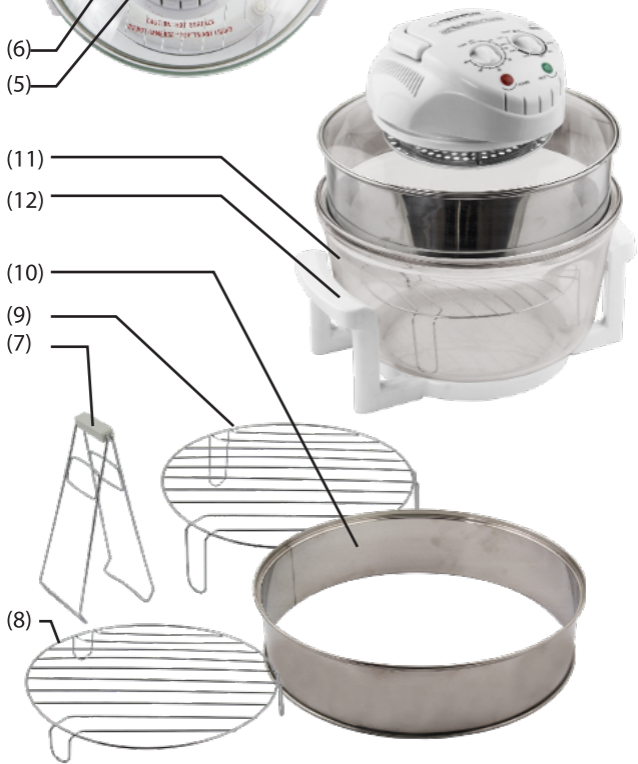
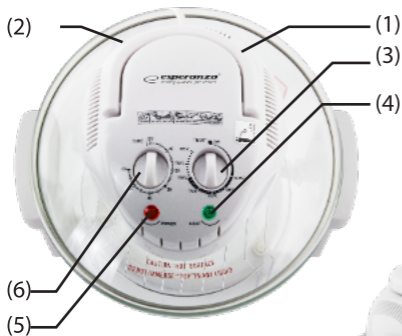


 **esperanza**[®]
creating space for your dreams

CONVECTION OVEN QUASAR



MANUAL
EK0003



3. oldal

Műszaki adatok

- Tápellátás: 230 V, 50 Hz.
- Teljesítményfelvétel: 1200–1400 W.
- Kíméletes sütés a keringtetett forró levegő alkalmazásával.
- Alacsonyabb zsírtartalmú ételkészítés, a vitaminok jobb megőrzésével.
- Sokoldalú használat: sütés, pirítás, grillezés / párolás, párolva főzés / kiolvasztás, melegítés.
- Fokozatmentes termosztátállítás 0 °C és 250 °C között.
- Űrtartalom: 18 liter.
- 60 perces időzítő hangjelzéssel a program végén.
- Halogén fűtőelem, gyors felfűtés.
- Idő- és energiatakarékos, akár 40%-kal kevesebb energiát igényel, mint egy hagyományos sütő.
- Kis konyhákba és kempingezéshez is ideális.
- Üvegtál: Ø 33 cm.
- A tartály törésálló, magas hőmérsékletnek és karcolásnak ellenálló üvegből készült, mosogatógépben is mosható.
- Működés- és hőmérsékletjelző lámpák.
- Biztonsági kapcsoló, praktikus és biztonságos fogantyú.
- Hőszigetelt hordozófogantyú.
- Tartozékok: felső és alsó grillrács, fogó, magasító gyűrű.
- Méretek: 380 x 330 x 205 mm (szélesség x magasság x mélység).
- Tömeg: 5,9 kg.
- Tápkábel: 3G 0,75 mm², hossza 1 m.

