سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

فر مایکروویو

دستورالعمل های کاربر و راهنمای آشپزی

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

Planet First 100 % Recycled Paper

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

CE288*

امکانات را تصور کنید

از اینکه این محصول Samsung را خریداری کردید متشکریم.

SAMSUNG

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 1 2014-03-27 4:34:21

فهرست مندرجات

اطلاعات ایمنی ۲
راهنمای مراجعه سریع ۱۱
ویژگی های فر ۱۲
فر ۱۲
صفحه کنترل ۱۲
ملحقات ۱۳
استفاده از فر ۱۳
نحوه کارکرد فر مایکروویو ۱۳
کنترل اینکه فر به صورت صحیح کار می کند ۱۴
تنظیم زمان ۱۴
پختن/گرم کردن مجدد ۱۴
مقادیر گوناگون میزان نیرو و زمان ۱۵
تنظیم مدت آشپزی ۱۵
توقف آشپزی ۱۵
تنظیم حالت صرفه جوئی در انرژی ۱۶
استفاده از ویژگی های آشپزی سرخ کردنی سالم ۱۶
استفاده از ویژگی های سنسور آشپزی ۱۸
استفاده از ویژگی های پخت سالم ۲۰
استفاده از ویژگی های خمیر ساز/ماست ساز ۲۲
استفاده از ویژگی های یخ زدایی قوی ۲۳
استفاده از ویژگی های گرم کردن مجدد/پخت خودکار ۲۴
استفاده از بشقاب کراستی ۲۵
هواپز ۲۵
کباب کردن ۲۶
انتخاب ملحقات ۲۶
ترکیب مایکروویو و کباب پز ۲۶
ترکیب مایکروویو و هواپزی ۲۷
خاموش کردن بیپر ۲۷
استفاده از ویژگی های قفل کودک ۲۸
استفاده از ویژگی های روشن/خاموش کردن صفحه گردان ۲۸
راهنمای ظرف خوراکپزی ۲۸
راهنمای آشپزی ۲۹
رفع اشکالات و کد خطا ۳۸
رفع اشکالات ۳۸
کد خطا ۳۹
مشخصات فنی ۳۹

اطلاعات ایمنی

استفاده از این کتابچه دستوراتی

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

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

راهنمای علائم و نمادها

هشدار خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب **آسیب شخصی شدید یا مرگ شِود**.

احتیاط خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب **صدمه شخصی یا آسیب خفیف به دارایی شِود**.

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

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 2 2014-03-27 4:34:22

دستورات ایمنی مهم

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

⚠ هشدار (فقط عملکرد مایکروویو)
هشدار: اگر دریچه یا انسدادهای دریچه آسیب دیده اند، تا زمانیکه توسط یک شخص مجرب تعمیر نشده نبایستی از فر استفاده کرد.
هشدار: انجام هرگونه سرویس یا تعمیری که شامل برداشتن پوششی می شود که محافظت در مقابل قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو را ایجاد می کند برای هر شخصی به غیر از یک شخص مجرب خطرناک است.
این دستگاه صرفاً به منظور استفاده در محیط خانه می باشد.
هشدار: تنها زمانی به کودکان اجازه بدهید که بدون نظارت از فر استفاده کنند که دستورالعمل های کافی داده شده تا کودک بتواند از فر به صورت ایمن استفاده کرده و با خطرات استفاده نادرست آشنائی داشته باشد.
هشدار: کودکان از سن ۸ سال به بالا و اشخاصی که توانائی های محدود جسمانی یا روانی دارند یا فاقد تجربه یا آگاهی هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند در صورتیکه تحت نظارت بوده و دستوراتی در مورد استفاده ایمن دستگاه به آنها داده شود و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند. کودکان نبایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و حفظ و نگهداری توسط کاربر نباید توسط کودکان انجام شود مگر اینکه به سن ۸ سال به بالا و تحت نظارت و سرپرستی باشند.
تنها از ابزار و آلاتی استفاده کنید که برای استفاده در فرهای مایکروویو مناسب باشند.
هنگام گرم کردن غذا در محفظه های پلاستیکی یا کاغذی، به واسطه احتمال اشتعالات، مراقب فر باشید.
این فر مایکروویو به منظور گرم کردن غذا و نوشیدنی ها می باشد. خشک کردن غذا یا لباس و گرم کردن پدهای گرم کننده، دم پائی، اسفنج، پارچه نمدار و موارد مشابه ممکن است منجر به خطر مِصدومیت، اشتعال یا آتشسوزی شود.
اگر دود خارج شد، دستگاه را خاموش کنید یا از پریز بکشید و دریچه را بسته نگه دارید تا هرگونه شعله خاموش شود.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 3 2014-03-27 4:34:22

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

★	این دستگاه برای استفاده توسط اشخاص (شامل کودکان) که توانایی جسمانی، حسی یا فکری محدود دارند یا تجربه یا دانش کافی ندارند ساخته نشده، مگراینکه توسط شخصی که مسئول ایمنی آنهاست نظارت یا دستوراتی را در رابطه با استفاده از دستگاه دریافت کرده باشند.
★	از کودکان بایستی مراقبت کرد تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.
⃠	اگر به سیم برق آسیب وارد شود، بایستی توسط سازنده، مأمور خدماتی یا اشخاص مجرب مشابه تعویض شود تا از هرگونه خطری جلوگیری شود.
⃠	**هشدار:** مایعات یا سایر غذاها نبایستی در محفظه های مسدود گرم شوند چون قابلیت انفجار دارند؛
⃠	این دستگاه را نباید با جت آبی تمیز کرد.
★	این فر را بایستی به سمت و بلندی صحیح قرار داد تا دسترسی آسان به فضای داخل و منطقه کنترل حاصل شود.
★	قبل از استفاده از فر برای اولین بار، بایستی با قرار دادن آب به مدت ۱۰ دقیقه استفاده شده و سپس استفاده شود.
★	اگر فر صدای عجیب، بوی سوختگی تولید می کند یا دود ساطع می شود، فوراً دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 4 2014-03-27 4:34:23

★	این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد.
⊘	این فر مایکروویو صرفاً برای استفاده روی پیشخوان یا استفاده رومیزی می باشد. نبایستی فر مایکروویو را در داخل قفسه قرار داد.

⚠ هشدار
(فقط عملکرد مایکروویو) - انتخابی

☛	**هشدار:** هنگامیکه از دستگاه در حالت ترکیبی استفاده می شود، به واسطه دمایی که ایجاد می شود، کودکان بایستی صرفاً تحت سرپرستی یک بزرگسال از فر استفاده کنند.
★	دستگاه در حین استفاده داغ می شود. در هنگام دست زدن به المنت های حرارتی در داخل فر بایستی مراقب بود.
⊘	**هشدار:** قطعات قابل دسترسی ممکن است در طول استفاده داغ شوند. فرزندانتان را باید دور نگه دارید.
⊘	نباید تمیزگر با بخار استفاده کرد.
⊘	**هشدار:** مطمئن شوید که این دستگاه قبل از عوض کردن لامپ خاموش شود تا از احتمال برق گرفتگی جلوگیری شود.

★	**هشدار:** این دستگاه و بخش های قابل دسترسی آن در حین استفاده داغ می شوند. بایستی از دست زدن به المنت های حرارتی پرهیز کرد. کودکان زیر ۸ سال بایستی دور نگه داشته شوند مگر اینکه به طور مداوم تحت نظارت باشند.
✋	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.
★	کودکان از سن ۸ سال به بالا و اشخاصی که توانائی های محدود جسمانی یا روانی دارند یا فاقد تجربه یا آگاهی هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند در صورتیکه تحت نظارت بوده و دستوراتی در مورد استفاده ایمن دستگاه به آنها داده شود و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند. کودکان نبایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و موارد حفظ و نگهداری توسط کاربر نبایستی بدون نظارت توسط کودکان انجام شود.

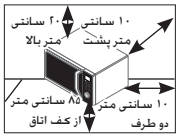
CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 5 2014-03-27 4:34:23

⃠	از تمیزکننده های ساینده ناملایم یا تراش دهنده های فلزی تیز برای تمیز کردن دریچه فر استفاده نکنید چون ممکن است موجب خراشیده شدن سطح شیشه شده و موجب خردشدن شیشه شوند.
⃠	دستگاه ها به منظور استفاده توسط تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه نمی باشند.

این محصول یک ابزار گروه ۲ طبقه بندی B ISM می باشد.
تعریف گروه ۲ که شامل همه ابزار ISM می شود که در آن انرژی فرکانس رادیوئی عمداً تولید شده و/یا به صورت پرتوی الکترومغناطیسی برای پردازش مواد و EDM و ابزار جوشکاری قوسی استفاده می شود.
ابزار طبقه بندی B ابزاری می باشد که برای استفاده در محیط خانگی و محیطی مناسب می باشد که مستقیماً به شبکه برق ولتاژ پائین وصل شده که برای ساختمان هائی می باشد که برای منظورات خانگی هستند.

نصب فر مایکروویو

فر را روی یک سطح صاف و ۸۵ سانتی متر بالای کف اتاق قرار دهید. این سطح بایستی آنقدر محکم باشد که وزن فر را به طور ایمن تحمل کند.



۱. هنگامیکه فر خود را نصب می کنید، مطمئن شوید که با ایجاد حداقل ۱۰ سانتی متر (۴ اینچ) فضای خالی در پشت و دو طرف فر و ۲۰ سانتی متر (۸ اینچ) فضا در بالای آن، هواگیری کافی وجود داشته باشد.
۲. همه مواد بسته بندی در داخل فر را بردارید.
۳. حلقه گردنده و صفحه گردان را نصب کنید. کنترل کنید که صفحه گردان به طور آزاد گردش می کند.
(فقط مدل نوع صفحه گردان)
۴. این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 6 2014-03-27 4:34:23

- اگر به سیم برق آسیب وارد شود، بایستی توسط سازنده، مأمور خدماتی یا اشخاص مجرب مشابه تعویض شود تا از هرگونه خطری جلوگیری شود.
  برای ایمنی شخصی خودتان، سیم را به پریز برق متناوبی بزنید که به طور مناسب زمینی شده باشد.
- فر مایکروویو را در محیط گرم یا مرطوب از قبیل کنار فر مرسوم یا شوفاژ نصب نکنید. مشخصات تأمین برق فر بایستی مراعات شده و سیم رابط استفاده شده بایستی با استاندارد سیم برقی که به همراه فر عرضه شده یکسان باشد. داخل و انسداد دریچه را قبل از استفاده از فر مایکروویو برای اولین بار با پارچه مرطوب پاک کنید.

تمیز کردن فر مایکروویو

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

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

- **همیشه** مطمئن شوید که انسدادهای دریچه تمیز باشند و دریچه درست بسته شود.
- قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و احتمالاً منجر به وضعیت خطرناک می شود.

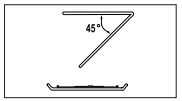
۱. سطوح خارجی را با پارچه نرم و آب گرم و صابون بشوئید. آبکشی و خشک کنید.
۲. هرگونه پاشیدگی یا لکه در سطوح داخلی فر را با یک پارچه صابونی پاک کنید. آبکشی و خشک کنید.
۳. برای شل کردن ذرات غذائی خشک و سفت شده و از بین بردن بوها، یک فنجان آب لیموی رقیق شده را در فر قرار داده و به حداکثر نیرو برای ده دقیقه گرم کنید.
۴. هر زمان که لازم باشد بشقاب که برای ماشین ظرفشوئی مناسب است را بشوئید.

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

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

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 7 2014-03-27 4:34:23

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



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

نگهداری و تعمیر فر مایکروویو

چند احتیاط ساده بایستی در هنگام نگهداری و تعمیر فر مایکروویو به کار گرفته شوند.
اگر دریچه یا انسدادهای دریچه آسیب دیده اند نبایستی از فر استفاده شود.

- لولای شکسته
- انسدادهای فرسوده شده
- قفسه فر بدشکل یا خم شده باشد

فقط یک تعمیرکار مجرب مایکروویو باستی کارهای تعمیراتی را انجام دهد

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

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

اگر می خواهید فر را به طور موقت انبار کنید، یک محل خشک و بدون گردوغبار را انتخاب کنید.
علت: گردوغبار و رطوبت ممکن است بر روی عملکرد قطعات داخل فر اثر نامساعد داشته باشد.

این فر مایکروویو به منظور استفاده تجاری ساخته نشده است.

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

هشدار				
تنها به پرسنل صلاحیت دار بایستی اجازه داد که دستگاه را تعدیل یا تعمیر کنند.	✓	✓	✓	✓
مایعات و سایر غذاها را برای عملکرد مایکروویو در محفظه های مسدود گرم نکنید.	✓	✓	✓	✓
برای ایمنی خودتان، از تمیزکننده های آبی با فشار زیاد یا تمیز کننده های افشانه بخار استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓
این دستگاه را در نزدیکی بخاری، مواد قابل اشتعال، در محیط مرطوب، چرب یا پر گردوغبار، در محلی که در معرض نور مستقیم خورشید و آب است یا ممکن است گاز نشت کند یا روی سطح ناهموار نصب نکنید.	✓	✓	✓	✓
این دستگاه بایستی به طور صحیح و براساس کدهای محلی و ملی زمینی شود.	✓	✓	✓	✓

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 8 2014-03-27 4:34:24

همه مواد خارجی از قبیل گرد و غبار و آب را از پایانه های دوشاخه برق و نقاط تماس و با استفاده از پارچه خشک به طور مرتب پاک کنید.	✓	✓	✓	✓
سیم برق را نکشید یا بیش از حد خم نکنید یا اشیاء سنگین را روی آن قرار ندهید.	✓	✓	✓	✓
در صورت نشت گاز (از قبیل گاز پروپان، گاز LP و غیره)، بدون اینکه به دوشاخه برق دست بزنید، فوراً هواگیری کنید.	✓	✓	✓	✓
با دست های خیس به دوشاخه برق دست نزنید.	✓	✓	✓	✓
دستگاه را با کشیدن دوشاخه برق در حالیکه از آن استفاده می شود، خاموش نکنید.	✓	✓	✓	✓
انگشتان و اشیاء خارجی را وارد نکنید. اگر هرگونه ماده خارجی از قبیل آب وارد دستگاه شده، دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز خدماتی تماس حاصل نمائید.	✓	✓	✓	✓
فشار یا ضربه بیش از حد به دستگاه وارد نکنید.	✓	✓	✓	✓
فر را روی شیئی شکننده از قبیل ظرفشوئی یا شیئ شیشه ای قرار ندهید.	✓	✓		
از بنزن، تینر، الکل، تمیزکننده بخاری یا تمیزکننده با فشار زیاد برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓
مطمئن شوید که ولتاژ، فرکانس و جریان برق مشابه مشخصات محصول باشد.	✓		✓	✓
دوشاخه برق را محکم به پریز روی دیوار بزنید. از آداپتور دوشاخه چندگانه، سیم رابط یا تراسفورماتور برقی استفاده نکنید.	✓	✓	✓	
سیم برق را به اشیاء فلزی قلاب نکرده، سیم برق را بین اشیاء یا پشت فر وارد نکنید.	✓	✓	✓	
از دوشاخه برق آسیب دیده، سیم برق آسیب دیده یا پریز شل استفاده نکنید. هنگامیکه دوشاخه برق یا سیم برق آسیب دیده اند، با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.	✓	✓	✓	✓
روی فر آب جاری نکنید یا به طور مستقیم آب نپاشید.	✓		✓	

اشیاء را روی فر، داخل آن یا روی دریچه فر قرار ندهید.	✓	✓	✓	
مواد فرار از قبیل حشره کش را روی سطح فر نپاشید.	✓	✓		
مواد قابل اشتعال را در داخل فر نگهداری نکنید. هنگام گرم کردن خوراک و نوشابه هائی که حاوی الکل هستند به طور ویژه مراقب باشید چون بخار الکل ممکن است با قسمت داغ فر تماس پیدا کند.	✓		✓	✓
کودکان را هنگام باز یا بسته کردن در از آن دور نگه دارید چون ممکن است به در اصابت کرده یا انگشت هایشان به در گیر کند.	✓	✓	✓	✓
هشدار: گرم کردن نوشیدنی ها توسط مایکروویو ممکن است منجر به جوش آمدن فورانی با تأخیر شود. بنابراین بایستی هنگام دست زدن به محفظه مراقب بود؛ برای جلوگیری از این وضعیت، همیشه یک مدت انتظار حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد را قائل شوید تا دما بتواند یکنواخت شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید. در صورت سوختگی پوست، این دستورالعمل های امداد اولیه را دنبال کنید: • محل سوختگی را برای حداقل ۱۰ دقیقه داخل آب سرد کنید. • با پانسمان تمیز و خشک بپوشانید. • از هیچگونه کرم، روغن یا لوسیون استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓
سینی یا صفحه فلزی را درست پس از آشپزی در آب قرار ندهید چون ممکن است شکستن یا آسیب وارد شدن به سینی یا صفحه فلزی شود.				✓
از فر مایکروویو برای سرخ کردن عمقی استفاده نکنید چون نمی توان دمای روغن را کنترل کرد. اینکار ممکن است منجر به سر رفتن ناگهانی مایع داغ شود.	✓			✓

