ALBATROS®
Pe Sufletul Tău!

MANUAL DE UTILIZARE

Cuptor electric

(cu rotisor, convecţie şi lumină interioară)

Model: **A50BRCL2**



Spec.: 220-240V A.C. 50Hz 2000W

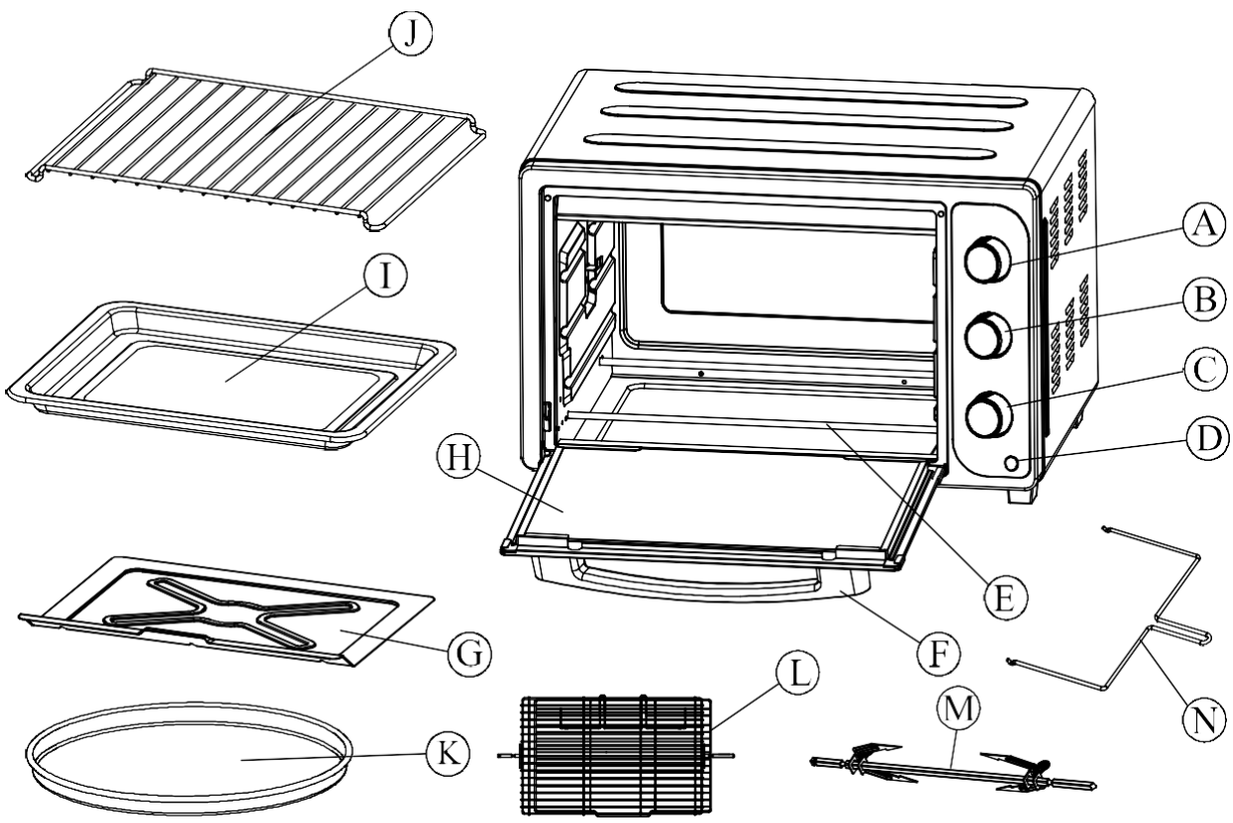
Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de utilizarea cuptorului electric și păstrați-le pentru o studiere ulterioară!!! Acest produs poate fi utilizat doar în scopuri casnice.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Când folosiți cuptorul dvs. electric, vă rugăm să respectați următoarele indicații utile:

