SAMUS®
Aproape de tine!

Instrucțiuni de utilizare

Modele: SC629GD11/ SC629GDXC11

Cuptor electric incorporabil cu afişaj electronic

IMPORTATOR
SC SMART ELECTRO-DISTRIBUTION SRL
bvd. Basarabia, nr. 256, poarta 3,
-Faur, sector 3, Bucureşti, România
tel. 0040 21 2423171

Pentru o folosire cât mai bună a cuptorului dvs. incorporabil, citiţi cu atenţie instrucţiunile din manualul de utilizare! Păstraţi cu grijă manualul şi pentru o consultare ulterioară!

1. AVERTISMENTE GENERALE

Stimați clienți,

Vă mulțumim că a
ți ales produsul nostru. Aparatul este ușor de folosit. Înainte de instalare și folosire, citiți însă cu atenție acest manual pentru a afla indicații corecte referitorare la instalarea, utilizarea și întreținerea optimă a produsului.

- Aparatul a fost conceput pentru uzul casnic, neprofesional, de către adulți. Nu permiteți copiilor să se joace în preajma acestuia. În timpul funcționării, țineți copiii departe de cuptor pentru a nu atinge părțile sale fierbinți.
- NU atingeți elementele de încălzire din interiorul cuptorului.
- Cuptorul trebuie instalat doar de personal autorizat care cunoaște bine regulile de instalare.
- Înainte de curățare sau întreținere, deconectați aparatul de la sursa de curent și așteptați să se răcească.
- Alegeți sau înlocuiți cablul de alimentare sub îndrumarea unor instalatori profesioniști.
- Pentru orice lucrare de reparație, contactați un Centru Service și de Asistență Tehnică autorizat și comandați piese originale. Reparațiile efectuate de persoane necalificate pot fi dăunătoare.
- Aparatul poate fi folosit de copii cu vârsta de minim 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane cu experiență sau cunoștințe insuficiente doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la folosirea aparatului în condiții de siguranță și dacă sunt conștiente de pericolele posibile. Este interzis copiilor să se joace cu aparatul! Operațiunile de curățare și întreținere nu vor fi efectuate de copii dacă nu au cel puțin opt ani și nu sunt supravegheați.
- AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Acționați cu grijă pentru a evita să atingeți elementele de încălzire. Copiii mai mici de 8 ani nu vor fi lăsați în preajma cuptorului fără o supraveghere continuă.

2. CONECTAREA CABLULUI DE ALIMENTARE LA SURSA DE CURENT

Conectați cablul de alimentare al cuptorului la o priză al cărei voltaj corespunde cu valoarea indicată pe plăcuța de specificații tehnice de pe aparat. În cazul conectării cablului direct la tabloul electric, este necesar să introduceți un întrerupător omnipolar adecvat sau un dispozitiv de protecție la conturnare.
Înainte de a conecta la rețeaua electrică, asigurați-vă că:

- Contorul electric, valvele de siguranță, conducta de alimentare și priza pot susține puterea maximă prevăzută pe plăcuța de specificații tehnice.
- Sistemul de alimentare este, de regulă, cu împământare.
- Priza sau întrerupătorul omnipolar pot fi ușor de accesat după instalarea cuptorului.
- După conectarea la sursa de curent, țineți cablul ferit de orice suprafață fierbinte a aparatului.
- Nu sunt folosite adaptoare sau divizoare de flux care să poată determina supraîncălzirea sau declanșarea vreunui incendiu.

Producătorul nu este responsabil de nicio daună cauzată direct sau indirect de instalarea defectuoasă de către personal necalificat sau care nu respectă reglementările locale și generale.

- Acest produs nu a fost conceput pentru uzul persoanelor (inclusiv al copiilor) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cu cunoștințe insuficiente dacă nu sunt supravegheate sau nu au primit instrucțiuni privind folosirea aparatului de la o persoană responsabilă

de siguranța lor.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu cuptorul.
- În timpul funcționării, aparatul devine fierbinte. Acționați cu grijă pentru a evita să atingeți elementele de încălzire din interior.

AVERTISMENT – Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Pentru a evita orice fel de arsuri, țineți copiii mici sub atentă supraveghere.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, pentru a evita orice pericol, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul service al acestuia sau de alte persoane cu calificări similare.

Cuptorul trebuie oprit înainte de a scoate dispozitivul de protecție; după curățare, acesta trebuie amplasat la loc conform instrucțiunilor.

Avertisment: 1. Asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la curent înainte de a schimba becul din cuptor pentru a evita orice risc de electrocutare.

2. Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul funcționării. Țineți copiii departe de cuptor.

4. Nu folosiți produse de curățat dure /abrazive sau raclete metalice pentru a curăța geamul ușii cuptorului în caz contrar, geamul se poate zgâria și sparge.

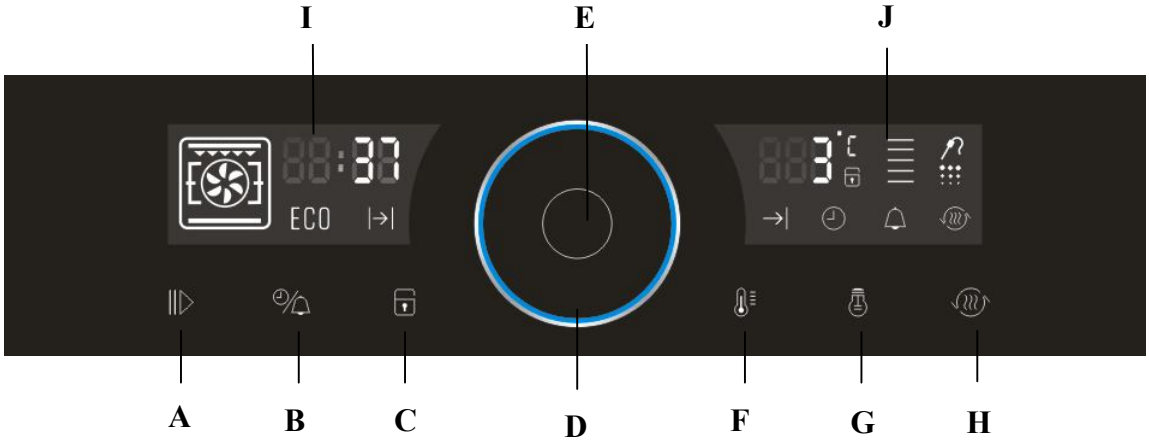
5. Nu folosiți dispozitive de curățare cu aburi.

