

1  Kirjeldus	2
1.1  Puuteekraani juhtpaneel	2
2  Enne kasutamist	2
3  Lahtipakkimine	2
4  ⚠ Olulised ohutusjuhised	3
4.1  Nõuanne / teave	6
5  Enne esmakordset kasutamist	6
5.1  Kasutamiseks ettevalmistamine	6
5.2  Seadme kasutamine	6
6  Grillresti kasutamine	7
6.1  Dehüdreerimine	8
6.2  Küpsetamisjuhend	8
7  Nõuanded	10
8  Retseptisoovitus: kodused friikartulid	11
9  Puhastamine ja hooldamine	11
10  Hoiustamine	12
11  Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivaGarantii ja teenindus	12
12  Veaotsing	12
13  Tehnilised andmed	12

## WMF MULTI TASTE 4.6 L 415570011

## Kuumaõhufritüür

## 1| KIRJELDUS

- A Friteerimiskorv
- B Käepide
- C Grillrest (eemaldatav)
- D Puuteekraani juhtpaneel
- E Aja/temperatuur ekraan

## 1.1| PUUTEKRAANI JUHTPANEEL

Toiduvalmistamise automaatrežiimid:



- 1 Friikartulid
- 2 Nagitsad
- 3 Kana
- 4 Pizza
- 5 Liha
- 6 Kalad
- 7 Köögiviljad
- 8 Magustoit



TEMPERATUURI KÄSITSI SEADISTAMINE



AJA KÄSITSI SEADISTAMINE



MODUS ÕHUFRIITÜÜR



OOTEREŽIIM START/ STOPP



GRILLIREŽIIM

## 2| ENNE KASUTAMIST

Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi. Seal on oluline teave, mis puudutab seadme kasutamist ja hooldamist, aga ka ohutusjuhiseid. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas ja vajaduse korral andke edasi järgmistele kasutajatele. Eba-korrektne kasutamine võib põhjustada kahju.

Seadet võib kasutada ainult selleks otstarbeks ja vastavalt käesolevale kasutusjuhendile.

Seadme kasutamisel järgige alati ohutusjuhiseid.

Enne seadme kokkupanemist ja esmakordset kasutamist eemaldage kleepsud ja puhastage toiduga kokkupuutuvad kohad ja ka seadme eemaldatavad osad nagu kirjeldatud peatükis „Puhastamine ja hooldamine“.

## 3| LAHTIPAKKIMINE



Lämbumisoht!

Lapsed võivad pakkematerjali pähe tõmmata või end sellesse mässida ja lämbuda.

- Hoidke pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge lubage lastel pakkematerjalidega mängida.

Lapsed võivad väikesed osad sisse hingata või alla neelata ja lämbuda.

- Hoidke väikesed osad lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge lubage lastel väikeste osadega mängida.

- Eemaldage kõik kaitsekiled ja pakkematerjalid. Seadmesse ei tohi jääda pakkematerjale.
- Sorteerige kogu tekkinud prügi (paber, papp ja plast).
- Veenduge, et seade ja selle osad on terved ega ole kahjustatud.
- Kui mis tahes seadme osad on puudu või kahjustatud, ärge seadet kasutage, vaid teavitage klienditeenindust.

WMF klienditeenindus  
Tel: +49 (0) 7331 256 256  
E-post: [contact@wmf.com](mailto:contact@wmf.com)

## 4 | OLULISED OHUTUSJUHISED

**HOIATUS!** Viitab ohtlikule olukorrale, mis võib põhjustada tõsiseid vigastusi (nt aurust või kuumadest pindadest tingitud põletusi).

**ETTEVAATUST!** Viitab potentsiaalselt ohtlikule olukorrale, mis võib tekitada väiksemaid või arvestatavaid vigastusi.

**TÄHELEPANU!** Viitab olukorrale, mis võib tekitada materiaalselt kahju.

**MÄRKUS** Jagab lisateavet toote ohutu käsitlemise kohta.




Pange tähele ja jälgige **sümboleid** ning **viiteid**.

