

KASUTUSJUHEND

*AHI*

De Dietrich 

# ***HEA KLIENT,***

Avastage De Dietrichi toode, et kogeda erinevaid, ainulaadseid emotsioone. Külgetõmme alates hetkest, kui toodet silmate. Juba ainuüksi läbi ajatult stiilse disaini ja väljapaistva viimistluse, mis teeb igast komponendist omaette elegantse ja rafineeritud meistriteose, olles teistega täiuslikus harmoonias. Järgmiseks tekib vastupandamatu soov seda puudutada.

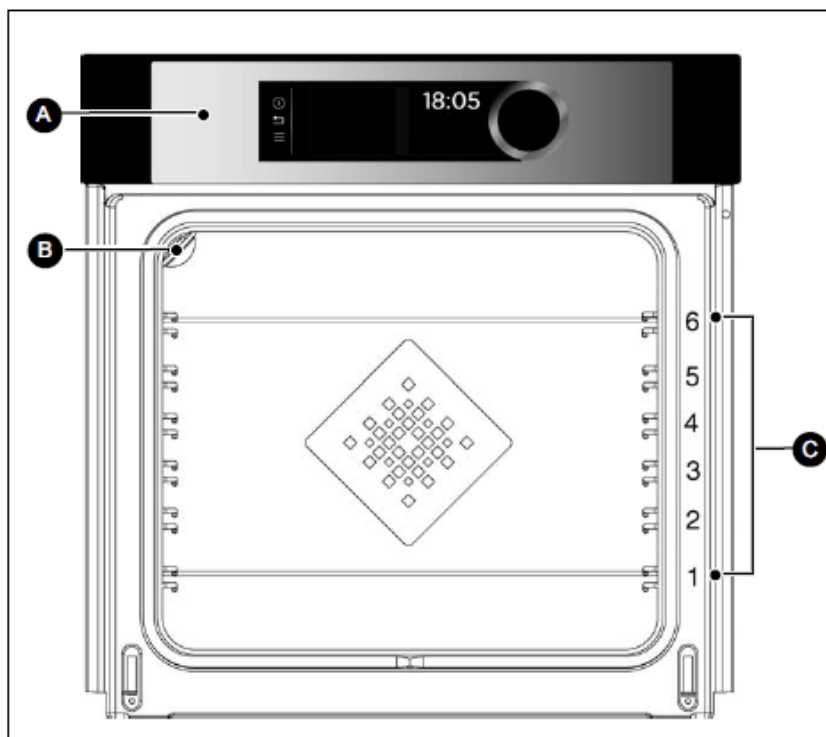
De Dietrichi disain annab võimaluse kasutada ulatuslikult tugevaid ja mõjuvaid materjale, kus aktsent on kindlalt ehtsuses. Kombineerides kaasaegset tehnoloogiat kõrgekvaliteediliste materjalidega loob De Dietrich kaunilt valmistatud tooteid, aitamaks teil saavutada veelgi kõrgemat toidukunsti, mida jagavad kõik, kes armastavad toitu valmistada, ning head toitu. Loodame, et naudite selle uue seadme kasutamist.

Täname, et olete valinud De Dietrich toote.

**De Dietrich** 

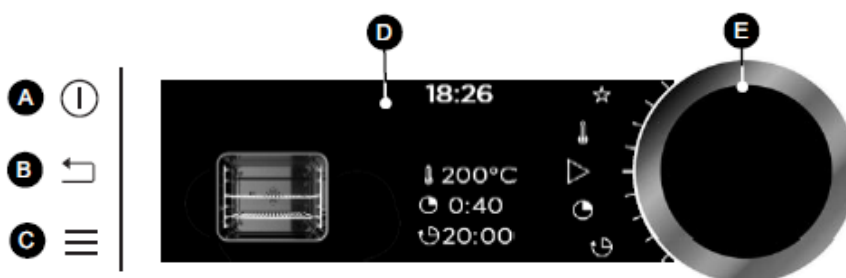
# 1 AHJU KIRJELDUS

## AHJU KIRJELDUS




- A. Juhtpaneel
- B. Lamp
- C. Riiulitoid (saadaval on 6 kõrgust)


## JUHTNUPUD JA EKRAAN





- A. **Ahi väljas puutenupp**  
(vajutage ja hoidke)
- B. **Tagasi puutenupp**  
(aktiivne programmi otsingul, mitte küpsetamisel)
- C. **MENU menüüsse sisenemise puutenupp**  
(küpsetamine, sätted, taimer, puhastamine)
- D. **Kuvad**
- E. **Pöörnupp keskmise nupuga**  
(ei saa eemaldada):
  - Programmide valimine, väärtuste suurendamine või vähendamine seda keerates.
  - Iga tegevuse kinnitamine keskele vajutades.


## EKRAANI SÜMBOLID

 Küpsetusprogrammi käivitamine

 Küpsetusprogrammi peatamine


 Temperatuuri kraadid

 Valmistusaeg

 Valmistamise lõppaeg (viitstardi funktsioon)

 Salvestatud küpsetusprogrammid

 Klahviluku näidik

 Lukustatud ukse märgutuli pürolüüsi ajal

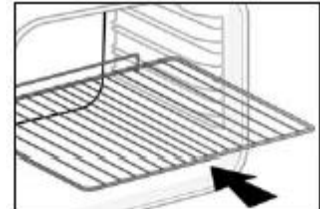


Soovitava riiuli kõrguse näidik toidunõu asetamiseks.

### TARVIKUD (sõltuvalt mudelist)

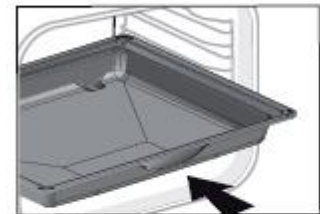
#### - Kallutuskindel rest

Resti on võimalik kasutada kõikide toidunõude ja -vormidega, milles valmistatakse või pruunistatakse toitu. Seda võib kasutada grillimiseks (asetades toidu otse restile.) Sisestage rest suunates kallutuspiirdega osa tahapoole.