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 9 2014-03-27 4:34:27

احتیاط				
تنها از قاشق و چنگال هائی استفاده کنید که برای استفاده در فرهای مایکروویو مناسب هستند؛ از محفظه های فلزی، ظروف با حاشیه طلائی یا نقره ای، سیخ کباب، چنگال و غیره استفاده نکنید. سیم های گره را از کیسه های کاغذی یا پلاستیکی جدا کنید. علت: ممکن است قوس یا جرقه برقی ایجاد شده و به فر آسیب وارد شود.	✓		✓	✓
برای خشک کردن کاغذ یا لباس از فر مایکروویو استفاده نکنید.	✓		✓	✓
برای مقادیر کوچک تر غذا از زمان های کوتاه تر استفاده کنید تا از زیاد گرم شدن و سوختن غذا جلوگیری شود.	✓		✓	✓
سیم برق یا دوشاخه برق را وارد آب نکنید و سیم برق را از گرما دور نگه دارید.	✓	✓		
تخم مرغ ها در پوسته شان و تخم مرغ های عسلی سفت شده را نبایستی در فرهای مایکروویو گرم کرد چون ممکن است منفجر شوند حتی بعد از اینکه گرم کردن با مایکروویو خاتمه پیدا کند؛ بطری ها، شیشه ها، محفظه های کیپ و مسدود، آجیل های پوست نکنده، گوجه فرنگی و غیره را نیز گرم نکنید.			✓	✓
شکاف های هواگیر را با پارچه یا کاغذ نپوشانید. ممکن است آتش بگیرند چون هوای داغ از فر خارج می شود. فر همچنین ممکن است زیادی گرم شده و خودش را به طور خودکار خاموش کند و تا زمانیکه به اندازه کافی خنک نشده، خاموش باقی خواهد ماند.	✓		✓	
هنگام برداشتن ظرف از فر همیشه از دستکش های فر استفاده کنید تا از سوختگی غیرعمدی پرهیز شود.			✓	
مایعات را در نیمه کار یا بعد از خاتمه گرم کردن هم بزنید و به مایع اجازه بدهید که حداقل ۲۰ ثانیه بعد از گرم کردن باقی بماند تا از جوش خوردن فورانی جلوگیری شود.			✓	
هنگام باز کردن دریچه به فاصله طول بازو تا فر بایستید تا از سوخته شدن توسط هوا یا بخار داغ خارج شونده پرهیز کنید.			✓	
از فر مایکروویو هنگامی که خالیست استفاده نکنید. فر مایکروویو برای ۳۰ دقیقه و برای منظورات ایمنی به طور خودکار خاموش خواهد شد. توصیه می کنیم که یک لیوان آب را همیشه در داخل فر قرار دهید تا انرژی مایکروویو را در صورت روشن شدن به طور اتفاقی، جذب کند.	✓			✓
فر را طوری نصب کنید که با فواصل ایمنی که در این دفترچه راهنما قید شده سازگار باشد. (به نصب فر مایکروویو مراجعه شود.)	✓		✓	
هنگام وصل کردن دستگاه های برقی به پریز در نزدیکی فر مراقب باشید.	✓	✓	✓	

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

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

(الف) تحت هیچگونه شرایطی نبایستی سعی در استفاده از فر در حالتی کرد که دریچه آن باز باشد یا در چفت و بست های دریچه دستکاری شده باشد یا هیچگونه شیئ را وارد سوراخ های چفت و بست ایمنی کرد.

(ب) هیچگونه شیئی را بین دریچه فر و سطح جلو قرار ندهید یا اجازه ندهید که غذا یا باقیمانده های مواد تمیز کننده در سطوح مسدود کننده جمع شوند. حتماً دریچه و سطوح مسدود کننده را توسط پاک کردن آنها ابتدا با پارچه نم دار و سپس با پارچه نرم و خشک تمیز نگه دارید.

(ج) از فری که آسیب دیده تا زمانیکه توسط تکنسین مجرب تعمیر مایکروویو که توسط سازنده کارآموزی دیده تعمیر نشده، استفاده نکنید. این موضوع به طور ویژه اهمیت دارد که دریچه فر به طور صحیح بسته شده و آسیبی به مواد زیر وارد نشده باشد:

(۱) دریچه (خم شده)

(۲) لولاهای دریچه (شکسته یا شل شده)

(۳) انسدادهای دریچه و سطوح انسداد

(د) این فر نبایستی توسط هیچ شخصی به غیر از تکنسین مجرب تعمیر مایکروو که توسط سازنده کارآموزی دیده تنظیم یا تعمیر شود.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 10 2014-03-27 4:34:28

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

(الف) دریچه، دستگیره، پنل خارجی یا پنل کنترل تو رفته، خراشیده شده یا ترک خورده.

(ب) سینی، راهنمای گرداننده، متصل کننده یا صفحه سیمی شکسته یا گمشده

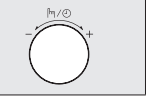
- از این دستگاه صرفاً برای منظور مورد نظر که در این راهنمای دستوراتی توصیف شده استفاده کنید. هشدارها و دستورالعمل های مهم ایمنی در این راهنما همه شرایط و اوضاع احتمالی که ممکن است پیش بیاید را پوشش نمی دهد. شما مسئول هستید که در هنگام نصب، حفظ و نگه داری و استفاده از این دستگاه از قضاوت صحیح، احتیاط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

راهنمای مراجعه سریع

می خواهم قدری غذا بپزم

	۱. غذا را در فر قرار دهید. دکمه **START/+30s (شروع/+۳۰ ثانیه)** را فشار دهید. **نتیجه :** هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "End" (خاتمه) ۴ بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

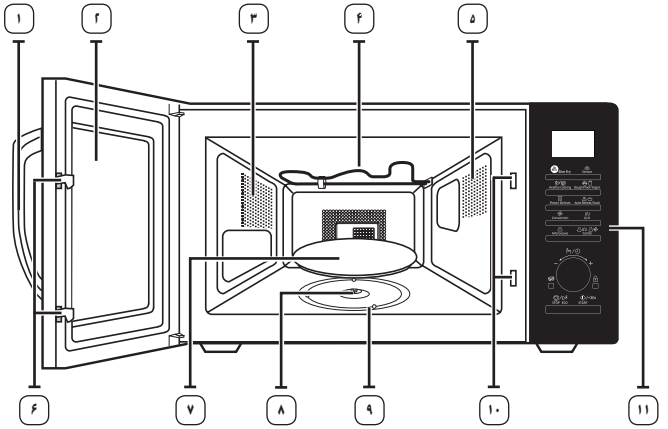
اگر می خواهید ۳۰ ثانیه دیگر اضافه کنید.

	دکمه **START/+30s (شروع/+۳۰ ثانیه)** را یک بار یا بیشتر برای هر ۳۰ ثانیه بیشتر که می خواهید اضافه کنید، فشار دهید.
	با گرداندن **دسته انتخاب چندگانه عملکرد**، می توانید زمان مورد نظر را تنظیم کنید.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 11 2014-03-27 4:34:29

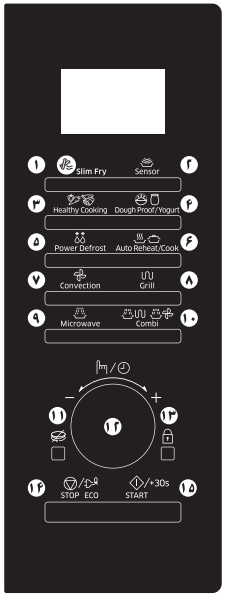
ویژگی های فر

فر



۱. دستگیره دریچه
۲. دریچه
۳. سوراخ های هواگیر
۴. المانت گرم کننده
۵. چراغ
۶. چفت و بست های دریچه
۷. صفحه گردان
۸. نقطه اتصال
۹. حلقه گردنده
۱۰. روزنه های چفت و بست ایمنی
۱۱. صفحه کنترل

صفحه کنترل

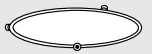
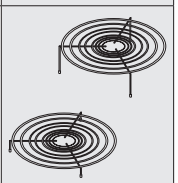


۱. دکمه سرخ کردنی سالم
۲. دکمه پخت هوشمند
۳. دکمه پخت سالم
۴. دکمه خمیر ساز/ماست ساز
۵. دکمه یخ زدایی قوی
۶. دکمه گرم کردن مجدد/پخت خودکار
۷. دکمه هواپز
۸. دکمه کباب پز
۹. دکمه
۱۰. دکمه ترکیبی
۱۱. دکمه روشن/خاموش صفحه گردان
۱۲. گزینشگر چند عملکردی
۱۳. دکمه قفل کودک
۱۴. دکمه توقف/صرفه جویی
۱۵. دکمه شروع/+۳۰ ثانیه

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 12 2014-03-27 4:34:29

ملحقات

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

	۱. **حلقه گردنده** ، بایستی در مرکز فر قرار داده شود. **منظور:** حلقه گردنده از صفحه گردان حمایت می کند.
	۲. **صفحه گردان**. بایستی روی حلقه گردنده طوری قرار داده شود که مرکز آن روی نقطه اتصال بیافتد. **منظور:** صفحه گردان به منزله سطح اصلی آشپزی است؛ آنرا می توان به آسانی برای تمیز کردن برداشت.
	۳. **صفحه بالا**، **صفحه پائین**. بایستی روی صفحه گردان قرار داده شود. **منظور:** می توان از صفحات فلزی برای پختن دو نوع غذا در آن واحد استفاده کرد. یک ظرف کوچک را می توان روی صفحه گردان قرار داده و یک ظرف دوم را روی صفحه فلزی گذاشت. **از صفحات فلزی می توان برای کباب پزی، هواپزی و آشپزی ترکیبی استفاده کرد.**
	۴. **بشقاب کراستی**، به صفحه ۲۵ مراجعه کنید. **منظور:** بشقاب کراستی برای برشته کردن بهتر غذا در حالت های آشپزی با مایکروویو یا ترکیب کباب پز استفاده می شود. این بشقاب به ترد شدن خمیر شیرینی و پیتزا کمک می کند.

استفاده از فر

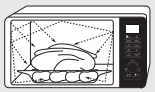
نحوه کارکرد فر مایکروویو

مایکروویوها امواج الکترومغناطیسی به فرکانس بالا می باشند: انرژی پخش شده به غذا امکان می دهد که پخته یا دوباره گرم شود بدون اینکه شکل یا رنگ آن تغییر کند.

می توانید در موارد زیر از فر مایکروویو استفاده کنید:

- یخ زدائی
- دوباره گرم کردن
- پختن

اصول آشپزی



۱. مایکروویوهای تولید شده توسط ماگنترون به داخل فر منعکس شده و در حالیکه غذا روی صفحه گردان گردش می کند به طور یکنواخت توزیع می شوند. غذا بنابراین به طور یکنواخت پخته می شود.

۲. مایکروویوها تا حداکثر در حدود ۱ اینچ (۲/۵ سانتی متر) به غذا جذب می شوند. پختن سپس در حین پخش شدن گرما در داخل غذا ادامه پیدا می کند.

۳. مدت آشپزی بستگی به محفظه استفاده شده و مشخصات غذا متفاوت است:
- مقدار و فشردگی
- محتوای آب
- دمای اولیه (سرد شده در یخچال یا به غیر از آن)

در حالیکه مرکز غذا توسط پخش شدن گرما پخته می شود. پختن ادامه پیدا می کند حتی هنگامیکه غذا را از فر خارج کرده اید. به مدت انتظار قید شده در دستور غذا و این کتابچه بایستی توجه شده تا اطمینان حاصل شود:

- پختن غذا به طور یکدست تا مرکز.
- دمای یکسان در سرتاسر غذا.

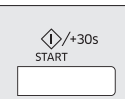
CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 13 2014-03-27 4:34:30

کنترل اینکه فر به صورت صحیح کار می کند

شیوه ساده زیر به شما کمک می کند تا عملکرد صحیح فر را در تمامی اوقات کنترل کنید. اگر مطمئن نیستید. به بخش تحت عنوان "رفع مشکلات" در صفحات ۳۸ تا ۳۹ مراجعه نمائید.

این فر بایستی به پریز مناسب روی دیوار زده شود. صفحه گردان بایستی سرجایش در فر قرار داشته باشد.
اگر از میزان نیروئی به غیر از حداکثر (۱۰۰ درصد - ۹۰۰ وات) استفاده می شود. آب بیشتر طول می کشد تا جوش بیاید.

دریچه فر را توسط کشیدن دستگیره در سمت راست دریچه باز کنید.
یک لیوان آب را روی صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

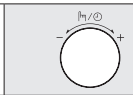
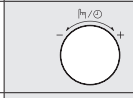
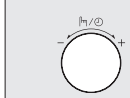
	دکمه **START/+30s (شروع/+۳۰ ثانیه)** را فشار داده و توسط فشردن دکمه **START/+30s (شروع/+۳۰ ثانیه)** به دفعات لازم، وقت را روی ۴ یا ۵ دقیقه تنظیم کنید. **نتیجه:** فر آب را برای ۴ یا ۵ دقیقه گرم می کند. آب سپس بایستی شروع به جوشیدن کند.

تنظیم زمان

هنگامیکه به برق وصل شده باشد. "88:88" و سپس "12:00" به طور خودکار روی صفحه نمایش ظاهر می شود.
لطفاً وقت کنونی را تنظیم کنید. زمان ممکن است به صورت ۲۴ ساعته یا ۱۲ ساعته نمایان شود.
در موارد زیر بایستی ساعت را تنظیم کنید:

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

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

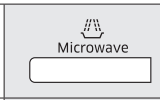
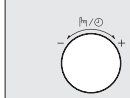
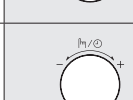
	۱. **گزینشگر چند عملکردی** را فشار دهید.
	۲. برای تعیین نوع نمایش زمان **گزینشگر چند عملکردی** را بگردانید. (۱۲ ساعت یا ۲۴ ساعت)
	۳. برای تکمیل تنظیم **گزینشگر چند عملکردی** را فشار دهید.
	۴. برای تعیین ساعت **گزینشگر چند عملکردی** را بگردانید.
	۵. **گزینشگر چند عملکردی** را فشار دهید.
	۶. برای تعیین دقیقه **گزینشگر چند عملکردی** را بگردانید.
	۷. هنگامیکه وقت درست نمایش داده شد. **گزینشگر چند عملکردی** را برای راه اندازی ساعت فشار دهید. **نتیجه:** هرزمان که از فر مایکروویو استفاده نمی کنید. وقت نمایش داده می شود.

پختن/گرم کردن مجدد

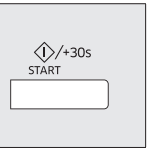
روش زیر نحوه پختن یا گرم کردن مجدد غذا را توصیف می کند.

همیشه قبل از اینکه فر را به حال خود رها کنید. تنظیمات آشپزی را کنترل کنید.

دریچه را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید. هرگز فر مایکروویو را هنگامی که خالی می باشد روشن نکنید.

	۱. دکمه **Microwave (مایکروویو)** را فشار دهید. **نتیجه :** نشانه های زیر نمایش داده می شوند: (حالت مایکروویو)
	۲. **گزینشگر چند عملکردی** را بگردانید تا اینکه میزان نیروی مناسب نمایش داده شود. در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای تنظیم میزان نیرو فشار دهید. • اگر میزان نیرو را در ظرف ۵ ثانیه تنظیم نکنید. به طور خودکار به مرحله تنظیم زمان آشپزی تغییر می کند.
	۳. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** زمان آشپزی را تنظیم کنید. **نتیجه :** مدت آشپزی نمایان می شود.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 14 2014-03-27 4:34:30



۴. دکمه **START/+30s (شروع/۳۰+ ثانیه)** را فشار دهید.

نتیجه : چراغ فر روشن شده و صفحه گردان شروع به گردش می کند.
آشپزی شروع شده و هنگامیکه تمام شد.
- فر بیپ کرده و "End" برای "۴" چهار بار چشمک می زند.
فر سپس هر دقیقه یکبار بیپ خواهد کرد.

