

KOMBINEERITUD AURUAHI

KASUTUSJUHEND

HEA KLIENT,

Avastage De Dietrich toode, et kogeda erinevaid, ainulaadseid emotsioone.

Külgetõmme alates hetkest, kui toodet silmate.

Juba ainuüksi läbi ajatult stiilse disaini ja väljapaistva viimistluse, mis teeb igast seadmest omaette elegantse ja rafineeritud meistriteose, olles teistega täiuslikus harmoonias.

Järgmiseks tekib vastupandamatu soov seda puudutada.

De Dietrich'i disain annab võimaluse kasutada ulatuslikult tugevaid ja mõjuvaid materjale, kus rõhk on asetatud kindlalt autentsusele. 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. Loodetavasti naudite selle seadme kasutamist.

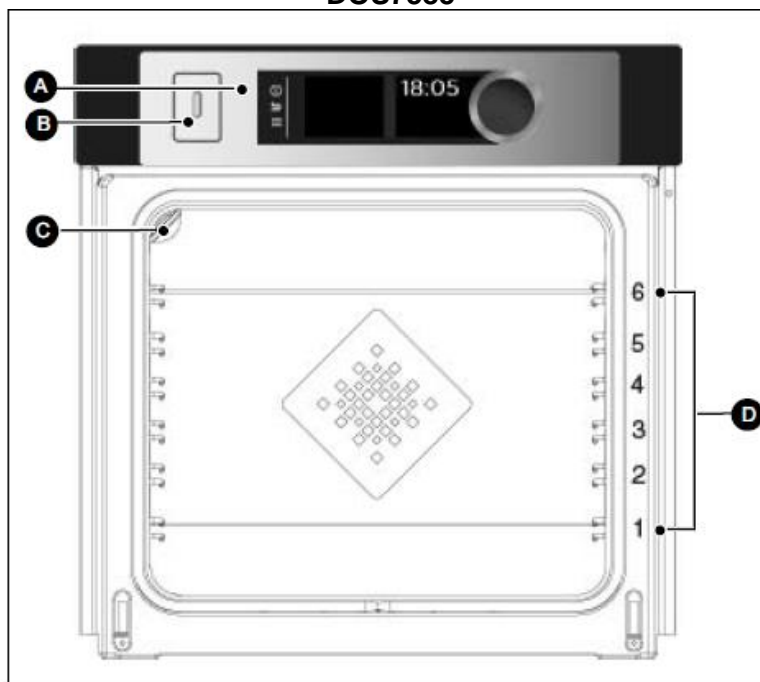
Täname, et olete valinud De Dietrich toote.

