

Kasutusjuhend Mikrolaineahi



Lugege kasutusjuhend enne seadme paigaldamist ja kasutuselevõttu **kindlasti** läbi. Sellega kaitsete ennast ja vältite kahjusid.

Sisukord

Ohutusjuhised ja hoiatused	5
Enne esmakordset kasutamist	12
Paigaldus	13
Paigaldusmõõdud.....	13
Elektriühendus	18
Teie panus keskkonna heaks	19
Seadme kirjeldus	20
Kaasasolevad tarvikud	21
Juhtimisala	22
Juhtseadised	23
Sisse-/väljalülitusupp 	23
Ekraan.....	23
Andurnupud.....	23
Andurnupud ekraani kohal.....	23
Andurnupud ekraani all	24
Ekraanisümbolid	25
Kasutamise põhimõte	26
Menüüpunkti valimine ning väärtuse või seadistuse muutmine	26
Töörežiimi või funktsiooni valimine	26
Valmistusprotsessi katkestamine	26
Talitluse kirjeldus	27
Töö kirjeldus	28
Töörežiimid	28
Mikrolaineahju kasutamine üksi.....	28
Grillimine.....	28
Mikrolaine ja grillimise kombirežiim	28
Automaatprogrammid	28
Juhised nõude kasutamise kohta mikrolainetega	29
Materjal ja kuju.....	29
Nõude katsetamine	31
Kate	32
Esmakordne kasutuselevõtt	33
Kellaaja muutmine	33
Seadistused	34
Ülevaade seadistustest	34
Seadistuste muutmine	35
Sprache 	35
Tageszeit	35
Anzeige.....	35
Zeitformat	35
einstellen.....	35

Lautstärke	35
Signaltöne	35
Tastenton	36
Display-Helligkeit	36
Einheiten	36
Gewicht	36
Warmhalten	36
Quick-Mikrowelle	36
Popcorn	36
Abfrage Gargut	36
Sicherheit	37
Inbetriebnahmesperre 	37
Tastensperre	37
Softwareversion	37
Händler	37
Messeschaltung	37
Werkeinstellungen	37
Kasutamine	38
Ukse avamine	38
Nõude asetamine küpsetuskambris	38
Pöördalus	38
Protsessi alustamine	38
Gargut im Garraum?	38
Protsessi katkestamine/jätkamine	39
Sisestatud andmete muutmise	39
Protsessi kustutamine	39
Pärast lõppenud protsessi	40
Warmhalten	40
Valmistusaegade programmeerimine	40
Kiirmikrolaine valimine	40
Aja võimsuse muutmise	40
Kasutuslukk	41
Taimeri kasutamine	42
Lühiaja muutmise	42
Lühiaja kustutamine	42
Taimeriaja koos valmistusprotsessiga kasutamine	42
Kasutamine – grillimine	43
Grillimine ilma mikrolaineta	43
Grillimisaja muutmise	43
Grilli kombineerimine mikrolainega	44
Aja muutmise	44
Gurmeeplaat	46
Kasutussoovitused	46

Sisukord

Praadimine/pruunistamine.....	46
Kasutusnäited	47
Retseptid	47
Kasutamine – automaatprogrammid	50
Automaatprogrammide kasutamine	50
Toiduvalmistamine 	50
Sulatamine.....	51
Kuumutamine.....	51
Popkorn 	51
Retseptid – automaatprogrammid	52
Kuumutamine.....	60
Toiduvalmistamine	62
Sulatamine.....	63
Hoidistamine.....	64
Kasutusnäited	65
Andmed katseinstituutide jaoks	66
Puhastamine ja hooldus	67
Kaasasolevad tarvikud	70
Mida teha, kui	71
Klienditeenindus	73
Kontakt tõrgete korral	73
Garantii	73
Tehnilised andmed.....	74
Garantii.....	75
Legend	76

Käesolev mikrolaineahi vastab ettenähtud ohutusnõuetele. Vale kasutamine võib vigastada inimesi ja põhjustada materiaalselt kahju.

Lugege kasutusjuhend enne seadme kasutuselevõttu hoolikalt läbi. See sisaldab olulisi juhiseid paigaldamiseks, ohutuks kasutamiseks ja hoolduseks. Sellega kaitsete ennast ja vältite seadme kahjustamist.

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

Miele ei vastuta juhiste eiramise tõttu tekkinud kahju eest.

Hoidke kasutusjuhend alles ning andke see koos seadmega võimalikule järgmisele omanikule edasi!

Otstarbekohane kasutamine

- ▶ Mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises. See mikrolaineahi ei ole ette nähtud kasutamiseks väliskeskkonnas.
- ▶ Mikrolaineahju tohib kasutada vaid kõrgusel alla 2000 m.
- ▶ Kasutage mikrolaineahju eranditult vaid kodus majapidamises toiduainete sulatamiseks, kuumutamiseks, küpsetamiseks, grillimiseks ja hoidistamiseks. Mis tahes muu kasutusotstarve on lubamatu.
- ▶ Kui kuivatate mikrolainerežiimil süttivaid materjale, aurustub nendes sisalduv niiskus. Nii võivad need kuivaks muutuda ja iseenesest süttida. Ärge kunagi kasutage mikrolaineahju süttivate materjalide hoidmiseks ega kuivatamiseks!
- ▶ Isikuid, kes oma kehalise, meelelise või vaimse seisundi või oma kogenumatuse või teadmatuset tõttu ei ole võimelised mikrolaineahju ohutult kasutama, tuleb kasutamise ajal jälgida. Sellised isikud tohivad kasutada seadet järelevalveta vaid juhul, kui neile on seadme kasutamine nii selgeks õpetatud, et nad saavad sellega ohutult hakkama. Nad peavad oskama märgata ja mõista valest kasutamisest tulenevaid ohte.
- ▶ Küpsetuskambris on erinõuete tõttu (nt seoses temperatuuri, niiskuse, keemilise vastupidavuse, kulumiskindluse ja vibratsiooniga) spetsiaalne valgusti. Seda spetsiaalset valgustit tohib kasutada vaid ettenähtud otstarbel. See ei sobi ruumi valgustamiseks. Vahetustöid tohib teha vaid Miele volitatud spetsialist või Miele klienditeenindus.
- ▶ Sellel mikrolaineahjul on 1 valgusallikas energiatõhususe klassiga E.

Ohutusjuhised ja hoiatused

Lapsed ja majapidamine

- ▶ Kasutage kasutuslukku, et lapsed ei saaks mikrolaineseadet ilma järelevalveta kasutada.
- ▶ Hoidke nooremad kui kaheksa-aastased lapsed mikrolaineahjust eemal või kui lubate neil seadet kasutada, siis pideva järelevalve all.
- ▶ Lapsed alates kaheksandast eluaastast tohivad kasutada seadet järelevalveta vaid juhul, kui neile on seadme kasutamine nii selgeks õpetatud, et nad saavad sellega ohutult hakkama. Lapsed peavad oskama märgata ja mõista valest kasutamisest tulenevaid võimalikke ohte.
- ▶ Lapsed ei tohi mikrolaineahju järelevalveta puhastada ega hooldada.
- ▶ Jälgige mikrolaineahju lähedal viibivaid lapsi. Ärge kunagi lubage lastel seadmega mängida.
- ▶ Lämpumisoht! Lapsed võivad mängimisel pakkematerjali (nt kilesse) kinni jääda või selle endale üle pea tõmmata ja lämbuda. Hoidke pakkematerjali lastele kättesaamatus kohas.
- ▶ Põletusohu! Lapse nahk on õrnem ja kõrgete temperatuuride suhtes tundlikum kui täiskasvanul. Mikrolainetega või mikrolaineteta grillimisel lähevad küpsetuskamber, grilli küttekeha ja seadme uks kuumaks! Ärge lubage lastel mikrolaineahju kasutamise ajal puudutada.

Tehniline ohutus

- ▶ Mikrolaineahju kahjustused võivad ohustada teie turvalisust. Kontrollige, ega mikrolaineahjul pole nähtavaid kahjustusi. Ärge kunagi kasutage kahjustunud seadet.
- ▶ Kui toitejuhe on kahjustunud, tuleb see lasta Miele volitatud spetsialistil välja vahetada, et vältida ohte kasutajale.
- ▶ 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.

► Katkisest sisselülitatud mikrolaineahjust võivad väljuda mikrolained, mis ohustavad kasutajat. Ärge kasutage seadet, kui

- uks on kõver,
- uksehinged on lahti,
- korpusel, ukssel või küpsetuskambri seintel on nähtavad augud või praod.

► Kokkupuude pinge all olevate ühendustega ning elektrilise ja mehaanilise konstruktsiooni muutmine on teile ohtlik ja võib põhjustada tõrkeid mikrolaineahju töös. Ärge kunagi avage seadme korpus.

► Mikrolaineahju tüübisildil toodud ühendusandmed (pinge ja sagedus) peavad kindlasti vastama elektrivõrgu andmetele, et seade kahjustada ei saaks. Võrrelge neid andmeid enne ühendamist. Kahtluse korral küsige nõu elektrikult.

► Harupesad või pikendusjuhe ei paku vajalikku ohutust (tulekahjuoht). Ärge kasutage neid mikrolaineahju ühendamiseks vooluvõrku.

► Mikrolaineahju elektriohutus on tagatud ainult siis, kui seade on ühendatud nõuetekohaselt paigaldatud maandussüsteemi. On väga oluline seda põhilist turvanõuet täita, et vältida kahjustusi (nt elektrilööki), mille on põhjustanud vigane või puuduv maandus. Kahtluse korral laske elektrikul maja elektrisüsteem üle kontrollida.

► Asjatundmatu remondi tagajärjel võib seade kasutajale ohtlikuks muutuda. Remonttöid tohib teha vaid Miele volitatud spetsialist või Miele klienditeenindus.

► Kui mikrolaineahju ei paranda Miele volitatud klienditeenindus, kaotab garantii kehtivuse.

► Remondi või puhastuse ja hoolduse ajaks tuleb mikrolaineahi elektrivõrgust lahutada. Seade on elektrivõrgust lahutatud vaid siis, kui on täidetud üks järgmistest tingimustest:

- seadme toitepistik on pistikupesast välja tõmmatud.

Seadet elektrivõrgust lahutades ärge tõmmake juhtmetest, vaid pistikust,

- maja elektrisüsteemi kaitse on välja lülitatud,
- maja elektrisüsteemi keeratavad kaitsmed on täiesti välja keeratud.

► Miele tagab seadme vastavuse ohutusnõuetele vaid juhul, kui kasutatakse originaalvaruosi. Asendage vigased komponendid vaid Miele originaalvaruosadega.

► Mööbliukse taha paigaldatud mikrolaineahje tohib kasutada ainult avatud mööbliuksega. Ärge sulgege mööbliust, kui seade töötab. Sulletud mööbliukse taha koguneb soojus ja niiskus. See võib kahjustada seadet ja ümbritsevat kappi. Sulgege mööbliuks alles siis, kui seade on täiesti maha jahtunud.

► Mikrolaineahju ei tohi kasutada mittestatsionaarsetes paigalduskohtades (nt laevas).

Otstarbekohane kasutamine

 Grillist põhjustatud põletusoht.

Mikrolaineahi läheb nii mikrolainetega kui ka mikrolaineteta grillimisel kuumaks. Küpsetuskambri, grillküttekeha, küpsetatava toiduaine, tarvikute ja seadme ukse puudutamisel võite end põletada.

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

► Jälgige, et toidud saaksid alati piisavalt läbi kuumutatud.

Selleks vajalik aeg oleneb paljudest teguritest, nagu algtemperatuur, kogus, toidu liik ja omadused ning retseptis tehtud muudatused.

Toidus olevad võimalikud mikroobid hävinevad alles piisavalt kõrgel temperatuuril ($> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$) ja piisavalt pika aja jooksul ($> 10\text{ min}$). Kui te kahtlete, kas toit saab piisavalt läbi kuumutatud, valige veidi pikem küpsetusaeg.

► On oluline, et temperatuur jaotuks toidus ühtlaselt ja oleks ka piisavalt kõrge.

Keerake või segage toitu, et tagada selle ühtlane kuumutamine, ning järgige kuumutamise, sulatamise, küpsetamise kohta antud tasakaalustusaega. Tasakaalustusaeg on rahunemisaeg, kui temperatuur toidus ühtlaselt jaotub.

► Arvestage, et mikrolainetega küpsetamisel, kuumutamisel ja sulatamisel on valmimisajad sageli oluliselt lühemad kui pliidiplaadil või küpsetusahjus.

Liiga pikk sisselülitusaeg võib toitu liigselt kuivatada või põhjustada isegi toidu süttimist. See kujutab endast tuleohtu. Tuleohtu kujutab endast ka leiva, saiakeste, lillede või maitsetaimede liiga pikaajaline kuivatamine. Ärge kuivatage neid esemeid mikrolaineahjus!

► Seemnete, kirsikivide või geeliga täidetud padjad ja muud sarnased esemed võivad süttida ka siis, kui need võetakse pärast soojendamist mikrolaineahjust välja. Ärge soojendage neid seadmes. Tuleoht!

► Mikrolaineahi ei sobi tarbeesemete puhastamiseks ega desinfitseerimiseks. Tekivad kõrged temperatuurid ja esemete väljavõtmisel on põletusoht. Tuleoht!

► Mikrolaineahi võib puuduva toiduaine või vale täitmise tõttu kahjustuda. Seetõttu ärge kasutage seadet nõude eelsoojendamiseks või maitsetaimede ja muu sarnase kuivatamiseks.

► Lülitage mikrolaineahi sisse alles siis, kui toiduaine või pruunistusnõu asetseb juba küpsetuskambris, ja kasutage seda vaid sisseasetatud pöördalusel.

► Suletud anumates ja pudelites tõuseb kuumutamisel rõhk, mis võib põhjustada purunemise. Ärge kunagi soojendage toite või vedelikke suletud nõudes ega pudelites.

Enne eemaldage lutipudelitelt kork ja lutt.

► Toidu soojendamisel tekib soojus otse toidus ja seetõttu on nõu külmem. Nõu soojeneb vaid toidult soojuse ülekandumise tõttu. Toidu väljavõtmisel kontrollige, kas see on soovitud temperatuuriga. Ärge otsustage nõu temperatuuri järgi! **Eriti tähelepanelikult jälgige temperatuuri beebitoidu soojendamisel!** Pärast soojendamist segage beebitoitu korralikult või raputage seda ja seejärel maitske, kas see on sobiva temperatuuriga, et see beebit ei kõrvetaks.

► Vedelike keetmisel, eriti mikrolaineahjus järelkuumutamisel võib juhtuda, et keemistemperatuur on saavutatud, kuid tüüpilisi keemismulle ei teki. Vedelik ei lähe ühtlaselt keema. See niinimetatud keemispunkti nihkumine võib nõu väljavõtmisel või raputamisel vallandada äkilise mullide tekke ja põhjustada järsu plahvatusliku ülekeemise. Põletusoht!

Õhumullide teke võib olla nii tugev, et seadme uks võib iseenesest avaneda. Vigastus- ja kahjustusoht! Segage vedelikku enne kuumutamist/keetmist. Pärast kuumutamist oodake vähemalt 20 sekundit, enne kui võtate nõu küpsetuskambrist välja. Lisaks võite kuumutamise ajaks asetada anumasse klaaspulga või sarnase eseme, kui see on olemas.

► Kui toit hakkab küpsetuskambris suitsema, jätke seadme uks kinni, et lämmatada võimalikke leeki.

Katkestage protsess, lülitades mikrolaineahju sisse-/väljalülitusnupuga välja, ja eemaldage toitepistik pesast.

Avage uks alles siis, kui suits on kadunud.

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

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

► Kui kasutate toiduvalmistamisel alkohoolseid jooke, arvestage, et alkohol aurustub kõrgel temperatuuril. Aur võib kuumadel pindadel süttida. Ärge kunagi kuumutage lahjendamata alkoholi. Tuleoht!

► Toidud, mida hoitakse küpsetuskambris soojas või hoiustatakse seal, võivad ära kuivada ja eralduv niiskus võib põhjustada mikrolaineahju korrosiooni. Samuti võivad kahjustuda juhtpaneel, tööplaadid või ümbritsev kapp. Seepärast katke toidud kinni.

Ohutusjuhised ja hoiatused

► Kui küpsetuskambri roostevabast terasest seinale satub keedu-soola sisaldavat toitu või vedelikku, eemaldage see kohe hoolikalt, et vältida korrosiooni teket.

► Küpsetuskamber on pärast kasutamist kuum. On põletusoht! Puhastage küpsetuskambrit ja tarvikuid kohe, kui need on jahtunud. Liiga pikk ootamine raskendab puhastamist ja äärmuslikul juhul muudab selle võimatuks. Tugev määrdumine võib teatud asjaoludel mikrolaineahju kahjustada ning põhjustada koguni ohtlikke olukordi. Tuleoht! Palun järgige peatükis „Puhastamine ja hooldus” toodud juhiseid.

► Tuleoht! Mikrolainerežiimil kasutamiseks sobimatud plastnõud võivad hävineda ja mikrolaineahju kahjustada. Ärge kasutage metallist anumaids, fooliumit, metallkattega söögiriistu ega nõusid, pliids sisaldavat kristallklaasi, kõrgema äärega kausse, temperatuuritundlikke plastnõusid, puitnõusid, metallklambreid, plast- või paberklambreid, mille sees on traat, plasttopse, mille alumiiniumkate ei ole täielikult eemaldatud (vt peatükki “Soovitused mikrolainerežiimil kasutatavate nõude kohta”). Nende esemete kasutamisel võivad nõud kahjustuda või põhjustada tuleohtu.

► Ühekordselt kasutatavad plastnõud peavad olema peatükis “Juhtsed nõude kasutamise kohta mikrolainetega / Plast” toodud omadustega.

Ärge jätke mikrolaineahju järelevalveta, kui kuumutate või valmistate toiduaineid ühekordselt kasutatavates plastis, paberis või muust süttivast materjalist nõudes.

► Termopakendid sisaldavad muu hulgas õhukest fooliumikihti. See peegeldab mikrolaineid tagasi. Mikrolained võivad paberikihti sedavõrd tugevalt kuumutada, et see süttib.

Ärge soojendage mikrolaineahjus toite, mis on pakitud termopakenditesse, näiteks grillitud kana termokotis.

