

# Tornado

Cuptor incorporabil - Manual de utilizarea

## **Встраиваемый духовой шкаф Инструкция по применению**



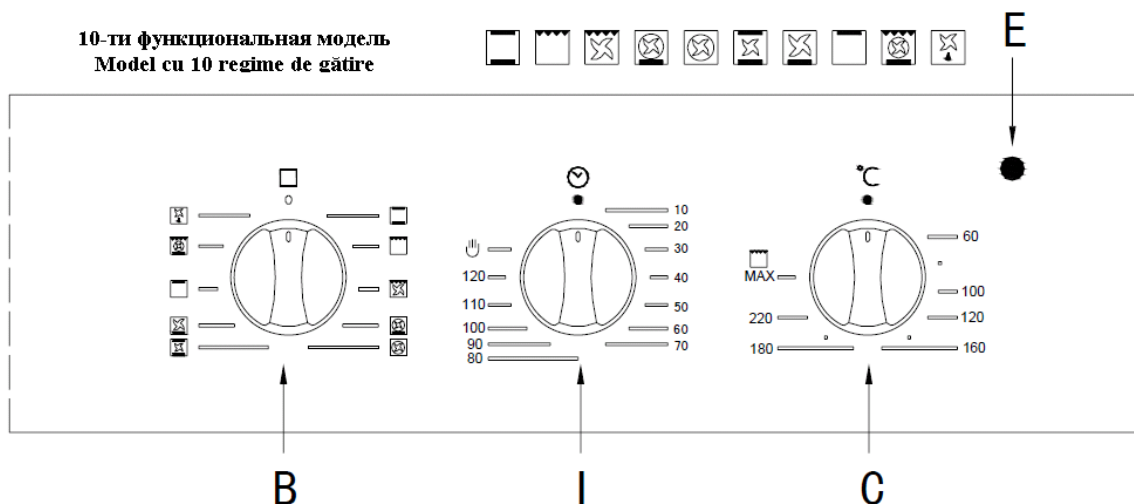
Модели/Modele: RU-8F IVORY,  
F60 M6 BLACK, F60 M6 RED

Спасибо Вам за выбор духового шкафа нашей фирмы.

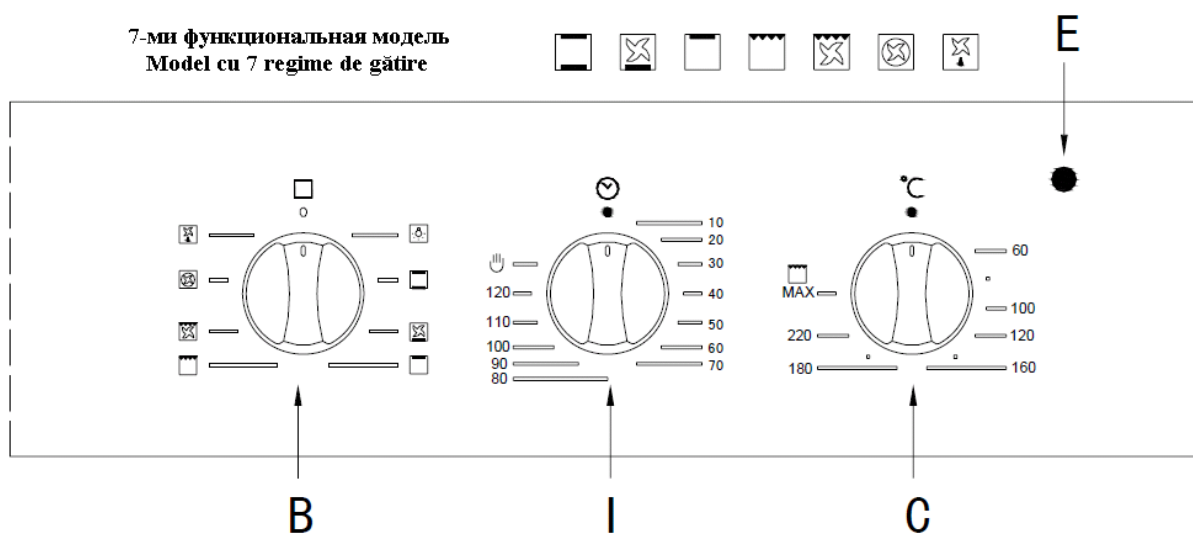
Перед началом использования, внимательно прочитайте Инструкцию к эксплуатации. Если устройство будет продано или передано другому владельцу, или если Вы меняете место жительства и оставите устройство, оставьте инструкцию с прибором, чтобы новый владелец мог ознакомиться с функционированием устройства и соответствующими предупреждениями.

Vă mulțumim pentru alegerea produselor noastre. Înainte de a utiliza cuptorul, va rugăm să citiți cu atenție acest manual. Dacă aparatul este vândut sau transferat la un alt proprietar, sau dacă vă schimbați locația și lăsați aparatul, lăsați manualul de utilizare cu aparatul, noul proprietar ar putea face cunoștința cu modul de funcționare a aparatului și avertismentele relevante.

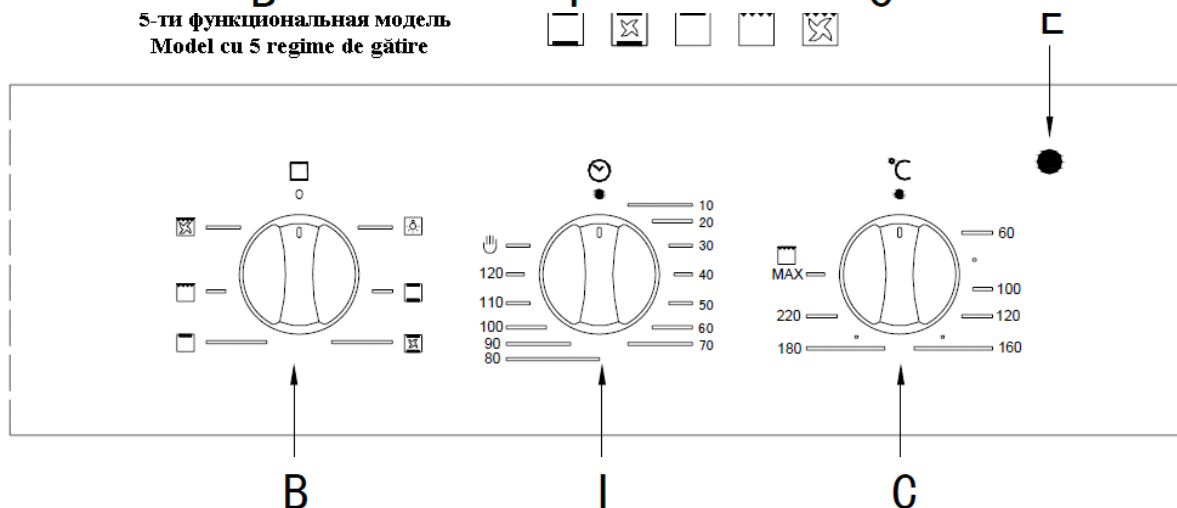
10-ти функциональная модель  
Model cu 10 regime de gătire



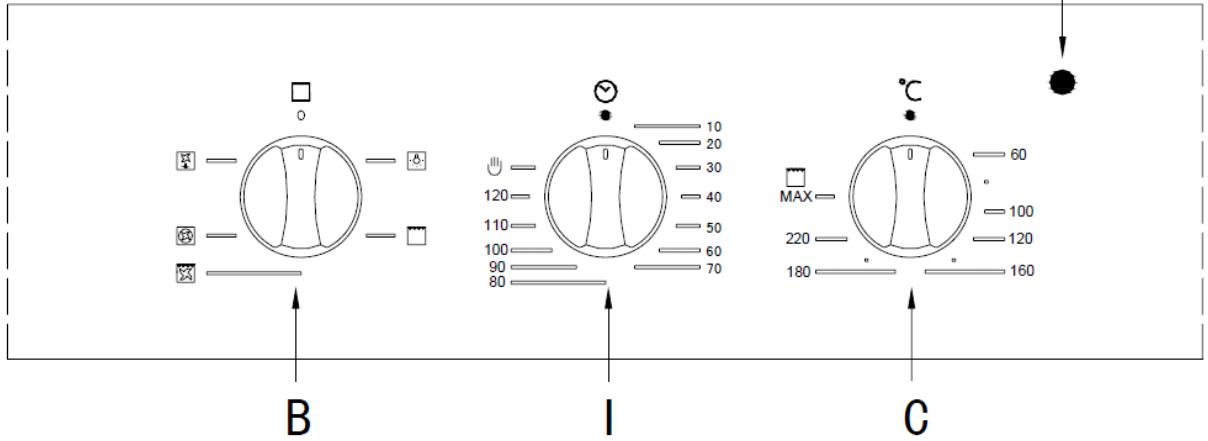
7-ми функциональная модель  
Model cu 7 regime de gătire



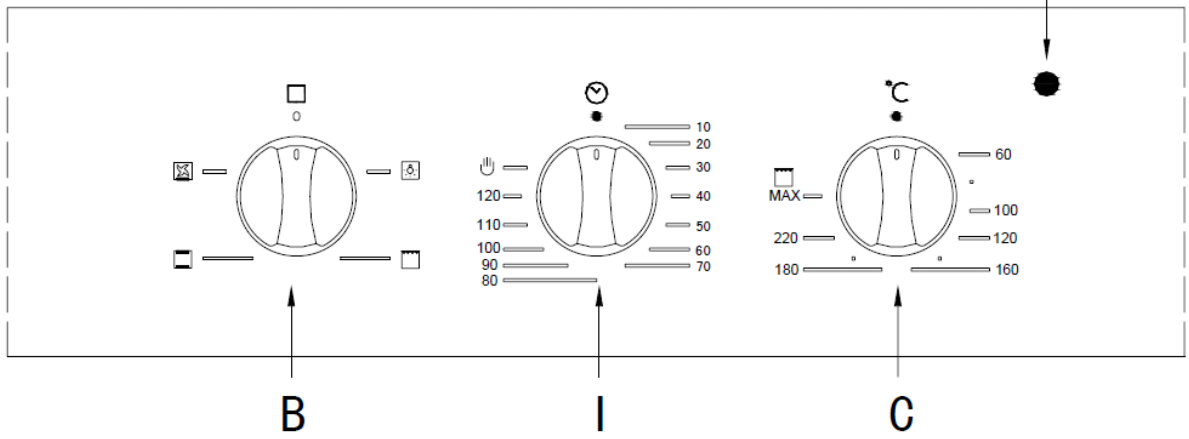
5-ти функциональная модель  
Model cu 5 regime de gătire



