Dreame Tasti DZ30 – ET / LV / LT

Nov 12, 2026 · @Ann-Kristin Adamson

ET – Eesti keel: retseptiraamat

Sisukord

1. Ürtidega röstitud terve kana
2. Baltipärane röstitud lõhe
3. Šakšuka-täidisega paprikad röstitud prantsuse saiaga
4. Rosmariiniga lambakarbonaad
5. Värvilised kuivatatud puuviljad
6. Krõbedad seakarbonaadid tilliga kartulitega
7. Maalähedased kartulisektorid
8. Küüslaugu-šampinjonid
9. Grillitud lambašašlõkk
10. Küüslaugu-sidruni brokoli parmesaniga
11. Praetud Edami juustupallid
12. Kaneeliga küpsetatud õunad vanillijäätisega
13. Röstitud bataadid
14. Küüslaugu-tillivõiga krevetid
15. Kartulipannkoogid
16. Rumeenia lihapallid tomati-paprikakastmes

Küpsetustabel

Režiim	Kategooria	Toiduaine	Kogus	Temp.	Aeg
Air fry (kuumõhk)	Külmutatud toit	Kevadrullid	400 g	200 °C	10 min
		Kevadrullid	200 g	200 °C	8 min
		Külmutatud kanapalad	400 g	200 °C	10 min

Režiim	Kategooria	Toiduaine	Kogus	Temp.	Aeg
		Külmutatud kanapalad	200 g	200 °C	6 min
		Külmutatud kalapulgad	400 g	200 °C	10 min
		Külmutatud kalapulgad	200 g	200 °C	6 min
		Külmutatud juustupulgad	400 g	180 °C	10 min
		Külmutatud juustupulgad	200 g	180 °C	8 min
	Lihatooted	Terved vorstid	600 g	180 °C	10 min
		Terved vorstid	300 g	180 °C	8 min
		Peekon	200 g	200 °C	5–8 min
		Peekon	100 g	200 °C	3–6 min
	Köögiviljad	Brokoli	500 g	180 °C	8–10 min
		Brokoli	250 g	180 °C	6–8 min
		Rooskapsas	600 g (pooleks lõigatud)	180 °C	10–13 min
		Rooskapsas	300 g (pooleks lõigatud)	180 °C	8–10 min
Bake (küpsetamine)	Küpsetised	Tassikoogid	6 tk	160 °C	12 min
		Tassikoogid	4 tk	160 °C	15 min
		Muffinid	6 tk (kasutage fooliumvormi)	180 °C	15–18 min
		Kiš	300 g (kasutage fooliumvormi / krõbestusresti)	180 °C	20–22 min
Roast (röstimine)	Steik	Steik (vähe küpsenud)	500 g (3 cm paks)	200 °C	8 min
		Steik (keskmiselt küpsenud)	500 g (3 cm paks)	200 °C	9 min

Režiim	Kategooria	Toiduaine	Kogus	Temp.	Aeg
		Steik (hästi küpsenud)	500 g (3 cm paks)	200 °C	10 min
	Karbonaad	Seakarbonaad	300 g	200 °C	15 min
		Lambakarbonaad	500 g	180 °C	15 min
	Hakkliha	Hamburger	400 g	180 °C	15 min
		Hamburger	200 g	180 °C	10 min
		Lihapallid	500 g	190 °C	13 min
Fries (friikartulid)	Külmutatud	Friikartulid	500 g	200 °C	20 min
		Friikartulid	300 g	200 °C	18 min
	Värske	Kartulisektorid	500 g	180 °C	20–25 min
Chicken (kana)	Terve	Terve kana	1800 g	190 °C	50–55 min
		Terve kana	1500 g	190 °C	45–50 min
		Terve kana	1200 g	200 °C	40–45 min
		Terve kana	900 g	200 °C	35–40 min
	Tükid	Kanatiivad	500 g	200 °C	12–14 min
		Kanatiivad	300 g	200 °C	10–12 min
		Kanakoivad	1000 g	200 °C	20–25 min
		Kanakoivad	500 g	200 °C	15–20 min
		Kanarind	200 g	180 °C	12 min
		Kanarind	400 g	180 °C	15 min
Fish (kala)	Kalafilee	Lõhe	800 g (umbes 200 g tükk)	200 °C	20 min
		Lõhe	600 g	200 °C	18 min

Režiim	Kategooria	Toiduaine	Kogus	Temp.	Aeg
		Lõhe	400 g	200 °C	16 min
		Lõhe	200 g	200 °C	12 min
Dehydration (kuivatamine)	Puuviljad	Õun	1 õun (4 mm viiludeks)	55 °C	3 h
		Õun	1 õun (4 mm viiludeks)	80 °C	1 h

Seadistamine

Tabel 1 aitab teil valida toiduainetele sobivad põhiseadistused. Pange tähele, et need seadistused on üksnes soovituslikud. Kuna toiduainete päritolu, suurus, kuju ja kaubamärk erinevad, ei saa me tagada teie toiduainetele optimaalseid seadistusi. Kuna Rapid Air tehnoloogia soojendab seadmes oleva õhu kohe uuesti üles, ei mõjuta korvi lühiajaline väljavõtmine küpsetamise ajal protsessi peaaegu üldse.

1. Ürtidega röstitud terve kana

Ettevalmistus: 15 minutit · Küpsetus: 35 minutit · Portsjoneid: 2

Koostisosad

- 1 terve kana (umbes 1000 g)
- 1 oks värsket rosmariini
- 2 oksa värsket tüümiani
- 1 valge sibul, neljaks lõigatud
- 3 küüslauguküünt
- 1 sidrun, viilutatud
- 1 sl oliiviõli (või muud taimeõli)
- ½ tl soola (või maitse järgi)
- ½ tl musta pipart (või maitse järgi)
- 1 sl Itaalia maitseainesegu
- 1 tl küüslaugupulbrit

Valmistamine

1. Kuivatage kana paberrätikutega. Segage kausis sool, must pipar, Itaalia maitseainesegu ja küüslaugupulber. Hõõruge maitseainesegu kanale nii seest kui ka väljast.
2. Täitke kana sisemus valge sibula, sidruniviilude, küüslauguküünte ning poole rosmariini ja tüümianiga. Piserdage kana välispinnale õli ja hõõruge see ühtlaselt nahale.
3. Asetage kana kuumõhufritüüri korvi. Küpsetage 200 °C juures 35 minutit või seni, kuni nahk on kuldne ja krõbe ning sisetemperatuur on vähemalt 75 °C.
4. Serveerige kuumalt. Sobib hästi röstitud kartulite või hooajaliste köögiviljadega.

2. Baltipärane röstitud lõhe

Ettevalmistus: 10 minutit · Küpsetus: 10 minutit · Portsjoneid: 2

Koostisosad

- 2 lõhefileed (umbes 150–200 g)
- 1 sl taimeõli
- 1 sl sinepit
- 1 tl mett
- ½ tl meresoola
- Musta pipart maitse järgi
- 1 tl tilli
- Sidruniviilud (soovi korral)

Valmistamine

1. Segage väikeses kausis sinep, mesi, õli, sool, pipar ja till.
2. Kuivatage lõhefileed paberrätikutega. Määrige kaste ühtlaselt igale fileele, vältides nahapoolset külge.
3. Asetage lõhefileed nahapoolne külg allpool kuumõhufritüüri korvi. Küpsetage 180 °C juures 10–12 minutit või seni, kuni lõhe on läbi küpsenud ja pealt kergelt krõbe.
4. Enne serveerimist pigistage lõhele sidrunimahla. Serveerige keedukartulite, kuumõhufritüüris küpsetatud porgandite või kurgi-tillisalatiga.

3. Šakšuka-täidisega paprikad röstitud prantsuse saiaga

Ettevalmistus: 15 minutit · Küpsetus: 15 minutit · Portsjoneid: 6

Koostisosad

- 500 g kooritud ja kuubikuteks lõigatud tomateid (või sama kogus konservtomateid)
- 4 paprikat (pealsed eemaldatud, seemned välja võetud)
- 3 sl oliiviõli
- 1 valge sibul, peeneks hakitud
- 1 tl soola
- 3 küüslauguküünt, hakitud
- 1 tl jahvatatud köömneid
- ½ tl suitsupaprikat
- ¼ tl värskelt jahvatatud musta pipart
- 4 suurt muna
- Fetajuustu maitse järgi, serveerimiseks
- Koriandrit maitse järgi (soovi korral), serveerimiseks
- 4 viilu prantsuse saia

Valmistamine

1. Kuumutage oliiviõli suurel pannil keskmisel kuumusel. Lisage sibul ja sool ning praadige, kuni sibul on pehme ja läbipaistev.
2. Lisage küüslauk, köömned ja suitsupaprika ning küpsetage veel üks minut. Segage juurde tomatid, laske kõrgel kuumusel keema tõusta, seejärel vähendage kuumust keskmisele ja hautage, kuni kaste pakseneb.
3. Valmistage paprikad ette, eemaldades pealsed ja seemned. Täitke iga paprika ühtlaselt tomatikastmega. Lööge iga paprika peale üks muna ja puistake üle värskelt jahvatatud musta pipraga.
4. Seadke kuumõhufritüür 180 °C peale ja küpsetage täidetud paprikaid 13–15 minutit, kuni munavalged on hangunud, paprikad pehmed ja servad pruunistunud.
5. Paprikate küpsemise ajal asetage prantsuse saia viilud teise kuumõhufritüüri korvi. Röstige 200 °C juures 6 minutit, kuni need on kuldsed ja krõbedad.
6. Kui paprikad on valmis, puistake neile fetajuustu ja koriandrit (soovi korral). Serveerige kuumalt koos röstitud saiaviiludega.

4. Rosmariiniga lambakarbonaad

Ettevalmistus: 5 minutit · Küpsetus: 14 minutit · Portsjoneid: 3

Koostisosad

- 500 g lambakarbonaadi
- 6–8 oksa värsket rosmariini
- ½ tl soola
- ¼ tl värskelt jahvatatud musta pipart
- Taimeõlisprei
- 1 porgand
- ½ tassi kirsstomateid

Valmistamine

1. Kuivatage lambakarbonaadid paberrätikutega. Maitsestage mõlemad pooled ühtlaselt soola ja musta pipraga. Pihustage karbonaadidele kergelt taimeõli.
2. Asetage lambakarbonaadid ühe kihina kuumõhufritüüri korvi. Puistake peale ühtlaselt värsket rosmariini.
3. Küpsetage 180 °C juures 12–14 minutit, kuni pind särtsub ja sisetemperatuur on vähemalt 65 °C.
4. Lambaliha küpsemise ajal asetage kirsstomatid ja porganditükid teise kuumõhufritüüri korvi.
5. Maitsestage soola ja musta pipraga, segage läbi ja pihustage kergelt taimeõli. Küpsetage köögivilju 160 °C juures 15 minutit.
6. Serveerige lambakarbonaade kuumalt koos röstitud köögiviljadega.

5. Värvilised kuivatatud puuviljad

Ettevalmistus: 5 minutit · Küpsetus: 3 tundi · Portsjoneid: 2

Koostisosad

- 1 õun, lõigatud 4 mm paksusteks viiludeks
- 1 apelsin või muu tsitrusvili, lõigatud 4 mm paksusteks viiludeks

Valmistamine

1. Peske puuviljad põhjalikult ja kuivatage paberrätikutega.
2. Lõigake õun ja apelsin 4 mm paksusteks viiludeks. Patsutage viile uuesti õrnalt paberrätikutega, et eemaldada pinnaniiskus.
3. Laotage puuviljaviilud võimalikult ühtlaselt ühe kihina kuumõhufritüüri korvi.

4. Parima maitse ja toitainete säilimise huvides kuivatage puuvilju 55 °C juures 4 tundi, kui teil on piisavalt aega. Kui aega on vähe, kuivatage kiirema tulemuse saamiseks 80 °C juures 3 tundi.
5. Hoidke kuivatatud puuvilju õhukindlas anumas. Kasutage neid puuviljatee, hõõgveini valmistamiseks või pidulike kaunistustena.

6. Krõbedad seakarbonaadid tilliga kartulitega

Ettevalmistus: 15 minutit · Küpsetus: 15 minutit · Portsjoneid: 2

Koostisosad

- 2 kondita seakarbonaadi (umbes 2,5 cm paksused)
- Soola ja pipart maitse järgi
- ½ tassi universaalset nisujahu
- 1 suur muna
- 1 tass riivsaia
- Taimeõlisprei
- Väikesed kartulid
- Võid
- Värsket tilli, peeneks hakitud
- Hapukurke (soovi korral)

Valmistamine

1. Asetage iga seakarbonaad kahe toidukile vahele. Taguge seda õrnalt lihavasaraga, kuni paksus on umbes 1,5 cm. Maitsestage mõlemad pooled ühtlaselt soola ja pipraga.
2. Valmistage ette kolm madalat nõud: ühes jahu, teises lahtiklopitud muna ja kolmandas riivsai.
3. Veeretage iga karbonaad jahus ja raputage liigne jahu maha. Kastke kohe lahtiklopitud munasse ja hoidke 3 sekundit üleval, et liigne muna ära nõrguks. Suruge karbonaad riivsaia sisse, nii et kate oleks ühtlane.
4. Pihustage mõlemale poolele kergelt taimeõli. Asetage kuumõhufritüüri. Küpsetage 200 °C juures 15 minutit või seni, kuni karbonaad on kuldne ja krõbe ning sisetemperatuur on vähemalt 65 °C.
5. Karbonaadide küpsemise ajal peske ja poolitage väikesed kartulid. Keetke neid soolaga maitsestatud vees keskmisel-madalal kuumusel umbes 10 minutit või seni, kuni kahvel läheb kergesti sisse.

6. Nõrutage kartulid ja laske neil korraks auruga kuivada. Lisage kartulitele või ja peeneks hakitud till ning segage õrnalt, et need kattuksid ühtlaselt.
7. Võtke karbonaadid kuumõhufritüürist välja ja asetage paberrätikutega kaetud taldrikule.
8. Laske korraks seista, et liigne õli imenduks. Serveerige karbonaade tilliga kartulite ja hapukurkidega (soovi korral).

7. Maalähedased kartulisektorid

Ettevalmistus: 5 minutit · Küpsetus: 20 minutit · Portsjoneid: 3

Koostisosad

- 500 g kartuleid
- 3 sl taimeõli
- ½ tl rosmariini
- ¼ tl musta pipart
- ¼ tl soola

Valmistamine

1. Loputage kartuleid jooksva vee all ja puhastage need hästi. Lõigake koorega kartulid ühesuurusteks sektoriteks.
2. Segage suures kausis õli, rosmariin, sool ja must pipar. Segage kartulisektorid seguga, kuni need on ühtlaselt kaetud.
3. Asetage sektorid koorepoolne külg allpool kuumõhufritüüri korvi, jälgides, et korv ei oleks liiga täis.
4. Seadke kuumõhufritüür 180 °C peale ja küpsetage 20–25 minutit, kuni sektorid on väljast kuldsed.

8. Küüslaugu-šampinjonid

Ettevalmistus: 10 minutit · Küpsetus: 10 minutit · Portsjoneid: 2–3

Koostisosad

- 24 šampinjoni

Täidiseks:

- 2 viilu valget saia
- 2 küüslauguküünt, purustatud

- 2 sl peeneks hakitud peterselli
- Värskelt jahvatatud musta pipart maitse järgi
- 2 sl oliiviõli

Valmistamine

1. Pange sai köögikombaini ja jahvatage peeneks riivsaiaks. Lisage purustatud küüslauk, hakitud petersell ja must pipar ning segage uuesti. Lisage oliiviõli ja segage, kuni segu on ühtlaselt niisutatud.
2. Eemaldage seentel jalad. Pange riivsaiasegu lusikaga seenekübaratesse ja suruge täidis õrnalt kinni, et see ei lendaks küpsetamise ajal üles. Asetage täidetud seened kuumõhufritüüri korvi.
3. Seadke kuumõhufritüür 200 °C peale. Küpsetage seeni 10 minutit või seni, kuni need on kuldsed ja krõbedad.

9. Grillitud lambašašlõkk

Ettevalmistus: 15 minutit · Küpsetus: 15 minutit · Portsjoneid: 2–3

Koostisosad

Varrasteks:

- 500 g lambakintsu, rasvast puhastatud ja 3 cm kuubikuteks lõigatud
- 1 suur punane paprika, grillimiseks tükkideks lõigatud
- ½ sibulat, grillimiseks tükkideks lõigatud
- 1 suur kartul, lõigatud suurteks tükkideks (varraste kinnitamiseks)
- Peotäis puidust vardaid

Marinaadiks:

- ¼ tassi oliiviõli
- 3 küüslauguküünt, hakitud
- ½ sibulat, peeneks hakitud
- ½ tl kuivatatud pune
- Näpuotsatäis kuivatatud tüümiani (või rohkem maitse järgi)
- ½ tl soola
- ¼ tl värskelt jahvatatud musta pipart
- ½ sl värsket peterselli, peeneks hakitud

Valmistamine

1. Pange kõik marinaadi koostisosad suurde taassuletavasse kotti. Lisage lambalihakuubikud, sulgege kott ja segage, kuni liha on ühtlaselt kaetud. Hoidke külmkapis vähemalt 4 tundi või sügavama maitse saamiseks kuni 2 päeva.
2. Ajage marineeritud lambaliha, paprika ja sibul vaheldumisi varrastele.
3. Torgake iga varras püstiselt toore kartulitüki sisse, et see püsti püsiks. Asetage kartulialused otse kuumõhufritüüri korvi.
4. Seadke kuumõhufritüür 200 °C peale ja küpsetage 13–15 minutit, kuni köögiviljade servad on kergelt söestunud ja lambaliha särtsub.
5. Serveerige kuumalt, soovi korral lameleiva või jogurtikastmega.

10. Küüslaugu-sidruni brokoli parmesaniga

Ettevalmistus: 5 minutit · Küpsetus: 8–10 minutit · Portsjoneid: 2

Koostisosad

- 1 brokolipea, väikesteks õisikuteks lõigatud
- 2–3 küüslauguküünt, hakitud
- 2 sl oliiviõli
- ½ sl sidrunimahla
- Parajalt soola ja värskelt jahvatatud musta pipart
- 1½ sl riivitud parmesani

Valmistamine

1. Segage suures kausis brokoliõisikud hakitud küüslaugu, oliiviõli, sidrunimahla, soola ja musta pipraga, kuni need on ühtlaselt kaetud.
2. Asetage maitsestatud brokoli kuumõhufritüüri korvi. Küpsetage 180 °C juures 8–10 minutit, kuni brokoli on pehme ja servad kergelt krõbedad.
3. Pärast küpsetamist tõstke kaussi. Puistake peale riivitud parmesani ja veidi musta pipart. Segage õrnalt ja serveerige soojalt.

