

AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție toate aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul.

Păstrați instrucțiunile.



Rețineți:

Acest simbol evidențiază sfaturi și informații importante pentru utilizator.

- Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, îndepărtați toate ambalajele din interiorul acestuia, cum ar fi apărători din carton, prospecte, pungi din plastic etc.
- Verificați dacă aparatul nu prezintă avarii produse în timpul transportului.
- Aparatul trebuie amplasat la o distanță de cel puțin 20cm de priza electrică la care va fi conectat.
- Înainte de prima utilizare, lăsați cuptorul să funcționeze în gol, la temperatura maximă, pe funcția CONVECTION, timp de cel puțin 30 minute, pentru a elimina mirosul de nou și eventualul fum datorat prezenței de substanțe de protecție aplicate pe rezistențe, înainte de transport. Aerisiți încăperea.
- Nu utilizați pe suprafețe ce se pot deteriora la temperaturi ridicate.
- Cuptorul se va amplasa în încăperi închise, fără curenți de aer, ferit de surse de căldură și de razele directe ale soarelui.
- Înainte de utilizare, spălați foarte bine, manual sau în mașina de spălat vase, toate accesoriile, cu excepția tăviilor de colectare a firmiturilor. Aceasta trebuie spălată manual.
- Cuptorul este prevăzut cu un sistem de resetare a timerului, în cazul unor întreruperi ale alimentării electrice de maxim 5 s.



Atenție!

Nerespectarea instrucțiunilor poate provoca accidentări sau avarieri ale aparatului.

- Acest cuptor a fost proiectat pentru a găti alimentele. Nu utilizați cuptorul în alte scopuri și sub nici o formă nu îl modificați sau deteriorați.
- După ce ați scos aparatul din ambalaj, verificați dacă ușa este intactă și dacă funcționează în mod corect. Fiind din sticlă, ușa cuptorului este fragilă. Dacă ușa cuptorului prezintă crăpături, striații sau zgârieturi vizibile, aceasta trebuie înlocuită. Nu izbiți și nu loviți cu putere ușa cuptorului, în timpul utilizării acestuia, pe durata operațiunilor de curățare sau în timp ce mutați aparatul. Nu turnați lichide reci peste geamul ușii, atunci când aparatul este cald.
- Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, la o înălțime de cel puțin 85 cm, în așa fel încât să nu fie la îndemâna copiilor.

- Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența sau cunoștințele necesare numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și după ce au luat la cunoștință pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere ce sunt în sarcina clientului nu pot fi efectuate de către copii, decât dacă aceștia au depășit vârsta de 8 ani și sunt atent supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 8 ani.
 - Nu mișcați aparatul în timp ce acesta este în funcțiune.
 - Nu utilizați aparatul în cazul în care:
 - Cablul de alimentare este deteriorat
 - aparatul a căzut, sau prezintă daune vizibile sau defecte de funcționare. În aceste cazuri, pentru a evita orice riscuri, aparatul trebuie prezentat la cel mai apropiat centru post-vânzare.
 - Nu amplasați niciodată aparatul în apropierea surselor de căldură.
 - Nu utilizați aparatul ca și sursă de încălzire.
 - Nu introduceți niciodată hârtie, carton sau plastic în interiorul aparatului și nu așezați niciodată obiecte deasupra acestuia (ustensile, grătare, alte obiecte).
 - Nu introduceți nici un fel de obiecte în orificiile de aerisire, aflate în partea superioară și în partea posterioară a aparatului. Asigurați-vă că orificiile de aerisire nu sunt înfundate.
 - Acest cuptor nu a fost proiectat pentru a fi încorporat.
 - După ce ușa a fost deschisă, nu așezați niciodată peste aceasta obiecte grele, oale fierbinți sau recipiente. Nu trageți mânerul în jos.
 - Orice utilizare profesională, neadecvată sau care nu res-

pectă instrucțiunile de utilizare exonerează producătorul de orice răspundere și anulează garanția aparatului.

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.

Nu trebuie utilizat în: bucătării amenajate pentru personalul din magazine, birouri și alte zone de lucru, unități de agroturism, hoteluri, moteluri și alte structuri de cazare, pensiuni.

- Atunci când nu îl folosiți și, în orice caz, înainte de curățarea sa, scoateți întotdeauna aparatul din priză.
- Aparatul nu trebuie pus în funcțiune cu ajutorul unui timer extern sau cu un sistem de comandă la distanță separat.
- Aparatul trebuie amplasat și pus în funcțiune cu partea posterioară îndreptată spre perete.
- Nu utilizați unelte metalice ascuțite sau tăioase, pentru curățarea tăvii.
- Înainte de a-l curăța, opriți întotdeauna aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Acest aparat nu a fost proiectat pentru conservarea alimentelor.

Accesorii pentru gătit nu sunt adecvate pentru conservarea alimentelor, în special a celor acide. Evitați să lăsați pentru mult timp pe suprafețele accesoriilor de coacere substanțe acide, ca de exemplu suc de lămâie sau oțet. Substanțele acide, cum ar fi sucul de lămâie, conservele de roșii, oțetul sau alte produse similare, dacă sunt lăsate pentru mult timp pe suprafețele accesoriilor de coacere, pot afecta și deteriora învelișul acestora.



Pericol de Arsură!

Nerespectarea instrucțiunilor poate provoca arsuri sau răniri.

- Când aparatul este în funcțiune, ușa și suprafețele exterioare ușor accesibile pot atinge o temperatură foarte ridicată. Utilizați întotdeauna butoanele, mânere și manetele. Nu atingeți niciodată părțile metalice sau geamul. Dacă este nevoie, utilizați mănuși de bucătărie.

- Acest aparat electric funcționează la temperaturi ridicate, ce pot provoca arsuri.

- Nu lăsați produse inflamabile în apropierea cuptorului sau dedesubtul mesei pe care este amplasat cuptorul.
- Nu puneți niciodată în funcțiune aparatul dedesubtul unui dulap suspendat sau al unui raft, sau în apropierea unor materiale inflamabile, ca de exemplu perdele, jaluzele etc.
- **În cazul în care alimentele sau alte părți ale cuptorului iau foc, nu încercați niciodată să stingeți flăcările cu apă. Țineți ușa închisă, scoateți aparatul din priză și înăbușiți flăcările cu o lavetă umedă.**



Pericol!

Nerespectarea instrucțiunilor poate cauza accidente prin electrocutare, punând în pericol viața utilizatorului.

- **Înainte de a introduce ștecherul în priză de curent, verificați dacă:**
 - **Tensiunea de rețea corespunde valorii indicate pe plăcuța aparatului.**
 - **Priza de curent are o capacitate minimă de 16A și este prevăzută cu împământare.**
- **Producătorul nu își asumă nici o răspundere în situația nerespectării acestei importante norme de siguranță.**
- Nu lăsați să atârne cablul de alimentare și evitați ca acesta să atingă părțile fierbinți ale cuptorului. Nu decuplați niciodată aparatul scoțând din priză cablul de alimentare.
- Dacă doriți să utilizați un prelungitor, verificați ca acesta să fie în stare bună, să fie prevăzut cu ștecher cu împământare și cu un cablu conductor cu secțiune minimă egală cu cea a cablului de alimentare livrat împreună cu aparatul.
- Pentru a evita riscul de electrocutare, nu introduceți niciodată în apă cablul de alimentare, ștecherul acestuia sau întreg aparatul.
- În situația în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie schimbat de producător, de Centrul de asistență al acestuia sau de o persoană cu calificare similară, eliminând astfel toate riscurile.
- Pentru siguranța dumneavoastră personală, nu încercați să demontați aparatul acasă. Adresați-vă întotdeauna unui Centru de asistență.

