

NV660

سامسونگ
فقط با ضمانت 
www.samservice.com



فرتوکار

دفترچه راهنمای کاربر

Planet
First

100 %
Recycled Paper

این کتابچه راهنما از کاغذ ۱۰۰ درصد بازیابی شده تهیه شده است.

امکانات را تصور کنید

از اینکه این محصول Samsung را خریداری کردید متشکریم.

SAMSUNG

فهرست مندرجات

کنترل های فر ۱۱ کنترل های فر

۱۱

لوازم ۱۱ لوازم

۱۱

تمیز کردن اولیه ۱۳ تمیز کردن اولیه

۱۳

استفاده از فر ۱۳ تنظیم دما
عملکرد مفید پیش گرم کردن سریع خودکار ۱۳

۱۳

تنظیم زمان ۱۴ تنظیم زمان
تنظیم تایمر آشپزی ۱۴ تنظیم تایمر آشپزی
تنظیم تایمر خانه ۱۴ تنظیم تایمر خانه
تنظیم شروع تاخیری ۱۵ تنظیم شروع تاخیری
تنظیم تایمر آشپزخانه ۱۵ تنظیم تایمر آشپزخانه

تنظیم زمان

۱۴

سایر تنظیمات ۱۵ سیگنال صوتی
چراغ فر ۱۵ چراغ فر
قفل کودک ۱۵ قفل کودک
خاموش شدن ۱۵ خاموش شدن

سایر تنظیمات

۱۵

فارسی - ۲



عملکردهای آشپزی ۱۶

۱۶

آشپزی خودکار ۱۷

۱۷

همرفت گرما	۲۰	راهنمای آشپزی ۲۰
منقل بزرگ	۲۰	
اکو گریل	۲۰	
متداول	۲۱	
گرما از پایین + همرفت گرما	۲۱	
گرما از بالا + همرفت گرما	۲۱	
خوراک ها را آزمایش کنید	۲۲	

تمیز کردن با بخار (بسته به مدل)	۲۳	تمیز کردن و مراقبت ۲۳
سطح لعابی کاتالیزور (بسته به مدل)	۲۳	
تمیز کردن با دست	۲۳	
تمیز کردن جمع کننده آب	۲۴	
جدا کردن ریل های کناری (بسته به مدل)	۲۴	
تمیز کردن سقف دستگاه (بسته به مدل)	۲۴	
رفع اشکالات	۲۵	
کدهای اطلاعاتی	۲۵	





استفاده از این دفترچه راهنما

از اینکه فر توکار SAMSUNG را انتخاب کردید تشکر می کنیم.

این دفترچه راهنمای استفاده کننده حاوی اطلاعات مهمی در مورد ایمنی و دستوراتی است که به منظور کمک به شما در استفاده و نگه داری از دستگاه می باشد.

لطفاً قبل از استفاده از فر برای مطالعه این دفترچه راهنما وقت صرف کرده و این کتابچه را برای مراجعه در آینده نگه دارید.
از علائم زیر در متن این دفترچه راهنما استفاده شده است:



تذکر



مهم



هشدار یا احتیاط

دستورات ایمنی

نصب این فر بایستی صرفاً توسط یک تکنسین مجاز انجام شود. شخص نصب کننده مسئول اتصال دستگاه به منبع برق با رعایت توصیه های ایمنی مربوطه می باشد.

هشدار

این دستگاه برای استفاده توسط اشخاص (شامل کودکان) که توانایی جسمانی، حسی یا فکری محدود دارند یا تجربه یا دانش کافی ندارند ساخته نشده. مگر اینکه توسط شخصی که مسئول ایمنی آنهاست نظارت یا دستوراتی را در رابطه با استفاده از دستگاه دریافت کرده باشند.

از کودکان بایستی مراقبت کرد تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.

اگر سیم برق اشکالی دارد، بایستی با سیم یا قطعاتی که از سوی سازنده یا تعمیرکار مجاز موجود است تعویض شود. (فقط مدل نوع سیم کشی ثابت)

اگر به سیم برق آسیب وارد شود، بایستی توسط سازنده، مأمور خدماتی یا اشخاص مجرب مشابه تعویض شود تا از هرگونه خطری جلوگیری شود. (فقط مدل نوع سیم برق)

دستگاه بایستی امکان قطع برق ماشین بعد از نصب آن را بدهد. قطع برق ممکن است توسط دسترسی به دوشاخه یا با استفاده از یک سویچ در سیم کشی ثابت براساس مقرارت سیم کشی ایجاد شود.

دستگاه در حین استفاده داغ می شود. در هنگام دست زدن به المنت های حرارتی در داخل فر بایستی مراقب بود.





⚠ هشدار: قطعات قابل دسترسی ممکن است در طول استفاده داغ شوند. فرزندان را باید دور نگه دارید.

اگر این دستگاه از عملکرد تمیز کردن با بخار یا تمیز کردن خودکار استفاده می کند، مایعات پراکنده شده را قبل از تمیز کردن بایستی پاک کرد و همه ظروف را بایستی در حین عملکرد تمیز کردن با بخار یا تمیز کردن خودکار از فر خارج کرد. (فقط مدل عملکرد تمیز کردن)

اگر این دستگاه از عملکرد تمیزکننده خودکار استفاده می کند، ممکن است در حین عملکرد تمیزکننده خودکار سطوح از حد معمول داغ تر بوده و کودکان بایستی دور نگه داشته شوند. (فقط مدل عملکرد تمیز کردن)

فقط از دماسنج های توصیه شده برای این فر استفاده کنید. (فقط مدل دارای دماسنج)

نباید تمیزکننده با بخار استفاده کرد.

⚠ هشدار: مطمئن شوید که این دستگاه قبل از عوض کردن لامپ خاموش شود تا از احتمال برق گرفتگی جلوگیری شود.

از وسایل تمیز کننده زیر یا تراش دهنده های فلزی تیز برای تمیز کردن دریاچه فر استفاده نکنید چون ممکن است موجب خراشیده شدن سطح شیشه شده و موجب خرد شدن شیشه شوند.

⚠ هشدار: این دستگاه و بخش های قابل دسترسی آن در حین استفاده داغ می شوند.


بایستی از دست زدن به المنت های حرارتی پرهیز کرد. کودکان زیر ۸ سال بایستی دور نگه داشته شوند مگر اینکه به طور مداوم تحت نظارت باشند.

کودکان از سن ۸ سال به بالا و اشخاصی که توانائی های محدود جسمانی یا روانی دارند یا فاقد تجربه یا آگاهی هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند در صورتیکه تحت نظارت بوده و دستوراتی در مورد استفاده ایمن دستگاه به آنها داده شود و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند. کودکان نبایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و موارد حفظ و نگهداری توسط کاربر نبایستی بدون نظارت توسط کودکان انجام شود.

دمای سطوح قابل دسترسی ممکن است در هنگام استفاده از دستگاه زیاد باشد.





دریچه یا سطح خارجی ممکن است در هنگام استفاده از دستگاه داغ شود.	
دستگاه و سیم آنرا در دسترس کودکان زیر ۸ سال قرار ندهید.	
دستگاه ها به منظور استفاده توسط تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه نمی باشند.	
	سمت خم شده قاب را در پشت بگذارید. تا هنگام پخت
	غذاهای حجیم بتواند حائل موقعیت تکیه گاه باشد. (بسته به مدل)

⚠ احتیاط

اگر در حین حمل و نقل به فر آسیب وارد شده، آنرا وصل نکنید.
این دستگاه بایستی فقط توسط یک تکنسین برق مجاز به منبع برق وصل شود.
در صورت ایجاد خطا یا آسیب به دستگاه، سعی نکنید که از آن استفاده کنید.
تعمیرات بایستی فقط توسط یک تکنسین مجاز انجام شوند. تعمیر ناصحیح ممکن است منجر به ایجاد خطر قابل توجه برای شما و دیگران شود. اگر فر شما نیاز به تعمیر دارد، با مرکز خدمات SAMSUNG یا فروشنده خود تماس بگیرید.
سیم ها و کابل های برق بایستی در تماس با فر قرار بگیرند.
فر بایستی توسط مدارشکن یا فیوز تصویب شده به منبع برق متصل شود. هرگز از آداپتورهای دوشاخه چندگانه یا سیم های رابط استفاده نکنید.
هنگامیکه دستگاه تعمیر یا تمیز می شود بایستی منبع برق آنرا خاموش کرد.
هنگام وصل کردن دستگاه های برقی به پریز در نزدیکی فر مراقب باشید.
اگر دستگاه دارای عملکرد آشپزی با بخار است، در صورتی که کارتریج آب تغذیه آسیب دیده است نباید با دستگاه کار کنید. (فقط مدل عملکرد بخار)
اگر کارتریج ترک خورده یا شکسته است، از آن استفاده نکرده و با نزدیک ترین مرکز خدمات تماس بگیرید. (فقط مدل عملکرد بخار)
این فر صرفاً برای پختن غذاهای خانگی طراحی شده است.
در طول استفاده، سطوح داخلی فر ممکن است به اندازه کافی داغ شوند که موجب سوختگی شوند. به عناصر گرمکن یا سطوح داخلی فر تا موقعیکه برای سرد شدن وقت داشته اند دست نزنید.
هرگز مواد قابل اشتعال را در داخل فر نگهداری نکنید.
هنگامیکه از دستگاه برای مدت طولانی به دمای زیاد استفاده شده سطوح فر داغ می شوند.
هنگام آشپزی مراقب باشید چون هنگام باز کردن دریچه فر هوا و بخار داغ به طور سریع ساطع می شوند.
هنگامیکه خوراک هایی را می پزید که حاوی الکل هستند، ممکن است که الکل به خاطر دمای زیاد بخار شود و این بخار ممکن است در صورتیکه در معرض یک بخش داغ فر قرار گیرد مشتعل شود.
برای ایمنی خودتان، از تمیزکننده های آبی با فشار زیاد یا تمیز کننده های افشانه بخار استفاده نکنید.





هنگامیکه از فر استفاده می شود بایستی کودکان را در فاصله ایمنی نگه داشت.
غذاهای یخ زده از قبیل پیتزا بایستی روی شبکه میله ای بزرگ پخته شوند. اگر از سینی شیرینی پزی استفاده می شود. ممکن است به واسطه تغییر زیاد در دما تغییر شکل دهد.
هنگامیکه فر داغ است آب را به بخش ختانی آن آب نریزد. اینکار ممکن است به سطح لعابی آسیب وارد کند.
دریچه فر بایستی در حین آشپزی بسته باشد.
در قسمت ختانی فر ورقه آلومینیومی پهن نکنید و سینی های شیرینی پزی یا ظرف های حلبی را روی آن قرار ندهید. ورقه آلومینیومی گرما را مسدود کرده که ممکن است منجر به آسیب وارد شدن به سطوح لعابی شده و نتایج آشپزی غیرقابل قبول شود.
آب میوه ها لکه به جا می گذارند که ممکن است روی سطوح لعابی فر پاک نشدنی شوند. هنگام پختن کیک های بسیار آب دار، از ظرف عمیق استفاده کنید.
ظروف شیرینی پزی را روی دریچه فر تکیه ندهید.
از کودکان خردسال بایستی مراقبت شود تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.
کودکان را هنگام باز یا بسته کردن در از آن دور نگه دارید چون ممکن است به در اصابت کرده یا انگشت هایشان به در گیر کند.
روی در نایستید. به آن تکیه ندهاده یا اجسام سنگین روی آن قرار ندهید.
در را با فشار بیش از حد و غیرضروری باز نکنید.
هشدار: این دستگاه را از منبع برق قطع نکنید حتی بعد از اینکه روال آشپزی تمام شده باشد.
هشدار: هنگامی که فر در حال پخت است در را باز نگذارید.

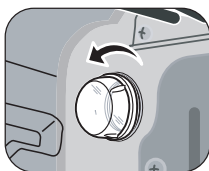
تعویض لامپ

⚠ خطر شوک برقی! قبل از تعویض لامپ های فر، اقدامات زیر را انجام دهید:

- فر را خاموش کنید.
- پریز برق فر را بکشید.
- با قرار دادن یک پارچه در قسمت ختانی محفظه فر، از لامپ و سرپوش شیشه ای محافظت کنید.
- لامپ را می توان از مرکز خدمات SAMSUNG خریداری کرد.



چراغ پشت فر



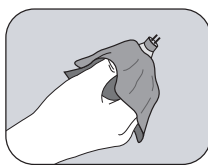
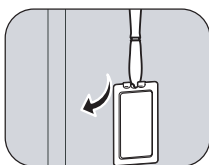
۱. سرپوش را با چرخاندن آن در جهت عکس عقربه ساعت برداشته و حلقه فلزی، حلقه ورقه ای را برداشته و سرپوش شیشه ای را تمیز کنید. در صورت لزوم، لامپ را با یک لامپ ۲۵ وات، مقاوم در مقابل ۳۰۰ درجه سانتی گراد حرارت تعویض کنید.

۲. در صورت لزوم، سرپوش شیشه ای، حلقه فلزی و حلقه ورقه ای را تمیز کنید.

۳. حلقه فلزی و ورقه ای را در داخل سرپوش شیشه ای جا دهید.

۴. سرپوش شیشه ای را در جایی که آنرا در مرحله ۱ برداشتید قرار داده و برای اینکه سرجایش باقی بماند در جهت عقربه ساعت بگردانید.

چراغ داخل فر (بسته به مدل)



۱. برای برداشتن پوشش شیشه ای،

انتهای تختانی را با یک دست گرفته،

یک شیء صاف و تیز از قبیل یک کارد

را بین شیشه و قاب وارد کنید.

۲. پوشش را بردارید.

۳. در صورت لزوم، لامپ را با یک لامپ فر هالوژن ۲۵ تا ۴۰ وات، مقاوم در مقابل

۳۰۰ درجه سانتی گراد حرارت تعویض کنید.

نکته: همیشه در هنگام دست زدن به لامپ هالوژن از یک پارچه استفاده کنید تا از مالیدن عرق انگشت ها به سطح لامپ جلوگیری شود. این کار عمر لامپ را در موقع تعویض افزایش می دهد.

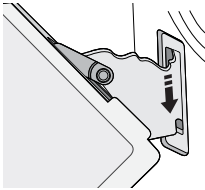
۴. پوشش شیشه ای را سرجایش بگذارید.



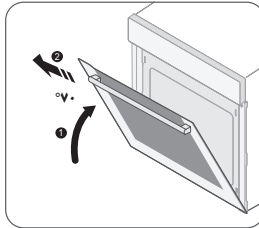
جدا کردن دریچه

برای استفاده عادی، نیابستی دریچه فر را جدا کرد ولی اگر جدا کردن لازم باشد، برای مثال برای منظورات تمیز کردن، این دستورالعمل ها را دنبال کنید.

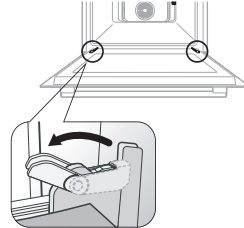
احتیاط: دریچه فر سنگین است.