6. Cablurile fixe trebuie protejate.

7. După instalare, ușa cuptorului trebuie să se afle la o distanță de peste 850 mm deasupra solului.

8. Sisteme de deconectare trebuie introduse în cablurile fixe în conformitate cu regulile privind de cablarea.

Panou de control



A. Tastă on/off (pornit/oprit)
B. Tastă temporizator si alarmă
C. Tastă blocare acces copii
D. Buton control
E. Buton central
F. Tastă selectare temperatură de coacere
G. Tastă lumină
H. Tastă incazire rapidă
I. Afişaj 1
J. Afişaj 2

Prima utilizare a cuptorului

Acest cuptor multifuncțional reunește într-un singur produs avantajele cuptoarelor cu convecție tradiționale cu cele ale modelelor mai moderne cu ventilatoare.

Este un produs extrem de versatil care vă permite să alegeți cu ușurință și în siguranță între cele 5 moduri diferite de coacere. Diversele caracteristici ale cuptorului se pot selecta cu ajutorul unui buton selector „B” și al unui termostat „C” de pe panoul de control.

Notă:
Unele modele prezintă un buton retractabil; pentru a folosi butonul special, acesta trebuie mai întâi apăsat astfel încât să iasă în afară, apoi răsucit în poziția corespunzătoare funcției /temperaturii /duratei de coacere dorite. După realizarea acestei setări, cuptorul va începe să funcționeze indiferent dacă butonul este în afară sau în interior.

Notă:
La prima utilizare a cuptorului, vă recomandăm să setați termostatul pe valoarea cea mai înaltă și să îl lăsați să funcționeze gol timp de aproximativ jumătate de oră cu ușa închisă. Deschideți apoi ușa cuptorului și lăsați aerul din încăpere să pătrundă în el. Mirosul deseori resimtit în timpul acestei prime utilizări se datorează evaporării substanțelor folosite pentru protejarea cuptorului pe perioada depozitării până la instalare.

Notă:
Așezați tava colectoare cu care cuptorul este prevăzut pe nivelul cel mai de jos pentru a preveni scurgerea oricăror grăsimi și/sau sosuri pe raftul inferior al cuptorului doar în timpul folosirii funcției grill sau de rotiserie (disponibilă doar la anumite modele). Pentru toate celelalte tipuri de coacere, nu folosiți niciodată raftul inferior și nu plasați nimic pe această parte a cuptorului în timpul procesului de coacere pentru a nu-i deteriora smalțul. Puneți întotdeauna accesoriile de gătit (vase, folie de aluminiu, etc.) pe grătarul cu care aparatul este prevăzut, introdus de-a lungul șinelor.

Dezghețare
Ventilatorul funcționează fără căldură pentru a reduce timpul de dezghețare a alimentelor congelate. Timpul necesar pentru dezghețarea alimentelor depinde de temperatura din încăpere, de cantitate și de tipul de aliment.

Grill și semi-grill
Temperatura prestabilită: între 50ºC și 250ºC
Se activează elementul central de încălzire de sus.
Temperatura extrem de ridicată și directă a grill-ului face posibilă rumenirea cărnii și fripturii la suprafață, păstrând totodată suculența și frăgezimea acestora. Grill-ul este foarte recomandat și pentru mâncărurile care necesită o temperatură ridicată la suprafață: friptură de vită, vițel, cotlete, fileuri, hamburgeri etc.
Puteți găsi exemple de grill în secțiunea „Sfaturi practice de gătit”.

Full-grill cu ventilare

Temperatura prestabilită: între 50ºC și 200ºC.

Elementul central de încălzire din partea superioară și ventilatorul se activează. Acest mix de funcții crește eficiența radiației termice unidirecționale a elementelor de încălzire prin circularea forțată a aerului prin cuptor. Astfel se previne arderea mâncării la suprafață, permițând căldurii să pătrundă în mâncare. Rezultate excelente se obțin cu kebaburi cu carne și legume, cârnați, coaste, cotlete de miel, pui în sos picant, prepeliță, cotlete de porc, etc.

Utilizare element de încălzire din partea inferioară

Dispozitivul de încălzire de jos funcționează. Valoarea prestabilită a temperaturii este de 180°C și poate fi ajustată de la 50°C la 180°C, care este temperatura optimă de funcționare.

Modul convențional

Temperatura prestabilită: între 50ºC și 250ºC. Cu această setare, se activează elementele de încălzire din partea superioară și cea inferioară.Acesta este tipul clasic, tradițional, de cuptor care între timp a fost perfecționat, obținându-se o distribuție excelentă a căldurii și un consum energetic redus.

Cuptorul cu convecție este încă de neegalat când vine vorba de gătirea unor preparate conținând mai multe ingrediente, de ex. varză cu coaste, cod în stil spaniolesc, batog uscat tip Ancona, mușchiuleț de vită cu orez, etc. Rezultate excelente se obțin la prepararea unor mâncăruri cu carne de vită sau vițel (fripturi înăbușite, mâncăruri înăbușite, gulaș, vânat sălbatic, gâscă etc.) ce necesită o gătire lentă și stingere sau adăugare de lichide.

Rămâne totuși cel mai bun sistem pentru coacerea prăjiturilor de casă și a fructelor și gătirea în vase acoperite în cuptor.

La folosirea modului cu convecție, nu folosiți în același timp mai mult de o tavă colectoare sau un grătar, altfel căldura se va distribui inegal. Folosind nivelele diferite disponibile pentru grătare, puteți echilibra volumul de căldură între partea superioară și cea inferioară a cuptorului. Selectați între aceste nivele diverse în funcție de ceea ce vă trebuie – mai multă sau mai puțină căldură de sus pentru mâncarea preparată.

Modul coacere asistată de ventilator

Temperatura prestabilită: între 50ºC și 250ºC. Elementele de încălzire, ca și ventilatorul, se vor activa. Întrucât căldura rămâne constantă și uniformă în tot cuptorul, aerul coace și rumenește mâncarea uniform pe toată suprafața.

În acest mod, puteți să gătiți și mai multe feluri deodată, cât timp temperaturile de coacere sunt aceleași. Se pot folosi maxim 2 grătare deodată, urmând instrucțiunile din secțiunea intitulată: „Coacerea pe mai multe nivele”.

Modul de coacere asistată de ventilator este recomandat îndeosebi pentru mâncărurile care necesită un finiș gratinat sau o durată de coacere semnificativ mai mare, cum ar fi: lasagna, paste coapte, pui la grătar și cartofi, etc.

Mai mult, distribuția excelentă a căldurii face posibilă folosirea unor temperaturi mai mici în cazul preparării fripturii. Astfel, se pierde mai puțin din suculența și greutatea fripturii, iar carnea este mai fragedă. Coacerea asistată de ventilator este potrivită îndeosebi pentru pește care se poate prepara adăugând o cantitate mică de condimente, păstrându-i astfel savoarea și aspectul.

