

BQ665

سامسونگ  
فقط با ضمانت   
www.samservice.com



# فر توکار

## دفترچه راهنمای کاربر

Planet First 100 %  
Recycled Paper

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

### امکانات را تصور کنید

از اینکه این محصول Samsung را خریداری کردید متشکریم.

**SAMSUNG**

# فهرست مندرجات

استفاده از این دفترچه راهنما ۰۴ استفاده از این دفترچه راهنما

۴

دستورات ایمنی ۰۷  
تعويض لامپ ۰۷  
جدا کردن دریچه ۰۹  
برداشتن شیشه دریچه ۰۹  
عملکرد صرفه جویی در انرژی خودکار ۰۹

۴

نصب ۱۰ نصب

۱۰

کنترل های فر ۱۱ کنترل های فر

۱۱

لوازم ۱۱ لوازم

۱۱

فارسی - ۲



## قبل از شروع

- ۱۳ تنظیم ساعت
- ۱۴ تمیز کردن اولیه

۱۳

## استفاده از فر

- ۱۴ تنظیم حالت جداکننده
- ۱۷ تنظیم دمای فر
- ۱۸ زمان آشپزی
- ۱۹ خاموش کردن فر
- ۲۰ تایمر آشپزخانه
- ۲۰ چراغ فر روشن/خاموش
- ۲۱ عملکرد ایمنی کودک
- ۲۱ خاموش کردن بیپر
- ۲۲ عملکردهای فر
- ۳۰ خوراک ها را آزمایش کنید
- ۳۱ آشپزی خودکار

۱۴

## تمیز کردن و مراقبت

- ۳۹ تمیز کردن با بخار
- ۴۰ سطح لعابی کاتالیزور (انتخابی)
- ۴۱ تمیز کردن جمع کننده آب (انتخابی)
- ۴۱ خشک کردن سریع
- ۴۱ تمیز کردن با دست
- ۴۲ ریل های کناری (انتخابی)
- ۴۳ تمیز کردن گرم کننده فوقانی (انتخابی)

۳۹

## ضمانت و تعمیر

- ۴۴ رفع اشکالات
- ۴۵ کد های خطا و ایمنی

۴۴



# استفاده از این دفترچه راهنما

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

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

لطفاً قبل از استفاده از فر برای مطالعه این دفترچه راهنمای دارنده وقت صرف کرده و این کتابچه را برای مراجعه در آینده نگه دارید.

از علائم زیر در متن این دفترچه راهنمای دارنده استفاده شده است:



تذکر



مهم



هشدار یا احتیاط

## دستورات ایمنی

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

### هشدار

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

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

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

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


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



دستگاه در حین استفاده داغ می شود. در هنگام دست زدن به المنت های حرارتی در داخل فر بایستی مراقب بود.
<b>⚠ هشدار:</b> قطعات قابل دسترسی ممکن است در طول استفاده داغ شوند. فرزندان را باید دور نگه دارید.
اگر این دستگاه از عملکرد تمیز کردن با بخار یا تمیز کننده خودکار استفاده می کند. مایعات پراکنده شده زیادی را قبل از تمیز کردن بایستی پاک کرد و همه ظروف را بایستی در حین عملکرد تمیز کردن با بخار یا خود تمیز کردن از فر خارج کرد. (فقط مدل عملکرد تمیز کردن)
اگر این دستگاه از عملکرد خود تمیز کردن استفاده می کند. ممکن است در حین عملکرد خود تمیز کردن سطوح از حد معمول داغ تر بوده و کودکان بایستی دور نگه داشته شوند. (فقط مدل عملکرد تمیز کردن)
فقط از دما سنج توصیه شده برای این فر استفاده کنید. (فقط مدل دارای دما سنج)
نباید تمیزگر با بخار استفاده کرد.
<b>⚠ هشدار:</b> مطمئن شوید که این دستگاه قبل از عوض کردن لامپ خاموش نشود تا از احتمال برق گرفتگی جلوگیری شود.
از وسایل تمیز کننده زیر یا تراش دهنده های فلزی تیز برای تمیز کردن دریچه فر استفاده نکنید چون ممکن است موجب خراشیده شدن سطح شیشه شده و موجب خرد شدن شیشه شوند.
<b>⚠ هشدار:</b> 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 توانایی 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 بایستی بدون نظارت توسط کودکان انجام شود.
دمای سطوح قابل دسترسی ممکن است در هنگام استفاده از دستگاه زیاد باشد.





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

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



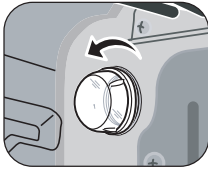
برای ایمنی خودتان، از تمیزکننده های آبی با فشار زیاد یا تمیز کننده های افشانه بخار استفاده نکنید.
هنگامیکه از فر استفاده می شود بایستی کودکان را در فاصله ایمنی نگه داشت.
غذاهای یخ زده از قبیل پیتزا بایستی روی شبکه میله ای بزرگ پخته شوند. اگر از سینی شیرینی پزی استفاده می شود، ممکن است به واسطه تغییر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

## تعویض لامپ

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

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

## چراغ پشت فر



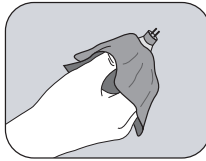
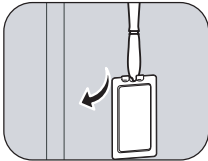
۱. سرپوش را با چرخاندن آن در جهت عکس عقربه ساعت برداشته و حلقه فلزی، حلقه ورقه ای را برداشته و سرپوش شیشه ای را تمیز کنید. در صورت لزوم، لامپ را با یک لامپ ۲۵ وات، مقاوم در مقابل ۳۰۰ درجه سانتی گراد حرارت تعویض کنید.

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

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

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

## چراغ داخل فر (بسته به مدل)



۱. برای برداشتن پوشش شیشه ای، انتهای تختانی را با یک دست گرفته، یک شئی صاف و تیز از قبیل یک کارد را بین شیشه و قاب وارد کنید.

۲. پوشش را بردارید.

۳. در صورت لزوم، لامپ را با یک لامپ فر هالوژن ۲۵ تا ۴۰ وات، مقاوم در مقابل ۳۰۰ درجه سانتی گراد حرارت تعویض کنید.

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

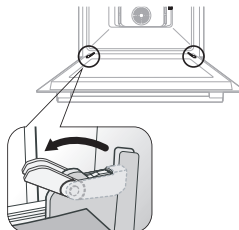
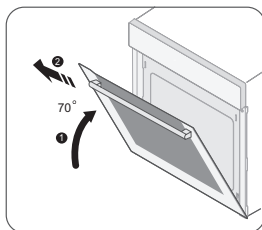
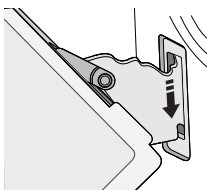
۴. پوشش شیشه ای را سرجایش بگذارید.



## جدا کردن دریچه

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

⚠ احتیاط: دریچه فر سنگین است.



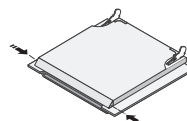
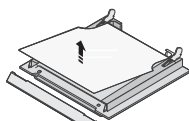
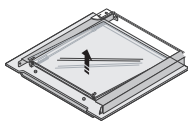
۳. بعد از تمیز کردن، برای وصل کردن در مراحل ۱ و ۲ را به ترتیب عکس انجام دهید. گیره روی لولا باید در هر دو سمت بسته باشد.

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

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

## برداشتن شیشه دریچه

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



۳. شیشه شماره ۲ را بلند کرده و صفحات شیشه ای را با آب گرم یا مایع شستشو تمیز کرده و با پارچه تمیز نرم خشک کنید تا برق بزنند.

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

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

👉 **سوار کردن:** شیشه دریچه از ۲ تا ۴ عدد از مدل تا مدل متفاوت است. هنگام سوار کردن شیشه ۱، سطح چاپ شده روی شیشه ۱ باید در داخل، و بین دو ورقه شیشه ای باشد.

## 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 ۱۰ دقیقه نشان داده خواهد شد.
- چراغ: در طول فرایند آشپزی، می توانید با فشار دادن دکمه "چراغ فر" چراغ فر را خاموش کنید. برای صرفه جویی در انرژی، چراغ فر چند دقیقه بعد از شروع برنامه آشپزی خاموش می شود.

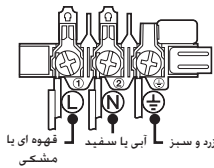


# نصب

## ⚠ دستورالعمل های ایمنی برای نصب

- تنها یک تکنسین برق مجاز می تواند این فر را نصب کند. شخص نصب کننده مسئول اتصال دستگاه به منبع برق یا رعایت مقررات ایمنی مربوطه می باشد.
- هنگام نصب فر اطمینان حاصل کنید که در مقابل قطعات الکترونیکی حاوی جریان برق محافظت شده باشید.
- قفسه آشپزخانه که در آن فضای فر توکار تعبیه شده بایستی شرایط استقامت به طوری که در DIN 68930 مشخص شده را برآورد کند.

## اتصال برق



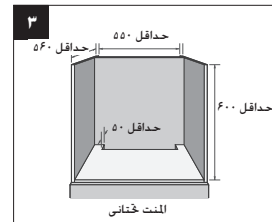
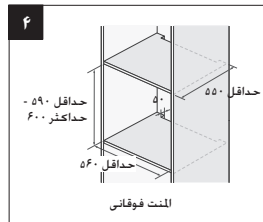
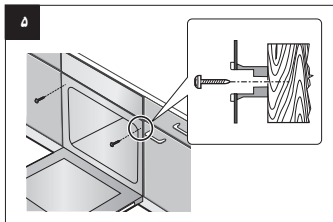
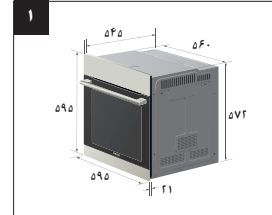
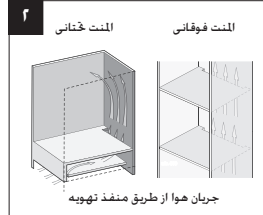
اگر این دستگاه توسط سیم به پریز وصل نشده باشد، یک سویچ جداساز چندقطبی (با حداقل ۳ میلی متر فضای تماس) بایستی تأمین شود تا مقررات ایمنی برآورده شود. سیم برق (F یا H05 RR - F یا H05 VV - F)  $2.5 \text{ mm}^2$  بایستی به درازای کافی بوده تا به فر متصل شود حتی اگر فر روی زمین در جلوی قفسه توکارش ایستاده باشد. پوشش اتصال پشتی فر را با یک پیچ گوهی باز کرده و قبل از اینکه سیم های برق را به پایه های اتصال مربوطه وصل کنید. پیچ های گیره سیم را شل کنید. فر از طریق پایه (L) ارت می شود. کابل زرد و سبز (اتصال ارت) باید اول وصل شده و بلندتر از بقیه باشد. فر توسط یک دوشاخه به برق وصل شده است. این دوشاخه بایستی پس از اینکه فر نصب شد قابل دسترسی باقی بماند. Samsung برای حوادثی که در نتیجه عدم وجود اتصال ارت یا خرابی در آن حاصل می شود مسئولیتی قبول نخواهد کرد.

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

## نصب در قفسه

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

در پایین کابینت آشپزخانه که فر در آن قرار خواهد گرفت باید یک منفذ تهویه وجود داشته باشد. برای برقراری تهویه، باید یک منفذ ۵۰ میلیتری بین قفسه ختانی و دیوار حائل وجود داشته باشد. اگر قرار است فر زیر یک اجاق نصب شود، باید دستورالعمل های نصب اجاق را رعایت کنید.



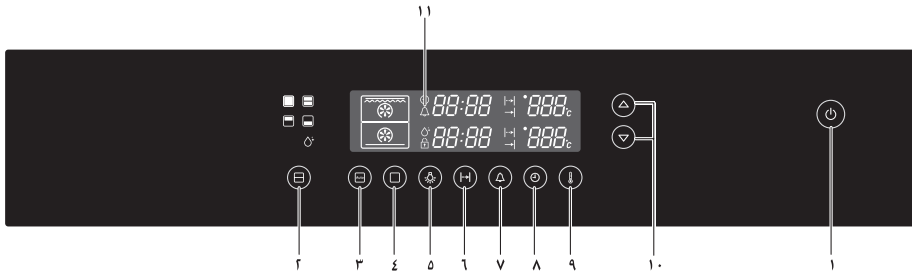
دستگاه را کامل به داخل کابینت فشار داده و فر را در هر دو سمت با ۲ پیچ محکم کنید. اطمینان حاصل کنید که حداقل ۵ میلیتر بین دستگاه و کابینت مجاور فاصله وجود داشته باشد.

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

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

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

# کنترل های فر



۱. دکمه روشن/خاموش
۲. دکمه انتخاب قسمت بندی
۳. دکمه آشپزی خودکار
۴. دکمه انتخاب حالت آشپزی
۵. دکمه چراغ
۶. دکمه زمان آشپزی
۷. دکمه تایمر آشپزخانه
۸. دکمه ساعت
۹. دکمه دما
۱۰. دکمه های کنترل زمان/دما
۱۱. صفحه اطلاعات

## دکمه روشن/خاموش

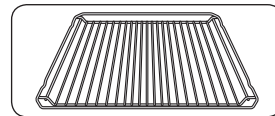
این دکمه را برای روشن یا خاموش کردن فر فشار دهید.

اگر دکمه روشن/خاموش را فشار دهید، چراغ های دکمه ها و صفحه نمایش خاموش می شوند. در نتیجه، تمام دکمه ها بغیر از دکمه روشن/خاموش غیرفعال می شوند. با فشار دادن دوباره دکمه روشن/خاموش چراغ سایر دکمه ها و صفحه نمایش روشن خواهند شد. در نتیجه، تمام دکمه ها مجدداً فعال می شوند.

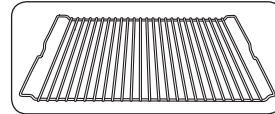
# لوازم

لوازم پدکی زیر به همراه فر عرضه می شود.

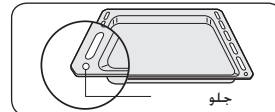
۱. شبکه سیمی. برای ظروف، قوطی کیک، بریان کردن و سینی های کباب پزی.



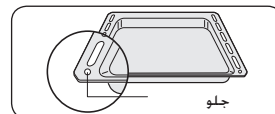
۲. کباب پز سیمی (انتخابی). برای کباب پزی.



۳. سینی شیرینی پزی (انتخابی). برای کیک و بیسکویت.



۴. ظرف عمیق (انتخابی). برای کباب پزی یا جمع کردن کنیفی ها یا چربی گوشت.

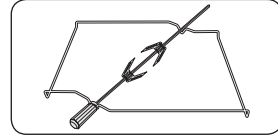




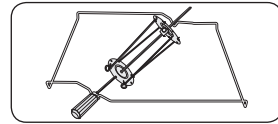
۵. جداکننده. برای حالت های فوقانی، ختانی و دوگانه، در سطح شماره ۳ وارد کنید. یک سویچ جداکننده در دیواره پشت محفظه آشپزی وجود دارد. به طور کامل در عقب وارد کنید.



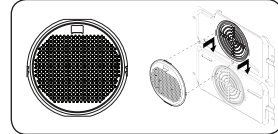
۶. سیخ کباب پز گردان (انتخابی). ۲ شاخه، یک دستگیره قابل برداشتن و یک تکیه گاه می شود که روی قفسه سوم از پائین قرار می گیرد. برای استفاده از کباب پز گردان، سیخ را در سوراخ دیواره عقب در داخل فر قرار دهید. هنگام استفاده از این سیخ، ظرف عمیق را در سطح شماره ۱ قرار دهید.



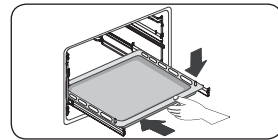
۷. سیخ کباب پز گردان و شیشلیک (انتخابی)



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



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



برای استفاده از آن :



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

**هشدار:** همه قطعات بدکی و ملحقات نامناسب برای تمیز کردن بایستی برای تمیزسازی پیرولتیک برداشته شوند.



# قبل از شروع

## تنظیم ساعت

هنگامیکه برای اولین بار به برق وصل می کنید. لطفاً از محصول پس از تنظیم زمان استفاده کنید.

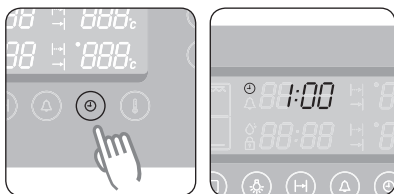
- ۱ دکمه ساعت را فشار دهید.  
"4" و "12:" چشمک خواهند زد.



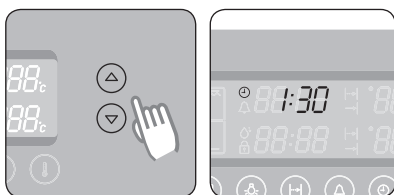
- ۲ دکمه کنترل زمان/دما را برای تنظیم ساعت روز بگردانید.  
مثال: برای تنظیم 1:30  
حدود ۱۰ ثانیه صبر کنید. چشمک زدن ساعت متوقف شده و ساعت تنظیم شده را نشان می دهد.



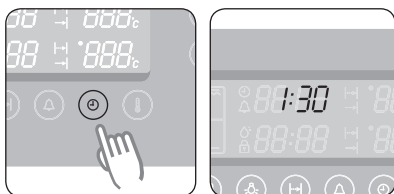
- ۳ دکمه ساعت را فشار دهید.  
"4" و "00:" چشمک خواهند زد.



- ۴ دکمه کنترل زمان/دما را برای تنظیم دقیقه زمان بگردانید.  
"4" چشمک خواهد زد.



- ۵ دکمه ساعت را برای خاتمه تنظیم ساعت فشار دهید یا در حدود ۱۰ ثانیه صبر کنید.  
"4" ناپدید شده و چشمک زدن "30" متوقف خواهد شد.  
صفحه نمایش زمان را نشان می دهد.  
حالا می توانید از دستگاه استفاده کنید.



## تمیز کردن اولیه

قبل از اینکه برای اولین بار از فر استفاده کنید، آنرا کاملاً تمیز کنید.

