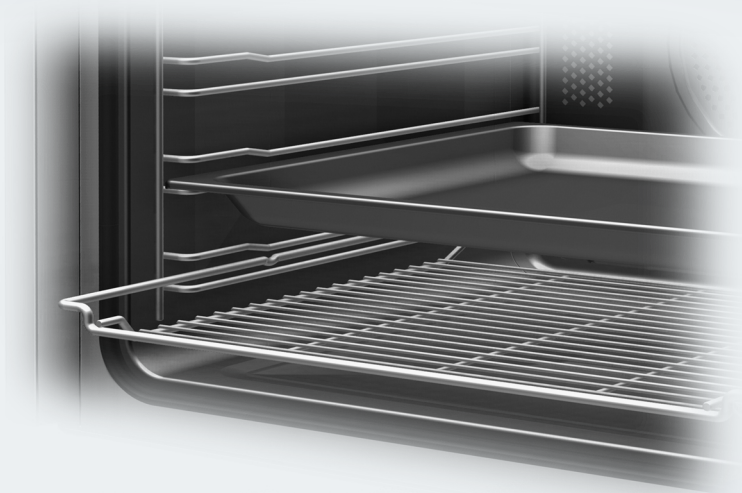


Kasutus- ja paigaldusjuhend Küpsetusahi



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

Sisukord

Ohutusjuhised ja hoiatused	7
Jätkusuutlikkus ja keskkonnakaitse	13
Nõuandeid energia säästmiseks	14
Tutvumine	15
Teie küpsetusahi	15
Juhtpaneel	16
Töörežiimi valikunupp	17
Ekraan	17
Pöördnupp < >	17
Andurnupud	17
Sümbolid	18
Varustus	19
Tüübisilt	19
Tarnekomplekt	19
Juurdeostetavad tarvikud	19
Ohutusseadised	22
PerfectCleani kattega pinnad	22
Kasutuspõhimõte	23
Töörežiimi valimine	23
Numbrite sisestamine	23
Menüüpunkti valimine valikuloendist	23
Valikuloendis seadistuse muutmise	23
Seadistuse muutmise jaotusribaga	23
Kasutuselevõtmine	24
Miele@home	24
Kasutuselevõtu kulg	24
Ahju esmakordne kuumutamine	25
Seadistuste kohandamine	26
Ülevaade seadistustest	26
Menüü Einstellungen avamine	27
Sprache 	27
Tageszeit	27
Display	27
Lautstärke	27
Einheiten	28
Vorschlagstemperaturen	28
Kühlgebläsenachlauf	28
Betriebsstunden	28
Miele@home	29
Fernsteuerung	29
RemoteUpdate	29
Softwareversion	30
Händler	30

Werkeinstellungen	30
Töörežiimid	31
Kasutamine	32
Lihtne kasutamine	32
Küpsetuskambri eelkuumutamine	32
Temperatuuri muutmine	32
Valmistusajad	33
Küpsetusaja seadistamine	33
Lõppaja seadistamine (Fertig um)	33
Käivitusaja seadistamine (Start um)	33
Seadistatud küpsetusaegade muutmine	33
Seadistatud küpsetusaegade kustutamine	33
Küpsetamise katkestamine	34
Töörežiimi AirFry  kasutamine	34
Automaatprogrammide kasutamine	34
Kurzzeit	35
Tarvikute kasutamine	35
Resti kasutamine	35
Küpsetusvormide kasutamine	35
Küpsetusplaatide kasutamine	36
Resti kasutamine universaalse küpsetusplaadiga	36
Grill- ja praeplaadi kasutamine universaalse küpsetusplaadiga	36
Küpsetuskivi kasutamine	36
Gourmet' ahjupoti kasutamine	36
FlexiClipi teleskoopsiinide HFC 70-C paigaldamine ja eemaldamine	37
Hea teada	39
Küpsetamine	39
Nõuanded küpsetamiseks	39
Märkused valmistustabelite kohta	39
Juhised töörežiimide kohta	39
Liha küpsetamine	40
Nõuanded liha küpsetamiseks	40
Märkused valmistustabelite kohta	41
Juhised töörežiimide kohta	41
Grillimine	42
Nõuanded grillimiseks	42
Märkused valmistustabelite kohta	42
Juhised töörežiimide kohta	43
Auftauen	43
Madalal temperatuuril küpsetamine	44
Hoidistamine	44
Kuivatamine	46
Nõude soojendamine	46

Sisukord

Sügavkülmutatud tooted / valmistoidud.....	47
AirFry	47
Tarvikud	47
Nõuanded AirFryingu jaoks	48
Retseptid – õhkfrittimine	48
Falafelid jogurtidipiga	49
Friikartulid ja bataadifriikad	50
Seesamiga tofukangid	51
Ahjukartulid juustu, rohelse sibula ja peekoniga	52
Ahjukartulid feta, tzatziki ja Kreeka salatiga	53
Suvikõrvitsafriikad sinihallitusjuustudipi ja tšillikastmega	55
Grillitud mais hoisinikatte ja cole slaw'ga	56
Kookose- ja seesamipaneeringuga kananagitsad	57
Koorikuga Atlandi tursk	58
Pistaatsia-meekattega banaanid	59
Pastéis de nata – Portugali kreemikoogid	60
Pastéis de nata – Portugali kreemikoogid, veganlikud	61
Automatikprogramme	62
Kasutamisinstruktsioonid	62
Retseptid – automaatprogrammid	62
Peen õunakook	63
Biskviitpõhi	64
Biskviitpõhja täidised	65
Marmorkook	67
Purukook puuviljadega	68
Vormiküpsised	69
Pritsküpsised	70
Kreeka pähkli muffinid	71
Pitsa (pärmitaigas)	72
Pitsa (kohupiima-õlitaigas)	73
Kana	74
Veisefilee (praad)	75
Forell	76
Lõhefilee	77
Meriforell	78
Kartuli-juustugratään	79
Lasanje	80

Valmistustabelid	81
Keeksitainas.....	81
Muretainas.....	82
Pärmitainas.....	83
Kohupiima-õlitainas.....	84
Biskviittainas	84
Keedutainas, lehttainas, munavalgeküpsetised	85
Soolased toidud	86
Veiseliha	87
Vasikaliha	88
Sealiha	89
Lambaliha, ulukiliha	90
Linnuliha, kala	91
Puhastamine ja hooldus	92
Sobimatud puhastusvahendid.....	92
Tarvikute eemaldamine ja väljavõtmine.....	92
Mustuse eemaldamine küpsetusahju puhastusvahendiga	93
Esipaneeli puhastamine	93
Küpsetuskamber.....	93
Küpsetuskambri seinte, küpsetuskambri põhja ja küpsetuskambri lae käsitsi puhastamine	93
Küpsetuskambri tihendi puhastamine	94
Katalüütiliselt emailitud küpsetuskambri tagasein.....	94
Küpsetuskambri tagaseina eemaldamine ja paigaldamine.....	94
Küpsetuskambri tagaseina käsitsi puhastamine	95
Küpsetuskambri tagaseina katalüütiline puhastamine	95
Kinnitusrestid	95
Kinnitusrestide eemaldamine ja paigaldamine.....	96
Kinnitusrestide puhastamine	96
FlexiClipi teleskoopsiinid.....	96
FlexiClipi teleskoopsiinide puhastamine	96
Rest	97
Resti puhastamine.....	97
Küpsetusplaadid ja küpsetusvormid.....	98
PerfectCleani kattega küpsetusplaatide ja küpsetusvormide puhastamine	98
Küpsetuskivi	98
Küpsetuskivi ja puitlabida puhastamine	98
Kaanega Gourmet' ahjupott	99
Gourmet' ahjupoti puhastamine	99
Uks.....	99
Ukse eemaldamine	100
Ukse osadeks võtmine	101
Ukse paigaldamine	103

Sisukord

Probleemide kõrvaldamine	104
Ekraanil kuvatavad juhised	104
Ootamatu käitumine	105
Ebarahuldav tulemus	106
Ebatavaline müra	107
Klienditeenindus	108
Kontakt tõrgete korral	108
Garantii	108
Installimine	109
Paigaldusmöödud.....	109
Paigaldamine ülemisse või alumisse kappi	109
Külgvaade H 24xx	110
Külgvaade H 27xx, H 28xx	111
Ühendused ja õhutus	112
Ahju paigaldamine	113
Elektriühendus	114
Andmed katseinstituutide jaoks	115
Kontrollitud standardi EN 60350-1 järgi	115
Energiatõhususklass	116
Tehnilised andmed	117
Vastavusdeklaratsioon	117
Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid	117
Garantii	118
Legend	119

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 juhistele eiramise tõttu tekkinud kahju eest.

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

Otstarbekohane kasutamine

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

► Ahi ei ole ette nähtud kasutamiseks välistingimustes.

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

Mis tahes muul viisil kasutamine on keelatud.

► Isikuid, kes oma kehalise, meelelise või vaimse seisundi või kogemematusel või teadmatusel tõttu ei ole võimelised ahju ohutult kasutama, tuleb kasutamise ajal jälgida.

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

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

► Sellel küpsetusahjul on 1 valgusallikas energiatõhususe klassiga G.

Lapsed ja majapidamine

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

Ohutusjuhised ja hoiatused

- ▶ 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 15 kg koormust. Lapsed võivad end avatud ukse juures vigastada. Takistage lapsi avatud uksest seismast, istumast või rippumast.

Tehniline ohutus

- ▶ Oskamatud paigaldus-, hooldus- ning remonttööd võivad kasutajat tõsiselt ohustada. Paigaldus-, hooldus- ja remonttööd tohivad teha ainult Miele volitatud spetsialistid.
- ▶ Ahju kahjustused võivad ohustada teie turvalisust. Kontrollige, ega ahjul pole nähtavaid kahjustusi. Ärge mitte kunagi kasutage kahjustunud ahju.
- ▶ Võimalik on ajutine või pidev kasutamine autonoomse või võrguga mittesünkroonse energiavarustussüsteemiga (nt minivõrgud, varusüsteemid). Kasutamise eeltingimus on, et energiavarustussüsteem vastab standardi EN 50160 või võrreldava standardi nõuetele. Elektrisüsteemi ja selles Miele seadmes ette nähtud kaitsemeetmete funktsioon ja tööviis peavad ka minivõrgus või võrguga mittesünkroonse kasutamise korral olema tagatud või need tuleb paigaldises asendada võrreldavate meetmetega. Seda kirjeldatakse näiteks VDE-AR-E 2510-2 ajakohases väljaandes.

- ▶ Ahju elektriline ohutus on tagatud ainult siis, kui seade on ühendatud nõuetekohaselt paigaldatud maandussüsteemi. See tähtis ohutuseeldus peab olema tagatud. Kahtluse korral laske elektrikul elektrisüsteemi kontrollida.
- ▶ Et ahi ei saaks kahjustada, peavad ahju tüübisildil toodud ühendusandmed (sagedus ja pinge) kindlasti vastama elektrivõrgu andmetele. Võrrelge ühendusandmeid enne ühendamist. Kahtluste korral küsige nõu elektrikult.
- ▶ Harupesad või pikendusjuhe ei paku vajalikku ohutust. Ärge kasutage neid ahju ühendamiseks vooluvõrku.
- ▶ Ohutu käituse tagamiseks kasutage ahju vaid lõplikult paigaldatuna.
- ▶ Seda ahju ei tohi kasutada mittestatsionaarsetes paigalduskohtades (nt laevas).
- ▶ Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht. Kokkupuude pinge all olevate ühendustega ning elektrilise ja mehaanilise konstruktsiooni muutmine on teile ohtlik ja võib põhjustada tõrkeid ahju töös. Ärge mitte mingil juhul avage ahju korpust.
- ▶ Garantii kaotab kehtivuse, kui ahju ei paranda Miele volitatud klienditeenindus.
- ▶ Ainult originaalvaruosade puhul tagab Miele nende vastavuse ohutuse nõuetele. 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 remonttööde ajal peab ahi olema elektrivõrgust täielikult lahutatud, nt kui küpsetuskambri valgustus on rikkis. Selle saate tagada järgmiselt:
 - lülitate elektrisüsteemi kaitsmed välja või
 - keerate elektrisüsteemi keeratavad kaitsmed täielikult välja või
 - lahutate toitepistik (kui see on olemas) pistikupesast. Ärge tõmmake toitejuhtmist, vaid pistikust.

Ohutusjuhised ja hoiatused

► Ahi vajab tõrgeteta töö jaoks piisavat jahutusõhu juurdepääsu. Jälgige, et jahutusõhu juurdepääs ei oleks takistatud (nt kui ümbritsevasse kappi on paigaldatud soojustökkeliistud). Lisaks ei tohi muud soojusallikad (nt tahke kütusega ahjud) vajalikku jahutusõhku ülemäära soojendada.

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

Otstarbekohane kasutamine

► Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri, tarvikute ja 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 leেকে summutada. Katkestage protsess, lülitades ahju välja ja lahutades toitepistikku. Avage uks alles siis, kui suits on kadunud.

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

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

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

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

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

► Kui kasutate toiduvalmistamisel alkohoolseid jooke, arvestage, et alkohol aurustub kõrgel temperatuuril. Aur võib kuumadel küttekehadel süttida.

- ▶ Toiduainete soojashoidmiseks jääsoojuse kasutamisel võib kõrge õhuniiskuse ja kondensaadi tõttu ahju tekkida korrosioon. Samuti võivad kahjustuda juhtpaneel, tööplaadid või ümbritsev kapp. Jätke ahi sisselülitatuks ning seadistage valitud töörežiimi madalaim temperatuur. Jahutusventilaator jääb sel juhul automaatselt sisselülitatuks.
- ▶ Toiduained, mida hoitakse küpsetuskambris soojas või hoiustatakse seal, võivad ära kuivada ja eralduv niiskus võib põhjustada ahju korrosiooni. Seepärast katke toiduained kinni.
- ▶ Küpsetuskambri põhi võib soojuse kogunemise tõttu möraneda või maha kooruda.
Ärge mitte kunagi katke küpsetuskambri põhja nt alumiiniumfooliumi või küpsetusahju kaitsekilega.
Kui soovite küpsetuskambri põhja kasutada toiduvalmistamisel või nõude soojendamiseks hoiupinnana, kasutage selleks üksnes töörežiime Heißluft plus  või Eco-Heißluft .
- ▶ Küpsetuskambri põhi võib esemete edasi ja tagasi nihutamise tõttu kahjustada saada. Kui asetate potte, panne või nõusid küpsetuskambri põhja, ärge nihutage neid edasi ja tagasi.
- ▶ Veeaurust põhjustatud vigastusoht. Kui kuumale pinnale valatakse külma vedelikku, tekib aur, mis võib põhjustada tugevaid põletusi. Peale selle võivad kuumad pinnad järsu temperatuurimuutuse tõttu kahjustada saada. Ärge mitte kunagi valage külma vedelikku otse kuumadele pindadele.
- ▶ Oluline on, et temperatuur jaotuks toiduaines ühtlaselt ja oleks ka piisavalt kõrge. Keerake või segage toiduaineid, et tagada nende ühtlane kuumutamine.
- ▶ Plastnõud, mis ei ole ahjukindlad, sulavad kõrgel temperatuuril ja võivad ahju kahjustada või süttida.
Kasutage vaid ahjukindlaid plastnõusid. Järgige nõude tootja juhiseid.
- ▶ Suletud konservikarpides tekib keetmisel ja kuumutamisel ülerõhk, mille mõjul võivad need lõhkeda. Ärge keetke ega ka kuumutage konservipurke.
- ▶ Avatud uksest põhjustatud vigastusoht. Avatud uks võib teid vigastada või võite selle otsa komistada. Ärge jätke ust vajaduseta lahti.
- ▶ Uks talub maksimaalselt 15 kg. Ärge seiske ega istuge avatud uksele ning ärge asetage sellele raskeid esemeid. Jälgige, et te ei kiiluks midagi ukse ja küpsetuskambri vahele. See võib ahju kahjustada.

Ohutusjuhised ja hoiatused

Roostevabast terasest pindade puhul kehtib alljärgnev:

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

Puhastamine ja hooldus

- ▶ Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht. Aurupuhasti aur võib sattuda pinge all olevatele osadele ja põhjustada lühise. Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks aurupuhastit.
- ▶ Kinnitusrestid saab eemaldada. Paigaldage kinnitusrestid õigesti.
- ▶ Katalüütiliselt emailitud tagaseina saab puhastamise jaoks täielikult välja võtta. Paigaldage tagasein õigesti ja ärge mitte kunagi kasutage ahju, kui tagasein on paigaldamata.
- ▶ Kriimustused võivad lõhkuda ukseklaasi. Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid, karedaid käsnu ega harju ja teravaid metallkaabitsaid.
- ▶ 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 tootestavastutusele.
- ▶ Miele annab pärast teie küpsetusahju seeriatootmise lõppu kuni 15-aastase, kuid mitte lühema kui 10-aastase tarnegarantii talitlust säilitavatele varuosadele.
- ▶ Miele gurmee-ahjuvormi HUB 5000/HUB 5001 (kui on olemas) ei tohi lükata 1. tasandile. Küpsetuskambri põhi saab kahjustada. Väikese vahemiku tõttu koguneb soojus ja email võib mõraneda või maha kooruda. Ärge mitte kunagi lükake ka Miele ahjuvormi 1. tasandi ülemisele vardale, sest seal ei ole see väljatõmbamiskaitsmega kindlustatud. Kasutage üldjuhul 2. tasandit.

Pakendi suunamine jäätmekäitlusesse

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

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

Vana seadme utiliseerimine

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



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

Nõuandeid energia säästmiseks

Küpsetusprotsessid

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

toitu energiasäästlikult optimaalse soojuse kasutamiseks. Küpsetades toitu ühel tasandil säästate kuni 30% energiat sama heade tulemustega. Ärge avage küpsetusprotsessi ajal ust.

- Grilltoitude jaoks kasutage võimalusel töörežiimi Umluftgrill . Nii grillite madalamal temperatuuril kui teistel grillirežiimidel maksimaalse temperatuuri juures.
- Võimalusel küpsetage mitu toitu korraga. Asetage need üksteise kõrvale või erinevatele tasanditele.
- Kui te ei saa toite korraga küpsetada, küpsetage need võimalikult üksteise järel, et kasutada juba olemasolevat soojust.

