MANUAL DE UTILIZARE

CUPTOR INCORPORABIL SC633GDT15

Cititi cu atentie aceste instructiuni inainte de a utiliza cuptorul si pastrati-le pentru referinte viitoare.

Daca urmati instructiunile, cuptorul dumneavoastra va va oferi multi ani de functionare buna si fiabila



SAMUS®



MĂSURI DE SIGURANȚĂ

La folosirea oricărui aparat electrocasnic, pentru a reduce riscul de incendiu, electrocutare sau accidentare, este important să se respecte o serie de măsuri elementare de siguranță, inclusiv următoarele:

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai astfel veți putea utiliza aparatul în siguranță și în mod corect. Păstrați manualul de instrucțiuni și instrucțiunile de instalare pentru utilizări viitoare sau pentru următorii proprietari.

Acest aparat este destinat exclusiv montării incorporate într-o bucătărie. Respectați instrucțiunile speciale de instalare.

Verificați aparatul după despachetare pentru eventuale deteriorări. Nu conectați cuptorul dacă a fost avariat în timpul transportului.

Numai un specialist autorizat poate conecta un cuptor fără mufe. Deteriorările cauzate de o conectare incorectă nu sunt acoperite de garanție.

Acest cuptor este destinat utilizării casnice. Cuptorul trebuie folosit numai pentru prepararea alimentelor și a băuturilor. Cuptorul trebuie supravegheat în timpul funcționării. Folosiți acest cuptor numai în interior.

Cuptorul este destinat utilizării la o altitudine maximă de 4000 de metri deasupra nivelului mării.

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori de persoane fără experiență sau cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau instruite de o persoană responsabilă pentru siguranța lor, care le-a explicat modul de utilizare în siguranță și riscurile asociate.

Copiii nu trebuie să se joace cu, pe sau în jurul cuptorului. Copiii nu trebuie să curețe cuptorul sau să efectueze operațiuni de întreținere decât dacă au cel puțin 15 ani și sunt supravegheați.

Țineți copiii sub vârsta de 8 ani la o distanță sigură de cuptor și de cablul de alimentare.
Introduceți întotdeauna accesoriile în compartimentul de gătit în poziția corectă.

Pentru informații suplimentare despre gama completă de produse Samus, vă invităm să vizitați site-ul oficial **www.samus.ro**, unde veți găsi detalii actualizate și recomandări utile.

INFORMAȚII GENERALE

ATENȚIE – PERICOL DE ȘOC ELECTRIC!

▪ Reparațiile incorecte sunt periculoase. Reparațiile și înlocuirea cablurilor de alimentare deteriorate pot fi efectuate doar de tehnicieni autorizați din serviciul post-vânzare. Dacă cuptorul este defect, scoateți-l din priză sau opriți siguranța din panoul electric și contactați serviciul post-vânzare.

▪ Izolația cablului electric al cuptorului se poate topi dacă intră în contact cu părțile fierbinți ale aparatului. Nu lăsați niciodată cablurile electrice să atingă părțile încălzite ale cuptorului.

▪ Nu utilizați aparate de curățat cu presiune sau abur, deoarece pot provoca șocuri electrice.

▪ Un cuptor defect poate provoca șoc electric. Nu porniți niciodată un cuptor defect. Scoateți-l din priză sau opriți siguranța din tabloul electric și contactați serviciul post-vânzare.

ATENȚIE – PERICOL DE ARSURI!

▪ Cuptorul se încălzește în timpul funcționării; nu atingeți suprafețele interioare ale compartimentului de gătit sau elementele de încălzire. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l atinge. Țineți copiii la distanță.

▪ Accesoriile și vasele de gătit se încălzesc foarte tare. Folosiți întotdeauna mănuși termorezistente pentru a le scoate din compartimentul de gătit.

▪ Vaporii de alcool pot lua foc în interiorul fierbinte al cuptorului. Nu gătiți alimente care conțin cantități mari de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Utilizați doar cantități mici și deschideți ușa cuptorului cu atenție.

ATENȚIE – PERICOL DE OPĂRIRE!

▪ Părțile accesibile se încălzesc în timpul funcționării. Nu atingeți părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.

▪ La deschiderea ușii cuptorului, poate ieși abur fierbinte. Aburul poate fi invizibil în funcție de temperatură. Nu stați prea aproape când deschideți ușa aparatului. Deschideți ușa cu grijă și țineți copiii departe.

▪ Apa turnată într-un compartiment fierbinte poate produce abur fierbinte. Nu turnați niciodată apă într-un compartiment încins.

ATENȚIE – PERICOL DE RĂNIRE!

▪ Geamul zgâriat al ușii cuptorului se poate fisura. Nu folosiți raclete de sticlă, bureți abrazivi sau detergenți puternici.

▪ Balamalele ușii se mișcă în timpul deschiderii și închiderii; există risc de prindere. Țineți mâinile departe de balamale.

ATENȚIE – PERICOL DE INCENDIU!

▪ Obiectele combustibile depozitate în compartimentul de gătit pot lua foc. Nu depozitați niciodată materiale inflamabile în interiorul cuptorului. Nu deschideți ușa dacă există fum înăuntru; opriți cuptorul și scoateți-l din priză sau opriți siguranța din tabloul electric.

▪ Resturile alimentare, grăsimea și sucurile de carne pot lua foc. Înainte de utilizare, curățați bine compartimentul de gătit, elementele de încălzire și accesoriile.

▪ Când se deschide ușa, se poate crea un curent de aer. Hârtia de copt poate atinge elementul de încălzire și lua foc. Nu așezați hârtia de copt liber pe accesorii în timpul preîncălzirii. Fixați-o întotdeauna cu o tavă sau un vas de copt. Acoperiți doar suprafața necesară și nu lăsați hârtia să iasă în afara accesoriilor.

ATENȚIE – PERICOL CAUZAT DE MAGNETISM!

▪ Magneți permanenți sunt utilizați în panoul de control sau în elementele de comandă. Aceștia pot afecta implanturile electronice, de exemplu stimulatoarele cardiace sau pompele de insulină. Persoanele care poartă implanturi electronice trebuie să stea la o distanță de cel puțin 10 cm față de panoul de control.

ATENȚIE – PERICOL DE ARSURI!

▪ Becurile din compartimentul cuptorului se încălzesc foarte tare. Există risc de arsuri chiar și după ce au fost stinse pentru o perioadă. Nu atingeți capacul de sticlă și evitați contactul cu pielea în timpul curățării.

ATENȚIE – PERICOL DE ȘOC ELECTRIC!

▪ La înlocuirea becului din compartimentul de gătit, contactele duliei sunt sub tensiune. Înainte de a înlocui becul, scoateți cuptorul din priză sau opriți siguranța din tabloul electric.

INFORMAȚII GENERALE

▪ Accesorii, folie, hârtie de copt sau vase așezate pe fundul compartimentului de gătit: nu așezați accesorii direct pe fundul compartimentului de gătit. Nu acoperiți fundul compartimentului cu folie sau hârtie de copt. Nu așezați vase de gătit pe fundul compartimentului dacă este setată o temperatură de peste 50°C. Acest lucru provoacă acumularea căldurii, afectează timpii de coacere și prăjire și poate deteriora emailul.

▪ Folie de aluminiu: folia de aluminiu din compartimentul de gătit nu trebuie să intre în contact cu geamul ușii. Acest lucru poate provoca decolorarea permanentă a sticlei ușii.

▪ Tăvi din silicon: Nu utilizați tăvi din silicon și nici covorașe, capace sau accesorii care conțin silicon. Senzorul cuptorului se poate deteriora. Totuși, puteți utiliza hârtie de copt acoperită cu strat subțire de silicon.

▪ Apă în compartimentul fierbinte: Nu turnați apă în compartiment atunci când este fierbinte. Se va forma abur, iar schimbarea bruscă de temperatură poate deteriora emailul.

▪ Umiditate în compartiment: Dacă în interior se menține umezeala o perioadă lungă de timp, aceasta poate provoca coroziune. Lăsați aparatul să se usuce după utilizare. Nu păstrați alimente umede în compartimentul închis pentru perioade lungi de timp. Nu depozitați alimente în interiorul cuptorului.

▪ Suc de fructe: Când coaceți plăcinte cu fructe foarte zemoase, nu umpleți tava de copt prea mult. Sucul de fructe care se scurge pe tavă poate lăsa pete ce nu pot fi îndepărtate. Dacă este posibil, utilizați tava universală mai adâncă.

▪ Garnitură foarte murdară: Dacă garnitura este foarte murdară, ușa cuptorului nu se va închide corespunzător în timpul funcționării. Fețele mobilierului din jur pot fi deteriorate. Păstrați garnitura curată în permanență.

▪ Ușa cuptorului: Nu vă așezați pe ușa cuptorului și nu agățați sau sprijiniți obiecte pe ea. Nu așezați vase sau accesorii pe ușa cuptorului.

▪ Introducerea accesoriilor: În funcție de modelul cuptorului, accesoriile pot zgâria panoul ușii atunci când se închide. Introduceți întotdeauna accesoriile corect în compartimentul de gătit.

▪ Transportul cuptorului: Nu transportați și nu ridicați cuptorul de mânerul ușii. Mânerul nu suportă greutatea aparatului și se poate rupe.

▪ Folosirea căldurii reziduale: Dacă folosiți căldura reziduală a cuptorului oprit pentru a menține mâncarea caldă, în interior se poate acumula umezeală excesivă. Aceasta poate duce la condens și la coroziunea cuptorului, afectând și mobila din bucătărie. Pentru a evita condensul, deschideți ușa sau utilizați funcția „Dezghețare” (Defrost).

PROTECȚIA MEDIULUI

▪ Cuptorul dumneavoastra nou este proiectat sa fie eficient energetic. Mai jos gasiti cateva sfaturi pentru economisirea energiei si eliminarea corecta a aparatului la finalul duratei sale de viata.

ECONOMISIREA ENERGIEI

▪ Îndepărtați toate accesoriile care nu sunt necesare în timpul procesului de gătit sau coacere.
▪ Nu deschideți ușa în timpul procesului de gătire sau coacere.
▪ Dacă deschideți ușa în timpul gătirii sau coacerii, comutați funcția pe „Lamp" (fără a modifica setarea de temperatură).
▪ Reduceți temperatura cu 50°C în modurile fără ventilator, cu aproximativ 5–10 minute înainte de terminarea timpului de gătire sau coacere. Astfel, puteți utiliza căldura rămasă în interior pentru a finaliza procesul.
▪ Folosiți funcția „Încălzire cu ventilator" (Fan Heating) ori de câte ori este posibil. Aceasta permite reducerea temperaturii de gătire cu 20°C – 30°C.
▪ Puteți găti sau coace pe mai multe niveluri simultan atunci când utilizați funcția „Fan Heating".
▪ Dacă nu este posibil să gătiți sau să coaceți diferite feluri în același timp, puteți găti pe rând pentru a profita de căldura rămasă din preîncălzirea cuptorului.
▪ Nu preîncălziți cuptorul gol, dacă nu este necesar. Dacă preîncălzirea este necesară, introduceți alimentele imediat ce temperatura dorită a fost atinsă.
▪ Nu folosiți folie reflectorizantă (precum folie de aluminiu) pentru a acoperi fundul compartimentului de gătit.
▪ Folosiți temporizatorul sau o sondă de temperatură, atunci când este posibil, pentru a optimiza timpul și energia utilizată.
▪ Utilizați forme de copt și vase cu suprafață mată și închisă la culoare, ușoare, în locul accesoriilor grele cu suprafețe lucioase, cum ar fi inoxul sau aluminiul.