► Kui kuumutate mikrolaineahjus kooreta mune, võib munarebu pärast küpsetamist kõrgsurvel välja pritsida. Torgake munarebusse eelnevalt mitu auku.

► Kui kuumutate mikrolaineahjus koorega mune, lähevad need lõhki, ka pärast küpsetuskambri väljavõtmist. Keetke koorega mune vaid spetsiaalses nõus.

Ärge soojendage kõvaks keedetud mune mikrolaineahjus.

► Kui kuumutate tugeva koorega toiduaineid, nagu tomat, vorstikesed, koorega kartulid, baklažaan, võivad need lõhkeda. Torgake neisse toiduainetesse eelnevalt augud või tehke neisse täkked, et tekkiv aur saaks eralduda.

► Õõnsate käepidemete ja kaanenuppudega nõud ei ole mikrolaine-režiimil kasutamiseks sobilikud. Õõnsustesse võib sattuda niiskus, nii et tekib kõrge rõhk, mis paneb õõnsad kehad lõhkema (erandiks on piisava õhutusega õõnsused). Ärge kasutage toiduvalmistamiseks selliseid nõusid.

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

Toidu temperatuuri kontrollimiseks katkestage seadme töö. Toidu temperatuuri mõõtmiseks kasutage sobivat spetsiaalset toidu-termomeetrit.

► Aurupuhasti aur võib sattuda mikrolaineahju pinge all olevatele osadele ja põhjustada lühise. Ärge kasutage seadme puhastamiseks mingil juhul aurupuhastit.

Roostevabast terasest pindade puhul kehtib alljärgnev:

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

► Pind on kriimustustundlik. Isegi magnetid võivad põhjustada kriimustusi.

Tarvikud

► Kasutage eranditult vaid Miele originaaltarvikuid. Kui paigaldate seadmele muid tarvikuid, kaotate õiguse garantiile, tootmisgarantiile ja/või tootevastutusele.

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

► Kaasasolev rest ja gurmeeplaat on spetsiaalselt kohandatud mikrolainete lainepikkusele ning seega saab neid kasutada nii mikrolainetega kui mikrolaineteta režiimil grillimiseks.

Aga koos ei tohiks neid kasutada, sest see kahjustab gurmeeplaati. Asetage gurmeeplaat alati otse pöördalusele.

► Gurmeeplaat läheb väga kuumaks. Seetõttu võtke plaadist kinni vaid pajakinnastega. Asetage plaat kuumakindlale alusele.

Rest läheb grillimisel (mikrolainetega ja mikrolaineteta) kuumaks. Põletusoht!

► Ärge kasutage gurmeeplaati koos kauplustes müüdava mikrolaineahjukindla kattega, sest kate muutuks liiga kuumaks.

Enne esmakordset kasutamist

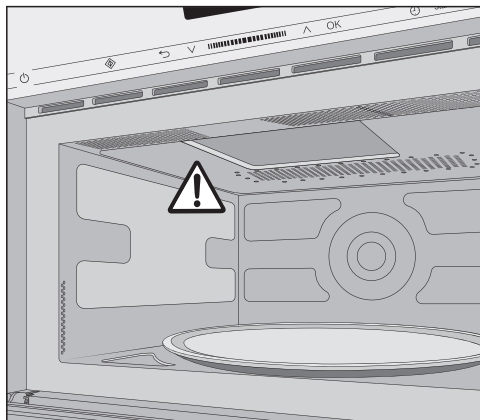
Laske lahti pakitud seadmel enne selle kasutuselevõttu pärast transportimist ligikaudu 2 tundi toatemperatuuril seista.

Selle aja jooksul ühtlustub seadme temperatuur ümbritseva temperatuuriga. See on väga tähtis seadme elektroonika edasise töö jaoks.

 Pakkematerjalist põhjustatud lämbumisoht.

Lapsed võivad mängimisel pakkematerjali (nt kilesse) kinni jääda või selle endale üle pea tõmmata ja lämbuda. Hoidke pakkematerjali lastele kättesaamatus kohas.

- Seadme lahtipakkimisel eemaldage kogu pakkematerjal.



Ärge eemaldage mikrolainete väljumsava katet küpsetuskambris.

- Kontrollige, ega seadmel pole kahjustusi.

 Katkisest seadmest põhjustatud oht tervisele.

Katkisest sisselülitatud mikrolaineahjust võivad väljuda mikrolained, mis ohustavad kasutajat.

Ärge kasutage mikrolaineahju, kui

- seadme uks on kõver,
- uksehinged on lahti,
- korpusel, uksele või küpsetuskambri seintel on nähtavad augud või praod.

- Puhastage küpsetuskambrit ja tarvikuid niiske svammlapi ja sooja veega.

Mikrolaineahju paigaldamisel tuleb jälgida takistamatud õhu äravoolu ja sissevoolu seadme esiküljel. Seepärast ärge katke õhutusavasid esemetega kinni.

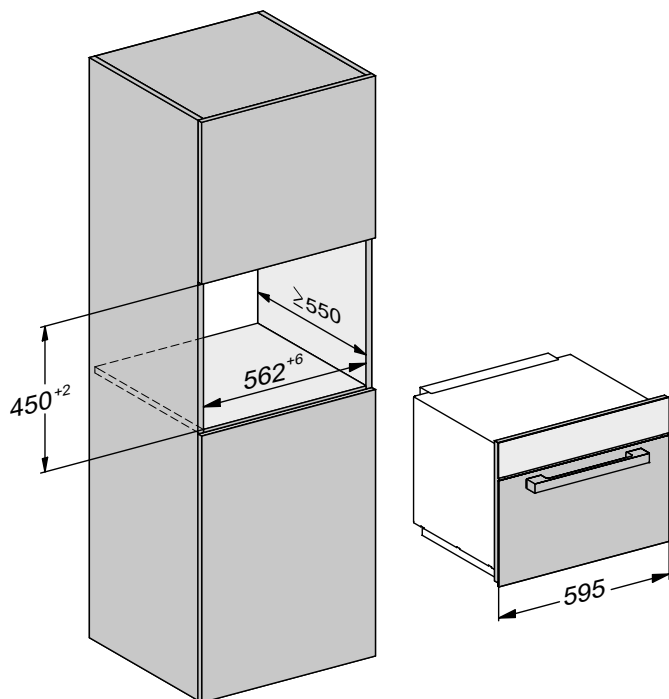
Uks võib saada kahjustada, kui hoiate mikrolaineahju transportimiseks käepidemest kinni. Kasutage kandmiseks korpuse külgedel asuvaid kandesooni.

Paigaldusmõõdud

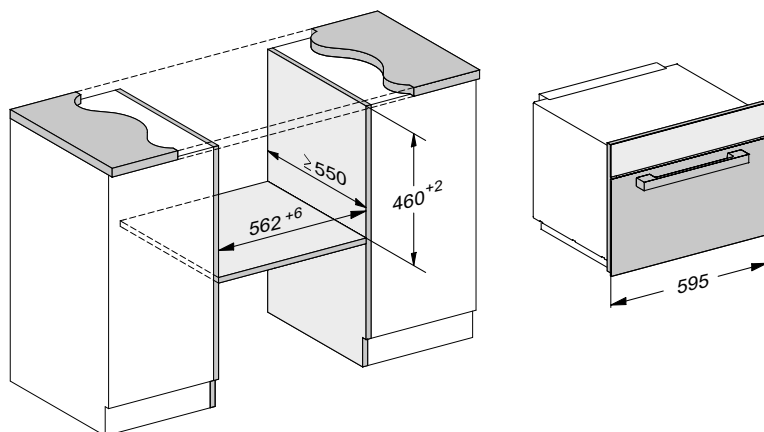
Mõõdud on antud millimeetrites.

Paigaldus

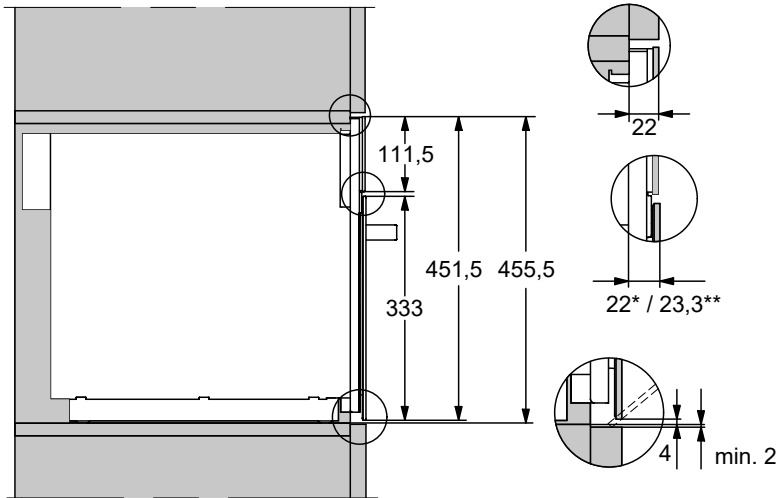
Paigaldus kõrgesse kappi



Paigaldus alumisse kappi



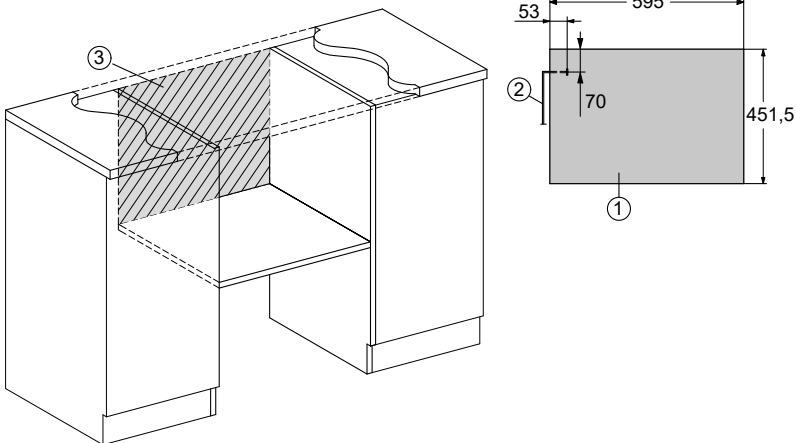
Külgvaade



* klaas

** roostevaba teras

Ühendus, alumine kapp



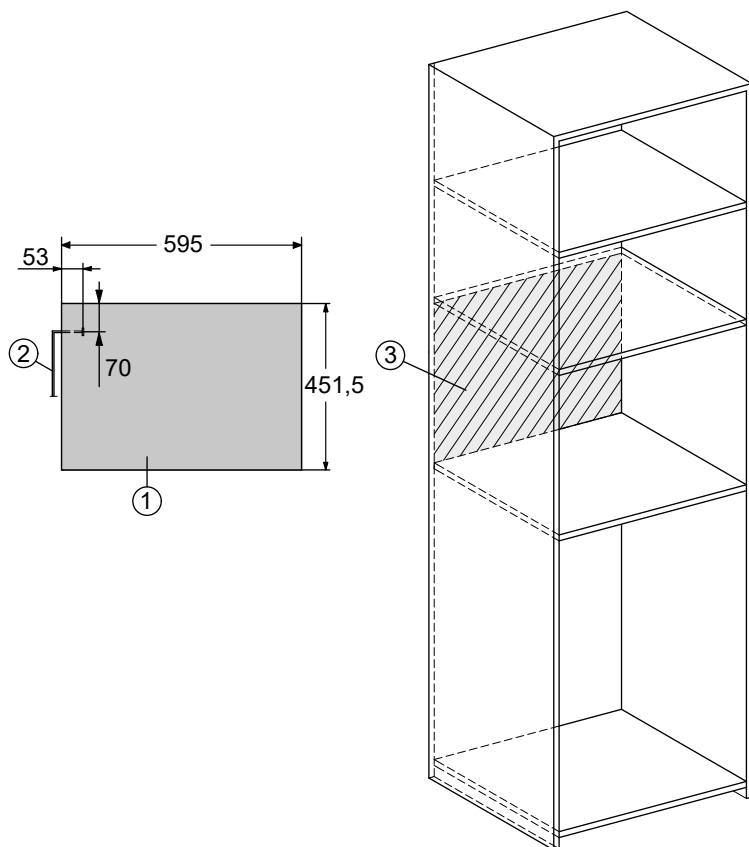
① Vaade eest

② Toitejuhe,
pikkus = 1600 mm

③ Selles piirkonnas ei ole ühendust

Paigaldus

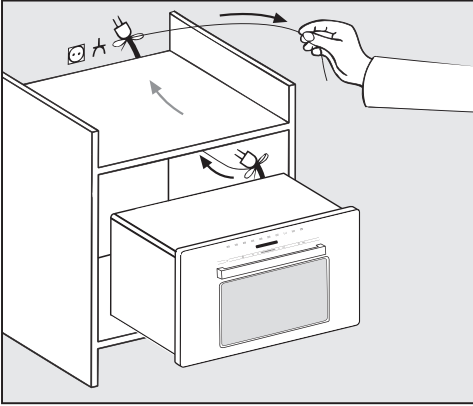
Ühendus, kõrge kapp



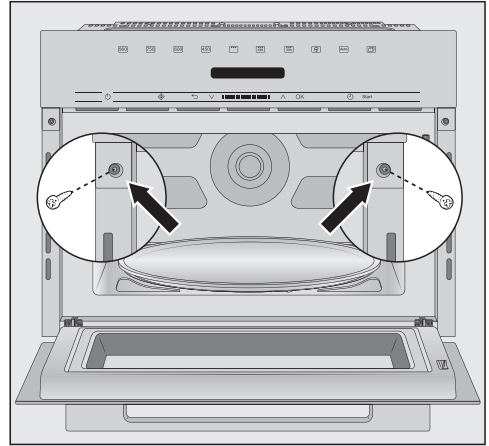
- ① Vaade eest
- ② Toitejuhe,
pikkus = 1600 mm
- ③ Selles piirkonnas ei ole ühendust

Paigaldamine

Mikrolaineahju tohib kasutada üksnes paigaldatuna.



- Nihutage mikrolaineahi nišši. Seejuures juhtige pistikuga juhe läbi ümbritseva kapi.



- Rihtige seade välja.
- Avage seadme uks ja kruvige seade kaasasolevate kruvidega kapi küljeseinte külge kinni.

Elektriühendus



Katkisest seadmest põhjustatud vigastusohu.

Veenduge enne ühendamist, et seade pole kahjustunud.

Ärge mitte kunagi võtke katkist seadet kasutusele.

Seade on toitejuhtme ja pistikuga varustatuna ühendusvalmis.

Veenduge, et kaitsemaandusega pistiku-pesa on igal ajal vabalt ligipääsetav. Kui see ei ole võimalik, veenduge, et iga pooluse jaoks on olemas lahklüliti.



Ülekuumenemisest tingitud tuleoht.

Seadme kasutamine harupesade või pikendusjuhtmetega võib põhjustada juhtme ülekoormust.

Samuti ei tohi seadet käitada niini-metatud säästupistikutega, kuna siis on energia juurdevool seadmesse vähenenud ja seade võib liigselt soojeneda.

Ohutuse huvides ärge kasutage haru-pesi ega pikendusjuhtmeid.

Ühendage seade originaaljuhtmega vahetult ja ilma vaheelementideta.

Elektrivõrk peab vastama standardile VDE 0100 ja kohalikele eeskirjadele.

Kahjustunud ühendusjuhet tohib asendada ainult sama tüüpi spetsiaalse ühendusjuhtmega (saadaval Miele klienditeeninduses). Ohutuse huvides tohib vahetustöid teha ainult kvalifitseeritud spetsialist või Miele klienditeenindus.

Vajalikud ühendusandmed leiate tüübisildilt, mis asetseb seadme esipaneeli siseküljel või seadme tagaküljel.

Võrrelge tüübisildi andmeid elektrivõrgu andmetega. Need peavad kokku lange-ma.

Kahtluste korral küsige nõu elektrikult.

Võimalik on ajutine või pidev kasutamine autonoomse või võrguga mittesünkroonse energiavarustussüsteemiga (nt mini-võrgud, 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.

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.

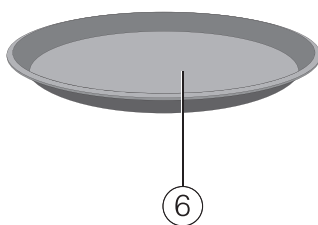
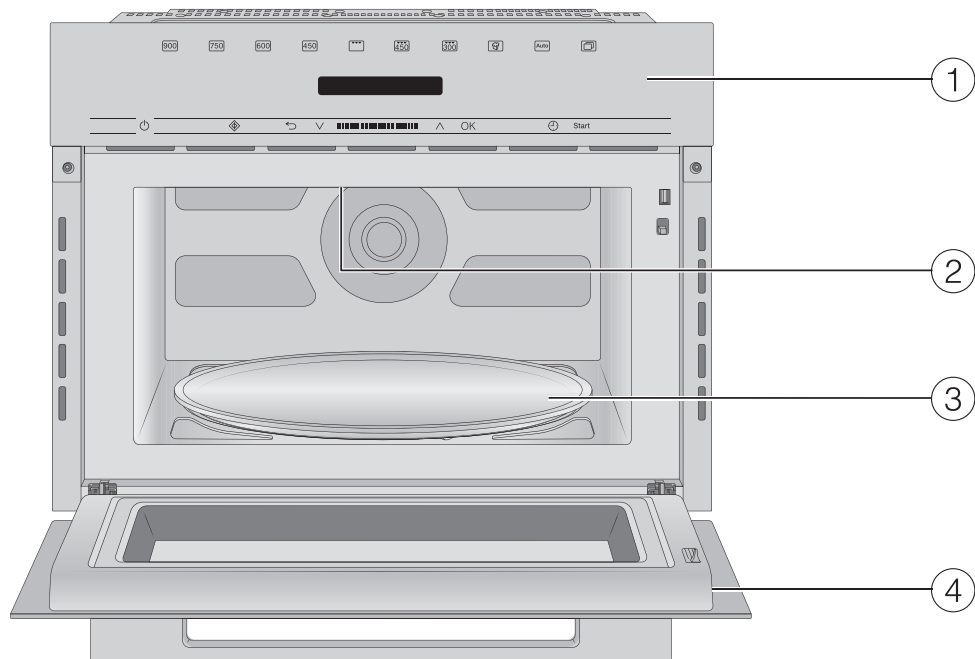
Vana seadme utiliseerimine

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.