Jääksoojuse kasutamine

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

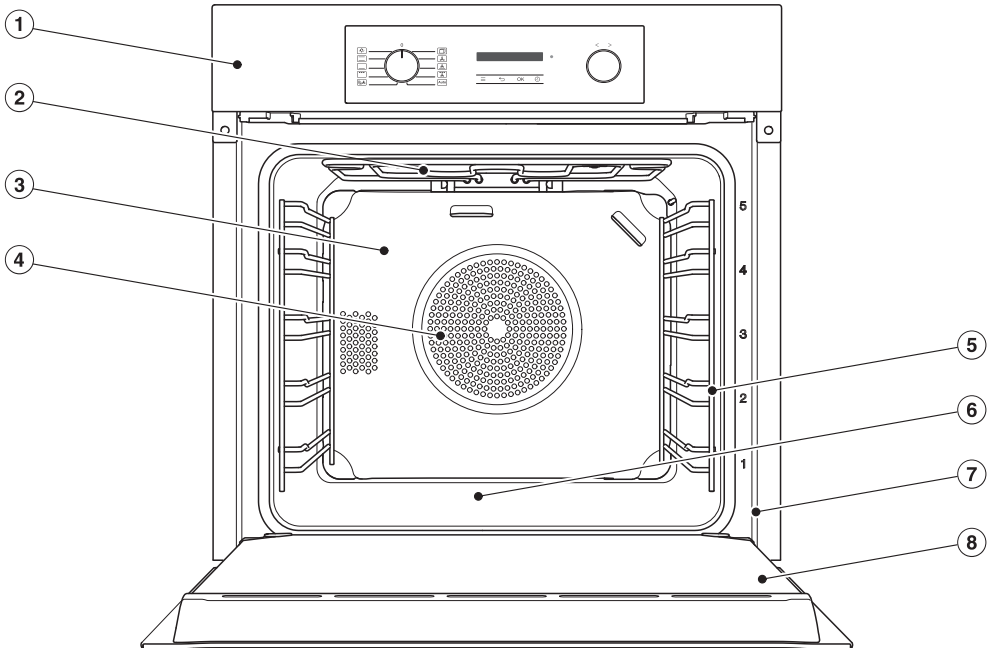
Seadistuste kohandamine

- Energiakulu vähendamiseks valige ekraani jaoks seadistus Tageszeit | Anzeige | Aus.

Energiasäästurežiim

Ahi lülitub energiasäästu eesmärgil automaatselt välja, kui küpsetusprotsessi ei käi ja rohkem tegevusi ei järgne.

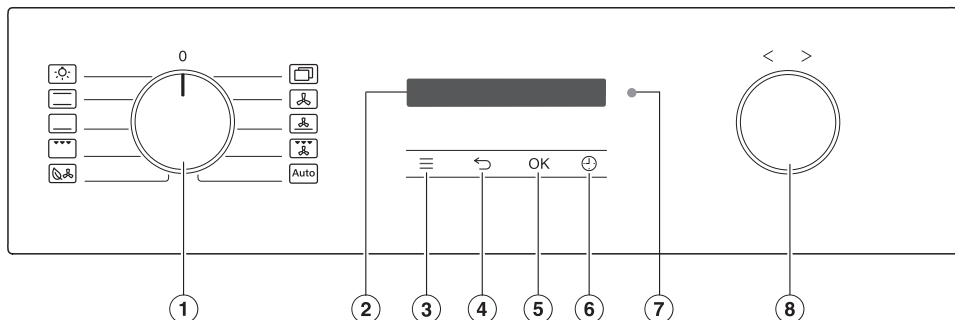
Teie küpsetusahi



- | | |
|--|---|
| ① Juhtseadised | ⑤ Kinnitusrest 5 tasandiga |
| ② Ülemine / grilli küttekeha | ⑥ Küpsetuskambri põhi selle all asuva alumise küttekehaga |
| ③ Katalüütiliselt emailitud tagasein | ⑦ Tüübisildiga esiraam |
| ④ Ventilaatori imiava selle taga asuva rõngakujulise küttekehaga | ⑧ Uks |

Tutvumine

Juhtpaneel



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

Töörežiimi valikunupp

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

Seda saab keerata paremale ja vasakule.

Töörežiimid

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

Ekraan

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

Pöördnupp < >

Pöördnuppu saab keerata paremale ja vasakule.

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

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

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

Andurnupud

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

Tutvumine

Andurnupud ekraani all

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

Sümbolid

Ekraanil võidakse kuvada järgmisi sümboleid:

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

Varustus

Käesolevas dokumendis kirjeldatud mudelid leiate tagakaanelt.

Varustus sõltub mudelist.

Põhimõtteliselt on teie küpsetusahjul jaotises "Tarnekomplekt" toodud tarvikud.

Sõltuvalt mudelist on ahi lisaks varustatud muude siin loetletud tarvikutega.

Tüübisilt

Tüübisilti näete avatud ukse korral esiraamil.

Sealt leiate mudelitähise, seerianumbri, samuti ühendusandmed (võrgupinge / sagedus / maksimaalne ühendusväärtus).

Hoidke need andmed küsimuste või probleemide korral käepärast, sest nii saab Miele teid paremini aidata.

Tarnekomplekt

- kinnitusrestid
- universaalne küpsetusplaat
- küpsetamis- ja praadimisrest (lühidalt: rest)
- kasutus- ja paigaldusjuhend
- kruvid kinnitamiseks
- muud tarvikud (sõltuvalt mudelist)

Juurdeostetavad tarvikud

Miele veebipoest, Miele klienditeenindusest või Miele edasimüüjalt saate spetsiaalselt küpsetusahju jaoks häälestatud tooteid, nt seadmete hooldusvahendeid ja tarvikuid.

Miele veebipoodi pääsete järgmise QR-koodi abil:



Kinnitusrestid

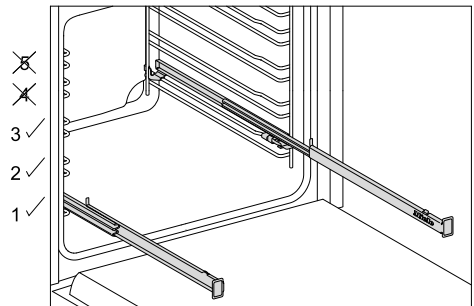
Küpsetuskambris on paremal ja vasakul pool kinnitusrestid koos tasanditega  lisatarvikute sisselükkamiseks.

Tasandite märgistused leiate esiraamilt.

Iga tasand koosneb kahest üksteise kohal asetsevast vardast. Tarvikud (nt rest) lükatakse varraste vahele.

Kinnitusrestid saab välja võtta.

FlexiClipi teleskoopsiinid HFC 70-C



FlexiClipi teleskoopsiine saate kasutada üksnes tasanditel 1, 2 ja 3.

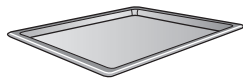
Üks kinnitusresti tasand koosneb kahest vardast. FlexiClipi teleskoopsiinid paigaldatakse tasandi ülemisele vardale.

FlexiClipi teleskoopsiinide lubatud maksimaalne koormus on 15 kg.

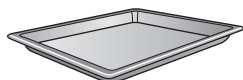
Tutvumine

Väljatõmbekaitsmega küpsetusplaat, universaalne küpsetusplaat ja rest

Küpsetusplaat HBB 71
(väljatõmbekaitse keskel):



Universaalne küpsetusplaat HUBB 71
(väljatõmbekaitse keskel):

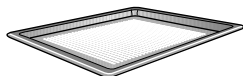


Küpsetamis- ja praadimisrest HBBR 71
(väljatõmbekaitse keskel):



nende tarvikute lühemal küljel olev välja-
tõmbekaitse takistab kinnitusrestidest
väljatõmbamist, kui soovite tarviku vaid
osaliselt välja tõmmata.

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



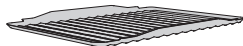
Gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaadi peen
perforatsioon täiustab toiduvalmistus-
protsesse:

- värskest pärmi- ja õli-kohupiimatai-
nast küpsetiste, leiva ja saiakeste küp-
setamisel parandatakse pruunistust
alumisel küljel.
Esmalt rullige tainas tasasel tööpinna-
lahti ning seejärel asetage see gur-
mee-küpsetus- ja AirFry-plaadile.
- Friikartuleid, kroketeid või muud sar-
nast saab frittida ilma rasvata kuumas
õhuvoos (õhkfrittimine).
- Kuivatamisel optimeeritakse õhuring-
lust kuivatatavate toiduainete ümber.

Emailitud pealispind on kaetud
PerfectCleani kattega.

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

Grill- ja praeplaat HGBB 71



Grill- ja praeplaat asetatakse universaal-
sele küpsetusplaadile.

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

Emailitud pealispind on kaetud
PerfectCleani kattega.

Ümmargused küpsetusvormid HBF 27-1 ja HBFP 27-1



Emailitud ümmargused küpsetusvormid,
millel on PerfectCleani kate, pitsade,
lahtiste pirukate või kattega kookide
küpsetamiseks.

Perforeeritud ümmargune küpsetus-
vorm sobib lisaks ka AirFryingu jaoks,
sest kuum õhk ringleb optimaalselt üm-
ber toiduaine.

Küpsetuskivi HBS 70



Glasuuritud, tulekindlast keraamikast
küpsetuskivi pitsa, lahtiste pirukate, lei-
va, saiakeste või soolaste küpsetiste
küpsetamiseks, millel on krõbe põhi.

Küpsetuskivile pealeasetamiseks ja ära-
võtmiseks on kaasas töötlemata puidust
labidas.

Gurmee-ahjuvorm HUB Ahjuvormikaas HBD

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

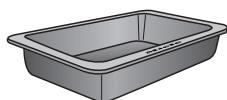
Ahjuvormi pind on kaetud kinnikõrbe-mist takistava kihiga.

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

Eraldi on saadaval sobivad kaaned. Ost-misel märkige mudeli nimetus.

Sügavus: 22 cm

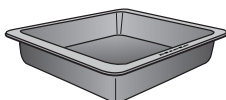
HUB 5000-M
HUB 5001-M*



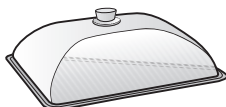
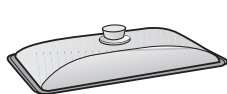
HBD 60-22

Sügavus: 35 cm

HUB 5001-XL*

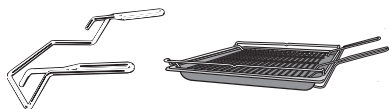


HBD 60-35



*sobib kasutamiseks induktsioonkeeduplaati-del

Eraldi käepide pannide ahjust väljavõt-miseks HEG



Eraldi käepide muudab universaalse küpsetusplaadi ja resti ahjust väljavõt-mise hõlpsamaks.

Katalüütiliselt emailitud tarvikud

Katalüütiliselt emailitud pinnad puhasta-vad end õlist ja rasvast kõrgetel tempe-ratuuridel ise.

- Küljeseinad

Küljeseinad paigaldatakse kinnitusrästide taha ja kaitsevad küpsetuskambri seinu määrdumise eest.

- Tagasein

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

Tellimisel märkige oma ahju mudeli ni-metus.

Puhastamise ja hoolduse tarvikud

- Miele universaalne mikrokiudlapp
- Miele küpsetusahju puhastusvahend

Ohutusseadised

Kasutuslukk

Kasutuslukk ei lase ahju tahtmatult sisse lülitada.

Jahutusventilaator

Jahutusventilaator lülitub iga valmistusprotsessi käigus automaatselt sisse. See tagab kuuma küpsetuskambri õhu ja külma ruumiõhu segunemise ning jahtumise enne ukse ja juhtpaneeli vahelise pilu kaudu hajumist.

Pärast küpsetusprotsessi jääb jahutusventilaator tööle, et õhuniiskus ei saaks küpsetuskambris, juhtpaneelile või ümbritsevasse kappi kondenseeruda. See jahutusventilaatori järeltöötamine lülitub teatud aja möödumisel automaatselt välja.

Turvaväljalülitus

Turvaväljalülitus aktiveeritakse automaatselt, kui küpsetusahju kasutatakse ebaloomulikult pikka aega. Aja kestus sõltub valitud programmist.

Ventileeritud uks

Uks on osaliselt ehitatud soojust peegeldavatest klaasidest. Töö ajal juhitakse lisaks õhku läbi ukse, nii et ukse välimine klaas jääb külmaks.

PerfectCleani kattega pinnad

PerfectCleani kattega pinnad on eripära on suurepärase nakkumatus ja eriliselt lihtne puhastamine. Need pinnad hooldamise mõttes võrreldavad klaasiga.

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

Küpsetatud toitu võib PerfectCleani kattega pindadel löigata ja tükeldada.

Ärge kasutage keraamilisi nuge, sest need kriimustavad PerfectCleani kattega pindu.

PerfectCleani kattega pinnad:

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

Kasutuspõhimõte

Töörežiimi valimine

- Keerake töörežiimi valikunupp soovitud töörežiimile.

Ekraanil kuvatakse soovitatav temperatuur.

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

Töörežiimi muutmise

Töörežiimi saab valmistusprotsessi ajal muuta.

- Keerake töörežiimi valikunupp uuele töörežiimile.

Sisestatud valmistusajad kustutatakse.

Numbrite sisestamine

Numbrid, mida saab muuta, on heledal taustal.

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

Muudetud number salvestatakse.

Menüüpunkti valimine valikuloendis

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

Valikuloendis seadistuse muutmise

Praegune seadistus on tähistatud märkesümboliga ✓.

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

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgema taseme menüüsse.

Seadistuse muutmise jaotusribaga

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

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

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

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgema taseme menüüsse.

Kasutuselevõtmine

Miele@home

Ahjul on sisseehitatatud 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.



Kasutuselevõtu kulg

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.
Ahi muutub töö ajal kuumaks.
Ohutu käituse tagamiseks kasutage ahju vaid lõplikult paigaldatuna.

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

- Järgige ekraanil olevaid samme. Lehitsege pöördnupuga < > valikuloendis, kuni kuvatakse soovitud menüüpunkt, ja kinnitage nupuga OK.

Seejärel kuvatakse Inbetriebnahme abgeschlossen.

- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse Sprache 🗣.

- Valige andurnupp ≡.

Kuvatakse kellaäeg. Esmakordne kasutuselevõtt on lõppenud.

Ahju esmakordne kuumutamine

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

Kuumutusprotsessi ajal tagage köögis hea õhutus.

Vältige ebameeldivate lõhnade jõudmist teistesse ruumidesse.

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

- Valige töörežiimi valikunupuga



Weitere.

Kuvatakse Booster✓.

- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse soovitatav temperatuur (160 °C).

Küpsetuskambri küte, valgustus ja jahutusventilaator lülituvad sisse.

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

Küpsetuskambri puhastamine pärast esmakordset kuumutamist



Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

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

- Eemaldage küpsetuskambrist kõik tarvikud ja puhastage need käsitsi.
- Puhastage küpsetuskambrit sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiudapiiga.
- Kuivatage pinnad pehme lapiga.

Sulgege uks alles siis, kui küpsetuskamber on kuiv.

Seadistuste kohandamine

Ülevaade seadistustest

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

* Tehaseseadistus

Menüü Einstellungen avamine

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

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

- Valige andurnupp ≡.

Kuvatakse seadistuste valikuloend.

- Valige pöördnupuga < > soovitud seadistus.

Seadistusi saab kontrollida või muuta.

- Menüüst väljumiseks valige taas andurnupp ≡.

Sprache

Saate seadistada oma keele ja asukoha.

Valimise ja kinnitamise järel ilmub kohe ekraanile soovitud keel.

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

Tageszeit

Anzeige

Valige väljalülitatud ahju jaoks kellaaja kuva:

- Ein
Kellaaega kuvatakse ekraanil alati. See seadistus põhjustab suuremat energiakulu.
- Aus
Energia säästmiseks on ekraan tume.
- 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 5 minutiks.

Display

Helligkeit

Ekraani heledust kujutatakse jaotusriba abil.

- 
maksimaalne heledus
- 
minimaalne heledus

Lautstärke

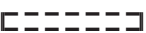
Signaltöne

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

Melodien

Protsessi lõppedes kõlab teatud ajavahemike järel mitu korda melodiat.

Meloodia helitugevust kujutatakse jaotusriba abil.

- 
maksimaalne helitugevus
- 
meloodia on välja lülitatud

Solo-Ton

Protsessi lõpus kõlab teatud aja jooksul pidev toon.

Seadistuste kohandamine

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

Einheiten

Temperatur

Temperatuuri saab seadistada Celsiuse (°C) või Fahrenheiti (°F) kraadi-des.

Vorschlagstemperaturen

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

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

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

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.

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

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

Ärge hoidke seadistusel Zeitgesteuert valmistatud toitu küpsetuskambris soojas.

Betriebsstunden

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

Inbetriebnahmesperre

Kasutuslukk ei lase ahju tahtmatult sisse lülitada.

Ka aktiveeritud kasutuslukuga saate seadistada lühiaja.

Ka pärast volukatkestust jääb kasutuslukk aktiveerituks.

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

Miele@home

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

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

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

Fernsteuerung

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

Võrku ühendatud valmidusrežiimil vajab küpsetusahi max 2 W.

RemoteUpdate

Menüüpunkti RemoteUpdate kuvatakse ja seda saab valida vaid siis, kui Miele@home'i kasutamise eeldused on täidetud.

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.

Sisse-/väljalülitamine

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

Seadistuste kohandamine

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

RemoteUpdate'i kulgemine

Teavet uuenduste sisu ja mahu kohta pakutakse rakenduses Miele.

Kui saadaval on uuendus, kuvatakse ahju ekraanil teadet.

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

Kui te ei soovi uuendust installida, lülitage RemoteUpdate välja.

Uuendus võib kesta mõne minuti.

RemoteUpdate'i puhul tuleb arvestada järgmist:

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

Softwareversion

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

Händler

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

Messeschaltung

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

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

Werkeinstellungen

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

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

Kasutamine

Lihtne kasutamine

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

Pärast töörežiimi lühiajalist kuvamist kuvatakse soovitatav temperatuur.

