

Kasutusjuhend

Enne seadme kasutuselevõttu loe põhjalikult kasutusjuhend läbi, et vähendada vigastuste ohtu.

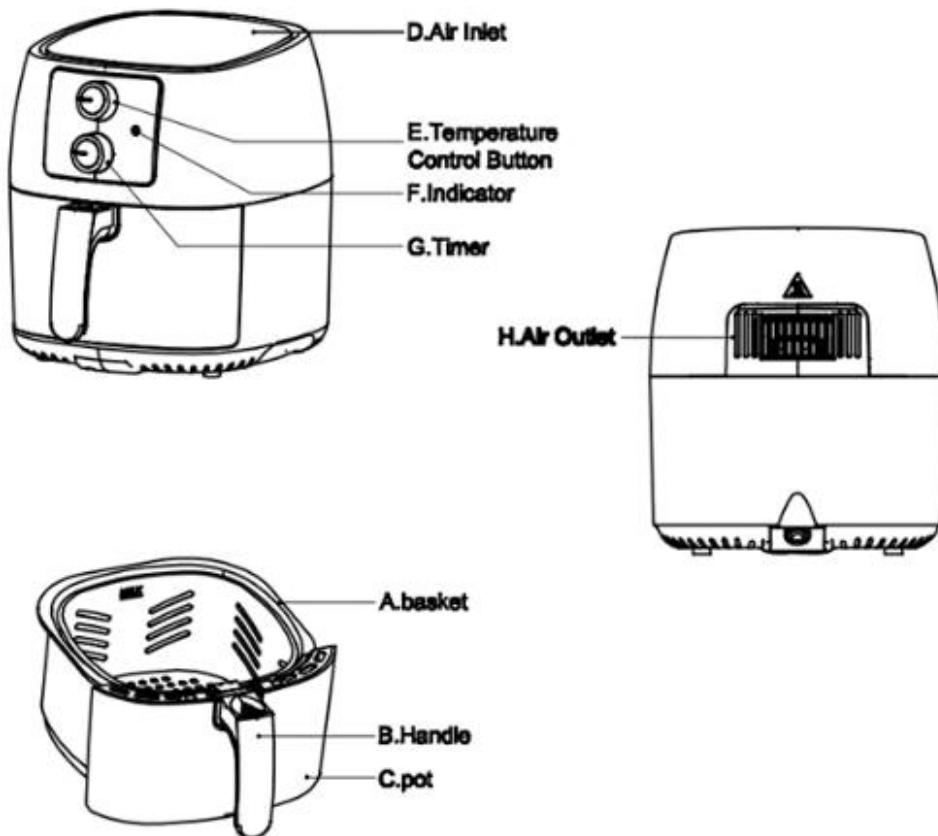
Igasugune muu kasutamine, kui see, mis on ära toodud kasutusjuhendis, on keelatud.

Käesolevat seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja sellised piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega seadme kasutamise kogemuseta isikud juhul, kui nende üle teostatakse järelvalvet või kui turvalisuse eest vastutav isik on neid eelnevalt seadme kasutamise osas juhendanud ja kui nad saavad aru seadme kasutamise seotud riskidest.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi puhastada ega hooldada seadet ilma järelvalveta.

Alla 3-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui nende üle teostatakse järelvalvet.



Osad

- A. Korv
- B. Käepide
- C. Pott
- D. Õhu sisselaskeavad
- E. Temperatuuri juhtnupp
- F. Näitaja
- G. Taimer
- E. Ekraan
- F. Õhu väljalaskeavad

I Märkus

- Ärge leotage korpust vees ega peske seda kraani all, sest korpuses on elektrilisi ja küttekomponeente.
- Ärge laske seadmesse voolata vett ega muud vedelikku, muidu võite saada elektrilöögi.
- Kui seade töötab, siis ärge katke õhu sisse- ega väljalaskeavasid kinni.
- Ärge kunagi kallake fritüüri õli, sest see võib põhjustada põlengu.
- Ärge puudutage seadme sisemust selle töötamise ajal. Seadme põhi võib tekitada põletust, kuna fritüüri töötamise ajal on see tuline, mistõttu tuleb põletuse vältimiseks olla ettevaatlik.
- See seade on mõeldud ainult käsitsi kasutamiseks. Ärge ühendage seadet välise taimeriga ega eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.

