

# DUAL ZONE KIERTOILMAKYPSENNIN 2600W 9L

***Kiitos, että ostit tuotteen polkumyynti.com-verkkokaupasta!***

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vaaratilanteita tai vaurioittaa laitetta. Älä käytä tuotetta, jos huomaat siinä vaurioita tai jos jokin osa puuttuu.

## TEKNISET TIEDOT

- **Tuotemerkki:** BLOW
- **Malli:** Dual Zone 2600W
- **Virtalähde:** AC 230 V / 50 Hz
- **Teho:** 2600 W
- **Kokonaiskapasiteetti:** 9 litraa (Mitoitettu n. 8 henkilölle)
- **Paistoteho:** 1,7 kg
- **Rakenne:** Vapaasti seisova, 2 erillistä kypsennyskammioita ikkunoilla
- **Ohjaus:** Digitaalinen LCD-kosketusnäyttöpaneeli
- **Säätöalueet:** Lämpötila 80 °C – 200 °C | Elektroninen termostaatti
- **Mitat:** Korkeus 32,5 cm | Leveys 36,0 cm | Syvyys 33,5 cm
- **Tuotteen paino:** 8,0 kg
- **Varustelu:** Kaksi koria viileillä kahvoilla, kaksi silikonisuojaattua koriritolää, sisävalot

## TUOTTEEN EDUT JA OMINAISUUDET

Tämä tehokas, kahdella korilla varustettu BLOW-kiertoilmakypsennin tarjoaa monipuolisen tavan valmistaa terveellistä ruokaa jopa 70 % pienemmällä energiankulutuksella perinteiseen uuniin verrattuna. Suuri 9 litran kokonaistilavuus ja kaksi täysin itsenäistä kypsennysaluetta mahdollistavat eri ruokalajien valmistamisen samanaikaisesti ilman aromien sekoittumista.

Laitteessa on tyylikäs musta kosketusohjauspaneeli ja selkeä LCD-näyttö, joka näyttää jäljellä olevan kypsennysajan ja valitun ohjelman. Korien käytännölliset katseluikkunat ja sisävalaistus mahdollistavat ruoan kypsymisen seuraamisen avaamatta koreja. Korien ritilät on suojattu silikonisuojuilla, ja kaikki irrotettavat osat ovat konepestäviä sekä varustettu tarttumattomalla pinnoitteella.

## KÄYTTÖOHJE JA KÄYNNISTYS

1. Aseta laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
2. Kytke virtajohto pistorasiaan (AC 230V/50Hz).
3. Valitse kosketuspaneelista joko jokin 8 automaattiohjelmasta tai säädä lämpötila ja aika manuaalisesti kummallekin korille.
4. Kosketa **Start/Stop**-painiketta käynnistääksesi kypsennyksen. Laite ilmoittaa tilastaan merkkivaloilla ja äänimerkeillä.
5. Voit keskeyttää prosessin milloin tahansa koskettamalla samaa painiketta uudelleen.
6. Irrota virtajohto pistorasiasta aina käytön jälkeen.

## AUTOMAATTISET OHJELMAT (8 KPL)

Laite tarjoaa 8 esiasetettua dynaamista ohjelmaa, jotka tekevät ruoanlaitosta vaivatonta:

- **Ranskalaiset**
- **Kana**
- **Kala**
- **Kasvikset**
- **Grilli**
- **Leivonta** (Leivonnaiset ja kakut)
- **Kuivaus** (Elintarvikkeiden kuivaustoiminto)
- **Uudelleenlämmitys / Lämmön ylläpito**

## KÄYTTÖKOHEET

Tämä monitoimilaitte korvaa keittiössä useita laitteita (uunin, grillin, kuivurin). Se sopii täydellisesti:

- Suurten perheiden dynaamiseen ruoanlaittoon.
- Erilaisten pakasteiden, lihojen ja kasvien terveelliseen kypsennykseen ilman öljyä.
- Hedelmien, lihan ja yrttien kuivaukseen omalla erikoisohjelmalla.