- Muutke vajaduse korral soovitatavat temperatuuri pöördnupuga < >.

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

- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse tegelik temperatuur ja algab kuumutusfaas.

Temperatuuritõusu saab jälgida. Valitud temperatuuri esmakordsel saavutamisel kõlab helisignaal.

- Pärast küpsetusprotsessi keerake töörežiimi valikunupp asendisse 0.
- Võtke toit küpsetuskambrit välja.

Küpsetuskambri eelkuumutamise

Töörežiim Booster on mõeldud küpsetuskambri kiireks kuumutamiseks.

Küpsetuskambri eelkuumutamine on vajalik vaid üksikute toitude puhul.

- Enamiku toitudest saate lükata otse külma küpsetuskambris, et soovust juba kuumutusfaasis ära kasutada.
- Eelkuumutage küpsetuskambrit järgmistele toitude ja töörežiimide puhul:
 - tumedad leivatainad, samuti rostbiif ja filee töörežiimidel Heißluft plus  ja Ober-/Unterhitze 

- lühikese valmistusajaga (kuni u 30 minutit) kook ja küpsetised, samuti õrnad tainad (nt biskviit) töörežiimil Ober-/Unterhitze 

Kiirkuumutus

Töörežiimiga Booster  saate kuumutusfaasi lühendada.

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

Need küpsetised pruunistuvad muidu pealt liiga kiiresti.

- Valige töörežiimi valikunupuga  Weitere.
- Kinnitage Booster✓ nupuga OK.
- Valige temperatuur.
- Liikuge soovitud töörežiimile, kui seadistatud temperatuur on saavutatud.
- Pange toit küpsetuskambris.

Temperatuuri muutmine

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

- Muutke temperatuuri pöördnupuga < >.
- Temperatuur muutub 5 °C sammudena.
- Kinnitage nupuga OK.

Nõuanne: Kui programmeerisite ühe valmistusaja, peate esmalt andurnupuga  menüüst Valmistusaeg lahku- ma. Seejärel saate temperatuuri pöördnupuga < > muuta. Valmistusaja uuesti kuvamiseks puudutage seejärel andurnuppu .

Valmistusajad

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.

Küpsetusaja seadistamine

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

Sisestate aja, mida toit valmimiseks vajab. Selle aja möödumisel lülitub küpsetuskambri küte automaatselt välja.

Maksimaalne valmistusaeg, mille saate seadistada, sõltub valitud töörežiimist.

- Valige andurnupp ⌚.
- Seadistage valmistusaeg.
- Kinnitage nupuga OK.

Lõppaja seadistamine (Fertig um)

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

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

- Valige andurnupp ⌚.
- Valige Fertig um.
- Sisestage aeg, millal valmistusprotsess peab lõppema.
- Kinnitage nupuga OK.

Käivitusaaja seadistamine (Start um)

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

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 ⌚.
- Valige Start um.
- Seadistage aeg, millal valmistusprotsess peab käivituma.
- Kinnitage nupuga OK.

Seadistatud küpsetusaegade muutmine

- Valige andurnupp ⌚.
- Valige soovitud aeg.
- Kinnitage nupuga OK.
- Valige Ändern.
- Muutke seadistatud aega.
- Kinnitage nupuga OK.
- Valitud töörežiimi menüüsse naasmiseks valige andurnupp ⬅.

Voolukatkestuse korral seadistused kustutatakse.

Seadistatud küpsetusaegade kustutamine

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

Kasutamine

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

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

Kuvatakse valikuloend.

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

Küpsetamise katkestamine

- Keerake töörežiimi valikunupp muule töörežiimile või asendisse **0**.

Sisestatud valmistusajad kustutatakse.

Kui keerasite töörežiimi valikunupu asendisse **0**, lülituvad ka küpsetuskambri kütteseade ja valgustus välja.

Töörežiimi AirFry kasutamine

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

Kuvatakse soovitatav temperatuur.

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

Automaatprogrammide kasutamine

Automaatprogrammid juhivad teid mugavalt ja kindlalt optimaalse valmistustulemuseni.

- Valige Automatikprogramme .

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, et toidule pärast teatud valmistusaja möödumist maitseaineid lisada või toitu kasta).

Maksimaalselt seadistatav lühiaeg on 59:59 min.

Lühiaja seadistamine

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

■ Valige andurnupp .

■ Kui samal ajal on käimas küpsetamine, valige Kurzzeit.

Kuvatakse üleskutset Einstellen 00:00 Min.

■ Seadistage pöördnupuga < > 06:20.

■ Kinnitage nupuga OK.

Lühiaeg salvestatakse.

Kui ahi on välja lülitatud, kuvatakse kella-aja asemel  ja vähenevat lühiaega.

Kui samal ajal käib valmistusprotsess **ilma** seadistatud valmistusajata, kuvatakse seadistatud temperatuuri saavutamisel sümbolit  ja vähenevat taimeriaega.

Kui samal ajal käib valmistusprotsess **seadistatud** valmistusajaga, väheneb taimeriaeg taustal, sest ekraanil kuvatakse eelisjärjekorras valmistusaega.

Kui asute mõnes menüüs, väheneb taimeriaeg taustal.

Pärast taimeriaja möödumist vilgub , kõlab helisignaal ja aega loendatakse ülespoole.

■ Valige andurnupp .

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.

Tarvikute kasutamine

Varustus sõltub mudelist.

Resti kasutamine

■ Lükake rest kinnitusrestide tasandi varraste vahele alati nii, et asetuspind oleks allpool.

Küpsetusvormide kasutamine

■ Lükake rest kinnitusrestide tasandi varraste vahele alati nii, et asetuspind oleks allpool.

Kasutamine

- Kui kasutate küpsetusvorme, ahjuvorme ja muud sarnast, asetage need vormid resti keskele.

Küpsetusplaatide kasutamine

- Lükake küpsetusplaat, universaalne küpsetusplaat, perforeeritud küpsetusplaat kinnitusrestide tasandi varraste vahele.

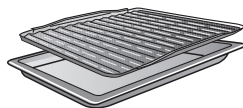
Nõuanne: Küpsetamisel perforeeritud küpsetusplaadiga HBBL 7 1 rullige esmalt tainas tasasel tööpinnal lahti ning seejärel asetage see perforeeritud plaadile.

Resti kasutamine universaalse küpsetuspladiga



- Asetage rest universaalsele küpsetuspladile.
- Lükake universaalne küpsetusplaat mõne tasandi varraste vahele. Rest lükatakse automaatselt ülemisele vardale.

Grill- ja praeplaadi kasutamine universaalse küpsetuspladiga



- Asetage grill- ja praeplaat universaalsesse küpsetusplaat.
- Lükake universaalne küpsetusplaat koos grill- ja praepladiga mõne tasandi varraste vahele.

Küpsetuskivi kasutamine

- Lükake rest kinnitusrestide tasandi varraste vahele alati nii, et asetuspind oleks allpool.

- Asetage küpsetuskivi servaga taha restile.

- Eelkuumutage küpsetuskivi 30 minutit töörežiimil Ober-/Unterhitze  temperatuuril 200 °C kuni 250 °C.

Nõuanne: Üksikasjaliku teabe leiate küpsetuskivi kasutusjuhendist.

Gourmet' ahjupoti kasutamine

Küpsetuskambri email võib soojust kogunemise tõttu kahjustada saada. Kui lükkate Miele Gourmet' ahjupoti HUB 5000 / 5001 1. tasandile, võib väikese vahemaa tõttu küpsetuskambri põhjale koguneda soojust: email võib mõraneda või lahti kooruda.

Ärge lükake Miele Gourmet' ahjupotti HUB 5000 / 5001 1. tasandile.

Ärge mitte kunagi lükake ka küpsetusnõu 1. tasandi ülemisele vardale, sest seal ei ole see väljatõmbamiskaitsekindlustatud.

Kasutage **üldjuhul 2. tasandit** või üleküpsetamiseks 3. või 4. tasandit.

- Lükake Gourmet' ahjupott kinnitusrestide tasandi varraste vahele.

Sõltuvalt tasandist ei saa ahjuvormi kasutada koos kaanega (kui see on olemas), kuna nende üldkõrgus ületaks saadaolevat kõrgust.

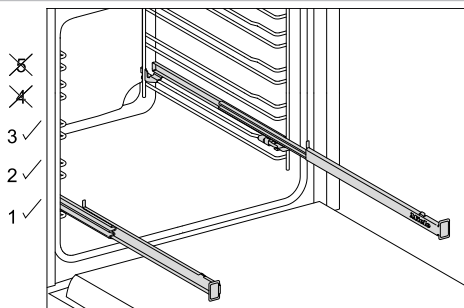
Nõuanne: Üksikasjaliku teabe leiate küpsetusnõu kasutusjuhendist.

FlexiClipi teleskoopsiinide HFC 70-C paigaldamine ja eemaldamine

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

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

Laske küttekehadel, küpsetuskambril ja tarvikutel esmalt jahtuda.



FlexiClipi teleskoopsiine saate kasutada üksnes tasanditel 1, 2 ja 3.

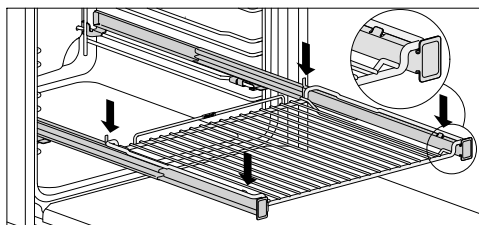
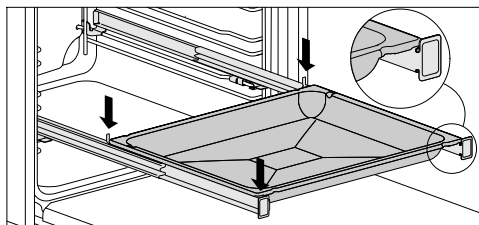
Üks kinnitusresti tasand koosneb kahest vardast. FlexiClipi teleskoopsiinid paigaldatakse tasandi ülemisele vardale.

FlexiClipi teleskoopsiinide kasutamiseks kõigi toiduainete jaoks, mida tuleb valmistada 2. tasandil, paigaldage FlexiClipi teleskoopsiinid 1. tasandile.

Kuna FlexiClipi teleskoopsiinid paigaldatakse tasandi ülemisele vardale, vähe-
neb vahe selle kohal asetseva tasandiga. Liiga väike vahe halvendab küpsetustulemust.

Üksnes siis, kui FlexiClipi teleskoopsiinid on täielikult sisse lükatud, on tarvikud paigaldatud turvaliselt ees ja taga kinnituselementide vahele ja kindlustatud allalibisemise vastu.

FlexiClipi teleskoopsiinide lubatud maksimaalne koormus on 15 kg.



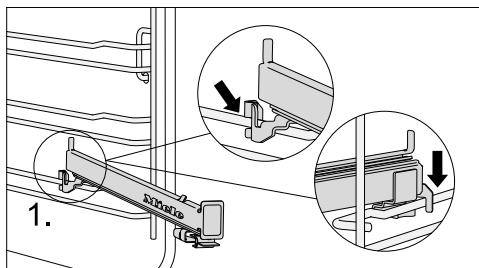
Et lisatarvikud kogemata välja ei libiseks,

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

Paigaldamisel **ärge** tõmmake FlexiClipi teleskoopsiine üksteisest välja.

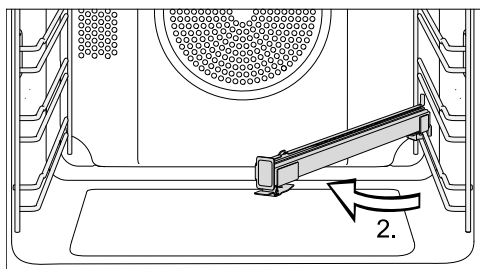
Paigaldage Miele kirjaga FlexiClipi teleskoopsiin küpsetuskambri **paremale** küljele.

FlexiClipi teleskoopsiinide paigaldamine

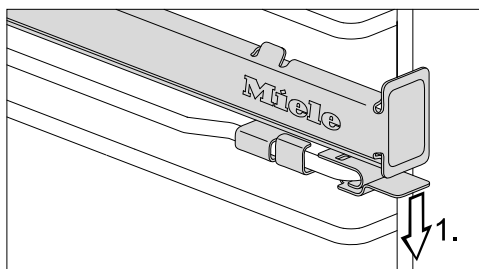


- Haakige FlexiClipi teleskoopsiin tasandi ülemise varda esiosale (1.).

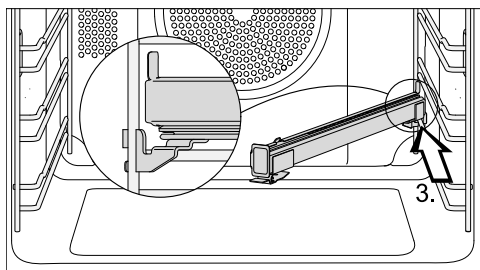
Kasutamine



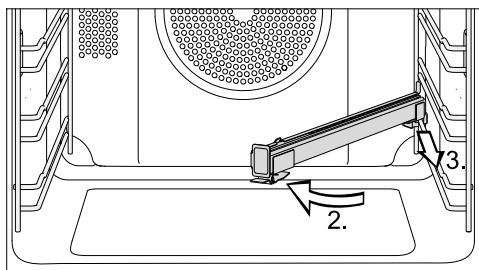
- Pöörake FlexiClipi teleskoopiin küpsetuskambri keskossa (2.).



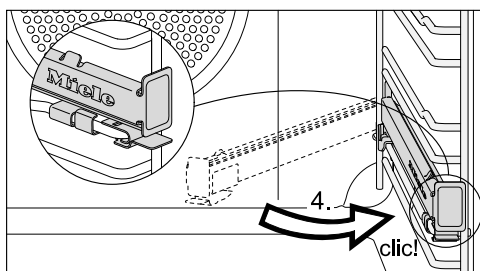
- Vajutage FlexiClipi teleskoopiini fiksaator alla (1.).



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



- Pöörake FlexiClipi teleskoopiin küpsetuskambri keskossa (2.) ja tõmmake see mööda ülemist varrast ette (3.).



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

Nõuanne: Kui FlexiClipi teleskoopiinid pärast paigaldamist kinni kiiluvad, tõmmake need üks kord tugevalt välja.

FlexiClipi teleskoopiinide eemaldamine

- Lükake FlexiClipi teleskoopiin täiesti sisse.

Küpsetamine

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.

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

Nõuanded küpsetamiseks

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

Küpsetuspaberi kasutamine

Miele tarvikud, nt universaalne küpsetusplaat, on kaetud PerfectCleani kattega. Üldjuhul ei pea PerfectCleani kattega pindu rasvainega määrima või küpsetuspaberiga katma.

- Kasutage küpsetuspaberit, kui küpsetate soolakringleid, -pulki, sest küpsetamisel kasutatav soodalahus võib PerfectCleani katet kahjustada.

- Kasutage küpsetuspaberit biskviidi, besee, makroonide ja muu sarnase küpsetamisel. Need tainad kleepuvad suure munavalgesisalduse tõttu kergesti plaadi külge.

- Kasutage küpsetuspaberit külmutatud toodete restil küpsetamisel.

Märkused valmistustabelite kohta

Temperatuuri valimine

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

Valmistusaja valimine

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

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

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

Juhised töörežiimide kohta

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

Automatikprogramme kasutamine

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Heißluft plus kasutamine

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

Hea teada

Kui küpsetate mitmel tasandil samaaegselt, kasutage seda töörežiimi.

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

Nõuanded

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

Intensivbacken kasutamine

Kasutage seda töörežiimi niiske kattega kookide küpsetamiseks.

Ärge kasutage seda töörežiimi lamedate küpsetiste küpsetamiseks.

- Lükake kook 1. või 2. tasandile.

Ober-/Unterhitze kasutamine

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

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

- Lükake küpsetatav toit 1. või 2. tasandile.

Eco-Heißluft kasutamine

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

- Lükake küpsetatav toit 2. tasandile.

Liha küpsetamine

Nõuanded liha küpsetamiseks

- Kasutada võib igasugust kuumakindlast materjalist nõud, nt ahjuvormi, ahjupotti, klaasvormi, küpsetuskotti, savist ahjupotti, universaalset küpsetusplaati, resti ja/või grill-ja praeplaati (kui on olemas) universaalsel küpsetusplaadil.
- Küpsetuskambri **eelkuumutamine** on vajalik vaid rostbiifi ja filee küpsetamisel. Üldjuhul ei ole eelkuumutamist vaja.
- Kasutage liha küpsetamiseks **suletud küpsetusnõud**, nt ahjuvormi. Liha jääb seest mahlane. Küpsetuskamber jääb puhtamaks kui restil küpsetamisel. Kastme valmistamiseks jääb piisavalt praeleent.
- Kui kasutate **küpsetuskotti**, järgige pakendil olevaid juhiseid.
- Kui kasutate liha küpsetamiseks **resti** või **lahtist küpsetusnõud**, võite lahja liha määrada rasvaga või katta või pikida selle pekiiviludega.
- **Maitsestage** liha ja asetage see küpsetusnõusse. Katke see või- või margariinitükkidega või kastke õli või toidurasvaga. Lisage suurele lahjale praele (2–3 kg) ja rasvasele linnulihale 1/8 l vett.

- Ärge lisage küpsetamise ajal liigselt vedelikku. See mõjutab liha **pruunistumist**. Pruunistus tekib küpsetusaja lõpul. Liha pruunistub intensiivselt, kui eemaldate umbes poolel küpsetusajal küpsetusnõult kaane.
- Võtke toit pärast küpsetamist küpsetuskambrist välja, katke kinni ja laske umbes 10 minut **seista**. Nii jookseb lõikamise ajal vähem mahla välja.
- **Linnuliha** nahk jääb krõbe, kui seda 10 minutit enne küpsetusaja lõppu soolveega pintseldada.

Märkused valmistustabelite kohta

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

Temperatuuri valimine

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

Valmistusaja valimine

Valmistustabeli ajad kehtivad eelkuumu- tamata küpsetuskambri korral, kui ei ole teisiti märgitud.