از مواد تمیز کننده تیز یا ساینده استفاده نکنید. اینکار ممکن است به سطح فر آسیب وارد کند. برای فرهایی که نمای لعابی دارند، از مواد تمیزکننده ای که به طور جاری در دسترس هستند استفاده کنید.

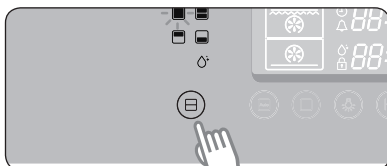
## برای تمیز کردن فر

۱. درپچه را باز کنید. چراغ فر روشن می شود.
  ۲. همه سینی ها، ابزار یدکی، شیارهای جانبی فر را با آب گرم یا مایع شستشو تمیز کرده و با پارچه تمیز نرم خشک کنید تا برق بزنند.
  ۳. داخل فر را به همین ترتیب بشوئید.
  ۴. نمای دستگاه را با پارچه نمدار پاک کنید.
- کنترل کنید که ساعت درست تنظیم شده باشد. ابزار یدکی را برداشته و فر را قبل از استفاده روی تنظیم هواپز در ۲۰۰ درجه سانتی گراد برای ۱ ساعت روشن کنید. یک بوی متمایز به مشام خواهد رسید؛ این موضوع عادیست ولی مطمئن شوید که آشپزخانه در طول این دوره آماده سازی به خوبی هواگیری شده باشد.

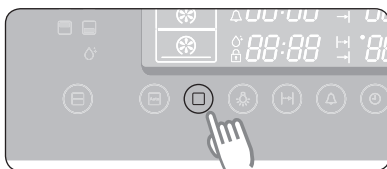
# استفاده از فر

## تنظیم حالت جداکننده

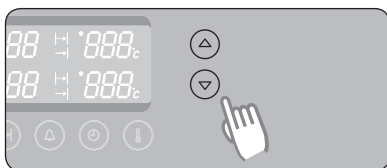
برای حالت های فوقانی، دوگانه و ختانی، تقسیم کننده را وارد کنید. برای حالت منفرد، جداکننده را خارج کنید. و سپس دکمه انتخاب قسمت بندی را برای انتخاب حالتی که می خواهید فشار دهید. برای جزئیات بیشتر، به جدول زیر مراجعه کنید.



۱. برای انتخاب قسمت بندی دخواه دکمه انتخاب قسمت بندی را فشار دهید.



۲. دکمه انتخاب حالت آشپزی را فشار دهید. (در حالت منفرد از این مرحله صرفنظر کنید)



۳. برای انتخاب عملکرد دخواه فر دکمه کنترل زمان/دما را فشار دهید. اگر ۳ ثانیه بگذرد و تنظیمات دیگری انجام نشود، فر به طور خودکار در حالت و عملکرد انتخاب شده شروع به کار خواهد کرد.



## حالت های جداکننده

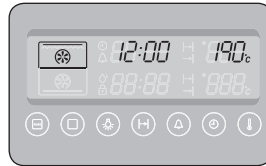
حالت جداکننده	علامت	عملکرد فر	جداکننده وارد شود	اطلاعات استفاده
حالت فوقانی		۱. همرفت گرما ۲. گرما از بالا + همرفت گرما ۳. منقل بزرگ	بله	این حالت هنگام آشپزی مقدار کمی غذا در مصرف انرژی و زمان صرفه جوئی می کند.
حالت دوگانه		هم فوقانی و هم ختانی عملکرد قسمت بندی	بله	می توانید دو نوع غذا را به دماهای مختلف در آن واحد بپزید.
حالت ختانی		۱. همرفت گرما ۲. گرما از پایین + همرفت گرما	بله	این حالت هنگام آشپزی مقدار کمی غذا در مصرف انرژی و زمان صرفه جوئی می کند.
حالت منفرد		۱. همرفت گرما ۲. گرما از بالا + همرفت گرما ۳. متداول ۴. منقل بزرگ ۵. منقل کوچک ۶. گرما از پایین + همرفت گرما	شماره	-
حالت تمیزگر بخاری		-	شماره	-

## حالت فوقانی

تنها المنت حرارتی فوقانی کار می کند. بایستی جداکننده را وارد کرد.



منقل بزرگ



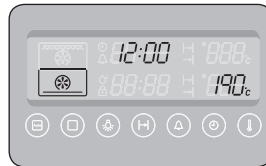
گرما از بالا + همرفت گرما



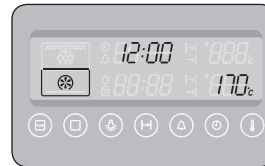
همرفت گرما

## حالت ختانی

تنها المنت حرارتی ختانی کار می کند. بایستی جداکننده را وارد کرد.



گرما از پایین + همرفت گرما



همرفت گرما

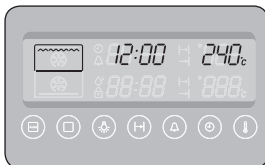


## حالت دوگانه

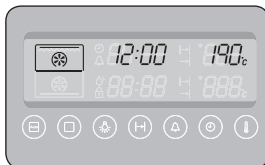
حالت های فوقانی و ختانی در آن واحد کار می کنند. می توان طوری تنظیم کرد که کدام حالت ابتدا فعال شود. هنگامیکه یکی از غذاها در حالت دوگانه پخته شده و مایلید زمان یا دمای آشپزی قسمت بندی دیگر را تغییر دهید. دکمه انتخاب قسمت بندی را برای انتخاب حالت (فوقانی یا ختانی) که مایلید به کار ادامه دهد. فشار دهید. بایستی جداکننده را وارد کرد.

### حالت دوگانه ۱

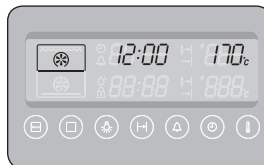
ابتدا حالت فوقانی شروع به کار می کند. اگر دکمه انتخاب حالت آشپزی فشرده شود یا اگر ۱۵ ثانیه از زمان تنظیم حالت فوقانی بگذرد و تنظیم دیگری انجام نشود. فر در حالت ختانی شروع به کار می کند.



منقل بزرگ



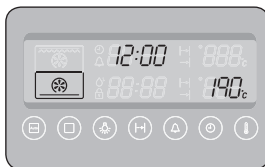
گرما از بالا + همرفت گرما



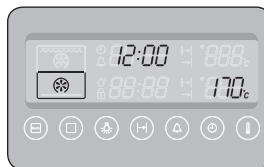
همرفت گرما

### حالت دوگانه ۲

در حالیکه حالت فوقانی شروع به کار می کند. اگر دکمه انتخاب حالت آشپزی فشرده شود یا اگر ۱۵ ثانیه بگذرد و تنظیم دیگری انجام نشود. فر به حالت ختانی می رود. حالت های فوقانی و ختانی در آن واحد کار می کنند.



گرما از پایین + همرفت گرما



همرفت گرما

### حالت محافظت اضافه ولتاژ



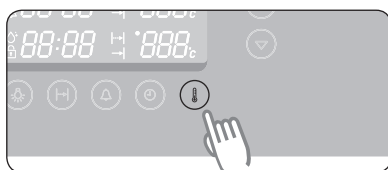
- این حالت دستگاه را در برابر افزایش های ناگهانی ولتاژ محافظت می کند.
- یک افزایش ناگهانی شدید ولتاژ هشدار را فعال ساخته و پیام "UP - " در نمایشگر دیده خواهد شد.
- گرم کننده، چراغ، موتور همرفت گرما و قابلیت کباب پز غیرفعال خواهند شد.
- قابلیت محافظت اضافه ولتاژ (OVP) می تواند در روند آشپزی وقفه ایجاد کند.
- بعد از اینکه ولتاژ به محدوده عادی بازگشت. حالت محافظت اضافه ولتاژ (OVP) بطور خودکار غیرفعال شده و فر به حالت کاری عادی خود بازمی گردد.

## حالت منفرد

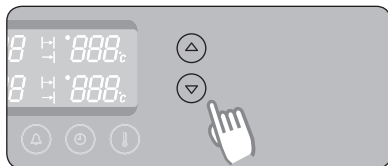


## تنظیم دمای فر

### در حالت های منفرد، فوقانی و تحتانی



۱. دکمه دما را فشار دهید.

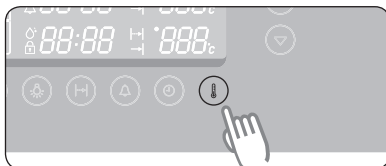


۲. دکمه کنترل زمان/دما را برای تنظیم دما به فواصل ۵ درجه سانتی گراد فشار دهید.

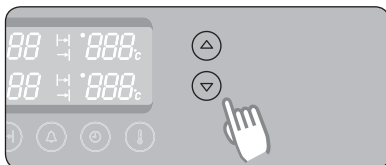
حالت منفرد (منقل بزرگ و کوچک)	۶۰ درجه سانتی گراد - ۲۵۰ درجه سانتی گراد (۶۰ درجه سانتی گراد - ۲۷۰ درجه سانتی گراد)
حالت فوقانی	۶۰ درجه سانتی گراد - ۲۵۰ درجه سانتی گراد
حالت تحتانی	۶۰ درجه سانتی گراد - ۲۵۰ درجه سانتی گراد

دما ممکن است در حین آشپزی تنظیم نشود. در تنظیم های حالت فر، المنت های حرارتی بالا و پائین در طول برنامه آشپزی به فواصل معین روشن و خاموش می شوند تا دما تنظیم و حفظ شود.

## در حالت دوگانه



۱. دکمه دما (حالت فوقانی) را فشار دهید.  
دکمه دما را دو بار فشار دهید (حالت ختانی).



۲. دکمه کنترل زمان/دما را برای تنظیم دما به فواصل ۵ درجه سانتی گراد فشار دهید.

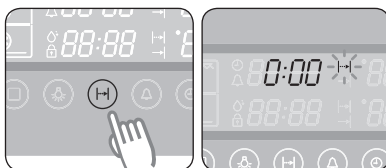
۱۷۰ درجه سانتی گراد - ۲۵۰ درجه سانتی گراد (۲۰۰ درجه سانتی گراد - ۲۵۰ درجه سانتی گراد)	حالت فوقانی (منقل بزرگ)
۱۷۰ درجه سانتی گراد - ۲۵۰ درجه سانتی گراد	حالت ختانی

دما ممکن است در حین آشپزی تنظیم نشود.

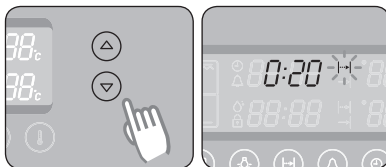
## زمان آشپزی

می توانید زمان آشپزی را در حین آشپزی تنظیم کنید.

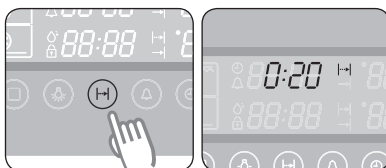
### در حالت های منفرد، فوقانی و ختانی



۱. دکمه زمان آشپزی را فشار دهید.  
"۱۱:۱۱" چشمک خواهد زد.



۲. برای تنظیم زمان دخواه آشپزی دکمه کنترل زمان/دما را فشار دهید.



۳. دکمه زمان آشپزی را فشار دهید.  
فرا با زمان آشپزی انتخاب شده کار می کند مگر اینکه دکمه زمان آشپزی در ظرف ۵ ثانیه فشرده نشود.

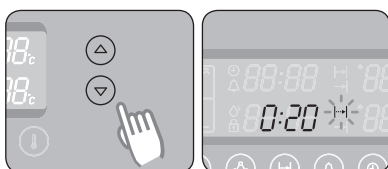
در حین آشپزی، می توانید زمان آشپزی که قبلاً تنظیم شده را برای نتایج بهتر با دکمه کنترل زمان/دما تنظیم کنید.

## در حالت دوگانه

زمان های آشپزی برای حالت های فوقانی و ختانی را می توان با استفاده از دکمه زمان آشپزی و دکمه کنترل زمان/دما انتخاب کرد.



۱. دکمه زمان آشپزی را دو بار فشار دهید. (حالت ختانی) "||" چشمک خواهد زد.



۲. برای تنظیم زمان دخواه آشپزی دکمه کنترل زمان/دما را فشار دهید.



۳. دکمه زمان آشپزی را فشار دهید. فر با زمان آشپزی انتخاب شده کار می کند مگر اینکه دکمه زمان آشپزی در ظرف ۵ ثانیه فشرده شود.

در حین آشپزی، می توانید زمان آشپزی که قبلاً تنظیم شده را برای نتایج بهتر با دکمه کنترل زمان/دما تنظیم کنید.

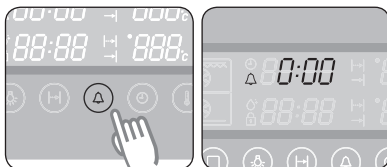
## خاموش کردن فر

برای خاموش کردن فر، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.



## تایمر آشپزخانه

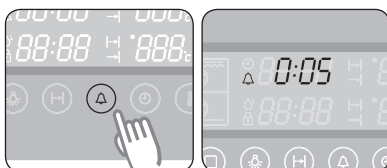
۱. دکمه تایمر آشپزخانه را یکبار فشار دهید.  
"چشمک می زند."



۲. برای تنظیم زمان دلخواه آشپزی دکمه کنترل زمان/دما را بگردانید.  
مثال: ۵ دقیقه



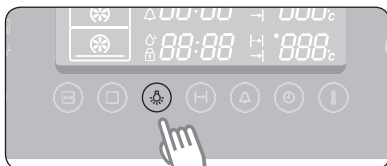
۳. دکمه تایمر آشپزخانه را برای شروع تایمر آشپزخانه فشار دهید.  
هنگامیکه زمان تنظیم شده سپری شد، یک سینگال قابل شنیدن به صدا در می آید.




دکمه تایمر آشپزخانه را برای لغو تایمر برای ۲ ثانیه فشار داده و نگه دارید. 

## چراغ فر روشن/خاموش

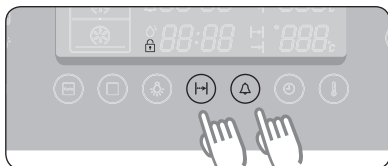
دکمه چراغ را فشار دهید.



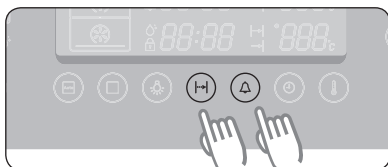
یکبار	فوقانی و ختانی
دوبار	فوقانی
سه بار	ختانی
چهار بار	خاموش

لامپ علیرغم نحوه استفاده به ترتیب مشخص روشن و خاموش می شود.   
لامپ ظرف چند دقیقه بطور خودکار خاموش خواهد شد.


## عملکرد ایمنی کودک



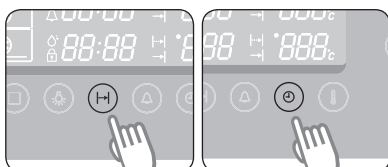
۱. دکمه زمان آشپزی و دکمه تایمر آشپزخانه را همزمان فشار داده و برای ۳ ثانیه نگه دارید.  
در قسمت نمایش ظاهر خواهد شد.



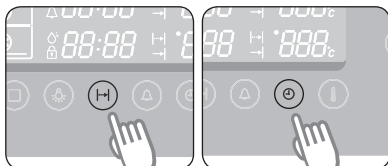
۲. دکمه زمان آشپزی و دکمه تایمر آشپزخانه را دوباره همزمان فشار داده و برای ۳ ثانیه نگه دارید تا قفل باز شود.

هنگامی که قفل است، هیچکدام از دکمه ها بغیر از دکمه روشن/خاموش کار نخواهند کرد.  علیرغم اینکه فر در حال استفاده باشد یا نباشد، قفل موجود است.

## خاموش کردن بپیر



۱. برای خاموش کردن بپیر، دکمه های زمان آشپزی و ساعت را همزمان فشار داده و برای ۳ ثانیه نگه دارید.



۲. برای روشن کردن دوباره بپیر، دکمه های زمان آشپزی و ساعت را دوباره همزمان فشار داده و برای ۳ ثانیه نگه دارید.

## عملکردهای فر

ویژگی های این فر شامل عملکردهای زیر می باشند

### حالت های فر

جدول زیر حالت ها و تنظیمات مختلف فر را نشان می دهد.  
از جدول های راهنمای آشپزی برای این حالت ها در صفحات بعد به عنوان رهنمودهای آشپزی استفاده کنید.

<p><b>متداول</b></p> <p>غذا توسط المنت های حرارتی بالا و پائین گرم می شود. این تنظیم برای شیرینی پزی و کباب پزی مناسب است.</p>	
<p><b>گرما از بالا + همرفت گرما</b></p> <p>توصیه می کنیم که از این حالت در هنگام بریان کردن گوشت استفاده شود. المنت حرارتی بالا کار می کند و پنکه برای گردش هوای گرم که از المنت حرارتی بالا و دیواره عقب می آید، کار می کند.</p>	
<p><b>همرفت گرما</b></p> <p>غذا توسط هوای داغ از المنت حرارتی در عقب که توسط دو پنکه گردش پیدا می کند، گرم می شود. این تنظیم گرمای یکدست ارائه کرده و برای غذای یخ زده فوری به اضافه کیک و کروسانت ایده آل است.</p> <p>از این حالت می توان برای شیرینی پزی در دو سطح استفاده کرد.</p>	
<p><b>منتقل بزرگ</b></p> <p>غذا توسط المنت های حرارتی بالا گرم می شود. توصیه می کنیم که از این حالت برای کباب کردن استیک و سوسیس به اضافه توست های پنیر استفاده شود.</p>	
<p><b>منتقل کوچک</b></p> <p>این حالت برای کباب کردن مقادیر کوچک غذا از قبیل نان ساندویچی، پنیر یا فیله های ماهی ایده آل است.</p> <p>غذا را در وسط شبکه میله ای قرار دهید چون فقط المنت حرارتی کوچکتر در مرکز کار می کند.</p>	
<p><b>گرما از پایین + همرفت گرما</b></p> <p>المنت حرارتی پائین و المنت حرارتی دیواره عقب هوای داغ را تأمین می کنند که توسط پنکه ها گردش می کند. این حالت برای پختن غذاهائی از قبیل کیش، پیتزا، نان و کیک پنیری ایده آل است.</p>	

## ۱. متداول

دمای توصیه شده: ۲۰۰ درجه سانتی گراد  
عملکرد متداول برای شیرینی پزی و بریان کردن غذاهائی که روی یک صفحه سیمی قرار داده شده اند ایده آل است.  
هر دو المنت حرارتی بالا و پائین کار کرده تا دمای فر حفظ شود.  
توصیه می کنیم که فر را در حالت متداول از قبل گرم کنید.

