

Φούρνος Θερμού αέρα

R-2091



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας

- Πρέπει πάντα να τηρούνται οι παρακάτω βασικές οδηγίες ασφάλειας:
1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες ασφάλειας πριν τη χρήση του φούρνου θερμού αέρα.
 2. ΜΗΝ αγγίζετε καυτές επιφάνειες Η θερμοκρασία της εξωτερικής επιφάνειας μπορεί να είναι πολύ καυτή, καθώς ο φούρνος θερμού αέρα βρίσκεται σε λειτουργία. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια όταν κρατάτε ζεστά υλικά και αφήστε τα μεταλλικά εξαρτήματα να κρυώσουν πριν τα καθαρίσετε. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν βάλετε ή βγάλετε κάποιο εξάρτημα. Να χρησιμοποιείτε πάντα τα χερούλια όταν μετακινείται τη συσκευή.
 3. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε το φούρνο θερμού αέρα για άλλο σκοπό πέραν αυτού για τον οποίο προορίζεται.
 4. Πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος και η συχνότητα του κυκλώματος ανταποκρίνονται σε αυτά που υποδεικνύονται στην ετικέτα αξιολόγησης της συσκευής.
 5. Για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας, μη βυθίζετε το φούρνο θερμού αέρα, το καλώδιο ή την πρίζα στο νερό ή σε άλλα υγρά.
 6. Ο φούρνος θερμού αέρα δεν προορίζεται να λειτουργεί με τη βοήθεια εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή με οποιουδήποτε τύπου χρονοδιακόπτη με τηλεχειρισμό.
 7. Η χρήση εξαρτημάτων τα οποία δεν συστήνονται ή πωλούνται από τον κατασκευαστή ίσως προκαλέσουν φωτιά, ηλεκτροπληξία ή τραύμα.
 8. Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για εσωτερική χρήση. ΜΗΝ τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
 9. ΜΗ χρησιμοποιείτε προέκταση καλωδίου σε αυτή τη συσκευή αν δεν είναι απόλυτα αναγκαίο. Αν χρησιμοποιηθεί προέκταση καλωδίου παρακαλώ βεβαιωθείτε ότι τάση της είναι ίδια με εκείνη της συσκευής.
 10. ΜΗΝ τραβάτε ή κουβαλάτε τη συσκευή από το καλώδιο, μη χρησιμοποιείτε το καλώδιο σα χερούλι, μην κλείνετε το καλώδιο σε πόρτα ή το τραβάτε γύρω από αιχμηρές άκρες ή γωνίες. Κρατήστε το καλώδιο μακριά από καυτές επιφάνειες.
 11. ΜΗ λυγίζετε ή καταστρέφετε το καλώδιο τροφοδοσίας.
 12. Να βγάζετε πάντα το φούρνο θερμού αέρα από την πρίζα όταν δεν τον χρησιμοποιείτε. Για να τον αποσυνδέσετε από το τροφοδοτικό, πιάστε την πρίζα και τραβήξτε από την υποδοχή της πρίζας. Μην τραβάτε ποτέ από το καλώδιο. Η πρίζα τροφοδοσίας πρέπει πάντα

