

B2310

امکانات را تصور کنید

از اینکه این محصول Samsung را خریداری کردید
متشکریم. لطفاً محصول خود را در

www.samsung.com/register ثبت کنید

SAMSUNG



سامسونگ
فقط با ضمانت **ماه**
سرویس
www.samservice.com



فرمایکروویو

دستورالعمل نصب و استفاده

لطفاً توجه کنید که گارانتی Samsung تماس های خدماتی برای توضیح در مورد عملکرد محصول.
نصب صحیح یا اتمام تمیز کردن یا حفظ و نگهداری عادی را پوشش نمی دهد.

Planet
First

100%
Recycled Paper

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

فهرست مندرجات

اطلاعات ایمنی.....	۲
راهنمای مراجعه سریع.....	۱۴
ویژگی های فر.....	۱۵
فر.....	۱۵
صفحه کنترل.....	۱۵
ملحقات.....	۱۶
استفاده از فر.....	۱۶
تنظیم زمان.....	۱۶
پختن/گرم کردن مجدد.....	۱۷
درجات نیرو.....	۱۷
تنظیم مدت آشپزی.....	۱۷
توقف آشپزی.....	۱۸
تنظیم حالت صرفه جویی در انرژی.....	۱۸
استفاده از تمیز کردن با بخار.....	۱۸
استفاده از ویژگی های گرم کردن دوباره خودکار.....	۱۹
استفاده از عملکرد آشپزی کراستی خودکار.....	۲۰
استفاده از عملکرد آشپزی کراستی به طور دستی.....	۲۱
انتخاب ملحقات.....	۲۲
استفاده از ویژگی های یخ زدائی پرقدرت خودکار.....	۲۲
کیاب کردن.....	۲۳
ترکیب مایکروویو و کیاب پز.....	۲۴
خاموش کردن بپیر.....	۲۴
قفل ایمنی فر مایکروویو.....	۲۴
راهنمای ظرف خوراکی.....	۲۵
راهنمای آشپزی.....	۲۶
رفع اشکالات و کد خطا.....	۳۴
رفع اشکالات.....	۳۴
کد خطا.....	۳۴
مشخصات فنی.....	۳۵



اطلاعات ایمنی












استفاده از این کتابچه دستوراتی

شما یک فر مایکروویو SAMSUNG را خریداری کرده اید. دستورات عمل های کاربر حاوی اطلاعات ارزشمندی در مورد آشپزی با فر مایکروویو می باشند:

- احتیاط های ایمنی
- ملحقات و ظروف مناسب
- راهنماهای سودمند آشپزی
- راهنماهای آشپزی

راهنمای علائم و نمادها

	خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب آسیب شخصی شدید یا مرگ شود.	هشدار
	خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب صدمه شخصی یا آسیب خفیف به دارایی شود.	احتیاط

	هشدار: خطر آتشسوزی		هشدار: سطح داغ
	هشدار: برق		هشدار: مواد قابل انفجار
	سعی نکنید.		دست نزنید.
	اوراق نکنید.		از دستورات عمل ها به طور صریح پیروی کنید.
	دوشاخه برق را از پریز دیوار بکشید.		برای جلوگیری از برق گرفتگی مطمئن شوید که ماشین زمینی شده باشد.
	برای دریافت کمک با مرکز خدمات تماس بگیرید.		تذکر
	مهم		

★	<p>هشدار: 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 نیابستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و حفظ و نگهداری توسط کاربر نباید توسط کودکان انجام شود مگر اینکه به سن ۸ سال به بالا و تحت نظارت و سرپرستی باشند.</p>
★	<p>تنها از ابزار و آلاتی استفاده کنید که برای استفاده در فرهای مایکروویو مناسب باشند.</p>
★	<p>هنگام گرم کردن غذا در محفظه های پلاستیکی یا کاغذی، به واسطه احتمال اشتعال، مراقب فر باشید.</p>
★	<p>این فر مایکروویو به منظور گرم کردن غذا و نوشیدنی ها می باشد. خشک کردن غذا یا لباس و گرم کردن پدهای گرم کننده، دم پائی، اسفنج، پارچه نمدار و موارد مشابه ممکن است منجر به خطر مصدومیت، اشتعال یا آتشسوزی شود.</p>
⚠	<p>اگر دود خارج شد، دستگاه را خاموش کنید یا از پریز بکشید و دریچه را بسته نگه دارید تا هرگونه شعله خاموش شود.</p>

دستورات ایمنی مهم

با دقت مطالعه کرده و برای مراجعه در آینده نگه دارید
حتماً احتیاط های ایمنی را در همه اوقات مراعات کنید.
قبل از استفاده از فر، تأیید کنید که از دستورات عمل های زیر پیروی شده باشد.

<div>⚠ هشدار</div> <div>(فقط عملکرد مایکروویو)</div>	
☐	<p>هشدار: اگر دریچه یا انسدادهای دریچه آسیب دیده اند، تا زمانی که توسط یک شخص مجرب تعمیر نشده نیابستی از فر استفاده کرد.</p>
☐	<p>هشدار: انجام هرگونه سرویس یا تعمیری که شامل برداشتن پوششی می شود که محافظت در مقابل قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو را ایجاد می کند برای هر شخصی به غیر از یک شخص مجرب خطرناک است.</p>
🔌	<p>این دستگاه صرفاً به منظور استفاده در محیط خانه می باشد.</p>

★	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 به سیم برق آسیب وارد شود، بایستی توسط سازنده، مأمور خدماتی یا اشخاص مجرب مشابه تعویض شود تا از هرگونه خطری جلوگیری شود.
☒	هشدار: مایعات یا سایر غذاها نبایستی در محفظه های مسدود گرم شوند چون قابلیت انفجار دارند؛
☒	این دستگاه را نباید با جت آبی تمیز کرد.
★	این فر را بایستی به سمت و بلندی صحیح قرار داد تا دسترسی آسان به فضای داخل و منطقه کنترل حاصل شود.
★	قبل از استفاده از فر برای اولین بار، بایستی با قرار دادن آب به مدت ۱۰ دقیقه استفاده شده و سپس استفاده شود.
★	اگر فر صدای عجیب، بوی سوختگی تولید می کند یا دود ساطع می شود، فوراً دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمایید.

★	هشدار: در حالیکه مایکروویو نوشیدنی ها را گرم می کند، ممکن است منجر به تأخیر در جوش آمدن فورانی شود. بنابراین در هنگام دست زدن به محفظه باید مراقب بود.
★	هشدار: محتویات بطری های تغذیه کودک یا شیشه های غذای کودک بایستی هم زده شده یا تکان داده شوند و بایستی دما را قبل از استفاده کنترل کرد تا از سوختگی جلوگیری شود.
☒	تخم مرغ پوست نکنده و تخم مرغ های آبپز را نباید در فرهای مایکروو گرم کرد چون ممکن است منفجر شوند حتی بعد از اینکه گرم کردن مایکروویو تمام شده باشد.
★	بایستی فر را به طور مرتب تمیز کرد و هرگونه باقیمانده های غذایی پاک شوند.
☒	قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.
☒	این دستگاه برای نصب در وسائط نقلیه، خانه های متحرک و وسائط نقلیه مشابه و غیره ساخته نشده است.

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.

هشدار

(فقط عملکرد مایکروویو) - انتخابی

هشدار: هنگامیکه از دستگاه در حالت ترکیبی استفاده می شود، به واسطه دمایی که ایجاد می شود، کودکان بایستی صرفاً تحت سرپرستی یک بزرگسال از فر استفاده کنند.

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.

نباید تمیزگر با بخار استفاده کرد.

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

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 بایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و موارد حفظ و نگهداری توسط کاربر نبایستی بدون نظارت توسط کودکان انجام شود.

از تمیزکننده های ساینده ناملایم یا تراش دهنده های فلزی تیز برای تمیز کردن درجه فر استفاده نکنید چون ممکن است موجب خراشیده شدن سطح شیشه شده و موجب خردشدن شیشه شوند.

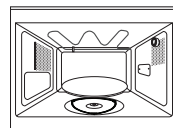
دمای سطوح قابل دسترسی ممکن است در هنگام استفاده از دستگاه زیاد باشد.

درجه 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.

نصب فر مایکروویو



۱. همه مواد بسته بندی را از داخل فر بردارید.
حلقه گردنده و صفحه گردان را نصب کنید.

کنترل کنید که صفحه گردان به طور آزاد گردش می کند.

۲. این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد.

☑ اگر سیم برق صدمه دیده، بایستی با سیم یا قطعاتی که از سوی سازنده یا تعمیرکار وی موجود است تعویض شود.
برای ایمنی شخصی خودتان، سیم را به پریز برق متناوبی بزنید که به طور مناسب زمینی شده باشد. اگر سیم برق این دستگاه آسیب دیده، بایستی با یک سیم ویژه تعویض شود.

☑ فر مایکروویو را در محیط گرم یا مرطوب از قبیل کنار فر

مرسوم یا شوفاژ نصب نکنید. مشخصات تأمین برق فر بایستی مراعات شده و سیم رابط استفاده شده بایستی با استاندارد سیم برقی که به همراه فر عرضه شده یکسان باشد.

داخل و انسداد دریچه را قبل از استفاده از فر مایکروویو برای اولین بار با پارچه مرطوب پاک کنید.

دستورالعمل های نصب فر مایکروویو

این دستگاه از مقررات اتحادیه اروپا پیروی می کند
دوراندازی مواد بسته بندی و دستگاه
مواد بسته بندی این دستگاه قابل بازیافت هستند.
از مواد زیر می توان استفاده کرد:

- مقوا؛
- لایه پلی اتیلن (PE)؛

- پلی استیرن بدون CFC (ابر سفت PS).

این مواد را به صورت مسئولانه و براساس مقررات دولتی دور بریزید.

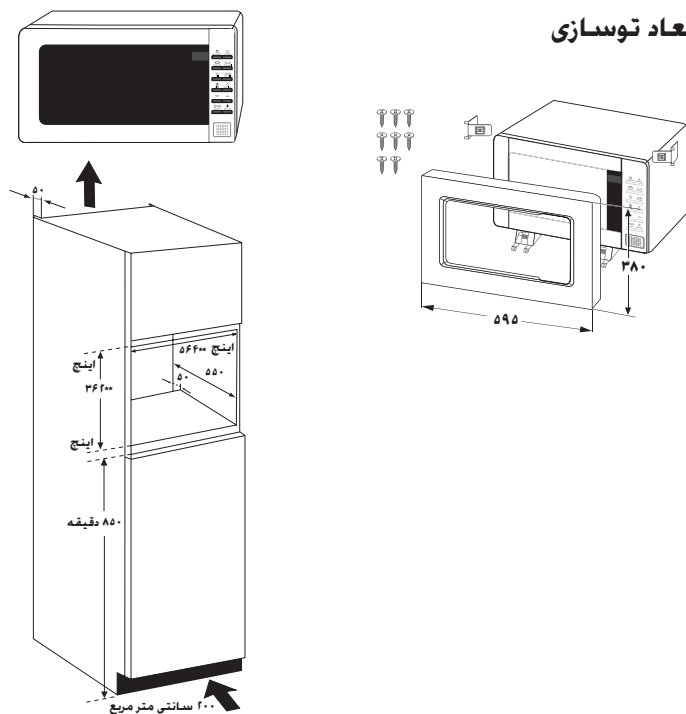
مقامات مسئول می توانند اطلاعاتی را در مورد نحوه دوراندازی دستگاه های خانگی به صورت مسئولانه به شما ارائه نمایند.

اتصال برقی

خط انتقال نیروی برقی که این دستگاه به آن وصل شده باید از مقررات ملی و محلی پیروی کند.

اگر مایلید که یک اتصال ثابت ایجاد کنید، مطمئن شوید که سویچ چندقطبی با حداقل فضای تماس ۳ میلی متر در خط انتقال نیروی برق تعبیه شده باشد.

ابعاد توسازی



ایمنی

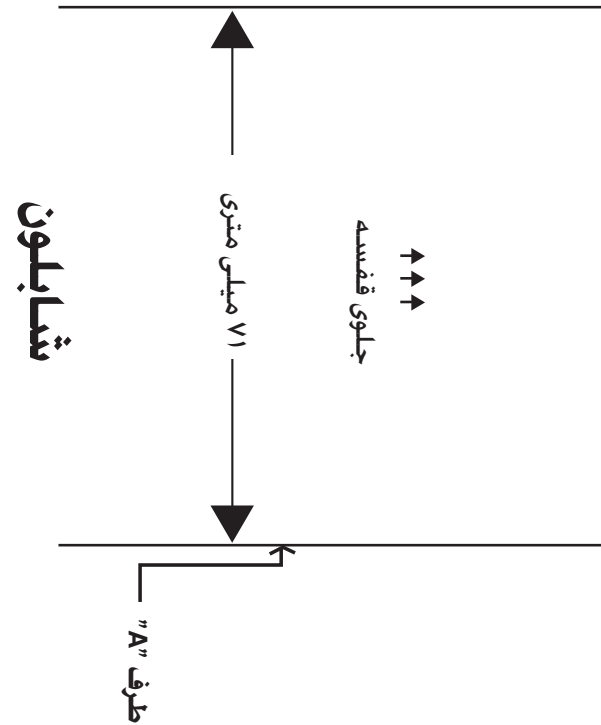
این دستگاه تنها بایستی توسط یک تکنسین واجد شرایط وصل شود.

این فر مایکروویو برای استفاده خانگی طراحی شده است. شما باید از آن منحصرراً برای آشپزی استفاده کنید. این دستگاه در حین استفاده و بعد از آن داغ می باشد. اگر کودکان خردسال نزدیک این دستگاه می آیند به این موضوع توجه داشته باشید.

نصب در نزدیکی فر مرسوم

- اگر قرار است فر مایکروویو در نزدیکی فر مرسوم نصب شود، باید فاصله کافی بین آنها مراعات شود تا از زیاد گرم شدن پیشگیری شود. چون محیط اطراف ممکن است با دمای بسیار زیادی احاطه شود. بی شک این نکته اهمیت دارد که دستورات نصب سازنده فر مرسوم به طور اکید رعایت شوند.

- فر مایکروویو توکار را نباید در بالای فر مرسوم نصب کرد چون سیستم سردکننده فر مایکروویو به طور نامساعدی با هوای داغی که توسط فر مرسوم ایجاد می شود تحت تأثیر قرار می گیرد.



۱. از مته ۳ میلی متر برای سوراخ کردن استفاده کنید. پیچ ها را در بست نصب محکم کنید. (نمودار ۱)
۲. فرمایکروویو را وارد قفسه کنید. (نمودار ۲)
۳. از شابلون برای قرار دادن پایه بست به فاصله ۷۱ میلی متری طرف "A" قفسه استفاده کنید. (نمودار ۳)
۴. از مته ۳ میلی متر برای سوراخ کردن استفاده کنید. پیچ ها را در پایه بست محکم کنید. (نمودار ۴)
۵. قسمت فراگیر را وصل کنید. (نمودار ۵)
۶. برق را وصل کنید. کنترل کنید که دستگاه کار می کند.

تمیز کردن فر مایکروویو

قطعات زیر فر مایکروویو را بایستی به طور مرتب تمیز کرد تا از جمع شدن چربی و ذرات غذا جلوگیری شود:

- سطوح داخلی و خارجی
- دریچه و انسدادهای دریچه
- صفحه گردان و حلقه های گردنده (فقط مدل نوع صفحه گردان)

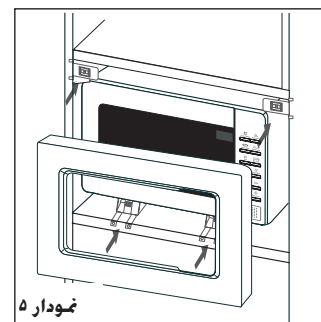
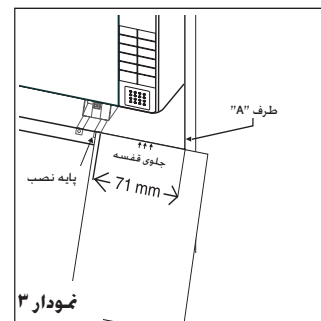
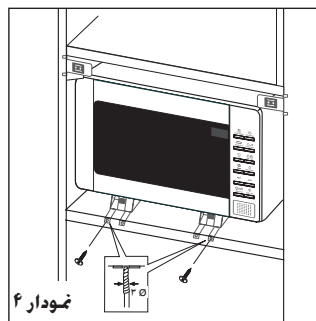
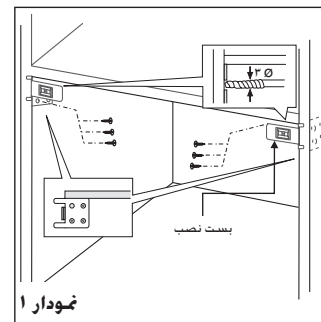
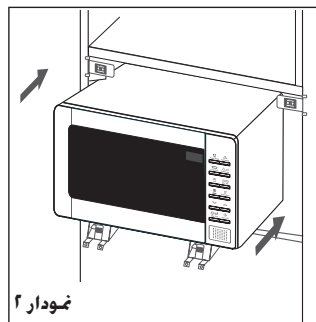
❗ همیشه مطمئن شوید که انسدادهای دریچه تمیز باشند و دریچه درست بسته شود.

❗ قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و احتمالاً منجر به وضعیت خطرناک می شود.

۱. سطوح خارجی را با پارچه نرم و آب گرم و صابون بشوئید. آبکشی و خشک کنید.

۲. هرگونه پاشیدگی یا لکه در سطوح داخلی فر را با یک پارچه صابونی پاک کنید. آبکشی و خشک کنید.

۳. برای سست کردن ذرات غذایی خشک و سفت شده و از بین بردن بوها، یک فنجان آب لیموی رقیق شده را در فر قرار داده و به حداکثر نیرو برای ده دقیقه گرم کنید.

