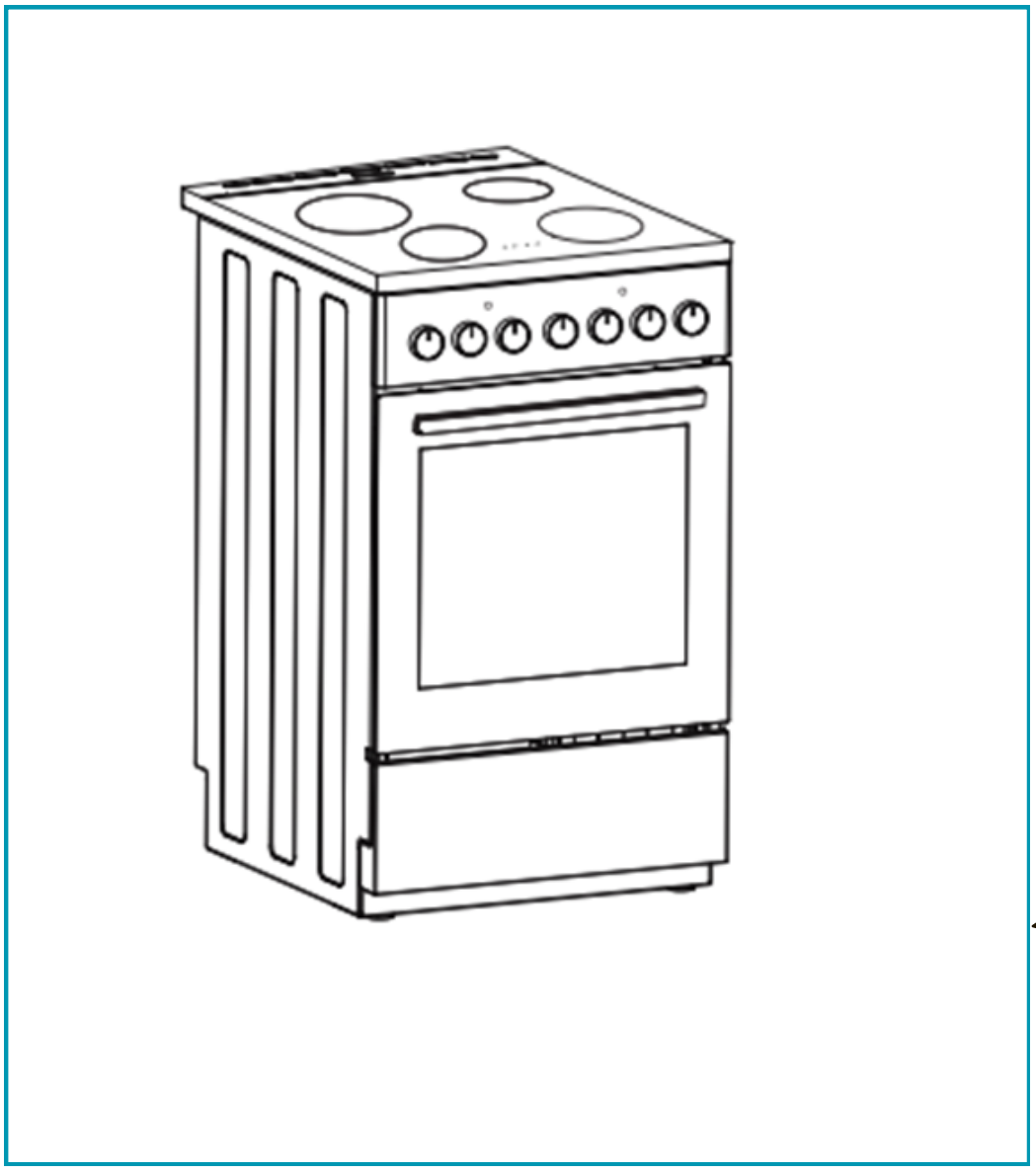
ARAGAZ ELECTRIC

SAMUS®

MANUAL DE UTILIZARE

Pentru siguranță și rezultate optime respectați instrucțiunile din manual

SM568VME WHITE
SM568VME INOX
SM668VME WHITE
SM668VME INOX





Bine ați venit în familia Samus!

Felicitări pentru alegerea aragazului electric Samus, creat pentru a face gătitul rapid, comod și eficient în orice bucătărie.
Cu un design modern și ergonomic, aragazul electric oferă încălzire uniformă a plitei și a cuptorului, control precis al temperaturii și rezultate constante la fiecare preparat.

Acest aragaz este extrem de ușor de folosit și deosebit de eficient! După ce veți citi manualul de utilizare, funcționarea aragazului vi se va părea foarte facilă.

Înainte de a fi ambalat și de a părăsi unitatea de producție, aragazul a fost temeinic verificat în ceea ce privește caracteristicile sale de siguranță și funcționalitatea.

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de utilizare.

Respectați cu strictețe toate instrucțiunile și veți evita orice probleme în utilizarea aragazului.
Este foarte important să păstrați acest manual de utilizare la îndemână pentru a-l putea consulta ori de câte ori este nevoie.

Este necesar să respectați cu atenție toate instrucțiunile din manual pentru a evita orice posibile accidente.

ATENȚIE

Nu folosiți aragazul înainte de a citi manualul de utilizare!
Acest aragaz a fost conceput exclusiv pentru uz casnic.
Producătorul își rezervă dreptul de a aduce modificări care nu afectează funcționarea aparatului.



