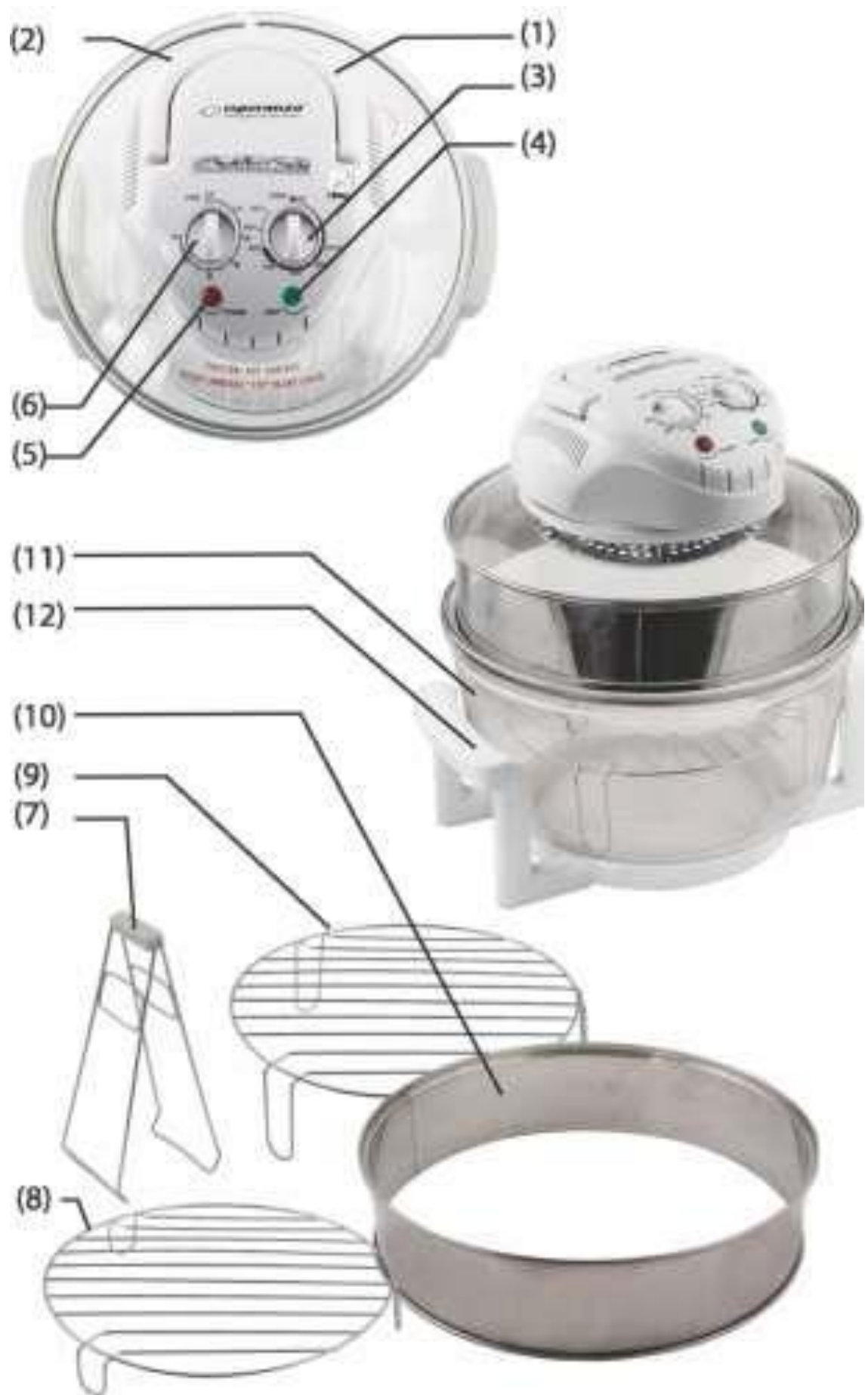




KONVEKTSIOONAHI QUASAR



KASUTUSJUHEND
EK0003



KONVEKTSIOONNAHI

TEHNILISED ANDMED

- Toide: 230 V, 50 Hz
- Voolutarve: 1200–1400W
- Õrn küpsetamine kuuma ringlusõhuga
- Madal rasvasisaldus ja vitamiinide säilimine
- Mitmekülgne kasutamine: praadimine / küpsetamine / friteerimine / grillimine / aurutamine / praadimine / sulatamine / kuumutamine
- Sujuv termostaadi reguleerimine 0°C kuni 250°C
- Maht: 18 l
- 60–minuti taimer helisignaaliga (sumisti)
- Halogeenkütteseade, kiire soojendamine
- Aja- ja energiasäästlik Kasutab vähem energiat (kuni 40%) kui tavapärase ahi.
- Sobib suurepäraselt väiksesse kööki ning matkakohtadesse
- Klaaskauss: 0.33 cm (läbimõõt)
- Kauss on valmistatud purunemiskindlast klaasist ja vastupidav kõrgele temperatuurile ning kriimustustele (seda saab pesta nõudepesumasinas)
- Töö ja temperatuuri märgutuled
- Ohutuslülitid, praktiline ja turvaline käepide
- Soojusisolatsiooniga käepide kandmiseks
- Tarvikud: grillrestid (ülemine ja alumine), tangid, pikendusrõngas
- Mõõdud: 380 x 330 * 205 mm (L * K * S)
- Kaal 5,9 kg
- Voolukaabel: 3G 0.75 mm² pikkus 1 m

ÜLDISED OHUTUSNÕUDED

Palun lugege enne seadme kasutamist hoolikalt kasutusjuhendit. Palun hoidke see koos garantiitalongi ja ostutšekiga ning võimaluse korral ka karbi ja sisepakkematerjaliga alles. Kui soovite anda seadme teisele isikule, andke kaasa ka kasutusjuhend.


- Seade on mõeldud ainult isiklikuks kasutamiseks ettenähtud otstarbel. Seade ei ole mõeldud kommertseesmärkidel kasutamiseks.