ELIMINARE ECOLOGICĂ

▪ Ambalajul este conceput pentru a proteja cuptorul dumneavoastră împotriva deteriorărilor în timpul transportului.

▪ Materialele utilizate au fost selectate cu grijă și pot fi reciclate. Reciclarea contribuie la reducerea consumului de materii prime și a cantității de deșeuri.



▪ Aparatele electrice și electronice conțin adesea materiale valoroase. Nu aruncați cuptorul împreună cu deșeurile menajere. Predați-l la un centru de colectare autorizat pentru reciclare ecologică.

SĂNĂTATE

- Acrilamida se formeaza in principal atunci cand alimentele care contin amidon (de exemplu: cartofi, cartofi prajiti, paine) sunt incalzite la temperaturi foarte ridicate pentru perioade lungi de timp.

Sfaturi:

- Folosiți timp scurt de gătire.
- Gătiți alimentele până când capătă o culoare galben-aurie, nu le ardeți până devin maro închis.
- Porțiile mai mari conțin mai puțină acrilamidă.
- Folosiți modul „Încălzire cu ventilator" atunci când este posibil.
- Cartofi prăjiți: folosiți mai mult de 450 g pe tavă, distribuiți-i uniform și întoarceți-i din când în când. Dacă este disponibil, urmați instrucțiunile de pe ambalajul produsului pentru cele mai bune rezultate.

INTREȚINEREA ECHIPAMENTULUI

- Cu o întreținere și curățare corectă, cuptorul va păstra aspectul și funcționalitatea pe termen lung. Mai jos se explică modul corect de îngrijire și curățare a cuptorului.

Sfaturi:

- Pentru a preveni deteriorarea suprafețelor cauzată de utilizarea necorespunzătoare a detergenților, urmați informațiile din tabelul „Metodă de curățare".
- Nu toate zonele enumerate se regăsesc în cuptorul dumneavoastră, în funcție de model.

Sfaturi:

- Nu folosiți:
- Detergenți puternici sau corozivi.
- Detergenți cu un conținut ridicat de alcool.
- Bureți abrazivi sau bureți de curățare duri.
- Aparat de curățare cu presiune sau abur.
- Detergenți speciali pentru curățarea aparatului în timp ce este fierbinte.
- Spălați bine cârpele și bureții noi înainte de utilizare.

Sfat: Produsele de curățare și întreținere recomandate pot fi achiziționate prin serviciul post-vânzare. Respectați instrucțiunile producătorului.

METODĂ DE CURĂȚARE

Zona exterioară a cuptorului

Partea frontală din oțel inoxidabil

- Apă fierbinte cu săpun: curățați cu o lavetă de vase, apoi uscați cu o cârpă moale.
- Îndepărtați imediat petele de calcar, grăsime, amidon și albumină (de exemplu, albuș de ou).
- Sub astfel de pete se poate forma coroziune.
- Produse speciale de curățare pentru oțel inoxidabil, potrivite pentru suprafețe fierbinți, sunt disponibile în serviciul nostru post-vânzare sau la comercianții specializați.
- Aplicați un strat foarte subțire de produs de curățare cu o cârpă moale.

Plastic

- Apă fierbinte cu săpun:
- Curățați cu o lavetă de vase, apoi uscați cu o cârpă moale.
- Nu folosiți soluție pentru curățat geamuri sau racletă pentru sticlă.

Suprafețe vopsite

- Apă fierbinte cu săpun:
- Curățați cu o lavetă de vase, apoi uscați cu o cârpă moale.

Panou de control

- Apă fierbinte cu săpun:
- Curățați cu o lavetă de vase, apoi uscați cu o cârpă moale.
- Nu folosiți soluție pentru curățat geamuri sau racletă pentru sticlă.

Panouri de ușă

- Apă fierbinte cu săpun:
- Curățați cu o lavetă de vase, apoi uscați cu o cârpă moale.
- Nu folosiți racletă pentru sticlă sau burete abraziv din oțel inoxidabil.

Mânerul ușii

- Apă fierbinte cu săpun:
- Curățați cu o lavetă de vase, apoi uscați cu o cârpă moale.
- Dacă soluția de îndepărtare a calcarului intră în contact cu mânerul ușii, ștergeți-o imediat, altfel va lăsa pete care nu pot fi îndepărtate.

Zona interioară a cuptorului

Suprafețe emailate și suprafețe auto-curățante

- Vă rugăm să respectați instrucțiunile pentru suprafețele compartimentului de gătit care urmează după tabel.

Capac de sticlă pentru iluminarea interioară

- Apă fierbinte cu săpun:
- Curățați cu o lavetă de vase, apoi uscați cu o cârpă moale.
- Dacă compartimentul de gătit este foarte murdar, folosiți un produs de curățare pentru cuptor.

Garnitura ușii

- Apă fierbinte cu săpun:
- Curățați cu o lavetă de vase. Nu frecați abraziv

Accesorii

- Apă fierbinte cu săpun:
- Înmuiați și curățați cu o lavetă de vase sau cu o perie.
- Dacă există depuneri puternice de murdărie, folosiți un burete abraziv din oțel inoxidabil.

Suport/grătar

- Apă fierbinte cu săpun:
- Înmuiați și curățați cu o lavetă de vase sau cu o perie.

Sistem culisant

- Apă fierbinte cu săpun:
- Curățați cu o lavetă de vase sau cu o perie.
- Nu îndepărtați lubrifiantul atunci când șinele culisante sunt extinse. Cel mai bine este să le curățați atunci când sunt împinse în interior.
- Nu curățați în mașina de spălat vase.

Componente și accesorii

Garnitura ușii

- Apă fierbinte cu săpun:
- Curățați cu o lavetă de vase

Accesorii

- Apă fierbinte cu săpun: înmuiați și curățați cu o cârpă de vase sau o perie.
- Dacă există depuneri persistente de murdărie, folosiți un burete abraziv din oțel inoxidabil.

Suport/Grătar

- Apă fierbinte cu săpun: înmuiați și curățați cu o cârpă de vase sau o perie.

Șine telescopice

- Apă fierbinte cu săpun: curățați cu o cârpă de vase sau o perie.
- Nu îndepărtați lubrifiantul atunci când șinele sunt extinse.
- Este recomandat să le curățați atunci când sunt închise.
- Nu curățați în mașina de spălat vase.

Termometrul pentru carne

- Apă fierbinte cu săpun: curățați cu o cârpă de vase sau o perie.
- Nu curățați în mașina de spălat vase.

Note:

- Diferențele ușoare de culoare de pe partea frontală a cuptorului sunt cauzate de utilizarea diferitelor materiale, cum ar fi sticla, plasticul și metalul.
- Umbrele de pe panourile ușii, care arată ca niște dungi, sunt provocate de reflexiile luminii interioare.
- Emailul este ars la temperaturi foarte ridicate. Acest lucru poate provoca o ușoară variație de culoare, ceea ce este normal și nu afectează funcționarea. Marginile tăvilor de copt pot să nu fie complet emailate, astfel încât aceste margini pot fi mai aspre, dar acest lucru nu influențează protecția anticorozivă.
- Păstrați întotdeauna aparatul curat și îndepărtați murdăria imediat, pentru a preveni formarea depunerilor persistente.

Suprafețele din compartimentul de gătit

- Suprafața rugoasă este email auto-curățant
- Suprafața netedă este email simplu

Curățarea emailului

- Curățați suprafețele netede emailate cu o lavetă de vase și apă fierbinte cu săpun sau cu o soluție de oțet. Apoi uscați cu o cârpă moale.
- Înmuiați resturile alimentare arse cu o lavetă umedă și apă cu săpun. Folosiți lână de oțel inoxidabil sau un produs de curățat pentru cuptor pentru a îndepărta murdăria persistentă.

Atenție! *Nu utilizați produse pentru curățat cuptoare atunci când compartimentul de gătit este încă cald. Acestea pot deteriora emailul.*

- Îndepărtați toate resturile alimentare din compartimentul de gătit și de pe ușa cuptorului înainte de următoarea utilizare.
- Lăsați ușa cuptorului deschisă pentru a se usca după curățare.

Atenție! *Resturile alimentare pot provoca formarea unor depuneri albe. Acestea sunt inofensive și nu afectează funcționarea cuptorului. Dacă doriți, puteți îndepărta aceste depuneri folosind suc de lămâie.*

Curățarea suprafețelor cu auto-curățante

- Suprafețele cu auto-curățante sunt acoperite cu un strat ceramic poros, mat. Acest strat absoarbe și elimină stropii proveniți de la coacere și prăjire în timpul funcționării aparatului.

Atenție! *Nu utilizați produse pentru curățat cuptoare pe suprafețele auto-curățante. Acestea pot deteriora stratul protector. Dacă produsul de curățat pentru cuptor ajunge accidental pe aceste suprafețe, tamponați imediat cu apă și o lavetă moale. Nu frecați suprafața și nu utilizați materiale abrazive.*

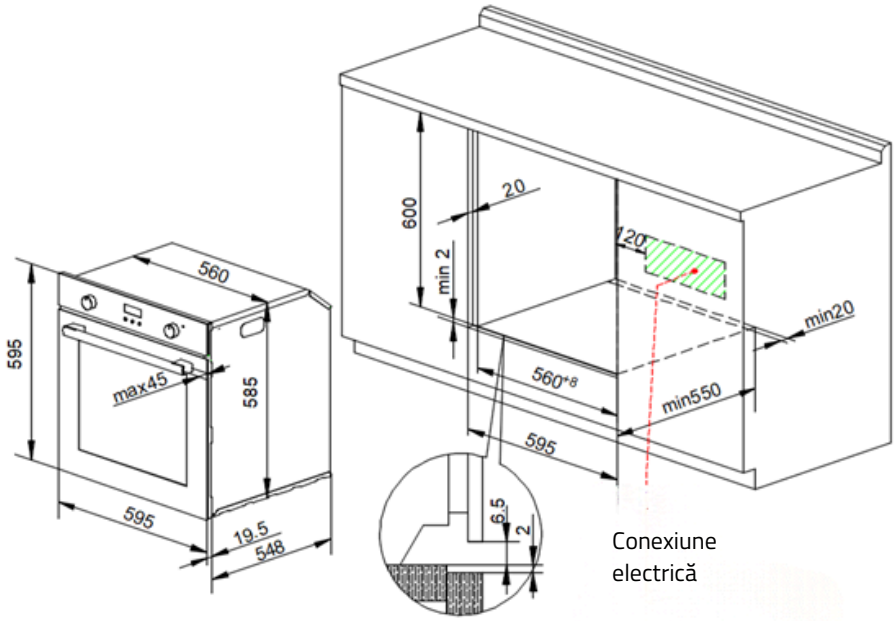
Sfaturi:

- Curățați compartimentul de gătit după fiecare utilizare pentru a preveni arderea murdăriei.
- Îndepărtați imediat petele de calcar, grăsime, amidon și albumină (de exemplu, albuș de ou).
- Folosiți tava normală pentru coacerea prăjiturilor foarte umede.
- Utilizați vase de gătit adecvate pentru friptură, de exemplu o tavă de prăjit.