1. **Citiți toate instrucțiunile.**
2. **NU** atingeți suprafețele fierbinți ale cuptorului. Folosiți mânerele și butoanele.
3. Luați măsuri suplimentare de supraveghere atunci când sunt copii în jurul aparatului ce funcționează.
4. Pentru a proteja cuptorul împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cablul de alimentare, ștecherul sau alte părți ale acestuia în apă sau alte lichide.
5. **NU** puneți cablul pe suprafețe tăioase sau pe suprafețe încinse.
6. **NU** utilizați aparatul dacă are cablul sau ștecherul deteriorate sau dacă observați disfuncționalități ale acestuia. Prezentați-vă la un centrul service autorizat pentru examinare, constatare și/sau reparare.
7. Utilizarea de accesorii nerecomandate de către importator poate cauza defecțiuni importante.
8. **NU** plasați cuptorul pe sau în jurul unui arzător pe gaz sau electric.
9. Când folosiți cuptorul, păstrați un spațiu de minim 10 cm între pereții cuptorului și celelalte produse din bucătărie sau pereți, pentru o mai bună circulație a aerului.
10. Scoateți cuptorul din priză înainte de curățare. Lăsați accesoriile să se răcească bine înainte de a le scoate din cuptor;
11. Pentru a deconecta de la sursa de energie electrică, opriți întâi alimentarea cuptorului de la buton. Nu trageți de cablu când scoateți din priză. Țineți bine de ștecher;
12. Mutați cu mare grijă cuptorul atunci când acesta este încins sau conține lichide încinse.
13. **NU** acoperiți cuptorul. Evitați să puneți pe cuptor foi metalice sau obiecte metalice.
14. **NU** curățați cuptorul cu obiecte ascuțite sau din metal. Riscați zgârierea sau stricarea cuptorului.
15. **NU** trebuiesc introduse în cuptor alimente supra dimensionate sau ustensile metalice deoarece pot apărea scântei sau șocuri electrice.
16. Poate apărea un incendiu dacă aparatul este acoperit sau atins de materiale inflamabile.Nu așezați nici un obiect deasupra cuptorului în timp ce acesta este în funcțiune.
17. Aveți grijă atunci când introduceți în cuptor caserole pentru a încălzi mâncarea.
18. Asigurați-vă că nimic nu atinge elementii din partea superioară și inferioară a cuptorului.
19. **NU** introduceți în cuptor următoarele materiale: carton, plastic, hârtie sau materiale similare.
20. **NU** introduceți alte materiale în cuptor în afară de cele recomandate de producător.
21. Purtați întotdeauna mănuși speciale de protecție când introduceți sau scoateți produse în și din cuptorul încins.
22. Acest produs are un geam de sticlă termorezistentă. Această sticlă este mai puternică decât una obișnuită și mai rezistentă la șocuri mecanice. Evitați să zgâriați suprafața de sticlă sau cea metalică a ușii.
23. Acest produs este oprit atunci când butonul TIMP este pe poziția "OFF"(oprit).
24. Cuptorul este un aparat electric pentru uzul caznic. A nu se folosi în aer liber.
25. **NU** folosiți aparatul pentru alte scopuri decât cele pentru care a fost fabricat.

COMPONENTE CUPTOR



A: Buton selectare temperatură

B: Buton control funcții

C: Buton control timp(temporizator)

D: Bec(indicator) funcționare

E: Element de încălzire

F: Mâner ușă

G: Tăviță reziduuri

H: Ușă de sticlă

I: Tavă de preparare

J: Grătar din inox

K: Tavă pizza

L: Grill preparare pește

M: Ax rotisor

N: Mâner manevrare rotisor

ATENȚIE: PENTRU A SE EVITA RISCURI DE ARDERE SAU RĂNIRE, NU ATINGEȚI SUPRAFEȚELE FIERBINȚI ÎN TIMPUL CÂND CUPTORUL ESTE ÎN FUNCȚIUNE. UTILIZAȚI PERMANENT MĂNUȘI PENTRU CUPTOR.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

▲ Înainte de a utiliza pentru prima dată cuptorul electric vă rugăm să:

1. Citiți cu atenție toate instrucțiunile din acest manual de utilizare.
2. Vă asigurați că acesta nu este conectat la rețeaua electrică iar toate butoanele sunt pe poziția OFF(Oprit).
3. Spălați tăvile și accesoriile cu apă caldă și detergent de vase sau în mașina de spălat vase.
4. Uscați bine accesoriile înainte de introducerea lor în cuptorul electric.
5. Porniți cuptorul la temperatura maximă (230ºC) și să îl lăsați să se încălzească timp de 15 minute pentru a elimina impuritățile și mirosurile (acest lucru trebuie realizat după despachetare și asamblare)

Notă: la prima folosire, veți observa fum și miros de fum. Este absolut normal. În acest fel, sunt arse substanțele protectoare aplicate din fabrică pe elementele de încălzire.

