

STOLLAR

the Express Oven ST0620



- LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
- 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 elektrisku ierīci, un ievērot šādus piesardzības pasākumus.

SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

- Rūpīgi izlasiet visas pamācības pirms Stollar STO620 cepeškrāsns darbināšanas pirmo reizi un saglabājiet tās turpmākām uzziņām.
- Pirms Stollar STO620 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 STO620 cepeškrāsni pie virtuves darba virsmas vai galda malas. Pārliecinieties, ka virsma ir līdzena, tīra un sausa.
- Nenovietojiet un nedarbiniet Stollar STO620 cepeškrāsni izlietnē.
- Nenovietojiet šo Stollar STO620 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 STO620 cepeškrāsni vismaz 20 cm 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 STO620 cepeškrāsni uz stabilas, karstumizturīgas virsmas. Nelietojiet to uz galda, kam uzklāts galdauts, pie aizkariem vai citiem uzliesmojošiem materiāliem.
- Stollar STO620 cepeškrāsnī 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 STO620 cepeškrāsns darbināšanas noteikti pārliecinieties, ka drupaču savākšanas tvertne pēc tīrīšanas ir pilnīgi sausa un pareizi ievietota.
- Ierīces darba virsma būs karsta darbināšanas laikā un kādu laiku pēc tās.
- Kad Stollar STO620 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 STO620 cepeškrāsnij atdzist.
- Stollar Smart STO620 cepeškrāsns darbināšanas laikā uzmaniet rokas, lai neapdedzinātos.
- Kad Stollar STO620 cepeškrāsns ir ieslēgta, neatstājiet ilgstoši atvērtas durtiņas.
- Stollar STO620 cepeškrāsns durtiņu stikls ir speciāli apstrādāts, lai būtu stingrāks, izturīgāks un drošāks nekā parastais stikls, taču tas nav neplīstošs. Ja pa to sitīsiet ļoti spēcīgi, tas var saplīst vai ieplīst un vēlāk sadrupt mazos gabaliņos bez redzama iemesla.

- Neievietojiet Stollar STO620 cepeškrāsnī pārāk liela izmēra produktus, jo tas rada ugunsnelaimes vai strāvas trieciena risku.
- Stollar STO620 cepeškrāsns darbināšanas laikā neatstājiet to bez uzraudzības.
- Šajā cepeškrāsnī ieteicams izmantot tikai Stollar STO620 aksesuārus. Kad nelietojat Stollar STO620 cepeškrāsnī, neuzglabājiēt tajā nekādus citus materiālus, izņemot tai paredzētos aksesuārus.
- Netīriet Stollar STO620 cepeškrāsns iekšpusi ar metālisku švammi, jo švammes daļiņas var nolūzt un pieskarties elektriskajām daļām, radot strāvas trieciena risku.
- Nemēģiniet darbināt Stollar STO620 cepeškrāsnī citādi, nekā izskaidrots šajā lietošanas pamācībā.
- Pirms izmantošanas noteikti pārliecinieties, ka Stollar STO620 cepeškrāsns ir pareizi salikta. Izpildiet norādījumus šajā lietošanas pamācībā.
- Darbināšanas laikā un pēc tās cepeškrāsns augšdaļa ir 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 durstiņu un korpusa virsmu, ir 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 ļaujiēt cepeškrāsnij atdzist.

- Šo Stollar STO620 cepeškrāsni 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 izslēgtu cepeškrāsni, piespiediet un turiet dažas sekundes START/PAUSE taustiņu uz vadības paneļa. Cepeškrāsns ir izslēgta, kad nodziest LED displeja un taustiņu izgaismojums.
- 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 ieteikusi Stollar, lai novērstu savainošanās risku.
- Neļaujiet maziem bērniem darbināt ierīci vai atrasties ieslēgtas ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Ja nelietojat Stollar STO620 cepeškrāsni, pirms tās tīrīšanas, pārvietošanas, izjaukšanas, salikšanas vai uzglabāšanas noteikti pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi, START/PAUSE taustiņš ir piespiests, LED displeja un taustiņu izgaismojums nodzisis, bet strāvas vads ir atvienots no maiņstrāvas rozetes.
- Stollar STO620 cepeškrāsnij jābūt tīrai. Izpildiet norādījumus par tīrīšanu šajā lietošanas pamācībā.

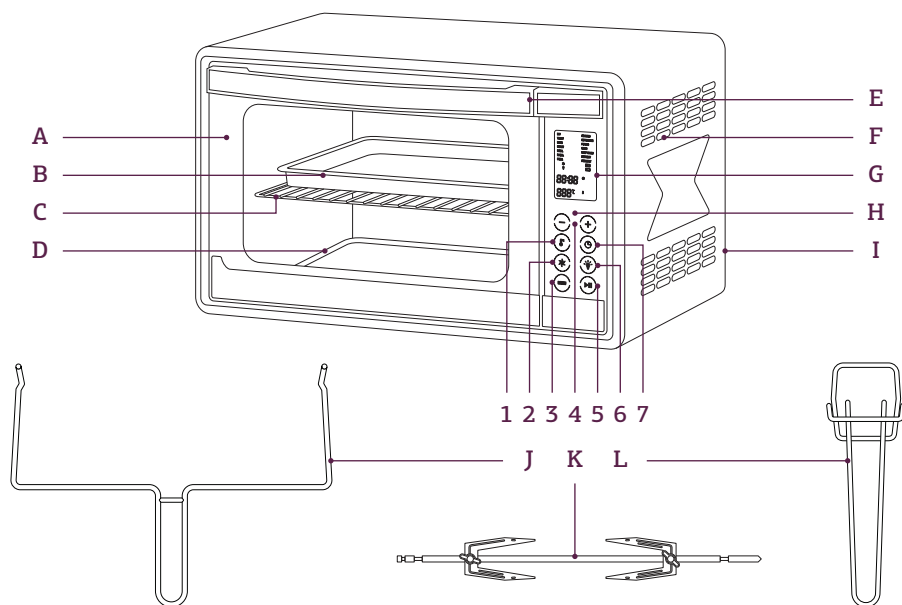
SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU, IZMANTOJOT ELEKTRISKĀS IERĪCES

- Pirms izmantošanas pilnībā attiniet strāvas vadu.
- Neļaujiet strāvas vadam nokarāties no galda vai letes malas, kā arī pieskarties karstām virsmām vai sapīties mezgļā.
- 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. Nogādājiņiet 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 Express Oven STO620 cepeškrāsni



- A. Stikla durtiņas
- B. Emaljēta cepešpanna (38 x 27 x 2,5 cm)
- C. Stieplu paliktnis (39 x 27 cm)
- D. Drupaču savākšanas tvertne
- E. Durtiņu rokturis
- F. Ventilācijas atveres
- G. LED displejs
- H. Vadības panelis
- I. Strāvas vads
- J. Iesma rokturis
- K. Cepšanas uz iesma komplekts
- L. Cepešpannas un stieplu paliktņa rokturis

- 1. TEMPERATURE taustiņš
- 2. CONVECTION taustiņš
- 3. MENU taustiņš
- 4. +/- taustiņi
Paredzēti MENU,
TEMPERATURE un TIME izvēlei
- 5. TIME taustiņš
- 6. INNER LAMP taustiņš
- 7. START/PAUSE taustiņš

⚠ BRĪDINĀJUMS

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

DARBINĀŠANA

Stollar Express Oven STO620

CEPEŠKRĀSNS SAGATAVOŠANA IZMANTOŠANAI

1. Noņemiet no cepeškrāsns visus iesaiņošanas materiālus, reklāmas uzlīmes un lentes un pareizi atbrīvojieties no tām.
2. Izņemiet drupaču savākšanas tvertni, stieplu paliktņi un cepešpannu no iesaiņojuma. Nomazgājiet tos siltā ziepjūdenī ar mīkstu sūkli, noskalojiet un rūpīgi nosusiniet. Ievietojiet drupaču savākšanas tvertni cepeškrāsnī.
3. Izslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu, mitru sūkli. Rūpīgi nosusiniet.
4. Pārliedieties, ka ierīces abās pusēs un virs tās ir vismaz 20 cm brīva vieta. Neko nenovietojiet uz cepeškrāsns.
5. Pilnībā iztīniet strāvas vadu un ievietojiet tā spraudni zemētā maiņstrāvas rozetē.
6. Atskanēs cepeškrāsns brīdinājuma signāls, un START/PAUSE taustiņš izgaismosies zilā krāsā. Cepeškrāsns ir gatava lietošanai.

CEPEŠKRĀSNS DARBINĀŠANA

1. Piespiediet START/PAUSE taustiņu, un parādīsies funkcijas iespējas ar indikatoru uz DIY (izdari pats) iestatījuma.
2. Piespiediet MENU, lai izvēlētos visas funkcijas no kreisās uz labo pusi, vai piespiediet +/-, lai izvēlētos no apakšējās līdz augšējai pusei, līdz LED ekrānā indikators norāda uz vēlamu iestatījumu.
3. LED ekrānā tiek parādīts iepriekšiestatītais gatavošanas laiks un temperatūra.
4. Lai mainītu gatavošanas laiku, piespiediet TIME taustiņu un ar +/- samaziniet vai palieliniet gatavošanas laiku.
5. Lai mainītu gatavošanas temperatūru, piespiediet TEMPERATURE taustiņu un ar +/- samaziniet vai palieliniet gatavošanas temperatūru.

6. Novietojiet produktu uz stieplu paliktņa vai komplektā iekļautās cepešpannas. Lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanu, pārliedieties, ka produkts ir cepeškrāsnī ievietots pašā vidū.
7. Aizveriet cepeškrāsns durktnas.
8. Piespiediet START/PAUSE taustiņu. Sāksies taimera atpakaļskaitīšana. Gatavošanas cikla laikā CONVECTION un OVEN LIGHT var ieslēgt vai izslēgt, piespiežot COVECTION vai OVEN LIGHT taustiņus.

PIEBILDE

Gatavošanas ciklu jebkurā laikā var apturēt, piespiežot START/ PAUSE taustiņu. Tas apturēs ciklu, izgaismosies vadības paneļa taustiņi un mirgos funkcijas indikators. Šajā laikā var noregulēt laiku un temperatūru vai izvēlēties citu funkciju. Lai atsāktu gatavošanas ciklu, vienreiz piespiediet START/ PAUSE taustiņu.

9. Gatavošanas cikla beigās atskanēs cepeškrāsns skaņas signāls; nodzisis LED ekrāns un taustiņu fona apgaismojums.

PIEBILDE

Gatavošanas ciklu var jebkurā brīdī pārtraukt, piespiežot un dažas sekundes turot piespiestu START/PAUSE taustiņu. Tas atceļ ciklu, un nodzisis LED ekrāns un taustiņa fona apgaismojums.



BRĪDINĀJUMS

Cepeškrāsns korpasa ārējā virsma, ieskaitot durktnas, ir karsta darbināšanas laikā un pēc tam. Lai ievietotu, izņemtu un rīkotos ar priekšmetiem cepeškrāsnī, vienmēr lietojiet aizsardzības polsterējumu vai cepeškrāsnī paredzētos cimdus.

TOAST FUNKCIJA

TOAST funkcijā maizes ārpuse tiek padarīta brūna un kraukšķīga, bet iekšpuse paliek miksta 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 saldēto ēdienu gatavošanai.

BAKE funkcijai ieteicams izmantot paliktņa apakšējo pozīciju. Tomēr tā ir tikai norāde. Paliktņa pozīcija var atšķirties atkarībā no cepamā produkta veida un izmēra. Dažiem cepamajiem produktiem, piemēram, braunijiem vai bulciņām, var būt labāk piemērota paliktņa vidējā pozīcija.

PIEBILDE

Lai novērstu produktu piedegšanu, iespējams, emaljēto 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 paliktņi. Gatavojot produktus ar augstu citronskābes saturu, ieteicams emaljētās virsmas pārklāt ar foliju vai cepamo papīru, lai pagarinātu to kalpošanas laiku.

ROAST FUNKCIJA

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

BROIL FUNKCIJA

BROIL funkcija ir ideāla sviestmaizēm, maziem gaļas, mājputnu gaļas, zivju, desīnu un dārzeņu gabaliem. Cepšanu BROIL režīmā var izmantot arī sautējumu un sacepumu brūnēšanai.

PIEBILDE

BROIL funkcijai ieteicams izmantot paliktņa augšējo pozīciju. Tomēr tā ir tikai norāde. Iespējams, noteiktiem produktiem būs nepieciešama paliktņa vidējā pozīcija atkarībā no receptes, produktu daudzuma un izmēra, kā arī pašu gaumes.

Piemēram, paliktņa vidējā pozīcija var būt labāk piemērota garīem produktiem, kas var pieskarties sildelementiem, biezākiem produktiem, piemēram, hamburgeru kotletēm, marinētiem produktiem, piemēram, vistu spārniem, vai produktiem, kuriem nepieciešama maigāka grilēšana.

Ieteicams izmēģināt dažādas paliktņa pozīcijas, kā arī temperatūras iestatījumus, lai iegūtu vēlamo rezultātu.

PIEBILDE

Esiet uzmanīgi, kad piederumu, pannu un šķīvju pārklāšanai izmantojat metāla foliju. Pārliecinieties, ka metāla folija ir kārtīgi piestiprināta, jo cieša saskare ar cepeškrāsns sildelementiem var izraisīt pārkaršanu un aizdegšanās risku.

BAGEL FUNKCIJA

BAGEL funkcija padara kraukšķīgu pārgrieztā ūdens klinģera iekšpusi, bet tikai viegli apcep ārpusi. Šī funkcija ir arī ideāla, lai apceptu apaļmaizītes vai biezās šķēlēs sagrieztās īpašās maizītes, kurām viena puse ir jāapcep vairāk par otru.

PIZZA FUNKCIJA

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

PIEBILDE

Ja cepat svaigu picu, izmantojiet cepešpannu. Lai atvieglotu picas mīklas noņemšanu, varat pārkaisīt pannu ar kukurūzas miltiem vai viegli apslacīt 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 stieplu paliktņa, 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 puselā atveriet cepeškrāsns durkšņus un uzmanīgi pagrieziēt picu par 90 grādiem.

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, emaljēto cepešpannu vajadzēs viegli iezīst vai tajā ieklāt cepamo papīru.

ROTISSERIE FUNKCIJA

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

ROTISSERIE funkciju var izmantot līdz 3,5 kg smagu produktu cepšanai.

1. Novietojiet cepešpannu zemākajā paliktņa pozīcijā.

PIEBILDE

Kad izmantojat ROTISSERIE funkciju, vienmēr sāciet ar aukstu cepeškrāsnī un savlaikus novietojiet cepešpannu, lai uztvertu taukus. Uz iesma uzspaudiet cepamos produktus un ievietojiet iesmu cepeškrāsnī, pēc tam izvēlieties ROTISSERIE 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. Pārļieciniet, 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 kronšteina cepeškrāsns kreisajā pusē.
6. Aizveriet cepeškrāsns durkšņus.
7. Piespiediet MENU un izvēlieties ROTISSERIE funkciju.
8. Lai mainītu gatavošanas temperatūru, piespiediet TEMPERATURE taustiņu un ar +/- samaziniet vai palieliniet gatavošanas temperatūru.
9. Lai mainītu gatavošanas laiku, piespiediet TIME taustiņu un ar +/- samaziniet vai palieliniet gatavošanas laiku.

10. Piespiediet START/PAUSE taustiņu. Sāksies taimera atpakaļskaitīšana. Gatavošanas cikla laikā CONVECTION un OVEN LIGHT var ieslēgt vai izslēgt, piespiežot CONVECTION vai OVEN LIGHT taustiņus.
11. Gatavošanas cikla beigās atskanēs cepeškrāsns skaņas signāls; nodzisis LED ekrāns un taustiņu fona apgaismojums.
12. Izņemiet cepšanas iesmu, novietojot roktura āķus zem iedobumiem iesma abās pusēs. Vispirms paceliet uz augšu un izceliet iesma kreiso pusi. Pēc tam ar cepeškrāsnij paredzētajiem cimdziem noņemiet iesmu no piedziņas ligzdas cepeškrāsns nodalījuma labajā pusē un uzmanīgi izņemiet produktus no cepeškrāsns.
13. Noskrūvējiet un noņemiet dakšīņas no iesma, pēc tam noņemiet produktus.

PIEBILDE

Izjaucot cepšanas iesmu un noņemot produktus, lietojiet cepeškrāsnij paredzētos cimdus, jo piederumi būs karsti.

POTATO FUNKCIJA

POTATO funkcija ļauj kartupeļus izcept zeltainus un kraukšķīgus no ārpuses, bet vieglus un mīkstus no iekšpuses.

PIEBILDE

Ļoti lielus kartupeļus sagrieziet uz pusēm vai četrās daļās. Lai kartupeļi izceptos vienmērīgi, sagrieziet tos vienādos gabalos.

PIEBILDE

Lai novērstu kartupeļu piedegšanu, iespējams, emaljēto cepešpannu vajadzēs nedaudz iezīst.

CORN FUNKCIJA

CORN funkcija ir ideāla kukurūzas vāļiņu cepšanai, nezaudējot vitamīnus un uzturvielas.

PIEBILDE

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, sagrieziet vāļiņus daļās, ietiniet cepamajā folijā un nolieciet tieši uz stiepli paliktņā.

KEEP WARM FUNKCIJA

KEEP WARM funkcija pēc programmas darbības beigām saglabā karstos produktus vēlāmajā temperatūrā.