۳. بعد از تمیز کردن، برای وصل کردن در مراحل ۱ و ۲ را به ترتیب عکس انجام دهید. گیره روی لولا باید در هر دو سمت بسته باشد.



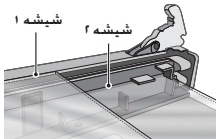
۲. دریچه را به اندازه تقریباً ۷۰ درجه بیندازید. با دو دست، دو طرف دریچه فر را از وسط گرفته و به بالا بکشید تا بتوان لوله ها را به بیرون کشید.



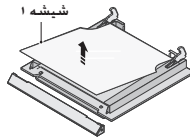
۱. دریچه را باز کرد و گیره ها را در هر دو لولا کاملاً باز کنید.

برداشتن شیشه دریچه

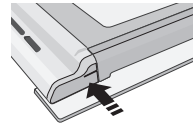
دریچه فر مجهز به سه ورقه شیشه ای است که روی یکدیگر قرار داده شده اند. این لایه ها را می توان برای تمیز کردن جدا کرد.



۳. بعد از تمیز کردن شیشه های دریچه، برای نصب کردن مراحل ۱ و ۲ را به ترتیب عکس تکرار کنید. موقعیت صحیح شیشه ۱ و ۲ را با تصویر فوق کنترل کنید.



۲. پوشش را جدا کرده و شیشه شماره ۱ و ۲ را از دریچه بردارید.



۱. دو دکمه را در سمت چپ و راست دریچه فشار دهید.

سوار کردن: شیشه دریچه بسته به مدل از ۲ عدد تا ۴ عدد متفاوت است. هنگام سوار کردن شیشه داخلی شماره ۱، قسمت چایی را به سمت پایین بگذارید.



عملکرد صرفه جویی خودکار در انرژی

- اگر هنگامیکه دستگاه در حال تنظیم یا استفاده از وضعیت توقف موقت می باشد هیچگونه عملکردی را انتخاب نکنید. عملکرد لغو شده و ساعت پس از ۱۰ دقیقه نشان داده خواهد شد.
- چراغ: در طول فرایند آشپزی، می توانید با فشار دادن دکمه "چراغ فر" چراغ فر را خاموش کنید. برای صرفه جویی در انرژی، چراغ فر چند دقیقه بعد از شروع برنامه آشپزی خاموش می شود.



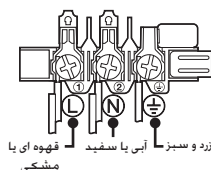
نصب

دستورالعمل های ایمنی برای نصب

تنها یک تکنسین برق مجاز می تواند این فر را نصب کند. شخص نصب کننده مسئول اتصال دستگاه به منبع برق با رعایت مقررات ایمنی مربوطه می باشد.

- هنگام نصب فر اطمینان حاصل کنید که در مقابل قطعات الکترونیکی حاوی جریان برق محافظت شده باشید.

اتصال برق

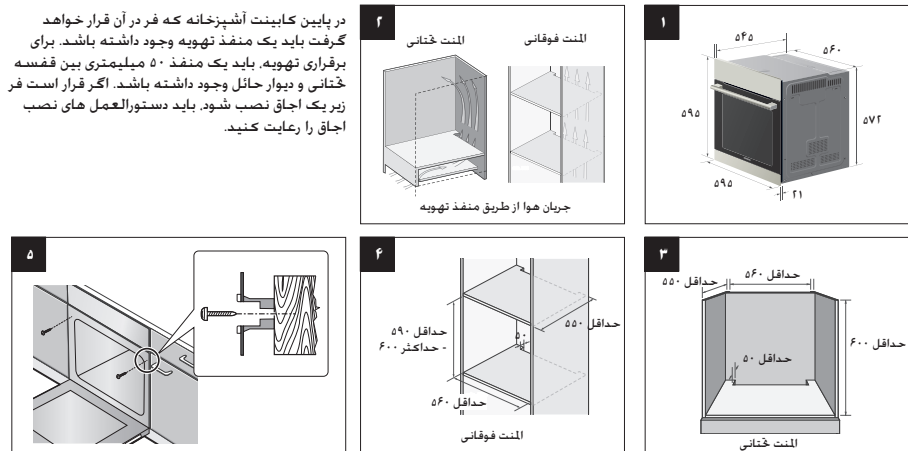


اگر این دستگاه توسط سیم به پریز وصل نشده باشد، یک سویچ جداساز چندقطبی (با حداقل ۳ میلی متر فضای تماس) بایستی تأمین شود تا مقررات ایمنی برآورده شود. سیم برق H05 RR-F یا H05 VV-F با $1/5 \text{ mm}^2$ بایستی به درازای کافی بوده تا به فر متصل شود حتی اگر فر روی زمین در جلوی قفسه توکارش ایستاده باشد. پوشش اتصال پیشنی فر را با یک پیچ گروشتی باز کرده و قبل از اینکه سیم های برق را به پایانه های اتصال مربوطه وصل کنید، پیچ های گیره سیم را شل کنید. فر از طریق پایانه (PE) ارت می شود. کابل زرد و سبز (اتصال ارت) باید اول وصل شده و بلندتر از بقیه باشد. فر توسط یک دوشاخه به برق وصل شده است. این دوشاخه بایستی پس از اینکه فر نصب شد قابل دسترسی باقی بماند. Samsung برای حوادثی که در نتیجه عدم وجود اتصال ارت یا خرابی در آن حاصل می شود مسئولیتی قبول نخواهد کرد.

هشدار: اجازه ندهید کابل اتصال در طول نصب گیر کند. و از تماس یافتن آن با قسمت های داغ فر جلوگیری کنید.

نصب در قفسه

سطوح پلاستیکی و چسبیده اسباب خانگی توکار بایستی در داخل به میزان ۹۰ درجه سانتی گراد و برای اسباب خانگی جانبی به میزان ۷۵ درجه سانتی گراد در مقابل گرما مقاوم باشند. Samsung مسئولیتی را در قبال آسیب وارد شدن به سطوح پلاستیکی و چسبیده در نتیجه گرما قبول نمی کند.



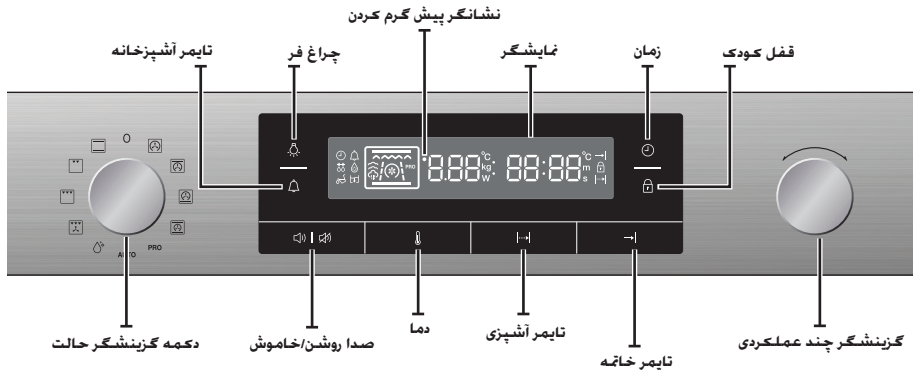
دستگاه را کامل به داخل کابینت فشار داده و فر را در هر دو سمت با ۲ پیچ محکم کنید. اطمینان حاصل کنید که حداقل ۵ میلیمتر بین دستگاه و کابینت مجاور فاصله وجود داشته باشد.

بعد از نصب، لایه محافظ وینیلی، نوار، کاغذ و لوازم را از در و داخل فر خارج سازید. پیش از جدا ساختن فر از کابینت ها، فر را از منبع برق جدا ساخته و ۲ پیچ دو طرف فر را باز کنید.

هشدار: کابینت های توکار باید مطابق شکل دارای یک حداقل فاصله و منفذ تهویه برای گردش هوا باشند. این سوراخ را با نوارهای چوبی نپوشانید چون برای برقراری تهویه استفاده می شود.

قسمت های بیرونی جلوی فر مانند دسته آن در مدل های مختلف متفاوت است. اما اندازه فر در تصویر یکسان است.

کنترل های فر



طرح جلو



پنل جلو به مواد گوناگون موجود می باشد و گزینش های رنگ شامل فولاد ضدزنگ، سفید، سیاه و شیشه ای می باشند. برای منظورات بهبود کیفیت، ممکن است در ظاهر محصول تغییراتی ایجاد شود.

لوازم

فر Samsung جدید شما مجهز به لوازم زیادی می باشد که بایستی در حین آماده کردن خوراک های مختلف بسیار مفید باشند. لوازم زیر در مدل های مختلف متفاوت می باشند.

احتیاط: اطمینان حاصل کنید که لوازم را بطور صحیح به سطح قفسه داخل فر وصل کنید. سینی ها بایستی حداقل ۲ سانتی متر فضا به سمت قسمت ختانی فر داشته باشند. در غیر اینصورت ممکن است به سطح لعابی آسیب وارد شود.



هشدار: هنگام بیرون آوردن غذاها و/یا لوازم از فر خیلی مراقب باشید. غذاها، لوازم و سطوح ممکن است شما را بسوزانند!



لوازم در صورت داغ شدن ممکن است تغییر شکل یابند. تغییر شکل بعد از خنک شدن آنها از بین می رود و تاثیری روی عملکرد آنها ندارد.



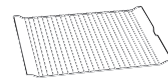
قفسه میله ای

از قفسه میله ای بزرگ بایستی برای کباب و بریان کردن غذاها استفاده شود. می توانید از آن برای ظروف کاسرول و سایر ظروف شیرینی پزی استفاده کنید. سمت خم شده قاب را در پشت بگذارید. تا هنگام پخت غذاها می توانید حائل موقعیت تکیه گاه باشند.



سینی میله ای ورودی (بسته به مدل)

از سینی میله ای ورودی بزرگ بایستی برای کباب و بریان کردن غذاها استفاده شود. می توان از آن به همراه سینی استفاده کرد تا از جمع شدن مایعات در قسمت ختانی فر جلوگیری شود.



سینی شیرینی پزی (بسته به مدل)

سینی شیرینی پزی (عمق: ۲۰ میلی متر) را می توان برای تهیه کیک، بیسکویت و شیرینی های دیگر استفاده کرد. سمت شیب دار آنرا جلو بگذارید.





سینی همه منظوره (بسته به مدل)

سینی همه منظوره (عمق: ۳۰ میلی متر) را می توان برای تهیه کیک، بیسکویت و شیرینی های دیگر استفاده کرد. برای بریان کردن نیز مناسب است. می توان از آن به همراه سینی میله ای ورودی استفاده کرد تا از جمع شدن مایعات در قسمت ختانی فر جلوگیری شود. سمت شیب دار آنرا جلو بگذارید.



سینی با عمق بیشتر (بسته به مدل)

سینی با عمق بیشتر (عمق: ۵۰ میلی متر) برای بریان کردن نیز مناسب است. می توان از آن به همراه سینی میله ای ورودی استفاده کرد تا از جمع شدن مایعات در قسمت ختانی فر جلوگیری شود. سمت شیب دار آنرا جلو بگذارید.



سیخ کباب پز گردان (بسته به مدل)

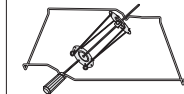
از سیخ کباب پز گردان می توان برای کباب کردن از قبیل جوجه استفاده کرد. از سیخ کباب پز گردان تنها می توان در حالت منفرد در سطح قفسه ۳ استفاده کرد چون سیخ آن بایستی به یک آداپتور بر روی سطح پشتی نصب شود. هنگام آشنیزی دسته سیاه پلاستیکی را جدا کنید.



سیخ کباب پز و ششلیک گردان (بسته به مدل)

برای استفاده از آن :

- سینی (نه سه پایه) را در سطح قفسه ۱ قرار دهید تا مایعات آشنیزی جمع شوند یا در بخش ختانی فر قرار دهید اگر قطعه گوشتی که بریان می کنید زیادی بزرگ است.
- یکی از چنگال ها را روی سیخ بلغزانید؛ قطعه گوشتی که بریان می شود را روی سیخ قرار دهید؛
- سیخ زمینی و سبزیجات نیم پز شده را می توان در اطراف لبه سینی قرار داد که در عین حال بریانی شوند.
- ناوه را روی سینی میله ای وسط گذاشته و شکل "۷" را به سمت جلو قرار دهید.
- برای کمک در وارد کردن سیخ، دسته را می توان به انتهای کند پیچ کرد.
- سیخ را به طوری که نوک نیز آن به سمت عقب است روی تکیه گاه قرار داده و با ملایمت فشار دهید تا سر سیخ وارد وسیله گردان در پشت فر شود. انتهای کند سیخ بایستی روی شکل "۷" قرار گیرد.
- (سیخ دو گیره دارد که بایستی به درجه فر نزدیک تر باشد تا از جلو رفتن سیخ جلوگیری شود. گیره ها به عنوان محل گرفتن برای دسته نیز عمل می کنند).
- دسته را پیش از آشنیزی باز کنید. پس از آشنیزی دستگیره را پیچ کنید تا به برداشتن سیخ از تکیه گاه کمک کند.

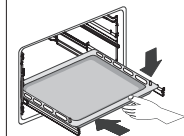


توصیه می شود برای غذاهای زیر ۱/۵ کیلوگرم وزن از لوازم کباب گردان استفاده شود.



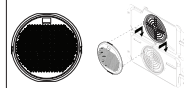
ریل های تلسکوپی (بسته به مدل)

- برای وارد کردن شبکه میله ای یا سینی ابتدا ریل های تلسکوپی را برای یک سطح خاص به بیرون بکشید.
- قفسه میله ای یا سینی را روی ریل ها و کاملاً به داخل فر فشار دهید. تنها زمانی درجه فر را ببندید که ریل های تلسکوپی را به داخل فر فشار داده اید



فیلتر چربی (بسته به مدل)

فیلتر چربی نصب شده در پشت قسمت دیواره داخلی فر از فن، گرم کننده مدور و فر در برابر ناخالصی ها، مخصوص پاشیدن چربی محافظت می کند. توصیه می شود برای پخت گوشت از فیلتر چربی استفاده شود. موقع پخت شیرینی باید همیشه فیلتر را بردارید! اگر موقع پخت شیرینی یا کیک فیلتر در جای خود باشد، نتیجه کار مطلوب نخواهد بود.



تمیز کردن اولیه

پیش از اینکه برای نخستین بار از فر استفاده کنید، باید برنامه تمیز کردن اولیه را انجام دهید تا بوی فر نو زوده شود.

۱. همه لوازم را از روی فر بردارید.
 ۲. فر را برای یک ساعت در حالت همرفت گرما ۲۰۰ درجه سانتی گراد یا حالت عادی ۲۰۰ درجه سانتی گراد روشن کنید. این برنامه هرگونه مواد باقی مانده در تولید فر را داخل فر را خواهد سوزاند.
 ۳. بعد از یک ساعت با چرخاندن دکمه گزینشگر حالت فر را خاموش کنید.
- در نخستین بار استفاده لوازم را با آب گرم، شوینده و یک دستمال نرم تمیز پاک کنید.