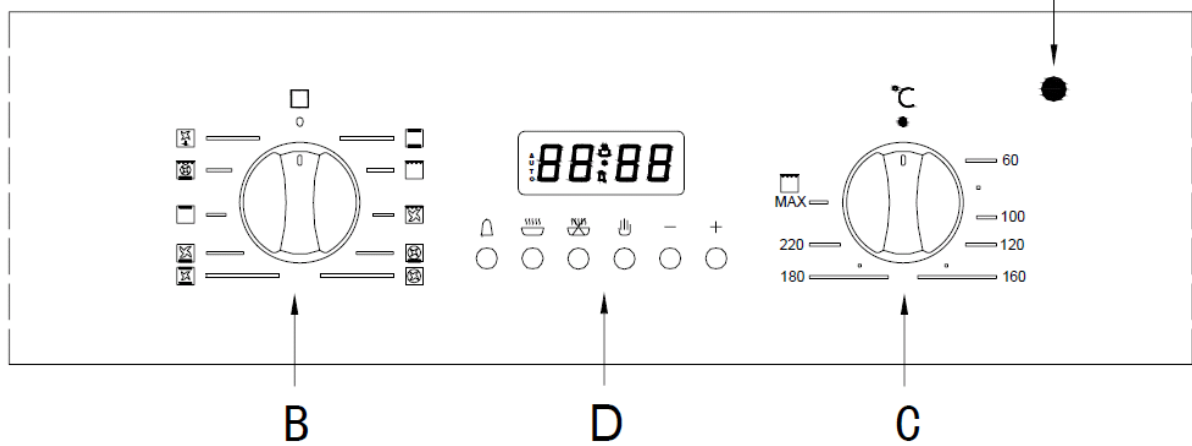
**4-х функциональная модель**  
**Model cu 4 regime de gătire**



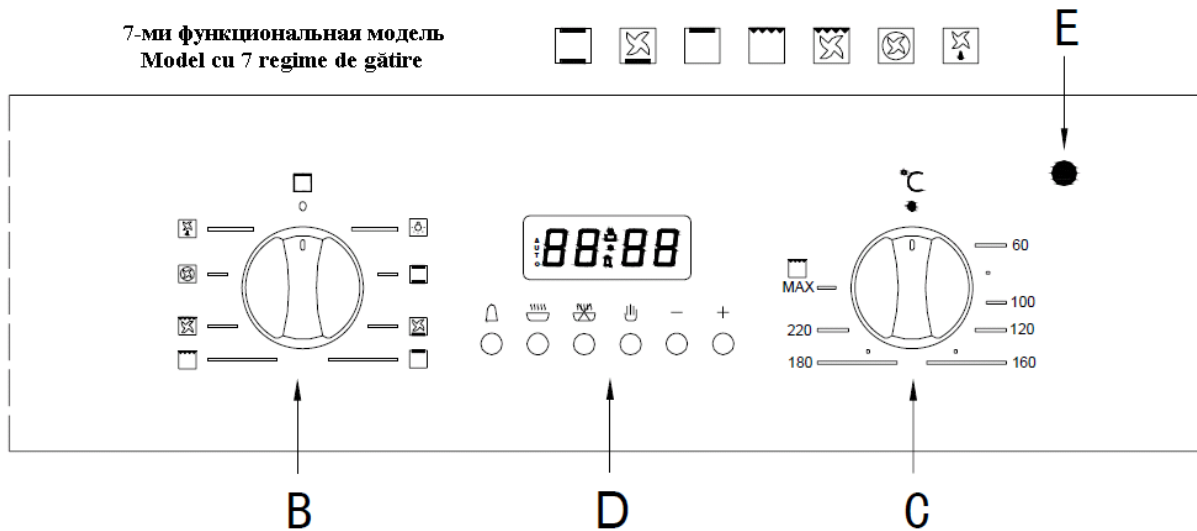
**3-х функциональная модель**  
**Model cu 3 regime de gătire**



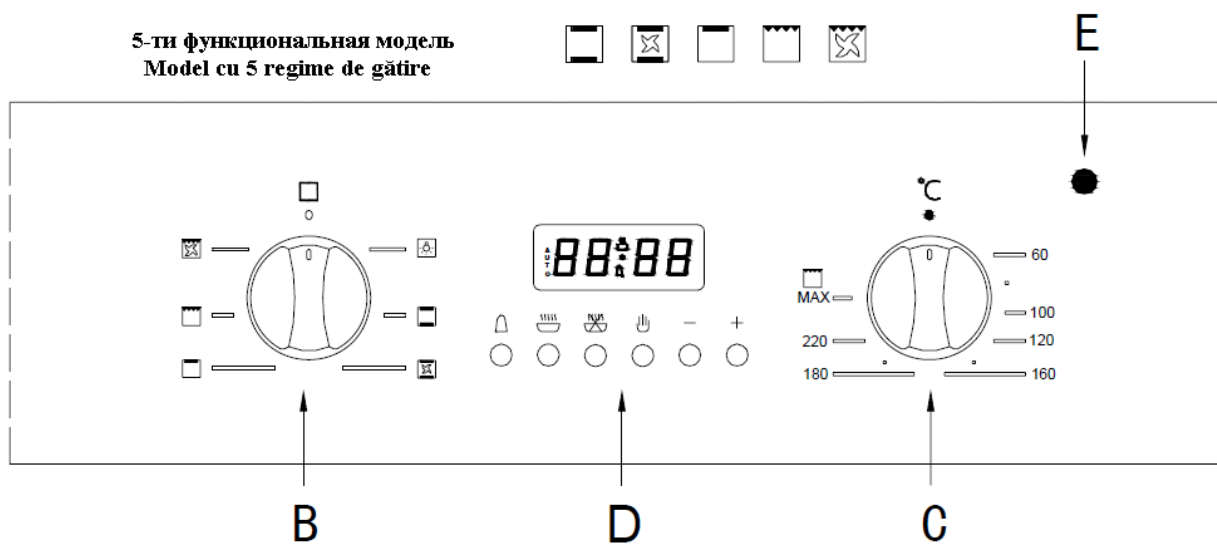
**10-ти функциональная модель**  
**Model cu 10 regime de gătire**



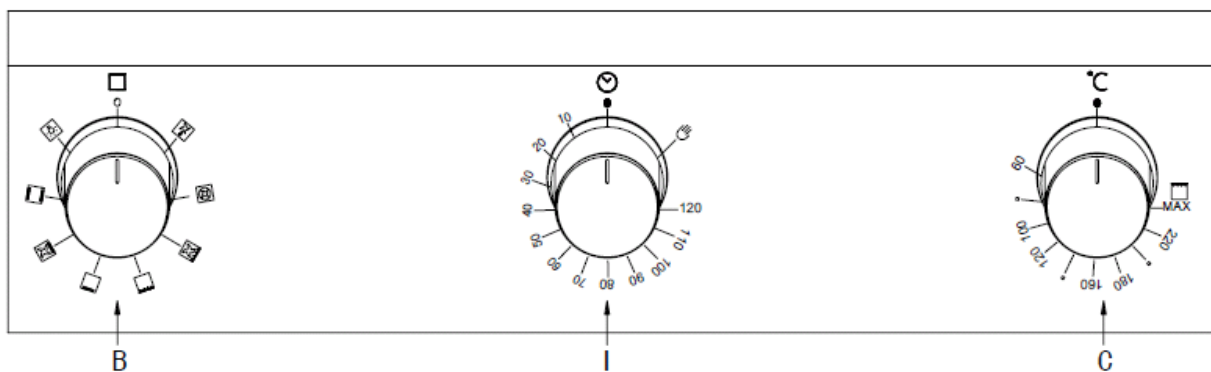
7-ми функциональная модель  
Model cu 7 regime de gătire



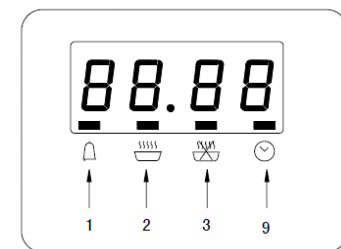
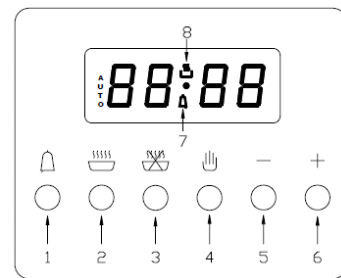
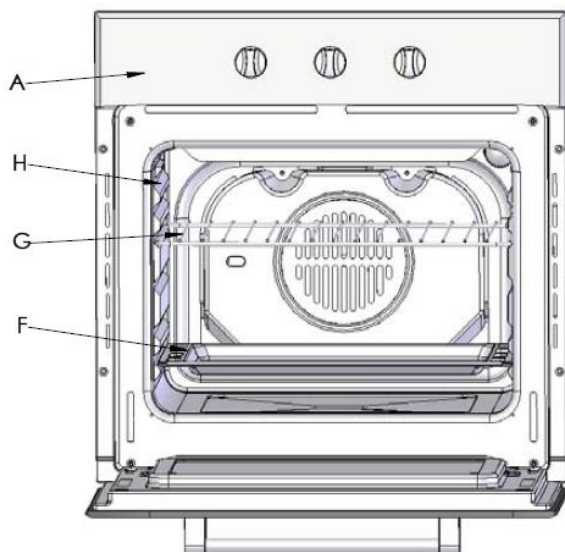
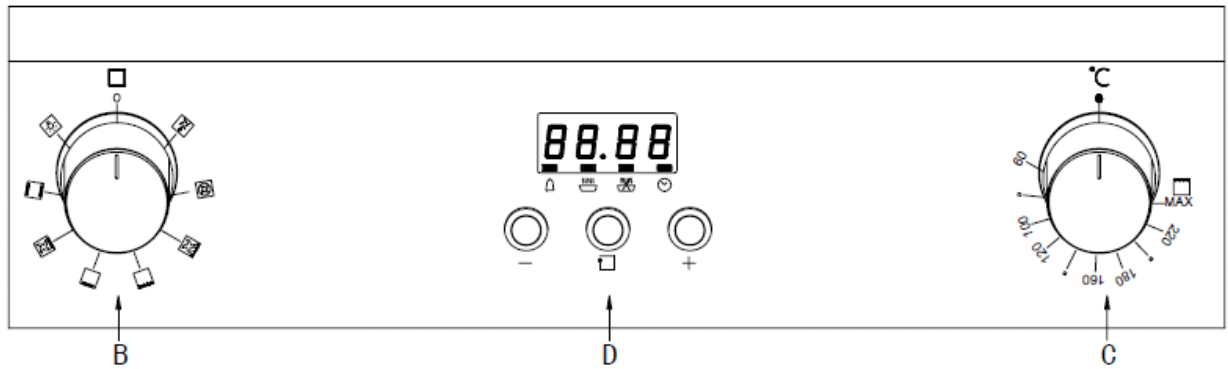
5-ти функциональная модель  
Model cu 5 regime de gătire



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ДЛЯ МЕХАНИЧЕСКОЙ МОДЕЛИ (механический таймер)  
Panou de comanda pentru model mecanic (timer mecanic)



**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ДЛЯ МОДЕЛИ С ЭКРАНОМ (электрический таймер)**  
**Panoul de control pentru modelele cu ecranul (timer electric)**



- A. Панель управления
- B. Ручка выбора режима приготовления
- C. Ручка выбора температуры приготовления
- D. Электронный программатор- Позволяет запрограммировать нужный режим в определенное время, выбрав начало время приготовления и конец. Он также может быть использован в качестве таймера (только на некоторых моделях)
- E. Идикатор температуры (доступно только на некоторых моделях)  
 -Когда горит, это указывает на то, что печь нагрелась до заданной температуры

- F. Противень
- G. Решетка
- H. Направляющие для противеня и решетки
- I. Ручка таймера
- 1. Таймер
- 2. Установка времени приготовления
- 3. Конец настройки времени приготовления
- 4. Самостоятельная настройка режима
- 5. «+»
- 6. «-»
- 7. Индикатор таймера
- 8. Индикатор приготовления
- 9. Часы

- A. Panel de control
- B. Buton de selectare a modului de gătire
- C. Butonul de selectarea temperaturii de gătit
- D. Programator electric – Vă permite să programați regimul dorit în timp selectat. Trebuie să selectați începutul și sfârșitul timpului de gătit. Acesta poate fi , de asemenea, utilizat ca un cronometru (disponibil pe unele modele )
- E. Indicator temperaturii ( disponibil pe unele modele)
  - Atunci când este aprins , el indică faptul că cuptorul este încălzit la o temperatură programată
- F. Tigăe
- G. Grilă
- H. Deținătorii pentru tigăe și grilă
- I. Butonul de timer
  1. Timer
  2. Setarea timpului de gătire
  3. Setări timpului sfârșitul de gătit
  4. Modul de configurarea manuală
  5. " + "
  6. " - "
  7. Indicator a timerul
  8. Indicator de gătit
  9. Ceas

### **Как использовать духовку**

Это многофункциональный духовой шкаф сочетает в себе преимущества традиционных конвекционных печей с моделями из более современных вентиляторов.