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:



- În timpul funcționării, aragazul se înfierbântă. Aveți grijă să nu atingeți părțile fierbinți din interiorul cuptorului.
- Nu lăsați copiii în preajma aragazului. Cât timp aragazul este în funcțiune, orice contact direct cu acesta poate cauza arsuri.
- Asigurați-vă că aparatele de uz casnic mai mici, inclusiv cablurile de conectare ale acestora, nu vin în contact cu cuptorul fierbinte sau cu plita deoarece, de regulă, izolația acestor aparate nu este rezistentă la temperaturi mari.
- Nu lăsați aragazul nesupravegheat în timpul gătirii. Uleiul și grăsimile pot lua foc în urma supraîncălzirii.
- Nu lăsați plita murdară și aveți grijă ca în timpul fierberii lichidele să nu dea pe-afară pe plită. Orice astfel de urme trebuie șterse imediat ce se produc.
- Nu puneți tigăi cu baza udă pe arzătoarele aprinse pentru a nu se produce modificări ireversibile ale plitei (pete care nu mai pot fi îndepărtate).
- Nu porniți plita înainte de a pune un vas pe ea.
- Nu puneți vase cu greutatea de peste 15 kg pe ușa deschisă a cuptorului sau vase cu greutatea de peste 25 kg pe plită.
- Nu folosiți agenți duri de curățare sau obiecte metalice ascuțite pentru a curăța ușa deoarece aceștia pot zgâria suprafața și, în cele din urmă, sticla se poate fisura.
- Nu folosiți aragazul în cazul survenirii vreunei defecțiuni tehnice. Orice defecțiune trebuie remediată de un tehnician corespunzător calificat și autorizat.
- În cazul survenirii vreunei probleme tehnice, deconectați aragazul de la curent și apelați la departamentul service autorizat pentru revizie și reparație.
- Regulile și prevederile din acest manual de utilizare trebuie respectate cu strictețe. Nu permiteți niciunei persoane care nu este familiarizată cu conținutul acestui manual de utilizare să folosească aragazul.
- Acest aragaz nu trebuie curățat folosind un dispozitiv cu abur.
- AVERTISMENT: Pentru a preveni răsturnarea accidentală a aragazului (de ex. prin cățărarea unui copil pe ușa deschisă a cuptorului) este important să instalați sistemele de prindere prevăzute.
- Cuptorul trebuie oprit înainte de a scoate protecția. După curățare, protecția trebuie instalată la loc conform instrucțiunilor.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a reinstala lampa din cuptor pentru a elimina riscul de electrocutare.
- AVERTISMENT: Piesele accesibile devin fierbinți în timpul folosirii funcției de grill. Nu lăsați copiii în apropierea aragazului!
- Acest aragaz nu a fost conceput pentru a fi folosit cu un temporizator extern sau un sistem separat telecomandat.
- Acest aragaz nu a fost conceput pentru a fi folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și discernământ dacă nu sunt supravegheate sau nu au primit instrucțiuni privind utilizarea de la o persoană responsabilă de siguranța lor.



- Copiii trebuie bine supravegheați pentru a nu li se permite să se joace la aragaz.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător sau de agentul service al acestuia sau de altă persoană cu calificare corespunzătoare pentru a evita orice pericol.
- Folosiți doar vase din cele recomandate de producător pentru plite ceramice.
- Dacă suprafața plitei este fisurată, opriți imediat aragazul pentru a evita orice risc de electrocutare.
- Nu folosiți vase cu muchii ascuțite deoarece acestea pot deteriora plita ceramică.
- Nu priviți direct în zona de încălzire cu halogen (neacoperită de un vas) în timp ce se încălzește.

SFATURI PENTRU UN CONSUM REDUS DE ENERGIE

Folosirea energiei în mod responsabil vă ajută nu doar să faceți economii financiare, ci și să protejați mediul înconjurător. **Deci, haideți să consumăm mai puțină energie!**

Iată câteva sugestii pentru aceasta:

- Folosiți doar vase recomandate pentru gătirea pe plite ceramice. Vasele cu baza groasă și plată pot reduce cu o treime consumul de energie electrică. Nu uitați să acoperiți cu capace vasele în care gătiți (dacă este posibil), altfel consumul electric va fi de patru ori mai mare.
- Folosiți vase de mărimea corespunzătoare arzătoarelor pe care gătiți. Acestea nu trebuie să fie mai mici decât suprafața zonelor încălzite.
- Asigurați-vă că atât arzătoarele, cât și bazele vaselor sunt curate. Murdăria poate împiedica transferul căldurii, iar depunerile arse repetitiv se îndepărtează cu soluții nocive pentru mediul înconjurător.
- Nu descoperiți vasul prea des (în caz contrar, conținutul acestuia nu mai fierbe niciodată!). Nu deschideți ușa cuptorului dacă nu este nevoie.
- Opriți cuptorul la momentul potrivit și folosiți căldura reziduală.
- Pentru gătit îndelungat, opriți arzătoarele cu 5 până la 10 minute înainte de terminarea procesului de gătit. În acest fel veți reduce consumul de energie electrică cu 20%.
- Folosiți cuptorul doar dacă aveți cantități mari de gătit. Bucățile de carne de până la 1kg se pot găti mai economic într-o tigaie pe plită.
- Folosiți căldura reziduală din cuptor. Dacă durata gătirii este mai mare de 40 minute, este recomandat să opriți cuptorul cu 10 minute înainte de ora de terminare

ATENȚIE

Când folosiți temporizatorul, setați durate de gătire corespunzător mai scurte în funcție de felul de mâncare gătit.

- Folosiți funcția de grill cu ultra-ventilare doar după ce ați închis ușa cuptorului.
- Asigurați-vă că ușa cuptorului este bine închisă. Căldura se poate pierde prin scurgerile de pe garniturile ușii. Ștergeți imediat orice astfel de scurgeri
- Nu instalați aragazul în imediata vecinătate a frigiderului sau a congelatorului. În caz contrar, consumul electric poate crește inutil



SAMUS®

DEZAMBALAREA

În timpul transportului, se folosesc ambalaje speciale pentru ca aparatul să nu sufere avarii.

După despachetare, aruncați toate materialele folosite la ambalare astfel încât acestea să nu afecteze mediul înconjurător. Toate materialele folosite la ambalare sunt ecologice. Acestea sunt 100% reciclabile și poartă marcajul corespunzător.