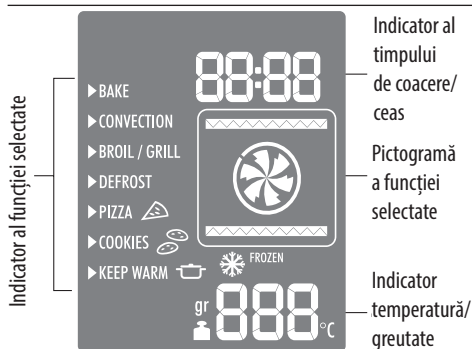


Acest produs este realizat în conformitate cu Regulamentul (CE) Nr. 1935/2004 cu privire la materialele și obiectele destinate contactului cu produsele alimentare.

DESCRIEREA APARATULUI

- A Rezistență parte superioară
- B Bec interior
- C Ușă din sticlă
- D Grătare
- E Tavă
- F Display
- G Buton timer ☺
- H Buton de pornire START
- I Indicator luminos roșu de funcționare
- L Buton control temperatură internă 🌡️
- M Buton reglare temperatură/greutate 🌡️/🍷
- N Buton de pornire/stand-by ⏻
- O Buton de selectare funcții FUNCTION
- P Rezistență parte inferioară
- Q Platou pizza
- R Tavă de colectare a firmiturilor
- S Rezistență ventilație (nu este vizibilă)

DISPLAY



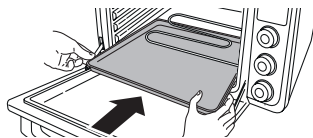
DATE TEHNICE

Tensiune: 220-240 V ~ 50/60Hz
Putere absorbită: 2000 W
Dimensiuni LxÎxA: 490x445x300
Greutate: 11,586 Kg

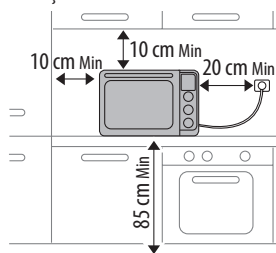
INSTALARE ȘI PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE

- Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, îndepărtați toate ambalajele din interiorul acestuia, cum ar fi apărători din carton, prospecte, pungi din plastic etc.
- Verificați dacă aparatul nu prezintă avarii produse în timpul transportului.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și solidă. Îndepărtați toate obiectele aflate deasupra aparatului. Nu utilizați pe suprafețe ce se pot deteriora la temperaturi ridicate.
- Înainte de utilizare, spălați foarte bine, manual sau în ma-

șina de spălat vase, toate accesoriile, cu excepția tăvii de colectare a firmiturilor. Aceasta trebuie spălată manual. Tava de colectare a firmiturilor se introduce în cuptor, în partea de jos a acestuia, sub rezistența din partea inferioară.



- Aparatul trebuie amplasat la o distanță de cel puțin 20cm de priza electrică la care va fi conectat. Înainte de a pune în funcțiune aparatul, acesta trebuie așezat la o distanță de 10cm de perete și de orice alt obiect aflat pe aceeași masă de lucru.



- Înainte de prima utilizare, lăsați cuptorul să funcționeze în gol, pe funcția CONVECTION (coacere ventilată), la temperatura maximă, timp de cel puțin 30 minute, pentru a elimina mirosul de nou și eventualul fum datorat prezenței de substanțe de protecție aplicate pe rezistențe, înainte de transport. Aerisiți încăperea.

REGLARE CEAS

Atunci când aparatul este conectat pentru prima dată la priză, sau după o întrerupere a alimentării electrice, acesta emite un semnal sonor, iar pe display sunt afișate patru liniuțe ("--:--"). După 5 secunde, display-ul se stinge, deoarece nu a fost setată ora, iar aparatul intră pe modul stand-by. Pentru a regla ceasul, procedați în felul următor:

Apăsăți butonul de pornire START (H) timp de cel puțin 3 secunde (fig. 2).

Ora va începe să clipească intermitent (00:00).

Reglați ora, rotind butonul ☺ timer (G) (13:00).

Apăsăți butonul de pornire START (H).

Minutetele vor începe să clipească intermitent (13:00).

Reglați minutetele, rotind butonul ☺ timer (G) (13:25).

Apăsăți butonul de pornire START (H).


Va fi afișată ora setată (13:25).

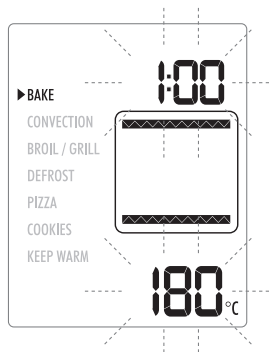
Ulterior, dacă doriți să modificați ora, repetați procedura descrisă mai sus. Pentru a putea modifica ora, aparatul trebuie să fie pe modul stand-by.





FUNCȚIA BAKE (COACERE TRADIȚIONALĂ)

Această funcție este ideală pentru a găti lasagna, cannelloni și torturi în general....

- Apăsați butonul de pornire/stand-by  (N).
Cuptorul va porni.
Când cuptorul este pornit, dacă nu se rotește și nici nu se apasă vreun buton, după 2 minute cuptorul se va opri și va intra pe modul stand-by.
- Funcția selectată automat și afișată pe display este funcția BAKE (Coacere tradițională).

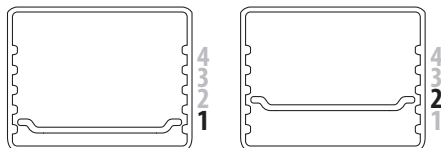



Valorile modificabile, timpul de coacere și temperaturase vor aprinde intermitent. Dacă aceste valori nu vor fi setate, display-ul va afișa 1:00 h și 180°C.

- Rotiți butonul de reglare temperatură/greutate  (M) pentru a regla temperatura (de la un minim de 80°C până la un maxim de 220°C).
- Rotiți butonul timer  (G) pentru a seta timpul de coacere (de la un minim de 0:01 minute până la un maxim de 2:00 ore).
- Apăsați butonul de pornire START (H) pentru a iniția faza de preîncălzire.

Indicatorul luminos roșu de funcționare (I), aflat în jurul butonului de pornire START (H), se va aprinde, iar pe display va fi afișat mesajul "PRE - HEAT".

- Când cuptorul va ajunge la temperatura setată, va fi emis un semnal sonor.
Timpul de coacere setat în prealabil va începe să scadă.
- Deschideți ușa cuptorului și introduceți alimentele ce trebuie găsite pe grătarul (D) sau pe tava (E), pe poziția 1 sau 2.



- Încideți ușa.
- La expirarea timpului de coacere, pe display va fi afișat mesajul "END" și va fi emis un semnal sonor.
- Pentru a reseta cuptorul, în timpul funcționării sau la terminarea coacerii, atunci când pe display este afișat mesajul "END", apăsați butonul de pornire/stand-by  (N) timp de 2 secunde.
- Deschideți ușa cuptorului și scoateți alimentele, folosind mănuși de bucătărie.

Atunci când funcția BAKE (coacere tradițională) este activată, se poate comuta pe funcția CONVECTION (coacere ventilată) sau pe BROIL/GRILL, fără a întrerupe procesul de coacere. Trebuie doar să rotiți butonul de selectare funcții FUNCTION (O) pentru a selecta noua funcție dorită. Timpul de coacere și temperatura vor rămâne cele setate în prealabil. Pentru funcția BROIL/GRILL temperatura va fi setată automat.