Духовка является чрезвычайно универсальным устройством, которое позволяет легко и безопасно готовить, выбирая между различными режимами приготовления. Различные функции выбираются с помощью селектора ручки «B» и термостата «C», расположенной на панели управления.

Acest cuptor multifuncțional combină avantajele cuptoare cu convecție tradiționale cu modele de fanii mai moderne.

Cuptor este un dispozitiv extrem de versatil, care permite ușor și în condiții de siguranță pentru să gătiți, și alegeți între diferite modurile de preparare. Diferite funcții pot fi selectate prin butonul de selectare "B" și termostat "C" de pe panoul de control.

Утапливаемые ручки управления (доступно только на некоторых моделях)  
Ручка управления может быть «утоплена» и вы можете нажать на ручку управления слегка, чтобы выпустить ее. Так же нажмите слегка, чтобы «утопить» ее.

Buton de control retractabil (disponibil pe unele modele)


Butonul de control poate fi "înecat", și puteți să faceți un clic ușor pentru o elibera. Trebuie doar să apăsați ușor pentru a "îneca" butonul înapoi.


**Примечание:** При первом использовании духового шкафа, мы рекомендуем устанавливать термостат на максимальную температуру и оставить духовку примерно на полчаса без ничего внутри, с закрытой дверцей духовки. Затем откройте дверцу духовки и дайте комнатному воздуху зайти. Запах, который часто ощущается во время этого первого использования связан с испарением веществ, используемых для защиты духовки во время хранения и пока она не будет установлена.

**Notă:** La prima utilizare a cuptorului, vă recomandăm să setați termostatul la temperatura maximă a cuptorului și se lasați aproximativ o jumătate de oră, fără nimic în interiorul cuptorului cu ușa închisă. Apoi, deschideți ușa a cuptorului și lăsați aerul din cameră a intra. Mirosul, care puteți să simțiți în timpul acestei utilizări inițiale se datorează evaporării substanțelor folosite pentru protejarea cuptorului în timpul depozitării și până când este instalat.

**Примечание:** При жарке мяса на решетки или на вертеле (предусмотрено только в некоторых моделях) поместите противень на нижнюю полку духовки, чтобы предотвратить попадания капель жира или соуса на нижнюю часть печи. Для всех других типов приготовления пищи, никогда не используйте нижнюю полку и никогда ничего не ставьте на дно печи, когда она работает, поскольку это может привести к повреждению эмали. Ставьте посуду (блюда, алюминиевую фольгу, и т.д. и т.п.) на решетку, которая вставляется в направляющие, сделанные в стенках духового шкафа.

**Notă:** Când prăjiți carne pe o grilă sau pe un băț (doar la unele modele), puneți tava pe raftul de jos a cuptorului, pentru a preveni scurgerea de grăsime sau sos pe partea de jos a cuptorului. Pentru toate celelalte tipuri de gătit, nu folosiți niciodată raftul de jos și nu puneți nimic pe partea de jos a cuptorului atunci când cuptorul lucrează deoarece acest lucru poate deteriora emailul. Puneți vase (farfurii, folie de aluminiu, etc, etc) pe grătar, care este introdus în ghidajul făcută în pereții cuptorului.

**Примечание:** используя духовку в ручном режиме (без использования запрограммированного времени конца приготовления) символ  должен быть выровнен с контрольной отметки на панели управления.

**Notă:** utilizarea cuptorului în modul manual (fără utilizarea timpul de sfârșitul pre-programate), simbol  trebuie să fie aliniat cu marcajul de referință de pe panoul de control.

### **Режим конвекции / Mod de convecție 2100-2520W**

Положение термостата ручки "С" : Между 60 °C и Max., Верхний и нижний нагревательные элементы. Это классический , традиционный режим печи, который был усовершенствован распределением тепла и снижением энергопотребления. Конвекционные печи по-прежнему не имеют равных , когда дело доходит до приготовления блюд таких как капуста с ребрами,

треска в испанском стиле, нежная телятина с рисом, и т.д. Отличные результаты получаются при приготовлении телятины или говядины на основное блюда, а также тушеные мясо, гуляш, дичь, ветчина и т.д., которые нужно готовить медленно и с добавлением жидкости. Этот режим остается лучшим для выпечки тортов, а также для запекания фруктов. При приготовлении в режиме конвекции, используйте только один противень или решетку, в противном случае распределение тепла будет неравномерным. Используя различную высоту (за счет направляющих), можно сбалансировать количество тепла между верхней и нижней частью печи. Выбор среди различных высот стойки зависит от необходимости большего или меньшего тепла сверху.

Poziția termostatului butonul " C " : Între 60 °C și Max , elemente de încălzire de sus și de jos. Acesta este un mod clasic, traditional de cuptor, care a fost îmbunătățită de distribuție a căldurii și de reducere a consumului de energie . Cuptoare de convecție încă nu au nici egal atunci când vine vorba de gătit, feluri de mâncare, cum ar fi varza cu nervuri, cod în stil spaniol, vițel de licitație cu orez, etc Rezultate excelente sunt obținute în pregătirea de vițel sau de carne de vită pentru principalele feluri de mâncare și tocănițe , gulaș , carne de vânat , șuncă , etc De care aveți nevoie pentru a găti lent și cu adaos de lichid . Acest mod este cel mai bine pentru a coace prăjituri și de copt fructe. Atunci când gătiți în modul convecție, utilizați numai o foaie de copt sau grilă, altfel distribuția de căldură va fi inegală. Folosind diferite înălțimi ( pentru căghidajul ) poate echilibrantitatea de transfer de căldură între partea superioară și inferioară a cuptorului. Selectarea înălțimi diferite struț depinde de nevoia de mai mult sau mai puțină căldură.

### **Режим "Быстрое приготовление пищи" 2125-2560W**

Положение термостата ручки "С": Между 60 °C и Max. Верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор гарантирует постоянное равномерное распределение тепла по всей духовке. Этот режим особенно рекомендуется для приготовления предварительно упакованной «быстрой» еды (как подогрев не использовать), такие как, например: замороженные или предварительно приготовленные продукты. Наилучшие результаты при приготовлении в режиме "быстрого приготовления" получаются, если вы используете только одно положение на направляющих (второе снизу), пожалуйста, см. таблицу под названием "Практическая Кулинария Советы".

### **Regimul "Gătirea Rapida" 2125 - 2560W**

Poziția termostatului " C " : Între 60 °C și Max . Elementele superioare și inferioare de încălzire și ventilatorul asigură o distribuție continuă a căldurii în interiorul cuptorului. Acest mod este deosebit de adecvat pentru prepararea pre - ambalate alimente " fast " ( nu este folosit ca un afișaj ) , cum ar fi , de exemplu , alimente semipreparate sau congelate. Cele mai bune rezultate atunci când gătiți și folosiți numai o poziție pe șine ( al doilea de la partea de jos ) , vă rugăm să consultați tabelul intitulat "Sfaturi practice de gătit" .



## **Режим Мульти приготовление 2370-2924W**

Положение рукоятки термостата "С": Между 60 °C и Max. Верхней и нижней нагревательный элемент, а также вентилятор с круговым теном , работают поочередно. Так как жар распределяется постоянно и равномерно по всему духовому шкафу, пища приготавливается равномерно по всей ее поверхности . В этом режиме можно готовить несколько различных блюд, если температура их приготовления одинаковая. Максимум 2 противня могут быть использованы в одно и тоже время, следуя инструкциям, описанных в разделе: « Приготовление более чем на одном противине".

Этот режим приготовления особенно рекомендуется для блюд , требующих финальную жарку или для тех, которые требуют значительно длительного время приготовления, такие как, например : лазаньи , макаронные изделия, запеченная курица с картофелем, и т.д. Кроме того, превосходное распределение тепла позволяет использовать более низкие температура при приготовлении жаркого. Это приводит к меньшей потере соков мяса, в итоге оно является более нежными и уменьшается потери веса при запекании.

Режим Мульти приготовления особенно подходит для приготовления рыбы, с добавлением ограниченного количества приправ , тем самым сохраняя ее вкус и внешний вид. Превосходно получаются овощные гарниры: кабачки, баклажаны , перец , и т.д. ..

Десерты: этот режим также идеально подходит для выпечки дрожжевых пирогов.

Этот режим может также использоваться , чтобы быстро разморозить белое или красное мясо и хлеб, установив температуру до 80 °C . Чтобы разморозить более тонкие продукты, установите термостат на 60 °C или используйте только функцию циркуляции холодного воздуха , установив термостат на 0 °C .

## **Regimul Multi- Mode 2370 - 2924W**

Poziția termostatului : Între 60 °C și Max . Element de încălzire superior și inferior și ventilator cu ten circulat funcționează alternativ. Pentru că caldura este distribuită uniform și în mod continuu de-a lungul cuptorului , mancarea este gătită uniform pe întreaga suprafață . În acest mod , puteți gătiți mai multe feluri de mâncare diferite , în cazul în care temperatura de gătit e aceeași. Puteti să folosiți maxim de 2 tave în același timp , urmând instrucțiunile descrise în secțiunea " Pregătirea pe doi tave".

Acest mod este deosebit de potrivit pentru gătitul alimentelor care au nevoie de o crustă finală sau pentru cei care au nevoie de mult mai mult timp de gătit , cum ar fi , de exemplu : lasagna , paste , pui la cuptor cu cartofi , etc. În plus ,excelent distribuția căldurii permite utilizarea de temperaturi mai scăzute în timpul prăjirii . Acest lucru duce la o pierdere mai mică de suc de carne , ca urmare , este mai blând și reduce pierderea în greutate în timpul coacerii . Pregătire Multi - Mode este deosebit de adecvat pentru prepararea de pește , cu adăugarea unui număr limitat de condimente , menținând astfel gustul și aspectul. Obținut excelente garnituri de legume : dovlecei , vinete , ardei , etc ..

Desert : Acest mod este , de asemenea, ideal pentru copt prăjituri de drojdie .

Acest mod poate fi de asemenea utilizat pentru a dezghețarea rapidă a carnei albă sau roșu și pâine prin setarea temperaturii până la 80 °C . Pentru a dezgheța alimentele mai delicate, setați termostatul la 60 °C sau de a folosi funcția de circulație a aerului rece doar prin setarea termostatului la 0 °C .

### **Режим Пицца** **2772-3420W**

Положение термостата: Между 60 °C и 250 °C. Работают нижний нагревательный элемент и круговой элемент, а также вентилятор. Это комбинация быстро нагревает духовку из-за большого количества мощности, используемой духовки, что приводит к производству значительного количества тепла, которое исходит преимущественно снизу. Режим пицца идеально подходит для продуктов, требующих высоких температур, как пиццы и большое жаркое. Использовать только один противень или решетку во время работы. Однако, если вы готовите более чем на одном противене, в середине процесса приготовления следует поменять их местами.