ATENȚIE

În timp ce despachetați aragazul, nu lăsați la îndemâna copiilor materialele folosite la ambalare (pungi din polietilenă, piese din polistiren, etc.).

GESTIONAREA APARATULUI LA IEȘIREA DIN UZ

Aparatele vechi nu trebuie aruncate pur și simplu la un loc cu deșeurile menajere obișnuite, ci trebuie predate la un centru autorizat de colectare și reciclare a echipamentelor electrice și electronice.

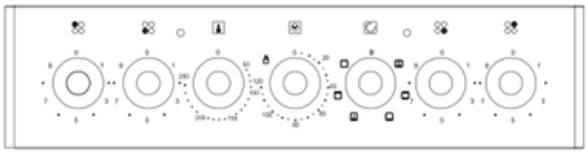
Simbolul de pe produs, de pe manualul de utilizare și de pe ambalaj indică faptul că acesta poate fi reciclat.

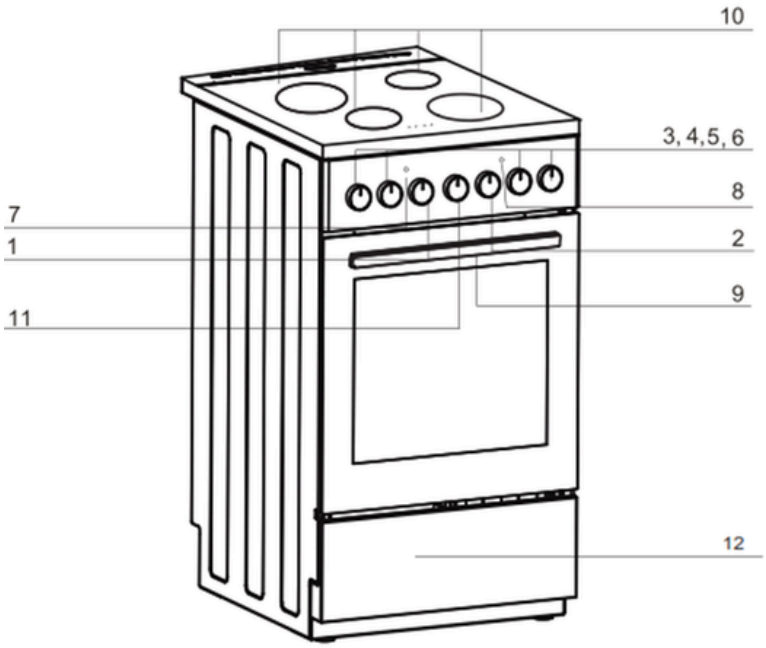
Materialele folosite în interiorul aparatului sunt reciclabile și sunt etichetate cu informațiile corespunzătoare. Reciclând materialele sau componentele dispozitivelor uzate contribuiți semnificativ și dumneavoastră la protejarea mediului înconjurător.

Puteți obține informații privind centrele autorizate pentru gestionarea dispozitivelor ieșite din uz de la autoritățile locale.

DESCRIEREA ARAGAZULUI

Panoul de comenzi





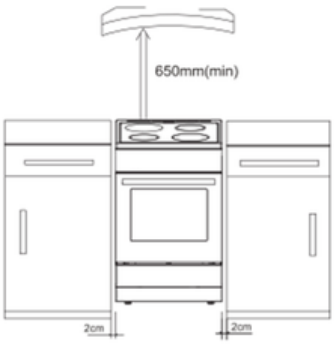
1. Buton de control al temperaturii
2. Buton de control al funcțiilor cuptorului
3, 4, 5, 6 Butoane de control pentru arzătoare
7. Indicator de funcționare cuptor
8. Indicator de funcționare a plitei
9. Mâner ușă cuptor
10. Încălzitor Hi-Light
11. Temporizator mecanic
12. Sertar



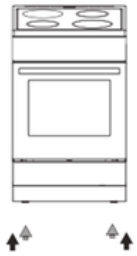
SAMUS®

INSTALAREA ARAGAZULUI

- Bucătăria trebuie să fie uscată și aerisită și să aibă o ventilare eficientă în conformitate cu dispozițiile tehnice în vigoare.
- Încăperea trebuie să dispună de un sistem de ventilare care să permită evacuarea gazelor arse. Acest sistem trebuie să fie format dintr-o grilă de evacuare sau o hotă. Hotele trebuie instalate în conformitate cu instrucțiunile producătorului. Aragazul trebuie amplasat astfel încâtaccesul la elementele de control să fie liber.

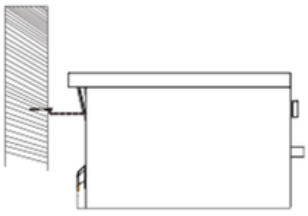


- Fațetele sau furnirul pieselor de mobilier adiacente trebuie să fie lipite cu un adeziv rezistent la căldură (100°C). Acest lucru previne deformarea suprafeței sau desprinderea fațetei. Dacă nu sunteți sigur de rezistența la căldură a mobilierului, lăsați un spațiu de aproximativ 2 cm de o parte și de alta a aragazului. Peretele din spatele aragazului trebuie să fie rezistent la temperaturi mari. În timpul funcționării, partea din spate a aragazului se poate încălzi cu până la aproximativ 50°C peste temperatura ambientală.
- Aragazul trebuie amplasat pe o suprafață tare și dreaptă (nu îl puneți pe un soclu).
- Înainte de a începe să îl folosiți, aragazul trebuie bine echilibrat, lucru extrem de important pentru o distribuire uniformă a conținutului într-o tigaie. Pentru aceasta, puteți avea acces la picioarele ajustabile după scoaterea sertarului din partea de jos. Intervalul de ajustare este +/-5 mm.



Fixați aragazul de peretele din spate cu cele două lanțuri

Lanțurile anti-răsturnare se găsesc pe partea din spate a aragazului și trebuie prinse de peretele din spatele aragazului pentru a preveni răsturnarea accidentală a acestuia. Lungimea lanțului trebuie să fie cât mai scurtă posibil pentru ca aragazul să nu se răstoarne în față. Asigurarea se va face și pe diagonală pentru ai deplasarea laterală.