FOLOSIREA CUPTORULUI ELECTRIC

Pentru o folosire în cât mai bune condiții, vă rugăm să vă familiarizați cu funcțiile și accesoriile cuptorului înainte de prima utilizare:

- **Controlul temperaturii(A)**: alegeți temperatura dorită de la 100 la 230ºC pentru a pregăti prepararea alimentelor.
- **Controlul funcțiilor(B)**: acest cuptor este echipat cu 5 tipuri de funcții pentru o varietate de nevoi de gătit.
  a. **Oprit –** La această poziție cuptorul nu funcționează, iar becul indicator este stins;
  b. **Coacere(**  **)**: Pentru prăjituri, plăcinte, carne de pui, vită, porc, etc. (se utilizează rezistențele inferioare, superioare şi ventilatorul)
  c. **Frigere(**  **):** Pentru a frige carne de pește, pui, porc, etc. (se utilizează rezistențele superioare şi ventilatorul);
  d. **Prăjire(**  **):** Pentru a prepara pâine, gogoși, brioșe, pizza, etc. (utilizare atât a rezistențelor inferioare cât și a celor superioare).
  e. **Preparare la rotisor**  : Pentru friptură de pui, etc.(rezistențele superioare + rotisor);
  f. **Preparare la rotisor(**  **):** Pentru friptură de pui, etc.(toate rezistențele + rotisor).
- **Bec (indicator) de funcționare cuptor(D):** În timpul utilizării funcției alese(mai puțin în poziția "oprit"), becul va sta aprins pe toată durata de utilizare.

- **Tavă de preparare(I):** Se folosește în prepararea de fripturi de pui, pește, vită, porc, etc sau alte preparate potrivite pentru a fi pregătite în cuptor.
- **Grătar din inox(J)**: Pentru prăjire (carne, preparate din carne, etc.), coacere (prăjituri, placinte, carne, etc) și în general pentru susținerea caserolelor, tăvilor în care s-au pus preparatele ce se doresc a fi pregătite în cuptor.
- **Tăviță de reziduuri/firimituri(H)**: Mențineți permanent această tăviță pentru a colecta rezidurile arse sau picăturile apărute în urma preparării alimentelor în cuptor. Curățați-o în mod regulat.

Funcţia de convecţie

Gătirea cu ajutorul convecţiei se bazează pe mişcarea aerului cald prin intermediul unui ventilator pentru realizarea funcţiilor principale ale cuptorului(frigere, coacere si prajire).Prepararea cu ajutorul convecţiei furnizează rezultate mai bune şi mai rapide decât prepararea radiantă tradiţională.

Ventilatorul trimite fluxuri de aer cald către fiecare zonă a preparatelor, rumeninu-le rapid şi uniform, oferindu-le o crustă placută, păstrându-le şi o aromă deosebită la interior.

Acesta produce o temperatură mai mare în jurul preparatelor(fripturii) prin circulaţia aerului cald,astfel încât frigerea, coacerea sau prepararea să se realizeze într-un mod uniform şi mai rapid.

Funcţia de convecţie permite prepararea şi la temperaturi mai joase ceea ce implică un consum mai mic de energie. Aerul de convecţie este supraîncălzit şi circulă în jurul preparatelor astfel încât să ofere rezultate mai bune şi mai rapide. Această funcţie porneşte automat în momentul în care rotiţi butonul de reglaj al timpului.

ATENȚIE: ÎNTOTDEAUNA AVEȚI GRIJĂ CÂND SCOATEȚI TAVA, GRĂTARUL SAU ORICE VAS FIERBINTE DIN INTERIORUL CUPTORULUI. FOLOSIȚI DE FIECARE DATĂ O MĂNUȘĂ PENTRU CUPTOR.

FRIGEREA

Pentru cele mai bune rezultate, este recomandabil să preîncălziți cuptorul timp de 15 min. la temperatura maximă de 230ºC.

OPERAREA

- Setați butonul de reglaj al temperaturii la nivelul de 230ºC;
- Răsuciți butonul de control al funcțiilor în dreptul semnului de FRIGERE(încălzire superioară ) și preîncălziți cuptorul;
- Poziționați grătarul de inox deasupra tăvii de coacere în care ați introdus puțină apă;
- Așezați alimentele ce se doresc a fi fripte pe grătarul de inox și apoi introduceți-l în interiorul cuptorului, în partea superioară;
- Preparatele trebuie așezate cât mai aproape de rezistențele superioare fără ca acestea să fie atinse;
- Reglați temperatura la nivelul dorit;
- Dacă doriți puteți unge preparatele cu ulei, sosuri, etc;

- Rotiți selectorul timp în sensul acelor de ceasornic;
- Este recomandabil să lăsați ușa cuptorului ușor întredeschisă;
- Întoarceți din cand în când preparatele (friptura, etc.) pentru a se frige uniform pe toate părțile;
- Dacă veți considera că FRIGEREA este completă înainte de expirarea timpului fixat inițial, puteți roti butonul de reglaj al timpului la poziția OPRIT("OFF").