De Dietrich 

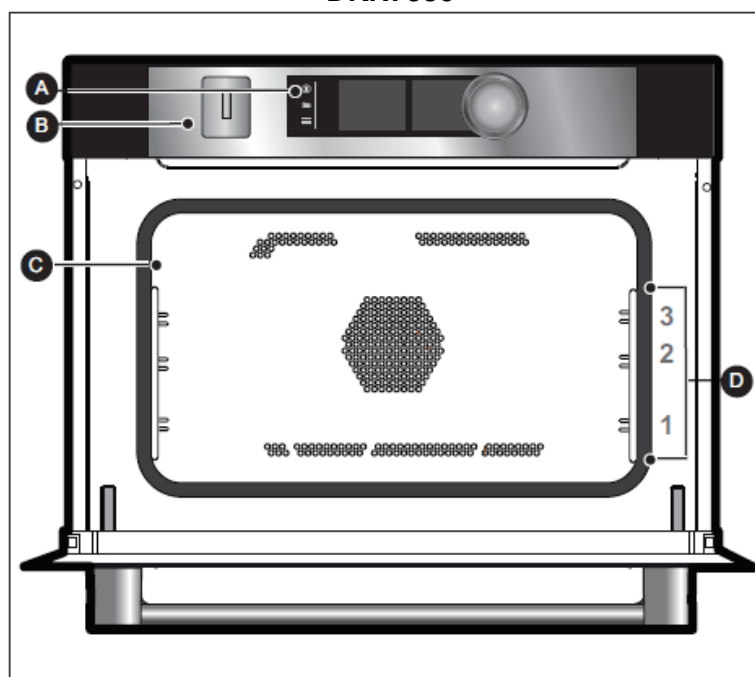
•1 AHJU KIRJELDUS

AHJU KIRJELDUS

DOS7585



DKR7580



A: Juhtpaneel

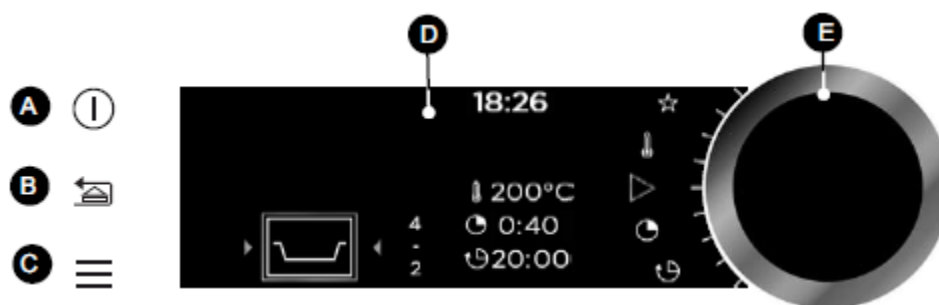
B: Veepaagi täitmise sahtel

C: Lamp

D: Riiltoed (DOS7585 - saadaval on 6 kõrgust) DKR7580 - (saadaval 3 kõrgust)

•1 AHJU KIRJELDUS

JUHTNUPUD JA EKRAAN



A. Ahi väljas puutenupp

(vajutage ja hoidke)

B. Tagasi puutenupp

(vajutage ja vabastage) ja/või

C. Sahtli avamise nupp

(vajutage ja hoidke)

D. MENU menüüsse sisenemise puutenupp

(küpsetamine, sätted, taimer, puhastamine)


E. Kuvad

F. Pöördnupp 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 lõpuaeg
(viitstardi funktsioon)

 Aur

 Salvestatud küpsetusprogrammid

 Klahviluku näidik

 Lukustatud ukse märgutuli pürolüüsi ajal



Soovitava riuli kõrguse näidik toidunõu asetamiseks.

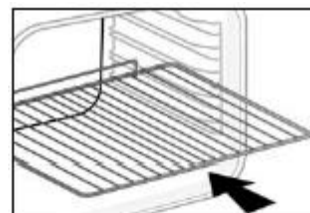
•1 AHJU KIRJELDUS

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



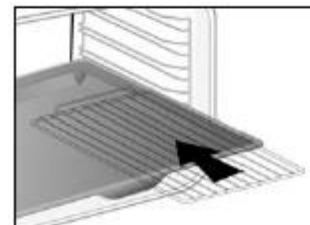
– 20 mm koogiplaat (ainult DOS 7585)

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.



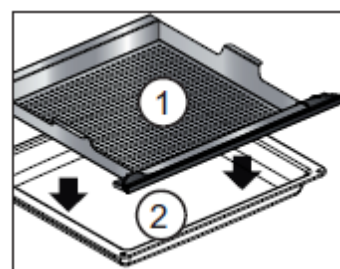
– "Maitse" restid (ainult DOS 7585)

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 mahla kergemaks.



– Spetsiaalne nõu 100% AUR (ainult DKR7580)

1. Augustatud roostevabast terasest küpsetusnõu, et vältida toidu kontakti kondenseeruva veega.
2. Mitmeotstarbeline plaat, tilkumisalus, 45 mm kondenseeruva vee kogumiseks. Asetage augustatud roostevabast terasest nõu mitmeotstarbelisele plaadile ning sisestage need 1 tasandile põhjast.




•1 AHJU KIRJELDUS

– Liugrelss süsteem (ainult DOS7585)

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 saki kinnituksid riulitoe külge. Sama tehke parempoolse siiniga.