PIEBILDE

Nav ieteicams produktus atstāt cepeškrāsnī pārāk ilgi, jo tie var izžūt un zaudēt savas īpašības.

DEFROST FUNKCIJA

DEFROST funkcija ļauj zemā temperatūrā līdz pat centimāliem saudzīgi atšaldētu produktus un gatavos ēdienus, neizraisot to vārīšanu.

PIEBILDE

Ieslēdziet CONVECTION, lai nodalījumā cirkulētu gaiss, nodrošinot produkta ātrāku atšaldēšanu.

FERMENT FUNKCIJA

FERMENT funkcija ļauj labi uzrūgt biežai mīklai, iegūstot bagātīgas garšas maizi. Šī funkcija nodrošina kontrolētu siltu vidi fermentācijai, lai elastīgā mīkla uzrūgtu un palielinātos tās apjoms.

CEPEŠKRĀSNS FUNKCIJU PĀRSKATS

	IESTATĪTAIS LAIKS/ TEMPERATŪRA	IEPRIEKŠVEIKTIE IESTATĪJUMI	LAIKA/ TEMPERATŪRAS DIAPAZONS
DIY (izdari pats)	30 min/170°C	Karsēšana no augšpusēs un apakšpusēs	0-8 st. 40-230°C
TOAST	5 min/230°C	Karsēšana no augšpusēs un apakšpusēs Konvekcija Cepeškrāsns lampa	0-8 st. 40-230°C
BAKE	27 min/155°C	Karsēšana no augšpusēs un apakšpusēs Konvekcija Cepeškrāsns lampa	0-8 st. 40-230°C
ROAST	20 min/205°C	Karsēšana no augšpusēs un apakšpusēs Konvekcija Cepeškrāsns lampa	0-8 st. 40-230°C
BROIL	25 min/230°C	Karsēšana no augšpusēs Konvekcija Cepeškrāsns lampa	0-8 st. 40-230°C
BAGEL	16 min/185°C	Karsēšana no augšpusēs un apakšpusēs Konvekcija Cepeškrāsns lampa	0-8 st. 40-230°C
PIZZA	22 min/200°C	Karsēšana no augšpusēs un apakšpusēs Konvekcija Cepeškrāsns lampa	0-8 st. 40-230°C
COOKIES	12 min/150°C	Karsēšana no augšpusēs un apakšpusēs Konvekcija Cepeškrāsns lampa	0-8 st. 40-230°C
ROTISSERIE	40 min/230°C	Karsēšana no augšpusēs Rotisserie Konvekcija Cepeškrāsns lampa	0-8 st. 40-230°C
POTATO	45 min/230°C	Karsēšana no augšpusēs un apakšpusēs Konvekcija Cepeškrāsns lampa	0-8 st. 40-230°C
CORN	28 min/195°C	Karsēšana no augšpusēs un apakšpusēs Konvekcija Cepeškrāsns lampa	0-8 st. 40-230°C
KEEP WARM	60 min/60°C	Karsēšana no apakšpusēs	0-8 st. 40-230°C
DEFROST	40 min/55°C	Karsēšana no augšpusēs Cepeškrāsns lampa	0-8 st. 40-230°C
FERMENT	50 min/40°C	Karsēšana no apakšpusēs Cepeškrāsns lampa	0-8 st. 40-60°C

PIEBILDE

Neizvelciet stieplu paliktni vairāk nekā līdz pusei ārā, kad cepeškrāsnī ievietojat vai no tās izņemat virtuves traukus.

APKOPE, TĪRĪŠANA UN UZGLABĀŠANA

STOLLAR STO620 CEPEŠKRĀSNS APKOPE, TĪRĪŠANA UN UZGLABĀŠANA

Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir izslēgta, piespiežot un turot dažas sekundes START/PAUSE taustiņu uz vadības paneļa. Cepeškrāsns ir izslēgta, kad nodziest LED displeja un taustiņu izgaismojums. Atvienojiet strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes. Pirms cepeškrāsns izjaukšanas un tīrīšanas ļaujiet tai un visiem aksesuāriem pilnībā atdzist.

CEPEŠKRĀSNS LAMPAS NOMAIŅA

⚠ BRĪDINĀJUMS

Pirms spuldzes nomaiņas noteikti atvienojiet cepeškrāsns no maiņstrāvas rozetes un ļaujiet tai atdzist. Lietojiet tikai 15 W, 250 V: 220~240 V, 2A tipa cepeškrāsns spuldzi.

1. Pirms lampas nomaiņas izņemiet stieplu paliktņi no cepeškrāsns.
2. Lampa atrodas cepeškrāsns nodalījuma labajā pusē. Novietojiet pirkstus uz lampas korpusa ārpusēs un pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam griežiet stikla vāciņu, līdz atbrīvojat.
3. Izņemiet izlieto lampas spuldzi, to uzmanīgi pagriežot pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz spuldze atdalās no patronas.
4. Uzmanīgi ieskrūvējiet nomainās spuldzi patronā un piestipriniet stikla vāciņu, to pagriežot pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz fiksējas.

ĀRĒJĀ KORPUSA UN DURTIŅAS TĪRĪŠANA

1. Noslaukiet ārējo korpusu ar mikstu, mitru sūkli. Lai novērstu traipu rašanos, varat izmantot neabrazīvu šķidru tīrītāju vai vāja šķiduma aerosolu. Pirms tīrīšanas uzlejiet tīrošo līdzekli uz sūkļa, neļaujiet to uz cepeškrāsns virsmas.

2. Lai notīrītu durtiņu stiklu, izmantojiet stikla tīrītāju vai vāju deterģenta šķidrumu 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 šķiduma aerosolu. Pirms tīrīšanas uzlejiet tīrīšanas šķidrumu uz sūkļa, neļaujiet uz cepeškrāsns virsmas. Nepieskarieties ar tīrītāju kvarca karsēšanas elementiem.

PIEBILDE

Esiet ļoti piesardzīgi, kad tīrāt kvarca karsēšanas elementus. Ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist, tad viegli paberziet karsēšanas elementu ar mikstu, mitru sūkli vai drēbi. Nelietojiet nekāda tipa tīrītāju vai tīrošo agentu. 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 mīkstu mitru sūkli. Varat izmantot neabrazīvu šķidru tīrītāju. Pirms tīrīšanas uzlejiet tīrīšanas šķidrumu uz sūkļa, nelejiet uz tvertnes virsmas. Kārtīgi izsusiniet.
2. Piedegumu notīrīšanai izmērcējiet trauku siltā ziepjūdenī, tad nomazgājiet ar mīkstu sūkli vai mīkstu 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.

STIEPLU PALIKTŅA UN CEPEŠPANNAS TĪRĪŠANA

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

UZGLABĀŠANA

1. Pārliedzieties, ka cepeškrāsns ir izslēgta, piespiežot un turot dažas sekundes START/PAUSE taustiņu uz vadības paneļa. Cepeškrāsns ir izslēgta, kad nodziest taustiņa apmales izgaismojums. Pēc tam atvienojiet strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes.
2. Ļaujiet pilnībā atdzist cepeškrāsnij un visiem aksesuāriem.
3. Pārliedzieties, ka cepeškrāsns un visi aksesuāri ir tīri un sausi.
4. Pārliedzieties, ka drupaču savākšanas trauks ir ievietots cepeškrāsnī un cepešpanna atrodas uz stieplu paliktņa vidējā augstuma pozīcijā.
5. Pārliedzieties, ka durtiņas ir aizvērtas.
6. Uzglabājiet ierīci horizontālā stāvoklī uz atbalsta kājiņām. Neko nenovietojiet uz cepeškrāsns.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Stollar Express Oven ST0620

PROBLĒMA	VIENKĀRŠS RISINĀJUMS
Cepeškrāsns neieslēdzas.	Pārliedzieties, ka strāvas vads ir kārtīgi pieslēgts pie maiņstrāvas rozetes.
	Pieslēdziet strāvas vada spraudni pie atsevišķas rozetes.
	Pieslēdziet strāvas vada spraudni pie citas rozetes.
	Ja nepieciešams, atiestatiet ķēdes pārtraucēju.
Pica neizcepas vienmērīgi.	Kompaktās cepeškrāsnīs dažas lielas picas var neizcepties nevienmērīgi. Cepšanas procesa pusceļā atveriet cepeškrāsns durtiņas un pagrieziet picu par 90 grādiem, lai nodrošinātu vienmērīgāku cepšanu.
No cepeškrāsns durtiņu augšpusē nāk tvaiki.	Tas ir normāli. Durtiņas ir uzbūvētas tā, lai izlaistu tvaikus, kas rodas no produktiem ar lielu mitruma saturu, piemēram, maizes.
Ūdens pil no durtiņu apakšas.	Tas ir normāli. Kondensāts no produktiem ar lielu mitruma saturu, piemēram, saldētas maizes, tecēs lejup pa durtiņu iekšpusi un var pilēt ārā.

RECEPTES

Stollar Express Oven STO620

TANDOORI VISTA

6 porcijas

SASTĀVDAĻAS

- 1 tase grieķu jogurta
- 1 citrona sula
- 1 ēdamkarote saberzta svaiga ingvera
- 1 ēdamkarote sakapāta ķiploka
- 2 tējkarotes malta koriandra
- 2 tējkarotes malta kumina
- 2 tējkarotes "garam masala" maisījuma
- 1 ½ tējkarotes jūras sāls
- ½ tējkarotes melno piparu
- 1 tējkarote paprikas
- ½ tējkarotes Kajēnas piparu
- 2 ēdamkarotes medus
- 12 vistu stilbiņu bez ādas

PAGATAVOŠANA

1. Vidēja izmēra bļodā sajauciet visas sastāvdaļas, izņemot vistu.
2. Katrā vistas stilbinā veiciet trīs diagonālus iegriezumus gandrīz līdz kaulam.
3. Ielejiet marinādi atkārtoti noslēdzamā plastmasas maisiņā, pievienojiet vistas un aizdariet. Ievietojiet ledusskapī vismaz 2 stundas vai uz nakti.
4. Izņemiet vistas no maisiņa, noslaukot marinādes pārpalikumus. Ievietojiet vistas cepešpannā.
5. Novietojiet stieplu paliktņi apakšējā pozīcijā un uzlieciet cepešpannu. Piespiediet MENU un izvēlieties ROAST funkciju. Palieliniet gatavošanas laiku līdz 35 minūtēm.
6. Cepiet vistas 35 minūtes vai līdz brīdim, kad gaļas termometrs parāda 75°C, kad iesprausts stilba dziļākajā vietā.

KARTUPEĻU UN SĪPOLU SACEPUMS

4 porcijas

SASTĀVDAĻAS

- 20 g sviesta, izkausēta
- 6 vidēji (apmēram 800 g) kartupeļi, nomizoti, sagriezti plānās šķēlēs
- 1 liels sīpols, nomizots un sagriezts šķēlēs
- Svaigi saberzti melnie pipari
- 1 tase piena
- ¾ saberzta siera
- Tase sausu maizes drupaču

PAGATAVOŠANA

1. Piespiediet MENU un izvēlieties DIY funkciju. Uzkarsējiet cepeškrāsnī 10 minūtes 210°C temperatūrā.
2. Viegli ieziediet cepšanas formu. Pārlicinieties, ka formai ir cepeškrāsnij paredzētais tips un izmērs.
3. Uzklājiet kartupeļus un sīpolu uz formas, apkaisiet ar pipariem, ja nepieciešams, pēc tam uzlejiet uz dārzeņiem pienu. Ievietojiet cepeškrāsnī.
4. Piespiediet MENU un izvēlieties POTATO funkciju. Samaziniet temperatūru līdz 180°C. Pēc 10 minūtēm piespiediet PAUSE un samaziniet temperatūru līdz 160°C. Vienmērīgi uzkaisiet pa virsu sieru un maizes drupačas, pēc tam cepiet atlikušās 35 minūtes, līdz pagatavots un zeltaini brūns. Pasniegt karstu kā garnējumu.

CEPTA JĒRA KĀJA

4-6 porcijas

SASTĀVDAĻAS

1,2 kg jēra kājas, attīrītas

3 ķiploka daiviņas, nomizotas, sagrieztas plānās šķēlēs

2 rozmarīna zariņi

2 timiāna zariņi

Oliveļļa, ieziešanai

Sāls un svaigi saberzti melnie pipari

SVAIGA PIPARMĒTRU MĒRCE

¼ tases cukura

¾ tases svaigu piparmētru lapiņu, sakapātu

1 tase iesala etiķa

PAGATAVOŠANA

1. Piespiediet MENU un izvēlieties DIY funkciju. Uzkarsējiet cepeškrāsnī 10 minūtes 210°C temperatūrā.
2. Veiciet mazus iegriezumus jēra gaļā un ievietojiet ķiploka, rozmarīna un timiāna gabaliņus. Novietojiet uz viegli ieziestas cepešpannas. Apslakiet jēra gaļu ar oliveļļu, pēc tam apkaisiet ar sāli un pipariem. Ievietojiet cepeškrāsnī.
3. Piespiediet MENU un izvēlieties ROAST funkciju. Samaziniet temperatūru līdz 160°C. Cepiet 1¼ stundas, lai vidēji apceptu, vai 1¾ stundas, lai pilnībā izceptu. Periodiski uzlejiet gaļas sulu no cepešpannas.
4. Izņemiet jēra gaļu, brīvi pārklājiet ar foliju un pirms sagriešanas atstājiet uz 15 minūtēm.
5. Lai pagatavotu piparmētru mērci, sajauciet cukuru, piparmētru lapas un etiķi burkā ar uzskrūvējamu vāciņu. Lai sajauktu, kārtīgi sakratiet. Ļaujiet nostāvēties 20 minūtes. Pasniedziet cepto jēra kāju ar piparmētru mērci un ceptiem dārzeņiem.

ĀBOLU UN KAZEŅU PĪRĀGS AR MAIZES DRUPAČĀM

2-4 porcijas

SASTĀVDAĻAS

2 tases vārītu ābolu, nosusinātu

1 x 425 g kārba kazeņu, nosusinātu

1 tase parasto miltu

2 ēdamkarotes žāvētu kokosriekstu vai auzu pārslu

½ tases brūnā cukura, blīvi saspiesta

1 tējkarote saberzta kanēļa

50 g sviesta, sasmalcināta

PAGATAVOŠANA

1. Piespiediet MENU un izvēlieties DIY funkciju. Uzkarsējiet cepeškrāsnī 5 minūtes 175°C temperatūrā.
2. Sajauciet ābolus un kazeņus, pēc tam ievietojiet tos cepeškrāsnij piemērotā 16 cm formā. Pārlicinieties, ka formai ir cepeškrāsnij paredzētais tips un izmērs.
3. Iejaučiet miltus, kokosriekstus, cukuru un kanēli. Ar pirkstu galiņiem ierīvējiet sviestu žāvētajās sastāvdaļās, līdz maisījums atgādina rupjas maizes drupačas.
4. Uzklājiet drupaču maisījumu uz ābolu maisījuma. Ievietojiet cepeškrāsnī.
5. Piespiediet MENU un izvēlieties BAKE funkciju. Cepiet, līdz gatavs, vai līdz ābolu maisījums ir karsts, bet drupaču pārklājums ir kraukšķīgs un zeltaini brūns.
6. Pasniedziet ar viegli sakultu saldo krējumu vai saldējumu.

PIEBILDE

Lai ātrāk iegūtu vēlamu rezultātu, izņemiet kauļu, sarullējiet jēra gaļu, aptiniet ar samitrinātu virtuves diegu; cepiet 1 stundu, lai vidēji apceptu, vai 1½ stundas, lai pilnībā izceptu.

FOKAČA PICAS STILĀ

2 porcijas

SASTĀVDAĻAS

Tase tomātu pastas

2 gab. fokačas maizes (apm. 15 cm x 10 cm), pārgrieztu uz pusēm

1 tomāts, sagriezts šķēlēs

1 sīpols, sagriezts šķēlēs

60 g šķēlēs sagriezta salami

½ tases šķēlēs sagrieztas zaļās paprikas

60 g šampinjonu, sagrieztu šķēlēs

1 tējkarote žāvētu itāļu garšaugu

1 tase saberzta mocarellas siera

PAGATAVOŠANA

1. Vienmērīgi izklājiēt tomātu pastu uz fokačas šķēlēm.
2. Vienmērīgi uzklājiēt tomātu, sīpolu, salami, papriku un sēnes uz fokačo šķēlēm. Uzkaisiēt garšaugus un sieru. Ievietojiēt divas fokačo šķēles cepeškrāsnī.
3. Piespiediēt MENU un izvēliēties PIZZA funkciju. Samaziniēt laiku līdz 10 minūtēm.
4. Cepiēt, līdz virsma kļūst mīksta un siers izkusis. Atkārtojiēt ar abām pārējām fokačas šķēlēm.

KARSTĀS SVIESTMAIZES

2 porcijas

SASTĀVDAĻAS

2 ēdamkarotes majonēzes

4 šķēles biezas rudzu, rupja maluma miltu vai pilngraudu maizes (ja vēlaties, viegli apceptas)

4 mazas salātu lapas

2 tases vārītas, kubiņos sagrieztas vistas gaļas VAI

1 x 440 g kārbas tunča rupjos gabalos, nosusināta

2 ēdamkarotes svaigu garšaugu, smalki sakapātu

1½ tase saberzta čedara siera

¼ tases ciedru riekstu

PAGATAVOŠANA

1. Vienmērīgi uzklājiēt majonēzi uz maizes šķēlēm. Uzlieciēt virsū salātu lapas.
2. Ar karoti uz salātiem uzlieciēt vistas vai tunča gabalus. Uzkaisiēt garšaugus, sieru un ciedru riekstus. Ievietojiēt divas sviestmaizes cepeškrāsnī.
3. Piespiediēt MENU un izvēliēties BROIL funkciju. Samaziniēt laiku līdz 10 minūtēm.
4. Cepiēt, līdz siers ir izkusis un rieksti kļuvuši gaiši brūni. Atkārtojiēt ar abām pārējām sviestmaizēm.