Általános biztonsági szabályok

- A készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.
- Őrizze meg a garanciajeggyel, a vásárlási bizonylattal és lehetőleg a dobozzal együtt.
- Ha a készüléket másnak adja tovább, a használati útmutatót is adja át vele.
- A készüléket kizárólag rendeltetésszerűen, magáncélra használja.
- A készülék nem kereskedelmi használatra készült.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- Tartsa távol hőtől, közvetlen napsütéstől, nedvességtől, éles szélektől; folyadékba meríteni tilos.
- Ne használja nedves kézzel.
- Ha a készülék nedves vagy vizes, azonnal húzza ki a dugót a konnektorból; mindig a dugót fogja, ne a vezetékét.
- Ha nem használja a készüléket, tartozékot szerel fel, tisztítja, vagy hibát észlel, mindig kapcsolja ki és húzza ki a hálózathoz.
- A működő készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
- A helyiség elhagyása előtt mindig kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a készülék és a tápkábel nem sérült-e.
- Sérülés esetén ne használja tovább a készüléket.
- Meghibásodás esetén ne javítsa saját maga; forduljon hivatalos szakemberhez.
- Ha a nem levehető tápkábel megsérül, azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy megfelelően képzett szakembernek kell cserélnie a veszély elkerülése érdekében.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Tartsa szem előtt a „Különleges biztonsági előírások” részt is.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek

- A gyermekek biztonsága érdekében ne hagyja a csomagolóanyagokat elöl, például műanyag zacskót, kartont vagy hungarocellt.
- Ne engedje, hogy a gyerekek a fóliával játszanak, mert fulladásveszélyes.
- A készüléket csökkent fizikai, mozgásszervi vagy szellemi képességű személyek, illetve tapasztalat vagy ismeret nélküliek, beleértve a gyermekeket is, csak felügyelettel vagy megfelelő útmutatás után

használhatják.

- Ne engedje, hogy a gyermekek a készülékkal játsszanak.

Különleges biztonsági előírások

- Figyelmeztetés: Forró felület, égési sérülés veszélye.
- Működés közben és közvetlenül utána az elérhető felületek nagyon forrók lehetnek.
- Ne érintse meg a készülék forró részeit.
- A készüléket csak a fogantyújánál fogja meg, és viseljen konyhai kesztyűt.
- A készüléket csak a műanyag burkolatával együtt használja.
- Mindig helyezze a fedelet a tálra, mielőtt csatlakoztatja a hálózathoz és bekapcsolja.
- Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt tartozékokat tesz be vagy vesz ki a tálból.
- Hagyja lehűlni, majd tisztítsa meg és tegye el.
- Használat közben ne mozgassa és ne emelje fel; előbb kapcsolja ki és húzza ki a hálózathoz.

4. oldal

Biztonság és leírás

- A készüléket mindig két kézzel, a fogantyúknál fogva vigye.
- A vezérlőegység fedelét tisztítás közben nem szabad vízbe meríteni; lásd a „Tisztítás” részt.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne érjen forró részekhez.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony tárgyak, például függöny vagy fa közelébe.
- Tartson legalább 15 cm távolságot gyúlékony tárgyaktól, például bútoroktól és függönyöktől.
- A készüléket sík, hőálló felületre állítsa.
- A készülék hátoldala a fal felé nézzen.
- Működés közben ne mozgassa a készüléket.

A készülék leírása

- (1) Fogantyú biztonsági kapcsolóval.
- (3) TEMP – hőmérséklet-szabályzó.
- (4) HEAT – fűtés visszajelzője.
- (5) POWER – működés visszajelzője.
- (6) TIME – időzítő.
- (7) Fogó.
- (8) Alsó grillrács.
- (9) Felső grillrács.
- (10) Magasító gyűrű.
- (11) Üvegtál.
- (12) Műanyag ház.

Használati utasítás

- Az első receptek elkészítésekor figyelje az üvegtálon keresztül a sütési folyamatot, mert a légkeveréses sütőkben a sütési idő rövidebb.
- Az ételt egyenletesen rendezze el, hogy biztosított legyen a stabil és maximális légáramlás.
- Az ételt a tál közepére helyezze úgy, hogy az üvegtáltól 2,5–3,5 cm távolság maradjon.
- A rácsokat kétszintes tartóként használhatja, így az étel több szinten helyezhető el.
- Ne halmozza egymásra az ételt ugyanazon a szinten, mert ha a levegő nem tud körbejárni, csak a felület sül meg.
- A pároló csatlakozást az egyik rácsra helyezze; a zöldségek a főétellel együtt is párolhatók, ha alufóliába csomagolja őket.
- Az alufóliát szorosan kell betekerni, hogy ne hajoljon vissza és ne szívja be a ventilátor.
- Ha a sütési folyamat a beállított idő lejártá előtt befejeződött, állítsa a termosztátot OFF állásba, de a ventilátort hagyja működni a ropogósság érdekében.
- A tálból az egyes elemek kivételéhez használja a mellékelt fogót.

