



תנור מיקרוגל

מדריך למשתמש

MC35J8088**

SAMSUNG

תוכן

הוראות בטיחות

3	הוראות בטיחות חשובות
3	פונקציית מיקרוגל בלבד
5	פונקציית מיקרוגל בלבד - אופציונלי
6	כללי בטיחות כלליים
7	אמצעי זהירות עם תנור המיקרוגל
7	אחריות מוגבלת

התקנה

8	מה כלול באריזה
8	אביזרים
9	אתר התקנה
9	צלחת מסתובבת

תחזוקה

9	ניקוי
10	החלפה (תיקון)
10	טיפול בתקופה ממושכת אי-שימוש

לפני תחילת השימוש

10	שעון
11	הפעלה/כיבוי צליל
11	חיסכון בחשמל
11	אודות אנרגיית גלי מיקרו
12	כלי בישול למיקרוגל

תפעול

13	לוח בקרה
14	הפעלה ידנית
18	פעולה אוטומטית
20	פונקציות מיוחדות

בישול חכם

21	בישול אוטומטי
26	בישול ידני
33	פעולות מהירות וקלות

פתרון בעיות

34	נקודות לבדיקה
37	קודי מידע

מפרטים טכניים

37	
----	--

הוראות בטיחות

הוראות בטיחות חשובות

קרא בתשומת לב ושמור לעיון בעתיד.

פונקציית מיקרוגל בלבד

אזהרה: אם הדלת או אטמי הדלת ניזוקו, אין להפעיל את המכשיר עד שיתוקן על-ידי איש מקצוע מוסמך.

אזהרה: כל אדם שאינו איש מקצוע מוסמך מסתכן בבואו לבצע פעולת תיקון או תחזוקה הכרוכה בהסרת המכסה המגן מפני חשיפה לאנרגיית מיקרוגל.

אזהרה: אין לחמם נוזלים וסוגי מזון אחרים במיכלים אטומים מאחר שהם עלולים להתפוצץ.

אזהרה: ילדים יורשו להשתמש במיקרוגל ללא השגחה רק לאחר מתן הוראות מתאימות כך שהילד יוכל להשתמש במכשיר בבטחה ויבין את הסכנות הטמונות בשימוש לא נכון.

מכשיר חשמלי זה נועד לשימוש ביתי בלבד ואינו מיועד לשימושים כגון:

- הצבה במטבחי צוות בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות;
- שימוש בחוות;

- שימוש של לקוחות בבתי מלון, אכסניות וסביבות מגורים אחרות;
- שימוש בסביבות מסוג צימרים.

השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.

בעת חימום מזון במיכלי פלסטיק או נייר, יש להשגיח על המיקרוגל בשל אפשרות הצתה.

אין להשתמש במיכלי מתכת לאחסון מזון ומשקאות לצורך בישול במיקרוגל.

תנור המיקרוגל מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש של מזון או בגדים וכן חימום של כריות חימום, נעלי בית, ספוגים, מטליות לחות ופריטים דומים עלולים לגרום לפציעה, הצתה או שריפה.

אם אתה מבחין בעשן (שנפלט), כבה את המכשיר או נתק אותו מהחשמל ושמור שהדלת תישאר סגורה כדי להנוק להבות, אם ישנן.

הוראות בטיחות

בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל. יש לערבב או לנער את תוכנם של בקבוקים וצנצנות מזון תינוקות וכן לבדוק את הטמפרטורה לפני ההאכלה כדי להימנע מכוויות. אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל. יש לנקות בקביעות את המיקרוגל ולהסיר את כל שאריות המזון שנותרו בו. אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה. תנור המיקרוגל מיועד לשימוש על הדלפק בלבד (בעמידה חופשית), אין להניחו בתוך ארון. אין לנקות את המכשיר בהתזת מים. המכשיר אינו מיועד להתקנה במכוניות, קרוונים וכלי רכב דומים. מכשיר חשמלי זה אינו מיועד לשימוש של אנשים (לרבות ילדים) בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית, או שאין להם די ניסיון או ידע, אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח של אדם שאחראי לבטיחותם, או שקיבלו ממנו הוראות שימוש עבור המכשיר החשמלי.

יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר החשמלי. מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר ללא השגחה. אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו אצל היצרן, סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה. יש להציב את המיקרוגל בכיוון ובגובה נכונים שיאפשרו גישה קלה לחלל המכשיר וללוח הבקרה. לפני שימוש במיקרוגל בפעם הראשונה, יש להפעיל אותו במשך 10 דקות עם כלי מלא במים ורק לאחר מכן להשתמש בו. אם המיקרוגל מפיק רעש מוזר, ריח שרוף, או שנפלט ממנו עשן, נתק מייד את התקע מהחשמל ופנה אל מרכז השירות הקרוב. יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.



פונקציית מיקרוגל בלבד - אופציונלי

אזהרה: כאשר המכשיר מופעל במצב משולב, השימוש בו על-ידי ילדים יעשה אך ורק בהשגחת מבוגר וזאת בשל הטמפרטורות המופקות.

במהלך השימוש המכשיר מתחמם. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבי המכשיר החמים.

אזהרה: חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים. אין להשתמש בניקוי בקיטור.

אל תשתמש בחומרי ניקוי גסים ושורטים או בכריות קרצוף מברזל לניקוי דלת הזכוכית של המיקרוגל מאחר שהם עלולים לשרוט את המשטח וכתוצאה מכך אף לנפץ את הזכוכית.

אזהרה: ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת הנורה כדי להימנע מאפשרות של התחשמלות.

אל תשתמש בחומרי ניקוי גסים ושורטים או בכריות קרצוף מברזל לניקוי דלת הזכוכית של המיקרוגל מאחר שהם עלולים לשרוט את המשטח וכתוצאה מכך אף לנפץ את הזכוכית.

אזהרה: המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבים שהתחממו.

יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מגיל 8 אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה מתמדת.



מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר ללא השגחה.

הדלת של המשטח החיצוני עלולה להתחמם כאשר המכשיר פועל.

הטמפרטורה של משטחים נגישים עלולה להיות גבוהה כשאר המכשיר פועל.

המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.

מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר אלא אם מדובר בילדים בני יותר משמונה והם נמצאים תחת השגחה.

הרחק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו מהישג ידם של ילדים צעירים מגיל 8.



הוראות בטיחות

כללי בטיחות כלליים

- שינויים ותיקונים חייבים להתבצע על-ידי אנשי מקצוע מורשים בלבד.
- אין לחמם מזון או נזלים סגורים במיכלים אוטומים בעת שימוש בפונקציית המיקרוגל.
- אין לנקות את המכשיר באמצעות בוזן, מדלל, אלכוהול, חומר ניקוי בקיטור או בלחץ גבוה.
- אין להתקין את התנור: בקרבת תנור חימום או חומר דליק; במקומות לחים, שמנוניים או מאובקים או במקומות החשופים לאור שמש ישיר או מים; במקומות שבהם קיים חשש לדליפת גז; או על משטח לא מאוזן.
- יש לבצע הארקה נאותה לתנור, בהתאם לכלליים המקומיים והארציים.
- הסר בקביעות חומרים זרים מנקודות החיבור והמגעיים של תקע החשמל באמצעות מטלית יבשה.
- אל תמשוך או תכופף יתר על המידה את כבל החשמל ואל תניח עליו חפצים כבדים.
- במקרה של דליפת גז (פרופן, גז בישול וכו'), אוורר את האזור ללא דחייו. אל תיגע בכבל החשמל.
- אל תיגע בכבל החשמל בידיים רטובות.
- כאשר התנור פועל, אל תכבה אותו על-ידי ניתוק הכבל מהחשמל.
- אל תכניס אצבעות או עצמים זרים. אם חומרים זרים כלשהם חודרים לתנור, נתק את התקע מהחשמל ופנה למרכז שירות מקומי של Samsung.
- אל תפעיל לחץ או כוח מופרז על התנור.
- אל תניח עצמים שביירים על התנור.
- ודא שערכי המתח, התדר והזרם החשמלי תואמים למפרט המוצר.
- חבר את תקע החשמל לשקע בקיר בצורה יציבה. אל תשתמש במתאמי שקעים, בכבלים מאריכים או בשנאים חשמליים.
- אל תתלה את כבל החשמל על עצמים מתכתיים. ודא שהכבל נמצא בין עצמים או מאחורי התנור.
- אל תשתמש בתקע או כבל פגומים או בשקע רופף בקיר. במקרה של נזק לתקעים או לשקעים, פנה למרכז שירות מקומי של Samsung.
- אל תשפוך או תרסס ישירות מים על המיקרוגל.
- אל תניח חפצים על התנור, בתוכו או על הדלת שלו.
- אל תרסס חומרים נדיפים, כגון מדביר חרקים, על התנור.
- אל תאחסן חומרים דליקים בתוך המיקרוגל. היזהר בעת חימום מזון או משקאות המכילים אלכוהול מפני שאדי אלכוהול עשויים לגעת בחלקים חמים של התנור.
- ילדים ועלולים להיתקל בדלת או ללכוד בה את אצבעותיהם. בעת פתיחה או סגירה של הדלת, הרחק ילדים מהמקום.

אזהרה בדבר שימוש במיקרוגל

- בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המכל מהמכשיר; יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במכל. לפני הטיפול במשקאות, השאר אותם במקומם לפחות 20 שניות. אם יש צורך, בחש במהלך החימום. בחש תמיד לאחר החימום.
- במקרה של כויה, פעל בהתאם להוראות העזרה הראשונה הבאות:

 1. טבול את האזור שנכווה במים קרים למשך 10 דקות לפחות.
 2. חבוש בתחבושת נקייה ויבשה.
 3. אל תמרח על האזור קרמים, שמנים או תחליבים כלשהם.

- כדי למנוע נזק למגש או לכן, אל תטבול את המגש או הכן במים זמן קצר לאחר הבישול.
- אל תשתמש בתנור לצורך טיגון בשמן עמוק מכיוון שלא ניתן לשלוט בטמפרטורה של השמן. טיגון כזה עלול לגרום לרתיחה פתאומית של השמן החם.

אמצעי זהירות עם תנור המיקרוגל

- השתמש רק בכלי בישול הבטוחים לשימוש במיקרוגל. אל תשתמש במכלי מתכת, בכלי אוכל עם עיטורי זהב או כסף, בשיפודים, וכו'.
- הסר חוטי קשירה ממתכות. עשויה להיווצר קשת חשמלית.
- אל תשתמש בתנור כדי לייבש ניירות או בגדים.
- חמם כמויות קטנות של מזון למשך פרקי זמן קצרים כדי למנוע חימום יתר או שרפה.
- הרחק את כבל החשמל ותקע החשמל ממים וממקורות חום.
- כדי למנוע סכנת התפוצצות, אל תחמם ביצים עם הקליפות או ביצים קשות. אל תחמם מכלים אוטומים או סגורים בוואקום, אגוזים, עגבניות, וכו'.
- אל תכסה את פתחי האוורור בבד או בנייר. פעולה זו גורמת לסכנת שרפה. התנור עלול להתחמם יתר על המידה ולכבות באופן אוטומטי, ויישאר כבוי עד שיתקרר במידה מספקת.
- השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת תבשיל.
- ערבב נזלים באמצע החימום או בתום החימום, והמתן לפחות 20 שניות לאחר החימום לפני צריכה, למניעת התפרצות נזל רותח.
- בזמן פתיחת הדלת, עמוד במרחק של כחצי מטר מהמכשיר בשל אוויר חם או אדים הנפלטים מהמכשיר ועלולים לגרום לכוויות.
- אל תפעיל את התנור כשהוא ריק. התנור ייכבה באופן אוטומטי למשך 30 שניות למטרות בטיחות. מומלץ להניח כוס מים בתוך המיקרוגל בכל עת כדי לקלוט אנרגיית מיקרוגל במקרה שהתנור יתחיל לפעול בשוגג.
- התקן את המיקרוגל בהתאם למרווחים המפורטים במדריך זה. (ראה 'התקנת תנור המיקרוגל').
- יש להיזהר בעת חיבור מכשירים חשמליים אחרים לשקעים בקרבת המיקרוגל.



אמצעי זהירות עם תנור המיקרוגל

- אי ציות להוראות הבטיחות הבאות, עלול לחשוף אותך לקרינת מיקרוגל מזיקה.
- אל תפעיל את התנור כשהדלת פתוחה. אל תשנה בשום צורך את מנגנון העעילה (תפסי הדלת). אל תכניס שום עצם לתוך פתחי נעילת הבטיחות.
- אין להניח דבר בין דלת המיקרוגל לבין החלק הקדמי או להניח לשאריות מזון או חומרי ניקוי להצטבר על משטחי האטמים. שמור על ניקיון משטחי הדלת והאטמים על ידי ניגובם לאחר השימוש במטלית לחה, ולאחר מכן במטלית רכה ויבשה, לאחר כל שימוש.
- אל תפעיל את התנור אם הוא פגום. יש להפעילו רק לאחר שתוקן על-ידי טכנאי מורשה.
- חשוב: יש לסגור את דלת התנור כהלכה. אסור לכופף את הדלת; אסור שצירי הדלת יהיו שבורים או רופפים; אסור שאטמי הדלת ומשטחי ומשטחי האטימה יהיו פגומים.
- כל הכווננים או התיקונים חייבים להתבצע על-ידי טכנאי מוסמך.

אחריות מוגבלת

חברת Samsung תגבה דמי תיקון בגין החלפת אביזרים או תיקון פגמים חיצוניים אם הנזק שנגרם ליחידה או לאביזר נגרם על-ידי הצרכן. הפריטים הנכללים בתנאי זה הם:

- דלת, ידיות, לוח חיצוני או לוח בקרה עם שקעים, חריצים או שברים.
- מקרים של היעדר או שבר של המגש, הטבעת עם הגלגלים, התושבת או רשת המתכת.

השתמש בתנור רק למטרה שלשמה הוא נועד כפי שמוסבר במדריך למשתמש זה. אזהרות והוראות בטיחות חשובות במדריך זה לא כוללות את כל התנאים והמצבים האפשריים שעשויים להתרחש. באחריותך להפעיל שיקול דעת, זהירות ותשומת לב בעת התקנה, תחזוקה והפעלה של התנור.

מאחר שהוראות ההפעלה הבאות כוללות מספר דגמים, מאפייני תנור המיקרוגל שברשותך עשויים להיות שונים מעט מאלה המתוארים במדריך זה וייתכן שלא כל אותות האזהרה יהיו ישימים. אם יש לך שאלות או ספקות, פנה אל מרכז שירות מקומי של Samsung או הפש סיוע ומידע באופן מקוון בכתובת www.samsung.com.

השתמש בתנור זה אך ורק למטרת חימום מזון. הוא מיועד לשימוש ביתי בלבד. אל תחמם שום סוג של אריג או כרית בד ממולאת בזרעים. היצרן לא יישא באחריות לכל נזק שנגרם כתוצאה משימוש לא הולם או שגוי בתנור.

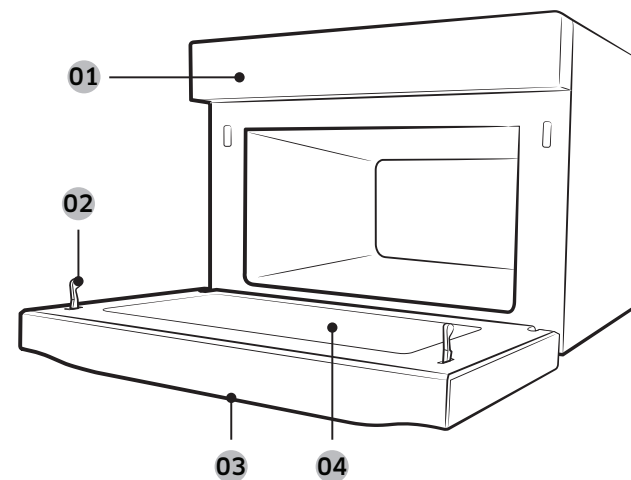
כדי למנוע התדרדרות של מצב פני השטח של התנור ומצבים מסוכנים, הקפד תמיד על ניקיון ותחזוקת התנור.

התקנה

מה כלול באריזה

ודא שכל החלקים והאביזרים קיימים באריזת המוצר. אם אתה נתקל בבעיה במיקרוגל או באביזרים, פנה למרכז שירות הלקוחות המקומי של Samsung או לקמעונאי.

מבט מהיר על המיקרוגל



- 01 לוח בקרה
- 02 מנעול בטיחות לדלת
- 03 ידית הדלת
- 04 דלת

אביזרים

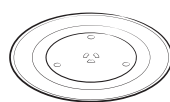
למיקרוגל מצורפים אביזרים שונים שיסייעו לך להכין סוגים שונים של מזון.



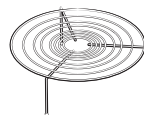
צלחת השחמה



מאדה



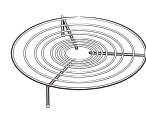
צלחת מסתובבת




רשת עליונה



טבעת עם גלגלים



רשת תחתונה

טבעת עם גלגלים	הנח את הטבעת במרכז הבסיס. היא משמשת לתמיכה בצלחת המסתובבת.
צלחת מסתובבת	הנח את הצלחת על הטבעת עם הגלגלים כשהמרכז שלה מולבש על התושבת. היא משמשת כבסיס לבישול.
רשתות	השתמש ברשת המתאימה כדי לבשל שני תבשילים בו-זמנית. תבשיל בכלי קטן יותר על הצלחת המסתובבת ותבשיל נוסף על-גבי הרשת שתבחר. ניתן להשתמש ברשתות במצבים Grill Convection (גריל קונוקציה) או Combination Cooking (בישול משולב).  הערה אין להשתמש ברשתות המתכת במצב Microwave (מיקרוגל).
צלחת השחמה	הנח את צלחת השחמה על הצלחת המסתובבת. השתמש בה כדי להשחים מזון או כדי לשמור על פריכות הבצק של מאפים או פיצה.
מאדה	המאדה מורכב מערכה של כיסוי, מגש אידי ו-תבנית השחמה העשויים מפלדת אל-חלד, המיועדים לבישול באדים. השתמש בו כדי להשחים מזון כגון בצק של מאפים או פיצה במצבים Microwave (מיקרוגל) או Grill Convection (גריל קונוקציה).

 הערה

אל תפעיל את המיקרוגל ללא הטבעת עם הגלגלים והצלחת המסתובבת.



תחזוקה

ניקוי

נקה את המיקרוגל באופן סדיר כדי למנוע הצטברות לכלוך על המיקרוגל או בתוכו. כמו-כן שים לב היטב לדלת, לאטמי הדלת ולטבעת והצלחת המסתובבת (בדגמים הרלוונטיים בלבד).

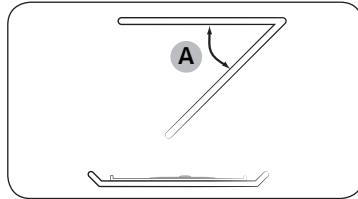
אם הדלת לא נפתחת או נסגרת בצורה חלקה, תחילה בדוק אם הצטבר לכלוך על אטמי הדלת. השתמש במטלית רכה ובמי סבון כדי לנקות את החלקים הפנימיים והחיצוניים של המיקרוגל. שטוף וייבש היטב.

להסרת לכלוך עיקש עם ריחות רעים מחלקו הפנימי של המיקרוגל

1. כאשר המיקרוגל ריק, שים עם מיץ לימון מהול במרכז הצלחת המסתובבת.
2. חמם את המיקרוגל למשך 10 דקות בעוצמה מרבית.
3. לאחר שהמחזור הסתיים, המתן עד שהמיקרוגל יתקרר. לאחר מכן פתח את הדלת ונקה את חלל הבישול.

כדי לנקות את החלק הפנימי של דגמים עם גוף חימום מסתובב

כדי לנקות את החלק העליון של חלל הבישול, הנמך את גוף החימום העליון בזווית של 45° (A), כפי שמוצג. הדבר יסייע בניקוי האזור העליון. לאחר שתסיים, החזר את גוף החימום העליון למקומו.

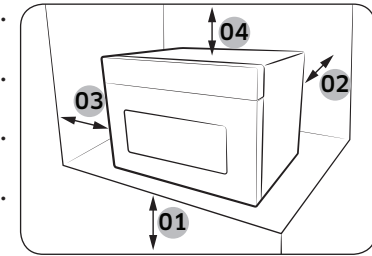


⚠️ זהירות

- שמור על ניקיון אטם הדלת וודא שהדלת נפתחת ונסגרת בצורה חלקה. אי הקפדה על כך עשויה לקצר את מחזור חי המיקרוגל.
- היזהר לא לשפוך מים לתוך פתחי האוורור של המיקרוגל.
- אל תשתמש בחומר ממרט או בחומרים כימיים כלשהם לצורך ניקוי.
- לאחר כל שימוש במיקרוגל, השתמש בחומר ניקוי עדין כדי לנקות את חלל הבישול, וזאת לאחר שתמתין עד שהמיקרוגל התקרר.

אתר התקנה

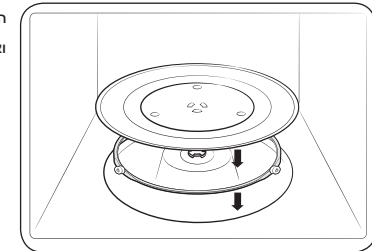
- בחר משטח אופקי ושוטח, בגובה כ-85 ס"מ מהרצפה. המשטח צריך לתמוך במשקל המיקרוגל.
- השאר מקום לאוורור, לפחות 10 ס"מ מהקיר האחורי ומשני הצדדים, ו-20 ס"מ מלמעלה.
- אל תתקין את המיקרוגל בסביבה לחה או סמוך למקורות פולטי חום, כמו תנורי מיקרוגל אחרים או רדיאטורים.
- הקפד על מפרט כבל החשמל של המיקרוגל. אם עליך להשתמש בכבלים מאריכים, השתמש רק בכבלים שאושרו.
- לפני הפעלת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה, נקה את פנים המכשיר ואת אטמי הדלת במטלית לחה.



- 01 85 ס"מ מעל לגובה הרצפה
- 02 מרחק של 10 ס"מ מהקיר האחורי
- 03 מרווח של 10 ס"מ בצדדים
- 04 מרווח של 20 ס"מ מלמעלה

צלחת מסתובבת

הוצא את כל חומרי האריזה מתוך המיקרוגל. הרכב את הטבעת עם הגלגלים ואת הצלחת המסתובבת. ודא שהצלחת המסתובבת מסתובבת בחופשיות.



לפני תחילת השימוש

החלפה (תיקון)

⚠ אזהרה

- בתוך מיקרוגל זה אין חלקים הניתנים להסרה על-ידי המשתמש. אל תנסה להחליף או לתקן את התנור בעצמך.
- אם תיתקל בבעיה עם הצירים, האטם ו/או הדלת, פנה לטכנאי מוסמך או למרכז שירות מקומי של Samsung לקבלת עזרה טכנית.
 - אם ברצונך להחליף את הנורה, פנה למרכז שירות מקומי של Samsung. אל תבצע את ההחלפה בעצמך.
 - אם תיתקל בבעיה עם המעטפת החיצונית של המיקרוגל, תחילה נתק את כבל החשמל ממקור החשמל ולאחר מכן פנה אל מרכז שירות מקומי של Samsung.

טיפול בתקופה ממושכת אי-שימוש

- אם לא תשתמש במיקרוגל לפרק זמן ממושך, נתק את כבל החשמל והעבר את המיקרוגל למיקום יבש ונקי מאבק. הצטברות אבק ולחות בתוך המיקרוגל עשויה להשפיע על ביצועיו.

לפני תחילת השימוש

יש כמה רכיבים שעליך להכיר לפני שתעבור לבישול מתכון. לפני השימוש במצב בישול כלשהו או במהלכו, תוכל להגדיר/לשנות את ההגדרה של השעון או של קוצב הזמן למטבח בהתאם לצרכים שלך.

שעון

חשוב להגדיר את השעה הנוכחית בשעון כדי שהפעולות האוטומטיות יפעלו כהלכה.

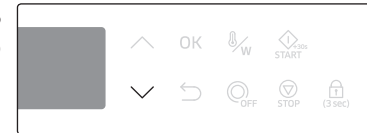
1. הפעל את המיקרוגל והמתן כמה שניות עד שהוא יעבור למצב Standby (המתנה). החלק המייצג את השעה יבהב.
2. השתמש בלחצני החיצים כדי להגדיר את השעה ולאחר מכן לחץ על OK (אישור). החלק המייצג את הדקות יבהב.
3. השתמש בלחצני החיצים כדי להגדיר את הדקות ולאחר מכן לחץ על OK (אישור).

הערה

- כדי לשנות את השעה המוגדרת במועד מאוחר יותר, לחץ על החץ הפונה כלפי מעלה (^) למשך שלוש שניות ובצע את השלבים שפורטו לעיל.
- לא ניתן לשנות את השעה בשעון במהלך ביצוע פעולות.

הפעלה/כיבוי צליל

ניתן להפעיל או להשבית את צלילי המקשים, הצפצופים או ההתראות. הגדרה זו זמינה רק במצב Standby (המתנה) (כאשר השעה הנוכחית מוצגת).



כדי להשתיק את הצלילים, לחץ על \checkmark למשך שלוש שניות. הכיתוב OFF (מושבט) מופיע בתצוגה.



כדי לבטל את ההשתקה, לחץ על \checkmark שוב למשך שלוש שניות. הכיתוב ON (מופעל) מופיע בתצוגה.

חיסכון בחשמל



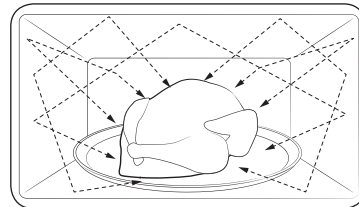
כדי לצמצם את צריכת החשמל, לחץ על power icon למשך שניה אחת. הגדרה זו זמינה רק במצב Standby (המתנה) (כאשר השעה הנוכחית מוצגת).

הערה

- בעת ביצוע הגדרה של המיקרוגל, לאחר חמש דקות שבהן המשתמש לא מבצע כל פעולה, המיקרוגל מבטל כל פעולה הנמצאת בשלבי ביצוע ועובר למצב Standby (המתנה).
- אם פעולת המיקרוגל מושהית למשך יותר מ-25 דקות בזמן הבישול, הוא עובר למצב Standby (המתנה).