- Küpsetusaja leidmiseks korrutage sõl- tuvalt 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 ae- ga, kas valmistatav toiduaine on küps.

Nõuanded

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

Juhised töörežiimide kohta

Ülevaate töörežiimidest koos nende juurde kuuluvate soovitatavate tempera- tuuridega leiate samanimelisest peatü- kist.

Kui valmistatav toiduaine peab alt roh- kem pruunistuma, valige töörežiim Un- terhitze  valmistusaja lõpus.

Ärge kasutage töörežiimi Intensiv- backen  liha küpsetamiseks, sest praeleem muutub liiga tumedaks.

Automatikprogramme kasutamine

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Heißluft plus kasutamine

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

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

Hea teada

- Lükake küpsetatav toit 2. tasandile.

Ober-/Unterhitze kasutamine

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

- Lükake küpsetatav toit 2. tasandile.

Eco-Heißluft kasutamine

Kasutage seda töörežiimi väikeste praetükkide või lihatoitude energiasäästlikuks küpsetamiseks.

- Lükake küpsetatav toit 2. tasandile.

Grillimine

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

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

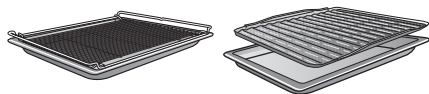
Sulgege grillimisel uks.

Nõuanded grillimiseks

- Grillimisel on eelkuumutamine vajalik. Kuumutage ülemist / grilli küttekeha eelnevalt u 5 minutit kinnise uksega.
- Loputage liha kiiresti külma, voolava veega ja kuivatage. Ärge maitsestage lihalõike enne grillimist, sest vastasel juhul eraldub lihamahl.
- Lahja liha võite pintseldada õliga. Ärge kasutage teisi rasvaineid, sest need kõrbevad kergesti ja tekitavad suitsu.
- Puhastage lamedad kalad ja kalalõigud ning maitsestage soolaga. Kala võib ka sidruniga piserdada.

- Kasutage universaalset küpsetusplaati koos selle peale asetatud restiga või grill- ja praeplaati (kui on olemas). Grill- ja praeplaat ei lase väljatilkunud lihaleemel kõrbema minna, nii et leent saab pärast toiduks tarvitada. Grillimiseks pintseldage rest või grill- ja praeplaat õliga ja asetage küpsetatav toit selle peale.

Ärge kasutage küpsetusplaati.



Märkused valmistustabelite kohta

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

Temperatuuri valimine

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

Tasandi valimine

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

Küpsetusaja ☺ valimine

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

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

Juhised töörežiimide kohta

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

Grill groß ☺ kasutamine

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

Kogu ülemine/grilli küttekeha muutub vajaliku soojuskiirguse tootmiseks hõõgupunaseks.

Umluftgrill ☺ kasutamine

See töörežiim sobib suurema läbimõõduga toiduainete grillimiseks, nt kana. Lamedate toiduainete jaoks on üldjuhul soovitatav temperatuuriseadistus 220 °C, suurema läbimõõduga toiduainete jaoks 180–200 °C.

Auftauen

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

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

Küpsetuskambri õhk ringleb ja külmutatud toiduaine sulatatakse õrnalt.

⚠ Bakterite vohamisest põhjustatud nakkusoht.

Bakterid, nt salmonellad võivad põhjustada toidumürgitust.

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

Ärge kasutage sulamisvedelikku.

Töodelge toiduaineid pärast sulatamist kohe edasi.

Nõuanded

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

Madalal temperatuuril küpsetamine

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

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

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

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

Valmistustulemus on väga õrn ja mahlane.

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

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

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

Ober-/Unterhitze kasutamine

Kasutage universaalset küpsetusplaati sellele peale asetatud restiga.

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

 Kuumad pinnad tekitavad põletusohu.

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

Kasutage kuuma küpsetatava toiduaine ahjupanemise või väljavõtmise, samuti kuumas küpsetuskambris tehtavate tööde ajal pajakindaid.

- Asetage pruunistatud liha restile.
- Vähendage temperatuuri 100 °C-ni.
- Küpsetage liha lõpuni.

Hoidistamine

 Bakterite vohamisest põhjustatud nakkusohu.

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

Need juhised kehtivad kuni 6 üheliitri se purgi kohta.

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

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

Köögivilja hoidistamine

- Kohe, kui purkides on nähtavad “pärlid”, seadistage märgitud pastöriseeri- misaeg ja kuumutage köögivilja märgi- tud aja jooksul.
- Pärast kuumutamist seadistage mär- gitud järelsoojendusaeg ja laske purki- del 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

Purkide väljavõtmine pärast kuumuta- mist



Kuumadest pindadest põhjus- tatud vigastusoht.

Purgid on pärast kuumutamist väga kuumad.

Pange purkide väljavõtmise ajaks pa- jakindad kätte.

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

Hea teada

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

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

Kuivatamine

Kuivatamine on puuviljade, mõnede köögiviljade ja ürtide traditsiooniline konserveerimisviis.

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

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

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

- Kuivatage korraga maksimaalselt kahele tasandil.
Lükake kuivatatavad toiduained tasan-dile 1+3.
Kui kasutate resti ja universaalset küpsetusplaati, lükake universaalne küpsetusplaat sisse resti all.
- Valige Heißluft plus .
- Muutke soovitatavat temperatuuri ja seadistage kuivatusaeg.
- Keerake kuivatatavaid toiduaineid uni-versaalsel küpsetusplaadil regulaarse-te ajavahemike järel.

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

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

 töörežiim,  temperatuur,  kuivatus-aeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze

* Kuivatage ürte üksnes universaalsel küpsetusplaadil tasandil 2 ja kasutage töö-režiimi Ober-/Unterhitze , sest töö-režiimi Heißluft plus korral on ventilaator sis-se lülitatud.

- Kui küpsetuskambris tekivad veetilgad, alandage temperatuuri.

Kuivatatud toiduaine väljavõtmine

 Kuumadest pindadest põhjus-tatud vigastusoht.

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

Pange kuivatatud toiduaine väljavõt-mise ajaks pajakindad kätte.

- Laske kuivatatud puuviljal või köögivil-jal jahtuda.

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

- Säilitage kuivatatud toiduaineid sule-tud purkides või karpides.

Nõude soojendamine

Kasutage nõude soojendamiseks töö-režiimi Heißluft plus .

Soojendage vaid kuumakindlaid nõu-sid.

- 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.



Põletusoh!

Pange nõu väljavõtmise ajaks pajakin-
dad kätte. Nõu alla võivad moodustu-
da üksikud veetilgad.

- Võtke soojendatud nõud küpsetus-
kambrist välja.

Sügavkülmutatud tooted / valmistoidud

Nõuanded friikartulite, kroketite või muu sarnase jaoks

Valmistage neid sügavkülmutatud too-
teid töörežiimiga AirFry .

Nõuanded kookide, pitsa ja pikkade saiade jaoks

- Küpsetage kooke, pitsat või pikki saia
küpsetuspaberiga kaetud restil.
Küpsetusplaat või universaalne küp-
setusplaat võivad nende sügavkülmu-
tatud toodete küpsetamisel nii tuge-
vasti kõverduda, et neid ei saa kuuma-
na küpsetuskambrist välja võtta. Iga
järgnev kasutamine põhjustab lisade-
formeerumist.
- Valige pakendil soovitatud tempera-
tuuridest madalam.

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 küpsetus-
kambris pakendil soovitatud tasandile.
- Kontrollige toitu pärast pakendil soo-
vitatud lühemat valmistusaja.

AirFry

Toiduainete säästev käitlemine on
teie tervise huvides.

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

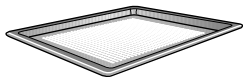
Töörežiimiga AirFry  frititakse valmis-
tatavaid toiduaineid kuumas õhus.
AirFrying on õrn valmistusmeetod ja sel-
le eesmärk on ühtlaselt krõbe valmistus-
tulemus.

AirFrying sobib seega eelkõige sügavkülm-
utatud toodete, nagu friikartulite, kro-
ketite ja muu sarnase valmistamiseks.

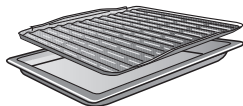
Tarvikud

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

Hea teada



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



- Asetage küpsetusvormides toidud resti keskele.

Nõuanded AirFryingu jaoks

- Ärge sulatage sügavkülmutatud toiduaineid.
- Jaotage valmistatavad toiduinained ühtlaselt ja võimalikult ühe kihina perforeeritud gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaadile või grill- ja praeplaadile.
- Pange toit eelkuumutamata küpsetuskambrisse.
Kui valmistustulemus ei ole teie jaoks piisavalt krõbe, võite järgmisel korral küpsetuskambrit eelkuumutada.
- Küpsetage vaid ühel tasandil.
Mitmel tasandil toiduvalmistamisel muutub küpsetuskambri niiskustase liiga kõrgeks ja valmistatav toit ei muutu krõbedaks.
- Lükake valmistatav toit üldjuhul tasandile 2.
Kui soovite rohkem pruunistust ülalt, võite järgmisel korral kasutada kõrget tasandit.

- Pöörake valmistatav toiduaine, nt friikartulid, võimaluse korral poole valmistusaja pealt ümber.
Seadistage meeldetuletuseks lühiaeg.

Retseptid – õhkfrittimine

Järgnevalt leiate retseptid töörežiimi AirFry jaoks.

Optimaalse valmistustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada retseptides toodud koguseid ja tarvikuid.

Falafelid jogurtidipiga

Valmistusaeg: 60 minutit + 12 tundi seismisaega
4 portsjonit

Falafelide jaoks

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

Jogurtidipi jaoks

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

Tarvikud

sõel
lõikuriga mikser
tainakonksudega mikser
gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaat, perforeritud

Valmistamine

Leotage kikerherneid vähemalt 12 tundi vees.

Jogurtidipi jaoks segage kõik koostisained hoolikalt ja pange külma.

Valage kikerherned sõelale.

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

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

Seadistused

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

Hea teada

Friikartulid ja bataadifriikad

Valmistusaeg: 50 minutit
4 portsjonit

Friikartulite jaoks

500 g kartuleid, mittelagunevad | kangidena (u 0,5 cm × 0,5 cm × 6 cm)
500 g bataati | kangidena (ca 0,5 cm × 0,5 cm × 6 cm)
30 ml päevalilleõli

Dipp

150 g Kreeka jogurtit
150 g petti
¼ sidrunit | mahl ja koor
½ peotäit tilli
¼ tl rosmariini, kuivatatud
¼ tl oreganot, kuivatatud
½ tl sibulat, kuivatatud
¼ tl küüslauku, kuivatatud
1 näpuotsatäis soola
1 näpuotsatäis pipart

Maitsesool

2 sl soola
1 tl paprikapulbrit, suitsutatud
½ tl sibulat, kuivatatud
½ tl küüslauku, kuivatatud

Tarvikud

pott
köögirätikud
gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaat, perforieritud

Valmistamine

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

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

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

Maitsesoola jaoks segage kõik maitseained omavahel ja pange kõrvale.

Pärast valmistusaega maitsestage friikartuleid rikkalikult ja serveerige dipiga.

Seadistused

Töörežiim:  | AirFry
Temperatuur: 220 °C
Küpsetusaeg: 25 minutit
Tasand: 2

Seesamiga tofukangid

Valmistusaeg: 35 minutit
3 portsjonit

Koostisained

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

Tarvikud

köögipaber
grill- ja praeplaat
universaalne küpsetusplaat

Valmistamine

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

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

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

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

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

Seadistused: eelkuumutus

Töörežiim:  | Booster
Temperatuur: 190 °C

Seadistused: seesamiga tofukangide küpsetamine

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

Hea teada

Ahjukartulid juustu, roheline sibula ja peekoniga

Valmistusaeg: 70 minutit

4 portsjonit

Kartulite jaoks

4 suurt kartulit (à 200 g)

2 sl õli

2 tl soola

Dipp

150 g hapukoort

30 g murulauku | peeneks hakituna

1 näpuotsatäis soola

1 näpuotsatäis pipart

1 näpuotsatäis muskaatpähklit

Kate

100 g peekonit | kuubikutena

½ kimpu rohelist sibulat | õhukeste rõn-
gastena

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

Tarvikud

grill- ja praeplaat

universaalne küpsetusplaat

Valmistamine

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

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

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

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

Üleküpsetatud kartuleid serveerige roheline sibula, peekoni ja dipiga.

Seadistused

Valmistussamm 1

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 200 °C

Küpsetusaeg: 20 minutit

Tasand: 2

Valmistussamm 2

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 180 °C

Küpsetusaeg: 30 minutit

Valmistussamm 3

Töörežiim: 

Temperatuur: 180 °C

Küpsetusaeg: 10 minutit

Tasand: 3

Ahjukartulid feta, tzatziki ja Kreeka salatiga

Valmistusaeg: 70 minutit

4 portsjonit

Kartulite jaoks

4 suurt kartulit (à 200 g)

2 sl õli

2 tl soola

Tzatziki jaoks

½ kurki

¼ tl soola

200 g Kreeka jogurtit

1 küüslauguküüs | peeneks hakituna

¼ tl soola

1 näpuotsatäis pipart

½ sidrunit | mahl ja koor

Salatiks

½ kurki | tükeldatuna

3 tomatit | tükeldatuna

1 kollane paprika | peeneks hakituna

1 punane paprika | peeneks hakituna

1 punane sibul | peeneks hakituna

Salatikaste

½ tl soola

1 näpuotsatäis pipart

½ sidrunit | ainult mahl

1 tl tilli | hakituna

Kate

200 g fetat | murendatuna

Tarvikud

grill- ja praeplaat

universaalne küpsetusplaat

Valmistamine

Peske ja kuivatage kartulid hoolikalt. Torgake kartulitele kahvliga ümbertringi augud sisse. Seejärel hõõruge rikkalikult õli ja soolaga sisse. Asetage grill- ja praeplaat universaalsele küpsetusplaa-

dile, pange kartulid selle peale ning küpsetage vastavalt valmistusammule 1 ja 2.

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

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

Salati jaoks pange köögiviljad kaussi.

Salatikastme jaoks segage omavahel sool, pipar, till, sidrunimahl ja oliiviõli. Valage salatikaste salati peale. Pange serveerimiseni kõrvale.

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

Üleküpsetatud kartuleid serveerige tzatziki ja salatiga.

Seadistused

Valmistussamm 1

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 200 °C

Küpsetusaeg: 20 minutit

Tasand: 2

Valmistussamm 2

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 180 °C

Küpsetusaeg: 30 minutit

Hea teada

Valmistussamm 3

Töörežiim: 

Temperatuur: 180 °C

Küpsetusaeg: 10 minutit

Tasand: 3

Suvikõrvitsafriikad sinihallitusjuustudipi ja tšillikastmega

Valmistusaeg: 55 minutit

2 portsjonit

Köögiviljad

2 suvikõrvitsat

3 muna, suurus M

50 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

2 sl päevalilleõli

200 g panko-riivsaia

2 tl soola

½ tl küüslaugupulbrit

½ tl sibulat, graanulitena

¼ tl musta pipart | jämedalt jahvatatuna

100 g vürtsikat Alpi juustu | riivituna

100 g nisujahu, tüüp 405

Sinihallitusjuustudipi jaoks

150 g intensiivset sinihallitusjuustu

2 sl majoneesi

80 g jogurtit, 3,5% rasvasisaldusega

1 näpuotsatäis soola

1 näpuotsatäis pipart

¼ tl suitsutatud paprikapulbrit

Serveerimiseks

1 tl sriracha kastet

Tarvikud

grill- ja praeplaat

saumikser

universaalne küpsetusplaat

Valmistamine

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

Vispeldage lamedas kausis korralikult munad, piim ja õli.

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

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

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

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

Serveerige suvikõrvitsafriikaid dipiga ja piserdage neile sriracha-kastet.

Seadistused

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 205 °C

Küpsetusaeg: 25 minutit

Tasand: 2

Hea teada

Grillitud mais hoisinikatte ja cole slaw'ga

Valmistusaeg: 40 minutit

4 portsjonit

Salatikaste

100 g majoneesi

1 sl õunaädikat

1 sl sinepit

½ tl suhkrut

1 näpuotsatäis soola

1 näpuotsatäis pipart

Salatiks

¼ peakapsast | peenikeste ribadena

¼ punast kapsast | peenikeste ribadena

2 porgandit | peenikeste ribadena

Hoisinikattega maisi jaoks

4 eelkeedetud maisitõlvikut | neljaks lõigatuna

50 g hoisinkastet

50 g majoneesi

Serveerimiseks

2 sl valgeid seesamiseemneid

Tarvikud

grill- ja praeplaat

universaalne küpsetusplaat

Valmistamine

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

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

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

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

Seadistus

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 210 °C

Küpsetusaeg: 25 minutit

Tasand: 2

Kookose- ja seesamipaneeringuga kananagitsad

Valmistusaeg: 25 minutit

2 portsjonit

Paneeringu jaoks

100 g riivsaia

50 g valgeid seesamiseemneid

50 g kookoshelbeid

2 tl soola

1 tl paprikapulbrit, suitsutatud

1 tl küüslaugupulbrit

1 tl sibulapulbrit

100 g nisujahu, tüüp 405

3 muna, suurus M

1 sl taimeõli

3 sl piima, 3,5% rasvasisaldusega

Kananagitsate jaoks

2 kana rinnafileed, ettevalmistatud |

sõrmejämeduste ribadena

Serveerimiseks

2 tl magusat tšillikastet

Tarvikud

gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaat, perforieritud

Valmistamine

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

Nüüd paneerige kanaribad.

Selleks keerake kanaribasid esmalt jahus ja seejärel muna-õlisegus. Seejärel katke riivsaia ja maitseainete seguga.

Pange valmis paneeritud kananagitsad gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaadile ning küpsetage vastavalt seadistustele. Umbes 10 minuti möödumisel keerake.

Serveerige valmis kananagitsaid magusa tšillikastmega.