SAMUS®

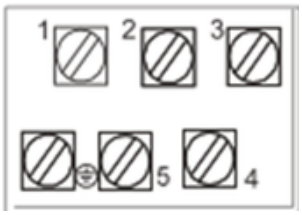
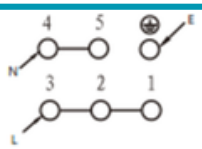
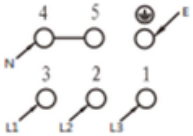
CONEXIUNEA ELECTRICĂ

ATENȚIE Toate lucrările electrice trebuie realizate de un electrician corespunzător calificat și autorizat. Nu trebuie realizate niciun fel de modificări sau alterări ale sursei de alimentare electrică.

Instrucțiuni de montare:

Aragazul a fost conceput pentru a funcționa cu curent alternativ trifazic (380-415 V 3N-50-60 Hz). Tensiunea nominală a elementelor de încălzire este 220-240V.

Adaptarea aragazului pentru a funcționa cu curent monofazic este posibilă prin șuntarea adecvată în cutia de conexiuni în conformitate cu schema electrică de mai jos. Această schemă se regăsește și pe capacul cutiei de conexiuni. Cablul de conexiuni trebuie să corespundă cu tipul de conexiune și tensiunea nominală a aragazului.

	SCHEMA ELECTRICĂ **Atenție!** Tensiunea elementelor de încălzire 220-240V. **Atenție!** În cazul oricărei conexiuni, cablul de siguranță trebuie conectat la terminalul E ⏚ 	Tip recomandat de cablu de conectare
1.	Pentru conexiune monofazică cu împământare 220-240V, punțile conectează terminalele 1-2-3 și terminalele 4-5, cablul de siguranță la ⏚ 	H05VV-F3G4
2.	Pentru conexiune trifazică cu împământare 380-415/220-240V, punțile conectează terminalele 4-5 , fazele în succesiune 1, 2 și 3 și împământare la 4-5, cablul de siguranță la ⏚ 	H05VV-F5G1, 5
	L1=R, L2=S, L3=T, N=terminal nul, E=terminal cablu de siguranță	

Cablul de conexiune trebuie asigurat cu o clemă de fixare a cablului.

ATENȚIE

Nu uitați să conectați circuitul de siguranță la terminalul cutiei de conexiuni marcat cu . Sursa de alimentare electrică a aragazului trebuie să fie prevăzută cu un comutator de siguranță care să determine întreruperea automată a alimentării cu electricitate în caz de urgență. Distanța dintre contactele de lucru ale comutatorului de siguranță trebuie să fie de cel puțin 3 mm.

Înainte de a conecta aragazul la sursa de curent, este important să citiți informațiile de pe plăcuța de date și schema electrică.



SAMUS®

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați ambalajele și goliți sertarul. Curățați interiorul cuptorului cu apă caldă și săpun și ștergeți cu o cârpă umedă sau cu un burete. Ștergeți și plita.
- Scoateți și spălați accesoriile din cuptor cu apă caldă și puțin detergent lichid.
- Porniți ventilarea în încăpere sau deschideți geamul.
- Încălziți cuptorul (la o temperatură de 250°C, timp de aprox. 30 min.), îndepărtați orice pete și spălați cu atenție. Arzătoarele trebuie încălzite timp de aproximativ patru minute fără tigaie sau vas pe ele.
- Când încălziți cuptorul pentru prima dată, este normal să se producă puțin fum și miros specific procesului de fabricație. Acestea vor dispărea după aproximativ 30 minute.

CONTROLAREA ARZĂTOARELOR PLITEI CERAMICE

Alegerea vaselor

Alegeți un vas cu diametrul cel puțin la fel de mare ca arzătorul folosit. Nu folosiți vase cu baza concavă sau convexă. Nu uitați să acoperiți vasul cu capac. Vă recomandăm să folosiți vase cu baza groasă și dreaptă.

Dacă arzătoarele și baza vaselor sunt murdare, căldura nu va putea fi folosită la nivel maxim.



Selectarea nivelului de căldură

Arzătoarele au diferite grade de căldură. Nivelul de căldură poate fi ajustat gradual, rotind comutatorul corespunzător spre dreapta sau spre stânga. Butoanele sunt fixe pe panoul de comenzi. Pentru a le selecta, trebuie:

- să apăsați ușor butonul și apoi să îl rotiți;
- să îl comutați în poziția corespunzătoare

Marcajele de pe buton indică diferitele nivele ale zonelor de gătit.

Nivel	Adecvat pentru
0	Arzător stins; folosește căldura reziduală
1-2	Menținerea temperaturii, gătire lentă, cantități mici de mâncare (putere min.)
3	Gătire lentă
4-5	Gătirea lentă a unor cantități mari, gătirea lentă a unor bucăți mari de alimente
6	Prăjire, prepararea supelor
7-8	Prăjire
9	Fierbere, rumenire, prăjire (putere maximă)





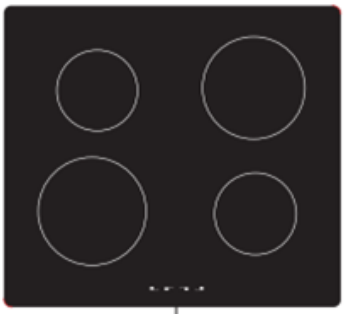
SAMUS®

MOD DE FUNCȚIONARE

Indicator de arzătoare aprinse

Dacă temperatura unui arzător depășește 65 grade, acest lucru va fi semnalizat de un indicator care se aprinde pentru acea zonă. Când indicatorul respectiv se aprinde, utilizatorul aragazului este avertizat să nu atingă zona fierbinte.