II Hoiatus

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas vooluvõrgu võimsus vastab seadme nimivõimsusele.
- Kui pistik, toitejuhe või seade on kahjustatud, ei tohi seda seadet enam kasutada.
- Kui toitejuhe on katki, peab ohu vältimiseks selle välja vahetama tootja, volitatud teeninduse hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist.
- Seade tuleb ühendada maandatud pistikupesaga ja veenduda, et see on õigesti sisestatud.
- Ärge asetage seadet vastu seina ega teisi esemeid. Seadme tagumisele, vasakule/paremale ja ülemisele küljele peaks jääma vähemalt 10 cm vaba ruumi. Ärge asetage seadme peale teisi esemeid.
- Seadet tuleb kasutamise ajal valvata.
- Rasvavaba küpsetamise ajal eraldub õhu väljalaskeavast kõrge temperatuuriga auru. Käsi ja nägu tuleb hoida aurust ja õhu väljalaskeavast eemal. Samuti tuleb hoiduda kuuma auru ja õhu eest küpsetuskorvi seadmest välja võttes.
- Seadme kasutamisel võib sellega kokku puutuv pind muutuda väga tuliseks.
- Kui seadmest eraldub suitsu, siis eemaldage toitepistik viivitamata vooluvõrgust. Kui suitsu enam ei eraldu, siis eemaldage küpsetusanum seadmest.

III NB!

- Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Igasugune professionaalne kasutamine on keelatud. Seadet ei tohi kasutada hotellide, motellide, külalistemajade või ööbimiskohtade ega muude majutusasutuste kliendid.
- Kui klient ei ole seadet õigesti kasutanud või on kasutanud seadet professionaalsel või poolprofessionaalsel otstarbel või pole kasutamise ajal järginud juhendis sisalduvaid juhiseid, muudab selline väärkasutus garantii kehtetuks.
- Ärge parandage seadet ise, sest sellisel juhul kaotab garantii kehtivuse.
- Pärast seadme kasutamist tuleb toitepistik alati vooluvõrgust eemaldada.
- Enne seadme töötlemist või puhastamist tuleb lasta sellel 30 minutit jahtuda.

Enne esmakordset kasutamist

Eemaldage kõik pakkematerjalid.

Eemaldage seadmel olev liim ja sildid.

Puhastage küpsetuskorvi ja küpsetuspanni põhjalikult kuuma vee, puhastusvahendi ja mitteabrsiivse käsnaga.

Märkus! Küpsetuskorvi ja küpsetuspanni tohib pesta nõudepesumasinas.

Puhastage seadet seest ja väljast niiske lapiga.

Rasvavaba fritüür kasutab kuuma õhuga kuumutamise tehnoloogiat.

Ärge kunagi pange fritüüri sisse õli ega rasva.

Ettevalmistamine

Asetage seade tasasele, siledale ja stabiilsele pinnale, mis peab olema kuumakindel.

Asetage küpsetuskorv korralikult fritüüri.

Tõmmake toitejuhe seadme all asuvast juhtmehoidikust välja.

Ärge kunagi kallake fritüüri sisse õli ega mis tahes muud vedelikku.

Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid, sest see takistab õhuvoolu ja vähendab kuuma õhuga kuumutamise efektiivsust.

Kasutamine

Rasvavaba fritüüri võib kasutada paljude erinevat tüüpi toitude valmistamiseks. Täiendav toiduvalmistamise juhend aitab teil selle seadme tööpõhimõttest aru saada.

I Rasvavaba küpsetamine

1. Sisestage toitepistik maandatud pistikupessa.
2. Tõmmake praepann rasvavabast fritüürist ettevaatlikult välja.
3. Pange toidu koostisosad küpsetuskorvi.
4. Libistage küpsetuspann tagasi rasvavabasse fritüüri.
Ärge kasutage fritüüri enne toidu küpsetamist.

NB! Ärge puudutage panni seadme kasutamise ajal ega mõnda aega pärast kasutamist, sest pann on väga tuline. Hoidke panni alati ainult selle käepidemest.