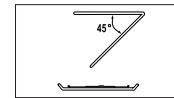


۴. هر زمان که لازم باشد بشقاب که برای ماشین ظرفشویی مناسب است را بشوئید.

روی هواکش ها آب نباشید. هرگز از محصولات ساینده و محلول های شیمیائی استفاده نکنید. هنگام تمیز کردن انسدادهای دریچه به ویژه مراقب باشید تا مطمئن شوید که ذرات:

- جمع نمی شوند
- از بسته شدن صحیح دریچه جلوگیری نمی کنند

محفظه داخل فر مایکروویو را بعد از هر بار استفاده با محلول ملایم شوینده تمیز کنید ولی قبل از تمیز کردن بگذارید که فر مایکروویو خنک شود تا از آسیب وارد شدن جلوگیری شود.



هنگام تمیز کردن بخش بالا در داخل محفظه ، راحت تر خواهد بود که گرم کننده را به اندازه ۴۵ درجه به سمت پائین گردانده و آنرا تمیز کنید.

(فقط مدل گرم کننده نوسانی)

نگهداری و تعمیر فر مایکروویو

چند احتیاط ساده بایستی در هنگام نگهداری و تعمیر فر مایکروویو به کار گرفته شوند.

اگر دریچه یا انسدادهای دریچه آسیب دیده اند بایستی از فر استفاده شود.

- لولای شکسته

- انسدادهای فرسوده شده

- قفسه فر بدشکل یا خم شده باشد

فقط یک تعمیرکار مجرب مایکروویو باستی کارهای تعمیراتی را انجام دهد

جدار خارجی فر را هرگز از فر جدا نکنید. اگر فر درست کار نمی کند و نیاز به تعمیر دارید یا در مورد وضعیت آن مطمئن نیستید:

- آنرا از پریز برق بکشید.
- با نزدیک ترین مرکز خدمات بعد از فروش تماس حاصل نمائید

اگر می خواهید فر را به طور موقت انبار کنید، یک محل

خشک و بدون گردوغبار را انتخاب کنید.

علت: گردوغبار و رطوبت ممکن است بر روی عملکرد قطعات داخل فر اثر نامساعد داشته باشد.

این فر مایکروویو به منظور استفاده جاری ساخته نشده است.

✓	✓	✓	✓	انگشتان و اشیاء خارجی را وارد نکنید. اگر هرگونه ماده خارجی از قبیل آب وارد دستگاه شده، دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز خدماتی تماس حاصل نمائید.
✓	✓	✓	✓	فشار یا ضربه بیش از حد به دستگاه وارد نکنید.
		✓	✓	فر را روی شیئی شکننده از قبیل ظرفشویی یا شیئی شیشه ای قرار ندهید.
✓	✓	✓	✓	از بنزن، تیتر، الکل، تمیزکننده بخاری یا تمیزکننده با فشار زیاد برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.
✓			✓	مطمئن شوید که ولتاژ، فرکانس و جریان برق مشابه مشخصات محصول باشند.
	✓	✓	✓	دوشاخه برق را محکم به پریز روی دیوار بزنید. از آداپتور دوشاخه چندگانه، سیم رابط یا ترانسفورماتور برقی استفاده نکنید.
	✓	✓	✓	سیم برق را به اشیاء فلزی قلاب نکرده، سیم برق را بین اشیاء یا پشت فر وارد نکنید.
✓	✓	✓	✓	از دوشاخه برق آسیب دیده، سیم برق آسیب دیده یا پریز شل استفاده نکنید. هنگامیکه دوشاخه برق یا سیم برق آسیب دیده اند، با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.
		✓	✓	روی فر آب جاری نکنید یا به طور مستقیم آب نپاشید.
	✓	✓	✓	اشیاء را روی فر داخل آن یا روی دریچه فر قرار ندهید.
		✓	✓	مواد فرار از قبیل حشره کش را روی سطح فر نپاشید.
✓	✓		✓	مواد قابل اشتعال را در داخل فر نگهداری نکنید. هنگام گرم کردن خوراک و نوشابه هائی که حاوی الکل هستند به طور ویژه مراقب باشید چون بخار الکل ممکن است با قسمت داغ فر تماس پیدا کند.
✓	✓	✓	✓	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.

لامپ به دلایل ایمنی نباید شخصاً تعویض شود.

لطفاً با نزدیکترین مرکز مجاز مراقبت از مشتریان










Samsung تماس گرفته تا ترتیب تعویض لامپ توسط یک

تکنسین مجرب داده شود.

هشدار	⚠	⚡	🔥	🧯	🔧
تنها به پرسنل صلاحیت دار بایستی اجازه داد که دستگاه را تعدیل یا تعمیر کنند.	✓	✓	✓	✓	✗
مایعات و سایر غذاها را برای عملکرد مایکروویو در محفظه های مسدود گرم نکنید.	✓	✓	✓	✓	✗
برای ایمنی خودتان، از تمیزکننده های آبی با فشار زیاد یا تمیز کننده های افشانه بخار استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓	✗
این دستگاه را در نزدیکی بخاری، مواد قابل اشتعال، در محیط مرطوب، چرب یا پر گردوغبار، در محلی که در معرض نور مستقیم خورشید و آب است یا ممکن است گاز نشت کند یا روی سطح ناهموار نصب نکنید.	✓	✓	✓	✓	✗
این دستگاه بایستی به طور صحیح و براساس کدهای محلی و ملی زمینی شود.	✓	✓	✓	✓	⚡
همه مواد خارجی از قبیل گرد و غبار و آب را از پایانه های دوشاخه برق و نقاط تماس و با استفاده از پارچه خشک به طور مرتب پاک کنید.	✓	✓	✓	✓	★
سیم برق را نکشید یا بیش از حد خم نکنید یا اشیاء سنگین را روی آن قرار ندهید.	✓	✓	✓	✓	✗
در صورت نشت گاز (از قبیل گاز پروپان، گاز LP و غیره)، بدون اینکه به دوشاخه برق دست بزنید، فوراً هواگیری کنید.	✓	✓	✓	✓	★
با دست های خیس به دوشاخه برق دست نزنید.	✓	✓	✓	✓	✗
دستگاه را با کشیدن دوشاخه برق در حالیکه از آن استفاده می شود، خاموش نکنید.	✓	✓	✓	✓	✗

✓	✓			تخم مرغ ها در پوسته شان و تخم مرغ های عسلی سفت شده را نیابستی در فرهای مایکروویو گرم کرد چون ممکن است منفجر شوند حتی بعد از اینکه گرم کردن با مایکروویو خاتمه پیدا کند؛ بطری ها، شیشه ها، محفظه های کیپ و مسدود. آجیل های پوست نکنده. گوجه فرنگی و غیره را نیز گرم نکنید.	☒
	✓	✓		شکاف های هواگیر را با پارچه یا کاغذ نبوشانید. ممکن است آتش بگیرند چون هوای داغ از فر خارج می شود. فر همچنین ممکن است زیادی گرم شده و خودش را به طور خودکار خاموش کند و تا زمانی که به اندازه کافی خنک نشده. خاموش باقی خواهد ماند.	☒
	✓			هنگام برداشتن ظرف از فر همیشه از دستکش های فر استفاده کنید تا از سوختگی غیرعمدی پرهیز شود.	☒
	✓			مایعات را در نیمه کار یا بعد از خاتمه گرم کردن هم بریزید و به مایع اجازه بدهید که حداقل ۲۰ ثانیه بعد از گرم کردن باقی ماند تا از جوش خوردن فورانی جلوگیری شود.	★
	✓			هنگام باز کردن دریچه به فاصله طول بازو تا فر بایستید تا از سوخته شدن توسط هوا یا بخار داغ خارج شونده پرهیز کنید.	★
✓		✓		از فر مایکروویو هنگامی که خالیست استفاده نکنید. فر مایکروویو برای ۳۰ دقیقه و برای منظورات ایمنی به طور خودکار خاموش خواهد شد. توصیه می کنیم که یک لیوان آب را همیشه در داخل فر قرار دهید تا انرژی مایکروویو را در صورت روشن شدن به طور اتفاقی جذب کند.	☒
	✓	✓		فر را طوری نصب کنید که با فواصل ایمنی که در این دفترچه راهنما قید شده سازگار باشد. (به نصب فر مایکروویو مراجعه شود.)	★
	✓	✓	✓	هنگام وصل کردن دستگاه های برقی به پریز در نزدیکی فر مراقب باشید.	★

✓	✓	✓	✓	<p>هشدار: گرم کردن نوشیدنی ها توسط مایکروویو ممکن است منجر به جوش آمدن فورانی با تأخیر شود. بنابراین بایستی هنگام دست زدن به محفظه مراقب بود؛ برای جلوگیری از این وضعیت، همیشه یک مدت انتظار حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد را قائل شوید تا دما بتواند یکنواخت شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بریزید و همیشه بعد از گرم کردن هم بریزید.</p> <p>در صورت سوختگی پوست. این دستورالعمل های امداد اولیه را دنبال کنید:</p> <ul style="list-style-type: none"> • محل سوختگی را برای حداقل ۱۰ دقیقه داخل آب سرد کنید. • با پانسمان تمیز و خشک بپوشانید. • از هیچگونه کرم، روغن یا لوسیون استفاده نکنید. 	★
✓				سینی یا صفحه فلزی را درست پس از آشپزی در آب قرار ندهید چون ممکن است شکستن یا آسیب وارد شدن به سینی یا صفحه فلزی شود.	☒
✓			✓	از فر مایکروویو برای سرخ کردن عمقی استفاده نکنید چون نمی توان دمای روغن را کنترل کرد. اینکار ممکن است منجر به سر رفتن ناگهانی مایع داغ شود.	☒

   				احتیاط	
✓	✓		✓	تنها از قاشق و چنگال هائی استفاده کنید که برای استفاده در فرهای مایکروویو مناسب هستند؛ از محفظه های فلزی، ظروف با حاشیه طلایی یا نقره ای، سیخ کباب، چنگال و غیره استفاده نکنید. سیم های گره را از کیسه های کاغذی یا پلاستیکی جدا کنید. علت: ممکن است قوس یا جرقه برقی ایجاد شده و به فر آسیب وارد شود.	
✓	✓		✓	برای خشک کردن کاغذ یا لباس از فر مایکروویو استفاده نکنید.	
✓	✓		✓	برای مقادیر کوچک تر غذا از زمان های کوتاه تر استفاده کنید تا از زیاد گرم شدن و سوختن غذا جلوگیری شود.	
		✓	✓	سیم برق یا دوشاخه برق را وارد آب نکنید و سیم برق را از گرما دور نگه دارید.	

احتیاط ها برای پرهیز از احتمال قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو بیش از حد (فقط عملکرد مایکروویو).

قصور در پیروی از احتیاط های ایمنی زیر ممکن است منجر به قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو مضر شود.


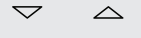

- (الف) خت هیچگونه شرایطی نوابستگی سعی در استفاده از فر در حالتی کرد که دریچه آن باز باشد یا در چفت و بست های دریچه دستکاری شده باشد یا هیچگونه شیئی را وارد سوراخ های چفت و بست ایمنی کرد.
- (ب) هیچگونه شیئی را بین دریچه فر و سطح جلو قرار ندهید یا اجازه ندهید که غذا یا باقیمانده های مواد تمیز کننده در سطوح مسدود کننده جمع شوند. حتماً دریچه و سطوح مسدود کننده را توسط پاک کردن آنها ابتدا با پارچه نم دار و سپس با پارچه نرم و خشک تمیز نگه دارید.
- (ج) از فری که آسیب دیده تا زمانیکه توسط تکنسین مجرب تعمیر مایکروویو که توسط سازنده کارآموزی دیده تعمیر نشده استفاده نکنید. این موضوع به طور ویژه اهمیت دارد که دریچه فر به طور صحیح بسته شده و آسیبی به مواد زیر وارد نشده باشد:
 - (۱) دریچه (خم شده)
 - (۲) لولاهای دریچه (شکسته یا شل شده)
 - (۳) اتصالات دریچه و سطوح اتسداد
- (د) این فر نوابستگی توسط هیچ شخصی به غیر از تکنسین مجرب تعمیر مایکروویو که توسط سازنده کارآموزی دیده تنظیم یا تعمیر شود.

اگر آسیب وارد شده به یونیت و/یا آسیب یا از بین رفتن ملحقات توسط مشتری ایجاد شده باشد. Samsung هزینه تعمیر را برای تعویض ملحقات یا تعمیر خرابی ظاهری مطالبه خواهد کرد. افلامی که شامل این شرط می شوند:


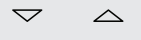

- (الف) دریچه، دستگیره، پنل خارجی یا پنل کنترل تو رفته، خراشیده شده یا ترک خورده.
- (ب) سینی، راهنمای گردنده، متصل کننده یا صفحه سیمی شکسته یا گمشده
- از این دستگاه صرفاً برای منظور مورد نظر که در این راهنمای دستوراتی توصیف شده استفاده کنید. هشدارها و دستورالعمل های مهم ایمنی در این راهنما همه شرایط و اوضاع احتمالی که ممکن است پیش بیاید را پوشش نمی دهد. شما مسئول هستید که در هنگام نصب، حفظ و نگه داری و استفاده از این دستگاه از قضاوت صحیح، احتیاط و توجه استفاده کنید.
- چون دستورالعمل های استفاده زیر شامل مدل های گوناگونی می شود، ویژگی های فر مایکروویو شما ممکن است قدری از آنچه در این راهنما توصیف شده متفاوت باشد و ممکن است همه علائم هشدار صدق نکنند. اگر سوال یا دغدغه ای دارید، با نزدیک ترین مرکز خدماتی تماس حاصل نموده یا کمک و اطلاعات آنلاین را در آدرس www.samsung.com دریافت کنید.
- این فر مایکروویو به منظور گرم کردن غذاست. این دستگاه صرفاً به منظور استفاده خانگی می باشد. از آن برای گرم کردن هرگونه پارچه یا بالش که با غلات پر شده استفاده نکنید چون ممکن است موجب سوختگی و آتشسوزی شود. سازنده را نمی توان برای صدماتی که در نتیجه استفاده نامناسب یا نادرست از دستگاه ایجاد شده باشد مسئول دانست.
- قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.

راهنمای مراجعه سریع


اگر می خواهید قدری غذا را بپزید.

۱. غذا را در فر قرار دهید. میزان نیرو را با فشردن دکمه Power Level (میزان نیرو) برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید.	 Power Level <input type="text"/>
۲. دکمه های بالا و پایین را در صورت لزوم فشار دهید.	 <input type="text"/> <input type="text"/>
۳. دکمه Start/+30s (شروع/۳۰ ثانیه) را فشار دهید. نتیجه: آشپزی شروع می شود. هنگامیکه آشپزی تمام شد، فر چهار بار بپ می کند.	 Start /+30s <input type="text"/>


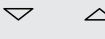

اگر می خواهید قدری غذا را با قدرت یخ زدایی کنید.

۱. غذای یخ زده را در فر قرار دهید. نوع غذائی که می پزید را با فشردن دکمه Power Defrost (یخ زدایی پر قدرت) برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید.	 Power Defrost <input type="text"/>
۲. با فشردن دکمه های بالا و پایین وزن غذا را انتخاب کنید.	 <input type="text"/> <input type="text"/>
۳. دکمه Start/+30s (شروع/۳۰ ثانیه) را فشار دهید.	 Start /+30s <input type="text"/>

اگر می خواهید ۳۰ ثانیه بیشتر اضافه کنید.

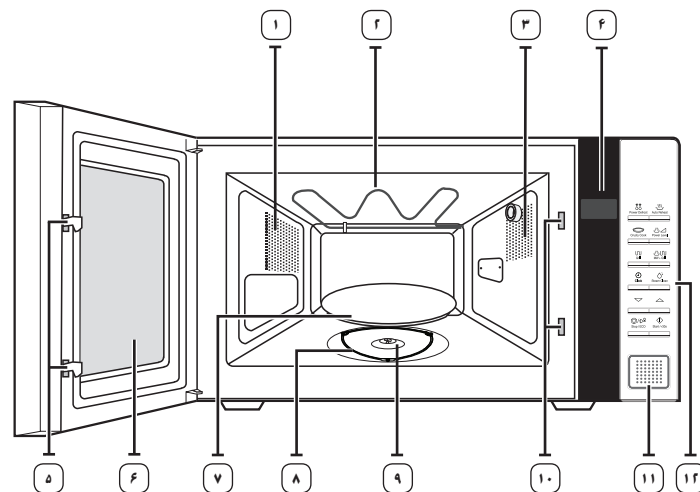
بگذارید که غذا در فر باقی بماند. Start/+30s (شروع/۳۰ ثانیه) را یک بار یا بیشتر برای هر ۳۰ ثانیه بیشتر که می خواهید اضافه کنید، فشار دهید.	 Start /+30s <input type="text"/>
---	---

اگر می خواهید قدری غذا را کباب پز کنید.

