobib kõigi töörežiimide jaoks.

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 hoialusena väiksemate vormide jaoks.
- Klaasaluse maksimaalne kandevõime on 8 kg.

Väljatõmbekaitsega rest



Rest **ei** sobi kasutamiseks töörežiimis Mikrowelle . Resti võite kasutada kõigis muudes mikrolainega ja ilma mikrolaineteta töörežiimides.

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Rest muutub küpsetamise ajal kuumaks.

Pange kuuma 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.

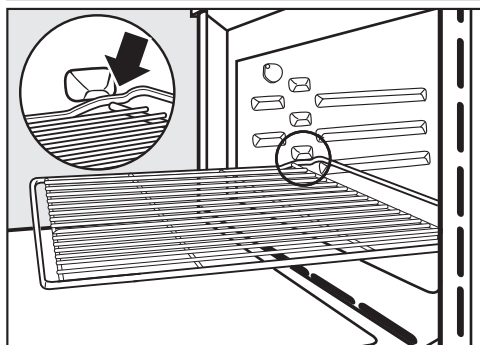
Varustus

Resti kasutamine

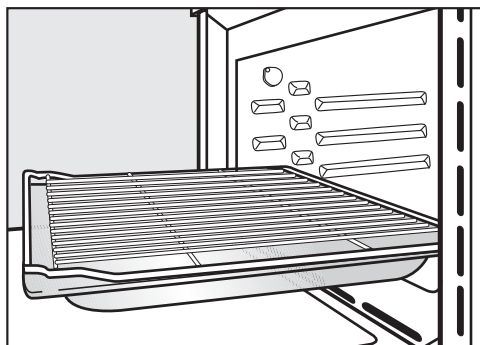
Rest on varustatud väljatõmbekaitsega. Väljatõmbamiskaitse takistab resti välja libisemist, kui resti soovitakse vaid osaliselt välja tõmmata.

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 magustoitade, 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 sädemed ja mikrolained ei neeldu.

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

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

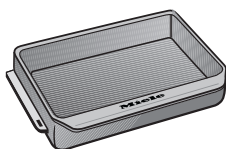
Gurmee-ahjuvormi pind on kaetud kinni-kõrbemist vältiva kihiga ja see sobib kasutamiseks induktsoonipliidiplaatidel.

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

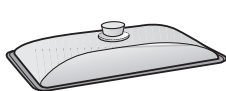
Eraldi on saadaval sobivad kaaned. Ostmisel märkige mudeli nimetus.

Sügavus: 22 cm

HUB 62-22

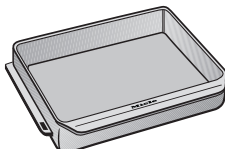


HBD 60-22

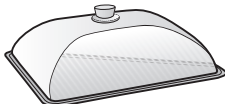


Sügavus: 35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-35



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

Puhastamise ja hoolduse tarvikud

- Miele universaalne mikrokiudlapp
- Miele küpsetusahju puhastusvahend

Ohutusseadised

- **Kasutusluk**  (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. Püsikasutuse vältimiseks ja sellega tuleohu ennetamiseks lülitub ahi vasta-

valt valitud režiimile ja temperatuurile mõni aeg pärast viimast kasutamist automaatselt välja.

PerfectClean-kattega pinnad

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

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

Küpsetatud toitu võib PerfectClean-kattega pindadel lõigata ja tükeldada.

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

PerfectClean-kattega pindade hooldus on võrreldav klaasi hooldusega.

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

PerfectClean-kattega pinnad:

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

Esmakordne kasutuselevõtt

Miele@home

Ahjul on sisseehitatud WiFi-moodul.

Kasutamiseks on vaja:

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

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

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

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

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

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

WiFi-ühenduse saadavus

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

Miele@home'i saadavus

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

Miele@home pole igas riigis saadaval.

Teavet saadavuse kohta saate internetilehelt www.miele.com.

Miele rakendus

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



Põhiseadistused

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



Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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 kellaaeg tundides ja minutites.
- Kinnitage nupuga OK.

Esmakordse kasutuselevõtu lõpetamine

- Järgige võimalikke järgnevaid juhiseid ekraanil.

Esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.

Esmakordne kasutuselevõtt

Ahju esmakordne kuumutamine

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

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

- Eemaldage ahjult ja tarvikutelt võimalikud kleeibised 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 küpsetuskamb- ril 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 küpsetus- kamber on kuiv.

Ülevaade seadistustest

Menüpunkt	Võimalikud seadistused
Sprache 	... deutsch english ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein Aus* Nachtabstaltung Zeitformat 12 Std 24 Std* Einstellen
Beleuchtung	Ein „Ein“ für 15 Sekunden* Aus
Display	Helligkeit  QuickTouch Ein Aus*
Lautstärke	Signaltöne Melodien*  Solo-Ton  Tastenton  Begrüßungsmelodie Ein* Aus
Einheiten	Gewicht g* lb/oz lb Temperatur °C* °F
Quick-Mikrowelle	Leistung Garzeit
Popcorn	Garzeit
Booster	Ein* Aus
Vorschlagstemperaturen	
Vorschlagsleistungen	

* Tehaseseadistus

Einstellungen

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

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 asukoha. Valimise ja kinnitamise järel ilmub kohe ekraanile soovitud keel.

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

Tageszeit

Anzeige

Valige väljalülitatud ahju jaoks kellaaja kuva:

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

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

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

Zeitformat

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

Einstellen

Seadistada saab tunde ja minuteid. Voolukatkestuse korral ilmub uuesti praegune kellaaeg. Kellaaeg salvestatakse u 150 tunniks.

Kui 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

Einstellungen

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

- Aus

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

Display

Helligkeit

Ekraani heledust kujutatakse jaotusriba abil.

- 

maksimaalne heledus

- 

minimaalne heledus

QuickTouch

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

- Ein

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

- Aus

Sõltumata seadistusest Tageszeit | Anzeige reageerivad andurnupud vaid siis, kui ahi on sisse lülitatud, samuti teatud aja jooksul pärast ahju välja lülitamist.

Lautstärke

Signaltöne

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

Melodien

Protsessi lõppedes kõlab teatud ajavahemike järel mitu korda meloodia.

