

Tornado

Печь электрическая Tornado TR 45 (Cuptor Electric Tornado TR 45) Руководство по эксплуатации (Manual de utilizare)



Благодарим Вас за покупку нашей электропечи TR 45.

Прежде чем приступить к использованию электропечи, рекомендуем Вам внимательно прочитать инструкцию к применению.

(Va multumim pentru achizitionarea a cuptorului electric TR 45.

Va recomandam sa cititi cu atentie instructiunile de utilizare inainte de al da in exploatare.)

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ (Denumirea piselor)



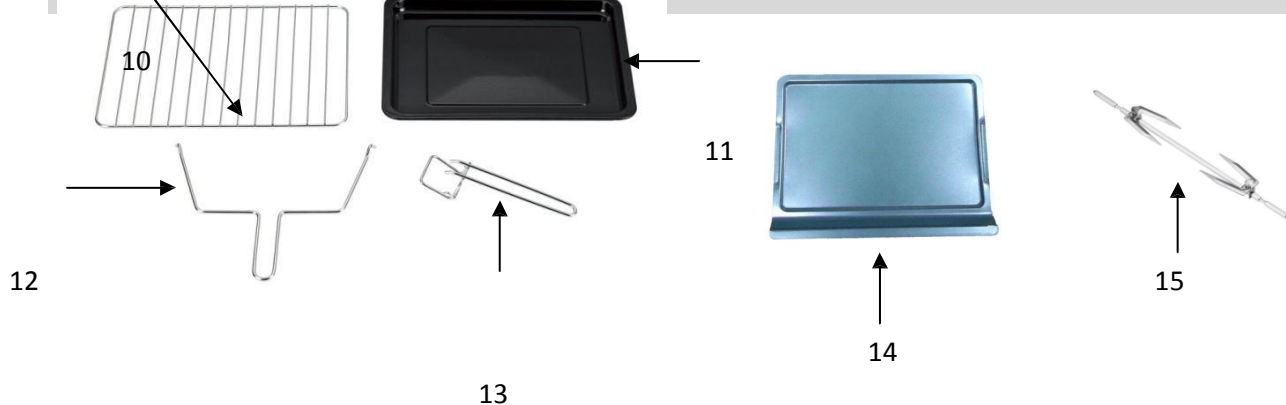
1. Левая конфорка (arzător din stânga)
2. Правая конфорка (arzător din dreapta)

3. Регулятор температуры (Butonul de t°)
4. Индикатор питания (Indicatorul)
5. Регулятор температуры левой конфорки (Butonul de t° – stânga)

- 6/8. Кнопка включения/выключения верхнего/нижнего нагревательного элемента и гриля (Power On / Off elementul de încălzire superior și grătar)

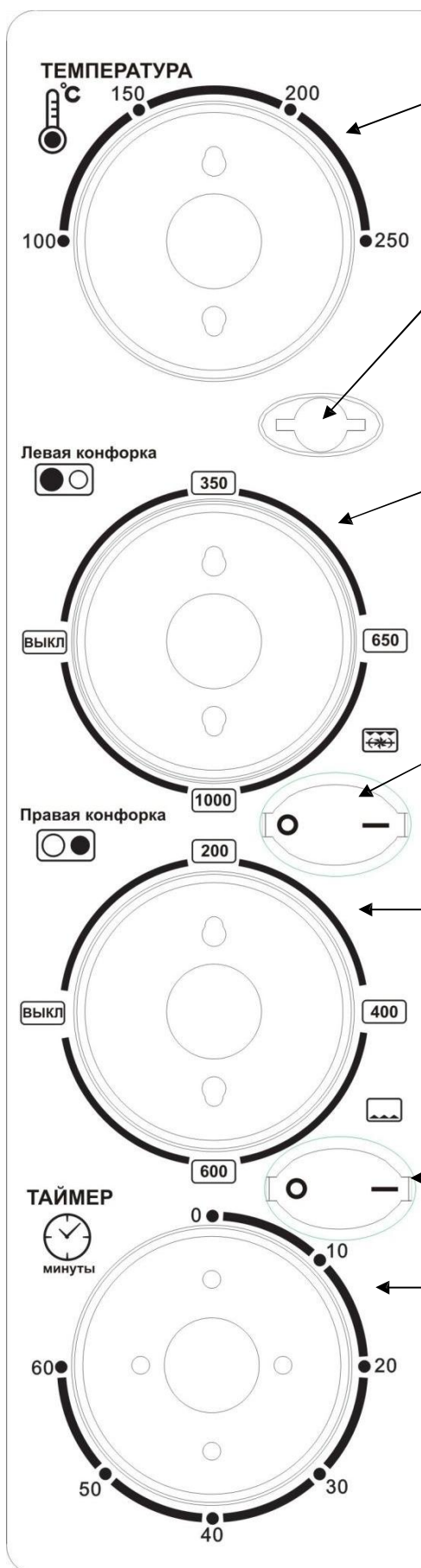
7. Регулятор температуры правой конфорки (Butonul de t° – dreapta)
9. Таймер (Cronometrul)