11. Praetud Edami juustupallid

Ettevalmistus: 40 minutit · Küpsetus: 7–8 minutit · Portsjoneid: 8

Koostisosad

- 500 g Edami juustu

- 500 g õhukeselt viilutatud peekonit, toatemperatuuril

Paneerimiseks:

- 2 sl oliiviõli
- 1 tass universaalset nisujahu
- 2 muna, lahtiklopitud
- ½ tassi maitsestatud riivsaia

Valmistamine

1. Lõigake Edami juust umbes 2–3 cm kuubikuteks. Mähkige iga juustukuubik täielikult kahe peekoniviiluga. Lõigake ära liigne rasv.
2. Pange peekoniga mähitud juustukuubikud 5 minutiks külmkappi, et need veidi tahkuksid. Ärge külmutage.
3. Segage väikeses kausis oliiviõli riivsaiaga, kuni segu on kohev ja murenev.
4. Veeretage iga juustupall jahus, seejärel kastke lahtiklopitud munasse ja lõpuks katke riivsaiaseguga.
5. Suruge paneering iga kuubiku külge kindlalt, et see püsiks.
6. Asetage paneeritud pallid kuumõhufritüüri korvi.
7. Seadke kuumõhufritüür 200 °C peale ja küpsetage 7–8 minutit, kuni pallid on väljast kuldsed ja krõbedad ning juust seest täielikult sulanud.

12. Kaneeliga küpsetatud õunad vanillijäätisega

Ettevalmistus: 5 minutit · Küpsetus: 20 minutit · Portsjoneid: 6

Koostisosad

- 3 õuna (poolitatud)
- 1 sl soolata võid (sulatatud)
- 1 sl pruuni suhkrut
- 1 tl jahvatatud kaneeli

Valmistamine

1. Lõigake õunad pooleks ja eemaldage südamikud. Segage väikeses kausis sulatatud või, pruun suhkur ja kaneel ühtlaseks seguks.
2. Määrige kaneeli-suhkrusegu ühtlaselt õunte lõikepindadele.
3. Küpsetage kuumõhufritüüris 190 °C juures 20 minutit või seni, kuni õunad on pehmed ja kate karamelliseerunud.

4. Serveerige soojalt koos palli vanillijäätisega.

13. Röstitud bataadid

Ettevalmistus: 5 minutit · Küpsetus: 40 minutit · Portsjoneid: 2

Koostisosad

- 2 bataati
- 1 sl võid
- 1 tl jahvatatud kaneeli
- 2 tl pruuni suhkrut
- Minivahukomme maitse järgi
- Taimeõli maitse järgi

Valmistamine

1. Peske bataadid ja kuivatage paberrätikutega. Torgake kahvliga igasse bataati mitu auku. Katke pind kergelt taimeõliga ja mähkige iga bataat fooliumisse.
2. Eelsoojendage kuumõhufritüür 180 °C-ni. Asetage fooliumisse mähitud bataadid korvi ja röstige 40 minutit või seni, kuni kahvel läheb kergesti sisse.
3. Kui bataadid on valmis, lõigake need pikuti lahti. Lisage pruuni suhkrut, jahvatatud kaneeli ja väike tükk võid. Soovi korral lisage peale vahukommid ja küpsetage veel 2–3 minutit, kuni need on kergelt pruunistunud.
4. Serveerige soojalt ja nautige.

14. Küüslaugu-tillivõiga krevetid

Ettevalmistus: 20 minutit · Küpsetus: 7–8 minutit · Portsjoneid: 3

Koostisosad

- 500 g suuri kooritud krevette
- 2 sl võid
- 1 sl hakitud küüslauku
- 1 sl värsket sidrunimahla
- 2 sl värsket tilli, peeneks hakitud
- Soola ja värskelt jahvatatud musta pipart maitse järgi

Valmistamine

1. Loputage ja koorige krevetid; serveerimise ilu huvides võite sabad alles jätta. Kuivatage krevetid paberrätikutega, et eemaldada liigne niiskus.
2. Sulatage kastrulis või keskmisel-madalal kuumusel. Lisage hakitud küüslauk ja praadige korraks, kuni see lõhnab. Ärge laske küüslaugul pruunistuda. Tõstke tulelt ja valage küüslauguvõi suurde kaussi.
3. Lisage kaussi sidrunimahl, hakitud till, sool ja värskelt jahvatatud must pipar. Segage läbi.
4. Lisage krevetid kaussi ja segage, kuni need on küüslaugu-tillivõikastmega ühtlaselt kaetud.
5. Pange krevetid kuumõhufritüüri ja küpsetage 180 °C juures 6–8 minutit.
6. Serveerige kuumalt. Sobib hästi röstitud saiaviiludega.

15. Kartulipannkoogid

Ettevalmistus: 10 minutit · Küpsetus: 15 minutit · Portsjoneid: 2

Koostisosad

- 250 g kartuleid
- 1 muna
- 30 g sinki või peekonit, peeneks hakitud
- 2 küüslauguküünt, hakitud
- 2 sl jahu
- ½ tl majoraani
- Soola ja pipart maitse järgi
- Üks kuumõhufritüüri sobiv paberist küpsetusvorm
- Toiduõlisprei

Valmistamine

1. Peske, koorige ja riivige kartulid. Kuivatage need köögipaberiga, et eemaldada liigne niiskus.
2. Hakkige küüslauk, hakkige peeneks sink või peekon ja klopige muna lahti.
3. Segage suures kausis kõik koostisosad peale õli hästi ühtlaseks.
4. Pihustage paberist vormi põhjale kergelt õli, et vältida kinnikleepumist. Valage kartulisegu vormi ja laotage ühtlaselt laiali.
5. Pihustage peale õhuke kiht õli. Küpsetage kuumõhufritüüris 200 °C juures 15 minutit. Parima tulemuse saamiseks pöörake pannkook küpsetamise poole peal ümber.

16. Rumeenia lihapallid tomati-paprikakastmes

Ettevalmistus: 10 minutit · Küpsetus: 15 minutit · Portsjoneid: 2

Koostisosad

Lihapallideks:

- 300 g kana-, sea- või veisehakkliha või nende segu
- ½ punast sibulat, peeneks hakitud
- 1 muna
- ½ tl paprikapulbrit
- ½ tl kuivatatud tüümiani
- ½ tl tilli
- Soola ja pipart maitse järgi
- Taimeõlisprei

Kastmeks:

- ½ punast sibulat, hakitud
- 2 küüslauguküünt
- 1 punane paprika, tükeldatud
- 1 tl kuivatatud pune
- 1 tl magusat paprikapulbrit
- 400 ml tükeldatud konservtomateid
- Soola ja pipart maitse järgi

Valmistamine

1. Klopige suures kausis muna lahti.
2. Lisage hakkliha, hakitud sibul ja maitsetaimed.
3. Segage, kuni kõik on täielikult ühtlane. Vormige niiskete kätega segust keskmise suurusega lihapallid, et segu ei kleepuks.
4. Asetage lihapallid kuumõhufritüüri korvi ja pihustage peale kergelt õli. Küpsetage 190 °C juures 10–12 minutit. Ühtlase küpsemise huvides raputage korvi poole aja pealt.
5. Praadige kastrulis punast sibulat väheses õlis paar minutit.
6. Lisage tükeldatud punane paprika. Jätke tükid tekstuuri huvides veidi suuremaks.
7. 3–4 minuti pärast segage juurde küüslauk, pune, paprikapulber ja konservtomatid.

8. Laske kastmel 10–15 minutit podiseda, kuni köögiviljad on pehmed, kuid säilitavad oma kuju.
9. Kui lihapallid on valmis, segage need õrnalt kastmesse, et need kattuksid ühtlaselt. Serveerige kuumalt kartulipüree või oma lemmiklisandiga.

ET – Eesti keel: kasutusjuhend

Esikaas

Dreame Tasti DZ30 Tervislikum, krõbedam ja aega säästev topeltküpsetus Kasutus- ja ohutusjuhend Ainult siseruumides ja kodus kasutamiseks

Tere tulemast Dreame toodete juurde! Registreerige oma toode: https://global.dreametech.com

Tehnilised andmed ja omadused

Parameeter	Väärtus
Toote nimetus	Kuumõhufritüür
Mudel	DZ30
Nimipinge	220–240 V~
Nimisagedus	50–60 Hz
Nimivõimsus	3000 W
Juhtimisviis	Puutetundlik
Nõu materjal	Metall
Kambri materjal	Metall
Korpuse materjal	PP
Korvide maht	5,5 L + 5,5 L
Temperatuurivahemik	35–200 °C
Aja seadistusvahemik	1 min – 8 h
Energiatarve väljalülitatud olekus	0,3 W

Parameeter	Väärtus
Automaatne väljalülitus	Seade lülitub väljalülitatud olekusse automaatselt pärast 10 minutit tegevusetust

OLULISED OHUTUSNÕUDED

Enne kuumõhufritüüri kasutamist lugege läbi kõik juhised. Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida põhilisi ohutusabinõusid, sealhulgas järgmisi.

HOIATUSED

1. Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning piiratud füüsiliste, meeleliste või vaimsete võimetega või kogemuste ja teadmisteta isikud, kui neid juhendatakse või neile on antud juhised seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.
2. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja on järelevalve all.
3. Hoidke kuumõhufritüüri ja selle toitejuhet lastele kättesaamatus kohas.
4. Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
5. Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohu vältimiseks välja vahetama tootja, tema hooldusesindaja või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.
6. Mitte kommertskasutuseks. Ainult kodu- ja siseruumides kasutamiseks. Ärge kasutage kuumõhufritüüri muuks kui ettenähtud otstarbeks. Ärge kasutage liikuvates sõidukites ega paatides. Ärge kasutage õues.
7. Ärge kasutage seda seadet õlis friteerimiseks. Väärkasutus võib põhjustada vigastusi.
8. Ärge puudutage kuumi pindu. Seadme pinnad on kasutamise ajal ja pärast seda kuumad. Põletuste või vigastuste vältimiseks kasutage alati kaitsvaid pajalappe või isoleeritud ahjukindaid ning olemasolevaid käepidemeid.
9. Olge pärast küpsetamist korvi ümber pöörates ettevaatlik, sest kuum krõbestusrest võib välja kukkuda ja tekitada ohu.
10. Elektrilöögi vältimiseks ärge kastke toitejuhet, pistikuid ega seadme korpust vette ega muusse vedelikku.
11. Kui kuumõhufritüüri kasutavad lapsed või seda kasutatakse laste läheduses, on vajalik hoolikas järelevalve.

12. Kui seadet ei kasutata ja enne puhastamist eemaldage pistik pistikupesast. Laske seadmel enne osade paigaldamist või eemaldamist jahtuda.
13. Ärge kasutage seadet, mille toitejuhe või pistik on kahjustatud, ega seadet, mis on rikki läinud või mingil moel kahjustada saanud. Viige seade ülevaatuseks, parandamiseks või reguleerimiseks lähimasse volitatud hoolduskeskusesse.
14. Tootja poolt mittesoovitatud lisatarvikute kasutamine võib põhjustada vigastusi.
15. Ärge kasutage õues.
16. Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva ega puudutada kuumi pindu.
17. Ärge asetage kuumõhufritüüri ega selle osi pliidile, gaasi- või elektripõleti lähedusse ega kuuma ahju.
18. Kuuma õli või muid kuumi vedelikke sisaldava kuumõhufritüüri liigutamisel (või korvi eemaldamisel) tuleb olla äärmiselt ettevaatlik.
19. Ühendage pistik alati kõigepealt seadme külge ja seejärel toitejuhe seinakontakti. Lahtiühendamiseks lülitage kõik juhtnupud asendisse „off“ (väljas) ja eemaldage seejärel pistik seinakontaktist.
20. Asetage krõbestusrest pärast korvist eemaldamist alati kuumakindlale pinnale.
21. Ärge puhastage metallist küürimisnuustikutega. Nuustikust võivad murduda metallitükid, mis puutuvad kokku elektriosadega ja tekitavad elektrilöögi ohu.
22. Kasutage seadet tasasel, stabiilsel ja kuumakindlal pinnal, eemal soojusallikatest ja vedelikest. Ärge asetage seadet kasutamise ajal tööpinna serva lähedale.
23. Kuumõhufritüür töötab ainult kuuma õhuga. Ärge kunagi täitke korvi õli ega rasvaga.
24. ETTEVAATUST! Elektrilöögi ohu vältimiseks küpsetage ainult eemaldatavas korvis. Kuumõhufritüüri ei tohi panna liiga suuri toiduaineid ega metallist köögiriistu, kuna need võivad põhjustada tulekahju või elektrilöögi ohu.
25. Tulekahju võib tekkida, kui kuumõhufritüür on töötamise ajal kaetud või puutub kokku tuleohtliku materjaliga, sealhulgas kardinate, eesriiete, seinte jms. Ärge hoidke töötava seadme peal mingeid esemeid.
26. Ärge kunagi pange küpsetus- ega pärgamentpaberit kuumõhufritüüri ilma, et selle peal oleks toitu. Õhuringlus võib paberi üles tõsta, nii et see puudutab kütteelemente.
27. Muust materjalist kui metallist või klaasist valmistatud nõude kasutamisel tuleb olla äärmiselt ettevaatlik. Kasutage alati kuumakindlaid nõusid.
28. Kui kuumõhufritüüri ei kasutata, ärge hoidke selles muid materjale peale tootja soovitatud lisatarvikute.

29. Kuumõhufritüüri väljalülitamiseks vajutage üks kord toitenuppu. Kuumõhufritüür piiksub ja teised nupud lülituvad välja.
30. Ärge blokeerige ventilatsiooniavasid. Avadest väljub kuuma auru. Hoidke käed ja nägu avadest eemal.
31. Ärge pange kuumõhufritüüri järgmisi materjale: paber, papp, mittekuumakindel plast vms materjalid.
32. Kui näete seadmest väljumas tumedat suitsu, lülitage kuumõhufritüür kohe välja ja eemaldage pistik pistikupesast. Valge suits on normaalne ja tekib rasva kuumenemisest või toidu pritsimisest, kuid tume suits tähendab, et toit põleb või esineb vooluringi probleem. Enne korvi väljatõmbamist oodake, kuni suits hajub. Kui põhjus ei olnud kõrbenud toit, võtke ühendust klienditoega.
33. Ärge jätke kuumõhufritüüri kasutamise ajal järelevalveta. Kui vooderdate korvi fooliumiga, veenduge, et see ei puutuks kokku kütteelementidega, kuna see võib põhjustada ülekuumenemist ja tuleohtu.
34. Enne pistiku pistikupesast eemaldamist lülitage kuumõhufritüür välja.
35. Ärge kunagi kasutage kuumõhufritüüri ühendamiseks tööpinna all asuvat pistikupesa.
36. Lühike toitejuhe (või eemaldatav toitejuhe) on ette nähtud selleks, et vähendada pikemasse juhtmesse takerdumise või selle taha komistamise ohtu.
37. Saadaval on pikemad eemaldatavad toitejuhtmed või pikendusjuhtmed, mida võib ettevaatlikult kasutada.
38. Kui kasutatakse pikemat eemaldatavat toitejuhet või pikendusjuhet:
    a. juhtmekomplekti või pikendusjuhtme märgitud elektriline nimiväärtus peab olema vähemalt sama suur kui seadme elektriline nimiväärtus;
    b. juhe tuleb paigutada nii, et see ei ripuks üle tööpinna või lauaplaadi serva, kus lapsed võivad selle järele haarata või kus selle taha võib kogemata komistada.

Märkus

Ettevaatust, kuum pind! Selle sümboliga tähistatud osad võivad kuumeneda väga kõrgele temperatuurile ja nende käsitsemisel tuleb olla ettevaatlik.

See sümbol näitab, et toodet ei tohi visata ära koos muude olmejäätmetega. Kontrollimatust jäätmekäitlusest tuleneva võimaliku keskkonna- või tervisekahju vältimiseks suunake toode vastutustundlikult ringlusse, et edendada materjaliressursside säästvat taaskasutust. Kasutatud seadme tagastamiseks kasutage tagastus- ja kogumissüsteeme või võtke ühendust jaemüüjaga, kellelt toote ostsite. Nemad saavad toote keskkonnasõbralikult ringlusse suunata.

Hoidke need juhised alles.

I. Toote omadused ja tehnilised andmed

Parameeter	Väärtus
Toote nimetus	Kuumõhufritüür
Mudel	DZ30
Nimipinge	220–240 V 50–60 Hz
Nimivõimsus	3000 W
Juhtimisviis	Puutetundlik
Nõu materjal	Metall
Kambri materjal	Metall
Korpuse materjal	PP
Temperatuurivahemik	35–200 °C
Aja seadistusvahemik	1 min – 8 h

II. Kasutusjuhised

Enne esmakordset kasutamist

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Puhastage korv ja krõbestusrest kuuma vee, vedela pesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga.
3. Pühkige sise- ja välispinda puhta lapiga. See seade valmistab toitu kuuma õhuga ega vaja õli.
4. Esmakordsel kasutamisel ärge pange fritüüri toitu. Valige režiim Air Fry ja laske seadmel 15 minutit tühjalt töötada. Selle käigus võite märgata kerget lõhna või veidi suitsu. See on normaalne ja tuleneb sisemiste osade esmakordsest kuumenemisest. See ei ole rike ja kaob pärast esimest kasutamist.
5. Tagage kasutamise ajal piisav ventilatsioon.

1. Funktsioonide kirjeldus

1. Toidu paigutamine: tõmmake kuumõhufritüüri korv ettevaatlikult välja, asetage krõbestusrest õigesti sisse ja pange marineeritud toit korvi. Lükake sahtel tagasi.
2. Kuumõhufritüüri käivitamine: lükake sahtel täielikult sisse. Valige soovitud küpsetusprogramm ja vajutage küpsetamise alustamiseks nuppu Start/Stopp.

Märkus: asetage toode stabiilsele, tasasele pinnale. Ärge asetage seda mittekuumakindlale pinnale.

2. Ikoonide kirjeldus

Märgutuled

Nr	Nimetus	Funktsioon
1	Märgutuli	Näitab, et on valitud režiim Air Fry (kuumõhk)
2	Märgutuli	Näitab, et on valitud režiim Bake (küpsetamine)
3	Märgutuli	Näitab, et on valitud režiim Roast (röstimine)
4	Märgutuli	Näitab, et on valitud režiim Reheat (soojendamine)
5	Märgutuli	Näitab, et on valitud režiim Fries (friikartulid)
6	Märgutuli	Näitab, et on valitud režiim Chicken (kana)
7	Märgutuli	Näitab, et on valitud režiim Fish (kala)
8	Märgutuli	Näitab, et on valitud režiim Dehydrate (kuivatamine)

Juhtnupud

Nr	Nimetus	Funktsioon
1	Toitenupp	Toite sisse/välja lülitamine
2	Start/paus-nupp	Töö käivitamine ja peatamine
3	Nupp + / –	Aja ja temperatuuri reguleerimine
4	Korvi valiku nupp	Aktiivse küpsetuskorvi valimine
5	Menüünupp	Küpsetusrežiimide vahel valimine
6	Nupp DUAL	Mõlema korvi samaaegse küpsetamise juhtimine

Nr	Nimetus	Funktsioon
7	Nupp SYNC	Tagab, et mõlemas korvis lõpeb küpsetamine samal ajal
8	Ahjuvalguse nupp	Sisevalgustuse sisse/välja lülitamine

Märkus: temperatuuri/aja seadistamise ja vaatamise funktsioon tähendab, et küpsetamise ajal kuvatakse digitaalekraanil vaikimisi aja pöördloendust. Kui kasutaja vajutab temperatuuri suurendamise või vähendamise nuppu, lülitub ekraan praeguse temperatuuriseadistuse kuvale ja kasutaja saab seda reguleerida. Kui 5 sekundi jooksul toiminguid ei tehta, naaseb ekraan pöördloendusele.