Deserturi: coacerea asistată de ventilator este perfectă și pentru prăjiturile cu aluat dospit.
Mai mult, acest mod se poate folosi și pentru a dezgheța rapid carne albă și roșie sau pâine, reglând temperatura la 80ºC. Pentru a dezgheța alimente mai delicate, setați termostatul la 60ºC sau folosiți doar funcția de circulare a aerului rece, reglând termostatul la 0ºC.

Element de încălzire circular cu ventilator „Pure convection”

Temperatura prestabilită: între 50ºC și 250ºC
Această metodă de coacere folosește elementul circular în timp ce căldura este distribuită de ventilator (“Pure convection”), determinând o funcționare mai rapidă și mai economică. Această funcție este utilă pentru a coace simultan diferite tipuri de mâncare pe diferite nivele, împiedicând transferul mirosurilor și al gusturilor de la un fel la altul.
.

Funcția pentru pizza

Temperatura prestabilită: între 50ºC și 250ºC.
Acest mod de coacere folosește elementul circular din partea inferioară în timp ce căldura este distribuită de ventilator, reproducând aceleași condiții specifice cuptoarelor tradiționale pe lemne.

ECO

Funcția ECO rulează ventilatorul cuptorului la parametri optimi pentru a găti ușor orice aliment. Mâncarea este gătită folosind căldură reziduală, sigilând arome și texturi. În funcție de pregătirea și tipul de mâncare, puteți economisi energie folosind acest mod. În timpul gătitului, păstrați întotdeauna aparatul cu ușa închisă folosind un nivel doar cu modul ECO

Ventilarea pentru răcire

Pentru a răci exteriorul cuptorului, unele modele sunt prevăzute cu un ventilator de răcire care se pune automat în funcțiune când cuptorul este fierbinte.

Când ventilatorul este pornit, un flux normal de aer poate fi auzit între ușa cuptorului și panoul de control.

Mod de funcționare

Setarea orei

Când cuptorul este in stand-by apăsați tasta , si astfel iconita de pe display va clipi; rotiți butonul de control pentru a seta ora locală și butonul central pentru a confirma sau aparatul va confirma singur după 5 secunde. Dacă nu apăsați nici un buton timp de 5 secunde aparatul va reveni la setarea de imp anerioară.

Setarea alarmei

Standby sau pornit: apăsați lung tasta , pictograma de alarmă setarea inițială de reglare a timpului de alarmă va clipi pe ecran,apoi rotiți butonul de control pentru a seta ora și apăsați butonul central pentru a confirma, sau aparatul va confirma timpul după 5 secunde.

Blocare acces copii

În orice moment, apăsați îndelund tasta pentru a activa această funcție. Toate tastele și butonul de control vor fi inoperabile indiferent dacă rotiți butonul sau apăsați scurt orice tasta. Apăsați îndelung tasta timp de 3 secunde pentru a anula această funcție.

4. Setarea timpului de coacere

Apăsați îndelund tasta pentru a activa cuptorul. Alegeți funcția rotind butonul de control și apăsați butonul central pentru a confirma sau aparatul va confirmat automat în 5 secunde.

De exemplu, cand alegeti a 3-a varianta de funcție, iconița va începe sa clipeasca, timpul de preparare implicit este de 2:00, iar valoarea finală a temperaturii de coacere este, implicit, 220 °C. Se confirmă automat când nu există nici o acțiune asupra tastelor timp de 5 secunde sau se apasă scurt butonul central pentru a confirma.

5. Modificarea funcției în timpul gătitului

a. Modificarea temperaturii

Apăsați scurt tasta pentru a modifica temperatura de gătit. Valoarea temperaturii de gătire pe afișaj va clipi. Reglați temperatura rotind butonul de control și confirmați apăsând butonul central. Dacă nu există nici o operațiune pe panoul de control timp de 5 secunde, aparatul va reveni la setările anterioare.

b. Modificarea timpului

Apăsați scurt tasta pictograma timpului și valoarea timpului de gătit va clipi, rotiți butonul pentru a schimba timpul. Apăsați butonul central pentru a confirma sau aparatul va confirmat automat în 5 secunde.

c. Modificarea modului de gătire

Rotiți butonul de control și astfel pictograma funcției va începe să clipească, puteți schimba modul de gătit și confirmați-l cu butonul central, sau poate fi, de asemenea, confirmată automat în 5 secunde

6. Setarea finalului timpului de coacere →|

După ce ați setat timpul de coacere dacă doriți să schimbați ora de sfârșit, apăsați tasta pentru a comuta la pictograma →|, timpul care clipeste este „ora curentă + timpul de coacere”. Setați sfârșitul timpului de gătit rotind butonul de control și confirmați-l apăsând butonul central pentru aproximativ 3 secunde. Dacă nu există nici o operațiune timp de 5 secunde, aparatul va reveni la setările anterioare.

După ce setați ora, cele două pictograme si rămân active, iar ora curentă va fi afișată pe LED.

Când timpul acumulat atinge valoarea setată anterior, coacerea începe și pictograma rămâne aprinsă, timpul de coacere contorizat fiind afișat pe LED.

Autocurăţarea catalitică(la modelul SC626GDXC11)

Acest cuptor incorporabil deţine o serie de panouri speciale, montaţi pe pereţii interiori(laterali) ai cuptorului,

care conţin particule nano-ceramice ce absorb grăsimea şi reduc mirosurile din timpul coacerii. La acest tip de cuptor nu este necesară folosirea unei soluţii abrazive sau chimice.

Pentru acest model de cuptor, cu autocurăţare catalitică, nu trebuie să încalziţi cuptorul înainte de a-l curăţa. Acesta se curăţă automat în timpul utilizării, graţie particulelor nano-ceramice care absorb grăsimea în timp ce mâncarea este gătită. Asigură-te că pereţii cuptorului sunt reci înainte de a-l curăţa. Foloseşte un burete cu apă şi puţin oţet dacă este necesar. Nu folosi cârpe abrazive sau substanţe chimice! Acestea ar putea strica stratul de ceramică al cuptorului.

