

AVERTIZĂRI DE SECURITATE

Înainte de a utiliza aparatul, citiți toate instrucțiunile.

Păstrați aceste instrucțiuni.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, pentru a evita orice pericol, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de agentul său de service.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă.
- Când aparatul este în funcțiune, temperatura suprafețelor exterioare accesibile ale capacului poate fi foarte mare. Folosiți întotdeauna mânerul, mânerele și butoanele. Folosiți mănuși dacă este necesar.
- Acest aparat electric funcționează la temperaturi ridicate care ar putea provoca arsuri.
- Aparatul poate fi utilizat de către copiii mai mici de 8 ani dar nu de către persoane cu abilități fizice reduse, senzoriale sau mentale sau lipsite de experiența sau cunoștințele necesare cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau după ce au primit instrucțiuni de utilizare sigură ale aparatului și după înțelegerea pericolului inerent ale acestuia. Copiii nu ar trebui să joace cu acest aparat. Curățirea și întreținerea este destinată de a fi efectuată de către utilizator și nu ar trebui să fie făcută de către copii fără supravegheare.
- Nu preîncălziți aparatul când acesta este gol.
- Nu folosiți aparatul fără alimente în interior; acesta s-ar putea deteriora.

- Acest aparat este destinat în exclusivitate pentru uz casnic. Nu este destinat utilizării în: camere folosite ca bucătărie de către personalul magazinelor, birourilor și a altor locuri de muncă, cabane, hoteluri, moteluri și alte spații de cazare, camere închiriate.
- Aparatul nu trebuie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem separat de control de la distanță.



Pericol!

Nerespectarea instrucțiunilor poate fi sau este cauza riscului de electrocutare periculoase pentru viață.

- Înainte de utilizare, verificați dacă tensiunea de alimentare corespunde cu cea înscrisă pe plăcuță.
- Conectați aparatul la prize cu capacitate minimă de 10 A și prevăzute cu o împământare eficientă. În cazul în care aceste regulamente de siguranță nu sunt respectate, producătorul își declină orice responsabilitate.



Pericol de arsuri!

Nerespectarea avertismentelor poate duce la arsuri și opărire.

- În timpul funcționării aparatului este fierbinte. **NU LĂSAȚI APARATUL LA ÎNDEMÂNĂ COPIILOR.**
- Mutați aparatul folosind mânerele. Nu utilizați niciodată mânerul recipientului pentru a face acest lucru.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea suprafeței pe care este așezat aparatul, deoarece, de acesta s-ar putea împiedica cu ușurință un copil sau ar constitui un obstacol pentru utilizator.
- Fiți atenți la aburul fierbinte care ar putea ieși din fante.



Atenție!

Nerespectarea avertismentelor poate duce la vătămarea sau la deteriorarea aparatului.

- Nu așezați aparatul în apropierea surselor de căldură.
- Recipientul este introdus automat în broșa centrală. Prin urmare, pentru a evita spargerea, nu rotiți manual pentru a găsi poziția corectă.
- Niciodată nu introduceți ceva în orificiile de ventilație. Nu blocați.
- Nu turnați lichid în recipient peste nivelul MAX (E).
- Nu turnați în recipient ulei încins peste nivelul maxim al câinii de măsurat (nivel 5).

Nota Bene:

Acest simbol identifică sfaturi sau informații importante pentru utilizator.

- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, îndepărtați orice hârtie din interiorul precum cartonul de protecție, broșuri, pungă de plastic, etc.
- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, se spală bine recipientul, lopata cu apă caldă și detergent. La finalul operațiunii, să se usuce bine îndepărtând orice reziduu de apă colectată pe partea de jos a recipientului.
- Este complet normal ca atunci când utilizați aparatul pentru prima oară, acesta să emane un miros. Aerisiți încăperea.
- Aparatul trebuie să fie situat la o distanță de cel puțin 20 cm de la priză în care acesta va fi conectat.
- **Unele programe de gătit pot cauza scurgeri de aburi de la capac, motiv pentru care este recomandat să nu așezați aparatul sub dulapuri de perete sau mobilier de bucatarie (fig. 12).**

DATE TEHNICE

dimensiuni (l x L x Î): 405x325x290 mm

greutate: 6,3 Kg

Pentru mai multe informații, consultați eticheta cu specificații tehnice situată pe aparat.