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

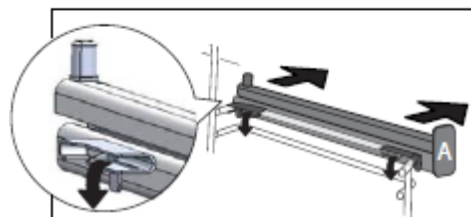
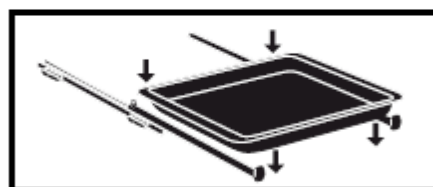
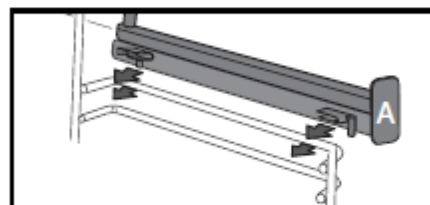
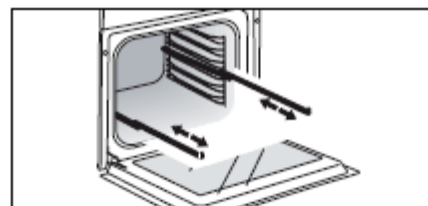


Nõuanne

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



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

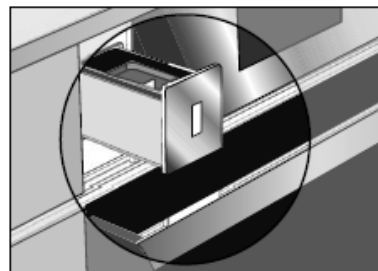


1 AHJU KIRJELDUS

Sahtli täitmine

– Veepaagi uuesti täitmine

Enne ükskõik millal auruga valmistamist tühjendage paak. Veepaagi maht on 1 L. Kombineeritud auruga küpsetamise alguses avaneb sahtel automaatselt. Täitke paak. Veenduge, et paak oleks täidetud maksimaalsel tasemel. Selleks on sahtlil ees maksimum taseme märk. Seejärel lükake sahtel kinni. Nüüd on teie ahi kombineeritud auruga küpsetamiseks valmis.



Nõuanne

Paagi täitmisel kulub paar sekundit veetaseme püsima jäämiseks. Vajadusel täitke õige tasemeni.



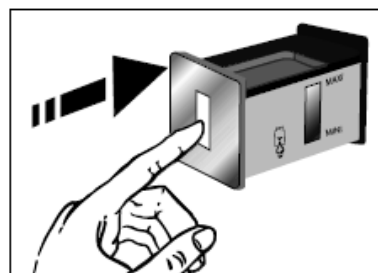
Hoiatus

Ärge kasutage pehmendatud ega destilleeritud vett.



Hoiatus:

Tühjendage paak iga kord enne küpsetamist. Automaatne tühjendustsükkel kestab umbes 3 minutit. Tutvuge peatükiga „Hooldus - Tühjendusfunktsioon“.



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“.



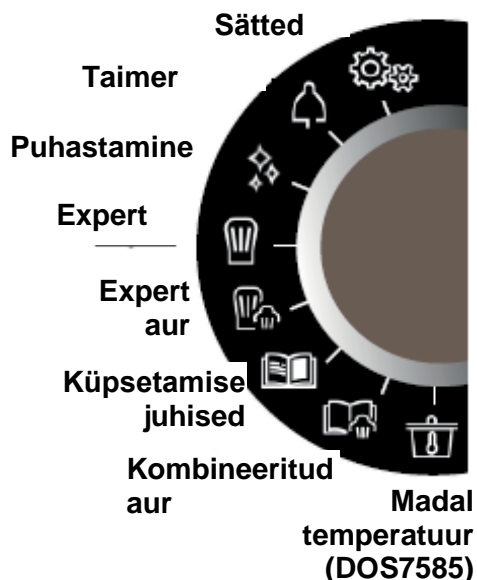
Enne ahju esmakordset kasutamist kuumutage ahju tühjalt umbes 30 minutit maksimumtemperatuuril. Veenduge, et ruum oleks korralikult õhutatud.

– Käivitamine - Üldine menüü

Vajutage „Menu“ nuppu ≡ üldmenüüsse sisenemiseks, kui ahjul on kuvatud ainult kellaag. 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 „**EXPERT STEAM**“ režiim kui te teate kõiki sätteid ning valite küpsetamise tüübi, temperatuuri, auru protsendi ja valmistusaja.

Valige „**COOKING GUIDE**“ režiim kui vajate ahju abi. Lihtsalt valige

ettevalmistatud toidu tüüp ja selle kaal, ning ahi valib kõige sobivamad näitajad.



