

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	6
Teie panus keskkonna heaks	13
Ülevaade	14
Juhtseadised	15
Sisse- / väljalülitussupp	16
Lähenemisandur	16
Andurnupud	17
Puuteekraan	18
Sümbolid	19
Kasutuspõhimõte	20
Menüüpunkti valimine	20
Lehitsemine	20
Menüütasandilt lahkumine	20
Väärtuse või seadistuse muutmine	20
Valikuloendis seadistuse muutmine	20
Numbrite sisestamine numbriribaga	20
Numbrite sisestamine numbriplokiga	20
Seadistuse jaotusribaga muutmine	20
Tähtede sisestamine	21
Kontekstimenüü kuvamine	21
Sissekannete nihutamine	21
Rippmenüü kuvamine	21
Hilfe kuvamine	21
MobileStarti aktiveerimine	21
Varustus	22
Tüübisilt	22
Tarnepakett	22
Kaasasolevad ja juurdeostetavad tarvikud	22
Ohutusseadised	27
PerfectClean-kattega pinnad	27
Pürolüüsiks sobivad tarvikud	27
Esmakordne kasutuselevõtt	28
Miele@home	28
Põhiseadistused	29
Ahju esmakordne kuumutamine ja aurustussüsteemi loputamine	30
Einstellungen	32
Ülevaade seadistustest	32
Menüü Einstellungen avamine	35
Sprache 	35
Tageszeit	35
Datum	35
Beleuchtung	35
Startbildschirm	36

Display	36
Lautstärke	36
Einheiten	37
Booster	37
Vorschlagstemperaturen	37
Pyrolyse	37
Kühlgebläsenachlauf	37
Kamera im Garraum	37
Annäherungssensor	38
Sicherheit	38
Möbelfronterkennung	39
Miele@home	39
Scan & Connecti kasutamine	40
Fernsteuerung	40
MobileStarti aktiveerimine	40
SuperVision	40
RemoteUpdate	41
Softwareversion	42
Rechtliche Informationen	42
Händler	42
Werkeinstellungen	42
Betriebsstunden (Gesamt)	42
Alarm und Kurzzeit	43
Funktsiooni Alarm kasutamine	43
Funktsiooni Kurzzeit kasutamine	44
Pea- ja alamenüüd	45
Nõuandeid energia säästmiseks	47
Kasutamine	49
Väärtuste ja seadistuste muutmine valmistusprotsessi jaoks	49
Temperatuuri ja sisetemperatuuri muutmine	49
Valmistusaegade sisestamine	49
Seadistatud valmistusaegade muutmine	50
Seadistatud valmistusaegade kustutamine	50
Valmistusprotsessi katkestamine	50
Küpsetuskambri eelkuumutamine	50
Booster	51
Vorheizen	51
Crisp function	52
Töörežiimi muutmine	52
Klimagaren	53
Küpsetusprotsessi käivitamine funktsiooniga Klimagaren	53
Restwasser verdampfen	55

Sisukord

Automatikprogramme	57
Kategooriad	57
Automaatprogrammide kasutamine	57
Kasutamishüpsid	57
Suche	58
Spezialanwendungen	59
Auftauen	59
Dörren	60
Geschirr wärmen	61
Hefeteig gehen lassen	61
Warmhalten	61
Niedertemperaturgaren	62
Sabbat-Programm	63
Hoidistamine	65
Sügavkülmutatud tooted / valmistoidud	66
MyMiele	67
Eigene Programme	68
Küpsetamine	71
Nõuanded küpsetamiseks	71
Märkused valmistustabelite kohta	71
Juhised töörežiimide kohta	72
Liha küpsetamine	73
Nõuanded liha küpsetamiseks	73
Juhised küpsetustabelite juurde	73
Juhised töörežiimide kohta	74
Toidutermomeeter	75
Grillimine	78
Nõuanded grillimiseks	78
Märkused valmistustabelite kohta	78
Juhised töörežiimide kohta	79
Puhastamine ja hooldus	81
Sobimatud puhastusvahendid	81
Tavapärase mustuse eemaldamine	82
Tugeva mustuse eemaldamine (v.a FlexiClip-teleskoopsiinid)	82
Küpsetuskambri puhastamine funktsiooniga Pyrolyse	82
Entkalken	85
Ukse eemaldamine	87
Ukse osadeks võtmine	88
Ukse paigaldamine	91
FlexiClip-teleskoopsiinidega kinnitusrestide eemaldamine	91
Ülemise/grilli küttekeha alla keeramine	92
Mida teha, kui	93

Klienditeenindus	97
Kontakt tõrgete korral	97
Garantii	97
Paigaldus	98
Paigaldusmöödud	98
Paigaldamine kõrgesse või alumisse kappi	98
Külgvaade kõrges kapis	99
Külgvaade alumises kapis	100
Ühendused ja õhutus	101
Ahju paigaldamine	102
Elektriühendus	103
Valmistustabelid	105
Keeksitainas	105
Muretainas	106
Pärmitainas	107
Kohupiima-õlitainas	108
Biskviittainas	108
Keedutainas, lehttainas, munavalgeküpsetised	109
Soolased toidud	110
Veiseliha	111
Vasikaliha	112
Sealiha	113
Lambaliha, ulukiliha	114
Linnuliha, kala	115
Andmed katseinstituutide jaoks	116
Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi	116
Energiatõhususklass	117
Kodumajapidamises kasutatavate küpsetusahjude tootekirjeldus	117
Tehnilised andmed	118
Vastavusdeklaratsioon	118
Kommunikatsioonimooduli autoriõigused ja litsentsid	118
Autoriõigused ja litsentsid	119
Garantii	120
Legend	121

Ohutusjuhised ja hoiatused

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

Enne ahju kasutuselevõttu lugege kasutus- ja paigaldusjuhend tähelepanelikult läbi. See sisaldab olulisi juhiseid paigaldamise, ohutu kasutamise ja hoolduse kohta. Sellega kaitsete ennast ja 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 kogemematause või teadmatause tõttu ei ole võimelised ahju ohutult kasutama, tuleb kasutamise ajal jälgida.

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

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

► Sellel küpsetusahjul on 2 valgusallikat energiatõhususe klassiga F.

Lapsed ja majapidamine

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

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

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

► Lapsed ei tohi ahju järelevalveta puhastada ega hooldada.

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

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

Hoidke pakkematerjali lastele kättesaamatus kohas.

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

Ärge lubage lastel ahju kasutamise ajal puudutada.

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

Ärge lubage lastel ahju pürolüüspuhastuse ajal puudutada.

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

Tehniline ohutus

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

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

Ohutusjuhised ja hoiatused

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

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

► Et ahi ei saaks kahjustada, peavad ahju tüübisildil toodud ühendusandmed (sagedus ja pingeline) kindlasti vastama elektrivõrgu andmetele. Võrrelge ühendusandmeid enne ühendamist. Kahtluste korral küsige nõu elektrikult.

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

► Ohutu käituse tagamiseks kasutage ahju vaid lõplikult paigaldatuna.

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

► Elektrilöögist põhjustatud vigastusoht. Kokkupuude pingeline all olevate ühendustega ning elektrilise ja mehaanilise konstruktsiooni muutmine on teile ohtlik ja võib põhjustada tõrkeid ahju töös. Ärge mitte mingil juhul avage ahju 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 ahju puhul peab spetsiaalse toitejuhtme paigaldama Miele volitatud spetsialist (vt peatüki "Paigaldamine" jaotist "Elektriühendus").

► Kui toitejuhe on kahjustunud, peab Miele volitatud spetsialist asendama selle spetsiaalse toitejuhtmega (vt peatüki "Paigaldamine" jaotist "Elektriühendus").

► Paigaldus-, hooldus- ja remonditööde ajal peab ahi olema toitevõrgust täielikult lahutatud. Selle saate tagada järgmiselt:

- lülitage elektrisüsteemi kaitsmed välja või
- keerake elektrisüsteemi keeratavad kaitsmed täielikult välja või
- lahutage toitepistik (kui see on olemas) pistikupesast. Ärge tõmmake toitejuhtmeid, vaid pistikust.

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

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

Otstarbekohane kasutamine

► Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht. Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri, tarvikute ja valmistatava toiduga põletada.

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

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

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

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

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

Ohutusjuhised ja hoiatused

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

Ärge mitte kunagi kasutage grillimisrežiime saiakeste või leiva küpsetamiseks ega lilledel 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 jääksoojuse kasutamisel võib kõrge õhuniiskuse ja kondensaadi tõttu ahju tekkida korrosioon. Samuti võivad kahjustuda juhtpaneel, tööplaadid või ümbritsev kapp. Jätke ahi sisselülitatuks ning seadistage valitud töörežiimi madalaim temperatuur. Jahutusventilaator jääb sel juhul automaatselt sisselülitatuks.

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

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

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

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

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

► Veeaurust põhjustatud 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.

► Veeaurust põhjustatud vigastusoht. Lisaniisutusega küpsetusprotsesside ja jääkvee aurustamise korral tekib veeaur, mis võib põhjustada tugevaid põletusi. Ärge mitte kunagi avage käimasoleva aurupahvaku või jääkvee aurustamise ajal ust.

► Oluline on, et temperatuur jaotuks toiduaines ühtlaselt ja oleks ka piisavalt kõrge. Keerake või segage toiduaineid, et tagada nende ühtlane kuumutamine.

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

Roostevabast terasest pindade puhul kehtib alljärgnev:

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

Puhastamine ja hooldus

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

Ohutusjuhised ja hoiatused

► 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.

► Kasutage üksnes kaasasolevat Miele toidutermomeetrit. Kui toidutermomeeter on rikkis, peate selle asendama uue Miele originaal-toidutermomeetriga.

► Toidutermomeetri plast võib väga kõrgetel temperatuuridel sulada. Ärge kasutage toidutermomeetrit grillimisrežiimides. Ärge hoidke toidutermomeetrit küpsetuskambris.

► Pürolüüspuhastuse kõrge temperatuur kahjustab pürolüüsi jaoks sobimatuid tarvikuid. Võtke enne pürolüüspuhastuse käivitamist kõik pürolüüspuhastuse jaoks sobimatud tarvikud küpsetuskambrist välja. See kehtib ka juurdeostetavate, pürolüüsi jaoks sobimatute tarvikute kohta (vt peatükki "Puhastamine ja hooldus").

Pakendi suunamine jäätmekäitlusesse

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

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

Vana seadme utiliseerimine

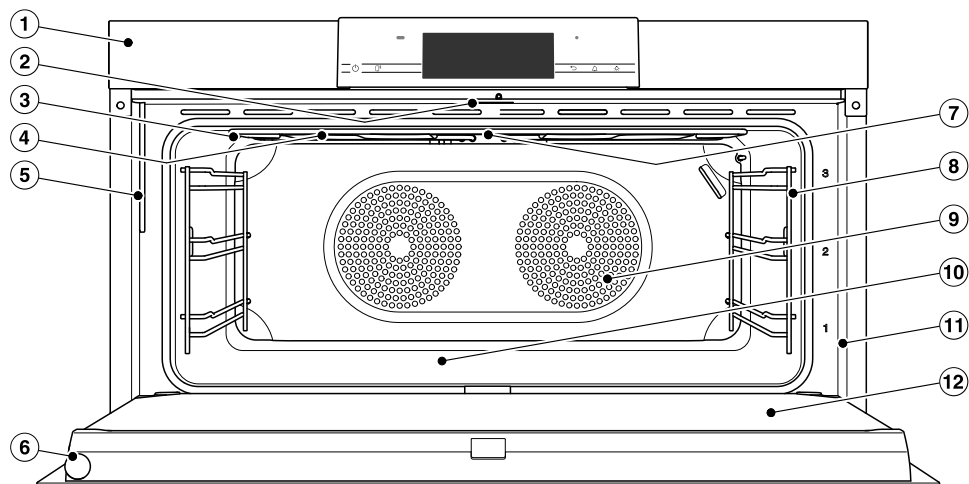
Elektri- ja elektroonikaseadmed sisaldavad mitmesuguseid väärtuslikke materjale. Samuti sisaldavad need teatud aineid, segusid ja detaile, mis olid vajalikud seadme toimimiseks ja ohutuse tagamiseks. Olmeprügi hulgas ja vale käitlemise korral võivad need kahjustada inimese tervist ja keskkonda. Seetõttu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



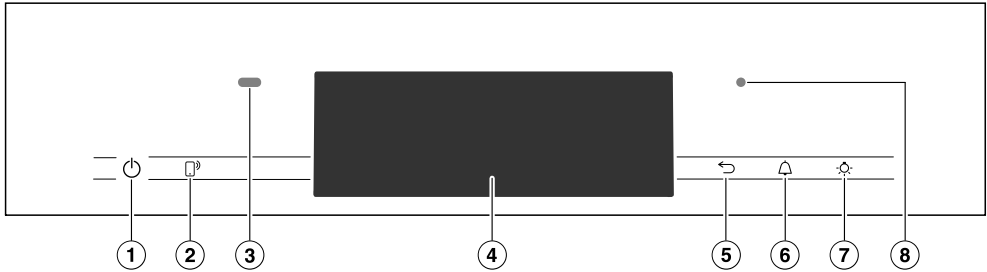
Selle asemel kasutage elektri- ja elektroonikaseadmete tasuta äraandmiseks ja taaskasutusse suunamiseks ametlikke kogumis- ja tagastuspunkte kohaliku omavalitsuse, edasimüüja või Miele juures. Võimalike isikuandmete kustutamise eest äravisatavast seadmest vastutate seaduse järgi teie. Seaduse järgi olete 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.

Ülevaade

Küpsetusahi



- ① Juhtseadised
- ② Ukselukk
- ③ Ülemine / grilli küttekeha juhtmevaba toidutermomeetri vastuvõtuantenniga
- ④ Auruavad
- ⑤ Aurustussüsteemi täitetoru
- ⑥ Juhtmevaba toidutermomeeter
- ⑦ Kaamera
- ⑧ Kinnitusrest 3 tasandiga
- ⑨ Ventilaatori imiava selle taga asuva rõngakujulise küttekehaga
- ⑩ Küpsetuskambri põhi selle all asuva alumise küttekehaga
- ⑪ Tüübisildiga esiraam
- ⑫ Uks



- ① Süvistatud sisse- / väljalülitusnupp Ahju sisse- ja väljalülitamiseks
- ② Andurnupp Ahju juhtimiseks teie mobiilse lõppseadmega
- ③ Lähenemisandur
Lähenemisel küpsetuskambri valgustuse ja ekraani sisselülitamiseks ning signaaltoonide kinnitamiseks
- ④ Puuteekraan
Info kuvamiseks ja käsitlemiseks
- ⑤ Andurnupp Sammhaaval tagasi liikumiseks
- ⑥ Andurnupp Lühiaegade või alarmide sisestamiseks
- ⑦ Andurnupp Küpsetuskambri valgustuse sisse- ja väljalülitamiseks
- ⑧ Optiline liides
(ainult Miele klienditeenindusele)

Juhtseadised

Sisse- / väljalülitusupp

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

Selle nupuga lülitate ahju sisse ja välja.

Lähenemisandur

Lähenemisandur asub juhtpaneelil vasa-kul ülal. Lähenemisandur tuvastab, kui lähenete puutekraanile nt käe või keha-ga.

Kui olete aktiveerinud vastavad seadis-tused, saate küpsetuskambri valgustuse sisse lülitada, auruahju sisse lülitada või signaaltoone kinnitada (vt peatüki Ein-stellungen lõiku Annäherungssensor).

Andurnupud

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

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

Andurnupp	Funktsioon
	Kui soovite ahju juhtida mobiilse lõppseadmega, peab teil olemas olema süsteem Miele@home ning te peate sisse lülitama seadistuse Fernsteuerung ja puudutama seda andurnuppu. Seejärel süttib andurnupus oranž tuli ning funktsioon MobileStart on kasutatav. Niikaua kui see andurnupp põleb, saate ahju juhtida mobiilse lõppseadmega (vt peatüki Einstellungen jaotist Miele@home).
	Sõltuvalt sellest, millises menüüs asute, liigute tagasi kõrgema taseme menüüsse või peamenüüsse.
	Kui ekraanil kuvatakse mõnda menüüd või käib valmistusprotsess, saate selle andurnupuga igal ajal seadistada lühiaja (nt munade keetmiseks) või alarmi (vt peatükki "Alarm ja lühiaeg").
	Selle andurnupu valimisega saate küpsetuskambri valgustuse sisse ja välja lülitada. Sõltuvalt valitud seadistusest kustub küpsetuskambri valgustus 15 sekundi möödumisel või jääb sisse- või väljalülitatuks.

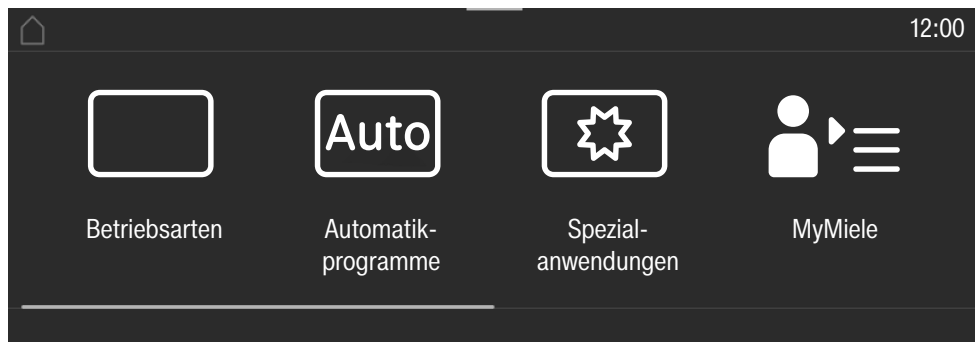
Puutekraan

Terava otsa või servaga esemed, nt pliatsid, võivad puutekraani õrna pinda kriimustada.

Puudutage puutekraani ainult sõrmedega.

Jälgige, et vett ei satuks puutekraani vahele.

Puutekraan on jagatud mitmeks piirkonnaks.



Päises kuvatakse vasakul menüürada. Üksikud menüüpunktid on üksteisest eraldatud vertikaalse joonega. Kui menüüpunkte ei saa ruumipuuduse tõttu menüürajal täismahus kuvada, kujutatakse kõrgema taseme menüüpunkte sümboli ... I abil.

Kui puudutate päises menüü nime, liigub kuva vastavasse menüüsse. Avaekraanile liikumiseks puudutage .

Kellaaega kuvatakse päises paremal. Kellaaega saab seadistada puudutamiseega. Lisaks võidakse kuvada täiendavaid sümboleid, nt SuperVision .

Päise ülemises servas on oranž joon, millest saate avada rippmenüü. Sellega saate valmistusprotsessi ajal seadistusi sisse või välja lülitada.

Keskelt leiate praeguse menüü koos menüüpunktidega. Ekraanil libistamisega saab lehitseda paremale või vasakule. Kui puudutate menüüpunkti, valite selle (vt peatükki "Kasutamise põhimõte").

Jaluses kuvatakse sõltuvalt menüüst erinevaid käsitsemisvälju, nt Timer, Speichern või OK.

Sümbolid

Ekraanil võidakse kuvada järgmisi sümboleid:

Sümbol	Tähendus
	Sümbol tähistab lisateavet ja -juhiseid kasutamise kohta. Selle infoakna saab kinnitada nupuga <i>OK</i> .
	Viide kõrgemal asuvatele menüüpunktidele, mida ei saa ruumi- puuduse tõttu menüürajal kuvada.
	Alarm
	Lühiaeg
	Mõningaid seadistusi, nt ekraaniheledus või helitugevus reguleeritakse jaotusriba abil.
	Kasutuslukk või nupulukk on sisse lülitatud (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Sicherheit”). Kasutamine on blokeeritud.
	Sisetemperatuur toidutermomeetri kasutamisel
	Kaugjuhtimine (kuvatakse vaid siis, kui teil on süsteem Miele@home ja olete valinud seadistuse Fernsteuerung Ein)
	SuperVision (kuvatakse vaid siis, kui teil on süsteem Miele@home ja olete valinud seadistuse SuperVision SuperVision-Anzeige Ein)

Kasutuspõhimõte

Ahju juhatakse puuteekraani kaudu, puudutades soovitud menüüpunkti.

Võimaliku valiku iga puudutus muudab vastavad märgid (sõna ja / või sümbol) **oranžiks**.

Väljad käsitsussammu kinnitamiseks on **rohelisel** taustal (nt *OK*).

Menüüpunkti valimine

- Puudutage puuteekraanil soovitud väl- ja või soovitud väärtust.

Lehitsemine

Lehitseda saab vasakule või paremale.

- Libistage üle ekraani. Selleks asetage sõrm puuteekraanile ja liigutage soovitud suunas.

Alumises osas olev tulp näitab teie asukohta praeguses menüüs.

Menüütasandilt lahkumine

- Puudutage andurnuppu  või menüüteel sümbolit ... I.
- Avaekraanile liikumiseks puudutage sümbolit .

Andmeid, mille olete kuni selle ajani sisestanud, kuid pole nupuga *OK* kinnitanud, ei salvestata.

Väärtuse või seadistuse muutmine

Valikuloendis seadistuse muutmine

Praegune seadistus märgistatakse oranži taustaga.

- Puudutage soovitud seadistust.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

Numbrit seadistamine numbriribaga

- Libistage numbriribal sõrmega üles või alla, kuni soovitud väärtus on keskel.
- Kinnitage nupuga *OK*.

Muudetud number salvestatakse.

Numbrit seadistamine numbrilokiga

- Puudutage väärtust, mis on numbririba keskel.

Ilmub numbrilokk.

- Vajutage soovitud numbritel.

Pärast kehtiva väärtuse sisestamist muutub *OK* taust roheliseks.

Noolega kustutate viimati sisestatud numbri.

- Kinnitage nupuga *OK*.

Muudetud number salvestatakse.

Seadistuse jaotusribaga muutmine

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

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

- Seadistuse muutmiseks puudutage jaotusribal vastavat segmenti.
- Seadistuse sisse või välja lülitamiseks valige Ein või Aus.
- Kinnitage valik nupuga *OK*.

Seadistus salvestatakse. Liigute tagasi kõrgemal tasemel menüüsse.

Tähtede sisestamine

Tähti saate sisestada ekraaniklaviatuurilt. Valige lühikesed, meelde jäävad nimed.

- Puudutage soovitud tähti või märke.

Nõuanne: Märkiga  saate pikemate programminimede jaoks lisada reavahetuse.

- Puudutage nuppu *Speichern*.

Nimi salvestatakse.

Kontekstimenüü kuvamine

Mõnes menüüs saate lasta endale kuvada kontekstimenüüd, nt oma programmi nime muutmiseks või menüüs MyMiele sissekannete nihutamiseks.

- Puudutage näiteks mõnd oma programmi nii kaua, kuni avaneb kontekstimenüü.
- Kontekstimenüü sulgemiseks puudutage puuteekraani väljaspool menüüakent.

Sissekannete nihutamine

Programmide või sissekannete järjestust saab menüüs MyMiele muuta.

- Puudutage näiteks mõnd oma programmi nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüü.
- Valige *Verschieben*.
- Hoidke sõrme märgistatud väljal ja tõmmake see soovitud kohta.

Rippmenüü kuvamine

Küpsetamise ajal saate seadistusi, nt Booster või Vorheizen, samuti WiFi-funktsiooni  sisse või välja lülitada.

- Tõmmake rippmenüü päise all oranžist joonest alla.
- Valige seadistus, mida soovite muuta. Aktiivsed seadistused on märgistatud oranžiga. Inaktiivsed seadistused on vastavalt valitud värviskeemile märgistatud musta või valgega (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Display”).
- Rippmenüü sulgemiseks lükake rippmenüü uuesti üles või puudutage puuteekraani väljaspool menüüakent.

Hilfe kuvamine

Valitud funktsioonidele on olemas tekstiabi. Alumisel real kuvatakse Hilfe.

- Piltide ja tekstiga juhiste kuvamiseks puudutage Hilfe.
- Eelmisesse menüüsse tagasi liikumiseks puudutage *Schließen*.