3. Põhitoimingud

1. **Sisselülitamise kuva:** seadme sisselülitamisel süttivad digitaalnäidik ja kõik LED-märgutuled 1 sekundiks. Kõlab üks helisignaal ja seade läheb ooterežiimi.
2. **Funktsiooni valimine:** ooterežiimis vajutage seadme sisselülitamiseks toitenuppu. Käivitumisel siseneb seade seadistusrežiimi. Kui 10 minuti jooksul toiminguid ei tehta, naaseb seade ooterežiimi. Küpsetuskorvi valimiseks vajutage korvi valiku nuppu või nuppu DUAL. Soovitud küpsetusfunktsiooni valimiseks vajutage menüünuppu.
3. **Aja/temperatuuri seadistamine:** pärast funktsiooni valimist vajutage küpsetusaja või temperatuuri reguleerimiseks nuppu + / –. Enne käivitamist kinnitage seadistused.
4. **Käivitamine/peatamine:** pärast seadistamist vajutage küpsetamise alustamiseks nuppu Start/paus. Töö ajal selle nupu vajutamine peatab küpsetamise. Seejärel võite vajaduse korral valida uue funktsiooni. Aega ja temperatuuri saab reguleerida ka küpsetamise ajal.
5. **Väljalülitamine:** pärast küpsetustsükli lõppu läheb seade automaatselt ooterežiimi.

4. Funktsioonide kirjeldus: vaikimisi seadistused

Nr	Funktsioon	Vaikimisi temp. (°C)	Temp. vahemik (°C)	Temp. samm (°C)	Vaikimisi kestus (HH:MM)	Aja vahemik (HH:MM)	Aja samm (min)	Märkused
1	Airfry (kuumõhk)	180	80–200	±5	00:15	00:01–1:00	±1/±5	
2	Bake (küpsetamine)	160	120–180	±5	00:15	00:01–1:00	±1/±5	
3	Roast (röstimine)	200	160–200	±5	00:15	00:01–1:00	±1/±5	Vt märkust allpool

Nr	Funktsioon	Vaikimisi temp. (°C)	Temp. vahemik (°C)	Temp. samm (°C)	Vaikimisi kestus (HH:MM)	Aja vahemik (HH:MM)	Aja samm (min)	Märkused
4	Reheat (soojendamine)	160	150–200	±5	00:10	00:01–1:00	±1/±5	
5	Fries (friikartulid)	180	160–200	±5	00:20	00:01–1:00	±1/±5	
6	Chicken (kana)	190	160–200	±5	00:45	00:01–1:00	±1/±5	
7	Fish (kala)	180	150–200	±5	00:14	00:01–1:00	±1/±5	
8	Dehydrate (kuivatamine)	50	35–80	±5	3:00	00:30–8:00	±10	Madal ventilaatori kiirus

Dreame'i eksklusiivne röstimisprogramm: seade kuumeneb kiiresti 240 °C-ni 5 minutiks, käivitades kiiresti Maillard'i reaktsiooni, mis loob maitsva ja niiskust lukustava kooriku. Seejärel reguleerib see end nutikalt kasutaja seatud temperatuurile, et jätkata pidevat ja täpset küpsetamist, tagades krõbeda pinna ilma kõrbemiseta.

5. Ehituse kirjeldus

1. Täiendav õhu sisselaskeava
2. Juhtpaneel
3. Peamine õhu sisselaskeava
4. Sisekamber
5. Krõbestusrest
6. Kahe korviga komplekt

III. Puhastamine ja hooldus

Puhastage seadet pärast iga kasutamist, et hoida see puhtana. Puhastamise sammud on järgmised.

1. Eemaldage seade seinakontaktist ja võtke korv välja, et see kiiremini jahtuks.
2. Pühkige välispinda ja sisekambrit niiske lapiga.
3. Korvi võib pesta käsitsi või nõudepesumasinas. Käsitsi pesemisel kuivatage kõik osad põhjalikult rätikuga või laske õhu käes kuivada.

* Korvi kasutusea pikendamiseks soovitame tungivalt pesta käsitsi.

Märkus: enne puhastamist eemaldage seade alati vooluvõrgust.

Hoiustamiseks järgige neid juhiseid:

1. Eemaldage seade vooluvõrgust ja laske sel täielikult jahtuda.
2. Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.

Toote kõrvaldamine ja keskkonnakaitse

Keskkonna kaitsmiseks ärge visake seadet ära koos tavaliste olmejäätmetega. Viige see nõuetekohaseks ringlussevõtuks ja kõrvaldamiseks ametlikku kogumispunkti. Täname, et aitate kaitsta keskkonda!

IV. Veaotsing

Rikke korral kasutage diagnoosimiseks allolevat tabelit.

Nr	Vea nimetus	Kood	Kirjeldus	Helisignaal	Digitaalnäidik
1	Temperatuurianduri rike	E1	Temperatuurianduri katkestus	1 s sees, 1 s väljas, 2 s tsükkel, 15 tsüklit	E1 vilgub: 1 s sees, 1 s väljas, kuni rike on kõrvaldatud
2	Temperatuurianduri rike	E2	Temperatuurianduri lühis	1 s sees, 1 s väljas, 2 s tsükkel, 15 tsüklit	E2 vilgub: 1 s sees, 1 s väljas, kuni rike on kõrvaldatud
3	Kambri ülekuumenemine	E3	Kambri temperatuuriandur näitab üle 230 °C	1 s sees, 1 s väljas, 2 s tsükkel, 15 tsüklit	E3 vilgub: 1 s sees, 1 s väljas, kuni rike on kõrvaldatud
4	Kambri madal temperatuur	E4	Temperatuur on seatud üle 80 °C ja kambri temperatuur jääb pärast 5-minutilist tööd alla 35 °C	1 s sees, 1 s väljas, 2 s tsükkel, 15 tsüklit	E4 vilgub: 1 s sees, 1 s väljas, kuni rike on kõrvaldatud

Lisatarvikute tellimine

Kui teil on raskusi seadme lisatarvikute hankimisega, võtke ühendust: https://global.dreametech.com

Keskkond

Ärge visake seadet kasutusea lõpus ära koos tavaliste olmejäätmetega. Viige see selle asemel selleks ettenähtud kogumispunkti. See aitab kaitsta keskkonda.

GARANTII JA HOOLDUS

Vastavalt teie jurisdiktsiooni tarbijakaitseseadustele kehtivad sellele tootele seadusjärgsed garantiid, mida ei saa välistada. Olulise rikke korral on teil õigus nõuda toote asendamist või raha tagastamist ning hüvitist muude mõistlikult ettenähtavate kahjude eest. Väiksemate defektide korral võite nõuda ka parandamist või asendamist.

See garantii ei mõjuta teie muid õigusi, mis tulenevad kohalikest kohustuslikest tarbijakaitseseadustest; kui need seadused näevad ette pikema garantiiaja, kehtivad seadusesätted.

Garantii ei kata kahjustusi ega defekte, mis tulenevad järgmisest:

1. isiklikuks/kodukasutuseks mõeldud toote kommerts- või mitteotstarbeline kasutamine;
2. kasutusjuhendis toodud kasutus- või paigaldusjuhiste eiramine;
3. ebaõige parandamise, mitteoriginaalsete osade või heakskiitmata lisatarvikute kasutamise tunnused;
4. mehaaniline koormus, kokkupuude kemikaalidega, elektromagnetilised häired, äärmiselt kõrged või madalad temperatuurid, korrosioon, oksüdeerumine või võõrkehade, ainete, vedelike, putukate või loomade sissepääs;
5. vananemisest tingitud tavapärane kulumine või pikaajalisest kasutamisest tingitud tehnilise seisukorra või välimuse halvenemine;
6. kehtetud garantiinõuded, mille puhul puuduvad sõnaselgelt nõutud tõendid, sealhulgas mudeli number, toote seerianumber, ostukuupäev ja ostja allkiri või muu kehtiv ostutõend.

Lisateabe ja müügijärgse toe saamiseks võtke meiega ühendust:
https://global.dreametech.com

TOOTE GARANTIIKAART

Kliendi nimi	Postiaadress	Kontakttelefon	Toote nimetus ja mudel (number)	Toote seerianumber	Toote ostukuupäev

HOOLDUS

Nr	Rikete ja varuosade kirjeldus	Hoolduse kuupäev	Teenindus- ja hoolduskeskus
1			
2			
3			

Tagakaas

Sõna „dreame“ on ettevõtte Dreame Technology Co., Ltd. ja selle Hiina tütarettevõtete lühend. See on ettevõtte hiinakeelse nime „追觅“ transliteratsioon, mis tähendab püüdlemist tipptaseme poole igas ettevõtmises ning peegeldab ettevõtte visiooni pidevalt püüelda, avastada ja otsida uusi tehnoloogilisi lahendusi.

LV – Latviešu valoda: recepšu grāmata

Saturs

1. Ar garšaugiem cepta vesela vista
2. Baltijas gaumē cepts lasis
3. Ar šakšuku pildīti pipari ar grauzdētu bageti
4. Jēra karbonādes ar rozmarīnu
5. Krāsaini žāvēti augļi
6. Kraukšķīgas cūkgaļas karbonādes ar dillēm un kartupeļiem
7. Lauku gaumes kartupeļu daiviņas
8. Ķiploku šampinjoni
9. Grilēti jēra gaļas iesmiņi
10. Ķiploku un citronu brokoļi ar parmezānu
11. Cepti Edamas siera kumosi
12. Ar kanēli cepti āboli ar vaniļas saldējumu
13. Cepti saldie kartupeļi (batātes)
14. Garneles ar ķiploku un diļļu sviestu
15. Kartupeļu pankūkas

16. Rumāņu gaļas bumbiņas tomātu un paprikas mērcē

Gatavošanas tabula

Režīms	Kategorija	Produkts	Daudzums	Temp.	Laiks
Air fry (karstā gaisa cepšana)	Saldēti produkti	Pavasara rullīši	400 g	200 °C	10 min
		Pavasara rullīši	200 g	200 °C	8 min
		Saldēti vistas nageti	400 g	200 °C	10 min
		Saldēti vistas nageti	200 g	200 °C	6 min
		Saldēti zivju pirkstiņi	400 g	200 °C	10 min
		Saldēti zivju pirkstiņi	200 g	200 °C	6 min
		Saldētas siera nūjiņas	400 g	180 °C	10 min
		Saldētas siera nūjiņas	200 g	180 °C	8 min
	Gaļas izstrādājumi	Veselas desiņas	600 g	180 °C	10 min
		Veselas desiņas	300 g	180 °C	8 min
		Bekons	200 g	200 °C	5–8 min
		Bekons	100 g	200 °C	3–6 min
	Dārzeņi	Brokoļi	500 g	180 °C	8–10 min
		Brokoļi	250 g	180 °C	6–8 min
		Briseles kāposti	600 g (pārgriezti uz pusēm)	180 °C	10–13 min
		Briseles kāposti	300 g (pārgriezti uz pusēm)	180 °C	8–10 min
Bake (cepšana)	Konditorejas izstrādājumi	Kēksiņi	6 gab.	160 °C	12 min

Režīms	Kategorija	Produkts	Daudzums	Temp.	Laiks
		Kēksiņi	4 gab.	160 °C	15 min
		Smalkmaizītes (mafini)	6 gab. (izmantojiet folijas veidni)	180 °C	15–18 min
		Kišs	300 g (izmantojiet folijas veidni / kraukšķīguma paplāti)	180 °C	20–22 min
Roast (cepšana)	Steiks	Steiks (vāji cepts)	500 g (3 cm biezs)	200 °C	8 min
		Steiks (vidēji cepts)	500 g (3 cm biezs)	200 °C	9 min
		Steiks (labi cepts)	500 g (3 cm biezs)	200 °C	10 min
	Karbonādes	Cūkgaļas karbonādes	300 g	200 °C	15 min
		Jēra karbonādes	500 g	180 °C	15 min
	Malta gaļa	Hamburgers	400 g	180 °C	15 min
		Hamburgers	200 g	180 °C	10 min
		Gaļas bumbiņas	500 g	190 °C	13 min
Fries (frī kartupeļi)	Saldēti	Frī kartupeļi	500 g	200 °C	20 min
		Frī kartupeļi	300 g	200 °C	18 min
	Svaigi	Kartupeļu daiviņas	500 g	180 °C	20–25 min
Chicken (vista)	Vesela	Vesela vista	1800 g	190 °C	50–55 min
		Vesela vista	1500 g	190 °C	45–50 min
		Vesela vista	1200 g	200 °C	40–45 min
		Vesela vista	900 g	200 °C	35–40 min
	Gabali	Vistas spārniņi	500 g	200 °C	12–14 min
		Vistas spārniņi	300 g	200 °C	10–12 min

Režīms	Kategorija	Produkts	Daudzums	Temp.	Laiks
		Vistas stilbiņi	1000 g	200 °C	20–25 min
		Vistas stilbiņi	500 g	200 °C	15–20 min
		Vistas krūtiņa	200 g	180 °C	12 min
		Vistas krūtiņa	400 g	180 °C	15 min
Fish (zivs)	Zivs fileja	Lasis	800 g (apm. 200 g gabals)	200 °C	20 min
		Lasis	600 g	200 °C	18 min
		Lasis	400 g	200 °C	16 min
		Lasis	200 g	200 °C	12 min
Dehydration (žāvēšana)	Augļi	Ābols	1 ābols (4 mm šķēlēs)	55 °C	3 h
		Ābols	1 ābols (4 mm šķēlēs)	80 °C	1 h

Iestatījumi

Tabula Nr. 1 palīdzēs jums izvēlēties produktiem piemērotus pamata iestatījumus. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šie iestatījumi ir tikai orientējoši. Tā kā produktu izcelsme, izmērs, forma un zīmols atšķiras, mēs nevaram garantēt jūsu produktiem optimālus iestatījumus. Tā kā Rapid Air tehnoloģija uzreiz atkal sakarsē gaisu ierīcē, īslaicīga groza izņemšana gatavošanas laikā procesu gandrīz neietekmē.

1. Ar garšaugiem cepta vesela vista

Sagatavošana: 15 minūtes · Gatavošana: 35 minūtes · Porcijas: 2

Sastāvdaļas

- 1 vesela vista (apm. 1000 g)
- 1 svaiga rozmarīna zariņš
- 2 svaiga timiāna zariņi
- 1 balts sīpols, sagriezts četrās daļās
- 3 ķiploka daiviņas

- 1 citrons, sagriezts šķēlēs
- 1 ēdamkarote olīveļļas (vai citas augu eļļas)
- ½ tējkarotes sāls (vai pēc garšas)
- ½ tējkarotes melno piparu (vai pēc garšas)
- 1 ēdamkarote itāļu garšvielu maisījuma
- 1 tējkarote ķiploku pulvera

Pagatavošana

1. Nosusiniet vistu ar papīra dvieļiem. Bļodā sajauciet sāli, melnos piparus, itāļu garšvielu maisījumu un ķiploku pulveri. Ierīvējiet garšvielu maisījumu visai vistai gan iekšpusē, gan ārpusē.
2. Iepildiet vistas iekšpusē balto sīpolu, citrona šķēles, ķiploka daiviņas un pusi rozmarīna un timiāna. Pārlejiet vistas ārpusi ar eļļu un vienmērīgi ierīvējiet to ādā.
3. Ievietojiet vistu karstā gaisa fritera grozā. Cepiet 200 °C temperatūrā 35 minūtes vai līdz āda ir zeltaina un kraukšķīga, bet iekšējā temperatūra sasniedz vismaz 75 °C.
4. Pasniedziet karstu. Lieliski der kopā ar ceptiem kartupeļiem vai sezonas dārzeņiem.

2. Baltijas gaumē cepts lasis

Sagatavošana: 10 minūtes · Gatavošana: 10 minūtes · Porcijas: 2

Sastāvdaļas

- 2 laša filejas (apm. 150–200 g)
- 1 ēdamkarote augu eļļas
- 1 ēdamkarote sinepju
- 1 tējkarote medus
- ½ tējkarotes jūras sāls
- Melnie pipari pēc garšas
- 1 tējkarote diļļu
- Citrona daiviņas (pēc izvēles)

Pagatavošana

1. Nelielā bļodā sajauciet sinepes, medu, eļļu, sāli, piparus un dilles.
2. Nosusiniet laša filejas ar papīra dvieļiem. Vienmērīgi pārsmērējiet mērci katrai filejai, izvairoties no ādas puses.

3. Ievietojiet laša filejas karstā gaisa fritera grozā ar ādas pusi uz leju. Cepiet 180 °C temperatūrā 10–12 minūtes vai līdz lasis ir izcepies un virspusē viegli kraukšķīgs.
4. Pirms pasniegšanas apslaciniet lasi ar citrona sulu. Pasniedziet ar vārītiem kartupeļiem, karstā gaisa friterī ceptiem burkāniem vai gurķu un diļļu salātiem.

3. Ar šakšuku pildīti pipari ar grauzdētu bageti

Sagatavošana: 15 minūtes · Gatavošana: 15 minūtes · Porcijas: 6

Sastāvdaļas

- 500 g mizotu un kubiņos sagrieztu tomātu (vai tikpat daudz konservētu tomātu)
- 4 paprikas (augšdaļas nogrieztas, sēklas izņemtas)
- 3 ēdamkarotes olīveļļas
- 1 balts sīpols, smalki sakapāts
- 1 tējkarote sāls
- 3 ķiploka daiviņas, sakapātas
- 1 tējkarote maltu ķimeņu
- ½ tējkarotes kūpinātas paprikas
- ¼ tējkarotes svaigi maltu melno piparu
- 4 lielas olas
- Fetas siers pēc garšas, pasniegšanai
- Koriandrs pēc garšas (pēc izvēles), pasniegšanai
- 4 bagetes šķēles

Pagatavošana

1. Lielā pannā uz vidējas uguns sakarsējiet olīveļļu. Pievienojiet sīpolu un sāli, sautējiet, līdz sīpols kļūst mīksts un caurspīdīgs.
2. Pievienojiet ķiplokus, ķimenes un kūpināto papriku un gatavojiet vēl vienu minūti. Iemaisiet tomātus, uz lielas uguns uzvāriet, tad samaziniet uguni līdz vidējai un sautējiet, līdz mērce sabiezē.
3. Sagatavojiet paprikas, nogriežot augšdaļas un izņemot sēklas. Vienmērīgi piepildiet katru papriku ar tomātu mērci. Katrai paprikai virsū iesitiet vienu olu un pārkaisiet ar svaigi maltiem melnajiem pipariem.
4. Iestatiet karstā gaisa friteri uz 180 °C un cepiet pildītās paprikas 13–15 minūtes, līdz olu baltums ir sarecējis, paprikas ir mīkstas un malas brūnas.

