

MULTIFUNKTSIONAALNE MIKROLAINEAHI

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. Loodetavasti naudite selle seadme kasutamist.

Täname, et olete valinud De Dietrich toote.

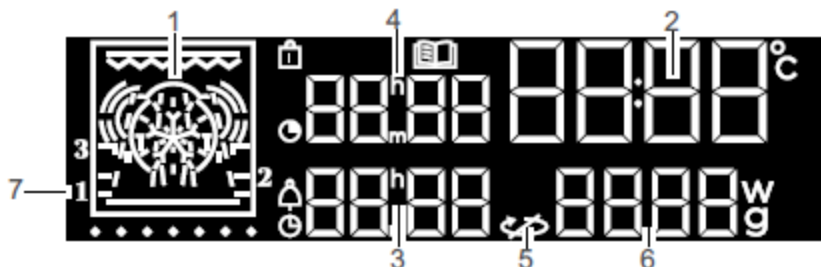
De Dietrich 

•1 AHJU KIRJELDUS



JUHTPANEEL

• EKRAAN



- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Küpsetusrežiimide kuva | |
| 2. Ahju temperatuuri ja kellaaja kuva | |
| 3. Valmistamise lõpuaja indikaator | |
| 4. Valmistusaja näidik | |
| 5. Pöördtaldriku seiskamine | |
| 6. Võimsuse/kaalu näidik | |
| 7. Riiuli siinide näidik | |
| | Juhtimislukustuse näidik |
| | „Retseptide“ funktsiooni näidik |
| | Valmistusaja näidik |
| | Taimeri näidik |
| | Valmistamise lõpu näidik |

• NUPUD

- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | | 2 | 1. Sees/Väljas |
| | | | 2. Temperatuuri ja võimsuse reguleerimine |
| | | 3 | 3. Kella, küpsetamise kestvuse ja lõpuaja, taimeri reguleerimine |
| | | | 4. Ligipääs MENU sätetele |
| | | 4 | |

• JUHTNUPP

See on pööratav nupp keskmise nupuga programmide valimiseks, väärtuste suurendamiseks või vähendamiseks ning kinnitamiseks.

Joonistel on juhtnuppu tähistatud järgmiselt:



PÖÖRAKE nuppu.



VAJUTAGE kinnitamiseks nupu keskele.

1 AHJU KIRJELDUS



2 TARVIKUD

Kallutuskindel rest (Joon. A)

See võimaldab praadida, pruunistada ja grillida.

Resti ei tohiks kunagi kasutada mikrolaineahju, grill + mikrolaine või pöördõhuga + mikrolainete režiimides koos muude metallist köögitarvetega. Seejuures võite siiski toitu uuesti kuumutada alumiiniumist alusel, kui see on restist eraldatud.

Klaasist tilkumisalus (Joon. B)

Te võite selle täita poolenisti veega kahekordse küpsetusmeetodi jaoks pöördõhuga valmistamisel. Seda võib kasutada kui küpsetusplaati.



Märkus:

Jälgige, et tilkumisalus asetseks keskmistel siinidel, vältimaks õhuringluse takistamist.

Rest + klaasplaat (Joon. C)

praadimiseks ning küpsetusmahlade säilitamiseks pange rest plaadi kohale.

Riulitoed (Joon. D)

2 riputatavat tuge võimaldavad kasutada resti kolmel kõrgusel.

Pöördtaldrik (Joon. E)

Pöördtaldrik tagab ühtlase toidu valmimise ilma igasuguse sekkumiseta.

See pöörleb mõlemas suunas. Kui see ei pöörle, kontrollige kas kõik osad on korralikult paigas.

Seda võib kasutada kui küpsetusplaati. Lihtsaks eemaldamiseks on mõlemal küljel süvendid.

Pöörlemist juhib ajamivõll ja rattahoidja.