۱. دکمه Grill (کباب پز) را فشار دهید.	 Grill <input type="text"/>
۲. با فشردن دکمه های بالا و پایین زمان آشپزی را تنظیم کنید.	 <input type="text"/> <input type="text"/>
۳. دکمه Start/+30s (شروع/۳۰ ثانیه) را فشار دهید.	 Start /+30s <input type="text"/>

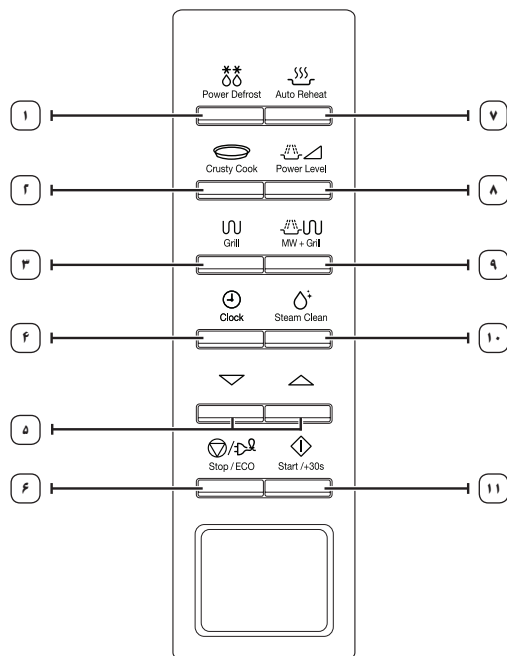
ویژگی های فر

فر



- | | |
|-----------------------|-------------------------------|
| ۱. روزنه های هواگیر | ۷. صفحه گردان |
| ۲. کباب پز | ۸. حلقه گردنده |
| ۳. چراغ | ۹. نقطه اتصال |
| ۴. نایبشگر | ۱۰. روزنه های چفت و بست ایمنی |
| ۵. چفت و بست های درجه | ۱۱. دکمه فشاری باز کننده درجه |
| ۶. درجه | ۱۲. صفحه کنترل |

صفحه کنترل



- | | |
|--|---------------------------------|
| ۱. دکمه یخ زدائی پرقدرت خودکار | ۷. گزینش دوباره گرم کردن خودکار |
| ۲. گزینش آشپز کراسنتی | ۸. گزینش حالت میزان نیرو |
| ۳. گزینش حالت کباب پز | ۹. گزینش حالت مایکروویو+کباب پز |
| ۴. تنظیم ساعت | ۱۰. دکمه تمیز کردن با بخار |
| ۵. دکمه بالا / پایین (مدت آشپزی وزن و اندازه وعده غذایی) | ۱۱. دکمه شروع/30+ ثانیه |
| ۶. دکمه توقف/صرفه جویی | |

فارسی - ۱۵

استفاده از فر

تنظیم زمان

فر مایکروویو شما یک ساعت توکار دارد. هنگامیکه به برق وصل شده "0:" یا "88:88" یا "12:00" به طور خودکار روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

لطفاً زمان کنونی را تنظیم کنید. زمان ممکن است به صورت ۲۴ ساعته یا ۱۲ ساعته نمایش شود. در موارد زیر بایستی ساعت را تنظیم کنید:

- هنگامیکه برای اولین بار فر مایکروویو را نصب می کنید
- بعد از قطع شدن برق

فراموش نکنید هنگام تغییر از ساعات تابستانی و زمستانی. ساعت را دوباره تنظیم کنید.

۱. برای نمایش وقت...	سپس دکمه Clock (ساعت) را فشار دهید...	یکبار دوبار	به صورت ۲۴ ساعته. به صورت ۱۲ ساعته.	
۲. دکمه های بالا و پایین را برای تنظیم ساعت فشار دهید.				
۳. دکمه Clock (ساعت) را فشار دهید.				
۴. دکمه های بالا و پایین را برای تنظیم دقیقه فشار دهید.				
۵. دکمه Clock (ساعت) را فشار دهید.				

ملحقات

بستگی به مدلی که خریداری کرده اید. چندین ملحقات در اختیار شما قرار داده شده که می توان به روش های گوناگون از آنها استفاده کرد.


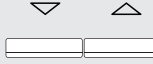

۱. حلقه گردنده. بایستی در مرکز فر قرار داده شود. منظور: حلقه گردنده از صفحه گردان حمایت می کند.	
۲. صفحه گردان. بایستی روی حلقه گردنده طوری قرار داده شود که مرکز آن روی متصل کننده بیفتد. منظور: صفحه گردان به منزله سطح اصلی آشپزی است؛ آنرا می توان به آسانی برای تمیز کردن برداشت.	
۳. قفسه کباب پز. روی صفحه گردان قرار می گیرد. منظور: از صفحه فلزی می توان برای کباب پزی و آشپزی ترکیبی استفاده کرد.	
۴. بشقاب کراستی. به صفحه ۲۰ تا ۲۲ مراجعه نمایید. منظور: بشقاب کراستی هنگام استفاده از عملکرد آشپزی کراستی خودکار یا عملکرد آشپزی کراستی دستی.	
۵. کاسه آب تمیز. به صفحه ۱۸ مراجعه شود. منظور: از کاسه آب می توان برای تمیز کردن استفاده کرد.	


از فر مایکروویو بدون حلقه گردنده و صفحه گردان استفاده نکنید.


پختن/گرم کردن مجدد

روش زیر نحوه پختن یا گرم کردن مجدد غذا را توصیف می کند. همیشه قبل از اینکه فر را به حال خود رها کنید، تنظیمات آشپزی را کنترل کنید.

ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. سپس درجه را ببندید.

<p>۱. دکمه Power Level (میزان نیرو) را فشار دهید.</p> <p><u>نتیجه:</u> نشانگرهای ۸۰۰ وات (حداکثر نیروی آشپزی) نشان داده می شوند. میزان نیروی مناسب را توسط فشردن دوباره دکمه Power Level (میزان نیرو) انتخاب کرده تا اینکه مقدار وات مربوطه نمایان شود. به جدول میزان نیرو مراجعه کنید.</p>	
<p>۲. با فشردن دکمه های بالا و پایین در صورت لزوم، زمان آشپزی را تنظیم کنید.</p>	
<p>۳. دکمه Start/+30s (شروع/۳۰ ثانیه) را فشار دهید.</p> <p><u>نتیجه:</u> چراغ فر روشن شده و صفحه گردان شروع به گردش می کند.</p> <p>(۱) آشپزی شروع شده و هنگامیکه تمام شد، فر چهار بار صدای بیپ می کند.</p> <p>(۲) سیگنال یادآوری خانه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.</p> <p>(۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.</p>	 <p>Start /+30s</p>

 هرگز فر مایکروویو را هنگامی که خالی می باشد روشن نکنید.


 اگر می خواهید یک وعده غذایی را برای مدت کوتاهی در حداکثر نیرو (۸۰۰ وات) گرم کنید، صرفاً کافیست دکمه **Start/+30s** (شروع/۳۰ ثانیه) را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه مدت آشپزی فشار دهید. فر فوراً شروع به کار می کند.

درجات نیرو


می توانید از بین درجات نیروی زیر یکی را انتخاب کنید.

میزان نیرو	خروجی	
	MWO	کیاب پز
زیاد	۸۰۰ وات	-
متوسط زیاد	۶۰۰ وات	-
متوسط	۴۵۰ وات	-
متوسط کم	۳۰۰ وات	-
یخ زدایی	۱۸۰ وات	-
کم / گرم نگه داشتن	۱۰۰ وات	-
کیاب پز	-	۱۱۰۰ وات
ترکیبی I	۳۰۰ وات	۱۱۰۰ وات
ترکیبی II	۴۵۰ وات	۱۱۰۰ وات
ترکیبی III	۶۰۰ وات	۱۱۰۰ وات

 اگر درجه نیروی بالاتر را انتخاب کنید، مدت آشپزی بایستی کاهش پیدا کند.

 اگر درجه نیروی پایین تر را انتخاب کنید، مدت آشپزی بایستی افزایش پیدا کند.

تنظیم مدت آشپزی

<p>می توانید مدت آشپزی را با فشردن دکمه Start/+30s (شروع/۳۰ ثانیه) یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که اضافه می شود افزایش دهید.</p> <p>دکمه Start/+30s (شروع/۳۰ ثانیه) را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که افزوده می شود فشار دهید.</p>	 <p>Start /+30s</p>
---	--

توقف آشپزی

می توانید در هر زمان آشپزی را برای سمر زدن به غذا متوقف کنید.

	<p>۱. برای متوقف کردن موقت: دریچه را باز کنید. نتیجه: آشپزی متوقف می شود. برای شروع دوباره آشپزی، دریچه را بسته و دکمه Start/+30s (شروع/۳۰ ثانیه) را دوباره فشار دهید.</p>
	<p>۲. برای متوقف کردن کامل: دکمه Stop/ECO (توقف/صرفه جویی) را فشار دهید. نتیجه: آشپزی متوقف می شود. اگر مایلید که تنظیمات آشپزی را لغو کنید، دکمه Stop/ECO (توقف/صرفه جویی) را دوباره فشار دهید.</p>

می توانید هریک از تنظیمات را قبل از شروع آشپزی صرفاً با فشردن دکمه **Stop/ECO** (توقف/صرفه جویی) لغو کنید.

تنظیم حالت صرفه جویی در انرژی

فر یک حالت صرفه جویی در انرژی دارد. این ویژگی در مصرف برق هنگامیکه از فر استفاده نمی شود صرفه جویی می کند.

	<ul style="list-style-type: none"> • دکمه Stop/ECO (توقف/صرفه جویی) را فشار دهید. • برای خروج از حالت صرفه جویی در انرژی، دریچه را باز کرده و سپس صفحه نمایشگر وقت کنونی را نمایش می دهد. فر برای استفاده آماده است.
--	---

عملکرد صرفه جویی در انرژی خودکار

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 ۲۵ دقیقه نشان داده خواهد شد.
لامپ فر پس از ۲ دقیقه با وضعیت دریچه باز خاموش خواهد شد.

استفاده از تمیز کردن با بخار

بخار ایجاد شده توسط سیستم تمیز کردن با بخار سطح داخلی را خیس می کند.
پس از استفاده از عملکرد تمیز کردن با بخار، می توانید داخل فر را به آسانی تمیز کنید.

از این عملکرد تنها پس از اینکه فر کاملاً خنک شده استفاده کنید. (دمای داخل اتاق)

فقط از آب معمولی و نه آب مقطر استفاده کنید.

	<p>۱. دریچه را باز کنید.</p>
	<p>۲. کاسه آب را با استفاده از خط راهنمای بیرون کاسه (سطح آب) پر از آب کنید. (این خط در حدود ۵۰ میلی لیتر است).</p>
	<p>۳. کاسه آب را وارد نگه دارنده فوقانی آب بر روی دیواره سمت راست محفظه آشپزی وارد کنید. آنوقت دریچه را ببندید.</p>
	<p>۴. دکمه Steam Clean (تمیز کردن با بخار) مکن است در حین تمیز کردن به نظر بخار آلود بیاید. ولی نشانه خرابی نیست بلکه بخار از نور داخل حفاظت می کند.</p>
	<p>۵. دریچه را باز کرده و لطفاً داخل فر را با حوله خشک ظروف تمیز کنید. صفحه گردان را برداشته و فقط زیر صفحه را با کاغذ آشپزخانه تمیز کنید.</p>

مصرف بیش از ۵۰ میلی لیتر آب ممکن است موجب نشت از عقب و از طریق حفره شود.
مطمئن شوید که بیش از ۵۰ میلی لیتر نباشد.

در طول حالت "Steam Clean" (تمیز کردن با بخار) تنها می توان از کاسه آب استفاده کرد.

هنگام بختن اقلام غیرمعالج، کاسه آب را بردارید چون به فر مایکروویو آسیب وارد کرده و موجب آتشسوزی خواهد شد.




استفاده از ویژگی های گرم کردن دوباره خودکار

ویژگی گرم کردن دوباره خودکار چهار مدت آشپزی از قبل برنامه ریزی شده دارد.

لژیومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.

می توانید تعداد وعده های غذایی را با فشردن دکمه های بالا و پایین تنظیم کنید.

ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار داده و دریچه را ببندید.

<p>۱. نوع غذایی که می پزید را با فشردن دکمه Auto Reheat (گرم کردن دوباره خودکار) برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید.</p>	 Auto Reheat <input type="text"/>
<p>۲. با فشردن دکمه های بالا و پایین اندازه وعده غذایی را انتخاب کنید. (به جدول مقابل مراجعه کنید.)</p>	 <input type="text"/> <input type="text"/>
<p>۳. دکمه Start/+30s (شروع/۳۰ ثانیه) را فشار دهید. <u>نتیجه:</u> آشپزی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد. (۱) فر چهار بار بیپ می کند. (۲) سیگنال یادآوری خانه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد. (۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.</p>	 Start +30s <input type="text"/>

فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

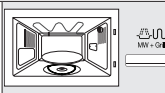

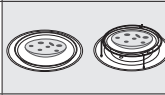


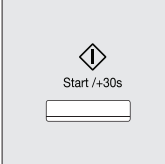
حدول زیر برنامه های گرم کردن دوباره خودکار، مقادیر و دستورات مربوطه گوناگون را نشان می دهد.

دستورالعمل ها	اندازه خوراک	کد/خوراک
روی یک بشقاب سرامیکی قرار داده و با ورقه چسبان مایکروویو بپوشانید. این برنامه برای خوراک هایی مناسب است که شامل ۳ جزء باشند (یعنی گوشت با سس، سبزیجات و خوراک فرعی از قبیل سیب زمینی، برنج و پاستا). برای ۳ دقیقه منتظر شوید.	۳۵۰ تا ۴۰۰ گرم ۴۵۰ تا ۴۰۰ گرم	1 خوراک آماده (سرد شده)
سوپ/سس را در یک بشقاب سوپ سرامیک گود یا کاسه بریزید. در طول گرم کردن و باقی ماندن آنرا بپوشانید. قبل و بعد از مدت انتظار هم بریزید. برای ۳ دقیقه منتظر شوید.	۲۵۰ تا ۴۰۰ گرم ۳۵۰ تا ۴۰۰ گرم	2 سوپ/سس (سرد شده)
پاستای یخ زده را روی ظرف پیرکس شیشه ای به اندازه مناسب قرار دهید. ظرف را روی صفحه میله ای قرار دهید. این برنامه برای گراتین پاستای یخ زده از قبیل لازانیا، کانلونی یا ماکارونی مناسب است. برای ۳ دقیقه منتظر شوید.	۴۰۰ گرم ۶۰۰ گرم	3 گراتین پاستا (یخ زده)
در فنجان (۱۵۰ میلی لیتر) یا فنجان بزرگ (۲۵۰ میلی لیتر) سرامیک بریزید و در مرکز صفحه گردان قرار دهید. به طور دریا ز دوباره گرم کنید. قبل و بعد از مدت باقی ماندن با احتیاط هم بزنید. هنگام بیرون آوردن فنجان ها مراقب باشید (به دستورات ایمنی برای مایعات مراجعه کنید). برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.	۱۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان) ۲۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان بزرگ)	4 نوشیدنی ها (قهوه، شیر، چای، آب؛ دمای داخل اتاق)


استفاده از عملکرد آشپزی کراستی خودکار

با ویژگی آشپزی کراستی خودکار مدت آشپزی به طور خودکار تنظیم می شود. می توانید تعداد وعده های غذایی را با فشردن دکمه های بالا و پایین تنظیم کنید.

ابتدا بشقاب کراستی را در مرکز صفحه گردان قرار داده و دریچه را ببندید.


<p>۱. بشقاب کراستی را مستقیماً روی صفحه گردان قرار داده و با بالاترین میزان ترکیب مایکروویو- کباب پز پیش گرم کنید. با فشردن دکمه MW+Grill (مایکروویو+کباب پز). زمان پیش گرم (۳ تا ۵ دقیقه) را توسط فشردن دکمه های بالا و پایین تنظیم کنید.</p>	
<p>۲. دکمه Start/+30s (شروع+30 ثانیه) را فشار دهید.</p>	
<p>۳. دریچه فر را باز کنید. غذا را روی بشقاب کراستی قرار دهید. دریچه را ببندید.</p>	
<p>۴. نوع غذایی که می پزد را با فشردن دکمه Crusty Cook (آشپزی کراستی) برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید.</p>	
<p>۵. با فشردن دکمه های بالا و پایین اندازه وعده غذایی را انتخاب کنید. (به جدول مقابل مراجعه کنید).</p>	
<p>۶. دکمه Start/+30s (شروع+30 ثانیه) را فشار دهید. نتیجه: آشپزی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد. (۱) فر چهار بار بیپ می کند. (۲) سیگنال یادآوری خانه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد. (۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.</p>	

 همیشه از دستکش فر برای خارج کردن بشقاب کراستی استفاده کنید چون بسیار داغ خواهد شد.

 بشقاب کراستی را روی صفحه فلزی (صفحه گردان) در مایکروویو قرار دهید.

 نحوه تمیز کردن بشقاب کراستی

بشقاب کراستی را با آب گرم و شوینده تمیز کرده و با آب تمیز آبکشی کنید.

 از برس سائیدن یا اسفنج زبر استفاده نکنید در غیر اینصورت لایه خارجی صدمه خواهد دید.

بشقاب کراستی را نباید در ماشین ظرفشویی شست.

جدول زیر برنامه های خودکار گوناگون برای عملکرد برشته، تعداد و دستورالعمل های مربوطه را نشان می دهد.

این برنامه ها با ترکیبی از مایکروویوها و کباب پز اجرا می شوند. قبل از استفاده از عملکرد برشته، توصیه می کنیم که بشقاب کراستی را برای ۳ تا ۵ دقیقه و با استفاده از ترکیب ۶۰۰ وات و کباب پز روی صفحه گردان پیش گرم کنید. از دستکش فر در هنگام بیرون آوردن استفاده کنید!

