

Panasonic

Operating Instructions

تعليمات التشغيل

دستورات عملیاتی

استعمال سے متعلق ہدایت

इस्तेमाल के लिए निर्देश

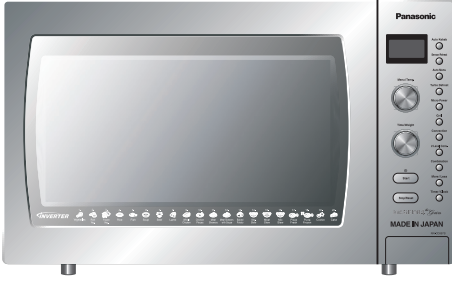
Microwave/Convection Oven

مايكروويف/فرن الحمل الحراري

مايكرو ویو/اجاق گرمایی

مائیکروویو/کنوکشن اوون

माइक्रोवेव/कन्वेक्शन ओवन



Household Use Only

للاستخدام المنزلي فقط

صرفاً جهت استفاده خانگی

صرف گھریلو استعمال کے لئے

केवल घरेलू इस्तेमाल के लिए

Model No. NN-CD997S

Thank you for purchasing this Panasonic product.

Please read these instructions completely before operating this oven and keep for future reference.

نشكرك على شراء هذا المنتج من باناسونيك.

يرجى قراءة هذه التعليمات بصورة كاملة قبل تشغيل هذا الفرن والاحتفاظ بها كمرجع مستقبلاً.

از بابت خرید این محصول پاناسونیک از شما سپاسگزاریم.

لطفاً پیش از بکارگیری این اجاق این دستورالعملها را بطور کامل مطالعه نموده و برای رجوع در آینده نگاه دارید.

اس پینا سونک پروڈکٹ کو خریدنے کا شکریہ۔

براه کرم اس اوون کو استعمال کرنے سے قبل ان ہدایات کو بغور پڑھ لیں اور آئندہ کے حوالے کے لئے سنبھال کر رکھیں۔

यह पैनासोनिक उत्पाद खरीदने के लिए धन्यवाद।

इस ओवन का इस्तेमाल करने से पहले कृपया इन निर्देशों को पूरी तरह पढ़ लें और भविष्य के संदर्भ के लिए रखें।

Important Safety Instructions

Precautions in the Use of Microwave Ovens for Heating Food

INSPECTION FOR DAMAGE:

A microwave oven should only be used if an inspection confirms all the following items:

1. The grille is not damaged or broken.
2. The door fits squarely and securely and opens and closes smoothly.
3. The door hinges are in good condition.
4. The metal plates of a metal seal on the door are neither buckled nor deformed.
5. The door seals are neither covered with food nor have large burn marks.

PRECAUTIONS:

Microwave radiation from microwave ovens can cause harmful effects if the following precautions are not taken:

1. Never tamper with or deactivate the interlocking devices on the door.
2. Never poke an object, particularly a metal object, through a grille or between the door and the oven while the oven is operating.
3. Never place saucepans, unopened cans or other heavy metal objects in the oven.
4. Do not let other metallic articles, e.g. fast food foil containers, touch the side of the oven.
5. Clean the oven cavity, the door and the seals with water and a mild detergent at regular intervals. Never use any form of abrasive cleaner that may scratch or scour surfaces around the door.
6. Always use the oven with the trays or cookware recommended by the manufacturer.
7. Never operate the oven without a load (i.e. an absorbing material such as food or water) in the oven cavity unless specifically allowed in the manufacturer's literature.
8. For horizontally hinged doors, never rest heavy objects such as food containers on the door while it is open.
9. Do not place sealed containers in the microwave ovens.
Baby bottles fitted with a screw cap or a teat are considered to be sealed containers.
10. The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

PRACTICAL HINTS:

1. Before using CONVECTION, COMBINATION or GRILL function for the first time, wipe excessive oil off in oven cavity and operate the oven without food and accessories on Grill 1, for 20 minutes. This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off.
2. Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during CONVECTION, COMBINATION and GRILL. Use care when opening or closing door and when inserting or removing food and accessories.

WARNING

- a) If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- b) 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.
- c) Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- d) 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.
- e) Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- f) If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by a qualified service technician with the special cord available only from the manufacturer.
- g) Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- h) When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.

(continued on the following page.)

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING (continuance)

- i) 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.
- j) If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- k) Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- l) 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.
- m) Eggs in their shell and hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- n) The door seals and door seal areas should be cleaned with a damp cloth.
- o) The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- p) 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.
- q) During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the appliance.
- r) A steam cleaner is not to be used.

- 3. Use this microwave oven only for its intended use as described in this manual.
- 4. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- 5. Do not operate this microwave oven, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- 6. Do not store or use this appliance outdoors.
- 7. Do not immerse cord or plug in water.
- 8. Keep cord away from heated surfaces.
- 9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
- 10. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - (a) Do not overcook food. Carefully attend microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - (b) Remove wire twist-ties from bags before placing bag in oven.
 - (c) If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off at the wall switch, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- 11. Do not remove outer panel from oven.

Earthing Instructions

This microwave oven must be earthed. In the event of an electrical short circuit, earthing reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This microwave oven is equipped with a cord having an earthing wire with an earthing plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and earthed.

WARNING— Improper use of the earthing plug can result in a risk of electric shock.

Circuits

Your microwave ovens should be operated on a separate circuits from other appliances. Failure to do this may cause the power board fuse to blow, and/or food to cook slower.

Do not insert higher value fuse in the power board.

Fan Motor Operation

After using the oven, the fan rotates to cool the electric components. This is perfectly normal, and you can take out the food from the oven while the fan operates.

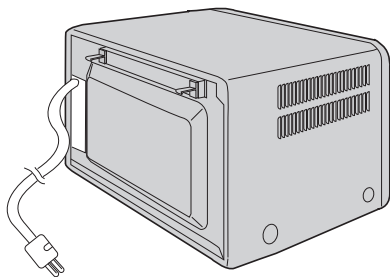
Installation and Earthing Instructions**Important Instructions**

WARNING—To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or excessive microwave energy:

- 1. Read all instructions before using microwave oven.
- 2. Some products such as whole eggs and sealed containers - (for example, closed glass jars **and sealed baby bottles with a teat**) - may explode and should not be heated in microwave oven.

Placement of Oven

1. The oven must be placed on a flat, stable surface, more than 85 cm above the floor. For correct operation, the oven must have sufficient air flow. **Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at back and 5 cm on both sides. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked. Do not remove feet.**
 - (a) Do not block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat. If the oven overheats, a thermal safety device will turn the oven off. The oven will remain inoperable until it has cooled.
 - (b) Do not place oven near a hot or damp surface such as a gas stove, electric range **or sink etc.**
 - (c) Do not operate oven when room humidity is too high.
2. The surfaces of top, back and left side of the oven become hot during operation. Do not allow the main cable to come in contact with these surfaces of the oven.



3. This appliance is intended to be used in household and similar applications 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.
4. The microwave oven shall not be placed in a cabinet.

General Instructions

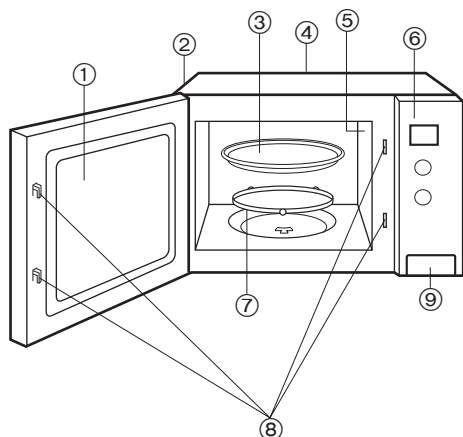
General Use

1. For microwave cooking, only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
2. In order to maintain high quality, do not operate the oven when empty. The microwave energy will reflect continuously throughout the oven if no food or water is present to absorb energy.
3. If smoke is observed, press the STOP/RESET Pad and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
4. Do not dry clothes, newspapers or other materials in oven. They may catch on fire.
5. Do not use recycled paper products unless the paper product is labeled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used.
6. Do not use newspapers or paper bags for cooking.
7. Do not hit or strike control panel. Damage to controls may occur.
8. POT HOLDERS may be needed as heat from food is transferred to the cooking container and from the container to the Ceramic Tray. The Ceramic Tray can be very hot after removing the cooking container from the oven.
9. Do not store flammable materials next to, on top of, or in the oven. It could be a fire hazard.
10. Do not cook food directly on Ceramic Tray unless indicated in recipes. (Food should be placed in a suitable cooking utensil.)
11. **DO NOT** use this oven to heat chemicals or other non-food products. **DO NOT** clean this oven with any product that is labeled as containing corrosive chemicals. **The heating of corrosive chemicals in this oven may cause microwave radiation leaks.**
12. When using the COMBINATION mode, never place any aluminum or metal container directly on the Low Rack. Always insert a heat-proof, glass plate or dish between the Low Rack and the aluminum container. This will prevent sparking that may damage the oven.
13. It is recommended not to use the Low/High Rack when cooking in the MICROWAVE mode only.
14. If Ceramic Tray is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
15. Look at the oven from time to time when food is heated or cooked in disposal containers of plastic, paper or other combustible materials, as these types of containers ignite if overheated.

Food

1. Do not use your oven for home canning or the heating of any closed jar. Pressure will build up and the jar may explode. In addition, the microwave oven cannot maintain the food at the correct canning temperature. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.
2. Do not attempt to deep fat fry in your microwave oven.
3. Do not cook eggs in their shell and whole hard boiled eggs in microwave oven (unless otherwise stated in cookbook). Pressure will build up and the eggs will explode.
4. Potatoes, apples, egg yolks, chicken wing, whole squash and sausages are examples of foods with nonporous skins. This type of food must be pierced before cooking, to prevent bursting.
5. When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
 - a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
 - b) Do not overheat.
 - c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through cooking time.
 - d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.
6. **DO NOT USE A CONVENTIONAL MEAT THERMOMETER IN THE MICROWAVE OVEN. To check the degree of cooking of roasts and poultry use a MICROWAVE THERMOMETER.** Alternatively, a conventional meat thermometer may be used after the food is removed from the oven. If undercooked, return meat or poultry to the oven and cook for a few more minutes at the recommended power level. It is important to ensure that meat and poultry are thoroughly cooked.
7. **COOKING TIMES given in the cookbook are APPROXIMATE.** Factors that may affect cooking time are preferred degree of moisture content, starting temperature, altitude, volume, size, shape of food and utensils used. As you become familiar with the oven, you will be able to adjust for these factors.
8. **It is better to UNDERCOOK RATHER THAN OVERCOOK foods.** If food is undercooked, it can always be returned to the oven for further cooking. If food is overcooked, nothing can be done. Always start with minimum cooking times recommended.
9. Extreme care should be taken when cooking popcorn in a microwave oven. Cook for minimum time as recommended by manufacturer. Use the directions suitable for the wattage of your microwave oven. **NEVER** leave oven unattended when popping popcorn.
10. When reheating babies bottles always remove top and teat. Liquid at the top of the bottle will be much hotter than at the bottom and must be shaken thoroughly before checking the temperature. The lid must also be removed from babies food jars, the contents must also be stirred or shaken before the temperature is checked.

Feature Diagram



- ① Door
- ② External Oven Air Vents
- ③ Ceramic Tray
- ④ Identification Plate (model number)
- ⑤ Oven Air Vent
- ⑥ Control Panel
- ⑦ Roller Ring

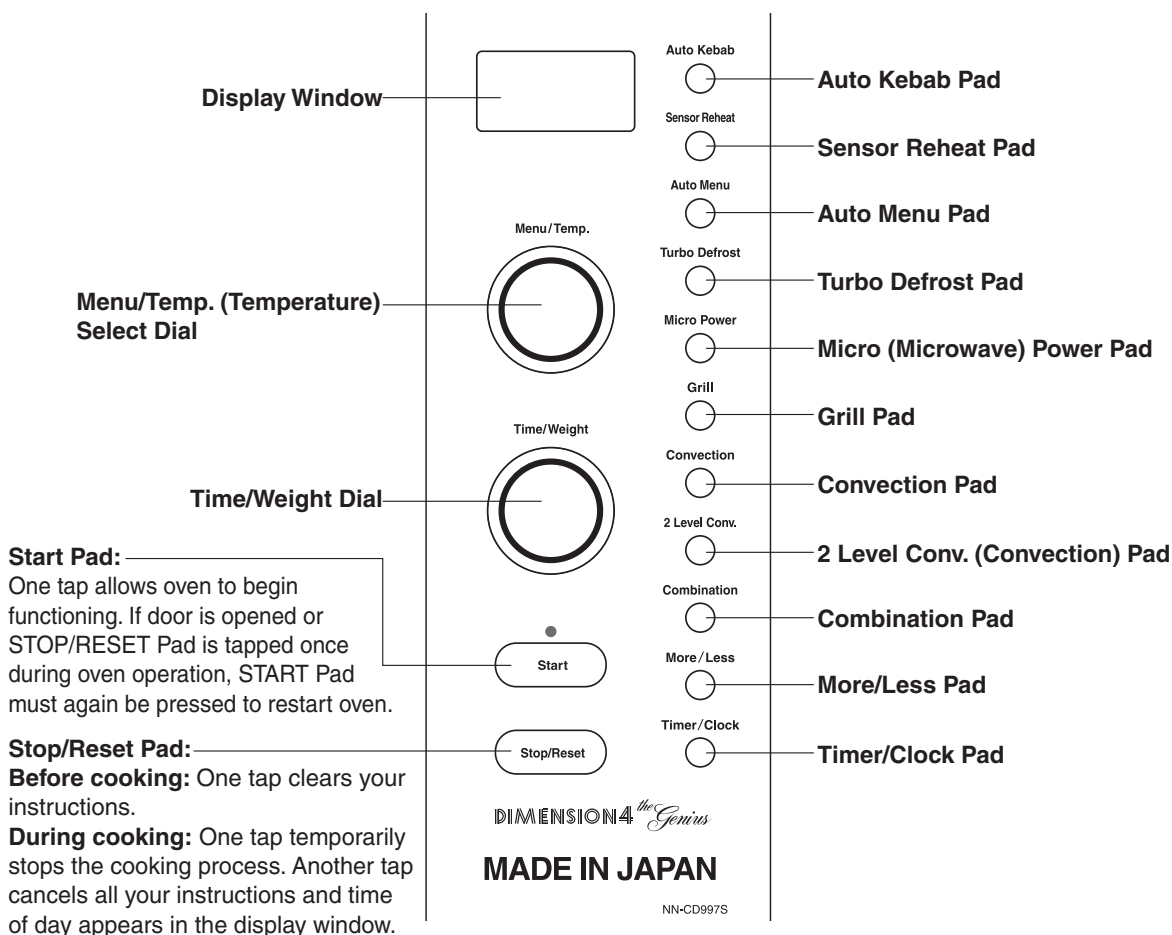
Place the roller ring correctly, then set the ceramic tray exactly.

- ⑧ Door Safety Lock System
- ⑨ Door Release Button

Opening the door during cooking will stop the cooking process without canceling the program. Cooking resumes as soon as the door is closed and START Pad is pressed. The oven light will turn on and stay on whenever the door is opened. It is quite safe to open the door at any time during a cooking program and there is no risk of Microwave exposure.

Control Panel

NN-CD997S



Beep Sound:

When a pad is pressed correctly, a beep will be heard. If a pad is pressed and no beep is heard, the unit has not or cannot accept the instruction. The oven will beep twice between programmed stages. At the end of preheating on Grill or Convection Function, the oven will beep three times. At the end of any complete program, the oven will beep five times.

Oven Accessories

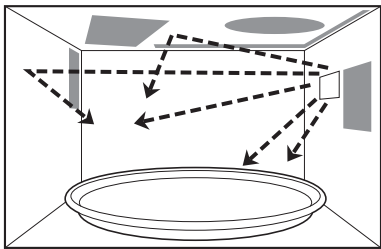
The following chart shows you the correct use of the accessories in the oven.

	Ceramic Tray	Low Rack	High Rack
Microwave	YES	NO	NO
Grill	YES	YES	YES
Convection	YES	YES	YES
2 Level Convection	YES	YES	YES
Combination	YES	YES	NO

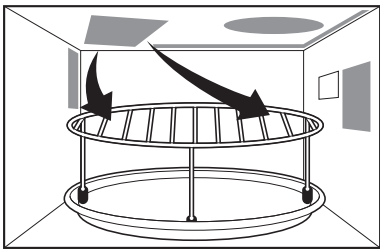
English

Cooking Modes; Heating Source

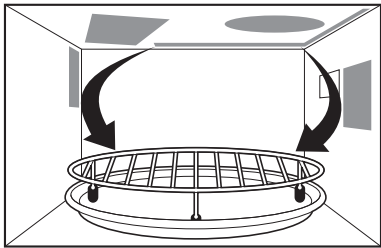
Microwave



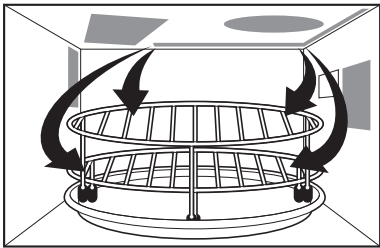
Grill



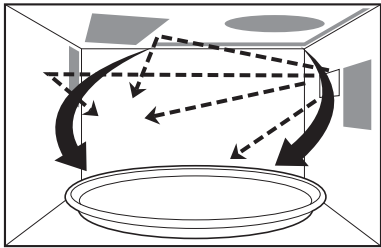
Convection



2 Level Convection



Combination



--- Microwave
— Heat

Low Rack can be used
for combination cooking.

Operation Guide

To assist you in programming your oven, an operation guide of English will appear in the display window.

When you become familiar with your oven, the operation guide can be turned off.

To Turn Off:

 More/Less 3 times	Press 3 times. "OPERATION GUIDE OFF" rolls across and colon or time of day reappears in the display window.
---	---

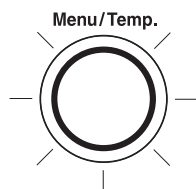
To Turn On:

 More/Less 3 times	Press 3 times. "OPERATION GUIDE ON" rolls across and colon or time of day reappears in the display window.
---	--

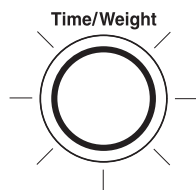
Cook Navigator

This feature allows you to guide you through the cooking process. Once a pad has been selected, the oven will prompt you the NEXT step until cooking starts.

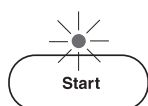
e.g.



- **Set the cooking temperature.**
e.g. After pressing the Convection Pad.
- or
- **Select menu.**
e.g. After pressing Auto Menu Pad.



- **Set the cooking time.**
e.g. After selecting the Micro Power level.
- or
- **Set the weight.**
e.g. After pressing the Turbo Defrost Pad.



- **Press Start Pad.**
e.g. After selecting the Micro Power level and time.

To Set Clock

You can use the oven without setting the clock.

1 Timer/Clock  2 times	Press 2 times. Colon blinks.
2 Time/Weight 	Enter time of day using the Time / Weight Dial.
3 Timer/Clock 	Press. Colon stops blinking; time of day is entered and locked into display.

NOTE:

- To reset time of day, repeat step 1 through step 3.
- The clock will keep the time of day as long as oven is plugged in and electricity is supplied.
- Max time available is 12:59. Clock is 12 hour only.

To Use Child Safety Lock

This feature allows you to prevent operation of the oven by a young child; however, the door will open.

Note: Child Lock can be set when colon or time of day is displayed.

To Set:

 3 times	Press 3 times. "LOCK" appears in the display window.
--	--

To Cancel:

 3 times	Press 3 times. "LOCK" disappears and colon or time of day appears.
--	--

To Reheat/Defrost/Cook by setting Power and Time

How do I program Power and Time?

1 Micro Power 	Select Micro Power Level. e.g. Press 4 times for MEDIUM.
2 Time/Weight 	Set Cooking Time using the Time / Weight Dial. (HIGH → up to 30 minutes others → up to 1 hour and 30 minutes) Time can be entered 10 second intervals up to 5 min. then 1 min. intervals.
3 	Press. Cooking starts. The time in the display window counts down.

NOTE:

- For 2 or 3 stage cooking, repeat steps 1 and 2 above before pressing Start Pad.
- Micro Power Pad:**

Press	Power Level	Power
once	HIGH	1000 W
twice	DEFROST	350 W
3 times	MEDIUM-HIGH	700 W
4 times	MEDIUM	550 W
5 times	MEDIUM-LOW	350 W
6 times	LOW	100 W

To Cook using the Time/Weight Dial

This feature allows you to set cooking times at micro power "HIGH" easily.

Example: To cook at HIGH Power for 5 minutes.

1 Time/Weight 	Set cooking time. (Up to 30 minutes) Cooking time appears in the display window.
2 	Press. Cooking starts. The time in the display window begins to count down.

NOTE:

This feature is not available for 2 or 3 stage cooking.

To Defrost by the Turbo Defrost Pad

This feature allows you to defrost meat, poultry and seafood by weight.

1 Turbo Defrost 	Press.
2 Time/Weight 	Set the weight using the Time / Weight Dial. (up to 3.0 kg) Weight can be entered 0.1 kg intervals.
3 	Press. Defrosting time appears in the display window and begins to count down.

NOTE:

- The shape and size of your food will determine the maximum weight the oven can accommodate.
- Oven will beep twice halfway through the defrosting time, to remind you to turn the food over, break apart, separate pieces, etc.
- When defrost is insufficient, stand time or power level may be programmed after Turbo Defrost.

To Change the Cooking Time

While operating, you can change the cooking time.

- Press the Function Pad you set.
- Change the cooking time to desired amount by using the Time / Weight Dial.

While a light of Dial turns on, setting is possible. (Turn off the light in 1 minute.)

When a light disappeared, press the Function Pad you set again.

You can change the oven temperature for Convection cooking.

NOTE:

This feature is **not** available for Sensor Reheat or Auto Menu or Turbo Defrost.

To Cook on Grill by Time Setting

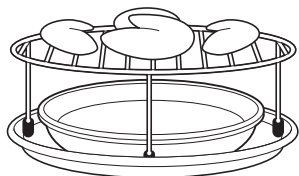
There are two Grill settings available.

Grill 1(HIGH) is suitable for grilling meat, chicken and fish fillets.

Grill 2(LOW) is ideal for grilling whole fish and oven bake chips and browning cheese and egg dishes.

Place a heatproof Ceramic Tray under the High Rack to catch any drips from the roast.

Place food in the oven.



1	Grill 	Press and select grill setting. Once: HIGH (GRILL 1) Twice: LOW (GRILL 2)
2	Time/Weight 	Set Cooking Time using the Time / Weight Dial. (up to 1 hour and 30 minutes) Time can be entered in 10 second intervals up to 5 min. then 1 min. intervals.
3	Start 	Press. Cooking starts. The time in the display window counts down.

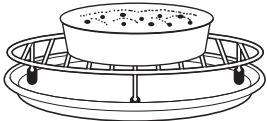
Directions for Grilling:

The grill is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages or pieces of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes.

The food being grilled should normally be turned over after half the grilling time. When the oven door is opened, the program is interrupted. Turn the food over, place it back in the oven, close the door and re-start the oven. While grilling, the oven door can be opened at any time to check the food.

Item	Grill Setting	Approx. Cooking Time (in minutes)
FISH		
Filletlets 1 cm thick	1	15 to 17
1.5 cm thick	1	17 to 19
Steaks 2 cm thick	1	24 to 26
WHOLE FISH		
250 g to 375 g	2	24 to 26
500 g	2	30 to 32
SHELLFISH		
Lobster Tails		
250 g to 300 g	2	26 to 36
Sea Scallops 500 g	1	12 to 14
Prawns 500 g	2	13 to 15
CHICKEN		
4 half Breasts	1	20 to 24
Cut-up (whole)	1	28 to 32
8 Drumsticks	1	28 to 30
4 Thighs	1	26 to 28
16 Wings	1	26 to 28
4 Marylands	1	26 to 28
4 Kebabs	1	20 to 24
BEEF		
Hamburger (Approx. 3 cm thick)		
Well	1	20 to 22
Fillet Mignon (Approx. 3 cm thick)		
Rare	1	16 to 22
Medium	1	20 to 22
Steak (Approx. 3 cm thick)		
Rare	1	16 to 18
Medium	1	20 to 22
Well	1	24 to 26
LAMB		
Chops 2 cm thick		
Medium	1	20 to 22
Well	1	22 to 24
4 Kidneys (halved)	1	12 to 14

To Cook on Convection/2 Level Convection by Time Setting

1 Convection  or 2 Level Conv. 	Press.
2 Menu/Temp. 	Select the desired oven temperature using the Menu/Temp. Select Dial. (100 - 250°C. 40°C is temperature of fermentation.) Refer to the chart on page 12.
3 	Press. The oven begins to preheat. Do not open the door during preheating. "P" is indicated in the display window. After preheating, 3 beeps will be heard and "P" will blink in the display window.
4 Place food in the oven. 	
5 Time/Weight 	Set Cooking Time using the Time / Weight Dial. (up to 9 hours) Time can be entered in 1 min. intervals.
6 	Press. Cooking starts. The time in the display window counts down.

NOTE:

1. Place the Ceramic Tray correctly in the oven before preheating.
2. If the oven door is not opened after the completion of preheating, the oven will maintain the selected temperature for 30 minutes from the beginning of preheating. After 30 minutes, the oven will shut off automatically and revert to the time of day.
3. If preheat is not required, eliminate step 3.
4. When selected cooking time is less than one hour, the time counts down by seconds.
5. When selected cooking time is more than one hour, the time counts down by minutes until only "1H 00(1 hour)" remains. The display then counts down by seconds.

One Level Convection:

Just like a conventional oven, the convection oven has a heating element to give the dry heating needed to produce crisp, browned exteriors.

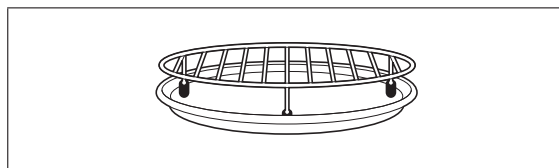
Convection cooking has the addition of a fan to produce conventional results with a slightly reduced cooking time.

Most conventional recipes will be suitable for use.

Follow the minimum suggested cooking times and add additional time if required.

Convection recipes are also available throughout the recipe section.

Use of accessories:



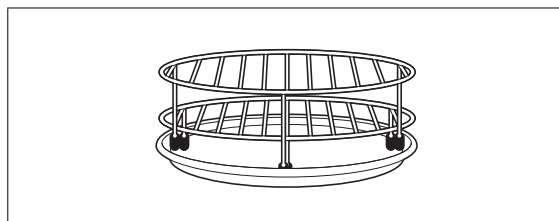
Two Level Convection:

Two Level Convection is available for when you wish to cook a larger quantity of food.

The entire oven cavity may then be utilized.

For example, cooking two trays of biscuits or two sponge cakes.

Use of accessories:



To Cook on Combination by Time Setting

There are 6 combination setting modes. There is no need to set the temperature or the Micro Power Level.

Place food in the oven.



Combination cooking is ideal for roasting meats, poultry and cooking cakes, pastries and slices. Combination cooking automatically alternates between Convection and Microwave heating.

The advantage of Combination cooking is that it gives you the browning of Convection and often shortens the conventional cooking time. Time is also reduced as preheating is not required.

To calculate cooking time start by cooking for approximately $\frac{2}{3}$ of the conventional cooking time and add additional time if required. For examples of recipes and cooking times, consult recipes in the recipe section.

Ovenproof cookware, including glass and ceramic is suitable for use on Combination cooking. Cakes, slices, desserts etc. May be cooked in metal cookware providing there is suitable quantity of food to be absorbed by the microwave heat. For example, do not place a small amount of food in a large metallic dish as arcing may occur.

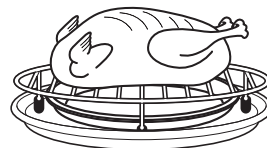
1 Combination 	Select Combination setting. There are 6 settings as below.
2 Time/Weight 	Set cooking time using the Time / Weight Dial. (up to 9 hours) Time can be entered in 1 min. intervals.
3 	Press. Cooking starts. The time in the display counts down.

When cooking by Combination, place dishes to be cooked on the Ceramic Tray.

For crispy jacket potatoes, roast vegetables and chicken pieces place directly on the Low Rack. Sausages and rissoles may also be cooked in this way.

Place a heatproof glass or ceramic dish (less than 2 cm high.) under the Low Rack to catch any drips from the roast.

Alternately, elevate the roast on the roasting rack in a baking dish and place directly on the Ceramic Tray.



Examples of foods to cook

Combination Setting	Food Suitable	Oven Temperature	Micro Power Level
COMB 1	casseroles, pot roasts, meat loaves, corned meat	150°C	LOW
COMB 2	quiche, baked custards, rice pudding	160°C	LOW
COMB 3	cakes, self saucing pudding, layered slices, apple pie	170°C	LOW
COMB 4	single layer slices, light cakes, roast lamb	180°C	LOW
COMB 5	roast beef, jacket potato, turkey, duck, reheating garlic bread, chicken piece casseroles, lasagne, reheating sweet/savoury pies, reheating muffins	200°C	MEDIUM-LOW
COMB 6	pastries, bread, grilling sausages and rissoles, whole chicken, chicken pieces, pizzas, reheating croissants	230°C	LOW

Chart for Convection Cooking:

Temperature	Use
40°C	Fermentation
100°C	Pavlova
110°C	Meringues
120°C	Slow Drying Herbs
130°C	Large Rich Fruit Cakes, Casseroles
140°C 150°C	To start Rich Fruit Cakes(then reduce)
160°C 170°C	Gingerbread, Biscuits, Shortbread, Small Tarts
180°C	Souffle, Stuffed Aubergines
190°C 200°C 210°C 220°C	Lemon Meringue Pie, Mince Pies, Treacle Tarts, Stuffed Chicken, Roulades, Choux Pastry, Scones, Bread, Sausages Rolls, Vol-au-Vents, Roast Potatoes, Yorkshires
230°C 240°C 250°C	Some Biscuits e.g. Cheese and Almond biscuits

Chart for Combination Cooking:

Item	Combination Setting	Cooking Time
POULTRY		
Chickens (up to 2.8 kg)	6	15 to 17 min. / 500 g
Chicken Pieces (1 to 1.5 kg)	6	Approx. $\frac{2}{3}$ conventional cooking time
Turkey (2 to 4 kg)	5	15 to 17 min. / 500 g
Duck (1.5 to 2.5 kg)	5	15 to 18 min. / 500 g
BEEF ROASTS		
Rib, Boneless Rib, Top Sirloin		
Rare	5	11 to 14 min. / 500 g
Medium	5	14 to 16 min. / 500 g
Well	5	18 to 20 min. / 500 g
Rump, Eye of Round (High Quality)		
Rare	5	12 to 15 min. / 500 g
Medium	5	13 to 18 min. / 500 g
Well	5	18 to 20 min. / 500 g
Beef Tenderloin		
Rare	5	16 to 18 min. / 500 g
Medium	5	22 to 24 min. / 500 g
Pot Roast (1 1/2 to 2 kg)	1	1 1/2 to 2 hrs. total
Chuck (Turn meat over after 1 hour of cooking)	1	1 1/2 to 2 hrs. total
LAMB ROASTS	4	18 to 20 min. / 500 g
METALLOAVES	1	25 to 30 min. / 500 g
CASSEROLES	1	Approx. $\frac{2}{3}$ conventional cooking time

To Set Timer

This feature allows you to program Standing Time after cooking is completed and to program the oven as a minute timer and/or to program delay start.

To Use as a Kitchen Timer:

1 Timer/Clock 	• Press.
2 Time/Weight 	• Set desired amount of time using the Time / Weight Dial. (up to 1 hour 30 minutes)
3 	• Press. Time counts down without operating oven.

To Set Standing Time:

1 e.g. Micro Power  4 times ↓ Time/Weight 	• Set the desired cooking program. (See page 8-11 for directions.)
2 Timer/Clock 	• Press.
3 Time/Weight 	• Set desired amount of Standing Time using the Time / Weight Dial. (up to 1 hour 30 minutes)
4 	• Press. Cooking will start. After cooking, standing time will count down without operating oven.

To Set Delay Start:

1 Timer/Clock 	• Press.
2 Time/Weight 	• Set desired amount of delay time using the Time / Weight Dial. (up to 1 hour 30 minutes)
3 Micro Power  4 times ↓ Time/Weight 	• Set the desired cooking program. (See page 8-11 for directions.)
4 	• Press. Delayed time will count down. Then cooking will start.

NOTE:

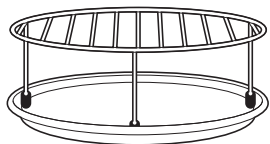
1. If oven door is opened during the Standing Time or Kitchen Timer, the time in the display window will continue to count down.
2. Delay Start cannot be programmed before any Auto Control Function.

This is to prevent the standing temperature of the food from rising before defrosting or cooking begins. A change in the starting temperature could cause inaccurate results.

Auto Cook by Auto Kebab

This feature allows you to grill the Kebab to 1 to 6 skewers. There is no need to turn the kebab during the cooking time.

Use of accessories:



1 Auto Kebab 	● Press.
2 Menu/Temp. 	● Select "Tikka Kebab" or "Seekh Kebab" in the Menu/Temp. Select Dial. After setting, More/Less Pad is usable. (See page 15.)
3 	● Press. Programmed time appears and begins to count down into the display window.

NOTE:

1. Preheating is not required.
2. Cooked by Grill and Convection.

Tikka Kebab

Ingredients: (4 skewers)

600 g meat (lamb or chicken etc;) - cut into 2 cm cubes.

- 1 onion
- 2 tbsp. olive oil
- 1 tsp. salt

4 steel skewers (length: approx. 30 cm)

Method:

1. Slice the onion and separate its juice.
2. In a bowl, combine all ingredients.
3. Allow meat to marinate over 2 hour, covered in the refrigerator.
4. Place meat on the skewers (approx. 150 g on each).
5. Place Kebab on **High Rack** on **Ceramic Tray**, with a shallow dish underneath to collect drips.
6. Press the **Auto Kebab Pad**, select **Tikka Kebab**, then press the **Start Pad**.

Seekh Kebab

Ingredients: (4 skewers)

500 g ground meat (beef or lamb etc;)

1 onion - chopped and separate its juice.

1 egg yolk

1 tsp. salt

pepper

spice / optional (turmeric, coriander, paprika, cumin...etc;)

4 flat steel skewers (length: approx. 30 cm)

Method:

1. In a mixing bowl, combine all ingredients.
2. Refrigerate up to hours, until ready to cook.
3. Take a handful of meat. Place on long, flat skewer and form into cigar shape, around the skewer. It will look a sausage on the skewer.
4. Place Kebab on **High Rack** on **Ceramic Tray**, with a shallow dish underneath to collect drips.
5. Press the **Auto Kebab Pad**, select **Seekh Kebab**, then press the **Start Pad**.

Sensor Reheat /Auto Menu (Sensor Cook, Weight Cook, Auto Cook)

Sensor Reheat:

This feature allows you to reheat precooked room temperature and refrigerator temperature foods without having to select cooking times and powers. The oven does it automatically.

1 Sensor Reheat 	• Press.
2 	• Press. After the burst of steam is detected by SENSOR, the remaining cooking time appears in the display and begins to count down.

For best results on Sensor Reheat, follow these recommendations:

1. Foods weighing less than 100 g and more than 1.0 kg should be reheated by power and time only.
2. Do not reheat bread and pastry products. Use manual power and time.
3. Do not use if oven cavity is warm.
4. Do not use for beverages.
5. Do not use for frozen foods.

Sensor Cook (Auto Menu 1 - 6):

This feature allows you to cook most of your favorite foods without having to select cooking times and powers. The oven does it automatically.

1 Auto Menu 	• Press.
2 Menu/Temp. 	• Select desired category using the Menu/Temp. Select Dial. After setting, More/Less pad is usable.
3 	• Press. After the burst of steam is detected by SENSOR, the remaining cooking time appears in the display and begins to count down.

NOTES:

1. The Auto Sensor system works by detecting a build-up of steam on the sensor. All foods cooked using the Auto Sensor should be covered with a securely fitted lid or plastic wrap. Do not pierce holes on plastic wrap. As foods cook in a microwave oven, steam is produced. After the burst of steam escapes from under the food covering and is detected by the SENSOR, two beep signals are heard and the oven automatically calculates the remaining cooking time, which counts down in the display window.
2. When a Sensor Reheat/Cook is selected, the oven door should not be opened for longer than one minute. Opening the door may cause inaccurate cooking results. The oven door may be opened to stir, turn or add foods when "STIR" or "TURN OVER" appears in the display window.
3. The room air temperature surrounding the oven should not be above 35°C when using Sensor Reheat/Cook.
4. Foods less than 100 g should be heated by micro power and time only, not by Sensor Reheat/Cook.
5. When the remaining cooking time is over 60 minutes, the time will appear as hours and minutes.
6. All foods should be taken from their normal storage place.
7. Before using the Sensor Reheat/Cook make sure the Ceramic Tray in the oven is dry to assure best results.
8. Stand time or a power level can be programmed after Sensor Reheat/Cook.
9. If the oven has been previously used on CONVECTION, COMBINATION or GRILL, and it is too hot to be used on a Sensor Program, a "HOT" will appear in the display window. The cooling fan will operate to cool the oven rapidly. After the "HOT" disappears, the program may be used. If you are in a hurry, cook food manually i.e. select Micro Power Level and cooking time yourself.

More/Less



More/Less Pad:

Preferences for food doneness vary with each individual. After having used Sensor Reheat/Cook a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a different doneness. By using the More/Less Pad, the Auto Sensor programs can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Press More/Less Pad after selecting category and before pressing Start Pad.

1 tap = **More**

2 taps = **Less**

3 taps = Original setting

If you are satisfied with the result of the Auto Sensor program, you don't have to use this pad.

SENSOR REHEAT (100 g - 1.0 kg)

- All foods must be pre-cooked.
- Foods should be at room or refrigerated temperatures.
- Stirrable foods are recommended.
- Dish should be covered with plastic wrap or a fitting lid.
- All foods should have a covered stand time of 3 to 5 minutes.
- Do not reheat in foil or plastic containers.

1.VEGETABLES (100 g - 600 g)

2.ROOT VEGETABLES (100 g - 1.0 kg)

- Vegetables should be trimmed, prepared and cut into even sized pieces.
- Add 1 tablespoon to $\frac{1}{4}$ cup of water if vegetables appear slightly dehydrated or a softer texture is desired.
- Place in a suitably sized dish and cover dish with plastic wrap or a fitting lid.
- If desired, butter, herbs, etc. may be added but do not add salt until the completion of cooking.

3.FROZEN VEGETABLES (100 g - 1.0 kg)

- Place in a suitably sized dish and cover with plastic wrap or a fitting lid.
- Larger vegetables are placed in a single layer and select a shallow dish for these.
- Add 1 tablespoon to $\frac{1}{4}$ cup of water if vegetables appear slightly dehydrated or a softer texture is desired.
- Do not add salt before cooking.
- At the completion of cooking, stir larger quantities and allow to stand for 2 to 3 minutes.

4.RICE (100 g • $\frac{1}{2}$ cup - 400 g • 2 cups)

- Use a larger sized dish to prevent rice from boiling over.
- Use cold water at a ratio of:
 $\frac{1}{2}$ cup rice / 1 cup water
 1 cup rice / 1 $\frac{1}{2}$ cups water
 2 cups rice / 3 cups water
- Cover with plastic wrap or a fitting lid.
- When the cooking time appears in the display window, remove plastic wrap or lid.
- At the completion of cooking, allow 5-10 minutes standing time.

5.FISH (100 g - 600 g)

- Suitable for cooking whole fish, fish fillets and cutlets.
- Select fish suitable for microwave cooking and place skin side down in a shallow dish.
- Overlap thin ends of fillets to prevent overcooking.
- Shield the eye and tail area with small amounts of aluminum foil to prevent overcooking.
- For dense pieces of fish may require an additional 2-5 minutes: Micro power MEDIUM.

6.SOUP

- Suitable for cooking traditional soups.
- Place all ingredients and liquid in a high microwave safe and heat proof casserole dish. Allow at least $\frac{1}{2}$ depth of volume for evaporation to prevent boiling over.
- Cook covered with a lid or microwave safe plastic wrap.
- Measure water and ingredients as you normally do.

Weight Cook (Auto Menu 7 - 10, 13):

1 Auto Menu 	Press.
2 Menu/Temp. 	Select the desired food category using the Menu/Temp. Select Dial.
3 Time/Weight 	Set the weight using the Time/Weight Dial. Weight can be entered 0.1 kg intervals. After setting, More/Less Pad is usable. (See page 15.)
4 	Press. Cooking time appears in the display and begins to count down.

NOTE:

1. Cooked by Combination.
2. When the weight has been entered, the cooking time will be determined.

7.BEEF (0.5 kg - 3.0 kg)

- Select roasts that are even in shape. If not, tie roasts with string, to aid with even cooking.
- Place the beef fat side down on the Low Rack, with a shallow dish (less than 2 cm high.) underneath to collect drips.
- Turn the beef approximately halfway through cooking time.
- At the completion of cooking, wrap in aluminum foil and allow to stand for 10 - 15 minutes before carving.

8.LAMB (0.5 kg - 3.0 kg)

- Place the lamb fat side down on the Low Rack with a shallow dish (less than 2 cm high.) underneath to collect drips.
- Turn the lamb over after approximately halfway through cooking time.
- At the completion of the cooking time, wrap the meat in aluminum foil and allow to stand for 10 - 15 minutes before carving.
- Boneless roasts may require an additional 5 - 10 minutes cooking time: Micro Power MEDIUM.

9.WHOLE CHICKEN (0.5 kg - 3.0 kg)

- To keep chicken on shape during cooking, truss or tie the legs of the bird together.
- Place the chicken breast side up on the Low Rack, with a shallow dish (less than 2 cm high.) underneath to collect the drips.
- There is no need to turn the chicken during the cooking time. If desired, baste the chicken halfway through cooking.
- At the completion of cooking, wrap the chicken in aluminum foil and allow to stand for 10 - 15 minutes before carving.

Whole Chicken

Ingredients: (4 to 6 serves)

1.5 kg chicken
15 g melted butter
pepper

Method:

1. Clean chicken and dry with paper towel.
2. Brush with melted butter. Sprinkle with pepper.
3. Place breast side up on the **Low Rack** on the **Ceramic Tray**, with a shallow dish (less than 2 cm high.) below to collect drips.
4. Press the **Auto Menu Pad**.
5. Select **Whole chicken** using the **Menu/Temp. Select Dial**.
6. Set the weight to 1.5 kg using the **Time/Weight Dial**.
7. Press the **Start Pad**.

10.CHICKEN PIECES (0.2 kg - 1.5 kg)

- Allows you to roast/cook chicken pieces. Chicken wings, things, drumsticks, etc.
- Brush with melted butter. Sprinkle with pepper.
- Place chicken pieces on the High Rack with a shallow dish underneath to collect drips.
- There is no need to turn the chicken pieces during the cooking time.

Chicken Pieces

Ingredients: (4 to 6 serves)

1 kg chicken pieces
10 g melted butter
pepper

Method:

1. Brush with melted butter. Sprinkle with pepper.
2. Place chicken pieces on the **High Rack** on the **Ceramic Tray**, with a shallow dish below to collect drips.
3. Press the **Auto Menu Pad**.
4. Select **Chicken pieces** using the **Menu/Temp. Select Dial**.
5. Set the weight to 1 kg using the **Time/Weight Dial**.
6. Press the **Start Pad**.

13.BAKED POTATO (0.5 kg - 1.5 kg)

- Peel and cut potatoes into not big pieces, oil a lot and place on the Ceramic Tray.
- Don't cover.
- Stir the potatoes approximately halfway through cooking time.

Weight Cook (Auto Menu 17,18):

1 Auto Menu 	Press.
2 Menu/Temp. 	Select the desired food category using the Menu/Temp. Select Dial.
3 Time/Weight 	Set the weight using the Time/Weight Dial. Weight can be entered 0.1 kg intervals. After setting, More/Less Pad is usable. (See page 15.)
4 	Press. The oven begins to preheat. Do not open the door during preheating. "P" is indicated in the display window. After preheating, 3 beeps will be heard and "P" will blink in the display window.
5 Place food in the oven.	
6 	Press. Cooking starts. The time in the display window counts down.

NOTE:

1. Cooked by Convection.
2. When the weight has been entered, the cooking time will be determined.

17.PIZZA FRESH (0.5 kg - 1.2 kg)

- Suitable for pizza with thin dough.
- Place the baking paper on the baking tray, oil it just a little.
Put the prepared for baking pizza on the baking tray on the High Rack on the Ceramic Tray.
- For lighter result use the Low Rack.

Using the following recipe of homemade pizza a guide.

Ingredients	500 g	800 g	1.0 kg	1.2 kg
Dough	220 g	330 g	440 g	520 g
Sauce	50 g	70 g	100 g	120 g
Salami	40 g	60 g	80 g	100 g
Tomato fresh	100 g	150 g	200 g	240 g
Grated cheese	100 g	150 g	200 g	240 g
(Total weight)	510 g	760 g	1.02 kg	1.22 kg

18.PIZZA FROZEN (0.2 kg - 0.6 kg)

- Suitable for cooking different kinds of Frozen pizza on thin dough.
- No need to defrost before cooking.
- Place the cooking paper on the baking tray, oil it gently.
Put the prepared for baking pizza on the baking tray on the High Rack on the Ceramic Tray.
- For lighter result use the Low Rack.

Auto Cook (Auto Menu 11, 12, 14 - 16, 19, 20):

1 Auto Menu 	Press.
2 Menu/Temp. 	Select desired category using the Menu/Temp. Select Dial. After setting, More/Less Pad is usable. (See page 15.)
3 	Press. Programmed time appears and begins to count down into the display window.

NOTE:

Categories “Meat Skewers” and “Meat Skewers with Sauce” are cooked by Grill and Convection. “Vegetable Stew”, “Meat Stew” and “Mix Stew” are cooked by Combination. “Cookie” and “Cake” are cooked by Convection.

11.MEAT SKEWERS

- The meat on the skewers is marinated in salt, pepper, spices, lemon juice, chopped onions and other vegetables, and grilled.
- One to six skewers of meat (with 150 g or so of meat per skewer) can be cooked.
- Place meat skewers on the High Rack on the Ceramic Tray, with a shallow dish underneath to collect drips.
- Cut Meat and Vegetables into even sized pieces.
- There is no need to turn the meat skewers during the cooking time.
- Preheating is not required.

Chicken Satay

Ingredients:

600 g chicken – cut into 2 cm cube
salt, pepper
garlic, ginger
spice / optional (turmeric, paprika, etc.)

4 steel skewers (length: approx. 30 cm)

Method:

- In a bowl, combine all ingredients.
- Place meat on the skewers.
- Place skewers on **High Rack** on **Ceramic Tray**, with a shallow dish underneath to collect drips.
- Press the **Auto Menu Pad**.
- Select **Meat Skewers** using the **Menu/Temp. Select Dial**.
- Press the **Start Pad**.

12.MEAT SKEWERS WITH SAUCE

- These meat skewers are dipped in a sauce that browns easily, and grilled.
- One to six skewers of meat (with 150 g or so of meat per skewer) can be cooked.
- Place meat skewers on the High Rack on the Ceramic Tray, with a shallow dish underneath to collect drips.
- There is no need to turn the meat skewers during the cooking time.
- Preheating is not required.

Beef and Fruit Skewers

Ingredients:

600 g beef tenderloin, cut into
2 x 2 cm cubes

Marinade

2 tsp. light soy sauce
1/2 tsp. dark soy sauce
1 tsp. sugar
1 1/2 tsp. corn flour
1 tsp. ginger juice

Vegetables

2 pcs. Pineapple rings,
cut into 2 x 2 cm cubes
1/4 can peaches,
cut into 2 x 2 cm cubes
1 small green pepper,
cut into 2 x 2 cm cubes
1 small red pepper,
cut into 2 x 2 cm cubes

4 steel skewers (approx. 30 cm)

Method:

- Season beef cubes with marinate overnight in the fridge or at least for 1 hour.
- Thread marinated beef with vegetables alternatively on skewers.
- Place skewers on **High Rack** on **Ceramic Tray**, with a shallow dish underneath to collect drips.
- Press the **Auto Menu Pad**.
- Select **Meat Skewers with Sauce** using the **Menu/Temp. Select Dial**.
- Press the **Start Pad**.

14.VEGETABLE STEW

15.MEAT STEW

16.MIX STEW

- This feature is designed for cooking meat/poultry and mixed stews. Suitable for tougher cuts of meat/poultry.
- Place all ingredients liquid in a high microwave safe and heat proof casserole.
- Allow at least $\frac{1}{2}$ depth of volume for evaporation to prevent boiling over.
- Cook stew covered.

Food Category	Recommended Food Weight		
	Vegetables	Meat	Liquid
14.Vegetable Stew	600 g	-----	150 ml
15.Meat Stew	-----	1 - 1.5 kg	500 ml
16.Mix Stew	300 g	400 g	150 ml

19.COOKIE

- This setting is designed for baking cookies on Convection.
- Metal cookware may be used. Position the tray to be cooked on the Low Rack, placed on the Ceramic Tray.
- Preheating is not required.

Chocolate chip cookie

Ingredients: (40 cookies)

- A: 125 g softened butter
 $\frac{1}{3}$ cup brown sugar
 $\frac{1}{3}$ cup sugar
 $\frac{1}{2}$ cup chocolate chip
- B: $1\frac{1}{4}$ cups all purpose flour
 $\frac{1}{2}$ tsp. vanilla extract
 $\frac{1}{2}$ tsp. baking soda
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt
1 egg

Method:

1. Beat the butter together with both kinds of sugar in a mixing bowl until creamy.
2. Add egg into the mixture and beat until smooth. Then add vanilla extract and mix it in.
3. Add flour, salt and baking soda to the mixture at a time. Stir until smooth.
4. Add chocolate chip and mix well.
5. Place the aluminum foil on the baking tray. Place spoon small mounds of the dough (approx. 12 g each) and arrange to 20 pieces on a baking tray over Low Rack on Ceramic Tray.
6. Press the **Auto Menu Pad**.
7. Select **Cookie** using the **Menu/Temp. Select Dial**.
8. Press the **Start Pad**.
9. When cookie is done, invert cookie to cool on a rack and transfer onto an attractive serving dish.

Can bake 20 cookies at a time.
Repeat 5-9 and bake left the dough.

20.CAKE

- This setting is designed for baking butter cakes on Convection.
- Metal cookware may be used. Position the dish to be cooked on the Low Rack, placed on the Ceramic Tray.
- Preheating is not required.

Butter Cakes

Ingredients:

- 150 g self raising flour
1 tsp. baking powder
pinch of salt
- sifted together
- 150 g butter
150 g caster sugar
240 g (4 no.) eggs, beaten
1 tbsp. milk
1 tsp. vanilla essence

Method:

1. Line and grease a 20 cm round cake pan.
2. Cream butter and sugar until fluffy. Gradually beat in eggs and essence.
3. Slowly fold in sifted flour alternating with 1 tbsp. of milk.
4. Place cake pan over Low Rack on Ceramic Tray.
5. Press the **Auto Menu Pad**.
6. Select **Cake** using the **Menu/Temp. Select Dial**.
7. Press the **Start Pad**.
8. When cake is done, invert cake to cool on a rack and transfer onto an attractive serving dish.

Before Requesting Service

ALL THESE THINGS ARE NORMAL:

The oven causes interference with my TV.	Some radio and TV interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, hair dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.
Steam accumulates on the oven door and warm air comes from the oven vents.	During cooking, steam and warm air are given off from the food. Most of the steam and warm air are removed from the oven by the air which circulates in the oven cavity. However, some steam will condense on cooler surfaces such as the oven door. This is normal.
I accidentally operate my microwave oven without any food in it.	Operating the oven empty for a short time will not damage the oven. However, we do not recommend this to be done.
There are humming and clicking noises from my oven when I cook by Combination.	These noises occur as the oven automatically switches from microwave power to Convection, to create the Combination setting. This is normal.
The oven has an odor and generates smoke when using the Convection, Combination and Grill function.	It is essential that your oven is wiped out regularly particularly after cooking by Combination or Grill. Any fat and grease that builds up on the roof and walls of the oven will begin to smoke if not cleaned.

PROBLEM

POSSIBLE CAUSE

REMEDY

Oven will not turn on.



The oven is not plugged in securely.

Remove plug from outlet, wait 10 seconds and re-insert.

Circuit breaker or fuse is tripped or blown.

Reset circuit breaker or replace fuse.

There is a problem with the outlet.

Plug another appliance into the outlet to check if the outlet is working.

Oven will not start cooking.



The door is not closed completely.

Close the oven door securely.

Start Pad was not pressed after programming.

Press Start Pad.

Another program has already been entered into the oven.

Press Stop/Reset Pad to cancel the previous program and program again.

The program has not been entered correctly.

Program again according to the Operating Instructions.

Stop/Reset Pad has been pressed accidentally.

Program oven again.

The words "DEMO MODE"* appear on the screen.



Timer/Clock Pad has been pressed 4 times.

Deactivate mode by pressing Timer/Clock Pad 4 times.

When the oven is turning on, there is noise coming from Ceramic Tray.



The roller ring and oven bottom are dirty.

Clean these parts according to care of your oven (See next page).

* DEMO MODE is designed for retail store display.

Cooking and other functions will not operate during demo mode.

If it seems there is a problem with the oven, contact an authorized Service Center.

Care of Your Microwave Oven

1. Turn the oven off and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Non caustic oven cleaners may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergent or abrasives is not recommended.
Note: Do not use oven cleaners on the top of the oven.
3. The outside oven surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Do not allow the Control Panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. Do not use detergents, abrasives or spray-on cleaners on the Control Panel.
When cleaning the Control Panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on. After cleaning press STOP/RESET Pad to clear display window.
5. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates malfunction of the unit.
6. It is occasionally necessary to remove the Ceramic Tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher. If grease accumulates, clean with a nonabrasive nylon mesh scouring pad and non caustic oven cleaners.
7. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent, water or window cleaner and dry. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dish washer. Cooking vapors collect during repeated use but in no way affect the bottom surface or roller ring wheels. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
8. When using the GRILL or cooking in the COMBINATION mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally to eliminate this grease, it can accumulate and cause the oven to "SMOKE" during use. To avoid smoking, run the oven without food and accessories on Grill 1 for 20 minutes.
9. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.

Specifications

Power Source:	220 V 50-60Hz	230-240 V 50 Hz
Power Consumption:		
Microwave	6.1 Amps, 1,220 W	5.8 Amps, 1,250 W
Convection Heater	8.2 Amps, 1,800 W	7.5 Amps, 1,800 W
Grill Heater	6.0 Amps, 1,250 W	5.5 Amps, 1,250 W
Output:		
Microwave*	1,000 W	1,000 W
Convection Heater	Approx. 1,800 W	Approx. 1,800 W
Grill Heater	Approx. 1,250 W	Approx. 1,250 W
Outside Dimensions:	376 (H) X 626 (W) x 501 (D) mm	376 (H) X 626 (W) x 501 (D) mm
Oven Cavity Dimensions:	242 (H) X 412 (W) x 426 (D) mm	242 (H) X 412 (W) x 426 (D) mm
Operating Frequency:	2,450 MHz	2,450 MHz
Uncrated Weight:	Approx. 22 kg	Approx. 22 kg

* IEC Test Procedure
Specifications subject to change without notice.
Voltage requirement may differ by country.

As for the voltage requirement, the production year and month, country and serial number, please refer to the identification plate on the microwave oven.

महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश

भोजन गर्म करने के लिए माइक्रोवेव ओवन के इस्तेमाल में सावधानियां

नुकसान की जांच:

माइक्रोवेव ओवन का इस्तेमाल तभी किया जाना चाहिए जब जांच करने पर नीचे लिखी सभी बातों की पुष्टि हो जाए:

1. ग्रिल को कोई नुकसान न हुआ हो या ग्रिल टूटी हुई न हो।
2. दरवाजा सही और सुरक्षित तरीके से फिट हो तथा सुचारू रूप से खुले एवं बंद हो।
3. दरवाजे के कब्जे अच्छी स्थिति में हों।
4. दरवाजे पर मेटल सील की मेटल प्लेट्स न तो झुकी हों और न ही उनका आकार खराब हुआ हो।
5. दरवाजे की सील पर न तो भोजन लगा हो और न ही उन पर जलने के बड़े निशान हों।

सावधानियां:

यदि निम्नलिखित सावधानियां न बरती जाएं तो माइक्रोवेव ओवन से माइक्रोवेव रेडिएशन नुकसान पहुंचा सकते हैं:

1. दरवाजे पर इंटरलॉकिंग उपकरणों से न तो छेड़छाड़ करें और न ही उन्हें निष्क्रिय करें।
2. जब ओवन काम कर रहा हो तो किसी ग्रिल या दरवाजों के बीच कोई चीज खासतौर पर धातु की बनी कोई चीज न फंसाएं।
3. सॉसपैन, बंद कैन या धातु की दूसरी भारी चीजें कभी-भी ओवन में न रखें।
4. धातु की बनी अन्य चीजें जैसे फास्ट फूड फॉइल कंटेनर्स को ओवन की दीवारों से न छूने दें।
5. समय-समय पर ओवन की केविटी, दरवाजे और सील को पानी तथा हल्के डिटरजेंट से साफ करें। सफाई करने के लिए कभी-भी कोई खुरदरी चीज इस्तेमाल न करें क्योंकि इससे दरवाजे के आसपास खरोंचे बन सकती हैं।
6. हमेशा निर्माता द्वारा बताई गई ट्रे या खाना पकाने के बर्तनों के साथ ओवन का इस्तेमाल करें।
7. जब तक निर्माता के साहित्य में खासतौर पर अनुमति न दी गई हो, ओवन की केविटी में कोई चीज (अर्थात् भोजन या पानी जैसी अवशोषक सामग्री) रखे बिना ओवन को न चलाएं।
8. समांतर कब्जे वाले दरवाजों के लिए, जब यह खुला हो तो दरवाजे पर कोई भारी चीज जैसे खाने के बर्तन न रखें।
9. सील किए हुए बर्तनों को माइक्रोवेव ओवन में न रखें। स्कू कैप वाली बच्चों की बोतलें या टीट को सील किए हुए बर्तन माना जाता है।
10. इस उपकरण को बच्चों या अक्षम व्यक्तियों द्वारा बिना देखे-रेखे के इस्तेमाल नहीं किया जाना चाहिए।
11. यह सुनिश्चित करने के लिए बच्चों की निगरानी की जानी चाहिए कि वे इस उपकरण के साथ न खेलें।

व्यवहारिक सुझाव:

1. **कन्वेक्शन, कॉम्बिनेशन** या ग्रिल कार्यप्रणाली को पहली बार इस्तेमाल करने से पहले, ओवन केविटी में फालतू तेल को साफ कर दें और ओवन को भोजन तथा अतिरिक्त उपकरणों के बिना ग्रिल 1 पर 20 मिनट तक चलाएं। इससे जंग से बचाव के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला तेल जल जाएगा।
2. केबिनेट पर हवा की आवाजाही के रास्तों और ओवन के दरवाजे सहित इसकी बाहरी सतहें **कन्वेक्शन, कॉम्बिनेशन** और ग्रिल के दौरान गर्म हो जाएंगी। दरवाजे को खोलते और बंद करते समय तथा भोजन और अतिरिक्त उपकरणों को अंदर डालते या निकालते समय सावधानी बरतें।

चेतावनी

- a) अगर दरवाजे या दरवाजे की सील को नुकसान होता है, तो उपकरण को तब तक संचालित नहीं किया जाना चाहिए जब तक सक्षम व्यक्ति द्वारा इसकी मरम्मत न कर दी जाए।
- b) एक सक्षम व्यक्ति के अलावा अन्य किसी के लिए भी किसी ऐसी प्रकार की सर्विस अथवा मरम्मत करना जोखिम भरा हो सकता है जिसमें माइक्रोवेव ऊर्जा से सुरक्षा देने वाले कवर को हटाना शामिल है।
- c) सीलबंद बर्तनों में तरल पदार्थों और अन्य भोजन को गर्म नहीं किया जाना चाहिए क्योंकि उनमें विस्फोट हो सकता है।
- d) इस उपकरण को (बच्चों सहित) कम शारीरिक, संवेदी या मानसिक क्षमताओं वाले या अनुभव और ज्ञान की कमी वाले व्यक्तियों द्वारा इस्तेमाल के लिए तैयार नहीं किया गया, जब तक कि उनकी सुरक्षा के लिए जिम्मेदार व्यक्ति द्वारा उनका पर्यवेक्षण न किया जाए या उन्हें उपकरण के इस्तेमाल के लिए निर्देश न दिए जाएं।
- e) इस्तेमाल के दौरान पहुंच-योग्य हिस्से गर्म हो सकते हैं। छोटे बच्चों को दूर रखें।
- f) यदि इस उपकरण का सर्प्लस तार क्षतिग्रस्त है, तो उसे ज्वेल निर्माता के द्वारा उपलब्ध जराए गए विशिष्ट तार के द्वारा ज़िंसी जानकार टेक्नीशियन से बदलवाना चाहिए।
- g) केवल उन्हीं बर्तनों का इस्तेमाल करें जो माइक्रोवेव ओवन में इस्तेमाल के लिए उपयुक्त हैं।
- h) प्लास्टिक या कागज के बर्तनों में भोजन को गर्म करते समय, आग लगने की संभावना के कारण उपकरण पर नज़र रखें।
- i) माइक्रोवेव ओवन को खाद्य और पेय पदार्थ गरम करने के लिए बनाया जाता है। खाद्य या कपड़ों को सुखाने और पैड, स्लिपर, स्पंज, नम कपड़े और इसी तरह की चीजों को गरम या हल्का गरम करने के कारण चोट, प्रज्वलन या आग का जोखिम हो सकता है।

(अगले पेज पर जारी)

इन निर्देशों को सहेज कर रखें।

चेतावनी (जारी)

- j) यदि धुआं दिखाई दे, तो उपकरण का स्विच बंद कर दें या इसका प्लग निकाल दें और लपटों को बाहर निकलने से रोकने के लिए दरवाजा बंद रखें।
- k) बेवरेज को माइक्रोवेव में गर्म करने पर विलंबित विस्फोटक उबाल हो सकता है, इसलिए कंटेनर को संभालते समय सावधानी बरतनी चाहिए।
- l) जलने से बचाने के लिए बच्चों के दूध की बोतल और बेबी फूड जार के बर्तनों को इस्तेमाल से पहले हिला लिया जाना चाहिए और उनके तापमान की जांच कर लेनी चाहिए।
- m) छिलकों सहित अंडों और अत्यधिक उबले हुए अंडों को माइक्रोवेव ओवन में गर्म नहीं करना चाहिए क्योंकि उनमें माइक्रोवेव ओवन में गर्म करने के बाद भी विस्फोट हो सकता है।
- n) दरवाजों की सील और उनके आसपास की जगहों को गीले कपड़े से साफ करना चाहिए।
- o) ओवन की नियमित सफाई करनी चाहिए और उस पर चिपके भोजन के अंशों को हटा देना चाहिए।
- p) ओवन को साफ-सुथरा न रखने पर इसकी सतह खराब हो सकती है जिससे उपकरण के जीवन पर विपरीत प्रभाव पड़ सकता है और संभवतः कोई जोखिमपूर्ण हालात उत्पन्न हो जाएं।
- q) इस्तेमाल के दौरान उपकरण गर्म हो जाता है। उपकरण के भीतर गर्म करने वाले एलिमेंट को छूने से बचने के लिए सावधानी रखनी चाहिए।
- r) स्टीम क्लीनर का इस्तेमाल नहीं करना चाहिए।

3. इस माइक्रोवेव ओवन का इस्तेमाल केवल इस मैनुअल में दिए गए उद्देश्यों के लिए ही करें।
4. जैसाकि ज्यादातर उपकरणों के साथ होता है, बच्चों द्वारा इस्तेमाल किए जाते समय उन पर नजर रखी जानी जरूरी है।
5. यदि माइक्रोवेव ओवन ठीक से काम न कर रहा हो, या इसमें कोई खराबी हो तो इसका इस्तेमाल न करें।
6. इस उपकरण को न तो घर से बाहर रखें और न इस्तेमाल करें।
7. इसकी कॉर्ड या प्लग को पानी में न डालें।
8. कॉर्ड को गर्म सतहों से दूर रखें।
9. कॉर्ड को मेज या काउंटर के किनारे पर लटकी न रहने दें।
10. ओवन केविटी में आग लगने के खतरे को कम करने के लिए:
 - (a) भोजन को जरूरत से ज्यादा न पकाएं। भोजन पकाने की सुविधा के लिए यदि कागज, प्लास्टिक या अन्य ज्वलनशील सामग्री को इसके भीतर रखा गया है तो माइक्रोवेव ओवन को सावधानी से इस्तेमाल करें।
 - (b) ओवन में बैग रखने से पहले बैगों की तार से बंधी गांठें खोल दें।
 - (c) यदि ओवन में रखी सामग्री में आग लग जाती है तो ओवन के दरवाजे को खोल दें, बिजली का स्विच बंद कर दें, या फ्यूज अथवा सर्किट ब्रेकर पैनल से बिजली बंद कर दें।
11. ओवन के बाहरी पैनल को न हटाएं।

अर्थिंग निर्देश

इस माइक्रोवेव ओवन की अर्थिंग अवश्य की जानी चाहिए। इलैक्ट्रिकल शॉर्ट सर्किट की स्थिति में, अर्थिंग इलैक्ट्रिक करंट के लिए एक बचाव वायर प्रदान करके बिजली के झटके के खतरे को कम कर देती है। इस माइक्रोवेव ओवन में अर्थिंग प्लग के साथ कॉर्ड में एक अर्थिंग वायर है। इस प्लग को एक ऐसे आउटलेट में लगाया जाना चाहिए जिसे सही तरह से स्थापित और अर्थ किया गया हो। चेतावनी—अर्थिंग प्लग के गलत इस्तेमाल से बिजली का झटका लगने का खतरा हो सकता है।

सर्किट्स

अपके माइक्रोवेव ओवन को अन्य उपकरणों से अलग सर्किट्स पर चलाया जाना चाहिए। ऐसा न करने से बिजली का बोर्ड जल सकता है, और/अथवा भोजन पकने की गति धीमी हो सकती है। बिजली के बोर्ड में ज्यादा मान वाले फ्यूज न लगाएं।

फैन मोटर संचालन

ओवन का इस्तेमाल करने के बाद, इलैक्ट्रिक पुर्जों को ठंडा करने के लिए फैन चलता रह सकता है। यह पूरी तरह सामान्य है, और फैन चलते समय भी आप भोजन को बाहर निकाल सकते हैं।

स्थापना और अर्थिंग निर्देश

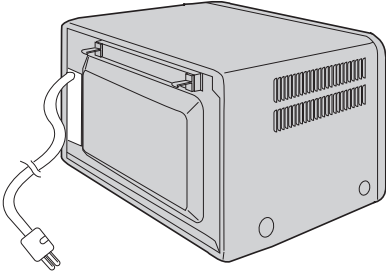
महत्वपूर्ण निर्देश

चेतावनी—जलने, बिजली के झटके, आग, लोगों को चोट लगने के खतरों या अत्यधिक माइक्रोवेव विद्युत खपत को कम करने के लिए:

1. माइक्रोवेव ओवन को इस्तेमाल करने से पहले सभी निर्देशों को पढ़ें।
2. कुछ उत्पाद जैसे साबुत अंडा और सील किए हुए बर्तनों (बंद ग्लास जार और टीट के साथ सील की हुई बच्चों की बोतलें) में विस्फोट हो सकता है, इसलिए इन्हें माइक्रोवेव ओवन में गर्म नहीं करना चाहिए।

ओवन को रखने की जगहअ

1. ओवन एक समतल, स्थिर सतह जो फर्श से 85 सेंटीमीटर से ज्यादा ऊंची हो, पर रखना चाहिए। सही इस्तेमाल के लिए, ओवन में पर्याप्त वायु प्रवाह होना चाहिए। **ओवन के ऊपर 15 सेंटीमीटर, पीछे 10 सेंटीमीटर और दोनों तरफ 5 सेंटीमीटर खाली जगह होनी चाहिए। यदि ओवन की एक साइड दीवार से लगी हुई है तो दूसरी साइड या ऊपरी हिस्से को बंद नहीं होना चाहिए। इसके पैर अलग न करें।**
 - (a) हवा आने-जाने के रास्तों को बंद न करें। यदि इस्तेमाल के दौरान वे बंद हो जाते हैं तो ओवन अत्यधिक गर्म हो सकता है। यदि ओवन ज़रूरत से ज्यादा गर्म हो जाए तो एक थर्मल सुरक्षा उपकरण ओवन को बंद कर देगा। यह तब तक काम नहीं करेगा जब तक कि ओवन ठंडा नहीं हो जाता।
 - (b) ओवन को किसी गर्म या गीली सतह जैसे गैस स्टोव, इलैक्ट्रिक उपकरण या सिंक आदि के नज़दीक न रखें।
 - (c) यदि कमरे में बहुत ज्यादा नमी हो तो ओवन का इस्तेमाल न करें।
2. इस्तेमाल के दौरान ओवन की ऊपरी, पिछली और बाईं सतह गर्म हो जाती है। मेन केबल को ओवन की इन सतहों के संपर्क में न आने दें।



3. यह उपकरण घरेलू और समान अनुप्रयोगों में इस्तेमाल करने के लिए बनाया गया है जैसे:
 - दुकानों, कार्यालयों और अन्य कार्य परिवेशों में स्टाफ़ रसोई क्षेत्र;
 - फॉर्म हाउस;
 - क्लाइंट्स द्वारा होटल, मोटल और अन्य आवासीय परिवेशों में;
 - बिस्तर और नाश्ता जैसे परिवेश।
4. इज़्रोवे ओवन जो किसी ज़ेबिनेट में न रखें।

सामान्य निर्देश

सामान्य इस्तेमाल

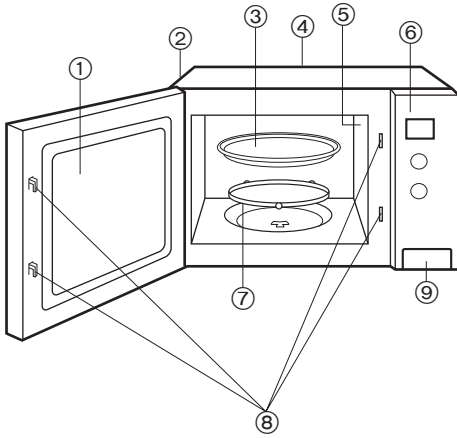
1. माइक्रोवेव में भोजन पकाने के लिए, केवल उन्हीं बर्तनों का इस्तेमाल करें जो माइक्रोवेव ओवन के लिए उपयुक्त हैं।
2. उच्च गुणवत्ता को बनाए रखने के लिए, खाली होने पर ओवन को इस्तेमाल न करें। यदि माइक्रोवेव एनर्जी को अवशोषित करने के लिए ओवन में कोई भोजन या पानी नहीं है तो माइक्रोवेव एनर्जी पूरे ओवन में लगातार परावर्तित होती रहेगी।

3. यदि धुआं निकलता दिखाई दे तो STOP/RESET (स्टॉप/रीसेट) पैड को दबाएं और लपटों को रोकने के लिए दरवाज़े को बंद रहने दें। पॉवर कॉर्ड को अलग कर दें, या फ्यूज़ अथवा सर्किट ब्रेकर पैनल पर बिजली बंद कर दें।
4. ओवन में सूखे कपड़े, अखबार या अन्य चीज़ें न रखें। इनमें आग लग सकती है।
5. रीसाइकल पेपर उत्पादों का तब तक इस्तेमाल न करें जब तक कि पेपर उत्पाद पर माइक्रोवेव ओवन के लिए इस्तेमाल में सुरक्षित का लेबल न लगा हो। रीसाइकल पेपर उत्पादों में ऐसे अशुद्ध पदार्थ हो सकते हैं जिनसे इस्तेमाल के समय चिंगारियां और/अथवा आग लग सकती है।
6. भोजन पकाने के लिए अखबार या कागज़ के लिफाफों का इस्तेमाल न करें।
7. कंट्रोल पैनल पर चोट न करें। इससे कंट्रोल्स खराब हो सकते हैं।
8. पॉट होल्डर्स की ज़रूरत हो सकती है क्योंकि भोजन से गर्मी खाना पकाने के बर्तन में और बर्तन से सेरेमिक ट्रे में चली जाती है। ओवन से खाना पकाने के बर्तन को निकालने के बाद सेरेमिक ट्रे बहुत ज्यादा गर्म हो सकती है।
9. ओवन के नज़दीक, या उसके ऊपर, या उसके अंदर कोई ज्वलनशील चीज़ न रखें। इससे आग लग सकती है।
10. यदि व्यंजन विधि में नहीं लिखा है तो सीधे सेरेमिक ट्रे पर खाना न पकाएं। (भोजन को खाना पकाने के उपयुक्त बर्तन में रखा जाना चाहिए।)
11. रसायनों या अन्य गैर-भोजन उत्पादों को गर्म करने के लिए इस ओवन का इस्तेमाल न करें। इस ओवन को ऐसे किसी उत्पाद से साफ न करें जिस पर संश्लारक रसायन होने का लेबल लगा हो। **इस ओवन में संश्लारक रसायनों को गर्म करने से माइक्रोवेव रेडिएशन का रिसाव हो सकता है।**
12. कॉम्बिनेशन मोड का इस्तेमाल करते समय, कभी-भी किसी एल्यूमीनियम या धातु के बर्तन को सीधे निचले रैक पर न रखें। निचले रैक तथा एल्यूमीनियम के बर्तन के बीच में हमेशा एक हीट-प्रूफ, ग्लास प्लेट या डिश को रखें। यह स्पाकिंग से बचाव करेगा जो ओवन को खराब कर सकती है।
13. जब केवल माइक्रोवेव मोड में भोजन पका रहे हों तो निचले/ऊंचे रैक को इस्तेमाल न करने की सलाह दी जाती है।
14. यदि सेरेमिक ट्रे गर्म है, तो इसे साफ करने या पानी में डालने से पहले ठंडी होने दें।
15. जब प्लास्टिक, कागज़ या दूसरी ज्वलनशील सामग्रियों में खाना गर्म या पकाया जा रहा हो तो समय-समय पर ओवन को देखते रहें, क्योंकि अत्यधिक गर्म होने पर इस प्रकार के बर्तनों में आग लग सकती है।

भोजन

1. घरेलू डिब्बाबंदी या किसी बंद जार को गर्म करने के लिए अपने ओवन का इस्तेमाल न करें। दबाव बनने से जार में विस्फोट हो सकता है। इसके अलावा, माइक्रोवेव ओवन भोजन को सही केनिंग तापमान पर बनाए नहीं रख सकता। गलत तरीके से डिब्बाबंद किया भोजन खराब हो सकता है और खाने के लिए खतरनाक हो सकता है।
2. अपने माइक्रोवेव ओवन में डीप फैट फ्राइ न करें।
3. अंडों को उनके छिलकों सहित और साबुत कठोर उबले हुए अंडों को माइक्रोवेव ओवन में न पकाएं (जब तक कि व्यंजन-पुस्तिका में न लिखा हो)। दबाव बन जाने से अंडों में विस्फोट हो सकता है।
4. आलू, सेब, अंडों की जर्दी, चिकन विंग, साबुत कुम्हड़ा और सॉसेज बिना छिद्र वाले भोजन के उदाहरण हैं। इन्हें फटने से बचाने के लिए, पकाने से पहले इस प्रकार के भोजन में छेद कर लेने चाहिए।
5. अपने माइक्रोवेव ओवन में सूप, सॉसेज और बीवरेजेज जैसे तरल पदार्थों को गर्म करते समय, बुलबुलों के बिना ही तरल पदार्थ उबाल बिंदु से ज्यादा गर्म हो सकते हैं। इससे गर्म तरल पदार्थों में अचानक ही उबाल आ सकता है। इस संभावना को रोकने के लिए, निम्नलिखित कदम उठाने चाहिए:
 - a) संकुचित गर्दन और सीधी दीवारों वाले बर्तनों का इस्तेमाल न करें।
 - b) ज़रूरत से ज्यादा गर्म न करें।
 - c) बर्तन को ओवन में रखने से पहले तरल पदार्थ को हिलाएं और पकाने के दौरान बीच में फिर से हिलाएं।
 - d) गर्म होने के बाद, कुछ देर ओवन में रहने दें, बर्तन को सावधानी से बाहर निकालने से पहले एक बार फिर हिलाएं।
6. माइक्रोवेव ओवन में एक पारंपरिक मीट थर्मोमीटर का इस्तेमाल न करें।
तंदूरी और पॉल्ट्री के पकाने की डिग्री की जांच करने के लिए एक माइक्रोवेव थर्मोमीटर का इस्तेमाल करें। विकल्प के तौर पर, ओवन से भोजन को बाहर निकालने के बाद एक पारंपरिक मीट थर्मोमीटर का इस्तेमाल किया जा सकता है। यदि यह अधपका है, तो मीट या पॉल्ट्री को वापस ओवन में रख दें और अनुशंसित पावर स्तर तक कुछ और मिनट तक पकाएं। यह सुनिश्चित करना महत्वपूर्ण है कि मीट और पॉल्ट्री पूरी तरह पक जाएं।
7. व्यंजन-पुस्तिका में दिया गया पकाने का समय अनुमानित है। खाना पकाने के समय को प्रभावित करने वाले कारण हैं: नमी वाले तत्वों की पसंदीदा डिग्री, शुरूआती तापमान, ऊंचाई, मात्रा, आकार, भोजन का आकार और इस्तेमाल किए गए बर्तन। जैसे-जैसे आप ओवन से परिचित हो जाते हैं, आप इन कारकों को समायोजित कर सकते हैं।
8. भोजन को ज़रूरत से ज्यादा पकाने से बेहतर है थोड़ा कम पकाना। यदि भोजन थोड़ा कम पका है तो इसे पूरा पकाने के लिए कभी-भी ओवन में वापस रखा जा सकता है। लेकिन यदि यह ज़रूरत से ज्यादा पक गया है तो फिर कुछ नहीं किया जा सकता। भोजन पकाने के लिए हमेशा अनुशंसित न्यूनतम समय से शुरूआत करें।
9. माइक्रोवेव ओवन में पॉपकॉर्न पकाते समय सबसे ज्यादा सावधानी बरतनी चाहिए। निर्माता द्वारा अनुशंसित न्यूनतम समय के लिए पकाएं। अपने माइक्रोवेव ओवन के वाटेज के लिए उपयुक्त निर्देशों का इस्तेमाल करें। पॉपकॉर्न पकाते समय कभी-भी ओवन के पास से न हटें।
10. बच्चों की दूध की बोतलों को गर्म करते समय उसका टॉप और टीट हटा दें। बोतल का ऊपरी तरल पदार्थ निचले तरल पदार्थ के मुकाबले ज्यादा गर्म होगा और तापमान की जांच करने से पहले इसे अच्छी तरह हिला लेना चाहिए। बच्चों के भोजन के जारों से ढक्कन को भी हटा लेना चाहिए, तापमान की जांच करने से पहले बर्तन को भी अच्छी तरह हिला लेना चाहिए।

रूपरेखा चित्र



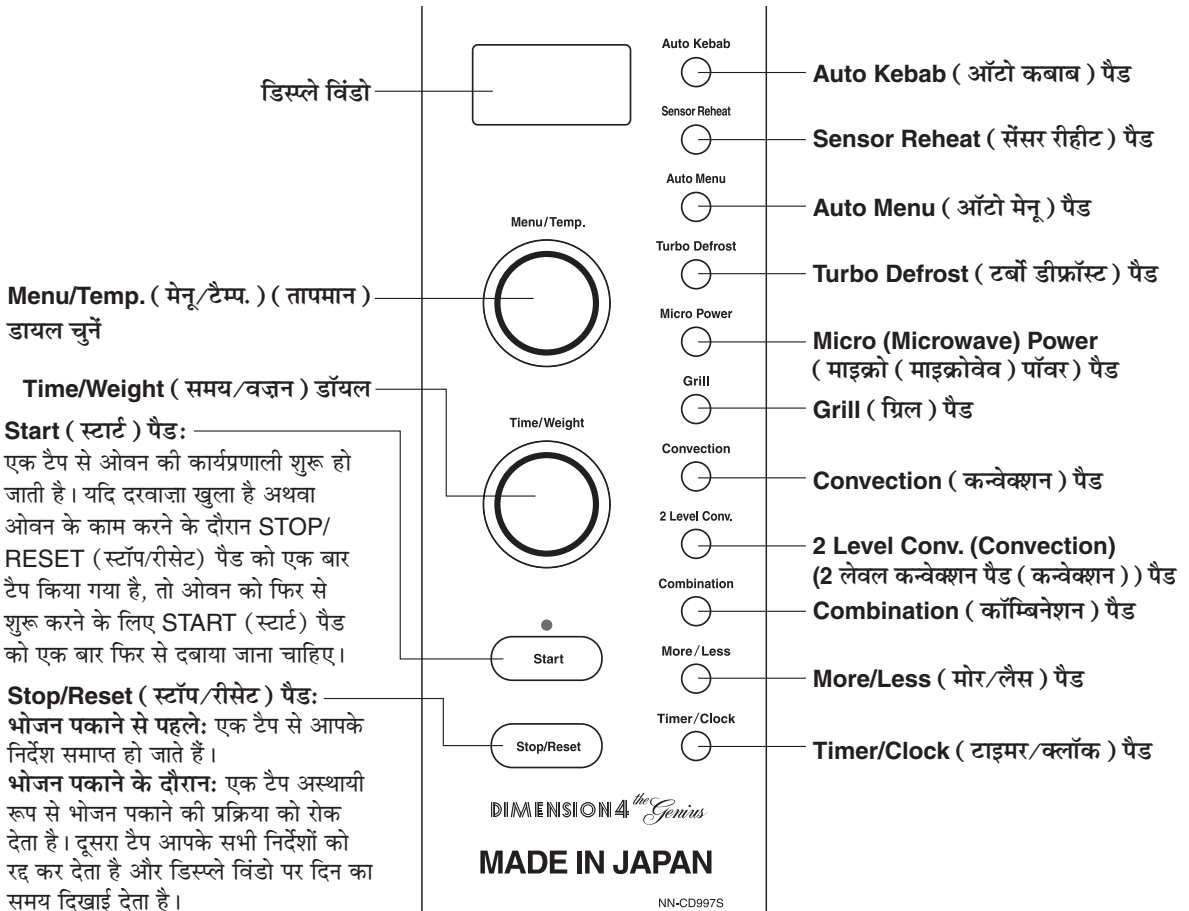
- ① दरवाजा
- ② बाह्य ओवन वायु निकास
- ③ सेरेमिक ट्रे
- ④ पहचान प्लेट (मॉडल नंबर)
- ⑤ ओवन वायु निकास
- ⑥ कंट्रोल पैनल
- ⑦ रोलर रिंग
- ⑧ डोर सेफ्टी लॉक सिस्टम
- ⑨ डोर रिलीज बटन

रोलर रिंग को सही तरह से रखें, उसके बाद सेरेमिक ट्रे को सही रूप में सेट करें।

भोजन पकाते समय दरवाजे को खोलने पर प्रोग्राम को कैसल किए बिना पकाने की प्रक्रिया रुक जाएगी। भोजन पकना शुरू हो जाएगा जैसे ही दरवाजा बंद किया जाएगा और START (स्टार्ट) पैड को दबाया जाएगा। जब भी दरवाजा खोला जाता है, ओवन की लाइट जल जाती है और जली रहती है। किसी कुकिंग प्रोग्राम के दौरान किसी भी समय दरवाजे को खोलना पूरी तरह सुरक्षित है और माइक्रोवेव एक्सपोजर का कोई खतरा नहीं है।

कंट्रोल पैनल

NN-CD997S



बीप की ध्वनि:

जब एक पैड का सही तरह से दबाया जाता है तो बीप की ध्वनि सुनाई देती है। यदि किसी पैड को दबाया जाए और बीप सुनाई न दे तो यूनिट ने निर्देशों को स्वीकार नहीं किया है। प्रोग्राम चरणों के बीच में ओवन दो बार बीप की ध्वनि करता है। ग्रिल या कन्वेक्शन कार्यप्रणाली पर पहले से गर्म करने (प्रीहीटिंग) के अंत में, ओवन तीन बार बीप की ध्वनि करेगा। किसी भी प्रोग्राम के अंत में, ओवन पांच बार बीप की ध्वनि करेगा।

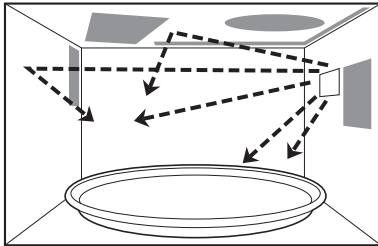
ओवन के अतिरिक्त उपकरण

निम्नलिखित चार्ट ओवन में अतिरिक्त उपकरणों के सही इस्तेमाल को दर्शाता है।

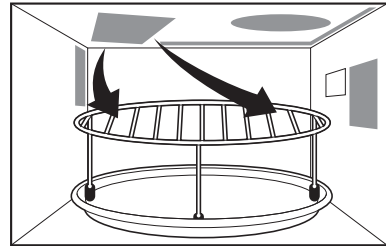
	सेरेमिक ट्रे	निचला रैक	ऊपरी रैक
Microwave (माइक्रोवेव)	हां	नहीं	नहीं
Grill (ग्रिल)	हां	हां	हां
Convection (कन्वेक्शन)	हां	हां	हां
2 Level Convection (2 स्तरीय कन्वेक्शन)	हां	हां	हां
Combination (कॉम्बिनेशन)	हां	हां	नहीं

कुकिंग मोड्स; गर्म करने के स्रोत

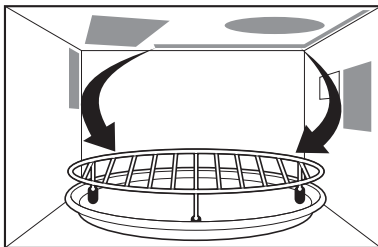
Microwave (माइक्रोवेव)



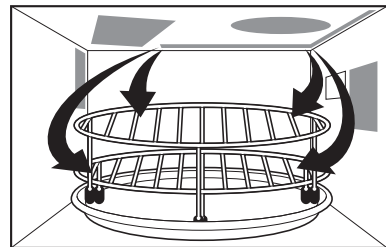
Grill (ग्रिल)



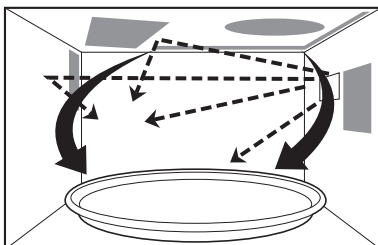
Convection (कन्वेक्शन)



2 Level Convection (2 स्तरीय कन्वेक्शन)



Combination (कॉम्बिनेशन)



निचले रैक को कॉम्बिनेशन कुकिंग के लिए माइक्रोवेव इस्तेमाल किया जा सकता है।

--- माइक्रोवेव
— हीट

संचालन गाइड

आपके ओवन की प्रोग्रामिंग करने में आपकी मदद करने के लिए, डिस्प्ले विंडो में इंग्लिश में एक संचालन गाइड दिखाई देगी। जब आप अपने ओवन से परिचित हो जाएं, तो संचालन गाइड को बंद कर सकते हैं।

बंद करने के लिए:

More/Less  3 बार	3 बार दबाएं। “OPERATION GUIDE OFF (ऑपरेशन गाइड ऑफ)” घूमता है और डिस्प्ले विंडो में कॉलन अथवा दिन का समय दिखाई देता है।
---	---

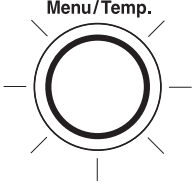
चालू करने के लिए:

More/Less  3 बार	3 बार दबाएं। “OPERATION GUIDE ON (ऑपरेशन गाइड ऑन)” घूमता है और डिस्प्ले विंडो में कॉलन अथवा दिन का समय दिखाई देता है।
---	--

खाना पकाने के लिए दिशा-निर्देशक —

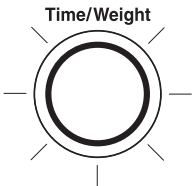
यह विशेषता आपको खाना पकाने की पूरी प्रक्रिया में मार्गदर्शन करेगी। एक बार किसी पैड को चुनने के बाद, खाना पकाना शुरू करने से पहले ओवन आपको अगले कदम पर ले जाएगा।

उदाहरण के लिए,



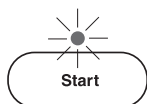
Menu/Temp.

- पकाने के लिए तापमान सेट करें।
अर्थात् Convection (कन्वेक्शन) पैड दबाने के बाद।
अथवा
- मेनू चुनें।
अर्थात् Auto Menu (ऑटो मेनू) पैड को दबाने के बाद।



Time/Weight

- पकाने का समय सेट करें।
अर्थात् माइक्रो पॉवर लेवल को चुनने के बाद।
अथवा
- वजन को सेट करें।
अर्थात् Turbo Defrost (टर्बो डीफ्रॉस्ट) पैड को दबाने के बाद।



- Start (स्टार्ट) पैड को दबाएं।
अर्थात् माइक्रो पॉवर लेवल और टाइम को चुनने के बाद।

घड़ी को सेट करने के लिए

आप घड़ी को सेट किए बिना ओवन का इस्तेमाल कर सकते हैं।

1 Timer/Clock  2 बार	2 बार दबाएं। कॉलन चमकता है।
2 Time/Weight 	● Time / Weight (समय/वजन) डॉयल का इस्तेमाल करते हुए दिन का समय दर्ज करें।
3 Timer/Clock 	● दबाएं। कॉलन का चमकना बंद हो जाता है; दिन का समय दर्ज होकर डिस्प्ले में लॉक हो जाता है।

नोट:

1. दिन के समय को फिर से सेट करने के लिए, कदम 1 से कदम 3 तक दोहराएं।
2. अधिकतम उपलब्ध समय 12:59 है। घड़ी केवल 12 घंटों के लिए है।
3. जब डीफ्रॉस्ट अपर्याप्त हो, दिन का समय तब तक घड़ी में रहेगा जब तक कि ओवन बिजली के प्लग से जुड़ा है और बिजली की आपूर्ति जारी है।

चाइल्ड सेफ्टी लॉक का इस्तेमाल करना

इस विशेषता से आप छोटे बच्चों द्वारा ओवन को चलाने से रोक सकते हैं, हालांकि दरवाजा खुला रहेगा।

नोट: जब कॉलन या दिन का समय दिखाई दे रहा हो, तो चाइल्ड लॉक को सेट किया जा सकता है।

सेट करने के लिए:

Start  3 बार	3 बार दबाएं। डिस्प्ले विंडो में “LOCK (लॉक)” दिखाई देता है।
---	--

रद्द करने के लिए:

Stop/Reset  3 बार	3 बार दबाएं। डिस्प्ले विंडो में “LOCK (लॉक)” गायब हो जाता है और कॉलन अथवा दिन का समय दिखाई देता है।
--	--

पावर और टाइम निर्धारित करके रीहीट/डीफ्रॉस्ट/पकाना

मैं किस प्रकार पावर और टाइम को प्रोग्राम करूँ ?

1 Micro Power 	● माइक्रो पावर लेवल चुनें। उदाहरण, MEDIUM (मीडियम) के लिए 4 बार दबाएं।
2 Time/Weight 	● Time / Weight (समय/वजन) डायल का इस्तेमाल करते हुए पकाने का समय निर्धारित करें। [HIGH (हाई) → 30 मिनट तक अन्य → 1 घंटा 30 मिनट तक] समय को 5 मिनट तक 10 सेकंड के अंतरालों और उसके बाद 1 मिनट के अंतरालों में दर्ज किया जा सकता है।
3 	● दबाएं। खाना पकना शुरू हो जाता है। डिस्प्ले विंडो में टाइम की गिनती शुरू हो जाती है।

नोट:

- 2 या 3 चरण की कुकिंग के लिए, Start (स्टार्ट) पैड दबाने से पहले उपरोक्त चरण 1 और 2 को दोहराएं।
- Micro Power (माइक्रो पावर) पैड:**

दबाएं	पावर लेवल	पावर
एक बार	HIGH (हाई)	1000 W
दो बार	DEFROST (डीफ्रॉस्ट)	350 W
3 बार	MEDIUM-HIGH (मीडियम-हाई)	700 W
4 बार	MEDIUM (मीडियम)	550 W
5 बार	MEDIUM-LOW (मीडियम-लो)	350 W
6 बार	LOW (लो)	100 W

Time/Weight (समय/वजन) डायल का उपयोग कर पकाना

इस विशेषता से आप आसानी से माइक्रो पावर “HIGH (हाई)” पर खाना पकाने के समय को सेट कर सकते हैं।

उदाहरण: 5 मिनट तक हाई पावर पर पकाने के लिए

1 Time/Weight 	● खाना पकाने का समय निर्धारित करें। (30 मिनट तक) खाना पकाने का समय डिस्प्ले विंडो में दिखाई देता है।
2 	● दबाएं। खाना पकना शुरू हो जाता है। डिस्प्ले विंडो में टाइम की गिनती शुरू हो जाती है।

नोट:

यह विशेषता 2 या 3 चरण के पकाने के लिए उपलब्ध नहीं है।

Turbo Defrost (टर्बो डीफ्रॉस्ट) पैड द्वारा डीफ्रॉस्ट करने के लिए

इस विशेषता से आप वेट द्वारा मीट, पॉल्ट्री और सीफूड को डीफ्रॉस्ट कर सकते हैं।

1 Turbo Defrost 	● दबाएं।
2 Time/Weight 	● Time / Weight (समय/वजन) डायल का इस्तेमाल करते हुए वजन सेट करें। (3.0 किग्रा तक) वजन को 0.1 किग्रा के अंतरालों में दर्ज किया जा सकता है।
3 	● दबाएं। डिस्प्ले विंडो में डीफ्रॉस्टिंग का समय दिखाई देता है और समय की गिनती शुरू हो जाती है।

नोट:

- आपके भोजन का आकार निर्धारित करेगा कि ओवन में अधिकतम कितना वजन रखा जा सकता है।
- आपको भोजन को पलटने, टुकड़े करने, टुकड़ों को अलग करने आदि की याद दिलाने के लिए, डीफ्रॉस्टिंग टाइम के बीच में ओवन दो बार बीप की आवाज करेगा।
- जब डीफ्रॉस्ट पर्याप्त नहीं होता है तो स्टैंड टाइम या पावर लेवल को टर्बो डीफ्रॉस्ट के बाद प्रोग्राम किया जा सकता है।

खाना पकाने के समय में बदलाव करने के लिए

ओवन को इस्तेमाल करते समय आप खाना पकाने के समय में बदलाव कर सकते हैं।

- आपके द्वारा निर्धारित फंक्शन पैड को दबाएं।
- Time / Weight (समय/वजन) डायल का इस्तेमाल करते हुए खाना पकाने के समय में बांछित परिवर्तन करें।

जब डायल की कोई लाइट जल रही हो, तो सेटिंग संभव है।

(1 मिनट में लाइट बंद कर दें)

जब लाइट बंद हो जाए, तो जिस फंक्शन पैड को आपने फिर से सेट किया था, उसे दबाएं।

आप ओवन के तापमान को कन्वेक्शन कुकिंग के लिए बदल सकते हैं।

नोट:

यह विशेषता सेंसर रीहीट या ऑटो मेनू या टर्बो डीफ्रॉस्ट के लिए उपलब्ध नहीं है।

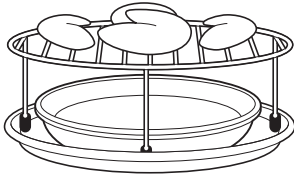
टाइम सेटिंग द्वारा Grill (ग्रिल) पर पकाना

दो प्रकार की ग्रिल सेटिंग उपलब्ध हैं।

Grill 1 (HIGH) (ग्रिल 1 (हाई)) मीट, चिकन और मछली के टुकड़ों को ग्रिल करने के लिए उपयुक्त है।

Grill 2 (LOW) (ग्रिल 2 (लो)) साबुत मछली और ओवन बेक चिप्स और ब्राउनिंग चीज तथा अंडे के व्यंजनों के लिए सर्वोत्तम है। तंदूर से गिरने वाली बूंदों के लिए ऊपरी रैक के नीचे एक हीटप्रूफ सरेमिक ट्रे रखें।

भोजन को ओवन में रखें।



1	Grill 	● दबाएं और ग्रिल सेटिंग को चुनें। एक बार: HIGH (हाई) (GRILL 1 (ग्रिल 1)) दो बार: LOW (लो) (GRILL 2 (ग्रिल 2))
2	Time/Weight 	● Time / Weight (समय/वजन) डॉयल का इस्तेमाल करते हुए पकाने का समय निर्धारित करें। (1 घंटा 30 मिनट तक) समय को 5 मिनट तक 10 सेकेंड के अंतरालों और उसके बाद 1 मिनट के अंतरालों में दर्ज किया जा सकता है।
3	Start 	● दबाएं। खाना पकना शुरू हो जाता है। डिस्प्ले विंडो में समय की गिनती शुरू हो जाती है।

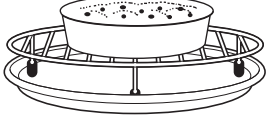
ग्रिल करने के लिए दिशा-निर्देश:

ग्रिल मीट के पतले टुकड़ों, स्टीक्स, चॉप्स, कबाब, सॉसेज या चिकन के टुकड़ों के लिए खासतौर पर उपयोगी है। यह हॉट सैंडविच और औ ग्रेटिड डिशेज के लिए भी उपयुक्त है।

ग्रिल किए जाने वाले भोजन को आमतौर पर आधे ग्रिलिंग समय के बाद पलट देना चाहिए। जब ओवन का दरवाजा खोला जाता है तो प्रोग्राम में व्यवधान आ जाता है। भोजन को पलटें, इसे वापस ओवन में रखें, दरवाजा बंद करें और ओवन को फिर से चालू करें। ग्रिलिंग करते समय, भोजन को जांचने के लिए ओवन के दरवाजे को कभी-भी खोला जा सकता है।

भोजन की किस्म	ग्रिल की सेटिंग	पकने में लगने वाला अनुमानित समय (मिनट में)
मछली		
फिलेट्स 1 सेमी मोटे	1	15 से 17
1.5 सेमी मोटे	1	17 से 19
स्टीक्स 2 सेमी मोटे	1	24 से 26
साबुत मछली		
250 ग्रा. से 375 ग्रा.	2	24 से 26
500 ग्रा.	2	30 से 32
शैलफिश		
लोबस्टर टेल्स		
250 ग्रा. से 300 ग्रा.	2	26 से 36
सी स्कैलॉप्स 500 ग्रा.	1	12 से 14
प्रांस 500 ग्रा.	2	13 से 15
चिकन		
4 आधे ब्रेस्ट	1	20 से 24
कट-अप (साबुत)	1	28 से 32
8 ड्रमस्टिक्स	1	28 से 30
4 थाईज़	1	26 से 28
16 विंग्स	1	26 से 28
4 मेरीलैंड	1	26 से 28
4 कबाब	1	20 से 24
बीफ		
हैम्बर्गर (लगभग 3 सेमी मोटा)		
वैल	1	20 से 22
फिलेट मिग्नॉन (लगभग 3 सेमी मोटा)		
रेयर	1	16 से 22
मीडियम	1	20 से 22
स्टीक (लगभग 3 सेमी मोटा)		
रेयर	1	16 से 18
मीडियम	1	20 से 22
वैल	1	24 से 26
लैम्ब		
2 सेमी मोटे टुकड़े		
मीडियम	1	20 से 22
वैल	1	22 से 24
4 गुर्दे (आधे कटे हुए)	1	12 से 14

टाइम सेटिंग द्वारा Convection/2 Level Convection (कन्वेक्शन/२ लेवल कन्वेक्शन) पर भोजन पकाना

1	Convection  अथवा 2 Level Conv. 	● दबाएं।
2	Menu/Temp. 	● Menu/Temp. (मेनू/टैम्प.) का इस्तेमाल करते हुए वांछित ओवन तापमान को चुनें। (100 - 250°C. 40°C तापमान खमीर उठाने के लिए है।) पृष्ठ 12 पर चार्ट को देखें।
3	Start 	● दबाएं। ओवन पहले से गर्म होना शुरू हो जाता है। इस दौरान दरवाजा न खोलें। डिस्प्ले विंडो में "P" दिखाई देता है। प्रीहीटिंग के बाद, 3 बीप आवाज सुनाई देती है और डिस्प्ले विंडो में "P" चमकता है।
4	भोजन को ओवन में रखें। 	
5	Time/Weight 	● Time / Weight (समय/वजन) डायल का इस्तेमाल करते हुए भोजन पकाने का समय सेट करें। (9 घंटे तक) समय को 1 मिनट के अंतरालों में दर्ज किया जा सकता है।
6	Start 	● दबाएं। खाना पकना शुरू हो जाता है। डिस्प्ले विंडो में समय की गिनती शुरू हो जाती है।

नोटः

1. प्रीहीटिंग से पहले सेरेमिक ट्रे को ओवन में सही तरीके से रखें।
2. यदि प्रीहीटिंग होने के बाद ओवन का दरवाजा नहीं खुलता है, तो ओवन प्रीहीटिंग की शुरूआत से 30 मिनट तक चयनित तापमान को बनाए रखेगा। 30 मिनट के बाद, ओवन अपने-आप बंद हो जाएगा और दिन के समय पर लौट जाएगा।
3. यदि प्रीहीट की जरूरत नहीं है, तो कदम 3 को इस्तेमाल न करें।
4. जब खाना पकाने का चयनित समय एक घंटे से कम होता है, तो समय की गणना सेकेंड में की जाती है।
5. जब खाना पकाने का चयनित समय एक घंटे से ज्यादा होता है, तो मिनट द्वारा समय की गणना केवल "1H 00 (1 घंटा)" शेष रहने तक की जाती है। उसके बाद डिस्प्ले सेकेंड में समय की गणना करता है।

एक स्तरीय कन्वेक्शनः

एक पारंपरिक ओवन की तरह, कन्वेक्शन ओवन में कुरकुरी, सुनहरी बाहरी सतह बनाने के लिए जरूरी सूखी गर्मी देने के लिए एक गर्म करने वाला एलीमेंट होता है।

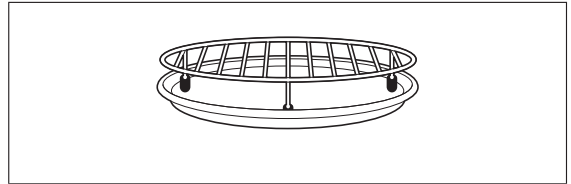
कन्वेक्शन कुकिंग में खाना पकाने में कुछ कम समय के साथ पारंपरिक परिणाम देने के लिए एक पंखा भी होता है।

अधिकांश पारंपरिक व्यंजन विधियां इस्तेमाल के लिए उपयुक्त होंगी।

खाना पकाने के लिए सुझाए गए न्यूनतम समय का पालन करें और यदि जरूरत हो तो अतिरिक्त समय जोड़ें।

व्यंजन विधि खंड में कन्वेक्शन व्यंजन विधियां भी उपलब्ध हैं।

अतिरिक्त उपकरणों का इस्तेमालः



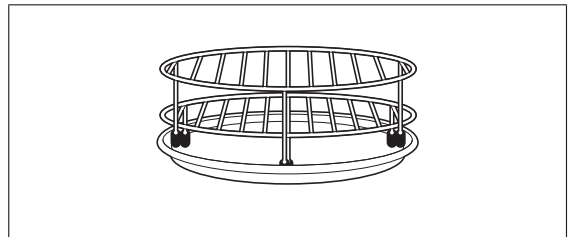
दो स्तरीय कन्वेक्शनः

जब आपको बड़ी मात्रा में खाना पकाना हो तो दो स्तरीय कन्वेक्शन उपलब्ध है।

उस स्थिति में ओवन की संपूर्ण केविटी का इस्तेमाल किया जा सकता है।

उदाहरण के लिए, बिस्किटों की दो ट्रे या दो स्पांज केक पकाना।

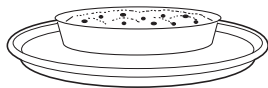
अतिरिक्त उपकरणों का इस्तेमालः



टाइम सेटिंग द्वारा Combination (कॉम्बिनेशन) पर भोजन पकाना

6 कॉम्बिनेशन सेटिंग मोड हैं। तापमान अथवा माइक्रो पावर लेवल निर्धारित करने की जरूरत नहीं है।

भोजन को ओवन में रखें।



हिस्सा

मीट, पॉल्ट्री को भूनने और केक, पेस्ट्री तथा स्लाइस बनाने के लिए कॉम्बिनेशन कुकिंग सर्वोत्तम है।

कॉम्बिनेशन कुकिंग अपने-आप कन्वेक्शन और माइक्रोवेव हीटिंग के बीच परिवर्तित होती रहती है।

कॉम्बिनेशन कुकिंग का लाभ यह है कि यह आपको कन्वेक्शन कुकिंग का सुनहरापन देती है और इसमें आमतौर पर खाना पकाने के पारंपरिक समय से कम समय लगता है। चूंकि प्रीहीटिंग की जरूरत नहीं होती, इसलिए भी कम समय लगता है।

भोजन पकाने के समय की गणना करने के लिए, पकाने के पारंपरिक समय के लगभग 2/3 समय से खाना पकाने की शुरुआत करें और यदि जरूरत हो तो अतिरिक्त समय जोड़ें। व्यंजन विधियों और खाना पकाने के समय के उदाहरणों के लिए, व्यंजन विधि खंड में व्यंजन विधियों को देखें।

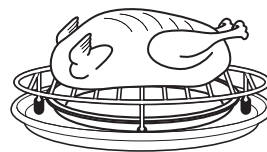
कॉम्बिनेशन कुकिंग में इस्तेमाल के लिए ग्लास और सेरेमिक सहित ओवनप्रूफ बर्तन उपयुक्त होते हैं। केक, स्लाइस, डेजर्ट्स आदि को धातु के बर्तनों में भी पकाया जा सकता है बशर्ते कि माइक्रोवेव हीट द्वारा अवशोषित करने के लिए भोजन की उपयुक्त मात्रा हो। उदाहरण के लिए, धातु के एक बड़े बर्तन में थोड़ी मात्रा में भोजन न रखें क्योंकि इससे आर्किंग हो सकती है।

1 Combination 	कॉम्बिनेशन सेटिंग को चुनें। निम्नलिखित 6 सेटिंग हैं।
2 Time/Weight 	Time / Weight (समय/वजन) डायल का इस्तेमाल करते हुए कुकिंग का समय सेट करें। (9 घंटों तक) समय को 1 मिनट के अंतरालों में दर्ज किया जा सकता है।
3 Start 	दबाएं। खाना पकाना शुरू हो जाता है। डिस्प्ले में समय की गणना शुरू हो जाती है।

कॉम्बिनेशन द्वारा खाना पकाते समय, पकाने वाले भोजन को सेरेमिक ट्रे में रखें।

क्रिस्पी जैकेट आलू, भुनी हुई सब्जियों और चिकन के टुकड़ों के लिए, सीधे निचले रैक पर रखें। इसी तरह से सॉसेज और रिसोल्लस को भी पकाया जा सकता है।

रोस्ट से टपकने वाली बूंदों के लिए निचले रैक के नीचे हीटप्रूफ ग्लास या सेरेमिक का एक बर्तन (2 सेमी से कम ऊंचाई वाला) रखें। विकल्प के तौर पर, एक बेकिंग डिश में रोस्टिंग रैक पर रोस्ट को ऊपर उठाएं और सीधे सेरेमिक ट्रे पर रख दें।



पकाए जाने वाले भोजन के उदाहरण

कॉम्बिनेशन सेटिंग	उपयुक्त भोजन	ओवन का तापमान	माइक्रो पावर लेवल
COMB 1 (कॉम्बिनेशन 1)	केसरोल्स, पॉट रोस्ट्स, मीट के टुकड़े, कॉर्नड मीट	150°C	LOW (लो)
COMB 2 (कॉम्बिनेशन 2)	कीश, बेकड कस्टर्ड्स, राइस पुडिंग	160°C	LOW (लो)
COMB 3 (कॉम्बिनेशन 3)	केक, सेल्फ सॉसिंग पुडिंग, परतदार स्लाइस, एप्पल पाइ	170°C	LOW (लो)
COMB 4 (कॉम्बिनेशन 4)	एक परत वाला स्लाइस, हल्के केक, रोस्ट लैम्ब	180°C	LOW (लो)
COMB 5 (कॉम्बिनेशन 5)	रोस्ट बीफ, जैकेट पट्टे, टर्की, डक, रीहीटिंग गार्लिक ब्रेड, चिकन पीस केसरोल्स, लजान्या, स्वीट/सेवरी पाइज को फिर से गर्म करना, मफिन्स को फिर से गर्म करना	200°C	MEDIUM-LOW (मीडियम-लो)
COMB 6 (कॉम्बिनेशन 6)	पेस्ट्रीज, ब्रेड, ग्रिलिंग सॉसेज और रिसोल्लस, साबुत चिकन, चिकन टुकड़ा, पिजा, क्रॉसेंट्स को फिर से गर्म करना	230°C	LOW (लो)

कन्वेक्शन कुकिंग के लिए चार्ट:

तापमान	उपयोग
40°C	खमीर उठाने के लिए
100°C	पावलोवा
110°C	मरेंग्स
120°C	स्लो ड्राईंग हर्ब्स
130°C	लार्ज रिच फ्रूट केक, केसरोल्स
140°C 150°C	रिच फ्रूट केक शुरू करने के लिए (उसके बाद कम)
160°C 170°C	जिंजरब्रेड, बिस्किट, शॉर्टब्रेड, छोटे टार्ट्स
180°C	सौफले, स्टफ्ड औबेर्जिन
190°C 200°C 210°C 220°C	लेमन मरेंग पाइ, मिंग पाइ, ट्रीक्ल टार्ट्स, स्टफ्ड चिकन, रोलैड्स, चौक्स पेस्ट्री, स्कॉन्स, ब्रेड, सॉसेज रोल्ल्स, वॉल-औ-वैट्स, रोस्ट पेटेटो, यॉर्कशायर्स
230°C 240°C 250°C	कुछ बिस्किट अर्थात् चीज और बादाम बिस्किट

कॉम्बिनेशन कुकिंग के लिए चार्ट:

भोजन की किस्म	कॉम्बिनेशन सेटिंग	अनुमानित समय
पॉल्ट्री चिकन (2.8 किग्रा तक) चिकन टुकड़े (1 से 1.5 किग्रा तक) टर्की (2 से 4 किग्रा) डक (1.5 से 2.5 किग्रा)	6 6 5 5	15 से 17 मि./ 500 ग्रा लगभग 2/3 पारंपरिक कुकिंग समय 15 से 17 मि./ 500 ग्रा 15 से 18 मि./ 500 ग्रा
बीफ रोस्ट्स रिब, बोनलैस रिब, टॉप सरलोइन रेयर मीडियम वैल रम्ब, आइ ऑफ राउंड (उच्च गुणवत्ता) रेयर मीडियम वैल बीफ टेंडरलोइन रेयर मीडियम पॉट रोस्ट (1 1/2 से 2 किग्रा) चक (पकाने के 1 घंटे बाद मीट को पलट दें)	5 5 5 5 5 5 5 5 1 1	11 से 14 मि./500 ग्रा 14 से 16 मि./500 ग्रा 18 से 20 मि./500 ग्रा 12 से 15 मि./500 ग्रा 13 से 18 मि./500 ग्रा 18 से 20 मि./500 ग्रा 16 से 18 मि./500 ग्रा 22 से 24 मि./500 ग्रा 1 1/2 से 2 घंटे कुल 1 1/2 से 2 घंटे कुल
लैम्ब रोस्ट्स	4	18 से 20 मि./500 ग्रा
मीटलोव्स	1	25 से 30 मि./500 ग्रा
केसरोल्स	1	लगभग 2/3 पारंपरिक कुकिंग समय

टाइमर सेट करना

इस विशेषता से आप खाना पकना समाप्त होने के बाद स्टैंडिंग टाइम, ओवन को एक मिनट टाइमर और/अथवा डिले स्टार्ट को प्रोग्राम कर सकते हैं।

किचन टाइमर के रूप में इस्तेमाल करने के लिए:

1 Timer/Clock 	● दबाएं।
2 Time/Weight 	● Time / Weight (समय/वजन) डॉयल का इस्तेमाल करके समय की वांछित मात्रा सेट करें। (1 घंटा 30 मिनट तक)
3 	● दबाएं। ओवन को चलाए बिना समय की गणना शुरू हो जाती है।

स्टैंडिंग टाइम सेट करने के लिए:

1 उदाहरण के लिए, Micro Power  4 बार ↓ Time/Weight 	● वांछित कुकिंग प्रोग्राम को सेट करें। (निर्देशों के लिए पेज 8-11 देखें।)
2 Timer/Clock 	● दबाएं।
3 Time/Weight 	● Time / Weight (समय/वजन) डॉयल का इस्तेमाल करते हुए स्टैंडिंग टाइम की वांछित मात्रा सेट करें। (1 घंटा 30 मिनट तक)
4 	● दबाएं। खाना पकना शुरू हो जाता है। खाना पकने के बाद, ओवन को चलाए बिना स्टैंडिंग टाइम की गणना शुरू हो जाएगी।

डिले स्टार्ट को सेट करने के लिए:

1 Timer/Clock 	● दबाएं।
2 Time/Weight 	● Time / Weight (समय/वजन) डॉयल का इस्तेमाल करके समय की वांछित मात्रा सेट करें। (1 घंटा 30 मिनट तक)
3 Micro Power  4 बार ↓ Time/Weight 	● वांछित कुकिंग प्रोग्राम को सेट करें। (निर्देशों के लिए पेज 8-11 देखें।)
4 	● दबाएं। डिलेड टाइम की गणना शुरू हो जाती है। उसके बाद भोजन पकना शुरू हो जाएगा।

नोट:

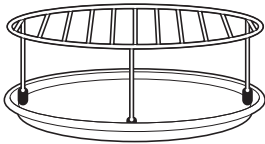
1. यदि स्टैंडिंग टाइम अथवा किचन टाइम के दौरान ओवन का दरवाजा खुला रह जाता है, तो डिस्प्ले विंडो में समय की गणना जारी रहेगी।
2. किसी ऑटो कंट्रोल फंक्शन से पहले डिले स्टार्ट को प्रोग्राम नहीं किया जा सकता है।

यह डीफ्रॉस्टिंग अथवा खाना पकने से शुरू होने से पहले भोजन के स्टैंडिंग तापमान को बढ़ने से रोकने के लिए है। शुरूआती तापमान में बदलाव से गलत परिणाम मिल सकते हैं।

Auto Kebab (ऑटो कबाब) द्वारा स्वतः खाना पकाना

इस विशेषता से आप 1 से 6 सीकों में कबाब भून सकते हैं। पकाते समय कबाब को पलटने की जरूरत नहीं है।

अतिरिक्त उपकरणों का इस्तेमाल:



1 Auto Kebab 	● दबाएं।
2 Menu/Temp. 	● Menu/Temp (मेनू/टैम्प) में “Tikka Kebab” (टिक्का कबाब) या “Seekh Kebab” (सीक कबाब) चुनें। डायल चुनें। सेटिंग के बाद, More/Less (मोर/लैस) पैड उपयोग हो सकता है। (पृष्ठ 15 देखें)
3 	● दबाएं। प्रोग्राम किया गया समय प्रदर्शित होता है और डिस्प्ले विंडो में इसकी गणना शुरू हो जाती है।

नोट:

1. प्रीहीटिंग की जरूरत नहीं है।
2. ग्रिल और कन्वेक्शन द्वारा पकाया गया।

टिक्का कबाब

सामग्री: (4 सीक)

600 ग्राम मीट (लैम्ब या चिकन) 2 सेमी के चौकोर टुकड़ों में काटे।

- 1 प्याज
- 2 चम्मच ऑलिव ऑयल
- 1 चम्मच नमक
- 4 स्टील की सीक (लंबाई: लगभग 30 सेमी)

विधि:

1. प्याज के टुकड़े करें और इसके रस को अलग कर लें।
2. एक बाउल में, सभी सामग्रियों को मिला लें।
3. मीट को कवर करके रेफ्रिजरेटर में 2 घंटे तक मिश्रण में रहने दें।
4. मीट को सीकों पर लगाएं (प्रत्येक पर लगभग 150 ग्रा)
5. कबाब को सेरेमिक ट्रे में हाइ रैक पर रखें और बूंदों को इकट्ठी करने के लिए इसके नीचे एक उथला बर्तन रखें।
6. **Auto Kebab (ऑटो कबाब)** पैड को दबाएं, **Tikka Kebab (टिक्का कबाब)** को चुनें, और उसके बाद **Start (स्टार्ट)** पैड दबाएं।