5. Kamēr pildītās paprikas cepas, ievietojiet bagetes šķēles otrā karstā gaisa fritera grozā. Grauzdējiet 200 °C temperatūrā 6 minūtes, līdz tās ir zeltainas un kraukšķīgas.
6. Kad paprikas ir gatavas, pārkaisiet tās ar fetas sieru un koriandru (ja izmantojat). Pasniedziet karstas kopā ar grauzdētajām bagetes šķēlēm.

4. Jēra karbonādes ar rozmarīnu

Sagatavošana: 5 minūtes · Gatavošana: 14 minūtes · Porcijas: 3

Sastāvdaļas

- 500 g jēra karbonāžu
- 6–8 svaiga rozmarīna zariņi
- ½ tējkarotes sāls
- ¼ tējkarotes svaigi maltu melno piparu
- Augu eļļas aerosols
- 1 burkāns
- ½ glāzes ķiršu tomātu

Pagatavošana

1. Nosusiniet jēra karbonādes ar papīra dvieļiem. Vienmērīgi sasāliet un piparojiet abas puses. Viegli apsmidziniet karbonādes ar augu eļļu.
2. Ievietojiet jēra karbonādes karstā gaisa fritera grozā vienā kārtā. Vienmērīgi pārkaisiet ar svaigu rozmarīnu.
3. Cepiet 180 °C temperatūrā 12–14 minūtes, līdz virsma čurkst un iekšējā temperatūra sasniedz vismaz 65 °C.
4. Kamēr jēra gaļa cepas, ievietojiet ķiršu tomātus un burkānu gabaliņus otrā karstā gaisa fritera grozā.
5. Pievienojiet sāli un melnos piparus, apmaisiet un viegli apsmidziniet ar augu eļļu. Cepiet dārzeņus 160 °C temperatūrā 15 minūtes.
6. Pasniedziet jēra karbonādes karstas kopā ar ceptajiem dārzeņiem.

5. Krāsaini žāvēti augļi

Sagatavošana: 5 minūtes · Gatavošana: 3 stundas · Porcijas: 2

Sastāvdaļas

- 1 ābols, sagriezts 4 mm plānās šķēlēs

- 1 apelsīns vai cits citrusauglis, sagriezts 4 mm plānās šķēlēs

Pagatavošana

1. Rūpīgi nomazgājiet augļus un nosusiniet tos ar papīra dvieļiem.
2. Sagrieziet ābolu un apelsīnu 4 mm plānās šķēlēs. Vēlreiz viegli nosusiniet šķēles ar papīra dvieļiem, lai noņemtu virsmas mitrumu.
3. Izkārtojiet augļu šķēles karstā gaisa fritera grozā vienā kārtā pēc iespējas vienmērīgāk.
4. Lai iegūtu vislabāko garšu un saglabātu uzturvielas, žāvējiet augļus 55 °C temperatūrā 4 stundas, ja jums ir pietiekami daudz laika. Ja laika ir maz, ātrākam rezultātam žāvējiet 80 °C temperatūrā 3 stundas.
5. Uzglabājiet žāvētos augļus hermētiskā traukā. Izmantojiet tos augļu tējai, karstvīnam vai kā svētku rotājumus.

6. Kraukšķīgas cūkgaļas karbonādes ar dillēm un kartupeļiem

Sagatavošana: 15 minūtes · Gatavošana: 15 minūtes · Porcijas: 2

Sastāvdaļas

- 2 cūkgaļas karbonādes bez kaula (apm. 2,5 cm biezas)
- Sāls un pipari pēc garšas
- ½ glāzes universālo kviešu miltu
- 1 liela ola
- 1 glāze rīvmaizes
- Augu eļļas aerosols
- Mazi kartupeļi
- Sviests
- Svaigas dilles, smalki sakapātas
- Marinēti gurķi (pēc izvēles)

Pagatavošana

1. Ievietojiet katru karbonādi starp divām pārtikas plēves loksnēm. Viegli izklapējiet ar gaļas āmuru, līdz biezums ir apmēram 1,5 cm. Vienmērīgi sasāliet un piparojiet abas puses.
2. Sagatavojiet trīs seklus traukus: vienā milti, otrā sakulta ola, trešajā rīvmaize.

3. Apviļājiet katru karbonādi miltos un nokratiet liekos. Nekavējoties iemērciet sakultajā olā un 3 sekundes paturiet virs trauka, lai liekā ola notecētu. Iespiediet karbonādi rīvmaizē, lai pārklājums būtu vienmērīgs.
4. Viegli apsmidziniet abas puses ar augu eļļu. Ievietojiet karstā gaisa friterī. Cepiet 200 °C temperatūrā 15 minūtes vai līdz karbonāde ir zeltaina un kraukšķīga un iekšējā temperatūra sasniedz vismaz 65 °C.
5. Kamēr karbonādes cepas, nomazgājiet un pārgrieziet uz pusēm mazos kartupeļus. Vāriet tos sālītā ūdenī uz vidēji mazas uguns apmēram 10 minūtes vai līdz dakša viegli tajos iedurama.
6. Nolejiet ūdeni un ļaujiet kartupeļiem īsi nožūt tvaikā. Pievienojiet kartupeļiem sviestu un smalki sakapātas dilles un uzmanīgi apmaisiet, lai tās vienmērīgi pārklātu.
7. Izņemiet karbonādes no karstā gaisa fritera un novietojiet uz šķīvja, kas izklāts ar papīra dvieļiem.
8. Ļaujiet īsi nostāvēt, lai liekā eļļa uzsūktos. Pasniedziet karbonādes ar dillēm un kartupeļiem un marinētiem gurķiem (pēc izvēles).

7. Lauku gaumes kartupeļu daiviņas

Sagatavošana: 5 minūtes · Gatavošana: 20 minūtes · Porcijas: 3

Sastāvdaļas

- 500 g kartupeļu
- 3 ēdamkarotes augu eļļas
- ½ tējkarotes rozmarīna
- ¼ tējkarotes melno piparu
- ¼ tējkarotes sāls

Pagatavošana

1. Noskalojiet kartupeļus zem tekoša ūdens un labi notīriet. Nemizojot sagrieziet tos vienāda lieluma daiviņās.
2. Lielā bļodā sajauciet eļļu, rozmarīnu, sāli un melnos piparus. Apmaisiet kartupeļu daiviņas maisījumā, līdz tās ir vienmērīgi pārklātas.
3. Ievietojiet daiviņas karstā gaisa fritera grozā ar mizas pusi uz leju, raugoties, lai grozs nebūtu pārpildīts.
4. Iestatiet karstā gaisa friteri uz 180 °C un cepiet 20–25 minūtes, līdz daiviņas ārpusē ir zeltainas.

8. Ķiploku šampinjoni

Sagatavošana: 10 minūtes · Gatavošana: 10 minūtes · Porcijas: 2–3

Sastāvdaļas

- 24 šampinjoni

Pildījumam:

- 2 baltmaizes šķēles
- 2 ķiploka daiviņas, saspiestas
- 2 ēdamkarotes smalki sakapātu pētersīļu
- Svaigi malti melnie pipari pēc garšas
- 2 ēdamkarotes olīveļļas

Pagatavošana

1. Ievietojiet maizi virtuves kombainā un sasmalciniet smalkā rīvmaizē. Pievienojiet saspiestos ķiplokus, sakapātos pētersīļus un melnos piparus, tad vēlreiz samaisiet. Pielejiet olīveļļu un maisiet, līdz maisījums ir vienmērīgi samitrināts.
2. Noņemiet sēnēm kājiņas. Ar karoti iepildiet rīvmaizes maisījumu sēņu cepurītēs, viegli to piespiežot, lai pildījums cepšanas laikā neizlidotu. Ievietojiet pildītās sēnes karstā gaisa fritera grozā.
3. Iestatiet karstā gaisa friteri uz 200 °C. Cepiet sēnes 10 minūtes vai līdz tās ir zeltainas un kraukšķīgas.

9. Grilēti jēra gaļas iesmiņi

Sagatavošana: 15 minūtes · Gatavošana: 15 minūtes · Porcijas: 2–3

Sastāvdaļas

Iesmiņiem:

- 500 g jēra stilba, attīrīta no taukiem, sagriezta 3 cm kubiņos
- 1 liela sarkanā paprika, sagriezta gabaliņos grilēšanai
- ½ sīpola, sagriezta gabaliņos grilēšanai
- 1 liels kartupelis, sagriezts lielos gabalos (iesmiņu nostiprināšanai)
- Sauja koka iesmiņu

Marinādei:

- ¼ glāzes olīveļļas

- 3 ķiploka daiviņas, sakapātas
- ½ sīpola, smalki sakapāta
- ½ tējkarotes kaltētas oregano
- Šķipsniņa kaltēta timiāna (vai vairāk pēc garšas)
- ½ tējkarotes sāls
- ¼ tējkarotes svaigi maltu melno piparu
- ½ ēdamkarotes svaigu pētersīļu, smalki sakapātu

Pagatavošana

1. Ievietojiet visas marinādes sastāvdaļas lielā aizveramā maisiņā. Pievienojiet jēra gaļas kubiņus, aizveriet maisiņu un samaisiet, līdz gaļa ir vienmērīgi pārklāta. Turiet ledusskapī vismaz 4 stundas vai līdz 2 dienām, lai garša būtu izteiktāka.
2. Pārmaņus uzveriet uz iesmiņiem marinēto jēra gaļu, papriku un sīpolu.
3. Iespraudiet katru iesmiņu vertikāli jēla kartupeļa gabalā, lai tas stāvētu taisni. Novietojiet kartupeļu pamatnes tieši karstā gaisa fritera grozā.
4. Iestatiet karstā gaisa friteri uz 200 °C un cepiet 13–15 minūtes, līdz dārzeņu malas ir viegli apdegušas un jēra gaļa čurkst.
5. Pasniedziet karstus, pēc izvēles ar plāceni vai jogurta mērci.

10. Ķiploku un citronu brokoļi ar parmezānu

Sagatavošana: 5 minūtes · Gatavošana: 8–10 minūtes · Porcijas: 2

Sastāvdaļas

- 1 brokoļa galviņa, sadalīta mazās rozetēs
- 2–3 ķiploka daiviņas, sakapātas
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- ½ ēdamkarotes citrona sulas
- Sāls un svaigi malti melnie pipari pēc vajadzības
- 1½ ēdamkarotes rīvēta parmezāna

Pagatavošana

1. Lielā bļodā apmaisiet brokoļu rozetes ar sakapātiem ķiplokiem, olīveļļu, citrona sulu, sāli un melnajiem pipariem, līdz tās ir vienmērīgi pārklātas.
2. Ievietojiet garšvielās apmaisītos brokoļus karstā gaisa fritera grozā. Cepiet 180 °C temperatūrā 8–10 minūtes, līdz brokoļi ir mīksti un malas viegli kraukšķīgas.

3. Pēc cepšanas pārlieciet bļodā. Pārkaisiet ar rīvētu parmezānu un nedaudz melnajiem pipariem. Viegli apmaisiet un pasniedziet siltus.

11. Cepti Edamas siera kumosi

Sagatavošana: 40 minūtes · Gatavošana: 7–8 minūtes · Porcijas: 8

Sastāvdaļas

- 500 g Edamas siera
- 500 g plāni sagriezta bekona, istabas temperatūrā

Panējumam:

- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 1 glāze universālo kviešu miltu
- 2 olas, sakultas
- ½ glāzes garšvielām bagātinātas rīvmaizes

Pagatavošana

1. Sagrieziet Edamas sieru apmēram 2–3 cm kubiņos. Pilnībā ietiniet katru siera kubiņu divās bekona šķēlēs. Nogrieziet liekos taukus.
2. Ievietojiet ar bekonu ietītos siera kubiņus ledusskapī uz 5 minūtēm, lai tie nedaudz sacietētu. Nesasaldējiet.
3. Nelielā bļodā sajauciet olīveļļu ar rīvmaizi, līdz maisījums ir irdens un drupans.
4. Apviļājiet katru siera kumosu miltos, tad iemērciet sakultajā olā un visbeidzot pārklājiet ar rīvmaizes maisījumu.
5. Stingri piespiediet panējumu katram kubiņam, lai tas turētos.
6. Ievietojiet panētos kumosus karstā gaisa fritera grozā.
7. Iestatiet karstā gaisa friteri uz 200 °C un cepiet 7–8 minūtes, līdz kumosi ārpusē ir zeltaini un kraukšķīgi, bet siers iekšpusē pilnībā izkusis.

12. Ar kanēli cepti āboli ar vaniļas saldējumu

Sagatavošana: 5 minūtes · Gatavošana: 20 minūtes · Porcijas: 6

Sastāvdaļas

- 3 āboli (pārgriezti uz pusēm)
- 1 ēdamkarote nesālīta sviesta (izkausēta)

- 1 ēdamkarote brūnā cukura
- 1 tējkarote malta kanēļa

Pagatavošana

1. Pārgrieziet ābolus uz pusēm un izņemiet serdes. Nelielā bļodā rūpīgi sajauciet izkausēto sviestu, brūno cukuru un kanēli.
2. Vienmērīgi uzsmērējiet kanēļa un cukura maisījumu uz ābolu griezuma virsmām.
3. Cepiet karstā gaisa friterī 190 °C temperatūrā 20 minūtes vai līdz āboli ir mīksti un virskārta karamelizējusies.
4. Pasniedziet siltus ar vaniļas saldējuma bumbu.

13. Cepti saldie kartupeļi (batātes)

Sagatavošana: 5 minūtes · Gatavošana: 40 minūtes · Porcijas: 2

Sastāvdaļas

- 2 saldie kartupeļi (batātes)
- 1 ēdamkarote sviesta
- 1 tējkarote malta kanēļa
- 2 tējkarotes brūnā cukura
- Mini zefīri pēc garšas
- Augu eļļa pēc garšas

Pagatavošana

1. Nomazgājiet batātes un nosusiniet tās ar papīra dvieļiem. Ar dakšu izduriet katrā batātē vairākus caurumus. Viegli pārklājiet virsmu ar augu eļļu un ietiniet katru batāti folijā.
2. Uzkarsējiet karstā gaisa friteri līdz 180 °C. Ievietojiet folijā ietītās batātes grozā un cepiet 40 minūtes vai līdz dakša viegli ieslīd.
3. Kad batātes ir gatavas, pārgrieziet tās gareniski. Pievienojiet brūno cukuru, malto kanēli un nelielu sviesta piciņu. Ja vēlaties, uzlieciet virsū zefīrus un cepiet vēl 2–3 minūtes, līdz tie ir viegli apbrūnējuši.
4. Pasniedziet siltas un baudiet.

14. Garneles ar ķiploku un diļļu sviestu

Sagatavošana: 20 minūtes · Gatavošana: 7–8 minūtes · Porcijas: 3

Sastāvdaļas

- 500 g lielu, notīrītu garneļu
- 2 ēdamkarotes sviesta
- 1 ēdamkarote sakapātu ķiploku
- 1 ēdamkarote svaigas citrona sulas
- 2 ēdamkarotes svaigu diļļu, smalki sakapātu
- Sāls un svaigi malti melnie pipari pēc garšas

Pagatavošana

1. Noskalojiet un notīriet garneles; skaistākam izskatam astītes pēc vēlēšanās var atstāt. Nosusiniet garneles ar papīra dvieļiem, lai noņemtu lieko mitrumu.
2. Katliņā uz vidēji mazas uguns izkausējiet sviestu. Pievienojiet sakapātos ķiplokus un īsi apcepiet, līdz jūtams aromāts. Neļaujiet ķiplokiem apbrūnēt. Noņemiet no uguns un pārlejiet ķiploku sviestu lielā bļodā.
3. Pievienojiet bļodā citrona sulu, sakapātās dilles, sāli un svaigi maltos melnos piparus. Samaisiet.
4. Pievienojiet bļodā garneles un apmaisiet, līdz tās ir vienmērīgi pārklātas ar ķiploku un diļļu sviesta mērci.
5. Ievietojiet garneles karstā gaisa friterī un cepiet 180 °C temperatūrā 6–8 minūtes.
6. Pasniedziet karstas. Lieliski der ar grauzdētām maizes šķēlēm.

15. Kartupeļu pankūkas

Sagatavošana: 10 minūtes · Gatavošana: 15 minūtes · Porcijas: 2

Sastāvdaļas

- 250 g kartupeļu
- 1 ola
- 30 g šķiņķa vai bekona, smalki sakapāta
- 2 ķiploka daiviņas, sakapātas
- 2 ēdamkarotes miltu
- ½ tējkarotes majorāna
- Sāls un pipari pēc garšas
- Viena karstā gaisa friterim piemērota papīra cepamā forma
- Pārtikas eļļas aerosols

Pagatavošana

1. Nomazgājiet, nomizojiet un sarīvējiet kartupeļus. Nosusiniet tos ar virtuves papīru, lai noņemtu lieko mitrumu.
2. Sakapājiet ķiplokus, smalki sakapājiet šķiņķi vai bekonu un sakuliet olu.
3. Lielā bļodā rūpīgi sajauciet visas sastāvdaļas, izņemot eļļu.
4. Viegli apsmidziniet papīra formas dibenu ar eļļu, lai nepieliptu. Ielejiet kartupeļu masu un vienmērīgi izlīdziniet.
5. Apsmidziniet virspusi ar plānu eļļas kārtu. Cepiet karstā gaisa friterī 200 °C temperatūrā 15 minūtes. Labākam rezultātam pankūku cepšanas vidū apgrieziet.

16. Rumāņu gaļas bumbiņas tomātu un paprikas mērcē

Sagatavošana: 10 minūtes · Gatavošana: 15 minūtes · Porcijas: 2

Sastāvdaļas

Gaļas bumbiņām:

- 300 g maltas vistas, cūkgaļas vai liellopa gaļas vai to maisījuma
- ½ sarkanā sīpola, smalki sakapāta
- 1 ola
- ½ tējkarotes paprikas pulvera
- ½ tējkarotes kaltēta timiāna
- ½ tējkarotes diļļu
- Sāls un pipari pēc garšas
- Augu eļļas aerosols

Mērcei:

- ½ sarkanā sīpola, sakapāta
- 2 ķiploka daiviņas
- 1 sarkanā paprika, sakapāta
- 1 tējkarote kaltēta oregano
- 1 tējkarote saldās paprikas pulvera
- 400 ml konservētu sasmalcinātu tomātu
- Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

1. Lielā bļodā sakuliet olu.
2. Pievienojiet malto gaļu, sakapāto sīpolu un garšaugus.
3. Maisiet, līdz masa ir pilnībā viendabīga. Ar mitrām rokām veidojiet no masas vidēja lieluma gaļas bumbiņas, lai tā nepieliptu.
4. Ievietojiet gaļas bumbiņas karstā gaisa fritera grozā un viegli apsmidziniet ar eļļu. Cepiet 190 °C temperatūrā 10–12 minūtes. Vienmērīgai izcepšanai cepšanas vidū sakratiet grozu.
5. Katliņā nedaudz eļļas dažas minūtes apcepiet sarkano sīpolu.
6. Pievienojiet sakapāto sarkano papriku. Atstājiet gabaliņus nedaudz lielākus, lai saglabātu tekstūru.
7. Pēc 3–4 minūtēm iemaisiet ķiplokus, oregano, paprikas pulveri un konservētos tomātus.
8. Ļaujiet mērcei lēni vārīties 10–15 minūtes, līdz dārzeņi ir mīksti, bet saglabā formu.
9. Kad gaļas bumbiņas ir gatavas, uzmanīgi iemaisiet tās mērcē, lai tās vienmērīgi pārklātos. Pasniedziet karstas ar kartupeļu biezeni vai savu iecienīto piedevu.