Întreținerea cuptorului

Înainte de a vă curăța cuptorul sau de a efectua orice lucrare de întreținere, deconectați-l de la sursa de curent.
Pentru a extinde durata de viață utilă a cuptorului dvs., acesta trebuie frecvent curățat, ținând cont de următoarele:

1 Nu folosiți echipamente cu aburi pentru curățarea produsului.

2 Este de preferat ca interiorul cuptorului și părțile din oțel inoxidabil să fie curățate după utilizare, așteptând să se răcească ușor la temperatura camerei și folosind o cârpă moale și umedă cu detergent; detergentul va fi apoi îndepărtat și interiorul bine uscat. Evitați să folosiți detergenți abrazivi (de exemplu, prafuri de curățat, etc..) și bureți abrazivi pentru vase sau acizi (cum ar fi soluții detartrante, etc…) întrucât acestea pot deteriora smalțul sau pot păta inoxul. Dacă petele de grăsime și murdărie sunt deosebit de greu de îndepărtat, folosiți un produs special pentru curățarea cuptorului, urmând instrucțiunile de pe ambalaj.

3 Dacă folosiți cuptorul o perioadă lungă de timp, este posibil să se formeze condenși. Ștergeți condensii folosind o cârpă moale.

4 De jur împrejurul deschiderii cuptorului este o garnitură de cauciuc care garantează funcționarea perfectă a acestuia. Verificați frecvent starea acestei garnituri. Dacă este nevoie, curățați-o și evitați să folosiți produse sau obiecte abrazive pentru aceasta. Dacă se deteriorează, contactați cel mai apropiat centru service post-vânzare. Vă recomandăm să evitați a folosi cuptorul înainte de a repara această garnitură.

5 Nu acoperiți niciodată partea inferioară a cuptorului cu folie de aluminiu deoarece acumularea de căldură rezultantă ar putea compromite procesul de gătire și deteriora smalțul.

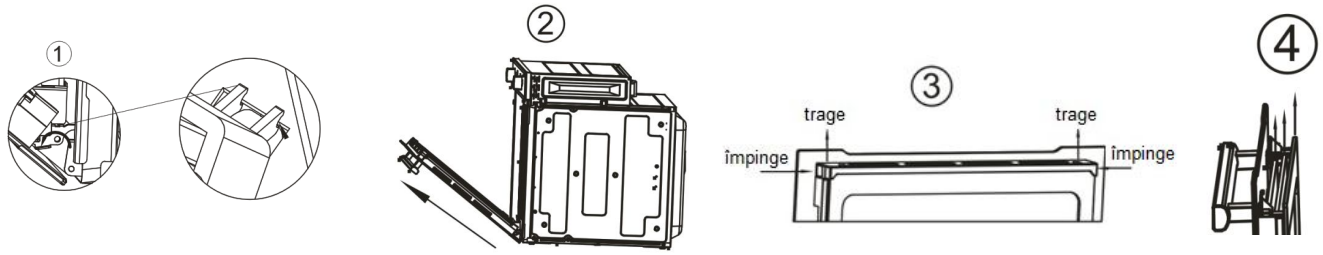
6 Curățați geamul ușii folosind produse sau bureți neabrazivi și uscați ștergând cu o cârpă moale.

7 Nu folosiți produse de curățat dure/abrazive sau raclete metalice pentru a curăța geamul ușii cuptorului altfel acesta se poate zgâria și sparge.

Scoaterea ușii cuptorului

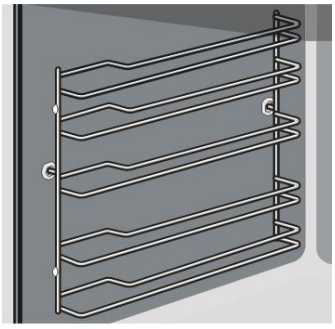
Pentru o mai bună curățare, puteți scoate ușa cuptorului, procedând astfel:

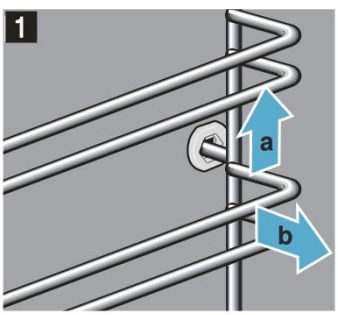
1. Deschideți ușa complet.
2. Ridicați și răsuciți levierele de pe cele două balamale; asigurați-vă că sistemele de blocare sunt în poziția indicată în figura 1;
3. Trageți ușa spre dvs., scoțând-o din lăcașul său;
4. Împingeți dispozitivul de blocare din ambele părți și trageți bara în afară.
5. Scoateți geamul ușii.
6. Montați ușa urmând pașii de mai sus în ordine inversă.

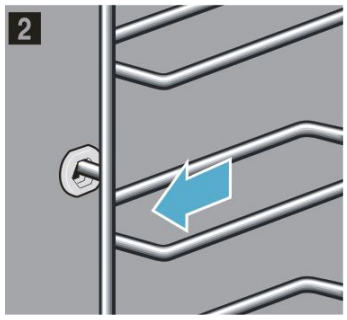


Scoaterea ghidajelor

1. Ridicați rafturile din spate și trageți-le afară (Figura 1)
2. Apoi trageți tot istemul de ghidaj și scoateți-l afară (Figura 2)



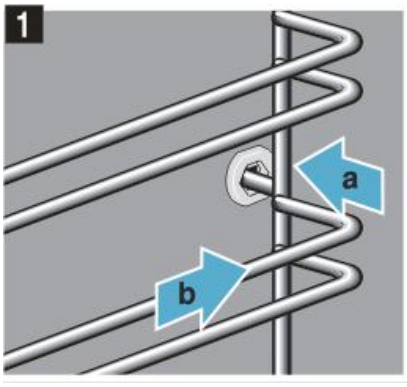


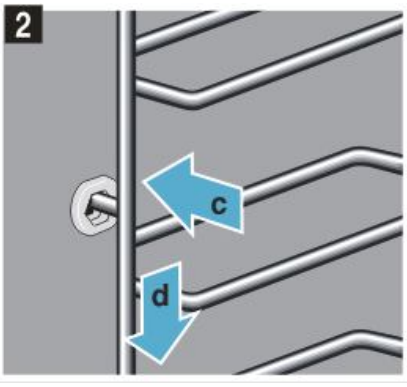


Reinstalarea ghidajelor

Suporturile se potrivesc doar pe partea dreaptă sau stângă, asigurați-vă că tijele curbate sunt în față.

