

**Primul-Ultimul... poziția rafturilor**

1. Panoul de comenzi
2. Ventilator de răcire\* (nu este vizibil)
3. Element de încălzire superior (poate fi coborât)
4. Lumina cuptorului
5. Element de încălzire circular (nu este vizibil)
6. Ventilator
7. Element de încălzire inferior (nu este vizibil)
8. Balamalele ușii cuptorului
9. Ușa de răcire a cuptorului

\*N.B.: Ventilatorul se pune în funcțiune doar atunci când cuptorul a atins o anumită temperatură. Ventilatorul poate funcționa la două viteze:

- 1) Viteză maximă
- 2) Viteză redusă

Viteza ventilatorului depinde de temperatura aparatelor.

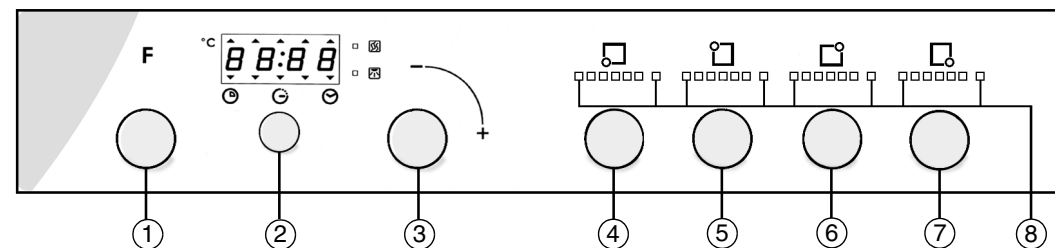
După ce cuptorul și/sau suprafața de gătit au fost stinse, ventilatorul poate, oricum, continua să funcționeze pentru o anumită perioadă de timp pentru a asigura o răcire adecvată.

**ACCESORII**

- Grătar
- Tavă de coacere
- Tavă de scurgere a grăsimii
- Panouri catalitice
- Rafturi glisante

**TABELUL FUNCȚIILOR CUPTORULUI**

Simbolul funcției	Funcție	Temperatură / Nivel prereglat	Descrierea funcției (vezi detaliile în Manualul Utilizatorului)
0	CUPTOR STINS	-	-
	LUMINA CUPTORULUI	-	Pentru a aprinde lumina cuptorului.
	MLTF (Menținerea la cald)	35C	Pentru a menține constantă temperatura, la 35°C sau 60°C.
	STATICĂ	200C	Pentru a găti alimentele pe un singur nivel. Preîncălzirea.
	PATISERIE (Statică+Ventilator)	175C	Pentru a găti alimente pe două nivele, la aceeași temperatură.
	VENTILATOR	160C	Pentru a găti pe mai multe nivele, la aceeași temperatură.
	TURBO-VENTILATOR	160C	Pentru a găti: prăjituri cu fructe de mari dimensiuni, legume umplute, budinci cu carne sau pește, carne de pasăre.
	FRIGERE	3	Pentru a frige mici cantități de carne, prăjirea pâinii etc.
	GRĂTAR-TURBO (Frigere+Ventilator)	3	Pentru a frige mari bucăți de carne.
	PROGRAMUL	P1	Pentru coacerea pizzei, pâinii, lipiei.
	AUXILIARĂ	200C	Pentru preîncălzire rapidă a cuptorului.



1. Buton selector: pentru a alege funcțiile cuptorului.
2. Buton pentru selectarea și confirmarea diverselor operații (se acționează doar printr-o singură apăsare).
3. Buton pentru a fixa: ora, durata de coacere, ora la care coacerea trebuie să se termine, temperaturile și nivelele de putere (Funcția P).
4. Buton de comandă pentru partea frontală, stânga a zonei de gătit\* 0 1...10
5. Buton de control pentru partea posterioară, stânga a zonei de gătit\* 0 1...10
6. Buton de comandă pentru partea posterioară, dreapta a zonei de gătit\* 0 1...10
7. Buton de comandă pentru partea frontală, dreapta a zonei de gătit\* 0 1...10
8. Luminițele de avertizare ale suprafeței de gătit

\*) Butoanele de comandă ale suprafeței de gătit nu sunt interschimbabile. După efectuarea operațiunilor de curățare sau întreținere, acestea trebuie să fie repuse pe pozițiile lor inițiale.

**Butoane de apăsare**

- Pentru a folosi acest tip de buton, apăsați în centrul său.
- Rotiți butonul pe poziția dorită.
- Odată ce gătitul este terminat, readuceți butonul la loc pe poziția marcată cu "0" și apăsați din nou pentru a restabili reglajul său inițial.

**TABELUL FUNCȚIILOR SUPRAFETEI DE GĂTIT**

Simbolul funcției	Funcție	Descrierea funcției (vezi detaliile în Manualul Utilizatorului)
	MENȚINEȚI CALD	Temperatură constantă, 60°C.
	ZONĂ DUBLĂ	Pentru a mări zona încălzită a celei de a doua părți a zonelor de gătit ovale sau dreptunghiulare.
	ICP (Faza de Coacere Inițială)	Pentru a accelera încălzirea zonei de gătit selectată.
	FIERBERE RAPIDĂ	Pentru a fierbe apa repede.
	ÎNCĂLZIRE TREPTATĂ	Temperatură constantă, 35°C.
1-10	NIVELE DE PUTERE	-

**APRINDEREA CUPTORULUI**

Când cuptorul este conectat pentru prima dată la sursa de curent electric sau reconectat după o cădere a tensiunii, pe panoul luminos apare "STOP".