CEPTA VISTA

4-6 porcijas

SASTĀVDAĻAS

1 vidējs sīpols, nomizots

½ timiāna saišķis

1,5 kg vistas, nomazgātas un nosusinātas

1 ēdamkarote eļļas

Sāls un pipari

Oliveļļa, ieziešanai

PAGATAVOŠANA

1. Vistas vēdera dobumā ievietojiēt sīpolu un timiānu. Aptiniēt vistu ar samitrinātu virtuves diegu. Apslaiciēt ar eļļu, pēc tam apkaisiēt ar sāli un pipariem, ja vēlaties.
2. Uzspraudiēt un nostipriniēt vistas uz iesma, izmantojot dakšiņas un īkšķu skrūves. Izpildiēt ROTISSERIE funkcijas paredzētās salikšanas un gatavošanas norādījumus (10. lpp.). Cepiēt 1¼ stundas vai līdz brīdim, kad pārliecināties, ka vistas ir gatavas.
3. Izņemiēt vistas no cepeškrāsns. Izpildiēt ROTISSERIE funkcijas 12. darbību (10. lpp.).
4. Pārklājiēt ar foliju un pirms pasniegšanas atstājiēt uz 15 minūtēm. Noņemiēt vistas no cepšanas iesma. Izpildiēt ROTISSERIE funkcijas 13. darbību (10. lpp.).

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 STO620 krosnelės naudojimą pirmą kartą ir išsaugokite jas informacijos gavimui ateityje.
- Prieš Stollar STO620 krosnelės naudojimą pirmą kartą nuimkite įpakavimo medžiagą ir reklamos lipdukus ir teisingai juos utilizuokite.
- Siekdami išvengti mažų vaikų uždusimo rizikos nuimkite prie šio įrenginio srovės laido šakutės pritvirtintą apsauginę dangą ir teisingai ją utilizuokite.
- Naudojimo metu nestatykite Stollar STO620 krosnelės prie virtuvės darbinio paviršiaus arba stalo krašto. Įsitikinkite, kad paviršius yra lygus, švarus ir sausas.
- Nestatykite ir nenaudokite Stollar STO620 krosnelės kriauklėje.
- Nestatykite šios Stollar STO620 krosnelės ant karštos dujinės arba elektrinės viryklės arba arti jos, bei vietoje, kurioje krosnelė gali susiliesti su kita įkaitusia krosnele.
- Pastatykite ir naudokite Stollar STO620 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 STO620 krosnelę ant stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus. Nenaudokite jos ant stalo, ant kurio yra užtiesta staltiesė, prie užuolaidų arba kitų lengvai užsiliepsnojančių medžiagų.
- Į Stollar STO620 krosnelę nedėkite kartono, plastmasės, popieriaus arba kitų degių medžiagų.
- Reguliariai išvalykite trupinių kaupimo indą. Prieš trupinių kaupimo indo ištraukimą būtinai išjunkite krosnelę, atjunkite srovės laidą šakutę nuo elektros lizdo ir leiskite krosnei atvėsti.
- Prieš Stollar STO620 krosnelės naudojimą būtinai įsitikinkite, kad trupinių kaupimo indas po valymo yra visiškai sausas ir teisingai įdėtas.
- Įrenginio paviršius bus karštas naudojimo metu ir kažkiek laiko po naudojimo.
- Kai Stollar STO620 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 atsilaisvinate nuo karšto aliejaus. Iš pradžių leiskite Stollar STO620 krosnei atvėsti.
- Stollar STO620 krosnelės naudojimo metu saugokite rankas, kad neapsidegintumėte.
- Kai Stollar STO620 krosnelė yra įjungta, nepalikite ilgam pradaras dureles.

- Stollar STO620 krosnelės durelių stiklas yra ypatingai apdorotas, kad jis būtų tvirtesnis, patvaresnis ir saugesnis nei paprastas stiklas, tačiau jis nėra nedūžiantis. Jeigu jį daužysite labai stipriai, jis gali sudužti arba įskilti ir vėliau sutrupėti į mažus gabalėlius be matomos priežasties.
- Nedėkite į Stollar STO620 krosnelę labia didelių produktų, nes priešingu atveju kyla elektros srovės smūgio arba gaisro kilimo rizika.
- Stollar STO620 krosnelės naudojimo metu nepalikite be priežiūros.
- Su šia krosnele rekomenduojama naudoti tik Stollar STO620 priedus. Kai nenaudojate Stollar STO620 krosnelės, nelaikykite joje nieko kito, išskyrus su ja komplektuojamus priedus.
- Nevalykite Stollar STO620 krosnelės vidinės dalies metaline kempine, nes kempinės dalelės gali nulūžti ir paliesti elektrines dalis, sukeldamos elektros srovės smūgio gavimo riziką.
- Nebandykite naudoti Stollar STO620 krosnelės kitokiu būdu, negu yra aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.
- Prieš naudojimą būtinai įsitikinkite, kad Stollar STO620 krosnelė yra teisingai sudėta. Atlikite šioje naudojimo instrukcijoje pateiktus nurodymus.
- Naudojimo metu ir po naudojimo krosnelės viršutinė dalis yra labai karšta, todėl nedėkite nieko ant jos.
- 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, yra svarbu, kad jie būtų pritaikyti krosnei, kad išvengtumėte jų įskilimo.

- Nelieskite karštų paviršių. Naudojimo metu ir iš karto po naudojimo įrenginio paviršius, įskaitant durelių ir korpuso paviršių, yra karštas. Siekdami išvengti apsideginimo ir susižalojimo būtinai naudokite apsaugines virtuvės pirštines arba, jeigu yra prieinami, naudokite specialias rankenas, kai daiktus dedate į krosnelę, išimate iš jos arba kitaip juos naudojate. Arba leiskite krosnei atvėsti.
- Šios Stollar STO620 krosnelės nėra numatyta naudoti derinyje su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Jeigu nenaudojate krosnelės arba ją paliekate be priežiūros, atjunkite srovės laidą nuo elektros lizdo.
- Norėdami išjungti krosnelę, paspauskite ir palaikykite valdymo skydelyje esantį mygtuką START/PAUSE. Kai užges LED ekranėlis ir mygtuko apšvietimas, krosnelė bus išsijungusi.
- Norėdami krosnelę atjungti nuo elektros tinklo iš pradžių išjunkite krosnelę, po to atjunkite jos srovės 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.
- Jeigu nenaudojate Stollar STO620 krosnelės, prieš jos valymą, perkėlimą, išardymą, sudėjimą arba saugojimą būtinai įsitikinkite, kad krosnelė atvėso, START/PAUSE mygtukas yra paspaustas ir mygtuko apšvietimas yra išjungtas, o srovės laidas yra atjungtas nuo elektros lizdo.
- Stollar STO620 krosnelė turi būti švari. Atlikite šioje naudojimo instrukcijoje pateiktus nurodymus dėl valymo.

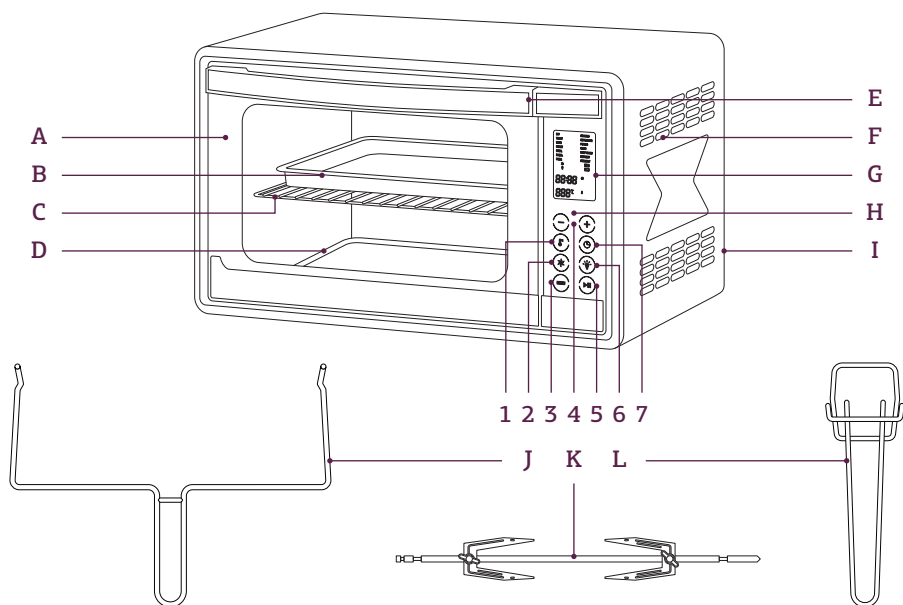
SVARBIOS SAUGOS TAISYKLĖS NAUDOJANTIS VISAIS ELEKTROS PRIETAISAI

- Prieš naudojimą pilnai ištieskite srovės laidą.
- Žiūrėkite, kad srovės laidas nekabėtų nuo stalo arba bufeto krašto, bei nebūtų susilietęs su karštais paviršiais ir nebūtų susipynęs.
- Siekdami išvengti elektros srovės smūgio neįmerkite krosnelės, srovės 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 naudojimui 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, srovės laidas arba jo šakutė yra sugadinti. Nugabenkite visą įrenginį į arčiausią įgaliotą Stollar aptarnavimo centrą, kad specialistas jį apžiūrėtų ir/arba suremontuotų.
- Rekomenduojama pastatyti special diferencijuotą saugiklį (saugumo jungiklį) papildomam saugumui, kai naudojate elektrinius įrenginius, bei įrenginio elektrinėje grandinėje pastatyti saugumo jungiklį, kurio nustatytas srovės stiprumo skirtumas neviršija 30 mA. Konsultuokitės su elektriku!

IŠSAUGOKITE ŠIĄ NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ

PAŽINKITE

savo Stollar Express Oven STO620 krosnelę



- A. Stiklinės durelės
- B. Dengta emaliu keptuvė (38 x 27 x 2,5 cm)
- C. Grotelės (39 x 27 cm)
- D. Trupinių kaupimo indas
- E. Durelių rankena
- F. Ventilacijos angos
- G. LED ekranėlis
- H. Valdymo skydelis
- I. Maitinimo laidas
- J. Iešmo rankena
- K. Iešmo komplektas
- L. Padėklo ir vielinės lentynos rankena

- 1. Mygtukas TEMPERATURE (temperatūra)
- 2. Mygtukas CONVECTION (konvekcija)
- 3. Mygtukas MENU (menu)
- 4. Mygtukai +/-
Skirti MENU (menu), TEMPERATURE (temperatūra)
ir TIME (laikas) vertėms pasirinkti
- 5. Mygtukas TIME (laikas)
- 6. Mygtukas INNER LAMP (vidinė lempa)
- 7. Mygtukas START/PAUSE
(paleidimas / pristabdymas)

! ĮSPĖJIMAS

Krosnelės išorinis paviršius, įskaitant dureles, naudojimo metu ir kažkiek laiko po naudojimo yra karštas. Būtinai naudokite puodkėlę arba virtuvės pirštines, kai į krosnelę įdedate, iš jos išimate arba joje naudojate virtuvės reikmenis.

NAUDOJIMAS

Stollar Express Oven STO620

PRIEŠ NAUDOJIMĄ PIRMĄ KARTĄ

1. Nuimkite nuo krosnelės visą įpakavimo medžiagą, reklamos lipdukus ir juosteles ir teisingai jas utilizuokite.
2. Ištraukite trupinių kaupimo indą, groteles ir keptuvę iš poliesterio įpakavimo. Naudodami minkštą kempinę nuplaukite juos šiltame vandenyje su muilu, išskalaukite ir nuvalykite sausai. Įdėkite trupinių kaupimo indą į krosnelę.
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. Pilnai ištieskite srovės laidą ir prijunkite jo šakutę prie įžeminto elektros lizdo.
6. Pasigirs krosnelės signalas ir mygtukas START/PAUSE pradės šviesti mėlyna spalva. Krosnelė paruošta naudoti.
7. Uždarykite krosnelės dureles.
8. Paspauskite mygtuką START/PAUSE. Laikmatis pradės skaičiuoti atbuline eilės tvarka. Kepimo ciklo metu paspaudžiant mygtuką CONVECTION arba OVEN LIGHT, galima įjungti ir išjungti konvekciją ar krosnelės apšvietimą.

PASTABA

Kepimo ciklą galima pristabdyti, bet kuriuo metu paspaudžiant mygtuką START/PAUSE. Ciklas bus pristabdytas, valdymo skydelio mygtukai švies, o funkcijų žymeklis mirksės. Šiuo metu galima pakoreguoti laiką ir temperatūrą arba pasirinkti kitą funkciją. Norėdami pratęsti kepimo ciklą, dar kartą paspauskite mygtuką START/PAUSE.

9. Kepimo ciklo pabaigoje krosnelė pytelės, o LED ekranėlis ir mygtukų apšvietimas užges.

PASTABA

Kepimo ciklą galima pristabdyti, bet kuriuo metu paspaudžiant ir kelias sekundes palaikant mygtuką START/PAUSE. Tai nutrauks ciklą ir užgesins LED ekranėlį bei mygtukų apšvietimą.

KROSNELĖS NAUDOJIMAS

1. Paspauskite mygtuką START/PAUSE. Pasirodys funkcijų variantai su žymekliu ties nuostata DIY (Do it yourself - pasidaryk pats).
2. Spaudinėdami MENU, galite pasirinkti visas funkcijas iš kairės į dešinę, o spaudinėdami +/- - iš apačios į viršų. Spaudinėkite tol, kol LED ekranėlyje esantis indikatorius pasieks reikiamą nuostatą.
3. LED ekranėlyje bus rodoma iš anksto nustatyta kepimo trukmė ir temperatūra.
4. Norėdami pakeisti kepimo trukmę, paspauskite mygtuką TIME ir, naudodami +/-, sumažinkite arba padidinkite kepimo trukmę.
5. Norėdami pakeisti kepimo temperatūrą, paspauskite mygtuką TEMPERATURE ir, naudodami +/-, sumažinkite arba padidinkite kepimo temperatūrą.
6. Ant vielinės lentynos arba komplekte esančio kepimo indo sudėkite maisto produktus. Kad maisto produktai iškeptų tolygiai, jie turi būti krosnelės centre.



DĖMESIO!

Veikiant krosnei ir po to išorinis krosnelės paviršius, įskaitant krosnelės dureles, būna įkaitęs. Į krosnelę sudėdami daiktus, juos išimdami ar tvarkydami, naudokite puodkėles ar virtuvės pirštines.

FUNKCIJA „TOAST“ (SKRUDINIMAS)

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

FUNKCIJA „BAKE“ (KEPIMAS)

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, lentiną patariame uždėti žemiausiame 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 lentiną uždėjus viduriniame lygyje.

PASTABA

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

PASTABA

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

FUNKCIJA „ROAST“ (KEPINIMAS)

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

FUNKCIJA „BROIL“ (LABAI KARŠTAS KEPIMAS)

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

PASTABA

Pasirinkus funkciją BROIL, lentiną patariame įdėti aukščiausiame lygyje. Tačiau tai tik orientacinė padėtis. Tam tikriems maisto produktams, priklausomai nuo recepto, jų dydžio ir kiekio bei asmeninio skonio, geriau tinka vidurinis lygis.

Pavyzdžiui, vidurinis lygis geriau tinka aukštesniems maisto produktams, kurie kitaip gali paliesti kaitinimo elementus, storesniems maisto produktams, pvz., hamburgeriams, ar marinuotiems produktams, pvz., viščiukų sparneliams, kuriuos reikia apkepti švelniai.

Kad gautumėte pageidautinus rezultatus, patariame paeksperimentuoti su lentinų aukščiu ir taip pat su temperatūra.

PASTABA

Priedus, indus ir patiekalus uždengiant folija, reikia būti atsargiems. Įsitikinkite, kad folija gerai prilgudusi, nes jai palietus krosnelės kaitinimo elementus, ji gali perkaisti ir sukelti gaisrą.

FUNKCIJA „BAGEL“ (RIESTAINIAI)

Naudojant funkciją BAGEL, vidinė perpjauto riestainio dalis tampa traški, o išorė apskrunda tik truputį. Ši funkcija taip pat idealiai tinka kepti skylėtas minkštas bandeles arba storas tam tikros duonos riekes, kurių vieną pusę reikia apskrudinti daugiau nei kitą.

FUNKCIJA „PIZZA“ (PICA)

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 apskruti. Kad pica apskrustų tolygiau, praėjus pusei kepimo laiko, atidarykite krosnelės dureles ir picą atsargiai pasukite 90 laipsnių.

FUNKCIJA „COOKIE“ (SAUSAINIAI)

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 „ROTISSERIE“ (IEŠMAS)

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

Ant iešmo galima kepti iki 3,5 kg svorio patiekalus.