استفاده از فر

فر شما برای پخت مواد غذایی از گام های ساده زیر استفاده می کند.



تنظیم دما

دما را می توان بعد از تنظیم عملکرد آشپزی تنظیم نمود. هر عملکرد آشپزی محدوده دمای خاص خود را دارد. به قسمت عملکرد آشپزی این راهنما رجوع کنید.

۱. کلید را فشار دهید. شکل دما چشمک خواهد زد.
۲. گزینشگر چند عملکردی را چرخانده و روی دمای دلخواه تنظیم کنید.
۳. کلید را دوباره فشار دهید.

در طول آشپزی، می توانید به همان ترتیب فوق دما را تغییر دهید.



عملکرد مفید پیش گرم کردن سریع خودکار

فر شما مجموعه ای از عملکردهای آشپزی را به شما ارائه می کند که از جمله آنها می توان به یک مرحله پیش گرم کردن سریع اشاره نمود. این مرحله در کنار تنظیم دما در نمایشگر نشان داده می شود. در طول این مرحله پیش گرم کردن، چندین المنت حرارتی بکار گرفته می شوند تا به روند گرم شدن فر سرعت بخشیده شود. حتی اگر دما را به مقدار بالاتری تغییر دهید، فر بطور خودکار دمای هدف را تغییر داده و پیش گرم کردن سریع خودکار اعمال خواهد شد. بعد از اینکه دمای انتخاب شده حاصل شد، نشانگر پیش گرم کردن محو شده و یک سیگنال به شما یادآوری می کند که مواد غذایی را در فر بگذارید.

تنظیم زمان



تنظیم زمان

در نخستین باری که از فر استفاده می کنید با بعد از قطعی برق باید زمان را تنظیم کنید.

۱. کلید را فشار دهید. شکل ساعت چشمک خواهد زد.
۲. گزینشگر چند عملکردی را چرخانده و روی ساعت دخواه تنظیم کنید.
۳. کلید را فشار دهید. شکل دقیقه چشمک خواهد زد.
۴. گزینشگر چند عملکردی را چرخانده و روی دقیقه دخواه تنظیم کنید.
۵. کلید را برای تنظیم زمان کنونی دوباره فشار دهید.

زمان دخواه را می توان به همان ترتیب فوق از نو تنظیم کرد.

در حین برنامه آشپزی. کلید را برای مشاهده زمان کنونی فشار دهید.

تنظیم تایمر آشپزی

بعد از تعیین عملکرد آشپزی. می توانید مدت زمان پخت را تنظیم کنید. بعد از اینکه زمان تعیین شده به پایان رسید. المنت های حرارتی بطور خودکار خاموش خواهند شد.

۱. کلید را فشار دهید. شکل تایمر آشپزی چشمک خواهد زد.
۲. برای اعمال زمان دخواه برای تایمر آشپزی. گزینشگر چند عملکردی را بچرخانید.
۳. کلید را دوباره فشار دهید.

تایمر آشپزی را می توان به همان ترتیب فوق از نو تنظیم کرد. بعد از اینکه زمان تعیین شده سپری شد. "0:00" در نمایشگر چشمک زده و یک سیگنال داده خواهد شد. شما می توانید یک تایمر آشپزی جدید تنظیم کرده یا فر را خاموش کنید.

برای لغو تایمر آشپزی. کلید را فشار داده و تایمر آشپزی را روی صفر تنظیم کنید.

تنظیم تایمر خامه

بعد از تعیین عملکرد آشپزی. می توانید زمان پایان آشپزی را تنظیم کنید. بعد از اینکه زمان تعیین شده به پایان رسید. المنت های حرارتی بطور خودکار خاموش خواهند شد.

۱. کلید را فشار دهید. شکل تایمر خامه چشمک خواهد زد.
۲. برای اعمال زمان برای تایمر خامه. گزینشگر چند عملکردی را بچرخانید.
۳. کلید را دوباره فشار دهید.

تایمر خامه را می توان به همان ترتیب فوق از نو تنظیم کرد و وقتی زمان تعیین شده سپری گردید. "0:00" بصورت چشمک زن در نمایشگر دیده شده و یک سیگنال داده خواهد شد.

برای لغو تایمر خامه. کلید را فشار داده و تایمر خامه را روی زمان کنونی تنظیم کنید.



تنظیم شروع تاخیری

اگر قبلاً تایمر خانه بعد از زمان آتشپزی تنظیم شده است، تایمر آتشپزی و تایمر خانه محاسبه می شوند و در صورت لزوم، فریک نقطه شروع تاخیری را تنظیم می کند.



هشدار: مواد غذایی را برای مدت بسیار طولانی در فر نگذارید چون احتمال خراب شدن آن وجود خواهد داشت.

۱. کلید را فشار دهید. شکل تایمر آتشپزی چشمک خواهد زد.
 ۲. برای اعمال زمان برای تایمر آتشپزی، گزینشگر چند عملکردی را بچرخانید.
 ۳. کلید را فشار دهید. شکل تایمر خانه چشمک خواهد زد.
 ۴. برای اعمال زمان برای تایمر خانه، گزینشگر چند عملکردی را بچرخانید.
 ۵. نقطه شروع تاخیری بطور خودکار محاسبه شده و فر منتظر رسیدن نقطه شروع تاخیری خواهد بود.
- تایمر آتشپزی، تایمر خانه و شروع تاخیری را می توان بعد از انتخاب عملکرد آتشپزی تنظیم نمود.



تنظیم تایمر آتشپزخانه

تایمر آتشپزخانه را می توان بطور مستقل از عملکرد فر تنظیم کرد و با تایمر آتشپزی و تایمر خانه همزمان بکار برد. تایمر آتشپزخانه سیگنال مخصوص به خود را دارد و می توانید تفاوت آنرا با سیگنال های دیگر تشخیص دهید.

۱. کلید را فشار دهید. شکل تایمر آتشپزخانه چشمک خواهد زد.
۲. برای اعمال زمان دخواه برای تایمر آتشپزخانه، گزینشگر چند عملکردی را بچرخانید.
۳. کلید را دوباره فشار دهید.



برای لغو تایمر آتشپزخانه، کلید را فشار داده و برای دو ثانیه نگه دارید.
تایمر آتشپزخانه را می توان به همان ترتیب فوق از نو تنظیم کرد و وقتی زمان تعیین شده سپری گردید، "0:00" بصورت چشمک زن در نمایشگر دیده شده و یک سیگنال داده خواهد شد.

سایر تنظیمات

سیگنال صوتی

| برای فعال یا غیرفعال کردن سیگنال صوتی، کلید | را فشار داده و برای ۳ ثانیه نگه دارید.

چراغ فر



برای روشن یا خاموش کردن کلید را فشار دهید.
برای صرفه جویی در انرژی، چراغ فر چند دقیقه بعد از شروع آتشپزی خاموش می شود.

قفل کودک



برای فعال یا غیرفعال کردن عملکرد قفل کودک، کلید را فشار داده و برای ۳ ثانیه نگه دارید.
اگر قفل کودک فعال شده باشد، در نمایشگر دیده خواهد شد. می توانید در طول آتشپزی نیز از عملکرد قفل کودک استفاده کنید. در این صورت کلیدها و گزینشگر کاری انجام نخواهند داد اما می توانید با چرخاندن دسته عملکرد روی خاموش آنرا خاموش سازید.

خاموش شدن



هنگامی که فر خاموش می شود کار تمام المنت های حرارتی متوقف خواهد شد.
برای رعایت ایمنی، فنه خنک کننده تا مدتی بعد از خاموش شدن فر به کار خواهد پرداخت.



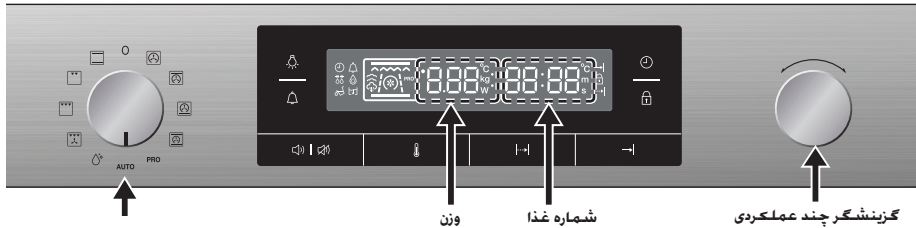
عملکردهای آشپزی

این فر دارای عملکردهای متنوع زیر می باشد.

علامت	محدوده دمای عملکرد	کاربرد
	متداول ۴۰ - ۲۵۰ درجه سانتی گراد	گرما از بالا و پایین سیستم گرم کننده ساطع می شود. از این عملکرد بایستی برای شیرینی پزی و بریان کردن متعارف تقریباً هر نوع غذا استفاده کرد. دمای توصیه شده: ۲۰۰ درجه سانتی گراد
	همرفت گرما ۴۰ - ۲۵۰ درجه سانتی گراد	گرمایی که توسط همرفت گرما تولید می شود توسط فن به طور مساوی در فر پخش می شود. از این عملکرد بایستی برای غذاهای یخ زده و شیرینی پزی استفاده کرد. دمای توصیه شده: ۱۷۰ درجه سانتی گراد
	همرفت گرما + بالا ۴۰ - ۲۵۰ درجه سانتی گراد	گرمایی که توسط سیستم گرمای فوقانی و همرفت گرما تولید می شود توسط فن به طور مساوی در فر پخش می شود. از این عملکرد بایستی برای بریان کردن غذاهای پوسته دار از قبیل گوشت استفاده کرد. دمای توصیه شده: ۱۹۰ درجه سانتی گراد
	همرفت گرما + پایین ۴۰ - ۲۵۰ درجه سانتی گراد	گرمایی که توسط سیستم گرمای زیرین و همرفت گرما تولید می شود توسط فن به طور مساوی در فر پخش می شود. از این عملکرد بایستی برای پیتزا، نان و کیک استفاده کرد. دمای توصیه شده: ۱۹۰ درجه سانتی گراد
	منفل بزرگ ۴۰ - ۲۷۰ درجه سانتی گراد	گرما از منفل به سطح بزرگ ساطع می شود. از این عملکرد بایستی برای غذاهایی مثل لازانیا و کباب کردن گوشت استفاده کرد. دمای توصیه شده: ۲۴۰ درجه سانتی گراد
	اکو گریل ۴۰ - ۲۷۰ درجه سانتی گراد	گرما از منفل به سطح کوچک ساطع می شود. از این عملکرد بایستی برای ظروف کوچک تر که به گرمای کمتری نیاز دارند استفاده کرد. از قبیل ماهی و نان شیرینی توپر. دمای توصیه شده: ۲۴۰ درجه سانتی گراد
	گریل با پنکه ۴۰ - ۲۷۰ درجه سانتی گراد	گرمای تولید شده توسط دو المنت حرارتی فوقانی توسط فن منتشر می گردد. این حالت برای بریان کردن گوشت و ماهی قابل استفاده است. دمای توصیه شده: ۲۴۰ درجه سانتی گراد
	آشپزی شدید ۴۰ - ۲۵۰ درجه سانتی گراد	این حالت تمام المنت های حرارتی از جمله المنت فوقانی، ختانی و فن همرفت گرما را به تناوب فعال می سازد. گرما بطور یکنواخت در فر منتشر می گردد. این حالت برای پخت مقادیر زیاد غذا، مانند گراتن های بزرگ و پای ها که نیاز به گرمای زیاد دارند مناسب است. دمای توصیه شده: ۱۷۰ درجه سانتی گراد
PRO	بریان کردن پیشرفته ۴۰ - ۱۵۰ درجه سانتی گراد	این حالت دارای یک مرحله گرم کردن خودکار تا ۲۴۰ درجه سانتی گراد است. گرم کننده فوقانی و فن همرفت گرما در طول فرایند سرخ کردن گوشت کار خواهند کرد. بعد از این مرحله، غذا به آرامی با دمای پایین پیش انتخاب شده پخته خواهد شد. این فرایند زمانی انجام می شود که گرم کننده های فوقانی و ختانی کار می کنند. این حالت برای کباب کردن گوشت، ماهی و مرغ مناسب می باشد. دمای توصیه شده: ۱۰۰ درجه سانتی گراد

آشپزی خودکار

با عملکرد آشپزی خودکار می توانید برنامه های خودکار دخواه را برای آشپزی، بریان کردن و شیرینی پزی انتخاب کنید.



۵- عملکرد آشپزی و شیرینی پزی

۱. دکمه گزینه‌گر حالت را روی حالت آشپزی خودکار بچرخانید.
۲. گزینه‌گر چند عملکردی را برای انتخاب شماره غذای دخواه چرخانده و ۴ الی ۵ ثانیه صبر کنید.
۳. گزینه‌گر چند عملکردی را برای انتخاب وزن دخواه چرخانده و ۴ الی ۵ ثانیه صبر کنید.
۴. بعد از گذشت ۴ الی ۵ ثانیه، برنامه های آشپزی خودکار بطور خودکار شروع خواهند شد.

برنامه های منفرد آشپزی خودکار فر

جدول زیر نمایشگر ۲۵ برنامه خودکار برای آشپزی، بریان کردن و شیرینی پزی می باشد. این جدول حاوی بازه های وزن و توصیه های مربوطه می باشد. حالت ها و زمان های آشپزی برای آسایش شما از قبل برنامه ریزی شده اند. می توانید به این رهنمودها برای آشپزی مراجعه کنید. همیشه غذا را در فر خنک بگذارید.

خیر	غذا	وزن/ کیلوگرم	لوازم	سطح سینی میله ای	توصیه
A:01	پیتزای یخ زده	۱. ۰/۴-۰/۳ ۲. ۱/۰-۰/۷	قفسه میله ای	۲	پیتزای یخ زده را در وسط قفسه میله ای قرار دهید. برای پیتزاهای نازک تنظیم ۰/۳ - ۰/۴ کیلوگرم و برای پیتزاهای دارای مواد زیاد تنظیم ۰/۷ - ۱/۰ کیلوگرم را توصیه می کنیم.
A:02	خلال های سبب زمینی تنوری یخ زده	۱. ۰/۵-۰/۳ ۲. ۰/۷-۰/۵	سینی شیرینی پزی	۲	خلال های سبب زمینی های تنوری را در سینی شیرینی پزی بخش کنید. تنظیم اول برای سبب زمینی خلال شده نازک توصیه می شود. تنظیم دوم برای سبب زمینی خلال شده توصیه می گردد. از کاغذ پخت استفاده کنید. توصیه می شود بعد از گذشت ۳/۲ زمان آشپزی آنها را برگردانید.
A:03	کراکت های یخ زده	۱. ۰/۴-۰/۳ ۲. ۱/۰-۰/۷	سینی شیرینی پزی	۲	کراکت های سبب زمینی یخ زده را بطور یکنواخت روی سینی شیرینی پزی قرار دهید. توصیه می شود بعد از گذشت ۳/۲ زمان آشپزی آنها را برگردانید.
A:04	لازانیا	۱. ۰/۵-۰/۳ ۲. ۱/۰-۰/۸	قفسه میله ای	۳	از ظرف شیشه ای مقاوم در فر استفاده کنید. لازانیای خانگی یا سرد را در وسط فر روی قفسه میله ای بگذارید.
A:05	استیک های گوشت گوساله	۱. ۰/۶ - ۰/۳ ۲. ۰/۸ - ۰/۴	سینی همه منظوره قفسه میله ای	۴ ۳	۲ - ۴ استیک گوشت گوساله را مرتب در کنار هم روی قفسه میله بگذارید. تنظیم اول برای استیک های نازک است. تنظیم دوم برای استیک های بزرگ است. بعد از صدای بیپ آنها را برگردانید.
A:06	گوشت گوساله بریانی	۱. ۰/۸ - ۰/۴ ۲. ۱/۱ - ۰/۹ ۳. ۱/۴ - ۱/۲	سینی همه منظوره قفسه میله ای	۲ ۱	گوشت گوساله بریانی را طعم دار کرده و روی قفسه میله ای قرار دهید. ۱ فنجان آب به سینی همه منظوره اضافه کنید. بعد از صدای بیپ آنها را برگردانید. پس از پختن آنها در ورقه آلومینیومی پیچیده و برای ۵ تا ۱۰ دقیقه منتظر شوید.



