

Uputstvo za upotrebu

SAMSUNG ugradna rerna NV75R5641RB/OL

SAMSUNG



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/samsung-ugradna-rerna-nv75r5641rbol-akcija-cena/>

Вградена фурна

Ръководство за потребителя и за монтиране

NV75N5641RS / NV75N5641RB / NV75N5641BS / NV75N5642BS



SAMSUNG



Съдържание

Използване на това ръководство **3**

В ръководството за потребителя са използвани следните символи: 3

Инструкции за безопасност **3**

Важни предпазни мерки 3

Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот (отпадъчни електрически и електронни уреди) 6

Автоматична функция за пестене на енергия 6

Монтиране **7**

Какво е включено 7

Подготовка за монтиране на фурната 8

Свързване към захранването 8

Монтиране в шкаф 8

Преди да започнете **10**

Първоначални настройки 10

Миризма на нова фурна 11

Интелигентен механизъм за безопасност 11

Акcesoари 11

Гъвкава врата 13

Механична ключалка (само приложими модели) 14

Двоен режим на готвене 14

Операции **15**

Командно табло 15

Стандартни настройки 16

Режими на готвене (без грил) 19

Режими на готвене (грил) 22

Диапазон на настройка на температурата за двоен режим на готвене 23

За да спрете готвенето 24

Специална функция 24

Автоматично готвене 25

Почистване с пара 26

Таймер 27

Вкл./изкл. на звука 27

Интелигентно готвене **27**

Ръчно готвене 27

Автоматични програми на готвене 33

Съдове за изпитания 39

Колекция от познати рецепти за автоматично готвене 40

Поддръжка **43**

Почистване 43

Откачане на вратата 44

Смяна 45

Отстраняване на неизправности **45**

Контролни точки 45

Информационни кодове 47

Технически спецификации **48**

Приложение **49**

Технически данни за продукта 49



Използване на това ръководство

Благодарим ви, че избрахте фурна за вграждане на SAMSUNG.

Това ръководство за потребителя съдържа важна информация за безопасността и инструкции, предназначени да ви помогнат в манипулирането и поддръжката на вашия уред.

Намерете време да прочетете това ръководство за потребителя, преди да използвате вашата фурна, и пазете тази книжка за бъдещи справки.

В ръководството за потребителя са използвани следните символи:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Рискове или небезопасни практики, които може да доведат до **тежка телесна повреда, смърт и/или повреда на имущество**.

ВНИМАНИЕ

Рискове или небезопасни практики, които може да доведат до **телесна повреда и/или повреда на имущество**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Полезни съвети, препоръки или информация, които помагат на потребителя да управлява продукта.

Инструкции за безопасност

Монтирането на тази фурна трябва да бъде изпълнено само от правоспособен електротехник. Монтиращото лице носи отговорност за свързването на уреда към електрозахранващата мрежа при спазване на съответните препоръки за безопасността.

Важни предпазни мерки

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.

Прекъсването на връзката трябва да бъде вградено във фиксираното окабеляване според правилата за окабеляване.

След монтиране трябва да има възможност за изключване на уреда от захранването. Това може да се постигне, като осигурите достъп до щепсела или като вградите превключвател съобразно правилата за окабеляване.



Инструкции за безопасност

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне риск.

За фиксиране не трябва да се използват адхезивни материали, тъй като те не се считат за надеждни методи на фиксиране.

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се правят от деца без наблюдение. Дръжте уреда и захранващия му кабел далеч от деца, по-малки от 8 години.

Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи във вътрешността на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Откритите части могат да се нагряят по време на работа. Пазете малките деца настрани.

Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото.

Ако този уред има функция почистване, излишните пръски трябва да се премахнат преди почистване и всички съдове трябва да се премахнат от фурната по време на почистване с пара или самопочистване. Функцията за почистване зависи от модела.

Ако този уред има функции за почистване, по време на почистването повърхностите могат да станат по-горещи от обичайното и децата трябва да се държат далеч. Функцията за почистване зависи от модела. Използвайте само температурната сонда, препоръчана за тази фурна. (модел само със сонда за месо)

Не трябва да се използва пароструйка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че устройството е изключено, преди да смените лампата, за да избегнете опасността от токов удар.

Уредът не трябва да се монтира зад декоративни врати, за да се избегне прегряване.





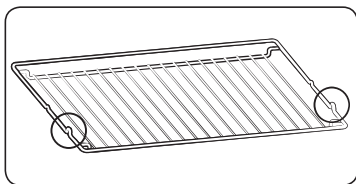
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите части могат да се нагряят по време на работа. Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи. Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да не се доближават до фурната, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван.

Кратките процеси на готвене трябва да се наблюдават продължително.

Вратата или външните повърхности могат да са горещи, когато уредът работи.

Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи. Повърхностите могат да се нагорещят по време на използване.



Поставете скарата в позиция, като издаващите се части (стоперите от двете страни) са отпред, така че скарата да поддържа поставянето на големи обеми храна.

⚠ ВНИМАНИЕ

Ако фурната е повредена при транспортиране, не я свързвайте.

Този уред трябва да се свързва към електрическата мрежа само от специално лицензиран електротехник.

В случай на неизправност или повреда на уреда, не се опитвайте да работите с него.

Поправките може да извършва само специално лицензиран електротехник. Неправилно извършените ремонти могат да доведат до сериозна опасност за вас и околните. Ако вашият уред се нуждае от ремонт, обърнете се към сервизен център на SAMSUNG или към вашия дилър.

Електрическите проводници и кабели не трябва да докосват фурната.

Фурната трябва да бъде свързана към електрозахранващата мрежа посредством одобрен прекъсвач или предпазител. Не трябва да се използват разклонители или удължители.

Електрозахранването на уреда трябва да се изключва, когато се извършва ремонт или почистване.

Внимавайте, когато включвате електроуреди в контакти на мрежата в близост до фурната.

Ако този уред има функция за готвене с пара, не работете с него, когато касетата за водно захранване е повредена. (само модели с функция за готвене с пара)

Когато касетата е напукана или счупена, не я използвайте и се обърнете към най-близкия сервизен център. (само модели с функция за готвене с пара)

Тази фурна е предназначена само за готвене на продукти в домашни условия.

По време на употреба вътрешните повърхности на фурната се нагорещават и могат да причинят изгаряния. Не докосвайте нагревателните елементи и вътрешните стени на фурната, докато фурната не изстине.

Никога не съхранявайте запалими материали във фурната.

Повърхностите на фурната се нагорещават при работа на фурната при висока температура за продължителен период от време.

При готвене внимавайте, когато отворите вратата на фурната, тъй като отвътре може бързо да излезе горещ въздух или пара.





Инструкции за безопасност

Когато готвите ястия, които съдържат алкохол, алкохолът може да се изпари поради високите температури и парите да се запалят, тъй като влизат в контакт с гореща част на фурната.

За вашата безопасност, не използвайте уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки.

Децата трябва да се държат на безопасно разстояние, когато фурната се използва.

Замразени храни, като пица, трябва да се готвят на голямата скара. Ако се използва тавата за печене, тя може да се деформира поради голямата разлика в температурите.

Не изливайте вода върху дъното на фурната, когато тя е нагорещена. Това може да повреди емайлираната повърхност.

По време на готвене вратичката на фурната трябва да е затворена.

Не застилайте дъното на фурната с алуминиево фолио и не поставяйте никакви тави за печене или форми върху него. Алуминиевото фолио препречва пътя на топлината, което може да доведе до повреда на емайлираните повърхности и лоши резултати от готвенето.

Сокове от плодове оставят петна, които след това остават неизличими върху емайлираните повърхности на фурната.

При приготвяне на много сочни кейкове трябва да се използва дълбока тава.

Не поставяйте съдове за печене върху отворената врата на фурната.

Пазете децата далече от вратичката, когато я отваряте или затваряте, тъй като могат да се блъснат или да прищипят пръстите си в нея.

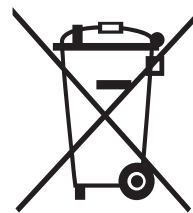
Не стъпвайте, не се облягайте, не сядайте и не поставяйте тежки предмети върху вратата.

Не отваряйте вратата с излишна прекомерна сила.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не изключвайте уреда от мрежовото захранване дори след като сте завършили готвенето.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не оставяйте вратата отворена, докато фурната готви.

Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот (отпадъчни електрически и електронни уреди)



(Налично в страни със системи за разделно сметосъбиране)

Този знак, поставен върху изделието, негови принадлежности или печатни материали, означава, че продуктът и принадлежностите (например зарядно устройство, слушалки, USB кабел) не бива да се изхвърлят заедно с другите битови отпадъци, когато изтече експлоатационният му живот. Отделяйте тези устройства от другите видове отпадъци и ги предавайте за рециклиране.

Спазвайки това правило не излагате на опасност здравето на други хора и предпазвате околната среда от замърсяване, предизвикано от неконтролно изхвърляне на отпадъци. Освен това, подобно отговорно поведение създава възможност за повторно (екологично съобразно) използване на материалните ресурси.

Домашните потребители трябва да се свържат с търговеца на дребно, от когото са закупили изделието, или със съответната местна държавна агенция, за да получат подробни инструкции къде и кога могат да занесат тези устройства за рециклиране, безопасно за околната среда.

Корпоративните потребители следва да се свържат с доставчика си и да проверят условията на договора за покупка. Това изделие и неговите електронни принадлежности не бива да се смесват с другите отпадъци на търговското предприятие.

За информация относно грижите на Samsung за околната среда и специфичните за продукта нормативни задължения, напр. REACH, посетете: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Автоматична функция за пестене на енергия

- Ако за определено време няма въвеждане от потребителя, докато уредът работи, уредът спира да работи и преминава в режим на готовност.
- Осветление: При готвене можете да изключите лампата, като натиснете бутона за осветление на фурната. За пестене на енергия осветлението на фурната се изключва няколко минути след стартиране на програмата.



Монтиране

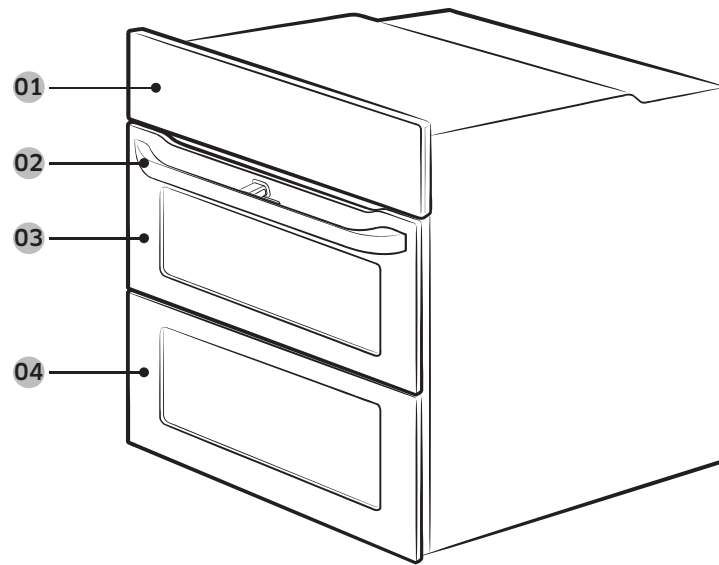
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Тази фурна трябва да се монтира от квалифициран техник. Монтиращото лице носи отговорност за свързването на уреда към електрозахранващата мрежа при спазване на съответните препоръки за безопасност във вашия регион.

Какво е включено

Уверете се, че всички части и аксесоари се съдържат в пакета на продукта. Ако имате някакви проблеми с фурната или аксесоарите, свържете се с местен център за обслужване на клиенти на Samsung или с търговеца на дребно.

Фурната с един поглед



01 Командно табло

02 Дръжка на вратата

03 Горна врата

04 Основна врата

Аксесоари

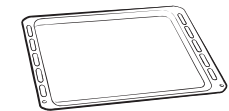
Фурната се предоставя с различни аксесоари, които ви помагат да пригответе различни видове храна.



Скара



Подложка за скара *



Тава за печене *



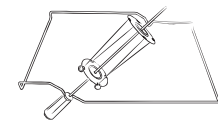
Универсална тава *



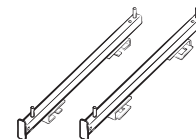
Тава с допълнителна дълбочина *



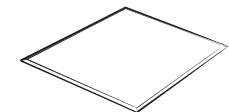
Въртящ се шиш *



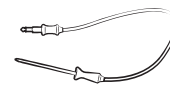
Въртящ се шиш и шашлик *



Телескопична релса *



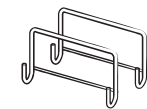
Преграда



Сонда за месо *



2 винта (M4 L25)



Монтиране на дръжката

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

Наличността на аксесоарите със звездичка (*) зависи от модела на фурната.

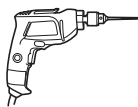


Монтиране

Подготовка за монтиране на фурната

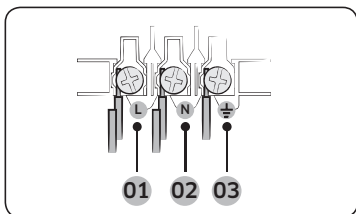


Отвертка Phillips



Дрелка

Свързване към захранването



Включете фурната в електрически контакт. Ако не е наличен контакт за щепсел поради ограничения за допустим ток, използвайте многополюсен изолаторен прекъсвач (с поне 3 мм междинно разстояние), за да спазите наредбите за безопасност. Използвайте захранващ кабел с достатъчна дължина, който поддържа спецификацията H05 RR-F или H05 VV-F, мин. 1,5~2,5 мм².