Seadme kirjeldus



- ① Juhtimisala
- ② Grill
- ③ Pöördalus
- ④ Uks
- ⑤ Grillrest
- ⑥ Gurmeeplaat

Grillrest

Grillrest sobib kasutamiseks nii mikrolainega kui ka mikrolaineta töörežiimidel, aga **mitte** üksnes mikrolainega režiimil.

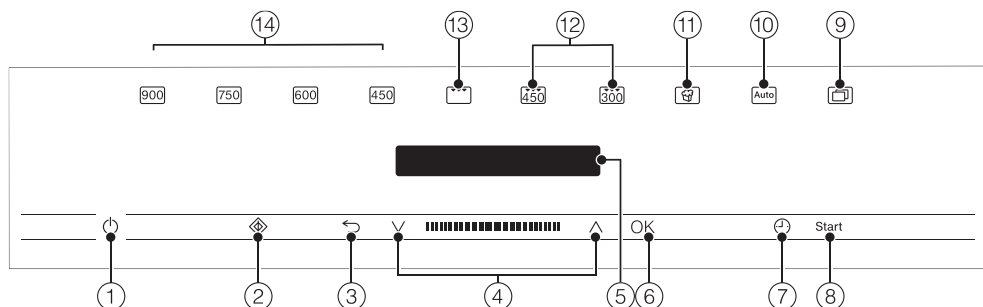
Selleks et grillrest ei jääks ainult mikrolainega režiimil kogemata seadmesse, ei tohi seda küpsetuskambris hoida.

Gurmeeplaat

See kujutab endast ümmargust, mittenakkuva kattekihiga grillplaati. Selle gurmeeplaadi abil saate lühikese ajaga valmistada magusaid või soolaseid suupisteid, aga ka väikeseid roogi.

Nõuanne: Seda ja teisi tarvikuid saate tellida Miele veebipoest. Samuti on neid tooteid võimalik hankida Miele tehaseklienditeeninduse (vt käesoleva kasutusjuhendi lõpust) või Miele müügiesinduse kaudu.

Juhtimisala



- ① Sisse-/väljalülitusupp ①
- ② Kiirmikrolainenupp ②
- ③ Nupp ↶ sammhaaval tagasi liikumiseks ja valmistusprotsessi katkestamiseks
- ④ Navigeerimisala nuppudega ^ ja v valikuloendites lehitsemiseks ja väärtuste muutmiseks
- ⑤ Ekraan kellaaja ja kasutusinfo kuvamiseks
- ⑥ Nupp OK funktsioonide aktiveerimiseks ja seadistuste salvestamiseks
- ⑦ Nupp ⌚ lühiaja või valmistusaja seadistamiseks
- ⑧ Nupp Start valmistusprotsessi käivitamiseks
- ⑨ Nupp 🍲 täiendavate programmide ja seadistuste jaoks
- ⑩ Nupp Auto erinevate automaatprogrammide jaoks
- ⑪ Nupp 🍿 popkorni jaoks
- ⑫ Mikrolaine ja grilli koos kasutamine
- ⑬ Grillimisrežiim
- ⑭ erinevad mikrolaine võimsusastmed

Sisse-/väljalülitusnupp

Sisse-/väljalülitusnupp  asub süven-dis ja reageerib sõrme puudutusele.

Sellela lülitate mikrolaineahju sisse ja välja.

Ekraan

Ekraanil kuvatakse kellaaega või erinevat teavet töörežiimide, temperatuuride, valmistusaegade, automaatprogrammi-de, oma programmide ja seadistuste kohta.

Pärast mikrolaineahju sisselülitamist sisse-/väljalülitusnupuga  kuvatakse põhimenüüd üleskutsega Betriebsart wählen.

Andurnupud

Andurnupud reageerivad sõrme puudutusele. Iga puudutusega kaasneb nuputoon. Selle nuputooni saate välja lülitada, valides seadistuse Lautstärke ja seejärel Tastenton ning helitugevuse noole-nuppudega täielikult vaigistada.

Kui ekraan on pime, peate mikrolai-neahju enne sisse lülitama, et andur-nupud reageeriks.

Andurnupud ekraani kohal

Siit leiате mikrolaineahju töörežiimid ja muud funktsioonid.

Töörežiim/funktsioon

 Võimsusaste 900 W

 Võimsusaste 750 W

 Võimsusaste 600 W

 Võimsusaste 450 W

 Grill

 Kombirežiim
450 W + grill

 Kombirežiim
300 W + grill

 Popcorn

 Automaatprogrammid

 Muud
(programmid ja Einstellungen )

300 W

150 W

80 W

150 W + Grill

Auftauen

Erhitzen

Einstellungen 

Juhtseadised

Andurnupud ekraani all

Andurnupp	Funktsioon
	Selle andurnupuga käivitatakse kiirmikrolaine funktsiooni. Valmistusprotsess käib maksimaalse mikrolaine võimsuse (900 W) ja valmistusajaga 1 minut (vt peatüki “Kasutamine” jaotist “Kiirmikrolaine”). Selle andurnupu mitmekordse puudutamisega saate valmistusaega sammhaaval pikendada.
	Sõltuvalt sellest, millises menüüs asute, liigute selle andurnupuga tagasi kõrgemal tasemel menüüsse või peamenüüsse. Kui valmistusprotsess käib, saate valmistusprotsessi selle andurnupuga peatada ning katkestada, kui vajutate andurnuppu veel kord.
	Navigeerimisalal saab noolenuppude abil või nendevahelisel alal valikuloendites üles või alla liikuda. Ekraanil kuvatakse menüüpunkti, mida soovite valida. Väärtuseid ja seadistusi saate muuta noolenuppudega või nendevahelisel alal.
OK	Kui ekraanil kuvatakse funktsiooni, saate selle nupuga OK aktiveerida. Seejärel saate valitud funktsiooni muuta. Nupuga OK kinnitamisel salvestatakse muudatused. Kui ekraanil kuvatakse teabeakent, kinnitage see nupuga OK.
	Selle andurnupuga saate igal ajal seadistada lühiaja (nt munade keetmiseks), ka siis, kui samal ajal käib valmistusprotsess. Peale selle saate selle andurnupuga programmeerida valmistusaegu.
Start	Selle andurnupuga käivitatakse valmistusprotsessi.

Ekraanisümbolid

Ekraanil võidakse kuvada järgmisi sümboleid:

Sümbol	Tähendus
	Sümbol tähistab lisateavet ja -juhiseid kasutamise kohta. Selle infoakna kinnitate andurnupuga <i>OK</i> .
	Viide kõrgemal asuvatele menüüpunktidele, mida ei saa ruumi- puuduse tõttu menüüteel kuvada.
	Mõningaid seadistusi, nt ekraaniheledus või helitugevus reguleeritakse segmentriba abil.
	Märkesümbol seadistuse järel tähendab, et suvand on hetkel valitud.
	Kasutuslukk on sisse lülitatud (vt peatüki “Seadistused” jaotist “Ohutus”). Kasutamine on blokeeritud.
	Lühiaeg

Kasutamise põhimõte

Menüüpunkti valimine ning väärtuse või seadistuse muutmine

Noolenuppudel $\wedge$ ja $\vee$ ning nende vahelisel alal $\blacksquare$ on järgmised funktsioonid:

- Menüüpunkti valimine valikuloendist.
- Väärtuse (nt kaal) või seadistuse (nt signaaltoonide helitugevus) muutmine.
- Puudutage vastavat noolenuppu või libistage noolenuppude vahelisel alal paremale või vasakule, kuni kuvatakse soovitud Menüüpunkti või väärtust.

Nõuanne: Kui hoiate noolenuppe all, liiguvad valikuloend või väärtused automaatselt edasi, kuni lasete noolenupu lahti.

- Kinnitage valik nupuga *OK*.

Praegune seadistus on tähistatud sümboliga $\checkmark$.

Töörežiimi või funktsiooni valimine

Töörežiimide ja funktsioonide (nt seadistused) andurnupud asuvad ekraani kohal. Töörežiimi või funktsiooni valite vastava andurnupuga juhtpaneelil (vt peatükke “Kasutamine” ja “Seadistused”).

- Puudutage soovitud töörežiimi või funktsiooni andurnuppu.

Andurnupus juhtpaneelil põleb oranž tuli.

- Seadistage väärtused või lehitsege valikuloendites, kuni kuvatakse soovitud seadistus.

Valmistusprotsessi katkestamine

Valmistusprotsessi katkestate töörežiimi oranžilt põleva andurnupu või andurnupuga $\hookleftarrow$.

- Valmistusprotsessi katkestamiseks puudutage vastavat töörežiimi andurnuppu või kaks korda andurnuppu $\hookleftarrow$.
- Kui olete seadistanud valmistusaja, valige *Vorgang abbrechen* ja kinnitage nupuga *OK*.

Kuvatakse peamenüü.

Mikrolaineahjus on magnetron. See muundab elektri elektromagnetlaineteks – mikrolaineteks. Lained jaotuvad küpsetuskambris ühtlaselt ning lisaks peegelduvad need küpsetuskambri metalliseintelt. Nii pääsevad mikrolained igast küljest toiduainele ligi ja selle sisse. Pöördaluse juurdelülitamisega jaotuvad mikrolained optimaalselt.

Selleks et mikrolained jõuaksid toiduni, peavad nõud mikrolaineid läbi laskma. Mikrolained läbivad portselani, klaasi, pappi ja plasti, aga mitte metalli. Seetõttu ärge kasutage metallnõusid ega nõusid, kus on kasutatud metalli, nt metalli sisaldava kaunistusega nõusid. Metall peegeldab mikrolaineid ja tekkida võivad sädemed. Mikrolained ei neeldu.

Mikrolained tungivad otse läbi sobiva nõu toiduainesse. Kuna toiduaine koosneb paljudest väikestest molekulidest, hakkavad molekulid, eelkõige veemolekulid kõrge sagedusega võnkuma ning koguni 2,5 miljardit korda sekundis. See läbi tekib soojus. Kõigepealt tekib see toiduaine pealmises kihis ning liigub siis sissepoole. Mida rohkem vett toiduaine sisaldab, seda kiiremini see soojeneb või küpseb.

Seega tekib soojus otse toiduaines. Nii on sellel järgmised eelised:

- mikrolainefunktsiooniga saab toite valmistada üldiselt ilma vedelikuta või rasvaineta või vähese vedeliku või rasvainega;
- sulatamine, kuumutamine, valmistamine on kiirem kui tavalise pliidiplaadi või ahju abil;
- toitained, nagu vitamiinid ja mineraalained säilivad suures osas;
- toiduaine loomulik värv ja iseloomulik maitse peaaegu ei muutu.

Mikrolainete tekitamine peatub, kui kasutamine katkestatakse või seadme uks avatakse. Kasutamise ajal pakub suletud ja korras uks piisavalt kaitset mikrolainete eest.

Töö kirjeldus

Tänu mikrolainele sulavad, kuumenevad või küpsevad toiduained lühikese ajaga.

Saate mikrolaineahju kasutada järgmisel viisil:

– saate toiduaineid mikrolainevõimsuse ja aja sisestamisega kas sulatada, kuumutada või küpsetada;

– saate sügavkülmutatud valmistoite sulatada ja seejärel kuumutada või küpsetada;

– mikrolaineahju saab kasutada veel ka näiteks pärmitaina kergitamiseks, šokolaadi ja või ning ka želatiini sulatamiseks, koogiglasuuri valmistamiseks ning väikeste puuvilja-, aedvilja- ja lihakoguste hoidistamiseks.

Töörežiimid

Mikrolaineahju kasutamine üksi

See töörežiim sobib sulatamiseks, kuumutamiseks ja küpsetamiseks.

Grillimine

on ideaalne lameda grillitava toiduaine, nt steigi või vorstikeste grillimiseks.

Mikrolaine ja grillimise kombineerimine

on ideaalne üleküpsetamiseks ja ülepruunistamiseks. Mikrolaine küpsatab, grill pruunistab.

Automaatprogrammid

Kasutada saab järgmisi automaatprogramme:

Automaatprogramme saab valida nelja kategooria hulgast.

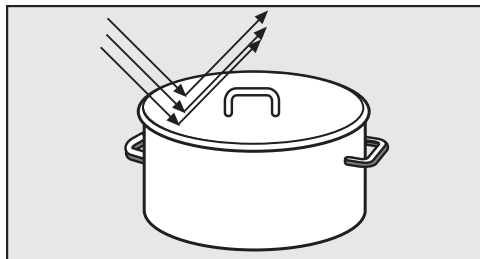
- Küpsetamine 
- Sulatamine
- Kuumutamine
- Popkorn 

Programmid olenevad kaalust.

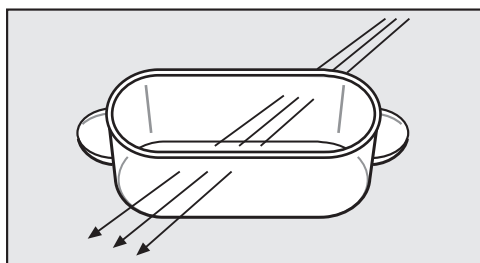
Toiduainete kaalu saab sisestada grammides (g), naelades (lb) või naelades/untsides (lb/oz) (vt peatüki “Seadistused” jaotist “Seadistuste muutmine”).

Juhised nõude kasutamise kohta mikrolainetega

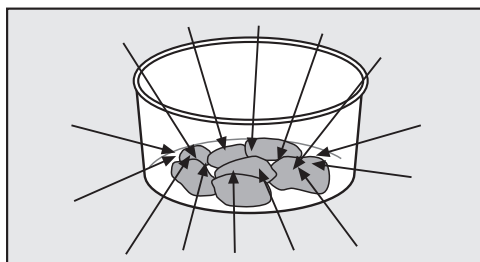
Mikrolained



- peegelduvad metallilt.



- läbivad klaasi, portselani, plasti ja pappi.



- neelduvad toiduaines.

! Sobimatutest nõudest põhjustatud tuleoht.

Mikrolainerežiimil kasutamiseks sobimatud nõud võivad hävineda ja mikrolaineahju kahjustada.

Järgige nõude kohta antud juhiseid.

Materjal ja kuju

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

! Öönsatest käepidemeelementidest ja kaanenuppudest põhjustatud vigastusoht.

Öönsustega nõude kasutamisel, millesse võib sattuda niiskus, on oht rõhu tekkeks koos öönsuse plahvatuslaadse hävinemisega.

Ärge kasutage öönsate käepidemeelementide ja kaanenuppudega nõusid, v.a juhul, kui öönsused on piisava õhuvahetusega.

Metall

Mikrolaineseadmesse ei sobi metallanumad, foolium, söögiriistad, aga ka nõud, millel on metallkate (dekoor, nt kullatud äär, koobaltsinine). Metall peegeldab mikrolaineid ja takistab seega küpsemist.

Ärge kasutage plasttopse, millel on alumiiniumkaas täielikult eemaldamata.

Erandid:

- fooliumkarpides valmistoite võib seadmes sulatada ja kuumutada. Oluline: eemaldage karbist kate ning asetage karp küpsetuskambri seintest vähemalt 2 cm kaugusele. Toitu kuumutatakse vaid ülalt. Kui võtate toidu fooliumkarbist välja ja panete mikrolainega kasutamiseks sobivasse nõusse, jaotub soojus üldjoontes ühtlasemalt.

Juhised nõude kasutamise kohta mikrolainetega

Fooliumkarpide kasutamisel võib tekkida särinat ja sädemeid, seepärast ärge pange neid restile.

- Fooliumitükk

Erineva suurusega lihatükkide, nt linnuliha puhul saavutate ühtlase sulamise, kuumutamise või küpsmise, kui katate lamedamad osad viimasteks minutiteks väikeste fooliumitükkidega.

Foolium peab küpsetuskambri seinest vähemalt 2 cm eemal olema. See ei tohi seintega kokku puutuda!

- Metallvardad, -klambrid
Neid metallosi võite kasutada, kui lihatükk on oluliselt suurem kui metall.

Nõude glasuurid, värvid

Mõned nõude glasuurid ja värvid sisaldavad metalli. Seepärast ei sobi need nõud mikrolainetele.

Klaas

Tulekindel klaas ja keraamiline klaas sobivad väga hästi.

Kristallklaas sisaldab enamasti pliidi ning võib mikrolaineahjus puruneda. Seepärast ei sobi see mikrolainetele.

Portselan

Portselannõud sobivad väga hästi.

Aga neil ei tohi olla metalldekoori, nt kuldrante, ega õõnsaid käepidemeid.

Savinõud

Maalingutega savinõude puhul peab muster olema kaetud glasuuriga.

Savinõud võivad muutuda kuumaks. Pange pajakindad kätte.

Puitnõud

Puidus sisalduv vesi aurustub küpsutamise ajal. Puit kuivab ära ja sellesse tekivad praod.

Seepärast ei sobi puitnõud mikrolainetele.

Plast

⚠ Kuumatundliku plasti põhjustatud kahjud.

Plastnõud peavad olema kuumakindlad ja taluma vähemalt 110 °C temperatuuri. Muidu nõud deformeeruvad ja plast võib moodustada toiduga ühendeid.

Kasutage plastnõusid ainult mikrolainea töörežiimil.

Erikaupluses on saadaval ka spetsiaalsed mikrolainekindlad plastnõud. Melamiinist plastnõud ei sobi kasutamiseks. Need neelavad energiat ja muutuvad seetõttu kuumaks. Seetõttu selgitage ostmisel välja, millisest materjalist plastnõud on valmistatud. Vahtplastist, nt penoplastist nõusid võite kasutada toitude lühiajaliseks soojendamiseks.

Saate plastist küpsetuskotti selle sisu soojendamiseks ja küpsetamiseks kasutada, kui koti eelnevalt augustate. Aukudest pääseb aur välja. Nii ei tõuse kotis rõhk ja kott ei lõhke.

Juhised nõude kasutamise kohta mikrolainetega

Lisaks on olemas spetsiaalsed auruküpsetuskotid, mida ei pea augustama. Palun järgige pakendil toodud juhiseid.

 Sobimatutest materjalidest põhjustatud tuleoht.

Metallklambrid ja plast- või paberklambrid, mille sees on traat, võivad süttida.

Vältige neid klambreid.

Ühekordselt kasutatavad nõud

Ühekordselt kasutatavad plastnõud peavad olema peatükis "Plast" toodud omadustega.

 Sobimatutest nõudest põhjustatud tuleoht.

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

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

Keskkonna huvides vältige ühekordselt kasutatavaid nõusid.