خبر	غذا	وزن/ کیلوگرم	لوازم	سطح سینی میله ای	توصیه
A:07	سینی گوشت بره	۱. ۰/۴ - ۰/۸ ۲. ۰/۹ - ۱/۱	سینی همه منظوره قفسه میله ای	۲ ۱	سینی گوشت بره چاشنی زده شده را روی قفسه سیمی قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید.
A:08	گوشت گوسفند با استخوان	۱. ۰/۴ - ۰/۳ ۲. ۰/۵ - ۰/۶	سینی همه منظوره قفسه میله ای	۴ ۳	گوشت گوسفند با استخوان را در چاشنی بخوابانید. گوشت گوسفند با استخوان را روی قفسه میله ای قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید. تنظیم اول برای قطعه های نازک است. تنظیم دوم برای قطعه های بزرگ است.
A:09	قطعات مرغ	۱. ۰/۵ - ۰/۷ ۲. ۱/۰ - ۱/۲	قفسه میله ای سینی همه منظوره	۴ ۳	قطعات مرغ را با قلم مو روغن و ادویه جات بمالید. قطعات گوشت جوجه را کنار هم روی قفسه میله ای قرار دهید.
A:10	برایانی مرغ	۱. ۰/۸ - ۱/۰ ۲. ۱/۱ - ۱/۳	سینی همه منظوره قفسه میله ای	۴ ۱	مرغ سرد را با قلم مو روغن و ادویه جات بمالید و در حالتی که سمت سینه آن بالا باشد در قفسه میله ای قرار دهید.
A:11	گوشت سینه اردک	۱. ۰/۳ - ۰/۵ ۲. ۰/۶ - ۰/۸	قفسه میله ای سینی همه منظوره	۴ ۳	گوشت سینه اردک را آماده کنید. آنرا روی قفسه میله ای و به صورتیکه طرف چرب به سمت بالاست قرار دهید. تنظیم اول برای یک قطعه گوشت سینه اردک است. تنظیم دوم برای ۲ قطعه ضخیم گوشت سینه اردک است.
A:12	رول بوقلمون	۱. ۰/۴ - ۰/۸ ۲. ۰/۹ - ۱/۱	قفسه میله ای سینی همه منظوره	۴ ۱	حلقه بوقلمون را روی قفسه میله ای قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید.
A:13	ماهی بخارپز	۱. ۰/۴ - ۰/۲ ۲. ۰/۵ - ۰/۷ ۳. ۰/۸ - ۱/۰	قفسه میله ای	۴	ماهی تازه آماده شده (مانند قزل آلا، هادوک، کاد) را در یک ظرف شیشه ای در دار مقاوم در فر با اندازه مناسب قرار دهید. مایع اضافه کنید تا کف ظرف پوشیده شود. بعنوان مثال می توانید ۳ الی ۴ قاشق غذاخوری آب لیمو، شراب سفید یا آب ریخته و در ظرف را بگذارید. ظرف را روی قفسه میله ای بگذارید. اگر ترجیح می دهید حالت برایانی و کباب شده داشته باشد. روی ماهی را با قلم مو روغن زیتون زده و در ظرف را نگذارید.
A:14	ماهی بریان	۱. ۰/۵ - ۰/۷ ۲. ۰/۸ - ۱/۰	قفسه میله ای سینی همه منظوره	۴ ۳	ماهی ها را از سر به دم روی قفسه میله ای قرار دهید. تنظیم اول برای ۲ ماهی است. تنظیم دوم برای ۴ ماهی است. این برنامه برای ماهی های کامل مثل ماهی قزل آلا، خاردار یا سرطلا مناسب است.
A:15	استیک ماهی آزاد	۱. ۰/۳ - ۰/۴ ۲. ۰/۷ - ۰/۸	قفسه میله ای سینی همه منظوره	۴ ۳	استیک های ماهی آزاد را روی قفسه میله ای قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید.
A:16	سیب زمینی تنوری	۱. ۰/۴ - ۰/۶ ۲. ۰/۸ - ۱/۰	سینی شیرینی پزی	۴	سیب زمینی ها را آبکشی کرده. سیب زمینی ها را از وسط قاچ کنید. با قلم مو روغن زیتون، ادویه و چاشنی بزنید. به طور مسطح روی سینی پخت پخش کنید. تنظیم اول برای سیب زمینی های کوچک است (هرکدام ۱۰۰ گرم). تنظیم دوم برای سیب زمینی های تنوری بزرگ است (هرکدام ۲۰۰ گرم).
A:17	سبزیجات برایانی	۱. ۰/۴ - ۰/۶ ۲. ۰/۸ - ۱/۰	سینی همه منظوره	۴	سبزیجات را از قبیل کدوسبز قاچ شده. قطعات لفل، بادجان قاچ شده، قارچ و گوجه فرنگی گیلانی را در سینی همه منظوره قرار دهید. با مخلوطی از روغن زیتون، گیاه های معطر و چاشنی ها مالش دهید.



خیر	غذا	وزن/ کیلوگرم	لوازم	سطح سینی میله ای	توصیه
A:18	خرده های برشته نان و سبزیجات	۰/۴ - ۰/۴ ۱/۰ - ۰/۸	قفسه میله ای	۲	خرده سبزی را با استفاده از ظرف گردی که در مقابل حرارت فر مقاوم است آماده کنید. ظرف را در وسط فر روی قفسه میله ای بگذارید.
A:19	کیک پلنگی	۰/۴ - ۰/۵ ۰/۸ - ۰/۷ ۱/۰ - ۰/۹	قفسه میله ای	۲	خمیر را در یک قالب پخت عمیق گرد برای پخت کیک/ کیک حلقه ای با اندازه مناسب قرار دهید. این برنامه برای خمیر از قبیل کیک پلنگی، کیک لیمویی و کیک فندقی مناسب است.
A:20	مافین	۰/۴ - ۰/۵ ۰/۸ - ۰/۷	قفسه میله ای	۲	خمیر مافین را در ظرف فلزی مافین که برای ۱۲ مافین مناسب باشد قرار دهید. ظرف را روی صفحه میله ای قرار دهید. محدوده وزنی ۰/۵ تا ۰/۴ کیلوگرم برای مافین هایی که هر کدام ۴۵ گرم باشند توصیه می شود. محدوده وزنی ۰/۷ تا ۰/۸ کیلوگرم برای مافین های به اندازه متوسط که هر کدام ۶۵ گرم باشند توصیه می شود.
A:21	نان سفید	۰/۸ - ۰/۷	قفسه میله ای	۲	این برنامه برای مخلوط های نان با استفاده از ۵۰۰ گرم آرد گندم مناسب می باشد. دستورالعمل های روی بسته بندی را دنبال کنید. خمیر را در یک ظرف پخت مستطیلی شکل قرار دهید. روی خمیر را با قلم مو آب بزنید. طول آنرا با یک چاقو برش دهید.
A:22	نان گندم کامل	۰/۸ - ۰/۷	قفسه میله ای	۲	این برنامه برای مخلوط های نان با استفاده از ۵۰۰ گرم آرد گندم و جو مناسب می باشد. دستورالعمل های روی بسته بندی را دنبال کنید. خمیر تازه (خمیر ترش) را در یک ظرف پخت مستطیلی شکل مناسب قرار دهید. روی خمیر را با قلم مو آب بزنید. طول آنرا با یک چاقو برش دهید.
A:23	رول نان/نان چی باتا	۰/۴ - ۰/۴ ۰/۸ - ۰/۴	سینی شمیرنی پزی	۳	اولین تنظیم برای خمیر در قطعات کوچک مانند رول نان یا خمیر تازه برای کروسانت (۴ - ۸ عدد) مناسب است. تنظیم ۲ برای خمیر مورد استفاده جهت تهیه نان چی باتای خانگی با باگت (۲ - ۶ عدد) مناسب می باشد. از کاغذ پخت استفاده کنید.
A:24	پیتزای خانگی	۰/۴ - ۰/۴ ۱/۲ - ۰/۸	سینی شمیرنی پزی	۲	اولین تنظیم برای اسنک پیتزا (۷ - ۹ عدد) مناسب است. تنظیم ۲ برای یک پیتزای گرد یا پیتزای در ابعاد سینی مناسب می باشد. گستره های وزن شامل مواد افزودنی از قبیل سس، سبزیجات، ژامبون و پنیر می شوند. اگر ترجیح می دهید دور آن خیلی برشته شود. توصیه می کنیم فر را در حالت گرما از پایین با همرفت گرما برای ۵ دقیقه پیش گرم کنید.
A:25	خمیر	۰/۴ - ۰/۴ (خمیر پیتزا) ۰/۴ - ۰/۴ (خمیر تازه) ۰/۸ - ۰/۴ (خمیر نان)	قفسه میله ای	۲	تنظیم محدوده وزن ۰/۴ - ۰/۴ کیلوگرم برای تهیه خمیر جهت پیتزا، کیک، یا عمل آوردن اولیه خمیر نان می باشد. داخل یک ظرف بزرگ گرد قرار داده و با روکش پلاستیکی بپوشانید. تنظیم ۰/۴ - ۰/۴ کیلوگرم برای خمیر نان مانند خمیر تازه یا خمیر ترش است. تنظیم ۰/۴ - ۰/۸ کیلوگرم برای عمل آوردن است. خمیر را با دست ورز داده، در سینی پخت گذاشته و روی آنرا با روکش پلاستیکی بپوشانید.

راهنمای آشپزی

همرفت گرما

توصیه می کنیم که فر را در حالت همرفت گرما از قبل گرم کنید.

غذا	سطح سینی میله ای	لوازم	دما (درجه سانتی گراد)	زمان (دقیقه)
بره بریان (۲۵۰ - ۷۰۰ گرم) با قلم مو روغن و ادویه جات مالید	۲ + ۳	سینی همه منظوره + قفسه میله ای	۲۰۰-۱۹۰	۵۰-۴۰
کراکت یخ زده (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم)	۲	سینی شیرینی پزی	۲۰۰-۱۸۰	۳۵-۲۵
سمبب زمینی برشی یخ زده مخصوص فر (۳۰۰ تا ۷۰۰ گرم)	۲	سینی شیرینی پزی	۲۰۰-۱۸۰	۳۰-۲۰
پیتزای یخ زده (۳۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم)	۲	قفسه میله ای	۲۴۰-۲۰۰	۴۵-۱۵
کیک سمبب و بادام (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم)	۲	قفسه میله ای	۱۹۰-۱۷۰	۴۵-۳۵
کروسانت تازه (۲۰۰ تا ۴۰۰ گرم) (خمیر آماده)	۳	سینی شیرینی پزی	۲۰۰-۱۸۰	۲۵-۱۵

منقل بزرگ

توصیه می کنیم که فر را با استفاده از حالت منقل بزرگ از قبل گرم کنید.

غذا	سطح سینی میله ای	لوازم	دما (درجه سانتی گراد)	زمان (دقیقه)
سوسیس (ضخیم) ۱۰۰ - ۵ عدد	۳ + ۴	سینی همه منظوره + قفسه میله ای	۲۲۰	۸-۵ برگردانید ۸-۵
استیک گوشت گاو (۴۰۰ تا ۸۰۰ گرم)	۳ + ۴	سینی همه منظوره + قفسه میله ای	۲۴۰	۱۰-۸ برگردانید ۷-۵
تست ۱۰۰ - ۵ عدد	۵	قفسه میله ای	۲۴۰	۲-۱ برگردانید ۲-۱
تست های پنیر ۶۰ - ۴ عدد	۳ + ۴	قفسه میله ای + سینی شیرینی پزی	۲۰۰	۸-۶

اکو گریل

توصیه می کنیم که فر را با استفاده از حالت اکو گریل از قبل گرم کنید. غذا را در وسط ایزار یدکی بگذارید.

غذا	سطح سینی میله ای	لوازم	دما (درجه سانتی گراد)	زمان (دقیقه)
کامبریک زده فر ۲ - ۴ هر کدام ۷۵ گرم (بدون پیش گرم کردن)	۳	قفسه میله ای	۲۰۰	۱۲-۱۰
نان ساندویچی یخ زده با مخلفات (گوجه فرنگی-پنیر ماسترلا یا گوشت خوک و پنیر)	۲ + ۳	قفسه میله ای + سینی شیرینی پزی	۲۰۰	۲۰-۱۵
قطعات کوچک ماهی یخ زده (۳۰۰ تا ۷۰۰ گرم) (بدون پیش گرم کردن)	۲ + ۳	قفسه میله ای + سینی شیرینی پزی	۲۰۰	۲۵-۱۵
ماهی برگریخ زده (۳۰۰ تا ۴۰۰ گرم) (بدون پیش گرم کردن)	۳	سینی شیرینی پزی	۲۰۰-۱۸۰	۳۵-۲۰

متداول

توصیه می کنیم که فر را در حالت متداول از قبل گرم کنید.

غذا	سطح سینی میله ای	لوازم	دما (درجه سانتی گراد)	زمان (دقیقه)
لازانهای یخ زده (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم)	۳	قفسه میله ای	۲۰۰-۱۸۰	۵۰-۴۰
ماهی کامل (مانند ماهی سیم دریایی) (۳۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم) ۳ تا ۴ برش در هر طرف	۲ + ۳	سینی همه منظوره + قفسه میله ای	۲۴۰	۲۰-۱۵
فیله ماهی (۵۰۰ - ۱۰۰۰ گرم) ۴-۳ برش در هر طرف	۳	سینی شیرینی پزی	۲۰۰	۲۰-۱۳
سیب زمینی تنوری فاج شده (۵۰۰ - ۱۰۰۰ گرم)	۳	سینی شیرینی پزی	۲۰۰-۱۸۰	۴۵-۳۰
کیک اسفنجی (۲۵۰ تا ۵۰۰ گرم)	۲	قفسه میله ای	۱۸۰-۱۶۰	۳۰-۲۰
کیک پلنگی (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم)	۲	قفسه میله ای	۱۹۰-۱۷۰	۵۰-۴۰
کیک پف کرده با رویه میوه و خرده نان (۱۰۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم)	۲	سینی شیرینی پزی	۱۸۰-۱۶۰	۳۵-۲۵
مافین (۵۰۰ تا ۸۰۰ گرم)	۲	قفسه میله ای	۲۰۰-۱۹۰	۳۰-۲۵

گرما از پایین + همرفت گرما

توصیه می کنیم که فر را در حالت گرما از پایین + همرفت گرما از قبل گرم کنید.