### **Regim pizza** **2772 - 3420W**

Poziția termostatului între 60 și 250 °C. Se acționează elementul inferior de încălzire și tenul circular, precum și ventilator. Combinația aceasta încălzește rapid din cauza cantității mari de curent alternativ, ceea ce conduce la producerea de cantități mari de căldură care vine în principal de la inferiorul. Mod de pizza este ideal pentru produsele pentru care temperaturi ridicate sunt necesare, cum ar fi pizza și o mare cartofi prăjiți. Folosiți doar o tigăie sau grătar în timpul funcționării. Cu toate acestea, dacă gătiți pe mai mult de o tigăie, în mijlocul procesului de gătire trebuie să le schimbați.

### **Режим «Нежный приготовление»** **1220-1460W**

Положение термостата: Между 60 °C и 250 °C. Работают нижний нагревательный элемент и вентилятор. Подходит для выпечки, тортов и несухих сладостей в формах. Отличные результаты получены также при приготовлении пищи, которая требует приготовление снизу. Рекомендуется ставить противень на нижний уровень.

### **Regim "de gătit Delicat"** **1220-1460W**

Poziția termostatului între 60 și 250 °C. Element de încălzire de jos și ventilator funcționează. Potrivit pentru prăjituri și dulciuri uscate în forme. Rezultate excelente sunt obținute, de asemenea, atunci când gătiți alimente care necesită de gătit de la fund.

E recomandat să puneți tava la nivelul inferior.

### **Верхний нагревательный элемент** **940-1110W**

Положение термостата: Между 60 °C и Макс. Работает верхний нагревательный элемент. Этот режим может быть использован для заправки блюд в конце приготовления.

### **Elementul de incalzire de top 940-1110W**

Poziția termostat între 60 °C și Max. Lucrează elementul de încălzire de la top. Acest mod poate fi utilizat pentru prăjirea alimentelor la sfârșitul gătit.

### **Гриль 2090-2520W**

Положение термостата: Max. Работает верхний нагревательный элемент. Чрезвычайно высокая температура гриля позволяет жарить поверхность мяса и жаркое в то время как, что позволяет сокам оставаться в мясе. Гриль настоятельно рекомендуется использовать для блюд, которые требуют высокую температуру на поверхности: стейки говядины, телятины, ребра, филе, гамбургеры и т.д. ...

### **Regim Gril 2090-2520W**

Poziția termostatului: Max. Lucrează element de încălzire superior. Temperatura extrem de mare a grill-ului permite de a face carne friptă la grătar și cartofi în același timp, permițând sucurile încă rămâne în carne. Grill este recomandat pentru feluri de mâncare care necesită o temperatură ridicată de suprafață: fripturi de vită, vițel, coaste, mușchi, burgeri, etc ...

### **Гриль с конвекцией 2100-2550W**

Положение термостата: Между 60 °C и 200 °C. Работают верхние нагревательный элемент и вентилятор. Это сочетание функций повышает эффективность однонаправленного теплового излучения нагревательных элементов через принудительную циркуляцию воздуха по всей духовке. Это помогает уберечь еду от сжигания, а так же позволяет теплу проникнуть прямо в еду. Отличные результаты достигаются при приготовление шашлыков, сделанных с мясом и овощами, сосисок, бараньих ребер, отбивных, курицы, свиных отбивных и т.д. Этот режим также идеально подходит для приготовления рыбы.

### **Gril cu convecție 2100 - 2550W**

Poziția termostatului între 60 și 200 °C. Lucrează element de încălzire de sus și ventilator. Această combinație de caracteristici crește eficiența termică a elementelor de încălzire unidirecționale prin circulație forțată a aerului în interiorul cuptorului. Acest lucru ajută la menținerea alimentelor de ardere, precum și permite căldurii să pătrundă chiar în alimente. Rezultate excelente sunt obținute atunci când gătiți kebab realizate cu carne și legume, crenvuști, carne de miel, carne de pui, cotlet de porc, etc Acest mod este, de asemenea, ideal pentru gătit pește.

### **Режим Выпечка 1660-2020W**

Положение термостата: Между 60 °C и 250 °C. Работают задний нагревательный элемент и вентилятор, гарантируя равномерное распределение тепла по всей духовке.

Этот режим идеально подходит для выпечки, особенно торты, которые должны расти, и для приготовления некоторых тарталеток на 3 полках в одно и то же время. Вот несколько примеров: слойки с кремом, сладкие и соленые печенья, пикантные слойки, швейцарские рулеты и т.д. ....

### **Coacere** **1660-2020W**

Poziția termostat între 60 și 250 °C. Lucrează element de încălzire din spate și ventilator, asigurând o distribuție uniformă a căldurii în interiorul cuptorului. Acest mod este ideal pentru a coaceți prăjituri mai ales acei care trebuie să crească și pentru prepararea tartalete pe 3 rafturi în același timp. Iată câteva exemple: bufe cremoase, produse de patiserie dulci și sărate, bufe cimbru, rulouri elvețiene, etc ....

### **Режим разморозка** **45-55W**

Положение термостата: Любое. Вентилятор, расположенный на нижней части печи заставляет воздух циркулировать при комнатной температуре вокруг еды. Рекомендуются использовать для размораживания всех видов пищи, но, в частности, для деликатных видов пищи, которые не требуют тепла, такой как, например: мороженое пирожные, крем или десерты из заварного крема, фруктовые торты. Используя вентилятор, время оттаивания составляет примерно вдвое меньше. В случае мяса, рыбы и хлеба, можно ускорить процесс, используя режим "Выпечка" и установки температуры до 80 °C -100 °C.

### **Decongelare** **45 - 55W**

Poziția termostat: Orice . Ventilator amplasat în partea inferioară a cuptorului deplasarea aerului să circule la temperatura camerei, în jurul alimentelor . Utilizare e recomandată pentru toate tipurile de decongelare alimentelor, dar mai ales pentru alimente delicate, care nu fac nevoie de căldură. Utilizarea ventilatorului redusă timpul de decongelare la aproximativ jumătate. În cazul de carne, pește și pâine, puteți accelera procesul utilizând modul "coacere" și setați temperatura la 80 °C - 100 °C .

### **Вертел (только на некоторых моделях)**

Чтобы установить вертел, выполните следующие действия:

- Установите противень на 1-й уровень;
- Вставьте специальный вертел на 2-ом уровне и расположите вертел, вставив его через специальное отверстие в в задней части печи;
- Начать вращение вертела с помощью ручки "B" для выбора режима



### **Rotisor (numai la anumite modele)**

Pentru a instala un băț, urmați acești pași:

- Setați tava la nivelul 1;
- Introduceți scuipat special la nivelul al doilea și plasați băț prin introducerea-l prin gaura din partea din spate a cuptorului;

- Începeți scuișă bășului cu ajutorul butonul "B" pentru a selecta dintre regime



### **Кнопка конца время приготовления (I) (только на некоторых моделях)**

Эта модель оснащена таймером для управления, когда духовка отключается во время приготовления пищи. Положение рукоятки таймера "I": Между 10 и 120 минутами.

В конце запрограммированного промежутка времени, прозвонит таймер и автоматически выключит духовку.

### **Butonul a finalului timpului de gătit (I) (anumite modele)**

Acest model este echipat cu un cronometru pentru a controla când cuptorul este oprit în timpul gătirii. Puteți să programați timerul între 10 și 120 de minute.

La sfârșitul intervalului de timp programat, va suna un sunet și cuptorul va opri automat.


Режим выпечки с 6-ти уровневый таймер (только на некоторых моделях)

Regim de coacere cu 6 nivele ale cronometru (doar anumite modele)

### **Цифровые часы**

- Показывают время: 0:00-24:00.


- На экране отображается 3 цифры и "AUTO", если питание включено.

- Для того чтобы установить правильное время, нажмите на кнопку , а затем кнопку + или -, чтобы настроить время.

### **Ceas digital**


- Arată de timp: 0:00-24:00.

- Afișează pe ecran de 3 numere și "AUTO", în cazul în care este pornit.


- Pentru a seta ora corectă, apăsați pe butonul , și apoi apăsați + sau - pentru a regla ora.


### **Настройка ручного режима**

Нажмите кнопку , чтобы удалить мигание "AUTO".

Если "АВТО" мигает (автоматическая или полуавтоматическая программа была установлена), нажмите кнопку , чтобы удалить "AUTO", тем самым включая ручной режим.


### **Setarea modul manual**

Apăsați butonul  pentru a îndepărta simbolul "AUTO".

În cazul în care simbolul "AUTO" se clipește, (ceea ce înseamnă ca program automat sau semi-automat a fost instalat) faceți clic  pentru a îndepărta "AUTO", ceea ce înseamnă că modul manual e instalat.

### **Авто настройка (установите время автоматического начала и конца работы)**


1.Нажмите кнопку , установите время работы;


2.Нажмите , установите время окончания;

3.Настройте температура и режимы приготовления поворотом ручек.

После вышеописанного появится значок "АВТО", что означает, что авто режим печи установлен.

### **Regimul Auto (setarea începutul și sfârșitul automat)**

1. Apăsați butonul , stabiliți timpul al începutul de lucru;

2. Apăsați , pentru a seta ora de terminare;



3. Folosiți butoanele pentru a indica temperatura și regimul de gătit.

După ce vei faceți instrucțiunii acesteia simbolul "AUTO" va apărea, ceea ce înseamnă că modul automat e instalat.

### **Режим полуавтомат(установка времени автоматического начала и окончания работы духовки)**



А. Установите время приготовления (10 часов максимум):




Нажмите кнопку , чтобы установить время приготовления;

Печь начинается сразу работать, значки  и "АВТО" будут мигать. После того, как приготовление закончено духовка выключится автоматически. При отключении работы мигает значок «АВТО» и духовка издает звонок.. Звонок остановится после нажатия кнопки .

Б. Установите время окончания (23 часов 59 минут максимум):

Нажмите кнопку , чтобы установить время окончания работы духовки;


Печь начинается сразу работать, значки  и "АВТО" будут мигать. После того, как приготовление закончено духовка выключится автоматически. При отключении работы мигает значок «АВТО» и духовка издает звонок.. Звонок остановится после нажатия кнопки .



При нажатии кнопки связаны между собой. Всякий раз, когда нажимается кнопка  и , а время возвращается к "0", процесс авто приготовления будет отменен. При повторном нажатии  печь вернется к ручному процессу эксплуатации.

### **Regimul semi - automat (setarea începutul și sfârșitul automat)**


А. Setati timpul de preparare (maxim 10 ore):


Faceți clic pe butonul  pentru a seta timp de gătire ;

Cuptor începe imediat să lucreze , icoane  și " AUTO " va clipi . Cuptor După ce ați terminat timpul de gătit se va opri automat. Când cuptorul ooprește să

lucreează pictograma  și " AUTO " se aprinde. Apăsați  și sunetul se va opri.

В. Setati ora a finisarea gătirii ( 23 ore și maxim 59 minute ) :


Faceți clic pe butonul  pentru a seta timp de gătire ;





Cuptor începe imediat să lucreze , icoane  și " AUTO " va clipi . Cuptor După ce ați terminat timpul de gătit se va opri automat. Când cuptorul ooprește să


lucreează pictograma ,  și " AUTO " se aprinde. Apăsați  și sunetul se va opri.