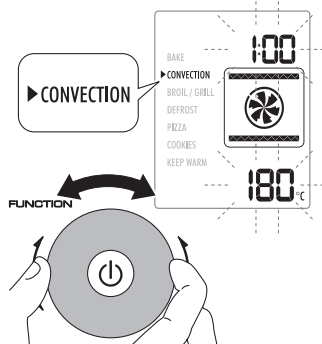
ALIMENTE	GREUTATE	POZIȚIE GRĂTARE/TAVĂ	TEMPERATURĂ	TIMP (minute)
cannelloni	1000 g	grătarul pe poz. 1	180 °C	35-40
pește	1000 g	tava pe poz. 2	200 °C	30-35
roșii gratinate	1000 g	tava pe poz. 2	200 °C	25-30
pandispan	700 g	grătarul pe poz. 1	170 °C	25-30
prăjitură inel	750 g	grătarul pe poz. 1	180 °C	30-35
tartă cu gem	1000 g	tava pe poz. 2	180 °C	30-35
plum cake	900 g	grătarul pe poz. 1	150 °C	85-90
brîoșe	12 buc	tava pe poz. 2	170 °C	20-25



FUNCȚIA CONVECTION (COACERE VENTILATĂ)

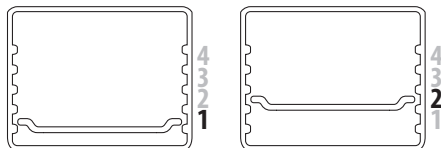
Această funcție este ideală pentru a coace plăcinte sărate, carne de pasăre, cartofi dulci cu aluat de foietaj...

- Apăsăți butonul de pornire/stand-by (N). Cuptorul va porni. Când cuptorul este pornit, dacă nu se rotește și nici nu se apasă vreun buton, după 2 minute cuptorul se va opri și va intra pe modul stand-by.
- Funcția selectată automat și afișată pe display este funcția BAKE (Coacere tradițională).
- Rotiți butonul de selectare funcții FUNCTION (O) pentru a selecta modul CONVECTION. Valorile modificabile, temperatura și timpul de coacere, se vor aprinde intermitent. Dacă aceste valori nu vor fi setate, display-ul va afișa 1:00 h și 180°C.



- Rotiți butonul de reglare temperatură/greutate (M) pentru a regla temperatura (de la un minim de 80°C până la un maxim de 220°C).
- Rotiți butonul timer (G) pentru a seta timpul de coacere (de la un minim de 0:01 minute până la un maxim de 2:00 ore).

- Apăsăți butonul de pornire START (H) pentru a iniția faza de preîncălzire. Indicatorul luminos roșu de funcționare (I), aflat în jurul butonului de pornire START (H), se va aprinde, iar pe display va fi afișat mesajul "PRE - HEAT".
- Când cuptorul va ajunge la temperatura setată, va fi emis un semnal sonor. Timpul de coacere setat în prealabil va începe să scadă.
- Deschideți ușa cuptorului și introduceți alimentele ce trebuie găsite pe grătarul (D) sau pe tava (E), pe poziția 1 sau 2.



- Închideți ușa.
- La expirarea timpului de coacere, pe display va fi afișat mesajul "END" și va fi emis un semnal sonor.
- Pentru a reseta cuptorul, în timpul funcționării sau la terminarea coacerii, atunci când pe display este afișat mesajul "END", apăsați butonul pornire/stand-by (N) timp de 2 secunde.
- Deschideți ușa cuptorului și scoateți alimentele, folosind mănuși de bucătărie.

Atunci când funcția CONVECTION (coacere ventilată) este activată, se poate comuta pe funcția BAKE (coacere tradițională) sau pe BROIL/GRILL fără a întrerupe procesul de coacere. Trebuie doar să rotiți butonul de selectare funcții FUNCTION (O) pentru a selecta noua funcție dorită. Timpul de coacere și temperatura vor rămâne cele setate în prealabil. Pentru funcția BROIL/GRILL temperatura va fi setată automat.

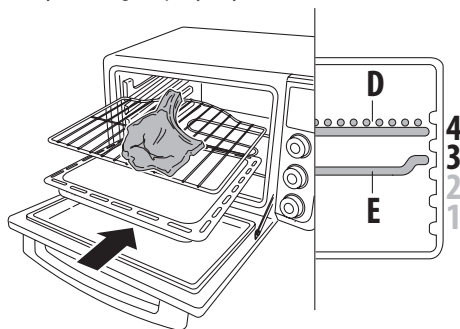
ALIMENTE	GREUTATE	POZIȚIE GRĂTARE/TAVĂ	TEMPERATURĂ	TIMP (minute)
pâine	500 g	tava pe poz. 2	170 °C	35-40
plăcintă sărată	700 g	grătarul pe poz. 1	180 °C	30-35
pui întreg	2500 g	tava pe poz. 1	180 °C	90-100
pui porționat	1500 g	tava pe poz. 1	180 °C	40-45
frigărui	1000 g	tava pe poz. 2	170 °C	55-60
friptură	1000 g	tava pe poz. 1	180 °C	75-80
cartofi congelați	1000 g	tava pe poz. 2	190 °C	55-60
cartofi proaspeți	1000 g	tava pe poz. 2	190 °C	50-55
brioșe congelate	6 buc	tava pe poz. 2	160 °C	25-30



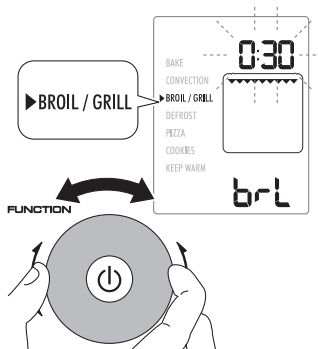
FUNCȚIA BROIL/GRILL (COACERE PE GRĂȚAR)

Această funcție este ideală pentru a găti cotlete de porc, cârnați și costițe sau pentru gratinarea alimentelor...

- Această funcție nu necesită preîncălzire.
 - Așezați alimentele pe grătar (D) și introduceți grătarul în interiorul cuptorului, cu tot cu tavă (E).
- Tava (E) și grătarul (D) trebuie poziționate conform indicațiilor din figură (poziția 3 și 4).



- Închideți ușa.
 - Apăsăți butonul de pornire/stand-by (N). Cuptorul va porni.
- Când cuptorul este pornit, dacă nu se rotește și nici nu se apasă vreun buton, după 2 minute cuptorul se va opri și va intra pe modul stand-by.
- Funcția selectată automat și afișată pe display este funcția BAKE (Coacere tradițională).
 - Rotiți butonul de selectare funcții FUNCTION (O) pentru a selecta modul BROIL/GRILL; pe display va fi afișat mesajul "BRL" și valoarea modificabilă corespunzătoare timpului de coacere se aprinde intermitent. Dacă această valoare nu este setată, pe display va fi afișat un timp de 0:30 minute.



- În această funcție, temperatura este setată automat.
- Rotiți butonul timer (G) pentru a seta timpul de coacere (de la un minim de 0:01 minute până la un maxim de 2:00 ore).
- Apăsăți butonul de pornire START (H) pentru a începe coacerea.

Indicatorul luminos roșu de funcționare (I), aflat în jurul butonului de pornire START (H) se va aprinde.