#### Mitmeotstarbeline plaat, tilkumisalus, 45 mm

Kui sisestate selle grillresti alla siinidele, käepide ukse suunas, kogub see grillimise ajal nõrguvat mahla ja rasva ning poolenisti veega täidetuna võib seda kasutada topelt-boilerina.



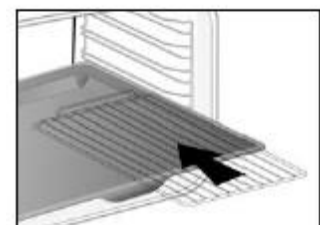
#### - 20 mm koogiplaat

Sisestage siinidele käepide ukse suunas. Sobib ideaalselt kookide, pirukate ja biskviitide küpsetamiseks. Kaldus pind muudab ettevalmistatud toitudega nõude paigaldamise lihtsamaks. Seda võib samuti asetada resti alla rasva ja mahla kogumiseks grillimise ajal.



#### - "Maitse" restid

Neid poolikuid „maitse“ reste kasutatakse eraldi, kuid ainult siis kui see asetatakse nõusse või tilkumisplaadile, suunates kaldumisvastase piiraja ahju tagaseina poole. Kasutades seda ainult grillimiseks, muudab see toidu niisutamise nõusse kogunenud mahlaga kergemaks.



### – Liugrelss süsteem

Uus liugrelsi süsteem muudab toidu käsitlemise veelgi otstarbekamaks ja lihtsamaks, kuna plaate saab käsitlemise hõlbustamiseks vaevata välja tõmmata. Plaadid võib täielikult eemaldada, tagades täieliku ligipääsu.

Nende stabiilsus tagab toidu käsitlemise ohutuse, vähendades põletuse ohtu. See tähendab, et saate toitu ahjust võtta enam kui lihtsalt.

### SIINIDE PAIGALDAMINE JA EEMALDAMINE

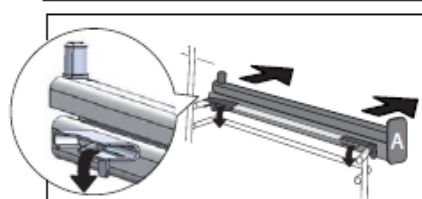
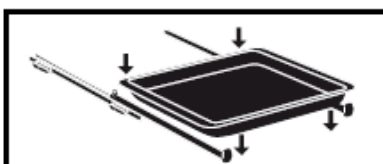
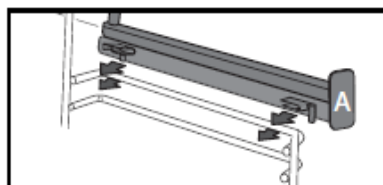
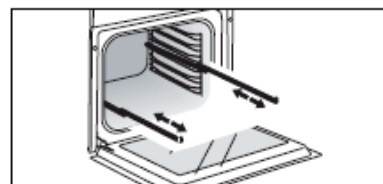
Peale kahe riulitoe eemaldamist valige kõrgus (2-5), kuhu soovite oma siinid paigutada. Lükake vasakpoolset siini vastu vasakpoolset riulituge, rakendades piisavat survet siini esi- ja tagaküljele nii, et 2 siini küljes olevat sakkid kinnitaksid riulitoe külge. Sama tehke parempoolse siiniga.

**MÄRKUS:** teleskoopsiini libisev osa peab avanema ahju esiosa suunas, vastaspool on puhver **A**.

Sisestage 2 riulituge ja pange oma plaat kahele siinile. Nüüd on süsteem kasutusvalmis.

Siini eemaldamiseks eemaldage uuesti riulitoad.

Suruge kergelt vastu alumist kinnitussakki, et siin toest vabastada. Tõmmake siini enda poole.



### Nõuanne

Selleks, et vältida rasvase liha valmistamisel suitsu, soovime valada tilkumisalusele pisut vett või õli.



Kuumus võib tarvikuid mõjutada, kuid see ei muuda nende funktsionaalsust. Jahtununa taastavad nad oma algse kuju.

### ALGSEADISTUSED

#### AHJU ESMAKORDNE KASUTAMINE

##### - Keele valik

Ahju esmakordsel kasutamisel või peale voolukatkestust keerake nuppu, et valida sobiv keel ning vajutage valiku kinnistamiseks.

##### - Aja seadmine


Ekraanil vilgub 12:00. Reguleerige nuppu keerates tunnid ja minutid ning vajutage kinnitamiseks. Ahi kuvab kellaaja.

Märkus: Kellaaja muutmiseks lugege peatükki „Sätted“.



Enne ahju esmakordset kasutamist kuumutage ahju tühjalt umbes 30 minutit maksimumtemperatuuril. Veenduge, et ruum oleks korralikult õhutatud.

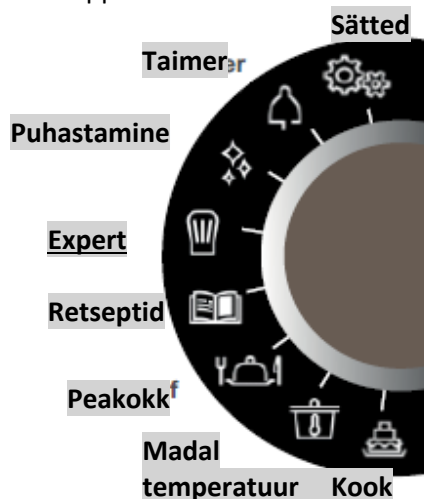
##### – Käivitamine - Üldine menüü



Vajutage „Menu“ nuppu  üldmenüüsse sisenemiseks kui ahjul on kuvatud ainult kellaeg.

Kõigepealt pääsete küpsetusrežiimi:

Ekspert režiim.

Läbi erinevate programmide kerimiseks keerake nuppu.



Valitud režiimi sisenemiseks vajutage nuppu. Tagasi minemiseks (va. küpsetamise ajal), vajutage  nuppu ning ahju seiskamiseks vajutage  nuppu mõne sekundi vältel.