 Aparatul este în conformitate cu următoarele directive ale CE:

- Materialele și obiectele destinate contactului cu produse alimentare sunt conforme cu dispozițiile regulamentului european 1935/2004.
- Regulamentul European Stand-by 1275/2008.

SCOTEREA DIN UZ



Nu eliminați aparatul împreună cu deșeurile menajere, ci predați-l unui centru autorizat de colectare separată și reciclare a deșeurilor.

DESCRIEREA APARATULUI

- A Capac
- B Ieșire în formă de grilaj a aerului cald (ventilație)
- C Butoane de eliberare hublouri
- D Hublou detașabil
- E Nivel maxim MAX
- F Cablu de alimentare
- G Bol de colectare a condensului
- H Buton general pornire/oprire
- I Agitator

- J Vas cu strat ceramic (cu ax pentru agitator)
- K Cursor pentru mâner
- L Mâner vas
- M Cană gradată pentru măsurarea uleiului (nivel de la 1 la 5)
- N Bară luminoasă a nivelului de putere
- O Buton al nivelului de putere
- P Buton temporizator + (creștere de timp)
- Q Afișaj
- R Buton temporizator + (diminuare de timp)
- S Buton selector al programelor de gătit
- T Buton luminos Start / Stop al programelor
- U Suprafața exterioară a aparatului
- V Mâner pentru ridicarea aparatului
- W Buton pentru deschiderea capacului
- X Canal pentru colectarea condensului
- Y Gril
- Z Recipient cu strat de teflon

PROGRAME PENTRU GĂTIT

Programe automate: selectând unul dintre următoarele programe, pe ecran apare timpul implicit pentru gătit și nivelele optime de putere.


Acești parametrii pot fi modificați în funcție de rețetele sau de nevoile personale.



TOCANĂ RISOTTO: acest program este ideal pentru a găti toate tipurile de risotto și tocană.

Pentru acest tip de gătit, utilizați vasul cu ax pentru agitator (J).

În această funcțiune, agitatorul (I), începe să se rotească după aproximativ 3 minute pentru a permite produselor alimentare prăjirea uniformă (prin urmare se recomandă distribuirea uniformă pe fundul recipientului).

În acest program nivelul de putere este setat automat  și pe timpul de gătire la 60 de minute. În orice caz, este posibil de a modifica gradul de gătit folosind nivelul cheie de putere (O) și timpul de gătire prin apăsarea temporizatorului + (P) și - (R), în funcție de rețeta aleasă.


La deschiderea capacului (A), procesul de gătire NU se întrerupe iar afișajul (Q) continuă afișarea timpului rămas pentru gătit..



PRĂJITURĂ: Acest program este ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de prăjituri, briose și fursecuri.

Pentru acest tip de gătit, utilizarea vasului (Z), este deosebit de potrivită pentru prăjituri și plăcinte.

Se recomandă ungerea și tapetarea întotdeauna a vasului (Z) înainte de a introduce prăjitura, dar dacă gătiți alimente care se pot transforma în timpul gătitului, cum

ar fi briose sau fursecuri, utilizați hârtie de copt. În acest program nivelul de putere este setat automat și  pe timpul de gătire la 40 de minute. În orice caz este posibil de a modifica gradul de gătit folosind nivelul cheie de putere (O) și timpul de gătire prin apăsarea temporizatorului + (P) și - (R), în funcție de rețeta aleasă.

Comparativ cu un cuptor convențional, acest program de gătit permite o reducere considerabilă de energie, deoarece nu necesită pre-încălzire.


La deschiderea capacului (A), procesul de gătire și timpul stabilit indicat pe afișaj (Q), se va opri și relua în mod automat la închiderea capacului.



PIZZA: acest program este ideal pentru a prepara pizza crocantă precum cea mai bună pizza italiană tradițională.

Pentru acest vas de gătire utilizați vasul (Z).

Se recomandă ungerea întotdeauna a vasului (Z) pentru prepararea pizei de casă, în timp ce pentru pizza congelată, este suficientă utilizarea hârtiei de copt.