אודות אנרגיית גלי מיקרו

גלי מיקרו הם גלים אלקטרומגנטיים בתדר גבוה. המיקרוגל משתמש במגנטרון המובנה כדי לחולל גלי מיקרו המשמשים לבישול או חימום של מזון מבלי לעוות את צורתו או לשנות את צבעו.



1. גלי המיקרו הנפלטים מהמגנטרון מתפזרים באופן אחיד הודות למערכת הפיזור המסתובבת. כתוצאה מכך המזון מתבשל באופן אחיד.
2. גלי המיקרו נספגים במזון עד לעומק של 2.5 ס"מ לערך. לאחר מכן, הם מתפזרים במזון עצמו והבישול נמשך.
3. זמני הבישול משפיעים ממאפייני המזון הבאים.
 - כמות וצפיפות
 - תכולת לחות
 - טמפרטורה התחלתית (במיוחד כשמדובר במזון קפוא)

הערה

החום נשמר בליבת המזון המבושול לאחר תום הבישול. לכן, יש להקפיד על על זמני ההמתנה המצוינים במדריך למשתמש זה, המבטיחים בישול אחיד עד לליבה.

לפני תחילת השימוש

כלי בישול למיקרוגל

כלים המשמשים לבישול במצב Microwave (מיקרוגל) חייבים לאפשר לגלי מיקרו לעבור כדי להגיע למזון. מתכות כגון פלדת אל-חלד, אלומיניום ונחושת מחזירות גלי מיקרו. לכן, אין להשתמש בכלי בישול ממתכת. כלי בישול המסומנים כמתאימים לשימוש במיקרוגל תמיד בטוחים לשימוש. לקבלת מידע נוסף על כלי בישול מתאימים, עיין במדריך שלהלן והצב כוס מים או מזון מסוג כלשהו על הצלחת המסתובבת.

דרישות:

- תחנית שטוחה ודפנות ישרות
- מכסה הדוק
- כלי יציב עם ידיות השוקל פחות מהכלי המרכזי

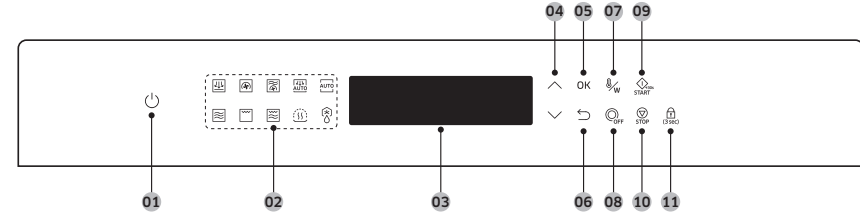
תאור	מתאים למיקרוגל	חומר
השתמש ברדיד לבישול מנות קטנות כדי להימנע מבישול יתר. אם הרדיד יהיה קרוב מדי לדפנות המיקרוגל או אם תשתמש בכמות גדולה מדי של רדיד, הדבר עשוי לגרום להיווצרות ניצוצות.	△	רדיד אלומיניום
אין להשתמש בצלחת לחימום לפרק זמן ארוך משמונה דקות.	○	צלחת השחמה
פורצלן, כלי חומר, חרס מזוג ופורצלן רך מתאימים בדרך כלל לשימוש במיקרוגל, אלא אם יש עליהם עיטורי מתכת.	○	פורצלן וחרס
חלק מהמזונות הקפואים ארוזים בכלים אלה.	○	כלים חד פעמיים מנייר או פוליאסטר
חימום יתר עלול להמיס כלים מפוליסטרין.	○	אריזות של מזון מהיר
השקיות עלולות להתלקח.	✗	שקיות נייר או נייר עיתון
כלים מסוג זה עלולים ליצור ניצוץ חשמלי.	✗	נייר ממוחזר או עיטורי מתכת

תאור	מתאים למיקרוגל	חומר
מתאימים לשימוש במיקרוגל, אלא אם יש עליהם עיטורי מתכת.	○	כלי הגשה "מהתנור לשולחן"
כלים מזכוכית עדינה עלולים להישבר או להיסדק כתוצאה מחימום מהיר.	○	זכוכית דקה
מתאימות לחימום בלבד. הסר את המכסה לפני הבישול.	○	צנצנות זכוכית
כלים מסוג זה עלולים לגרום לניצוצות או שריפה.	✗	כלים
	✗	שקיות למקפיא עם חוטי קשירה ממתכת
השתמש בכלים אלה לבישול קצר. כלים אלה סופגים לחות עודפת.	○	צלחות, כוסות, מפיות ומגבות נייר
גורם להיווצרות ניצוצות.	✗	נייר ממוחזר
השתמש במיכלים תרמופלסטיים בלבד. סוגי פלסטיק מסוימים עלולים לשנות את צורתם או צבעם בטמפרטורות גבוהות.	○	מיכלים
השתמש בניילון לשמירת הלחות לאחר הבישול.	○	ניילון נצמד
השתמש בשקיות עמידות לרתיחה או מתאימות לשימוש במיקרוגל בלבד.	△	שקיות למקפיא
השתמש בניירות מסוג זה לשמירת הלחות ולמניעת התזות.	○	נייר שעווה או נייר אפייה

○ מתאים לשימוש במיקרוגל △ יש להיזהר בעת השימוש ✗ לא מתאים לשימוש במיקרוגל

לוח בקרה

הלוח הקדמי מיוצר ממגוון חומרים ובמגוון צבעים. לצורך שיפור האיכות, מראה המיקרוגל בפועל כפוף לשינויים שיתבצעו ללא הודעה מראש.



01	עוצמה	לחץ כדי להפעיל או לכבות את המיקרוגל.
02	לוח להפעלת תכונות	לחץ כדי לבחור את מצב הבישול או את הפונקציה הרצויה.
03	תצוגה	כאן מוצג המידע הנוחץ על הפונקציה או על ההגדרות שנבחרו.
04	חץ למעלה / למטה	השתמש בחיצים כדי לכוון ערכי הגדרות עבור הבחירה שבחרת.
05	OK (אישור)	לחץ כדי לאשר את ההגדרות שבחרת.
06	חזרה	לחץ כדי לחזור להגדרת ברירת המחדל.
07	טמפרטורה / דרגת עוצמה	השתמש בלחצן כדי לשנות את הטמפרטורה או את דרגת העוצמה.
08	צלחת מסתובבת	לחץ כדי להפעיל ולכבות את הצלחת המסתובבת.
09	Start (התחל)	לחץ כדי להתחיל לבשל. לחצן זה משמש גם לחימום מהיר מראש של המיקרוגל בדרגת העוצמה המרבית.
10	Stop (עצירה)	לחץ כדי לעצור פעולה. לחצן זה משמש גם לביטול הבחירה במצב שבחרת.
11	נעילת ילדים	לחץ על הלחצן למשך שלוש שניות כדי להפעיל או להשבית את התכונה. נעילת ילדים זמינה רק במצב המתנה.

הערה

- מצב Standby (המתנה): לאחר חמש דקות שבהן לא מתבצעת אף פעולה בלוח הבקרה, המיקרוגל עובר למצב Standby (המתנה) שבו מוצגת רק השעה. לאחר 25 דקות נוספות של חוסר פעילות, הוא עובר למצב Stop (עצירה).
- מצב Stop (עצירה): כאשר המיקרוגל מופעל מחדש לאחר כיבוי, רק הלחצנים הרלוונטיים לפעולה האחרונה שביצע המשתמש מוארים. כדי לעבור למצב Standby (המתנה), לחץ על לחצן ההפעלה שוב.

קבירה כללית של תכונות

התכונה	טווח טמפרטורות	הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל	משך זמן מרבי
Hot Blast (חימום מהיר)	160-230 °C	200 °C	60 דקות
	מצב Hot Blast (חימום מהיר) דומה למצב Convection (קונבוקציה). אך במצב זה רכיבי החימום יוצרים חום חזק יותר ומפזרים זרמי אוויר חזקים יותר במיקרוגל. המטרה היא לבשל במהירות רבה יותר תוך שימור או שיפור של הטעמים.		
Convection (קונבוקציה)	40-230 °C	180 °C	60 דקות
	רכיבי החימום מפיקים חום המפוזר באופן אחיד בתוך המיקרוגל באמצעות מאורר הקונבוקציה. השתמש במצב זה לבישול מזון קפוא או לאפיה.		
Microwave + Convection (מיקרוגל + קונבוקציה)	40-200 °C	180 °C	60 דקות
	100-450 ואט	450 ואט	
Microwave (מיקרוגל)	100-800 ואט	800 ואט	90 דקות
	אנרגיה של גלי מיקרו מאפשרת בישול או חימום של המזון מבלי לשנות את צורתו או את צבעו.		
Grill (גריל)	180 °C	180 °C	60 דקות
	השתמש במצב זה לצליית מזון, כגון בשר.		
MW+Grill (מיקרוגל וגריל)	100-600 ואט	180 °C	60 דקות
רכיבי החימום מפיקים חום, המחזק באנרגיה של גלי מיקרו.			

הפעלה ידנית

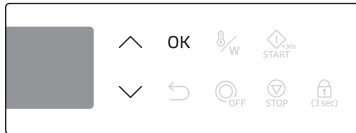
שלב 1 בחר מצב

בלוח להפעלת התכונות, לחץ על מצב להפעלה ידנית, לדוגמה, Convection (קונוקציה). הטמפרטורה (או דרגת העוצמה) המוגדרת כברירת מחדל תהייה.



שלב 2 הגדר טמפרטורה או רמת עוצמה

השתמש בלחצנים \wedge / \vee כדי לכוון את הטמפרטורה (או דרגת העוצמה) המוגדרת כברירת מחדל. לאחר שתסיים, לחץ על OK (אישור) כדי לעבור לרכיבי הזמן.



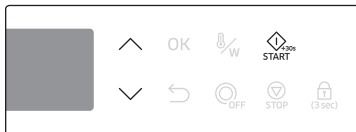
הערה

אם לא מצוין אחרת, דרגת העוצמה מתכוונת בהתאם לטמפרטורה שהוגדרה.

אם לא תציין דרגת עוצמה או טמפרטורה תוך חמש שניות, המיקרוגל יעבור להפעלת זמני הבישול.

שלב 3 הגדרת זמן בישול

השתמש בלחצנים \wedge / \vee כדי להגדיר את זמן הבישול. לאחר שתסיים, לחץ על START (התחל).

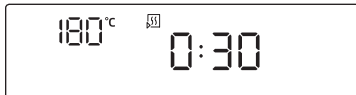


הערה

ניתן להגדיר זמן בישול לאחר חימום מראש.

שלב 4 חימום מראש

חימום מראש יופעל במיקרוגל עד שהוא יגיע לטמפרטורה שהוגדרה. לאחר שהחימום יושלם, המיקרוגל יצפץ והמחווון יייעלם.

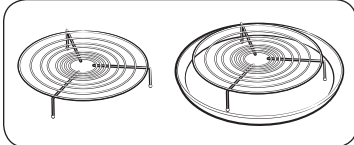
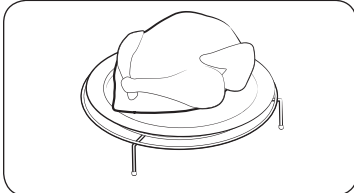


משך זמן מרבי		הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל	טווח טמפרטורות	התכונה	
כדי לסייע למשתמשים העושים שימוש במצב Hot Blast (חימום מהיר) בפעם הראשונה, קיימות במיקרוגל 10 תוכניות אוטומטיות.		Hot Blast Auto (חימום מהיר אוטומטי)		פעולה אוטומטית	
כדי לסייע לבשלנים מתחילים, קיימות במיקרוגל 25 תוכניות לבישול אוטומטי.		Auto Cook (בישול אוטומטי)			
קיימות במיקרוגל חמש תוכניות הפשרה לנוחותך.		Power Defrost (הפשרה מהירה)			
שלוש שעות	60 °C	50-80 °C	Keep Warm (שמירה על חום)		פונקציות מיוחדות
השתמש במצב זה רק לשמירה על חום של מזון שרכגע בושל.					



Hot Blast (חימום מהיר)

מצב Hot Blast (חימום מהיר) דומה למצב Convection (קונבוקציה). אך במצב זה רכיבי החימום יוצרים חום חזק יותר ומפזרים זרמי אוויר חזקים יותר במיקרוגל. המטרה היא לבשל במהירות רבה יותר תוך שימור או שיפור של הטעמים. ניתן להשתמש ברשת התחתונה או בשילוב של הרשת התחתונה עם מגש ההשחמה על הצלחת המסתובבת.

שלב 4	שלב 3	שלב 2	שלב 1
חימום מראש	זמן בישול	Temperature (טמפרטורה)	חימום מהיר
<p>1. הנח את הרשת התחתונה או את הרשת התחתונה ואת מגש ההשחמה על הצלחת המסתובבת.</p> 			
<p>2. העבר את המזון לכלי בישול מתאים, הנח את הכלי על הרשת וסגור את הדלת.</p>			
<p>3. בצע את שלבים 1-4 בהפעלה ידנית כפי שמפורט בעמוד 14.</p>			
<p>4. כשהבישול יסתיים, הכיתוב "0:00" יבהב. השתמש בכפפות מטבח כדי להוציא את המזון.</p> 			

זהירות


אל תשתמש במצב זה לאפיית לחמים או מאפים מתוקים. החום הגבוה עשוי לגרום לכך שהחלק העליון של המזון יישרף.

זהירות

- הקפד להשתמש בכפפות מטבח בעת הוצאת המזון.
- יתכן שידרשו חמש דקות לצינון המיקרוגל במצב שבו הטמפרטורה בחלל הפנימי גבוהה לאחר בישול. הסימון * יוצג.

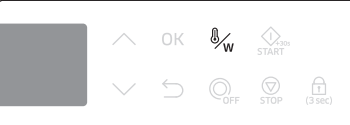
כדי לשנות את זמן הבישול במהלך הבישול

השתמש בלחצנים \vee / \wedge לכוונן של זמן הבישול. השינוי יתבצע מיד והמיקרוגל יחזור לבישול תוך שימוש בהגדרות החדשות.

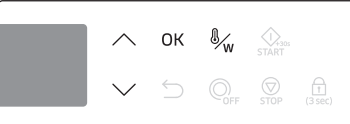


כדי לשנות את הטמפרטורה או את דרגת העוצמה במהלך הבישול

1. לחץ על W . רכיב הטמפרטורה (או דרגת העוצמה) יבהב.



2. השתמש בלחצנים \vee / \wedge כדי לכוונן את הטמפרטורה (או את דרגת העוצמה) ולאחר מכן לחץ על OK (אישור) או על W כדי לאשר את השינויים.



כדי ליעצור פעולה

לחץ על Stop (עצירה) (STOP). פעם אחת כדי לעצור פעולה או פעמיים כדי לבטל את השימוש במצב המוגדר הנוכחי ולעבור למצב Standby (המתנה).



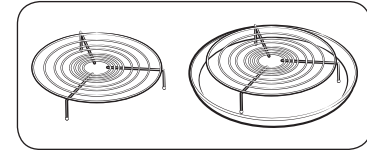

תפעול

Convection (קונוקציה)

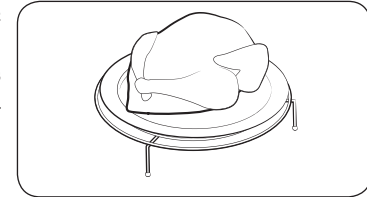
רכיבי החימום מפיקים חום המפוזר באופן אחיד בתוך המיקרוגל באמצעות מאוורר הקונוקציה. ניתן להשתמש ברשת התחתונה או בשילוב של הרשת התחתונה עם מגש ההשחמה על הצלחת המסתובבת. השתמש במצב זה לאפיית בסקוויטים, רקיקים, לחמניות ועוגות, לרבות עוגות פירות, מאפים מבצק רבוך ותפוחות.

שלב 1 < Temperature (טמפרטורה) < זמן בישול < חימום מראש
 שלב 2 < Convection (קונוקציה) < זמן בישול < חימום מראש
 שלב 3 < Microwave + Convection (מיקרוגל + קונוקציה) < זמן בישול < חימום מראש
 שלב 4

1. הנח את הרשת התחתונה או את הרשת התחתונה ואת מגש ההשחמה על הצלחת המסתובבת.



2. העבר את המזון לכלי בישול מתאים, הנח את הכלי על הרשת וסגור את הדלת.



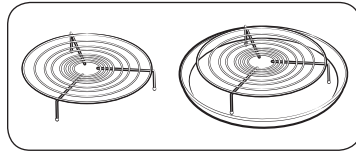
3. בצע את שלבים 1-4 בהפעלה ידנית כפי שמפורט בעמוד 14.
 4. כשהבישול יסתיים, הכיתוב "0:00" יבהב. השתמש בכפפות מטבח כדי להוציא את המזון.

Microwave + Convection (מיקרוגל + קונוקציה)

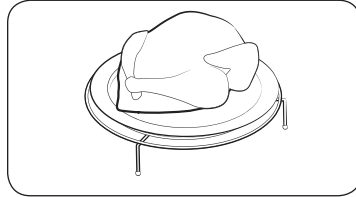
מצב משולב זה משלב בין שימוש באנרגיית גלי מיקרו לשימוש באוויר חם, וכתוצאה מכך זמן הבישול מתקצר וחלקו העליון של התבשיל משחים ומקבל פריכות. השתמש במצב זה לבישול כל סוגי הבשר והעוף כמו גם תבשילי קדרה וגרטון, עוגות ספוג ועוגות פירות קלילות, עוגות פאי ופירורים, ירקות צלויים, לחמניות ולחמים.

שלב 1 < Microwave + Convection (מיקרוגל + קונוקציה) < טמפרטורה ודרגת עוצמה < זמן בישול < חימום מראש
 שלב 2 < Microwave + Convection (מיקרוגל + קונוקציה) < זמן בישול < חימום מראש
 שלב 3 < Microwave + Convection (מיקרוגל + קונוקציה) < זמן בישול < חימום מראש
 שלב 4

1. הנח את הרשת התחתונה או השילוב של הרשת התחתונה ומגש ההשחמה על הצלחת המסתובבת.



2. העבר את המזון לכלי בישול מתאים, הנח את הכלי על הרשת וסגור את הדלת.



3. בצע את שלבים 1-4 בהפעלה ידנית כפי שמפורט בעמוד 14.
 4. כשהבישול יסתיים, הכיתוב "0:00" יבהב. השתמש בכפפות מטבח כדי להוציא את המזון.

⚠️ זהירות

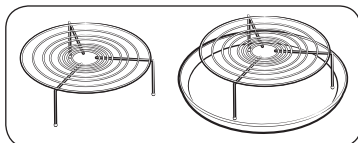
השתמש רק בכלי בישול המתאימים לשימוש במיקרוגל, כגון כלי זכוכית, חרס ופורצלן ללא עיטורי מתכת.

Grill (גריל)

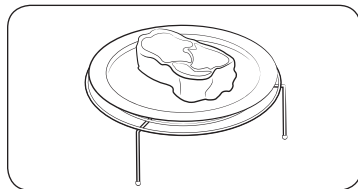
רכיבי החימום מפיקים חום. ודא שהם ממוקמים בצורה אופקית.

שלב 4	<	שלב 3	<	שלב 2	<	שלב 1
-		זמן בישול		-		גריל

1. הנח את הרשת העליונה או השילוב של הרשת העליונה ומגש ההשחמה על הצלחת המסתובבת.



2. העבר את המזון לכלי בישול מתאים, הנח את הכלי על הרשת וסגור את הדלת.



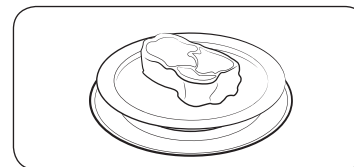
3. בצע את שלבים 1 ו-3 בהפעלה ידנית כפי שמפורט בעמוד 14.
4. כשהבישול יסתיים, הכיתוב "0:00" יבהב. השתמש בכפפות מטבח כדי להוציא את המזון.

Microwave (מיקרוגל)


גלי מיקרו הם גלים אלקטרומגנטיים בתדר גבוה. אנרגיה של גלי מיקרו מאפשרת בישול או חימום של המזון מבלי לשנות את צורתו או את צבעו.
• השתמש רק בכלי בישול המתאימים לשימוש במיקרוגל.

שלב 4	<	שלב 3	<	שלב 2	<	שלב 1
-		זמן בישול		דרגת עוצמה		מיקרוגל

1. העבר את המזון לכלי המתאים לשימוש במיקרוגל והצב את הכלי במרכז הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.
2. בצע את שלבים 1-3 בהפעלה ידנית כפי שמפורט בעמוד 14.
3. כשהבישול יסתיים, הכיתוב "0:00" יבהב. השתמש בכפפות מטבח כדי להוציא את המזון.



הפעלה פשוטה

כדי לבצע פעולה פשוטה של חימום מזון למשך זמן קצר בעוצמה מרבית (800 ואט), בחר Microwave (מיקרוגל) ולחץ על START (התחל) .

דרגת עוצמה

רמה	אחוז (%)	הספק יציאה (ואט)	תיאור
גבוהה	100	800	השתמש בדרגה זו לחימום נוזלים.
גבוהה נמוכה	88	700	השתמש בדרגה זו לחימום ובישול.
בינונית-גבוהה	75	600	
בינונית	56	450	השתמש בדרגה זו לבישול בשר וחימום ירקות.
בינונית-נמוכה	38	300	
הפשרה	23	180	השתמש בדרגה זו להפשרה לפני הבישול.
נמוכה	13	100	השתמש בדרגה זו להפשרת ירקות.

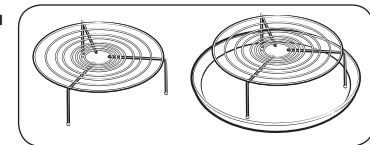
תפעול

MW+Grill (מיקרוגל וגריל)

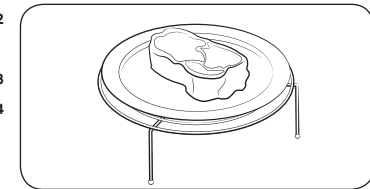
רכיבי החימום מפיקים חום, המחזק באנרגיה של גלי מיקרו. השתמש רק בכלי בישול המתאימים לשימוש במיקרוגל.

שלב 1 < 2 < 3 < 4
 MW+Grill (מיקרוגל וגריל) < דרגת עוצמה < זמן בישול < -

1. הנח את הרשת העליונה או השילוב של הרשת העליונה ומגש ההשחמה על הצלחת המסתובבת.



2. העבר את המזון לכלי בישול מתאים, הנח את הכלי על הרשת וסגור את הדלת.



3. בצע את שלבים 1-3 בהפעלה ידנית כפי שמפורט בעמוד 14.

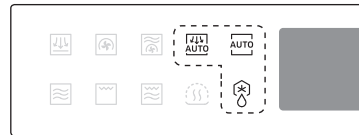
4. כשהבישול יסתיים, הכיתוב "0:00" יבהב. השתמש בכפפות מטבח כדי להוציא את המזון.

פעולה אוטומטית

קיימים במיקרוגל שלושה מצבי הפעלה אוטומטית לנוחותך: **Hot Blast Auto Cook** (בישול אוטומטי בחימום מהיר), **Auto Cook** (בישול אוטומטי) ו-**Power Defrost** (הפשרה מהירה). בחר את המצב שיתאים לצרכיך.

שלב 1 בחר מצב

בלוח להפעלת התכונות, לחץ על מצב הפעלה אוטומטית, לדוגמה, **Hot Blast Auto Cook** (בישול אוטומטי בחימום מהיר). המספר של התכונות המוגדרות כברירת מחדל יבהב.



שלב 2 בחר תוכנית

השתמש בלחצנים ∇ / \wedge כדי לבחור את התוכנית הרצויה ולאחר מכן לחץ על **OK** (אישור). המשקל המוגדר כברירת מחדל בתוכנית יבהב.



שלב 3 הגדר גודל מנה או משקל

השתמש בלחצנים ∇ / \wedge כדי להגדיר את זגודל המנה (או המשקל). לאחר שתסיים, לחץ על **START** (התחל) (START).



⚠️ זהירות

הקפד להשתמש בכפפות מטבח בעת הוצאת המזון.

📖 הערה

זמן הבישול מתוכנת מראש בהתאם למצב ההפעלה האוטומטית ולא ניתן לשנות אותו.

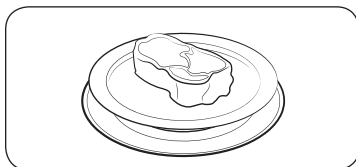


Auto Cook (בישול אוטומטי)

כדי לסייע לבישולים מתחילים, קיימות במיקרוגל 25 תוכניות לבישול אוטומטי. נצל תכונה זו כדי לחסוך זמן או כדי לשפר את עקומת הלימדה שלך. זמני הבישול והטמפרטורה יתכווננו בהתאם למתכון שתבחר.

שלב 3	<	שלב 2	<	שלב 1
גודל מנה		1 עד 25		בישול אוטומטי

1. העבר את המזון לכלי בישול מתאים, הנח את הכלי על הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.
2. בצע את שלבים 1-3 בפעולה אוטומטית כפי שמפורט בעמוד 18.
3. כשהבישול יסתיים, הכיתוב "0:00" יבהב. השתמש בכפפות מטבח כדי להוציא את המזון.

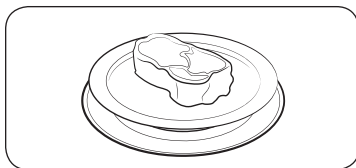


Power Defrost (הפשרה מהירה)

קיימות במיקרוגל חמש תוכניות הפשרה לנוחותך. הזמן ודרגת העוצמה מתכווננים באופן אוטומטי בהתאם לתוכנית הנבחרת.

שלב 3	<	שלב 2	<	שלב 1
משקל		1 עד 5		Power Defrost (הפשרה מהירה)

1. העבר את המזון לכלי בישול מתאים, הנח את הכלי על הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.
2. בצע את שלבים 1-3 בפעולה אוטומטית כפי שמפורט בעמוד 18.
3. כשהבישול יסתיים, הכיתוב "0:00" יבהב. השתמש בכפפות מטבח כדי להוציא את המזון.