GHID DE PREPARARE (FRIGERE)

Rezulatele procesului de frigere pot varia. Reglați timpul de frigere în funcție de dorințele dvs.. De asemenea, verificați adesea preparatele supuse acestui proces pentru a se evita arderea lor excesivă.

CARNE	TEMP. CUPTOR	TIMP PREPARARE
COASTĂ DE PORC	230 °C	25-30 min
MUGURE DE VITĂ	230 °C	25-30 min
HAMBURGER	230 °C	25-28 min
COTLET DE PORC	230 °C	40-45 min
COTLET DE MIEL	230 °C	30-40 min
PULPE DE PUI	230 °C	30-35 min
FILE DE PEȘTE	200 °C	20-25 min
BUCAȚI DE SOMON	200 °C	20-25 min
NOTĂ: Toți timpii de frigere sunt calculați pentru bucăți de carne aflate la temperatura de refrigerare. Alimentele congelate cu siguranță vor necesită timpi mai îndelungați de preparare.		

COACEREA

Vă rugăm să rețineți că funcția de COACERE folosesc toate elementele de încălzire şi ventilatorul. Pentru rezultate optime, este recomandabil să preâncălziți cuptorul timp de 15 minute la temperatura maximă de 230ºC.

OPERAREA

- Setați butonul de temperatură la nivelul de 230ºC;
- Răsuciți butonul de control al funcțiilor în dreptul semnului de COACERE .Apoi preîncălziți cuptorul;
- Poziționați grătarul de inox la nivelul de ghidaj cel mai de jos sau la cel mediu;
- Așezați preparatele împreună cu vasul de coacere pe grătar și împingeți-le către interiorul cuptorului;
- Preparatele pot fi așezate cât de aproape se poate fată de rezistențele inferioare sau superioare ale cuptorului fără ca acestea să fie atinse;
- Reglați butonul de temperatură la nivelul dorit;
- Puteți unge preparatele cu ulei sau cu sosuri, după preferințe;
- Porniți butonul de reglare a timpului, rotindu-l în sensul acelor de ceasornic;
- Este recomandabil să lăsați ușa cuptorului ușor întredeschisă;
- Întoarceți din când în când preparatele pentru a se putea coace uniform pe toate părțile;
- Dacă veti considera că procesul de COACERE s-a încheiat înainte de expirarea timpului fixat inițial, puteți roti butonul de reglaj al timpului la poziția OPRIT("Off").

PRĂJIREA

Vă rugăm să rețineți că funcția de "PRĂJIRE" folosește toate elementele de încălzire(rezistențele).

Capacitatea mare a cuptorului vă permite să prăjiți 4-6 felii de pâine, 6 gogoși, brioșe congelate sau clătite congelate. Când doriți să prăjiți doar 1 sau 2 bucăți din orice preparat, așezați-le pe grătarul de inox în mijlocul cuptorului.

OPERAREA

- Setați butonul de temperatură la nivelul de 230ºC;
- Răsuciți butonul de control al funcțiilor în dreptul semnului de PRĂJIRE ;
- Așezați preparatele ce se doresc a fi prăjite pe grătarul de inox;
- Răsuciți butonul de reglare a timpului în sensul acelor de ceasornic până la nivelul dorit;
- La sfarșitul programului de prăjire se va auzi un sunet de clopoțel;
- **NOTĂ:** Grătarul poate fi poziționat pe ghidajul aflat la mijlocul cuptorului.

POZIȚIONAREA GRĂTARULUI DE INOX

Prăjituri de casă, biscuiți, pișcoturi – Folosiți ghidajul inferior și cel mediu.
Torturi – Folosiți **DOAR** ghidajul inferior.
Plăcinte – Folosiți ghidajul inferior și cel mediu.