مقادیر گوناگون میزان نیرو و زمان

عملکرد میزان نیرو به شما کمک می کند که مقدار انرژی پخش شده و بنابراین زمان لازم برای پختن یا گرم کردن مجدد غذا را بسنگی به نوع و مقدار آن سازگار کنید.
می توانید از بین شش میزان نیرو انتخاب کنید.

میزان نیرو	درصد	خروجی
زیاد	۱۰۰ درصد	۹۰۰ وات
متوسط زیاد	۶۷ درصد	۶۰۰ وات
متوسط	۵۰ درصد	۴۵۰ وات
متوسط کم	۳۳ درصد	۳۰۰ وات
یخ زدائی	۲۰ درصد	۱۸۰ وات
کم	۱۱ درصد	۱۰۰ وات

مدت آشپزی که در دستورات غذائی و این کتابچه داده شده به میزان نیروی خاص ذکر شده مربوط می شود.

اگر این را انتخاب کنید...	آنوقت زمان آشپزی بایستی این مقدار باشد....
میزان نیروی زیادتر	کاهش یافته
میزان نیروی کمتر	افزایش یافته

تنظیم مدت آشپزی

می توانید مدت آشپزی را با فشردن دکمه **START/+30s (شروع/۳۰+ ثانیه)** یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که اضافه می شود افزایش دهید.

- صرفاً با باز کردن دریچه، در هر زمان کنترل کنید که آشپزی چطور پیش می رود
- افزایش وقت آشپزی باقیمانده

برای افزایش مدت آشپزی غذا، دکمه **START/+30s (شروع/۳۰+ ثانیه)** را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که اضافه می شود فشار دهید.
- مثال: برای افزودن سه دقیقه، دکمه **START/+30s (شروع/۳۰+ ثانیه)** را شش بار فشار دهید.

برای تنظیم زمان آشپزی کافی است **گزینشگر چند عملکردی** را بگردانید.
- برای افزایش زمان آشپزی، آنرا به راست و برای کاستن از زمان آشپزی آنرا به چپ بگردانید.

توقف آشپزی

می توانید آشپزی را در هر زمان به دلایل زیر متوقف کنید:
- کنترل غذا
- وارونه کردن یا هم زدن غذا
- بگذارید سرجایش باقی بماند

برای متوقف کردن آشپزی...	سپس...
موقتاً	به طور موقتی: دریچه را باز کرده یا دکمه **STOP/ECO (توقف/صرفه جویی)** را یکبار فشار دهید. **نتیجه :** آشپزی متوقف می شود. برای شروع دوباره آشپزی، دریچه را دوباره بسته و دکمه **START/+30s (شروع/۳۰+ ثانیه)** را فشار دهید.
به طور کامل	به طور کامل : دکمه **STOP/ECO (توقف/صرفه جویی)** را فشار دهید. **نتیجه :** آشپزی متوقف می شود. اگر مایلید که تنظیمات آشپزی را لغو کنید، دکمه **STOP/ECO (توقف/صرفه جویی)** را دوباره فشار دهید.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 15 2014-03-27 4:34:30

تنظیم حالت صرفه جوئی در انرژی

فر یک حالت صرفه جوئی در انرژی دارد.

	• دکمه **STOP/ECO (توقف/صرفه جویی)** را فشار دهید. **نتیجه :** نمایشگر خاموش. • برای لغو حالت صرفه جویی در انرژی، دریچه را باز کنید یا دکمه **STOP/ECO (توقف/صرفه جویی)** را فشار دهید و سپس نمایشگر زمان کنونی را نشان می دهد. فر برای استفاده آماده است.

عملکرد صرفه جویی در انرژی خودکار

اگر هنگامیکه دستگاه در حال تنظیم یا استفاده از وضعیت توقف موقت می باشد هیچگونه عملکردی را انتخاب نکنید، عملکرد لغو شده و ساعت پس از ۲۵ دقیقه نشان داده خواهد شد.

لامپ فر پس از۵ دقیقه با وضعیت در باز خاموش خواهد شد.

استفاده از ویژگی های آشپزی سرخ کردنی سالم

۱۲ ویژگی آشپزی **سرخ کردنی سالم** شامل زمان های آشپزی از قبل برنامه ریزی شده می شوند/آنها را ارائه می کنند.

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

می توانید گروه سرخ کردنی سالم را با فشردن دکمه **Slim Fry (سرخ کردنی سالم)** تنظیم کنید.

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

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

	۱. دکمه **Slim Fry (سرخ کردنی سالم)** را فشار دهید.
	۲. گروه غذایی را با گرداندن **گزینشگر چندعملکردی** انتخاب کرده و **گزینشگر چندعملکردی** را فشار دهید. ۱) سیب زمینی/سبزیجات ۲) غذای دریایی ۳) مرغ
	۳. نوع غذائی که می خواهید بپزید را با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات پیش برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید. در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای انتخاب نوع غذا فشار دهید.

	۴. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** اندازه وعده غذائی را انتخاب کنید.
	۵. دکمه **START/+30s (شروع/۳۰+ ثانیه)** را فشار دهید.

جدول زیر ۱۲ برنامه خودکار **سرخ کردنی سالم** را برای سرخ کردن عرضه می کند. این جدول حاوی مقادیر، مواد و دستورالعمل های مربوطه می باشد.

از روغن کمتری در مقایسه با سرخ کردن با روغن استفاده کرده و در عین حال نتایج خوش طعمی را بدست خواهید آورد. برنامه ها با ترکیبی از هواپزی، المانت گرمائی بالا و انرژی مایکروویو اجرا می شوند.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 16 2014-03-27 4:34:31

۱. سیب زمینی/ سبزیجات

کُد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
1-1 **چیپس منجمد**	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۵۰ تا ۵۰۰ گرم	سیب زمینی های خلال شده برای فر را به طور یکدست در بشقاب کراستی پخش کنید. بشقاب را روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. پس از صدای بیپ برگردانید. شروع را برای ادامه فشار دهید. (اگر بر نگردانید، فر به کار ادامه می دهد). برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
1-2 **کوکوی سیب زمینی منجمد**	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم	کراکت های سیب زمینی یخ زده را به طور یکدست در بشقاب کراستی پخش کنید. بشقاب را روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
1-3 **سیب زمینی سرخ کرده منجمد**	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۵۰ تا ۵۰۰ گرم	از نوع سیب زمینی سفت تا متوسط استفاده کرده و آنها را بشویید. سیب زمینی ها را پوست کنده و به صورت خلال های به ضخامت ۱۰ در ۱۰ میلی متر ببرید. در آب سرد (برای ۳۰ دقیقه) بخیسانید. آنها را با حوله خشک کنید. وزن کرده و ۵ گرم روغن زیتون را با قلمو به آنها بمالید. سیب زمینی های خلالی خانگی را به طور یکدست در بشقاب کراستی پخش کنید. بشقاب را روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. پس از صدای بیپ برگردانید. شروع را برای ادامه فشار دهید. (اگر بر نگردانید، فر به کار ادامه می دهد). برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
1-4 **قطعات سیب زمینی کبابی**	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم	سیب زمینی های به اندازه متوسط را شسته و قاچ کنید با قلم مو روغن زیتون و ادویه بزنید. آنها را به صورتیکه طرف بریده شده به سمت بشقاب کراستی باشد قرار دهید. بشقاب را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۱ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
1-5 **پیاز حلقه ای منجمد**	۱۰۰ تا ۱۵۰ گرم ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم	حلقه های یخ زده پیاز با پوشش سوخاری یا حلقه های یخ زده ماهی مرکب با پوشش سوخاری را به طور یکدست در بشقاب کراستی قرار دهید. بشقاب را روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
1-6 **تکه های کدو**	۱۰۰ تا ۱۵۰ گرم ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم	کدو سبزها را آبکشی و قاچ کنید. با قلم مو گرم ۵ روغن زیتون زده و ادویه اضافه کنید. قاچ ها را به طور یکدست روی بشقاب کراستی قرار دده و بشقاب را روی صفحه فلزی بالا بگذارید. پس از صدای بیپ برگردانید. شروع را برای ادامه فشار دهید. (اگر بر نگردانید، فر به کار ادامه می دهد). برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.

۲. غذای دریایی

کُد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
2-1 **میگو منجمد**	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم	میگوهای یخ زده سوخاری شده را به طور یکدست در بشقاب کراستی پخش کنید. بشقاب را روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
2-2 **کتلت ماهی**	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم	کتلت های ماهی سوخاری شده را به طور یکدست در بشقاب کراستی پخش کنید. بشقاب را روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
2-3 **ماهی مرکب سرخ شده**	۱۰۰ تا ۱۵۰ گرم ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم	حلقه های ماهی مرکب سوخاری شده را به طور یکدست در بشقاب کراستی پخش کنید. بشقاب را روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.

۳. مرغ

کُد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
3-1 **ناگت مرغ منجمد**	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم	ناگت های یخ زده مرغ را به طور یکدست در بشقاب کراستی پخش کنید. بشقاب را روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. پس از صدای بیپ برگردانید. شروع را برای ادامه فشار دهید. (اگر بر نگردانید، فر به کار ادامه می دهد). برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
3-2 **پاچین مرغ**	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم	پاچه های مرغ را وزن کرده و با قلمو روغن و ادویه بزنید. آنها را به طور یکدست روی صفحه فلزی بالا قرار دهید. پس از صدای بیپ برگردانید. فر متوقف خواهد شد. شروع را برای ادامه فشار دهید. برای ۱ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
3-3 **بال مرغ**	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم	بال های مرغ را وزن کرده و با قلمو روغن و ادویه بزنید. آنها را به طور یکدست روی صفحه فلزی بالا قرار دهید. پس از صدای بیپ برگردانید. فر متوقف خواهد شد. شروع را برای ادامه فشار دهید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 17 2014-03-27 4:34:31

استفاده از ویژگی های سنسور آشپزی

۸ ویژگی **سنسور آشپزی** شامل زمان های آشپزی از قبل برنامه ریزی شده می شوند/آنها را ارائه می کنند. لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.
می توانید گروه سنسور آشپزی را توسط گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** تنظیم کنید.

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

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

Sensor	۱. دکمه **Sensor (پخت هوشمند)** را فشار دهید.
	۲. نوع غذائی که می خواهید بپزید را با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات پیش برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید. در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای انتخاب نوع غذا فشار دهید.
+30s START	۳. دکمه **START/+30s (شروع/۳۰+ ثانیه)** را فشار دهید. **نتیجه :** آشپزی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد. ۱) فر ۴ بار بیپ می کند. ۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد. ۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

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

اگر دمای داخلی بیش از ۶۰ درجه سانتی گراد باشد، پنکه خنک کننده برای ۳ دقیقه کار خواهد کرد. می توانید از دکمه **Sensor (پخت هوشمند)** موقتاً استفاده کنید تا فر تا دمای مورد نظر برای حالت ایمنی سنسور خنک شود.

جدول زیر ۸ برنامه **سنسور آشپزی** را عرضه می کند. این جدول حاوی طیف وزن توصیه شده برای هر آیتم بعد از آشپزی و دستورالعمل های مربوطه می باشد. مدت سنسور در ابتدای برنامه روی نمایشگر دیده می شود. بعد از این زمان، مدت آشپزی و میزان نیرو بطور خودکار محاسبه شده و مدت آشپزی باقیمانده نمایش داده خواهد شد. روند آشپزی توسط سیستم سنسور برای آسانتش شما کنترل می شود.

از دستکش فر در هنگام بیرون آوردن استفاده کنید!

کُد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
1 **نوشیدنی ها**	۱۵۰ تا ۲۵۰ گرم	مایع (در دمای اتاق) را در فنجان سرامیکی یا فنجان بزرگ بریزید. به طور درباز دوباره گرم کنید. در وسط صفحه گردان قرار دهید. بگذارید در فر باقی بمانند. نوشیدنی ها را قبل و بعد از مدت انتظار هم بزنید. هنگام بیرون آوردن فنجان مراقب باشید (به دستورات ایمنی برای مایعات مراجعه کنید). برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
2 **بروکلی**	۲۰۰ تا ۵۰۰ گرم	سبزیجات تازه از قبیل براکلی را آبکشی و تمیز کرده و گلچه ها را آماده کنید. آنها را به طور یکدست در کاسه شیشه ای در دار قرار دهید. ۳۰ تا ۴۵ میلی لیتر (۲ تا ۳ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید. کاسه را در وسط صفحه گردان قرار دهید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. این برنامه علاوه بر براکلی برای کدو سبز قاچ شده، بادنجان، کدو حلوایی یا فلفل نیز مناسب است. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
3 **تکه های هویج**	۲۰۰ تا ۵۰۰ گرم	سبزیجات تازه از قبیل هویج را آبکشی و تمیز کرده و آنرا به صورت قاچ های یکدست ببرید. آنها را در کاسه شیشه ای در دار بگذارید. ۳۰ تا ۴۵ میلی لیتر (۲ تا ۳ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید. کاسه را در وسط صفحه گردان قرار دهید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. این برنامه علاوه بر هویج قاچ شده برای گلچه های گل کلم یا کلم قمری هم مناسب است. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
4 **گل کلم**	۲۰۰ تا ۵۰۰ گرم	سبزیجات تازه از قبیل گلچه های گل کلم را آبکشی و تمیز کرده و گلچه ها را آماده کنید. آنها را به طور یکدست در کاسه شیشه ای در دار قرار دهید. ۳۰ تا ۴۵ میلی لیتر (۲ تا ۳ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید. کاسه را در وسط صفحه گردان قرار دهید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. این برنامه علاوه بر براکلی برای کدو سبز قاچ شده، بادنجان، کدو حلوایی یا فلفل نیز مناسب است. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 18 2014-03-27 4:34:31

کُد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
5 **سیب زمینی تنوری**	۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم	سیب زمینی ها، هرکدام ۲۰۰ گرم را آبکشی و تمیز کنید. با قلمو روغن زیتون بزنید و پوست را با کارد سوراخ کنید. به صورت دایره روی صفحه گردان قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
6 **پاستای آب پز**	۱۰۰ تا ۳۰۰ گرم	از یک ظرف شیشه ای مخصوص فر بزرگ با درپوش استفاده کنید. ۴ برابر آب جوش و کمی نمک اضافه کرده و خوب هم بزنید. به صورت دریاز بپزید. قبل از مدت قرار دادن هم زده و آب را بعد از آن کاملاً تخلیه کنید. برای ۱ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
7 **مینی راویولی**	۲۰۰ تا ۴۰۰ گرم	راویولی کوچک را در بشقاب سرامیک عمیق قرار دهید. بشقاب را در وسط صفحه گردان قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
8 **تکه های مرغ**	۲۰۰ تا ۵۰۰ گرم	قطعات گوشت جوجه را با قلم مو روغن و ادویه بزنید. سمت پوست دار را روی شبکه پایین قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید. دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.

دستورات مربوط به سنسور آشپزی خودکار

سنسور آشپزی توسط شناسایی مقدار گاز تولید شده از غذا در حین پخته شدن، به شما امکان می دهد تا غذای خود را به صورت خودکار بپزید.

- هنگام پخت غذا گازهای مختلفی تولید می شوند.
  سنسور خودکار زمان و میزان نیروی مناسب را توسط شناسایی این گازهای تولید شده از غذا تعیین کرده، نیاز به تنظیم زمان آشپزی و میزان نیرو را غیرضروری می کند.
- هنگامیکه ظرف را با درپوش یا لایه پلاستیکی در طول سنسور آشپزی می پوشانید. سنسور خودکار گازهای تولید شده را بعد از اشباع ظرف با بخار شناسایی خواهد کرد.
- درست قبل از خاتمه آشپزی، زمان باقیمانده آشپزی شروع به شمارش معکوس می کند. این زمان خوبی برای شما خواهد بود تا غذا را در صورت لزوم برای آشپزی یکدست بگردانید یا هم بزنید.
- قبل از سنسور خودکار می توان به غذا ادویه، چاشنی یا سُس های قهوه ای کردن زد. ولی یک نکته احتیاطی، نمک یا شکر ممکن است موجب نقطه های سوختگی بر روی غذا شوند. پس اینگونه اقلام باید بعد از آشپزی اضافه شوند.