Működtetés

- Helyezze az üvegtálat a műanyag házba.
- Válassza ki a szükséges tartozékokat, és helyezze azokat az üvegtálba.
- Előmelegítés nem szükséges.
- Tegye az ételt a tálba.
- Fedje le a tálat a fedéllel.
- Hajtsa le a fogantyút.
- A készülék biztonsági kapcsolóval van felszerelve; ha a fogantyú nincs megfelelően a helyén, az megszakítja az áramkört.
- A tápkábelt megfelelően, szigetelt aljzatba kell csatlakoztatni.
- Állítsa be a termosztátot és az időzítőt az igényeknek megfelelően.
- A termosztát a beállított ideig tartja a kívánt hőmérsékletet, a halogénlámpával együtt működő jelzőfény pedig a sütési folyamatot mutatja.
- Ha sütés közben ki kell nyitnia a tálat, például az étel megfordításához, előbb emelje függőleges helyzetbe a fogantyút, és húzza ki a dugót.

- Az időzítő eközben tovább működik.
- A fedelet csak a fogantyúnál fogva emelje fel.
- A fedél felemelésekor ügyeljen a kiáramló gőzre, mert égési sérülést okozhat.
- Mivel a fedél nagyon forró, kizárólag a fogantyút használja a megfogásához.
- Ne öntsön hideg vizet a forró edénybe.
- A sütés folytatásához előbb zárja le a tálat, majd csatlakoztassa újra a készüléket a hálózathoz.

5. oldal

Működés folytatása

- A készülék addig működik tovább, amíg a fedél fogantyúja megfelelően a helyén nyugszik; közben az időzítő folyamatosan megy.
- A beállított idő lejártakor hangjelzés szól, a ventilátor és a halogénlámpa pedig automatikusan kikapcsol.
- A működés befejezéséhez állítsa a termosztátot OFF állásba, majd húzza ki a készüléket; a visszajelzők kialszanak.
- A főzés végén kapcsolja ki a készüléket, emelje fel a fedelet, és helyezze konyharuhára úgy, hogy a fogantyú felfelé álljon.
- Az üvegfedél alatt összegyűlt pára így le tud folyni, a fedélben lévő motor pedig lehűlhet.
- A használat befejezése után ne hagyja a fedelet a készüléken, mert a pára károsíthatja a motort, és az ilyen sérülésre nem vonatkozik reklamáció.

Útmutató a sütéshez

- Sültek készítésekor a húst az alsó rácsra helyezze, és csak annyi vizet adjon hozzá, hogy az üvegtál alját ellepje.
- Sütés közben a húst egyszer vagy kétszer fordítsa meg, és öntözze meg a szaftjával.
- Pároláshoz és sütéshez a rácsokat kétszintes polcként használhatja.
- A vastag húsdarabokat a sütési idő felénél fordítsa meg.
- Gőzöléshez tegyen párolótálcát a grillrácsra.
- Zöldség vagy hal párolásához kevés vizet öntsön a tál aljába, és ízesítse fűszernövényekkel, fűszerekkel.
- Sütéshez hőálló tányért tehet az alsó rácsra, amelynek átmérője legfeljebb 26 cm lehet, hogy a légáramlás biztosított maradjon.
- Ha nagyon szaftos, kéreg nélküli süteményt szeretne, csomagolja szorosan alufóliába, majd a sütés vége előtt röviddel vegye le a fóliát, hogy kissé kiszáradjon.
- A sütemények és más pékáruk kissé gyorsabban sülnek, mint a hagyományos sütőkben.
- A fagyasztott pizzát közvetlenül a felső grillrácsra helyezze.
- A hasábburgonya sütéséhez a pároló csatlakozást a felső rácson használja.
- Pirítósokhoz és snackekhez nem szükséges előmelegíteni a sütőt.
- A kenyeret tegye valamelyik rácsra, vagy először a pároló csatlakozásra.
- Ha a zsemle kissé száraz, enyhén nedvesítse meg a felületét, így kellemesen ropogós lesz.
- Régebbi snackeket, például kekszet, chipset vagy sós ropogtatnivalót is fel lehet frissíteni néhány perc maximális hőfokon történő melegítéssel.
- A légkeveréses sütő egyenletesebben olvaszt ki, mint a mikrohullámú sütő.
- A termosztátot állítsa „DEFROST” állásba, és 5–10 percnként ellenőrizze az ételt.
- Fagyasztott étel sütésekor először 20 °C-onként csökkentse a hőmérsékletet a megadott értékhez; a sütési idő általában 30–50%-kal rövidebb.
- Újramelegítéskor alacsonyabb hőmérsékletet használjon, és 5–10 percnként ellenőrizze az ételt, hogy ne égjen meg.