सीक कबाब

सामग्री: (4 सीक)

500 ग्राम ग्राइंड किया हुआ मीट (बीफ या लैम्ब)

- 1 प्याज - बारीक कटा हुआ और इसके रस को अलग कर लें।
- 1 अंडे की जर्दी
- 1 चम्मच नमक
- काली मिर्च
- मसाले/ पसंद के अनुसार (हल्दी या धनिया, पेपरिक, जीरा...आदि)
- 4 सीधी स्टील सीक (लंबाई: लगभग 30 सेमी)

विधि:

1. एक बाउल में सभी सामग्रियों को मिला लें।
2. घंटों तक रेफ्रिजरेटर में रखें, जब तक पकने के लिए तैयार न हो जाए।
3. एक मुट्ठी मीट लें। लंबे, सीधे सीक पर सिंगार के आकार में सीक के चारों तरफ लगाएं। यह सीक पर एक सॉसेज की तरह दिखाई देगा।
4. कबाब को सेरेमिक ट्रे में हाइ रैक पर रखें और बूंदों को इकट्ठी करने के लिए इसके नीचे एक उथला बर्तन रखें।
5. **Auto Kebab (ऑटो कबाब)** पैड को दबाएं, **Seekh Kebab (सीक कबाब)** को चुनें, और उसके बाद **Start (स्टार्ट)** पैड दबाएं।

आप

Sensor Reheat /Auto Menu (सेंसर रीहीट/ऑटो मेनू) (सेंसर कुक, वेट कुक, ऑटो कुक)

Sensor Reheat (सेंसर रीहीट):

इस विशेषता से आप खाना पकाने के समय और पॉवर्स को चुने बिना कमरे के तापमान और रेफ्रिजरेटर के तापमान वाले पहले से पके हुए भोजन को फिर से गर्म कर सकते हैं। इस काम को ओवन अपने-आप करता है।

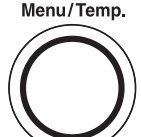
1 Sensor Reheat 	● दबाएं।
2 	● दबाएं। सेंसर द्वारा भाप निकलने का पता लगाने के बाद, भोजन पकने के बकाया समय को डिस्प्ले में दिखाया जाता है और समय की गणना शुरू हो जाती है।

सेंसर रीहीट से सर्वोत्तम परिणाम प्राप्त करने के लिए, निम्नलिखित सुझावों का पालन करें:

1. 100 ग्रा. से कम और 1.0 किलोग्राम से ज्यादा वजन वाले भोजन को केवल पावर और टाइम द्वारा पुनः गर्म किया जाना चाहिए।
2. ब्रेड और पेस्ट्री उत्पादों को फिर से गर्म न करें। मैनुअल पावर और टाइम का इस्तेमाल करें।
3. यदि ओवन की कैबिटी गर्म हो तो इस्तेमाल न करें।
4. बीवरेज के लिए इस्तेमाल न करें।
5. बर्फ में जमे हुए भोजन के लिए इस्तेमाल न करें।

सेंसर कुक (Auto Menu (ऑटो मेनू) 1 - 6):

इस विशेषता से आप अपने ज्यादातर पसंदीदा भोजनों को पकाने का समय और पावर चुने बिना ही पका सकते हैं। इस काम को ओवन अपने-आप करता है।

1 Auto Menu 	● दबाएं।
2 Menu/Temp. 	● Menu/Temp. (मेनू/टैम्प.) सेलेक्ट डॉयल का इस्तेमाल करते हुए वांछित श्रेणी चुनें। सेटिंग के बाद, More/Less (मोर/लैस) पैड उपयोग हो सकता है।
3 	● दबाएं। सेंसर द्वारा भाप निकलने का पता लगाने के बाद, भोजन पकने के बकाया समय को डिस्प्ले में दिखाया जाता है और समय की गणना शुरू हो जाती है।

नोट्स:

1. ऑटो सेंसर सिस्टम सेंसर पर भाप के बनने का पता लगाकर काम करता है। ऑटो सेंसर का इस्तेमाल करके पकाए गए सभी भोजन को सुरक्षित तरीके से फिट किए गए ढक्कन या प्लास्टिक से ढका जाना चाहिए। प्लास्टिक कवर में छेद न करें। चूंकि भोजन एक माइक्रोवेव ओवन में पकता है, इसलिए भाप बनती है। ढके हुए भोजन के नीचे से निकली भाप और सेंसर द्वारा उसका पता लगाने के बाद, दो बीप आवाजें सुनाई देती हैं और ओवन खाना पकने के बचे हुए समय की अपने-आप गणना कर लेता है, जिसकी गणना डिस्प्ले विंडो में दिखाई देती है।
2. जब सेंसर रीहीट/कुक का चयन किया जाता है, तो ओवन के दरवाजे को एक मिनट से ज्यादा देर तक नहीं खोलना चाहिए। दरवाजा खोलने से कुकिंग परिणाम गलत हो सकते हैं। ओवन का दरवाजा तभी खोलना चाहिए, जब भोजन को हिलाने, पलटने या उसमें कुछ डालने के लिए डिस्प्ले विंडो में “STIR (स्टिर)” अथवा “TURN OVER (टर्न ओवर)” लिखा दिखाई दे।
3. सेंसर रीहीट/कुक का इस्तेमाल करते समय ओवन के आसपास का तापमान 35°C से ज्यादा नहीं होना चाहिए।
4. 100 ग्रा. से कम वजन वाले भोजन को सेंसर रीहीट/कुक के बजाय माइक्रो पावर और टाइम द्वारा गर्म करना चाहिए।
5. जब खाना पकने का समय 60 मिनट से ज्यादा होता है तो समय घंटों और मिनट में प्रदर्शित होता है।
6. सभी प्रकार के भोजनों को उनकी सामान्य स्टोरेज जगहों से लिया जाना चाहिए।
7. सेंसर रीहीट/कुक का इस्तेमाल करने से पहले, सर्वोत्तम परिणामों को सुनिश्चित करने के लिए सुनिश्चित करें कि ओवन में सेरेमिक ट्रे सूखी है।
8. सेंसर रीहीट/कुक के बाद स्टैंड टाइम या पावर लेवल को प्रोग्राम किया जा सकता है।
9. यदि ओवन को पहले कन्वेक्शन, कॉम्बिनेशन या ग्रिल, पर इस्तेमाल किया गया है, और सेंसर प्रोग्राम पर इस्तेमाल करने के लिए यह ज्यादा गर्म है, तो डिस्प्ले विंडो में “HOT (हॉट)” लिखा दिखाई देगा। ओवन को ठंडा करने के लिए कूलिंग फैन लगातार चलते रहेंगे। जब “HOT (हॉट)” लिखा दिखाई देना बंद कर दे, तो प्रोग्राम को इस्तेमाल किया जा सकता है। यदि आप जल्दी में हैं, तो भोजन को मैनुअल तरीके से पकाएं अर्थात् माइक्रो पावर लेवल और भोजन पकने के समय को खुद चुनें।

More/Less

More/Less (मोर/लैस) पैड:

भोजन पकाने के लिए More/Less (मोर/लैस) वरीयताएं प्रत्येक व्यक्ति के साथ अलग-अलग होती हैं। कुछ समय तक सेंसर रीहीट/कुक का इस्तेमाल कर लेने के बाद, आप यह फैसला कर सकते हैं कि आप अलग तरह से अपने भोजन को पकाना पसंद करेंगे। More/Less (मोर/लैस) पैड का इस्तेमाल करके, ऑटो सेंसर प्रोग्राम्स को भोजन को देर तक या कम समय में पकने के लिए समायोजित किया जा सकता है। श्रेणी को चुनने के बाद और Start (स्टार्ट) पैड को दबाने से पहले More/Less (मोर/लैस) पैड को दबाएं।

1 टैप = More (मोर)

2 टैप = Less (लैस)

3 टैप = मूल सेटिंग

यदि आप ऑटो सेंसर प्रोग्राम के परिणाम से संतुष्ट हैं, तो आपको इस पैड को इस्तेमाल करने की ज़रूरत नहीं है।

SENSOR REHEAT (सेंसर रीहीट) (100 ग्रा. - 1.0 किग्रा)

- सभी भोजन पहले से पके होने चाहिए।
- भोजन कमरे या रेफ्रिजरेटर तापमान पर होने चाहिए।
- हिलाए जा सकने वाले भोजन की सलाह दी जाती है।
- डिश को प्लास्टिक रैप से ढका जाना चाहिए या उसमें ढक्कन लगा होना चाहिए।
- सभी भोजनों में 3 से 5 मिनट का कवर किया हुआ स्टैंड टाइम होना चाहिए।
- फॉइल या प्लास्टिक के बर्तनों में फिर से गर्म न करें।

1. VEGETABLES (सब्जियां) (100 ग्रा. - 600 ग्रा.)

2. ROOT VEGETABLES (जड़ वाली सब्जियां) (100 ग्रा. - 1.0 किग्रा)

- सब्जियां छिली हुई, एक ही आकार के टुकड़ों में तैयार और कटी होनी चाहिए।
- यदि सब्जियां कुछ सूखी हुई दिखाई दें या उन्हें नरम करने की जरूरत हो, तो 1 चम्मच से लेकर 1/4 कप तक पानी मिलाएं।
- किसी उपयुक्त आकार की डिश में रखें और डिश को प्लास्टिक रैप या ढक्कन से बंद कर दें।
- यदि चाहें, तो मक्खन, मसाले आदि मिला सकते हैं लेकिन पूरा खाना पकने तक नमक न मिलाएं।

3. FROZEN VEGETABLES (फ्रोजन सब्जियां) (100 ग्रा. - 1.0 किग्रा)

- किसी उपयुक्त आकार की डिश में रखें और डिश को प्लास्टिक रैप या ढक्कन से बंद कर दें।
- बड़े आकार वाली सब्जियों को एक ही सतह में रखें और इनके लिए कोई उथली डिश चुनें।
- यदि सब्जियां कुछ सूखी हुई दिखाई दें या उन्हें नरम करने की जरूरत हो, तो 1 चम्मच से लेकर 1/4 कप तक पानी मिलाएं।
- खाना पकने से पहले नमक न मिलाएं।
- पूरा खाना पकने के बाद, बड़ी सब्जियों को हिलाएं और 2 से 3 मिनट तक स्थिर रहने दें।

4. RICE (चावल) (100 ग्रा . 1/2 कप - 400 ग्रा . 2 कप)

- चावल को उबलकर बाहर गिरने से बचाने के लिए ज्यादा बड़े आकार का बर्तन इस्तेमाल करें।
- निम्नलिखित अनुपात में ठंडा पानी इस्तेमाल करें:
1/2 कप चावल/1 कप पानी
1 कप चावल/1 1/2 कप पानी
2 कप चावल/3 कप पानी
- प्लास्टिक रैप या ढक्कन से ढक दें।
- जब डिस्प्ले विंडो में कुकिंग समय दिखाई दे तो प्लास्टिक रैप या ढक्कन को हटा दें।
- पूरा खाना पकने के बाद, 5-10 मिनट तक स्थिर रहने दें।

5. FISH (मछली) (100 ग्रा. - 600 ग्रा.)

- साबुत मछली, मछली के टुकड़ों और कटलेट्स को पकाने के लिए उपयुक्त।
- माइक्रोवेव ओवन में पकाने के लिए उपयुक्त मछली चुनें और एक उथले बर्तन में उलट कर रख दें।
- जरूरत से ज्यादा पकने से बचाने के लिए टुकड़ों के पतले किनारों को एक-दूसरे के ऊपर रखें।
- जरूरत से ज्यादा पकने से बचाने के लिए आंख और पूंछ को थोड़ी-सी एल्यूमीनियम फॉइल से ढक दें।
- मछली के मोटे टुकड़ों के लिए अतिरिक्त 2-5 मिनट देने हो सकते हैं: माइक्रो पावर MEDIUM (मीडियम)

6. SOUP (सूप)

- पारंपरिक सूप बनाने के लिए उपयुक्त।
- सभी सामग्रियों और तरल पदार्थ को माइक्रोवेव के लिए उच्च सुरक्षा और हीट प्रूफ वाली कैसरोल डिश में रखें। उबलकर बाहर निकलने से बचाने के लिए बर्तन की कम से कम 1/2 जगह को वाष्पीकरण के लिए रखें।
- ढक्कन या माइक्रोवेव के लिए सुरक्षित प्लास्टिक रैप से ढककर पकाएं।
- पानी और सामग्रियों को उसी तरह नापें जैसा आप आमतौर पर करते हैं।

वेट कुक (Auto Menu (ऑटो मेनू) 7 - 10, 13):

1 Auto Menu 	● दबाएं।
2 Menu/Temp. 	● Menu/Temp. (मेनू/टैम्प) सेलेक्ट डॉयल का इस्तेमाल करते हुए वांछित श्रेणी चुनें।
3 Time/Weight 	● Time/Weight (समय/वजन) डॉयल का इस्तेमाल करते हुए वजन चुनें। वजन को 0.1 किग्रा के अंतरालों में दर्ज किया जा सकता है। सेटिंग के बाद, More/Less (मोर/लैस) पैड उपयोग हो सकता है। (पृष्ठ 15 देखें।)
4 	● दबाएं। डिस्प्ले में भोजन पकाने का समय दिखाई देता है और उसकी गणना शुरू हो जाती है।

नोट:

1. कॉम्बिनेशन द्वारा पकाया गया।
2. वजन दर्ज करने के बाद, पकाने का समय निर्धारित किया जाएगा।

7. BEEF (बीफ) (0.5 किग्रा. - 3.0 किग्रा.)

- बराबर आकार वाले टुकड़े चुनें और यदि न मिलें तो एक समान रूप से पकाने के लिए टुकड़ों को धागे से बांधें।
- बीफ फैट को निचले रैक पर उल्टा करके रखें, बूंदों को इकट्ठा करने के लिए उसके नीचे एक उथला बर्तन (2 सेमी से कम ऊंचाई वाला) रखें।
- पकाने के समय के दौरान लगभग बीच में बीफ को पलट दें।
- पूरा खाना पक जाने के बाद, एल्यूमीनियम फॉइल में लपेटें और काटने से पहले 10 - 15 मिनट तक रखा रहने दें।

8. LAMB (लैम्ब) (0.5 किलोग्राम - 3.0 किलोग्राम)

- बीफ फैट को निचले रैक पर उल्टा करके रखें, बूंदों को इकट्ठा करने के लिए उसके नीचे एक उथला बर्तन (2 सेमी से कम ऊंचाई वाला) रखें।
- पकाने के समय के दौरान लगभग बीच में लैम्ब को पलट दें।
- पूरा खाना पक जाने के बाद, मीट को एल्यूमीनियम फॉइल में लपेटें और काटने से पहले 10 - 15 मिनट तक रखा रहने दें।
- बिना हड्डी वाले टुकड़ों को पकाने के लिए 5 - 10 मिनट के अतिरिक्त समय की जरूरत हो सकती है: माइक्रो पावर MEDIUM (मीडियम)।

9. WHOLE CHICKEN (साबुत चिकन) (0.5 किलोग्राम - 3.0 किलोग्राम)

- पकाते समय चिकन के आकार को बनाए रखने के लिए, चिकन की टांगों को कसकर बांध दें।
- निचले रैक पर चिकन के धड़ को ऊपर की ओर करते हुए रखें। बूंदों को इकट्ठा करने के लिए उसके नीचे एक उथला बर्तन (2 सेमी से कम ऊंचाई वाला) रखें।
- पकाते समय चिकन को पलटने की जरूरत नहीं है। यदि चाहें तो पकाते समय बीच में चिकन को चुपड़ दें।
- पूरा खाना पक जाने के बाद, चिकन को एल्यूमीनियम फॉइल में लपेटें और काटने से पहले 10 - 15 मिनट तक रखा रहने दें।

साबुत चिकन**सामग्री: (4 से 6 लोगों के लिए)**

- 1.5 किलोग्राम चिकन
- 15 ग्राम पिघला हुआ मक्खन
- काली मिर्च

विधि:

1. चिकन को साफ करके पेपर टॉवल से सुखा लें।
2. पिघला हुआ मक्खन लगाएं। काली मिर्च छिड़कें।
3. चिकन के धड़ को ऊपर की ओर करते हुए निचले रैक पर सेरेमिक ट्रे में रखें, बूंदों को इकट्ठा करने के लिए उसके नीचे (एक उथला बर्तन 2 सेमी से कम ऊंचाई वाला) रखें।
4. **Auto Menu (ऑटो मेनू)** पैड को दबाएं।
5. **Whole chicken (होल चिकन)** को **Menu/Temp. (मेनू/टैम्प)** सेलेक्ट डॉयल का इस्तेमाल करते हुए चुनें।
6. **Time/Weight (समय/वजन)** डॉयल का इस्तेमाल करते हुए वजन को 1.5 किग्रा पर सेट करें।
7. **Start (स्टार्ट)** पैड को दबाएं।

10. CHICKEN PIECES (चिकन के टुकड़े) (0.2 किग्रा. - 1.5 किग्रा.)

- आप चिकन के टुकड़े भून/पका सकते हैं।
- चिकन विंग्स, थिग्स, ड्रमस्टिक्स आदि
- पिघला हुआ मक्खन लगाएं। काली मिर्च छिड़कें।
- चिकन के टुकड़ों को ऊपरी रैक पर रखें और बूंदों को इकट्ठा करने के लिए उसके नीचे एक उथला बर्तन रखें।
- पकाते समय चिकन के टुकड़ों को पलटने की जरूरत नहीं है।

चिकन के टुकड़े**सामग्री: (4 से 6 लोगों के लिए)**

- 1 किलोग्राम चिकन के टुकड़े
- 10 ग्राम पिघला हुआ मक्खन
- काली मिर्च

विधि:

1. पिघला हुआ मक्खन लगाएं। काली मिर्च छिड़कें।
2. चिकन के टुकड़ों को ऊपरी रैक पर सेरेमिक ट्रे में रखें और बूंदों को इकट्ठा करने के लिए उसके नीचे एक उथला बर्तन रखें।
3. **Auto Menu (ऑटो मेनू)** पैड को दबाएं।
4. **Chicken pieces (चिकन के टुकड़े)** को **Menu/Temp. (मेनू/टैम्प)** सेलेक्ट डॉयल का इस्तेमाल करते हुए चुनें।
5. **Time/Weight (समय/वजन)** डॉयल का इस्तेमाल करते हुए वजन को 1 किग्रा. पर निर्धारित करें।
6. **Start (स्टार्ट)** पैड को दबाएं।

13. BAKED POTATO (भुने हुए आलू) (0.5 किग्रा. - 1.5 किग्रा.)

- आलू को छीलकर छोटे टुकड़ों में काटें, काफी तेल लगाएं और सेरेमिक ट्रे पर रखें।
- ढके नहीं।
- पकाने के लगभग आधे समय के बाद आलूओं को हिलाएँ।

वेट कुक (Auto Menu (ऑटो मेनू) 17, 18):

1 Auto Menu 	● दबाएं।
2 Menu/Temp. 	● Menu/Temp. (मेनू/टैम्प) सेलेक्ट डॉयल का इस्तेमाल करते हुए वांछित श्रेणी चुनें।
3 Time/Weight 	● Time/Weight (समय/वजन) डॉयल का इस्तेमाल करते हुए वजन चुनें। वजन को 0.1 किग्रा के अंतरालों में दर्ज किया जा सकता है। सेटिंग के बाद, More/Less (मोर/लैस) पैड उपयोग हो सकता है। (पृष्ठ 15 देखें।)
4 	● दबाएं। ओवन पहले से गर्म होना शुरू हो जाता है। इस दौरान दरवाजा न खोलें। डिस्प्ले विंडो में "P" दिखाई देता है। प्रीहीटिंग के बाद, 3 बीप आवाज सुनाई देती हैं और डिस्प्ले विंडो में "P" चमकता है।
5 भोजन को ओवन में रखें।	
6 	● दबाएं। खाना पकना शुरू हो जाता है। डिस्प्ले विंडो में टाइम की गिनती शुरू हो जाती है।

नोट:

1. कॉम्बिनेशन द्वारा पकाया गया।
2. वजन दर्ज करने के बाद, पकाने का समय निर्धारित किया जाएगा।

17. PIZZA FRESH (पिज़्ज़ा फ़े़श) (0.5 किग्रा. - 1.2 किग्रा)

- गुंधे हुए पतले आटे के पिज़्ज़ा के लिए उपयुक्त।
- बेकिंग ट्रे पर बेकिंग पेपर रखें और उस पर थोड़ा-सा तेल लगाएं।
पिज़्ज़ा को बेक करने के लिए तैयार सामग्री को सेरेमिक ट्रे में ऊपरी रैक पर बेकिंग ट्रे में रखें।
- हल्के परिणाम के लिए निचला रैक का उपयोग करें।

घर पर बने पिज़्ज़ा की निम्नलिखित व्यंजन विधि को एक गाइड के तौर पर इस्तेमाल करें।

सामग्री	500 ग्रा.	800 ग्रा.	1.0 किग्रा.	1.2 किग्रा.
गुंधा हुआ आटा	220 ग्रा.	330 ग्रा.	440 ग्रा.	520 ग्रा.
सॉस	50 ग्रा.	70 ग्रा.	100 ग्रा.	120 ग्रा.
सलामी	40 ग्रा.	60 ग्रा.	80 ग्रा.	100 ग्रा.
ताजे टमाटर	100 ग्रा.	150 ग्रा.	200 ग्रा.	240 ग्रा.
कद्दूकस किया चीज़	100 ग्रा.	150 ग्रा.	200 ग्रा.	240 ग्रा.
(कुल वजन)	510 ग्रा.	760 ग्रा.	1.02 किग्रा.	1.22 किग्रा.

18. PIZZA FROZEN (पिज़्ज़ा फ़्रोज़न) (0.2 किग्रा. - 0.6 किग्रा)

- गुंधे हुए पतले आटे पर फ़्रोज़न पिज़्ज़ा की विभिन्न किस्मों के पकाने के लिए उपयुक्त।
- पकाने से पहले डीफ्रॉस्ट करने की ज़रूरत नहीं है।
- बेकिंग ट्रे पर बेकिंग पेपर रखें और उस पर थोड़ा-सा तेल लगाएं।
पिज़्ज़ा को बेक करने के लिए तैयार सामग्री को सेरेमिक ट्रे में ऊपरी रैक पर बेकिंग ट्रे में रखें।
- हल्के परिणाम के लिए निचला रैक का उपयोग करें।

1 Auto Menu 	● दबाएं।
2 Menu/Temp. 	● Menu/Temp. (मेनू/टैम्प) सेलेक्ट डॉयल का इस्तेमाल करते हुए वांछित श्रेणी चुनें। सेटिंग के बाद, More/Less (मोर/लैस) पैड उपयोग हो सकता है। (पृष्ठ 15 देखें।)
3 Start 	● दबाएं। प्रोग्राम किया गया समय प्रदर्शित होता है और डिस्प्ले विंडो में इसकी गणना शुरू हो जाती है।

नोट:

“Meat Skewers (मीट स्कूअर्स)” और “Meat Skewers with Sauce (सॉस के साथ मीट स्कूअर्स)” श्रेणियां ग्रिल और कन्वेक्शन से पकाई जाती हैं। “Vegetable Stew (वेजिटेबल स्ट्यू)”, “Meat Stew (मीट स्ट्यू)” और “Mix Stew (मिक्स स्ट्यू)” कॉम्बिनेशन द्वारा पकाए जाते हैं। “Cookie (कुकी)” और “Cake (केक)” कन्वेक्शन द्वारा पकाए जाते हैं।

11. MEAT SKEWERS (मीट स्कूअर्स)

- स्कूअर्स के मीट पर नमक, काली मिर्च, मसालों, नींबू के रस, कटे हुए प्याज और अन्य सब्जियों का लेप करके ग्रिल किया जाता है।
- एक से लेकर छः मीट स्कूअर्स (प्रति स्कूअर 150 ग्राम या ज्यादा मीट के साथ) पकाए जा सकते हैं।
- मीट स्कूअर्स को सेरेमिक ट्रे में ऊपरी रैक में रखें और बूंदों को इकट्ठी करने के लिए इसके नीचे एक उथला बर्तन रखें।
- मीट और सब्जियों को बराबर आकार के टुकड़ों में काटें।
- पकाते समय मीट स्कूअर्स को पलटने की जरूरत नहीं है।
- प्रीहीटिंग की जरूरत नहीं है।

चिकन साटे

सामग्री:

600 ग्रा. चिकन - 2 सेमी के चौकोर टुकड़ों में काटें
नमक, काली मिर्च
लहसुन, अदरक
मसाले / वैकल्पिक (हल्दी, पेपरिका, आदि)

4 स्टील की सॉक (लंबाई: लगभग 30 सेमी)

विधि:

1. एक बाउल में, सभी सामग्रियों को मिला लें।
2. स्कूअर्स पर मीट लगाएं।
3. स्कूअर्स को सेरेमिक ट्रे में हाई रैक पर रखें और बूंदे इकट्ठी करने के लिए उसके नीचे एक उथला बर्तन रखें।
4. **Auto Menu (ऑटो मेनू)** पैड को दबाएं।
5. **Meat Skewers (मीट स्कूअर्स)** को **Menu/Temp.** (मेनू/टैम्प) सेलेक्ट डॉयल का इस्तेमाल करते हुए चुनें।
6. **Start (स्टार्ट)** पैड को दबाएं।

12. MEAT SKEWERS WITH SAUCE (सॉस के साथ मीट स्कूअर्स)

- इन मीट स्कूअर्स को ऐसी सॉस में डुबोया जाता है जो आसानी से सुनहरी हो जाती है, और ग्रिल किया जाता है।
- एक से लेकर छः मीट स्कूअर्स (प्रति स्कूअर्स 150 ग्राम या ज्यादा मीट के साथ) पकाए जा सकते हैं।
- मीट स्कूअर्स को सेरेमिक ट्रे में ऊपरी रैक में रखें और बूंदों को इकट्ठी करने के लिए इसके नीचे एक उथला बर्तन रखें।
- पकाते समय मीट स्कूअर्स को पलटने की जरूरत नहीं है।
- प्रीहीटिंग की जरूरत नहीं है।

बीफ और फ्रूट स्कूअर्स

सामग्री:

600 ग्रा. बीफ टेंडरलोइन,

2 x 2 सेमी के चौकोर टुकड़ों में काटें।

मेरीनेड

- 2 चम्मच हल्की सोया सॉस
- 1/2 चम्मच डार्क सोया सॉस
- 1 चम्मच चीनी
- 1 1/2 चम्मच कॉर्न फ्लोर
- 1 चम्मच अदरक का रस

सब्जियां

- 2 टुकड़े अनानास,
2 x 2 सेमी के चौकोर टुकड़ों में काटें।
- 1/4 कैन आड़ू,
2 x 2 सेमी के चौकोर टुकड़ों में काटें।
- 1 छोटी हरी मिर्च,
2 x 2 सेमी के चौकोर टुकड़ों में काटें।
- 1 छोटी लाल मिर्च,
2 x 2 सेमी के चौकोर टुकड़ों में काटें।

4 स्टील स्कूअर्स (लगभग 30 सेमी.)

विधि:

1. फ्रिज में पूरी रात अथवा कम से कम 1 घंटे के लिए बीफ क्यूब्स को मेरीनेट के साथ डुबोकर रखें।
2. सब्जियों के साथ मेरीनेट किए हुए बीफ को एकांतर तरीके से स्कूअर्स में डालें।
3. स्कूअर्स को सेरेमिक ट्रे में हाई रैक में रखें और बूंदों को इकट्ठा करने के लिए इसके नीचे एक उथला बर्तन रखें।
4. **Auto Menu (ऑटो मेनू)** पैड दबाएं।
5. **Meat Skewers with sauce (सॉस के साथ मीट स्कूअर्स)** को **Menu/Temp select.** (मेनू/टैम्प) सेलेक्ट डॉयल का इस्तेमाल करते हुए चुनें।
6. **Start (स्टार्ट)** पैड को दबाएं।

14. VEGETABLE STEW (वेजिटेबल स्ट्यू)

15. MEAT STEW (मीट स्ट्यू)

16. MIX STEW (मिक्स स्ट्यू)

- इस विशेषता को मीट/पॉल्ट्री और मिश्रित स्ट्यू बनाने के लिए तैयार किया गया है। मीट/पॉल्ट्री के सख्त टुकड़ों के लिए उपयुक्त।
- सभी तरल सामग्रियों को एक माइक्रोवेव उच्च सुरक्षा वाले और हीट प्रूफ कैसरोल में रखें।
- उबलकर बाहर निकलने से बचाने के लिए बर्तन की कम से कम 1/2 जगह को वाष्पीकरण के लिए रखें।
- स्ट्यू को ढककर पकाएं।

भोजन श्रेणी	अनुशंसित भोजन वजन		
	सब्जियां	मीट	तरल
14. Vegetable Stew (वेजिटेबल स्ट्यू)	600 ग्रा.	-----	150 मिली.
15. Meat Stew (मीट स्ट्यू)	-----	1 - 1.5 किग्रा.	500 मिली.
16. Mix Stew (मिक्स स्ट्यू)	300 ग्रा.	400 ग्रा.	150 मिली.

19. COOKIE (कुकी)

- इस विशेषता को कन्वेक्शन पर कुकीज़ बनाने के लिए डिज़ाइन किया गया है।
- धातु के बर्तन इस्तेमाल किए जा सकते हैं। पकाई जाने वाली ट्रे को सेरेमिक ट्रे में निचले रैंक पर रखें।
- प्रीहीटिंग की ज़रूरत नहीं है।

चॉकलेट चिप कुकी

सामग्री: (40 कुकीज़)

- A: 125 ग्राम पिघला हुआ मक्खन
1/3 कप ब्राउन शुगर
1/3 कप चीनी
1/2 कप चॉकलेट चिप
- B: 1 1/4 कप बहुदेशीय आटा
1/2 चम्मच वनीला एक्सट्रेक्ट
1/2 चम्मच बेकिंग सोडा
1/4 चम्मच नमक
1 अंडा

विधि:

1. एक बाउल में क्रीमी होने तक दोनों प्रकार की चीनी को मक्खन में अच्छी तरह फेंटे।
2. मिश्रण में अंडा डालें और अच्छी तरह मिलने तक फेंटते रहें। इसके बाद वनीला एक्सट्रेक्ट मिलाएं।
3. आटा, नमक और बेकिंग सोडा को मिश्रण में एक साथ डालें। अच्छी तरह मिश्रित होने तक फेंटते रहें।
4. चॉकलेट चिप को अच्छी तरह मिलाएं।
5. बेकिंग ट्रे में एल्यूमीनियम फॉइल रखें। गूंधे हुए आटे के चम्मच जितने छोटे (लगभग 12 ग्रा.) 20 टुकड़ों को बेकिंग ट्रे में सेरेमिक ट्रे पर निचले रैंक में रखें।
6. **Auto Menu (ऑटो मेनू)** पैड दबाएं।
7. **Cookie (कुकी)** को **Menu/Temp. (मेनू/टैम्प)** सेलेक्ट डॉयल का इस्तेमाल करते हुए चुनें।
8. **Start (स्टार्ट)** पैड को दबाएं।
9. कुकी बन जाने के बाद, कुकी को किसी रैंक पर ठंडा करें और एक आकर्षक प्लेट में रखें।

एक बार में 20 कुकीज़ बनाई जा सकती हैं।

5-9 बार दोहराएं और बचे हुए आटे को बेक करें।

20. CAKE (केक)

- यह सेटिंग कन्वेक्शन पर बटर केक बनाने के लिए तैयार की गई है।
- धातु के बर्तन इस्तेमाल किए जा सकते हैं। पकाई जाने वाली ट्रे को सेरेमिक ट्रे में निचले रैंक पर रखें।
- प्रीहीटिंग की ज़रूरत नहीं है।

बटर केक्स

सामग्री:

- 150 ग्रा. खमीर उठा आटा
1 चम्मच बेकिंग पाउडर
एक चुटकी नमक
- एक साथ मिलाया हुआ

- 150 ग्रा. मक्खन
150 ग्रा. कास्टर शुगर
240 ग्रा. (4) अंडे, फेंटे हुए
1 चम्मच दूध
1 चम्मच वनीला एसेंस

विधि:

1. 20 सेमी के गोल केक पैन में लाइन और चिकनाई लगाएं।
2. मक्खन और चीनी के रोयेंदार होने तक क्रीम बनाएं। अंडे और एसेंस में धीरे-धीरे फेंटे।
3. खमीर उठे आटे में एक के बाद एक 1 चम्मच दूध के साथ धीरे-धीरे फोल्ड करें।
4. सेरेमिक ट्रे पर निचले रैंक के ऊपर केक पैन को रखें।
5. **Auto Menu (ऑटो मेनू)** पैड को दबाएं।
6. **Cake (केक)** को **Menu/Temp. (मेनू/टैम्प)** सेलेक्ट डॉयल का इस्तेमाल करते हुए चुनें।
7. **Start (स्टार्ट)** पैड को दबाएं।
8. केक बन जाने के बाद, केक को किसी रैंक पर ठंडा करें और एक आकर्षक प्लेट में रखें।

सेवा के लिए अनुरोध करने से पहले

ये सब चीजें सामान्य हैं

ओवन के कारण मेरे टीवी में व्यवधान होता है।	जब आप माइक्रोवेव ओवन में खाना पकाते हैं तो कुछ रेडियो और टीवी व्यवधान हो सकते हैं। यह व्यवधान उसी प्रकार का है जैसे मिक्सर, वैक्यूम्स, हेयर ड्रायर्स आदि से व्यवधान होता है। यह आपके ओवन के साथ किसी समस्या की ओर संकेत नहीं करता।
ओवन के दरवाजे पर भाप इकट्ठी हो जाती है और ओवन वेंट्स में से गर्म हवा आती है।	खाना पकाते समय, भोजन से भाप और गर्म हवा बाहर निकलती है। ज्यादातर भाप और गर्म हवा को ओवन द्वारा उस हवा से हटा दिया जाता है जो ओवन कैविटी में घूमती है। हालांकि, कुछ भाप ठंडी सतहों जैसे ओवन के दरवाजे पर इकट्ठी हो जाती है। यह सामान्य बात है।
अपने माइक्रोवेव ओवन में कोई भोजन रखे बिना मैंने गलती से इसे चला दिया।	थोड़े समय के लिए खाली ओवन को चलाने से ओवन को कोई नुकसान नहीं होगा। हालांकि, हम ऐसा करने की सलाह नहीं देते हैं।
मैं जब कॉम्बिनेशन में खाना पकाता/पकाती हूँ तो ओवन से हर्मिंग और क्लिकिंग की आवाजें होती हैं।	ये आवाजें इसलिए होती हैं कि ओवन कॉम्बिनेशन सेटिंग बनाने के लिए अपने-आप माइक्रोवेव पावर से कन्वेक्शन पर चला जाता है। यह सामान्य बात है।
ओवन में गंध आती है और जब इसे कन्वेक्शन, कॉम्बिनेशन और ग्रिल कार्य-प्रणाली पर चलाया जाता है तो धुआं निकलता है।	यह ज़रूरी है कि आपके ओवन को नियमित रूप से साफ किया जाए, विशेषकर कॉम्बिनेशन या ग्रिल पर भोजन पकाने के बाद। कोई वसा या चिकनाई जो छत और दीवारों पर लगी रह जाती है, उसे यदि साफ न किया जाए तो धुआं निकलना शुरू हो जाता है।

समस्या

संभावित कारण

समाधान

ओवन चालू नहीं होगा।

- ओवन का प्लग ठीक से नहीं लगाया गया है। प्लग को आउटलेट से निकालें, 10 सेकेंड प्रतीक्षा करें और इसे फिर से लगा दें।
- सर्किट ब्रेकर या फ्यूज ट्रिप हो गया है या जल गया है। सर्किट ब्रेकर को रीसेट करें या फ्यूज को बदल दें।
- आउटलेट में कोई समस्या है। क्या आउटलेट काम कर रहा है, यह जानने के लिए उसी आउटलेट में कोई अन्य उपकरण लगाकर देखें।

ओवन खाना पकाना शुरू नहीं करेगा।

- दरवाजा पूरी तरह बंद नहीं है। ओवन के दरवाजे को ठीक से बंद करें।
- प्रोग्रामिंग के बाद Start (स्टार्ट) पैड को दबाया नहीं गया था। Start (स्टार्ट) पैड दबाएं।
- कोई अन्य प्रोग्राम पहले से ओवन में दर्ज किया जा चुका है। पिछले प्रोग्राम को रद्द करने के लिए Stop/Reset (स्टॉप/रीसेट) पैड को दबाएं और फिर से प्रोग्राम करें।
- प्रोग्राम सही तरीके से दर्ज नहीं किया गया है। संचालन निर्देशों के अनुसार फिर से प्रोग्राम करें।
- गलती से Stop/Reset (स्टॉप/रीसेट) पैड दब गया था। ओवन को फिर से प्रोग्राम करें।

स्क्रीन पर “DEMO MODE (डेमो मोड)”* दिखाई देता है।

- Timer/Clock (टाइमर/क्लॉक) पैड को 4 बार दबाया गया है। Timer/Clock (टाइमर/क्लॉक) पैड को 4 बार दबाकर इस मोड को निष्क्रिय करें।

जब ओवन को चालू किया जाता है, तो सेरेमिक ट्रे से आवाज आती है।

- रोलर रिंग और ओवन का तला गंदा है। अपने ओवन की देख-रेख के अनुसार इन हिस्सों को साफ करें (अगला पेज देखें)।

* DEMO MODE (डेमो मोड) को रिटेल स्टोर में प्रदर्शन के लिए बनाया जाता है।

डेमो मोड में कुकिंग और दूसरे कार्य संचालित नहीं होंगे।

यदि यह लगता है कि ओवन में कोई समस्या है, तो किसी अधिकृत सर्विस सेंटर से संपर्क करें।

अपने माइक्रोवेव ओवन की देख-रेख

1. साफ करने से पहले ओवन को बंद कर दें और पावर प्लग को सॉकेट से बाहर निकाल दें।
2. ओवन को अंदर से साफ रखें। जब भोजन के छींटे या तरल पदार्थ ओवन की दीवारों से चिपक जाएं तो इसे गीले कपड़े से साफ कर दें। यदि ओवन ज्यादा गंदा हो गया है तो नॉन-कास्टिक ओवन क्लीनर्स का इस्तेमाल किया जा सकता है। तेज़ डिटर्जेंट या घर्षण वाली चीजों को इस्तेमाल करने की सलाह नहीं दी जाती है।
नोट: ओवन क्लीनर्स को ओवन के ऊपरी हिस्से में इस्तेमाल न करें।
3. ओवन की बाहरी सतहों को एक गीले कपड़े से साफ करना चाहिए। ओवन के अंदर संचालन हिस्सों को नुकसान से बचाने के लिए, वेंटिलेशन रास्तों में पानी का रिसाव नहीं होने देना चाहिए।
4. कंट्रोल पैनल को गीला न होने दें। एक नरम, गीले कपड़े से साफ करें। कंट्रोल पैनल पर डिटर्जेंट, घर्षण वाली चीजों और स्पे-ऑन का इस्तेमाल न करें।
कंट्रोल पैनल को साफ करते समय, ओवन को अचानक चालू होने से बचाने के लिए ओवन के दरवाजे को खुला रखें। सफाई के बाद डिस्पले विंडो को क्लियर करने के लिए STOP/RESET (स्टॉप/रीसेट) पैड को दबाएं।
5. यदि ओवन के दरवाजे के अंदर या बाहर की तरफ उसके आसपास भाप जम जाती है, तो एक नरम कपड़े से साफ कर दें। ऐसा तब होता है जब माइक्रोवेव ओवन उच्च आद्रता वाली स्थितियों में काम करता है और यह किसी भी तरह से इकाई की खराबी का संकेत नहीं है।
6. कभी-कभी सफाई के लिए सेरेमिक ट्रे को निकालना जरूरी होता है। ट्रे को गर्म झाग वाले पानी या किसी डिशवॉशर में साफ करें। यदि चिकनाई जम गई है, तो इसे एक गैर घर्षण वाले स्काउरिंग पैड और बिना कास्टिक वाले ओवन क्लिनर्स से साफ करें।
7. ज्यादा आवाज को रोकने के लिए रोलर रिंग और ओवन कैविटी के तल को नियमित रूप से साफ करना चाहिए। ओवन के निचले तल को सिर्फ डिटर्जेंट, पानी अथवा विंडो क्लिनर से धो दें और सुखा लें। रोलर रिंग हल्के झाग वाले पानी अथवा डिश वॉशर से साफ की जा सकती है। बार-बार इस्तेमाल से खाना पकाने के वाष्प जम जाते हैं लेकिन ये निचले तल अथवा रोलर रिंग व्हील्स पर किसी तरह भी असर नहीं डालते। जब सफाई के लिए कैविटी तल से रोलर रिंग को निकाला जाए तो इसे सही स्थिति में लगाना सुनिश्चित करें।
8. जब ग्रिल का इस्तेमाल किया जाता है या कॉम्बिनेशन मोड में खाना पकाया जाता है तो कुछ भोजन आवश्यक रूप से ओवन की दीवारों पर चिकनाई छोड़ देते हैं। यदि इस चिकनाई को हटाने के लिए कभी-कभी ओवन की सफाई न की जाए तो ये इकट्ठे हो जाते हैं और इस्तेमाल के दौरान ओवन से “धुआं” निकलने का कारण बन सकते हैं। धुएं से बचने के लिए, ओवन को Grill 1 (ग्रिल 1) पर 20 मिनट के लिए भोजन और अतिरिक्त उपकरणों के बिना चलाएं।
9. जब ओवन की लाइट को बदलना जरूरी हो जाए तो इसे बदलने के लिए कृपया डीलर से कहें।

विवरण

ऊर्जा स्रोत:	220 V 50-60 Hz	230-240 V 50 Hz
ऊर्जा उपभोग: माइक्रोवेव कन्वेक्शन हीटर ग्रिल हीटर	6.1 Amps, 1,220 W 8.2 Amps, 1,800 W 6.0 Amps, 1,250 W	5.8 Amps, 1,250 W 7.5 Amps, 1,800 W 5.5 Amps, 1,250 W
आउटपुट: माइक्रोवेव* कन्वेक्शन हीटर ग्रिल हीटर	1,000 W लगभग 1,800 W लगभग 1,250 W	1,000 W लगभग 1,800 W लगभग 1,250 W
बाहरी परिमाण: ओवन कैविटी परिमाण: संचालन फ्रीक्वेंसी: अनफ्रेटेड वजन:	376 (H) X 626 (W) x 501 (D) मिमी 242 (H) X 412 (W) x 426 (D) मिमी 2,450 MHz लगभग 22 किग्रा	376 (H) X 626 (W) x 501 (D) मिमी 242 (H) X 412 (W) x 426 (D) मिमी 2,450 MHz लगभग 22 किग्रा

* IEC जांच प्रक्रिया

विवरणों को नोटिस दिए बिना बदला जा सकता है।

वॉल्टेज आवश्यकता देश के आधार पर भिन्न हो सकती है।

वॉल्टेज आवश्यकता, उत्पादन का वर्ष और महीना, देश तथा सीरियल नंबर के लिए, कृपया माइक्रोवेव ओवन पर पहचान प्लेट को देखें।

اپنے مائیکروویو اوون کی دیکھ بھال

۱. صفائی کرنے سے پہلے اوون کو بند کردیں اور دیوار پر لگے ساکٹ سے بجلی کا پلگ نکال دیں۔ صفائی کرنے سے پہلے اوون کو بند کردیں اور دیوار پر لگے ساکٹ سے بجلی کا پلگ نکال دیں۔
۲. اوون کے اندرونی حصے کو صاف رکھیں۔ جب اوون کی دیوار پر کھانا بکھر جائے یا سیال مادے ابل کر بہ جائیں تو، اسے گیلے کپڑے سے صاف کردیں۔ اگر اوون بہت زیادہ گندہ ہو جائے تو بغیر کاسٹک والے اوون کلیئرز استعمال کرسکتے ہیں۔ کھردرا یا کھروچ ڈالنے والا ڈٹرجنٹ استعمال نہ کرنے کی صلاح دی جاتی ہے۔
- نوٹ: اوون کے اوپری سرے پر کلیئرز کا استعمال نہ کریں۔
۳. اوون کی باہری سطحیں گیلے کپڑے سے صاف کریں۔ اوون کے اندر میں استعمال ہونے والے حصوں کو نقصان سے بچانے کے لئے، ہوا دانوں کے کھلے حصے میں پانی نہ رسنے دیں۔
۴. کنٹرول پینل کو گیلّا نہ ہونے دیں۔ نرم، گیلے کپڑے سے صفائی کریں۔ ڈٹرجنٹس، کھروچ ڈالنے والی چیزیں استعمال نہ کریں یا کنٹرول پینل پر موجود کلیئرز پر اسپرے نہ کریں۔ کنٹرول پینل کی صفائی کرتے وقت، اوون کا دروازہ کھلا چھوڑ دیں تاکہ اوون اچانک ہی چالو نہ ہو جائے۔ صفائی کرنے کے بعد، ڈسپلے ونڈو کو واضح کرنے کے لئے STOP/RESET (اسٹاپ/ری سیٹ) والا پیڈ دبائیں۔
۵. اگر اوون کے دروازے کے اندرونی یا اس کے آس پاس کے بیرونی حصے پر بھاپ جمع ہو جاتی ہے، تو نرم کپڑے سے پونچھ دیں۔ بہت زیادہ نمی والی جگہوں میں مائیکروویو اوون کو استعمال کرتے وقت اور اس اکائی میں خرابی کا کوئی بھی اشارہ نہ ملنے پر ایسی صورت حال پیش آسکتی ہے۔
۶. صفائی کرنے کے لئے کبھی کبھار چینی مٹی کی ٹرے کو نکالنا ضروری ہوتا ہے۔ ٹرے کو گرم جھاگ دار پانی میں یا ڈش واشر میں دھوئیں۔ اگر چپ چپا مادہ جمع ہو جاتا ہے تو، بغیر کھروچ والے نائلن کے جالی دار مانچھے سے اور بغیر کاسٹک والے اوون کلیئرز سے صفائی کریں۔
۷. رولر رنگ اور اوون کے جوف کی سطح کو پابندی سے صاف کریں تاکہ بہت زیادہ آواز نہ آئے۔ اوون کے زیریں سطح کو صرف ہلکے ڈٹرجنٹ، پانی یا ونڈو کلیئر سے آہستگی سے پونچھ دیں اور خشک کرلیں۔ رولر رنگ کو ہلکے جھاگ دار پانی یا ڈش واشر میں دھویا جاسکتا ہے۔ بار بار استعمال کے دوران کوکنگ کے بخارات جمع ہو جاتے ہیں لیکن ان سے زیریں سطح یا رولر رنگ کے پھپھوں پر کوئی اثر نہیں پڑتا ہے۔ صفائی کرنے کے لئے رولر رنگ کو جوف کی سطح سے نکالتے وقت، اسے یقینی طور پر مناسب جگہ پر ہی رکھیں۔
۸. گرل استعمال کرتے وقت یا کمبائنیشن موڈ میں پکاتے وقت، نادانستہ طور پر کچھ خوردنی اشیاء اوون کی دیوار پر گرسکتی اور اسے چپ چپا کرسکتی ہے۔ اگر اس گریس کو ختم کرنے کے لئے وقتاً فوقتاً اوون کی صفائی نہیں ہوتی ہے تو، یہ ڈھیر بن سکتا ہے اور استعمال کے دوران اوون سے "ہو" آنے کا باعث بن سکتا ہے۔ ہو آنے سے روکنے کے لئے، اوون میں خوردنی اشیاء اور Grill 1 (گرل ۱) پر کوئی اور چیز رکھے بغیر ۲۰ منٹ تک چلا دیں۔
۹. جب اوون کی لائٹ کو بدلنا ضرور ہو جائے تو، اسے بدلنے کے لئے براہ کرم ڈیلر سے رابطہ کریں۔

وضاحتیں

بجلی کا ماخذ:	۲۲۰ وولٹ ۵۰-۶۰ برٹز	۲۳۰-۲۴۰ وولٹ ۵۰ برٹز
بجلی کی کھپت:	۶.۱ امپینرز، ۱۰۲۲۰ واٹ	۵.۸ امپینرز، ۱۰۲۵۰ واٹ
مائیکروویو کنوکشن ہیٹر	۸.۲ امپینرز، ۱۰۸۰۰ واٹ	۷.۵ امپینرز، ۱۰۸۰۰ واٹ
گرل ہیٹر	۶.۰ امپینرز، ۱۰۲۵۰ واٹ	۵.۵ امپینرز، ۱۰۲۵۰ واٹ
آؤٹ پٹ:		
مائیکروویو *	۱۰،۰۰۰ واٹ	۱۰،۰۰۰ واٹ
کنوکشن ہیٹر	لگ بھگ ۱۰۸۰۰ واٹ	لگ بھگ ۱۰۸۰۰ واٹ
گرل ہیٹر	لگ بھگ ۱۰۲۵۰ واٹ	لگ بھگ ۱۰۲۵۰ واٹ
بیرونی ابعاد:	۳۷۶ (برٹز) X ۳۲۶ (واٹ) X ۵۰۱ (قطر) ملی میٹر	۳۷۶ (برٹز) X ۳۲۶ (واٹ) X ۵۰۱ (قطر) ملی میٹر
اوون کے جوف کی ابعاد:	۲۳۲ (برٹز) X ۲۱۲ (واٹ) X ۳۲۶ (قطر) ملی میٹر	۲۳۲ (برٹز) X ۲۱۲ (واٹ) X ۳۲۶ (قطر) ملی میٹر
استعمال کا تعدد:	۲،۴۵۰ میگا ہرٹز	۲،۴۵۰ میگا ہرٹز
کریٹ کے بغیر وزن:	لگ بھگ ۲۲ کلو گرام	لگ بھگ ۲۲ کلو گرام

IEC کی جانچ کا ضابطہ *

وضاحتوں میں بغیر اطلاع کے تبدیلی ہوسکتی ہے۔
ووٹلیج کی ضرورت ہر ملک میں الگ الگ ہوسکتی ہے۔

درکار ووٹلیج، اس کی تیاری کا سال اور ماہ، ملک، اور سلسلہ وار نمبر کے لئے، براہ کرم مائیکروویو اوون کا شناختی پلیٹ دیکھیں۔

سروس کی درخواست کرنے سے پہلے

یہ تمام چیزیں معمول کے مطابق ہیں:	
مائیکروویو اوون کی مدد سے کھانا پکاتے وقت کچھ ریڈیو اور TV میں خلل آسکتا ہے۔ یہ خلل ویسا ہی ہوتا ہے جیسا کہ چھوٹے چھوٹے آلات جیسے مکسر، ویکيوم، بیئر ڈرائر، وغیرہ کی وجہ سے ہوتا ہے۔ یہ آپ کے اوون میں کسی طرح کی خرابی کا اشارہ نہیں ہے۔	میرے TV کی وجہ سے اوون میں خلل پڑتا ہے۔
پکانے کے دوران، خوردنی اشیاء سے بھاپ اور گرم ہوا خارج ہوتی رہتی ہے۔ زیادہ تر بھاپ اور گرم ہوا اوون کے جوف میں چلتی رہنے والی ہوا کی مدد سے باہر نکل جاتی ہے۔ تاہم، کچھ بھاپ نسبتاً ٹھنڈی سطحوں جیسے اوون کے دروازے پر جمع ہوسکتی ہے۔ یہ عام بات ہے۔	اوون کے دروازے پر بھاپ جمع ہوجاتی ہے اور اوون کے جوف سے گرم ہوا نکلتی ہے۔
خالی اوون کو تھوڑی دیر چلا دینے سے اوون خراب نہیں ہوگا۔ تاہم، ہماری صلاح ہے کہ ایسا نہ کریں۔	میں اپنے مائیکروویو اوون میں خوردنی اشیاء رکھے بغیر اچانک ہی اسے چلا دیتا ہوں۔
یہ آوازیں اس وقت آتی ہیں جب اوون خود بخود مائیکروویو پاور سے کنوکشن پر چلا جاتا ہے، تاکہ کمبینیشن کی ترتیب متعین ہوجائے۔ یہ عام بات ہے۔	جب میں کمبینیشن کے ذریعہ کھانا پکاتا ہوں تو میرے اوون سے گڑگڑاہٹ اور کھٹ کھٹ کی آوازیں آتی ہیں۔
کمبینیشن یا گرل کے ذریعہ پکانے کے بعد خاص طور سے اپنے اوون کو باقاعدگی سے صاف کرنا ضروری ہے۔ اوون کے بالائی حصے یا دیوار پر جمع ہوجانے والی چربی یا روغنی مادے کو اگر صاف نہیں کیا جاتا ہے تو اس سے بو آنے لگتی ہے۔	جب کنوکشن، کمبینیشن یا گرل فنکشن استعمال کیا جاتا ہے تو اوون سے بو آتی ہے اور دھواں نکلنے لگتا ہے۔

تدارک	ممکنہ وجہ	دشواری
پلگ کو اس جگہ سے نکال دیں، ۱۰ سیکنڈ انتظار کریں اور پھر سے لگائیں۔	اوون میں پلگ محفوظ طریقے سے نہیں لگا ہے۔	اوون چالو نہیں ہوگا۔
سرکٹ بریکر یا فیوز نکل گیا ہے یا جل گیا بدل دیں۔	سرکٹ بریکر یا فیوز نکل گیا ہے یا جل گیا ہے۔	
وہ خانہ کام کر رہا ہے یا نہیں اس کی جانچ کرنے کے لئے اس خانے میں دوسرا آلہ لگائیں۔	خانے میں کوئی دشواری آگئی ہے۔	
اوون کے دروازے کو حفاظت سے بند کریں۔	دروازہ پوری طرح سے بند نہیں ہے۔	
پروگرام طے کرنے کے بعد Start (اسٹارٹ) Start (اسٹارٹ) پیڈ کو دبائیں۔	پروگرام طے کرنے کے بعد Start (اسٹارٹ) Start (اسٹارٹ) پیڈ کو دبایا نہیں تھا۔	
پچھلے پروگرام کو منسوخ کرنے کے لئے Stop/Reset (اسٹاپ/ری سیٹ) والا پیڈ دبائیں اور پھر سے پروگرام ڈالیں۔	اوون میں پہلے سے ہی کوئی اور پروگرام ڈالا ہوا ہے۔	اوون میں پکنا شروع نہیں ہوگا۔
استعمال سے متعلق ہدایات کے مطابق پھر سے پروگرام طے کریں۔	پروگرام ٹھیک ڈھنگ سے طے نہیں کیا گیا ہے۔	
اوون کا پروگرام پھر سے طے کریں۔	اچانک ہی Stop/Reset (اسٹاپ/ری سیٹ) والا پیڈ دب گیا ہے۔	
Timer/Clock (ٹائمر/گھڑی) والا پیڈ کو ۲ بار دہرائیں۔	Timer/Clock (ٹائمر/گھڑی) والا پیڈ تین ۲ بار دب گیا ہے۔	"DEMO MODE" (ڈیمو موڈ) کے الفاظ اسکرین پر آتے ہیں۔
اپنے اوون کی دیکھ بھال کے مطابق ان حصوں کی صفائی کریں (اگلے صفحے پر دیکھیں)۔	رولر کا رنگ اور اوون کا زیریں حصہ گندہ ہے۔	جب اوون چالو ہوتا ہے تو چینی مٹی کی ٹرے سے آواز آتی ہے۔

* DEMO MODE (ڈیمو موڈ) خوردہ سامان کے ڈسپلے کے لئے بنایا گیا ہے۔ ڈیمو موڈ کے دوران کوکنگ اور دیگر فنکشن کام نہیں کریں گے۔ اگر ایسا لگتا ہے کہ اوون میں کوئی خرابی ہے تو، مجاز سروس سنٹر سے رابطہ کریں۔

۲۰. CAKE (کیک)

- یہ ترتیب کنوکشن پر بٹر کیک پکانے کے لئے تیار کی گئی ہے۔
- پکانے کے لئے دھات کے برتن استعمال کئے جاسکتے ہیں۔ جس ٹش میں پکانا ہو اسے نچلے خانے میں، چینی مٹی کی ٹرے میں ڈال کر رکھیں۔
- پیشگی حرارت کی ضرورت نہیں ہے۔

بٹر کیک

اجزاء:

۱۵۰ گرام خود سے چھانا ہوا آٹا
۱ چمچہ بھر بیکنگ پاؤڈر
چٹکی بھر نمک

۱۵۰ گرام مکھن
۱۵۰ گرام کیسٹر شوگر
۲۳۰ گرام (۳ عدد) انڈے، توڑے ہوئے
۱ چمچہ دودھ
۱ چمچہ ونیلا کا عرق

طریقہ:

۱. ۲۰ سینٹی میٹر کی گول کیک والے برتن میں چکنائی لگا کر قطار میں رکھیں۔
۲. مکھن اور شکر کا آمیزہ بننے تک اس کو ملائیں۔ انڈے اور عرق کو بتدریج پھینٹیں۔
۳. چھنے ہوئے آٹے میں اس کو آہستہ آہستہ ۱ چمچہ دودھ کے ساہ تھوڑا تھوڑا کر کے موڑیں۔
۴. کیک والے برتن کو چینی مٹی کی ٹرے میں رکھ کر نچلے خانے میں رکھیں۔
۵. Auto Menu (خود کار مینو) والے پیڈ کو دبائیں۔
۶. Menu/Temp. (مینو/درجہ حرارت) کا استعمال کرتے ہوئے Cake (کیک) منتخب کریں۔ ڈائل منتخب کریں۔
۷. Start (اسٹارٹ) پیڈ کو دبائیں۔
۸. جب کیک بن جائے تو، کیک کو ایک خانے میں رکھ کر ٹھنڈا کر لیں اور پُرکشش سرونک ڈش میں پلٹ دیں۔

۱۳. VEGETABLE STEW (ویجیٹیل اسٹو)

۱۵. MEAT STEW (میٹ اسٹو)

۱۶. MIX STEW (مخلوط اسٹو)

- یہ خصوصیت گوشت/پولٹری اور مخلوط اسٹو پکانے کے لئے فراہم کی گئی گئی ہے۔ گوشت/پولٹری کے بڑے بڑے پارچوں کے لئے موزوں۔
- تمام اجزاء اور مائع کو ایک زیادہ مائیکروویو والے محفوظ اور حرارت مخالف کیسروں میں رکھیں۔
- بھاپ بننے کے لئے کم سے کم ۱/۲ گہرا حجم رہنے دیں تاکہ ابل کر گرنے نہ پائے۔
- اسٹو کو ڈھک کر پکائیں۔