Valige „**COMBINED STEAM**“ režiim traditsioonilise auruga retsepti jaoks, kui vajate ahju abi.


Lihtsalt valige ettevalmistatud toidu tüüp ja selle kaal, ning ahi valib kõige sobivamad näitajad.



Valige „**LOW TEMPERATURE**“ režiim (**ainult DOS7585**) toitude puhul, mida täielikult haldab ahi tänu konkreetsele elektroonilisele programmile, et saada eriti õrna ja erakordselt maitsvat toitu (aeglane küpsetamine).



„**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

Favourites (Lemmikud) (võimaldab salvestada 3 küpsetusprogrammi)



„**EXPERT STEAM**“ REŽIIM

See toiduvalmistamise režiim võimaldab teil tavapärase toiduvalmistamise kombineerida auruga, et saavutada õrnem ja pehmem tulemus, säilitades maitseid. See väldib toidu kuivamist ja säilitab krõbeduse.

Nii nagu „Expert“ režiim, võimaldab ka see funktsioon teil endal seada kõik küpsetamise parameetreid, kaasa arvatud auru protsent.

- Valige üldmenüüst „**EXPERT STEAM**“ režiim ja kinnitage. Valige üks allpool pakutavatest küpsetusfunktsioonidest ja kinnitage:
- Küpsetamine ainult auruga (**ainult DKR7580**):



Steam 100% (100% aur)



Traditsiooniline ventileeritud + aur



Ventileeritud grill + aur



Pöördõhk + aur

• 2 KÜPSETAMINE



(„Expert ja Expert Steam“)

KOHENE KÜPSETAMINE


Kui olete valinud ja kinnitanud küpsetusfunktsiooni, soovib ahi ühe või kaks riuli kõrgust.

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

Märkus: Teatud parameetreid võib muuta (sõltuvalt valitud režiimist) 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.



AURU PROTSENT
(Ainult „Expert steam“ režiim)


Kombineeritud küpsetamise jaoks soovib ahi teile ideaalset auru protsenti. Selle muutmiseks valige auru sümbol  ja kinnitage. Sisestage uus auru protsent (20-80 %) keerates nuppu ja kinnitades valiku.



(„Expert ja Expert Steam“)

VIITSTART

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

- Valige küpsetusaja lõpu sümbol  ja kinnitage.

Kui olete määranud küpsetamise lõpuaega, kinnitage teist korda.





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.



FAVOURITES (LEMMIKUD)
(Ainult „EXPERT“ režiim)

- **Küpsetusrežiimi mälu salvestamine**
„Favourites“ 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 mälusse programmeerida.

- **„Favourites“ funktsiooni alla salvestatud režiimi kasutamine.**
Minge „Expert“ menüüsse ja kinnitage. Kerige läbi funktsiooni „Favourites“ funktsioonini keerates juhtnuppu. Kinnitage.
- Valige üks kolmest varem salvestatud programmist. Ahi käivitub.







• 2 KÜPSETAMINE



EXPERT KÜPSETUSFUNKTSIOONID (olenevalt mudelist)







Enne küpsetamist soojendage tühi ahi.