Pentru a pune cuptorul în funcțiune:

- rotiți butonul 1 pe poziția "0".
- apăsați pe butonul 2. Afișajul va indica "--:--".

**PENTRU DESCRIEREA MODULUI DE ÎNTREBUINȚARE A CUPTORULUI, CONSULTAȚI PROSPECTUL CU DESCRIEREA PROGRAMATORULUI.**

## TABEL CU DURATELE DE COACERE ALE ALIMENTELOR

ALIMENT	Funcție	Preincalzire (10 minute)	Nivel (de la partea inferioară)	Temperatura (°C)	Durata de coacere (minute)
<b>CARNE</b> Miel, capră, berbec		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	70 - 90
		X	2	190	60 - 80
Friptură (vițel, porc, vacă) (kg. 1)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
		X	2	200	70 - 80
Pui, iepure, rață		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	60 - 70
		-	2	190	70 - 80
Curcan (kg. 6) + nivelul 3 prăjire		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
		X	1	190	150 - 180
Gâscă (2 Kg)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	100 - 120
		X	2	190	110 - 120
<b>PEȘTE (ÎNTREG) (1-2 kg)</b> Pește teleostan, biban, ton, somon, păstrăv		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	65 - 75
		-	2 - 3	190	60 - 70
<b>PEȘTE (COTLETE) (1 kg.)</b> Pește sabie, ton, somon, cod		X	2	200	45 - 55
		-	3	190	50 - 55
		X	2	190	45 - 55

**NOTĂ:** Când gătiți carnea folosind ventilatorul și funcția statică, se recomandă și folosirea funcției "Prăjire" (de la nivelul 1 până la 3).

ALIMENT	Funcție	Preincalzire (10 minute)	Nivel (de la partea inferioară)	Temperatura (°C)	Durata de coacere (minute)
<b>LEGUME</b> Ardei umpluți		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	35 - 45
		-	2	180	55 - 60
		-	2	190	50 - 60
Roșii umplute		X	2	200	50 - 55
		-	2	180	50 - 60
		-	2	190	35 - 45
Cartofi copti		X	2	200	40 - 50
		-	2	190	45 - 50
		-	2	190	45 - 50
Legume crude gratinate (de exemplu: chimen dulce, varză, sparanghel, țelină)		X	2	200	35 - 45
		-	3	180	40 - 50
		-	2	190	40 - 50

ALIMENT	Funcție	Preincalzire (5 min.)	Nivel (de la partea inferioară)	Nivel de rumenire	Durata de coacere (minute)
Mușchi de vacă		X	4	5	35 - 45
Cotlete		X	4	5	30 - 40
Cârnați		X	4	5	30 - 40
Porc bucăți		X	4	5	25 - 35
Pește		X	4	5	30 - 40
Pulpe de pui		X	4	5	35 - 40
Chebab		X	4	5	30 - 35
Costiță		X	4	5	20 - 35
Pui jumătăți		X	3	5	45 - 50
Pui jumătăți		-	3	5	45 - 55
Pui întreg		-	3	5	60 - 70
Friptură (porc, vacă)		-	3	5	75 - 90
Rață		-	2	5	80 - 90
Pulpă de miel		-	3	5	90 - 120
Friptură de vacă		-	3	5	90 - 120
Cartofi copti		-	3	5	40 - 50
Cotlete de pește sabie		-	3	5	35 - 45

## TABELUL CU DURATELE DE COACERE ALE ALIMENTELOR PENTRU FUNCȚIA FRIGERE

ALIMENT	Funcție	Preincalzire (10 minute)	Nivel (de la partea inferioară)	Temperatura (°C)	Durata de coacere (minute)
<b>DULCIURI, PRĂJITURI ETC.</b> Prăjituri care cresc (pufoase)		X	2	160	30 - 40
		-	3	150	35 - 45
		-	3	160	30 - 40
Plăcinte umplute (cu brânză)		-	2	180	90 - 95
		-	2	160	70 - 80
		-	2	170	90 - 95
Tarte		X	2	180	25 - 35
		-	3	180	45 - 50
		-	2	180	30 - 40
Ștrudel cu mere		X	2	200	40 - 45
		X	3	200	45 - 50
		-	2	180	45 - 50
Biscuiți		X	2	180	20 - 30
		-	1 - 3	160	30 - 40
		-	2 - 4	180	25 - 35
Foietaj		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	1 - 3	180	40 - 50
		X	2 - 4	190	30 - 40
Plăcinte cu cremă		X	2	200	50 - 55
		X	3	180	55 - 60
		X	2	200	40 - 50
Lasagne		X	2	200	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
Plăcinte cu fructe de exemplu cu ananas, piersici		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	45 - 50
		-	2	180	40 - 50
Bezele		X	2	90	120 - 150
		-	1 - 3	80	150 - 180
		-	2 - 4	100	120 - 150
Pateuri umplute		X	2	200	15 - 25
		X	1 - 3	190	25 - 30
		X	2 - 4	200	20 - 30
Sufleuri		X	2	190	30 - 40
		-	2	180	55 - 65
		X	2	190	40 - 50