### HOIATUS

- See seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks ja seetõttu ei tohi seda kasutada ärilistel eesmärkidel. Tootja ei võta vastutust ega anna garantiid kahjustuste eest, mis tulenevad seadme ebaõigest või kasutusjuhendile mittevastavast kasutamisest.
- See ei ole mõeldud kasutamiseks järgmistes kohtades, mille osas ei kohaldu ka garantii:
  - personali köögilad kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
  - talumajades;
  - külaliste poolt hotellides, motellides ja muudes elamutüüpi keskkondades;
  - kodumajutust pakkuvates asutustes.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, peab ohtude vältimiseks selle asendama tootja, müügi-järgne teenindusettevõtte või samalaadse kvalifikatsiooniga isik.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks vähenenud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või piiratud kogemuste ja teadmistega isikutele (sh lastele), välja arvatud siis, kui

neile tagatakse järelevalve või nende ohutuse eest vastutav isik juhendab neid ohutusega seotud küsimustes.

- Seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja keha-, meele- või vaimupuudega või piiratud kogemuste ja teadmistega inimesed, kui neile tagatakse järelevalve või neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad selle kasutamisega seonduvaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Alla 8-aastastel lastel ei ole lubatud seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooildada. Hoidke seadet ja selle juheta alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
-  Ligipääsevate pindade temperatuur võib seadme töötamise ajal olla kõrge. Ärge kunagi katsege seadme kuuma pinda.
- Puhastage eemaldatavad osad mitteabasiivse käsna ja pesuvahendi abil.
- Puhastage seade seest ja väljast niiske käsna või lapiga. Vaadake kasutusjuhendi jaotist "Puhastamine".
- Seadet saab kasutada kuni 4000 m kõrgusel.

### TÄHELEPANU!

- Pärast kasutamist jääb küttekeha pinnale jääksoojus.

### ETTEVAATUST!

- Vigastuste oht seadme ebaõige kasutamise tõttu.

### TÄHELEPANU!

- Ärge valage pistiku peale vedelikku.

### Järgige alltoodud punkte:

- Lugege ja järgige kasutusjuhiseid. Hoidke need ohutus kohas.
- Kontrollige, et teie elektrivõrgu pinget vastab seadme nimiplaadil märgitud pingele (alternatiivne vool).
- Enne kasutamist eemaldage seadmelt kõik pakkematerjalid ja kõik reklaamsildid või kleebisid. Eemaldage kindlasti ka kõik materjalid eemaldatava friteerimiskorvi alt (sõltuvalt mudelist).
- Arvestades erinevaid kehtivaid standardeid, kui seadet kasutatakse muus riigis kui see, kus see osteti, laske seda kontrollida volitatud teeninduskeskuses.
- Kasutage eemaldatava toitejuhtmega mudelite puhul ainult originaaltoitejuhet.
- Hooldusvajaduse korral võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Volitamata isikute poolt teostatud remonditööd muudavad tootjagarantii kehtetuks.
- Ühendage seade alati maandusühendusega pistikupesasse.
- Tõmmake seade alati vooluvõrgust välja: pärast kasutamist, selle teisaldamiseks või puhastamiseks.

- Kasutage seadet tasasel, stabiilsel, kuumakindlal tööpinnal, eemal veepritsmetest.
- Süttimise korral tõmmake seade vooluvõrgust välja ja lüüa seade leegid niiske köögirätikuga.
- Seadme kahjustamise vältimiseks veenduge, et järgite kasutusjuhendis ja retseptiraamatus toodud retsepte; veenduge, et kasutate õiges koguses koostisaineid.