Asend	T°C soovitatav min-max	Kasutamine
 Ventilaatoriga küpsetamine*	180 °C 35°C - 250°C	Soovitatav valge liha, kala ja köögiviljade niiskuse säilitamiseks. Mitmes nõus küpsetamiseks kuni kolmandal tasandil.
 Kombineeritud kuumus	205 °C 35°C - 230°C	Soovitatav liha, kala ja köögiviljade niiskuse säilitamiseks, kasutades eelistatavalt keraamilisi nõusid.
 Traditsiooni-line	200 °C 35°C - 275°C	Soovitatav liha, kala ja köögiviljade niiskuse säilitamiseks, kasutades eelistatavalt keraamilisi nõusid.
 ECO*	200 °C 35°C - 275°C	See seadistus säästab energiat, säilitades küpsetise kõrge kvaliteedi. Selles seadistuses ei ole eelsoojendus vajalik.
 Ventileeritud grill	200 °C 100°C - 250°C	Praed ja linnulihad on mahlased ja üleni krõbeda koorikuga. Libistage tilkumisalus alumisele plaaditoele. Soovitatav kõikide vardal röstitud lindude või liha läbiküpsetamiseks ja koodi või veiseribi valmistamiseks. Säilitab kalalõikude mahlase tekstuuri.
 Alumine küte ventilaatoriga	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
 Muudetav grill	4 1 - 4	Soovitatav restile pandud kotlettide, vorstide, grillimiseks, leiva ning krevettide röstimiseks. Küpsetamine toimub ülemise kütteelemendiga. Grill katab kogu riiuli pinna.
 Soojas hoidmine	60°C 35°C - 100°C	Soovitatav taigna kergitamiseks, taldriku soojendamiseks, sulatamiseks. Pange vorm põhjale, ärge ületage 40 °C (plaadi soojenemine, sulatamine).
 Sulatamine	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).
 Leib	205 °C 35°C - 220°C	Soovitatav järjestus leibade küpsetamiseks. Peale eelsoojendamist asetage leivataigna päts küpsetusplaadiga teisele tasandile. Ärge unustage panna veenõud põhjale, et saada krõbe, kuldne koorik.
Kuivatamine	80°C 35°C - 80°C	Teatud toidu, näiteks puuviljade, köögiviljade, seemnete, juurte, maitseainete ja maitsetaimede veetustamise järjestus. Vaadake allolevat konkreetset kuivatustabelit.



Nõuanne energia säästmiseks

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

• 2 KÜPSETAMINE



KUIVATAMISE FUNKTSIOON (Ainult „EXPERT“ režiim)

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 värskeid 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 kupatatud	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



„COOKING GUIDE“ režiim (küpsetusjuhised)



„COMBINED STEAM“ (KOMBINEERITUD AUR) režiim

Need kaks režiimi valivad teie ettevalmistatud näitajate põhjal toidu valmistamiseks sobivaima režiimi. Need on retseptid koos auruga või ilma.

KOHENE KÜPSETAMINE

- Valige „COOKING GUIDE“ või „COMBINED STEAM“ režiimid, kui olete üldmenüüs, ning kinnitage. Ahi soovib mitmeid kategooriaid, mis sisaldavad erinevaid toite (vt allolevat loendit):
 - Valige kategooria, nt „The poulterer“ (linnuliha), seejärel kinnitage.
 - Valige täpsemalt valmistatud toit, nt „chicken“ (kana), 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.

VIITSTARDIGA KÜPSETAMINE

Kui soovite, võite küpsetamise lõpuaga muuta, valides küpsetusaja lõpetamise sümboli  ning kinnitades. Kui olete määranud küpsetamise lõpuaja, kinnitage teist korda.



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

• 2 KÜPSETAMINE



AURUTA TOITUDE LOEND



LINNULIHA

Kana
Part
Pardi rind *
Kalkun



LIHA

Rosé lamba abaliha
Pooltoores liha
Keskmiselt läbiküpsenud loomaliha
Läbiküpsenud loomaliha
Seapraad
Vasikapraad
Vasikaribi *



KALA

Lõhe
Tursk
Kala terriin



TOITLUSTAMINE

Lasanje
Pitsa
Pirukas



AEDVILJAD

Kartuligratäänid
Täidetud tomatid
Koorega kartulid



PAGARITOOTED.

Lehttainas
Muretaigen
Hapendatud tainas
Leib
Baguettes
Saiake



KOOK

Puuviljapirukas
Muretainas
Biskviitkook
Koogikesed
Karamellikreem
Šokolaadikook
Muretaigna küpsis / Küpsised *
Kook
Jogurtikook

*** 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.



AURUTATAVATE TOITUDE LOEND



LINNULIHA

Kana
Pardi rind *
Part



LIHA

Lammas
Seapraad
Vasikapraad
Seafilee
Vasikafilee



KALA

Küpsetatud kala
Kala terriin
Terve kala



AEDVILJAD

Kartuligratäänid
Köögiviljad
Koorega kartulid



KOOGID

Biskviitkook
Puuviljakoogid/Kreemid
Kook
Koogikesed
Liivakook
Õunakook
Pähklikook
Kookose kook



PAGARITOOTED

Leib
Baguettes
Eelküpsetatud leib
Külmutatud tainas
Eelmise päeva saia
värskendamine



TOITLUSTAMINE

Lasanje
Köögiviljakoogid
Confit köögiviljad
Kartulid
Risotto
Värsked toidud

Külmutatud toidud



SULATAMINE

Liha
Kala
Saiad-koogid

*** 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.



„LOW TEMPERATURE“ režiim (ainult DOS7585)

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 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 kaks korda. Küpsetamise lõpuaeg lõpetab vilkumise.