مدت پیش گرم کردن (دقیقه)	اندازه خوراک	کد/خوراک
۵ دقیقه	۲۰۰ گرم ۳۰۰ گرم ۴۰۰ گرم	1 پیترای یخ زده (۱۸- درجه سانتی گراد)
دستورالعمل ها بشقاب کراستی را با استفاده از ۶۰۰ وات + کباب پز پیش گرم کنید. پیتر را روی بشقاب کراستی قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای قرار دهید.		
۴ دقیقه	۱۵۰ گرم (۱ قطعه) ۲۵۰ گرم (۲ قطعه)	2 بگت یخ زده
دستورالعمل ها بشقاب کراستی را با استفاده از ۴۵۰ وات + کباب پز پیش گرم کنید. یک بگت را بیرون از مرکز بشقاب کراستی قرار داده، ۲ بگت را در کنار هم روی بشقاب کراستی قرار دهید. این برنامه برای بگت هایی که مخلفات دارند (از قبیل سبزیجات، زانبون و پنیر) به اضافه اسنک های پیتر مناسب است. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.		
۳ دقیقه	۱۵۰ گرم (۱ قطعه) ۳۰۰ گرم (۲ تا ۲ قطعه)	3 کیش / پای یخ زده (۱۸- درجه سانتی گراد)
دستورالعمل ها بشقاب کراستی را با استفاده از ۶۰۰ وات + کباب پز پیش گرم کنید. کیش / پای یخ زده را روی بشقاب کراستی قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای قرار دهید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.		
۴ دقیقه	۱۲۵ گرم ۲۵۰ گرم	4 کتلت های یخ زده مرغ
دستورالعمل ها بشقاب کراستی را با استفاده از ۶۰۰ وات + کباب پز پیش گرم کنید. بشقاب کراستی را با یک قاشق غذاخوری روغن چرب کنید. کتلت های مرغ را به طور یکدست در بشقاب کراستی پخش کنید. هنگامیکه فر بیپ کرد، برگردانید. دکمه شروع را برای ادامه آشپزی فشار دهید.		

استفاده از عملکرد آشپزی کراستی به طور دستی

بشقاب کراستی به شما امکان می دهد تا نه تنها روی غذا را با کباب پز برشته کنید، بلکه زیر غذا نیز ترد و برشته می شود که به واسطه دمای زیاد بشقاب کراستی می باشد. چندین خوراک که می توانید روی بشقاب کراستی تهیه کنید را می توان در این جدول یافت (به ستون بعدی مراجعه کنید). از بشقاب کراستی می توان برای بیکن، تخم مرغ، سوسیس و غیره نیز استفاده کرد.

۱. بشقاب کراستی را مستقیماً روی صفحه گردان قرار داده و آنرا با بالاترین ترکیب مایکروویو- کباب پز ۶۰۰ وات + کباب پز توسط متابعت از زمان ها و دستورات در جدول پیش گرم کنید.	
۲. اگر غذاهائی از قبیل بیکن و تخم مرغ می پزید، بشقاب را با برس چرب کنید تا غذا به طور دلپذیری برشته شود.	
۳. غذا را روی بشقاب کراستی قرار دهید.	
۴. بشقاب کراستی را روی صفحه فلزی (صفحه گردان) در مایکروویو قرار دهید.	
۵. زمان و توان آشپزی مناسب را انتخاب کنید. (به جدول مقابل مراجعه کنید)	

همیشه از دستکش فر برای خارج کردن بشقاب کراستی استفاده کنید چون بسیار داغ خواهد شد.

لطفاً توجه کنید که بشقاب کراستی یک لایه نفلون دارد که در مقابل خراشیدگی مصون نیست. از هیچگونه اشیاء نیز از قبیل کارد برای بریدن در بشقاب کراستی استفاده نکنید.

از ابزار پلاستیکی استفاده کنید تا از خراشیدگی سطح بشقاب کراستی جلوگیری شود یا غذا را قبل از بریدن از روی بشقاب بردارید.

اشیائی که در مقابل گرما مقاوم نیستند، برای مثال کاسه های پلاستیکی را روی بشقاب کراستی قرار ندهید.

هرگز بشقاب کراستی را بدون صفحه گردان در مایکروویو قرار ندهید.

نحوه تمیز کردن بشقاب کراستی

بشقاب کراستی را با آب گرم و شوینده تمیز کرده و با آب تمیز آبکشی کنید.

از برس سائیدن یا اسفنج زیر استفاده نکنید در غیر اینصورت لایه خارجی صدمه خواهد دید. بشقاب کراستی را نباید در ماشین ظرفشویی شست.

توصیه می کنیم که بشقاب کراستی را مستقیماً روی صفحه گردان پیش گرم کنید. بشقاب کراستی را با عملکرد ۶۰۰ وات + کباب پز برای ۳ تا ۵ دقیقه پیش گرم کنید. از زمان ها و دستورات جدول متابعت کنید.

خوراک	اندازه خوراک	مدت پیش گرم کردن (دقیقه)	نیرو	مدت آشپزی (دقیقه)
بیکن	۴ باریکه (۸۰ گرم)	۳	۶۰۰ وات + کباب پز	۴-۲/۵
دستورالعمل ها				
بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. باریکه ها را کنار هم روی بشقاب کراستی قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه فلزی قرار دهید. برای ۳ دقیقه منتظر شوید.				
گوجه فرنگی تنوری	۲۰۰ گرم (۱ قطعه)	۳	۴۵۰ وات + کباب پز	۵-۴
دستورالعمل ها				
بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. گوجه فرنگی ها را نصف کنید. قدری پنیر روی آنها بگذارید. به صورت دایره روی بشقاب کراستی بچینید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای قرار دهید.				
سبب زمینی تنوری	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۳	۶۰۰ وات + کباب پز	۶-۵ ۹-۸
دستورالعمل ها				
بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. سبب زمینی ها را نصف کنید. آنها را به صورتی روی بشقاب کراستی قرار دهید که سمت بریده شده به طرف پائین باشد. به صورت دایره بچینید. بشقاب را روی صفحه میله ای قرار دهید. برای ۳ دقیقه منتظر شوید.				
همبرگر یخ زده	۲ قطعه (۱۲۵ گرم)	۳	۶۰۰ وات + کباب پز	۷/۵-۷
دستورالعمل ها				
بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. همبرگرهای یخ زده را کنار هم روی بشقاب کراستی قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای قرار دهید. بعد از ۴ تا ۵ دقیقه برگردانید. برای ۳ دقیقه منتظر شوید.				
بگت یخ زده	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم (۲ قطعه)	۳	۴۵۰ وات + کباب پز	۹-۸
دستورالعمل ها				
بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. بگت ها را با مخلات (از قبیل گوجه فرنگی و پنیر) کنار هم روی بشقاب قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای قرار دهید.				

(ادامه)



انتخاب ملحقات

	<p>از ظروف مناسب برای مایکروویو استفاده کنید؛ از محفظه ها، ظروف پلاستیکی، فنجان، حوله کاغذی و غیره استفاده نکنید اگر مایلید حالت آشنیزی ترکیبی را انتخاب کنید (کیاب پز و مایکروویو). فقط از ظروفی استفاده کنید که برای مایکروویو و فر مناسب می باشند.</p>
--	---

برای جزئیات بیشتر در مورد ظروف و وسائل خوراکپزی مناسب، به راهنمای ظروف خوراکپزی در صفحه ۲۵ مراجعه نمایید.

استفاده از ویژگی های یخ زدائی پرقدرت خودکار

ویژگی های یخ زدائی پرقدرت خودکار به شما امکان می دهد تا گویشت، مرغ، ماهی و نان/کیک را یخ زدائی کنید. مدت یخ زدائی و میزان نیرو به طور خودکار تنظیم می شود.
شما صرفاً برنامه و وزن را انتخاب می کنید.
ابتدا غذای یخ زده را در مرکز صفحه گردان قرار داده و دریچه را ببندید.

<p>۱. نوع غذائی که می پزید را با فشردن دکمه Power Defrost (یخ زدائی پرقدرت) برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید. (به جدول صفحه بعد مراجعه کنید).</p>	<p>Power Defrost</p> <p></p> <p></p>
<p>۲. با فشردن دکمه های بالا و پایین وزن غذا را انتخاب کنید. این امکان وجود دارد که تا حداکثر ۱۵۰۰ گرم را تنظیم کرد.</p>	<p></p> <p></p>
<p>۳. دکمه Start/+30s (شروع/۳۰ ثانیه) را فشار دهید. نتیجه:</p> <ul style="list-style-type: none"> یخ شروع به آب شدن می کند. فر در نیمه راه آب شدن یخ صدای بیپ می کند تا به شما یادآوری کند که غذا را وارونه کنید. دکمه Start/+30s (شروع/۳۰ ثانیه) را دوباره فشار دهید تا یخ زدائی تمام شود. 	<p></p> <p>Start/+30s</p> <p></p>

می توانید یخ غذا را به طور دستی آب کنید. برای اینکار عملکرد مایکروویو را با میزان نیروی ۱۸۰ وات انتخاب کنید.
برای جزئیات بیشتر به بخش تحت عنوان "آشنیزی/گرم کردن دوباره" در صفحه ۱۷ مراجعه نمایید.

فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

خوراک	اندازه خوراک	مدت پیش گرم کردن (دقیقه)	نیرو	مدت آشنیزی (دقیقه)
پیتزای یخ زده	۴۰۰ تا ۴۰۰ گرم	۵	۴۵۰ وات + کیاب پز	۱۱-۹
	<p>دستورالعمل ها بشقاب کراست را پیش گرم کنید. پیتزای یخ زده را روی بشقاب کراست قرار دهید. بشقاب کراست را روی صفحه میله ای قرار دهید. برای ۲ دقیقه منتظر شوید.</p>			
پیتزای کوچک یخ زده	۳۰ x ۹ گرم (۱۷۰ گرم)	۳	۳۰۰ وات + کیاب پز	۱۰-۹
	<p>دستورالعمل ها بشقاب کراست را پیش گرم کنید. پیتزاهای کوچک را به طور یکدست روی بشقاب کراست توزیع کنید. بشقاب را روی صفحه میله ای قرار دهید. زمان انتظار برای ۳ دقیقه.</p>			
پیتزای سرد	۳۵۰ تا ۳۵۰ گرم	۵	۴۵۰ وات + کیاب پز	۷/۵-۶/۵
	<p>دستورالعمل ها بشقاب کراست را پیش گرم کنید. پیتزای سرد را روی بشقاب قرار دهید. بشقاب کراست را روی صفحه میله ای قرار دهید. زمان انتظار برای ۶ دقیقه.</p>			
یخ زده باریکه های ماهی	۱۵۰ گرم (۵ عدد) ۳۰۰ گرم (۱۰ عدد)	۴	۶۰۰ وات + کیاب پز	۸-۷ ۱۰-۹
	<p>دستورالعمل ها بشقاب کراست را پیش گرم کنید. روی بشقاب با برس ۱ قاشق غذاخوری روغن بمالید. ماهی های انگشتی را به صورت دایره روی بشقاب قرار دهید. پس از ۴ دقیقه (۵ قطعه) یا بعد از ۶ دقیقه (۱۰ قطعه) وارونه کنید. زمان انتظار برای ۴ دقیقه.</p>			
کنتل های یخ زده مرغ	۱۲۵ گرم ۱۵۰ گرم	۴	۶۰۰ وات + کیاب پز	۶-۵ ۸-۷
	<p>دستورالعمل ها بشقاب کراست را پیش گرم کنید. روی بشقاب با برس ۱ قاشق غذاخوری روغن بمالید. کنتل های مرغ را روی بشقاب قرار دهید. بشقاب کراست را روی صفحه میله ای قرار دهید. پس از ۳ دقیقه (۱۲۵ گرم) یا ۵ دقیقه (۱۵۰ گرم) وارونه کنید. زمان انتظار برای ۴ دقیقه.</p>			

کباب کردن

کباب پز به شما امکان می دهد تا غذا را بدون استفاده از مایکروویو. بطور سریع گرم و برشته کنید. بدین منظور یک صفحه کباب پزی به همراه فر مایکروویو عرضه می شود.

۱. کباب پز را توسط فشردن دکمه Grill (کباب پز) به دمای مورد نظر از قبل گرم کرده و مدت از قبل گرم شدن را توسط فشردن دکمه های بالا و پایین تنظیم کنید.	
۲. دکمه Start/+30s (شروع/30+ ثانیه) را فشار دهید.	
۳. دریاچه را باز کرده و غذا را روی صفحه میله ای قرار دهید. دریاچه را ببندید.	
۴. دکمه Grill (کباب پز) را فشار دهید. نتیجه: نشانه های زیر نمایش داده می شوند:	
۵. با فشردن دکمه های بالا و پایین زمان کباب پزی را تنظیم کنید. حداکثر مدت کباب پزی ۶۰ دقیقه می باشد.	
۶. دکمه Start/+30s (شروع/30+ ثانیه) را فشار دهید. نتیجه: کباب پزی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد (۱) فر چهار بار بیپ می کند. (۲) سیگنال یادآوری خامه ۲ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد. (۳) ساعت کنونی دوباره نمایش می شود.	

اگر گرم کننده در حین کباب پزی روشن و خاموش شد. نگران نباشید. این سیستم طوری طراحی شده تا از زیاد گرم شدن فر جلوگیری شود.

همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.

جدول زیر نمایشگر برنامه ها، مقادیر و دستورالعمل های مناسب برای برنامه های مختلف یخ زدائی پر قدرت خودکار می باشد.



همه نوع مواد بسته بندی را قبل از یخ زدائی جدا کنید. گوشت، گوشت مرغ، ماهی و کیک/نان را روی بشقاب سرامیک قرار دهید.

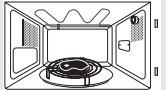



کد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
1 گوشت	۲۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم	لبه ها را با ورقه آلومینیومی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، گوشت را برگردانید. این برنامه برای گوشت گوساله، بره، خوک، استیک، گوشت با استخوان و گوشت خردشده مناسب است. برای ۲۰ تا ۶۰ دقیقه منتظر شوید.
2 مرغ	۲۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم	سر ران ها و بال ها را با کاغذ آلومینیومی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، مرغ را برگردانید. این برنامه برای مرغ کامل و قطعات مرغ مناسب است. برای ۲۰ تا ۶۰ دقیقه منتظر شوید.
3 ماهی	۲۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم	دم ماهی کامل را با ورقه آلومینیومی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، ماهی را برگردانید. این برنامه برای ماهی کامل و فیله های ماهی مناسب است. برای ۲۰ تا ۵۰ دقیقه منتظر شوید.
4 نان/کیک	۱۲۵ تا ۶۲۵ گرم	به محض اینکه فر صدای بیپ کرد، نان را روی یک قطعه کاغذ آشپزخانه گذاشته و برگردانید. نه محض اینکه فر صدای بیپ کرد، کیک را روی یک بشقاب سرامیک گذاشته و در صورت امکان برگردانید. (هنگامیکه دریاچه را باز می کنید، فر به کار ادامه داده و متوقف می شود). این برنامه برای همه نوع نان، به صورت برشی یا کامل به اضافه ژل های نان و بگت مناسب است. ژل های نان را به صورت دایره قرار دهید. این برنامه برای انواع کیک تخمیر شده، بیسکویت، کیک پنیری و شیرینی یخی مناسب است. این برنامه برای شیرینی کوته/پوسته دار، کیک های میوه و خامه ای و کیک هائی که روکش شکلاتی دارند مناسب نیست. برای ۵ تا ۲۰ دقیقه منتظر شوید.


اگر می خواهید خوراک را به طور دستی یخ زدائی کنید عملکرد یخ زدائی دستی را با میزان نیروی ۱۸۰ وات انتخاب کنید. برای جزئیات بیشتر در مورد یخ زدائی دستی و مدت یخ زدائی به صفحات ۳۰ تا ۳۱ مراجعه کنید.

ترکیب مایکروویو و کباب پز

می توانید برای آشپزی سریع و در آن واحد برشته کردن. از آشپزی ترکیبی با مایکروویو و کباب پز نیز استفاده کنید.

-  **همیشه** از ظروف خوراکی که برای مایکروویو و فر مناسب هستند استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیک ایده آل هستند چون به اشعاع مایکروویو امکان می دهند که به طور یکدست به غذا رسوخ کنند.
-  **همیشه** هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.

	<p>۱. درجه فر را باز کنید. غذا را روی صفحه میله ای و صفحه میله ای را روی صفحه گردان قرار دهید. درجه را ببندید.</p>
	<p>۲. دکمه MW+Grill (مایکروویو+کباب پز) را فشار دهید. نتیجه: نشانه های زیر نمایش داده می شوند: (حالت مایکروویو و کباب پز) ۶۰۰ وات (نیروی خروجی)</p>
	<p>۳. با فشردن دکمه های بالا و پایین در صورت لزوم. زمان آشپزی را تنظیم کنید. حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.</p>
	<p>۴. دکمه Start/+30s (شروع+30 ثانیه) را فشار دهید. نتیجه: آشپزی ترکیبی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد. (۱) فر چهار بار بیپ می کند. (۲) سیگنال یادآوری خانه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد. (۳) ساعت کنونی دوباره نمایش می شود.</p>

 حداکثر نیروی مایکروویو برای حالت مایکروویو و کباب پز ترکیبی ۶۰۰ وات می باشد.

 میزان نیروی مناسب را توسط فشردن دوباره دکمه MW+Grill (مایکروویو+کباب پز) انتخاب کرده تا اینکه میزان نیروی مربوطه نمایش شود.

 می توانید دمای کباب پز را تنظیم کنید.

خاموش کردن بیپر

هر وقت که خواستید می توانید بیپر را خاموش کنید.

	<p>۱. دکمه های Stop/ECO (توقف/صرفه جویی) و Start/+30s (شروع+30 ثانیه) را با هم فشار دهید. نتیجه:</p> <ul style="list-style-type: none"> نشانه زیر نمایش داده می شود.
	<ul style="list-style-type: none"> فر هر بار که هر دکمه ای را فشار می دهید بیپ نمی کند.
	<p>۲. برای روشن کردن مجدد بیپر دکمه های Stop/ECO (توقف/صرفه جویی) و Start/+30s (شروع+30 ثانیه) را دوباره با هم فشار دهید. نتیجه:</p> <ul style="list-style-type: none"> نشانه زیر نمایش داده می شود.
	<ul style="list-style-type: none"> فر دو مرتبه با بیپر روشن کار می کند.

