

STOLLAR

the Convection Oven Touch ST0726



- LV LIETOŠANAS PAMĀCĪVA
- LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- EE KASUTUSJUHEND
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Stollar apzinās drošības svarīgumu, tāpēc izstrādā un ražo patēriņa produktus, vispirms domājot par savu klientu drošību. Tomēr lūdzam būt uzmanīgiem, izmantojot elektrisko ierīci, un ievērot piesardzības pasākumus.

SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

- Rūpīgi izlasiet visas pamācības pirms Stollar STO726 cepeškrāsns darbināšanas pirmo reizi un saglabājiet tās turpmākai uzziņai.
- Pirms Stollar STO726 cepeškrāsns darbināšanas pirmo reizi, noņemiet iesaiņojuma materiālu un reklāmas uzlīmes un pareizi atbrīvojieties no tām.
- Lai novērstu mazu bērnu nosmakšanas risku, noņemiet pie šīs ierīces strāvas vada spraudņa piestiprināto aizsardzības pārklāju un pareizi atbrīvojieties no tā.
- Darbināšanas laikā nenovietojiet Stollar STO726 cepeškrāsni pie virtuves darba virsmas vai galda malas. Pārliedzinieties, ka virsma ir līdzena, tīra un sausa.
- Nenovietojiet un nedarbiniet Stollar STO726 cepeškrāsni izlietnē.
- Nenovietojiet šo Stollar STO726 cepeškrāsni uz karstas gāzes vai elektriskās plīts vai pie tās, kā arī vietā, kur cepeškrāsns varētu saskarties ar citu sakarsētu cepeškrāsni.
- Novietojiet un darbiniet Stollar STO726 cepeškrāsni vismaz 20cm attālumā no sienām, aizkariem, drēbēm un citiem materiāliem, kas nav karstumizturīgi. Tas nodrošinās adekvātu gaisa cirkulāciju un novērsīs sienas, aizkaru un drēbju krāsas maiņu sakarā ar izstaroto siltumu.
- Pastāv ugunsnelaimes risks, ja darbināšanas laikā cepeškrāsns ir pārklāta vai pieskaras uzliesmojošam materiālam, piemēram, aizkariem, drapērijām, sienām u. tml.

- Noteikti darbiniet Stollar STO726 cepeškrāsni uz stabilas, karstumizturīgas virsmas. Nelietojiet to uz galda, kam uzklāts galdauds, pie aizkariem vai citiem uzliesmojošiem materiāliem.
- Stollar STO726 cepeškrāsni neievietojiet kartonu, plastmasu, papīru vai citus uzliesmojošus materiālus.
- Regulāri iztīriet drupaču savākšanas tvertni. Pirms drupaču tvertnes izvilkšanas noteikti izslēdziet cepeškrāsni, atvienojiet strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes un ļaujiet cepeškrāsnij atdzist.
- Pirms Stollar STO726 cepeškrāsns darbināšanas noteikti pārliedzinieties, ka drupaču savākšanas tvertne pēc tīrīšanas ir pilnīgi sausa un pareizi ievietota.
- Ierīces darba virsma var būt karsta darbināšanas laikā un kādu laiku pēc tās.
- Kad Stollar STO726 cepeškrāsns ir karsta, lietojiet aizsargcimdus, kad tajā ievietojat, izņemat plāti vai rīkojaties ar virtuves piederumiem.
- Uzmanieties, kad no cepeškrāsns izņemat piederumus vai atbrīvojaties no karstas eļļas. Vispirms ļaujiet Stollar STO726 cepeškrāsnij atdzist.
- Stollar STO726 cepeškrāsns darbināšanas laikā uzmaniet rokas, lai neapdedzinātos.
- Kad Stollar STO726 cepeškrāsns ir ieslēgta, neatstājiet ilgstoši atvērtas durvītas.
- Stollar STO726 cepeškrāsns durvītu stikls ir speciāli apstrādāts, lai būtu stingrāks, izturīgāks un drošāks nekā parastais stikls, taču tas nav neplīstošs. Ja to sitīsiet ļoti spēcīgi, tas var saplīst vai ieplīst un vēlāk sadrupēt mazos gabaliņos bez redzama iemesla.

- Neievietojiet Stollar STO726 cepeškrāsnī pārāk liela izmēra produktus, jo tas rada ugunsnelaimes vai strāvas trieciena risku.
- Stollar STO726 cepeškrāsns darbināšanas laikā neatstājiet to bez uzraudzības.
- Šajā cepeškrāsnī ieteicams izmantot tikai Stollar STO726 aksesuārus. Kad nelietojat Stollar STO726 cepeškrāsnī, neuzglabājiet tajā nekādus citus priekšmetus, izņemot tai paredzētos aksesuārus.
- Netīriet Stollar STO726 cepeškrāsns iekšpusi ar metālisku švammi, jo švammes daļiņas var nolūzt un pieskarties elektriskajām daļām, radot strāvas trieciena risku.
- Nemēģiniet darbināt Stollar STO726 cepeškrāsnī citādi, nekā izskaidrots šajā lietošanas pamācībā.
- Pirms izmantošanas noteikti pārliedziniet, ka Stollar STO726 cepeškrāsns ir pareizi salikta. Izpildiet norādījumus šajā lietošanas pamācībā.
- Darbināšanas laikā un pēc tās, cepeškrāsns augšdaļa var kļūt ļoti karsta, tādēļ nelieciet neko uz tās.
- Esiet uzmanīgi, kad izmantojat pannas un traukus, kas izgatavoti no citiem materiāliem, nevis metāla. Ja izmantojat keramiskās vai stikla pannas vai traukus, ir svarīgi, lai tie būtu piemēroti cepeškrāsnij, novēršot to iepīšanu.
- Nepieskarieties karstām virsmām. Darbināšanas laikā un tūlīt pēc tās, ierīces virsma, ieskaitot durvīti un korpusa virsmu, var būt karsta. Lai novērstu apdegumus vai savainojumus, noteikti lietojiet aizsargcimdus vai, ja pieejami, lietojiet rokturus, kad priekšmetus ievietojat cepeškrāsnī, izņemot no tās vai rīkojaties ar tiem. Vai arī ļaujiet cepeškrāsnij atdzist.
- Šo Stollar STO726 cepeškrāsnī nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

- Ja nelietojat cepeškrāsni vai to atstājat bez uzraudzības, atvienojiet strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes.
- Lai cepeškrāsni atvienotu no maiņstrāvas tīkla, vispirms izslēdziet cepeškrāsni, pēc tam atvienojiet tās strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes.
- Uzmanieties, kad izmantojat cepeškrāsns vāciņus, jo spiediens noslēgtā pannā vai traukā var izraisīt karsto sastāvdaļu izšļākšanos vai trauka iepļīšanu.
- Izmantojiet aksesuārus un papildierīces, ko iesaka Stollar, lai novērstu savainošanās risku.
- Neļaujiet maziem bērniem darbināt ierīci vai atrasties ieslēgtas ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Ja nelietosiet Stollar STO726 cepeškrāsni, pirms tās tīrīšanas, pārvietošanas, izjaukšanas, salikšanas vai uzglabāšanas noteikti pārlicinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi, bet strāvas vads ir atvienots no maiņstrāvas rozetes.
- Stollar STO726 cepeškrāsnij jābūt tīrai. Izpildiet norādījumus par tīrīšanu, kas minēti šajā lietošanas pamācībā.
- Krāsns izmantošanas laikā būs dzirdama dzesēšanas ventilatora skaņa, kas pastāvīgi atdzesē visas pieejamās virsmas un krāsns durvis. Tas padara cepeškrāsns izmantošanu drošāku (krāsns atbilst jaunajai Eiropas regulai) un samazina apdegumu risku, pieskaroties virsmām un krāsns durvīm.

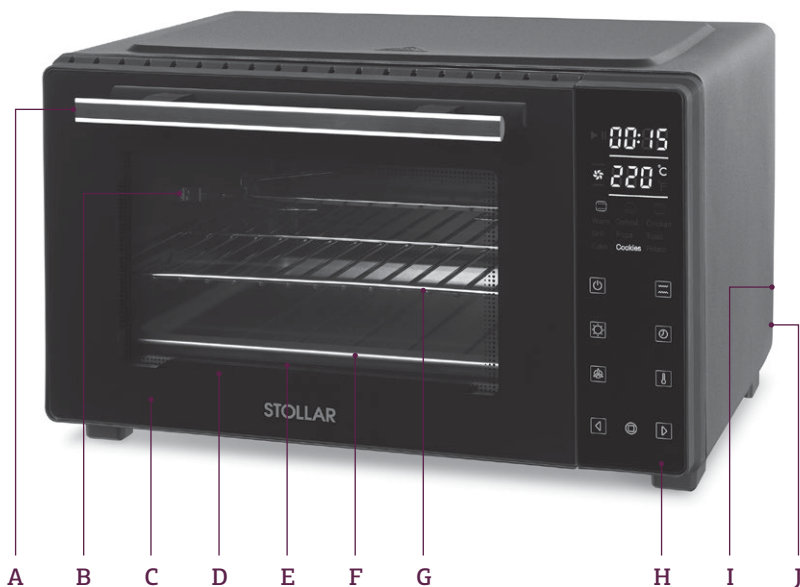
SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU, IZMANTOJOT ELEKTRISKĀS IERĪCES

- Pirms izmantošanas pilnībā attiniet strāvas vadu. Neļaujiet strāvas vadam nokarāties no galda vai letes malas, kā arī pieskarties karstām virsmām vai sapīties mezglā.
- Lai novērstu strāvas trieciena risku, nemērciet cepeškrāsni, strāvas vadu vai tā spraudni ūdenī vai citā šķidrumā.
- Personas ar īpašām vajadzībām un/vai ierobežotu rīcībspēju, kā arī mazi bērni drīkst izmantot šo ierīci tikai citas personas uzraudzībā vai pēc attiecīgas apmācības.
- Uzmaniet mazus bērnus, lai viņi nespēlētos ar šo ierīci.
- Jebkādi apkopes darbi, izņemot tīrīšanu, jāveic autorizētā Stollar apkopes centrā.
- Šo ierīci ir paredzēts izmantot tikai sadzīvē. Lai novērstu potenciāla riska situācijas, izmantojiet ierīci tikai tai paredzētajiem nolūkiem. Nelietojiet to transportlīdzekļos vai laivās, kas pārvietojas. Nelietojiet to ārpus telpām. Nepareiza izmantošana var radīt savainojumu risku.
- Ieteicams regulāri pārbaudīt ierīci. Nelietojiet to, ja pati ierīce, strāvas vads vai tā spraudnis ir bojāts. Nogādājiet visu ierīci tuvākajā autorizētajā Stollar apkopes centrā, lai to apskatītu un/vai remontētu.
- Ieteicams uzstādīt speciālo diferenciālo drošinātāju (drošības slēdzi) papildu aizsardzībai, kad lietojat elektriskas ierīces, kā arī ierīces elektriskajā ķēdē uzstādīt drošības slēdzi, kuram noteiktā strāvas stipruma starpība nepārsniedz 30 mA. Konsultējieties ar elektriķi!

SAGLABĀJIET ŠO PAMĀCĪBU

IEPAZĪSTIET

savu Stollar Convection Oven Touch STO726



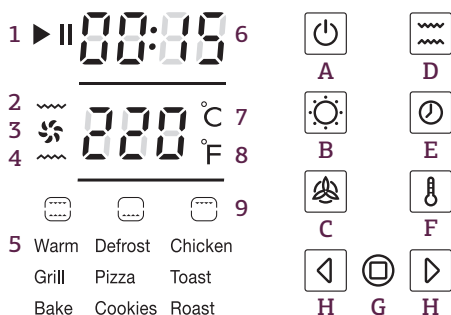
! BRĪDINĀJUMS

Cepeškrāsns ārējā virsmā, ieskaitot durtiņas, darbības laikā un kādu laiku pēc tās var kļūt karsta. Noteikti izmantojiet aizsargpolsterējumu vai virtuves cimdus, kad cepeškrāsnī ievietojat, no tās izņemat vai tajā darbojaties ar virtuves rīkiem.

- A. Durtiņu rokturis
- B. Iesms
- C. Stikla durtiņas
- D. Sildīšanas elementi
- E. Drupaču savākšanas paplāte
- F. Pretpiedegumu cepešpanna (36 cm × 30,5 cm × 2 cm)
- G. Reste
- H. Vadības panelis
- I. Ventilācijas atveres
- J. Strāvas vads
- K. Iesma rokturis (nav attēlots)
- L. Cepešpannas rokturis (nav attēlots)

NOMINĀLIE PARAMETRI

220–240V~ 50/60Hz 1350-1650W



DISPLEJS

- Sākums/Pauze**
Attēlo, ka notiek gatavošana vai tā ir apturēta.
- Augšējais sildīšanas elements**
Attēlo, ka gatavošanas laikā darbojas augšējais sildīšanas elements.
- Konvekcija**
Attēlo, ka gatavošanas laikā ir ieslēgts konvekcijas režīms.
- Apakšējais sildīšanas elements**
Attēlo, ka gatavošanas laikā darbojas apakšējais sildīšanas elements.
- 9 iepriekš iestatītas programmas**
Ļauj izvēlēties vienu no 9 iepriekš iestatītajām programmām ērtai un ātrai darbībai. Attēlo aktīvo programmu.
- Taimeris**
Attēlo gatavošanas laiku.
- Celsijs**
Attēlo, ka ir izvēlēts celsija temperatūras režīms.
- Fārenheits**
Attēlo, ka ir izvēlēts fārenheita temperatūras režīms.
- Sildīšanas elementu pozīcijas**
Attēlo kādi sildīšanas elementi darbosies, izvēloties vienu no iepriekš iestatītajām programmām vai iestatot iestatījumus manuāli.

VADĪBAS PANELIS








- ON/OFF**
Piespiediet taustiņu, lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni. Ja taustiņš mirgo, tas nozīmē, ka cepeškrāsns atrodas "miega" režīmā.
- Gaisma**
Piespiediet taustiņu, lai ieslēgtu vai izslēgtu gaismu gatavošanas laikā vai pirms tā.
- Konvekcija**
Piespiediet taustiņu, lai ieslēgtu vai izslēgtu konvekcijas režīmu. Konvekcijas ventilators straujāk un vienmērīgāk cirkulē gaisu, lai pagatavotais ēdiens kļūtu brūnāks un kraukšķīgāks.
- Sildīšanas režīms**
Piespiediet, lai izvēlētos augšējo/apakšējo/augšējo un apakšējo sildīšanas elementus.
- Taimeris**
Piespiediet taustiņu vienreiz un tad spiediet ▶ vai ◀, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku. ▶ palielina un ◀ samazina gatavošanas laiku.
- Temperatūra**
Piespiediet taustiņu vienreiz un tad spiediet ▶ vai ◀, lai iestatītu vēlamo gatavošanas temperatūru. ▶ palielina un ◀ samazina gatavošanas temperatūru. Paspiediet ⌘ taustiņu divreiz, lai pārslēgtos starp celsija un fārenheita režīmiem.
- Sākt/Pārtraukt**
Piespiediet taustiņu, lai sāktu vai pārtrauktu gatavošanu izmantojot vienu no 9 iepriekš iestatītajām programmām vai kad iestatījumi tika izvēlēti manuāli. ▶ ikona tiek attēlota displejā, kad notiek gatavošana un || ikona tiek attēlota, kad gatavošana ir apturēta.
- ▶ un ◀**
Šie taustiņi ļauj iestatīt gatavošanas laiku, temperatūru un pārslēgties starp 9 iepriekš iestatītajām gatavošanas programmām.