خوردنی اشیاء	خوردنی اشیاء کا مجوزہ وزن		
	سبزیوں	گوشت	مائع
۱۳. Vegetable Stew (ویجیٹیل اسٹو)	۶۰۰ گرام	-----	۱۵۰ ملی لیٹر
۱۵. Meat Stew (میٹ اسٹو)	-----	۱ - ۱.۵ کلو گرام	۵۰۰ ملی لیٹر
۱۶. Mix Stew (مخلوط اسٹو)	۳۰۰ گرام	۲۰۰ گرام	۱۵۰ ملی لیٹر

۱۹. COOKIE (کوکی) (بسکٹ)

- یہ ترتیب کنوکشن پر کوکیز بھوننے کے لئے تیار کی گئی ہے۔
- پکانے کے لئے دھات کے برتن استعمال کئے جاسکتے ہیں۔ جس ٹرے میں پکانا ہو اسے نچلے خانے میں، چینی مٹی کی ٹرے میں ڈال کر رکھیں۔
- پیشگی حرارت کی ضرورت نہیں ہے۔

چاکلیٹ چپ کوکی

اجزاء: (۲۰ کوکیز)

ا: ۱۲۵ گرام پگھلا ہوا مکھن
۱/۲ پیالی لال شکر
۱/۲ پیالی چینی
۱/۲ پیالی چاکلیٹ چپ
ب: ۱ ۱/۲ پیالی عام استعمال کا آٹا
۱/۲ چمچہ بھر ونیلا کشید کیا ہوا
۱/۲ چمچہ بھر کھانے والا سوڈا
۱/۴ چمچہ نمک
۱ عدد انڈا

طریقہ:

۱. ایک بڑے سے پیالے میں دونوں طرح کی چینی کے ساتھ مکھن کو پھینٹیں یہاں تک کہ ملائی دار بن جائے۔
۲. اس محلول میں انڈے کو ملائیں اور رقیق ہونے تک اس کو پھینٹیں۔ پھر کشید کیا ہوا ونیلا ڈالیں اور اس میں ملا دیں۔
۳. آٹا، نمک اور کھانے والا سوڈا سب ایک ساتھ اس محلول میں ملائیں۔ رقیق ہونے تک چلاتے رہیں۔
۴. چاکلیٹ چپ ملائیں اور اچھی طرح سے گھول لیں۔
۵. المونیم کے فلزی ورق کو بیکنگ ٹرے میں رکھیں۔ چمچے کی مقدار کے برابر گوندھے ہوئے آٹے (ہر ایک میں سے زیادہ سے زیادہ ۱۲ گرام) ڈالیں اور ۲۰ ٹکڑے بنا کر بیکنگ ٹرے میں چینی مٹی کی ٹرے میں ڈال کر نچلے خانے پر رکھیں۔
۶. Auto Menu (خود کار مینو) والے پیڈ کو دبائیں۔
۷. Menu/Temp. (مینو/درجہ حرارت) کا استعمال کرتے ہوئے Cookie (کوکی) منتخب کریں۔ ڈائل منتخب کریں۔
۸. Start (اسٹارٹ) پیڈ کو دبائیں۔
۹. جب کوکی بن جائے تو، کوکی کو ایک خانے میں رکھ کر ٹھنڈا کر لیں اور پُرکشش سرونک ڈش میں پلٹ دیں۔

ایک بار میں ۲۰ کوکیز پکاسکتے ہیں۔

۵-۹ بار اس کو دہرائیں اور بقیہ گوندھے ہوئے آٹے کو پکالیں۔

MEAT SKEWERS WITH SAUCE ۱۲

(گوشت کی سیخیں مع چٹنی)

- گوشت کی ان سیخوں کو چٹنی میں ڈبوایا جاتا ہے جو آسانی سے سرخی مائل ہوجاتا ہے، اور گرل پر پکایا جاتا ہے۔
- گوشت کی ایک تا چھ سیخیں (فی سیخ ۱۵۰ گرام یا اسی قدر گوشت) ایک بار میں پکانی جاسکتی ہیں۔
- گوشت کی سیخوں کو چینی مٹی کی ٹرے میں رکھ کر اوپری خانے میں، ساتھ ہی ٹپکنے والے پانی کو جمع کرنے کے لئے اس کے نیچے ایک کم گہرا برتن رکھیں۔
- پکنے کے وقت کے دوران گوشت کی سیخوں کو اوپر نیچے کرنے کی ضرورت نہیں ہے۔
- پیشگی حرارت کی ضرورت نہیں ہے۔

بڑے کا گوشت اور پھل کی سیخیں

اجزاء:

- ۶۰۰ گرام بڑے کے پٹھ کا گوشت،
- ۲۰۲ سنٹی میٹر کے چوکور ٹکڑے کرلیں
- میری نیڈ
- ۲ چمچ بھر سویا بین کی پتلی چٹنی
- ۱/۲ چمچ بھر سویا بین کی گاڑھی چٹنی
- ۱ چمچ بھر چینی
- ۱/۲ چمچ بھر مکئی کا آٹا
- ۱ چمچ ادک کا عرق

سبزییاں

- ۲ عدد انناس کے گول گول ٹکڑے
- ۲۰۲ سنٹی میٹر کے چوکور ٹکڑے کرلیں
- ۱/۲ ڈبے شفاو،
- ۲۰۲ سنٹی میٹر کے چوکور ٹکڑے کرلیں
- ۱ عدد چھوٹی بری مرچ،
- ۲۰۲ سنٹی میٹر کے چوکور ٹکڑے کرلیں
- ۱ عدد چھوٹی لال مرچ
- ۲۰۲ سنٹی میٹر کے چوکور ٹکڑے کرلیں

۴ عدد اسٹیل کی سیخیں (لگ بھگ ۳۰ سنٹی میٹر)

طریقہ:

۱. بڑے کے گوشت کے چوکور پارچوں کو فریج میں پوری رات یا کم سے کم چار گھنٹے تک میری نیڈ میں ڈبو کر رکھیں۔
۲. سمیری نیڈ میں ڈبونے ہوئے بڑے کے گوشت کے پارچوں کو سبزیوں کے ساتھ ملا کر جگہ بہ جگہ سیخ پر باندھ دیں۔
۳. سیخوں کو چینی مٹی کی ٹرے میں اوپری خانے میں، ساتھ ہی ٹپکنے والے پانی کو جمع کرنے کے لئے اس کے نیچے ایک کم گہرا برتن رکھیں۔
۴. Auto Menu (خود کار مینو) والے پیڈ کو دبائیں۔
۵. Menu/Temp (مینو/درجہ حرارت) کا استعمال کرتے ہوئے MEAT SKEWERS WITH SAUCE (گوشت کی سیخیں مع چٹنی) منتخب کریں۔ ڈائل منتخب کریں۔
۶. Start (اسٹارٹ) پیڈ کو دبائیں۔

۱	Auto Menu	• دبائیں۔
۲	Menu/Temp.	• Menu/Temp. (مینو/درجہ حرارت) کا استعمال کرتے ہوئے پسندیدہ زمرہ کا انتخاب کریں۔ ڈائل منتخب کریں۔ تعیین کے بعد، More/Less (زیادہ/کم) کرنے والا پیڈ قابل استعمال ہوجاتا ہے۔ (صفحہ ۱۵ پر نظر ڈالیں۔)
۳	Start	• دبائیں۔ مجوزہ وقت آجاتا ہے اور ڈسپلے ونڈو میں الٹی گنتی شروع ہوجاتی ہے۔

نوٹ:

- Meat Skewers (گوشت کی سیخیں) اور Meat Skewers with Sauce (گوشت کی سیخیں مع چٹنی) والے زمرے گرل اور کنوکشن کے ذریعہ پکانے جاتے ہیں۔
- Vegetable Stew (وجیٹبل اسٹو)، Meat Stew (میٹ اسٹو) اور Mix Stew (مخلوط اسٹو) کمبائنیشن کے ذریعہ پکانے جاتے ہیں۔
- Cookie (کوکی) اور Cake (کیک) کنوکشن کے ذریعہ پکانے جاتے ہیں۔

MEAT SKEWERS ۱۱ (گوشت کی سیخیں)

- سیخوں میں پکانے جانے والے گوشت کو نمک، کالی مرچ، مسالے، لیموں کے عرق، باریک کٹی ہوئی پیاز اور دیگر سبزیوں میں گوندھا جاتا ہے، اور گرل پر پکایا جاتا ہے۔
- گوشت کی ایک تا چھ سیخیں (فی سیخ ۱۵۰ گرام یا اسی قدر گوشت) ایک بار میں پکانی جاسکتی ہیں۔
- گوشت کی سیخوں کو چینی مٹی کی ٹرے میں رکھ کر اوپری خانے میں، ساتھ ہی ٹپکنے والے پانی کو جمع کرنے کے لئے اس کے نیچے ایک کم گہرا برتن رکھیں۔
- گوشت اور سبزیوں کے بڑے سائز کے برابر ٹکڑے کرلیں۔
- پکنے کے وقت کے دوران گوشت کی سیخوں کو اوپر نیچے کرنے کی ضرورت نہیں ہے۔
- پیشگی حرارت کی ضرورت نہیں ہے۔

پیشگی حرارت کی ضرورت نہیں ہے۔

اجزاء:

- ۳۳۳ گرام مرغ۔ ۲ سینٹی میٹر کے چوکور ٹکڑے کرلیں۔
- نمک، کالی مرچ
- لہسن، ادک
- مسالہ / اختیاری (بلدی، کالی مرچ، وغیرہ)

۴ عدد اسٹیل کی سیخیں (لمبائی لگ بھگ ۳۰ سنٹی میٹر)

طریقہ:

۱. ایک پیالے میں، تمام اجزا کو ملا لیں۔
۲. گوشت کو سیخ پر رکھیں۔
۳. سیخوں کو چینی مٹی کی ٹرے میں اوپری خانے میں، ساتھ ہی ٹپکنے والے پانی کو جمع کرنے کے لئے اس کے نیچے ایک کم گہرا برتن رکھیں۔
۴. Auto Menu (خود کار مینو) والے پیڈ کو دبائیں۔
۵. Menu/Temp. (مینو/درجہ حرارت) کا استعمال کرتے ہوئے Meat Skewers (گوشت کی سیخیں) منتخب کریں۔ ڈائل منتخب کریں۔
۶. Start (اسٹارٹ) پیڈ کو دبائیں۔

ویٹ ٹک (گیلا کھانا) Auto Menu (خود کار مینو) ۱۸، ۱۷:

۱	Auto Menu 	• دبائیں۔
۲	Menu/Temp. 	• Menu/Temp. (مینو/درجہ حرارت) کا استعمال کرتے ہوئے کھانے کے پسندیدہ زمرے کا انتخاب کریں۔ ڈائل منتخب کریں۔
۳	Time/Weight 	• Time/Weight (وقت/وزن) والا ڈائل استعمال کرتے ہوئے وزن کا تعین کریں۔ وزن کو ۰.۱ کیلوگرام کے وقفے سے داخل کیا جاسکتا ہے۔ تعیین کے بعد، More/Less (زیادہ/کم) کرنے والا پیڈ قابل استعمال ہوجاتا ہے۔ (صفحہ ۱۵ پر نظر ڈالیں)۔
۴	Start 	• دبائیں۔ اوون پری ہیٹ ہونا شروع ہوجاتا ہے۔ پیشگی حرارت کے دوران اوون کا دروازہ نہ کھولیں۔ ڈسپلے ونڈو پر "P" کا اشارہ آنے لگتا ہے۔ پیشگی حرارت کے بعد، ۳ بار بیپ کی آواز سنائی دے گی اور ڈسپلے ونڈو پر "P" ٹمٹمانے لگے گا۔
۵	کھانے کو اوون میں رکھیں۔	
۶	Start 	• دبائیں۔ پکنا شروع ہوجاتا ہے۔ ڈسپلے ونڈو میں درج وقت الٹی گنتی شروع کردیتا ہے۔

نوٹ:

۱. کنوکشن کے ذریعہ پکا ہوا۔
۲. وزن کا اندراج ہوجانے پر ہی، پکنے کا وقت شمار ہوگا۔

۱۷. PIZZA FRESH (تازہ پڑا) (۰.۵ کلو گرام - ۱.۲ کلو گرام)

- پتلے گوندھے ہوئے آٹے کاپڑا کے لئے موزوں۔
- بیکنگ پیپر کو بیکنگ ٹرے میں رکھیں۔ اس میں تھوڑا سا تیل ڈالیں۔
- اس تیار شدہ بیکنگ پڑا کو بیکنگ ٹرے میں رکھ کر چینی مٹی کی ٹرے میں اوپری خانے میں رکھیں۔
- تیز رفتار نتیجے کے لئے نچلے خانے کا استعمال کریں۔
- گھر پر بنے ہوئے پڑا کی درج ذیل ترکیب استعمال کرنے کے لئے ایک رہنما۔

اجزاء	۵۰۰ گرام	۸۰۰ گرام	۱.۰ کلو گرام	۱.۲ کلو گرام
گوندھا ہوا آٹا	۲۲۰ گرام	۳۳۰ گرام	۴۳۰ گرام	۵۲۰ گرام
چٹنی	۵۰ گرام	۷۰ گرام	۱۰۰ گرام	۱۲۰ گرام
سلامے	۳۰ گرام	۶۰ گرام	۸۰ گرام	۱۰۰ گرام
تازہ ٹماٹر	۱۰۰ گرام	۱۵۰ گرام	۲۰۰ گرام	۲۳۰ گرام
کدو کش کیا ہوا پنیر	۱۰۰ گرام	۱۵۰ گرام	۲۰۰ گرام	۲۳۰ گرام
(کل وزن)	۵۱۰ گرام	۷۶۰ گرام	۱.۰۲ کلو گرام	۱.۲۲ کلو گرام

۱۸. PIZZA FROZEN (منجمد پڑا) (۰.۲ کلو گرام - ۰.۶ کلو گرام)

- پتلے گوندھے ہوئے آٹے میں مختلف قسم کا منجمد پڑا پکانے کے لئے موزوں۔
- پکاتے سے پہلے برف ربائی کی ضرورت نہیں ہے۔
- کوکنگ پیپر کو بیکنگ ٹرے میں رکھیں، اس میں اچھے قسم کا تیل ڈالیں۔ اس تیار شدہ بیکنگ پڑا کو بیکنگ ٹرے میں رکھ کر چینی مٹی کی ٹرے میں اوپری خانے میں رکھیں۔
- تیز رفتار نتیجے کے لئے نچلے خانے کا استعمال کریں۔

۱	Auto Menu	● دبائیں۔
۲	Menu/Temp.	● Menu/Temp. (مینو/درجہ حرارت) کا استعمال کرتے ہوئے کھانے کے پسندیدہ زمرے کا انتخاب کریں۔ ڈائل منتخب کریں۔
۳	Time/Weight	● Time/Weight (وقت/وزن) والا ڈائل استعمال کرتے ہوئے وزن کا تعین کریں۔ وزن کا اندراج ۰.۱ کلو گرام کے وقفوں سے کیا جاسکتا ہے۔
۴	Start	● دبائیں۔ پکانے کا وقت ڈسپلے پر آجاتا ہے اور الٹی گنتی شروع ہوجاتی ہے۔

نوٹ:

۱. کمپینیشن کے ذریعہ پکا ہوا۔
۲. وزن کا اندراج ہوجانے پر ہی، پکنے کا وقت شمار ہوگا۔

۷. BEEF (بڑے کا گوشت) (۰.۵ گرام - ۳.۰ گرام)

- بھوننے کے لئے ایسی چیزیں استعمال کریں جو یکساں شکل کے ہوں، یا اگر ممکن نہ ہو تو، بھونی جانے والی چیزوں کو ٹوری سے بانڈھ دیں، تاکہ ایک ہی جیسی کوکنگ میں مدد ملے۔
- بڑے کے گوشت کی چربی والی سمت کو نیچے کر کے نچلے خانے میں، نیز ٹپکنے والے پانی کو جمع کرنے کے لئے اس کے نیچے کم گہرا برتن (۲ سنٹی میٹر سے کم اونچا) رکھیں۔
- پکنے کا آدھا وقت گزر جانے کے بعد بڑے کے گوشت کو اوپر نیچے کر دیں۔
- پک جانے کے بعد، المونیم کے فلزی ورق میں لپیٹ دیں اور کائٹے سے پہلے اسے ۱۰-۱۵ منٹ تک یونہی چھوڑ دیں۔

۸. LAMB (بھیڑ کا گوشت) (۰.۵ گرام - ۳.۰ گرام)

- بھیڑ کے گوشت کی چربی والی سمت کو نیچے کر کے نچلے خانے میں، نیز ٹپکنے والے پانی کو جمع کرنے کے لئے اس کے نیچے کم گہرا برتن (۲ سنٹی میٹر سے کم اونچا) رکھیں۔
- پکنے کا آدھا وقت گزر جانے کے بعد بھیڑ کے گوشت کو اوپر نیچے کر دیں۔
- پکنے کا وقت پورا ہوجانے کے بعد، گوشت کو المونیم کے فلزی ورق میں لپیٹ دیں اور کائٹے سے پہلے اسے ۱۰-۱۵ منٹ تک یونہی چھوڑ دیں۔
- بغیر ہڈی والی بھنی ہوئی چیزوں میں ۵-۱۰ منٹ کا اضافی وقت پکانے کے لئے درکار ہوسکتا ہے: مائیکروپاور MEDIUM (اوسط)

۹. WHOLE CHICKEN (مرغ مسلم) (۰.۵ گرام - ۳.۰ گرام)

- پکانے کے دوران مرغ کی شکل کو جوں کا توں رکھنے کے لئے، مرغ کے ٹانگوں کو ایک ساتھ لپیٹ دیں یا ملا دیں۔
- مرغ کا سینے والا حصہ اوپر کر کے نچلے خانے میں، نیز ٹپکنے والے پانی کو جمع کرنے کے لئے اس کے نیچے کم گہرا برتن (۲ سنٹی میٹر سے کم اونچا) رکھیں۔
- پکنے کے وقت کے دوران مرغ کو اوپر نیچے کرنے کی ضرورت نہیں ہے۔ اگر پسند ہو تو، پکنے کے دوران آدھے مرغ کی کچی سیلائی کر دیں۔
- پک جانے کے بعد، مرغ کو المونیم کے فلزی ورق میں لپیٹ دیں اور کائٹے سے پہلے اسے ۱۰-۱۵ منٹ تک یونہی چھوڑ دیں۔

مرغ مسلم

اجزاء: (۳ تا ۶ جگہ پیش کرنے کے لئے)

۱.۵ کلو گرام مرغ
۱۵ گرام بالائی اتر اتر ہوا مکھن
کالی مرچ

طریقہ:

۱. مرغ کو صاف کر لیں اور کاغذ نما تولیے سے خشک کر لیں۔
۲. بالائی اترے ہوئے مکھن میں ڈبو دیں۔ کالی مرچ چھڑک دیں۔
۳. سینے والا حصہ اوپر کر کے چینی مٹی کی ترے میں نچلے خانے میں، نیز ٹپکنے والے پانی کو جمع کرنے کے لئے نیچے میں کم گہرا برتن (۲ سنٹی میٹر سے کم اونچا) رکھیں۔
۴. Auto Menu (خود کار مینو) والے پیڈ کو دبائیں۔
۵. Menu/Temp. (مینو/درجہ حرارت) کا استعمال کرتے ہوئے Whole chicken (مرغ مسلم) منتخب کریں۔ ڈائل منتخب کریں۔
۶. Time/Weight (وقت/وزن) والا ڈائل استعمال کرتے ہوئے ۱.۵ کلو گرام تک وزن کاتعین کریں۔
۷. Start (اسٹارٹ) پیڈ کو دبائیں۔

۱۰. CHICKEN PIECES (مرغ کے ٹکڑے) (۰.۲ گرام - ۱.۵ گرام)

- آپ کو مرغ کے ٹکڑے بھوننے/پکانے کی سہولت فراہم کرتا ہے۔
- مرغ کے بازو، چیزیں، ٹرم اسٹکس، وغیرہ۔
- بالائی اترے ہوئے مکھن میں ڈبو دیں۔ کالی مرچ چھڑک دیں۔
- مرغ کے ٹکڑوں کو اوپری خانے میں، ساتھ ہی ٹپکنے والے پانی کو جمع کرنے کے لئے اس کے نیچے ایک کم گہرا برتن رکھیں۔
- پکنے کے وقت کے دوران مرغ کے ٹکڑوں کو اوپر نیچے کرنے کی ضرورت نہیں ہے۔

مرغ کے ٹکڑے

اجزاء: (۳ تا ۶ جگہ پیش کرنے کے لئے)

۱ کلو گرام مرغ کے ٹکڑے
۱۰ گرام بالائی اتر اتر ہوا مکھن
کالی مرچ

طریقہ:

۱. بالائی اترے ہوئے مکھن میں ڈبو دیں۔ کالی مرچ چھڑک دیں۔
۲. مرغ کے ٹکڑوں کو چینی مٹی کی ترے میں رکھ کر اوپری خانے میں، ساتھ ہی ٹپکنے والے پانی کو جمع کرنے کے لئے اس کے نیچے ایک کم گہرا برتن رکھیں۔
۳. Auto Menu (خود کار مینو) والے پیڈ کو دبائیں۔
۴. Menu/Temp. (مینو/درجہ حرارت) کا استعمال کرتے ہوئے Chicken Pieces (مرغ کے ٹکڑے) منتخب کریں۔ ڈائل منتخب کریں۔
۵. Time/Weight (وقت/وزن) والا ڈائل استعمال کرتے ہوئے ۱ کلو گرام تک وزن کاتعین کریں۔
۶. Start (اسٹارٹ) پیڈ کو دبائیں۔

۱۳. BAKED POTATO (بھنے ہوئے آلو) (۰.۵ گرام - ۱.۵ گرام)

- آلوں کو چھل کر اس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں، تیل زیادہ ڈالیں اور چینی مٹی کی ترے میں رکھیں۔
- ڈھکیں نہیں۔
- آلو کو پکانے کے وقت کے دوران تقریباً بیچ میں ہلائیں۔

SENSOR REHEAT (سینسر کو دوبارہ گرم

کرنے والا) (۱۰۰ گرام - ۱.۰ کلو گرام)

- تمام خوردنی اشیاء پہلے سے پکی ہوئی ضرور ہوں۔
- خوردنی اشیاء کمرے کے یا ریفریجریٹر کے درجہ حرارت کے مطابق ہوں۔
- ملائی جاسکتے والی خوردنی اشیاء کی ہی تجویز کی جاتی ہے۔
- ڈش پلاسٹک کے غلاف یا مضبوطی سے لگائے گئے سرپوش سے ڈھکا ہوا ہو۔
- تمام خوردنی اشیاء کے لئے ۳ تا ۵ منٹ کا انتظار کا محفوظ وقت ہونا چاہئے۔
- فلزی ورق یا پلاسٹک کے ڈبوں میں دوبارہ گرم نہ کریں۔

۱. VEGETABLES (سبزیان) (۱۰۰ گرام - ۶۰۰ گرام)

۲. ROOT VEGETABLES (جڑ والی سبزیان) (۱۰۰ گرام - ۱.۰ کلو گرام)

- سبزیان صاف کی ہوئی، تیار اور برابر سائز کے ٹکڑوں میں کٹی ہوئی ہوں۔
- اگر سبزی قدرے سوکھی ہوئی لگے تو اس میں ۱ چمچ بھر سے لے کر ۱/۳ پیالی تک پانی ملائیں یا قدرے نرم بافتہ بھی ٹھیک ہے۔
- مناسب سائز کی ڈش میں رکھیں اور ڈش کو پلاسٹک کے غلاف یا مضبوطی سے لگائے گئے سرپوش سے ڈھک دیں۔
- اگر پسند ہو تو، مکھن، بری پٹیاں، وغیرہ ملائی جاسکتی ہیں، لیکن جب تک پک نہ جائے نمک نہ ملائیں۔

۳. FROZEN VEGETABLES (منجمد سبزیان)

(۱۰۰ گرام - ۱.۰ کلو گرام)

- مناسب سائز کی ڈش میں رکھیں اور پلاسٹک کے غلاف یا مضبوطی سے لگائے گئے سرپوش سے ڈھک دیں۔
- قدرے بڑی سبزیان ایک ہی تہ میں رکھی جاتی ہیں اور ان سب کے لئے کم گہرا برتن منتخب کریں۔
- اگر سبزی قدرے سوکھی ہوئی لگے تو اس میں ۱ چمچ بھر سے لے کر ۱/۳ پیالی تک پانی ملائیں یا قدرے نرم بافتہ بھی ٹھیک ہے۔
- پکانے سے پہلے نمک نہ ملائیں۔
- پک جانے پر، قدرے بڑی مقدار کو چلا لیں اور ۲ سے ۳ منٹ تک یونہی رہنے دیں۔

۴. RICE (چاول) (۱۰۰ گرام - ۱/۲ پیالی - ۴۰۰ گرام - ۲ پیالی)

- چاول کو ابل کر گرنے سے روکنے کے لئے قدرے بڑے سائز کا برتن استعمال کریں۔
- ذیل کے تناسب سے ٹھنڈا پانی استعمال کریں:
- ۱/۲ پیالی چاول / ۱ پیالی پانی
- ۱ پیالی چاول / ۱ ۱/۲ پیالی پانی
- ۲ پیالی چاول / ۳ پیالی پانی
- پلاسٹک کے غلاف یا مضبوطی سے لگائے گئے سرپوش سے ڈھک دیں۔
- جب پکنے کا وقت ڈسپلے ونڈو پر آجائے تو، پلاسٹک کا غلاف یا سرپوش ہٹادیں۔
- پک جانے کے بعد، ۵-۱۰ منٹ تک یونہی رہنے دیں۔

۵. FISH (مچھلی) (۱۰۰ گرام - ۶۰۰ گرام)

- سالم مچھلی، مچھلی کے قتلے اور کٹلیش پکانے کے لئے موزوں۔
- ایسی مچھلی لیں جو مائیکروویو میں پکانے کے لئے موزوں ہو اور کم گہرے برتن میں جلد والی سمت کو نیچے رکھیں۔
- زیادہ پکنے سے بچانے کے لئے قتلوں کے پتلے سروں کو تلے اوپر کر رکھیں۔
- زیادہ پکنے سے بچانے کے لئے آنکھ اور دم والے حصے پر المونیم کے تھوڑے سے فلزی ورق چڑھادیں۔
- مچھلی کے گتھیلے ٹکڑوں کے لئے ایک اضافی ۲-۵ منٹ کی ضرورت پڑ سکتی ہے: مائیکرو پاور میڈیم۔

۶. SOUP (یخنی) (سوپ)

- روایتی یخنی پکانے کے لئے موزوں۔
- تمام اجزاء اور مائع کو ایک زیادہ مائیکروویو والے محفوظ اور حرارت مخالف کیسرول ڈش میں رکھیں۔
- بھاپ بننے کے لئے کم سے کم ۱/۲ گہرا نی کا حجم رہنے دیں تاکہ ابل کر گرنے نہ پائے۔
- سرپوش یا مائیکروویو کے محفوظ پلاسٹک کے غلاف سے ڈھک کر پکائیں۔
- حسب معمول پانی اور اجزاء کی پیمائش کر لیں۔

Sensor Reheat /Auto Menu (سینسر کو دوبارہ گرم کرنے والا/خود کار مینو) (سینسر ٹک، ویٹ ٹک، آٹو ٹک)

Sensor Reheat (سینسر کو دوبارہ گرم کرنے والا):

یہ خصوصیت آپ کو پہلے سے پکے ہوئے، کمرے کے درجہ حرارت پر اور ریفریجریٹر کے درجہ حرارت پر رکھی ہوئی غذاؤں کو، پکانے کا وقت اور توانائی منتخب کیے بغیر دوبارہ گرم کرنے کی سہولت فراہم کرتا ہے۔ یہ کام اوون خود سے کر لیتا ہے۔

۱	Sensor Reheat 	● دبائیں۔
۲	Start 	● دبائیں۔ سینسر کے ذریعہ بھاپ کے اخراج کا پتہ لگ جانے کے بعد، پکانے کا باقی وقت ڈسپلے پر آجاتا ہے اور الٹی گنتی شروع ہوجاتی ہے۔

سینسر ری ہیٹ سے بہترین نتائج حاصل کرنے کے لئے، درج ذیل تجاویز کو اپنائیں:

- ۱۰۰ گرام سے کم اور ۱۰۰ کلو گرام سے زیادہ وزن والی خوردنی اشیاء کو صرف بجلی اور وقت کے ذریعہ دوبارہ گرم کیا جائے۔
- ۲ بریڈ اور پیسٹری والی مصنوعات کو دو بارہ گرم نہ کریں۔ دستی طور پر بجلی اور وقت کا استعمال کریں۔
- ۳ اگر اوون کا جوف گرم ہو تو استعمال نہ کریں۔
- ۴ مشروبات کے لئے استعمال نہ کریں۔
- ۵ یخ بستہ خوردنی اشیاء کے لئے استعمال نہ کریں۔

سینسر ٹک (خود کار مینو) (۱-۶):

یہ خصوصیت آپ کو پکانے کا وقت اور بجلی کا انتخاب کیے بغیر اپنے زیادہ تر پسندیدہ کھانے پکانے کی سہولت فراہم کرتا ہے۔ یہ کام اوون خود سے کر لیتا ہے۔

۱	Auto Menu 	● دبائیں۔
۲	Menu/Temp. 	● دبائیں۔ Menu/Temp. (مینو/درجہ حرارت) کا استعمال کرتے ہوئے پسندیدہ زمرہ کا انتخاب کریں۔ ڈائل منتخب کریں۔ تعیین کے بعد، More/Less (زیادہ/کم) کرنے والا پیڈ قابل استعمال ہوجاتا ہے۔
۳	Start 	● دبائیں۔ سینسر کے ذریعہ بھاپ کے اخراج کا پتہ لگ جانے کے بعد، پکانے کا باقی وقت ڈسپلے پر آجاتا ہے اور الٹی گنتی شروع ہوجاتی ہے۔

More/Less



More/Less (زیادہ/کم کرنے والا) پیڈ:

خوردنی اشیاء کی تیاری کی ترجیحات ہر فرد کی الگ الگ ہوتی ہیں۔ سینسر ری ہیٹ/ٹک تھوڑی دیر تک استعمال کر لینے کے بعد، آپ یہ فیصلہ کر سکتے ہیں کہ آپ اپنا کھانا مختلف انداز میں پکانے کو ترجیح دیتے ہیں۔ More/Less (زیادہ/کم کرنے والا) پیڈ استعمال کر کے، آٹو سینسر پروگرام کو قدرے طویل یا مختصر وقفے میں کھانا پکانے کے موافق بنایا جاسکتا ہے۔ زمرے کا انتخاب کرنے کے بعد اور Start (اسٹارٹ) پیڈ کو دبائے سے پہلے More/Less (زیادہ/کم کرنے والا) پیڈ دبائیں۔

۱ ٹیب = More (زیادہ)

۲ ٹیب = Less (کم)

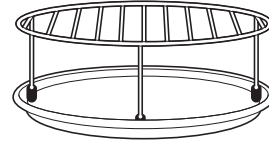
۳ ٹیب = اصل ترتیب

اگر آپ آٹو سینسر پروگرام کے نتیجے سے مطمئن ہیں تو، آپ کو یہ پیڈ استعمال کرنا ضروری نہیں ہے۔

آٹو کک بذریعہ Auto Kebab (آٹو کباب)

یہ خصوصیت آپ کو ۱ سے ۶ سیخوں تک کباب سینکنے کی سہولت فراہم کرتی ہے۔ پکنے کے وقت کے دوران کباب کو الٹنے کی ضرورت نہیں ہے۔

لوازمات کا استعمال:



۱	Auto Kebab	● دبائیں۔
۲	Menu/Temp.	● Menu/Temp. (مینو/درجہ حرارت) میں "Tikka Kebab" (تک کباب) یا "Seekh Kebab" (سیخ کباب) منتخب کریں۔ ڈائل منتخب کریں۔ ترکیب کے بعد، More/Less (زیادہ/کم کرنے والا) پیڈ قابل استعمال ہوجاتا ہے۔ (دیکھیں صفحہ ۱۵)
۳	Start	● دبائیں۔ مجوزہ وقت آجاتا ہے اور ڈسپلے ونڈو میں الٹی گنتی شروع ہوجاتی ہے۔

نوٹ:

۱. پیشگی حرارت کی ضرورت نہیں ہے۔
۲. گرل اور کنوکشن کے ذریعہ پکا ہوا۔

سیخ کباب

اجزاء: (۲ سیخیں)

۵۰۰ گرام کوٹا ہوا گوشت (بڑے کا یا بھیڑ وغیرہ کا؛)
۱ عدد پیاز - باریک کرلیں اور اس کا عرق الگ نکال لیں۔

۱ عدد انڈے کی زردی

۱ چمچہ بھر نمک

کالی مرچ

مسالہ / اختیاری (بلدی، دھنیا، کالی مرچ، زیرہ ... وغیرہ؛)

۳ عدد اسٹیل کی چپٹی سیخیں (لمبائی لگ بھگ ۳۰ سنٹی میٹر)

طریقہ:

۱. ایک بڑے سے پیالے میں، تمام اجزاء کو ملا لیں۔
۲. جب تک پکنے لائق نہ ہوجائے، اس کو گھنٹوں تک فریج میں رکھیں۔
۳. ایک مٹھی بھر گوشت لیں۔ لمبی، چپٹی سیخ پر رکھیں اور سیخ کے چاروں طرف، سگار کی شکل میں لپیٹ دیں۔ سیخ پر یہ ساسیج کی طرح نظر آنے لگا۔
۴. کباب کو چینی مٹی کی ٹرے میں اوپری خانے میں، ساتھ ہی ٹپکنے والا پانی جمع کرنے کے لئے ایک کم گہرا برتن رکھیں۔
۵. **Auto Kebab (آٹو کباب)** پیڈ کو دبائیں، **Seekh Kebab (سیخ کباب)** کو منتخب کریں، پھر **Start (اسٹارٹ)** پیڈ دبائیں۔

تک کباب

اجزاء: (۲ سیخیں)

۶۰۰ گرام گوشت (بھیڑ یا مرغ وغیرہ؛) - ۲ سینٹی میٹر کے مربع نما ٹکڑے کرلیں۔

۱ عدد پیاز

۲ چمچہ بھر زیتون کا تیل

۱ چمچہ بھر نمک

۳ عدد اسٹیل کی سیخیں (لمبائی لگ بھگ ۳۰ سنٹی میٹر)

طریقہ:

۱. پیاز کے قتلے کرکے اس کا عرق الگ نکال لیں۔
۲. ایک پیالے میں، تمام اجزاء کو ملا لیں۔
۳. گوشت کو میری نیڈ میں ڈبو کر ۲ گھنٹے تک، ڈھک کر ریفریجریٹر میں رکھیں۔
۴. گوشت کو سیخوں پر جمائیں (ہر ایک پر تقریباً ۱۵۰ گرام)۔
۵. کباب کو چینی مٹی کی ٹرے میں رکھ کر اوپری خانے میں، نیز ٹپکنے والا پانی جمع کرنے کے لئے اس کے نیچے کم گہرا برتن نہ رکھیں۔
۶. **Auto Kebab (آٹو کباب)** پیڈ کو دبائیں، **Tikka Kebab (تک کباب)** منتخب کریں، پھر **Start (اسٹارٹ)** پیڈ دبائیں۔

ٹائمر لگانے کے لئے

اس خصوصیت کے چلتے آپ پکنے کا کام پورا ہوجانے کے بعد وقفہ تعطل متعین کرسکتے ہیں اور منٹ کے حساب سے ٹائمر لگا کر اوون کی پروگرامنگ کرسکتے ہیں اور / یا تاخیر سے شروع کرنے کی پروگرامنگ کرسکتے ہیں۔

تاخیر سے شروعات کا تعین کرنے کے لئے:

۱	● دبائیں۔ Timer/Clock 
۲	● Time / Weight (وقت/ وزن) والے ڈائل کا استعمال کرتے ہوئے مطلوبہ وقت کا تعین کریں۔ (۱ گھنٹہ ۳۰ منٹ تک کے لئے) Time/Weight 
۳	● پکانے کا مطلوبہ پروگرام طے کریں۔ (ہدایات کے لئے صفحہ ۸-۱۱ دیکھیں) Micro Power  ۳ بار ↓ Time/Weight 
۴	● دبائیں۔ تعطل کے وقت کی الٹی گنتی شروع ہوجائے گی۔ پھر پکنا شروع ہوجائے گا۔ Start 

نوٹ:

۱. اگر تعطل کے وقت یا کچن ٹائمر کے دوران اوون کھلا ہوا ہے، تو بھی ڈسپلے ونڈو میں درج وقت کی الٹی گنتی شروع ہوجائے گی۔
 ۲. کسی بھی خود کار کنٹرول فنکشن سے پہلے تاخیر سے شروعات کی پروگرامنگ نہیں ہوسکتی ہے۔
- یہ اس وجہ سے ہے کہ برف ربائی یا پکنا شروع ہونے سے پہلے انتظار کے وقت میں اس سے اٹھنے والے درجہ حرارت کو روکا جاسکے۔ شروعاتی درجہ حرارت میں تبدیلی کرنے پر غلط نتائج برآمد ہوسکتے ہیں۔

باورچی خانے کے ٹائمر کے طور پر استعمال کرنے کے لئے:

۱	● دبائیں۔ Timer/Clock 
۲	● Time / Weight (وقت/ وزن) والے ڈائل کا استعمال کرتے ہوئے مطلوبہ وقت کا تعین کریں۔ (۱ گھنٹہ ۳۰ منٹ تک کے لئے) Time/Weight 
۳	● دبائیں۔ اوون کو چلانے بغیر وقت کی الٹی گنتی شروع ہوجاتی ہے۔ Start 

انتظار کا وقت متعین کرنے کے لئے:

۱	● پکانے کا مطلوبہ پروگرام طے کریں۔ (ہدایات کے لئے صفحہ ۸-۱۱ دیکھیں) جیسے Micro Power  ۳ بار ↓ Time/Weight 
۲	● دبائیں۔ Timer/Clock 
۳	● Time / Weight (وقت/ وزن) والا ڈائل استعمال کرتے ہوئے انتظار کے مطلوبہ وقت کا تعین کریں۔ (۱ گھنٹہ ۳۰ منٹ تک کے لئے) Time/Weight 
۴	● دبائیں۔ پکنا شروع ہوجائے گا۔ پکنے کے بعد، اوون کو چلانے بغیر وقت کی الٹی گنتی شروع ہوجائے گی۔ Start 

کنوکشن کوکنگ کا جدول:

درجہ حرارت	استعمال
۲۰°C	خمیر سازی
۱۰۰°C	پاؤلووا
۱۱۰°C	مرنگز
۱۲۰°C	کم خشک جڑی بوٹیاں
۱۳۰°C	زیادہ پھلوں والے کیک، کیسرولز
۱۳۰°C ۱۵۰°C	زیادہ پھلوں والا کیک بنانا شروع کرنے کے لئے (پھر کم کردیں)
۱۶۰°C ۱۷۰°C	جنجر بریڈ، بسکٹ، چھوٹا بریڈ، چھوٹے سموسے
۱۸۰°C	سوفل، مسالہ بھرا اوبرجائن
۱۹۰°C ۲۰۰°C ۲۱۰°C ۲۲۰°C	لیموں کے مرنگ والی پانی، قیمہ کی پانی، میٹھے سموسے، مسالہ بھرا ہوا مرغ، قیمہ بھرا رول، چوکس پیسٹری، اسکانز، بریڈ، ساسیج رول، وول - او - وینٹس، بھنے ہوئے آلو، پارک سائٹر
۲۳۰°C ۲۴۰°C ۲۵۰°C	کچھ بسکٹ جیسے پنیر اور بادام کے بسکٹ

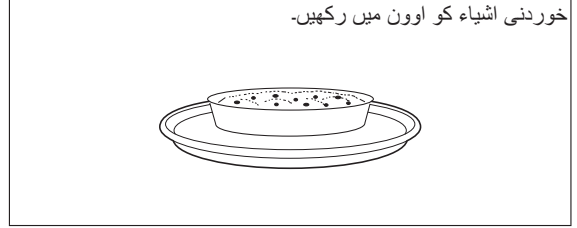
کمبینیشن کوکنگ کا جدول:

اشیاء	کمبینیشن کی ترتیب	تخمینی وقت
پولٹری مرغ (۲.۸ کلو گرام تک) مرغ کے پارچے (۱ تا ۱.۵ کلو گرام تک) ٹرکی (۲ تا ۲ کلو گرام) بطخ (۱.۵ تا ۲.۵ کلو گرام)	۶ ۶ ۵ ۵	۱۵ تا ۱۷ منٹ / ۵۰۰ گرام پکانے کے مروجہ وقت کا لگ بھگ ۲/۳ ۱۵ تا ۱۷ منٹ / ۵۰۰ گرام ۱۵ تا ۱۸ منٹ / ۵۰۰ گرام
بڑے کے گوشت کا سیخ پسلی، بغیر ہڈی والا پسلی کا گوشت، پٹھ کے بالائی حصے کا گوشت کبھی کبھار اوسط اچھا پٹھ، آئی آف راؤنڈ (اعلیٰ معیار کا) کبھی کبھار اوسط اچھا بڑے کے پٹھ کا گوشت کبھی کبھار اوسط برتن میں بھوننا (۱ ۱/۲ تا ۲ کلو گرام) شانے اور گردن کے درمیان کا گوشت (ایک گھنٹے پکنے کے بعد گوشت کو اوپر نیچے کردیں)	۵ ۵ ۵ ۵ ۵ ۵ ۵ ۵ ۱ ۱	۱۱ تا ۱۳ منٹ / ۵۰۰ گرام ۱۳ تا ۱۶ منٹ / ۵۰۰ گرام ۱۸ تا ۲۰ منٹ / ۵۰۰ گرام ۱۲ تا ۱۵ منٹ / ۵۰۰ گرام ۱۳ تا ۱۸ منٹ / ۵۰۰ گرام ۱۸ تا ۲۰ منٹ / ۵۰۰ گرام ۱۶ تا ۱۸ منٹ / ۵۰۰ گرام ۲۲ تا ۲۳ منٹ / ۵۰۰ گرام کل ۱ ۱/۲ تا ۲ گھنٹے کل ۱ ۱/۲ تا ۲ گھنٹے
بھیڑ کا گوشت بھوننا	۳	۱۸ تا ۲۰ منٹ / ۵۰۰ گرام
میٹالوز	۱	۲۵ تا ۳۰ منٹ / ۵۰۰ گرام
کیسرولز	۱	پکانے کے مروجہ وقت کا لگ بھگ ۲/۳

وقت کا تعین کر کے Combination (کمبینیشن) پر پکانا

کمبینیشن کی ترتیب کے ۶ طرز ہیں۔ مائیکرو پاور کی سطح پر درجہ حرارت کا تعین کرنے کی کوئی ضرورت نہیں ہے۔

۱	Combination 	• کمبینیشن کی ترتیب منتخب کریں۔ ذیل کے مطابق اس کی ۶ ترتیبیں ہیں۔
۲	Time/Weight 	• Time / Weight (وقت/وزن) والا ڈائل استعمال کرتے ہوئے پکانے کے وقت کا تعین کریں۔ (۹ گھنٹے تک کے لئے) وقت کا اندراج منٹ کے وقفے سے کیا جاسکتا ہے۔
۳	Start 	• دبائیں۔ پکنا شروع ہو جاتا ہے۔ ڈسپلے پر درج وقت الٹی گنتی شروع کر دیتا ہے۔



گوشت، پولٹری کی چیزیں بھوننے اور کیک، پیسٹری اور سلانٹس کو پکانے کے لئے کمبینیشن کوکنگ مثالی سمجھا جاتا ہے۔
کمبینیشن کوکنگ، کنوکشن اور مائیکروویو کے درمیان درجہ حرارت کو خود بخود بدلتا ہے۔

کمبینیشن کوکنگ کا فائدہ یہ ہے کہ اس کی مدد سے آپ کنوکشن کو خاکستری بنا سکتے ہیں اور اکثر تو پکانے کے مروجہ وقت کو مختصر کر دیتا ہے۔ وقت بھی کم لگتا ہے کیونکہ پری ہیٹنگ کی ضرورت نہیں ہوتی ہے۔

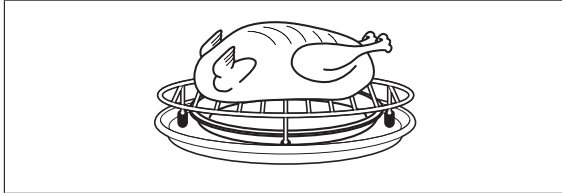
پکنے کے وقت کا حساب رکھنے کے لئے پکانے کے مروجہ وقت کے لگ بھگ ۲/۳ وقت تک پکانا شروع کریں اور اگر ضرورت ہو تو اور وقت کا اضافہ کر لیں۔ ترکیبوں اور پکانے کے وقت کی مثالوں کے لئے، ترکیب والے حصے میں ترکیبوں سے رجوع کریں۔

کمبینیشن کوکنگ میں استعمال کے لئے اوون رُبا برتن بشمول شیٹہ اور چینی مٹی ہی مناسب ہے۔ کیک، سلانٹس، ڈیڑھ وغیرہ دھات کے برتنوں میں پکانے جاسکتے ہیں بشرطیکہ مائیکروویو کی حرارت جذب ہونے کے لئے خوردنی اشیاء کی مناسب مقدار موجود ہو۔ مثال کے طور پر، دھات کی بنی ہوئی قدرے بڑی ڈش میں کم مقدار میں خوردنی اشیاء نہ رکھیں کیونکہ قوسی شکل بن سکتی ہے۔

کمبینیشن کے ذریعہ پکاتے وقت، پکانی جانے والی ڈشز کو چینی مٹی کی ٹرے میں رکھیں۔

خستہ چھلکے والے آلو، بھونی ہوئی سبزیوں اور مرغ کے ٹکڑوں کو براہ راست نچلے خانے میں رکھیں۔
ساسیج اور قیمے وغیرہ والے رول بھی اسی طرح سے پکائے جاسکتے ہیں۔

نچلے خانے میں حرارت مخالف شیٹہ یا چینی مٹی کا برتن (۲ سنتی میٹر سے کم اونچائی) رکھیں تاکہ بھوننے کے دوران ٹپکنے والے قطروں کو روکا جاسکے۔ ایک متبادل طریقہ یہ ہے کہ، بھوننے والے خانے میں رکھے روست کو سینکنے والی ڈش میں رکھ کر براہ راست چینی مٹی کی ٹرے میں رکھیں۔



پکانی جانے والی خوردنی اشیاء کی مثالیں

کمبینیشن کی ترتیب	موزوں خوردنی اشیاء	اوون کا درجہ حرارت	مائیکرو پاور کی سطح
COMB 1 (کمبینیشن ۱)	کیسرولز، کڑھائی میں بھوننا، گوشت کے ٹکڑے، نمک لگا ہوا گوشت	۱۵۰°C	LOW (کم)
COMB 2 (کمبینیشن ۲)	کوئچ، سینکے ہوئے کسٹرڈ، چاول کی پٹنگ	۱۶۰°C	LOW (کم)
COMB 3 (کمبینیشن ۳)	کیک، خود سے چٹنی والی پٹنگ، تہ بہ تہ سلانٹس، اینیل پائی	۱۷۰°C	LOW (کم)
COMB 4 (کمبینیشن ۴)	ایک ہی تہ والی سلانٹس، ہلکے کیک، بھیڑ کا گوشت بھوننا	۱۸۰°C	LOW (کم)
COMB 5 (کمبینیشن ۵)	بڑے کا گوشت بھوننا، چھلکے دار آلو، فیل مرغ، بطخ، خوشبو والے بریڈ کو دوبارہ گرم کرنا، مرغ کے قتلوں کے کیسرول، لاساگن، میٹھے/کھٹے پانی کو دوبارہ گرم کرنا، گلچے دوبارہ گرم کرنا	۲۰۰°C	MEDIUM-LOW (اوسط - کم)
COMB 6 (کمبینیشن ۶)	پیسٹری، بریڈ، ساسیج اور رول کو سیخ پر بھوننا، مرغ مسلم، مرغ کے ٹکڑے، پڑا، کروئسنٹ کو دوبارہ گرم کرنا	۲۳۰°C	LOW (کم)

وقت کا تعین کر کے Convection/2 Level Convection (کنوکشن/سطح ۲ کا کنوکشن) پر پکانا —

پہلی سطح کا کنوکشن:

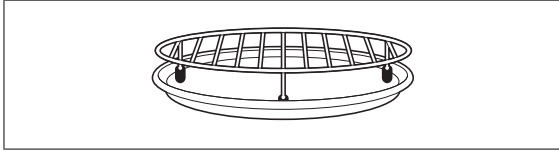
روایتی اوون کی طرح ہی، کنوکشن اوون میں بھی گرم کرنے والا ایک ایلیمینٹ ہوتا ہے جو کھانے کے بیرونی حصے کو خستہ، خاکستری بنانے کے لئے درکار خشک حرارت بہم پہنچاتا ہے۔

کنوکشن کوکنگ میں ایک اضافی پنکھا ہوتا ہے تاکہ درست نتائج حاصل ہوں نیز پکانے میں تھوڑا کم وقت لگے۔

کھانا پکانے کے زیادہ تر روایتی تراکیب استعمال کے لئے موزوں ہوں گے۔ پکانے کے لئے مجوزہ کم از کم وقت کو اپنائیں اور اگر ضرورت ہو تو اور دیر تک پکائیں۔

کنوکشن کی ترکیبیں ترکیب والے پورے حصے میں بھی دستیاب ہیں۔

لوازمات کا استعمال:



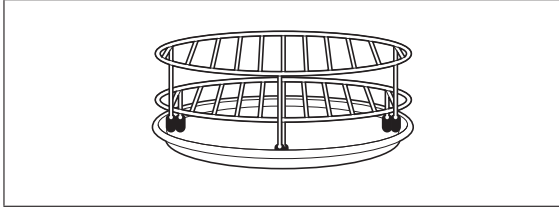
دوسری سطح کا کنوکشن:

جب آپ قدرے زیادہ مقدار میں خوردنی اشیاء پکانا چاہتے ہوں تو دوسری سطح کا کنوکشن دستیاب ہے۔

ایسی صورت میں اوون کا پورا جوف استعمال میں لایا جاسکتا ہے۔

مثال کے طور پر، بسکٹ کی دو ٹرے یا دو اسفنج کیک پکانے کے لئے۔

لوازمات کا استعمال:



۱	Convection یا 2 Level Conv.	● دبائیں۔
۲	Menu/Temp.	● Menu/Temp. (مینو/درجہ حرارت) کا استعمال کرتے ہوئے اوون کا مطلوبہ درجہ حرارت منتخب کریں۔ ڈائل منتخب کریں۔ (۱۰۰-۲۵۰°C ۳۰°C خمیر بنانے کا درجہ حرارت ہے)۔ صفحہ ۱۲ پر درج جدول دیکھیں۔
۳	Start	● دبائیں۔ اوون پیشگی طور پر گرم ہونے لگتا ہے گرم ہونے کے دوران دروازہ نہ کھولیں۔ ٹسپلے ونڈو پر "P" کا نشان دیا ہوا ہے۔ پیشگی طور پر گرم ہونے کے بعد، ۳ بار بپ کی آواز سنائی دے گی اور ٹسپلے ونڈو پر "P" کا نشان ٹمٹمانے لگے گا۔
۴	کھانے کو اوون میں رکھیں۔	
۵	Time/Weight	● Time / Weight (وقت/ وزن) والا ڈائل استعمال کرتے ہوئے پکانے کے وقت کا تعین کریں۔ (۹ گھنٹے تک) وقت کا اندراج ۱ منٹ کے وقفے سے کیا جاسکتا ہے۔
۶	Start	● دبائیں۔ پکنا شروع ہوجاتا ہے۔ ٹسپلے ونڈو میں درج وقت الٹی گنتی شروع کردیتا ہے۔

نوٹ:

- پیشگی حرارت سے پہلے چینی مٹی کی ٹرے کو ٹھیک طرح سے اوون میں رکھیں۔
- اگر پری ہیٹنگ پورا ہونے کے بعد اوون کا دروازہ نہیں کھولا جاتا ہے تو، اوون منتخب درجہ حرارت کو پیشگی حرارت کی ابتدا سے لے کر ۳۰ منٹ تک برقرار رکھتا ہے۔ ۳۰ منٹ کے بعد، اوون اپنے آپ بند ہوجائے گا اور اس دن کے وقت پر واپس پہنچ جائے گا۔
- اگر پیشگی حرارت کی ضرورت نہیں ہے تو، مرحلہ ۳ کو چھوڑ دیں۔
- جب پکانے کا منتخب وقت ایک گھنٹے سے کم ہوتا ہے تو، وقت کی الٹی گنتی سیکنڈ کے حساب سے ہوتی ہے۔
- جب پکانے کا منتخب وقت ایک گھنٹے سے زیادہ ہوتا ہے تو، 1H 00" (۱ گھنٹہ) باقی رہنے تک وقت کی الٹی گنتی منٹ کے حساب سے ہوتی ہے۔ اس کے بعد ٹسپلے سیکنڈ کے حساب سے الٹی گنتی کرنے لگتا ہے۔

وقت کا تعین کے کے Grill (گرل) پر کھانا پکانا

گرل میں دو طرح کی ترتیبیں دستیاب ہیں۔

گگوشت، مرغ اور مچھلی کے قتلے بھوننے کے لئے Grill 1 (HIGH) (گرل ۱ (اعلیٰ)) مناسب ہے۔

سالم مچھلی بھوننے کے لئے اور اوون میں سینکے جانے والے چیس، پنیر اور اٹلے کے انواع طعام کو سرخ کرنے کے لئے Grill 2 (LOW) (گرل ۲ (ادنیٰ)) کو مثالی سمجھا جاتا ہے۔

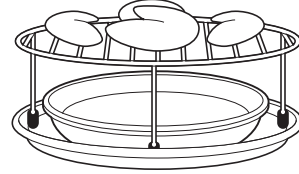
روسٹ سے ٹپکنے والے قطروں کو روکنے کے لئے حرارت مخالف چینی مٹی کی ٹرے کو اوپری خانے کے نیچے رکھ دیں۔

سیخ پر بھوننے کے لئے ہدایات:

گوشت، پارچے، تکے، کباب، ساسیج یا چکن کے ٹکڑوں کے پتلے پتلے پارچوں کے لئے گرل خاص طور سے کامد ہے۔ یہ گرم سینڈویچز اور گریٹن (دو طرفہ آگ میں پکی ہوئی) ٹشز کے لئے بھی مناسب ہے۔ سیخ پر پکنے والا کھانے کو عام طور پر ادھے وقت تک پکنے کے بعد اوپر نیچے کردینا چاہئے۔ جب اوون کا دروازہ کھلا ہوا ہو تو، پروگرام میں رکاوٹ آجاتی ہے۔ خوردنی اشیاء کو اوپر نیچے کردیں، اسے پھر سے اوون میں رکھ دیں، دروازہ بند کردیں اور اوون کو پھر سے چالو کردیں۔ سیخ پر بھوننے وقت، کھانے کو دیکھنے کے لئے اوون کا دروازہ کسی بھی وقت کھولا جاسکتا ہے۔

پکانے کا تخمینی وقت (منٹ میں)	گرل کی ترتیب	اشیاء
مچھلی		
۱۵ تا ۱۷	۱	بغیر ہڈی والی بوٹی ۱ سنٹی میٹر موٹی
۱۷ تا ۱۹	۱	۱.۵ سنٹی میٹر موٹی
۲۳ تا ۲۶	۱	تکے ۲ سنٹی میٹر موٹے
سالم مچھلی		
۲۳ تا ۳۶	۲	۲۵۰ گرام تا ۳۷۵ گرام
۳۰ تا ۳۲	۲	۵۰۰ گرام
شیل فش		
بڑے جھینگے		
۳۶ تا ۳۸	۲	۲۵۰ گرام تا ۳۰۰ گرام
۱۲ تا ۱۳	۱	سمندری سیپ مچھلی ۵۰۰ گرام
۱۳ تا ۱۵	۲	جھینگا مچھلی ۵۰۰ گرام
مرغ		
۲۰ تا ۲۳	۱	۳ نصف سینے
۲۸ تا ۳۲	۱	کٹے ہوئے (سالم)
۲۸ تا ۳۰	۱	۸ ٹرم اسٹکس
۳۶ تا ۳۸	۱	۳ رانیں
۳۶ تا ۳۸	۱	۱۶ بازو
۳۶ تا ۳۸	۱	۳ میریلینڈس
۲۰ تا ۲۳	۱	۳ کباب
بڑے کا گوشت		
ہمبرگر		
۲۰ تا ۲۲	۱	(لگ بھگ ۳ سنٹی میٹر موٹا) اچھا
بغیر ہڈی کی چھوٹی بوٹی		
۱۶ تا ۲۲	۱	(لگ بھگ ۳ سنٹی میٹر موٹا) کبھی کبھار
۲۰ تا ۲۲	۱	اوسط
تکے		
۱۶ تا ۱۸	۱	(لگ بھگ ۳ سنٹی میٹر موٹا) کبھی کبھار
۲۰ تا ۲۲	۱	اوسط
۲۳ تا ۲۶	۱	اچھا
بھیڑ کا گوشت		
پارچے ۲ سنٹی میٹر موٹے		
۲۰ تا ۲۲	۱	اوسط
۲۲ تا ۲۳	۱	اچھا
۱۲ تا ۱۳	۱	۳ گردے (ادھے ادھے کیے ہوئے)

خوردنی اشیاء کو اوون میں رکھیں۔



۱	Grill	• گرل کی ترتیب کو دبائیں اور منتخب کریں۔ ایک بار: Grill 1 (HIGH) (گرل ۱ (اعلیٰ)) دوبار: Grill 2 (LOW) (گرل ۲ (ادنیٰ))
۲	Time/Weight	• Time / Weight (وقت/ وزن) والا ڈائل استعمال کرتے ہوئے پکانے کے وقت کا تعین کریں۔ (ایک گھنٹہ اور ۳۰ منٹ تک کے لئے) وقت کا اندراج ۱۰ سیکنڈ کے وقفے سے لے کر ۵ منٹ تک اور پھر ایک منٹ کے وقفے تک کیا جاسکتا ہے۔
۳	Start	• دبائیں۔ پکنا شروع ہوجاتا ہے۔ ڈسپلے ونڈو میں درج وقت الٹی گنتی شروع کردیتا ہے۔