Meloodia helitugevust kujutatakse jaotusriba abil.

- 

maksimaalne helitugevus

- 

meloodia on välja lülitatud

Solo-Ton

Protsessi lõpus kõlab teatud aja jooksul pidev toon.

Üksiku tooni kõrgust kujutatakse jaotusriba abil.

- 

maksimaalne tooni kõrgus

- 

minimaalne tooni kõrgus

Tastenton

Andurnuppude valimisel kostuva nuputooni helitugevust kujutatakse jaotusriba abil.

- 

maksimaalne helitugevus

- 

nuputoon on välja lülitatud

Begrüßungsmelodie

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

Einheiten

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 600 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 juhistelet mikrolainepopkorni 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 ventilaator

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 nimekirja koos vastavate soovitatavate temperatuuridega.

- Valige soovitatav töörežiim.
- Muutke soovitatavat temperatuuri.
- Kinnitage nupuga **OK**.

Soovitava 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 nimekirja 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

Einstellungen

- Valige soovitav töörežiim.
- Muutke soovitatavat võimsust.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Kühlgebläsenachlauf

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

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

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

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

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

Sicherheit

Tastensperre

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

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

Inbetriebnahmesperre

Kasutuslukk ei lase ahju tahtmatult sisse lülitada.

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

Ka pärast volukatkestust jääb kasutuslukk aktiveerituks.

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

Miele@home

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

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

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

Scan & Connecti kasutamine

Esmakordne kasutuselevõtt tehti ilma Miele@home'i häälestamiseta.

■ Skannige QR-kood.

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

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

■ Installige Miele rakendus ja looge kasutajakonto.

■ Skannige QR-kood uuesti.

Miele rakendus juhendab teid toiminguga ajal.



RemoteUpdate

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

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

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

Einstellungen

Sisse-/väljalülitamine

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

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

RemoteUpdate'i kulgemine

Teavet uuenduste sisu ja mahu kohta pakutakse rakenduses Miele.

Kui saadaval on uuendus, kuvatakse ahju ekraanil teadet.

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

Kui te ei soovi uuendust installida, lülitage RemoteUpdate välja.

Uuendus võib kesta mõne minuti.

RemoteUpdate'i puhul tuleb arvestada järgmist:

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

Fernsteuerung

Kui olete rakenduse Miele oma mobiilsesse lõppseadmesse installinud, teil on olemas süsteem Miele@home ning olete aktiveerinud kaugjuhtimise (Ein), saate kasutada funktsiooni MobileStart ja esitada näiteks päringu oma ahju käi-

masoleva 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 tavapärast kasutada.

Werkeinstellungen

- Geräteeinstellungen
Kõik seadistused lähtestatakse tehase seadistusele.
- Vorschlagsleistungen
Muudetud mikrolainevõimsused lähtestatakse tehase seadistustele.
- Vorschlagstemperaturen
Muudetud soovitatavad temperatuurid lähtestatakse tehase seadistustele.

Betriebsstunden

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

Pea- ja alamenüüd

Menüü	Soovitav väärtus	Vahemik
Töörežiimid		
Heiðluft plus 	160 °C	30–250 °C
Bratautomatik 	160 °C	100–230 °C
Grill 	3	1–3
Mikrowelle 	1000 W	80–1000 W
Mikrowelle + Heiðluft 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-Heiðluft	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 		
Betriebsstunden		

Tööpõhimõte

Ahjus on magnetron, mis muudab elekt-rivoolu elektromagnetilisteks laineteks (mikrolaineteks). Lained jaotuvad küpse-tuskambris ühtlaselt ning lisaks peegel-duvad need küpsetuskambri metallsein-telt.

Mikrolained tungivad igast küljest toidu-aine sisse. Toiduained koosnevad palju-dest molekulidest. Need molekulid (eel-kõige veemolekulid) pannakse mikrolai-nete toimel tugevalt võnkuma. Seeläbi soojendatakse toiduainet väljast sisse-poolle. Mida rohkem vett toiduaine sisal-dab, seda kiiremini see soojeneb või küpseb.

Mikrolaine eelised

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

Kui kasutate ahju töörežiimis Mikro-welle  või mikrolainega töörežiimi-des tühjana või valede esemetega, võib ahi kahjustada saada.

Töörežiimis Mikrowelle  kasutage **alati** klaasalust, ka hoiualusena väik-semate vormide jaoks.

Nõude valimine

Selleks et mikrolained jõuaksid toiduai-neni, peavad nõud mikrolaineid läbi lask-ma. Mikrolained läbivad portselani, klaa-si, pappi ja plasti, aga mitte metalli. See-pärast ärge kasutage metallist nõusid ega nõusid, mis sisaldavad metalli. Me-tall peegeldab mikrolaineid, nii et tekkida võivad sädemed ja mikrolained ei neel-du.

 Suletud mahutites või pudelites olevast ülerõhust põhjustatud vigastusoht.

Suletud anumates ja pudelites tõu-seb kuumutamisel rõhk, mis võib põhjustada purunemise.

Ärge mitte kunagi soojendage tahkeid või vedelaid toiduaineid suletud nõu-des ega pudelites.

Enne avage mahutid ja eemaldage lu-tipudelitelt kork ja lutt.

 Mikrolainega töörežiimides sobi-matutest nõudest põhjustatud tule-oht.

Mikrolainerežiimis kasutamiseks sobimatud nõud võivad hävineda ja ahju kahjustada.

Kasutage mikrolainega töörežiimides üksnes nõusid, mis sobivad mikrolai-nerežiimis kasutamiseks.

Kuumutus- ja valmistusaega mõjutavad kasutatavate nõude materjal ja kuju.

Hea tulemuse annavad ümmargused ja ovaalsed madalad nõud. Sellistes nõu-des kuumutatakse toiduaineid ühtlase-malt 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 küpsate 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
- ilma õõnsate käepidemeelementideta
- ilma 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-kindlad kätte.

- Plastnõud ja ühekordselt kasutatavad nõud töörežiimis Mikrowelle 

Nõuanne: Keskkonnale mõeldes loobuge ühekordselt kasutatavatest nõudest.