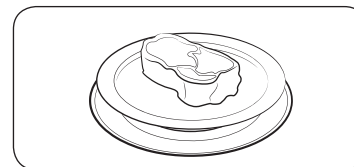


Hot Blast Auto (חימום מהיר אוטומטי)

Hot Blast Auto (חימום מהיר) דומה למצב Convection (קונוקציה). אך במצב זה רכיבי החימום יוצרים חום חזק יותר ומפזרים זרמי אוויר חזקים יותר במיקרוגל. המטרה היא לבשל במהירות רבה יותר תוך שימור או שיפור של הטעמים. כדי לסייע למשתמשים הושים שימוש במצב Hot Blast Auto (חימום מהיר) בפעם הראשונה, קיימות במיקרוגל 10 תוכניות אוטומטיות.

שלב 3	<	שלב 2	<	שלב 1
גודל מנה		1 עד 10		בישול במצב Hot Blast Auto (חימום מהיר אוטומטי)

1. העבר את המזון לכלי בישול מתאים, הנח את הכלי על הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.
2. בצע את שלבים 1-3 בפעולה אוטומטית כפי שמפורט בעמוד 18.
3. כשהבישול יסתיים, הכיתוב "0:00" יבהב. השתמש בכפפות מטבח כדי להוציא את המזון.



⚠️ זהירות

אל תשתמש במצב זה לאפיית לחמים או מאפים מתוקים. החום הגבוה עשוי לגרום לכך שהחלק העליון של המזון יישרף.




תפעול

פונקציות מיוחדות

Keep Warm (שמירה על חום)


בעת שימוש בפונקציה זו, רק רכיב החימום בקונוקציה פועל ומבצע מחזורי הפעלה וכיבוי כדי לשמור על החום של המזון. לאחר סיום הבישול,

1. בלוח להפעלת התכונות, לחץ על  הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל (60 °C) תהבהב.



2. השתמש בלחצנים \checkmark / \wedge כדי לכוונן את הטמפרטורה ולאחר מכן לחץ על OK (אישור) כדי לעבור להגדרת הזמן.




3. השתמש בלחצנים \checkmark / \wedge כדי להגדיר את הזמן ולאחר מכן לחץ על START (התחל) . המיקרוגל יתחיל בחימום.



⚠️ זכירות

- הקפד להשתמש בכפפות מטבח בעת הוצאת המזון.
- אל תשתמש בפונקציה זו כדי לחמם מזון קר. השתמש במצב זה רק לשמירה על חום של מזון שסרגע בושל.
- אל תפעיל פונקציה זו למשך יותר משלוש שעות. אם תעשה זאת, הדבר עשוי להשפיע על איכות המזון.
- כדי לשמור על פריכות המזון, אל תכסה אותו בעת שימוש בפונקציה Keep Warm (שמירה על חום).

📖 הערה

כדי לשנות את הטמפרטורה במהלך מחזור חימום, לחץ על , וחזור על שלב 2 שלעיל.

מדריך לשמירה על חום

הראות	זמן שהייה (דקות)	טמפרטורה (°C)	סוג מזון
ארזות	30	80	לשמירה על חום של בשר, עוף, גרטן, פיצה, תפוחי אדמה וארוחות בצלחת.
משקאות	30	80	לשמירה על חום של מים, חלב וקפה.
לחמים/מאפים	30	60	לשמירה על חום של לחם, צנימים, לחמניות, עוגות מאפינס ועוגות.
כלים/כלי חרס	30	70	לחימום מראש של כלים וכלי חרס. סדר את הכלים על הצלחת המסתובבת. אל תעמיס על הצלחת משקל רב מדי. (המשקל המרבי המותר: 7 ק"ג)

בישול חכם

בישול אוטומטי

מדריך לשימוש במצב Hot Blast Auto (חימום מהיר אוטומטי)

הוראות	גודל מנה (גר')	סוג מזון	
הסר את האריזה והנח את הפיצה על הרשת התחתונה. הכנס את הפיצה למיקרוגל. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.	400-450	פיצה עבה קפואה	H1
<p>רכיבים</p> <ul style="list-style-type: none"> • בצק לפיצה (200-220 גר') • 150 גר' קמח לחם לבן, 3 גר' שמרים יבשים, חצי כף שמן זית, 100 מ"ל מים חמים, חצי כף סוכר וחצי כף מלח • תוספות • 100 גר' ירקות חתוכים, 100 עגבניות מרוסקות, 80-100 גבינת מוצרלה מגורדת <p>צורת הכנה</p> <p>ערבב את הקמח, השמרים, השמן, המלח והמים החמים בקערה עד להיווצרות בצק רטוב מעט. יש ללוש את הבצק במיקסר או ביד במשך 10-5 דקות. כסה את הבצק והנח לו לתפוח למשך חצי שעה.</p> <p>רדד את הבצק על צלחת ההשחמה. פזר על הבצק את העגניות המרוסקות ואת הירקות. בזוק גבינה מלמעלה באופן אחיד.</p> <p>הנח את הצלחת עם הפיצה על הרשת התחתונה. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.</p>	500-550	פיצה ביתית	H2
פזר את הצ'יפס הקפוא באופן שווה על-גבי צלחת ההשחמה. הנח את הצלחת על הרשת התחתונה. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.	300-350 400-450	צ'יפס קפוא	H5

הוראות	גודל מנה (גר')	סוג מזון	
<p>רכיבים</p> <p>שתי כפיות שמן זית, 500 גר' בקר טחון, 100 גר' רוטב עגבניות, 100 מ"ל ציר בקר, 150 גר' עלי לזניה יבשים, בצל אחד (קצוץ) 1 כפית אחת של שבבי פטרוזיליה יבשה, אורגנו, בזיליקום, 200 גר' גבינת מוצרלה מגורדת</p> <p>צורת הכנה</p> <p>הרוטב: חמם את השמן במחבת וטגן את הבשר הטחון עם הבצל למשך עשר דקות עד להשחמה מלאה. הוסף את רוטב העגבניות ואת ציר הבקר ולאחר מכן את התבלינים היבשים. הבא את הרוטב לרתחה ותן לו לרתוח למשך עשר דקות.</p> <p>השתמש בדפי לזניה יבשים שבושלו מראש.</p> <p>סדר בשכבות דפי לזניה, רוטב בשר וגבינה וחזור על הפעולה. פזר את המוצרלה שנותרה באופן אחיד על דפי הלזניה והנח את הלזניה על הרשת התחתונה. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.</p>	1000-1100	לזניה ביתית	H3
<p>רכיבים (1200-1250 גר')</p> <p>800 גר' תפוחי אדמה, 100 מ"ל חלב, 100 שמנת, 50 ביצה שלמה טרופה, כפית מלח, כפית פלפל, כפית אגוז מוסקט, 150 גבינת מוצרלה מגורדת, חמאה, תימין</p> <p>• כדי להכין כמות של 600-650 גר', חלק את כמויות הרכיבים לחצי.</p> <p>צורת הכנה</p> <p>קלף את תפוחי האדמה וחתוך אותם לפרוסות בעובי 3 מ"מ. מרח את החמאה על תבנית בגודל 18 x 28 ס"מ שבה כוונתך להכין את הגרטן, סדר את פרוסות תפוחי האדמה על מגבת יבשה וכסה אותן במגבת בזמן שאתה מכין את שאר הרכיבים.</p> <p>העבר את שאר הרכיבים, למעט הגבינה המגורדת, לקערה גדולה וערבב היטב. סדר את פרוסות תפוחי האדמה בשכבות בכלי כשהן חופפות מעט ומזוג עליהן את התערובת. פזר את הגבינה המגורדת מלמעלה והכנס לאפיה. הנח את הכלי על הרשת התחתונה. פזר על המאפה המוכן כמה עלי תימין טריים לפני ההגשה. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.</p>	600-650 1200-1250	גרטן ביתי	H4

בישול חכם

הוראות	גודל מנה (גר')	סוג מזון	
<p>רכיבים</p> <ul style="list-style-type: none"> • לבצק • למילוי <p>200 גר' קמח רגיל, 80 גר' חמאה, ביצה</p> <p>30 גר' בייקון, חתוך לקוביות, 60 גר' שמנת לבישול, 60 גר' קרם פרש, שתי ביצים, 40 גר' גבינה מגורדת, מלח ופלפל</p> <p>צורת הכנה</p> <p>כדי להכין את הבצק, ערבב את הקמח, החמאה והביצה בקערה עד לקבלת בצק רך והעבר את הבצק לנוח במקרר למשך חצי שעה. רדד את הבצק והעבר אותו לתבניות מתכת אישיות משומנות (כגון תבנית שקעים לעוגות מאפינס, לקבלת שישה קישים קטנים). ערבב את השמנת לבישול, הבייקון החתוך, הקרם פרש, הביצים, הגבינה, המלח והפלפל ומזוג את התערובת לשקעים. הנח את הכלי על הרשת התחתונה. בסיום הבישול הנח לעמוד במשך 5 דקות.</p>	400-500	H10	מיני קיש ביתי

הוראות	גודל מנה (גר')	סוג מזון	
<p>סדר את כנפי העוף הקפואות (מתובלות ולא מבושלות) על צלחת ההשחמה. הנח את הצלחת על הרשת העליונה. הכנס את הכנפיים למיקרוגל. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.</p>	400-450 500-550	H6	כנפי עוף קפואות
<p>שקול את חלקי העוף ומרח עליהם שמן ותבלינים. סדר אותן באופן שווה על הרשת העליונה. כשישמע צפצוף, סובב את חלקי העוף ולחץ על לחצן ההפעלה כדי להמשיך. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.</p>	500-600 900-1000	H7	חלקי עוף צלויים
<p>מרח את העוף כולו בשמן ותבלינים. הנח את העוף כשהחזה כלפי מטה, במרכז הרשת התחתונה. כשישמע צפצוף, השתמש במלקחיים כדי לסובב את העוף ולחץ על לחצן ההפעלה כדי להמשיך. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.</p>	1200-1300	H8	עוף צלוי
<p>רכיבים</p> <p>200 גר' בשר בקר, חתוך לקוביות, כף שמן זית, חצי בצל (קצוץ), 80 גר' פטריות (קצוצות), כף פטרזיליה וכף תימין קצוצים, כף רוטב ווסטרשייר, מלח ופלפל, שתי כפות קמח, 100 מ"ל ציר בקר חם, 120 גר' בצק עלים מוכן, חלמון ביצה אחד (טרוף)</p> <p>צורת הכנה</p> <p>פזר קמח, מלח ופלפל על קוביות הבשר. טגן אותן במחבת עם שמן תוך ערבוב תכופ עד להשחמה. הוסף את הבצל, הפטריות, הפטרזיליה, התימין, רוטב הווסטרשייר וציר הבקר והבא לרתיחה. לאחר הרתיחה, הקטן את האש והמשיך בבישול למשך שעה.</p> <p>העבר את תערובת המילוי לכלי המתאים לתנור, כסה אותה בעלה הבצק ודחוף את קצוות הבצק פנימה כדי לסגור את המאפה. צור בשכבת הבצק עיטורים בעזרת סכין ומזלג. צור חתך לרוחב הבצק והברש אותו בחלמון. הנח את הכלי על הרשת התחתונה. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.</p>	500-600	H9	פשטידת בשר

מדריך לבישול אוטומטי

הוראות	גודל מנה (גר')	סוג מזון	
הכנס את הלזניה הקפואה לכלי מתאים למיקרוגל. הנח את הכלי על הרשת התחתונה. בסיום הבישול הנח לעמוד במשך 3-4 דקות.	400-450	לזניה קפואה	A1
הנח את הפיצה הקפואה על הרשת התחתונה. בסיום הבישול הנח לעמוד במשך דקה עד שתי דקות.	300-350 400-450	פיצה דקה קפואה	A2
השתמש בצלחת חרטינה או קרמיקה וכסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. תוכנית זו מתאימה לארוחות הכוללות 3 מרכיבים (לדוגמה, בשר עם רוטב, ירקות ותוספת כגון תפוחי אדמה, אורז או פסטה). בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.	300-350 400-450	ארוחה בצלחת (שלושה רכיבים)	A3
השתמש בצלחת חרטינה או קרמיקה וכסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.	300-350 400-450	ארוחה מוכנה (רכיב אחד)	A4
מרח שמן על עור הדג השלם (פורל או דניס) והוסף תבלינים טריים ויבשים. הנח דג לצד דג, ראש סמוך לזנב, על הרשת העליונה. הפוך מייד עם הישמע הצפצוף. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.	300-400 500-600	דג צלוי	A5
מרח על הבקר שמן ותבל אותו בפלפל ומלח. הנח על הרשת התחתונה, עם צד השומן פונה כלפי מטה. לאחר הבישול, עטוף ברדיד אלומיניום והנח למזון לעמוד 10-15 דקות.	800-1000 1200-1400	בשר בקר צלוי	A6

הוראות	גודל מנה (גר')	סוג מזון	
שטוף את חזה העוף, השרה והנח על הרשת העליונה. הפוך מייד עם הישמע הצפצוף. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.	300-400 500-600	חזה עוף בגריל	A8
מרח את נתחי פילה הסלמון בשמן ותבלינים. הנח את פרוסות הדג כשהן ישרות על הרשת העליונה. הפוך מייד עם הישמע הצפצוף. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.	300-400 500-600	פילה סלמון בגריל	A9
מרח את נתחי פילה הדג בשמן ותבלינים. הנח את פרוסות הדג בצורה אחידה על הרשת העליונה. הפוך מייד עם הישמע הצפצוף. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.	500-600	נתחי פילה דג בגריל	A10
הנח את הלחמניות הקפואות על הרשת התחתונה. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 1-2 דקות.	400-500	לחמניות קפואות	A11
הכנס לקערה תערובת לבראניז, ביצים, מים, קמח ושמן וערבב היטב. העבר את התערובת לתבנית זכוכית והצב את התבנית על הרשת התחתונה. בסיום הבישול הנח לעמוד במשך 10 דקות. תוכל להוסיף לבראניז אגוזים אם תרצה.	700-750	בראניז	A12
חתוך ירקות טריים (לדוגמה, פרוסות של פלפלים, בצלים וקישואים ופטריות שלמות) והברש אותם בשמן ותבלינים. סדר אותם על צלחת ההשממה. הנח את הצלחת על הרשת העליונה. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.	200-250 300-350	ירקות צלויים	A13

הוראות	גודל מנה (גר')	סוג מזון	
סדר את הדיונונים המטוגנים הקפואים באופן אחיד על-גבי צלחת ההשחמה. הנח את הצלחת על הרשת התחתונה. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.	200-250 300-350	דיונונים מטוגנים קפואים	A19
סדר את נגיסי העוף הקפואים באופן שווה על-גבי צלחת ההשחמה. הנח את הצלחת על הרשת העליונה. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.	300-350 400-450	נגיסי עוף קפואים	A20
הנח את הבצק בקערה בגודל מתאים ומקם את הקערה על-גבי הרשת התחתונה. כסה בנייר אלומיניום.	300-500	בצק לפיצה	A21
הנח את הבצק בקערה בגודל מתאים ומקם את הקערה על-גבי הרשת התחתונה. כסה בנייר אלומיניום.	500-800	בצק לעוגה	A22
הנח את הבצק בקערה בגודל מתאים ומקם את הקערה על-גבי הרשת התחתונה. כסה בנייר אלומיניום.	600-900	בצק ללחם	A23
מזוג יוגורט טבעי בכמות של 150 גר' לתוך 5 ספלי חרסיה או צנצנות זכוכית קטנות באופן שווה (כל אחד 30 גר'). הוסף 100 מ"ל של חלב לנל ספל. השתמש בחלב עמיד (בטמפרטורת החדר; 3.5% שומן). כסה כל אחד מהספלים בניילון נצמד וסדר אותם במעגל על הצלחת המסתובבת. בסיום, הנח במקרר ל-6 שעות. בניסיון הראשון מומלץ להשתמש בערכת בקטריות מיובשות ליוגורט.	500	יוגורט – ספל חרסיה קטן	A24

הוראות	גודל מנה (גר')	סוג מזון	
סדר קציצות תפוחי אדמה קפואות באופן שווה על-גבי צלחת ההשחמה. הנח את הצלחת על הרשת התחתונה. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.	300-350 400-450	קציצות תפוחי אדמה קפואות	A14
קלף את תפוחי האדמה וחתוך אותם לרצועות בעובי של 10 x 10 מ"מ. השרה את הרצועות במים קרים (במשך 30 דקות). ייבש אותן בעזרת מגבת, שקול אותן ולאחר מכן מרח עליהן שמן בכמות של 5 גר' ותבלינים. סדר את הטוגנים הביתיים באופן שווה על-גבי צלחת ההשחמה. הנח את הצלחת על הרשת התחתונה. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.	300-350 400-450	צי'פס ביתי	A15
שטוף תפוחי אדמה בגודל רגיל וחתוך אותם לטריזים. מרח על הטריזים שמן זית ותבלינים. סדר אותם כשהצד החתוך מונח על-גבי צלחת ההשחמה. הנח את הצלחת על הרשת העליונה. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.	300-350 400-450	טריזי תפוח אדמה	A16
סדר את טבעות הבצל הקפואות באופן אחיד על-גבי צלחת ההשחמה. הנח את הצלחת על הרשת התחתונה. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.	200-250 300-350	טבעות בצל קפואות	A17
סדר את הסרטנים הקפואים באופן אחיד על-גבי צלחת ההשחמה. הנח את הצלחת על הרשת התחתונה. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.	300-350 400-450	שרימפס קפוא	A18



מדריך להפשרה מהירה

הוראות	גודל מנה (גר')	סוג מזון	
		בשר	d1
עטוף את הקצוות ברדיד אלומיניום. הפוך את הבשר לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפף. התוכנית מתאימה לבקר, טלה, סטייקים, צלעות ובשר טחון. הנח למזון לעמוד 20-60 דקות.	200-1500		
עטוף את קצוות הרגליים והכנפיים ברדיד אלומיניום. הפוך את העוף לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפף. התוכנית מתאימה לעוף שלם וכן לחלקי עוף. הנח למזון לעמוד 20-60 דקות.	200-1500	עוף	d2
עטוף את זנב הדג השלם ברדיד אלומיניום. הפוך את הדג לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפף. התוכנית מתאימה לדג שלם וכן לנתחי פילה דג. הנח למזון לעמוד 20-50 דקות.	200-1500	דגים	d3
הנח לחם בצורה אופקית על פיסת מגבת נייר והפוך, מייד כשהמיקרוגל מצפף. הנח עוגה על צלחת חרסיה או קרמיקה ובמידת האפשר, הפוך, מייד כשהמיקרוגל מצפף. (המיקרוגל ממשיך לפעול ונעצר, בעת פתיחת הדלת.) תוכנית זו מתאימה לכל סוגי הלחם, פרוס או שלם, וכן ללחמניות ובגטים. סדר את הלחמניות במעגל. תוכנית זו מתאימה לכל סוגי עוגות השמרים, ביסקוויטים, עוגות גבינה וצקע עלים. היא אינה מתאימה לצקע פריך, לעוגת פירות וקרים או לעוגות עם ציפוי שקולד. הנח למזון לעמוד 10-30 דקות.	100-1000	לחם/עוגות	d4
פזר את הפירות בצורה שווה בצלחת זכוכית שטוחה. תוכנית זו מתאימה לכל סוגי הפירות. הנח למזון לעמוד 5-20 דקות.	100-600	פירות	d5

הוראות	גודל מנה (גר')	סוג מזון	
ערבב יוגורט טבעי בכמות של 150 גר' עם חלב עמיד בכמות של 500 מ"ל (בטמפרטורת החדר; 3.5% שומן). מזוג באופן אחיד לקערת זכוכית גדולה. כסה את הקערה בניילון נצמד והנח אותה על הצלחת המסתובבת. בסיום, הנח במקרר ל-6 שעות. בניסיון הראשון מומלץ להשתמש בערכת בקטריית מיובשות ליוגורט.	500	יוגורט – קערת זכוכית גדולה	A25



הערה

הצלחת המסתובבת אינה מסתובבת בעת הכנת יוגורט.



בישול חכם

בישול ידני

מדריך לבישול במיקרוגל

- אין להשתמש בכלים ממתכת במצב Microwave (מיקרוגל). יש לשים את האוכל תמיד בכלים על הצלחת המסתובבת.
- לקבלת התוצאות הטובות ביותר, מומלץ לכסות את האוכל.
- לאחר שהבישול יסתיים, הנח לאוכל לעמוד בכלי באדי הבישול שלו.

ירקות קפואים

- השתמש בכלי פיירקס עם מכסה.
- ערבב את הירקות פעמיים במהלך הבישול ופעם אחת בתום הבישול.
- הוסף תיבול לאחר הבישול.

סוג מזון	גודל מנה (גר')	עוצמה (וואט)	זמן בישול (בדקות)	זמן השהייה (דקות)
תרד	150	600	5-7	2-3
	הוסף 15 מ"ל (כף אחת) של מים קרים.			
ברקולי	300	600	8-10	2-3
	הוסף 30 מ"ל (שתי כפות) של מים קרים.			
אפונה	300	600	7-9	2-3
	הוסף 15 מ"ל (כף אחת) של מים קרים.			
שעועית ירוקה	300	600	7½-9½	2-3
	הוסף 30 מ"ל (שתי כפות) של מים קרים.			
ירקות מעורבים (גזר, אפונה, תירס)	300	600	7-9	2-3
	הוסף 15 מ"ל (כף אחת) של מים קרים.			
ירקות מעורבים (בסגנון סיני)	300	600	7½-9½	2-3
	הוסף 15 מ"ל (כף אחת) של מים קרים.			

ירקות טריים

- השתמש בכלי פיירקס עם מכסה.
- הוסף 30-45 מ"ל של מים קרים לכל 250 גר'.
- ערבב פעם אחת במהלך הבישול ופעם אחת בתום הבישול.
- הוסף תיבול לאחר הבישול.
- כדי שהבישול יתבצע במהירות רבה יותר, מומלץ לחתוך את הרכיבים לחתיכות קטנות ואחידות בגודלן.
- בשל את כל הירקות הטריים בעוצמת מיקרוגל מלאה (800 ואט).

סוג מזון	גודל מנה (גר')	זמן בישול (בדקות)	זמן השהייה (דקות)
ברקולי	250	3-4	3
	500	6-7	
חתוך לפרחים בגודל אחיד. סדר את הגבעולים לכיוון מרכז הכלי.			
כרוב ניצנים	250	5-6	3
	הוסף 60-75 מ"ל (4-5 כפות) של מים.		
גזרים	250	4-5	3
	חתוך את הגזרים לחתיכות בגודל זהה.		
כרובית	250	4-5	3
	500	7-8	
חתוך לפרחים בגודל אחיד. חתוך פרחים גדולים לחצאים. סדר את הגבעולים לכיוון מרכז הכלי.			
קישואים	250	3-4	3
	פרוס את הקישואים לפרוסות. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) של מים או מעט חמאה. בשל עד שיתרככו.		
חצילים	250	3-4	3
	חתוך את החצילים לפרוסות דקות והזלף כף אחת של מיץ לימון.		
כרישה	250	3-4	3
	פרוס את הכרישה לפרוסות עבות.		



אורז ופסטה

ערבב מדי פעם במהלך הבישול ואחרי.

בשל ללא מכסה וסגור את המכסה כשאתה נותן לתבשיל לנוח לאחר הבישול. לאחר מכן, סנן את המים היטב.

• אורז: השתמש בכלי פיירקס גדול עם מכסה, שכן האורז מכפיל את נפחו בזמן הבישול.

• פסטה: השתמש בכלי פיירקס גדול.

הוראות	זמן השהייה (דקות)	זמן בישול (בדקות)	עוצמה (וואט)	גודל מנה (גר')	סוג מזון
הוסף 500 מ"ל של מים קרים.	5	16-18	800	250	אורז לבן (מבושל למחצה)
		18-20		375	
הוסף 750 מ"ל של מים קרים.	5	22-23	800	250	אורז חום (מבושל למחצה)
הוסף 750 מ"ל של מים קרים.		24-25		375	
הוסף 500 מ"ל של מים קרים.	5	17-19	800	250	אורז מעורב (אורז רגיל ואורז בר)
הוסף 400 מ"ל של מים קרים.		19-20		250	
הוסף 1000 מ"ל של מים רותחים.	5	11-13	800	250	פסטה

סוג מזון	גודל מנה (גר')	זמן בישול (בדקות)	זמן השהייה (דקות)
פטריות	125	1-2	3
	250	2-3	
הכן פטריות קטנות שלמות או חתוכות. אין להוסיף מים. הזלף מיץ לימון. תבל במלח ופלפל. סנן לפני ההגשה.			
בצלים	250	4-5	3
	פרוס את הבצלים לפרוסות או חתוך לחצאים. הוסף רק 15 מ"ל (1 כף) מים.		
פלפלים	250	4-5	3
	חתוך את הפלפל לחתיכות דקות.		
Potatoes (תפוחי אדמה)	250	4-5	3
	500	7-8	
שקול את תפוחי האדמה הקלופים וחתוך אותם לחצאים או רבעים זהים בגודלם.			
קולרבי	250	5-6	3
	חתוך את הלפת לקוביות קטנות.		



בישול חכם

חימום חוזר

- אין לחמם מחדש מזון החתוך לחתיכות גסות כגון נתחי בשר, שכן ניתן בקלות לבשל אותו יתר על המידה.
- עדיף להשתמש בדרגות עוצמה נמוכות יותר לחימום מזון.
- ערבב את המזון היטב או הפוך אותו במהלך הבישול ולאחריו.
- חמם נזלים ומזון לתינוקות בזehירות רבה. כדי למנוע התפרצות של נזל רותח שתגרם לכוויות יש לערבב אותם היטב לפני הבישול, במהלכו ואחריו בעזרת כף פלסטיק או מקלון זכוכית. השאר אותם במיקרוגל בזמן ההשהייה. יש לחמם נזלים ומזון לתינוקות במשך זמן רב יותר מסוגי מזון אחרים.
- זמן ההמתנה המומלץ בתום החימום הוא 2-4 דקות. עיין בטבלה שלהלן.