قفل ایمنی فر مایکروویو

فر مایکروویو شما مجهز به برنامه ویژه ایمنی کودکان می باشد که به فر امکان می دهد قفل شود تا کودکان و اشخاصی که به آن آشنائی ندارند نتوانند آنرا به طور اتفاقی راه ببازند.
فر را می توان در هر زمان قفل کرد.

	<p>۱. دکمه های Stop/ECO (توقف/صرفه جویی) و Clock (ساعت) را با هم فشار دهید. نتیجه:</p> <ul style="list-style-type: none"> فر قفل است (عملکردی را نمی توان انتخاب کرد). صفحه نمایش "L" را نشان می دهد.
	<p>۲. برای باز کردن قفل فر. دکمه های Stop/ECO (توقف/صرفه جویی) و Clock (ساعت) را دوباره با هم فشار دهید. نتیجه: می توان از فر به صورت عادی استفاده کرد.</p>

راهنمای ظرف خوراکی‌ری

برای پختن غذا در فر مایکروویو، اشعاعات مایکروویو بایستی بدون اینکه توسط ظرف استفاده شده منعکس یا جذب شوند، بتوانند به غذا رسوخ کنند.
بنابراین بایستی در انتخاب ظرف خوراکی‌ری مراقب بود. اگر علامت روی ظرف نشان می دهد که برای مایکروویو مناسب است، لازم نیست نگران باشید.
جدول زیر انواع گوناگون ظرف خوراکی‌ری و اینکه آیا و چگونه بایستی در فر مایکروویو استفاده شوند را ذکر می کند.

ظرف خوراکی‌ری	مناسب برای مایکروویو	نظرات
ورقه آلومینیومی	✓ X	می توان به اندازه های کوچک برای محافظت از زیاد پخته شدن بعضی قسمت ها استفاده کرد. اگر ورقه زیاد به دیواره فر نزدیک باشد یا از ورقه زیادی استفاده شود ممکن است موجب قوس برقی شود.
بشقاب کراست	✓	برای بیش از ۸ دقیقه پیش گرم نکنید.
ظروف چینی و سفالی	✓	ظروف چینی، سفالی، لعاب دار و چینی استخوانی معمولاً مناسب بوده مگر اینکه با لبه فلزی تزئین شده باشند.
ظروف یکبار مصرف مقوای پلی استر	✓	برخی خوراک های یخ زده در این ظروف بسته بندی می شوند.
بسته بندی خوراک سریع (فست فود)	✓	می توان برای گرم کردن غذا استفاده کرد. زیاد گرم کردن ممکن است موجب آب شدن پلی استرین شود. ممکن است آتش بگیرند.
• فنجان های پلی استرین	✓	
• کیسه کاغذی یا روزنامه	X	
• کاغذ بازیابی یا تزئینات فلزی	X	ممکن است موجب قوس برقی شوند.
ظرف شیشه ای		
• ظرف از فر به سر میز	✓	می توان استفاده کرد. مگر اینکه تزئینات فلزی داشته باشند.
• ظرف شیشه ای ظرف	✓	می توان برای گرم کردن غذا یا مایعات استفاده کرد. شیشه ظرف اگر به طور ناگهانی گرم نشود ممکن است بشکند یا ترک بردارد.
• ظرف شیشه ای	✓	بایستی درپوش را برداشت، فقط برای گرم کردن مناسب است.

ظرف خوراکی‌ری	مناسب برای مایکروویو	نظرات
فلز		
• ظروف	X	ممکن است موجب قوس برقی یا آتشفشوری شوند.
• گره های فلزی کیسه فریزر	X	
کاغذ		
• بشقاب، فنجان، دستمال سفره و کاغذ آشپزخانه	✓	برای مدت های کوتاه آشپزی و گرم کردن، همچنین برای جذب رطوبت اضافی، ممکن است موجب قوس برقی شوند.
• کاغذ بازیابی شده	X	
پلاستیک		
• محفظه ها	✓	مخصوصاً اگر ترموپلاستیک مقاوم در مقابل گرما باشند. برخی پلاستیک های دیگر ممکن است تاب بردارند یا تغییر رنگ دهند. از پلاستیک ملامین استفاده نکنید.
• ورقه چسبان	✓	می توان برای حفظ رطوبت استفاده کرد. نباید با غذا تماس پیدا کند. هنگام برداشت لایه مراقب باشید چون بخار داغ خارج خواهد شد.
• کیسه های فریزر	✓ X	حتی اگر قابل جوشیدن یا برای فر مقاوم باشند، نیابستی کپک باشند. در صورت لزوم با چنگال سوراخ کنید.
کاغذ مومی یا مقاوم در برابر چربی	✓	می توان برای حفظ رطوبت و جلوگیری از پاشیده شدن استفاده کرد.

✓ : توصیه شده X✓ : مراقب باشید X : غیرایمن

راهنمای آشپزی

مایکروویو

انرژی مایکروویو در واقع به غذا نفوذ کرده، توسط آب، چربی و محتوای قندی آن جذب می شود. امواج مایکروویو موجب حرکت سریع مولکول های غذا می شوند. حرکت سریع این مولکول ها اصطکاک ایجاد کرده و موجب گرم و پخته شدن غذا می شوند.

آشپزی

ظرف خوراکی برای آشپزی با مایکروویو:

ظرف خوراکی بایستی به انرژی مایکروو امکان دهد تا برای حداکثر کارآئی از آن عبور کند. اشعه مایکروویو توسط فلزات از قبیل فولاد ضدزنگ، آلومینیم و مس منعکس می شود ولی می تواند به سرامیک، شیشه، چینی و پلاستیک به اضافه کاغذ و چوب نفوذ کند. بنابراین هرگز نبایستی غذا را در محفظه های فلزی پخت.

غذا مناسب برای آشپزی با مایکروویو:

بسیاری انواع غذا برای آشپزی با مایکروویو مناسب هستند. از قبیل سبزیجات تازه یا یخ زده، میوه، پاستا، برنج، غلات، بقولات، ماهی و گوشت، سس، کاستارد، سوپ، پودینگ بخارپز، کنسرو و چات نی را نیز می توان در فر مایکروویو پخت. به طور کلی، آشپزی با مایکروویو برای هرنوع غذایی که معمولاً روی اجاق آماده می شود مناسب است. برای مثال کره یا شکلات آب شده (به فصل نکات، روش ها و راهنمایی ها مراجعه نمائید).

پوشاندن در حین آشپزی

پوشاندن غذا در حین آشپزی بسیار اهمیت دارد چون آب تبخیر شده به صورت بخار جمع شده و به روند آشپزی کمک می کند. غذا را می توان به روش های مختلف پوشاند. برای مثال با بشقاب سرامیک، سرپوش پلاستیکی یا لایه چسبنده مناسب مایکروویو.

مدت انتظار

پس از اینکه آشپزی تمام شد، مدت باقی ماندن غذا اهمیت دارد چون به دما امکان می دهد تا در سرتاسر خوراک یکسان شود.

راهنمای آشپزی برای سبزیجات یخ زده

از یک کاسه پیرکس شیشه ای مناسب یا درپوش استفاده کنید. برای حداقل مدت به صورت پوشیده بپزید - به جدول مراجعه شود. به پختن ادامه دهید تا نتیجه مورد نظر کسب شود. دوبار در طول آشپزی و یک بار بعد از آشپزی هم بزنید. بعد از آشپزی نمک، ادویه جات گیاهی یا کره اضافه کنید. در طول مدت باقی ماندن بپوشانید.

خوراک	اندازه خوراک	نیرو	زمان (دقیقه)
اسفناج	۱۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۵/۵-۴/۵
	دستورالعمل ها ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
براکلی	۲۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۱۰-۹
	دستورالعمل ها ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
نخود	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸/۵-۷/۵
	دستورالعمل ها ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
لوبیای سبز	۲۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۹-۸
	دستورالعمل ها ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
سبزیجات مخلوط (هویج/نخود/ذرت)	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸/۵-۷/۵
	دستورالعمل ها ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
سبزیجات مخلوط (سبک چینی)	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۹-۸
	دستورالعمل ها ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		



راهنمای آشپزی برای سبزیجات تازه

از یک کاسه پیرکس شیشه‌ای مناسب با درپوش استفاده کنید. ۳۰ تا ۴۵ میلی لیتر (۴ تا ۳ قاشق غذاخوری) برای هر ۲۵۰ گرم، آب اضافه کرده مگر اینکه مقدار آب دیگری توصیه شده باشد - به جدول مراجعه کنید. برای حداقل مدت به صورت پوشیده بپزید - به جدول مراجعه شود. به پختن ادامه دهید تا نتیجه مورد نظر کسب شود. در طول آشپزی و بعد از آن یکبار هم بزنید. بعد از آشپزی نمک، ادویه جات گیاهی یا کره اضافه کنید. به مدت ۳ دقیقه در حین مدت قرار دادن بپوشانید.

راهنمایی: سبزیجات تازه را به قطعات یکسان ببرید. هرچه قطعات کوچک تر باشند، سریع تر خواهند پخت.

خوراک	اندازه خوراک	نیرو	زمان (دقیقه)
براکلی	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۴/۵-۴
	۵۰۰ گرم		۷/۵-۷
	دستورالعمل ها		
گلچه های هم اندازه را آماده کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.			
کلم بروکسل	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۴/۵-۵/۵
	دستورالعمل ها		
	۶۰ تا ۷۵ میلی لیتر (۴ تا ۵ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
هویج	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۵-۴/۵
	دستورالعمل ها		
	هویج ها را به قاچ های هم اندازه ببرید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
گل کلم	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۵/۵-۵
	۵۰۰ گرم		۹-۸/۵
	دستورالعمل ها		
گلچه های هم اندازه را آماده کنید. گلچه های بزرگ را نصف کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.			
کدو سبز	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۴-۳/۵
	دستورالعمل ها		
	کدو سبز را قاچ کنید. ۳۰ میلی لیتر (۴ قاشق غذاخوری) آب یا قدری کره اضافه کنید. آنقدر بپزید تا قدری نرم شود. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
بادمجان	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۴-۳/۵
	دستورالعمل ها		
بادمجان ها را به قاچ های کوچک بریده و روی آنها ۱ قاشق غذاخوری آب لیموترش بپاشید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.			

خوراک	اندازه خوراک	نیرو	زمان (دقیقه)
تره فرنگی	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۵-۴/۵
	دستورالعمل ها تره فرنگی ها را به قطعات ضخیم ببرید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
قارچ	۱۲۵ گرم ۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۲-۱/۵ ۳/۵-۳
	دستورالعمل ها قارچ کوچک کامل یا قارچ خرد شده را آماده کنید. آب اضافه نکنید. روی آن آب لیموترش بپاشید. نمک و فلفل بزنید. آب آنرا قبل از مصرف تخلیه کنید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
پیاز	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۵-۴/۵
	دستورالعمل ها پیازها را قاچ کنید یا از وسط ببرید. فقط ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
فلفل	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۵-۴/۵
	دستورالعمل ها فلفل را به قطعات ریز خرد کنید.		
سیب زمینی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۸۰۰ وات	۵-۴ ۸/۵-۷/۵
	دستورالعمل ها سیب زمینی های پوست کنده را وزن کرده و آنها را به قطعات هم اندازه نصف یا چهار قسمت کنید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
شلغم کلم	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۵/۵-۵
	دستورالعمل ها شلغم کلم را به قطعات مکعب شکل کوچک خرد کنید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		



برنج:

از یک کاسه پیرکس شیشه ای بزرگ با درپوش استفاده کنید - حجم برنج در حین آشپزی دو برابر می شود. با سروپوش بپزید.
پس از اینکه مدت آشپزی تمام شد. قبل از مدت قرار دادن هم زده و نمک یا ادویه جات گیاهی و کره اضافه نمائید.

پاستا:

نکته: ممکن است که برنج بعد از خانه مدت آشپزی همه آب را جذب نکرده باشد.
از یک کاسه پیرکس شیشه ای بزرگ استفاده کنید. آب جوشان و کمی نمک اضافه کرده و خوب هم بزنید. به صورت سریاز بپزید.
گهگاه در طول آشپزی و بعد از آن هم بزنید. در طول مدت قرار دادن پوشانده و آب را بعد از آن تخلیه کنید.

خوراک	اندازه خوراک	نیرو	زمان (دقیقه)
برنج سفید (جوش پز)	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۱۶-۱۷
	دستورالعمل ها دو برابر آب سرد اضافه کنید. بعد از ۵ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
برنج قهوه ای (جوش پز)	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۲۱-۲۲
	دستورالعمل ها دو برابر آب سرد اضافه کنید. بعد از ۵ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
برنج مخلوط (برنج + برنج وحشی)	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۱۷-۱۸
	دستورالعمل ها ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. بعد از ۵ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
ذرت مخلوط (برنج + غلات)	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۱۸-۱۹
	دستورالعمل ها ۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. بعد از ۵ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
پاستا	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۱۱-۱۲
	دستورالعمل ها ۱۰۰۰ میلی لیتر آب داغ اضافه کنید. بعد از ۵ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		

دوباره گرم کردن

فر مایکروویو در مدت بسیار کوتاه تری از مدتی که فرهای متعارف معمولاً صرف می کنند. غذا را دوباره گرم خواهد کرد.
از سطوح نیرو و مدت های دوباره گرم کردن در جدول زیر به عنوان رهنمود استفاده کنید.
مدت های درج شده در این جدول مایعات با دمای داخل اتاق در حدود ۱۸۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی گراد با غذای سرد شده با دمای در حدود ۵۰ تا ۷۰ درجه سانتی گراد را مورد ملاحظه قرار می دهند.
ترتیب دادن و پوشاندن
از دوباره گرم کردن اقلام بزرگ از قبیل شقه گوشت پرهیز کنید - معمولاً قبل از اینکه مرکز آنها کاملاً داغ شود. زیادی پخته شده و خشک می شوند. دوباره گرم کردن قطعات کوچک بیشتر موفقیت آمیز خواهد بود.

سطوح نیرو و هم زدن

بعضی غذاها را می توان با استفاده از نیروی ۸۰۰ وات دوباره گرم کرد در حالیکه غذاهای دیگر بایستی با استفاده از ۶۰۰ وات. ۴۵۰ وات یا حتی ۳۰۰ وات دوباره گرم شوند.
از جداول برای راهنمایی استفاده کنید.
به طور کلی. اگر غذا ترد و شکننده باشد. به مقدار زیاد باشد یا اگر احتمال می رود که بسیار سریع گرم شود (برای مثال پای گوشت خرد شده). بهتر است که غذا را با استفاده از سطح پائین تری از نیرو گرم کنید.
غذا را برای کسب بهترین نتیجه در حین دوباره گرم کردن خوب هم بزنید یا وارونه کنید.
در صورت امکان قبل از سرو کردن دوباره هم بزنید.
هنگام گرم کردن مایعات و غذاهای کودک مخصوصاً مراقب باشید. برای جلوگیری از فوران مایعات در حین جوش آمدن و احتمال سوختگی پوست قبل. در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید. آنها را در طول مدت قرار دادن در مایکروویو نگه دارید. توصیه می کنیم که یک قاشق پلاستیکی یا قلم شیشه ای را در مایعات قرار دهید. از زیاد گرم کردن (و در نتیجه هدر رفتن) غذا اجتناب کنید. بهتر است که مدت آشپزی را دست کم گرفته و در صورت لزوم به وقت گرم کردن بیافزائید.

مدت های گرم کردن و انتظار

هنگامیکه غذا را برای اولین بار دوباره گرم می کنید. بهتر است که برای مراجعه در آینده. مدتی که طول کشید را یادداشت کنید.
همیشه مطمئن شوید که غذای دوباره گرم شده در همه نقاط کاملاً داغ باشد.
اجازه بدهید که غذا بعد از گرم کردن برای مدت کوتاهی باقی بماند تا دما در همه نقاط یکسان شود.
مدت انتظار توصیه شده بعد از دوباره گرم کردن ۲ تا ۴ دقیقه می باشد. مگر اینکه مدت دیگری در جدول توصیه شده باشد.
هنگام گرم کردن مایعات و غذای کودک مخصوصاً مراقب باشید. به فصل مربوط به احتیاط های ایمنی نیز مراجعه نمائید.

دوباره گرم کردن مایعات

همیشه حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد برای مدت انتظار وقت بگذارید تا دما در همه نقاط یکسان شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید.
برای جلوگیری از فوران در حین جوش آمدن و سوختگی پوست. بایستی یک قاشق یا قلم شیشه ای را در نوشیدنی ها قرار داده و قبل. در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید.



دوباره گرم کردن غذای کودک

غذای کودک:

در یک بشقاب سرامیک عمیق خالی کنید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید! قبل از مصرف بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه باقی بماند. دوباره هم زده و دما را کنترل کنید.

دمای توصیه شده برای مصرف: بین ۳۰ و ۴۰ درجه سانتی گراد

شیر کودک:

شیر را در یک بطری شیشه ای ضد عفونی شده بریزید. به طور دریا ز دوباره گرم کنید. هرگز بطری کودک را در حالیکه پستانک روی سر آن است گرم نکنید چون بطری در صورت زیاد گرم شدن ممکن است منفجر شود. قبل از مدت انتظار و دوباره قبل از مصرف خوب تکان دهید. همیشه دمای شیر یا غذای کودک را قبل از اینکه به کودک بدهید. دقیقاً کنترل کنید. دمای توصیه شده برای مصرف: حدود ۳۷ درجه سانتی گراد

نکته:

غذای کودک قبل از مصرف مخصوصاً به کنترل نیاز دارد تا از سوختگی جلوگیری شود. از میزان نیرو و مدت درج شده در جدول بعدی به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

دوباره گرم کردن مایعات و غذا

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

خوراک	اندازه خوراک	نیرو	زمان (دقیقه)
نوشیدنی ها (قهوه، چای و آب)	۱۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان)	۸۰۰ وات	۱/۵-۱
	۲۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان بزرگ)		۲/۵-۲
دستورالعمل ها			
توی فنجان ها ریخته و به طور دریا ز گرم کنید. ۱ فنجان در وسط. ۲ فنجان روی روی هم. در طی مدت انتظار بگذارید در مایکروویو باقی بمانند و خوب هم بزنید. بعد از ۱ تا ۲ دقیقه صبر کردن سرو کنید.			
سوپ (سرد شده)	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۳/۵-۳
دستورالعمل ها			
در بشقات سرامیک عمیق یا کاسه سرامیک عمیق بریزید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید. قبل از مصرف دوباره هم بزنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.			