DARBINĀŠANA

Stollar Convection Oven Touch STO726

CEPEŠKRĀSNS SAGATAVOŠANA UN PIRMĀ IZMANTOŠANA

Lai likvidētu sildelementu aizsargsubstances, cepeškrāsns tukša jādarbina 15 minūtes. Nodrošiniet labu telpas vēdināšanu, jo no cepeškrāsns var izplūst tvaiki. Šie tvaiki ir nekaitīgi un neietekmē negatīvi cepeškrāsns darbību.

1. Noņemiet no cepeškrāsns visus iesaiņošanas materiālus, reklāmas uzlīmes un lentes un pareizi atbrīvojieties no tām.
2. Izņemiet drupaču savākšanas tvertni, resti un cepešpannu no iesaiņojuma. Nomazgājiet tos siltā ziepjūdenī ar mikstu sūkli, noskalojiet un rūpīgi nosusiniet.
3. Izslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar mikstu, mitru sūkli. Rūpīgi nosusiniet.
4. Pārliicinieties, ka ierīces abās pusēs un virs tās ir vismaz 20cm brīva vieta. Neko nenovietojiet uz cepeškrāsns.
5. Ievietojiet drupaču tvertni cepeškrāsnī.
6. Pilnībā iztīniet strāvas vadu un ievietojiet tā spraudni zemētā maiņstrāvas rozetē.
7. Atskanēs skaņas signāls, visas displeja ikonas uz dažām sekundēm tiks attēlotas.  uzmīrgos un krāsns pārslēgsies "miega" režīmā.
8. Piespiediet , lai "pamodinātu" krāsns, displejs izgaismosies.
9. Pārliicinieties, ka displejā tiek attēloti abi sildīšanas elementi.
10. Iestatiet temperatūru uz 230 °C, piespiežot  un tad .
11. Iestatiet gatavošanas laiku uz 15 minūtēm, piespiežot  un tad .
12. Piespiediet , lai sāktu.
13. Darbināšanas cikla beigās atskanēs cepeškrāsns signāls.
14. Tagad cepeškrāsns ir gatava lietošanai.



PIEBILDE

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsns, no tās var izplūst tvaiki. Šie tvaiki ir nekaitīgi un neietekmē negatīvi cepeškrāsns darbību.

CEPEŠKRĀSNS DARBINĀŠANA


1. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
 - a. Pārliicinieties, ka drupaču tvertne ir pareizi ievietota ierīces apakšā.
 - b. Novietojiet ēdienu gatavošanas cepešpannā, vai uz restes.
 - c. Ievietojiet resti un/vai cepešpannu kopā ar ēdienu vēlamajā plauktā, atbilstoši ēdiena augstumam un veidam.
 - d. Ja vēlaties izmantot cepšanu uz iesma, novietojiet pagatavoto ēdienu uz iesma un ievietojiet to krāsnī, izmantojot iesma rokturi.

Sekojiēt šīm vadlīnijām, lai novietotu resti vai cepešpannu:

 - a. Augšējā pozīcija - izmantojiet dažādu veidu gaļas cepšanai. Aterieties atstāt brīvu vietu virs ēdiena, jo uzsilstot tas var pacelties.
 - b. Vidējā pozīcija – Visbiežāk izmantotā pozīcija, vairumam cepšanas un gatavošanas operācijām, tostarp, paredzēta picām, ēdienu uzsildīšanai, ēdiena gatavošanai un konvekcijas cepšanai.
 - c. Apakšējā pozīcija – Ievietojot resti vai cepešpannu apakšējā pozīcijā, ļauj pagatavot lielāku un augstāku ēdienu.
2. Pilnībā iztīniet elektrības vadu un kontaktdakšu ievietojiet zemētā kontaktligzdā. Atskanēs skaņas signāls, visas displeja ikonas tiks attēlotas dažas sekundes.  uzmīrgos un krāsns pārslēgsies "miega" režīmā.
3. Piespiediet , lai "pamodinātu" krāsns, displejs izgaismosies. Ja 20 sekunžu laikā netiks veikta nekāda darbība, krāsns automātiski pārslēgsies "miega" režīmā.

ĪESTATĪJUMU ĪZVĒLE










Iestatījumi pēc noklusējuma

- Ieslēdzot krāsni, displejā tiks attēloti noklusējuma gatavošanas iestatījumi, kas ir 200 °C, augšējais un apakšējais sildīšanas elements un 60 minūtes.
- Ja vēlaties sākt gatavošanu izmantojot noklusējuma iestatījumus, piespiediet . Krāsns sāks ēdiena pagatavošanu.













PIEBILDE

Krāsns izmantošanas laikā būs dzirdama dzesēšanas ventilatora skaņa, kas pastāvīgi atdzesē visas pieejamās virsmas un krāsns durvis. Tas padara cepeškrāsni izmantošanu drošāku (krāsni atbilst jaunajai Eiropas regulai) un samazina apdegumu risku, pieskaroties virsmām un krāsni durvīm.




Manuālie iestatījumi

- Kad krāsni ir ieslēgta, ir iespējams iestatīt savus gatavošanas iestatījumus manuāli.
- Spiediet , lai izvēlētos vēlamās sildīšanas elementu pozīcijas.
- Lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, piespiediet  un tad piespiediet , lai samazinātu un , lai palielinātu laiku.
- Lai iestatītu vēlamo gatavošanas temperatūru, piespiediet  un tad piespiediet , lai samazinātu un , lai palielinātu temperatūru.
- Piespiediet , lai ieslēgtu konvekcijas funkciju, ja tas ir nepieciešams.
- Piespiediet , lai sāktu gatavošanu izmantojot iestatītos iestatījumus.

Iepriekšiestatītas programmas



- Krāsni ir 9 iepriekš iestatītas gatavošanas programmas ērtai un ātrai darbībai.
- Kad krāsni ir ieslēgta, spiediet  vai , lai pārslēgtos starp iepriekš iestatītajām programmām.
- Tiklīdz ir izvēlēta nepieciešamā programma, piespiediet , lai sāktu gatavošanu.
- Gatavošanas laiks un temperatūra var tikt mainīti arī gatavošanas laikā. Piespiediet , lai apturētu gatavošanu.
- Piespiediet , lai izmainītu gatavošanas laiku ar 1 minūtes intervālu, spiežot  vai .
- Piespiediet , lai izmainītu temperatūru ar 5 °C intervālu, spiežot  vai .
- Piespiediet , lai ieslēgtu konvekcijas funkciju, ja tas ir nepieciešams.
- Piespiediet , lai apstiprinātu jaunus iestatījumus un turpinātu ēdiena gatavošanu.

PIEBILDE

Iekšējā krāsni gaiss var tikt ieslēgta jebkurā gatavošanas cikla laikā. Ja krāsni ir aktivizējusi bērnu drošību, to vispirms ir jāatslēdz, piespiežot un turot  divas sekundes. Tad piespiediet , lai ieslēgtu iekšējo gaiss. Vēlreiz piespiediet , lai izslēgtu gaiss. Gaiss automātiski izslēgsies pēc 30 sekundēm.

- Kad gatavošanas laiks beigsies, atskanēs signāls.
- Izmantojiet karstumizturīgus cimdus, lai izņemtu cepšanas pannu ar ēdianu, kad tas ir gatavs.
- Atvienojiet strāvas vadu no maipstrāvas rozetes.

Bērnu drošība

Taustiņi tiek bloķēti pēc 20 sekundēm, ja netiek veikta nekāda darbība. Piespiediet un turiet  divas sekundes, lai izslēgtu bērnu drošību. Kad displejā mirgo  ikona, pogas var tikt spiestas, lai veiktu izmaiņas.

Gatavošanas programma	Sildīšanas elementi	Konvekcija	Restes pozīcija	Temperatūra	Laiks
Warm	Apakšējais	Nē	1	70 °C	60 min.
Defrost	Augšējais un apakšējais	Jā	1	60 °C	30 min.
Chicken	Augšējais	Jā	lesms	190 °C	70 min.
Grill	Augšējais	Nē	4	190 °C	35 min.
Pizza	Augšējais un apakšējais	Jā	2 & 3	210 °C	20 min.
Toast	Augšējais un apakšējais	Nē	1	150 °C	10 min.
Bake	Augšējais un apakšējais	Jā	2 & 3	180 °C	40 min.
Cookies	Augšējais un apakšējais	Jā	2 & 3	180 °C	15 min.
Roast	Augšējais un apakšējais	Jā	2 & 3	175 °C	60 min.

BRĪDINĀJUMS

Vienmēr velciet karstumizturīgus cimdus, ievietojot, izņemot vai apstrādājot produktus cepeškrāsnī.

GATAVOŠANAS PROGRAMMAS

WARM funkcija

WARM funkcija uztur ēdienu siltu iestatītajā temperatūrā un laikā. Šī programma var arī tikt izmantota, lai uzsildītu aukstu ēdienu.

DEFROST funkcija

DEFROST funkcija ļauj zemā temperatūrā līdz pat centram saudzīgi atšaldēt produktus un gatavot ēdienes, neizraisot to vārīšanu. Šai funkcijai ir iepriekšiestatīts konvekcijas režīms, lai gaiss ātrāk cirkulētu un ātrāk atšaldētu produktus.


CHICKEN funkcija

Šī funkcija ir ideāla, lai uz iesma ceptu vistu un citus mājputnus, cūkgaļu un teļa gaļu.

1. Novietojiet cepešpannu zemākajā pozīcijā.

PIEBILDE

Kad izmantojat CHICKEN funkciju, vienmēr sāciet ar aukstu cepeškrāsnī un savlaikus novietojiet cepešpannu, lai uztvertu taukus. Uz iesma uzspraudiet cepamos produktus un ievietojiet iesmu cepeškrāsnī, pēc tam izvēlieties CHICKEN funkciju.

2. Noņemiet dakšiņas no iesma, atbrīvojot spārnuzgriezni, pēc tam novelkot dakšiņas nost no iesma.
3. Garenvirzienā iespraudiet iesmu gaļas vidū. Uzbīdīet dakšiņas abos iesma galos. Pārļiecinieties, ka gaļa ir iesma centrā, kārtīgi iespraudiet gaļā dakšiņas un pievelciet spārnuzgriežņus.
4. Iespraudiet iesma aso galu kvadrāta atverē cepeškrāsns labajā pusē. Varat to izdarīt ar rokām vai ar iesma rokturi.
5. Iespraudiet iesma kvadrāta formas galu iesma enkurveida kronšteinā cepeškrāsns kreisajā pusē.
6. Aizveriet cepeškrāsns durīņas.
7. Ieslēdziet krāsni, izvēlieties CHICKEN funkciju un piespiediet , lai sāktu gatavošanu.

GRILL funkcija

GRILL funkcija ir lieliski piemērota valējām sviestmaizēm, maziem gaļas, mājputnu gaļas un zivju, desiņu un dārzenu gabaliem. Grilēšanu var izmantot arī sautējumu un saņemumu virsmas brūnīnāšanai.

PIZZA funkcija

PIZZA funkcijā izkausē un brūnē sieru un sastāvdaļas, vienlaikus padarot kraukšķīgu picas plātņi.

PIEBILDE

Ja cepat svaīgu picu, izmantojiet cepešpannu. Lai atvieglotu picas mīklas noņemšanu, varat pārkaisīt pannu ar kukurūzas miltiem vai viegli aplsacīt ar augu eļļu.

Nelietojiet utilizējamo metāla folijas picas pannu, kas var būt iegādātās picas komplektā, jo tā var izraisīt cepeškrāsns pārkaršanu.

PIEBILDE

Ja cepat saldētu picu, pirms picas ievietošanas cepeškrāsnī noteikti noņemiet visus iepakojuma materiālus, ieskaitot kartonu, plastmasu, papīru vai citus uzliesmojošus materiālus.

Picas cepšanai lietojiet cepešpannu. Nav ieteicams picas cept tieši uz restes, jo kūstošais siers un citas sastāvdaļas var saskarties ar sildelementiem un radīt aizdegšanās risku.

PIEBILDE

Kompaktās cepeškrāsnīs dažas lielas picas var apcepties nevienmērīgi. Lai apceptu vienmērīgāk, cepšanas procesa pusceļā atveriet cepeškrāsns durvīņas un uzmanīgi pagrieziet picu par 90 grādiem.

TOAST funkcija

TOAST funkcijā maizes ārpuse tiek padarīta brūna un kraukšķīga, bet iekšpuse paliek mīksta un mitra. Šī funkcija ir ideāla arī mafiniem un saldētām vafelēm.

BAKE funkcija

BAKE funkcijā produkts tiek izcepts vienmērīgi. Šī funkcija ir ideāla kūku, mafinu, brauniju un bulciņu cepšanai. BAKE funkcija ir ideāla arī iepakotu saldētu ēdienu gatavošanai.

BAKE funkcijai ieteicams izmantot resti apakšējā pozīcijā. Tomēr tā ir tikai norāde. Restes pozīcija var atšķirties atkarībā no cepamā produkta veida un izmēra. Dažiem cepamajiem produktiem, piemēram, braunijiem vai bulciņām, var būt labāk piemērota restes vidējā pozīcija.

PIEBILDE

Lai novērstu produktu piedegšanu, iespējams, pretpiedegumu cepešpannu vajadzēs viegli ieziest vai tajā ieklāt cepamo papīru vai foliju.

PIEBILDE

Citronskābe produktos, piemēram, apelsīnu, citronu vai laima sulā, var bojāt cepešpannas pārklājumu un cepšanas paliktni. Gatavojot produktus ar augstu citronskābes saturu, ieteicams pretpiedegumu virsmas pārklāt ar foliju vai cepamo papīru, lai pagarinātu to kalpošanas laiku.

COOKIE funkcija

COOKIE funkcija ir ideāla mājās vai komerciāli pagatavotajiem cepumiem un citiem cepamajiem cienastiem. Izmantojot šo funkciju, var ideāli izcept radziņus, kanēļmaizītes, biskvītus un strūdeles.

PIEBILDE

Lai novērstu cepumu piedegšanu, iespējams, pretpiedegumu cepešpannu vajadzēs viegli ieziest vai tajā ieklāt cepamo papīru.

ROAST funkcija

ROAST funkcija ir ideāla, lai gatavotu dažāda veida gaļu un mājputnu gaļu, iekšpusi saglabājot maigu un sulīgu, bet ārpusi nevainojami apcepot.

APKOPE, TĪRĪŠANA UN UZGLABĀŠANA

ĀRĒJĀ KORPUSA UN DURTIŅAS TĪRĪŠANA

1. Noslaukiet ārējo korpusu ar mikstu, mitru sūkli. Lai novērstu traipu rašanos, varat izmantot neabrazīvu šķidru tīrītāju vai vāja šķīduma aerosolu. Pirms tīrīšanas uzleļiet tīrošo līdzekli uz sūkļa, neļaujiet to uz cepeškrāsns virsmas.
2. Lai notīrītu durtiņu stiklu, izmantojiet stikla tīrītāju vai vāju deterģenta šķīdumu un mikstu mitru sūkli vai mikstu plastmasas švammīti. Nelietojiet abrazīvu tīrītāju vai metāla švammīti, jo tie saskrāpēs cepeškrāsns virsmu.
3. Ļaujiet kārtīgi nožūt visām virsmām pirms strāvas vada pieslēgšanas pie maiņstrāvas rozetes un cepeškrāsns ieslēgšanas.

BRĪDINĀJUMS

Neiemērciet cepeškrāsns korpusu, strāvas vadu vai tā spraudni ūdenī vai citā šķīdumā, jo tas var radīt strāvas trieciena risku.

IEKŠPUSES TĪRĪŠANA

1. Lai notīrītu radušos traipus, noslaukiet sienīņas ar mikstu mitru sūkli. Varat izmantot neabrazīvu šķidru tīrītāju vai vāja šķīduma aerosolu. Pirms tīrīšanas uzleļiet tīrīšanas šķīdumu uz sūkļa, neļaujiet uz cepeškrāsns virsmas. Nepieskarieties ar tīrītāju kvarca karsēšanas elementiem.