MobileStarti aktiveerimine

- Aktiveerige MobileStart, valides andurnupu .

Andurnupp  põleb. Ahju saab rakendusega Miele kaugjuhtida.

Vahetu juhtimine ahjult on rakenduse kaudu kaugjuhtimise suhtes ülimuslik. MobileStarti saab kasutada seni, kuni andurnupp  põleb.

Varustus

Käesolevas kasutus- ja paigaldusjuhendis kirjeldatud mudelid leiata tagakannelt.

Tüübisilt

Tüübisilti näete avatud ukse korral esiraamil.

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

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

Tarnepakett

- kasutus- ja paigaldusjuhend ahjufunktsioonide käsitlemiseks,
- kokaraamat retseptidega automaatprogrammide ja töörežiimide jaoks,
- toidutermomeeter,
- kruvid ahju kinnitamiseks ümbritsevasse kappi,
- tabletid katlakivi eemaldamiseks ja iminapaga plastvoolik katlakivi eemaldamiseks aurustussüsteemist,
- mitmesugused tarvikud.

Kaasasolevad ja juurdeostetavad tarvikud

Varustus sõltub mudelist.

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

Sõltuvalt mudelist on ahi lisaks varustatud muude siin loetletud tarvikutega.

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

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

Märkige tellimisel oma ahju mudeli nimetus ja soovitud tarviku nimetus.

Kinnitusrest

Küpsetuskambris on paremal ja vasakul pool kinnitusrestid koos tasanditega ³₁ lisatarvikute sisselükkamiseks.

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

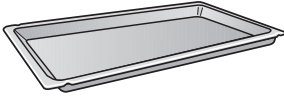
Tarvikud (nt rest) lükatakse varraste vahele.

FlexiClip-teleskoopsiinid (kui on olemas) paigaldatakse alumisele vardale.

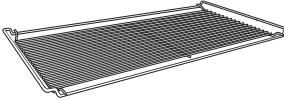
Kinnitusrestid saab eemaldada (vt peatüki "Puhastamine ja hooldus" jaotist "FlexiClip-teleskoopsiinidega kinnitusrestide eemaldamine").

Väljatõmbekaitsemega universaalne küpsetusplaat ja rest

Universaalne küpsetusplaat HUBB 91:



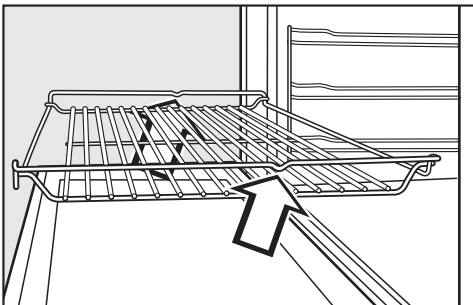
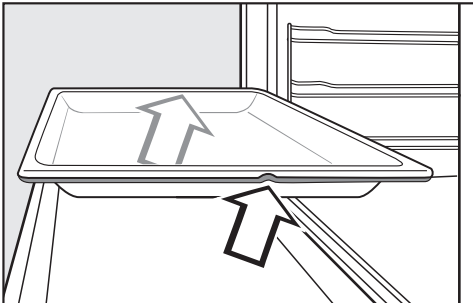
Rest HBBR 92:



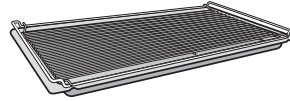
Lükake tarvikud alati kinnitusresti tasandi varraste vahele.

Lükake rest sisse alati hoiupind all.

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

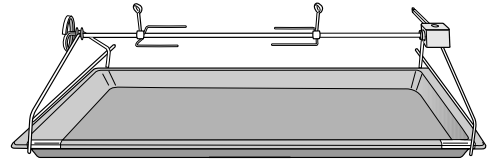


Lükake tarvikud sisse väljatõmbekaitse suunaga taha.



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

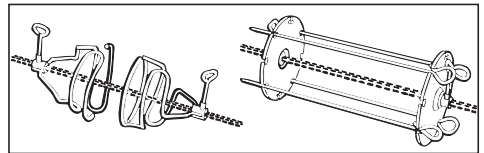
Pöörlev grillimiseseade



Toiduaineid nagu rullpraad või linnuliha saate valmistada pöörleva grillimiseseadmega. Pööreldes pruunistub valmistatav toiduaine ühtlaselt igast küljest.

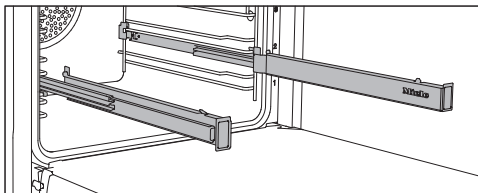
Pöörleva grillimiseseadme koormatavus on maksimaalselt 5 kg.

Lisaks saate juurde osta linnuliha ja šašlõki grillimiseks spetsiaalse tarviku, mille saate kinnitada pöörlevale grillvardale:



Varustus

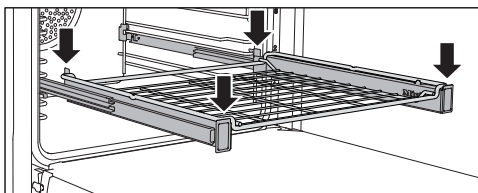
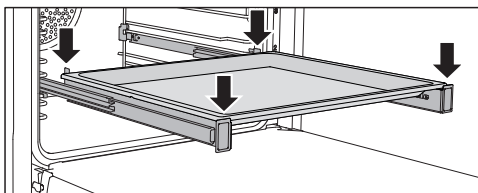
FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 92



FlexiClip-teleskoopsiine saate kasutada tasanditel 1–3.

Enne lisatarvikute pealelükkamist lükake esmalt FlexiClip-teleskoopsiinid täielikult küpsetuskambrisse.

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



FlexiClip-teleskoopsiinide lubatud maksimaalne koormus on 15 kg.

FlexiClip-teleskoopsiinide paigaldamine ja eemaldamine

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

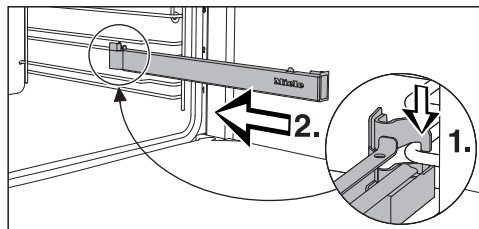
Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.

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

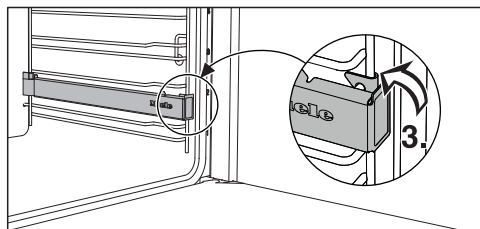
FlexiClip-teleskoopsiinid paigaldatakse tasandi varraste vahele.

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

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



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

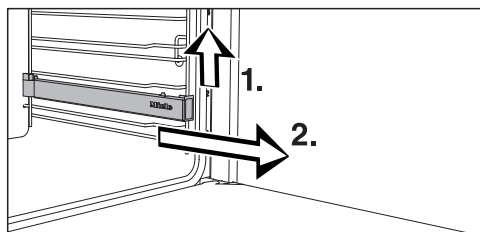


- Fikseerige FlexiClip-teleskoopsiin tāsandi alumisele vardale (3.).

Kui FlexiClip-teleskoopsiini pārast paigaldamist blokeeruvad, tōmmake need ūks kord tugevalt vālja.

FlexiClip-teleskoopsiini eemaldamiseks toimige jārgmiselt:

- Lūkake FlexiClip-teleskoopsiin tāieli-kult sisse.



- Tōstke FlexiClip-teleskoopsiini eest (1.) ja tōmmake piki varrast vālja (2.).

Ūmmargused kūpsetusvormid



Perforeerimata ūmmargune kūpsetusvorm HBF 27-1 sobib hāsti pitsa, madalate pārimi- vōi keeksitainakūpsetiste, magusate vōi soolaste tagurpidikookide, ūlekūpsetatud magustoitute, lapikleiva vōi sūgavkūlmutatud kookide ja pitsa kūpsetamiseks.

Perforeeritud ūmmargusel kūpsetus- ja AirFry-vormil HBFP 27-1 on samad kasutusvōimalused nagu perforeeritud **gurmee-kūpsetus- ja AirFry-plaadil HBBL 71**.

Mōlema kūpsetusvormi emailitud pealispind on kaetud PerfectCleani kattega.

- Lūkake rest sisse ja asetage ūmmargune kūpsetusvorm resti peale.

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



Gurmee-kūpsetus- ja AirFry-plaadi peen perforatsioon tāiustab toiduvalmistusprotsesse:

- vārskest pārimi- ja ōli-kohupiimatainast kūpsetiste, leiva ja saiakeste kūpsetamisel parandatakse pruunistust alumisel kūljel. Esmalt rullige tainas tasasel tōōpinnal lahti ning seejārel asetage see gurmee-kūpsetus- ja AirFry-plaadile.
- Friikartuleid, kroketeid vōi muud sarnast saab frittida ilma rasvata kuumas ōhuvoos (AirFrying).
- Kuivatamisel optimeeritakse ōhuringlust kuivatavate toiduainete ūmber.

Emailitud pealispind on kaetud PerfectCleani kattega.

Samu kasutusvōimalusi pakub teile ka **ūmmargune perforeeritud kūpsetus- ja AirFry-vorm HBFP 27-1**.

- Lūkake rest sisse ja asetage perforeeritud gurmee-kūpsetus- ja AirFry-plaat resti peale.

Varustus

Küpsetuskivi HBS 70

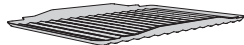


Keraamilise gurmee-küpsetusplaadiga saavutate optimaalse tulemuse küpsetistel, millele soovite krõbedat põhja, nt pitsa, pirukad, leib, saiakesed, vürtsikad küpsised jms.

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

- Lükake rest sisse ja asetage küpsetuskivi resti peale.

Grill- ja praeplaat HGBB 92



Grill- ja praeplaat asetatakse universaalsele küpsetusplaadile.

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

Emailitud pealispind on kaetud PerfectCleani kattega.

Gurmee-ahjuvorm HUB Ahjuvormikaas HBD

Miele gurmee-ahjuvormid asetatakse restile. Gurmee-ahjuvormi pind on kaetud kinnikõrbemist vältiva kihiga ja see sobib kasutamiseks induktsioonpliidiplaatidel.

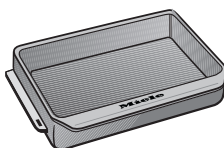
Gurmee-ahjuvorme on erineva sügavusega. Laius ja kõrgus on samad.

Eraldi on saadaval sobivad kaaned. Ostmisel märkige mudeli nimetus.

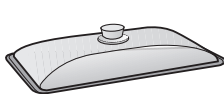
Lükake rest 1. tasandile ja asetage gurmee-ahjuvorm resti peale.

Sügavus: 22 cm

HUB 62-22

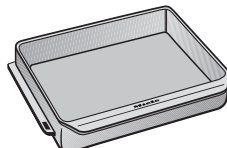


HBD 60-22



Sügavus: 35 cm*

HUB 62-35

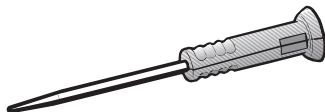


HBD 60-35



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

Toidutermomeeter



Ahi on varustatud juhtmeta toidutermomeetriga, mille abil on teil ülevaade temperatuurist küpsetusprotsessis (vt peatüki "Liha küpsetamine" jaotist "Toidutermomeeter"). Toidutermomeetrit hoiustatakse ukse.

Kui lükkate toidutermomeetri vaid osaliselt hoiupessa, võib see ukse sulgemisel kahjustada saada.

Asetage toidutermomeeter pärast iga kasutust uuesti täielikult hoidepesasse.

Puhastamise ja hoolduse tarvikud

- Tabletid katlakivi eemaldamiseks, hoidikuga plastvoolik ahjust katlakivi eemaldamiseks
- Miele universaalne mikrokiudlapp
- Miele küpsetusahju puhastusvahend

Ohutusseadised

- **Kasutuslukk**  (vt peatüki “Seadistused” jaotist “Ohutus”).
- **Nupulukk** (vt peatüki “Seadistused” jaotist “Ohutus”).
- **Jahutusventilaator** (vt peatüki “Seadistused” jaotist “Jahutusventilaatori järeltöötamine”).
- **Turvaväljalülitus**
Turvaväljalülitus aktiveeritakse automaatselt, kui ahju kasutatakse ebaloomulikult pikka aega. Aja kestus sõltub valitud töörežiimist.
- **Ventileeritud uks**
Uks on osaliselt ehitatud soojust peegeldavatest klaasidest. Töö ajal juhitakse lisaks õhku läbi ukse, nii et ukse välimine klaas jääb külmaks. Ukse saab puhastamiseks välja ja osadeks lahti võtta (vt peatükki “Puhastamine ja hooldus”).
- **Ukselukustus** pürolüüspuhastuse jaoks
Pürolüüspuhastuse alguses lukustatakse uks turvakaalutlustel. Ukse lukustus avatakse alles siis, kui küpsetuskambri temperatuur on langenud alla 280 °C.

PerfectClean-kattega pinnad

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

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

Küpsetatud toitu võib PerfectClean-kattega pindadel löigata ja tükeldada.

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

PerfectClean-kattega pindade hooldus on võrreldav klaasi hooldusega.

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

PerfectClean-kattega pinnad:

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

Pürolüüsiks sobivad tarvikud

Lugege peatükis “Puhastamine ja hooldus” toodud juhiseid.

Järgmised loetletud tarvikud võivad pürolüüspuhastuse ajaks küpsetuskambrisse jääda:

- kinnitusrest
- FlexiClip-teleskoopisiinid HFC 92
- rest

Esmakordne kasutuselevõtt

Miele@home

Ahjul on sisseehitatud WiFi-moodul.

Kasutamiseks on vaja:

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

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

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

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

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

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

WiFi-ühenduse saadavus

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

Miele@home'i saadavus

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

Miele@home pole igas riigis saadaval.

Teavet saadavuse kohta saate internetilehelt www.miele.com.

Miele rakendus

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



Põhiseadistused

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

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Ahi muutub töö ajal kuumaks.

Ohutu käituse tagamiseks kasutage ahju vaid lõplikult paigaldatuna.

Kui ahi on ühendatud vooluvõrku, lülitub see automaatselt sisse.

Keele seadistamine

- Valige soovitud keel.

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

Asukoha seadistamine

- Valige soovitud asukoht.

Võrgu Miele@home loomine

Ekraanil kuvatakse Miele@home einrichten?.

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

Ekraan ja rakendus Miele juhivad teid läbi järgmiste sammude.

Kuupäeva sisestamine

- Seadistage üksteise järel päev, kuu ja aasta.
- Kinnitage nupuga OK.

Kellaaja seadistamine

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

Esmakordse kasutuselevõtu lõpetamine

- Järgige võimalikke järgnevaid juhiseid ekraanil.

Esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.

Esmakordne kasutuselevõtt

Ahju esmakordne kuumutamine ja aurustussüsteemi loputamine

Ahju esmakordsel kuumutamisel võib tekkida ebameeldiv lõhn. Selle kõrvaldamiseks kuumutage ahju vähemalt üks tund. Samal ajal on mõttekas aurustussüsteem läbi loputada.

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.
- Lülitage ahi sisse- / väljalülitusnupuga  sisse.

Kuvatakse peamenüü.

- Valige Betriebsarten .
- Valige Klimagaren .
- Valige Klimagaren mit Heißluft plus .

Kuvatakse soovitatavat temperatuuri (160 °C).

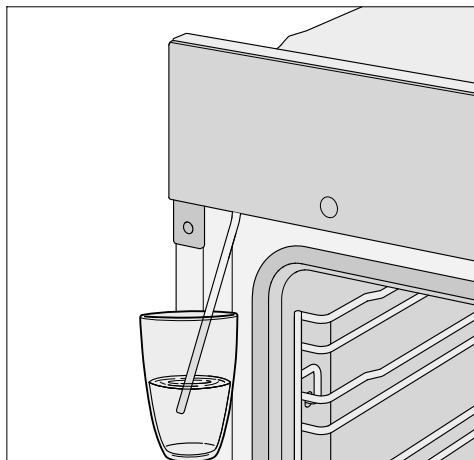
Küpsetuskambri küte, valgustus ja jahutusventilaator lülituvad sisse.

- Seadistage maksimaalne võimalik temperatuur (250 °C).
- Valige Weiter.
- Valige Automatisch.

Kuvatakse üleskutse imuprotsessiks.

- Täitke anum nõutud koguse kraaniveega.
- Avage uks.

- Pöörake vasakul pool juhtpaneeli all asetsev täitetoru ette.



- Pange täitetoru kraaniveega anumasse.
- Kinnitage nupuga OK.

Imuprotsess käivitub.

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

- Eemaldage anum pärast imuprotsessi ja sulgege uks.

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

Küpsetuskambri küte, valgustus ja jahutusventilaator lülituvad sisse.

Mõne aja pärast vabastatakse automaatselt aurupahvak.



Veeaurust põhjustatud vigastusohu.

Eralduv veeaur on väga kuum.

Ärge avage aurupahvaku ajal ust.

Kuumutage ahju vähemalt üks tund.

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

Küpsetuskambri puhastamine pärast esmakordset kuumutamist

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

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

- Eemaldage küpsetuskambrist kõik tarvikud ja puhastage need käsitsi (vt peatükki “Puhastamine ja hooldus”).
- Puhastage küpsetuskambrit sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiududest lapiga.
- Eemaldage küpsetuskambri laes oleva kaamera katteklaasilt võimalikud jääd.
- Kuivatage pinnad pehme lapiga.

Sulgege uks alles siis, kui küpsetuskamber on kuiv.

Einstellungen

Ülevaade seadistustest

Menüpunkt	Võimalikud seadistused
Sprache 	... deutsch english ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein Aus* Nachtabstaltung Darstellung Analog* Digital Zeitformat 24 Std* 12 Std (am/pm) Einstellen
Datum	
Beleuchtung	Ein „Ein“ für 15 Sekunden* Aus
Startbildschirm	Hauptmenü* Betriebsarten Automatikprogramme Spezialanwendungen Eigene Programme MyMiele
Display	Helligkeit  Farbschema Hell Dunkel* QuickTouch Ein Aus*
Lautstärke	Signaltöne  Tastenton  Begrüßungsmelodie Ein* Aus
Einheiten	Temperatur °C* °F

* Tehaseseadistus

Menüpunkt	Võimalikud seadistused
Booster	Ein* Aus
Vorschlagstemperaturen	
Pyrolyse	Mit Empfehlung Ohne Empfehlung*
Kühlgebläsenachlauf	Zeitgesteuert Temperaturgesteuert*
Kamera im Garraum	Ein Aus*
Annäherungssensor	Licht einschalten Bei laufendem Garvorgang* Immer ein Aus Gerät einschalten Ein Aus* Signaltöne quittieren Ein* Aus
Sicherheit	Inbetriebnahmesperre  Ein Aus* Tastensperre Ein Aus*
Möbelfronterkennung	Ein Aus*
Miele@home	Aktivieren Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein* Aus
SuperVision	SuperVision-Anzeige Ein Aus* Anzeige im Standby Ein Nur bei Fehlern* Geräteliste Gerät anzeigen Signaltöne

* Tehaseseadistus

Einstellungen

Menüpunkt	Võimalikud seadistused
RemoteUpdate	Ein* Aus
Softwareversion	
Rechtliche Informationen	Open-Source-Lizenzen
Händler	Messeschaltung Ein Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeeinstellungen Eigene Programme MyMiele Vorschlagstemperaturen
Betriebsstunden (Gesamt)	

* Tehaseseadistus

Menüü Einstellungen avamine

Menüüs  Einstellungen saate oma ahju personaliseerida, kohandades tehase-seadistusi oma vajadustega.

Asute peamenüüs.

■ Valige  Einstellungen.

■ Valige soovitud seadistus.

Seadistusi saab kontrollida või muuta.

Seadistusi saab muuta ainult siis, kui valmistusprotsess ei käi.

Sprache

Saate seadistada oma keele ja asukoha.

Valimise ja kinnitamise järel ilmub kohe ekraanile soovitud keel.

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

Tageszeit

Anzeige

Valige väljalülitatud ahju jaoks kellaaja kuva:

- Ein
Kellaaega kuvatakse ekraanil alati. See seadistus põhjustab suuremat energiakulu.
Kui valite lisaks seadistuse Display | QuickTouch | Ein, reageerivad kõik andurnupud puudutusele kohe ning lähenemisandur tuvastab automaatselt, kui lähenete ekraanile.
Kui valite lisaks seadistuse Display | QuickTouch | Aus, tuleb ahi enne kasutamist sisse lülitada.
- Aus
Energia säästmiseks on ekraan tume. Ahi tuleb enne kasutamist sisse lülitada.

- Nachtabstaltung
Kellaaega kuvatakse ekraanil vaid ajavahemikus 5.00 kuni 23.00. Muul ajal on ekraan tume. See seadistus põhjustab suuremat energiakulu.

Darstellung

Kellaaja kuvaks saab valida Analog (numbrilauaga kella kujul) või Digital (tund:min).

Digitalse vormingu puhul kuvatakse lisaks kuupäeva.

Zeitformat

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

Einstellen

Seadistada saab tunde ja minuteid.

Nõuanne: Kui valmistusprotsessi ei ole käimas, puudutage päises olevat kella-aega, et seda muuta.

Voolukatkestuse korral ilmub uuesti praegune kella-aeg. Kella-aeg salvestatakse u 150 tunniks.

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

Datum

Seadistate kuupäeva.

Kuupäeva kuvatakse väljalülitatud ahju puhul vaid seadistuses Tageszeit | Darstellung | Digital.

Beleuchtung

- Ein
Küpsetuskambri valgustus on kogu valmistusprotsessi vältel sisse lülitatud.

Einstellungen

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

Startbildschirm

Tehaseseadistusena kuvatakse ahju sisselülitamisel peamenüüd. Selle asemel saate avakuvana valida ka nt kohe režii- mid või MyMiele kanded (vt peatükki “MyMiele”).

Muudetud avakuva kuvatakse alles pärast ahju uuesti sisselülitamist.

Peamenüüsse saab minna andurnupu ↩ valimisega või päises oleva menüütee kaudu.

Display

Helligkeit

Ekraani heledust kujutatakse jaotusriba abil.

- ■■■■■■■■
maksimaalne heledus
- ■■■■■■■■
minimaalne heledus

Farbschema

Valige, kas ekraani kujutatakse heleda või tumeda värviskeemiga.

- Hell
Ekraanil on hele taust tumeda kirjaga.
- Dunkel
Ekraanil on tume taust heleda kirjaga.

QuickTouch

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

- Ein
Kui olete lisaks valinud seadistuse Tageszeit | Anzeige | Ein või Nachtabstaltung, reageerivad andurnupud ja lähenemisandur ka siis, kui ahi on välja lülitatud. See seadistus põhjustab suuremat energiakulu.
- Aus
Sõltumata seadistusest Tageszeit | Anzeige reageerivad andurnupud ja lähenemisandur vaid siis, kui ahi on sisse lülitatud, samuti teatud aja jooksul pärast ahju väljalülitamist.

Lautstärke

Signaltöne

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

Signaaltoonide helitugevust kujutatakse jaotusriba abil.

- ■■■■■■■■
maksimaalne helitugevus
- □■■■■■■■
signaaltoonid on välja lülitatud

Tastenton

Andurnuppude valimisel kostuva nuputooni helitugevust kujutatakse jaotusriba abil.

- ■■■■■■■■
maksimaalne helitugevus
- □■■■■■■■
nuputoon on välja lülitatud

Begrüßungsmelodie

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

Einheiten

Temperatuur

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

Booster

Funktsioon Booster on mõeldud küpsetuskambri kiireks kuumutamiseks.