ROTISOR

Vă recomandăm să nu preparaţi la rotisor un pui sau un alt tip de carne mai mare de **1,8 - 2,2 kg**. Carnea de pui, şi nu numai, trebuie fixată bine în cele două ţepuse pentru ca aripile sau pulpele să nu se desprindă în timpul procesului de preparare, iar rotisorul să se învartă cu uşurinţă. Pentru cele mai bune rezultate vă recomandăm sa preîncălziţi cuptorul, înainte de utilizarea rotisorului, timp de 15 minute, la temperatura maximă de 230ºC.

OPERAREA

- Setați butonul de temperatură la nivelul de 230ºC;
- Introduceţi carnea de pui (sau de alt tip) pe care intentionaţi să o preparaţi, în axul rotisorului, asigurându-vă că aţi fixat-o bine împreună cu cele 2 ţepuse furnizate. Totodată verificaţi ca preparatul să se afle la mijlocul axului rotisorului.
- Introduceţi capătul final al axului rotisorului în suportul din peretele drept al interiorului cuptorului. Totodată asiguraţi-vă ca cealaltă parte a axului rotisorului (pătrată) să fie bine fixate în suportul din peretele stâng al interiorului cuptorului.
- Aşezaţi tava de preparare (în care trebuie sa introduceti apă) la nivelul cel mai de jos al cuptorului la care poate fi montată pentru ca aceasta să culeagă stropii ce vor apărea în timpul preparării cărnii. Vă recomandăm să supravegheaţi ca să existe permanent apă în tavă pe parcursul preparării la rotisor a se evita arderea, "decojirea" acesteia.
- Răsuciţi butonul de control la poziţia de preparare la rotisor sau .
- Învârtiţi butonul de control al timpului la poziţia "ON"(deschis).
- Când prepararea este completă, învârtiţi butonul de control al timpului la poziţia "OFF"(închis).
- Scoateţi axul rotisorului din cuptor prin plasarea cârligelor mânerului de manevrare a rotisorului de-o parte şi de alta a axului, ridicându-l astfel şi trăgându-l înspre exteriorul cuptorului. Apoi, desfaceţi cu grijă ţepusele de fixare a fripturii şi trageţi înspre afara şi axul rotisorului.
- Apoi aşezaţi friptura pe un platou sau farfurie şi transaţi-o după preferinţe.

GHID DE UTILIZARE A ROTISORULUI

Rezultatele preparării la rotisor pot varia. Reglaţi timpii de preparare în funcţie de dorinţele dvs. personale.

CARNE	TEMP	TIMP RECOMANDAT
FRIPTURĂ DE PORC	200°C	45-50 min
SUNCĂ	200°C	45-50 min
PUI	250°C	30-40 min
CURCAN	250°C	30-40 min

Nota: Toţi timpii de preparare **la rotisor** sunt estimaţi pentru cărnuri aflate la temperatura de refrigerare. Carnea congelată necesită un timp mai mare de preparare. Totuşi, este recomandată utilizarea unui termometru pentru carne în estimarea unui timp cât mai precis de preparare.

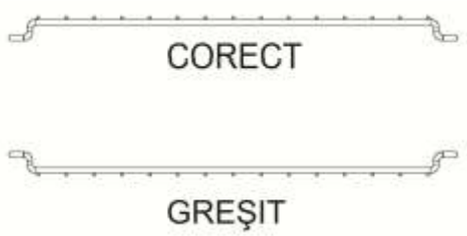
FOLOSIREA COŞULUI GRILL(GRĂTAR) PENTRU PEŞTE

Grătarul de peşte este ideal pentru atât pentru gătitul cărnurilor din peşte, cât şi a altor alimente plate.

- Deschideţi capacul coşului prin apăsarea butonului de blocare. Puneţi alimentele în cos şi închideţi bine capacul
- Coşul grătar pentru peşte are un arbore(ax) de rotaţie. Introduceţi capătul ascuţit al acestuia în soclul de alimentare situat în peretele drept al interiorului cuptorului. Asiguraţi-vă de capătul pătrat al axului rotativ să fie sprijinit pe suportul axului situat în peretele stâng al interiorului cuptorului.
- Apoi va rugam să urmaţi paşii de mai sus mentionaţi la capitolul "Rotisor".

POZITIONAREA GRĂTARULUI DIN INOX

Prăjituri – Se folosesc ghidajele inferior şi cel din mijloc.
Torturi – Folosiţi doar ghidajul inferior.
Plăcinte – Se folosesc ghidajele inferior şi cel din mijloc.