آلات آشپزی و درپوش برای سنسور آشپزی

- برای دستیابی به نتایج مطلوب آشپزی با استفاده از این عملکرد، از دستورات مربوط به انتخاب ظروف و درپوش های مربوطه در جدول های این کتابچه پیروی کنید.
- همیشه از ظروف مقاوم برای مایکروویو استفاده کرده و آنها را با درپوش یا لایه پلاستیکی بپوشانید. هنگام استفاده از لایه پلاستیکی، یک گوشه را برگردانید تا خروج بخار به میزان مناسب را امکان پذیر کنید.
- همیشه از درپوشی استفاده کنید که به منظور استفاده با آلات آشپزی استفاده شده باشد. اگر آلات آشپزی درپوش خودش را ندارد، از لایه پلاستیکی استفاده کنید.
- ظروف را حداقل تا وسط پر کنید.
- غذاهایی که نیاز به هم زدن یا گرداندن دارند باید در اواخر سیکل سنسور آشپزی و بعد از اینکه شمارش معکوس زمان روی نمایشگر شروع شده هم زده شده یا گردانده شوند.

مهم

- پس از نصب فر و زدن آن به پریز برق، سیم برق را از پریز نکشید. سنسور گاز برای آشپزی مطلوب لازم است که متعادل شود.
- توصیه نمی شود که از ویژگی سنسور آشپزی خودکار به طور متداوم برای آشپزی استفاده کرد. منظور چند عملکرد آشپزی متداوم یکی پس از دیگری است.
- فر را در محلی نصب کنید که برای خنک شدن و جریان هوای مناسب به خوبی هواگیری می شود تا مطمئن شوید که سنسور به طور دقیق کار خواهد کرد.
- برای پیشگیری از نتایج نامطلوب، از سنسور خودکار در زمانی که دمای محیط اتاق زیادی بالا یا زیادی پایین است استفاده نکنید.
- برای تمیز کردن فر از شوینده فرار استفاده نکنید. گاز ایجاد شده از این شوینده ممکن است بر روی سنسور تأثیر داشته باشد.
- از قرار دادن فر در نزدیکی دستگاه هایی که رطوبت زیاد یا گاز ساطع می کنند پرهیز کنید چون این موضوع در کارآیی صحیح سنسور خودکار اختلال ایجاد خواهد کرد.
- همیشه داخل فر را تمیز نگه دارید. همه ترشحات را با پارچه نمدار پاک کنید. این فر صرفاً برای استفاده خانگی طراحی شده است.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 19 2014-03-27 4:34:31

استفاده از ویژگی های پخت سالم

۱۵ ویژگی **پخت سالم**، زمان های آشپزی از قبل برنامه ریزی شده را ارائه می کنند.
لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.
می توانید اندازه وعده غذایی را با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** تنظیم کنید.

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

دریچه را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

Healthy Cooking	۱. دکمه **Healthy Cooking (پخت سالم)** را فشار دهید.
	۲. گروه غذایی را با گرداندن **گزینشگر چندعملکردی** انتخاب کرده و **گزینشگر چندعملکردی** را فشار دهید. ۱) غلات/پاستا ۲) سبزیجات ۳) مرغ/ماهی
	۳. نوع غذائی که می خواهید بپزید را با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات پیش برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید. در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای انتخاب نوع غذا فشار دهید.
	۴. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** اندازه وعده غذائی را انتخاب کنید.
+30s START	۵. دکمه **START/+30s (شروع/+۳۰ ثانیه)** را فشار دهید. **نتیجه :** غذا برطبق تنظیم پیش برنامه ریزی شده انتخابی پخته می شود. • هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "End" (خاتمه) ۶ بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

جدول زیر مقادیر و دستورالعمل های مربوطه در مورد ۱۵ برنامه **پخت سالم** را عرضه می کند. این برنامه ها شامل غلات/ پاستا (۱)، سبزیجات (۲) و مرغ/ماهی (۳) می شوند.

از دستکش فر در هنگام بیرون آوردن غذا استفاده کنید.

۱. گراتین/ پاستا

کُد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
1-1 **برغ قهوه ای**	۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم	از یک ظرف شیشه ای مخصوص فر بزرگ با درپوش استفاده کنید. دو برابر آب سرد اضافه کنید. به صورت پوشیده بپزید. قبل از زمان انتظار هم زده و نمک و ادویه اضافه کنید. برای ۵ تا ۱۰ دقیقه منتظر شوید.
1-2 **Quinoa (کوینولا)**	۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم	از یک ظرف شیشه ای مخصوص فر بزرگ با درپوش استفاده کنید. دو برابر آب سرد اضافه کنید. به صورت پوشیده بپزید. قبل از زمان انتظار هم زده و نمک و ادویه اضافه کنید. برای ۱ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
1-3 **ماکارونی**	۱۰۰ تا ۱۵۰ گرم ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم	از یک ظرف شیشه ای مخصوص فر بزرگ با درپوش استفاده کنید. ۴ برابر آب جوش و کمی نمک اضافه کرده و خوب هم بزنید. به صورت درباز بپزید. قبل از مدت قرار دادن هم زده و آب را بعد از آن کاملاً تخلیه کنید. برای ۱ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 20 2014-03-27 4:34:31

۲. سبزیجات

کُد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
2-1 **لوبیا سبز**	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم	لوبیا سبزها را آبکشی و تمیز کنید. آنها را به طور یکدست در کاسه شیشه ای در دار قرار دهید. ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) هنگام آشپزی ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم و ۴۵ میلی لیتر (۳ قاشق غذاخوری) برای ۳۰۰ تا ۴۵۰ گرم آب اضافه کنید. کاسه را در وسط صفحه گردان قرار دهید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
2-2 **اسفناج**	۱۰۰ تا ۱۵۰ گرم ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم	اسفناج را آبکشی و تمیز کنید. در کاسه شیشه ای در دار بگذارید. آب اضافه نکنید. کاسه را در وسط صفحه گردان قرار دهید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
2-3 **سیب زمینی پوست کنده**	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم ۵۰۰ تا ۵۵۰ گرم	سیب زمینی ها را شسته و پوست بکنید. از وسط ببرید و در کاسه شیشه ای در دار قرار دهید. ۱۵ تا ۳۰ میلی لیتر آب (۱ تا ۲ قاشق غذاخوری) اضافه کنید. پس از آشپزی هم بزنید. هنگام پختن مقادیر بیشتر، یکبار در طول آشپزی هم بزنید. برای ۳ تا ۵ دقیقه منتظر شوید.
2-4 **گراتین سیب زمینی**	۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم ۸۰۰ تا ۸۵۰ گرم	خرده های سیب زمینی تازه را در ظرف پیرکس شیشه ای قرار دهید. ظرف را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
2-5 **بادمجان کبابی**	۱۰۰ تا ۱۵۰ گرم ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم	بادمجان ها را آبکشی و قاچ کنید. با قلم مو روغن و ادویه جات بمالید. قاچ ها را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از صدای بیپ برگردانید. شروع را برای ادامه فشار دهید (اگر برنگردانید فر به کار ادامه می دهد). برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
2-6 **گوجه فرنگی کبابی**	۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم ۶۰۰ تا ۶۵۰ گرم	گوجه فرنگی ها را آبکشی و تمیز کنید. از وسط بریده و در ظرف مخصوص فر قرار دهید. پنیر رنده شده روی آن بریزید. ظرف را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.

۳. مرغ /ماهی

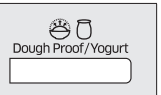
کُد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
3-1 **سینه مرغ**	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم	سینه مرغ را آبکشی کرده و در بشقاب سرامیک قرار دهید. با لایه پلاستیکی چسبان مخصوص مایکروویو پوشانده و لایه پلاستیکی را سوراخ کنید. ظرف را روی صفحه گردان قرار دهید. برای ۲ دقیقه منتظر شوید.
3-2 **سینه بوقلمون کبابی**	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم	سینه بوقلمون را آبکشی کرده و در ظرف شیشه ای عمیق مخصوص فر قرار دهید. با لایه پلاستیکی چسبان مخصوص مایکروویو پوشانده و لایه پلاستیکی را سوراخ کنید. ظرف را روی صفحه گردان قرار دهید. برای ۲ دقیقه منتظر شوید.
3-3 **سینه مرغ کبابی**	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم	سینه مرغ را آبکشی کرده، در چاشنی خوابانده و روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. به محض اینکه صدای بیپ شنیده شد پشت و رو کنید. برای ۲ دقیقه منتظر شوید.
3-4 **فیله ماهی کبابی**	۲۰۰ تا ۳۰۰ گرم ۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم	فیله های ماهی را به طور یکدست روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. به محض اینکه صدای بیپ شنیده شد پشت و رو کنید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
3-5 **استیک سالمون کبابی**	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم	استیک های ماهی را به طور یکدست روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. به محض اینکه صدای بیپ شنیده شد پشت و رو کنید. برای ۲ دقیقه منتظر شوید.
3-6 **ماهی کبابی**	۲۰۰ تا ۳۰۰ گرم ۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم	پوست ماهی کامل (قزل آلا یا سرطلا) را با قلم مو روغن زده و چاشنی و ادویه اضافه کنید. ماهی ها را در کنار هم و از سر تا دم روی شبکه بالا قرار دهید. به محض اینکه صدای بیپ شنیده شد پشت و رو کنید. برای ۳ دقیقه منتظر شوید.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 21 2014-03-27 4:34:32

استفاده از ویژگی های خمیر ساز/ماست ساز

۵ ویژگی **خمیر ساز/ماست ساز** شامل زمان های آشپزی از قبل برنامه ریزی شده می شوند/آنها را ارائه می کنند. لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.
می توانید گروه خمیر ساز/ماست ساز را با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** بعد از فشردن دکمه **Dough Proof/Yogurt (خمیر ساز/ماست ساز)** تنظیم کنید.

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

	۱. دکمه **Dough Proof/Yogurt (خمیر ساز/ماست ساز)** را فشار دهید.
	۲. ورآمدن خمیر یا ماست را انتخاب کرده و **گزینشگر چند عملکردی** را فشار دهید. ۱) ورآمدن خمیر ۲) ماست
	۳. نوع غذائی که می خواهید بپزید را با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** انتخاب کنید. باید شماره ای که می خواهید استفاده کنید را با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات پیش برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید. در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای انتخاب نوع غذا فشار دهید.
	۴. دکمه **START/+30s (شروع/۳۰ ثانیه)** را فشار دهید.

صفحه گردان در حین آشپزی ماست کار نمی کند.

جدول زیر نحوه استفاده از برنامه های خودکار برای عمل آوردن خمیر مایه یا ماست خانگی را عرضه می کند.

۱. خمیر ساز

کُد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
1-1 خمیر پیتزا	۳۰۰ تا ۵۰۰ گرم	خمیر را در یک کاسه با اندازه مناسب قرار داده و روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. با ورقه آلومینیمی بپوشانید.
1-2 خمیر کیک	۵۰۰ تا ۸۰۰ گرم	خمیر را در یک کاسه با اندازه مناسب قرار داده و روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. با ورقه آلومینیمی بپوشانید.
1-3 خمیر نان	۶۰۰ تا ۹۰۰ گرم	خمیر را در یک کاسه با اندازه مناسب قرار داده و روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. با ورقه آلومینیمی بپوشانید.

۲. ماست

کُد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
2-1 استکان کوچک	۵۰۰ گرم	۱۵۰ گرم ماست طبیعی را در ۵ فنجان سرامیک یا ظرف شیشه ای کوچک به طور یکدست توزیع کنید (۳۰ گرم در هر کدام). ۱۰۰ میلی لیتر شیر را به هر فنجان اضافه کنید. از شیر پردوام استفاده کنید (دمای اتاق؛ ۳/۵ درصد چربی). هر فنجان را با لابه چسبان پوشانده و به صورت دایره روی صفحه گردان قرار دهید. پس از اینکه کارتان تمام شد. برای ۶ ساعت در یخچال قرار دهید. برای بار اول توصیه می کنیم که از مخمر خشک باکتری ماست استفاده کنید.
2-2 کاسه بزرگ	۵۰۰ گرم	۱۵۰ گرم ماست طبیعی را با ۵۰۰ میلی لیتر شیر پردوام (دمای اتاق؛ ۳/۵ درصد چربی) مخلوط کنید. به طور یکدست در کاسه بزرگ شیشه ای بریزید. با لابه چسبان پوشانده و روی صفحه گردان قرار دهید. پس از اینکه کارتان تمام شد. برای ۶ ساعت در یخچال قرار دهید. برای بار اول توصیه می کنیم که از مخمر خشک باکتری ماست استفاده کنید.

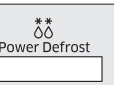
CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 22 2014-03-27 4:34:32

استفاده از ویژگی های یخ زدایی قوی

ویژگی های **یخ زدایی قوی** به شما امکان می دهند تا گوشت، مرغ، ماهی، نان، کیک و میوه را یخ زدائی کنید. مدت یخ زدائی و میزان نیرو به طور خودکار تنظیم می شود. شما صرفاً برنامه و وزن را انتخاب می کنید.

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

دریچه را باز کنید. غذای یخ زده را روی یک سرامیک در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

	۱. دکمه **Power Defrost (یخ زدایی قوی)** را فشار دهید.
	۲. نوع غذائی که می خواهید بپزید را با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات پیش برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه **بعد** مراجعه نمائید. در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای انتخاب نوع غذا فشار دهید.
	۳. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** اندازه وعده غذائی را انتخاب کنید.
	۴. دکمه **START/+30s (شروع/۳۰+ ثانیه)** را فشار دهید. **نتیجه :** • یخ شروع به آب شدن می کند. • فر در طول آب شدن یخ صدای بیپ می کند تا به شما یادآوری کند که غذا را وارونه کنید.
	۵. دکمه **START/+30s (شروع/۳۰+ ثانیه)** را دوباره فشار دهید تا یخ زدائی تمام شود. **نتیجه :** هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "End" (خاتمه) ۴ بار چشمک می زند. سپس فر بکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

جدول زیر نمایشگر برنامه ها، **مقادیر و** دستورالعمل های مناسب برای برنامه های مختلف یخ زدایی قوی می باشد. همه نوع مواد بسته بندی را قبل از یخ زدائی جدا کنید.

گوشت، مرغ و ماهی را روی یک بشقاب شیشه ای یا بشقاب سرامیک مسطح قرار داده، نان، کیک و میوه را روی کاغذ آشپزخانه بچینید.

کُد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
1 **گوشت**	۲۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم	لبه ها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، گوشت را برگردانید. این برنامه برای گوشت گوساله، بره، خوک، استیک، گوشت با استخوان و گوشت خردشده مناسب است. برای ۲۰ تا ۹۰ دقیقه منتظر شوید.
2 **مرغ**	۲۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم	سر ران ها و بال ها را با کاغذ آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، مرغ را برگردانید. این برنامه برای مرغ کامل به اضافه قطعات مرغ مناسب است. برای ۲۰ تا ۹۰ دقیقه منتظر شوید.
3 **ماهی**	۲۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم	دم ماهی کامل را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، ماهی را برگردانید. این برنامه برای ماهی کامل به اضافه فیله های ماهی مناسب است. برای ۲۰ تا ۸۰ دقیقه منتظر شوید.
4 **نان/کیک**	۱۲۵ تا ۱۰۰۰ گرم	به محض اینکه فر صدای بیپ کرد، نان را به صورت افقی روی یک قطعه کاغذ آشپزخانه گذاشته و برگردانید. نه محض اینکه فر صدای بیپ کرد، کیک را روی یک بشقاب سرامیک گذاشته و در صورت امکان برگردانید. (هنگامیکه دریچه را باز می کنید، فر به کار ادامه داده و متوقف می شود.) این برنامه برای همه نوع نان، به صورت برشی یا کامل به اضافه رُل های نان و بگت مناسب است. رُل های نان را به صورت دایره قرار دهید. این برنامه برای انواع کیک تخمیر شده، بیسکویت، کیک پنیری و شیرینی پفی مناسب است. این برنامه برای شیرینی کوتاه/پوسته دار، کیک های میوه و خامه ای و کیک هائی که روکش شکلاتی دارند مناسب نیست. برای ۱۰ تا ۶۰ دقیقه منتظر شوید.
5 **میوه**	۱۰۰ تا ۶۰۰ گرم	میوه ها را به طور یکدست روی یک ظرف شیشه ای مسطح پخش کنید. این برنامه برای همه نوع میوه مناسب است. برای ۵ تا ۲۰ دقیقه منتظر شوید.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 23 2014-03-27 4:34:32

استفاده از ویژگی های گرم کردن مجدد/پخت خودکار

۵ ویژگی **گرم کردن مجدد/پخت خودکار** شامل زمان های آشپزی از قبل برنامه ریزی شده می شوند/آنها را ارائه می کنند. لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.
می توانید اندازه وعده غذایی را با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** تنظیم کنید.