### **Таймер**

Максимальное время 23 часа 59 минут.






Чтобы установить время, нажмите кнопку , а затем кнопку + или -, пока требуемое время не появится на экране. После настройки правильного


времени кнопка  будет отображаться на экране. При нажатии на кнопку  заданное время будет отображено. При достижении установленного времени, значок  исчезает, и сигнал срабатывает. Для отключения сигнала, нажмите кнопку .

Обратите внимание: После нажатия на кнопку , установка должно быть сделана в течение 5 секунд. В случае отключения электроэнергии, настроенный таймер, также как и время (часы, минуты) исчезнет. После включения питания снова, три "0" и "АВТО" выведется на экран, духовка автоматически перезагрузится.


### **Timer**

Timp maxim 23 oră 59 minute .

Pentru a seta ora , apăsați butonul , și apoi apăsați + sau - până când timpul dorit este afișat pe ecran. După setarea ora corectă,  se va apărea pe ecran. Când apăsați , timpul specificat va fi afișat. Când va veni timpul setat, pictograma  va dispărea, iar alarma va suna. Pentru a opri alarma, apăsați butonul .


Notă : După apășarea butonului , setarea trebuie să fie făcută în termen de 5 secunde. În cazul unei pene de curent, timer setat, precum și timpul ( ore, minute ) va dispărea. După ce curent pornește din nou , trei " 0 " și " AUTO " va afișa pe ecran, cuptorul va porni din nou.

### **Настройка часов после включения:**

Как только духовка подключена к электричеству, на дисплее появится "12:00" с квадратным символом  сверху;


Нажмите "+" или "-" для настройки времени, через 5 секунд время будет зафиксировано или нажмите функциональную кнопку для фиксации.

### **Setarea ceasului după pornire:**


Odata ce cuptorul este conectat la electricitate, pe ecran apare "12:00" cu un simbol  pe partea de sus;

Apasati butonul "+" sau "-" pentru a regla ora, după 5 secunde de timp vor fi înregistrat sau apăsați butonul funcțional pentru a fixa ceasul.

### **Освещение духовки**

Установите ручку "В" на символ , чтобы включить освещение. Духовка освещается и остается освещенной, когда любой из электрических нагревательных элементов в печи работает.

### **Lumina în cuptor**

Setați butonul "В" la simbolul  pentru a porni iluminarea. Lumina va lucra în cuptor și va rămâne aprins atunci când oricare dintre elementele de încălzire electrice în cuptor va funcționa.

## **Вентиляция охлаждения**

Для того, чтобы охладить корпус машины, эта модель оснащена охлаждающим вентилятором, который начинает работать автоматически, когда печь нагревается.

Когда вентилятор включен, Вы можете услышать как поток воздуха выходит между дверью духовки и панелью управления. Это нормальное явление.

Примечание: Когда приготовление завершено, вентилятор продолжает работать пока духовка не остынет должным образом.

## **Ventilator de răcire**

Pentru a răci corpul mașinii, acest model este echipat cu un ventilator, care pornește automat atunci când cuptorul este încălzit.

Când ventilatorul este pornit, puteți să auziți ca fluxul de aer se duce între ușă și panoul de control al cuptorului. Acest lucru este normal.

Notă: Când ați terminat să gătiți, ventilatorul continuă să funcționeze până când cuptorul e răcit în mod corespunzător.

## **Как сохранить свою печь**

### **Cum să păstrați cuptorul**

Перед очисткой духовки или при обслуживании, отключите ее от источника питания.

Înainte de curățarea cuptorului sau de întreținere, deconectați-l de la sursa de alimentare.

**Чтобы продлить срок службы вашей печи, Вы должны ее периодически чистить, имея в виду, что :**

·Эмалированные или детали из нержавеющей стали следует мыть теплой водой без использования каких-либо абразивных порошков или едких веществ, которые могут разрушить их; нержавеющая сталь может покрыться пятнами. Если эти пятна трудно удалить, используйте специальные моющие средства, доступные на рынке. После очистки рекомендуется тщательно вытереть духовку насухо.

·Желательно, чтобы внутренняя часть печи очищалась сразу после использования, когда она еще теплый, с горячей водой и мылом;мыло следует смыть и внутреннюю часть печи вытереть насухо. Избегайте использования абразивных моющих средств (порошки и т.д.) и абразивные губки для посуды или кислоты (например, лимонную кислоту и т.д. ...) так как они могут привести к повреждению эмали . Если жирные пятна и грязь особенно трудно удалить, используйте специальное средство для очистки духовки, следуя инструкциям на упаковке . Никогда не используйте пароочиститель для внутренней части печи.



- Если вы используете духовку в течение длительного периода времени , может образоваться конденсат. Вытрите его насухо, используя мягкую ткань.
- В духовке есть резиновое уплотнение, окружающее дверь, которое гарантирует ее безупречную работу. Проверяйте состояние этого уплотнения регулярно. При необходимости, очищайте его, избегая использования абразивных средств. При повреждении данного уплотнения, пожалуйста, свяжитесь с ближайший сервисным центром. Мы рекомендуем Вам избегать использования духовки , пока она не будет отремонтирована.
- Никогда не покрывайте дно духовки алюминиевой фольгой, так как связанное с этим накопление тепла может поставить под угрозу приготовления пищи и даже привести к повреждению эмали .
- Очищайте стеклянную дверь с использованием не-абразивные средств или с помощью губки и вытирайте ее насухо с помощью мягкой ткани.

**Pentru a prelungi durata de viață de cuptorul dvs., trebuie să-l curățați regulat, având în vedere că:**

- Piese din emal sau din inox trebuie să fie spălate cu apă caldă fără a utiliza nici un detergent abrazive sau substante corozive care le pot distruge; inox pot fi acoperit cu pete. Dacă aceste pete sunt dificil de a elimina, folosiți detergenți speciali disponibile pe piață. După curățare, se recomandă să ștergeți cuptor să fie uscat.
- Este recomandat ca interiorul cuptorului să fie curățat imediat după utilizare, atunci când este cald, cu apă caldă și săpun, săpun trebuie să fie spălat și interiorul a cuptorului să fie uscat. Evitați utilizarea de detergente abrazive (pulberi , etc) si burete abrazive sau de acide (de exemplu, acid citric, etc ...) deoarece acestea pot duce la deteriorarea emalul. În cazul în care grăsimea și murdăria sunt deosebit de dificil de a elimina, folosiți un detergent special pentru curățarea cuptorului, urmând instrucțiunile de pe ambalaj. Nu folosiți un aspirator cu abur pentru interiorul cuptorului.
- Dacă folosiți cuptorul pentru o perioadă lungă, formarea a condensului poate să apărea. Ștergeți-l cu o cârpă moale .
- În cuptorul este o garnitura de cauciuc din jurul ușii, care garantează activitatea perfectă. Verificați starea sigiliilor regulat. Dacă este necesar, curățați-l, evitând utilizarea de produse abrazive. În cazul în care prejudiciul este parte a sigiliului, vă rugăm să contactați cel mai apropiat centru de service. Noi recomandăm evitați utilizarea cuptorului până când este reparat .
- Nu acoperiți baza cuptorului cu folie de aluminiu, ca acumularea de căldură asociate ar putea pune în pericol de gătit, și chiar să conducă la deteriorarea emalului.
- Ușă de sticlă trebuie să fie curățată folosind detergente non-abrazive sau cu un burete si stergeti-l cu o carpa moale.

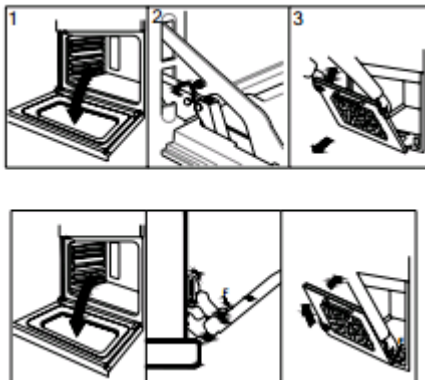
## СНЯТИЕ ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА ДЛЯ ЧИСТКИ:

Для того чтобы снять дверь духовки:

1. Откройте дверцу духовки. Откройте дверные петли до их максимального положения.
2. Поднимите дверцу в раскрытом состоянии на угол около 15°C. Затем вытащите дверцу на себя.

## УСТАНОВКА ДВЕРИ ОБРАТНО

1. Вставьте дверь в духовку с помощью двух держателей, держите дверь под углом 15 градусов. Держатели, расположенные на двери, должны точно попадать на место соединения с крепежом духовки.
2. Откройте, а затем закройте дверцу духового шкафа, чтобы крепежи встали на место.



## Scoaterea ușii cuptorului pentru curățare

### Scoaterea ușii:

1. Deschideți ușa cuptorului, apoi deschideți bucle la maxim
2. Ridicați ușa pentru cu bucle deschise aproximativ de 15 ° față de partea de față a cuptorului. Apoi scoateți-l în direcția corespunzătoare.

### Înlocuirea ușa cuptorului:

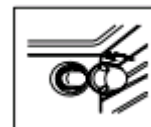
1. Introduceți ușa în locul ei în cuptor cu ajutorul a doi transportatori, ușa trebuie să fie ținută într-un unghi de 15 °.
2. Deschideți ușa cuptorului și apoi închideți-l și bucle va cădea în loc.

## СМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВКЕ

Для того чтобы заменить лампочку, отключите плиту от сети, выкрутите лампочку и замените на новую со следующими характеристиками: 25Вт, 220-240В, Тип E14 с температурным сопротивлением 300° С или выше.

### Schimbarea becul în cuptor:

În scopul de a schimba un bec în cuptor trebuie sa opri cuptorul. Dupa ce scoateți izolația de protecție, deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul nou, cu următoarele caracteristici: 25W, 220-240V, tip E14, rezistent la 300C și mai sus de temperatura.



## Практичные Кулинария Советы Sfaturi de culinărie practice

Печь предлагает широкий спектр альтернатив, которые позволяют готовить любые продукты в лучшем виде.

Со временем вы научитесь наилучшим образом использовать этот универсальный для приготовления пищи духовой шкаф и следующие советы являются только общими указаниями, которые могут изменяться в зависимости от личного опыта.

Cuptor oferă o gamă largă de alternative care permit să gătiți orice produs alimentar.

Cu timp o să descoperiți cum să utilizați cuptorul pentru a atinge cele mai bune rezultate. Aceste sfaturi sunt doar linii directoare generale, care pot varia cu experiența personală.

### **Предварительный нагрев**

Если печь должна быть предварительно нагрета, режим «Мультиприготовление» и режим "Быстрое приготовление" могут быть использованы для достижения желаемой температуры как можно быстрее для того, чтобы сэкономить электроэнергию.

Как только еда была помещена в печь, наиболее подходящий режим приготовления, может быть выбран.

### **Preîncălzire**

Dacă cuptorul trebuie să fie preîncălzit, modul "Multi-mode" și modul "Rapid" poate fi utilizate pentru a obține temperatura dorită în cel mai scurt timp, pentru a economisi energie.

Odată ce hrana a fost plasat în cuptor, modul de gătire mai adecvat poate fi selectat.

### **Приготовление пищи на более чем одном противне**

Если Вы готовите с использованием нескольких противней, используйте либо режим "выпечка" или режим "мультиприготовление", так как только в этих режимах, можно готовить на нескольких противнях.