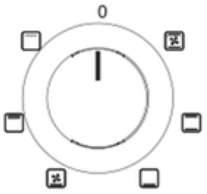
Timp de aproximativ 5-10 minute după oprirea arzătorului, va rămâne căldură reziduală care poate fi folosită de ex. pentru a încălzi sau a menține mâncarea caldă fără a mai aprinde un alt arzător



Indicator de arzătoare aprinse

Funcțiile cuptorului și mod de operare

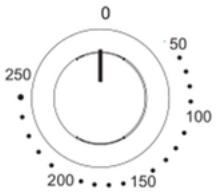
Cuptorul este controlat cu ajutorul unui buton de funcții și al unui buton de selectare a temperaturii.



Buton de funcții



Temporizator mecanic



Buton de selectare a temperaturii

Elemente de încălzire superioară și inferioară
Comutarea butonului pe această poziție permite încălzirea convențională a cuptorului

Element de încălzire inferioară
La selectarea acestei poziții, se activează doar funcția de încălzire din partea de jos.

Grill total (Grill și element de încălzire superioară)
Când este activată funcția de grill mixt, este posibilă gătirea cu funcția de grill și căldură din partea superioară în același timp. Această funcție permite o temperatură mai mare în partea superioară a zonei de gătit, ajutând astfel la o rumenire mai intensă a mâncării și la gătirea unor porții mai mari.

Ventilator și elemente de încălzire superioară și inferioară
Cu butonul comutat pe această poziție, cuptorul realizează funcția de gătire. Cuptor convențional cu ventilație.

Grill economic
Folosiți funcția de grill economic pentru a găti sau prepara cantități mici de mâncare. Amplasați vasul grill pe raftul 4 sau 5. Preîncălziți grill-ul timp de 5 minute înainte de utilizare. Temperatura este variabilă între 50°C și 200°C.

Ventilație și element de încălzire inferioară
Cu butonul de funcții în această poziție, cuptorul activează elementul de încălzire din partea de jos și funcția de ventilație. Acest mod este util pentru a coace produse de patiserie în partea de jos a cuptorului și pentru conserve de fructe și legume.

ATENȚIE La selectarea oricărei funcții de încălzire (aprinderea unui element de încălzire, etc.), cuptorul se va aprinde doar după ce temperatura a fost setată din butonul de reglare a temperaturii.

La folosirea funcției de grill, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.

Folosirea funcției grill

Procesul de gătire cu grill se realizează prin raze infraroșii emise asupra alimentelor de către elementul incandescent grill.

Pentru a porni funcția de grill:

- Comutați butonul de funcții pentru cuptor pe poziția de grill.
- Încălziți cuptorul timp de aproximativ 5 minute (cu ușa cuptorului închisă).
- Introduceți o tavă cu mâncare pe nivelul corespunzător de gătit; dacă puneți alimentele pe grătar, introduceți dedesubtul acestuia o tavă de colectare a picăturilor pe nivelul imediat inferior (sub grătar).
- Închideți ușa cuptorului.

Pentru a găti cu funcția de grill și grill mixt, temperatura trebuie setată la 250°C, însă pentru funcția de ventilație și grill, aceasta trebuie setată la maxim 200°C.

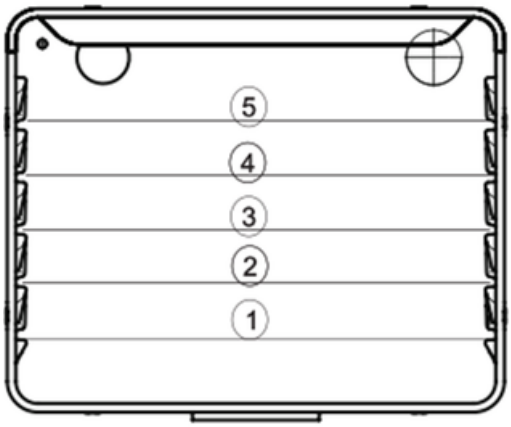
ATENȚIE La folosirea funcției de grill este recomandat să țineți ușa cuptorului închisă.
În timpul folosirii funcției de grill, piesele accesibile se pot înfierbânta.
Nu lăsați copiii în preajma aragazului.

Nivelurile cuptorului

Tăvile și accesoriile de coacere (grilajul cuptorului, tava de coacere, etc.) pot fi introduse în cuptor pe cinci niveluri.

Nivelurile corespunzătoare sunt indicate în tabelele prezentate în continuare.

Numărați întotdeauna aceste niveluri de jos în sus.





CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurând o curățare și întreținere adecvată a cuptorului, puteți influența semnificativ funcționarea continuă și fără erori a acestuia.

Înainte de a începe curățarea, cuptorul trebuie oprit și toate butoanele trebuie comutate pe poziția „0". Nu începeți curățarea până ce cuptorul nu se răcește complet.

Cuptor

- Cuptorul trebuie curățat după fiecare utilizare.
- Cuptorul trebuie să fie complet rece când începeți curățarea.
- Nu începeți niciodată curățarea cuptorului cu un dispozitiv de curățare cu abur fierbinte sub presiune.
- Spălați interiorul cuptorului doar cu apă caldă și puțin detergent lichid.
- Curățarea cu abur:
  - Turnați 250 ml de apă (1 cană) într-un bol așezat în cuptor pe primul nivel de jos.
  - Închideți ușa cuptorului.
  - Setați butonul de temperatură pe 50°C și butonul de funcții pe poziția pentru încălzire de jos.
  - Încălziți camera cuptorului timp de aproximativ 30 minute.
  - Deschideți ușa cuptorului, ștergeți interiorul acestuia cu o cârpă sau un burete și spălați cu apă caldă și puțin detergent lichid.
- După ce ați curățat interiorul cuptorului, ștergeți bine pentru a rămâne uscat.

ATENȚIE

Nu folosiți produse de curățat care conțin substanțe abrazive pentru a curăța și întreține panoul frontal de sticlă.