Seadistus

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 210 °C

Küpsetusaeg: 15 minutit

Tasand: 2

Hea teada

Koorikuga Atlandi tursk

Valmistusaeg: 70 minutit

4 portsjonit

Koorikuga Atlandi tursk

60 g võid | pehmena

1 sl sinepit

50 g kuivatatud tomatit õlis

½ peotäis peterselli, siledalehelist

½ peotäis murulauku

1 sl sidruntüümiani

60 g panko-riivsaia

4 Atlandi tursa fileed (à 150 g), ettevalmistatud

4 näpuotsatäit soola

Paprika-kartulisalat

2 punast paprikat | suurte tükkidena

2 kollast paprikat | suurte tükkidena

200 g kartuleid, mittelagunevad | õhukeste sektoritena

1 punane sibul | õhukeste sektoritena

1 küüslauguküüs | puruks vajutatud

1 sl oliiviõli

½ tl soola

¼ tl suitsutatud paprikapulbrit

Salatikaste

30 ml balsamico't

1 sl sinepit

2 sl mett

1 näpuotsatäis soola

1 näpuotsatäis pipart

60 ml oliiviõli

Serveerimiseks

125 g rukolat | pestud

Tarvikud

saumikser

grill- ja praeplaat

universaalne küpsetusplaat

keeratava kaanega purk

Valmistamine

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

Köögilja jaoks piserdage kausis mõlemale paprikasordile, kartulisektoritele, sibulale ja küüslaugule õli ja maitsestage. Siis jaotage köögilja grill- ja praeplaadi paremale poolele. Pange plaat küpsetuskambrisse ning röstige Atlandi tursk ja köögilja vastavalt sea-distustele.

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

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

Seadistused

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 210 °C

Valmistusaeg: 20 minutit

Tasand: 2

Pistaatsia-meekattega banaanid

Valmistusaeg: 25 minutit

4 portsjonit

Koostisained

50 g pistaatsiapähkleid | kooritud

1 näpuotsatäis soola

4 banaanit

2 sl mett

Tarvikud

pann

grill- ja praeplaat

universaalne küpsetusplaat

Valmistamine

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

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

Seadistused

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 200 °C

Küpsetusaeg: 8 minutit

Tasand: 2

Hea teada

Pasteis de nata – Portugali kreemikoogid

Valmistusaeg: 60 minutit

12 portsjonit

Pasteis'id

2 muna, suurus M

37 g keedetavat vanillipudingipulbrit

200 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

250 ml vahukoort

70 g suhkrut

1 näpuotsatäis soola

u 275 g lehttainast

Pealepuistamiseks

1 tl tuhksuhkrut

1 noaotsatäis kaneeli

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

sõel

muffinivorm 12 muffinile

vispel

tainarull

rest

Valmistamine

Vispeldage munad ja hõõruge läbi sõela.

Segage 5 sl piima pudingipulbri ja munadega läbi. Ajage ülejäänud piim, koor,

suhkur ja sool pidevalt segades keema.

Võtke pott pliidiplaadilt ja lisage pidevalt

segades pudingimass. Laske kõigel pi-

devalt segades korraks keema tõusta.

Valage puding kaussi, katke kinni ja

pange külma.

Määrige muffinivorm rasvainega. Rullige

lehttainas lahti ja lõigake 12 tainaketast

läbimõõduga 10 cm. Pange tainakettad

muffiniplaadi pesadesse ja suruge tuge-

valt vastu nii, et põhja ei tekiks mulle

ning tainas ei ulatuks üle ääre.

Jaotage pudingimass 12 pessa. Pange

muffinipann resti peale küpsetusahju.

Küpsetage pasteis'e nii kaua, kuni pudingimassile tekivad pruunid plekid.

Segage tuhksuhkur ja kaneel kokku ning

puistake see veel soojadele pasteis'ide-

le. Seejärel võtke pasteis'id veel soojana

vormist välja ja laske restil täielikult jah-

tuda.

Seadistused

Töörežiim:  | AirFry

Temperatuur: 200 °C

Küpsetusaeg: 18 minutit

Tasand: 2

Pasteis de nata – Portugali kreemikoogid, veganlikud

Valmistusaeg: 60 minutit
12 portsjonit

Pasteis'id

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

Serveerimiseks

¼ tl jahvatatud kaneeli

Tarvikud

muffinivorm 12 muffinile
vispel
pott
tainarull
rest

Valmistamine

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

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

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

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

Seadistused

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

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

Automatikprogramme

Kasutamishüpped

- Automaatprogrammide puhul on kaas olevad retseptid orienteerumiseks. Optimaalse valmistustulemuse saavutamiseks soovime kasutada retseptides toodud koguseid ja tarvikuid.
- Enne automaatprogrammi käivitamist laske küpsetuskambril pärast küpsetusprotsessi kõigepealt toatemperatuurini jahtuda.
- Mõnes automaatprogrammis peab ära ootama eelkuumutusaja, enne kui toiduaine küpsetuskambris panna saab. Ekraanil kuvatakse vastav teade.

Retseptid – automaatprogrammide

Järgnevalt leiate automaatprogrammide retseptid.

Optimaalse valmistustulemuse saavutamiseks soovime kasutada retseptides toodud koguseid ja tarvikuid.

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

Peen õunakook

Valmistusaeg: 95 minutit
12 tükki

Kate

500 g hapukaid õunu
2 sl sidrunimahla

Tainas

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

Vormi jaoks

1 tl võid

Pealepuistamiseks

1 sl tuhksuhkrut

Tarvikud

rest
lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm
sõel, peen

Valmistamine

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

Määrige lahtikäiv koogivorm rasvaineaga.

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

Segage küpsetuspulber jahuga ning siis koos jahuga teiste koostisainete hulka.

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

Pange lahtikäiv koogivorm küpsetuskambrisse resti peale ja laske koogil küpseda.

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

Seadistus

Automaatprogramm

 | Apfelkuchen fein

Programmi kestus: 55 minutit

Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 165–175 °C

Eelkuumutus: ei

Garzeit: 45–55 minutit

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

Nõuanne

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

Hea teada

Biskviitpõhi

Valmistusaeg: 75 minutit
12 tükki

Tainas

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

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

rest
sõel, peen
lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm
küpsetuspaber

Valmistamine

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

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

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

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

Pange biskviitpõhi küpsetuskambrisse ja küpsetage kuldpruuniks.

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

Määrige ketastele ettevalmistatud täidis.

Seadistus

Automaatprogramm

 | Biskuitboden

Programmi kestus: 36 minutit

Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 160–170 °C

Eelkuumutus: jah

Garzeit: 30–40 minutit

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

Nõuanne

Šokolaadibiskviidi valmistamiseks lisage jahusegule 2–3 tl kakaod.

Biskviitpõhja täidised

Valmistusaeg: 30 minutit

Kohupiima-vahukooretäidis

500 g kohupiima, 20% rasvasisaldusega
100 g suhkrut
100 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega
8 g vanillsuhkrut
1 sidrun | ainult mahl
6 želatiinilehte
500 g vahukoort

Pealepuistamiseks

1 sl tuhksuhkrut

Cappuccino-täidis

100 g tumedat šokolaadi
500 g vahukoort
6 želatiinilehte
80 ml espressot
80 ml kohvilikööri
16 g vanillsuhkrut
1 sl kakaod

Pealepuistamiseks

1 sl kakaod

Tarvikud

tordialus
sõel, peen

Kohupiima-vahukooretäidise valmistamine

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

Lisage želatiinile veidi kohupiimamassi ja segage.

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

Pange esimene biskviidiketas tordialusele, määrige peale kohupiimamassi, asetage sellele teine biskviidiketas, määrige peale kohupiimamassi ning pange selle peale kolmas biskviidiketas.

Pange tort külma. Veidi enne serveerimist puistake üle tuhksuhkruga.

Cappuccino-täidise valmistamine

Cappuccino-täidise jaoks sulatage šokolaad. Vahustage vahukoort ning pange väike kogus sellest ülemise põhja määrimise jaoks kõrvale. Leotage želatiini külmades vees, pigistage vesi välja ja lahustage mikrolaineahjus või keedutsoonil madalal kuumusel ning laske veidi jahtuda.

Segage želatiini sisse pool espressost ja kohviliköörist ning segage vahukoore sisse.

Jagage kohvi-vahukooresegu pooleks. Ühe poole hulka segage vanillsuhkruga, teise poole hulka šokolaadi ja kakaod.

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

Hea teada

Nõuanne

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

Marmorkook

Valmistusaeg: 80 minutit
18 tükki

Tainas

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

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

ümmargune keeksivorm, Ø 26 cm
rest

Valmistamine

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

Määrige ümmargune keeksivorm rasvaine ja pange sellesse pool tainast.

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

Pange keeksivorm küpsetuskambrisse resti peale ja laske koogil küpseda.

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

Seadistus

Automaatprogramm

 | Marmorkuchen

Programmi kestus: 55 minutit

Käitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 150–160 °C

Eelkuumutus: ei

Garzeit: 50–60 minutit

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

Hea teada

Purukook puuviljadega

Valmistusaeg: 150 minutit
20 tükki

Tainas

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

Kate

1,25 kg õunu

Purukate

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

Tarvikud

(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

Segage pärim kuni lahustumiseni piimaga. Sõtkuge koos jahu, suhkruga või ja munaga siledaks tainaks.

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

Koorige õunad, eemaldage süda ja lõigake sektoriteks.

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

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

Küpsetage kook kuldpruuniks.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

1. kergitusetapp

Töörežiim: 

Temperatuur: 30 °C

Kerkimisaeg: 30–45 minutit

2. kergitusetapp

Töörežiim: 

Temperatuur: 30 °C

Kerkimisaeg: 30 minutit

Koogi küpsetamine

Automaatprogramm

 | Streuselk. mit Obst

Programmi kestus: 44 minutit

Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 180–190 °C

Eelkuumutus: ei

Garzeit: 40–50 minutit

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

Nõuanne

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

Vormiküpsised

Valmistusaeg: 135 minutit
70 tükki (2 plaaditait)

Koostisained

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

Tarvikud

tainarull
küpsisevormid
2 (universaalset) küpsetusplaati

Valmistamine

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

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

Pange vormiküpsised küpsetuskambris- se ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

 | Ausstechplätzchen |

1 Blech / 2 Bleche

Programmi kestus ühe plaadi kohta:
25 minutit

Programmi kestus kahe plaadi kohta:
26 minutit

Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 140–150 °C

Eelkuumutus: ei

Garzeit: 25–35 minutit

tasand ühe plaadi jaoks:

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

Tasand kahe plaadi kohta:

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

Nõuanne

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

Hea teada

Pritsküpsised

Valmistusaeg: 50 minutit
50 tükki (2 plaaditait)

Koostisained

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

Tarvikud

tordiprits
tähekujuline otsik, 9 mm
2 (universaalset) küpsetusplaati

Valmistamine

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

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

Pange pritsküpsised küpsetuskambrisse ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

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

Käsitsi

ühe plaaditäie kohta

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

2 plaadi kohta

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

Nõuanne

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

Kreeka pähkli muffinid

Valmistusaeg: 95 minutit
12 tükki

Koostisained

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

Tarvikud

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

Valmistamine

Pange rosinaid umbes 30 minutiks rummi sisse tõmbama.

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

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

Pange muffinipann küpsetuskambrisse resti peale ja laske küpseda.

Seadistus

Automaatprogramm

 | Walnussmuffins

Programmi kestus: 37 minutit

Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 150–160 °C

Eelkuumutus: ei

Garzeit: 30–40 minutit

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

Hea teada

Pitsa (pärimtainas)

Valmistusaeg: 90 minutit
4 portsjonit

Tainas

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

Kate

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

Praadimiseks

1 sl oliiviõli

Tarvikud

(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

Lahustage pärm, segades seda leiges
vees. Sõtkuge koos jahu, suhkruga, soola,
tüümiani, pune ja õliga 6–7 minuti jook-
sul siledaks tainaks.

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

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

Laske kastmel 5 minutit nõrgalt keeda.

Võtke loorberileht välja ning maitsesta-
ge soola ja pipraga. Lõigake mozzarella
viiludeks.

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

Käivitage automaatprogramm või eel-
kuumutage küpsetusahi.

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

Pange pitsa küpsetuskambrisse ja küp-
setage.

Seadistus

Automaatprogramm

 | Pizza | Hefeteig

Programmi kestus: 32 minutit

Käitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 200–210 °C

Eelkuumutus: jah

Garzeit: 20–30 minutit

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

Nõuanne

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

Pitsa (kohupiima-õlitainas)

Valmistusaeg: 60 minutit

4 portsjonit

Tainas

120 g kohupiima,
20% rasvasisaldusega
4 sl piima, 3,5% rasvasisaldusega
4 sl õli
2 muna, suurus M | ainult munakollane
1 tl soola
1½ tl küpsetuspulbrit
250 g nisujahu, tüüp 405

Kate

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

Praadimiseks

1 sl oliiviõli

Tarvikud

(universaalne) küpsetusplaat

Valmistamine

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

Laske kastmel 5 minutit nõrgalt keeda.

Võtke loorberileht välja. Maitsestage
soola ja pipraga. Lõigake mozzarella vii-
ludeks.

Taina jaoks segage kohupiim, piim, õli,
munakollane ja sool. Segage jahu küp-
setuspulbriga. Segage sellest pool tai-
nasse. Seejärel sõtkuge juurde ülejäänud.

Rullige tainas (universaalsele) küpsetus-
plaadile lahti.

Käivitage automaatprogramm või eel-
kuumutage küpsetusahhi.

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

Pange pitsa küpsetuskambrisse ja küp-
setage.

Seadistus

Automaatprogramm

 | Pizza | Quark-Öl-Teig

Programmi kestus: 33 minutit

Käitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 180–190 °C

Eelkuumutus: jah

Garzeit: 25–35 minutit

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

Nõuanne

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

Hea teada

Kana

Valmistusaeg: 95 minutit

2 portsjonit

Koostisained

1 kana, ettevalmistatud (à 1,2 kg)

2 sl õli

1½ tl soola

2 tl magusat paprikapulbrit

1 tl karrit

Tarvikud

rest

küpsetusvorm, 22 cm × 29 cm

küpsetusnõor

Valmistamine

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

Siduge kanakoivad kööginööriga kokku ja pange küpsetusvormi, kõhupool üleval.

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

Seadistus

Automaatprogramm

 | Hähnchen

Programmi kestus: 80 minutit

Käitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 180–190 °C

Eelkuumutus: ei

Garzeit: 75–85 minutit

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

Veisefilee (praad)

Valmistusaeg: 65 minutit
4 portsjonit

Veisefilee

1 kg veisefileed, ettevalmistatud
2 sl õli
1 tl soola
pipart

Praadimiseks

2 sl õli

Tarvikud

universaalne küpsetusplaat

Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

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

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

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

Seadistus

Automaatprogramm

 | Rinderfilet

Programmi kestus:
Englisch: 36 minutit
Medium: 43 minutit
Durch: 59 minutit

Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 180–190 °C

Eelkuumutus: jah

Garzeit: 20–30 minutit (Englisch),

35–45 minutit (Medium),

50–60 minutit (Durch)

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

Hea teada

Forell

Valmistusaeg: 65 minutit
4 portsjonit

Forellide jaoks

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

Täidis

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

Tainakihtide vahele

3 sl võid

Tarvikud

universaalne küpsetusplaat

Valmistamine

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

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

Käivitage automaatprogramm või eel- kuumutage küpsetusahi.

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

Pange universaalne küpsetusplaat küp- setuskambris. Laske forellidel valmi- da.

Seadistus

Automaatprogramm

 | Forelle

Programmi kestus: 36 minutit

Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 210–220 °C

Eelkuumutus: jah

Garzeit: 20–30 minutit

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

Nõuanne

Serveerige forelle sidruniviilude ja pruu- nistatud võiga.

Lõhefilee

Valmistusaeg: 40 minutit

4 portsjonit

Lõhefilee jaoks

4 lõhefileed (à 200 g), ettevalmistatuna

2 sl sidrunimahla

soola

pipart

Tainakihtide vahele

3 sl võid

Pealepuistamiseks

1 tl tilli | hakituna

Tarvikud

universaalne küpsetusplaat

Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

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

Pange universaalne küpsetusplaat küpsetuskambrisse ja laske lõhefileedel valmida.

Seadistus

Automaatprogramm

 | Lachsfilet

Programmi kestus: 27 minutit

Käitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 200–210 °C

Eelkuumutus: jah

Garzeit: 10–20 minutit

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

Hea teada

Meriforell

Valmistusaeg: 65 minutit
4 portsjonit

Meriforelli jaoks

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

Täidis

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

Tarvikud

puutikud
universaalne küpsetusplaat

Valmistamine

Piserdage meriforelli sidrunimahla ja maitsestage seest ja väljast soolaga.

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

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Täitke meriforell seguga. Sulgege ava väikeste puutikkudega.

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

Seadistus

Automaatprogramm

 | Lachsforelle

Programmi kestus: 46 minutit

Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 210–220 °C

Eelkuumutus: jah

Garzeit: 30–40 minutit

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

Kartuli-juustugratään

Valmistusaeg: 90 minutit
4 portsjonit

Gratään

600 g muredaid kartuleid
75 g riivitud Gouda juustu

Vormi jaoks

1 küüslauguküüs

Kaste

250 g vahukoort
1 tl soola
pipart
muskaatpähklit

Pealepuistamiseks

75 g riivitud Gouda juustu

Tarvikud

küpsetusvorm, Ø 26 cm
rest

Valmistamine

Hõõruge küpsetusvormi küüslauguga.

Kastmeks segage vahukoor, sool, pipar ja muskaatpähkel.

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

Puistake üle Gouda juustuga.

Pange kartuli-juustugratään küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

 | Kartoffelgratin

Programmi kestus: 50 minutit

Käsitsi

Töörežiim: 

Temperatuur: 180–190 °C

Eelkuumutus: ei

Garzeit: 55–65 minutit

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

Hea teada

Lasanje

Valmistusaeg: 125 minutit
4 portsjonit

Tainakihid

8 lasanjeplaati (eelkeetmata)

Tomati-hakklihakaste

50 g lābikasvanud suitsupekki | peenelt tūkeldatuna
375 g seahakkliha, veise- ja sealiha poo-
leks
2 sibulat | kuubikuteks lõigatuna
800 g konservtomateid, koorituna
30 g tomatipastat
125 ml puljongit
1 tl värsket tūūmiani | hakituna
1 tl värsket punet | hakituna
1 tl värsket basiilikut | hakituna
soola
pipart

Šampinjonikaste

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

Pealepuistamiseks

200 g riivitud Gouda juustu

Tarvikud

ahjuvorm, 32 cm × 22 cm
rest

Valmistamine

Ajage teflonpann tomati-hakklihakastme jaoks kuumaks. Praadige pekikuubikud, lisage hakkliha ja praadige pidevalt se-

gades. Lisage sibulad ja hautage. Tūkel-
dage tomatid. Lisage tomatid, tomati-
mahl, tomatipasta ja puljong. Maitsesta-
ge maitsetaimede, soola ja pipraga. Las-
ke umbes 5 minutit nōrgalt keeda.