Nõude katsetamine

Kui te ei ole kindel, kas klaas-, savi- või portselannõud sobivad mikrolainega kasutamiseks, siis saate seda järgmiselt kontrollida:

- Asetage tühi nõu küpsetuskambri keskele.
- Sulgege uks.
- Vajutage nuppu .
- Valige võimsusaste 900 W.
- Sisestage noolenuppudega $\wedge$ ja $\vee$ 30 sekundit ning kinnitage nupuga OK.
- Testi käivitamiseks vajutage nuppu Start.

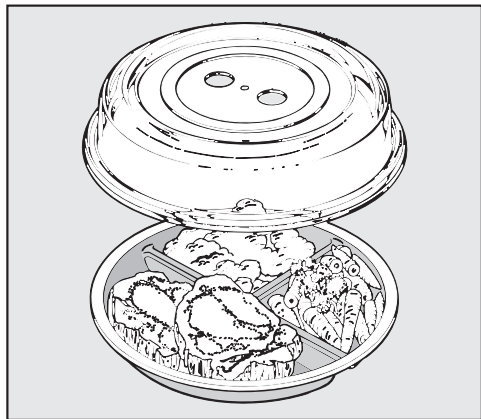
Kui kuulete selle testi ajal särinat, mida saadavad sädemed, lülitage ahi kohe välja (vajutage nuppu  ja kinnitage nupuga OK). Nõud, mis vallandavad sellise reaktsiooni, ei sobi mikrolainega kasutamiseks. Kahtluste korral küsige nõude tootjalt või tarnijalt, kas nõud on mikrolainega kasutamiseks sobivad.

Selle katsega ei saa kontrollida, kas käepidemete õõnsused on piisava õhuvahetusega.

Juhised nõude kasutamise kohta mikrolainetega

Kate

- takistab veeauru liigset eraldumist, eelkõige pikemal kuumutamisel;
- aeglustab toidu kuumenemist;
- takistab toitude kuivamist;
- väldib küpsetuskambri määrdumist.



- Seepärast katke toidud mikrolainerežiimil mikrolaineahjukindla kattega.

Vastavaid katteid saab osta kauplusest.

Katte asemel võite kasutada ka mikrolaineahjukindlat läbipaistvat toidukilet. Tavaline toidukile võib deformeeruda ja kuumuse tõttu toiduga ühendeid moodustada.

⚠ Kuumatundliku plasti põhjustatud kahjud.

Katte materjal kannatab reeglina temperatuure kuni 110 °C (vt tootja andmed). Kõrgematel temperatuuridel võib plast deformeeruda ja moodustada toiduga ühendeid.

Seetõttu kasutage katet vaid mikrolaineahjus ja sealgi ainult mikrolainea režiimil ilma gurmeeplaadita.

⚠ Kinnikaetud avadest põhjustatud kahjustused.

Kui nõu läbimõõt on väike, võib juhtuda, et kate sulgeb nõu tihedalt ning veeaur ei saa katte küljel asuvatest avadest väljuda. Kate kuumeneb üle ja võib sulada.

Jälgige, et kate ei sulgeks nõud tihedalt.

Ärge kasutage **katet**, kui

- kuumutate paneeritud toitu;
- toitule peab tekkima koorik, nt röstsaia,
- kasutate gurmeeplaati.

⚠ Tõusvast rõhust põhjustatud plahvatusoht.

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

Ärge kunagi soojendage toite või vedelikke suletud nõudes ega pudelites, näiteks beebitoiduga klaaspurke. Enne avage anum. Enne eemaldage lutipudelilt kork ja lutt.

Kasutage mikrolaineahju üksnes paigaldatuna.

Kui ühendate mikrolaineahju vooluvõrku, on see kohe kasutusvalmis.

Tervituskuva

Kuvatakse Miele logo. Seejärel palutakse teha mõned seadistused, mida vajate mikrolaineahju esmakordseks kasutuselevõtuks.

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Keele seadistamine

- Valige noolenuppudega soovitud keel.
- Kinnitage nupuga OK.

Kui valisite kogemata keele, millest te aru ei saa, järgige peatüki "Seadistused" jaotises "Keel" antud juhiseid.

Riigi seadistamine

- Valige noolenuppudega soovitud riik.
- Kinnitage nupuga OK.

Kellaaja seadistamine

- Seadistage kellaag noolenuppudega.
- Kinnitage nupuga OK.

Ekraaniteade Tageszeitanzeige aus on tähistatud sümboliga ✓.

- Kinnitage nupuga OK.

Ekraanil kuvatakse teave Stromverbrauch -, sest väljalülitatud kellaajakuvaga sääsetakse energiat.

- Vajutage nuppu OK.

Ekraanil kuvatakse Inbetriebnahme abgeschlossen.

- Kinnitage nupuga OK.

Ekraanil kuvatakse Betriebsart wählen.

Kellaajakuva on tehaseseadistusena seadistatud taustal kulgema. Energia säästmiseks on ekraan tume. Seda seadistust saate muuta, kui soovite kellaiega kogu aeg näha (vt peatüki "Seadistused" jaotist "Seadistuste muutmine").

Kui kellaag on nähtav, reageerivad kõik andurnupud puudutusele kohe.

Kui kellaag ei ole nähtav, on seade välja lülitatud. Enne kui see on taas kasutusvalmis, tuleb see sisse-/väljalülitusnupuga ⏻ sisse lülitada.

Nõuanne: Kellaiega saab kuvada ka 12 tunni vormingus (vt peatüki "Seadistused" jaotist "Kellaag").

Kellaaja muutmine

- Lülitage seade sisse-/väljalülitamisnupuga ⏻ sisse.

Ekraanil kuvatakse Betriebsart wählen.

- Puudutage andurnuppu .
- Valige noolenuppudega alapunkt Einstellungen  ja kinnitage valik nupuga OK.
- Valige seejärel noolenuppudega alapunkt Tageszeit ja kinnitage nupuga OK.
- Valige noolenuppudega einstellen ja kinnitage nupuga OK.

Ekraanil on praegune kellaag valgel taustal.

- Muutke kellaiega noolenuppudega ja kinnitage nupuga OK.
- Tagasi esimesele tasandile liikumiseks vajutage andurnuppu ⏪ mitu korda.

Ekraanil kuvatakse Betriebsart wählen.

Ülevaade seadistustest

Menüüpunkt	Võimalikud seadistused
Sprache 	...deutsch*, english... Riik
Tageszeit	Anzeige (Tageszeitanzeige aus*, Tageszeitanzeige ein, Nachtabstaltung) Zeitformat (24 Std*, 12 Std) einstellen
Lautstärke	Signaltöne  Tastenton 
Display-Helligkeit	
Einheiten	Gewicht (g*, lb, lb/oz)
Warmhalten	ein*, aus
Quick-Mikrowelle	Leistung (...900 W*, 750 W, ...) Garzeit (01:00*, seadistatav)
Popcorn	Garzeit 03:20*, seadistatav 2:30 ja 3:50 min vahel
Abfrage Gargut	ein*, aus
Sicherheit	Tastensperre (aus*, ein) Inbetriebnahmesperre  (aus*, ein)
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung (aus*, ein)
Werkeinstellungen	nicht zurücksetzen, zurücksetzen

* Tehaseseadistus

Seadistuste muutmine

Mõnele seadme seadistustele saab valida alternatiivi.

Need seadistused, mida saate muuta, on esitatud tabelis.

Tehaseseadistused on tabelis tähistatud tärniga*.

Seadme seadistuste muutmiseks tehke järgmist:

- Vajutage nuppu .
- Valige seejärel noolenuppudega Einstellungen .
- Kinnitage valik nupuga OK.
- Nüüd saate noolenuppudega valida tabelis toodud valikute vahel. Kinnitage soovitud punkt nupuga OK.
- Sõltuvalt menüüpunktist saate nüüd väärtuseid sisestada või noolenuppudega valida ühe alapunktidest.
- Kui te ei soovi seadistust muuta ja soovite teise seadistuse juurde liikuda, puudutage nuppu .
- Kui te ei soovi rohkem seadistusi muuta, puudutage nuppu .

Muudetud seadistused säilivad ka pärast volukatkestust.

Sprache

Saate seadistada oma keele ja riigi.

Riik on valitav siis, kui valitud keele juurde saab valida erinevaid riike ja sellega keelevariante.

Valimise ja kinnitamise järel ilmub kohe ekraanile soovitud keel.

Nõuanne: Kui valisite kogemata keele, millest te aru ei saa, valige . Orienteeruge sümboli  järgi, et liikuda taas alammenüüsse Sprache .

Tageszeit

Anzeige

Valige sisselülitatud mikrolaineahju jaoks kellaajakuva viis:

- ein
Kellaaega kuvatakse ekraanil alati. Kõik andurnupud reageerivad puudutusele kohe.
- aus
Energia säästmiseks on ekraan tume. Mikrolaineahi tuleb enne kasutamist sisse lülitada.
- Nachtabschaltung
Energia säästmiseks kuvatakse kellaaega ekraanil vaid ajavahemikus 5.00 kuni 23.00. Muul ajal on ekraan tume. Mikrolaineahi tuleb enne kasutamist sisse lülitada.

Zeitformat

Kellaaega saab kuvada 24 või 12 tunni vormingus.

einstellen

Seadistada saab tunde ja minuteid.

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

Lautstärke

Toonide helitugevust kujutatakse jaotusriba abil.

- ■■■■■■■■
maksimaalne helitugevus
- □□□□□□
Toon on väljalülitatud.

Signaltöne

Kui signaaltoonid on sisse lülitatud, kõlab pärast seadistatud aja möödumist signaal.

Seadistused

Tastenton

Kui nuputoon on sisse lülitatud, kõlab andurnupu valimisel signaal.

Display-Helligkeit

Ekraani heledust kujutatakse jaotusriba abil.

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

Einheiten

Gewicht

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

Warmhalten

Funktsioon Warmhalten lülitub automaatselt sisse, kui pärast vähemalt 450 W valmistusprotsessi lõppemist jääb uks suletuks ja ühtegi nuppu ei vajutata. Valmistatavat toitu hoitakse sel juhul pärast u 2 min möödumist 80 W juures maksimaalselt 15 minutit soojas.

- ein
Funktsioon Warmhalten on sisse lülitatud.
- aus
Funktsioon Warmhalten on välja lülitatud.

Quick-Mikrowelle

Nupu  vajutamisel töötab seade ühe minuti maksimaalsel võimsusel.

Võimsust ja kestust saab muuta. Nii saab sagedasti kasutatava valmistusprotsessi salvestada sellele programmi kohale.

- Leistung
Valida saab kõiki olemasolevaid võimsusastmeid.
- Garzeit
Maksimaalse võimsusastme juures on programmeeritavad maksimaalselt 5, muude puhul 10 minutit valmistusaega.

Popcorn

See programm sobib mikrolainepopkorni valmistamiseks.

Tehaseseadistust 3.20 minutit saab muuta.

Selle saab seadistada vahemikus 2.30 kuni 3.50 minutit.

Abfrage Gargut

Valmistatava toiduaine päring tuletab meelde, et seadet ei tohi ilma valmistatava toiduaineta käivitada.

Mikrolaineahi võib puuduva toiduaine tõttu kahjustuda.

Kui käivitata valmistusprotsessi, nii et ust pole eelnevalt avatud, kuvatakse ekraanil küsimus Gargut im Garraum?. Kuna ust pole pikema aja jooksul (ligikaudu 20 minutit) avatud, pole seadmes tõenäoliselt veel valmistatavaid toiduaineid.

Protsess käivitub alles pärast kinnitamist nupuga OK või ukse avamist.

Sicherheit

Inbetriebnahmeperrre

Kasutuslukk takistab seadme tahtmatut käivitamist.

Ka aktiveeritud kasutuslukuga saate seadistada lühiaja.

Ka pärast volukatkestust jääb kasutuslukk aktiveerituks.

- ein
Kasutuslukk on aktiveeritud. Enne mikrolaineahju kasutamist lülitage see sisse ja puudutage nuppu *OK* vähemalt 6 sekundit.
- aus
Kasutuslukk on inaktiveeritud. Mikrolaineahi on harjumuspäraselt kasutatav.

Tastensperrre

Nupulukk takistab valmistusprotsessi tahtmatut väljalülitamist või muutmist. Kui nupulukk on aktiveeritud, lukustatakse mõni sekund pärast valmistusprotsessi käivitumist ekraanil kõik andurnupud ja väljad.

- ein
Nupulukk on aktiveeritud. Enne, kui saate mõnda funktsiooni kasutada, puudutage nuppu *OK* vähemalt 6 sekundit. Siis inaktiveeritakse nupulukk lühikeseks ajaks.
- aus
Nupulukk on inaktiveeritud. Kõik andurnupud reageerivad valimisel kohe.

Softwareversion

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

Händler

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

Messeschaltung

Kui lülitate mikrolaineahju aktiveeritud messirežiimiga sisse, kuvatakse ekraanil juhust Messeschaltung. Seade ei kuume-
ne.

- ein
Messirežiim aktiveeritakse, kui puudutate nuppu *OK* vähemalt 4 sekundit.
- aus
Messirežiim inaktiveeritakse, kui puudutate nuppu *OK* vähemalt 4 sekundit.
Mikrolaineahi on taas täielikult toimiv.

Werkeinstellungen

Ühe seadistuse abil saab lähtestada kõik tehtud muudatused mikrolaineahju algolekusse.

- nicht zurücksetzen
Kõik tehtud muudatused säilivad.
- zurücksetzen
Kõik seadistused lähtestatakse tehaseseadistustele.

Kasutamine

Ukse avamine

Kui mikrolaineahi töötab, siis ukse avamisel töö katkestatakse.



Avatud uksest põhjustatud vigastusohu.

Uks talub maksimaalselt 8 kg koormust. Lapsed võivad end avatud ukse juures vigastada.

Takistage lapsi avatud uksele seismast, istumast või rippumast.

Nõude asetamine küpsetuskambrisse

Kõige parem on asetada nõud küpsetuskambri keskele.

Pöördalus

Tänu pöördalusele saab toiduainet ühtlaselt sulatada, kuumutada või küpsetada.

Kasutage seadet ainult paigaleasetatud pöördalusega.

Pöördalus hakkab igal kasutuskorral automaatselt pöörlema.

Ärge sulatage, kuumutage ega küpsetage toiduainet otse pöördalusel. Jälgige, et nõu poleks suurem kui pöördalus.

Võimalusel segage aeg-ajalt või kasutage vormi, milles toiduaine soojeneb ühtlaselt.

Protsessi alustamine

Mikrolainevõimsus valitakse vastava andurnupu vajutamisega.

- Puudutage soovitud võimsusastme andurnuppu.

Andurnupus juhtpaneelil põleb oranž tuli.

- Seadistage noolenuppudega soovitud valmistusaeg ja kinnitage valik nupuga OK.

- Vajutage nuppu start.

Valmistusprotsess käivitub.

Saate valida seitsme võimsusastme vahel.

Mida suurem võimsus, seda rohkem mikrolaineid toiduaineni jõuab.

Toite, mida ei saa kuumutamise või küpsetamise ajal segada ega keerata või mille koostisained on väga erinevad, kuumutage väikesel mikrolainevõimsusel.

Ainult nii jaotub soojus ühtlaselt.

Valmistusaeg on küll pikem, aga nii saate soovitud küpsetustulemuse.

Vajalik aeg sõltub

- toidu algtemperatuurist. Otse külmikust võetud toidud vajavad pikemat kuumutus- ja küpsetusaega kui toatemperatuuril toidud;
- toidu liigist ja omadustest. Värske aedvili sisaldab rohkem vett kui seisnud aedvili ning vajab seega lühemat valmistusaega;
- segamise või keeramise sagedusest. Sagedasel segamisel või keeramisel jaotub soojus ühtlasemalt ja toit vajab seega lühemat valmistusaega;
- toidu kogusest.
Rusikareegel: topeltkogus – peaaegu topeltaeg
Väikeste toidukoguste puhul lüheneb vastavalt ka valmistusaeg;
- nõude kujust ja materjalist.

Gargut im Garraum?

Teade Gargut im Garraum? näidikul tuleb meelde, et seadet ei tohi ilma valmistatava toiduaineta käivitada.

Mikrolaineahi võib puuduva toiduaine tõttu kahjustuda.

Kui puudutate stardinuppu, nii et ust pole eelnevalt avatud, kuvatakse näidikul teade Gargut im Garraum?. Kuna ust pole pikema aja jooksul avatud, pole seadmes tõenäoliselt toitu. Start on senikaua blokeeritud, kuni uks avatakse.

Protsessi katkestamine/jätamine

Saate **protsessi** igal ajal . . .

. . . **katkestada**:

- Avage seadme uks.

Aeg peatatakse.

Ekraanil kuvatakse teadet: Tür schließen.

. . . **jätkata**:

- Sulgege uks ja puudutage nuppu start.

Protsessi jätkatakse.

Sisestatud andmete muutmine

Kui te pärast protsessi käivitamist avastate, et . . .

. . . valitud **mikrolainevõimsus** on liiga suur või liiga väike:

- valige uus mikrolainevõimsus.

. . . sisestatud **aeg** on liiga lühike või liiga pikk:

- Muutke aega noolenuppudega ja jätkake protsessi (puudutage nuppu start).

Protsessi kustutamine

- Puudutage kaks korda nuppu ↵ või alternatiivselt valitud võimsusastet.

Ekraanil kuvatakse Vorgang abbrechen.

- Kinnitage nupuga OK.

Kasutamine

Pärast lõppenud protsessi

Pärast lõppenud protsessi kõlab helisignaali. Küpsetuskambri valgustus kustub.

Signaali korratakse mõned korrad. Ekraanil kuvatakse Fertig.

- Kinnitamiseks vajutage valitud võimsusastme nuppu.

Warmhalten

Funktsioon Warmhalten lülitub automaatselt sisse, kui pärast vähemalt 450 W valmistusprotsessi lõppemist jääb uks suletuks ja ühtegi nuppu ei puudutata.

Valmistatavat toitu hoitakse sel juhul pärast u 2 minuti möödumist 80 W juures maksimaalselt 15 minutit soojas.

Näidikul kuvatakse Warmhalten.

Protsess katkestatakse, kui avate ukse või puudutate mõnda nuppu.

Funktsiooni Warmhalten ei saa eraldi valida.

Selle funktsiooni valiku saate tühistada (vt peatükki "Seadistused").

