

Конвекторна фурна



ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Важни инструкции за употреба

Винаги трябва да бъдат спазвани основни предпазни мерки за безопасност, включително следните:

1. Прочетете внимателно всички инструкции преди да използвате уреда.
2. НЕ ДОКОСВАЙТЕ горещите повърхности. Температурата на външната повърхност може много да се нагорещи по време на експлоатация. Винаги използвайте ръкавици при работа с горещи материали и позволявайте на металните части, за да се охладят напълно преди да почистите уреда. Оставете уреда да се охлади напълно, преди поставяне или изваждане на части. Винаги използвайте дръжките, когато премествате уреда.
3. Не използвайте уреда за различни от предназначението му цели.
4. Преди да включите уреда се уверете, дали електрическото напрежение и честота отговарят на тези, посочени върху етикета на уреда.
5. За да се предпазите от риск от токов удар, не потапяйте уреда, кабела или щепсела във вода или други течности.
6. Уредът не е предназначен да бъде управляван посредством външен таймер или всякакъв вид отделна система за дистанционно управление.
7. Използването на приставки, които не са препоръчани или продадени от производителя, може да предизвикат пожар, токов удар или нараняване.
8. Този уред е предназначен само за употреба на закрито. Не използвайте на открито.
9. Не използвайте удължителен кабел, освен ако не е необходимо. Ако се използва удължителен кабел моля, уверете се, че напрежението отговаря на това отбелязано върху уреда.
10. Не дърпайте и не пренасяйте уреда чрез кабела. Не прещипвайте кабела с врата или около остри ръбове или ъгли. Пазете захранващия кабел далеч от горещи повърхности.
11. Не огъвайте и не повреждайте електрическия кабел.
12. Винаги изключвайте уреда, когато не се използва. За да изключите от захранването, хванете щепсела и дръпнете от контакта. Никога не дърпайте самия кабел. Щепселът трябва да бъде изваден от контакта преди почистване, обслужване, поддръжка или преместване.
13. Никога не насилвайте щепсела в контакта.
14. Не поставяйте уреда в близост до горещ газ или електрическа печка.
15. Не покривайте уреда, докато е в употреба. Ако той бъде покрит има риск от пожар.
16. Неправилният монтаж може да доведе до риск от пожар, токов удар и/или нараняване на хора.

17. Ако захранващият кабел или щепсел е повреден, не използвайте уреда. Моля, върнете уреда на мястото на покупката, заедно с касовият бон за ремонт или замяна.
18. Производителят или търговецът на дребно не носи отговорност за евентуални щети, причинени от неправилна употреба или повреда.
19. Устройството не притежава части, които могат да се поправят от потребителя. Не се опитвайте да ремонтирате, разглобявате или модифицирате уреда.
20. Винаги работете върху суха равна повърхност. Употреба върху мивки или неравни повърхности трябва да се избягва.
21. Не почиствайте с метални стъргалки.
22. Необходимо е повишено внимание, когато уредът се премества, съдържащ горещо масло или други горещи течности.
23. Не премествайте или вдигайте уреда, докато захранващият кабел е все още свързан в електрическата мрежа. Всички метални елементи във вътрешността на уреда, като например скарата, могат много да се нагорещат по време на готвене. Моля, бъдете внимателни, когато изваждате горещите елементи от уреда и винаги използвайте предоставените щипки.
24. Този уред е предназначен само за домашна употреба и подобни приложения като кухненските зони в магазини, офиси и други работни среди;

Запознаване с уреда

Конвекторната мултифункционална фурна сложи край на традиционният метод на готвене. При готвене, конвекторната фурна произвежда кръг на горещ движещ се въздух, който приготвя храната равномерно изпечена. Приготвената храната става много вкусно ястие като запазва своя естествен вкус.

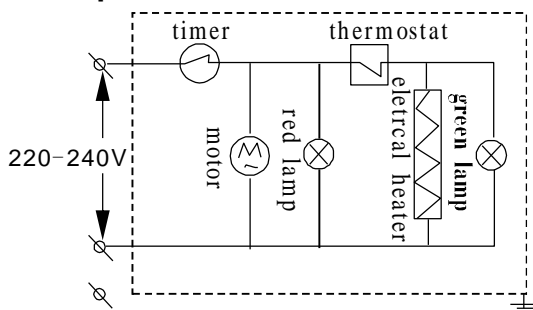
Моделът на конвекторната фурна е проектиран с привлекателен външен вид. В нея има 65 -250°C температурен контролер (термостат) и 0-60 минутен таймер. Можете да изберете температурата на готвене и време за готвене на храната. Горещият въздух във фурната никога няма да доведе до дим, нито ще бъде изгорена храната. Вашата кухня е чиста и безопасна, без замърсяване.