- 01 КАФЯВО или ЧЕРНО
- 02 СИНЬО или БЯЛО
- 03 ЖЪЛТО или ЗЕЛЕНО

Номинален ток (A)	Минимално сечение
10 < A ≤ 16	1,5 мм ²
16 < A ≤ 25	2,5 мм ²

Проверете изходните спецификации, маркирани на етикета.

Отворете задния капак на фурната с отвертка и свалете винтовете на скобите на кабела. След това свържете захранващите кабели към съответните терминали за свързване.

Терминалът (⏏) е предназначен за заземяване. Първо свържете жълтия и зеления кабел (заземяване), които трябва да са по-дълги от останалите. Ако използвате контакт за щепсел, щепселът трябва да остане достъпен след монтиране на фурната. Samsung не отговаря за аварии, възникнали в резултат на липсващо или грешно заземяване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

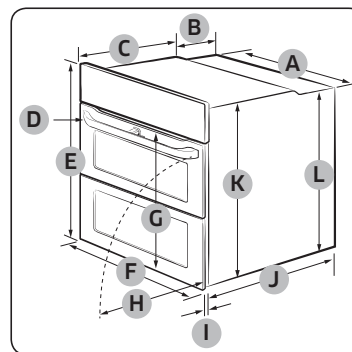
Не стъпвайте върху и не огъвайте кабелите по време на монтирането и ги дръжте далеч от излъчващите топлина части на фурната.

Монтиране в шкаф

Ако вграждате фурната в шкаф, неговите пластмасови повърхности трябва да са термоустойчиви до 90 °C. Samsung не отговаря за повреди на мебели вследствие на излъчваната от фурната топлина.

Трябва да се осигури адекватно проветряване на фурната. За проветряване оставате разстояние от 50 мм между долния рафт на шкафа и поддържащата стена. Ако монтирате фурната под готварски плот, следвайте неговите инструкции за монтиране.

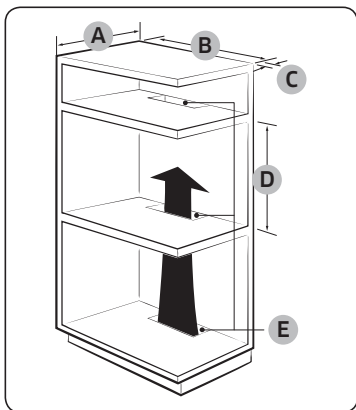
Необходими размери за монтиране



Фурна (мм)

A	560	G	Макс. 506
B	175	H	Макс. 494
C	370	I	21
D	Макс. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550



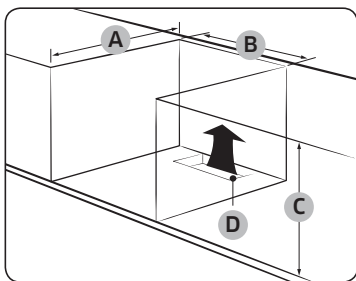


Вграждане в шкаф (мм)

A	Мин. 550
B	Мин. 560
C	Мин. 50
D	Мин. 590 - макс. 600
E	Мин. 460 x мин. 50

ЗАБЕЛЕЖКА

В шкафа за вграждане трябва да има отвори (**E**) за излизане на топлината и циркулация на въздуха.



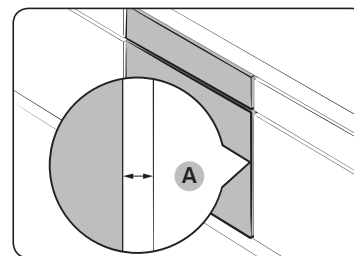
Шкаф под мивката (мм)

A	Мин. 550
B	Мин. 560
C	Мин. 600
D	Мин. 460 x мин. 50

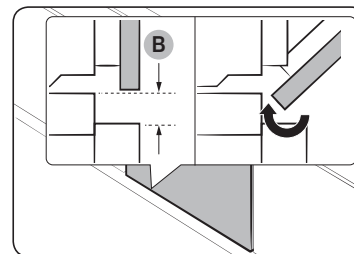
ЗАБЕЛЕЖКА

В шкафа за вграждане трябва да има отвори (**D**) за излизане на топлината и циркулация на въздуха.

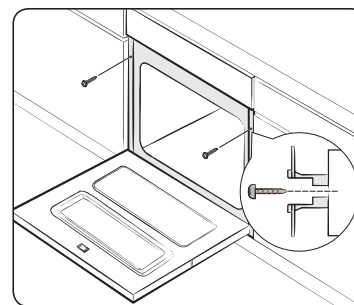
Монтиране на фурната



Уверете се, че оставяте разстояние (**A**) от поне 5 сантиметра между фурната и всяка страна на шкафа.



Осигурете разстояние от поне 3 мм (**B**), така че вратата да се отваря и затваря плавно.



Натиснете фурната докрай в шкафа и я фиксирайте здраво от двете страни с 2 винта.

Монтиране

След завършване на монтирането свалете защитния филм, лентата и другите опаковъчни материали и извадете предоставените аксесоари от фурната. За да извадите фурната от шкафа, първо прекъснете захранването на фурната и свалете двата винта от двете ѝ страни.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Фурната се нуждае от проветряване за нормална работа. Не блокирайте вентилационните отвори при никакви обстоятелства.

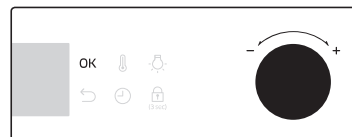
📖 ЗАБЕЛЕЖКА

Действителният начин, по който изглежда фурната, може да е различен за всеки модел.

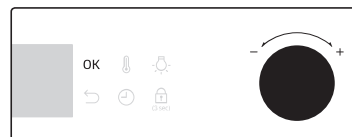
Преди да започнете

Първоначални настройки

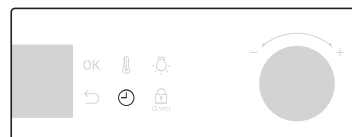
Когато включите фурната за пръв път, на дисплея се показва часът по подразбиране "12:00" и мига стойността на часовете ("12"). Следвайте стъпките по-долу, за да зададете текущия час.




1. Когато мига стойността за час, завъртете селектора за стойност (селекторът от дясната страна), за да зададете часа, и после натиснете **OK**, за да се придвижите на стойността за минутите.



2. Когато мига стойността за минути, завъртете селектора за стойност, за да зададете минутите, и после натиснете **OK**.



За да промените текущия час след първоначална настройка, задръжте натиснат бутона  за 3 секунди и следвайте стъпките по-горе.

Миризма на нова фурна

Преди да използвате фурната за пръв път, почистете вътрешността ѝ, за да отстраните миризмата на нова фурна.

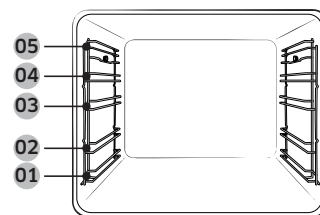
1. Извадете всички аксесоари от вътрешността на фурната.
2. Включете фурната с конвекция при 200 °C или конвенционално на 200 °C за около час. Тази процедура ще изгори всички остатъчни производствени вещества във фурната.
3. Когато процесът завърши, изключете фурната.

Интелигентен механизъм за безопасност

Ако отворите фурната, докато тя работи, осветлението на фурната се включва и както вентилаторът, така и нагревателните елементи спират да работят. Това е с цел предотвратяване на наранявания като изгаряне, както и с цел предотвратяване на излишен разход на енергия. Когато това стане, просто затворете вратата на фурната и тя продължава да работи нормално, тъй като това не е неизправност на системата.

Аксесоари

При първоначално използване на аксесоарите, измийте ги щателно с топла вода, препарат и суха и мека кърпа.



01 Ниво 1

02 Ниво 2

03 Ниво 3

04 Ниво 4

05 Ниво 5

- Поставете аксесоара в правилната позиция вътре във фурната.
- Оставете разстояние от поне 1 см между аксесоара и дъното на фурната и всеки друг аксесоар.
- Внимавайте при изваждането на съдове и/или аксесоари от фурната. Горещите съдове или аксесоари могат да причинят изгаряния.
- При нагряването аксесоарите могат да се деформират. След като изстинат, те ще върнат първоначалния си вид и функционалност.

Основна работа

За да готвите по-добре, се запознайте с използването на всеки аксесоар.

Скара	Скарата е предназначена за готвене на грил и печене на ястия. Поставете скарата в позиция, като издаващите се части (стоперите от двете страни) са отпред.
Подложка за скара *	Подложката за скара се използва заедно с тавата и предотвратява стичането на течности по дъното на фурната.
Тавата за печене *	Тавата за печене (дълбочина: 20 мм) се използва за печене на торти, сладки и други сладкарски изделия. Поставете наклонената страна отпред.

Преди да започнете

Универсална тава *	Универсалната тава (дълбочина: 30 мм) се използва за готвене и печене. Използвайте тавата за скара, за да предотвратите стичането на течности върху дъното на фурната. Поставете наклонената страна отпред.
Тава с допълнителна дълбочина *	Тавата с допълнителна дълбочина (дълбочина: 50 мм) се използва за печене със или без подложката за скара. Поставете наклонената страна отпред.
Въртящ се шиш *	Въртящият се шиш се употребява за печене на храна на грил например пилета. Използвайте въртящия се шиш само в единичен режим при ниво 4, където е наличен адаптерът за грил. Развийте дръжката на грила, за да го свалите при печене.
Въртящ се шиш и шашлик *	<p>Поставете тавата в позиция 1, за да събира соковете от готвенето, или на дъното на фурната за голяма порция месо. Препоръчва се да използвате аксесоарите за грил за месо под 1,5 кг.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поставете шиша в месото. За да улесните поставянето на шиша, завийте дръжката на грила в посока на тъпия край. 2. Поставете леко сварени картофи и зеленчуци около месото. 3. Поставете леглото в средната позиция на тавата, като V-образната форма е отпред. Поставете шиша върху стойката, като острият край сочи към гърба на фурната, и внимателно натиснете, докато върхът на шиша влезе във въртящия механизъм на гърба на фурната. Тъпият край на шиша трябва да лежи върху V-образната форма. (Шишът има две дръжки, които трябва да са най-близо до вратата на фурната, за да не се плъзга шиша напред, те също служат и за хват на дръжката.) 4. Отвъртете дръжката, преди да готвите. 5. След готвене завийте обратно дръжката, за да извадите по-лесно шиша от стойката.

Телескопични релси *	<p>Използвайте плоскостта с телескопични релси, за да поставите тавата, както следва:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Издърпайте плоскостта с релси от фурната. 2. Поставете тавата върху плоскостта с релси и я плъзнете обратно във фурната. 3. Затворете вратата на фурната.
Преграда	Преградата е предназначена за разделяне на фурната на две зони. Използвайте преградата в двоен режим на готвене.
Сонда за месо *	Сондата за месо измерва вътрешната температура на месото, докато то се готви. Използвайте само сондата за месо, която се предоставя с вашата фурна.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Уверете се, че дръжката на въртящия се шиш е поставена правилно.
- Внимавайте, когато използвате въртящия се шиш. Има заострени части, които могат да доведат до нараняване!
- За да предотвратите изгаряния, използвайте ръкавици при сваляне на въртящия се шиш, тъй като е много горещ.

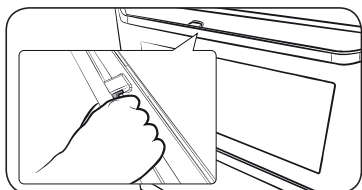
📖 ЗАБЕЛЕЖКА

Наличността на аксесоарите със звездичка (*) зависи от модела на фурната.

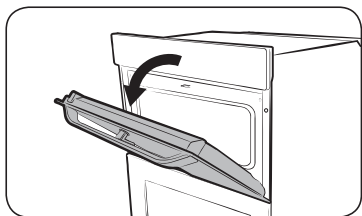
Гъвкава врата

Тази фурна има уникална гъвкава врата, която е захваната по средата, така че трябва само да отворите горната част, за да имате достъп до горната зона. Когато използвате функцията за двойно готвене, имате много по-лесен достъп до горното отделение на фурната, което е и по-ефективно енергийно.

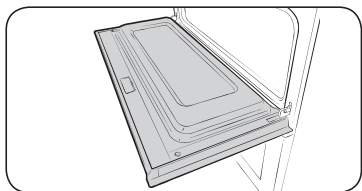
Как да използвате горната врата



1. Натиснете докрай дръжката на вратата.

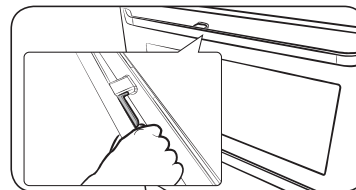


2. Дръпнете дръжката.