# DUAL ZONE KIERTOILMAKYPSENNIN 2600W 9L

## ESIMERKKIKYPSENNYSAJAT (OSA 1)

Huomio! Jos laite käynnistetään kylmänä (ilman esilämmitystä), pidennä kypsennysaikaa noin 3–5 minuutilla. Alla olevat arvot ovat viitteellisiä:

- **Ohuet pakasteranskalaiset:** 300–700 g | 12–16 min | 200 °C | Ravistus: KYLLÄ
- **Paksut pakasteranskalaiset:** 300–700 g | 12–20 min | 200 °C | Ravistus: KYLLÄ
- **Kotiperunat / Lohkoperunat:** 300–800 g | 18–25 min | 180 °C | Ravistus: KYLLÄ (Lisää 1/2 rkl öljyä)
- **Perunakuutiot:** 300–800 g | 12–18 min | 180 °C | Ravistus: KYLLÄ (Lisää 1/2 rkl öljyä)
- **Perunaohukaiset / -kakut:** 250 g | 15–18 min | 180 °C | Ravistus: KYLLÄ
- **Perunagratiini:** 500 g | 15–22 min | 180 °C | Ravistus: EI
- **Pihvi:** 100–500 g | 15–20 min | 180 °C | Kääntäminen: KYLLÄ
- **Porsaankyljykset:** 100–500 g | 15–20 min | 180 °C | Kääntäminen: KYLLÄ

## KÄYTTÖVINKIT JA SUOSITUKSET

- Pienemmät raaka-ainekappaleet vaativat yleensä lyhyemmän kypsennysajan kuin suuret palat.
- Suurempi määrä ruokaa pidentää kypsennysaikaa hieman, kun taas pienempi määrä lyhentää sitä.
- Voit käyttää kypsennyskorissa leivinpaperia ruoanlaiton helpottamiseksi ja puhtauden ylläpitämiseksi.
- Älä koskaan kypsennä laitteessa raaka-aineita, joiden rasvapitoisuus on poikkeuksellisen korkea (esim. raakamakkarat), sillä valuva rasva voi aiheuttaa savutusta.

## ESIMERKKIKYPSENNYSAJAT (OSA 2)

Raaka-aineiden dynaaminen kääntäminen tai korin ravistaminen kesken kypsennyksen on avain parhaaseen lopputulokseen:

- **Hampurilaispihvit:** 100–500 g | 15–20 min | 180 °C | Kääntäminen: KYLLÄ (Lisää 1/2 rkl öljyä)
- **Makkararulla:** 100–500 g | 15–20 min | 200 °C | Kääntäminen: KYLLÄ (Lisää 1/2 rkl öljyä)
- **Kanan koipireidit:** 100–500 g | 18–25 min | 180 °C | Kääntäminen: KYLLÄ (Lisää 1/2 rkl öljyä)
- **Kananrinta:** 100–500 g | 10–22 min | 180 °C | Kääntäminen: EI
- **Kevätkääryleet:** 100–400 g | 15–18 min | 200 °C | Ravistus: KYLLÄ (Lisää 1/2 rkl öljyä)
- **Pakastekanapalat:** 100–400 g | 10–18 min | 200 °C | Ravistus: KYLLÄ (Lisää 1/2 rkl öljyä)
- **Pakastekalapalat:** 100–400 g | 15–20 min | 180 °C | Ravistus: KYLLÄ (Lisää 1/2 rkl öljyä)
- **Pakastejuustonapit:** 100–400 g | 10–15 min | 200 °C | Ravistus: KYLLÄ (Lisää 1/2 rkl öljyä)
- **Pakastekasvikset:** 100–400 g | 15 min | 180 °C | Ravistus: KYLLÄ

Käytä laitteen dynaamista kuivaustoimintoa herkkien raaka-aineiden, kuten omenaviipaleiden, sienien tai yrttien, pitkäaikaiseen säilöntään. Tämä ohjelma toimii matalassa lämpötilassa ja poistaa kosteuden tasaisesti säilyttäen vitamiinit.