- Ärge kasutage seadet õues. Hoidke seade eemal kuumuseallikatest, otsesest päikese kiirgusest, niiskusest (ärge kallake peale vedelikke) ja teravatest esemetest. Ärge puutuge seadet märgade kätega. Kui seade on saanud niiskust või märjaks, eemaldage see vooluvõrgust viivitamatult (tõmmake pistikust, mitte juhtmest).
- Kui te ei kasuta seadet või soovite paigaldada tarvikuid, puhastada või vea korral lülitage seade alati välja ja ühendage lahti.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta. Enne ruumist lahkumist lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.
- Kontrollige regulaarselt seadet ja toitejuhet kahjustuste suhtes. Kahjustuste korral lõpetage seadme kasutamine.

- Rikke korral ärge hakake seadet ise parandama, vaid pidage nõu volitatud spetsialistiga. Kui toitejuhe on vigastatud, siis peab selle riskide vältimiseks vahetama tootja, tema esindus või sarnaselt kvalifitseeritud isik.
- Kasutage ainult originaal-tarvikuid.
- Pidage alati meeles „Ohutu kasutamise erijuhiseid“

LAPSED JA PUUETEGA INIMESED

- Ohutuse huvides ärge jätke pakkematerjale (kiled, karbid jms) laste käeulatusse.
- Ärge laske lastel kiledega mängida. Lämpumise oht!
- Seadet ei tohi kasutada isikud (sh lapsed), kellel on vähenenud füüsiline, motoorne või vaimne võimekus või kellel ei ole vajalikke kogemusi ja / või teadmisi. Need isikud võivad seadet kasutada ainult eestkostja järelevalve all või saades nendelt juhised seadme kasutamiseks.
- Ärge laske lastel seadmega mängida.