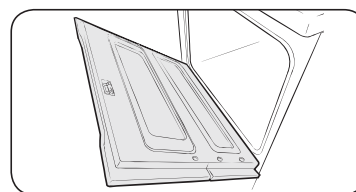


3. Това ще отвори горната врата, както е показано.

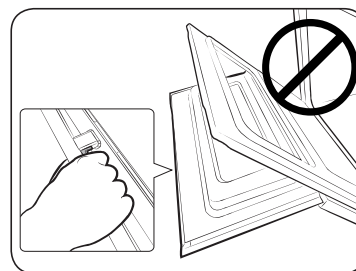
Как да използвате цялата врата



1. Хванете вратата за частта без лост и дръпнете.



2. Това ще отвори цялата врата, както е показано.



⚠ ВНИМАНИЕ

При отваряне на цялата врата трябва да хванете дръжката за частта без лост.

Ако лостът се натисне по време на отваряне на вратата, горната врата може да се отвори и това да причини нараняване.

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

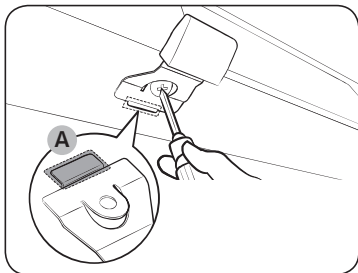
- Не поставяйте тежки предмети върху и не прилагайте прекомерна сила, за да отворите горната врата.
- Не позволявайте на деца да си играят с или върху горната врата.



Преди да започнете

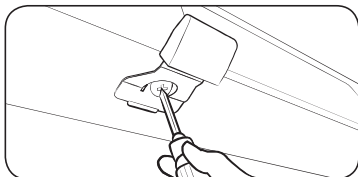
Механична ключалка (само приложими модели)

Монтиране



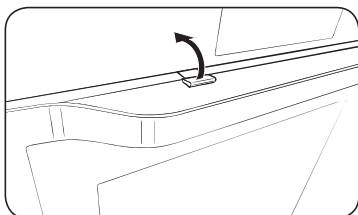
1. Поставете тънката част **(A)** на механичната ключалка в съответния слот на дръжката, както е показано.
2. Затегнете винтовете на дръжката на ключалката, както е показано.

Демонтиране



- Разхлабете и свалете винта от дръжката на ключалката.

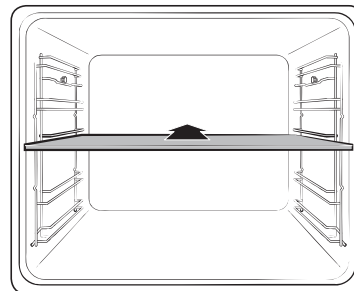
Заклучване/Отключване



- За да отворите вратата, повдигнете дръжката на ключалката, за да отключите вратата. След това отворете вратата.
- За да заключите вратата, просто я затворете. Механичната ключалка автоматично я заключва.

Двоен режим на готвене

Можете да използвате както горната, така и долната зона, за да пригответе две различни рецепти; просто изберете една от зоните за готвене.



Поставете преградата на ниво 3, за да разделите пространството за готвене на две зони. Фурната установява наличието на преградата и активира горната зона по подразбиране.

ЗАБЕЛЕЖКА

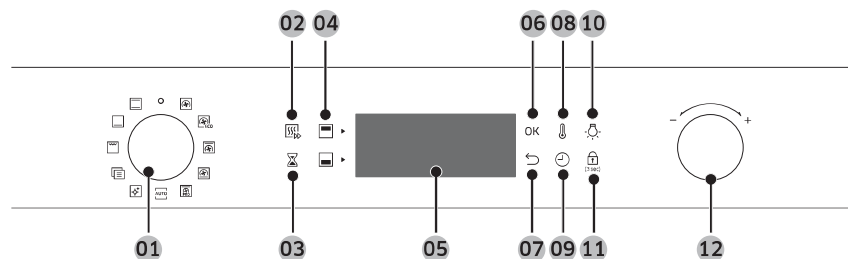
Наличността на двойния режим на готвене зависи от рецептата. За повече информация вижте раздела **Интелигентно готвене** в това ръководство.



Операции

Командно табло

Предният панел се предоставя в богата гама от материали и цветове. За подобряване на качеството действителният външен вид на фурната подлежи на промяна без предизвестие.



01 Селектор за режим	Завъртете, за да изберете режим на готвене или функция.
02 Бързо предварително загряване (Само приложими модели)	Бързото предварително загряване подгрява фурната до определена зададена температура. <ul style="list-style-type: none"> • Натиснете, за да включите или изключите опцията за бързо предварително загряване. • Налично само в единичен режим. • Деактивирано за температури по-малки от 100 °C.
03 Таймер	Таймерът ви помага да проверите часа или продължителността, докато готвите.
04 Горна/Долна зона	Индикаторите се включват, когато се постави преградата. Можете да изберете горното или долното отделение за вашата рецепта.
05 Дисплей	Показва необходимата информация за избраните режими на готвене или настройките.
06 ОК	Натиснете, за да потвърдите настройките си.
07 Назад	Отменя текущата настройка и връща в основния екран.
08 Температура	Използвайте, за да зададете температурата.
09 Време на готвене	Натиснете, за да зададете времето на готвене.

10 Осветление на фурната	Натиснете, за да включите или изключите вътрешното осветление на фурната. Осветлението на фурната се включва автоматично, когато се отвори вратата или когато фурната започне да работи. То се изключва автоматично след определен период на неактивност, за да се пести енергия.
11 Заклучване за деца	За да се предотвратят злополуки, заключването за деца деактивира всички контроли. Можете обаче да го изключите, като завъртите селектора за режим на изключено. Задръжте натиснат за 3 секунди за да активирате, или задръжте отново за 3 секунди, за да деактивирате заключването на контролния панел.
12 Селектор за стойност	Използвайте селектора за стойност за: <ul style="list-style-type: none"> • Задаване на времето или температурата на готвене. • Избор на поделмент от менюта от горно ниво: Почистване, Автоматично готвене, Специална функция или Грил. • Избор на размера на порцията за програмите на Автоматично готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА

Почукването по дисплея с гумени или кухненски ръкавици може да не работи според очакванията.

Операции

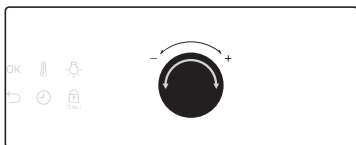
Стандартни настройки

Стандартно е да променят температурата по подразбиране и/или времето на готвене за различните режими на готвене. Следвайте стъпките по-долу, за да регулират температурата и/или времето на готвене за избрания режим на готвене.

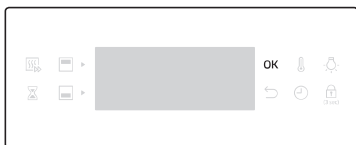
Температура



1. Завъртете селектора за режим, за да изберете режим или функция. Появява се температурата по подразбиране за всеки избор.



2. Завъртете селектора за стойност, за да зададете желаната температура.

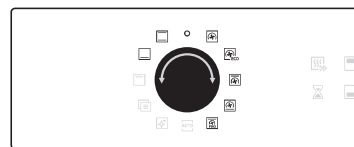


3. Натиснете **OK**, за да потвърдите промените.

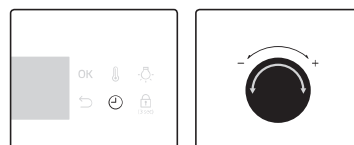
ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако не направите други настройки в рамките на няколко секунди, фурната започва да работи автоматично с настройките по подразбиране.
- За да смените зададената температура, натиснете бутона и следвайте стъпките по-горе.
- Точната температура във вътрешността на фурната може да бъде измерена с предназначен за целта термометър и метод, дефинирани от упълномощена институция. Ползването на други термометри може да доведе до грешни измервания.

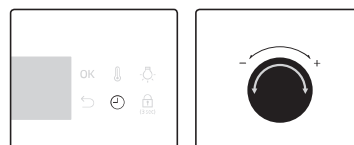
Време на готвене



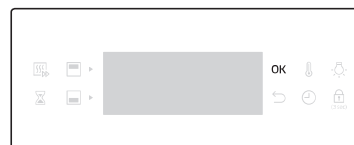
1. Завъртете селектора за режим, за да изберете режим или функция.



2. Натиснете бутона и после завъртете селектора за стойност, за да зададете желаното време на готвене до 23 часа и 59 минути.



3. По избор можете да отложите завършването на готвенето до желан краен час. Натиснете бутона и използвайте селектора за стойност, за да зададете крайна точка. Вижте **Отложено завършване** за повече информация.



4. Натиснете **OK**, за да потвърдите промените.

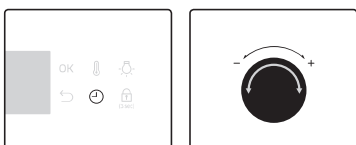
ЗАБЕЛЕЖКА


- Ако желаете, можете да готвите, без да задавате времето на готвене. В този случай фурната ви започва да готви на зададената температура без информация за времето и вие трябва да я спрете ръчно, когато готвенето завърши.
- За да промените зададеното време за готвене, натиснете бутона и следвайте горните стъпки.

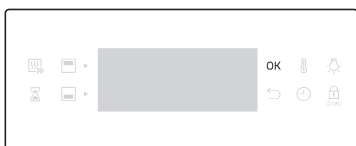
Краен час



1. Завъртете селектора за режим, за да изберете режим или функция.




2. Натиснете двукратно  и завъртете селектора за стойност, за да зададете желанния краен час.



3. Натиснете **OK**, за да потвърдите промените.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако желаете, можете да готвите, без да задавате крайния час. В този случай фурната ви започва да готви на зададената температура без информация за времето и вие трябва да я спрете ръчно, когато готвенето завърши.
- За да промените зададения краен час, натиснете двукратно бутона  и следвайте горните стъпки.

Отложено завършване

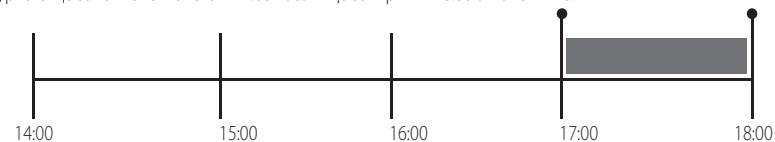
Отложено завършване е предназначено за по-удобно готвене.

Случай 1

Да предположим, че изберете едночасова рецепта в 14:00 часа и искате да завършите готвенето в 18:00 часа. За да зададете крайния час, сменете часа Готово в на 18:00. Фурната ще започне готвенето в 17:00 часа и ще завърши в 18:00 така, както сте настроили.

Текущ час: 14:00 Зададено време на готвене: 1 час Зададен краен час с отлагане: 18:00

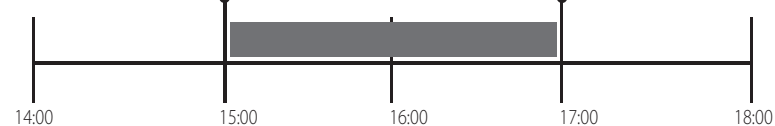
Фурната ще започне готвенето в 17:00 часа и ще завърши в 18:00 автоматично.



Случай 2

Текущ час: 14:00 Зададено време на готвене: 2 часа Зададен краен час с отлагане: 17:00

Фурната ще започне готвенето в 15:00 часа и ще завърши в 17:00 автоматично.



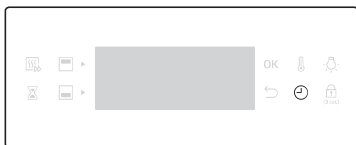
ВНИМАНИЕ


- Отложено завършване не е налично в Двоен режим на готвене.
- Не дръжте храна във фурната прекалено дълго. Храната може да се развали.

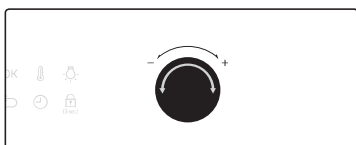
Операции


За да изчистите времето на готвене

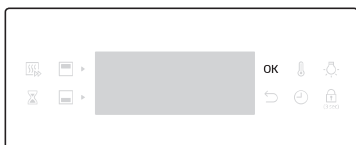
Можете да изчистите времето на готвене. Това е полезно, ако искате да спрете фурната ръчно по всяко време по време на процеса на готвене.



1. Докато фурната готви, натиснете бутона , за да покажете времето на готвене по подразбиране.



2. Завъртете селектора за стойност, за да зададете времето на готвене на "00:00". Друг начин е просто да натиснете .



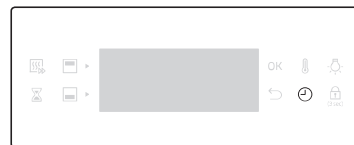
3. Натиснете **OK**.


ЗАБЕЛЕЖКА

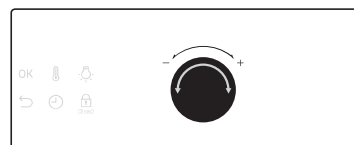
В двоен режим на готвене трябва първо да изберете горната или долната зона, за която искате да изчистите времето на готвене.


За изчистване на крайния час

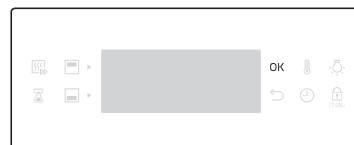
Можете да изчистите крайния час. Това е полезно, ако искате да спрете фурната ръчно по всяко време по време на процеса на готвене.