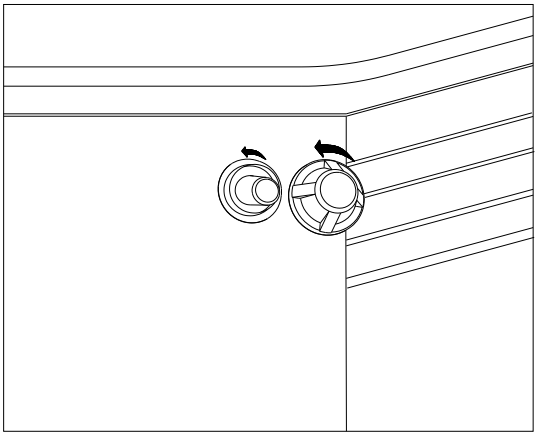
1. Introduceți șina în priza din spate și trageți în jos.(Fig.1)
2. Apoi introduceți șina în priza frontală, apăsați-o în jos. Asigurați-vă că suporturile sunt fixate în siguranță.(Fig.2)





Schimbarea becului din cuptor

1 Avertisment: Asigurați-vă că ați deconectat cuptorul de la curent înainte de a înlocui becul din cuptor pentru a evita un posibil risc de electrocutare.
2 Scoateți protecția de sticlă de pe suportul becului;
3 Scoateți becul și înlocuiți-l cu un altul rezistent la temperaturi înalte (300ºC) cu următoarele caracteristici:
--Voltaj: 220-240V
--Putere: 25 W
--Tip suport bec: E14
4 Înșurubați la loc protecția din sticlă și reconectați cuptorul la sursa electrică.



Sfaturi practice pentru gătit

Cuptorul prezintă o gamă largă de opțiuni pe care le puteți folosi pentru a găti orice tip de mâncare în cel mai bun mod posibil. Cu timpul, veți învăța să obțineți maximum din folosirea acestui produs versatil, iar instrucțiunile vor constitui doar niște repere care pot fi diversificate în funcție de experiența personală.

Preîncălzirea

Dacă trebuie să preîncălziți cuptorul (de regulă în cazul preparatelor dospite), puteți folosi modul ventilare pentru a atinge temperatura dorită cât mai repede posibil și a economisi energie. După ce mâncarea a fost băgată în cuptor, se poate alege modul de gătire cel mai convenabil.

Gătirea pe mai multe nivele

Dacă trebuie să gătiți în același timp pe mai mult de un nivel, folosiți modul de coacere asistată de ventilator , singurul adecvat pentru acest tip de gătire.

1 Cuptorul este prevăzut cu 5 niveluri. În timpul coacerii asistate de ventilator, folosiți două din cele trei nivele centrale; nivelul inferior și cel superior primesc aerul fierbinte direct și, prin urmare, mâncărurile delicate se pot arde pe acestea.

2 Ca regulă generală, folosiți nivelele 2 și 4 din partea inferioară, așezând mâncarea care necesită căldură mai mare pe cel de al doilea nivel de jos. De exemplu, când gătiți carne împreună cu altă mâncare, puneți friptura pe nivelul al doilea de jos și mâncarea mai delicată pe nivelul al patrulea de jos.

3 Când gătiți mâncăruri care necesită timpi și temperaturi diferite de coacere, setați o temperatură cuprinsă undeva între cele două temperaturi necesare; puneți mâncarea mai delicată pe nivelul al patrulea de jos și scoateți mâncarea care necesită timp mai scurt de gătire prima din cuptor.

4 Folosiți tava colectoare pe nivelul inferior și grătarul pe cel superior;

Folosirea grill-ului

Acest cuptor multifuncțional vă oferă doar **2 moduri diferite de grill și doar cu ușa închisă.**

Folosiți modul „grill” , așezând mâncarea dedesubtul grill-ului, pe mijloc, deoarece numai partea centrală a elementului de încălzire de sus este activată. Folosiți grătarul de jos (nivelul 1 de jos), așezând tava colectoare pentru scurgerea oricărui sos și /sau grăsimi și prevenirea scurgerilor pe partea inferioară a cuptorului.

Când folosiți acest mod, vă recomandăm să setați termostatul pe valoarea cea mai înaltă. Totuși, aceasta nu înseamnă că nu puteți reduce temperaturile pur și simplu prin ajustarea butonului termostatului pe temperatura dorită.

Setarea funcției „grill cu ventilare” este extrem de utilă pentru prepararea rapidă a mâncărurilor, întrucât distribuirea căldurii face posibilă nu numai rumenirea suprafeței, ci și coacerea bazei.

Mai mult, se poate folosi și pentru rumenirea mâncărurilor la finele procesului de coacere, conferind de exemplu finiș gratinat pastelor la cuptor.

Când folosiți acest mod, puneți grătarul pe nivelul al doilea sau al treilea de jos (vezi tabelul de date privind gătirea) apoi, pentru a preveni scurgerea sosului și a grăsimii pe partea inferioară a cuptorului și arderea, puneți o tavă colectoare pe nivelul 1 de jos.

Important: folosiți întotdeauna funcția de grill cu ușa închisă.

Astfel, veți obține rezultate excelente și veți economisi și energie (aprox 10%).
Când folosiți acest mod, vă recomandăm să setați termostatul la 200ºC, deoarece este cel mai eficient mod de a folosi funcția grill care se bazează pe folosirea razelor infraroșii. Totuși, aceasta nu înseamnă că nu puteți folosi temperaturi inferioare pur și simplu ajustând butonul termostatului la temperatura dorită.

Prăjitura este prea uscată.
Creșteți temperatura cu 10ºC și reduceți timpul de coacere.

Prăjitura se dezumflă /se lasă.
Folosiți mai puțin lichid sau reduceți temperatura cu 10℃.

Prăjitura este prea rumenită deasupra.
Așezați-o pe un nivel mai jos, reduceți temperatura și măriți timpul de coacere.

Bine coaptă la interior, dar cleioasă pe deasupra.
Folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și măriți timpul de coacere.

Prăjitura se lipește de tavă.
Ungeți tava bine și presărați-o cu făină sau folosiți hârtie rezistentă la grăsimi.

Am folosit mai mult de un nivel (în funcția „cuptor ventilat”) și nu se află toate la același punct de coacere.
Folosiți o temperatură mai mică. Nu este nevoie să scoateți mâncarea de pe toate nivelele în același timp.

Pizza

Pentru rezultate optime când coaceți pizza, folosiți modul „asistare cu ventilator”.

1 Preîncălziți cuptorul timp de cel puțin 10 minute;
2 Folosiți o tavă ușoară din aluminiu pentru pizza, așezând-o pe grătarul cuptorului. Dacă folosiți tava colectoare, timpul de coacere va fi mai lung, iar obținerea unei cruste crocante va fi mai dificilă.
3 Nu deschideți des ușa cuptorului în timp ce pizza se coace.
4 Dacă pizza are multe ingrediente (trei sau patru), vă recomandăm să adăugați brânza mozzarella deasupra abia la jumătatea procesului de coacere.
5 Când coaceți pizza pe două nivele, folosiți nivelele 2 și 4 la o temperatură de 220℃ și băgați cele două tăvi de pizza în cuptor după o preîncălzire timp de cel puțin 10 minute.