נזלים

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה (וואט)	זמן בישול (בדקות)	זמן השהייה (דקות)
משקאות (קפה, תה, מים)	250 מ"ל (ספל אחד)	800	2 - 1½	1-2
	500 מ"ל (שני ספלים)			
מרק (מצונן)	250 גר'	800	3-4 4-5	2-3
	450 גר'			
נזיד (מצונן)	450 גר'	600	6½ - 5½	2-3
	350 גר'			
פסטה עם רוטב (מצונן)	350 גר'	600	5½ - 4½	3
	350 גר'			
פסטה ממולאת עם רוטב (מצונן)	350 גר'	600	6½ - 5½	3
	350 גר'			

מזוג לספלים וחמם ללא כיסוי: אם אתה מחמם ספל אחד, הצב אותו במרכז, אם אתה מחמם שני ספלים, הצב אותם זה לצד זה. השאר בתנור המיקרוגל בזמן ההשהייה וערבב היטב.

שפוך לצלחת עמוקה או לקערה עמוקה מחרסיה או קרמיקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב היטב בסיום החימום. ערבב שוב לפני ההגשה.

הכנס את התבשיל לצלחת חרסיה או קרמיקה עמוקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב מדי פעם במהלך החימום ושוב לפני ההשהייה וההגשה.

הנח את הפסטה (לדוגמה ספגטי או איטריות ביצים) על צלחת שטוחה מחרסיה או קרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. ערבב לפני ההגשה.

הנח את הפסטה הממולאת (לדוגמה רביולי, טורטיני) בצלחת עמוקה מחרסיה או קרמיקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב מדי פעם במהלך החימום ושוב לפני ההשהייה וההגשה.

מזון וחלב לתינוקות

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה (וואט)	זמן בישול (בדקות)	זמן השהייה (דקות)
ארוחה בצלחת (מצוננת)	450 גר'	600	6-7	3
	הנח ארוחה הכוללת 2-3 מרכיבים מצוננים בכלי מחרסיה או קרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל.			

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה (וואט)	זמן בישול (שניות)	זמן השהייה (דקות)
מזון תינוקות (ירקות + בשר)	190 גר'	600	30	2-3
	שים בצלחת חרסיה או קרמיקה עמוקה. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. הנח למזון לעמוד 2-3 דקות. לפני ההגשה, ערבב היטב ובדוק את הטמפרטורה.			
דיית תינוקות (דגנים + חלב + פירות)	190 גר'	600	20	2-3
	שים בצלחת חרסיה או קרמיקה עמוקה. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. הנח למזון לעמוד 2-3 דקות. לפני ההגשה, ערבב היטב ובדוק את הטמפרטורה.			
חלב לתינוקות	100 מ"ל	300	30-40 60-70	2-3
	200 מ"ל			
ערבב או נער היטב ושפוך לבקבוק זכוכית מעוקר. הנח במרכז הצלחת המסתובבת. חמם ללא מכסה. נער היטב והנח למזון לעמוד לפחות 3 דקות. לפני ההגשה, נער היטב ובדוק את הטמפרטורה.				



הפשרה

הנח את המזון הקפוא בכלי המתאים לשימוש במיקרוגל ללא כיסוי. סובב במהלך ההפשרה ונקז את הנוזלים והוצא את הקרביים לאחר ההפשרה. כדי להפשיר את המזון במהירות רבה יותר, חתוך אותו לחתיכות קטנות ועטוף את החתיכות בנייר אלומיניום לפני ההפשרה. כאשר החלק החיצוני של מזון קפוא מתחיל להפשיר, עצור את ההפשרה והנח למזון לעמוד בהתאם להנחיות בטבלה שלהלן. אין לשנות את דרגת העוצמה המוגדרת כברירת מחדל (180 ואט) לצורך הפשרה.

סוג מזון		גודל מנה (גר')	זמן הפשרה (דקות)	זמן שהייה (דקות)
בשר	בשר טחון	250 500	4-6 9-11	15-30
	הנח את הבשר על צלחת חרסין או קרמיקה. עטוף קצוות או חלקים עדינים ברדיד אלומיניום. הפוך באמצע תהליך ההפשרה!			
עוף	חלקי עוף	500 (שני חלקים)	12-14	15-60
	עוף שלם	1200	28-32	
תחילה, הנח את חלקי העוף עם צד העור כלפי מטה, את העוף השלם עם החזה כלפי מטה על צלחת חרסין או קרמיקה. עטוף את החלקים העדינים כגון כנפיים וקצוות ברדיד אלומיניום. הפוך באמצע תהליך ההפשרה!				
דגים	נתחי פילה דג	200	6-7	10-25
	דג שלם	400	11-13	
הנח את הדג הקפוא במרכז צלחת חרסין או קרמיקה. סדר את החלקים העדינים מתחת לחלקים העבים. עטוף את חלקי הפילה העדינים ואת זנב הדג השלם ברדיד אלומיניום. הפוך באמצע תהליך ההפשרה!				
פירות	פירות יער	300	6-7	5-10
	פזר את הפירות על צלחת זכוכית עגולה ושטוחה (בקוטר רחב).			
לחם	לחמניות (כל אחת במשקל 50 גר')	2 יחידות 4 יחידות	1-1½ 2½-3	5-20
	לחם קלוי/כריך	250	4-4½	
	לחם חי	500	7-9	
	סדר את הלחמניות במעגל או את הלחם בצורה אופקית על נייר מגבת על צלחת מחרסין או קרמיקה. הפוך באמצע תהליך ההפשרה!			

מדריך לשימוש בגריל

רכיבי החימום של הגריל נמצאים בתקרת חלל הבישול. רכיבים אלה מופעלים רק כאשר הדלת סגורה והצלחת מסתובבת. לצורך צליית מזון בגריל, יש להניח את המזון על הרשת העליונה, אלא אם מצוין אחרת בהוראות. חמם את הגריל מראש במשך 2-3 דקות במצב Grill (גריל), ואלא אם מצוין אחרת בהוראות שלהלן, צלה את המזון על הרשת העליונה. לאחר שהצליה בגריל תסתיים, השתמש בכפפות מטבח כדי להוציא את המזון.

הכלי

Grill (גריל): השתמש בכלים חסינים לאש, ניתן להשתמש בכלים שיש בהם חלקי מתכת. אל תשתמש בכלי בישול מפלסטיק מכל סוג שהוא. Microwave + Grill (מיקרוגל + גריל): אין להשתמש בכלים ממתכת או מפלסטיק.

סוג המזון

צלעות, נקניקיות, סטייקים, המבורגר, בייקון, נתחי דג קטנים, כריכים וכל סוגי הטוסטים כולל ממרחים.



בישול חכם

גריל

זמן בישול (צד שני) (דקות)	זמן בישול (צד ראשון) (דקות)	מצב	גודל מנה	סוג מזון
2-2½	3½-4½	גריל בלבד	ארבע פרוסות (כל אחת במשקל 25 גר')	פרוסות לחם קלי
הנח זו לצד זו את פרוסות הלחם על הרשת העליונה.				
-	6-7	300 ואט + גריל	שתי עגבניות (400 גר')	עגבניות צליות
חתוך את העגבניות לחצאים. פזר עליהן מעט גבינה. סדר במעגל בתוך כלי פיירקס שטוח. הנח אותו על הרשת העליונה. הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.				
-	5-6	180 ואט + גריל	ארבע פרוסות (300 גר')	טוסט גבינה ועגבניה
קלה תחילה את פרוסת הלחם. הנח את הטוסט המוכן ואת המילוי על הרשת העליונה. הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.				
-	5-6	300 ואט + גריל	ארבע פרוסות (500 גר')	טוסט נוסח הוואי
קלה תחילה את פרוסת הלחם. הנח את הטוסט המוכן ואת המילוי על הרשת העליונה. הנח למזון לעמוד 2-3 דקות.				
-	14-16	450 ואט + גריל	500 גר'	תפוחי אדמה אפויים
חתוך את תפוחי האדמה לחצאים. מרח על תפוחי האדמה שמן ופטרוזיליה. סדר אותם במעגל על הרשת העליונה כשהצד החתוך פונה כלפי גוף החימום של הגריל.				
-	6-7	300 ואט + גריל	2 תפוחי עץ	תפוחי עץ אפויים
הוצא את ליבת התפוחים ומלא אותם בצימוקים וריבה. פזר מעליהם שבבי שקדים. הנח את התפוחים על כלי פיירקס שטוח. הנח את הכלי ישירות על הרשת התחתונה.				
20-24	19-23	450 ואט + גריל	1200-1300 גר'	עוף צלוי
מרח על העוף שמן ותבלינים. הנח את נתח העוף הראשון כשהחזה פונה כלפי מטה, את השני כשהחזה פונה כלפי מעלה, על הרשת התחתונה. בסיום הבישול הנח לעמוד במשך 5 דקות.				

זמן בישול (צד שני) (דקות)	זמן בישול (צד ראשון) (דקות)	מצב	גודל מנה	סוג מזון
8-10	9-11	300 ואט + גריל	500 גר' (שני חלקים)	חלקי עוף
מרח על חלקי העוף שמן ותבלינים. סדר אותם במעגל על הרשת העליונה. בסיום הצלייה, הנח להם לעמוד 2-3 דקות.				
6-10	8-12	גריל בלבד	400 גר' (שני סטייקים)	סטייק (בינוני)
מרח על הסטייקים שמן. סדר אותם במעגל על הרשת העליונה. בסיום הצלייה, הנח להם לעמוד 2-3 דקות.				
5½-6½	6-8	300 ואט + גריל	400-500 גר'	דג צלוי
מרח שמן על עור הדג השלם והוסף תבלינים טריים ויבשים. הנח שני דגים זה לצד זה (ראש סמוך לזנב) על הרשת העליונה. בסיום הצלייה, הנח להם לעמוד 2-3 דקות.				

צלחת השחמה

מומלץ לחמם את צלחת ההשחמה מראש על הצלחת המסתובבת במשך 3-4 דקות.

סוג מזון	גודל מנה (גר')	חימום מראש		בישול	
		מזמן (דקות)	מצב	מזמן (דקות)	מצב
בייקון	80 (4-6 פרוסות)	3	600 ואט + גריל	3-4	600 ואט + גריל
	חמם מראש את צלחת ההשחמה. הנח את החתיכות זו לצד זו על צלחת ההשחמה. הנח את הצלחת על הרשת העליונה.				
עגבניות צליות	200	3	600 ואט + גריל	3½-4½	300 ואט + גריל
	חמם מראש את צלחת ההשחמה. חתוך את העגבניות לחצאים. פזר עליהן מעט גבינה. סדר את העגבניות החתוכות במעגל על הצלחת והנח אותה על הרשת העליונה.				
טרזיזי תפוח אדמה	250	4	600 ואט + גריל	8-10	450 ואט + גריל
	שטוף ונקח את תפוחי האדמה. חתוך אותם לטרזיזים או לקוביות. מרח אותם בשמן זית, עשבי תיבול ותבלינים. סדר את הקוביות בצורה אחידה על הצלחת. הנח את הצלחת על הרשת העליונה. הפוך לאחר 5-7 דקות.				
נגיסי עוף	300	4	600 ואט + גריל	6-8	600 ואט + גריל
	חמם מראש את צלחת ההשחמה. הזלף על הצלחת כף שמן. הנח את נגיסי העוף על צלחת ההשחמה. הנח את התבנית על הרשת העליונה. הפוך לאחר 4-5 דקות.				

מדריך לשימוש במצב Hot Blast (חימום מהיר)

בישול במצב חימום מהיר הוא שילוב רב-עוצמה בין גוף החימום הפנימי של הגריל לגוף החימום המעוגל המשמש לבישול בקונבוקציה עם המאוורר הצידי. האוויר החם זורם מהחלק העליון של החלל דרך הפתחים לתוך המיקרוגל. רכיבי החימום למעלה ובצדדים והמאוורר בדופן הצידי שומרים על פיזור אחיד של האוויר.

השתמש במצב זה לאפיית בסקוויטים, ריקים, לחמניות ועוגות, לרבות עוגות פירות, מאפים מבצק רבוך ותפוחות.

כל כלי הבישול המתאימים לתנור רגיל, תבניות אפיה ונייר אפיה - כל מה שנוהגים להשתמש בו בתנור רגיל - מתאים לשימוש.

סוג מזון	גודל מנה (גר')	מצב (°C)	זמן בישול (בדקות)
עוגות אישיות / חטיפי פיצה קפואים	250	200	9-12
	הנח את חטיפי הפיצה על צלחת ההשחמה. הנח את הצלחת על הרשת התחתונה.		
צי'פס קפוא	300	200	13-16
	פזר את הצי'פס הקפוא באופן שווה על-גבי צלחת ההשחמה. הנח את הצלחת על הרשת התחתונה.		
נגיסי עוף קפואים	300	200	6-9
	הנח את נגיסי העוף על צלחת ההשחמה. הנח את הצלחת על הרשת העליונה.		
פיצה קפואה	300	200	13-15
	הנח את הפיצה הקפואה על הרשת התחתונה.		
לזניה / פסטה / גרטן תוצרת בית	500	180	25-30
	העבר את הפסטה לכלי המתאים לתנור. הנח את הכלי על הרשת התחתונה.		
ירקות צלויים	300	200	6-10
	שטוף את הירקות וחתוך אותם (לדוגמה, קישואים, חצילים, פלפלים, דלעת). מרח על הירקות שמן זית ותבל אותם. הנח את צלחת ההשחמה על הרשת התחתונה.		

פעולות מהירות וקלות

המסת חמאה

שיום 50 גר' חמאה בכלי זכוכית עמוק וקטן. כסה במכסה פלסטיקי. חמם במשך 30-40 שניות בעוצמה של 800 ואט, עד להמסת החמאה.

המסת שוקולד

שיום 100 גר' שוקולד בכלי זכוכית עמוק וקטן. חמם במשך 3-5 דקות בעוצמה של 450 ואט, עד להמסת השוקולד. ערבב פעם אחת או פעמיים במהלך ההמסה. השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי!

המסת דבש גבישי

שיום 20 גר' דבש גבישי בכלי זכוכית עמוק וקטן. חמם במשך 20-30 שניות בעוצמה של 300 ואט, עד להמסת הדבש.

המסת ג'לטין

השרה דפי ג'לטין יבישים (10 גר') במים קרים במשך 5 דקות. הנח את הג'לטין המסונן בקערת פיירקס קטנה. חמם במשך דקה אחת בעוצמה של 300 ואט. ערבב לאחר ההמסה.

הכנת ציפוי/זיגוג (לעוגות ועוגיות)

ערבב אבקה להכנת ציפוי (כ-14 גר') עם 40 גר' סוכר ו-250 מ"ל מים קרים.

בשל ללא מכסה בקערת פיירקס במשך 3½ עד 4½ דקות בעוצמה של 800 ואט, עד שהציפוי/זיגוג הופך לשקוף. ערבב פעמיים במהלך הבישול.

הכנת ריבה

שיום 600 גר' פירות (למשל פירות יער מעורבים) בקערת פיירקס בגודל מתאים עם מכסה. הוסף 300 גר' סוכר וערבב היטב. בשל עם כיסוי למשך 10-12 דקות בעוצמה של 800 ואט. ערבב מספר פעמים במהלך הבישול. העבר ישירות לצנצנות ריבה קטנות עם מכסים מתברגים. הנח חפצים כבדים על המכסים במשך 5 דקות.

הכנת פודינג

ערבב אבקת פודינג עם סוכר וחלב (500 מ"ל חלב) בהתאם להוראות היצרן וערבב היטב. השתמש בקערת פיירקס בגודל מתאים עם מכסה. בשל עם כיסוי למשך 6½ עד 7½ דקות בעוצמה של 800 ואט. ערבב מספר פעמים במהלך הבישול.

קליית שבבי שקדים

פזר 30 גר' שבבי שקדים בצורה אחידה על צלחת חרסینה או קרמיקה בגודל בינוני. ערבב מספר פעמים במהלך הקלייה למשך 3½ עד 4½ דקות בעוצמה של 600 ואט. הנח לעמוד 2-3 דקות במיקרוגל. השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי!

פתרון בעיות

אתה עשוי להתקל בבעיות בעת שימוש במיקרוגל. אם אתה נתקל בבעיה, ראשית עיין בטבלה שלהלן ונסה לפעול על-פי ההצעות. אם הבעיה נמשכת או אם קוד מידע כלשהו ממשיך להופיע, בצג, פנה למרכז שירות מקומי של Samsung.

נקודות לבדיקה

אם אתה נתקל בבעיה במיקרוגל, ראשית עיין בטבלה שלהלן ונסה לפעול על-פי ההצעות.

הבעיה	הסיבה	פעולה
כללי		
לא ניתן ללחוץ על הלחצנים כהלכה.	ייתכן שעצם זר נתפס בין הלחצנים.	הסר את העצם הזר ונסה שוב.
	עבור דגמי מגע: לחות בדופן החיצונית.	נקה את הלחות מהדופן החיצונית.
	אפשרות נעילת הילדים מופעלת.	בטל את הפעולה של אפשרות נעילת הילדים.
השעה לא מוצגת.	הפונקציה Eco (חיסכון בחשמל) מופעלת.	כבה את פונקציית החיסכון בחשמל.
המיקרוגל לא פועל.	אין אספקת חשמל.	ודא שמסופק חשמל.
	הדלת פתוחה.	סגור את הדלת ונסה שוב.
	מנגנוני הבטיחות בדלת פתוחה כוסו בחומר זר.	הסר את העצם הזר ונסה שוב.
פעולת המיקרוגל נעצרת.	המשתמש פתח את הדלת כדי להפוך את המזון.	לאחר הפיכת המזון, לחץ על הלחצן Start (התחל) פעם נוספת כדי להתחיל בפעולה.

הבעיה	הסיבה	פעולה
המכשיר כבה במהלך הפעולה.	המיקרוגל פועל במצב בישול זמן ממושך.	לאחר פרק זמן ממושך של בישול, הנח למיקרוגל להתקרר.
	מאוורר הקירור אינו פועל.	האזן לקול של מאוורר הקירור.
	ניסיון להפעיל את המיקרוגל ללא מזון.	הכנס מזון למיקרוגל.
	אין למיקרוגל מספיק שטח לאוורור.	ישנם פתחי כניסה/פליטה בחזית ובגב המכשיר, לצורך אוורור. שמור על המרווחים שצוינו במדריך התקנת המוצר.
נשמע קול ניפוץ במהלך הפעולה, והמיקרוגל מפסיק לעבוד.	בישול מזון באריזה אטומה בתוך מכל עם מכסה עשוי לגרום להשמעת קולות ניפוץ.	הקצה שקע אחד בלבד לשימוש במיקרוגל.
	ישנם קול ניפוץ במהלך הפעולה, והמיקרוגל מפסיק לעבוד.	אל תשתמש במכלים אטומים, מאחר שאלה עשויים להתפקע במהלך הבישול כתוצאה מהתרחבות התכולה.
הדופן החיצונית של המיקרוגל מתחמם יתר על המידה במהלך הפעולה.	אין למיקרוגל מספיק שטח לאוורור.	ישנם פתחי כניסה/פליטה בחזית ובגב המכשיר, לצורך אוורור. שמור על המרווחים שצוינו במדריך התקנת המוצר.
	ישנם חפצים מעל המיקרוגל.	הסר את כל החפצים שמעל המיקרוגל.
לא ניתן לפתוח את הדלת כהלכה.	שאריות מזון תקועות בין הדלת לבין פנים המיקרוגל.	נקה את המיקרוגל ואז פתח את הדלת.

פעולה	הסיבה	הבעיה
סגור את הדלת ובודק שוב.	הדלת אינה סגורה כהלכה.	המיקרוגל מתחיל לעבוד מיידית בעת חיבור לחשמל.
ודא שהארקת החשמל או שקע החשמל תקינה.	הארקת החשמל או שקע החשמל אינה תקינה.	נפלט חשמל מהמיקרוגל.
הנח למיקרוגל להתקרר ונגב אותו באמצעות מגבת מטבח יבשה.	המיקרוגל עשויים להיות מים או אדים, בתלות במזון. אין מדובר בפגם בפעולת המיקרוגל.	<ol style="list-style-type: none"> 1. מטפטים מים. 2. אדים נפליטים דרך חריץ בדלת. 3. שאריות מים בתנור.
שינויים ביציאת המתח במהלך הבישול אינם פגם בתפקוד. אין מדובר בפגם בפעולת המיקרוגל.	הבהירות משתנה בתלות בשינויים ביציאת המתח, בהתאם לפעילות.	הגוון הבהיר של דופן המיקרוגל הפנימית משתנה.
אין מדובר בפגם בפעולת המיקרוגל.	כדי לאוורר את התנור, מאוורר הקירור ממשיך לפעול למשך כ-3 דקות לאחר השלמת הבישול.	הבישול הסתיים אך מאוורר הקירור ממשיך לפעול.

פעולה	הסיבה	הבעיה
שים כוס מים אחת במכל בטוח לשימוש במיקרוגל והפעל את המיקרוגל למשך 1-2 דקות כדי לבדוק אם המים התחממו. הקטן את כמות המזון והפעל את הפונקציה פעם נוספת. השתמש במכל בישול עם תחתית שטוחה.	המתבשל גבוהה מדי, או שנעשה שימוש בכלי בישול לא מתאימים.	החימום, לרבות פונקציית השמירה על החום, אינו פועל כראוי.
הקטן את כמות המזון והפעל את הפונקציה פעם נוספת.	כמות המזון המתבשל גבוהה מדי.	פונקציית ההפשרה לא פועלת.
התאורה הפנימית עשויה לכבות אוטומטית כאשר הפונקציה Eco (חיסכון בחשמל) פועלת. סגור את הדלת ופתח אותה מחדש, או לחץ על הלחצן Cancel (ביטול).	הדלת נותרה פתוחה לאורך זמן.	התאורה הפנימית עמומה או לא נדלקת כלל.
נקה את תליקו הפנימי של התנור ונסה שוב.	עצם זר מכסה את התאורה הפנימית.	
לאחר הפיכת המזון, לחץ על הלחצן Start (התחל) פעם נוספת כדי לחדש את הפעולה.	כאשר נעשה שימוש בפונקציה Auto Cook (בישול אוטומטי), צליל צפצוף זה מציין שהגיע הזמן להפוך את המזון העובר הפשרה.	נשמע קול צפצוף במהלך הבישול.
ודא שהמיקרוגל מותקן על משטח מאוזן ויציב.	המיקרוגל מותקן על משטח לא אחיד.	המיקרוגל לא מאוזן.
אין להשתמש במכלי מתכת.	נעשה שימוש במכלי מתכת במהלך פונקציית הבישול/ההפשרה.	מופיעים ניצוצות במהלך הבישול.

פתרון בעיות

פעולה	הסיבה	הבעיה
צלחת מסתובבת		
הרכב את הטבעת עם הגלגלים ואז נסה שוב.	הטבעת עם הגלגלים חסרה או שאינה ממוקמת כהלכה.	במהלך הסיבוב, הצלחת המסתובבת יוצאת ממקומה או מפסיקה להסתובב.
התאם את כמות המזון ואל תשתמש במכלים גדולים מדי.	הטבעת עם הגלגלים אינה ממוקמת כהלכה, כמות המזון גדולה מדי או שהמכל גדול מדי ונוגע בדופן הפנימית של המיקרוגל.	הצלחת המסתובבת נגררת במהלך סיבובה.
הסר את שאריות המזון התקועות בחלק התחתון של המיקרוגל.	שאריות מזון תקועות בחלק התחתון של המיקרוגל.	הצלחת המסתובבת מתקתקת ומרעישה במהלך סיבובה.
גריל		
לא מדובר בתקלה ואם תפעיל את המיקרוגל פעמיים או שלוש, הדבר יפסק.	בפעם הראשונה שאתה משתמש במיקרוגל, עשוי לצאת עשן מרכיבי החימום.	יוצא עשן מהמיקרוגל במהלך ההפעלה.
הנח למיקרוגל להתקרר והסר את המזון מרכיבי החימום.	יש מזון על רכיבי החימום.	
הנח את המזון במרחק המתאים מהגריל במהלך הבישול.	המזון קרוב מדי לגריל.	
הקפד להכין את המזון ולסדר אותו כהלכה.	המזון לא הוכן ו/או סודר כהלכה.	

פעולה	הסיבה	הבעיה
המיקרוגל וחלקיו		
סגור את הדלת ונסה שוב.	הדלת פתוחה.	המיקרוגל לא מחמם.
לא מדובר בתקלה ואם תפעיל את המיקרוגל פעמיים או שלוש, הדבר יפסק.	בפעם הראשונה שאתה משתמש במיקרוגל, עשוי לצאת עשן מרכיבי החימום.	נפלט עשן מהמיקרוגל במהלך חימום מראש.
הנח למיקרוגל להתקרר והסר את המזון מרכיבי החימום.	יש מזון על רכיבי החימום.	
השתמש בכלי בישול מזכוכית המתאימים לשימוש בטמפרטורות גבוהות.	אתה משתמש בכלי בישול מפלסטיק או בכלי בישול שאינם עמידים לחום.	אתה מבחין בריח שרוף או בריח פלסטיק נשרף בעת שימוש במיקרוגל.
השתמש בפונקציית האיידוי ולאחר מכן נגב את החלל במטלית יבשה.	שיירי מזון או פלסטיק נמסו ונתקעו בחלל הפנימי.	נפלט ריח רע מהחלל הפנימי של המיקרוגל.
אם תפתח את הדלת לעתים קרובות, הטמפרטורה תרד והדבר עשוי להשפיע על תוצאות הבישול.	פתחת את הדלת של המיקרוגל במדידות גבוהה במהלך הבישול.	המיקרוגל אינו מבשל כהלכה.
הגדר את אמצעי הבקרה של המיקרוגל כהלכה ונסה שוב.	אמצעי הבקרה של המיקרוגל לא הוגדרו כהלכה.	
הכנס את האביזרים בצורה נכונה.	הגריל או אביזרים אחרים לא הוכנסו לחלל הפנימי בצורה נכונה.	
השתמש בכלי בישול מתאימים עם תחתיות שטוחות.	אתה משתמש בכלי בישול מסוג לא מתאים או בגודל לא מתאים.	