Конвекционалната фурна не само ви спасява от кухненска работа, но също така прави готвенето приятно.

Техническа спецификация

Волтаж	220-240 V / 50Hz
Номинална мощност	1200-1400W
Термостат	65 – 250 °C
Таймер	0-60 минути
Капацитет контейнер	Ø 300 x 150 мм
Бруто тегло	8.5 кг.
Нето тегло	7 кг.

Електрическа схема



Експлоатация

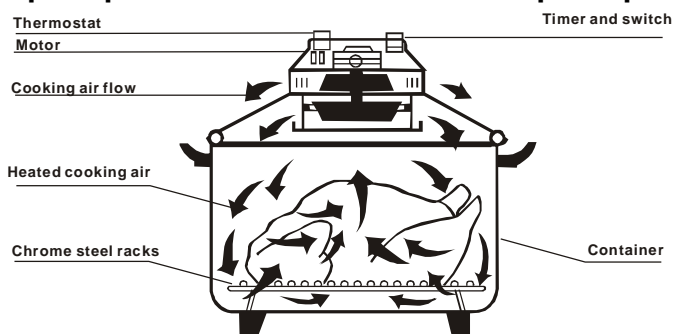
1. Поставете стоманените решетки в контейнера и след това поставете храната вътре. Имайте предвид, че трябва да оставите малко място между храната и капака на фурната.
2. Поставете щепсела според спецификацията. Не е препоръчително да се използва двоен контакт, в който са включени други електрически уреди.
3. Завъртете таймерът по посока на часовниковата стрелка, за да зададете време за готвене, след което червеният светлинен индикатор ще бъде осветен.
4. Настройте температурният контролер по посока на часовниковата стрелка до желаната температура и ще светне зелена светлина. Фурната започва да работи.
5. Зелената лампа може да се изключи преди зададеното време за готвене да е изтекло. Това показва, че фурната е постигната зададената температура. Когато температурата на фурната стане по-ниска от зададената,

нагревателят на фурната автоматично ще се включи и зелената лампа също ще се включи, за да покаже процеса на нагряване.

Важно

1. По време на употреба на фурната дръжките, които са свързани със стоманена лента, ще се разширят от топлината и ще се разхлабят, но това не е от значение, защото те ще възстановят предишния си вид, когато температурата падне обратно.
2. Не поставяйте капака на фурната директно върху плот след готвене, в противен случай може да изгорите плота. Поставете капака върху чиния, купа или топлоустойчива основа.
3. Устройствата на капака на фурната не могат да се мият с вода. Почистете капака с чиста мека кърпа, в случай, че той се е оцветил.
4. Тялото на уреда може да се мие само след като напълно изстине.

Проверете тези изключителни характеристики:



Характеристики

1. Мултифункционална:

С горещ въздушен кръг и 65-250°C температурен обхват, конвекторната фурна има много функции:

- a. Готвене на храни по различни начини, включително печене, пържене, печене, изпичане, скара и барбекю.
- b. Размразява бързо замразени храни
- c. Сушене и стерилизация
- d. Капакът може да се поставя върху други съдове за готвене

2. Намалява холестерола

Съвременната медицинска наука е доказала, че високото ниво на холестерол причинява сърдечно-съдови заболявания и проблеми с кръвоносните съдове. Горещият задвижен въздух в кръг в конвекторната фурна ще разгради мастната тъкан и ще намали съдържанието на холестерол до минимум. Така че, храната, приготвена в този вид фурна е много полезна за вашето здраве.

3. Спестяване на време и енергия

Благодарение на високата ефективност на горещия движещ се въздух във фурната, времето за готвене и консумираната енергия се намаляват до минимум. Нашият опит показва, че конвекторната фурна спестява електроенергия до 20% в сравнение с обикновените фурни.

4. Запазване на храната и естествения аромат.

Високата температура и удължено време на готвене винаги унищожават полезните съставки в храната и променят натуралния вкус на храната. Контролът на температурата и времето в конвекторната фурна може да реши този проблем.