### Pange tähele, mida peate vältima:

- Ärge kasutage seadet, kui see või toitejuhe on kahjustatud või on maha kukkunud ja sellel on nähtavad kahjustused või näib töötavat ebanormaalselt. Sellisel juhul tuleb seade saata volitatud teeninduskeskusesse.
- Ärge kasutage pikendusjuhet. Kui kasutate pikendusjuhet, veenduge, et see on heas seisukorras, pistik on maandatud ja selle võimsus on seadme jaoks sobiv. Pikendusjuhe peab olema juhitatud nii, et keegi ei saaks sellele komistada.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda. Ärge kunagi laske juhtmel sattuda seadme kuumade osade, soojusallika või terava serva lähedusse või nendega kokku puutuda.
- Ärge ühendage seadet toitejuht-mest tõmmates vooluvõrgust lahti.
- Ärge kunagi kasutage seadet järelevalveta.
- Ärge lülitage seadet sisse tuleoht-like materjalide (rulood, kardinaid...) või välise soojusallika (gaasipliit, pliit jne) läheduses.
- Ärge kunagi liigutage seadet, kui selles on veel kuum toit.
- Ärge kunagi kasutage seadet tühjalt.
- Ärge hoidke põlevaid tooteid selle mööblieseme lähedal või all, kus seade asub.
- Ärge kunagi võtke seadet ise lahti.
- Ärge kastke toodet vette.
- Ärge kasutage võimsaid puhastusvahendeid (eelkõige soodapõhiseid puhastusvahendeid), brillo-padjakesi ega küürimisvahendeid.
- Ärge kasutage friteerimiskorvi ühekski muuks tegevuseks.
- Ärge hoidke oma seadet õues. Hoidke seda kuivas ja hästi ventileeritud kohas.
- Ärge kunagi segage erinevat tüüpi rasva või õli. Eemaldage külmutatud toodetelt jää ja kuivatage praetud toit enne friteerimist köögirätikuga.
- Veenduge, et friteerimiskorv ei oleks ülekoormatud ja järgitaks soovitatud koguseid.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla kaheksa aasta vanusest lastest eemal.

## 4.1 | NÕUANNE / TEAVE

- Toote esmakordsel kasutamisel võib sellest eralduda mittetoksiline lõhn. See ei mõjuta kasutamist ja kaob kiiresti.
- Teie ohutuse tagamiseks vastab see seade kehvativatele standarditele ja eeskirjadele (madalpinge, elektromagnetilise ühilduvuse, toiduga kokkupuutuvate materjalide, keskkonna jne. direktiivid).
- See seade on mõeldud ainult koduseks ja mitte välistingimustes kasutamiseks. Eri-lase kasutamise, mittekohase kasutamise või juhiste eiramise korral ei võta tootja mingit vastutust ja garantii ei kehti.
- Teie enda ohutuse huvides kasutage oma seadmele ettenähtud tarvikuid ja varuosasid.

### ETTEVAATUST!

- Tundlikud inimesed, nagu rasedad, väikelapsed, eakad ja immuunpuudulikud inimesed, peaksid arvestama, et temperatuur alla 80 °C ei küpseta piisavalt, et likvideerida igasuguse toidu, välja arvatud jogurti puhul, igasugune sanitaarrisk.

## 5 | ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

Lugege esmalt läbi ohutusjuhised ja kasutusjuhend ning hoidke neid turvalises kohas. Eemaldage seadmelt kogu pakkematerjal ja kõik kleebised. Ärge eemaldage grillrestilt silikoonplaate. Puhastage friteerimiskorv ja eemaldatav grillrest põhjalikult kuuma vee, pesuvahendi ja mitteab-rasiivse käsnaga.

### MÄRKUS

Pühkige seadme sise- ja väliskülge niiske lapiga.

Seade töötab, tekitades kuuma õhku. Ärge täitke friteerimiskorvi õli või praerasvaga.

## 5.1 | KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE

- Pange seade tasasele, stabiilesele, kuumakindlale tööpinnale eemale veepritsmetest.
- Asetage grillrest praekorvi põhja, kuni peatuskohani.
- **Ärge täitke friteerimiskorvi õli või muu vedelikuga.**
- **Ärge pange midagi seadme peale. See häirib õhuvoolu ja mõjutab kuuma õhuga friteerimise tulemust.**

### TÄHELEPANU!

**Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge asetage seda nurka ega seinakapi alla. Seadme ümber tuleb jätta vähemalt 15 cm suurune vahe, et õhk saaks ringelda.**

## 5.2 | SEADME KASUTAMINE

Seadmega saab valmistada laia valikut retsepte. Peamiste toidutüüpide toiduvalmistamise aeg on esitatud jaotises "Küpsetamisjuhend".

- Ühendage toitejuhe pistikupessa. ☹ Sümbool kuvatakse juhtpaneelil.
- Pange toit friteerimiskorvi.