Turbo Defrost (ٹربو برف ربائی پیڈ کے ذریعہ برف ربائی کے لئے)

اس خصوصیت کے چلتے آپ دباؤ کے ذریعہ گوشت، پولٹری کی چیزیں اور سمندری غذاؤں کی برف ربائی کرسکتے ہیں۔

۱	Turbo Defrost	• دبائیں۔
۲	Time/Weight	• Time / Weight (وقت/وزن) والا ڈائل استعمال کرتے ہوئے وزن کا تعین کریں۔ (۳۰۰ کلو گرام تک) وزن کا اندراج ۰.۱ کلو گرام کے وقفوں سے کیا جاسکتا ہے۔
۳	Start	• دبائیں۔ برف ربائی کا وقت ڈسپلے ونڈو پر آجاتا ہے اور الٹی گنتی شروع کردیتا ہے۔

نوٹ:

- آپ کے کھانے کی شکل اور جسامت اس زیادہ سے زیادہ وزن کا تعین کرے گی جو آپ کا اوون فراہم کرسکتا ہے۔
- برف ربائی کے وقت کے دوران اوون سے دو بار بیپ کی آواز آئے گی، تاکہ آپ کو یاد آجائے اور آپ کھانے کو اوپر نیچے، الگ الگ، ٹکڑوں کو علیحدہ کرلیں، وغیرہ۔
- جب برف ربائی ناکافی ہو تو، ٹربو برف ربائی کے بعد وقفہ تعطل یا بجلی کی سطح کو پروگرام کیا جاسکتا ہے۔

آپ پکانے کا وقت تبدیل کرسکتے ہیں -

پکانے کا وقت تبدیل کرنے کے لئے استعمال کے دوران ہی۔

- آپ نے جو فنکشن پیڈ متعین کیا ہے اسے دبائیں۔
- Time / Weight (وقت/وزن) والے ڈائل کا استعمال کرتے ہوئے پکانے کے وقت میں اپنی مرضی کے مطابق تبدیلی کریں۔

جب ڈائل کی روشنی جل رہی ہو تو، تعین کرنا ممکن ہے (روشنی ۱ منٹ میں بجھ جاتی ہے)۔
جب روشنی ختم ہوجائے تو، آپ نے جو فنکشن پیڈ متعین کیا ہے اسے دوبارہ دبائیں۔

آپ کنوکشن کوکنگ کے لئے اوون کے درجہ حرارت میں تبدیلی کرسکتے ہیں۔

نوٹ:

یہ خصوصیت سینسر کو دوبارہ گرم کرنے والا یا خود کار مینو یا ٹربو برف ربائی کے لئے دستیاب نہیں ہے۔

بجلی اور وقت کا تعین کرکے دوبارہ گرم کرنے/برف ربائی کرنے / پکانے کے لئے

میں بجلی اور وقت کا منصوبہ کیسے طے کروں؟

۱	Micro Power	• مائیکرو پاور کی سطح منتخب کریں۔ جیسے MEDIUM (اوسط) کے لئے ۳ بار دبائیں۔
۲	Time/Weight	• Time / Weight (وقت/وزن) والا ڈائل استعمال کرتے ہوئے پکانے کے وقت کا تعین کریں۔ HIGH (زیادہ) ← ۳۰ منٹ تک دیگر ← ایک گھنٹہ ۳۰ منٹ (تک) وقت کا اندراج ۱۰ سیکنڈ کے وقفے سے لے کر ۵ منٹ تک اور پھر ۱ منٹ کے وقفے تک کیا جاسکتا ہے۔
۳	Start	• دبائیں۔ پکنا شروع ہوجاتا ہے۔ ڈسپلے ونڈو میں درج وقت الٹی گنتی شروع کردیتا ہے۔

نوٹ:

- مرحلہ ۲ اور ۳ کی کوکنگ کے لئے، Start (اسٹارٹ) پیڈ کو دبائے سے پہلے مذکورہ بالا مرحلہ ۱ اور ۲ کو دہرائیں۔
- Micro Power (مائیکرو پاور) پیڈ:

دبائیں	پاور کی سطح	پاور
ایک بار	HIGH (زیادہ)	۱۰۰۰ واٹ
دو بار	DEFROST (برف ربائی)	۲۵۰ واٹ
۳ بار	MEDIUM- HIGH (اوسط - زیادہ)	۷۰۰ واٹ
۴ بار	MEDIUM (اوسط)	۵۵۰ واٹ
۵ بار	MEDIUM-LOW (اوسط - کم)	۳۵۰ واٹ
۶ بار	LOW (کم)	۱۰۰ واٹ

Time/Weight (وقت/وزن) کا استعمال کرتے ہوئے کھانا پکانا

اس خصوصیت کے ذریعہ آپ پکانے کے اوقات کو مائیکرو پاور کے "HIGH (زیادہ)" والے سطح پر آسانی سے متعین کرسکتے ہیں۔

مثال: ۵ منٹ تک زیادہ توانائی پر پکائیں۔

۱	Time/Weight	• پکانے کا وقت متعین کریں۔ (۳۰ منٹ تک کے لئے) پکانے کا وقت ڈسپلے ونڈو پر آجاتا ہے۔
۲	Start	• دبائیں۔ پکنا شروع ہوجاتا ہے۔ ڈسپلے ونڈو میں درج وقت الٹی گنتی شروع کردیتا ہے۔

نوٹ:

یہ خصوصیت مرحلہ ۲ اور ۳ کی کوکنگ کے لئے دستیاب نہیں ہے۔

گھڑی کا وقت مقرر کرنے کے لئے —

آپ گھڑی کا وقت مقرر کیے بغیر بھی اوون کو استعمال کرسکتے ہیں۔

● ۲ بار دبائیں۔ کولن کی علامت ٹمٹماتی ہے۔	1 Timer/Clock  ۲ بار
● Time / Weight (وقت/وزن) والا ڈائل استعمال کرتے ہوئے اس دن کا وقت درج کریں۔	2 Time/Weight 
● دبائیں۔ کولن کی علامت ٹمٹمانا بند کردیتی ہے؛ اس دن کا وقت درج ہوجاتا ہے اور ڈسپلے میں محفوظ ہوجاتا ہے۔	3 Timer/Clock 

نوٹ:

۱. اس دن کا وقت دوبارہ متعین کرنے کے لئے، اقدام ۳ کو دہرائیں۔
۲. جیسے ہی اوون میں پلگ لگایا جاتا ہے اور بجلی کی فراہمی شروع ہوتی ہے گھڑی اس وقت سے اوون میں بجلی کی فراہمی جاری رہنے تک کے وقت کو محفوظ رکھتی ہے۔
۳. زیادہ سے زیادہ وقت ۱۲:۵۹ ہے۔ گھڑی صرف ۱۲ گھنٹے کی ہی ہے۔

بچوں سے محفوظ رکھنے کا لاک استعمال کرنے کے لئے —

یہ خصوصیت چھوٹے بچوں کو اوون چلانے سے باز رکھنے کی سہولت فراہم کرتا ہے؛ تاہم، اس صورت میں بھی دروازہ کھل جائے گا۔
نوٹ: کولن کی علامت یا اس دن کا وقت سامنے آجائے پر بچوں سے متعلق لاک متعین کیا جاسکتا ہے۔

تعیین کرنے کے لئے:

● ۳ بار دبائیں۔ "LOCK (لاک)" ڈسپلے ونڈو پر آجاتا ہے۔	Start  ۳ بار
---	---

منسوخ کرنے کے لئے:

● ۳ بار دبائیں۔ "LOCK (لاک)" غائب ہوجاتا ہے اور کولن کی علامت یا اس دن کا وقت آجاتا ہے۔	Stop/Reset  ۳ بار
--	--

استعمال سے متعلق رہنما کتابچہ —

اپنے اوون کی پروگرام سازی میں آپ کی مدد کرنے کے لئے، انگریزی میں ڈسپلے ونڈو پر استعمال سے متعلق ایک رہنما آجائے گا۔
جب آپ اپنے اوون سے واقف ہوجائیں گے تو، استعمال سے متعلق رہنما کو بند کیا جاسکتا ہے۔

بند کرنے کے لئے:

● ۳ بار دبائیں۔ "OPERATION GUIDE OFF" (اپریشن گائیڈ آف) آرپار چلتا رہتا ہے اور ڈسپلے ونڈو پر کولن کی علامت یا وقت نظر آتا ہے۔	More/Less  ۳ بار
--	---

چالو کرنے کے لئے:

● ۳ بار دبائیں۔ "OPERATION GUIDE ON" (اپریشن گائیڈ آن) آرپار چلتا رہتا ہے اور ڈسپلے ونڈو پر کولن کی علامت یا وقت نظر آتا ہے۔	More/Less  ۳ بار
---	---

ٹک نیوی گیٹر

یہ خصوصیت آپ کو کھانا پکانے کے طریقے کے بارے میں رہنمائی فراہم کرتا ہے۔ ایک بار پیڈ منتخب کر لینے پر، پکانے کا کام شروع ہونے تک اوون آپ کو اگلے اقدام کے بارے میں بتاتا رہے گا۔

جیسے

● پکانے کے لئے درجہ حرارت کا تعین کریں۔

جیسے Convection (کنوکشن) پیڈ کو دبائے کے بعد۔

● مینو منتخب کریں۔

جیسے Auto Menu (خود کار مینو) پیڈ کو دبائے کے بعد۔

● پکانے کے وقت کا تعین کریں۔

یعنی مائیکرو پاور کی سطح منتخب کرنے کے بعد۔

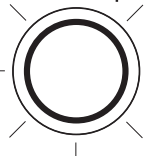
● وزن متعین کرنا۔

یعنی Turbo Defrost (ٹربو برف ربا) پیڈ کو دبائے کے بعد۔

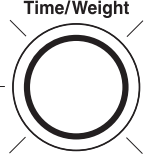
● Start (اسٹارٹ) پیڈ کو دبائیں۔

یعنی مائیکرو پاور کی سطح اور وقت منتخب کرنے کے بعد۔

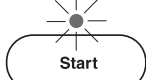
Menu/Temp.



Time/Weight



Start



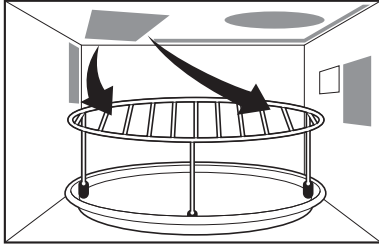
اوون کے لوازمات

درج ذیل جدول آپ کو اوون میں موجود لوازمات کے صحیح استعمال کا طریقہ بتاتا ہے۔

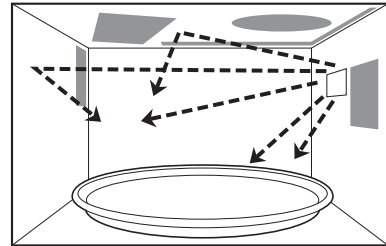
اوپری خانہ	نچلا خانہ	چینی مٹی کی ٹرے	
نہیں	نہیں	ہاں	Microwave (مائیکروویو)
ہاں	ہاں	ہاں	Grill (گرل)
ہاں	ہاں	ہاں	Convection (کنوکشن)
ہاں	ہاں	ہاں	2 Level Convection (سطح ۲ کا کنوکشن)
نہیں	ہاں	ہاں	Combination (کمبینیشن)

پکانے کا طرز؛ حرارت کا وسیلہ

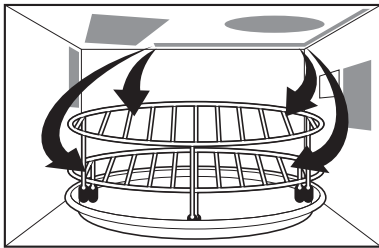
Grill (گرل)



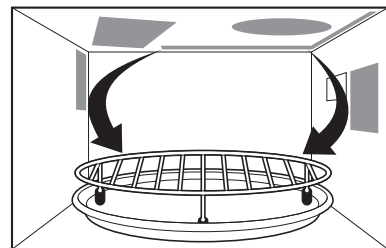
Microwave (مائیکروویو)



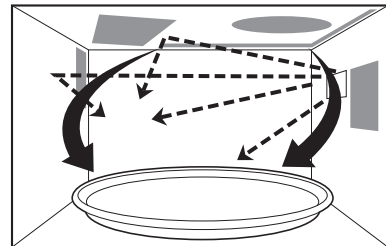
2 Level Convection (سطح ۲ کا کنوکشن)



Convection (کنوکشن)



Combination (کمبینیشن)

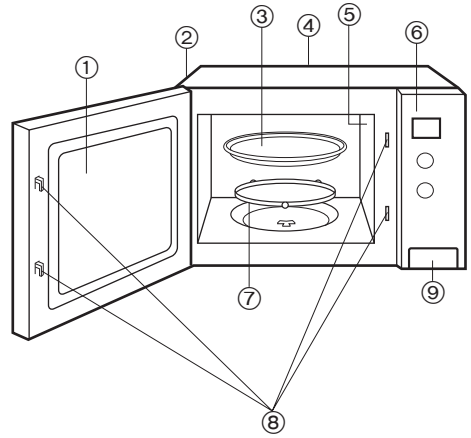


مائیکروویو ← - - -

حرارت ←

کمبینیشن طرز پر پکانے کے لئے نچلے خانے کا استعمال ہو سکتا ہے۔

- ① دروازہ
- ② اوون کے باہری ہوائی دُرز
- ③ چینی مٹی کی ٹرے
- ④ شناختی پلیٹ (ماڈل نمبر)
- ⑤ اوون کا ہوائی دُرز
- ⑥ کنٹرول پینل
- ⑦ رولر رنگ



رولر رنگ کو ٹھیک ڈھنگ سے لگائیں، پھر چینی مٹی کی ٹرے کو درست طریقے سے رکھیں۔

⑧ دروازے کا احتیاطی قفل نظام

⑨ دروازے کو کھولنے کے لئے بٹن

پکانے کے دوران دروازہ کھول دینے سے اس پروگرام کو منسوخ کیے بغیر پکانے کا عمل رک جائے گا۔ دروازہ بند کرنے اور START (اسٹارٹ) پیڈ دبائے کے ساتھ ہی پکانا پھر سے شروع ہو جاتا ہے۔ جب بھی دروازہ کھلے گا اوون کی روشنی جل جائے گی اور جلتی رہے گی۔ پکانے کے عمل کے دوران کسی بھی وقت دروازہ کھولنا محفوظ ہے اور مائیکروویو سے کوئی خطرہ نہیں ہے۔

کنٹرول پینل

NN-CD997S

ڈسپلے ونڈو

Menu/Temp. (مینو/درجہ حرارت)
ڈائل منتخب کریں

Time/Weight (وقت/وزن) کا ڈائل

Start (اسٹارٹ) پیڈ:

اوون ایک بار دبائے سی ہی کام کرنا شروع کر دیتا ہے۔ اگر دروازہ کھلا ہوا ہے یا اوون کے استعمال کے دوران ہی STOP/RESET (اسٹاپ/ری سیٹ) پیڈ ایک بار پھر سے دب جاتا ہے تو، اوون کو دوبارہ چالو کرنے کے لئے پھر سے START (اسٹارٹ) پیڈ کو دبانا چاہئے۔

Stop/Reset (اسٹاپ/ری سیٹ) پیڈ:

پکانے سے پہلے: ایک بار دبائے سے آپ کی ہدایات منسوخ ہو جاتی ہے۔
پکانے کے دوران: ایک بار دبائے سے عارضی طور پر پکانے کا عمل رک جاتا ہے۔ دوسری بار دبائے سے آپ کی تمام ہدایات منسوخ ہو جاتی ہے اور اس ڈسپلے ونڈو پر اس دن کا وقت نظر آنے لگتا ہے۔

DIMENSION4^{the} Genius

MADE IN JAPAN

NN-CD997S

Auto Kebab

Auto Kebab (آٹو کباب) پیڈ

Sensor Reheat

Sensor Reheat

Auto Menu

(سینسر کو دوبارہ گرم کرنے والا) پیڈ

Turbo Defrost

Auto Menu (خود کار مینو) پیڈ

Micro Power

Turbo Defrost (ٹربو برف ربا) پیڈ

Grill

Micro (Microwave) Power

Convection

Grill (مانیکرو/مائیکروویو) بجلی کا پیڈ

2 Level Conv.

Grill (گرل) پیڈ

Combination

Convection (کنوکشن) پیڈ

More/Less

2 Level Conv. (Convection) (سطح ۲ کا کنوکشن (حمل حرارت کا)) پیڈ

Timer/Clock

Combination (کمبائنیشن) پیڈ

Timer/Clock

More/Less (زیادہ/کم کرنے والا) پیڈ

Timer/Clock

Timer/Clock (ٹائممر/گھڑی) پیڈ

بیپ کی آواز:

جب کسی پیڈ کو صحیح ڈھنگ سے دبایا جاتا ہے تو، ایک بیپ کی آواز سنائی دیتی ہے۔ اگر کوئی پیڈ دبایا جاتا ہے اور بیپ کی آواز نہیں آتی ہے تو، یا تو یونٹ کو ہدایت نہیں ملی ہے یا وہ اسے قبول نہیں کر سکتا ہے۔ پروگرام شدہ مرحلوں کے دوران اوون سے دو بار بیپ کی آواز آئے گی۔ گرل یا کنوکشن فنکشن پر پہلے سے گرم ہو جانے پر، اوون سے تین بار بیپ کی آواز آئے گی۔ کوئی بھی پروگرام پورا ہو جانے کے بعد، اوون سے پانچ بار بیپ کی آواز آئے گی۔

خوردنی اشیاء

۹. مائیکروویو اوون میں مکئی بھونتے وقت انتہائی احتیاط برتنا چاہئے۔ صانع کے ذریعہ تجویز کردہ کم از کم وقت تک ہی بھونیں۔ اپنے مائیکروویو اوون کے وزن کے لحاظ سے موزوں ہدایات کی پابندی کریں۔ مکئی بھونتے وقت اوون کو بغیر نگرانی کے ہرگز نہ چھوڑیں۔

۱۰. بچوں کی بوتلیں دوبارہ گرم کرتے وقت ہمیشہ اس کے ڈھکن اور چوسنی کو نکال دیں۔ بوتل کے اوپری سرے پر موجود مائع اس کے زیریں حصے میں موجود مائع کی بہ نسبت زیادہ گرم ہوجائے گا لہذا درجہ حرارت کی جانچ کرنے سے قبل اسے اچھی طرح سے ملا لینا چاہئے۔ بچوں کی خوردنی اشیاء والے مرتبانوں سے ڈھکنوں کو لازماً نکال دینا چاہئے، درجہ حرارت کی جانچ کرنے سے پہلے اس میں موجود چیزوں کو بھی پھیٹ دینا چاہئے۔

۱. گھریلو ڈبوں یا کسی بند منہ والے مرتبان کو گرم کرنے کے لئے اپنے اوون کا استعمال نہ کریں۔ اس سے دباؤ بڑھنے کے سبب مرتبان پھٹ سکتا ہے۔ اس کے علاوہ، مائیکروویو اوون، خوردنی اشیاء کو ڈبے کے معقول درجہ حرارت کے مطابق محفوظ نہیں رکھ سکتا ہے۔ نامناسب طور پر ڈبہ بند خوردنی اشیاء سڑ سکتی ہیں اور صارف کے لئے نقصان دہ ہوسکتی ہیں۔

۲. اپنے مائیکروویو اوون کے اندر کسی چیز کو روغن میں تلنے کی کوشش نہ کریں۔

۳. خول سمیت انڈے یا مسلم سخت ابلے ہوئے انڈے مائیکروویو اوون میں نہ پکائیں (ماسوا اس صورت کے جب کھانوں کی کتاب میں بیان ہو)۔ دباؤ زیادہ ہو سکتا ہے گا اور انڈے پھٹ جائیں گے۔

۴. آلو، سیب، انڈے کی زردی، مرغ کے بازو، مسلم اسکواش اور ساسیج غیر مسامدار چھلکوں والے کھانوں کی مثالیں ہیں۔ اس طرح کی خوردنی اشیاء کو اچانک پھٹنے سے بچانے کے لئے، پکانے سے قبل کاٹ لینا چاہئے۔

۵. اپنے مائیکروویو اوون میں سیال چیزیں، جیسے شوربہ، چٹنی اور مشروبات کو گرم کرتے وقت، بہ مائع چیزیں بغیر بلیبلہ نکلے ہوئے نقطہ ابال سے زیادہ گرم ہوسکتی ہیں۔ اس کا نتیجہ یہ ہوگا کہ گرم سیال اچانک ابلنے لگے گا۔ ان امکانات کا تدارک کرنے کے لئے درج ذیل اقدامات کرنے چاہئیں:

(ا) تنگ گلے کے سیدھے کناروں والے ڈبے استعمال کرنے سے گریز کریں۔

(ب) بہت زیادہ گرم نہ کریں۔

(ج) اوون میں ڈبے کو رکھنے سے پہلے مائع کو ملا لیں اور پھر اس کے پکانے میں لگنے والا وقت نصف کردیں۔

(د) گرم ہونے کے بعد، تھوڑی دیر کے لئے اوون کے اندر ہی رہنے دیں، پھر ڈبے کو نکالنے سے پہلے اسے احتیاط سے چالائیں۔

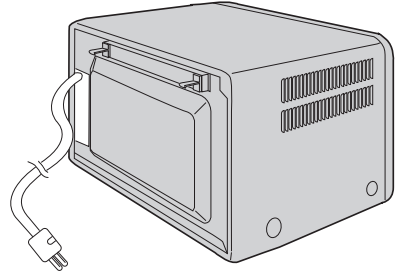
۶. مائیکروویو اوون میں روایتی میٹ تھرمامیٹر استعمال نہ کریں بھوننے یا پولٹری والی چیزیں پکانے کے واسطے درجہ حرارت کی جانچ کرنے کے لئے مائیکروویو تھرمامیٹر کا استعمال کریں۔ متبادل طور پر، اوون سے خوردنی اشیاء نکالنے کے بعد روایتی میٹ تھرمامیٹر کا استعمال کیا جاسکتا ہے۔ اگر اچھی طرح نہیں پکا ہو تو، گوشت یا پولٹری کی چیزیں واپس اوون میں رکھیں اور توانائی کی مجوزہ سطح پر اسے کچھ دیر اور پکائیں۔ یہ یقینی بنانا ضروری ہے کہ گوشت اور پولٹری کی چیزیں اچھی طرح سے پک گئی ہیں۔

۷. کھانوں کی کتاب میں درج پکانے کے اوقات تخمینی ہیں۔ کھانا پکانے کے وقت پر اثر انداز ہونے والے عوامل میں ترجیحی طور پر خوردنی اشیاء اور استعمال ہونے والے ظروف میں موجودہ نمی کی شرح، ابتدائی درجہ حرارت، جسامت، حجم، سائز، شکل شامل ہیں۔ آپ جیسے جیسے اوون سے واقف ہوتے جائیں گے، آپ ان عوامل کے ساتھ ہم آہنگی اختیار کرسکیں گے۔

۸. خوردنی اشیاء کو بہت زیادہ پکانے کے بجائے تھوڑا کم پکانا ہی بہتر ہوتا ہے۔ اگر کھانا کم پکا ہوا ہو تو، اسے مزید پکانے کے لئے اوون میں پھر سے رکھا جاسکتا ہے۔ اگر کھانا بہت زیادہ پک جاتا ہے تو، پھر کچھ نہیں کیا جاسکتا ہے۔ پکانے کے لئے ہمیشہ کم از کم مجوزہ وقت سے ہی شروعات کریں۔

۱. اوون کو ایک ہموار، ٹھوس سطح پر، فرش سے ۸۵ سنٹی میٹر سے زیادہ کی اونچائی پر ہی رکھنا چاہئے۔ درست استعمال کے لئے، اوون میں ہوا کا بہاؤ مناسب ہونا چاہئے۔ اوون کے اوپر کی جانب ۱۵ سنٹی میٹر، پیچھے کی جانب ۱۰ سنٹی میٹر اور بغل کی دونوں سمتوں میں ۵ سنٹی میٹر خالی جگہ ضرور ہو۔ اگر اوون کا ایک پہلو دیوار سے بالکل ستاکر رکھی ہوئی ہو تو، دوسری سمت یا اوپری حصہ بند برگرز نہیں ہونا چاہئے۔ پہلے نہ نکالیں۔
- (ا) ہوا کے درزوں کو بند نہ کریں۔ اگر دوران استعمال وہ بند ہوجاتے ہیں تو، اوون زیادہ گرم ہوسکتا ہے۔ اگر اوون زیادہ گرم ہوجاتا ہے تو، حرارتی تحفظاتی آلہ اوون کو بند کردے گا۔ جب تک ٹھنڈا نہ ہوجائے اوون استعمال نہیں ہوسکے گا۔
- (ب) اوون کو گرم یا گیلی جگہ جیسے گیس والے اسٹوو، بجلی کے آس پاس یا سنک وغیرہ کے قریب برگرز نہ رکھیں۔
- (ج) جب کمرے میں بہت زیادہ نمی ہو تو اوون کو استعمال نہ کریں۔

۲. اوون کی اوپری، پیچھے اور بائیں سمت کی سطحیں استعمال کے دوران گرم ہوجاتی ہیں۔ مین کیبل (اصل تار) کو اوون کی ان سطحوں کے رابطے میں نہ آنے دیں۔



۳. یہ آلہ گھریلو اور اسی قسم کے آلہ جات کے استعمال کے لئے ہے جیسا کہ:
 - دکانوں، دفاتروں اور دیگر دفتری ماحول میں عملے کے کچن کے لئے مخصوص جگہوں کے لئے؛
 - فارم ہاؤسز؛
 - ہوٹل، موٹیل اور دیگر رہائشی ماحول میں کلانتس کی طرف سے؛
 - سونے اور ناشتہ کرنے والے قسم کے ماحول کے لئے۔
۳. مائیکروویو اوون کو کینٹ میں نہیں رکھنا چاہئے۔

عمومی ہدایات عمومی استعمال

۱. مائیکروویو کوکنگ کے لئے، صرف وہ ظروف استعمال کریں جو مائیکروویو اوون میں استعمال کے لئے مناسب ہیں۔
۲. اعلیٰ معیار کو برقرار رکھنے کے لئے، خالی اوون کو استعمال نہ کریں۔ اگر توانائی کو جذب کرنے کے لئے اوون کے اندر خوردنی اشیاء یا پانی موجود نہ ہو تو مائیکروویو کی توانائی پورے اوون میں مسلسل منعکس ہوتی رہے گی۔

۳. اگر دھواں نظر آتا ہے تو، STOP/RESET (اسٹاپ / ری سیٹ) پیڈ کو دبائیں اور دروازے کو بند کرکے چھوڑ دیں تاکہ شعلے نہ اٹھنے پائیں۔ بجلی کا تار نکال دیں، یا فیوز یا سرکٹ بریکر پینل میں لگے فیوز سے بجلی بند کر دیں۔
۴. اوون میں کپڑے، اخبارات یا کوئی اور سامان خشک نہ کریں۔ ان میں آگ لگ سکتی ہے۔
۵. باز احیاء شدہ کاغذ کی مصنوعات کا صرف اسی صورت میں استعمال کریں جب اس پر مائیکروویو اوون میں استعمال کے لئے محفوظ، والا لیبل چسپاں ہو۔ باز احیاء شدہ کاغذ کی مصنوعات میں ایسی ناقص چیزیں شامل ہوسکتی ہیں جنہیں استعمال کرنے پر چنگاری نکل سکتی ہے اور/یا آگ لگ سکتی ہے۔
۶. پکانے کے لئے اخبارات یا کاغذ کا استعمال برگرز نہ کریں۔
۷. کنٹرول پینل کو چوٹ یا جھٹکا نہ لگنے دیں۔ اس کے کنٹرول میں خرابی آسکتی ہے۔
۸. چمٹوں کی ضرورت پڑسکتی ہے کیونکہ خوردنی اشیاء سے نکلنے والی بھاپ پکانے والے ڈبے میں اور ڈبے سے نکل کر چینی مٹی کے ٹرے میں منتقل ہوجاتی ہے۔ پکانے والے برتن کو اوون سے نکالنے کے بعد چینی مٹی کی ٹرے بہت گرم ہوسکتی ہے۔
۹. آتش گیر مادے اوون کے پاس، اس کے اوپر، یا اس کے اندر برگرز نہ رکھیں۔ اس سے آگ لگنے کا خطرہ پیدا ہوسکتا ہے۔
۱۰. براہ راست چینی مٹی کی ٹرے میں خوردنی اشیاء نہ پکائیں ماسوا ایسی صورت کہ جب ترکیب میں اس کا بیان درج ہو۔ (خوردنی اشیاء کو پکانے کے مناسب برتن میں ہی رکھنا چاہئے۔)
۱۱. اس اوون کو کیمیائی مادے یا دیگر غیر خوردنی اشیاء والی مصنوعات کو گرم کرنے کے لئے ہر گز استعمال نہ کریں۔ اس اوون کو کسی ایسے مصنوع سے برگرز صاف نہ کریں جس پر تیزابی کیمیائی مادوں سے تیار شدہ کا لیبل لگا ہوا ہو۔ اس اوون میں تیزابی کیمیائی مادے گرم کرنے سے مائیکروویو تابکاری کا رساؤ ہوسکتا ہے۔
۱۲. کمپینیشن موڈ کو استعمال کرتے وقت، المونیم یا دھات کا کوئی ڈبہ براہ راست نچلے خانے میں برگرز نہ رکھیں۔ ہمیشہ نچلے خانے اور المونیم کے ڈبے کے درمیان حرارت مخالف، یا شیشے کی پلیٹ یا برتن رکھا کریں۔ اس سے ایسے شعلے نہیں بھڑکیں گے جس سے اوون کو نقصان پہنچ سکے۔
۱۳. صرف مائیکروویو موڈ میں پکاتے وقت، نچلے/اوپری خانے کو استعمال نہ کرنے کی صلاح دی جاتی ہے۔
۱۴. اگر چینی مٹی کی ٹرے گرم ہو تو، اس کی صفائی کرنے یا اسے پانی میں ڈالنے سے پہلے ٹھنڈا ہوجانے دیں۔
۱۵. جب پلاسٹک، کاغذ یا دیگر آتش گیر مادے والے قابل ضیاع ڈبوں میں خوردنی اشیاء پکا یا گرم کر رہے ہوں تو وقتاً فوقتاً اوون کو دیکھتے رہیں، کیونکہ اس طرح کے ڈبے اگر زیادہ گرم ہوجائیں تو ان میں آگ لگ سکتی ہے۔

۳. مائیکروویو اوون کا استعمال صرف اس کے مقررہ مقصد کے لئے ہی کریں جیسا کہ اس دستی کتابچے میں بیان کیا گیا ہے۔

۴. کسی بھی دیگر آلے کی طرح ہی، بچوں کے ذریعہ استعمال کرتے وقت مکمل نگرانی ضروری ہے۔

۵. اگر مائیکروویو اوون اچھی طرح سے کام نہیں کر رہا ہو، یا خراب ہو گیا ہو یا گر گیا ہو تو، اسے پرگز استعمال نہ کریں۔

۶. اس آلے کو کھلی جگہ میں نہ رکھیں یا استعمال نہ کریں۔

۷. تار یا پلگ کو پانی میں نہ ڈبوئیں۔

۸. تار کو گرم سطح سے الگ رکھیں۔

۹. تار کو میز یا کھڑکی کے کنارے پر نہ لٹکنے دیں۔

۱۰. اوون کے جوف میں آتش زدگی کے خطرے کو کم کرنے کے لئے:

(ا) خوردنی اشیاء کو بہت دیر تک نہ پکائیں۔ اگر اوون کے اندر کاغذ، پلاسٹک، یا کوئی اور آتش گیر مادہ رکھا ہوا ہو تو مائیکروویو اوون کو پکانے کے لئے ٹھیک طرح سے استعمال کریں۔

(ب) اوون میں تھیلا رکھنے سے پہلے تار کے بل دار چھلے کو تھیلے سے نکال دیں۔

(ج) اگر اوون کے اندر رکھا سامان جلنے لگے تو، اوون کا دروازہ بند رکھیں، دیوار میں لگا اوون کا سوئچ بند کریں یا فیوز یا سرکٹ بریکر پینل سے ہی بجلی بند کر دیں۔

۱۱. باہری پینل کو اوون سے ہرگز نہ نکالیں۔

ارتھنگ سے متعلق ہدایات

اس مائیکروویو اوون کی ارتھنگ ضرور ہونی چاہئے۔ جلی کا شارٹ سرکٹ ہونے کی صورت میں، ارتھنگ برقی لہر کے لئے اضافی تار فراہم کر کے بجلی کے جھٹکے کے خطرے کو کم کر دیتی ہے۔ اس مائیکروویو اوون میں ایسا تار لگا ہوا ہے جس میں ارتھنگ پلگ کے ساتھ ارتھنگ کا تار موجود ہے۔ پلگ کو ایسے خانے میں لگانا چاہئے جو باقاعدگی سے نصب شدہ ہو اور جس کی ارتھنگ کی ہوئی ہو۔ انتباہ — ارتھنگ پلگ کے غلط استعمال کے سبب بجلی کے جھٹکے کا خطرہ پیدا ہو سکتا ہے۔

سرکٹس

آپ کا مائیکروویو اوون ایک علیحدہ سرکٹ پر چلنا چاہئے جو دیگر آلات سے الگ ہو۔ ایسا نہ کرنے کی صورت میں بجلی کے بورڈ پر لگا فیوز اڑ سکتا ہے، اور/یا خوردنی اشیاء نسبتاً دھیرے دھیرے بنیں گی۔ بجلی کے بورڈ میں نسبتاً اونچے قدر والا فیوز نہ لگائیں۔

پنکھے کے موثر کا کام

اوون استعمال کرنے کے بعد، بجلی کے آلات کو ٹھنڈا کرنے کے لئے پنکھا چالو ہو سکتا ہے۔ یہ واقعتاً عام بات ہے، اور آپ پنکھا چلتے وقت بھی اوون سے خوردنی اشیاء نکال سکتے ہیں۔

انتباہ (جاری)

(ظ) اگر دھواں دکھائی دے تو، آلے کو بند کریں یا اس کا پلگ نکال دیں اور دروازے کو بند کر دیں تاکہ شعلے بھڑکنا بند ہو جائیں۔

(ک) مائیکروویو پر مشروبات کو گرم کرنے کے نتیجے میں اس میں ابال آنے میں تاخیر ہو سکتی ہے، لہذا ڈبے کو رکھتے اور نکالتے وقت اس کا خیال ضرور رکھیں۔

(ل) دودھ کی بوتل اور بچوں کی غذا کے مرتبان کے مشمولات کو استعمال سے پہلے زور زور سے پلائیں اور حرارت کی جانچ کر لیں، تاکہ جلنے سے بچا جاسکے۔

(م) خول سمیت انڈے اور سخت ابلے ہوئے مائیکروویو اوون میں گرم نہ کریں کیونکہ وہ مائیکروویو کی حرارت بند کر دینے کے بعد بھی، پھٹ سکتے ہیں۔

(ن) دروازے کے سیل اور دروازے کے سیل والے حصوں کو گیلے کپڑے سے صاف کریں۔

(و) اوون کو پابندی سے صاف کرتے رہیں اور کوئی خوردنی اشیاء گر گئی ہوں تو انہیں نکال دیں۔

(ہ) اوون کو صاف ستھری حالت میں نہ رکھنے کے نتیجے میں اس کی سطح کمزور ہو جائے گی جس کا منفی اثر اس آلے کے دور حیات پر پڑے گا اور اس کے نتیجے میں پُر خطر حالات پیدا ہو سکتے ہیں۔

(ی) استعمال کے دوران آلہ گرم ہو جاتا ہے۔ لہذا احتیاط ضرور برتیں تاکہ آلے کے اندر لگے گرم کرنے والے عنصر سے مس ہونے سے بچا جاسکے۔

(آر) اسٹیم کلینر ہرگز استعمال نہ کریں۔

تنصیب اور ارتھنگ سے متعلق ہدایات

اہم ہدایات

انتباہ— جلنے، بجلی کے جھٹکے، آتش زدگی کسی فرد کو چوٹ لگنے یا حد سے زیادہ مائیکروویو توانائی کو کم کرنے کے لئے:

۱. مائیکروویو اوون کو استعمال کرنے سے پہلے تمام ہدایات پڑھ لیں۔

۲. کچھ مصنوعات جیسے سالم انڈے اور مہر بند ڈبے - (مثال کے طور پر، شیشے کے بند منہ والے مرتبان اور چوسنی والی بچوں کی مہر بند بوتلیں) - بھڑک سکتے ہیں لہذا انہیں مائیکروویو اوون میں گرم نہیں کرنا چاہئے۔

تحفظ سے متعلق اہم ہدایات

خوردنی اشیاء گرم کرنے کے لئے مائیکروویو اوون استعمال کرنے سے متعلق احتیاطی تدابیر

عملی اشارات:

نقص کا معائنہ:

مائیکروویو اوون کا استعمال صرف اسی صورت میں کریں جب معائنہ کے بعد درج ذیل چیزوں کی تصدیق ہوجائے:

۱. **کنوکشن، کمپینیشن یا گرل** کے فنکشن کو پہلی دفعہ استعمال کرنے سے قبل، اوون کے جوف میں پڑے اضافی تیل کو پونچھ دینا اور گرل ۱ پر خوردنی اشیاء اور لوازمات چڑھائے بغیر، ۲۰ منٹ تک اوون کو چلائیں۔ اس سے زنگ سے بچانے کے لئے استعمال کردہ تیل بھی جل جائے گا۔

۲. **کنوکشن، کمپینیشن اور گرل** کے دوران اوون کی بیرونی سطح، بشمول کمپینیشن پر لگے ہوا والے روزن اور اوون کا دروازہ گرم ہوجائے گا۔ دروازہ کھولتے یا بند کرتے وقت اور خوردنی اشیاء یا لوازمات رکھتے یا نکالتے وقت احتیاط برتیں۔

۱. گرل خراب یا ٹوٹا ہوا نہیں ہے۔

۲. دروازہ چاروں طرف سے اور محفوظ طریقے سے بند ہوتا اور آسانی سے کھلتا اور بند ہوتا ہے۔

۳. دروازے کے قبضے اچھی حالت میں ہیں۔

۴. دروازے پر لگی دھاتی پلٹیوں کی دھاتی مہرین نہ تو مڑی ہوئی ہیں نہ ہی بدنما ہیں۔

۵. دروازے کے مہرین نہ تو خوردنی اشیاء سے ڈھکی ہیں نہ ہی ان پر جلنے کا کوئی بڑا سا نشان ہے۔

احتیاطی تدابیر:

اگر درج ذیل احتیاطی تدابیر اختیار نہیں کی جاتی ہیں تو مائیکروویو اوون سے نکلنے والی مائیکروویو شعاع ریزی نقصان دہ اثرات کا باعث بن سکتی ہے:

۱. دروازے پر لگے اندرونی لاک کے آلات کو کبھی بھی نہ چھیڑیں نہ ہی انہیں غیر فعال کریں۔

۲. جب اوون زیر استعمال ہو تو گرل کے اوپر یا دروازے اور اوون کے درمیان کوئی بھی سامان، خاص کر دھات کی بنی کوئی چیز ہرگز نہ گھسیڑیں۔

۳. اوون پر کڑابی، بند ڈبے یا دھات کے فلزی اور اراق اور بھاری چیز ہرگز نہ رکھیں۔

۴. دھات کی بنی دیگر اشیاء، جیسے تیار خوردنی اشیاء کے فلزی ورق والے ڈبے کو اوون کے کنارے سے مس نہ ہونے دیں۔

۵. ایک مقررہ وقفے سے اوون کے جوف، دروازے اور مہروں کو پانی اور ہلکے ٹکڑے سے صاف کریں۔ کھرونج ڈالنے والا ایسا کوئی بھی کلینر ہرگز استعمال نہ کریں جس سے دروازے کے ارد گرد کی جگہ پر خراش آجائے یا وہ گھس جائے۔

۶. اوون پر ہمیشہ وہی ٹرے یا پکانے کے برتن استعمال کریں جو صانع کے ذریعہ تجویز کردہ ہیں۔

۷. اوون کے جوف میں جب تک لوڈ (یعنی ضم ہوجانے والا کوئی مادہ جیسے خوردنی اشیاء یا پانی) نہ ہو اوون کو استعمال نہ کریں، سوائے اس صورت کے جب صانع کے معلوماتی کتابچے میں وضاحت کے ساتھ اس کی اجازت دی گئی ہو۔

۸. عمودی طور پر جڑے ہوئے دروازوں کے لئے، بھاری چیزیں جیسے خوردنی اشیاء کے ڈبے دروازہ کھلا ہونے کی صورت میں دروازے کے اوپر ہرگز نہ رکھیں۔

۹. مہر بند ڈبے مائیکروویو اوون پر نہ رکھیں۔ اسکرپو والے ڈھکن یا چوسنی لگی ہوئی بچوں کی بوتلیں مہر بند ڈبے سمجھے جاتے ہیں۔

۱۰. بہ آلہ بغیر نگرانی کے چھوٹے بچوں یا بیمار افراد کے ذریعہ استعمال کرنے کے لئے تیار نہیں کیا گیا ہے۔

۱۱. یہ یقینی بنانے کے لئے بچوں کی نگرانی رکھی جانی چاہئے کہ وہ آلے سے نہ کھیلیں۔

انتباہ

(ا) اگر دروازہ یا دروازے پر لگی سیل خراب ہوگئی ہوں تو، جب تک کسی مجاز فرد سے اس کی مرمت نہ کرائی جائے آلے کو ہرگز نہ چلایا جائے۔

(ب) اس کی سروس یا مرمت کا کوئی کام مجاز فرد کے علاوہ کسی اور سے کرانا خطرناک ہے کیونکہ اس میں ایک ایسے ڈھکن کو ہٹانا پڑتا ہے جو مائیکروویو توانائی کے خطرے سے تحفظ فراہم کرتا ہے۔

(ج) مائع اور دیگر اشیاء خوردنی سیل بند ڈبوں میں ہرگز گرم نہ کریں کیونکہ ان کے پھٹنے کا امکان رہتا ہے۔

(د) ایسے افراد (بشمول بچے) جن کی جسمانی، اعصابی یا ذہنی صلاحیتیں کمزور ہوں، یا جن کی معلومات اور تجربہ کم ہو اس آلے کو استعمال کرنے کا ارادہ نہ کریں، جب تک کہ انہیں متعلقہ استعمال کے بارے میں ایسے افراد کی جانب سے جو ذمہ دار ہوں انکی حفاظت کے لئے رہنمائی یا ہدایات نہ مل جائیں۔

(ذ) قابل رسائی حصے دوران استعمال گرم ہوسکتے ہیں۔ چھوٹے بچوں کو اس سے دور رکھنا چاہئے۔

(ر) اگر اس آلہ کی سپلائی تار خراب ہو گئی ہو، تو ضروری ہے کہ کوئی سند یافتہ تکنیک دان اس کی جگہ صرف متعلقہ تیار کنندہ کی جانب سے دستیاب خاص تار لگا دے۔

(ز) صرف وہی ظروف استعمال کریں جو مائیکروویو اوون میں استعمال کرنے کے لئے مناسب ہیں۔

(س) اشیاء خوردنی کو پلاسٹک یا کاغذ کے ڈبوں میں گرم کرتے وقت، آلے پر نگاہ جمائے رکھیں کیونکہ اس میں آگ پکڑ لینے کا امکان ہوتا ہے۔

(ش) مائیکروویو اوون کھانا یا مشروبات گرم کرنے کے لئے ہے۔ کھانے یا پکڑنے کو خشک کرنا اور وارمنگ پیڈز، سلپرز، اسفنج، گیلیے پکڑنے اور اسی طرح کی چیزوں کو گرم کرنے میں زخمی ہونے شعلہ بھڑکنے یا آگ لگ جانے کا خطرہ پیش آسکتا ہے۔

(اگلے صفحے پر جاری۔)

ان ہدایات کو محفوظ کرلیں

مراقبت از اجاق مایکرو ویو خود

۱. پیش از تمیز کردن، اجاق را خاموش کنید و دوشاخه برق را از پریز برق بیرون بکشید.
۲. داخل اجاق را تمیز نگاه دارید. هنگامی که غذا پخش می شود یا مایع پاشیده شده به دیواره های اجاق می چسبد، با یک پارچه نمناک تمیز کنید. اگر اجاق خیلی کثیف شده است می توان از تمیز کننده های غیر سوزش آور استفاده کرد. استفاده از مایع شوینده سخت یا ساینده توصیه نمی شود.
نکته: از تمیز کننده های اجاق در بالای اجاق استفاده نکنید.
۳. سطح خارجی اجاق باید با یک پارچه نمناک تمیز شوند. برای جلوگیری از صدمه به قطعات در حال کار داخل اجاق، نباید آب به حفره های تهویه نفوذ کند.
۴. اجازه ندهید پانل کنترل خیس شود. با یک پارچه نرم و مرطوب تمیز کنید. از مواد شوینده، ساینده یا تمیز کننده های افشان بر روی پانل کنترل استفاده نکنید.
هنگام تمیز کردن پانل کنترل، در اجاق را باز نگه دارید تا از روشن شدن اتفاقی جلوگیری کنید. بعد از تمیز کردن، دکمه STOP/RESET (شروع/تنظیم مجدد) را برای پاک کردن پنجره نمایش فشار دهید.
۵. در صورت جمع شدن بخار در داخل یا اطراف خارجی در اجاق، با یک پارچه نرم تمیز کنید. این ممکن است هنگامی اتفاق بیفتد که اجاق مایکرو ویو تحت شرایط رطوبت بالا در حال کار است و به هیچ وجه نشان دهنده سوء عملکرد دستگاه نیست.
۶. معمولاً لازم است سینی سرامیک برای تمیز کردن خارج شود. سینی را با آب گرم کف آلود یا در ظرفشویی بشویید. در صورت جمع شدن روغن، با یک اسفنج شستشوی منفذ دار نایلونی غیر ساینده و تمیز کننده های اجاق غیر سوزش آور تمیز کنید.
۷. سینی گردان و سطح محفظه اجاق باید بطور مرتب تمیز شوند تا از پارازیت اضافی جلوگیری شود. سطح انتهایی اجاق را با شوینده ملایم، آب یا شیشه شور تمیز و خشک کنید. سینی گردان را می توان در آب ولرم کف آلود یا ظرفشویی شست. بخار پخت در حین استفاده مرتب جمع می شود اما به هیچ وجه سطح انتها یا چرخ های سینی گردان را تحت تاثیر قرار نمی دهد. هنگام برداشتن سینی گردان از سطح محفظه، حتماً آن را در موقعیت مناسب قرار دهید.
۸. هنگام استفاده از کباب پز یا پخت در وضعیت ترکیبی، ممکن است بعضی غذاها بر دیواره های اجاق روغن پخش کنند. اگر اجاق گهگاه برای از بین بردن این روغن تمیز نشود، روغن جمع شده و باعث "دود" در حین استفاده می شود. برای جلوگیری از دود، اجاق را بدون غذا و لوازم جانبی روی کباب پز ۱ برای ۲۰ دقیقه بکار بیندازید.
۹. هنگامی که تعویض چراغ اجاق ضروری می شود لطفاً با یک فروشنده برای تعویض آن مشورت کنید.

مشخصات

منبع برق:	۲۲۰ ولت ۵۰-۶۰ هرتز	۲۳۰-۲۴۰ ولت ۵۰ هرتز
مصرف برق:	۶/۱ آمپر ساعت، ۱۲۲۰ وات ۸/۲ آمپر ساعت، ۱۸۰۰ وات ۶/۰ آمپر ساعت، ۱۲۵۰ وات	۵/۸ آمپر ساعت، ۱۲۵۰ وات ۷/۵ آمپر ساعت، ۱۸۰۰ وات ۵/۵ آمپر ساعت، ۱۲۵۰ وات
مایکرو ویو	۱۰۰۰ وات	۱۰۰۰ وات
حرارت دهنده گرمایی	تقریباً ۱۸۰۰ وات	تقریباً ۱۸۰۰ وات
حرارات دهنده کباب	تقریباً ۱۲۵۰ وات	تقریباً ۱۲۵۰ وات
خروجی:		
مایکرو ویو*		
حرارت دهنده گرمایی		
حرارات دهنده کباب		
ابعاد خارجی:	۳۷۶ (ارتفاع) x ۶۲۶ (عرض) x ۵۰۱ (عمق) میلی متر	۳۷۶ (ارتفاع) x ۶۲۶ (عرض) x ۵۰۱ (عمق) میلی متر
ابعاد محفظه اجاق:	۲۴۲ (ارتفاع) x ۴۱۲ (عرض) x ۴۲۶ (عمق) میلی متر	۲۴۲ (ارتفاع) x ۴۱۲ (عرض) x ۴۲۶ (عمق) میلی متر
فرکانس عملیات:	۲۴۵۰ مگاهرتز	۲۴۵۰ مگاهرتز
وزن خارج از بسته بندی:	تقریباً ۲۲ کیلوگرم	تقریباً ۲۲ کیلوگرم

روند آزمایش IEC*

مشخصات بدون اطلاع در معرض تغییر هستند.
ولتاژ مورد نیاز ممکن است در هر کشور متفاوت باشد.

برای ولتاژ مورد نیاز، سال و ماه محصول، کشور و شماره سریال؛ لطفاً به صفحه مشخصات بر روی اجاق مایکرو ویو مراجعه نمایید.

تمام این موارد طبیعی هستند:

اجاق با تلویزیون تداخل ایجاد می کند.	هنگامی که شما با مایکرو ویو پخت می کنید ممکن است تداخل رادیویی و تلویزیونی ایجاد شود. این تداخل مانند تداخل ایجاد شده توسط دستگاههای کوچک نظیر مخلوط کننده ها، دستگاههای جارو برقی، سشوارها، و غیره می باشد. این نشانه مشکل اجاق شما نیست.
بخار بر روی در اجاق جمع می شود و هوای گرم از دریچه ها اجاق خارج می شود.	در حین پخت، بخار و هوای گرم از غذا بلند می شوند. بیشتر بخار و هوای گرم با به گردش در آمدن هوا در محفظه اجاق خارج می شود. با این وجود، مقداری بخار بر سطوح خنک تر مانند در اجاق جمع می شود. این طبیعی است.
من بطور تصادفی اجاق مایکرو ویو خود را بدون اینکه غذایی در داخل آن باشد بکار انداختم.	بکارگیری اجاق بصورت خالی برای مدت زمان کوتاه آسیبی به اجاق وارد نمی کند. با این وجود، ما انجام این کار را توصیه نمی کنیم.
هنگام پخت بصورت ترکیبی صدای وز وز و تیک تیک می آید.	این صداها بطور خودکار با تغییر وضعیت از مایکرو ویو به همرفت ایجاد می شود، تا تنظیم ترکیبی ایجاد شود. این طبیعی است.
اجاق دارای رایحه است و هنگام استفاده از عملکردهای همرفت، ترکیبی، و کباب پز دود تولید می کند.	ضروری است که اجاق شما بطور مرتب بخصوص بعد از پخت بصورت ترکیبی یا کباب پز تمیز شود. هرگونه روغن یا چربی جمع شده بر روی سقف و دیواره های اجاق در صورتی که تمیز نشود تولید دود خواهد کرد.

مشکل	دلیل احتمالی	راه حل
اجاق روشن نمی شود.	دوشاخه برق اجاق به محکمی وصل نشده است.	دوشاخه را از برق بکشید، ۱۰ ثانیه منتظر بمانید و دوباره روشن کنید.
	بر روی مدار اتصال یا فیوز پا گذاشته شده یا پریده است.	مدا اتصال را تنظیم مجدد کنید یا فیوز را تعویض کنید.
	مشکلی در پریز وجود دارد.	مدار اتصال را تنظیم مجدد کنید یا فیوز را عوض کنید.
اجاق کار نمی کند.	در کاملاً بسته نشده است.	در را به محکمی ببندید.
	دکمه Start (شروع) بعد از برنامه ریزی فشار داده نشده است.	دکمه Start (شروع) را فشار دهید.
	برنامه دیگری از قبل با اجاق بکار گرفته شده است.	دکمه Stop/Reset (شروع/تنظیم مجدد) را برای لغو برنامه قبلی فشار دهید و دوباره برنامه ریزی کنید.
	برنامه بطور صحیح وارد نشده است.	دوباره مطابق با دستورات عملیاتی برنامه ریزی کنید.
	دکمه Stop/Reset (شروع/تنظیم مجدد) بطور تصادفی فشار داده شده است.	اجاق را دوباره برنامه ریزی کنید.
عبارت "DEMO MODE" (وضعیت نمایش)* بر روی صفحه ظاهر می شود.	کمه Timer/Clock (تایمر/ساعت) ۴ بار فشار داده شده است.	وضعیت را با فشار دادن دکمه Timer/Clock (تایمر/ساعت) برای ۴ بار غیرفعال کنید.
هنگامی که اجاق روشن است، از سینی سرامیک صدا می آید.	سینی گردان و سطح اجاق کثیف هستند.	قسمت های زیر را بسته به مراقبت از اجاق خود تمیز کنید (صفحه بعد را ملاحظه نمایید).

* DEMO MODE (وضعیت نمایش) برای نمایش در فروشگاه طراحی شده است. پخت و سایر عملکردها در حین وضعیت نمایش کار نمی کنند. اگر به نظر اجاق مشکلی دارد، با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.

۱۴. VEGETABLE STEW (خورش سبزی)

۱۵. MEAT STEW (خورش گوشتی)

۱۶. MIX STEW (خورش)

- این ویژگی برای پخت گوشت/مرغ و اش های مختلط می باشد. مناسب برای قطعه های سخت تر گوشت/مرغ.
- تمام مواد تشکیل دهنده و مایع را در یک خوراک ضد گرما و ایمن در بالای مایکرو ویو قرار دهید.
- حداقل ۱/۲ را برای بخار قسمت های پر عمق ایجاد کنید تا از سر رفتن جلوگیری شود.
- آش پخت در بسته.

غذا دسته	وزن غذای توصیه شده		
	سبزیجات	گوشت	مواد مایع
۱۴. Vegetable Stew (خورش سبزی)	۶۰۰ گرم	-----	۱۵۰ میلی لیتر
۱۵. Meat Stew (خورش گوشتی)	-----	۱/۵-۱ کیلوگرم	۵۰۰ میلی لیتر
۱۶. Mix Stew (خورش)	۳۰۰ گرم	۴۰۰ گرم	۱۵۰ میلی لیتر

۱۹. COOKIE (کلوچه)

- این تنظیم برای پخت کلوچه ها بصورت همرفت می باشد.
- می توان از ظروف فلزی استفاده کرد. سینی پخت را بر روی قفسه پایینی، قرار داده شده در سینی سرامیک قرار دهید.
- پیش گرمایش مورد نیاز نیست.

کلوچه شکلاتی

مواد تشکیل دهنده: (۴۰ کلوچه)

الف: ۱۲۵ گرم کره نرم

۱/۳ فنجان شکر قهوه ای

۱/۳ فنجان شکر

۱/۲ فنجان شکلات

ب: ۱/۴ فنجان آرد معمولی

۱/۲ قاشق سوپخوری عصاره وانیل

۱/۲ قاشق سوپخوری جوش شیرین

۱/۴ قاشق سوپخوری نمک

۱ تخم مرغ

روش:

- کره را با هر دو نوع شکر مخلوط در یک کاسه بهم بزنید تا تبدیل به خامه شود.
- تخم مرغ را به مخلوط اضافه کنید و بهم بزنید تا یکنواخت شود.
- سپس عصاره وانیل را اضافه کنید و آن را هم بزنید.
- آرد، نمک و جوش شیرین را در یک زمان به مخلوط اضافه کنید. هم بزنید تا یکنواخت شود.
- شکلات را اضافه کرده و بخوبی هم بزنید.
- ورقه آلومینیومی را بر روی سینی پخت قرار دهید. دانه های ریز خمیر (تقریباً هر یک ۱۲ گرم) را قرار دهید و تا ۲۰ قطعه را بر روی سینی پخت بر روی قفسه پایینی سینی سرامیک مرتب کنید.
- دکمه **Auto Menu (منو خودکار)** را فشار دهید.
- Cookie (کلوچه)** را با استفاده از درجه انتخاب **Menu/Temp (منو/دما)** انتخاب کنید.
- فشار دهید دکمه **Start (شروع)**.
- هنگامی که پخت کلوچه تمام می شود، آن را برگردانید تا روی قفسه خنک شود و بر روی یک ظرف سرو جذاب انتقال دهید.
- می توان ۲۰ کلوچه را همزمان پخت کرد. ۵-۹ را تکرار کنید و خمیر باقیمانده را بپزید.

۲۰. CAKE (کیک)

- این تنظیم برای پخت کیک های کره ای بصورت همرفت می باشد.
- می توان از ظروف فلزی استفاده کرد. ظرف پخت را بر روی قفسه پایینی، قرار داده شده در سینی سرامیک قرار دهید.
- پیش گرمایش مورد نیاز نیست.

کیک های کره ای

مواد تشکیل دهنده:

۱۵۰ گرم آرد خود جوش

۱ قاشق سوپخوری پودر سوخاری

نذره ای نمک

۱۵۰ گرم کره

۱۵۰ گرم شکر

۲۴۰ گرم (۴ عدد) تخم مرغ، له شده

۱ قاشق سوپخوری شیر

۱ قاشق سوپخوری اسانس وانیل

روش:

- یک ظرف کیک دایره ای شکل ۲۰ سانتی متری را خط کشیده و روغن بزنید.
- کره و شکر را هم بزنید تا پف کند. به آرامی با تخم مرغ و اسانی قاطی کنید.
- به آرامی در آرد الک شده با ۱ قاشق سوپخوری شیر هم بزنید.
- ظرف کیک را در قفسه پایینی روی سینی سرامیک قرار دهید.
- فشار دهید دکمه **Auto Menu (منو خودکار)**.
- Cake (کیک)** را با استفاده از درجه انتخاب **Menu/Temp (منو/دما)** انتخاب کنید.
- فشار دهید دکمه **Start (شروع)**.
- هنگامی که کیک پخته می شود، کیک را برگردانید تا بر روی قفسه خنک شود و آن را به یک ظرف سرو جذاب کننده انتقال دهید.