ERIJUHISED SEADME OHUTUKS KASUTAMISEKS

 **HOIATUS:** Kuum pind! Põletuse oht! Kui seade töötab (ja vahetult peale töötamist) on seadme pind väga kuum.

- Ärge puutuge seadme kuumi osasid.
- Hoidke seadet ainult käepidemest. Veelgi enam, kasutage pajakindaid.
- Kasutage seadet ainult selle plastikust korpusega.
- Enne seadme sisselülitamist ja seadme sisselülitamist paigutage alati kaas kausile.
- Laske seadmepõlde jahtuda enne ära panemist või tarvikute eemaldamist kausist.
- Laske seadmepõlde jahtuda, seejärel puhastage ning pange ära (hilisemaks kasutamiseks).
- Ärge liigutage ega tõstke seadet kasutamise ajal; kõigepealt peate selle välja lülitama ja vooluvõrgust eemaldama. Kandke seadet alati kahe käega ning käepidemetest hoides.
- Juhtimisseadme katet ei tohi puhastamisel vee alla panna. Pöörake tähelepanu peatükis „Puhastamine“ olevatele juhistele.

HOIATUS:

- Veenduge, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme kuumi osasid.
- Ärge kasutage seadet süttimisohtlike materjalide läheduses, nagu nt kardinaid, köögirätid jne.
- Hoidke seade piisavalt kaugel (15 cm) süttimisohtlikest esemetest, nagu mööbel, kardinaid jms.
- Asetage seade tasasele, tule- ja kuumakindlale vastupidavale alusele.
- Pange seade tagaküljega seina poole.
- Ärge liigutage seadet kui see on kasutuses.

SEADME KIRJELDUS

- | | |
|---------------------------------|----------------------|
| 1) Käepide koos turvalülitiga | 7) Tangid |
| 2) Käepide koos turvalülitiga | 8) Alumine grillrest |
| 3) TEMP – Temperatuurikontroll | 9) Ülemine grillrest |
| 4) HEAT – kütteseadme märgutuli | 10)Kõrgendusrõngas |
| 5) POWER – töötamise märgutuli | 11)Klaaskauss |
| 6) TIME – taimer | 12)Plastkorpus |

KASUTUSJUHISED

- Selle konvektsiooniahju kasutamisel jälgige küpsetamisprotsessi, vaadates klaasist kausis olevat toitu. Küpsetusaeg konvektsiooniahjudes on lühem.
- Veenduge, et teie ettevalmistatud toit oleks ühtlaselt jaotatud, et võimaldada stabiilset ja maksimaalset õhuringlust.
- Asetage toiduained kausi keskele, et tagada piisav ruum (2,5 cm kuni 3,5 cm klaasseinast).
- Kasutage grillreste (mis toimib kahekordse grillina), et paigutada toiduaineid erinevatele tasanditele (vt küpsetusjuhiste tabelit). Vältige toidu virnastamist ühele tasandile eesmärgiga valmistada rohkem toitu. Kui õhk ei ringle korralikult ümber toidu, küpseb/pruunistub ainult toidu pind.
- Asetage aurühendus ühele grillrestile. Võite aurutada köögivilju, samal ajal kui valmistate põhirooga, pakkides selle alumiiniumfooliumisse.
TÄHELEPANU: Pakkida tuleks tihedalt, nii et see ei läheks tagasi lahti ega imetaks ventilaatorisse.
- Pärast toiduvalmistamise lõpetamist enne määratud aega lülitage termostaat välja, seades selle asendisse OFF. Laske ventilaatoril veel töötada, et toit oleks eriti krõbe.
- Kasutage tange (komplektis), et eemaldada üksikuid toiduaineid kausist.

KÄSITSEMINE

- Pange klaaskauss plastkorpusesse.
- Valige lisatarvikud ja pange need klaaskaussi.
- Eelsoojendus ei ole vajalik.
- Täitke kauss toiduga.
- Katke kauss kaanega.
- Seadke käepide alla.
MÄRKUS: Teie seadmel on turvalüliti. Kui käepide ei ole korralikult paigaldatud, vooluring katkeb.
- Toitejuhe tuleb paigaldada korralikult isoleeritud pistikupesasse.
- Seadke termostaat ja taimer vastavalt vajadusele. Mõned soovitusel küpsetustemperatuuride ja kestvuse kohta leiate küpsetusjuhiste tabelist.
VIHJE: Termostaat hoiab vajalikku temperatuuri määratud aja jooksul.
Halogeenlambiga märgutuli teavitab küpsetusprotsessist ja selle kestusest.
- Kui peate kausi avama küpsetamise ajal. Nt selleks, et toitu keerata, tuleb järgida järgmisi juhiseid:

- Lülitage seade välja tõstes käepideme vertikaalsesse asendisse.
- Eemaldage pistik kontaktist. Kell töötab endiselt.
- Tõstke kaant ainult käepidemest.