PIEBILDE

Esiet ļoti piesardzīgi, kad tirāt kvarca karsēšanas elementus. Ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist, tad viegli paberziet karsēšanas elementu ar mikstu, mitru sūkli vai drēbi. Nelietojiet nekāda tipa tīrītāju vai tīrošo aģentu. Noteikti ļaujiet visām virsmām pilnībā nožūt pirms strāvas vada pieslēgšanas pie maiņstrāvas rozetes un cepeškrāsns ieslēgšanas.

2. Ļaujiet visām virsmām pilnībā nožūt pirms strāvas vada pieslēgšanas pie maiņstrāvas rozetes un cepeškrāsns ieslēgšanas.

DRUPAČU SAVĀKŠANAS TVERTNES TĪRĪŠANA

1. Pēc katras izmantošanas reizes izbīdiet drupaču savākšanas tvertni un izberiet drupačas. Izslaukiet tvertni ar mikstu mitru sūkli. Varat izmantot neabrazīvu šķidru tīrītāju. Pirms tīrīšanas uzleļiet tīrīšanas šķīdumu uz sūkļa, neļaujiet uz tvertnes virsmas. Kārtīgi izsusiniet.
2. Piedegumu notīrīšanai izmērcējiet trauku siltā ziepjūdenī, tad nomazgājiet ar mikstu sūkli vai mikstu plastmasas švammīti. Noskalojiet un rūpīgi izsusiniet.
3. Pēc tīrīšanas noteikti ievietojiet drupaču savākšanas tvertni cepeškrāsnī pirms strāvas vada pieslēgšanas pie maiņstrāvas rozetes un cepeškrāsns ieslēgšanas.

RESTES UN CEPEŠPANNAS TĪRĪŠANA

Nomazgājiet visus aksesuārus siltā ziepjūdenī ar mikstu sūkli vai mikstu plastmasas švammīti. Noskalojiet un rūpīgi izsusiniet.

TRAUKU MAZGĀJAMAJĀ MAŠĪNĀ

Nevienu no cepeškrāsns detaļām nekādā gadījumā nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā, jo tās var tikt sabojātas.

UZGLABĀŠANA

- Pirms tīrīšanas, pārvietošanas, izjaukšanas, montāžas vai uzglabāšanas noteikti izslēdziet cepeškrāsnī un atvienojiet strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes.
- Ļaujiet pilnībā atdzist cepeškrāsnij un visiem aksesuāriem.
- Pārliecinieties, ka cepeškrāsns un visi aksesuāri ir tīri un sausi.
- Pārliecinieties, ka drupaču savākšanas tvertne ir ievietota cepeškrāsnī un cepešpanna atrodas uz restes vidējā augstuma pozīcijā.
- Pārliecinieties, ka durtiņas ir aizvērtas.
- Uzglabājiet ierīci horizontālā stāvoklī uz atbalsta kājiņām. Neko nenovietojiet uz cepeškrāsns.

Stollar supranta saugumo svarbą, todėl sukuria ir gamina buitines produktus, visų pirma galvodama apie savo klientų saugumą. Tačiau prašome būti atidiems, naudojant elektrinius įrenginius, ir prisilaikyti šių saugumo priemonių.

SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS

- Atidžiai perskaitykite visas instrukcijas prieš Stollar STO726 krosnelės naudojimą pirmą kartą ir išsaugokite jas informacijos gavimui ateityje.
- Prieš Stollar STO726 krosnelės naudojimą pirmą kartą nuimkite įpakavimo medžiagą ir reklamos lipdukus ir teisingai juos utilizuokite.
- Siekdami išvengti mažų vaikų uždusimo rizikos nuimkite prie šio įrenginio maitinimo laido šakutės pritvirtintą apsauginę dangą ir teisingai ją utilizuokite.
- Naudojimo metu nestatykite Stollar STO726 krosnelės prie virtuvės darbinio paviršiaus arba stalo krašto. Įsitikinkite, kad paviršius yra lygus, švarus ir sausas.
- Nestatykite ir nenaudokite Stollar STO726 krosnelės kriauklėje.
- Nestatykite šios Stollar STO726 krosnelės ant karštos dujinės arba elektrinės viryklės arba arti jos, bei vietoje, kurioje krosnelė gali susiliesti su kita įkaitusia krosnele.
- Pastatykite ir naudokite Stollar STO726 krosnelę maždaug 20 cm atstumu nuo sienų, užuolaidų, drabužių ir kitų medžiagų, kurios nėra atsparios karščiui. Taip užtikrinsite atitinkamą oro cirkuliaciją ir išvengsite sienos, užuolaidų ir drabužių spalvų pokyčių dėl skleidžiamos šilumos.
- Yra gaisro kilimo rizika, jeigu naudojimo metu krosnelė yra apdengta arba susiliečia su degia medžiaga, pavyzdžiui, užuolaidomis, draperijomis, siena ir pan.

- Būtinai naudokite Stollar STO726 krosnelę ant stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus. Nenaudokite jos ant stalo, ant kurio yra užtiesta staltiesė, prie užuolaidų arba kitų lengvai užsiliepsnojančių medžiagų.
- Į Stollar STO726 krosnelę nedėkite kartono, plastmasės, popieriaus arba kitų degių medžiagų.
- Reguliariai išvalykite trupinių kaupimo indą. Prieš trupinių kaupimo indo ištraukimą būtinai išjunkite krosnelę, atjunkite maitinimo laido šakutę nuo elektros lizdo ir leiskite krosnei atvėsti.
- Prieš Stollar STO726 krosnelės naudojimą būtinai įsitikinkite, kad trupinių kaupimo indas po valymo yra visiškai sausas ir teisingai įdėtas.
- Prietaiso naudojimo metu ir tam tikrą laiką tarpą po to, prietaiso paviršiai gali būti įkaitę.
- Kai Stollar STO726 krosnelė yra karšta, naudokite virtuvės pirštines, kai į ją įdedate, išimate kepimo skardą arba naudojate virtuvės reikmenis.
- Elkitės atidžiai, kai iš krosnelės išimate reikmenis arba pašalinate karštą aliejų. Iš pradžių leiskite Stollar STO726 krosnei atvėsti.
- Stollar STO726 krosnelės naudojimo metu saugokite rankas, kad neapsidegintumėte.
- Kai Stollar STO726 krosnelė yra įjungta, nepalikite ilgam pravertas dureles.

- Stollar STO726 krosnelės durelių stiklas yra ypatingai apdorotas, kad jis būtų tvirtesnis, patvaresnis ir saugesnis nei paprastas stiklas, tačiau jis nėra nedūžtantis. Jeigu jį daužysite labai stipriai, jis gali sudužti arba įskilti ir vėliau sutrupėti į mažus gabalėlius be matomos priežasties.
- Nedėkite į Stollar STO726 krosnelę labai didelių produktų, nes priešingu atveju kyla elektros srovės smūgio arba gaisro kilimo rizika.
- Stollar STO726 krosnelės naudojimo metu nepalikite be priežiūros.
- Su šia krosnele rekomenduojama naudoti tik Stollar STO726 priedus. Kai nenaudojate Stollar STO726 krosnelės, nelaikykite joje nieko kito, išskyrus su ja komplektuojamus priedus.
- Nevalykite Stollar STO726 krosnelės vidinės dalies metaline kempine, nes kempinės dalelės gali nulūžti ir paliesti elektrines dalis, sukeldamos elektros srovės smūgio gavimo riziką.
- Nebandykite naudoti Stollar STO726 krosnelės kitokiu būdu, negu yra aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.
- Prieš naudojimą būtina įsitikinkite, kad Stollar STO726 krosnelė yra teisingai surinkta. Atlikite šioje naudojimo instrukcijoje pateiktus nurodymus.
- Naudojimo metu ir po to krosnelės viršutinė dalis gali būti labai karšta, todėl ant jos nieko nedėkite.
- Elkitės atidžiai, kai naudojate keptuves ir indus, kurie yra pagaminti iš kitų medžiagų, o ne iš metalo. Jeigu naudojate keramines arba stiklo keptuves arba indus, kad išvengtumėte jų įskilimo, svarbu kad jie būtų pritaikyti krosnelei.

- Nelieskite karštų paviršių. Krosnelės naudojimo metu ir tuojuo pat po to jos paviršius, įskaitant dureles ir korpusą, gali būti labai karštas. Siekdami išvengti apsideginimo ir susižalojimo, būtinai naudokite apsaugines virtuvės pirštines arba, jeigu yra, naudokite specialias rankenas, kai daiktus dedate į krosnelę, išimate iš jos arba kitaip juos naudojate. Arba leiskite krosnei atvėsti.
- Šios Stollar STO726 krosnelės nėra numatyta naudoti derinyje su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Jeigu nenaudojate krosnelės arba ją paliekate be priežiūros, atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo.
- Norėdami krosnelę atjungti nuo elektros tinklo iš pradžių išjunkite krosnelę, po to atjunkite jos maitinimo laidą nuo elektros lizdo.
- Elkitės atidžiai, kai naudojate krosnelėje dangčius, nes spaudimas uždaroje keptuvėje arba inde gali sukelti karštų sudėtinių dalių išsitaškymą arba indo įskilimą.
- Naudokite priedus ir papildomus įtaisus, kuriuos rekomendavo Stollar, kad išvengtumėte susižalojimo rizikos.
- Neleiskite mažiems vaikams naudoti įrenginio arba būti arti įjungto įrenginio be priežiūros.
- Baigę naudotis krosnele Stollar STO726 ir prieš ją valydami, perkeldami, ardydami arba surinkdami ar padėdami į saugojimui skirtą vietą, krosnelę išjunkite ir nuo elektros lizdo atjunkite maitinimo laidą.
- Stollar STO726 krosnelė turi būti švari. Atlikite šioje naudojimo instrukcijoje pateiktus nurodymus dėl valymo.
- Veikiant orkaitei, girdisi aušinamojo ventiliatoriaus, kuris nuolat aušina visus orkaitės paviršius ir duris, garsas. Todėl orkaitę naudoti yra saugiau (orkaitė atitinka naujojo Europos Reglamento reikalavimus) ir, palietus orkaitės paviršius bei duris, sumažėja pavojus nudegti.

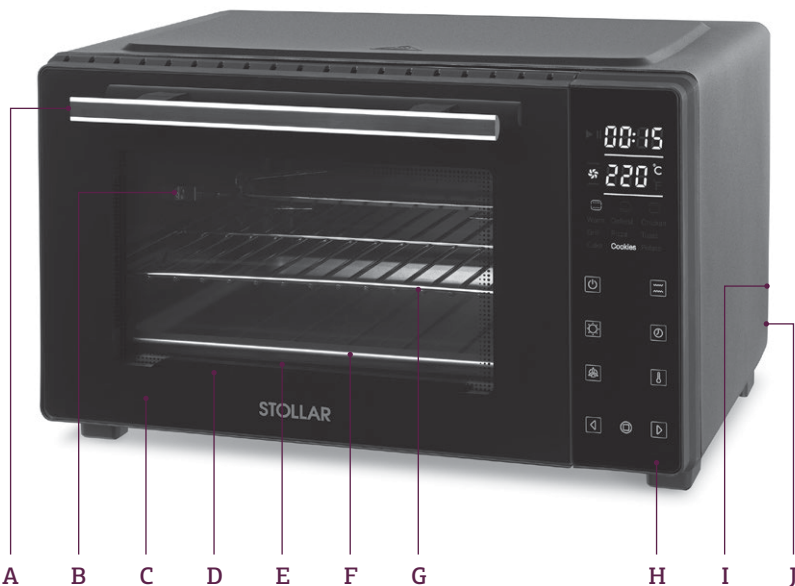
SVARBIOS SAUGOS TAISYKLĖS NAUDOJANTIS VISAIS ELEKTROS PRIETAIS AIS

- Prieš naudojimą visiškai ištieskite maitinimo laidą. Žiūrėkite, kad maitinimo laidas nekabėtų nuo stalo arba bufeto krašto, bei nebūtų susilietęs su karštais paviršiais ir nebūtų susipynęs.
- Siekdami išvengti elektros srovės smūgio, neįmerkite krosnelės, maitinimo laido arba jo šakutės į vandenį arba kitą skystį.
- Asmenys su ypatingais poreikiais ir/arba ribotu veiksmumu, bei maži vaikai gali naudoti šį įrenginį tik prižiūrimi kito suaugusio asmens arba po atitinkamo apmokymo.
- Prižiūrėkite mažus vaikus, kad jie nežaistų su šiuo įrenginiu.
- Bet kokius aptarnavimo darbus, išskyrus valymą, reikia atlikti įgaliotame Stollar aptarnavimo centre.
- Šis įrenginys yra skirtas naudoti tik buityje. Siekdami išvengti potencialios rizikos situacijų, naudokite įrenginį tik tam skirtiems tikslams. Nenaudokite jo transporto priemonėse arba laivuose, kurie juda. Nenaudokite jo lauke. Neteisingai naudojant įrenginį įmanoma susižaloti.
- Rekomenduojama įrenginį reguliariai tikrinti. Nenaudokite jo, jeigu pats įrenginys, maitinimo laidas arba jo šakutė yra sugadinti. Nugabenkite visą įrenginį į arčiausią įgaliotą Stollar aptarnavimo centrą, kad specialistas jį apžiūrėtų ir/arba suremontuotų.
- Rekomenduojama įmontuoti specialų diferencinį saugiklį (apsauginį jungiklį) papildomam saugumui, kai naudojate elektrinius įrenginius, bei įrenginio elektrinėje grandinėje įmontuoti saugumo jungiklį, kurio nustatytas srovės stiprumo skirtumas neviršija 30 mA. Konsultuokitės su elektriku!

**IŠSAUGOKITE
ŠIĄ NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ**

PAŽINKITE

savo Stollar Convection Oven Touch STO726



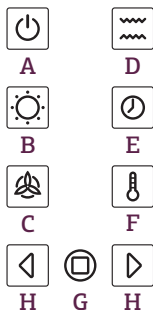
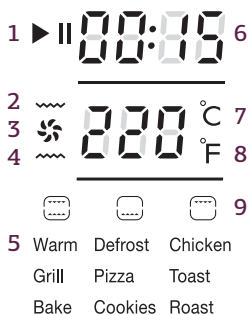
⚠️ ĮSPĖJIMAS

Veikiant krosnei ir tam tikrą laiką tarpą po to, išorinis krosnelės paviršius, įskaitant dureles, būna įkaitęs. Būtinai naudokite puodkėlę arba virtuvės pirštines, kai į krosnelę įdedate, iš jos išimate arba joje naudojate virtuvės reikmenis.