Valmistusaegade programmeerimine

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

Valige valmistusprotsessi käivitamiseks võimalikult lühikene aeg.

Sisestusega Fertig um või Start um saate valmistusprotsessi automaatselt välja või sisse lülitada.

- Fertig um

Määrate aeg, millal valmistusprotsess peab lõppema. Sel juhul lülitub mikrolaineahi sellel kellaajal automaatselt välja.

- Start um
Määrake aeg, millal valmistusprotsess peab käivituma. Sel juhul lülitub mikrolaineahi sellel kellaajal automaatselt sisse.
- Asetage toit küpsetuskambris.
- Valige soovitud töörežiim.
- Seadistage valmistusaeg ja kinnitage nupuga OK.
- Vajutage nuppu .
- Valige noolenuppudega Fertig um või Start um ja kinnitage nupuga OK.
- Määrake noolenuppudega ajahetk, milleks valmistusprotsess peab lõppema või käivituma ning kinnitage nupuga OK.

Ekraanil kuvatakse Start um ja käivitus-aeg.

Kiirmikrolaine valimine

Nupu  vajutamisel töötab seade ühe minuti maksimaalsel võimsusel.

- Vajutage nuppu .

Ilma lisanupuvajutusega käivitub maksimaalsel võimsusel valmistusaeg 1 minut.

Aja võimsuse muutmine

Salvestatud aega ja võimsust saab muuta ning nii põhikasutuse salvestada.

- Valige .
- Valige Einstellungen  ja kinnitage nupuga OK.
- Valige Quick-Mikrowelle ja kinnitage nupuga OK.
- Valige Leistung.

Ekraanil kuvatakse Leistung ja selle järel salvestatud võimsus.

- Kui soovite võimsust muuta, kinnitage nupuga OK.

Salvestatud võimsus on märgistatud sümboliga ✓.

- Muutke võimsust noolenuppudega ja kinnitage valik nupuga OK.
- Valige siis noolenuppudega Garzeit ja seejärel OK.
- Seadistage noolenuppudega soovitud valmistusaeg ja kinnitage nupuga OK.

Ekraanil kuvatakse Garzeit ja selle järel valitud aeg.

- Tagasi põhitasandile liikumiseks vajutage nuppu ↶ mitu korda.

Muudetud võimsusaste, samuti muudetud aeg on nüüd salvestatud ja need aktiveeritakse, kui vajutate nuppu ⬢.

Voolukatkestuse korral on teie programmeeritud ajad salvestatud ning neid ei pea uuesti sisestama.

Kasutuslukk

Kasutuslukk takistab seadme tahtmatut käivitamist.

Kasutusluku sisselülitamine

- Valige .
- Valige Einstellungen  ja kinnitage nupuga OK.
- Valige Sicherheit ja kinnitage nupuga OK.
- Valige Inbetriebnahmesperre  ja seejärel OK.
- Valige ein ja seejärel OK.
- Kasutusluku aktiveerimiseks lülitage seade välja.

Seadme funktsioonid on nüüd lukustatud ja neid saab kasutada vaid siis, kui kasutuslukk tühistatakse. Vaid taimerit saab kasutada ka aktiveeritud kasutusluku korral (vt peatükki "Taimer").

Ka pärast voolukatkestust jääb kasutuslukk aktiveerituks.

Kasutusluku katkestamine

Kasutusluku saab ajutiselt tühistada.

- Lülitage seade sisse-/väljalülitamisnupuga  sisse.

Ekraanil kuvatakse Inbetriebnahmesperre .

- Kinnitage nupuga OK.

Ekraanil kuvatakse Drücken Sie 6 Sek. "OK".

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Aega näidatakse ekraanil tagurpidi mahaloendusega.

Seejärel on kasutuslukk katkestatud.

- Sisestage soovitud valmistusprotsess.

Kuni seadme väljalülitamiseni on kõik nupud ja protsessid vabalt valitavad. Alles pärast seadme väljalülitamist on kasutuslukk jälle aktiivne.

Kasutusluku tühistamine

- Lülitage seade sisse-/väljalülitamisnupuga  sisse.

Ekraanil kuvatakse Inbetriebnahmesperre .

- Kinnitage nupuga OK.

Ekraanil kuvatakse Drücken Sie 6 Sek. "OK".

- Järgige ekraanil olevaid juhiseid.

Kasutamine

Aega näidatakse ekraanil tagurpidi mahaloendusega.

Seejärel on kasutuslukk katkestatud.

■ Valige .

■ Valige Einstellungen  ja kinnitage nupuga OK.

■ Valige Sicherheit ja kinnitage nupuga OK.

■ Valige Inbetriebnahmesperre  ja seejärel OK.

■ Valige aus ja seejärel OK.

■ Lülitage seade välja.

Kasutuslukk on nüüd inaktiveeritud. Seadme funktsioone saab jälle kasutada.

Taimer kasutamine

Väliste protsesside, nt munade keetmise jälgimiseks saate seadistada taimeri. Seadistatud aeg loetakse sekundhaaval tagurpidi maha.

Lühiaega saab kasutada ka siis, kui olete samaaegselt seadistanud ajad valmistusprotsessi automaatseks sissevõi väljalülitamiseks (nt meeldetuletuseks, et toidule pärast osa valmistusaega maitseaineid lisada).

■ Puudutage nuppu .

Ekraanil kuvatakse Kurzzeit.

■ Sisestage noolenuppudega soovitud lühiaeg ja kinnitage nupuga OK.

Ekraanil põleb  ja aeg loetakse tagurpidi maha.

Pärast aja lõppemist kõlab signaaltoon.  vilgub ja aega loendatakse edasi. Nii on tuvastatav, mis ajast seadistatud lühiaeg on juba möödunud.

■ Protsessi peatamiseks puudutage nuppu .

Lühiaja muutmine

■ Vajutage nuppu .

Ekraanil kuvatakse ändern. Jooksev lühiaeg on peatunud.

■ Kinnitage nupuga OK.

■ Korrigeerige aeg noolenuppudega ja kinnitage nupuga OK.

Lühiaega jätkatakse.

Lühiaja kustutamine

■ Vajutage nuppu .

Ekraanil kuvatakse ändern. Jooksev lühiaeg on peatunud.

■ Valige noolenuppudega Löschen ja kinnitage nupuga OK.

Lühiaeg on kustutatud.

Taimeraja koos valmistusprotsessiga kasutamine

Lühiaja saab seadistada ka käimasolevale valmistusprotsessile ning seejärel jookseb see taustal lõpuni.

■ Puudutage valmistusprotsessi ajal nuppu .

■ Valige noolenuppudega Kurzzeit ja kinnitage nupuga OK.

■ Sisestage noolenuppudega soovitud lühiaeg ja kinnitage nupuga OK.

■ Puudutage nuppu .

Ekraanil on kõrvuti nähtavad käimasolev valmistusaeg ja käimasolev lühiaeg.

Grilli saab kasutada nelja seadistusega ning nii eraldi kui ka kolmes kombinatsioonis mikrolainega, mille puhul kombi-neeritakse grilli sobiva mikro-lainevõimsusega.

Kui grillimisaeg on < 15 min, kuumutage grilli eelnevalt umbes 5 minutit.

Et liha-/kalalõigud saaksid mõlemalt poolt ühtlaselt grillitud, keerake lõike poole grillimisaja möödudes. Lamedaid lõike ja tükke peate keerama ainult ühe korra, ümaraid tükke mitu korda.

Grillimisajad võivad olla näitlikud, sest grillimisaeg sõltub grillitava toiduaine liigist ja kõvadusest ning soovitud valmi-dusastmest.

Kui grillite otse restil, on mõttekas pan-na resti alla kuumakindel mikrolaineahju sobiv vorm rasva ja praeleeme kogumi-seks.

⚠ Ülekuumenemisest põhjustatud kahjustused.

Kaasasolev gurmeeplaat ei sobi rasva kogumiseks. Sel juhul kuumeneb tühi plaat üle. See kahjustab kattekihti. Kasutage selle asemel kuumakindlat, mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat vormi.

- Asetage küpsetatav toiduaine sobi-vasse nõusse.
- Paigutage rest ja kuumakindel mikro-laineahju sobiv vorm või klaaskauss või nõu küpsetatava toiduainega pöördalusele.

⚠ Kuumadest nõudest põhjustatud põletusoht.

Rest ja nõud muutuvad küpsetamise ajal kuumaks.
Pange pajakindad kätte.

Nõusid ja resti saab kergemini puhasta-da, kui panete need kohe pärast grilli-mist ligunema.

Küpsetuskambri lagi värvub grilli ümbru-ses ajapikku sinakaks. Neid kasutamis-jälgi ei saa vältida, aga need ei mõjuta seadme toimimist.

Grillimine ilma mikrolaineta

See töörežiim on ideaalne lameda grilli-tava toiduaine, nt steigi või vorstikeste grillimiseks.

- Vajutage nuppu .

Nupus  juhtpaneelil põleb oranž tuli. Ekraanil on Garzeit ja 00:00 Min.

- Seadistage noolenuppudega soovitud valmistusaeg ja kinnitage valik nupuga OK.

- Vajutage nuppu Start.

Valmistusprotsess käivitub. Pärast lõppenud protsessi kõlab helisig-naal.

Grillimisaja muutmine

Grillimisaega saab töö ajal muuta.

- Vajutage mõnda noolenuppu.

Protsess katkestatakse.

- Muutke aega noolenuppudega.

- Protsessi jätkamiseks vajutage nuppu Start.

Kasutamine – grillimine

Käivitusaja või lõpuaja valimine

Grillimisaeg võib käivituda eelvalitud ajal ja lõppeb pärast määratud kestust.

- Vajutage nuppu .

Nupus  juhtpaneelil põleb oranž tuli.

Ekraanil on Garzeit ja 00:00 Min.

- Seadistage noolenuppudega soovitud valmistusaeg ja kinnitage valik nupuga OK.

- Seejärel vajutage nuppu .

Ekraanil on Garzeit ja grillimisprotsessi seadistatud kestus.

- Valige noolenuppudega valikute Start um ja Fertig um vahel.

Start um abil määrate aja, millal grillimisprotsess peab käivituma.
Fertig um abil määrate aja, millal grillimisprotsess peab lõppema.

Alternatiivselt saate selles kohas valida ka Kurzzeit, kui soovite lisaks grillimisprotsessile käivitada lühiaja eraldi protsessi jaoks.

- Kinnitage valik nupuga OK.

Ekraanil on Start um või Fertig um sõltuvalt sellest, mille olete valinud.

Peale selle on kellaag heledal taustal.

- Valige noolenuppudega soovitud käivitusaja või lõpuaja ning vajutage seejärel kinnitamiseks nuppu OK.

Ekraanil on Start um ja nupp  põleb.

Grillimisprotsess käivitub eelnevalt valitud ajal.

Pärast lõppenud protsessi kõlab helisignaali.

Grilli kombineerimine mikrolainega

See töörežiim sobib hästi üleküpsetamiseks ja pruunistamiseks. Mikrolaine küpsetab, grill pruunistab.

Grilli saab kombineerida kolme erineva mikrolaine võimsusastmega, nimelt: 150, 300 ja 450 W.

Töö ajal ei saa neid kolme kombinatsiooniastet vahetada, ilma et protsessi tuleks katkestada.

Kombinatsioonid  ja  asuvad otse juhtpaneelil, kombinatsioon  asub  all.

- Valige soovitud kombinatsioon, vajutades nuppu ,  või , kui soovite valida .

Vastavas nupus juhtpaneelil põleb oranž tuli.

Ekraanil on Garzeit ja 00:00 Min.

- Seadistage noolenuppudega soovitud valmistusaeg ja kinnitage valik nupuga OK.

- Vajutage nuppu Start.

Valmistusprotsess käivitub.

Pärast lõppenud protsessi kõlab helisignaali.

Aja muutmine

Aega saab töö ajal muuta.

- Vajutage mõnda noolenuppu.

Protsess katkestatakse.

- Muutke aega noolenuppudega.

- Protsessi jätkamiseks vajutage nuppu Start.

Käivitusaja või lõpuaja valimine

Valmistusaeg võib käivituda eelvalitud ajal ja lõppeb pärast määratud kestust.

- Valige soovitud kombineeritud töörežiim.

Vastavas nupus juhtpaneelil põleb oranž tuli.

Ekraanil on Garzeit ja 00:00 Min.

- Seadistage noolenuppudega soovitud valmistusaeg ja kinnitage valik nupuga *OK*.

- Seejärel vajutage nuppu .

Ekraanil on Garzeit ja grillimisprotsessi seadistatud kestus.

- Valige noolenuppudega valikute Start um ja Fertig um vahel.

Start um abil määrate aja, millal protsess peab käivituma.
Fertig um abil määrate aja, millal protsess peab lõppema.

Alternatiivselt saate selles kohas valida ka Kurzzeit, kui soovite lisaks valmistusprotsessile käivitada lühiaja eraldi protsessi jaoks.

- Kinnitage valik nupuga *OK*.

Ekraanil on Start um või Fertig um sõltuvalt sellest, mille olete valinud.
Peale selle on kellaag heledal taustal.

- Valige noolenuppudega soovitud käivitusaeg või lõpuag ning vajutage seejärel kinnitamiseks nuppu *OK*.

Ekraanil on Start um ja valitud töörežiimi nupp põleb.

Valmistusprotsess käivitud eelnevalt valitud ajal.

Pärast lõppenud protsessi kõlab helisignaali.

Gurmeeplaat

Kasutussoovitused



Kuumadest nõudest põhjustatud põletusohu.

Gurmeeplaat läheb väga kuumaks.

Seetõttu võtke kuumast plaadist kinni vaid pajakinnastega. Asetage plaat kuumakindlale alusele.

Enne esmakordset kasutamist

Enne esmakordset kasutamist täitke plaat 400 ml vee ja 3–4 supilusikatäie äädika või sidrunhappega ning kuumutage 5 minutit režiimil 450 vatti + grill

Tänu gurmeeplaadi kattekihile saab toidud sellelt hästi kätte ning plaati on kerge puhastada.

Teflonisarnased kattekihid on löike- ja kriimustustundlikud.

Metall- või teravad esemed võivad kattekihti kahjustada.

Seetõttu ärge lõigake toite otse plaadil.

Toitude segamiseks ja keeramiseks kasutage puidust või plastist pannilabidat.

Praadimine/pruunistamine



Ülekuumenemisest tingitud tuleoht.

Õlid ja rasvad võivad ülekuumenemisel süttida.

Rasva ja õliga töötades ärge jätke gurmeeplaati järelevalveta.

■ Kasutage praadimisel vaid veidi rasva või õli. Tänu külgejäämist vältivale kattekihile saate valmistada madalama kalorsusega toite.

■ Valmistage toidud nii ette, et need saaks kohe pärast kuumutamist panna kuumale plaadile.

■ Asetage gurmeeplaat alati otse pöördalusele.

Sädemed võivad plaati ja küpsetuskambrit kahjustada.

Sädemete vältimiseks ärge asetage plaati restile ning jälgige, et see asuks küpsetuskambri seintest vähemalt 2 cm kaugusel.

■ Kuumutage plaati kuni 5 minutit 450 W + grilli



Ülekuumenemisest põhjustatud kahjustused.

Ärge kuumutage tühja plaati üle. Muidu võib kattekiht kahjustuda.

Seetõttu ärge asetage plaati grillimisel rasva kogumiseks resti alla.

Kui kasutate praadimiseks õli, saate seda kuumutada kas koos plaadiga või panna selle plaadile pärast kuumutamist.

Pange või plaadile alati pärast kuumutamist, sest või on temperatuuritundlikum kui õli ja läheb muidu liiga tumedaks. Kuivatage liha, linnuliha, kala ja aedviljad enne gurmeeplaadile asetamist alati hästi ära.

Munad võivad lõhkeda.

Ärge kasutage gurmeeplaati munade valmistamiseks või juba keedetud munade soojendamiseks.

Kasutusnäited

Eelkuumutage gurmeeplaati pöördalusel kuni 5 minutit 450 vati + grilli  režiimil.

- Kalapulgad (sügavkülmutatud), 150 g + 2 sl õli , kummaltki poolt 3–4 min.
- Hamburger, 2 tükki + 2 sl õli , kummaltki poolt 3–4 min.
- Kroketid (sügavkülmutatud), 10–12 tükki + 2 sl õli , 6–8 min, aeg-ajalt keerake
- Fileesteik, u 200 g , kummaltki poolt u 5 min (vastavalt küpsetusastmele)
- Pitsa (sügavkülmutatud), 300 g, , 7–9 min.
- Pitsa, toores, eelkuumutamata , u 15 min (vastavalt katele)

Retseptid

Etteantud valmistusaegade puhul on tegemist ettevalmistamiseks ja küpsetamiseks kuluva koguajaga. Toiduainete rahunemis- ja marineerimisajad esitatakse eraldi.

Croque Monsieur (kolmele)

Valmistusaeg: 10–15 minutit

Koostisained

6 viilu röstleiba
30 g pehmet võid
75 g riivitud Emmentali juustu
3 viilu keedusinki

Valmistamine

Määrige röstleivaviiludele võid. Jagage juust kolmele röstleivaviilule ja katke keedusingiviiluga. Pange kolm ülejäänud röstleivaviilu singi peale, võiga määritud pool all. Asetage röstleivaviilud umbes 5 minutit 450 vati + grilli režiimil kuumutatud gurmeeplaadile. Pange pöördalsele ning pruunistage mõlemalt poolt umbes 3 minutit 450 vati + grilli režiimil. Muud täidised võivad olla nõrutatud tuunikala ja väga õhukeseks lõigatud sibularõngad või ananassiviilud, juust ja keedusink.

Gurmeeplaat

Aedviljapanniroog (kolmele)

Valmistusaeg: 25–35 minutit

Koostisained

2 sibulat
2 sl õli
100 g puhastatud austerservikuid või šampinjone
150 g väikeseid porgandeid (sügavkülmutatud) või porgandiviile
100 g brokoliõisikuid
1 punane paprika või 100 g paprikaribaid (sügavkülmutatud)
1 tomat
soola, pipart
30 g riivitud parmesani

Valmistamine

Lõigake sibul õhukesteks rõngasteks; lõigake paprika pooleks ja siis veeranditeks, puhastage sästist ja seemnetest ning lõigake ribadeks. Lõigake tomat kuubikuteks. Pange gurmeeplaat pöördalusele ning kuumutage umbes 5 minutit 450 vati + grilli režiimil. Lisage õli ja sibularõngad. Pange plaat uuesti pöördalusele ning pruunistage ligikaudu 2 minutit 450 vati + grilli režiimil. Lisage seened, porgandid, brokoli, paprikaribad, tomatikuubikud ja maitseained ning segage. Valmistage 450 vati + grilli režiimil ligikaudu 6 minutit. Segage ning serveerige parmesaniga ülepuistatuna.