TOITUDE LOEND - DOS7585



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 jogurtid.

Pange need otse tilkumispannile ja ekraanil näidatud tasandile.

•2 KÜPSETAMINE DKR7580



TOITUDE LOEND



100% STEAM (AURUTAMISE JUHIS)



AEDVILJAD

Lillkapsas
Brokkoli
Rohelised oad
Viilutatud porgandid
Kartulid
Herned
Porrulauk
Suvikõrvits
Kõrvits
Artišokid
Spargel
Seller
Kabatšokk
Suhkrupeet
Spinat
Rooskapsas



LIHA

Kanarind
Kalkun
Seafilee



KALA

Terve kala
Värske kala filee
Karbid
Karbid
Krevetid
Langoustiin



Selles funktsioonis näitab ekraan, millal peaksite lisama spetsiaalse 100% auru lisaseadme. Sisestage see esimesele tasandile põhjast.

•3 SÄTTED



SÄTETE FUNKTSIOONID



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

Pakutakse erinevaid sätteid:

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

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



Kellaeg

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 soojenda. 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.



NUPPUDE LUKUSTAMINE Lapselukk

Vajutage korraga tagasi  ja menüü  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 menüü  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

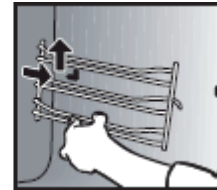
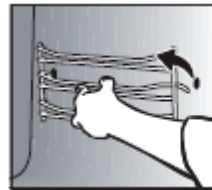
Külgmised restid riiulitugedega:

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.

DOS7585



DKR7580



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 möranemise.

AHJUUKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PANEMINE

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



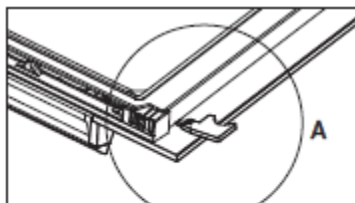
Eemaldage klaaspaneeli ees olevad kinnitused:

Kasutades kaks teist kiilu (või kruvikeerajat), vajutage pesa A klaasi vabastamiseks.

DOS7585

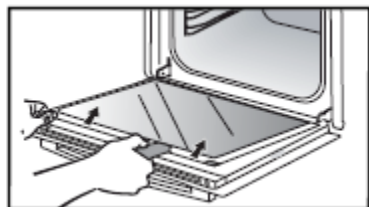


DKR7580



Eemaldage klaaspaneel.

DOS7585

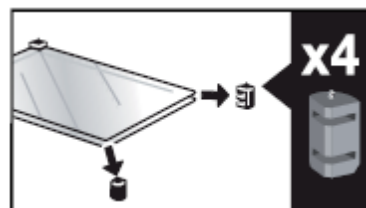


DKR7580



Uks koosneb kahest lisaklaaspaneelist mustade kummist eraldusribadega igas nurgas.

DOS7585

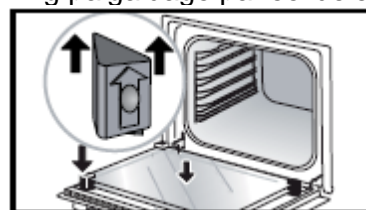


Vajadusel eemaldage need puhastamiseks.

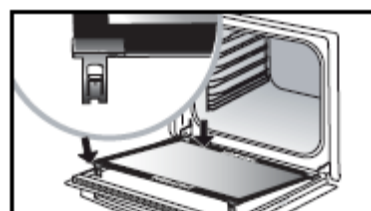
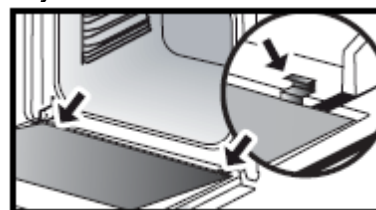
Ärge leotage klaaspaneele vees.