INSTALAREA CUPTORULUI

- **Conectarea electrică a cuptorului trebuie realizată de un tehnician calificat.**
- **Instalarea cuptorului trebuie efectuată în conformitate cu instrucțiunile de instalare**

CORP INFERIOR (dulap de bază)



Dimensiuni ale aparatului

- Lățime totală: 595
- Înălțime totală: 595
- Adâncime totală (fără mâner): 548
- Adâncime totală cu panou frontal: 560
- Înălțime carcasă (fără panou de control): 585
- Grosimea maximă a panoului de control: 45

Dimensiuni ale nișei de instalare

- Lățime nișă: 560 (+8 mm toleranță)
- Înălțime nișă: 600
- Adâncime minimă: 550
- Distanță minimă între mobilier și pereții laterali: 20
- Distanță minimă între marginea inferioară a cuptorului și raftul suport: 2
- Distanță minimă între peretele posterior și mobilier: 30
- Adâncimea totală a corpului de mobilier: minim 500

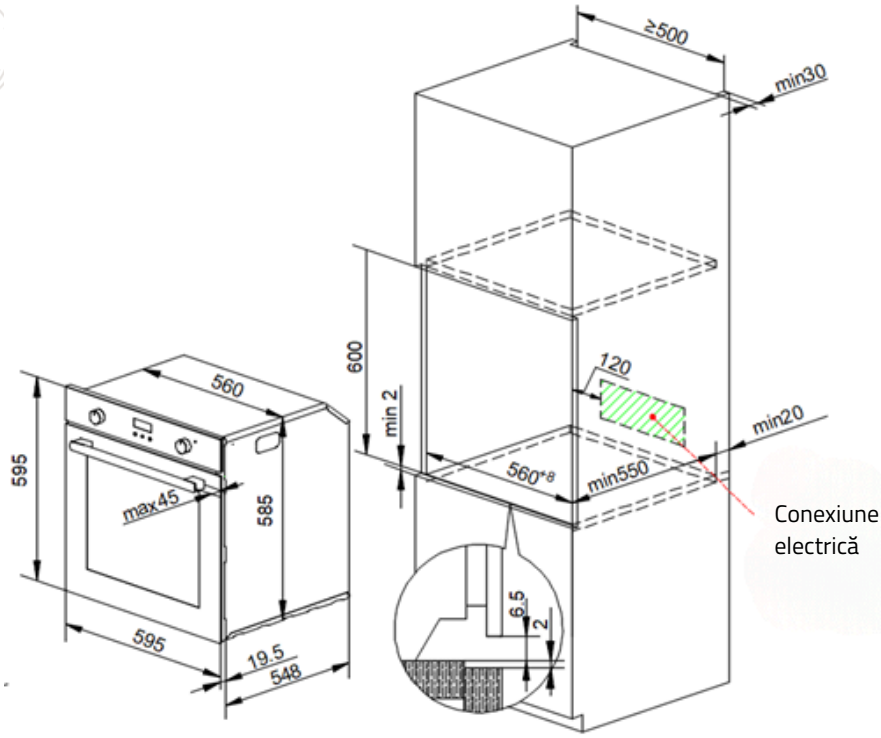
Spațiu pentru conexiunea electrică

În partea din spate a nișei trebuie prevăzut un spațiu dedicat pentru conexiunea electrică, conform specificațiilor următoare:

- Dimensiuni spațiu conexiune: 320 × 115 mm
- Poziționare: zona hașurată (spatele nișei, partea superioară)
- Acest spațiu permite conectarea în siguranță a cablului de alimentare fără a împiedica montarea aparatului.

Atentie: dimensiunile de mai sus sunt exprimate in milimetri (mm)

CORP SUPERIOR (coloană)



Dimensiuni ale aparatului

- Lățime totală: 595
- Înălțime totală: 595
- Adâncime totală (fără mâner): 548
- Adâncime totală cu panou frontal: 560
- Înălțime carcasă (fără panou de control): 585
- Grosimea maximă a panoului de control: 45

Dimensiuni ale nișei de instalare

- Lățime nișă: 560 (+8 mm toleranță)
- Înălțime nișă: 600
- Adâncime minimă: 550
- Distanță minimă între mobilier și pereții laterali: 20
- Distanță minimă între baza cuptorului și baza mobilierului: 2

Spațiu pentru conexiunea electrică

În partea din spate a nișei trebuie prevăzut un spațiu dedicat pentru conexiunea electrică, conform specificațiilor următoare:

- Dimensiuni spațiu conexiune: 320 × 115 mm
- Poziționare: zona hașurată (spatele nișei, partea superioară)
- Acest spațiu permite conectarea în siguranță a cablului de alimentare fără a împiedica montarea aparatului.

Atentie: dimensiunile de mai sus sunt exprimate in milimetri (mm)

Recomandări suplimentare

- Cuptorul trebuie instalat orizontal și perfect nivelat.
- Instalarea trebuie efectuată de personal calificat, în conformitate cu normele de siguranță electrică în vigoare.
- După montaj, verificați ca ușa să se deschidă complet și fără frecare.
- Nu acoperiți grilele de ventilație.

INFORMAȚII IMPORTANTE

- Pentru o funcționare sigură, asigurați-vă că cuptorul a fost instalat conform instrucțiunilor de instalare. Deteriorările cauzate de o instalare incorectă nu sunt acoperite de garanție.
- Verificați cuptorul înainte de instalare pentru a vă asigura că nu prezintă deteriorări; nu conectați cuptorul dacă este deteriorat.
- În timpul instalării cuptorului, purtați mănuși de protecție pentru a evita tăieturile provocate de marginile ascuțite.
- Înainte de a porni cuptorul, îndepărtați toate materialele de ambalare și folia adezivă de pe aparat.
- Dimensiunile din schițele atașate sunt în milimetri (mm).
- Este necesar ca fișa de alimentare să fie accesibilă sau să existe un întrerupător în instalația fixă, pentru a putea deconecta cuptorul de la rețea după instalare, dacă este nevoie.
- Dacă cuptorul este instalat sub o plită electrică sau pe gaz, peretele despărțitor trebuie să aibă o fantă pentru ventilația aparatului. Distanța minimă dintre partea inferioară a plitei și partea superioară a carcasei cuptorului trebuie să fie de 5 mm. Respectați instrucțiunile de instalare ale plitei.

Avertisment: Cuptorul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea.

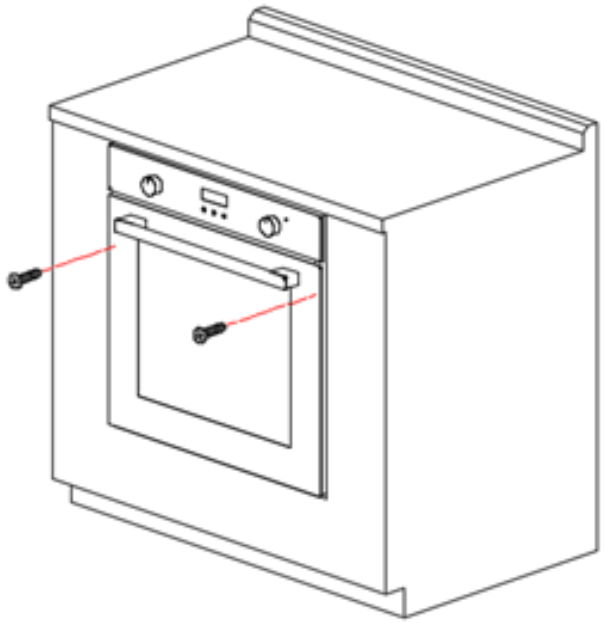
INSTALAREA ȘI DEMONTAREA

Instalarea

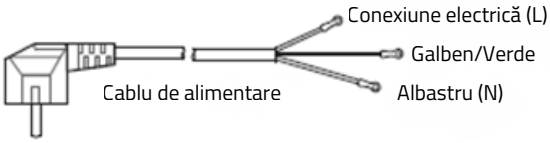
- După despachetare, scoateți accesoriile și materialele de ambalaj ale cuptorului și îndepărtați folia adezivă.
- Glisați cuptorul în dulap, aliniați-l și fixați-l, asigurându-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat sau prins.
- Fixați cuptorul cu 2 șuruburi, conform ilustrației

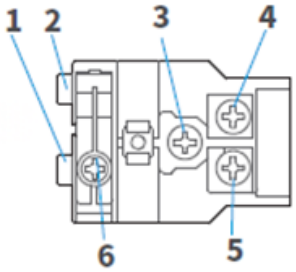
Demontarea

- Deconectați alimentarea electrică.
- Deșurubați șuruburile de fixare ale cuptorului.
- Ridicați ușor cuptorul și trageți-l în afară, sub platformă, cu ajutorul a două persoane (nu ridicați de mâner).



SCHIMBAREA CABLULUI DE ALIMENTARE





Cutia de borne

Doar profesioniști autorizați, care dețin certificate de competență, pot conecta acest cuptor.