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

دریچه را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

Auto Reheat/Cook	۱. دکمه **Auto Reheat/Cook (گرم کردن مجدد/پخت خودکار)** را فشار دهید.
	۲. **گزینشگر چند عملکردی** را برای انتخاب گروه آشپزی بگردانید. (دوباره گرم کردن خودکار یا آشپزی خودکار)
	۳. دوباره گرم کردن خودکار را با فشردن **گزینشگر چند عملکردی** انتخاب کنید.
	۴. نوع غذائی که می خواهید بپزید را با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات پیش برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید. در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای انتخاب نوع غذا فشار دهید.
	۵. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** اندازه وعده غذائی را انتخاب کنید.
⏻/+30s START	۶. دکمه **START/+30s (شروع/۳۰+ ثانیه)** را فشار دهید. **نتیجه :** غذا برطبق تنظیم پیش برنامه ریزی شده انتخابی پخته می شود. • هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "End" (خاتمه) ۴ بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

جدول زیر مقادیر و دستورالعمل های مربوطه را برای دوباره گرم کردن و آشپزی خودکار ارائه می کند.

از دستکش فر در هنگام بیرون آوردن غذا استفاده کنید.

۱. گرم کردن مجدد خودکار

کُد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
1-1 **غذای آماده سرد**	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم	روی یک بشقاب سرامیکی قرار داده و با ورقه چسبان مایکروویو بپوشانید. این برنامه برای خوراک هائی مناسب است که شامل ۳ جزء باشند (یعنی گوشت با سُس، سبزیجات و خوراک فرعی از قبیل سیب زمینی، برنج و پاستا). برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
1-2 **پیتزا منجمد**	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم	پیتزای یخ زده را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.
1-3 **لازانیا منجمد**	۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم ۶۰۰ تا ۶۵۰ گرم	لازانیای یخ زده را در یک ظرف مقاوم برای فر مناسب قرار دهید. ظرف را روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. برای ۳ تا ۴ دقیقه منتظر شوید.

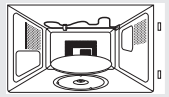
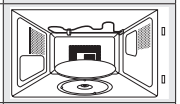
۲. پخت خودکار

کُد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
2-1 **مرغ کبابی**	۱۱۰۰ تا ۱۱۵۰ گرم ۱۲۰۰ تا ۱۲۵۰ گرم	جوجه سرد شده را با قلم مو روغن و ادویه بزنید. جوجه را از سمت سینه در وسط شبکه پائین به طرف پائین قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید. دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید. برای ۵ دقیقه منتظر شوید.
2-2 **مافین**	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم	خمیر را در ۶ تا ۸ قالب کاغذی یا سیلیکون برای مافین (هرکدام ۴۵ گرم) ریخته و روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. برنامه را شروع کنید (فر پیش گرم می شود) بعد از صدای بیپ قالب را با غذا وارد کنید.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 24 2014-03-27 4:34:33

استفاده از بشقاب کراستی

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

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

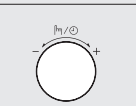
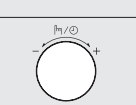
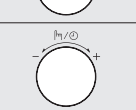
- همیشه از دستکش فر برای خارج کردن بشقاب کراستی استفاده کنید چون بسیار داغ خواهد شد.
- لطفاً توجه کنید که بشقاب کراستی یک لایه تفلون دارد که در مقابل خراشیدگی مصون نیست. از هیچگونه اشیاء تیز از قبیل کارد برای بریدن در بشقاب کراستی استفاده نکنید.
- اشیائی که در مقابل گرما مقاوم نیستند را روی بشقاب کراستی قرار ندهید.
- هرگز بشقاب کراستی را بدون صفحه گردان در مایکروویو قرار ندهید.
- بشقاب کراستی را با آب گرم و شوینده تمیز کرده و با آب تمیز آبکشی کنید.
- از برس سائیدن یا اسفنج زبر استفاده نکنید در غیر اینصورت لایه خارجی صدمه خواهد دید.
- لطفاً توجه کنید که بشقاب کراست را نباید در ماشین ظرفشوئی شست.

هواپز

حالت هواپز به شما امکان می دهد تا غذا را به همان صورت فر مرسوم بپزید. از حالت مایکروویو استفاده نمی شود. می توانید دما را بنابر مقتضیات از ۴۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید. حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.

- همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.
- اگر از صفحه میله ای پائین استفاده کنید. نتیجه آسپزی و برشته کردن بهتر خواهد بود.

کنترل کنید که المانت گرم کنندە به وضعیت افقی باشد. دریچه را باز کرده و ظرف را روی صفحه میله ای پائین گذاشته و روی صفحه گردان قرار دهید.

	۱. دکمه **Convection (هواپز)** را فشار دهید. **نتیجه :** نشانه های زیر نمایش داده می شوند: (حالت هواپز) ۱۸۰ درجه سانتی گراد (دما)
	۲. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** دما را تنظیم کنید. (دما : ۴۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی گراد. به فاصله ۱۰ درجه سانتی گراد) • اگر دما را در ظرف ۵ ثانیه تنظیم نکنید. به طور خودکار به مرحله تنظیم زمان آشپزی تغییر می کند.
	۳. **گزینشگر چند عملکردی** را فشار دهید.
	۴. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** زمان آشپزی را تنظیم کنید. (اگر می خواهید فر را پیش گرم کنید. این را انتخاب کنید" : ۰")
	۵. دکمه **START/+30s (شروع/+۳۰ ثانیه)** را فشار دهید. **نتیجه :** آشپزی شروع می شود: • هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "End" (خاتمه) ۴ بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 25 2014-03-27 4:34:33

کباب کردن

کباب پز به شما امکان می دهد تا غذا را بدون استفاده از مایکروویو. بطور سریع گرم و برشته کنید.

- همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.
- اگر از صفحه میله ای بالا استفاده کنید. نتیجه آشپزی و کباب کردن بهتر خواهد بود.

۱. دریچه را باز کرده و غذا را روی صفحه میله ای قرار دهید.

۲. دکمه **Grill (کباب پز)** را فشار دهید.

نتیجه : نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

(حالت کباب پز)

- می توانید دمای کباب پز را تنظیم کنید.

۳. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** مدت کباب پزی را تنظیم کنید.

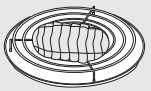
- حداکثر مدت کباب پزی ۶۰ دقیقه می باشد.

۴. دکمه **START/+30s (شروع/۳۰+ ثانیه)** را فشار دهید.

نتیجه : کباب کردن شروع می شود.

- هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "End" (خاتمه) ۴ بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

انتخاب ملحقات



هواپزی مرسوم نیاز به ظروف خوراکپزی دارد. با این حال بایستی صرفاً از طروفی استفاده کنید که در فر عادی استفاده می کنید.

محفظه هائی که برای مایکروویو مناسب هستند معمولاً برای هواپزی مناسب نمی باشند: از محفظه های پلاستیکی. بشقاب. فنجان کاغذی. حوله و غیره استفاده نکنید.

اگر مایلید یک حالت آشپزی ترکیبی را انتخاب کنید (مایکروویو و کباب پز یا هواپز). فقط از ظروفی استفاده کنید که برای مایکروویو و فر مناسب می باشند.

برای جزئیات بیشتر در مورد ظروف و وسائل خوراکپزی مناسب. به راهنمای ظروف خوراکپزی در صفحات ۲۸ و ۲۹ مراجعه نمائید.

ترکیب مایکروویو و کباب پز

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

همیشه از ظروف خوراکپزی که برای مایکروویو و فر مناسب هستند استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیک ایده آل هستند چون به اشعات مایکروویو امکان می دهند که به طور یکدست به غذا رسوخ کنند.

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

می توانید با استفاده از صفحه میله ای بالا. نتیجه آشپزی و کباب کردن را بهبود دهید.

دریچه را باز کنید. غذا را روی صفحه میله ای قرار دهید که برای خوراکی که می پزید مناسب تر است. صفحه میله ای را روی صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

۱. دکمه **Combi (ترکیبی)** را فشار دهید.

نتیجه : نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

Cb-1 (مایکروویو + کباب پز)

۲. کاری کنید که نمایشگر Cb-1 را نشان دهد و سپس **گزینشگر چند عملکردی** را فشار دهید.

نتیجه : نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

(حالت ترکیب مایکروویو و کباب پز)

۶۰۰ وات (نیروی خروجی)

۳. میزان نیروی مناسب را توسط گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** انتخاب کرده تا اینکه نیروی خروجی مربوطه نمایان شود (۶۰۰، ۴۵۰، ۳۰۰ وات).

در آن زمان. **گزینشگر چند عملکردی** را برای تنظیم میزان نیرو فشار دهید.

- می توانید دمای کباب پز را تنظیم کنید.
- اگر دما را در ظرف ۵ ثانیه تنظیم نکنید. به طور خودکار به مرحله تنظیم زمان آشپزی تغییر می کند.

۴. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** زمان آشپزی را تنظیم کنید.

- حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.

۵. دکمه **START/+30s (شروع/۳۰+ ثانیه)** را فشار دهید.

نتیجه :

- آشپزی ترکیبی شروع می شود.
- هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "End" (خاتمه) ۴ بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 26 2014-03-27 4:34:34

ترکیب مایکروویو و هواپزی

آشپزی ترکیبی از انرژی مایکروویو و گرمای هواپزی استفاده می کند. نیازی به پیش گرم کردن نیست چون انرژی مایکروویو فوراً موجود است.

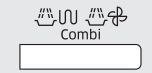
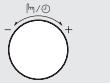
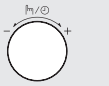
بسیاری از خوراک ها را می توان در حالت ترکیبی پخت، مخصوصاً:

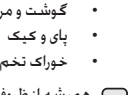
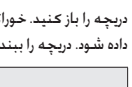
- گوشت و مرغ بریان
- پای و کیک
- خوراک تخم مرغ و پنیر

همیشه از ظروف خوراکپزی که برای مایکروویو و فر مناسب هستند استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیک ایده آل هستند چون به اشعات مایکروویو امکان می دهند که به طور یکدست به غذا رسوخ کنند.

همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید، چون بسیار داغ خواهند بود. اگر از صفحه میله ای پائین استفاده کنید. نتیجه آشپزی و برشته کردن بهتر خواهد بود.

دریچه را باز کنید. خوراک را روی صفحه گردان یا صفحه میله ای پائین قرار دهید که سپس بایستی روی صفحه گردان قرار داده شود. دریچه را ببندید. المانت گرم کردن بایستی در وضعیت افقی باشد.

	۱. دکمه **Combi** (ترکیبی) را فشار دهید. **نتیجه :** نشانه های زیر نمایش داده می شوند: Cb-1 (مایکروویو + کباب پز)
	۲. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** کاری کنید که نمایشگر Cb-2 (مایکروویو + هواپزی) را نشان دهد و سپس **گزینشگر چند عملکردی** را فشار دهید.
	۳. میزان نیروی مناسب را توسط گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** انتخاب کرده تا اینکه نیروی خروجی مربوطه نمایان شود (۶۰۰، ۴۵۰، ۳۰۰، ۱۸۰، ۱۰۰ وات). در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای تنظیم میزان نیرو فشار دهید. • اگر میزان نیرو را در ظرف ۵ ثانیه تنظیم نکنید، به طور خودکار به مرحله تنظیم زمان آشپزی تغییر می کند. (پیش فرض : ۱۸۰ درجه سانتی گراد)

	۴. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** دمای مناسب را انتخاب کنید. (دما: ۲۰۰ تا ۴۰ درجه سانتی گراد). در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای تنظیم میزان نیرو فشار دهید. • اگر دما را در ظرف ۵ ثانیه تنظیم نکنید، به طور خودکار به مرحله تنظیم زمان آشپزی تغییر می کند. **نتیجه :** نشانه های زیر نمایش داده می شوند: (حالت ترکیب مایکروویو و هواپزی) ۶۰۰ وات (نیروی خروجی) ۱۸۰ درجه سانتی گراد (دما)
	۵. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** زمان آشپزی را تنظیم کنید. • حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.
	۶. دکمه **START/+30s (شروع/۳۰+ ثانیه)** را فشار دهید. **نتیجه :** • آشپزی ترکیبی شروع می شود. • فر به دمای لازم گرم شده و سپس آشپزی مایکروویو ادامه پیدا می کند تا اینکه آشپزی تمام شود. • هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "End" (خاتمه) ۴ بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

خاموش کردن بیپر

هر وقت که خواستید می توانید بیپر را خاموش کنید.

	۱. دکمه **START/+30s (شروع/۳۰+ ثانیه)** و **STOP/ECO (توقف/صرفه جویی)** را با هم فشار دهید. **نتیجه :** فر برای اعلام خاتمه عملکرد بیپ نمی کند.
	۲. برای روشن کردن دوباره بیپر، دکمه های **START/+30s (شروع/۳۰+ ثانیه)** و **STOP/ECO (توقف/صرفه جویی)** را در آن واحد دوباره فشار دهید. **نتیجه :** فر به طور عادی کار می کند.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 27 2014-03-27 4:34:35

استفاده از ویژگی های قفل کودک

فر مایکروویو شما مجهز به برنامه قفل کودک می باشد که به فر امکان می دهد قفل شود تا کودکان و اشخاصی که با آن آشنائی ندارند نتوانند آنرا به طور اتفاقی راه بیاندازند.

۱. دکمه **قفل کودک** را برای ۳ ثانیه فشار دهید. **نتیجه :** • فر قفل است (عملکردی را نمی توان انتخاب کرد). • نمایشگر "L" را نشان می دهد.	
۲. برای باز کردن قفل فر، دکمه **قفل کودک** را برای ۳ ثانیه فشار دهید. **نتیجه :** می توان از فر به صورت عادی استفاده کرد.	

استفاده از ویژگی های روشن/خاموش کردن صفحه گردان

دکمه **صفحه گردان روشن/خاموش** به شما امکان می دهد که توسط متوقف کردن صفحه گردان از گردش (فقط حالت آشپزی دستی)، از ظروف بزرگ که همه فر را پر می کنند استفاده کنید.

در این صورت نتایج به دست آمده کمتر رضایت بخش هستند چون آشپزی کمتر یکدست است.
توصیه می کنیم که ظرف را در وسط مدت آشپزی با دست به طور نیمه تمام بگردانید.

هشدار

هرگز صفحه گردان را بدون قرار دادن غذا در فر به کار نیاندازید.
علت: ممکن است موجب آتشسوزی یا صدمه به دستگاه شود.

۱. دکمه **صفحه گردان روشن/خاموش** را فشار دهید. **نتیجه :** صفحه گردان گردش نخواهد کرد.	
۲. برای روشن کردن دوباره صفحه گردان، دکمه **صفحه گردان روشن/خاموش** را دوباره فشار دهید. **نتیجه :** صفحه گردان گردش خواهد کرد.	

این دکمه **صفحه گردان روشن/خاموش** فقط در طول آشپزی موجود است.

راهنمای ظرف خوراکپزی

برای پختن غذا در فر مایکروویو. اشعات مایکروویو بایستی بدون اینکه توسط ظرف استفاده شده منعکس یا جذب شوند. بتوانند به غذا رسوخ کنند.

بنابراین بایستی در انتخاب ظرف خوراکپزی مراقب بود. اگر علامت روی ظرف نشان می دهد که برای مایکروویو مناسب است. لازم نیست نگران باشید.

جدول زیر انواع گوناگون ظرف خوراکپزی و اینکه آیا و چگونه بایستی در فر مایکروویو استفاده شوند را ذکر می کند.

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

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 28 2014-03-27 4:34:35

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

✓ : توصیه شده ✗✓ : مراقب باشید ✗ : غیرایمن

راهنمای آشپزی

مایکروویو

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

آشپزی

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

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

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

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

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 29 2014-03-27 4:34:35

راهنمای آشپزی برای سبزیجات یخ زده

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

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)
اسفناج	۱۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۶-۵
	دستورالعمل ها ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
براکلی	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۹-۸
	دستورالعمل ها ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
نخود	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸-۷
	دستورالعمل ها ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
لوبیای سبز	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸/۵-۷/۵
	دستورالعمل ها ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
سبزیجات مخلوط (هویج/نخود/ذرت)	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸-۷
	دستورالعمل ها ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
سبزیجات مخلوط (سبک چینی)	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸/۵-۷/۵
	دستورالعمل ها ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		

راهنمای آشپزی برای سبزیجات تازه

از یک کاسه پیرکس شیشه ای مناسب با دریوش استفاده کنید. ۳۰ تا ۴۵ میلی لیتر (۲ تا ۳ قاشق غذاخوری) برای هر ۲۵۰ گرم، آب اضافه کرده مگرانیکه مقدار آب دیگری توصیه شده باشد - به جدول مراجعه کنید. برای حداقل مدت به صورت پوشیده بپزید - به جدول مراجعه شود. به پختن ادامه دهید تا نتیجه مورد نظر کسب شود. در طول آشپزی و بعد از آن یکبار هم بزنید. بعد از آشپزی نمک، ادویه جات گیاهی یا کره اضافه کنید. به مدت ۳ دقیقه در حین مدت قرار دادن بپوشانید.