- A. Durelių rankena
- B. Ieško komplektas
- C. Stiklinės durelės
- D. Kaitinimo elementai
- E. Trupinių kaupimo indas
- F. Dengta emaliu keptuvė (36 cm × 30,5 cm × 2 cm)
- G. Lentynėlė
- H. Valdymo skydelis
- I. Ventiliacijos angos
- J. Maitinimo laidas
- K. Ieško rankena (nepavaizduota)
- L. Prikaistuvio laikiklis (nepavaizduota)

NOMINALIOS ELEKTRINIŲ PARAMETRŲ REIKŠMĖS

220–240V~ 50/60Hz 1350-1650W



VALDYMO SKYDELIS

- A. - ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS
Paspauskite, norėdami įjungti arba išjungti krosnelę. Jeigu šis mygtukas mirksi, tai reiškia, kad tuo metu krosnelė veikia miego režimu.
- B. - Šviesa
Paspauskite, norėdami maisto gaminimo metu ar prieš tai įjungti arba išjungti vidinį krosnelės apšvietimą.
- C. - Konvekcija
Paspauskite, norėdami įjungti arba išjungti konvekcijos režimą. Konvekcijos režime veikia ventiliatorius, kuris priverčia greičiau ir tolygiau cirkuliuoti orą ir dėl maisto produktų paviršius geriau apskrudina ir tampa traškesnis.
- D. - Kaitinimo režimas
Paspauskite, norėdami pasirinkti viršutinį, apatinį arba abu kaitinimo elementus.
- E. - Laikmatis
Šį mygtuką paspaudę vieną kartą, po to spaudinėdami arba , nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką. gaminimo laiką pailgina, o gaminimo laiką sutrumpina.
- F. - Temperatūra
Šį mygtuką paspaudę vieną kartą, po to spaudinėdami arba , nustatykite pageidaujamą gaminimo temperatūrą. gaminimo temperatūrą padidina, o gaminimo temperatūrą sumažina. Norėdami pasirinkti Celsijaus arba Farenheito temperatūrą, paspauskite du kartus.
- G. - Paleidimas ir sustabdymas
Paspausdami, paleisite arba sustabdysite vieną iš 9 iš anksto sudarytų programų arba gaminimą su rankiniu būdu nustatytomis nuostatomis. Kai krosnelė veikia, ekrane lyje šviečia , o kai krosnelės darbas pristabdytas, šviečia .
- H. ir
Šie mygtukai leidžia nustatyti gaminimo laiką, temperatūrą ir pasirinkti vieną iš 9 iš anksto sudarytų gaminimo programų.

RODMUO








- Paleidimas / Pristabdymas**
Rodoma, kai maisto gaminimas yra įjungtas arba pristabdytas.
- Viršutinis kaitinimo elementas;**
Rodoma, kai gaminant maistą, yra įjungtas viršutinis kaitinimo elementas
- Konvekcija**
Rodoma, kai yra įjungtas konvekcijos režimas
- Apatinis kaitinimo elementas**
Rodoma, kai gaminant maistą, yra įjungtas apatinis kaitinimo elementas
- 9 iš anksto sudarytos programos**
Kad naudotis prietaisu būtų patogiau ir greičiau, leidžia pasirinkti vieną iš 9 iš anksto sudarytų programų. Kai pasirinkta iš anksto sudaryta programa, rodo aktyvią programą.
- Laikmatis**
Rodo gaminimo laiką.
- Celsijaus laipsniai**
Rodoma, kai yra pasirinktas Celsijaus temperatūros režimas.
- Farenheito laipsniai**
Rodoma, kai yra pasirinktas Farenheito temperatūros režimas.
- Kaitinimo elemento padėtis**
Kai yra pasirinkta iš anksto sudaryta programa arba kai maisto gaminimo nuostatos nustatomos rankiniu būdu, rodo kurie kaitinimo elementai kais.

NAUDOJIMAS

Stollar Convection Oven Touch STO726

KROSNELĖS PARUOŠIMAS IR PIRMASIS NAUDOJIMAS

Kad nuo kaitinimo elementų pasišalintų visos apsauginės medžiagos, reikia 15 minučių įjungti tuščią krosnelę. Užtikrinkite gerą patalpos vėdinimą, nes iš krosnelės gali veržtis dūmai. Šie dūmai yra nekenksmingi ir neturi neigiamos įtakos krosnelės eksploatacinėms savybėms.

1. Nuimkite nuo krosnelės visą įpakavimo medžiagą, reklamos lipdukus ir juosteles ir teisingai jas utilizuokite.
2. Ištraukite trupinių kaupimo indą, lentynėlę ir keptuvę iš poliesterio įpakavimo. Naudodami minkštą kempinę, nuplaukite juos šiltame vandenyje su muilu, išskalaukite ir nuvalykite sausai.
3. Išvalykite krosnelės vidinę dalį minkšta, drėgna kempine. Nuvalykite sausai.
4. Įsitikinkite, kad iš abiejų prietaiso šonų yra ne mažesni kaip 20 cm tarpai ir 20 cm tarpas virš jo. Nieko nedėkite ant krosnelės.
5. Į krosnelę įstatykite trupinių padėklą.
6. Visiškai ištieskite maitinimo laidą ir prijunkite jo šakutę prie įžeminto elektros lizdo.
7. Pasigirs signalas ir kelioms sekundėms bus parodytos visos piktogramos. Sumirksės  ir krosnelė persijungs į „miego“ režimą.
8. Norėdami „pažadinti“ krosnelę, paspauskite ; pradės šviesti ekranėlis.
9. Įsitikinkite, kad ekranėlis rodo abu kaitinimo elementus.
10. Paspausdami  ir po to , nustatykite 230 °C temperatūrą.
11. Paspausdami  ir po to , nustatykite 15 minučių gaminimo trukmę.
12. Paspausdami , paleiskite prietaisą.
13. Pasibaigus darbiniam ciklui, pasigirs krosnelės signalas.
14. Dabar krosnelė paruošta naudoti.




PASTABA

Krosnelę įjungus pirmą kartą, iš jos gali veržtis dūmai. Šie dūmai yra nekenksmingi ir neturi neigiamos įtakos krosnelės eksploatacinėms savybėms.

KROSNELĖS NAUDOJIMAS


1. Į krosnelę sudėkite maisto produktus.
 - a. Įsitikinkite, kad prietaiso apačioje teisingai įstatytas trupinių padėklas.
 - b. Į keptimo indą ar ant lentynėlės sudėkite maisto produktus.
 - c. Lentynėlę ir (arba) keptimo indą įstatykite pageidautiname aukštyje, kuris priklauso nuo maisto produktų aukščio ir tipo.
 - d. Jeigu norite naudoti iešmą, kepimui skirtus maisto produktus užmaukite ant iešmo ir, pasi-naudodami iešmo rankena, įdėkite į krosnelę.

Įstatydami lentynėlę ar keptimo indą, laikykitės toliau pateiktų rekomendacijų.

 - a. Viršutinė padėtis – naudokite įvairių rūšių mėsai kepti. Nepamirškite maisto produktams palikti laisvos vietos, nes įkaitę jie gali iškilti.
 - b. Vidurinė padėtis – dažniausiai naudojama padėtis, tinkanti daugumai keptimo ir virimo operacijų, įskaitant picų keptimą, maisto produktų pašildymą, virimą ir įprastinį keptimą.
 - c. Apatinė padėtis – lentynėlę ar keptimo indą įstatę apatinėje padėtyje, galėsite gaminti didesnius ir aukštesnius patiekalus.
2. Visiškai išvyniokite maitinimo laidą ir jo kištuką įstatykite į įžemintą elektros tinklo lizdą. Pasigirs signalas ir kelioms sekundėms bus parodytos visos piktogramos. Sumirksės  ir krosnelė persijungs į „miego“ režimą.
3. Norėdami „pažadinti“ krosnelę, paspauskite ; pradės šviesti ekranėlis. Jeigu 20 sekundžių neatliksite jokių operacijų arba paspausite , krosnelė automatiškai persijungs į miego režimą.

NUOSTATŲ PASIRINKIMAS










Numatytosios nuostatos

- Įjungus krosnelę, ekranėlyje parodomos numatytosios gaminimo nuostatos: 200 °C, viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai bei 60 minučių.
- Jeigu gaminti norite naudodami šias numatytąsias nuostatas, paspauskite mygtuką . Krosnelė pradės gaminti.













PASTABA

Veikiant orkaitėi, girdisi aušinamojo ventiliatoriaus, kuris nuolat aušina visus orkaitės paviršius ir duris, garsas. Todėl orkaitę naudoti yra saugiau (orkaitė atitinka naujojo Europos Reglamento reikalavimus) ir, palietus orkaitės paviršius bei duris, sumažėja pavojus nudegti.




Rankiniai nustatymai

- Įjungę krosnelę, gaminimo nuostatas galite nustatyti rankiniu būdu.
- Paspausdami , pasirinkite pageidautiną kaitinimo elementą.
- Paspausdami , nustatykite pageidautiną gaminimo trukmę ir tada, spaudinėdami , trukmę sumažinkite arba, spaudinėdami , trukmę padidinkite.
- Paspausdami , nustatykite pageidautiną gaminimo temperatūrą ir tada, spaudinėdami , sumažinkite temperatūrą arba, spaudinėdami , padidinkite temperatūrą.
- Jeigu reikia, paspausdami , įjunkite konvekciją.
- Kad gaminimas prasidėtų su jūsų nuostatomis, paspauskite .

Iš anksto sudarytos programos



- Kad prietaisu galėtumėte pasinaudoti patogiau ir greičiau, yra 9 gaminimo programos.
- Kai krosnelė įjungta, iš anksto sudarytą programą pasirinkite, spaudinėdami  arba .
- Pasirinkę programą, kad prasidėtų gaminimas, paspauskite .
- Gaminimo metu galite pakeisti laiką ir temperatūrą. Paspausdami , pristabdykite gaminimą.
- Paspauskite  ir, spaudinėdami  arba , 1 minutės žingsniu pakeiskite minutes.
- Paspauskite  ir, spaudinėdami  arba , 5 °C žingsniu pakeiskite temperatūrą.
- Jeigu reikia, paspausdami , aktyvuokite konvekciją.
- Paspausdami , patvirtinkite naujas nuostatas ir pratęskite gaminimą.

PASTABA

Bet kuriuo gaminimo proceso metu galite įjungti vidinį krosnelės apšvietimą. Jeigu įjungtas užraktas nuo vaikų, pirmiausia, dviem sekundėm paspausdami , šį užraktą nuo vaikų išjunkite. Tada, paspausdami , įjunkite apšvietimą. Norėdami išjungti apšvietimą,  paspauskite dar kartą. Po 30 sekundžių šviesa išsijungs automatiškai.

- Pasibaigus gaminimo laikui, pasigirs signalas.
- Kepimo padėklui su pagamintais produktais išimti naudokite karščiui atsparias pirštines.
- Išjunkite krosnelę ir iš elektros lizdo ištraukite kištuką.

Užraktas nuo vaikų

Po 20 sekundžių mygtukai užsiblokuoja. Norėdami išjungti užraktą nuo vaikų, 2 sekundėm paspauskite . Kai ekranėlyje mirksi , spaudant mygtukus, galima atlikti korekcijas.

Gaminimo režimas	Kaitinimo režimas	Konvekcija	Lentynėlės padėtis	Temperatūra	Laikas
Warm	Apačia	Ne	1	70 °C	60 min.
Defrost	Viršus ir apačia	Taip	1	60 °C	30 min.
Chicken	Viršus	Taip	Iešmas	190 °C	70 min.
Grill	Viršus	Ne	4	190 °C	35 min.
Pizza	Viršus ir apačia	Taip	2 & 3	210 °C	20 min.
Toast	Viršus ir apačia	Ne	1	150 °C	10 min.
Bake	Viršus ir apačia	Taip	2 & 3	180 °C	40 min.
Cookies	Viršus ir apačia	Taip	2 & 3	180 °C	15 min.
Roast	Viršus ir apačia	Taip	2 & 3	175 °C	60 min.

DĖMESIO!

Maisto produktus sudėdami į krosnelę, išimdami iš jos ar tvarkydami, visuomet dėvėkite karščiui atsparias pirštines.

MAISTO GAMINIMO PROGRAMOS

Funkcija „WARM“

Funkcija WARM nustatyta laiko tarpą palaiko pasirinktą produktų temperatūrą. Šią funkciją taip pat galima panaudoti šaltiems maisto produktams sušildyti.

Funkcija „DEFROST“

Funkcija DEFROST leidžia švelniai žemoje temperatūroje produktus ir paruoštus patiekalus atšildyti iki pat jų centro jų neapkepat.

Kad oras greičiau cirkuluotų ir produktai greičiau atšiltų, ši funkcija naudoja konvekciją.


Funkcija „CHICKEN“

Ši funkcija idealiai tinka kepti viščiukus ant iešmo, įvairią paukštieną, kiaulieną ir veršieną.

1. Kepimo indą įdėkite žemiausiam lygyje.

PASTABA

Naudodami funkciją CHICKEN, visuomet pradėkite su šalta krosnele ir visuomet įdėkite riebalams surinkti reikalingą kepimo indą. Prieš pasirinkdami funkciją CHICKEN, į krosnelę įdėkite ant iešmo užmautus maisto produktus.

2. Atsukę sparnuotąją veržlę, nuo iešmo nuimkite šakutes.
3. Per mėsos patiekalo centrą perkiškite iešmą. Ant abiejų iešmo galų uždėkite šakutes. Įsitikinę, kad mėsa yra iešmo centre, į ją kaip reikiant įsmeikite šakutes ir priveržkite sparnuotąsias veržles.
4. Į krosnelės dešinėje pusėje esantį kvadratinį laikiklį įstatykite smailųjį iešmo galą. Tai galite padaryti ranka arba panaudodami iešmo rankenėlę.
5. Į kairėje krosnelės pusėje esančią iešmo gembę įstatykite kvadratinį iešmo galą.
6. Uždarykite krosnelės dureles.
7. Įjunkite krosnelę, pasirinkite funkciją CHICKEN ir, kad prasidėtų gaminimas, paspauskite .

Funkcija „GRILL“

Funkcija GRILL idealiai tinka atviriems sumuštiniams, mažiems mėsos, paukštiesos ar žuvies gabaliukams, dešrelėms ir daržovėms. Labai karštą kepimą taip pat galima naudoti užkepėlėms ir „gratin“ patiekalams apskrudinti.

Funkcija „PIZZA“

Naudojant funkciją PIZZA, išsilydo ir apskrunda sūris bei garnyras, o picos paplotis tampa traškus.

PASTABA

Kepdami šviežią picą, naudokite kepimo indą. Kad būtų lengviau išimti picos tešlą, indą galite apibarstyti kukurūzų miltais ar truputį apšlakstyti kepamuoju aliejumi.

Nenaudokite iš metalinės folijos pagaminto vienkartinio picos indo, kuris gali būti pateikiamas kartu su perkama pica, nes dėl jo gali perkaisti krosnelė.

PASTABA

Kepdami užšaldytą picą, prieš ją dėdami į krosnelę, būtina nuimkite visą pakuotę, įskaitant kartoną, plastmasę, popierių ir kitas degias medžiagas.

Picą kepkite kepimo inde. Picos nepatartina kepti tiesiai ant vielinės lentynos, nes išsilydęs sūris ir kiti ingredientai gali patekti ant kaitinimo elementų ir sukelti gaisrą.

PASTABA

Tam tikros didelės picos mažose krosnelėse gali nevienodai apskrusti. Kad pica apskrustų tolygiau, praėjus pusei kepimo laiko, atidarykite krosnelės dureles ir picą atsargiai pasukite 90 laipsnių.

Funkcija „TOAST“

Naudojant funkciją TOAST, duonos išorė apskrunda ir tampa traški, o vidus išlieka minkštas ir drėgnas. Ši funkcija taip pat idealiai tinka angliškomis aktytoms bandelėms ir užšaldytiems vafliams.

Funkcija „BAKE“

Naudojant funkciją BAKE, maisto produktai visu tūriu iškepa tolygiai. Ši funkcija idealiai tinka kepti pyragaičius, bandeles, šokoladinius pyragaičius ir tešlainius. Funkcija BAKE taip pat idealiai tinka iš anksto supakuotiems užšaldytiems patiekalams kepti.

Pasirinkus funkciją BAKE, lentyną patariame uždėti žemiausiam lygyje. Tačiau tai tik orientacinė padėtis. Lentynos padėtis priklauso nuo kepamų masto produktų tipo ir dydžio. Tam tikrus produktus, pavyzdžiui, šokoladinius pyragaičius ar tešlainius geriau kepti lentyną uždėjus viduriniame lygyje.

PASTABA

Kad maisto produktai nepriliptų prie emaliuoto kepimo indo, jį gali tekti truputį sutepti arba iškloti kepamuoju popieriumi.