1. Докато фурната готви, натиснете двукратно , за да покажете зададения краен час.



2. Завъртете селектора за стойност, за да зададете крайния час на часа в момента. Друг начин е просто да натиснете .

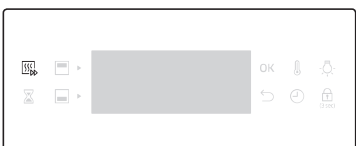


3. Натиснете **OK**.

ЗАБЕЛЕЖКА

В двоен режим на готвене трябва първо да изберете горната или долната зона, за която искате да изчистите крайния час.

Режими на готвене (без грил)



1. Завъртете селектора за режим, за да изберете режим на готвене.
2. Ако е необходимо, задайте времето на готвене и/или температурата. Вижте раздел **Стандартни настройки** за подробности.
3. По избор можете да загреете предварително фурната. За да го направите, натиснете бутона и задайте целевата температура. На дисплея се появява съответният индикатор .

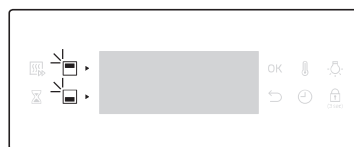
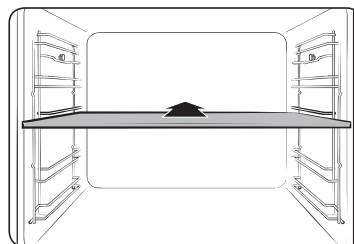
Фурната започва да се загрева, докато вътрешната температура не достигне целевата. Когато предварителното нагряване завърши, индикаторът изчезва с бипване. Предварително загреване се препоръчва за всички режими на готвене, освен ако в указанията за готвене не е указано друго.

ЗАБЕЛЕЖКА

Можете да промените времето на готвене и/или температурата по време на готвене.

Двоен режим на готвене

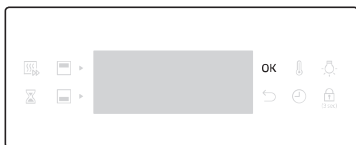
Можете да използвате предоставената преграда, за да разделите пространството за готвене на горна и долна зона. Това позволява на потребителя да работи с два режима на готвене едновременно или просто да избере една зона, в която да готви.



1. Поставете преградата на ниво 3, за да разделите пространството за готвене на две зони.
2. Завъртете селектора за режим, за да изберете режим на готвене. Можете да изберете от режими на грил, конвекция и горно нагряване+конвекция за горната зона и режими на конвекция, долно нагряване+конвекция и долно нагряване за долната зона.
3. Натиснете , за да изберете горната зона, или натиснете , за да изберете долната зона. На избраната зона ще се появи иконата .
4. Ако е необходимо, задайте времето на готвене и/или температурата. Вижте раздел **Стандартни настройки** за подробности.



Операции



5. Когато сте готови, натиснете **OK**.



Фурната започва да се загрева, докато вътрешната температура не достигне целевата. Предварително загряване се препоръчва за всички режими на готвене, освен ако в указанията за готвене не е указано друго.

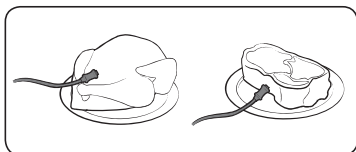
ЗАБЕЛЕЖКА

Наличността на двойния режим на готвене зависи от режима на готвене. За повече информация вижте раздела **Интелигентно готвене** в това ръководство.

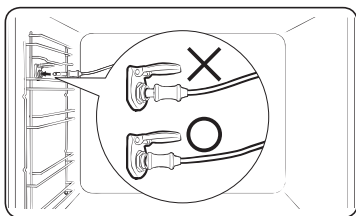
Готвене със сондата за месо (само приложими модели)

Сондата за месо измерва вътрешната температура на месото, докато то се готви. Когато температурата достигне определената, фурната спира и приключва готвенето.

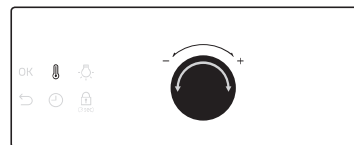
- Използвайте само сондата за месо, която се предоставя с вашата фурна.
- Не можете да зададете време на готвене, ако сондата за месо не е включена.



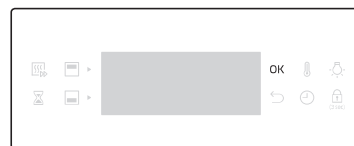
1. Вкарайте върха на сондата за месо в центъра на месото, което ще готвите. Уверете се, че гумената дръжка не влиза вътре.



2. Включете конектора на сондата в контакта на стената отляво. Уверете се, че виждате текущата температура на вътрешността на месото на индикатора на сондата за месо *ℹ*.



3. На панела с функции натиснете, за да изберете режима на готвене и температура.
4. Натиснете бутона още 1 път (маркиране) и задайте температурата на сондата, като завъртите селектора за стойност. (30–99 °C) (Ако температурата надвиши зададената, готвенето ще спре).



5. Натиснете **OK**, за да започнете готвенето. Фурната завършва готвенето с мелодия, когато вътрешната температура достигне зададената.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- За да предотвратите повреда, не използвайте сондата за месо с аксесоарите за грил.
- Когато готвенето приключи, сондата за месо става много гореща. Използвайте ръкавици, за да не се изгорите при вадене на храната.






ЗАБЕЛЕЖКА




Не всички режими поддържат използването на сондата за месо. Ако използвате сондата за месо с несъвместими режими, започва да мига индикаторът за текущ режим. Когато това стане, веднага извадете сондата за месо.



Режими на готвене (без грил)

Режимите на готвене със звездичка (*) са налични за бързо предварително нагряване и са деактивирани за температури, зададени под 100 °C.


Режим		Температурен диапазон (°C)			Предложена температура (°C)
		Единична	Двоен		
			Горна	Долна	
	Конвекция	* 30-250	40-250	40-250	170
Задният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за печене на различни нива едновременно.					
	Конвенционално	* 30-250	-	-	200
Топлината се генерира от горния и долния нагревателни елементи. Тази функция трябва да се използва за стандартно печене на повечето видове ястия.					
	Горно нагряване + Конвекция	* 40-250	40-250	-	190
Горният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за запичане с хрупкава коричка (например месо или лазаня).					
	Долно нагряване + Конвекция	* 40-250	-	40-250	190
Долният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за пица, хляб или торта.					
	Долно нагряване	100-230	-	40-250	190
Долният нагревателен елемент генерира топлина. Използвайте този режим в края на печене или готвене, за да запечете долната част на киш или пица.					

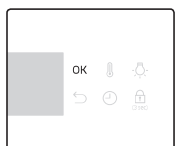
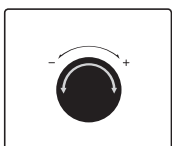
Режим		Температурен диапазон (°C)			Предложена температура (°C)
		Единична	Двоен		
			Горна	Долна	
	Професионално печене	80-200	-	-	160
Професионалното печене стартира автоматичен режим на нагряване на фурната до 220 °C. След това горният нагревателен елемент и конвекционният вентилатор започват да работят за запичане на храна, например месо. След запичане месото ще се готви при ниски температури. Използвайте този режим за телешко, птиче месо или риба.					
	Икономична конвекция	30-250	40-250	40-250	170
Икономичната конвекция оптимизира нагревателната система за пестене на енергия при готвене. Времето на готвене леко се увеличава, но резултатите остават същите. Отбележете, че този режим не изисква предварително нагряване.					
<p> ЗАБЕЛЕЖКА</p> <ul style="list-style-type: none"> Режимът на икономична конвекция, използван за определяне на класа на енергийна ефективност, е в съответствие с EN60350-1. В двойния режим на готвене икономичната конвекция не може да се зададе едновременно за горната и долната зона. 					

Операции

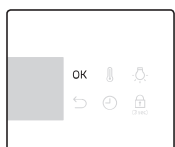
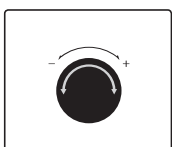
Режими на готвене (грил)



1. Завъртете селектора за режим, за да изберете .



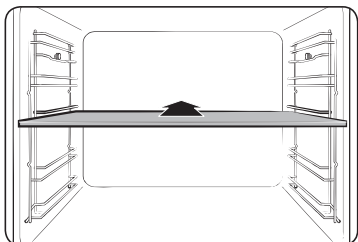
2. Използвайте селектора за стойност, за да изберете Голям грил (G 1) или Икономичен грил (G 2), и после натиснете **OK**.



3. Използвайте селектора за стойност, за да зададете температурата, и после натиснете **OK**.


Двоен режим на готвене

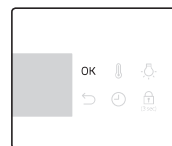
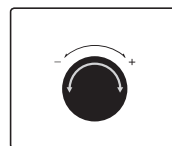
Готвенето на грил в двоен режим е за малки размери порции за пестене на енергия. По подразбиране в горната зона е налична само опцията за голям грил, тъй като фурната използва само горния нагревателен елемент.



1. Поставете преградата на ниво 3, за да активирате двойния режим на готвене.



2. Завъртете селектора за режим, за да изберете . По подразбиране автоматично се избира само **Голям грил (G 1)**.



3. Използвайте селектора за стойност, за да зададете температурата, и после натиснете **OK**.

Режими на готвене (грил)

Режим		Температурен диапазон (°C)			Предложена температура (°C)
		Единична	Двоен		
			Горна	Долна	
G 1	Голям грил	100-270	40-250	-	240
		Грилът с голяма площ излъчва топлина. Използвайте този режим за запичане на горната част на храна (например месо, лазаня или гретен).			
G 2	Икономичен грил	100-270	-	-	240
		Грилът с малка площ излъчва топлина. Използвайте този режим за храна, която изисква по-малко топлина, например риба или пълнени багети.			

Диапазон на настройка на температурата за двоен режим на готвене

Можете да използвате както горната, така и долната зона едновременно за различни режими на готвене. В двоен режим на готвене температурният диапазон на една зона се влияе от температурните настройки на другата зона. Например запичането в горната зона се ограничава от работата на долната по отношение на температурите на готвене. Обаче всяка от зоните за готвене ограничава температурните настройки между минимум 40 и максимум 250.

Ако горното отделение а зададено на (°C)	Долната зона е ограничена до (°C)	
	Минимум	Максимум
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Ако долното отделение е зададено на (°C)	Горната зона е ограничена до (°C)	
	Минимум	Максимум
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Операции

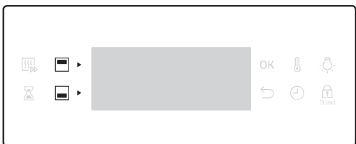
За да спрете готвенето



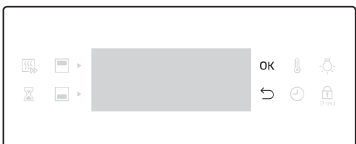
Докато протича готвене, завъртете селектора за режим на **OFF**. Фурната се изключва след няколко секунди. Това е поради факта, че, за да се избегне приемането на неправилни команди от потребителя, фурната изчаква няколко секунди, за да има възможност за корекция.

За спиране на готвенето за отделна зона

Следвайте тези инструкции, за да спрете готвенето в двоен режим на готвене.



1. Натиснете за да изберете горната зона, или натиснете за да изберете долната зона.



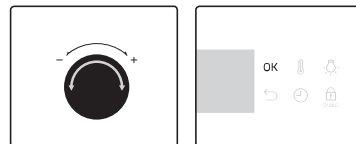
2. Натиснете и после натиснете **OK**. Готвенето в избраната зона спира.

Специална функция

Добавете специални или допълнителни функции, за да подобрите готвенето. Специалните функции не са налични в двоен режим на готвене.

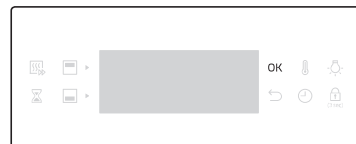


1. Завъртете селектора за режим, за да изберете



2. Завъртете селектора за стойност, за да изберете функция, и после натиснете **OK**. Появява се температурата по подразбиране.

3. Ако е необходимо, задайте времето на готвене и/или температурата. Вижте раздел **Стандартни настройки** за подробности.

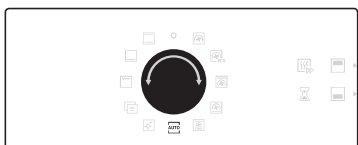


4. Натиснете **OK**, за да стартирате функцията.

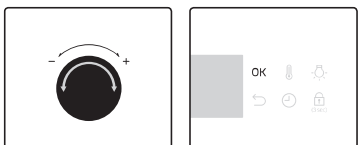
Режим	Температурен диапазон (°C)	Предложена температура (°C)	Инструкции	
F 1	Запазете топли	40-100	80	Използвайте това само за поддържане на току-що сготвена храна топла.
F 2	Затопляне на съда	30-80	60	Използвайте това за затопляне на съдове.