Plastnõud peavad olema kuumakindlad ja taluma vähemalt 110 °C temperatuuri. Plastnõud võivad deformeeruda ja moodustada toiduainega ühendeid.

Kasutage plastnõusid ainult töörežiimil Mikrowelle .

Ärge kasutage plastnõusid töörežiimides MW + Bratautomatik , Mikrowelle + Heiðluft plus , Mikrowelle + Grill  või Mikrowelle + Umluftgrill .

- mikrolainekindlad plastnõud
Erikaupluses on saadaval ka spetsiaalsed mikrolainekindlad plastnõud.
- stüüropoorist plastnõud
Toiduainete lühiajaliseks soojendamiseks
- kilest küpsetuskoht
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 säde- med, ärge enam seda vormi mikro- lainega töörežiimidel kasutage.

- **Kaasasolev** rest sobib küpsetamiseks töörežiimidel MW + Bratautomaatik , Mikrowelle + Heißluft plus , Mikrowelle + Grill  ja Mikrowelle + Umluftgrill  samuti mikrolaineta töörežiimidel (ta- sandile lükatuna).
- Metallküpsetusvormid küpsetamiseks töörežiimidel MW + Bratautomaatik , Mikrowelle + Heißluft plus , Mikrowelle + Grill  ja Mikrowelle + Umluftgrill , samuti ilma mikrolaineteta töö- režiimidel.
- Ilma kaaneta alumiiniumkarbid valmis- toitude sulatamiseks ja kuumu- tamiseks
Toiduaineid kuumutatakse üksnes pealt. Kui võtate valmistoidu alumii- niumkarbist välja ja panete mikrolaine- kindlasse nõusse, on soojuse jaotumi- ne üldiselt ühtlasem.

Alumiiniumkarpide ja -fooliumi kasu- tamisel võib esineda särisemist ja sä- demeid.

Seepärast ärge asetage alumiinium- karpe 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.

Sobimatud nõud

Õõnsate käepidemete ja kaanenup- pudega nõude õõnsustesse võib sat- tuda niiskus. Niiskuse aurustumisel tekib kõrge rõhk, mis võib õõnsad ke- had lõhkemisega hävitada (erandiks on piisava õhutusega õõnsused).

Ärge kasutage toiduvalmistamiseks õõnsate käepidemeelementide ja kaanenuppudega nõusid.

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

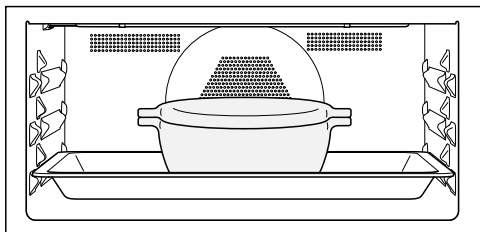
- metallist restid (sh kaasasolev rest) **ei sobi** kasutamiseks töörežiimis Mikrowelle ;
- metallmahutid;
- alumiiniumfoolium
Erand: erineva suurusega lihatükkide, nt linnuliha puhul saavutate ühtlase sulamise, kuumutamise või küpsemi- se, kui katate lamedamad osad vii- masteks minutiteks väikeste fooliumi- tükkidega;
- metallklambrid, plast- või paberklambrid, mille sees on traat;
- plasttops, mille alumiiniumkaas on täielikult eemaldamata;
- kristallklaas;
- metalldekooriga söögiriistad ja nõud (nt kullatud serv, koobaltsinine)
- õõnsate käepidemeelementidega nõud
- melamiinist plastnõud
Energia neeldub melamiinis ja see muutub seetõttu kuumaks.
Selgitage ostmisel välja, millisest ma- terjalist plastnõud on valmistatud;
- puitanumad
Puidus sisalduv vesi aurustub valmis- tamisprotsessi ajal. Puit kuivab ära ja sellesse tekivad praod.

Mikrolainerežiim

Nõude test

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

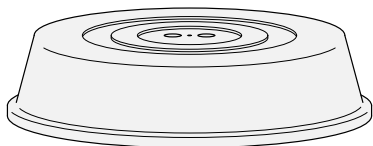
Käepidemete õõnsuseid ei saa nõude testiga tuvastada.



- 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.

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 Heiðluft 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 + Heiðluft plus , Mikrowelle + Grill  või Mikrowelle + Umluftgrill .

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

Töörežiimis Mikrowelle  lükake klaasalus 1. tasandile ja asetage toiduvalmistusnõud **alati** klaasalusele.

Lihtne kasutamine

- Lülitage ahi sisse.

Kuvatakse peamenüü.

- Lükake toit küpsetuskambrisse.

- Valige soovitatav 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 sisestus 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 seadistasite 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 järgmiseid seadistusi:

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

Temperatuuri muutmine

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

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

Ekraanil kuvatakse seadistatud temperatuuri.

- Muutke seadistatud temperatuuri navigeerimisala kaudu.

Temperatuur muutub 5 °C sammudena.

- Kinnitage nupuga OK.

Valmistusprotsess jätkub muudetud seadistatud temperatuuriga.

Kasutamine

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 /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 valitud 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 valmistamiseks 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 küpsetamise 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.

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 küte 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 küpsetuskambris, et soojust juba kuumutusfaasis ära kasutada.
- Töörežiimis Heißluft plus  eelkuumutage küpsetusruumi leivataina, samuti rostbiifi ja filee puhul.

Kasutamine

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, väikeküpsed) 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.

Quick-Mikrowelle ja Popcorn

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 mikrolainevõimsus 600 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 järelejäänud 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 järelejäänud 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.

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.

Kasutamine

Kuumadest vedelikest põhjustatud vigastusohu.

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 küpsetuskambri 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 tasakaalutusaega.

Kasutage mikrolainega kasutamiseks sobivaid nõusid.

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

- Paigutage soojendatavad toiduained klaasalusele.
- Lükake klaasalus küpsetuskambris 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 põletusohu.

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 toiduaines ühtlaselt jaotub.

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

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, lähenevad need lõhki, ka pärast küpsetuskambrist väljavõtmist.

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

Kasutamine

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 + Umluft-grill  ja Mikrowelle + Grill  valmis- tage 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.