- La curățare, nu folosiți agenți de curățare cu efect puternic abraziv, cum ar fi: agenți de curățare cu substanțe abrazive, pietre abrazive, piatră ponce, perii de sârmă și alte asemenea. Acestea pot cauza plitei daune ireversibile.

- Îndepărtați depunerile mari lipite pe plită cu o racletă specială (foto), însă aveți grijă să nu avariați cadrul plitei ceramice când faceți acest lucru.



ATENȚIE

Protejați întotdeauna lama ascuțită prin ajustarea protecției (pur și simplu împingeți-o cu degetul mare). Există riscul de a vă tăia în lama racletei, prin urmare, folosiți-o cu atenție și nu o lăsați la îndemâna copiilor.

- Folosiți produse blânde de curățat sau spălat, cum ar fi: orice fel de emulsii lichide pentru îndepărtarea grăsimilor. Alternativ, se poate folosi o soluție de apă caldă cu o cantitate mică de detergent lichid sau produse de curățat pentru chiuvete de inox

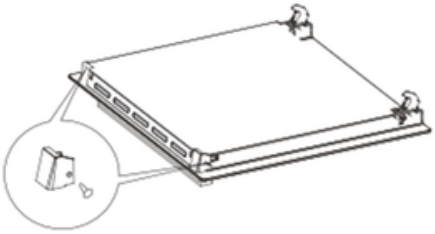


SAMUS®

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Scoaterea geamului interior al ușii cuptorului

Deșurubați și desprindeți dispozitivul de prindere din plastic aflat în colțul superior al ușii. Apoi scoateți geamul din cel de al doilea mecanism de blocare și trageți-l în afară. După ce l-ați curățat, reintroduceți-l la loc și blocați-l în poziție, apoi înșurubați mecanismul de blocare.



Scoaterea panoului interior din sticlă

Instalarea ușii



Inspecții periodice

Pe lângă faptul că trebuie să mențineți aragazul curat, este important să faceți și următoarele verificări:

- inspectați periodic elementele de control și unitățile de gătit ale aragazului. După expirarea garanției, va trebui să solicitați o inspecție tehnică a aragazului de către o firmă autorizată o dată la cel puțin doi ani.
- remediați orice posibile erori de funcționare.
- realizați lucrări periodice de întreținere ale unităților de gătit ale aragazului.

ATENȚIE

Toate reparațiile și activitățile de reglementare trebuie realizate de un departament service autorizat sau de un instalator corespunzător calificat.

În cazul unei situații de urgență,

- opriți toate unitățile de lucru ale cuptorului;
- deconectați de la sursa de curent;

unele erori minore pot fi soluționate ușor prin consultarea instrucțiunilor din tabelul de mai jos.

PROBLEMĂ	CAUZĂ	SOLUȚIE
1. Aragazul nu funcționează.	Întrerupere în alimentarea electrică.	Verificați panoul electric al locuinței; dacă există vreo siguranță arsă, înlocuiți-o cu una nouă.
2. Pe afișaj clipește valoarea „0.00" a temporizatorului.	Aragazul a fost deconectat de la curent sau a existat o pană de curent temporară.	Setați ora curentă (consultați secțiunea *Utilizarea temporizatorului*).
3. Lumina din cuptor nu funcționează.	Becul nu este bine instalat sau este ars.	Strângeți bine becul sau schimbați siguranța arsă (consultați secțiunea *Curățarea și întreținerea*)



SAMUS®

COACEREA

Coacerea prăjiturilor și a produselor de panificație

Avertisment!

- Parametrii de coacere prezentați în Tabele sunt aproximativi și pot fi modificați în funcție de experiența personală și de preferințe.
- Dacă nu găsiți precizări pentru un anumit tip de prăjitură în aceste tabele, folosiți informațiile care corespund cel mai mult unui tip similar de produs.

Coacerea cu elementele de încălzire superioare și inferioare

- Folosiți un singur nivel de coacere.
- Această poziție de coacere este indicată în special pentru a coace produse din aluat fraged, pâine și fursecuri. Folosiți tăvi de coacere închise la culoare. Cele de culoare deschisă reflectă căldura, iar produsele nu se vor rumeni corespunzător.
- Plasați întotdeauna tăvile de coacere pe raftul tip grilaj. Scoateți grilajul doar dacă doriți să coaceți în tava plată de biscuiți care se furnizează împreună cu aragazul.
- Preîncălzirea cuptorului reduce timpul de coacere. Nu introduceți prăjitura în cuptor înainte ca temperatura să ajungă la valoarea corespunzătoare. Rotiți gradual butonul spre dreapta sau spre stânga.



Sfaturi pentru coacere

Prăjitura este coaptă?
Înțepați prăjitura cu o scobitoare în cea mai înaltă parte a ei. Dacă aluatul nu se lipește pe scobitoare, prăjitura este coaptă. Puteți opri cuptorul și folosi în continuare căldura reziduală.

Prăjitura s-a lăsat.
Verificați rețeta. Data viitoare folosiți mai puțin lichid. Respectați duratele de mixare, în special când folosiți mixere electrice.

Baza prăjiturii este prea deschisă la culoare.
Data viitoare folosiți la copt o tavă închisă la culoare, așezați tava pe un nivel mai jos sau activați funcția de căldură de jos cu ceva timp înainte de final.

Prăjitura cu brânză nu este coaptă.
Data viitoare reduceți temperatura de coacere și măriți durata de coacere.





SAMUS®

Avertismente privind tabelele cu recomandări de coacere

- Tabelele prezintă intervalele de temperatură recomandate. Selectați întotdeauna mai întâi valoarea inferioară. La nevoie, puteți crește temperatura dacă produsele mai trebuie coapte.
- Duratele de coacere sunt doar orientative. Acestea pot diferi în funcție de caracteristicile individuale.
- Marcarea cu asterisc indică necesitatea preîncălzirii cuptorului.