Šampinjonikastme jaoks hautage sibu-
laid võis. Lisage šampinjonid ja praadige
lūhidalt. Puistake hulka jahu ja segage.
Vedeldage vahukoore ja piimaga. Mait-
sestage soola, pipra ja muskaatpāhkliga.
Laske kastmel umbes 5 minutit nōrgalt
keeda. Viimaks lisage petersell.

Lasanjeks pange koostisained järjest ki-
hiti kūpsetusvormi:

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

Puistake lasanje Gouda juustuga üle,
pange kūpsetuskambrisse resti peale ja
kūpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

 | Lasagne

Programmi kestus: 55 minutit

Kāsitsi

Tōōrežiim: 

Temperatuur: 185–195 °C

Eelkuumutus: ei

Garzeit: 55–65 minutit

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

Valmistustabelid

Keeksitainas

Koogid / küpsised (tarvikud)		 [°C]	 ⁵ ₁		 [min]
			+HFC	-HFC	
Muffinid (1 plaat)		150–160	1	2	25–35
Muffinid (2 plaati)		150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Väikesed koogid* (1 plaat)		150	1	2	30–40
		160 ²	2	3	20–30
Väikesed koogid* (2 plaati)		150 ²	1+3 ³	1+3	30–40
Liivakook (rest, kandiline vorm, 30 cm) ¹		150–160	1	2	60–70
		155–165 ²	1	2	60–70
Marmor-, päklikook (rest, kandiline vorm, 30 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Marmor-, päklikook (rest, auguga keeksi-vorm / vormikoogi vorm, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Puuviljakook (1 plaat)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Puuviljakook (rest, lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		165–175 ²	1	2	50–60
Tordipõhi (rest, tordipõhjavorm, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	25–35
		170–180 ²	1	2	15–25

 töörežiim,  temperatuur, ⁵₁ tasand (+HFC: FlexiClip-teleskoopsiinidega HFC 70-C / -HFC: ilma FlexiClip-teleskoopsiinideta HFC 70-C),  valmistusaeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze

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

¹ Kasutage matti tumedat küpsetusvormi ja asetage see resti keskele.

² Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

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

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

Hea teada

Muretainas

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

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

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

¹ Kasutage matti tumedat küpsetusvormi ja asetage see resti keskele.

² Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

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

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

Pärmitainas

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

 töörežiim,  temperatuur, ⁵ tasand (+HFC: FlexiClip-teleskoopsiinidega HFC 70-C / -HFC: ilma FlexiClip-teleskoopsiinideta HFC 70-C),  valmistusaeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze

¹ Kasutage matti tumedat küpsetusvormi ja asetage see resti keskele.

² Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

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

⁴ Pange rest küpsetuskambri põhja ja asetage nõu selle peale. Sõltuvalt anuma suuruselt võib välja võtta ka kinnitusrestid.

⁵ Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.

Hea teada

Kohupiima-õlitainas

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

 töörežiim, 🌡️ temperatuur, ⁵₁ tasand (+HFC: FlexiClip-teleskoopsiinidega HFC 70-C / -HFC: ilma FlexiClip-teleskoopsiinideta HFC 70-C), 🕒 valmistusaeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze

- ¹ Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C (kui on olemas) alumisele tasandile.
- ² Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.

Biskviittainas

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

 töörežiim, 🌡️ temperatuur, ⁵₁ tasand (+HFC: FlexiClip-teleskoopsiinidega HFC 70-C / -HFC: ilma FlexiClip-teleskoopsiinideta HFC 70-C), 🕒 valmistusaeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze

- * Seadistused kehtivad ka standardi EN 60350-1 juhiste kohta.
Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C (kui need on olemas).
- ¹ Kasutage matti tumedat küpsetusvormi ja asetage see resti keskele.
 - ² Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

Keedutainas, lehttainas, munavalgeküpsetised

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

 töörežiim,  temperatuur, ⁵₁ tasand (+HFC: FlexiClip-teleskoopsiinidega HFC 70-C / -HFC: ilma FlexiClip-teleskoopsiinideta HFC 70-C),  valmistusaeg,  Heißluft plus

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

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

Hea teada

Soolased toidud

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

töörežiim, temperatuur, ⁵ tasand (+HFC: FlexiClipi teleskoopsiinidega HFC 70-C / -HFC: FlexiClipi teleskoopsiinideta HFC 70-C), valmistusaeg, Ober-/Unterhitze, Intensivbacken, Heißluft plus, Eco-Heißluft, Grill groß, Umluftgrill, | Weitere | AirFry

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

¹ Järgige tootja juhiseid pakendil.

² Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskaamrit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

³ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskaamrit 5 minutit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

⁴ Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole valmistusaja pealt ümber.

Veiseliha

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

 töörežiim,  temperatuur,  5 tasand,  valmistusaeg,  sisitemperatuur,  Heið-luft plus,  Ober-/Unterhitze,  Eco-Heiðluft,  Grill groß

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

¹ Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.

² Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.

³ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

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

⁵ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

⁶ Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C (kui need on olemas).

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

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

⁹ Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.

¹⁰ Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

Hea teada

Vasikaliha

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

 töörežiim,  temperatuur,  ⁵₁ tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze

¹ Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.

² Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.

³ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

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

⁵ Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C (kui need on olemas).

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

⁷ Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

Sealiha

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

 töörežiim,  temperatuur, ⁵ tasand,  valmistusaja,  sisetemperatuur,  Heið-luft plus,  Ober-/Unterhitze,  Eco-Heiðluft,  Grill groß

¹ Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.

² Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.

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

⁴ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

⁵ Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C (kui need on olemas).

⁶ Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas valmistusajast 60 minuti möödumisel ja lisage u 0,5 l vedelikku.

⁷ Poole valmistusaja möödumisel lisage u 0,5 l vedelikku.

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

⁹ Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.

¹⁰ Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

Hea teada

Lambaliha, ulukiliha

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

 töörežiim,  temperatuur, ⁵ tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  Ober-/Unterhitze

¹ Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.

² Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

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

⁴ Paigaldage FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 70-C (kui need on olemas).

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

⁶ Kui kasutate toidutermomeetrit, saate orienteeruda märgitud sisetemperatuuride järgi.

Linnuliha, kala

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

töörežiim, temperatuur, 5 1 tasand, valmistusaeg, sisetemperatuur, Heißluft plus, Umluftgrill, Ober-/Unterhitze, Eco-Heißluft, Weiterer | AirFry

¹ Järgige tootja juhiseid pakendil.

² Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

³ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit. Ärge kasutage selleks töörežiimi Booster .

⁴ Paigaldage FlexiClipi teleskoopsiinid HFC 70-C (kui need on olemas).

⁵ Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole valmistusaja pealt ümber.

⁶ Valmistusprotsessi alguses lisage u 0,25 l vedelikku.

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

⁸ Kui kasutate toidutermomeetrit, 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, küpsetuskambriil ja tarvikutel enne käsitsi puhastamist esmalt jahtuda.

⚠ Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht.

Aurupuhasti aur võib sattuda pinge all olevatele osadele ja põhjustada lühi-se.

Ärge mitte kunagi kasutage puhastamiseks aurupuhastit.

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

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

Sobimatud puhastusvahendid

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

Tarvikuid ei tohi pesta nõudepesumasinas.

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

Tarvikute eemaldamine ja väljavõtmine

Soovitame tarvikud mugavama käsitsi puhastamise jaoks eemaldada või küpsetuskambriist välja võtta.

- Eemaldage kinnitusrestid ja FlexiClipi teleskoopsiinid (kui need on olemas).
- Võtke kõik tarvikud küpsetuskambriist välja.

Mustuse eemaldamine küpsetusahju puhastusvahendiga

Kui küpsetusahju puhastusvahend satub vaheruumidesse ja avadesse, võib järgnevatel küpsetusprotsessidel tekkida ebameeldiv lõhn.

Ärge pihustage küpsetusahju puhastusvahendit küpsetuskambri lakke.

Ärge pihustage küpsetusahju puhastusvahendit küpsetuskambri seinte ja tagaseina vaheruumidesse ja avadesse.

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

Enne küpsetuskambris ahjupuhastusvahendite kasutamist eemaldage katalüütiliselt emailitud osad.

- Väga tugeva mustuse korral kandke PerfectCleani kattega pindadele Miele küpsetusahju puhastusvahendit.
- Laske ahjupuhastusvahendil mõjuda vastavalt pakendil toodud juhistele.

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

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

Esipaneeli puhastamine

- Puhastage esikülge puhta niiske lapi, käsinõudepesuvahendi ja sooja veega.

- Seejärel kuivatage esipaneel pehme lapiga.

Nõuanne: Puhastamiseks võite kasutada ka puhast niisket mikrokiudlappi, aga puhastusvahendita.

Küpsetuskamber

Küpsetuskambri seinte, küpsetuskambri põhja ja küpsetuskambri lae käsitsi puhastamine

Küpsetuskambri seinad, küpsetuskambri põhi ja küpsetuskambri lagi on kaetud PerfectCleani kattega. Küpsetuskambri tagasein on katalüütiliselt emailitud.

Küpsetuskambri PerfectCleani kattega pindade mugavamaks käsitsi puhastamiseks toimige järgmiselt:

1. Ukse eemaldamine
2. Tarvikute väljavõtmine
3. FlexiClipi teleskoopsiinidega kinnitustrestide eemaldamine
4. Pealtkuumutuse / grilli küttekeha alla pööramine

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

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

Laske küttekehadel, küpsetuskambriil ja tarvikutel esmalt jahtuda.

Nakkumisvastase toime mõjutamine. PerfectCleani kattega pindade nakkumisvastast toimet võivad mõjutada puhastusvahendite ja toiduainete jäägid.

Eemaldage PerfectCleani kattega pindadelt alati kõik jäägid.

Puhastamine ja hooldus

- Eemaldage mustus eelistatult kohe sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiudlapiga.
- Eemaldage kinniküpsenud mustus vajaduse korral nõudepesukäsna kareda poolega. Võite kasutada ka klaasikaabitsat või roostevabast terasest küürimiskäsna (nt Spontex Spirinett).
- Eemaldage puhastusvahendite jäägid põhjalikult puhta veega.
- Seejärel kuivatage pinnad pehme lapiga.

Küpsetuskambri tihendi puhastamine

Küpsetuskambri ümber jookseb ukse sisekülje isolatsioonina silikoonist tihend.

Tihend võib rasvajääkide tõttu rabe-daks muutuda ja puruneda.

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

Katalüütiliselt emailitud küpsetuskambri tagasein

Sõltuvalt mustusest saate küpsetuskambri tagaseina puhastada käsitsi või katalüütiliselt.

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

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

Enne küpsetuskambri ahjupuhastusvahendite kasutamist eemaldage katalüütiliselt emailitud osad.

Küpsetuskambri tagaseina eemaldamine ja paigaldamine

Katalüütiliselt emailitud küpsetuskambri tagaseina saab käsitsi puhastamiseks eemaldada. Soovitame küpsetuskambri tagaseina mugavamaks eemaldamiseks ukse eemaldada.

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

Laske küttekehadel, küpsetuskambriil ja tarvikutel esmalt jahtuda.

⚠ Pöörlevast rootorist põhjustatud vigastusoht.

Kuumaõhuventilaatori rootor võib teid vigastada.

Enne küpsetuskambri tagaseina eemaldamist lahutage ahi vooluvõrgust.

Selleks tõmmake toitepistik välja või lülitage elektrisüsteemi kaitse välja.

Ärge mitte kunagi kasutage ahju ilma küpsetuskambri tagaseinana.

Eeltingimused: küpsetusahi on vooluvõrgust lahutatud.

Kinnitusrestid on eemaldatud.

Vajalikud tööriistad:

kruvikeeraja Torx T20

- Keerake neli küpsetuskambri tagaseina nurkades olevat kruvi lahti ja võtke küpsetuskambri tagasein välja.

Saate küpsetuskambri tagaseina puhastada.

- Paigaldage küpsetuskambri tagasein pärast puhastamist hoolikalt.

Avad peavad olema paigutatud nii, nagu on kujutatud peatükis "Teie ahi".

- Paigaldage kinnitusrestid.
- Ühendage ahi uuesti vooluvõrguga.

Saate küpsetusahju taas kasutada.

Küpsetuskambri tagaseina käsitsi puhastamine

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

Laske küttekehadel, küpsetuskambriil ja tarvikutel esmalt jahtuda.

Vürtsidest, suhkrust või muust sarnasest põhjustatud mustuse saate käsitsi eemaldada.

Küpsetuskambri tagaseina käsitsi puhastamiseks toimige järgmiselt:

1. Ukse eemaldamine
2. Tarvikute väljavõtmine
3. FlexiClipi teleskoopsiinidega kinnitustrestide eemaldamine
4. Küpsetuskambri tagaseina eemaldamine

■ Puhastage küpsetuskambri tagasein käsitsi sooja vee, nõudepesuvahendi ja pehme harjaga.

■ Loputage küpsetuskambri tagaseina põhjalikult.

■ Laske küpsetuskambri tagaseinal enne uuesti paigaldamist kuivada.

Küpsetuskambri tagaseina katalüütiline puhastamine

Katalüütiline email puhastab end õlist ja rasvast kõrgetel temperatuuridel ise.

Eeltingimus: uks on paigaldatud.

Küpsetuskambri tagaseina katalüütiliselt puhastamiseks toimige järgmiselt:

1. Tarvikute väljavõtmine
2. FlexiClipi teleskoopsiinidega kinnitustrestide eemaldamine
3. Eemaldage jämedakoeline mustus si-seukselt, küpsetuskambri seintelt, küpsetuskambri põhjast ja küpsetuskambri laest, et see mustus ei põleks sisse

■ Valige töörežiim Heißluft plus  ja 250 °C.

■ Kuumatage tühja küpsetuskambrit vähemalt üks tund.

Kestus sõltub määrdumisastmest.

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

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

Laske küttekehadel, küpsetuskambriil ja tarvikutel esmalt jahtuda.

■ Puhastage siseust, küpsetuskambri seinu, küpsetuskambri põhja ja küpsetuskambri lage sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokudlapiga.

Iga järgnev kõrgele temperatuurile kuumatamine kõrvaldab alles jäänud mustuse vähehaaval.

Kinnitusrestid

Soovitame mugavamaks puhastamiseks kinnitusrestid eemaldada.

Puhastamine ja hooldus

Kinnitusrestide eemaldamine ja paigaldamine

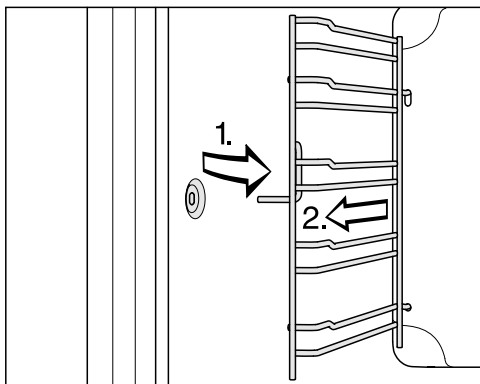
Kinnitusrestid saab koos FlexiClipi teleskoopsiinidega (kui on olemas) eemaldada.

Saate FlexiClipi teleskoopsiinid eelnevalt eraldi eemaldada.

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

Laske küttekehadel, küpsetuskambril ja tarvikutel esmalt jahtuda.



- Tõmmake kinnitusrestid eest kinnitusest (1.) ja võtke välja (2.).
- Paigaldage kinnitusrestid vastupidises järjekorras.
- Paigaldage FlexiClipi teleskoopsiinid (kui need on olemas).

Kinnitusrestide puhastamine

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.

Eeltingimus: kinnitusrestid eemaldati.

- Eemaldage mustus eelistatult kohe sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiudlapiga.
- Eemaldage kinniküpsenud mustus vajaduse korral nõudepesukäsna kareda poolega.
V.a FlexiClipi teleskoopsiinide puhul, võite kasutada ka klaasikaabitsat või roostevabast terasest küürimiskäsna (nt Spontex Spirinett).
- Eemaldage puhastusvahendite jäägid põhjalikult puhta veega.
- Seejärel kuivatage pinnad pehme lapiga.

FlexiClipi teleskoopsiinid

Soovitame mugavamaks puhastamiseks FlexiClipi teleskoopsiinid eemaldada.

FlexiClipi teleskoopsiinide puhastamine

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

Laske küttekehadel, küpsetuskambril ja tarvikutel esmalt jahtuda.

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.

Eeltingimus: FlexiClipi teleskoopsiinid eemaldati.

- Eemaldage mustus eelistatult kohe sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiudlapiga.
- Eemaldage kinniküpsenud mustus vajaduse korral nõudepesukäsna kareda poolega. Ärge kasutage roostevabast terasest küürimiskäsnu, sest need võivad pindu kriimustada.
- Eemaldage puhastusvahendite jäägid põhjalikult puhta veega.
- Seejärel kuivatage pinnad pehme lapiga.

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

Ärge mitte kunagi peske FlexiClipi teleskoopsiine nõudepesumasinas.

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

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

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

Rest

Mugavamaks käsitsi puhastamiseks soovitame resti küpsetuskambriest välja võtta.

Resti puhastamine

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

Laske küttekehadel, küpsetuskambril ja tarvikutel esmalt jahtuda.

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.

Eeltingimus: rest võeti küpsetuskambriest välja.

- Eemaldage mustus eelistatult kohe sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiudlapiga.
- Eemaldage kinniküpsenud mustus vajaduse korral nõudepesukäsna kareda poolega. Võite kasutada ka klaasikaabitsat või roostevabast terasest küürimiskäsna (nt Spontex Spirinett).
- Eemaldage puhastusvahendite jäägid põhjalikult puhta veega.