Pește sau carne

Când gătiți carne albă, de pasăre sau pește, folosiți setări ale temperaturii cuprinse între 180℃ și 220℃. Pentru carne roșie, care trebuie să fie bine făcută pe dinafară și fragedă și suculentă la interior, este indicat să începeți cu o setare de temperatură mare (200℃-220℃) pentru scurt timp, pe care apoi să o reduceți.

În general, cu cât friptura este mai mare, cu atât temperatura trebuie să fie mai mică. Puneți carnea pe mijlocul grătarului și așezați dedesubt tava colectoare pentru scurgerea grăsimii.

Asigurați-vă că grătarul este astfel introdus încât să se afle în centrul cuptorului. Dacă doriți să măriți volumul de căldură de jos, folosiți primele niveluri. Pentru o friptură savuroasă (în special rață și vânat sălbatic), garnisiți carnea cu bacon sau ungeți-o cu grăsime pe deasupra.

Buton selector	Mâncare de gătit	Greutate (în kg)	Poziția grătarului de copt	Durata preîncălzirii (m)	Setare buton termostat	Durata coacere (m)
Grill	Calcan și sepie	1	4	10	250	8-10
	Caracatiță și creveți kebab	1	4	10	250	6-8
	File de cod	1	4	10	250	10
	Legume la grătar	1	3/4	10	250	10-15
	Friptură de vițel	1	4	10	250	15-20
	Cotlete	1	4	10	250	15-20
	Hamburgeri	1	4	10	250	7-10
	Macrou	1	4	10	250	15-20
	Sandvișuri toast	0,4	4	10	250	2-3
Semi grill	Chipsuri din cartofi	-	4	10	200	47-52
	Felii de paine	-	3	4	200	5-10
	Friptură de pui	1.2	4	10	180	77-82
	Hamburgeri de vită	2.5	3	10	250	25-30
	Rasol de porc	1.5	4	10	190	98-103
	Peste prajit	1	3	10	200	15-20
	Legume	-	3	10	180	16-22
Grill complet cu ventilare	Tort mic	0.88	3	10	160	20-25
	Cozonac	0.68	3	10	150	30-35
	Biscuiti Ghee	1.1	3	10	150	33-38
	Apple Pie （Small）	1.45	4	10	160	67-72
	Pizza	-	3	10	200	15-20
	Chipsuri	-	4	10	200	30-35
	Felii de paine	-	3	4	200	6-11
	Friptură de pui	1.2	4	10	180	65-70
	Hamburger de vită	2.5	3	10	250	19-24
	Rasol de porc	1.5	4	10	190	105-110
	Pește prăjit	1	3	10	200	15-20
Rezistență inferioară	Pentru încălzire		3	10	60	10-15
Cuptor tradițional cu convecție	Tort mic	1	3	15	200	65-75
	Cozonac	1	3	15	200	70-75
	Fursecuri	1	3	15	200	70-80
	Pizza	-	3	15	180	15-20
	Chipsuri	1	3	15	180	30-35
	Felii de pâine					
	Friptură de pui					
Mod de coacere convenţional cu ventilare	Tort mic	1	2-4	15	220	15-20
	Cozonac	1	3	10	200	30-35
	Biscuiti Ghee	1	2	10	180	50-60
	Plăcintă cu mere(Mică）	1	2-4	10	180	60-75

	Plăcintă cu mere(Mare）	1	2	10	170	40-50
	Pizza					
	Chipsuri	0,5	2-4	10	190	20-25
	Felii de pâine	0,5	2-4	10	180	10-15
	Friptură de pui	0,5	2	10	170	15-20
	Pește prăjit	1,0	2-4	10	170	20-25
		1,5	3	15	20	25-30
Funcție pizza	Tort mic	0,5	3	15	220	15-20
	Cozonac	1	2	10	220	25-30
	Pizza	1	2 sau 3	10	180	60-70
	Chipsuri					
	Felii de pâine					
	Friptură de pui					
	Pește prăjit					
Element circular cu ventilare	Tarte	0,5	3	15	180	20-30
	Prăjituri cu fructe	1	2 sau 3	15	180	40-45
	Prăjitură cu prune	0,7	3	15	180	40-50
	Pandișpan	0,5	3	15	160	25-30
	Prăjituri umplute (pe 2 nivele)	1,2	2 și 4	15	200	30-35
	Mini prăjituri (pe 2 nivele)	0,6	2 și 4	15	190	20-25
	Plăcinte cu brânză (pe 2 nivele)	0,4	2 și 4	15	210	15-20
	Prăjituri cu cremă (pe 2 nivele)	0,7	1 și 3 și 5	15	180	20-25
		0,7	1 și 3 și 5	15	180	20-25
	Biscuiți (pe 3 nivele)	0,5	1 și 3 și 5	15	90	180
	Bezele (pe 3 nivele)					

NB: Timpii de coacere sunt aproximativi și pot diferi în funcție de gusturile personale. Când gătiți folosind funcția grill sau grill cu ventilație, tava colectoare trebuie să fie mereu așezată pe primul nivel de jos.

Pentru utilizarea cuptorului în siguranță

Pentru o utilizare eficientă și în condiții de siguranță a cuptorului, vă recomandăm următoarele:

1 Nu apelați decât la Centrele Service autorizate de producător.
2 Folosiți întotdeauna numai piese de schimb originale.
3 Când manevrați cuptorul, prindeți-l de mânerele încastrate în părțile laterale ale cuptorului pentru a nu vă accidenta sau a nu deteriora produsul.
4 Acest cuptor a fost conceput pentru uz neprofesional, casnic, iar funcțiile sale nu trebuie schimbate.
5 Aceste instrucțiuni sunt valabile doar pentru țările ale căror simboluri se regăsesc în manual și pe plăcuța cu numărul de serie.
6 Sistemul electric al cuptorului poate fi folosit în siguranță numai când este corect conectat la un sistem de împământare eficient în conformitate cu standardele de siguranță actuale.
7 Acest cuptor nu a fost conceput pentru utilizarea de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice,

senzoriale sau mentale reduse sau cu experiență și cunoștințe insuficiente dacă nu sunt corespunzător supravegheați sau nu au primit instrucțiuni privind utilizarea produsului de la o persoană responsabilă de siguranța lor.

8 Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă la cuptor.

9 În timpul funcționării, cuptorul se înfierbântă. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire din interiorul cuptorului.

10 Cuptorul a fost conceput doar pentru utilizarea de către adulți. NU PERMITEȚI COPIILOR SĂ STEA SAU SĂ SE JOACE PE LÂNGĂ CUPTOR.