- να αφαιρείται από την υποδοχή πριν τον καθαρισμό, την επισκευή, τη συντήρηση ή τη μεταφορά του φούρνου θερμού αέρα.
13. Ποτέ μην πιέζεται το βύσμα σε μια πρίζα.
 14. ΜΗΝ τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εστίες υγραερίου ή ηλεκτρικές εστίες.
 15. ΜΗΝ καλύπτετε τη συσκευή καθώς είναι σε λειτουργία. Αν καλυφθεί, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
 16. Μην σωστή εγκατάσταση ίσως καταλήξει σε πυρκαγιά , ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό των ατόμων.
 17. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας ή η πρίζα είναι κατεστραμμένα, ΜΗ χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Παρακαλώ επιστρέψτε τη εκεί όπου την αγοράσατε μαζί με την απόδειξη αγοράς για επιστροφή χρημάτων ή ανταλλαγή.
 18. Ο κατασκευαστής ή ο έμπορος λιανικής δεν είναι υπεύθυνοι για οποιαδήποτε πιθανή βλάβη προκληθεί από μη σωστή ή λανθασμένη χρήση.
 19. Η συσκευή δεν περιέχει εξαρτήματα που μπορούν να επισκευαστούν από το χρήστη. Μην προσπαθήσετε να επιδιορθώσετε, να αποσυναρμολογήσετε ή να τροποποιήσετε τη συσκευή.
 20. Να θέτετε πάντα τη συσκευή σε λειτουργία πάνω σε στεγνή επίπεδη επιφάνεια. Η λειτουργία σε νεροχύτες ή ανώμαλες επιφάνειες πρέπει να αποφεύγεται.
 21. ΜΗΝ καθαρίζετε με συρμάτινα σφουγγαράκια.
 22. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν μετακινείτε τη συσκευή, η οποία περιέχει καυτό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά.
 23. ΜΗΝ μετακινείτε ή σηκώνετε το φούρνο θερμού αέρα όταν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι ακόμα συνδεδεμένο με την πρίζα στον τοίχο. Όλα τα μεταλλικά αντικείμενα στο εσωτερικό του φούρνου θερμού αέρα, όπως οι σχάρες του φούρνου, μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Παρακαλούμε να είστε προσεκτικοί όταν αφαιρείτε αυτά τα αντικείμενα από τον φούρνο και να χρησιμοποιείτε πάντα τις τσιμπίδες που παρέχονται.
 24. Αυτή η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιηθεί για οικιακή ή παρόμοια εφαρμογή όπως σε χώρους εστίασης για το προσωπικό σε μαγαζιά, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα, σε αγροτικές κατοικίες, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλου τύπου κατοικίες, από καταλύματα ύπνου και πρωινού.

Μία παράδοση στην ποιότητα Φούρνος θερμού αέρα

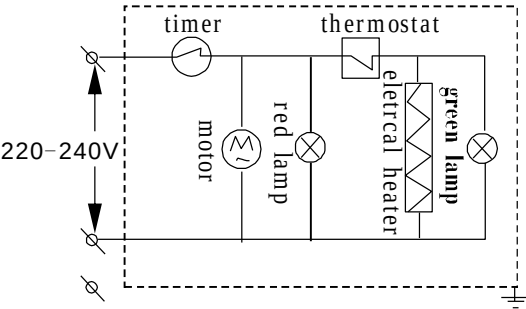
Ο φούρνος θερμού αέρα πολλών χρήσεων έχει φέρει ένα τέλος στον παραδοσιακό τρόπο μαγειρέματος. Καθώς μαγειρεύετε, ο φούρνος θερμού αέρα παράγει ζεστό κινούμενο αέρα κυκλικά, ο οποίος μαγειρεύει το φαγητό παντού εξίσου. Το μαγειρεμένο φαγητό γίνεται ένα γευστικό πιάτο διατηρώντας τη φυσική του γεύση και τα θρεπτικά συστατικά.

Το μοντέλο του φούρνου θερμού αέρα έχει ελκυστική εμφάνιση. Μέσα σε αυτό, υπάρχει ένας ρυθμιστής θερμοκρασίας (θερμοστάτης) με κλίμακα 65-250°c και ένα χρονόμετρο από 0-60 λεπτά. Μπορείτε να επιλέξετε τη θερμοκρασία και την ώρα μαγειρέματος του φαγητού σας. Ο ζεστός αέρας στο εσωτερικό του φούρνου δε θα προκαλέσει ποτέ καπνό, ούτε θα κάψει το φαγητό σας. Έτσι, η κουζίνα σας θα είναι καθαρή και ασφαλής, χωρίς ενδεχόμενο μόλυνσης. Ο φούρνος θερμού αέρα όχι μόνο σας σώζει από τη βαριά δουλειά στην κουζίνα, αλλά κάνει και το μαγείρεμα απολαυστικό.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση λειτουργίας	220-240 V / 50Hz
Ισχύς	1200-1400W
Θερμοστάτης	65 – 250 °C
Χρονοδιακόπτης	0-60 λεπτά
Χωρητικότητα δοχείου	Ø 300 x 150 mm
Μικτό βάρος	6.0kg
Καθαρό βάρος	5.5 kg