מפרטים טכניים

SAMSUNG שאפת לשפר את מוצריה בכל עת. הן מפרטי העיצוב והן ההנחיות למשתמש במדריך זה נתונים לשינויים ללא הודעה מראש.

מקור מתח		220 וולט ~ 50 הרץ
צריכת חשמל	עוצמה מרבית	2850 ואט
	מיקרוגל	1400 ואט
	גריל	2000 ואט
	Convection (קונוקציה)	2350 ואט
	חימום מהיר	2550 ואט
הספק יציאה		100 ואט / 800 ואט (IEC - 705)
תדירות הפעלה		2450 מגה-הרץ
מגנטרון		OM75P (20)
שיטת צינון		מנוע מאוורר
מידות (ר x ג x ע)	יחידה מרכזית (כולל ידית)	470 x 404 x 528 מ"מ
	חלל הבישול	396.5 x 219 x 400 מ"מ
נפח		35 ליטר
משקל	נטו	28.5 ק"ג בקירוב

קודי מידע

אם הפעלת המיקרוגל נכשלת, יתכן שיוצג קוד מידע בתצוגה. עיין בטבלה שלהלן ונסה לפעול על-פי ההצעות.

קוד	תיאור	פעולה
C-20	חיישן הטמפרטורה פתוח.	נתק את המיקרוגל מהחשמל ופנה למרכז שירות מקומי של Samsung.
	יש קצר בחיישן הטמפרטורה.	
C-A1	הקוד מוצג כאשר המיקרוגל אינו מזהה פתיחה או סגירה של ההתקן לבקרת לחות במשך דקה.	
C-F0	אם אין תקשורת בין ה-MICOM הראשי למשני.	
C-21	קוד זה מוצג כאשר הטמפרטורה במיקרוגל גבוהה. אם הטמפרטורה עולה מעבר למגבלת הטמפרטורה במהלך הפעלה של אחד המצבים. (זוהתה שריפה.)	
C-F2	תקלה בלחצן המגע.	לחץ על Stop (עצירה) (⏏) כדי לנסות שוב.
C-d0		נתק את המיקרוגל מהחשמל ואפשר לו להצטנן ונקה את הלחצן. (מאבק או ממים) אם הבעיה חוזרת על עצמה, פנה למרכז השירות המקומי של Samsung.

SAMSUNG

שים לב, כי האחריות של Samsung אינה מכסה קריאות שירות שמטרתן קבלת הדרכה על אופן הפעלת המוצר, תיקון של התקנה לא נאותה, או ביצוע פעולות רגילות לניקוי או תחזוקה.

שאלות או הערות?

מדינה	התקשר למספר	או בקר אותנו באינטרנט בכתובת
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-7267864 / 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	3004 (Toll Free)	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
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255 [CE]	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	800 247 3457 (800 24/7 HELP)	www.samsung.com/sa/home www.samsung.com/sa_en
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	
UGANDA	0800 300 300	www.samsung.com/support
TANZANIA	0800 755 755 / 0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MAURITIUS	800 2550	
REUNION	0262 50 88 80	
ANGOLA	917 267 864	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-00000A-00

Микроволновая печь

Руководство пользователя

MC35J8088**



SAMSUNG

Содержание

Инструкции по технике безопасности	3	Интеллектуальное приготовление	21
Важные инструкции по безопасности	3	Автоматическое приготовление	21
Только для функций микроволновой печи	3	Приготовление вручную	26
Только для функций духового шкафа — дополнительно	5	Быстро и просто	33
Общие правила техники безопасности	6	Устранение неисправностей	34
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	7	Контрольные пункты	34
Ограниченная гарантия	7	Информационные коды	37
Установка	8	Технические характеристики	37
Комплектация	8		
Принадлежности	8		
Место установки	9		
Вращающийся поднос	9		
Обслуживание	9		
Очистка	9		
Замена (ремонт)	10		
Уход в случае длительного неиспользования	10		
Подготовка к использованию	10		
Часы	10		
Включение/выключение звука	11		
Энергосбережение	11		
Информация о электромагнитном излучении	11		
Посуда для микроволновой печи	12		
Управление	13		
Панель управления	13		
Ручной режим	14		
Автоматический режим	18		
Специальные функции	20		

Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.

Прибор предназначен только для использования в домашних условиях и не предназначен для использования:

- в служебных столовых в офисах, магазинах и в других организациях;
- на фермах;

- постояльцами в гостиницах, отелях и других гостиничных учреждениях;
- в учреждениях с полупансионом.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

Использование металлических контейнеров для приготовления пищи и напитков в микроволновых печах недопустимо.

Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

При появлении (обнаружении) дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.

Инструкции по технике безопасности

Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.

Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

Микроволновая печь предназначена только для установки на столешнице (отдельно), ее нельзя размещать в шкафу.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

Во избежание опасных ситуаций замена сетевого шнура должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.

Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.

Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.

Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ ДУХОВОГО ШКАФА — ДОПОЛНИТЕЛЬНО

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, из-за высоких температур дети должны использовать ее только под присмотром взрослых.

Во время использования микроволновая печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Не допускается использование паровых очистителей.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании.

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.

Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Для данного устройства не предусмотрено управление с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Инструкции по технике безопасности

Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они достигли возраста 8 лет, и только под присмотром родителей.

Устройство и кабель должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

В микроволновой печи нельзя разогревать пищу или жидкости в герметично закрытых контейнерах.

Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки печи.

Не следует устанавливать печь рядом с нагревательными приборами или легковоспламеняющимися материалами; в помещениях с высоким уровнем влажности, пыли или в загрязненных маслом местах; в местах, где на печь будет воздействовать прямой солнечный свет и вода; в местах возможной утечки газа; на неровной поверхности.

Необходимо обеспечить надлежащее заземление печи в соответствии с местными или государственными правилами.

Регулярно очищайте контакты вилки питания с помощью сухой ткани для удаления с них посторонних веществ.

Не растягивайте, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.

В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение. Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания.

Не засовывайте в печь пальцы или посторонние предметы. При попадании в печь посторонних предметов отключите кабель питания и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте печь на хрупких предметах.

Напряжение, частота и сила тока в сети питания должны соответствовать характеристикам устройства.

Вилку кабеля питания следует надежно подключать к сетевой розетке. Не используйте переходники с несколькими гнездами, удлинители или электрические преобразователи.

Не размещайте кабель питания на металлических предметах. Кабель питания следует прокладывать между предметами или за печью.

Не используйте поврежденную вилку, кабель питания или плохо закрепленную сетевую розетку. В случае повреждения вилок или кабелей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Не наносите воду непосредственно на печь.

Не размещайте на печи, внутри нее или на дверце печи какие-либо предметы.

Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте осторожны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, поскольку пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми компонентами печи.

Дети могут ушибиться или прищемить пальцы дверцей. При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.

Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению. При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

1. Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
2. Наложите чистую сухую повязку.
3. Не наносите кремы, масла или лосьоны.

Во избежание повреждения подноса или подставки не кладите их в воду сразу после приготовления.

Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.

Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Не следует использовать металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампур и т. д.

Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить ее перегрев или пригорание.

Кабель и вилка питания должны находиться вдали от источников воды или тепла.

Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую. Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т. д.

Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Это может привести к пожару. В случае перегрева печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока печь не охладится до допустимой температуры.

Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи.

Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.

Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.

Не включайте микроволновую печь, если в ней нет приготовляемой пищи. В целях безопасности микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут. При случайном включении микроволновой печи рекомендуется поместить в нее стакан воды для поглощения СВЧ-волн.

При установке печи следует обеспечить необходимое свободное пространство вокруг нее в соответствии с указаниями в данном руководстве. (См. раздел "Установка микроволновой печи")

Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

- Во время работы печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.
Важно. Необходимо обеспечивать надлежащее закрытие дверцы печи. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.
- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.

Ограниченная гарантия

Компания Samsung взимает плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства или аксессуара произошло по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- Дверца, ручки, внешняя панель или панель управления с вмятинами, царапинами или повреждениями.
- Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.

Данную микроволновую печь следует использовать только по назначению в соответствии с информацией, приведенной в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации микроволновой печи необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.

Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или см. справочную информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.

Данную микроволновую печь следует использовать только для нагрева пищи. Она предназначена для использования только в домашних условиях. Запрещается использовать устройство для нагревания тканей и пакетов, наполненных зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования микроволновой печи.

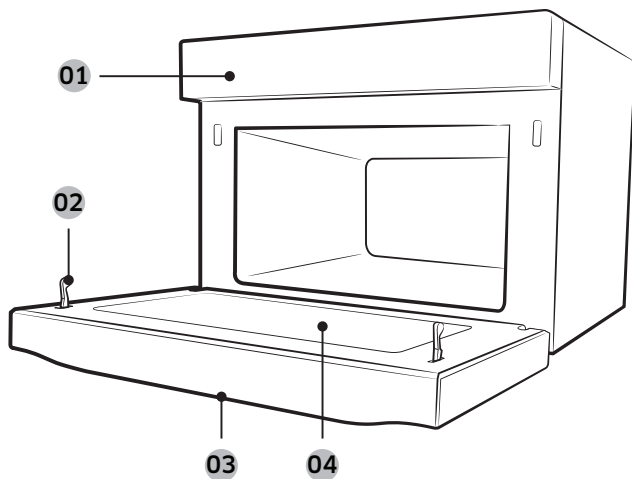
Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечить надлежащее обслуживание.

Установка

Комплектация

Убедитесь в наличии всех деталей и принадлежностей, входящих в комплект поставки устройства. В случае возникновения проблем при работе устройства или в ходе использования принадлежностей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу.

Внешний вид устройства



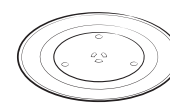
- 01 Панель управления
- 02 Защитная блокировка дверцы
- 03 Ручка дверцы
- 04 Дверца

Принадлежности

В комплект поставки духового шкафа входят различные дополнительные принадлежности, с помощью которых можно готовить различные блюда.



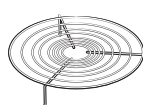
Роликовая подставка



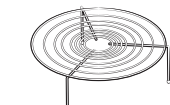
Вращающийся поднос



Блюдо для подрумянивания



Низкая подставка



Высокая подставка



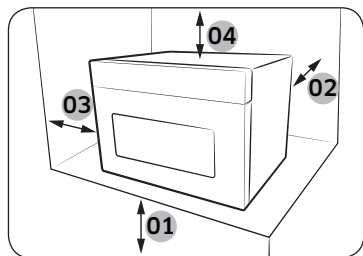
Пароварка Pro Steamer

Роликовая подставка	Устанавливается в центр основания. Используется для установки вращающегося подноса.
Вращающийся поднос	Устанавливается на роликовую подставку таким образом, чтобы его центр совпал с муфтой. Используется в качестве основания для приготовления пищи.
Подставки	Каждую из этих подставок можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. При этом меньшее блюдо устанавливается на вращающийся поднос, а второе блюдо — на выбранную подставку. Эти подставки можно использовать в режиме гриля с конвекцией или в комбинированном режиме. ПРИМЕЧАНИЕ Не используйте решетчатые подставки в режиме СВЧ.
Блюдо для подрумянивания	Устанавливается на вращающийся поднос. Используется для подрумянивания продуктов или получения хрустящей корочки у выпечки или пиццы.
Пароварка Pro Steamer	Пароварка Pro Steamer представляет собой комплект из крышки из нержавеющей стали, парового лотка и блюда для подрумянивания, предназначенных для приготовления пищи на пару. Ее можно использовать для подрумянивания таких продуктов, как сдобное тесто и тесто для пиццы, в режиме СВЧ или гриля с конвекцией.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не включайте печь, если в нее не установлен вращающийся поддон на роликовой подставке.

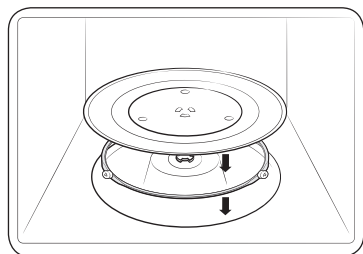
Место установки



- 01 85 см от пола
- 02 10 см от задней стены
- 03 10 см сбоку
- 04 20 см сверху

- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна выдержать вес печи.
- Оставьте свободное пространство для вентиляции: не менее 10 см от задней стенки и по боковым сторонам, а также 20 см сверху.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например, рядом с другими микроволновыми печами или около батарей отопления.
- Необходимо соблюдать технические требования к источнику питания для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

Вращающийся поднос



Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.

Обслуживание

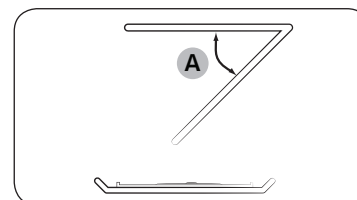
Очистка

Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей). Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилась ли грязь на уплотнении дверцы. Используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, для очистки внутренней и внешней поверхности печи. Промойте и высушите.

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

1. Убедитесь, что в печи нет посторонних предметов, и поставьте стакан с разбавленным лимонным соком в центр вращающегося подноса.
2. Нагревайте печь в течение 10 минут при максимальной мощности.
3. По окончании цикла подождите, пока печь остынет. Затем откройте дверцу и протрите камеру приготовления.

Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем



Чтобы очистить верхнюю часть камеры приготовления, опустите верхний нагревательный элемент на 45° (A), как показано на рисунке. Это позволит получить доступ к верхней части. Закончив работу, поднимите верхний нагревательный элемент в исходное положение.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Следите, чтобы на дверце и уплотнении дверцы не скапливались загрязнения: дверца должна открываться и закрываться без рывков. В противном случае срок службы печи может сократиться.
- Не проливайте воду на вентиляционные отверстия печи.
- Не используйте для очистки абразивные или химические вещества.
- После каждого использования необходимо дождаться, пока печь остынет, и очистить камеру приготовления с помощью мягкого моющего средства.



Подготовка к использованию

Замена (ремонт)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь отремонтировать печь или заменить детали самостоятельно.

- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- При возникновении неполадок с наружным корпусом печи необходимо сразу отключить печь от источника питания, а затем обратиться в местный сервисный центр компании Samsung.

Уход в случае длительного неиспользования

Если печь не используется в течение продолжительного периода времени, отключите ее от источника питания и поместите в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри печи, могут повлиять на эффективность работы устройства.

Подготовка к использованию

Существует несколько важных моментов, с которыми следует ознакомиться, прежде чем вы перейдете к выбору рецепта и приготовлению блюда. Перед запуском любого режима приготовления или во время его работы можно устанавливать/изменять время или настройки кухонного таймера при необходимости.

Часы

Необходимо установить точное время для правильного выполнения программ в автоматическом режиме.



1. Выключите печь и подождите несколько секунд, пока устройство не перейдет в режим ожидания. Замигает значение часов.
2. С помощью кнопок со стрелками установите часы, а затем нажмите **OK**. Замигает значение минут.
3. С помощью кнопок со стрелками установите минуты, а затем нажмите **OK**.

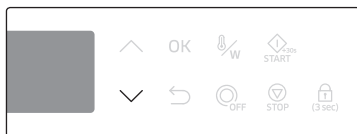
ПРИМЕЧАНИЕ

- При необходимости изменения текущего времени в дальнейшем удерживайте кнопку со стрелкой вверх (^) в течение 3 секунд, а затем выполните описанные выше действия.
- Установленное время невозможно изменить во время работы печи.

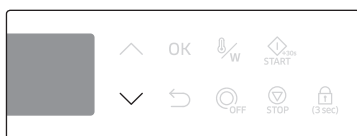


Включение/выключение звука

Можно включить или выключить звук нажатия кнопок, звуковые сигналы или сигнал оповещения. Эта настройка доступна только в режиме ожидания (когда на дисплее отображается текущее время).

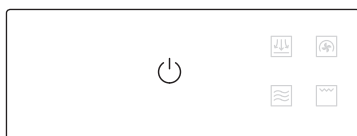


Чтобы выключить звук, нажмите и удерживайте кнопку **V** в течение 3 секунд. На дисплее отобразится сообщение "OFF" ("Выкл.").



Чтобы включить звук, снова нажмите и удерживайте кнопку **V** в течение 3 секунд. На дисплее отобразится сообщение "ON" ("Вкл.").

Энергосбережение



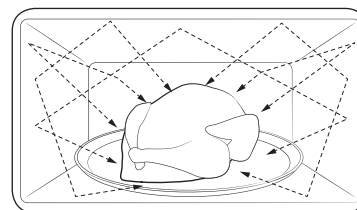
Чтобы снизить потребление энергии, нажмите и удерживайте кнопку **⏻** в течение 1 секунды. Эта настройка доступна только в режиме ожидания (когда на дисплее отображается текущее время).

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если во время настройки пользователь не выполнит ни одного действия в течение 5 минут, все текущие операции будут отменены и печь перейдет в режим ожидания.
- Если в процессе приготовления работа печи будет приостановлена более чем на 25 минут, печь перейдет в режим ожидания.

Информация о электромагнитном излучении

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны. В печь встроен магнетрон, генерирующий микроволны, которые используются для приготовления или разогрева пищи без изменения ее формы и цвета.



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются благодаря системе вращения и распределения. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукты на глубину до 2,5 см. Затем приготовление продолжается за счет рассеивания микроволн внутри продуктов.
3. Время приготовления зависит от следующих свойств продуктов:
 - количества и плотности продуктов;
 - содержания влаги;
 - начальной температуры (особенно для замороженных продуктов).

ПРИМЕЧАНИЕ

После завершения процесса приготовления пища остается горячей внутри в течение некоторого времени. Поэтому необходимо учитывать время выдержки, указанное в данном руководстве, чтобы обеспечить равномерное приготовление продуктов.



Подготовка к использованию

Посуда для микроволновой печи

Посуда, используемая в режиме СВЧ, должна пропускать микроволны и позволять им проникать в пищу. Металлы, такие как нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражают волны СВЧ. Поэтому металлическую посуду использовать не следует. Разрешается использовать посуду с отметкой о безопасности для использования в микроволновой печи. Дополнительные сведения о подходящей посуде см. в следующем руководстве.

Требования:

- плоское дно и ровные стенки;
- плотно закрывающаяся крышка;
- устойчивая форма с ручками, вес которых не превышает вес самой формы.

Материал	Пригодно для использования в микроволновой печи	Описание	
Алюминиевая фольга	△	Используйте при приготовлении небольших порций для защиты пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги (т. е. искр).	
Блюдо для подрумянивания	○	Не используйте для предварительного подогрева более 8 минут.	
Костяной фарфор или глиняная посуда	○	Как правило, фарфор, керамику, глазурованную глиняную посуду и костяной фарфор можно использовать, если на них нет металлической отделки.	
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	○	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.	
Упаковка продуктов быстрого приготовления	Полистироловые стаканчики и контейнеры	○	При перегреве полистирол может плавиться.
	Бумажные пакеты или газеты	×	Существует риск возгорания.
	Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	×	Может стать причиной возникновения электрической дуги.

Материал	Пригодно для использования в микроволновой печи	Описание	
Стеклоянная посуда	Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи	○	Пригодно для использования в микроволновой печи при отсутствии металлической отделки.
	Тонкостенная стеклянная посуда	○	При нагреве хрупкая стеклянная посуда может разбиться или треснуть.
	Стеклоянные банки	○	Используйте только для разогрева. Перед приготовлением необходимо снять крышку.
Металл	Блюда	×	Могут стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
	Пакеты для заморозки с проволочными зажимами	×	
Бумага	Тарелки, чашки, салфетки и бумажные полотенца	○	Для продуктов, не требующих длительного приготовления. Поглощают избыточную влагу.
	Переработанная бумага	×	Является причиной возникновения электрической дуги.
Пластик	Контейнеры	○	Допускается использование емкостей только из термопластика. Некоторые виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться.
	Липкая пленка	○	Используйте для сохранения влаги после приготовления.
	Пакеты для заморозки	△	Допускается использование пакетов, пригодных для кипячения или использования в печи.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	○	Можно использовать для сохранения влаги и предотвращения разбрызгивания.	

○ : Пригодно для использования в микроволновой печи

△ : Использовать с осторожностью

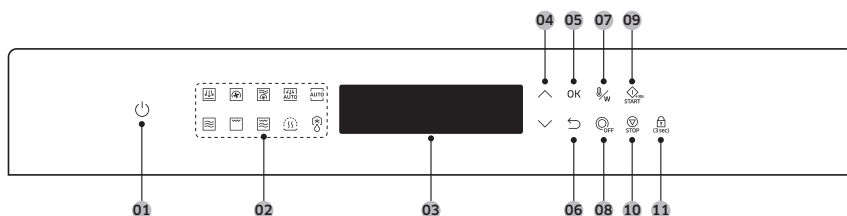
× : Не пригодно для использования в микроволновой печи



Управление

Панель управления

Существует множество вариантов дизайна передней панели, которая может быть выполнена из разных материалов с использованием различных цветовых решений. В целях повышения качества внешний вид духового шкафа может быть изменен без предварительного уведомления.



01	Питание	Нажмите для включения или отключения печи.
02	Панель функций	Нажмите для выбора требуемого режима приготовления или функции.
03	Дисплей	Отображает необходимую информацию о выбранных функциях или настройках.
04	Вверх/вниз	Используются для выбора значения при настройке.
05	OK	Нажмите, чтобы подтвердить настройки.
06	Назад	Нажмите, чтобы вернуться к настройке по умолчанию.
07	Температура/уровень мощности	Используется для изменения температуры или уровня мощности.
08	Вращающийся поднос	Нажмите, чтобы включить или выключить вращающийся поднос.
09	Start (Старт)	Нажмите, чтобы начать процесс приготовления. Эта кнопка также используется для быстрого прогрева печи при максимальном уровне мощности.
10	Stop (Стоп)	Нажмите, чтобы остановить работу. Эта кнопка также используется для отмены текущего режима.
11	Блокировка управления	Чтобы включить или выключить эту функцию, нажмите и удерживайте соответствующую кнопку в течение 3 секунд. Блокировка управления работает только в режиме ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ

- **Режим ожидания:** Если в течение 5 минут пользователь не выполняет каких-либо действий на панели управления, печь переходит в режим ожидания, в котором на дисплее отображается только текущее время. После 25 минут бездействия печь прекращает работу.
- **Прекращение работы:** При перезапуске печи после отключения питания подсвечиваются только те кнопки, которые связаны с последним действием пользователя. Для переключения в режим ожидания следует повторно нажать кнопку **Power** (Питание).

Обзор функций

Функция		Диапазон температур	Температура по умолчанию	Макс. время
Ручной режим	Нагрев горячим воздухом	160–230 °C	200 °C	60 мин
	Конвекция	40–230 °C	180 °C	60 мин
	СВЧ + конвекция	40–200 °C 100–450 Вт	180 °C 450 Вт	60 мин

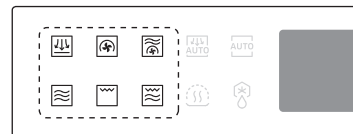
Управление

Функция		Диапазон температур	Температура по умолчанию	Макс. время
Ручной режим	СВЧ	100–800 Вт	800 Вт	90 мин
	Гриль	180 °С	180 °С	60 мин
	СВЧ + гриль	180 °С 100–600 Вт	180 °С 600 Вт	60 мин
Автоматический режим	Автоматическое приготовление с нагревом горячим воздухом	Печь предлагает 10 автоматических программ для людей, ранее не пользовавшихся режимом нагрева горячим воздухом.		
	Автоматическое приготовление	Менее опытные пользователи могут выбрать одну из 25 программ автоматического приготовления.		
	Быстрая разморозка	Для вашего удобства печь оснащена 5 программами для размораживания.		
Специальные функции	Сохранение тепла	50–80 °С	60 °С	3 ч

Управление

Ручной режим

Шаг 1. Выбор режима



На панели функций выберите **ручной режим**, например режим **Convection** (Конвекция). На дисплее замигает значение температуры (или уровня мощности), заданное по умолчанию.

Шаг 2. Установка температуры или уровня мощности



Для регулировки температуры по умолчанию (или уровня мощности) используйте кнопки **Λ / V**. По завершении нажмите **OK**, чтобы перейти к элементам времени.

ПРИМЕЧАНИЕ

Уровень мощности (если не указано иное) регулируется в соответствии с установленной температурой. Если уровень мощности или температура не будут установлены в течение 5 секунд, печь автоматически переключится на настройку времени приготовления.

Шаг 3. Установка времени приготовления



Установите время приготовления с помощью кнопок **Λ / V**. После завершения нажмите **START (СТАРТ)**

ПРИМЕЧАНИЕ

Время приготовления можно задать после предварительного прогрева.

Шаг 4. Быстрое разогревание

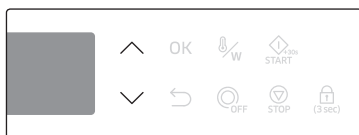


Устройство начнет предварительный прогрев, который будет завершен, когда температура достигнет заданного значения. По завершении прогрева прозвучит звуковой сигнал и индикатор погаснет.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Доставая блюда, всегда используйте кухонные рукавицы.
- При высокой температуре внутри микроволновой печи после приготовления печь может продолжать работать для охлаждения в течение 5 минут. При этом на дисплее будет отображаться символ ✳.

Изменение времени приготовления в процессе приготовления



Для изменения времени приготовления используйте кнопки **Λ / V**. Все изменения вступают в действие немедленно, после чего печь возобновляет приготовление с новыми параметрами.

Изменение температуры или уровня мощности в процессе приготовления

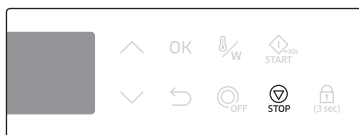


1. Нажмите **W**. На дисплее замигает значение температуры (или уровня мощности).



2. Измените значение температуры (или уровня мощности) с помощью кнопок **Λ / V**, после чего нажмите **OK** или **W**, чтобы подтвердить изменения.

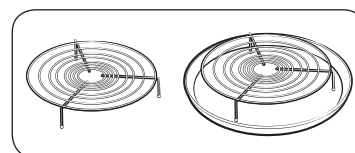
Остановка работы печи



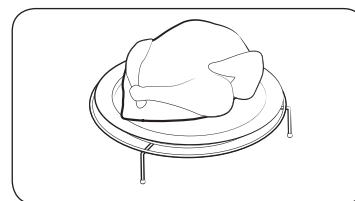
Нажмите кнопку **Stop (Сtop)** (**STOP**) один раз, чтобы остановить работу, или два раза для отмены текущего режима и переключения в режим ожидания.