Coacerea în cuptor

Tabel cu valori recomandate pentru coacerea produselor cu aluat

Tip de aluat	Nivel de instalare a tăvii (de jos în sus)	Temp. (°C)	Durata de coacere (în minute)
Produse dulci de patiserie			
Prăjitură cu stafide	2	160-170	55-70
Colaci	2	160-170	60-70
Tort (formă de tartă)	2	160-170	45-60
Prăjitură cu brânză (formă de tartă)	2	180-190	60-80
Prăjitură cu fructe	2	190-200	50-70
Prăjitură cu fructe cu glazură	2	180-190	60-70
Pandișpan	2	180-190	30-40
Prăjitură cu fulgi	3	190-200	25-35
Prăjitură cu fructe din aluat frământat	3	180-190	50-70
Prăjitură cu cireșe	3	190-210	30-50
Ruladă cu jeleu	3	190-200	15-25
Evantai cu fructe	3	160-170	25-35
Chifle simple	2	190-210	35-50
Prăjitură de Crăciun	2	180-190	45-70
Prăjitură cu mere	2	190-210	40-60
Chec	2	180-190	40-60
Produse sărate de patiserie			
Ruladă cu șuncă	2	190-200	45-60
Pizza	2	220-240	30-45
Pâine	2	200-220	50-60
Rulouri	2	210-230	30-40
Fursecuri			
Rulouri cu chimen	3	180-190	15-25
Biscuiți	3	180-190	20-30
Pateuri daneze	3	190-210	20-35
Pateuri din aluat fraged	3	200-210	20-30
Choux à la crème	3	190-210	25-45
Pateuri congelate			
Plăcintă cu mere, plăcintă cu cireșe	2	190-210	50-70
Plăcintă cu brânză	2	190-200	65-85
Pizza	2	210-230	20-30
Chips-uri la cuptor	2	210-230	20-35
Cartofi prăjiți la cuptor	2	210-230	20-35

Prăjirea

Cea mai bună metodă de încălzire pentru fiecare tip de cratiță/tigaie de prăjit este indicată cu caractere aldine în tabelele de valori pentru prăjire.

Sfaturi privind vasele pentru prăjit

- Folosiți vase smălțuite deschise la culoare, vase din sticlă rezistentă la temperaturi mari, vase din lut sau vase din fier forjat.
- Vasele din oțel inoxidabil nu sunt recomandate deoarece acestea reflectă excesiv căldura.
- Acoperiți carnea sau înfășurați-o în folie. Aceasta va rămâne suculentă, iar cuptorul va fi mai curat la sfârșit.
- Dacă lăsați vasul neacoperit, friptura va fi gata mai repede. Bucățile mari de carne se prăjesc direct pe grătar, cu o tavă colectoare dedesubt



Atenție la prepararea fripturii!

Tabelele de valori pentru prepararea fripturii indică temperaturile recomandate, nivelul pe care trebuie așezată tava și durata preparării. Timpul de preparare depinde în mare măsură de tipul de carne, dimensiunea bucății și calitatea acesteia. Astfel, vă puteți aștepta la unele variații față de valorile indicate.

- La prepararea unor bucăți mari de carne, se poate produce o cantitate mare de abur și umezeală pe ușa cuptorului. Acest lucru este normal și nu afectează funcționarea cuptorului. Totuși, după terminarea gătirii, ștergeți bine ușa cuptorului și geamul acesteia.
- Prepararea fripturilor din carne roșie, pui și pește la cuptor se justifică în cazul unei cantități mai mari de 1 kg.
- Adăugați atâta lichid cât este necesar pentru a nu se arde sucul care se scurge din carne. Procesul de prăjire trebuie verificat permanent. La nevoie, adăugați apă.
- La aproximativ jumătatea timpului de preparare, întoarceți friptura mai ales dacă folosiți un vas adânc.
- Când preparați carnea pe suportul tip grătar, așezați grătarul în tava adâncă și introduceți-le pe amândouă pe ghidajul de nivel corespunzător. Tava de dedesubt va colecta scurgerea grăsimii.
- Nu lăsați niciodată friptura să se răcească în cuptor pentru a evita producerea umezelii și coroziunii.

Tabel de valori pentru prepararea fripturii

Tip de carne	Greutate (în grame)	Nivel tavă (de jos în sus)	Temp. (°C)	Durata de preparare (în minute)
Vită				
Cotlet de vită	1000	2	210-230	100-120
Vrăbioara de vită	1500	2	210-230	120-150
Friptură de vită, în sânge	1000	2	230-240	30-40
Friptură de vită, bine făcută	1000	2	230-240	40-50
Porc				
Friptură de porc cu șorici	1500	2	190-200	140-160
Fleică	1500	2	200-210	120-150
Piept	2000	2	190-210	150-180
Cotlet de porc	1500	2	210-230	120-140
Ruladă de carne	1500	2	210-230	120-140
Antricot de porc	1500	2	190-210	100-120
Friptură din carne tocată	1500	2	220-230	60-70
Mânzat				
Ruladă de mânzat	1500	2	190-210	90-120
Ciolan de mânzat	1700	2	190-210	120-130
Oaie				
Coaste de oaie	1500	2	200-210	100-120
Spată de oaie	1500	2	200-210	120-130
Vânat				
Coaste de iepure	1500	2	200-220	100-120
Spată de iepure	1500	2	200-220	100-120
Carne de mistreț	1500	2	200-220	100-120
Pasăre				
Pui întreg	1200	2	210-220	60-70
Găină	1500	2	210-220	70-90
Rață	1700	2	190-210	120-150
Gâscă	4000	2	170-180	180-200
Curcan	5000	2	160-170	180-240
Pește				
Pește, întreg	1000	2	210-220	50-60
Sufleu de pește	1500	2	190-210	50-70



Funcția grill

Luați-vă măsuri suplimentare de precauție când folosiți funcția de grill. Căldura intensivă de la sistemul de încălzire cu infraroșii înfierbântă foarte tare cuptorul și accesoriile acestuia. Folosiți mănuși de protecție și instrumente de grătar.