При приготовлении деликатных продуктов на более чем одном противне, используйте режим "выпечки", который позволяет готовить на 3 уровнях в одно и то же время (1-й 3-й и 5-й снизу). Некоторые примеры включены в таблицу "практические кулинарные советы".

При приготовлении других продуктов питания на нескольких стойках, используйте режим «мультиприготовление», имея в виду следующие:

- Печь оснащена 5 уровнями. Во время приготовления с использованием вентилятора, используйте два из трех центральных уровней; самые низкие и самые высокие стеллажи получают горячий воздух напрямую и поэтому нежные пищевые продукты могут быть сожжены на этих уровнях.
- Как правило, при использовании 2 и 4 уровня снизу, размещайте на 2 уровне продукты, которые требуют большего тепла. Например, при приготовлении мясного жаркого вместе с другой пищей, поместите мясо на 2-й уровень от дна и более «легкую» пищу на 4-ый уровень снизу.

· При приготовлении продуктов, которым требуются различное время и температура, установить, установите среднюю необходимую температуру, поместите более деликатный продукт на 4-м уровне снизу и вытащите его раньше из духовки.

· Используйте противень на нижнем уровне и сетку на верхнем ;

### **Gătirea pe mai mult de o tavă**

Dacă gătiți utilizând câteva tave, utilizați modul "coacere " sau modul "multi " , deoarece doar în aceste moduri mâncarea pot fi preparată în mai multe tave.

Când gătiți produse delicate în mai mult de o tigaie, folosiți modul de " coacere" , care vă permite să gătiți pe 3 nivele în același timp ( a 3- 1 si 5 din partea de jos ) .

Câteva exemple sunt incluse în tabelul "sfaturi practice de gătit".

În prepararea altor alimente pe mai multe rafturi, modul de utilizare e "multi mode", având în vedere următoarele:

- Cuptorul este echipat cu 5 nivele. În timpul de pregătire cu ajutorul unui ventilator, să folosească două din cele trei niveluri centrale ; cele din sus și cele din jos primi aerul cald direct și alimente delicate pot fi arse la aceste niveluri.
- Când folosiți nivele 2 și 4 de mai jos, așezați la nivelul 2 produse, care necesită mai multă căldură. De exemplu, atunci când gătiți fripturi, împreună cu alte alimente, așezați carne pe nivelul 2 din partea de jos și un aliment mai delicat pe al patrulea nivel mai jos .
- Când gătiți alimente care necesită diferite de timp și de temperatură, setați temperatura medie necesară, așezați alimentele mai delicate la nivelul a 4 din partea de jos și trageți-l afară din cuptor înainte.
- Utilizați o tavă la nivelul inferior și o grilă în partea de sus;

### **Использование режима "быстрое приготовление"**

Функционально, быстро и практично для тех, кто использует предварительно упакованные продукты (такие как, например: замороженного или заранее приготовленную пищу) вместе с другой пищей. Вы найдете полезные советы в таблице «Практические Кулинарные Советы».


Folosind regimul "pregătirea rapidă"

Funcțional, rapid și practic pentru cei care folosesc produse preambalate (cum ar fi, de exemplu, produse alimentare congelate sau pre-fierte), împreună cu alte alimente. Veți găsi sfaturi utile în tabelul "Sfaturi practice de gătit."


### **Использование режима «Гриль»**

#### **Regimul "Gril"**

Это многофункциональный духовой шкаф предлагает вам **2 различных режимах гриля.**

Используйте режим "гриль" , размещая еду под центром гриля (на 3-м или 4-м уровне), потому что только центральная часть верхнего нагревательного элемента включена.

Используйте нижний уровень (1-й снизу) для размещения противня, чтобы туда собрался любой соус и / или жир и для предотвращения падения капель на дно духовки. При использовании этого режима, мы рекомендуем Вам установить термостат на самую высокую температуру. Тем не менее, это не значит, вы не можете использовать более низкие температуры.


Режим "гриль с конвекцией" , является чрезвычайно полезным для быстрой за жарки продукты, так как распределение тепла позволяет не только довести поверхность до коричневой корки, но и приготовить нижнюю часть.

Кроме того, он также может быть использован для обжаривания продуктов в конце процесса варки.


При использовании этого режима, поместите сетку на 2-м или 3-м уровне духовки снизу (см. таблицу приготовления), а противень на 1-ый уровень, чтобы предотвратить стикание жира на дно духовки.

При использовании этого режима, мы советуем вам установить термостат до 200 °C, так как это самый эффективный способ использовать гриля, который основан на использовании инфракрасных лучей. Однако, это не означает, что вы не можете использовать более низкие температуры.

Acest cuptor multifuncțional oferă **două moduri de gril diferite** .

Când utilizați "**Gril**" , introduceți elemente sub centru grătarului (la nivel 3 sau 4), pentru că numai partea centrală a elementului de încălzire de sus este pornit .

Utilizați nivelul de jos ( 1 jos ) pentru a se strânge orice sos și / sau grăsimi și pentru a preveni picături de cădere la fundul cuptorului. Atunci când se utilizează acest mod, vă recomandăm să setați termostatul la temperatura cea mai ridicată. Cu toate acestea, acest lucru nu înseamnă ca nu se poate folosi la temperaturi mai mică.

"**Grill cu convecție**" , este extrem de util pentru alimente care trebuie să fie prăjit repede. Distribuție a căldurii permite suprafață nu numai să facă o crusta, dar, de asemenea, să se pregătească în partea de jos.

Poate fi de asemenea utilizat pentru a prăji produse la sfârșitul gătitului.

La utilizarea acestui mod , se pune o grilă pe nivelul al doile sau treilea din partea de jos a cuptorului ( vezi tabelul de gătit ), și tavă la primul nivel, pentru a preveni căderea grăsimii la fundul cuptorului.

Atunci când se utilizează acest mod , vă recomandăm să setați termostatul la 200 °C , deoarece este cel mai eficient mod de a folosi gril, care se bazează pe utilizarea

de raze infraroșii. Cu toate acestea , acest lucru nu înseamnă că nu puteți utiliza temperaturi mai scăzute.

**В связи с выше преечисленным, лучшие результаты при использовании режима гриль получаются путем размещения решетки на нижних стойках (см. таблицу приготовления), а, для того, чтобы предотвратить падение жира на дно духовки, располагайте противень на первый уровень.**

**În legătură cu toată acesta, rezultate mai bune sunt atunci când se utilizează grătarului și barele sunt plasate pe raftul inferior (preparare vezi tabelul), și pentru a preveni căderea grăsimii la fundul cuptorului, puneți tava pe primul nivel.**


### **Выпечка**

При выпечке кондитерский изделий, всегда кладите их в предварительно разогретую духовку. Убедитесь, что вы дождались, пока печь не будет тщательно разогрета (когда индикатор света "E" выключится). Не открывайте дверцу духовки во время выпечки, чтобы предотвратить падения торта.

### **Coacere**

Atunci când coaceți produse de patiserie, așezați-l întotdeauna în cuptorul preîncălzit. Asigurați-vă că ați așteptat până când cuptorul a fost bine încălzit (atunci când indicatorul "E" se va stinge). Nu deschideți ușa cuptorului în timpul coacerii pentru a preveni căderea tortului.

### **Режим Пицца**

Для достижения наилучших результатов при приготовлении пиццы, использовать Режим "Pizza" .

- Разогрейте духовку в течение не менее 10 минут;
- Используйте легкий алюминиевый противень для пиццы, поместив его на решетке, которая идет в комплекте. Если используется обыкновенный противень, то это увеличит время приготовления, затруднит процесс получения хрустящей корочки;
- Не открывайте дверцу духовки часто в то время как пицца готовится;
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой (три из четырех), мы рекомендуем вам добавить сыр моцарелла в середине процесса приготовления.
- При приготовлении пиццы на двух стойках, используйте 2 и 4 уровень с температурой 220 °C и поместите пиццу в духовку после того, как Вы ее разогреете в течение по крайней мере 10 минут.

## **Regim "pizza"**

Pentru cele mai bune rezultate atunci când gătiți pizza, folosiți modul "Pizza"

- Preîncălziți cuptorul pentru cel puțin 10 minute;
- Folosiți o tigaie din aluminiu pentru pizza, plasându-l pe raft, care vine în комплект. Dacă utilizați o tavă obișnuită, aceasta va crește timpul de preparare, și o să face greu pentru a obține o crustă crocantă;
- Nu deschideți ușa cuptorului frecvent în timp ce pizza se fierde ;
- În cazul în care pizza are o mulțime de topping-uri ( trei din patru ) , vă recomandăm să adăugați brânza mozzarella în mijlocul procesului de gătit.
- Când gătiți pizza pe doi rafturi, utilizați nivelele 2 și 4, cu temperatura de 220 °C și pune pizza în cuptor după ce ea e încălzită pentru cel puțin 10 minute.

## **Приготовление рыбы и мяса**

При приготовлении белого мяса, птицы и рыбы, используйте температуры от 180 °C до 200 °C.

Для красного мяса, которые должны быть хорошо прожарено снаружи и нежным и сочным внутри, является хорошей идеей, чтобы начать приготовление с высокой температуры (200 °C - 220 °C) в течение короткого времени, а затем понизьте температуру.

В общем, чем жаркое, тем ниже установка температуры. Положите мясо в центре решетки и поместить противень под ним, чтобы туда стикал жир.

Убедитесь в том, что сетка вставляется так, что он находится в центре печи. Если Вы хотели бы увеличить количество тепла снизу, используйте нижние уровни.





## **Gătirea peștei și carnei.**

Când gătiți carne albă, carne de pasăre și pește, temperatura recomandată e de la 180 °C până la 200 °C .




Pentru carnea roșie, care trebuie să fie bine făcută la exterior și fină și moale în interior, este o idee bună pentru a începe gătitul la temperaturi ridicate ( 200 °C - 220 °C ), pentru o perioadă scurtă, iar apoi a reduce temperatura .


În general, mai mare friptura, mai mică setarea temperaturii. Pune carnea în centrul raftului și puneți o tavă sub ea pentru a strânge grăsime.

Asigurați-vă că plasați alimentele în centrul cuptorului. Dacă doriți să creșteți cantitatea de căldură din partea de jos, folosiți nivelurile inferioare.