5. Valige õige temperatuur, keerates temperatuuri reguleerimisnuppu. Vt käesoleva peatüki jaotist „Seadistamine“.
6. Seadme sisselülitamiseks reguleerige taimer nuppu ja määrake küpsetusaeg. Kui kasutate külmutatud toiduaineid, siis peaks küpsetusaeg olema 3 minuti võrra pikem. Selleks ajaks lülituvad sisse toitejuhtme ja kuumutuse märgutuli.
Rasvavaba fritüüri töötamise ajal lülitub kuumutuse märgutuli pidevalt sisse ja välja. See näitab, et kütteelemendid lülituvad seadistatud temperatuuri säilitamiseks sisse ja välja.
Toidust eraldunud õli koguneb praepanni põhja.

1. Mõned toiduained tuleb poole küpsetamise peal ümber pöörata (vt käesoleva peatüki jaotist „Seadistamine“). Toidu ümberpööramiseks hoidke käepidemest, tõmmake küpsetuspann seadmest välja ja pöörake toit ümber. Seejärel libistage küpsetuspann tagasi rasvavabasse fritüüri.

NB! Ärge vajutage ümberpööramise ajal küpsetuspanni demonteerimisnuppu.

2. Taimer piiks tähendab, et määratud aeg on lõppenud. Seejärel tõmmake küpsetuspann seadmest välja ja asetage see kuumuskindlale pinnale.
3. Kontrollige, kas toit on küps.
4. Väikestest tükkidest koosneva toidu (nt friikartulid) väljavalamiseks vajutage küpsetuspanni (1) demonteerimisnuppu ja võtke küpsetuspann (2) välja.

Ärge pöörake küpsetuskorvi enne küpsetuspanni tühjendamist ümber, sest siis võib küpsetuspanni põhja kogunenud õli toidu peale valguda.

Pärast rasvavaba fritüüri küpsetamist võib fritüürist välja paiskuda auru.

5. Valage kõik küpsetuskorvis olevad toiduained kaussidesse või taldrikutele.

Märkus! Suure või hapra toidu saate küpsetuspannilt välja võtta tangidega.

6. Kui olete ühe portsu toiduainete küpsetamise lõpetanud, võite rasvavaba fritüüri kasutada kohe teise portsu küpsetamiseks.

III Märkus

Võrreldes suurte tükkidega küpseb väikestest tükkidest koosnev toit kiiremini läbi.

Küpsetamise ajal võib väikestest tükkidest koosneva toidu ümberpööramine anda viimase lihvi ja aidata toidul ühtlasemalt läbi küpseda.

Kui lisate värsketele toiduainetele veidi õli, muudab see toidu krõbedamaks. Pärast õli lisamist tuleks toiduaineid enne rasvavabas fritüüris küpsetamist mõneks minutiks kõrvale panna.

Kõiki toite, mida saab küpsetada ahjus, saab valmistada ka rasvavabas fritüüris.

Pagaritooteid saab kiiresti ja mugavalt valmistada eelkergitatud tainast. Võrreldes kodus valmistatud tainaga nõuab valmistainas lühemat küpsetusaega.

Puhastamine

Puhastage seadet iga kord pärast kasutamist.

Küpsetuspann, küpsetuskorv ja seade on kaetud mittenakkuva värvkattega. Ärge kasutage puhastamisel metallist köögiriistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, sest need kahjustavad mittenakkuvat pinnakatet.

Tõmmake toitepistik vooluvõrgu pistikupesast välja ja laske seadmel maha jahtuda.

NB! Eemaldage küpsetuspann, et rasvavaba fritüür saaks kiiremini maha jahtuda.

Küürige seadme välispinda niiske lapiga.

Puhastage küpsetuspanni või selle põhja kuuma vee, puhastusvahendi ja mitteabrasiivse käsna.

Lisage küpsetuspannile kuuma vett ja veidi pesuainet. Asetage küpsetuskorv küpsetuspannile ning seejärel leotage küpsetuspanni ja küpsetuskorvi 10 minutit.

Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabrasiivse käsna.

Kasutage kütteelementide puhastamiseks puhastusharja ja eemaldage kõik toidujäägid.