PASTABA

Tokuose maisto produktuose kaip apelsinų, citrinų ar žaliųjų citrinų sultys esanti citrinos rūgštis gali sugadinti kepimo indo ir kepimo lentynėles dangą. Kad pailgėtų šių reikmenų tarnavimo laikas, kepdami maisto produktus su dideliu citrinos rūgšties kiekiu, emaliuotus paviršius patariame uždengti folija ar kepamuoju popieriumi.

Funkcija „COOKIE“

Funkcija COOKIE idealiai tinka kepti namuose gamintus sausainius ar parduotuvėje įsigytus jų pusfabrikačius bei kitus kepamuosius skanėstus. Naudojant šią funkciją, idealiai iškepa rageliai, bandelės su cinamonu, sausainiai ir štrudeliai.

PASTABA

Kad kepiniai nepriliptų prie emaliuoto kepimo indo, jį gali tekti truputį sutepti arba iškloti kepamuoju popieriumi.

Funkcija „ROAST“

Funkcija ROAST idealiai tinka kepti įvairių mėsą ir paukštieną, kuri viduje turi likti kietesnė ir sultingesnė, o išorėje būti idealiai apkepusi.

PRIEŽIŪRA, VALYMAS IR SAUGOJIMAS

IŠORINIO KORPUSO IR DURELIŲ VALYMAS

1. Nuvalykite išorinį korpusą minkšta, drėgna kempine. Kad išvengtumėte dėmių atsiradimo, galite naudoti neutralų skystą valiklį arba švelnų aerosolį. Prieš valymą užpilkite valiklį ant kempinės, nepilkite jo tiesiogiai ant krosnelės paviršiaus.
2. Durelių stiklo valymui naudokite stiklo valiklį arba švelnų plovimo skystį ir minkštą drėgną kempinę arba minkštą plastmasinę kempinę. Nenaudokite šveičiančių valiklių arba metalinės kempinės, nes jie subraižys krosnelės paviršių.
3. Prieš maitinimo laido prijungimą prie elektros lizdo ir krosnelės įjungimą leiskite visiems paviršiams gerai išdžiūti.

DĖMESIO

Neįmerkite krosnelės korpuso, maitinimo laido arba jo šakutės į vandenį arba kitą skystį, nes priešingu atveju yra elektros srovės smūgio gavimo rizika.

VIDINĖS DALIES VALYMAS

1. Krosnelės vidinės sienelės turi nepridegančią dangą, kad būtų lengviau valyti. Norėdami nuvalyti atsiradusias dėmes, sieneles nuvalykite minkšta drėgna kempine. Galite naudoti neutralų skystą valiklį arba švelnų aerosolį. Prieš valymą užpilkite valymo skystį ant kempinės, nepilkite jo tiesiogiai ant krosnelės paviršiaus. Naudodami valiklį, nelieskite kaitinimo elementų.

PASTABA

Būkite labai atidūs, kai valote kaitinimo elementus. Leiskite krosnlei visiškai atvėsti, po to lengvai patrinkite kaitinimo elementą minkšta, drėgna kempine arba šepetėle. Nenaudokite jokio tipo valiklių arba valymo priemonių. Prieš maitinimo laido prijungimą prie elektros lizdo ir krosnelės įjungimą būtinai leiskite visiems paviršiams visiškai išdžiūti.

2. Prieš maitinimo laido prijungimą prie elektros lizdo ir krosnelės įjungimą leiskite visiems paviršiams pilnai išdžiūti.

TRUPINIŲ KAUPIMO INDO VALYMAS

1. Po kiekvieno naudojimo karto ištraukite trupinių kaupimo indą ir išpilkite trupinius. Išvalykite indą minkšta drėgna kempine. Galite naudoti neutralų skystą valiklį arba švelnų aerosolį. Prieš valymą užpilkite valymo skystį ant kempinės, nepilkite jo tiesiogiai ant indo paviršiaus. Išvalykite sausai.
2. Norėdami išvalyti indą nuo svilėsčių įmerkite jį į šiltą vandenį su muilu, po to nuplaukite, naudodami minkštą kempinę arba minkštą plastmasinę kempinę. Išskalaukite ir sausai išvalykite.
3. Po valymo prieš maitinimo laido prijungimą prie elektros lizdo ir krosnelės įjungimą į krosnelę būtinai įdėkite trupinių kaupimo indą.

LENTYNĖLĖS IR KEPIMO PADĖKLO VALYMAS

Nuplaukite visus priedus šiltame vandenyje su muilu, naudodami minkštą kempinę arba minkštą plastmasinę kempinę. Išskalaukite ir išvalykite sausai.

INDAPLOVĖ

Jokių krosnelės dalių neplaukite indaplovėje, nes jos gali sugesti.

SAUGOJIMAS

- Baigę naudotis krosnele ir prieš ją valydami, perkeldami, ardydami arba surinkdami ar padėdami į saugojimui skirtą vietą, krosnelę išjunkite ir nuo elektros lizdo atjunkite maitinimo laidą.
- Leiskite krosnlei ir visiems priedams visiškai atvėsti.
- Įsitikinkite, kad krosnelė ir visi priedai yra švarūs ir sausi.
- Įsitikinkite, kad trupinių padėklas įstatytas į krosnelę, o kepimo indas guli ant vidutiniame aukštyje įstatytos vielinės lentynos.
- Įsitikinkite, kad durelės yra uždarytos.
- Laikykite įrenginį horizontalioje padėtyje ant atraminių kojų. Nieko nedėkite ant krosnelės.

Stollar on teadlik ohutuse tähtsusest, võttes toodete väljatöötamisel ja tootmisel eelkõige arvesse oma klientide turvalisust. Palume teil siiski olla elektriliste seadmete kasutamisel tähelepanelikud ja järgida siintoodud ettevaatusabinõusid.

OLULISED OHUTUSMEETMED

- Enne Stollari küpsetusahju STO726 esmakordset kasutamist lugege tähelepanelikult läbi kõik juhised ning hoidke need edaspidiseks kasutamiseks alles.
- Enne Stollari küpsetusahju STO726 esmakordset kasutamist eemaldage pakend ja reklaamkleebised ning kõrvaldage need kasutuselt vastavalt kehtivatele eeskirjadele.
- Väikelaste lämbumisrisiki vältimiseks eemaldage seadme voolujuhtme pistikule kinnitatud kaitsekate ja kõrvaldage see kasutuselt vastavalt kehtivatele eeskirjadele.
- Ärge asetage Stollari küpsetusahju STO726 kasutamise ajaks tööpinna või laua serva lähedale. Veenduge, et pind on sile, puhas ja kuiv.
- Ärge kasutage Stollari küpsetusahju STO726 kraanikausi nõrgumisestil.
- Ärge asetage Stollar küpsetusahju STO726 kuumale gaasi- või elektripliidile ega selle lähedusse. Samuti jälgige, et küpsetusahi ei puutuks kokku teise kuumu küpsetusahjuga.
- Paigutage ja kasutage Stollari küpsetusahju STO726 vähemalt 20 cm kaugusel seintest, kardinast, riietest ja teistest kuumust mitte taluvatest materjalidest. See tagab nõuetekohase õhuringluse ning väldib seina, kardinast ja riiete kahjustamist.
- Küpsetusahju katmisel või kokkupuutumisel kergsüttivate materjalidega, näiteks kardinast, tapeedi, seinte ja muu sellisega, võib tekkida tulekahju.

- Kasutage Stollari küpsetusahju STO726 kindlasti ainult stabiilsel ja kuumuskindlal pinnal. Ärge kasutage seda laudlinaga kaetud laual, kardinat või muude kergsüttivate materjalide läheduses.
- Ärge pange Stollari küpsetusahju STO726 sisse pappi, plasti, paberit või teisi kergsüttivaid materjale.
- Puhastage regulaarselt purualust. Enne purualuse väljavõtmist lülitage kindlasti küpsetusahi välja ja tõmmake pistik pesast välja ning laske küpsetusahjul jahtuda.
- Enne Stollari küpsetusahju STO726 kasutamist veenduge kindlasti, et purualus on pärast puhastamist täiesti kuiv ja õigesti sisestatud.
- Seadme pealispinnad võivad kasutamise ajal ja vahetult pärast seda kuumad olla.
- Kui Stollari küpsetusahi STO726 on kuum, kasutage resti või panni ahju sisestamisel, väljavõtmisel või köögiriistadega tegutsedes kuumakindaid.
- Olge ettevaatlik, kui võtate küpsetusahjust välja tarvikuid või vabaneete kuumast õlist. Kõigepealt laske ahjul jahtuda.
- Olge ettevaatlik, et mitte põletada käsi.
- Kui ahi on sisse lülitatud, ärge hoidke ust kaua lahti.
- Küpsetusahju ukse klaas on eriliselt töödeldud, et see oleks tugevam, vastupidavam ja ohutum kui tavaline klaas, kuid see pole purunemiskindel. Kui lööte tugevasti klaasi pihta, võib see katki minna või mõraneda ja hiljem ilma nähtava põhjuseta kildudeks puruneda.
- Ärge pange küpsetusahju liiga suuri tooteid, sest see tekitab tulekahju või elektrilöögi riski.
- Ärge jätke töötavat küpsetusahju järelvalveta.

- Selles küpsetusahjus on soovitatav kasutada ainult Stollari küpsetusahju STO726 tarvikuid. Kui te küpsetusahju ei kasuta, ärge hoidke selles midagi muud peale ahjule ettenähtud tarvikute. Grillimise ajal peab grillirest olema sisestatud komplekti kuuluvasse emailist küpsetuspanni.
- Ärge puhastage küpsetusahju seestpoolt teraskäsnaaga, sest käsnaosad võivad murduda ja kokku puutuda voolu all olevate osadega ning põhjustada elektrilöögi riski.
- Ärge üritage küpsetusahju käivitada muul viisil, kui selles juhendis selgitatud.
- Enne kasutamist veenduge kindlasti, et küpsetusahi on õigesti kokku pandud. Täitke selle kasutusjuhendi juhised.
- Küpsetusahju ülemine osa võib seadme kasutamise ajal ja pärast seda minna väga kuumaks. Ärge pange midagi ahju peale.
- Olge ettevaatlik, kui kasutate mitte metallist, vaid teistest materjalidest valmistatud panne ja nõusid. Pragunemise vältimiseks on keraamiliste või klaasist pannide ja nõude puhul tähtis nende sobivus küpsetusahjule.
- Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutamise ajal ja vahetult pärast seda võivad ahju pealispind, sealhulgas uks ja korpuse pealispind, olla väga kuumad. Põletustest ja vigastustest hoidumiseks kasutage esemete sisestamisel küpsetusahju, sellest väljavõtmisel või nende kasutamisel kindlasti ahjukindaid ning kui võimalik, käepidemega vardaid või tange. Või laske küpsetusahjul jahtuda.
- Seda küpsetusahju ei saa käivitada välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Kui küpsetusahju ei kasutata või jätate selle järelvalveta, tõmmake pistik pesast välja.

- Küpsetusahju lahti ühendamiseks vooluvõrgust lülitage kõigepealt k psetusahji välja ja siis tõmmake pistik pesast välja.
- Olge küpsetusahjus kaasi kasutades ettevaatlik, sest suletud anumas tekkiv rõhk võib põhjustada kuumade koostisosade pritsimise või anuma pragunemise.
- Vigastustohu vältimiseks kasutage Stollari soovitatud tarvikuid ja lisaseadmeid.
- Ärge lubage väikelastel seadet kasutada ning  rge jätke neid sisel litatud seadme lähedusse j elevelveta.
- Kui te seadet enam ei kasuta, lülitage see välja, enne kui seadet puhastate, kohalt liigutate, osadeks lahti võtate, tarvikuid külge panete või hoiule panete. Tõmmake ka pistik pesast välja.
- K psetusahji peab olema puhas. Täitke selles kasutusjuhendis antud puhastusjuhised.
- Ahju kasutamise ajal v ite kuulda jahutusventilaatori müra. See muudab ahju kasutamise ohutumaks (ahi vastab uuele Euroopa m arusele) ja vähendab kuumade pindade ja ukse puudutamisest tuleneda võivat p letusohu.

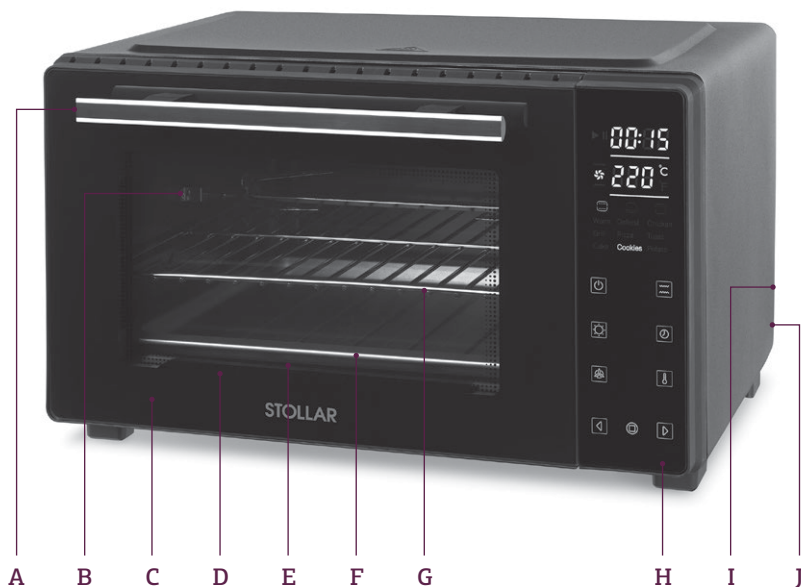
OLULINE OHUTUSTEAVE ELEKTRILISTE SEADMETE KASUTAMISEL

- Enne kasutamist kerige toitejuhe täielikult lahti. Ärge laske juhtmel rippuda üle laua või tööpinna ääre, kokku puutuda kuumade pindadega ega sõlme minna.
- Elektrilöögist hoidumiseks ärge niisutage küpsetusahju, toitejuhet või selle pistikut vee või muu vedelikuga.
- Erivajadustega ja/või piiratud teovõimega isikud ning väikelapsed tohivad seadet kasutada ainult vastutava isiku juuresolekul või pärast vastavat koolitust.
- Jälgige, et väikelapsed selle seadmega ei mängiks.
- Igasugused hooldustööd, väljaarvatud puhastamine, tuleb lasta teha volitatud Stollari teeninduskeskuses.
- See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Võimalike ohtlike olukordade vältimiseks kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärkidel. Ärge kasutage seda liikuvast transpordivahendis või laeval. Ärge kasutage seadet välitingimustes. Väärkasutus võib tekitada vigastuse.
- Seadet on soovitatav regulaarselt kontrollida. Ärge kasutage seadet, kui seade ise, toitejuhe või selle pistik on rikutud. Viige kogu seade lähimasse volitatud Stollari teeninduskeskusesse ülevaatamiseks ja/või remontimiseks.
- Elektriliste seadmete kasutamisel on soovitatav täiendavaks turvalisuseks paigaldada eriline diferentsiaalkaitse (kaitselüliti), samuti seadme vooluahela kaitselüliti, mille määratud voolutugevuse vahe ei ületa 30 mA. Konsulteerige elektrikuga!

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

TUTVUSTUS

küpsetusahi Stollar Convection Oven Touch STO726



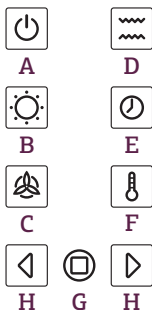
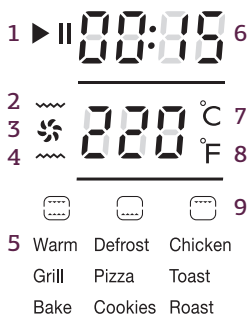
! HOIATUS

Ahju välispind, sealhulgas ahjuuks, võivad kasutamise ajal ja pärast seda kuumad olla. Kasutage kindlasti ahjukindaid, kui sisestate ahju, võtate välja või tarvitate selles köögiiristu.