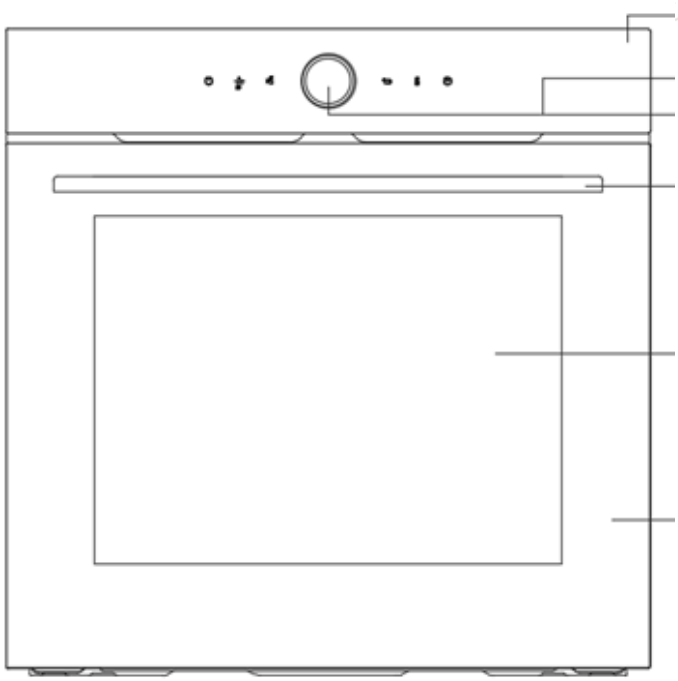
- Poziția A indică locația cutiei de borne, aflată pe partea din spate a carcasei exterioare — aceasta este închisă.

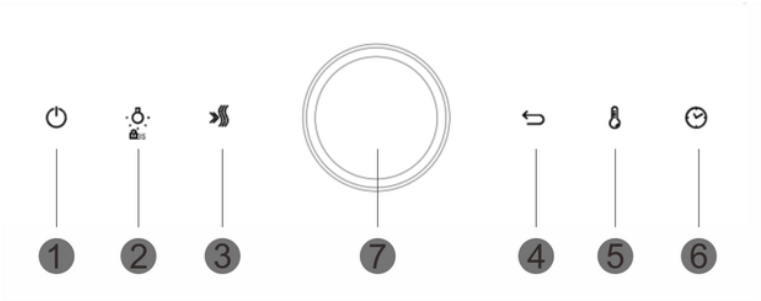
Pași:

1. Opriți alimentarea cu energie electrică. Folosiți o șurubelniță mică plată pentru a deschide cele două cleme 1 și 2.
2. Folosiți o șurubelniță pentru a scoate șuruburile 3, 4, 5 și 6.
3. Înlocuiți cablul de alimentare cu unul nou și conectați firele astfel:
   - firul galben/verde la borna 3,
   - firul maro la borna 4,
   - firul albastru la borna 5.
4. Strângeți șurubul 6 pentru a închide capacul cutiei de borne și finalizați procesul de înlocuire.

DESCRIEREA GENERALĂ A CUPTORULUI

În acest capitol sunt prezentate panoul de comandă, accesoriile și principalele funcții ale cuptorului. Totodată, veți afla mai multe informații despre utilizarea corectă și elementele componente ale aparatului.





1. **Pornire/Oprire**
   Porniți sau opriți cuptorul.
2. **Lumină Pornit/Oprit și Blocare copii**
   Porniți sau opriți lumina cuptorului
3. **Încălzire rapidă**
   Folosiți această funcție pentru preîncălzire rapidă.
4. **Buton "Înapoi"**
   Folosiți acest buton pentru a reveni la pasul anterior
5. **Temporizator/Setare ceas**
   Setați durata, apoi selectați funcția. Setați ceasul în modul standby.
6. **Setare temperatură**
   Apăsați pentru a seta temperatura.
7. **Buton principal**
   Rotiți pentru a seta parametrii de ajustare. Apsați pentru a porni sau pune pe pauză.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate etichetele, foliile de protecție și elementele de fixare pentru transport.
- Scoateți toate accesoriile și suporturile laterale din interiorul cuptorului.
- Curățați accesoriile și suporturile laterale cu apă caldă și detergent, utilizând o lavetă moale sau o perie fină.
- Asigurați-vă că interiorul cuptorului nu conține resturi de ambalaj, cum ar fi granule de polistiren sau bucăți de lemn, care pot provoca pericol de incendiu.
- Ștergeți suprafețele netede din interiorul cuptorului și ușa cu o lavetă moale, umedă.
- Pentru a elimina mirosul specific aparatului nou, încălziți cuptorul gol pentru prima dată, cu ușa închisă.
- Mențineți bucătăria bine aerisită în timpul primei încălziri. Țineți copiii și animalele de companie departe de bucătărie în acest timp și închideți ușile către încăperile adiacente.
- Reglați setările conform instrucțiunilor indicate. Detalii privind selectarea tipului de încălzire și setarea temperaturii se regăsesc în secțiunea următoare a manualului.

După ce cuptorul s-a răcit:

- Curățați suprafețele netede și ușa cuptorului cu apă caldă și detergent, folosind o lavetă moale.
- Uscați complet toate suprafețele.
- Reinstalați suporturile laterale în interiorul cuptorului.

Setarea orei

Înainte de a folosi cuptorul, ora trebuie setată:

- După ce cuptorul a fost conectat la rețeaua electrică, atinge simbolul ceasului, apoi setează ora (în ore) rotind butonul.
- Atinge din nou simbolul ceasului pentru a finaliza setarea.

Notă: *Ceasul are un afișaj de 24 de ore.*

FUNCȚIILE DE GĂTIRE



Lumină cuptor
Permite vizualizarea clară a preparatelor din cuptor



Gătire convențională - 50～280°C
Pentru gătitul pe un singur raft: tăvi unice de biscuiți, brioșe, prăjituri, budinci, fripturi și preparate delicate pe bază de ou. Aceasta este o funcție generală, potrivită pentru majoritatea tipurilor de gătire.



Convecție 3D (aer cald) - 50～260°C
Pentru coacere și fripturi pe unul sau mai multe niveluri. Căldura provine de la elementul de încălzire circular din jurul ventilatorului, asigurând o distribuție uniformă



Coacere intensivă - 50～260°C
Recomandată pentru coacerea și prăjirea alimentelor pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie uniform căldura generată de elementele de încălzire în întreaga cavitate a cuptorului, asigurând o coacere uniformă.



Grill - 50～250°C
Pentru prăjirea unor cantități mici de alimente și pentru rumenire. Plasează alimentele în centrul grătarului, sub elementul de încălzire.



Grill cu ventilator și element de încălzire superioară - 50～260°C
Pentru fripturi de pasăre, pește sau bucăți mai mari de carne. Elementul de încălzire și ventilatorul funcționează alternativ. Ventilatorul distribuie aerul fierbinte uniform în jurul alimentelor.



Grill + element de încălzire superior - 50～260°C
Căldură radiantă directă provenită de la două elemente de încălzire superioare puternice. Poate fi utilizată pentru bucăți fragede de carne, fripturi, cârnați, pește, sandvișuri calde sau alte preparate rapide.



Pizza - 50～250°C
Pentru pizza și preparate care necesită multă căldură de dedesubt. Elementul inferior și inelul de încălzire vor funcționa împreună



Element de încălzire inferior - 50～220°C
Pentru rumenirea suplimentară a bazelor de pizza, tarte sau produse de patiserie. Căldura provine de la elementul inferior de încălzire.



Element de încălzire superior - 50～250°C
Pentru obiecte plate folosite la grătar, precum friptură, cârnați, pâine prăjită etc. Întreaga zonă de sub elementul de încălzire devine fierbinte.



Convecție 3D Eco - 50～260°C
Pentru gătit economic, cu economie de energie



Mod Chef
Modurile de gătire pot fi adăugate și personalizate în funcție de preferințele utilizatorului.

Mod Favorit
Modul setat de utilizator în modul Chef poate fi salvat ca „Favorite Mode”. Puteți alege să porniți direct cu modul preferat.

Dezghețare - 25～35°C
Pentru dezghețarea delicată a alimentelor congelate.

Dospire - 30～55°C
Pentru dospirea aluatului cu drojdie sau maia și pentru prepararea iaurtului.

Menținere la cald - 30～80°C
Pentru a menține mâncarea caldă.

Air Fryer - 50～250°C
Această metodă utilizează funcționarea simultană a tubului de încălzire superior, a tubului de încălzire posterior și a ventilatorului de aer cald pentru a încălzi rapid și a elimina umezeala de pe suprafața alimentelor, rezultând o textură crocantă la exterior și moale la interior.

NOTE:

- Pentru a dezgheța bucăți mari de alimente, puteți îndepărta suporturile laterale și așeza alimentele pe fundul cavității cuptorului.
- Dacă doriți să gătiți bucăți mari de alimente, îndepărtați suporturile laterale și așezați grătarul pe fundul camerei de gătit.
- Apoi, așezați alimentele pe grătar pentru gătire. (Trebuie să urmăriți procesul de gătire și să întoarceți alimentele la timp pentru a evita arderea.)
- Datorită distribuției uniforme optime a căldurii în timpul funcției „Încălzire cu ventilator", ventilatorul va funcționa periodic pe parcursul procesului de încălzire, pentru a garanta performanța optimă.
- Pentru a încălzi vesela, este util să îndepărtați suporturile laterale și să utilizați modurile de încălzire „Grill cu aer fierbinte" sau „Încălzire cu ventilator", cu o temperatură setată la 50°C.
- Modul „Grill cu aer fierbinte" trebuie folosit atunci când mai mult de jumătate din fundul cavității este acoperit de veselă.

ATENȚIE!

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul funcționării, aveți grijă la riscul de arsuri cauzat de aerul fierbinte.
- Nu acoperiți orificiile de ventilație. În caz contrar, aparatul se poate defecta.
- Ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze pentru o perioadă scurtă după oprirea cuptorului, pentru a accelera procesul de răcire.

VENTILATORUL DE RĂCIRE

- Ventilatorul de răcire se pornește și se oprește automat, în funcție de necesitate.
- Aerul cald este evacuat deasupra ușii cuptorului.
- Dacă temperatura echipamentului este prea ridicată, ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze aproximativ 10 minute după terminarea procesului de gătire

UTILIZAREA CUPTORULUI





- Pornirea cuptorului - După ce cuptorul este pornit, selectați limba și setați ora dorită.
  - Pe display-ul de pe buton va apărea pe rând: anul, luna, ziua, ora, minutele
  - Modificați parametrii prin rotirea butonului și selectați apăsând pe acesta
  - Dacă doriți să schimbați limba și ora în timpul funcționării cuptorului, puteți accesa "Settings" din meniul cuptorului.
- În modul de așteptare, rotiți butonul pentru a selecta un mod
- Selectați funcția de gătirea aleasă, apăsați pentru a confirma selecția, apoi setați temperatura și timpul dorit înainte de a apăsa din nou butonul pentru pornire.
- În timpul gătitului, apăsați butonul pentru a pune pauză și apăsați din nou pentru a relua; apăsați butonul Back pentru a reveni la ajustarea setărilor sau apăsați butonul Power pentru a reveni la interfața principală.
- Rotiți butonul pentru a selecta o rețetă din meniu, unde sunt afișate timpul și temperatura recomandate pentru gătire, apoi apăsați butonul pentru a porni.
- Rotiți butonul pentru a accesa interfața Settings (Setări), unde puteți configura limba preferată, ora și alte opțiuni.
- Apăsați butonul pentru pornire/pauză, iar cuptorul va începe să funcționeze. Dacă nu este utilizat, cuptorul va reveni la afișarea ceasului după 5 minute.
- În timpul procesului de gătire, puteți atinge pictograma Power pentru a anula funcționarea.
- Apăsați pictograma Ceas în modul de așteptare pentru a ajusta ora curentă.
- Valorile „00" vor clipi, activând funcția „ceas" pentru reglarea minutelor.
- Apăsați din nou pictograma Ceas, iar valorile „00" vor clipi, activând funcția „ceas" pentru reglarea orelor.