⚠ Нагрев горячим воздухом

Режим нагрева горячим воздухом аналогичен режиму конвекции. Но в этом режиме нагревательные элементы обеспечивают более высокую температуру и распределение более сильного потока воздуха внутри печи. Этот режим предназначен для ускорения процесса приготовления с сохранением или улучшением вкуса блюд. В этом режиме можно использовать низкую подставку отдельно или в сочетании с блюдом для подрумянивания на вращающемся подносе.



1. Установите низкую подставку или низкую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.



2. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.
3. Выполните шаги 1-4, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 14.
4. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

⚠ ВНИМАНИЕ

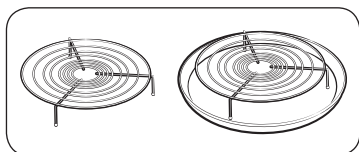
Не используйте этот режим для выпекания хлеба или приготовления кондитерских изделий. Под воздействием более высокой температуры продукты могут подгореть сверху.

Управление

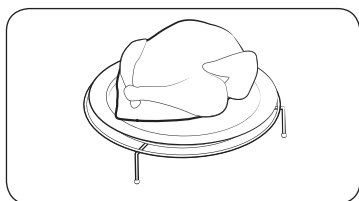
Конвекция

Тепло поступает от нагревательных элементов и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. В этом режиме можно использовать низкую подставку отдельно или в сочетании с блюдом для подрумянивания на вращающемся подносе. Используйте этот режим для приготовления печенья, порционных лепешек, булочек и пирогов, а также фруктовых пирогов, выпечки из заварного теста и суфле.

Шаг 1 > Шаг 2 > Шаг 3 > Шаг 4
Конвекция > Температура > Время приготовления > Разогревание



1. Установите низкую подставку или низкую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.

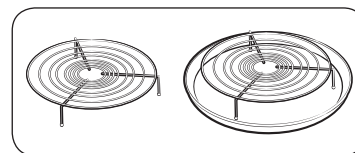


2. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.
3. Выполните шаги 1-4, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 14.
4. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

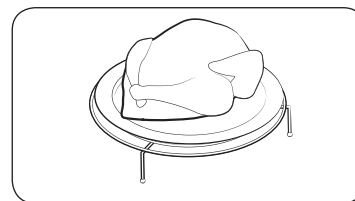
СВЧ + конвекция

В этом комбинированном режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Используйте этот режим для приготовления любых блюд из мяса и птицы, а также запеканок и блюд с тертым сыром, бисквитов и воздушных кексов с фруктами, пирогов и крамблов, жареных овощей, лепешек и хлеба.

Шаг 1 > Шаг 2 > Шаг 3 > Шаг 4
СВЧ + конвекция > Температура и уровень мощности > Время приготовления > Разогревание



1. Установите низкую подставку или низкую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.



2. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.
3. Выполните шаги 1-4, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 14.
4. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

ВНИМАНИЕ

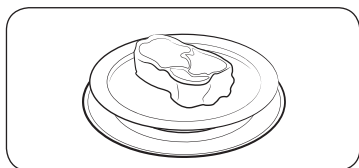
Используйте только жаропрочную посуду, например стеклянную посуду, керамическую посуду или посуду из костяного фарфора без металлической отделки.

СВЧ

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны. Энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

- Используйте только посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
СВЧ	>	Уровень мощности	>
		Время приготовления	>
			-



- Поместите продукты в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, после чего установите контейнер в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.
- Выполните шаги 1–3, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 14.
- По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Простой запуск

Если необходимо быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), выберите режим **Microwave (СВЧ)**, после чего нажмите кнопку **START (СТАРТ)** (START).

Уровень мощности

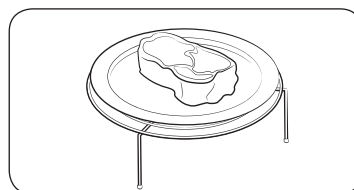
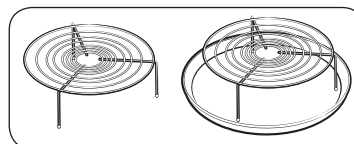
Уровень	Процент (%)	Производимая мощность (Вт)	Описание
ВЫСОКИЙ	100	800	Используется для нагрева жидкости.
ВЫСОКИЙ НИЗКИЙ	88	700	Используется для нагрева и приготовления.
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	75	600	
СРЕДНИЙ	56	450	Используется для приготовления мяса и подогрева овощей.
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	38	300	

Уровень	Процент (%)	Производимая мощность (Вт)	Описание
РАЗМОРОЗКА	23	180	Используется для размораживания продуктов перед приготовлением.
НИЗКИЙ	13	100	Используется для размораживания овощей.

Гриль

Тепло поступает от нагревательных элементов. Убедитесь, что они находятся в горизонтальном положении.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
Гриль	>	Время приготовления	>
			-



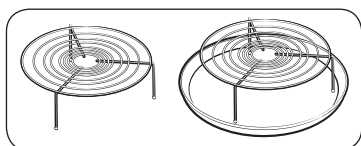
- Установите высокую подставку или высокую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.
- Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.
- Выполните шаги 1 и 3, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 14.
- По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Управление

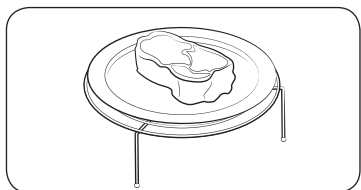
СВЧ + гриль

Тепло, усиленное энергией микроволн, поступает от нагревательных элементов. Используйте только посуду, пригодную для микроволновой печи, например стеклянную и керамическую посуду.

Шаг 1 > Шаг 2 > Шаг 3 > Шаг 4
СВЧ + гриль > Уровень мощности > Время приготовления > -



1. Установите высокую подставку или высокую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.

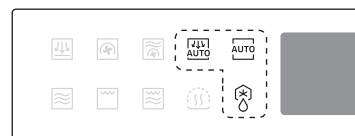


2. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.
3. Выполните шаги 1–3, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 14.
4. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Автоматический режим

Для вашего удобства печь оснащена 3 разными автоматическими режимами. **Hot Blast Auto cook** (Автоматическое приготовление с нагревом горячим воздухом), **Auto Cook** (Автоматическое приготовление) и **Power Defrost** (Быстрая разморозка). Выберите наиболее подходящий режим.

Шаг 1. Выбор режима



На панели функций выберите автоматический режим, например режим **Hot Blast Auto cook** (Автоматическое приготовление с нагревом горячим воздухом). На дисплее начнет мигать номер программы, заданный по умолчанию.

Шаг 2. Выбор программы



Выберите предпочтительную программу с помощью кнопок **Λ/V**, после чего нажмите кнопку **OK**. На дисплее начнет мигать значение веса, заданного для данной программы по умолчанию.

Шаг 3. Установка размера или веса порции



Установите размер (или вес) порции с помощью кнопок **Λ/V**. После завершения нажмите **START (СТАРТ)** (START).

ВНИМАНИЕ

Доставая блюда, всегда используйте кухонные рукавицы.

ПРИМЕЧАНИЕ

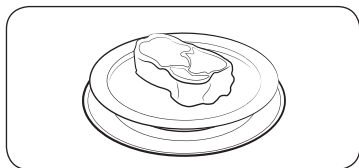
Для каждого автоматического режима запрограммировано свое время приготовления, которое нельзя изменить.

Автоматический нагрев горячим воздухом

Режим нагрева горячим воздухом аналогичен режиму конвекции. Но в этом режиме нагревательные элементы обеспечивают более высокую температуру и распределение более сильного потока воздуха внутри печи. Этот режим предназначен для ускорения процесса приготовления с сохранением или улучшением вкуса блюд.

Печь предлагает 10 автоматических программ для людей, ранее не пользовавшихся режимом нагрева горячим воздухом.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Автоматическое приготовление с нагревом горячим воздухом	1–10	Размер порции



1. Поместите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее на вращающийся поднос. Закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1–3, указанные в разделе **Автоматический режим** на стр. 18.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

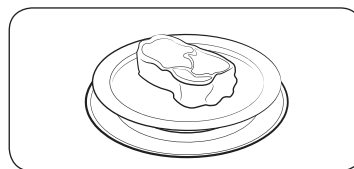
ВНИМАНИЕ

Не используйте этот режим для выпекания хлеба или приготовления кондитерских изделий. Под воздействием более высокой температуры продукты могут подгореть сверху.

Автоматическое приготовление

Менее опытные пользователи могут выбрать одну из 25 программ автоматического приготовления. Эта возможность позволит тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы устройства. Время приготовления и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранным рецептом.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Автоматическое приготовление	1–25	Размер порции

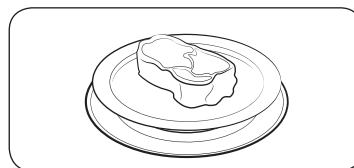


1. Поместите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее на вращающийся поднос. Закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1–3, указанные в разделе **Автоматический режим** на стр. 18.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Быстрая разморозка

Для вашего удобства печь оснащена 5 программами для размораживания. Время и уровень мощности устанавливаются автоматически в зависимости от выбранной программы.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Быстрая разморозка	1–5	вес



1. Поместите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее на вращающийся поднос. Закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1–3, указанные в разделе **Автоматический режим** на стр. 18.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Управление


Специальные функции

Сохранение тепла

При выборе данной функции будут работать только конвекционные нагревательные элементы, благодаря которым горячий воздух циркулирует внутри печи, позволяя поддерживать температуру продуктов.

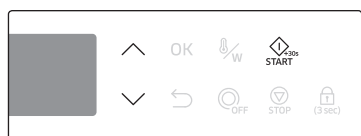
По завершении приготовления выполните следующие действия.




1. На панели функций нажмите . На дисплее замигает значение температуры по умолчанию (60 °C).



2. Установите температуру с помощью кнопок \wedge / \vee , после чего нажмите кнопку **OK**, чтобы перейти к настройке времени.



3. Установите время с помощью кнопок \wedge / \vee , а затем нажмите кнопку **START (СТАРТ)** (). Печь начнет работать.

ВНИМАНИЕ

- Доставая блюда, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте эту функцию для разогрева холодных продуктов. Используйте данный режим только для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
- Не используйте эту функцию более 3 часов. В противном случае это может повлиять на качество продуктов.
- Чтобы сохранить хрустящую корочку, не накрывайте готовое блюдо крышкой при использовании режима сохранения тепла.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для изменения температуры во время выполнения цикла нажмите  и повторите указанный выше шаг 2.

Руководство по использованию режима сохранения тепла

Блюдо	Температура (°C)	Время выдержки (мин.)	Способ приготовления
Основное блюдо	80	30	Для сохранения тепла блюд из мяса, курицы, запеканок, пиццы, картофеля и готовых порционных блюд.
Напитки	80	30	Для сохранения тепла воды, молока и кофе.
Хлеб/выпечка	60	30	Для сохранения тепла хлеба, тостов, булочек, кексов или пирогов.
Формы/посуда	70	30	Для предварительного разогревания форм и посуды. Расставьте посуду на вращающемся подносе. Не перегружайте поднос. (Максимальный вес, выдерживаемый подносом: 7 кг)

Интеллектуальное приготовление

Автоматическое приготовление

Руководство по использованию функции автоматического нагрева горячим воздухом

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
Н1	Замороженная пицца	400–450	Выньте пиццу из упаковки и положите на низкую подставку. Поместите подставку в печь. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
Н2	Домашняя пицца	500–550	<p>Ингредиенты</p> <ul style="list-style-type: none"> Тесто для пиццы (200–220 г) 150 г сильной пшеничной муки, 3 г сухих дрожжей, 0,5 ст. л. оливкового масла, 100 мл теплой воды, 0,5 ст. л. сахара и соли Начинка 100 г нарезанных овощей, 100 г томатного пюре, 80–100 г тертого сыра моцарелла <p>Способ приготовления</p> <p>Насыпьте в миску муки, добавьте дрожжи, масло, соль и теплую воду. Перемешайте все до получения мягкого влажного теста. Замесите тесто с помощью миксера или вручную в течение 5–10 минут. Закройте миску крышкой и оставьте на 30 минут для расстойки.</p> <p>Раскатайте тесто на блюде для подрумянивания. Нанесите на тесто томатное пюре и добавьте овощи. Равномерно посыпьте пиццу сыром.</p> <p>Поместите блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.</p>

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
Н3	Домашняя лазанья	1000–1100	<p>Ингредиенты</p> <p>2 ст. л. оливкового масла, 500 г говяжьего фарша, 100 г томатного соуса, 100 мл говяжьего бульона, 150 г сухих листов теста для лазаньи, 1 луковица (нашинкованная), по 1 ч. л. сушеной петрушки, орегано и базилика, 200 г тертого сыра моцарелла</p> <p>Способ приготовления</p> <p>Соус: Нагрейте масло в сковороде, затем обжарьте говяжий фарш и нашинкованный лук в течение 10 минут до золотистого цвета. Добавьте томатный соус, говяжий бульон и сушеные травы. Доведите смесь до кипения и готовьте на медленном огне в течение 10 минут. Используйте сухие, предварительно приготовленные листы лазаньи.</p> <p>Положите лист лазаньи в форму, выложите на него мясной соус, посыпьте тертым сыром, а затем повторите все снова в таком же порядке. Равномерно посыпьте листы лазаньи оставшимся сыром моцарелла и поместите их на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.</p>

Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
Н4	Домашняя запеканка	600–650 1200–1250	<p>Ингредиенты (1200–1250 г) 800 г картофеля, 100 мл молока, 100 мл сливок, 50 г взбитых яиц, по 1 ч. л. соли, перца и мускатного ореха, 150 г тертого сыра моцарелла, сливочное масло, тимьян * При приготовлении порций 600–650 г используйте в два раза меньше ингредиентов.</p> <p>Способ приготовления Очистите картофель и нарежьте его на дольки толщиной 3 мм. Смажьте всю поверхность формы для запекания (примерно 18 x 28 см) маслом. Разложите ломтики на чистом кухонном полотенце, накройте сверху другим кухонным полотенцем и оставьте. Подготовьте остальные ингредиенты. Положите все остальные ингредиенты, кроме тертого сыра, в большую миску и хорошо перемешайте. Выложите ломтики картофеля в форму так, чтобы они аккуратно перекрывали друг друга, и залейте картофель получившейся смесью из остальных ингредиентов. Посыпьте тертым сыром и запеките. Поместите блюдо на низкую подставку. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.</p>
Н5	Замороженный картофель фри	300–350 400–450	Равномерно разложите замороженный картофель по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
Н6	Замороженные крылышки "Баффало"	400–450 500–550	Положите замороженные крылышки "Баффало" (предварительно приготовленные и приправленные специями) на блюдо для подрумянивания. Поставьте тарелку на высокую подставку. Поместите блюдо в печь. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
Н7	Жареная курица кусочками	500–600 900–1000	Взвесьте кусочки курицы, смажьте их маслом и посыпьте приправами. Равномерно разложите их на высокой подставке. После звукового сигнала переверните курицу и нажмите кнопку START (СТАРТ) для продолжения приготовления. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
Н8	Жареная курица	1200–1300	Смажьте всю курицу маслом и посыпьте специями. Сначала положите курицу грудкой вниз по центру нижней подставки. После звукового сигнала переверните курицу с помощью щипцов и нажмите кнопку START (СТАРТ) для продолжения приготовления. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
Н9	Пирог с говядиной	500–600	<p>Ингредиенты 200 г говядины, нарезанной кубиками, 1 ст. л. оливкового масла, 1/2 луковицы (нарезанная), 80 г грибов (нарезанных), по 1 ст. л. петрушки и тимьяна, нашинкованных, 1 ст. л. вустерского соуса, соли и перца, 2 ст. л. муки, 100 мл горячего говяжьего бульона, 120 г готового сдобного теста, 1 яичный желток (взбитый)</p> <p>Способ приготовления Посыпьте кубики говядины мукой, солью и перцем. Поджарьте кубики говядины на сковороде с маслом, регулярно помешивая до золотистого цвета. Добавьте лук, грибы, петрушку, тимьян, вустерский соус, мясной бульон и обжарьте. После обжаривания готовьте на медленном огне в течение часа. Вылейте смесь для начинки в форму для запекания, накройте листом теста и сожмите края, чтобы закрыть начинку. Украсьте тесто с помощью ножа и вилки. Сделайте надрез сверху и смажьте взбитым яичным желтком. Поместите блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.</p>

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
H10	Домашний маленький лоранский пирог	400–500	<p>Ингредиенты</p> <ul style="list-style-type: none"> Тесто 200 г обычной муки, 80 г сливочного масла, 1 яйцо Смесь 30 г бекона, нарезанного кубиками, 60 г сливок, 60 г густой сметаны, 2 яйца, 40 г тертого сыра, соль и перец <p>Способ приготовления</p> <p>Приготовьте тесто. Насыпьте муку в миску, добавьте масло и яйца, а затем перемешайте все до получения мягкого теста. Поставьте в холодильник на 30 минут. После чего раскатайте тесто и разложите его по металлическим формам (например, формам для маффинов на 6 маленьких лоранских пирогов), предварительно смазанным маслом. Смешайте сливки, нарезанный кубиками бекон, густую сметану, яйцо, сыр, соль, перец и разложите данную смесь по формам. Поместите блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 5 минут.</p>

Руководство по использованию функции автоматического приготовления

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
A1	Замороженная лазанья	400–450	Поместите замороженную лазанью на подходящее термостойкое блюдо. Поставьте тарелку на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 3–4 минуты.
A2	Замороженная тонкая пицца	300–350 400–450	Поместите замороженную пиццу на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 1–2 минуты.

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
A3	Готовое блюдо (3 компонента)	300–350 400–450	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A4	Готовое блюдо (1 компонент)	300–350 400–450	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A5	Жареная рыба	300–400 500–600	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A6	Ростбиф	800–1000 1200–1400	Смажьте говядину растительным маслом и посыпьте перцем и солью. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10–15 минут.
A8	Куриная грудка на гриле	300–400 500–600	Промойте грудку, замаринуйте и положите на высокую подставку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A9	Филе лосося на гриле	300–400 500–600	Смажьте филе лосося растительным маслом и посыпьте специями. Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.

Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
A10	Рыбное филе на гриле	500–600	Смажьте рыбное филе растительным маслом и посыпьте специями. Равномерно распределите рыбные филе на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A11	Замороженные булочки	400–500	Разложите замороженные булочки на низкой подставке. После приготовления дайте блюду постоять 1–2 мин.
A12	Брауни (шоколадный пирог)	700–750	Поместите предварительно подготовленную смесь, яйцо, воду, подсолнечное масло в емкость и тщательно перемешайте. Вылейте смесь в стеклянный поднос, установленный на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 10 минут. По вкусу можно добавить в брауни орехи.
A13	Жареные овощи	200–250 300–350	Нарежьте свежие овощи (например, ломтики перца, лука, цуккини или грибов), добавьте растительное масло и специи. Положите их на блюдо для подрумянивания. Установите блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A14	Замороженные картофельные крокеты	300–350 400–450	Равномерно разложите замороженные картофельные крокеты на тефлоновой тарелке. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A15	Картофель фри	300–350 400–450	Очистите картофель и нарежьте его палочками толщиной 10x10 мм. Замочите в холодной воде на 30 мин. Высушите салфеткой, взвесьте и смажьте 5 г оливкового масла, приправьте специями. Равномерно разложите картофель по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
A16	Дольки картофеля	300–350 400–450	Вымойте картофель среднего размера и нарежьте дольками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Разложите на тарелке срезанной стороной вниз. Поставьте тарелку на высокую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A17	Луковые кольца в кляре	200–250 300–350	Равномерно разложите луковые кольца в кляре по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A18	Замороженные креветки	300–350 400–450	Равномерно разложите замороженных креветок по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A19	Замороженные кольца кальмара	200–250 300–350	Равномерно разложите замороженные кольца кальмара по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A20	Замороженные куриные наггетсы	300–350 400–450	Равномерно разложите замороженные наггетсы на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на высокую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A21	Тесто для пиццы	300–500	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
A22	Тесто для пирога	500–800	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
A23	Тесто для хлеба	600–900	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
A24	Йогурт — небольшая керамическая чашка	500	Равномерно распределите 150 г натурального йогурта по 5 керамическим чашкам или маленьким стеклянным баночкам (по 30 г в каждую). Добавьте 100 мл молока в каждую чашку. Используйте молоко для долгого хранения (комнатной температуры; 3,5 % жирности). Накройте каждую чашку пленкой для микроволновой печи и поставьте кругом на вращающемся подносе. Когда йогурт будет готов, поставьте его в холодильник на 6 часов. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую заправку для йогуртов.
A25	Йогурт — большая стеклянная чаша	500	Смешайте 150 г натурального йогурта с 500 мл молока долгого хранения (комнатной температуры; 3,5 % жирности). Влейте в большую стеклянную миску. Накройте пленкой для микроволновой печи и поставьте на вращающийся поднос. Когда йогурт будет готов, поставьте его в холодильник на 6 часов. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую заправку для йогуртов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Во время брожения йогурта вращающийся поднос не поворачивается.

Руководство по использованию функции быстрой разморозки

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
d1	Мясо	200–1500	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, антрекотов, отбивных и фарша. Дайте блюду постоять 20–60 минут.

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
d2	Птица	200–1500	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте блюду постоять 20–60 минут.
d3	Рыба	200–1500	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте блюду постоять 20–50 минут.
d4	Хлеб и выпечка	100–1000	Положите хлеб горизонтально на салфетку и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батончиков. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, чизкейков и изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью. Дайте блюду постоять 10–30 минут.
d5	Фрукты	100–600	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте блюду постоять 5–20 минут.

Интеллектуальное приготовление

Приготовление вручную

Руководство по приготовлению в режиме СВЧ

- Не используйте металлические контейнеры в режиме СВЧ. Емкости для продуктов всегда следует устанавливать на вращающийся поднос.
- Для получения наилучших результатов рекомендуется накрыть емкость крышкой.
- По завершении приготовления дайте блюду настояться в собственном пару.

Замороженные овощи

- Используйте емкость из термостойкого стекла с крышкой.
- Перемешайте овощи два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления.
- По окончании приготовления добавьте приправы.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Шпинат	150	600	5–7	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Брокколи	300	600	8–10	2–3
	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.			
Горошек	300	600	7–9	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Зеленая фасоль	300	600	7½–9½	2–3
	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.			
Овощная смесь (морковь, горох, кукуруза)	300	600	7–9	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Овощная смесь (китайские)	300	600	7½–9½	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			

Свежие овощи

- Используйте емкость из термостойкого стекла с крышкой.
- На каждые 250 г добавьте 30–45 мл холодной воды.
- Перемешайте один раз в процессе приготовления и еще один раз по окончании приготовления.
- По окончании приготовления добавьте приправы.
- Чтобы процесс приготовления занимал меньше времени, рекомендуется нарезать овощи небольшими кусочками одинакового размера.
- Все свежие овощи следует готовить в режиме СВЧ при максимальной мощности (800 Вт).

Блюдо	Размер порции (г)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Брокколи	250	3–4	3
	500	6–7	
Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.			
Брюссельская капуста	250	5–6	3
	Добавьте 60–75 мл (4–5 ст. л.) воды.		
Морковь	250	4–5	3
	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.		
Цветная капуста	250	4–5	3
	500	7–8	
Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.			
Кабачки	250	3–4	3
	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.		
Баклажаны	250	3–4	3
	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.		

Блюдо	Размер порции (г)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Лук-порей	250	3–4	3
	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.		
Грибы	125	1–2	3
	250	2–3	
	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.		
Лук	250	4–5	3
	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.		
Перец	250	4–5	3
	Нарежьте перец мелкими ломтиками.		
Картофель	250	4–5	3
	500	7–8	
	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.		
Брюква	250	5–6	3
	Нарежьте кольраби мелкими кубиками.		

Рис и макаронные изделия

Во время приготовления время от времени помешивайте. Приготовленное блюдо перемешайте еще раз. Готовьте, не накрывая крышкой. По окончании приготовления накройте крышкой и дайте настояться в течение указанного времени. Затем полностью слейте воду.

- **Рис:** Используйте большую емкость из термостойкого стекла с крышкой — в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза.
- **Макаронные изделия:** Используйте большую емкость из термостойкого стекла.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Способ приготовления
Белый рис (пропаренный)	250	800	16–18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375		18–20		Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250	800	22–23	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375		24–25		Добавьте 750 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250	800	17–19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250	800	19–20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250	800	11–13	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

Интеллектуальное приготовление

Разогрев

- Не разогревайте большие порции блюд, например, окорок, так как они могут подгореть.
- Для разогрева блюда рекомендуется выбирать более низкие уровни мощности.
- Тщательно перемешивайте или переворачивайте пищу во время и после приготовления.
- Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Тщательно перемешайте до, во время и после приготовления с помощью пластмассовой ложки или стеклянной палочки, чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание. Оставьте их в печи на время выдержки. По сравнению с другими типами блюд данные продукты следует разогревать дольше.
- Рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2–4 минуты. Используйте приведенную ниже таблицу для получения справочной информации.

Жидкость

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Напитки (кофе, чай, вода)	250 мл (1 стакан)	800	1½–2	1–2
	500 мл (2 стакана)		3–3½	
Налейте в чашки и разогревайте без крышки: 1 чашка по центру, 2 чашки рядом. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.				
Суп (охлажденный)	250 г	800	3–4	2–3
	450 г		4–5	
Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.				
Рагу (охлажденное)	450 г	600	5½–6½	2–3
	Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.			
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600	4½–5½	3
	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.			

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600	5½–6½	3
Готовое порционное блюдо (охлажденное)	450 г	600	6–7	3

Детское питание и молоко

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (сек.)	Время выдержки (мин.)
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600	30	2–3
Детская каша (крупы + молоко + фрукты)	190 г	600	20	2–3
Детское молоко	100 мл	300	30–40	2–3
	200 мл		60–70	
Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.				