Seafilee Luculluse moodi (kahele)

Valmistusaeg: 15–20 minutit

Koostisained

1 seafilee (umbes 400 g)
4 viilu läbikasvanud pekki
soola, pipart
10 g võid
200 g šampinjoniviile
200 ml rõõska koort
2 sl brändit

Valmistamine

Lõigake seafilee neljaks viiluks. Maitsetage iga viil soola ja pipraga, keerake pekkiviiluga tihedalt rulli ja kinnitage puutikuga. Pange gurmeeplaat pöördalusele ning kuumutage umbes 5 minutit 450 vati + grilli režiimil. Lisage või ning asetage fileeviilud plaadile. Pange pöördalusele ning küpsetage mõlemalt poolt umbes 3 minutit 450 vati + grilli režiimil. Võtke liha ära ning hoidke kaane all soojas. Pange seened, koor ja brändi praeleeme sisse ning hautage maksimaalsel võimsusel ligikaudu 4 minutit. Serveerige liha juurde.

Pikantne seafilee

Valmistusaeg: 10–12 minutit

Valmistamine

Lõigake üks seafilee neljaks viiluks. Küpsetage kuuma gurmeeplaadil 450 vati + grilli režiimil umbes 4 minutit. Seejärel lisage 50 ml valget veini, 125 ml koort, 2 supilusikatäit kastmepaksendajat ning 150 g rokfoori, segage ja küpsetage veel 3 minutit.

Pikantsed kanakuubikud (kolmele)

Valmistusaeg: 25–35 minutit

Koostisained

600 g kana- või kalkunirinnafileed
2 sl õli
2 sl valget veini
2 sl õunamahla
1 spl sidrunimahla
soola, musta pipart
1 tl karripulbrit
1 noaotsatäis jahvatatud rosmariini
1 noaotsatäis jahvatatud ingverit
1 noaotsatäis Cayenne'i pipart
 $\frac{1}{2}$ tl Tabascot
20 g võid

Valmistamine

Lõigake filee 2 x 2 cm suurusteks kuubikuteks. Segage omavahel ülejäänud koostisained, välja arvatud või, ja valage lihakuubikute peale. Segage ja laske u 30 minutit seista. Asetage gurmeeplaat pöördalusele. Kuumutage 450 vati + grilli režiimil umbes 5 minutit. Lisage või ja siis veidi nõrutatud lihakuubikud. Pange plaat pöördalusele ning küpsetage umbes 4 minutit 450 vati + grilli režiimil, siis segage ning küpsetage samal režiimil veel umbes 4 minutit. Kui peaks tekkima liiga palju lihamahla, nii et liha eriti ei pruunistu, võtke veidi lihamahla ära.

Naturaalne lõhefilee (kahele)

Valmistusaeg: 5–10 minutit

Koostisained

2 tükki lõhefileed (à 150 g)
1 spl sidrunimahla
soola, valget pipart

Valmistamine

Piserdage lõhefileeviilud sidrunimahlaga ja laske u 10 minutit seista. Pange gurmeeplaat pöördalusele ning kuumutage u 5 minutit 450 vati + grilli režiimil. Pange köögipaberiga kuivatatud maitsestatud lõhefilee gurmeeplaadile ja vajutage kergelt. Pange pöördalusele ning küpsetage mõlemalt poolt u $1\frac{1}{2}$ – 2 minutit 450 vati + grilli režiimil. Serveerige lõhet riisi, Hollandi kastme või pruunistatud võiga ning värsket lehtsalatiga.

Kasutamine – automaatprogrammid

Kõik automaatprogrammid olenevad kaalust.

Toiduainete kaalu saab sisestada grammides (g), naelades (lb) või naelades/untsides (lb/oz) (vt peatüki “Seadistused” jaotist “Seadistuste muutmise”).

Automaatprogrammidel on neli kategooriat:

- Küpsetamine 
- Sulatamine
- Kuumutamine
- Popkorn 

Valmistusprogrammid ja popkorniprogramm aktiveeritakse andurnuppudega  või .

Sulatamise ja kuumutamise kategooriate automaatprogrammid aktiveeritakse andurnupuga  ja neid saab valida noolenuppudega.

Automaatprogrammide kasutamine

- Valige soovitud automaatprogramm ja kinnitage nupuga OK.
- Sisestage toiduaine kaal ja kinnitage nupuga OK.
- Valige noolenuppudega valikute Sofort starten, Start um ja Fertig um vahel.
- Järgige ekraanil olevaid juhiseid, nt Gargut wenden või Gargut umrühren
- Laske toidul ettenähtud aja jooksul toatemperatuuril seista (tasakaalustusaeg), et soojus jaotuks toidu sees ühtlaselt.

Toiduvalmistamine

Järgmistest valmistusprogrammidest mõne puhul lülitatakse vahepeal sisse grill.

 Kuumatundliku plasti põhjustatud kahjud.

Katte materjal talub reeglina kuni 110 °C temperatuuri (vt tootja andmed). Kõrgematel temperatuuridel võib plast deformeeruda ja moodustada toiduga ühendeid.

Kasutage katet vaid siis, kui kasutatakse ainult mikrolainega režiimi.

Ärge mingil juhul kasutage katet siselülitatud grilliga, st tärniga (*) märgistatud programmides.

Valida saab 23 programmi vahel. Tasaalustusaeg on u 2 minutit.

- Frühstücksspeck
 - Kartoffeln
 - Hähnchenteile *
 - Hähnchen in Soße
 - Fischfilet
 - Fischfilet in Soße
 - Pommes tiefgekühlt *
 - Suppe
 - Gemüse
 - Auflauf tiefgekühlt *
 - Pizza dünn *
 - Pizza dick *
 - Fertigericht tiefgekühlt
 - Gemüse tiefgekühlt
 - Fruchtkompott
 - Auflauf *
 - Grillhähnchen *
 - Fischauflauf *
 - Fisch gegrillt *
 - Grillspieß *
 - Fleisch in Soße
 - Reis
 - Eintopf
- * vahepeal lülitatakse grill juurde

Sulatamine

Erinevate toiduainerühmade sulatamiseks on olemas 13 programmi. Tasakaalustusaeg on u 10 minutit.

- Brot
- Kuchen
- Hähnchenkeulen
- Tellergerichte
- Fischfilet
- Obst
- Fleischstücke
- Hackfleisch
- Geflügel
- Suppe
- Fleisch in Scheiben
- Gemüse
- Fisch

Kuumutamine

Erinevate toiduainerühmade kuumutamiseks on olemas 8 automaatprogrammi. Nende programmide puhul on tasakaalustusaeg u 2 minutit.

- Auflauf
- Hähnchen in Soße
- Tellergerichte
- Fischfilet in Soße
- Suppe
- Fleisch in Soße
- Eintopf
- Gemüse

Popkorn

See automaatprogramm sobib mikrolainepopkorni valmistamiseks.

Mikrolainepopkorni pakutakse kauplustes eri suurusega pakendites. See programm on häälestatud u 100 g pakendiühikule. Sellest erinevate pakendiühikute korral saab määratud aega teatud intervalliga muuta (vt peatüki “Seadistused” jaotist “Seadistuste muutmine”). Käimasoleva programmi aega ei saa muuta.

Programm ei sobi popkornimaisi või maisiseemnete valmistamiseks.

Valmistage selle automaatprogrammiga vaid selgesõnaliselt märgistatud mikrolainepopkorni.

- Asetage kotike vastavalt pakendil olevale juhisele pöördalusele.

Kui kott puutub vastu siseseina ja jääb kinni, võib tekkida kuumuse kogunemine.

Hoolitsege selle eest, et kott saaks takistamatult täituda.

- Puudutage nuppu .

Lühikese aja möödudes programm käivitub. See käivitub kohe, kui puudutate nuppu Start.

Juba varsti kuulete, kuidas esimesed maisiseemned lahti lähevad.

- Lõpetage programm enne möödumist, kui plaksumishelid harvemaks muutuvad. Järgige pakendil olevaid juhiseid.



Kuumast kotist tingitud põletusohu.

Kott on väga kuum.

Seepärast võtke see ettevaatlikult välja.

Retseptid – automaatprogrammid

Siin on toodud toiduvalmistamise  kategooria automaatprogrammide kohta mõned retseptisoovitused, mida saate ise täiendada või varieerida.

Kui ületate programmi etteantud kaalu, ei pruugi toit piisavalt läbi küpseda. Järgige etteantud kaalu.

Gemüse

Valmistamine

Pange puhastatud ja ettevalmistatud aedviljad kaussi. Lisage vastavalt värskusele ja niiskusesisaldusele 3–4 supilusikatäit vett ja natuke soola või muid maitseaineid. Sisestage kaal, arvestades ka vett, ja küpsetage kausis kaane all. Umbes poole valmistusaja järel kõlab signaal, et keeraksite või segaksite küpsetatavat toitu.

Kui valmistate aedvilja kastmes, sisestage kaal koos kastme koostisosadega. Palun järgige maksimaalset etteantud kaalu.

Porgandid harakputkekoorekastmes (kahele)

Valmistusaeg: 25–35 minutit

Koostisained

350 g puhastatud porgandeid
5 g võid
50 ml aedviljapuljongit (lahustuv)
75 g crème fraîche
1 sl valget veini
soola, pipart
1 näpuotsatäis suhkrut
 $\frac{1}{2}$ tl sinepit
1–2 sl värsket hakitud aed-harakputke või
1 sl kuivatatud aed-harakputke pulbrit
u 1 sl heledat kastmepaksendajat

Valmistamine

Lõigake porgandid kangideks (3–4 mm paksused) või viiludeks (3–4 mm). Se-

gake või, puljong, crème fraîche ja kõik muud koostisained ning pange koos porganditega kaussi. Küpsetage kaane all, pärast seadme signaaltooni segage.

Seadistus:  Gemüse

Kaal: 525 g

Tasand: pöördalus

Kartoffeln

Selle programmiga saate valmistada soola-, mundri- ja puljongikartuleid.

Valmistamine

Sisestage kartulite ja vedeliku kaal. Pange märjad soolakartulid kaussi, lisage soola ja küpsetage kaane all. Mundrikartulite puhul lisage u 1 sl vett kartuli kohta. Torgake kartulikoore kahvli või puutikuga augud ja küpsetage kaane all.

Kuldkollased kartulid (kolmele)

Valmistusaeg: 25–35 minutit

Koostisained

500 g kooritud kartuleid
1 peeneks hakitud sibul
10 g võid
1–2 sl karripulbrit
250 ml lahustuvat aedviljapuljongit (lahustuv)
50 ml rõõska koort
125 g sügavkülmutatud herneid
soola, pipart

Valmistamine

Lõigake kartulid suurteks kuubikuteks (u 3×3 cm) või kasutage väikeseid kartuleid. Pange kõik koostisained piisavalt suure kaussi ja segage. Küpsetage kaane all, pärast seadme signaaltooni segage kõik hästi läbi ja küpsetage edasi.

Seadistus:  Kartoffeln

Kaal: 800 g

Tasand: pöördalus

Reis

Selle programmiga saate valmistada mikrolaineahjus riisi.

Valmistamine

Sisestage kuiva riisi kaal.

Valage kuiv riis üle keeva veega vahekorras 1 osa riisi ja 2 osa vett.

Valmistage riisi kaane all.

Köögiviljagratään (neljale)

Valmistusaeg: u 40 minutit

Koostisained

400 g lillkapsast või brokolit

400 g porgandeid

Juustukaste

20 g margariini

20 g jahu

300 ml lahustuvat aedviljapuljongit (lahustuv)

200 ml piima

100 g Emmentali sulajuustu

50 g riivitud Gouda juustu

pipart, soola, muskaati

1 sl hakitud peterselli

Valmistamine

Lõigake lillkapsas või brokoli väikesteks õisikuteks ja porgandid õhukesteks viiludeks (3 mm). Pange mõlemad u 24 cm läbimõõduga ahjuvormi ja segage. Kuumutage margariini, lisage jahu ning pidevalt segades puljong ja piim. Lisage Emmentali juust ja laske vaikselt keeda, kuni juust on sulanud. Maitsestage tugevalt soola, pipra ja muskaatpähkliga ja lisage petersell. Valage kaste aedviljadele, riputage üle Goudaga ja küpsetage ilma kaaneta.

Seadistus:  Auflauf

Kaal: 1500 g

Tasand: pöördalus

Kartuli-juustu gratään (neljale)

Valmistusaeg: 45 minutit

Koostisained

Gratään

600 g jahuseid kartuleid

75 g riivitud Gouda juustu

Kaste

250 g vahukoort

soola, musta pipart, muskaati
võid

Peale puistamiseks

75 g riivitud Gouda juustu

Vormi jaoks

1 küüslauguküüs

Tarvikud

küpsetusvorm, mikrolaineahjus kasutatav, temperatuurikindel, Ø 26 cm

Valmistamine

Määrige küpsetusvorm küüslauguga.

Kastmeks segage röösk koor, sool, pipar ja muskaatpähkel.

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

Puistake peale Gouda ja küpsetage ilma kaaneta.

Seadistus:  Auflauf

Kaal: 1000 g

Tasand: pöördalus

Retseptid – automaatprogrammid

Fileevardakesed (8 varrast)

Valmistusaeg: 25–35 minutit + 1 tund
rahunemisaega

Koostisained

1 seafilee, u 300 g
1 punane paprika
2 sibulat

Marinaadiks

8 sl toiduõli
pipart, soola, magusat paprikat, tšillipulbrit
8 puutikku

Valmistamine

Lõigake seafilee 16 tükiks. Puhastage paprika ja lõigake suupärasteks tükkideks. Lõigake sibulad kaheksaks. Pange vardasse vaheldumisi liha, paprika ja sibul. Marinaadiks segage koostisained hästi läbi ja määrige sellega vardakesi. Laske tund aega seista. Asetage vardad grillrestile ning pange koos mikrolaineahju- ja kuumakindla vormiga ahju. Keerake umbes poole grillimisaja möödudes (signaal).

Seadistus:  Grillspieß

Kaal: iga varras u 100 g

Tasand: rest ja vorm pöördalusel

Grillitud kanavardad (8 varrast)

Valmistusaeg: 25–35 minutit + 1 tund
rahunemisaega

Koostisained

4 tükki kana rinnafileed, u 120 g tükk
4 viilu ananassi (konserv)
16 poolitatud aprikoosi (konserv)

Marinaadiks

4 sl toiduõli
4 sl seesamiõli
soola, pipart
 $\frac{1}{2}$ tl teravat paprikat
 $\frac{1}{2}$ tl karripulbrit
veidi tšillipulbrit
maitse järgi jahvatatud ingverit või
jahvatatud koriandrit

8 puutikku

Valmistamine

Lõigake iga kana rinnafilee neljaks tükiks. Lõigake ananassiviilud samuti neljaks. Laske aprikoosipoolikutel hästi nõrguda. Marinaadiks segage kõik koostisained omavahel hästi läbi.

Ajage puutikkudele vaheldumisi kanatükid, ananass ja aprikoos, määrige marinaadiga ka laske u 1 tund seista. Asetage vardad grillrestile ning pange koos mikrolaineahju- ja kuumakindla vormiga ahju. Keerake umbes poole valmistusaja möödudes (signaal).

Seadistus:  Grillspieß

Kaal: iga varras u 100 g

Tasand: rest ja vorm pöördalusel

Kanakoivad

Valmistamine

Määrige kanakoivad nagu tavaliselt kas või või õliga ja maitsestage. Asetage need grillrestile ning pange koos mikrolaineahju- ja kuumakindla vormiga ahju. Keerake kanakoibi umbes poole valmistusaja möödudes (signaal) ning küpsetage valmis.

Seadistus:  Hähnchenteile

Grillkana

Valmistamine

Lõigake kana pooleks. Määrige nagu tavaliselt kas või või õliga ja maitsestage. Asetage poolikud grillrestile, lõikepool üleval, ning pange koos mikrolaineahju- ja kuumakindla vormiga ahju. Keerake kanapoolikuid umbes poole valmistusaja möödudes (signaal) ning küpsetage valmis.

Seadistus:  Grillhähnchen

Linnuliha grillimiseks

Valmistamine

Kui soovite saada linnu grillimisel ilusat värvi, soovitame kasutada paprika ja karrimaitseainesegu. Lisaks maitsele omandab nahk tänu nendele vürtsidele eriti isuäratava kuldpruuni värvitooni.

Kalakarri (neljale)

Valmistusaeg: 35–45 minutit

Koostisained

300 g ananassitükke
1 punane paprika
1 väike banaan
500 g kuldse või punase meriahvena fi-
leed
3 sl sidrunimahla
30 g võid
100 ml valget veini
100 ml ananassimahla
soola, suhkrut, tšillipipart
2 sl heledat kastmepaksendajat

Valmistamine

Lõigake kalafilee kuubikuteks, pange kaussi ja piserdage sidrunimahlaga. Lõigake paprika neljaks, puhastage sästist ja seemnetest ning lõigake kitsasteks ribadeks. Koorige ja viilutage banaanid. Lisage need koos paprika ja ananassitükkestega kalale ning segage. Lisage või. Segage omavahel vein, mahl, vürtsid ja kastmepaksendaja ning valage kaussi kala peale. Segage kõik omavahel hästi läbi ja küpsetage kaane all.