АКСЕССУАРЫ



10. Решетка (Plasa pentru copt)
11. Поддон для выпечки (Tava alimentara)
12. Держатель для вертела (Suport pentru trohanterului)

13. Держатель для поддона и решетки (Tava de titular și grilă)
14. Поддон для крошек (Crumb Tava)
15. Вертел (Scuipat)



1. РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

Используется для выбора температуры приготовления внутри печи (от 100°C до 250°C). Для того чтобы выбрать температуру приготовления, вращайте ручку регулятора по часовой и против часовой стрелки

2. ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ

Загорается при включении одного или нескольких нагревательных элементов, расположенных как внутри электропечи, так и снаружи, в зависимости от выбранных режимов приготовления.

3. РЕГУЛЯТОР НАГРЕВА ЛЕВОЙ КОНФОРКИ

Для того, чтобы включить левую конфорку, поверните ручку регулятора по часовой стрелке. Цифры вокруг регулятора указывают на мощность (Ватт), потребляемую прибором в момент нагрева конфорки. По окончании использования конфорки, поверните ручку регулятора в положение «ВЫКЛ» для ее выключения.

4. КНОПКА «ГРИЛЬ/ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ»

Используется для включения 2-х верхних нагревательных элементов и устройства для приготовления пищи на вертеле одновременно.

5. РЕГУЛЯТОР НАГРЕВА ПРАВОЙ КОНФОРКИ

Для того, чтобы включить правую конфорку, поверните ручку регулятора по часовой стрелке. Цифры вокруг регулятора указывают на мощность (Ватт), потребляемую прибором в момент нагрева конфорки. По окончании использования конфорки, поверните ручку регулятора в положение «ВЫКЛ» для ее выключения.

6. КНОПКА «НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ»

Используется для включения 2-х нижних нагревательных элементов.

7. ТАЙМЕР

Используется для установки времени приготовления как в печи, так и при использовании электроплитки. Для того чтобы установить время приготовления, поверните ручку таймера по часовой стрелке, начнется обратный отсчет. Как только ручка таймера вернется в исходное положение («0»), раздастся звуковой сигнал.

Panoul de control

1) Butonul de t°

Utilizat pentru selectarea temperaturii de gătit (de la 100 ° C pana la 250 ° C). Pentru a selecta temperatura de gătit, rotiți butonul în direcția de ceasornic și invers acelor de ceasornic

2) Indicatorul

Se aprinde atunci când unul sau mai multe elemente de încălzire situate în interiorul unui cuptor electric, și în afara, începe să funcționeze

3) Controlul al Incalzirei al arzătorul cel stâng

În scopul de a cuprinde arzător stânga, rotiți butonul sensul acelor de ceasornic.

Numerele din jurul butonului indică putere (W) consumată de aparatul de la momentul plăcile de încălzire. La sfârșitul de utilizare a arzătoarelor, rotiți butonul la "OFF" pentru a-l opri.

4) Butonul al elementului de încălzire superior și grătar

Folosit pentru cuprinde doi elemente de încălzire superior de sus și un dispozitiv de gătit pe un scuiat la un moment dat.

5) Controlul al Incalzirei al arzătorul cel drept

În scopul de a cuprinde arzător drept, rotiți butonul sensul acelor de ceasornic. Numerele din jurul butonului indică putere (W) consumată de aparatul de la momentul plăcile de încălzire. La sfârșitul de utilizare a arzătoarelor, rotiți butonul la "OFF" pentru a-l opri.

6) Butonul "Element de încălzire superior de jos"

Folosit pentru cuprinde doi elemente de încălzire superior de jos.