1. Kepimo indą įdėkite žemiausiame lygyje.

PASTABA

Naudodami funkciją ROTISSERIE, visuomet pradėkite su šalta krosnele ir visuomet įdėkite riebalams surinkti reikalingą kepimo indą. Prieš pasirinkdami funkciją ROTISSERIE, 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 smailiąjį 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. Spaudinėdami mygtuką MENU, pasirinkite funkciją ROTISSERIE.
8. Norėdami pakeisti kepimo temperatūrą, paspauskite mygtuką TEMPERATURE ir, naudodami +/-, sumažinkite arba padidinkite kepimo temperatūrą.
9. Norėdami pakeisti kepimo trukmę, paspauskite mygtuką TIME ir, naudodami +/-, sumažinkite arba padidinkite kepimo trukmę.

10. Paspauskite mygtuką START/PAUSE. Laikmatis pradės skaičiuoti atbuline eilės tvarka. Kepimo ciklo metu paspaudžiant mygtuką CONVECTION arba OVEN LIGHT, galima įjungti ir išjungti konvekciją ar krosnelės apšvietimą.
11. Kepimo ciklo pabaigoje krosnelė pyptelės, o LED ekranėlis ir mygtukų apšvietimas užges.
12. Iešmą išimkite, po abiejuose iešmo galuose esančiomis įdubomis pakišdami iešmo rankenos kabliukus. Iš pradžių iškelkite kairiąją iešmo pusę, ją pakeldami aukštyn ir į išorę. Tada, panaudodami orkaitės pirštines, iš dešinės krosnelės pusėje esančio pavaro lizdo ištraukite iešmą ir atsargiai iš krosnelės išimkite maisto produktus.
13. Atsukite ir nuo iešmo nuimkite šakutes ir tada nuimkite maisto produktus.

PASTABA

Ardydami iešmą ir nuimdami maisto produktus, naudokite virtuvės pirštines, nes iešmo priedai bus karšti.

FUNKCIJA „POTATO“ (BULVĖS)

Naudojant funkciją POTATO, iškepusių bulvių išorė tampa traški ir aukso spalvos, o vidus – švelnus ir purus.

PASTABA

Jeigu bulvės labai didelės, jas perpjaukite pusiau arba į keturias dalis. Kad bulvės iškeptų vienu metu, jos turi būti tokio paties dydžio.

PASTABA

Kad bulvės nepriliptų prie emaliuoto kepinimo indo, jį gali tekti truputį sutepti.

FUNKCIJA „CORN“ (KUKURŪZAI)

Funkcija CORN idealiai tinka kukurūzams ant burbuolės iškepti, neprarandant produkto vitaminų ir maistingųjų medžiagų.

PASTABA

Norėdami gauti geriausius rezultatus, burbuolę supjaustykite dalimis, suvyniokite į kepinimo foliją ir sudėkite tiesiai ant vielinės lentynos.

FUNKCIJA „KEEP WARM“ (ŠILUMOS PALAIKYMAS)

Naudojant funkciją KEEP WARM, pasibaigus programai, karšti maisto produktai išlaikomi rekomenduojamos temperatūros.

PASTABA

Nepartartina maisto produktus krosnelėje palikti per ilgai, nes jie gali išdžiūti ir prarasti savo savybes.

FUNKCIJA „DEFROST“ (ATŠILDYMAS)

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

PASTABA

Kad atšildymas vyktų dar greičiau, įjunkite funkciją CONVECTION, kuri privers krosnelėje cirkuliuoti orą.

FUNKCIJA „FERMENT“ (FERMENTACIJA)

Funkcija FERMENTATION leidžia tankiai tešlos masei tapti gerai iškilusiu ir aromatingu duonos kepalu. Pasi-naudojant šia funkcija, sudaroma šilta aplinka, kurios reikia, kad vyktų fermentacija ir iškilų elastinga saldi tešla bei padidėtų tešlos tūris.

KROSNELĖS FUNKCIJŲ APŽVALGA

	IŠ ANKSTO NUSTA- TYTAS LAIKAS IR TEMPERATŪRA	IŠANKSTINĖS NUOSTATOS	LAIKO IR TEMPERATŪROS RIBOS
DIY (PASIDARYK PATS)	30 min/170 °C	Viršutinis ir apatinis	0-8 val. 40-230 °C
TOAST (SKRUDINIMAS)	5 min/230 °C	Viršutinis ir apatinis kaitinimas Konvekcija Krosnelės apšvietimas	0-8 val. 40-230 °C
BAKE (KEPIMAS)	27 min/155 °C	Viršutinis ir apatinis kaitinimas Konvekcija Krosnelės apšvietimas	0-8 val. 40-230 °C
ROAST (KEPINIMAS)	20 min/205°C	Viršutinis ir apatinis kaitinimas Konvekcija Krosnelės apšvietimas	0-8 val. 40-230 °C
BROIL (LABAI KARŠTAS KEPIMAS)	25 min/230 °C	Viršutinis kaitinimas Konvekcija Krosnelės apšvietimas	0-8 val. 40-230 °C
BAGEL (RIESTAINIAI)	16 min/185 °C	Viršutinis ir apatinis kaitinimas Konvekcija Krosnelės apšvietimas	0-8h 40-230°C
PIZZA (PICA)	22 min/200 °C	Viršutinis ir apatinis kaitinimas Konvekcija Krosnelės apšvietimas	0-8h 40-230°C
COOKIES (SAUSAINIAI)	12 min/150 °C	Viršutinis ir apatinis kaitinimas Konvekcija Krosnelės apšvietimas	0-8 val. 40-230 °C
ROTISSERIE (IEŠMAS)	40 min/230 °C	Viršutinis kaitinimas Iešmas Konvekcija Krosnelės apšvietimas	0-8 val. 40-230 °C
POTATO (BULVĖS)	45 min/230 °C	Viršutinis ir apatinis kaitinimas Konvekcija Krosnelės apšvietimas	0-8h 40-230°C
CORN (KUKURŪZAI)	28 min/195 °C	Viršutinis ir apatinis kaitinimas Konvekcija Krosnelės apšvietimas	0-8h 40-230°C
KEEP WARM (ŠILUMOS PALAIKYMAS)	60 min/60 °C	Apatinis kaitinimas	0-8 val. 40-230 °C
DEFROST (ATŠILDYMAS)	40 min/55 °C	Viršutinis kaitinimas Krosnelės apšvietimas	0-8 val. 40-230 °C
FERMENT (FERMENTAVIMAS)	50 min/40 °C	Apatinis kaitinimas Krosnelės apšvietimas	0-8 val. 40-60 °C

PASTABA

Į krosnelę įdėdami virtuvės indus ar juos išimdami iš jos, vielinės lentynos neištraukite daugiau kaip iki vidurio.

PRIEŽIŪRA, VALYMAS IR SAUGOJIMAS

STOLLAR STO620 KROSNELĖS PRIEŽIŪRA, VALYMAS IR SAUGOJIMAS

Paspausdami ir kelias sekundes palaikydami valdymo skydelyje esantį mygtuką START/PAUSE, išjunkite krosnelę. Kai užges LED ekranėlis ir mygtuko apšvietimas, krosnelė bus išsijungusi. Atjunkite srovės laidą šakutę nuo elektros lizdo. Prieš krosnelės išardymą ir valymą leiskite jai ir visiems priedams pilnai atvėsti.

KROSNELĖS LEMPUTĖS KEITIMAS



Prieš keisdami lemputę, krosnelę atjunkite nuo elektros tinklo ir palaukite, kol atvės. Naudokite tik 15 W, 250 V : 220~240 V, 2 A orkaitės lemputę.

1. Prieš keisdami lemputę, iš krosnelės išimkite vielinę lentyną.
2. Lemputė yra krosnelės ertmės dešinėje pusėje. Pirštais suimkite už lemputės korpuso išorės ir, sukdami prieš laikrodžio rodyklę, atsukite stiklinį gaubtą.
3. Seną lemputę išimkite, ją prieš laikrodžio rodyklę švelniai pasukdami tiek, kad išeitų iš lizdo.
4. Į lizdą įsukite naują lemputę ir vėl uždėkite stiklinį gaubtą, jį tvirtai užsukdami laikrodžio rodyklės kryptimi.

IŠORINIO KORPUSO IR DURELIŲ VALYMAS

1. Nuvalykite išorinį korpusą minkšta, drėgna kempine. Kad išvengtumėte dėmių atsiradimo, galite naudoti neutralų skystą valiklį arba švelnų aerozolį. 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 srovės laidą prijungimą prie elektros lizdo ir krosnelės įjungimą leiskite visiems paviršiams gerai išdžiūti.



Neįmerkite krosnelės korpuso, srovės laidą 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 nuvalykite sienelės minkštą drėgną kempinę. Galite naudoti neutralų skystą valiklį arba švelnų aerozolį. 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 krosnei pilnai atvėsti, po to lengvai patrinkite kaitinimo elementą minkšta, drėgna kempine arba šepetėle. Nenaudokite jokio tipo valiklių arba valymo priemonių. Prieš srovės laidą prijungimą prie elektros lizdo ir krosnelės įjungimą būtinai leiskite visiems paviršiams pilnai išdžiūti.

2. Prieš srovės laidą prijungimą prie elektros lizdo ir krosnelės įjungimą leiskite visiems paviršiams pilnai išdžiūti.

TRUPINIŲ KAUPIMO INDO VALYMAS

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

GROTELIŲ IR KEPTUVĖS VALYMAS

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

SAUGOJIMAS

- Paspausdami ir kelias sekundes palaikydami valdymo skydelyje esantį mygtuką START/PAUSE, išjunkite krosnelę. Kai užges LED ekranėlis ir mygtuko apšvietimas, krosnelė bus išsijungusi. Po to atjunkite srovės laidą nuo elektros lizdo.
- Leiskite krosnei ir visiems priedams pilnai 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 kojelių. Nieką nedėkite ant krosnelės.

NAUDOJIMO PATARIMAI

Stollar Express Oven ST0620

PROBLEMA	PAPRASTAS SPRENDIMAS
Krosnelė neįsijungia.	Įsitikinkite, kad srovės laidas yra gerai prijungtas prie elektros lizdo.
	Prijunkite srovės laido šakutę prie atskiro lizdo.
	Prijunkite srovės laido šakutę prie kito elektros lizdo.
	Jeigu reikia, atstatykite srovės pertraukiklį.
Pica neiškepa tolygiai.	Kompaktiškos krosnelės kepamos kai kurios didelės picos gali neiškepti tolygiai. Kepimo proceso metu atidarykite krosnelės dureles ir pasukite picą 90 laipsnių kampą, kad ji būtų apkepta tolygiau.
Iš krosnelės durelių viršaus sklinda garai.	Tai yra normalu. Durelės yra pagamintos taip, kad būtų praleidžiami garai, kurie atsiranda iš produktų, turinčių didelę drėgmės masę, pavyzdžiui, duonos.
Iš po durelių laša vanduo.	Tai yra normalu. Kondensatas nuo produktų, turinčių didelę drėgmės masę, pavyzdžiui, šaldytos duonos, lašės žemyn per durelių vidinę sienelę ir gali lašėti pro apačią.

RECEPTAI

Stollar Express Oven STO620

TANDYRE KEPTAS VIŠČIUKAS

6 porcijos

INGREDIENTAI

- 1 puodelis graikiško jogurto
- 1 citrinos sultys
- 1 valgomasis šaukštas tarkuoto šviežio imbiero
- 1 valgomasis šaukštas sutrinto česnako
- 2 arbatiniai šaukšteliai maltos kalendros
- 2 arbatiniai šaukšteliai maltų kmynų
- 2 arbatiniai šaukšteliai „garam masala“
- 1 ½ arbatinio šaukštelio jūros druskos
- ½ arbatinio šaukštelio juodųjų pipirų
- 1 arbatinis šaukštelis paprikos
- ½ arbatinio šaukštelio aštrių raudonųjų pipirų
- 2 valgomieji šaukštai medaus
- 12 viščiukų šlaunelių su kaulais ir be odos

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Vidutinio dydžio dubenyje sumaišykite visus ingredientus be viščiuko.
2. Kiekvienoje viščiuko šlaunelėje iki pat kaulo padarykite po tris įstrižus pjūvius.
3. Į užsandinamą plastikinį maišelį supilkite marinatą, sudėkite viščiuką ir pavartykite, kad apsemtų. Ne mažiau kaip 2 valandom arba per naktį padėkite į šaldytuvą.
4. Viščiuką išimkite iš maišelio ir nubraukite marinato perteklių. Viščiuką sudėkite į kepimo indą.
5. Apatinėje padėtyje padėkite vielinę lentyną ir ant jos uždėkite kepimo padėklą. Spaudinėdami mygtuką MENU, pasirinkite funkciją ROAST. Kepimo laiką padidinkite iki 35 minučių.
6. Viščiuką kepkite 35 minutes arba tol, kol į storiausią šlaunelės dalį įsmeigtas mėsos termometras parodys 75 °C.

BULVIŲ IR SVOGŪNŲ KEPSNYS

4 porcijos

INGREDIENTAI

- 20 g išlydyto sviesto
- 6 vidutinės (apie 800 g) bulvės, nuluptos, supjaustytos plonais griežinėliais
- 1 didelis svogūnas, nuluptas ir supjaustytas griežinėliais
- Šviežiai sumalti juodieji pipirai
- 1 puodelis pieno
- ¾ tarkuoto sūrio
- Puodelis sausų duonos trupinių

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Spaudinėdami mygtuką MENU, pasirinkite funkciją DIY. Krosnelę per 10 minučių įkaitinkite iki 210 °C.
2. Truputį sutepkite kepimo indą. Įsitikinkite, kad indas atitinka krosnelės tipą ir dydį.
3. Į indą suklokite bulves ir svogūnus, jeigu norite, apibarstykite pipirais, ant daržovių supilkite pieną. Sudėkite į krosnelę.
4. Spaudinėdami mygtuką MENU, pasirinkite funkciją POTATO. Temperatūrą sumažinkite iki 180 °C. Po 10 minučių paspauskite PAUSE ir dar iki 160 °C sumažinkite temperatūrą. Ant viršaus tolygiai užberkite sūrį ir duonos trupinius ir kepkite likusias 35 minutes, kol iškeps ir apskrus iki auksio spalvos. Patiekite karštą kaip priedą.

KEPTA ĖRIUKO KOJA

4–6 porcijos

INGREDIENTAI

1,2 kg svorio ėriuko koja, nupjaustyta

3 Česnako skiltelės, nuluptos, supjaustytos plonais griežinėliais

2 rozmarino šakelės

2 kmyno šakelės

Alyvų aliejus sutepimui

Druska ir šviežiai sumalti juodieji pipirai

ŠVIEŽIŲ MĖTŲ PADAŽAS

¼ puodelio cukraus

¾ puodelio šviežių susmulkintų mėtos lapų

1 puodelis salyklinio acto

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Spaudinėdami mygtuką MENU, pasirinkite funkciją DIY. Krosnelę per 10 minučių įkaitinkite iki 210 °C.
2. Ėrienoje padarykite mažas įpjovas ir į jas sudėkite česnaką, rozmariną ir kmynus. Sudėkite į truputį suteptą kepimo indą. Ėrieną sutepkite alyvų aliejumi ir apibarstykite druska bei pipirais. Sudėkite į krosnelę.
3. Spaudinėdami mygtuką MENU, pasirinkite funkciją ROAST. Temperatūrą sumažinkite iki 160 °C. Jeigu norite, kad iškeptų vidutiniškai, kepkite 1 ¼ valandos, o jei visiškai – 1 ¾ valandos. Periodiškai apšlakstykite išsiskyrusiomis sultimis.
4. Išimkite ėrieną, laisvai uždenkite folija ir, prieš pjausdydami, palikite pastovėti 15 minučių.
5. Kad paruoštumėte mėtų padažą, į ašotėlį su užsukamu dangteliu supilkite cukrų, mėtų lapus ir actą. Kad išsimaišytų, gerai suplakite. Palikite pastovėti 20 minučių. Keptą ėriuko koją patiekite su mėtų padažu ir keptomis daržovėmis.

OBUOLIŲ IR ŠILAUOGIŲ TRUPININIS PYRAGAS

2-4 porcijos

INGREDIENTAI

2 puodeliai keptų obuolių, nusaustintų

1 x 425 konservuotų šilauogių, nusaustintų

1 puodelis grynų miltų

2 valgomieji šaukštai džiovintų kokoso riešutų ar avižinių dribsnių

½ puodelio rudojo cukraus, stipriai supresuoto

1 arbatinis šaukštelis tarkuoto cinamono

50 g sviesto, kapoto

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Spaudinėdami mygtuką MENU, pasirinkite funkciją DIY. Krosnelę per 5 minutes įkaitinkite iki 175 °C.
2. Sumaišykite obuolius ir šilauoges ir supilkite į 16 cm krosnei tinkantį indą. Įsitinkite, kad indas atitinka krosnelės tipą ir dydį.
3. Sumaišykite miltus, kokoso riešutus, cukrų ir cinamoną. Pirštų galiukais sviestą tol trinkite į sausus ingredientus, kol mišinys įgaus didelių trupinių pavidalą.
4. Trupinių mišinį paskleiskite ant obuolių mišinio. Sudėkite į krosnelę.
5. Spaudinėdami mygtuką MENU, pasirinkite funkciją BAKE. Kepkite, kol iškeps arba kol obuolių mišinys taps karštas, ir viršuje esantys trupiniai taps traškūs ir įgaus aukso atspalvį.
6. Patiekite su plakta grietinėle ar valgomaisiais lelais.

PASTABA

Rezultatus norėdami gauti greičiau, kaulą išimkite, ėrieną susukite, suriškite sudrėkinta virtuvine virvele ir kepkite 1 valandą, jei norite, kad iškeptų vidutiniškai, arba 1 ½ valandos – kad iškeptų gerai.