Разморозка

Положите замороженные продукты в емкость, пригодную для использования в микроволновой печи. Не закрывайте емкость крышкой. Переверните продукты во время размораживания. По окончании размораживания слейте жидкость и удалите потроха. Чтобы процесс размораживания занимал меньше времени, рекомендуется нарезать продукты небольшими кусочками и обернуть их в алюминиевую фольгу перед размораживанием. Когда верхняя поверхность замороженных продуктов начнет оттаивать, остановите процесс размораживания и дайте продуктам постоять в течение времени, указанного в таблице.

Не изменяйте значение уровня мощности (180 Вт), установленное для режима размораживания по умолчанию.

Блюдо	Размер порции (г)	Время размораживания (мин.)	Время выдержки (мин.)	
Мясо	Мясной фарш	250 500	4–6 9–11	15–30
	Выложите мясо на керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!			
Птица	Кусочки курицы	500 (2 шт.)	12–14	15–60
	Целая курица	1200	28–32	
Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!				
Рыба	Рыбное филе	200	6–7	10–25
	Целая рыба	400	11–13	
Положите замороженную рыбу в середину керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!				
Фрукты	Ягоды	300	6–7	5–10
	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).			

Блюдо	Размер порции (г)	Время размораживания (мин.)	Время выдержки (мин.)	
Хлеб	Булочки	2 шт.	1–1½	5–20
	Булочки (каждая весом около 50 г)	4 шт.	2½–3	
	Тосты/сэндвичи	250	4–4½	
	Немецкий хлеб	500	7–9	
Разложите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце на керамическом блюде. Переверните по окончании половины времени размораживания!				

Руководство по приготовлению в режиме гриля

Нагревательные элементы гриля расположены на верхней стенке во внутренней камере печи. Они работают только тогда, когда закрыта дверца и вращается поднос.

При использовании гриля положите продукты на высокую подставку, если в руководстве по приготовлению не указано иное.

Выполните предварительный нагрев гриля в течение 2–3 минут, включив режим гриля, и, если не указано иное, положите продукты на высокую подставку и начните приготовление. По окончании приготовления выньте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Кухонные принадлежности

Гриль: Используйте жароустойчивые емкости, в том числе с металлическими частями. Не используйте пластиковую посуду.

СВЧ + гриль: Не используйте пластиковую или металлическую посуду.

Тип пищи

Отбивные, сосиски, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Интеллектуальное приготовление

Приготовление в режиме гриля

Блюдо	Размер порции	Режим	Время приготовления (1 сторона) (мин.)	Время приготовления (2 сторона) (мин.)
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только гриль	3½–4½	2–2½
Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.				
Томаты на гриле	2 шт. (400 г)	300 Вт + Гриль	6–7	-
Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.				
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	180 Вт + гриль	5–6	-
Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте блюду постоять 2–3 минуты				
Тосты по-гавайски	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5–6	-
Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.				
Печеный картофель	500 г	450 Вт + гриль	14–16	-
Разрежьте картофелины пополам. Смажьте картофель растительным маслом и посыпьте петрушкой. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.				
Печеные яблоки	2 яблока	300 Вт + Гриль	6–7	-
Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.				
Жареная курица	1200–1300 г	450 Вт + гриль	19–23	20–24
Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. После выпекания дайте постоять 5 минут.				

Блюдо	Размер порции	Режим	Время приготовления (1 сторона) (мин.)	Время приготовления (2 сторона) (мин.)
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	9–11	8–10
Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте блюду постоять 2–3 минуты.				
Бифштексы (средние)	400 г (2 шт.)	Только гриль	8–12	6–10
Смажьте бифштексы растительным маслом. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте блюду постоять 2–3 минуты.				
Жареная рыба	400–500 г	300 Вт + Гриль	6–8	5½–6½
Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Уложите две рыбы рядом (головой к хвосту) на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте блюду постоять 2–3 минуты.				

Блюдо для подрумянивания

Рекомендуется предварительно разогреть блюдо для подрумянивания, установив его на вращающийся поднос, в течение 3–4 минут.

Блюдо	Размер порции (г)	Быстрое разогревание		Приготовление	
		Режим	Время (мин.)	Режим	Время (мин.)
Бекон	80 (4–6 ломтиков)	600 Вт + гриль	3	600 Вт + гриль	3–4
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Выложите ломтики рядами на тефлоновую тарелку. Поставьте блюдо на высокую подставку.				
Томаты на гриле	200	600 Вт + гриль	3	300 Вт + Гриль	3½–4½
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите помидоры по кругу на блюде и установите на высокую подставку.				
Дольки картофеля	250	600 Вт + гриль	4	450 Вт + гриль	8–10
	Промойте и очистите картофель. Порежьте картофель дольками или кубиками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите кубики на блюде. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните через 5–7 минут.				
Запеченные панированные кусочки куриного филе	300	600 Вт + гриль	4	600 Вт + гриль	6–8
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Смажьте тарелку 1 столовой ложкой масла. Разложите кусочки курицы на блюде для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните через 4–5 минут.				

Руководство по использованию функции нагрева горячим воздухом

Режим нагрева горячим воздухом предусматривает комбинированное использование внутреннего нагревательного элемента гриля и кольцевого конвекционного нагревательного элемента с расположенным сбоку вентилятором. Горячий воздух поступает в печь через отверстия в верхней части камеры. Расположенные сверху и сбоку нагревательные элементы и расположенный на боковой стенке вентилятор обеспечивают равномерную циркуляцию горячего воздуха.

Используйте этот режим для приготовления печеня, порционных лепешек, булочек и пирогов, а также фруктовых пирогов, выпечки из заварного теста и суфле.

Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки — все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовой печи.

Блюдо	Размер порции (г)	Режим (°C)	Время приготовления (мин.)
Замороженные тарталетки/мини-пиццы	250	200	9–12
	Разложите замороженные мини-пиццы по блюду для подрумянивания. Поставьте тарелку на низкую подставку.		
Замороженный картофель для приготовления в печи	300	200	13–16
	Разложите замороженный картофель по блюду для подрумянивания. Поставьте тарелку на низкую подставку.		
Замороженные куриные наггетсы	300	200	6–9
	Разложите замороженные куриные наггетсы по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку.		
Замороженная пицца	300	200	13–15
	Поместите замороженную пиццу на низкую подставку.		
Домашняя лазанья/запеканка с макаронами	500	180	25–30
	Положите макаронные изделия в жаростойкую посуду. Поставьте тарелку на низкую подставку.		
Жареные овощи	300	200	6–10
	Промойте и нарежьте овощи ломтиками (например, цуккини, баклажаны, перец, тыкву). Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Поместите на блюдо для подрумянивания и установите его на низкую подставку.		

Интеллектуальное приготовление

Руководство по приготовлению с использованием конвекции

Конвекция

В режиме конвекции совместная работа нагревательного элемента и бокового вентилятора обеспечивает циркуляцию горячего воздуха во внутренней камере печи. Используйте этот режим для приготовления печенья, порционных лепешек, булочек и пирогов, а также фруктовых пирогов, выпечки из заварного теста и суфле. Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки — все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовой печи.

СВЧ + Конвекция

В этом комбинированном режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Для вашего удобства печь оснащена 5 разными комбинированными режимами. Используйте этот режим для приготовления любых блюд из мяса и птицы, а также запеканок и блюд с тертым сыром, бисквитов и воздушных кексов с фруктами, пирогов и крамблов, жареных овощей, лепешек и хлеба. Используйте только жаропрочную посуду, например стеклянную посуду, керамическую посуду или посуду из костяного фарфора без металлической отделки.

Предварительно прогрейте гриль с помощью функции быстрого прогрева. Подождите завершения цикла. Установите уровень мощности и время приготовления в соответствии с приведенными ниже инструкциями. Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Блюдо	Размер порции (г)	Режим	Время приготовления (мин.)
Замороженная пицца (готовая)	300–400	Только 200 °C	15–17
	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте блюду постоять 2–3 минуты		
Замороженная лазанья	400	450 Вт + 200 °C	16–18
	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Положите замороженную лазанью на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.		

Блюдо	Размер порции (г)	Режим	Время приготовления (мин.)
Жареная говядина/баранина (средние)	1000–1200	450 Вт + 160 °C	18–20 (с одной стороны) 15–17 (с другой стороны)
	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10–15 минут.		
Замороженные булочки	350 (6 шт.)	100 Вт + 160 °C	6–8
	Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Мраморный кекс	700	Только 180 °C	70–80
	Поместите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте блюдо на низкую подставку. После выпекания дайте блюду постоять 5–10 минут.		
Пирожки	По 30	Только 165 °C	25–35
	Положите 12–15 пирожков/маффинов в бумажных чашках на блюдо для подрумянивания. Поставьте тарелку на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5 минут.		
Круассаны/булочки (из сырого теста)	200–250	Только 200 °C	13–18
	Положите охлажденные круассаны или булочки на бумагу для выпекания на низкую подставку.		
Замороженный пирог	1000	180 Вт + 160 °C	16–18
	Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как он разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15–20 минут.		
Домашняя картофельная запеканка	500	600 Вт + 180 °C	5–7 (с одной стороны) 12–16 (с другой стороны)
	Положите запеканку в жаростойкую посуду. Поставьте на низкую подставку.		

Блюдо	Размер порции (г)	Режим	Время приготовления (мин.)
Домашний киш (средний)	500–600	170 °С	40–42
	Предварительно прогрейте печь до 170 °С с помощью режима конвекции. Подготовьте киш, используя металлическую сковороду среднего размера, и поместите на низкую подставку. Рецепт см. в руководстве по использованию функции автоматического нагрева горячим воздухом.		
Домашний киш (большой)	900–1000	180 Вт + 170 °С	38–40
	Предварительно прогрейте печь до 170 °С с помощью режима конвекции без блюда для подрумянивания. Подготовьте киш, используя блюдо для подрумянивания, и поместите на низкую подставку. Рецепт см. в руководстве по использованию функции автоматического нагрева горячим воздухом.		

Быстро и просто

Растапливание масла

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30–40 секунд с использованием уровня мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

Растапливание шоколада

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3–5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Размягчение засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20–30 секунд с использованием уровня мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

Растапливание желатина

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

Приготовление джема

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте под крышкой в течение 10–12 минут с использованием уровня мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

Приготовление пудинга

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой от 6½ до 7½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Перемешайте несколько раз в процессе обжаривания (от 3½ до 4½ минут) на мощности 600 Вт. Дайте постоять 2–3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Устранение неисправностей

При использовании печи могут возникнуть неполадки. Если в работе печи произойдет сбой, сначала сверьтесь со списком, приведенным ниже, и выполните предложенные действия по устранению неполадок. Если проблему устранить не удастся или на дисплее по-прежнему отображается информационный код, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Контрольные пункты

В случае возникновения проблем в работе устройства, сначала сверьтесь со списком, приведенным ниже, и выполните предложенные действия по устранению неполадок.

Неполадка	Причина	Решение
Общие		
Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена блокировка управления.	Отключите блокировку управления.
Время не отображается.	Включена функция Эко (энергосбережение).	Выключите функцию Эко.
Печь не работает.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В механизм безопасного открывания дверцы попало постороннее вещество.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
Печь перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть пищу.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку Start (Старт), чтобы запустить устройство.

Неполадка	Причина	Решение
Во время работы прибора происходит сбой в подачи электропитания.	Приготовление пищи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Попробуйте включить пустую печь.	Положите продукты в печь.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке прибора оставьте зазоры, как указано в руководстве по установке.
Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.		Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.
	Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.	Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой.
Внешняя поверхность устройства слишком нагревается во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке прибора оставьте зазоры, как указано в руководстве по установке.
	Сверху на печи стоят посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.

Неполадка	Причина	Решение
Дверца плохо открывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Выполняется приготовление слишком большого количества пищи.	Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь.
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции Эко. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку Cancel (Отмена).
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру устройства и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку Start (Старт), чтобы возобновить работу.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.

Неполадка	Причина	Решение
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/ размораживания продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Происходит утечка воды. 2. Через зазор между дверцей и корпусом духового шкафа выходит пар. 3. В печи остается вода. 	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в печи постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью устройства.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.

Устранение неисправностей

Неполадка	Причина	Решение
Вращающийся поднос		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос движется слишком медленно.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление пищи, или используется слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготавливаемой пищи и не используйте большие контейнеры.
Вращающийся поднос дребезжит при движении, раздается шум.	На дне печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи.
Гриль		
Во время работы из прибора выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
	Продукты расположены слишком близко к грилю.	Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления.
	Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены.	Убедитесь, что продукты подготовлены надлежащим образом или правильно размещены.

Неполадка	Причина	Решение
Печь		
Печь не производит нагрев.	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
Во время предварительного нагрева из прибора выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования печи присутствует запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Из печи идет неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам пристал расплавившийся пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь кусочек лимона.
Печь не работает надлежащим образом.	Дверца постоянно открывается в процессе приготовления блюда.	При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные настройки работы.	Задайте соответствующие настройки и повторите попытку.
	Гриль или дополнительные принадлежности установлены неправильно.	Установите принадлежности надлежащим образом.
	Используется посуда ненадлежащего типа или размера.	Используйте подходящую посуду с плоским дном.

Информационные коды

В случае возникновения неисправности в работе устройства на дисплее отобразится информационный код. Обратитесь к приведенной ниже таблице и попробуйте предложенные решения.

Код	Описание	Решение	
C-20	Цепь датчика температуры разомкнута.	Отключите кабель питания печи от электросети и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.	
	Произошло короткое замыкание датчика температуры.		
C-A1	Этот код отображается, когда печи не удается определить открытие или закрытие клапана в течение 1 минуты.		
C-F0	В случае отсутствия связи между основным и вспомогательным микроконтроллером.		
C-21	Этот код отображается при высокой температуре внутри печи.		Отключите кабель питания микроволновой печи от электросети и не подключайте его к сети до тех пор, пока печь не остынет. Снова включите микроволновую печь.
	В случае, если во время работы микроволновой печи в любом из режимов температура превышает максимально допустимое значение (опасность пожара).		
C-F2	Сенсорные кнопки не функционируют должным образом.	Нажмите Stop (Cron) (⏹) и повторите попытку.	
C-d0		Отключите кабель питания микроволновой печи от электросети и не подключайте его к сети до тех пор, пока печь не остынет. Очистите кнопку. (Пыль, вода) В случае повторного возникновения неполадки обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.	

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Источник питания		220 В ~ 50 Гц
Потребление электроэнергии	Максимальная мощность	2850 Вт
	Microwave (СВЧ)	1400 Вт
	Grill (Гриль)	2000 Вт
	Convection (Конвекция)	2350 Вт
	Hot Blast (Нагрев горячим воздухом)	2550 Вт
Выходная мощность		100 Вт / 800 Вт (IEC - 705)
Рабочая частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (20)
Способ охлаждения		Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	Основной блок (включая ручку)	528 x 404 x 470 мм
	Камера для приготовления	400 x 219 x 396,5 мм
Объем		35 л
Вес	Нетто	Прибл. 28,5 кг

Заметки

Заметки

Примите к сведению, что гарантия Samsung HE распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-7267864 / 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	3004 (Toll Free)	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
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255 [CE]	
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	800 247 3457 (800 24/7 HELP)	www.samsung.com/sa/home www.samsung.com/sa_en
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	www.samsung.com/support
KENYA	0800 545 545	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755 / 0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MAURITIUS	800 2550	
REUNION	0262 50 88 80	
ANGOLA	917 267 864	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

Microwave Oven

User manual

MC35J8088**



SAMSUNG

Contents

Safety instructions	3	Cooking Smart	21
Important safety instructions	3	Auto cooking	21
Microwave function only	3	Manual cooking	26
Oven function only - optional	5	Quick & Easy	33
General safety	6	Troubleshooting	34
Microwave operation precautions	7	Checkpoints	34
Limited warranty	7	Information codes	37
Installation	8	Technical specifications	37
What's included	8		
Accessories	8		
Installation site	9		
Turntable	9		
Maintenance	9		
Cleaning	9		
Replacement (repair)	10		
Care against an extended period of disuse	10		
Before you start	10		
Clock	10		
Sound On/Off	11		
Power saving	11		
About microwave energy	11		
Cookware for microwave	12		
Operations	13		
Control panel	13		
Manual mode	14		
Auto mode	18		
Special functions	20		

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

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.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

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 observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

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.

Safety instructions

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

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.

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. 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.

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.

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.

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

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

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

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

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

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

Safety instructions

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 older than 8 and supervised.

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

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.
Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.
Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.
Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.
This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.
Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.
If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.
Do not touch the power cord with wet hands.
While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.
Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.
Do not place the oven over fragile objects.
Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.
Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.
Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.
Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.
Do not pour or directly spray water onto the oven.
Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.
Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.
Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol. Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.
In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.
Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

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 oven when it is empty. The 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 oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

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

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.

- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.

Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.

- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Limited warranty

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

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven 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 oven.

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 a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.

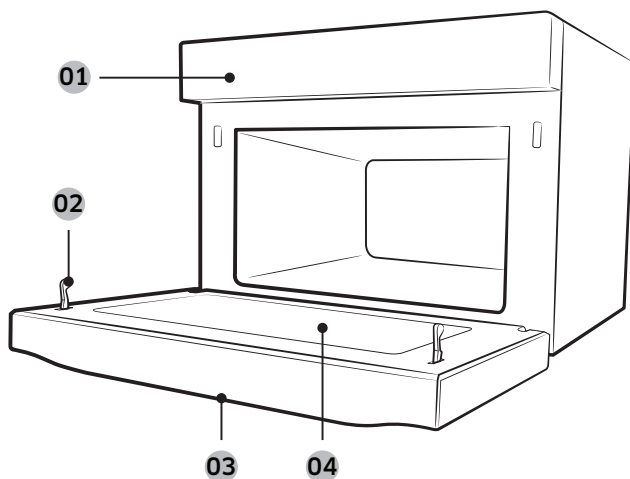
Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven. To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



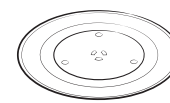
- 01 Control panel 02 Safety Door Lock 03 Door Handle
04 Door

Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



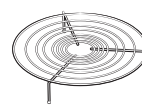
Roller ring



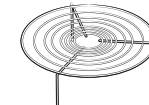
Turntable



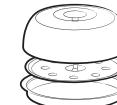
Crusty plate



Low rack



High rack



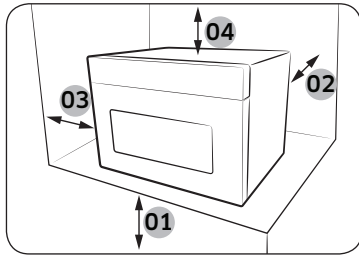
Pro Steamer

Roller ring	Put in the centre of the base. It supports the turntable.
Turntable	Put on the roller ring with the centre fitting the coupler. It serves as a cooking base.
Racks	Use one of these racks as appropriate to cook two dishes simultaneously. A smaller dish on the turntable, and the other on the selected rack. You can use these racks with Grill Convection or Combination Cooking. NOTE Do not use wire racks with Microwave mode.
Crusty plate	Put on the turntable. Use this to brown food, or to keep pastries or pizza crisp.
Pro Steamer	Pro Steamer is a set of the stainless-steel cover, steam tray, and Crusty plate, which is designed for steam cooking. Use this to brown food such as pastry and pizza dough with Microwave or Grill Convection mode.

NOTE

Do not operate the oven without the turntable on the roller ring.

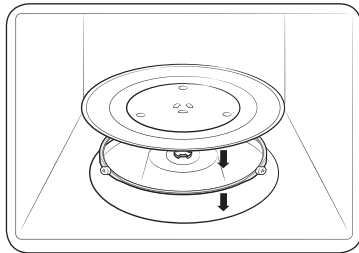
Installation site



- 01 85 cm from the floor
- 02 10 cm from the rear wall
- 03 10 cm from the side
- 04 20 cm from above

- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

Maintenance

Cleaning

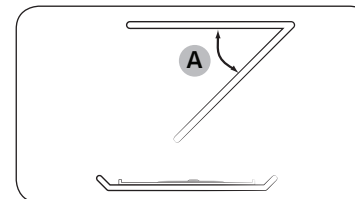
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45 ° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.



Before you start

Replacement (repair)

WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

Before you start

There are a couple of components that you should know before going directly to a recipe. Before or during any cooking mode, you can set/change the clock or the kitchen timer to your needs.

Clock

It is important to set the correct clock time to ensure correct automatic operations.



1. Turn on the oven and wait for several seconds to enter Standby state. The hour element blinks.
2. Use the arrow buttons to set the hour, and then press **OK**. The minute element blinks.
3. Use the arrow buttons to set the minute, and then press **OK**.

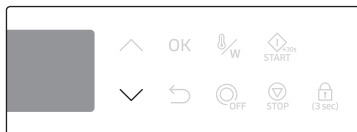
NOTE

- To change the current time later, hold down the up arrow (∧) for 3 seconds and follow the above steps.
- The clock time cannot be changed during operations.

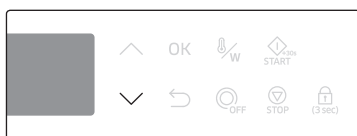


Sound On/Off

You can turn on or off the key tone, beep, or alarm. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).

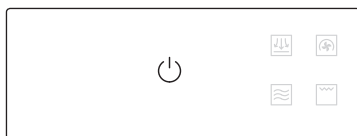


To mute the sound, hold down **V** for 3 seconds. "OFF" appears on the display.



To unmute the sound, hold down **V** again for 3 seconds. "ON" appears on the display.

Power saving



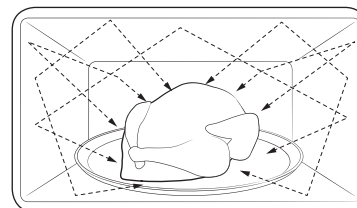
To reduce power consumption, press **⏻** for 1 second. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).

NOTE

- When setting the oven after 5 minutes of user inactivity, the oven cancels any ongoing operation and enters Standby state.
- If the oven is paused for over 25 minutes while cooking, the oven enters Standby state.

About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The oven uses the prebuilt magnetron to generate microwaves which are used to cook or reheat food without deforming or discolouring the food.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly through the whirling distribution system. This is why the food is cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed down to the food up to a depth of approx. 2.5 cm. Then, the microwaves are dissipated inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food.
 - Quantity and density
 - Moisture content
 - Initial temperature (especially, when frozen)

NOTE

The cooked food keeps heat in its core after cooking is complete. This is why you must respect the standing time specified in this manual, which ensures cooking evenly down to the core.

Before you start

Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the turntable.

Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

Material	Microwave-safe	Description	
Aluminium foil	△	Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil.	
Crusty plate	○	Do not use for preheating for more than 8 minutes.	
Bone china or earthenware	○	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually microwave-safe, unless decorated with a metal trim.	
Disposable polyester cardboard dishes	○	Some frozen foods are packaged in these dishes.	
Fast-food packaging	Polystyrene cups or containers	○	Overheating may cause these to melt.
	Paper bags or newspaper	×	These may catch fire.
	Recycled paper or metal trims	×	These may cause arcing

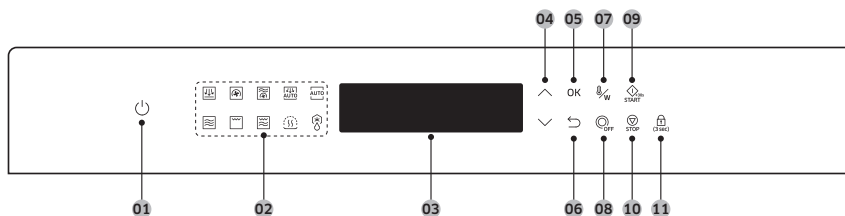
Material	Microwave-safe	Description	
Glassware	Oven-to-table ware	○	Microwave-safe unless decorated with metal trims.
	Fine glassware	○	Delicate glassware may break or crack by rapid heating.
	Glass jars	○	Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking.
Metal	Dishes	×	These may cause arcing or fire.
	Freezer bag with twist-ties	×	
Paper	Plates, cups, napkins, and kitchen paper	○	Use to cook for a short time. These absorb excess moisture.
	Recycled paper	×	Causes arcing.
Plastic	Containers	○	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
	Cling film	○	Use to maintain moisture after cooking.
	Freezer bags	△	Use boilable or ovenproof bags only.
Wax or grease-proof paper	○	Use to maintain moisture and prevent spattering.	

○ : Microwave safe △ : Use caution × : Microwave unsafe

Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Power	Press to turn the oven on or off.
02 Feature panel	Press to select a desired cooking mode or function.
03 Display	Shows necessary information of selected function or settings.
04 Up / Down	Use to adjust the setting value for your selection.
05 OK	Press to confirm your settings.
06 Back	Press to return to the default setting.
07 Temperature/ Power Level	Use to change the temperature or power level.
08 Turntable	Press to toggle on and off the turntable.
09 Start	Press to start cooking. This button is also used to fast preheat the oven at maximum power level.
10 Stop	Press to stop operation. This button is also used to cancel the current mode.
11 Child Lock	Press and hold for 3 seconds to activate or deactivate. Child Lock is available only in Standby state.

NOTE

- **Standby state:** After 5 minutes of inactivity on the control panel, the oven enters Standby state where only the current time is displayed. After 25 more minutes of inactivity, the oven enters Stop state.
- **Stop state:** When the oven restarts after powering off, only the relevant buttons to the last user action are lit. To switch to Standby state, press **Power** again.

Feature overview








Feature		Temperature range	Default temperature	Max. time
Manual mode	Hot Blast	160-230 °C	200 °C	60 min.
	Convection	40-230 °C	180 °C	60 min.
	Microwave + Convection	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min.

Hot Blast is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air current inside the oven. This is designed to cook faster while keeping or improving the taste.

The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. Use this mode for frozen food or baking.

The heating elements generate heat and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by the microwave energy.

Operations

Feature		Temperature range	Default temperature	Max. time
Manual mode	 Microwave	100-800 W	800 W	90 min.
	 Grill	180 °C	180 °C	60 min.
	 MW+Grill	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 min.
Auto mode	 Hot Blast Auto cook	To accommodate first-time users of Hot Blast mode, the oven offers 10 auto programmes.		
	 Auto Cook	For cooking beginners, the oven offers a total of 25 auto cooking programmes.		
	 Power Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.		
Special functions	 Keep Warm	50-80 °C	60 °C	3 hrs.
		Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.		

Manual mode

Step 1. Select mode



On the feature panel, press a **manual mode.**, for example, **Convection**. The default temperature (or power level) blinks.