LV – Latviešu valoda: lietošanas instrukcija

Priekšējais vāks

Dreame Tasti DZ30 Veselīgāka, kraukšķīgāka un laiku taupoša divkāršā gatavošana Lietošanas un drošības instrukcija Tikai lietošanai iekštelpās un mājsaimniecībā

Laipni lūdzam Dreame produktu pasaulē! Reģistrējiet savu produktu: https://global.dreametech.com

Specifikācijas un īpašības

Parametrs	Vērtība
Produkta nosaukums	Karstā gaisa friteris
Modelis	DZ30
Nominālais spriegums	220–240 V~
Nominālā frekvence	50–60 Hz
Nominālā jauda	3000 W

Parametrs	Vērtība
Vadības veids	Skārienvadība
Trauka materiāls	Metāls
Kameras materiāls	Metāls
Korpusa materiāls	PP
Grozu tilpums	5,5 L + 5,5 L
Temperatūras diapazons	35–200 °C
Laika iestatīšanas diapazons	1 min – 8 h
Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā	0,3 W
Automātiska izslēgšana	Pēc 10 minūšu dīkstāves ierīce automātiski pāriet izslēgtā režīmā

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms karstā gaisa fritera lietošanas izlasiet visus norādījumus. Lietojot elektroierīces, vienmēr jāievēro pamata drošības pasākumi, tostarp turpmāk minētie.

BRĪDINĀJUMI

1. Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja viņi tiek uzraudzīti vai ir saņēmuši norādījumus par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus.
2. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un lietotāja apkopi, ja vien viņi nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
3. Glabājiet karstā gaisa friteri un tā vadu bērniem nepieejamā vietā.
4. Ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
5. Ja barošanas vads ir bojāts, lai izvairītos no bīstamības, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai.
6. Nav paredzēts komerciālai lietošanai. Tikai lietošanai mājsaimniecībā un iekštelpās. Nelietojiet karstā gaisa friteri citiem mērķiem, kā vien paredzētajam. Nelietojiet braucošos transportlīdzekļos vai laivās. Nelietojiet ārā.
7. Nelietojiet šo ierīci cepšanai eļļā (fritēšanai). Nepareiza lietošana var izraisīt traumas.

8. Nepieskarieties karstām virsmām. Ierīces virsmas darbības laikā un pēc tās ir karstas. Lai novērstu apdegumus vai traumas, vienmēr izmantojiet aizsargājošus karstuma paliktņus vai izolētus cepeškrāsns cimdus un lietojiet pieejamos rokturus.
9. Pēc gatavošanas, apgriežot grozu otrādi, esiet piesardzīgi, jo karstā kraukšķīguma paplāte var izkrist un radīt bīstamību.
10. Lai pasargātu no elektriskās strāvas trieciena, neiegremdējiet vadu, kontaktdakšas vai ierīces korpusu ūdenī vai citā šķidrumā.
11. Ja karstā gaisa friteri lieto bērni vai to lieto bērnu tuvumā, nepieciešama rūpīga uzraudzība.
12. Kad ierīce netiek lietota un pirms tīrīšanas, atvienojiet to no kontaktligzdas. Pirms detaļu uzstādīšanas vai noņemšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
13. Nelietojiet ierīci ar bojātu vadu vai kontaktdakšu, kā arī pēc tam, kad ierīce ir darbojusies nepareizi vai jebkādā veidā tikusi bojāta. Nogādājiet ierīci tuvākajā autorizētajā servisa centrā pārbaudei, remontam vai regulēšanai.
14. Ierīces ražotāja neieteiktu piederumu izmantošana var izraisīt traumas.
15. Nelietojiet ārā.
16. Neļaujiet vadam karāties pāri galda vai darba virsmas malai vai pieskarties karstām virsmām.
17. Nenovietojiet karstā gaisa friteri vai kādu tā daļu uz plīts, gāzes vai elektriskā degļa tuvumā vai sakarsētā cepeškrāsnī.
18. Pārvietojot karstā gaisa friteri (vai izņemot grozu), kurā ir karsta eļļa vai citi karsti šķidrumi, jāievēro īpaša piesardzība.
19. Vienmēr vispirms pievienojiet kontaktdakšu ierīcei un pēc tam vadu sienas kontaktligzdai. Lai atvienotu, pagrieziet visas vadības ierīces stāvoklī “off” (izslēgts), pēc tam atvienojiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.
20. Pēc kraukšķīguma paplātes izņemšanas no groza vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.
21. Netīriet ar metāla beršanas sūkļiem. No sūkļa var atdalīties metāla daļiņas un pieskarties elektriskajām daļām, radot elektriskās strāvas trieciena risku.
22. Lietojiet uz līdzenas, stabilas, karstumizturīgas virsmas, prom no siltuma avotiem vai šķidrumiem. Darbības laikā nenovietojiet ierīci darba virsmas malas tuvumā.
23. Karstā gaisa friteris darbojas tikai ar karstu gaisu. Nekad nepiepildiet grozu ar eļļu vai taukiem.

24. UZMANĪBU! Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska, gatavojiet tikai izņemamajā grozā. Karstā gaisa friterī nedrīkst ievietot pārāk lielus pārtikas produktus vai metāla piederumus, jo tie var izraisīt ugunsgrēku vai elektriskās strāvas trieciena risku.
25. Ugunsgrēks var izcelties, ja karstā gaisa friteris darbības laikā ir pārklāts vai saskaras ar viegli uzliesmojošu materiālu, tostarp aizkariem, drapērijām, sienām u. tml. Darbības laikā neturiet uz ierīces nekādus priekšmetus.
26. Nekad neievietojiet karstā gaisa friterī cepamo vai pergamenta papīru bez ēdiena uz tā. Gaisa cirkulācija var pacelt papīru, un tas var pieskarties sildelementiem.
27. Lietojot traukus, kas izgatavoti no cita materiāla, nevis metāla vai stikla, jāievēro īpaša piesardzība. Vienmēr izmantojiet karstumizturīgus traukus.
28. Kad karstā gaisa friteris netiek lietots, neglabājiet tajā citus materiālus, izņemot ražotāja ieteiktos piederumus.
29. Lai izslēgtu karstā gaisa friteri, vienreiz nospiediet barošanas pogu. Friteris nopīkstēs, un pārējās pogas izslēgsies.
30. Neaizsprostojiet ventilācijas atveres. Pa atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju prom no atverēm.
31. Neievietojiet karstā gaisa friterī šādus materiālus: papīru, kartonu, karstumneizturīgu plastmasu vai līdzīgus materiālus.
32. Ja redzat, ka no ierīces izplūst tumši dūmi, nekavējoties izslēdziet karstā gaisa friteri un atvienojiet to no elektrotīkla. Balti dūmi ir normāla parādība, ko izraisa tauku sakaršana vai ēdiena šļakatas, taču tumši dūmi nozīmē, ka ēdiens deg vai ir radusies problēma elektriskajā ķēdē. Pirms groza izvilkšanas pagaidiet, līdz dūmi izklīst. Ja cēlonis nebija piedegis ēdiens, sazinieties ar klientu atbalsta dienestu.
33. Neatstājiet karstā gaisa friteri lietošanas laikā bez uzraudzības. Ja grozu izklājat ar foliju, pārliecinieties, ka tā nesaskaras ar sildelementiem, jo tas var izraisīt pārkaršanu un ugunsgrēka risku.
34. Pirms kontaktdakšas atvienošanas no kontaktligzdas izslēdziet karstā gaisa friteri.
35. Karstā gaisa fritera pievienošanai nekad neizmantojiet kontaktligzdu, kas atrodas zem darba virsmas.
36. Īss barošanas vads (vai noņemams barošanas vads) ir paredzēts, lai samazinātu risku sapīties garākā vadā vai paklupt pār to.
37. Ir pieejami garāki noņemami barošanas vadi vai pagarinātāji, kurus var izmantot, ievērojot piesardzību.
38. Ja tiek izmantots garāks noņemams barošanas vads vai pagarinātājs:

a. vada komplekta vai pagarinātāja marķētajam elektriskajam nominālam jābūt vismaz tikpat lielam kā ierīces elektriskajam nominālam;
b. vads jānovieto tā, lai tas nenokarātos pāri darba virsmas vai galda virsmas malai, kur bērni varētu to paraut vai kur pār to varētu nejauši paklupt.

Piezīme

Uzmanību, karsta virsma! Ar šo simbolu marķētās daļas var sakarst līdz augstai temperatūrai, un ar tām jārīkojas uzmanīgi.

Šis simbols norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai novērstu iespējamo kaitējumu videi vai cilvēku veselībai, ko rada nekontrolēta atkritumu apsaimniekošana, nododiet to atbildīgai otrreizējai pārstrādei, veicinot materiālo resursu ilgtspējīgu atkārtotu izmantošanu. Lai nodotu lietoto ierīci, izmantojiet atpakaļnodošanas un savākšanas sistēmas vai sazinieties ar mazumtirgotāju, pie kura produkts tika iegādāts. Viņi var nodot šo produktu videi drošai pārstrādei.

Saglabājiet šos norādījumus.

I. Produkta īpašības un tehniskie dati

Parametrs	Vērtība
Produkta nosaukums	Karstā gaisa friteris
Modelis	DZ30
Nominālais spriegums	220–240 V 50–60 Hz
Nominālā jauda	3000 W
Vadības veids	Skārienvadība
Trauka materiāls	Metāls
Kameras materiāls	Metāls
Korpusa materiāls	PP
Temperatūras diapazons	35–200 °C
Laika iestatīšanas diapazons	1 min – 8 h

II. Lietošanas norādījumi

Pirms pirmās lietošanas reizes

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Notīriet grozu un kraukšķīguma paplāti ar karstu ūdeni, šķidru mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli.
3. Noslaukiet iekšpusi un ārpusi ar tīru drānu. Šī ierīce gatavo ēdienu ar karstu gaisu, un tai nav nepieciešama eļļa.
4. Pirmajā lietošanas reizē neievietojiet friterī ēdienu. Izvēlieties režīmu Air Fry un ļaujiet ierīcei 15 minūtes darboties tukšai. Šī procesa laikā var būt jūtama neliela smaka vai nedaudz dūmu. Tas ir normāli, un to izraisa iekšējo daļu pirmā sakaršana. Tas nav darbības traucējums un pēc pirmās lietošanas reizes izzudīs.
5. Lietošanas laikā nodrošiniet pietiekamu ventilāciju.

1. Funkciju apraksts

1. Ēdiena ievietošana: uzmanīgi izvelciet karstā gaisa fritera grozu, pareizi ievietojiet tajā kraukšķīguma paplāti un pēc tam ievietojiet grozā marinēto ēdienu. Iebīdiet atvilktni atpakaļ.
2. Karstā gaisa fritera ieslēgšana: iebīdiet atvilktni līdz galam. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu un pēc tam nospiediet pogu Start/Stop, lai sāktu gatavošanu.

Piezīme: novietojiet produktu uz stabilas, līdzenas virsmas. Nenovietojiet to uz virsmām, kas nav karstumizturīgas.

2. Ikonu apraksts

Indikatoru ikonas

Nr.	Nosaukums	Funkcija
1	Indikatora ikona	Norāda, ka izvēlēts režīms Air Fry (karstā gaisa cepšana)
2	Indikatora ikona	Norāda, ka izvēlēts režīms Bake (cepšana)
3	Indikatora ikona	Norāda, ka izvēlēts režīms Roast (cepšana)
4	Indikatora ikona	Norāda, ka izvēlēts režīms Reheat (uzsildīšana)
5	Indikatora ikona	Norāda, ka izvēlēts režīms Fries (frī kartupeļi)
6	Indikatora ikona	Norāda, ka izvēlēts režīms Chicken (vista)

Nr.	Nosaukums	Funkcija
7	Indikatora ikona	Norāda, ka izvēlēts režīms Fish (zivs)
8	Indikatora ikona	Norāda, ka izvēlēts režīms Dehydrate (žāvēšana)

Vadības pogas

Nr.	Nosaukums	Funkcija
1	Barošanas poga	Ieslēgšana/izslēgšana
2	Starta/pauzes poga	Darbības sākšana un pauzēšana
3	Poga + / –	Laika un temperatūras regulēšana
4	Groza izvēles poga	Aktīvā gatavošanas groza izvēle
5	Izvēlnes poga	Pārslēgšanās starp gatavošanas režīmiem
6	Poga DUAL	Vienlaicīgas gatavošanas vadība abos grozos
7	Poga SYNC	Nodrošina, ka abos grozos gatavošana beidzas vienlaikus
8	Cepeškrāsns apgaismojuma poga	Ieslēdz vai izslēdz iekšējo apgaismojumu

Piezīme: temperatūras/laika iestatīšanas un pārbaudes funkcija nozīmē, ka gatavošanas laikā digitālajā displejā pēc noklusējuma tiek rādīts laika atpakaļskaitīšanas taimeris. Kad lietotājs nospiež temperatūras palielināšanas vai samazināšanas pogu, displejs pārslēdzas uz pašreizējo temperatūras iestatījumu, ļaujot to regulēt. Ja 5 sekunžu laikā netiek veikta neviena darbība, displejs atkal rāda atpakaļskaitīšanas taimeri.

3. Pamatdarbības

1. **Ieslēgšanas displejs:** ieslēdzot ierīci, digitālais indikators un visi LED indikatori iedegas uz 1 sekundi. Vienreiz atskan skaņas signāls, un ierīce pāriet gaidstāves režīmā.
2. **Funkcijas izvēle:** gaidstāves režīmā nospiediet barošanas pogu, lai ieslēgtu ierīci. Pēc ieslēgšanas tā pāriet iestatījumu režīmā. Ja 10 minūšu laikā netiek veikta neviena darbība, ierīce atgriežas gaidstāves režīmā. Lai izvēlētos gatavošanas grozu, nospiediet groza izvēles pogu vai pogu DUAL. Lai izvēlētos vajadzīgo gatavošanas funkciju, nospiediet izvēlnes pogu.

3. **Laika/temperatūras iestatīšana:** pēc funkcijas izvēles nospiediet pogu + / –, lai regulētu gatavošanas laiku vai temperatūru. Pirms sākšanas apstipriniet iestatījumus.
4. **Sākšana/pauzēšana:** pēc iestatīšanas nospiediet starta/pauzes pogu, lai sāktu gatavošanu. Darbības laikā šīs pogas nospiešana pauzē gatavošanu. Pēc tam, ja nepieciešams, varat izvēlēties citu funkciju. Laiku un temperatūru var regulēt arī gatavošanas laikā.
5. **Izslēgšana:** pēc gatavošanas cikla beigām ierīce automātiski pāriet gaidstāves stāvoklī.

4. Funkciju apraksts: noklusējuma iestatījumi

Nr.	Funkcija	Noklusējuma temp. (°C)	Temp. diapazons (°C)	Temp. solis (°C)	Noklusējuma ilgums (HH:MM)	Laika diapazons (HH:MM)	Laika solis (min)	Piezīmes
1	Airfry (karstā gaisa cepšana)	180	80–200	±5	00:15	00:01–1:00	±1/±5	
2	Bake (cepšana)	160	120–180	±5	00:15	00:01–1:00	±1/±5	
3	Roast (cepšana)	200	160–200	±5	00:15	00:01–1:00	±1/±5	Skatiet piezīmi zemāk
4	Reheat (uzsildīšana)	160	150–200	±5	00:10	00:01–1:00	±1/±5	
5	Fries (frī kartupeļi)	180	160–200	±5	00:20	00:01–1:00	±1/±5	
6	Chicken (vista)	190	160–200	±5	00:45	00:01–1:00	±1/±5	
7	Fish (zivs)	180	150–200	±5	00:14	00:01–1:00	±1/±5	
8	Dehydrate (žāvēšana)	50	35–80	±5	3:00	00:30–8:00	±10	Zems ventilatora ātrums

Dreame ekskluzīvā cepšanas programma: ierīce ātri uzkarst līdz 240 °C uz 5 minūtēm, strauji izraisot Maijāra reakciju, kas veido garšīgu garoziņu un saglabā mitrumu. Pēc tam tā gudri pielāgojas lietotāja iestatītajai temperatūrai nepārtrauktai un precīzai gatavošanai, nodrošinot kraukšķīgu virspusi bez piedegšanas.

5. Konstrukcijas apraksts

1. Papildu gaisa ieplūde
2. Vadības panelis
3. Galvenā gaisa ieplūde
4. Iekšējā kamera
5. Kraukšķīguma paplāte
6. Divu grozu bloks

III. Tīrīšana un apkope

Lai ierīce būtu tīra, tīriet to pēc katras lietošanas reizes. Tīrīšanas darbības ir šādas.

1. Atvienojiet ierīci no sienas kontaktligzdas un izņemiet grozu, lai tas ātrāk atdzistu.
2. Noslaukiet ārpusi un iekšējo kameru ar mitru drānu.
3. Grozu var mazgāt ar rokām vai trauku mazgājamajā mašīnā. Mazgājot ar rokām, rūpīgi nosusiniet visas daļas ar dvieli vai ļaujiet tām nožūt gaisā.

* Lai pagarinātu groza kalpošanas laiku, stingri iesakām to mazgāt ar rokām.

Piezīme: pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Uzglabāšanai ievērojiet šos norādījumus:

1. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai pilnībā atdzist.
2. Pārliecinieties, ka visas daļas ir tīras un sausas.

Par produkta utilizāciju un vides aizsardzību

Lai aizsargātu vidi, neizmetiet ierīci kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Lūdzu, nododiet to oficiālā savākšanas punktā pienācīgai pārstrādei un utilizācijai. Paldies, ka palīdzat aizsargāt vidi!

IV. Problēmu novēršana

Darbības traucējumu gadījumā diagnosticēšanai izmantojiet tālāk sniegto tabulu.