- A. Ukse käepide
- B. Pöörleva praevarda komplekt
- C. Klaasuks
- D. Kuumutuselemendid
- E. Purualus
- F. Emailitud küpsetuspann (36 cm × 30,5 cm × 2 cm)
- G. Rest
- H. Juhtpaneel
- I. Ventilatsioonivad
- J. Toitejuhe
- K. Pöörleva praevarda käepide (ei ole joonisel näha)
- L. Pannihoidik (ei ole joonisel näha)

TEHNILINE TEAVE

220–240 V~ 50/60 Hz 1350-1650 W



JUHTPANEELI NUPUD

A. - SEES/VÄLIAS

Seadme sisse-välja lülitamiseks. Kui see nupp vilgub, on seade seisurežiimis.

B. - Valgustus

Seadme sisemise valgustuse sisse-välja lülitamiseks toiduvalmistamise ajal või enne seda.

C. - Konveksioon

Konveksioonirežiimi sisse-välja lülitamiseks. Konveksioonirežiim aktiveerib ventilaatori, mis paneb õhu kiiremini ja ühtlasemalt ringlema, nii et toidu pealispind pruunistub paremini ja jääb krõbedam.

D. - Kuumutusrežiim

Ülemise / alumise / mõlema kuumutuselemendi valimiseks.

E. - Taimer

Vajutage seda nuppu üks kord ning seejärel vajutage nuppu või , et seadistada soovitud valmistusaeg. Nupu vajutamine suurendab valmistusaega ja nupu vajutamine vähendab valmistusaega.

F. - Temperatuur

Vajutage seda nuppu üks kord ning seejärel vajutage nuppu või , et seadistada soovitud valmistustemperatuur. Nupu vajutamine suurendab valmistustemperatuuri ja nupu vajutamine vähendab valmistustemperatuuri. Celsiuse ja Fahrenheiti kraadide vahel lülitamiseks vajutage nuppu kaks korda.

G. - Start/Stop

Vajutage seda nuppu toiduvalmistamise käivitamiseks või katkestamiseks, kui kasutate üht 9 eelseadistatud programmist või kui seadistused tehti käsitsi. Kui seade töötab, helendab ekraanil ikoon . Kui seadme töö on katkestatud, helendab ekraanil ikoon .

H. ja

Need nupud võimaldavad seadistada valmistusaega, temperatuuri ning lülitada 9 eelseadistatud valmistusprogrammi vahel.

EKRAAN

1. Start/Pause

Kuvatakse, kas seade on sisse lülitatud või selle töö on katkestatud.

2. Ülemine kuumutuselement

Kuvatakse, kas ülemine kuumutuselement on toiduvalmistamise ajal sisse lülitatud.

3. Konveksioon

Kuvatakse, kas konveksioonirežiim on sisse lülitatud.

4. Alumine kuumutuselement

Kuvatakse, kas alumine kuumutuselement on toiduvalmistamise ajal sisse lülitatud.

5. 9 eelseadistatud programmi

Võimaldab valida ühe 9 eelseadistatud programmist, et seadet mugavalt ja kiiresti kasutada. Kui on valitud eelseadistatud programm, kuvatakse aktiivne programm.

6. Taimer

Kuvatakse valmistusaeg.

7. Celsius

Kuvatakse, kui on valitud Celsiuse kraadides temperatuurirežiim.

8. Fahrenheit

Kuvatakse, kui on valitud Fahrenheiti kraadides temperatuurirežiim.

9. Kuumutuselementide asendid








Kuvatakse, millised kuumutuselemendid töötavad, kui on valitud eelseadistatud programm või kui toiduvalmistamise seadistused on seadistatud käsitsi.

KASUTAMINE

Stollar Convection Oven Touch STO726

AHJU ETTEVALMISTUSED JA ESIMENE KASUTUSKORD

Kuumutuselementidelt kaitsekihi eemaldamiseks lülitage tühi ahi 15 minutiks sisse. Tagage ruumis hea ventilatsioon, sest ahjust võib tulla auru. Tegemist on ohutu nähtusega, mis ei mõjuta seadme töö kvaliteeti.

1. Eemaldage küpsetusahjult kõik pakendimaterjalid, reklaamkleebised ja kinnituspöörid ning kõrvaldage need kasutuselt vastavalt kehtivatele eeskirjadele.
2. Võtke purualus, rest ja küpsetuspann pakendist välja. Peske need pehme käsnaga soojas seebivahuses vees, loputage ja kuivatage hoolikalt.
3. Pühkige küpsetusahju seestpoolt pehme niiske käsnaga ja kuivatage korralikult.
4. Küpsetusahju külgedele ja kohale peab jääma vähemalt 20 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi küpsetusahju peale.
5. Pange purualus seadmesse.
6. Kerige toitejuhe täielikult lahti ja sisestage selle pistik vahelduvvoolu pistikupessa.
7. Kõlab helisignaali ja ekraanile kuvatakse mõneks sekundiks kõik ikoonid. Nupp  vilgub ja seade läheb unerežiimi.
8. Seadme "äratamiseks" vajutage nuppu  ja ekraanivalgustus süttib.
9. Veenduge, et ekraanil kuvatakse mõlemad kuumutuselemendid.
10. Seadistage temperatuur väärtusele 230 °C, vajutades nuppu  ja seejärel .
11. Seadistage valmistuaeg väärtusele 15 minutit, vajutades nuppu  ja seejärel .
12. Seadme käivitamiseks vajutage nuppu .
13. Töötüsikli lõppedes kõlab helisignaali.
14. Ahi on nüüd töövalmis.




MÄRKUS

Seadme esmakordsel sisselülitamisel võib sellest tulla auru. Tegemist on ohutu nähtusega, mis ei mõjuta seadme töö kvaliteeti.

KÜPSETUSAHJU KASUTAMINE


1. Asetage toit ahju.
 - a. Kontrollige, et purualus oleks õigesti seadme põhja paigaldatud.
 - b. Asetage toit küpsetuspanni või restile.
 - c. Asetage rest ja/või küpsetuspann koos toiduga vastavalt toidu suurusele ja tüübile soovitud kõrgusele.
 - d. Kui soovite kasutada praevarrast, asetage grillitavad toiduained praevardale ja pange praevarras käepidemest hoides ahju.

Resti või küpsetuspanni asetamisel järgige neid juhiseid:

 - a. Ülemine asend - erinevat tüüpi liha küpsetamiseks. Jätke toidule vaba ruumi, sest kuumenedes võib see paisuda.
 - b. Keskmine - kõige levinum asend küpsetamisel ja toiduvalmistamisel, sealhulgas pitsa küpsetamine, toidu soojendamine ja konvektsioonõhuga küpsetamine.
 - c. Alumine asend – kui asetate resti või küpsetuspanni alumisse asendisse, saate valmistada suuremaid ja kõrgemaid toite.
2. Kerige toitejuhe täielikult lahti ning sisestage selle pistik kaitsemaandatud pistikupessa. Kõlab helisignaali ja ekraanile kuvatakse mõneks sekundiks kõik ikoonid. Nupp  vilgub ja seade läheb seisurežiimi.
3. Seadme "äratamiseks" vajutage nuppu  ja ekraanivalgustus süttib. Kui 20 sekundi jooksul ei tehta ühtegi tegevust ega vajutata nuppu , läheb ahi automaatselt seisurežiimi.

SEADISTUSTE VALIMINE










Vaikeseadistused

- Ahju sisselülitamisel kuvatakse vaikeseadistustena ekraanile temperatuur 200 °C, ülemine ja alumine kuumutuselement ja valmistusaeg 60 minutit.
- Kui soovite toiduvalmistamist alustada nende vaikeseadistustega, vajutage nuppu . Ahi hakkab tööle.













MÄRKUS

Ahju kasutamise ajal võite kuulda jahutusventilaatori müra. See muudab ahju kasutamise ohutumaks (ahi vastab uuele Euroopa määrusele) ja vähendab kuumade pindade ja ukse puudutamisest tuleneda võivat põletusohu.




Käsitsi seadistused

- Ahju sisselülitamisel saate selle seadistada käsitsi.
- Nuppu  vajutades saate valida soovitud kuumutuselemendi.
- Soovitud valmistusaja valimiseks vajutage nuppu  ning seejärel vajutage valmistusaja vähendamiseks nuppu  ja suurendamiseks nuppu .
- Soovitud valmistustemperatuuri valimiseks vajutage nuppu  ning seejärel vajutage valmistustemperatuuri vähendamiseks nuppu  ja suurendamiseks nuppu .
- Kui soovite kasutada konvektsioonrežiimi, vajutage nuppu .
- Toiduvalmistamise alustamiseks enda seadistatud seadistustega vajutage nuppu .

Eelseadistatud programmid



- Seadme mugavaks ja kiireks kasutamiseks on saadaval 9 valmistusprogrammi.
- Pärast ahju sisselülitamist vajutage eelseadistatud programmide vahel lülitamiseks nuppu  või .
- Pärast programmi valimist vajutage selle käivitamiseks nuppu .
- Valmistusaega ja temperatuuri saab toiduvalmistamise ajal reguleerida. Toiduvalmistamise katkestamiseks vajutage nuppu .
- Minutite reguleerimiseks vajutage nuppu  ja reguleerige minuteid 1-minutiste sammude kaupa, vajutades nuppu  või .
- Temperatuuri reguleerimiseks vajutage nuppu  ja reguleerige temperatuuri 5 °C sammude kaupa, vajutades nuppu  või .
- Kui soovite kasutada konvektsioonrežiimi, vajutage nuppu .
- Uute seadistuste kinnitamiseks ja toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage nuppu .

MÄRKUS

Ahju sisemise valgustuse saab toiduvalmistamise ajal igal hetkel välja lülitada. Kui on aktiveeritud lapselukk, peate esmalt selle tühistama, vajutades nuppu  kahe sekundi jooksul. Seejärel vajutage nuppu , et valgustus sisse lülitada. Valgustuse välja lülitamiseks vajutage uuesti nuppu . Valgustus lülitub automaatselt välja 30 sekundi pärast.

- Seadistatud toiduvalmistusaja lõppemisel kõlab helisignaal.
- Kui toit on valmis, võtke see kuumakindlate pajakinnastega ahjust välja.
- Lülitage ahi välja ja tõmmake pistik pesast välja.

Lapselukk

Nupud lukustatakse 20 sekundi pärast. Lapseluku tühistamiseks vajutage 2 sekundi jooksul nuppu . Kui ekraanil vilgub , saab nuppe vajutada, et seadistusi reguleerida.

Töörežiim	Kuumutusrežiim	Konvektsioon	Resti asend	Temperatuur	Aeg
Warm	Ülalt	Ei	1	70 °C	60 min.
Defrost	Ülalt ja alt	Jah	1	60 °C	30 min.
Chicken	Ülalt	Jah	Pöörlev praevarras	190 °C	70 min.
Grill	Ülalt	Ei	4	190 °C	35 min.
Pizza	Ülalt ja alt	Jah	2 & 3	210 °C	20 min.
Toast	Ülalt ja alt	Ei	1	150 °C	10 min.
Bake	Ülalt ja alt	Jah	2 & 3	180 °C	40 min.
Cookies	Ülalt ja alt	Jah	2 & 3	180 °C	15 min.
Roast	Ülalt ja alt	Jah	2 & 3	175 °C	60 min.

HOIATUS!

Toidu asetamisel ahju ning selle väljavõtmisel ja käitlemisel kasutage alati kuumakindlaid pajakindaid.

TOIDUVALMISTAMISE PROGRAMMID

WARM (soojendusfunktsioon)

Soojendusfunktsioon hoiab tooted seadistatud temperatuuril ja aja jooksul soojas. Seda funktsiooni saab kasutada ka külma toidu soojendamiseks.

DEFROST (sulatusfunktsioon)

Sulatusfunktsioon DEFROST võimaldab teil sügavkülmutatud tooteid ja valmisloote ilma küpsetamata õrnalt ja ühtlaselt madalal temperatuuril sulatada.

Sellel funktsioonil on eelseadistatud konvektsioonrežiim, et õhk ringleks kiiremini ja sulataks tooted kiiremini.


Funktsioon CHICKEN

See funktsioon on ideaalne kana, faasani, sea- ja vasikaliha küpsetamiseks.

1. Asetage küpsetuspann kõige alumisele siinile.

MÄRKUS

Prævardafunktsiooni kasutamisel pange toit alati külma küpsetusahju ja kasutage alati küpsetusvormi. Enne prævardafunktsiooni valimist pange prævardas toit ahju.

2. Keerake tiibmutrit ja lükake varda kinnituselemendid vardalt ära.
3. Torgake praevarras pikkupidi liha keskele. Sisestage kinnituselemendid varda mõlemasse otsa. Kontrollige, et liha oleks varda keskel, sisestage kinnituselemendid kindlalt lihasse ja keerake tiibmutrid kinni.
4. Sisestage varda terav ots ahju paremas küljes asuvasse ruudukujulisse õõnsusesse. Saate seda teha käsitsi või prævarda käepidet kasutades.
5. Sisestage varda ruudukujuline ots ahju vasakus küljes asuvasse ankrujukujulisse kinnituselementi.
6. Sulgege küpsetusahju uks.
7. Lülitage ahi sisse, valige funktsioon CHICKEN ja vajutage toiduvalmistamise alustamiseks nuppu .

GRILL (grillimisfunktsioon)

Grillimisfunktsioon GRILL on ideaalne kattega võileibade, väikeste lihatükkide, kala, vorstikeste ja köögivilja küpsetamiseks. Seda funktsiooni saab kasutada ka vormiroogade pruunistamiseks pealt.

PIZZA (pitsafunktsioon)

Funktsiooniga PIZZA sulatatakse ja pruunistatakse juust ja pitsakattematerjalid ning pitsa jääb krõbeda koorikuga.

MÄRKUS

Pitsa valmistamisel toorainetest kasutage küpsetusplaati. Pitsataina eemaldamise hõlbustamiseks võite plaadile raputada jahu või piserdada seda vähese toiduõliga.

Ärge kasutage ühekordselt kasutatavat metallfooliumist pitsavormi, milles ostetud pitsa olla võib. See võib põhjustada ahju ülekuumenemise.

MÄRKUS

Sügavkülmutatud pitsa soojendamisel ahjus kontrollige, et kogu pakend oleks eemaldatud, sealhulgas papp, plast, paber ja muud kergsüttivad materjalid.

Küpsetage pitsat küpsetusvormis. Pitsat ei ole soovitatav asetada vahetult traatrestile, sest sulanud juust ja muud koostisained võivad puutuda kokku külteelementidega ja tekitada tulekahjuohu.

MÄRKUS

Mõned suured pitsad võivad pruunistuda ebähtlaselt. Avage küpsetusahju üks poole küpsetamise peal ja keerake pitsat ettevaatlikult 90 kraadi, et see ühtlasemalt pruunistuks.

TOAST (röstimisfunktsioon)

Röstimisfunktsiooniga TOAST saab leiva kooriku küpsetada krõbedaks ja pruuniks, samas kui sisu jääb pehme ja mahlane. See funktsioon on ideaalne muffinite ja sügavkülmutatud vahvlite küpsetamiseks.

BAKE (küpsetusfunktsioon)

Küpsetusfunktsioon BAKE küpsetab toidu ühtlaselt. See funktsioon on ideaalne kookide, muffinite, küpsiste ja pirukate küpsetamiseks. Samuti sobib see funktsioon hästi sügavkülmutatud valmislootude küpsetamiseks.