غذا	سطح سینی میله ای	لوازم	دما (درجه سانتی گراد)	زمان (دقیقه)
پای پف کرده با سیب (۳۵۰ تا ۷۰۰ گرم)	۳	قفسه میله ای	۲۰۰-۱۸۰	۲۰-۱۵
پای پف کرده کوچک یخ زده با خامه (۳۰۰ تا ۶۰۰ گرم) با قلم مو زرده تخم مرغ بزنید (بدون پیش گرم کردن)	۳	سینی شیرینی پزی	۲۰۰-۱۸۰	۲۵-۲۰
کانلونی/لازانیا (۲۵۰ تا ۵۰۰ گرم) از ظرف مقاوم در فر استفاده کنید	۳	قفسه میله ای	۱۸۰	۳۰-۲۲
پای پر شده پف کرده (۶۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم) با قلم مو زرده تخم مرغ بزنید	۳	سینی شیرینی پزی	۲۰۰-۱۸۰	۳۰-۲۰
پیتزای خانگی (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم)	۲	سینی شیرینی پزی	۲۲۰-۲۰۰	۲۵-۱۵
نان خانگی (۷۰۰ تا ۹۰۰ گرم)	۲	قفسه میله ای	۱۸۰-۱۷۰	۵۵-۴۵

گرما از بالا + همرفت گرما

توصیه می کنیم که فر را در حالت گرما از بالا + همرفت گرما از قبل گرم کنید.

غذا	سطح سینی میله ای	لوازم	دما (درجه سانتی گراد)	زمان (دقیقه)
جوجه کامل (۸۰۰ تا ۱۳۰۰ گرم) با قلم مو روغن و ادویه جات مالید	۱ + ۲	سینی همه منظوره + قفسه میله ای	۲۰۰-۱۹۰	۶۵-۴۵
قطعات جوجه (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم) با قلم مو روغن و ادویه جات مالید	۳ + ۴	سینی همه منظوره + قفسه میله ای	۲۲۰-۲۰۰	۳۵-۲۵
ماهی بریان (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم) از ظرف مقاوم در فر استفاده کنید. با قلم مو روغن بزنید	۲	قفسه میله ای	۲۰۰-۱۸۰	۴۰-۳۰
گوشت گاو بریان (۸۰۰ تا ۱۲۰۰ گرم) با قلم مو روغن و ادویه جات مالید	۱ + ۲	سینی همه منظوره + قفسه میله ای ۱ فنجان آب اضافه کنید	۲۲۰-۲۰۰	۶۰-۴۵
گوشت سینه اردک (۳۰۰ تا ۵۰۰ گرم)	۳ + ۴	سینی همه منظوره + قفسه میله ای ۱ فنجان آب اضافه کنید	۲۰۰-۱۸۰	۳۵-۲۵

خوراک ها را آزمایش کنید

برطبق استاندارد EN 60350

۱. شیرینی پزی

برای توصیه ها در مورد شیرینی پزی به فر از پیش گرم شده مراجعه شود.
سینی شیرینی پزی را در حالتی که سمت شیب دار آن به طرف پشت قرار دهد.

نوع خوراک	ظرف و یادداشت ها	سطح سینی میلۀ ای	حالت آشپزی	دما (درجه سانتی گراد)	مدت آشپزی (دقیقه)
کلوچه	سینی شیرینی پزی	۳	متداول	۱۷۰-۱۶۰	۳۰-۲۰
		۲	هواپز	۱۶۰-۱۵۰	۳۵-۳۰
	سینی شیرینی پزی + سینی همه منظوره	۴+۱	هواپز	۱۶۰-۱۵۰	۴۰-۳۵
کیک کوچک	سینی شیرینی پزی	۳	متداول	۱۸۰-۱۶۰	۲۵-۱۵
		۲	هواپز	۱۶۰-۱۵۰	۳۵-۳۰
	سینی شیرینی پزی + سینی همه منظوره	۴+۱	هواپز	۱۶۰-۱۵۰	۴۰-۳۵
کیک پف کرده پی چرسی	ظرف حلبی کیک گرد روی قفسه میلۀ ای (پوشش تیره، قطر ۲۶ سانتی متر)	۲	متداول	۱۸۰-۱۶۰	۳۰-۲۰
		۲	هواپز	۱۶۰-۱۵۰	۴۰-۳۰
کیک پف کرده تهیه شده در سینی یا رویه شیب	سینی شیرینی پزی	۳	متداول	۱۸۰-۱۷۰	۴۰-۳۵
		۲	هواپز	۱۶۰-۱۵۰	۷۰-۶۰
	سینی شیرینی پزی + سینی همه منظوره	۴+۱	هواپز	۱۶۰-۱۵۰	۸۰-۷۰
پای سبب	قفسه میلۀ ای + ۲ ظرف حلبی کیک گرد* (پوشش تیره، قطر ۲۰ سانتی متر)	۱ به صورت مورب گذاشته شود	همرفت گرما	۱۹۰-۱۷۰	۹۰-۷۰
			هواپز	۱۹۰-۱۷۰	۱۰۰-۸۰

* دو کیک در قسمت عقب چپ و قسمت جلو راست روی شبکه قرار داده می شوند.

** دو کیک در مرکز روی هم قرار داده می شوند.

۲. کباب کردن

فر خالی را با استفاده از عملکرد منقل بزرگ برای ۵ دقیقه از پیش گرم کنید.

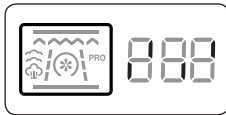
نوع خوراک	ظرف و یادداشت ها	سطح سینی میلۀ ای	حالت آشپزی	دما (درجه سانتی گراد)	مدت آشپزی (دقیقه)
نان سفید برشته	قفسه میلۀ ای	۵	منقل بزرگ	۲۷۰ درجه سانتی گراد	طرف اول : ۱-۲ طرف دوم : ۱-۱/۵
همبرگر گوشت گاو* (۱۲ عدد)	سینی میلۀ ای ورودی + سینی همه منظوره (برای جمع آوری چکه ها)	۴	منقل بزرگ	۲۷۰ درجه سانتی گراد	طرف اول : ۱۴-۱۶ طرف دوم : ۴-۶

* همبرگر گوشت گاو: فر خالی را با استفاده از عملکرد منقل بزرگ برای ۱۵ دقیقه از پیش گرم کنید.




تمیز کردن و مراقبت

تمیز کردن با بخار (بسته به مدل)



اگر فر کثیف است باید آنرا تمیز کنید و برای این کار می توانید از تمیز کردن با بخار استفاده نمایید. این عملکرد به شما کمک می کند تا قسمت های داخلی فر را به آسانی تمیز کنید.

۱. پیش از اینکه از عملکرد تمیز کردن با بخار استفاده کنید، تمام لوازم را از فر خارج سازید.
۲. ۴۰۰ میلی لیتر (۱/۴ پاینیت) آب را در قسمت زیرین فر ریخته و در فر را ببندید.
۳. دکمه گزینشگر حالت را روی  بچرخانید. هنگامی که عملکرد تمیز کردن با بخار را انتخاب می کنید، تمیز کردن با بخار بطور خودکار بعد از چند ثانیه شروع می شود.
۴. هنگامیکه نمایشگر شروع به چشمک زدن کرده و یک سیگنال داده می شود، تمیز کردن با بخار تمام شده است. دکمه گزینشگر حالت را روی خاموش بگذارید تا تمیز کردن با بخار خاتمه پیدا کند.
۵. داخل فر را با یک دستمال نرم تمیز پاک کرده و آب باقی مانده در زیر فر را با اسفنج جمع کنید.



نکاتی در مورد تمیز کردن با بخار

- هنگام باز کردن درجه قبل از خاتمه برنامه تمیز کردن با بخار مراقب باشید: آب در قسمت ختانی داغ است.
- هرگز نگذارید آب باقیمانده به مدت طولانی تر برای مثال در طول شب در فر باقی بماند.
- اگر فر بسیار کثیف شده، این برنامه را می توان بعد از اینکه فر خنک شده تکرار کرد.
- اگر فر بسیار چرب شده، برای مثال بعد از بریان کردن یا کباب پزی، توصیه می شود که شوینده را قبل از فعال کردن عملکرد تمیز کردن فر روی لکه سمج بمالید.
- پس از تمیز کردن بگذارید که درجه فر به میزان ۱۵ درجه باز باقی بماند تا سطح لعابی داخلی بتواند کاملاً خشک شود.

سطح لعابی کاتالیزور (بسته به مدل)

سطح پوششی قابل جداسازی با یک لعاب کاتالیزور به رنگ خاکستری تیره پوشیده شده که ممکن است با روغن و چربی پخش شده توسط جریان هوا در طول گرمای همرفت گرم پوشیده شود. این بقایا در دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد و بالاتر داخل فر می سوزند.

۱. همه لوازم را از روی فر بردارید.
۲. بعد از تمیز کردن تمام سطوح داخلی فر آنرا روی همرفت گرما ۲۵۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید.

تمیز کردن با دست



احتیاط: مطمئن شوید که فر و لوازم قبل از تمیز کردن خنک باشند.
از مواد تمیزکننده ساینده، برس های خشن، پدهای ساینده، سیم ظرفشویی، کارد یا سایر مواد ساینده استفاده نکنید.

داخل فر

- برای تمیز کردن داخل فر، از یک پارچه تمیز و ماده شوینده ملایم یا آب گرم با صابون استفاده کنید.
- لاستیک دور درجه را با دست نشویید.
- برای جلوگیری از آسیب وارد شدن به سطوح لعابی فر، از تمیزکننده های مخصوص فر استفاده کنید.
- برای پاک کردن آلودگی ماندگار، از تمیز کننده مخصوص فر استفاده کنید.

سطح خارجی فر

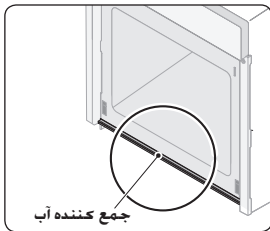
برای تمیز کردن بخش های بیرونی فر مانند در، دستگیره و یا نمایشگر فر از یک دستمال تمیز و شوینده ملایم یا آب صابون گرم استفاده کرده و با دستمال آشپزخانه و یا یک حوله خشک کنید.
چربی ها و آلودگی ها به دلیل هوای گرمی که از فر می آید براحتی در اطراف دستگیره یا کلیدها جمع می شوند پس باید بعد از استفاده از فر، دستگیره و کلیدها را تمیز کنید.

ملاحظات

لوازم را بعد از هربار استفاده شسته و با حوله آشپزخانه خشک کنید. در صورت لزوم برای تمیز کردن آسان تر، برای ۳۰ دقیقه در آب گرم و صابون بخیابانید.



تمیز کردن جمع کننده آب

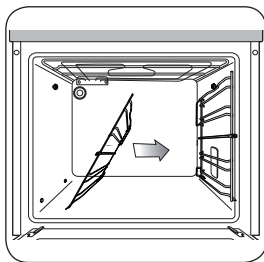


جمع کننده آب برای جمع کردن آب حاصل از رطوبتی است که در طول پخت غذاهای بسیار آبدار در داخل فر تولید می شود. ضایعات مواد غذایی می توانند روی جمع کننده آب انباشته شوند. اگر تمیز نکنید ممکن است فر توکار شما آسیب ببیند. برای محافظت از کابینت توکار بعد از آشپزی باید جمع کننده آب را تمیز کنید.

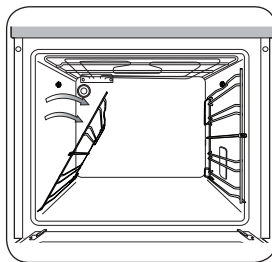
هشدار: اگر بعد از آشپزی متوجه نشستی آب از جمع کننده آب شدید لطفاً با مرکز خدمات ما تماس بگیرید.



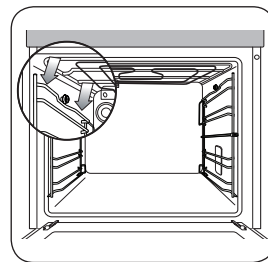
جدا کردن ریل های کناری (بسته به مدل)



۳. ریل کناری را کشیده و از دو سواری زیرین خارج کنید.

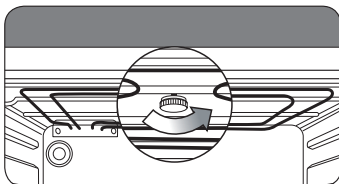


۴. ریل کناری را تقریباً ۴۵ درجه بگردانید.

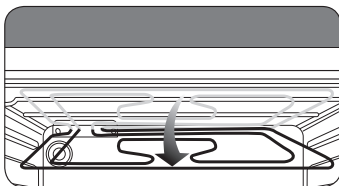


۱. قسمت مرکزی بخش بالای ریل کناری را فشار دهید.

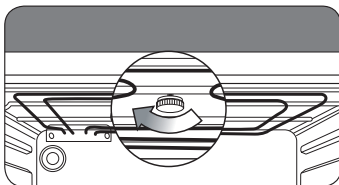
تمیز کردن سقف دستگاه (بسته به مدل)



۱. برای ساده تر شدن تمیز کردن سقف فر می توانید گرم کننده منقل را پایین بیاورید.
در حالی که گرم کننده منقل را گرفته اید. مهره را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت چرخانده و باز کنید.



۲. جلوی گرم کننده منقل به سمت پایین متمایل شده و گرم کننده منقل را می توان از فر خارج ساخت. گرم کننده منقل را به پایین فشار ندهید چون امکان تغییر شکل یافتن گرم کننده منقل وجود دارد.