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.

DKR7580

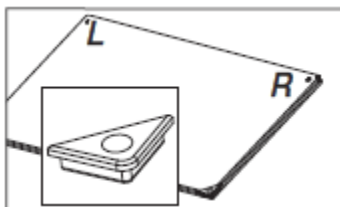
Eemaldage raam ja klaas. Eemaldage siseklaas seda ümber pöörates.



See komplekt koosneb kahest klaasaknast, millest esimesel on kahes eesmisel nurgas 2 kummist stopperit.

Ärge leotage klaaspaneele vees.
Loputage puhta veega ja kuivatage hoolikalt ebemevaba lapiga.
Peale puhastamist pange 2 musta kummist stopperit teise paneeli esinurkadesse veendudes, et need on nii nagu järgmisel joonisel:

Vasak ülemine: L
Parem ülemine: R

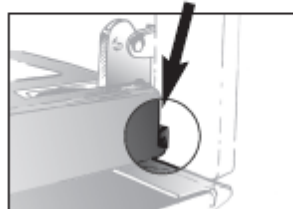


Seejärel pange üks ja teine paneel algsesse asendisse.

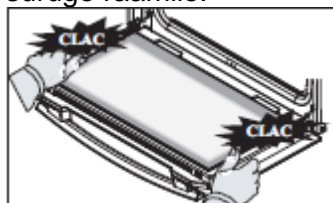
Asetage välise klaasi raami komplekt tagasi uksele.



Veenduge, et raam libiseks õigesti hinge kõrval olevasse spiraali.



Paigaldage raam tihedalt uksele. Ärge suruge raamile.



Nüüd on seade taas valmis kasutamiseks.

• 5 HOOLDUS



LAMBIPIRNI VAHETAMINE

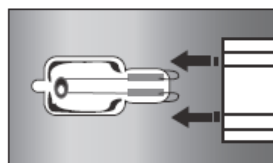


Hoiatus

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.



„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 üks puhastamise ajaks automaatselt; ust ei ole võimalik avada.

PÜROLÜÜSI ISEPUHASTUSTSÜKLI SOORITAMINE

Kestus on eelvalitud ja seda ei saa muuta: Elektrooniline ahju 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.

DOS7585:




Express Pyro: 59 minutit

See spetsiifiline funktsioon kasutab eelnenud küpsetamistsükli käigus tekkinud kuumust ahju sisemuse kiireks ja automaatselt puhastamiseks: see puhastab kergelt määrdunud ahju interjööri vähem kui tunni jooksul.

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 üks 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 lõpuage juhtnupuga ning kinnitage kaks korda.

Peale neid samme lülitub ahi ooterežiimile ja pürolüüs algab viivitusega, lõppedes programmeeritud ajal.

Kui pürolüüs on lõppenud, lülitage ahi välja vajutades nuppu.



TÜHJENDUSFUNKTSIOON
(veepaak)



Tühjendage paak iga kord enne küpsetamist.

Tühjendada võite ka siis, kui te ei küpseta.

- Selleks valige „CLEANING“ funktsioon kui olete üldmenüüs, ning kinnitage.
- Valige „Emptying“ tsükkel ning kinnitage. Sahtel avaneb.
- Valige üks 2 -st tühjendusrežiimist, SPEED või AUTO (vt detailsemalt allpool) ning jätkake samal viisil kui

automaatse tühjendustsükli puhul kui küpsetamine on lõppenud.

— Automaatne tühjendamine peale küpsetamist

Iga kord peale kombineeritud auruahjuga küpsetamise lõpetamist küsitakse teilt, kas soovite veepaagi tühjendada. Te võite valida paagi mitte tühjendamise, vajutades „I refuse“ (keeldun), teisel juhul valige „I accept“ (luban) ning kinnitage. Valige SPEED või AUTO tsükkel ning kinnitage.

Sahtel avaneb automaatselt nii et saate selle tühjendada.



SPEED (kiire) tühjendamine

Ainult siis, kui kasutaja soovib kombineeritud auruahju viivitamatult uuesti kasutada.

Tühjendamise aeg: umbes 20 sekundit.



AUTO tühjendamine:

See tühjendab boileri ja paagi täielikult, et vältida seisvat vett.