## HUOLTO, PUHDISTUS JA SÄILYTYS

- **Varoitus:** Sammuta laite, irrota virtajohto pistorasiasta ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen huoltotoimia sähköiskuvaaran ja palovammojen välttämiseksi.
- Puhdista laitteen runko ja ulkopinnat vain kuivalla tai nihkeällä pehmeällä liinalla. Älä koskaan upota runkoa veteen tai muihin nesteisiin.
- Kypsennyskorit ja ritalät voidaan pestä lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella tai pestä suoraan astianpesukoneessa. Anna osien kuivua täysin ennen seuraavaa käyttöä.
- **Tärkeää:** Älä käytä voimakkaita kemikaaleja, emäksisiä, hankaavia tai desinfioivia puhdistusaineita, sillä ne voivat vaurioittaa tarttumaton erikoispintaa.
- Säilytä laitetta aina kuivassa, ilmastoidussa paikassa poissa lasten ulottuvilta, mieluiten alkuperäisessä pakkauksessaan.

## ONGELMANRATKAISU (UKK)

*Kysymys: Kori ei mene kunnolla paikoilleen. Mitä teen?*

Vastaus: Varmista, ettei koriritalä ja sen silikonisuojat ole vinossa. Laite ei käynnisty, jos kori on raollaan (automaattinen sammutus).

*Kysymys: Voiko laitetta korjata itse, jos jokin osa rikkoutuu?*

Vastaus: Ei voi. Laite ei sisällä käyttäjän huollettavia osia. Kaikki huoltotyöt ja korjaukset saa suorittaa vain valmistajan valtuuttama huoltoliike.

Käytä kypsennyskoriin katseluikkunoita ja sisävaloa ruoan tilanteen tarkistamiseen. Kun et avaa koreja tarpeettomasti kesken kypsennyksen, laitteen sisäinen lämpötila pysyy tasaisena, mikä säästää energiaa ja varmistaa parhaan mahdollisen rapeuden.

## TURVALLISUUSOHJEET

- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden kyvyt ovat rajoittuneet, saavat käyttää laitetta vain valvonnassa tai jos heidät on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- **Palovammavaara & Suojaus:** Älä koske kuumiin koreihin, ritalöihin tai rungon sisäosiin työn aikana. Käytä aina suuria kahvoja. Varo ilmanpoistoaukosta nousevaa kuumaa höyryä.
- Älä koskaan peitä ilmanotto- tai ilmanpoistoaukkoja laitteen ollessa käynnissä.
- **Leivontahuomautus:** Kun valmistat kohoavia raaka-aineita (esim. kakut, piiraat tai muffinssit), vuokaa tai peltiä ei saa täyttää yli puolen välin.
- Älä siirrä tai jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa kuuma tai käynnissä.
- Laite on varustettu **automaattisella virrankatkaisulla** sekä **ylikuumenemissuojalla**, jotka parantavat käyttöturvallisuutta.
- Optimaalinen ympäristön lämpötila laitteen käytölle on 15 °C – 34 °C.

## KIERRÄTYSTIEDOT (WEEE)

- Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva ylivuotun jäteastian symboli osoittaa EU-direktiivin 2012/19/UE mukaisesti, että laitetta ei saa hävittää tavallisen sekajätteen mukana, vaan se kuuluu **WEEE**-erilliskeräyksen piiriin elektroniikkaromuna (SER).
- Oikea hävittäminen estää haitallisten aineiden pääsyn luontoon ja suojaa ihmisten terveyttä sekä ympäristöä (kuten maaperää ja pohjavesiä).
- Pakkausmateriaalit ovat 100 % kierrätettäviä. Kierrätä ne paikallisten ohjeiden mukaan (pahvi kartonkiin ja suojamuovit muovinkeräykseen).

Vaikka korit ja ritalät kestävät konepesun, käsinpesu miedolla astianpesuaineella ja pehmeällä sienellä pidentää tarttumattoman erikoispinnoitteen käyttöikä huomattavasti ja pitää pinnat uudenveroisina pidempään.