Ηλεκτρικό σχήμα



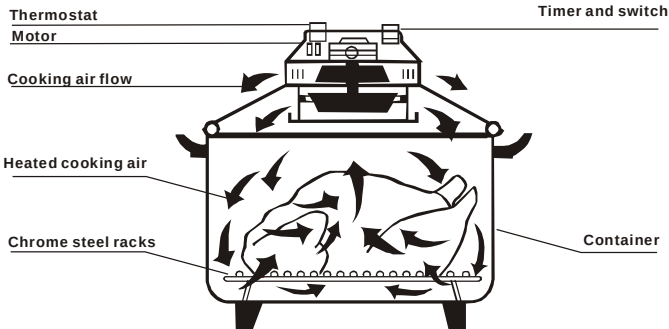
Λειτουργία

1. Τοποθετήστε τις σχάρες μέσα στο δοχείο και έπειτα βάλτε μέσα το φαγητό. Σημειώστε ότι πρέπει να υπάρχει χώρος μεταξύ του φαγητού και του καπακιού του φούρνου.
2. Εισάγετε την πρίζα του φούρνου σύμφωνα με τις προδιαγραφές ισχύος. Δεν επιτρέπεται να τοποθετείτε την πρίζα στο ίδιο κύκλωμα με άλλες ηλεκτρικές συσκευές.
3. Γυρίστε το χρονοδιακόπτη δεξιόστροφα στο χρόνο που επιθυμείτε, έπειτα ανάβει η κόκκινη ένδειξη.
4. Ρυθμίστε το θερμοστάτη δεξιόστροφα στη θερμοκρασία που επιθυμείτε, στη συνέχεια θα ανάψει η πράσινη ένδειξη. Ο φούρνος θερμού αέρα ξεκινάει να δουλεύει.
5. Η πράσινη ένδειξη μπορεί να σβήσει πριν τον προκαθορισμένο χρόνο. Αυτό σημαίνει ότι ο φούρνος έχει επιτύχει το επίπεδο θερμοκρασίας. Όταν η θερμοκρασία του φούρνου είναι χαμηλότερη από αυτή που χρειάζεται, ο θερμοστάτης ανάβει αυτόματα και η πράσινη ένδειξη ανάβει επίσης για να υποδηλώσει τη διαδικασία θέρμανσης.

Σημαντικό:

1. όταν ο φούρνος θερμού αέρα λειτουργεί, οι λαβές, οι οποίες συνδέονται με μία ατσάλινη ράβδο, θα επεκταθούν λόγω θερμότητας και θα γίνουν χαλαρές, αλλά αυτό δεν είναι πρόβλημα διότι θα επανέλθουν όταν η θερμοκρασία πάει πίσω σε φυσιολογικά επίπεδα.
2. Μην τοποθετείτε το καπάκι του φούρνου απευθείας στο τραπέζι μετά το μαγείρεμα, διαφορετικά το τραπέζι μπορεί να καεί. Τοποθετήστε το σε ένα πιάτο, μπολ ή σε μία βάση ανθεκτική στη θερμότητα.
3. Τα εξαρτήματα στο καπάκι δεν επιτρέπεται να πλένονται μέσα στο νερό. Σε περίπτωση που το καπάκι λερωθεί, καθαρίστε το με ένα μαλακό πανί πλυσίματος.
4. Το κυρίως σώμα του φούρνου μπορεί να πλυθεί μόνο αφού κρυώσει εντελώς.

Ελέγξτε αυτά τα σημαντικά χαρακτηριστικά:



Χαρακτηριστικά

1. Πολλαπλές χρήσεις:

Με την κυκλοφορία ζεστού αέρα κυκλικά και μία κλίμακα θερμοκρασίας από 65-250°C , ο φούρνος θερμού αέρα έχει πολλές λειτουργίες:

- Μαγειρεύει το φαγητό με διαφορετικούς τρόπους, όπως ψήνει σαν φούρνος, ξεροψήνει, ψήνει στη σχάρα, στο grill, φρυγανίζει
- Ξεπαγώνει παγωμένα φαγητά γρήγορα
- Στεγνώνει και αποστειρώνει
- Το καπάκι μπορεί να τοποθετηθεί και σε άλλα δοχεία μαγειρέματος
- Διαθέτει ανοξείδωτο δακτύλιο επέκτασης που επιτρέπει την αύξηση χωρητικότητας στα 17L και διευκολύνει ακόμα περισσότερο το μαγείρεμα.