MEAT SKEWERS WITH SAUCE ۱۲

(کباب با سس)

- این سیخ های گوشت در یک سس خیس می شوند که به آسانی سرخ و کباب می کند.
- یک تا شش سیخ گوشت (با حدود ۱۵۰ گرم گوشت برای هر سیخ) می تواند پخت شود.
- سیخ های گوشت را بر روی قفسه بالایی روی سینی سرامیک، با یک ظرف کم عمق در زیر قرار دهید تا چکه ها جذب شود.
- نیازی به برگرداندن سیخ های گوشت در حین مدت زمان پخت نیست.
- پیش گرمایش مورد نیاز نیست.

سیخ های گوشت گاو و میوه

مواد تشکیل دهنده:

۶۰۰ گرم گوشت پشت مازو، خرد شده در

قطعات ۲ x ۲ سانتی متر

آب نمک

۲ قاشق سوپخوری سس

۱/۲ قاشق سوپخوری سس سیاه

۱ قاشق سوپخوری شکر

۱/۲ قاشق سوپخوری آرد ذرت

۱ قاشق سوپخوری آب زنجبیل

سبزیجات

۲ عدد آناناس،

خرد شده در قطعات ۲ x ۲ سانتی متر

۱/۴ کنسرو هلو

خرد شده در قطعات ۲ x ۲ سانتی متر

یک فلفل سبز کوچک،

خرد شده در قطعات ۲ x ۲ سانتی متر

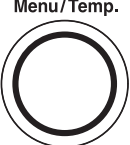
یک فلفل قرمز کوچک،

خرد شده در قطعات ۲ x ۲ سانتی متر

۴ سیخ های فلزی (تقریباً ۳۰ سانتی متر)

روش:

۱. تکه های گوشت فصلی خیس شده در طول شب در یخچال برای حداقل ۱ ساعت.
۲. گوشت گاو خیس شده با سبزی بر روی سیخ ها.
۳. سیخ ها را بر روی قفسه بالایی بر روی سینی سرامیک، با یک ظرف کم عمق در زیر برای جذب چکه ها قرار دهید.
۴. دکمه **Auto Menu** (منو خودکار) را فشار دهید.
۵. **Meat Skewers with Sauce** (کباب با سس) را با استفاده از درجه انتخاب **Menu/Temp.** (منو/دما) انتخاب کنید.
۶. فشار دهید دکمه **Start** (شروع).

۱	Auto Menu 	● فشار دهید.
۲	Menu/Temp. 	● دسته دلخواه را با استفاده از Menu/Temp. (منو/دما) انتخاب کنید. درجه انتخاب. بعد از تنظیم، دکمه More/Less (کم/زیاد) قابل استفاده می باشد. (صفحه ۱۵ را ملاحظه نمایید).
۳	Start 	● فشار دهید. مدت زمان برنامه ریزی شده در پنجره نمایش ظاهر می شود و شروع به شمارش معکوس می کند.

نکته:

دسته های "Meat Skewers" (کباب) و "Meat Skewers with Sauce" (کباب با سس) توسط کباب پز و همرفت پخت می شوند. "Vegetable Stew" (خورش سبزی)، "Mix Stew" (خورش) با ترکیبی "Meat Stew" (خورش گوشتی) و "Cookie" (کلوچه) و "Cake" (کیک) با همرفت پخت می شوند.

MEAT SKEWERS ۱۱ (کباب)

- گوشت روی سیخ ها در نمک، فلفل، ادویه، آب لیمو، پیاز خرد شده و سبزیجات دیگر خیس شده و کباب می شود.
- یک تا شش سیخ گوشت (با حدود ۱۵۰ گرم گوشت برای هر سیخ) می تواند پخت شود.
- سیخ های گوشت را بر روی قفسه بالایی روی سینی سرامیک، با یک ظرف کم عمق در زیر قرار دهید تا چکه ها جذب شود.
- گوشت و سبزیجات را به قسمت های یک اندازه خرد کنید.
- نیازی به برگرداندن سیخ های گوشت در حین مدت زمان پخت نیست.
- پیش گرمایش مورد نیاز نیست.

ساتای مرغ

مواد تشکیل دهنده:

۶۰۰ گرم مرغ - خرد شده در قطعات ۲ سانتی متر

نمک، فلفل

سیر، زنجبیل

ادویه، اختیاری (زردچوبه، فلفل قرمز، و غیره)

۴ سیخ فلزی (طول: تقریباً ۳۰ سانتی متر)

روش:

۱. در یک کاسه، تمام مواد را ترکیب کنید.
۲. گوشت را در سیخ ها قرار دهید.
۳. سیخ ها را بر روی قفسه بالایی بر روی سینی سرامیک، با یک ظرف کم عمق در زیر برای جذب چکه ها قرار دهید.
۴. فشار دهید دکمه **Auto Menu** (منو خودکار).
۵. **Meat Skewers** (کباب) را با استفاده از درجه انتخاب **Menu/Temp.** (منو/دما) انتخاب کنید.
۶. فشار دهید دکمه **Start** (شروع).

۱۷. PIZZA FRESH

(پیتزا تازه) (۰,۵ کیلوگرم تا ۱,۲ کیلوگرم)

- مناسب برای پیتزا با خمیر نازک.
- کاغذ سرخ کردن را بر روی سینی سرخ کردن قرار دهید، کمی روغن بریزید. پیتزا آماده برای پخت را بر روی سینی پخت در قفسه بالایی سینی سرامیک قرار دهید.
- برای نتایج آرام تر از قفسه پایینی استفاده کنید.

استفاده از دستورالعمل پخت پیتزای خانگی در زیر یک راهنما

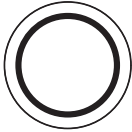
مواد تشکیل دهنده	۵۰۰ گرم	۸۰۰ گرم	۱,۰ کیلوگرم	۱,۲ کیلوگرم
خمیر	۲۲۰ گرم	۳۳۰ گرم	۴۴۰ گرم	۵۲۰ گرم
سس	۵۰ گرم	۷۰ گرم	۱۰۰ گرم	۱۲۰ گرم
گوشت گاو خشک شده	۴۰ گرم	۶۰ گرم	۸۰ گرم	۱۰۰ گرم
گوجه فرنگی تازه	۱۰۰ گرم	۱۵۰ گرم	۲۰۰ گرم	۲۴۰ گرم
پنیر رنده شده	۱۰۰ گرم	۱۵۰ گرم	۲۰۰ گرم	۲۴۰ گرم
(وزن کل)	۵۱۰ گرم	۷۶۰ گرم	۱,۰۲ کیلوگرم	۱,۲۲ کیلوگرم

۱۸. PIZZA FROZEN

(پیتزا یخ زده) (۰,۲ کیلوگرم تا ۰,۶ کیلوگرم)

- مناسب برای پخت انواع پیتزا یخ زده بر روی خمیر نازک.
- نیازی به آب کردن پیش از پخت نیست.
- کاغذ پخت را بر روی سینی پخت قرار دهید، اندکی روغن بریزید. پیتزا آماده پخت را بر روی سینی پخت در قفسه بالایی سینی سرامیک قرار دهید.
- برای نتایج آرام تر از قفسه پایینی استفاده کنید.

وزن پخت (Auto Menu) (منو خودکار) (۱۷، ۱۸):

۱	● فشار دهید. Auto Menu 
۲	● دسته غذا دلخواه را با استفاده از Menu/Temp. (منو/دما) انتخاب کنید. درجه انتخاب. Menu/Temp. 
۳	● وزن را با استفاده از درجه Time/Weight (زمان/وزن) تنظیم کنید. وزن را می توان در فواصل ۰/۱ کیلوگرم وارد کرد. Time/Weight بعد از تنظیم، دکمه More/Less (کم/زیاد) قابل استفاده می باشد. (صفحه ۱۵ را ملاحظه نمایید). 
۴	● فشار دهید. اجاق شروع به پیش گرمایش می کند. دو را در حین پیش گرمایش باز نکنید. "P" در پنجر نمایش نشان داده می شود. بعد از پیش گرمایش، ۳ صدای بوق به گوش خواهد رسید و "P" در پنجره نمایش چشمک خواهد زد. Start 
۵	غذا را در اجاق قرار دهید.
۶	● فشار دهید. پخت شروع می شود. زمان در پنجره نمایش شمارش معکوس می کند. Start 

نکته:

۱. پخته شده توسط همرفت.
۲. هنگامی که وزن وارد می شود، مدت زمان پخت تعیین خواهد شد.

وزن پخت (Auto Menu) (منو خودکار) ۷ تا ۱۰، ۱۳):

۱	● فشار دهید. Auto Menu 
۲	● دسته غذا دلخواه را با استفاده از Menu/Temp. (منو/دما) انتخاب کنید. درجه انتخاب. Menu/Temp. 
۳	● وزن را با استفاده از درجه Time/Weight (زمان/وزن) تنظیم کنید. زمان را می توان در فواصل ۰/۱ کیلوگرم تنظیم کرد. Time/Weight 
۴	● فشار دهید. مدت زمان آب کردن یخ در صفحه نمایش ظاهر می شود و شروع به شمارش معکوس می کند. Start 

نکته:

۱. پخته شده توسط ترکیبی.
۲. هنگامی که وزن وارد می شود، مدت زمان پخت تعیین خواهد شد.

۷. BEEF (گوشت گاو) (۰,۵ کیلوگرم تا ۳,۰ کیلوگرم)

- قسمت های کباب شده یک شکل را انتخاب کنید، و گرنه، قسمت های کباب شده را روی یکدیگر قرار دهید، تا به پخت یک اندازه کمک شود.
- گوشت گاو را از طرف بزرگتر بر روی قفسه پایینی، با ظرف کم عمق (کمتر از ۲ سانتی متر) در زیر قرار دهید تا چکه را جذب کند.
- گوشت گاو را در طی مدت زمان پخت تقریباً تا نیمه بچرخانید.
- در انتهای پخت، آن را در ورقه آلومینیومی پیچیده و اجازه دهید پیش از بریده شدن برای ۱۰ تا ۱۵ دقیقه بماند.

۸. LAMB (گوشت گوسفند) (۰,۵ کیلوگرم تا ۳,۰ کیلوگرم)

- گوشت بره را از طرف بزرگتر بر روی قفسه پایینی، با ظرف کم عمق (کمتر از ۲ سانتی متر) در زیر قرار دهید تا چکه را جذب کند.
- گوشت بره را در طی مدت زمان پخت تقریباً تا نیمه بچرخانید.
- در انتهای پخت، آن را در ورقه آلومینیومی پیچیده و اجازه دهید پیش از بریده شدن برای ۱۰ تا ۱۵ دقیقه بماند.
- قسمت های کباب شده بدون گوشت ممکن است نیازمند ۵ تا ۱۰ دقیقه مدت زمان پخت اضافی باشند: نیروی مایکرو MEDIUM (متوسط).

۹. WHOLE CHICKEN (مرغ کامل) (۰,۵ کیلوگرم تا ۳,۰ کیلوگرم)

- برای حفظ شکل مرغ در حین پخت، پاهای پرنده را جفت کرده و بهم گره بزنید.
- مرغ را از طرف سینه بر روی قفسه پایینی، با ظرف کم عمق (کمتر از ۲ سانتی متر) در زیر قرار دهید تا چکه را جذب کند.
- نیازی به برگرداندن مرغ در حین مدت زمان پخت نیست. در صورت تمایل، مرغ را در حین پخت چرب کنید.
- در انتهای پخت، مرغ را در ورقه آلومینیومی پیچیده و اجازه دهید پیش از بریده شدن برای ۱۰ تا ۱۵ دقیقه بماند.

مرغ کامل

مواد تشکیل دهنده: (۴ تا ۶ سرو)

۱/۵ کیلوگرم مرغ
۱۵ گرم کره آب شده
فلفل

روش:

۱. آشپزخانه را تمیز کنید و با حوله کاغذی خشک کنید.
۲. کره آب شده را بر روی آن بکشید. فلفل بزنید.
۳. با سینه رو به بالا بر روی قفسه پایینی روی سینی سرامیک قرار دهید، با یک ظرف کم عمق (کمتر از ارتفاع ۲ سانتی متر) در زیر برای جذب چکه ها.
۴. فشار دهید دکمه Auto Menu (منو خودکار).
۵. Whole Chicken (مرغ کامل) را با استفاده از درجه انتخاب Menu/Temp. (منو/دما) انتخاب کنید.
۶. وزن را با استفاده از درجه Time/Weight (زمان/وزن) به ۱/۵ کیلوگرم تنظیم کنید.
۷. فشار دهید دکمه Start (شروع).

۱۰. CHICKEN PIECES (تکه های مرغ)

(۰,۲ کیلوگرم تا ۱,۵ کیلوگرم)

- به شما امکان می دهد تکه های مرغ را کباب/پخت دهید. بال مرغ، ران، ران مرغ، و غیره.
- کره آب شده را بر روی آن بمالید. فلفل بزنید.
- تکه های مرغ را بر روی قفسه بالایی با یک ظرف کم عمق در زیر برای جذب چکه ها قرار دهید.
- نیازی به برگرداندن تکه های مرغ در حین مدت زمان پخت نیست.

تکه های مرغ

مواد تشکیل دهنده: (۴ تا ۶ سرو)

۱ کیلوگرم مرغ تکه شده
۱۰ گرم کره آب شده
فلفل

روش:

۱. کره آب شده را بر روی آن بکشید. فلفل بزنید.
۲. تکه های مرغ را بر روی قفسه بالایی بر روی سینی سرامیک، با یک ظرف کم عمق برای جذب چکه ها قرار دهید.
۳. فشار دهید دکمه Auto Menu (منو خودکار).
۴. Chicken Pieces (تکه های مرغ) را با استفاده از درجه انتخاب Menu/Temp. (منو/دما) انتخاب کنید.
۵. وزن را با استفاده از درجه Time/Weight (زمان/وزن) به ۱ کیلوگرم تنظیم کنید.
۶. فشار دهید دکمه Start (شروع).

۱۳. BAKED POTATO (سیب زمینی برشته) (۰,۵ کیلوگرم تا ۱,۵ کیلوگرم)

- سیب زمینی را پوست کنده و به قسمت های نه چندان بزرگ تقسیم کنید، مقدار زیادی روغن بزنید و بر روی سینی سرامیک قرار دهید.
- نپوشانید.
- سیب زمینی ها را تقریباً در اواسط زمان پخت قاطی کنید.

۵. FISH (ماهی) (۱۰۰ گرم تا ۶۰۰ گرم)

- مناسب برای پخت ماهی کامل، ماهیچه و کتلت.
- ماهی مناسب برای پخت در مایکرو ویو را انتخاب کرده و آن را با پوست رو به ظرف کم عمق قرار دهید.
- ماهیچه های نازک را روی هم قرار دهید تا از پخت بیش از حد جلوگیری شود.
- چسم و دم را با مقداری ورقه آلومینیوم بپوشانید تا ۱ پخت بیش از حد جلوگیری کنید.
- از آنجائیکه قسمت های سفت ماهی ممکن است نیاز به ۲ تا ۵ دقیقه اضافی داشته باشند: نیروی مایکرو MEDIUM (متوسط)

۶. SOUP (سوپ)

- مناسب برای پخت سوپ های معمولی.
- تمام مواد تشکیل دهنده و مایع را در یک ظرف گوشت ضد گرما و ایمن در بالای مایکرو ویو قرار دهید.
- حداقل اجازه دهید ۱/۲ قسمت های پر عمق بخار شوند تا از سر رفتن جلوگیری کنید.
- با پوشیدن در درپوش یا پوشش پلاستیکی ایمن مایکرو ویو ببزید.
- آب و مواد تشکیل دهنده را مثل همیشه اندازه گیری کنید.

SENSOR REHEAT**(گرمایش مجدد حسگر) (۱۰۰ گرم تا ۱,۰ کیلوگرم)**

- تمام غذاها باید از پیش پخته شده باشند.
- غذاها باید در دمای اتاق یا یخچال قرار داشته باشند.
- غذاهای انبارشدهی توصیه می شوند.
- ظرف باید با پوشش پلاستیکی یا درپوش بسته شود.
- تمام غذاها باید از زمان انتظار ۳ تا ۵ دقیقه برخوردار باشند.
- در ظروف فلزی یا پلاستیکی مجددا گرم نکنید.

۱. VEGETABLES (سبزیجات) (۱۰۰ گرم تا ۶۰۰ گرم)**۲. ROOT VEGETABLES (سبزیجات ریشه دار) (۱۰۰ گرم تا ۱,۰ کیلوگرم)**

- سبزیجات باید کوتاه، آماده و در قطعات یک اندازه خرد شوند.
- اگر سبزیجات اندکی خشک شده اند یا ترجیح می دهید ترکیب نرم تری داشته باشید، ۱ قاشق سوپخوری به ۱/۴ فنجان آب اضافه کنید.
- در یک ظرف در اندازه مناسب قرار داده و ظرف را با پوشش پلاستیکی یا درپوش بپوشانید.
- در صورت تمایل، کره، گیاه، و غیره را می توان اضافه کرد اما نمک را تا اتمام پخت اضافه نکنید.

۳. FROZEN VEGETABLES (سبزیجات یخ زده) (۱۰۰ گرم تا ۱,۰ کیلوگرم)

- در یک ظرف در اندازه مناسب قرار داده و با پوشش پلاستیکی یا درپوش بپوشانید.
- سبزیجات بزرگتر را در یک لایه قرار داده و یک ظرف کم عمق برای آنها انتخاب کنید.
- اگر سبزیجات اندکی خشک شده اند یا ترجیح می دهید ترکیب نرم تری داشته باشید، ۱ قاشق سوپخوری به ۱/۴ فنجان آب اضافه کنید.
- نمک را پیش از پخت اضافه نکنید.
- در اتمام پخت، قسمت های بزرگتر را هم بزنید و اجازه دهید برای ۲ تا ۳ دقیقه بماند.

۴. RICE (برنج) (۱۰۰ گرم ۱/۲ فنجان تا ۴۰۰ گرم ۲ فنجان)

- از یک ظرف بزرگتر استفاده کنید تا از سر رفتن برنج جلوگیری کنید.
- از آب سرد به این نسبت استفاده کنید:
۱/۲ فنجان برنج/۱ فنجان آب
۱ فنجان برنج/۱ ۱/۲ فنجان آب
۲ فنجان برنج/۳ فنجان آب
- با پوشش پلاستیکی یا درپوش بپوشانید.
- هنگامی که مدت زمان پخت در پنجره نمایش ظاهر می شود، بسته پلاستیکی یا درپوش را بردارید.
- در اتمام پخت، ۵ تا ۱۰ زمان انتظار قرار دهید.

Sensor Reheat /Auto Menu

(گرمایش مجدد حسگر/منو خودکار) (حسگر پخت، وزن پخت، پخت خودکار)

Sensor Reheat (گرمایش مجدد حسگر):

این ویژگی به شما امکان می دهد غذاهای پخته شده در دمای اتاق و دمای یخچال را بدون انتخاب مدت زمان پخت و نیرو دوباره گرم کنید. اجاق این کار را بطور خودکار انجام می دهد.

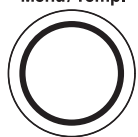
۱	 Sensor Reheat	● فشار دهید.
۲	 Start	● فشار دهید. بعد از تشخیص بخار از سوی حسگر، مدت زمان پخت باقیمانده در صفحه نمایش ظاهر شده و شروع به شمارش معکوس می کند.

برای گسب بهترین نتایج از گرمایش مجدد حسگر، این توصیه ها را دنبال کنید:

۱. غذاها با وزن کمتر از ۱۰۰ گرم و بیشتر از ۱،۰ کیلوگرم تنها باید با نیرو و زمان دوباره گرم شوند.
۲. محصولات نانی و شیرینی را دوباره گرم نکنید. از نیرو و زمان دستی استفاده کنید.
۳. در صورتی که محفظه اجاق گرم است استفاده نکنید.
۴. برای نوشیدنی ها استفاده نکنید.
۵. برای غذاهای یخ زده استفاده نکنید.

حسگر پخت (Auto Menu) (منو خودکار) (۱ تا ۶):

این ویژگی به شما امکان می دهد بیشتر غذاهای مورد علاقه خود را بدون انتخاب مدت زمان پخت و نیرو بپزید. اجاق این کار را بطور خودکار انجام می دهد.

۱	 Auto Menu	● فشار دهید.
۲	 Menu/Temp.	● دسته دلخواه را با استفاده از Menu/Temp. (منو/دما) انتخاب کنید. درجه انتخاب. بعد از تنظیم، دکمه More/Less (کم/زیاد) قابل استفاده می باشد.
۳	 Start	● فشار دهید. بعد از تشخیص بخار از سوی حسگر، مدت زمان پخت باقیمانده در صفحه نمایش ظاهر شده و شروع به شمارش معکوس می کند.

نکات:

۱. سیستم حسگر خودکار با تشخیص جمع شدن بخار بر روی حسگر کار می کند. تمام غذاهای پخته شده با استفاده از حسگر خودکار باید با یک درپوش یا پوشش پلاستیکی به محکم بسته شوند. در پوشش پلاستیکی حفره ایجاد نکنید. با پخت غذا در اجاق مایکرو ویو، بخار تولید می شود. بعد از اینکه بخار از زیر غذا فرار می کند و توسط حسگر شناسایی می شود، دو صدای بوق شنیده می شود و اجاق بطور خودکار باقیمانده مدت زمان پخت را اندازه گیری می کند که در صفحه نمایش شمارش معکوس می کند.
۲. هنگامی که یک حسگر پیش گرمایش/پخت انتخاب می شود، در اجاق نباید بیش از یک دقیقه باز شود. باز کردن در ممکن است باعث نتایج پخت نادرست شود. هنگامی که "STIR (تکان دهید)" یا "TURN OVER (برگردانید)" در پنجره نمایش ظاهر می شود می توان در اجاق را باز کرد.
۳. دمای هوای اتاق اطراف اجاق نباید بیشتر از ۳۵ درجه سانتیگراد باشد. هنگامی که از حسگر پیش گرمایش/پخت استفاده می شود.
۴. غذاهای کمتر از ۱۰۰ گرم باید تنها با نیرو و زمان مایکرو گرم شوند، و نه با حسگر پیش گرمایش/پخت.
۵. هنگامی که باقیمانده مدت زمان پخت بیشتر از ۶۰ دقیقه است، زمان بصورت ساعت و دقیقه ظاهر می شود.
۶. تمام غذاها باید از مکان نگهداری معمول خود برداشته شوند.
۷. پیش از استفاده از پیش حسگر گرمایش/پخت مطمئن شوید که سینی سرامیک در اجاق خشک است تا از گسب نتایج مطلوب مطمئن شوید.
۸. زمان و سطح نیرو می توانند بعد از حسگر پیش گرمایش/پخت برنامه ریزی شوند.
۹. اگر اجاق از قبل در وضعیت های همرفت، ترکیبی یا کباب پز بکار گرفته شده است، و برای استفاده با یک برنامه حسگر بسیار داغ است، "HOT (داغ)" در پنجره نمایش ظاهر خواهد شد. فن خنک کننده برای سرد کردن سریع اجاق کار می کند. بعد از محو شدن "HOT (داغ)"، می توان از برنامه استفاده کرد. اگر شما عجله دارید، غذا را بطور دستی بپزید یعنی خودتان سطح نیروی مایکرو و مدت زمان پخت را انتخاب کنید.

More/Less



دکمه More/Less (کم/زیاد):

اولویت غذایی برای هر فرد متفاوت است. بعد از استفاده از حسگر پیش گرمایش/پخت برای چند بار، ممکن است مایل باشید غذای خود را طور دیگری بپزید. با استفاده از دکمه More/Less (کم/زیاد)، می توان برنامه های حسگر خودکار را برای پخت غذای طولانی تر یا کوتاه تر تنظیم کرد. دکمه More/Less (کم/زیاد) را بعد از انتخاب دسته و پیش از فشار داد دکمه Start (شروع) فشار دهید.

۱ فشار = More (بیشتر)

۲ قاشق = Less (کمتر)

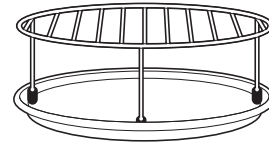
۳ قاشق = تنظیم اصلی

در صورت رضایت از عملکرد برنامه حسگر خودکار، لازم نیست از این دکمه استفاده کنید.

پخت خودکار با Auto Kebab (کباب خودکار)

این ویژگی به شما امکان می دهد تا کباب را تا ۱ تا ۶ سیخ ببزید. نیازی به برگرداندن کباب در حین مدت زمان پخت نیست.

استفاده از لوازم جانبی:



کباب سیخی

مواد تشکیل دهنده: (۴ سیخ)

۵۰۰ گرم گوشت گرد (گوشت گاو یا بره و غیره)

۱ پیاز - خرد کرده و آب آن را جدا کنید.

۱ زرده تخم مرغ

۱ قاشق سوپخوری نمک

لفل

چاشنی/اختیاری (زردچوبه، گشنیز، فلفل قرمز، زیره سبز... و غیره)

۴ سیخ فلزی تخت (طول: تقریباً ۳۰ سانتی متر)

روش:

۱. در یک کاسه مخلوط، تمام مواد را ترکیب کنید.
۲. تا چند ساعت در یخچال بگذارید، تا اینکه آماده پخت شود.
۳. یک مشت پر گوشت بردارید. بر روی سیخ بلند و صاف قرار داده و آن را دور سیخ به شکل سیگار در آورید. آن بر روی سیخ مانند یک سوسیس به نظر خواهد رسید.
۴. کباب را بر روی قفسه بالایی بر روی سینی سرامیک، با یک ظرف کم عمق در زیر برای چذب چکه ها قرار دهید.
۵. فشار دهید دکمه **Auto Kebab (کباب خودکار)**، انتخاب کنید **Seekh Kebab (کباب سیخی)**، سپس فشار دهید دکمه **Start (شروع)**.

۱	Auto Kebab 	● فشار دهید.
۲	Menu/Temp. 	Tikka Kebab (کباب تیکا) یا Seekh Kebab (کباب سیخی) را از درجه انتخاب Menu/Temp (منو/دما) انتخاب کنید. بعد از تنظیم، دکمه More/Less (کم/زیاد) قابل استفاده می باشد. (صفحه ۱۵ را ملاحظه نمایید.)
۳	Start 	فشار دهید. مدت زمان برنامه ریزی شده در پنجره نمایش ظاهر می شود و شروع به شمارش معکوس می کند.

نکته:

۱. پیش گرمایش مورد نیاز نیست.

۲. پخت شده با کباب پز و همرفت.

کباب تیکا

مواد تشکیل دهنده: (۴ سیخ)

۶۰۰ گرم گوشت (گوشت بره یا مرغ و غیره) - در قطعات ۲ سانتی

متری.

۱ پیاز

۲ قاشق سوپخوری روغن زیتون

۱ قاشق سوپخوری نمک

۴ سیخ فلزی (طول: تقریباً ۳۰ سانتی متر)

روش:

۱. پیاز را خرد کنید و آب آن را بگیرید.
۲. در یک کاسه، تمام مواد را ترکیب کنید.
۳. اجازه دهید گوشت بیش از ۲ ساعت بصورت بسته شده در یخچال خیس شود.
۴. گوشت را در سیخ ها قرار دهید (تقریباً ۱۵۰ گرم برای هر یک).
۵. کباب را بر روی قفسه بالایی بر روی سینی سرامیک، با یک ظرف کم عمق در زیر برای چذب چکه ها قرار دهید.
۶. فشار دهید دکمه **Auto Kebab (کباب خودکار)**، انتخاب کنید **Tikka Kebab (کباب تیکا)**، سپس فشار دهید دکمه **Start (شروع)**.

این ویژگی به شما امکان می دهد مدت زمان انتظار بعد از اتمام پخت را برنامه ریزی کنید و اجاق را بصورت تایمر دقیقه ای برنامه ریزی کنید و/یا شروع با وقفه را برنامه ریزی کنید.

برای استفاده به عنوان تایمر آشپزخانه:

برای تنظیم زمان تاخیر:

۱	فشار دهید.	Timer/Clock 
۲	مدت زمان تاخیر دلخواه را با استفاده از درجه Time/Weight (زمان/وزن) تنظیم کنید. (تا ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه)	Time/Weight 
۳	برنامه پخت دلخواه را تنظیم کنید. (صفحه ۸-۱۱ را برای دستورات ملاحظه نمایید).	Micro Power  ۴ بار ↓ Time/Weight 
۴	فشار دهید. زمان تاخیر شمارش معکوس خواهد کرد. پخت شروع می شود.	Start 

نکته:

- اگر در اجاق در حین زمان انتظار یا تایمر آشپزخانه باز شود، زمان در پنجره نمایش به شمارش معکوس ادامه خواهد داد.
 - شروع تاخیری نمی تواند بیش از هیچ یک از عملکرد کنترل خودکار برنامه ریزی شود.
- این به منظور جلوگیری از افزایش دمای غذا در حالت انتظار پیش از شروع آب کردن یخ یا پخت می باشد. تغییر در دمای انتظار می تواند منجر به نتایج نادرست شود.

۱	فشار دهید.	Timer/Clock 
۲	مدت زمان دلخواه را با استفاده از درجه Time/Weight (زمان/وزن) تنظیم کنید. (تا ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه)	Time/Weight 
۳	فشار دهید. زمان بدون بکارگیری اجاق شمارش معکوس می کند.	Start 

برای تنظیم زمان انتظار:

۱	برای مثال Micro Power  ۴ بار ↓ Time/Weight 	برنامه پخت دلخواه را تنظیم کنید. (صفحه ۸-۱۱ را برای دستورات ملاحظه نمایید).
۲	فشار دهید.	Timer/Clock 
۳	مدت زمان انتظار دلخواه را با استفاده از درجه Time/Weight (زمان/وزن) تنظیم کنید. (تا ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه)	Time/Weight 
۴	فشار دهید. پخت شروع خواهد شد. پس از پخت، مدت زمان انتظار بدون بکارگیری اجاق شمارش معکوس خواهد کرد.	Start 

جدول پخت حرارتی:

کاربرد	دما
تخمیر	۴۰ درجه سانتیگراد
دسر میوه	۱۰۰ درجه سانتیگراد
کیک تخم مرغ	۱۱۰ درجه سانتیگراد
گیاه نیمه خشک	۱۲۰ درجه سانتیگراد
کیک های میوه ای بزرگ، غذای گوشتی	۱۳۰ درجه سانتیگراد
برای شروع پخت کیک های میوه ای بزرگ (سپس کاهش دهید)	۱۴۰ درجه سانتیگراد ۱۵۰ درجه سانتیگراد
نان زنجبیلی، بیسکویت، کلوچه ترد، شیرینی مربایی	۱۶۰ درجه سانتیگراد ۱۷۰ درجه سانتیگراد
خوراک گوشت و پنیر، بادنجان	۱۸۰ درجه سانتیگراد
کیک لیمویی، کلوچه ریز، شیرینی مربایی، مرغ پر، رولاد، کلوچه گرد، بیسکویت ترد، نان، سوسیس، شیرینی، سیب زمینی سرخ شده، غذای خوک	۱۹۰ درجه سانتیگراد ۲۰۰ درجه سانتیگراد ۲۱۰ درجه سانتیگراد ۲۲۰ درجه سانتیگراد
بعضی بیسکویت ها مانند بیسکویت پنیر و بادام	۲۳۰ درجه سانتیگراد ۲۴۰ درجه سانتیگراد ۲۵۰ درجه سانتیگراد

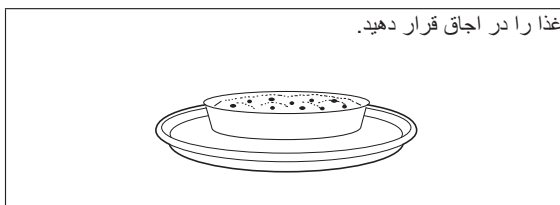
جدول پخت ترکیبی:

آیتم	تنظیم ترکیبی	مدت زمان پخت
مرغ مرغ (تا ۲/۸ کیلوگرم) مرغ تکه شده (۱ تا ۱/۵ کیلوگرم) بوقلمون (۲ تا ۴ کیلوگرم) اردک (۱/۵ تا ۲/۵ کیلوگرم)	۶ ۶ ۵ ۵	۱۵ تا ۱۷ دقیقه/۵۰۰ گرم ۲/۳ مدت زمان پخت معمول تقریبی ۱۵ تا ۱۷ دقیقه/۵۰۰ گرم ۱۵ تا ۱۸ دقیقه/۵۰۰ گرم
گوشت گاو کباب شده تکه گوشت بدون استخوان، گوشت راسته نیم پخت پخته ول دنبه گوسفند، چشم گرد (کیفیت بالا) نیم پخت پخته ول گوشت گاو پشت مازو نیم پخت پخته گوشت آب پز شده (۱/۲ تا ۲ کیلوگرم) جوجه مرغ (گوشت را برگردانید بعد از ۱ ساعت پخت)	۵ ۵ ۵ ۵ ۵ ۵ ۵ ۵ ۱ ۱	۱۱ تا ۱۴ دقیقه/۵۰۰ گرم ۱۴ تا ۱۶ دقیقه/۵۰۰ گرم ۱۸ تا ۲۰ دقیقه/۵۰۰ گرم ۱۲ تا ۱۵ دقیقه/۵۰۰ گرم ۱۳ تا ۱۸ دقیقه/۵۰۰ گرم ۱۸ تا ۲۰ دقیقه/۵۰۰ گرم ۱۶ تا ۱۸ دقیقه/۵۰۰ گرم ۲۲ تا ۲۴ دقیقه/۵۰۰ گرم در مجموع ۱/۲ تا ۱ ساعت در مجموع ۱/۲ تا ۱ ساعت
گوشت بره کباب شده	۴	۱۸ تا ۲۰ دقیقه/۵۰۰ گرم
کوفته قلقلی	۱	۲۵ تا ۳۰ دقیقه/۵۰۰ گرم
خوراک گوشت	۱	۲/۳ مدت زمان پخت معمول تقریبی

پخت Combination (ترکیبی) با تنظیم زمان

۶ وضعیت تنظیم ترکیبی وجود دارند. نیازی به تنظیم دما یا سطح نیروی مایکرو وجود ندارد.

۱ ● تنظیم ترکیبی را انتخاب کنید. ۶ تنظیم به ترتیب زیر وجود دارند.	Combination 
۲ ● مدت زمان پخت را با استفاده از درجه Time/Weight (زمان/وزن) تنظیم کنید. (تا ۹ ساعت) زمان را می توان در فواصل ۱ دقیقه وارد کرد.	Time/Weight 
۳ ● فشار دهید. پخت شروع می شود. زمان در صفحه نمایش شمارش معکوس می کند.	Start 



پخت ترکیبی برای کباب کردن گوشت، مرغ و پخت کیک، کلوچه و شیرینی ایده آل می باشد.
پخت ترکیبی بطور خودکار میان همرفت و گرمایش مایکرو ویو تغییر می کند.

مزیت پخت ترکیبی این است که رخ کردن همرفت را ارائه کرده و اغلب مدت زمان پخت معمول را کاهش می دهد. از آنجائیکه پیش گرمایش لازم نیست، زمان نیز کاهش می یابد.

برای محاسبه مدت زمان پخت با پخت برای تقریباً از ۲/۳ مدت زمان پخت معمول شروع کنید و در صورت نیاز وقت اضافی اختصاص دهید.
برای نمونه های دستورالعمل غذا و مدت زمان پخت، از دستورالعمل های غذا در بخش دستورالعمل غذا دیدن کنید.

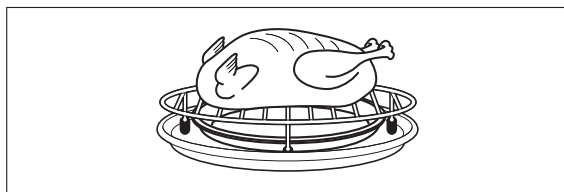
ظروف ضد اجاق، شامل شیشه و سرامیک برای استفاده در پخت ترکیبی مناسب می باشند. کیک، بریده گوشت، دسر، و غیره می توانند در ظرف فلزی پخت شوند به این شرط که میزان کافی از غذا برای جذب توسط گرمای مایکرو ویو وجود داشته باشد. برای مثال، مقدار کمی از غذا را در یک ظرف بزرگ فلزی قرار ندهید از آنجائیکه ممکن است ایجاد جرقه شود.

هنگام پخت بصورت ترکیبی، ظروف پخت را در سینی سرامیک قرار دهید.

سیب زمینی های ترد، سبزی سرخ کرده و تکه های مرغ را مستقیماً بر روی قفسه پایینی قرار دهید.
سوسیس و وفته را نیز می توان به این صورت پخت کرد.

یک شیشه ضد گرما یا ظرف سرامیک (با ارتفاع کمتر از ۲ سانتی متر) را در زیر قفسه پایینی قرار دهید تا هر گونه چکه بر اثر سرخ کردن را جذب کند.

با اینکه، سرخ کردن را در یک قفسه سرخ کردن در یک ظرف پخت بالا برید و مستقیماً بر روی سینی سرامیک قرار دهید.



فارسی

نمونه هایی از غذا برای پخت

تنظیم ترکیبی	غذای مناسب	دمای اجاق	سطح نیروی مایکرو
COMB 1 (ترکیب ۱)	غذای گوشتی، گوشت آب پز شده، تکه های گوشت، گوشت نمک زده	۱۵۰ درجه سانتیگراد	LOW (پایین)
COMB 2 (ترکیب ۲)	گوشت سرخ شده، شیرینی، فرنی	۱۶۰ درجه سانتیگراد	LOW (پایین)
COMB 3 (ترکیب ۳)	کیک، فرنی چاشنی دار، لایه های گوشت، پای سیب	۱۷۰ درجه سانتیگراد	LOW (پایین)
COMB 4 (ترکیب ۴)	گوشت یک لایه، کیک سبک، گوشت بره سرخ شده	۱۸۰ درجه سانتیگراد	LOW (پایین)
COMB 5 (ترکیب ۵)	گوشت گاو سرخ شده، سیب زمینی نیمه، بوقلمون، اردک، نان سیر حرارت داده شده، گوشت مرغ تکه شده، لازانیا، شیرینی حرارت داده شده/کلوچه، شیرینی حرارت داده شده	۲۰۰ درجه سانتیگراد	MEDIUM-LOW (متوسط-پایین)
COMB 6 (ترکیب ۶)	کلوچه، نان، سوسی سرخ شده و کوفته، مرغ کامل، مرغ تکه شده، پیتزا، شیرینی هلالی	۲۳۰ درجه سانتیگراد	LOW (پایین)

پخت با Convection/2 Level Convection (همرفت/همرفت ۲ طبقه) با تنظیم زمان

همرفت یک طبقه:

درست مانند یک اجاق معمولی، اجاق گرمایی از یک عنصر گرمایش برای ارائه گرمایش خشک مورد نیاز برای ایجاد چپیس با سطح سرخ شده برخوردار می باشد.

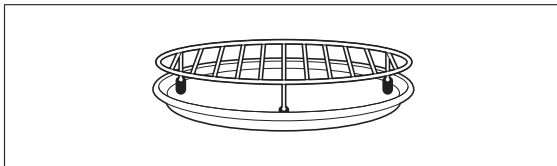
پخت همرفت از یک فن اضافی برای بدست آوردن نتایج معمول با اندکی کاهش در مدت زمان پخت برخوردار می باشد.

بیشتر دستورالعمل های غذا برای استفاده مناسب خواهند بود.

حداقل مدت زمان پخت پیشنهاد شده را بکار گرفته و در صورت نیاز زمان اضافی را اختصاص دهید.

دستورالعمل های غذای ویژه همرفت نیز در بخش دستورالعمل های غذا موجود هستند.

استفاده از لوازم جانبی:



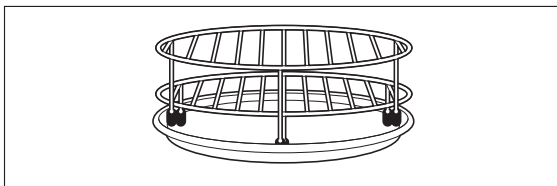
همرفت دو طبقه:

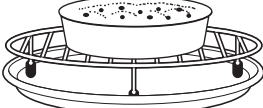
همرفت دو طبقه برای زمانی که مایلید حجم زیادتری از غذا را پخت کنید موجود است.

تمام محفظه اجاق می تواند مورد استفاده قرار گیرد.

برای مثال، پخت دو سینی بیسکویت یا دو کیک.

استفاده از لوازم جانبی:



۱ فشار دهید.	Convection یا 2 Level Conv.
۲ دمای اجاق دلخواه را با استفاده از درجه انتخاب Menu/Temp. (منو/دما) انتخاب کنید. (۱۰۰ - ۲۵۰ درجه سانتیگراد). دمای تخمیر ۴۰ درجه سانتیگراد است. به جدول صفحه ۱۲ مراجعه نمایید.	Menu/Temp.
۳ فشار دهید. اجاق شروع به پیش گرمایش می کند. دو را در حین پیش گرمایش باز نکنید. "P" در پنجر نمایش نشان داده می شود. بعد از پیش گرمایش، ۳ صدای بوق به گوش خواهد رسید و "P" در پنجره نمایش چشمک خواهد زد.	Start
۴ غذا را در اجاق قرار دهید. 	
۵ مدت زمان پخت را با استفاده از درجه Time/Weight (زمان/وزن) تنظیم کنید. (تا ۹ ساعت) زمان را می توان در فواصل ۱ دقیقه ای تنظیم کرد.	Time/Weight
۶ فشار دهید. پخت شروع می شود. زمان در پنجره نمایش شمارش معکوس می کند.	Start

نکته:

۱. سینی سرامیک را قبل از پیش گرمایش بطور صحیح در اجاق قرار دهید.
۲. در صورتی که در اجاق بعد از اتمام پیش گرمایش باز نشود، اجاق دمای انتخاب شده را برای ۳۰ دقیقه از آغاز پیش گرمایش حفظ خواهد کرد. بعد از ۳۰ دقیقه، اجاق بطور خودکار خاموش می شود و به زمان روز باز می گردد.
۳. در صورتی که پیش گرمایش مورد نیاز نیست، مرحله ۳ را حذف کنید.
۴. هنگامی که مدت زمان پخت انتخاب شده کمتر از یک ساعت است، زمان با ثانیه شمارش معکوس می کند.
۵. هنگامی که مدت زمان پخت انتخاب شده بیشتر از یک ساعت است، زمان با دقیقه شمارش معکوس می کند تا اینکه فقط "1H 00" (۱ ساعت) باقی بماند. سپس صفحه نمایش با ثانیه شمارش معکوس می کند.

پخت Grill (کباب پز) با تنظیم زمان

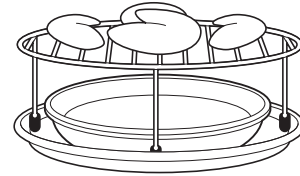
دو تنظیم کباب پز موجود هستند.

Grill 1 (HIGH) (کباب پز ۱ (زیاد)) برای بریان کردن گوشت، مرغ و ماهیچه مناسب می باشد.
Grill 2 (LOW) (کباب پز ۲ (پایین)) برای بریان کردن تمام ماهی و طبخ چپیس اجاقی و سرخ کردن خوراک پنیر و تخم مرغ ایده آل می باشد.
یک سینی سرامیک ضد گرما را در زیر قفسه بالایی قرار دهید تا هر گونه چکه از سرخ شدن را جذب کند.

دستورات کباب پزی:

کباب پز مخصوص برای بریده های گوشت، استیک، تکه گوشتف کباب، سوسیس یا تکه های مرغ مفید می باشد. آن همچنین برای ساندویچ های گرم و خوراک های دیم دار مناسب می باشد.
غذایی که کباب می شود باید معمولاً بعد از نیمی از زمان بریان کردن چرخانده شود. هنگامی که در اجاق باز می شود، برنامه قطع می شود. غذا را بچرخانید، آن را به اجاق بازگردانید، در را ببندید و اجاق را دوباره روشن کنید. در حین کباب کردن، در اجاق را می توان در هر زمان باز کرد تا غذا را بازبینی کرد.

غذا را در اجاق قرار دهید.



تقریبی مدت زمان پخت (به دقیقه)	کباب پزی تنظیم	آیتم
۱۵ تا ۱۷	۱	ماهی ماهیچه به ضخامت ۱ سانتی متر
۱۷ تا ۱۹	۱	به ضخامت ۱/۵ سانتی متر
۲۴ تا ۲۶	۱	استیک به ضخامت ۲ سانتی متر
۲۴ تا ۲۶	۲	ماهی کامل ۲۵۰ گرم تا ۳۷۵ گرم
۳۰ تا ۳۲	۲	۵۰۰ گرم
		حلزون صدق دار خرچنگ دریایی
۲۶ تا ۳۶	۲	۲۵۰ گرم تا ۳۰۰ گرم
۱۲ تا ۱۴	۱	حلزون دریایی ۵۰۰ گرم
۱۳ تا ۱۵	۲	میگو ۵۰۰ گرم
۲۰ تا ۲۴	۱	مرغ ۴ نصف سینه
۲۸ تا ۳۲	۱	بریده (کامل)
۲۸ تا ۳۰	۱	۸ ران مرغ
۲۶ تا ۲۸	۱	۴ ران
۲۶ تا ۲۸	۱	۱۶ بال
۲۶ تا ۲۸	۱	۴ مری لند
۲۰ تا ۲۴	۱	۴ کباب
۲۰ تا ۲۲	۱	گوشت گاو همبرگر (تقریباً به ضخامت ۳ سانتی متر) ول ماهیچه ظریف
۱۶ تا ۲۲	۱	(تقریباً به ضخامت ۳ سانتی متر) نیم پخت
۲۰ تا ۲۲	۱	پخته استیک (تقریباً به ضخامت ۳ سانتی متر)
۱۶ تا ۱۸	۱	نیم پخت
۲۰ تا ۲۲	۱	پخته
۲۴ تا ۲۶	۱	ول
		گوشت بره تکه به ضخامت ۲ سانتی متر
۲۰ تا ۲۲	۱	پخته
۲۲ تا ۲۴	۱	ول
۱۲ تا ۱۴	۱	۴ قلوه (نیمه)

۱	Grill 	● تنظیم کباب پز را فشار داده و انتخاب کنید. یک بار: HIGH (GRILL 1) (زیاد (کباب پز ۱)) دو بار: LOW (GRILL 2) (پایین (کباب پز ۲))
۲	Time/Weight 	● مدت زمان پخت را با استفاده از درجه Time/Weight (زمان/وزن) تنظیم کنید. (تا ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه) زمان را می توان در فواصل ۱۰ ثانیه ای تا ۵ دقیقه و سپس فواصل ۱ دقیقه وارد کرد.
۳	Start 	● فشار دهید. پخت شروع می شود. زمان در پنجره نمایش شمارش معکوس می کند.

گرمایش مجدد/آب کردن یخ/پخت با تنظیم نیرو و زمان

چگونه نیرو و زمان را برنامه ریزی کنیم؟

۱ Micro Power	● سطح نیروی مایکرو را انتخاب کنید. برای مثال ۴ بار برای MEDIUM (متوسط) فشار دهید.
۲ Time/Weight	● مدت زمان پخت را با استفاده از درجه Time/Weight (زمان/وزن) تنظیم کنید. (HIGH (بالا) ← تا ۳۰ دقیقه تا ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه) زمان را می توان در فواصل ۱۰ ثانیه ای تا ۵ دقیقه و سپس فواصل ۱ دقیقه ای وارد کرد.
۳ Start	● فشار دهید. پخت شروع می شود. زمان در پنجره نمایش شمارش معکوس می کند.

نکته:

- برای مراحل ۲ و ۳ از پخت، مراحل ۱ و ۲ بالا را پیش از فشار دادن دکمه Start (شروع) تکرار کنید.
- دکمه Micro Power (نیروی مایکرو):

فشار دهید	سطح نیرو	نیرو
یک بار	HIGH (بالا)	۱۰۰۰ وات
دو بار	DEFROST (آب کردن یخ)	۳۵۰ وات
۳ بار	MEDIUM-HIGH (متوسط-بالا)	۷۰۰ وات
۴ بار	MEDIUM (متوسط)	۵۵۰ وات
۵ بار	MEDIUM-LOW (متوسط-پایین)	۳۵۰ وات
۶ بار	LOW (پایین)	۱۰۰ وات

پخت با استفاده از Time/Weight (زمان/وزن) درجه انتخاب

این ویژگی به شما امکان می دهد مدت زمان پخت را در سطح نیرو "HIGH (بالا)" در مایکرو به آسانی تنظیم کنید.

مثال: پخت با نیروی HIGH (بالا) برای ۵ دقیقه.

۱ Time/Weight	● مدت زمان پخت را تنظیم کنید. (تا ۳۰ دقیقه) مدت زمان پخت در پنجره نمایش ظاهر می شود.
۲ Start	● فشار دهید. پخت شروع می شود. زمان در پنجره نمایش شروع به شمارش معکوس می کند.

نکته:

این ویژگی برای مرحله ۲ یا ۳ پخت موجود نمی باشد.

آب کردن یخ با دکمه Turbo Defrost (آب کردن یخ توربو)

این ویژگی به شما امکان می دهد تا یخ گوشت، مرغ و غذای دریایی را بر اساس وزن آب کنید.

۱ Turbo Defrost	● فشار دهید.
۲ Time/Weight	● وزن را با استفاده از درجه Time/Weight (زمان/وزن) تنظیم کنید. (تا ۳۰ کیلوگرم) وزن را می توان در فواصل ۰/۱ کیلوگرم وارد کرد.
۳ Start	● فشار دهید. مدت زمان آب کردن یخ در پنجره نمایش ظاهر می شود و شروع به شمارش معکوس می کند.

نکته:

- شکل و اندازه غذای شما حداکثر وزنی که اجاق تحمل می کند را تعیین می کند.
- اجاق در حین زمان آب کردن یخ دو بار تا نیمه بوق می زند، تا به شما یادآوری کند غذا را برگردانید، جدا کنید، تک تکه کنید، و غیره.
- هنگامی که آب کردن یخ ناکافی است، زمان و سطح نیرو می توانند بعد از آب کردن یخ توربو برنامه ریزی شوند.

تغییر مدت زمان پخت

حین کار، شما می توانید زمان پخت را تغییر دهید.

- دکمه عملکرد که تنظیم کردید را فشار دهید.
- مدت زمان پخت را تا میزان دلخواه با استفاده از درجه Time/Weight (زمان/وزن) تغییر دهید.

هنگامی که چراغ درجه روشن می شود، تنظیم ممکن می شود.
(چراغ را در ۱ دقیقه خاموش کنید.)

هنگامی که چراغ محو می شود، دکمه عملکرد که تنظیم کردید را دوباره فشار دهید.

شما می توانید دمای اجاق را برای پخت همرفت تغییر دهید.

نکته:

این ویژگی برای گرمایش مجدد حسگر یا منو خودکار یا آب کردن یخ توربو موجود نیست.

راهنمای عملکرد

برای کمک به منظور برنامه ریزی اجاق خود، یک راهنمای عملکرد به زبان انگلیسی در پنجره نمایش ظاهر خواهد شد. هنگامی که شما با اجاق خود آشنا می شوید، می توانید راهنمای عملکرد را خاموش کرد.

برای خاموش کردن:

● ۳ بار فشار دهید. OPERATION GUIDE OFF (راهنمای عملیات خاموش) بصورت فهرست ظاهر شده و کلن یا زمان روز دوباره پنجره نمایش ظاهر می شود.	More/Less  ۳ بار
---	--

برای روشن کردن:

● ۳ بار فشار دهید. OPERATION GUIDE ON (راهنمای عملیات خاموش) بصورت فهرست ظاهر شده و کلن یا زمان روز دوباره پنجره نمایش ظاهر می شود.	More/Less  ۳ بار
--	--

برای تنظیم ساعت

شما می توانید از اجاق بدون تنظیم ساعت استفاده کنید.

● ۲ بار فشار دهید. کلن چشمک می زند.	1 Timer/Clock  ۲ بار
● زمان روز را با استفاده از درجه Time/Weight (زمان/وزن) وارد کنید.	2 Time/Weight 
● فشار دهید. کلن از چشمک زدن می ایستد؛ زمان روز وارد می شود و در صفحه ثابت می ماند.	3 Timer/Clock 

نکته:

۱. برای تنظیم مجدد زمان روز، مرحله ۱ تا ۳ را تکرار کنید.
۲. تا زمانی که اجاق به برق وصل است و برق تامین می شود، ساعت زمان روز را حفظ می کند.
۳. حداکثر زمان موجود ۱۲:۵۹ می باشد. ساعت تنها ۱۲ است.

استفاده از قفل ایمنی کودک

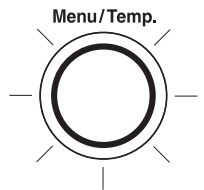
این ویژگی به شما امکان می دهد تا از بکارگیری اجاق توسط یک کودک خردسال جلوگیری کنید؛ با این وجود، در باز خواهد شد. نکته: هنگامی که علامت دو نقطه یا زمان روز نمایش داده می شود قفل کودک را می توان تنظیم کرد.

برای تنظیم کردن:

● ۳ بار فشار دهید. "LOCK (قفل)" در پنجره نمایش ظاهر می شود.	Start  ۳ بار
--	--

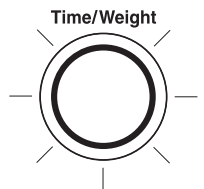
برای لغو کردن:

● ۳ بار فشار دهید. "LOCK (قفل)" محو می شود و کلن یا زمان روز ظاهر می شود.	Stop/Reset  ۳ بار
--	---

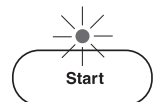


- **دمای پخت را تنظیم کنید.**
برای مثال بعد از فشار دادن دکمه
Convection (همرفت).
یا

- **منو را انتخاب کنید.**
برای مثال بعد از فشار دادن دکمه
Auto Menu (منو خودکار).



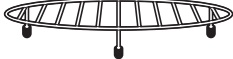
- **زمان پخت را تنظیم کنید.**
برای مثال بعد از انتخاب سطح نیروی
مایکرو.
یا
- **یا وزن را تنظیم کنید.**
برای مثال بعد از فشار دادن دکمه آب
کردن Turbo Defrost (آب کردن یخ
توربو).



- **دکمه Start (شروع) را فشار دهید.**
برای مثال بعد از انتخاب سطح نیروی
مایکرو و زمان.

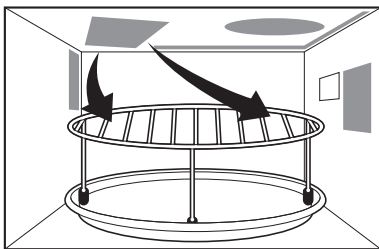
لوازم جانبی اجاق

جدول زیر نحوه صحیح استفاده از لوازم جانبی اجاق را نشان می دهد.

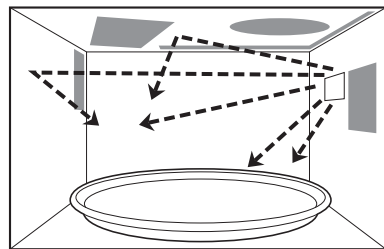
سینی سرامیک	قفسه پایینی	قفسه بالایی	
			
بله	خیر	خیر	Microwave (مایکرو ویو)
بله	بله	بله	Grill (کباب پز)
بله	بله	بله	Convection (همرفت)
بله	بله	بله	2 Level Convection (همرفت ۲ طبقه)
بله	بله	خیر	Combination (ترکیبی)

حالت های پخت؛ منبع گرما

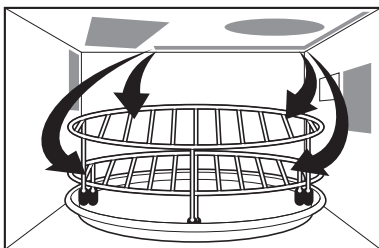
Grill (کباب پز)



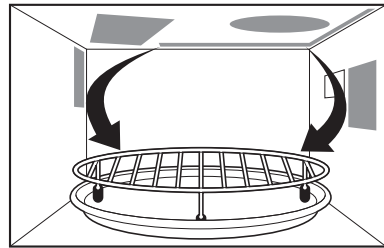
Microwave (مایکرو ویو)



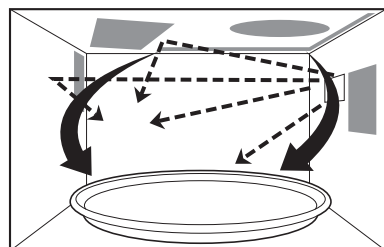
2 Level Convection (همرفت ۲ طبقه)



Convection (همرفت)



Combination (ترکیبی)

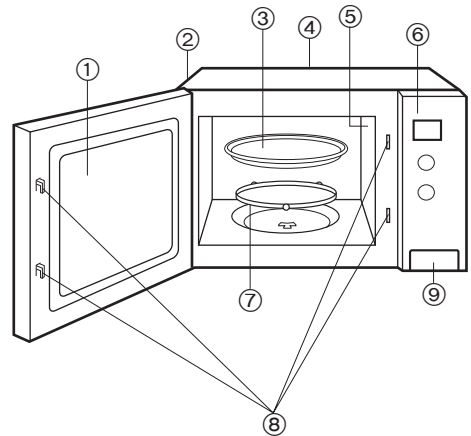


مایکرو ویو ← - - -

گرما ←

قفسه پایینی می تواند برای پخت ترکیبی مورد استفاده قرار گیرد.

- ① در
- ② دریچه های هوای خارجی اجاق
- ③ سینی سرامیک
- ④ صفحه مشخصات (شماره مدل)
- ⑤ دریچه هوای اجاق
- ⑥ پائل کنترل
- ⑦ سینی گردان
- ⑧ سیستم قفل ایمنی در
- ⑨ دکمه آزادسازی در



سینی گردان را بدرستی قرار داده، و سپس سینی سرامیک را به دقت تنظیم کنید.

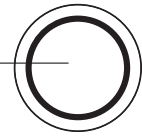
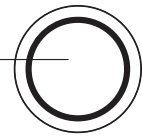
سیستم قفل ایمنی در

دکمه آزادسازی در

باز کردن در حین پخت باعث توقف پخت بدون لغو برنامه می شود. پخت به محض اینکه در بسته شده و دکمه **START** (شروع) فشار داده شود، مجدداً شروع می شود. چراغ اجاق روشن شده و روشن باقی می ماند تا زمانی که در باز است. باز کردن در حین برنامه پخت در هر زمانی کاملاً امن بوده و خطر قرار گرفتن در معرض مایکرو ویو وجود ندارد.