Puhastamine ja hooldus

- Seejärel kuivatage pinnad pehme lapiga.

Küpsetusplaadid ja küpsetusvormid

Soovitame küpsetusplaadid ja küpsetusvormid mugavama puhastamise jaoks küpsetuskambri välja võtta.

PerfectCleani kattega küpsetusplaadi- de ja küpsetusvormide puhastamine

Eeltingimus: küpsetusplaadid ja küpsetusvormid võeti küpsetuskambri välja.

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

Laske küttekehadel, küpsetuskambriil ja tarvikutel esmalt jahtuda.

PerfectCleani kattega pindade kahjustamine.

PerfectCleani kattega pinnad võivad nõudepesumasinas kahjustada saada.

Ärge **mitte kunagi** peske

PerfectCleani kattega osi nõudepesumasinas.

Nakkumisvastase toime mõjutamine.

PerfectCleani kattega pindade nakkumisvastast toimet võivad mõjutada puhastusvahendite ja toiduainete jäägid.

Eemaldage PerfectCleani kattega pindadelt alati kõik jäägid.

- Eemaldage mustus eelistatult kohe sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiudlapiga.

- Eemaldage kinniküpsenud mustus vajaduse korral nõudepesukäsna kareda poolega.

Võite kasutada ka klaasikaabitsat või roostevabast terasest küürimiskäsna (nt Spontex Spirinett).

- Eemaldage puhastusvahendite jäägid põhjalikult puhta veega.

- Seejärel kuivatage pinnad pehme lapiga.

Küpsetuskivi

Soovitame küpsetuskivi mugavama puhastamise jaoks küpsetuskambri välja võtta.

Küpsetuskivi ja puitlabida puhastamine

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Küpsetuskivi muutub kasutamise ajal kuumaks ja salvestab soojust.

Võite saada küpsetuskiviga põletusi.

Laske küpsetuskivil enne käsitsi puhastamist kõigepealt küpsetuskambri jahtuda.

Temperatuuride suur erinevus võib küpsetuskivi kahjustada.

Ärge asetage kuuma küpsetuskivi külmadele pindadele, nt keraamilistele plaatidele või kivile.

Ärge puhastage kuuma küpsetuskivi külma veega.

Kui küpsetuskivi puhastatakse nõudepesumasinas, võib see kahjustada saada.

Puhastage küpsetuskivi üksnes käsitsi.

Kui puitlabidat puhastatakse nõudepesumasinas või see on pikemat aega vees, saab see kahjustada. Puit pundub ja deformeerub. Kuna puitlabidas koosneb töötlemata puidust, võivad rasv ja ladestused, nt tomatikaste, põhjustada olulisi värvimuutuseid. Loputage puitlabidat korra ja seejärel kuivatage.

Eeltingimus: küpsetuskivi võeti küpsetuskambrist välja.

- Puhastage küpsetuskivi ja puitlabidat sooja vee ja nõudepesuvahendiga.
- Kuivatage pinnad puhta rätikuga.

Nõuanded

- Tugevalt kinnikõrbenud jäägid saate kõige paremini eemaldada klaasikahbitsa või eelneva leotamise abil. Küpsetuskivi võib leotada kuumas vees ja lisada leotusvette söögiäädikat. Kuna alumine külg ei ole glasuuritud, võivad rasv ja setted, nt tomatikaste, põhjustada olulisi värvimuutuseid.
- Matid kohad, nt juustust tingitud rasvapritsmed saate eemaldada küüri- mispiima abil.

Kaanega Gourmet' ahjupott

Soovitage kaanega Gourmet' ahjupoti mugavama puhastamise jaoks küpsetuskambrist välja võtta.

Gourmet' ahjupoti puhastamine

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

Laske küttekehadel, küpsetuskambril ja tarvikutel esmalt jahtuda.

Abrasiivsed või agressiivsed puhastusvahendid, nt grilli või küpsetusahju puhastusaerosoolid, pleki- ja rooste eemaldusvahendid, abrasiivsed pulbrid, kriimustava pinnaga käsnad või teravad esemed võivad nakkumisvastast katet kahjustada.

Puhastage küpsetusnõud üksnes nõudepesuvahendi kuuma lahuse ja pehme harja või pehme käsnaga. Tugevama mustuse saate eemaldada pesuvahendi lahuses leotamisega.

Eeltingimus: Gourmet' ahjupott võeti küpsetuskambrist välja.

- Puhastage küpsetusnõud nõudepesuvahendi kuuma lahuse ja pehme harja või pehme käsnaga.
- Puhastage kaas (kui on olemas) pehme nõudepesulapi, sooja vee ja nõudepesuvahendiga.

Nõuanne: Küpsetusnõu ja kaant (kui on olemas) saab puhastada ka nõudepesumasinas. Ebasoodsates tingimustes võib küpsetusnõu põhi muutuda plekiks. Ent see ei mõjuta toimimist.

Uks

Uks kaalub ligikaudu 9 kg.

Uks koosneb 3 osaliselt soojust peegeldava klaasi avatud süsteemist.

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

Puhastamine ja hooldus

Ukseklaaside puhastamiseks toimige järgmiselt:

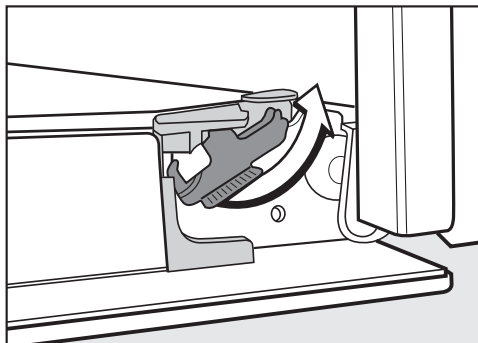
1. Ukse eemaldamine
2. Ukse osadeks võtmine
3. Ukseklaaside puhastamine
4. Ukse kokkupanemine
5. Ukse paigaldamine

Ukse eemaldamine

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Ahi muutub töö ajal kuumaks. Kuumade pindade juures võib põletusi saada.

Enne ukse eemaldamist laske küpsesahjul esmalt jahtuda.



- Lukustushoobade avamiseks keerake neid kuni piirikuni.

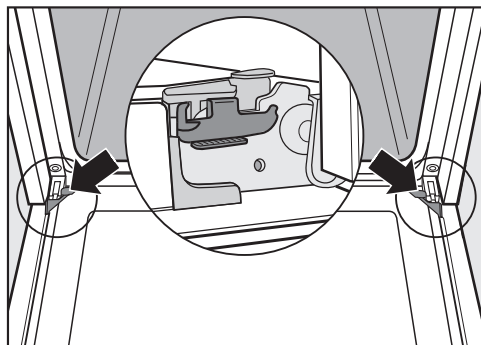
Kui demonteerite ukse valesti, saab ahi kahjustada.

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

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

- Sulgege uks kuni lõpuni.

Uks kaalub ligikaudu 9 kg.



Uks on hoidikute abil uksehingedega ühendatud.

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

- Avage uks täielikult.



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

Ukse osadeks võtmine

Uks koosneb 3 osaliselt soojust peegeldava klaasi avatud süsteemist.

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

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

Kriimustused võivad lõhkuda ukseklaasi.

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

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

Ahjupuhastusvahendid kahjustavad alumiiniumprofiilide pinda.

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

Ukseklaasid võivad mahakukkumisel puruneda.

Hoidke eemaldatud ukseklaasi turvalises kohas.

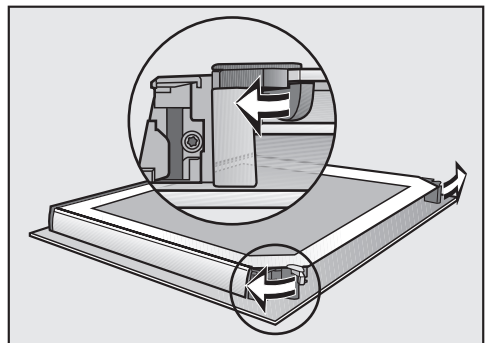
⚠ Kokku pöörduvast uksest põhjustatud vigastusohu.

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

Võtke uks alati enne osadeks võtmist eest ära.

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

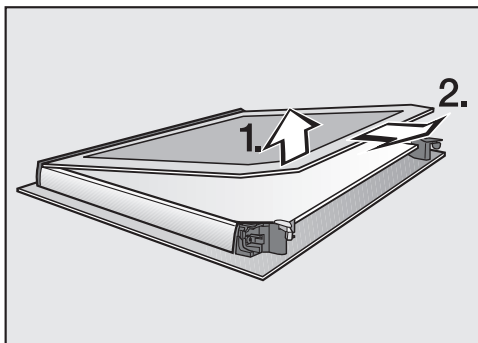
Seejuures on mõttekas asetada käepide lauaserva kõrvale, et ukseklaas oleks tasasel pinnal ja ei läheks puhastamise käigus katki.



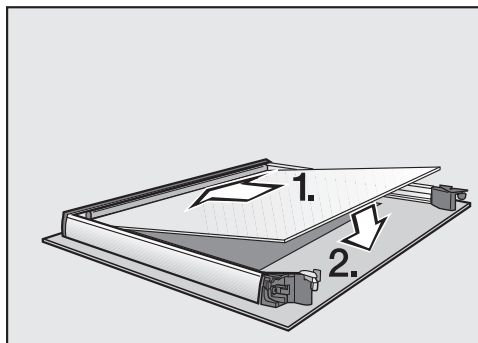
- Avage ukseklaaside mõlemad lukustused, keerates neid väljapoole.

Võtke ukse siseklaas lahti:

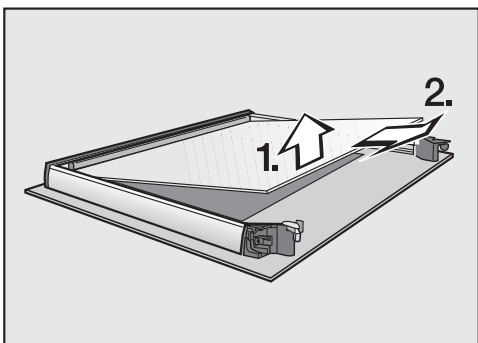
Puhastamine ja hooldus



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

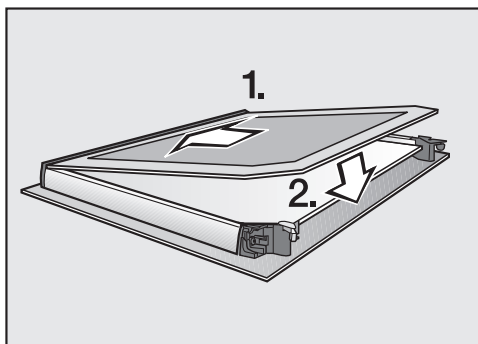


- Asetage keskmine klaas kohale nii, et tootenumber oleks loetav (st mitte peegelpildis).

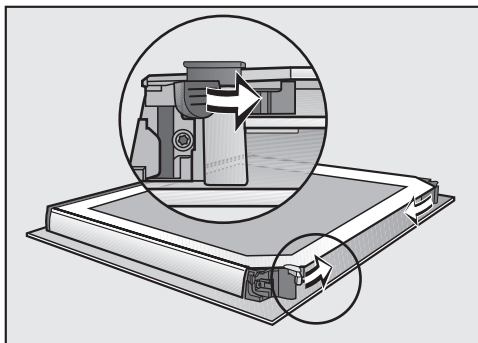


- Tõstke keskmist ukseklaasi **kergelt** ja tõmmake see välja.
- Puhastage ukseklaase ja teisi osi sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapiga või puhta niiske mikrokiududest lapiga.
- Kuivatage detaile pehme lapiga.

Pange seejärel uks hoolikalt jälle kokku:



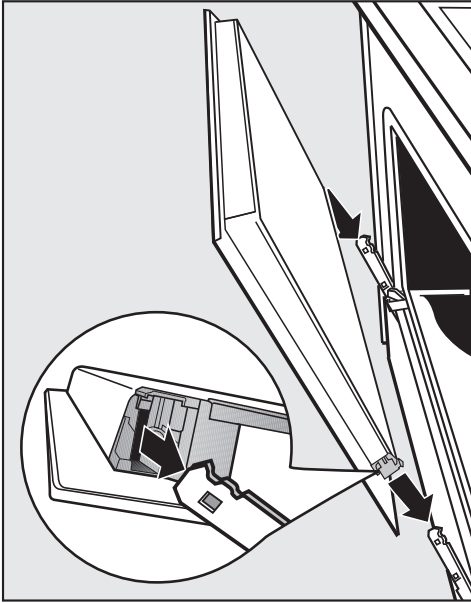
- Lükake sisemine ukseklaas, mati trüki- ga külg all, plastliistule ja pange sisemine ukseklaas lukustuste vahele.



- Sulgege ukseklaaside mõlemad lukustused, keerates neid sissepoole.

Uks on jälle kokku pandud.

Ukse paigaldamine



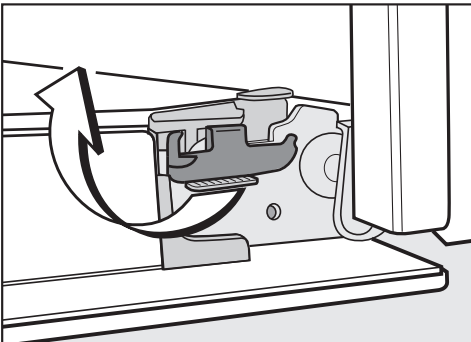
- Lukustage lukustushoovad, keerates need piirajani horisontaali.

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

- Avage uks täielikult.

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

Lukustage kindlasti taas lukustushoovad.



Probleemide kõrvaldamine

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

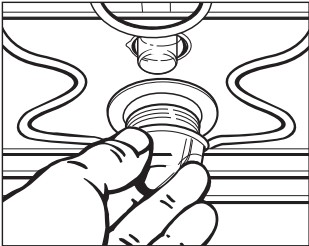
Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Ekraan on inaktiivne.	Olete valinud seadistuse Tageszeit Anzeige Aus. See pärast on väljalülitatud ahju ekraan inaktiivne. ■ Kui soovite kellaaega pidevalt kuvada, valige seadistus Tageszeit Anzeige Ein. Ahjul ei ole toidet. ■ Kontrollige, kas küpsetusahju toitepistik on pistiku pesas. ■ Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole aktiveerunud. Võtke ühendust elektrikuga või Miele klienditeenindusega.
Ekraanil kuvatakse 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 Inbetriebnahmesperre Aus.
Ekraanil kuvatakse 12:00.	Vooluvõrgu katkestus kestis kauem kui 5 minutit. ■ Seadistage kellaaeg uuesti. Valmistusprotsesside ajad peab uuesti sisestama.
Ekraanil kuvatakse Netzausfall.	On olnud lühiajaline voolukatkestus. Seetõttu katkestati käimasolev valmistusprotsess. ■ Keerake töörežiimi valikunupp asendisse 0. ■ Käivitage valmistusprotsess uuesti.
Ekraanil kuvatakse Maximale Dauer erreicht.	Ahju kasutati ebaloomulikult pikka aega. Turvaväljalülitus aktiveerus. ■ Kinnitage nupuga OK. Sellega on ahi jälle töövalmis.

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
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. Te saate valida töörežiime ja andurnuppe, ent küpsetuskambri küttesead ei tööta. ■ Inaktiveerige messirežiim seadistusega Händler Messeschaltung Aus.
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.
FlexiClip-teleskoopsiine on raske sisse lükata ja välja tõmmata.	FlexiClip-teleskoopsiinide kuullaagrites ei ole piisavalt määret. ■ Määrige kuullaagrid Miele erimäärdega üle. Üksnes Miele erimääre on kohandatud küpsetuskambri kõrgete temperatuuridega. Muud määred võivad kuumutamisel kivistuda ja FlexiClip-teleskoopsiinid ummistada. Miele erimäärde saate Miele edasimüüjalt või Miele klienditeenindusest.

Probleemide kõrvaldamine

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Küpsetuskambri valgustus ei lülitu sisse. 	Halogeenlamp on rikkis. ⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu. Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada. Laske küttekehal, küpsetuskambril ja tarvikutel enne käsitsi puhastamist esmalt jahtuda. ■ Lahutage ahi vooluvõrgust. Tõmmake selleks toitepistik välja või lülitage elektrisüsteemi kaitse välja. ■ Avage lambikate veerandpöördega vasakule ja tõmmake see koos tihendiga alla korpusest välja. ■ Vahetage halogeenlamp (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9). ■ Asetage lambikate koos tihendiga korpusesse ja kinnitage pöördega paremale. ■ Ühendage ahi uuesti vooluvõrguga.

Ebarahuldav tulemus

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Kook / küpsetis pole pärast valmistustabelis toodud aja möödumist küps.	Valitud temperatuur erineb retseptis toodust. ■ Valige retseptile vastav temperatuur. Koostisainete kogused erinevad retseptis toodust. ■ Kontrollige, ega te ei ole retsepti muutnud. Vedeliku või munade lisamisel muutub tainas niiskemaks ja vajab pikemat valmistusaega.
Kook/küpsetis pole ühtlaselt pruunistunud.	Olete valinud vale temperatuuri või tasandi. ■ Alati esineb teatud erinevust pruunistumisel. Kontrollige väga suure pruunistumise erinevuse puhul, kas olete valinud õige temperatuuri ja tasandi. Küpsetusvormi materjal või värv ei sobi töörežiimiga. ■ Heledad või haljad küpsetusvormid ei sobi eriti hästi töörežiimiga Ober-/Unterhitze . Kasutage matte, tumedaid küpsetusvorme.

Probleemide kõrvaldamine

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Katalüütilisel emailil on roostevärvi mustus.	Vürtsidest, suhkrust või muust sarnasest põhjustatud mustust ei eemaldata katalüütilise puhastusprotsessi käigus. ■ Eemaldage katalüütiliselt emailitud osad ja eemaldage selline mustus sooja vee, nõudepesuvahendi ja pehme harjaga.

Ebatavaline müra

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

Klienditeenindus

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

Kontakt tõrgete korral

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

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

Miele klienditeeninduse kontaktandmed leiate selle dokumendi lõpust.