Kui võtate toe koos ajamivõlliga välja veenduge, et mootori ajami avasse ei satuks vett.

Ärge unustage tuge, tugirattaid ja klaasist pöördtaldrikut tagasi panna. Ärge püüdke klaasist pöördtaldrikut käsitsi pöörata, võite kahjustada ajami süsteemi. Kui see

ei liigu sujuvalt, veenduge, et pöördaluse alla ei ole midagi jäänud.

Kui pöördalus on seisuasendis, võite sellele panna suuri nõusid, mis katavad kogu ahju pinna. Sellisel juhul tuleb nõu poole programmi peal pöörata või selle sisu segada.

TÖÖPÕHIMÕTE

Mikrolained kasutavad toidu valmistamiseks on elektromagnetlaineid. Neid leidub meie keskkonnas raadiolainete, valguse ja infrapunakiirguste kujul.

Nende sagedus on 2450 MHz piires.

Nende käitumine:

- Neid peegeldavad metallid.
- Nad läbibistavad kõiki teisi materjale.
- Nad imenduvad vee, rasva ja suhkrumolekulides.

Kui toit on mikrolainetega kokku puutunud, hakkavad molekulid kiiresti liikuma, põhjustades selle soojenemist. Lainete tungimise sügavus toidus on ligikaudu 2,5 cm; kui toit on paksem, küpseb toidu keskpunkti vastavalt tavapärasele küpsetamisele.

Pange tähele, et mikrolained põhjustavad lihtsat termilist nähtust toidus ja ei kahjusta tervist.

• 2 SEADISTUSED



KELLAAJA SEADISTAMINE (joon. A)

Sisselülitamisel vilgub ekraanil 12:00. Reguleerige kellaeg nuppu keerates, seejärel vajutage kinnitamiseks. Voolukatkestuse korral kell vilgub

KELLAAJA MUUTMINE (joon. B)

Vajutage mõne sekundi jooksul nuppu, kuni kellaaja kuva hakkab vilkuma. Seadke kellaeg nuppu keerates ja vajutage kinnitamiseks.

TAIMER (joon. C)

Seda funktsiooni saate kasutada ainult siis kui seade on väljalülitatud.

Vajutage.

00:00 vilgub. Seadke taimeri aeg nuppu keerates ja vajutage kinnitamiseks.

Algab mahaloendus.

Seatud aja möödumisel kõlab signaal.

Selle katkestamiseks vajutage suvalist nuppu.

NB: NB: Te võite taimeri aega igal ajal muuta või tühistada.

Tühistamiseks minge tagasi taimeri menüüsse ja määrake 00:00.

LUKUSTUSKONTROLL Laste turvalisus (joon. D)

Vajutage korraga ja , kuni ekraanile ilmub sümbol. Lukustuskontroll on ligipääsetav küpsetamise ajal või kui ahi on töö katkestanud.

NB: aktiivseks jääb ainult nupp.

Nuppude avamiseks vajutage korraga ja , kuni sümbol kustub ekraanilt.

SEADISTUSMENÜÜ (Joon. E)

Teie ahjul on võimalik reguleerida erinevaid sätteid:

Vaikesätted:	
	Helid - piiksud: Asend ON, helid on aktiivsed. Asend OFF, heli puudub.
	Kontrastsus: Ekraani eredus on reguleeritav 20 - 100%.
	DEMO režiim : Asend ON, režiim aktiivne. Asend OFF, tavarežiim.

valgus, kontrastsus, heli ja demorežiim.

Sätete menüüsse sisenemiseks hoidke nuppu mõni sekund all.

Vaadake allolevat tabelit:

Erinevate sätete muutmiseks vajaduse korral keerake juhtnuppu ning vajutage seejärel kinnitamiseks.

Sätete menüüst väljumiseks suvalisel ajal vajutage .