În acest program nivelul de putere este setat automat  și pe timpul de gătire la 30 de minute. În orice caz este posibil de a modifica gradul de gătit folosind nivelul cheie de putere (O) și timpul de gătire prin apăsarea temporizatorului + (P) și - (R), în funcție de rețeta aleasă.


La deschiderea capacului (A), procesul de gătire și timpul stabilit indicat pe afișaj (Q), se va opri și relua în mod automat la închiderea capacului.



CARTOFI: acest program este deosebit de potrivit pentru gătitul oricărui tip de cartofi, atât proaspeți cât și congeलाți, sau crochete sub formă de bastonaș.

Pentru acest tip de gătit, utilizați vasul cu ax pentru agitator (J).

În această funcțiune agitatorul (I) începe să se învârtă numai după câteva minute pentru a evita ruperea cartofilor care sunt încă înghețați.

În acest program nivelul de putere este setat automat pe  și timpul de gătire la 32 de minute. În orice caz este posibil de a modifica gradul de gătit folosind nivelul cheie de putere (O) și timpul de gătire prin apăsarea temporizatorului + (P) și - (R), în funcție de rețeta aleasă.


La deschiderea capacului (A) procesul de gătire și timpul stabilit indicat pe afișaj (Q), se va opri și relua în mod automat la închiderea capacului.



GRILL: acest program este ideal pentru a coace pe grill orice tip de alimente.

Pentru acest tip de gătit folosiți întotdeauna grila (Y)

introdusă în partea de jos a vasului (Z).

În acest program nivelul de putere este setat automat pe  și timpul de gătire la 50 de minute. În orice caz este posibil de a modifica gradul de gătit folosind nivelul cheie de putere (O) și timpul de gătire prin apăsarea temporizatorului + (P) și - (R), în funcție de rețeta aleasă.

La deschiderea capacului (A), procesul de gătire și timpul stabilit indicat pe afișaj (Q), se va opri și relua în mod automat la închiderea capacului.


Programe semiautomate: selectând unul dintre următoarele programe, pe ecran apare automat timpul și nivelurile de putere de bază care va fi modificată în funcție de rețetele sau de nevoile personale de gătit.



CUPTOR: acest program este ideal pentru gătitul excelent al produselor crocant prăjite ce trebuie făcute pane înainte de gătit (creveți, chifteluțe, crochete, etc.).

În plus, este indicat de asemenea, pentru gătitul fripturilor, a peștelui la cuptor, a pâinii și a legumelor prăjite, cu sau fără agitator (I). Prin urmare, pentru acest tip de gătit pot fi folosite ambele recipiente.

Comparativ cu un cuptor convențional, acest program de gătit permite o reducere considerabilă de energie, deoarece nu necesită pre-încălzire.


În acest program nivelul de putere este setat automat pe  și timpul de gătire la 60 de minute. În orice caz, este posibil de a modifica gradul de gătit folosind nivelul cheie de putere (O) și timpul de gătire prin apăsarea temporizatorului + (P) și - (R), în funcție de rețeta aleasă.

La deschiderea capacului (A), procesul de gătire și timpul stabilit indicat pe afișaj (Q), se va opri și relua în mod automat la închiderea capacului.



AIRGRILL: acest program este recomandat pentru gătitul cărnii, a peștelui și a legumelor la grătar. De asemenea, este optim pentru a finaliza gătitul alimentelor care trebuie să fie mai întâi gătite în cuptor și apoi gratinate.

Pentru acest tip de gătire, utilizați vasul (Z).

În acest program nivelul de putere este setat automat pe  și timpul de gătire la 40 de minute. În orice caz, este posibil de a modifica gradul de gătit folosind nivelul cheie de putere (O) și timpul de gătire prin apăsarea temporizatorului + (P) și - (R), în funcție de rețeta aleasă.


La deschiderea capacului (A), procesul de gătire și timpul stabilit indicat pe afișaj (Q), se va opri și relua în mod automat la închiderea capacului.