۳. بعد از اینکه تمیز کردن را به پایان بردید. گرم کننده منقل را بلند کرده و به جای اصلی آن برگردانید و مهره را در جهت حرکت عقربه های ساعت ببندید

رفع اشکالات

مشکل	راه حل
اگر فر گرم نمی شود بایستی چکار کنیم؟	<ul style="list-style-type: none"> • ممکن است که فر روشن نشده باشد. فر را روشن کنید. • کنترل کنید که تنظیمات لازم انجام شده باشند. • ممکن است یک فیوز خانگی سوخته باشد یا ممکن است فیوز پریده باشد. فیوزها را تعویض کرده یا مدار را دوباره تنظیم کنید. اگر این موضوع مکرراً اتفاق افتاد. با یک تکنسین برق مجرب تماس بگیرید.
اگر با اینکه عملکرد و دمای فر تنظیم شده هنوز فر گرم نمی شود. بایستی چکار کنیم؟	<ul style="list-style-type: none"> • هنگامی که فر در حال پخت است در فر را باز نگذارید. • اگر در فر را باز نگذارید ممکن است مشکلاتی در اتصالات الکتریکی داخلی ایجاد شود. با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.
اگر چراغ فر روشن نمی شود بایستی چکار کنیم؟	<ul style="list-style-type: none"> • چراغ فر ممکن است سوخته باشد. چراغ فر را عوض کنید. • اگر چراغ فر حتی بعد از تعویض کار نکرد با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.
اگر فن خنک کننده بعد از خاموش کردن فر به کار ادامه داد چکار باید کرد؟	<ul style="list-style-type: none"> • بعد از استفاده، فن خنک کننده برای محافظت از فر به کار خود ادامه می دهد تا اینکه فر خنک شود. اگر فن خنک کننده پس از اینکه فر خنک شد به کار کردن ادامه داد با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.
اگر هیچکدام از کلیدها را نمی شد فشار داد چکار باید کرد؟	<ul style="list-style-type: none"> • ببینید قفل کودک فعال است یا خیر. اگر عملکرد قفل کودک فعال نشده است با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.

کدهای اطلاعاتی

تمام کدهای اطلاعاتی مربوط به خطاهای فر نیستند. لطفاً ابتدا به راهکارهای زیر مراجعه کنید. اگر باز هم کدهای اطلاعاتی نشان داده می شوند با مرکز محلی خدمات مشتریان SAMSUNG تماس بگیرید.

کد	مشکل	راه حل
5-01	خاموش کننده ایمنی فر برای مدت طولانی و به دمای معین به کار کردن ادامه میدهد. • زیر ۱۰۵ درجه سانتی گراد • از ۱۰۵ درجه سانتی گراد تا ۲۴۰ درجه سانتی گراد • از ۲۴۵ درجه سانتی گراد تا حداکثر	فر را خاموش کرده و مواد غذایی را خارج سازید. پیش از استفاده دوباره بگذارید فر خنک شود. از آنجاییکه این خطا مربوط به فر نیست. لطفاً بعد از خاموش کردن فر و خنک شدن آن دوباره از فر استفاده کنید.
5E	خطای کلید این مسئله زمانی رخ می دهد کلید را فشار داده و برای مدتی نگه داشته اید.	کلیدها را تمیز کنید و کنترل کنید که آب روی سطح در اطراف کلید نباشد. فر را خاموش کرده و تنظیمات را دوباره تنظیم کنید. اگر این موضوع دوباره پیش آمد. با مرکز محلی مراقبت از مشتریان SAMSUNG تماس بگیرید.
E-** ⁽¹⁾	خطای ایمنی خطای فر ممکن است موجب کارکرد ضعیف و مشکلات ایمنی شود.	فوراً استفاده از فر را متوقف ساخته و فر را خاموش کنید. با دفتر محلی SAMSUNG تماس بگیرید.

(1) * به همه شماره ها اشاره می کند.



در صورت داشتن هرگونه پرسش یا پیشنهاد

وب سایت	شماره تماس	کشور
www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)	800-SAMSUNG (726-7864)	U.A.E
	800-SAMSUNG(726-7864)	OMAN
	183-2255 (183-CALL)	KUWAIT
	8000-4726	BAHRAIN
	800-2255 (800-CALL)	QATAR
www.samsung.com/eg/support	08000-726786 16580	EGYPT
www.samsung.com/n_africa/support	021 36 11 00	ALGERIA
www.samsung.com/pk/support	0800-Samsung (72678)	PAKISTAN
www.samsung.com/n_africa/support	80-1000-12	TUNISIA
www.samsung.com/Levant/support (English)	0800-22273	JORDAN
	06 5777444	
	18252273	SYRIA
www.samsung.com/iran/support	021-8255	IRAN
www.samsung.com/n_africa/support	080 100 2255	MOROCCO
www.samsung.com/sa/support	920021230	SAUDI ARABIA
www.samsung.com/sa_en/support (English)		
www.samsung.com/tr/support	444 77 11	TURKEY
www.samsung.com/africa_en/support	0800-726-7864	NIGERIA
	0800-10077	GHANA
	0302-200077	
www.samsung.com/africa_fr/support	8000 0077	Cote D' Ivoire
	800-00-0077	SENEGAL
	7095-0077	CAMEROON
www.samsung.com/support	0800 545 545	KENYA
	0800 300 300	UGANDA
	0685 88 99 00	TANZANIA
	9999	RWANDA
	200	BURUNDI
	499999	DRC
	1969	SUDAN
	0860 SAMSUNG (726 7864)	SOUTH AFRICA
	8007260000	BOTSWANA
	08 197 267 864	NAMIBIA
	0211 350370	ZAMBIA
	847267864 / 827267864	MOZAMBIQUE



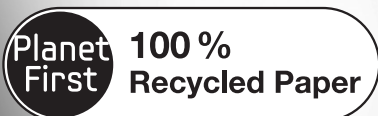
سامسونگ
فقط با ضمانت
www.samservice.com



NV660

Built-in Oven

user manual



This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

contents

OVEN CONTROLS

11

11 Oven controls

ACCESSORIES

11

11 Accessories

INITIAL CLEANING

13

13 Initial cleaning

USING THE OVEN

13

13 Set temperature
13 Useful auto speed preheating

TIME SETTING

14

14 Set time
14 Set cook timer
14 Set end timer
15 Set delay start
15 Set kitchen timer

OTHER SETTINGS

15

15 Tone signal
15 Oven light
15 Child lock
15 Switch off

English - 2

COOKING FUNCTIONS

16

16 Cooking functions

AUTOMATIC COOKING

17

17 Single oven auto cook programmes

COOKING GUIDE

20

20 Convection
20 Large grill
20 Eco grill
21 Conventional
21 Bottom + Convection
21 Top + Convection
22 Test dishes

CLEANING AND CARES

23

23 Steam cleaning (Depending on model)
23 Catalytic enamel surface
(Depending on model)
23 Hand cleaning
24 Water collector cleaning
24 Detaching the side runners
(Depending on model)
24 Cleaning the ceiling (Depending on model)
25 Troubleshooting
25 Information codes

English - 3

using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built - In Oven.

This user Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this Owner's Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:



WARNING or CAUTION



Important



Note

safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent. (Fixed wiring type model only)

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (power cord type model only)

Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

⚠ **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

If this appliance has steam or self cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning. (cleaning function model only)

If this appliance has self cleaning function, during self cleaning the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (cleaning function model only)

Only use the temperature probe recommended for this oven.
(temperature sensing probe model only)

A steam cleaner is not to be used.

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Please put the bent up frame side to the back, in order to support the reposition when cooking big loads. (Depending on model)



⚠ CAUTION

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.

Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service Centre or your dealer.

Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.

The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.

The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.

Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

If this appliance has steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Steam function model only)

When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Steam function model only)

This oven has been designed only for the cooking of household foods.

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.



Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.


When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.
Frozen foods such as pizzas should be cooked on the Big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
The oven door must be closed during cooking.
Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.
Do not rest bakeware on the open oven door.
Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
Do not step, lean, sit or place heavy stuff on the door.
Do not open the door with unnecessarily strong power.
 WARNING: Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.
 WARNING: Do not leave the door open while oven is cooking.

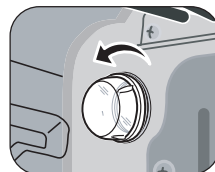
BULB EXCHANGE

 **Danger of electric shock! Before replacing any of the oven bulbs, take the following steps:**

- Switch oven Off.
- Disconnect the oven from the mains.
- Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven compartment.
- Bulbs can be purchased from the SAMSUNG Service Centre.

Rear oven light

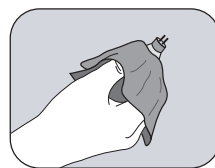
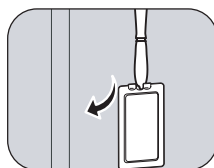
1. Remove cap by turning anticlockwise and remove the metal ring, the sheet ring and clean the glass cap. If necessary, replace the bulb with a 25 watt, 300 °C heat-resistant oven light bulb.




2. Clean the glass cap, the metal ring and the sheet ring if necessary.
3. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
4. Place glass cap where you have removed it in step 1 and turn it clockwise to keep it in place.

Oven side light (Depending on model)

1. To remove the glass cover, hold the lower end with one hand, insert a flat sharp implement such as a table knife between the glass and the frame.

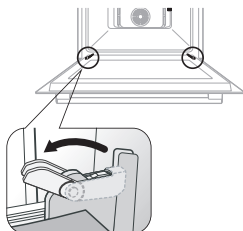


2. Pop out the cover.
 3. If necessary, replace the halogen bulb with a 25-40 watt, 300 °C heat resistant halogen oven light bulb.
-  **Tip:** Always use a dry cloth when handling a halogen bulb to prevent sweat from fingers being deposited on the bulb surface. It increases the life of the bulb when you exchange the bulb.
4. Reattach the glass cover.

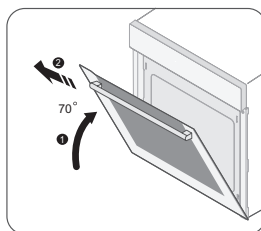
DOOR REMOVAL

For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions.

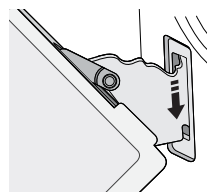
CAUTION: The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges completely.



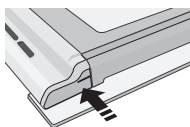
2. Close the door by approximately 70°. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and pull-lift until the hinges can be taken out.



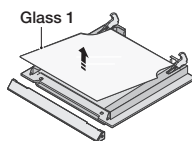
3. After cleaning, for attaching the door repeat the 1 and 2 steps in reverse order. The clip on the hinge should be closed on both side.

DOOR GLASS REMOVAL

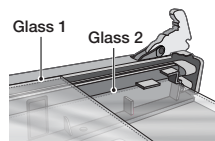
The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.



1. Press the both buttons on the left and right sides of the door.



2. Detach the covering and remove glass 1 and 2 from the door.



3. After cleaning the door glasses, for assembly repeat 1, 2 steps in reverse order. Check the right locations of glass 1 and 2 with above picture.



ATTACHING: The Door-Glass is different from 2 EA to 4 EA model by model.
When assembly the inner glass 1, put printing to direction below.

AUTO ENERGY SAVING FUNCTION

- If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 10 minutes.
- Light : During cooking process, you can switch off Oven lamp by pressing 'Oven light' button. For energy saving, the oven lighting is switched off a few minutes after cooking program has started.

installation

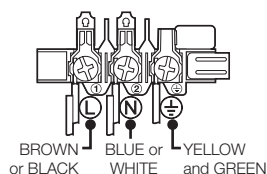
Safety instructions for the installation

This oven may be installed only by an approved electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the main supply, while observing the relevant safety regulations.

- Ensure protection from live parts when installing the oven.

Power connection

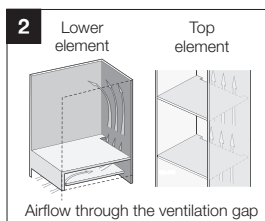
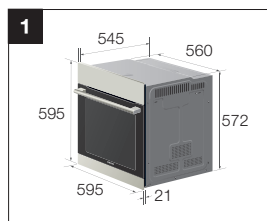
If the appliance is not connected to the mains with a plug, a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm contact spacing) must be provided in order to satisfy safety regulations. The power cable (H05 RR-F or H05 VV-F, min., 2.5 mm²) must be of sufficient length to be connected to the oven, even if the oven stands on the floor in front of its built-in cabinet. Open the rear connection cover of the oven with a screwdriver and loosen the screws of the cable clamp before you connect the power lines to the relevant connection terminals. The oven is earthed via the (⏏)-terminal. The yellow and green cable (earth connection) must be connected first and be longer than the others. If the oven is connected to the mains with a plug, this plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung will take no responsibility for accidents that originate from a missing or faulty earth connection.



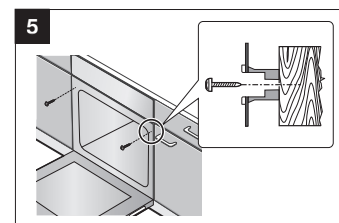
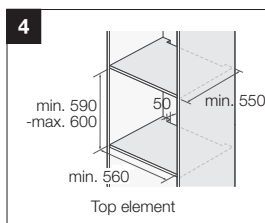
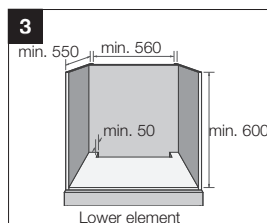
 **WARNING:** Do not allow the connecting cable to become trapped during installation, and prevent it coming into contact with hot parts of the oven.

Installation in the cabinet

With built-in furniture, plastic surfaces and adhesive for the oven should be resistant to 90 °C inside of the furniture and to 75 °C for adjacent furniture. Samsung will take no responsibility for damage of plastic surfaces or adhesive from the heat.




There should be a ventilation gap in the base of the kitchen cabinet where the oven is to be placed. For ventilation, a gap of about 50 mm should be left between the lower shelf and the supporting wall. If the oven is to be installed below a hob, the hob's installation instructions should be followed.



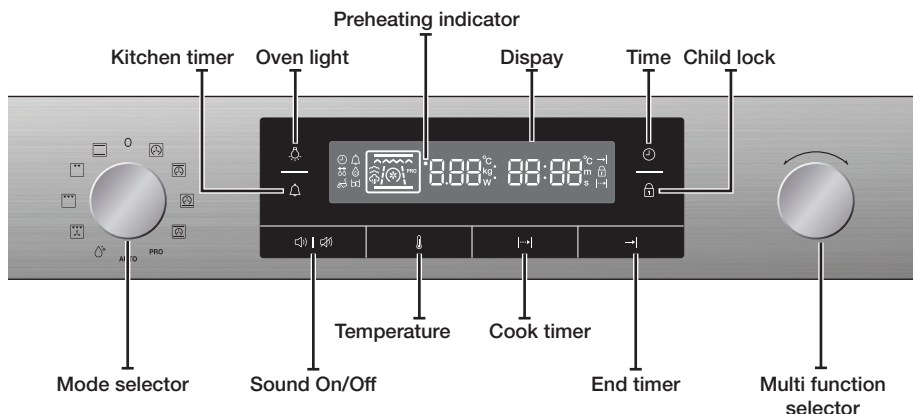
Push the appliance completely into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws. Make sure that a gap of at least 5 mm should be left between the appliance and the adjacent cabinet.

After installation, remove the vinyl protective film, tape, paper and accessories from the door and inside of oven. Before uninstalling the oven from the furniture, disconnect the oven from the power supply and release the 2 screws on the both sides of the oven.

 **WARNING:** The built-in furniture must have a minimum ventilation gap for Air-flow as shown on picture. Do not cover this hole with strips of wood, for this is used to provide ventilation.