PÖÖRDTALDRIKU KONTROLLIMINE (joon. F)

Kui arvate, et ahjus ei ole pöördtaldriku pöörlemiseks piisavalt vaba ruumi, võite selle enne või programmi ajal peatada.

– Vajutage üheaegselt ja nuppe ning mõne sekundi vältel.

Ekraanile ilmub sümbol.

• Pöördtaldriku käivitamine

Vajutage ja hoidke uuesti ja nuppe mõne sekundi vältel, kuni sümbol ilmub ekraanile.

• 3 KASUTAMINE











KÜPSETAMINE




See mikrolaineahi võimaldab teile juurdepääsu 4 erinevale küpsetusrežiimile:

- Mikrolaine funktsioon
- Kombineeritud mikrolaine funktsioon (mikrolaine + traditsiooniline küpsetamine).
- Traditsiooniline küpsetamise funktsioon.
- Automaatne küpsetusfunktsioon




MIKROLAINE TÖÖ

Positsioon	Kasutamine	Toide
 Mikrolaine	1000W	Kiire jookide, vee ja suurt vedelikukogust sisaldava toidu kuumutamine Palju vedelikku sisaldavate toitude küpsetamine (supid, kastmed, tomatid, jne)
 Mikrolaine	800W / 900W	Värskete või külmutatud köögiviljade küpsetamine.
 Mikrolaine	600W	Šokolaadi sulatamine
 Mikrolaine	500W	Kala ja mereandide küpsetamine. Kuumutamine kahel tasandil Kuivatatud köögiviljade küpsetamine madalal kuumusel. Munapõhiste õrnade toitude soojendamine või küpsetamine.
 Mikrolaine	400W / 300W	Igapäevaste toitude ja moosi kuumutamine madalal kuumusel.
 Mikrolaine	200W	Käsitsi sulatamine Või ja jäätise pehmemdamine.
 Mikrolaine	100W	Koort sisaldavate kondiitritoodete sulatamine
 Sulatamine	200W	

KOMBINEERITUD MIKROLAINETE FUNKTSIOONID

Positsioon	Soovitav T°C ja võimsus min-max	Kasutamine
 Pöördõhuga küpsetamine + mikrolaine	200 °C 50°C - 200°C 300W 100W / 300W	See funktsioon kombineerib pöördõhuga küpsetamist mikrolainetega, et säästa märkimisväärselt aega. Soovitav plaadile pandud liha, kana ja praadide valmistamiseks.
 Keskmise grilli + mikrolained	2 1-4 300W 100W / 700W	See funktsioon võimaldab kasutada grilli ning mikrolaineid üheaegselt, muutes valmistamise väga kiireks. See funktsioon võimaldab küpsetada ja pruunistada toitu, näiteks gratini ja liha. Seda võib kasutada enne või pärast küpsetamist, vastavalt retseptile.
 Täisgrill + mikrolained	4 1-4 300W 100W / 700W	Täisgrill + mikrolained liha ja kala grillimiseks.

TRADITSIOONILISE KÜPSETAMISE FUNKTSIOON.

Positsioon	T°C soovitatav min-max	Kasutamine
 Täisgrill	2 1 - 4	Soovitatav restile pandud kotlettide, vorstide, grillimiseks, leiva ning krevettide röstimiseks.
 Pulseeriv täisgrill	200 °C 50°C - 200°C	Praed ja linnulihad on mahlased ja üleni krõbeda koorikuga. Säilitab kalalõikude mahlasuse tekstuuri.
 Ventilaatoriga küpsetamine*	200 °C 50°C - 220°C	Soovitatav valge liha, kala ja köögiviljade niiskuse säilitamiseks.


• 3 KASUTAMINE




KOHENE KÜPSETAMINE (joon. A)

Programmeerija kuvab ainult kellaaja. See ei vilgu. Keerake juhtnupp kuni saate soovitud küpsetamise funktsiooni, seejärel kinnitage.



TEMPERATUURI MUUTMINE (joon. B).