Kurzzeit

Funktsiooni Kurzzeit kasutamine

Lühiaega  saate kasutada eraldi toimingute, nt munakeetmise jaoks.

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

- Lühiaja saab seadistada maksimaalselt 59 minutile ja 59 sekundile.

Lühiaja seadistamine

Kui olete valinud seadistuse Display | QuickTouch | Aus, lülitage lühiaja seadistamiseks ahi sisse. Vähenevat lühiaega kuvatakse sellisel juhul välja- lülitatud 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 kella- aja 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*.

Helilised ja visuaalsed signaalid lülitatakse välja.

Lühiaja muutmine

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

Kuvatakse lühiaeg.

- Muutke lühiaega.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Muudetud lühiaeg salvestatakse.

Lühiaja kustutamine

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

Lühiaeg kustutatakse.

Küpsetamine

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.

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

Nõuanded küpsetamiseks

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

Märkused valmistustabelite kohta

Temperatuuri valimine

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

Valmistusaja valimine

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

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

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

Juhised töörežiimide kohta

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

Automatikprogramme kasutamine

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Heißluft 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, kuuma-kindlad küpsetusvormid (vt peatüki “Mikrolainerežiim” jaotist “Nõude valimine”), nt kuumakindlast klaasist või keeramikast 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 säde- med, ärge enam seda vormi mikrolainega töörežiimidel kasutage.

Liha küpsetamine

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 määrada rasvaga või katta või pikida selle pekiiviludega.
- **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.

Hea teada

Märkused valmistustabelite kohta

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

Nõuanded

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

Juhised töörežiimide kohta

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

Automatikprogramme kasutamine

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Heißluft plus või Bratautoma-tik kasutamine

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

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

- Kasutage küpsetamiseks kuumakindlate käepidemetega nõusid, nt ahjuvormi, ahjupotti, savipotti või kuumakindlat klaasvormi.
- Lükake valmistatava toiduainega rest 1. tasandile.

Mikrowelle + Heißluft plus või MW + Bratautomatik kasutamine

Need töörežiimid ei sobi õrnade lihatükkide, nagu rostbiif ja filee küpsetamiseks. Liha saaks enne seest valmis, kui sellele tekiks krõbe koorik.

Kasutage töörežiimi Mikrowelle + Heißluft plus  toiduainete kiireks kuumutamiseks ja valmistamiseks koos samaaegse 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.

Grillimine

 Kuumadest pindadest põhjus-
tatud vigastusoht.

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

Sulgege grillimisel uks.

Nõuanded grillimiseks

- Grillimisel on eelkuumutamine vajalik.
Eelkuumutamiseks valige **ilma** mikro-
laineta töörežiim.
Kuumutage eelnevalt grilli küttekeha
suletud uke 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 kalalõi-
gud ning maitsestage soolaga. Kala
võib ka sidruniga piserdada.
- Üldiselt grillige restil.
- Grillimiseks pintseldage rest õliga ja
asetage valmistatav toit selle peale.

Märkused valmistustabelite kohta

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

Temperatuuri valimine

Töörežiimides Umluftgrill  ja Mikrowelle
+ Umluftgrill  valite temperatuuri.

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

Grillimisastme valimine

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

- Suurema läbimõõduga toidu valmista-
misel grilli küttekehast kaugemal vali-
ge **aste 1**.
- Kui soovite nt gratäänide puhul nõrge-
mat pruunistust, valige **aste 2**.
- Kui valmistate lamedat toiduainet grilli
küttekeha lähedal lühikese aja jooksul,
valige **aste 3**.

Hea teada

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** liha-le lusikaga. Nii saate teha kindlaks, kui küps on liha.
- **verine/roosa**
Kui liha on veel väga elastne, on see seest veel punane.
- **poolküps**
Kui liha annab vähe järele, on see seest roosa.
- **läbiküps**
Kui liha ei anna peaaegu üldse järele, on see läbiküpsunud.

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 “Pea- ja 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.

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 sulatakse õrnalt.

Töörežiimi Mikrowelle kasutamine

Alternatiivina saate sulatamiseks kasutada töörežiimi Mikrowelle . Seadistage 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 küpsetuskambris 1. tasandile.

Hoidistamine

 Bakterite vohamisest põhjustatud nakkusoht.

Kaunviljade ja liha ühekordsel kuumutamisel ei hävine bakteri *Clostridium botulinum*'i eosed piisaval hulgal.

Seeläbi 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.

Hea teada

Kasutage vaid spetsiaalseid purke, mis on saadaval erikaupluses:

- Heiðluft plus : hoidistepurgid ja keeratava kaanega purgid
- Mikrowelle : klaaskaanega mikrolaineekindlad 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 hoidisese-gu 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.

Töörežiimi Heiðluft plus kasutamine

- Valige töörežiim Heiðluft 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.

Köögililja hoidistamine

- Kohe, kui purkides on nähtavad “pärlid”, seadistage märgitud pastöriseerimisaeg ja kuumutage köögililja 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 (rohelistes 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 mikrolainevõimsus 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 mikrolainevõimsust.

Puuvilja ja kurkide hoidistamine

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

Köögilja hoidistamine

- Kohe, kui purkides on nähtavad “pärlid”, seadistage märgitud mikrolainevõimsus 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

 /  mikrolainevõimsus ja kuumutusaeg kohe, kui näha on mulle

 järelsoojenemisaeg

Purkide väljavõtmine pärast kuumutamist

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

Purgid on pärast kuumutamist väga kuumad.

Pange purkide väljavõtmise ajaks pakikindad kätte.

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

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

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

Dörren

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

Kuivatatav puuvili ja köögivilja 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 tasan-dile 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.

Hea teada

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

 Töörežiim, 🌡️ Temperatuur, 🕒 Kuivatamisaeg,  Heißluft plus

- Kui küpsetuskambris 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 pajakinad kätte.

- Laske kuivatatud puuviljal või köögiviljal jahtuda.

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

- Säilitage kuivatatud toiduaineid suletud purkides või karpides.

Nõude soojendamine

Kasutage nõude soojendamiseks töörežiimi Heißluft plus .

Soojendage vaid kuumakindlaid nõusid.