### MÄRKUS

- Ärge kunagi täitke friteerimiskorvi üle MAX-taseme märgi ega ületage tabelis näidatud maksimumkogust (vt jaotist "Küpsetamisjuhend"), sest see võib mõjutada lõpptulemuse kvaliteeti.
- Lükake friteerimiskorv tagasi seadmesse.
- Toiduvalmistamise alustamiseks saate valida automaatse küpsetusrežiimi ja manuaalsete seadete vahel.

### Automaatne küpsetamisrežiim:

- Puudutage ☹ sümbolit. Juhtpaneel on aktiveeritud.
- Valige soovitud režiim, vajutades puutekraanil vastavat ikooni (neid režiime on üksikasjalikult kirjeldatud jaotises "Küpsetamisjuhend").

- Kinnitage režiim, vajutades ☹ nupule. See käivitab küpsetamisprotsessi.
- Algab küpsetamine. Valitud temperatuur ja järelejäänud küpsetamisaeg vahelduvad ekraanil.

#### Käsitsi seadistused:

- Kohandage temperatuuri ⚙ puuteekraani juhtpaneeli + ja — nuppudega. Termostaadi vahemik on 80–200 °C.
- Seejärel määrake sobiv küpsetusaeg ☺, vajutades + ja — nuppe. Taimeri saab määrata vahemikus 1 kuni 60 minutit.
- Vajutage nuppu Start, et alustada küpsetamist valitud temperatuuri ja aja seadetega. Algab küpsetamine. Valitud temperatuur ja järelejäänud küpsetamisaeg vahelduvad ekraanil.
- Vajutage ☹ sümbolit, et alustada küpsetada valitud temperatuuri ja ajaseadetega. Algab küpsetamine. Valitud temperatuur ja järelejäänud küpsetamisaeg vahelduvad ekraanil.

Toiduainete üleliigne õli koguneb friteerimiskorvi põhja.

Mõnda toitu tuleb poolel küpsetusajal raputada (vt jaotist "Küpsetamisjuhend"). Toidu raputamiseks tõmmake friteerimiskorv käepidemest seadmest välja ja raputage seda. Seejärel lükake friteerimiskorv tagasi seadmesse, seade käivitub automaatselt uuesti.

Kui kuulete taimeri heli, on määratud küpsetamisaeg lõppenud. Tõmmake friteerimiskorv seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.

Kontrollige, kas toit on valmis. Kui toit ei ole veel valmis, lükake friteerimiskorv lihtsalt seadmesse tagasi ja seadke taimer paariks lisaminutiks.

Kui toit on valmis, võtke see friteerimiskorvist välja. Toidu friteerimiskorvist eemaldamiseks kasutage tange.

#### ETTEVAATUST!

**Friteerimiskorvi ei tohi kunagi grillirestiga ülevalt alla keerata.**

#### ETTEVAATUST!

**Pärast kuuma õhuga küpsetamist on friteerimiskorv, rest ja toit väga kuumad. Ärge puudutage friteerimiskorvi kasutamise ajal ja mõnda aega pärast kasutamist, sest see muutub väga kuumaks. Hoidke friteerimiskorvi käepidemest. Sõltuvalt seadmesse pandud koostisainete tüübist võib konteinerist väljuda auru.**

Kui üks toidupartii on valmis, on seade kohe valmis teise toidupartii valmistamiseks.

## 6 | GRILLRESTI KASUTAMINE

- Asetage grillrest seadme friteerimiskorvi. Veenduge, et see on õigesti sisestatud, st märgistus "TOP" näitab ülespoole (tõstetud osa).
- Vajutage ☹, seejärel vajutage grillimisrežiimi valimiseks ekraanil ☺.
- Alustage grillimisrežiimi, vajutades ☹. Ärge pange toitu friteerimiskorvi. See käivitab eelsoojendusfaasi (ajastus: 15 minutit). Ärge pange selle aja jooksul toiduaineid friteerimiskorvi.
- Kui kuulete taimeri heli, on eelsoojendustapp lõppenud ja temperatuur on saavutanud 200 °C.
- Ärge võtke friteerimiskorvi eelsoojendusfaasi ajal välja, sest muidu läheb taimer tagasi 0-le ja alustab uuesti.
- Toode läheb 10 minutiks 200 °C juures soojana hoidmise režiimi.
- Võtke friteerimiskorv seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.