زمان (دقیقه)	دما (درجه سانتی گراد)	لوازم	سطح شبکه میله ای	غذا
۵۰ - ۴۰	۲۰۰ - ۱۸۰	شبکه میله ای	۳	لازانیای یخ زده (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم)
۲۰ - ۱۵	۲۴۰	صفحه میله ای + ظرف عمیق	۳	ماهی کامل (برای مثال ماهی کپور) (۳۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم) ۳ تا ۴ برش در هر طرف
۲۰ - ۱۳	۲۰۰	سینی شیرینی پزی	۳	فیله های ماهی (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم) ۳ تا ۴ برش در هر طرف
۳۵ - ۲۵	۲۰۰	سینی شیرینی پزی	۳	کتلت های یخ زده (۳۵۰ تا ۱۰۰۰ گرم) گوش چرخ کرده با ژامبون. پنیر یا قارچ
۳۰ - ۲۰	۲۰۰	سینی شیرینی پزی	۳	کتلت های یخ زده از گوش چرخ کرده. هویج، چغندر یا سیب زمینی (۳۵۰ تا ۱۰۰۰ گرم)
۴۵ - ۳۰	۲۰۰ - ۱۸۰	سینی شیرینی پزی	۳	سیب زمینی تنوری (قاج شده) (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم)
۵۰ - ۴۰	۲۰۰ - ۱۸۰	سینی شیرینی پزی	۳	حلقه گوشت یخ زده با قارچ (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم)
۳۰ - ۲۰	۱۸۰ - ۱۶۰	شبکه میله ای	۲	کیک اسفنجی (۲۵۰ تا ۵۰۰ گرم)
۵۰ - ۴۰	۱۹۰ - ۱۷۰	شبکه میله ای	۲	کیک پلنگی (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم)
۳۵ - ۲۵	۱۸۰ - ۱۶۰	سینی شیرینی پزی	۲	کیک پف کرده با رویه میوه و خرده نان (۱۰۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم)
۳۰ - ۲۵	۲۰۰ - ۱۹۰	شبکه میله ای	۲	مافین (۵۰۰ تا ۸۰۰ گرم)

## ۲. گرما از بالا + همرفت گرما

دمای توصیه شده: ۱۹۰ درجه سانتی گراد  
المنت حرارتی بالا کار می کند و پنکه برای گردش دائم هوای داغ کار می کند.  
توصیه می کنیم که فر را در حالت گرما از بالا + همرفت گرما از قبل گرم کنید.

زمان (دقیقه)	دما (درجه سانتی گراد)	لوازم	سطح سینی میله ای	غذا
۴۵ - ۶۵	۱۹۰ - ۲۰۰	صفحه میله ای + ظرف عمیق	۲	جوجه کامل (۸۰۰ تا ۱۳۰۰ گرم) با قلم مو روغن و ادویه بزنید
۱۵ - ۳۵	۱۸۰ - ۲۰۰	صفحه میله ای + ظرف عمیق	۳	استیک گوشت یا ماهی (۴۰۰ تا ۸۰۰ گرم)
۴۵ - ۳۵	۲۰۰ - ۲۲۰	صفحه میله ای + ظرف عمیق	۴	قطعات جوجه (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم) با قلم مو روغن و ادویه بزنید
۳۰ - ۴۰	۱۸۰ - ۲۰۰	شبکه میله ای	۲	ماهی بریان (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم) از ماهی قابل پختن در فر استفاده کنید با قلم مو روغن بزنید
۴۵ - ۶۰	۲۰۰ - ۲۲۰	صفحه میله ای + ظرف عمیق ۱ فنجان آب اضافه کنید	۲	گوشت گاو بریان (۸۰۰ تا ۱۲۰۰ گرم) با قلم مو روغن و ادویه بزنید
۲۵ - ۳۵	۱۸۰ - ۲۰۰	صفحه میله ای + ظرف عمیق ۱ فنجان آب اضافه کنید	۴	گوشت سینه اردک (۳۰۰ تا ۵۰۰ گرم)

### ۳. همرفت گرما

دمای توصیه شده: ۱۷۰ درجه سانتی گراد  
این عملکرد غذاهائی را که تا حداکثر روی سه قفسه قرار داده شده اند پخته و برای بریان کردن نیز مناسب است.  
آشپزی توسط المنت حرارتی در دیواره عقب انجام شده و پنکه حرارت را توزیع می کند.  
توصیه می کنیم که فر را در حالت همرفت گرما از قبل گرم کنید.

غذا	سطح سینی میله ای	لوازم	دما (درجه سانتی گراد)	زمان (دقیقه)
گوشت پشت مازوی گوسفند (۳۵۰ تا ۷۰۰ گرم) با قلم مو روغن و ادویه بزنید	۳	صفحه میله ای + ظرف عمیق	۱۹۰ - ۲۰۰	۴۰ - ۵۰
موز تنوری (۳ تا ۵ قطعه). با کارد در بالا برش داده. ۱۰ تا ۱۵ گرم شکلات. ۵ تا ۱۰ گرم آجیل در برش ها ریخته. آب شکر اضافه کرده و در کاغذ آلومینیومی پیچید.	۳	شبه میله ای	۲۴۰ - ۲۶۰	۱۵ - ۲۵
سیب تنوری ۵ تا ۸ قطعه هر کدام ۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم مغز آن را درآورده. کشمش و مربا اضافه کنید. از ظرف مقاوم در فر استفاده کنید.	۳	شبه میله ای	۲۲۰ - ۲۴۰	۱۵ - ۲۵
کتلت از گوشت چرخ کرده (۳۰۰ تا ۶۰۰ گرم)	۳	سینی شیرینی پزی	۱۹۰ - ۲۰۰	۱۸ - ۲۵
حلقه گوشت چرخ کرده پر شده (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم) با قلم مو روغن بزنید	۳	سینی شیرینی پزی	۱۸۰ - ۲۰۰	۵۰ - ۶۵
یخ زده (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم)	۲	سینی شیرینی پزی	۱۸۰ - ۲۰۰	۲۵ - ۳۵
سیب زمینی برشی یخ زده مخصوص فر (۳۰۰ تا ۷۰۰ گرم)	۲	سینی شیرینی پزی	۱۸۰ - ۲۰۰	۲۰ - ۳۰
پیتزای یخ زده (۳۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم)	۲	شبه میله ای	۲۴۰ - ۲۶۰	۱۵ - ۲۵
کیک سیب و یادم (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم)	۲	شبه میله ای	۱۷۰ - ۱۹۰	۳۵ - ۴۵
کروسانت تازه (۲۰۰ تا ۴۰۰ گرم) (خمیر آماده)	۳	سینی شیرینی پزی	۱۸۰ - ۲۰۰	۱۵ - ۲۵

## ۴. منقل بزرگ

دمای توصیه شده: ۲۴۰ درجه سانتی گراد  
عملکرد منقل بزرگ مقادیر زیادی از غذاهای مسطح از قبیل استیک، شنیترل و ماهی را بریانی می کند. برای تست کردن هم مناسب است. هردو المنت بالا و منقل در این حالت روشن هستند.  
توصیه می کنیم که فر را با استفاده از حالت منقل بزرگ از قبل گرم کنید.

غذا	سطح سینی میله ای	لوازم	دما (درجه سانتی گراد)	زمان (دقیقه)
سسویس (نازک) ۵ تا ۱۰ قطعه	۴	صفحه میله ای + ظرف عمیق	۲۲۰	۵ تا ۸ شیرینی مرئی ۵ تا ۸
سسویس (نازک) ۸ تا ۱۲ قطعه	۴	صفحه میله ای + ظرف عمیق	۲۲۰	۴ تا ۶ شیرینی مرئی ۴ تا ۶
تست ۵ تا ۱۰ قطعه	۵	شبه میله ای	۲۴۰	۱ تا ۲ شیرینی مرئی ۱ تا ۲
تست پنیری ۴ تا ۶ قطعه	۴	سینی میله ای + سینی شیرینی پزی	۲۰۰	۴ - ۸
پن کیک یخ زده پر شده (۲۰۰ تا ۵۰۰ گرم)	۳	سینی شیرینی پزی	۲۰۰	۲۰ - ۳۰
استیک گوشت گاو (۴۰۰ تا ۸۰۰ گرم)	۴	صفحه میله ای + ظرف عمیق	۲۴۰	۸ تا ۱۰ شیرینی مرئی ۵ تا ۷

## ۵. منقل کوچک

دمای توصیه شده: ۲۴۰ درجه سانتی گراد  
این میزان حرارت برای کباب کردن مقدار کمتری از غذاهای چرب از قبیل استیک، شنیتل، ماهی و تست می باشد که در وسط سینی گذاشته شده باشد. فقط المنت بالا کار می کند.  
توصیه می کنیم که فر را با استفاده از حالت منقل کوچک از قبل گرم کنید.  
غذا را در وسط ابزار یدکی بگذارید.

غذا	سطح سینی میله ای	لوازم	دما (درجه سانتی گراد)	زمان (دقیقه)
کامبر یخ زده فر (۲ تا ۴ عدد هر کدام ۷۵ گرم) در فر سرد قرار دهید (قبل از گرم کردن)	۳	شبکه میله ای	۲۰۰	۱۰ - ۱۲
نان باگت یخ زده با مخلفات (گوچه فرنگی - پنیر مائزرلا یا گوشت خوک و پنیر)	۳	سینی میله ای + سینی شیرینی پزی	۲۰۰	۱۵ - ۲۰
قطعات کوچک ماهی یخ زده (۳۰۰ تا ۷۰۰ گرم) در فر سرد قرار دهید (قبل از گرم کردن)	۳	سینی میله ای + سینی شیرینی پزی	۲۰۰	۱۵ - ۲۵
ماهی برگری یخ زده (۳۰۰ تا ۶۰۰ گرم) در فر سرد قرار دهید	۳	سینی شیرینی پزی	۱۸۰ - ۲۰۰	۲۰ - ۳۵
پیتزای یخ زده (۳۰۰ تا ۵۰۰ گرم) در فر سرد قرار دهید (قبل از گرم کردن)	۳	سینی میله ای + سینی شیرینی پزی	۱۸۰ - ۲۰۰	۲۳ - ۳۰

## ۶. گرما از پایین + همرفت گرما

دمای توصیه شده: ۱۹۰ درجه سانتی گراد  
حالت گرما از پائین + همرفت گرما برای غذاهائی می باشد که لایه آبدار و زیرلایه ترد دارند مثل غذاهائی مانند پیتزا، کیش لورین، کیک میوه ای باز به سبک آلمانی و کیک پنیری.  
توصیه می کنیم که فر را در حالت گرما از پائین + همرفت گرما از قبل گرم کنید.

زمان (دقیقه)	دما (درجه سانتی گراد)	لوازم	سطح سینی میله ای	غذا
۲۰ - ۱۵	۲۰۰ - ۱۸۰	شبکه میله ای	۳	پای پف کرده با سیب یخ زده (۳۵۰ تا ۷۰۰ گرم)
۲۵ - ۲۰	۲۰۰ - ۱۸۰	سینی شیرینی پزی	۳	پای پف کرده کوچک با خامه یخ زده (۳۰۰ تا ۶۰۰ گرم) با قلم مو زرده تخم بزنید. در فر سرد قرار دهید (قبل از پیش گرم کردن)
۳۵ - ۲۵	۲۰۰ - ۱۸۰	شبکه میله ای	۳	قیمه ریزه در سس (۲۵۰ تا ۵۰۰ گرم) از ظرف مخصوص فر استفاده کنید.
۲۳ - ۱۵	۱۸۰	سینی شیرینی پزی	۳	شیرینی پف کرده (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم) با قلم مو زرده تخم مرغ بزنید
۳۰ - ۲۲	۱۸۰	شبکه میله ای	۳	ماکارونی درشت در سس (۲۵۰ تا ۵۰۰ گرم) از ظرف مخصوص فر استفاده کنید.
۳۰ - ۲۰	۲۰۰ - ۱۸۰	سینی شیرینی پزی	۳	پای پر شده پف کرده (۶۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم) با قلم مو زرده تخم مرغ بزنید
۲۵ - ۱۵	۲۲۰ - ۲۰۰	سینی شیرینی پزی	۲	پیتزای خانگی (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم)
۵۵ - ۴۵	۱۸۰ - ۱۷۰	شبکه میله ای	۲	نان خانگی (۷۰۰ تا ۹۰۰ گرم)



## ۷. حالت دوگانه

شما می‌توانید با استفاده از حالت دوگانه، دو نوع غذا را در فر بپزید. هنگام آشپزی در فضای فوقانی و ختانی، می‌توانید از دماها، حالت‌های آشپزی و زمان‌های آشپزی مختلفی استفاده کنید. برای مثال، می‌توانید در آن واحد استیک را بریان کرده و خرده‌های نان را تنوری کنید. می‌توانید با استفاده از جداکننده، خرده‌های نان را در بخش ختانی و استیک را در بخش فوقانی فر بپزید. همیشه قبل از شروع آشپزی، جداکننده را در سطح قفسه شماره ۳ وارد کنید.

### توصیه ۱: آشپزی در دماهای مختلف.

فضای خالی	غذا	سطح سینی میله ای	حالت آشپزی	دما (درجه سانتی گراد)	لوازم	زمان (دقیقه)
فوقانی	پیتزای یخ زده (۳۰۰ تا ۴۰۰ گرم)	۴	همرفت گرما	۲۴۰ - ۲۰۰	شبکه میله ای	۲۵ - ۱۵
ختانی	کیک پلنگی (۵۰۰ تا ۷۰۰ گرم)	۱	همرفت گرما	۱۸۰ - ۱۷۰	سینی شیرینی پزی	۶۰ - ۵۰

غذا را در فر سرد قرار دهید 

### توصیه ۲: آشپزی در حالت‌های آشپزی مختلف.

فضای خالی	غذا	سطح سینی میله ای	حالت آشپزی	دما (درجه سانتی گراد)	لوازم	زمان (دقیقه)
فوقانی	قطعات گوشت مرغ (۴۰۰ تا ۶۰۰ گرم)	۴	گرما از بالا + همرفت گرما	۲۲۰ - ۲۰۰	صفحه میله ای + ظرف عمیق	۳۵ - ۲۵
ختانی	خرده‌های سیب زمینی (۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم)	۱	همرفت گرما	۱۸۰ - ۱۷۰	شبکه میله ای	۶۰ - ۳۰

غذا را در فر سرد قرار دهید 



## خوراک ها را آزمایش کنید

برطبق استاندارد EN ۶۰۳۵۰

### ۱. شیرینی پزی

برای توصیه ها در مورد شیرینی پزی به فر از پیش گرم شده مراجعه شود.

نوع خوراک	ظرف و یادداشت ها	سطح سینی میله ای	حالت آشپزی	دما (درجه سانتی گراد)	مدت آشپزی (دقیقه)
کیک کوچک	سینی شیرینی پزی	۳	متداول	۱۸۰ - ۱۶۰	۲۵ - ۱۵
	ظرف عمیق + سینی شیرینی پزی	۴+۱	همرفت گرما	۱۷۰ - ۱۵۰	۳۰ - ۲۰
کیک پف کرده بی چربی	ظرف حلبی شیرینی پزی روی شبکه میله ای (پوشش تیره، قطر ۲۶ سانتی متر)	۲	متداول	۱۸۰ - ۱۶۰	۳۰ - ۴۰
پای سبب	شبکه میله ای + سینی شیرینی پزی + ظرف حلبی کیک گرد (پوشش تیره، قطر ۲۰ سانتی متر)	۳+۱	همرفت گرما	۱۹۰ - ۱۷۰	۱۰۰ - ۸۰
	شبکه میله ای + ظرف حلبی کیک گرد (پوشش تیره، قطر ۲۰ سانتی متر)	۱ به صورت مورب گذاشته شود	متداول	۱۹۰ - ۱۷۰	۸۰ - ۷۰

### ۲. کباب کردن

فر خالی را با استفاده از عملکرد منقل بزرگ برای ۵ دقیقه از پیش گرم کنید.  
از این عملکرد با حداکثر دما روی درجه ۲۷۰ درجه سانتی گراد استفاده کنید.

نوع خوراک	ظرف و یادداشت ها	سطح سینی میله ای	حالت آشپزی	دما (درجه سانتی گراد)	مدت آشپزی (دقیقه)
نان سفید پرشته	شبکه میله ای	۵	منقل بزرگ	۲۷۰	۲ - ۱ : ۱ ۱/۵ - ۱ : ۲
همبرگر گوشت گاو	شبکه میله ای + ظرف عمیق (برای جمع آوری چکه ها)	۴	منقل بزرگ	۲۷۰	۱۰ - ۷ : ۱ ۹ - ۶ : ۲



## آشپزی خودکار

در حالت آشپزی خودکار می توانید ۴۰ برنامه خودکار را برای آشپزی، بریان کردن و شیرینی پزی انتخاب کنید. برای حالت های فوقانی، دوگانه و ختانی، تقسیم کننده را وارد کنید.

۱. دکمه آشپزی خودکار را فشار دهید.



۲. عملکرد دلخواه را با فشار دادن دکمه انتخاب حالت آشپزی انتخاب نمایید.  
(در حالت منفرد از این مرحله صرفنظر کنید)



۳. دستور آشپزی مورد نظر را با فشار دادن دکمه های کنترل زمان/دما انتخاب کنید.  
۵ ثانیه صبر کنید.



۴. وزن مورد نظر را با فشار دادن دکمه های کنترل زمان/دما انتخاب کنید.