Автоматично готвене

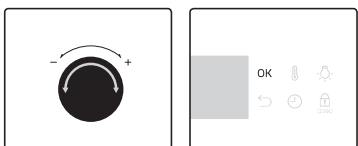
За неопитните готвачи фурната предлага общо 50 автоматични рецепти. Възползвайте се от тази функция, за да пестите време и да се научите по-бързо. Времето на готвене и температурата ще бъдат регулирани според избраната рецепта.



1. Завъртете селектора за режим, за да изберете **AUTO**.



2. Завъртете селектора за стойност, за да изберете програма, и после натиснете **OK**.

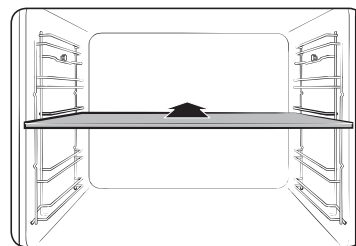


3. Завъртете селектора за стойност, за да изберете размера на порцията. Диапазонът на теглото зависи от програмата.
4. Натиснете **OK**, за да започнете готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Някои елементи в програмите за автоматично готвене включват предварителна замяване. За тези елементи се показва напредъкът на предварителното замяване. Поставете храната във фурната, след като чуете бипването за завършено замяване. След това натиснете **Време на готвене**, за да започнете автоматичното готвене.
- За повече информация вижте раздела **Автоматични програми на готвене** в това ръководство.

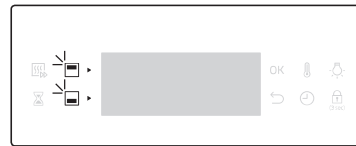
Двоен режим на готвене






1. Поставете преградата на ниво 3, за да активирате двойния режим на готвене.



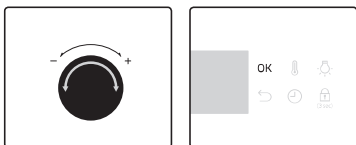
2. Завъртете селектора за режим, за да изберете **AUTO**.



3. Натиснете , за да изберете горната зона, или натиснете , за да изберете долната зона. На избраната зона ще се появи иконата .



Операции



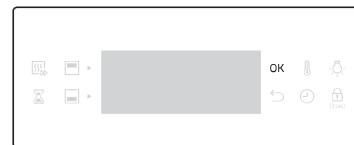
4. Завъртете селектора за стойност, за да изберете програма за горната зона, и натиснете **OK**.



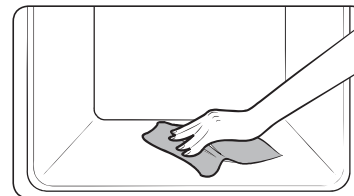
5. Завъртете селектора за стойност, за да изберете размера на порцията. Диапазонът на теглото зависи от програмата.
6. Натиснете **OK**, за да започнете готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА

За повече информация вижте раздела **Автоматични програми на готвене** в това ръководство.



3. Натиснете **OK**, за да стартирате почистването. Почистването с пара продължава 26 минути.



4. Използвайте суха кърпа, за да почистите вътрешността на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

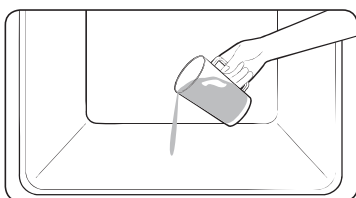
Не отваряйте вратата, докато цикълът не завърши. Водата във вътрешността на фурната е много гореща и може да причини изгаряния.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако фурната е силнозамърсена с мазнини например след печене и готвене на грил, се препоръчва да отстраните ръчно упоритите замърсявания, като използвате почистващ препарат, преди да активирате почистването с пара.
- Оставете вратата на фурната откритата, когато цикълът завърши. Това е с цел да се позволи на вътрешната емайлирана повърхност да изсъхне изцяло.
- Ако фурната е гореща отвътре, чистенето не се включва. Изчакайте, докато фурната изстине, и опитайте пак.
- Не изливайте рязко вода в долната част. Направете го внимателно. В противен случай може да прелее отпред.

Почистване с пара

Това е подходящо за почистване на леко замърсяване с пара. Тази функция ви пести време, като премахва необходимостта от редовно ръчно почистване.



1. Налейте 400 мл (2/4 пинта) в долната част на фурната и затворете вратата.

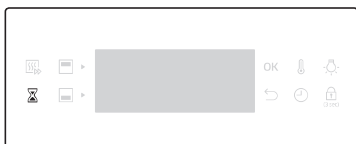


2. Завъртете селектора за режим, за да изберете

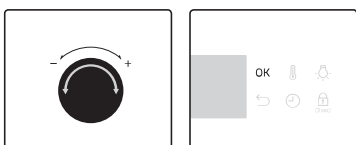


Таймер

Таймерът ви помага да проверите часа или продължителността, докато готвите.



1. Натиснете .

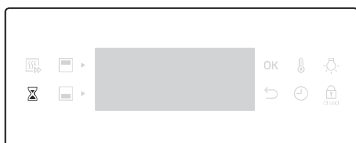



2. Завъртете селектора за стойност, за да зададете часа, и после натиснете **OK**.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Когато времето измине, фурната бипва и на дисплея се показва съобщението "00:00".
- Можете да промените настройките на таймера по всяко време.

Вкл./изкл. на звука



- За да включите звука, натиснете и задръжте  за 3 секунди.
- За да включите отново звука, натиснете и задръжте отново за 3 секунди.

Интелигентно готвене

Ръчно готвене

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за акриламид

Акриламидът, който се образува при готвене на храни, съдържащи нишесте, например картофен чипс, пържени картофи и хляб, може да причини здравни проблеми. Препоръчва се да готвите тези храни при ниски температури, за да се избегне прекомерно готвене, препичане или изгаряне.

ВНИМАНИЕ

Храни, които могат да се развалят лесно (например мляко, яйца, риба, месо или птиче месо) не трябва да престояват във фурната повече от 1 час преди да започне готвенето и трябва да се извадят скоро след като готвенето приключи. Консумирането на развалена храна може да доведе до хранително натравяне.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Предварителното загреване се препоръчва за всички режими на готвене освен ако не е посочено друго в указанията за готвене.
- Когато използвате икономичния грил, поставяйте храната в центъра на допълнителната тава.

Съвети за аксесоарите

Фурната ви се предоставя с различен брой и видове аксесоари. Можете да установите, че някои аксесоари от таблицата по-долу липсват. Обаче, въпреки че не разполагате с точните аксесоари, посочени в указанията за готвене, можете да следвате рецептите с това, което имате, и да постигнете същите резултати.

- Тавата за печене и универсалната тава са взаимозаменяеми.
- При готвенето на мазни храни се препоръчва да поставите тава под скарата, за да събира стичащите се мазнини. Ако в комплекта ви има подложка за скара, можете да я използвате заедно с тавата.
- Ако в комплекта ви има универсална тава или тава с допълнителна дълбочина или и двете, по-добре е да използвате по-дълбокия съд за готвене на мазни храни.

Интелигентно готвене

Печене

За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Пандишпан	Скара, ø 25-26 см форма за печене	2		160-170	35-40
Мраморен кекс	Скара, гугелхупф форма за печене	3		175-185	50-60
Торта	Скара, ø 20 см форма за печене на торта	3		190-200	50-60
Кекс с мая върху тава с плодове и галета	Универсална тава	2		160-180	40-50
Плодове с галета	Скара, 22-24 см съд за фурна	3		170-180	25-30
Курабийки	Универсална тава	3		180-190	30-35
Лазаня	Скара, 22-24 см съд за фурна	3		190-200	25-30
Целувки	Универсална тава	3		80-100	100-150
Суфле	Скара, купички за суфле	3		170-180	20-25
Кейк с ябълково тесто в тавичка	Универсална тава	3		150-170	60-70
Домашна пица, 1-1,2 кг	Универсална тава	2		190-210	10-15
Замразено многолистно тесто с пълнеж	Универсална тава	2		180-200	20-25
Киш	Скара, 22-24 см съд за фурна	2		180-190	25-35

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Ябълков пай	Скара, ø 20 см форма за печене	2		160-170	65-75
Охладена пица	Универсална тава	3		180-200	5-10

Печене на месо

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Месо (Говеждо/Свинско/Агнешко)					
Говеждо филе, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		160-180	50-70
Телешко филе с кост, 1,5 кг	Скара + Универсална тава	3 1		160-180	90-120
Печено свинско, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		200-210	50-60
Свинско месо около ставата, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		160-180	100-120
Агнешки бут с костта, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		170-180	100-120

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Птиче месо (Пилешко/Патешко/Пуешко)					
Цяло пиле, 1,2 кг *	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	3 1		200	65-80 *
Парчета пиле	Скара + Универсална тава	3 1		200-220	25-35
Патешки гърди	Скара + Универсална тава	3 1		200-210	20-30
Цяла малка пуйка, 5 кг	Скара + Универсална тава	3 1		180-200	120-150
Зеленчуци					
Зеленчуци, 0,5 кг	Универсална тава	3		220-230	15-20
Печени картофи на половинки, 0,5 кг	Универсална тава	3		190-200	40-50
Риба					
Печено рибно филе	Скара + Универсална тава	3 1		200-220	20-30
Печена риба	Скара + Универсална тава	3 1		180-200	30-40

* Обърнете след изтичане на половината време.

Печене на грил

Препоръчваме предварително да загреете фурната в режим на голям грил. Обърнете след изтичане на половината време.

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Хляб					
Препечени филийки	Скара	5		250-270	2-4
Препечени филийки със сирене	Универсална тава	4		200	4-8
Телешки					
стек *	Скара + Универсална тава	4 1		240-250	15-20
Бургери *	Скара + Универсална тава	4 1		250-270	13-18
Свинско месо					
Свински пържоли	Скара + Универсална тава	4 1		250-270	15-20
Наденици	Скара + Универсална тава	4 1		260-270	10-15
Птици					
Пилешки гърди	Скара + Универсална тава	4 1		230-240	30-35
Пилешки бутчета	Скара + Универсална тава	4 1		230-240	25-30

* Обърнете след изтичане на $\frac{2}{3}$ от времето на готвене.

Интелигентно готвене

Готови замразени ястия

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Замразена пица, 0,4-0,6 кг	Скара	3		200-220	15-25
Замразена лазаня	Скара	3		180-200	45-50
Замразени чипс на фурна	Универсална тава	3		220-225	20-25
Замразени крокети	Универсална тава	3		220-230	25-30
Замразен камембер за фурна	Скара	3		190-200	10-15
Замразени багети със заливка	Скара + Универсална тава	3 1		190-200	10-15
Замразени рибни рулца	Скара + Универсална тава	3 1		190-200	15-25
Замразен рибен бургер	Скара	3		180-200	20-35

Професионално печене

Този режим включва автоматичен цикъл на загряване до 220 °C. Горният нагревател и конвекционният вентилатор работят по време на процеса на запичане на месото. На този етап храната се готви бавно от предварително зададената ниска температура. Процесът протича при работа и на долния и горния нагревател. Този режим е подходящ за печене на меса и риба.

Храна	Акcesoар	Ниво	Темп. (°C)	Време (ч)
Печено говеждо	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	3-4
Свинско печено	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	4-5
Печено агнешко	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	3-4
Патешки гърди	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	2-3

Двойно готвене

Преди за използвате функцията за двойно готвене, поставете разделителя във фурната. За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.

В следната таблица са показани 5 указания за двойно готвене за готвене, скара и печене. С функцията за двойно готвене ще можете да готвите основните ястия и гарнитурите или основните ястия и десертите едновременно.

- При използване на функцията за двойно готвене времето за нагряване може да се удължи.

№	Зона	Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
1	Горна	Пандишпан	Скара, Ø 25-26 см форма за печене	4		160-170	40-45
	Долна	Домашна пица, 1-1,2 кг	Универсална тава	1		190-210	13-18
2	Горна	Печени зеленчуци, 0,4-0,8 кг	Универсална тава	4		220-230	13-18
	Долна	Ябълков пай	Скара, Ø 20 см форма за печене	1		160-170	70-80
3	Горна	Пита	Универсална тава	4		230-240	13-18
	Долна	Картофен гретен, 1,0-1,5 кг	Скара, 22-24 см съд за фурна	1		180-190	45-50

№	Зона	Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
4	Горна	Пилешки бутчета	Скара + универсална тава	4 4		230-250	30-35
	Долна	Лазаня, 1,0-1,5 кг	Скара, 22-24 см съд за фурна	1		190-200	30-35
5	Горна	Печено рибно филе	Скара + универсална тава	4 4		210-230	15-20
	Долна	Многолистно тесто с ябълки	Универсална тава	1		170-180	25-30

Интелигентно готвене

Можете също да използвате само горната или долната зона за икономия на електроенергия. Когато използвате само една зона, времето на готвене може да се увеличи. За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.

Горна

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Картофен гретен	Скара, 22-24 см съд за фурна	4		160-170	40-50
Курабийки	Универсална тава	4		180-190	30-35
Лазаня	Скара, 22-24 см съд за фурна	4		180-190	25-35
Пиле, бутчета *	Скара + Универсална тава	4 4		230-250	30-35

* Не загревайте предварително фурната.