#### TÄHELEPANU!

- **Friteerimiskorv ja grillrest on väga kuumad. Kasutage toiduainete grillrestile panemiseks tange.**
- Oodake, kuni eelsoojendusfaas on lõppenud, seejärel asetage toit grillrestile ja pange friteerimiskorv seadmesse tagasi.
- Valige sobiv küpsetamisaeg, vajutades + ja — nuppe (vt jaotist „Küpsetamisjuhend“). Küpsetamisega alustamiseks vajutage Start-nu-

pule. Temperatuur ja järelejäänud küpsetusaeg vahelduvad ekraanil. Optimaalse grillimistulemuse saavutamiseks pöörake liha poole pealt ümber. Toiduainete üleliigne õli koguneb friteerimiskorvi põhja.

- Kui küpsetamine on lõppenud, annab seade helisignaali ja lülitub välja. Võtke friteerimiskorv seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.
- Kontrollige, kas toit on valmis. Kui toit ei ole veel valmis, pange see tagasi seadmesse ja seadke taimer käsitsi seadistusega 200 °C juures veel paariks minutiks (vt jaotist "Küpsetamisjuhend").
- Kui toit on valmis, võtke see friteerimiskorvist välja. Toidu friteerimiskorvist eemaldamiseks kasutage tange.

#### TÄHELEPANU!

- **Pärast kuuma õhuga küpsetamist on friteerimiskorv, rest ja toit väga kuumad. Ärge puudutage friteerimiskorvi kasutamise ajal ja mõnda aega pärast kasutamist, sest see muutub väga kuumaks. Hoidke friteerimiskorvi käepidemest.**

## 6.1 | DEHÜDREERIMINE

- Asetage grillrest seadme friteerimiskorvi.
- Vajutage ☹, seejärel seadke temperatuur ⚙ digiekraanil + ja — nuppudega 80 °C-le.
- Seejärel määrake sobiv valmistamisaeg ☺, vajutades + ja — nuppe. Ajastuseks saate määrata 1 kuni 4 tundi.
- Dehüdreerimisprotsessi käivitamiseks vajutage Start-nupule ☹. Valitud temperatuur ja järelejäänud valmistamisaeg vahelduvad ekraanil.
- Kui toiduvalmistamise aeg on lõppenud, annab seade helisignaali ja lülitub välja. Võtke friteerimiskorv seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.
- Kontrollige, kas toit on valmis. Kui toit ei ole veel valmis, pange see tagasi seadmesse ja seadke taimer veel paariks minutiks.
- Eemaldage valmis toit friteerimiskorvist tangidega.

## 6.2 | KÜPSETAMISJUHE

Allpool olev tabel aitab teil valida põhiseadeid valmistatava toidu jaoks.

#### MÄRKUS

Allpool esitatud küpsetamisaeg on vaid soovituslik ja võib sõltuvalt kasutatavast kartulisordist ja -partiist erineda. Muude toiduainete puhul võivad tulemusi mõjutada suurus, kuju ja kaubamärk. Seetõttu võib olla vaja küpsetamisaega veidi kohandada.

KARTULID JA FRIIKARTULID						
Külmutatud friikartulid (10 x 10 mm standardpaksusega)	300-800 g		15 - 25 min*	180 °C		
Kodus valmistatud friikartulid ( 8 x 8 mm)	300-800 g		22 - 27 min*	180 °C		Lisage 1 spl õli
Külmutatud kartulisektorid	300-800 g		22 - 27 min*	180 °C		Lisage 1 spl õli
LIHA JA LINNUD						
Steik	100-500 g		6 - 10 min	180 °C		
Kana rinnafilee (kontideta)	100-500 g		12 - 19 min	180 °C		
Kana (terve)	1000 g		60 min	200 °C		
KALAD						
Lõhefilee	350 g		15 - 17 min	140 °C		
Krevetid	12 tk		4 min	170 °C		
SUUPISTED						
Külmutatud kananagitsad	100-600 g		7 - 15 min*	200°C		
Külmutatud kanatiivad	300 g		16 - 20 min*	200°C		
Külmutatud juustupulgad	125 g (5 tk)		7 - 9 min*	180 °C		
Külmutatud sibularõngad	200 g (10 tk)		8 - 10 min*	200°C		
Pizza	400 g		7 min	190 °C		
Köögiviljad	300-700 g		16 - 20 min*	200°C		
KÜPSETAMINE						
Muffinid	7 tk		15 - 18 min	180 °C		Kasutage küpsetusvormi/ahjuvormi**
Kook	300 g		30 minutit	160 °C		
DEHÜDREERIMINE						
Viilutatud õunad	1-2 tk		4 h	80 °C		