خوراک	اندازه خوراک	نیرو	زمان (دقیقه)
تاس کباب (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۴۰۰ وات	۵/۵-۵/۵
دستورالعمل ها			
تاس کباب را در بشقاب سرامیک عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.			
پاستا با سس (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۴۰۰ وات	۵/۵-۴/۵
دستورالعمل ها			
پاستا (برای مثال اسپاگتی یا رشته فرنگی تخم مرغ) را در بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. قبل از مصرف هم بزنید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.			
پاستای توپر با سس (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۴۰۰ وات	۵-۴
دستورالعمل ها			
پاستای پر شده (برای مثال راویولی، تورتلینی) را در بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.			
خوراک با ظرف (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۴۰۰ وات	۵/۵-۵/۵
دستورالعمل ها			
غذای متشکل از ۲ تا ۳ جزء سرد شده را روی ظرف سرامیک قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.			
فاندوی پنیر آماده استفاده (سرد شده)	۴۰۰ گرم	۴۰۰ وات	۷-۸
دستورالعمل ها			
فاندوی پنیر آماده استفاده را در یک کاسه پیرکس شیشه ای یا درپوش به اندازه مناسب قرار دهید. گهگاه در طول دوباره گرم کردن و بعد از آن هم بزنید. قبل از مصرف خوب هم بزنید. بعد از ۱ تا ۲ دقیقه صبر کردن سرو کنید.			

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

خوراک	اندازه خوراک	نیرو	زمان
غذای کودک (سبزیجات + گوشت)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۳۰ ثانیه
	دستورالعمل ها در یک بشقاب سرامیک عمیق خالی کنید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. قبل از مصرف، خوب هم بزنید و دما را با دقت کنترل کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
آش کودک (غلات + شیر + میوه)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۲۰ ثانیه
	دستورالعمل ها در یک بشقاب سرامیک عمیق خالی کنید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. قبل از مصرف، خوب هم بزنید و دما را با دقت کنترل کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
شیر کودک	۱۰۰ میلی لیتر	۳۰۰ وات	۳۰ تا ۶۰ ثانیه
	۲۰۰ میلی لیتر		۵۰ ثانیه تا ۱ دقیقه
دستورالعمل ها خوب هم بزنید یا تکان دهید و در بطری شیشه ای ضد عفونی شده بریزید. در وسط صفحه گردان قرار دهید. به صورت دریا بپزید. قبل از مصرف، خوب تکان داده و دما را با دقت کنترل کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.			

بخ زدانی

مایکروویو کردن روش ایده آلی برای بخ زدانی غذای منجمد است. اشعه های مایکروویو به طور ملایم غذای منجمد را در مدت کوتاهی بخ زدانی می کنند. این موضوع می تواند مزیت خوبی باشد اگر مهمان های غیرمنتظره پدیدایشان شود.

مرغ بخ زده باستانی قبل از آشپزی به طور کامل بخ زدانی شود. هرگونه گره فلزی را جدا کرده و آنرا از هرگونه پوشش بیرون بیاورید تا به مایعات آب شده امکان تخلیه داده شود.

غذای منجمد را روی یک ظرف بدون درپوش قرار دهید. آنرا در وسط کار وارونه کرده، هرگونه مایعات را تخلیه کنید و هرگونه دل و جگر و غیره را هرچه زودتر از داخل مرغ خارج کنید. غذا را گهگاه کنترل کنید تا مطمئن شوید که زبانی گرم نباشد.

اگر بخش های کوچک و نازک تر غذای بخ زده شروع به گرم شدن می کنند، می توان آنها را با پیچاندن نوارهای کوچک ورقه آلومینیومی به دورشان در طول بخ زدانی، پوشانید.

اگر مرغ در سطح بیرونی شروع به گرم شدن می کند، آب کردن بخ را متوقف کرده و قبل از ادامه اجازه دهید که برای ۲۰ دقیقه باقی بماند.

ماهی، گوشت و مرغ را بگذارید باقی بمانند تا بخ زدانی کامل شود. مدت انتظار برای بخ زدانی کامل بستگی به مقداری که بخ زدانی می شود متفاوت خواهد بود. لطفاً به جدول زیر مراجعه نمایید.

راهنمایی: غذای مسطح بهتر از ضخیم بخ زدانی می شوند و مقادیر کوچک تر به وقت کمتری از مقادیر بزرگتر نیاز دارند. این راهنمایی را در هنگام منجمد کردن و بخ زدانی غذا فراموش نکنید.

برای بخ زدانی غذای بخ زده با دمای در حدود ۱۸۰- تا ۲۰۰ درجه سانتی گراد، از جدول زیر به عنوان راهنما استفاده کنید.

خوراک	اندازه خوراک	نیرو	زمان (دقیقه)
گوشت گوشت خردکرده	۲۵۰ گرم	۱۸۰ وات	۷/۵-۶/۵
	۵۰۰ گرم		۱۰-۱۲
استیک خوک	۲۵۰ گرم	۱۸۰ وات	۷/۵-۸/۵
دستورالعمل ها گوشت را روی صفحه گردان بگذارید. لبه های نازکتر را با ورقه آلومینیومی بپوشانید. در وسط مدت بخ زدانی وارونه کنید! بعد از ۵ تا ۲۵ دقیقه صبر کردن سرو کنید.			
مرغ قطعات مرغ	۵۰۰ گرم (۲ قطعه)	۱۸۰ وات	۵/۱۵-۶/۱۵
	۱۲۰۰ گرم	۱۸۰ وات	۲۸-۳۰
دستورالعمل ها ابتدا قطعات مرغ را از سمت پوست و مرغ کامل را از سمت سینه روی بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. قطعات نازکتر مثل بالها و انتها را با ورقه آلومینیومی بپوشانید. در وسط مدت بخ زدانی وارونه کنید! بعد از ۱۵ تا ۴۰ دقیقه صبر کردن سرو کنید.			



کیاب پز

المانت گرم کردن کیاب پز در زیر سقف دستگاه قرار دارد. این المانت هنگامی کار می کند که درجه بسته بوده و صفحه گردان در حال گردش باشد. گردش صفحه گردان باعث می شود که غذا به طور یکدست تر برشته شود. پیش گرم کردن کیاب پز برای ۳ تا ۵ دقیقه موجب می شود که غذا سریعتر برشته شود.

ظروف خوراکی برای کیاب کردن:

بایستی در مقابل شعله مقاوم بوده و می تواند حاوی فلز باشد. از هیچکدام از انواع ظروف خوراکی پلاستیکی استفاده نکنید چون ممکن است آب شوند.

غذای مناسب برای کیاب کردن:

گوشت با استخوان، سوسیس، استیک، همبرگر، بیکن و زامبون، قطعات نازک ماهی، ساندویچ و همه نوع نان برشته و مخلفات.

نکته مهم:

هر وقت که از حالت فقط کیاب پز استفاده می شود. لطفاً فراموش نکنید که غذا بایستی روی صفحه میله ای بالا قرار داده شود. مگر اینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد.

مایکروویو + کیاب پز

این حالت آشپزی گرمای تابشی که از کیاب پز می آید را با سرعت آشپزی با مایکروویو ترکیب می کند. این حالت تنها هنگامی کار می کند که درجه بسته بوده و صفحه گردان در حال گردش باشد. به خاطر گردش صفحه گردان، غذا به طور یکدست برشته می شود. سه حالت ترکیب برای این مدل موجود است: ۶۰۰ وات + کیاب پز، ۴۵۰ وات + کیاب پز و ۳۰۰ وات + کیاب پز

ظرف خوراکی برای آشپزی با مایکروویو + کیاب پز

لطفاً از ظرف خوراکی استفاده کنید که اشعه های مایکروویو بتوانند از آن عبور کنند. ظرف خوراکی بایستی در مقابل شعله مقاوم باشد. از ظرف خوراکی فلزی به همراه حالت ترکیبی استفاده نکنید. از هیچکدام از انواع ظروف خوراکی پلاستیکی استفاده نکنید چون ممکن است آب شوند.

غذا مناسب برای آشپزی با مایکروویو + کیاب پز:

غذای مناسب برای آشپزی با حالت ترکیبی شامل همه نوع غذای پخته می شوند که نیاز به دوباره گرم کردن و برشته شدن دارند (از قبیل پاستای پخته) به اضافه غذاهایی که به مدت آشپزی کوتاهی نیاز دارند تا سطح روی غذا برشته شود. از این حالت می توان برای حصه های ضخیم غذا نیز استفاده کرد که از سطح روئی برشته و ترد بهره می برند (برای مثال، قطعات مرغ، آنها را در وسط مدت آشپزی وارونه کنید). لطفاً برای جزئیات بیشتر به جدول کیاب پز مراجعه نمائید.

نکته مهم:

هر وقت که از حالت ترکیبی (مایکروویو + کیاب پز) استفاده می شود. غذا بایستی روی صفحه میله ای بالا قرار داده شود. مگر اینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد. لطفاً به دستورالعمل های جدول زیر مراجعه نمائید.

اگر غذا در هر دو طرف برشته شده، بایستی وارونه شود.

خوراک	اندازه خوراک	نیرو	زمان (دقیقه)
ماهی			
فیله های ماهی	۲۰۰ گرم	۱۸۰ وات	۷-۶
ماهی کامل	۴۰۰ گرم	۱۸۰ وات	۱۲-۱۲
دستورالعمل ها ماهی پخ زده را در وسط بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. قطعات نازکتر را در زیر قطعات ضخیم تر مرتب کنید. انتهای باریک فیله و دم ماهی کامل را با کاغذ آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت پخ زدن وارونه کنید! بعد از ۵ تا ۱۵ دقیقه صبر کردن سرو کنید.			
میوه			
توت ها	۳۰۰ گرم	۱۸۰ وات	۷-۶
دستورالعمل ها میوه را به صورت مسطح روی یک ظرف شیشه ای مسطح و گرد (که قطر بزرگی دارد) پخش کنید. بعد از ۵ تا ۱۰ دقیقه صبر کردن سرو کنید.			
نان			
رُل های نان (هرکدام حدود ۵۰ گرم)	۲ قطعه ۴ قطعه	۱۸۰ وات	۱۰-۵ ۲/۵-۲
برشته/ساندویچ	۲۵۰ گرم	۱۸۰ وات	۵-۴/۵
دستورالعمل ها رُل ها را به صورت دایره یا نان را به صورت افقی روی کاغذ آشپزخانه در وسط صفحه گردان مرتب کنید. در وسط مدت پخ زدن وارونه کنید! بعد از ۵ تا ۲۰ دقیقه صبر کردن سرو کنید.			

راهنمای کباب پز برای غذای تازه

کباب پز را توسط عملکرد کباب پز برای ۳ تا ۴ دقیقه پیش گرم کنید.
از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای کباب کردن استفاده کنید.

غذای تازه	اندازه خوراک	نیرو	۱ مرحله (دقیقه)	۲ مرحله (دقیقه)
بریده های برشته	۴ قطعه (هرکدام ۲۵ گرم)	فقط کباب پز	۵-۴	۵/۵-۴/۵
دستورالعمل ها بریده های برشته را در کنار هم روی صفحه میله ای قرار دهید.				
زل های نان (قبلاً پخته شده)	۴ تا ۴ قطعه	فقط کباب پز	۳-۲	۳-۲
دستورالعمل ها زل های نان را ابتدا طوری قرار دهید که زیر آنها به صورت دایره درست روی صفحه گردان باشد.				
گوجه فرنگی تنوری	۲۰۰ گرم (۱ قطعه)	-	۳۰۰ وات + کباب پز (۵/۵-۴/۵)	فقط کباب پز (۳-۲)
	۴۰۰ گرم (۴ قطعه)	-	۳۰۰ وات + کباب پز (۸-۷)	فقط کباب پز (۳-۲)
دستورالعمل ها گوجه فرنگی ها را نصف کنید. قدری پنیر روی آنها بگذارید. به صورت دایره روی یک ظرف پیرکس شیشه ای مسطح مرتب کنید. آترا روی صفحه میله ای قرار دهید.				
تست هاوایی (برش های ژالبون. آناناس، پنیر)	۴ قطعه (۳۰۰ گرم)	۴۵۰ وات + کباب پز	۴-۳/۵	
	دستورالعمل ها ابتدا بریده های نان را برشته کنید. نان برشته شده را به همراه مخلفات روی صفحه میله ای قرار دهید. ۲ تست را مقابل هم مستقیماً روی صفحه میله ای قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.			
سیب زمینی تنوری	۲۵۰ گرم	۴۰۰ وات + کباب پز	۵/۵-۴/۵	-
	۵۰۰ گرم	۴۰۰ وات + کباب پز	۹-۸	-
دستورالعمل ها سیب زمینی ها را نصف کنید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای طوری قرار دهید که طرف بریده شده به سمت کباب پز باشد.				

غذای تازه	اندازه خوراک	نیرو	۱ مرحله (دقیقه)	۲ مرحله (دقیقه)
قطعات مرغ	۴۵۰ تا ۵۰۰ گرم (۱ قطعه)	۳۰۰ وات + کباب پز	۱۲-۱۰	۱۳-۱۲
	دستورالعمل ها قطعات مرغ را با روغن و ادویه آماده کنید. آنها را به صورت دایره طوری قرار دهید که استخوان ها به سمت وسط باشند. قطعات مرغ را در مرکز صفحه میله ای قرار ندهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.			
بره با استخوان/ استیک گوساله (متوسط)	۴۰۰ گرم (۴ قطعه)	فقط کباب پز	۱۵-۱۲	۱۲-۹
	دستورالعمل ها قطعات گوشت بره با استخوان را با برس روغن و ادویه جات بمالید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بخوابانید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.			
استیک خوک	۲۵۰ گرم (۱ قطعه)	-	۳۰۰ وات + کباب پز ۸-۷	فقط کباب پز ۷-۶
	دستورالعمل ها قطعات استیک خوک را با برس روغن و ادویه جات بمالید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بخوابانید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.			
سیب تنوری	۱ سیب (در حدود ۲۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + کباب پز	۴/۵-۴	-
	۲ سیب (در حدود ۴۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + کباب پز	۷-۶	-
دستورالعمل ها دانه های سیب ها را خارج کرده و آنها را با کشمش و مربا پر کنید. قدری بادام خردشده روی آنها بگذارید. سیب ها را روی یک ظرف پیرکس شیشه ای مسطح قرار دهید. ظرف را مستقیماً روی صفحه گردان قرار دهید.				

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای کباب کردن استفاده کنید.

غذای یخ زده	اندازه خوراک	نیرو	۱ مرحله (دقیقه)	۲ مرحله (دقیقه)
زل های نان (هرکدام تقریباً ۵۰ گرم)	۴ قطعه	-	۳۰۰ وات + کباب پز (۱/۵-۱)	فقط کباب پز (۲-۱)
	۶ قطعه	-	۳۰۰ وات + کباب پز (۲/۵-۲)	فقط کباب پز (۲-۱)
دستورالعمل ها زل های نان را به صورت دایره روی صفحه میله ای مرتب کنید. طرف دیگر زل ها را به اندازه ای که مایلید برشته کنید. برای ۲ تا ۵ دقیقه منتظر شوید.				
نان بگت + مخلفات (گوجه فرنگی، پنیر، ژانبون، قارچ)	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم (۱ قطعه)	۴۵۰ وات + کباب پز	۹-۸	-
دستورالعمل ها ۲ بگت یخ زده را کنار هم روی صفحه میله ای قرار دهید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.				
گراتین (سبزیجات یا سیب زمینی)	۴۰۰ گرم	۴۵۰ وات + کباب پز	۱۴-۱۳	-
دستورالعمل ها گراتین یخ زده را روی ظرف کوچک پیرکس شیشه ای گرد قرار دهید. ظرف را روی صفحه میله ای قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.				
پاستا (کانلونی، ماکارونی، لازانیا)	۴۰۰ گرم	-	۶۰۰ وات + کباب پز (۱۵-۱۴)	فقط کباب پز (۳-۲)
دستورالعمل ها پاستای یخ زده را در ظرف کوچک پیرکس شیشه ای مستطیل شکل قرار دهید. ظرف را مستقیماً روی صفحه گردان قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.				
کنتل مرغ	۲۵۰ گرم	۴۵۰ وات + کباب پز	۵/۵-۵	۳/۵-۳
دستورالعمل ها کنتل های مرغ را روی صفحه فلزی قرار دهید. بعد از بار اول وارونه کنید.				
خلال های سیب زمینی تنوری	۲۵۰ گرم	۴۵۰ وات + کباب پز	۱۱-۹	۵-۴
دستورالعمل ها خلال های سیب زمینی تنوری را روی کاغذ نان پزی و روی صفحه میله ای به طور یکدست قرار دهید.				

راهنمای و فوت و فن

آب کردن کره

۵۰ گرم کره را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید.
با استفاده از ۸۰۰ وات برای ۳۰ تا ۴۰ ثانیه گرم کنید تا کره آب شود.

آب کردن شکلات

۱۰۰ گرم شکلات را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید.
با استفاده از ۴۵۰ وات برای ۳ تا ۵ ثانیه گرم کنید تا شکلات آب شود.
یکی دوبار در حین حل شدن هم بزنید. از دستکش فر در هنگام بیرون آوردن استفاده کنید!

آب کردن عسل متبلور شده

۲۰ گرم عسل متبلور شده را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید.
با استفاده از ۳۰۰ وات برای ۲۰ تا ۳۰ ثانیه گرم کنید تا عسل آب شود.