KEPTAS VIŠČIUKAS

4–6 porcijos

INGREDIENTAI

1 vidutinis svogūnas, nuluptas

½ kmynų ryšulėlio

1,5 kg viščiuko, nuplauto ir nusaustinto

1 valgomasis šaukštas aliejaus

Druska ir pipirai

Alyvų aliejus suteipimui

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Svogūną ir kmynus sudėkite į viščiuko vidų. Viščiuką apriškite sudrėkinta virtuvine virvele. Sutepkite aliejumi ir, jeigu norite, apibarstykite druska ir pipirais.
2. Viščiuką užmaukite ant iešmo, užfiksukite šakutėmis ir priveržkite veržlėmis. Laikykitės funkcijos ROTISSERIE aprašyme (26 psl.) pateiktų nurodymų dėl surinkimo ir kepimo. Kepkite 1 ¼ valandos arba, kol patikrinus, bus aišku, kad iškepė.
3. Viščiuką išimkite iš krosnelės. Laikykitės funkcijos ROTISSERIE aprašymo 12 punkte (26 psl.) pateiktų nurodymų.
4. Prieš patiekdami, uždenkite folija ir palikite 15 minučių. Viščiuką nuimkite nuo iešmo. Laikykitės funkcijos ROTISSERIE aprašymo 13 punkte (26 psl.) pateiktų nurodymų.

FOKAČIO PICA

2 porcijos

INGREDIENTAI

Pomidorų tyrės puodelis

2 gabaliukai fokačio duonos (apie 15 cm x 10 cm dydžio), perpjauti pusiau

1 pomidoras, supjaustytas griežinėliais

1 svogūnas, supjaustytas griežinėliais

60 g griežinėliais supjaustytos saliamio dešros

½ puodelio griežinėliais supjaustytų žaliųjų saldžiųjų paprikų

60 g jaunų griežinėliais supjaustytų grybų

1 arbatinis šaukštelis džiovintų itališkų žolelių

1 puodelis tarkuoto mocarelos sūrio

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Pomidorų tyrę tolygiai užtepkite ant perpjautų fokačio riekių.
2. Ant fokačio riekių tolygiai išdėstykite pomidorus, svogūnus, saliamį, ankštinius pipirus ir grybus. Apibarstykite žolelėmis ir sūriu. Dvi fokačio riekes įdėkite į krosnelę.
3. Spaudinėdami mygtuką MENU, pasirinkite funkciją PIZZA. Laiką sumažinkite iki 10 min.
4. Kepkite tol, tol suminkštės garnyras ir išsilydys sūris. Tą patį pakartokite su dviem likusiomis fokačio riekiomis.

ATVIRI APSILYDĘ SUMUŠTINIAI

2 porcijos

INGREDIENTAI

2 valgomieji šaukštai majonezo

4 storos riešės ruginės, rupių kvietinių miltų ar sveikų grūdų duonos (jeigu norite, galite truputį apskrudinti)

4 maži salotų lapeliai

2 puodeliai kepto, kubeliais supjaustyto, viščiuko ARBA

1 x 440 g konservuoto storo tuno, nusaustinto

2 valgomieji šaukštai šviežių žolelių, smulkiai supotų

1 ½ puodelio supjaustyto čederio sūrio

¼ puodelio kedro riešutų

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Ant duonos riekių tolygiai paskleiskite majonezą. Ant viršaus uždėkite salotas.
2. Ant salotų šaukštu sudėkite viščiuką ar tuną. Apibarstykite žolelėmis, sūriu ir kedro riešutais. Dvi atviras riekes įdėkite į krosnelę.
3. Spaudinėdami mygtuką MENU, pasirinkite funkciją BROIL. Laiką sumažinkite iki 10 min.
4. Kepkite tol, kol išsilydys sūris ir truputį apskrus riešutai. Tą patį pakartokite su dviem likusiais atvirais sumuštiniais.

Stollar on teadlik ohutuse tähtsusest, seepärast võtab toodete väljatöötamisel ja tootmisel eelkõige arvesse oma klientide turvalisust. Palume olla tähelepanelikud elektriliste seadmete kasutamisel ja järgida antud ettevaatusabinõusid.

OLULISED OHUTUSMEETMED

- Enne Stollar STO620 küpsetusahju esmakordset kasutamist lugege tähelepanelikult läbi kõik juhised ning hoidke need alles edaspidiseks teaveteks.
- Enne Stollar STO620 küpsetusahju esmakordset kasutamist eemaldage pakend ja reklaamkleebised ning vabanege neist õigesti.
- Väikeste laste lämbumisrisi vältimiseks eemaldage selle seadme voolujuhtme pistikule kinnitatud kaitsekate ning vabanege sellest õigesti.
- Kasutamise ajal ärge asetage Stollar STO620 küpsetusahju kööki tööpinnale või laua äärelle. Veenduge, et pind on sile, puhas ja kuiv.
- Ärge kasutage Stollar STO620 küpsetusahju valamus.
- Ärge asetage seda Stollar STO620 küpsetusahju kuumale gaasi- või elektripliidile ega selle lähedusse, samuti jälgige, et küpsetusahji ei puutuks kokku teise kuumaga küpsetusahjuga.
- Paigutage ja kasutage Stollar STO620 küpsetusahju vähemalt 20 cm kaugusel seintest, kardinast, riietest ja teistest kuumust mitte taluvatest materjalidest. See tagab adekvaatse õhuringluse ning väldib kiirgavast soojusest põhjustatud seina, kardinast ja riide värvimuutust.
- Küpsetusahju katmine või kokkupuutumine kergesti süttivate materjalidega, näiteks kardinast, draperiide, seinte ja muu sellisega, tekitab tuleõnnetuse riski.

- Kasutage Stollar STO620 küpsetusahju kindlasti ainult stabiilsel ja kuumuskindlal pinnal. Ärge kasutage seda laudlinaga kaetud laual, kardinate või muude kergesti süttivate materjalide läheduses.
- Ärge pange Stollar STO620 küpsetusahju kartongi, plastmassi, paberit või teisi kergesti süttivaid materjale.
- Puhastage regulaarselt purualust. Enne purualuse väljavõtmist lülitage kindlasti küpsetusahi välja ja tõmmake voolujuhtme pistik pistikupesast välja ning laske küpsetusahjul jahtuda.
- Enne Stollar STO620 küpsetusahju kasutamist veenduge kindlasti, kas purualus on pärast puhastamist täiesti kuiv ja õigesti sisestatud.
- Seadme tööpind on kasutamise ajal ja mõnda aega pärast seda kuum.
- Kui Stollar STO620 küpsetusahi on kuum, kasutage plaadi ahju sisestamisel, selle väljavõtmisel või köögiriistadega tegutsedes kuumakindaid.
- Olge ettevaatlik, kui võtate küpsetusahjust välja tarvikuid või vabanevate kuumast õlist. Kõigepealt laske Stollar STO620 küpsetusahjul jahtuda.
- Stollar STO620 küpsetusahju kasutamise ajal olge ettevaatlik, et mitte põletada käsi.
- Kui Stollar STO620 küpsetusahi on sisse lülitatud, ärge hoidke ust kaua avatult.
- Stollar STO620 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 põhjusega kildudeks puruneda.

- Ärge pange Stollar STO620 küpsetusahju liiga suuri tooteid, kuna see tekitab tuleõnnetuse või voolulöögi riski.
- Stollar STO620 küpsetusahju kasutamise ajal ärge jätke seda järelvalveta.
- Selles küpsetusahjus on soovitatav kasutada ainult Stollar STO620 tarvikuid. Kui te ei kasuta Stollar STO620 küpsetusahju, ärge hoidke selles midagi muud peale ahjule ettenähtud tarvikute. Grillimise ajal peab grillirest olema sisestatud komplekti kuuluvasse emailist küpsetuspanni.
- Ärge puhastage Stollar STO620 küpsetusahju seestpoolt teraskäsnaga, kuna käsnaosad võivad murduda ja kokku puutuda voolu all olevate osadega ning põhjustada voolulöögi riski.
- Ärge üritage Stollar STO620 küpsetusahju käivitada muul viisil, kui selles juhendis selgitatud.
- Enne kasutamist veenduge kindlasti, kas Stollar STO620 küpsetusahju on õigesti kokku pandud. Täitke selle kasutusjuhendi juhised.
- Kasutamise ajal ja pärast seda on küpsetusahju ülaosa väga kuum, seetõttu ärge asetage sellele midagi.
- 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 kohe pärast seda on seadme ja uste pind kuum. Põletustest ja vigastustest hoidumiseks tarvitage esemete sisestamisel küpsetusahju, sellest väljavõtmisel või nende kasutamisel kindlasti kuumakindaid ning kui võimalik, käepidemega vardaid või tange. Või laske küpsetusahjul jahtuda.

- Seda Stollar STO620 küpsetusahju ei saa käivitada välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Kui küpsetusahju ei kasutata või jätate selle järelvalveta, ühendage voolujuhe vahelduvvoolu kontaktilt lahti.
- Küpsetusahju väljalülitamiseks hoidke all juhtpaneelil asuvat nuppu START/PAUSE. Küpsetusahi on välja lülitatud, kui LED-ekraan ja nupu taustavalgustus ei põle.
- Küpsetusahju lahtiühendamiseks vahelduvvooluvõrgult lülitage kõigepealt küpsetusahi välja, siis tõmmake voolujuhe pistikupesast välja.
- Olge ettevaatlik küpsetusahjus kaani kasutades, kuna suletud panis või nõus tekkiv rõhk võib põhjustada kuumade koostisosade pritsimist või nõu pragunemist.
- Vigastuste riski vältimiseks kasutage Stollari soovitatud tarvikuid ja lisaseadmeid.
- Ärge lubage väikestel lastel seadet kasutada ning ärge jätke neid järelvalveta sisselülitatud seadme lähedusse.
- Kui te ei kasuta Stollar STO620 küpsetusahju, veenduge enne selle puhastamist, teisaldamist, lahti tegemist, kokku panemist või hoiule asetamist, et küpsetusahi on jahtunud, START/PAUSE nupp alla vajutatud ja nupu valgustus kustunud ning voolujuhe pistikupesast välja tõmmatud.
- Stollar STO620 küpsetusahi peab olema puhas. Täitke selles kasutusjuhendis antud puhastusjuhised.

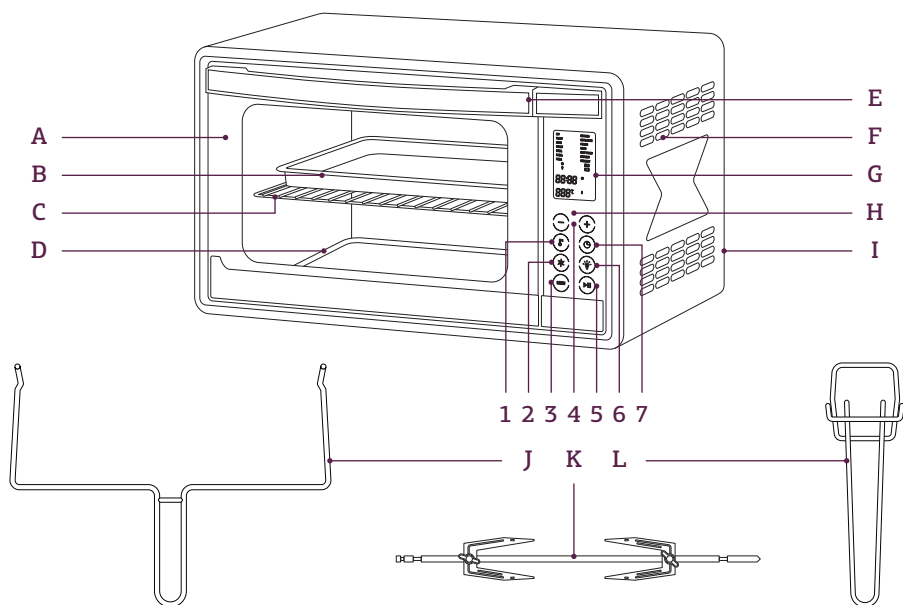
TÄHTIS OHUTUSINFO ELEKTRILISTE SEADMETE KASUTAMISEL

- Enne kasutamist kerige voolujuhe täielikult lahti.
- Ärge laske voolujuhtmel rippuda üle laua või leti ääre, kokku puutuda kuumade pindadega ega sõlme minna.
- Voolulöögist hoidumiseks ärge niisutage küpsetusahju, voolujuhet või selle pistikut vee või muu vedelikuga.
- Erivajadustega ja/või piiratud teovõimega isikud ning väikesed lapsed tohivad seadet kasutada ainult vastutava isiku juuresolekul või pärast vastavat koolitust.
- Jälgige, et väikesed lapsed selle seadmega ei mängiks.
- Igasugused hooldustööd, väljaarvatud puhastamine, peab teostama volitatud Stollar teeninduskeskuses.
- See seade on ettenähtud ainult olmes kasutamiseks. Võimalike riskiolukordade vältimiseks kasutage seadet ainult määratud eesmärkidel. Ärge kasutage seda liikuvast transpordivahendist või laeval. Ärge kasutage seadet väljapool ruume. Väär kasutamine tekitab vigastuste riski.
- Seadet on soovitatav regulaarselt kontrollida. Ärge seda kasutage, kui seade ise, voolujuhe või selle pistik on rikutud. Viige kogu seade lähimasse volitatud Stollar 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

Stollar Express Oven STO620



- A. Klaasuks
- B. Emailitud küpsetuspann (38 x 27 x 2,5 cm)
- C. Traatrest (39 x 27 cm)
- D. Purualus
- E. Ukse käepide
- F. Ventilatsiooniavad
- G. LED-ekraan
- H. Juhtpaneel
- I. Toitejuhe
- J. Pöörleva praevarde käepide
- K. Pöörleva praevarde komplekt
- L. Alus ja traatrest käepide

- 1. Temperatuurinupp TEMPERATURE
- 2. Konveksiooninupp CONVECTION
- 3. Menüünupp MENU
- 4. - + nupud
MENÜÜ, TEMPERATUURI ja AJA valimiseks
- 5. Ajanupp TIME
- 6. Sisemise valgustuse nupp INNER LAMP
- 7. Käivitamise ja katkestamise nupp
START/PAUSE

! HOIATUS

Küpsetusahju väline pind, sh. Uksed, on kasutamise ajal ja mõnda aega pärast seda kuumad. Kasutage kindlasti kuumakindaid, kui sisestate ahju, võtate välja või tarvitate selles köögiriistu.

KASUTAMINE

Stollar Express Oven STO620

KÜPSETUSAHJU ETTEVALMISTAMINE KASUTAMISEKS

1. Eemaldage küpsetusahjult kõik pakendimaterjalid, reklaamkleebised ja lindid ning vabanage neist õigesti.
2. Võtke polüesterpakendist välja purualus, traatrest ja küpsetuspann. Peske need pehme käsnaaga soojas seebivees, loputage ja kuivatage hoolikalt. Pange purualus küpsetusahju.
3. Pühkige küpsetusahju seestpoolt pehme niiske käsnaaga ja kuivatage korralikult.
4. Küpsetusahju külgedele ja kohale peab jääma vähemalt 20 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi küpsetusahjule.
5. Kerige voolujuhe täielikult lahti ja sisestage selle pistik vahelduvvoolu kontakti.
6. Küpsetusahjust kõlab signaal ja nupp START/PAUSE hakkab sinisena põlema. Küpsetusahi on nüüd kasutamiseks valmis.

KÜPSETUSAHJU KASUTAMINE

1. Vajutage nuppu START/PAUSE ja DIY seadistuse näidikule kuvatakse valitavad funktsioonid.
2. Vajutage MENU, et valida kõiki funktsioone vasakult paremale, või vajutage -/+, et valida funktsioone alt üles, kuni LED-ekraani näidik jõuab soovitud seadistuseni.
3. LED-ekraanile kuvatakse eelseadistatud toiduvalmistusaeg ja temperatuur.
4. Toiduvalmistusaja muutmiseks vajutage nuppu TIME ja kasutage nuppe -/+, et toiduvalmistusaega vähendada või suurendada.
5. Toiduvalmistustemperatuuri muutmiseks vajutage nuppu TEMPERATURE ja kasutage nuppe -/+, et toiduvalmistustemperatuuri vähendada või suurendada.

6. Pange toit traatrestile või kaasasolevasse küpsetusvormi. Kontrollige, et toit oleks küpsetusahju keskel. Nii küpseb see kõige ühtlasemalt.
7. Sulgege küpsetusahju uks.
8. Vajutage nuppu START/PAUSE. Taimer hakkab aega maha loendama. Toiduvalmistustsükli ajal saab sisse lülitada konvektsioonifunktsiooni (nupp CONVECTION) või ahju valgustuse (nupp OVEN LIGHT).

MÄRKUS

Toiduvalmistamise saab igal hetkel katkestada, vajutades nuppu START/PAUSE. Toiduvalmistamine katkestatakse, juhtpaneeli nupud hakkavad põlema ja funktsiooni näidik hakkab vilkuma. Saate reguleerida toiduvalmistusaega ja temperatuuri ning valida teise funktsiooni. Toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage uuesti nuppu START/PAUSE.

9. Toiduvalmistamise lõppedes kõlab küpsetusahjust signaal ning LED-ekraan ja nupu taustavalgustus kustuvad.

MÄRKUS

Toiduvalmistamise saab lõpetada igal ajal, hoides mõni sekund all nuppu START/PAUSE. Tsükkel tühistatakse ning LED-ekraan ja nupu taustavalgustus kustuvad.