- Lükake rest 1. tasandile ja asetage nõud selle peale. Sõltuvalt nõu suuruselt võite selle ka küpsetuskambri põrandale asetada ja lisaks eemaldada kinnitusresti.

- Valige Heißluft plus .

- Seadistage temperatuuriks 50–80 °C.

⚠️ Põletusoht!

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

- Võtke soojendatud nõud küpsetuskambrist välja.

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, kroketite või muu sarnase jaoks

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

Sügavkülmutatud toodete / valmis- toitude valmistamine

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.

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

- Valige pakendil soovitatud töörežiim ja temperatuur.
- Eelkuumutage küpsetuskamber.

- Lükake toit eelkuumutatud küpsetuskambris pakendil soovitud tasandile.
- Kontrollige toitu pärast pakendil soovitud lühemat valmistusaga.

Automatikprogramme

Arvukad automaatprogrammid juhivad teid mugavalt ja kindlalt optimaalse valmistustulemuseni.

Kategooriad

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

Automaatprogrammide kasutamine

- Valige Automatikprogramme .

Kuvatakse valikuloendit.

- Valige soovitud kategooria.

Kuvatakse valitud kategoorias olevad automaatprogrammid.

- Valige soovitud automaatprogramm.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Kasutamisujuhised

- Automaatprogrammide puhul on kaasas olevad retseptid orienteerumiseks. Vastava automaatprogrammiga saab valmistada sarnaseid retsepte ka muude kogustega.
- Enne automaatprogrammi käivitamist laske küpsetuskambril pärast küpsetusprotsessi kõigepealt toatemperatuurini jahtuda.
- Mõnes automaatprogrammis peab ära ootama eelkuumutusaja, enne kui toiduaine küpsetuskambrisse saab panna. Vastav juhispild koos ajaga ilmub ekraanile.

- Mõnede automaatprogrammide puhul tuleb pärast osalist küpsetusaega vedelikku lisada. Vastav juhispild 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.

Hea teada

Valmistustabelid

Sulatamine töörežiimiga Mikrowelle

Sulatatav toiduaine	Kogus	 [W]	 [min]	 ¹ [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-, lehttainaküpsed (3 tükki)	u 300 g	150	6–8	5–10

 mikrolainevõimsus,  sulatusaeg,  tasakaalustusaeg

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

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,  tasakaalustusaeg

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 küpsuskambrist 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 töörežiimiga Mikrowelle

Supid/ühepajatoidud köögivilj	 [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.

Hea teada

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 / vormi- koogi 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,  mikrolainevõimsus,  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 küpsetuskambrist.

Muretainas

Koogid / küpsised (tarvikud)		 [°C]		 ³ ₁	 [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 õnakook (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, ³₁ tasand,  valmistusaeg,  Heißluft plus, ✓ sees, – väljas

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

¹ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

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

Hea teada

Pärmitainas

Koogid / küpsedised (tarvikud)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [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 puuviljata (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, ³₁ tasand,  valmistusaeg,  Heiðluft plus,  Mikrowelle + Heiðluft plus, ✓ sees, – väljas

Kohupiima-õlitainas

Koogid / küpsedised (tarvikud)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [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, ³₁ tasand,  valmistusaeg,  Heiðluft plus,  Mikrowelle + Heiðluft plus, ✓ sees, – väljas

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 küpsetuskaamrit.

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

Hea teada

Soolased toidud

Valmistatav toit (tarvikud)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [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, ³ tasand,  valmistusaeg,  Heiðluft plus,  Mikrowelle + Heiðluft 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.

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, ³ tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,
 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.

Hea teada

Vasikaliha

Valmistatav toit (tarvikud)		 +  [°C] + [W]		 ³ 1	 [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,  sisetemperatuur,
 Heiðluft plus,  Mikrowelle + Heiðluft 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.

Sealiha

Valmistatav toit (tarvikud)						
	[°C]	[W]			[min]	[°C]
Seapraad / praad abalihast, u 1 kg (kaanega ahjuvorm)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	80–90
Seapraad kamaraga, u 2 kg (ah- juvorm)	 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, ³ 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.

Hea teada

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 (ah- juvorm)	 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, ¹ 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.

Linnuliha, kala

Valmistatav toit (tarvikud)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [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, ³₁ 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 küpsetuskambrit 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.

Puhastamine ja hooldus

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

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

 Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht.

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

Ärge 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 kustutuskumme,
 - teravaid metallkaabitsaid,
 - terasvilla,
 - ühe koha hõõrumist mehaaniliste puhastusvahenditega,
 - ahjupuhastusvahendeid*,
 - roostevabast terasest küürimiskäsnu.
- * tõrksa mustuse korral lubatud PerfectCleani kattega pindadel

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 sulguvatest küpsetusvormidest väljavoolanud tainas, saate kõige hõlpsamini eemaldada, kui küpsetuskamber on veel veidi soe.

Mugavaks puhastamiseks soovitame:

- Keerake grilli küttekeha alla.
- Küpsetuskambris ebageeldivate lõhnade neutraliseerimiseks keetke ahjus paar minutit vähesed sidrunimahlaga 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 vähesed puhta veega. See puhastamine on eriti oluline PerfectClean-kattega osade puhul, sest puhastusvahendite jäägid mõjutavad nakkumistvastast toimet.
- Seejärel kuivatage pinnad pehme lapiga.

Tugeva mustuse eemaldamine

Ülevoolanud puuviljamahl või praevedelik võib pindadele jätta püsivaid värvikahjustusi või tuhme laiike. 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 vaheruumidesse ja avadesse, võib järgnevatel küpsetusprotsessidel tekkida ebageeldiv lõhn.

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

- Laske ahjupuhastusvahendil mõjuda vastavalt pakendil toodud juhistele.

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

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

Puhastamine ja hooldus

Grilli küttekeha allapööramine

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

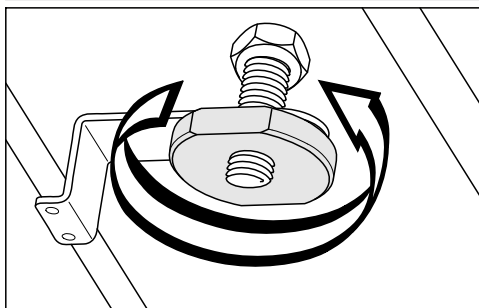
 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

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

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

Küpsetuskambri põhi võib allakukkuva mutri tõttu kriimustada saada.