Tühjendamise aeg: umbes 2 kuni 3 minutit.

Pange piisavalt suur nõu (vähemalt 1 L) sahtli alla, et vett koguda.

Kinnitage, vajutades alustamiseks nuppu.

Tühjendamise aeg kuvatakse ekraanile.

Kui tühjendamine on lõppenud, näitab ekraan 0 m 0 s. Sulgege sahtel käsitsi.

• 5 HOOLDUS



KATLAKIVIEEMALDUSE FUNKTSIOON (auruboiler)

Katlakivi eemaldamine on puhastussükkel, mis eemaldab boilerist katlakivi.

Boilerist tuleb katlakivi regulaarselt eemaldada. Kui ahi soovitab „descaling recommended“ (katlakivi eemaldus soovitav), võite sellest keelduda valides „I refuse“ ning kinnitada. Te saate siiski veel viis korda küpsetada, enne kui «kombineeritud auru» funktsioonid enam tõhusad ei ole. Kui ekraanile ilmub sõnum „descaling compulsory“ (katlakivi eemaldus nõutav), tuleb teil katlakivi eemaldada, valides „I accept“ ning kinnitada.



Hoiatus:

Kui ekraanile kuvatakse „Descaling compulsory“, tuleb teha katlakivi eemaldus.

Selleks valige „CLEANING“ funktsioon kui olete üldmenüüs, ning kinnitage.

- Valige „Descale“ tsükkel ning kinnitage. Sahtel avaneb automaatselt. Jätkake samm sammult.

1 FAAS: TÜHJENDAMINE

Pange piisavalt suur nõu (vähemalt 1 L) sahtli alla, et vett koguda ning kinnitage.

- „Emptying“ (tühjendus) tsükkel käivitub ning kestab 3 min. ja 30 sek.

2 FAAS: PUHASTAMINE

- Pange sahtlisse 110 ml puhast valget söögiäädikat.
- Sulgege sahtel käsitsi. „Cleaning“ tsükkel käivitub ning kestab 30 min., mille lõpus avaneb sahtel automaatselt.

3 FAAS: LOPUTAMINE

Täitke veepaak veega „MAX“ tasemeni.

- Pange sahtli alla anum ning kinnitage.
- „Rinsing“ (loputus) tsükkel käivitub ning kestab 3 min. ja 30 sek.

4 FAAS: TÜHJENDAMINE

Teine loputussükkel on nõutav: täitke veepaak kuni MAX näiduni.

- Pange sahtli alla anum ning kinnitage.
- „Emptying“ (tühjendus) tsükkel käivitub ning kestab 3 min. ja 30 sek.

Tsükli lõppemisel on katlakivi eemaldus lõppenud.

Kõlab piiks. Sulgege sahtel käsitsi. Nüüd on ahi jälle kasutamiseks valmis.

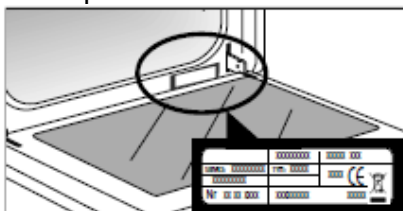
• 6 KÕRVALEKALDED JA LAHENDUSED

- **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 puhastussükkel ei alga** Veenduge, et uks on lukus. Kui rike püsib endiselt, konsulteerige klienditeenindusega.
- **Lukus ukse sümbol vilgub ekraanil.** Ukse luku rike. Konsulteerige klienditeenindusega.
- **Ahju põrandal on vesi.** Boileris on katlakivi. Järgige KATLAKIVIEEMALDUS protseduuri. Kui probleem ei kao, helistage teenindusse.

• 7 MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

SEKKUMINE

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.



A	B
SERVICE : C	TYPE : D
E	F
Nr. <input type="text"/>	

B: Kaubanduslik mudel

C: Teeninduse mudel:

H. Seerianumber

MÄRKUS:

- Meie toodete pidevaks täiustamiseks säilitame endale õiguse tehniliste, funktsionaalsete ja esteetiliste omaduste muutmiseks kooskõlas tehnoloogia arenguga.
- Märkige siia oma seadme andmed, et saaksite neid tulevikus kergesti leida.