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

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)
براکلی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۹۰۰ وات	۵-۴/۵ ۸-۷
	دستورالعمل ها گلچه های هم اندازه را آماده کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
کلم بروکسل	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۶/۵-۶
	دستورالعمل ها ۶۰ تا ۷۵ میلی لیتر (۵ تا ۶ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
هویج	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۵-۴/۵
	دستورالعمل ها هویج ها را به قاچ های هم اندازه ببرید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
گل کلم	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۹۰۰ وات	۵/۵-۵ ۸/۵-۷/۵
	دستورالعمل ها گلچه های هم اندازه را آماده کنید. گلچه های بزرگ را نصف کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
کدو سبز	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۴/۵-۴
	دستورالعمل ها کدو سبز را قاچ کنید. ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب یا قدری کره اضافه کنید. آنقدر بپزید تا قدری نرم شود. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
بادمجان	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۴-۳/۵
	دستورالعمل ها بادمجان ها را به قاچ های کوچک بریده و روی آنها ۱ قاشق غذاخوری آب لیموترش بپاشید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 30 2014-03-27 4:34:35

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)
تره فرنگی	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۴/۵-۴
	دستورالعمل ها تره فرنگی ها را به قطعات ضخیم ببرید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
قارچ	۱۲۵ گرم ۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۲-۱/۵ ۳-۲/۵
	دستورالعمل ها قارچ کوچک کامل یا قارچ خرد شده را آماده کنید. آب اضافه نکنید. روی آن آب لیموترش بپاشید. نمک و فلفل بزنید. آب آنرا قبل از مصرف تخلیه کنید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
پیاز	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۵/۵-۵
	دستورالعمل ها پیازها را قاچ کنید یا از وسط ببرید. فقط ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
فلفل	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۵-۴/۵
	دستورالعمل ها فلفل را به قطعات ریز خرد کنید.		
سیب زمینی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۹۰۰ وات	۵-۴ ۸-۷
	دستورالعمل ها سیب زمینی های پوست کننده را وزن کرده و آنها را به قطعات هم اندازه نصف یا چهار قسمت کنید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
شلغم کلم	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۶-۵/۵
	دستورالعمل ها شلغم کلم را به قطعات مکعب شکل کوچک خرد کنید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		

راهنمای آشپزی برای برغ و پاستا

برغ : از یک کاسه پیرکس شیشه ای بزرگ با درپوش استفاده کنید - حجم برغ در حین آشپزی دو برابر می شود. با سرپوش بپزید.
پس از اینکه مدت آشپزی تمام شد. قبل از مدت قرار دادن هم زده و نمک یا ادویه جات گیاهی و کره اضافه نمائید.
نکته: ممکن است که برغ بعد از خاتمه مدت آشپزی همه آب را جذب نکرده باشد.

پاستا : از یک کاسه پیرکس شیشه ای بزرگ استفاده کنید. آب جوشان و کمی نمک اضافه کرده و خوب هم بزنید. به صورت سرباز بپزید.
گهگاه در طول آشپزی و بعد از آن هم بزنید. در طول مدت قرار دادن پوشانده و آب را بعد از آن تخلیه کنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)
برغ سفید (جوش پز)	۲۵۰ گرم ۳۷۵ گرم	۹۰۰ وات	۱۶-۱۵ ۱۸/۵-۱۷/۵
	دستورالعمل ها دو برابر آب سرد اضافه کنید. بعد از ۵ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
برغ قهوه ای (جوش پز)	۲۵۰ گرم ۳۷۵ گرم	۹۰۰ وات	۲۱-۲۰ ۲۳-۲۲
	دستورالعمل ها دو برابر آب سرد اضافه کنید. بعد از ۵ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
برغ مخلوط (برغ + برغ وحشی)	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۷-۱۶
	دستورالعمل ها ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. بعد از ۵ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
ذرت مخلوط (برغ + غلات)	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۸-۱۷
	دستورالعمل ها ۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. بعد از ۵ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
پاستا	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۱-۱۰
	دستورالعمل ها ۱۰۰۰ میلی لیتر آب داغ اضافه کنید. بعد از ۵ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 31 2014-03-27 4:34:36

دوباره گرم کردن

فر مایکروویو در مدت بسیار کوتاه تری از مدتی که فرهای متعارف معمولاً صرف می کنند. غذا را دوباره گرم خواهد کرد.
از سطوح نیرو و مدت های دوباره گرم کردن در جدول زیر به عنوان رهنمود استفاده کنید. مدت های درج شده در این جدول مایعات با دمای داخل اتاق در حدود ۱۸۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی گراد یا غذای سرد شده با دمای در حدود ۵۰ تا ۷۰ درجه سانتی گراد را مورد ملاحظه قرار می دهند.

ترتیب دادن و پوشاندن

از دوباره گرم کردن اقلام بزرگ از قبیل شقه گوشت پرهیز کنید - معمولاً قبل از اینکه مرکز آنها کاملاً داغ شود. زیادی پخته شده و خشک می شوند. دوباره گرم کردن قطعات کوچک بیشتر موفقیت آمیز خواهد بود.

سطوح نیرو و هم زدن

بعضی غذاها را می توان با استفاده از نیروی ۹۰۰ وات دوباره گرم کرد در حالیکه غذاهای دیگر بایستی با استفاده از ۶۰۰ وات، ۴۵۰ وات یا حتی ۳۰۰ وات دوباره گرم شوند.
از جداول برای راهنمائی استفاده کنید.
به طور کلی، اگر غذا ترد و شکننده باشد، به مقدار زیاد باشد یا اگر احتمال می رود که بسیار سریع گرم شود (برای مثال پای گوشت خرد شده)، بهتر است که غذا را با استفاده از سطح پائین تری از نیرو گرم کنید.
غذا را برای کسب بهترین نتیجه در حین دوباره گرم کردن خوب هم بزنید یا وارونه کنید. در صورت امکان، قبل از سرو کردن دوباره هم بزنید.
هنگام گرم کردن مایعات و غذاهای کودک مخصوصاً مراقب باشید. برای جلوگیری از فوران مایعات در حین جوش آمدن و احتمال سوختگی پوست، قبل، در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید. آنها را در طول مدت قرار دادن در مایکروویو نگه دارید.
توصیه می کنیم که یک قاشق پلاستیکی یا قلم شیشه ای را در مایعات قرار دهید. از زیاد گرم کردن (و در نتیجه هدر رفتن) غذا اجتناب کنید. بهتر است که مدت آشپزی را دست کم گرفته و در صورت لزوم به وقت گرم کردن بیافزائید.

مدت های گرم کردن و انتظار

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

دوباره گرم کردن مایعات

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

دوباره گرم کردن غذای کودک

غذای کودک:

در یک بشقاب سرامیک عمیق خالی کنید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید! قبل از مصرف بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه باقی بماند. دوباره هم زده و دما را کنترل کنید. دمای توصیه شده برای مصرف: بین ۳۰ و ۴۰ درجه سانتی گراد

شیر کودک:

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

نکته:

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

دوباره گرم کردن مایعات و غذا

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

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)
نوشیدنی ها (قهوه، چای و آب)	۱۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان)	۹۰۰ وات	۱/۵-۱
	۳۰۰ میلی لیتر (۲ فنجان)		۲/۵-۲
	۴۵۰ میلی لیتر (۳ فنجان)		۳/۵-۳
	۶۰۰ میلی لیتر (۴ فنجان)		۴-۳/۵
	دستورالعمل ها توی فنجان ها ریخته و به طور دریاز گرم کنید. ۱ فنجان در وسط، ۲ فنجان در دو سمت مقابل، ۳ فنجان به صورت دایره. در طی مدت انتظار بگذارید در مایکروویو باقی بمانند و خوب هم بزنید. بعد از ۱ تا ۲ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
سوپ (سرد شده)	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۳-۲/۵
	۳۵۰ گرم		۳/۵-۳
	۴۵۰ گرم		۴-۳/۵
	۵۵۰ گرم		۵-۴/۵
	دستورالعمل ها در بشقات سرامیک عمیق یا کاسه سرامیک عمیق بریزید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید. قبل از مصرف دوباره هم بزنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 32 2014-03-27 4:34:36

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)
تاس کباب (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۵/۵-۴/۵
	دستورالعمل ها تاس کباب را در بشقاب سرامیک عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
پاستا با سُس (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۴/۵-۳/۵
	دستورالعمل ها پاستا (برای مثال اسپاگتی یا رشته فرنگی تخم مرغ) را در بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. قبل از مصرف هم بزنید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
پاستای توپر با سُس (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۵-۴
	دستورالعمل ها پاستای پرشده (برای مثال راویولی، تورتلینی) را در بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
خوراک با ظرف (سرد شده)	۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۵-۴/۵ ۶/۵-۵/۵
	دستورالعمل ها غذای متشکل از ۲ تا ۳ جزء سرد شده را روی ظرف سرامیک قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. بعد از ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
فاندوی پنیر آماده استفاده (سرد شده)	۴۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۷-۶
	دستورالعمل ها فاندوی پنیر آماده استفاده را در یک کاسه پیرکس شیشه ای با درپوش به اندازه مناسب قرار دهید. گهگاه در طول دوباره گرم کردن و بعد از آن هم بزنید. قبل از مصرف خوب هم بزنید. بعد از ۱ تا ۲ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		

دوباره گرم کردن غذا و شیر کودک

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

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان
غذای کودک (سبزیجات + گوشت)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۳۰ ثانیه
	دستورالعمل ها در یک بشقاب سرامیک عمیق خالی کنید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. قبل از مصرف، خوب هم بزنید و دما را با دقت کنترل کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
آش کودک (غلات + شیر + میوه)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۲۰ ثانیه
	دستورالعمل ها در یک بشقاب سرامیک عمیق خالی کنید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. قبل از مصرف، خوب هم بزنید و دما را با دقت کنترل کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
شیر کودک	۱۰۰ میلی لیتر ۲۰۰ میلی لیتر	۳۰۰ وات	۳۰ تا ۴۰ ثانیه ۱ دقیقه تا ۱ دقیقه و ۱۰ ثانیه
	دستورالعمل ها خوب هم بزنید یا تکان دهید و در بطری شیشه ای ضدعفونی شده بریزید. در وسط صفحه گردان قرار دهید. به صورت درباز بپزید. قبل از مصرف، خوب تکان داده و دما را با دقت کنترل کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 33 2014-03-27 4:34:36

یخ زدائی

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

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

غذای منجمد را روی یک ظرف بدون دریوش قرار دهید. آنرا در وسط کار وارونه کرده. هرگونه مایعات را تخلیه کنید و هرگونه دل و جگر و غیره را هرچه زودتر از داخل مرغ خارج کنید. غذا را گهگاه کنترل کنید تا مطمئن شوید که زیادی گرم نباشد. اگر بخش های کوچک و نازک تر غذای یخ زده شروع به گرم شدن می کنند. می توان آنها را با پیچاندن نوارهای کوچک ورقه آلومینیمی به دورشان در طول یخ زدائی، پوشانید.

اگر مرغ در سطح بیرونی شروع به گرم شدن می کند. آب کردن یخ را متوقف کرده وقبل از ادامه اجازه بدهید که برای ۲۰ دقیقه باقی بماند.

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

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

برای یخ زدائی غذای یخ زده با دمای در حدود -۱۸ تا -۲۰ درجه سانتی گراد، از جدول زیر به عنوان راهنما استفاده کنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)
گوشت			
گوشت خردکرده	۲۵۰ گرم	۱۸۰ وات	۷-۶
	۵۰۰ گرم		۱۳-۸
استیک خوک	۲۵۰ گرم	۱۸۰ وات	۸-۷
	دستورالعمل ها گوشت را روی صفحه گردان بگذارید. لبه های نازکتر را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدایی وارونه کنید! بعد از ۱۵ تا ۳۰ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)
مرغ			
قطعات مرغ	۵۰۰ گرم (۲ قطعه)	۱۸۰ وات	۱۵-۱۴
مرغ کامل	۱۲۰۰ گرم	۱۸۰ وات	۳۴-۳۲
	دستورالعمل ها ابتدا قطعات مرغ را از سمت پوست و مرغ کامل را از سمت سینه روی بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. قطعات نازکتر مثل بالها و انتها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدایی وارونه کنید! بعد از ۱۵ تا ۶۰ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
ماهی			
فیله های ماهی	۲۰۰ گرم	۱۸۰ وات	۷-۶
ماهی کامل	۴۰۰ گرم	۱۸۰ وات	۱۳-۱۱
	دستورالعمل ها ماهی یخ زده را در وسط بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. قطعات نازکتر را در زیر قطعات ضخیم تر مرتب کنید. انتهاهای باریک فیله و دم ماهی کامل را با کاغذ آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدایی وارونه کنید! بعد از ۱۰ تا ۲۵ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
میوه			
توت ها	۳۰۰ گرم	۱۸۰ وات	۷-۶
	دستورالعمل ها میوه را به صورت مسطح روی یک ظرف شیشه ای مسطح و گرد (که قطر بزرگی دارد) پخش کنید. بعد از ۵ تا ۱۰ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		
نان			
رُل های نان	۲ قطعه	۱۸۰ وات	۱/۵-۱
(هرکدام حدود ۵۰ گرم)	۴ قطعه		۳-۲/۵
برشته/ساندویچ	۲۵۰ گرم	۱۸۰ وات	۴/۵-۴
	دستورالعمل ها رُل ها را به صورت دایره یا نان را به صورت افقی روی کاغذ آشپزخانه در وسط صفحه گردان مرتب کنید. در وسط مدت یخ زدایی وارونه کنید! بعد از ۵ تا ۲۰ دقیقه صبر کردن سرو کنید.		

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 34 2014-03-27 4:34:36

کباب پز

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

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

غذای مناسب برای کباب کردن:
گوشت با استخوان، سوسیس، استیک، همبرگر، بیکن و ژامبون، قطعات نازک ماهی، ساندویچ و همه نوع نان برشته و مخلفات.

نکته مهم:
هر وقت که از حالت فقط کباب پز استفاده می شود، لطفاً فراموش نکنید که غذا بایستی روی صفحه میله ای بالا قرار داده شود. مگراینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد.

مایکروویو + کباب پز

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

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

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

نکته مهم:
هر وقت که از حالت ترکیبی (مایکروویو + کباب پز) استفاده می شود، غذا بایستی روی صفحه میله ای بالا قرار داده شود. مگرابنکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد. لطفاً به دستورالعمل های جدول زیر مراجعه نمائید.
اگر غذا در هر دو طرف برشته شده، بایستی وارونه شود.

راهنمای کباب پز برای غذای تازه

منقل را توسط عملکرد کباب پز برای ۲ تا ۳ دقیقه پیش گرم کنید.
از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای کباب کردن استفاده کنید.
از دستکش فر در هنگام بیرون آوردن استفاده کنید.

غذای تازه	وعده غذائی	نیرو	۱ مرحله (دقیقه)	۲ مرحله (دقیقه)
بریده های برشته	۴ قطعه (هرکدام ۲۵ گرم)	فقط کباب پز	۴-۳	۳-۲
	دستورالعمل ها بریده های برشته را در کنار هم روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.			
گوجه فرنگی تنوری	۴۰۰ گرم (۲ قطعه)	۳۰۰ وات + کباب پز	۶-۵	-
	دستورالعمل ها گوجه فرنگی ها را نصف کنید. قدری پنیر روی آنها بگذارید. به صورت دایره روی یک ظرف پیرکس شیشه ای مسطح مرتب کنید. آنرا روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.			
تست گوجه فرنگی با پنیر	۴ قطعه (۳۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + کباب پز	۵-۴	-
	دستورالعمل ها ابتدا بریده های نان را برشته کنید. نان برشته شده را به همراه مخلفات روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.			
تست هاوائی(برش های ژانبون، آناناس، پنیر)	۴ قطعه (۵۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + کباب پز	۶-۵	-
	دستورالعمل ها ابتدا بریده های نان را برشته کنید. نان برشته شده را به همراه مخلفات روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.			
سیب زمینی تنوری	۵۰۰ گرم	۶۰۰ وات + کباب پز	۸-۷	-
	دستورالعمل ها سیب زمینی ها را نصف کنید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بالا طوری قرار دهید که طرف بریده شده به سمت کباب پز باشد.			
گراتین سیب زمینی/ سبزیجات (سرد شده)	۴۵۰ گرم	۴۵۰ وات + کباب پز	۱۱-۹	-
	دستورالعمل ها گراتین یخ زده را روی ظرف پیرکس شیشه ای کوچک قرار دهید. ظرف را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.			