HOIATUS!

Küpsetusahju välispind, sealhulgas uks, on kasutamise ajal ja pärast seda kuumad. Kasutage toidu sissepainet ja väljavõtmisel alati pajakindaid või -lappe.

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 määrada 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 soovitage vooderdada emailpinnad alumiiniumi või küpsetuspaberiga. Nii on nende tarvikute eluiga pikem.

ROAST (PRAEFUNKTSIOON)

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

BROIL (GRILLIFUNKTSIOON)

Grillifunktsioon BROIL on ideaalne kattega võileibade, väikeste lihatükide, kala, vorstikeste ja köögivilja küpsetamiseks. Seda funktsiooni saab kasutada ka vormiroogade pruunistamiseks pealt.

MÄRKUS

Soovitame funktsiooni BROIL kasutamisel asetada resti kõige ülemisse asendisse. See on siiski vaid soovitus. Teatud toitude valmistamisel võib olla sobivam resti keskmine asend, sõltuvalt retseptist, toidu kogusest ja mõõtmetest ning isiklikest maitse-eelistustest.

Näiteks võib resti keskmine asend olla sobilikum kõrgematele toitudele, mis võivad puutuda vastu kütteelemente, paksematele toitudele, marineeritud toitudele nagu kanatiivad või õrna grillimist vajavatele toitudele.

Soovitame katsetada erinevaid resti asendeid ja temperatuuri seadistust, et saavutada soovitud tulemus.

MÄRKUS

Tarvikute, vormide ja anumate katmisel metallfooliumiga tuleb olla ettevaatlik. Kontrollige, et metallfoolium oleks kindlalt paigaldatud, sest selle kokkupuude ahju kütteelementidega võib põhjustada ülekuumenemise ja tulekahjuohtu.

BAGEL (KUKLIFUNKTSIOON)

Kuklifunktsiooniga BAGEL saab lõigatud kukli seest krõbedaks küpsetada, samas kui väljast pruunistub see vaid veidi. See funktsioon on ideaalne sarvesaiade või paksude leivaviilude röstimiseks, mille üht külge tuleb teisest rohkem pruunistada.

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 väheste 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 kütteelementidega ja tekitada tulekahjuohu.

MÄRKUS

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

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.

ROTISSERIE

(PRAEVARDAFUNKTSIOON)

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

Funktsiooni saab kasutada kuni 3,5 kg lihatükiga.

1. Pange küpsetusvorm kõige alumisele restile.

MÄRKUS

Praevardafunktsiooni kasutamisel pange toit alati külma küpsetusahju ja kasutage alati küpsetusvormi. Enne praevardafunktsiooni valimist pange praevardas toit ahju.

2. Keerake tiibmutrit ja lükake varde kinnituselementid vardalt ära.
3. Torgake praevarras pikkupidi liha keskele. Sisestage kinnituselementid varde mõlemasse otsa. Kontrollige, et liha oleks varde keskel, sisestage kinnituselementid kindlalt lihasesse ja keerake tiibmutrid kinni.
4. Sisestage varde terav ots ahju paremas küljes asuvasse ruudukujulisse õõnsusesse. Saate seda teha käsitsi või praevarda käepidet kasutades.
5. Sisestage varde ruudukujuline ots ahju vasakus küljes asuvasse ankrujukulise kinnituselementi.
6. Sulgege küpsetusahju uks.
7. Vajutage nuppu MENU ja valige funktsioon ROTISSERIE.
8. Toiduvalmistustemperatuuri muutmiseks vajutage nuppu TEMPERATURE ja kasutage nuppe +/-, et toiduvalmistustemperatuuri vähendada või suurendada.
9. Toiduvalmistusaja muutmiseks vajutage nuppu TIME ja kasutage nuppe +/-, et toiduvalmistusaega vähendada või suurendada.

10. Vajutage nuppu START/PAUSE. Taimer hakkab aega maha loendama. Toiduvalmistustsükli ajal saab sisse lülitada konveksioonifunktsiooni (nupp CONVECTION) või ahju valgustuse (nupp OVEN LIGHT).
11. Toiduvalmistamise lõppedes kõlab küpsetusahjust signaal ning LED-ekraan ja nupu taustavalgustus kustuvad.
12. Eemaldage praevarras, asetades selle käepide-me konksud praevarda mõlemal küljel asuvate õõnsuste alla. Tõstke esmalt üles ja välja praevarda vasak külg. Seejärel eemaldage praevarras ahju paremas küljes asuvast pesast. Kasutage pajakindaid ja võtke toit ettevaatlikult ahjust välja.
13. Kruvige lahti ja eemaldage praevarda kinnituselemendid ja võtke toit vardalt ära.

POTATO (KARTULIFUNKTSIOON)

Kartulifunktsiooniga POTATO saate valmistada väljast krõbedaid ja pehmeid ning seest heledaid ja õhulisi ahjukartuleid.

MÄRKUS

Lõigake väga suured kartulid pooleks või sektoriteks. Ühesuurused kartulitükid küpsevad ühtlaselt.

MÄRKUS

Emailist küpsetusvormi on soovitatav veidi määrida. Nii ei jää kartulid vormi külge kinni.

CORN (MAISIFUNKTSIOON)

Maisfunktsioon CORN on ideaalne maisitõlviku röstimiseks, nii et kõik vitamiinid ja toitained säilivad.

MÄRKUS

Parimate tulemuste saavutamiseks lõigake tõlvik sektoriteks, mähkige see küpsetusfooliumi ja asetage vahetult traatrestile.

KEEP WARM

(SOOJASHOIDMISE FUNKTSIOON)

Soojashoidmise funktsioon KEEP WARM hoiab soojad toidud pärast programmi lõppu soovitud temperatuuril.

MÄRKUS

Toitu ei ole soovitatav liiga kauaks ahju jätta, sest nii võib see kuivada ja mitte enam nii maitsev olla.

DEFROST (SULATUSFUNKTSIOON)

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

MÄRKUS

Lülitage sisse funktsioon CONVECTION, mis puhub ahju sisemuses õhku ringi, nii et toit sulab veel kiiremini.

FERMENTATION

(KERGITAMISFUNKTSIOON)

Kergitamisfunktsioon FERMENTATION kergitab taina kohevaks leivapätsiks. See funktsioon tagab kergitamiseks vajaliku sooja keskkonna.

AHJU FUNKTSIOONIDE ÜLEVAADE

	EELSEADISTATUD AEG/TEMPERatuur	EELSEADISTATUD SEADISTUS	AJA / TEMPERAATUURI VAHEMIK
DIY (Tee ise)	30 min/170 °C	Ülalt- ja altkuumutus	0-8 tundi 40-230 °C
TOAST (röstimine)	5 min/230 °C	Ülalt- ja altkuumutus Konvektsioon Ahju valgustus	0-8 tundi 40-230°C
BAKE (küpsedamine)	27 min/155 °C	Ülalt- ja altkuumutus Konvektsioon Ahju valgustus	0-8 tundi 40-230°C
ROAST (prae valmistamine)	20 min/205 °C	Ülalt- ja altkuumutus Konvektsioon Ahju valgustus	0-8 tundi 40-230°C
BROIL (grillimine)	25 min/230 °C	Ülaltkuumutus Konvektsioon Ahju valgustus	0-8 tundi 40-230°C
BAGEL (saiakesed)	16 min/185 °C	Ülalt- ja altkuumutus Konvektsioon Ahju valgustus	0-8 tundi 40-230°C
PIZZA (pitsa)	22 min/200 °C	Ülalt- ja altkuumutus Konvektsioon Ahju valgustus	0-8 tundi 40-230°C
COOKIES (küpsised)	12 min/150 °C	Ülalt- ja altkuumutus Konvektsioon Ahju valgustus	0-8 tundi 40-230°C
ROTISSERIE (praevarras)	40 min/230 °C	Ülaltkuumutus Praevarras Konvektsioon Ahju valgustus	0-8 tundi 40-230°C
POTATO (kartul)	45 min/230 °C	Ülalt- ja altkuumutus Konvektsioon Ahju valgustus	0-8 tundi 40-230°C
CORN (mais)	28 min/195 °C	Ülalt- ja altkuumutus Konvektsioon Ahju valgustus	0-8 tundi 40-230°C
KEEP WARM (soojas hoidmine)	60 min/60 °C	Altkuumutus	0-8 tundi 40-230°C
DEFROST (sulatamine)	40 min/55 °C	Ülaltkuumutus Ahju valgustus	0-8 tundi 40-230°C
FERMENTATION (kergitamine)	50 min/40 °C	Altkuumutus Ahju valgustus	0-8 tundi 40-60 °C

MÄRKUS

Ärge tõmmake traatrest ahjunõude ahjupanekul või väljavõtmisel küpsetusahjust välja rohkem kui poole ulatuses.

HOOLDUS, PUHASTAMINE JA HOIDMINE

STOLLAR STO620 KÜPSETUSAHJU HOOLDUS, PUHASTAMINE JA HOIDMINE

Kontrollige, et küpsetusahi oleks välja lülitatud, vajutades ja hoides juhtpaneelil asuvat nuppu START/PAUSE mõni sekund all. Küpsetusahi on välja lülitatud, kui LED-ekraan ja nupu taustvalgustus kustuvad. Tõmmake voolujuhtme pistik vahelduvvoolu kontaktist välja. Enne küpsetusahju lahtivõtmist ja puhastamist laske ahjul ja kõikidel tarvikutel täielikult jahtuda.

KÜPSETUSAHJU VALGUSTUSPIRNIDE VAHETAMINE

⚠ HOIATUS!

Enne pirni vahetamist tõmmake küpsetusahju pistik alati seinapistikupesast välja ja laske küpsetusahjul jahtuda. Kasutage ainult 15 W, 250 V, 220~240 V, 2A tüüpi küpsetusahju valgustuspirni.

1. Enne valgustuspirni vahetamist võtke traatrest küpsetusahjust välja.
2. Küpsetusahju valgustus asub selle sisemuse paremal küljel. Võtke valgustuse korpusest väljastpoolt kinni ja keerake klaaskatet vastupäeva, kuni see lahti tuleb.
3. Keerake vana valgustuspirni ettevaatlikult vastu päeva, kuni see pesast lahti tuleb.
4. Keerake uus pirn ettevaatlikult pessa ja klaaskate päripäeva oma kohale tagasi.

VÄLISE KORPUSE JA UKSE PUHASTAMINE

1. Pühkige välist korpust pehme niiske käsnaga. Laikude vältimiseks võite kasutada mitteabrasiivset vedelat puhastit või nõrgatoimelist aerosooli. Enne puhastamist kallake puhastusvahend käsnale, ärge kallake seda otse küpsetusahju pinnale.

2. Ukseklaasi puhastamiseks kasutage klaasipuhastit või nõrka puhastusvahendi vedelikku ja pehmet niisket käsna või pehmet plastmass švammi. Ärge kasutage abrasiivset puhastit või metallharja, kuna need kriimustavad küpsetusahju pinda.
3. Enne voolujuhtme ühendamist vahelduvvoolu kontaktile ja küpsetusahju sisselülitamist laske kõigil pindadel korralikult kuivada.

MÄRKUS

Ärge kasutage abrasiivseid puhasteid, terasharju või muid metallesemeid küpsetusahju välise või sisemise pinna, sealhulgas purulase puhastamiseks.

⚠ HOIATUS!

Ärge leotage küpsetusahju korpust, voolujuhet või selle pistikut vees või muus vedelikus, kuna see võib tekitada voolulöögi riski.

SISEOSA PUHASTAMINE

1. Küpsetusahju sisemistel seintel on kõrbemisvastane kate puhastamise lihtsustamiseks. Laikudest vabanemiseks pühkige seinu pehme niiske käsnaga. Võite kasutada mitteabrasiivset vedelat puhastit või nõrga lahusti pihustit. Enne puhastamist kallake puhastusvedelik käsnale, ärge kallake otse küpsetusahju pinnale. Ärge puudutage puhastiga kütteelemente.

MÄRKUS

Olge väga ettevaatlik kütteelementide puhastamisel. Laske küpsetusahjul täielikult jahtuda, siis hõõrge kütteelementi õrnalt pehme niiske käsnaga või riidelapiga. Ärge kasutage mingeid puhasteid või puhastusaineid. Enne voolujuhtme ühendamist vahelduvvoolu kontaktile ja ahju sisse lülitamist laske kindlasti kõigil pindadel täielikult kuivada.

2. Enne voolujuhtme ühendamist vahelduvvoolu kontaktile ja küpsetusahju sisse lülitamist laske kõigil pindadel täielikult kuivada.

PURUALUSE PUHASTAMINE

1. Pärast iga kasutuskorda lükake purualus välja ja visake puru ära. Pūhkige alust pehme niisutatud käsna. Võite kasutada mitte abrasiivset vedelat puhastit. Enne puhastamist kallake puhastusvedelik käsna, ärge kallake otse aluse pinnale. Kuivatage korralikult.
2. Kuivanud mustuse puhastamiseks leotage nõud soojas seebivees, siis peske pehme käsna või pehme plastmass švammiga. Loputage ja kuivatage korralikult.
3. Pärast puhastamist pange kindlasti purualus küpsetusahju enne voolujuhtme ühendamist vahelduvvoolu kontaktile ja küpsetusahju sisse lülitamist.

TRAATRESTI JA KÜPSETUSPANNI PUHASTAMINE

1. Peske kõiki tarvikuid soojas seebivees pehme käsna või pehme plastmass švammiga. Loputage ja kuivatage korralikult.

HOIDMINE

1. Kontrollige, et küpsetusahi oleks välja lülitatud, vajutades ja hoides juhtpaneelil asuvat nuppu START/PAUSE mõni sekund all. Küpsetushi on välja lülitatud, kui LED-ekraan ja nupu taustavalgustus kustuvad. Seejärel tõmmake voolujuhe vahelduvvoolu kontaktist välja.
2. Laske küpsetusahjul ja kõigil tarvikutel täielikult jahtuda.
3. Veenduge, et küpsetusahi ja kõik tarvikud on puhtad ja kuivad.
4. Kontrollige, et purualus oleks küpsetusahjus ja et küpsetusvorm oleks keskmises asendis traatrestil.
5. Veenduge, et uks on suletud.
6. Hoidke seadet horisontaalasendis tugijalgadel. Ärge pange midagi küpsetusahju sisse.

NÕUANDED KASUTAMISEKS

Stollar Express Oven ST0620

PROBLEEM	LIHTNE LAHENDUS
Küpsetusahi ei lülitu sisse.	Veenduge, et voolujuhe on korralikult ühendatud vahelduvvoolu kontaktile. Ühendage voolujuhtme pistik eraldi kontaktile. Ühendage voolujuhtme pistik teisele kontaktile. Vajaduse korral lähtestage lüliti.
Pizza ei küpse ühtlaselt.	Kompaktses küpsetusahjus võivad mõned suured pizzad küpseda ebaühtlaselt. Avage küpsetamisprotsessi keskel küpsetusahju uks ja keerake pizzat 90 kraadi võrra, et tagada ühtlast küpsemist.
Küpsetusahju ukse ülaosa vahelt tuleb auru.	See on normaalne. Uks on ehitatud nii, et lasta välja auru, mis tekib näiteks suure niiskuse sisaldusega leiva töötlemisel.
Ukse allosa vahelt tilgub vett.	See on normaalne. Suure niiskuse sisaldusega toodetest, näiteks külmutatud leivast, tekiv kondensaat valgub mööda ukse sisekülge alla ja võib välja tilkuda.

RETSEPTID

Stollar Express Oven STO620

TANDOORI KANA

6 inimesele

KOOSTISAINED

1 klaas Kreeka jogurtit

1 sidruni mahl

1 spl hakitud värsket ingverit

1 spl purustatud küüslauku

2 tl jahvatatud koriandrit

2 tl jahvatatud köömned

2 tl grand masalat

1,5 tl meresoola

½ tl musta pipart

1 tl paprikapulbrit

½ tl Cayenne'i pipart

2 spl mett

12 kanakoiba (kondiga, ilma nahata)

VALMISTAMINE

1. Segage keskmise suurusega kausis kõik koostisosad, väljaarvatud kana.
2. Tehke kanakoiba peaaegu kuni kondini kolm diagonaalset sisselõiget.
3. Valage marinaad taassuletavasse kilekotti. Pange ka kana sinna. Laske vähemalt kaks tundi või üleöö külmikus seista.
4. Võtke kana kotist välja ja pühkige liigne marinaad ära. Pange kana küpsetusvormi.
5. Pange traatrest alumisse asendisse ja asetage küpsetusvorm sellele. Vajutage nuppu MENU ja valige funktsioon ROAST. Määrake valmistusajaks 35 minutit.
6. Valmistage kana 35 minutit või nii kaua, kuni kanakoiva kõige sügavamasse osasse torgatud lihatermomeeter registreerib temperatuuri 75°C.

KARTULI-SIBULAPIRUKAS

4 inimesele

KOOSTISAINED

20 g sulatatud võid

6 keskmist (u 800 g) kartulit, kooritud ja õhukeselt viilutatud

1 suur sibul, kooritud ja viilutatud

Värskelt jahvatatud musta pipart

1 klaas piima

¾ klaasi riivitud juustu

Riivleiba

VALMISTAMINE

1. Vajutage nuppu MENU ja valige funktsioon DIY. Eelsoojendage ahju 10 minutit temperatuuril 210 °C.
2. Määrige küpsetusvorm kergelt. Veenduge, et nõu oleks ahju jaoks sobivat tüüpi ja mõõtmatega.
3. Laotage kartulid ja sibulad nõusse, maitsestage soovi korral pipraga ja valage kõõgiviljad üle piimaga. Pange ahju.
4. Vajutage nuppu MENU ja valige funktsioon POTATO. Vähendage temperatuur 180 °C peale. 10 minuti pärast vajutage nuppu PAUSE ja vähendage temperatuuri 160 °C peale. Raputage peale ühtlaselt juustu ja riivleiba ja küpsetage veel 35 minutit, kuni pirukas on valmis ja kuldpruun. Serveerige kuuma.