- Ein
Funktsioon Booster on kuumutusfaasi ajal automaatselt sisse lülitatud. Ülemine / grilli küttekeha, ringküttekeha ja ventilaator eelkuumutavad küpsetuskambrit samaaegselt soovitud temperatuurile.
- Aus
Funktsioon Booster on kuumutusfaasi ajal välja lülitatud. Küpsetuskambrit eelkuumutavad üksnes töörežiimi juurde kuuluvad küttekehad.

Funktsiooni Booster saab küpsetusprotsessi jaoks ka rippmenüü abil sisse või välja lülitada.

Vorschlagstemperaturen

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

Kui olete menüüpunkti aktiveerinud, kuvatakse režiimivalikute nimekiri.

- Valige soovitud töörežiim.

Kuvatakse soovitud temperatuur ja samal ajal temperatuurivahemik, mille piires saate muudatusi teha.

- Muutke soovitud temperatuuri.

- Kinnitage nupuga OK.

Pyrolyse

Saate seadistada, kas soovitud pürolüüsi läbiviimiseks kuvatakse (Mit Empfehlung) või mitte (Ohne Empfehlung).

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 valmistatud toitu soojas, tõuseb seadistusel Zeitgesteuert õhuniiskus, mis põhjustab juhtpaneeli auruga kattumist, tilkade moodustumist tööplaadi all või mööbli-paneeli auruga kattumist.

Ärge hoidke seadistusel Zeitgesteuert valmistatud toitu küpsetuskambris soojas.

Kamera im Garraum

Kui olete valinud seadistuse Kamera im Garraum | Ein, saate küpsetusprotsessi ajal võtta oma mobiilse seadmega küpsetuskambrit pilte vastu.

Eelduseks on, et installite rakenduse Miele oma mobiilsesse lõppseadmesse ja teil on olemas süsteem Miele@home (vt peatüki Einstellungen jaotist Miele@home).

Einstellungen

Kui uks on suletud, teeb kaamera kõige ülemisele kasutatavale tasandile lükatud toidust regulaarsete ajavahemike järel foto.

Optimaalse ülekandekvaliteedi saavutamiseks on küpsetuskambri valgustus kogu küpsetusprotsessi vältel sisse lülitatud.

Vajadusel saate küpsetusprotsessi jaoks seadistusi kohandada rakenduses Miele.

Annäherungssensor

Lähenemisandur tuvastab, kui lähenete puutekraanile nt käe või kehaga.

Kui soovite, et lähenemisandur reageeriks ka väljalülitatud ahju korral, valige seadistus Display | QuickTouch | Ein.

Licht einschalten

- Bei laufendem Garvorgang
Kui lähenete puutekraanile valmistusprotsessi ajal, lülitub küpsetuskambri valgustus sisse. Küpsetuskambri valgustus lülitub 15 sekundi möödumisel automaatselt jälle välja.
- Immer ein
Kui lähenete puutekraanile, lülitub küpsetuskambri valgustus sisse. Küpsetuskambri valgustus lülitub 15 sekundi möödumisel automaatselt jälle välja.
- Aus
Lähenemisandur ei reageeri, kui lähenete puutekraanile. Lülitage küpsetuskambri valgustus andurnupu -va-
limisega 15 sekundiks sisse.

Gerät einschalten

- Ein
Kui kellaaja kuvamine on aktiveeritud, lülitub ahi sisse ja kuvatakse peamenüü alati, kui lähenete puutekraanile.

- Aus

Lähenemisandur ei reageeri, kui lähenete puutekraanile. Lülitage ahi sisse- / väljalülitusnupuga  sisse.

Signaltöne quittieren

- Ein
Kui lähenete puutekraanile, lülituvad signaaltoonid välja.
- Aus
Lähenemisandur ei reageeri, kui lähenete puutekraanile. Lülitage signaaltoonid käsitsi välja.

Sicherheit

Inbetriebnahmesperre

Kasutuslukk ei lase ahju tahtmatult sisse lülitada.

Ka aktiveeritud kasutuslukkuga saate seadistada alarmi ja lühiaja, samuti kasutada funktsiooni MobileStart.

Ka pärast volukatkestust jääb kasutuslukk aktiveerituks.

- Ein
Kasutuslukk aktiveeritakse. Enne kui saate ahju kasutada, lülitage see sisse ja puudutage sümbolit  vähemalt 6 sekundit.
- Aus
Kasutuslukk on inaktiveeritud. Ahju saab tavapäraselt kasutada.

Tastensperre

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

- Ein
Nupulukk on aktiveeritud. Nupuluku lühikeseks ajaks inaktiveerimiseks puudutage nuppu *OK* vähemalt 6 sekundit.
- Aus
Nupulukk on inaktiveeritud. Kõik andurnupud reageerivad valimisel kohe.

Kui soovite ahju aktiveeritud nupuluku-
ga välja lülitada, puudutage sisse-
/ väljalülitusnuppu , kuni ahi välja
lülitub.

Möbelfronterkennung

- Ein
Mööblipaneeli tuvastus on aktiveeritud. Ahi tuvastab lähenemisanduri abil automaatselt, kui mööbliuks on suletud. Suletud mööbliukse korral lülitub ahi teatud aja möödumisel automaatselt välja.
- Aus
Mööblipaneeli tuvastus on inaktiveeritud. Ahi ei tuvasta, kui mööbliuks on suletud.

Kui ahi on paigaldatud mööblipaneeli (nt ukse) taha, võivad ahi, ümbritsev kapp ja põrand suletud mööblipaneeli taha koguneva soojuse ja niiskuse tõttu kahjustada saada.

Jätke mööbliuks ahju kasutamise ajaks alati avatuks.

Sulgege mööbliuks alles siis, kui ahi on täiesti maha jahtunud.

Nõuanne: Kui soovite kasutada sabati-
režiimi, lülitage mööblipaneeli tuvastus
välja.

Miele@home

Ahi kuulub Miele@home-süsteemiga ühilduvate kodumasinade hulka ja sellel on funktsioon SuperVision.

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

Einstellungen

eemaldatakse ja eelmisel omanikul ei ole küpsetusahjule enam juurdepääsu.

- Einrichten

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

Scan & Connecti kasutamine

Esmakordne kasutuselevõtt tehti ilma Miele@home'i häälestamiseta.

■ Skannige QR-kood.

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

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

■ Installige Miele rakendus ja looge kasutajakonto.

■ Skannige QR-kood uuesti.

Miele rakendus juhendab teid toiminguga ajalt.



Fernsteuerung

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

Võrguühendusega valmidusrežiimis vabab ahi max 2 W.

MobileStarti aktiveerimine

■ Aktiveerige MobileStart, valides andurnupu .

Andurnupp  põleb. Ahju saab rakendusega Miele kaugjuhtida.

Vahetu juhtimine ahjult on rakenduse kaudu kaugjuhtimise suhtes ülimuslik. MobileStarti saab kasutada seni, kuni andurnupp  põleb.

SuperVision

Ahi kuulub Miele@home-süsteemiga ühilduvate kodumasinate hulka ja sellel on funktsioon SuperVision teiste koduseadmete seireks Miele@home-süsteemis.

Funktsiooni SuperVision saab aktiveerida alles siis, kui olete seadistanud Miele@home-süsteemi.

SuperVision-Anzeige

- Ein
Funktsioon SuperVision on sisse lülitatud.
Ekraanil üleval paremal kuvatakse sümbol .
- Aus
Funktsioon SuperVision on välja lülitatud.

Anzeige im Standby

Funktsioon SuperVision on saadaval ka ooterežiimis. Eelduseks on, et kellaajakuva on sisse lülitatud (Einstellungen | Tageszeit | Anzeige | Ein).

- Ein
Aktiivseid koduseadmeid, mis on registreeritud Miele@home-süsteemi, kuvatakse alati.
- Nur bei Fehlern
Kuvatakse vaid tõrkeid aktiivsetes kodumasinaates.

Geräteliste

Kuvatakse kõiki Miele@home-süsteemis registreeritud seadmeid. Kui valite seadme, saate avada teisi seadistusi:

- Gerät anzeigen
 - Ein
Funktsioon SuperVision on selle seadme jaoks sisse lülitatud.
 - Aus
Funktsioon SuperVision on selle seadme jaoks välja lülitatud. Seade on endiselt registreeritud Miele@home-süsteemis. Tõrkeid kuvatakse ka siis, kui funktsioon SuperVision on selle seadme jaoks välja lülitatud.
- Signaltöne
Saate seadistada, kas signaaltoonid on selle seadme jaoks sisse lülitatud (Ein) või välja lülitatud (Aus).

RemoteUpdate

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

RemoteUpdate'i abil saab ahju tarkvara uuendada. Kui ahju jaoks on saadaval uuendus, laadib ahi selle automaatselt alla. Uuendust ei installita automaatselt, vaid peate selle käsitsi käivitama. Kui te ei installi uuendust, saate ahju ikkagi harjumuspärasel viisil kasutada. Miele soovib siiski uuendused installida.

Sisse-/väljalülitamine

Tehaseseadistusena on RemoteUpdate sisse lülitatud. Saadaolev uuendus laaditakse automaatselt alla ja see tuleb käsitsi käivitada. Lülitage RemoteUpdate välja, kui soovite, et uuendusi ei laaditaks automaatselt alla.

RemoteUpdate'i kulgemine

Teavet uuenduste sisu ja mahu kohta pakutakse rakenduses Miele.

Kui saadaval on uuendus, kuvatakse ahju ekraanil teadet.

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

Kui te ei soovi uuendust installida, lülitage RemoteUpdate välja.

Uuendus võib kesta mõne minuti.

RemoteUpdate'i puhul tuleb arvestada järgmist:

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

Einstellungen

Softwareversion

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

■ Kinnitage nupuga **OK**.

Rechtliche Informationen

Jaotisest Open-Source-Lizenzen leiate integreeritud avatud lähtekoodiga komponentide ülevaate.

■ Kinnitage nupuga **OK**.

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 aktiviert. Gerät heizt nicht.

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

Werkeinstellungen

- Geräteeinstellungen
Kõik seadistused lähtestatakse tehaseseadistusele.
- Eigene Programme
Kustutatakse kõik oma programmid.
- MyMiele
Kustutatakse kõik MyMiele sissekanded.
- Vorschlagstemperaturen
Muudetud soovitatavad temperatuurid lähtestatakse tehaseseadistustele.

Betriebsstunden (Gesamt)

Valides Betriebsstunden (Gesamt), saate vaadata küpsetusahju töötundide koguarvu.

Andurnupuga  saate seadistada lühiaja (nt munade keetmiseks) või alarmi, (kindla kellaaaja).

Korraka saab seadistada kaks alarmi, kaks lühiaega või alarmi ja lühiaja.

Funktsiooni Alarm kasutamine

Alarmi  saab kasutada selleks, et seadistada kindel kellaaeg, millal peab kõlama signaaltoon.

Alarmi seadistamine

Kui olete valinud seadistuse Display | QuickTouch | Aus, lülitage alarmi seadistamiseks ahi sisse. Alarmi kellaaega kuvatakse sel juhul väljalülitatud ahjuga.

- Valige andurnupp .
- Valige  Alarm.
- Seadistage alarmi jaoks kellaaeg.
- Kinnitage nupuga Schließen.

Kui ahi on välja lülitatud, kuvatakse kellaaja asemel  ja alarmi kellaaega.

Kui samaaegselt toimub valmistusprotsess või asute mõnes menüüs, on ekraani ülemises paremas osas  ja alarmi kellaaeg.

Alarmi jaoks seadistatud kellaajal vilgub ekraanil kellaaja kõrval  ja kõlab signaal.

- Valige andurnupp  või ekraanil alarmi jaoks seadistatud kellaaeg.

Helilised ja visuaalsed signaalid lülitatakse välja.

Alarmi muutmine

- Valige alarm ekraanil või valige andurnupp  ja seejärel soovitud alarm.

Kuvatakse alarmi jaoks seadistatud kellaaeg.

- Seadistage alarmi jaoks uus kellaaeg.
- Kinnitage nupuga Schließen.

Alarmi muudetud kellaaeg salvestatakse ja kuvatakse ekraanil.

Alarmi kustutamine

- Valige alarm ekraanil või valige andurnupp  ja seejärel soovitud alarm.

Kuvatakse alarmi jaoks seadistatud kellaaeg.

- Valige Löschen.
- Kinnitage nupuga Schließen.

Alarm kustutatakse.

Alarm und Kurzzeit

Funktsiooni Kurzzeit kasutamine

Lühiaega  saate kasutada eraldi toimingute, nt munakeetmise jaoks.

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

- Lühiaja saab seadistada maksimaalselt 59 minutile ja 59 sekundile.

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

Lühiaja seadistamine

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

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

- Valige andurnupp .
- Valige  Kurzzeit.
- Seadistage lühiaeg.
- Kinnitage nupuga Schließen.

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

Kui samaaegselt toimub valmistusprotsess või asute mõnes menüüs, kuvatakse  ja vähenevat lühiaega ekraani ülemises parempoolses osas.

Pärast lühiaja möödumist vilgub , aega loendatakse üles ja kostub helisignaali.

- Valige andurnupp  või soovitud lühiaeg ekraanilt.

Helilised ja visuaalsed signaalid lülitakse välja.

Lühiaja muutmine

- Valige lühiaeg ekraanilt või andurnupp  ja seejärel soovitud lühiaeg.

Kuvatakse seadistatud lühiaeg.

- Seadistage uus lühiaeg.
- Kinnitage nupuga Schließen.

Muudetud lühiaeg salvestatakse ja loetakse minuthaaval nullini. Lühemad kui 10-minutilised lühiajad loetakse sekundaal haaval nullini.

Lühiaja kustutamine

- Valige lühiaeg ekraanilt või andurnupp  ja seejärel soovitud lühiaeg.

Kuvatakse seadistatud lühiaeg.

- Valige Löschen.
- Kinnitage nupuga Schließen.

Lühiaeg kustutatakse.

Menüü	Soovitav väärtus	Vahemik
Betriebsarten		
Heißluft plus	160 °C	30–250 °C
Ober-/Unterhitze	180 °C	30–280 °C
Klimagaren		
Klimagaren mit Bratautomatik	160 °C	130–230 °C
Klimagaren mit Heißluft plus	160 °C	130–250 °C
Klimagaren mit Intensivbacken	170 °C	130–250 °C
Klima + Ober-/Unterhitze	180 °C	130–280 °C
Drehgrill		
Drehgrill groß	240 °C	200–300 °C
Drehgrill klein	240 °C	200–300 °C
Intensivbacken	170 °C	50–250 °C
Bratautomatik	160 °C	100–230 °C
Unterhitze	190 °C	100–280 °C
Oberhitze	190 °C	100–250 °C
Grill groß	240 °C	200–300 °C
Grill klein	240 °C	200–300 °C
Umluftgrill	200 °C	100–260 °C
Eco-Heißluft	190 °C	100–250 °C
Automatikprogramme		

Pea- ja alamenüüd

Menüü	Soovitav väärtus	Vahemik
Spezialanwendungen 		
Auftauen	25 °C	25–50 °C
Dörren	60 °C	30–70 °C
Geschirr wärmen	80 °C	50–100 °C
Hefeteig gehen lassen		
15 Minuten aufgehen	—	—
30 Minuten aufgehen	—	—
45 Minuten aufgehen	—	—
Niedertemperaturgaren	100 °C	80–120 °C
Sabbat-Programm	180 °C	50–250 °C
Warmhalten	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Eigene Programme 		
Einstellungen 		
Pflege 		
Entkalken		
Pyrolyse		

Küpsetusprotsessid

- Kasutage võimalusel toidu küpsetamiseks automaatprogramme.
- 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 toitude 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. Küpsetatu toitu energiasäästlikult optimaalse soojuse kasutamisega. Küpsetades toitu ühel tasandil säästate kuni 30% energiat sama heade tulemustega. Ärge avage küpsetusprotsessi ajal ust.
- Grilltoitude jaoks kasutage võimalusel töörežiimi Umluftgrill . Nii grillite madalamal temperatuuril kui teistel grillrežiimidel maksimaalse temperatuuri juures.
- Võimalusel küpsetage mitu toitu korraga. Asetage need üksteise kõrvale või erinevatele tasanditele.
- Kui te ei saa toite korraga küpsetada, küpsetage need võimalikult üksteise järel, et kasutada juba olemasolevat soojust.

Nõuandeid energia säästmiseks

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 ahju mingil juhul välja (vt peatükki "Ohutusjuhised ja hoiatused").
- Kui olete küpsetusprotsessi jaoks sisestanud küpsetusaja, lülitub küpsetuskambri küte natuke enne küpsetusprotsessi lõppu automaatselt välja. Olemasolevast jääksoojusest piisab küpsetusprotsessi lõpetamiseks.
- Käivitage pürolüüspuhastus eelistatult kohe pärast küpsetusprotsessi. Olemasolev jääksoojus vähendab energiakulu.

Seadistused

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

Energiasäästurežiim

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

- Lülitage ahi sisse.

Kuvatakse peamenüü.

- Lükake toit küpsetuskambrisse.

- Valige Betriebsarten ☐.

- Valige soovitatav töörežiim.

Kuvatakse töörežiim ja soovitatav temperatuur.

- Muutke vajaduse korral soovitatavat temperatuuri.

Soovitatav temperatuur rakendatakse mõne sekundi jooksul. Temperatuuri saab hiljem muuta, valides temperatuurinäidiku.

- Kinnitage nupuga OK.

Kuvatakse seadistatud ja tegelik temperatuur ning algab kuumutusfaas.

Temperatuuritõusu saab jälgida. Valitud temperatuuri esmakordsel saavutamisel kõlab helisignaal.

- Pärast valmistusprotsessi valige Beenden.

- Võtke toit küpsetuskambri välja.

- Lülitage ahi välja.

Väärtuste ja seadistuste muutmine valmistusprotsessi jaoks

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

Sõltuvalt töörežiimist saate muuta järgmiseid seadistusi:

- Temperatur
- Garzeit
- Fertig um
- Start um
- Booster
- Vorheizen
- Crisp function

Temperatuuri ja sisetemperatuuri muutmine

Soovitatavat temperatuuri saab menüüs Einstellungen | Vorschlagstemperaturen püsivalt muuta, et see vastaks teie isiklikele kasutusharjumustele.

Sisetemperatuuri  kuvatakse üksnes siis, kui kasutate toidutermomeetrit (vt peatüki "Liha küpsetamine" jaotist "Toidutermomeeter").

- Puudutage temperatuurinäidikut.

- Vajadusel muutke temperatuuri ja sisetemperatuuri .

- Kinnitage nupuga OK.

Valmistusprotsess jätkub muudetud seadistatud temperatuuriga.

Valmistusaegade sisestamine

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

Tainas hakkaks küpsetamisel kuivama ja kergitusaine mõju vähenema.

Valige küpsetamise käivitamiseni võimalikult lühike aeg.

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

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

- Garzeit

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

Kasutamine

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

- Valige ☺ või Timer.
- Seadistage soovitud ajad.
- Kinnitage nupuga OK.

Seadistatud valmistusaegade muutmine

- Valige ☺, aeg või Timer.
- Valige soovitud aeg ja muutke seda.
- Kinnitage nupuga OK.

Voolukatkestuse korral seadistused kustutatakse.

Seadistatud valmistusaegade kustutamine

- Valige ☺, aeg või Timer.
- Valige soovitud aeg.
- Valige Löschen.
- Kinnitage nupuga OK.

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

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

Valmistusprotsessi katkestamine

Kui katkestate valmistusprotsessi, lülituvad küpsetuskambri küte ja valgustus välja. Sisestatud valmistusajad kustutatakse.

Ilma seadistatud valmistusajata valmistusprotsessi katkestamine

- Valige Beenden.

Kuvatakse peamenüü.

Seadistatud valmistusajaga valmistusprotsessi katkestamine

- Valige Abbrechen.

Kuvatakse Vorgang abbrechen?.

- Valige Ja.

Kuvatakse peamenüü.

Küpsetuskambri eelkuumutamine

Funktsioon Booster on mõeldud mõnes töörežiimis küpsetuskambri kiireks kuumutamiseks.

Funktsiooni Vorheizen saab kasutada igas töörežiimis ja see tuleb iga küpsetusprotsessi jaoks eraldi sisse lülitada. Kui olete seadistanud küpsetusaja, hakeb see vähenema alles siis, kui saavutatud on seadistatud temperatuur ja olete küpsetatava toidu ahju lükanud.

Küpsetuskambri eelkuumutamine on vajalik vaid üksikute toitade puhul.

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

- Eelkuumutage küpsetuskambrit järgmistele toitude ja töörežiimide puhul:
 - tumedad leivatainad, samuti rostiif ja filee töörežiimidel Heißluft plus , Klimagaren  ja Ober-/Unterhitze 
 - lühikese küpsetusajaga (kuni u 30 minutit) koogid ja küpsetised, samuti õrnad tainad (nt biskviit) töörežiimil Ober-/Unterhitze  (ilma funktsiooni- ta Booster)

Booster

Funktsioon Booster on mõeldud küpsetuskambri kiireks kuumutamiseks.

Tehaseseadistusena on see funktsioon järgmistele töörežiimide jaoks sisse lülitatud (Einstellungen | Booster | Ein):

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

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

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

Küpsetamise jaoks funktsiooni Booster sisse- või väljalülitamine

Kui olete valinud funktsiooni Booster | Ein, saate funktsiooni üksiku küpsetusprotsessi jaoks eraldi välja lülitada.

Vastavalt saate funktsiooni üksiku küpsetusprotsessi jaoks eraldi sisse lülitada, kui olete valinud seadistuse Booster | Aus.

Näide: Valisite töörežiimi ja vajalikud seadistused, nt temperatuuri.

Soovite selle küpsetusprotsessi jaoks funktsiooni Booster välja lülitada.

■ Avage rippmenüü.

Booster on märgistatud oranžiga.

■ Valige Booster.

Booster on vastavalt valitud värviskeemile märgistatud musta või valgega.

■ Sulgege rippmenüü.

Funktsioon Booster on kuumutusfaasi ajal automaatselt välja lülitatud. Küpsetuskambrit eelkuumutavad üksnes töörežiimi juurde kuuluvad küttekehad.

Vorheizen

Küpsetuskambri eelkuumutamine on vajalik vaid üksikute toitude puhul.

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

Kui olete seadistanud valmistusaja, hakkab see vähenema alles siis, kui saavutatud on seadistatud temperatuur ja olete valmistatava toidu ahju lükanud.

Käivitage valmistusprotsess kohe ilma käivitusaega nihutamata.

Kasutamine

Vorheizen sisselülitamine

Funktsiooni Vorheizen saab kasutada igas töörežiimis ja see tuleb iga küpsetusprotsessi jaoks eraldi sisse lülitada.

Näide: Valisite töörežiimi ja vajalikud seadistused, nt temperatuuri. Soovite küpsetusprotsessi jaoks sisse lülitada funktsiooni Vorheizen.

- Avage rippmenüü.

Vorheizen on vastavalt valitud värviskeemile märgistatud musta või valgega.

- Valige Vorheizen.

Vorheizen on märgistatud oranžiga.

- Sulgege rippmenüü.

Kuvatakse teadet Gargut einschieben um koos kellaaajaga. Küpsetuskamber kuumutatakse seadistatud temperatuurile.

- Lükake toit küpsetuskambrisse, kui ilmub vastav üleskutse.
- Kinnitage nupuga OK.

Crisp function

Funktsiooni Crisp function (niiskuse vähendamine) kasutamine on mõttekas selliste toitude nagu lahtise piruka, pitsa, niiske kattega plaadikoogi või muffinite puhul.

Eelkõige linnuliha saab selle funktsiooniga krõbeda naha.

Crisp function sisselülitamine

Funktsiooni Crisp function saab kasutada igas töörežiimis ja see tuleb iga küpsetusprotsessi jaoks eraldi sisse lülitada.

Valisite töörežiimi ja vajalikud seadistused, nt temperatuuri. Soovite küpsetusprotsessi jaoks sisse lülitada funktsiooni Crisp function.

- Avage rippmenüü.

Crisp function on vastavalt valitud värviskeemile märgistatud musta või valgega.

- Valige Crisp function.

Crisp function on märgistatud oranžiga.

- Sulgege rippmenüü.

Funktsioon Crisp function on sisse lülitatud.