(ادامه)

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 35 2014-03-27 4:34:36

غذای تازه	وعده غذائی	نیرو	۱ مرحله (دقیقه)	۲ مرحله (دقیقه)
سیب تنوری	۲ سیب (در حدود ۴۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + کباب پز	۸-۷	-
	دستورالعمل ها دانه های سیب ها را خارج کرده و آنها را با کشمش و مربا پر کنید. قدری بادام خردشده روی آنها بگذارید. سیب ها را روی یک ظرف پیرکس شیشه ای مسطح قرار دهید. ظرف را درست روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.			
قطعات مرغ	۵۰۰ گرم (۲ قطعه)	۳۰۰ وات + کباب پز	۱۰-۸	۸-۶
	دستورالعمل ها قطعات مرغ را با برس روغن و ادویه جات بمالید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.			
مرغ بریان	۱۲۰۰ گرم	۴۵۰ وات + کباب پز	۱۹-۱۸	۱۷
	دستورالعمل ها مرغ را با قلم مو روغن و ادویه جات بمالید. مرغ را روی صفحه فلزی پائین قرار دهید. پس از کباب کردن برای ۵ دقیقه منتظر شوید.			
ماهی بریان	۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم	۳۰۰ وات + کباب پز	۷-۵	۶/۵-۵/۵
	دستورالعمل ها ماهی کامل را با قلم مو روغن زده و چاشنی و ادویه اضافه کنید. دو ماهی ها را در کنار هم (سر به دم) روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.			

هواپزی

آشپزی توسط هواپزی روش متعارف و شناخته شده پختن غذا در فر متعارف توسط هوای داغ می باشد.
موقعیت المانت گرم کننده و پنکه در دیواره پشتی قرار دارد تا هوای داغ گردش کند. از این حالت با المانت گرمایی بالا پشتیبانی می شود.

ظرف خوراکپزی برای آشپزی با هواپزی:
از همه ظروف، قوطی ها و ورقه های شیرینی پزی مقاوم برای فر عادی - هر چیزی که معمولاً برای فر هواپزی مرسوم استفاده می کنید - می توان استفاده نمود.

غذا مناسب برای آشپزی با هواپزی:
همه نان های شیرینی، کیک های کوچک، رُل ها و کیک ها به اضافه کیک های میوه بسیار شیرین. نان خامه ای و سوفله بایستی توسط این حالت تهیه شوند.

مایکروویو + هواپز

این حالت انرژی مایکروویو را با هوای داغ ترکیب کرده و بنابراین مدت آشپزی را کاهش داده در حین اینکه سطح غذا را برشته و ترد می کند.
آشپزی توسط هواپزی روش متعارف و شناخته شده پختن غذا می باشد که توسط ایجاد جریان هوای داغ توسط پنکه حاصل می شود که در دیواره پشتی قرار دارد.

ظرف خوراکپزی برای آشپزی با مایکروویو + هواپزی:
بایستی اشعه های مایکروویو بتوانند از آن عبور کنند. بایستی برای فر مقاوم باشند (از قبیل شیشه، ظرف سفالی یا چینی بدون حاشیه های فلزی؛ مشابه با ظرف خوراکپزی که تحت مایکروویو + کباب پز توصیف شد.

غذای مناسب برای آشپزی با مایکروویو + هواپزی:
همه نوع گوشت و مرغ به اضافه خوراک و گراتین، کیک پف کرده و کیک های سبک میوه ای، پای و کرامبل، سبزیجات تنوری، اسکون و نان.

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 36 2014-03-27 4:34:36

راهنمای هواپزی برای غذای تازه و یخ زده

هواپزی را با استفاده از عملکرد پیش گرم کردن خودکار به دمای مورد نظر پیش گرم کنید. از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای هواپزی استفاده کنید. از دستکش فر در هنگام بیرون آوردن استفاده کنید.

غذای تازه	وعده غذائی	نیرو	۱ مرحله (دقیقه)	۲ مرحله (دقیقه)
پیتزا پیتزای یخ زده (قبلاً پخته شده)	۳۰۰ گرم	۱ مرحله ۳۰۰ وات + ۲۰۰ درجه سانتی گراد ۲ مرحله کباب پز	۱۱-۱۴	۲-۳
	دستورالعمل ها پیتزا را روی صفحه میله ای پایین قرار دهید. پس از پختن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.			
پاستا لازانیای یخ زده	۴۰۰ گرم	۱ مرحله ۴۵۰ وات + ۲۰۰ درجه سانتی گراد ۲ مرحله هواپز ۲۰۰ درجه سانتی گراد	۱۵-۱۶	۵-۶
	دستورالعمل ها آنرا در ظرف مناسب پیرکس شیشه ای مناسب گذاشته یا آنرا در بسته بندی اصلی نگه دارید (مراقب باشید که برای حرات مایکروویو و فر مناسب باشد). گراتین پاستای یخ زده را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.			
گوشت گوساله بریان/بره بریان (متوسط)	۱۲۰۰ تا ۱۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات + ۱۸۰ درجه سانتی گراد	۲۰-۲۳	۱۰-۱۳
	دستورالعمل ها گوشت گوساله/بره را با روغن چرب کرده و فلفل، نمک و پاپریکا بزنید. آنرا روی صفحه پائین قرار دهید طوریکه چربی به سمت پائین باشد. پس از پختن، آنرا در ورقه آلومینیمی پیچیده و برای ۱۰ تا ۱۵ دقیقه منتظر شوید.			
مرغ بریان	۱۰۰۰ تا ۱۱۰۰ گرم	۴۵۰ وات + ۲۰۰ درجه سانتی گراد	۲۰-۲۲	۲۰
	دستورالعمل ها مرغ را با قلم مو روغن و ادویه جات بمالید. مرغ را در حالیکه سینه اش به سمت پائین است روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. برای ۵ دقیقه منتظر شوید.			

غذای تازه	وعده غذائی	نیرو	۱ مرحله (دقیقه)	۲ مرحله (دقیقه)
نان رُل های تازه نان	۶ قطعه (۳۵۰ گرم)	۱۰۰ وات + ۱۸۰ درجه سانتی گراد	۸-۱۰	-
	دستورالعمل ها رُل های نان را به صورت دایره روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.			
نان سیر (سرد شده، از قبل پخته شده)	۲۰۰ گرم (۱ قطعه)	۱۸۰ وات + ۲۰۰ درجه سانتی گراد	۸-۱۰	-
	دستورالعمل ها بگت سرد را روی کاغذ نان پزی و روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از پختن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.			
کیک کیک پلنگی (خمیر تازه)	۵۰۰ گرم	فقط ۱۸۰ درجه سانتی گراد	۳۸-۴۳	-
	دستورالعمل ها خمیر تازه را در ظرف کوچک فلزی مستطیل شکل قرار دهید (طول ۲۵ سانتی متر). کیک را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از پختن برای ۵ تا ۱۰ دقیقه منتظر شوید.			
کیک کوچک (خمیر تازه)	۱۰ عدد ۲۸ گرم	فقط ۱۶۰ درجه سانتی گراد	۲۶-۲۸	-
	دستورالعمل ها خمیر تازه را در قالب کاغذی به طور یکدست پر کرده و سینی شیرینی پزی را روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. پس از پختن برای ۵ دقیقه منتظر شوید.			
بیسکویت (خمیر تازه)	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم	فقط ۲۰۰ درجه سانتی گراد	۱۵-۲۰	-
	دستورالعمل ها کروسون های سرد را روی کاغذ نان پزی و روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.			
کیک یخ زده	۱۰۰۰ گرم	۱۸۰ وات + ۱۸۰ درجه سانتی گراد	۱۸-۲۰	-
	دستورالعمل ها کیک یخ زده را مستقیماً روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از یخ زدائی و مدت منتظر شدن برای ۱۵ تا ۲۰ دقیقه.			

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 37 2014-03-27 4:34:36

راهنمایی و فوت و فن

آب کردن کره

۵۰ گرم کره را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید.
با استفاده از ۹۰۰ وات برای ۳۰ تا ۶۰ ثانیه گرم کنید تا کره آب شود.

آب کردن شکلات

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

آب کردن عسل متبلور شده

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

آب کردن ژلاتین

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

آشپزی تزئین روی کیک (برای کیک و گتو)

ماده تزئینی فوری (تقریباً ۱۴ گرم) را با ۴۰ گرم شکر و ۲۵۰ میلی لیتر آب سرد مخلوط کنید. به طور روباز در یک کاسه پیرکس شیشه ای برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه و با استفاده از ۹۰۰ وات بپزید تا ماده تزئینی شفاف شود. در حین آشپزی دوبار هم بزنید.

پختن مربا

۶۰۰ گرم میوه (برای مثال انواع توت) را در یک کاسه پیرکس شیشه ای با درپوش به اندازه مناسب قرار دهید.
۳۰۰ گرم شکر را اضافه کرده و خوب هم بزنید.
برای ۱۰ تا ۱۲ دقیقه و با حرارت ۹۰۰ وات به طور در بسته بپزید.
در حین آشپزی چندین بار هم بزنید. به طور مستقیم در ظروف شیشه ای کوچک مخصوص مربا خالی کرده و در شیشه ها را ببندید. برای ۵ دقیقه روی درپوش بایستید.

آشپزی پودینگ

پودر مخلوط پودینگ با شکر و شیر (۵۰۰ میلی لیتر) را با دنبال کردن دستورالعمل های سازنده مخلوط کرده و خوب هم بزنید.
از یک کاسه پیرکس شیشه ای به اندازه مناسب با درپوش استفاده کنید. برای ۶/۵ تا ۷/۵ دقیقه و با استفاده از ۹۰۰ وات به طور در بسته بپزید.
در حین آشپزی چندین بار خوب هم بزنید.

برشته کردن خلال های بادام

۳۰ گرم خلال بادام را به طور یکدست روی بشقاب سرامیک به اندازه متوسط پخش کنید.
در حین برشته شدن برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه و با حرارت ۶۰۰ وات هم بزنید.
بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه در فر باقی بماند. از دستکش فر در هنگام بیرون آوردن استفاده کنید!

رفع اشکالات و کد خطا

رفع اشکالات

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

این موضوع عادیست.

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

هنگامیکه دکمه START/+30s (شروع/+۳۰ ثانیه) را فشار می دهید، فر شروع به کار نمی کند.

- آیا دریچه کاملاً بسته است؟

غذا اصلاً پخته نشده است.

- آیا تایمر را به طور صحیح تنظیم کرده و/یا دکمه START/+30s (شروع/+۳۰ ثانیه) را فشرده اید؟
- آیا دریچه بسته است؟
- آیا مدار برقی را زیادی پر کرده اید و موجب سوختن فیوز یا به کار اندازی مدارشکن شده اید؟

غذا یا زیادی پخته شده یا کم پخته شده است.

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

لامپ کار نمی کند.

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

فر موجب اختلال با امواج رادیوئی یا تلویزیونی می شود.

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

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 38 2014-03-27 4:34:36

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

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

دود یا بوی متعفن در هنگام استفاده اولیه.

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

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

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

لطفاً اطلاعات زیر را آماده کنید:

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

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

کد خطا

پیام "SE" نشان می دهد.

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

پیغام "E-12" نشان داده می شود.

- پیام "E-12" یعنی سنسور گاز کوتاه. این خطا ممکن است به خاطر رطوبت زیاد در محفظه پیش بیاید هنگامیکه از مایکروویو درست بعد از اینکه استفاده قبلی از فر مایکروویو برای قدری خوراک تمام شده دوباره استفاده می کنید. در این صورت چون این احتمال وجود دارد که سنسور گاز خراب نباشد فر مایکروویو را خاموش کرده و سعی کنید که دوباره تنظیم کنید. اگر این خطا دوباره پیش آمد. با مرکز محلی مراقبت از مشتریان SAMSUNG تماس بگیرید.

پیغام "E-24" نشان داده می شود.

- قبل از اینکه مایکروویو بتواند زیادی گرم شود. پیام "E-24" روی صفحه نمایش ظاهر می شود. اگر پیام "E-24" ظاهر شد. کلید Stop/Eco (توقف/صرفه جویی) را برای استفاده از حالت اولیه فشار دهید. پس از خنک شدن فر. از آن استفاده کنید. اگر پیام "E-24" دوباره ظاهر شد. با مرکز محلی مراقبت از مشتریان Samsung تماس بگیرید.

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

مشخصات فنی

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

مدل	CE288*
منبع نیرو	۲۳۰ ولت ~ ۵۰ هرتز برق متناوب
مصرف نیرو حداکثر نیرو مایکروویو کباب پز (المانت گرم کننده) هواپزی (المانت گرم کننده)	 ۲۹۰۰ وات ۱۴۰۰ وات ۱۵۰۰ وات حداکثر ۲۱۰۰ وات
نیروی بازده	۱۰۰ وات / ۹۰۰ وات - ۶ مرحله (IEC-705)
فرکانس استفاده	۲۴۵۰ مگاهرتز
ابعاد (عرض در عمق در ارتفاع) خارج محفظه فر	 ۵۱۷ در ۴۷۵/۵ در ۳۱۰ میلی متر ۳۵۸ در ۳۲۷ در ۲۳۵/۵ میلی متر
حجم	۲۸ لیتر
وزن خالص	 تقریباً ۱۷/۸ کیلوگرم

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 39 2014-03-27 4:34:36

در صورت داشتن هرگونه پرسش یا پیشنهاد

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

DE68-04247E-00

CE288_HC_DE68-04247E-00_FA.indd 40 2014-03-27 4:34:36

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

CE288*

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

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

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

contents

Safety information 2
Quick look-up guide 11
Oven features 12
Oven 12
Control panel 12
Accessories 13
Oven use 13
How a microwave oven works 13
Checking that your oven is operating correctly 14
Setting the time 14
Cooking/Reheating 14
Power levels and time variations 15
Adjusting the cooking time 15
Stopping the cooking 15
Setting the energy save mode 16
Using the slim fry cook features 16
Using the sensor cook features 18
Using the healthy cooking features 20
Using the dough proof/yogurt features 22
Using the power defrost features 23
Using the auto reheat/cook features 24
Using the crusty plate 25
Convection 25
Grilling 26
Choosing the accessories 26
Combining microwaves and grill 26
Combining microwaves and convection 27
Switching the beeper off 27
Using the child lock features 28
Using the turntable on/off features 28
Cookware guide 28
Cooking guide 29
Troubleshooting and error code 38
Troubleshooting 38
Error code 39
Technical specifications 39

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

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

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

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

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

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

- Warning; Fire hazard
- Warning; Hot surface
- Warning; Electricity
- Warning; Explosive material
- Do NOT attempt.
- Do NOT touch.
- Do NOT disassemble.
- Follow directions explicitly.
- Unplug the power plug from the wall socket.
- Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
- Call the service center for help.
- Note
- Important

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 2 2014-03-27 4:28:34

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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

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

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

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 3 2014-03-27 4:28:35

★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.

	Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
	WARNING: Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 4 2014-03-27 4:28:35

	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional	
	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
	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.

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 5 2014-03-27 4:28:35

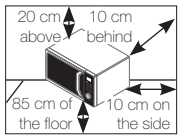
★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
⦸	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
⦸	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 6 2014-03-27 4:28:35

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

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

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

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

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

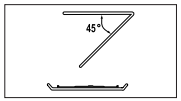
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for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

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

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 7 2014-03-27 4:28:36

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

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



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

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

Only a qualified microwave service technician should perform repair

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre
- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING					
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 8 2014-03-27 4:28:37

	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	

	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 9 2014-03-27 4:28:40

	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

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

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

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

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 10 2014-03-27 4:28:41

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

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

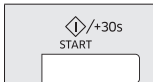
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining,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

quick look-up guide

I want to cook some food.