Utilizarea rețetelor presetate



- Rotiți butonul pentru a accesa interfața Recipe (Rețete), unde principalele categorii – prăjituri/pâine, produse de patiserie, carne, preparate vegetariene și alimente congelate – vor fi afișate pe rând.
- Selectați o categorie de rețete și atingeți pentru a intra. Apoi rotiți butonul spre stânga sau spre dreapta pentru a alege o rețetă.
- Atingeți pentru a seta temperatura și timpul de gătire.
- Puteți utiliza valorile implicite pentru timp și temperatură sau le puteți ajusta manual, în funcție de preferințele și necesitățile dumneavoastră de gătire.

UTILIZAREA CUPTORULUI

Setting (Setări)

Apăsați pe Settings (Setări) și rotiți butonul pentru a naviga între opțiunile afișate: setarea limbii, setarea datei, reglarea luminozității, ajustarea temperaturii, repornirea sistemului și afișarea versiunii.
Puteți selecta oricare dintre aceste funcții pentru a le ajusta – cum ar fi limba, ora, luminozitatea etc.



Quick Preheat (Preîncălzire rapidă)

Puteți folosi funcția de încălzire rapidă (Quick Preheat) pentru a reduce timpul de preîncălzire.
Când selectați o funcție, atingeți simbolul de încălzire rapidă — pe ecran se va aprinde indicatorul corespunzător acestei funcții.
Dacă funcția selectată nu permite preîncălzirea rapidă, se va auzi un semnal sonor („beep”).
Modurile Hot Wind (ECO Mode) și Auxiliary Mode nu pot fi preîncălzite rapid.



Modificări în timpul gătitului

- În timpul funcționării cuptorului, atingeți butonul Pauză, situat în colțul din dreapta jos, pentru a opri temporar procesul de gătire. După aceea, puteți ajusta setările de temperatură sau timp în funcție de necesitate.
- Dacă doriți să anulați complet procesul de gătire, apăsați butonul Pauză, iar pe ecran va apărea automat o fereastră de dialog. Selectați opțiunea „Stop” pentru a încheia programul de gătire.

Notă: Modificarea modului de gătire, a temperaturii sau a timpului rămas în timpul funcționării poate influența negativ rezultatul preparatului.
Vă recomandăm să nu faceți astfel de modificări decât dacă aveți experiență în utilizarea cuptoarelor și în gătit.

Atenție!

- După finalizarea gătitului, interiorul cuptorului rămâne foarte fierbinte, în special în zona cavității.
- Nu atingeți suprafețele interioare ale cuptorului sau elementele de încălzire. Folosiți mănuși termoizolante pentru a scoate accesoriile sau vasele din cuptor și lăsați aparatul să se răcească complet.

Timer

- **Setarea alarmei:** Puteți atinge de trei ori pictograma ceas pentru a seta ora alarmei. Cuptorul va emite un sunet „beep" atunci când timpul setat se termină, iar pe ecran va apărea o fereastră cu mesajul „Alarm time is up". Cu toate acestea, cuptorul nu se va opri din funcționare. Apăsați butonul Confirm sau orice altă tastă pentru a închide fereastra pop-up și a opri sunetul.
- **Setarea temporizatorului**: După selectarea funcției dorite, setați timpul de gătire. Cuptorul va emite un sunet „beep" când timpul setat se încheie, indicând finalizarea automată a gătitului. Pe ecran va apărea o fereastră cu mesajul „Cooking Finished". Apăsați butonul Confirm sau orice tastă pentru a închide mesajul și a opri sunetul.
- **Setarea programării** (Reservation Setting): După ce ați selectat funcția de gătire, setați timpul de funcționare. Apoi apăsați butonul pentru a stabili ora de pornire programată. După ce numărătoarea inversă a timpului de rezervare se încheie, cuptorul va porni automat. La finalul perioadei de gătire, cuptorul se va opri automat, va emite un sunet „beep-beep" și va afișa o fereastră cu mesajul „Cooking Completed". Apăsați butonul Confirm sau orice tastă pentru a închide mesajul și fereastra pop-up.

Exemplu: *Dacă setați un timp de gătire de 30 de minute și un timp de rezervare de 2 ore, cuptorul va începe automat funcționarea după 2 ore și se va opri automat după 30 de minute de funcționare.*

Blocare de siguranță pentru copii

- Cuptorul este prevăzut cu o funcție de blocare pentru siguranța copiilor, care împiedică pornirea accidentală sau modificarea setărilor.
- Atingeți pictograma timp de 3 secunde pentru a activa blocarea de siguranță. Atingeți din nou pentru a o dezactiva.
- Funcția de blocare poate fi activată sau dezactivată atât când cuptorul funcționează, cât și când este oprit.

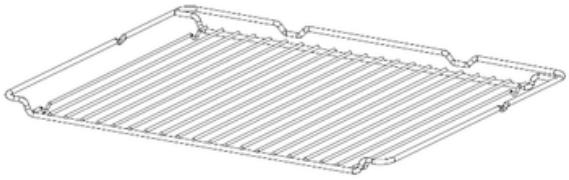
ACCESORII

Cuptorul dumneavoastră este livrat împreună cu o gamă de accesorii.
În această secțiune puteți găsi o prezentare generală a accesoriilor incluse și informații privind utilizarea lor corectă.

Utilizați numai accesorii originale, special concepute pentru modelul dumneavoastră de cuptor. Accesoriile suplimentare pot fi achiziționate prin serviciul post-vânzare. Mai multe informații găsiți pe site-ul nostru www.samus.ro.

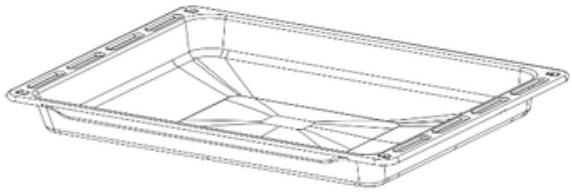
ACCESORII INCLUSE

Grătar



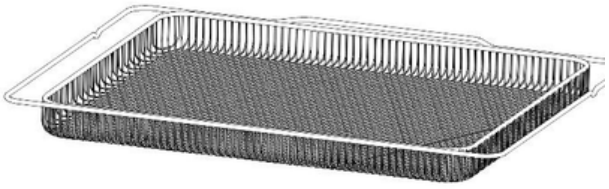
Pentru vase rezistente la căldură, forme de prăjituri și tăvi de gătit. Ideal pentru fripturi, alimente la grătar și preparatele congelate.

Tavă adâncă



Pentru prăjituri în tavă, produse de patiserie sau alte preparate de mici dimensiuni.

Tavă air-fry



Tava este realizată dintr-o plasă metalică, care asigură o bună ventilare. Acest lucru permite aerului fierbinte să circule uniform pe suprafața alimentelor, asigurând o gătire uniformă și folosind uleiul prezent pe suprafața acestora pentru a obține efectul de prăjire. Poate fi folosită pentru funcția de Air-Fryer sau Deshidratare

Introducerea accesoriilor: grătar metalic și tavă de coacere

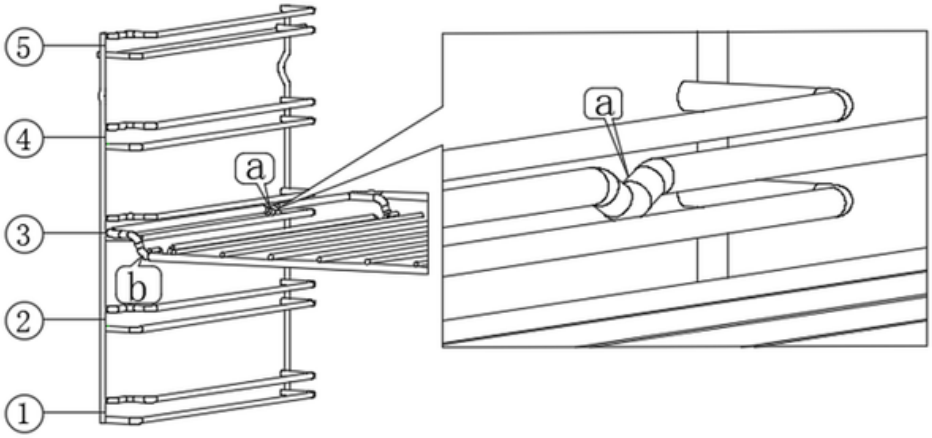
Cavitatea cuptorului este prevăzută cu cinci niveluri de amplasare a accesoriilor. Aceste poziții sunt numerotate de jos în sus.
La unele modele de cuptoare, cel mai înalt nivel este marcat în interiorul cavității cu simbolul grătarului (grill).
Accesoriile trebuie introduse între cele două bare de ghidare corespunzătoare fiecărui nivel. Acestea pot fi extrase aproximativ până la jumătate fără a se răsturna.

Observații importante:

- Asigurați-vă că introduceți întotdeauna accesoriile în poziția corectă în cavitatea cuptorului.
- Introduceți accesoriile complet în interiorul cuptorului, pentru a evita atingerea ușii.
- Scoateți din cuptor accesoriile care nu sunt utilizate în timpul gătitului.