آب کردن ژلاتین

ورقه های خشک ژلاتین (۱۰ گرم) را ۵ دقیقه در آب سرد بخوابانید.
ژلاتین تخلیه شده را در کاسه کوچک پیرکس شیشه ای قرار دهید.
با استفاده از ۳۰۰ وات برای ۱ دقیقه گرم کنید. بعد از آب شدن هم بزنید.

آشپزی تزیین روی کیک (برای کیک و گتو)

ماده تزیینی فوری (تقریباً ۱۴ گرم) را با ۴۰ گرم شکر و ۲۵۰ میلی لیتر آب سرد مخلوط کنید.
به طور روباز در یک کاسه پیرکس شیشه ای برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه و با استفاده از ۸۰۰ وات بپزید تا ماده
تزیینی شفاف شود. در حین آشپزی دوبار هم بزنید.

پختن مربا

۴۰۰ گرم میوه (برای مثال انواع توت) را در یک کاسه پیرکس شیشه ای با درپوش به اندازه مناسب قرار
دهید. ۳۰۰ گرم شکر را اضافه کرده و خوب هم بزنید.
برای ۱۰ تا ۱۲ دقیقه و با حرارت ۸۰۰ وات به طور در بسته بپزید.
در حین آشپزی چندین بار هم بزنید. به طور مستقیم در ظروف شیشه ای کوچک مخصوص مربا خالی
کرده و در شیشه ها را ببندید. برای ۵ دقیقه روی درپوش بایستید.

آشپزی پودینگ

پودر مخلوط پودینگ با شکر و شیر (۵۰۰ میلی لیتر) را با دنبال کردن دستورالعمل های سازنده مخلوط
کرده و خوب هم بزنید. از یک کاسه پیرکس شیشه ای به اندازه مناسب با درپوش استفاده کنید.
برای ۶/۵ تا ۷/۵ دقیقه و با استفاده از ۸۰۰ وات به طور در بسته بپزید.
در حین آشپزی چندین بار خوب هم بزنید.

برشته کردن خلال های بادام

۳۰ گرم خلال بادام را به طور یکدست روی بشقاب سرامیک به اندازه متوسط پخش کنید.
در حین برشته شدن برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه و با حرارت ۴۰۰ وات هم بزنید.
بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه در فر باقی بماند. از دستکش فر در هنگام بیرون آوردن استفاده کنید!

رفع اشکالات و کد خطا

رفع اشکالات

اگر با هریک از مشکلاتی که در زیر ذکر شده مواجه هستید، راه حل های ارائه شده را امتحان کنید.

این موضوع عادیست.

- تقطیر در داخل فر.
- جریان هوا در اطراف دریچه و جدار خارجی.
- انعکاس نور در اطراف دریچه و جدار خارجی.
- بخار از اطراف دریچه یا هواکش ها خارج می شود.

فر هنگامیکه دکمه Start/+30s (شروع/+30 ثانیه) را فشار می دهید شروع به کار نمی کند.

- آیا درجه کاملاً بسته است؟

غذا اصلاً پخته نشده است.

- آیا تایمر را به طور صحیح تنظیم کرده و/یا دکمه Start/+30s (شروع/+30 ثانیه) را فشرده اید؟
- آیا درجه بسته است؟
- آیا مدار برقی را زیادی پر کرده اید و موجب سوختن فیوز یا به کار اندازی مدارشکن شده اید؟

غذا یا زیادی پخته شده یا کم پخته شده است.

- آیا مدت پختن مناسب برای نوع غذا تنظیم شده بود؟
- آیا میزان نیروی مناسب انتخاب شده است؟

لامپ کار نمی کند.

- لامپ به دلایل ایمنی نباید شخصاً تعویض شود. لطفاً با نزدیکترین مرکز مجاز مراقبت از مشتریان Samsung تماس گرفته تا ترتیب تعویض لامپ توسط یک تکنسین مجرب داده شود.

فر موجب اختلال یا امواج رادیویی یا تلویزیونی می شود.

- ممکن است قدری اختلال در امواج تلویزیونی یا رادیویی در هنگام استفاده از فر مشاهده شود. این موضوع عادیست. برای حل این مشکل، فر را به دور از تلویزیون، رادیو و آنتن هوائی نصب کنید.
- اگر اختلال توسط ریزپردازشگر فر شناسائی شود، ممکن است که صفحه نمایش مجدداً تنظیم شود. برای حل این مشکل، دوشاخه برق را کشیده و دوباره متصل کنید. وقت را مجدداً تنظیم کنید.

در داخل فر جرقه و صدای ترقه اتفاق می افتد (قوس برقی).

- آیا از ظرفی استفاده کرده اید که حاشیه فلزی دارد؟
- آیا چنگال یا سایر ادوات فلزی را در داخل فر قرار داده اید؟
- آیا کالند آلومینیومی به دیواره های داخلی زیاد نزدیک است؟

دود یا بوی متعفن در هنگام استفاده اولیه.

- این یک وضعیت موقت به خاطر گرم شدن کامپوننت جدید می باشد. دود و بو بعد از ۱۰ دقیقه کار بطور کامل از میان خواهند رفت.

برای اینکه بو زودتر از بین برود، می توانید چند برش لیمو یا آب لیمو در داخل فر مایکروویو گذاشته و روشن کنید.

اگر راهنمودهای فوق به شما در حل و فصل مشکل کمک نمی کنند، با مرکز محلی خدمات مشتریان SAMSUNG تماس حاصل نمایید.

لطفاً اطلاعات زیر را آماده کنید:

- شماره های مدل و سری که معمولاً در پشت فر چاپ شده اند
- جزئیات ضمانت شما
- توصیف واضحی از مشکل

سپس با فروشنده محلی خود یا مرکز خدمات بعد از فروش SAMSUNG تماس حاصل نمایید.

کد خطا

پیام "SE" نشان می دهد.

- کلیدها را غیر کنید و کنترل کنید که آب روی سطح در اطراف کلید نباشد. فر مایکروویو را خاموش کرده و تنظیمات را دوباره تنظیم کنید. اگر این موضوع دوباره پیش آمد، با مرکز محلی مراقبت از مشتریان SAMSUNG تماس بگیرید.

برای هر کدی که در بالا ذکر نشده یا راه حل توصیه شده مشکل را حل نکرده، با مرکز محلی مراقبت از مشتریان SAMSUNG تماس بگیرید.

مشخصات فنی

SAMSUNG همواره تلاش می کند که محصولاتش را بهبود دهد. بنابراین مشخصات طراحی و این دستورالعمل های کاربر بدون اطلاع قبلی منوط به تغییر می باشند.

مدل	B2310
منبع نیرو	۲۳۰ ولت ~ ۵۰ هرتز
مصرف نیرو مایکروویو کیاب پز حالت ترکیبی	۱۲۰۰ وات ۱۱۰۰ وات ۲۳۰۰ وات
نیروی بازده	۱۰۰ وات / ۸۰۰ وات (IEC-705)
فرکانس استفاده	۲۴۵۰ مگاهرتز
ماگنترون	OM75P(31)
روش خنک شدن	موتور پنکه خنک کننده
ابعاد (عرض در عمق در ارتفاع) خارج محفظه فر	۴۸۹ در ۲۷۵ در ۳۹۲ میلی متر ۳۳۰ در ۲۱۱ در ۳۲۴ میلی متر
حجم	۲۳ لیتر
وزن خالص	تقریباً ۱۴/۵ کیلوگرم



در صورت داشتن هرگونه پرسش یا پیشنهاد

وب سایت	شماره تماس	کشور
www.samsung.com	800-SAMSUNG (726-7864)	U.A.E
	800-SAMSUNG(726-7864)	OMAN
www.samsung.com/ae (English)	183-2255 (183-CALL)	KUWAIT
www.samsung.com/ae_ar (Arabic)	8000-4726	BAHRAIN
	800-2255 (800-CALL)	QATAR
www.samsung.com/sa	9200-21230	SAUDI ARABIA
www.samsung.com	08000-726786	EGYPT
www.samsung.com/n_africa	0800 100 100	ALGERIA
www.samsung.com/pk/	0800-Samsung (72678)	PAKISTAN
www.samsung.com/n_africa	80-1000-12	TUNISIA
	800-22273	JORDAN
www.samsung.com/Levant(English)	065777444	
	18252273	Syria
	021-8255	IRAN
www.samsung.com	080 100 2255	MOROCCO
	444 77 11	TURKEY
	0800-726-7864	NIGERIA
www.samsung.com/africa_en/	0800-10077	
	0302-200077	GHANA
www.samsung.com/africa_fr/	8000 0077	Cote D' Ivoire
	800-00-0077	SENEGAL
	7095- 0077	CAMEROON
	0800 545 545	KENYA
	0800 300 300	UGANDA
	0685 88 99 00	TANZANIA
	9999	RWANDA
	200	BURUNDI
	499999	DRC
	1969	SUDAN
www.samsung.com	0860-SAMSUNG(726-7864)	SOUTH AFRICA
	8007260000	BOTSWANA
	08 197 267 864	NAMIBIA
	0211 350370	ZAMBIA
	847267864 / 827267864	MOZAMBIQUE

سامسونگ
فقط با ضمانت سامسونگ
www.samservice.com



B2310

Microwave Oven

Installation and Operating Instruction

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet
First

100 %
Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register
your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

contents

Safety information	2
Quick look-up guide	14
Oven features.....	15
Oven.....	15
Control panel	15
Accessories	16
Oven use.....	16
Setting the time	16
Cooking/Reheating	17
Power levels	17
Adjusting the cooking time.....	17
Stopping the cooking.....	18
Setting the energy save mode.....	18
Using the steam cleaning	18
Using the auto reheat features	19
Using the auto crusty cook function	20
Using the manual crusty cook function	21
Choosing the accessories.....	22
Using the auto power defrost features	22
Grilling	23
Combining microwaves and the grill.....	24
Switching the beeper off	24
Safety-locking your microwave oven.....	24
Cookware guide	25
Cooking guide.....	26
Troubleshooting and error code	34
Troubleshooting	34
Error code	34
Technical specifications	35

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS



WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.



CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.



Warning; Fire hazard



Warning; Hot surface



Warning; Electricity



Warning; Explosive material



Do NOT attempt.



Do NOT touch.



Do NOT disassemble.



Follow directions explicitly.



Unplug the power plug from the wall socket.



Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.



Call the service center for help.



Note



Important

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS




READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.





Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.








Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.








WARNING

(Microwave function only)

-  **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
-  **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
-  This appliance is intended to be used in household only.

-  **WARNING:** 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 unless they are aged from 8 years and above and supervised.
-  Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
-  When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.
-  The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
	WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
	Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

	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 damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
	WARNING: Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

English - 4




★	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
☐	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.

⚠ **WARNING** (Oven function only) - Optional

☐	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
★	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.
☐	A steam cleaner is not to be used.

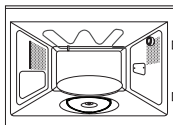
☐	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
★	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept 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.
☐	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.
☐	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

English - 5


	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.


INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

1. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable.



Check that the turntable rotates freely.

2. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
-  If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent. For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

-  Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

INSTALLATION INSTRUCTIONS MICROWAVE OVEN

This appliance complies with the EU regulations.

Disposal of packaging and appliance. The appliance's packaging is recyclable.

The following can be used:

- Cardboard;
- Polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

The authorities can provide you with information about how to dispose of discarded domestic appliances in a responsible manner.

Safety

The appliance should only be connected by a qualified technician.

The microwave oven has been designed for domestic use. You should use it exclusively for cooking food. The appliance is hot during and after use. Bear this in mind if young children come anywhere near the appliance. Installation near to a conventional oven.

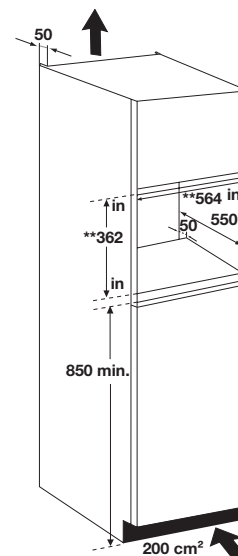
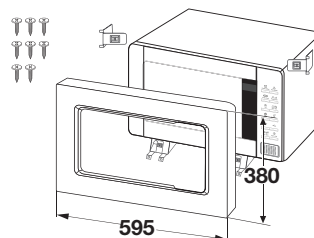
- Where a microwave oven is to be installed next to a conventional oven, sufficient space between them should be allowed to prevent overheating, as the surround can wrap with excessively high temperatures. Obviously, it is important to adhere strictly to the conventional oven manufacturer's installation instruction.
- A built-in microwave oven must not be installed above a conventional oven otherwise the microwave oven's cooling system may be adversely affected by hot air produced by the conventional oven.

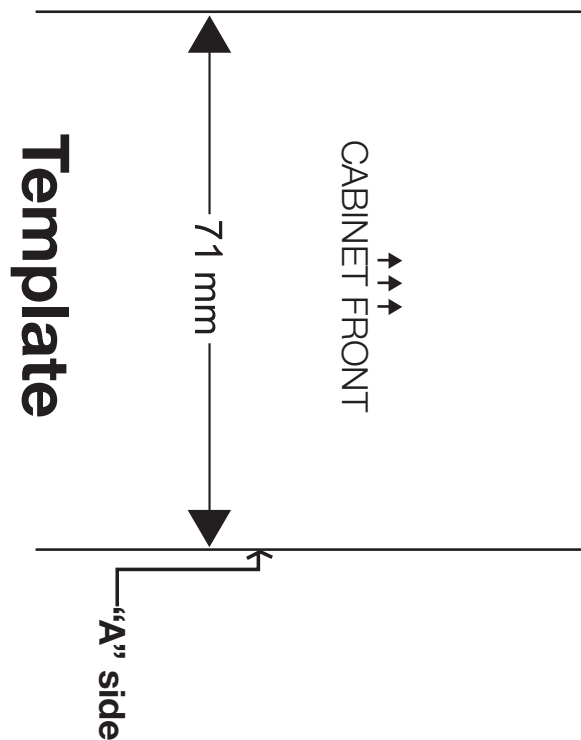
Electrical connection

The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

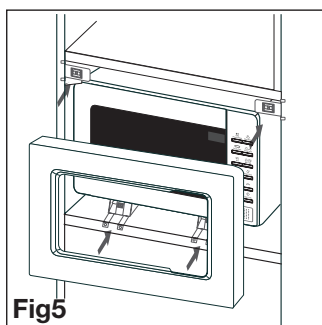
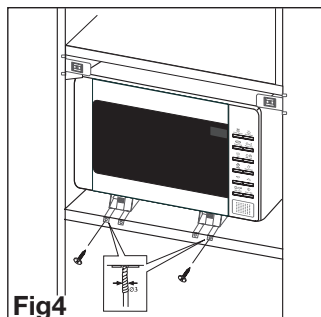
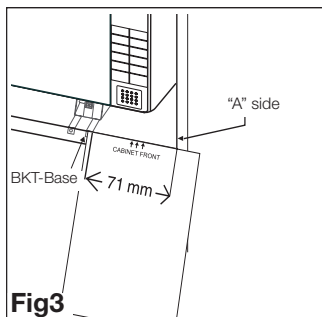
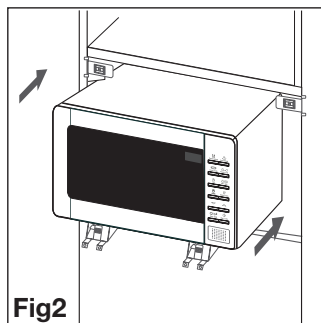
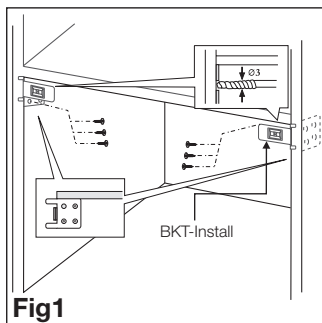
If you wish to make a fixed connection, ensure that a multipolar switch with a minimum contact spacing of 3 mm is fitted in the supply line.

Building-in dimensions





1. Use the 3 mm drill to make holes. Fix screws into BKT-Install. (Fig1)
2. Insert the microwave oven into the cabinet. (Fig2)
3. Use the template to place the BKT-Base 71 mm away from "A" side of the cabinet. (Fig3)
4. Use the 3 mm drill to make holes. Fix screws into BKT-Base. (Fig4)
5. Attach the surround. (Fig5)
6. Make the electrical connection. Check that the appliance work.



CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

- ☑ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- ☑ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.

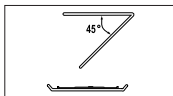
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

✎ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

✎ **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

✎ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✎ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✎ This microwave oven is not intended for commercial use.

- ✎ The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING		⚠	⚡	🔥	⚠
✖	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
🚫	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
🚫	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
🚫	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
🔌	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
★	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
🚫	Do not pull or excessively bend or place heavy objection the power cord.	✓	✓	✓	✓
★	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
🚫	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
🚫	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓

🚫	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
🚫	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
🚫	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
🚫	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
🚫	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
🚫	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
🚫	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
🚫	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
🚫	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
🚫	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
🚫	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
🚫	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓

	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.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: <ul style="list-style-type: none"> Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. Cover with a clean, dry dressing. Do not apply any creams, oils or lotions. 	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓
	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

CAUTION					
	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓

	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.			✓	✓
	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.


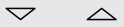

- (a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- (b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- (c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - (1) door (bent)
 - (2) door hinges (broken or loose)
 - (3) door seals and sealing surfaces
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:


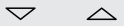

- (a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.
 - (b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
 - Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
 - This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
 - Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

quick look-up guide


If you want to cook some food.

 Power Level <input type="text"/>	1. Place the food in the oven. Select the power level by pressing the Power Level button one or more times.
 <input type="text"/> <input type="text"/>	2. Press the Up and Down buttons as required.
 Start / +30s <input type="text"/>	3. Press the Start / +30s button. Result: Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.