TIGAIL: Acest program permite gătitul similar aceluia în


oală, dar cu avantajul existenței agitatorului care amestecă în mod automat produsele alimentare; mare pentru supe, gemuri, tocanițe, sosuri, băuturi din fructe, fierbere și prăjirea alimentelor pentru chiftele și pește.

Pentru acest tip de gătit, utilizați vasul cu ax pentru agitator (J).

În acest program nivelul de putere este setat automat pe  și timpul de gătire la 40 de minute. În orice caz, este posibil de a modifica gradul de gătit folosind nivelul cheie de putere (O) și timpul de gătire prin apăsarea temporizatorului + (P) și - (R), în funcție de rețeta aleasă.

La deschiderea capacului (A), procesul de gătire NU se întrerupe iar afișajul (Q) continuă afișarea timpului rămas pentru gătit.

UTILIZAREA


 **Nota Bene:** Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, se spală bine recipientul (J) e (Z), agitatorul (I), grila (Y) și hubloul detașabil (D) cu apă caldă și de detergent slab pentru vase.


Procedați după cum urmează:


- Deschideți capacul (A) prin apăsarea butonului (W) (fig. 1).
- Ridicați hubloul detașabil (D) apăsând cele două butoane (C) (Fig. 2).
- Ridicați mânerul recipientului (L) până când auziți un "click" (fig. 3).
- Scoateți recipientul (J) prin tragerea în sus (fig. 4).
- Trageți agitatorul (I) de la locul acestuia (fig. 4).
- Spălați recipientul (J) e (Z), agitatorul (I), grila (Y) și hubloul detașabil (D) (fig. 6).
- La finalul operațiunii, să se usuce bine îndepărtând orice reziduu de apă colectată pe partea de jos a recipientului (J) e (Z).
- Reintroduceți recipientul (J) (Z) (conform rețetei dorite) în interiorul aparatului (U) poziționându-l în mod corect.
- Coborâți mânerul recipientului (L) care acționează asupra cursorului (K) (fig. 7).
- **Dacă rețeta prevede acest lucru**, introduceți agitatorul (I) în locul acestuia (bolțul poziționat în partea inferioară a recipientului (J) (fig. 4).
Însă, pentru a găti la programul GRILL, utilizați întotdeauna grila (Y) introdusă în partea de jos a recipientului (Z) (fig. 5).
- Adăugați ingredientele care trebuie gătit în recipient (J) (Z), respectând dozele indicate în tabelul de gătit / cartea de bucate.
- Cu ajutorul câinii gradate (M), adăugați uleiul, dacă este prevăzut pentru mănecarea dorită, în funcție de dozele indi-


cate în tabelul de gătit / rețete.

- Închideți capacul (A).
- Introduceți ștecherul aparatului în priză.
- Porniți aparatul prin apăsarea butonului general pornit/oprit (H).
- Rotiți butonul selector la programul de gătit (S) în poziția dorită (fig. 8) (a se vedea tabelul de gătit / rețeta).
- Reglați gradul dorit de coacere apăsând nivelul de putere (O) (fig. 9) (a se vedea tabelul de gătit / rețeta).
- Reglați durata de preparare dorită apăsând temporizatorului + (P) și - (R) (fig. 10). Afișajul (Q) arată minutele stabilite.
- Apăsăți butonul de pornire / oprire al programelor (T), care se aprinde (fig. 11).
- Începe procesul de gătire.
- Aparatul va indica sfârșitul timpului de gătire prin două serii de "semnale sonore" intercalate. Pentru a opri semnalul, doar apăsați butonul start / stop al programelor (T).
- Porniți aparatul prin apăsarea butonului general pornit/oprit (H).
- Deschideți capacul (A) și scoateți recipientul (J) (Z) cu mănecarea gătită.
- Lăsați capacul (A) deschis pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.


 **Nota Bene:** În unele programe, pentru a asigura un rezultat bun, agitatorul (I) începe să se întoarcă după câteva minute după începerea gătirii.

 **Nota Bene:** În timpul procesului de gătire este posibilă deschiderea capacului (A) pentru a adăuga unele ingrediente sau pentru a controla nivelul de gătit. Afișajul se aprinde intermitent, ventilația este temporar întreruptă și reluată atunci când închideți capacul. În funcțiile în care se anticipează ventilație, procesul de gătire nu se oprește.