Töörežiimi muutmise

Töörežiimi saab valmistusprotsessi ajal muuta.

- Valige valitud töörežiimi sümbol.
 - Kui olete seadistanud valmistusaja, kinnitage teade Vorgang abbrechen? nupuga Ja.
 - Valige uus töörežiim.
- Kuvatakse muudetud töörežiimi ja selle juurde kuuluvaid soovitatavaid väärtuseid.
- Seadistage valmistusprotsessi jaoks väärtused ja kinnitage nupuga OK.

Ahjul on aurustussüsteem lisaniisutuseks küpsetusprotsesside ajal. Küpsetamisel või toiduvalmistamisel töörežiimil Klimagaren  garanteerivad optimeeritud auru lisamine ja õhu juhtimine ühtlase küpsetus- ja pruunistustulemuse.

Lisaniisutust saab kombineerida erinevate kütterežiimidega:

- Klimagaren mit Bratautomatik 
- Klimagaren mit Heißluft plus 
- Klimagaren mit Intensivbacken 
- Klima + Ober-/Unterhitze 

Pärast soovitud töörežiimi valimist seadistage temperatuur ja määrake aurupahvakute liik ja arv (Automatisch, Manuell või Mit Timer).

Juhtpaneeli all vasakul asuva täitetoru abil imetakse aurustussüsteemi värsket kraanivett.

Muud vedelikud peale vee kahjustavad ahju.

Kasutage küpsetusprotsesside lisaniisutuseks eranditult vaid kraanivett.

Vesi viiakse küpsetusprotsessi ajal auru- na küpsetuskambrisse. Auru juurdevooluavad asuvad küpsetuskambri lae tagumises vasakus nurgas.

Sobivad toidud

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

- **Pärmitaina** puhul saavutatakse parem kerkimine aurupahvakuga küpsetusprotsessi alguses.
- **Leib ja saiakesed** kerkivad paremini aurupahvakuga alguses. Lisaks muutub koorik läikivamaks, kui küpsetusprotsessi lõpus lisatakse veel üks aurupahvak.

- **Rasvase liha küpsetamisel** aitab alguses antud aurupahvak rasva paremini välja praadida.

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

Nõuanne: Kasutage tugipunktina kaasas olevaid retsepte või rakendust Miele.

Küpsetusprotsessi käivitamine funktsiooniga Klimagaren

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

- Küpsetage toit ette ja lükake küpsetuskambrisse.
- Valige Betriebsarten .
- Valige Klimagaren .
- Valige soovitud lisaniisutusega töörežiim.
Küpsetusprotsessid toimuvad kõigi kütterežiimidega ühesuguselt.

Kuvatakse soovitatav temperatuur.

Temperatuuri seadistamine

- Muutke vajadusel soovitatavat temperatuuri.
- Valige Weiter.
- Vajadusel lülitage rippmenüü abil sisse funktsioon Vorheizen.

Kuvatakse valik aurupahvakute vabastamise jaoks.

Aurupahvakute valimine

- Valige Automatisch, Manuell või Mit Timer.

- Automatisch
Ahi vabastab ühe aurupahvaku automaatselt pärast kuumutusfaasi.
- Manuell
Vabastate ühe, kaks või kolm aurupahvakut puutekraanilt ise.
- Mit Timer
Seadistate aurupahvakute kellaajad. Ahi vabastab ühe, kaks või kolm aurupahvakut seadistatud kellaajal.

Kui soovite toitu, nt leiba või saiakesi küpsetada eelkuumutatud küpsetuskambris, vabastage aurupahvakud eelistatult käsitsi ja lülitage sisse funktsioon Vorheizen. Vabastage esimene aurupahvak kohe pärast toidu ahju lukkamist.

Enam kui ühe aurupahvaku valimisel saab teise aurupahvaku vabastada alles küpsetuskambris vähemalt 130 °C temperatuuri saavutamisel.

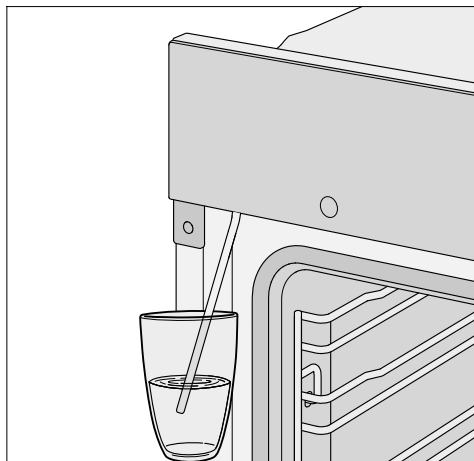
Kui soovite kasutada funktsiooni Vorheizen, arvestage kuumutusfaasiga käsitsi või aegjuhitult vabastatavate aurupahvakute puhul (vt peatüki "Kasutamine" jaotist "Vorheizen").

- Valige aurupahvakute arv (üksnes Manuell või Mit Timer puhul).
- Vajadusel seadistage aurupahvakute jaoks kellaajad.
- Valige Weiter.

Kuvatakse üleskutse imuprotsessiks.

Pange valmis vesi ja käivitage imuprotsess.

- Täitke anum nõutud kraanivee kogusega.
- Avage uks.
- Pöörake vasakul pool juhtpaneeli all asetsev täitetoru ette.



- Pange täitetoru kraaniveega anumasse.

- Kinnitage nupuga OK.

Imuprotsess käivitub.

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

Imuprotsessi saab Stop või Start valimisega igal ajal katkestada ja taas jätkata.

- Eemaldage anum pärast imuprotsessi ja sulgege uks.

Kuulda on veel korraks pumba töötamise müra. Täitetorusse jäänud vesi imeatakse sisse.

Küpsetuskambri küte ja jahutusventilaator lülituvad sisse. Kuvatakse seadistatud ja tegelik temperatuur.

Temperatuuritõusu saab jälgida. Valitud temperatuuri esmakordsel saavutamisel kõlab helisignaal.

Kui olete valinud Mit Timer, saate enne vabastamist kellaiega kontrollida  Info abil.

Aurupahvakute vabastamine



Veeaurust põhjustatud vigastus-oht.

Veeaur võib põhjustada tugevaid põletusi.

Peale selle põhjustab veeauru juhtpaneelile kondenseerumine andurnupude ja puutekraani pikemat reageerimisaega.

Ärge avage aurupahvakute ajal ust.

Automatisch

Aurupahvak vabastatakse pärast kuumutusfaasi automaatselt.

Vesi aurustatakse küpsetuskambris ja kuvatakse Dampfstoß.

Pärast aurupahvakut Dampfstoß kustub.

■ Küpsetage toit lõpuni.

Manuell

Aurupahvaku saab vabastada, kui ekraanile ilmub Dampfstoß ja Start on rohelisel taustal.

Oodake kuumutusfaasi lõpuni, et veeaur jaotuks küpsetuskambri õhus ühtlaselt.

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

■ Valige Start.

Aurupahvak vabastatakse. Start on inaktiveeritud.

■ Toimige vastavalt järgmiste aurupahvakute vabastamiseks, kui Start on jälle rohelisel taustal.

Pärast viimast aurupahvakut on Start inaktiveeritud.

■ Küpsetage toit lõpuni.

Mit Timer

Ahi vabastab vastava aurupahvaku seadistatud kellaajal.

Kui aurupahvak vabastatakse, kuvatakse Dampfstoß.

Pärast viimast aurupahvakut Dampfstoß kustub.

■ Küpsetage toit lõpuni.

Restwasser verdampfen

Lisaniisutusega toiduvalmistusprotsessis, mis kulgeb katkestuseta, ei jää süsteemi jääkvett. Vesi aurustatakse täielikult aurupahvakute hulga.

Kui lisaniisutusega küpsetusprotsess katkestatakse käsitsi või voolukatkestuse tõttu, jääb veel aurustumata vesi aurustussüsteemi.

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

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



Veeaurust põhjustatud vigastus-oht.

Veeaur võib põhjustada tugevaid põletusi.

Ärge avage aurupahvakute ajal ust.

Jääkvee aurustamine võib sõltuvalt olemasolevast vee kogusest kesta kuni 30 minutit.

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

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

Jääkvee aurustamise kohene käivitamine



Veeaurust põhjustatud vigastusohu.

Veeaur võib põhjustada tugevaid põletusi.

Ärge avage aurupahvakute ajal ust.

- Valige töörežiim või lisaniisutusega automaatprogramm.

Kuvatakse päringut Restwasser verdampfen?.

- Valige Ja.

Kuvatakse Restwasser verdampfen ja aega.

Jääkvee aurustamine käivitub. Kulgemist saab jälgida.

Märgitud aeg sõltub aurustussüsteemis oleva vee kogusest. Süsteem võib aega jääkvee aurustamise jooksul sõltuvalt tegelikust veekogusest korrigeerida.

Jääkvee aurustamise lõpus kuvatakse Fertig.

- Valige Schließen.

Nüüd saate toitu valmistada mõne töörežiimi või lisaniisutusega automaatprogrammiga.

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

Jääkvee aurustamise vahelejätmine

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

Võimalusel ärge katkestage jääkvee aurustamist.

- Valige töörežiim või lisaniisutusega automaatprogramm.

Kuvatakse Restwasser verdampfen?.

- Valige Überspringen.

Nüüd saate toitu küpsetada mõne töörežiimi või lisaniisutusega automaatprogrammiga.

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

Arvukad automaatprogrammid juhivad teid mugavalt ja kindlalt optimaalse valmistustulemuseni.

Kategooriad

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

Automaatprogrammide kasutamine

■ Valige Automatikprogramme .

Kuvatakse valikuloendit.

■ Valige soovitud kategooria.

Kuvatakse valitud kategoorias olevad automaatprogrammid.

■ Valige soovitud automaatprogramm.

■ Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Mõne automaatprogrammi puhul palutakse teil kasutada toidutermomeetrit. Lugege peatükis “Liha küpsetamine” jaotises “Toidutermomeeter” toodud juhiseid.

Automaatprogrammide puhul on kindel sisetemperatuur ette antud.

Nõuanne:  Info abil saate sõltuvalt küpsetusprotsessist avada nt teavet valmistatava toidu sisselükkamiseks või keeramiseks.

Kasutamishüpsid

- Automaatprogrammide puhul on kaasas olevad retseptid orienteerumisabiks. Vastava automaatprogrammiga saab valmistada sarnaseid retsepte ka muude kogustega.
- Enne automaatprogrammi käivitamist laske küpsetuskambril pärast küpsetusprotsessi kõigepealt toatemperatuurini jahtuda.
- Mõnes automaatprogrammis peab ära ootama eelkuumutusaja, enne kui toiduaine küpsetuskambris saab panna. Vastav juhiseid koos ajaga ilmub ekraanile.
- Mõnede automaatprogrammide puhul tuleb pärast osalist küpsetusaega vedelikku lisada. Vastav juhiseid koos ajaga ilmub ekraanile (nt vedeliku lisamiseks).
- Automaatprogrammi kestus on umbkaudne aeg. See võib küpsetusprotsessi käigus lüheneda või pikeneda. Muutused ajas võivad tuleneda juba liha esialgselt temperatuurist.
- Toidutermomeetrit kasutades sõltub valmistusaeg sisetemperatuuri saavutamisest.
- Kui pärast automaatprogrammi lõppemist ei ole toit vastavalt teie soovidele valminud, valige Nachgaren või Nachbacken. Toitu järelvalmistatakse või -küpsatakse tavapärase kuumusega vastavalt 3 minutit.

Automatikprogramme

Suche

(sõltuvalt keelest)

Jaotises *Automatikprogramme* saab teha otsingut kategooriate ja automaatprogrammide nimede järgi.

Tegu on täistekstiotsinguga, mille puhul saate otsida ka sõna osa järgi.

Asute peamenüüs.

- Valige *Automatikprogramme* **Auto**.

Kuvatakse kategooriate valikuloendit.

- Valige *Suche*.

- Sisestage klaviatuurilt tekst, mida soovite otsida, nt “leib”.

Jaluses kuvatakse vastuste arvu.

Kui vastet ei leitud või leiti rohkem kui 40 vastet, on väli *Treffer* inaktiveeritud ja te peate otsinguteksti muutma.

- Valige *XX Treffer*.

Kuvatakse leitud kategooriad ja automaatprogrammid.

- Valige soovitud automaatprogramm või kategooria ja seejärel soovitud automaatprogramm.

Automaatprogramm käivitub.

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Sellest peatükist leiate teavet järgmiste rakenduste kohta:

- Auftauen
- Dörren
- Geschirr wärmen
- Hefeteig gehen lassen
- Niedertemperaturgaren
- Sabbat-Programm
- Warmhalten
- hoidistamine
- sügavkülmutatud tooted / valmistoidud

Auftauen

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

■ Valige Spezialanwendungen .

■ Valige Auftauen.

■ Vajadusel muutke soovitatavat temperatuuri ja seadistage küpsetus-aeg.

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.

Töödelge toiduaineid pärast sulatamist kohe edasi.

Nõuanded

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

Spezialanwendungen

Dörren

Kuivatamine on puuviljade, mõnede köögiviljade ja ürtide traditsiooniline konserveerimisviis.

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

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

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

- Kuivatage korraga maksimaalselt kahel tasandil.
Lükake kuivatatavad toiduained tasan-dile 1+3.
Kui kasutate resti ja universaalset küpsetusplaati, lükake universaalne küpsetusplaat sisse resti all.

- Valige Spezialanwendungen .

- Valige Dörren.

- Vajaduse korral muutke soovitatavat temperatuuri ja seadistage kuivatus-aeg.

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

- 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

-  Eriline kasutusviis / töörežiim,
- 🌡️ temperatuur, 🕒 kuivatamisaeg,
-  eriline kasutusviis Dörren,
-  töörežiim Ober-/Unterhitze

* Kuivatage ürte üksnes universaalsel küpse-tusplaadil tasandil 2 ja kasutage töörežiimi Ober-/Unterhitze , sest erilise kasutusvii-si Dörren korral on ventilaator sisse lülitatud.

- Kui küpsetuskambris tekiavad veetil-gad, 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.

Geschirr wärmen

Tänu nõude eelsoojendamisele ei jahtu toiduained nii kiiresti.

Kasutage kuumakindlaid nõusid.

- Lükake rest 1. tasandile ja asetage soojendatavad nõud selle peale. Sõltuvalt nõu suurusest võite selle ka küpsetuskambri põrandale asetada ja lisaks eemaldada kinnitusresti.
- Valige Spezialanwendungen .
- Valige Geschirr wärmen.
- Vajadusel muutke soovitatavat temperatuuri ja seadistage aeg.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.



Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada. Nõu alla võivad moodustuda üksikud veetilgad. Pange nõu väljavõtmise ajaks pajakin-
dad kätte.

Hefeteig gehen lassen

See programm on mõeldud pärmitaina kergitamiseks.

- Valige Spezialanwendungen .
- Valige Hefeteig gehen lassen.
- Valige kergitusaeg.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Warmhalten

Toiduaineid saab küpsetuskambris soojas hoida mitmeid tunde.

Toiduaine kvaliteedi säilitamiseks valige võimalikult lühike aeg.

- Valige Spezialanwendungen .
- Valige Warmhalten.
- Lükake soojas hoitav toiduaine küpsetuskambrisse ja kinnitage nupuga *OK*.
- Vajadusel muutke soovitatavat temperatuuri ja seadistage aeg.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Spezialanwendungen

Niedertemperaturgaren

Valmistusviis Niedertemperaturgaren sobib ideaalselt õrna veiseliha, sealihaga või lambaliha jaoks, mis peab olema väga täpselt küpsetatud.

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

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

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

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

Erilise kasutusviisi Niedertemperaturgaren kasutamine

Järgige peatükis “Liha küpsetamine” jaotises “Toidutermomeeter” toodud juhiseid.

- Valige Spezialanwendungen .
- Valige Niedertemperaturgaren.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid. Jätke eelkuumutamisel vajalikud tarvikud küpsetuskambris.
- Seadistage temperatuur ja sisetemperatuur.
- Sel ajal kui küpsetuskamber kuumeneb, pruunistage lihatükki pliidiplaadil tugevalt kõigilt külgedelt.

 Kuumad pinnad tekitavad põletusohtu.

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

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

- Kui kuvatakse Gargut mit Speisethermometer einschieben, asetage pruunistatud liha restile ja torgake toidutermomeeter sisse, nii et selle metallist ots oleks täies ulatuses liha sees.
- Sulgege uks.

Pärast programmi lõppemist kuvatakse Fertig ja kõlab helisignaali.

Töörežiimi Ober-/Unterhitze kasutamine

Lähtuge küpsetustabelite andmetest käesoleva dokumendi lõpus.

Kasutage universaalset küpsetusplaati selle peale asetatud restiga.

- Lükake universaalne küpsetusplaat koos restiga 1. tasandile.
- Valige Betriebsarten .
- Valige töörežiim Ober-/Unterhitze  ja temperatuur 120 °C.
- Eelkuumutage küpsetuskambrit koos universaalse küpsetusplaadi ja restiga u 15 minutit.
- Sel ajal kui küpsetuskamber kuumeneb, pruunistage lihatükki pliidiplaadil tugevalt kõigilt külgedelt.

 Kuumad pinnad tekitavad põletusohtu.

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

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

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

Sabbat-Programm

Erilised kasutusviisid Sabbath-Programm ja Yom-Tov on religioossete tavade järgimiseks.

Sabatinõuetest kinni pidamiseks järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Ahi kuumeneb temperatuurini, mille si-
sestasite, ja hoiab seda temperatuuri
maksimaalselt 24 tundi (Sabbat-Pro-
gramm) või 76 tundi (Yom-Tov). Ahi lüli-
tab mõlemad erilised kasutusviisid
76 tunni möödudes automaatselt välja.

- Lülitage mööblipaneeli tuvastus välja.
- Lükake toit küpsetuskambrisse.
- Valige Spezialanwendungen .
- Valige Sabbath-Programm.
- Valige soovitud eriline kasutusviis (Sabbat-Programm või Yom-Tov).

Kui olete seadistanud lühiaja või alar-
mi, ei saa erilist kasutusviisi käivitada.
Käivitunud erilist kasutusviisi ei saa
muuta ega menüüs Eigene Programme
salvestada.

Voolukatkestuse korral katkestatakse
eriline kasutusviis. Küpsetusahi jääb
üksnes siis sabatinõuetele vastavas-
se olekusse, kuni see on veel voolu-
võrgust lahutatud. Kohe kui ühendus
taastub, kuvatakse ekraanil Netzausfall
-Vorgang abgebrochen.

Spezialanwendungen

Sabbat-Programm kasutamine

See eriline kasutusviis sobib iganädalase sabati jaoks. Te saate sellega toiduaineid maksimaalselt 24 tundi soojendada, kuni avate ukse esimest korda.

■ Seadistage temperatuur.

■ Valige Start.

Kuvatakse Sabbath-Programm ja seadistatud temperatuuri.

Küpsetuskambri küte lülitub u 30 sekundi möödumisel pärast ukse sulgemist sisse. Küpsetuskambri valgustus jääb kogu valmistusprotsessi vältel sisselülitatuks.

Kellaaega ei kuvata. Lähenemisandur ja ükski andurnupp (v.a sisse- / väljalülitusnupp ) ei reageeri.

Kuvatakse teadet Sabbath - Tür nicht öffnen. Umbes 45 minuti möödumisel see teade kustub ja seda kuvatakse aegajalt.

Kui teadet **ei** kuvata, siis küpsetusahi ei kuumuta ning te võite ukse avada ja taas sulgeda.

Kohe kui olete ukse kord avanud, **jääb** küpsetuskambri küte erilise kasutusviisi lõpuni **väljalülitatuks**.

Kui jätate ukse kuni erilise kasutusviisi lõpuni suletuks, lülitub küpsetuskambri küte välja alles 24 tunni möödumisel. Küpsetusahi jääb endiselt sisselülitatuks.

■ Kui soovite erilise kasutusviisi enne-aegselt lõpetada, lülitage küpsetusahi sisse- / väljalülitusnupuga  välja.

Pärast erilise kasutusviisi lõppu kustub juhis Sabbath - Tür nicht öffnen ja küpsetuskambri küte lülitub välja. Teisi juhiseid kuvatakse ekraanil endiselt, kuni küpsetusahi lülitub automaatselt 76 tunni möödudes välja.

Yom-Tov kasutamine

See eriline kasutusviis sobib mitmepäevaste pühade jaoks nädala sees. Te saate sellega toiduaineid maksimaalselt 76 tundi soojendada. Selle aja jooksul võite ust mitu korda avada ja sulgeda.

■ Seadistage temperatuur.

■ Valige Start.

Kuvatakse Yom-Tov ja seadistatud temperatuuri.

Küpsetuskambri küte lülitub u 30 sekundi möödumisel pärast ukse sulgemist sisse. Küpsetuskambri valgustus jääb kogu valmistusprotsessi vältel sisselülitatuks.

Kellaaega ei kuvata. Lähenemisandur ja ükski andurnupp (v.a sisse- / väljalülitusnupp ) ei reageeri.

Kuvatakse teadet Sabbath - Tür nicht öffnen. Umbes 45 minuti möödumisel see teade kustub ja seda kuvatakse aegajalt.

Kui teadet **ei** kuvata, siis võite ukse mitu korda avada ja taas sulgeda. Küpsetuskambri küte **jääb sisselülitatuks**.

■ Kui soovite erilise kasutusviisi enne-aegselt lõpetada, lülitage küpsetusahi sisse- / väljalülitusnupuga  välja.

Küpsetuskambri küte jääb erilise kasutusviisi lõpuni sisselülitatuks. Ahi lülitub 76 tunni möödudes automaatselt välja.

Hoidistamine

⚠ Bakterite vohamisest põhjustatud nakkusoht.

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

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

⚠ Suletud purkide ülerõhust põhjustatud vigastusoht.

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

Ärge keetke ega ka kuumutage konservipurke.

Puu- ja köögivilja ettevalmistamine

Need juhised kehtivad kuni 6–8 üheliit-rise 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 1. tasandile ja asetage sellele purgid.
- Valige töörežiim *Heißluft plus*  ja temperatuur 160–170 °C.

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

Ülekeemise vältimiseks vähendage õigel ajal temperatuuri.

Puuvilja ja kurkide hoidistamine

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

Köögivilja hoidistamine

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

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

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

 /  järelsoojenemistemperatuur ja -aeg

Purkide väljavõtmine pärast kuumutamist

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Purgid on pärast kuumutamist väga kuumad.

Pange purkide väljavõtmise ajaks pakikindad kätte.

Spezialanwendungen

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

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

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

Sügavkülmutatud tooted / valmistoidud

Nõuanded kookide, pitsa ja pikkade saiade jaoks

- Küpsetage kooke, pitsat või pikki saiu küpsetuspaberiga kaetud restil. Universaalne küpsetusplaat võib nende sügavkülmutatud toodete küpsetamisel nii tugevasti kõverduda, et seda ei saa kuumana küpsetuskambrist välja võtta. Iga järgnev kasutamine põhjustab lisa-deformeerumist.
- Valige pakendil soovitud temperatuuridest madalam.

Nõuanded friikartulite, kroketite või muu sarnase jaoks

- Neid sügavkülmutatud tooteid küpsetage küpsetuspaberiga kaetud universaalsel küpsetusplaadil.
- Valige pakendil soovitud temperatuuridest madalam.
- Keerake valmistatavat toitu ahjus mitu korda ümber.

Sügavkülmutatud toodete / valmis-toitude valmistamine

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.

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

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

Jaotises MyMiele  saate salvestada sagedasti kasutatavad rakendused.

Eelkõige automaatprogrammide puhul ei pea programmi käivitamiseks enam kõiki menüütasandeid läbima.

Nõuanne: Jaotisse MyMiele sisestatud menüüpunkte saab määrata ka avakuvaks (vt peatüki “Einstellungen” jaotist “Startbildschirm”).

Sissekannete lisamine

Lisada saab kuni 20 sissekannet.

- Valige MyMiele .
- Valige Eintrag hinzufügen.