Funcția de blocare

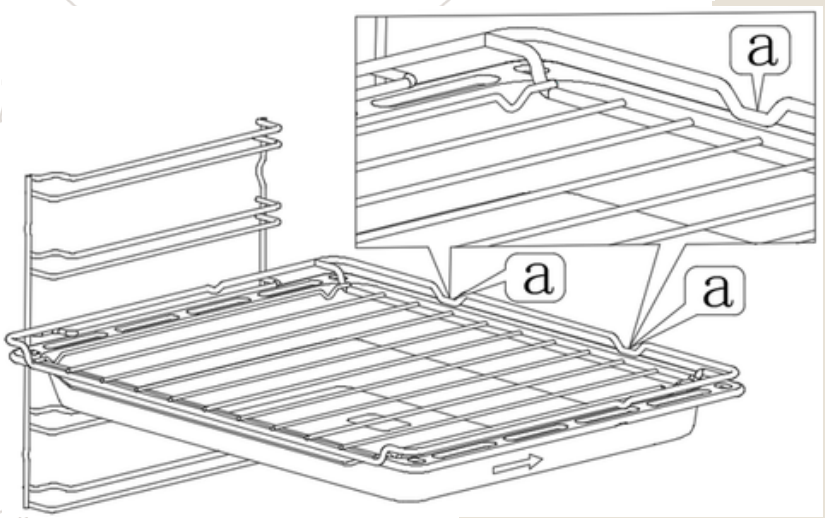
- Accesoriile pot fi extrase aproximativ până la jumătate, moment în care se blochează automat. Această funcție de blocare previne răsturnarea accesoriilor atunci când sunt trase parțial în afară.
- Pentru ca această protecție împotriva înclinării să funcționeze corect, accesoriile trebuie introduse corect în compartimentul de gătire.
- La introducerea grătarului metalic (wire rack):
  - Asigurați-vă că proeminența este orientată spre partea din spate și în jos.
  - Partea deschisă „b" trebuie orientată spre ușa cuptorului.
  - Șina exterioară „a" trebuie să fie orientată în jos.



- La introducerea tăvii de coacere, asigurați-vă că canalul „a" este orientat spre partea din spate și în jos. Marginea înclinată „b" a accesoriului trebuie să fie orientată spre ușa cuptorului.

Combinarea accesoriilor

- Puteți introduce grătarul metalic (wire rack) și tava universală în același timp, pentru a colecta eventualele picături de lichid.
- La introducerea grătarului metalic, asigurați-vă că ambele distanțiere „a" sunt poziționate în partea din spate.
- Când introduceți tava universală, grătarul metalic trebuie așezat deasupra barei superioare de ghidare a nivelului de suport ales.



ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

Suporturi laterale (șine de ghidare)

Cu o întreținere și curățare corespunzătoare, cuptorul dumneavoastră își va păstra aspectul și va funcționa optim pentru o perioadă îndelungată. Această secțiune explică modul în care se pot demonta și curăța suporturile laterale.

Demontarea și curățarea suporturilor

- Prindeți partea de mijloc a șinelor superioare și inferioare ale suportului, în direcția a, pe inelul de fixare (Figura 1).
- Prindeți partea de mijloc a șinelor superioare și inferioare ale grătarului, în direcția b, pe inelul de fixare (Figura 2).
- Curățați șinele de ghidare cu un agent de curățare adecvat și un burete moale.
- Pentru depunerile de murdărie mai persistente, utilizați o perie.

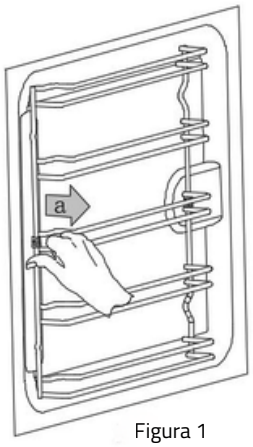


Figura 1

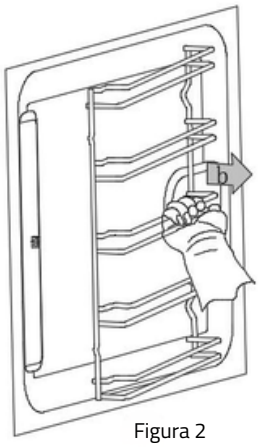


Figura 2

⚠️ **Avertisment – Pericol de arsuri!**

- Șinele de ghidare se pot încinge foarte tare.
- Nu atingeți niciodată șinele fierbinți.
- Lăsați cuptorul să se răcească complet înainte de manipulare.
- Țineți copiii departe de aparat în timpul și după utilizare.

Montarea șinelor de ghidare

- Fixați partea de mijloc a șinelor superioare și inferioare ale suportului, în direcția a, pe inelul de prindere (Figura 1).
- Fixați partea de mijloc a șinelor superioare și inferioare ale grătarului, în direcția b, pe inelul de prindere (Figura 2).

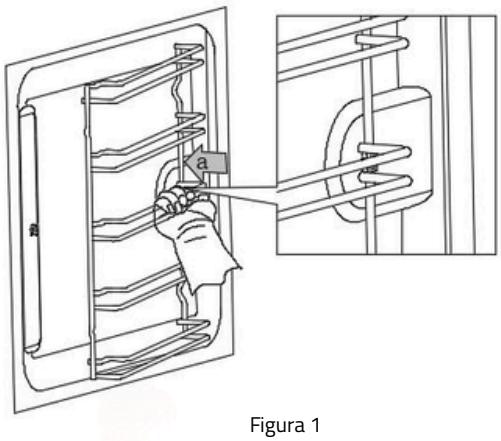


Figura 1

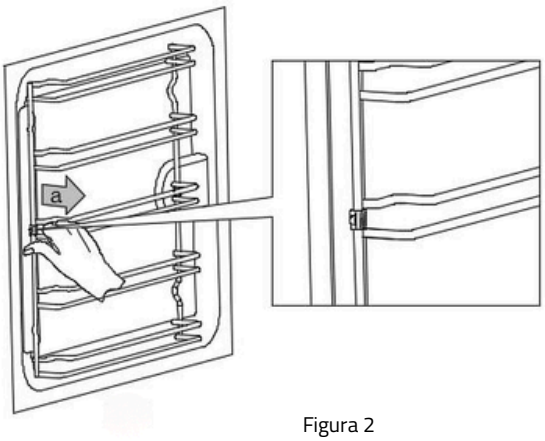


Figura 2

INSTALAREA PANOULUI CATALITIC

- Panoul catalitic este amplasat în partea din spate, așa cum se arată în Figura 1.
- Dacă este necesară curățarea, ștergeți cu o cârpă umedă.
- Pentru a îndepărta panoul catalitic, deșurubați șuruburile corespunzătoare din locurile indicate de săgețile din Figura 2.

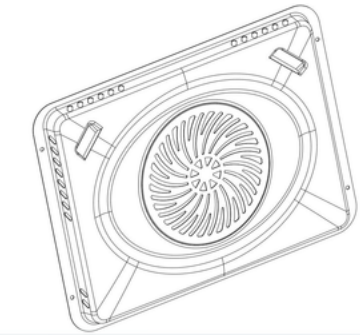


Figura 1

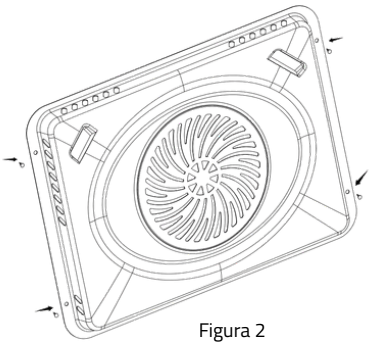


Figura 2

UȘA CUPTORULUI

Prin întreținere și curățare corespunzătoare, cuptorul dumneavoastră își va păstra aspectul și va rămâne complet funcțional pentru o perioadă îndelungată. Această secțiune explică modul de demontare și curățare a ușii cuptorului.

Demontarea și remontarea ușii cuptorului

- Pentru curățare și pentru îndepărtarea panourilor de sticlă, ușa cuptorului poate fi detașată.
- Balamalele ușii sunt prevăzute fiecare cu pârghii de blocare. Când pârghiile sunt închise (Figura 1), ușa cuptorului este fixată în poziție și nu poate fi demontată.
- Când pârghiile de blocare sunt deschise (Figura 2), ușa cuptorului poate fi demontată în siguranță. În această poziție, balamalele sunt blocate și nu se pot închide brusc.

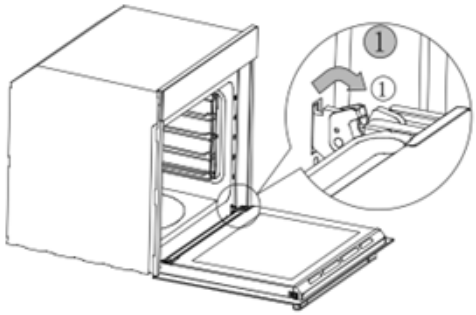


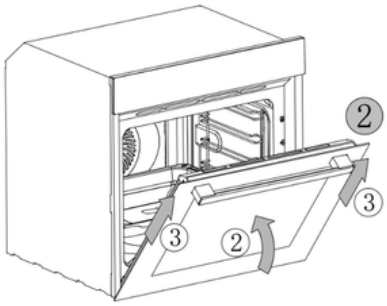


⚠ **Avertisment – Risc de accidentare!**
Dacă balamalele nu sunt blocate, acestea se pot închide brusc și cu forță mare.
Asigurați-vă că pârghiile de blocare sunt întotdeauna complet închise sau, în cazul demontării ușii cuptorului, complet deschise.
Balamalele ușii se mișcă în timpul deschiderii și închiderii acesteia, existând risc de prindere a degetelor. Țineți mâinile departe de zona balamalelor.

Demontarea ușii cuptorului

- Deschideți complet ușa cuptorului.
- Ridicați cele două pârghii de blocare, situate pe partea stângă și dreaptă (vezi Figura 1).
- Închideți ușa cuptorului până la opritor.
- Cu ambele mâini, apucați ușa pe părțile laterale stângă și dreaptă (vezi Figura 2) și ridicați-o în sus pentru a o demonta.

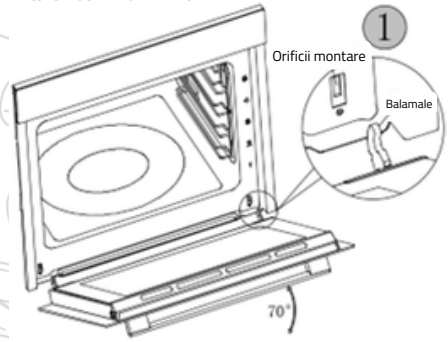


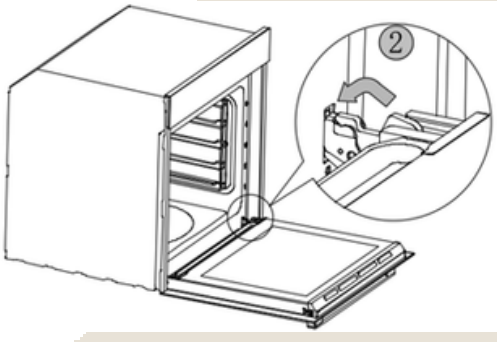


Montarea ușii cuptorului

Reatașați ușa cuptorului în ordinea inversă demontării.

- La montarea ușii cuptorului, asigurați-vă că ambele balamale sunt introduse corect în orificiile de montare ale panoului frontal al cavității (Figura 1).
- Verificați ca balamalele să fie poziționate corect. Acestea trebuie să se introducă ușor și fără rezistență.
- Dacă întâmpinați rezistență, verificați din nou alinierea corectă a balamalelor în orificiile de montaj.
- Deschideți complet ușa cuptorului. În timpul deschiderii, verificați din nou dacă balamalele sunt fixate corect în poziție.
- În cazul unei montări incorecte, ușa nu se va putea deschide complet.
- După verificare, închideți ambele pârghii de blocare (Figura 2).
- Închideți ușa cuptorului. În același timp, se recomandă să verificați dacă ușa este montată corect și se închide complet, fără joc sau rezistență.