 **Nota Bene:** Cu butonul programelor Start / Stop (T) activat, îndepărtarea recipientului, implică oprirea aparatului, acesta reluându-și funcționarea de îndată ce acesta este reintrodus.

 **Nota Bene:** În timpul preparării, apăsând o dată tasta pornire/oprire programe (T), aparatul intră în pauză. Ținând apăsată tasta cel puțin 2 secunde, prepararea este întreruptă, iar funcția revine la parametrii implicați.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

 **Pericol!** Înainte de orice operație de curățare, scoateți întotdeauna ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească în mod corespunzător. Nu introduceți niciodată aparatul în apă și nu-l puneți sub jet de apă. Infiltrarea apei în aparat ar provoca șoc electric.

- Se spală cu atenție recipientul (J) (Z), agitatorul (I), grila (Y) și hubloul (D) cu apă caldă și detergent neutru pentru vase. Recipientul poate fi spălat în mașina de spălat vase, dar spălarea frecventă, poate reduce proprietățile stratului ceramic.
- Curățați ieșirea grilajului cu aer cald (B) fără a-l scoate.
- Verificați și goliți periodic tava de scurgere (G), în special în prezența unei cantități mare de abur.












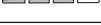


















Nota Bene: Pentru a curăța recipientele (J) e (Z), nu folosiți obiecte sau detergenți abrazivi, ci doar o cârpă moale cu detergent pentru vase.

FUNȚIUNE ANORMALĂ

Anormalitate	Cauză / Remediul
Aparatul nu se încălzește	Poate fi declanșată siguranță termică. Contactați centrul de servicii autorizat (dispozitivul trebuie să fie înlocuit)
Recipientul este prost poziționat și aparatul nu funcționează	Poziționați corect recipientul
Capacul nu este bine închis și aparatul nu funcționează	Închideți bine capacul
Agitatorul (E) nu se rotește	Trebuie să așteptați câteva minute după începutul gătitului
Pe ecran se afișează E1 și emite 3 serii intercalate de "bip"	Opriiți aparatul, lăsați-l să se răcească, verificați dacă acesta a fost pus în funcțiune fără alimente interior. Dacă problema persistă, contactați centrul autorizat de servicii
Pe ecran se afișează E3 și emite 5 serii intercalate de "bip"	Opriiți aparatul, lăsați-l să se răcească, verificați dacă acesta a fost pus în funcțiune fără alimente interior. Dacă problema persistă, contactați centrul autorizat de servicii
Pe ecran se afișează E5 și emite 7 serii intercalate de "bip"	Contactați centrului de servicii autorizat
Pe ecran se afișează E6 și emite 7 serii intercalate de "bip"	Contactați centrului de servicii autorizat









TABEL DE GĂTIT

Cartofi























Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Timpe de gătire (min.)	Paletă amestecător	Program de gătit	Nivel de putere
Cartofi standard 10x10	Proaspăt	1700 g	nivelul 5	40-43	DA		
		1500 g	nivelul 4	37-40	DA		
		1250 g (*)	nivelul 3	35-37	DA		
		1000 g (*)	nivelul 2	28-31	DA		
		750 gr (*)	nivelul 1	23-26	DA		
	Supracongelat	1500 g	fără	32-34	DA		
		1250 g	fără	30-32	DA		
		1000 g	fără	28-30	DA		
		750 g	fără	26-28	DA		
		500 g	fără	24-26	DA		
Cartofi la cuptor	Proaspăt	1700 g	nivelul 3	40-43	DA		
Cartofi pai	Supracongelat	1000 g	fără	30-32	DA		
Cartofi noi	Supracongelat	1200 g	fără	35-40	DA		
Crochete la cuptor	Supracongelate	750 g	fără	20-25	DA		

(*) prăjiți



















Primele feluri de mâncare

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Timp de gătire (min.)	Paletă amestecător	Program de gătit	Nivel de putere
Risotto	Proaspăt	480 g	nivelul 5	15-18	DA		
Ragù	Proaspăt	1000 g	nivelul 5	60-65	DA		
Paella	Supracongelată	600 g	fără	13-15	DA		
Cannelloni	Proaspeți	1500 g	fără	40-45	NU		