Alapunkte saab valida järgmiste rubriikide hulgast:

- Betriebsarten 
- Automatikprogramme 
- Spezialanwendungen 
- Eigene Programme 
- Pflege 

- Kinnitage nupuga OK.

Nimekirjas kuvatakse valitud alapunkt ja selle sümbol.

- Järgmiste sissekannete puhul toimige samamoodi. Valikuna pakutakse üksnes veel lisamata alapunkte.

Sissekannete kustutamine

- Valige MyMiele .
- Puudutage kustutatavat sissekannet nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüü.
- Valige Löschen.

Sissekanne kustutatakse nimekirjast.

Sissekannete nihutamine

- Valige MyMiele .
- Puudutage nihutatavat sissekannet nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüü.
- Valige Verschieben.

Sissekande ümber kuvatakse oranži raami.

- Nihutage sissekannet.

Sissekanne on soovitud asukohas.

Eigene Programme

Luuu ja salvestada saab kuni 20 oma programmi.

- Lemmikretseptide või sagedasti kasutatavate retseptide kulgemise täpseks kirjeldamiseks saab omavahel kombineerida kuni 9 valmistussammu. Valige iga küpsetussammu jaoks seadistused, nt töörežiim, temperatuur ja valmistusaeg või sisetemperatuur.
- Saate määrata toidu jaoks tasandi(d).
- Saate sisestada oma retseptile programminime.

Kui aktiveerite programmi uuesti, kulgeb see automaatselt.

Teised võimalused oma programmide loomiseks:

- Salvestage automaatprogramm pärast selle lõppu oma programmina.
- Salvestage küpsetusprotsess pärast selle lõppu oma küpsemisajaga.

Seejärel sisestage programminimi.

Oma programmide loomine

■ Valige Eigene Programme .

■ Valige Programm erstellen.

Nüüd saab määrata seadistused esimese valmistussammu jaoks.

Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

■ Valige ja kinnitage soovitud seadistused.

Kui valite funktsiooni Vorheizen, lisage Hinzufügen abil lisavalmistussamm küpsemisaja seadistamisega. Alles siis saate programmi salvestada või käivitada.

Seadistused esimese valmistussammu jaoks on määratud.

Valmistussamme saab lisada, nt kui pärast esimest töörežiimi tuleb kasutada teist režiimi.

■ Kui vajalikud on lisaküpsetussammud, valige Hinzufügen ja toimige nii nagu esimese küpsetussammu puhul.

■ Kui olete kõik vajalikud valmistussammud määranud, valige Garebene festlegen.

■ Valige soovitud tasand(id).

■ Kinnitage nupuga OK.

Kui soovite seadistusi kontrollida või hiljem muuta, puudutage vastavat küpsetussammu.

■ Valige Speichern.

■ Sisestage klaviatuurilt programminimi.

Sümboliga  saate pikemate programminimede jaoks lisada reavahetuse.

■ Kui olete programminime sisestanud, valige Speichern.

Ekraanil kuvatakse kinnitus, et teie programminimi salvestati.

■ Kinnitage nupuga OK.

Salvestatud programmi saab käivitada kohe või viivitusega või muuta valmistussamme.

Oma programmide käivitamine

■ Lükake toit küpsetuskambrisse.

■ Valige Eigene Programme .

■ Valige soovitud programm.

Sõltuvalt programmiseadistustest kuvatakse järgmiseid menüüpunkte:

- Sofort starten

Programm käivitatakse kohe. Küpsetuskambri küte lülitub kohe sisse.

- Fertig um
Saate määrata programmi lõppemise aja. Sel ajahetkel lülitub küpsetusprotsess automaatselt välja.
- Start um
Saate määrata programm käivitumise aja. Sel ajahetkel lülitub küpsetusprotsess automaatselt sisse.
- Garschritte anzeigen
Kuvatakse kokkuvõtet teie seadistustest.
- Aktionen anzeigen
Kuvatakse vajalikke tegevusi, nt valmistatava toidu sisselükkamine.

■ Valige soovitud menüüpunkt.

■ Kinnitage juhis, millisele tasandile toit lükata, väljaga *OK*.

Programm käivitub kohe või seadistatud ajahetkel.

i Info abil saate sõltuvalt küpsetusprotsessist avada nt teavet valmistatava toidu sisselükkamiseks või keeramiseks.

■ Kui programm on lõppenud, valige Schließen.

Valmistussammude muutmine

Oma nime all salvestatud automaatprogrammide valmistussamme ei saa muuta.

■ Valige Eigene Programme .

■ Puudutage muudetavat programmi nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüüd.

■ Valige Ändern.

■ Valige valmistussamm, mida soovite muuta, või Hinzufügen, et lisada valmistussamm.

■ Valige ja kinnitage soovitud seadistused.

■ Kui soovite muudetud programmi käivitada seda muutmata, valige Starten.

■ Kui olete kõik seadistused muutnud, valige Speichern.

Ekraanil kuvatakse kinnitus, et teie programmini salvestati.

■ Kinnitage nupuga *OK*.

Salvestatud programm on muudetud ja te saate selle käivitada kohe või viivitusega.

Eigene Programme

Oma programmide ümbernimetamine

- Valige Eigene Programme .
- Puudutage muudetavat programmi nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüü.
- Valige Umbenennen.
- Muutke klaviatuurilt programminime.

Märgiga  saate pikemate programminimede jaoks lisada reavahetuse.

- Kui olete programminime muutnud, valige Speichern.

Ekraanil kuvatakse kinnitus, et teie programminimi salvestati.

- Kinnitage nupuga OK.

Programminime muudetakse.

Oma programmide kustutamine

- Valige Eigene Programme .
- Puudutage kustutatavat programmi nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüü.
- Valige Löschen.
- Kinnitage päring valikuga Ja.

Programm kustutatakse.

Menüüs Einstellungen | Werkeinstellungen | Eigene Programme saab kõik oma programmid korraga kustutada.

Oma programmide nihutamine

- Valige Eigene Programme .
- Puudutage nihutatavat programmi nii kaua, kuni kuvatakse kontekstimenüü.
- Valige Verschieben.

Sissekande ümber kuvatakse oranži raami.

- Nihutage programmi.

Programm on soovitud asukohas.

Toiduainete säästev käitlemine on teie tervise huvides.

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

Nõuanded küpsetamiseks

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

Küpsetuspaberi kasutamine

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

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

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

Märkused valmistustabelite kohta

Valmistustabelid leiате käesoleva dokumendi lõpust.

Temperatuuri valimine

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

Valmistusaja valimine

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

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

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

Küpsetamine

Juhised töörežiimide kohta

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

Automatikprogramme kasutamine

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Heißluft plus kasutamine

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

Kui küpsetate mitmel tasandil samaaegselt, kasutage seda töörežiimi.

- Üks tasand: lükake valmistatav toit 1. tasandile.
- Kaks tasandit: lükake valmistatav toit 1. ja 3. tasandile.

Nõuanded

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

Klimagaren kasutamine

Kasutage seda töörežiimi enda soovitud küttrežiimil lisaniisutusega toiduvalmistamiseks.

- Lükake küpsetatav toit 1. tasandile.

Intensivbacken kasutamine

Kasutage seda töörežiimi niiske kattega kookide küpsetamiseks.

Ärge kasutage seda töörežiimi lamedate küpsetiste küpsetamiseks.

- Lükake kook 1. või 2. tasandile.

Ober-/Unterhitze kasutamine

Hästi sobivad mustast plekist, tumedast emailist, tumendatud pinatatud 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.

Nõuanded liha küpsetamiseks

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

Juhised küpsetustabelite juurde

Küpsetustabelid leiata käesoleva dokumendi lõpust.

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

Temperatuuri valimine

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

Liha küpsetamine

Valmistusaja valimine

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

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

Nõuanded

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

Juhised töörežiimide kohta

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

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

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

Automatikprogramme kasutamine

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Heißluft plus või Bratautomatik kasutamine

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

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

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

- Lükake küpsetatav toit 1. või 2. tasandile.

Klimagaren kasutamine

Kasutage seda töörežiimi enda soovitud kütterežiimil lisaniisutusega toiduvalmistamiseks.

- Lükake küpsetatav toit 1. 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.

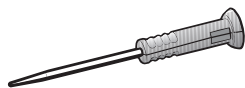
- Lükake küpsetatav toit 1. tasandile.

Eco-Heißluft kasutamine

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

- Lükake küpsetatav toit 1. tasandile.

Toidutermomeeter



Toidutermomeetri abil on teil ülevaade küpsetusprotsessi aegsest temperatuurist.

Tööpõhimõte

Torgake toidutermomeetri metallots täielikult kuni käepidemeni valmistatavasse toiduainesse. Metallotsas on temperatuuriandur, mis mõõdab valmistusprotsessi ajal valmistatava toidu sisetemperatuuri.

Temperatuuriandur asub u 2 cm kaugusel otsast. Torgake metallots küpsetatavasse toitu nii, et temperatuuriandur asub keskel (vt peatükki “Olulised kasutamisinstruktsioonid”).

Toidu sisetemperatuuri tõus näitab valmimisastet. Vastavalt sellele, kas teile meeldib praad poolküpsena või läbiküpsenuna, seadistage madalam või kõrgem sisetemperatuur.

Sisetemperatuuri saab seadistada kuni 99 °C-ni. Andmed valmistatavate toitude ja vastavate sisetemperatuuride kohta leiata selle dokumendi lõpus olevatest valmistustabelitest.

Nii toidutermomeetri kasutamisel kui ka ilma selleta on valmimisaeg sama.

Sisetemperatuuri väärtused edastatakse küpsetusahju elektroonikasse raadiosignaali kaudu toidutermomeetri käepidemes oleva saatja ja ahju tagaseinas asuva vastuvõtuantenni abil kohe, kui asetate küpsetatava toiduaine koos sellesse torgatud toidutermomeetriga küpsetuskambrisse.

Laitmatu raadioside on tagatud vaid suletud ukse korral. Kui küpsetusprotsessi ajal avatakse uks, nt prae kastmiseks, katkestatakse raadioside. Seda jätkatakse alles pärast ukse sulgemist. Kulub paar sekundit, enne kui ekraanil kuvatakse jälle praegust sisetemperatuuri.

Temperatuuriandur hävib temperatuuril üle 100 °C. Küpsetatavasse toitu torgatuna ei ole kahjustusohu, sest maksimaalselt seadistatav sisetemperatuur on 99 °C.

Ärge jätke toidutermomeetrit küpsetuskambrisse, kui te seda küpsetusprotsessi ajal ei kasuta, asetage see alati ukse asuvasse hoidepessa tagasi.

Kasutusvõimalused

Mõne automaatprogrammi ja erilise kasutusviisi puhul palutakse teil kasutada toidutermomeetrit.

Lisaks saate toidutermomeetrit kasutada oma programmides ja järgmistel töörežiimidel:

- Bratautomatik 
- Heißluft plus 
- Intensivbacken 
- Ober-/Unterhitze 
- Klimagaren mit Bratautomatik 
- Klimagaren mit Heißluft plus 
- Klimagaren mit Intensivbacken 
- Klima + Ober-/Unterhitze 

Liha küpsetamine

Olulised kasutamishüpsed

Optimaalse talitluse jaoks toimige kindlasti vastavalt järgmistele juhiste

Toidutermomeetri metallots võib murduda.

Ärge kasutage toidutermomeetrit küpsetatava toidu tõstmiseks.

- Ärge kasutage kõrgeid ja kitsaid metallvorme, kuna need võivad nõrgendada raadiosignaale.
- Vältige juhtmeta toidutermomeetri puhul toidutermomeetri kohal metallist esemeid, nagu ahjuvormide kaaned, alumiiniumfoolium või rest ja universaalne küpsetusplaat ülemistel küpsetustasanditel. Klaasist kaasi võib kasutada.
- Ärge kasutage samaaegselt lisaks kauplustes müüdavat toidutermomeetrit.
- Vältige toidutermomeetri käepideme sattumist praevedeliku sisse, küpsetatava toiduaine peale või küpsetusnõu äärel.
- Liha võib panna potti või restile.
- Toidutermomeetri metallots tuleb torgata täies ulatuses kuni käepidemeni küpsetatavasse toiduainesse, nii et temperatuuriandur ulatuks umbes keskele. Käepide peab seejuures olema viltuselt suunaga üles, mitte horisontaalselt küpsetuskambri nurkade või uste suunas.
- Linnuliha puhul sobib metallotsa sisetorkamiseks hästi kõige paksem koht rinnaosas. Kõige paksema koha leidmiseks katsuge rinnaosa pöidla ja nimetissõrmega.

- Metallots ei tohi puutuda vastu konte ja seda ei tohi torgata eriti rasvastesse kohtadesse. Rasvkude ja kondid võivad põhjustada enneaegset väljalülitumist.
- Tugevalt marmoreeritud, läbikasvanud liha korral valige küpsetustabelis toodud sisetemperatuuri vahemiku kõrgem väärtus.
- Alumiiniumfooliumi, küpsetuskile või küpsetuskoti kasutamisel torgake toidutermomeeter läbi fooliumi või kile küpsetatava toidu keskkohani. Toidutermomeetri võib ka lihaga koos fooliumisse panna. Järgige seejuures ka fooliumi tootja juhiseid.
- Toidutermomeetri saab väga lamedatesse toiduainetesse, nt kalasse torgata peaaegu ainult horisontaalselt. Seepärast küpsetage väga lamedaid toiduaineid klaasist või keraamilistes küpsetusnõudes, sest metallnõu seinad segaksid raadiosignaale.

Kui toidutermomeetrit küpsetusprotsessi ajal enam ei tuvastata, kuvatakse ekraanil vastavasisuline teade. Muutke toidutermomeetri asukohta toiduaines.

Toidutermomeetri kasutamine

- Tõmmake toidutermomeeter ukse asuvast hoidepesast välja.
- Torgake toidutermomeetri metallots terves ulatuses kuni käepidemeni valmistatavasse toiduainesse.

Kui soovite samal ajal valmistada mitut lihatükki, torgake toidutermomeeter kõige ülemisse lihatükki.

Käepide peaks olema viltu suunaga üles.

- Lükake toit küpsetuskambrisse.
- Sulgege uks.
- Valige töörežiim või automaatprogramm.
- Vajadusel seadistage temperatuur ja sisetemperatuur.

Automaatprogrammide puhul on kindel sisetemperatuur ette antud.

Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Valmistusprotsess lõpetatakse, kui sisetemperatuur on saavutatud.



Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Toidutermomeetri käepide võib muududa kuumaks. Võite saada käepidemega põletusi.

Pange toidutermomeetri väljatõmbamise ajaks pajakindad kätte.

Nõuanne: Torgake toidutermomeeter teise kohta või tõstke sisetemperatuuri ja korrake toimingut, kui toit ei ole teie maitsele vastavalt pehmeks küpsenud.

Toidutermomeetriga küpsetusprotsessi hiljem käivitamine

Protsessil saab lasta käivituda ka hiljem.

- Valige Start um.

Ligikaudse lõpuaja saate välja arvestada, kuna toidutermomeetriga valmistusprotsess võtab umbes sama kaua aega kui valmistusprotsess ilma toidutermomeetrita.

Garzeit ega Fertig um, ei ole seadistatavad, kuna üldaeg sõltub sisetemperatuuri saavutamisest.

Järelejäänud aja näit

Kui küpsetamisel on seadistatud temperatuur kõrgem kui 140 °C, kuvatakse teatud aja möödumisel järelejäänud hinnangulist küpsetusprotsessi kestust (järelejäänud aeg).

Järelejäänud aeg arvutatakse seadistatud küpsetustemperatuuri, seadistatud sisetemperatuuri ja sisetemperatuuri tõusu järgi.

Alguses kuvatav järelejäänud aeg on hinnanguline väärtus. Kuna järelejäänud aega arvestatakse protsessi käigus üha uuesti, muutub kuvatav näit pidevalt ja üha täpsemaks.

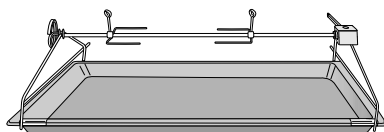
Kogu järelejäänud aja info kustutatakse, kui muudate valmistus- või sisetemperatuuri või valite muu töörežiimil. Kui uks oli pikemat aega avatud, arvutatakse järelejäänud aeg uuesti.

Grillimine

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

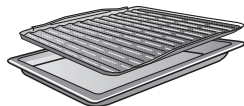
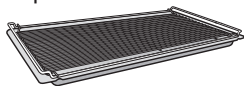
Sulgege grillimisel uks.



- Lisaks on ahjul pöörlev grillimiseseade, millega saate valmistada toite nagu rullpraad või linnuliha (vt peatükki “Grillimine pöörleva grillimiseseadmega”).

Nõuanded grillimiseks

- Grillimisel on eelkuumutamine vajalik. Kuumutage ülemist/grilli küttekeha eelnevalt u 5 minutit, nii et uks on suletud.
- 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. Te võite kala ka sidruniga piserdada.
- Kasutage universaalset küpsetusplaati selle peale asetatud restiga või grill- ja praeplaati (kui on olemas). Grill- ja praeplaat ei lase väljatilkunud lihaleel mel kõrbema minna, nii et leent saab pärast toiduks tarvitada.



- Grillimiseks pintseldage rest õliga ja asetage küpsetatav toit selle peale.

Märkused valmistustabelite kohta

Valmistustabelid leiata selle dokumendi lõpust.

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

Temperatuuri valimine

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

Tasandi valimine

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

Küpsetusaja ☺ valimine

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

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

Juhised töörežiimide kohta

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

Toidutermomeetri plast võib väga kõrgetel temperatuuridel sulada. Ärge kasutage toidutermomeetrit grillimisrežiimides. Ärge hoidke toidutermomeetrit küpsetuskambris.

Grill groß ☹ kasutamine

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

Kogu ülemine/grilli küttekeha muutub vajaliku soojuskiirguse tootmiseks hõõguvpunaseks.

Grill klein ☹ kasutamine

Kasutage seda töörežiimi väiksemas koguses toiduainete grillimiseks ja väikeste vormide üleküpsetamiseks.

Vaid ülemise/grilli küttekeha sisemine ala muutub hõõguvpunaseks, et toota vajalikku soojuskiirgust.

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.

Drehgrill groß ☹ ja Drehgrill klein ☹ kasutamine

Need töörežiimid sobivad suurema läbimõõduga toiduainete, nt rullprae või linnuliha grillimiseks.

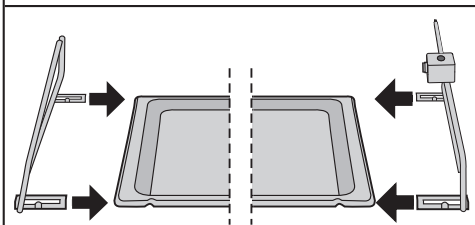
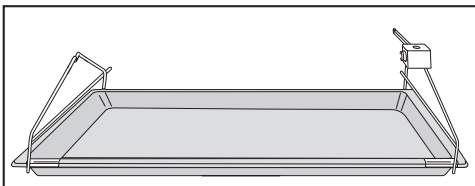
Pööreldes pruunistub valmistatav toiduaine ühtlaselt igast küljest.

Grillimine

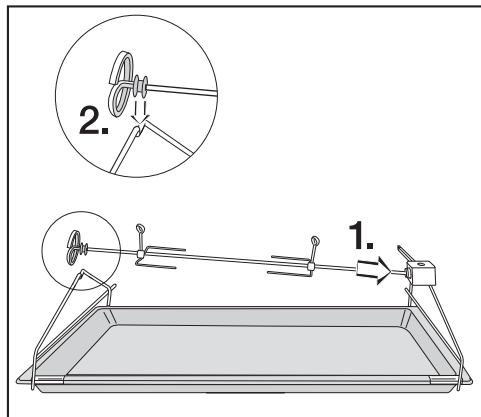
Grillimine pöörleva grillimis-seadmega

Pöörlevat grillimisseadet saate kasutada töörežiimidel Drehgrill groß [DGR] ja Drehgrill klein [DKR].

Pöörleva grillimisseadme koormatavus on maksimaalselt 5 kg.



- Lükake grillvarda hoidikud küljelt universaalse plaadi peale, kuni hoidikud fikseeruvad.



- Fikseerige grillitav toiduaine klambrite abil grillvarda keskele.
- Juhtige grillvarras otsaga sisse (1.) ja asetage rull hoidikule (2.).

- Lükake pöörlev grillimisseade tasandile 1.

Seejuures haakub grillimisseade automaatselt grillimootori kinnitusauku küpsetuskambri tagaseinal.

- Sulgege uks.
- Valige Drehgrill [DGR] ja seejärel üks pöörleva grillimisseadme töörežiimidest.
- Kinnitage teade nupuga OK.
- Muutke vajadusel soovitatavat temperatuuri.
- Kinnitage nupuga OK.

Grilli mootor lülitub sisse. Pööreldes pruunistub valmistatav toiduaine ühtlaselt igast küljest.

- Pärast küpsetusprotsessi valige Beenden.

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja pöörleva grillimisseadmega põletada. Pange valmistatava toidu väljavõtmise ajaks pajakindad kätte.

- Võtke toit küpsetuskambrist välja.
- Lülitage ahi välja.



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.



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

Pealispinna kahjustuste vältimiseks ärge kasutage puhastamisel:

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

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

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

Soovitame mustuse kohe eemaldada.

Tarvikuid ei tohi pesta nõudepesumasinas (v.a juhtmeta toidutermomeeter).

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

Mugavaks puhastamiseks soovitame:

- Eemaldage uks.
- Eemaldage kinnitusrestid koos Flexi-Clip-teleskoopsiinidega (kui on olemas).
- Keerake ülemine / grilli küttekeha alla.

Puhastamine ja hooldus

Tavapärase mustuse eemaldamine

Küpsetuskambrit ümbritseb ukse-klaasi tihendina õrn klaaskiudtihend, mida hõõrumine ja kraapimine võib kahjustada.

Võimalusel ärge klaaskiudtihendit puhastage.

Tavapärase mustuse eemaldamine

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

Toidutermomeetri puhastamine

- Peske toidutermomeetrit käsitsi või nõudepesumasinas.

Tugeva mustuse eemaldamine (v.a FlexiClip-teleskoopsiinid)

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

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

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

Kaamera kattedklaasilt saab jäägid ettevaatlikult eemaldada ka klaasikaabitsaga, liigutades seda väikese nurga all üle kattedklaasi.

Küpsetuskambri puhastamine funktsiooniga Pyrolyse

Käsitsi puhastamise asemel saate küpsetuskambrit puhastada funktsiooniga Pyrolyse .

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

Kasutada saab kolme erineva kestusega pürolüüsiastet:

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

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

Pürolüüspuhastuse saab käivitada viivitusega, näiteks soodsa öise elektri kasutamiseks.

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

Pürolüüspuhastuse ettevalmistamine

Pürolüüspuhastuse kõrge temperatuur kahjustab pürolüüsi jaoks sobimatud tarvikuid.

Võtke enne pürolüüspuhastuse käivitamist kõik pürolüüspuhastuse jaoks sobimatud tarvikud küpsetuskambrit välja. See kehtib ka juurdeostetavate, pürolüüsi jaoks sobimatute tarvikute kohta.

Järgmised loetletud tarvikud on pürolüüsikindlad ja võivad pürolüüspuhastuse ajaks küpsetuskambrisse jääda:

- kinnitusrest
- FlexiClip-teleskoopsiinid HFC 92
- rest HBBR 92

■ Võtke pürolüüsi jaoks sobimatud tarvikud välja.

■ Lükake rest ülemisele tasandile.

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

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

Pürolüüspuhastuse käivitamine

⚠ Kahjulikest aurudest põhjustatud vigastusoht.

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

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

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

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

Pürolüüspuhastuse ajal kuumeneb küpsetusahi rohkem kui tavakasutisel.

Ärge lubage lastel ahju pürolüüspuhastuse ajal puudutada.

■ Valige Pflege ①.

■ Valige Pyrolyse.

■ Valige pürolüüsi aste vastavalt määrdumisastmele.

■ Kinnitage nupuga OK.

Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

■ Kinnitage nupuga OK.