- La începerea fripturii există riscul de împroșcare a grăsimii fierbinți (de ex. la cârnați). Folosiți un clește lung de grătar pentru a nu vă arde pe mâini și protejați-vă ochii.
- Supravegheați grill-ul permanent. Căldura excesivă poate cauza arderea rapidă a mâncării și provoca un incendiu.
- Nu lăsați copiii în apropierea grill-ului.
- Elementul de încălzire a grill-ului este adecvat în special pentru prepararea fileurilor de pește, a cârnaților și fripturilor cu un conținut scăzut de grăsime și pentru rumenirea și obținerea unei cruste subțiri.

Sfaturi pentru folosirea grill-ului

- La folosirea funcției de grill, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.
- Tabelele de valori pentru grill indică temperaturile recomandate, nivelurile pe care se recomandă introducerea vasului și durata gătirii. Aceste valori pot diferi în funcție de greutatea și calitatea cărnii.
- Elementul de încălzire corespunzător grill-ului trebuie preîncălzit timp de trei minute.
- Ungeți grătarul grill-ului înainte de a pune alimentele el pentru a nu se lipi.
- Puneți carnea pe grătar, apoi așezați grătarul în tava de colectare a grăsimii. Introduceți ambele tăvi pe șina de ghidaj.
- Carnea de vită închisă la culoare se gătește mai rapid decât cea de porc sau mânzat deschisă la culoare.
- Curățați grill-ul, cuptorul și accesoriile după fiecare folosire

Tabel de valori pentru grill

Tip de carne pentru grill	Greutate (în grame)	Nivelul gratarului (de jos în sus)	Temp. (°C)	Durata gătirii (în minute)
Carne și cârnați				
2 fripturi de vită, în sânge	400	5	240	14-16
2 fripturi de vită, mediu făcute	400	5	240	16-20
2 fripturi de vită, bine făcute	400	5	240	20-23
2 file-uri de spată de porc	350	5	240	19-23
2 cotlete de porc	400	5	240	20-23
2 fripturi de vițel	700	5	240	19-22
4 antricoate de miel	700	5	240	15-18
4 cârnați de grătar	400	5	240	9-14
2 felii de carne brânză	400	5	240	9-13
1 pui, tăiat pe jumătate	1400	3	240-250	28-33 (pe prima parte) 23-28 (pe a 2-a parte)
Pește				
Fileuri de somon	400	4	240	19-22
Pește în folie de aluminiu	500	4	230	10-13
Pâine prăjită				
4 felii de pâine albă	200	5	240	1,5-3
2 felii de pâine integrală	200	5	240	2-3
Sandwich prăjit	600	5	240	4-7
Carne/pasăre				
Pui	1000	3	180-200	60-70
Friptură de porc	1500	3	160-180	90-120
Spată de porc	1500	3	160-180	100-180
Ciolan de porc	1000	3	160-180	120-160
Friptură de vită/File de vită	1500	3	190-200	40-80



SAMUS®

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	SM568VME WHITE/SM568VME INOX
3. Tipul aparatului	Aragaz electric
4. Importator	SC Smart-Electro Distribution SRL
5. Adresă importator: bvd. Basarabia	bvd. Basarabia, nr. 256, poarta 3-Faur, sector 3, București,RO
6. Dimensiuni(ÎxLxA) cm	85x50x60
7. Plită	Electrică
8. Număr arzătoare	4
9. Putere arzător mare (2 buc)	1.8
10. Putere arzător mic (2 buc)	1.2
11. Tip arzător plită	Hilight(element de încălzire radiant)
12. Tip cuptor	Electric
13. Capacitate cuptor	59
14. Regulator de temperatură/comutator mod de funcții	1/1
15. Niveluri cuptor	5
16. Element de încălzire superior/inferior (kW)	2.0
17. Element de încălzire grill (kW)	1.1
18. Iluminare cuptor (W)	25
19. Temperatura maximă	250°C
20. Conexiune electrică	220-240V/380-415V/3N~50-60Hz
21. Putere conectată totală (kW)	8.0
22. Total cuptor (kW)	2.0
23. Total plită (kW)	6.0
24. Timer mecanic	DA
25. Grill	DA
26. Număr funcții cuptor	6
27. Accesorii incluse	Tavă adâncă, grătar inox
28. Dimensiuni produs (mm)	500 x 600 x 850
29. Dimensiuni cutie (mm)	560 x 670 x 890
30. Fabricat în PRC (China)	

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.



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	SM668VME WHITE/SM668VME INOX
3. Tipul aparatului	Aragaz electric
4. Importator	SC Smart-Electro Distribution SRL
5. Adresă importator: bvd. Basarabia	bvd. Basarabia, nr. 256, poarta 3-Faur, sector 3, București,RO
6. Dimensiuni(ÎxLxA) cm	85x60x60
7. Plită	Electrică
8. Număr arzătoare	4
9. Sistem de încălzire Hilight (kW) 180 mm	1.8
10. Sistem de încălzire Hilight (kW) 145 mm	1.2
11. Tip cuptor	Electric
12. Capacitate cuptor	59
13. Regulator de temperatură/comutator mod de funcții	1/1
14. Niveluri cuptor	5
15. Element de încălzire superior/inferior (kW)	2.0
16. Element de încălzire grill (kW)	1.1
17. Iluminare cuptor (W)	25
18. Temperatura maximă	250°C
19. Conexiune electrică	220-240V/380-415V/3N~50-60Hz
20. Putere conectată totală (kW)	8.0
21. Total cuptor (kW)	2.0
22. Total plită (kW)	6.0
23. Timer mecanic	DA
24. Grill	DA
25. Număr funcții cuptor	6
26. Accesorii incluse	Tavă adâncă, grătar inox
27. Dimensiuni produs (mm)	600 x 600 x 850
28. Dimensiuni cutie (mm)	660 x 680 x 889
29. Fabricat în PRC (China)	

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®

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