Долна

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Датски кекс	Скара, 24 см форма за печене на кейк	1		170-180	50-60
Мраморен кекс	Скара, гугелхупф форма за печене	1		160-170	60-70
Ябълков пай	Скара, ø 20 см форма за печене	1		160-170	70-80
Домашна пица, 1-1,2 кг	Универсална тава	1		190-210	13-18

Икономична конвекция

Този режим използва оптимизирана система за нагряване, така че да пестите енергия при готвене. Предлагат се следните времена на готвене за тази категория и фурната не бива да се загрева предварително за пестене на още енергия.

Храна	Акcesoар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Плодове с галета, 0,8-1,2 кг	Скара, 24 см съд за фурна	2	160-180	60-80
Небелени картофи, 0,4-0,8 кг	Универсална тава	2	190-200	70-80
Наденици, 0,3-0,5 кг	Скара + Универсална тава	3 1	160-180	20-30
Замразен чипс за фурна, 0,3-0,5 кг	Универсална тава	3	180-200	25-35
Замразени картофени уеджис, 0,3-0,5 кг	Универсална тава	3	190-210	25-35
Печени рибни филета, 0,4-0,8 кг	Скара + Универсална тава	3 1	200-220	30-40
Панирани хрупкави рибни филета, 0,4-0,8 кг	Скара + Универсална тава	3 1	200-220	30-45
Печено говеждо филе, 0,8-1,2 кг	Скара + Универсална тава	2 1	180-200	65-75
Печени зеленчуци, 0,4-0,6 кг	Универсална тава	3	200-220	25-35

Двойно готвене – режим на икономична конвекция

Можете да използвате режим на икономична конвекция за горната и долната зона, за да пестите енергия.

Предлагат се следните времена на готвене за тази категория и фурната не бива да се загрева предварително за пестене на още енергия.

Горна

Храна	Акcesoар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Лазаня	Скара, 22-24 см съд за фурна	4	180-200	30-45
Замразени чипс на фурна	Универсална тава	4	200-210	25-35
Замразени картофени уеджис	Универсална тава	4	200-210	25-35
Печено говеждо филе	Скара + Универсална тава	4	170-180	60-80
		4		

Долна

Храна	Акcesoар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Мраморен кекс	Скара, гугелхупф форма за печене	1	170-180	60-70
Датски кекс	Скара, 24 см форма за печене на кейк	1	170-180	50-60
Необелени картофи	Универсална тава	1	190-200	70-90
Замразена пица	Скара	1	200-210	25-30

Автоматични програми на готвене

⚠ ВНИМАНИЕ

Храни, които могат да се развалят лесно (например мляко, яйца, риба, месо или птиче месо) не трябва да престояват във фурната повече от 1 час преди да започне готвенето и трябва да се извадят скоро след като готвенето приключи. Консумирането на развалена храна може да доведе до хранително натравяне.

Единично готвене

В следната таблица са показани 40 автоматични програми за готвене, скара и печене.

Тя съдържа количествата, диапазоните за тегло и подходящите препоръки. Режимите на готвене и времената са препрограмирани за ваше удобство. Ще откриете някои рецепти за автоматичните програми във вашата книжка с инструкции.

Автоматичните програми за готвене 1 до 19, 38 и 39 включват загреване и показват напредъка на загреването.

Поставете храната във фурната, след като чуете бипването за завършено загреване.

След това натиснете **Време на готвене**, за да започнете автоматичното готвене.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате храната.

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 1	Картофен гретен	1-1,5	Скара	3
		Пригответе свеж картофен гретен в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загреване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 2	Зеленчуков гретен	0,8-1,2	Скара	3
		Пригответе свеж зеленчуков гретен в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загреване, и поставете съда в центъра на скарата.		

Интелигентно готвене

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 3	Печена паста	1,2-1,5	Скара	3
		Пригответе гретен от паста в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното замяване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 4	Лазаня	1-1,5	Скара	3
		Пригответе домашна лазаня в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното замяване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 5	Рататуй	1,2-1,5	Скара	3
		Поставете съставките на рататуй в касерола с капак. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното замяване, и поставете съда в центъра на скарата. Печете с покрит съд. Разбъркайте преди сервиране.		
A 6	Ябълков пай	1,2-1,4	Скара	2
		Пригответе ябълков пай в 24-26 см метална форма за печене. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното замяване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A 7	Кроасан	0,3-0,4	Универсална тава	3
		Подгответе кроасани (охладено готово тесто). Поставете върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното замяване, и поставете тавата във фурната.		
A 8	Многолистно тесто с ябълки	0,3-0,4	Универсална тава	3
		Поставете сладките от многолистно тесто с ябълки върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното замяване, и поставете тавата във фурната.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 9	Флодова пита	0,4-0,5	Скара	3
		Поставете тестото в черна метална намаслена форма за печене на основи. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното замяване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A 10	Киш "Лорен"	1,2-1,5	Скара	2
		Пригответе тестото за киш и го поставете в кръгъл съд за киш с диаметър 25 см. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното замяване, и налейте пълнежа и поставете съда в центъра на скарата.		
A 11	Бял хляб във формата на самун	0,6-0,7	Скара	3
		Пригответе тестото и го поставете в черен метален правоъгълен съд за печене (дължина 25 см). Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното замяване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 12	Хляб от смесени зърна във формата на самун	0,8-0,9	Скара	3
		Пригответе тестото и го поставете в черен метален правоъгълен съд за печене (дължина 25 см). Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното замяване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 13	Хлебчета	0,3-0,5	Универсална тава	3
		Подгответе хлебчетата (охладено готово тесто). Поставете върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното замяване поставете тавата във фурната.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 14	Плодове с галета	0,8-1,2	Скара	3
		Поставете свежи плодове (малини, къпини, резени ябълка или круша) в съд с диаметър 22-24 см. Поръсете отгоре с галета. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното загреване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 15	Курабийки	0,5-0,6	Универсална тава	3
		Поставете курабийките (5-6 см диаметър) върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното загреване, и поставете тавата във фурната.		
A 16	Пандишпан	0,5-0,6	Скара	3
		Пригответе тестото и поставете в черна метална кръгла форма за печене с диаметър 26 см. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното загреване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A 17	Мраморен кекс	0,7-0,8	Скара	2
		Пригответе тестото и го поставете в черна метална форма за печене от тип гугелхупф или бунд. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното загреване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A 18	Датски кекс	0,7-0,8	Скара	2
		Пригответе тестото и го поставете в черен метален правоъгълен съд за печене (дължина 25 см). Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното загреване, и поставете формата в центъра на скарата.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 19	Браунита	0,7-0,8	Скара	3
		Пригответе тестото в 20-24 см огнеупорен съд. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното загреване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 20	Печено говеждо филе	0,8-1,3	Скара	2
			Универсална тава	1
		Подправете говеждото и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете върху скарата със страната с повече мазнини нагоре.		
A 21	Бавно готвено телешко печено	0,8-1,3	Скара	2
			Универсална тава	1
		Подправете говеждото и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете върху скарата със страната с повече мазнини нагоре.		
A 22	Печени агнешки пържоли с подправки	0,4-0,9	Скара	4
			Универсална тава	1
		Мариновайте парчетата агнешко месо с подправки и ги поставете на скарата.		
A 23	Агнешки бут с костта	1-1,5	Скара	3
			Универсална тава	1
		Мариновайте агнешкото и го поставете върху скарата.		
A 24	Свинско печено с хрупкава кожа	0,8-1,3	Скара	3
			Универсална тава	2
		Поставете месото със страната с повече мазнина нагоре върху скарата.		
A 25	Свински ребра	0,8-1,3	Скара	3
			Универсална тава	3
		Поставете свинските ребра върху скарата.		

Интелигентно готвене

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 26	Цяло пиле	1-1,5	Скара	2
			Универсална тава	1
		Изплакнете и почистете пилето. Намажете пилето с олио и подправки. Поставете го с гърдите надолу върху скарата и го обърнете, веднага щом фурната бипне.		
A 27	Пилешки гърди	0,5-1,0	Скара	4
			Универсална тава	1
		Мариновайте гърдите и ги поставете върху скарата.		
A 28	Пилешко бутче	0,5-1,0	Скара	4
			Универсална тава	1
		Намажете с олио и подправки и поставете върху скарата.		
A 29	Патешки гърди	0,3-0,8	Скара	4
			Универсална тава	1
		Поставете патешките гърди със страната с повече мазнини нагоре върху скарата. Първата настройка е за средно, а втората за средно до добре изпечено ниво на готвене.		
A 30	Печено филе от пъстърва	0,3-0,8	Универсална тава	4
			Поставете филетата от пъстърва с кожата нагоре в универсалната тава.	
A 31	Пъстърва	0,3-0,8	Скара	4
			Универсална тава	1
		Изплакнете и почистете рибата и я поставете вертикално върху скарата. Добавете лимонов сок, сол и подправки в рибата. Нарежете повърхността на кожата с нож. Намажете с олио и сол.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 32	Калкан	0,3-0,8	Универсална тава	3
			Поставете калкана върху хартия за печене в универсалната тава. Нарежете повърхността с нож.	
A 33	Стек/филе от съомга	0,3-0,8	Скара	4
			Универсална тава	1
		Изплакнете и почистете филетата или стековете. Поставете филетата с кожата нагоре върху скарата.		
A 34	Печени зеленчуци	0,3-0,8	Универсална тава	4
			Нарежете и пригответе резени тиквички, патладжан, чушка, лук и чери домати. Намажете със зехтин и подправки. Разпределете ги равномерно върху универсалната тава.	
A 35	Печени картофи на половинки	0,5-1,0	Универсална тава	3
			Срежете едри картофи (всеки по 200 г) на половинки на дължина. Поставете със срязаната част нагоре върху универсалната тава и ги намажете със зехтин и подправки.	
A 36	Замразен чипс за фурна	0,3-0,8	Универсална тава	3
			Разпределете замразения чипс за фурна върху универсалната тава.	
A 37	Замразени картофени уеджис	0,3-0,8	Универсална тава	3
			Разпределете замразените картофени уеджис върху универсалната тава.	
A 38	Замразена пица	0,3-0,8	Скара	3
			Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, поставете замразената пица в средата на скарата. Първата настройка е за тънка италианска пица, втората настройка е за дебела пица.	

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 39	Домашна пица	0,8-1,3	Универсална тава	2
		Пригответе домашна пица с тесто с мая и я поставете върху универсалната тава. Теглото включва добавки като сос, зеленчуци, шунка и сирене. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загреване, и поставете тавата във фурната.		
A 40	Втасване на тесто	0,3-0,8	Скара	2
		Пригответе тесто в купа и го покрийте с прилепващо фолио. Поставете го в центъра на скарата. Първата настройка е за тесто за пица и кекс, а втората е за тесто за хляб.		

Двойно готвене

В следната таблица са показани 10 автоматични програми за готвене, скара и печене. Можете да използвате само горната зона или долната зона и да използвате горната и долната зона едновременно.

Програмата съдържа количествата, диапазоните за тегло и подходящите препоръки. Режимите на готвене и времената са препрограмирани за ваше удобство. Ще откриете някои рецепти за автоматичните програми във вашата книжка с инструкции.

Всички автоматични двойни режими на готвене включват предварително загреване и показват напредъка на загреване.

Поставете храната във фурната, след като чуете бипването за завършено загреване.

След това натиснете **Време на готвене**, за да започнете автоматичното готвене.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате храната.

1. Горна

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 1	Картофен гретен	1-1,5	Скара	4
		Пригответе свеж картофен гретен в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загреване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 2	Лазаня	1-1,5	Скара	4
		Пригответе домашна лазаня в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загреване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 3	Пилешко бутче	0,5-1,0	Скара	4
			Универсална тава	4
		Намажете с олио и подправки и поставете върху скарата.		

Интелигентно готвене

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
А 4	Печени картофи на половинки	0,5-1,0	Универсална тава	4
		Срежете едри картофи (всеки по 200 г) на половинки на дължина. Поставете със срязаната част нагоре върху универсалната тава и ги намажете със зехтин и подправки.		
А 5	Замразени чипс на фурна	0,3-0,8	Универсална тава	4
		Разпределете замразения чипс за фурна върху универсалната тава.		

2. Долна

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
А 1	Ябълков пай	1,2-1,4	Скара	1
		Пригответе ябълков пай в 24-26 см метална форма за печене. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното замяване, и поставете формата в центъра на скарата.		
А 2	Многолистно тесто с ябълки	0,3-0,4	Универсална тава	1
		Поставете сладките от многолистно тесто с ябълки върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното замяване, и поставете тавата във фурната.		
А 3	Киш "Лорен"	1,2-1,5	Скара	1
		Пригответе тестото за киш и го поставете в кръгъл съд за киш с диаметър 25 см. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното замяване, и налейте пълнежа и поставете съда в центъра на скарата.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
А 4	Замразена пица	0,3-0,8	Скара	1
		Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното замяване, поставете замразената пица в средата на скарата. Първата настройка е за тънка италианска пица, втората настройка е за дебела пица.		
А 5	Домашна пица	0,8-1,3	Универсална тава	1
		Пригответе домашна пица с тесто с мая и я поставете върху универсалната тава. Теглото включва добавки като сос, зеленчуци, шунка и сирене. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното замяване, и поставете тавата във фурната.		