# 2 KÜPSETAMINE

## KÜPSETUSREŽIIMID

Valige üks järgmistest režiimidest vastavalt oma kogemustele küpsetamise osas:



Valige „**EXPERT**“ režiim kui te teate kõiki sätteid ning valite küpsetamise tüübi, temperatuuri ja aja ise.



Valige „**RECIPES**“ režiim kui vajate ahju abi. Lihtsalt valige ettevalmistatud toidu tüüp ja selle kaal, ning ahi valib kõige sobivamad näitajad.



Valige „**CHEF**“ režiim toidule, mida ahi automaatselt käsitseb. Valige kõige tavalisemate roogade loendist soovitud roog.




Valige „**LOW TEMPERATURE**“ režiim toitude puhul, mida täielikult haldab ahi tänu konkreetsele elektroonilisele programmile, et saada eriti õrna ja erakordselt maitsvat toitu (aeglane küpsetamine).



Valige "**PASTRY**" režiim, et saaksite ahju abil täiuslikke prantsuse kulinaariatooted.



## „EXPERT“ REŽIIM

See režiim võimaldab teil endal seada küpsetamise parameetreid; temperatuur, valmistustüüp, valmistusaeg. Kui ahjul on kuvatud ainult kellaeg, vajutage „Menu“ nuppu , et pääseda üldmenüüsse ja seejärel kinnitage „Expert“ režiim.

- Keerake juhtnuppu, kuni saate soovitud küpsetamise funktsiooni, seejärel kinnitage:



**Küpsetamine ventilaatoriga**



**Kombineeritud kuumus**



**Traditsiooniline**



**Eco küpsetamine**



**Ventileeritud grill**



**Alumine küte ventilaatoriga**



**Muudetav grill**



**Soojas hoidmine**



**Sulatamine**



**Leib**



**Kuivatamine**



**Shabbat** (eri funktsioon sõltuvalt mudelist)

\*\*\*\*\*



**Lemmikud** (võimaldab salvestada 3 enimkasutatavat programmi)



## KÜPSETUSFUNKTSIOONID (olenevalt mudelist)



Enne küpsetamist soojendage tühi ahi.



Asend	T°C soovitatav min-max	Kasutamine
<b>Küpsetamine ventilaatoriga</b>	180 °C 35°C - 250°C	Soovitatav valge liha, kala ja köögiviljade niiskuse säilitamiseks. Mitmes nõus küpsetamiseks kuni kolmandal tasandil.
<b>Kombineeritud kuumus</b>	205 °C 35°C - 230°C	Soovitatav liha, kala ja köögiviljade niiskuse säilitamiseks, kasutades eelistatavalt keraamilisi nõusid.
<b>Traditsiooniline</b>	200 °C 100°C - 250°C	Praed ja linnuliha on mahlased ja üleni krõbedad koorikuga. Libistage tilkumisalus alumisele plaaditoele. Soovitatav kõikide vardal röstitud lindude või liha läbiküpsetamiseks ja koodi või veiseribi valmistamiseks.
<b>ECO*</b>	200°C 35°C - 275°C	See seadistus säästab energiat, säilitades samal ajal küpsetise kvaliteedi. Selles seadistuses ei ole eelsoojendus vajalik.
<b>Ventileeritud grill</b>	200°C 100°C - 250°C	Praed ja linnuliha on üleni mahlased ja krõbedad. Libistage tilkumisalus alumisele riulitoele. Soovitatav kõigile vardas röstitud kodulindudele või liha puhul, koodi või veiseribi tihendamiseks ja põhjalikuks küpsetamiseks. Säilitada kalade niiske tekstuuri.
<b>Ventileeritud põrand</b>	180 °C 75°C - 250°C	Soovitatav liha, kala ja köögiviljade niiskuse säilitamiseks, kasutades eelistatavalt keraamilisi nõusid.

\*\*Küpsetusrežiim vastavalt EN 60350-1: standardile: 2016, et tõendada vastavust Euroopa määruse EU / 65/2014 märgisele "Energiamärgis"



Ärge asetage kunagi fooliumi otse ahju põrandale, kuna kogunev kuumus võib ahju emaili kahjustada.

Asend	T°C soovitatav min-max	Kasutamine
<b>Muudetav grill</b>	4 1 - 4	Soovitatav restile pandud kotlettide, vorstide, grillimiseks, leiva ning krevettide röstimiseks. Küpsetamine toimub ülemise kütteelemendiga. Grill katab kogu riuli pinna.
<b>Soojas hoidmine</b>	60°C 35°C - 100°C	Soovitatav taigna kergitamiseks, taldriku soojendamiseks, sulatamiseks. Pange vorm põhjale, ärge ületage 40 °C (plaadi soojenemine, sulatamine).
<b>Sulatus</b>	35°C 30°C - 50°C	Ideaalne õrnade toitude (puuviljakoogid, vaniljekastmega pirukad, jne) jaoks. Liha, rullid, jne sulatatakse 50°C juures (liha tuleb asetada nõuga grilli alla, koos nõuga sulamisel tilkuva vee püüdmiseks).
<b>Leib</b>	205 °C	Soovitatav järjestus leibade küpsetamiseks. Peale eelsoojendamist asetage leivataigna päts küpsetusplaadiga

	35°C - 220°C	teisele tasandile. Ärge unustage panna veenõud põhjale, et saada krõbe, kuldne koorik.
 <b>Kuivatamine</b>	80°C 35°C - 80°C	Teatud toidu, näiteks puuviljade, köögiviljade, seemnete, juurte, maitseainete ja maitsetaimede veetustamise järjestus. Vaadake allolevat konkreetset kuivatustabelit.
 <b>Shabbat</b>	90°C	Kindel järjestus: ahi töötab katkematult 25-75 tundi ainult 90 °C juures.



**Nõuane energia säästmiseks**

Vältige küpsetamise ajal ukse avamist, et vältida soojuste kadu ahjust.



### KOHENE KÜPSETAMINE (Ekspert režiim)


Kui olete valinud ja kinnitanud küpsetusfunktsiooni, nt: Alumine küte ventilaatoriga, soovib ahi ühte (või kahte) riuli kõrgust.