Step 2. Set temperature or Power level




Use the \wedge / \vee buttons to adjust the default temperature (or power level). When done, press **OK** to move to the time elements.

NOTE

The power level, unless otherwise mentioned, is adjusted according to the set temperature.
If the power level or temperature is not specified within 5 seconds, the oven moves to the cooking time session.

Step 3. Set cooking time




Use the \wedge / \vee buttons to set the cooking time. When done, press **START** ().

NOTE

You can set cooking time after preheating.

Step 4. Preheat



The oven starts preheating until it reaches the set temperature. When complete, the oven beeps and the  indicator disappears.

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Microwave oven may operate for 5 minutes to be cooled when the temperature of oven cavity is hot after cooking. ✖ will be displayed.

To change the cooking time during cooking

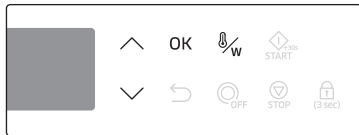


Use the \wedge / \vee buttons to adjust the cooking time. Your changes will be applied instantly, and the oven resumes cooking with the new settings.

To change the temperature or power level during cooking

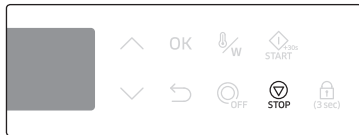


1. Press $\frac{W}{\text{STOP}}$. The temperature (or power level) element blinks.



2. Use the \wedge / \vee buttons to adjust the temperature (or power level), and then press **OK** or $\frac{W}{\text{STOP}}$ to confirm the changes.

To stop operation

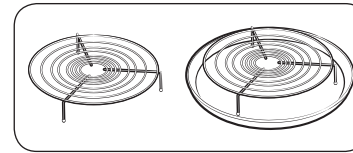


Press **Stop** (STOP) once to stop operation, or twice to cancel the current mode and enter Standby state.

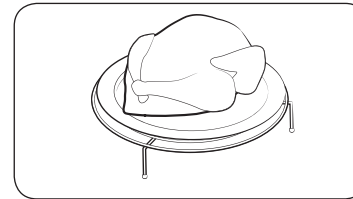
Hot Blast

Hot Blast is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air flow inside the oven. This is designed to cook faster while keeping or improving the taste. You can use the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.

Step 1 > Step 2 > Step 3 > Step 4
Hot Blast > Temperature > Cooking time > Preheating



1. Put the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.



2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page 14.
4. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

⚠ CAUTION

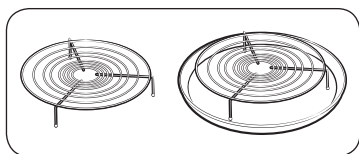
Do not use this mode for baking breads, or cooking confectionery. The stronger heat can burn the top of the foods.

Operations

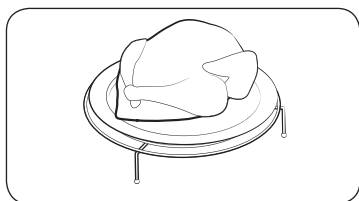
Convection

The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. You can use the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.

Step 1 > Step 2 > Step 3 > Step 4
Convection > Temperature > Cooking time > Preheating



1. Put the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.

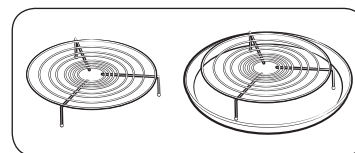


2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page 14.
4. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

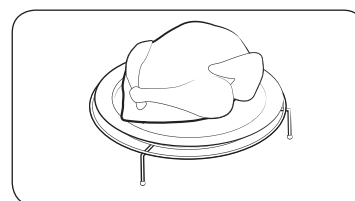
Microwave + Convection

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads.

Step 1 > Step 2 > Step 3 > Step 4
Microwave + Convection > Temperature and Power level > Cooking time > Preheating



1. Put the Low rack, or the combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.



2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page 14.
4. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

CAUTION

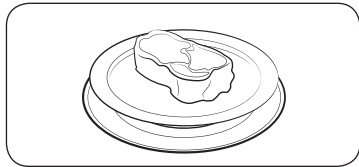
Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Microwave

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

- Use only microwave-safe cookware.

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
Microwave	Power level	Cooking time	-



- Put food in a microwave-safe container, then in the centre of the turntable. Close the door.
- Follow steps 1-3 in the **Manual mode** on page 14.
- When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

Simple start

To simply heat food for a short period of time at maximum power (800 W), select **Microwave**, and then press **START** (START).

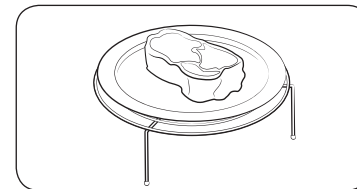
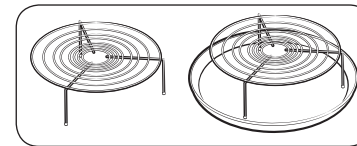
Power level

Level	Percentage (%)	Output power (W)	Description
HIGH	100	800	Use to heat up liquid.
HIGH LOW	88	700	
MEDIUM HIGH	75	600	Use to cook meat and heat up vegetables.
MEDIUM	56	450	
MEDIUM LOW	38	300	
DEFROST	23	180	Use to defrost before cooking.
LOW	13	100	Use to defrost vegetables.

Grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
Grill	-	Cooking time	-



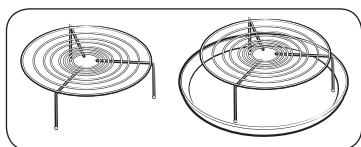
- Put the High rack, or the combination of High rack and Crusty plate on the turntable.
- Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
- Follow steps 1 and 3 in the **Manual mode** on page 14.
- When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

Operations

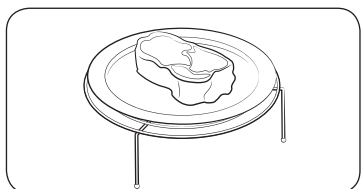
MW+Grill

The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy. Use only microwave-safe cookware, such as glass or ceramic cookware.

Step 1 > Step 2 > Step 3 > Step 4
 MW+Grill > Power level > Cooking time > -



1. Put the High rack, or the combination of High rack and Crusty plate on the turntable.

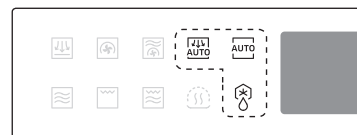


- Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
- Follow steps 1-3 in the **Manual mode** on page 14.
- When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

Auto mode

The oven offers 3 different auto modes for your convenience: **Hot Blast Auto cook**, **Auto Cook**, and **Power Defrost**. Select one that best fits your needs.

Step 1. Select mode



On the feature panel, press an auto mode, for example, **Hot Blast Auto cook**. The default programme number blinks.

Step 2. Select programme



Use the **Λ / V** buttons to select a preferred programme and then press **OK**. The default weight for the programme blinks.

Step 3. Set serving size or weight



Use the **Λ / V** buttons to set the serving size (or weight). When done, press **START** (START).

CAUTION

Always use oven gloves while taking out food.

NOTE

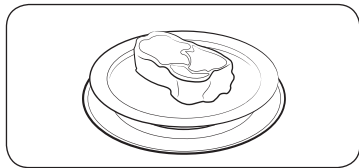
The cooking time is pre-programmed according to the auto mode, which cannot be changed.

Hot Blast Auto

Hot Blast is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air current inside the oven. This is designed to cook faster while keeping or improving the taste.

To accommodate first-time users of Hot Blast mode, the oven offers 10 auto programmes.

Step 1 > Step 2 > Step 3
Hot Blast Auto cook > 1 to 10 > Serving size



1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 18.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

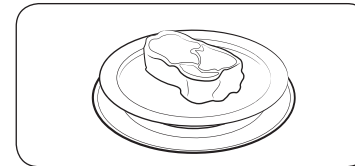
CAUTION

Do not use this mode for baking breads, or cooking confectionery. The stronger heat can burn the top of the foods.

Auto Cook

For cooking beginners, the oven offers a total of 25 auto cooking programmes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

Step 1 > Step 2 > Step 3
Auto Cook > 1 to 25 > Serving size

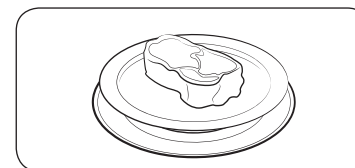


1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 18.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

Power Defrost

The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience. The time and power level are automatically adjusted according to the selected programme.

Step 1 > Step 2 > Step 3
Power Defrost > 1 to 5 > weight



1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 18.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

Operations


Special functions

Keep Warm

With this function, only the convection heating element operates, and it cycles on and off to keep food warm.

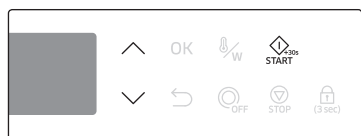
When cooking is complete,




1. On the feature panel, press . The default temperature (60 °C) blinks.



2. Use the \wedge / \vee buttons to adjust the temperature, and then press **OK** to move to the time element.




3. Use the \wedge / \vee buttons to set the time, and then press **START** (). The oven starts warming.

CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Do not use this function to reheat cold foods. Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
- Do not run this function for more than 3 hour. Otherwise, this may affect the food quality.
- To keep food crispy, do not cover the food with Keep Warm.

NOTE

To change the temperature during the cycle, press , and repeat step 2 above.

Keep Warm guide

Food	Temperature (°C)	Standing time (min.)	Directions
Meals	80	30	For keeping meat, chicken, gratin, pizza, potatoes, and plated meals warm.
Drinks	80	30	For keeping water, milk, and coffee warm.
Breads/pastries	60	30	For keeping bread, toast, rolls, muffins, and cake warm.
Dishes/crockery	70	30	For preheating dishes and crockery. Arrange the dishes over the turntable. Do not overload. (maximum load: 7 kg)

Cooking Smart

Auto cooking

Hot Blast Auto guide

	Food	Serving size (g)	Directions
H1	Frozen Pan Pizza	400-450	Remove a package and place the Pizza on a low rack. Put in the oven. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H2	Homemade Pizza	500-550	<p>Ingredients</p> <ul style="list-style-type: none"> Pizza dough (200-220 g) 150 g strong white bread flour, 3 g dried yeast, 0.5 tbsp olive oil, 100 ml warm water, 0.5 tbsp sugar and salt Topping 100 g Sliced Vegetables, 100 g Tomato puree, 80-100 g grated Mozzarella cheese <p>Method</p> <p>Put the flour, yeast, oil, salt and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 mins. Cover with lid and prove for 30 min. Roll out into crusty plate. Spread the tomato puree on the dough and add vegetables. Sprinkle cheese evenly on top. put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.</p>

	Food	Serving size (g)	Directions
H3	Homemade Lasagne	1000-1100	<p>Ingredients</p> <p>2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 100 g tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped) 1 tsp each of dried parsley flakes, oregano, basil, 200 g grated mozzarella cheese</p> <p>Method</p> <p>Sauce: Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 10 min.</p> <p>Use dried, precooked lasagna noodles. Layer noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining mozzarella cheese on the top of noodles and put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.</p>

Cooking Smart

	Food	Serving size (g)	Directions
H4	Homemade Gratin	600-650 1200-1250	<p>Ingredients (1200-1250 g) 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated mozzarella cheese, butter, thyme</p> <p>* In case of 600-650 g, Use half quantity.</p> <p>Method Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish, about 18 x 28 cm. Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. Put them on the low rack. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves. After cooking, stand for 2-3 minutes.</p>
H5	Frozen French Fries	300-350 400-450	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H6	Frozen Buffalo Wings	400-450 500-550	Put the Frozen Buffalo wings (pre-cooked and spiced) on a crusty plate. Set plate on high rack. Put them in the oven. After cooking, stand for 2-3 minutes.

	Food	Serving size (g)	Directions
H7	Roast Chicken Pieces	500-600 900-1000	Weigh chicken pieces and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. When the beep sounds, turn the chicken over and press start to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H8	Roast Chicken	1200-1300	Brush the chicken oil and spices fully. Put Breast side down first, in the middle of low rack. When the beep sounds, turn the chicken over by using tongs and press the start to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H9	Beef Steak Pie	500-600	<p>Ingredients 200 g beef, cubed, 1 tbsp olive oil, 1/2 onion(sliced), 80 g mushroom(sliced), 1 tbsp each of parsley and thyme, chopped, 1 tbsp Worcestershire sauce, salt and pepper, 2 tbsp flour, 100 ml hot beef stock, 120 g ready-made pastry dough, 1 egg yolk (beaten)</p> <p>Method Sprinkle the beef with flour, salt and pepper. Fry them in a frying pan with oil, stirring frequently until browned. Add onion, mushroom, parsley, thyme, Worcestershire sauce and beef stock and broil. After broiling, reduce to simmer for an hour. Pour the filling mixture to an oven dish and cover with the pie pastry sheet and press the edge together to seal. Decorate with pastry trimming with knife and fork. Cut cross the top and brush with beaten egg yolk. Put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.</p>

Food		Serving size (g)	Directions
H10	Homemade Mini Quiche	400-500	<p>Ingredients</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pastry 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg • Mixture 30 g bacon, cubed, 60 g Cream, 60 g Cream fraiche, 2 egg, 40 g grated cheese, salt and pepper <p>Method</p> <p>To make the pastry, put the flour, butter and eggs in a bowl and mix to a soft pastry and then rest it in the refrigerator for 30 mins. Roll out the pastry and place in buttered metal tins (like muffin mould for 6 mini quiches). Mix the cream, cubed bacon, cream fraiche, egg, cheese, salt, pepper and pour the mixture into the moulds. Put them on the low rack. After cooking, stand for 5 minutes.</p>

Auto cook guide

Food		Serving size (g)	Directions
A1	Frozen Lasagne	400-450	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. After cooking, stand for 3-4 min.
A2	Frozen Thin Pizza	300-350 400-450	Put frozen pizza on the low rack. After cooking, stand for 1-2 min.

Food		Serving size (g)	Directions
A3	Plated Meal (3 components)	300-350 400-450	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). After cooking, stand for 2-3 minutes.
A4	Ready Meal (1 component)	300-350 400-450	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A5	Roast Fish	300-400 500-600	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. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A6	Roast Beef	800-1000 1200-1400	Brush beef with oil and spice it with pepper and salt. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking, wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
A8	Grilled Chicken Breasts	300-400 500-600	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A9	Grilled Salmon Fillets	300-400 500-600	Brush salmon fillets with oil and spice. Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Cooking Smart

	Food	Serving size (g)	Directions
A10	Grilled Fish Fillets	500-600	Brush fish fillets with oil and spice. Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A11	Frozen Bread Rolls	400-500	Put frozen bread rolls on the low rack. After cooking, stand for 1-2 minutes.
A12	Brownies	700-750	Put pre-mixture, egg, water, sunflower oil in a bowl and mix well. Pour mixture in a glass tray on the low rack. After cooking, stand for 10 minutes. As your preference, you can put some nuts in brownie.
A13	Roast Vegetables	200-250 300-350	Slice fresh vegetables (e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms) and brush oil, spice. Put them on crusty plate. Set plate on the high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A14	Frozen Potato Croquettes	300-350 400-450	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A15	Homemade French Fries	300-350 400-450	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10x10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g oil and spice. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

	Food	Serving size (g)	Directions
A16	Potato Wedges	300-350 400-450	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. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A17	Frozen Onion Rings	200-250 300-350	Distribute frozen onion rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A18	Frozen Prawns	300-350 400-450	Distribute frozen prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A19	Frozen Fried Squids	200-250 300-350	Distribute frozen fried squids evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A20	Frozen Chicken Nuggets	300-350 400-450	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A21	Pizza Dough	300-500	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
A22	Cake Dough	500-800	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
A23	Bread Dough	600-900	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

	Food	Serving size (g)	Directions
A24	Yogurt - Small Ceramic Cup	500	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 yogurt bacteria ferment.
A25	Yogurt - Large Glass Bowl	500	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 yogurt bacteria ferment.

 **NOTE**

The turntable is not rotating while fermenting yogurt.

Power Defrost guide

	Food	Serving size (g)	Directions
d1	Meat	200-1500	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.

	Food	Serving size (g)	Directions
d2	Poultry	200-1500	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 20-60 minutes.
d3	Fish	200-1500	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 20-50 minutes.
d4	Bread/Cake	100-1000	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 10-30 minutes.
d5	Fruit	100-600	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

Cooking Smart

Manual cooking

Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the turntable.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

Frozen vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Stir vegetables twice during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150	600	5-7	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Broccoli	300	600	8-10	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Peas	300	600	7-9	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Green beans	300	600	7½-9½	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Mixed vegetables (carrots, peas, corn)	300	600	7-9	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Mixed vegetables (Chinese style)	300	600	7½-9½	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			

Fresh vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Add 30-45 ml of cold water for every 250 g.
- Stir once during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.
- For faster cooking, it is recommended to cut into smaller, even sizes.
- Cook all fresh vegetables using full microwave power (800 W).

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250	3-4	3
	500	6-7	
Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre			
Brussels sprouts	250	5-6	3
	Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) of water.		
Carrots	250	4-5	3
	Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250	4-5	3
	500	7-8	
Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.			
Courgettes	250	3-4	3
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) of water or a knob of butter. Cook until just tender.		
Egg Plants	250	3-4	3
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.		
Leeks	250	3-4	3
	Cut leeks into thick slices.		

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Mushrooms	125	1-2	3
	250	2-3	
Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.			
Onions	250	4-5	3
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.		
Peppers	250	4-5	3
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250	4-5	3
	500	7-8	
Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.			
Turnip cabbage	250	5-6	3
	Cut turnip cabbage into small cubes.		

Rice and pasta

Stir from time to time during and after cooking.

Cook uncovered, and close the lid during settling. Then, drain water thoroughly.

- **Rice:** Use a large glass Pyrex container with a lid against the rice doubling in volume.
- **Pasta:** Use a large glass Pyrex container.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Directions
White rice (parboiled)	250	800	16-18	5	Add 500 ml of cold water.
	375		18-20		Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250	800	22-23	5	Add 500 ml of cold water.
	375		24-25		Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	800	17-19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	800	19-20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	800	11-13	5	Add 1000 ml of hot water.

Cooking Smart

Reheating

- Do not reheat large-sized foods such as joints of meat, which easily overcook.
- It is safer to reheat foods at lower power levels.
- Stir well or turn over during and after cooking.
- Use caution for liquids or baby foods. Stir well before, during, and after cooking with a plastic spoon or glass stirring stick to prevent eruptive boiling and scalding. Keep them inside the oven during the standing time. Allow a longer reheating time than other food types.
- Recommended standing time after reheating is 2-4 minutes. See the table below for reference.

Liquids

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Drinks (coffee, tea, water)	250 ml (1 mug)	800	1½ - 2	1-2
	500 ml (2 mugs)		3 - 3½	
Pour into mugs and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups side by side. Keep in microwave oven during standing time and stir well.				
Soup (chilled)	250 g	800	3-4	2-3
	450 g		4-5	
Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.				
Stew (chilled)	450 g	600	5½ - 6½	2-3
	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600	4½ - 5½	3
	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.			

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600	5½ - 6½	3
	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.			
Plated meal (chilled)	450 g	600	6-7	3
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.			

Baby foods & milk

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (sec.)	Standing time (min.)
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600	30	2-3
	Put into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600	20	2-3
	Put into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby milk	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		60-70	
Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.				

Defrost

Put frozen food in a microwave-safe container without a cover. Turn over during defrosting, and drain off liquid and remove giblets after defrosting. For faster defrosting, cut the food into small pieces, and wrap them with aluminum foil before defrosting. When the outer surface of frozen foods begins to melt, stop defrosting and let stand as instructed in the table below.

Do not change the default power level (180 W) for defrosting.

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Meat	Minced meat	250 500	4-6 9-11	15-30
	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Poultry	Chicken pieces	500 (2 pcs.)	12-14	15-60
	Whole chicken	1200	28-32	
First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!				
Fish	Fish fillets	200	6-7	10-25
	Whole fish	400	11-13	
Put frozen fish in the middle of 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!				
Fruit	Berries	300	6-7	5-10
	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).			

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Bread	Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandwich	250	4-4½	
	German bread	500	7-9	
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time!			

Grilling guide

The grill-heating elements are located on the ceiling of the cooking chamber. These elements operate only when the door is closed and the turntable is rotating. When grilling food, put the food on the high rack unless otherwise instructed. Preheat the grill for 2-3 minutes with Grill mode, and, unless otherwise instructed below, grill food on the high rack. When grilling is complete, use oven gloves to take out the food.

Cookware

Grill: Use flameproof containers, which may include metal parts. Do not use plastic cookware of any kind.

Microwave + Grill: Do not use cookware that is made of metal or plastic substances.

Food type

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

Cooking Smart

Grilling

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Toast Slices	4 pcs. (each 25 g)	Grill only	3½-4½	2-2½
	Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled tomatoes	2 pcs. (400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	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)	180 W + Grill	5-6	-
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes			
Toast Hawaii	4 pcs. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked potatoes	500 g	450 W + Grill	14-16	-
	Cut potatoes into halves. Brush potatoes with oil and parsley. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Baked apples	2 apples	300 W + Grill	6-7	-
	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.			
Roast Chicken	1200-1300 g	450 W + Grill	19-23	20-24
	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. After cooking stand for 5 minutes.			

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Chicken pieces	500 g (2 pcs.)	300 W + Grill	9-11	8-10
	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Beef steaks (medium)	400 g (2 pcs.)	Grill only	8-12	6-10
	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½
	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Crusty plate

We recommend you to preheat the crusty plate while it's on the turntable for 3-4 minutes.

Food	Serving size (g)	Preheat		Cooking	
		Mode	Time (min.)	Mode	Time (min.)
Bacon	80 (4-6 slices)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put plate on high rack.				
Grilled tomatoes	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on plate and set on high rack.				
Potato wedges	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Rinse and clean potatoes. Cut into wedges or cubes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute cubes evenly on plate. Put plate on high rack. Turn over after 5-7 minutes.				
Chicken nuggets	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack. Turn over after 4-5 minutes.				

Hot blast guide

Cooking with hot blast is a powerful combination of the inner grill heater and the convection ring heater with fan at side. The hot air blows from the top of the cavity through holes into the oven. The heating element at top and side and the fan at the side-wall, keeps the hot air circulating evenly.

Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.

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

Food	Serving size (g)	Mode (°C)	Cooking Time (min.)
Frozen mini tartes/ pizza snacks	250	200	9-12
	Put pizza snacks on the crusty plate. Put plate on low rack.		
Frozen Oven Chips	300	200	13-16
	Distribute frozen oven chips on crusty plate. Put plate on low rack.		
Frozen chicken nuggets	300	200	6-9
	Put frozen nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack.		
Frozen Pizza	300	200	13-15
	Put frozen Pizza on the low rack.		
Homemade Lasagna/ Pasta Gratin	500	180	25-30
	Put pasta in ovenproof dish. Put dish on low rack.		
Roast Vegetables	300	200	6-10
	Rinse and prepare vegetables in slices (e.g. courgette, egg plants, pepper, pumpkin). Brush with olive oil and add spices. Put on crusty plate on low rack.		

Cooking Smart

Convection guide

Convection

In Convection mode, both the heating element and the side-wall fan operate together to circulate the heat inside the cooking chamber. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés. All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Microwaves+Convection

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. The oven offers 5 different combination modes for your convenience. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads. Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim. Preheat the grill with Fast Preheat, and wait until the cycle is complete. Set the power level and cooking time as instructed below. Use oven gloves when taking out food.

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Frozen Pizza (ready baked)	300-400	Only 200 °C	15-17
	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes		
Frozen lasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	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 lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.		
Roast beef/lamb (medium)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (first side) 15-17 (second side)
	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.		

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Frozen bread rolls	350 (6 pcs.)	100 W + 160 °C	6-8
	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.		
Marble cake	700	Only 180 °C	70-80
	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.		
Small Cakes	each 30	Only 165°C	25-35
	Put up to 12-15 small cakes / muffins in paper cups on crusty plate. Put plate on low rack. After baking stand for 5 minutes.		
Croissants/bread rolls (fresh dough)	200-250	Only 200 °C	13-18
	Put the chilled croissants or bread rolls on baking paper on the low rack.		
Frozen cake	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming keep standing for 15-20 minutes.		
Homemade Potato Gratin	500	600 W + 180 °C	5-7 (first side) 12-16 (second side)
	Put Gratin in ovenproof dish. Set on low rack.		
Homemade Quiche (Medium size)	500-600	170 °C	40-42
	Preheat oven for 170 °C by using convection mode. Prepare quiche using metal medium size pan and put on low rack. Refer a recipe in Hot Blast auto cook guide.		
Homemade quiche (Large size)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Preheat oven for 170 °C by using convection mode without crusty plate. Prepare quiche using crusty plate and put on low rack. Refer a recipe in Hot Blast auto cook guide.		

Quick & Easy

Melting butter

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

Melting chocolate

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

Melting crystallized honey

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

Melting gelatine

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

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

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

Cooking jam

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

Cooking pudding

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

Browning almond slices

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

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
	The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.
Objects are on top of the oven.		Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

Problem	Cause	Action
Heating including the Warm function does not work properly.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the Cancel button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.

Problem	Cause	Action
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the oven. 	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

Problem	Cause	Action
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Description	Action	
C-20	The temperature sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.	
	The temperature sensor is short.		
C-A1	This code appears when the oven fails to sense the damper to open or close for 1 minute.		
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.		
C-21	This code appears when the oven temperature high. In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.)		Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven.
C-F2			Press Stop (⏹) to try again.
C-d0	The touch key is malfunction.	Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service 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.

Power Source		220 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	2850 W
	Microwave	1400 W
	Grill	2000 W
	Convection	2350 W
	Hot Blast	2550 W
Output Power		100 W / 800 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit (Include Handle)	528 x 404 x 470 mm
	Cooking chamber	400 x 219 x 396.5 mm
Volume		35 liter
Weight	Net	Approx. 28.5 kg

Memo

Memo

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.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-7267864 / 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	3004 (Toll Free)	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
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255 [CE]	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	800 247 3457 (800 24/7 HELP)	www.samsung.com/sa/home www.samsung.com/sa_en
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	www.samsung.com/support
KENYA	0800 545 545	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755 / 0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MAURITIUS	800 2550	
REUNION	0262 50 88 80	
ANGOLA	917 267 864	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	