3. Двоен

Можете да изберете една автоматична програма за долната и горната зона и да готвите едновременно.

ВНИМАНИЕ

Когато използвате горната или долната зона, вентилаторът и нагревателят на другата зона може също да работи за оптимална работа. Зоната в която не готвите, не трябва да се използва за никакви други цели, за които не е предназначена.

Съдове за изпитания

Според стандарта EN 60350-1

1. Печене

Препоръките за печене се отнасят до предварително загрятата фурна. Не използвайте функцията за бързо загряване. Винаги поставяйте наклонената страна към предната врата.

Тип храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Дребни сладки	Универсална тава	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Маслен бисквит	Универсална тава + Универсална тава	1+3		140	30-35
Безмаслен панишпанен кейк	Скара + форма за печене на кейк (с тъмно покритие, ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Ябълков пай	Скара + 2 форми за печене на кейк * (с тъмно покритие, ø 20 cm)	2, поставени диагонално		160	70-80
	Универсална тава + скара + 2 форми за печене на кейк ** (с тъмно покритие, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Два кейка се поставят на скарата отзад вляво и отпред вдясно.

** Два кейка се поставят в центъра един върху друг.

2. Печене на грил

Загрейте предварително празната фурна за 5 минути, като използвате функцията Голям грил.

Тип храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Препечени филийки от бял хляб	Скара	5		270 (макс.)	1-2
Говежди бургери * (12 ea)	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	4		270 (макс.)	1 ^{oo} 15-18
		1			2 ^{oo} 5-8

* Обърнете след $\frac{2}{3}$ от времето на готвене.

3. Печене на месо

Тип храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Цяло пиле *	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	3 1		200	65-80 *

* Обърнете след изтичане на половината време.

Интелигентно готвене

Колекция от познати рецепти за автоматично готвене

Картофен гретен

- Съставки** 800 г картофи, 100 мл мляко, 100 мл сметана, 50 г разбити цели яйца, 1 суп. лъжица сол, индийско орехче, 150 г настъргано сирене, масло, мащерка
- Указания** Обелете картофите и ги нарежете на филийки с дебелина 3 мм. Намажете с маслото цялата повърхност на съд за гретен (22-24 см). Разпределете картофените филийки върху чиста кърпа и ги дръжте покрити, докато подготвите останалата част от съставките.
- Смесете останалата част от съставките без настърганото сирене в голяма купа и ги разбъркайте добре. Разпределете картофените филийки на слоеве, като леко се припокриват, и излейте сместа върху картофите. Поръсете с настърганото сирене и печете. След като е готов, поръсете гретена с няколко листа свежа мащерка.

Зеленчуков гретен

- Съставки** 800 г зеленчуци (тиквички, домати, лук, моркови, чушки, предварително сготвени картофи), 150 мл сметана, 50 г разбити цели яйца, 1 суп. лъжица сол, подправки (черен пипер, магданоз или розмарин), 150 г настъргано сирене, 3 суп. лъжици зехтин и няколко листа мащерка.
- Указания** Измийте зеленчуците и ги нарежете на филийки с дебелина 3-5 мм. Разпределете филийките на слоеве в съд за гретен (22-24 см) и ги залейте със зехтина. Смесете останалите съставки без настърганото сирене и залейте с тях зеленчуците. Поръсете с настърганото сирене и печете. Сервирайте гретена поръсен с няколко свежи листа мащерка.

Лазаня

- Съставки** 2 суп. лъжици зехтин, 500 г мляно говеждо месо, 500 мл доматиен сос, 100 мл телешки бульон, 150 г сухи кори за лазаня, 1 глава лук (нарязана), 200 г настъргано сирене, по 1 суп. лъжица сух магданоз, риган и босилек.
- Указания** Подгответе доматения сос с месо. Загрейте зехтина в тиган, след това запържете мляното говеждо и нарязания лук за около 10 мин, докато се зачервят добре. Налейте доматения сос и телешкия бульон и добавете сухите подправки. Изчакайте да заври и след това гответе на бавен огън за 30 мин.
- Сварете листовите за лазаня според инструкциите на опаковката. Оформете лазанята, като редувате листовите със соса с месо и сирене. Накрая поръсете равномерно с останалото сирене последния слой кори и печете.

Ябълков пай

- Съставки**
- **Тестени изделия:** 275 г брашно, 1/2 суп. лъжица сол, 125 г ситна бяла захар, 8 г ванилова захар, 175 г студено масло, 1 яйце (разбито)
 - **Пълнеж:** 750 г твърди цели ябълки, 1 суп. лъжица лимонов сок, 40 г захар, 1/2 суп. лъжица канела, 50 г стафиди без семки, 2 суп. лъжици галета
- Указания**
- Пресейте брашното със солта над голяма купа. Пресейте фината заедно с ваниловата захар. Нарезете с 2 ножа маслото на малки кубчета и го добавете към брашното. Добавете 3/4 от разбитото яйце. Разбийте всички съставки в кухненски робот, докато се оформи ронлива смес. Оформете тестото в топка с ръце. Увийте го в найлоново фолио и го оставете на хладно място за 30 мин. Намазнете формата за печене (24-26 см диаметър) и поръсете повърхността с брашно. Разточете 3/4 от брашното до дебелина 5 мм. Поставете в съда (покрийте дъното и страните). Обелете и изчистете сърцевината на ябълките. Нарезете ги на кубчета от около 3/4 x 3/4 см. Поръсете ябълките с лимонов сок и разбъркайте добре. Измийте и подсушете касиса и стафидите. Добавете захарта, канелата, стафидите и касиса. Смесете добре и поръсете дъното на тестото с галета. Притиснете леко. Разточете останалата част от тестото. Нарезете тестото на малки ленти и ги поставете кръстосани върху пълнежа. Намажете пая равномерно с останалата част от разбитото яйце.

Киш "Лорен"

- Съставки**
- **Тестени изделия:** 200 г типова брашно, 80 г масло, 1 яйце
 - **Пълнеж:** 75 г бекон без мазнина на кубчета, 125 мл сметана, 125 г крем фреш, 2 разбити яйца, 100 г настъргано швейцарско сирене, сол и черен пипер
- Указания**
- За да направите тестото, поставете брашното, маслото и яйцата в купа и ги бъркайте до оформяне на меко тесто, което след това оставете в хладилника за 30 мин. Разточете тестото и го поставете в намазнен керамичен съд за киш (25 см диаметър). Набодете тестото с вилица. Смесете яйцата, сметаната, крем фреша, сиренето, солта и черния пипер. Налейте сместа върху тестото точно преди печене.

Плодове с галета

- Съставки**
- **Добавки:** 200 г брашно, 100 г масло, 100 г захар, 2 г сол, 2 г канела на прах
 - **Плод:** 600 г микс от плодове
- Указания**
- Смесете всички съставки, докато се оформи ронлива заливка. Разпределете микса от плодове в съд за фурна и поръсете с ронливата заливка.

Интелигентно готвене

Домашна пица

- Съставки**
- **Тесто за пица:** 300 г брашно, 7 г суха мая, 1 суп. лъжица зехтин, 200 мл топла вода, по 1 суп. лъжица захар и сол
 - **Добавки:** 400 г зеленчуци на резени (патладжан, тиквички, лук, домати), 100 г шунка или бекон (нарязани), 100 г настъргано сирене
- Указания**
- Поставете брашното, маята, зехтина, солта, захарта и топлата вода в купа и бъркайте, докато се оформи влажно тесто. Разбъркайте с миксер или ръце около 5-10 мин. Покрийте с капак и поставете във фурна за 30 мин на 35 °C за втасване. Разточете тестото на набрашнена повърхност до правоъгълна форма и го поставете в тавата или в тиган за пица. Разпределете доматиеното пюре върху тестото и поставете шунка, гъби, маслини и домати. Поръсете равномерно със сиренето и печете.

Печено говеждо филе

- Съставки**
- 1 кг говеждо филе от месо около става, 5 г сол, 1 г черен пипер, по 3 г розмарин и мащерка
- Указания**
- Подправете говеждото със сол, черен пипер и розмарин и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете го върху скарата. Поставете скарата във фурната и печете.

Печени агнешки пържоли с подправки

- Съставки**
- 1 кг агнешки пържоли (6 парчета), 4 едри скилидки чесън (смачкани), 1 суп. лъжици прясна мащерка (стрига), 1 суп. лъжица пресен розмарин (стриг), 2 суп. лъжици сол, 2 суп. лъжици зехтин
- Указания**
- Смесете солта, чесъна, подправките и зехтина и добавете агнешкото. Обърнете месото, за да се покрие добре и го оставете на стайна температура за поне 30 мин до 1 ч.

Свински ребра

- Съставки**
- 2 комплекта свински ребърца, 1 суп. лъжица зърна черен пипер, 3 дафинови листа, 1 глава лук (нарязана), 3 скилидки чесън (нарязани), 85 г кафява захар, 3 суп. лъжици сос "Уорчестър", 2 суп. лъжици доматиено пюре, 2 суп. лъжици зехтин
- Указания**
- Направете барбекю сос. Загрейте зехтина в тенджера и добавете лука. Пържете, докато омекне, и добавете останалите съставки. Изчакайте да заври и след това гответе на бавен огън за 30 мин до сгъстяване. Мариновайте ребрата с барбекю соса за поне 30 мин до 1 ч.

Поддръжка

Почистване

За по-лесно почистване на фурната го правете редовно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Уверете се, че фурната и аксесоарите са изстинали, преди да започнете да почиствате.
- Не използвайте абразивни препарати за почистване, твърди четки, стъргалки, стоманена вълна, ножове или други абразивни материали.

Вътрешна част на фурната

- За почистване на фурната отвътре използвайте чиста кърпа и слаб препарат за почистване или топла сапунена вода.
- Не чистете с ръце уплътнението на вратата.
- За да избегнете повреда на емайлираните повърхности на фурната, използвайте само стандартни препарати за почистване на фурни.
- За да отстраните упорито замърсяване, използвайте специален препарат за почистване на фурни.

Външна част на фурната

За да почистите външните части на фурната, например вратата, дръжката и дисплея, използвайте мека кърпа и лек почистващ препарат или сапунена вода и подсушете с кухненска хартия или суха кърпа.

Мазнините и замърсяванията, особено около дръжката, могат да се задържат поради идващия от фурната горещ въздух. Препоръчва се да почиствате дръжката след всяко използване.

Аксесоари

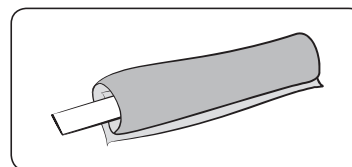
Измивайте аксесоарите след всяка употреба и подсушавайте с кухненска кърпа. За да отстраните упоритите замърсявания, накиснете в топла сапунена вода за около 30 минути преди почистване.

Повърхност от каталитичен емайл (само приложими модели)

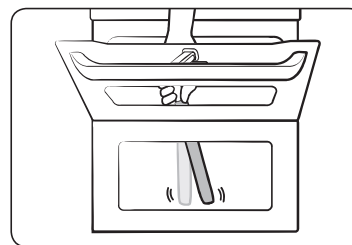
Разглобяемите части са покрити с тъмносив каталитичен емайл. Те могат да се замърсят от мазнини, разпръсквани от циркулиращия въздух при конвекционно нагряване. Тези замърсявания ще загорят при температури на фурната 200 °C и повече.

1. Извадете всички аксесоари от фурната.
2. Почистете вътрешността на фурната.
3. Изберете режим на конвекция при максимална температура и стартирайте цикъла за час.

Врата



1. Завържете мокра кърпа към дръжка.

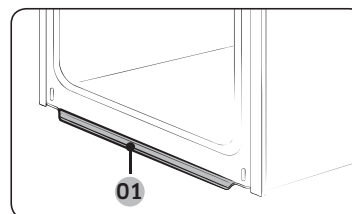


2. Поставете хавлията под вратата
3. Почистете вратата.
4. Нанесете перилен препарат върху кърпата и почистете отново.
5. Избършете влагата и пяната със сухата кърпа.

⚠ ВНИМАНИЕ

Не откачайте вратата, за да я почиствате.

Колектор за вода



- 01 Колектор за вода

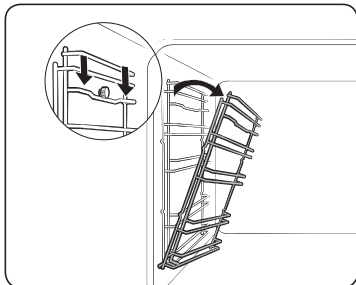
Колекторът за вода събира не само излишната влага от готвенето, но също и остатъците храна. Редовно изправете и почиствайте колектора за вода.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

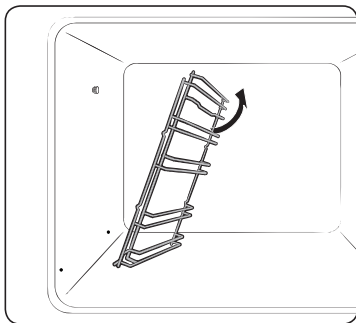
Ако възникне утичане на вода от колектора се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Поддръжка

Странични скари (само приложими модели)



1. Натиснете горната линия на лявата странична скара и я наклонете надолу под приблизително 45°.