11 Părțile accesibile se pot înfierbânta în timpul funcționării. Pentru a evita arsurile, copiii mici nu trebuie să stea pe lângă cuptor.

12 Când cuptorul este în funcțiune, elementele de încălzire și unele părți ale acestuia pot deveni extreme de fierbinți. Asigurați-vă că nu le atingeți și nu-i lăsați pe copii în apropiere.

Următoarele articole sunt potențial periculoase și, prin urmare, trebuiesc luate măsurile corespunzătoare pentru a preveni intrarea în contact a copiilor sau a persoanelor cu dizabilități cu acestea:

- butoane și produsul în general;
- ambalajul (pungi, polistiren, cuie, etc.);
- produsul în sine, imediat după folosirea cuptorului sau a grill-ului din cauza căldurii generate;
- produsul în sine când nu mai este folosit (piesele posibil periculoase trebuie să fie readuse în parametrii de siguranță).

Evitați următoarele:
- să atingeți cuptorul cu părțile ude ale corpului;
- să folosiți produsul cu picioarele goale;
- să trageți de aparat sau de cablul de alimentare pentru a deconecta de la priza electrică;
- să efectuați operațiuni inadecvate sau periculoase;
- să obstrucționați fanta de ventilare sau de disipare a căldurii;
- să lăsați cablurile electrice ale altor aparate mici să intre în contact cu părțile fierbinți ale cuptorului;
- să expuneți aparatul la agenți atmosferici precum ploaie sau razele directe ale soarelui;
- să folosiți cuptorul în scopuri de depozitare;
- să folosiți lichide inflamabile în apropierea aparatului;
- să folosiți adaptoare, prize multiple și/sau prelungitoare;
- să încercați să instalați sau să reparați aparatul fără asistență din partea personalului calificat.

AVERTISMENT: Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul funcționării. Copiii cu vârste mici sau persoanele infirme trebuie ținute departe de cuptor.

Se va contacta personalul calificat în următoarele situații:
- la instalare (urmând instrucțiunile producătorului);
- în caz de dubii cu privire la funcționarea corectă a produsului;
- la înlocuirea prizei electrice când aceasta nu se potrivește cu ștecherul aparatului.

Centrele Service autorizate de producător trebuie contactate în următoarele cazuri:
- în caz de dubii cu privire la starea corespunzătoare a cuptorului după scoaterea din ambalaj;
- când cablul de alimentare este deteriorat și trebuie înlocuit;

- când produsul se strică sau funcționează necorespunzător; solicitați piese de schimb originale.

Se impun următoarele:
- să folosiți produsul doar pentru a găti mâncare și pentru nimic altceva;
- să verificați dacă aparatul este în stare corespounzătoare după ce a fost scos din ambalaj.
- să deconectați aparatul de la sursa de curent dacă nu funcționează corect și înainte de curățare sau întreținere.
- să deconectați aparatul de la curent când urmează a nu fi folosit o perioadă lungă de timp;
- să folosiți mănuși de cuptor pentru a pune în cuptor un vas de gătit sau pentru a-l scoate.
- să prindeți întotdeauna mânerul ușii cuptorului de partea centrală întrucât extremitățile pot fi fierbinți din cauza scurgerilor de aer fierbinte.
- să vă asigurați că butoanele D și C se află în poziția „●” când aparatul nu este în funcțiune.
- după deconectarea de la curent când decideți să nu mai folosiți produsul.
- producătorul nu poate fi răspunzător pentru defecțiunile survenite din cauza unei instalări incorecte sau a unei utilizări inadecvate, incorecte sau iraționale.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător sau de către un inginer de service calificat pentru a evita orice riscuri privind siguranța.

Aparatul a fost conceput doar pentru folosire în spații interioare.

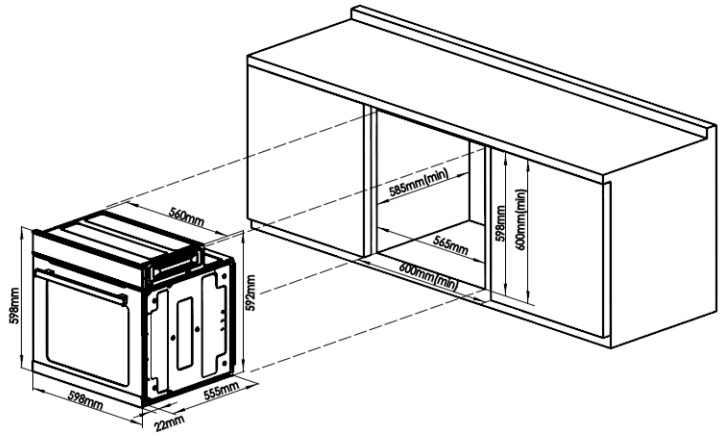
Instalarea

Aparatul trebuie instalat doar de o persoană calificată în conformitate cu instrucțiunile prezentate. Producătorul declină orice responsabilitate pentru orice posibilă instalare neconformă care poate dăuna persoanelor și animalelor și poate produce pagube.

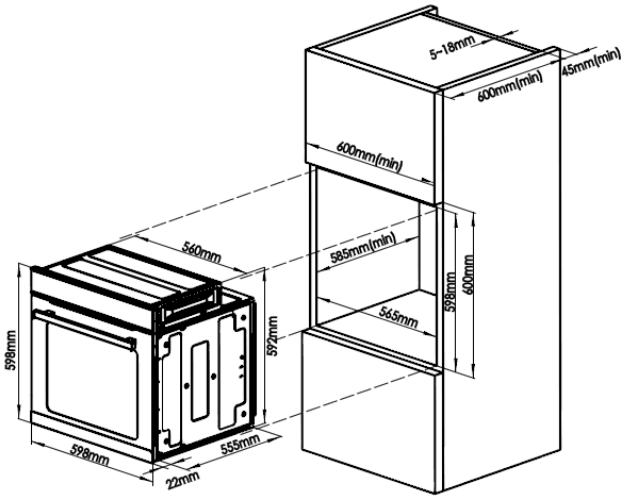
Important: alimentarea cu curent a aparatului trebuie întreruptă înainte de efectuarea oricăror ajustări sau lucrări de întreținere asupra produsului.