- Asetage nõu ahju soovitud tasandile.
- Vajutage uuesti juhtnuppu küpsetamise alustamiseks. Temperatuur hakkab kohe tõusma.


**Märkus:** Teatud parameetrid võib muuta enne küpsetamise alustamist (temperatuur, valmistusaeg ja viitstart); vaadake järgnevat tabelit.

### TEMPERATUURI MUUTMINE

Tuginedes juba valitud küpsetustüübile soovib ahi ideaalse küpsetustemperatuuri. Seda võib reguleerida järgmiselt:

- Valige temperatuuri sümbol  ja kinnitage.
- Temperatuuri seadmiseks keerake nuppu ja seejärel kinnitage oma valik.

### VALMISTUSAEG

Teil on võimalik sisestada toidu küpsetusaeg, valides sümboli  ning kinnitades.

Valmistusaja seadmiseks keerake juhtnuppu, seejärel kinnitage.


Teie ahjul on „SMART ASSIST“ (nutikas abiline) funktsioon mis, kui programmeerite

valmistusaega, soovib valmistusaja, mida saate muuta sõltuvalt valitud küpsetusrežiimist.

**Valmistusaja mahalugemine algab kohe peale küpsetustemperatuuri saavutamist.**

### VIITSTARDIGA KÜPSETAMINE

Kui määrate küpsetusaja, reguleeritakse lõpuaeg automaatselt. Te võite muuta lõpuaega, kui soovite programmi viivitusega käivitada.

- Valige küpsetamise lõpetamise sümbol  ning kinnitage.

Kui olete määranud küpsetamise lõpuaja, kinnitage.

**Märkus:** Teil on võimalik küpsetada ka kestvust või lõpuaega valimata. Sellisel juhul kui tunnete, et teie valmistatud roog on piisavalt küpsenud, lõpetage küpsetamine (vt. peatükki „Küpsetamise katkestamine“).

### KÜPSETAMISE LÕPETAMINE

Küpsetusprogrammi peatamiseks vajutage juhtnuppu.

Ahi kuvab sõnumi:

«Do you want to stop the cooking in progress?». (Kas soovite küpsetamise lõpetada?).

Kinnitage valides „I agree“ (olen nõus) ja kinnitage, või valige „I refuse“ ja kinnitage ning jätkake küpsetamist.





## KUIVATAMISE FUNKTSIOON

Kuivatamine on üks vanimaid toidu säilitamise meetodeid. Eesmärk on eemaldada toiduaines kõik või osa vett, et säilitada toiduaineid ja vältida mikroobide arengut. Kuivamine säilitab toidu toitainete omadused (mineraalid, valgud ja muud vitamiinid). See võimaldab toidu säilitamist optimaalsetes tingimustes tänu nende vähenenud mõõtmetele ning teeb nende kasutamise hõlpsaks.

Kasutage ainult värsked toiduaineid. Peske toit hoolikalt, nõrutage ja kuivatage. Katke rest pärgamentpaberiga ja laotage tükeldatud toit ühtlaselt pinnale. Kasutage riuli taset 1 (kui teil on mitu resti, pange need tasemetele 1 ja 3). Keerake toitu kuivatamise ajal mitmeid kordi ümber. Tabelis antud väärtused võivad varieeruda sõltuvalt kuivatatava toidu tüübist, selle küpsusastmest, paksusest ja niiskusesisaldusest.

### Suunav tabel toidu kuivatamiseks

Puu-ja köögiviljad ning ürdid	Temperatuur	Aeg tundides	Tarvikud
Seemnetega puuviljad (3 mm viilud, 200 g grillrestiga kohta).	80°C	5-9	1 või 2 resti
Kividega puuviljad (ploomid)	80°C	8-10	1 või 2 resti
Söödavad juurikad (porgandid, pastinaagid), riivitud ja kuputatud	80°C	5-8	1 või 2 resti
Viilutatud seened	60°C	8	1 või 2 resti
Tomatid, mangod, apelsinid, banaanid	60°C	8	1 või 2 resti
Viilutatud punapeet	60°C	6	1 või 2 resti
Ürdid	60°C	6	1 või 2 resti







## LEMMIKUD

### (Ekspert režiimis)

#### - küpsetamise salvestamine)

„Favourites“ (lemmikud) funktsioon võimaldab salvestada 3 „Expert“ režiimis enimkasutatud režiimi.

Valige „Expert“ režiimis küpsetamine,

temperatuur ja aeg. Seejärel valige sümbol , keerates juhtnuppu, et salvestada see režiim ning kinnitage. Seejärel soovib ekraan mälu kohta   või . Valige neist üks ja kinnitage. Nüüd on teie režiim mälus.


Kinnitage uuesti küpsetamise alustamiseks.




**NB: Kui 3 mälu kohta on salvestatud, salvestab uus salvestus eelmise üle.**

**Viitstarti ei saa mäluusse programmeerida.**

#### - „Favourites“ funktsiooni alla salvestatud režiimi kasutamine.

Minge „Expert“ menüüsse ja kinnitage.

Kerige läbi funktsiooni „Favourites“  funktsioonini keerates juhtnuppu.

- Valige üks kolmest varem salvestatud   või  programmist ja kinnitage.

Ahi alustab tööd.



## „RECIPES“ REŽIIM (retseptid)

See režiim valib teie ettevalmistatud näitajate põhjal sobivaima režiimi.

### KOHENE KÜPSETAMINE

- Valige „Recipes“ režiim, kui olete üldmenüüs, ning kinnitage.

Ahi soovib mitmeid kategooriaid, mis sisaldavad erinevaid toite (35 või 50, sõltuvalt mudelist, vt loendit all):

- Valige kategooria, nt „kalamees“, seejärel kinnitage.  
- Valige täpsemalt valmistatud toit, nt „Trout“ (tursk), ning kinnitage.

Teatud toitudele tuleb sisestada kaal (või suurus).

- Seejärel soovitakse kaal. Sisestage kaal ning kinnitage; ahi arvutab automaatselt ning kuvab ekraanile küpsetusaja ning riuli kõrguse.

- Asetage nõu ahju ja kinnitage.