پائل کنترل

NN-CD997S

پنجره نمایش  درجه انتخاب Menu/Temp (منو/دما)  درجه Time/Weight (زمان/وزن)  دکمه Start (شروع): یکبار فشار امکان شروع کار اجاق را فراهم می آورد. در صورت باز شدن در یا یک بار فشردن STOP/RESET (شروع/تنظیم مجدد) در حین کار اجاق، دکمه START (شروع) باید دوباره فشار داده شود تا اجاق مجدداً شروع بکار کند. دکمه Stop/Reset (شروع/تنظیم مجدد): پیش از پخت: یک بار فشار دستورات شما را پاک می کند. در حین پخت: یک بار فشار فرایند پخت را موقتاً متوقف می کند. فشار دیگر تمام دستورات شما را لغو کرده و زمان روز در پنجره نمایش ظاهر می شود.	Auto Kebab  دکمه Auto Kebab (کیباب خودکار) Sensor Reheat  دکمه Sensor Reheat (گرمایش مجدد حسگر) Auto Menu  دکمه Auto Menu (منو خودکار) Turbo Defrost  دکمه Turbo Defrost (آب کردن یخ توربو) Micro Power  دکمه Micro (Microwave) Power (نیرو مایکرو (مایکرو ویو)) Grill  دکمه Grill (کیباب پز) Convection  دکمه Convection (همرفت) 2 Level Conv.  دکمه 2 Level Conv. (Convection) (همرفت ۲ طبقه (همرفت)) Combination  دکمه Combination (ترکیبی) More/Less  دکمه More/Less (کم/زیاد) Timer/Clock  دکمه Timer/Clock (تایمر/ساعت)
--	--

DIMENSION4 *the Genius*

MADE IN JAPAN

NN-CD997S

فارسی

صدای بوق:

هنگامی که یک دکمه بدرستی فشار داده می شود، یک صدای بوق شنیده خواهد شد. اگر یک دکمه فشار داده شده و صدای بوق شنیده نشود، دستگاه دستورات را دریافت نکرده یا نمی تواند دریافت کند. اجاق در حین مراحل برنامه دو بار بوق می زند. در انتهای پیش گرمایش عملکرد کیباب پز یا همرفت، اجاق سه بار بوق می زند. در پایان کامل شدن برنامه، اجاق پنج بار بوق خواهد زد.

غذا

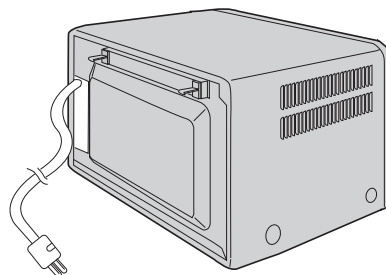
۱. از اجاق خود برای کنسروسازی خانگی یا گرم کردن هر نوع بطری در بسته استفاده نکنید. فشار بالا رفته و ممکن است بطری منفجر شود. به علاوه، ممکن است اجاق مایکرو ویو قادر نباشد غذا را در دمای صحیح خاص کنسرو حفظ کند. غذایی که بطور نادرست بصورت کنسرو درآمده باشد ممکن است فاسد شده و برای مصرف خطرناک باشد.
۲. سعی نکنید با چربی زیاد در اجاق مایکرو ویو خود سرخ کنید.
۳. تخم مرغ ها را در پوسته یا بصورت آب پز شده ولی سفت در اجاق مایکرو ویو پخت ندهید (مگر اینکه در کتاب آشپزی اینطور گفته شده باشد). فشار در داخل تخم مرغ جمع شده و منفجر می شود.
۴. سیب زمینی، سیب، زرده تخم مرغ، بال مرغ، نارنج و سوسیس نمونه هایی از غذاها بدون خلل محسوب می شوند. این نوع غذاها باید پیش از پخت حفره هایی در آنها ایجاد شود تا از ترکیدن آنها جلوگیری شود.
۵. هنگام گرم کردن مواد مایع، برای مثال سوپ، سس و نوشیدنی ها با اجاق مایکرو ویو خود، ممکن است مواد مایع بدون قلقل کردن تا دمای فراتر از نقطه جوش گرم شوند. این می تواند منجر به جوشیدن ناگهانی مایع داغ شود. برای جلوگیری از این احتمال، مراحل زیر باید انجام شوند:
(الف) از استفاده از ظروف عمودی که در بالا باریک می شوند اجتناب کنید.
(ب) بیش از حد گرما ندهید.
(پ) پیش از قرار دادن ظرف در اجاق و سپس در اواسط زمان پخت، آن را تکان دهید.
(ت) بعد از گرم کردن، اجازه دهید برای مدت و تاهای در اجاق باقی بماند، و پیش از اینکه آن را با دقت خارج کنید دوباره تکان دهید.
۶. بازدماسنج معمولی در اجاق مایکرو ویو استفاده نکنید. برای بازبینی درجه پخت کباب و مرغ از یک دماسنج مایکرو ویو استفاده کنید. در عوض، گرماسنج گوشت معمولی را می توان بعد از برداشتن گوشت از اجاق مورد استفاده قرار داد. اگر کم پخت است، گوشت یا مرغ را به اجاق بازگردانده و برای چند دقیقه در سطح نیروی توصیه شده پخت دهید. باید حتما مطمئن شوید که گوشت و مرغ کاملا پخته شده اند.
۷. مدت زمان پخت توصیه شده در کتاب آشپزی تقریبی می باشد. عواملی که می توانند بر مدت زمان پخت تاثیرگذار باشند درجه رطوبت، دمای آغازین، ارتفاع، میزان، اندازه، شکل غذا و ظروف مصرفی می باشند. با آشنا شدن اجاق برای شما، قادر خواهید بود این عوامل را تنظیم کنید.
۸. بهتر است غذاها کم پخت باشند تا اینکه بیش از حد پخته شوند. در صورتی که غذا کم پخت باشد، همیشه می توان آن را برای پخت بیشتر به اجاق بازگرداند. اگر غذا بیش از حد پخته شده باشد، نمی توان هیچ کاری کرد. همیشه پخت را با حداقل زمان توصیه شده انجام دهید.
۹. هنگام پخت ذرت بو داده در اجاق مایکرو ویو باید فوق العاده دقت کرد. با حداقل زمان توصیه شده توسط سازنده پخت نمایید. بهره ببرید از جهات مناسب برای مصرف برق اجاق مایکرو ویو خود. هرگز هنگام پف دادن ذرت بو داده اجاق را بدون مراقبت رها نکنید.
۱۰. هنگام گرم کردن دوباره بطری شیر بچه همیشه درپوش و پستانک را خارج کنید. مایع در بالای بطری همیشه از انتهای بطری داغتر است و باید پیش از بازبینی دما کاملا تکان داده شود. درپوش نیز باید از بطری های غذای بچه برداشته شده، و محتویات آن باید تکان داده شود و بعد دما بازبینی شود.

۱. اجاق باید در یک سطح مسطح و مقاوم که بیش از ۸۵ سانتیمتر بالای زمین قرار دارد قرار داده شود. برای عملیات صحیح، اجاق باید از جریان هوای کافی برخوردار باشد. **۱۵ سانتی متر فضا در بالای اجاق، ۱۰ سانتی متر در پشت و ۵ سانتی متر در دو طرف ایجاد کنید. اگر یک سمت اجاق همسطح با دیوار قرار داده شده باشد، سمت دیگر یا بالای آن نباید مسدود شده باشد. پایه ها را برنندارید.**

(الف) درجه های هوا را مسدود نکنید. اگر آنها در حین عملکرد مسدود باشند، ممکن است اجاق بیش از حد گرم شود. در صورت گرم شدن بیش از حد اجاق، ابزار ایمنی گرمایی آن را خاموش خواهد کرد. اجاق تا وقتی سرد شود بدون استفاده باقی می ماند.

(ب) اجاق را در مجاورت یک سطح داغ یا مرطوب مانند یک اجاق گاز، محدوده الکتریکی یا وان دستشویی قرار ندهید. (پ) هنگامی که رطوبت اتاق بسیار بالا است از اجاق استفاده نکنید.

۲. سطوح سمت بالا، پشت و چپ اجاق در حین عملیات داغ می شود. اجازه ندهید کابل اصلی در تماس با این سطوح اجاق قرار گیرد.



۳. این دستگاه برای استفاده خانگی یا موارد مشابه از جمله موارد زیر طراحی شده است:

- آشپزخانه کارکنان فروشگاه، دفاتر و سایر محیط های کاری؛
- مزارع؛
- میهمانان هتل ها، مهمان پذیرها و سایر محیط های مسکونی؛
- محیط های خوابگاهی.

۴. اجاق مایکرو ویو نباید در داخل کابینت قرار گیرد.

دستورات عمومی

استفاده عمومی

۱. برای پخت و پز با مایکرو ویو، تنها از وسایلی استفاده کنید که برای کارگیری در اجاق های مایکرو ویو مناسب می باشند.

۲. به منظور حفظ کیفیت بالا، اجاق را در صورت خالی بودن بکار نگیرید. در صورت نبودن غذا یا آب برای جذب انرژی، انرژی مایکرو ویو پیوسته به همه جای اجاق باز می گردد.

۳. در صورت جذب دود، دکمه STOP/RESET (توقف/تنظیم مجدد) را فشار داده و در را بسته نگاه دارید تا هر گونه شعله خاموش شود. سیم برق را جدا کنید، یا برق را از فیوز یا صفحه اتصال مدار قطع کنید.

۴. لباس ها، روزنامه ها یا سایر واد را در اجاق خشک نکنید. آنها ممکن است آتش بگیرند.

۵. از محصولات ساخته شده با کاغذ بازیافت استفاده نکنید مگر اینکه محصول کاغذی دارای برچسب ایمنی برای استفاده در اجاق مایکرو ویو باشد. محصولات ساخته شده با کاغذ بازیافت ممکن است حاوی ناخالصی هایی باشد که می تواند به هنگام استفاده باعث جرقه و/یا آتش سوزی شود.

۶. از روزنامه ها یا کیف های کاغذی برای پخت و پز استفاده نکنید.

۷. به پاتل کنترل ضربه یا فشار وارد نکنید. ممکن است کنترل ها دچار صدمه شوند.

۸. ممکن است نگهدارنده ظروف مورد نیاز باشد زیرا گرمای غذا به محفظه پخت و از محفظه به سینی سرامیک منتقل می شود. سینی سرامیک ممکن است بعد از خارج کردن محفظه پخت از اجاق بسیار داغ باشد.

۹. مواد قابل اشتعال را در مجاورت، بالا، یا داخل اجاق نگهداری نکنید. آن می تواند باعث آتش سوزی شود.

۱۰. غذا را مستقیماً در سینی سرامیک نپزید مگر اینکه در دستورالعمل غذا چنین گفته شده باشد. (غذا باید در یک ظرف پخت مناسب قرار داده شود.)

۱۱. **نباید** از این اجاق برای گرم کردن مواد شیمیایی یا محصولات غیر خوراکی استفاده کنید. **نباید** این اجاق را با هیچ محصولی که برچسب آن نشان می دهد حاوی مواد شیمیایی فرساینده می باشد تمیز کنید. **گرمایش مواد شیمیایی در این اجاق می تواند منجر به نشت امواج مایکرو ویو شود.**

۱۲. هنگام استفاده از وضعیت ترکیبی، به هیچ وجه محفظه آلومینیومی یا فلزی را مستقیماً بر روی قفسه پایینی قرار ندهید. همیشه یک صفحه یا ظرف شیشه ای ضد گرما میان قفسه پایینی و محفظه آلومینیومی وارد کنید. این از جرقه زدن که می تواند باعث صدمه به دستگاه می شود جلوگیری کند.

۱۳. توصیه می شود هنگامی که تنها در وضعیت مایکرو ویو پخت می کنید از قفسه پایینی یا بالایی استفاده نکنید.

۱۴. در صورتی که سینی سرامیک داغ است، پیش از تمیز کردن یا قرار دادن در آب اجازه دهید خنک شود.

۱۵. هنگامی که غذا را در ظروف یکبار مصرف پلاستیکی، کاغذی یا سایر مواد قابل اشتعال گرم کرده یا می پزید، مرتب اجاق را باز دید کنید، از آنجائیکه این نوع محفظه ها در صورت گرم شدن مشتعل می شوند.

هشدار (ادامه)

د) در صورت جذب دود، دستگاه را خاموش یا از برق بکشید و در را بسته نگاه دارید تا هر گونه شعله خاموش شود.

ذ) گرم کردن نوشیدنی ها توسط مایکرو ویو می تواند منجر به جوشش ناگهانی همراه با تاخیر شود، بنابراین باید هنگام دست زدن به ظرف مراقب بود.

ر) محتویات بطری های شیر و شیشه های غذای بچه باید هم زده یا تکان داده شوند و دمای آن ها پیش از مصرف بازبینی شود، تا از سوختگی جلوگیری شود.

ز) تخم مرغ ها همراه با پوسته و تخم مرغ های آب پز شده نباید در اجاق های مایکرو ویو گرم شوند از آنجائیکه ممکن است، حتی بعد از پایان گرمایش مایکرو ویو منفجر شوند.

ژ) قفل های در و قسمت های اطراف قفل در باید با یک پارچه نرمناک تمیز شوند.

س) اجاق باید بطور مرتب تمیز شده و باقیمانده های غذا زدوده شوند.

ش) عدم نگهداری از اجاق در شرایط پاک می تواند منجر به خرابی سطح آن شود که ممکن است بر عمر دستگاه اثر سوء داشته و احتمالاً منجر به شرایط خطرناک شود.

ص) دستگاه در حین استفاده داغ می شود. باید مراقب بود تا از لمس کردن قطعات داغ داخل دستگاه اجتناب کرد.

ر) نمی توان از یک پاک کننده بخار استفاده کرد.

نصب و دستورات مربوط به اتصال به زمین

دستورالعملهای مهم

هشدار — برای جلوگیری از خطر سوختگی، برق گرفتگی، آتش سوزی، صدمه به افراد یا انرژی بیش از حد ماکرو ویو:

۱. تمام دستورالعملها را پیش از استفاده از اجاق مایکرو ویو مطالعه نمایید.

۲. بعضی محصولات مانند تخم مرغ های سالم و ظرفهای بسته - (برای مثال، ظرفهای شیشه ای در بسته و بطریهای شیر بچه در بسته با پستانک) - ممکن است منفجر شوند و نباید در اجاق مایکرو ویو گرم شوند.

۳. از این اجاق مایکرو ویو تنها برای استفاده مدنظر شرح داده شده در این دفترچه استفاده کنید.

۴. مانند هر وسیله دیگری، مراقبت ویژه هنگام استفاده توسط کودکان ضروری است.

۵. در صورتی که این اجاق مایکرو ویو بدرستی کار نمی کند، یا صدمه دیده یا سقوط کرده است، آن را بکار نگیرید.

۶. این وسیله را در فضای بیرون نگهداری نکرده یا از آن استفاده نکنید.

۷. سیم یا دوشاخه را در آب خیس نکنید.

۸. سیم را دور از سطوح داغ نگاه دارید.

۹. اجازه ندهید سیم از گوشه میز یا پیشخوان آویزان شود.

۱۰. برای کاهش خطر آتش سوزی در فضای اجاق:

(الف) غذا را بیش از حد پخت ندهید. در صورت قرار گرفتن کاغذ، پلاستیک، یا سایر موادقابل اشتعال در داخل اجاق، توجه ویژه را به مایکرو ویو مبذول دارید تا پخت را سرعت بخشید.

(ب) پیش از قرار دادن کیسه در اجاق گره طناب را از کیسه ها باز کنید.

(پ) در صورت اشتعال مواد در داخل اجاق، در اجاق را بسته نگاه دارید، اجاق را از پریز برق خاموش کنید، یا برق یا صفحه کلید مدار را از فیوز قطع کنید.

۱۱. پانل بیرونی را از اجاق خارج کنید.

دستورالعملهای اتصال به زمین

این اجاق مایکرو ویو باید به زمین وصل شود. در صورت مدار اتصال کوتاه، اتصال به زمین با ارائه سیم فرار برای جریان برق خطر برق گرفتگی را کاهش می دهد. این اجاق مایکرو ویو مجهز به یک سیم است که دارای سیم اتصال به زمین با دوشاخه اتصال به زمین می باشد. دوشاخه باید به یک پریز زده شود که بدرستی نصب و به زمین متصل باشد.

هشدار — استفاده نادرست از دوشاخه اتصال به زمین می تواند منجر به خطر برق گرفتگی شود.

مدارها

اجاق مایکرو ویو شما باید در مدارهایی جدا از وسایل دیگر بکار گرفته شود. عدم انجام این کار می تواند باعث قطع فیوز صفحه برق، و/یا پخت کندتر غذا شود.

فیوزها با مقادیر بالاتر را در صفحه برق قرار دهید.

عملیات موتور فن

بعد از استفاده از اجاق، فن بکار می افتد تا قطعات برقی را خنک کند. این کاملاً طبیعی است، و شما می توانید در حالیکه فن کار می کند، غذا را از اجاق بردارید.

دستورات مهم ایمنی

موارد احتیاطی در بکارگیری اجاق مایکرو ویو برای گرم کردن غذا

بازبینی صدمات:

اجاق مایکرو ویو باید تنها زمانی بکار گرفته شود که در طی بازبینی تمام موارد زیر تایید شده باشند:

۱. جوجه گردان صدمه ندیده یا نشکسته است.
۲. در بدرستی و محکمی جا گرفته و به نرمی باز و بسته می شود.
۳. لولای در سالم است.
۴. صفحه های فلزی قفل فلزی در خم نشده یا تغییر شکل پیدا نکرده است.
۵. قفل های در از غذا پوشیده نشده یا دارای علانم سوختگی نمی باشند.

موارد احتیاطی:

در صورت بکار نبردن موارد احتیاطی زیر تشعشعات مایکرو ویو از اجاق های مایکرو ویو می تواند تأثیرات زیان آوری به همراه داشته باشد:

۱. هرگز ابزارهای حفاظتی بر روی در را دستکاری نکنید یا غیرفعال نکنید.
۲. هنگامی که اجاق در حال کار است، هرگز هیچ جسمی، به ویژه جسم فلزی را به میان جوجه گردان یا بین در و اجاق وارد نکنید.
۳. هرگز ماهی تابه، قوطیهای درباز یا سایر اجسام فلزی سنگین را در اجاق قرار ندهید.
۴. اجازه ندهید اشیاء فلزی دیگر مانند محافظه های فویل غذا با داخل اجاق تماس پیدا کنند.
۵. محافظه اجاق، در و قفل ها را در فواصل معین با آب و ماده شوینده ملایم تمیز کنید. هرگز از هیچ نوع تمیز کننده ساینده که ممکن است به سطوح اطراف در خراش یا سایش ایجاد کند استفاده نکنید.
۶. همیشه از اجاق با سینی ها و خوراک پزی های توصیه شده توسط سازنده استفاده کنید.
۷. هرگز اجاق را بدون بار (یعنی یک ماده جذب کننده مانند غذا یا آب) در محافظه اجاق بکار نگیرید مگر اینکه بطور استثنا در دستورالعملهای سازنده ذکر شده باشد.
۸. برای درهایی که بصورت افقی باز می شوند، اجسام سنگین مانند ظرفهای غذا را در حالیکه در باز است به آن تکیه ندهید.
۹. ظروف در بسته را در اجاق های مایکرو ویو قرار ندهید. بطری های شیر بچه با درپوش پیچ دار یا پستانک ظروف در بسته محسوب می شوند.
۱۰. دستگاه برای استفاده بدون نظارت توسط کودکان خردسال یا افراد ناتوان طراحی نشده است.
۱۱. باید مراقب کودکان بود تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند.

راهنمایی های عملی:

۱. پیش از استفاده از عملکرد **همرفت**، **ترکیبی** یا **کیاب پز** برای نخستین بار، روغن اضافی را از آن محافظه اجاق پاک کرده و اجاق را بدون غذا و چیزهای دیگر بر روی سیخ ۱، برای ۲۰ دقیقه بکار بگیرید. این اجازه می دهد روغن مورد استفاده برای محافظت زنگ زدگی بسوزد.
۲. سطح خارجی اجاق، شامل دریچه های هوا بر روی کابینت و در اجاق در حین **همرفت**، **ترکیب** و **کیاب پز** داغ خواهد شد. هنگام باز یا بسته کردن در و هنگام وارد یا خارج کردن غذا و چیزهای دیگر مراقب باشید.

هشدار

(الف) اگر درب یا درزگیرهای درب صدمه دیده باشند، دستگاه نباید روشن شود تا اینکه توسط یک فرد ماهر تعمیر شود.

(ب) برای هر کسی بجز یک فرد ماهر انجام هرگونه سرویس یا عملیات تعمیر که نیازمند برداشتن پوشش محافظ در برابر انرژی مایکرو ویو باشد خطرناک می باشد.

(پ) مواد مایع و سایر غذاها نباید در ظروف در بسته گرم شوند زیرا در معرض انفجار قرار دارند.

(ت) این دستگاه برای استفاده افرادی (شامل کودکان) که ناتوانی های جسمی، حرکتی و روانی دارند و یا اینکه تجربه و دانش کافی ندارند در نظر گرفته نشده است، مگر اینکه فردی که مسئولیت ایمنی آنها را برعهده دارد، بر استفاده اینگونه افراد از دستگاه نظارت کرده و راهنمایی های لازم در زمینه استفاده از دستگاه را در اختیار آنها قرار دهد.

(ث) قطعات در دسترس ممکن است در حین استفاده داغ شوند. کودکان خردسال باید دور نگاه داشته شوند.

(ج) چنانچه سیم برق این دستگاه آسیب ببیند، باید توسط یک تکنسین ماهر و مجرب و فقط با استفاده از سیم مخصوصی که توسط تولید کننده عرضه می شود تعویض گردد.

(چ) تنها از وسایلی استفاده کنید که برای بکارگیری در اجاق های مایکرو ویو مناسب می باشند.

(ح) هنگام گرم کردن غذا در ظروف پلاستیکی یا کاغذی، بدلیل احتمال آتش سوزی مراقب دستگاه باشید.

(خ) اجاق ماکرو ویو برای گرم کردن غذا و نوشیدنی ها طراحی شده است. خشک کردن غذا یا لباس و گرم کردن پدهای گرمایشی، دمپایی، اسفنج، پارچه های نمدار و مواردی از این دست ممکن است خطر ایجاد جراحت، احتراق یا آتش سوزی را به همراه داشته باشد.

(ادامه در صفحه بعد.)

این دستورالعمل ها را نگاه دارید

العناية بفرنك المايكروويف

١. أوقف تشغيل الفرن وأخرج قابس التيار من مأخذ التيار الجداري قبل التنظيف.
٢. حافظ على نظافة داخل الفرن. عندما يلتصق الطعام المتناثر أو السوائل المنسكبة بجدران الفرن، امسحها بقطعة قماش رطبة. يمكن استعمال منظفات الأفران غير الكاوية إذا أصبح الفرن شديد الاتساخ. لا توصي باستعمال المنظفات القوية أو الحادة. **ملاحظة:** لا تستعمل منظفات الأفران على أعلى الفرن.
٣. ينبغي تنظيف السطوح الخارجية للفرن باستعمال قطعة قماش رطبة. لمنع إصابة أجزاء التشغيل داخل الفرن بالتلف، ينبغي عدم السماح للماء بالتسرب إلى داخل فتحات التهوية.
٤. لا تدع لوحة التحكم تبذل نظفها بقطعة قماش ناعمة رطبة. لا تستعمل المنظفات أو المواد الحادة أو المنظفات الرشاشة على لوحة التحكم. عند تنظيف لوحة التحكم، اترك باب الفرن مفتوحاً لمنع تشغيل الفرن بطريق الخطأ. بعد التنظيف، اضغط القرص STOP/RESET (إيقاف/ إعادة الضبط) لازالة الغشاوة عن شاشة العرض.
٥. إذا تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الباب من الخارج، امسحه بقطعة قماش ناعمة. يمكن لذلك أن يحدث عند تشغيل الفرن في ظروف الرطوبة العالية وهو لا يعني بوجود خلل في الفرن على الإطلاق.
٦. من الضروري القيام من حين لآخر بإخراج صينية السيراميك للتنظيف. اغسل الصينية في ماء دافئ مع صابون أو في غسالة الأطباق. إذا تراكت الشحوم، قم بتنظيفها بحشية تنظيف شبكية كاشطة غير حادة مصنوعة من النايلون مع منظف أفران غير كاوي.
٧. ينبغي تنظيف حلقة الدوران وأرضية فجوة الفرن على فترات منتظمة لتفادي صدور ضوضاء زائدة. ما عليك إلا أن تسمح السطح السفلي للفرن بمنظف معتدل أو ماء أو منظف نوافذ ثم تجفيفه. يمكن غسل حلقة الدوران في ماء مع صابون معتدل أو في غسالة الأطباق. تتجمع ابخرة الطهي أثناء الاستعمال المتكرر ولكنها لا تؤثر في حال من الأحوال على السطح السفلي أو عجلات حلقة الدوران. عند نزع حلقة الدوران عن الأرضية للتنظيف، تأكد من إعادتها إلى مكانها الصحيح.
٨. عند استعمال الشواية شواية أو الطهي في الوضع الطهي المشترك، يمكن لبعض الاطعمة ان تتناثر منها شحوم على جدران الفرن. إذا لم يتم تنظيف الفرن من حين لآخر لازالة هذه الشحوم، يمكن ان تتراكم وتسبب في صدور "دخان" من الفرن عند الاستعمال. لتفادي صدور الدخان، قم بتشغيل الفرن دون وجود طعام أو كماليات على GRILL 1 (الشواية ١) لمدة ٢٠ دقيقة.
٩. عندما يصبح من الضروري استبدال مصباح الفرن، يرجى استشارة الموزع لاستبداله.

المواصفات

مصدر القدرة الكهربائية:	٢٢٠ فولت ٥٠ - ٦٠ هرتز	٢٣٠ - ٢٤٠ فولت ٥٠ هرتز
استهلاك القدرة الكهربائية: المايكروويف السخان الحثي سخان الشوي الخارج: المايكروويف* السخان الحثي سخان الشوي الأبعاد الخارجية أبعاد فجوة الفرن: تردد التشغيل: الوزن بدون الصندوق:	٦,١ أمبير، ١٢٢٠ واط ٨,٢ أمبير، ١٨٠٠ واط ٦,٠ أمبير، ١٢٥٠ واط ١٠٠٠ واط ١٨٠٠ واط تقريباً ١٢٥٠ واط تقريباً ٣٧٦ (ارتفاع) × ٦٢٦ (عرض) × ٥٠١ (عمق) مم ٢٤٢ (ارتفاع) × ٤١٢ (عرض) × ٤٢٦ (عمق) مم ٢٤٥٠ ميغاهرتز ٢٢ كجم تقريباً	٥,٨ أمبير، ١٢٥٠ واط ٧,٥ أمبير، ١٨٠٠ واط ٥,٥ أمبير، ١٢٥٠ واط ١٠٠٠ واط ١٨٠٠ واط تقريباً ١٢٥٠ واط تقريباً ٣٧٦ (ارتفاع) × ٦٢٦ (عرض) × ٥٠١ (عمق) مم ٢٤٢ (ارتفاع) × ٤١٢ (عرض) × ٤٢٦ (عمق) مم ٢٤٥٠ ميغاهرتز ٢٢ كجم تقريباً

*طريقة اختبار IEC

المواصفات عرضة للتغيير دون اشعار مسبق.
يمكن لمطلبات الفولطية أن تختلف حسب الدولة.

بخصوص متطلبات الفولطية وسنة وشهر الانتاج والدولة والرقم التسلسلي، يرجى مراجعة لوح التعريف الموجود على فرن المايكروويف.

جميع هذه الأشياء طبيعية :	
الفرن يسبب تداخل مع تلفزيوني.	بعض حالات التداخل مع الراديو أو التلفزيون يمكن أن تحدث عندما تطهو باستعمال فرن المايكروويف. هذا التداخل مماثل للتداخل الناشئ عن الأجهزة الصغيرة مثل الخلاطات والمكانس الكهربائية ومجففات الشعر، الخ. وهذا لا يعني وجود مشكلة في فرنك.
البخار يتراكم على باب الفرن والهواء الدافئ يخرج من فتحات تنقيس الهواء.	أثناء الطهي ينبعث البخار والهواء الحار من الطعام. معظم البخار والهواء الساخن يخرجان من الفرن بواسطة الهواء الذي يدور في فجوة الفرن. لكن بعض البخار يتكثف على السطوح الباردة نسبياً مثل باب الفرن. وهذا أمر طبيعي.
قمت بتشغيل فرني عن طريق الخطأ دون وجود طعام فيه.	تشغيل الفرن وهو فارغ لمدة زمنية قصيرة لا يسبب أضراراً بالفرن. لكننا لا نوصي بالقيام بهذا العمل.
يصدر صوت أزيز وطققة من فرني عندما أطهو بوضع الطهي المشترك.	هذه الأصوات تحدث عندما يتحول الفرن تلقائياً من قدرة المايكروويف إلى الطهي الحثي لتهيئة وضع الطهي المشترك. وهذا أمر طبيعي.
للفرن رائحة ويتولد منه دخان عند استعمال وظيفة الطهي الحثي أو الطهي المشترك أو الشواية.	من الضروري مسح فرنك على فترات منتظمة خصوصاً بعد الطهي بواسطة وظيفة الطهي المشترك أو الشواية. أي دهون أو شحوم متراكمة على سقف وجدران الفرن تبدأ بإصدار دخان إذا لم يتم تنظيفها.

المشكلة	السبب المحتمل	الفعل التصحيحي
لا يتم تشغيل الفرن.	لم يتم ادخال قابس الفرن بإحكام.	أخرج القابس من مأخذ التيار وانتظر ١٠ ثوان وأعد ادخاله.
	تم اطلاق قاطع الدائرة أو احتراق الفيوز.	أعد تشغيل قاطع الدائرة أو استبدل الفيوز.
	توجد مشكلة في مأخذ التيار الكهربائي.	قم بتوصيل جهاز آخر بنفس مأخذ التيار للتحقق مما إذا كان مأخذ التيار صالحاً للعمل.
الفرن لا يبدأ الطهي.	الباب غير مغلق تماماً.	أغلق الباب بإحكام.
	لم يتم ضغط القرص Start (البداية) بعد البرمجة.	اضغط القرص Start (البداية).
	تم ادخال برنامج آخر في الفرن أصلاً.	اضغط القرص Stop/Reset (إيقاف/ إعادة الضبط) لالغاء البرنامج السابق وقم بعملية البرمجة مرة أخرى.
	لم يتم ادخال البرنامج بصورة صحيحة.	قم بعملية البرمجة مرة أخرى وفقاً لتعليمات التشغيل.
	تم ضغط القرص Stop/Reset (إيقاف/ إعادة الضبط) بالخطأ.	قم ببرمجة الفرن مرة أخرى.
تظهر العبارة "DEMO MODE" (وضع العرض الايضاحي) في الشاشة.	تم ضبط القرص Timer/Clock (المؤقت/الساعة) ٤ مرات.	قم بتعطيل الوضع عن طريق ضغط القرص Timer/Clock (المؤقت/الساعة) ٤ مرات.
عند تشغيل الفرن، تصدر ضوضاء من صينية السيراميك.	حلقة الدوران وقاع الفرن متسخان.	قم بتنظيف هذه الأجزاء تبعاً لتعليمات العناية بفرنك (راجع الصفحة التالية).

* الوضع DEMO MODE (وضع العرض الايضاحي) مصمم للعرض في محلات التجزئة. لا تعمل وظائف الطهي أو بعض الوظائف الأخرى أثناء وضع العرض الايضاحي. إذا بدا لك أن هناك مشكلة في الفرن، اتصل بمركز خدمة معتمد.

١٤. VEGETABLE STEW (طبخ الخضار)

١٥. MEAT STEW (طبخ اللحم)

١٦. MIX STEW (طبخ مختلط)

- هذه الخاصية مصممة لطهي اللحم/ الدواجن والوجبات المتنوعة. مناسب لطهي القطع العسيرة المضغ من اللحم/ الدواجن.
- ضع جميع المكونات والسائل في اناء عميق يمكن استعماله بأمان في المايكروويف وطبق كاسرول مقاوم للحرارة.
- اسمح بحوالي ٢/١ حجم العمق لكي يتبخر لتفادي التدفق من الاناء.
- قم بتغطية طبخ الطهي.

الأطعمة الفئة	وزن الأطعمة الموصى بها		
	الخضار	اللحم	السوائل
١٤. Vegetable Stew (طبخ الخضار)	٦٠٠ جم	-----	١٥٠ مل
١٥. Meat Stew (طبخ اللحم)	-----	١ - ١,٥ كجم	٥٠٠ مل
١٦. Mix Stew (طبخ مختلط)	٣٠٠ جم	٤٠٠ جم	١٥٠ مل

١٩. COOKIE (الكوكي) (نوع من البسكويت)

- هذه التهيئة مصممة لخبز الكوكي (نوع من البسكويت) في الوضع الطهي الحثي.
- يمكن استعمال أواني طهي معدنية. ضع الصينية التي تريد طهيها على الرف المنخفض، موضوعاً على طينية السيراميك.
- التسخين المبدئي غير مطلوب.

كوكي برقائق الشكولاته

المكونات: (٤٠ قطعة كوكي)

- أ: ١٢٥ جم ملين القوام
٣/١ سكر بني
٣/١ سكر
٢/١ رقائق الشكولاته
- ب: ١ و ٤/١ دقيق لكل الاغراض
٢/١ ملعقة شاي من خلاصة الفانيلا
٢/١ ملعقة شاي من صودا الخبز
٤/١ ملعقة شاي من الملح
١ بيض

الطريقة:

١. اخفق الزبد مع كلا نوعي السكر في وعاء مزج إلى أن يصبح قوامها كالكشطة.
٢. اضع البيضة إلى المزيج واخفقه إلى أن يصبح سلساً. ثم اضع خلاصة الفانيلا وامزجها فيه.
٣. اضع الدقيق والملح وصودا الخبز إلى المزيج كل على حدة. قلب إلى أن يصبح المزيج سلساً.
٤. اضع رقائق الشكولاته وامزجها جيداً.
٥. ضع لفافة الألمنيوم على صينية التحميص. ضع كتلاً بحجم ملعقة صغيرة من العجينة (يزن كل منها ١٢ جم تقريباً) ورتبها بمقدار ٢٠ قطعة على صينية التحميص فوق الرف المنخفض على صينية السيراميك.
٦. اضغط قرص Auto Menu (قائمة الطعام التلقائية).
٧. اختر Cookie (الكوكي) مستخدماً قرص اختيار Menu/Temp. (قائمة الطعام/ درجة الحرارة).
٨. اضغط القرص Start (البداية).
٩. عندما تتضج قطع الكوكي، اقلبه لتبرد على الرف وانقله إلى طبق تقديم جذاب.

يمكن خبر ٢٠ قطعة كوكي في المرة الواحدة.
كرر الخطوات ٥ - ٩ واخبر الكمية المتبقية من العجينة.

٢٠. CAKE (الكعك)

- هذه التهيئة مصممة لخبز كعك الزبد في الوضع الحثي.
- يمكن استعمال أواني طهي معدنية. ضع الصينية التي تريد طهيها على الرف المنخفض، موضوعاً على طينية السيراميك.
- التسخين المبدئي غير مطلوب.

كعك بالزبد

المكونات:

- ١٥٠ جم دقيق ذاتي الانتفاخ
١ ملعقة شاي من مسحوق الخبز (بيكنغ باوذر)
قليل من الملح

- ١٥٠ جم زبدة
١٥٠ جم سكر نذرية
٢٤٠ جم (عدد ٤) بيض، مخفوق
١ ملعقة شاي حليب
١ ملعقة شاي من خلاصة الفانيلا

الطريقة:

١. قم بتبطين وتشحيم اناء كعك مستدير مقاس ٢٠ سم.
٢. امزج الزبد والسكر إلى أن يصبح كالكشطة الهشة. اخفق البيض والخلاصة معهما تدريجياً.
٣. اضع الدقيق الممزوج ببطء وبالتناوب مع ملعقة شاي واحدة من الحليب.
٤. ضع اناء الكعك على الرف المنخفض على صينية السيراميك.
٥. اضغط قرص Auto Menu (قائمة الطعام التلقائية).
٦. اختر Cake (الكعك) مستخدماً قرص اختيار Menu/Temp. (قائمة الطعام/ درجة الحرارة).
٧. اضغط القرص Start (البداية).
٨. عندما ينضج الكعك، اقلبه لتبرد على الرف وانقله إلى طبق تقديم جذاب.

١٢. MEAT SKEWERS WITH SAUCE (أسياخ لحم مع صلصة)

- أسياخ اللحم هذه عند غمرها بصلصة يتم تحميرها وشويها بسهولة.
- يمكن طهي سيخ إلى ستة أسياخ من اللحم (١٥٠ جم تقريباً من اللحم لكل سيخ).
- ضع أسياخ اللحم على الرف العالي على صينية السيراميك، وضع تحتها اناء غير عميق لتجميع القطرات المتساقطة.
- لا حاجة تقليب أسياخ اللحم أثناء زمن الطهي.
- التسخين المبدئي غير مطلوب.

أسياخ لحم بقر مع فواكة

المكونات:

- ٦٠٠ جم من خواصر لحم البقر، تقطع إلى مكعبات بحجم ٢ × ٢ سم
- ماء ملح مخصص لتخليل اللحم
- ٢ ملعقة شاي من صلصة الصويا المخففة
- ٢/١ ملعقة شاي من صلصة الصويا الداكن
- ١ ملعقة شاي من السكر
- ١ و ٢/١ ملعقة شاي من دقيق الذرة
- ١ ملعقة شاي من عصير الزنجبيل
- الخضر
- ٢ ملعقة شاي من حلقات الأناناس
- مقطع إلى مكعبات بحجم ٢ × ٢ سم
- ٤/١ خوخ معلب،
- مقطع إلى مكعبات بحجم ٢ × ٢ سم
- ١ حبة فلفل أخضر صغيرة
- مقطع إلى مكعبات بحجم ٢ × ٢ سم
- ١ حبة فلفل أحمر صغيرة
- مقطع إلى مكعبات بحجم ٢ × ٢ سم
- ٤ أسياخ فولاذية. (٣٠ سم تقريباً)

الطريقة:

١. قطع لحم بقر ملح بالخل طوال الليل في الثلاجة أو لمدة ساعة واحدة على الأقل.
٢. مرر اللحم المخل والخضر في الأسياخ بالتناوب.
٣. ضع الأسياخ على الرف العالي في صينية السيراميك، مع طبق ضحل تحتها لتجميع القطرات المتساقطة.
٤. اضغط قرص Auto Menu (قائمة الطعام التلقائية).
٥. اختر Meat Skewers with Sauce (أسياخ لحم مع صلصة) مستخدماً قرص اختيار Menu/Temp. (قائمة الطعام/ درجة الحرارة).
٦. اضغط القرص Start (البدء).

١	Auto Menu	• اضغط.
٢	Menu/Temp.	• اختر الفئة المرغوبة باستعمال القرص Menu/Temp. (قائمة الطعام/ درجة الحرارة) اختر قرص.
٣	Start	• اضغط.

ملاحظة:

الفئات "Meat Skewers (أسياخ اللحم)" و "Meat Skewers with Sauce (أسياخ اللحم مع صلصة)" يتم طهيها بالشواية والحمل الحراري. "Vegetable Stew (طهي الخضار)" و "Meat Stew (طبخ اللحم)" و "Mix Stew (طهي مختلط)" يتم طهيها بوضع الطهي الحثي. "Cookie (الكوكي)" و "Cake (الكعك)" يتم طهيها بالوضع الحثي.

١١. MEAT SKEWERS (أسياخ اللحم)

- اللحم في الأسياخ يخلل بالملح والفلفل والبهار وعصير الليمون والبصل المفروم وغيرها من الخضار، ويتم شويها.
- يمكن طهي سيخ إلى ستة أسياخ من اللحم (١٥٠ جم تقريباً من اللحم لكل سيخ).
- ضع أسياخ اللحم على الرف العالي على صينية السيراميك، وضع تحتها اناء غير عميق لتجميع القطرات المتساقطة.
- قم بتقطيع اللحم والخضر إلى قطع متساوية الحجم.
- لا حاجة تقليب أسياخ اللحم أثناء زمن الطهي.
- التسخين المبدئي غير مطلوب.

دجاج على طريقة ساتاي الماليزية

المكونات:

- دجاج ٦٠٠ جم - مقطع إلى مكعبات بحجم ٢ سم
- ملح، فلفل
- ثوم، زنجبيل
- بهار/ اختياري (كركم، فلفل حلو، الخ)
- ٤ أسياخ فولاذية. (الطول: ٣٠ سم تقريباً)

الطريقة:

١. امزج جميع المكونات في طاس.
٢. ضع اللحم في الأسياخ.
٣. ضع الأسياخ على الرف العالي في صينية السيراميك، مع طبق ضحل تحتها لتجميع القطرات المتساقطة.
٤. اضغط قرص Auto Menu (قائمة الطعام التلقائية).
٥. اختر Meat Skewers (أسياخ اللحم) مستخدماً قرص اختيار Menu/Temp. (قائمة الطعام/ درجة الحرارة).
٦. اضغط القرص Start (البدء).

١٧. PIZZA FRESH (بيتزا طازجة) (٠,٥ كجم - ١,٢ كجم)

- ملانم للبيتزا بعجينة رقيقة.
- ضع ورقة التحميص على صينية التحميص، زيتها قليلاً. ضع المواد المجهزة لبيتزا التحميص على صينية التحميص على الرف العلوي لصينية السيراميك.
- للحصول على نتائج اهن استعمال الرف المنخفض.

استعمال قائمة الطعام التالية كدليل لاعداد بيتزا في المنزل

المكونات	٥٠٠ جم	٨٠٠ جم	١,٠ كجم	١,٢ كجم
العجينة	٢٢٠ جم	٣٣٠ جم	٤٤٠ جم	٥٢٠ جم
الصلصة	٥٠ جم	٧٠ جم	١٠٠ جم	١٢٠ جم
السجق	٤٠ جم	٦٠ جم	٨٠ جم	١٠٠ جم
طماطم طازجة	١٠٠ جم	١٥٠ جم	٢٠٠ جم	٢٤٠ جم
جبنة مقطعة إلى قطع صغيرة	١٠٠ جم	١٥٠ جم	٢٠٠ جم	٢٤٠ جم
(الوزن الاجمالي)	٥١٠ جم	٧٦٠ جم	١,٠٢ كجم	١,٢٢ كجم

١٨. PIZZA FROZEN (بيتزا مجمدة) (٠,٢ كجم - ٠,٦ كجم)

- مناسب لطهي أنواع مختلفة من البيتزا المجمدة على عجينة رقيقة.
- لا حاجة لازالة الصقيع قبل الطهي.
- ضع ورقة الطهي على صينية الطهي، قم بتزيينها عموماً.
- ضع المواد المجهزة لبيتزا التحميص على صينية التحميص على الرف العلوي لصينية السيراميك.
- للحصول على نتائج اهن استعمال الرف المنخفض.

الطهي حسب الوزن (قائمة الطعام التلقائية) (١٧، ١٨):

١	Auto Menu 	● اضغط.
٢	Menu/Temp. 	● اختر فئة الطعام المرغوبة باستعمال قرص اختيار Menu/Temp. (قائمة الطعام/ درجة الحرارة) اختر قرص.
٣	Time/Weight 	● اضبط الوزن باستعمال القرص Time/Weight (الزمن/الوزن). يمكن ادخال الوزن بمراحل كل ٠,١ كجم. بعد التهيئة، يكون القرص More/Less (الزيادة/الانقاص) قابل للاستعمال. (راجع صفحة ١٥).
٤	Start 	● اضغط. يبدأ الاحماء المبدئي للفرن. لا تعدد إلى فتح الباب أثناء عملية الاحماء المبدئي. يتم عرض الحرف "P" في شاشة العرض. بعد انتهاء عملية الاحماء المبدئي، تصدر عن الفرن ٣ نغمات تنبيه ويومض الحرف "P" في شاشة العرض.
٥ ضع الطعام في الفرن.		
٦	Start 	● اضغط. تبدأ عملية الطهي. يبدأ العد التنازلي للزمن في شاشة العرض.

ملاحظة:

١. مطهي بواسطة الطهي الحثي.
٢. عند ادخال الوزن، يتم تقرير زمن الطهي.

١	Auto Menu 	● اضغط.
٢	Menu/Temp. 	● اختر فئة الطعام المرغوبة باستعمال قرص اختيار Menu/Temp. (قائمة الطعام/ درجة الحرارة) اختر قرص.
٣	Time/Weight 	● اختر الوزن باستعمال القرص Time/Weight (الزمن/ الوزن). يمكن ادخال الوزن بمراحل كل ٠,١ كجم. بعد التهيئة، يكون القرص More/Less (الزيادة/الإنقاص) قابل للاستعمال. (راجع صفحة ١٥)
٤	Start 	● اضغط. يظهر زمن الطهي في شاشة العرض ويبدأ العد التنازلي.

ملاحظة:

١. مطهي بواسطة الطهي الحثي.
٢. عند ادخال الوزن، يتم تقرير زمن الطهي.

٧. BEEF (لحم البقر) (٠,٥ - ٣ كجم)

- قم باختيار قطع الشوي المنتظمة الشكل، اذا لم تكن كذلك، اربط القطع بخيط للمساعدة على انتظام الطهي.
- ضع الجانب الذي عليه دهن البقر إلى أسفل على الرف المنخفض مع وضع اناء غير عميق (عمقه أقل من ٢ سم) تحته لتجميع القطرات المتساقطة.
- اقلب لحم البقر بعد انقضاء نصف زمن الطهي تقريباً.
- عند انتهاء الطهي، قم بلفه برفافة المنيوم واتركه لمدة من ١٠ إلى ١٥ دقيقة قبل تقديمه.

٨. LAMB (لحم الخروف) (٠,٥ - ٣ كجم)

- ضع الجانب الذي عليه دهن الخروف إلى أسفل على الرف المنخفض مع وضع اناء غير عميق (ارتفاعه أقل من ٢ سم) تحته لتجميع القطرات المتساقطة.
- اقلب لحم الخروف بعد انقضاء نصف زمن الطهي تقريباً.
- عند انتهاء الطهي، قم بلف اللحم برفافة المنيوم واتركه لمدة من ١٠ إلى ١٥ دقيقة قبل تقديمه.
- قطع اللحم بلا عظم قد تتطلب زمن طهي اضافي يتراوح بين ٥ إلى ١٠ دقيقة: طاقة الميكروويف MEDIUM (متوسط).

٩. WHOLE CHICKEN (دجاجة كاملة) (٠,٥ - ٣ كجم)

- للحفاظ على شكل الدجاج اثناء الطهي، شد أو اربط أرجل الطير مع بعضها البعض.
- ضع الجانب الذي عليه صدر الدجاج إلى أعلى على الرف المنخفض مع وضع اناء غير عميق (ارتفاعه أقل من ٢ سم) تحته لتجميع القطرات المتساقطة.
- لا حاجة لتقليب الدجاج اثناء زمن الطهي. إذا رغبت صب الزبدة على الدجاج خلال الطهي.
- عند انتهاء الطهي، قم بلف الدجاج برفافة المنيوم واتركه لمدة من ١٠ إلى ١٥ دقيقة قبل تقديمه.

دجاجة كاملة

المكونات: (٤ إلى ٦ قطع)

دجاجة ١,٥ كجم
زبدة مذابة ١٥ غرام
فلفل

الطريقة:

١. قم بتنظيف الدجاج بمنشفة ورقية.
٢. ادهنه بالزبدة المذابة بواسطة ريشة. رذ الفلفل عليه.
٣. ضع الجانب الذي عليه صدر الدجاج على الرف المنخفض على صينية السيراميك، وضع اناء غير عميق (ارتفاعه أقل من ٢ سم) تحته لتجميع القطرات المتساقطة.
٤. اضغط قرص Auto Menu (قائمة الطعام التلقائية).
٥. اختر Whole chicken (دجاجة كاملة) مستخدماً قرص اختيار Menu/Temp. (قائمة الطعام/ درجة الحرارة).
٦. اضبط الوزن إلى ١,٥ كجم مستخدماً القرص Time/Weight (الزمن/ الوزن).
٧. اضغط القرص Start (البداية).

١٠. CHICKEN PIECES (قطع الدجاج) (٠,٢ - ١,٥ كجم)

- يسمح لك بشوي/ طبخ قطع الدجاج. أجنحة الدجاج، أشياء محددة، كاحل الدجاج، الخ.
- ادهنه بالزبدة المذابة بواسطة ريشة. رذ الفلفل عليه.
- ضع الجانب الذي عليه صدر الدجاج على الرف العالي وضع اناء غير عميق تحته لتجميع القطرات المتساقطة.
- لا حاجة لتقليب قطع الدجاج اثناء الطهي.

قطع دجاج

المكونات: (٤ إلى ٦ قطع)

قطع دجاج ١ كجم
زبدة مذابة ١٠ غرامات
فلفل

الطريقة:

١. ادهنه بالزبدة المذابة بواسطة ريشة. رذ الفلفل عليه.
٢. ضع قطع الدجاج على الرف العالي في صينية السيراميك، مع طيق غير عميق تحته لتجميع القطرات المتساقطة.
٣. اضغط قرص Auto Menu (قائمة الطعام التلقائية).
٤. اختر Chicken pieces (قطع دجاج) مستخدماً قرص اختيار Menu/Temp. (قائمة الطعام/ درجة الحرارة).
٥. اضبط الوزن إلى ١ كجم مستخدماً القرص Time/Weight (الزمن/ الوزن).
٦. اضغط القرص Start (البداية).

١٣. BAKED POTATO (بطاطا محمصة) (٠,٥ - ١,٥ كجم)

- اقشر البطاطا وقطعها إلى قطع ليست كبيرة، وادهنها قليلاً وضعها على صينية السيراميك.
- لا تعتمد إلى تغطيتها.
- حرك البطاطا خلال الطهي بعد انقضاء نصف وقت الطهي تقريباً.

SENSOR REHEAT

(إعادة التسخين باستعمال المستشعر) (١٠٠ جم - ١,٠ كجم)

- يجب أن تكون جميع الأطعمة قد طهيت من قبل.
- يجب أن تكون الأطعمة بدرجة حرارة الغرفة أو درجة حرارة التلابة.
- توصي باستعمال الأطعمة التي يمكن تقليبها.
- ينبغي تغطية الاناء بلفافة بلاستيكية أو غطاء محكم.
- ينبغي ترك جميع الأطعمة مغطاة لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق.
- لا تعتمد إلى إعادة تسخين أو عية الرقائق المعدنية أو الأوعية البلاستيكية.

١. VEGETABLES (الخضار) (١٠٠ جم - ٦٠٠ جم)

٢. ROOT VEGETABLES (الخضار الجذرية) (١٠٠ جم - ١ كجم)

- ينبغي تشذيب الخضار واعدادها وتقطيعها إلى قطع متساوية الحجم.
- أضف من ملعقة كوب واحدة إلى ٤/١ كوب من الماء إذا ظهرت الخضار قليلة الماء أو كنت ترغب في قوام لين.
- ضعها في اناء بحجم مناسب وقم بتغطيتها بلفافة بلاستيكية أو غطاء محكم.
- إذا شئت، يمكنك إضافة الزيت أو الأعشاب، الخ ولكن لا تعتمد إلى إضافة الملح إلا بعد انتهاء الطهي.

٣. FROZEN VEGETABLES

(الخضار المجمدة) (١٠٠ جم - ١ كجم)

- ضعها في اناء بحجم مناسب وقم بتغطيتها بلفافة بلاستيكية أو غطاء محكم.
- الخضار الكبيرة توضع في طبقة واحدة واختر اناء غير عميق لها.
- أضف من ملعقة كوب واحدة إلى ٤/١ كوب من الماء إذا ظهرت الخضار قليلة الماء أو كنت ترغب في قوام لين.
- لا تعتمد إلى إضافة الملح قبل الطهي.
- بعد انتهاء الطهي، قلب المقادير الكبيرة واتركها من دقيقتين إلى ٣ دقائق.

٤. RICE (الأرز) (١٠٠ جم - ٢/١ كوب - ٤٠٠ جم - ٢ كوب)

- استعمل اناء أكبر حجماً لمنع تدفق الأرز من الاناء أثناء الغليان.
- استعمل ماء بارداً بالنسب التالية:
- ٢/١ كوب أرز / ١ كوب ماء
- ١ كوب أرز / ١ و ٢/١ كوب ماء
- ٢ كوب أرز / ٣ كوب ماء
- قم بتغطية الأرز بلفافة بلاستيكية أو غطاء محكم.
- عندما يظهر زمن الطهي في زجاجة العرض، انزع اللفافة البلاستيكية أو الغطاء.
- عند انتهاء الطهي، اترك الأرز لمدة من ٥ إلى ١٠ دقائق

٥. FISH (السمك) (١٠٠ جم - ٦٠٠ جم)

- مناسب لطهي الأسماك الكاملة وقطع السمك والشرائح
- اختر سمك مناسب للطهي في المايكروويف وضع الجانب الذي عليه القشرة إلى أسفل في طبق غير عميق.
- اجعل أطراف القطع الرقيقة تتداخل لمنع الطهي الزائد.
- قم بحماية منطقة العين والذيل بمقدار قليل من رقائق الألمنيوم لمنع الطهي الزائد.
- بالنسبة لقطع السمك السمكة، قد تتطلب وقت إضافي لمدة ٢ - ٥ دقائق: بوضع طاقة المايكروويف MEDIUM (متوسطة).

٦. SOUP (الحساء)

- مناسب لطهي أنواع الحساء التقليدية.
- ضع جميع المكونات والسائل في اناء يمكن استعماله بأمان في المايكروويف وطبق كاسرول مقاوم للحرارة.
- اسمح بحوالي ٢/١ الحجم لكي يتبخر لتفادي التدفق من الاناء.
- قم بالطهي مع تغطية الاناء بغطاء أو لفاة بلاستيكية آمنة للاستعمال في المايكروويف.
- قم بموازنة الماء والمكونات كما تفعل ذلك دائماً.

Sensor Reheat /Auto Menu

(إعادة التسخين بالمستشعر / قائمة الطعام التلقائية) (الطهي بالمستشعر ، الطهي بالوزن ، الطهي التلقائي)

ملاحظات:

١. يعمل نظام المستشعر التلقائي عن طريق اكتشاف تراكم البخار على المستشعر. جميع الأطعمة المطهية باستعمال المستشعر التلقائي ينبغي تغطيتها بغطاء محكم أو بلفافة بلاستيكية. لا تعمل ثوباً في اللفافة البلاستيكية. بينما يتم طهي الأطعمة في فرن المايكروويف، تتكون الأبخرة. بعد انبثاق دفق البخار من تحت غطاء الطعام واكتشافه من قبل المستشعر، يصدر صوت إشارة تنبيه بنغمتين وحسب الفرن تلقائياً الزمن المتبقي ويبدأ العد التنازلي في شاشة العرض.
٢. عند اختيار إعادة التسخين/ الطهي بواسطة المستشعر ، ينبغي عدم فتح باب الفرن لما يزيد عن دقيقة واحدة. فتح الباب يمكن أن يؤدي إلى عدم دقة نتائج الطهي. يمكن فتح باب الفرن لتقليب الطعام أو قلبه أو لاضافة الأطعمة عندما يظهر "STIR (حرك)" أو "TURN OVER (اقلب)" في شاشة العرض.
٣. ينبغي ألا تكون درجة حرارة هواء الغرفة المحيط بالفرن أعلى من ٣٥°م عند استعمال إعادة التسخين/ الطهي بالمستشعر.
٤. الأطعمة التي يقل وزنها عن ١٠٠ جم ينبغي تسخينها باستعمال طريقة القدرة والزمن فقط، لا في وضع إعادة التسخين/ الطهي باستعمال المستشعر.
٥. إذا كان زمن الطهي المتبقي أكثر من ٦٠ دقيقة، سيظهر الزمن بالساعات والدقائق.
٦. ينبغي أخذ جميع الأطعمة من مواضع تخزينها المعتادة.
٧. قبل استعمال وضع استعمال إعادة التسخين/ الطهي بالمستشعر، تأكد من كون صينية السبراميك جافة لضمان الحصول على أفضل النتائج.
٨. يمكن برمجة مدة الترك أو مستوى القدرة بعد إعادة التسخين/ الطهي باستعمال المستشعر.
٩. إذا سبق وأن تم استعمال الفرن بوضع الطهي الحثي أو الطهي المشترك أو الشواية وأصبح شديد الحرارة بحيث لا يمكن استعماله في وضع برمجة المستشعر، يظهر "HOT (حار)" في نافذة العرض. ستعمل مروحة التبريد لتبريد الفرن بسرعة. بعد اختفاء "HOT (حار)"، يمكن استعمال البرنامج. إذا كنت على عجلة من امرك، قم بطهي الطعام يدوياً، أي قم باختيار مستوى قدرة المايكروويف طاقة المايكروويف.

More/Less



قرص More/Less (الزيادة/ الإنقاص):

تتفاوت تفضيلات درجة طهي الطعام من شخص إلى آخر. بعد التعود على استعمال إعادة التسخين/ الطهي باستعمال المستشعر عدة مرات، يمكنك أن تقرر أنك تفضل طعامك مطهياً حتى درجة مختلفة. باستعمال قرص More/Less (الزيادة/ الإنقاص)، يمكن ضبط برنامج المستشعر التلقائي لطهي الطعام لمدة أطول أو أقصر. اضغط قرص More/Less (الزيادة/ الإنقاص) لاختيار الفئة وقبل ضغط القرص Start (البدء) ضغطة واحدة = More (أكثر) ضغطتان = Less (أقل) ٣ ضغطات = التهيئة الأصلية إذا كنت راضياً من نتائج برنامج المستشعر التلقائي، لا حاجة لاستعمال هذا القرص.

Sensor Reheat (إعادة التسخين بالمستشعر):

هذه الخاصية تسمح لك بطهي الأطعمة التي سبق طهيها والتي بمستوى درجة حرارة الغرفة أو درجة حرارة الثلاجة دون الحاجة لاختيار أزمان الطهي وقيم القدرة. فالفرن يقوم بذلك تلقائياً.