 The front exterior of the oven such as handle is different model by model. But the size of the oven in the picture is same.

oven controls



Front design

The front panel is available in various material and color options including stainless steel, white, black and glass. For purposes of quality improvement, the appearance may be subject to change.

accessories

Your new Samsung oven comes with a lot of accessories that should become very helpful during the preparation of different meals. The following accessories are supplied differently model by model.



CAUTION: Be sure to attach the accessory correctly to the shelf level inside of the oven. Trays need to have at least 2 cm space towards the bottom of the oven, otherwise the enamel surface could be damaged.



WARNING: Be very carefull removing meals and/or accessories out of the oven. Hot meals, accessories and surfaces can burn you!

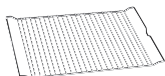


The accessories can become deformed when they become hot. When they have cooled down, the deformation disappears with no effect on the function.



Wire shelf

The wire shelf should be used for grilling and roasting meals. You could use it with casseroles and other baking pots. Please put the bent up frame side to the back, in order to support the reposition when cooking big loads.



Wire tray insert (Depending on model)

The wire tray insert should be used for grilling and roasting meals. It can be used in combination with the tray to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven.



Baking tray (Depending on model)

The baking tray (Depth : 20 mm) could be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries. Please put the slanted side to the front.



Universal tray (Depending on model)

The universal tray (Depth : 30 mm) could be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries. And it is also good for roasting. It can be used in combination with the wire tray insert to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven. Please put the slanted side to the front.



Extra deep tray (Depending on model)

The extra deep tray (Depth : 50 mm) is also good for roasting. It can be used in combination with the wire tray insert to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven. Please put the slanted side to the front.



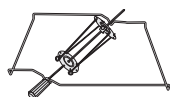
Rotisserie spit (Depending on model)

The rotisserie spit could be used for grilling such as chicken. The rotisserie spit can only be used in single mode on shelf level 3, because its spit has to be attached to an adapter on the back plane. Remove black plastic handle while cooking.

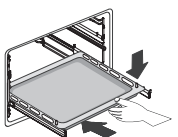
Rotisserie spit and Shashlik (Depending on model)

To use it :

- Place the tray (no trivet) at shelf level 1 to collect the cooking juices or on the bottom of the oven if the piece of meat to be roasted is too big.
- Slide one of the forks onto the spit; put the piece of meat to be roasted onto the spit;
- Parboiled potatoes and vegetables can be placed around the edge of the tray to roast at the same time.
- Place the cradle on the middle shelf and position with the "v" shape at the front.
- To help insert the spit, the handle can be screwed onto the blunt end.
- Rest the spit onto the cradle with the pointed end towards the back and gently push until the tip of the spit enters the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the "v" shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.)
- Unscrew the handle before cooking. After cooking screw the handle back on to help remove the spit from the cradle.

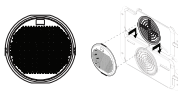


It is recommended that the spit accessories are used with food under 1.5 kg weight.



Telescopic rails (Depending on model)

- To insert the wire shelf or tray, first slide out the telescopic rails for one particular level.
- Place the wire shelf or tray on the rails and push them back completely into the oven. Close the oven door only after you have pushed the telescopic rails into the oven.



Grease filter (Depending on model)

The grease filter installed on the back oven interior wall protects the fan, round heater, and the oven from impurity, particularly spattering fat. When cooking meat, we recommend using the fat filter. When baking pastry, always remove the filter! If the filter is installed when baking pastry or cakes, the results can be quite poor.

initial cleaning

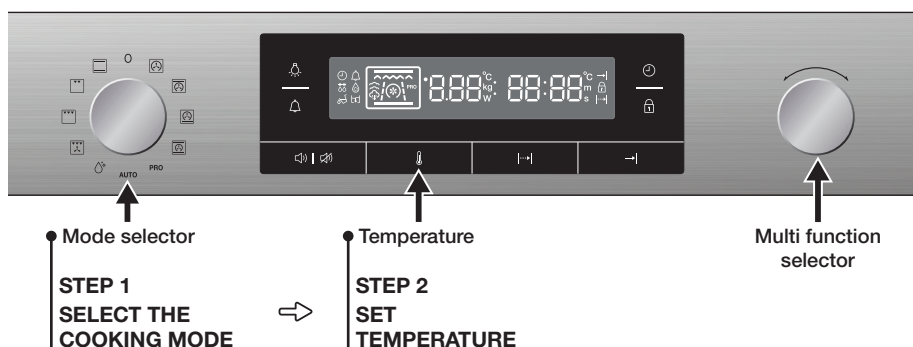
Before the oven is used for the first time, initial cleaning of the oven is required to remove the new oven smell.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Run oven with convection 200 °C or conventional 200 °C for an hour. This procedure will burn any remaining production substances in the oven.
3. Switch off the oven by turning mode selector to off after an hour.

For the first time use of the accessories, clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and soft clean cloth.

using the oven



Your new oven has below basic steps for cooking.



SET TEMPERATURE

The temperature can be set after setting the cooking function.

Each cooking function has different temperature range, refer the cooking function part in the manual.

1. Press the  key, temperature figure will blink.
2. Turn the multi function selector to set desired temperature.
3. Press the  key again.



During cooking, you can change the temperature in the same order as above.

USEFUL AUTO SPEED PREHEATING

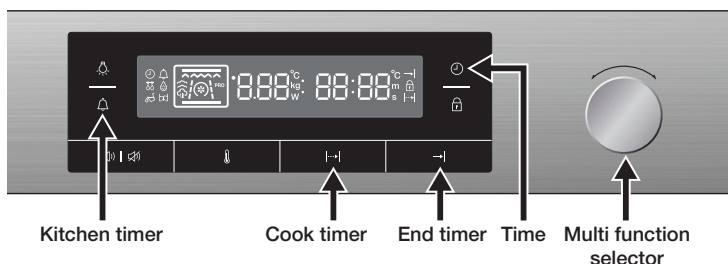
Your oven offers cooking functions, which include a fast preheating stage.

This stage will be indicated beside temperature setting in the display.

During this preheating stage various heating elements are applied to speed up heating of the oven.




Even though you change temperature to higher, the oven automatically change target temperature and auto speed preheating will be applied. After the selected temperature is reached, the preheating indicator will disappear and a signal reminds you to insert the food into your oven.

time setting




SET TIME

For the first time use of the oven or after power failure, time setting is required.

1. Press the  key, hours figure will blink.
2. Turn the Multi function selector to set hours.
3. Press the  key, minutes figure will blink.
4. Turn the Multi function selector to set minutes.
5. Press the  key again to set the current time.





The desired time can be reset in the same order as above.

During cooking process, press  key to see the current time.

SET COOK TIMER

After you get cooking function, you can set how much time you will cook. And the setted time is over, heating elements automatically turn off.

1. Press  key, cook timer figure will blink.
2. Turn the multi function selector to apply the desired time for cook timer.
3. Press  key again.





The cook timer can be reset in the same order as above. When the setted time is over, the display shows blinking "0:00" with a signal. You can set a new cook timer or turn off the oven.

To cancel the cook timer, press  key and set the cook timer to zero.

SET END TIMER

After you get cooking function, you can set when the cook is over. And the setted time is over, heating elements automatically turn off.

1. Press  key, end timer figure will blink.
2. Turn the Multi function selector to apply the time for end timer.
3. Press  key again.





The end timer can be reset in the same order as above and when the setted time is over, the display shows blinking "0:00" with a signal.


To cancel the end timer, press  key and set the end timer to current time.

SET DELAY START

If the end timer is entered after the cook timer has already been set, the cook timer and the end timer are calculated and if necessary the oven sets a delay start point.



 **WARNING:** Do not leave the food for too long time in the oven as food may spoil.



1. Press  key, cook timer figure will blink.
2. Turn the multi function selector to apply the time for cook timer.
3. Press  key, end timer figure will blink.
4. Turn the multi function selector to apply the time for end timer.
5. The delay start point is automatically calculated and the oven is waiting until delay start point.

 The cook timer, end timer and delay start can be set after cooking function setting.

SET KITCHEN TIMER



The kitchen timer can be set independently of the oven function and used with cook timer or end timer at the same time. As kitchen timer has it's own signal you can discriminate it from others.

1. Press  key, kitchen timer figure will blink.
2. Turn the multi function selector, to apply the desired time for kitchen timer.
3. Press  key again.

 To cancel the kitchen timer, press the hold  key for two seconds.
The kitchen timer can be reset in the same order as above and when the setted time is over, the display shows blinking "0:00" with a signal.


other settings

TONE SIGNAL

 |  To activate or deactivate the tone signal, press and hold the  |  key for 3 seconds.



OVEN LIGHT



Press  key to turn on and off.
For energy saving, the oven lamp is switched off in a few minutes after the start of a cooking.

CHILD LOCK



To activate or deactivate the child lock function, press and hold  key for 3 seconds.
Display will show the  when the child lock function is activated. You can use the child lock function during cooking also. In this case every keys and selector knob will not react but you can switch off by turning the operation knob to off.









SWITCH OFF



When the oven has been switched off every heating elements stop operating.
The cooling fan will continue to run for a while after the oven has been switched off for safety.

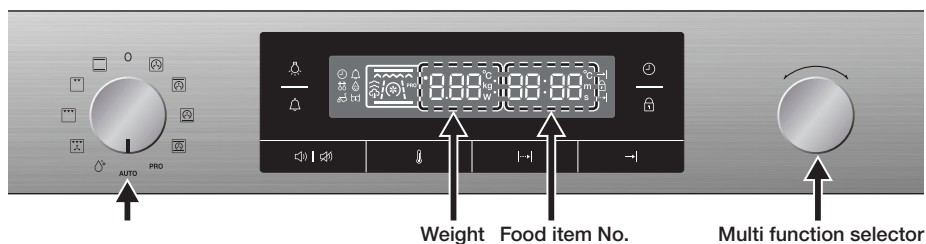
cooking functions

This oven offers below various functions.

Symbol	Function Temp Range	Use
	Conventional 40-250 °C	Heat is emitted from the top and bottom heating system. This function should be used for standard baking and roasting of almost any type of dishes. Suggested temperature : 200 °C
	Convection 40-250 °C	The heat generated by the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for frozen dishes and baking. Suggested temperature : 170 °C
	Top + Convection 40-250 °C	The heat generated by the top heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for roasting crusty dishes like meat. Suggested temperature : 190 °C
	Bottom + convection 40-250 °C	The heat generated by the bottom heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for pizzas, bread and cakes. Suggested temperature : 190 °C
	Large grill 40-270 °C	Heat is emitted from the large area grill. This function should be used for scalloped dishes like lasagne and grilling meat. Suggested temperature : 240 °C
	Eco grill 40-270 °C	Heat is emitted from the small area grill. This function should be used for smaller dishes that need less heat, like fish and filled baguettes. Suggested temperature : 240 °C
	Fan grill 40-270 °C	The heat generated by the two top heating elements is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat and fish. Suggested temperature : 240 °C
	Intensive cook 40-250 °C	This mode activates all heating elements such as upper, lower and convection fan alternately. The heat is distributed evenly in the oven. This mode is suitable for big quantities of food, which need heat supply, such as large gratins and pies. Suggested temperature : 170 °C
PRO	ProRoasting 40-150 °C	This mode includes an automatic heating-up cycle up to 220 °C. The top heater and the convection fan is operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts, poultry and fish. Suggested temperature : 100 °C

automatic cooking

With automatic cooking function, you can select desired auto programmes for cooking, roasting and baking.



1. Turn the mode selector to Auto cook mode.
2. Turn the multi function selector to select the desired Food item No. and wait for 4-5 seconds.
3. Turn the multi function selector to select the desired weight and wait for 4-5 seconds.
4. After 4-5 seconds, Auto cook programmes will start automatically.

SINGLE OVEN AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 25 Auto Programmes for Cooking, Roasting and Baking. It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You can refer to these guidelines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:01	Frozen Pizza	1. 0.3-0.6 2. 0.7-1.0	Wire shelf	2	Put frozen Pizza in the centre of Wire shelf. We recommend 0.3-0.6 kg setting for thin pizzas, 0.7-1.0 kg for pizzas with thick topping.
A:02	Frozen Oven Chips	1. 0.3-0.5 2. 0.5-0.7	Baking tray	2	Distribute frozen Oven Chips on baking tray. The first setting is recommended for thin French fries, the second setting is recommended for thick oven chips. Use baking paper. We recommend to turn over after 2/3 of cooking time.
A:03	Frozen Croquettes	1. 0.3-0.6 2. 0.7-1.0	Baking tray	2	Put frozen potato croquettes evenly on baking tray. We recommend to turnover after 2/3 of cooking time.
A:04	Homemade Lasagne	1. 0.3-0.5 2. 0.8-1.0	Wire shelf	3	Use ovenproof glassware. Put chilled or homemade lasagne in the middle of oven on wire rack.
A:05	Beef Steaks	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Wire shelf	4	Put 2-6 beef steaks side by side evenly on Wire shelf. The first setting is for thin steaks, the second setting is for thick steaks. Turn over after beep sounds.
			Universal tray	3	