Seadistus:  Fischfilet in Soße

Kaal: u 1200 g

Tasand: pöördalus

Retseptid – automaatprogrammid

Krõbekala (kahele)

Valmistusaeg: 25–35 minutit

Koostisained

400 g punase meriahvena fileed
3 sl sidrunimahla
soola, valget pipart
50 g võid
2 tl sinepit
1 peeneks hakitud sibul
40 g riivitud Gouda juustu
20 g riivsaia
2 sl hakitud tilli

Valmistamine

Piserdage kalafileed sidrunimahlaga ja laske u 10 minutit seista. Määrige lame ahjuvorm vähese võiga. Tupsutage kala veidi kuivemaks, maitsestage soola ja pipraga ning pange vormi. Segage sulatatud või (450 W, 40–50 sek) sinepi, sibula, Gouda, riivsaia ja tilliga hästi läbi ja määrige kalale. Küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus:  Fischeauflauf

Kaal: u 600 g

Tasand: pöördalus

Punase meriahvena-tomati gratään (neljale)

Valmistusaeg: 35–45 minutit

Koostisained

500 g punase meriahvena fileed
2 sl sidrunimahla
500 g tomateid
ürdisoola
2 tl kuivatatud punet
150 g riivitud Gouda juustu

Valmistamine

Lõigake punase meriahvena filee tükkideks, piserdage sidrunimahlaga ja laske u 10 minutit seista. Lõigake tomat kuu-bikuteks ning pange koos kala ja poole juustukogusega ahjuvormi. Maitsestage tugevalt vürtsisoola ja punega ning segage. Riputage peale ülejäänud juust ja küpsetage ilma kaaneta kuldpruuniks.

Seadistus:  Fischeauflauf

Kaal: u 1150 g

Tasand: pöördalus

Grillitud forellid (neljale)

Valmistusaeg: 25–30 minutit

Koostisained

4 forelli à 250 g
4–8 sl hakitud peterselli
soola, pipart, sidrunimahla
võihelbeid

Valmistamine

Puhastage forellid, maitsestage seest ja väljast ning täitke ürtidega. Asetage forellid kergelt õlitatud grillrestile, määrige pehme võiga ning pange koos mikrolaineahju- ja kuumakindla vormiga küpsuskambrisse.

Seadistus:  Fisch gegrillt

Kaal: u 1000 g

Tasand: rest ja vorm pöördalusel

Frühstücksspeck

Selle programmiga saate valmistada mikrolaineahjus krõbedat peekonit.

Valmistamine

Asetage majapidamispaberi leht mikrolaineahjukindlale taldrikule.

Asetage peekon paberile ja katke teise majapidamispaberi lehega.

Aktiveerige programm Frühstücksspeck, sisestage viilude arv ja käivitage programm.

Kana rinnafilee sinepis (neljale)

Valmistusaeg: 30 minutit

Koostisained

250 g crème fraîche
1 küüslauguküüs, puruks vajutatud
4 sl magusat sinepit
1½ tl soola
½ tl salveid
4 kana rinnafileed (à 200 g), ettevalmistatud

Tarvikud

küpsetusvorm, mikrolainekindel

Valmistamine

Kastmeks segage crème fraîche, küüslauk, sinep, sool ja salvei.

Pange kana rinnafileed küpsetusnõusse ja valage kaste peale. Katke kaanega ja käivitage programm.

Pärast ekraanile ilmuvat Gargut wenden pöörake kana rinnafileesid ja kastke kastmega. Küpsetage kaane all edasi.

Seadistus:  Hähnchen in Soße

Kaal: 1100 g

Tasand: pöördalus

Nõuanne

Teise võimalusena võite kasutada teralist sinepit.

Retseptid – automaatprogrammid

Minestrone (neljale)

Valmistusaeg: 40 minutit

Koostisained

50 g peekonit
1 sibul
150 g sellerit
2 tomatit
150 g porgandeid
100 g sügavkülmutatud rohelisi ube
100 g sügavkülmutatud herneid
50 g nuudleid (väikesed teokarbid)
1 sl Itaalia ürdisegu, sügavkülmutatud
100 ml aedviljapuljongit
100 g kõva juustu (parmesan), tükina

Tarvikud

kaanega klaasnõu, mikrolainekindel

Valmistamine

Lõigake peekon ja sibul kuubikuteks. Lõigake seller ja tomatid kuubikuteks. Lõigake porgandid viiludeks. Pange kõik klaasnõusse.

Lisage oad, herved, nuudlid ja ürdid koos puljongiga ja segage. Katke kaanega ja käivitage programm.

Aeg-ajalt segage suppi ja laske kaane all edasi valmida.

Riivige parmesan ja puistake supi peale.

Seadistus:  Suppe

Kaal: 1000 g

Tasand: pöördalus

Nõuanne

Nuudlite asemel võib kasutada ka 150 g tükeldatud kartulit.

Kapsapada (neljale)

Valmistusaeg: 45 minutit

Koostisained

200 g veisehakkliha
 $\frac{1}{2}$ tl soola
 $\frac{1}{2}$ tl paprikapulbrit, magusat
pipart
1 sibul
250 g kartuleid
100 g porrut
250 g valget peakapsast
250 g punapeeti
250 ml veisepuljongit
 $1\frac{1}{2}$ tl soola
2 sl punase veini äädikat
150 g crème fraîche
1 sl hakitud peterselli

Tarvikud

kauss, mikrolainekindel

Valmistamine

Segage hakkliha soola, paprika ja pipraga. Vormige väikesed hakklihapallid ja pange kaussi.

Lõigake sibul ja kartulid kuubikuteks. Lõigake porru rõngasteks. Lõigake valge peakapsas ribadeks. Riivige punapeet.

Laotage aedviljad kihtidena lihapallidele. Lisage veisepuljong ja sool. Küpsetage kaane all vastavalt programmile.

Segage sisse crème fraîche ja petersell. Maitsestage punase veini äädikaga.

Seadistus:  Eintopf

Kaal: 1600 g

Tasand: pöördalus

Königsbergi klops (neljale)

Valmistusaeg: 30 minutit

Klops

40 g riivsaia
110 ml vett
1 peeneks hakitud sibul
250 g seahakkliha
250 g veisehakkliha
1 muna, suurus M
1 tl soola
pipart

Kastmeks

40 g pehmet võid
40 g nisujahu, tüüp 405
500 ml lihapuljongit, külmana
2 sl vahukoort
1 sl kappareid
1 tl sidrunit

Tarvikud

küpsetusvorm, mikrolainekindel

Valmistamine

Segage riivsaia veega ja laske paisuda.

Lisage riivsaiale hakkliha ja sibul. Sõtku-ge koos muna, soola ja pipraga lihatai-naks. Vormige 8 lihapalli ja pange küpse-tusvormi.

Segage või ja jahu ning pange väikeste portsjonitena lihapallide kõrvale. Lisage lihapuljong. Küpsetage kaane all vasta-valt programmile.

Signaaltooni kõlades siluge kaste ette-vaatlikult siledaks. Maitsestage rõõsa koore, kapparite ja sidruniga ning küpse-tage edasi.

Seadistus:  Fleisch in Soße

Kaal: 1400 g

Tasand: pöördalus

Külmutatud pitsa

Programmidega Pizza dünn ja Pizza dick saate küpsetada külmutatud valmispit-sat.

Programm Pizza dünn on sobiv õhukeste, eelküpsetatud pitsade jaoks, programm Pizza dick paksemate pitsade jaoks, mille tainas peab küpsetuskambris veel kerki-ma.

Valige vastavalt pitsale sobiv programm.

Fischfilet

Maitsestage ettevalmistatud kalafilee vastavalt soovile, pange mikrolaineahju-kindlasse küpsetusvormi, katke mikrolai-nekile või mikrolaineahjukindla kattega, sisestage kaal ja küpsetage kaetult.

Marjapuder (neljale)

Valmistusaeg: 15–20 minutit

Koostisained

400 g erinevaid marju (nt maasikad, vaarikad), värskeid või külmutatud
50 ml maasikasiirupit
1–2 sl tärklist
20 ml sõstralikööri

Valmistamine

Pange marjad 100 ml vee ja maasikasiirupiga kaussi.

Segage tärklis 2 sl vee ja likööri, lisage marjadele ja valmistage vastavalt prog-rammile.

Seadistus:  Fruchtkompott

Kaal: 500 g

Tasand: pöördalus

Nõuanne

Selle juurde sobib vanillikaste või -jäätis.

Kuumutamine

Toiduainete kuumutamiseks valige järgmised mikrolainevõimsused:

Joogid	900 W
Toidud	600 W
Imiku- ja lastetoit	450 W

 Liiga kuumast toidust põhjustatud põletusoht.

Imiku- ja lastetoit ei tohi üle kuumeneda.

Seetõttu soojendage neid ainult 1/2 minutit kuni 1 minut 450 W juures.

Nõuandeid kuumutamiseks

Kuumutage toiduaineid kaane all; vaid paneeringuga praetud toiduaineid kuumutage ilma kaaneta.

 Tõusvast rõhust põhjustatud plahvatusoht.

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

Ärge kunagi soojendage toite või vedelikke suletud nõudes ega pudelites, näiteks beebitoiduga klaaspurke. Enne avage anum. Enne eemaldage lutipudelilt kork ja lutt.

 Ülekeemisest põhjustatud vigastusoht.

Vedelike keetmisel, eriti mikrolaineahjus järelkuumutamisel võib juhtuda, et keemistemperatuur on saavutatud, kuid tüüpilisi keemismulle ei teki. Vedelik ei lähe ühtlaselt keema. See niinimetatud keemispunkti nihkumine võib nõu väljavõtmisel või raputamisel vallandada äkilise mullide tekke ja põhjustada järsu plahvatusliku ülekeemise. Õhumullide teke võib olla nii tugev, et seadme uks võib iseenesest avaneda.

Vältige keemispunkti nihkumist, segades vedelikku enne kuumutamist.

Pärast kuumutamist oodake vähemalt 20 sekundit, enne kui võtate nõu küpsuskambri vii. Lisaks võite kuumutamise ajaks asetada anumasse klaaspulga või sarnase eseme, kui see on olemas.

Munad võivad lõhkeda.

Ärge kuumutage kõvaks keedetud mune mikrolainerežiimil, ka mitte ilma kooreta mune.

Otse külmikust võetud toidud vajavad pikemat kuumutusaega kui toatemperatuuril toidud. Kuumutamiseks vajalik aeg sõltub toidu omadustest, kogusest ja algtemperatuurist.

Jälgige, et toidud saaksid alati piisavalt läbi kuumutatud.

Kui te kahtlete, kas toit on piisavalt läbi kuumutatud, lisage veel veidi aega.

Suuremaid toidukoguseid tuleb kuumutamise kestel vahepeal segada või pöörata. Segage välimistest kihtidest keskele, sest ääred soojenevad kiiremini.

Pärast kuumutamist

Ettevaatust toidunõu väljavõtmisel.
See võib olla kuum.

Nõu ei soojene mitte mikrolainetega (erandiks on ahjus küpsetamise savi-nõud), vaid soojuse ülekandumisega toidult.

Hoidke toitu pärast kuumutamist mõni minut toatemperatuuril, et soojus toidu sees ühtlaselt jaotuks. Temperatuur ühtlustub.

 Liiga kuumadest toitudest põhjustatud põletusoht.
Toidud võivad pärast kuumutamist olla väga kuumad.
Pärast toidu, eriti beebi- ja lastetoidu soojendamist tuleb seda kindlasti segada või raputada ning söömis-/joomistemperatuuri kontrollida.

Toiduvalmistamine

Asetage valmistatav toit mikrolaineahju sobivasse kaussi ja laske sel kaane all küpseda.

Toiduvalmistamisel on otstarbekas toidu keemaajamiseks seadistada algul võimsuseks 900 vatti ja edasikeetmiseks 450 vatti.

Toitude, näiteks **riisi** ja **manna** paisutamiseks tuleks algul seadistada 900 vatti ja seejärel 150 vatti.

Nõuandeid toiduvalmistamiseks

Aedvilja valmistusaeg sõltub aedvilja seisundist. Värske köögivilj sisaldab rohkem vett ja valmib seetõttu kiiremini. Lisage seisnud köögiviljale veidi vett.

Otse külmikust võetud toidud vajavad pikemat kuumutusaega kui toatemperatuuril toidud.

Segage või keerake toitu valmimise ajal. See aitab soojusel ühtlasemalt jaotuda.

 Liiga lühikesest valmistusajast põhjustatud oht tervisele.

Eelkõige kergesti riknevaid toiduaineid, nt kala, peab piisavalt kaua küpsetama.

Järgige selliste toiduainete küpsetamisel kindlasti etteantud valmimisaegu.

Tugeva koorega toiduainetesse, nt tomatite, vorstikeste, koorega kartulite ja baklažaanide koore sisse tuleb teha mitu auku või sälku, et tekkiv aur saaks väljuda ning toiduained ei lõhkeks.

 Koorega munadest põhjustatud vigastusoht.

Koorega munad võivad valmistamisel lõhkeda, ka pärast küpsetuskambrist väljavõtmist.

Koorega mune keetke mikrolaineahjus vaid spetsiaalses nõus.

 Kooreta munadest põhjustatud põletusoht.

Kooreta munade puhul võib munarebu pärast küpsetamist rõhu all välja pritsida.

Kooreta mune saate küpsetada, kui munakollast ümbritsevasse kesta on torgatud mitu auku.

Pärast toiduvalmistamist

Ettevaatust toidunõu väljavõtmisel!
See võib olla kuum.

Nõu ei soojene mitte mikrolainetega (erandiks on ahjus küpsetamise savi-nõud), vaid soojuse ülekandumisega toidult.

Hoidke toitu pärast küpsetamist mõni minut toatemperatuuril (tasakaalustus-aeg), et soojus toidu sees ühtlaselt jaotuks. Temperatuur ühtlustub.



Uuesti külmutamisest põhjustatud oht tervisele.

Ülessulanud või sulatatud toiduained kaotavad uuesti külmutamisel toiteväärtust ning riknevad.

Üles sulanud või sulatatud toiduaineid ei tohi uuesti külmutada. Kasutage need võimalikult kiiresti ära.

Pärast külmutatud toiduainete sulatamist ja keetmist või praadimist tohib toiduaineid uuesti külmutada.

Toiduainete sulatamiseks valige järgmised mikrolainete võimsused:

- 80 W
väga õrnade toiduainete, nt koore, või, koore- ja võikreemitordi, juustu sulatamiseks.
- 150 W
muude toiduainete sulatamiseks.

Võtke külmutatud toiduaine pakendist välja, asetage mikrolaineahju sobivasse nõusse ja sulatage ilma kaaneta. Pärast poolt sulamisaega keerake toiduainet, jaotage see osadeks või segage seda.

Liha sulatamisel asetage külmunud, pakendist eemaldatud liha tagurpidi pööratud taldrikul klaasist või portselanist nõusse, et lihamahl saaks välja tilkuda. Sulamisaja jooksul keerake liha.



Salmonelloosiohust põhjustatud oht tervisele.

Linnuliha sulatamisel pidage erilist puhtust.

Ärge kasutage sulamisvedelikku.

Liha, linnuliha või kala ei pea järgnevalt küpsetamiseks olema täielikult üles sulanud.

Piisab, kui toiduained on veidi sulanud. Siis on pealispind piisavalt pehme, et vürtsidega maitsestuda.

Sulatamine ja sellele järgnev valmistamine

Saate sügavkülmutatud toiduaineid sulatada ja seejärel kuumutada või küpsetada.

Valige algul 900 vatti ja seejärel 450 vatti.

Võtke toiduaine pakendist välja ja asetage mikrolaineahju sobivasse nõusse ning sulatage kinni kaetult ja kuumutage või küpsetage. Erand: hakkbiifsteeki küpsetage kaaneta.

Rohke vedelikuga toiduaineid, nt suppi ja aedvilja, tuleb vahepeal mitu korda segada. Poole aja möödumisel eraldage lihalõigud ettevaatlikult üksteisest ja keerake ümber. Kala keerake poole grillimisaja järel ümber.

Laske toitu mõni minut pärast sulatamist ning kuumutamist või valmistamist toatemperatuuril seista, et temperatuur toidu sees ühtlaselt jaotuks.

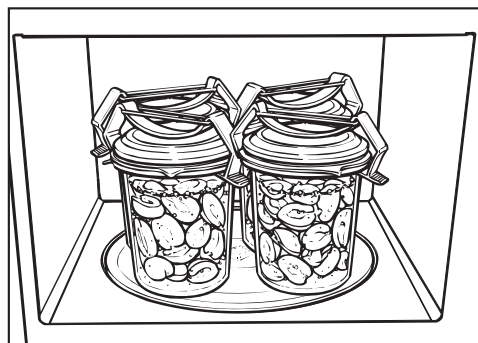
Hoidistamine

Mikrolaineahjus saate valmistada puuviljadest, köögiviljadest ja lihast väikeses koguses hoidiseid kauplustes müüdavatesse mikrolaineahjukindlatesse klaaspurkidesse. Valmistage purgid ette nagu tavaliselt.

Purgid peavad olema täidetud nii, et ülaääreni jääks 2 cm.

Sulgege mikrolaineahjukindlad hoidisepurgid vaid mikrolaineahjukindlate klambrite või läbipaistva kleeplindiga. Ärge kasutage metallklambreid ega keeratava kaanega purke, samuti konservipurke, et vältida sädemete tekkimist.

Kõige parem on hoidistada kuni neli $\frac{1}{2}$ -liitrist purki.



- Asetage purgid pöördalusele.
- Kasutage võimsust 900 vatti, et purgi sees hakkaksid tekkima mullid.

Selleks kuluv aeg sõltub

- purgi sisu algtemperatuurist;
- purkide arvust.

Ühtlaste mullide tekkimise aeg, st aeg, kuni kõikides purkides tõusevad väikeste vaheaegade järel aurumullikesed

1 purk	u 3 minutit
2 purki	u 6 minutit
3 purki	u 9 minutit
4 purki	u 12 minutit

Puuviljade ja kurkide puhul piisab sellest ajast hoidistamiseks.

Aedviljade puhul vähendage pärast mullide tekkimise algust mikrolainevõimsus 450 vatile ja

- porgandeid tuleb u 15 minutit,
- herneid u 25 minutit

keeta.

Pärast hoidistamist

võtke purgid küpsetuskambrist välja ja laske rätikuga kaetult umbes 24 tundi tuuletõmbeta kohas seista.

Eemaldage klambrid või kleeplint ning kontrollige, kas kõik purgid on suletud.