- La jumătatea timpului de coacere, întoarceți alimentele.
- La expirarea timpului de coacere, pe display va fi afișat mesajul "END" și va fi emis un semnal sonor.
- Pentru a reseta cuptorul, în timpul funcționării sau la terminarea coacerii, atunci când pe display este afișat mesajul "END", apăsați butonul de pornire/stand-by (N) timp de 2 secunde.
- Deschideți ușa cuptorului și scoateți alimentele, folosind mănuși de bucătărie.

Atunci când funcția BROIL/GRILL este activată, se poate comuta pe funcția BAKE (coacere tradițională) sau pe CONVECTION (coacere ventilată), fără a întrerupe procesul de coacere.

Trebuie doar să rotiți butonul de selectare funcții FUNCTION (O) pentru a selecta noua funcție dorită.

Timpul de coacere va rămâne cel setat în prealabil, iar temperatura va fi setată automat (180 °C).

ALIMENTE	GREUTATE	POZIȚIE GRĂȚARE/TAVĂ	TEMPERATURĂ	TIMP (minute)
cotlet de porc	3 buc	grătarul pe poz. 4 tava pe poz. 3	auto	25-30
cârnați	400 g	grătarul pe poz. 4 tava pe poz. 3	auto	20-25
costițe de miel	4 buc	grătarul pe poz. 4 tava pe poz. 3	auto	15-20

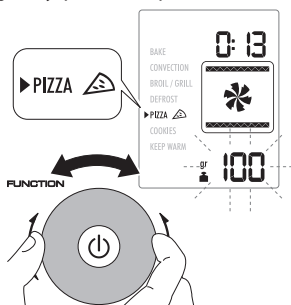
FUNCȚIE PIZZA

Această funcție este ideală pentru a găti pizze proaspete sau congelate...

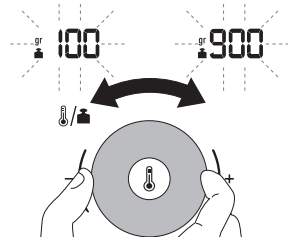
- Este o funcție automată, ce include programe prestabilite.
- Pe funcția PIZZA, timpul de coacere și temperatura sunt setate automat. ÎN orice caz, dacă este nevoie, se pot adăuga câteva minute, la finalul coacerii.
- Așezați pizza pe platoul pentru pizza (Q), așezați platoul pe grătar (D) și introduceți grătarul în cuptor, pe poziția 1.



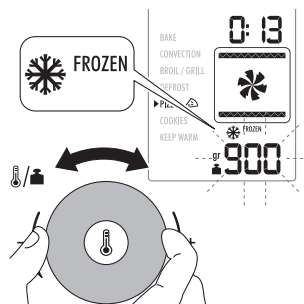
- Închideți ușa.
- Apăsăți butonul de pornire/stand-by (N). Cuptorul va porni. Când cuptorul este pornit, dacă nu se rotește și nici nu se apasă vreun buton, după 2 minute cuptorul se va opri și va intra pe modul stand-by. Funcția selectată automat și afișată pe display este funcția BAKE (Coacere tradițională).
- Rotiți butonul de selectare funcții FUNCTION (O) pentru a selecta modul PIZZA. Valoarea modificabilă corespunzătoare greutății pizzei se va aprinde intermitent.



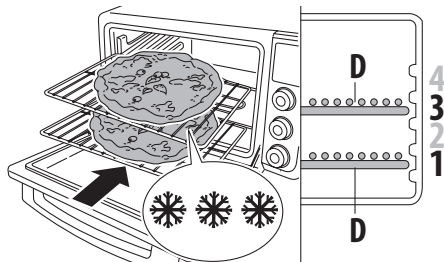
- Rotiți butonul de reglare temperatură/greutate (M) pentru a seta greutatea pizzei (de la un minim de 100 g până la un maxim de 900 g)



și, de asemenea, pentru a selecta tipul de pizza pe care dorim să o preparăm: 'proaspătă' sau 'congelată' (FROZEN).



- Apăsăți butonul de pornire START (H) pentru a începe coacerea. Indicatorul luminos roșu de funcționare (I), aflat în jurul butonului de pornire START (H) se va aprinde.
- În timpul coacerii pizzei 'proaspete', un semnal sonor va anunța când se poate deschide ușa cuptorului, pentru a adăuga mozzarella pe pizza. În schimb, acest semnal nu este emis, atunci când se coace pizza 'congelată' (FROZEN).
- Închideți ușa și așteptați finalizarea fazei de coacere.
- Se pot coace două pizze 'congelate' (FROZEN) în același timp, așezându-le direct pe cele două grătare (D), conform indicațiilor din figură (poziția 1 și 3).



La jumătatea timpului de coacere, inversați poziția celor două grătare.

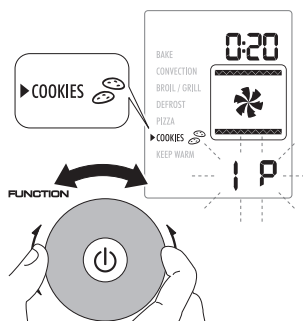
- La expirarea timpului de coacere, pe display se va aprinde intermitent mesajul "00:00" și va fi emis un semnal sonor. Dacă este nevoie, puteți adăuga un timp suplimentar de maxim 10 minute. Dacă, în termen de 5 minute, nu va fi setat un timp suplimentar, cuptorul se va reseta automat. Dacă se setează un timp suplimentar, după expirarea acestuia, va fi afișat mesajul "END".
- Pentru a reseta cuptorul, în timpul funcționării sau la terminarea coacerii, apăsați butonul de pornire/stand-by (N) timp de 2 secunde.
- Deschideți ușa cuptorului și scoateți pizza sau cele două pizze, folosind mănuși de bucătărie.



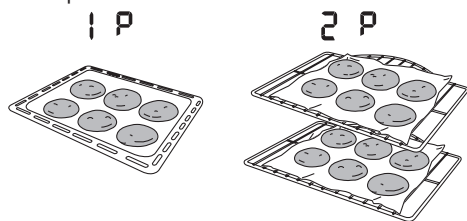
FUNCȚIA COOKIES (BISCUȚII)

Această funcție este ideală pentru a găti biscuiți delicioși...

- Este o funcție automată, ce include programe prestabilite.
- Pe această funcție, timpul de coacere și temperatura sunt setate automat. În orice caz, timpul de coacere poate fi modificat, rotind butonul timer ⌚ (G).
- Apăsăți butonul de pomire/stand-by ⏻ (N). Cuptorul va porni. Când cuptorul este pornit, dacă nu se rotește și nici nu se apasă vreun buton, după 2 minute cuptorul se va opri și va intra pe modul stand-by. Funcția selectată automat și afișată pe display este funcția BAKE (Coacere tradițională).
- Rotiți butonul de selectare funcții FUNCTION (O) pentru a selecta modul COOKIES; pe display va fi afișat mesajul "1P" cu aprindere intermitentă.

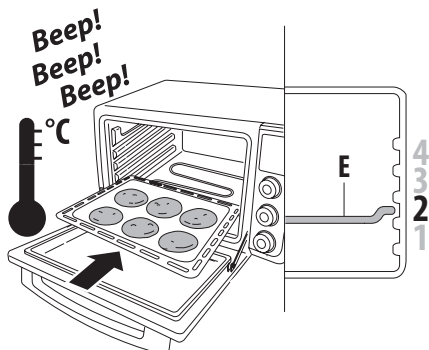


- Rotiți butonul de reglare temperatură/greutate 🌡️/📦 (M) pentru a selecta cantitatea de biscuiți pe care doriți să o preparați: "1P" pentru a coace biscuiții așezați pe un singur nivel, sau "2P" pentru a coace pe două niveluri în același timp.