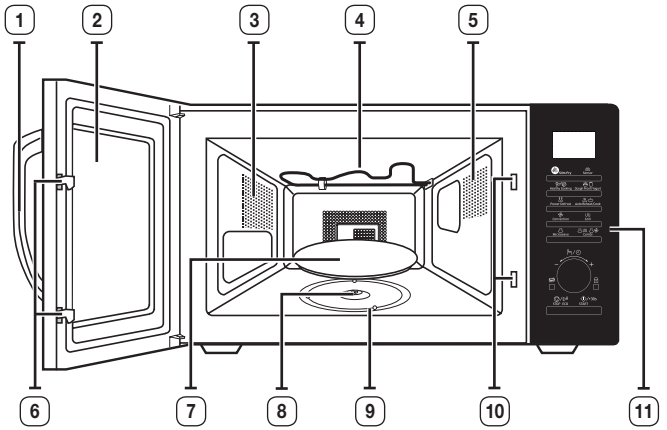
	1. Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

If you want to add an extra 30 seconds.

	Press **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
	By turning the **Multi Function Selector Dial**, You can set the time as you want.

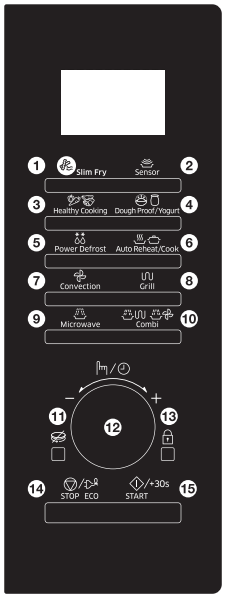
CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 11 2014-03-27 4:28:42

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. DOOR
3. VENTILATION HOLES
4. HEATING ELEMENT
5. LIGHT
6. DOOR LATCHES
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL

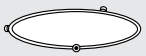
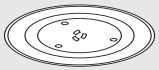
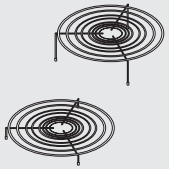


1. SLIM FRY BUTTON
2. SENSOR BUTTON
3. HEALTHY COOKING BUTTON
4. DOUGH PROOF/YOGURT BUTTON
5. POWER DEFROST BUTTON
6. AUTO REHEAT/COOK BUTTON
7. CONVECTION BUTTON
8. GRILL BUTTON
9. MICROWAVE BUTTON
10. COMBI BUTTON
11. TURNTABLE ON/OFF BUTTON
12. MULTI FUNCTION SELECTOR DIAL
13. CHILD LOCK BUTTON
14. STOP/ECO BUTTON
15. START/+30s BUTTON

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 12 2014-03-27 4:28:42

ACCESSORIES

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

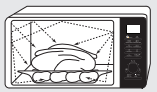
	**1. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven. **Purpose:** The roller ring supports the turntable.
	**2. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.
	**3. High rack, Low rack,** to be placed on the turntable. **Purpose:** The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**
	4. Crusty plate, see page 25. **Purpose:** The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 13 2014-03-27 4:28:43

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 38-39.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable. Close the door.

	Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times. **Result:** The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

SETTING THE TIME

When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

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

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

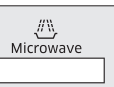
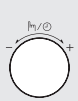
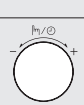
	1. Press the **Multi Function Selector Dial**.
	2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type. (12H or 24H)
	3. Press the **Multi Function Selector Dial** to complete the setup.
	4. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour.
	5. Press the **Multi Function Selector Dial**.
	6. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute.
	7. When the right time is displayed, press the **Multi Function Selector Dial** to start the clock. **Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

	**1.** Press the **Microwave** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave mode)
	**2.** Turn the **Multi Function Selector Dial** until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level. • If don’t set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**3.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. **Result:** The cooking time is displayed.

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 14 2014-03-27 4:28:44

4. Press the **START/+30s** button.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.
- The oven beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity.
You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

	To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add. • Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.
	Just turning **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time. • To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 15 2014-03-27 4:28:44

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

	• Press the **STOP/ECO** button. **Result:** Display off. • To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

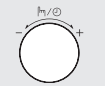
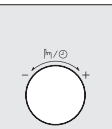
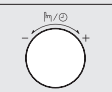
Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

USING THE SLIM FRY COOK FEATURES

The 12 **Slim Fry** cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the slim fry cook category by press the **Slim Fry** button.

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

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

	1. Press the **Slim Fry** button.
	**2.** Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**. 1) Potatoes/Vegetables 2) Seafood 3) Chicken
	**3.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	**4.** Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
	5. Press the **START/+30s** button.

The following table presents the 12 **Slim Fry** auto programmes for frying. It contains its quantities and appropriate instructions.
You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results.
Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 16 2014-03-27 4:28:45

1. Potatoes/Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Frozen Oven Chips	300-350 g 450-500 g	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
1-2 Frozen Potato Croquettes	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-3 Homemade French Fries	300-350 g 450-500 g	Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
1-4 Potato Wedges	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1-3 minutes.
1-5 Frozen Onion Ring	100-150 g 200-250 g	Put frozen breaded onion rings or frozen breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-6 Sliced Courgettes	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.

2. Seafood

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Frozen Prawns	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Fish Cutlets	200-250 g 300-350 g	Distribute breaded fish cutlets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Fried Squid	100-150 g 200-250 g	Distribute breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Chicken

Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Frozen Chicken Nuggets	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
3-2 Chicken Drumsticks	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-3 minutes.
3-3 Chicken Wings	200-250 g 300-350 g	Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-2 minutes.

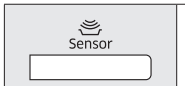
CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 17 2014-03-27 4:28:45

USING THE SENSOR COOK FEATURES

The 8 **Sensor Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by turning the **Multi Function Selector Dial**.

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

Use only dishes that are microwave-safe.

	**1.** Press the **Sensor** button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	3. Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

If the inside temperature is over the 60 °C, cooling fan will operate for 3 minutes. You can't use **Sensor** button temporarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

The following table presents 8 **Sensor Cook** programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Drinks	150-250 g	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.
2 Broccoli Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
3 Sliced Carrots	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
4 Cauliflower Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as cauliflower florets and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 18 2014-03-27 4:28:45

Code/Food	Serving Size	Instructions
5 Jacket Potatoes	200-800 g	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put in a circle on the turntable. Stand for 2-3 minutes.
6 Boiling Pasta	100-300 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Put mini ravioli in a deep ceramic plate. Put plate in the centre of turntable. Cover with plastic lid. Stand for 2-3 minutes.
8 Chicken Pieces	200-500 g	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 2-3 minutes.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated.
  The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 19 2014-03-27 4:28:45

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The 15 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

	1. Press the **Healthy Cooking** button.
	2. Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**. 1) Grain/Pasta 2) Vegetables 3) Poultry/Fish
	3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	4. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
	5. Press the **START/+30s** button. **Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 **Healthy Cooking** programmes. This is composed of Grain/Pasta(1), Vegetables(2) and Poultry/Fish(3).

Use oven gloves when taking out food.

1. Grain/Pasta

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Brown Rice	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-3 Macaroni	100-150 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 20 2014-03-27 4:28:46

2. Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Green Beans	200-250 g 300-350 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 200-250 g and add 45 ml (3 tbsp) for 300-450 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Spinach	100-150 g 200-250 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Peeled Potatoes	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tbsp). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.
2-4 Potatoes Gratin	400-450 g 800-850 g	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. Stand for 2-3 minutes.
2-5 Grilled Eggplants	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1-2 minutes.
2-6 Grilled Tomatoes	400-450 g 600-650 g	Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Poultry/Fish

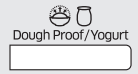
Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2 Turkey Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse turkey breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-3 Grilled Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-4 Grilled Fish Fillets	200-300 g 400-500 g	Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1-2 minutes.
3-5 Grilled Salmon Steaks	200-250 g 300-350 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-6 Roast Fish	200-300 g 400-500 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 21 2014-03-27 4:28:46

USING THE DOUGH PROOF/YOGURT FEATURES

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the dough proof/yogurt category by turning the **Multi Function Selector Dial** after press the **Dough Proof/Yogurt** button.

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

	**1.** Press the **Dough Proof/Yogurt** button.
	2. Select the Dough Proof or Yogurt and press the **Multi Function Selector Dial**. 1) Dough proof 2) Yogurt
	3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. You have to choose the number that you want to use for cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	4. Press the **START/+30s** button.

Turntable is not operating during yogurt cooking.

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

1. Dough Proof

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Pizza Dough	300-500 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-2 Cake Dough	500-800 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-3 Bread Dough	600-900 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

2. Homemade Yogurt

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Small Cups	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.
2-2 Large Bowl	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

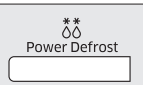
CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 22 2014-03-27 4:28:46

USING THE POWER DEFROST FEATURES

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

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Power Defrost** button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
	4. Press the **START/+30s** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
	5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake and fruit on kitchen paper.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-80 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes.
5 Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

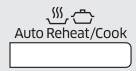
CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 23 2014-03-27 4:28:46

USING THE AUTO REHEAT/COOK FEATURES

The 5 **Auto Reheat/Cook** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Auto Reheat/Cook** button.
	2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to select Cook category. (Auto Reheat or Auto Cook)
	3. Select the Auto Reheat by pressing the **Multi Function Selector Dial.**
	4. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	5. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
	6. Press the **START/+30s** button. **Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions for auto reheat and cook.

Use oven gloves when taking out food.

1. Auto Reheat

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Ready Meal (Chilled)	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2 Frozen Pizza	300-350 g 400-450 g	Put frozen pizza on the low rack.
1-3 Frozen Lasagne	400-450 g 600-650 g	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. Stand for 3-4 minutes.

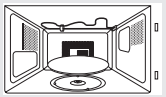
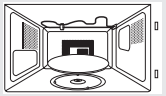
2. Auto Cook

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Roast Chicken	1100-1150 g 1200-1250 g	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 5 minutes.
2-2 Muffins	250-300 g	Pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins (each 45 g) and set on low rack. Start programme (oven is preheating). After beep sounds insert rack with food.

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 24 2014-03-27 4:28:47

USING THE CRUSTY PLATE

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

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

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

	1. Press the **Convection** button. **Result:** The following indications are displayed: (convection mode) 180 °C (temperature)
	2. Set the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**. (Temperature : 40~200 °C, 10 °C interval) • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	3. Press the **Multi Function Selector Dial**.
	4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. (If you want to preheat the oven, select " : 0")
	5. Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts: • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 25 2014-03-27 4:28:48

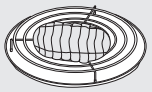
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

	1. Open the door and place the food on the rack.
	2. Press the **Grill** button. **Result:** The following indications are displayed: (grill mode) • You cannot set the temperature of the grill.
	3. Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**. • The maximum grilling time is 60 minutes.
	4. Press the **START/+30s** button. **Result:** Grilling starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

CHOOSING THE ACCESSORIES

	Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven. Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don’t use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 28-29.

COMBINING MICROWAVES AND GRILL

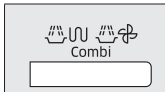
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

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

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

You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Combi** button. **Result:** The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)
	2. Make the display indicating Cb-1, and then press the **Multi Function Selector Dial**. **Result:** The following indications are displayed: (microwave & grill combi mode) 600 W (output power)
	3. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level. • You cannot set the temperature of the grill. • If don’t set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. • The maximum cooking time is 60 minutes.
	5. Press the **START/+30s** button. **Result:** • Combination cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 26 2014-03-27 4:28:49

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.
Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

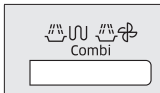
- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

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

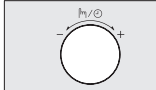
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

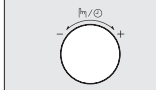
Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.



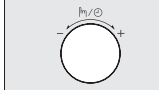
1. Press the **Combi** button.
Result: The following indications are displayed:
Cb - 1 (Microwave + Grill)



2. Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Convection) by turning the **Multi Function Selector Dial**, and then press the **Multi Function Selector Dial**.

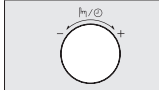


3. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
- If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 180 °C)

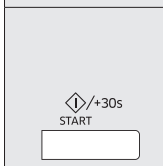


4. Select the appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector Dial** (Temperature : 200~40 °C). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
- If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

Result: The following indications are displayed:
(microwave & convection combi mode)
600 W (output power)
180 °C (temperature)



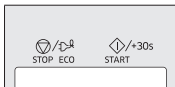
5. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
- The maximum cooking time is 60 minutes.



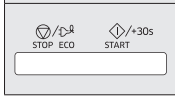
6. Press the **START/+30s** button.
Result:
- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time.
Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.



2. To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time.
Result: The oven operates normally.

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 27 2014-03-27 4:28:50

USING THE CHILD LOCK FEATURES

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

	1. Press the **Child Lock** button for 3 second. **Result:** • The oven is locked (no functions can be selected). • The display shows “L”.
	2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 second. **Result:** The oven can be used normally.

USING THE TURNTABLE ON/OFF FEATURES

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

WARNING Never operate the turntable without food in the oven.
Reason: This may cause fire or damage to the unit.

	1. Press the **Turntable On/Off** button. **Result:** The turntable will not rotate.
	2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again. **Result:** The turntable will rotate.

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

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

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 28 2014-03-27 4:28:50

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

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

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

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

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

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

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 29 2014-03-27 4:28:50

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking Guide for fresh vegetables

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

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

Food	Portion	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 30 2014-03-27 4:28:51

Food	Portion	Power	Time (min.)
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Rice (Rice + Wild rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 31 2014-03-27 4:28:51

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

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

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

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

REHEATING BABY FOOD

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

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

REMARK:

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

Reheating Liquids and Food

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

Food	Portion	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup)	900 W	1-1½
	300 ml (2 cups)		2-2½
	450 ml (3 cups)		3-3½
	600 ml (4 cups)		3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.		
Soup (Chilled)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.		

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 32 2014-03-27 4:28:51

Food	Portion	Power	Time (min.)
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

Reheating Baby Food and Milk

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

Food	Portion	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 33 2014-03-27 4:28:51

DEFROSTING

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

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

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

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

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

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

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

Food	Portion	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Pork Steaks	250 g	180 W	7-8
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.		
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.		
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.		
Fruits			
Berries	300 g	180 W	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.		
Bread			
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.		

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 34 2014-03-27 4:28:51

GRILL

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

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

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

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

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

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

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

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/ Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			

(continued)

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 35 2014-03-27 4:28:51

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVE + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for Microwave + Convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 36 2014-03-27 4:28:51

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
PIZZA				
Frozen Pizza (Ready baked)	300 g	1 step 300 W + 200 °C 2 step Grill	11-12	2-3
	Instructions Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
PASTA				
Frozen Lasagne	400 g	1 step 450 W + 200 °C 2 step Convt. 200 °C	15-16	5-6
	Instructions Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
MEAT				
Roast Beef/ Roast Lamb (Medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Instructions Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.			
Roast Chicken	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.			

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
BREAD				
Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Instructions Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-3 minutes.			
Garlic Bread (Chilled, Prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Instructions Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
CAKE				
Marble Cake (Fresh Dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-
	Instructions Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.			
Small Cakes (Fresh Dough)	10 x 28 g	Only 160 °C	26-28	-
	Instructions Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack. After baking stand for 5 minutes.			
Cookies (Fresh Dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-
	Instructions Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.			
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Instructions Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.			

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 37 2014-03-27 4:28:52

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

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

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

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

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids.
Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

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

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

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

This is normal.

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

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

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

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

The food is either overcooked or undercooked.

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

The light bulb is not working.

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

The oven causes interference with radios or televisions.

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

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 38 2014-03-27 4:28:52

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

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

Smoke and bad smell when initial operating.

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

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

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

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

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

"E-12" message indicates.

- The "E-12" message is Gas Sensor Short. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished. In this case, because there is a possibility that the Gas Sensor is not out of order turn off the microwave oven and try setting again. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-24" message indicates.

- Before the microwave can overheat, the "E-24" message appears on the display. If the "E-24" message appears, press the Stop/Eco key to utilize the initialization mode. After the oven cools, try operating the oven. If the "E-24" message appears again, contact your local Samsung Customer Care Centre.

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

technical specifications

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

Model	CE288*
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2900 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1500 W
Convection (heating element)	Max. 2100 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H)	
Outside	517 x 475.6 x 310 mm
Oven cavity	358 x 327 x 235.5 mm
Volume	28 liter
Weight	
Net	17.8 kg approx.

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 39 2014-03-27 4:28:52

QUESTIONS OR COMMENTS

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

DE68-04247E-00

CE288_HC_DE68-04247E-00_EN.indd 40 2014-03-27 4:28:52