## برنامه های منفرد آشپزی خودکار فر

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

شماره	غذا	وزن/کیلوگرم	لوازم	سطح سینی میله ای	توصیه
۱	پیتزای یخ زده	۰/۴ - ۰/۳ ۱/۰ - ۰/۷	شبکه میله ای	۲	پیتزای یخ زده را در وسط شبکه میله ای قرار دهید.
۲	سیب زمینی خلال شده یخ زده برای فر	۰/۵ - ۰/۳ (نازک) ۰/۸ - ۰/۶ (ضخیم)	سینی شیرینی پزی	۲	سیب زمینی های خلال شده برای فر را به طور مساوی در سینی شیرینی پزی پخش کنید. تنظیم اول برای سیب زمینی خلال شده نازک است. تنظیم دوم برای سیب زمینی خلال شده ضخیم است.
۳	کراکت های یخ زده فر	۰/۵ - ۰/۳ ۰/۸ - ۰/۶	سینی شیرینی پزی	۲	کراکت های سیب زمینی یخ زده را روی سینی قرار دهید.
۴	لازانيا خانگی	۰/۵ - ۰/۳ ۱/۰ - ۰/۸	شبکه میله ای	۳	لازانيا تازه را تهیه کرده یا از محصول آماده شده استفاده کنید و آنرا در ظرف مقاوم برای فر به اندازه مناسب بگذارید. ظرف را در وسط فر بگذارید.
۵	استیک های گوشت گاو	۰/۴ - ۰/۳ ۰/۸ - ۰/۶	ظرف عمیق با شبکه میله ای	۴	استیک های گوشت گاو که در چاشنی خوابانده شده را در کنار هم روی شبکه میله ای قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید. تنظیم اول برای استیک های گوشت گاو نازک است. تنظیم دوم برای استیک های گوشت گاو ضخیم است.
۶	گوشت گاو بریانی	۰/۸ - ۰/۶ ۱/۱ - ۰/۹	ظرف عمیق با شبکه میله ای	۲	گوشت گاو بریانی که در چاشنی خوابانده شده را روی شبکه میله ای قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید.
۷	سینی گوشت بره	۰/۸ - ۰/۶ ۱/۱ - ۰/۹	ظرف عمیق با شبکه میله ای	۲	سینی گوشت بره چاشنی زده شده را روی صفحه سیمی قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید.
۸	گوشت گوسفند با استخوان	۰/۴ - ۰/۳ ۰/۶ - ۰/۵	ظرف عمیق با شبکه میله ای	۴	گوشت گوسفند با استخوان را در چاشنی بخوابانید. گوشت گوسفند با استخوان را روی شبکه میله ای قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید. تنظیم اول برای قطعه های نازک است. تنظیم دوم برای قطعه های بزرگ است.

شماره	غذا	وزن/کیلوگرم	لوازم	سطح سینی میله ای	توصیه
۹	قطعات گوشت مرغ	۰/۷ - ۰/۵ ۱/۲ - ۱/۰	ظرف عمیق با شبکه میله ای	۴	قطعات مرغ را با قلم مو روغن و ادویه جات بمالید. قطعات گوشت جوجه را کنار هم روی شبکه میله ای قرار دهید.
۱۰	مرغ کامل	۱/۱ - ۱/۰ ۱/۳ - ۱/۲	ظرف عمیق با شبکه میله ای	۲	جوجه کامل را با روغن و چاشنی ها مالش دهید. جوجه را روی شبکه میله ای قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید.
۱۱	گوشت سینه اردک	۰/۵ - ۰/۳ ۰/۸ - ۰/۶	ظرف عمیق با شبکه میله ای	۴	گوشت سینه اردک را آماده کنید. آنرا روی شبکه میله ای و به صورتیکه طرف چرب به سمت بالا است قرار دهید. تنظیم اول برای یک قطعه گوشت سینه اردک است. تنظیم دوم برای ۲ قطعه ضخیم گوشت سینه اردک است.
۱۲	حلقه بوقلمون	۰/۸ - ۰/۶ ۱/۱ - ۰/۹	ظرف عمیق با شبکه میله ای	۴	حلقه بوقلمون را روی شبکه میله ای قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید.
۱۳	ماهی بخارپز	۰/۷ - ۰/۵ ۱/۰ - ۰/۸	شبکه میله ای	۲	ماهی از قبیل ماهی قزل آلا، ماهی سوف یا ماهی بس را آبکشی و تمیز کنید. از سمت سر به سمت دم در یک ظرف شیشه ای بیضی شکل که در مقابل حرارت فر مقاوم باشد قرار دهید. ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری آب لیمو اضافه کنید. در آن را بگذارید.
۱۴	ماهی بریان	۰/۷ - ۰/۵ ۱/۰ - ۰/۸	ظرف عمیق با شبکه میله ای	۴	ماهی ها را از سر به دم روی شبکه میله ای قرار دهید. تنظیم اول برای ۲ ماهی است. تنظیم دوم برای ۴ ماهی است. این برنامه برای ماهی های کامل مثل ماهی قزل آلا، خاردار یا سرطلا مناسب است.
۱۵	استیک ماهی آزاد	۰/۴ - ۰/۳ ۰/۸ - ۰/۷	ظرف عمیق با شبکه میله ای	۴	استیک های ماهی آزاد را روی شبکه میله ای قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید.
۱۶	سیب زمینی تنوری	۰/۵ - ۰/۴ ۱/۰ - ۰/۸	سینی شمیرنی پزی	۲	سیب زمینی ها را آبکشی کرده. سیب زمینی ها را از وسط قاچ کنید. با قلم مو روغن زیتون، ادویه و چاشنی بزنید. به طور مسطح روی سینی پخش کنید. تنظیم اول برای سیب زمینی های کوچک است (هرکدام ۱۰۰ گرم). تنظیم دوم برای سیب زمینی های تنوری بزرگ است (هرکدام ۲۰۰ گرم).



شماره	غذا	وزن/کیلوگرم	لوازم	سطح سینی میله ای	توصیه
۱۷	سبزیجات بریانی	۰/۴ - ۰/۵ ۰/۸ - ۱/۰	ظرف عمیق	۴	سبزیجات را از قبیل کدوسبزی قاچ شده، قطعات فلفل، بادبجان قاچ شده، قارچ و گوجه فرنگی گیلانی را در ظرف عمیق قرار دهید. با مخلوطی از روغن زیتون، گیاه های معطر و چاشنی ها مالش دهید.
۱۸	خرده سبزی	۰/۴ - ۰/۴ ۰/۸ - ۱/۰	شبکه میله ای	۴	خرده سبزی را با استفاده از ظرف گردی که در مقابل حرارت فر مقاوم است آماده کنید. ظرف را در وسط فر بگذارید.
۱۹	کیک پلنگی	۰/۴ - ۰/۵ ۰/۸ - ۰/۷ ۱/۰ - ۰/۹	شبکه میله ای	۴	خمیر کیک را در ظرف شیرینی پزی به اندازه مناسب برای قالب کیک که کره زده اید قرار دهید.
۲۰	کیک میوه	۰/۴ - ۰/۳ (بزرگ) ۰/۳ - ۰/۲ (نان شیرینی مربانی)	شبکه میله ای	۴	خمیر را در ظرف شیرینی پزی برای کیک که کره زده اید قرار دهید. تنظیم اول برای یک کیک میوه ای است. تنظیم دوم برای ۵ تا ۶ شیرینی مربانی کوچک است.
۲۱	کیک اسفنجی	۰/۵ - ۰/۴ (اندازه متوسط) ۰/۳ - ۰/۲ (کوچک)	شبکه میله ای	۴	خمیر را در ظرف حلبی سیاه گرد شیرینی پزی قرار دهید. تنظیم اول برای قطر ۲۶ سانتی متر و تنظیم دوم برای ظرف حلبی شیرینی پزی به قطر ۱۸ سانتی متر می باشد.
۲۲	مافین	۰/۴ - ۰/۵ ۰/۸ - ۰/۷	شبکه میله ای	۴	خمیر را برای ۱۲ مافین در ظرف شیرینی پزی فلزی سیاه قرار دهید. تنظیم اول برای مافین های کوچک است. تنظیم دوم برای مافین های بزرگ است.
۲۳	نان	۰/۸ تا ۰/۷ (سفید) ۰/۹ - ۰/۸ (گندم کامل)	شبکه میله ای	۴	خمیر را برطبق دستورات سازنده آماده کرده و آنرا در ظرف سیاه شیرینی پزی فلزی مستطیل شکل (طول ۲۵ سانتی متر) قرار دهید. تنظیم اول برای نان سفید (۰/۷ تا ۰/۸ کیلوگرم) و تنظیم دوم (۰/۸ تا ۰/۹ کیلوگرم) برای نان گندم کامل است.
۲۴	پیتزای خانگی	۱/۲ - ۱/۰ ۱/۵ - ۱/۳	سینی شیرینی پزی	۴	پیتزا را روی سینی قرار دهید. گستره های وزن شامل مواد افزودنی از قبیل سس، سبزیجات، ژامبون و پنیر می شوند. تنظیم ۱ (۱/۰ تا ۱/۲ کیلوگرم) برای پیتزاهای نازک و تنظیم ۲ (۱/۳ تا ۱/۵ کیلوگرم) برای پیتزا با مواد افزودنی زیاد است.





شماره	غذا	وزن/کیلوگرم	لوازم	سطح سینی میله ای	توصیه
۲۵	خمیر	۰/۳ - ۰/۵ ۰/۶ - ۰/۸	شبه میله ای	۲	تنظیم اول برای ور آوردن خمیر پیتزا توصیه می شود. تنظیم دوم برای خمیر کیک و نان مناسب است. داخل یک ظرف بزرگ گرد که در مقابل حرارت مقاوم است قرار داده و با روکش پلاستیکی بپوشانید.

### برنامه های آشپزی خودکار فر فوقانی

جدول زیر نمایشگر ۵ برنامه خودکار برای آشپزی، بریان کردن و شیرینی پزی می باشد. این جدول حاوی گستره های وزن و توصیه های مربوطه می باشد. حالت ها و زمان های آشپزی برای آسایش شما از قبل برنامه ریزی شده اند. می توانید به این رهنمودها برای آشپزی مراجعه کنید. همیشه غذا را در فر خنک بگذارید.

شماره	غذا	وزن/کیلوگرم	لوازم	سطح سینی میله ای	توصیه
۱	رول های نان یخ زده	۰/۲ - ۰/۳ ۰/۴ - ۰/۵	قفسه میله ای	۴	رول های نان یخ زده را بطور یکنواخت روی قفسه میله ای قرار دهید.
۲	پیتزای یخ زده	۰/۱ - ۰/۲ ۰/۳ - ۰/۴	شبه میله ای	۵	پیتزای یخ زده را در وسط شبه میله ای قرار دهید.
۳	اسنک های یخ زده پیتزا	۰/۲ - ۰/۳ ۰/۴ - ۰/۵	شبه میله ای	۵	اسنک های پیتزا را کنار هم روی شبه میله ای قرار دهید.
۴	ماهی انگشتی یخ زده	۰/۲ - ۰/۳ ۰/۴ - ۰/۵	سینی شیرینی پزی	۵	قطعات ماهی انگشتی یخ زده را بطور یکنواخت روی سینی شیرینی پزی توزیع کنید. برای ۱۰ عدد محدوده وزن ۰/۲ - ۰/۳ کیلوگرم. و برای ۱۵ عدد ۰/۴ - ۰/۵ کیلوگرم توصیه می شود. بعد از صدای بیپ آنها را برگردانید.
۵	سیب زمینی خلال شده یخ زده برای فر	۰/۴ - ۰/۵ ۰/۶ - ۰/۷	سینی شیرینی پزی	۵	خلال های سیب زمینی های تنوری را در سینی شیرینی پزی پخش کنید. تنظیم اول برای سیب زمینی خلال شده نازک توصیه می شود. تنظیم دوم برای سیب زمینی خلال شده توصیه می گردد. از کاغذ پخت استفاده کنید. بعد از صدای بیپ آنها را برگردانید.



## برنامه های آشپزی خودکار فر ختانی

جدول زیر نمایشگر ۵ برنامه خودکار برای آشپزی، بریان کردن و شیرینی پزی می باشد.  
این جدول حاوی گستره های وزن و توصیه های مربوطه می باشد.  
حالت ها و زمان های آشپزی برای آسایش شما از قبل برنامه ریزی شده اند.  
می توانید به این رهنمودها برای آشپزی مراجعه کنید.  
غذا را در فر سرد قرار دهید، مگر آنکه توصیه شده باشد فر را از قبل گرم کنید.

شماره	غذا	وزن/کیلوگرم	لوازم	سطح سینی میله ای	توصیه
۱	ماهی آزاد یخ زده در پای پف کرده	۰/۳ - ۰/۱۲ ۰/۶ - ۰/۵	سینی شیرینی پزی	۱	از کاغذ پخت استفاده کنید. ۲ عدد پای پف کرده (۰/۳ - ۰/۱۲ کیلوگرم) را کنار هم یا ۴ عدد آنها (۰/۶ - ۰/۵ کیلوگرم) را در دو ردیف روی سینی شیرینی پزی قرار دهید.
۲	کیک خانگی	۰/۶ - ۰/۵ (کوچک) ۱/۰ - ۰/۹ (بزرگ)	شبکه میله ای	۱	توصیه می کنیم فر ختانی را با حالت ختانی + همرفت گرما تا ۲۱۰ درجه سانتی گراد پیش گرم کنید تا صدای بیپ شنیده نشود. از ظرف حلبی سیاه گرد شیرینی پزی استفاده کنید. بعد از پیش گرم کردن در وسط شبکه میله ای قرار دهید. برای نخستین تنظیم از طرف با قطر ۱۸ سانتی متر و برای تنظیم دوم از طرف با قطر ۲۶ سانتی متر استفاده کنید.
۳	پیتزای خانگی	۰/۶ - ۰/۱۲ ۱/۲ - ۰/۸	سینی شیرینی پزی	۱	از کاغذ پخت استفاده کنید. ۰/۶ - ۰/۱۲ کیلوگرم را در یک سینی گرد پیتزا قرار دهید. ۱/۲ - ۰/۸ کیلوگرم را در یک سینی شیرینی پزی مربعی بگذارید.
۴	مافین	۰/۶ - ۰/۵ ۰/۸ - ۰/۷	شبکه میله ای	۱	خمیر را برای ۱۲ مافین در ظرف شیرینی پزی فلزی سیاه قرار دهید.
۵	پای پف کرده در میوه	۰/۳ - ۰/۱۲ ۰/۵ - ۰/۴	سینی شیرینی پزی	۱	۴ عدد پای پف کرده را در دو ردیف روی سینی شیرینی پزی با استفاده از کاغذ پخت قرار دهید. از تنظیم اول برای ۴ عدد پای پف کرده کوچک (۰/۳ - ۰/۱۲ کیلوگرم) و از تنظیم دوم برای ۴ عدد پای پف کرده بزرگ (۰/۵ - ۰/۴ کیلوگرم) استفاده کنید.

## برنامه های دوگانه آشپزی خودکار فر

پیش از استفاده از عملکرد آشپزی خودکار دوگانه باید جداکننده را در فر قرار دهید.  
جدول زیر نمایشگر ۵ برنامه خودکار آشپزی دوگانه برای آشپزی، بریان کردن و شیرینی پزی می باشد.  
با استفاده از این برنامه ها می توانید همزمان غذای اصلی و غذای فرعی یا غذای اصلی و دسر را تهیه کنید. این جدول حاوی گستره های وزن و توصیه های مربوطه می باشد.  
حالت ها و زمان های آشپزی برای آسایش شما از قبل برنامه ریزی شده اند. برای آشپزی به این راهنماها مراجعه کنید. همیشه غذا را در فر خنک بگذارید.

شماره	فضای خالی	غذا	وزن/ کیلوگرم	لوازم	سطح سینی میله ای	توصیه
۱	فوقانی	قطعات گوشت مرغ	۰/۳ - ۰/۵ ۰/۸ - ۱/۰	ظرف عمیق با شبکه میلۀ ای	۴	قطعات مرغ را با قلم مو روغن و ادویه جات بمالید. قطعات را در حالی که سمت پوست دار آنها بالا می باشد روی شبکه میلۀ ای قرار دهید.
	ختانی	خرده های سیب زمینی	۰/۴ - ۰/۶ ۱/۰ - ۰/۸	شبکه میلۀ ای	۱	از ظرف مقاوم در فر استفاده کنید. در وسط شبکه میلۀ ای قرار دهید.
۲	فوقانی	سبزیجات برایانی	۰/۴ - ۰/۵ ۰/۷ - ۰/۸	ظرف عمیق	۴	سبزیجات بریده شده مانند کدو، فلفل، پیاز، قارچ، رازبانه، بادجان و گوجه فرنگی را روی سینی عمیق بگذارید. با قلم مو روغن زیتون و ادویه بزنید.
	ختانی	نان پیتزا	۰/۱ - ۰/۲ ۰/۳ - ۰/۴	سینی شیرینی پزی	۱	نان پیتزا را روی کاغذ پخت روی سینی قرار دهید.
۳	فوقانی	ماهی بریان	۰/۳ - ۰/۵ ۰/۶ - ۰/۸	ظرف عمیق با شبکه میلۀ ای	۴	ماهی های درسته، مانند قلز آلا، ماهی سیم، سوف یا سیم سرطلایی را شسته و آماده کرده، آب لیمو، ادویه و سبزیجات اضافه کنید. پوست آنها را با قلم مو روغن زیتون و ادویه بزنید. روی شبکه میلۀ ای بگذارید.
	ختانی	سیب زمینی تنوری قاچ شده	۰/۳ - ۰/۴ ۰/۵ - ۰/۶	سینی شیرینی پزی	۱	سیب زمینی ها را آبکشی و تمیز کنید. آنها را قاچ زده یا سیب زمینی های کوچک را نصف کنید. با قلم مو روغن زیتون و ادویه بزنید.