Sütési táblázat

- Baromfi: egész csirke, alsó rács, 200 °C, 35–40 perc.
- Baromfi: adagok, felső rács, 200 °C, 15–20 perc.
- Baromfi: pulyka, alsó rács, 200 °C, 60–90 perc.
- Baromfi: kacsa, alsó rács, 200 °C, 50–60 perc.
- Javaslat: fűszerezés után kenje meg olajjal.
- Hús / kis kolbászok: marhasült 1,5 kg, közepesen sütve, alsó rács, 175 °C, 45–50 perc.
- Marhaszelet, közepesen sütve, felső rács, 200 °C, 8–10 perc.
- Grillezett kolbász, alsó rács, 200 °C, 10 perc.
- Javaslat: ha mindkét rácst használja, a sütési idő felénél rendezze át az ételleket, mert a felső szinten gyorsabban pirulnak.
- Pékáruk: egy réteg, alsó rács, 175 °C, 15–20 perc.

- Töltött sütemény, alsó rács, 175 °C, 30-35 perc.
- Formakenyér, alsó rács, 175 °C, 35-40 perc.

6. oldal

Sütési táblázat folytatása

- Palacsinta / lepény töltelék nélkül, felső rács, 200 °C, 10–12 perc.
- Palacsinta / lepény töltelékkel, alsó rács, 175 °C, 25–30 perc.
- Muffin, alsó rács, 175 °C, 15–18 perc.
- Habcsók, alsó rács, 175 °C, 5–8 perc.
- Linzer vagy omlós sütemény, alsó rács, 190 °C, 12–15 perc.
- Kelt kenyér: kenyér, alsó rács, 175 °C, 15–20 perc.
- Zsemle, alsó rács, 175 °C, 15–20 perc.
- Ropogós zsemle, alsó rács, 100 °C, 5–10 perc.
- Kukoricakenyér, alsó rács, 175 °C, 10–20 perc.
- Fagyasztott pizza, felső rács, 200 °C, 10 perc.
- Hal, felső rács, 200 °C, 7–10 perc.
- Párolt kagyló vagy rákféle, alsó rács, 160 °C, 3–5 perc.
- A megadott sütési idők csak tájékoztató jellegűek, mert a körülményektől függően változhatnak.

Tisztítás

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózathoz.
- Hagyja lehűlni a készüléket.
- A fedelet soha ne merítse vízbe, mert ez áramütést vagy tüzet okozhat.
- A halogénlámpát óvja a víztől.
- Víz nem kerülhet a vezérlőegységbe.
- Ne öntsön hideg vizet a forró tartályba.
- Tisztításhoz ne használjon drótkefét vagy más súroló eszközt.
- Ne használjon erős vagy dörzsölő tisztítószer.
- A fedelet nedves ruhával tisztítsa; erősebb szennyeződés esetén enyhe mosogatószer használható.
- A fedél nélküli üvegtálat, a műanyag házat, a grillrácsokat és a fogót kézzel, enyhe mosogatószeres vízben tisztítsa.
- Ezután öblítse le tiszta vízzel, hogy a mosogatószer-maradványok eltűnjenek, majd alaposan szárítsa meg.

Tárolás és hibaelhárítás

- Tisztítsa meg a készüléket az előírás szerint, majd hagyja teljesen megszáradni.
- Ha hosszabb ideig nem használja, célszerű az eredeti csomagolásában tárolni.
- Mindig gyermekektől elzárva, jól szellőző, száraz helyen tartsa.
- Ha a készülék nem működik, lehetséges ok a hálózati csatlakozás hiánya; ellenőrizze a fedél helyzetét vagy próbáljon másik aljzatot.
- Ha a készülék sérült, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.
- Ha az étel egyenetlenül sül, annak oka lehet az egyenetlen légáramlás; helyezze az ételt a tál közepére, hagyjon körülötte helyet, és ne rakja egymásra.
- Ha az étel felül túlsül, alul pedig nyers marad, akkor túl közel van a rácshoz; tegye az alsó rácsra, és szükség esetén rövid időre fedje le alufóliával.