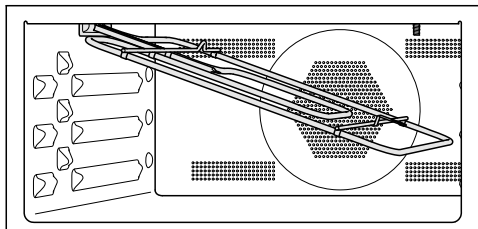
Asetage kaitseks küpsetuskambri põhja nt nõuderätik.



■ 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 kaardamat poolt.

Küpsetuskambri lae LED-lamp võib saada kahjustada.

Võimalusel ärge puhastage LEDi.

■ Puhastage küpsetuskambri lage niiske rätiku või nõudepesukäsnaga.

■ Pöörake grilli küttekeha üles.

■ Asetage mutter peale ja keerake kinni.

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

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



Ekraanil kuvatavad juhised

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

Probleemide kõrvaldamine

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Ekraanil kuvatakse Fehler ja siin mitte toodud veakood.	Tõrge, mida te ei saa ise kõrvaldada. ■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.

Ootamatu käitumine

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Andurnupud ei reageeri.	Olete valinud seadistuse Display QuickTouch Aus. Seetõttu ei reageeri andurnupud väljalülitatud ahju korral. ■ 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. ■ Kontrollige, kas ahju pistik on pistikupesas. ■ Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole aktiveerunud. Võtke ühendust elektrikuga või Miele klienditeenindusega.
	Juhtsüsteemis on tekkinud probleem. ■ Puudutage sisse- / väljalülitusnuppu  , kuni ekraan lülitub välja ja ahi käivitub uuesti.
Andurnupp  vilgub, kui lülitate küpsetusahju sisse.	Te ei ole oma küpsetusahju seni WiFi-võrguga sidunud. Andurnupp annab vilkumisega märku, et saate küpsetusahju selle andurnupu abil hõlpsalt võrku ühendada. Pärast küpsetusahju mitmekordset sisse- ja väljalülitamist andurnupp enam ei vilgu, võrku ühendamise funktsioon on aga endiselt aktiivne.
Te ei kuule signaaltooni.	Signaaltoonid on välja lülitatud või liiga vaikseks seadistatud. ■ 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. ■ Inaktiveerige messirežiim seadistusega Händler Messeschaltung Aus.

Probleemide kõrvaldamine

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Te ei saa küpsetamist käivitada.	Mikrolaine protsessi jaoks on uks veel avatud. ■ Kontrollige, kas uks on korralikult suletud.
	Mikrolaine protsessi jaoks ei ole mikrolaine võimsust või valmistusaega seadistatud. ■ Kontrollige, kas mikrolaine võimsus ja valmistusaeg on seadistatud.
	Mikrolaine töörežiimis protsessi jaoks ei ole sisetatud kõik vajalikud seadistused. ■ Kontrollige, kas mikrolaine võimsus, valmistusaeg ja temperatuur on seadistatud.
Kui küpsetamise ajal töörežiimil Mikrowelle  avatakse uks, ei ole töö-müra kuulda.	See ei ole tõrge! Kui küpsetamise ajal töörežiimil Mikrowelle  avatakse uks, lülitab ukse kontaktlüliti mikrolaine välja ja jahutusventilaatori madalamale kiirusele.
Ahi lülitus ise välja.	Ahi lülitub energia kokkuhoiuks automaatselt välja, kui pärast sisselülitamist või pärast küpsetamise lõppu teatud aja jooksul rohkem tegevust ei järgne. ■ Lülitage ahi jälle sisse.
Lühikese aja möödudes lülitub küpsetuskambri valgustus välja.	Olete valinud seadistuse Beleuchtung „Ein“ für 15 Sekunden. ■ Kui soovite, et küpsetuskambri valgustus on kogu küpsetamise vältel sisse lülitatud, valige seadistus Beleuchtung Ein.
Küpsetuskambri valgustus on välja lülitatud või ei lülitu sisse.	Olete valinud seadistuse Beleuchtung Aus. ■ Lülitage küpsetuskambri valgustus 15 sekundiks sisse, valides andurnupu  . ■ Soovi korral valige seadistus Beleuchtung Ein või „Ein“ für 15 Sekunden.
	Küpsetuskambri valgustus ei tööta. ■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.

Probleemide kõrvaldamine

Ebarahuldav tulemus

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Kook / küpsetis pole pärast valmistustabelis toodud aja möödumist küps.	Valitud temperatuur erineb retseptis toodust. ■ Valige retseptile vastav temperatuur.
	Koostisainete kogused erinevad retseptis toodust. ■ Kontrollige, ega te ei ole retsepti muutnud. Vedeliku või munade lisamisel muutub tainas niiskemaks ja vajab pikemat valmistusaega.
Kook/küpsetis pole ühtlaselt pruunistunud.	Olete valinud vale temperatuuri või tasandi. ■ Alati esineb teatud erinevust pruunistumisel. Kontrollige väga suure pruunistumise erinevuse puhul, kas olete valinud õige temperatuuri ja tasandi.
	Küpsetusvormi materjal või värv ei sobi töörežiimiga. Heledad, peegelsiledad õhukeste seintega vormid ei sobi väga hästi. Need peegeldavad ahju soojuskiirgust. Seeläbi pääseb soojus toidule halvemini ligi ja tulemuks on ebaühtlane või nõrk pruunistus vormis. ■ Kasutage matte, tumedaid küpsetusvorme.
Pärast seadistatud aja möödumist töörežiimis Mikrowelle  ei ole toiduained piisavalt soojendatud või valminud.	Katkestasite mikrolainega küpsetamise, ent ei taaskäivitanud seda. ■ Käivitage valmistusprotsess uuesti, kuni toiduained on piisavalt soojenenud või valminud.
	Mikrolainega toiduvalmistamiseks või kuumutamiseks seadistasite liiga lühikese aja. ■ Kontrollige, kas seadistatud mikrolainevõimsuse jaoks valiti õige aeg. Mida madalam mikrolainevõimsus, seda pikem aeg.
Pärast soojendamist või mikrolainega valmistamist jahtusid toiduained liiga kiiresti.	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 sise-muses veel mitte soojenenud. Järgneval temperatuuri tasakaalustumisel muutub toiduaine sisemuses soojemaks ja väljast külmemaks. ■ Valige eelkõige erineva koostisega toiduainete, nt menüü, soojendamisel madalam mikrolainevõimsus ja selle jaoks vastav pikem aeg.