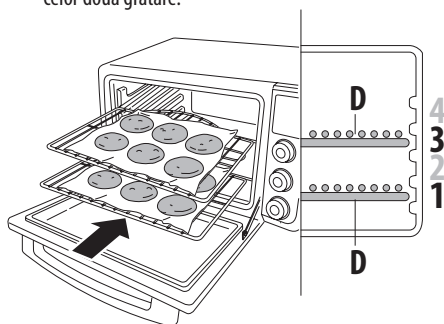


- Apăsăți butonul de pornire START (H) pentru a iniția faza de preîncălzire. Indicatorul luminos roșu de funcționare (I), aflat în jurul butonului de pornire START (H), se va aprinde, iar pe display va fi afișat mesajul "PRE - HEAT".
- Când cuptorul va ajunge la temperatura setată, va fi emis un semnal sonor. Timpul de coacere setat și indicatorul luminos roșu (I) se vor aprinde intermitent.
- Deschideți ușa cuptorului, așezați biscuiții în tava (E) (pen-

tru a coace biscuiții pe un singur nivel) și introduceți tava în cuptor, pe poziția 2.



- Se pot coace biscuiții și pe două niveluri în același timp, așezând biscuiții direct pe cele două grătare (D), pe hârtie de copt și introducând grătarele în cuptor, pe poziția 1 și 3. Aproximativ la jumătatea timpului de coacere, indicatorul luminos roșu de funcționare (I) se va aprinde intermitent și un semnal sonor vă va anunța că trebuie să inversați poziția celor două grătare.

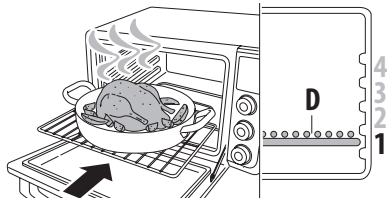


- Închideți ușa.
- Apăsăți butonul de pornire START (H) pentru a continua coacerea.
- La expirarea timpului de coacere, pe display va fi afișat mesajul "00:00" și va fi emis un semnal sonor. Dacă este nevoie, puteți adăuga un timp suplimentar de maxim 10 minute. Dacă, în termen de 5 minute, nu va fi setat un timp suplimentar, cuptorul se va reseta automat. Dacă se setează un timp suplimentar, după expirarea acestuia, va fi afișat mesajul "END".
- Pentru a reseta cuptorul, în timpul funcționării sau la terminarea coacerii, apăsați butonul de pornire/stand-by ⏻ (N) timp de 2 secunde.
- Deschideți ușa cuptorului și scoateți tava (E) sau cele două grătare (D) folosind mânuși de bucătărie.

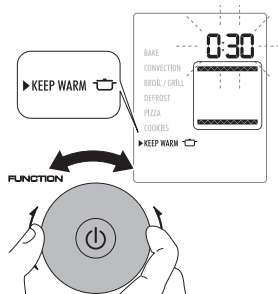


KEEP WARM (PĂSTRAREA ALIMENTELOR CALDE)

- Așezați alimentele găsite în prealabil pe grătarul (D) sau în tava (E) și introduceți-le în cuptor, pe poziția 1.



- Închideți ușa.
- Apăsați butonul de pornire/stand-by (N). Cuptorul va porni. Când cuptorul este pornit, dacă nu se rotește și nici nu se apasă vreun buton, după 2 minute cuptorul se va opri și va intra pe modul stand-by. Funcția selectată automat și afișată pe display este funcția BAKE (Coacere tradițională).
- Rotiți butonul de selectare funcții FUNCTION (O) pentru a selecta modul KEEP WARM. Valoarea modificabilă corespunzătoare timpului de păstrare a alimentelor calde se va aprinde intermitent.



- Rotiți butonul timer (G) pentru a seta timpul de păstrare a alimentelor calde (de la un minim de 0:01 minute, până la un maxim de 6:00 ore). Pe această funcție, temperatura este setată automat.
- Apăsați butonul de pornire START (H) pentru a iniția ciclul de păstrare a alimentelor calde. Indicatorul luminos roșu de funcționare (I), aflat în jurul butonului de pornire START (H) se va aprinde.
- La expirarea timpului de păstrare a alimentelor calde, pe display va fi afișat mesajul "END" și va fi emis un semnal sonor.
- Pentru a reseta cuptorul, în timpul funcționării sau la expirarea timpului de păstrare a alimentelor calde, atunci când pe display este afișat mesajul "END", apăsați butonul de pornire/stand-by (N) timp de 2 secunde.
- Deschideți ușa cuptorului și scoateți alimentele, folosind mânuși de bucătărie.

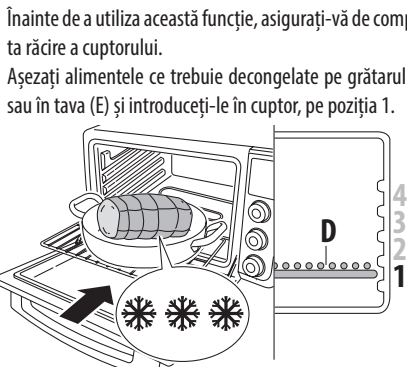
Slow cooker

Funcția KEEP WARM, datorită temperaturii joase precise, poate fi utilizată și ca funcție 'slow cooker' (coacere de lungă durată, la temperatură joasă). Pe această funcție, se poate seta un timp de coacere de până la 6 ore.

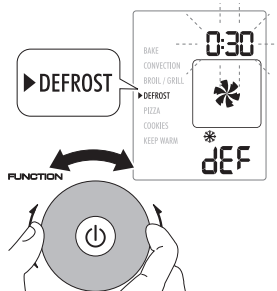


FUNȚIA DEFROST (DECONGELARE)

Această funcție este ideală pentru a facilita decongelarea alimentelor...



- Închideți ușa.
- Apăsați butonul de pornire/stand-by (N). Cuptorul va porni. Când cuptorul este pornit, dacă nu se rotește și nici nu se apasă vreun buton, după 2 minute cuptorul se va opri și va intra pe modul stand-by.
- Funcția selectată automat și afișată pe display este funcția BAKE (Coacere tradițională).
- Rotiți butonul de selectare funcții FUNCTION (O) pentru a selecta modul DEFROST; pe display va fi afișat mesajul "DEF" iar valoarea modificabilă corespunzătoare timpului de coacere se va aprinde intermitent. Dacă această valoare nu este setată, pe display va fi afișat un interval de timp de 0:30 minute.



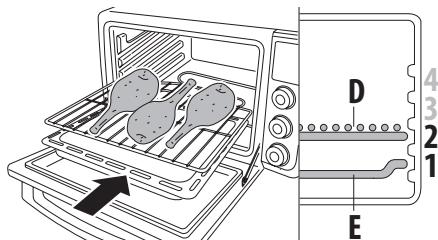
- Rotiți butonul timer (G) pentru a seta timpul de decongelare, (de la un minim de 0:01 minute până la un maxim de 2:00 ore).

- Apăsăți butonul de pornire START (H) pentru a iniția ciclul de decongelare.
Indicatorul luminos roșu de funcționare (I), aflat în jurul butonului de pornire START (H) se va aprinde.
- La expirarea timpului de decongelare, pe display va fi afișat mesajul "END" și va fi emis un semnal sonor.
- Pentru a reseta cuptorul, în timpul funcționării sau la terminarea ciclului de decongelare atunci când pe display este afișat mesajul "END", apăsați butonul de pornire/stand-by (N) timp de 2 secunde.
- Deschideți ușa cuptorului și scoateți alimentele.