Pürolüüspuhastuse saab käivitada kohe või käivitusaega nihutada.

Pürolüüspuhastuse käivitamine kohe

■ Kui soovite pürolüüspuhastuse kohe käivitada, valige Sofort starten.

■ Kinnitage nupuga OK.

Pürolüüspuhastus käivitub.

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

Küpsetuskambri valgustust ei lülitata pürolüüspuhastuse ajal sisse.

Kuvatakse pürolüüspuhastuse järelejäänud aega. Seda ei saa muuta.

Kui olete vahepeal seadistanud lühiaja, kõlab pärast lühiaja möödumist signaal, ⚠ vilgub ja aega loendatakse üles. Kui puudutate andurnuppu ⚠, lülituvad helilised ja visuaalsed signaalid välja.

Pürolüüspuhastuse käivitamine viivitusega

■ Kui soovite pürolüüspuhastuse viivitusega käivitada, valige Start um.

Puhastamine ja hooldus

- Kinnitage nupuga OK.
- Seadistage kellaaeg, mil pürolüüspuhastus peab käivituma.
- Kinnitage nupuga OK.

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

Kuni käivitusaja alguseni saate käivitus-
aega menüüs Timer muuta.

Kui käivitus-
aeg on kätte jõudnud, lülituvad küpsetuskambri kütte ja jahutusventilaator automaatselt sisse ja ekraanil kuvatakse järelejäänud jääkaega.

Pürolüüspuhastuse lõpetamine

Kui jääkaeg on möödunud, kuvatakse ekraanil teade, et ukse lukustus avatakse.

Kui ukse lukustus on avatud, kuvatakse Fertig ja kõlab helisignaal.

- Kinnitage teade nupuga OK.
- Valige Schließen.
- Lülitage ahi välja.

Helilised ja visuaalsed signaalid lülituvad välja.

 Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

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

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

- Puhastage küpsetuskamber ja pürolüüsikindlad tarvikud võimalikest pürolüüsijääkidest (nt tuhk), mis võivad tekkida sõltuvalt määrdumisastmest.

- Eemaldage kaamera katteklaasilt võimalikud jäägid. Võite kasutada nõudepesukäsna karedamat poolt.
- Tilgutage veidi kõrget kuumust taluvat toiduõli majapidamispaberile ja määri-
ge kinnitusreste.

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

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

Küpsetuskambrit ümbritseb ukse-
klaasi tihendina õrn klaaskiudtihend, mida hõõrumine ja kraapimine võib kahjustada.
Võimalusel ärge klaaskiudtihendit puhastage.

Ülevoolanud puuviljamahl võib jätta emailpinna-
le püsivaid värvikahjustusi. See ei mõjuta emaili kasutusomadusi.
Ärge püüdke neid plekke iga hinna eest eemaldada.

FlexiClip-teleskoopsiinide väljatõmbamine

Pärast puhastamist võivad FlexiClip-teleskoopsiinid värvi muuta või heledamaks muutuda. Kasutusomadused seetõttu ei halvene.

- Tõmmake FlexiClip-teleskoopsiine pärast pürolüüspuhastust üksteisest mitu korda välja.

Entkalken

Aurustussüsteemist tuleb katlakivi eemaldada regulaarselt, sõltuvalt vee karedusest.

Katlakivi eemaldamise protsessi saab käivitada igal ajal.

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

Kuvatakse katlakivi eemaldamiseni jäänud 10 viimast küpsetusprotsessi ja need loendatakse nulli. Pärast seda on lisaniisutusega töörežiimide ja automaatprogrammide kasutamine lukustatud.

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

Katlakivi eemaldamise protsessi kulg

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

Katlakivi eemaldamise protsess kestab umbes 90 minutit ja kulgeb mitmes järgus:

1. katlakivi eemaldamise protsessi ettevalmistamine
2. katlakivieemaldi sisseimemine
3. toimefaas
4. loputamine 1
5. loputamine 2
6. loputamine 3
7. jääkvee aurustamine

Katlakivi eemaldamise protsessi ettevalmistamine

Vajate u 1 l mahutavusega anumad. Tarnemahus sisaldub iminapaga plastvoolik, et te ei peaks katlakivieemaldiga anumad täitetoru all hoidma.

Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada kaasas olevaid spetsiaalselt Miele jaoks välja töötatud katlakivieemaldustablette.

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

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

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

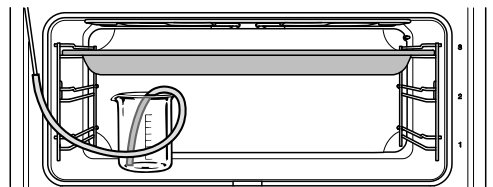
- Täitke anum u 600 ml külma kraaniveega ja lahustage selles katlakivieemaldustablett täielikult.

Katlakivi eemaldamise protsessi läbiviimine

- Valige Pflge ③.
- Valige Entkalken.

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

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



- Asetage katlakivieemaldiga anum küpsetuskambri põhja.

Puhastamine ja hooldus

- Kinnitage plastvooliku üks ots täiteturu külge. Teine ots pange anuma põhjani katlakivieemaldisse ja kinnitage see iminapaga anuma külge.

- Kinnitage nupuga OK.

Imuprotsess käivitub. Kuulda on pumpamisheli.

Imuprotsessi saab Stop või Start valimisega igal ajal katkestada ja taas jätkata.

Tegelik sisseimetav katlakivieemaldi kogus võib olla väiksem kui nõutud, nii et osa võib jääda nõusse.

Kuvatakse teade, et imuprotsess on lõpetatud.

- Kinnitage nupuga OK.

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

- Jätke anum koos täiteturu voolikuühendusega küpsetuskambrisse ja lisage u 300 ml vett, sest süsteem imeb toimefaasi ajal veel vedelikku.

Umbes iga 5 minuti järel imeb süsteem veel vedelikku sisse. Kuulda on pumpamisheli.

Kogu protsessi vältel on küpsetuskambri valgustus ja jahutusventilaator sisse lülitatud.

Toimefaasi lõpus kõlab helisignaali.

Aurustussüsteemi loputamine pärast toimefaasi

Pärast toimefaasi tuleb katlakivieemaldi jääkide eemaldamise jaoks aurustussüsteemi loputada.

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

- Võtke universaalne küpsetusplaat koos kogunenud katlakivieemaldiga välja, tühjendage ja lükake uuesti ülemisele tasandile.

- Võtke plastvoolik anumast välja.

- Võtke anum välja, loputage seda hoolikalt ja täitke u 1 l värsket kraaniveega.

- Pange anum uuesti küpsetuskambrisse ja kinnitage plastvoolik anuma külge.

- Kinnitage nupuga OK.

Käivitub **esimese loputuse** imuprotsess.

Vesi juhitakse läbi aurustussüsteemi ja kogutakse universaalsele küpsetusplaadile.

Kuvatakse juhiseid **teise loputuse** ettevalmistamiseks.

- Võtke universaalne küpsetusplaat kogunenud loputusveega välja, tühjendage ja lükake uuesti ülemisele tasandile.

- Võtke plastvoolik anumast välja ja täitke anum 1 l värsket kraaniveega.

- Pange anum uuesti küpsetuskambrisse, kinnitage plastvoolik anuma külge.

- Kinnitage nupuga OK.

- Toimige **kolmanda loputuse** ajal samamoodi.

Jätke universaalne küpsetusplaat koos kolmanda loputuse ajal kogutud loputusveega jääkvee aurustamise ajaks küpsetuskambrisse.

Jääkvee aurustamine

Pärast kolmandat loputust käivitub jääkvee aurustamine.

- Võtke anum ja voolik küpsetuskambrist välja.

- Sulgege uks.

- Kinnitage nupuga OK.

⚠ Veeaurust põhjustatud vigastus-
oht.

Veeaur võib põhjustada tugevaid põ-
letusi.

Ärge avage jääkvee aurustamise ajal
ust.

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

Katlakivi eemaldamise protsessi lõpe- tamine

Jääkvee aurustamise lõpus kuvatakse
teabeakent katlakivi eemaldamise prot-
sessi järgse puhastamise juhistega.

- Kinnitage nupuga OK.

Kõlab helisignaal ja kuvatakse Fertig.

- Valige Schließen.

- Lülitage ahi sisse- / väljalülitus-
nupuga  välja.

⚠ Kuumadest pindadest põhjus-
tatud vigastusohu.

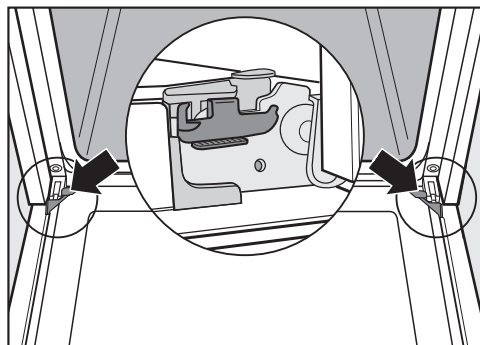
Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite
end küttekehade, küpsetuskambri ja
tarvikutega põletada.

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

- Võtke universaalne küpsetusplaat
koos sellele kogunenud vedelikuga
välja.
- Puhastage jahtunud küpsetuskamber
seejärel võimalikust kondenseerunud
niiskusest ja katlakivieemaldi jääki-
dest.
- Sulgege uks alles siis, kui küpsetus-
kamber on kuiv.

Ukse eemaldamine

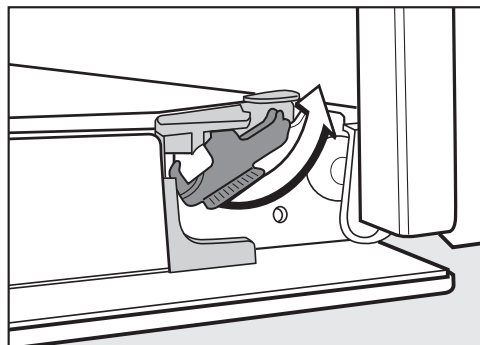
Uks kaalub ligikaudu 14 kg.



Uks on hoidikute abil ühendatud ukse-
hingedega.

Enne kui saate ukse nendelt hoidikutelt
ära tõmmata, peate esmalt avama mõle-
ma uksehinge lukustushoovad.

- Avage uks täielikult.



- Lukustushoobade avamiseks keerake
neid kuni piirikuni.

Kui demonteerite ukse valesti, saab
ahi kahjustada.

Ärge mitte kunagi tõmmake ust hoidi-
kutelt horisontaalselt, sest hoidikud
hüppavad vastu ahju.

Ärge mitte kunagi tõmmake ust hoidi-
kutelt käepidemest, sest see võib
murduda.

- Sulgege uks kuni lõpuni.



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

Ukse osadeks võtmine

Uks koosneb 4 osaliselt soojust peegeldava klaasi avatud süsteemist.

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

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

Kriimustused võivad lõhkuda ukseklaasi.

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

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

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

Kui paigaldate ukseklaasid tagurpidi, saab ahi kahjustada.

Jälgige, et paigaldaksite ukseklaasid pärast puhastamist õigesse asendisse.

Ahjupuhastusvahendid kahjustavad alumiiniumprofiilide pinda.

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

Ukseklaasid võivad mahakukkumisel puruneda.

Hoidke eemaldatud ukseklaasi turvalises kohas.

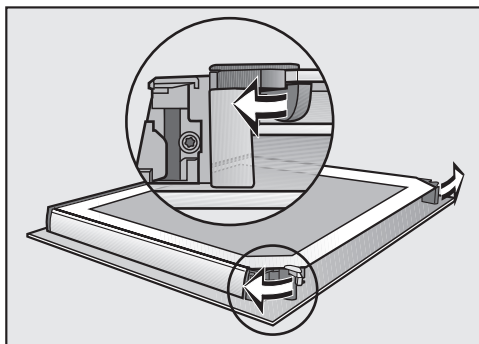
⚠ Kokku pöörduvast uksest põhjustatud vigastusohu.

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

Võtke uks alati enne osadeks võtmist eest ära.

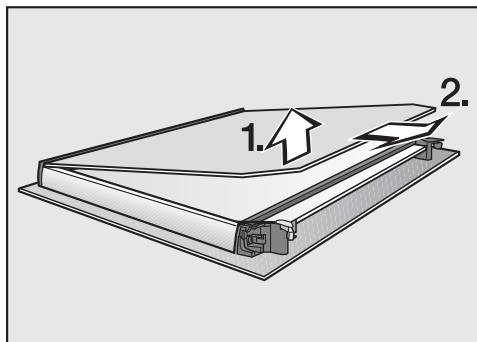
- Asetage ukse välimine klaas pehmele aluspinnale (nt nõuderätile), et vältida kriimustusi.

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

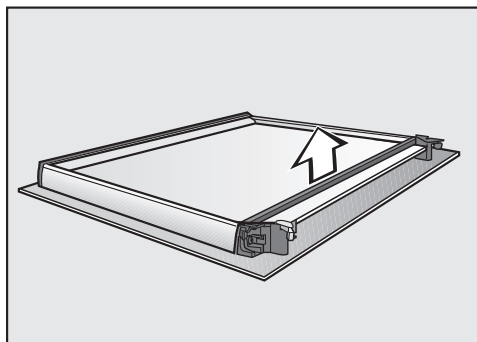


- Avage ukseklaaside mõlemad lukustused, keerates neid väljapoole.

Võtke üksteise järel lahti sisemine ukseklaas ja mõlemad keskmised ukseklaasid:

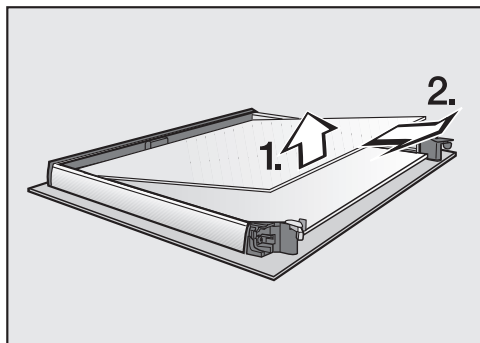


- Tõstke sisemist ukseklaasi **kergelt** üles ja tõmmake see plastliistust välja.

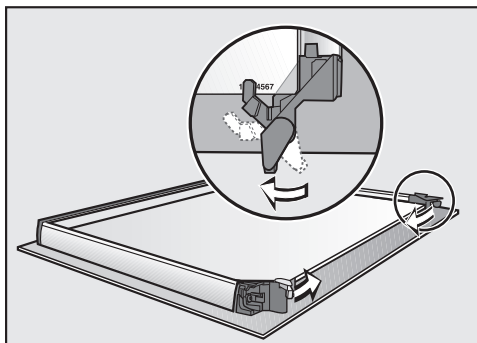


- Eemaldage tihend.

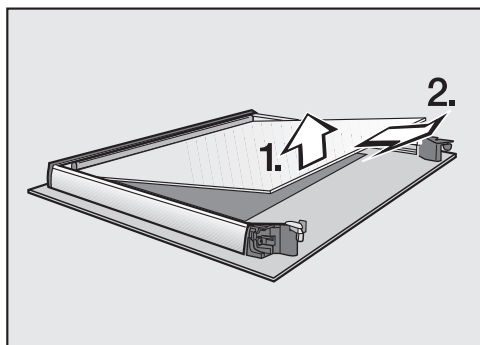
Puhastamine ja hooldus



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



- Pöörake ukseklaaside lukustused sissepoole, nii et lukustused jääksid alumise keskmise ukseklaasi peale.
- Asetage ülemine keskmine klaas nii, et tootenumber oleks loetav (mitte peegelpildis). Ukseklaas peab asetsema lukustuste peal.

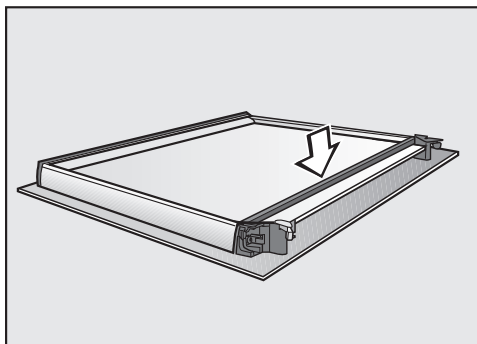


- Tõstke alumist ja mõlemat keskmist ukseklaasi kergelt ja tõmmake välja.
- Puhastage ukseklaase ja teisi osi sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiududest lapiga.
- Kuivatage detaile pehme lapiga.

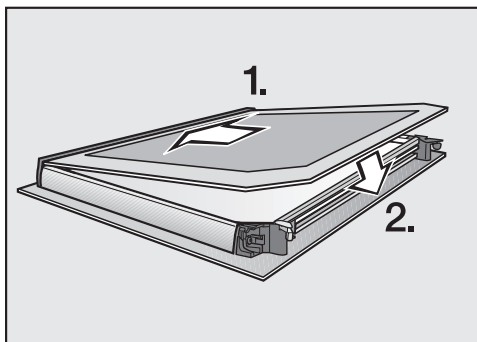
Pange seejärel uks hoolikalt jälle kokku:

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

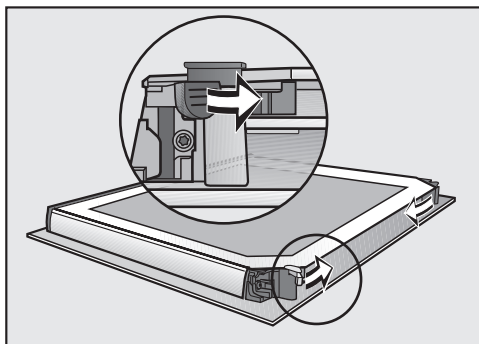
- Paigutage allpoolne keskmine klaas nii, et tootenumber on loetav (mitte peegelpildis).



- Asetage tihend kohale.



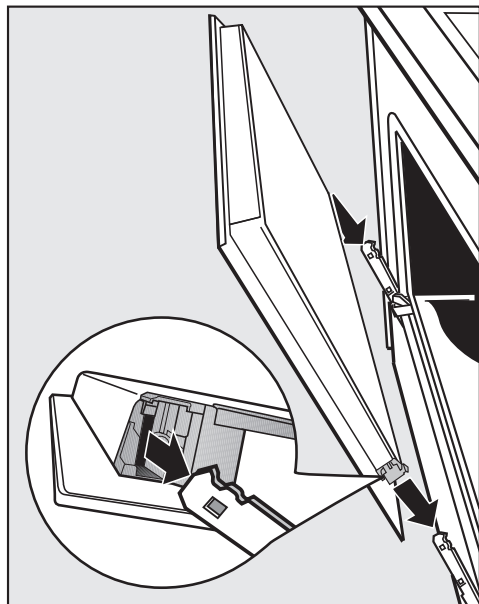
- Lükake sisemine ukseklaas, mati trüki-
ga külg all, plastliistule ja pange sise-
mine ukseklaas lukustuste vahele.



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

Uks on jälle kokku pandud.

Ukse paigaldamine

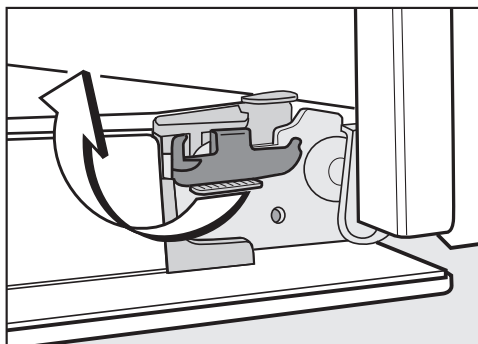


- Võtke ukse külgedest kinni ja pange
see hingede hoidikutele.
Jälgige, et uks ei oleks nurgeti.

- Avage uks täielikult.

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

Lukustage kindlasti taas lukustushoovad.



- Lukustage lukustushoovad, keerates
need piirajani horisontaali.

FlexiClip-teleskoopsiinidega kinnitusrestide eemaldamine

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

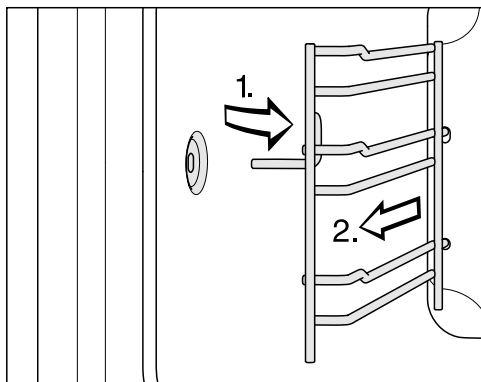
Kui soovite FlexiClip-teleskoopsiinid eelnevalt eraldi eemaldada, järgige juhiseid peatüki “Varustus” jaotises “FlexiClip-teleskoopsiinide paigaldamine ja eemaldamine”.

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusohu.

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

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

Puhastamine ja hooldus



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

Paigaldamine toimub vastupidises järjekorras.

- Paigaldage hoolikalt kõik detailid.

Ülemise/grilli küttekeha alla keeramine

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

⚠ Kuumadest pindadest põhjustatud vigastusoht.

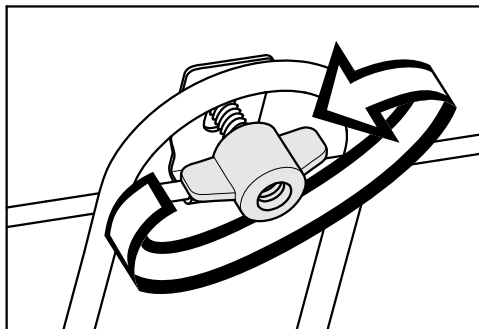
Ahi muutub töö ajal kuumaks. Võite end küttekehade, küpsetuskambri ja tarvikutega põletada.

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

Küpsetuskambri põhja email võib alla kukkuvate mutrite tõttu saada kahjustada.

Asetage kaitseks küpsetuskambri põhja nt nõuderätik.

- Eemaldage kinnitusrestid.



- Keerake liblikmutrid lahti.

Ülemine/grilli küttekeha võib kahjustada saada.

Ärge mitte kunagi vajutage ülemist/grilli küttekeha jõuga alla.

- Keerake ülemine/grilli küttekeha ettevaatlikult alla.

Nüüd on küpsetuskambri lagi ligipääsetav.

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

Kui katteklaas ei ole õigesti paigaldatud, saab kaamera kahjustada.

Ärge mitte kunagi krüvige kaamera katteklaasi lahti.

- Eemaldage kaamera katteklaasilt võimalikud jäägid roostevabast terasest küürimiskäsnaga (nt Spontex Spirinett). Jäägid saab ettevaatlikult eemaldada ka klaasikaabitsaga, liigutades seda väikese nurga all üle katteklaasi.

- Pöörake ülemine / grilli küttekeha pärast puhastamist üles.

- Asetage liblikmutrid peale ja keerake kinni.

- Paigaldage kinnitusrestid.

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

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

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

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Ekraan on tume.	Olete valinud seadistuse Tageszeit Anzeige Aus. Seepärast on väljalülitatud ahju ekraan tume. ■ Peamenüü kuvatakse, kui lülitate ahju sisse. Kui soovite kella-aega pidevalt kuvada, valige seadistus Tageszeit Anzeige Ein. Ahjul ei ole toidet. ■ Kontrollige, kas küpsetusahju toitepistik on pistikupesas. ■ Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole aktiveerunud. Võtke ühendust elektriku või Miele klienditeenindusega.
Te ei kuule signaaltooni.	Signaaltoonid on välja lülitatud või liiga vaikseks seadistatud. ■ Lülitage signaaltoonid sisse või suurendage helitugevust seadistusega Einstellungen Lautstärke Signaltöne..
Küpsetuskamber ei lähe kuumaks.	Demorežiim on aktiveeritud. Ekraanil saab valida menüüpunkte ja andurnuppe, ent küpsetuskambri küte ei tööta. ■ Inaktiveerige messirežiim Einstellungen Händler Messe-schaltung Aus kaudu.
Andurnupp  vilgub, kui lülitate küpsetusahju sisse.	Te ei ole oma küpsetusahju seni WiFi-võrguga sidunud. Andurnupp annab vilkumisega märku, et saate küpsetusahju selle andurnupu abil hõlpsalt võrku ühendada. Pärast küpsetusahju mitmekordset sisse- ja väljalülitamist andurnupp enam ei vilgu, võrku ühendamise funktsioon on aga endiselt aktiivne.
Ahju sisselülitamisel kuvatakse ekraanil Inbetriebnahmesperre .	Kasutuslukk  on sisse lülitatud. ■ Kasutusluku saab küpsetamise jaoks avada, puudutades sümbolit  vähemalt 6 sekundit. ■ Kui soovite kasutusluku püsivalt välja lülitada, valige seadistus Sicherheit Inbetriebnahmesperre  Aus.