Nr.	Kļūdas nosaukums	Kods	Apraksts	Skaņas signāls	Digitālais indikators
1	Temperatūras sensora kļūme	E1	Temperatūras sensora ķēdes pārrāvums	1 s ieslēgts, 1 s izslēgts, cikls ik pēc 2 s, 15 cikli	E1 mirgo: 1 s ieslēgts, 1 s izslēgts, līdz kļūme novērsta

Nr.	Kļūdas nosaukums	Kods	Apraksts	Skaņas signāls	Digitālais indikators
2	Temperatūras sensora kļūme	E2	Temperatūras sensora īssavienojums	1 s ieslēgts, 1 s izslēgts, cikls ik pēc 2 s, 15 cikli	E2 mirgo: 1 s ieslēgts, 1 s izslēgts, līdz kļūme novērsta
3	Kameras pārkaršana	E3	Kameras temperatūras sensors uzrāda vairāk nekā 230 °C	1 s ieslēgts, 1 s izslēgts, cikls ik pēc 2 s, 15 cikli	E3 mirgo: 1 s ieslēgts, 1 s izslēgts, līdz kļūme novērsta
4	Zema temperatūra kamerā	E4	Iestatītā temperatūra ir augstāka par 80 °C, bet pēc 5 minūšu darbības kameras temperatūra joprojām ir zemāka par 35 °C	1 s ieslēgts, 1 s izslēgts, cikls ik pēc 2 s, 15 cikli	E4 mirgo: 1 s ieslēgts, 1 s izslēgts, līdz kļūme novērsta

Piederumu pasūtīšana

Ja jums ir grūtības iegādāties ierīces piederumus, sazinieties: https://global.dreametech.com

Vide

Kalpošanas laika beigās neizmetiet ierīci kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Tā vietā nododiet to šim nolūkam paredzētos savākšanas punktos. Tas palīdz aizsargāt vidi.

GARANTIJA UN SERVISS

Saskaņā ar jūsu jurisdikcijas patērētāju tiesību aizsardzības likumiem uz šo produktu attiecas likumā noteiktās garantijas, kuras nevar izslēgt. Būtiska defekta gadījumā jums ir tiesības pieprasīt produkta nomaiņu vai naudas atmaksu, kā arī kompensāciju par jebkādiem citiem saprātīgi paredzamiem zaudējumiem vai bojājumiem. Nebūtisku defektu gadījumā varat pieprasīt arī remontu vai nomaiņu.

Šī garantija neietekmē citas jūsu tiesības, kas izriet no obligātajiem vietējiem patērētāju tiesību aizsardzības likumiem; ja šie likumi paredz ilgāku garantijas laiku, noteicošas ir likuma normas.

Garantija neattiecas uz bojājumiem vai defektiem, kas radušies šādu iemeslu dēļ:

1. personīgai/mājsaimniecības lietošanai paredzēta produkta komerciāla vai neparedzēta lietošana;
2. lietotāja rokasgrāmatā norādīto lietošanas vai uzstādīšanas norādījumu neievērošana;

3. nepareiza remonta, neoriģinālu detaļu vai neapstiprinātu piederumu izmantošanas pazīmes;
4. mehāniska slodze, ķīmiska iedarbība, elektromagnētiski traucējumi, ārkārtīgi augsta vai zema temperatūra, korozija, oksidēšanās vai svešķermeņu, vielu, šķidrumu, kukaiņu vai dzīvnieku iekļūšana;
5. novecošanas izraisīts normāls nolietojums vai tehniskā stāvokļa vai izskata pasliktināšanās ilgstošas lietošanas rezultātā;
6. nederīgas garantijas prasības, ja trūkst skaidri pieprasīto pierādījumu, tostarp modeļa numura, produkta sērijas numura, iegādes datuma un pircēja paraksta vai cita derīga pirkuma apliecinājuma.

Lai saņemtu papildu informāciju un pēcpārdošanas atbalstu, sazinieties ar mums: https://global.dreametech.com

PRODUKTA GARANTIJAS KARTE

Klienta vārds	Pasta adrese	Kontakttālrunis	Produkta nosaukums un modelis (numurs)	Produkta sērijas numurs	Produkta iegādes datums

APKOPE

Nr.	Bojājumu un rezerves daļu apraksts	Apkopes datums	Servisa un apkopes centrs
1			
2			
3			

Aizmugurējais vāks

Vārds “dreame” ir uzņēmuma Dreame Technology Co., Ltd. un tā meitasuzņēmumu Ķīnā saīsinājums. Tā ir uzņēmuma ķīniešu nosaukuma “追觅” transliterācija, kas nozīmē tiekšanos pēc izcilības katrā darbībā un atspoguļo uzņēmuma vīziju par nepārtrauktiem meklējumiem, izpēti un tiekšanos tehnoloģijās.

LT – Lietuvių kalba: receptų knygelė

Turinys

1. Su žolelėmis kepta visa vištiena
2. Baltiškai kepta lašiša
3. Šakšuka įdarytos paprikos su skrudintu batonu
4. Ėrienos kotletai su rozmarinu
5. Spalvingi džiovinti vaisiai
6. Traškūs kiaulienos kotletai su krapinėmis bulvėmis
7. Kaimiškos bulvių skiltelės
8. Česnakiniai pievagrybiai
9. Ant grotelių kepti ėrienos iešmeliai
10. Česnakiniai citrininiai brokoliai su parmezanu
11. Kepti Edamo sūrio kąsneliai
12. Su cinamonu kepti obuoliai su vanilės ledais
13. Kepti batatai
14. Krevetės su česnakų ir krapų sviestu
15. Bulviniai blynai
16. Rumuniški mėsos kukuliai pomidorų ir paprikų padaže

Gaminimo lentelė

Režimas	Kategorija	Produktas	Kiekis	Temp.	Laikas
Air fry (karšto oro gruzdinimas)	Šaldyti produktai	Pavasariniai suktinukai	400 g	200 °C	10 min.
		Pavasariniai suktinukai	200 g	200 °C	8 min.
		Šaldyti vištienos kąsneliai	400 g	200 °C	10 min.
		Šaldyti vištienos kąsneliai	200 g	200 °C	6 min.
		Šaldytos žuvies lazdelės	400 g	200 °C	10 min.

Režimas	Kategorija	Produktas	Kiekis	Temp.	Laikas
		Šaldytos žuvies lazdelės	200 g	200 °C	6 min.
		Šaldytos sūrio lazdelės	400 g	180 °C	10 min.
		Šaldytos sūrio lazdelės	200 g	180 °C	8 min.
	Mėsos gaminiai	Sveikos dešrelės	600 g	180 °C	10 min.
		Sveikos dešrelės	300 g	180 °C	8 min.
		Šoninė	200 g	200 °C	5–8 min.
		Šoninė	100 g	200 °C	3–6 min.
	Daržovės	Brokoliai	500 g	180 °C	8–10 min.
		Brokoliai	250 g	180 °C	6–8 min.
		Briuselio kopūstai	600 g (perpjauti pusiau)	180 °C	10–13 min.
		Briuselio kopūstai	300 g (perpjauti pusiau)	180 °C	8–10 min.
Bake (kepimas)	Kepiniai	Keksiukai	6 vnt.	160 °C	12 min.
		Keksiukai	4 vnt.	160 °C	15 min.
		Bandelės (mafinai)	6 vnt. (naudokite folijos formelę)	180 °C	15–18 min.
		Kišas	300 g (naudokite folijos formelę / traškinimo padėklą)	180 °C	20–22 min.
Roast (kepimas)	Kepsnys	Kepsnys (mažai iškeptas)	500 g (3 cm storio)	200 °C	8 min.
		Kepsnys (vidutiniškai iškeptas)	500 g (3 cm storio)	200 °C	9 min.
		Kepsnys (gerai iškeptas)	500 g (3 cm storio)	200 °C	10 min.
	Kotletai	Kiaulienos kotletai	300 g	200 °C	15 min.
		Ėrienos kotletai	500 g	180 °C	15 min.

Režimas	Kategorija	Produktas	Kiekis	Temp.	Laikas
	Malta mėsa	Mėsainio paplotėlis	400 g	180 °C	15 min.
		Mėsainio paplotėlis	200 g	180 °C	10 min.
		Mėsos kukuliai	500 g	190 °C	13 min.
Fries (bulvytės fri)	Šaldytos	Bulvytės fri	500 g	200 °C	20 min.
		Bulvytės fri	300 g	200 °C	18 min.
	Šviežios	Bulvių skiltelės	500 g	180 °C	20–25 min.
Chicken (vištiena)	Visa	Visa vištiena	1800 g	190 °C	50–55 min.
		Visa vištiena	1500 g	190 °C	45–50 min.
		Visa vištiena	1200 g	200 °C	40–45 min.
		Visa vištiena	900 g	200 °C	35–40 min.
	Dalys	Vištienos sparneliai	500 g	200 °C	12–14 min.
		Vištienos sparneliai	300 g	200 °C	10–12 min.
		Vištienos blauzdelės	1000 g	200 °C	20–25 min.
		Vištienos blauzdelės	500 g	200 °C	15–20 min.
		Vištienos krūtinėlė	200 g	180 °C	12 min.
		Vištienos krūtinėlė	400 g	180 °C	15 min.
Fish (žuvis)	Žuvies filė	Lašiša	800 g (po maždaug 200 g)	200 °C	20 min.
		Lašiša	600 g	200 °C	18 min.
		Lašiša	400 g	200 °C	16 min.
		Lašiša	200 g	200 °C	12 min.

Režimas	Kategorija	Produktas	Kiekis	Temp.	Laikas
Dehydration (džiovinimas)	Vaisiai	Obuolys	1 obuolys (4 mm griežinėliais)	55 °C	3 val.
		Obuolys	1 obuolys (4 mm griežinėliais)	80 °C	1 val.

Nustatymai

Lentelė Nr. 1 padės jums pasirinkti produktams tinkamus pagrindinius nustatymus. Atkreipkite dėmesį, kad šie nustatymai yra tik orientaciniai. Kadangi produktų kilmė, dydis, forma ir prekės ženklas skiriasi, negalime garantuoti optimalių nustatymų jūsų produktams. Kadangi Rapid Air technologija akimirksniu vėl įkaitina orą prietaise, trumpam išėmus krepšelį gaminimo metu procesas beveik nepaveikiamas.

1. Su žolelėmis kepta visa vištiena

Paruošimas: 15 minučių · Gaminimas: 35 minutės · Porcijos: 2

Ingredientai

- 1 visa vištiena (apie 1000 g)
- 1 šviežio rozmarino šakelė
- 2 šviežių čiobrelių šakelės
- 1 baltasis svogūnas, supjaustytas ketvirčiais
- 3 česnako skiltelės
- 1 citrina, supjaustyta griežinėliais
- 1 valgomasis šaukštas alyvuogių aliejaus (arba kito augalinio aliejaus)
- ½ arbatinio šaukštelio druskos (arba pagal skonį)
- ½ arbatinio šaukštelio juodųjų pipirų (arba pagal skonį)
- 1 valgomasis šaukštas itališkų prieskonių mišinio
- 1 arbatinis šaukštelis česnakų miltelių

Gaminimas

1. Nusausinkite vištieną popieriniais rankšluosčiais. Dubenyje sumaišykite druską, juoduosius pipirus, itališkų prieskonių mišinį ir česnakų miltelius. Įtrinkite prieskonių mišiniu visą vištieną iš vidaus ir iš išorės.
2. Į vištienos vidų sudėkite baltąjį svogūną, citrinos griežinėlius, česnako skilteles ir pusę rozmarino bei čiobrelių. Apšlakstykite vištienos išorę aliejumi ir tolygiai įtrinkite odelę.

3. Įdėkite vištieną į karšto oro gruzdintuvės krepšelį. Kepkite 200 °C temperatūroje 35 minutes arba kol odelė taps auksinė ir traški, o vidinė temperatūra pasieks bent 75 °C.
4. Patiekite karštą. Puikiai tinka su keptomis bulvėmis arba sezoninėmis daržovėmis.

2. Baltiškai kepta lašiša

Paruošimas: 10 minučių · Gaminimas: 10 minučių · Porcijos: 2

Ingredientai

- 2 lašišos filė gabalai (apie 150–200 g)
- 1 valgomasis šaukštas augalinio aliejaus
- 1 valgomasis šaukštas garstyčių
- 1 arbatinis šaukštelis medaus
- ½ arbatinio šaukštelio jūros druskos
- Juodųjų pipirų pagal skonį
- 1 arbatinis šaukštelis krapų
- Citrinos skiltelės (nebūtina)

Gaminimas

1. Nedideliame dubenyje sumaišykite garstyčias, medų, aliejų, druską, pipirus ir krapus.
2. Nusausinkite lašišos filė popieriniais rankšluosčiais. Tolygiai aptepkite kiekvieną gabalą padažu, vengdami odelės pusės.
3. Sudėkite lašišos filė į karšto oro gruzdintuvės krepšelį odele žemyn. Kepkite 180 °C temperatūroje 10–12 minučių arba kol lašiša iškeps ir viršus taps šiek tiek traškus.
4. Prieš patiekdami apšlakstykite lašišą citrinos sultimis. Patiekite su virtomis bulvėmis, karšto oro gruzdintuvėje keptomis morkomis arba agurkų ir krapų salotomis.

3. Šakšuka įdarytos paprikos su skrudintu batonu

Paruošimas: 15 minučių · Gaminimas: 15 minučių · Porcijos: 6

Ingredientai

- 500 g nuluptų ir kubeliais supjaustytų pomidorų (arba tiek pat konservuotų pomidorų)
- 4 paprikos (viršūnės nupjautos, sėklos išimtos)
- 3 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 1 baltasis svogūnas, smulkiai supjaustytas
- 1 arbatinis šaukštelis druskos

- 3 česnako skiltelės, susmulkintos
- 1 arbatinis šaukštelis maltų kmynų
- ½ arbatinio šaukštelio rūkytos paprikos
- ¼ arbatinio šaukštelio šviežiai maltų juodųjų pipirų
- 4 dideli kiaušiniai
- Fetos sūrio pagal skonį, patiekti
- Kalendros pagal skonį (nebūtina), patiekti
- 4 batono riekelės

Gaminimas

1. Didelėje keptuvėje ant vidutinės ugnies įkaitinkite alyvuogių aliejų. Suberkite svogūną ir druską, troškinkite, kol svogūnas suminkštės ir taps skaidrus.
2. Įdėkite česnaką, kmynus ir rūkytą papriką ir kepkite dar minutę. Įmaišykite pomidorus, ant stiprios ugnies užvirinkite, tada sumažinkite ugnį iki vidutinės ir troškinkite, kol padažas sutirštės.
3. Paruoškite paprikas: nupjaukite viršūnes ir išimkite sėklas. Tolygiai pripildykite kiekvieną papriką pomidorų padažu. Ant kiekvienos paprikos įmuškite po kiaušinį ir pabarstykite šviežiai maltais juodaisiais pipirais.
4. Nustatykite karšto oro gruzdintuvę 180 °C temperatūrai ir kepkite įdarytas paprikas 13–15 minučių, kol kiaušinių baltymai sutvirtės, paprikos suminkštės, o kraštai paruduos.
5. Kol kepa įdarytos paprikos, sudėkite batono riekeles į kitą karšto oro gruzdintuvės krepšelį. Skrudinkite 200 °C temperatūroje 6 minutes, kol jos taps auksinės ir traškios.
6. Iškepusias paprikas pabarstykite fetos sūriu ir kalendra (jei naudojate). Patiekite karštas su skrudinto batono riekelėmis.

4. Ėrienos kotletai su rozmarinu

Paruošimas: 5 minutės · Gaminimas: 14 minučių · Porcijos: 3

Ingredientai

- 500 g ėrienos kotletų
- 6–8 šviežio rozmarino šakelės
- ½ arbatinio šaukštelio druskos
- ¼ arbatinio šaukštelio šviežiai maltų juodųjų pipirų
- Purškiamas augalinis aliejus

- 1 morka
- ½ puodelio vyšninių pomidorų

Gaminimas

1. Nusausinkite ėrienos kotletus popieriniais rankšluosčiais. Tolygiai pasūdykite ir papipirinkite abi puses. Lengvai apipurkškite kotletus augaliniu aliejumi.
2. Sudėkite ėrienos kotletus į karšto oro gruzdintuvės krepšelį vienu sluoksniu. Tolygiai apibarstykite šviežiu rozmarinu.
3. Kepkite 180 °C temperatūroje 12–14 minučių, kol paviršius ims čirškėti, o vidinė temperatūra pasieks bent 65 °C.
4. Kol kepa ėriena, sudėkite vyšninius pomidorus ir morkų gabalėlius į kitą karšto oro gruzdintuvės krepšelį.
5. Pagardinkite druska ir juodaisiais pipirais, išmaišykite ir lengvai apipurkškite augaliniu aliejumi. Kepkite daržoves 160 °C temperatūroje 15 minučių.
6. Ėrienos kotletus patiekite karštus su keptomis daržovėmis.

5. Spalvingi džiovinti vaisiai

Paruošimas: 5 minutės · Gaminimas: 3 valandos · Porcijos: 2

Ingredientai

- 1 obuolys, supjaustytas 4 mm plonumo griežinėliais
- 1 apelsinas ar kitas citrusinis vaisius, supjaustytas 4 mm plonumo griežinėliais

Gaminimas

1. Kruopščiai nuplaukite vaisius ir nusausinkite popieriniais rankšluosčiais.
2. Supjaustykite obuolį ir apelsiną 4 mm plonumo griežinėliais. Dar kartą švelniai nusausinkite griežinėlius popieriniais rankšluosčiais, kad pašalintumėte paviršiaus drėgmę.
3. Kuo tolygiau išdėliokite vaisių griežinėlius karšto oro gruzdintuvės krepšelyje vienu sluoksniu.
4. Kad vaisiai būtų skaniausi ir išsaugotų daugiausia maistinių medžiagų, džiovinkite juos 55 °C temperatūroje 4 valandas, jei turite pakankamai laiko. Jei laiko mažai, greitesniam rezultatui džiovinkite 80 °C temperatūroje 3 valandas.
5. Džiovintus vaisius laikykite sandariame inde. Naudokite juos vaisių arbatai, karštam vynui arba kaip šventines dekoracijas.

6. Traškūs kiaulienos kotletai su krapinėmis bulvėmis

Paruošimas: 15 minučių · Gaminimas: 15 minučių · Porcijos: 2

Ingredientai

- 2 kiaulienos kotletai be kaulo (apie 2,5 cm storio)
- Druskos ir pipirų pagal skonį
- ½ puodelio universaliųjų kvietinių miltų
- 1 didelis kiaušinis
- 1 puodelis džiūvėsėlių
- Purškiamas augalinis aliejus
- Mažos bulvės
- Sviestas
- Švieži krapai, smulkiai supjaustyti
- Marinuoti agurkai (nebūtina)

Gaminimas

1. Kiekvieną kiaulienos kotletą įdėkite tarp dviejų maistinės plėvelės lakštų. Švelniai daužykite mėsos plaktuku, kol storis bus apie 1,5 cm. Tolygiai pasūdykite ir papipirinkite abi puses.
2. Paruoškite tris negilius indus: viename miltai, kitame paplaktas kiaušinis, trečiame džiūvėsėliai.
3. Kiekvieną kotletą apvoliokite miltuose ir nupurtykite jų perteklių. Iš karto pamerkite į paplaktą kiaušinį ir 3 sekundes palaikykite pakeltą, kad nuvarvėtų kiaušinio perteklius. Įspauskite kotletą į džiūvėsėlius, kad apvalkalas būtų tolygus.
4. Lengvai apipurkškite abi puses augaliniu aliejumi. Įdėkite į karšto oro gruzdintuvę. Kepkite 200 °C temperatūroje 15 minučių arba kol kotletai taps auksiniai ir traškūs, o vidinė temperatūra pasieks bent 65 °C.
5. Kol kepa kotletai, nuplaukite ir perpjaukite pusiau mažas bulves. Virkite jas pasūdytame vandenyje ant vidutinės ar silpnos ugnies apie 10 minučių arba kol šakutė lengvai įsmigs.
6. Nupilkite vandenį ir leiskite bulvėms trumpai apdžiūti garuose. Įdėkite sviesto ir smulkiai supjaustytų krapų ir švelniai išmaišykite, kad tolygiai pasidengtų.
7. Išimkite kotletus iš karšto oro gruzdintuvės ir padėkite ant lėkštės, išklotos popieriniais rankšluosčiais.