**Teatud toitude puhul peab ahi olema enne toidu sisestamist soe.**

Võite oma ahju avada igal ajal, et oma toidu valmimist jälgida.

- Kui küpsetamise aeg on läbi, kõlavad piiksud ja ahi lülitub välja; ekraanil näidatakse, et toit on valmis.



## TOITUDE LOEND (sõltuvalt mudelist)



### LINNULIHA

Kana  
Part  
Pardi rind \*  
Kalkuni koib  
Kalkun  
Hani



### LIHA

Rosé lamba abaliha  
Pooltoores liha  
Keskmiselt läbiküpsenud loomaliha  
Läbiküpsenud loomaliha  
Seapraad  
Sealiha seljatükid  
Seakoot  
Vasikapraad  
Vasikaribi \*  
Liha terriin



### KALAMEES.

Lõhe  
Tursk  
Homaar  
Kala terriin  
Ahven



### TOITLUSTAMINE

Lasanje  
Pitsa  
Juustukook  
Pirukas  
Lihapirukas  
Suflee



### AEDVILJAMÜÜJA

Kartuligratäänid  
Täidetud tomatid  
Moussaka  
Köögiviljagrataänid  
Koorega kartulid



### PAGAR.

Lehttainas  
Muretaigen  
Hapendatud tainas  
Saiake  
Leib  
Baguettes



### KOOK

Puuviljapirukas  
Muretainas  
Pâte à choux  
Biskviitkook  
Koogikesed  
Karamellikreem  
Šokolaadikook  
Mureküpsis / Küpsised \*  
Kook  
Jogurtikook  
Beseetooted  
Kouglof


**\* Nende toitude puhul peab ahi olema enne toidu sisestamist soe.**



Ekraan ütleb teile, et te ei sisestaks toitu enne kui ahi on saavutanud õige temperatuuri.

Signaal annab märku õige aja saabumisest; sellest hetkest algab mahalugemine. Asetage nõu ahju soovitatud tasandile.

### VIITSTARDIGA KÜPSETAMINE

Kui soovite, võite küpsetusaja lõpu aega muuta, valides küpsetusaja lõpetamise sümboli  ning kinnitades. Kui olete määranud küpsetamise lõpuaja, kinnitage.



**Juhul kui ahi vajab eelsoojendust, et saa viitstardi funktsiooni kasutada.**



## „CHEF“ REŽIIM

See režiim lihtsustab küpsetamist täielikult, kuna ahi arvutab kõik küpsetusparameetrid (temperatuur, küpsetusaeg, küpsetusrežiim) tuginedes valitud toidule, ning tänu ahjus asuvatele elektroonilistele anduritele mõõdab pidevalt niiskuse taset ning temperatuuri muutusi.



**Kasutades „CHEF“ režiimi, ei ole ahju eelsoojendus vajalik.**

**Küpsetamine PEAB algama külmas ahjus.**

### KOHENE KÜPSETAMINE

- Valige juhtnupuga üldisest menüüst „CHEF“ küpsetusrežiim ning kinnitage.

Ahi pakub valiku toitudest (vt allolevat toitude loendit).

- Valige oma toit ning kinnitage.
- Vajutage uuesti juhtnuppu küpsetamise alustamiseks.



### ETTEVAATUST:

See küpsetusrežiim toimub kahes faasis:

- 1- Esimene on teabe kogumise etapp, mille jooksul ahi alustab soojenemist ja määrab

ideaalse küpsetusaja. See faas kestab u 5-40 minutit sõltuvalt toidust.



**OLULINE: ärge avage selles faasis ahju ust, kuna see võib häirida andmete salvestamist ning küpsetamine tühistatakse.**

Seda info kogumise faasi väljendatakse animatsiooni kaudu:

- 2- Teine küpsetusfaas: ahi reguleerib vajaliku aja ning animatsioon kustub.


Ülejäänud toiduvalmistamisaja näitamisel võetakse arvesse toidu valmistamise aega esimesest faasist.

**Nüüd võite avada ukse, et toitu kasta või ümber pöörata.**

- Kui küpsetusaeg saab läbi, lülitub ahi ise välja ning ekraanil näidatakse, et toit on valmis.

### VIITSTARDIGA KÜPSETAMINE

Teil on võimalik muuta küpsetamise lõpuaega enne, kui panete toidu ahju soovitatud tasandile. Viitstardi programmeerimiseks,

- Valige küpsetusaja lõpu sümbol , muutke küpsetamise lõpuaeg ja kinnitage.



## TOITUDE LOEND






### Pitsa

Poest ostetud pitsa - värske pasta  
Kasutamiseks valmis pitsatainas  
Kodune pitsatainas  
Külmutatud pitsa

Pange see restile krõbeda kooriku saamiseks (võite panna pärgamentpaberi resti ja pitsa vahele, et kaitsta ahju tilkuvat juustu eest. Pehme põhja jaoks pange pitsa küpsetusplaadile.



### Rostbiif (3 küpsetusrežiimi):



- Pooltoores loomaliha 
- Keskmise loomaliha 
- Läbiküpsenud loomaliha 

Eemaldage rasv niipalju kui võimalik: see tekitab suitsu. Küpsetamise lõpus laske lihal enne serveerimise 7-10 minutit seista fooliumisse pakituna. Pange praad restile kasutades resti + tilkumisplaati.



### Lammas (2 küpsetusrežiimi):

Koot 1 kg kuni 2,5 kg

- Pooltoores lambaliha 
- Läbiküpsenud lammas 

Valige koot, mis on ümar ja lihav, mitte pikk ja kõhn. Pakkige liha alumiiniumfooliumisse ning laske peale küpsemist seista. Pange praad restile kasutades resti + tilkumisplaati.



### Seapraad

Seljatükid

Sisefilee

Kasutage keraamilisi nõusid. Lisage 1-2 spl vett  
Küpsetamise lõpus laske lihal enne serveerimise 7-10 minutit seista fooliumisse pakituna.

Valmistamise lõpul lisage soola.



### Kana

Kana kaaluga 1 - 1,7 kg.