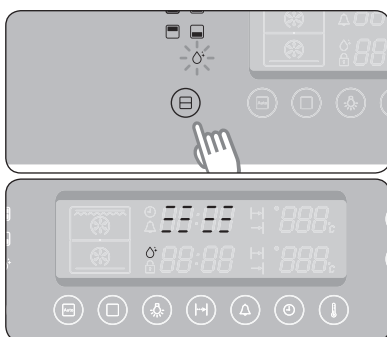
شماره	فضای خالی	غذا	وزن/ کیلوگرم	لوازم	سطح سینی میله ای	توصیه
۴	فوقانی	گوشت کبابی سینه اردک	۰/۵ - ۰/۳ (۱ - ۲ نازک) ۰/۸ - ۰/۶ (۲ ضخیم)	ظرف عمیق یا شبکه میله ای	۴	گوشت سینه اردک طعم دار شده را در حالی که سمت چرب آنها بالا می باشد روی شبکه میله ای قرار دهید. اولین تنظیم برای گوشت سینه اردک با اندازه معمولی (۰/۳ کیلوگرم) و دومین تنظیم برای ۲ گوشت سینه اردک (هرکدام ۰/۴ کیلوگرم) می باشد.
	ختانی	سیب تنوری	۰/۵ - ۰/۴ ۱/۰ - ۰/۹	شبکه میله ای	۱	سیب ها را شسته و وسط آنها را خارج ساخته و با مارزپن یا کشمش پر کنید. در یک ظرف گرد مقاوم در فر قرار دهید.
۵	فوقانی	مافین	۰/۴ - ۰/۵ ۰/۸ - ۰/۷	شبکه میله ای	۴	خمیر را برای ۱۲ مافین در ظرف شیرینی پزی فلزی سیاه قرار دهید.
	ختانی	پیتزای خانگی	۰/۴ - ۰/۲ ۱/۲ - ۰/۸	سینی شیرینی پزی	۱	۰/۲ - ۰/۴ کیلوگرم را در یک ظرف فلزی گرد پخت پیتزا قرار دهید. ۰/۸ - ۱/۲ کیلوگرم را در یک سینی شیرینی پزی بگذارید. از کاغذ پخت استفاده کنید.

# تمیز کردن و مراقبت

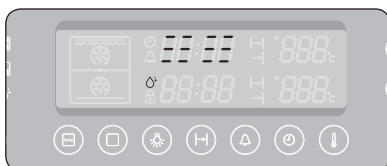
## تمیز کردن با بخار

۱. همه لوازم را از روی فر بردارید.
  ۲. حدوداً ۴۰۰ میلی لیتر (۳/۴ پاینت) آب را در قسمت زیرین فر خالی بریزید. فقط از آب عادی و نه آب تقطیر شده استفاده کنید.
  ۳. دریچه فر را ببندید.
- ⚠ احتیاط:** سیستم تمیزگر بخاری را فقط هنگامیکه فر کاملاً به دمای اتاق خنک شده می توان روشن کرد. اگر کار نمی کند، اجازه بدهید که فر کاملاً خنک شود.

۴. برای انتخاب حالت تمیزگر بخار دکمه انتخاب طبقه بندی را فشار داده و ۵ ثانیه صبر کنید. " چشمک خواهد زد.



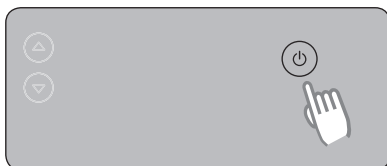
۵. پس از گذشت مدتی، گرمکن به کار خاتمه داده و چراغ آن روشن باقی می ماند.

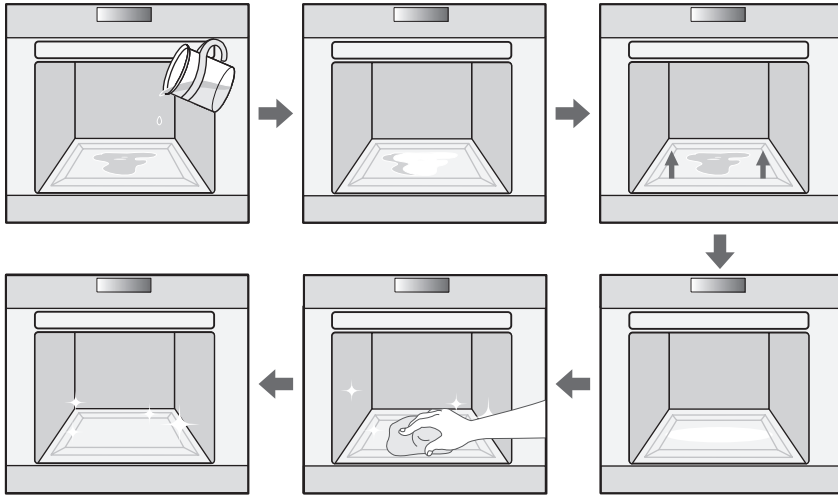


۶. هنگامیکه عملکرد خاتمه پیدا کرد، نمایشگر چشمک زده و صدای بپ خاتمه عملکرد را اعلام خواهد کرد.



۷. برای پایان دادن به عملیات و تمیز کردن قسمت های داخلی دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.





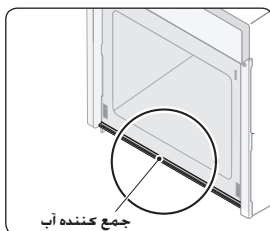
### پس از غیرفعال کردن تمیز کننده با بخار

- هنگام باز کردن دریچه قبل از خاتمه برنامه تمیز کردن با بخار مراقب باشید: آب در قسمت ختانی داغ است.
- هرگز نگذارید آب باقیمانده به مدت طولانی. برای مثال در طول شب در فر باقی بماند.
- دریچه فر را باز کرده و آب باقیمانده را با استفاده از یک اسفنج پاک کنید.
- با استفاده از اسفنج خیس خورده در شوینده. برس نرم یا ساینده نایلونی. داخل فر را تمیز کنید.
- آلودگی ماندگار را می توان با ساینده نایلونی پاک کرد.
- رسوبات آهنی را می توان با پارچه ای که در سرکه خیس خورده پاک کرد.
- با آب صاف تمیز کرده و با پارچه تمیز خشک کنید (فراموش نکنید که زیر لاستیک دور دریچه فر را تمیز کنید).
- اگر فر بسیار کثیف شده. این برنامه را می توان بعد از اینکه فر خنک شده تکرار کرد.
- اگر فر بسیار چرب شده. برای مثال بعد از بریان کردن یا کباب پزی. توصیه می شود که شوینده را قبل از فعال کردن عملکرد تمیز کردن فر روی لکه سمج بمالید.
- پس از تمیز کردن بگذارید که دریچه فر به میزان ۱۵ درجه باز باقی بماند تا سطح لعابی داخلی بتواند کاملاً خشک شود.

### سطح لعابی کاتالیزور (انتخابی)

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

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



## تمیز کردن جمع کننده آب (انتخابی)

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

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



## خشک کردن سریع

۱. بگذارید دریچه فر به زاویه تقریباً ۳۰ درجه باز باقی بماند.
  ۲. برای حالت منفرد دکمه انتخاب طبقه بندی را فشار دهید.
  ۳. دکمه انتخاب حالت آشپزی را فشار دهید.
  ۴. برای همرفت گرما دکمه کنترل زمان/دما را فشار دهید.
  ۵. زمان آشپزی را روی تقریباً ۵ دقیقه و دما را روی ۵۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید.
  ۶. فر را در خاتمه این مدت خاموش کنید.
- هشدار:** از تمیزکننده فشار آب قوی یا تمیزکننده های فشار بخار برای تمیز کردن فر استفاده نکنید.



## تمیز کردن با دست

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



## داخل فر

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

## سطح خارجی فر

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

## ملحقات

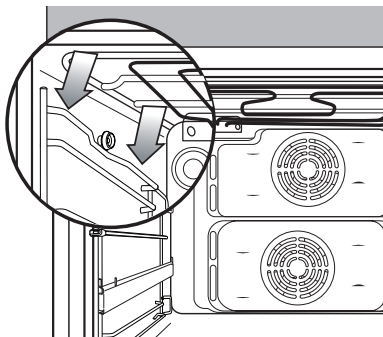
لوازم را بعد از هربار استفاده شسته و با حوله آشپزخانه خشک کنید. در صورت لزوم برای تمیز کردن آسان تر، برای ۳۰ دقیقه در آب گرم و صابون بخوابانید.

## ریل های کناری (انتخابی)

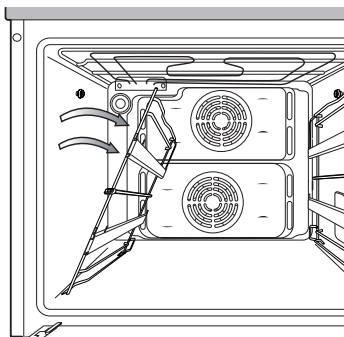
برای تمیز کردن فر، می توان هردو ریل کناری را برداشت.

### برداشتن ریل های کناری

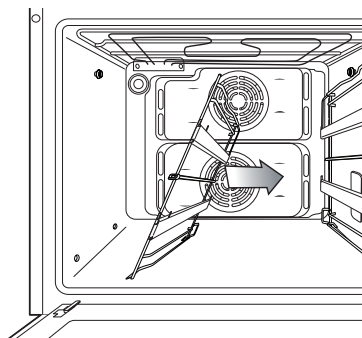
۱. قسمت مرکزی بخش بالای ریل کناری را فشار دهید.



۲. ریل کناری را تقریباً ۴۵ درجه بگردانید.



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



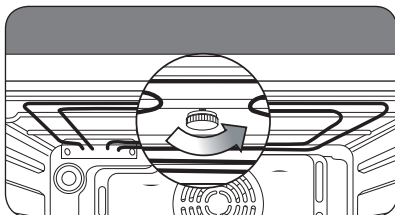
سوار کردن: مراحل ۱ و ۲ و ۳ را به ترتیب برعکس تکرار کنید.



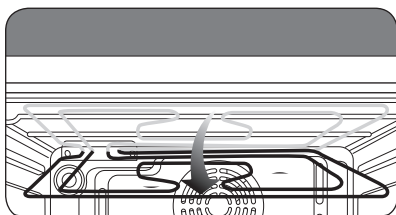


## تمیز کردن گرم کننده فوقانی (انتخابی)

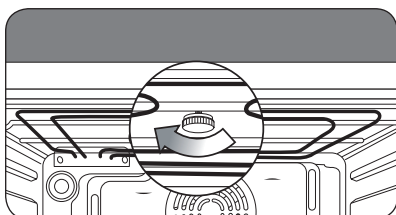
۱. برای ساده تر شدن تمیز کردن سقف فر می توانید گرم کننده منقل را پایین بیاورید. در حالی که گرم کننده منقل را گرفته اید، مهره را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت چرخانده و باز کنید.




۲. جلوی گرم کننده منقل به سمت پایین آمده و گرم کننده منقل را نمی توان از فر خارج ساخت. گرم کننده منقل را به پایین فشار دهید چون امکان تغییر شکل یافتن آن وجود دارد.



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



سوار کردن: مراحل ۱ و ۲ را به ترتیب برعکس تکرار کنید. 



# ضمانت و تعمیر

## رفع اشکالات

مشکل	راه حل
اگر فر گرم نمی شود بایستی چکار کنیم؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ممکن است که فر روشن نشده باشد. فر را روشن کنید.</li> <li>• ممکن است که ساعت تنظیم نشده باشد. ساعت را تنظیم کنید (به بخش «تنظیم ساعت» مراجعه شود).</li> <li>• کنترل کنید که تنظیمات لازم انجام شده باشند.</li> <li>• ممکن است یک فیوز خانگی سوخته باشد یا ممکن است فیوز پریده باشد. فیوزها را تعویض کرده یا مدار را دوباره تنظیم کنید. اگر این موضوع مکرراً اتفاق افتاد، با یک تکنسین برق مجاز تماس بگیرید.</li> </ul>
اگر با اینکه عملکرد و دمای فر تنظیم شده هنوز فر گرم نمی شود. بایستی چکار کنیم؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ممکن است اتصالاتی های داخلی برق اشکالاتی داشته باشند. با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.</li> </ul>
اگر یک کد خطا نمایان شده و فر گرم نمی شود. بایستی چکار کنیم؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>• خطایی در اتصالاتی مدار داخلی برق وجود دارد. با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.</li> </ul>
اگر نمایش زمان چشمک می زند بایستی چکار کنیم؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>• برق قطع شده است. ساعت را تنظیم کنید (به بخش «تنظیم ساعت» مراجعه شود).</li> </ul>
اگر چراغ فر روشن نمی شود بایستی چکار کنیم؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>• چراغ فر اشکال دارد. لامپ فر را تعویض کنید (به بخش «تعویض لامپ» مراجعه شود).</li> </ul>
اگر پنکه فر بدون اینکه روشن شده باشد کار می کند بایستی چکار کنیم؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>• پس از استفاده، پنکه فر آنقدر کار می کند تا فر خنک شود. اگر پنکه پس از اینکه فر خنک شد به کار کردن ادامه داد با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.</li> </ul>

## کد های خطا و ایمنی

کد	مشکل	راه حل
<b>5-01</b>	خاموش کردن ایمن. فر برای مدت طولانی و به دمای معین به کار کردن ادامه می دهد. زیر ۱۰۵ درجه سانتی گراد از ۱۰۵ درجه سانتی گراد تا ۲۴۰ درجه سانتی گراد از ۲۴۵ درجه سانتی گراد تا حداکثر	فر را خاموش کرد و غذا را خارج کنید. قبل از استفاده دوباره اجازه دهید که فر خنک شود. ۱۶ ساعت ۸ ساعت ۶ ساعت
<b>5E</b>	کلید را فشار داده و برای مدتی نگه داشته اید.	کلیدها را تمیز کنید و کنترل کنید که آب روی سطح در اطراف کلید نباشد. فر را خاموش کرده و تنظیمات را دوباره تنظیم کنید. اگر این موضوع دوباره پیش آمد، با مرکز محلی مراقبت از مشتریان SAMSUNG تماس بگیرید.
<b>-dE-</b>	استفاده از جداکننده درست نیست.	جداکننده را برای حالت فوقانی، دوگانه و خنثانی وارد کنید. جداکننده را برای حالت منفرد خارج کنید.
<b>E-***<sup>1)</sup></b>	خطای فر ممکن است موجب کارکرد ضعیف و مشکلات ایمنی شود. فوراً استفاده از فر را متوقف کنید.	با مرکز محلی مراقبت از مشتریان SAMSUNG تماس بگیرید.
<b>-UP-</b>	محافظت اضافه ولتاژ (OVP) این حالت دستگاه را در برابر افزایش های ناگهانی ولتاژ محافظت می کند. یک افزایش ناگهانی شدید ولتاژ هشدار را فعال ساخته و پیام "UP - " در نمایشگر دیده خواهد شد و گرم کننده، چراغ، موتور همرفت گرما و قابلیت کباب پز غیرفعال خواهند شد.	بعد از اینکه ولتاژ به محدوده عادی بازگشت، حالت محافظت اضافه ولتاژ (OVP) بطور خودکار غیرفعال شده و فر به حالت کاری عادی خود بازمی گردد. قابلیت محافظت اضافه ولتاژ (OVP) می تواند در روند آشپزی وقفه ایجاد کند.

1) \* به همه شماره ها اشاره می کند.

# یادداشت

---

# یادداشت

---



در صورت داشتن هرگونه پرسش یا پیشنهاد

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

DG68-00593A-00



سامسونگ  
فقط با ضمانت سامسونگ  
www.samservice.com



BQ665

# Built-In Oven

## user manual

Planet  
First

100 %  
Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

**SAMSUNG**

# contents

---

## USING THIS MANUAL

4

4 Using this manual

## SAFETY INSTRUCTIONS

4

7 Bulb exchange  
9 Door removal  
9 Door glass removal  
9 Auto energy saving function

## INSTALLATION

10

10 Installation

## OVEN CONTROLS

11

11 Oven controls

## ACCESSORIES

11

11 Accessories

English - 2

## BEFORE YOU BEGIN

13

- 13 Setting the clock
- 14 Initial cleaning

## OVEN USE

14

- 14 Setting the divider mode
- 17 Setting the oven temperature
- 18 Cook time
- 19 Switching the oven off
- 20 Kitchen timer
- 20 Oven lamp On/Off
- 21 Child safety function
- 21 Switching the beeper off
- 22 Oven functions
- 30 Test dishes
- 31 Automatic cooking

## CLEANING AND CARE

39

- 39 Steam cleaning
- 40 Catalytic enamel surface (Optional)
- 41 Water collector cleaning (Optional)
- 41 Rapid drying
- 41 Hand cleaning
- 42 Side runners (Optional)
- 43 Cleaning the top heater (Optional)

## WARRANTY & SERVICE

44

- 44 Troubleshooting
- 45 Error and safety codes

# using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built - In Oven.

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

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

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



**WARNING or CAUTION**



**Important**



**Note**

# safety instructions

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

## **WARNING**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A steam cleaner is not to be used.

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

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

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

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

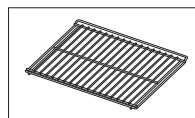
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

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

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

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

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



### CAUTION

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

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

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

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



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

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


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

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

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

When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Steam function model only)
This oven has been designed only for the cooking of household foods.
During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.
Never store flammable materials in the oven.
The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.
When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.
When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.
Frozen foods such as pizzas should be cooked on the big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot.
The oven door must be closed during cooking.
Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.
Do not rest bakeware on the open oven door.
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.
Do not open the door with unnecessarily strong force.
 <b>WARNING:</b> Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.
 <b>WARNING:</b> Do not leave the door open while oven is cooking.

## BULB EXCHANGE

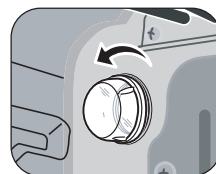
 **Danger of electric shock! Before replacing any of the oven bulbs, take the following steps:**

- Switch oven Off.
- Disconnect the oven from the mains.

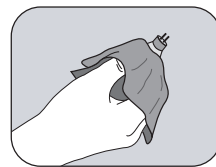
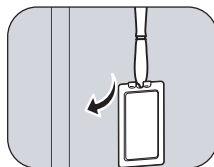
- Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven compartment.
- Bulbs can be purchased from the SAMSUNG Service Centre.