2. Издърпайте и свалете долната линия на лявата странична скара.
3. Свалете дясната скара по същия начин.
4. Почистете и двете странични скари.
5. Когато сте готови, следвайте стъпки 1 до 2 по-горе в обратен ред, за да поставите обратно страничните скари.

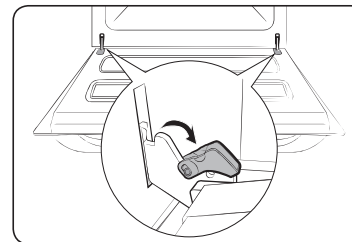
ЗАБЕЛЕЖКА

Фурната работи без поставени на място странични скари и скари.

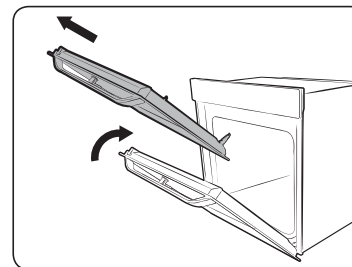
Откачане на вратата

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

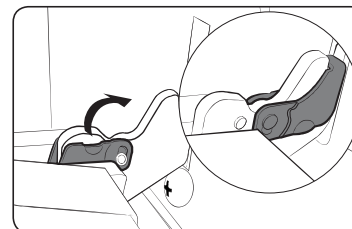
Вратата на фурната е тежка.



1. Отворете вратата и скобите на двете панти изцяло.



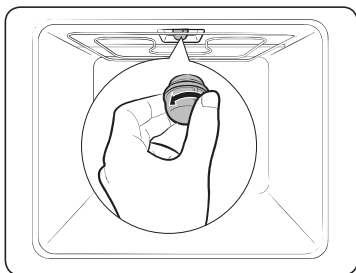
2. Затворете вратата на около 70°. С две ръце хванете страните на вратата на фурната в средата и дръпнете с повдигане, докато пантите могат да бъдат извадени.



3. Готово, следвайте стъпки 1 до 2 в обратен ред, за да монтирате обратно вратата. Уверете се, че скобите са хванати и от двете страни.

Смяна

Крушки

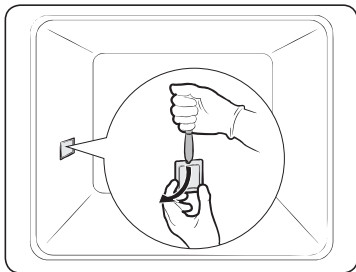


1. Свалете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.
2. Сменете крушката на фурната.
3. Почистете стъкления капак.
4. Готово, следвайте стъпка 1 по-горе в обратен ред, за да поставите обратно стъкления капак.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Преди да смените крушка, изключете фурната и извадете захранващия кабел.
- Използвайте само 25-40 W / 220-240 V, 300 °C термоустойчиви крушки. Можете да закупите одобрени крушки от местен сервизен център на Samsung.
- Винаги използвайте суха кърпа, когато боравите с халогенна крушка. Това е с цел да се предотврати попадането на отпечатъци или пот по крушката, което скъсява живота ѝ.

Странично осветление на фурната



1. Дръжте долния край на капака на страничното осветление на фурната с една ръка и използвайте плосък остър предмет, например кухненски нож, за да свалите капака, както е показано.
2. Сменете крушките на страничното осветление.
3. Поставете обратно капака.

Отстраняване на неизправности

Контролни точки

Ако възникне проблем с фурната, първо направете справка в таблицата по-долу и опитайте предложените решения. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Проблем	Причина	Действие
Бутоните не могат да се натискат правилно.	<ul style="list-style-type: none">• Ако има чуждо тяло, захванато между бутоните• Сензорен модел: ако има влага по външната част• Ако е зададена функцията за заключване	<ul style="list-style-type: none">• Отстранете чуждото тяло и опитайте отново.• Отстранете влагата и опитайте отново.• Проверете дали не е зададена функцията за заключване.
Не се показва часът.	<ul style="list-style-type: none">• Ако няма захранване	<ul style="list-style-type: none">• Проверете дали има захранване.
Фурната не работи.	<ul style="list-style-type: none">• Ако няма захранване	<ul style="list-style-type: none">• Проверете дали има захранване.
Фурната спира, докато работи.	<ul style="list-style-type: none">• Ако е изключена от контакта	<ul style="list-style-type: none">• Свържете отново захранването.
Фурната се изключва по време на работа.	<ul style="list-style-type: none">• Ако продължителното готвене отнема повече време• Ако охлаждащият вентилатор не работи• Ако фурната е монтирана на място без добра вентилация• Когато се използват няколко щепсела за един контакт	<ul style="list-style-type: none">• След готвене дълго време оставете фурната да изстине.• Слушайте за звука на охлаждащия вентилатор.• Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта.• Използвайте един щепсел.
До фурната не стига захранване.	<ul style="list-style-type: none">• Ако няма захранване	<ul style="list-style-type: none">• Проверете дали има захранване.
Външната част на фурната е твърде гореща по време на работа.	<ul style="list-style-type: none">• Ако фурната е монтирана на място без добра вентилация	<ul style="list-style-type: none">• Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Действие
Вратата не може да се отвори правилно.	<ul style="list-style-type: none"> Ако има остатъци от храни между вратата и вътрешността на продукта 	<ul style="list-style-type: none"> Почистете добре фурната и после отворете отново вратата.
Вътрешното осветление е слабо или не се включва.	<ul style="list-style-type: none"> Ако лампата се включва и след това се изключва Ако лампата е покрита от чужди тела по време на готвене 	<ul style="list-style-type: none"> Лампата се изключва автоматично след определено време за пестене на енергия. Можете да я включите отново, като натиснете бутона за осветление на фурната. Почистете вътрешността на фурната и после проверете.
На фурната възниква ток удар.	<ul style="list-style-type: none"> Ако захранването не е правилно заземено Ако използвате контакт без заземяване 	<ul style="list-style-type: none"> Проверете дали захранването е правилно заземено.
Има стичане на вода.	<ul style="list-style-type: none"> В зависимост от храната в някои случаи може да се образува пара или вода. Това не е неизправност в продукта. 	<ul style="list-style-type: none"> Оставете фурната да изстине и после избършете със суха домакинска кърпа.
Излиза пара през цепнатина на вратата.		
Във фурната остава вода.		
Яркостта вътре във фурната се променя.	<ul style="list-style-type: none"> Яркостта варира спрямо промените в изходната мощност. 	<ul style="list-style-type: none"> Промени в изходната мощност по време на готвене не са неизправност и няма нужда да се тревожите.
Готвенето приключи, но охлаждащият вентилатор все още работи.	<ul style="list-style-type: none"> Вентилаторът автоматично работи определено време, за да проветри вътрешността на фурната. 	<ul style="list-style-type: none"> Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.

Проблем	Причина	Действие
Фурната не се загрева.	<ul style="list-style-type: none"> Ако вратата е отворена Ако контролите на фурната не са настроени правилно Ако е изгорял бушон или е прекъсвачът на веригата е задействан. 	<ul style="list-style-type: none"> Затворете вратата и започнете отначало. Направете справка в главата за работа на фурната и я нулирайте. Сменете бушона или стартирайте отново веригата. Ако това се случва често, обадете се на електротехник.
По време на работа излиза дим.	<ul style="list-style-type: none"> При първоначално монтиране Ако има храна по нагревателя 	<ul style="list-style-type: none"> При първото използване на фурната от нагревателя може да идва дим. Това не е неизправност и когато използвате фурната 2-3 пъти, това трябва да спре. Оставете фурната да изстине достатъчно и отстранете храната по нагревателя.
При работа на фурната има миризма на изгоряло или пластмаса.	<ul style="list-style-type: none"> Ако използвате пластмасови или други съдове, които не са термоустойчиви 	<ul style="list-style-type: none"> Използвайте стъклени термоустойчиви съдове.
Фурната не готви правилно.	<ul style="list-style-type: none"> Ако вратата е отворена по време на готвене 	<ul style="list-style-type: none"> Не отваряйте често вратата освен ако не готвите нещо, които трябва да се обръщат. Ако отваряте често вратата, вътрешната температура ще бъде по-ниска и това може да повлияе на резултатите.
Почистването с пара не работи.	<ul style="list-style-type: none"> Това е, защото температурата е твърде висока. 	<ul style="list-style-type: none"> Оставете фурната да изстине и тогава използвайте.

Проблем	Причина	Действие
Двойният режим на готвене не работи.	<ul style="list-style-type: none"> Ако преградата не е правилно поставена 	<ul style="list-style-type: none"> Поставете правилно преградата и използвайте.
Единичният режим на готвене не работи.	<ul style="list-style-type: none"> Ако във фурната е поставена преградата. 	<ul style="list-style-type: none"> Извадете преградата и използвайте.
Вентилаторът на отделението, което не се използва за двойно готвене, работи (или температурата на отделението е висока).	<ul style="list-style-type: none"> За най-добри резултати и работа е възможно вентилаторът и нагревателят на отделението, което не се използва, да работят. 	<ul style="list-style-type: none"> Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.

Информационни кодове

Ако фурната е в неизправност, можете да видите информационен код на дисплея. Направете справка в таблицата по-долу и опитайте предложените решения.

Код	Значение	Действие
C-d1	Неизправност на заключването на вратата	Изключете и стартирайте отново фурната. Ако проблемът продължи, изключете захранването за 30 секунди или повече и отново го включете. Ако това не реши проблема се свържете със сервизен център.
C-20	Неизправност на сензорите	
C-21		
C-22		
C-F1	Възниква само при четене/писане на EEPROM	Изключете и стартирайте отново фурната. Ако проблемът продължи, изключете захранването за 30 секунди или повече и отново го включете. Ако това не реши проблема се свържете със сервизен център.
C-F0	Ако няма комуникация между главната и второстепенната печатна платка	
C-F2	Възниква, когато има проблем с комуникацията между сензорния IC <-> основния или второстепенния micro	Почистете бутоните и се уверете, че няма вода върху/около тях. Изключете фурната и опитайте отново. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център на Samsung.
C-d0	Проблем с бутон Възниква, когато е натиснат и задържан бутон за продължително време.	

Отстраняване на неизправности

Код	Значение	Действие
-dC-	Ако преградата се извади в двоен режим на готвене. Ако преградата се постави в единичен режим на готвене.	Преградата не трябва да се изважда по време на готвене в двоен режим. Изключете и стартирайте отново фурната. Ако проблемът продължи, изключете захранването за 30 секунди или повече и отново го включете. Ако това не реши проблема се свържете със сервизен център.
S-01	Предпазен прекъсвач Фурната продължава да работи при зададена температура за продължително време. <ul style="list-style-type: none"> • Под 105 °C - 16 часа • От 105 °C до 240 °C - 8 часа • От 245 °C до макс. - 4 часа 	Няма неизправност в системата. Изключете фурната и извадете храната. След това опитайте отново нормално.

Технически спецификации

SAMSUNG се стреми да подобрява изделията си непрекъснато. Затова и конструктивните спецификации, и тези инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие.

Размери (Ш x В x Д)	Габаритни	595 x 595 x 570 мм
Обем		75 литра
Тегло	Нето	41,7 кг
Напрежение на захранване		230-240 V ~ 50 Hz
Максимална мощност на натоварване		3650-3950 W

Приложение

Технически данни за продукта

SAMSUNG	SAMSUNG
Код за разпознаване на модела	NV75N5641RS / NV75N5641RB / NV75N5641BS / NV75N5642BS
Индекс на енергийна ефективност на затворено отделение (EEI _{затв.отдел.})	81,6
Клас на енергийна ефективност за кухня	A+
Консумация на енергия (електроенергия), необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в конвенционален режим за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия) (EC _{ел.затв.отдел.})	1,05 kWh/цикъл
Консумация на енергия, необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в режим с принудителна циркулация за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия) (EC _{ел.затв.отдел.})	0,71 kWh/цикъл
Брой на затворените отделения	1
Енергоносител за всяко затворено отделение (електроенергия или газ)	електричество
Обем за всяко затворено отделение (V)	75 л
Вид на фурната	Вградена
Маса на уреда (M)	NV75N5641RS: 41,7 кг NV75N5641RB: 41,7 кг NV75N5641BS: 41,7 кг NV75N5642BS: 41,7 кг

Данните са определени според стандарт EN 60350-1 и Регламент (ЕО) на Комисията № 65/2014 и 66/2014.

Съвети за икономия на енергия

- По време на готвене вратата на фурната трябва да остане затворена, освен ако храната трябва да се обърне. По време на готвене не отваряйте вратата често, за да поддържате температурата на фурната и да пестите енергия.
- Планирайте използването на фурната, за да избегнете изключване на фурната между готвенето на едно ястие и следващото, за да пестите енергия и намалите времето за загряване на фурната.
- Ако времето на готвене е повече от 30 минути, фурната може да се изключи 5-10 минути преди края на времето за готвене, за да се пести енергия. Остатъчната топлина ще завърши процеса на готвене.
- Когато е възможно, гответе повече от едно ястие едновременно.

Бележка

Бележка

ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ?

СТРАНА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-00000A-00

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Samsung, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/samsung-ugradna-rerna-nv75r5641rbol-akcija-cena/>