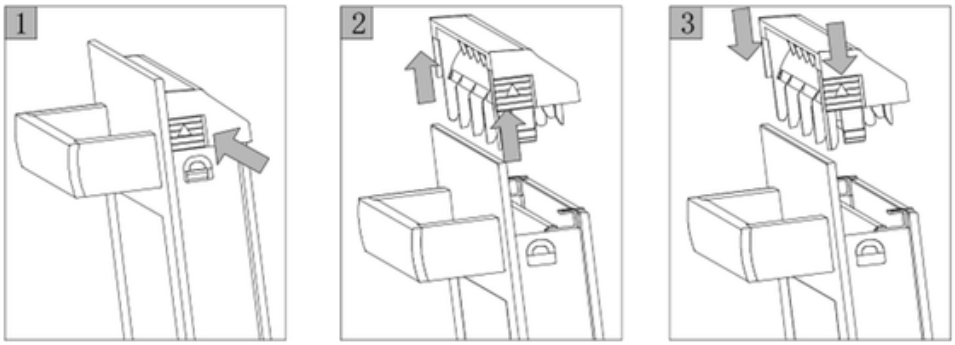




Demontarea geamurilor

Pentru a facilita curățarea, puteți îndepărta panourile de sticlă de pe ușa cuptorului.
Dacă este necesar – de exemplu, în cazul în care cuptorul este instalat la o înălțime mai mare – puteți demonta întreaga ușă și o puteți așeza pe o suprafață plană.

- Apăsați pe partea dreaptă și stângă a capacului (Figura 1).
- Îndepărtați capacul (Figura 2).
- După îndepărtarea capacului ușii, celelalte componente ale ușii pot fi demontate cu ușurință pentru curățare.
- După finalizarea curățării, reinstalați capacul apăsând pe el până când se fixează printr-un clic (Figura 3).



⚠ **Avertisment – Risc de accidentare!**

Deși ușa cuptorului este montată corect, capacul ușii poate fi demontat în această etapă.

- Îndepărtarea capacului ușii determină deblocarea panoului interior de sticlă, care poate fi mișcat cu ușurință, existând risc de deteriorare sau rănire.
- Îndepărtarea capacului și a panoului interior de sticlă reduce greutatea totală a ușii aparatului.
- Astfel, balamalele devin mai ușor de mișcat la închiderea ușii, ceea ce poate duce la prinderea degetelor.
- Țineți mâinile departe de zona balamalelor.

Având în vedere cele două aspecte menționate mai sus, se recomandă cu tărie să nu demontați capacul ușii decât dacă ușa cuptorului este complet îndepărtată. Deteriorările cauzate de o manipulare incorectă nu sunt acoperite de garanție.

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Dacă apare o defecțiune, înainte de a apela serviciul post-vânzare, asigurați-vă că problema nu este cauzată de o utilizare incorectă și consultați tabelul de erori. Încercați să remediați defecțiunea personal, urmând instrucțiunile din manual.

În multe cazuri, defecțiunile tehnice minore pot fi soluționate cu ușurință de către utilizator. Dacă un preparat nu a ieșit exact așa cum v-ați dorit, la finalul manualului veți găsi sfaturi utile și recomandări pentru o utilizare corectă și pentru îmbunătățirea rezultatelor de gătire.

Listă posibile defecțiuni:

Cuptorul nu funcționează

- **Siguranță defectă** - Verificați întrerupătorul automat din tabloul de siguranțe
- **Pană de curent** - Verificați dacă lumina din bucătărie sau alte aparate electrocasnice funcționează
- **Temporizatorul nu este setat** - Setați temporizatorul
- **Ușa nu este închisă corect** - Închideți complet ușa

Becul nu funcționează

- Becul este defect - Înlocuiți becul

Butoanele nu mai pot fi rotite ușor

- Există murdărie sub butoane - Butoanele pot fi îndepărtate. Pentru a detașa butoanele, pur și simplu scoateți-le de pe suport. Alternativ, apăsați pe marginea exterioară a butonului, astfel încât acesta să se încline ușor și să poată fi ridicat cu ușurință. Curățați cu atenție butoanele folosind o cârpă moale și apă cu săpun. Uscați-le cu o cârpă moale.

Atenție:

- *Nu utilizați materiale ascuțite sau abrazive.*
- *Nu înmuiați și nu curățați butoanele în mașina de spălat vase.*
- *Evitați îndepărtarea frecventă a butoanelor, pentru a menține stabilitatea suportului.*

Mâncarea nu este complet gătită în timpul indicat de rețetă

- Rețeta este utilizată la o temperatură diferită. Verificați din nou temperatura.
- Greutatea ingredientelor diferă față de cea din rețetă. Verificați din nou rețeta.

După procesul de gătire, se pot auzi zgomote și se poate observa un flux de aer cald sub panoul de control

- Temperatura din interiorul cuptorului este încă foarte ridicată.
- Pentru a preveni supraîncălzirea, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze.
- Când temperatura scade, ventilatorul de răcire se va opri automat în aproximativ 10 minute.

Coacere neuniformă

- Setarea temperaturii este prea ridicată sau nivelul raftului poate fi optimizat.
- Verificați din nou funcția selectată și setările cuptorului.
- Finisajul, culoarea sau materialul vasului de copt nu au fost cea mai potrivită alegere pentru funcția de gătire selectată.
- Când utilizați încălzire radiantă, cum ar fi modul „Încălzire superioară și inferioară”, folosiți vase mate, de culoare închisă și cu greutate redusă.

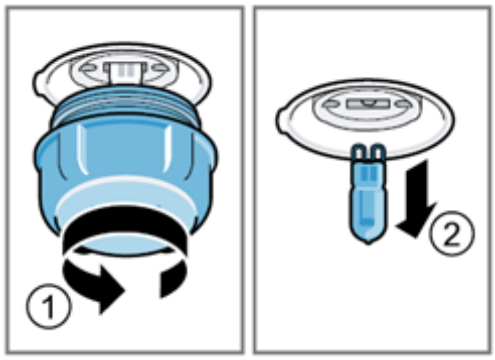
⚠ **Avertisment – Risc de electrocutare!**
Reparațiile efectuate incorect sunt periculoase. Reparațiile pot fi realizate numai de către personal de service calificat, iar cablurile de alimentare deteriorate trebuie înlocuite de către un tehnician autorizat al serviciului post-vânzare.
Dacă aparatul este defect, deconectați cuptorul de la rețea sau opriți alimentarea prin întrerupătorul din tabloul de siguranțe și contactați serviciul post-vânzare.

Durata maximă de funcționare
Durata maximă de funcționare continuă a acestui cuptor este de 9 ore, pentru a preveni uitarea aparatului pornit.

Înlocuirea becului din partea superioară a cuptorului
⚠ **Avertisment – Risc de electrocutare!**
La înlocuirea becului din cavitatea de gătire, contactele soclului pot fi sub tensiune.
Înainte de a înlocui becul, deconectați cuptorul de la rețeaua electrică sau opriți alimentarea din tabloul de siguranțe.
⚠ **Avertisment – Risc de arsuri!**
Atunci când cuptorul este fierbinte, nu atingeți suprafețele interioare sau elementele de încălzire.
Lăsați cuptorul să se răcească complet înainte de a începe lucrul și țineți copiii la distanță.

Instrucțiuni de înlocuire a becului:

- Așezați un prosop curat în interiorul cavității reci pentru a preveni eventuale deteriorări.
- Rotiți capacului de sticlă în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l demonta (Figura 1).
- Scoateți becul ars – nu îl rotiți (Figura 2).
- Introduceți becul nou, asigurându-vă că pinii se aliniază corect în soclu. Apăsați ferm pentru fixare.
- Montați la loc capacului de sticlă, înșurubându-l.
- În funcție de model, capacul de sticlă poate avea un inel de etanșare. Dacă acesta este prezent, reinstalați-l înainte de a înfileta capacul.
- Îndepărtați prosopul și porniți alimentarea electrică din nou prin tabloul de siguranțe.



SFATURI ȘI TRUCURI

Doriți să gătiți o rețetă proprie - Încercați mai întâi să folosiți setările unei rețete similare și optimizați procesul de gătire în funcție de rezultat.
Doriți să verificați dacă prăjitura este complet coaptă în mijloc - Introduceți o scobitoare în partea cea mai înaltă a prăjiturii. Dacă iese curată, fără urme de aluat, prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă - Data viitoare, folosiți mai puțin lichid. Alternativ, setați temperatura cu 10 °C mai jos și prelungiți timpul de coacere. Respectați ingredientele și instrucțiunile din rețetă.
Prăjitura a crescut în mijloc, dar este mai joasă pe margini - Ungeți doar baza formei de tort. După coacere, desprindeți prăjitura cu grijă folosind un cuțit.
Sucul de fructe se revarsă - Data viitoare, folosiți tava universală.
Produsele mici de patiserie se lipesc între ele - Lăsați un spațiu de aproximativ 2 cm între produse, pentru a le permite să se extindă și să se rumenească uniform.
Prăjitura este prea uscată - Setați temperatura cu 10 °C mai mare și scurtați timpul de coacere.
Prăjitura are o culoare prea deschisă - Dacă poziția tăvii și vasul de copt sunt corecte, creșteți temperatura sau prelungiți timpul de coacere.
Prăjitura este prea deschisă la suprafață și prea închisă la bază - Data viitoare, coaceți prăjitura pe un nivel mai înalt al cuptorului.
Prăjitura este prea închisă deasupra și prea deschisă dedesubt - Data viitoare, coaceți prăjitura pe un nivel mai jos. Selectați o temperatură mai mică și prelungiți timpul de coacere.
Prăjiturile coapte în tavă sunt prea rumenite în partea din spate - Așezați tava în mijlocul ghidajelor, nu lipită de peretele din spate.
Întreaga prăjitură este prea închisă la culoare - Selectați o temperatură mai mică și, dacă este necesar, prelungiți timpul de coacere.
Apariția condensului în timpul coacerii - Aburul face parte din procesul normal de coacere și este evacuat împreună cu fluxul de aer de răcire. Acesta se poate condensa pe suprafețele din jurul cuptorului și poate forma picături de apă — un fenomen fizic normal, ce nu poate fi evitat complet.
Ce tip de vas de copt poate fi utilizat - Poate fi folosit orice vas termorezistent. Nu se recomandă folosirea aluminiului în contact direct cu alimentele acide. Asigurați o potrivire bună între vas și capac.
Cum se calculează setările cuptorului atunci când greutatea fripturii nu este specificată în rețetă - Alegeți setările corespunzătoare unei greutăți apropiate și ajustați ușor timpul. Dacă este posibil, folosiți un termometru pentru carne pentru a măsura temperatura internă. Introduceți vârful sondei în partea cea mai groasă a cărnii, evitând oasele sau golurile.
Cum se utilizează funcția grill - Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute și așezați alimentele la nivelul indicat în acest manual. Țineți ușa închisă în timpul funcției grill. Deschideți doar pentru a introduce, verifica sau scoate preparatele.
Cum se menține curățenia în timpul funcției grill - Așezați tava umplută cu aproximativ 2 litri de apă pe nivelul 1. Majoritatea lichidelor care se scurg de pe alimentele de pe grătar vor fi colectate în tavă.
Prăjitura este rumenită neuniform - Setați o temperatură puțin mai mică. Hârtia de copt care depășește marginile poate împiedica circulația aerului — tăiați-o la dimensiunea corectă. Asigurați-vă că forma de copt nu blochează orificiile din peretele din spate. Pentru produse mici, folosiți bucăți de dimensiuni și grosimi similare.
Ați copt pe mai multe niveluri, iar produsele de pe tava de sus sunt mai închise la culoare - Folosiți funcția aer fierbinte atunci când coaceți pe mai multe niveluri. Produsele introduse simultan în cuptor pot necesita timpi diferiți de coacere.