- Vajutage  nuppu, temperatuur vilgub, võite seda reguleerida. Reguleerige temperatuuri keerates nuppu ja vajutage kinnitamiseks.
- Näiteks: 180 °C

VÕIMSUSE MUUTMINE (joon. C)

- Vajutage  nuppu, võimsus (300W) vilgub, võite seda reguleerida.
- Seadke nuppu kasutades võimsus.
- Näiteks: 200 W Kinnitage, vajutades nuppu.

VALMISTUSAJA PROGRAMMEERIMINE (joon. D)

Kasutage kohe küpsetusprogrammi, seejärel vajutage , küpsetusaeg  vilgub ja nüüd on võimalik seda seadistada. Valmistusaja seadmiseks pöörake nuppu. Kinnitamiseks vajutage.

Teie ahjul on „SMART ASSIST“ (nutikas abiline) funktsioon mis, kui programmeerite valmistusaega, soovib valmistusaja, mida saate muuta sõltuvalt valitud küpsetusrežiimist.

Valmistusaeg salvestatakse automaatselt mõne sekundi pärast.

NB: Poolel valmistusajal kõlavad piiksud ja kuvatakse „TURN“, öeldes teile, et tuleb toitu keerata.


VIITSTART (Joon. E)

Jätkake, nagu programmeeritud küpsetamise puhul. Peale valmistusaja määramist vajutage: Kuva vilgub . Määrake

küpsetusaja lõpuaeg keerates nuppu. Küpsetusaja lõpp salvestatakse mõne sekundi pärast automaatselt. Küpsetamise lõpuaeg lõpetab vilkumise.

AUTOMAATNE KÜPSETUSFUNKTSIOON (Joon. F)

Automaatse toiduvalmistamise programmeerimine kaalu või aja järgi valib teile toiduvalmistamise seaded. Programmeerija kuvab ainult kellaaja. See ei

vilgu. Valige nuppu kasutades  režiim. Logo vilgub.

- Valige AUTOMATIC küpsetusrežiim (vt tabel)
- Soovitatud kaal vilgub ekraanil.
- Näiteks: P3 → weight, 500G.
- Seadke kaal või aeg kasutades nuppu.

Toit	14 retsepti
Kiulised värsked köögiviljad	P01
Värsked köögiviljad	P02
Külmutatud köögiviljad	P03
Linnud (kombineeritud funktsioon)	P04
Liha (kombineeritud funktsioon)	P05
Kala	P06
Värskes pitsa (kombineeritud funktsioon)	P07
Külmutatud pitsa (kombineeritud funktsioon)	P08
Külmutatud pitsa (traditsiooniline küpsetamine)	P09
Ettevalmistatud värskes toit (mikrolained)	P10
Ettevalmistatud külmutatud toidud	P11
Ettevalmistatud värskes toit (kombineeritud funktsioon)	P12
Vürtsikas kook	P13
Kartuligratäänid	P14

• 3 KASUTAMINE



Näiteks: 650g.

- Kinnitage, vajutades üks kord nuppu.
- - Kuvatakse kasutatud toiduvalmistamise režiimi ikoon ja automaatselt arvutatud aeg. Ahi alustab tööd. Valige eelprogrammeeritud toit.

AUTOMAATNE SULATUSFUNKTSIOON

See mikrolaineahi võimaldab teile sulatusrežiimis juurdepääsu kolmele erinevale programmile

- Automaatne sulatusprogramm P1, P2 või P3. Teie valige lihtsalt programmi tüüp ja sisestage kaal.

P1: Automaatne sulatusrežiim lihale, linnulihale ja valmistoitudele.

P2: Automaatne sulatusrežiim kalale.

P3: Automaatne sulatusrežiim leibadele ja kookidele.

NB: Viitstarti ei saa mälusse programmeerida.

KÜPSETUSREŽIIMI MÄLLU SALVESTAMINE

Teil on võimalik salvestada mälusse 3 küpsetusprogrammi omal valikul.