## Rear oven light


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



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



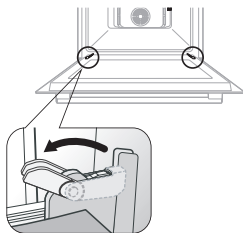
## Oven side light (Depending on model)

1. To remove the glass cover, hold the lower end with one hand, insert a flat sharp implement such as a table knife between the glass and the frame.
  2. Pop out the cover.
  3. If necessary, replace the halogen bulb with a 25-40 watt, 300 °C heat resistant halogen oven light bulb.
-  **Tip:** Always use a dry cloth when handling a halogen bulb to prevent sweat from fingers being deposited on the bulb surface. It increases the life of the bulb when you exchange the bulb.
4. Reattach the glass cover.

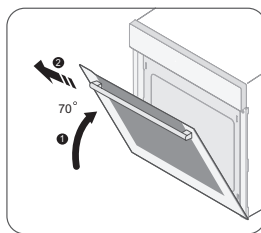
## DOOR REMOVAL

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

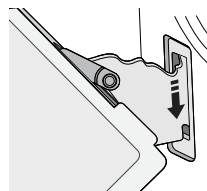
**⚠ CAUTION:** The oven door is heavy.



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



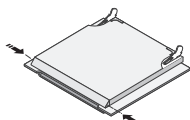
2. Close the door by approximately 70°. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and lift and pull upwards until the hinges can be taken out.



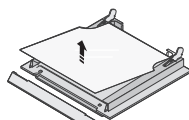
3. After cleaning, for attaching the door repeat the 1 and 2 steps in reverse order. The clip on the hinge should be closed on both sides.

## DOOR GLASS REMOVAL

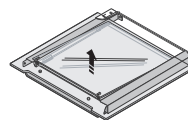
The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.



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



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



3. Lift glass 2 and clean the sheets with warm water or washing-up liquid and polish dry with a soft clean cloth.



**ATTACHING:** The Door-Glass is different from 2EA to 4EA model by model. When assembling the glass 1, the screen printed surface of the glass 1 should be on the inside, between the glass sheets.

## AUTO ENERGY SAVING FUNCTION

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

# installation

## **Safety instructions for the installation**

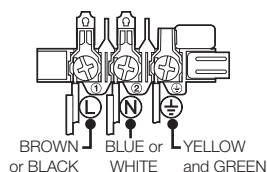
This oven may be installed only by an approved electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the main supply, while observing the relevant safety regulations.

- Ensure protection from live parts when installing the oven.
- The kitchen cabinet in which the oven is built in must satisfy stability requirements as specified in DIN 68930.

## **Power connection**

If the appliance is not connected to the mains with a plug, a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm contact spacing) must be provided in order to satisfy safety regulations. The power cable (H05 RR-F or H05 VV-F, min., 2.5 mm<sup>2</sup>) must be of sufficient length to be connected to the oven, even if the oven stands on the floor in front of its built-in cabinet. Open the rear connection cover of the oven with a screwdriver and loosen the screws of the cable clamp before you connect the power lines to the relevant connection terminals. The oven is earthed via the (⏏) -terminal. The yellow and green cable(earth connection) must be connected first and be longer than the others. If the oven is connected to the mains with a plug, this plug must remain accessible after the oven is installed.

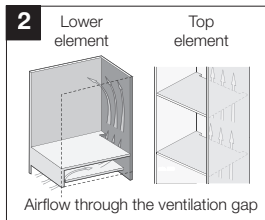
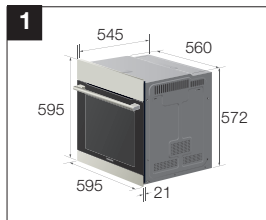
Samsung will take no responsibility for accidents that originate from a missing or faulty earth connection.



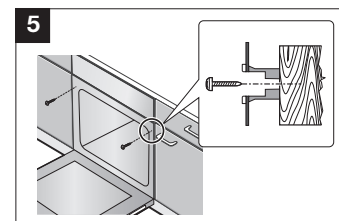
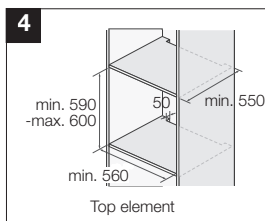
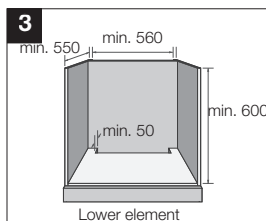
 **WARNING:** Do not allow the connecting cable to become trapped during installation, and prevent it coming into contact with hot parts of the oven.

## **Installation in the cabinet**

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





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



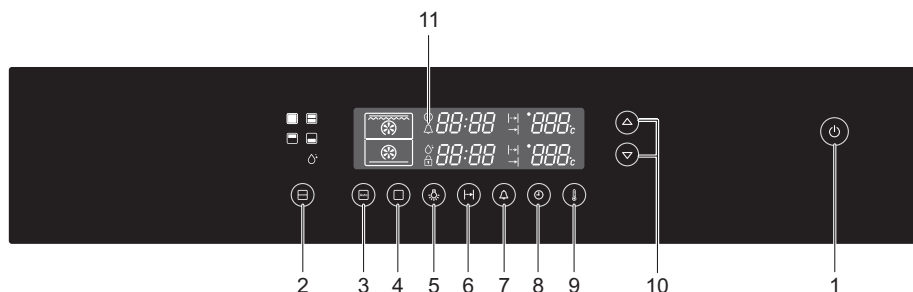
Push the appliance completely into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws. Make sure that a gap of at least 5mm should be left between the appliance and the adjacent cabinet.

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

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

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

# oven controls



1. Power On/Off button
2. Partition select button
3. Auto Cook select button
4. Cooking Mode select button
5. Lamp button
6. Cooking Time button
7. Kitchen Timer button
8. Clock button
9. Temperature button
10. Time/Temperature control buttons
11. Information Screen



## Power On/Off button

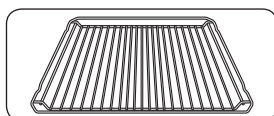
Press this button to turn the oven on or off.

If you press the Power On/Off button, the lights for the buttons and the display panel are turned off. As a result, all buttons other than the Power On/Off button are deactivated.

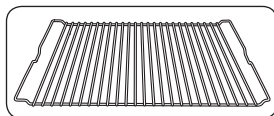
Pressing the Power On/Off button again will turn the lights of the other buttons and the display panel back on. Consequently, all buttons are reactivated.

# accessories

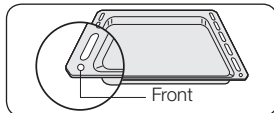
The following accessories are provided with your oven.



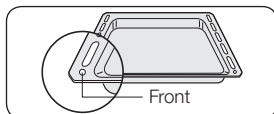
1. **Wire grill**, for dishes, cake tins, roasting and grilling trays.



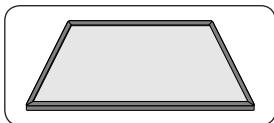
2. **Wire roast** (Optional), for roasting.



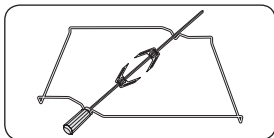
3. **Baking tray** (Optional), for cakes and biscuits.



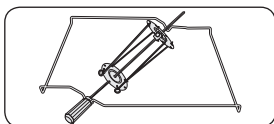
4. **Deep pan** (Optional), for roasting or collecting meat juices or fat drippings.



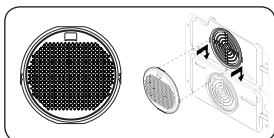
- 5. Divider**, for the upper, lower and twin modes. Use inserted in level 3. There is a divider-sensing switch on the rear wall of the cooking compartment. Insert into the back completely.



- 6. Rotisserie spit** (Optional), 2 prongs, a removable handle and a cradle, which fits into the 3rd shelf from the bottom. To use the rotisserie, fit the spit into the hole in the rear wall of the oven's interior. Place the deep pan on level 1 when using the spit.

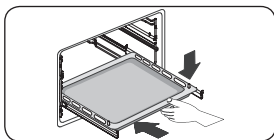


- 7. Rotisserie spit and Shasilik.** (Optional)



- 8. Grease filter.** (Optional)

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



- 9. Telescopic rails** (Optional)

To insert the wire shelf or tray, first slide out the telescopic rails for one particular level.

Place the wire shelf or tray on the rails and push them back completely into the oven. Close the oven door only after you have pushed the telescopic rails into the oven.



To use it:

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



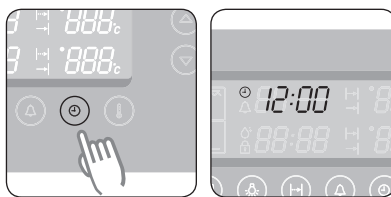
**WARNING:** All accessory parts and unsuitable accessories for self cleaning should be removed for pyrolytic cleaning.

# before you begin

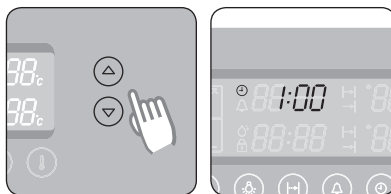
## SETTING THE CLOCK

When connecting the power for the first time, please use the product after setting the time.

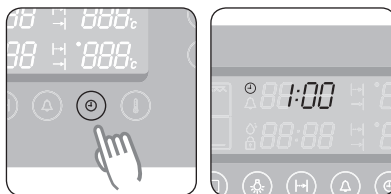
- 1 Press the **Clock** button.  
The “⌚” and “12: ” will blink.



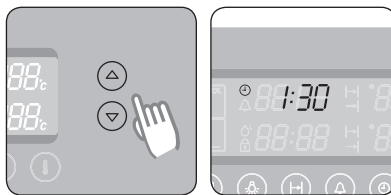
- 2 Turn the **Time/Temperature control** button to set the hour of the day.  
**Example:** To set 1:30  
Wait for about 10 seconds. The clock stops blinking and shows the set hour.



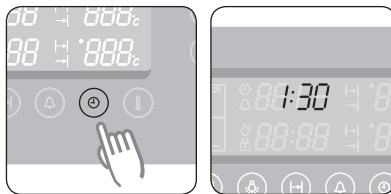
- 3 Press the **Clock** button.  
The “⌚” and “:00” will blink.



- 4 Turn the **Time/Temperature control** button to set the minute of the time.  
“⌚” will blink.



- 5 Press the **Clock** button to finish setting the clock or wait for about 10 seconds. “⌚” will disappear and “30” will stop blinking. The display shows the time of day. The appliance is now ready to use.



## INITIAL CLEANING

Clean the oven thoroughly before using for the first time.



Do not use sharp or abrasive cleaning materials. These could damage the oven surface. For ovens with enamel fronts, use commercially available cleaning agents.

### To clean the oven

1. Open the door. The oven light comes on.
2. Clean all oven trays, accessories and side runners with warm water or washing - up liquid and polish dry with a soft clean cloth.
3. Wash the oven interior in the same way.
4. Wipe the front of the appliance with a damp cloth.

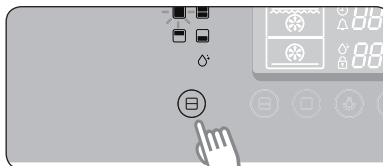
Check that the clock is set correctly. Remove accessories and operate the oven at the convection setting at 200 °C for 1 hour before using. There will be a distinctive odor; this is normal, but ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

## oven use

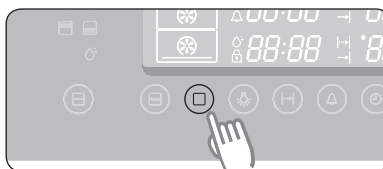
### SETTING THE DIVIDER MODE

For upper, twin and lower modes, insert the divider. For single mode, remove the divider. And then press the **Partition select** button to select the mode you want. For further details, see the table below.

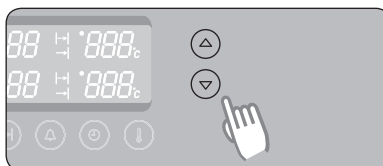
1. Press the **Partition select** button to select the desired partition.



2. Press the **Cooking Mode select** button. (skip this step in single mode)



3. Press the **Time/Temperature control** button to select the desired oven function. If 3 seconds have elapsed and there are no further adjustments, the oven will begin automatically in the selected mode and function.



## Divider Modes

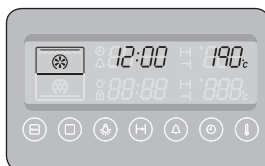
Divider mode	Marking	Oven function	Insert divider	Usage information
Upper Mode		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Convection</li> <li>2. Top Heat + Convection</li> <li>3. Large Grill</li> </ol>	Yes	This mode saves energy and time when cooking small amounts of food.
Twin Mode		Both upper and lower Partition function	Yes	You can cook two dishes at two different temperatures at the same time.
Lower Mode		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Convection</li> <li>2. Bottom Heat + Convection</li> </ol>	Yes	This mode saves energy and time when cooking small amounts of food.
Single Mode		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Convection</li> <li>2. Top Heat + Convection</li> <li>3. Conventional</li> <li>4. Large Grill</li> <li>5. Small Grill</li> <li>6. Bottom Heat + Convection</li> </ol>	No	-
Steam Clean Mode		-	No	-

### Upper mode

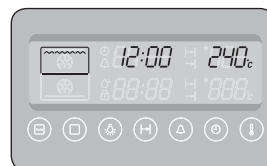
Only the upper heating element operates. The divider should be inserted.



Convection



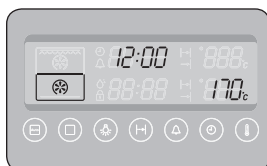
Top Heat + Convection



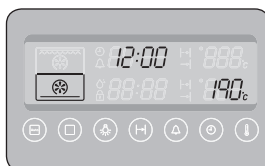
Large Grill

### Lower mode

Only the lower heating element operates. The divider should be inserted.



Convection



Bottom Heat + Convection

## Twin mode

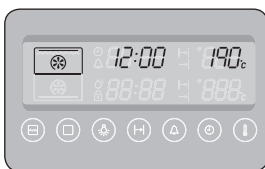
The upper and lower modes operate at the same time. It is possible to set which mode activates first. When one of the dishes has finished cooking in twin mode and you would like to change the cooking time or temperature of the other partition, press the **Partition select** button to select the mode (upper or lower) that you would like to continue operating. Divider should be inserted.

### Twin mode 1

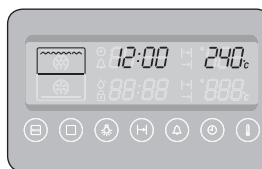
The upper mode begins operating first. If the **Cooking Mode select** button is pressed or if 15 seconds elapse after the upper mode is set and there has been no further adjustment, the oven begins the lower mode.



Convection



Top Heat + Convection



Large Grill

### Twin mode 2

As the upper mode starts, if the **Cooking Mode select** button is pressed or if 15 seconds elapse and there has been no further adjustment, the oven moves to the lower mode. The upper and lower modes operate at the same time.



Convection



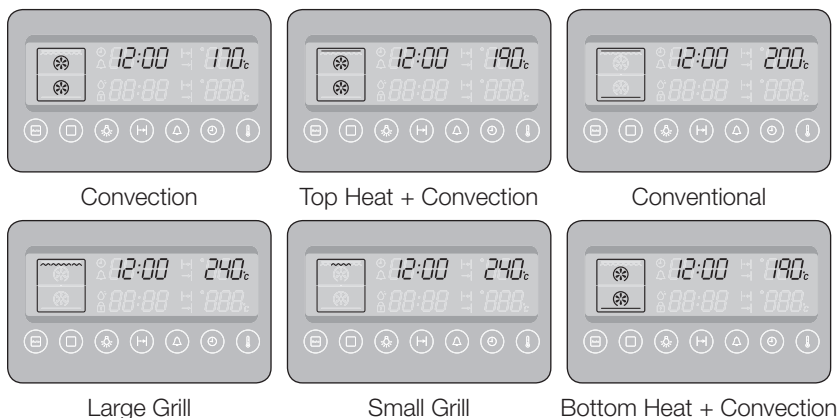
Bottom Heat + Convection



### Over Voltage Protection Mode

- This feature protects the product from voltage spikes.
- A strong voltage spike triggers an alarm and displays the “-UP-” message. The Heater, Lamp, Convection Motor, and Spit features are deactivated.
- The Over Voltage Protection (OVP) feature can interrupt the cooking process.
- Once the voltage returns to the normal range, Over Voltage Protection (OVP) mode is automatically deactivated and the oven returns to normal operation.

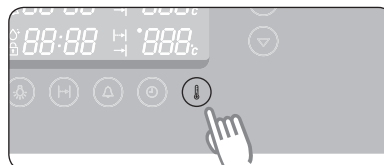
## Single mode



## SETTING THE OVEN TEMPERATURE

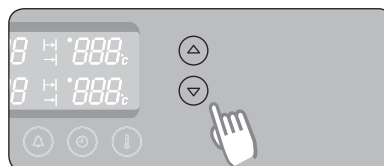
### In single, upper and lower modes

1. Press the **Temperature** button.



2. Press the **Time/Temperature control** button to adjust the temperature in increments of 5 °C.

Single Mode (Large & Small Grill)	40 °C-250 °C (40 °C-270 °C)
Upper Mode	40 °C-250 °C
Lower Mode	40 °C-250 °C



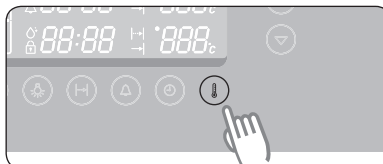
The temperature may be adjusted during cooking.

In the oven mode settings, the top and Bottom Heating elements cycle on and off in intervals through the cooking process to regulate and maintain the temperature.

## In twin mode

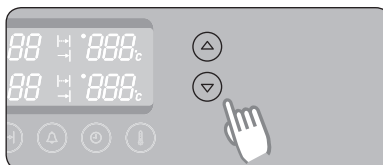
1. Press the **Temperature** button (upper mode).


Press the **Temperature** button twice (lower mode).