Mida teha, kui ...

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Andurnupud või lähenemisandur ei reageeri.	Olete valinud seadistuse Display QuickTouch Aus. Seetõttu ei reageeri andurnupud ja lähenemisandur väljalülitatud ahju korral. ■ Kui lülitate ahju sisse, reageerivad andurnupud ja lähenemisandur. Kui soovite, et andurnupud ja lähenemisandur reageeriks alati ka väljalülitatud ahju korral, valige seadistus Display QuickTouch Ein. Lähenemisanduri seadistused on välja lülitatud. ■ Muutke lähenemisanduri seadistusi menüüs Einstellungen Annäherungssensor. Lähenemisandur on katki. ■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega. Ahi ei ole ühendatud vooluvõrku. ■ Kontrollige, kas ahju pistik on pistikupesas. ■ Kontrollige, ega elektrisüsteemi kaitse pole aktiveerunud. Võtke ühendust elektrikuga või Miele klienditeenindusega. Kui ka ekraan ei reageeri, on juhtsüsteemis tekkinud probleem. ■ Puudutage sisse- / väljalülitusnuppu , kuni ekraan lülitub välja ja ahi käivitub uuesti.
Ekraanil kuvatakse Netzausfall -Vorgang abgebrochen.	On olnud lühiajaline voolukatkestus. Seetõttu katkestati käimasolev valmistusprotsess. ■ Lülitage ahi välja ja jälle sisse. ■ Käivitage valmistusprotsess uuesti.
Ekraanil kuvatakse 12:00.	Vooluvõrgu katkestus kestis kauem kui 150 tundi. ■ Sisestage kellaaeg ja kuupäev uuesti.
Ekraanil kuvatakse Maximale Betriebsdauer erreicht.	Ahju kasutati ebaloomulikult pikka aega. Turvaväljalülitus aktiveerus. ■ Kinnitage nupuga OK. Sellela on ahi jälle töövalmis.
Ekraanil kuvatakse  Fehler F32.	Pürolüüspuhastuse ukسلukustus ei sulgu. ■ Lülitage ahi välja ja jälle sisse. Käivitage seejärel soovitud pürolüüspuhastus uuesti. ■ Kui teadete kuvatakse uuesti, võtke ühendust Miele klienditeenindusega.
Ekraanil kuvatakse  Fehler F33.	Pürolüüspuhastuse ukسلukustus ei avane. ■ Lülitage ahi välja ja jälle sisse. ■ Kui ukse lukustus ei avane, võtke ühendust Miele klienditeenindusega.

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Ekraanil kuvatakse Fehler ja siin mitte toodud veakood.	Tõrge, mida te ei saa ise kõrvaldada. ■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.
Ekraanil kuvatakse Empfang zum Speisethermometer gestört, Position im Garraum ändern.	Toidutermomeetrit ei tuvastata. ■ Muutke toidutermomeetri asukohta toiduaines. Kui toidutermomeetrit ei tuvastata endiselt, on see katki. Uue toidutermomeetri saate Miele edasimüüjalt või Miele klienditeenindusest.
Pärast katlakivi eemaldamise funktsiooni valimist kuvatakse ekraanil Funktion zur Zeit nicht verfügbar.	Aurustussüsteem on rikkis. ■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.
Pärast automaatprogrammi valimist kuvatakse ekraanil Feuchtesteuerung defekt -Die Automatikprogramme laufen ohne Klimagaren ab.	Aurustussüsteem on rikkis. ■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega. Automaatprogrammi saab kasutada ka ilma lisaniisutusega.
Lisaniisutusega küpsetusprotsessi puhul ei imeta vett sisse.	Demorežiim on aktiveeritud. Menüpunkte ja andurnuppe saab ekraanil valida, ent aurustussüsteemi pump ei tööta. ■ Inaktiveerige messirežiim Einstellungen Händler Messe-schaltung Aus kaudu.
	Aurustussüsteemi pump on rikkis. ■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.
Pärast küpsetamise lõppu kostub töömüra.	Pärast küpsetamist jääb jahutusventilaator sisse (vt peatüki "Seadistused" jaotist "Jahutusventilaatori järeltöötamine").
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.

Mida teha, kui ...

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 muude 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.
Pärast pürolüüspuhastust on küpsetuskambris veel mustust.	Pürolüüspuhastusel mustus põletatakse ja sellest jääb tuhka. ■ Eemaldage tuhk eelistatult kohe sooja vee, nõudepesuvahendi ja puhta niiske lapi või puhta niiske mikrokiudlapiga. Kui pärast seda leidub veel jämedakoelist mustust, käivitage pürolüüspuhastus uuesti, vajadusel pikema kestusega.
Tarvikute sisselükkamisel ja väljatõmbamisel tekib müra.	Kinnitusresti pürolüüsikindel pind põhjustab tarvikute sisselükkamisel või väljatõmbamisel hõõrdumist. ■ Pange paar tilka kõrget kuumust taluvat toiduõli majapidamispaberile ja määrige kinnitusreste. Korrake seda pärast iga pürolüüspuhastust.
Lühikese aja möödudes lülitub küpsetuskambri valgustus välja.	Olete valinud seadistuse Beleuchtung „Ein“ für 15 Sekunden. ■ Kui soovite, et küpsetuskambri valgustus on kogu küpsetamise vältel sisse lülitatud, valige seadistus Beleuchtung Ein.
Küpsetuskambri valgustus on välja lülitatud või ei lülitu sisse.	Olete valinud seadistuse Beleuchtung Aus. ■ Lülitage küpsetuskambri valgustus 15 sekundiks sisse, valides andurnupu . ■ Soovi korral valige seadistus Beleuchtung Ein või „Ein“ für 15 Sekunden. Küpsetuskambri valgustus ei tööta. ■ Võtke ühendust Miele klienditeenindusega.
Küpsetuskambri valgustus ei lülitu välja. Andurnupp  ei reageeri.	Olete valinud seadistuse Kamera im Garraum Ein. Selle seadistuse korral on küpsetuskambri valgustus optimaalse ülekandekvaliteedi saavutamiseks kogu küpsetusprotsessi vältel sisse lülitatud.

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

Kontakt tõrgete korral

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

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

Miele klienditeeninduse kontaktandmed leiate selle dokumendi lõpust.

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

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

Garantii

Garantiaeg on 2 aastat.

Lisateavet leiate kaasasolevast garantiitingimuste kirjeldusest.

Paigaldus

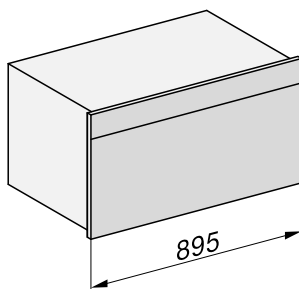
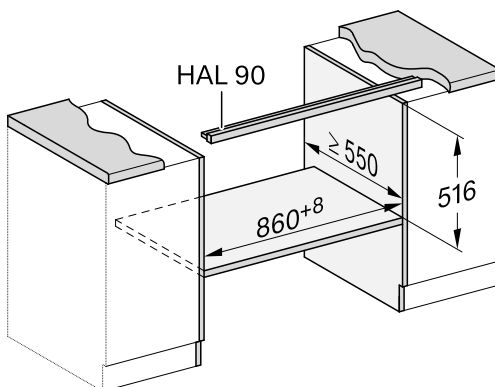
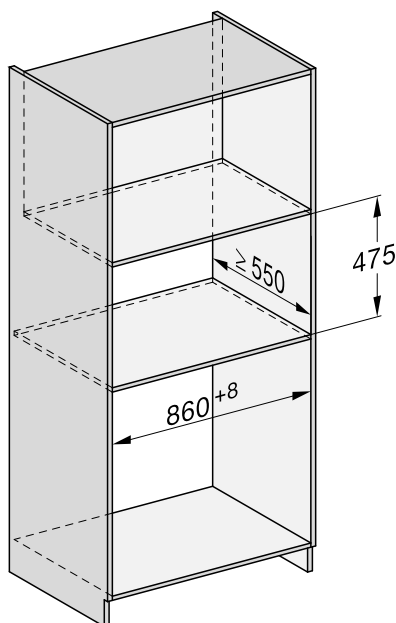
Paigaldusmõõdud

Mõõdud on toodud millimeetrites.

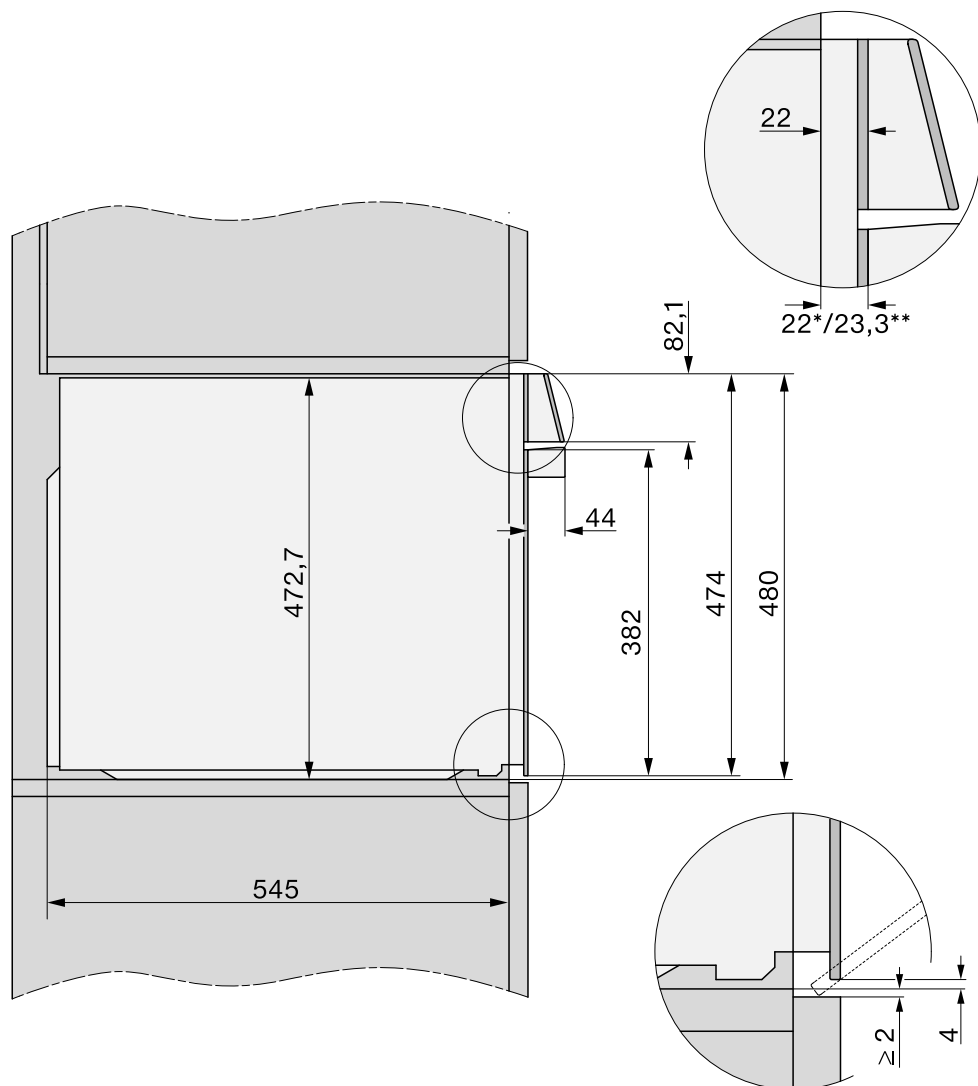
Paigaldamine kõrgesse või alumisse kappi

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

Liistu HAL 90 läheb tarvis ainult alumisse kappi paigaldamisel ja see on saadaval juurdeostetava lisavarustusena.



Külgvaade kõrges kapis

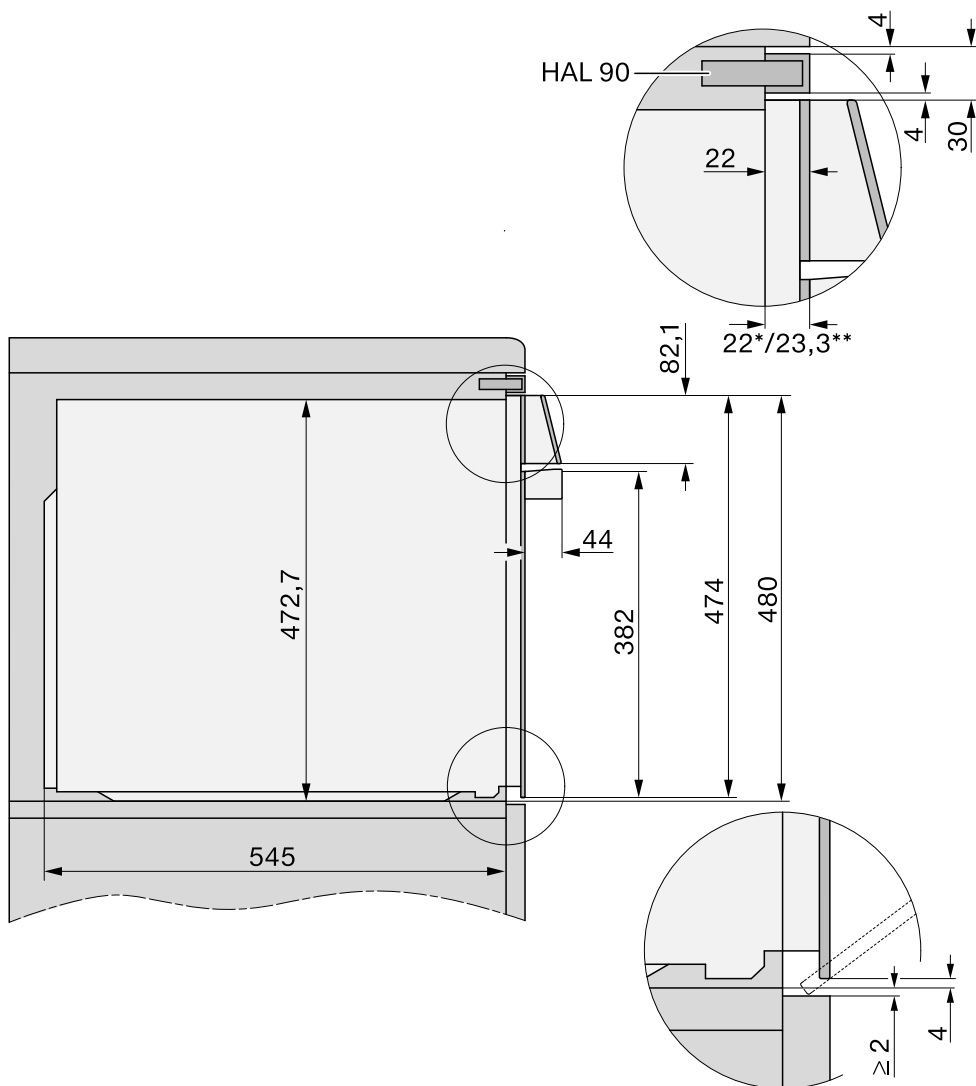


Paigaldus

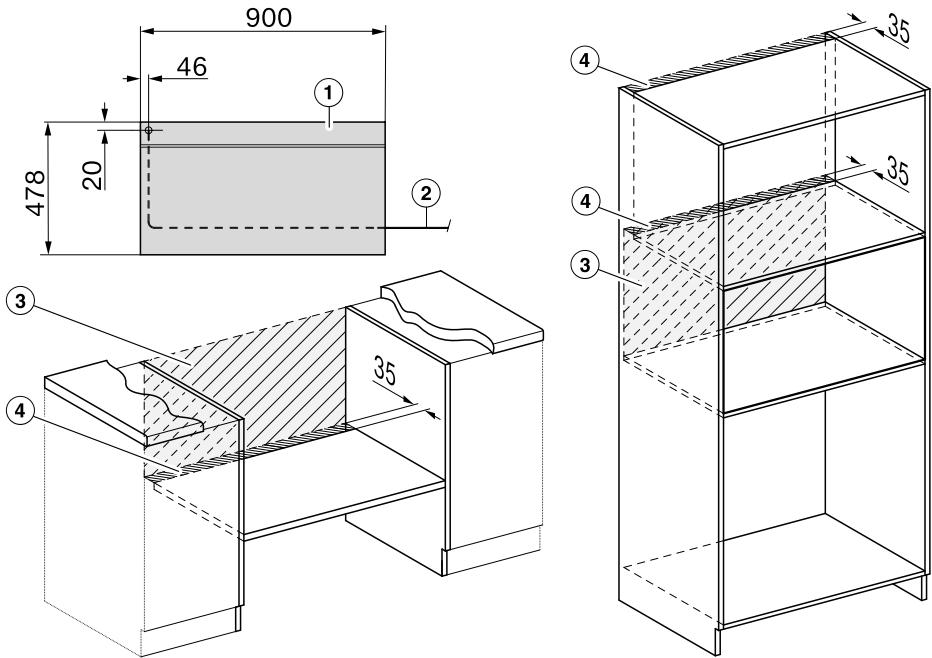
Külgvaade alumises kapis

Liist HAL 90 on saadaval juurdeostetava tarvikuna.

- Kinnitage liist HAL kapi väljalõikesse töölauda all.



Ühendused ja õhutus



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

Paigaldus

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 külgsseitele soojustõkkeliiste.

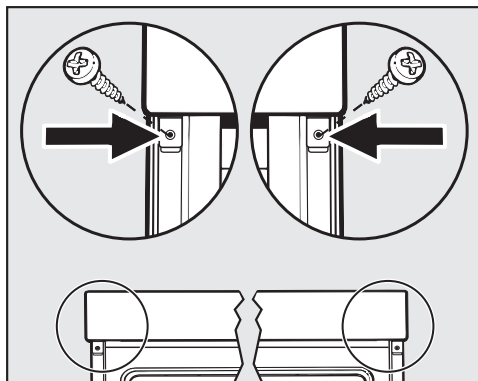
- Ühendage ahi elektrivõrku.

Uks võib kahjustada saada, kui kannate ahju käepidemest.

Kasutage kandmiseks korpuse külgedel asuvaid kandepidemeid.

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

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



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

Elektriühendus



Vigastusohut!

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

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

Ühendamine on lubatud üksnes standardi VDE 0100 kohaselt teostatud elektrisüsteemiga.

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

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

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

Vajalikud **ühendusandmed** leiate tüübi- sildilt, mis on küpsetuskambri esiraamil. Need andmed peavad ühtima vooluvõr- gu andmetega.

Miele poole pöördumisel esitage alati järgmine teave:

- Mudeli nimetus
- Seerianumber
- Ühendusandmed (võrgupinge / sage- dus / 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 mittesünkroon- se energiavarustussüsteemiga (nt mini- võrgud, varusüsteemid). Kasutamise eeltingimus on, et energiavarustussüs- teem vastab standardi EN 50160 või võrreldava standardi nõuetele.

Elektrisüsteemi ja selles Miele seadmes ette nähtud kaitsemeetmete funktsioon ja tööviis peavad ka minivõrgus või võr- guga mittesünkroonse kasutamise korral olema tagatud või need tuleb paigaldi- ses asendada võrreldavate meetmetega. Seda kirjeldatakse näiteks VDE-AR-E 2510-2 ajakohases väljaan- des.

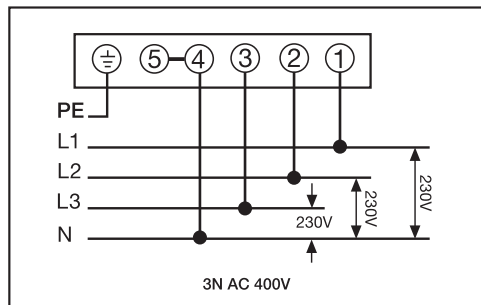
Paigaldus

Küpsetusahi

Küpsetusahjul on umbes 2,0 m pikk toitejuhe ja ühendamisel tuleb lähtuda ühendusskeemist.

Maksimaalsed ühendusandmed: vt tüübisilt.

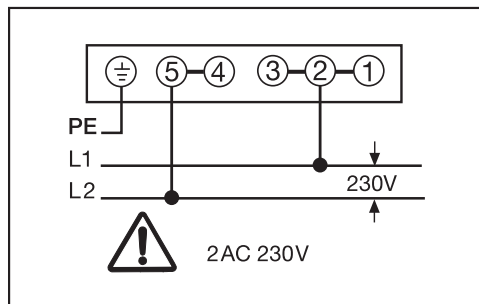
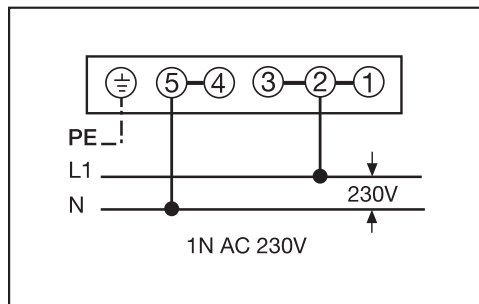
Ühendusskeem 3N AC 230 V



Ühendusskeem AC 230 V

See ahi on ette nähtud kasutamiseks vooluvõrgus, mille näivtakistus $Z_{\max}$ on üleminekukohas (majaühendus) max 0,42 oomi.

Kasutaja peab tagama, et ahju kasutatakse vaid vooluvõrgus, mis vastab nendele nõuetele. Vajadusel saate näivtakistuse kohta küsida kohalikust energiaettevõttest.