2. Μειώνει τη χοληστερίνη

Η σύγχρονη ιατρική επιστήμη έχει αποδείξει ότι η υψηλή χοληστερίνη είναι υπεύθυνη για καρδιακά νοσήματα και προβλήματα στα αιμοφόρα αγγεία. Η κυκλική κίνηση του ζεστού αέρα στο φούρνο θερμού αέρα αποσυνθέτει τους λιπώδεις ιστούς και μειώνει την περιεκτικότητα της χοληστερόλης στο ελάχιστο. Συνεπώς, το φαγητό που μαγειρεύεται σε τέτοιου είδους φούρνο είναι ιδιαίτερα βοηθητικό στην υγεία μας.

3. Εξοικονομεί χρόνο και ενέργεια

Εξαιτίας της υψηλής αποδοτικότητας του κινούμενου ζεστού αέρα μέσα στο φούρνο, ο χρόνος μαγειρέματος και η ενέργεια που καταναλώνεται μειώνονται στο ελάχιστο. Τα πειράματά μας δείχνουν ότι ο φούρνος θερμού αέρα εξοικονομεί πάνω από 20% ηλεκτρική ενέργεια σε σύγκριση με τους συμβατικούς φούρνους.

4. Διατηρεί τα θρεπτικά συστατικά και τη φυσική γεύση του φαγητού σας

Η υψηλή θερμοκρασία και ο παρατεταμένος χρόνος μαγειρέματος καταστρέφουν τα θρεπτικά συστατικά και αλλάζουν τη φυσική γεύση του φαγητού. Ο έλεγχος της θερμοκρασίας και του χρόνου σε αυτό το φούρνο θερμού αέρα μπορούν να λύσουν αυτό το πρόβλημα.

Κάρτα γρήγορης αναζήτησης

Σε αυτή την κάρτα θα βρείτε :

Πώς να ξεροψήσετε, Πώς να ψήνετε (φούρνος), Πώς να ψήσετε στη σχάρα , Πώς να μαγειρέψετε σε ατμό, Πώς να τηγανίσετε, Πώς να τηγανίσετε, Πώς να φρυγανίσετε.



Πώς να ψήσετε στη σχάρα

- Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας πάνω στη σχάρα (χαμηλή ή ψηλή)
- Για τα κομμάτια του κρέατος που είναι πολύ χοντρά, φροντίζετε να τα γυρίζετε και από την άλλη πλευρά για να ψηθούν ομοιόμορφα

- Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με το κόσιμο, το μέγεθος, την ποσότητα του λίπους κλπ

✧ Πώς να μαγειρέψετε σε ατμό

- Μπορείτε να μαγειρέψετε στον ατμό τα λαχανικά σας ταυτόχρονα με το μαγείρεμα του κυρίως φαγητού σας, τοποθετώντας τα λαχανικά μέσα σε αλουμινόχαρτο: προσθέστε λίγες σταγόνες νερό και κλείστε καλά το αλουμινόχαρτο.
- Μπορείτε επίσης να προσθέσετε ένα φλιτζάνι νερό στον πάτο της συσκευής μαζί με αρωματικά βότανα και καρυκεύματα για να ψήσετε ψάρι ή λαχανικά.

✧ Πώς να τηγανίσετε

- Μπορείτε να έχετε λαχταριστές, τραγανές τηγανιτές πατάτες χωρίς να χρειάζεστε μεγάλη ποσότητα λαδιού, βουτώντας τις πατάτες που έχετε κόψει σε λεπτές φέτες σε μαγειρικό λάδι, στραγγίζετε το περιττό λάδι και μαγειρέψτε σύμφωνα με τις οδηγίες της κάρτας γρήγορης αναζήτησης.
- Για να φτιάξετε γευστικό τηγανητό κοτόπουλο, βουτήξτε τα κομμάτια του κοτόπουλου σε κουρκούτι, μετά σε λάδι, στραγγίζετε το περιττό λάδι και ψήστε το σύμφωνα με τις οδηγίες της κάρτας γρήγορης αναζήτησης.

✧ Πώς να φρυγανίσετε

- Μπορείτε να φρυγανίσετε ψωμί ή άλλο σνακ με το φούρνο θερμού αέρα χωρίς προθέρμανση της συσκευής. Τοποθετήστε απλά το φαγητό πάνω στη σχάρα και δείτε το να φρυγανίζεται. Ο φούρνος θερμού αέρα θα κάνει το σνακ ή το ψωμί τραγανό εξωτερικά διατηρώντας το αφράτο εσωτερικά.