2. Press the **Time/Temperature control** button to adjust the temperature in increments of 5 °C.

Upper Mode (Large Grill)	170 °C-250 °C (200 °C-250 °C)
Lower Mode	170 °C-250 °C



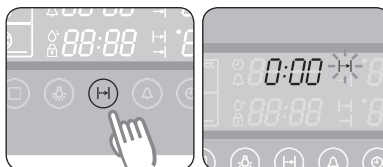
 The temperature may be adjusted during cooking.

## COOK TIME

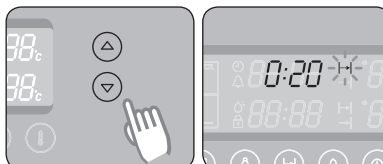
You can set the cook time during cooking.

### In single, upper and lower modes

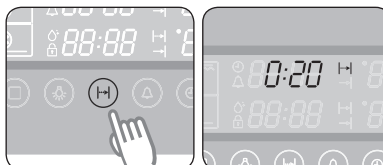
1. Press the **Cook Time** button.  
“” will blink.




2. Press the **Time/Temperature control** button to set the desired cook time.



3. Press the **Cook Time** button.  
The oven operates with the selected cook time unless the **Cook Time** button is pressed within 5 seconds.

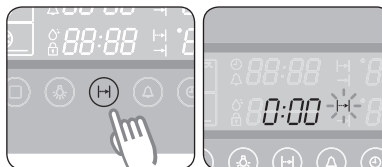


 During cooking, you can adjust the previously set cook time with the **Time/Temperature control** button for better results.

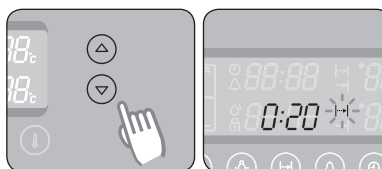
## In twin mode

Cook times for the upper and lower modes can be selected by using the Cook Time button and the Time/Temp Control button.

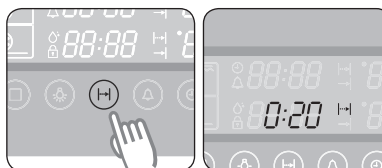
1. Press the **Cook Time** button twice.  
(lower mode)  
“H” will blink.




2. Press the **Time/Temperature control** button to set the desired cook time.



3. Press the **Cook Time** button.  
The oven operates with the selected cook time unless the **Cook Time** button is pressed within 5 seconds.



 During cooking, you can adjust the previously set cook time with the **Time/Temperature control** button for better results.

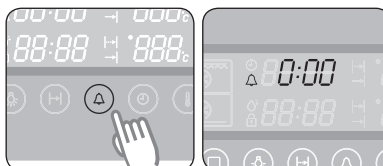
## SWITCHING THE OVEN OFF

To switch the oven off, press the **Power On/Off** button.



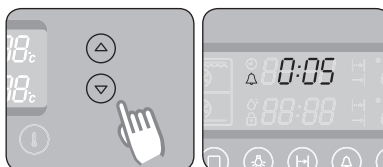
## KITCHEN TIMER

1. Press the **Kitchen Timer** button once. “” flashes.

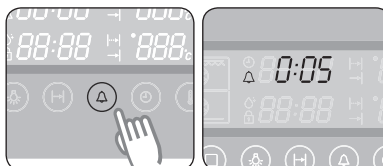


2. Turn the **Time/Temperature control** button to set the desired time.

**Example:** 5 minutes



3. Press the **Kitchen Timer** button to start the kitchen timer. When the set time has elapsed, an audible signal sounds.

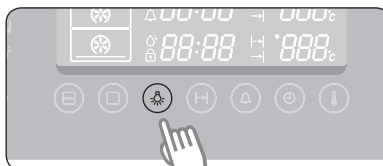



 Press and hold the **Kitchen Timer** button for 2 seconds each to cancel the timer.

## OVEN LAMP ON/OFF

Press the **Lamp** button.

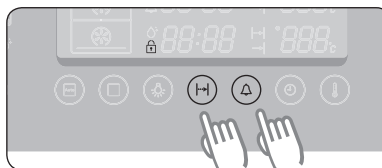
Once	Upper and Lower
Twice	Upper
Three time	Lower
Four time	Off



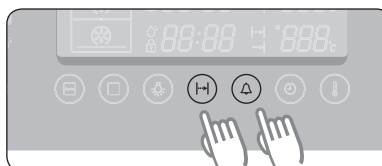
 Lamp turns on and off in the indicated order regardless of operation.  
The lamp automatically turns off within a few minutes.

## CHILD SAFETY FUNCTION

1. Press the **Cooking Time** button and **Kitchen Timer** button at the same time and hold for 3 seconds. "🔒" will appear in the display field.



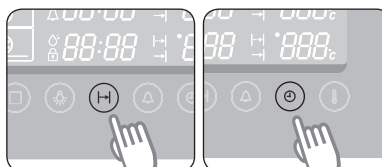
2. Press the **Cooking Time** button and **Kitchen Timer** button at the same time and hold for 3 seconds again to unlock.



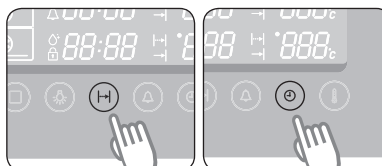
-  When locked, all buttons except the **Power On/Off** button will not operate. The lock is available whether or not the oven is in operation.

## SWITCHING THE BEEPER OFF

1. To turn the beeper off, press the **Cooking Time** and **Clock** buttons at the same time and hold for 3 seconds.



2. To turn the beeper back on, press the **Cooking Time** and **Clock** buttons again at the same time and hold for 3 seconds.









## OVEN FUNCTIONS

The features of this oven include the following functions

### Oven Modes

The following table represents the various oven modes and settings of your oven. Use the cooking guide tables for these modes in the following pages as guidelines for cooking.

	<b>Conventional</b> Food is heated by top and Bottom Heating elements. This setting is suitable for baking and roasting.
	<b>Top Heat + Convection</b> We recommend this mode when roasting meat. The Top Heating element is in operation and the fans operate to circulate the hot air coming from top and back wall heating element.
	<b>Convection</b> Food is heated by the hot air from the heating element in the back and circulated by two fans. This setting provides uniform heating and is ideal for frozen convenience food as well as cake and croissants. This mode can be used for baking on two levels.
	<b>Large Grill</b> Food is heated by the Top Heating elements. We recommend this mode for grilling steaks and sausages as well as cheese toasts.
	<b>Small Grill</b> This mode is ideal for grilling small amounts of foods, such as baguettes, cheese or fish fillets. Place the food in the middle of the wire grill, as only the smaller heating element in the centre is operating.
	<b>Bottom Heat + Convection</b> The Bottom Heating element and back wall heating element provide hot air which is circulated by the fans. This mode is ideal for baking food such as quiches, pizza, bread and cheesecakes.

## 1. Conventional

Suggested temperature: 200 °C

The conventional function is ideal for baking and roasting foods arranged on one rack. Both the top and Bottom Heating elements operate to maintain the oven temperature.

We recommend to preheat the oven in conventional mode.

Food item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min.)
Frozen lasagne (500-1000 g)	3	Wire grill	180-200	40-50
Whole fish (e.g. Dorade) (300-1000 g) 3-4 cut on each side	3	Wire roast + Deep pan	240	15-20
Fish filets (500-1000 g) 3-4 cut on each side	3	Baking tray	200	13-20
Frozen cutlets (350-1000 g) minced meat & with ham, cheese or mushroom filing	3	Baking tray	200	25-35
Frozen cutlets from minced, carrot, beetroot or potato (350-1000 g)	3	Baking tray	200	20-30
Baked potato (cut in half) (500-1000 g)	3	Baking tray	180-200	30-45
Frozen meat roll with mushrooms filing (500-1000 g)	3	Baking tray	180-200	40-50
Spong cake (250-500 g)	2	Wire grill	160-180	20-30
Marble cake (500-1000 g)	2	Wire grill	170-190	40-50
Yeast cake on tray with fruit & Crumbles topping (1000-1500 g)	2	Baking tray	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Wire grill	190-200	25-30

## 2. Top Heat + Convection

Suggested temperature: 190 °C

The Top Heating element is in operation and the fan operates to constantly circulate the hot air.

We recommend to preheat the oven with Top Heat + Convection mode.

Food item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min.)
Whole chicken (800-1300 g) BRUSH WITH OIL & SPICES	2	Wire roast + Deep pan	190-200	45-65
Meat or fish steaks (400-800 g)	3	Wire roast + Deep pan	180-200	15-35
Chicken pieces (500-1000 g) BRUSH WITH OIL&SPICES	4	Wire roast + Deep pan	200-220	25-35
Roast fish (500-1000 g) use ovenproof dish BRUSH WITH OIL	2	Wire grill	180-200	30-40
Roast beef (800-1200 g) BRUSH WITH OIL&SPICES	2	Wire roast + Deep pan Add 1 cup water	200-220	45-60
Duck breast (300-500 g)	4	Wire roast + Deep pan Add 1 cup water	180-200	25-35

### 3. Convection

Suggested temperature: 170 °C

This function bakes foods placed on up to three shelves and is also appropriate for roasting. Cooking is achieved by the heating element on the rear wall and the fan distributes the heat.

We recommend to preheat the oven in convection mode.

Food item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min.)
Lamb rack (350-700 g) BRUSH WITH OIL & SPICES	3	Wire roast + Deep pan	190-200	40-50
Baked bananas (3-5 pcs), cut with knife on top, add 10-15 g chocolate, 5-10 g nuts into cuts, drop sugar water, wrap in aluminium foil.	3	Wire grill	220-240	15-25
Baked apples 5-8 pcs each 150-200 g Take out the hearts, add raisins and jam. Use ovenproof dish.	3	Wire grill	200-220	15-25
Cutlets from minced meat (300-600 g)	3	Baking tray	190-200	18-25
Minced meat roll with filling (500-1000 g) BRUSH WITH OIL	3	Baking tray	180-200	50-65
Frozen croquettes (500-1000 g)	2	Baking tray	180-200	25-35
Frozen oven chips (300-700 g)	2	Baking tray	180-200	20-30
Frozen pizza (300-1000 g)	2	Wire grill	200-220	15-25
Apple & Almond cake (500-1000 g)	2	Wire grill	170-190	35-45
Fresh croissant (200-400 g) (ready-dough)	3	Baking tray	180-200	15-25

## 4. Large Grill

Suggested temperature: 240 °C

The Large Grill function grills large quantities of flat foods, such as steaks, schnitzels and fish. It is also suitable for toasting. Both the Top Heating element and the grill are on in this mode.

We recommend to preheat the oven using Large Grill mode.

Food item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min.)
Sausages (thin) 5-10 pcs	4	Wire roast + Deep pan	220	5-8 turnover 5-8
Sausages (thin) 8-12 pcs	4	Wire roast + Deep pan	220	4-6 turnover 4-6
Toasts 5-10 pcs	5	Wire grill	240	1-2 turnover 1-2
Cheese Toasts 4-6 pcs	4	Wire roast + Baking tray	200	4-8
Frozen pancakes with filling (200- 500 g)	3	Baking tray	200	20-30
Beef steaks (400-800 g)	4	Wire roast + Deep pan	240	8-10 turnover 5-7

## 5. Small Grill

Suggested temperature: 240 °C

This setting is for grilling smaller amounts of flat foods, such as steaks, schnitzels, fish and toast, placed in the middle of the tray. Only the top element is in operation.

We recommend to preheat the oven using Small Grill mode.

Put food in the centre of accessory.

Food item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min.)
Frozen oven camembert (2-4 each 75 g) PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3	Wire grill	200	10-12
Frozen baguettes with topping (tomato-mozzarella or ham & cheese)	3	Wire roast + Baking tray	200	15-20
Frozen fish fingers (300-700 g) PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3	Wire roast + Baking tray	200	15-25
Frozen fish burger (300-600 g) PUT IN COLD OVEN	3	Baking tray	180-200	20-35
Frozen pizza (300-500 g) PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3	Wire roast + Baking tray	180-200	23-30

## 6. Bottom Heat + Convection

Suggested temperature: 190 °C

The Bottom Heat + Convection mode is for recipes calling for a moist topping and a crisp base, as with foods like pizzas, quiches lorraine, German-style open fruitcakes and cheesecakes.

We recommend to preheat the oven in Bottom Heat + Convection mode.

Food item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min.)
Yeast dough pie with apple frozen (350-700 g)	3	Wire grill	180-200	15-20
Puff pastry small pies with filling frozen (300-600 g) BRUSH EGG YOLK, PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3	Baking tray	180-200	20-25
Meat balls in sauce (250-500 g) use ovenproof dish	3	Wire grill	180-200	25-35
Puff pastry fans (500-1000 g) BRUSH EGG YOLK	3	Baking tray	180	15-23
Cannelloni in sauce (250-500 g) use ovenproof dish	3	Wire grill	180	22-30
Yeast dough pies with filling (600-1000 g) BRUSH EGG YOLK	3	Baking tray	180-200	20-30
Homemade pizza (500-1000 g)	2	Baking tray	200-220	15-25
Homemade bread (700-900 g)	2	Wire grill	170-180	45-55

## 7. Twin Mode

Using twin mode you can cook two different food items in your oven. When cooking in upper and lower cavity you can use different temperatures, cooking modes and cooking times. For example, you can grill steaks and bake gratin simultaneously. Using the divider, you can cook gratin in the lower and steaks in the upper part of the oven.

Always insert divider into shelf level 3 before you start cooking.

### Suggest 1: Cooking at different temperatures

Cavity	Food item	Shelf level	Cooking mode	Temperature (°C)	Accessory	Time (min.)
UPPER	Frozen pizza (300-400 g)	4	Convection	200 - 220	Wire grill	15-25
LOWER	Marble cake (500-700 g)	1	Convection	170 - 180	Baking tray	50-60



Put food in cold oven

### Suggest 2: Cooking at different cooking modes

Cavity	Food item	Shelf level	Cooking mode	Temperature (°C)	Accessory	Time (min.)
UPPER	Chicken pieces (400-600 g)	4	Top Heat + Convection	200 - 220	Wire roast + Deep pan	25-35
LOWER	Potato gratin (500-1000 g)	1	Convection	170 - 180	Wire grill	30-40



Put food in cold oven

## TEST DISHES

According to standard EN 60350

### 1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
Small cakes	Baking tray	3	Conventional	160-180	15-25
	Deep pan + Baking tray	1+4	Convection	150-170	20-30
Fatless sponge cake	Baking tin on Wire grill (Dark coated, ø 26 cm)	2	Conventional	160-180	20-30
Apple pie	Wire grill + Baking tray + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1+3	Convection	170-190	80-100
	Wire grill + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Conventional	170-190	70-80

### 2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using the Large Grill function.  
Use this function with the maximum temperature setting of 270°C.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
White bread toasts	Wire grill	5	Large Grill	270	1 <sup>st</sup> 1-2 2 <sup>nd</sup> 1-1 1/2
Beef burgers	Wire roast + Deep pan (to catch drippings)	4	Large Grill	270	1 <sup>st</sup> 7-10 2 <sup>nd</sup> 6-9

## AUTOMATIC COOKING

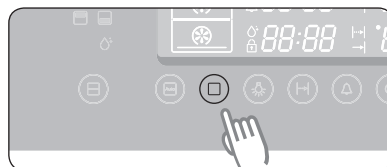
In auto cook mode you can select 40 Auto Programmes for cooking, roasting and baking.

For upper, twin and lower modes, insert the divider.

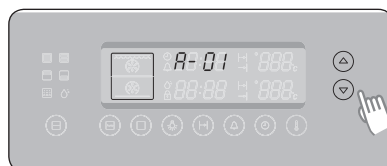
1. Press **Auto Cook select** button.



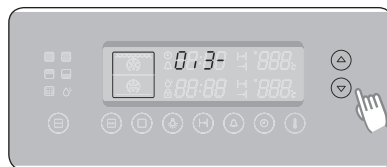
2. Select the desired function by pressing **Cooking Mode select** button.  
(skip this step in single mode)



3. Select the desired recipe by pressing **Time/ Temperature control** buttons.  
Wait 5 seconds.



4. Select the desired weight by pressing **Time/ Temperature control** buttons.



## Single oven Auto cook programmes

The following table presents 25 Auto Programmes for Cooking, Roasting and Baking.

Those can be used in the single cavity of your oven. Always remove the divider. It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations.

Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience.

You can refer to these guide lines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Frozen pizza	0.3-0.6 0.7-1.0	Wire grill	2	Put frozen pizza in the middle of the wire grill.
2	Frozen oven chips	0.3-0.5 (thin) 0.6-0.8 (thick)	Baking tray	2	Distribute frozen oven chips evenly on the baking tray. First setting is for thin French fries, the second setting is for thick oven chips.
3	Frozen oven croquettes	0.3-0.5 0.6-0.8	Baking tray	2	Put frozen potato croquettes on the tray.
4	Homemade lasagne	0.3-0.5 0.8-1.0	Wire grill	3	Prepare fresh lasagne or use ready prepared product and put into a suitable sized ovenproof dish. Put dish in the centre of oven.
5	Beef steaks	0.3-0.6 0.6-0.8	Deep pan with wire roast	4	Put marinated beef steaks side by side on the wire roast. Turn over as soon as the oven beeps. The first setting is for thin beef steaks, the second setting is for thick beef steaks.
6	Roast beef	0.6-0.8 0.9-1.1	Deep pan with wire roast	2	Put marinated roast beef on wire roast. Turn over, as soon as the oven beeps.
7	Lamb rack	0.6-0.8 0.9-1.1	Deep pan with wire roast	2	Put marinated lamb rack on wire roast. Turn over as soon as the oven beeps.
8	Lamb chops	0.3-0.4 0.5-0.6	Deep pan with wire roast	4	Marinate lamb chops. Put lamb chops on wire roast. Turn over, as soon as the oven beeps. The first setting is for thin chops, the second setting is for thick chops.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
9	Chicken pieces	0.5-0.7 1.0-1.2	Deep pan with wire roast	4	Brush chicken pieces with oil and spices. Put chicken pieces side by side on the wire roast.
10	Whole chicken	1.0-1.1 1.2-1.3	Deep pan with wire roast	2	Brush whole chicken with oil and spices. Put chicken on the wire roast. Turn over, as soon as the oven beeps.
11	Duck breast	0.3-0.5 0.6-0.8	Deep pan with wire roast	4	Prepare duck breast, put on the wire roast with the fat-side up. First setting is for one duck breast, the second setting is for 2 thick duck breasts.
12	Roll of turkey	0.6-0.8 0.9-1.1	Deep pan with wire roast	4	Put roll of turkey on the wire roast. Turn over, as soon as the oven beeps.
13	Steamed fish	0.5-0.7 0.8-1.0	Wire grill	2	Rinse and clean fishes, such as whole trout, perch or sea bass. Put head to tail in an oval ovenproof glass dish. Add 2-3 tablespoon lemon juice. Cover with lid.
14	Roast fish	0.5-0.7 0.8-1.0	Deep pan with wire roast	4	Put fishes head to tail on the wire roast. First setting is for 2 fishes, the second setting is for 4 fishes. The programme is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gilthead.
15	Salmon steaks	0.3-0.4 0.7-0.8	Deep pan with wire roast	4	Put salmon steaks on the wire roast. Turn over, as soon as the oven beeps.
16	Oven potatoes	0.4-0.5 0.8-1.0	Baking tray	2	Rinse potatoes, cut potatoes into halves. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute on the tray evenly. The first setting is for small potatoes (each 100 g), the second setting is for large oven potatoes (each 200 g).