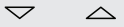

If you want to auto Power defrost some food.

 Power Defrost <input type="text"/>	1. Place the frozen food in the oven. Select the type of food that you are cooking by pressing the Power Defrost button one or more times.
 <input type="text"/> <input type="text"/>	2. Select the food weight by pressing the Up and Down buttons.
 Start / +30s <input type="text"/>	3. Press the Start / +30s button.

If you want to add extra 30 seconds.

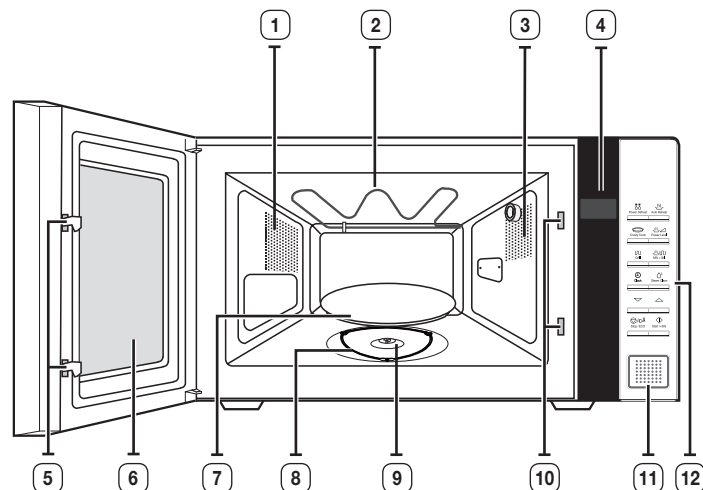
 Start / +30s <input type="text"/>	Leave the food in the oven. Press the Start / +30s one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
---	--

If you want to grill some food.

 Grill <input type="text"/>	1. Press the Grill button.
 <input type="text"/> <input type="text"/>	2. Set the cooking time by pressing the Up and Down buttons.
 Start / +30s <input type="text"/>	3. Press the Start / +30s button.

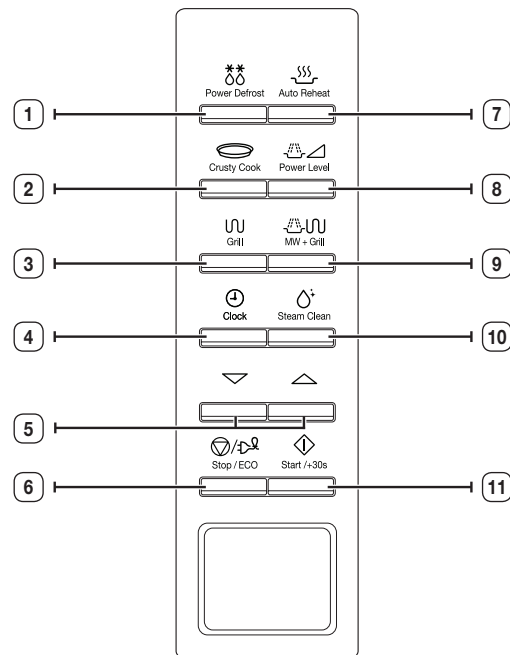
oven features

OVEN



- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1. VENTILATION HOLES | 7. TURNTABLE |
| 2. GRILL | 8. ROLLER RING |
| 3. LIGHT | 9. COUPLER |
| 4. DISPLAY | 10. SAFETY INTERLOCK HOLES |
| 5. DOOR LATCHES | 11. OPEN DOOR PUSH BUTTON |
| 6. DOOR | 12. CONTROL PANEL |


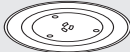



CONTROL PANEL




- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. AUTO POWER DEFROST BUTTON | 7. AUTO REHEAT SELECTION |
| 2. CRUSTY COOK SELECTION | 8. POWER LEVEL MODE SELECTION |
| 3. GRILL MODE SELECTION | 9. MW+GRILL MODE SELECTION |
| 4. CLOCK SETTING | 10. STEAM CLEAN BUTTON |
| 5. UP / DOWN BUTTON (cook time, weight and serving size) | 11. START / +30S BUTTON |
| 6. STOP / ECO BUTTON | |

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

	1. Roller ring , to be placed in the centre of the oven. Purpose: The roller ring supports the turntable.
	2. Turntable , to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler. Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.
	3. Grill rack , to be placed on the turntable. Purpose: The metal rack can be used in grill and combination cooking.
	4. Crusty plate , see page 20 to 22. Purpose: The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.
	5. Clean Water Bowl , see page 18. Purpose: The water bowl can be used to clean.

 **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.


oven use


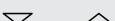

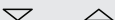

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:



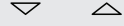



- When you first install your microwave oven
- After a power failure

 Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.


	1. To display the time in the... 24-hour notation. 12-hour notation.	Then press the Clock button... Once Twice
	2. Press the Up and Down buttons to set the hour.	
	3. Press the Clock button.	
	4. Press the Up and Down buttons to set the minute.	
	5. Press the Clock button.	

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

 Power Level 	<p>1. Press the Power Level button.</p> <p>Result: The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed: Select the appropriate power level by pressing the Power Level button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.</p>
 	<p>2. Set the cooking time by pressing the Up and Down buttons as required.</p>
 Start / +30s 	<p>3. Press the Start / +30s button.</p> <p>Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.


 **Never** switch the microwave oven on when it is empty.


 If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **Start / +30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS



You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW / KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	300 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	600 W	1100 W

 If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

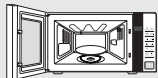


 If you select lower power level, the cooking time must be increased.


ADJUSTING THE COOKING TIME

 Start / +30s 	<p>You can increase the cooking time by pressing the Start / +30s button once for each 30 seconds to be added. Press the Start / +30s button once for each 30 seconds to be added.</p>
--	--

STOPPING THE COOKING



You can stop cooking at any time to check the food.

	<p>1. To stop temporarily; Open the door. Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door and press the Start / +30s button again.</p>
 Stop / ECO 	<p>2. To stop completely; Press the Stop / ECO button. Result: The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the Stop / ECO button again.</p>

-  You can also cancel any setting before starting by simply pressing the **Stop / ECO** button.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

 Stop / ECO 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the Stop / ECO button. • To remove energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.
--	--



Auto energy saving function

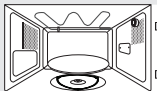

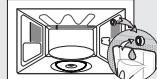



If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.


Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

USING THE STEAM CLEANING

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

-  Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)
-  Use normal water only, and no distilled water.


	<p>1. Open the Door.</p>
	<p>2. Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50 ml.)</p>
	<p>3. Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber. At that time close the door.</p>
 Steam Clean 	<p>4. Press the Steam Clean button. It can be seen MISTY during steam cleaning. but it is not a defect BUT STEAM SHIELDS THE light INSIDE.</p>
	<p>5. Open the door and please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.</p>

-  More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.



WARNING



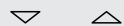



Water Bowl only can be use during “**Steam Clean**” mode.


-  When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

USING THE AUTO REHEAT FEATURES

The Auto Reheat features has four pre-programmed cooking time. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the **Up** and **Down** buttons.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

 Auto Reheat 	1. Select the type of food that you are cooking by pressing the Auto Reheat button once or more times.
 	2. Select the size of the serving by pressing the Up and Down buttons. (Refer to the table on the side.)
 Start / +30s 	3. Press the Start / +30s button. Result: Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps four times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

 Use only recipients that are microwave-safe.

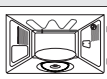



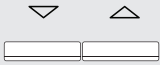

The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities and appropriate instructions.


Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Ready Meal (Chilled)	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 3 minutes.
2 Soup/Sauce (Chilled)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time. Stand for 3 minutes.
3 Pasta Gratin (Frozen)	200 g 400 g	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni. Stand for 3 minutes.
4 Drinks (Coffee, Milk, Tea, Water : Room- Temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.

USING THE AUTO CRUSTY COOK FUNCTION

With the Auto Crusty Cook feature, the cooking time is set automatically. You can adjust the number of servings by pressing the **Up** and **Down** buttons.

First, place the crusty plate in the centre of the turntable and close the door.


	1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination. By pressing the MW+Grill button and set the preheat time (3 to 5 minutes) by pressing the Up and Down buttons.
	2. Press the Start / +30s button.
	3. Open the oven door. Place the food on the crusty plate. Close the door.
	4. Select the type of food that you are cooking by pressing the Crusty Cook button once or more times.
	5. Select the size of the serving by pressing the Up and Down buttons. (Refer to the table on the side.)
	6. Press the Start / +30s button. Result: Cooking start. When it has finished. 1) The oven beeps four times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

 Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

 Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.

How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

 Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged. The crusty plate is not dishwasher-safe.

The following table presents the various Auto Programmes of the Crisp function, quantities and appropriate instructions.

These Programmes are running with a combination of microwaves and grill. Before using the Crisp function, we recommend to preheat the crusty plate on the turntable for 3 to 5 minutes, using a combination of 600 W and grill. Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving Size	Preheating Time (min.)
1 Frozen Pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5 min
	Instructions Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put pizza on crusty plate. Put crusty plate on rack.	
2 Frozen Baguettes	150 g (1 pc) 250 g (2 pcs)	4 min
	Instructions Preheat the crusty plate using 450 W + grill. Put one baguette off-center on crusty plate, put 2 baguettes side by side on the crusty plate. This programme is suitable for baguettes with topping, (e.g. vegetables, ham and cheese) as well as pizza snacks. Stand for 2-3 minutes.	
3 Frozen Quiche / Pie (-18 °C)	150 g (1 pc) 300 g (1-2 pcs)	3 min
	Instructions Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put frozen quiche/ pie on crusty plate. Put crusty plate on rack. Stand for 1-2 minutes.	
4 Frozen Chicken Nuggets	125 g 250 g	4 min
	Instructions Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Brush crusty plate with one tbsp. oil. Distribute chicken nuggets evenly on crusty plate. Turn over when the oven beeps. Push start button to continue cooking.	

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next column).

The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

	1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
	2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
	3. Place the food on the crusty plate.
	4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
	5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowls.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- How to clean the Crusty Plate**
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged. The crusty plate is not dishwasher-safe.

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.

Preheat crusty plate with 600 W + Grill function for 3-5 minutes.


Follow the times and instructions in the table.


Food	Serving Size	Preheating Time (min.)	Power	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	3	600 W+ Grill	3½-4
	Instructions Preheat crust plate. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	3	450 W+ Grill	4-5
	Instructions Preheat crust plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack.			
Baked Potatoes	250 g 500 g	3	600 W + Grill	5-6 8-9
	Instructions Preheat crust plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack. Stand for 3 minutes.			
Frozen Burger	2 pieces (125 g)	3	600 W + Grill	7-7½
	Instructions Preheat crust plate. Put frozen burger side by side on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 4-5 min. Stand for 3 minutes.			
Frozen Baguettes	200-250 g (2 pcs)	3	450 W + Grill	8-9
	Instructions Preheat crust plate. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack.			
Frozen Pizza	300-400 g	5	450 W + Grill	9-11
	Instructions Preheat the crust plate. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on rack. Stand for 2 minutes.			

(continued)

Food	Serving Size	Preheating Time (min.)	Power	Cooking time (min.)
Frozen Mini-Pizza-Snack	9 x 30 g (270 g)	3	300 W + Grill	9-10
	Instructions Preheat crust plate. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the rack. Standing time for 3 minutes.			
Chilled Pizza	300-350 g	5	450 W + Grill	6½-7½
	Instructions Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack. Standing time for 4 minutes.			
Frozen Fish Fingers	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	4	600 W + Grill	7-8 9-10
	Instructions Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min (5 pcs) or after 6 min. (10 pcs). Standing time for 4 minutes.			
Frozen Chicken Nuggets	125 g 250 g	4	600 W + Grill	5-6 7-8
	Instructions Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3 min (125 g) or 5 min. (250 g). Standing time for 4 minutes.			

CHOOSING THE ACCESSORIES


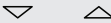

	<p>Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.</p> <p>If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof.</p>
---	---


-  For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 25.


USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURES

The Auto Power Defrost features enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/ cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

 Power Defrost <input type="text"/>	1. Select the type of food that you are cooking by pressing the Power Defrost button one or more times. (Refer to the table on next page).
 <input type="text"/> <input type="text"/>	2. Select the food weight by pressing the Up and Down buttons. It is possible to set up to a maximum of 1500 g.
 Start / +30s <input type="text"/>	3. Press the Start / +30s button. Result: <ul style="list-style-type: none"> Defrosting begins. The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over. Press the Start / +30s button again to finish defrosting.


-  You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/ reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 17 for further details.

-  Use only dishes that are microwave-safe.

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities and appropriate instructions.

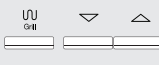

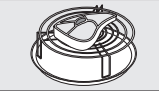


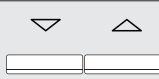

Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/cake on a ceramic plate.



Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish filets. Stand for 20-50 minutes.
4 Bread/Cake	125-625 g	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes.

-  Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 30-31.

GRILLING


The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

	1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the Grill button and set the preheat time by pressing the Up and Down buttons.
	2. Press the Start / +30s button.
	3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.
	4. Press the Grill button. Result: The following indications are displayed: 
	5. Set the Grilling time by pressing the Up and Down buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.
	6. Press the Start / +30s button. Result: Grilling cooking start. When it has finished 1) The oven beeps four times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.




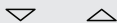

-  Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.
-  Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.


COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

 **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

 **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Press the MW+Grill button. Result: The following indications are displayed:  (microwave and grill mode) 600 W (output power)
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Set the cooking time by pressing the Up and Down buttons as required. The maximum cooking time is 60 minutes.
	<ol style="list-style-type: none"> 4. Press the Start / +30s button. Result: Combination cooking starts. When it has finished. <ol style="list-style-type: none"> 1) The oven beeps four times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

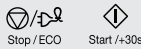

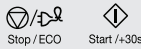

 The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

 Select the appropriate power level by pressing the **MW+Grill** button again until the corresponding power level is displayed.

 You cannot set the temperature of the grill.

SWITCHING THE BEEPER OFF

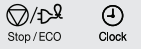

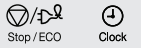
You can switch the beeper off whenever you want.

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the Stop / ECO and Start / +30s buttons at the same time. Result: <ul style="list-style-type: none"> • The following indication is displayed.  • The oven does not beep each time you press any button.
	<ol style="list-style-type: none"> 2. To switch the beeper back on, press the Stop / ECO and Start / +30s buttons again at the same time. Result: <ul style="list-style-type: none"> • The following indication is displayed.  • The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the Stop / ECO and Clock buttons at the same time. Result: <ul style="list-style-type: none"> • The oven is locked (no functions can be selected). • The display shows "L". 
	<ol style="list-style-type: none"> 2. To unlock the oven, press the Stop / ECO and Clock buttons again at the same time. Result: The oven can be used normally.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended

✓ ✗ : Use caution

✗ : Unsafe

English - 25

cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	4½-5½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels Sprouts	250 g	800 W	5½-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Courgettes	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg Plants	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Leeks	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 g 250 g	800 W	1½-2 3-3½
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Onions	250 g	800 W	5½-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	250 g	800 W	4½-5
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 g 500 g	800 W	4-5 7½-8½
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		
Turnip Cabbage	250 g	800 W	5-5½
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking Guide for rice and pasta

- Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.
- Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Rice (Rice + Wild rice)	250 g	800 W	17-18
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	800 W	18-19
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance.

In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example). Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup)	800 W	1-1½
	250 ml (1 mug)		2-2½
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.		
Soup (Chilled)	250 g	800 W	3-3½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5½ -6½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4½ -5½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	7-8
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		50 sec. to 1 min.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
	Minced Meat		
	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Pork Steaks	250 g	180 W	7½-8½
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-25 minutes standing.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14½-15½
Whole Chicken	1200 g	180 W	28-30
Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-40 minutes standing.			
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	12-13
Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-15 minutes standing.			
Fruits			
Berries	300 g	180 W	6-7
Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.			
Bread			
Bread Rolls	2 pcs	180 W	½-1
(Each ca. 50 g)	4 pcs		2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½ -5
Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.			

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:

600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-5	4½-5½
	Instructions Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread Rolls (Already Baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3
	Instructions Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	-	300 W + Grill (4½-5½)	Grill only (2-3)
	400 g (4 pcs)	-	300 W + Grill (7-8)	Grill only (2-3)
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese Slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	250 g	600 W + Grill	4½-5½	-
	500 g	600 W + Grill	8-9	-
Chicken Pieces	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.			
	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13
Chicken Pieces	Instructions Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.			

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Lamb Chops/ Beef Steaks (Medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12
	Instructions Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	-	300 W+ Grill 7-8	Grill only 6-7
	Instructions Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	1 apple (ca. 200 g)	300 W + Grill	4-4½	-
	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.			

Grill Guide for Frozen Food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Frozen food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs	-	300 W + Grill (1-1½)	Grill only (1-2)
	4 pcs	-	300 W + Grill (2-2½)	Grill only (1-2)
	Instructions Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.			
Baguettes + Topping (Tomatoes, Cheese, Ham, Mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-
	Instructions Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Gratin (Vegetables or Potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Instructions Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	-	600 W + Grill (14-15)	Grill only (2-3)
	Instructions Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Instructions Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.			
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instructions Put oven chips evenly on baking paper on the rack.			

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W. Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the Start/+30s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.


- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

 If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;


- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

 For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	B2310
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1200 W
Grill	1100 W
Combined mode	2300 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x D x H)	
Outside	489 x 275 x 392 mm
Oven cavity	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight	
Net	14.5 kg approx.

MEMO



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com/sa
ALGERIA	0800 100 100	www.samsung.com
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/n_africa
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/pk/
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/n_africa
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/Levant(English)
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	www.samsung.com/africa_en/
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	
UGANDA	0800 300 300	www.samsung.com/africa_fr/
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	

DE68-03132Z-00