7) Cronometrul

Utilizat pentru a stabili timpul de gătit în cuptor, precum și utilizarea de energie electrică. Pentru a seta timpul de gătit, rotiți cronometrul sensul acelor de ceasornic pentru a începe număratoarea inversă. De îndată ce cronometrul va reveni la poziția inițială ("0"), veți auzi sunet de semnal

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (Specificatii)

Напряжение (Voltaj)	230В (V) ~ 50Гц (Hz)
Максимальная мощность (capacitatea max)	3100 Ватт (W)
Мощность духовки (capacitatea cuptorului)	1500 Ватт (W)
Мощность левой конфорки (cap.arzat.stâng)	1000 Ватт (W)
Мощность правой конфорки (cap.arzat.drept)	600 Ватт (W)
Диаметр конфорок (diametrul a arzătoarelor)	185мм - левая и 155мм – правая 185мм – stâng si 155мм - drept

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов всегда соблюдайте элементарные правила безопасности, в том числе:

- ✓ Внимательно и полностью прочитайте настоящее руководство по эксплуатации.
- ✓ Не прикасайтесь к горячим поверхностям электропечи.
- ✓ Не позволяйте детям пользоваться или играть с электропечью. Не оставляйте работающую электропечь без присмотра.
- ✓ В целях защиты от поражения электрическим током, никогда не погружайте электрошнур, вилку и саму электропечь в воду или другую жидкость. Во избежание короткого замыкания и поломки электропечи, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
- ✓ Не позволяйте электрошнур касаться острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните за электрошнур, не наматывайте его вокруг печи и не позволяйте электрошнуру перекручиваться.
- ✓ Не используйте электропечь с поврежденным электрошнуром и/или вилкой. Ремонт возможен только в сервисном центре.
- ✓ Всегда отключайте электропечь от электрической сети, когда она не используется или перед ее очисткой. Прежде чем приступить к очистке, извлечению либо установке частей, дайте электропечи остыть.
- ✓ Не используйте электропечь вне помещений.
- ✓ Использование аксессуаров, не входящих в комплект поставки, может быть небезопасным для Вас и привести к поломке электропечи.
- ✓ Не размещайте электропечь на- или рядом с источниками воды, тепла, нагревательными/отопительными приборами, газовыми или электрическими горелками, открытым огнем, на нагретую духовку, микроволновую печь и т.п. Не используйте электропечь в условиях повышенной влажности.
- ✓ Будьте предельно осторожны и не перемещайте электропечь с готовящимися или готовыми продуктами, содержащими горячее масло или другие жидкости.
- ✓ Для выключения электропечи: кнопки выбора режимов, рукоятки регулировки интенсивности нагревания конфорок и рукоятка регулировки температуры установите в положение «ВЫКЛ», затем выньте вилку электрошнура из розетки.

- ✓ Электродуховку можно использовать исключительно в бытовых целях в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Электродуховка не предназначена для промышленного применения.
- ✓ Не помещайте в электродуховку большие порции продуктов, либо посуду большого размера, так как это может привести к пожару либо поражению электрическим током.
- ✓ Не допускайте касания электродуховки или нахождения рядом с ней легковоспламеняющихся материалов. Не ставьте и не кладите ничего на или рядом с работающей электродуховкой. Не перекрывайте вентиляционные отверстия электродуховки. Пространство вокруг электродуховки для свободного циркулирования воздуха должно быть не менее 10 см с каждой стороны.
- ✓ Не используйте при очистке панели управления металлических и других токопроводящих предметов во избежание поражения электрическим током.
- ✓ При использовании электродуховки не рекомендуется пользоваться другой посудой, кроме как из термостойкого стекла, керамики или металла. Запрещается использовать посуду, которая не рекомендована изготовителем к использованию в электродуховках.
- ✓ Не используйте электродуховку для хранения каких-либо предметов, кроме входящих в комплект поставки.
- ✓ Не помещайте внутрь электродуховки любые из следующих материалов: бумагу, картон, пластмассу и другие подобные материалы. Не используйте электродуховку для сушки одежды, бумаги или иных предметов.
- ✓ Не готовьте в электродуховке продукты в герметично закрытой посуде. Если для приготовления продукта необходима крышка, возможно использование вместо нее металлической фольги. При этом убедитесь, что фольга не касается нагревательного элемента.
- ✓ Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать электродуховку. При возникновении неполадок или для замены принадлежностей, обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- ✓ При выкладывании продуктов в камеру/духовку электродуховки обязательно используйте съемную решетку или противень.
- ✓ В случае возгорания в камере/духовке электродуховки, выключите ее не открывая, установив кнопки выбора режимов в положение «ВЫКЛ», и отключите электродуховку от электросети.
- ✓ Если вы готовите продукты в специальном пакете для выпекания, не забудьте наколоть его в нескольких местах для выхода пара. В противном случае пакет лопнет.
- ✓ Обращайтесь с электродуховкой аккуратно и в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Неправильное обращение с электродуховкой может привести к ее поломке и причинить вред пользователю и окружающим.
- ✓ Дверца электродуховки выполнена с использованием термостойкого ударопрочного стекла. Не допускайте эксплуатации электродуховки в случае появления на стекле