Soovitame funktsiooni BAKE kasutamisel asetada resti kõige alumisse asendisse. See on siiski vaid soovitus. Resti asend võib olla erinev sõltuvalt küpsetise tüübist ja mõõtmetest. Küpsiste või pirukate valmistamiseks võib paremini sobida resti keskmine asend.

MÄRKUS

Emailist küpsetusvormi on soovitatav veidi määrida või see küpsetuspaberiga vooderdada. Nii ei jää toit vormi külge kinni.

MÄRKUS

Sidrunhape, mida leidub apelsinides, sidrunites ja laimimahlas, võib kahjustada küpsetusvormi ja grillresti lõppviimistlust. Suure sidrunhappe sisaldusega toitude valmistamisel soovitame vooderdada emailpinnad alumiiniumi või küpsetuspaberiga. Nii on nende tarvikute eluiga pikem.

COOKIE (küpsisefunktsioon)

Küpsisefunktsioon COOKIE on ideaalne küpsiste jms valmistamiseks. See sobib ideaalselt ka juba valmis kaneelikuklite, küpsiste ja struudlite küpsetamiseks.

MÄRKUS

Emailist küpsetusvormi on soovitatav veidi määrida või see küpsetuspaberiga vooderdada. Nii ei jää küpsised vormi külge kinni.

ROAST (praefunktsioon)

Praefunktsioon ROAST on ideaalne seest hõrgu ja mahlase ning väljast täiuslikult krõbeda lihapräe küpsetamiseks.

HOOLDUS, PUHASTAMINE JA HOIDMINE

VÄLISE KORPUSE JA UKSE PUHASTAMINE

1. Pühkige välist korpust pehme niiske käsnaaga. Laikude vältimiseks võite kasutada mitteabrsiivset vedelat puhastit või nõrgatoimelist aerosooli. Enne puhastamist kallake puhastusvahend käsnaale, ärge kallake seda otse küpsetusahju pinnale.
2. Uksklaasi puhastamiseks kasutage klaasipuhastit või nõrka puhastusvahendi vedelikku ja pehmet niisket käsna või pehmet plastšvammii. Ärge kasutage abrsiivset puhastit või metallharja, sest need kriimustavad küpsetusahju pinda.
3. Enne pistiku ühendamist pistikupessa ja küpsetusahju sisselülitamist laske kõigil pindadel korralikult kuivada.



HOIATUS!

Ärge leotage küpsetusahju korpust, toitejuhet või selle pistikut vees või muus vedelikus, sest see võib tekitada elektrilöögi riski.

SISEOSA PUHASTAMINE

1. Küpsetusahju sisemistel seintel on kõrbemistavastane kate puhastamise lihtsustamiseks. Laikudest vabanemiseks pühkige seinu pehme niiske käsnaaga. Võite kasutada mitteabrsiivset vedelat puhastit või nõrga lahusti pihustit. Enne puhastamist kallake puhastusvedelik käsnaale, ärge kallake otse küpsetusahju pinnale. Kuumutuselementidele ei tohi puhastusvahendit sattuda.

MÄRKUS

Olge kuumutuselementide puhastamisel väga ettevaatlik. Laske küpsetusahjul täielikult jahtuda. Hõõruge kuumutuselementi õrnalt pehme niiske käsnaaga või riidelapiga. Ärge kasutage mingeid puhasteid või puhastusaineid. Enne toitejuhtme ühendamist pistikupessa ja ahju sisse lülitamist laske kindlasti kõigil pindadel täielikult kuivada.

2. Enne toitejuhtme ühendamist pistikupessa ja küpsetusahju sisse lülitamist laske kõigil pindadel täielikult kuivada.

PURUALUSE PUHASTAMINE

1. Pärast iga kasutuskorda lükake purualus välja ja visake puru ära. Pühkige alust pehme niisutatud käsnaaga. Võite kasutada mitteabrsiivset vedelat puhastit. Enne puhastamist kallake puhastusvedelik käsnaale, ärge kallake otse aluse pinnale. Kuivatage korralikult.
2. Kuivanud mustuse puhastamiseks leotage nõud soojas seebivahuses vees ning seejärel peske pehme käsnaaga või pehme plastšvammiga. Loputage ja kuivatage korralikult.
3. Pärast puhastamist pange kindlasti purualus küpsetusahju, enne kui pistiku pessa ühendate ja küpsetusahju sisse lülitate.

RESTI JA KÜPSETUSPANNI PUHASTAMINE

Peske kõiki tarvikuid soojas seebivahuses vees pehme käsnaaga või pehme plastšvammiga. Loputage ja kuivatage korralikult.

NÕUDEPESUMASIN

Ärge peske ühtegi seadme osa nõudepesumasinas, sest need võivad saada kahjustada.

HOIUSTAMINE

- Lülitage ahi välja, enne kui seda puhastate, kohalt liigutate, osadeks lahti võtate, tarvikuid külge panete või hoiule panete. Tõmmake ka pistik pesast välja.
- Laske küpsetusahjul ja kõigil tarvikutel täielikult jahtuda.
- Veenduge, et küpsetusahju ja kõik tarvikud on puhtad ja kuivad.
- Kontrollige, et purualus oleks küpsetusahjus ja et küpsetuspann oleks keskmises asendis traatrestil.
- Veenduge, et uks on suletud.
- Hoidke seadet horisontaalasendis tugijalgadel. Ärge pange midagi küpsetusahju sisse.

Компания Stollar очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим продукцию с учетом обеспечения безопасности потребителя. Кроме того, мы просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроприборов и следовать нижеизложенным инструкциям.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте все инструкции перед первым использованием Stollar STO726 и сохраните буклет для последующего использования.
- Аккуратно удалите и выбросьте все упаковочные материалы и рекламные ярлыки перед первым использованием печи Stollar STO726.
- Чтобы защитить маленьких детей от опасности удушья, удалите защитную оболочку со штекера питания прибора.
- При использовании не ставьте печь Stollar STO726 близко к краю стола или скамьи. Убедитесь, что поверхность ровная и чистая, и на ней нет воды или других субстанций.
- Не ставьте работающую печь Stollar STO726 на сточную панель мойки.
- Не ставьте печь Stollar STO726 на горячие газовые или электрические конфорки, или вблизи них, а также в места, где она может соприкоснуться с другой нагретой духовкой.
- При использовании располагайте печь Stollar STO726 на расстоянии как минимум 20 см от стен, занавесок и других материалов, реагирующих на тепло. Это обеспечит достаточную циркуляцию воздуха, а также предотвратит возможное изменение цвета стен, занавесок и тканей от воздействия тепла.
- Если печь накрыта или соприкасается с воспламеняемым материалом, в том числе занавесок, шторами, стенами и т.п. при работе, это может привести к пожару.

- Всегда используйте Stollar STO726 на стабильной термостойкой поверхности. Не используйте на тканевых поверхностях, вблизи занавесок и других воспламеняемых материалов.
- Не помещайте картон, пластик, бумагу и другие воспламеняемые материалы в печь Stollar STO726.
- Регулярно очищайте лоток для крошек. Перед тем, как вытащить лоток для крошек, обязательно выключите печь, отключите ее от розетки и дайте ей остыть.
- Перед использованием печи Stollar STO726 всегда убеждайтесь, что лоток для крошек полностью высушен после очистки и вставлен на место.
- Когда прибор работает и в течение некоторого времени после этого, температура всех доступных поверхностей может быть высокой.
- Всегда пользуйтесь защитными прихватками и перчатками, когда вы ставите, достаете или берете блюда из разогретой печи Stollar STO726.
- Всегда будьте крайне осторожны, вытаскивая какие-либо принадлежности или удаляя жир. Позвольте печи Stollar STO726 остыть перед тем, как производить какие-либо операции.
- Не кладите руки внутрь работающей печи Stollar STO726.
- Не оставляйте дверцу в открытом положении надолго при работающей печи Stollar STO726.
- Стекло в дверце печи прошло специальную обработку для повышения его прочности, надежности и безопасности по сравнению с обычным стеклом, но оно не является небьющимся. От сильного удара оно может разбиться или ослабнуть и позднее разбиться на мелкие осколки без видимых причин.
- Не кладите слишком большие порции еды в печь, так как это может создать риск пожара или удара током.
- Не оставляйте печь Stollar STO726 без присмотра во время

работы.

- Рекомендуется использовать только оригинальные принадлежности для печи Stollar STO726. Когда вы не используете печь Stollar STO726, не храните в ней никакие предметы помимо принадлежностей печи.
- Не чистите внутренние поверхности Stollar STO726 металлическими мочалками, так как от них могут отваливаться металлические частички, которые, попадая на электрические части, могут вызвать удар электрическим током.
- Не пытайтесь управлять печью Stollar STO726 какими-либо методами, кроме описанных в этой инструкции.
- Перед использованием необходимо убедиться, что печь Stollar STO726 правильно собрана. Следуйте инструкциям, изложенным в этом руководстве.
- Верх печи может нагреваться во время работы и оставаться горячим еще некоторое время. Когда вы используете печь Stollar STO726 и при ее хранении, не держите на ней никакие предметы.
- Следует проявлять осторожность при использовании неметаллических сковородок и блюд. При использовании керамических или стеклянных сковородок и форм убедитесь, что они жаропрочные и не растрескаются.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Поверхности печи, включая дверцу и наружные поверхности прибора, могут сильно нагреваться во время работы и оставаться горячими еще некоторое время. Чтобы избежать ожогов и травм, всегда используйте защитные прихватки или рукавицы, или пользуйтесь ручками для помещения блюд в печь, их извлечения и перемещения. В качестве альтернативного варианта позвольте печи остыть перед тем, как брать предметы.
- Печь Stollar STO726 не предназначена для управления при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Когда печь не используется или не находится под присмотром, отсоединяйте ее от розетки.
- Чтобы отключить печь от сети, сначала выключите печь, а затем отсоедините штекер питания от настенной розетки.
- Будьте крайне осторожны при использовании посуды с крышкой в печи, так как в закрытой сковородке или форме возрастает давление, и оно может вытеснить горячее содержимое или привести к трещинам в посуде.
- Использование принадлежностей, которые не входят в список рекомендованных Stollar, может привести к травмам.
- Не позволяйте маленьким детям пользоваться прибором или находиться вблизи него без присмотра.
- В случае если печь не будет использоваться, а также до ее очистки, перемещения, разборки, сборки и уборки на хранения обязательно убедитесь, что печь остыла, а шнур питания отсоединен от розетки.
- Содержите печь Stollar ST0726 в чистоте. Следуйте инструкциям по очистке, изложенным в этом руководстве.
- Во время работы печи будет слышен звук работы охлаждающего вентилятора, который постоянно охлаждает все доступные поверхности и дверцу печи. Это делает использование печи более безопасным (печь соответствует новой Европейской регуле) и уменьшает риск ожогов при прикосновении к поверхностям и дверце печи.

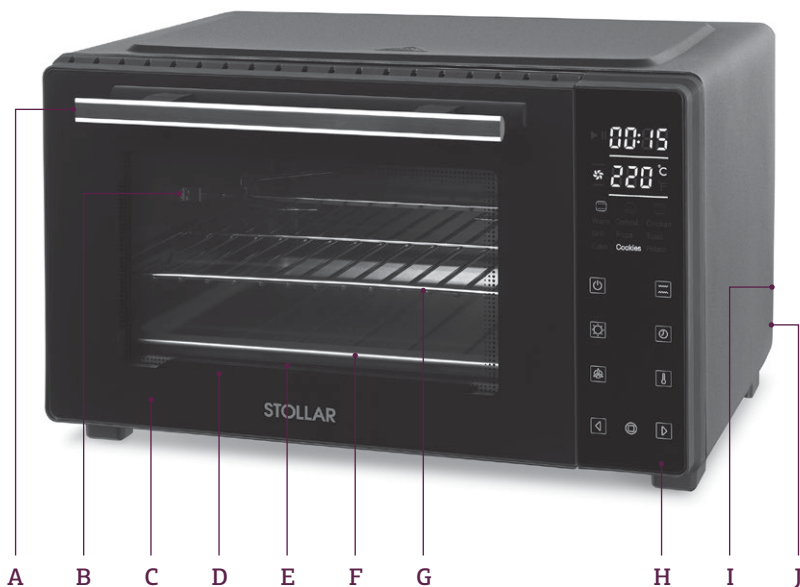
СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ

- Полностью размотайте шнур питания перед использованием. Следите, чтобы шнур питания не свисал с края стола или стойки, не касался горячих поверхностей и не завязывался в узлы.
- Чтобы избежать удара электрическим током, не погружайте печь, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также теми, кто не имеет опыта или знаний, без надзора или руководства лиц, ответственных за их безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- Любое обслуживание, помимо очистки, должно производиться в авторизованном сервисном центре Stollar.
- Этот прибор рекомендован только для домашнего использования. Не используйте этот прибор ни в каких других целях, кроме его прямого предназначения. Не используйте в движущихся транспортном средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
- Рекомендуется регулярно проверять прибор. Не используйте прибор, если каким-либо образом поврежден шнур питания, штекер питания или сам прибор. Верните весь прибор в ближайший авторизованный сервисный центр Stollar для проверки и/или ремонта.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты (защитный выключатель) для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется установить защитный выключатель с расчетным рабочим током, не превышающим 30 мА, в сети питания прибора. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией!

ЗНАКОМСТВО

с Stollar Convection Oven Touch STO726



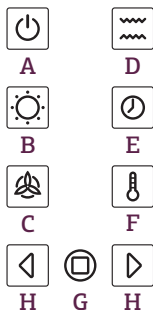
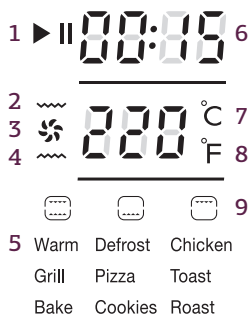
⚠ ВНИМАНИЕ

Внешняя поверхность печи, включая дверцу, может сильно нагреваться во время работы и оставаться горячей еще некоторое время после использования. Всегда пользуйтесь защитными прихватками или рукавицами, когда вы ставите, достаете или беретесь за блюда в разогретой печи.

- A. Ручка дверцы
- B. Вертел
- C. Стеклопанель дверцы
- D. Нагревательные элементы
- E. Лоток для крошек
- F. Противень для выпечки (36 см × 30,5 см × 2 см)
- G. Решетка
- H. Панель управления
- I. Вентиляционные отверстия
- J. Шнур питания
- K. Ручка для вертела (не показана)
- L. Ручка для противня (не показана)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

220–240В~ 50/60Гц 1350-1650Вт



КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ

A. - ON/OFF

Нажмите, чтобы включить или выключить печь. Если кнопка мигает, это означает, что печь находится в режиме «сна».

B. - Лампочка

Нажмите, чтобы включить или выключить лампочку, во время или до приготовления еды.

C. - Конвекция

Нажмите, чтобы включить или выключить режим конвекции. Режим конвекции активирует вентилятор, благодаря которому воздух циркулирует быстрее и равномернее, что улучшает степень подрумянивания и создает хрустящую корочку.

D. - Позиция нагревательных элементов

Нажмите, чтобы выбрать между верхним/нижним/верхним и нижним нагревательными элементами.

E. - Таймер

Нажмите один раз, а затем нажмите или , чтобы установить желаемое время приготовления. увеличивает и уменьшает время приготовления.

F. - Температура

Нажмите один раз, а затем нажмите или , чтобы установить желаемую температуру приготовления. увеличивает и уменьшает температуру приготовления. Нажмите дважды, чтобы переключаться между градусами по Цельсию и Фаренгейту.

G. - Старт/Стоп

Нажмите, чтобы начать или остановить приготовление, используя одну из 9 предустановленных программ или в случае, если были установлены ручные настройки приготовления. На дисплее будет отображаться , когда печь готовит, и , когда приготовление приостановлено.

H. и

Эти две кнопки позволяют устанавливать время и температуру приготовления, а также переключаться между 9 предустановленными программами.