8. Trumpai palaikykite, kad susigertų aliejaus perteklius. Kotletus patiekite su krapinėmis bulvėmis ir marinuotais agurkais (nebūtina).

7. Kaimiškos bulvių skiltelės

Paruošimas: 5 minutės · Gaminimas: 20 minučių · Porcijos: 3

Ingredientai

- 500 g bulvių
- 3 valgomieji šaukštai augalinio aliejaus
- ½ arbatinio šaukštelio rozmarino
- ¼ arbatinio šaukštelio juodųjų pipirų
- ¼ arbatinio šaukštelio druskos

Gaminimas

1. Nuplaukite bulves po tekančiu vandeniu ir gerai nuvalykite. Nenuluptas supjaustykite vienodo dydžio skiltelėmis.
2. Dideliame dubenyje sumaišykite aliejų, rozmariną, druską ir juoduosius pipirus. Bulvių skilteles išmaišykite mišinyje, kol jos tolygiai pasidengs.
3. Sudėkite skilteles į karšto oro gruzdintuvės krepšelį luobele žemyn, stengdamiesi neperpildyti krepšelio.
4. Nustatykite karšto oro gruzdintuvę 180 °C temperatūrai ir kepkite 20–25 minutes, kol skiltelės iš išorės taps auksinės.

8. Česnakiniai pievagrybiai

Paruošimas: 10 minučių · Gaminimas: 10 minučių · Porcijos: 2–3

Ingredientai

- 24 pievagrybiai

Įdarui:

- 2 baltos duonos riekelės
- 2 česnako skiltelės, sutrintos
- 2 valgomieji šaukštai smulkiai supjaustytų petražolių
- Šviežiai maltų juodųjų pipirų pagal skonį
- 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus

Gaminimas

1. Sudėkite duoną į virtuvinį kombainą ir sumalkite į smulkius džiūvėsėlius. Įdėkite sutrintą česnaką, supjaustytas petražoles ir juoduosius pipirus, tada dar kartą sumaišykite. Įpilkite alyvuogių aliejaus ir maišykite, kol mišinys tolygiai sudrėks.
2. Pašalinkite grybų kotelius. Šaukštu sudėkite džiūvėsėlių mišinį į grybų kepurėles ir švelniai paspauskite, kad įdaras gaminimo metu neišlėktų. Sudėkite įdarytus grybus į karšto oro gruzdintuvės krepšelį.
3. Nustatykite karšto oro gruzdintuvę 200 °C temperatūrai. Kepkite grybus 10 minučių arba kol jie taps auksiniai ir traškūs.

9. Ant grotelių kepti ėrienos iešmeliai

Paruošimas: 15 minučių · Gaminimas: 15 minučių · Porcijos: 2–3

Ingredientai

Iešmeliams:

- 500 g ėrienos kumpio, apipjaustyto nuo riebalų, supjaustyto 3 cm kubeliais
- 1 didelė raudonoji paprika, supjaustyta gabalėliais kepti
- ½ svogūno, supjaustyto gabalėliais kepti
- 1 didelė bulvė, supjaustyta dideliais gabalais (iešmeliams įtvirtinti)
- Sauja medinių iešmelių

Marinatui:

- ¼ puodelio alyvuogių aliejaus
- 3 česnako skiltelės, susmulkintos
- ½ svogūno, smulkiai supjaustyto
- ½ arbatinio šaukštelio džiovintų raudonėlių
- Žiupsnelis džiovintų čiobrelių (arba daugiau pagal skonį)
- ½ arbatinio šaukštelio druskos
- ¼ arbatinio šaukštelio šviežiai maltų juodųjų pipirų
- ½ valgomojo šaukšto šviežių petražolių, smulkiai supjaustytų

Gaminimas

1. Visus marinato ingredientus sudėkite į didelį užspaudžiamą maišelį. Įdėkite ėrienos kubelius, užspauskite maišelį ir maišykite, kol mėsa tolygiai pasidengs. Laikykite šaldytuve bent 4 valandas arba iki 2 dienų, kad skonis būtų sodresnis.

2. Pakaitomis suverkite ant iešmelių marinuotą ėrieną, papriką ir svogūną.
3. Kiekvieną iešmelį vertikaliai įsmeikite į žalios bulvės gabalą, kad jis stovėtų tiesiai. Bulvių pagrindus dėkite tiesiai į karšto oro gruzdintuvės krepšelį.
4. Nustatykite karšto oro gruzdintuvę 200 °C temperatūrai ir kepkite 13–15 minučių, kol daržovių kraštai šiek tiek apdegs, o ėriena ims čirškėti.
5. Patiekite karštus, pageidaujant su paplotėliu ar jogurto padažu.

10. Česnakiniai citrininiai brokoliai su parmezanu

Paruošimas: 5 minutės · Gaminimas: 8–10 minučių · Porcijos: 2

Ingredientai

- 1 brokolio galva, padalyta į mažus žiedynus
- 2–3 česnako skiltelės, susmulkintos
- 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- ½ valgomojo šaukšto citrinos sulčių
- Druskos ir šviežiai maltų juodųjų pipirų pagal poreikį
- 1½ valgomojo šaukšto tarkuoto parmezano sūrio

Gaminimas

1. Dideliame dubenyje išmaišykite brokolių žiedynus su susmulkintu česnaku, alyvuogių aliejumi, citrinos sultimis, druska ir juodaisiais pipirais, kol jie tolygiai pasidengs.
2. Pagardintus brokolius sudėkite į karšto oro gruzdintuvės krepšelį. Gruzdinkite 180 °C temperatūroje 8–10 minučių, kol brokoliai suminkštės, o kraštai taps šiek tiek traškūs.
3. Iškepusius perkelkite į dubenį. Pabarstykite tarkuotu parmezanu ir trupučiu juodųjų pipirų. Švelniai išmaišykite ir patiekite šiltus.

11. Kepti Edamo sūrio kąsneliai

Paruošimas: 40 minučių · Gaminimas: 7–8 minutės · Porcijos: 8

Ingredientai

- 500 g Edamo sūrio
- 500 g plonai supjaustytos šoninės, kambario temperatūros

Apvalkalui:

- 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus

- 1 puodelis universaliųjų kvietinių miltų
- 2 kiaušiniai, paplakti
- ½ puodelio pagardintų džiūvėsėlių

Gaminimas

1. Supjaustykite Edamo sūrį maždaug 2–3 cm kubeliais. Kiekvieną sūrio kubelį visiškai apvyniokite dviem šoninės griežinėliais. Nupjaukite riebalų perteklių.
2. Šonine apvyniotus sūrio kubelius 5 minutėms įdėkite į šaldytuvą, kad šiek tiek sustingtų. Nešaldykite.
3. Nedideliame dubenyje sumaišykite alyvuogių aliejų su džiūvėsėliais, kol mišinys taps purus ir byrus.
4. Kiekvieną sūrio kąsnelį apvoliokite miltuose, tada pamerkite į paplaktą kiaušinį ir galiausiai apvoliokite džiūvėsėlių mišinyje.
5. Tvirtai prispauskite apvalkalą prie kiekvieno kubelio, kad jis gerai laikytųsi.
6. Sudėkite apvoliotus kąsnelius į karšto oro gruzdintuvės krepšelį.
7. Nustatykite karšto oro gruzdintuvę 200 °C temperatūrai ir kepkite 7–8 minutes, kol kąsneliai iš išorės taps auksiniai ir traškūs, o sūris viduje visiškai išsilydys.

12. Su cinamonu kepti obuoliai su vanilės ledais

Paruošimas: 5 minutės · Gaminimas: 20 minučių · Porcijos: 6

Ingredientai

- 3 obuoliai (perpjauti pusiau)
- 1 valgomasis šaukštas nesūdyto sviesto (ištirpinto)
- 1 valgomasis šaukštas rudojo cukraus
- 1 arbatinis šaukštelis malto cinamono

Gaminimas

1. Perpjaukite obuolius pusiau ir išimkite sėklalizdžius. Nedideliame dubenyje gerai sumaišykite ištirpintą sviestą, rudąjį cukrų ir cinamoną.
2. Cinamono ir cukraus mišinį tolygiai paskleiskite ant obuolių pjūvio paviršių.
3. Gruzdinkite 190 °C temperatūroje 20 minučių arba kol obuoliai suminkštės, o viršus karamelizuosis.
4. Patiekite šiltus su vanilės ledų rutuliuku.

13. Kepti batatai

Paruošimas: 5 minutės · Gaminimas: 40 minučių · Porcijos: 2

Ingredientai

- 2 batatai
- 1 valgomasis šaukštas sviesto
- 1 arbatinis šaukštelis malto cinamono
- 2 arbatiniai šaukšteliai rudojo cukraus
- Mini zefyrų pagal skonį
- Augalinio aliejaus pagal skonį

Gaminimas

1. Nuplaukite batatus ir nusausinkite popieriniais rankšluosčiais. Šakute subadykite kiekvieną batatą keliose vietose. Lengvai patepkite paviršių augaliniu aliejumi ir kiekvieną batatą suvyniokite į foliją.
2. Įkaitinkite karšto oro gruzdintuvę iki 180 °C. Sudėkite folijoje suvyniotus batatus į krepšelį ir kepkite 40 minučių arba kol šakutė lengvai įsmigs.
3. Iškepusius batatus perpjaukite išilgai. Įdėkite rudojo cukraus, malto cinamono ir nedidelį gabalėlį sviesto. Jei norite, uždėkite zefyrų ir gruzdinkite dar 2–3 minutes, kol jie šiek tiek paruduos.
4. Patiekite šiltus ir mėgaukitės.

14. Krevetės su česnakų ir krapų sviestu

Paruošimas: 20 minučių · Gaminimas: 7–8 minutės · Porcijos: 3

Ingredientai

- 500 g didelių nuluptų krevečių
- 2 valgomieji šaukštai sviesto
- 1 valgomasis šaukštas susmulkinto česnako
- 1 valgomasis šaukštas šviežių citrinos sulčių
- 2 valgomieji šaukštai šviežių krapų, smulkiai supjaustytų
- Druskos ir šviežiai maltų juodųjų pipirų pagal skonį

Gaminimas

1. Nuplaukite ir nulupkite krevetes; gražesniam vaizdui uodegėles galite palikti. Nusausinkite krevetes popieriniais rankšluosčiais, kad pašalintumėte drėgmės perteklių.
2. Prikaistuvyje ant vidutinės ar silpnos ugnies ištirpinkite sviestą. Įdėkite susmulkintą česnaką ir trumpai pakepinkite, kol pasklis aromatas. Neleiskite česnakui paruduoti. Nukelkite nuo ugnies ir česnakinį sviestą perpilkite į didelį dubenį.
3. Į dubenį įpilkite citrinos sulčių, įdėkite supjaustytų krapų, druskos ir šviežiai maltų juodųjų pipirų. Išmaišykite.
4. Sudėkite krevetes į dubenį ir maišykite, kol jos tolygiai pasidengs česnakų ir krapų sviesto padažu.
5. Sudėkite krevetes į karšto oro gruzdintuvę ir kepkite 180 °C temperatūroje 6–8 minutes.
6. Patiekite karštas. Puikiai tinka su skrudintos duonos riekelėmis.

15. Bulviniai blynai

Paruošimas: 10 minučių · Gaminimas: 15 minučių · Porcijos: 2

Ingredientai

- 250 g bulvių
- 1 kiaušinis
- 30 g kumpio arba šoninės, smulkiai supjaustytos
- 2 česnako skiltelės, susmulkintos
- 2 valgomieji šaukštai miltų
- ½ arbatinio šaukštelio mairūno
- Druskos ir pipirų pagal skonį
- Viena popierinė kepimo formelė, tinkanti jūsų karšto oro gruzdintuvei
- Purškiamas kepimo aliejus

Gaminimas

1. Nuplaukite, nulupkite ir sutarkuokite bulves. Nusausinkite jas virtuviniu popieriumi, kad pašalintumėte drėgmės perteklių.
2. Susmulkinkite česnaką, smulkiai supjaustykite kumpį arba šoninę ir paplakite kiaušinį.
3. Dideliame dubenyje gerai sumaišykite visus ingredientus, išskyrus aliejų.
4. Lengvai apipurkškite popierinės formelės dugną aliejumi, kad neprikibtų. Supilkite bulvių masę ir tolygiai paskleiskite.

5. Viršų apipurkškite plonu aliejaus sluoksniu. Gruzdinkite 200 °C temperatūroje 15 minučių. Geriausiam rezultatui gaminimo viduryje blyną apverskite.

16. Rumuniški mėsos kukuliai pomidorų ir paprikų padaže

Paruošimas: 10 minučių · Gaminimas: 15 minučių · Porcijos: 2

Ingredientai

Mėsos kukuliams:

- 300 g maltos vištienos, kiaulienos ar jautienos arba jų mišinio
- ½ raudonojo svogūno, smulkiai supjaustyto
- 1 kiaušinis
- ½ arbatinio šaukštelio paprikos miltelių
- ½ arbatinio šaukštelio džiovintų čiobrelių
- ½ arbatinio šaukštelio krapų
- Druskos ir pipirų pagal skonį
- Purškiamas augalinis aliejus

Padažui:

- ½ raudonojo svogūno, supjaustyto
- 2 česnako skiltelės
- 1 raudonoji paprika, supjaustyta
- 1 arbatinis šaukštelis džiovintų raudonėlių
- 1 arbatinis šaukštelis saldžiosios paprikos miltelių
- 400 ml konservuotų smulkintų pomidorų
- Druskos ir pipirų pagal skonį

Gaminimas

1. Dideliame dubenyje paplakite kiaušinį.
2. Įdėkite maltą mėsą, supjaustytą svogūną ir žoleles.
3. Maišykite, kol masė taps visiškai vientisa. Drėgnomis rankomis formuokite vidutinio dydžio kukulius, kad masė neliptų.
4. Sudėkite kukulius į karšto oro gruzdintuvės krepšelį ir lengvai apipurkškite aliejumi. Gruzdinkite 190 °C temperatūroje 10–12 minučių. Kad iškeptų tolygiai, gaminimo viduryje pakratykite krepšelį.

5. Prikaistuvyje keletą minučių pakepinkite raudonąjį svogūną nedideliame kiekyje aliejaus.
6. Įdėkite supjaustytą raudonąją papriką. Gabalėlius palikite šiek tiek stambesnius, kad išliktų tekstūra.
7. Po 3–4 minučių įmaišykite česnaką, raudonėlius, paprikos miltelius ir konservuotus pomidorus.
8. Leiskite padažui troškintis 10–15 minučių, kol daržovės suminkštės, bet išlaikys formą.
9. Iškepusius kukulius švelniai įmaišykite į padažą, kad tolygiai pasidengtų. Patiekite karštus su bulvių koše ar mėgstamu garnyru.

LT – Lietuvių kalba: naudojimo instrukcija

Priekinis viršelis

Dreame Tasti DZ30 Sveikesnis, traškesnis ir laiką taupantis dvigubas gaminimas Naudojimo ir saugos instrukcija Skirta naudoti tik patalpose ir namų ūkyje

Sveiki atvykę į Dreame produktų pasaulį! Užregistruokite savo produktą: https://global.dreametech.com

Specifikacijos ir savybės

Parametras	Vertė
Produkto pavadinimas	Karšto oro gruzdintuvė
Modelis	DZ30
Vardinė įtampa	220–240 V~
Vardinis dažnis	50–60 Hz
Vardinė galia	3000 W
Valdymo būdas	Jutiklinis
Indo medžiaga	Metalas
Kameros medžiaga	Metalas
Korpuso medžiaga	PP

Parametras	Vertė
Krepšelių talpa	5,5 L + 5,5 L
Temperatūros intervalas	35–200 °C
Laiko nustatymo intervalas	1 min. – 8 val.
Energijos sąnaudos išjungimo režimu	0,3 W
Automatinis išsijungimas	Po 10 minučių neveiklumo prietaisas automatiškai pereina į išjungimo režimą

SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS

Prieš naudodami karšto oro gruzdintuvę, perskaitykite visas instrukcijas. Naudojant elektros prietaisus, visada būtina laikytis pagrindinių saugos priemonių, įskaitant toliau nurodytas.

ĮSPĖJIMAI

1. Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, turintys ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba buvo instruktuoti, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta susijusius pavojus.
2. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Vaikai negali valyti ir atlikti naudotojo priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.
3. Laikykite karšto oro gruzdintuvę ir jos laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
4. Prietaisas nėra skirtas valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
5. Jei maitinimo laidas pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, jo serviso atstovas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
6. Neskirta komerciniam naudojimui. Skirta naudoti tik namų ūkyje ir patalpose. Nenaudokite karšto oro gruzdintuvės kitais nei numatytais tikslais. Nenaudokite judančiose transporto priemonėse ar valtyse. Nenaudokite lauke.
7. Nenaudokite šio prietaiso gruzdinimui aliejuje. Netinkamas naudojimas gali sukelti sužalojimų.
8. Nelieskite karštų paviršių. Prietaiso paviršiai veikimo metu ir po jo yra karšti. Kad išvengtumėte nudegimų ar sužalojimų, visada naudokite apsaugines karščiui atsparias pagalvėles arba izoliuotas orkaitės pirštines ir naudokitės esamomis rankenomis.
9. Būkite atsargūs apversdami krepšelį po gaminimo, nes karštas traškinimo padėklas gali iškristi ir sukelti pavojų.