трещин либо поломки стекла. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для его замены.

- ✓ Укладывая в электропечь продукты, или извлекая их, будьте осторожны, берегите руки от соприкосновения с горячими частями электропечи. Пользуйтесь для защиты рук кухонными перчатками из ткани.
- ✓ Помните: электропечь выключена только тогда, когда рукоятки и кнопки включения режимов установлены в положение «ВЫКЛ».
- ✓ Вилка электрошнура оснащена заземляющим выводом. Для подключения электропечи к сети, используйте розетку с аналогичным заземляющим контактом, обязательно подключенным к заземлению. Оборудование помещения подобной розеткой должен производить квалифицированный специалист.

REGURILE DE SECURITATE

La utilizarea aparatelor electrice, respectați întotdeauna regulile de bază de siguranță, inclusiv:

- Cititi cu atentie acest manual.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale cuptorului electric.
- Nu lăsați copiii să folosească sau să se joace cu cuptor electric.
- În scopul de a proteja cuptor electrice, nu cufundati în apă sau alte lichide cablul de scufundarea, plug și cuptor electric. Pentru a evita scurt circuitele electrice evitați contactul cu apa în orificiile de ventilație.
 - Nu lasa marginile din cordonul ombilical atingere ascuțite și suprafețe fierbinți. Nu trageți pe cablul de alimentare, sau înveliți-l în jurul de aragaz și nu lăsați cablul de răsucire.
 - Nu folosiți cuptorul cu cablul deteriorat. Servicii de reparare este posibilă numai în centrul de service.
 - Opriți întotdeauna de energie electrică de la rețea atunci când nu este în funcțiune sau înainte de al curăța. Înainte de curățare, îndepărtarea sau instalarea pieselor, lăsați să se răcească cuptorul.
 - Nu folosiți în aer liber electrice.
 - Utilizând accesorii care nu sunt în комплект, nu poate fi sigur pentru Dvs și provoca daune la cuptorul electric.
 - Nu stabiliți cuptorul pe sau în apropierea surselor de apă, căldură-încălzire / radiatoare, arzătorul cu gaz sau electric, flacără deschisă, pe un cuptor încălzit, cuptor cu microunde, etc.
 - Nu folosiți un cuptor electric în condiții de umiditate mare.
 - Fiti foarte atent să nu să se deplasati cuptorul cind pregătiti produse finite care conțin ulei fierbinte sau alte lichide.
 - Pentru a dezactiva cuptorul: secatati butonurile la "OFF", apoi deconectați cablul de alimentare de la priza.
 - Cuptorul electric pot fi utilizat numai în scopuri rezidențiale, în conformitate cu acest manual. Cuptorul nu este proiectat pentru aplicații industriale.
 - Nu pune porțiuni mari de produse, sau vase mari, deoarece acest lucru poate provoca un șoc electric sau incendiu.
 - Nu atingeți cuptorul sau de ședere cu materiale inflamabile ei. Nu puneti nimic pe sau lângă cuptor electric in timpul operarii. Nu blocați orificiile de ventilație electrice. Spațiul din jurul electric pentru libera circulație a aerului trebuie să fie de cel puțin 10 cm pe fiecare parte.
 - La curățarea panoul de control nu folosiți metal și alte obiectele conductoare, în scopul de a evita un șoc electric.
 - Dacă utilizați un cuptor electric, nu este recomandat să folosiți alte vasele, dar de la o

sticla rezistent la caldura, ceramica sau metal. Nu folosiți vase care nu este aprobat pentru utilizare în cuptoare electrice.

