



1. Panoul de comandă
 - 1.1. Butonul de selectare a funcțiilor
 - 1.2. Buton timer
 - 1.3. Butonul termostatului
 - 1.4. Luminița indicatoare roșie a termostatului
2. Ventilatorul pentru răcire (nu este vizibil)
3. Rezistența superioară
4. Rezistența grill-ului
5. Bec posterior
6. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
7. Ușa rece a cuptorului

Ultimul ghidaj

Primul ghidaj

ACCESORII

Grătar - Tavă pentru scurgerea grăsimii

PUNEREA ÎN 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 selectată. La terminarea coacerii rotiți butoanele pe poziția "0".

TIMER-UL

Timer-ul permite programarea unei durate de la 1 la 60 de minute. Pentru a programa timer-ul vă recomandăm să rotiți butonul cu un tur complet, în sens orar, și să-l aduceți din nou pe durata dorită. La terminarea duratei programate va fi emis un semnal acustic.

Tabel cu funcțiile cuptorului

Funcție	Descrierea Funcției
0 CUPTOR STINS	-
BECUL CUPTORULUI	• Aprinderea becului intern al cuptorului.
REZISTENȚA INFERIOARĂ	• Pentru a termina coacerea torturilor cu fructe sau cu brânză și pentru a face sosurile să se îngroașe. • Folosiți această funcție pentru ultimele 10/15 minute de coacere.
STATICĂ	• Pentru a coace carne, pește și pui, pe un nivel. • Preîncălziți cuptorul la temperatura de coacere dorită și introduceți alimentele înăuntru, imediat ce luminița roșie a termostatului se stinge. • Se recomandă să utilizați al doilea sau al treilea nivel.
GRILL	• Pentru a frige antricoate, frigărui, cârnați, pentru a gratina legume și pentru a prăji pâinea. • Preîncălziți cuptorul timp de 3 - 5 min. • În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. • Când frigeți carne, vărsați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii (așezată pe primul grătar) pentru a reduce fumul și improscăturile cu grăsime. • Se recomandă să întoarceți alimentele în timpul coacerii.

ALIMENTE	Funcție	Grătarul (numărat de jos în sus)	Temperatura (°C)	Durata de coacere min.
Miel / vițel / vacuță / porc		2	190-210	90-110
Pui / iepure / rață		2	190-200	65-85
Curcan / găscă		2	190-200	140-180
Pește		2	180-200	50-60
Roșii și ardei umpluți / cartofi la cuptor		2	180-200	50-60
Torturi dospite		2	170-180	45-55
Torturi umplute		2	180-200	60-90
Biscuiți		2	170-180	35-45
Lasagne		2	190-200	45-55
Pizza / pâine		2	200-225	40-50/15-18
Pâine prăjită		3/4	250	1,5-2,5
Șnițele / cârnați / frigărui		3/4	250	35-45
Legume gratinate		3	250	5-8
1/2 pui		3	250	40-50
Pui întreg		2/3	200-225	55-65
Rosbif		2	200-250	35-45
Fripturi		2/3	200-225	60-70
Pește întreg		3	190-200	40-50

Notă: temperaturile și duratele de coacere au caracter indicativ pentru 4 porții