Режимы /Regime	Продукты/Alimente	Вес (кг) /Greutate (kg)	Расположение решетки /Poziția a raftului	Предварительный нагрев (мин)/Pr eîncălzirea (min)	Температура/Temperatur a	Время приготовления/Тimpul pregătirii
Конвекция /Convectie 	Утка/ Gîște	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или/ Friptură de vițel sau de vită	1	3	15	200	70-75
	Говядины жаркое из свинины/ friptură de porc	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочного теста)/ Biscuiți (aluat)	-	3	15	180	15-20
	Пироги/plăcinte	1	3	15	180	30-35
Мультиприготовление/ Multi Mode 	Пицца (на 2 уровнях)/ Pizza (pe 2 nivele)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазанья/lasagna	1	3	10	200	30-35
	Ягненок/carne de miel	1	2	10	180	50-60
	Жареная курица + картофель/Friptura de pui + cartofi	1	2-4	10	180	60-75
	Скумбрия/masou	1	2	10	180	30-35
	Кекс с изюмом/tort cu prune	1	2	10	170	40-50
	Крем клубы (на 2 уровнях)/ Vufe crema (pe 2 nivele)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Печенье (на 2 уровнях)/ Biscuiți (pe 2 nivele)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Бисквитный торт (на 1 уровне)/ Cozonac (1 nivel)	0,5	2	10	170	15-20
	Бисквитный торт (на 2 уровнях)/ Cozonac (2 nivel)	1	2-4	10	170	20-25
	Пикантные пирожки/ plăcinte cu cimbru	1,5	3	15	200	25-30
Верхний нагревательный элемент/ Elementul de încălzire din sus 	Браунинг продуктов/ proces pentru a face o crustă	-	3-4	15	220	-
Разморозка/ dezghețare 	Все замороженные продукты/ Toate alimentele congelate					
Гриль 	Филе трески/ fileuri de cod	1	4	5	Max	10
	Овощи гриль/ legume la gratar	1	¾	5	Max	10-15
	Телятина/ vițel	1	4	5	Max	15-20
	Котлеты/ Cotlete	1	4	5	Max	15-20
	Гамбургеры/ hamburgeri	1	4	5	Max	7-10
	Тосты/ toste	-	4	5	Max	2-3



	<b>С Вертелом (опционально)/ Cu un băț (opțional)</b>					
	Телятина на вертеле/ Vițel pe scuițat	1,5	-	5	Max	80-90
	Курица на вертеле/ Pui pe scuițat	1,0	-	5	Max	70-80
	Баранина на вертеле/ Miel pe scuițat	1,5	-	5	Max	70-80
Гриль с конвекцией /Gril cu convecție 	курица-гриль/ Pui la grătar	1,5	3	5	200	55-60
	<b>С Вертелом (опционально)/ Cu un băț (opțional)</b>					
	Телятина на вертеле/ Vițel pe scuițat	1,5	-	5	200	70-80
	Курица на вертеле/ Pui pe scuițat	2,0	-	5	200	70-80
	Куриные (на косе) + картофель (жареные)/ pui (pe scuițat) + cartofi (prăjită)	1,5	-	5	200	70-75
Баранина на вертеле/ Miel pe scuițat	1,5	2,0	5	200	70-80	
Выпечка/ Coacere 	Пироги/plăcinte	0,5	3	15	180	20-30
	Фруктовые пирожные/ torturi de fructe	1	2/3	15	180	40-45
	Кекс/ tort	0,7	3	15	180	40-50
	Бисквит/cozunac	0,5	3	15	160	25-30
	Фаршированные блины (на 2 решетки)/ Clatite umplute (2 rafturi)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Пирожные (на 2 решетки)/torturi (2 rafturi)	0,7	2-4	15	180	20-25
	Печенье (на 2 решетки)/biscuiți (2 rafturi)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Безе (на 3 решетки)/bezea (3 rafturi)	0,5	1-3-5	15	90	180
Быстрое приготовление/ Regim rapid 	<b>Замороженные продукты/ Produse congelate</b>					
	Пицца/Pizza	0,3	2	-	250	12
	Пирог из цуккини и креветок/ placinta din zukini și creveți	0,4	2	-	200	20
	Пирог из шпината/placinta din spanac	0,5	2	-	220	30-35
	Лазанья/lasagna	0,5	2	-	200	35
	<b>Предварительно приготовленная еда/ Alimente semipreparate</b>					
	Куриные крылышки/ aripioare de pui	0,4	2	-	200	20-25
	<b>Свежие продукты/alemente proaspete</b>					
	Печенье (песочного теста)/biscuiți (aluat)	0,3	2	-	200	15-18
Кекс/torte	0,6	2	-	180	45	
Пицца/ Pizza	Пицца/ pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины/ Friptură de vițel sau	1	2	10	220	25-30

	de vită Курица/pui	1	2/3	10	180	60-70
---	-----------------------	---	-----	----	-----	-------

**Примечание:** Время приготовления является приблизительными и может варьироваться в зависимости от личного вкуса. При приготовлении с использованием гриля или гриля с конвекцией, всегда используйте противень, размещенный на 1-м уровне духовки снизу.

**Nota:** timpul de gătit este aproximativ și poate varia de la gustul personal. Atunci când gătiți folosind gratar sau grill cu convecție, folosiți întotdeauna tavă pe nivelul 1 de partea de jos a cuptorului.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Эти предупреждения приведены для вашей безопасности. Пожалуйста, внимательно прочтите их перед установкой и началом использования устройства:

- Это устройство разработано, чтобы использоваться взрослыми. Нельзя разрешать детям играть с устройством и вмешиваться в средства управления.
- Любые работы по установке, ремонту, сервисному обслуживанию должны проводиться квалифицированными специалистами.
- Опасно изменять спецификацию или видоизменять устройство. Продавец не несет ответственности за видоизмененное устройство.
- Плиты могут быть очень горячими во время их использования и сохранять высокую температуру в течение длительного периода времени после использования. Дети должны быть под контролем во время использования устройства. Запрещено прикасаться к поверхностям во время использования или пока устройство не охладится после использования. Убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «OFF», когда устройство не используется.
- Для гигиены и из соображений безопасности устройство должно быть чистым. Жировой налет и остатки пищи могут привести к пожару. Устройство разработано для приготовления пищи и не должно использоваться в других целях.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, полученные устройством при использовании не по назначению.
- Никогда не оборачивайте части духовки алюминиевой фольгой.
- Прежде чем начинать чистить духовку убедитесь, что она выключена и отключена от питания (розетки), дайте ей остынуть.
- Ни при каких обстоятельствах не ремонтируйте устройство самостоятельно. Ремонт, выполненный не специалистами, может привести к повреждениям или более серьезным сбоям в работе устройства.
- Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может

привести к удару электрическим током.

- Не используйте шлифующие моющие средства и металлические скребки для очистки стекла духовки, это может поцарапать поверхности и нанести непоправимый ущерб стеклу.
- Не используйте шнур питания с адаптером или удлинителем, это может привести к пожару.
- Если кабель поврежден, то он должен быть заменен на новый кабель типа H05VV-F или H05V2V2-F квалифицированным электриком. Поперечное сечение используемого кабеля должно быть минимум 1,5 мм<sup>2</sup>.
- Электропитание должно быть должным образом заземлено и подключено в розетку не менее 250 вольт и 20 ампер.
- Панели кухонного гарнитура рядом с духовым шкафом должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клей, которым склеены фанерные панели, может выдерживать температуру 120°C. Пластиковые панели или клей фанерных панелей могут не выдержать высокой температуры и начать плавиться и деформироваться. После того, как шкаф будет установлен, необходимо изолировать электрические части шкафа.
- Все крепления должны быть привинчены на местах так, чтобы их невозможно было вытащить без специальных инструментов.
- Снимите заднюю панель кухонного шкафа для обеспечения нормальной циркуляции воздуха вокруг духовки. Зазор с задней стороны духовки должен быть не менее 45 мм.

### **IMPORTANT**

Aceste elemente sunt pentru securitate, vă rugăm le citiți cu atenție înainte de instalarea și înainte de utilizarea cuptorului.

- \* Acest produs este conceput pentru a fi utilizat de către adulți. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- \* Orice lucru de instalarea, repararea, întreținerea trebuie să fie efectuate de personal calificat.
- \* Este periculos să modifice cuptorul. Vanzatorul nu este responsabil pentru modificarea personala a dispozitivului.
- \* Cuptorului poate deveni fierbinte în timpul utilizării și să păstreze, de asemenea, cald pentru o perioadă lungă de timp, după utilizare. Copiii trebuie supravegheați în timp ce utilizați aparatul. Este interzis să atingeți suprafața în timpul utilizării și până când aparatul e răcit după utilizare.
- \* Asigurați-vă că toate butoanele de control sunt în poziția "OFF", atunci când nu este în uz.
- \* Din motive de igienă și de siguranță, aparatul trebuie să fie curat. Grăsime și resturile alimentare poate provoca un incendiu.
- \* Aparatul este conceput pentru gătit și nu ar trebui să fie utilizate în alte scopuri. Producătorul nu este responsabil pentru orice daune care rezultă din utilizarea cuptorului pentru alte scopuri.
- \* Nu înfășurați parte a cuptorului cu folie de aluminiu.

- \* Cuptorul trebuie curățat doar cu săpun și apă (vezi instrucțiunile de curățarea cuptorului)
- \* Înainte de a începe să curățați cuptorul, asigurați-vă că este oprită și deconectată de la priza. Doar lasa cuptorul să se răcească.
- \* În nici un caz nu trebuie să vă reparați singuri aparatul. Reparații efectuate de către non-specialiști, poate duce la leziuni mai grave sau defecțiuni.
- \* Nu atingeți aparatul cu parti umede ale corpului, aceasta poate duce la soc electric.
- \* Nu folosiți detergenți abrazivi sau raclete de metal pentru a curăța sticlă cuptorului, puteți zgâriți suprafața și daunați sticlă.
- \* Nu folosiți un cablu de alimentare, cu un cablu adaptor sau extensie, se poate provoca un incendiu.
- \* **În cazul în care cablul este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu un nou cablu cu tip H05VV-F sau H05V2V2-F de către un electrician calificat. Secțiunea transversală a cablului folosit trebuie să fie un minim de 1.5mm<sup>2</sup>.**
- \* **Sursa de alimentare trebuie să fie motivată în mod corespunzător și conectat la o priză electrică, nu mai puțin de 250 de volți și de 20 de amperi.**
- \* Suprafața de gătit din jurul cuptorului, trebuie să fie construită din materiale care rezistă la temperaturi ridicate. Asigurați-vă că piesele lipite de placaj poate suporta cel puțin 120 C. Piesele din plastic sau lipite, care nu pot suporta temperaturi astfel se poate topi și deforma cuptor. Odată ce dispozitivul este construit, părțile electrice trebuie să fie complet izolat.
- \* La instalarea spate cuptorul trebuie să fie un spațiu clar, cel puțin, 45mm.

### **Установка/Instalare**

Только квалифицированный специалист в соответствии с инструкциями, приведенными ниже может установить данный духовой шкаф.

Производитель не несет ответственности за неправильную установку, которая может нанести вред лицам и животным, а так же повредить имущество.

Doar o persoană calificată în conformitate cu instrucțiunile de mai jos poate instala acest cuptor. Producătorul nu este responsabil pentru instalare necorespunzătoare, care pot afecta oameni și animale, precum și pagube materiale.

**Важно:** устройство должно быть выключено из розетки во время ЛЮБЫХ технических работ;

Воздуховод должны иметь расстояние для вентиляции.