- Nu utilizați stocarea în cuptorul de orice elemente, altele decât cele furnizate.
- Nu așezați în interiorul unui cuptor electric oricare din următoarele materiale: hârtie, carton, materiale plastice și alte materiale similare. Nu folosiți un cuptor electric pentru uscarea haine, documente sau alte elemente.
- Nu gătiți într-un cuptorul într-un recipient închis etanș. În cazul în care produsul este necesar pentru pregătirea de acoperire, poate fi folosit foliu de metal. În același timp, asigurați-vă că foliu nu atinge elementul de încălzire.
- Nu încercați să reparați cuptor. Dacă aveți orice problema, contactați centru de servicii.
- Atunci când așezați produsele într-un cuptor electric trebuie să utilizați un grătar detașabil sau tavă.
- În caz de incendiu în cuptor electric, opriți-l fără a deschide prin stabilirea selectorul la "OFF" și deconectați cuptorul de la sursa de alimentare.
- Dacă se pregătește mâncare într-un pachet special pentru copt, nu uita să-l tăiați în mai multe locuri pentru abur pentru a scăpa. În caz contrar, pachetul izbucni.
- Manipulați cu o grijă cuptorul electric în conformitate cu acest manual. Utilizarea incorectă a cuptorului electric poate cauza defecțiuni și cauza daune la utilizator și altele.
- Ușa se face cu utilizarea de geam de siguranță rezistentă la căldură. Nu utilizați cuptoare electrice, în cazul de cracare sticlei sau spargerea de sticlă. Contactați centru de service autorizat pentru înlocuire.
- Atunci când introduc produsele în cuptor electric, sau eliminarea lor, fiți atenți, nu contactați cu părțile fierbinți ale cuptorului electric. Utilizați pentru a proteja mânuși pentru mâinile de bucătărie din stofa.
- Amintiți-vă că cuptorul este oprit doar atunci când butonul și modul de comutator stabilizat la "OFF".
- Cablul de alimentare are un terminal de împământare. Pentru o să conectați la rețeaua electrică, folosiți aceeași priză de contact cu solul, mereu conectat la sol. Astfel echipament de cameră de evacuare trebuie să fie făcută de către un tehnician calificat.

ПЕРЕДИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (Înainte de utilizarea)

Перед использованием электропечи в первый раз, выполните следующие действия:

1. Прочитайте все указания приведенные в данной инструкции.
2. Убедитесь в том, что прибор не подключен к сети и таймер находится в положении «Выкл».
3. Тщательно промойте все аксессуары в теплой мыльной воде или посудомоечной машине, а после высушите их.
4. Подключите прибор к сети и приступайте к эксплуатации.

Внимание: Первоначальное применение устройства может сопровождаться запахом и дымом. Это нормально и безопасно. Рекомендуем прогреть электропечь при температуре 250°C в течение 15 минут, включив при этом все нагревательные элементы.

Внимание: Внутренняя поверхность духовки, имеет антипригарное покрытие. Во избежание его повреждения рекомендуем избегать контакта с острыми металлическими предметами.

Внимание: РЕКОМЕНДУЕМ ПРИ РАБОТЕ ДУХОВКИ ВКЛЮЧАТЬ ТОЛЬКО ОДНУ КОНФОРКУ.

Индикаторпитания: индикатор питания включается, когда работает, какой либо из нагревательных элементов.

ОСТОРОЖНО: Во избежание травм и ожогов не прикасайтесь к горячей поверхности печи во время ее использования. Всегда используйте прихватки.

Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, urmați acești pași:

1. Citiți toate instrucțiunile date în acest manual.
2. Asigurați-vă că dispozitivul nu este conectat la rețea și cronometrul este setat la "Off".
3. Spălați bine toate accesoriile în apa caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase, iar apoi uscați-le.
4. Conectați și începe să utilizați.

Vă rugăm să țineți în minte: cererea inițială a dispozitivului poate fi însoțit de miros și de fum. Acest lucru este normal și în condiții de siguranță. Recomandăm să încălziți cuptorul la o temperatură de 250 ° C timp de 15 minute, întorcând cu toate elementele de încălzire.