Part, pärlkanad

Küpsetada nõus: valige savinõu, et vältida pritsmeid.

Torgake kana nahasse augud, et vältida pritsmeid.



### Kala

Terve kala (latikas, merluus, forell, makrell)

Praekala

Kasutage seda funktsiooni ainult terve ürtidega ja valge veiniga küpsetatud kala valmistamisel.



### Täidetud köögiviljad

Täidetud tomatid, täidetud paprikad, lasanje (värske või külmutatud).

Lambapirukas

Nõu mõõt kohandatakse vastavalt küpsetatava toidu kogusele, et vältida mahla mahavalgumist.



### Vürtsikas kook

Värske pirukas

Külmutatud pirukas

Mittenakkuva alumiiniumvorm: põhi tuleb krõbe.

Eemaldage külmutatud kook aluselt enne selle restile panemist.



### Kook

Kodused koogid: kook (vürtsikas, magus), keeks, valmissegud

Koogid valmistatakse koogivormis: ümmargused, ruudukujulised ja asetatakse alati restile.

Võimalik on ka 2 vormi asetada teineteise kõrvale.



### Magusad tordid

Värsked tordid

Külmutatud tordid

Kasutage mittenakkuva pinnaga alumiiniumvormi: põhi tuleb krõbe.



### Väikesed küpsised

Väikesed koogikesed: küpsised, sarvesaiad, kuklid, puuvilja leib vormis, jne.

Asetage väikesed koogikesed plaadile, mis asetatakse restile.

**Hoiatus:** Hea tulemuse saavutamiseks tuleb õhulisi kooke küpsetada "CAKE" režiimis.



### Suflee

Kasutage pikka sirgete servadega vormi, mille läbimõõt on 21 cm.

Määrige vorm võiga ja ärge puudutage sisemust sõrmedega, muidu suflee ei tõuse.



### „LOW TEMPERATURE“ režiim

See küpsetusrežiim muudab liha kiud õrnaks, tänu **aeglasele küpsemisele** madalal temperatuuril.

Küpsetamise kvaliteet on optimaalne.




**Kasutades „LOW TEMPERATURE“ režiimi, ei ole ahju eelsoojendus vajalik.**

**Küpsetamine PEAB algama külmas ahjus.**




Küpsetamine madalal temperatuuril hoiab toidu eriti värskena. Kodulindude puhul on oluline loputada neid väljast ja seest külma veega ning enne küpsetamist tuleb kuivatada absorbeeriva paberiga.

### KOHENE KÜPSETAMINE

- Valige juhtnupuga üldisest menüüst „Low Temperature“ küpsetusrežiim ning kinnitage valik. Ahi pakub valiku toitudest (vt allolevat toitude loendit).
- Valige oma toit.
- Kui olete oma toidu valinud, nt vasikapraad, pange oma toit grillrestiga ülemisele tasandile (tasand 2) ja libistage tilkumispann selle alla (tasand 2). 1.
- Kinnitage valik juhtnuppu vajutades. Valmistamine algab. Kui küpsetamine on lõppenud, lülitub ahi automaatselt välja ning kõlab helisignaal. Vajutage STOP nuppu .

### VIITSTARDIGA KÜPSETAMINE

Te võite valida viivitusega «low temperature» alguse.

Kui olete valinud programmi, valige küpsetamise lõpuaja sümbol . Kuva vilgub; määrake küpsetamise lõpuaeg keerates nuppu ning seejärel kinnitage.

Küpsetamise lõpuaeg lõpetab vilkumise.

## TOITUDE LOEND



Vasikapraad (4h00)



Rostbiif:



pooltoores (3h00)



läbiküpsenud (4h00)



Seapraad (5h00)



Lammas:



pooltoores (3h00)



läbiküpsenud (4h00)



Kana (6h00)



Väike kala (1h20)



Suur kala (2h10)



Jogurt (3h00)



**MÄRKUS:** Ärge kasutage resti järgmiste programmide puhul: väike kala

- suur kala ja jogurt

Pange need otse tilkumispannile ja ekraanil näidatud tasandile.



## „PASTRY“ REŽIIM

See režiim valib teie valitud küpsetiste põhjal sobivad küpsetusparameetrid.

## KOHENE KÜPSETAMINE

- Valige „PASTRY“ režiim, kui olete üldmenüüs, ning kinnitage.
- Valige oma toit, nt „Tatin Tart“ ning kinnitage. Teatud toitudel tuleb sisestada suurus.

- Valige vastav suurus ning kinnitage; ahi kuvab küpsetusaja.

## Teatud koogid vajavad ahju eelsoojendamist enne toidu ahju panemist.



Ekraan ütleb teile, et te ei sisestaks toitu enne kui ahi on saavutanud õige temperatuuri.

Signaal annab märku õige aja saabumisest; sellest hetkest algab mahalugemine. Asetage nõu ahju soovitatud tasandile.

- Kui küpsetamise aeg on läbi, kõlavad piiksud ja ahi lülitub välja; ekraanil näidatakse, et toit on valmis.



## KOOKIDE LOEND



Makroonid



Canneles



Šokolaadifondüü



Tatin tart



Baski kook



Madeleines



Marjakoogid



Rum baba



Galette des rois



Kouign Amann



Far Breton



Beseetooted



Financiers



Karamellikreem

# 3 SÄTTED



## SÄTETE FUNKTSIOONID

Valige juhtnappu keerates üldisest menüüst „SETTINGS“ funktsioon ning kinnitage.

Pakutakse erinevaid sätteid:

- **Kellaag, keel, heli, demorežiim ja lampide juhtimine.**

Nüüd valige soovitud funktsioon keerates juhtnappu ning seejärel kinnitage. Seejärel määrake oma parameetrid ning kinnitage.



### Kellaag

Kellaaja muutmine; kinnitage, seejärel muutke minutid ja kinnitage uuesti.



### Language (Keel)

Valige sobiv keel ning kinnitage.



### Sound (Heli)

Teie ahi teeb signaali kui nuppe kasutatakse. Heli säilitamiseks valige ON, vastasel korral valige OFF heli deaktiveerimiseks ning kinnitage.