CURĂŢAREA & ÎNTREŢINEREA

ATENȚIE: ÎNAINTE DE CURĂȚARE, LĂSAȚI CUPTORUL SĂ SE RĂCEASCĂ ȘI ASIGURAȚI-VĂ CĂ AȚI SCOS DIN PRIZĂ CABLUL DE ALIMENTARE.

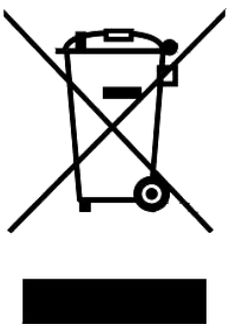
Cuptorul dvs. electric necesită o curățare constantă a carcasei și a interiorului pentru rezultate optime ale acestuia.

1. Este de preferat să curățați cuptorul după fiecare folosire pentru a preveni depunerile de grăsimi sau prezența mirosurilor urâte;

2. Lăsați cuptorul să se răcească bine după ce îl scoateți din funcțiune;
3. Nu scufundați cuptorul în apă și nu-l spălați sub jetul de apă;
4. Accesoriile cuptorului pot fi spălate la fel ca orice veselă;
5. Curățați cuptorul cu o cârpă moale;
6. Pentru a curăța cuptorul, NU folosiți paste abrazive, substanţe chimice corozive, solvenţi(benzină, diluant, acetonă), alcool sau detergenți cât și obiecte ascuțite deoarece acestea pot provoca deteriorări iremediable ale acestuia.
   Zgâriat, cuptorul electric devine predispus defecțiunilor estetice și funcționale;
7. Lăsați accesoriile și cuptorul să se usuce bine înainte de folosire.

INDICAŢII PENTRU PROTECŢIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Aparatele electrice uzate sunt materiale valoroase, motiv pentru care locul lor nu este la gunoiul menajer! Din această cauză, vă rugăm să ne sprijiniţi şi să participaţi la protejarea resurselor naturale şi a mediului înconjurător, prin predarea acestui aparat la centrele de preluare a acestora sau la importatorul a cărui adresă o puteţi găsi în acest manual sau în certificatul de garanţie.



Acest aparat nu poate fi folosit de copii, persoane cu dizabilităţi, persoane neexperimentate decât sub supravegherea atentă a unei persoane responsabile, care se poate asigura că aceştia pot opera corect aparatul.Nu lăsaţi copii să se joace cu acest aparat!

FIŞA PRODUSULUI

1. Marca comercială a producătorului: ..... **ALBATROS**
2. Modelul de fabricaţie: **A50BRCL2**
3. Tipul aparatului: ..... **Cuptor electric**
4. Importator: ..... **SC ALF Electrocasnice SRL**
5. Adresă importator: ..... **bvd. Basarabia, 256, poarta 3-Faur, sector 3,Bucureşti, România**
6. Putere maximă(Wati): **2000**
7. Termostat(control temperatură de la 90ºC la 230ºC): ..... **DA**
8. Capacitate netă(litri): **50**
9. Temporizator(min.): ..... **DA(0-60)**
10. Opţiune funcţionare continuă: ..... **DA("Stay on")**
11. Avertizare sonoră la terminarea programului: ..... **DA**
12. Selector de funcţii:..... **DA(5)**
13. Elemente de încălzire: ..... **inox(4 buc.)**
14. Mâner uşă: ..... **DA**
15. Rotisor: ..... **DA**
16. Grătar: ..... **inox**
17. Convecţie: ..... **DA**

18. Lumină interioară: ..... **DA**
19. Tavă mare pentru preparare: ..... **DA**
20. Tavă pizza: ..... **DA**
21. Coş grill pentru peşte: ..... **DA**
22. Tăviţă colectare reziduuri: ..... **DA**
24. Mâner manevrare rotisor: ..... **DA**
25. Bec(indicator) de funcţionare: ..... **DA**
26. Culoare: ..... **neagră**
27. Nivel zgomot rezistenţă/temporizator(dB re 1pW): **3/55**
28. Greutate netă(produs/kg): **9,5**
29. Greutate brută(cu ambalaj/kg): **14,5**
30. Dimensiuni interior/produs(LxAxH/mm): ..... **425x390x300 / 550x445x350**
31. Dimensiuni ambalaj(LxAxH/mm): **610x465x395**
32. Fabricat în PRC

Parametrii energetici sunt măsuraţi în conformitate cu prevederile EMC Directive 2014/30/EU cu privire la compatibilitatea electromagnetică şi LVD Directive 2014/35/EU pentru echipamente de joasă tensiune.

ALBATROS®
De Sufletul Tău!