- Μπορείτε επίσης να βελτιώσετε τα μαγιάτικά σνακ και να τα κάνετε πιο τραγανά, όπως κράκερ, τσιπς, ακόμα και μπισκότα, τοποθετώντας τα στο φούρνο θερμού αέρα για λίγα λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία.

✧ Πώς να ξεπαγώσετε

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο θερμού αέρα για να ξεπαγώσετε κατεψυγμένο φαγητό πιο ομοιόμορφα, όπως ακριβώς γίνεται και με τον φούρνο μικροκυμάτων απλά ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στους 100°C και ελέγχοντας το φαγητό κάθε 5 με 10 λεπτά.

✧ Χρήσιμες συμβουλές και προειδοποιήσεις

- Διανέμετε πάντα το φαγητό ομοιόμορφα μέσα στο φούρνο θερμού αέρα για να εξασφαλίσετε την ομαλή κυκλοφορία αέρα.
- Την πρώτη φορά που δοκιμάζετε μία συνταγή, ελέγχετε το φαγητό κατά τη διάρκεια ψησίματός του για να βεβαιωθείτε ότι οι χρόνοι μαγειρέματος είναι κατάλληλοι.
- Προκειμένου να μην κολλήσει το φαγητό στη σχάρα, ψεκάστε την με ειδικό αντικολλητικό σπρέι πριν την κάθε χρήση.
- Ο φούρνος θερμού αέρα είναι αυτοκαθαριζόμενος. Απλά τοποθετήστε νερό σε ύψος 2 εκατοστών στη βάση και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100 για 10-12 λεπτά.
- Σε περίπτωση που η συσκευή είναι εξαιρετικά βρώμικη, προσθέστε λίγο απορρυπαντικό στο νερό και τρίψτε με ένα πανί τη λερωμένη επιφάνεια άμα χρειάζεται.

Επιλεγμένες συνταγές

Αστακός

Συστατικά:

Αστακός 1 kg, χυμός τζίντζερ, αλάτι, ζάχαρη, λικέρ, πιπέρι

Διατηρήστε τον αστακό στο αλάτι για 10-15 λεπτά, μετά τοποθετήστε τα υλικά στον φούρνο και μαγειρέψτε για 12-15 λεπτά στους 140-160°C.

Τραγανό κοτόπουλο

Συστατικά:

Κοτόπουλο, λίγο άμυλο, λίγο κρασί, ζάχαρη βύνης, μέλι, ξύδι, ζεστό νερό

1. Πλύνετε και καθαρίστε το κοτόπουλο με βραστό νερό και μετά με κρύο νερό αμέσως.
2. Ανακατέψτε το..., τη ζάχαρη βύνης, το μέλι και το ξύδι με λίγο νερό. Απλώστε το μίγμα στο κοτόπουλο με ένα πινέλο αρκετές φορές. Όταν το κοτόπουλο στεγνώσει, τοποθετήστε το στο φούρνο θερμού αέρα.
3. Ψήστε το κοτόπουλο για 20 λεπτά στους 150 – 200°C. Στη συνέχεια, απλώστε ξανά το μίγμα και ψήστε ξανά σε χαμηλή θερμοκρασία.

Σχεδιάγραμμα μαγειρέματος.

Φαγητό	Χρόνος	Θερμοκρασία
Κοτόπουλο	30-40 min	180-200°C
Ψάρι	10-15 min	130-150°C
Κέικ	10-12 min	140-160°C
Αστακός	12-15 min	140-160°C
Γαρίδα	10-12 min	150-180°C
Λουκάνικα	10-13 min	120-150°C
Φυστίκια	10-15 min	140-160°C
Ψημένο Ψωμί	8-10 min	120-140°C
Πατάτες	12-15 min	180-200°C
Φτερούγες Κοτόπουλου	15-20 min	150-180°C
Καβούρι	10-13 min	140-160°C
Hot dogs	5-8 min	190-210°C
Χοιρινά Παϊδάκια στο BBQ	18-20min	220-240°C



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΟΥ
ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ
2002/96/ΕΚ**

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα.

Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στις αντιπροσωπεΐες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μίας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισημάνση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.