10. Kad apsisaugotumėte nuo elektros smūgio, nemerkite laido, kištukų ar pagrindinio prietaiso korpuso į vandenį ar kitą skystį.
11. Kai karšto oro gruzdintuvę naudoja vaikai arba ji naudojama šalia vaikų, būtina atidi priežiūra.
12. Kai prietaiso nenaudojate ir prieš valydami, ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Prieš uždėdami ar nuimdami dalis, leiskite prietaisui atvėsti.
13. Nenaudokite prietaiso su pažeistu laidu ar kištuku arba po to, kai prietaisas sugedo ar buvo kaip nors pažeistas. Pristatykite prietaisą į artimiausią įgaliotąjį serviso centrą, kad jis būtų patikrintas, suremontuotas ar sureguliuotas.
14. Prietaiso gamintojo nerekomenduojamų priedų naudojimas gali sukelti sužalojimų.
15. Nenaudokite lauke.
16. Neleiskite laidui kabėti per stalo ar darbastalio kraštą arba liestis su karštais paviršiais.
17. Nedėkite karšto oro gruzdintuvės ar jos dalių ant viryklės, šalia dujinių ar elektrinių degiklių arba į įkaitintą orkaitę.
18. Perkeliant karšto oro gruzdintuvę (arba išimant krepšelį), kurioje yra karšto aliejaus ar kitų karštų skysčių, būtinas ypatingas atsargumas.
19. Visada pirmiausia prijunkite kištuką prie prietaiso, tada įjunkite laidą į sieninį elektros lizdą. Norėdami atjungti, perjunkite visus valdiklius į padėtį „off“ (išjungta), tada ištraukite kištuką iš sieninio lizdo.
20. Išėmę traškinimo padėklą iš krepšelio, visada padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus.
21. Nevalykite metalinėmis šveitimo kempinėlėmis. Nuo kempinėlės gali atskilti metalo dalelės ir paliesti elektrines dalis, sukeldamos elektros smūgio pavojų.
22. Naudokite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus, atokiau nuo šilumos šaltinių ar skysčių. Veikimo metu nestatykite prietaiso prie darbastalio krašto.
23. Karšto oro gruzdintuvė veikia tik karštu oru. Niekada nepildykite krepšelio aliejumi ar riebalais.
24. DĖMESIO! Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, gaminkite tik išimamame krepšelyje. Į karšto oro gruzdintuvę negalima dėti per didelių maisto produktų ar metalinių įrankių, nes jie gali sukelti gaisrą ar elektros smūgio pavojų.
25. Gaisras gali kilti, jei veikimo metu karšto oro gruzdintuvė yra uždengta arba liečiasi su degiomis medžiagomis, įskaitant užuolaidas, draperijas, sienas ir pan. Veikimo metu nelaikykite ant prietaiso jokių daiktų.

26. Niekada nedėkite į karšto oro gruzdintuvę kepimo ar pergamentinio popieriaus be ant jo esančio maisto. Dėl oro cirkuliacijos popierius gali pakilti ir paliesti kaitinimo spirales.
27. Naudojant indus, pagamintus ne iš metalo ar stiklo, būtinas ypatingas atsargumas. Visada naudokite karščiui atsparius indus.
28. Kai karšto oro gruzdintuvė nenaudojama, nelaikykite joje jokių medžiagų, išskyrus gamintojo rekomenduojamus priedus.
29. Norėdami išjungti karšto oro gruzdintuvę, vieną kartą paspauskite maitinimo mygtuką. Gruzdintuvė pyptelės ir kiti mygtukai išsijungs.
30. Neuždenkite ventiliacijos angų. Pro angas išeina karšti garai. Laikykite rankas ir veidą atokiau nuo angų.
31. Nedėkite į karšto oro gruzdintuvę šių medžiagų: popieriaus, kartono, karščiui neatsparaus plastiko ar panašių medžiagų.
32. Jei pastebite, kad iš prietaiso eina tamsūs dūmai, nedelsdami išjunkite karšto oro gruzdintuvę ir ištraukite kištuką iš lizdo. Balti dūmai yra normalus reiškinys, kurį sukelia kaistantys riebalai ar taškantis maistas, tačiau tamsūs dūmai reiškia, kad maistas dega arba yra elektros grandinės gedimas. Prieš ištraukdami krepšelį palaukite, kol dūmai išsisklaidys. Jei priežastis nebuvo sudegęs maistas, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
33. Nepalikite naudojamos karšto oro gruzdintuvės be priežiūros. Jei krepšelį išklojate folija, įsitikinkite, kad ji nesiliečia su kaitinimo elementais, nes tai gali sukelti perkaitimą ir gaisro pavojų.
34. Prieš ištraukdami kištuką iš lizdo, išjunkite karšto oro gruzdintuvę.
35. Niekada nejunkite karšto oro gruzdintuvės į elektros lizdą, esantį po darbastaliu.
36. Trumpas maitinimo laidas (arba nuimamas maitinimo laidas) skirtas sumažinti pavojų įsipainioti į ilgesnį laidą ar už jo užkliūti.
37. Galima įsigyti ilgesnių nuimamų maitinimo laidų ar ilgintuvų, kuriuos galima naudoti laikantis atsargumo.
38. Jei naudojamas ilgesnis nuimamas maitinimo laidas ar ilgintuvas:
    a. pažymėtos laido rinkinio ar ilgintuvo elektrinės vardinės vertės turi būti bent tokios pat kaip prietaiso elektrinės vardinės vertės;
    b. laidas turi būti nutiestas taip, kad nekabėtų per darbastalio ar stalo kraštą, kur vaikai galėtų už jo patraukti arba už jo būtų galima netyčia užkliūti.

Pastaba

Atsargiai, karštas paviršius! Šiuo simboliu pažymėtos dalys gali įkaisti iki aukštos temperatūros, todėl su jomis reikia elgtis atsargiai.

Šis simbolis rodo, kad šio produkto negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Kad išvengtumėte galimos žalos aplinkai ar žmonių sveikatai dėl nekontroliuojamo atliekų šalinimo, atsakingai perdirbkite jį, skatindami tvarų pakartotinį materialinių išteklių naudojimą. Norėdami grąžinti naudotą prietaisą, naudokitės grąžinimo ir surinkimo sistemomis arba kreipkitės į pardavėją, iš kurio įsigijote produktą. Jie gali perduoti šį produktą aplinkai saugiam perdirbimui.

Išsaugokite šias instrukcijas.

I. Produkto savybės ir techniniai duomenys

Parametras	Vertė
Produkto pavadinimas	Karšto oro gruzdintuvė
Modelis	DZ30
Vardinė įtampa	220–240 V 50–60 Hz
Vardinė galia	3000 W
Valdymo būdas	Jutiklinis
Indo medžiaga	Metalas
Kameros medžiaga	Metalas
Korpuso medžiaga	PP
Temperatūros intervalas	35–200 °C
Laiko nustatymo intervalas	1 min. – 8 val.

II. Naudojimo instrukcijos

Prieš naudojant pirmą kartą

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Išvalykite krepšelį ir traškinimo padėklą karštu vandeniu, skystu plovikliu ir neabrazyvine kempinėle.

3. Nuvalykite vidų ir išorę švaria šluoste. Šis prietaisas gamina maistą karštu oru ir jam nereikia aliejaus.
4. Naudodami pirmą kartą, nedėkite į gruzdintuvę maisto. Pasirinkite režimą Air Fry ir leiskite prietaisui 15 minučių veikti tuščiam. Šio proceso metu galite pajusti silpną kvapą ar pastebėti šiek tiek dūmų. Tai normalu ir atsiranda pirmą kartą įkaitus vidinėms dalims. Tai nėra gedimas ir po pirmojo naudojimo išnyks.
5. Naudojimo metu užtikrinkite pakankamą vėdinimą.

1. Funkcijų aprašymas

1. Maisto įdėjimas: atsargiai ištraukite karšto oro gruzdintuvės krepšelį, teisingai įdėkite į jį traškinimo padėklą, tada į krepšelį sudėkite marinuotą maistą. Įstumkite stalčių atgal.
2. Karšto oro gruzdintuvės paleidimas: iki galo įstumkite stalčių. Pasirinkite norimą gaminimo programą, tada paspauskite mygtuką Start/Stop, kad pradėtumėte gaminti.

Pastaba: pastatykite produktą ant stabilaus, lygaus paviršiaus. Nestatykite jo ant karščiui neatsparių paviršių.

2. Piktogramų aprašymas

Indikatorių piktogramos

Nr.	Pavadinimas	Funkcija
1	Indikatoriaus piktograma	Rodo, kad pasirinktas režimas Air Fry (karšto oro gruzdinimas)
2	Indikatoriaus piktograma	Rodo, kad pasirinktas režimas Bake (kepimas)
3	Indikatoriaus piktograma	Rodo, kad pasirinktas režimas Roast (kepimas)
4	Indikatoriaus piktograma	Rodo, kad pasirinktas režimas Reheat (pašildymas)
5	Indikatoriaus piktograma	Rodo, kad pasirinktas režimas Fries (bulvytės fri)
6	Indikatoriaus piktograma	Rodo, kad pasirinktas režimas Chicken (vištiena)
7	Indikatoriaus piktograma	Rodo, kad pasirinktas režimas Fish (žuvis)
8	Indikatoriaus piktograma	Rodo, kad pasirinktas režimas Dehydrate (džiovinimas)

Valdymo mygtukai

Nr.	Pavadinimas	Funkcija
1	Maitinimo mygtukas	Įjungimas / išjungimas
2	Paleidimo / pristabdymo mygtukas	Valdo veikimo paleidimą ir pristabdymą
3	Mygtukas + / –	Reguliuoja laiką ir temperatūrą
4	Krepšelio pasirinkimo mygtukas	Pasirenka aktyvų gaminimo krepšelį
5	Meniu mygtukas	Perjungia gaminimo režimus
6	Mygtukas DUAL	Valdo gaminimą abiejuose krepšeliuose vienu metu
7	Mygtukas SYNC	Užtikrina, kad abiejuose krepšeliuose gaminimas baigtųsi vienu metu
8	Orkaitės apšvietimo mygtukas	Įjungia arba išjungia vidinį apšvietimą

Pastaba: temperatūros / laiko nustatymo ir peržiūros funkcija reiškia, kad gaminimo metu skaitmeniniame ekrane pagal numatytuosius nustatymus rodomas laiko atgalinio skaičiavimo laikmatis. Kai naudotojas paspaudžia temperatūros didinimo arba mažinimo mygtuką, ekranas persijungia į esamą temperatūros nustatymą ir leidžia jį reguliuoti. Jei per 5 sekundes neatliekamas joks veiksmas, ekrane vėl rodomas atgalinio skaičiavimo laikmatis.

3. Pagrindiniai veiksmai

1. **Įjungimo ekranas:** įjungus prietaisą, skaitmeninis indikatorius ir visi LED indikatoriai užsidega 1 sekundei. Vieną kartą pasigirsta garso signalas ir prietaisas pereina į budėjimo režimą.
2. **Funkcijos pasirinkimas:** budėjimo režimu paspauskite maitinimo mygtuką, kad įjungtumėte prietaisą. Įsijungęs jis pereina į nustatymų režimą. Jei per 10 minučių neatliekamas joks veiksmas, prietaisas grįžta į budėjimo režimą. Norėdami pasirinkti gaminimo krepšelį, paspauskite krepšelio pasirinkimo mygtuką arba mygtuką DUAL. Norėdami pasirinkti norimą gaminimo funkciją, paspauskite meniu mygtuką.
3. **Laiko / temperatūros nustatymas:** pasirinkę funkciją, paspauskite mygtuką + / –, kad sureguliuotumėte gaminimo laiką arba temperatūrą. Prieš paleisdami patvirtinkite nustatymus.

4. **Paleidimas / pristabdymas:** atlikę nustatymus, paspauskite paleidimo / pristabdymo mygtuką, kad pradėtumėte gaminti. Veikimo metu paspaudus šį mygtuką gaminimas pristabdomas. Tada, jei reikia, galite iš naujo pasirinkti funkciją. Laiką ir temperatūrą taip pat galima reguliuoti gaminimo metu.
5. **Išjungimas:** pasibaigus gaminimo ciklui, prietaisas automatiškai pereina į budėjimo būseną.

4. Funkcijų aprašymas: numatytieji nustatymai

Nr.	Funkcija	Numatytoji temp. (°C)	Temp. intervalas (°C)	Temp. žingsnis (°C)	Numatytoji trukmė (HH:MM)	Laiko intervalas (HH:MM)	Laiko žingsnis (min.)	Pastabos
1	Airfry (karšto oro gruzdinimas)	180	80–200	±5	00:15	00:01–1:00	±1/±5	
2	Bake (kepimas)	160	120–180	±5	00:15	00:01–1:00	±1/±5	
3	Roast (kepimas)	200	160–200	±5	00:15	00:01–1:00	±1/±5	Žr. pastabą žemiau
4	Reheat (pašildymas)	160	150–200	±5	00:10	00:01–1:00	±1/±5	
5	Fries (bulvytės fri)	180	160–200	±5	00:20	00:01–1:00	±1/±5	
6	Chicken (vištiena)	190	160–200	±5	00:45	00:01–1:00	±1/±5	
7	Fish (žuvis)	180	150–200	±5	00:14	00:01–1:00	±1/±5	
8	Dehydrate (džiovinimas)	50	35–80	±5	3:00	00:30–8:00	±10	Mažas ventiliatoriaus greitis

Išskirtinė Dreame kepimo programa: prietaisas 5 minutėms greitai įkaista iki 240 °C ir sparčiai sukelia Maillard'o reakciją, kuri suformuoja skanią, drėgmę užrakinančią plutelę. Tada jis išmaniai prisitaiko prie naudotojo nustatytos temperatūros nuolatiniam ir tiksliam gaminimui, užtikrindamas traškų paviršių be pridegimo.

5. Konstrukcijos aprašymas

1. Papildoma oro įleidimo anga
2. Valdymo skydelis
3. Pagrindinė oro įleidimo anga
4. Vidinė kamera
5. Traškinimo padėklas

6. Dviejų krepšelių blokas

III. Valymas ir priežiūra

Kad prietaisas būtų švarus, valykite jį po kiekvieno naudojimo. Valymo veiksmai yra šie.

1. Ištraukite prietaiso kištuką iš sieninio lizdo ir išimkite krepšelį, kad jis greičiau atvėstų.
2. Nuvalykite išorę ir vidinę kamerą drėgna šluoste.
3. Krepšelį galima plauti rankomis arba indaplovėje. Plaunant rankomis, kruopščiai nusausinkite visas dalis rankšluosčiu arba leiskite išdžiūti ore.

* Siekiant pailginti krepšelio tarnavimo laiką, primygtinai rekomenduojama jį plauti rankomis.

Pastaba: prieš valydami visada atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

Laikydami prietaisą, laikykitės šių nurodymų:

1. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam visiškai atvėsti.
2. Įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.

Dėl produkto šalinimo ir aplinkos apsaugos

Saugodami aplinką, neišmeskite prietaiso kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į oficialų surinkimo punktą, kad būtų tinkamai perdirbtas ir sutvarkytas. Dėkojame, kad prisidedate prie aplinkos apsaugos!

IV. Trikčių šalinimas

Įvykus gedimui, diagnozei nustatyti naudokite toliau pateiktą lentelę.

Nr.	Klaidos pavadinimas	Kodas	Aprašymas	Garso signalas	Skaitmeninis indikatorius
1	Temperatūros jutiklio gedimas	E1	Temperatūros jutiklio grandinės nutrūkimas	1 s įjungta, 1 s išjungta, ciklas kas 2 s, 15 ciklų	E1 mirksi: 1 s įjungta, 1 s išjungta, kol gedimas pašalinamas
2	Temperatūros jutiklio gedimas	E2	Temperatūros jutiklio trumpasis jungimas	1 s įjungta, 1 s išjungta, ciklas kas 2 s, 15 ciklų	E2 mirksi: 1 s įjungta, 1 s išjungta, kol gedimas pašalinamas
3	Kameros perkaitimas	E3	Kameros temperatūros jutiklis rodo daugiau nei 230 °C	1 s įjungta, 1 s išjungta, ciklas kas 2 s, 15 ciklų	E3 mirksi: 1 s įjungta, 1 s išjungta, kol gedimas pašalinamas

Nr.	Klaidos pavadinimas	Kodas	Aprašymas	Garso signalas	Skaitmeninis indikatorius
4	Žema temperatūra kameroje	E4	Nustatyta aukštesnė nei 80 °C temperatūra, o po 5 minučių veikimo kameros temperatūra išlieka žemesnė nei 35 °C	1 s įjungta, 1 s išjungta, ciklas kas 2 s, 15 ciklų	E4 mirksi: 1 s įjungta, 1 s išjungta, kol gedimas pašalinamas

Priedų užsakymas

Jei kyla sunkumų įsigyjant prietaiso priedų, kreipkitės: https://global.dreametech.com

Aplinka

Pasibaigus prietaiso eksploatavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Vietoj to atiduokite jį į tam skirtus surinkimo punktus. Tai padeda saugoti aplinką.

GARANTIJA IR APTARNAVIMAS

Pagal jūsų jurisdikcijos vartotojų apsaugos įstatymus šiam produktui taikomos įstatyminės garantijos, kurių negalima atsisakyti. Esminio gedimo atveju turite teisę reikalauti pakeisti produktą arba grąžinti pinigus, taip pat atlyginti bet kokius kitus pagrįstai numatomus nuostolius ar žalą. Neesminių defektų atveju taip pat galite reikalauti remonto arba pakeitimo.

Ši garantija neturi įtakos kitoms jūsų teisėms pagal privalomus vietinius vartotojų apsaugos įstatymus; jei tokie įstatymai numato ilgesnį garantinį laikotarpį, taikomos įstatymų nuostatos.

Garantija netaikoma žalai ar defektams, atsiradusiems dėl šių priežasčių:

1. asmeniniam / buitiniam naudojimui skirto produkto komercinis arba ne pagal paskirtį naudojimas;
2. naudotojo vadove nurodytų naudojimo ar montavimo instrukcijų nesilaikymas;
3. netinkamo remonto, neoriginalių dalių ar nepatvirtintų priedų naudojimo požymiai;
4. mechaninis poveikis, cheminis poveikis, elektromagnetiniai trukdžiai, itin aukšta ar žema temperatūra, korozija, oksidacija arba pašalinių daiktų, medžiagų, skysčių, vabzdžių ar gyvūnų patekimas;

5. įprastas nusidėvėjimas dėl senėjimo arba techninės būklės ar išvaizdos pablogėjimas dėl ilgalaikio naudojimo;
6. negaliojantys garantiniai reikalavimai, kai trūksta aiškiai reikalaujamų įrodymų, įskaitant modelio numerį, produkto serijos numerį, pirkimo datą ir pirkėjo parašą arba kitą galiojantį pirkimo įrodymą.

Norėdami gauti daugiau informacijos ir aptarnavimo po pardavimo, susisiekite su mumis: https://global.dreametech.com

PRODUKTO GARANTINĖ KORTELĖ

Kliento vardas, pavardė	Pašto adresas	Kontaktinis telefono numeris	Produkto pavadinimas ir modelis (numeris)	Produkto serijos numeris	Produkto pirkimo data

PRIEŽIŪRA

Nr.	Gedimų ir atsarginių dalių aprašymas	Priežiūros data	Serviso ir priežiūros centras
1			
2			
3			

Galinis viršelis

Žodis „dreame“ yra bendrovės Dreame Technology Co., Ltd. ir jos dukterinių įmonių Kinijoje santrumpa. Tai bendrovės kiniško pavadinimo „追觅“ transliteracija, reiškianti siekį tobulėti kiekvienoje veikloje ir atspindinti bendrovės viziją nuolat siekti, tyrinėti ir ieškoti naujų technologinių sprendimų.