Ebatavaline müra

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Pärast küpsetamise lõpu kostub töömüra.	Pärast küpsetamist jääb jahutusventilaator sisse (vt peatüki "Seadistused" jaotist "Jahutusventilaatori järeltöötamine").
Mikrolainetega protsessil kostub ebatavalist müra.	Kasutasite mikrolainega protsessi jaoks metallnõusid. ■ Kontrollige, kas metallnõude kasutamisest tekivad sädemed (vt peatüki "Mikrolainerežiim" jaotist "Nõude valimine").
	Katsite mikrolainega protsessi ajal toiduaine alumii- niumfooliumiga. ■ Vajadusel eemaldage kate.
	Kasutasite mikrolainega protsessi ajal resti. ■ Kasutage mikrolainega protsesside jaoks alati klaasalust.

Klienditeenindus

Aadressilt www.miele.ee/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.

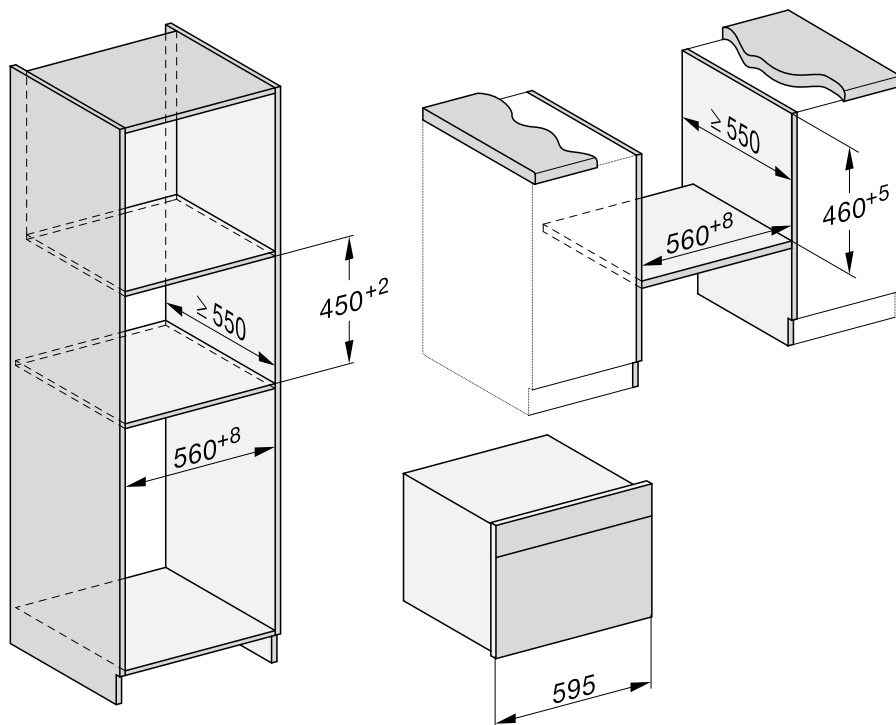
Lisateavet leiate kaasasolevast garantiitingimuste kirjeldusest.

Paigaldusmõõdud

Mõõdud on toodud millimeetrites.

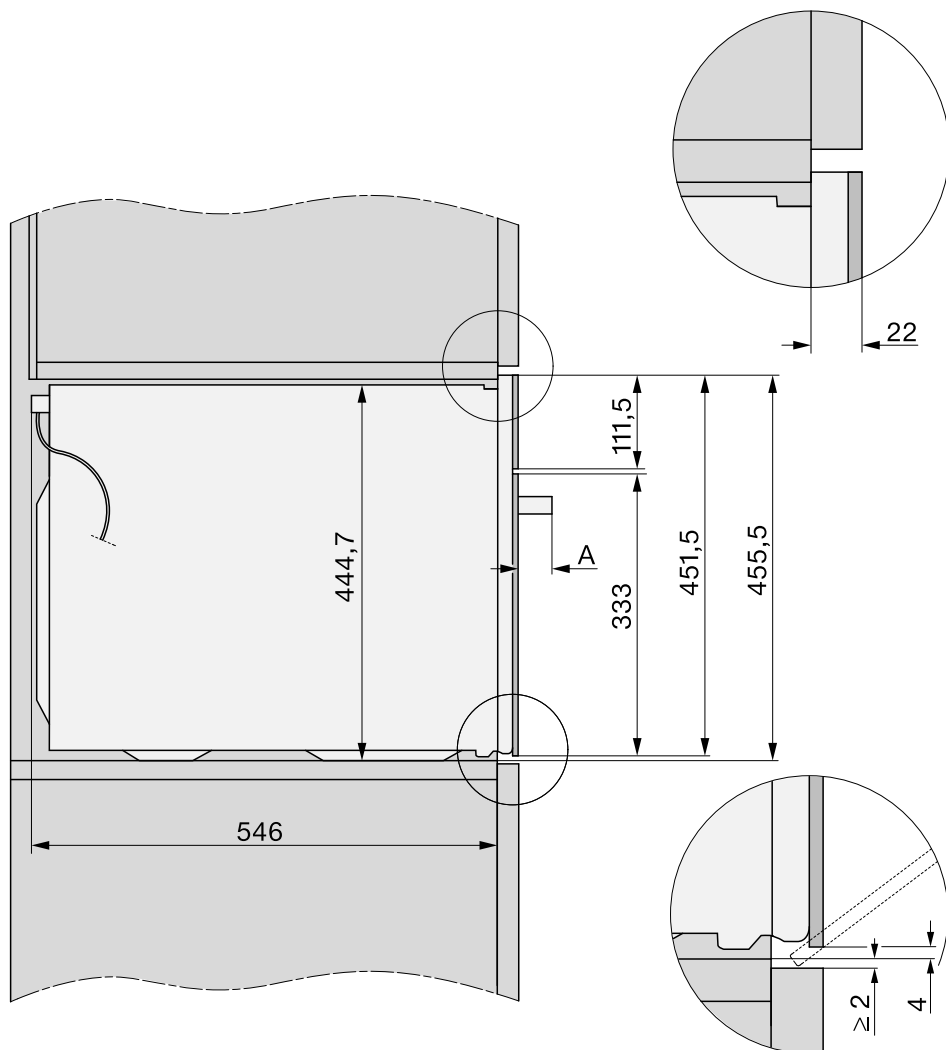
Paigaldamine ülemisse või alumisse kappi