RECOMANDĂRI PENTRU A GĂTI SĂNĂTOS

Atunci când se gătește un aliment cu conținut ridicat de grăsimi, pe funcțiile BAKE și CONVECTION, se recomandă să se așeze alimentele direct pe grătarul introdus pe poziția 2 și tava pe poziția 1.

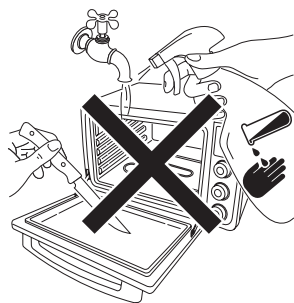
În felul acesta, grăsimea în exces se va scurge în tavă.



CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

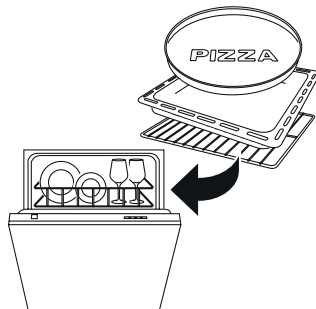
Printr-o curățare frecventă, evitați formarea de fum și de mirosuri neplăcute în timpul preparării. Nu lăsați să se acumuleze grăsimea în interiorul aparatului.

- Înaintea oricărei operațiuni de întreținere sau curățare, scoateți ștecherul din priză și lăsați cuptorul să se răcească.
- Curățați ușa, pereții interni și suprafețele exterioare ale cuptorului cu o soluție de apă în care ați adăugat detergent neutru și apoi uscați foarte bine.
- Nu folosiți detergenți abrazivi, acizi sau agresivi, lichide inflamabile, bureți din sârmă sau unelte ascuțite din metal, pentru curățarea cuptorului. Nu introduceți niciodată aparatul în apă; nu-l spălați sub jet de apă.

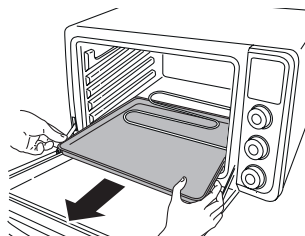


Aveți grijă să nu pătrundă apă sau săpun lichid în interiorul orificiilor aflate deasupra cuptorului.

- Accesorii se pot spăla manual sau în mașina de spălat vase, cu excepția tăvii de colectare a firmiturilor, care trebuie spălată manual și uscată foarte bine.



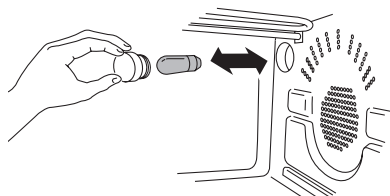
- Scoateți tava de colectare a firmiturilor (R) de pe baza cuptorului dumneavoastră.



Spălați-o manual. Dacă murdăria este greu de îndepărtat, clătiți tava cu apă caldă și săpun și, dacă este cazul, curățați ușor cu un burete, fără a o zgăria.

- Atunci când cuptorul este în funcțiune, becul intern (B) din interiorul cuptorului este mereu aprins.

Pentru a înlocui becul, procedați în felul următor: scoateți ștecherul din priză, deșurubați capacul din sticlă și înlocuiți becul cu unul nou, de același tip (rezistent la temperaturi ridicate) și apoi înfiletați la loc capacul din sticlă. (tip de bec: E14, 15W, 300 °C).








ELIMINARE



Aparatul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere, ci trebuie predat unui centru autorizat de colectare separată și reciclare a deșeurilor.

PROBLEME DE FUNCȚIONARE

MESAJ DE EROARE PE DISPLAY	DESCRIERE	POSIBLĂ PROBLEMĂ	SOLUȚIE
E0:11 Err	Funcționare defecțuoasă a sondei de temperatură	Dispozitivul electronic de control a detectat o problemă de funcționare la nivelul sondei de temperatură	Notați numărul erorii. Resetați dispozitivul electronic de control, apăsând butonul de pornire/stand-by  (N) timp de 2 secunde și scoateți ștecherul din priză. Posibilă avarie a sondei de temperatură. Contactați un centru autorizat de asistență Dè Longhi , comunicând numărul erorii.
E0:12 Err	Funcționare defecțuoasă a sondei de temperatură	Dispozitivul electronic de control a detectat o problemă de funcționare la nivelul sondei de temperatură	Notați numărul erorii. Resetați dispozitivul electronic de control, apăsând butonul de pornire/stand-by  (N) timp de 2 secunde și scoateți ștecherul din priză. Posibilă avarie a sondei de temperatură. Contactați un centru autorizat de asistență Dè Longhi , comunicând numărul erorii.
E0:21 Err	Cuptorul nu a ajuns la temperatura setată: Cuptorul nu a reușit să ajungă la temperatura setată, într-un interval rezonabil de timp	Dispozitivul electronic de control a detectat un timp de funcționare excesiv, pentru atingerea temperaturii setate, în interiorul cuptorului	Notați numărul erorii. Resetați dispozitivul electronic de control, apăsând butonul de pornire/stand-by  (N) timp de 2 secunde și scoateți ștecherul din priză. Înainte de toate, verificați dacă ușa cuptorului a fost bine închisă în timpul funcționării acestuia. Dacă ușa rămâne deschisă în timpul funcționării, cuptorul nu poate ajunge la temperatura setată. În schimb, dacă ușa a fost închisă corect, este posibil să fie avariate rezistențele. Contactați un centru autorizat de asistență Dè Longhi , comunicând numărul erorii.
E0:22 Err	Supraîncălzire: Cuptorul a ajuns la o temperatură prea ridicată	Dispozitivul electronic de control a detectat o temperatură excesivă în interiorul cuptorului	Notați numărul erorii. Resetați dispozitivul electronic de control, apăsând butonul de pornire/stand-by  (N) timp de 2 secunde și scoateți ștecherul din priză. Este posibil ca dispozitivul electronic de control al cuptorului să fie avariat. Contactați un centru autorizat de asistență Dè Longhi , comunicând numărul erorii.
E0:27 Err	Încălzire neprevăzută: Sonda de temperatură a detectat o creștere a temperaturii, chiar dacă rezistențele erau stinse	Dispozitivul electronic de control a detectat o încălzire neprevăzută în interiorul cuptorului, atunci când rezistențele erau stinse	Notați numărul erorii. Resetați dispozitivul electronic de control, apăsând butonul de pornire/stand-by  (N) timp de 2 secunde și scoateți ștecherul din priză. Această eroare poate să apară dacă a fost activată funcția DEFROST, atunci când cuptorul încă era cald, în urma unei utilizări anterioare. Asigurați-vă de completa răcire a cuptorului, înainte de a activa funcția DEFROST. Dacă nu a fost folosită funcția DEFROST, este posibil să fie avariat dispozitivul electronic de control. Contactați un centru autorizat de asistență Dè Longhi , comunicând numărul erorii.