Carne - pasăre

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Timp de gătire (min.)	Paletă amestecător	Program de gătit	Nivel de putere	Sfaturi
Filețele de pui	Supracongelate	750 g	fără	15-18	DA			-
Pulpe de pui la cuptor	Proaspete	1000 g	fără	45-50	NU			întoarceți de 2-3 ori
Pulpe de pui la abur	Proaspete	1000 g	fără	70-80	NU			întoarceți de 2-3 ori
Bucățile de vițel	Proaspete	600 g	nivelul 2	30-35	DA			-
Cotlete de vițel	Proaspete	3pz	fără	20-25	NU			întoarceți după 15 min.
Friptură	Proaspătă	1000 g	fără	80-90	NU			întoarceți de 2-3 ori
Frigărui	Proaspete	800 g	fără	20-25	NU			întoarceți de 2-3 ori
Hamburger	Proaspăt	4pz	fără	15-20	NU			întoarceți după 15 min.
Chifteluțe	Proaspete	450 g	fără	25-28	DA			-
Cotlete de miel	Proaspete	600 g	fără	12-15	NU			utilizați grilul și întoarceți după 10 minute
Aripioare de pui	Proaspete	500 g	fără	20-25	NU			utilizați grilul și întoarceți după 13-15 minute















Pește - Crustacee

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Timp de gătire (min.)	Paletă amestecător	Program de gătit	Nivel de putere	Sfaturi
Bastonașe din pește	Supracongelate	18pz	fără	20-23	NU			-
Felie de somon	Proaspătă	400 g	fără	20-25	NU			-
Filet de somon	Proaspăt	350 g	fără	20-25	NU			-
Scoici	Proaspete	4 pz	fără	15-17	NU			-
Sepie	Proaspătă	8 pz	nivelul 1	15-20	NU			-
Creveți	Proaspeți	600 g	nivelul 1	13-18	DA			-
Homari	Proaspeți	800 g	nivelul 1	15-20	DA			-
Doradă	Proaspătă	2pz	fără	20-25	NU			utilizați grilul și întoarceți după 13-15 minute
Frigarul de pește	Proaspete	300 g	fără	12-15	NU			utilizați grilul și întoarceți după 10 minute









Legume

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Timp de gătire (min.)	Paletă amestecător	Program de gătit	Nivel de putere
Dovlecel	Proaspăt	800 g	nivelul 5	25-30	DA		
Vinete	Proaspete	1000 g	nivelul 3	25-30	DA		
Ciuperci	Proaspete	1000 g	nivelul 5	20-25	DA		
Anghinare	Supracongelate	800 g	nivelul 3	35-40	DA		

Snack

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Timpe de gătire (min.)	Paletă amestecător	Program de gătit	Nivel de putere	Sfaturi
Pizza	Proaspătă	300 g	nivelul 1	30	NU			ungeți tava și rotiți la 180° după 20 min.
	Supracongelată	450 g	fără	20-25	NU			rotiți la 180° după 15 min.
Tartă sărată	Proaspătă	600 g	fără	20-23	NU			folosiți hârtie de copt rotiți la 180° după 15 min.
	Supracongelată	700 g	fără	45-50	NU			folosiți hârtie de copt rotiți la 180° după 30 min.
Pizzette	Supracongelate	14 pz	fără	20-25	NU			folosiți hârtie de copt
Covrigei	Supracongelate	14 pz	fără	20-25	NU			folosiți hârtie de copt
Rondele de ceapă	Supracongelate	12/15 pz	fără	10-15	NU			distribuiți uniform pe fundul vasului

Desert

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Timpe de gătire (min.)	Paletă amestecător	Program de gătit	Nivel de putere	Sfaturi
Tartă	Proaspătă	700 g	fără	45-50	NU			-
Brioșe	Supracongelate	4 pz	fără	25-30	NU			folosiți hârtie de copt rotiți la 180° după 12-13 min.
Biscuiți	Proaspeți	8 pz	fără	12-15	NU			folosiți hârtie de copt rotiți la 180° după 15 min.
Ștrudel	Proaspăt	400 g	fără	20-25	NU			-