Toiduaine	Kogus	Mikrolaine võimsus (W)	Aeg (min)	Juhised
Või/margariini sulatamine	100 g	450	1:00–1:10	sulatage ilma kaaneta
Šokolaadi sulatamine	100 g	450	3:00–3:30	sulatage ilma kaaneta, vahepeal segage
Želatiini lahustamine	1 pakk + 5 sl vett	450	0:10–0:30	lahustage ilma kaaneta, vahepeal segage
Koogiglasuuri valmistamine	1 pakk + 250 ml vedelikku	450	4–5	kuumutage ilma kaaneta, vahepeal segage
Pärmitainas	Eelkergitus 100 g ja-hust	80	3–5	laske kaane all kerkida
Šokolaadimusi paisutamine	20 g	600	0:10–0:20	taldrikul ilma kaaneta
Salatikastme aromatiseerimine	125 ml	150	1–2	soojendage kergelt ja ilma kaaneta
Tsitruseliste tempereerimine	150 g	150	1–2	asetage taldrikule ilma kaaneta
Jäätise tegemine tükeldatavaks	500 g	150	1–3	asetage seadmesse ilma kaaneta
Tomatitelt naha eemaldamine	3 tükki	450	6–7	Tehke tomatitele varre kinnitumiskohta ristikujuline sisselõige, kuumutage väheses vees kaane all, tõmmake koor maha. Tomatid võivad minna väga kuumaks.
Maasikadžemi valmistamine	300 g maasikaid, 300 g moosisuhkrut	900	7–9	Segage marjad ja suhkur, küpsetage kõrges kausis kaane all
Saiakeste sulatamine ja küpsetamine	2 tükki	150+grill Grill	1–2 4–6	sulatage restil ilma kaaneta, poole aja möödumisel keerake ümber

Kõik andmed on ligikaudsed.

Andmed katseinstituutide jaoks

Kontrollitud standardi EN 60705 järgi	Mikrolaine-võimsus (W) + grill/automaatprogramm	Kestus (min) / kaal	Tasakaalustusaeg* (min)	Märkus
Munakreem, 1000 g	300	38–40	120	Nõu (vt standardit) möödud ülemise serva juures (25 x 25 cm)
Liivakook, 475 g	600	7–7:30	5	Nõu (vt standardit) välisläbimõõt ülemise serva juures 220 mm, valmistage kaaneta
Hakklihamass, 900 g	600 450	4 17	5	Nõu (vt standardit) möödud ülemise serva juures 250 mm x 124 mm, valmistage kaaneta
Kartuligratään, 1100 g	Auflauf	1100 g	5	Nõu (vt standardit) välisläbimõõt ülemise serva juures 220 mm, valmistage kaaneta
Kana, 1200 g kaal külmutatud olekus, sulatatud ja poollitatud	Grillhähnchen	1200 g	2	grillrest, selle alla kuum- ja mikrolaineahjukindel vorm, asetage lõikekohad kõigepealt üles, poole küpsetusaaja möödudes keerake
Liha sulatamine (hakkliha), 500 g	300 150	3 6:30	10	Nõu (vt standardit), sulatage kaaneta, poole aja möödudes keerake
Vaarikad, 250 g	150	7	3	Nõu (vt standardit), sulatage kaaneta

* Laske toidul tasakaalustusaaja jooksul mõni minut toatemperatuuril seista, et temperatuur jaotuks toidu sees ühtlaselt.

Enne puhastamist tehke mikrolaineahi pingevabaks (nt tõmmake toitejuhe välja).

Mikrolaineahju puhastamiseks ei tohi mingil juhul kasutada aurupesurit. Aur võib sattuda mikrolaineahju pinge all olevatele osadele ja põhjustada lühise.

⚠ Kuumast küpsetuskambrist tingitud põletusoht.

Vahetult pärast kasutamist võib küpsetuskamber olla puhastamise jaoks veel liiga kuum.

Puhastage küpsetuskambrit kohe, kui see on jahtunud.

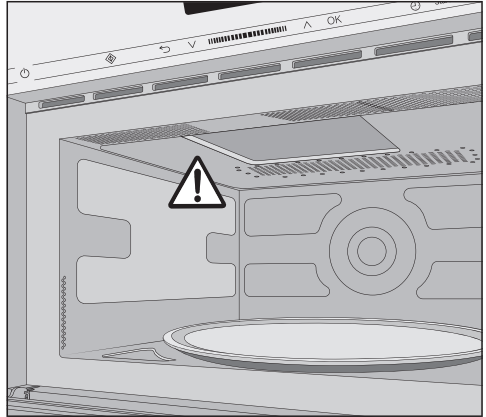
⚠ Liiga tugevast mustusest põhjustatud tuleoht.

Tugev määrdumine võib teatud asjaoludel seadet kahjustada ning põhjustada tuleohu tõttu ohtlikke olukordi.

Ärge oodake puhastamisega liiga kaua, et puhastamine ei muutuks ebavajalikult raskemaks ja äärmuslikul juhul võimatuks.

Küpsetuskambrit ja ukse sisekülge võite puhastada kerge puhastusvahendiga või lahja nõudepesuvahendilahusega. Seejärel kuivatage pehme lapiga.

Mustuse korral kuumutage klaasitäit vett küpsetuskambris 2 või 3 minutit, kuni see hakkab keema. Küpsetuskambris tekkiv aur pehmendab mustust. Nüüd saate mustuse nt vähese nõudepesuvahendi abil eemaldada.



Ärge eemaldage mikrolainete väljumisava katet küpsetuskambris.

Seadme õhutuspiludesse ei tohi sattuda vett ega mingeid esemeid.

Ärge pühkige küpsetuskambrit liiga märja lapiga, muidu võib vedelik avade kaudu seadme sisemusse sattuda.

Ärge kasutage küürimisvahendeid, sest need kriimustavad materjali.

Ebameeldivat lõhna saab küpsetuskambrist eemaldada, kui lisada tassitäiele veele paar tilka sidrunimahla ja keeta seda paar minutit küpsetuskambris.

Puhastamine ja hooldus

⚠ Katkisest seadmest põhjustatud oht tervisele.

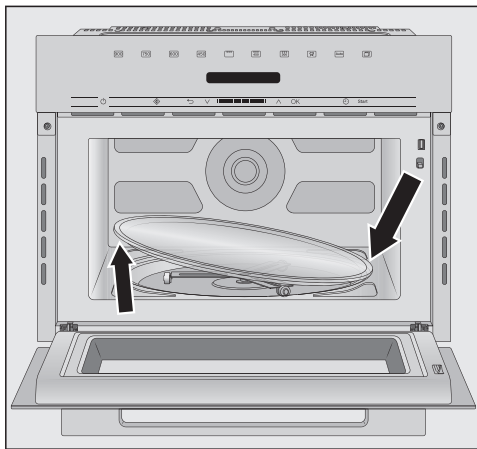
Kahjustunud uksega seadet ei tohi enne kasutusele võtta, kui Miele poolt volitatud klienditeeninduse tehnik on selle korda teinud. Katkisest sisselülitatud mikrolaineahjust võivad väljuda mikrolained, mis ohustavad kasutajat.

Hoidke uks alati puhtana ja kontrollige sageli, ega sellel pole kahjustusi.

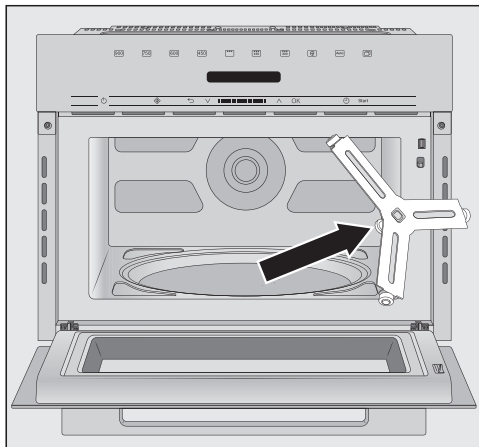
Ärge kasutage mikrolaineahju, kui

- seadme uks on kõver,
- uksehinged on lahti,
- korpusel, uksele või küpsetuskambri seintel on nähtavad augud või praod.

Küpsetuskambri puhastamiseks võite



- võtta pöördaluse välja ja puhastada nõudepesumasinas või lahja nõudepesuvahendilahusega.



- Puhastage pöördaluse all asetsev veorõngas ning ka selle all olev küpsetuskambri põhi. Muidu liigub pöördalus ebaühtlaselt.
- Puhastage pöördaluse ja veorõnga vahelised kontaktpinnad.

Ärge keerake pöödristi käega, muidu võite ajamimootorit kahjustada.

Seadme esikül

Kui mustus jääb kauemaks, võib olla seda hiljem võimatu eemaldada ja pealispinnad võivad värvi muuta või muutuda.

Soovitame mustuse seadme esiküljelt kohe eemaldada.

Puhastage seadme esikülge puhta svammlapi, käsinõudepesuvahendi ja sooja veega. Seejärel kuivatage pehme lapiga.

Puhastamiseks võite kasutada ka puhast niisket mikrokiudlappi, aga puhastusvahendita.

Kõik pealispinnad on kriimustustundlikud. Klaasesipaneelide puhul võivad kriimustused põhjustada purunemist. Kõik pinnad võivad värvi muuta või muutuda, kui need puutuvad kokku sobimatute puhastusvahenditega. Järgige puhastusjuhiseid.

Seadme pealispinna kahjustuste vältimiseks ärge kasutage puhastamiseks

- soodat, ammoniaaki, hapet või kloriidi sisaldavaid puhastusvahendeid,
- katlakivi lahustavaid puhastusvahendeid,
- abrasiivseid puhastusvahendeid, nt küürimispulbrit, -piima, -kive,
- lahustit sisaldavaid puhastusvahendeid,
- roostevaba terase puhastusvahendeid,
- nõudepesumasina puhastusvahendeid,
- küpsetusahju aerosoolpuhasteid,
- klaasipuhastusvahendeid,
- karedaid küürimissvamme ja -harju, nt metallsvamme,
- mustuse eemaldamise kustutuskumme,
- teravaid metallkaabitsaid.

Puhastamine ja hooldus

Kaasasolevad tarvikud

Rest

Peske resti iga kord pärast kasutamist, seda võib teha nõudemasinas. Eemalda-ge mustus, mida ei saa maha pesta, roostevaba terase puhastusvahendiga.

Gurmeeplaat

Puhastage gurmeeplaati kuuma vee, lapi ja rasva lahustava nõudepesuvahendiga.

Ärge mingil juhul kasutage metall-nuustikut, abrasiivseid ega agressiiv-seid puhasteid.

Plaati ei tohi nõudepesumasinas pes-ta.

Pärast tugeva lõhnaga toitude valmista-mist võite valada gurmeeplaadile vett ja sidrunimahla ning kuumutada mikrolai-neahjus maksimaalsel võimsusel 2–3 minutit ning seejärel loputada puhta veega.

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
Protsess ei saa käivitada.	Kontrollige, ■ kas seadme uks on suletud; ■ kas kasutuslukk on sisse lülitatud (vt peatüki “Kasutamine” jaotist “Kasutuslukk”); ■ kas ekraanil kuvatakse teadet Gargut im Garraum?. Ust pole pike-mat aega (umbes 20 minuti jooksul) avatud (vt peatüki “Kasutamine” jaotist “Gargut im Garraum?”); ■ kas seadme toitepistik on korralikult pistikupesas; ■ ega maja elektrisüsteemi kaitse pole rakendunud, sest seade, maja elektrisüsteem või muu seade on rikkis (eemaldage toitepistik pesast ja pöörduge elektrikui või klienditeeninduse poole, vt peatükki “Klienditeenindus”).
Pärast valmistusprotsessi lõppu kostub töömüra.	See ei ole tõrge. Pärast küpsetuskorda jääb jahutusventilaator veel natukeseks ajaks tööle, et õhuniiskus ei saaks kondenseeruda küpsetuskambrisse, juhtpaneelile või ümbritsevasse kappi. See lülitub automaatselt välja.
Näidik on tume.	Kellaaeg on väljalülitatud. ■ Lülitage seade sisse-/väljalülitusnupuga sisse.
Pöördalus liigub eriti ebaühtlaselt.	Pöördaluse ümbrus võib olla määrdunud. ■ Kontrollige, ega pöördaluse ja küpsetuskambri põhja vahel pole mustust. ■ Kontrollige, kas pöördaluse ja veorõnga vahelised kontaktpinnad on puhtad. ■ Puhastage pöördaluse ümbrus.
Pärast seadistatud aja möödumist ei ole toit piisavalt sulanud, soojendatud või valminud.	Valitud kestus või võimsusaste polnud sobivad. ■ Kontrollige, kas valisite sisestatud ajale vastava võimsusastme. Mida madalam võimsusaste, seda pikem aeg. ■ Kontrollige, ega kasutuskorda ei katkestatud ega alustatud uuesti.

Mida teha, kui ...

Probleem	Põhjus ja selle kõrvaldamine
Mikrolainerežiim toimib, aga küps-tuskambri valgus-tus mitte.	Lamp ei tööta. Saate seadet käsitseda nagu tavaliselt, aga lamp ei tööta. ■ Kui soovite valgustuse välja lülitada, teavitage klienditeenin-dust.
Mikrolainerežiimil kostab ebatavalist müra.	Toit on fooliumiga kaetud. ■ Eemaldage foolium. Metallnõude kasutamisest tekivad sädemed. ■ Järgige nõusid käsitlevas peatükis nende kohta antud juhiseid.
Näidikul olev kellaaeg ei ole õige.	Pärast volukatkestust peate kellaaaja uuesti seadistama. ■ Korrigeerige kellaaega.
Toit jahtub liiga kiiresti.	Mikrolainete omaduste tõttu tekib soojus kõigepealt toiduaine pealmises kihis ning liigub siis sissepoole. Nii võib juhtuda, et kui kuumutate toitu kõrgel mikrolainevõim-susel, võib see olla väljast kuum, aga seest mitte. Temperatuuri järgneval tasakaalustumisel soojeneb toiduaine seestpoolt ning jahtub väljastpoolt. ■ Seetõttu soojendage erineva koostisega toite, nt mitut käiku, madalamal mikrolainevõimsusel ja vastavalt pikema aja jook-sul.
Mikrolaineahi lülitub küps-e-tus-, kuumutus-või sulatuskorra ajal välja.	Õhuringlus võib olla ebapiisav. ■ Kontrollige, ega õhu sisenemis- või väljumisavad pole suletud. Eemaldage esemed. Seadme ülekuumenemisel võib see ohutuskaalutlustel välja lü-lituda. ■ Pärast jahtumist saate küpssetuskorda jätkata. Seade lülitab end korduvalt välja. ■ Teavitage klienditeenindust.

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.

Garantii

Garantii-aeg on 2 aastat.

Lisateavet leiate kaasasolevast garantiitingimuste kirjeldusest.

Tehnilised andmed

Võimsustarve väljalülitatud olekus, kellaajanäit väljas	max 0,3 W
Võimsustarve väljalülitatud olekus, kellaajanäit sees	max 0,8 W
Aeg automaatse lülitumiseni väljalülitatud olekusse	20 min

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 ettekatsetult või selgelt hooletult.
3. Garantii ei hõlma kulutarvikute ja lisatarvikute tarnet.

IV Garantii piirangud

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

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

V Andmekaitse

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

Legend

DE	ET
OK	OK
12 Std	12 tundi
150 W + Grill	150 W + grill
24 Std	24 tundi
Abfrage Gargut	Valmistatava toidu päring
ändern	Muutmine
Anzeige	Näidik
Auflauf	Vormiroog
Auflauf tiefgekühlt	Külmutatud vormiroog
Auftauen	Sulatamine
aus	Väljas
Betriebsart wählen	Töörežiimi valimine
Brot	Leib
deutsch	Saksa keel
Display-Helligkeit	Ekraani heledus
Drücken Sie 6 Sek. "OK"	Vajutage 6 sek nuppu "OK"
ein	Sisse
Einheiten	Üksused
einstellen	Seadistamine
Einstellungen	Seadistused
Eintopf	Pajaroog
english	Inglise keel
Erhitzen	Kuumutamine
Fertig	Valmis
Fertig um	Valmis kell
Fertiggericht tiefgekühlt	Külmutatud valmistoit
Fisch	Kala
Fisch gegrillt	Grillitud kala

Legend

DE	ET
Fischauflauf	Kalavorm
Fischfilet	Kalafilee
Fischfilet in Soße	Kalafilee kastmes
Fleisch in Scheiben	Liha viiludena
Fleisch in Soße	Liha kastmes
Fleischstücke	Lihatükid
Fruchtkompott	Marjakompott
Frühstücksspeck	Hommikupeekon
Gargut im Garraum?	Kas valmistatav toit on küpsetus-kambris?
Gargut umrühren	Segage valmistatavat toitu
Gargut wenden	Keerake valmistatavat toitu
Garzeit	Küpsetusaeg
Geflügel	Linnuliha
Gemüse	Köögivil
Gemüse tiefgekühlt	Külmutatud köögivil
Gewicht	Kaal
Grillhähnchen	Grillkana
Grillspieß	Grillvarras
Hackfleisch	Hakkliha
Hähnchen in Soße	Kana kastmes
Hähnchenkeulen	Kanakoivad
Hähnchenteile	Kanatükid
Händler	Edasimüüja
Inbetriebnahme abgeschlossen	Kasutuselevõtt lõpetatud
Inbetriebnahmesperre	Kasutuslukk
Kartoffeln	Kartulid
Kuchen	Kook

Legend

DE	ET
Kurzzeit	Lühiaeg
Lautstärke	Helitugevus
Leistung	Võimsus
Löschen	Kustutamine
Messeschaltung	Demorežiim
Min	Min
Nachtabstaltung	Öine väljalülitus
nicht zurücksetzen	Ära lähtesta
Obst	Puuvili
Pizza dick	Paksu põhjaga pitsa
Pizza dünn	Õhukese põhjaga pitsa
Pommes tiefgekühlt	Külmutatud friikartulid
Popcorn	Popkorn
Quick-Mikrowelle	Kiirmikrolaine
Reis	Riis
Sicherheit	Turvalisus
Signaltöne	Signaaltoonid
Sofort starten	Käivita kohe
Softwareversion	Tarkvaraversioon
Sprache	Keel
Start	Start
Start um	Käivitus kell
Stromverbrauch	Elektrikulu
Suppe	Supp
Tageszeit	Kellaaeg
Tageszeitanzeige aus	Kellaajakuva väljas
Tageszeitanzeige ein	Kellaajakuva sees
Tastensperre	Nupulukk

Legend

DE	ET
Tastenton	Nuputoon
Tellergerichte	Taldrikul serveeritavad road
Tür schließen	Sulgege uks
Vorgang abbrechen	Protsessi katkestamine
Warmhalten	Soojashoidmine
Werkeinstellungen	Tehaseseadistused
Zeitformat	Ajavorming
zurücksetzen	Lähtestamine



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

M 7244 TC

et-EE

M.-Nr. 11 231 440 / 07