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

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

Garantii

Garantiaeg on 2 aastat.

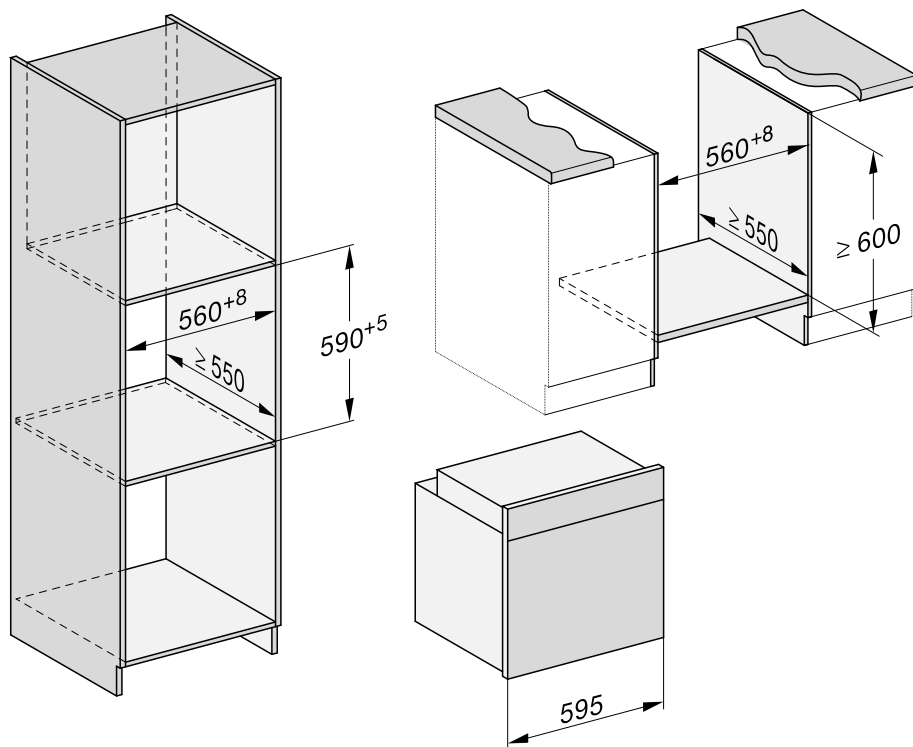
Lisateavet leiate kaasasolevast garantiitingimuste kirjeldusest.

Paigaldusmõõdud

Mõõdud on toodud millimeetrites.

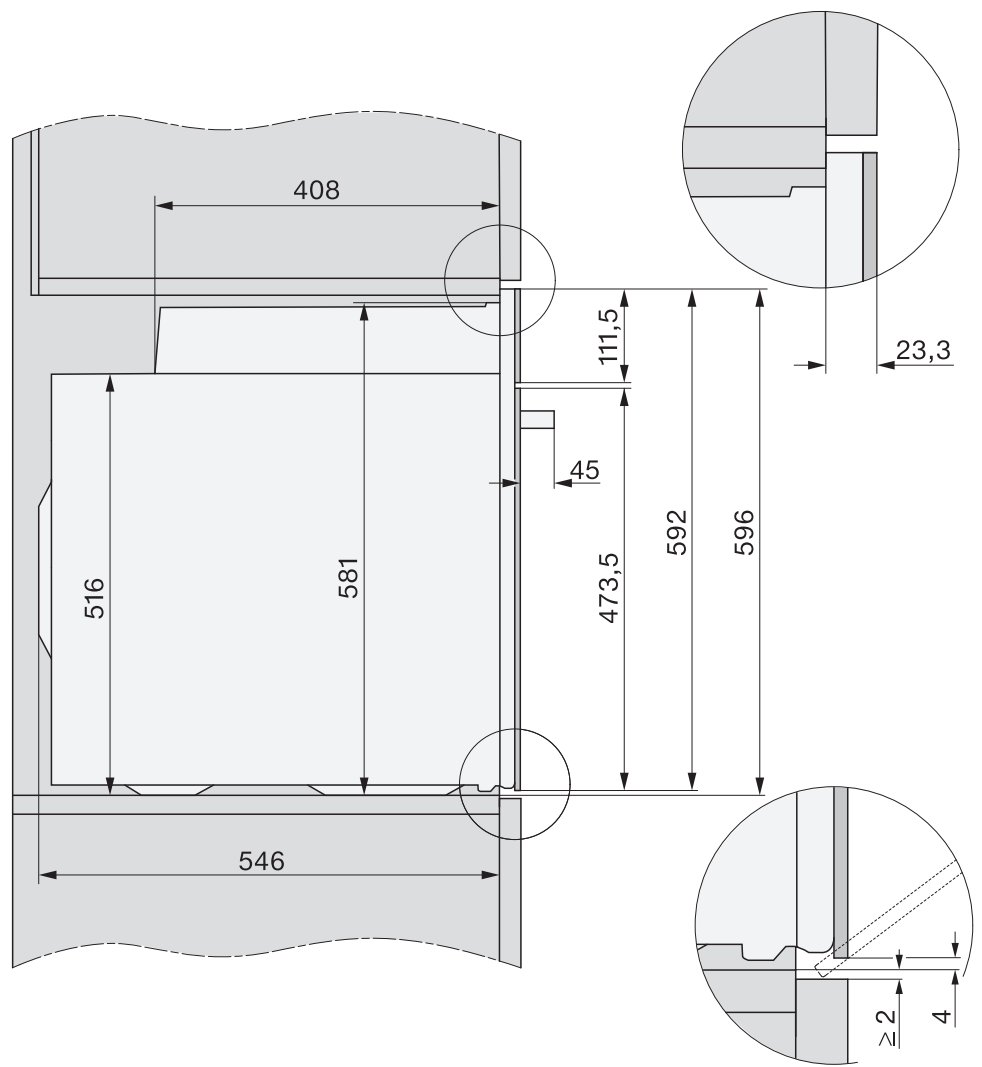
Paigaldamine ülemisse või alumisse kappi

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

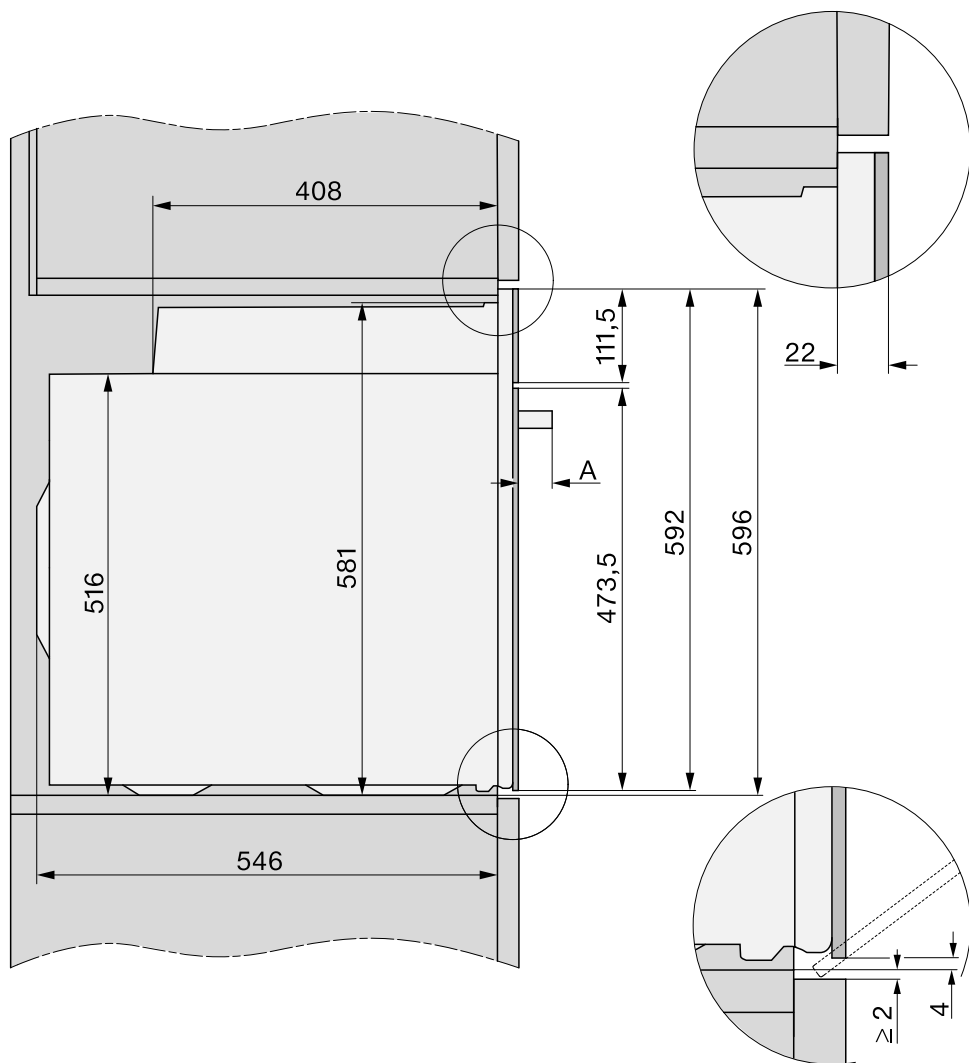


Installimine

Külgyaade H 24xx



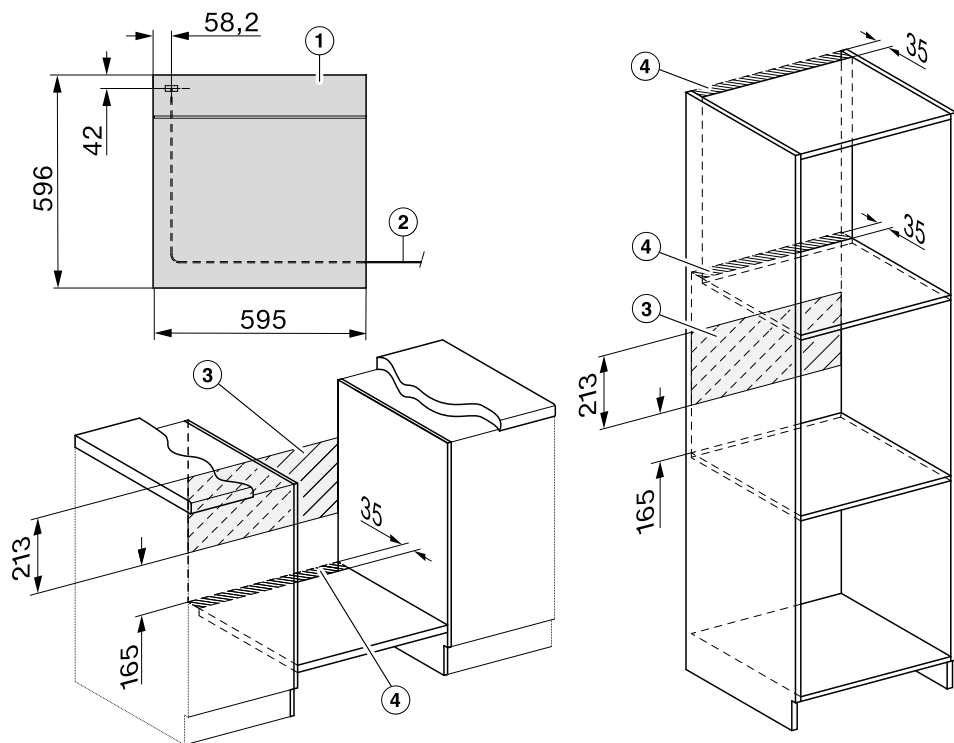
Külgaade H 27xx, H 28xx



- A** H 27xx: 43 mm
H 28xx: 47 mm

Installimine

Ühendused ja õhutus



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

Ahju paigaldamine

Ohutu käituse tagamiseks kasutage ahju vaid lõplikult paigaldatuna.

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

Paigaldamisel arvestage kindlasti järgmisega.

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

Ärge paigaldage ümbritseva kapi küljeseintele soojustökkeliiste.

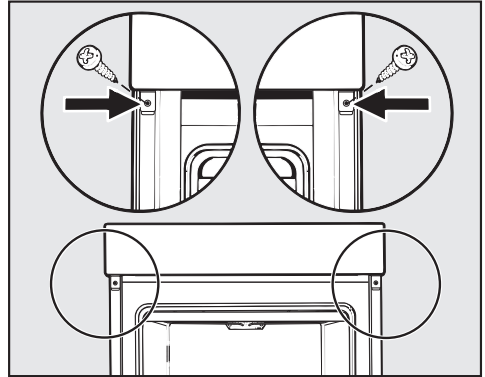
- Ühendage ahi elektrivõrku.

Kui kannate ahju käepidemest, võib uks kahjustada saada.

Kasutage kandmiseks korpuse külgedel asuvaid kandesooni.

Mõttekas on uks enne pliidi paigaldamist eemaldada ja tarvikud välja võtta. Nii on ahju kergem ümbritsevasse kappi nihutada ja te ei saa ahju kogemata ukse käepidemest tõsta.

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



- Kinnitage ahi kaasasolevate kruvidega ümbritseva kapi küljeseinte külge.
- Vajaduse korral paigaldage uks tagasi.

Elektriühendus



Vigastusoh!

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

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

Ühendamine on lubatud üksnes standardi VDE 0100 kohaselt teostatud elektrisüsteemiga.

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

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

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

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

Miele poole pöördumisel esitage alati järgmine teave:

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

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

Võimalik on ajutine või pidev kasutamine autonoomse või võrguga mittesünkroonse energiaravustussüsteemiga (nt mini-võrgud, varusüsteemid). Kasutamise eeltingimus on, et energiaravustussüsteem vastab standardi EN 50160 või võrreldava standardi nõuetele.

Elektrisüsteemi ja selles Miele seadmes ette nähtud kaitsemeetmete funktsioon ja tööviis peavad ka minivõrgus või võrguga mittesünkroonse kasutamise korral olema tagatud või need tuleb paigaldises asendada võrreldavate meetmetega. Seda kirjeldatakse näiteks VDE-AR-E 2510-2 ajakohases väljaandes.

Küpsetusahi

Ahi on varustatud vahelduvvooluvõrgule 230 V ja sagedusele 50 Hz ette nähtud 3-soonelise ühendusjuhtme ja pistikuga.

Kaitse on 16 A. Seadet tohib ühendada vaid nõuetekohaselt paigaldatud kaitsemaandusega pistikupessa.

Maksimaalsed ühendusandmed leiate tüübisildilt.

Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi

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

 töörežiim,  temperatuur, ^{5 6} tasand (+HFC: FlexiClip-teleskoopsiinidega HFC 70-C / -HFC: ilma FlexiClip-teleskoopsiinideta HFC 70-C),  valmistusaeg,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Grill groß

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

Energiatõhususklass

Energiatõhususklass tuvastatakse standardi EN60350-1 järgi.

Energiatõhususklass: A+

Mõõtmisel järgige järgmisi juhiseid:

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

Kodumajapidamises kasutatavate küpsetusahjude tootekirjeldus

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

MIELE	
Mudelitähis	H 2465 B, H 2467 B, H 2761 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2761-1 B, H 2766-1 B, H 2861-1 B
Energiatõhususindeks/sisekamber (EEI_{cavity})	81,7
Energiatõhususe klass/sisekamber	
A+++ (kõige tõhusam) kuni D (kõige ebatõhusam)	A+
Iga sisekambri tsükli kestel tarbitav energia tavaseisundis	1,05 kWh
Iga sisekambri tsükli kestel tarbitav energia töötava tiivikuga seisundis	0,71 kWh
Sisekambrite arv	1
Sisekambri soojusallikate arv	electric
Sisekambri maht	76 l
Seadme mass	42,0 kg

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

Vastavusdeklaratsioon

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

ELi vastavusdeklaratsiooni täielik tekst on saadaval ühel järgmistest internetiaadressidest:

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

Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid

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

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

Garantii

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

I Garantii kestus ja algus

1. Garantii antakse järgmiseks ajaks:
 - a) 24 kuud majapidamisseadmetele nende otstarbekohase kasutamise korral
 - b) 12 kuud professionaalsetele seadmetele nende otstarbekohase kasutamise korral
2. 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
Apfelkuchen fein	Peen õunakook
Auftauen	Sulatamine
aus	Väljas
Ausstechplätzchen	Vormiküpsised
Automatikprogramme	Automaatprogramm
Beleuchtung	Valgustus
Betriebsart wählen	Töörežiimi valimine
Betriebsart wechseln?	Kas vahetada töörežiimi?
Betriebsarten	Töörežiimid
Betriebsstunden	Töötunnid
Biskuitboden	Biskviitpõhi
Booster	Booster
Blech	Plaat
Bleche	Plaadid
Clostridium-Botulinum	Botulismitoksiin
deaktivieren	Inaktiveerimine
deutsch	Saksa keel
Display	Ekraan
Display-Helligkeit	Ekraani heledus
Dörren	Kuivatamine
Drücken Sie 6 Sek. „OK“	Vajutage 6 sek nuppu OK
Durch	Läbiküpsenud

Legend

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

Legend

DE	ET
Kurzzeit	Lühiaeg
Lachsfilet	Lõhefilee
Land	Riik
Lasagne	Lasanje
Lautstärke	Helitugevus
löschen	Kustutamine
Marmorkuchen	Marmorkook
Maximale Dauer erreicht	Maksimaalne kestus saavutatud
Medium	Poolküps
Melodien	Meloodiad
Messeschaltung	Demorežiim
Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht	Demorežiim aktiivne. Seade ei kuumuta
Miele@home einrichten	Miele@home'i seadistamine
Nachtabuschaltung	Öine väljalülitus
Netzausfall	Voolukatkestus
neu einrichten	Uuesti häälestama
Ober-/Unterhitze	Üla-/altkuumutus
OK	OK
PerfectClean	PerfectClean
Quark-Öl-Teig	Kohupiima-õlitainas
Remote Update	Kauguuendamine
Rinderfilet	Veisefilee
Signaltöne	Signaaltoonid
sofort starten	Käivita kohe
Softwareversion	Tarkvaraversioon
Solo-Ton	Üksik toon
Sprache	Keel
Spritzgebäck	Pritsküpsised

Legend

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



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

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