Atentie: suprafața internă a cuptorului are acoperire neaderenată. Pentru a evita deteriorarea recomandăm să evitați contactul cu obiecte metalice ascuțite.

Atentie: IN IMP DE LUCRAREA A CUPTORULUI SA FOLOSITI NUMAI UN ARZATOR

Indicator de alimentare: Power LED se aprinde atunci când rulează oricare dintre elementele de încălzire.

ATENȚIE: Pentru a evita rănirea sau arsurile, nu atingeți suprafața fierbinte a cuptorului în timpul utilizării acestuia. Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ (Utilizarea unui cuptator)

Конвекционное приготовление
(Gătirea cu convective).

Конвекционное приготовление сочетает циркуляцию горячего воздуха посредством вентиляции при использовании функций жарки и запекания. Вентилятор равномерно распределяет воздух по всей поверхности приготавливаемых продуктов, достаточно быстро подрумянивает, образует хрустящую корочку. Конвекция позволяет готовить, используя более низкую температуру, что экономит электроэнергию. Кроме того, приготовление в конвекционной печи экономит время приготовления.

Конвекционный вентилятор включается автоматически, как только начинают работать верхние нагревательные элементы и гриль. Если работают только нижние нагревательные элементы, конвекционный вентилятор не включается.

Для начала конвекционного приготовления выберите желаемую температуру и установите кнопку «Верхний нагревательный элемент и гриль» в положение «—», а после - время таймера. О начале приготовления свидетельствует работа вентилятора.

Gătirea cu convecție combină circulație a aerului cald prin ventilație atunci când utilizați funcție de prăjire și coacere. Ventilatorul distribuie aer pe suprafața de alimente preparate. Convecție permite a se folosi o temperatură mai mică, și în acest mod economisează energie. De asemenea, gătit într-un cuptor cu convecție economisește timpul de gătire.

Ventilator de convecție pornește automat, atunci când începe să lucreze elementele superioare de încălzire și de grătar. Dacă lucrați numai elementele de încălzire de jos, ventilator convecție nu se aprinde.

Pentru a începe prăjirea cu convecție, selectați temperatura dorită, și apoi faceți clic pe "Element de încălzire superior și grătar" la "-", și după - Cronometru. Despre începutul a lucrării vorbește ventilator.

Гриль Gratar

На вертеле для гриля рекомендуется готовить пищу весом не более 2,1 кг. При приготовлении вертел должен вращаться свободно, мясо не должно цепляться за стенки камеры.

Совет. Закрепляйте крылья и ноги птицы специальными шпажками или нитками.

Помните, что данная функция использует только верхние нагревательные элементы. Перед приготовлением рекомендуем прогреть печь при температуре 250°C в течение 15 минут.

Порядок приготовления:

- Поместите мясо или птицу на вертел. Убедитесь в том, что продукты не будут прикасаться к стенкам духовки во время вращения вертела.

- Установите вертел заостренным концом в отверстие расположенное на правой внутренней стенке печи, другим концом в выступ расположенный на левой внутренней стенке печи.
 - Установите поддон для выпечки в самое нижнее положение для сбора жидкости во время приготовления.
 - Установите кнопку «Верхний нагревательный элемент и гриль» в положение «—».
 - Выберите время приготовления при помощи ТАЙМЕРА. Начнется вращение вертела и нагрев 2-х верхних нагревательных элементов.
 - Когда приготовление подойдет к концу раздастся звуковой сигнал. Переключите кнопку «верхний элемент и гриль» в положение «○».
- Достаньте вертел из печи, используя держатель для вертела. Для этого подцепите держателем вертел, и осторожно приподнимите держателем левую сторону вертела и медленно потяните на себя и влево.
- Снимите мясо или птицу с вертела.

Рекомендации по приготовлению на вертеле

Время приготовления может быть изменено в зависимости от используемых продуктов.

Мясо	Температура	Время на кг
Ростбиф	180С	30-35 мин
Жареная свинина	180С	45-50 мин
Ветчина	180С	45-50 мин
Курица	180С	25-30 мин
Индейка	180С	25-30 мин

Pe un gratar este recomandat sa găti o greutate nu mai mult de 2.1 kg. Atunci când gătiți scuipa trebuie să se rotească liber, carnea nu trebuie să se agata de peretii din camera. Consiliului. Fixați aripile și picioarele de frigarui de pui si fire speciale.