- Mälu programmeerimine (**joon. G**): Valige küpsetusrežiim, võimsus või temperatuur ja seejärel vajutage nuppu, kuni saate MEM 1. Valige üks kolmest mälukohast, keerates juhtnuppu ning kinnitage see salvestamiseks. Kinnitage uuesti küpsetamise alustamiseks.

NB: Kui 3 mälukohta on salvestatud, salvestab uus salvestus eelmise üle. Viitstarti ei saa mälusse programmeerida.

- Valige üks kolmest varem salvestatud programmist (**joon. H**):

Keerake nuppu ning minge MEMO, seejärel kinnitage. Kerige nupuga läbi mälu ning kinnitage soovi korral see mida soovite. Valmistamine algab.



Märkus:

Ahju töö saate katkestada igal ajal, hoides  nuppu all.

Küpsetamise peatamiseks vajutage nuppu.

• 4 HOOLDUS



VÄLISPIND

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



Hoiatus:

Ärge kasutage karedaid abrasiivseid vahendeid ega teravaid esemeid ahju

klaasukse puhastamiseks, kuna need võivad pinda kahjustada ning põhjustada klaasi möranemise.

LAMBI VAHETAMINE

Kõik parandustööd tuleb lasta teha tootja poolt volitatud kvalifitseeritud tehnikul.

• 5 KÕRVALEKALDED JA LAHENDUSED



Mõningaid probleeme saate ise lahendada:

Ahi ei kuumene. Kontrollige, kas ahi on korralikult ühendatud ja teie kaitse ei ole väljalülitatud. Suurendage valitud temperatuuri. Kontrollige, ega ahi ei ole **DEMO** režiimi seatud.

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

Jahutusventilaator jätkab tööd peale ahju töö lõppemist. See on normaalne; ventilaator pöörleb maksimaalselt 1 tund, kuni ahju sise- ja välistemperatuur on vähenenud.

• 6 MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS



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.



ORIGINAALVARUOSAD

Hooldustöö läbiviimisel nõuke **ainult** tõeliste, sertifitseeritud varuosade kasutamist.



• 7 FUNKTSIOONI SOBIVUSTESTID

Funktsiooni sobivustest vastavalt IEC/EN/NF EN 60705 standarditele;

Rahvusvahelise Elektrotehnika Komisjon SC.59K on kehtestanud standardi erinevate mikrolaineahjude jõudluskontrolli võrdlemiseks. Soovitame selle seadme puhul järgmist:

Test	Kogus	Ligikaudne aeg	Võimsustaseme valik	Toidunõu/Soovitus
Kreem (12.3.1.)	1000 g	16 - 18 min.	500 W	Pyrex 227 Pöördtaldrikul
Savoie kook (12.3.2)	475 g	6 - 7 min.	700 W	Pyrex 827 Pöördtaldrikul
Lihaleib (12.3.3).	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Kilega kaetud Pöördtaldrikul
Liha sulatamine (13,3)	500 g	11 - 12 min.	200 W	Tasasel pinnal Pöördtaldrikul
Sulatatud vaarikad (B.2.1)	250 g	6 - 7 min.	200 W	Tasasel pinnal Pöördtaldrikul
Kartuligratäänid (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min.	Madal grill + 700 W	Pyrex 827 Pöördtaldrikul
Kana (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min.	Täisgrill + 500 W	Asetage grillimisseadmesse + tilkumisalus Sisestage nõu 1 tasandile alt. Poole peal pöörake
		35 - 40 min.	Küpsetamine ventilaatoriga 200 °C + 200 W	Emaleeritud savinõus Pange restile 1 tasandile alt.
Kook (12.3.5)	700 g	20 min	Küpsetamine ventilaatoriga 220 °C + 200 W	Pyrex 828 Pange restile 1 tasandile alt.