HOIATUS: Hoiduge kaant tõstes tõusva auru eest. Põletuse oht! TÄHELEPANU:

- Kuna kaane temperatuur on väga kõrge, peaksite kasutama selle hoidmiseks käepidet!
- Ärge valage jääkülma vett kuuma nõusse!
- Küpsetamise jätkamiseks sulgege kauss ja ühendage pistik kontakti. Seade jätkab tööd kuni käepide on korralikult kaanele seatud. Pidage meeles, et taimer töötab kogu selle aja.

VIHJE: Seadistatud aja vältel lülitub helisignaal välja ja näitab küpsetamise lõppu. Halogeenlambiga ventilaator lülitub samuti automaatselt välja

- Pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitage termostaat välja, seades selle asendisse OFF ning lahutage seade kontaktist. Märgutuled kustuvad.

JUHISED TOIDU VALMISTAMISEKS KONVEKTSIOONAHJUS

Praadimise juhised

- Pange praetav toit alumisele grillrestile. Lisage väike kogus vett, piisavalt, et katta klaasnõu põhi.
- Praadimise ajal pöörake toitu korra või kaks, samal ajal valades kastet toidu pinnale.

Moorimise ja toiduvalmistamise juhised

- Kasutage grillreste (mis toimib kahekordse grillina), et paigutada toiduaineid erinevatele tasanditele.
- Keerake paksemad toidutükid poole küpsetusaja järel ümber.

Aurutamise juhised

- Pange aurutusalus grillrestile.
- Köögiviljade või kala aurutamiseks täidetakse kausi põhi väikese koguse veega ja asetatakse sinna maitsetaimed ja vürtsid maitsestamise jaoks.

Küpsetamise juhised

- Pange kuumakindel plaat alumisele grillrestile. Selle läbimõõt ei tohiks ületada 26 cm, et tagada sobiv õhuringlus.
- Kui soovite valmistada väga mahlast/niisutatud kooki (mitte krõbedat), pakkige see tihedalt alumiiniumfooliumisse. Pisut enne küpsetamise lõppu eemaldage foolium, et lasta koogil pealt pisut kuivada.
- Te saate küpsetada kooke ja muid tooteid pisut kiiremini kui tavaahjus.
- Pange külmutatud pitsa otse ülemisele grillrestile.
- Kasutage aurutusühendust ülemisel grillrestil, et praadida kartulilaaste.

Rõstimise juhised

- Ahju eelkuumutamine ei ole selles režiimis vajalik.
- Asetage sai ühele grillrestile või pange enne sellele aurutusühendus.
- Kui kuklid on pisut kuivad, niisutage enne nende pinda. See teeb need mõnusalt krõbedaks.

- Võite ka soojendada vanu suupisteid, nagu kreekerid, laastud ja küpsised. Küpsetage neid mõne minuti maksimaalse võimsusega, et need jälle krõbedaks teha.

Sulatamise juhised

- Konvektsiooniahhi pakub ühtlasemat sulatusprotsessi kui mis tahes mikrolaineahi.
- Seadke termostaat „DEFROST“. Kontrollige sulatatavat toitu iga 5 kuni 10 minuti järel.
- Külmutatud toidu küpsetamiseks vähendage temperatuur kõigepealt 20 ° C võrra määratud väärtusest. Küpsetusaeg konvektsiooniahjus on lühem umbes 30–50% (nt 10–15 minutit 20 minuti asemel).

Soojendamise juhised

Soojendamisel kasutage madalamaid temperatuure, et toit ei kõrbeks. Kontrollige toitu iga 5 kuni 10 minuti järel.