١	● اضغط. Sensor Reheat
٢	● اضغط. بعد اكتشاف المستشعر بانبعث البخار، يظهر زمن الطهي المتبقي في شاشة العرض ويبدأ بالعد التنازلي.

للحصول على أفضل النتائج من الطهي باستعمال المستشعر:

١. الأطعمة التي يقل وزنها عن ١٠٠ جم ويزيد عن ١,٠ كيلو جرام ينبغي إعادة تسخينها باستعمال طريقة الطاقة والزمن فقط.
٢. لا تعتمد إلى إعادة تسخين الخبز والمعجنات. استعمال القدرة والزمن اليدويين.
٣. لا تعتمد إلى استعمالها إذا كانت فجوة الفرن دافئة.
٤. لا تستعملها للمشروبات.
٥. لا تستعملها للأطعمة المجمدة.

Sensor Cook (الطهي باستعمال المستشعر)

Auto Menu (قائمة الطعام التلقائية) (١ - ٦):

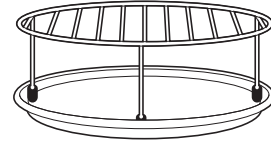
هذه الخاصية تتيح لك طهي معظم أطعمتك المفضلة دون الحاجة لاختيار أزمان الطهي والقدرة. فالفرن يقوم بذلك تلقائياً.

١	● اضغط. Auto Menu
٢	● اختر الفئة المرغوبة باستعمال القرص Menu/Temp. (قائمة الطعام/ درجة الحرارة) اختر قرص.
٣	● اضغط. بعد التهيئة، يكون القرص More/Less (الزيادة/ الإنقاص) قابل للاستعمال

الطهي التلقائي بواسطة وضع Auto Kebab (شوي الكباب التلقائي)

هذه الخاصية تسمح لك بشوي الكباب من ١ إلى ٦ أسياخ. لا حاجة لتقليب الكباب أثناء زمن الطهي.

استعمال الكماليات:



سيخ كباب

المكونات: (٤ أسياخ)

٥٠٠ غرام من لحم مهترئ (لحم بقر أو خروف، الخ)
حبة بصل واحدة - مفرومة وافصل عصاريتها.

قطعة شحم واحدة

١ ملعقة شاي من الملح

فلفل

بهار / اختياري (كركم، كزبرة، فلفل حلو، كمون... الخ)

٤ أسياخ فولاذية. مسطحة (الطول: ٣٠ سم تقريباً)

الطريقة:

١. امزج جميع المكونات في طاس المزج.
٢. ضعه في الثلاجة لمدة ساعة، إلى أن يصبح جاهزاً للطهي.
٣. خذ حفنة من اللحم. ضعها على سيخ مسطح وطويل واجعله بشكل سيجار، حول السيخ. سيبدو وكأنه سجن على السيخ.
٤. ضع الكباب على الرف العالي في صينية السيراميك، مع طبق غير عميق تحتها لتجميع القطرات المتساقطة.
٥. اضغط القرص **Auto Kebab** (شوي الكباب التلقائي)، واختر **Seekh Kebab** (سيخ كباب)، ثم اضغط القرص **Start** (البدء).

● اضغط.

Auto Kebab



Menu/Temp.



● اختر "Tikka Kebab" (تكة كباب) أو "Seekh kebab" (سيخ كباب) في قرص اختيار Menu/Temp. (قائمة الطعام/ درجة الحرارة).

بعد التهيئة، يكون القرص More/Less (الزيادة/الإنقاص) قابل للاستعمال. (راجع صفحة ١٥)

● اضغط.

يظهر الزمن المبرمج في شاشة العرض ويبدأ العد التنازلي.

Start

ملاحظة:

١. التسخين المبدئي غير مطلوب.
٢. يتم الطهي بواسطة الشبكة أو الطهي الحثي.

تكة كباب

المكونات: (٤ أسياخ)

٦٠٠ غرام من اللحم (لحم خروف أو دجاج، الخ) - مقطع إلى مكعبات بمقدار ٢ سم.

حبة بصل واحدة

٢ ملعقة شاي من زيت الزيتون

١ ملعقة شاي من الملح

٤ أسياخ فولاذية. (الطول: ٣٠ سم تقريباً)

الطريقة:

١. قطع البصل إلى شرائح وافصل عصارته.
٢. امزج جميع المكونات في طاس.
٣. انقع اللحم بالخل لأكثر من ساعتين، وضعه في الثلاجة بعد تغطيته.
٤. ضع اللحم في الأسياخ (١٥٠ جم تقريباً في كل سيخ).
٥. ضع الكباب على الرف العالي في صينية السيراميك، مع اناء غير عميق تحتها لتجميع القطرات المتساقطة.
٦. اضغط القرص **Auto Kebab** (شوي الكباب التلقائي)، واختر **Tikka Kebab** (تكة كباب)، ثم اضغط القرص **Start** (البدء).

هذه الخاصية تتيح لك إمكانية برمجة زمن التبريد بعد انتهاء الطهي وبرمجة الفرن كمؤقت دقائق و/أو لبرمجة موعد بدء متأخر.

للاستعمال كمؤقت للمطبخ:

١	● اضغط.	Timer/Clock 
٢	● اضبط مقدار زمن التأخير المرغوب باستعمال القرص Time/Weight (الزمن/ الوزن). (حتى ساعة واحدة و ٣٠ دقيقة)	Time/Weight 
٣	● اضبط برنامج الطهي المرغوب. (راجع صفحة ٨-١١ للتفاصيل).	Micro Power  ٤ مرات ↓ Time/Weight 
٤	● اضغط. يبدأ العد التنازلي لزمن التأخير. ثم يبدأ الطهي.	Start 

ملاحظة:

١. إذا تم فتح الفرن أثناء زمن التبريد أو مؤقت المطبخ، سوف يستمر العد التنازلي للزمن في شاشة العرض.
٢. لا يمكن برمجة البدء المتأخر قبل أي وظيفة تحكم تلقائي. القصد من ذلك هو منع ارتفاع درجة حرارة التبريد للطعام قبل بدء إزالة الصقيع أو الطهي. تتغير درجة الحرارة المبدئية ويمكن أن تعطي نتائج غير دقيقة.

١	● اضغط.	Timer/Clock 
٢	● اضبط مقدار الزمن المرغوب باستعمال القرص Time/Weight (الزمن/ الوزن). (حتى ساعة واحدة و ٣٠ دقيقة)	Time/Weight 
٣	● اضغط. يبدأ العد التنازلي للوقت دون تشغيل الفرن.	Start 

لبرمجة زمن التبريد:

١	● اضبط برنامج الطهي المرغوب. (راجع صفحة ٨-١١ للتفاصيل).	مثال Micro Power  ٤ مرات ↓ Time/Weight 
٢	● اضغط.	Timer/Clock 
٣	● اضبط مقدار زمن التبريد المرغوب باستعمال القرص Time/Weight (الزمن/ الوزن). (حتى ساعة واحدة و ٣٠ دقيقة)	Time/Weight 
٤	● اضغط. ستبدأ عملية الطهي. بعد انتهاء الطهي، يبدأ العد التنازلي لوقت التبريد دون تشغيل الفرن.	Start 

جدول للطهي الحثي:

درجة الحرارة	الاستعمال
٤٠م°	تخمير
١٠٠م°	بافلوقا
١١٠م°	مرنغ (كعكة صغيرة معدة)
١٢٠م°	تجفيف الأعشاب ببطء
١٣٠م°	كعكة الفواكه الغنية الكبيرة، الكسرولات
١٤٠م°	لبداء كعكة الفواكه الغنية الكبيرة (ثم يتم تخفيضها)
١٥٠م°	
١٦٠م°	خبز الزنجبيل، البسكويت، الكوكي، كعكة الفواكه الكبيرة
١٧٠م°	
١٨٠م°	فطائر، باذنجان محشي
١٩٠م°	فطائر المرنغ (كعكة صغيرة معدة) بالليمون، فطائر اللحم المفروم، كعكة العسل الأسود، دجاج محشي، الشرائح
٢٠٠م°	الملفوفة، معجنات جوكس، كعكة مرققة، خبز، السجق، رقائق ملفوفة، فول أو فان، البطاطا المحمرة، كعكة
٢١٠م°	يورشكر
٢٢٠م°	
٢٣٠م°	
٢٤٠م°	بعض أنواع البسكويت مثل الجبن واللوز
٢٥٠م°	

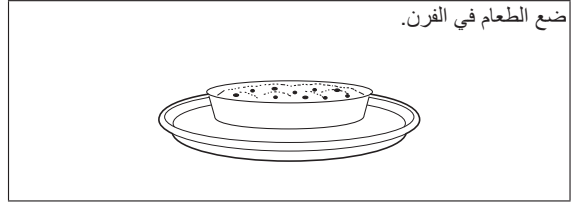
جدول للطهي المشترك:

البند	تهينة الطهي المشترك	زمن الطهي التقريبي
الدواجن الندجاج (حتى ٢,٨ كجم) قطع الدجاج (١ إلى ١,٥ كجم) ديك رومي (٢ إلى ٤ كجم) البط (١,٥ إلى ٢,٥ كجم)	٦ ٦ ٥ ٥	١٥ إلى ١٧ دقيقة/ ٥٠٠ جم ٣/٢ زمن الطهي التقليدي التقريبي ١٥ إلى ١٧ دقيقة/ ٥٠٠ جم ١٥ إلى ١٨ دقيقة/ ٥٠٠ جم
مشويات لحم البقر اضلاع، اضلاع بلا عظم، لحم الخاصرة طهي خفيف طهي متوسط طهي جيد لحم الورك، قطعة لحم بقر (عالية الجودة) طهي خفيف طهي متوسط طهي جيد قطعة طرية من خواصر لحم البقر طهي خفيف طهي متوسط طبق محمر (١ و ٢/١ إلى ٢ كجم) قطع لحم سميكة (اقلب اللحم بعد حوالي ساعة من الطهي)	٥ ٥ ٥ ٥ ٥ ٥ ٥ ٥ ١ ١	١١ إلى ١٤ دقيقة/ ٥٠٠ جم ١٤ إلى ١٦ دقيقة/ ٥٠٠ جم ١٨ إلى ٢٠ دقيقة/ ٥٠٠ جم ١٢ إلى ١٥ دقيقة/ ٥٠٠ جم ١٣ إلى ١٨ دقيقة/ ٥٠٠ جم ١٨ إلى ٢٠ دقيقة/ ٥٠٠ جم ١٦ إلى ١٨ دقيقة/ ٥٠٠ جم ٢٢ إلى ٢٤ دقيقة/ ٥٠٠ جم ١ و ٢/١ إلى ٢ ساعة اجمالي ١ و ٢/١ إلى ٢ ساعة اجمالي
مشاوي لحم الخروف	٤	١٨ إلى ٢٠ دقيقة/ ٥٠٠ جم
رغيف اللحم	١	٢٥ إلى ٣٠ دقيقة/ ٥٠٠ جم
المكسولات	١	٣/٢ زمن الطهي التقليدي التقريبي

الطهي بوضع Combination (الطهي المشترك) عن طريق ضبط الزمن

توجد ٦ أوضاع تهيئة للطهي المشترك. لا حاجة لضبط درجة الحرارة أو مستوى طاقة الميكروويف.

١	Combination	● اختر تهيئة الطهي المشترك. توجد ٦ أوضاع تهيئة كما مبينة أدناه.
٢	Time/Weight	● اضبط زمن الطهي باستعمال القرص Time / Weight (الزمن/ الوزن). (حتى ٩ ساعات) يمكن ادخال الزمن بمراحل كل منها دقيقة واحدة.
٣	Start	● اضغط. تبدأ عملية الطهي. يبدا العد التنازلي للزمن في شاشة العرض.



الطهي المشترك مثالي لشوي اللحوم والدواجن وطهي الكعك والمعجنات والشرائح الرقيقة. الطهي المشترك يقوم تلقائياً بالتبديل بين التسخين الحثي والتسخين بالميكروويف.

ميزة الطهي المشترك هي انه يعطي التحمير الذي يعطيه الطهي الحثي وغالباً ما يختصر الزمن الذي يستغرقه الطهي التقليدي. كما يتم اختصار الزمن أيضاً لأنه يتطلب احماءاً مبدئياً.

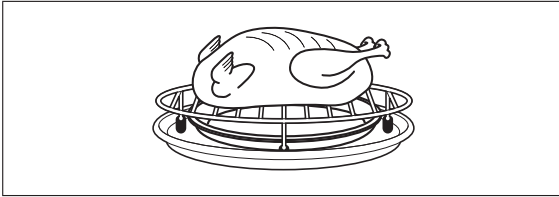
لحساب زمن الطهي ابدأ بالطهي لمدة ٣/٢ من زمن الطهي التقليدي تقريباً واضف مدداً اضافية اذا اقتضى الأمر. بخصوص الأمثلة على وصفات إعداد الطعام وأزمنة الطهي، راجع وصفات إعداد الطعام في قسم وصفات إعداد الطعام.

أواني الطهي المقاومة للفرن، بما في ذلك المصنوعة من الزجاج والسيراميك ملائمة للاستعمال في الطهي المشترك. الكعك والشرائح الرقيقة والحلويات، الخ يمكن طهيها في أواني طهي معدنية شريطة وجود مقدار من الطعام يكفي لامتصاص حرارة المايكروويف. على سبيل المثال، لا تضع مقداراً قليلاً من الطعام في طبق سيراميك كبير لأننا تحدث ظاهرة التفوس.

عند الطهي باستخدام الطهي المشترك؛ ضع الأطباق التي سيتم طهيها في صينية السيراميك.

للحصول على سطح هش للبطاطا والخضار المحمرة وقطع الدجاج ضعها مباشرة على الرف المنخفض. يمكن ايضاً طهي السجق والريزول بهذه الطريقة.

ضع زجاجاً مقاوماً للحرارة أو اناء من السيراميك (ارتفاعه اقل من ٢ سم). تحت الرف المنخفض لتجميع أي قطرات تتساقط من المشاوي. وبدلاً من ذلك، يمكنك رفع المشاوي على رف المشاوي في اناء خبر ووضعها على صينية السيراميك مباشرة.



أمثلة على الأطعمة التي يمكن طهيها

تهيئة الطهي المشترك	الأطعمة الملائمة	درجة حرارة الفرن	مستوى طاقة الميكروويف
COMB 1 (الطهي المشترك ١)	الكسولات، الطباخ المحمرة، رغيف اللحم، اللحوم المملحة	١٥٠°م	LOW (منخفض)
COMB 2 (طهي مشترك ٢)	الفطائر، الكسترد المخمر، حلوى الأرز	١٦٠°م	LOW (منخفض)
COMB 3 (الطهي المشترك ٣)	الكعك، حلوى ذاتية الصلصة، شرائح ذات طبقات، فطيرة التفاح	١٧٠°م	LOW (منخفض)
COMB 4 (الطهي المشترك ٤)	الشرائح ذات الطبقة الواحدة، الكيك الخفيف، لحم الخروف المحمر	١٨٠°م	LOW (منخفض)
COMB 5 (الطهي المشترك ٥)	لحم البقر المحمر، البطاطا المغلفة، لحم الديك الرومي، البط، اعادة تسخين خبز الثوم، كسولات قطع الدجاج، لازانيا، اعادة التسخين للحلويات/ الفطائر، اعادة تسخين الكعك	٢٠٠°م	MEDIUM-LOW (متوسط - منخفض)
COMB 6 (الطهي المشترك ٦)	المعجنات، الخبز، شوي السجق والريزول، الدجاج الكامل، قطع الدجاج، البييتزا، اعادة تسخين فطائر الكعك	٢٣٠°م	LOW (منخفض)

الطهي بتهينة Convection/2 level Convection (الحمل الحراري/الحمل الحراري بمستويين) عن طريق ضبط الزمن

الطهي الحثي بمستوى واحد:

كما هو الحال في الافران التقليدية، فإن الفرن الحثي يتضمن عنصر لاعطاء التسخين الجاف اللازم ليكون السطح الخارجي محمراً وحشاً.

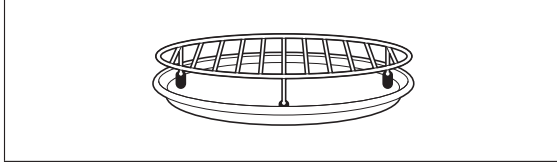
يضاف إلى ذلك أن الطهي الحثي يشمل أيضاً مروحة لاعطاء النتائج العادية في زمن طهي أقصر بعض الشيء.

يمكن استعمال معظم وصفات إعداد الطعام التقليدية.

اتباع الحدود الدنيا لزمن الطهي المقترح وقم بزيادة المدة اذا اقتضى الأمر.

كما توجد أيضاً وصفات لإعداد الطعام بالطريقة الحثية في قسم وصفة إعداد الطعام.

استعمال الكماليات:



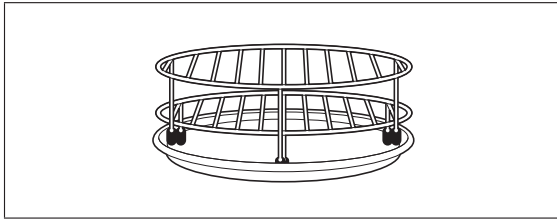
الطهي الحثي بمستويين:

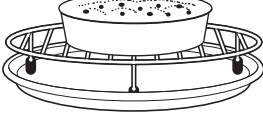
الطهي الحثي بمستويين تم تجهيزه للحالات التي ترغب فيها بطهي كميات كبيرة من الطعام.

يمكن عندها استخدام فجوة الفرن بأكملها.

على سبيل المثال، طهي صينيتين من البسكويت أو من الكيك الاسفنجية.

استعمال الكماليات:



● اضغط.	١ Convection ○ أو 2 Level Conv. ○
● اختر درجة حرارة الفرن المرغوبة باستعمال القرص Menu/Temp. (قائمة الطعام/ درجة الحرارة) اختر قرص. (١٠٠ إلى ٢٥٠ درجة مئوية. درجة التخمير هي ٤٠ درجة مئوية). راجع الجدول في صفحة ١٢.	٢ Menu/Temp. ○
● اضغط. يبدأ الاحماء المبدئي للفرن. لا تعتمد إلى فتح الباب أثناء عملية الاحماء المبدئي. يتم عرض الحرف "P" في شاشة العرض. بعد انتهاء عملية الاحماء المبدئي، تصدر عن الفرن ٣ نغمات تنبيه ويومض الحرف "P" في شاشة العرض.	٣ Start
٤ ضع الطعام في الفرن. 	
● اضبط زمن الطهي باستعمال القرص Time / Weight (الزمن/ الوزن). (حتى ٩ ساعات) يمكن ادخال الوقت بمراحل كل منها دقيقة واحدة.	٥ Time/Weight ○
● اضغط. تبدأ عملية الطهي. يبدأ العد التنازلي للزمن في شاشة العرض.	٦ Start

ملاحظة:

١. ضع صينية السيراميك بطريقة صحيحة في الفرن قبل الاحماء المبدئي.
٢. إذا لم يتم فتح باب الفرن بعد انتهاء عملية الاحماء المبدئي، سيحافظ الفرن على درجة الحرارة المختارة لمدة ٣٠ دقيقة من بداية الاحماء المبدئي. وبعد ٣٠ دقيقة سينطفئ الفرن تلقائياً ويعود لعرض التوقيت اليومي.
٣. إذا لم يكن الاحماء المبدئي مطلوباً، فلا حاجة لتنفيذ الخطوة ٣.
٤. عندما يكون زمن الطهي المختار أقل من ساعة واحدة، يتم العد التنازلي للزمن بالثواني.
٥. عندما يكون زمن الطهي المختار أكثر من ساعة واحدة، يتم العد التنازلي للزمن بالدقائق. إلى أن تبقى "1H 00" (ساعة واحدة) فقط. ثم يتم العد التنازلي على الشاشة بالثواني.

للطهي على Grill (الشواية) عن طريق ضبط الزمن

يتوفر وضعان لضبط الشواية.

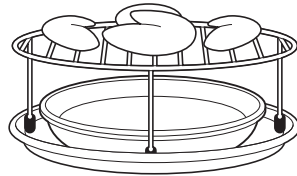
الوضع Grill 1 (HIGH) (الشواية ١ (مرتفع)) ملائم لشوي شرائح اللحوم والدجاج والسّمك.
الوضع Grill 2 (LOW) (الشواية ٢ (منخفض)) ملائم لشوي أسماك كاملة ولخبز رقائق البطاطا في الفرن ولتخمير أطباق الأجبان والبيض.
ضع زجاجاً مقاوماً للحرارة أو صينية سيراميك تحت الرف العالي لتجميع أي قطرات تتساقط من المشاوي.

توجيهات بخصوص الشوي:

تفيد الشواية بشكل خاص للشرائح الرقيقة من اللحوم أو الستيك أو الكستلية (قطع الضلوع) أو الكباب أو السجق أو قطع الدجاج. وهي أيضاً ملائمة للساندويشات وأطباق المعكرونة.
ينبغي عادة تقليب الطعام المشوي بعد انقضاء نصف مدة الشوي. عند فتح باب الفرن، يتوقف البرنامج. قم بتقليب الطعام وضعه في الفرن من جديد وأغلق الباب وأعد بدء تشغيل الفرن. أثناء الشوي، يمكن فتح باب الفرن في أي وقت لمعاينة من الطعام.

البند	تهيئة الشواية	زمن الطهي التقريبي (بالدقائق)
السّمك		
شرائح بسّمك ١ سم	١	١٥ إلى ١٧
بسّمك ١,٥ سم	١	١٧ إلى ١٩
شرائح الستيك بسّمك ٢ سم	١	٢٤ إلى ٢٦
الأسماك الكاملة		
٢٥٠ جم إلى ٣٧٥ جم	٢	٢٤ إلى ٢٦
٥٠٠ جم	٢	٣٠ إلى ٣٢
المحار		
ذبول سرطان البحر	٢	٢٦ إلى ٣٦
٢٥٠ جم إلى ٣٠٠ جم	١	١٢ إلى ١٤
محار بحري ٥٠٠ جم	٢	١٣ إلى ١٥
الجمبري (القرديس) ٥٠٠ جم		
الدجاج		
٤ أنصاف صدر	١	٢٠ إلى ٢٤
مقطع (دجاجة كاملة)	١	٢٨ إلى ٣٢
٨ أقدام	١	٢٨ إلى ٣٠
٤ أفخاذ	١	٢٦ إلى ٢٨
١٦ جناح	١	٢٦ إلى ٢٨
٤ ماريلاند	١	٢٦ إلى ٢٨
٤ كباب	١	٢٠ إلى ٢٤
لحم بقر		
همبرجر		
(بسّمك ٣ سم تقريباً)	١	٢٠ إلى ٢٢
طهي جيد		
شرائح مينيون		
(بسّمك ٣ سم تقريباً)	١	١٦ إلى ٢٢
طهي خفيف		
طهي متوسط	١	٢٠ إلى ٢٢
شرائح الستيك		
(بسّمك ٣ سم تقريباً)	١	١٦ إلى ١٨
طهي خفيف		
طهي متوسط	١	٢٠ إلى ٢٢
طهي جيد	١	٢٤ إلى ٢٦
لحم خروف		
أضلاع بسّمك ٢ سم		
طهي متوسط	١	٢٠ إلى ٢٢
طهي جيد	١	٢٢ إلى ٢٤
٤ كلاوي (مقطعة أنصاف)	١	١٢ إلى ١٤

ضع الطعام في الفرن.



١ Grill

● اضغط واختر تهيئة الشواية.
مرة واحدة: HIGH (GRILL 1)
(عالي (الشواية ١))
● مرتين: LOW (GRILL 2)
(منخفض (الشواية ٢))

٢ Time/Weight

● اضبط زمن الطهي باستعمال القرص Time / Weight (الزمن/ الوزن).
(حتى ساعة واحدة و ٣٠ دقيقة)
يمكن ادخال قيم الزمن بمراحل كل منها ١٠ ثوان حتى ٥ دقائق ثم بمراحل كل منها دقيقة واحدة.

٣ Start

● اضغط.
تبدأ عملية الطهي. يبدأ العد التنازلي للزمن في شاشة العرض.

إعادة التسخين/ إزالة الصقيع/ الطهي عن طريق برمجة القدرة والزمن

كيف اقوم ببرمجة القدرة والزمن؟

١ Micro Power 	● يختار مستوى طاقة الميكروويف. مثال: اضغط ٤ مرات للمستوى MEDIUM (متوسط)
٢ Time/Weight 	● اضبط زر الطهي باستعمال القرص Time / Weight (الزمن/ الوزن). (مرتفع) HIGH ← حتى ٣٠ دقيقة غير ذلك ← حتى ساعة واحدة و ٣٠ دقيقة) يمكن ادخال قيم الزمن بمراحل كل منها ١٠ ثوان حتى ٥ دقائق ثم بمراحل كل منها دقيقة واحدة.
٣ Start 	● اضغط. تبدأ عملية الطهي. يبدأ العد التنازلي للزمن في شاشة العرض.

ملاحظة:

١. للطهي على مرحلتين أو ٣ مراحل، كرر الخطوات ١ و ٢ أعلاه قبل ضغط القرص Start (البداية).

٢. القرص Micro Power (طاقة الميكروويف):

القدرة	مستوى القدرة	اضغط
مرة واحدة	HIGH (مرتفع)	١٠٠٠ واط
مرتين	DEFROST (إزالة الصقيع)	٣٥٠ واط
٣ مرات	MEDIUM-HIGH (متوسط - مرتفع)	٧٠٠ واط
٤ مرات	MEDIUM (متوسط)	٥٥٠ واط
٥ مرات	MEDIUM-LOW (متوسط - منخفض)	٣٥٠ واط
٦ مرات	LOW (منخفض)	١٠٠ واط

للطهي باستعمال القرص

Time/Weight (الزمن/الوزن)

هذه الخاصية تسمح لك ببرمجة أوقات الطهي بوضع طاقة الميكروويف إلى المستوى "HIGH" (مرتفع) بسهولة.

مثال: للطهي بمستوى القدرة HIGH (مرتفع) لمدة ٥ دقائق.

١ Time/Weight 	● اضبط زمن الطهي. (حتى ٣٠ دقيقة) يظهر زمن الطهي في شاشة العرض.
٢ Start 	● اضغط. تبدأ عملية الطهي. يبدأ العد التنازلي للزمن في شاشة العرض.

ملاحظة:

لا تتوفر هذه الخاصية للطهي بمرحلتين أو ٣ مراحل.

إزالة الصقيع بواسطة القرص Turbo Defrost (إزالة التجميد بسرعة)

هذه الخاصية تسمح لك بإزالة الصقيع المتجمد على اللحوم والدواجن والأطعمة البحرية تبعاً للوزن.

١ Turbo Defrost 	● اضغط.
٢ Time/Weight 	● اضبط الوزن باستعمال القرص Time / Weight (الزمن/ الوزن). (حتى ٣,٠ كجم) يمكن ادخال الوزن بمراحل كل منها ١,٠ كجم.
٣ Start 	● اضغط. يظهر زمن إزالة الصقيع في شاشة العرض ويبدأ العد التنازلي.

ملاحظة:

١. شكل ومقاس الأطعمة هما للذاتان يحددان أقصى وزن يمكن للفرن استيعابه.

٢. تصدر عن الفرن نغمتا تنبيه بعد انقضاء نصف زمن إزالة الصقيع

للتذكير بأن تقلب الطعام أو تقوم بتجزئته أو فصله إلى قطع، الخ.
٣. عندما تكون عملية إزالة التجميد غير كافية، يمكن برمجة مدة الترك أو مستوى الطاقة بعد إزالة التجميد.

لتغيير زمن الطهي

ثناء التشغيل، يمكنك تغيير زمن الطهي.

١. اضغط زر الوظيفة الذي ضبطته.
٢. قم بتغيير زمن الطهي إلى الزمن المرغوب باستعمال القرص Time / Weight (الزمن/ الوزن).

عندما يضيء مصباح القرص، تكون البرمجة ممكنة.
(ينطفئ الضوء بعد دقيقة واحدة).

عندما يухفئ الضوء، اضغط قرص الوظيفة التي برمجتها مرة أخرى.

يمكنك تغيير درجة حرارة الفرن بعد الطهي الحثي.

ملاحظة:

لا تتوفر هذه الوظيفة لوضع إعادة التسخين بالمستشعر أو قائمة الطعام التلقائية أو إزالة الصقيع.

دليل التشغيل

لمساعدتك على برمجة الفرن، يظهر دليل التشغيل باللغة الانجليزية في شاشة العرض. عندما يصبح استخدام الفرن مألوفاً لديك، يمكن إيقاف دليل التشغيل.

للإيقاف:

● اضغط ٣ مرات. تتحرك العبارة "OPERATION GUIDE OFF" (إيقاف دليل تشغيل) على الشاشة وتظهر النقطتان أو التوقيت اليومي في شاشة العرض من جديد.	More/Less  ٣ مرات
---	--

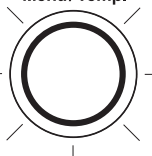
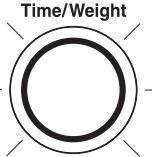
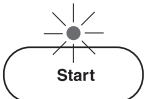
للتشغيل:

● اضغط ٣ مرات. تتحرك العبارة "OPERATION GUIDE ON" (تشغيل دليل التشغيل) على الشاشة وتظهر النقطتان أو التوقيت اليومي في شاشة العرض من جديد.	More/Less  ٣ مرات
--	--

مرشد الطهي

هذه الخاصية تقوم بتوجيهك خلال عمليات الطهي. بمجرد اختيار قرص ماء، يقوم الفرن بإرشادك إلى الخطوة التالية إلى أن تبدأ عملية الطهي.

مثال:

● اضبط درجة حرارة الطهي. مثال: بعد ضغط القرص Convection (الحمل الحراري). أو ● قم باختيار قائمة الطعام. مثال: بعد ضغط القرص Auto Menu (قائمة الطعام التلقائية)	Menu/Temp. 
● اختر زمن الطهي. مثال: بعد اختيار مستوى طاقة المايكروويف. أو ● اختر الوزن. مثال: بعد ضغط القرص Turbo Defrost (إزالة التجميد بسرعة).	Time/Weight 
● اضغط القرص Start (البداية). مثال: بعد اختيار مستوى طاقة المايكروويف والوزن.	Start 

ضبط الساعة

يمكنك استعمال الفرن دون ضبط الساعة.

● اضغط مرتين. تومض النقطتان.	1 Timer/Clock  ٢ مرات
● أدخل التوقيت اليومي باستعمال القرص Time/Weight (الزمن/الوزن).	2 Time/Weight 
● اضغط. يتوقف وميض النقطتين؛ ويتم إدخال التوقيت اليومي وتثبيتته في شاشة العرض.	3 Timer/Clock 

ملاحظة:

١. لإعادة ضبط التوقيت اليومي، كرر الخطوات من ١ إلى ٣.
٢. ستحتفظ الساعة بالتوقيت اليومي طالما ظل الفرن موصولاً بالتيار الكهربائي والتيار يسرى إليه.
٣. الحد الأقصى للمدة الزمنية المتاحة هو ١٢:٥٩. الساعة تعمل بنظام ١٢ ساعة فقط.

لاستعمال قفل سلامة الأطفال

هذه الخاصية تسمح لك بمنع تشغيل الفرن من قبل الأطفال؛ إلا أن فتح الباب سيظل ممكناً.

ملاحظة: يمكن برمجة قفل الأطفال أثناء عرض النقطتان أو التوقيت اليومي.

للبرمجة:

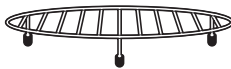
● اضغط ٣ مرات. تظهر العبارة "LOCK (قفل)" في شاشة العرض.	Start  ٣ مرات
---	--

للإلغاء:

● اضغط ٣ مرات. تختفي العبارة "LOCK (قفل)" وتظهر النقطتان أو التوقيت اليومي.	Stop/Reset  ٣ مرات
---	---

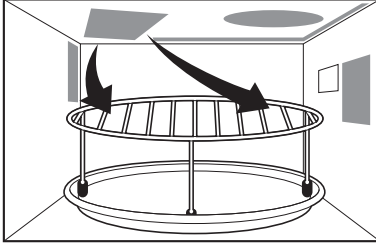
كماليات الفرن

الجدول التالي يبين الاستخدام الصحيح للكماليات في الفرن.

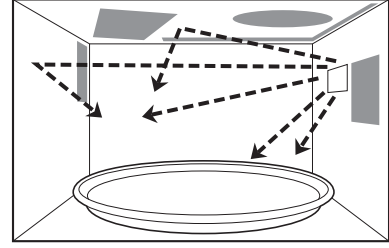
الرف المرتفع	الرف المنخفض	صينية السيراميك	
			
كلا	كلا	نعم	Microwave (مايكروويف)
نعم	نعم	نعم	Grill (شواية)
نعم	نعم	نعم	Convection (الحمل الحراري)
نعم	نعم	نعم	2 Level Convection (الحمل الحراري بمستويين)
كلا	نعم	نعم	Combination (طهي مشترك)

أوضاع الطهي؛ مصدر الحرارة

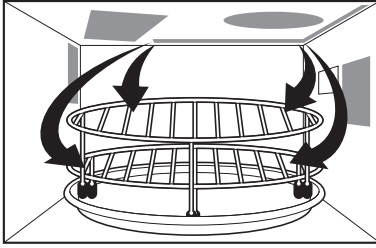
Grill (شواية)



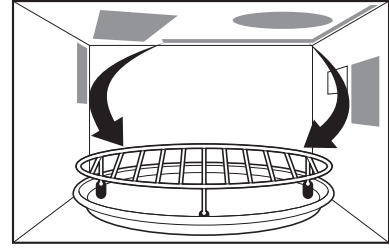
Microwave (مايكروويف)



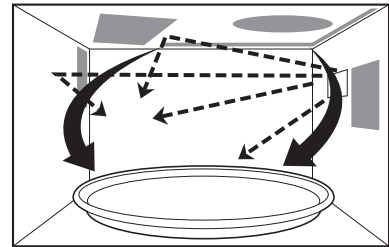
2 Level Convection (الحمل الحراري بمستويين)



Convection (الحمل الحراري)



Combination (طهي مشترك)



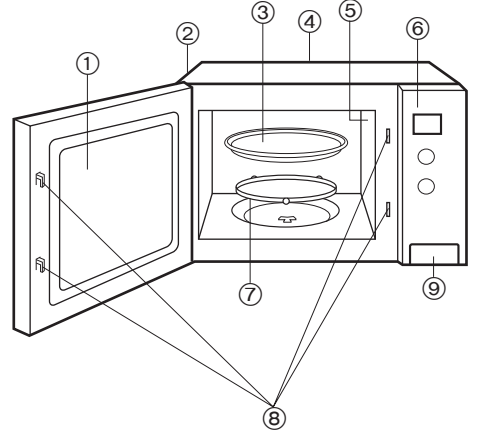
يمكن استعمال الرف المنخفض للطهي المشترك.

--- موجات مايكروويف

← حرارة

مخطط الشكل التوضيحي

- ① الباب
- ② فتحات تنفيس هواء الفرن الخارجية
- ③ صينية السيراميك
- ④ لوحة التعريف (رقم الموديل)
- ⑤ فتحات تنفيس هواء الفرن
- ⑥ لوحة التحكم
- ⑦ حلقة الدوران
- ⑧ ضع حلقة الدوران بطريقة صحيحة، ثم ضع صينية السيراميك في مكانها بالضبط.
- ⑨ نظام قفل الأمان للباب
- ⑩ زر فتح الباب



فتح الباب أثناء الطهي يوقف عملية الطهي دون الغاء البرنامج. يتم استئناف الطهي بمجرد إغلاق الباب وضغط الزر START (البداية). يضيء مصباح الفرن ويظل مضئاً كلما تم فتح الباب. ليس هناك أي خطورة في فتح الباب في أي وقت أثناء برنامج الطهي ولا توجد أي مخاطر للتعرض لأشعاعات المايكروويف.

لوحة التحكم

الموديل NN-CD997S

شاشة العرض قرص اختيار Menu/Temp. (قائمة الطعام/ درجة الحرارة) قرص Time/Weight (الزمن/ الوزن) قرص Start (البداية): ضغط واحدة تسمح للفرن ببداية العمل. إذا تم فتح الباب أو ضغط القرص STOP/RESET (إيقاف/ إعادة الضبط) مرة واحدة أثناء تشغيل الفرن، يجب ضغط القرص START (البداية) مرة أخرى لبداية تشغيل الفرن. قرص Stop/Reset (إيقاف/ إعادة الضبط): قبل الطهي: ضغط واحدة تلغي تعليماتك. أثناء الطهي: ضغط واحدة توقف عملية الطهي مؤقتاً. ضغط أخرى تلغي جميع تعليماتك ويظهر التوقيت اليومي في شاشة العرض.	Auto Kebab Sensor Reheat Auto Menu Turbo Defrost Micro Power Grill Convection 2 Level Conv. Combination More/Less Timer/Clock	قرص Auto Kebab (شوي الكباب التلقائي) قرص Sensor Reheat (إعادة التسخين بالمستشعر) قرص Auto Menu (قائمة الطعام التلقائية) قرص Turbo Defrost (إزالة التجميد بسرعة) قرص Micro (Microwave) Power (طاقة المايكروويف) قرص Grill (الشواية) قرص Convection (الحمل الحراري) قرص 2 Level Conv. (Convection) (الحمل الحراري بمستويين) قرص Combination (الطهي المشترك) قرص More/Less (الزيادة/ الإنقاص) قرص Timer/Clock (المؤقت/ الساعة)
--	--	--

DIMENSION 4 *the Genius*
MADE IN JAPAN
NN-CD997S

العربية

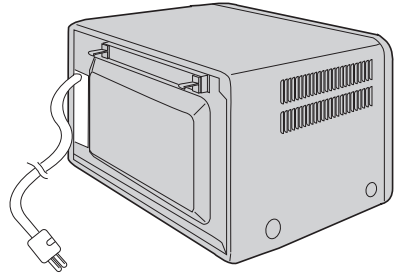
صوت نغمات التنبيه:

عند ضغط أي قرص بطريقة صحيحة، يتم اصدار صوت نغمة تنبيه مسموعة. إذا تم ضغط قرص ما ولم يصدر صوت نغمة تنبيه، فمعنى ذلك أن الوحدة لن تقبل أو لا يمكنها قبول العملية. تصدر نغمات تنبيه من الفرن بين المراحل المبرمجة. عند انتهاء عملية الاحماء المبدئي لوظيفة الشواية أو الطهي الحثي، تصدر من الفرن ثلاث نغمات تنبيه. عند انتهاء أي برنامج كامل، تصدر من الفرن خمس نغمات تنبيه.

الأطعمة

١. لا تستعمل الفرن لعمليات التعليل المنزلية أو لتسخين أي مرطبان مغلق. من شأن ذلك أن يتسبب في تزايد الضغط وقد ينفجر المرطبان. بالإضافة إلى ذلك، لا يمكن لفرن المايكروويف هذا المحافظة على درجة حرارة الطعام عند المستوى الملائم للتعليل. يمكن للأطعمة المعبأة بطريقة غير صحيحة أن تفسد وتشكل خطورة عند استعمالها.
٢. لا تحاول الطهي بكمية كبيرة من الزيت في فرن المايكروويف.
٣. لا تطهو البيض في قشرته ولا البيض المسلوق الصلب غير المقطع في فرن المايكروويف (إلا إذا كان كتاب الطهو ينص على ذلك). يمكن للضغط أن يزداد وينفجر البيض.
٤. كل من البطاطا والتفاح وصغار البيض وأجنحة الدجاج والقرع الكامل والسجق هي أمثلة للأطعمة ذات القشرة التي لا تتضمن مسامات. يجب عمل ثقب في مثل هذا النوع من الأطعمة قبل طهيها وذلك لتفادي انفجارها.
٥. عند تسخين السوائل مثل الحساء والصلصات والمشروبات في فرن المايكروويف، يمكن للسوائل أن تتسخن أكثر من درجة الغليان دون ظهور فقاعات. يمكن لهذا أن يتسبب في غليان مفاجئ يفيض معه السائل من الأثناء. لتفادي هذا الاحتمال، ينبغي اتخاذ الخطوات التالية:
 - (أ) تجنب استعمال أوعية مستقيمة الجوانب ذات عنق ضيق.
 - (ب) لا تعتمد إلى التسخين الزائد.
 - (ج) قلب السائل قبل وضع الوعاء في الفرن وقلبه مرة أخرى بعد مرور نصف مدة الطهي.
 - (د) بعد التسخين، اتركه في الفرن لبرهة قصيرة، مع التقليب مرة أخرى قبل اخراج الوعاء بعناية.
٦. لا تستعمل مقياس درجة حرارة اللحوم التقليدي في فرن المايكروويف. لمعرفة درجة حرارة طهي المشاوي والدواجن، استعمل مقياس حرارة خاص بأفران المايكروويف. ويمكن استعمال مقياس درجة حرارة اللحوم التقليدي بعد اخراج الطعام من الفرن. إذا كانت اللحوم أو الدواجن غير مكتملة الطهي، أعدها إلى الفرن لطهيها بضع دقائق إضافية بمستوى القدرة الموصى بها. من الضروري التأكد من طهي اللحوم والدواجن بشكل جيد.
٧. أزمدة الطهي المعطاة في كتاب الطهي تقريبية. العوامل التي قد تؤثر على مدة الطهي هي درجة المحتوى المائي المفضلة ودرجة الحرارة المبدئية وحجم ومقاس وشكل الطعام والأواني المستخدمة. كلما ازدادت خبرتك باستعمال الفرن، سيكون بإمكانك ضبط الزمن طبقاً لهذه العوامل.
٨. من الأفضل أن يكون طهي الطعام أقل مما ينبغي، لا أكثر مما ينبغي. إذا كان الطعام غير مطهي بالقدر الكافي، يمكن دائماً اعادته إلى الفرن لطهيه أكثر. أما إذا كان الطعام مطهياً أكثر مما ينبغي، فلا يمكن أن تفعل شيئاً. ابدأ دائماً بالحد الأدنى لزمن الطهي الموصى به.
٩. ينبغي توخي الحرص الشديد عن طهي الفشار في فرن المايكروويف. قم بالطهي إلى الحد الأدنى من الزمن كما هو موصى به من قبل الصانع. استعمل التوجيهات المناسبة لكل مستوى قدرة (واط) لفرن المايكروويف. لا تعتمد مطلقاً إلى ترك الفرن دون مراقبة أثناء طهي الفشار.
١٠. عند إعادة تسخين زجاجات الأطفال الرضع قم دائماً بنزع الغطاء العلوي والحلمة. سخونة السائل الموجود بأعلى الزجاجات ستكون أعلى بكثير من السائل الموجود في القاع ويجب رجها جيداً قبل التأكد من درجة الحرارة. كما يجب نزع الغطاء من مرطبات أطعمة الأطفال الرضع، ويجب تقليب محتوياتها أو رجها قبل التأكد من درجة الحرارة.

١. يجب وضع الفرن على سطح مستو ومستقر يرتفع عن الأرضية أكثر من ٨٥ سم. لكي يكون التشغيل صحيحاً، يجب أن يكون الفرن جيد التهوية. اترك مسافة ١٥ سم فوق الفرن و ١٠ سم خلفه و ٥ سم على كل جانب من جانبيه. إذا تم وضع الفرن بحيث يكون أحد جانبيه متساطحاً تماماً مع الحائط، يجب ألا يكون هناك عائق على الجانب الآخر للفرن أو فوق الفرن. لا تنزع الأقدام.
- (أ) لا تسد فتحات الهواء. إذا انسدت أثناء التشغيل، فقد يسخن الفرن بشكل زائد. إذا أصبح الفرن ساخناً بشكل زائد، سيقوم نظام أمان حراري بإيقاف تشغيل الفرن. يظل الفرن غير قابل للتشغيل إلى أن يبرد.
- (ب) لا تضع الفرن قرب سطح ساخن أو رطب مثل موقد غازي أو موقد كهربائي أو حوض غسيل، الخ.
- (ب) لا تعتمد إلى تشغيل الفرن عندما تكون رطوبة الغرفة عالية جداً.
٢. تصبح السطوح العلوية والخلفية والجانبية للفرن ساخنة أثناء التشغيل. لا تدع الكبل الرئيسي يلامس هذه السطوح من الفرن.



٣. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي والاستعمالات المماثلة مثل:
 - مطابخ العاملين في الورش والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 - المزارع؛
 - بواسطة العملاء في الفنادق والاستراحات والبيئات السكنية الأخرى؛
 - البيئات التي تقدم خدمة الإقامة الليلية والإفطار.
٤. يجب عدم وضع فرن المايكروويف في خزانة.

تعليمات عامة الاستعمال العام

١. للطهي بالمايكروويف، لا تستخدم إلا الأواني الملائمة للاستعمال في أفران المايكروويف.
٢. للمحافظة على الجودة العالية، لا تعتمد إلى تشغيل الفرن بينما يكون فارغاً. تنعكس طاقة موجات المايكروويف بشكل مستمر في أجزاء الفرن إذا لم يكن هناك طعام أو ماء لامتصاص الطاقة.

٣. إذا لوحظ وجود دخان، اضغط القرص STOP/RESET (إيقاف/ إعادة الضبط) واترك الباب مغلقاً لخفق أي لهب موجود. افصل سلك التيار، أو اقطع التيار من الفيوز أو من لوحة قاطع الدائرة.
٤. لا تجفف الملابس أو الجرائد أو الأشياء الأخرى في الفرن. يمكن لهذه الأشياء أن تشتعل وتسبب حريقاً.
٥. لا تستعمل المنتجات الورقية المعادة التصنيع إلا إذا كانت المنتجات الورقية مصنفة على أنها آمنة للاستخدام في أفران المايكروويف. قد تحتوي المنتجات الورقية المعادة التصنيع على شوائب والتي يمكن أن تطلق شرراً و/ أو حرائق عند استعمالها.
٦. لا تستعمل الجرائد أو الأكياس الورقية للطهي.
٧. لا تضرب أو تطرق لوحة التحكم. يمكن لذلك أن يسبب تلفاً لمفاتيح التحكم.
٨. قد تحتاج لاستعمال عاكسات الألواني لأن الحرارة تنتقل إلى اناء الطهي ومن ثم من الاناء إلى صينية السيراميك. يمكن لصينية السيراميك أن تكون شديدة السخونة بعد اخراج اناء الطهي من الفرن.
٩. لا تحفظ المواد القابلة للاشتعال بجانب الفرن أو فوقه أو في داخله. يمكن لذلك أن ينطوي على خطر نشوب حريق.
١٠. لا تظهِر الأطعمة على صينية السيراميك مباشرة إلا إذا كانت نشرة اعداد الطعام تقتضي ذلك. (ينبغي وضع الطعام في اناء طهي ملائم).
١١. لا تستخدم هذا الفرن لتسخين الكيمياويات أو المنتجات الأخرى غير الغذائية. لا تعتمد إلى تنظيف هذا الفرن باستعمال أي منتجات مصنفة على أنها تتضمن كيمياويات حادة. تسخين الكيمياويات الحادة في هذا الفرن قد يتسبب في تسرب أشعة المايكروويف.
١٢. عند استعمال وضع الطهي المشترك، لا تعتمد أبداً إلى وضع أي وعاء من الألمنيوم أو المعدن على الرف المنخفض مباشرة. قم دائماً بإدخال لوح أو طبق زجاجي بين الرف المنخفض ووعاء الألمنيوم. بذلك تحول دون إطلاق الشرر الذي يمكن أن يتلف الفرن.
١٣. نوصي بعدم استعمال الرف المنخفض/ العالي عند الطهي بوضع مايكروويف فقط.
١٤. إذا كانت صينية السيراميك ساخنة، اتركها تبرد قبل تنظيفها أو وضعها في الماء.
١٥. ألق نظرة على الفرن من حين إلى آخر عند تسخين أو طهي الأطعمة في الأوعية التي تستعمل مرة واحدة فقط والمصنوعة من البلاستيك أو الورق أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال، لأن هذه الأنواع من الأوعية تشتعل إذا تم تسخينها بشكل زائد.

تحذير (استمرارية)

ش) إذا لوحظ وجود دخان، قم بإيقاف تشغيل الجهاز أو افصله من مصدر التيار واترك الباب مغلقاً لخلق أي لهب موجود.

ص) تسخين غلب المشروبات في المايكروويف يتسبب في غليان متأخر بفقاعات، لذلك يجب توخي الحذر عند تسخين الحاويات.

ض) يجب تقليب محتويات زجاجات الأطفال الرضع ومرطبات أطعمة الأطفال الرضع أو رجها والتأكد من درجة الحرارة قبل استهلاكها، لتفادي الإصابة بحروق.

ل) لا تطهو البيض في قشرته ولا البيض المسلوق الصلب غير المقطع في فرن المايكروويف حيث قد تنفجر، حتى بعد الانتهاء من التسخين بالمايكروويف.

ك) ينبغي تنظيف عازلات الباب ومناطق عزل الباب بقطعة قماش مرطبة.

ع) ينبغي تنظيف الفرن على فترات منتظمة وإزالة أي مخلفات من الأطعمة.

غ) الاخفاق في صيانة الفرن وهو في حالة نظيفة قد يؤدي إلى تشوه سطحه مما قد يؤثر على عمر الجهاز واحتمال التسبب في مواقف خطيرة.

ف) يصبح الجهاز ساخناً خلال الاستعمال. يجب توخي الحذر لتفادي لمس المكونات الساخنة داخل الجهاز.

ر) يجب عدم استعمال المنظفات البخارية.

تعليمات التركيب والتأريض

تعليمات هامة

تحذير — لتقليل خطر الإصابة بحروق، أو صدمة كهربائية أو حريق أو تعرض الأشخاص لاصابات أو الطاقة الزائدة لموجات المايكروويف:

١. يرجى قراءة جميع التعليمات قبل استعمال فرن المايكروويف.

٢. بعض المنتجات مثل البيض غير المكسور والأوعية المحكمة الإغلاق - (على سبيل المثال، المرطبات الزجاجية المغلقة وزجاجات الأطفال المغلقة بحلقة محكمة) - قد تنفجر وينبغي عدم تسخينها في فرن المايكروويف.

٣. استعمال فرن المايكروويف هذا للأغراض المخصص لها فقط كما هي موصوفة في هذا الدليل.

٤. كما هو الحال بالنسبة لأي جهاز، من الضروري الاشراف عن كثب عند استعماله من قبل الأطفال.

٥. لا تعتمد إلى تشغيل فرن المايكروويف هذا اذا كان لا يعمل بطريقة صحيحة أو اذا أصيب بتلف أو اذا تعرض للسقوط.

٦. لا تعتمد إلى استعمال هذا الجهاز خارج المبنى.

٧. لا تغمر السلك أو القابس في الماء.

٨. احتفظ بالسلك بعيداً عن السطوح الساخنة.

٩. لا تدع السلك يتدلى فوق حافة طاولة أو منصدة.

١٠. لتقليل خطر الحريق في فجوة الفرن:

(أ) لا تعتمد إلى طهي الطعام بشكل زائد. راقب الفرن عن كثب اذا تم وضع ورق أو بلاستيك أو مواد أخرى داخل الفرن لتسهيل عملية الطبخ.

(ب) انزع اسلاك ربط الاكياس من الاكياس قبل وضعها في الفرن.

(ج) إذا اشتعلت المواد الموجودة داخل الفرن، احتفظ بباب الفرن مغلقاً واطفئ تشغيل الفرن من المفتاح الموجود على الحائط، أو افصل التيار الكهربائي من الفيوز أو لوحة قاطع الدائرة.

١١. لا تنزع اللوحة الخارجية عن الفرن.

تعليمات التأريض

يجب أن يتم تأريض فرن المايكروويف هذا. في حالة حدوث تماس كهربائي فإن التأريض يقلل من خطر حدوث صدمة كهربائية وذلك بتوفير سلك يتسرب خلاله التيار الكهربائي. فرن المايكروويف هذا مجهز بكبل يتضمن سلكاً للتأريض مع قابس تأريض. يجب توصيل القابس بمأخذ مركب جيداً موصولاً بالأرضي. تحذير — الاستعمال غير الصحيح لقابس التأريض يمكن أن يؤدي إلى خطر حدوث صدمة كهربائية.

الدوائر الكهربائية

ينبغي تشغيل فرن المايكروويف على دائرة كهربائية منفصلة عن الأجهزة الأخرى. عدم الالتزام بذلك من شأنه أن يتسبب في عطب فيوز اللوحة الكهربائية، و/ أو ابطاء عملية طبخ الطعام. لا تعتمد إلى تركيب فيوز بمعايير أعلى في اللوحة الكهربائية.

تشغيل موطن المروحة

بعد استعمال الفرن، تدور المروحة لتبريد المكونات الكهربائية. وهذا أمر طبيعي جداً، ويمكنك اخراج الطعام من الفرن أثناء دوران المروحة.

تعليمات هامة للسلامة

تنبيهات احتياطية حول استعمال أفران المايكروويف لتسخين الأطعمة

الفحص بحثاً عن التلف:

لا ينبغي استعمال فرن المايكروويف إلا إذا تم التحقق من جميع البنود التالية عن طريق الفحص:

- الشواية غير تالفة ولا مكسورة.
- الباب ينغلق بشكل تام وأمن وينفتح وينغلق بسلاسة.
- مفاصل الباب بحالة جيدة.
- الألواح المعدنية الخاصة بالعازل المعدني الموجود على الباب غير ملتوية لا مشوهة.
- عازلات الباب غير مغطاة بالأطعمة ولا توجد عليها حرق كبيرة.

تنبيهات احتياطية:

يمكن لاشعاعات موجات المايكروويف الصادرة من افران المايكروويف أن تسبب اثراً ضاراً إذا لم تُتخذ الاحتياطات التالية:

- لا تعتمد أبداً إلى العبث بالأنظمة المترابطة بالباب ولا تعتمد إلى تعطيلها.
- لا تعتمد أبداً إلى ادخال أي شيء وبخاصة جسم معدني، عبر الشبكة أو بين الباب والفرن أثناء تشغيل الفرن.
- لا تعتمد أبداً إلى وضع أواني الطبخ أو العلب غير المفتوحة أو الأجسام المعدنية الثقيلة الأخرى في الفرن.
- لا تدع الأشياء المعدنية الأخرى، مثل أوعية الأطعمة السريعة المصنوعة من اللغافات المعدنية، تلامس جانب الفرن.
- قم بتنظيف فجوة الفرن والباب وأنظمة العزل بالماء مع مادة تنظيف معتدلة بفترات منتظمة. لا تعتمد أبداً إلى استعمال أي نواع من المنظفات الحادة التي يمكنها أن تخدش أو تكشف السطوح المحيطة بالباب.
- استعمل الفرن دائماً مع الصواني أو أدوات المطبخ الموصى بها من قبل الصانع.
- لا تعتمد أبداً إلى تشغيل الفرن دون حمولة (أي مادة ممتصة مثل الطعام أو الماء) في فجوة الفرن إلا إذا كانت النشرات الصادرة من الصانع تجيز ذلك على وجه التحديد.
- بالنسبة للأبواب ذات المفصلات الأفقية، لا تعتمد أبداً إلى إبقاء أي أشياء ثقيلة مثل أوعية الطعام على الباب بينما يكون مفتوحاً.
- لا تضع الأوعية المحكمة الغلق في أفران المايكروويف.
- زجاجات الأطفال المجهزة بغطاء مسنن أو حلقة تعتبر أوعية محكمة الغلق.
- الجهاز ليس مخصصاً للاستعمال من قبل الأطفال الصغار أو المرضى دون إشراف.
- لا ينبغي الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالفرن.

إرشادات عملية:

- قبل استعمال وظيفة الحمل الحراري أو الطهي المشترك أو الشواية للمرة الأولى، امسح الزيت الزائد عن فجوة الفرن وقم بتشغيل الفرن دون طعام وكماليات على الشواية ١، لمدة ٢٠ دقيقة. يتيح ذلك فرصة الاحتراق وتبخر الزيت المستخدم للحماية ضد الصدأ.
- سطوح الفرن الخارجية، بما في ذلك فتحات الهواء على الهيكل وباب الفرن تسخن أثناء تشغيل أي من وظائف الحمل الحراري أو الطهي المشترك أو الشواية.
- التزم الحرص عند فتح أو إغلاق الباب وعند ادخال وإخراج الأطعمة والكماليات.

تحذير

- إذا تعرض الباب أو عازلات الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الجهاز إلى أن يتم إصلاحه من قبل شخص مختص.
- من الخطورة أن يقوم أي شخص غير الشخص المتخصص بتنفيذ أي عملية صيانة أو إصلاح تنطوي على إزالة أي من أغطية الحماية الواقية من التعرض لطاقة المايكروويف.
- ت ينبغي عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في أوعية محكمة الإغلاق لأنها قد تنفجر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من جانب الأشخاص (بما فيهم الأطفال) المصابين بإعاقة بدنية أو شعورية أو عقلية أو نقص الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم وإعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز من الشخص المسؤول عن سلامتهم.
- يمكن لأجزاء الفرن التي يمكن الوصول إليها أن تسخن عند الاستعمال. ينبغي الاحتفاظ بالأطفال الصغار بعيداً عن الفرن.
- إذا كان سلك إمداد التيار الخاص بهذا الجهاز تالفاً، يجب استبداله بالسلك الخاص المتوفر فقط من قبل الجهة المصنعة مع الاستعانة بفني متخصص للقيام بعملية الاستبدال هذه.
- لا تستخدم إلا الأواني الملائمة للاستعمال في أفران المايكروويف.
- عند تسخين الأطعمة في أوعية بلاستيكية أو ورقية، قم بمراقبة الجهاز بسبب احتمال حدوث احتراق.
- الغرض من فرن المايكروويف هو تسخين الأطعمة والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الأطعمة أو الملابس وتسخين الوسائد الرطبة والشبشب والإسفنجة والملابس الرطبة وما شابه إلى خطر الإصابة أو الاشتعال أو نشوب حريق.

(يتبع في الصفحة التالية.)

حافظ على هذه التعليمات

Panasonic Marketing Middle East & Africa FZE
Jebel Ali Dubai United Arab Emirates

باناسونيك الشرق الأوسط وأفريقيا للتسويق م.م.ح
جبل علي دبي الإمارات العربية المتحدة

Panasonic Corporation
1006 Kadoma Osaka Japan

شركة باناسونيك
1006 كادوما أوساكا اليابان

Web Site: <http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2016