LAMBATALLE JALG

4-6 inimesele

KOOSTISAINED

1,2 kg lambajalg, puhastatud

3 küüslauguküünt, kooritud, õhukeselt viilutatud

2 oksakest rosmariini

2 raagu tüümiani

Oliiviõli määrimiseks

Soola ja värskest jahvatatud musta pipart

VÄRSKE PIPARMÜNDI KASTE

¼ klaasi suhkrut

¾ klaasi värseid hakitud piparmündilehti

1 tass linnaseädikast

VALMISTAMINE

1. Vajutage nuppu MENU ja valige funktsioon DIY. Eelsoojendage ahju 10 minutit temperatuuril 210 °C.
2. Tehke lambajala pealispinda väiksed sisselõiked ja torgake sinna küüslaugutükid, rosmariini ja tüümiani. Asetage lambajalg määritud küpsetusvormi. Pintseldage oliiviõliga ning maitsestage soola ja pipraga. Pange ahju.
3. Vajutage nuppu MENU ja valige funktsioon ROAST. Vähendage temperatuur 160 °C peale. Valmistage 1¼ tundi (keskmiselt läbiküpsetatud) või 1¾ tundi (korralikult läbiküpsetatud). Valage aeg-ajalt üle praevedelikuga.
4. Võtke lambajalg välja, katke lõdvalt fooliumiga ning laske 15 minutit seista.
5. Piparmündikastme valmistamiseks segage suhkur, piparmündilehed ja äädikas kaanega suletavas purgis. Loksutage hoolikalt. Laske seista 20 minutit. Serveerige lambajalga piparmündikastme ja röstitud köögiviljadega.

KATTEGA VÕILEIVAD

2 inimesele

KOOSTISAINED

2 spl majoneesi

4 paksu viilu rukkileiba, soovitatavalt täistera (soovi korral kergelt röstitud)

4 väikest salatilehte

2 klaasi küpsetatud kanakuubikuid VÕI

1 x 440 g karp tuunikala, nõrutatud

2 spl värseid ürte, hakitud

1½ klaasi riivitud Cheddari juustu

¼ klaasi männiseemneid

VALMISTAMINE

1. Määrige majoneesi ühtlaselt leivaviiludele. Katke salatilehtedega.
2. Pange kana või tuunikala salatilehe peale. Puistake üle ürtide, juustu ja männiseemnetega. Pange kaks leivaviilu ahju.
3. Vajutage nuppu MENU ja valige funktsioon BROIL. Vähendage valmistusaega 10 minutini.
4. Küpsetage, kuni juust on sulanud ja männiseemned kergelt pruunistunud. Tehke sama kahe ülejäänud viiluga.

MÄRKUS

Kiiremate tulemuste saamiseks eemaldage kont, rullige liha, siduge märke nööri kokku ja valmistage 1-1,5 tundi.

KANAPRAAD

4-6 inimesele

KOOSTISAINED*1 keskmine sibul, kooritud**½ kimbuke tüümiani**1,5 kg kana, pestud ja kuivatatud**1 spl õli**Soola ja pipart**Oliiviõli määrimiseks***VALMISTAMINE**

1. Pange sibul ja tüümiani kana sisse. Siduge kana märja nõoriga kokku. Pintseldage õliga ning maitsestage soovi korral soola ja pipraga.
2. Kinnitage kana praevardasse. Järgige praevardafunktsiooni kasutusjuhiseid (lk 42). Valmistage 1¼ tundi või kuni kana on valmis.
3. Võtke kana ahjust välja. Järgige praevardafunktsiooni 12. sammu (lk 42).
4. Katke fooliumiga ning laske enne serveerimist 15 minutit seista. Võtke kana vardast ära. Järgige praevardafunktsiooni 13. sammu (lk 42).

FOCACCIA PITSA

2 inimesele

KOOSTISAINED*Tassitais tomatipastat**2 tk Focaccia saia (u 15 x 10 cm), pooleks lõigatud**1 tomat (viilutatud)**1 sibul (viilutatud)**60 g viilutatud salaamit**½ klaasi viilutatud rohelist paprika**60 g väikseid seeni, viilutatud**1 tl kuivatatud Itaalia ürte**1 klaas riivitud Mozzarella***VALMISTAMINE**

1. Määrige tomatipasta ühtlaselt focaccia viiludele.
2. Jaotage tomat, sibul, salaami, paprika ja seened ühtlaselt focaccia viiludele. Puistake üle ürtide ja juustuga. Pange kaks focaccia viilu ahju.
3. Vajutage nuppu MENU ja valige funktsioon PIZZA. Vähendage valmistusaega 10 minutini.
4. Küpsetage, kuni kate on pehme ja juust sulanud. Tehke sama kahe ülejäänud viiluga.

ÕUNA-MUSTIKA PURUKOOK

2-4 inimesele

KOOSTISAINED*2 klaasi kompotiõunu, nõrutatud**1 x 425 g purk konservmustikaid, nõrutatud**1 klaas jahu**2 spl kookoslaaste või kaerahelbeid**½ klaasi pruuni suhkrut**1 tl jahvatatud kaneeli**50 g sulatatud võid***VALMISTAMINE**

1. Vajutage nuppu MENU ja valige funktsioon DIY. Eelsoojendage ahju 5 minutit temperatuuril 175 °C.
2. Segage õunad ja mustikad ja pange need 16 cm ahjunõusse. Veenduge, et nõu oleks ahju jaoks sobivat tüüpi ja mõõtmetega.
3. Segage jahu, kookoslaastud ja kaneel. Lisage või ja sõrmitsege tainas purutaoliseks.
4. Puistake puru õunasegule. Pange ahju.
5. Vajutage nuppu MENU ja valige funktsioon BAKE. Küpsetage, kuni kook on valmis või kui õunasegu on kuum ja purukate krõbe ja kuldpruun.
6. Serveerige vahukoore või jäätisega.

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 прибора и сохраните буклет для последующего использования.
- Аккуратно удалите и выбросьте все упаковочные материалы и рекламные ярлыки перед первым использованием печи Stollar STO620.
- Чтобы защитить маленьких детей от опасности удушья, удалите защитную оболочку со штекера питания прибора.
- При использовании не ставьте печь Stollar STO620 близко к краю стола или скамьи. Убедитесь, что поверхность ровная и чистая, и на ней нет воды или других субстанций.
- Всегда пользуйтесь защитными прихватками и перчатками, когда вы ставите, достаете или берете блюда из разогретой печи Stollar STO620.
- Не ставьте печь Stollar STO620 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 STO620 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 занавесками, шторами, стенами и т.п. при работе, это может привести к пожару.

- Всегда используйте Stollar STO620 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 STO620.
- 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 STO620 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 будет высокой.
- Не оставляйте дверцу в открытом положении надолго при работающей печи Stollar STO620.
- Не ставьте работающую печь Stollar STO620 на сточную панель мойки.
- Всегда будьте крайне осторожны, вытаскивая какие-либо принадлежности или удаляя жир. Позвольте печи Stollar STO620 остыть перед тем, как производить какие-либо операции.
- Не кладите руки внутрь работающей печи Stollar STO620.
- 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 в печь, так как это может создать риск пожара или удара током.
- Не пытайтесь управлять печью Stollar STO620 какими-либо методами, кроме описанных в этой инструкции.

- Рекомендуется использовать только оригинальные принадлежности для печи Stollar STO620. Когда вы не используете печь Stollar STO620, не храните в ней никакие предметы помимо принадлежностей печи.
- Не чистите внутренние поверхности Stollar STO620 металлическими мочалками, так как от них могут отваливаться металлические частички, которые, попадая на электрические части, могут вызвать удар электрическим током.
- Перед использованием необходимо убедиться, что печь Stollar STO620 правильно собрана. Следуйте инструкциям, изложенным в этом руководстве.
- Печь Stollar STO620 не предназначена для управления при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Верх печи сильно нагревается во время работы и остается горячим еще некоторое время. Когда вы используете печь Stollar STO620 и при ее хранении, не держите на ней никакие предметы.
- Чтобы выключить печь, нажмите и удерживайте кнопку START/PAUSE (ПУСК/ПАУЗА) на панели управления. Печь выключается, когда гаснет подсветка кнопок и LED экрана.
- 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, сильно нагреваются во время работы и остаются горячими еще некоторое время. Чтобы избежать ожогов и травм, всегда используйте защитные прихватки или рукавицы или пользуйтесь сковородниками для помещения блюд в печь, их извлечения и перемещения. В качестве альтернативного варианта позвольте печи остыть перед тем, как брать предметы.

- Нельзя счищать с нагревательных элементов остатки пищи при помощи металлических столовых приборов, таких как ножи. Это может повредить элементы и привести к поражению электрическим током.
- 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 стенной 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.
- Когда прибор используется детьми или вблизи детей, необходим постоянный надзор.
- Когда прибор не используется, а также перед его перемещением, чисткой, разборкой, сборкой и хранением, необходимо убедиться, что печь Stollar STO620 остыла, была нажата кнопка START/PAUSE (ПУСК/ПАУЗА), подсветка кнопок погасла, питание было отключено, и штекер питания был отсоединен от розетки.
- Содержите печь Stollar STO620 в чистоте. Следуйте инструкциям по чистке, изложенным в этом руководстве.
- При использовании печи Stollar STO620 никогда не оставляйте ее без присмотра.

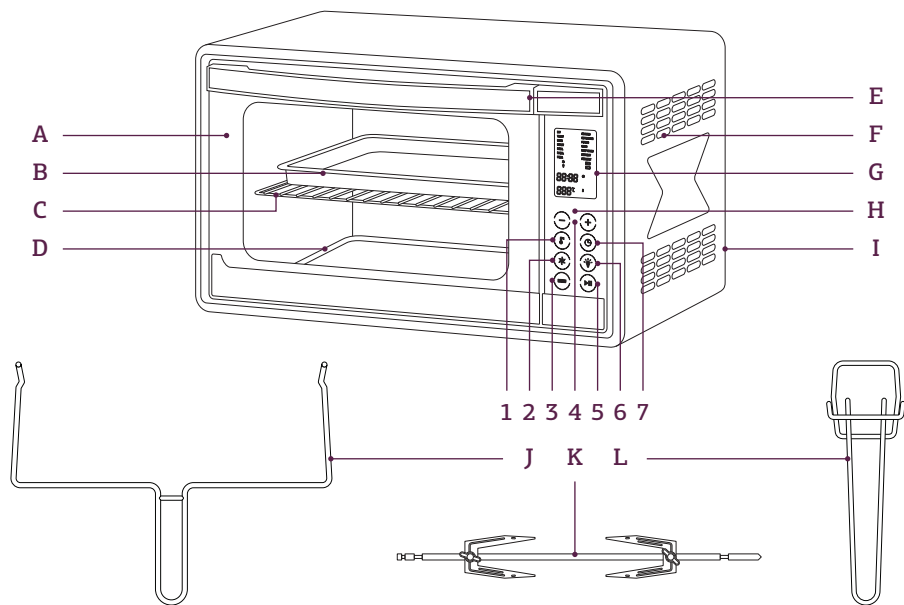
СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

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.
- Любое обслуживание, помимо чистки, должно производиться в авторизованном сервисном центре Stollar.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- Этот прибор рекомендован только для домашнего использования. Не используйте этот прибор ни в каких целях, кроме его прямого предназначения. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
- Рекомендуются 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.
- Рекомендуются установить устройство дифференциальной защиты (защитный выключатель) для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуются установить защитный выключатель с расчетным рабочим током, не превышающим 30 мА, в сети питания прибора. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.

ЗНАКОМСТВО

с Stollar Express Oven STO620



- A. Стекла́нная дверца
- B. Эмалиро́ванный противень для выпечки (38 x 27 x 2,5 см)
- C. Проволо́чная решётка (39 x 27 см)
- D. Лоток для крошек
- E. Ручка дверцы
- F. Вентиляционные отверстия
- G. LED дисплей
- H. Панель управления
- I. Шнур питания
- J. Ручка для вертела
- K. Вертел
- L. Ручка для противня и решетки

- 1. Кнопка температуры
- 2. Кнопка конвекции
- 3. Кнопка меню
- 4. Кнопки +/-
Для выбора режимов меню, времени и температуры
- 5. Кнопка времени
- 6. Кнопка внутренней подсветки
- 7. Кнопка START/PAUSE (ПУСК/ПАУЗА)

⚠ ВНИМАНИЕ

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Stollar Express Oven STO620

ПОДГОТОВКА ПЕЧИ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Аккуратно удалите и выбросьте все упаковочные материалы, рекламные ярлыки и ленту с печи.
2. Вытащите лоток для крошек, проволочную решетку и противень для выпечки из пенопластовой упаковки. Вымойте их мягкой губкой в теплой мыльной воде и тщательно высушите. Вставьте лоток для крошек на место.
3. Протрите внутренние поверхности печи влажной мягкой губкой и тщательно высушите.
4. Поставьте печь на плоскую сухую поверхность. Убедитесь, что свободное пространство вокруг печи составляет не менее 20 см. Убедитесь, что сверху на печи ничего не лежит.
5. Полностью размотайте шнур питания и вставьте штекер в заземленную розетку.
6. Дважды прозвучит звуковой сигнал, и подсветка кнопки START/PAUSE (ПУСК/ПАУЗА). Печь готова к использованию.

УПРАВЛЕНИЕ ПЕЧЬЮ

1. Нажмите кнопку START/PAUSE (ПУСК/ПАУЗА). Появятся функции, а индикатор будет на настройке DIY (ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ РЕЖИМ).
2. Нажимайте MENU (МЕНЮ), чтобы перемещаться по функциям слева направо, или +/-, чтобы двигаться вверх и вниз, пока индикатор на жидкокристаллическом экране не укажет на желаемую функцию.
3. На экране отображаются предустановленные время и температура приготовления.
4. Чтобы изменить время приготовления, нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ) и используйте +/-, чтобы увеличить или уменьшить время.
5. Чтобы изменить температуру приготовления, нажмите кнопку TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА) и используйте +/-, чтобы увеличить или уменьшить температуру.

6. Положите продукты на решетку или входящий в комплект противень. Убедитесь, что продукты размещены по центру печи, чтобы приготовление было равномерным.
7. Закройте дверцу печи.
8. Нажмите кнопку START/PAUSE (ПУСК/ПАУЗА). Таймер начнет обратный отсчет. Во время цикла приготовления можно включить и выключить функции CONVECTION (КОНВЕКЦИЯ) и OVEN LIGHT (СВЕТ), нажав на соответствующую кнопку.

ПРИМЕЧАНИЕ

Цикл можно приостановить в любой момент, нажав кнопку START/ PAUSE (ПУСК/ПАУЗА). Цикл будет приостановлен, загорится подсветка кнопок панели управления, а индикатор функций начнет мигать. В это время можно настроить температуру и время или выбрать другую функцию. Чтобы возобновить цикл приготовления, нажмите на кнопку START/ PAUSE (ПУСК/ПАУЗА) один раз.

9. По окончании цикла прозвучит сигнал, и подсветка экрана и кнопки погаснет.

ПРИМЕЧАНИЕ

Цикл можно остановить в любой момент, нажав кнопку START/ PAUSE (ПУСК/ПАУЗА) и удерживая ее нажатой несколько секунд. Это отменит цикл, и подсветка экрана и кнопки погаснет.

ВНИМАНИЕ!

Внешняя поверхность печи (в том числе дверца) сильно нагревается во время работы и остается горячей еще некоторое время после использования. Всегда пользуйтесь защитными прихватками или рукавицами, когда вы ставите, достаете или беретесь за блюда из разогретой печи.

РЕЖИМ TOAST (ТОСТ)

Режим TOAST позволяет подрумянивать и подсушивать хлеб снаружи, оставляя его мягким и нежным внутри. Этот режим также идеально подходит для английских 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 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 эмалированный противень жиром 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 эмалированные поверхности фольгой или пекарской бумагой, чтобы продлить срок службы изделий.

РЕЖИМ ROAST (ЗАПЕКАНИЕ)

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

РЕЖИМ BROIL (ГРИЛЬ)

Режим BROIL (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.

ПРИМЕЧАНИЕ

В режиме гриля мы рекомендуем использовать верхнюю позицию решетки. Однако это только рекомендация. Приготовление некоторых продуктов может потребовать располагать решетку в середине в зависимости от рецепта, объема продуктов и ваших личных предпочтений.

Например, средняя позиция решетки может лучше подойти для крупных продуктов, которые могут касаться нагревательных элементов, более плотных продуктов, таких как котлеты для гамбургеров, продуктов в маринаде, таких как куриные крылышки, а также продуктов, которым необходимо более щадящее поджаривание.

Мы рекомендуем поэкспериментировать с высотой расположения решетки, и настройками температуры, чтобы получить желаемый результат.

ПРИМЕЧАНИЕ

Необходимо соблюдать осторожность при использовании металлической фольги для выстилки принадлежностей, сковородок и форм. Убедитесь, что фольга максимально надежно закреплена, поскольку в случае контакта фольги с нагревательными элементами возникнет перегрев и риск возгорания.