Keeksitainas

Koogid/küpsetised (tarvikud)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Muffinid (1 plaat)		150–160	–	2	25–35	–
Muffinid (2 plaati)		150–160	–	1+3	30–40 ²	–
Väikesed koogid (1 plaat)*		140	–	1	30–40	–
		160 ¹	–	2	20–30	–
Väikesed koogid (2 plaati)*		150	–	1+3	30–40	–
Liivakook (kandiline vorm, 30 cm)		150–160	–	2	65–75	–
		155–165 ¹	–	1	65–75	✓
Marmor-, päklikook (kandiline vorm, 30 cm)		150–160	–	1	55–65	–
		160–170	–	1	60–70	–
Marmor-, päklikook (auguga keeksi-vorm/vormikoogi vorm, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	50–60	–
		150–160	–	1	55–65	–
Puuviljakook (plaat)		150–160	–	1	45–55	–
		160–170	–	1	50–60	–
Puuviljakook (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)		150–160	✓	2	55–65	–
		170–180 ¹	–	1	50–60	–
Tordipõhi (tordipõhjavorm, Ø 28 cm)		150–160	–	2	25–35	–
		170–180 ¹	✓	1	15–25	–

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, ³₁ tasand,  valmistusaeg, CF krõbedafunktsioon,  kuum lisaõhk,  üla-/altkuumutus, ✓ sees, – väljas

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

¹ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

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

Valmistustabelid

Muretainas

Koogid/küpsetised (tarvikud)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Küpsised (1 plaat)		140–150	–	1	20–30	–
		150–160	–	2	25–35	–
Küpsised (2 plaati)		140–150	–	1+3	25–35 ²	–
Pritsküpsised (1 plaat)*		140	–	1	35–45	–
		160 ¹	–	2	20–30	–
Pritsküpsised (2 plaati)*		140	–	1+3	40–50 ²	–
Tordipõhi (tordipõhjavorm, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 ¹	✓	2	20–30	–
Juustukook (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)		170–180	–	1	85–95	–
		150–160	–	1	70–80	–
Ameerikapärane õunapirukas (lahtikäiv koogivorm, Ø 20 cm)*		160	–	1	90–100	–
		180 ¹	–	1	75–90	–
Kattega õunakook (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)		180–190 ¹	–	1	50–60	✓
		160–170	–	1	50–60	–
Glasuuriga puuviljakook (lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm)		170–180	–	1	50–60	–
		150–160	–	1	50–60	–
Glasuuriga puuviljakook (plaat)		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	1	70–80	–
Õhuke plaadikook, magus		210–220 ¹	–	1	40–50	✓
		190–200	–	1	35–45	✓

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, ³₁ tasand,  valmistusaeg, CF krõbedafunktsioon,  kuum lisaõhk,  Eco kuum õhk,  üla-/altkuumutus,  intensiivküpsetus, ✓ sees, – väljas

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

¹ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

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

Pärmitainas

Koogid/küpsetised (tarvikud)		 [°C]		 ³	 [min]	CF
Vormikook (vormikoogi vorm, Ø 24 cm)		160–170	✓	1	45–55	–
		160–170	✓	1	50–60	–
Jõulu-rosinasai		150–160	–	1	50–60	–
		160–170	✓	1	45–55	–
Purukook puuviljadega/puuviljadeta (plaat)		160–170	–	1	50–60	✓
		165–175	–	2	50–60	✓
Puuviljakook (plaat)		160–170	–	2	40–50	✓
		170–180	–	2	40–50	✓
Õntaskud/rosinarullid (1 plaat)		160–170	✓	1	25–35	–
Õntaskud/rosinarullid (2 plaati)		160–170	✓	1+3	30–40 ³	–
Valge sai (päts)		200–210	✓	1	30–40 ⁴	–
		190–200	✓	1	30–40	–
Valge sai (kandiline vorm, 30 cm)		180–190	✓	1	45–55	–
		190–200 ¹	✓	1	55–65 ⁴	✓ ⁵
Täisteraleib (kandiline vorm, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65	–
		200–210 ¹	✓	1	55–65 ⁴	✓ ⁵
Pärmitaina kergitamine		30–35	–	– ²	–	–

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, ³ tasand,  valmistusaeg, CF krõbedafunktsioon,  kuum lisaõhk,  kliimaküpsetus + kuum lisaõhk,  kliimaküpsetus + üla-/altkuumutus,  üla-/altkuumutus, ✓ sees, – väljas

¹ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

² Pange rest küpsetuskambri põhja ja asetage nõu selle peale. Sõltuvalt anuma suuruselt võib välja võtta ka kinnitusrestid.

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

⁴ Vabastage kaks aurupahvakut valmistusprotsessi alguses.

⁵ Lülitage krõbedafunktsioon 15 minutit pärast valmistusprotsessi algust sisse.

Valmistustabelid

Kohupiima-õlitainas

Koogid/ küpsetised		 [°C]			 [min]	CF
Puuviljakook (plaat)		160–170	–	2	40–50	–
		170–180	–	2	40–50	–
Õntaskud/rosinarullid (1 plaat)		160–170	✓	2	25–35	✓
Õntaskud/rosinarullid (2 plaati)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹	✓

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi,  tasand,  valmistusaeg, CF krõbedafunktsioon,  kuum lisaõhk,  üla-/altkuumutus, ✓ sees, – väljas

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

Biskviittainas

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

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi,  tasand,  valmistusaeg, CF krõbedafunktsioon,  kuum lisaõhk,  üla-/altkuumutus, ✓ sees, – väljas

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

¹ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

Keedutainas, lehttainas, munavalgeküpsetised

Koogid/ küpsetised		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Tuuletaskud (1 plaat)		170–180	–	1	30–40	–
		160–170	–	1	40–50 ¹	✓ ²
Lehttainataskud (1 plaat)		170–180	–	2	20–30	–
Lehttainataskud (2 plaati)		170–180	–	1+3	20–30 ³	–
Makroonid (1 plaat)		120–130	–	2	25–50	–
Makroonid (2 plaati)		120–130	–	1+3	25–50 ³	–
Beseed (1 plaat, 6 tükki à Ø 6 cm)		90–100	–	2	120–150	✓
Beseed (2 plaati, mõlemal 6 tükki à Ø 6 cm)		90–100	–	1+3	150–180	✓

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, ³₁ tasand,  valmistusaeg, CF krõbedafunktsioon,  kuum lisaõhk,  üla-/altkuumutus, ✓ sees, – väljas

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

¹ Pärast 8 minuti möödumist valmistusprotsessi algusest vabastage üks aurupahvak.

² Lülitage krõbedafunktsioon 15 minutit pärast valmistusprotsessi algust sisse.

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

Valmistustabelid

Soolased toidud

Valmistatav toit (tarvikud)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Õhuke plaadikook, soolane		220–230 ³	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	40–50	✓
Sibulakook (plaat)		180–190 ³	✓	2	25–35	–
		170–180	–	2	30–40	✓
Pitsa, pärmitainas (plaat)		170–180	✓	2	30–40	✓
		210–220 ³	–	2	25–35	✓
Pitsa, õli-kohupiimatainas (plaat)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 ³	✓	2	30–40	✓
Külmutatud pitsa, eelküpsutatud (rest)		200–210	–	2	20–25	–
Röstsai* (rest)		300 ⁴	–	2	3–5	–
Üleküpsutatud/gratineeritud (nt röstsai) ¹	 ²	275 ⁴	–	2	3–6	–
Grillitud köögivilj ¹	 ²	275 ⁴	–	3	5–10 ⁵	✓
		250 ⁴	–	2	5–10 ⁵	✓
Ratatouille (universaalne küpsetusplaat)		180–190	–	2	55–65	–

 toorežiim,  temperatuur,  võimendi, ³₁ tasand,  valmistusaeg, CF krõbedafunktsioon,  kuum lisaõhk,  Eco kuum õhk,  üla-/altkuumutus,  intensiivküpsetus,  suur grill,  pöördõhuga grill, ✓ sees, – väljas

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

¹ Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.

² Sõltuvalt kogusest võite kasutada ka väikese grilli toorežiimi .

³ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

⁴ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.

⁵ Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.

Veiseliha

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

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi,  ³₁ tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  praadimisautomaatika,  üla-/altkuumutus,  Eco kuum lisaõhk,  eriline kasutusviis madalal temperatuuril küpsetamine,  suur grill, ✓ sees, – väljas

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

¹ Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.

² Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.

³ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

⁴ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.

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

⁶ Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas valmistusajast 100 minuti möödumisel ja lisage u 0,5 l vedelikku.

⁷ Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.

Valmistustabelid

Vasikaliha

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

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, ³₁ tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  praadimisautomaatika,  üla-/altkuumutus,  eriline kasutusviis madalal temperatuuril küpsetamine, ✓ sees, – väljas

¹ Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.

² Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.

³ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

⁴ Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas valmistusajast 90 minuti möödumisel ja lisage u 0,5 l vedelikku.

Sealiha

Valmistatav toit (tarvikud)		 [°C]		 ³	 [min]	 [°C]
Seapraad / praad abalihast, u 1 kg (kaanega ahjuvorm)		160–170	✓	1	130–140 ⁵	80–90
		180–190	✓	1	140–150 ⁵	80–90
Seapraad kamaraga, u 2 kg (ahjuvorm)		180–190	✓	1	140–150 ^{6,7,8}	80–90
		190–200	✓	1	130–150 ^{7,8}	80–90
Seafilee, u 350 g ¹		90–100	–	1	70–90	60–69
Sinkpraad, u 1,5 kg (kaanega ahjuvorm)		160–170	–	1	130–160 ⁹	80–90
Suitsuliha, u 1 kg (universaalne küpsetusplaat)		150–160	✓	1	50–60 ⁶	63–68
Suitsuliha, u 1 kg ¹		95–105	–	1	140–160	63–66
Pikkpoiss, u 1 kg (universaalne küpsetusplaat)		170–180	✓	1	60–70 ⁷	80–85
		190–200	✓	1	70–80 ⁷	80–85
Hommikupeekon/peekon ¹		275 ⁴	–	3	3–5	–
Praevorst ¹		275 ⁴	–	2	8–15 ¹⁰	–

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, ³ tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  praadimisautomaatika,  üle-/altkuumutus,  Eco kuum lisaõhk,  kliima-küpsetus + kuum lisaõhk,  eriline kasutusviis madalal temperatuuril küpsetamine,  suur grill, ✓ sees, – väljas

- ¹ Kasutage resti ja universaalset küpsetusplaati.
- ² Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.
- ³ Sõltuvalt kogusest võite kasutada ka väikese grilli töörežiimi .
- ⁴ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskamrit 5 minutit.
- ⁵ Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas pärast 60 minuti pikkust valmistusaega ja lisage u 0,5 l vedelikku.
- ⁶ Pärast kuumutusfaasi vabastage valmistusaja peale jagatuna kolm aurupahvakut käsitsi.
- ⁷ Poole valmistusaja möödumisel lisage u 0,5 l vedelikku.
- ⁸ Lülitage krõbedafunktsioon 60 minutit pärast valmistusprotsessi käivitust sisse.
- ⁹ Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas valmistusajast 100 minuti möödumisel ja lisage u 0,5 l vedelikku.
- ¹⁰ Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.

Valmistustabelid

Lambaliha, ulukiliha

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

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, ³₁ tasand,  valmistusaeg,  sisetemperatuur,  üla-/altkuumutus,  eriline kasutusviis madalal temperatuuril küpsetamine, ✓ sees, – väljas

¹ Pruunistage liha esmalt pliidiplaadil.

² Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

³ Valmistage toitu esialgu kaane all. Eemaldage kaas küpsetusajast 50 minuti möödumisel ja lisage u 0,5 l vedelikku.

Linnuliha, kala

Valmistatav toit (tarvikud)		[°C]		³ ₁	[min]	[°C]
Linnuliha, 0,8–1,5 kg (universaalne küpsetusplaat)		170–180	✓	1	50–60	85–90
Kana, u 1,2 kg (rest universaalsel küpsetusplaadil)		220–230 ¹	–	1	55–65 ³	85–90
Linnuliha, u 2 kg (ahjuvorm)		180–190	✓	1	100–120 ⁴	85–90
		190–200	✓	1	110–130 ⁴	85–90
Linnuliha, u 4 kg (ahjuvorm)		160–170	✓	1	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	1	180–200 ⁵	90–95
Kala, 200–300 g (nt forellid) (universaalne küpsetusplaat)		210–220 ²	–	1	15–25 ⁶	75–80
Kala, 1–1,5 kg (nt vikerforellid) (universaalne küpsetusplaat)		210–220 ²	–	1	30–40 ⁶	75–80
Kalafilee fooliumis, 200–300 g (universaalne küpsetusplaat)		200–210	–	1	25–30	75–80

töörežiim, temperatuur, võimendi, ³₁ tasand, valmistusaeg, sisetemperatuur, praadimisautomaatika, pöördõhuga grill, üle-/altkuumutus, kliimaküpsetus + üle-/altkuumutus, Eco kuum õhk, ✓ sees, – väljas

¹ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.

² Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

³ Pöörake grillitav toiduaine võimaluse korral poole grillimisaja pealt ümber.

⁴ Valmistusprotsessi alguses lisage u 0,25 l vedelikku.

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

⁶ Valmistusprotsessi algusest 5 minuti möödumisel vabastage käsitsi üks aurupahvak.

Kontrolltoidud standardi EN 60350-1 järgi

Kontrolltoidud (tarvikud)		 [°C]		 ³	 [min]	CF
Väikesed koogid (1 universaalne küpsetusplaat ¹)	 	140 160 ⁴	— —	1 2	30–40 20–30	— —
Väikesed koogid (2 universaalset küpsetusplaati ¹)		150	—	1+3	30–40	—
Pritsküpsised (1 universaalne küpsetusplaat ¹)	 	140 160 ⁴	— —	1 2	35–45 20–30	— —
Pritsküpsised (2 universaalset küpsetusplaati ¹)		140	—	1+3	40–50 ⁶	—
Ameerikapärane õunapirukas (rest ¹ , lahtikäiv koogivorm ² , Ø 20 cm)	 	160 180 ⁴	— —	1 1	90–100 75–90	— —
Biskviitpõhi (rest ¹ , lahtikäiv koogivorm ² , Ø 26 cm)	 	170 ⁴ 150–180 ⁴	— —	1 1	25–35 20–45	— —
Röstsai (rest ¹)		300 ⁵	—	2	3–5	—
Burger (rest ¹ universaalsel küpsetusplaadil ¹)		300 ⁵	—	2	15–25 ⁷	—

 töörežiim,  temperatuur,  võimendi, ³ tasand,  valmistusaeg, CF krõbedafunktsioon,  kuum lisaõhk,  üla-/altkuumutus,  suur grill, ✓ sees, — väljas

¹ Kasutage üksnes Miele originaaltarvikuid.

² Kasutage matti, tumedat lahtikäivat koogivormi. Asetage lahtikäiv koogivorm resti keskele.

³ Valige üldiselt madalam temperatuur ja kontrollige valmistatavat toitu lühema küpsetusaja järel.

⁴ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit.

⁵ Enne valmistatava toidu sisselükkamist eelkuumutage küpsetuskambrit 5 minutit.

⁶ Kui valmistatav toit on juba enne ettenähtud valmistusaja möödumist piisavalt pruunistunud, võtke plaadid varem välja.

⁷ Pöörake valmistatav toiduaine võimaluse korral poole aja pealt ümber.

Energiatõhususklass

Energiatõhususklass tuvastatakse standardi EN60350-1 järgi.

Energiatõhususklass: A

Mõõtmisel järgige järgmisi juhiseid:

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

Kodumajapidamises kasutatavate küpsetusahjude tootekirjeldus

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

MIELE	
Mudelitähis	H 7890 BP
Energiatõhususindeks/sisekamber (EEI_{cavity})	95,9
Energiatõhususe klass/sisekamber	
A+++ (kõige tõhusam) kuni D (kõige ebatõhusam)	A
Iga sisekambrī tsükli kestel tarbitav energia tavaseisundis	1,45 kWh
Iga sisekambrī tsükli kestel tarbitav energia töötava tiivikuga seisundis	0,89 kWh
Sisekambrīte arv	1
Sisekambrī soojusallikate arv	electric
Sisekambrī maht	90 l
Seadme mass	70,0 kg

Tehnilised andmed

Võimsustarve väljalülitatud olekus, kellaajanäit väljas	max 0,3 W
Võimsustarve väljalülitatud olekus, kellaajanäit sees	max 0,8 W
Võimsustarve vörku ühendatud valmidusrežiimis	max 2,0 W
Aeg automaatse lülitumiseni väljalülitatud olekusse	20 min
Aeg automaatse lülitumiseni vörku ühendatud valmidusrežiimi	20 min
WiFi-mooduli sagedusriba	2,4000–2,4835 GHz
WiFi-mooduli saatevõimsus	max 100 mW
Toidutermomeetri sagedusriba	433,2–434,6 MHz
Toidutermomeetri saatevõimsus	max 10 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.

Autoriõigused ja litsentsid

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

Peale selle sisaldab käesolev seade tarkvarakomponente, mis antakse edasi avatud lähtekoodiga tarkvara litsentsitingimustel. Sisalduvad avatud lähtekoodiga komponendid ning nende juurde kuuluvad autoriõiguste alased märkused, vastavad kehtivad litsentsitingimuste koopiad, samuti vajaduse korral muu info saab avada seadmes Settings | Legal information | Open Source licences alt. Seal deklareeritud avatud lähtekoodiga tarkvara litsentsitingimuste vastutus- ja garantiitingimused kehtivad üksnes seoses asjaomaste õiguste omanikega.

Seade sisaldab eelkõige tarkvarakomponente, mida õiguste omanikud litsentsivad GNU Üldise Avaliku Litsentsi, versioon 2, või GNU Vähema Üldise Avaliku Litsentsi, versioon 2.1, alusel. Miele teeb teile või kolmandatele isikutele vähemalt 3 aasta jooksul pärast seadme ostu või tarnet kättesaadavaks seadmes sisalduvate avatud lähtekoodiga komponentide, mida litsentsitakse GNU Üldise Avaliku Litsentsi, versioon 2, või GNU Vähema Üldise Avaliku Litsentsi, versioon 2.1, tingimustel, lähtekoodi masinloetava koopia andmekandjal (CD-ROM, DVD või mälupulk). Lähtekoodi saamiseks võtke – märkides toote nimetuse, seerianumbri ja ostukuupäeva – meiega ühendust e-posti teel (info@miele.com) või järgmisel aadressil:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Juhime teie tähelepanu piiratud garantiile õiguste omaniku kasuks GNU Üldise Avaliku Litsentsi, versioon 2, või GNU Vähema Üldise Avaliku Litsentsi, versioon 2.1, tingimustel:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

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 pingekõikumised, mis jäävad väljapoole tootja lubatud vahemikku.
9. Kasutusjuhendis kirjeldatud hooldus- ja puhastustoimingute eiramine.

V Andmekaitse

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

Legend

DE	ET
“ein” für 15 Sekunden	“Sees” 15 sekundiks
12 Std (am/pm)	12 h (am/pm)
15 Minuten aufgehen	Kergitamine 15 minutit
24 Std	24 tundi
30 Minuten aufgehen	Kergitamine 30 minutit
45 Minuten aufgehen	Kergitamine 45 minutit
abbrechen	Katkestamine
Aktionen anzeigen	Tegevuste kuvamine
aktivieren	Aktiveerimine
Alarm	Alarm
Alarm und Kurzzeit	Alarm ja lühiaeg
analog	Analoogne
Annäherungssensor	Lähenemisandur
Anzeige	Näidik
Anzeige im Standby	Näidik ooterežiimil
Auftauen	Sulatamine
aus	Väljas
Automatikprogramme	Automaatprogramm
automatisch	Automaatne
beenden	Lõpetamine
Begrüßungsmelodie	Tervitusmeloodia
bei laufendem Garvorgang	Käimasolevas valmistusprotsessis
Beleuchtung	Valgustus
Betriebsarten	Töörežiimid
Booster	Booster
Bratautomatik	Praadimisautomaatika
Crisp function	Krõbedafunktsioon
Dampfstoß	Aurupahvak

Legend

DE	ET
Darstellung	Esitusviis
Datum	Kuupäev
deaktivieren	Inaktiveerimine
deutsch	Saksa keel
digital	Digitaalne
Display	Ekraan
Dörren	Kuivatamine
Drehgrill	Pöörlev grillseade
Drehgrill groß	Suur pöörlev grillseade
Drehgrill klein	Väike pöörlev grillseade
dunkel	Tume
Eco-Heißluft	Eco kuum lisaõhk
Eigene Programme	Oma programmid
ein	Sees
Einheiten	Ühikud
einrichten	Häälestamine
einstellen	Seadistamine
Einstellungen	Seadistused
Eintrag hinzufügen	Sissekande lisamine
Empfang zum Speisethermometer gestört, Position im Garraum ändern	Ühendus toidutermomeetriga häiritud, muutke selle asendit küpsetuskambris
english	Inglise keel
Entkalken	Katlakivieemaldus
Farbschema	Värviskeem
Fehler	Viga
Fernsteuerung	Kaugjuhtimine
Fertig	Valmis
Fertig um	Valmis kell

Legend

DE	ET
Feuchtesteuerung defekt -Die Automatikprogramme laufen ohne Klimagaren ab	Niiskuse juhtimine defektne – automaatprogrammid töötavad ilma kliimaküpsetuseta
Funktion z. Zt. nicht verfügbar	Funktsioon pole hetkel saadaval
Garebene festlegen	Valmistustasandi määramine
Gargut einschieben um	Lükake valmistatav toit sisse kell
Gargut mit Speisenthermometer einschieben	Lükake valmistatav toit koos toidutermomeetriga sisse
Garschritte anzeigen	Valmistussammude kuvamine
Garzeit	Valmistusaeg
Gerät anzeigen	Seadme kuvamine
Gerät einschalten	Seadme sisselülitamine
Geräteeinstellungen	Seadme seadistused
Geräteliste	Seadmete loend
Geschirr wärmen	Nõude soojendamine
Grill groß	Suur grill
Grill klein	Väike grill
Händler	Edasimüüja
Hauptmenü	Peamenüü
Hefeteig gehen lassen	Pärmitaina kergitamine
Heißluft plus	Kuum lisaõhk
hell	Hele
Helligkeit	Heledus
Hilfe	Abi
hinzufügen	Lisamine
immer ein	Alati sees
Inbetriebnahmesperre	Kasutuslukk
Info	Info
Intensivbacken	Intensiivküpsetus

Legend

DE	ET
ja	Jah
Kamera im Garraum	Kaamera küpsetuskambris
Klima + Ober-/ Unterhitze	Kliimaküpsetus + üla-/altkuumutus
Klimagaren	Kliimaküpsetus
Klimagaren + Bratautomatik	Kliimaküpsetus + praadimisautomaatika
Klimagaren + Heißluft plus	Kliimaküpsetus + kuum lisaõhk
Klimagaren + Intensivbacken	Kliimaküpsetus + intensiivküpsetus
Kuchen	Kook
Kühlgebläsenachlauf	Jahutusventilaatori järeltöö
Kurzzeit	Lühiaeg
Land	Riik
Lautstärke	Helitugevus
Licht einschalten	Valgusti sisselülitamine
löschen	Kustutamine
manuell	Käsitsi
Maximale Betriebsdauer erreicht	Maksimaalne tööaeg saavutatud
Messeschaltung	Demorežiim
Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht	Demorežiim aktiveeritud. Seade ei kuumuta
Miele@home einrichten?	Kas häälestada Miele@home?
mit Empfehlung	Soovitusega
mit Timer	Taimeriga
Möbelfronterkennung	Mööbli esipaneeli tuvastamine
nachbacken	Järelküpsetamine
nachgaren	Järelvalmistamine
Nachtabstaltung	Öine väljalülitus
Netzausfall -Vorgang abgebrochen	Voolukatkestus – protsess katkestatud
neu einrichten	Uuesti häälestama

Legend

DE	ET
Niedertemperaturgaren	Madalal temperatuuril küpsetamine
Nur bei Fehlern	Vaid tõrgete korral
Ober-/ Unterhitze	Üla-/altkuumutus
Oberhitze	Ülakuumutus
ohne Empfehlung	Ilma soovituseta
OK	OK
Open-Source-Lizenzen	Avatud lähtekoodiga litsentsid
Pflege	Hooldus
Programm erstellen	Programmi loomine
Pyrolyse	Pürolüüs
Rechtliche Informationen	Õiguslane teave
RemoteUpdate	Kaugvärskendus
Restwasser verdampfen	Jääkvee aurustamine
Restwasser verdampfen?	Kas aurustada jääkvesi?
Sabbat-Programm	Sabatiprogramm
schließen	Sulgemine
Schnellabkühlen	Kiirjahutus
Sicherheit	Turvalisus
Signaltöne	Signaaltoonid
Signaltöne quittieren	Signaaltoonide kinnitamine
sofort starten	Käivita kohe
Softwareversion	Tarkvaraversioon
speichern	Salvestamine
Spezialanwendungen	Erilised kasutusviisid
Sprache	Keel
Start	Start
Start um	Käivitus kell
Startbildschirm	Stardikuva

Legend

DE	ET
starten	Käivitamine
Stop	Stopp
Suche	Otsing
SuperVision-Anzeige	SuperVision-näidik
Tageszeit	Kellaaeg
Tastensperre	Nupulukk
Tastenton	Nuputoon
Temperatur	Temperatuur
temperaturgesteuert	Temperatuurjuhitav
Timer	Taimer
überspringen	Vahelejätmine
umbenennen	Ümbernimetamine
Umluftgrill	Pöördõhuga grill
Unterhitze	Altkuumutus
Verbindungsstatus	Ühenduse olek
verschieben	Nihutamine
Vorgang abbrechen?	Kas katkestada protsess?
Vorheizen	Eelkuumutamine
Vorschlagstemperaturen	Soovitavad temperatuurid
Warmhalten	Soojashoidmine
weiter	Edasi
Werkeinstellungen	Tehaseseadistused
XX Treffer	XX vastet
Zeitformat	Ajavorming
zeitgesteuert	Aegjuhitav
zurücksetzen	Lähtestamine



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

H 7890 BP

et-EE

M.-Nr. 11 235 681 / 01