KÜPSETAMISE TABEL

Vihje: Allpool toodud ajad on esitatud ainult viitena (need võivad erineda sõltuvalt asjaoludest).

| TOIT | ASUKOHT KAUSIS. | TEMPERATUUR (°C) | VALMISTUSAEG (MIN) |
|---|-------------------|------------------|--------------------|
| LINNUD | | | |
| Terve kana | alumine grillrest | 200 | 35–40 |
| Serveerimine | ülemine grillrest | 200 | 15–20 |
| Kalkun | alumine grillrest | 200 | 60–90 |
| Part | alumine grillrest | 200 | 50–60 |
| Soovitus: katke maitsestatud õliga | | | |
| LIHA / VORSTID | | | |
| Röstitud liha (1,5 kg) keskmise röst | alumine grillrest | 175 | 45–50 |
| Loomaliha lõigud, keskmise röst | ülemine grillrest | 200 | 8–10 |
| Vorstid, grillitud | alumine grillrest | 200 | 10 |
| Soovitus: kui kasutate grillimisel mõlemat grillrestit, liigutage toitu aegajalt natuke, kuna ülaosas asuvad toidud muutuvad kiiremini krõbedaks. | | | |
| KONDIITRITOOTED | | | |
| Üks kiht | alumine grillrest | 175 | 15–20 |
| Täidisega kaetud kook | alumine grillrest | 175 | 30–35 |
| Leib | alumine grillrest | 175 | 35–40 |
| KOOGID | | | |
| Pannkoogid (tädiseta) | ülemine grillrest | 200 | 10–12 |
| Pannkoogid (tädisega) | alumine grillrest | 175 | 25–30 |
| Koogikesed | alumine grillrest | 175 | 15–18 |
| Beseetooted | alumine grillrest | 175 | 5–8 |
| Väikesed koogid | alumine grillrest | 190 | 12–15 |

| PÄRMITOOTED | | | |
|---------------------|-------------------|-----|-------|
| Leib | alumine grillrest | 175 | 15-20 |
| Kuklid | alumine grillrest | 175 | 15-20 |
| Kuklid, krõbedad | alumine grillrest | 100 | 5-10 |
| Maisileib | alumine grillrest | 175 | 10-20 |
| Külmutatud pitsa | ülemine grillrest | 200 | 10 |
| KALA | | | |
| Kala | ülemine grillrest | 200 | 7-10 |
| Karpkala, aurutatud | alumine grillrest | 160 | 3-5 |

PUHASTAMINE

HOIATUS:

- Enne puhastamist eemaldage alati pistik kontaktist.
- Laske seadmel jahtuda.
- Ärge kastke kaant vette. See võib põhjustada elektrilöögi või tulekahju.
- Hoidke halogeenlampi vee eest.
- Vesi ei tohi sattuda juhtseadmesse.
- Ärge valage külma vett kuuma nõusse!
- Ärge kasutage puhastamisel traatharja ega muid abrasiivseid vahendeid.
- Ärge kasutage tugevaid keemilisi vahendeid.

Kaas

Plekkide ja mustuse eemaldamiseks kasutage niisket lappi. Tugevama mustuse korral kasutage pehmet nõudepesuvahendit.

Kaaneta klaasnõu, plastkorpus, grillrestid, tangid

- Puhastage need osad käsitsi nõudepesuvahendi lahuses. Seejärel loputage puhta veega ja kuivatage hoolikalt.

SÄILITAMINE

- Puhastage seade kirjeldatud viisil ja laske täielikult kuivada.
- Kui te seadet pikemat aega ei kasuta, soovitame panna seadme originaalpakendisse.
- Hoidke seadet laste käeulatuses eemal hästiventileeritud ja kuivas kohas laste käeulatuses eemal.

RIKKETUVASTUS

| PROBLEEM | Võimalik põhjus | LAHENDUS |
|------------------------|----------------------------------|---|
| Seade ei tööta. | Toide puudub. | Kontrollige kaane õiget positsiooni. Kontrollige teist pistikupesast |
| | Seade on kahjustatud | Võtke ühendust hoolduse või maaletoojaga. |
| Ebaühtlane küpsetamine | Ebaühtlane õhuringlus | Pange toit nõu keskele, jättes klaasnõusse piisavalt ruumi. |
| | | Ärge virnastage toitu. Kasutage topelt grillreste. |
| Toit on üleküpsenud. | Toit oli grillile liiga lähedal. | Pange toit alumisele grillrestile. |
| | | Katke lühikeseks ajaks alumiiniumfooliumiga. |