РЕЖИМ BAGEL (БЕЙГЕЛЬ)

В режиме BAGEL (БЕЙГЕЛЬ) печь прогревает разрезанный бейгель внутри, поджаривая его снаружи. Этот режим идеально подходит для пышек или толстых ломтей особых сортов хлеба, когда нужно поджарить одну сторону больше, чем другую.

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 проволочной 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 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 эмалированный противень жиром или выставить пекарский бумагой, чтобы печенье не прилипло.

РЕЖИМ ROTISSERIE (ВЕРТЕЛ)

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

Вертел может использоваться для продуктов весом до 3,5 кг.

1. Поставьте противень в самую нижнюю позицию.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

2. Снимите вилки с вертела, ослабив гайку-барашек 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. Нажмите MENU (МЕНЮ) и выберите ROTISSERIE (ВЕРТЕЛ).
8. Чтобы изменить температуру приготовления, нажмите кнопку TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА) и используйте +/-, чтобы увеличить или уменьшить температуру.
9. Чтобы изменить время приготовления, нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ) и используйте +/-, чтобы увеличить или уменьшить время.
10. Нажмите кнопку START/PAUSE (ПУСК/ПАУЗА). Таймер начнет обратный отсчет. Во время цикла приготовления можно включить и выключить функции CONVECTION (КОНВЕКЦИЯ) и OVEN LIGHT (СВЕТ), нажав на соответствующую кнопку.
11. По окончании цикла прозвучит сигнал, и подсветка экрана и кнопки погаснет.
12. Чтобы извлечь вертел, разместите крючки держателя для вертела под канавками с обеих сторон вертела. Сначала поднимите и извлеките вертел с левой стороны. Затем извлеките вертел из отверстия в правой стенке печи, используя защитные рукавицы, и аккуратно достаньте продукты из печи.
13. Ослабьте гайки, удалите вилки и снимите продукты с вертела.

ПРИМЕЧАНИЕ

При разборке вертела и извлечении продуктов из печи используйте изолированные рукавицы, поскольку принадлежности вертела будут горячими.

РЕЖИМ РОТАТО (КАРТОФЕЛЬ)

Режим РОТАТО (КАРТОФЕЛЬ) позволяет получить румяную и поджаристую картошку снаружи и мягкую и ароматную внутри.

ПРИМЕЧАНИЕ

Очень крупные картофелины следует разрезать пополам или на четвертинки. Размер картофелин должен быть примерно одинаковым, чтобы они равномерно пропеклись.

ПРИМЕЧАНИЕ

Может понадобиться слегка смазать эмалированный противень жиром или маслом, чтобы картофель не прилип.

РЕЖИМ CORN (КУКУРУЗА)

Функция CORN (КУКУРУЗА) идеально подходит для запекания кукурузы в початках без потери витаминов и питательных веществ.

ПРИМЕЧАНИЕ

Результат будет лучше, если разрезать початок поперек на несколько частей, завернуть каждый кусок в фольгу и положить прямо на решетку.

РЕЖИМ KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ)

В режиме KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ) горячие продукты остаются в печи при рекомендованной температуре после окончания программы.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не рекомендуется оставлять продукты в печи слишком надолго, поскольку они могут высохнуть и потерять свои свойства.

РЕЖИМ DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ)

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

ПРИМЕЧАНИЕ

Включите CONVECTION (КОНВЕКЦИЯ), чтобы воздух циркулировал внутри печи и размораживание происходило еще быстрее.

РЕЖИМ FERMENT (ФЕРМЕНТАЦИЯ)

Режим FERMENT (ФЕРМЕНТАЦИЯ) способствует брожению плотной массы теста для получения пышного и хорошо пропеченного хлеба. Этот режим обеспечивает контролируемую теплую среду для брожения, в которой тесто становится эластичным и хорошо поднимается.

ОБЗОР ФУНКЦИЙ ПЕЧИ

	ПРЕДУСТАНОВЛЕННОЕ ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА	ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ НАСТРОЙКИ	ДИАПАЗОН ВРЕМЕНИ/ ТЕМПЕРАТУРЫ
DIY (ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ РЕЖИМ)	30 мин/170 °C	Верхний и нижний	0-8 ч. 40-230 °C
TOAST (ТОСТ)	5 мин/230 °C	Верхний и нижний нагрев Конвекция Свет	0-8 ч. 40-230 °C
BAKE (ВЫПЕЧКА)	27 мин/155 °C	Верхний и нижний нагрев Конвекция Свет	0-8 ч. 40-230 °C
ROAST (ЗАПЕКАНИЕ)	20 мин/205 °C	Верхний и нижний нагрев Конвекция Свет	0-8 ч. 40-230 °C
BROIL (ГРИЛЬ)	25 мин/230 °C	Верхний нагрев Конвекция Свет	0-8 ч. 40-230 °C
BAGEL (БЕЙГЕЛЬ)	16 мин/185 °C	Верхний и нижний нагрев Конвекция Свет	0-8 ч. 40-230 °C
PIZZA (ПИЦЦА)	22 мин/200 °C	Верхний и нижний нагрев Конвекция Свет	0-8 ч. 40-230 °C
COOKIES (ПЕЧЕНЬЕ)	22 мин/150 °C	Верхний и нижний нагрев Конвекция Свет	0-8 ч. 40-230 °C
ROTISSERIE (ВЕРТЕЛ)	40 мин/230 °C	Верхний нагрев Вертел Конвекция Свет	0-8 ч. 40-230 °C
POTATO (КАРТОФЕЛЬ)	45 мин/230 °C	Верхний и нижний нагрев Конвекция Свет	0-8 ч. 40-230 °C
CORN (КУКУРУЗА)	28 мин/195 °C	Верхний и нижний нагрев Конвекция Свет	0-8 ч. 40-230 °C
KEEP WARM (ПОДДЕРЖА- НИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ)	60 мин/60 °C	Нижний нагрев	0-8 ч. 40-230 °C
DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ)	40 мин/55°C	Верхний нагрев Свет	0-8 ч. 40-230 °C
ФЕРМЕНТАЦИЯ	50 мин/40 °C	Нижний нагрев Свет	0-8 ч. 40-60°C

ПРИМЕЧАНИЕ

Не вытаскивайте проволочную решетку больше чем наполовину, когда помещаете посуду в печь или извлекаете ее оттуда.

УХОД, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Stollar Express Oven STO620

УХОД, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ ПЕЧИ STOLLAR STO620

Нажмите и удерживайте кнопку START/PAUSE (ПУСК/ПАУЗА) на панели управления и убедитесь, что печь выключилась. Печь выключается, когда гаснет подсветка кнопок и LED дисплея. Отсоедините штекер от розетки питания. Дайте печи и всем принадлежностям полностью остыть перед разборкой и чисткой.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ПЕЧИ

ВНИМАНИЕ!

Обязательно отключайте печь от розетки перед сменой лампочки. Используйте только лампочки для печей 15 Вт, 250 В: 220–240 В, 2 А.

1. Прежде чем менять лампочку, извлеките проволочную решетку.
2. Лампочка расположена справа внутри печи. Возьмитесь пальцами за плафон светильника и поверните против часовой стрелки, чтобы снять.
3. Аккуратно поворачивайте лампочку против часовой стрелки, чтобы извлечь ее из патрона.
4. Аккуратно вверните новую лампочку в патрон и снова установите стеклянный плафон, повернув по часовой стрелке до упора.

ЧИСТКА 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 прибора 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. Внутренние стенки печи имеют антипригарное покрытие для облегчения чистки. 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. Перед подключением прибора к электросети и включением убедитесь, что все поверхности полностью высохли.

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 ПРОВОЛОЧНОЙ РЕШЕТКИ И ПРОТИВНЯ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

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

ХРАНЕНИЕ

1. Нажмите кнопку START/PAUSE (ПУСК/ПАУЗА) на панели управления и убедитесь, что печь выключилась. Печь выключается, когда гаснет подсветка кнопок и LED дисплея. Затем отсоедините штекер от розетки питания.
2. Дайте печи и всем принадлежностям полностью остыть.
3. Убедитесь, что печь и все принадлежности чистые и сухие.
4. Убедитесь, что лоток для крошек вставлен на место, противень для выпечки и находится на проволочной решетке, установленной в среднюю позицию.
5. Убедитесь, что дверца закрыта.
6. Храните прибор в горизонтальном положении на ножках. Не храните ничего сверху.

ВЫЯВЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВОЗМОЖНАЯ ПРОБЛЕМА	ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ
Печь не включается	Проверьте надежность подключения штекера к розетке.
	Подсоедините штекер к независимой розетке.
	Подсоедините штекер к другой розетке.
	Проверьте пробки.
Пицца пропекается неравномерно	В компактных печах некоторые большие пиццы могут подрумяниваться неравномерно. Откройте дверцу, когда истечет половина времени выпекания, и поверните пиццу на 90 градусов, чтобы она подрумянилась более равномерно.
Сверху из дверцы печи идет пар	Это нормально. Дверца имеет вентиляционные отверстия, чтобы выпускать пар, производимый продуктами с высоким содержанием влаги, например хлебом.
Из-под дверцы капает вода	Это нормально. Конденсат, образующийся при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, например, замороженного хлеба, стекает по поверхности дверцы и может с нее капать.

РЕЦЕПТЫ

Stollar Express Oven STO620

ЦЫПЛЕНОК ТАНДУРИ

Выход: 6 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 чашка греческого йогурта

Сок 1 лимона

1 столовая ложка тертого свежего имбиря

1 столовая ложка измельченного чеснока

2 чайных ложки молотого кориандра

2 чайных ложки молотого кумина

2 чайных ложки гарам масалы

1½ чайной ложки морской соли

½ чайной ложки черного перца

1 чайная ложка паприки

½ чайной ложки кайенского перца

2 столовых ложки меда

12 куриных окорочков с костью, без кожи

МЕТОД

1. В миске среднего размера смешайте все ингредиенты, кроме окорочков.
2. Сделайте на каждом окорочке три надреза почти до кости.
3. Вылейте маринад в пластиковый пакет с замочком, положите в пакет окорочка и переверните, чтобы покрыть их маринадом. Положите в холодильник как минимум на 2 часа или на ночь.
4. Достаньте окорочка из пакета и сотрите с них лишний маринад. Выложите окорочка на противень.
5. Поставьте решетку в нижнее положение и разместите на ней противень. Нажмите MENU (МЕНЮ) и выберите ROAST (ЗАПЕКАНИЕ). Установите время приготовления на 35 минут.
6. Запекайте 35 минут или до тех пор, пока термометр для мяса не покажет 75 °C в самой толстой части окорочка.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЛУКОМ

Выход: 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

20 г сливочного масла, растопленного

6 средних картофелин (примерно 800 г), очищенных, тонко нарезанных

1 крупная луковица, очищенная и нарезанная
Свежемолотый черный перец

1 чашка молока

¾ чашки тертого сыра

Чашка панировочных сухарей

МЕТОД

1. Нажмите MENU (МЕНЮ) и выберите DIY (ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ РЕЖИМ). Разогрейте печь 10 минут при 210 °C.
2. Слегка смажьте форму для запекания маслом. Убедитесь, что форма подходит для печи по типу и размеру.
3. Выложите картофель и лук слоями, при желании приправьте перцем, залейте молоком. Поставьте в печь.
4. Нажмите MENU (МЕНЮ) и выберите режим РОТАТО (КАРТОФЕЛЬ). Убавьте температуру до 180 °C. Через 10 минут нажмите PAUSE (ПАУЗА) и уменьшите температуру до 160 °C. Равномерно посыпьте сыром и панировочными сухарями и запекайте еще 35 минут до готовности и до румяной корочки.
Подавайте горячей в качестве гарнира.

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАРАНИЙ ОКОРОК

Выход: 4 – 6 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

1,2 кг подготовленного бараньего окорока

3 зубчика чеснока, очищенных и тонко нарезанных

2 веточки розмарина

2 веточки тимьяна

Оливковое масло для смазывания

Соль и свежемолотый черный перец

СОУС ИЗ СВЕЖЕЙ МЯТЫ

¼ чашки сахара

¾ чашки листиков свежей мяты, порубленных

1 чашка солодового уксуса

МЕТОД

1. Нажмите MENU (МЕНЮ) и выберите DIY (ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ РЕЖИМ). Разогревайте печь 10 минут при 210 °C.
2. Сделайте небольшие надрезы на поверхности мяса и нашпиговите баранину чесноком, розмарином и тимьяном. Выложите на противень, слегка смазанный маслом. При помощи кисточки смажьте поверхность мяса оливковым маслом, приправьте солью и перцем. Поставьте в печь.
3. Нажмите MENU (МЕНЮ) и выберите ROAST (ЗАПЕКАНИЕ). Убавьте температуру до 160 °C. Запекайте в течение 1 часа 15 минут до средней и 1 часа 45 минут до полной прожарки. Периодически поливайте мясо собирающимся в противне соком.
4. Достаньте баранину из печи, неплотной накройте фольгой и дайте постоять 15 минут перед нарезкой.
5. Для мятного соуса смешайте сахар, мяту и уксус в банке с закручивающейся крышкой. Как следует потрясите. Оставьте на 20 минут. Подавайте запеченный бараний окорок с мятным соусом и запеченными овощами.

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы мясо приготовилось быстрее, вырежьте кость, сверните мясо рулетом и перевяжите кулинарным шпагатом. Запекайте 1 час до средней или 1 час 30 минут до полной прожарки.

ЯБЛОЧНО-ЕЖЕВИЧНЫЙ КРАМБЛ

Выход: 2 – 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 чашки приготовленного яблока, без жидкости

1 банка (425 г) ежевики, без жидкости

1 чашка муки

2 столовых ложки сушеного кокоса или овсяных хлопьев

½ чашки коричневого сахара, утрамбованного

1 чайная ложка молотой корицы

50 г сливочного масла, порубленного

МЕТОД

1. Нажмите MENU (МЕНЮ) и выберите DIY (ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ РЕЖИМ). Разогревайте печь 5 минут при 175 °C.
2. Смешайте яблоко и ежевику и выложите в жаропрочную форму 16 см. Убедитесь, что форма подходит для печи по типу и размеру.
3. Смешайте муку, кокос, сахар и корицу. Пальцами втирайте масло в сухие ингредиенты, пока смесь не станет напоминать крупные крошки.
4. Равномерно выложите смесь на яблоки с ежевикой. Поставьте в печь.
5. Нажмите MENU (МЕНЮ) и выберите режим BAKE (ВЫПЕЧКА). Выпекайте, пока начинка не прогреется, а верх не станет золотистым и хрустящим.
6. Подавайте со слегка взбитыми сливками или мороженым.

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

Выход: 4 – 6 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 средняя луковица, порубленная

½ пучка тимьяна

Цыпленок 1,5 кг, вымытый и просушенный

1 столовая ложка растительного масла

Соль и перец

Оливковое масло для смазывания

МЕТОД

1. Положите лук и тимьян внутрь цыпленка. Обвяжите цыпленка кулинарным шпагатом. Смажьте оливковым маслом, приправьте солью и перцем.
2. Нанижите цыпленка на вертел и зафиксируйте вилками. Затяните гайки. Следуйте инструкциям к режиму Rotisserie (Вертел) на странице 58. Запекайте 1 час 15 минут или до готовности.
3. Достаньте цыпленка из печи. Выполните шаг 12 режима Rotisserie (стр. 58).
4. Накройте фольгой и оставьте на 15 минут. Снимите цыпленка с вертела. Выполните шаг 13 режима Rotisserie (стр. 58).

ФОКАЧЧА В СТИЛЕ ПИЦЦЫ

Выход: 2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Чашка томатной пасты

2 фокаччи (примерно 12 x 10 см), разрезанные пополам

1 помидор, нарезанный

1 луковица, нарезанная кольцами

60 г нарезанной салями

½ чашки зеленого сладкого перца, нарезанного кольцами

60 г шампиньонов, нарезанных

1 чайная ложка смеси сухих итальянских трав

1 чашка тертой моцареллы

МЕТОД

1. Равномерно намажьте томатную пасту на фокаччу.
2. Выложите помидор, лук, салями, перец и грибы на фокаччу равномерным слоем. Посыпьте травами и сыром. Положите два куска фокаччи в печь.
3. Нажмите MENU (МЕНЮ) и выберите режим PIZZA (ПИЦЦА). Уменьшите время до 10 минут.
4. Запекайте, пока начинка не размягчится и сыр не расплавится. Повторите с оставшимися двумя кусками фокаччи.

ОТКРЫТЫЙ СЭНДВИЧ

Выход: 2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 столовых ложки майонеза

4 ломтика плотного ржаного, цельнозернового или зернового хлеба (при желании слегка поджаренного)

4 небольших листа зеленого салата

2 чашки готового цыпленка, нарезанного кубиками, ИЛИ

1 банка (440 г) тунца кусочками, без жидкости

2 столовых ложки свежих трав, нарубленных

1½ чашки тертого чеддера

¼ чашки орешков пинии

МЕТОД

1. Намажьте ломтики хлеба майонезом. Сверху выложите листья салата.
2. Ложкой выложите кубики цыпленка или кусочки тунца на салат. Посыпьте травами, сыром и орешками. Положите два открытых сэндвича в печь.
3. Нажмите MENU (МЕНЮ) и выберите режим BROIL (ГРИЛЬ). Уменьшите время до 10 минут.
4. Дайте сыру расплавиться и орешкам подрумяниться. Повторите с оставшимися двумя сэндвичами.



Handwriting practice lines consisting of 25 horizontal dotted lines.



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