POSSIBILĂ PROBLEMĂ	SOLUȚIE
Cuptorul nu pornește	<ul style="list-style-type: none"> - Verificați dacă ștecherul este bine introdus în priză de curent - Introduceți ștecherul într-o altă priză - Verificați dacă întrerupătorul circuitului electric funcționează corect <p>Dacă aceste soluții nu au dus la remedierea problemei, probabil cuptorul are o problemă de funcționare. Adresați-vă unui centru autorizat de asistență Dè Longhi .</p>
Display-ul nu se luminează	<p>Dispozitivul electronic de control al cuptorului a intrat pe modul stand-by, după un interval de timp în care nu a fost utilizat, dacă ora nu fusese setată. Atunci când ora este setată, display-ul este mereu iluminat.</p>
Ora actuală nu mai este afișată	<p>Dacă ora actuală, setată în prealabil, nu mai este afișată, înseamnă că a fost întreruptă alimentarea electrică timp de peste 5 secunde. Dispozitivul electronic de control s-a resetat. Setați din nou ora actuală.</p>
Becul din interiorul cuptorului rămâne stins, atunci când cuptorul este pornit	<ul style="list-style-type: none"> - Becul din cuptor este ars. Înlocuiți becul. - Becul din cuptor nu este corect înfiletat în locașul său. Verificați dacă becul este înfiletat corect. <p>Dacă aceste soluții nu au dus la remedierea problemei, probabil dispozitivul electronic de control al becului are o problemă de funcționare. Adresați-vă unui centru autorizat de asistență Dè Longhi .</p>
Pizza nu se coace uniform	<p>Unele pizze de dimensiuni foarte mari, sau cu aluaturi sau ingrediente deosebite, pot întâmpina probleme de coacere uniformă. Vă sugerăm să rotiți pizza în timpul coacerii, pentru un rezultat final satisfăcător.</p>
Din orificiile cuptorului ies aburi	<p>Acest lucru este absolut normal. Cuptorul este prevăzut cu orificii de ventilare pentru eliminarea excesului de umezeală format de alimentele cu un nivel deosebit de ridicat de umiditate.</p>
Există picături de apă de suprafața internă a geamului ușii	<p>Acest lucru este absolut normal. Condensul creat de alimentele cu nivel ridicat de umiditate se scurge pe suprafața internă a geamului și este colectat în șanțul special din partea inferioară a ușii interne.</p>

REȚETE

PIZZA PROASPĂTĂ

Ingrediente:	Cantitate:
apă	200 g
drojdie de bere proaspătă	7 g
făină albă W330	
(sau făină tip 0 manitoba)	210 g
făină din grâu dur	50 g
ulei de măsline extra-virgin	15 g
sare de bucătărie	6 g
mozzarella	100 g
roșii	
sare	după gust
oregano	după gust

1. Se prepară aluatul pentru pizza; se dizolvă în vasul mașinii de frământat drojdia în apă, se toarnă făina și se frământă timp de 7-8 minute, desprinzând din când în când aluatul de pe cârlig, cu ajutorul unei spatule.
2. Se adaugă sarea, puțin câte puțin, iar apoi se toarnă uleiul în fir subțire. După ce uleiul a fost absorbit complet, se unge o planșetă, se toarnă aluatul pe planșetă și se formează o bilă cu mâinile.
3. Se introduce aluatul într-un vas ușor uns cu ulei, se acoperă cu folie de plastic sau cu un prosop curat și se lasă la dospit în loc cald, ferit de curenții de aer.
4. Se așteaptă până când aluatul își dublează cel puțin volumul (aproximativ 1 oră și jumătate) și apoi se întinde blatul de pizza. Se transferă aluatul pe planșeta ușor unsa cu făină și se întinde aluatul cu mâna; se unge bine cu ulei platoul pentru pizza din dotare, se întinde aluatul pe platou și se adaugă pasta de roșii, un vârf de sare și oregano.
5. Se introduce platoul pentru pizza în cuptor, pe grătarul introdus în șina 1. Se selectează funcția PIZZA, se setează greutatea de 800 g și se apasă butonul de pornire START (H).
6. După 6 minute, cuptorul va emite un semnal sonor; se adaugă acum mozzarella tăiată cubulețe și apoi se continuă coacerea.
7. La final, se servește pizza.

LASAGNE BOLOGNESE

Ingrediente:	Cantitate:
lasagna proaspete	10 foi
sos bechamel	1 l
sos ragù	500 g
brânză grana	100 g

1. Pentru început, se prepară separat sosul ragù și sosul bechamel.
2. După aceea se formează lasagna: se ia un vas termorezistent dreptunghiular, cu dimensiunile de 30x20 cm. Se toarnă un fir de sos bechamel în vas, se întinde uniform pe toată suprafața, apoi se așează foile de lasagna și se toarnă din nou un strat subțire de sos bechamel.
3. După aceea se întinde sosul ragù și se presară brânza rasă, având grijă să se acopere întreaga suprafață a tăvii. Se formează apoi un nou strat de lasagna, până la terminarea ingredientelor; se incheie cu un strat de sos ragù și se presară un strat generos de brânză grana.
4. Se selectează funcția BAKE, se setează temperatura la 180°C și timpul de coacere la 40 minute; se apasă butonul de pornire START (H). Cuptorul va iniția faza de preîncălzire; după atingerea temperaturii setate, pe display va fi afișat timpul de coacere. Se introduce tava pe grătarul introdus în șina 1 și se coace pe durata de timp setată.
5. La final, se scoate din cuptor și se lasă să se răcească, înainte de a servi.

RULOURI DE PUI UMLUTE CU BRÂNZĂ ȘI SPANAC

Ingrediente:	Cantitate:
piept de pui	4
brânză feliată	2
spanac gătit	200 g
ulei de măsline extra-virgin	după gust
sare și piper	după gust
frunze de salvie	după gust
rozmarin	după gust

1. Se întinde fiecare piept de pui și se bate ușor cu ciocanul pentru carne; se adaugă sare, piper și se presară rozmarin și salvie măcinată. Peste fiecare piept de pui se așează spanacul și feliele de brânză tăiate fâșii.
2. Se rulează feliele de pui și se închid cu o scobitoare sau cu ață de bucătărie.
3. Se așează rulourile în tava acoperită cu hârtie de copt.
4. Se selectează funcția CONVECTION, se setează temperatura la 180°C și timpul de coacere la 30 minute. Se apasă butonul de pornire START (H). Cuptorul va iniția faza de preîncălzire.
5. Când cuptorul ajunge la temperatura setată, pe display va fi afișat timpul de coacere. Introduceți tava în șina 2 și coaceți pe durata de timp setată.
6. Se servește feliat.

CIOLAN DE PORC CU CARTOFI CU SUSAN ȘI CREMĂ DE CEAPĂ CU GHIMBIR

Ingrediente:	Cantitate:
ciolan de porc (2 buc. întregi, tăiate în două pe lungime)	1.4 kg
cartofi roșii bio	500 g
mix de țelină morcov ceapă usturoi	după gust
muștar Dijon	2 buc
cuișoare	1 lingură
salvie, rozmarin	6 buc
ulei de măsline extra-virgin	după gust
ceapă	3 g
ghimbir proaspăt	150 g
sare și piper	30 g
	după gust