### DEMO REŽIIM

Vaikimisi on ahi seatud normaalsele kütterežiimile.

Kui DEMO režiim on aktiveeritud (ON asend), režiimi kasutatakse kauplustes toote esitlemiseks, siis ahi ei sojenda.

Tavarežiimi taastamiseks määrake OFF ning kinnitage.





### Lambi haldus

Ette on nähtud kaks võimalust:

Asend ON, valgustus püsib kogu küpsetamise ajal (välja arvatud ECO režiimis).

Asend AUTO, ahju tuli lülitub küpsetamise ajal välja 90 sekundi järel. Valige sobiv positsioon ning kinnitage.






**Peale 90-minutilist tegevusetust kasutaja poolt väheneb ekraani eredus, et piirata energia tarbimist ning ahju valgustus lülitub välja (kui see on „AUTO“ režiimis). Vajutage tagasi  või menüü  nuppe, et taastada ekraani eredus ning aktiveerida tuli küpsetamise ajal kui vaja.**






### JUHTNUPPUDE LUKUSTAMINE

#### Lapselukk

Vajutage korraga tagasi  ja stopp  nuppe, kuni ekraanile ilmub sümbol .

Lukustuskontroll on ligipääsetav küpsetamise ajal või kui ahi on töö katkestanud.

**MÄRKUS:** aktiivseks jääb ainult nupp. Luku avamiseks vajutage korraga tagasi  ja stopp  nuppe, kuni  sümbol ekraanilt kustub.

# 4 TAIMER



## „TAIMER“ FUNKTSIOON

Seda funktsiooni saate kasutada ainult siis kui seade on väljalülitatud.

Valige juhtnuppu keerates üldisest menüüst „MINUTE MINDER“ funktsioon ning kinnitage. Ekraanile kuvatakse 00:00.

Seadke taimeri aeg nuppu keerates ja vajutage kinnitamiseks. Algab mahaloendus.

Seatud aja möödumisel kõlab signaal. Selle katkestamiseks vajutage suvalist nuppu.

**Märkus:** Te võite taimeri aega igal ajal muuta või tühistada. Tühistamiseks minge tagasi taimeri menüüsse ja määrake 00:00.

Kui mahaloenduse ajal juhtnuppu vajutate, loendus peatub.

# 5. HOOLDUS

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

### VÄLISPIND

Kasutage pehme lapile valatud aknapesuvahendit. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid ega küürimispulbreid.

### RIIULITUGEDE EEMALDAMINE

#### Külgmised restid riiulitugedega:

Tõstke riiulitugede eesmine osa üles. Suruge toele ja vabastage eesolev konks oma pesast. Seejärel tõmmake õrnalt kogu tuge enda poole, et vabastada tagumine konks oma pesast. Tõmmake kaks riiulituge välja.



### SISEKLAASI PUHASTAMINE

Siseklaasi puhastamiseks eemaldage uks Enne ukse eemaldamist eemaldage kogu liigne rasv pehme lapi ja vedela puhastusvahendiga.



#### Hoiatus:

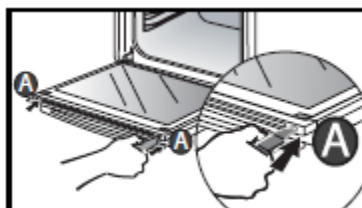
Ärge kasutage karedaid abrasiivseid vahendeid ega teravaid esemeid ahju klaasukse puhastamiseks, kuna need võivad pinda kahjustada ning põhjustada klaasi mõranemise.

## AHJUUKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PANEMINE

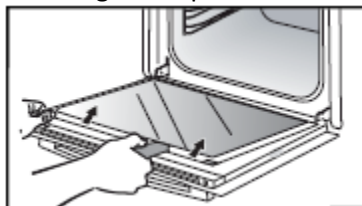
Avage uks täielikult ja blokeerige see kaasasolevate plastist kiiludega, mille leiате kilekotist.



Eemaldage klaaspaneeli ees olevad kinnitused: Kasutades teist kiilu (või kruvikeerajat), vajutage pesa **A** klaasi vabastamiseks.

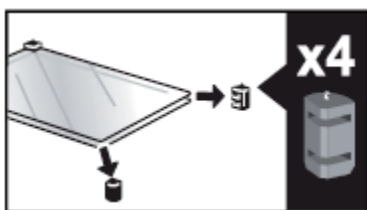


Eemaldage klaaspaneel.



Uks koosneb kahest lisaklaaspaneelist mustade kummist eraldusribadega igas nurgas.



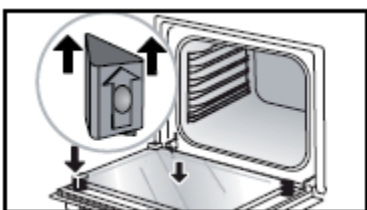


Vajadusel eemaldage need puhastamiseks.

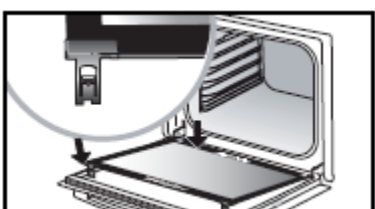
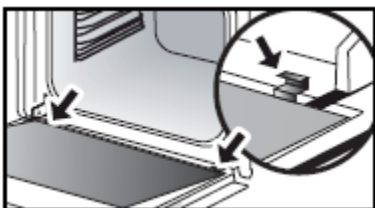
### Ärge leotage klaaspaneeli vees.

Loputage puhta veega ja kuivatage hoolikalt ebemevaba lapiga.

Peale puhastamist pange neil kummist eraldajat tagasi noolega näidatud suunas ning paigaldage paneelidele.



Libistage viimane klaaspaneel metallstopperile, seejärel libistage see külje suunas "PYROLYTIC" kirja poole.



Eemaldage plastkiilud.

Nüüd on seade jälle kasutamiseks valmis.