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
17	Roast vegetables	0.4-0.5 0.8-1.0	Deep pan	4	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into deep pan. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.
18	Vegetable gratin	0.4-0.6 0.8-1.0	Wire grill	2	Prepare vegetable gratin using an ovenproof round dish. Put dish in the centre of oven.
19	Marble cake	0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	Wire grill	2	Put dough into a suitable sized buttered baking dish for bundt cake.
20	Fruit flan base	0.3-0.4 (large) 0.2-0.3 (tartlets)	Wire grill	2	Put dough into buttered baking dish for cake base. First setting is for one fruit flan base, the second setting is for 5-6 small tartlets.
21	Sponge cake	0.4-0.5 (midsize) 0.2-0.3 (small)	Wire Grill	2	Put dough into a round black metal baking tin. First setting is for Ø 26 cm and the second setting is for small Ø 18 cm baking tin.
22	Muffins	0.5-0.6 0.7-0.8	Wire Grill	2	Put dough into black metal baking dish for 12 muffins. First setting is for small muffins, the second setting is for large muffins.
23	Bread	0.7-0.8 (white) 0.8-0.9 (wholemeal)	Wire Grill	2	Prepare dough according to manufacturers instructions and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). The first setting is for white bread (0.7-0.8 kg) and the second setting (0.8-0.9 kg) is for wholemeal bread.
24	Homemade pizza	1.0-1.2 1.3-1.5	Baking tray	2	But pizza on the tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Setting 1 (1.0-1.2 kg) is for thin pizzas and setting 2 (1.3-1.5 kg) is for pizza with much topping.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
25	Yeast dough fermentation	0.3-0.5 0.6-0.8	Wire Grill	2	The first setting is recommended for rising pizza yeast dough. The second setting is suitable for yeast dough for cake and bread dough. Put into a large round heat-resistant dish and cover with cling film.

## Upper oven Auto cook programmes

The following table presents 5 Auto Programmes for Cooking, Roasting and Baking.

It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience. You can refer to these guide lines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Frozen bread rolls	0.2-0.3 0.4-0.5	Wire grill	4	Distribute frozen bread rolls evenly on wire grill.
2	Frozen pizza	0.1-0.2 0.3-0.4	Wire grill	5	Put frozen pizza in the centre of wire grill.
3	Frozen pizza snacks	0.2-0.3 0.4-0.5	Wire grill	5	Distribute pizza snacks side by side on the wire grill.
4	Frozen fish fingers	0.2-0.3 0.4-0.5	Baking tray	5	Distribute fish fingers evenly on baking tray. 0.2-0.3 kg weight range is suggested for 10 pcs, 0.4-0.5 kg for 15 pcs. Turn over after beep sounds.
5	Frozen oven chips	0.4-0.5 0.6-0.7	Baking tray	5	Distribute frozen oven chips on baking tray. The first setting is recommended for thin French fries, the second setting is recommended for thick oven chips. Use baking paper. Turn over after beep sounds.

## Lower oven Auto cook programmes

The following table presents 5 Auto Programmes for Cooking, Roasting and Baking.

It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations.

Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience.

You can refer to these guide lines for cooking.

Insert food in cold oven, unless it is recommended to preheat the oven.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Frozen salmon in puff pastry	0.2-0.3 0.5-0.6	Baking tray	1	Use baking paper. Put 2 pcs (0.2-0.3 kg) side by side or 4 pcs (0.5-0.6kg) puff pastries in two rows on the baking tray.
2	Homemade quiche	0.5-0.6 (small) 0.9-1.0 (large)	Wire grill	1	We recommend to preheat the lower oven to 210 °C with Bottom Heat + Convection mode until beep sounds. Use black metal baking tin. After preheating put in the centre of wire grill. For first setting use Ø 18 cm tin, for second setting use Ø 26 cm tin.
3	Homemade pizza	0.2-0.6 0.8-1.2	Baking tray	1	Use baking paper. Put 0.2-0.6kg on a round pizza tray, put 0.8-1.2 kg on the square baking tray.
4	Muffins	0.5-0.6 0.7-0.8	Wire grill	1	Put dough into black metal baking dish for 12 muffins.
5	Puff pastry in fruit	0.2-0.3 0.4-0.5	Baking tray	1	Put 4 puff pastries in two rows on the baking tray using baking paper. Use first setting for 4 small puff pastries (0.2-0.3 kg) and second setting for 4 large puff pastries (0.4-0.5 kg).

## Twin oven Auto cook programmes

Before using twin auto cook function insert the divider into the oven.

The following table presents 5 Twin Auto Cook Programmes for Cooking, Roasting and Baking.

Using those programmes you will be able to cook your main dish & side dish or main dish & dessert simultaneously. This table contains quantities, weight ranges and appropriate recommendations.

Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience. Please refer to those guide lines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	Cavity	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Upper	Chicken pieces	0.3-0.5 0.8-1.0	Deep pan with wire roast	4	Brush chicken pieces with oil and spices. Put pieces with the skin side up on the wire roast.
	Lower	Potato gratin	0.4-0.6 0.8-1.0	Wire grill	1	Use ovenproof baking dish. Place in the centre of the wire grill.
2	Upper	Roast vegetables	0.4-0.5 0.7-0.8	Deep pan	4	Distribute sliced vegetables, such as courgettes, pepper, onions, mushrooms, fennel, egg plants and tomatoes on the deep pan. Brush with olive oil and spices.
	Lower	Pizza bread	0.1-0.2 0.3-0.4	Baking tray	1	Put pizza bread on baking paper on tray.
3	Upper	Roast fish	0.3-0.5 0.6-0.8	Deep pan with wire roast	4	Rinse and prepare whole fishes, such as trout, bream, pike-perch or gilthead, add lemon juice, herbs and spices. Brush skin with olive oil and spices. Put on wire roast.
	Lower	Potato wedges	0.3-0.4 0.5-0.6	Baking tray	1	Rinse and clean potatoes. Cut them into wedges or cut small potatoes into halves. Brush with olive oil and spices.

No	Cavity	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
4	Upper	Roast duck breast	0.3-0.5 ( 1-2 thin) 0.6-0.8 ( 2 thick)	Deep pan with wire roast	4	Put marinated duck breasts with the fat side up on the wire roast. The first setting is for normal sized duck breasts (0.3 kg), the second setting is for 2 duck breasts (each 0.4 kg)
	Lower	Baked apples	0.4-0.5 0.9-1.0	Wire grill	1	Rinse and core apples and fill with marzipan or raisins. Put into a round ovenproof dish.
5	Upper	Muffins	0.5-0.6 0.7-0.8	Wire grill	4	Put dough into black metal baking dish for 12 muffins.
	Lower	Homemade pizza	0.2-0.6 0.8-1.2	Baking tray	1	Put 0.2-0.6 kg on a round metal pizza baking dish, put 0.8-1.2 kg on the baking tray. Use baking paper.

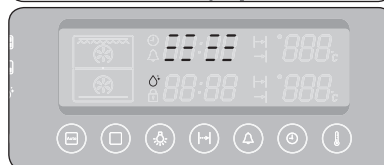
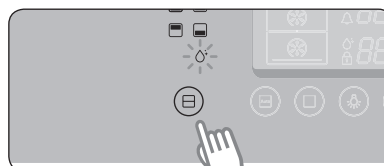
# cleaning and care

## STEAM CLEANING

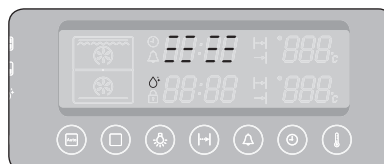
1. Remove all accessories from the oven.
2. Pour approximately 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the empty oven. Use normal water only, no distilled water.
3. Close the oven door.

**Caution:** The steam cleaning system can be switched on only when the oven has cooled to room temperature completely. Allow the oven to cool completely if it does not work.

4. Press the **Partition select** button to steam clean mode and wait 5 sec. "⦿" will blink.



5. After an amount of time, the heater completes operating and its lamp remains on.

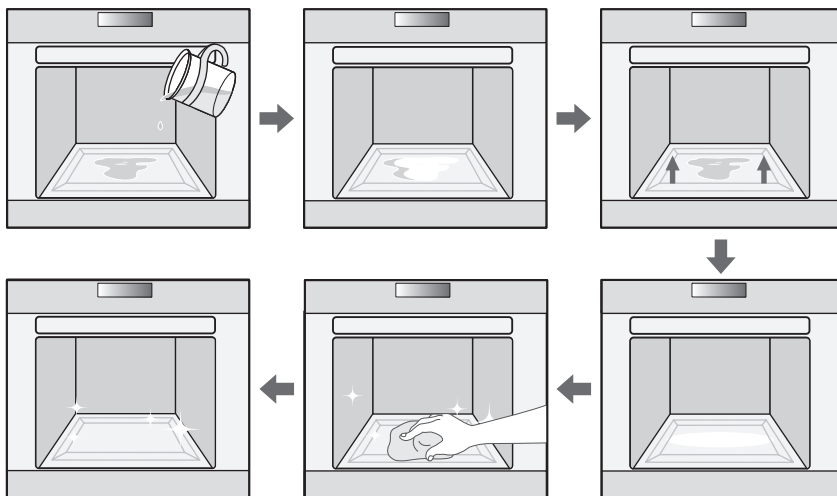


6. When the operation is complete, the display will blink and a beep indicates the end.



7. Press the **Power On/Off** button to end the operation and clean the interior.





### After deactivating the Steam Cleaning

- Take care when opening the door before the end of the steam cleaning procedure; the water on the bottom is hot.
- Never leave the residual water in the oven for any length of time, for example, overnight.
- Open the oven door and remove the remaining water with a sponge.
- Using a detergent - soaked sponge, a soft brush or a nylon scrubber, wipe the oven interior. Stubborn soil can be removed with a nylon scourer.
- Lime deposits may be removed with a cloth soaked in vinegar.
- Wipe clean with clear water and dry with a soft cloth (do not forget to wipe under the oven door seal).
- If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommend that you rub detergent into the stubborn soil before activating the oven cleaning function.
- After cleaning, leave the oven door ajar at a 15° angle to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

### CATALYTIC ENAMEL SURFACE (OPTIONAL)

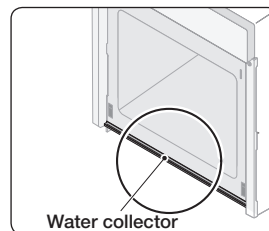
The removable cover casing is coated with a dark gray catalytic enamel this can become coated with oil and fat distributed by circulating air during convection heating. These deposits will burn off at oven temperatures of 200 °C and above.

1. Remove all accessories from the oven.
2. After cleaning all interior oven surfaces, set the oven to convection 250 °C for an hour.

## WATER COLLECTOR CLEANING (OPTIONAL)

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

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



## RAPID DRYING

1. Leave the oven door ajar at an angle of approximately 30°.
2. Press the **Partition select** button to single mode.
3. Press the **Cooking Mode select** button.
4. Press the **Time/Temperature control** button to convection.
5. Set the cook time to about 5 minutes and the temperature to 50 °C.
6. Switch the oven off at the end of this period.

**⚠ WARNING:** Do not use high - pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the oven.

## HAND CLEANING

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

### Oven Interior

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

### Oven exterior

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

Grease and dirt can remain around handle or keys because of hot air coming from oven, so please clean handle and keys after you use the oven.

### Accessories

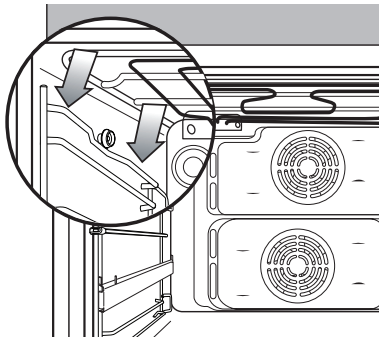
Wash the accessories after every use and dry it with a tea towel. If necessary, soak in warm soapy water for about 30 minutes for easier cleaning.

## SIDE RUNNERS (OPTIONAL)

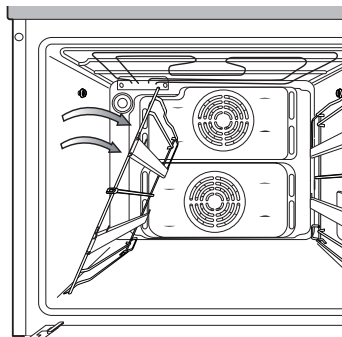
To clean the interior of the oven, the both side runners can be removed.

### Detaching the side runners

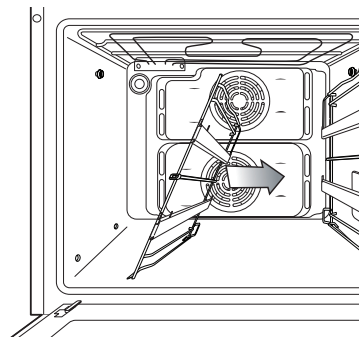
1. Press central part of the side runner top portion.



2. Rotate the side runner by approximately 45 °.



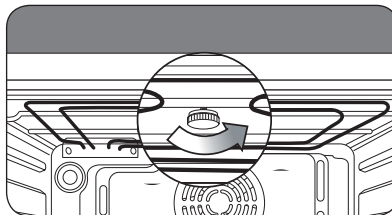
3. Pull and remove the side runner from bottom two holes.



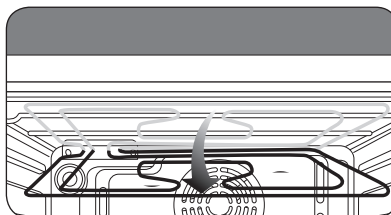
**Attaching:** Repeat steps 1, 2 and 3 in reverse order.

## CLEANING THE TOP HEATER (OPTIONAL)

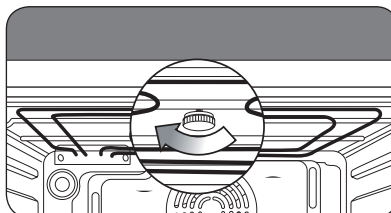
1. You can let down the grill heater to help when cleaning the ceiling of the oven. Remove the circular nut by turning it anti-clockwise while holding the grill heater.



2. The front of the grill heater moves down and the grill heater can not be removed from the oven. Do not force the grill heater down, or it may become deformed.



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



**ATTACHING:** Repeat steps 1 and 2 in reverse order.

# warranty & service

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
What should I do if the oven doesn't heat up?	<ul style="list-style-type: none"><li>• The oven may not be switched on. Switch the oven on.</li><li>• The clock may not be set. Set the clock (see section "Setting the clock").</li><li>• Check to see if the required settings have been applied.</li><li>• A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an authorised electrician.</li></ul>
What should I do if, even though the oven function and temperature have been set, the oven does not heat up?	<ul style="list-style-type: none"><li>• There may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.</li></ul>
What should I do if an error code appears and the oven does not heat up?	<ul style="list-style-type: none"><li>• There is a fault in the internal electrical circuit connection. Call your local service centre.</li></ul>
What should I do if the time display is blinking?	<ul style="list-style-type: none"><li>• There was a power failure. Set the clock (see section "Setting the clock").</li></ul>
What should I do if the oven light doesn't illuminate?	<ul style="list-style-type: none"><li>• The oven light is faulty. Replace the oven light bulb (see section "Changing the lamp").</li></ul>
What should I do if the oven's fan is running without having been set?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Following use, the oven's fan runs until the oven has cooled down. Call your local service centre if the fan continues to run after the oven has cooled down.</li></ul>

## ERROR AND SAFETY CODES

CODE	PROBLEM	SOLUTION
<b>5-01</b>	Safety shut off. The oven continues operating at the set temperature for a prolonged time. Under 105 °C                      16 hours From 105 °C to 240 °C        8 hours From 245 °C to Max            4 hours	Turn oven off and remove food. Allow oven to cool before using it again.
<b>5E</b>	Key is pressed for a period of time.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
<b>-dE-</b>	Divider use is incorrect.	Insert divider for upper, twin and lower mode. Remove divider for single mode.
<b>E-**<sup>1)</sup></b>	An oven error may cause low performance and problems in safety. Stop using the oven immediately.	Call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
<b>-UP-</b>	<b>OVER VOLTAGE PROTECTION (OVP)</b> This feature protects the product from voltage spikes. A strong voltage spike triggers an alarm, displays the “-UP-” message, and deactivates Heater, Lamp, Convection Motor, and Spit features.	Once the voltage falls back to normal range, Over Voltage Protection (OVP) automatically deactivates and the oven resumes normal operation. The Over Voltage Protection (OVP) feature can interrupt the cooking process.

1) \*\* refers to all numbers.

memo

---

memo

---



## QUESTIONS OR COMMENTS

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

DG68-00593A-00