ДИСПЛЕЙ








- Старт/Пауза
Печь работает или приготовление приостановлено.
- Верхний нагревательный элемент
Во время приготовления еды работает верхний нагревательный элемент.
- Нижний нагревательный элемент
Во время приготовления еды работает нижний нагревательный элемент.
- Конвекция
Включен режим конвекции.
- 9 предустановленных программ
Позволяет выбирать между 9 предустановленными программами для быстроты и удобства управления. Отображает активную программу.
- Таймер
Отображает время приготовления еды.
- Градусы по Цельсию
Отображает температуру приготовления по Цельсию.
- Градусы по Фаренгейту
Отображает температуру приготовления по Фаренгейту.
- Позиции нагревательных элементов
Отображает какие нагревательные элементы будут работать при выбранной предустановленной программе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Stollar Convection Oven Touch STO726

ПОДГОТОВКА ПЕЧИ И ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Чтобы удалить все защитные вещества на нагревательных элементах, необходимо включить пустую печь на 15 минут. Убедитесь, что место установки печи хорошо вентилируется, так как печь может выделять испарения. Они не представляют опасности и не оказывают отрицательного влияния на работу печи.

1. Аккуратно удалите и выбросьте все упаковочные материалы, рекламные ярлыки и ленту с печи.
2. Вытащите лоток для крошек, решетку и противень для выпечки из упаковки. Вымойте их мягкой губкой в теплой мыльной воде и тщательно высушите.
3. Протрите внутренние поверхности печи влажной мягкой губкой и тщательно высушите.
4. Убедитесь, что свободное пространство вокруг печи составляет не менее 20 см. Убедитесь, что сверху на печи ничего не лежит.
5. Вставьте лоток для крошек в печь.
6. Полностью размотайте шнур питания и вставьте штекер в заземленную розетку.
7. Прозвучит акустический сигнал и все иконки на дисплее на несколько секунд подсветятся.  будет моргать и печь переключиться в режим «сна».
8. Нажмите , чтобы «разбудить» печь, дисплей подсветиться.
9. Проверьте, чтобы на дисплее были отображены оба нагревательных элемента.
10. Установите температуру на 230 °С, нажав  и затем .
11. Установите время приготовления на 15 минут, нажав  и затем .
12. Нажмите , чтобы начать.
13. По окончании цикла прозвучит звонок.
14. Теперь печь готова к использованию.



ПРИМЕЧАНИЕ

Первый раз включив печь, из нее могут выделяться испарения. Они не представляют опасности и не оказывают отрицательно-го влияния на работу печи.

УПРАВЛЕНИЕ ПЕЧЬЮ


1. Поместите блюдо в духовку.
 - a. Убедитесь, что лоток для крошек правильно установлен в нижней части устройства.
 - b. Поместите еду в противень или на решетку.
 - c. Поместите решетку и/или противень с едой на необходимую полку в зависимости от высоты и типа пищи.
 - d. Если вы хотите использовать вертел, установите на вертел еду и установите вертел в печь с помощью ручки для вертела.

Следуйте этим советам, чтобы установить решетку или противень:

- a. Верхнее положение - используйте для приготовления разных видов мяса. Не забудьте оставить свободное место для еды, так как еда может увеличиться при нагревании.
 - b. Средняя позиция - наиболее часто используемая позиция для выпечки и приготовления пищи, включая пиццу, разогрев пищи, приготовление пищи и готовки с конвекцией.
 - c. Нижнее положение - поместив решетку или противень, вы можете готовить большие и высокие блюда.
2. Полностью размотайте шнур питания и вставьте штекер в заземленную розетку. Прозвучит акустический сигнал и все иконки на дисплее на несколько секунд подсветятся.  будет моргать и печь переключиться в режим «сна».
 3. Нажмите , чтобы «разбудить» печь, дисплей подсветиться. Если в течение 20 секунд не будет произведена никакая операция, печь автоматически переключится обратно в режим «сна».

ВЫБОР ФУНКЦИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ










Настройки по умолчанию

- Когда печь включена, на дисплее отобразятся настройки приготовления еды по умолчанию, т.е. 200 °С, верхний и нижний нагревательный элементы и 60 минут.
- Если вы желаете начать приготовление используя данные настройки, нажмите . Печь начнет приготовление еды.













ПРИМЕЧАНИЕ

Во время работы печи будет слышен звук работы охлаждающего вентилятора, который постоянно охлаждает все доступные поверхности и дверцу печи. Это делает использование печи более безопасным (печь соответствует новой Европейской регуле) и уменьшает риск ожогов при прикосновении к поверхностям и дверце печи.



Ручные настройки

- Когда печь включена, вы можете установить настройки приготовления еды вручную.
- Установите желаемую позицию нагревательных элементов, нажимая .
- Нажмите , чтобы установить желаемое время приготовления и затем нажмите , чтобы уменьшить и , чтобы увеличить время приготовления.
- Нажмите , чтобы установить желаемую температуру и затем нажмите , чтобы уменьшить и , чтобы увеличить температуру приготовления.
- Нажмите , чтобы включить режим конвекции, если это необходимо.
- Нажмите , чтобы начать приготовление еды с установленными настройками.

Предустановленные программы



- Всего доступно 9 предустановленных программ для быстроты и удобства управления печью.
- Когда печь включена, нажимайте  или , чтобы переключаться между программами.
- Как только выбрана необходимая программа, нажмите , чтобы начать приготовление еды.
- Время и температура могут быть изменены во время готовки. Нажмите , чтобы приостановить готовку.
- Нажмите , чтобы изменить время (интервал настройки в 1 минуту), нажимая  или .
- Нажмите , чтобы изменить температуру (интервал в 5 °С), нажимая  или .
- Нажмите , чтобы включить функцию конвекции, если это необходимо.
- Чтобы подтвердить новые настройки и продолжить готовку, нажмите .

ПРИМЕЧАНИЕ

В любое время во время цикла приготовления можно включить лампочку. Если печь включила защиту от детей, ее сперва необходимо снять, нажав и удерживая  в течение 2 секунд. Затем нажмите , чтобы включить и выключить лампочку. Лампочка также автоматически выключается через 30 секунд.

- Как только цикл приготовления закончится, прозвучит сигнал.
- Используйте прихватки или рукавицы, чтобы извлечь из печи противень, когда еда готова.
- Выключите печь и отсоедините шнур питания от розетки.

Защита от детей

Все кнопки блокируются через 20 секунд. Нажмите и удерживайте  в течение 2 секунд, чтобы отключить защиту от детей. Когда на дисплее мигает , кнопки становятся активными и можно менять, и устанавливать настройки готовки.

Функции приготовления	Нагревательные элементы	Конвекция	Положение решетки	Температура	Время
Warm	Нижний	Нет	1	70 °С	60 мин.
Defrost	Верхний и нижний	Да	1	60 °С	30 мин.
Chicken	Верхний	Да	Вертел	190 °С	70 мин.
Grill	Верхний	Нет	4	190 °С	35 мин.
Pizza	Верхний и нижний	Да	2 и 3	210 °С	20 мин.
Toast	Верхний и нижний	Нет	1	150 °С	10 мин.
Bake	Верхний и нижний	Да	2 и 3	180 °С	40 мин.
Cookies	Верхний и нижний	Да	2 и 3	180 °С	15 мин.
Roast	Верхний и нижний	Да	2 и 3	175 °С	60 мин.

ВНИМАНИЕ

Всегда надевайте термостойкие рукавицы, помещая, вынимая или обрабатывая продукты в печи.

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим WARM (ПОДОГРЕВ)

Режим WARM поддерживает еду теплой в рамках заданной температуры и времени. Этот режим может также быть использован, чтобы подогреть холодную еду.

Режим DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ)

Режим DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ) позволяет щадящим образом полностью размораживать продукты и готовые блюда при низкой температуре так, чтобы они не начали готовиться.

У этой функции по умолчанию включен режим конвекции для того, чтобы воздух циркулировал и размораживал продукты быстрее.


Режим CHICKEN (ВЕРТЕЛ)

Этот режим идеально подходит для приготовления цыпленка или другой птицы, а также свинины и телятины на вертеле.

1. Поставьте противень в самую нижнюю позицию.

ПРИМЕЧАНИЕ

При использовании режима вертела всегда начинайте с холодной печи и обязательно ставьте вниз противень для сбора жира. Вставьте вертел с продуктом в печь, прежде чем включать режим CHICKEN (ВЕРТЕЛ).

2. Снимите вилки с вертела, ослабив гайку и сдвинув вилки с вертела.
3. Вставьте вертел продольно в центр куска мяса. Установите вилки с обеих сторон вертела. Убедитесь, что мясо распложено по центру вертела, надежно зафиксируйте мясо вилками и затяните гайки.
4. Вставьте заостренный конец вертела в квадратное отверстие в правой стенке печи. Можно сделать это руками или при помощи держателя для вертела.
5. Вставьте квадратный конец вертела в держатель вертела с левой стороны.
6. Закройте дверцу печи.
7. Включите печь, выберите режим CHICKEN и нажмите , чтобы начать готовку.

Режим GRILL (ГРИЛЬ)

Режим GRILL (ГРИЛЬ) идеально подходит для открытых сэндвичей, небольших мясных отрубов, птицы, рыбы, колбасок и овощей. Гриль также можно использовать, чтобы подрумянивать верх жаркого в горшочках или жульенов.

Режим PIZZA (ПИЦЦА)

В режиме PIZZA (ПИЦЦА) сверху плавятся и подрумяниваются сыр и начинка, а снизу тесто выпекается до хрустящей корочки.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы готовите свежую пиццу, используйте противень. Можете слегка посыпать противень кукурузной мукой или сбрызнуть маслом, чтобы было проще снять готовую пиццу.

Не используйте одноразовые металлические формы, которые могут идти в комплекте с готовой магазинной пиццей, поскольку они могут вызвать перегрев печи.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы готовите замороженную пиццу, удалите все упаковочные материалы, в том числе картон, пластик, бумагу и прочие воспламеняемые материалы перед тем, как ставить пиццу в печь.

Для выпекания пиццы используйте противень. Не рекомендуется выпекать пиццу прямо на решетке, поскольку расплавленный сыр и другие ингредиенты могут попасть на нагревательные элементы и создать риск пожара.

ПРИМЕЧАНИЕ

В компактных печах некоторые большие пиццы могут подрумяниваться неравномерно. Откройте дверцу, когда истечет половина времени выпекания, и аккуратно поверните пиццу на 90 градусов, чтобы она подрумянилась более равномерно.

Режим TOAST (ТОСТ)

Режим TOAST позволяет подрумянивать и подсушивать хлеб снаружи, оставляя его мягким и нежным внутри. Этот режим также идеально подходит для маффинов и замороженных вафель.

Режим BAKE (ВЫПЕЧКА)

В режиме ВЫПЕЧКА продукты пропекаются полностью и равномерно. Этот режим идеально подходит для выпечки кексов, маффинов, брауни и пирожков. Режим выпечки также прекрасно подходит для приготовления замороженных полуфабрикатов, таких как лазанья и пироги.

В режиме ВЫПЕЧКА мы рекомендуем использовать нижнюю позицию решетки. Однако это только рекомендация. Высота расположения решетки может варьироваться в зависимости от типа и объема выпекаемых продуктов. Для некоторых типов выпечки, таких как брауни или пирожки, может больше подойти средняя высота решетки.

ПРИМЕЧАНИЕ

Может понадобиться слегка смазать противень маслом или выстелить пекарской бумагой или фольгой, чтобы продукты не прилипли.

ПРИМЕЧАНИЕ

Лимонная кислота, содержащаяся в соке апельсина, лимона и лайма, может повредить покрытие противня и решетки. При приготовлении продуктов с высоким содержанием лимонной кислоты настоятельно рекомендуем выстелить поверхности фольгой или пекарской бумагой, чтобы продлить срок службы изделий.

Режим COOKIE (ПЕЧЕНЬЕ)

Режим COOKIE (ПЕЧЕНЬЕ) идеально подходит для выпекания домашнего печенья или печенья из полуфабрикатов и др. Рогалики, коричные булочки, бисквиты и штрудели из полуфабрикатов отлично получаются в этом режиме.

ПРИМЕЧАНИЕ

Может понадобиться слегка смазать противень маслом или выстелить пекарской бумагой, чтобы печенье не прилипло.

Режим ROAST (ЗАПЕКАНИЕ)

Режим ROAST (ЗАПЕКАНИЕ) идеально подходит для приготовления различного мяса и птицы, которые, прекрасно подрумяниваясь снаружи, остаются сочным и нежным внутри.

УХОД, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ ПЕЧИ

ЧИСТКА ВНЕШНЕГО КОРПУСА И ДВЕРЦЫ

1. Протрите корпус печи влажной мягкой губкой. Можно использовать неабразивное жидкое моющее средство или щадящий аэрозоль, чтобы избежать распространения пятен. Перед чисткой смачивайте моющим средством губку, а не поверхность печи.
2. Для чистки стеклянной дверцы используйте чистящее средство для стекла или щадящее моющее средство, мягкую влажную губку или мягкую пластмассовую мочалку. Не используйте абразивное моющее средство или металлическую мочалку, так как они повредят поверхность печи.
3. Перед подключением устройства к электросети и включением убедитесь, что все поверхности высохли.



ВНИМАНИЕ!

Не погружайте печь, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость, так как это может привести к поражению электрическим током.

ЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

1. Чтобы удалить следы брызг, протрите стенки мягкой влажной губкой. Можно использовать неабразивное жидкое моющее средство или щадящий аэрозоль, чтобы избежать распространения пятен. Перед чисткой смачивайте моющим средством губку, а не поверхность печи. Избегайте попадания моющего средства на нагревательные элементы.

ПРИМЕЧАНИЕ

Будьте крайне осторожны при очистке нагревательных элементов. Дайте печи полностью остыть, а затем осторожно протрите влажной мягкой губкой или тряпочкой по направлению вдоль нагревательного элемента. Не используйте никакие чистящие или моющие средства.

2. Перед подключением прибора к электросети и включением убедитесь, что все поверхности высохли.

ЧИСТКА ЛОТКА ДЛЯ КРОШЕК

1. После каждого использования выдвигайте лоток и удаляйте крошки. Протрите лоток влажной мягкой губкой. Можно использовать неабразивное жидкое моющее средство, чтобы избежать распространения пятен. Перед чисткой смачивайте моющим средством губку, а не лоток. Как следует высушите лоток.
2. Для удаления запекшегося жира замочите лоток в теплой мыльной воде, а затем вымойте мягкой губкой или пластмассовой мочалкой. Сполосните и тщательно высушите.
3. Перед подключением прибора к электросети и включением убедитесь, что лоток для крошек вставлен на свое место после очистки.

ЧИСТКА РЕШЕТКИ И ПРОТИВНЯ ДЛЫ ВЫПЕЧКИ

Вымойте все принадлежности мягкой губкой или пластиковой мочалкой в теплой мыльной воде. Сполосните и тщательно высушите.

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

Никогда не мойте какие-либо части печи в посудомоечной машине, так как они могут быть повреждены.

ХРАНЕНИЕ

- Перед чисткой, перемещением, разборкой, сборкой или уборкой на хранение, обязательно выключите печь и отсоедините шнур питания от розетки.
- Дайте печи и всем принадлежностям полностью остыть.
- Убедитесь, что печь и все принадлежности чистые и сухие.
- Убедитесь, что лоток для крошек вставлен на место, противень для выпечки находится на решетке, установленной в среднюю позицию.
- Убедитесь, что дверца закрыта.
- Храните прибор в горизонтальном положении на ножках. Не храните ничего сверху.



STOLLAR

That's the idea™

STOLLAR is a registered trademark of B.T.U. Company, Ltd.

Due to continual improvements in design or otherwise,
the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

www.stollar.eu