**„CLEANING“ FUNKTSIOON**  
(puhastamine) (ahju õõnsus).



Enne pürolüüsiga puhastamist eemaldage ahjust kõik tarvikud. Enne pürolüüsi puhastustsükli käivitamist veenduge, et kõik tarvikud, mis ei ole pürolüüsikindlad, oleksid ahjust eemaldatud (siinid, küpsetusplaadid, kroomitud grillrestid jms), samuti kõik küpsetusnõud.

## PÜROLÜÜTILINE ISEPUHASTUSFUNKTSIOON

Teie ahjul on pürolüütiline isepuhastusfunktsioon.

Pürolüüs on tsükkel, mis kuumutab ahju sisemust väga kõrgel temperatuuril, et eemaldada pritsmed ja mustus.

Enne pürolüüspuhastuse käivitamist eemaldage kõik suuremad pritsmed. Eemaldage niiske lapiga ükselt liigne rasv.

Turvalisuse huvides lukustub uks puhastamise ajaks automaatselt; ust ei ole võimalik avada.

## ISEPUHASTUSTSÜKLI SOORITAMINE

Kavandatud on kolm pürolüüsi tsüklit. Kestus on eelvalitud ja seda ei saa muuta:

PyroExpress: 59 minutit

Seda spetsiifilist funktsiooni kasutab eelnenud küpsetamistsükli käigus tekkinud kuumust ahju sisemuse kiireks ja automaatseks puhastamiseks: see puhastab kergelt määratud ahju interjööri vähem kui tunni jooksul.



Elektrooniline küpsetusahju temperatuuri monitor määrab kindlaks, kas ahju sisemusse jäänud jääksoojus on piisav, et tagada hea puhastustulemus. Kui see nii ei ole, alustab **90-minutiline pürolüüsi tsükkel automaatselt algusest.**



Auto Pyro: 1:30 ja 2:15 vahel puhastamiseks, et säästa energiat.




Turbo Pyro: 2:00 ahju sisemuse põhjalikumaks puhastamiseks.

## KOHENE PUHASTAMINE

- Valige „CLEANING“ režiim, kui olete üldmenüüs, ning kinnitage.
- Valige kõige sobivam isepuhastustsükkel, nt Turbo Pyro, ja kinnitage.

Pürolüüsi tsükkel algab. Aja mahalugemine algab kohe peale selle määramist.

Pürolüüsi ajal näitab kuvatud sümbol , et uks on lukus.

Pürolüüsi lõpus vilgub ekraanil 0:00.

Peale igat pürolüüsi on ette nähtud 30 minutiline jahtumisfaas ning sellel ajal ei ole ahi kasutatav.


**Kui ahi on jahtunud, kasutage valge tuha eemaldamiseks niisket lappi. Ahi on puhas ja valmis edasiseks kasutamiseks.**





## ISEPUHASTUS VIITSTARDIGA

Järgige eelmises peatükis kirjeldatud juhiseid.

- Valige lõpuaja sümbol  (viitstart) ja kinnitage.
- Määrake soovitud pürolüüsi lõpuaeg juhtnupuga ning kinnitage. Peale neid samme lülitub ahi ooterežiimile ja pürolüüs algab viivitusega, lõppedes programmeeritud ajal.

Kui pürolüüs on lõppenud, lülitage ahi välja vajutades nuppu.



### LAMBIPIRNI VAHETAMINE

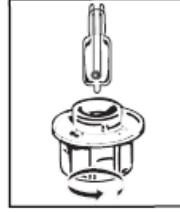


### Hoiatus:

Enne pirni vahetamist veenduge, et seade on väljalülitatud, et vältida elektrilööki. Vahetage lamp alles siis, kui seade on täielikult jahtunud.

### Lambi andmed:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Pirni võite vahetada ise. Keerake klaas lahti ja eemaldage pirn (lahtikeeramise hõlbustamiseks kasutage kummikinnast). Sisestage uus pirn ning pange vaateaken tagasi.

## 6 KÕRVALEKALDED JA LAHENDUSED

- **Ekraanile kuvatakse „AS“ (Auto Stop system).**

See funktsioon katkestab ahju kuumutamise kui olete unustanud selle välja lülitada. Lülitage ahi STOP.

- **Vaikekood algab «F» -ga.** Ahi on tuvastanud probleemi. Lülitage ahi 30 minutiks välja. Kui rike püsib, lahutage toite vähemalt minutiks.

Kui rike püsib endiselt, konsulteerige klienditeenindusega

- **Ahi ei kuumene.** Kontrollige, kas ahi on korralikult ühendatud ja teie kaitse ei ole väljalülitatud. Kontrollige, ega ahi ei ole „DEMO“ režiimi seatud (vt sätete menüü).

- **Ahju valgusti ei tööta** Asendage pirn või kaitse. Kontrollige, kas ahi on korralikult ühendatud.

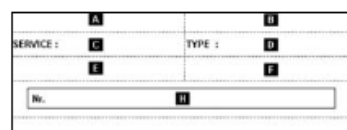
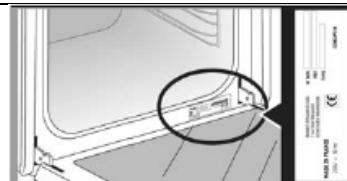
- **Jahutusventilaator jätkab tööd peale ahju töö lõppemist.** See on normaalne. See võib töötada kuni ühe tunni jooksul pärast toiduvalmistamist, et ahju jahutada. Kui see ei lõpe, konsulteerige klienditeenindusega

- **Pürolüüsi puhastussüklid ei alga** Veenduge, et uks on lukus. Kui rike püsib endiselt, konsulteerige klienditeenindusega
- **Lukus ukse sümbol vilgub ekraanil.** Ukse luku rike. Konsulteerige klienditeenindusega

## 7 TEENINDUSKESKUS

### HOOLDUS JA PARANDAMINE

Kõik parandustööd tuleb lasta teha tootja poolt volitatud kvalifitseeritud tehnikul. Helistades veenduge, et teil on käepärast oma masina täielikud andmed, et saaksime teie probleemi tõhusamalt käsitleda (ostudokument, viide teenusele, seerianumber). See teave on tootja andmeplaadil.



B: Kaubanduslik mudel

C: Teeninduse mudel:

H. Seerianumber