Ați copt pe mai multe niveluri, iar produsele de pe tava de sus sunt mai închise la culoare - Folosiți funcția aer fierbinte atunci când coaceți pe mai multe niveluri. Produsele introduse simultan în cuptor pot necesita timpi diferiți de coacere.
Prăjitura arată bine, dar nu este coaptă complet în mijloc - Folosiți o temperatură mai mică și prelungiți ușor timpul de coacere. Dacă este necesar, reduceți puțin cantitatea de lichid. Pentru prăjituri cu umplutură umedă, coaceți mai întâi baza, presărați migdale sau pesmet, apoi adăugați umplutura.
Prăjitura nu poate fi scoasă din formă - Lăsați prăjitura să se răcească 5–10 minute după coacere. Dacă tot se lipește, desprindeți marginile cu grijă cu un cuțit. Răsturnați forma și acoperiți-o de câteva ori cu un prosop rece și umed. Data viitoare, ungeți forma și presărați-o cu pesmet.
Ce se întâmplă dacă se toarnă lichid peste mâncare în timpul coacerii sau gătitului - Lichidul va fierbe și va elibera abur — un proces fizic normal. Aveți grijă, aburul este fierbinte. Dacă lichidul conține alcool, acesta va fierbe mai repede și poate produce flăcări în cavitate. Țineți ușa cuptorului închisă și supravegheați atent procesul. Deschideți ușa cu grijă și numai dacă este necesar.

GARANȚIE ȘI SERVICE

- **Reparațiile în garanție sunt efectuate de către firma SC ALF Electrocasnice SRL, B-dul Basarabia nr. 256, sector 3, București.**
  - Informații actualizate și centre regionale de service pot fi consultate pe site-ul: www.samus.ro/service.
  - De asemenea, ne puteți contacta la numerele de telefon: 021.242.3171 / 0742.825.228 / 0722.987.623 sau prin e-mail la: service@samus.ro.

- **După expirarea perioadei de garanție, piesele de schimb se pot obține contra cost:**
  - Accesând site-ul www.samus.ro/comanda-piese
  - Apelând numerele de telefon menționate mai sus,
  - Sau printr-o solicitare trimisă la adresa service@samus.ro

Perioada minimă de disponibilitate a pieselor de schimb este de 7 ani de la introducerea pe piață a ultimei unități din modelul respectiv

Înainte de a contacta service-ul, verificați mai întâi instrucțiunile din manualul de utilizare și încercați să rezolvați problema conform recomandărilor.
Manualul complet de utilizare este disponibil și online, pe site-ul oficial, www.samus.ro.

INFORMAȚII PRIVIND GESTIONAREA CORECTĂ A PRODUSULUI

Conform Directivei CE 2012/19/EU, la ieșirea din uz, aparatul nu trebuie aruncat la gunoiul menajer.



La ieșirea din uz, aparatul nu trebuie aruncat la deșeuri urbane. Acesta trebuie predat la un centru local special autorizat pentru tratarea diferențiată a deșeurilor sau la un alt centru corespunzător calificat. Tratarea diferențiată a deșeurilor contribuie la evitarea eventualelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane ce ar putea rezulta dintr-o gestionare necorespunzătoare și, totodată, permite recuperarea materialelor componente, în acest fel obținându-se economii importante de energie și resurse. Pentru a vă atrage atenția asupra necesității de gestionare separată a aparatelor

FIȘA PRODUSULUI

În această fișă veți găsi pe scurt informațiile esențiale despre produs: denumirea și modelul, principalele funcții, specificațiile tehnice, accesoriile incluse și recomandările de utilizare. Vă oferă o privire rapidă de ansamblu, astfel încât să cunoașteți imediat ce poate face produsul.

1. Marca comercială a producătorului	SAMUS
2. Modelul de fabricație	SC633GDT15
3. Tipul aparatului	Cuptor încorporabil
4. Importator	SC Smart-Electro Distribution SRL
5. Adresă importator:	bvd. Basarabia, nr. 256, poarta 3-Faur, sector 3, București,RO
6. Tip cuptor	Electric
7. Capacitate	74
8. Putere (W)	2890-3440
9. Niveluri cuptor	4
10. Iluminare cuptor	DA
11. Temperatura maximă	280°C
12. Număr funcții	59
13. Timer	15
14. Grill	DA
15. Ventilator	DA
16. Accesorii incluse	Grătar, tavă adâncă, tavă air-fry
17. Dimensiuni produs (mm)	595x568x595
18. Dimensiuni cutie (mm)	635x675x668
19. Greutate netă (produs, kg)	33,4
20. Greutate brută (cu ambalaj, kg)	37,2
21. Fabricat în PRC (China)	

Eficiența energetică conform standardului EN 60350-1

Vă rugăm să respectați următoarele informații:

- Măsurarea se efectuează în modul „ECO", pentru determinarea datelor referitoare la modul de convecție forțată (aer fierbinte) și la clasa de eficiență energetică.
- Măsurarea se efectuează în modul „Încălzire superioară și inferioară" (Top & Bottom Heating), pentru determinarea datelor referitoare la modul convențional.
- În timpul măsurătorilor, doar accesoriile necesare se află în cavitatea cuptorului; toate celelalte componente trebuie îndepărtate.
- Cuptorul trebuie instalat conform instrucțiunilor din ghidul de instalare, fiind poziționat central în mobilier.
- În timpul testului, ușa cuptorului trebuie închisă complet, ca în utilizarea normală din gospodărie, chiar dacă cablul de alimentare poate afecta etanșeitatea garniturii în timpul măsurătorii.

Pentru a evita influențele negative cauzate de etanșarea parțial compromisă în timpul testului energetic, ușa trebuie închisă cu grijă.

Dacă este necesar, se poate utiliza un dispozitiv auxiliar pentru a asigura etanșarea completă a garniturii, astfel încât condițiile de testare să fie similare cu cele din utilizarea casnică normală (unde cablul nu afectează etanșeitatea).

- Determinarea volumului cavității se efectuează în conformitate cu utilizarea „Decongelare (Defrost)", conform descrierii de la pagina 15
- Pentru a asigura utilizarea eficientă a cuptorului, toate accesoriile, inclusiv șinele laterale, trebuie îndepărtate.

GARANȚIE ȘI SERVICE

- **Reparațiile în garanție sunt efectuate de către firma SC ALF Electrocasnice SRL, B-dul Basarabia nr. 256, sector 3, București.**
  - Informații actualizate și centre regionale de service pot fi consultate pe site-ul: www.samus.ro/service.
  - De asemenea, ne puteți contacta la numerele de telefon: 021.242.3171 / 0742.825.228 / 0722.987.623 sau prin e-mail la: service@samus.ro.

- **După expirarea perioadei de garanție, piesele de schimb se pot obține contra cost:**
  - Accesând site-ul www.samus.ro/comanda-piese
  - Apelând numerele de telefon menționate mai sus,
  - Sau printr-o solicitare trimisă la adresa service@samus.ro

Perioada minimă de disponibilitate a pieselor de schimb este de 7 ani de la introducerea pe piață a ultimei unități din modelul respectiv

Înainte de a contacta service-ul, verificați mai întâi instrucțiunile din manualul de utilizare și încercați să rezolvați problema conform recomandărilor.
Manualul complet de utilizare este disponibil și online, pe site-ul oficial, www.samus.ro.

INFORMAȚII PRIVIND GESTIONAREA CORECTĂ A PRODUSULUI

Conform Directivei CE 2012/19/EU, la ieșirea din uz, aparatul nu trebuie aruncat la gunoiul menajer.



La ieșirea din uz, aparatul nu trebuie aruncat la deșeuri urbane. Acesta trebuie predat la un centru local special autorizat pentru tratarea diferențiată a deșeurilor sau la un alt centru corespunzător calificat. Tratarea diferențiată a deșeurilor contribuie la evitarea eventualelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane ce ar putea rezulta dintr-o gestionare necorespunzătoare și, totodată, permite recuperarea materialelor componente, în acest fel obținându-se economii importante de energie și resurse. Pentru a vă atrage atenția asupra necesității de gestionare separată a aparatelor

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

SAMUS®

- **VĂ MULȚUMIM PENTRU ALEGEREA FĂCUTĂ!**

- Vă mulțumim că ați ales un produs Samus și pentru încrederea acordată brandului nostru. Dorim să vă oferim cea mai bună experiență de utilizare, motiv pentru care vă invităm să descoperiți resursele și suportul puse la dispoziție.

- Pe canalul nostru oficial de YouTube și pe site-ul www.samus.ro găsiți tutoriale video, recomandări utile și demonstrații practice care vă vor ajuta să folosiți aparatul la potențial maxim.

- Vă încurajăm să vă înregistrați produsul pe site pentru a rămâne la curent cu toate informațiile actuale și viitoare, precum și cu materiale video și noutăți exclusive.

- Alăturați-vă comunității Samus pe rețelele de socializare, unde veți descoperi sfaturi, idei de utilizare și experiențe împărtășite de alți utilizatori.

- În plus, vă invităm să explorați întreaga noastră gamă de produse Samus, creată pentru a vă face viața mai ușoară și mai plăcută.

SCANAȚI CODUL QR

și descoperiți tutoriale video și recomandările Samus, create pentru o experiență de utilizare simplă și rapidă.

website
www.samus.ro

Facebook
samus.romania

Instagram
samus.romania