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:06	Roast Beef	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1 3. 1.2 - 1.4	Wire shelf Universal tray	2 1	Marinate Roast Beef and put on Wire shelf. Add 1 cup of water into Universal tray. Turn over after beep sounds. After cooking wrap in aluminium foil and let stand for 5-10 min.
A:07	Lamb Rack	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Wire shelf Universal tray	2 1	Put marinated lamb rack on Wire shelf. Turn over, as soon as the oven beeps.
A:08	Lamb Chops	1. 0.3 - 0.4 2. 0.5 - 0.6	Wire shelf Universal tray	4 3	Marinate lamb chops. Put lamb chops on Wire shelf. Turn over, as soon as the oven beeps. The first setting is for thin chops, the second setting is for thick chops.
A:09	Chicken Pieces	1. 0.5 - 0.7 2. 1.0 - 1.2	Wire shelf Universal tray	4 3	Brush chicken pieces with oil and spices. Put chicken pieces side by side on the Wire shelf.
A:10	Roast Chicken	1. 0.8 - 1.0 2. 1.1 - 1.3	Wire shelf Universal tray	2 1	Brush chilled chicken with oil and spices and put breast-side-up on the Wire shelf.
A:11	Duck Breast	1. 0.3 - 0.5 2. 0.6 - 0.8	Wire shelf Universal tray	4 3	Prepare duck breast, put on the Wire shelf with the fat-side up. First setting is for one duck breast, the second setting is for 2 thick duck breasts.
A:12	Roll of Turkey	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Wire shelf Universal tray	2 1	Put roll of turkey on the Wire shelf. Turn over, as soon as the oven beeps
A:13	Steamed Fish	1. 0.2 - 0.4 2. 0.5 - 0.7 3. 0.8 - 1.0	Wire shelf	2	Put prepared fresh fish (e.g. trout, haddock, codfish) in a suitable sized ovenproof glassware with lid. Add liquid until bottom of dish is covered e.g. 3-4 tbsp. lemon juice, white wine or water and cover with lid. Put dish on Wire shelf. If you prefer roasted appearance, brush skin of fish with olive oil and do not cover.
A:14	Roast Fish	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Wire shelf Universal tray	4 3	Put fishes head to tail on the Wire shelf. First setting is for 2 fishes, the second setting is for 4 fishes. The programme is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gilthead.
A:15	Salmon Steaks	1. 0.3 - 0.4 2. 0.7 - 0.8	Wire shelf Universal tray	4 3	Put salmon steaks on the Wire shelf. Turn over, as soon as the oven beeps.
A:16	Oven Potatoes	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Baking tray	2	Rinse potatoes, cut potatoes into halves. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute on the baking tray evenly. The first setting is for small potatoes (each 100 g), the second setting is for large oven potatoes (each 200 g).
A:17	Roast Vegetables	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Universal tray	4	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into Universal tray. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:18	Vegetable Gratin	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Wire shelf	2	Prepare vegetable gratin using an ovenproof round dish. Put dish on Wire shelf in the centre of oven.
A:19	Marble Cake	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Wire shelf	2	Put dough into suitable sized deep round baking pan for bundt cake/ring cake. This programme is suitable for batter such as marble cake, lemon cake and hazelnut cake.
A:20	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8	Wire shelf	2	Put muffin dough in metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish on rack. 0.5 -0.6 kg weight range is recommended for muffins of each 45 g, 0.7-0.8 kg weight range is recommended for medium sized muffins of each 65 g.
A:21	White Bread	1. 0.7 - 0.8	Wire shelf	2	This programme is suitable for bread mixtures using 500 g wheat flour. Follow instruction on package. Put yeast dough into rectangular baking dish. Brush top of dough with water. Cut length with a knife.
A:22	Wholemeal Bread	1. 0.7 - 0.8	Wire shelf	2	This programme is suitable for bread mixtures using 500 g wheat and rye flour. Follow instruction on package. Put leaven (sour dough) into suitable rectangular baking dish. Brush top of dough with water. Cut length with a knife.
A:23	Bread Rolls/ Ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Baking tray	3	The first setting in suitable for dough used for small pieces such as bread rolls or fresh dough for croissants (4-8 pcs). Setting 2 is suitable for dough used for homemade ciabatta breads or baguettes (2-6 pcs). Use baking paper.
A:24	Homemade Pizza	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Baking tray	2	The first setting is suitable for Pizza Snacks (7-9 pcs). Setting 2 is suitable for one round or tray sized Pizza. The weight ranges are including topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. If you prefer strong crust, we recommend to preheat oven with bottom heat plus convection mode for 5 min.
A:25	Yeast dough Fermentation	1. 0.2 - 0.4 (pizza dough) 2. 0.4 - 0.6 (yeast dough) 3. 0.6 - 0.8 (bread dough)	Wire shelf	2	0.2-0.4 kg weight range setting is to prepare yeast dough for pizza, cake, or to pre-rise bread dough. Put into a big round dish and cover with cling film. 0.4-0.6 kg setting is for bread dough like yeast dough or sour dough. 0.6-0.8 kg setting is for leaven. Knead dough manually, put into baking dish and cover with cling film.

cooking guide



CONVECTION

We recommend to pre-heat the oven in convection mode.

Food Item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Roast Lamb (350-700 g) Brush with oil and spices	3 + 2	Wire shelf + Universal tray	190-200	40-50
Frozen Croquettes (500-1000 g)	2	Baking tray	180-200	25-35
Frozen Oven Chips (300-700 g)	2	Baking tray	180-200	20-30
Frozen Pizza (300-1000 g)	2	Wire shelf	200-220	15-25
Apple & Almond Cake (500-1000 g)	2	Wire shelf	170-190	35-45
Fresh Croissant (200-400 g) (ready-dough)	3	Baking tray	180-200	15-25



LARGE GRILL

We recommend to pre-heat the oven using Large Grill mode.

Food Item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Sausages (thick) 5-10 pcs	4 + 3	Wire shelf + Universal tray	220	5-8 turnover 5-8
Beef Steaks (400-800 g)	4 + 3	Wire shelf + Universal tray	240	8-10 turnover 5-7
Toasts 5-10 pcs	5	Wire shelf	240	1-2 turnover 1-2
Cheese Toasts 4-6 pcs	4 + 3	Wire shelf + Baking tray	200	4-8



ECO GRILL

We recommend to pre-heat the oven using Eco grill mode. Put food in the centre of accessory.

Food Item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen Oven Camembert 2-4 each 75 g (without preheat)	3	Wire shelf	200	10-12
Frozen Baguettes with topping (Tomato-Mozzarella or Ham & Cheese)	3 + 2	Wire shelf + Baking tray	200	15-20
Frozen Fish fingers (300-700 g) (without preheat)	3 + 2	Wire shelf + Baking tray	200	15-25
Frozen Fish burger (300-600 g) (without preheat)	3	Baking tray	180-200	20-35



CONVENTIONAL

We recommend to pre-heat the oven in conventional mode.

Food Item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen Lasagne (500-1000 g)	3	Wire shelf	180-200	40-50
Whole Fish (e.g. Dorade) (300-1000 g) 3-4 cut on each side	3 + 2	Wire shelf + Universal tray	240	15-20
Fish filets (500-1000 g) 3-4 cut on each side	3	Baking tray	200	13-20
Baked potato halves (500-1000 g)	3	Baking tray	180-200	30-45
Sponge Cake (250-500 g)	2	Wire shelf	160-180	20-30
Marble Cake (500-1000 g)	2	Wire shelf	170-190	40-50
Yeast Cake on Tray with fruit & crumbles topping (1000-1500 g)	2	Baking tray	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Wire shelf	190-200	25-30



BOTTOM + CONVECTION

We recommend to pre-heat the oven in Bottom + Convection mode.

Food Item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen Yeast dough pie with apples (350-700 g)	3	Wire shelf	180-200	15-20
Frozen Puff pastry/small pies with filling (300-600 g) Brush egg yolk (without preheat)	3	Baking tray	180-200	20-25
Cannelloni/Lasagne (250-500 g) use ovenproof dish	3	Wire shelf	180	22-30
Yeast dough pies with filling (600-1000 g) Brush egg yolk	3	Baking tray	180-200	20-30
Homemade Pizza (500-1000 g)	2	Baking tray	200-220	15-25
Homemade Bread (700-900 g)	2	Wire shelf	170-180	45-55



TOP + CONVECTION

We recommend to pre-heat the oven with Top + Convection mode.

Food Item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Whole chicken (800-1300 g) Brush with oil and spices	2 + 1	Wire shelf + Universal tray	190-200	45-65
Chicken Pieces (500-1000 g) Brush with oil and spices	4 + 3	Wire shelf + Universal tray	200-220	25-35
Roast Fish (500 g-1000 g) use ovenproof dish, brush with oil	2	Wire shelf	180-200	30-40
Roast Beef (800-1200 g) Brush with oil and spices	2 + 1	Wire shelf + Universal tray Add 1 cup water	200-220	45-60
Duck Breast (300-500 g)	4 + 3	Wire shelf + Universal tray Add 1 cup water	180-200	25-35

TEST DISHES

According to standard EN 60350

1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven.

Insert baking tray with bevelled side towards the back side of oven.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min)
Shortbread	Baking tray	3	Conventional	160-170	20-30
		2	Convection	150-160	30-35
	Baking tray + Universal tray	1 + 4	Convection	150-160	35-40
Small Cakes	Baking tray	3	Conventional	160-180	15-25
		2	Convection	150-160	30-35
	Baking tray + Universal tray	1 + 4	Convection	150-160	35-40
Fatless Sponge Cake	Springform cake tin on Wire shelf (Dark coated, ø 26 cm)	2	Conventional	160-180	20-30
		2	Convection	150-160	30-40
Apple Yeast Tray Cake	Baking tray	3	Conventional	170-180	35-40
		2	Convection	150-160	60-70
	Baking tray + Universal tray	1 + 4	Convection	150-160	70-80
Apple Pie	Wire shelf + 2 Springform cake tins * (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Convectional	170-190	70-90
	Baking tray + Wire shelf + 2 Springform cake tins ** (Dark coated, ø 20 cm)	1 + 3	Convection	170-190	80-100

* Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.

** Two cakes are arranged in the center on top of each other.

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

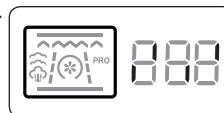
Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min)
White Bread Toasts	Wire shelf	5	Large Grill	270 °C	1 st 1-2 2 nd 1-1½
Beef Burgers * (12 ea)	Wire tray insert + Universal tray (to catch drippings)	4	Large Grill	270 °C	1 st 14-16 2 nd 4-6

* **Beef Burgers:** Preheat the empty oven for 15 minutes using Large Grill function.

cleaning and cares

STEAM CLEANING (DEPENDING ON MODEL)

If the oven is dirty, it must be cleaned and you can use the steam cleaning. It helps you clean the inside of the oven easily.



1. Remove all accessories from the oven before using the steam cleaning function.
2. Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.
3. Turn the mode selector to Δ^* . When you choose steam cleaning function, steam cleaning is automatically started after a few seconds.
4. When the display starts to blink with a signal, the steam cleaning is complete. Set the mode selector to Off to end the steam cleaning.
5. Clean the oven interior with a soft clean cloth and remove the remaining water on the bottom of the oven with a sponge.

Steam cleaning notes


- Take care when opening the door before the end of the steam cleaning procedure; the water on the bottom is hot.
- Never leave the residual water in the oven for a longer time, for example, over night.
- If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommend that you rub detergent into the stubborn soil before activating the oven cleaning function.
- Leave the oven door ajar at 15 ° after cleaning to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

CATALYTIC ENAMEL SURFACE (DEPENDING ON MODEL)

The removable cover casing is coated with a dark gray catalytic enamel this can become coated with oil and fat distributed by circulating air during convection heating. These deposits will burn off at oven temperatures of 200 °C and higher.

1. Remove all accessories from the oven.
2. After cleaning all interior oven surfaces and set the oven to convection 250 °C.

HAND CLEANING

 **CAUTION:** Make sure the oven and accessories are cool before cleaning. Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials.

Oven Interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enameled oven surfaces, use customary oven cleaners.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.

Oven exterior

For cleaning the exterior of the oven such as oven door, handle and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water and dry with kitchen roll or a dry towel.

Especially grease and dirt easily can be remained around handle or keys because of hot air coming from oven, so please clean handle and keys after you use the oven.

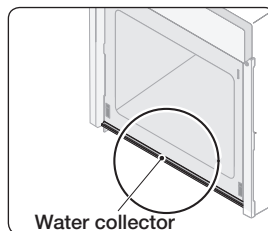
Accessories

Wash the accessory after every use and dry it with a kitchen towel. If necessary, lay in warm soapy water for about 30 minutes for easier cleaning.

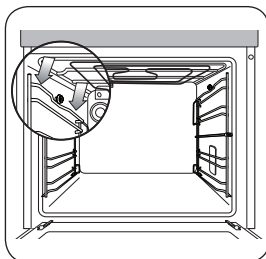
WATER COLLECTOR CLEANING

The water collector is for collecting the water from the moisture when oven is operating with very moist food. Food waste can be stack on the water collector. If the cleaning is not performed, the built-in furniture can be damaged. Clean the water collector to protect your furniture after cooking.

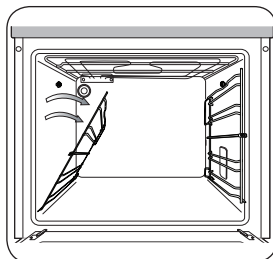
⚠ WARNING: If you encounter a water leakage from the water collector after the cooking, please contact us at the service center.



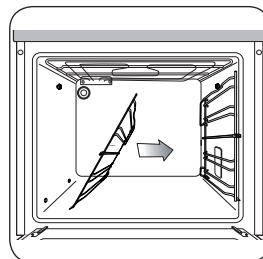
DETACHING THE SIDE RUNNERS (DEPENDING ON MODEL)



1. Press central part of the side runner top portion.



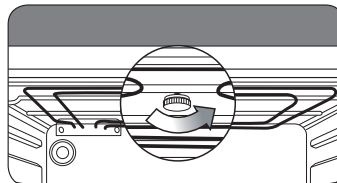
2. Rotate the side runner by approximately 45 °.



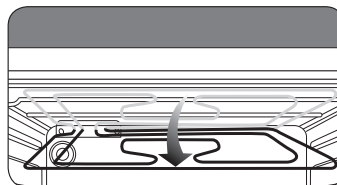
3. Pull and remove the side runner from bottom two holes.

CLEANING THE CEILING (DEPENDING ON MODEL)

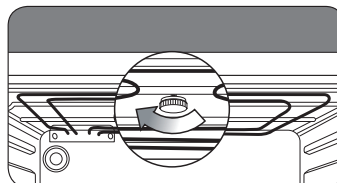
1. You can let down the grill heater and it is helpful for cleaning the ceiling of the oven. Remove the nut circular by turning it anticlockwise while holding the grill heater.



2. The front of the grill heater inclines downwards and the grill heater can not be removed out of the oven. Do not press the grill heater down, the grill heater can be deformed.



3. When cleaning has been done, lift the grill heater back to its original level and turn the nut circular clockwise



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
What should I do if the oven doesn't heat up?	<ul style="list-style-type: none"> The oven may not be switched on. Switch the oven on. Check to see if the required settings have been applied. A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call a qualified electrician.
What should I do if, even though the oven function and temperature have been set, the oven does not heat up?	<ul style="list-style-type: none"> Do not leave the oven door open while oven is cooking. If you don't leave the oven door open, there may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.
What should I do if the oven light doesn't illuminate?	<ul style="list-style-type: none"> The oven light may have failed. Replace the oven light. If the oven light doesn't work after changing the oven light, call your local service centre.
What should I do if the cooling fan is running after the oven has been switched off?	<ul style="list-style-type: none"> After use, the cooling fan runs to protect your oven from the heat until the oven has cooled down. Call your local service centre if the cooling fan continues to run after the oven has cooled down.
What should I do if the all keys are not pressed?	<ul style="list-style-type: none"> Check if the child lock function is active or not. If the child lock function is not activated, call your local service centre.

INFORMATION CODES

All information codes are not from the fault of the oven. Please refer to below solution first, if the information codes still occur, please call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

CODE	PROBLEM	SOLUTION
5-01	Safety Shutoff Oven has continued operating at set temperature for prolonged time. <ul style="list-style-type: none"> Under 105 °C 16 hours From 105 °C to 240 °C 8 hours From 245 °C to Max 4 hours 	Turn oven off and remove food. Allow oven to cool before using again. As it is not the error of oven, please use the oven again after turning oven off and cool down.
5E	Key Error It occurs when the key is pressed and held for a period of time.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
E- **¹⁾	Safety Error An oven error may cause low performance and problems in safety.	Stop using the oven immediately and turn oven off. Call your local SAMSUNG.

1) ** refers to all numbers.



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 2255	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DG68-00593B-00