1. Se marinează cu o zi înainte (recomandat) ciolanele de porc cu muștarul, 2 linguri de ulei, cuișoarele măcinate, usturoiul, ierburile aromatice, un pahar de vin alb sec, sare și piper.
2. Se taie în cubulețe foarte fine mixul de morcovi, țelină și ceapă, apoi se adaugă peste carne și se așează totul în tavă.
3. Se introduce tava în șina 1, se închide ușa și se setează cuptorul pe funcția KEEP WARM pentru 4 ore.
4. Între timp, se spală cartofii cu bicarbonat, apoi se taie în clasicile cubulețe pentru cuptor, de 3x3 cm.
5. Se fierb cartofii în apă cu sare, până când sunt al dente, apoi se scot și se asezonează cu sare, piper, ulei și semințe de muștar.
6. Se taie mărunt ceapa și se gătește în 500 g de apă, până când devine cremoasă, apoi se adaugă ghimbirul dat pe răzătoare și făina de orez în ploaie și se amestecă totul. Se adaugă sare după gust. Sosul va trebui să aibă o consistență cremoasă, la nevoie se lasă să mai scadă, pe foc.
7. Se scot ciolanele de porc din cuptor, se îndepărtează și se păstrează legumele și zeama în care au fost gătite. Se așează cartofii în tavă.
8. Se mixează emulsionând cu puțin ulei extra-virgin baza de legume dată deoparte în prealabil.
9. Se selectează funcția CONVECTION, se setează temperatura la 220°C și timpul de coacere la 30 minute. Se apasă butonul de pornire START (H). Cuptorul va iniția faza de preîncălzire.
10. Când cuptorul ajunge la temperatura setată, pe display va fi afișat timpul de coacere. Se introduce tava în șina 2 și se coace pe durata de timp setată.
11. După ce s-au rumenit ciolanele de porc, se scot din cuptor și se servesc cu cele două sosuri preparate.

DORADE MEDITERANEENE

Ingrediente:	Cantitate:
dorade	2
roșii cherry	200 g
măsline taggiasche	100 g
cățel de usturoi	1
cimbru	după gust
sare	după gust
piper	după gust
ulei de măsline	după gust

1. Mai întâi, se curăță peștele de solzi; se spală, se îndepărtează organele interne. Se sărează și piperază partea interioară a burții, se adaugă un cățel de usturoi și două crenguțe de cimbru.
2. Se toarnă uleiul în tavă și se așează cele două dorade.
3. Se taie în două roșiile și se adaugă în tavă, împreună cu măslinele; se adaugă sare.
4. Se selectează funcția BAKE, se setează temperatura la 200°C și timpul de coacere la 35 minute. Se apasă butonul de pornire START (H). Cuptorul va iniția faza de preîncălzire.
5. Când cuptorul ajunge la temperatura setată, pe display va fi afișat timpul de coacere. Se introduce tava în șina 2 și se coace pe durata de timp setată.
6. Se servește.

TARTĂ CU GEM

Ingrediente:	Cantitate:
făină	250 g
zahăr	120 g
unt	115 g
ouă	1 ou întreg + 1 gălbenuș
sare	1 vârf de sare
gem	200 g

1. Folosind un robot de bucătărie, se frământă toate ingredientele (cu excepția gemului); se lasă deoparte aproximativ 1/3 din aluat, ce se va folosi pentru decorat.
2. Restul de aluat se întinde cu un sucitor și se așează într-o formă de tort cu inel, în prealabil unsă cu unt și tapetată cu făină.
3. Se adaugă gemul și cu restul de aluat se decorează cu fășii dispuse încrucișat.
4. Se selectează funcția BAKE, se setează temperatura la 180°C și timpul de coacere la 35 minute. Se apasă butonul de pornire START (H). Cuptorul va iniția faza de preîncălzire.
5. Când cuptorul ajunge la temperatura setată, pe display va fi afișat timpul de coacere. Se așează forma de tort pe grătarul introdus în șina 1 și se coace pe durata de timp setată.

PANDIȘPAN

Ingrediente:	Cantitate:
ouă	6
zahăr	190 g
făină 00	150 g
amidon de cartofi	75 g
vanilină	2 g

1. Într-un castron, se bat ouăle cu zahărul, până când se obține o compoziție spumoasă și densă. După aceea se adaugă făina, amidonul și vanilina date prin sită și se amestecă cu telul până se obține o compoziție omogenă, având grijă să nu se lase aluatul.
2. Se unge cu unt și se tapetează cu făină o formă de tort cu diametrul de 26 cm și se toarnă aluatul în mijloc, nivelându-l foarte bine.
3. Se selectează funcția BAKE, se setează temperatura la 170°C și timpul de coacere la 30 minute. Se apasă butonul de pornire START (H). Cuptorul va iniția faza de preîncălzire.
4. Când cuptorul ajunge la temperatura setată, pe display va fi afișat timpul de coacere. Se așează forma de tort pe grătarul introdus în șina 1 și se coace pe durata de timp setată.

PLUM CAKE

Ingrediente:	Cantitate:
unt	250 g
zahăr	250 g
ouă	3 ouă întregi + 2 gălbenușuri
făină	250 g
stafide	80 g
rom	1 păhărel
sare	1 vârf de sare

1. Se freacă foarte bine untul (care trebuie scos din frigider cu cel puțin 2 ore înainte) cu zahărul, până când aluatul devine alb.
2. Se adaugă ouăle, unul câte unul, apoi se adaugă treptat făina și un vârf de sare. După aceea se adaugă romul și stafidele (stafidele se înmoaie mai întâi timp de aproximativ 30 minute în apă caldută). După ce au fost stoarse foarte bine, stafidele se trec prin făină, pentru a nu se lăsa la fundul formei de tort, în timpul coacerii.
3. Se toarnă compoziția într-o formă dreptunghiulară, în prealabil unsă cu unt și tapetată cu făină.
4. Se selectează funcția BAKE, se setează temperatura la 150°C și timpul de coacere la 90 minute. Se apasă butonul de pornire START (H). Cuptorul va iniția faza de preîncălzire.
5. Când cuptorul ajunge la temperatura setată, pe display va

fi afișat timpul de coacere. Se așează forma de plum cake pe grătarul introdus în șina 1 și se coace pe durata de timp setată.

CHOCOLATE-NUTS CHIPS COOKIES

Ingrediente:	Cantitate:
alune decojite	110 g + 50 g
zahăr brun din trestie de zahăr	50 g
lapte de soia	50 ml
făină integrală	25 g
cacao pulbere	5 g
amidon de porumb	10 g
fulgi de ciocolată brună	15 g

1. Cu mixerul, se toacă alunele cu zahărul; trebuie să se obțină fărâme foarte fine
 2. Într-un castron, se cerne făina cu amidonul, cacaoa, apoi se adaugă amestecul de alune măcinate și la final se adaugă ciocolata. Se adaugă apoi laptele de soia și se frământă energic aluatul, până devine neted și destul de umed.
 3. Se lasă la frigider, într-un castron, timp de cel puțin 1 oră, astfel încât aluatul să se întărească pentru a putea fi apoi prelucrat cu mâna.
 4. Se prelucrează apoi aluatul ca pentru găluște: se formează benzi și apoi nuci din aluat, apoi se formează bile, care se așează pe cele două grătare, pe hârtie de copt. Se turtesc biluțele cu o furculiță și peste ele se presară alune măcinate.
- Se selectează funcția COOKIES și se setează 2P.
Se apasă butonul de pornire START (H).
5. Când cuptorul ajunge la temperatura setată, acesta va intra pe modul stand-by, iar timpul de coacere de pe display se va aprinde intermitent: se introduc grătarele în șina 1 și 3, se setează 20 minute și se apasă butonul de pornire START (H).
 6. Cam la jumătatea timpului de coacere, atunci când cuptorul va emite un semnal sonor, iar timpul de coacere afișat pe display se va aprinde intermitent, se inversează între ele cele două grătare și se apasă butonul de pornire START (H).
 7. Se servesc biscuiții.