Probleemide lahendamine

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Fritüür ei tööta	<ol style="list-style-type: none">1. Seadme pistik ei ole pistikupesaga ühendatud.2. Taimer on seadistamata.	<ol style="list-style-type: none">1. Sisestage toitepistik voluvõrgu maandatud pistikupesasse.2. Valige taimerinuppu keerates sobiv küpsetusaeg ja seejärel lülitage toide sisse.
Küpsetuspannil küpsetatud toit ei ole piisavalt läbi küpsenud	<ol style="list-style-type: none">1. Küpsetuskorvis on liiga palju toiduaineid.2. Valitud kuumutustemperatuur on liiga madal.3. Küpsetusaeg on liiga lühike.	<ol style="list-style-type: none">1. Pange toidu koostisosad küpsetuskorvi väikeste portsjonitena. Väikesed portsjonid küpsevad ühtlasemalt läbi.2. Vajaliku temperatuuri määramiseks keerake temperatuuri reguleerimisnuppu (vt peatüki „Seadme kasutamine“ jaotist „Seadistamine“).3. Küpsetusaja määramiseks keerake taimerinuppu (vt peatüki „Seadme kasutamine“ jaotist „Seadistamine“).
Toit ei küpse pannil ühtlaselt läbi	Teatud toiduaineid tuleks küpsetamise ajal ümber pöörata.	Kui mõned toiduained asetsevad teiste peal või on teiste külge kleepunud (nt friikartulid), tuleb need küpsetamise ajal ümber pöörata (vt peatüki „Seadme kasutamine“ jaotist „Seadistamine“).
Küpsetuspannilt tulev praetud suupiste ei ole krõbe	Krõbedate suupistete praadimiseks tuleb kasutada tavalist praepanni.	Võite toidu ahjus üle küpsetada või lisada veidi õli, et toit tuleks krõbedam.
Seadmest eraldub valget suitsu	<ol style="list-style-type: none">1. Küpsetatavad toiduained on suure rasvasisaldusega.2. Küpsetuspanni küljes on ikka veel eelmisel korral kasutatud õli.	<ol style="list-style-type: none">1. Kui kuumutate rasvavabas fritüüris suhteliselt suure rasvasisaldusega toiduaineid, võib liigne rasv küpsetuspannile nõrguda ja pann võib olla kuumem kui tavaliselt, kuid see ei mõjuta küpsetamise lõpptulemust.2. Küpsetuspannil oleva õli ja rasva kuumutamisel tekib valge suits. Puhastage küpsetuspann iga kord pärast kasutamist.
Värsked friikartulid ei küpse pannil ühtlaselt	Friikartuleid ei ole enne praadimist korralikult loputatud.	Kasutage värsked kartuleid ja jälgige, et need praadimisel ei laguneks.
Krõbedus on oleneb friikartulite õli- ja niiskusesisaldusest	<ol style="list-style-type: none">1. Peske ja koorige kartulid.2. Lõigake need õhukesteks viiludeks.3. Loputage kartuliviilud pärast tükeldamist, et need muutuksid praadides krõbedaks.	<ol style="list-style-type: none">1. Enne õli lisamist tuleb friikartulid korralikult nõrutada.2. Lõigates friikartulid väiksemateks tükkideks, saab muuta need kergemaks ja krõbedamaks.3. Friikartuleid saab muuta kergemaks ja krõbedamaks, lisades neile veidi õli.

Seadmete ja akude käitlemine

Pärast Euroopa direktiivi 2002/96/EL rakendumist liikmesriikides kohalduvad järgmised punktid.



Elektri- ja elektroonikaseadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka. Tarbijad on vastavalt seadusele kohustatud elektri- ja elektroonikaseadmed nende kasutusaja lõppedes tagastama selleks ettenähtud avalikku kogumiskohta või müügikohta. Sellekohased üksikasjad on sätestatud vastava liikmesriigi seadustes. See sümbol toote, selle kasutusjuhendi või pakendi peal tähendab, et selle toote puhul peab täitma neid ettekirjutisi. Materjalide taaskasutamise või vanade seadmete muul moel utiliseerimisega aitate oluliselt kaasa meie keskkonna kaitsele.

Keskkonnakaitse

Toote pakendi kõrvaldamisel tuleb olenevalt materjalist järgida kohalikke jäätmekäitlus- ja ringlussevõtueeskirju.

Seadet ei tohi visata olmejäätmete hulka, vaid see tuleb viia elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkt