

1. Panoul de comandă
2. Ventilatorul pentru răcire (nu este vizibil)
3. Rezistența superioară
4. Rezistența grill-ului
5. Bec posterior
6. Locaș pentru frigare
7. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
8. Ușa cuptorului

Important: Puteți cere de la Serviciul de Asistență un kit opțional ce conține un panou de sticlă pentru ușa cuptorului și componentele necesare pentru montare. Utilizarea acestuia reduce temperatura suprafeței exterioare a cuptorului și este recomandată în cazul în care în casă există copii.

Cod Nr.: 4819 310 39186.

ACCESORII

Tavă pentru scurgerea grăsimii:



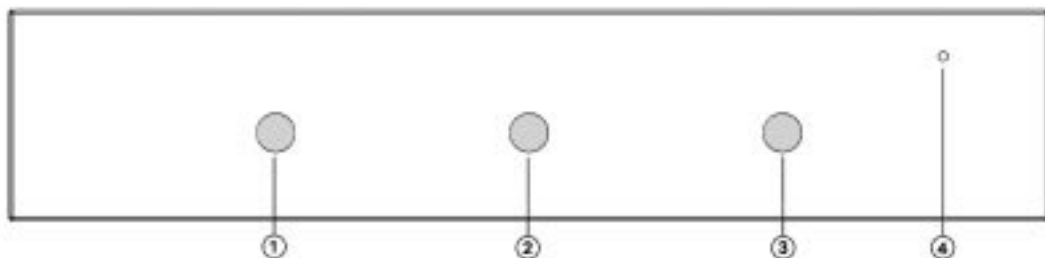
Grătar:



Frigare:



PANOUL DE COMANDĂ



1. Butonul de selectare a funcțiilor
2. Timer
3. Butonul termostatului
4. Luminița indicatoare roșie a termostatului

Tabel cu funcțiile cuptorului	
Funcție	Descrierea Funcției
0 STINS	-
BEC	Aprinderea luminii în interiorul cuptorului.
REZISTENȚA INFERIOARĂ	<ul style="list-style-type: none"> • La sfârșitul coacerii prăjiturilor cu fructe și cu brânză. • Pentru a face sosurile să se îngroașe. Utilizați această funcție în ultimele 10-15 minute de coacere.
STATICĂ	<ul style="list-style-type: none"> • Pentru a coace orice aliment. • Preîncălziți cuptorul la temperatura dorită și introduceți alimentele înăuntru imediat ce luminița indicatoare roșie a termostatului se stinge. • Se recomandă să utilizați al doilea sau al treilea nivel.
GRILL	<ul style="list-style-type: none"> • Pentru a frige bucăți mici de carne (antricoate, frigărui, cârnați) și pentru a prăji pâinea. • Preîncălziți cuptorul timp de 3/5 minute. • Când frigeți carne, puneți tava de scurgere a grăsimii sub grătar și vărsați puțină apă în ea, pentru a reduce fumul și împrăscăturile cu grăsime. • Întoarceți carnea în timpul frigerii. Această funcție e combinată cu activarea frigării, pentru a frige carne și pui. Pentru a utiliza frigarea: <ul style="list-style-type: none"> • Introduceți suportul pe al doilea ghidaj și introduceți alimentul pe axul frigării, fixându-l cu respectivele țepușe. • Introduceți frigarea până la capăt în locașul situat pe peretele despărțitor posterior, în dreapta, și sprijiniți-o pe suport. • Vărsați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii, așezată pe primul grătar, pentru a reduce fumul și împrăscăturile cu grăsime. • Scoateți mânerul de plastic înainte de a închide ușa; nu uitați să îl puneți la loc înainte de a scoate frigarea, la sfârșitul coacerii.

PUNEREA IN FUNCȚIUNE A CUPTORULUI

- Rotiți butonul de selectare a funcțiilor până la funcția dorită. Becul cuptorului se aprinde.
- Rotiți butonul termostatului în sens orar până la temperatura dorită. Luminița indicatoare roșie a termostatului se aprinde și se va stinge când se ajunge la temperatura dorită.

- La sfârșitul coacerii:
- Aduceți butoanele pe poziția 0.

Timer

Timer-ul este mecanic, merge de la 1 la 60 de minute.

- Rotiți butonul în sens orar până la durata de coacere dorită.
- La terminarea duratei de coacere programate se activează semnalul acustic.

Vă recomandăm să rotiți butonul cu un tur complet, apoi să îl readuceți la durata de coacere dorită, pentru a restabili semnalul acustic.

TABELE DE COACERE

Alimente	Funcție	Preîncălzire	Grătarul (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min)
Carne					
Miel, ied, berbec		X	2	200	90-110
Vițel, porc		X	2	200	90-110
Pui, iepure, rață		X	2	200	70-80
Curcan (3-5 kg)		X	2	210	160-180
Gâscă (2 kg)		X	2	210	100-130
Pește (1 kg) Crap, știucă, ton, somon, merlucius		X	2	200	60-80
Pește (<1kg. - bucăți) Pește spadă, somn, ton		X	2	190	50-60
Legume Ardei, roșii, cartofi copti		X	2	190	50-60
Dulciuri - prăjituri Torturi dospite		X	2	180	40-50
Prăjituri cu brânză		X	2	190	60-90
Tartă		X	2	190	40-50
Ștrudel, clătite		X	2	200	50-60
Biscuiți, covrigi		X	2	180	20-30
Prăjituri cu cremă, rulade		X	2	180	35-45
Plăcinte sărate, prăjituri cu fructe, de ex. ananas, piersici		X	2	200	50-60
Lasagne, cartofi gratinați, macaroane umplute, budinci de paste făinoase		X	2	200	40-50
Pâine		X	2	210	30-40
Pizza		X	2	225	15-20
Volovan		X	2	210	20-30
Sufleu		X	2	200	40-50

Alimente	Funcție	Preîncălzire	Grătarul (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min)
Sandvișuri		X	3-4	200-225	10-15
Antricoate		X	3-4	200-225	30-40
Șnițele		X	3-4	200-225	30-40
Cârnați		X	3	200-225	30-40
Friptură la grătar		X	3	200-225	30-40
Pește (bucăți)		X	3	200-225	30-40
Copane de pui		X	3	200-225	40-50
Frigărui		X	3	200-225	40-50
Cotlete		X	3	200-225	40-50
1/2 pui		X	3	200-225	40-50

N.B.: Duratele și temperaturile de coacere au caracter pur indicativ.