Instalarea cuptoarelor incorporabile

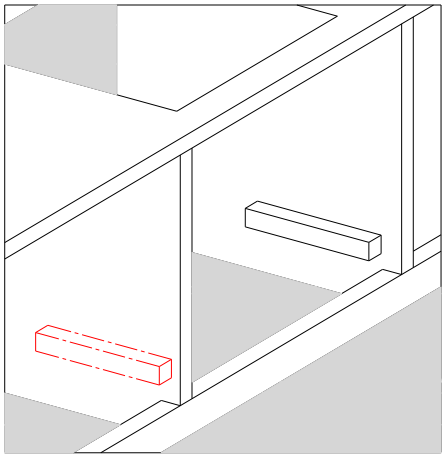
Pentru a asigura o funcționare corectă a cuptorului incorporabil, dulapul în care se va instala trebuie să fie unul corespunzător. Imaginea de mai jos prezintă dimensiunile de profilare pentru instalare sub blat sau într-un dulap de perete.

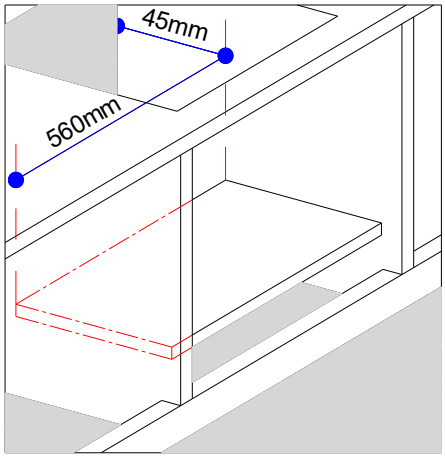


N.B.: Instalare conformă cu declarația de consum



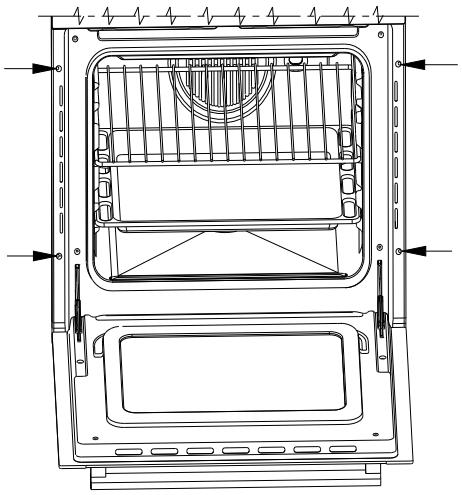
Pentru o ventilare adecvată, panoul din spate al dulapului trebuie scos. Este recomandat ca instalarea cuptorului să se facă pe două șipci de lemn. Dacă produsul stă pe o suprafață continuă, plată, trebuie să existe o deschidere de cel puțin 45x560mm.





Panourile dulapurilor adiacente trebuie să fie dintr-un material rezistent la căldură. În particular, dulapurile cu exterior din furnir trebuie asamblate cu un adeziv rezistent la temperaturi de până la 100ºC.
În conformitate cu standardele actuale de siguranță, după instalare nu trebuie să mai fie posibil niciun contact cu părțile electrice ale cuptorului.
Toate părțile care asigură funcționarea în condiții de siguranță a aparatului trebuie să poată fi scoase cu ajutorul unui singur instrument.

Pentru a fixa cuptorul de dulap, deschideți ușa cuptorului și prindeți-l introducând cele 4 șuruburi metalice în cele 4 orificii de pe cadru.



Nu aruncați dispozitivele electrice laolaltă cu deșeurile municipale nesortate. Folosiți centrele speciale de colectare.
Contactați administrațiile locale pentru a afla informații privind sistemele de colectare disponibile.
În cazul aruncării produselor electrice la gropile de gunoi, substanțele periculoase conținute de acestea se pot scurge în pânza freatică subterană, putând ajunge în lanțul alimentar și cauza sănătății și bună-stării oamenilor.

Specificații tehnice.

Volumul interior al cuptorului
75 Litri

Voltaj și frecvența alimentării electrice:
220-240V 50/60Hz 2800W
(vedeți plăcuța de date)

PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Acest produs este marcat cu simbolul privind sortarea selectivă a echipamentelor electrice și electronice uzate. Prin urmare, produsul nu trebuie aruncat laolaltă cu deșeurile menajere, ci trebuie preluat de un sistem de colectare selectivă în conformitate cu Directiva 2002/96/EC. Astfel, va fi reciclat sau demontat piesă cu piesă pentru a reduce la minim impactul asupra mediului înconjurător. Produsele electrice și electronice comportă risc de periculozitate pentru mediul înconjurător și sănătatea oamenilor din cauza substanțelor periculoase conținute.
Pentru mai multe informații, contactați autoritățile locale sau regionale.

Notă:

1. Produsul este conform cu regulamentul EU65-2014/EU66-2014.
2. Locul de instalare trebuie să fie adecvat ventilat, respectându-se strict dimensiunea de instalare prevăzută de producător. Pentru detalii exacte, vedeți punctul 8.
3. În timpul realizării lucrărilor de întreținere, fiți atenți la scoaterea ansamblului și aveți grijă să nu deteriorați píesele componente pentru ca, la reinstalare, acestea să fie funcționale.
4. În timpul procesului de gătire, puteți observa stadiul de coacere a mâncării prin geamul ușii. Nu deschideți ușa mai des decât este necesar.

1. Marca comercială a producătorului: **SAMUS**
2. Modelul de fabricaţie: **SC629GD11/ SC629GDXC11**
3. Tipul aparatului: **Cuptor incorporabil**
4. Importator: **SC Smart Electro-Distribution SRL**
5. Adresă importator: **bvd. Basarabia, nr. 256, poarta 3-Faur, sector 3, Bucureşti, România**
6. Tip cuptor: **electric**
7. Capacitate(litri): **75**
8. Clasă energetică: **A**
9. Putere maximă(W): **2800**
10. Putere elemente superioare/inferior(W): **1200(1600)/800**
11. Semi-grill(W): **DA(1600)**
12. Grill complet(W): **DA(2800)**
13. Ventilator: **DA(36W)**
14. Ventilator de răcire: **DA**
15. Reglaj temperatură(°C): **50-250**
16. Temporizator(timer): **DA(24 ore)**
17. Afişaj electronic: **DA**
18. Nr. funcţii preparare/nivele ghidaje interioare: **11/5**
19. Usă cuptor detaşabilă: **DA**
20. Material cavitate interioară/ Iluminare: **Email/DA**
21. Material parte frontală: **Sticlă neagră**
22. Autocurăţare catalitică: **DA(la modelul SC626GDXC11)**
23. Butoane de control: **standard(iluminate)**
24. Dimensiuni brute/produs/incorporare(LxAxH/mm): **685x650x663/598x598x577/560x555x592**
25. Greutate brută/netă(kg): **33,5/30,5**
26. Voltaj/Frecvenţă(V/Hz): **220-240/50**
27. Intensitate curent electric(A): **16**
28. Nivel de zgomot(dBA): **<45**
29. Fabricat în China

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.

SAMUS®
Aproape de tine!