Amintiți-vă că această funcție utilizează numai elementele superioare de încălzire. Înainte de utilizarea recomandam cuptorul sa fi caldat la 250C pentru 15 minute.

Pregătirea:

- Așezați carnea de pasăre sau alta carne pe un scuipat. Asigurați-vă că produsele nu vor fi atingă pereții cuptorului în timp ce rotirea scuipatului.
- Setati băț subliniat in primul rind in partea dreapta in capăt perete interiora al cuptorului, celălalt capăt situati pe perete interior din stânga al cuptorului.
- Puneți tava de copt, în poziția cea mai joasă pentru a colecta lichid în timpul gătirii.
- Setați butonul de "elementul de încălzire superior și grătar" la "-".
- Selectați timpul de gătit atunci când folosiți un cronometru.
- Când vine vorba de pregătire la un capăt, veți auzi un semnal sonor. Comutarea faceți clic pe "element de sus și grătar", în poziția de «○».
- Scoateți carnea de pasăre sau cu frigarui.

Recomandatii despre timp de prigatirea

Carne	Temperatura	Timp pentru kg
Friptura de vita	180C	30-35 min
Friotura de porc	180C	45-50 min
șuncă	180C	45-50 min
Pui	180C	25-30 min
Turcia	180C	25-30 min

Барбекю

Barbecue

Помните, что данная функция использует только верхние нагревательные элементы. Рекомендуем перед приготовлением разогреть печь в течение 15 минут при температуре 250C.

Порядокприготовления:

- Установите решетку или лоток для выпекания. Если вы используете решетку, рекомендуем установить лоток для выпекания в нижнее положение для сбора жидкости.
- Установите желаемую температуру приготовления
- Установите кнопку «Верхний нагревательный элемент и гриль» в положение «—».
- Установите желаемое время приготовления
- Для того чтобы достать решетку или лоток для выпекания используйте «держатель»
- Когда приготовление подойдет к концу раздастся звуковой сигнал. Переключите кнопку «верхний нагревательный элемент и гриль» в положение «●».

Рекомендациипоприготовлению:

Мясо	Температура	Время приготовления
Стейк из ребра	220C	25-30 мин
Стейк на косточке	220C	25-30 мин
Гамбургер	220C	25-28 мин
Свинные отбивные	220C	40-45 мин
Бараньи отбивные	220C	30-40 мин
Куриные ножки	220C	30-35 мин
Филе рыбы	180C	20-25 мин
Стейк из лосося	180C	20-25 мин

Amintiți-vă că această funcție utilizează numai elementele superioare de încălzire. Noi recomandăm înainte de preparare Incalziti cuptorul timp de 15 minute la 250C.

Pregătirea:

- Puneți grătarul sau tava de copt. Dacă folosiți un grătar, asigurați-vă că ati stabiliti tava de copt, în poziția de jos pentru a colecta lichid.
- Setați temperatura dorită de gătit
- Setați butonul de "elementul de încălzire superior și grătar" la "-".
- Setați timpul de gătire dorit
- Când gătit ajunge la un final, veți auzi un semnal sonor. Comutare butonul "element de incalzire de sus și grătar", în poziția de «o».

Recomendatii despre timp de prigatirea

Carne	Temperatura	Timpul de pregatirea
Coastă friptura	220C	25-30 min
Friptură cu os	220C	25-30 min
Hamburger	220C	25-28 min
Cotlete de porc	220C	40-45 min
Cotlete de miel	220C	30-40 min
Picioarele de pui	220C	30-35 min
File de pește	180C	20-25 min
Salmon Steak	180C	20-25 min

Запекание

Coacere

Помните, что данная функция использует все нагревательные элементы. Рекомендуем перед приготовлением прогреть печь в течение 15 минут при температуре 250°C.

Порядокприготовления:

- Установите решетку или лоток для выпекания в нижнее положение. Если для запекания вы используете решетку, рекомендуем установить лоток для выпекания под решеткой для сбора жидкости.
- Разместите продукты на решетке или на лотке для выпекания
- Установите желаемую температуру приготовления
- Установите выключатели верхних и нижних нагревательных элементов в положение «—».
- Выберите желаемое время приготовления
- Когда приготовление подойдет к концу раздастся звуковой сигнал. Установите выключатели верхних и нижних нагревательных элементов в положение «O».