\* Raputage poole valmistamise peal.

\*\*Pange friteerimiskorvi/haudenõusse(silikoonist, roostevabast terasest, alumiiniumist, terrakotast haudenõusse).

<b>GRILLIMINE</b>					
=  ↑			15 min		
Liha	250 g	200°C	Eelkuumutamine: 15 min Küpsetamine: 6 - 8 min		Maitse parandamiseks võite lisada õli, maitsetaimi ja soola. Küpsetamise keskel võite toidu ümber pöörata.
Vorstid	400 g	200°C	Eelkuumutamine: 15 min Küpsetamine: 10 - 12 min		Maitse parandamiseks võite lisada õli, maitsetaimi ja soola. Küpsetamise keskel võite toidu ümber pöörata.
Köögiviljad	300 g	200°C	Eelkuumutamine: 15 min Küpsetamine: 10 minutit		
Kalafilee	200 g	200°C	Eelkuumutamine: 15 min Küpsetamine: 3 - 5 min		

**OLULINE:** Seadme kahjustamise vältimiseks ärge kunagi ületage kasutusjuhendis ja retseptides määratud maksimaalseid koostisainete ning vedelike koguseid. Kui kasutate segusid, mis kerkivad (näiteks koogi, quiche'i või muffinite puhul), ei tohiks ahjuvormi täita rohkem kui poolenisti.

## 7 | NÕUANDED

- Väiksemad toidud vajavad tavaliselt veidi lühemat küpsetamisaega kui suuremad toidud.
- Toidu raputamine poolel küpsetamisajal parandab lõpptulemust ja aitab vältida ebaühtlast küpsemist.
- Kui te ei ole kindel, võite friteerimiskorvi igal ajal avada ja küpsetamise kulgemist kontrollida.
- Värske kartuli eriti krõbedaks muutmiseks, proovige enne küpsetamist lisada väike kogus õli ja raputada, et see kataks ühtlaselt. Soovitame 14ml õli. Ärge lisage õli külmutatud kartulitele.
- Suupisteid, mida saab ahjus küpsetada, saab küpsetada ka selles seadmes.

- Optimaalne soovitatud kogus friikartulite küpsetamiseks on 700g.
- Kasutage valmis leht- ja muretaigent täidetud suupistete kiireks ning lihtsaks valmistamiseks.
- Kui soovite küpsetada kooki või quiche'i või õrnu koostisaineid või täidetud koostisaineid, asetage seadme friteerimiskorvi ahjuvorm. Võite kasutada silikoonist, roostevabast terasest, alumiiniumist, terrakotast ahjuvormi.
- Samuti võite seadet kasutada toidu ülessoojendamiseks. Toidu ülessoojendamiseks määrake temperatuur 160°C kuni 10 minutiks.
- Küpsetamisaega võib toidu täielikuks ülessoojendamiseks kohandada vastavalt toidu kogusele.



## 8| RETSEPTISOOVITUS: KODUSED FRIIKARTULID

Koduste friikartulite valmistamiseks järgige ell-  
toodud samme.

- 1| Valige krõbekartulite valmistamiseks soovita-  
tud kartulisort.
- 2| Koorige kartulid ja lõigake need ühtlase pak-  
susega viiludeks (1 cm).
- 3| Kastke kartuliviilud vähemalt 30 minutiks  
külma vette, laske nõrguda ja kuivatage need  
puhta hästiimava köögirätiga. Seejärel patsu-  
tage majapidamispaberiga. Enne küpsetamist  
peavad viilud olema täiesti kuivad.
- 4| Valage 1 supilusikas õli (taime-, päevalille-  
või oliiviõli) kuiva friteerimiskorvi, pange üla-  
osasse kartuliviilud ja segage, kuni need on  
õliga kaetud.
- 5| Eemaldage friikartulid praekorvist köögiriis-  
taga nii, et liigne õli jääks praekorvi. Pange  
friikartulid serveerimiskaussi.