Карта за бърза справка:



Печене

- Поставете храната директно върху скарата (ниска или висока стойка)
- При много дебели парчета месо, обърнете храната по средата на готвенето
- При печене, времето за готвене може да варира в зависимост от големината разрезите, размера, количество мазнини и т.н.

Готвене на пара

- Можете да задушавате зеленчуци на пара по същото време, което готвите и основното си ястие, чрез поставяне на зеленчуците в алуминиево фолио: добавете няколко капки вода и запечатайте плика.
- Можете също така да добавите чаша вода в долния съд, с добавени пикантни подправки и билки, когато готвите на пара риба или зеленчуци, за придаване на по-добър вкус.

Пържене

- Можете да получите ефекта на фритюрник при пържене на пържени картофи, без всичкото олио, което е нужно на един фритюрник.
- За да пригответе вкусно пържено пиле, натопете парчета пиле в тесто и след това в олио, като отцедите излишната мазнина.

Тост

- Можете да получите напълно препечен хляб и закуски с конвекторната фурна без подгряване. Просто поставете

храната директно върху скарата. Тя ще бъде хрупкава отвън и ще остане мека отвътре.

- Можете също така да запечете остарели закуски като кракери, чипс и дори бисквити, като ги поставите в конвекторната фурна за няколко минути на максимална температурата, за да възвърнат своята хрупкавост.

Размразяване

- Можете да използвате конвекторната фурна за размразяване на замразени храни по-равномерно, отколкото в микровълнова фурна. Настройте температурата на 100° С и проверявайте храната на всеки 5-10 минути.

Общи указания и предупреждения

-Не забравяйте да разпределяте храната равномерно в конвекторната фурна за да се осигури равномерен поток на въздуха около храната.

-Първият Път, когато опитвате нова рецепта, проверявайте от време на време процеса на готвене през закалената стъклена купа, тъй като процесът на готвене в конвекторната фурната е кратък.

-От практична гледна точка е по-лесно храната да се поставя директно върху решетката, като преди това може да я намажете с мазнина, за да се избегне залепване на храната.

-Конвекторната фурна се самопочиства. Просто сипете 2 чаши водата на дъното и настройте температурата на 100°С в продължение на 10-12 минути.

-При силно замърсена фурна, добавете малко почистващ препарат към водата и избършете петната, ако е необходимо.

Избрани рецепти

Омар

Съставки:

Омар 1 кг, сок от джинджифил, сол, захар, ликьор, черен пипер. Оставете омара да преседи в сол за около 10-15 минути, след това го поставете в конвекторната фурна и варете 12-15 минути с температура 140-160 ° C.

Хрупкаво пиле

Съставки:

Пиле, малко нишесте, вино, захар, мед, оцет, топла вода.

1. Измийте и почистете пилето с вряща вода и след това със веднага със студена вода.
2. Смесете с малко вода нишестето, разтопената захар, мед и оцет. Нанесете сместа върху пилето с четка няколко пъти. Когато пилето изсъхне го поставете в конвекторната фурна.
3. Печете пилето 20 минути при температура 150-200 ° C. След това нанесете сместа отново и запечете за още 10 минути при ниска температура.

Наръчник за готвене

Вид храна	Време	Температура
Пиле	30-40 мин.	180-200°C
Риба	10-15 мин.	130-150°C
Кекс	10-12 мин.	140-160°C
Омари	12-15 мин.	140-160°C
Скариди	10-12 мин.	150-180°C
Наденица	10-13 мин.	120-150°C
Фъстъци	10-15 мин.	140-160°C
Препечен хляб	8-10 мин.	120-140°C
Картофи	12-15 мин.	180-200°C
Пилешки крилца	15-20 мин.	150-180°C
Раци	10-13 мин.	140-160°C
Хот дог	5-8 мин.	190-210°C
Барбекю ребърца	18-20min	220-240°C



ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА В СЪОТВЕТСТВИЕ С ДИРЕКТИВА 2002/96/ЕО НА ЕО.

Накрая на жизнения му цикъл този продукт не трябва да се изхвърля като битов отпадък.

Трябва да бъде занесен в определения от властите център за разделно събиране на отпадъци или при посредник, осигуряващ тази услуга.

Разделното изхвърляне на домашни уреди предотвратява възможните негативни последици за околната среда и здравето, произтичащи от неправилното изхвърляне и позволява да бъдат отделени съставящите го материали като така значително се спестяват енергия и ресурси. За да напомня за необходимостта домашните уреди да се изхвърлят отделно, продуктът е маркиран със задраскан контейнер на колела.