### **Important:**

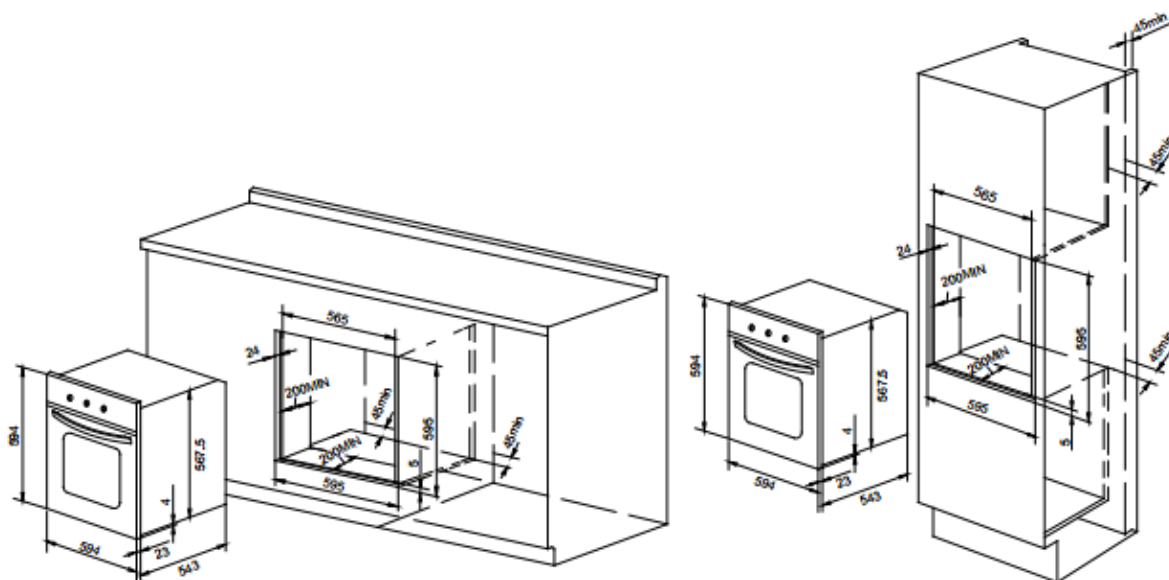
Aparatul trebuie să fie deconectat de la priza în timpul lucrărilor tehnice;  
Conductă trebuie să aibă o distanță liberă pentru ventilație.

## Установка Встраиваемого духового шкафа

В целях обеспечения правильной работы духового шкафа, место в кухонной полке должно быть соответственных размеров. На рисунке ниже приведены размеры выреза для установки в мебель.

### Instalarea cuptorului

Pentru a asigura buna funcționare a cuptorului, loc într-un raft de bucătărie trebuie să aibă dimensiuni corespunzătoare. Figura de mai jos prezintă dimensiunile de decupaj pentru instalare în mobilier.



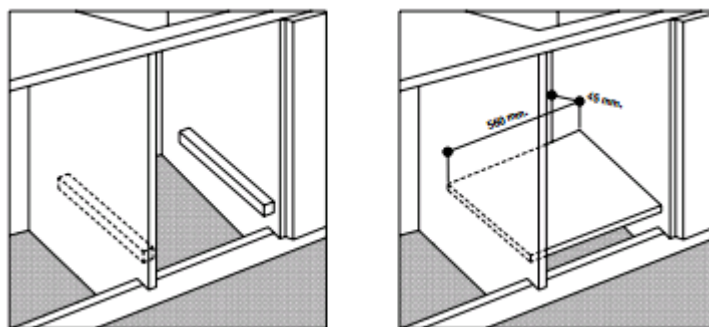
**Примечание:** Установка в соответствии с пожеланием покупателя.

В целях обеспечения надлежащей вентиляции, задняя панель из шкафа должна быть удалена. Установите духовку так, чтобы она опиралась на две полосы дерева. Если печь опирается на постоянно ровную поверхность, отверстие должно быть по крайней мере  $450 \times 560$  мм.

**Notă:** Instalarea cuptorului e făcut în conformitate cu dorințele cumpărătorului.

Pentru a asigura o ventilație adecvată, panoul din spate al dulapului trebuie să fie eliminat. Amplasați cuptorul, astfel încât să se sprijine pe două benzi de lemn.

Dacă cuptorul este bazat pe o suprafață plană, gaura trebuie să fie cel puțin  $450 \times 560$  mm.



Панели смежных шкафов должны быть изготовлены из термостойкого материала. В частности, шкафы с внешним фасадом из шпона должны быть

собраны с помощью клея, который может выдерживать температуры до 100 °C.

В соответствии с действующими нормами безопасности, контакт с электрической частью духовки не должен быть возможным, как только она была установлена.

Все части, которые обеспечивают безопасную эксплуатацию прибора, должны быть сняты только с помощью инструмента.

Для крепления духовки до шкафа, открыть дверь духовки и прикрепить его, вставив деревянные винты 4 в 4 отверстия, расположенные по периметру рамы.

Panouri de dulapuri adiacente trebuie să fie din material rezistent la căldură. În special, dulapuri cu fațada exterioară trebuie să fie asamblate cu adeziv, care poate rezista la temperaturi de până la 100 °C .

În conformitate cu standardele actuale de siguranță, nu ar trebui să fie posibile contacte cu părțile electrice ale cuptorului, după ce a fost instalat.

Toate piesele care asigură funcționarea în siguranță a aparatului trebuie să fie eliminate doar cu un instrument.

Pentru fixarea cuptorului la cabinet, deschideți ușa cuptorului și atașați -l prin introducerea a 4 șuruburi de lemn în cele 4 găuri amplasate pe perimetrul cadrului.

### **Электрическое подключение**

Эти печи оснащены трехполюсным кабелем питания, предназначенным для эксплуатации на переменном токе. Провод для земляния прибора желто-зеленого цвета.

### **Conexiune electrică**

Aceste cuptoare sunt echipate cu un cablu de alimentare cu trei poli destinat să lucreze în curent alternativ. Cablu de pământare e galben-verde.

### **Подключение кабеля в сеть питания**

Установите стандартизированный разъем, соответствующий нагрузке, указанной в табличке. При подключении кабеля непосредственно к сети, установите всенаправленный полярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами - 3 мм между прибором и сетью .

Многофункциональный полярный выключатель должны быть рассчитан в соответствии с нагрузкой и должны соответствовать действующим нормам (провод заземления не должен прерываться автоматическим выключателем).

Питающий кабель должен быть расположен так, чтобы он не достигал температуры более чем на 50 °C больше по отношению к комнатной температуре, в любом месте по его длине.

Перед подключением убедитесь, что :

- Elektrichesкая bezopasnost' danogo pribora mozet byt' garantirovana tol'ko togda, kogda plita pravil'no i effektivno zazemleny , v sootvetstvii s pravilami po elektrabezopasnosti. Vsegda proverjajte, chto zazemlenie javljaetsja effektivnym; esli u vas est' kakie-libo somnenija pozvonite kvalificirovannomu spetsialistu dlya proverki sistemy. Proizvoditel' ne neset otvetstvennost' za uscerb, pricinennyj, esli duhovoj shtaf ne byl zazemlen.
- Pered podklyucheniem pribora k elektraseti , prover'te , chto tehnicheckie karakteristiki , ukazannye na duhovke (na pribore i / ili upakovke) sootvetstvujut elektricheskim pokazatelyam seti vashego doma.
- Ubedit'sja, chto elektrichesкая moshnost' sistemy i rozetki budet podderzivat' maksimal'nuyu moshnost' izdelija, kak ukazano v tabl'chke. Esli u vas est' kakie-libo somnenija , pozvonite v kvalificirovannym spetsialistam.
- Esli rozetka i vilka na duhovke ne sovmestimy, poменяйте розетку на подходящую модель. Работа должна быть выполнена квалифицированным специалистом . Poslednee, v chasti, takzhe dolznyi garantirovat', chto poperechnoe sечение гнезда кабелей подхodyat dlya moshnosti, potrebljаемой ustrojstvom. Ispol'zovanie perexodnikov, trojnikov ne rekomenduet'sja. Esli ih ispol'zovanie ne mozet byt' predotvraščeno, ne zabud'te ispol'zovat' tol'ko odin, kotoryj sootvetstvuet deystvujushim normam bezopasnosti. V etom slučae nikogda ne prevyšajte maksimal'no dopustimyj tok , ukazannyj na adaptere. Vilka i rozetka dolznyi byt' legko dostupny.

### **Conexiunea cablului la rețeaua de alimentare**

Conectați fișă standardizată corespunzătoare cu date în placa de însoțire . Atunci când cablul este conectat direct la rețea , instalați un întrerupător polar omnidirecțional cu un decalaj de contact minim - 3 mm între aparat și rețea.

Cablu Multifuncțional întrerupător pol se calculează în conformitate cu sarcina și trebuie fie corespunzător cu norme (de sârmă la sol nu trebuie să fie întreruptă de către întrerupătorul de circuit).

Cablul de alimentare trebuie să fie dispusă astfel încât să nu se ajungă la temperatura mai mare de 50 °C mai raportate la temperatura camerei în orice punct de-a lungul lungimii sale.

Înainte de conectare, asigurați-vă că:

- Siguranța electrică a acestui aparat poate fi garantată numai în cazul în care soba întemeiată în mod corect și eficient, în conformitate cu reglementările privind siguranța electrică. Verificați întotdeauna că motivul este eficace; dacă aveți vreun dubiu, chemați un tehnician calificat pentru a verifica sistemul. Producătorul nu este răspunzător pentru daune , în cazul în care cupătorul nu a fost înpomântată .

- Înainte de a conecta instrumentul la rețeaua de alimentare, verificați dacă specificațiile indicate în cuptor ( pe dispozitiv și / sau pe ambalaj ), corespund cu performanța electrică a rețelei de domiciliu.
- Asigurați-vă că sistemul de energie electrică și prizelor va sprijini puterea maximă a aparatului, așa cum este indicat în tabel. Dacă aveți vreun dubiu, chemați un tehnician calificat .
- Dacă ștecherul și priza nu sunt compatibile pe cuptor , comuta priză pe modelul potrivit. Lucrarea trebuie să fie efectuată de către un tehnician calificat . Acesta din urmă , în special , trebuie să se asigure căsecțiunea transversală adecvată pentru tensiunea curentului cablu consumată dedispozitiv . Folosirea adaptorelor nu este recomandat . În cazul în care utilizarea lor nu poate fi evitată , asigurați-vă că pentru a utiliza numai un cablu, care este în conformitate cu standardele actuale de siguranță. În acest caz, nu poate depăși curentul maxim specificat de pe adaptor . Ștecherul și priză trebuie să fie ușor accesibile.

### **Внутренние размеры духовки/ Dimensiuni interioare ale cuptorului:**

Ширина/ latime 43.5cm

Глубина/ Adâncime 40 cm

Высота/ inaltime 32cm

Внутренний Объем духовки/ capacitate internă a cuptorului 56 л

Напряжение и частота источника питания/ Tensiunea și frecvența de alimentare cu energie:

220-240V ~50/60Hz or 50Hz



Данное оборудование отмечено Европейской Директивой 2002/96/ЕС WEEE (Отходы электрического и электронного оборудования). Если Вы позаботитесь о правильной утилизации продукта, Вы можете предотвратить потенциальное негативное влияние на окружающую среду и на здоровье, которые могут быть вызваны несоответствующим выбросом данного продукта. Символ на продукте означает, что он не может быть выброшен со всем домашними отходами. Вместо этого он должен быть передан в место переработки электрической и электронной техники. Для получения более детальной информации об утилизации данного продукта, обратитесь в местный офис переработки домашней техники или в магазин, где Вы приобрели духовку.

Cuptorul acest a fost mentionat de către Directiva Europeană

2002/96/CE DEEE ( Deșeuri de echipamente electrice și electronice).

Dacă aveți grijă de eliminarea corectă a produsului , veți ajuta sa preveniti influență potențiala negativa asupra mediului și asupra sănătății , care pot fi cauzate de aruncii necorespunzătoare a acestui produs .





Simbolul de pe produs înseamnă că cuptorul nu poate fi aruncat cu toate deșeurile menajere . În schimb, cuptorul trebuie să fie predat în loc de reciclare materialei electrice și electronice . Pentru mai multe informații despre reciclarea acestui produs , contactați biroul de reciclare aparatelor de uz casnici locale sau de la magazinul de unde ați cumpărat cuptorul .