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



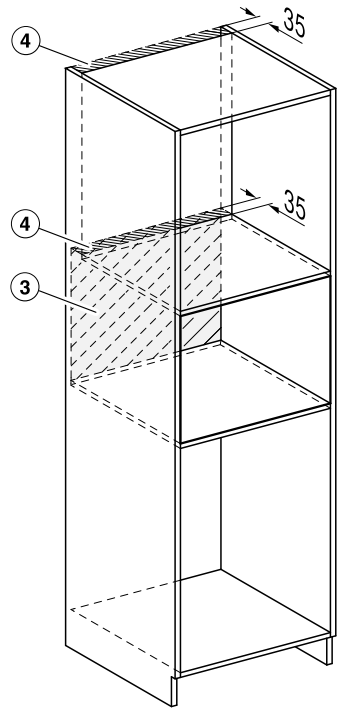
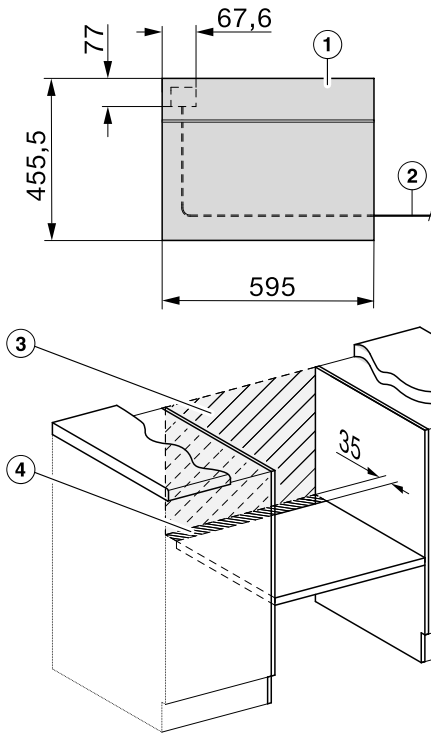
Paigaldus

Külgvaade



- A** H 71xx: 43 mm
H 72xx: 47 mm

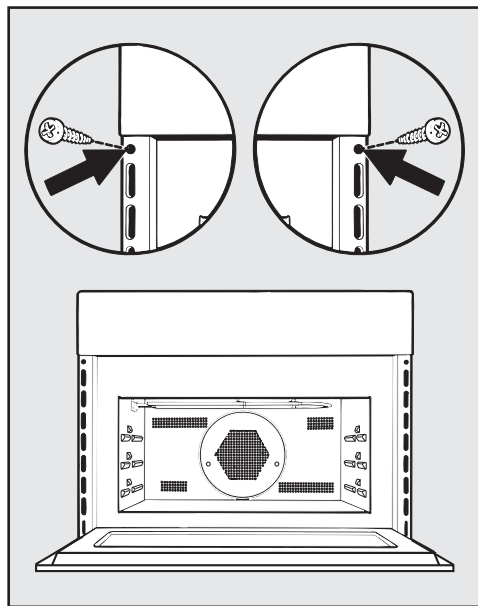
Ühendused ja õhutus



- 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.

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 pistikupessa. 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 lahkliitli.

Lahkliititeks peetakse ligipääsetavaid liiliteid, mille kontaktiava on vähemalt 3 mm. Siia hulka kuuluvad LS-tüüpi liitlid, kaitsmed ja kaitsereleed (EN 60335).

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

Miele poole pöördumisel esitage alati järgmine teave:

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

Toitejuhtme 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.

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 grillimisaeg, 2: teise poole grillimisaeg).

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) välisläbimõõd ülemise serva juures 220 mm, valmistage kaaneta
Hakklihakss, 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) välisläbimõõd ülemise serva juures 220 mm, valmistage kaaneta
Kana, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 ¹	2	Lükake rest ja klaasalus korraka 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

- ¹ Pöörake valmistatav / sulatatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.
- ² Laske toidul tasakaalustusaaja jooksul mõni minut toatemperatuuril seista, et temperatuur jaotuks toidu sees ühtlaselt.
- ³ Lükake klaasalus 1. tasandile ja asetage nõu selle peale keskele.

Tehnilised andmed

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

Vastavusdeklaratsioon

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

ELi vastavusdeklaratsiooni täielik tekst on saadaval ühel järgmistest internetiaadressidest:

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

Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid

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

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

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

I Garantii kestus ja algus

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

Garantiitoimingud ja garantiist tulenevad asendustarned ei pikenda garantiiaega.

II Garantii tingimused

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

III Garantii sisu ja ulatus

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

IV Garantii piirangud

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

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

V Andmekaitse

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

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	Häälestamine
einstellen 00:00 Min	Seadistamine 00:00 min
Einstellungen	Seadistused
english	Inglise keel

Legend

DE	ET
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
Mikrowelle + Umluftgrill	Mikrolaine + pöördõhuga grill
MW + Bratautomatik	Mikrolaine + praadimisautomaatika

Legend

DE	ET
Nachtabstaltung	Öine 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
Werkeinstellungen	Tehaseseadistused
Zeitformat	Ajavorming
zeitgesteuert	Aegjuhitav

Legend

DE	ET
zurücksetzen	Lähtestamine



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

H 7240 BM, H 7145 BM

et-EE

M.-Nr. 11 235 971 / 01 / 002