### MÄRKUS

Ärge kallake õliga kaetud friikartuleid  
korraga friteerimiskorvist välja, sest muidu  
satub liigne õli serveerimiskausi põhja.

- 6| Friteerige friikartulid vastavalt jaotises Kõp-  
setamisjuhend toodud juhiste.



## 9| PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

Puhastage seade pärast iga kasutamist.

Friteerimiskorv ja grillrest on mittekleepiva  
kattega. Ärge kasutage nende puhastamiseks  
metallist köögiriistu ega abrasiivseid puhastus-  
vahendeid, sest see võib mittekleepuvat katet  
kahjustada.

- 1| Eemaldage pistik pistikupesast ja laske sead-  
mel jahtuda.

**MÄRKUS** Eemaldage friteerimiskorv, et  
seade saaks kiiremini jahtuda.

- 2| Pühkige seadme väliskülg niiske lapiga.

- 3| Puhastage friteerimiskorv ja eemalda-  
tav grillrest kuuma vee, pesuvahendi ja  
mitteabrasiivse käsnaga. Ülejäänud mus-  
tuse eemaldamiseks võite kasutada  
rasvatustamisvedelikku.

**MÄRKUS** Friteerimiskorv ja grillrest ei ole nõu-  
depesumasinas pestavad.

### Nõuanne:

Kui friteerimiskorvi ja resti põhja on jäänud toi-  
dujäägid/jäägid, pange need kuuma vähese  
pesuvahenditega vette. Laske friteerimiskorvil ja  
restil umbes 10 minutit liguneda. Seejärel lopu-  
tage puhtaks ja kuivatage.

- 4| Pühkige seadme sisemust kuuma veega niisu-  
tatud lapiga.
- 5| Toidujääkide eemaldamiseks puhastage küt-  
tekeha kuiva harjaga.
- 6| Kõik tööd, mis lähevad kaugemale kliendi  
poolt teostatavast puhastamisest ja tavalisest  
hooldusest, peab teostama volitatud hool-  
dustöökohas.

### TÄHELEPANU!

- 7| Ärge kastke seadet vette või muusse  
vedelikku.

## 10| HOIUSTAMINE

- 1| Tõmmake seade vooluvõrgust välja ja laske  
sellel jahtuda.

## 11| VEENDUGE, ET KÕIK OSAD ON PUHTAD JA KUIVAGARANTII JA TEENINDUS

Kui vajate hooldust või teavet või teil on prob-  
leem, külastage kaubamärgi veebisaiti või võtke  
ühendust oma riigi tarbijahoolduskeskusega.  
Telefoninumbri leiute ülemaailmse garantii info-  
lehelt. Kui teie riigis ei ole hoolduskeskust, pöör-  
dage kohaliku edasimüüja poole.

## 13| TEHNILISED ANDMED

Pinge: 220–240 V, 50–60 Hz  
Energiatarve: 1550 W  
Seadme klass: I

Tehniline teave töörežiimide kohta vastavalt ELi määrusele 2023/826:

REŽIIM	VOOLUTARVE (W)	PERIOOD (MIN)
Väljas	–	–
Ooterežiim	0,2	5
Ooterežiim lisainfoga	–	–
Võrguga ühendatud ooterežiim	–	–



Seade vastab Euroopa direktiividele 2014/35/EL, 2014/30/EL ja 2009/125/EL.

## Keskkond



### Ennekõike keskkonnakaitse!

- 1 Teie seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ringlusse võtta.
- 2 Viige see kohalikku olmejäätmete kogumispunkti.

Muudatused võimalikud.

## 12| VEAOTSING

Kui teil tekib seadmega probleeme, külastage  
meie kaubamärgi veebisaiti, kust leiute loe-  
telu korduma kippuvatest küsimustest, või võtke  
ühendust oma riigi hoolduskeskusega.