Amintiți-vă că această funcție se folosește toate elementele de încălzire. Noi recomandăm ca înainte de a prigati cuptorul trebuie sa fie caldat timp de 15 minute la 250 ° C.

Pregătirea:

- Puneți grătarul sau tava de copt, în poziția de jos. Dacă utilizați pentru baruri de copt, este recomandat să stabiliți tava de copt sub grătar pentru a colecta lichid.
- Așezați alimentele pe grătar sau pe tava de copt
- Setează temperatura dorită de gătit
- Setează comutatoarele de elementele de încălzire superior și inferior, în situația "-".
- Selectați timpul de gătit dorit
- Când gătit ajunge la un final, veți auzi un semnal sonor. Setează butonurile superioare și inferioare elemente de încălzire în poziția de «0».

Выпечка

Patiserie

Помните, что режим выпечка использует только нижние нагревательные элементы.

Рекомендуем перед приготовлением прогреть печь в течение 15 минут при температуре 250C.

Порядокприготовления:

- Выберите желаемую температуру
- Установите решетку в нижнее положение или посередине
- Поместите форму с выпекаемым тестом на решетке. Форма должна находиться как можно ближе к нижним нагревательным элементам.
- Установите выключатель «нижний нагревательный элемент» в положение «—»
- Установите желаемую температуру и время приготовления
- Когда приготовление подойдет к концу, раздастся звуковой сигнал.
- Установите выключатель «нижний нагревательный элемент» в положение «**0**».

Рекомендуем оставить дверцу печи слегка приоткрытой

Размещениерешеткидляразличныхвидоввыпечки

- ✓ Печенье – Используйте нижние и средние направляющие
- ✓ Слоеные пироги – используйте только нижние направляющие
- ✓ Пироги – используйте нижние и средние направляющие

ВНИМАНИЕ: Будьте осторожны, вынимая лоток для выпечки, решетку или какой-либо другой контейнер из горячей печи. Всегда используйте держатель для решетки или прихватки, вынимая горячие предметы из печи.

Amintiți-vă că aceasta funcția folosește numai elementele mai mici de încălzire. Noi recomandăm ca înainte de prigratira cuptorul trebuie sa fie caldat timp de 15 minute la o temperatură de 250C.

Pregătirea:

- Selectați temperatura dorită
- Puneți tava în poziție de mijloc sau mai mici

- Rotiți "elementul de încălzire de jos" a "-"
- Setați temperatura dorită și timpul de gătire
- Atunci când este gătit, veți auzi un bip.
- Rotiți "elementul de încălzire mai mică", în poziția de «0». Recomandăm să lăsați ușa cuptorului deschisă

ATENȚIE: Fiți atenți atunci când scoateți tava pentru copt, baruri, sau orice alt recipient din cuptor fierbinte.

ЧИСТКА И УХОД **(Curățarea și** **întreținerea)**

ВНИМАНИЕ: Перед чисткой, отключите электропечь от электросети и дождитесь, пока она остынет.

Протрите диски конфорок и корпус печи влажной губкой, а после сухой.

Протрите стены духовки, дверцу и поддон для крошек при помощи влажной губки с небольшим количеством моющего средства. Затем протрите чистой влажной губкой, а после сухой.

ВНИМАНИЕ: НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЩЕТКИ И АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА. НЕ ОЧИЩАЙТЕ СТЕНКИ ПЕЧИ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ПРЕДМЕТАМИ. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ПОКРЫТИЯ.

Вымойте аксессуары, решетку и противень в горячей воде с использованием моющего средства. Можно мыть аксессуары в посудомоечной машине.

ATENȚIE: Înainte de curățare, opriți sursa de alimentare electrică și așteptați până când se răcește.

Ștergeți arzătorii și corp a cuptorul cu un burete umed, și apoi uscat.

Ștergeți pereții ușei cuptorului și tava, cu un burete umed, cu o cantitate mică de detergent. Apoi, ștergeți curat, cu un burete umed, și apoi uscat.

ATENȚIE: NU UTILIZATI PERIE TARE SAU ORICARE ALTELE, ASTFEL INCAT SA NU DETERIORATI SUPRAFATA INTERIOARA A CUPTORULUI.

Spălați accesoriile, gratar si tava in apa fierbinte cu detergent. Accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase.