

Panasonic®

تعليمات التشغيل (ترجمة التعليمات الأصلية)

مايكروويف فرن

للاستخدام المنزلي فقط

رقم الطراز

NN-SM33NW

NN-ST34NB



NN-SM33NW



NN-ST34NB

المحتويات

2	تعليمات مهمة من أجل السلامة
7	إرشادات عامة
9	الأوعية المستخدمة
11	أجزاء الفرن
NN-SM33NW	
12	لوحة التحكم
13	ميكروويف الطبخ وإذابة الثلج
NN-ST34NB	
14	لوحة التحكم
15	ضبط الساعة
15	قفل أمان الأطفال
16	ميكروويف الطبخ وإذابة الثلج
18	الطبخ متعدد المراحل
19	ميزة السريع 30
19	ميزة إضافة الوقت
20	استخدام المؤقت
22	البرامج التلقائية
22	تذويب تلقائي
23	القائمة التلقائية
27	إرشادات الطبخ وإعادة التسخين
28	أسئلة وأجوبة
29	العناية بالفرن الخاص بك
30	المواصفات

شكراً لك على شرائك جهاز **Panasonic**

تعليمات مهمة من أجل السلامة:

قبل تشغيل الفرن، يرجى قراءة هذه التعليمات والاحتياطات بعناية والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

تعليمات مهمة من أجل السلامة

2. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان به سلك أو قابس تالف، أو إذا كان لا يعمل بشكل جيد، أو إذا كان قد تلف، أو سقط. إذ أنه من الخطورة على أي شخص غير فني الصيانة المدرب من قبل الشركة المصنعة أن يُجري خدمة إصلاح.
 3. إذا تعرض سلك إمداد الطاقة للتلف، فيجب تغييره لدى الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو شخص مؤهل لتجنب أية أخطار.
 4. هذا الجهاز ليس مخصصاً للاستخدام من قبل أشخاص من ذوي القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال) أو الأشخاص قليلاً الخبرة والمعارف، ذلك مالم يتم توفير الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام هذه الأجهزة وذلك بواسطة فرد مسؤول عن سلامة هؤلاء الأشخاص.
يجب مراعاة الأطفال، وذلك لضمان عدم محاولتهم العبث بالجهاز.
 5. الميكروويف مخصص لتسخين الأطعمة والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الطعام أو المحاللات أو الملابس وتسخين حشوats التدفئة، والنعال، والإسفنج، والقماش المبلل وما شابه ذلك إلى خطر الإصابة أو الاشتعال أو النيران.
 6. قبل الاستخدام، تحقق من أن الأواني/الأوعية مناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.
 7. لن يعمل الفرن إلا والباب مغلق.
1. تحذير: يجب تنظيف موائع التسرب في الباب ومناطق موائع التسرب بقطعة قماش رطبة. يجب فحص الجهاز بحثاً عن تلف في موائع التسرب في الباب ومناطق موائع التسرب في الباب، وفي حالة تلف هذه المناطق، فلا ينبغي تشغيل الجهاز حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة مدرب من قبل جهة التصنيع.
 2. تحذير: يجب عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في أوعية محكمة الغلق حيث أنها تكون عرضة للانفجار.
 3. تحذير: عندما يتطلب الفرن الخاص بك Panasonic صيانة، فاستدعي مهندس المحلي (دعم العملاء). إذ أنه من الخطورة على أي شخص آخر غير الشخص المختص أن يقوم بأي صيانة أو عملية إصلاح تتطوّر على إزاله الغطاء الذي يمنح الحماية من التعرض لطاقة الميكروويف.
- تحذير:**
1. لا تحاول العبث أو إجراء أي تعديلات أو إصلاحات في الباب أو مبيت لوحدة التحكم أو مفاتيح تعيق الأمان أو أي جزء آخر من الفرن. ولا تقم بازالة اللوحة الخارجية من الفرن التي توفر الحماية من التعرض لطاقة الميكروويف.
يجب إجراء التصليحات عن طريق فني صيانة مؤهل فقط.

فولتية التشغيل

يجب أن تكون فولتية مماثلة لما هي محددة على البطاقة الملحقة على الفرن. إذا تم استخدام فولتية أعلى من المحددة، فقد يؤدي هذا إلى نشوب حريق أو أضرار أخرى.

وضع الفرن

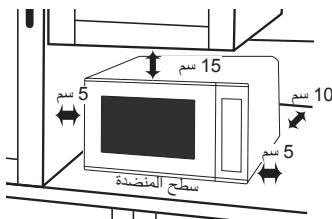
هذا الجهاز مصمم لاستخدامه في المنازل والتطبيقات المماثلة مثل:

- مناطق مطبخ الموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 - بيوت المزارع؛
 - عن طريق النزلاء في الفنادق والموتيلات والبيئات السكنية الأخرى؛
 - بيئات من نوعية البيت والإفطار.
1. ضع الفرن على سطح مستو ومستقر، ما يزيد عن 85 سم فوق الأرض.
يعتبر الجهاز من النوع القائم الحر ويتعين عدم وضعه في خزانة.

2. عند تركيب هذا الفرن، يجب أن يكون من السهل عزله عن مصدر الكهرباء عن طريق سحب القابس أو تشغيل قاطع الدائرة.
3. للتشغيل السليم، تأكد من دوران الهواء بشكل كافي في الفرن.

استخدام سطح المنضدة:

- أ. اترك مساحة بمقابل 15 سم من في الجزء العلوي من الفرن و10 سم في الخلف و5 سم في كلا الجانبين.
- ب. إذا تم وضع أحد جوانب الفرن ملتصقاً بالجدار، فإنه يجب عدم غلق الجانب الآخر أو العلوي.



4. لا تضع هذا الفرن بالقرب من طاقم مطبخ كهربائي أو غاز.

5. تجنب إزالة القوائم.

8. عند عدم استخدام الفرن، لا تقم بتخزين أي أشياء بخلاف ملحقات الفرن داخل الفرن تحسباً لتشغيله بالخطأ.

9. يجب عدم تشغيل الجهاز دون طعام في الفرن.
قد يؤدي التشغيل بهذه الطريقة إلى تلف الجهاز.

10. في حالة انبعاث دخان أو حريق في الفرن، اضغط على زر إيقاف/[إعادة تعيين واترك الباب مغلقاً لإخماد أي نيران].
قم بفصل سلك الطاقة، أو إيقاف تشغيل الطاقة في الصمامات أو لوحة قاطع التيار.

11. يجب استبدال مصباح الفرن عن طريق فني صيانة مدرب من قبل الشركة المصنعة. ولا تحاول إزالة الغلاف الخارجي عن الفرن.

التركيب

فحص فرن الميكروويف

قم بإخراج الفرن من الصندوق، وإزالة جميع مواد التعليق، وفحص الفرن بحثاً عن أي تلف مثل خدوش، أو كسر أقفال الباب أو شقوق في الباب. إذا وجدت أي تلف، فبلغ الوكيل على الفور. لا تقم بتركيب فرن ميكروويف تالف.

تعليمات التأريض

هام: يجب تأريض هذه الوحدة على نحو صحيح لسلامتك الشخصية.
إذا لم يتم تأريض منفذ التيار المتردد لديك، فسوف تكون مسؤولية العميل الشخصية أن يستبدلها بمقياس حائطي مؤرض بشكل صحيح.

تعليمات مهمة من أجل السلامة

- يمكن أن تلف الصينية الزجاجية في أي من الاتجاهين.
- إذا كان وعاء الطعام أو الطهي الموجود في الصينية الزجاجي يلمس جدران الفرن ويوقف لف الصينية، فسوف تلف الصينية تلقائياً في الاتجاه المعاكس. فهذا أمر طبيعي. قم بفتح باب الفرن، وأعد وضع الطعام وأعد التشغيل.
- لا تطبخ الأطعمة مباشرة في الصينية الزجاجية. ضع الطعام دائمًا في طبق ميكروويف آمن.
- أثناء الطهي، قد تهتز الصينية الزجاجية. لن يؤثر ذلك على أداء الطهي.

هام
إذا تم تجاوز زمن الطهي الموصى به، فسوف يفسد الطعام وقد تتشعل النيران في الظروف القصوى وربما يتلف الجزء الداخلي من الفرن.

- 6. هذا الفرن ملائم فقط للاستخدام المنزلي. تجنب استخدامه في بيوت خارجية.
- 7. تجنب استخدام فرن الميكروويف في رطوبة عالية.
- 8. يجب ألا يلمس سلك الطاقة الجزء الخارجي للفرن. حافظ على السلك بعيداً عن الأسطح الساخنة. لا تدع السلك معلقاً على حافة طاولة أو منضدة المطبخ. لا تغمد السلك أو القابس أو الفرن في الماء.
- 9. لا تغلق فتحات التهوية. فقد يسخن الفرن إذا تم غلق هذه الفتحات في أثناء التشغيل. وفي هذه الحال يتم حماية الفرن بجهاز أمان حراري ولا يستأنف التشغيل إلا بعد أن يبرد.
- 10. عندما يصبح من الضروري استبدال مصباح الفرن، يرجى الرجوع إلى الوكيل.

الملحقات

يحتوي الفرن على مجموعة متنوعة من الملحقات. اتبع دائمًا الإرشادات المقدمة لاستخدام الملحقات.

- **البكرة الحلقية**
 - لا تقم بازالة البكرة الحلقية من تجويف الأرضية.
 - يجب تنظيف البكرة الحلقية وأرضية الفرن بشكل متكرر لمنع الضوضاء وترامك الطعام المتبقى.
 - يجب دائمًا استخدام البكرة الحلقية للطبيخ مع الصينية الزجاجية.
- إذا قمت بازالة البكرة الحلقية عن دون قصد، فضعها برفق في الفتحة الموجودة في مركز الفرن، واضبط موضعها على عمود الدوران أسفلاها. اضغط بشكل سطحي على عمود الدوران لثبيت البكرة الحلقية بإحكام خلال التشغيل.

الصينية الزجاجية

- قم دائمًا بتشغيل الفرن باستخدام البكرة الحلقية والصينية الزجاجية في مكانها.
- لا تستخدم سوى الصينية الزجاجية المصممة خصيصاً لهذا الفرن. لا تستبدلها بأي علبة زجاجية أخرى.
- إذا كانت الصينية الزجاجية ساخنة، فدعها تبرد قبل تنظيفها أو وضعها في الماء.

زمن الطهي القصير

نظرًا لأن زمن الطهي بالميكرورويف أقصر بكثير من طرق الطهي الأخرى، فمن الضروري عدم تجاوز زمن الطهي الموصى به دون فحص الطعام أو لا.

وهناك عوامل تؤثر على زمن الطهي منها: درجة الطهي المفضلة، ودرجة حرارة البدء، والارتفاع، والحجم، والكمية وشكل الأطعمة والأواني المستخدمة. وبينما تصبح أكثر درأة بالفرن، فسوف تكون قادرًا على ضبط هذه العوامل.

فمن الأفضل أن يكون الطعام ناقص النضج وليس مفرط النضج. إذا كان الطعام ناقصًا النضج، فإنه يمكن إعادة إلى الفرن دائمًا لمزيد من الطهي. أما إذا كان مفرط النضج، فلا شيء يمكن القيام به. أبداً دائمًا بالحد الأدنى لزمن الطهي.

الكميات الصغيرة من الأطعمة

تُوحَّدُ الْحَذَرُ عَنْ تَسْخِينِ كَمِيَاتٍ صَغِيرَةٍ مِنَ الطَّعَمِ حِيثُ مُمْكِنٌ احْتِرَاقُهَا أَوْ تَجْفِيفُهَا أَوْ إِمْسَاكُ النَّارِ بِهَا بِسَهْوَةٍ إِذَا اسْتَغْرَقَ الطَّهِيْ وَقْتًا طَوِيلًا. قَمْ دَائِمًا بِتَعْبِينِ زَمْنِ الطَّهِيْ عَلَى مَدَةٍ قَصِيرَةٍ وَتَحْقِيقُ مِنَ الطَّعَمِ مِنْ آنِ إِلَى آخَرِ.

إعادة التسخين

من الضروري أن يتم تقديم الطعام المعد تسخينه ساخناً للغاية".

قم بإزالة الطعام من الفرن وتحقق من أنه "ساخناً للغاية"، أي أن البخار ينبع من جميع أجزاءه وهناك فقاعات في الصلصة. (إذا كانت لديك رغبة، يمكنك اختيار التحقق من أن الغذاء قد وصل إلى 72 درجة مئوية بميزان حرارة الغداء - ولكن تذكر لا تستخدم ميزان الحرارة داخل الميكرويف).

بالنسبة للأطعمة التي لا يمكن تقطيعها، مثل، اللازانيا، وفطيرة الراعي، فإنه ينبغي القطع من المنتصف بسكين للتحقق من خلاها مما إذا كان قد تم تسخينها جيدًا أم لا. حتى إذا كان قد تم اتباع تعليمات غية الشركة المصنعة، فتأكد دائمًا من أن الطعام ساخناً للغاية قبل التقديم وفي حالة الشك، قم بإعادة الطعام إلى الفرن لمزيد من التسخين.

وقت البقاء

يشير وقت البقاء إلى الفترة في نهاية الطهي أو إعادة التسخين إلى متى يتم ترك الطعام قبل تناوله، أي إنه الوقت المتبقى الذي يسمح بإعادة التسخين في الطعام لاستمرار الإجراء إلى الوسط، وبالتالي القضاء على المناطق الباردة.

الأخطية

قم دائمًا بإزالة أغطية الأوانى والأوعية وعلب طعام الوجبات الجاهزة قبل وضعها في الميكرويف. وإذا لم تقم بتقريغ البخار بعد ذلك، فقد يتراكم الضغط في الداخل ويسبب انفجار حتى بعد توقف الطهي في الميكرويف.

تعليمات مهمة من أجل السلامة

السوائل

قد يؤدي التسخين بالميكروويف للمشروبات إلى تأثير الغليان الانبثقى، وبالتالي ينبغي توخي الحرار عند التعامل مع الوعاء. لمنع احتمالية الغليان المفاجئ يجب اتخاذ الخطوات التالية:

أ) تجنب استخدام أوعية مستقيمة من الجانب ذات عنق ضيق.

ب) لا تقرط في التسخين.

ج) قم بتنقيب السائل قبل وضع الوعاء في الفرن ومرة أخرى في منتصف الوقت أثناء وقت التسخين.

د) بعد التسخين، اترك الفرن لبعض الوقت، وقلب مرة أخرى قبل إزالة الوعاء بعناية.

القلي عميق الدهون
لا تحاول قلي الدهون في الفرن.

التقوس

قد يحدث تقوس عن طريق الخطأ في حالة استخدام وعاء معدني أو استخدام وزن غير صحيح للأغذية. إن التقوس عبارة عن مضادات بالضوء الأزرق يرى في فرن الميكروويف. في حالة حدوث ذلك، قم بإيقاف تشغيل الجهاز على الفور. في حالة عدم ملاحظة الفرن واستمر هذا فقد يسبب تلف للجهاز.

ميزان حرارة لللحم

استخدام ميزان حرارة اللحوم للتحقق من درجة طهي قطع اللحم والدواجن فقط عندما يتم إزالة اللحوم من الميكروويف. إذا كانت ناقصة النضج، قم بإعادتها إلى الفرن واطهيرها لبعض دقائق أخرى على مستوى الطاقة الموصى بها. لا تترك مقياس حرارة اللحوم التقليدي في الفرن عند استخدام الميكروويف.

زجاجات الإرضاخ وأوعية الطعام

عند إعادة تسخين زجاجات الإرضاخ، قم دائمًا بازالة الجزء العلوي والحلقة. قم بسخن السائل الموجود في الجزء العلوي أكثر بكثير من ذلك الموجود في الجزء السفلي، و يجب الرح جيداً قبل التحقق من درجة الحرارة. وبينما القيام بذلك قبل التناول للتجنب الاحتراق. انظر الوارد بالصفحة .27

البيض المسلوق

يجب عدم تسخين البيض في قشره والبيض المسلوق الناصص في أفران الميكروويف لأنها قد تنفجر حتى بعد انتهاء تسخينها في الميكروويف.

الأطعمة ذات القشور

تعتبر البطاطس والتفاح وصفار البيض والخضروات الكاملة والنفايات أمثلة على المواد الغذائية ذات الجلد غير المسامية. يجب تقبئها باستخدام شوكة قبل الطهي لمنع الانفجار.

الورق والبلاستيك

عند تسخين الطعام في أوعية من البلاستيك أو الورق، ابق عينك على الفرن بسبب احتمالية الاشتعال. لا تستخدم أسلاك روابط ملوية مع أكياس التحميص لأنها قد يحدث تقوس.

لا تستخدم منتجات ورقية معاد تدويرها، على سبيل المثال، لفائف المطبخ ما لم يذكر أنها مصممة خصيصاً للاستخدام في فرن الميكروويف. تحتوي هذه المنتجات على شوائب قد تسبب شرر وأو حرائق عند استخدامها.

وقت البقاء

الأطعمة الكثيفة مثل اللحوم والبطاطس، والكعك، تتطلب وقت بقاء (داخل أو خارج الفرن) بعد الطهي، للسماح للحرارة لإكمال التسوية في وسط الطعام طهي الطعام بشكل شامل تماماً. قم بتنطية قطع اللحم، والبطاطس المشوية بقشرها، برقائق الومنيوم، أثناء فترة البقاء.

تحتاج قطع اللحوم إلى 15-10 دقيقة تقريباً، والبطاطس المشوية بقشرها إلى 5 دقائق. إن الأطعمة الأخرى مثل وجبات الطعام والخضروات والأسماك وخلافه تتطلب وقت بقاء من 5-2 دقائق. إذا لم يتضمن الطعام بعد وقت البقاء، قم بإعادته إلى الفرن ونضج لمزيد من الوقت. بعد إزالة تاج الطعام، ينبغي أيضاً السماح بوقت بقاء.

الكمية



تنضج الكميات الصغيرة أسرع من الكميات الكبيرة، وسوف تسخن الوجبات الصغيرة بسرعة أكبر من الوجبات الكبيرة.

التبعاً



تنضج الأطعمة بسرعة أكبر وبشكل متساوٍ إذا كانت متباينة. لا تكون أبداً الأطعمة فوق بعضها.

الكتافة

تسخن الأطعمة المسامية الهوائية بسرعة أكبر من الأطعمة الثقيلة الكثيفة.



قم بتنطية الأطعمة بشرط الميكروويف اللاصق أو غطاء. قم بتنطية الأسماك والخضروات واليختة، والحساء. لا تغطي الكعك أو الصلصات أو البطاطس المشوية بقشرها أو بنود المعجنات.

إرشادات عامة

الشريط البلاستيكي

يساعد الشريط اللاصق على الحفاظ على الطعام رطباً ويساعد البخار المحاصر في تسريع زمن الطهي. قم بالتنبّه قبل الطهي للسماح بخروج البخار الزائد. احترس دائماً عندما تزيل الشريط اللاصق عن الطبق لأن البخار المترافق سوف يكون ساخناً للغاية.

الترتيب

يجب وضع الأطعمة الفردية مثل أجزاء أو قطع الدجاج، على طبق بحيث تكون الأجزاء الأكثر سماكة نحو الخارج.

فصص الطعام



من الضروري فصص الطعام أثناء وبعد زمان الطهي الموصى به، حتى لو تم استخدام البرامج التلقائية (تماماً كما يمكنك فصص الطعام المطبوخ في فرن تقليدي). قم بإعادة الطعام إلى الفرن لمزيد من الطهي إذا لزم الأمر.

حجم الطبق



اتبع أحجام الطبق المحددة في الوصفات، لأنها تؤثر على الطبخ ومرات إعادة التسخين. تتضمن كمية الطعام الموزعة في طبق أكبر وتتسخن بسرعة أكبر.

التنطيف

طالما يعمل الميكروويف على جزيئات الطعام، فيجب الحفاظ على الفرن نظيفاً دائماً. يمكن إزالة بقع الطعام العzinية باستخدام منظف رذاذ ميكروويف ذو علامة تجارية، يتم رشه على قطعة قماش ناعمة. قم دائماً بمسح الفرن لتجفيفه بعد التنطيف.

الشكل



الأشكال المتساوية تتضمن بالتساوي. يتضمن الطعام بشكل أفضل في الميكروويف عندما تكون في يكون في وعاء مستدير بدلاً من مربع.

درجة حرارة البدء

كلما كان الطعام أبرد، استغرق وقت تسخين أطول. يستغرق الطعام الخارج من التلاجة وقتاً أطول لإعادة تسخينه عن الطعام الموجود في درجة حرارة الغرفة.

السوائل



يجب تقليل جميع السوائل قبل وأثناء وبعد التسخين. ويجب تقليل المياه بشكل خاص قبل وأثناء التسخين، لتجنب الفوران. لا تقم بتتسخين السوائل التي سبق غليها. لا تفرط في التسخين.

القلب والتقطيل

تتطابق بعض الأطعمة التقطيل قبل وأثناء الطهي. يجب قلب اللحوم والدواجن بعد نصف زمان الطهي.

الأوعية المستخدمة

إن اختيار الأوعية الصحيحة يعتبر عاملاً مهماً للغاية في تغذير نجاح أو فشل الطبخ لديك.



زجاج الفرن

يعتبر الزجاج المقاوم للحرارة مثل® Pyrex مثالياً، ويمكن استخدامه. لا تستخدم الزجاج الحساس الذي قد يتشقق بسبب الحرارة الناتجة عن الطعام. لا تستخدم الكريستال الذي قد يتشقق أو ينقوس.



الخزف الصيني والسيراميك
يمكن استخدام أطباق الخزف الصيني المزج والصحون والطاسات والأكواب والكؤوس إذا كانت مقاومة للحرارة. كما يعتبر الخزف والسيراميك أيضاً مثالياً. تجنب استخدام الخزف الصيني المصنوع من العظام الناتمة إلا لإعادة التسخين لفترات قصيرة، والإفان التغير في درجة الحرارة قد يهشم الطبق أو يجعل الطبقة النهائية تتشقق. لا تستخدم أطباق بحافة أو نمط معدني. لا تستخدم أباريق أو أكواب بها مقابض لاصفة، لأن الغراء قد يذوب في الميكروويف.



الفخار والصلصال والمصنوعات الحجرية
لا تستخدم سوى المزج بالكامل. لا تستخدمها إلا إذا كانت زجاجية بشكل جزئي أو غير زجاجي، لأن لديها القدرة على امتصاص الماء الذي سوف يمتص طاقة الميكروويف، مما يجعل الوعاء ساخناً للغاية ويبطئ طهي الطعام.



الأوعية المصنوع من رقائق الألمنيوم/الأوعية المعدنية
لا تحاوأ أبداً الطهي في أوعية رقائق الألمنيوم أو معدنية - لأن موجات الميكروويف لا يمكنها المرور عبرها، ولن تسخن الطعام بالتساوي - وقد يؤدي ذلك أيضاً إلى تلف الفرن. استخدم عصى الكباب الخشبية بدلاً من أسياخ معدنية.



الشرريط البلاستيكي

استخدم الشريط اللاصق الخاص بالميكروويف لتغطية الأطعمة التي يتم إعادة تسخينها، أو المطبوخة، على الميكروويف فقط مع الحرص على تجنب ملامسة الشريط للطعام مباشرة.

الأوعية المستخدمة

البلاستيكية

تم تصميم العديد من الأوعية البلاستيكية لاستخدام الميكروويف. استخدم الأوعية فقط إذا كانت مصممة للاستخدام في الميكروويف. لا تستخدم الميلامين لأنه سوف يحترق. لا تستخدم الأوعية البلاستيكية لطهي الأطعمة عالية السكر أو الدهون أو الأطعمة التي تتطلب وقتاً طويلاً للطهي مثل، الأرز البني. لا تطبخ أبداً في حاويات السمن أو أوانى الزبادي، حيث أنها سوف تذوب مع الحرارة الصادرة من الطعام.



الورق

يمكن استخدام ورق المطبخ الأبيض العادي (منشفة المطبخ) لتغطية أوعية المخبوزات غير النافدة وتغطية النفايات لمنع الرذاذ وذلك لاستخدام لفترة طبخ قصيرة فقط. لا تعد أبداً استخدام قطعة من منشفة المطبخ.

تحجب ورق المطبخ الذي يحتوي على الألياف من صنع الإنسان. تحقق من أن منشفة المطبخ المعاد تدويرها ذات علامات تجارية موصى بها لاستخدام الميكروويف. لا تستخدم أكواب مغلفة بالشمع أو البلاستيك لأن الطيارة النهائية قد تذوب في الفرن. يمكن ورق صامد للشمع لضبط قاعدة الأطباق وتغطية الأطعمة الدهنية. يمكن استخدام الواح الورق الأبيض لفترات إعادة التسخين القصيرة على الميكروويف فقط.



السلال المصنوعة من الخيزران أو الخشب أو القش لا تستخدم هذه العناصر في الميكروويف. حيث أنها سوف تتشقق وقد تشتعل مع استمرار استخدامها وتعرضها لفترات طويلة.



رمانق الألمنيوم

يمكن استخدام كعوب صغيرة من رمانق الألمنيوم على نحو سلس لقطع اللحم المغطاة أثناء إذابة الجليد. وبما أن الموجات متباينة الصغر لا يمكنها أن تغير من خلال الرمانق، فسوف تمنع الأجزاء المغطاة من النضج المفرط أو إذابة الجليد المفرط.

يجب ألا تلمس الرمانق جانبي أو سقف الفرن، حيث أن هذا قد يسبب تقوس وتلف الفرن لديك.

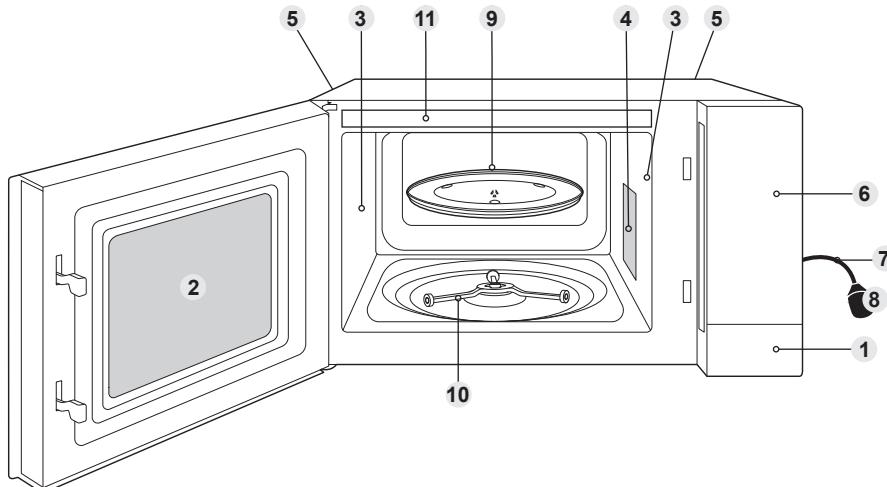
أكياس التحميص

وهي مفيدة عند شقها من جانب واحد لتغطية قطعة من اللحم عند التحميص حسب الطاقة والوقت. لا تستخدم الفائف المعدنية المرفقة.

أجزاء الفرن

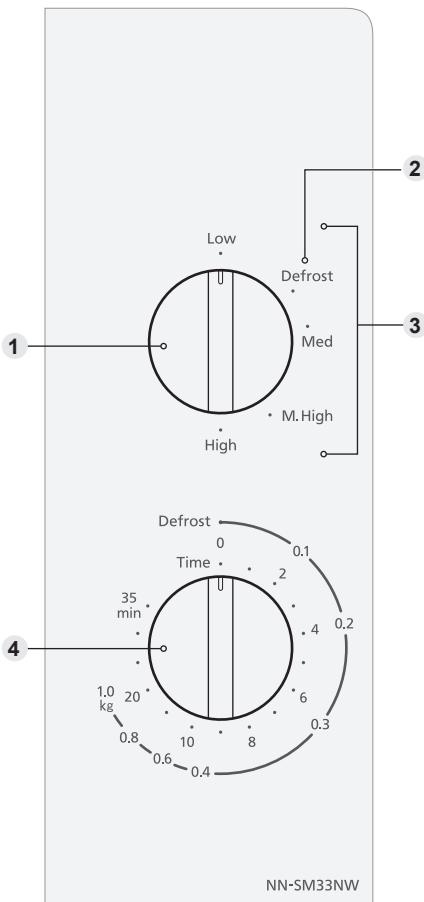
2. نافذة الفرن
3. فتحة التهوية
4. دليل تلقيم الميكروويف
(تجنب إزالته)
5. فتحات التهوية الخارجية
6. لوحة التحكم
7. سلك إمدادات الطاقة
8. القابس
9. الصيغة الزجاجية
10. البكرة الحلقية
11. بطاقة القائمة (الطراز NN-ST34NB فقط)

1. زر تحرير الباب
اضغط عليه لفتح الباب. يؤدي فتح الباب في أثناء الطهي إلى إيقاف عملية الطهي من دون إلغاء البرنامج. ومن الأمان تماماً أن تفتح الباب في أي وقت في أثناء برنامح الطهي وليس هناك خطر من التعرض لموجات المايكروويف. بالنسبة إلى الطراز NN-SM33NW، فإنه يستأنف الطهي بمجرد إغلاق الباب. وبالنسبة إلى الطراز NN-ST34NB، فإنه يستأنف الطهي بعد إغلاق الباب ويتم الضغط على بدء/تعين.



يتم إلصاق بطاقات التعريف والتحذير على الفرن.

■ ملاحظة
هذا التوضيح للإشارة فقط.



١ قرص تحديد وضع الطهي

٢ طاقة ذابة الثلج

٣ طاقة الميكروويف

٤ قرص تحديد الوقت/الوزن

قد تحتوي لوحة التحكم لديك على اختلافات في المظهر، ولكن الكلمات الموجودة على المنصات والوظائف مماثلة.

ميكروويف الطبخ وإذابة الثلج

يجب أن تكون الصينية الزجاجية دائمًا في مكانها عند استخدام الفرن.



قم بتدوير القرص لتعيين زمن الطهي للميكروويف، أو لتعيين وزن الطعام لإذابة الثلج.
لزمن الطهي القصير، قم بلف القرص إلى بعد 5 دقائق ثم اضبط الوقت المطلوب.
 بالنسبة للوزن الأقل من 0.2 كجم، قم بلف القرص إلى بعد 0.2 كجم ثم اضبط الوزن المطلوب.

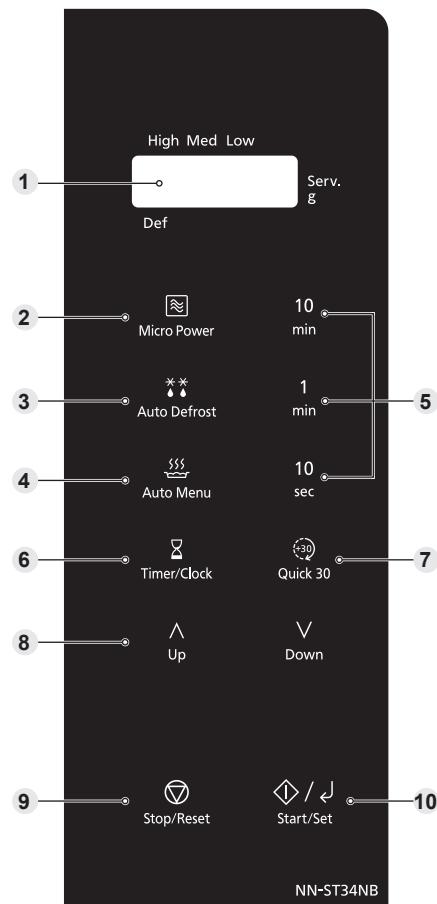
قم بلف قرص اختيار مستوى الطاقة المطلوبة.

مستوى الطاقة	مثال للاستخدام
مرتفعة	على الماء وطهي الفواكه الطازجة والخضروات والأرز والمعكرونة والشعيرية.
متوسطة - مرتفعة	طهي الدواجن واللحم والكعك والحلويات. تسخين الحليب.
متوسطة	طهي البيض والجبن والأسماك، واللحام المشوي والبيضة وأرغفة اللحوم. تذويب الشوكولاتة.
إذابة الثلج	تذويب الأطعمة المجمدة.
المخفضة	الاحتفاظ بالأطعمة المطبوخة ساخنة، والغلي ببطء.

■ ملاحظات

- إذا كان الباب مغلق بالفعل، سيدأ الفرن في الطهي/إذابة الثلج على الفور.
- إذا كنت ترغب في التحقق من الطعام أثناء الطهي، فقم ببساطة بفتح الباب. سوف يتوقف الفرن تلقائياً عن الطهي. لمواصلة الطهي، أغلق الباب.
- لإيقاف الطهي، اضبط قرص تحديد الوقت/الوزن على الوضع صفر. يمكن إعادة ضبط زمن الطهي في أي وقت أثناء دورة الطهي عن طريق لف القرص.
- عند إزالة الطعام من الفرن بعد اكتمال الطهي، تتحقق من أن قرص تحديد الوقت/الوزن على الوضع صفر.
- عند حوالي نصف وقت إزالة التجميد، قم بتنقيب الطعام، أو قم بإزالة الجزء/الطعام المذاب، أو قم بتنغطيم النهايات/الدهون [العظم لقطعة اللحم الصالحة للشواء بالرفاق]. ارجع إلى إرشادات إذابة الجليد الواردة بالصفحة 22 للحصول على التفاصيل.

- 1 نافذة العرض
- 2 زر **Micro Power** (طاقة مصغرة)
- 3 زر **Auto Defrost** (التدويب التلقائي)
- 4 زر **Auto Menu** (القائمة التلقائية)
- 5 زر الوقت
- 6 زر **Timer/Clock** (الموقت/الساعة)
- 7 زر **Quick 30** (الوضع السريع 30)
- 8 أزرار **Up/Down** (التنقل لأعلى/أسفل)
- 9 زر **Stop/Reset** (إيقاف/إعادة التعيين)
قبل الطبخ
ضغطه واحدة تمحو التعليمات الخاصة بك.
أثناء الطهي
ضغطه واحدة توقف عملية الطهي مؤقتاً. ضغطة أخرى تلغى كل التعليمات الخاصة بك وسوف تظهر نقطة أو الوقت من اليوم على الشاشة.
- 10 زر **Start/Set** (بدء/تعيين)
تسمح الضغطة الواحدة للفرن ببدء العمل. إذا تم فتح الباب أو الصنفط على إيقاف/إعادة التعيين مرة واحدة في أثناء تشغيل الفرن، فإنه يجب الضغط على بدء/تعيين مرة أخرى لإعادة تشغيل الفرن.



قد تحتوي لوحة التحكم لديك على اختلافات في المظاهر، ولكن الكلمات الموجودة على المنتصات والوظائف مماثلة.

● ملاحظة

إذا لم يتم الضغط على بدء/تعيين لمدة 6 دقائق بعد إعداد برنامج الطهي، فسوف يقوم الفرن بإلغاء برنامج الطهي تلقائياً. وستعود الشاشة إلى عرض الساعة أو النقطة.

● صوت صغير

عند الضغط على لوحة مفاتيح الأرقام بشكل صحيح، فسوف يصدر صوت صغير. في حالة الضغط على لوحة المفاتيح ولم يصدر صوت تنبية، فإن الوحدة لا تقبل التعليمات أو يتذرع عليها تنفيذها. سوف يصدر الفرن تنبية مرتبطة بين المراحل المبرمجية. في نهاية أي برنامج كامل، سوف يصدر الفرن صوت تنبية 5 مرات.

NN-ST34NB ضبط الساعة

عند توصيل الفرن لأول مرة، سوف يظهر "88.88" على الشاشة.



اضغط على زر لأعلى/
أسفل لضبط الدقائق.

اضغط على زر بدء/
تعيين.

اضغط على زر لأعلى/
أسفل لضبط الساعات.

اضغط على المؤقت/الساعة
مرتين.
تبدأ النقطتين في الوميض.



اضغط على زر بدء/تعيين.
توقف النقطتين عن
الوميض. يتم قفل الوقت من
اليوم الآن في الشاشة.

ملاحظات ■

- إعادة تعيين الوقت من اليوم، كرر الخطوة الواردة أعلاه بأكملها.
- ستحافظ الساعة على الوقت من اليوم طالما يتم توصيل الفرن ويتمن الإمداد بالكهرباء.
- هذه مطبوطة على الساعة 12.

NN-ST34NB قفل أمان الأطفال

سوف تجعل هذه الميزة عناصر التحكم بالفرن غير قابلة للتشغيل، ولكن يمكن فتح الباب. يمكن ضبط قفل أمان الطفل عندما تعرض الشاشة نقطة أو الوقت.

لللغاء:



للحضيض:



اضغط إيقاف/إعادة تعيين 3 مرات خلال 10 ثوان.
سوف يظهر الوقت من اليوم في الشاشة.

اضغط على بدء/تعيين 3 مرات خلال 10 ثوان.
سوف يختفي الوقت من اليوم. لن يُضيّع الوقت الفعلي.
يُشار إلى "Child" (الطفل) في الشاشة.

ميكروويف الطبخ وإذابة الثلج

يجب أن تكون الصينية الزجاجية دائمًا في مكانها عند استخدام الفرن.



اضغط على زر بدء/تعيين.
سوف يظهر العد التنازلي
للوقت في الشاشة.

اضبط زمن الطهي.
راجع "ضبط وقت الطهي/وقت المؤقت"
في الصفحة 17.

قم بالضغط على زر طاقة
صغراء لاختيار مستوى الطاقة
المطلوب.

اضغط	مستوى الطاقة	الحد الأقصى المتاح للوقت	مثال للاستخدام
مرة واحدة	مرتفعة	30 دقيقة	غلي الماء وطهي الفواكه الطازجة والخضروات والأرز والمعكرونة والشعيرية.
مرتان	متوسطة - مرتفعة	99 دقيقة و 50 ثانية	طهي الدواجن واللحوم والكعك والحلويات. تسخين الحليب.
3 مرات	متوسطة	99 دقيقة و 50 ثانية	طهي البيض والجبن والأسماك، واللحم المشوي واليخنة وأرغفة اللحوم. تذويب الشوكولاتة.
4 مرات	إذابة الثلج	99 دقيقة و 50 ثانية	تذويب الأطعمة المجمدة.
5 مرات	المنخفضة	99 دقيقة و 50 ثانية	الاحتفاظ بالأطعمة المطبوخة ساخنة، والغلي ببطء.

ملاحظات

- سوف يعمل الفرن تلقائيًا على طاقة الميكروويف المرتفعة إذا تم إدخال زمن الطهي دون تحديد مستوى الطاقة مسبقًا.
- انقاء الطهي، قد تهتر الصينية الزجاجية. لن يؤثر ذلك على أداء الطهي.
- للطبخ متعدد المراحل، ارجع إلى الوارد بالصفحة 18.
- يمكن برمجة وقت البقاء بعد تشغيل الميكروويف وضبط الوقت. ارجع إلى الوارد بالصفحة 20.
- لا تطبخ باستخدام أي ملحق معندي في الفرن.
- تحقق دائمًا من الطعام أثناء إزالة الجليد عن طريق فتح الباب ثم إعادة التشغيل. ليس من الضروري تغطية الطعام أثناء إذابة الجليد. لضمان نتائج متساوية، قم بتنقلب أو لف أو تدوير أو العزل عدة مرات أثناء إذابة الجليد. بالنسبة للقطع الكبيرة والدواجن، قم باللف إلى النصف من خلال إزالة الجليد وحماية النهايات والأطراف بالرفاقن.
- ارجع إلى ارشادات إذابة الثلج على الوارد بالصفحة 22 للحصول على التفاصيل.
- عند تشغيل فرن المايكروويف بمستوى طاقة مايكروويف عالية لمدة طويلة، يضيئ فرن المايكروويف الطاقة تلقائيًا لحماية مكونات فرن المايكروويف.

■ ضبط وقت الطهي/وقت المؤقت

عندما تضبط وقت الطهي أو وقت المؤقت، استخدم المفاتيح الآتية حسب احتياجاتك.



10
sec

1
min

10
min

اضغط على كل زر وقت بشكل متكرر وفقاً لقيمة الزمنية خلال زيادات بمقدار 30 ثانية. اضغط على كل زر وقت بشكل متكرر وفقاً لقيمة الزمنية التي تريد ضبطها.

∨
Down

∧
Up

بعد إدخالك لقيمة زمنية باستخدام كل زر وقت أو زر سريع 30، يمكنك ضبط القيم الزمنية باستخدام أزرار التنقل لاعلى/أسفل.

■ ملاحظة

يبلغ الحد الأقصى لوقت الطهي الذي يمكنك تعدينه باستخدام زر سريع 30 إجمالي 5 دقائق لكل مرحلة طهي.



NN-ST34NB

الطبخ متعدد المراحل

تسمح هذه الميزة ببرمجة ما يصل إلى 3 مراحل للطهي بشكل مستمر.

مثال: لضبط الطاقة العالية لمدة 2 دقيقة بشكل مستقل، والطاقة المتوسطة لمدة 3 دقائق والطاقة المنخفضة لمدة 2 دقيقة.

اضغط مرتين.



اضبط زمن الطهي.*

اضغط على طاقة مصغرة
مرة واحدة لتحديد الطاقة
المترتفعة.

اضغط 3 مرات.



اضبط زمن الطهي.*

اضغط على طاقة مصغرة
مرتين لتحديد الطاقة
المتوسطة.

اضغط مرتين.



اضبط زمن الطهي.*

اضغط على طاقة مصغرة
4 مرات لتحديد الطاقة
المنخفضة.

اضغط على زر بدء/تعيين.
سوف يظهر العد التنازلي لوقت
المراحل الأولى في الشاشة.

* راجع "ضبط وقت الطهي/وقت المؤقت" في الصفحة 17.

■ ملاحظات

1. لا يمكن استخدام البرامج التقليدية مع الطبخ متعدد المراحل.
2. عند التشغيل، سوف يصدر تنبيهين بين كل مرحلة، وستصدر 5 تنبيهات بعد انتهاء جميع المراحل.
3. يمكن ضبط طاقة المايكروويف العالية مرة واحدة فقط خلال الطبخ متعدد المراحل.

ميزة السريع 30

تتيح هذه الميزة تعين زمن الطهي بزيادات لمدة **30** ثانية وصولاً إلى **5** دقائق في الطاقة المرتفعة.



اضغط على السريع 30 حتى يظهر زمن الطهي المطلوب على الشاشة.
اضغط على زر بدء/تعين.
سوف يظهر العد التنازلي للوقت في الشاشة.

ملاحظة

إذا رغبت في ذلك، يمكنك استخدام مستويات الطاقة الأخرى. حدد مستوى الطاقة المطلوب قبل الضغط على السريع 30.

ميزة إضافة الوقت

تتيح لك هذه الميزة إضافة وقت طهي في أثناء الطبخ.

10
sec

1
min

أثناء الطهي، اضغط على زر 1 دقيقة و10 ثوانٍ.
ستتم إضافة مدة الطهي حتى تصل إلى **5** دقائق.

ملاحظات

1. يمكنك إضافة وقت طهي حتى **5** دقائق في كل مرحلة خلال الطبخ متعدد المراحل.
2. لا تتوفر ميزة إضافة الوقت للبرامج التلقائية.

NN-ST34NB استخدام المؤقت

تعمل هذه الميزة كموقت للطبخ أو تسمح لك ببرمجة وقت بقاء/بعد مؤجل.

مؤقت الطبخ

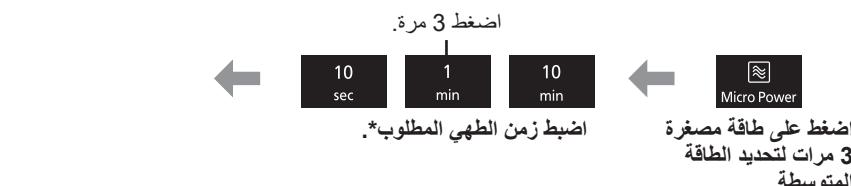
مثال: بعد 5 دقائق.



*راجع "ضبط الطهي/وقت المؤقت" في الصفحة 17.

وقت البقاء

مثال: للبقاء لمدة 5 دقائق بعد الطهي في طاقة متوسطة لمدة 3 دقائق.



*راجع "ضبط الطهي/وقت المؤقت" في الصفحة 17.

البدء المؤجل

مثال: لبدء الطهي بطاقة متوسطة لمدة 3 دقائق بعد 5 دقائق من وقت البقاء.



* راجع "ضبط وقت الطهي/وقت المؤجل" في الصفحة 17.

■ ملاحظات

1. يمكن برمجة الطبخ متعدد المراحل بما في ذلك مدة الانتظار أو البدء المؤجل.
2. حتى في حالة فتح باب الفرن أثناء مؤقت الطبخ، أو وقت البقاء أو البدء المؤجل، فسوف يستمر الوقت في نافذة العرض في العد التنازلي.
3. لا يمكن برمجة وقت البقاء/البدء المؤجل قبل/بعد أي برنامج تلقائي.

مع هذه الميزة، يمكنك إذابة ثلج/إعادة تسخين/طهي الطعام بحسب الوزن. حدد الفئة وعُنَّ وزن الطعام. يتم برمجة الوزن بالكيلوجرام من خلال زر تنظيف تلقائي وبالجرام من خلال زر القائمة التلقائية. يحدد الفرن مستوى طاقة المايكروويف وقت الطهي تلقائيًا. للتحديد السريع، يبدأ الوزن من الوزن الأكثر استخدامًا لكل فئة. لا تدرج وزن أي ماء مضارب أو وزن الوعاء.

■ ملاحظات

1. قم دائمًا بتشغيل الفرن باستخدام البكرة الحلقية والصينية الزجاجية في مكانها.
2. يجب أن تستخدم البرامج التلقائية فقط للأطعمة الموصوفة.
3. قم بزيارة الجليد/طهي الأطعمة فقط في ضمن نطاقات الوزن الموصوفة.
4. قم بوزن الطعام دائمًا بدلاً من الاعتماد على معلومات العبوة.
5. تستفيد معظم الأطعمة من وقت البقاء. بعد الطهي باستخدام برنامج تلقائي، اترك الحرارة لمواصلة طهي المنتصف.

تذويب تلقائي

			
اضغط على زر بدء/ تعيين.	اضبط وزن الأطعمة المجمدة. يمكن زيادة/تقليل عداد الوزن بزيادة 0.1 كجم.	اضغط على زر تنظيف تلقائي.	

سوف يظهر العد التنازلي
للحوق في الشاشة.

الحد الأقصى للوزن	الغداء
2.0 كيلوجرام	قطع الدجاج والمكعبات واللحم المفروم
2.0 كيلوجرام	لحم البقر المشوي والضأن والدجاج الكامل
1.0 كيلوجرام	السمك الكامل، الإسكلوب، الجمبري، السمك الفيليه

إرشادات إزالة الجليد

للحصول على أفضل النتائج:

1. ضع الأطعمة في وعاء مناسب. يجب وضع قطع اللحوم والدجاج على صحن مقوب.
- 2.تحقق من الطعام أثناء إذابة الجليد، حيث تختلف الأطعمة في سرعة إذابة الجليد.
3. ليس من الضروري تقطيع الطعام بالكامل (انظر النقطة 6).
4. قم دائمًا بتقليل الطعام أو تحريكه خاصة عندما يصدر الفرن "أصوات تنبيه". قم بالتحطيم إذا لزم الأمر (انظر النقطة 6).
5. يجب تقسيم اللحم المفروم أو القطع أو العناصر الصغيرة الأخرى أو فصلها في أقرب وقت ممكن ووضعها في طبق واحدة.

6. التغطية تمنع طهي الطعام، وهي تعتبر ضرورية عند إذابة جليد الدجاج وقطع اللحوم.
يذوب الجزء الخارجي أولاً، لذلك قم بحماية الأجنحة/الصدر والدهون بقطع ناعمة من رقائق الألومنيوم المؤمنة
بعصى كوكيل.
7. اسمح بوقت بقاء حتى يذوب وسط الطعام (الحد الأدنى 1 ساعة لقطع اللحوم والدجاج الكامل).



قم بلف أو تقليب الطعام في أقرب وقت ممكن.

قم بترتيب الأطعمة في طبقة واحدة.

القائمة التلقائية



اضغط على زر بدء/
تعيين.
سوف يظهر العد
التنازلي للوقت في
الشاشة.



عين الوزن المطلوب
للتقطيم أو الطعام.



اضغط على زر بدء/
تعيين لتأكيد الإعداد.



حدد برنامج القائمة التلقائية
المطلوب.*
يظهر رقم البرنامج التلقائي
في شاشة العرض.



* بعد الضغط على زر القائمة التلقائية، يمكنك أيضًا استخدام أزرار التنقل لأعلى/أسفل لتحديد برنامج القائمة التلقائية.

التعليمات	البرنامج
<p>الوزن: 200/400/800 جرام</p> <p>تم إعادة تسخين الأطعمة الجاهزة تلقائيًا عن طريق تحديد وزن الطعام. ولكن يجب أن تكون الأطعمة في درجة حرارة الثلاجة (8-5 درجات مئوية). استخدام كسرولة آمنة للاستخدام في المايكروويف بحجم مناسب، ثم قم باضافة 4-1 ملاعق كبيرة من الماء حسب الرغبة، وقم بتنقيتها ببطء. ضع الكسرولة على الصينية الزجاجية. اضغط على زر القائمة التلقائية مرة واحدة، ومن ثم اضغط على زر بدء/تعيين. عين وزن الطعام واضغط على زر بدء/تعيين. قم بالتفاير عند سماع أصوات التثبيت.</p> <p>ملاحظة: عند إعادة تسخين عناصر مثل الحساء، واليخنة، والأواني المقاومة للحرارة، فمن المستحسن أن يتم تفليها في منتصف وقت إعادة التسخين وعند الانتهاء من إعادة التسخين.</p>	<p>1. إعادة التسخين التلقائي</p> <p>1 ضغطة Auto Menu</p>

التعليمات	البرنامج								
<p>حصة التقديم: حصة واحدة/حستان (250 جم/الحصة) لإعادة تسخين الأرز المقلي المطهو سائقاً، ويجب أن يكون مطهو سائقاً. يجب أن يكون الأرز المقلي موجوداً في درجة حرارة الغرفة أو درجة حرارة الثلاجة بمقدار 5 درجات مئوية تقريباً. أعد تسخينه في وعاء الذي اشتريته فيه. قم بثقب ورق التغطية بسكين حاد مرة في الوسط و4 مرات عند الأطراف. ضع الوعاء على الصينية الزجاجية. اضغط على زر القائمة التلقائية مرتين، ومن ثم اضغط على زر بدء/تعيين. عين حصة التقديم واضغط على زر بدء/تعيين. اترك القليل من الدقيق كدمة انتظار. هذا البرنامج لا يناسب الأرز المقلي المجمد/الاطعمية غير المطبوخة.</p>	<p>2. إعادة تسخين الأرز المقلي</p> <p>2 ضغطة Auto Menu</p>								
<table border="1" data-bbox="120 468 419 587"> <thead> <tr> <th data-bbox="120 468 240 500">الماء الموصى به</th><th data-bbox="240 468 419 500">الأرز</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="120 500 240 531">400-500 ملم</td><td data-bbox="240 500 419 531">50 جم</td></tr> <tr> <td data-bbox="120 531 240 563">600-800 ملم</td><td data-bbox="240 531 419 563">100 جم</td></tr> <tr> <td data-bbox="120 563 240 587">800-1000 ملم</td><td data-bbox="240 563 419 587">150 جم</td></tr> </tbody> </table> <p>الوزن: 150/100 جرام</p> <p>ضع الأرز في كسرولة آمنة للاستخدام في المايكرورويف بحجم مناسب. أضف مقدار المياه الموصى به المذكور أعلاه. اترك ½ عمق الحجم على الأقل للتبخر لمنع الفوران. قم بوضع الطعام في أثناء الطهي. ضع الكسرولة على الصينية الزجاجية. اضغط على زر القائمة التلقائية 3 مرات، ومن ثم اضغط على زر بدء/تعيين. عين وزن الطعام واضغط على زر بدء/تعيين. قم بال轉ip عد سماع أصوات التنبيه.</p>	الماء الموصى به	الأرز	400-500 ملم	50 جم	600-800 ملم	100 جم	800-1000 ملم	150 جم	<p>3. عصيدة</p> <p>3 ضغطة Auto Menu</p>
الماء الموصى به	الأرز								
400-500 ملم	50 جم								
600-800 ملم	100 جم								
800-1000 ملم	150 جم								
<table border="1" data-bbox="120 754 419 841"> <thead> <tr> <th data-bbox="120 754 240 786">الماء الموصى به</th><th data-bbox="240 754 419 786">حصة التقديم</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="120 786 240 817">450 ملم</td><td data-bbox="240 786 419 817">حصة واحدة</td></tr> <tr> <td data-bbox="120 817 240 841">800 ملم</td><td data-bbox="240 817 419 841">حستان</td></tr> </tbody> </table> <p>ضع الشعيرية سريعة التحضير والتوابل في كسرولة آمنة للاستخدام في المايكرورويف بحجم مناسب. أضف مقدار المياه الموصى به المذكور أعلاه. اترك ½ عمق الحجم على الأقل للتبخر لمنع الفوران. قم بوضع الطعام. ضع الكسرولة على الصينية الزجاجية. اضغط على زر القائمة التلقائية 4 مرات، ومن ثم اضغط على زر بدء/تعيين. عين حصة التقديم واضغط على زر بدء/تعيين. قم بال轉ip عد سماع أصوات التنبيه. ضعه جانب المدة دقيقة أو دققتين بعد الطهي.</p>	الماء الموصى به	حصة التقديم	450 ملم	حصة واحدة	800 ملم	حستان	<p>4. معكرونة فورية</p> <p>4 ضغطات Auto Menu</p>		
الماء الموصى به	حصة التقديم								
450 ملم	حصة واحدة								
800 ملم	حستان								
<table border="1" data-bbox="120 1024 419 1143"> <thead> <tr> <th data-bbox="120 1024 240 1056">الماء المغلي الموصى به</th><th data-bbox="240 1024 419 1056">المعكرونة</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="120 1056 240 1087">4 أكواب</td><td data-bbox="240 1056 419 1087">150 جم</td></tr> <tr> <td data-bbox="120 1087 240 1119">5 أكواب</td><td data-bbox="240 1087 419 1119">250 جم</td></tr> <tr> <td data-bbox="120 1119 240 1143">6 أكواب</td><td data-bbox="240 1119 419 1143">375 جم</td></tr> </tbody> </table> <p>الوزن: 375/250 جرام</p> <p>لطهي المعكرونة المجففة، ضع المعكرونة في كسرولة آمنة للاستخدام في المايكرورويف بحجم مناسب مع مقدار الماء المغلي المذكور أعلاه. قم بإضافة القليل من الزيت قبل الطهي لمنع المعكرونة من الالتصاق ببعضها. قم بوضع الطعام. ضع الكسرولة على الصينية الزجاجية. اضغط على زر القائمة التلقائية 5 مرات، ومن ثم اضغط على زر بدء/تعيين. عين وزن الطعام واضغط على زر بدء/تعيين. قم بال轉ip عد سماع أصوات التنبيه. بعد التأكيد، استمر في الطهي من دون تغطية.</p>	الماء المغلي الموصى به	المعكرونة	4 أكواب	150 جم	5 أكواب	250 جم	6 أكواب	375 جم	<p>5. المعكرونة المجففة</p> <p>5 ضغطات Auto Menu</p>
الماء المغلي الموصى به	المعكرونة								
4 أكواب	150 جم								
5 أكواب	250 جم								
6 أكواب	375 جم								



التعليمات	البرنامج										
<p>الوزن: 100/200/400 جرام</p> <p>لطهي جميع أنواع الأصناف الورقية والخضراء والناعمة، بما في ذلك البروكلي أو القرنبيط أو الملفوف أو الهليلون أو الفاصولياء أو الكربس أو الكوسا أو السبانخ أو القفل أو خليط من كل هذا. قطع جميع الخضروات إلى قطع متساوية الحجم. ضع الخضار في كسرولة آمنة للاستخدام في المايكرويف بحجم مناسب. قم بإضافة 4-2 ملائق كبيرة من الماء حسب الرغبة. قم بوضع الغطاء. ضع الكسرولة على الصينية الزجاجية. اضغط على زر القائمة التلقائية 6 مرات، ومن ثم اضغط على زر بدء/تعين. عين وزن الطعام واضغط على زر بدء/تعين. قم بالقليل عند سماع أصوات التنبيه.</p>	<p>6. الخضروات</p> <p>6 ضغطات</p> <p>Auto Menu</p>										
<p>الوزن: 200/400/600 جرام</p> <p>لطهي البطاطس، قم بتقشير البطاطس جيداً وقطعها إلى قطع متساوية الحجم. ضع البطاطس في كسرولة آمنة للاستخدام في المايكرويف بحجم مناسب. ضع غطاء مناسبًا جدًا. ضع الكسرولة على الصينية الزجاجية. اضغط على زر القائمة التلقائية 7 مرات، ومن ثم اضغط على زر بدء/تعين. عين وزن الطعام واضغط على زر بدء/تعين. قم بالقليل عند سماع أصوات التنبيه.</p>	<p>7. البطاطس</p> <p>7 ضغطات</p> <p>Auto Menu</p>										
<table border="1" data-bbox="115 644 492 803"> <thead> <tr> <th data-bbox="115 644 492 679">الصلصة والماء الموصى به</th> <th data-bbox="492 644 516 679">السمك</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="115 679 492 711">1 ملعقة كبيرة من الصلصة والماء</td> <td data-bbox="492 679 516 711">100 جم</td> </tr> <tr> <td data-bbox="115 711 492 743">2 ملعقة كبيرة من الصلصة والماء</td> <td data-bbox="492 711 516 743">200 جم</td> </tr> <tr> <td data-bbox="115 743 492 774">3 ملعقة كبيرة من الصلصة والماء</td> <td data-bbox="492 743 516 774">300 جم</td> </tr> <tr> <td data-bbox="115 774 492 803">4 ملعقة كبيرة من الصلصة والماء</td> <td data-bbox="492 774 516 803">400 جم</td> </tr> </tbody> </table> <p>الوزن: 400/300/200/100 جرام</p>	الصلصة والماء الموصى به	السمك	1 ملعقة كبيرة من الصلصة والماء	100 جم	2 ملعقة كبيرة من الصلصة والماء	200 جم	3 ملعقة كبيرة من الصلصة والماء	300 جم	4 ملعقة كبيرة من الصلصة والماء	400 جم	<p>8. السمك</p> <p>8 ضغطات</p> <p>Auto Menu</p>
الصلصة والماء الموصى به	السمك										
1 ملعقة كبيرة من الصلصة والماء	100 جم										
2 ملعقة كبيرة من الصلصة والماء	200 جم										
3 ملعقة كبيرة من الصلصة والماء	300 جم										
4 ملعقة كبيرة من الصلصة والماء	400 جم										

البرنامـج	التعليمـات								
9. الدجاج	<p>الوزن: 800/400/200 جرام</p> <p>لطهي قطع الدجاج مثل الأجنحة أو الدبابيس أو الأوراك أو نصف الصدر وخلافه، قم بتنقـب قطع الدجاج جيداً باستخدـام شوكة قبل الطـهي. ضـع قطـعة الدـجاج المـعدـة في طـبق آمن للاستـخدام في المـايكروـويف بـحجم منـاسـب. قـم بـاضـافـة 5-1 مـلعـقة كـبـيرـة منـ الـزيـت حـسـبـ الرـغـبةـ. ضـعـ غـطـاءـ منـاسـبـاـ جـداـ. ضـعـ الطـبـقـ عـلـىـ الصـينـيـةـ الزـجاـجـيـةـ. اـضـغـطـ عـلـىـ زـرـ القـائـمـةـ التـلـقـائـيـةـ 9 مـارـاتـ، وـمـنـ ثـمـ اـضـغـطـ عـلـىـ زـرـ بدـءـ/ـتـعـيـينـ. عـيـنـ وـزـنـ الطـعـامـ وـاـضـغـطـ عـلـىـ زـرـ بدـءـ/ـتـعـيـينـ. قـمـ بـالتـقـيـبـ عـنـدـ سـمـاعـ صـوتـ الصـفـيرـ.</p>								
10. أرز في وعاء	<table border="1" style="margin-bottom: 10px;"> <tr> <td>الماء الموصى به</td> <td>الأرز</td> </tr> <tr> <td>150 ملم</td> <td>100 جم</td> </tr> <tr> <td>300 ملم</td> <td>200 جم</td> </tr> <tr> <td>450 ملم</td> <td>300 جم</td> </tr> </table> <p>الوزن: 300/200/100 جرام</p> <p>لطـهـيـ الأـرـزـ الأـبـيـضـ يـاـ فـيـ ذـلـكـ قـصـبـ الـحـيـةـ وـطـوـيلـ الـحـيـةـ وـأـرـزـ الـيـاسـمـيـنـ وـالـبـسـمـيـ،ـ ضـعـ الأـرـزـ فـيـ كـسـرـولـةـ آمـنـةـ لـلـاسـتـخـادـ فـيـ المـاـيـكـرـوـوـفـ بـحـجمـ مـنـاسـبـ. أـضـفـ مـقـدـارـ المـيـاهـ المـوـصـىـ بـهـ الـمـذـكـورـ أـعـلاـهـ. اـتـرـكـ 1/2 عـمـقـ الـحـجـمـ عـلـىـ الـأـقـلـ لـلـتـبـخـ لـمـنـعـ الـفـرـانـ. قـمـ بـوـضـ الغـطـاءـ. ضـعـ الـكـسـرـولـةـ عـلـىـ الصـينـيـةـ الزـجاـجـيـةـ. اـضـغـطـ عـلـىـ زـرـ القـائـمـةـ 10 مـارـاتـ، وـمـنـ ثـمـ اـضـغـطـ عـلـىـ زـرـ بدـءـ/ـتـعـيـينـ. عـيـنـ وـزـنـ الطـعـامـ وـاـضـغـطـ عـلـىـ زـرـ بدـءـ/ـتـعـيـينـ. ضـعـهـ جـانـبـاـ لـمـدةـ 5 دـقـائقـ بـعـدـ الطـهـيـ.</p>	الماء الموصى به	الأرز	150 ملم	100 جم	300 ملم	200 جم	450 ملم	300 جم
الماء الموصى به	الأرز								
150 ملم	100 جم								
300 ملم	200 جم								
450 ملم	300 جم								

إرشادات الطبخ وإعادة التسخين

تسخن معظم الأطعمة بسرعة كبيرة في الفرن لديك في الطاقة المرتفعة. يمكن إعادة تسخين الوجبات إلى درجة حرارة التقديم في غضون دقائق معدودة.

تحقق دائمًا من أن الطعام ساخن للغاية وأعده إلى الفرن إذا لزم الأمر.

كقاعدة عامة، يجب دائمًا تغطية الأطعمة الرطبة، على سبيل المثال، الحساء، واليخنة والوجبات التي تقدم في أطباق.

لا تقم بتغطية الأطعمة الجافة مثل لفافات الخبز، وفطائر اللحم المفروم، ولفائف السجق، وخلافه.

تذكر عند طهي أو إعادة تسخين أي طعام أنه يجب تقليل أو قلب الطعام كلما كان ذلك ممكنًا. وهذا يضمن الطهي أو

إعادة التسخين المتوازي في الجزء الخارجي وفي الوسط.

وجبات الطعام

تنتوّر شهية الجميع وتتوقف أوقات التسخين على محتويات الوجبة. ويجب توزيع العناصر الكثيفة مثل البطاطس المهرولة بشكل جيد.

إذا ثمت إضافة الكثير من المرق، فقد تكون هناك حاجة إلى وقت اضافي.

ضع العناصر الأكثر كثافة في الجزء الخارجي من اللوحة. سوف يعاد تسخين جزء متوسط في غضون 4-2 دقائق على الطاقة المرتفعة. لا تكتس وجبات الطعام.

الأطعمة المعلبة

قم ببارزالة الأطعمة من العلبة وضعها في طبق مناسب قبل التسخين.

الحساء

استخدم وعاء وقم بالنقلب قبل التسخين مرة واحدة على الأقل خلال وقت إعادة التسخين ومرة أخرى في النهاية.

اليخنة

قم بالنقلب في منتصف الوقت وأعد النقلب في نهاية التسخين.

فطائر اللحم المفروم - تحذير

تذكر أنه حتى لو كانت المعجنات باردة عند اللمس، سوف يكون الحشو ساخنًا للغاية وسوف تسخن المعجنات من خلالها. توخي الحذر لأن الإفراط في التسخين يمكن أن يحدث احتراقاً نظرًا لنسبة الدهون والسكر العالية في الحشو. تتحقق من درجة حرارة الحشو قبل التناول لتجنب حرق فمك.

الحساء والسوائل - تحذير

يجب عدم الإفراط في تسخين الحساء وغيرها من الأطعمة عالية الدهون أو السكريات، على سبيل المثال، المربى، وفطائر اللحم المفروم. يجب عدم ترك هذه الأطعمة دون مراقبة لأنها تتسلل أثناء الطهي. توخي الحذر الشديد عند إعادة تسخين هذه العناصر.

ولا تتركها دون مراقبة.

زجاجات إرضاع الأطفال - تحذير

يجب رج الحليب أو الحليب الصناعي جيدًا قبل التسخين ومرة أخرى في النهاية واختباره بعناية قبل إرضاع الطفل.

لكمية 200-240 مل من الحليب في درجة حرارة الثلاجة، قم ببارزالة الجزء العلوي والحلمة. قم بالتسخين على الطاقة المرتفعة لمدة 30-50 ثانية. افحص جيدًا قبل التغذية.

لكمية 90 مل من الحليب في درجة حرارة الثلاجة، قم ببارزالة الجزء العلوي والحلمة. قم بالتسخين على الطاقة المرتفعة لمدة 20-15 ثانية. افحص جيدًا قبل التغذية.

ملحوظة: سوف يكون السائل في الجزء العلوي من الزجاجة أكثر سخونة بكثير من في السائل في الجزء السفلي. يجب رج الزجاجة جيدًا واختبارها قبل الاستخدام.

إننا لا نوصي باستخدام المايكرويف في تعقيم زجاجات إرضاع الأطفال. إذا كان لديك معمق ميكروويف خاص، فإننا ننصح على الحذر الشديد، نظرًا لانخفاض كمية المياه المستخدمة. ومن الأهمية بمكانت اتباع تعليمات المصنعين ضمليًا.

أسئلة وأجوبة

س: هل يمكنني استعمال ميزان حرارة الفرن التقليدي في الفرن؟
ج: قد يسبب المعدن في بعض موازين الحرارة تقوس في الفرن وبالتالي يجب عدم استعماله في فرن الميكروويف.

لطراز NN-ST34NB فقط
س: لا يقبل الفرن برنامجي، لماذا؟
ج: تم تصميم الفرن لعدم قبول أي برنامج غير صحيح. على سبيل المثال، لا يقبل الفرن المرحلة الرابعة.

- س: لماذا لم يتم تشغيل الفرن الخاص بي؟
ج: عند عدم تشغيل الفرن، تتحقق مما يلي:
 1. هل الفرن موصى في القائمة بأمان؟
قم بازالة القابض من المنفذ، وانتظر 10 ثوان وأعد إدخاله.
 2. تتحقق من قاطع التيار والصمامات.
قم بإعادة تعيين قاطع التيار أو استبدل الصمامات إذا كانت مقصولة أو منصورة.
 3. إذا كان قاطع التيار أو الصمامات على ما يرام، فقم بتوصيل جهاز آخر في المنفذ. إذا كان الجهاز الآخر يعمل، فربما تكون هناك مشكلة في الفرن.
إذا كان الجهاز الآخر لا يعمل، فربما تكون هناك مشكلة في المنفذ.
إذا كانت هناك مشكلة في الفرن، فاتصل بمركز صيانة معتمد.

س: يؤدي الفرن لدى إلى التداخل مع جهاز التلفزيون.
هل هذا طبيعي؟
ج: قد تحدث بعض التداخلات الراديوية والتلفزيونية عند طهي الطعام في الفرن. هذا التداخل مشابه للتداخل الناجم عن الأجهزة الصغيرة مثل الخلطات والمكائن الكهربائية، وجهازات الهواية وخلافه. وهذا لا يشير إلى وجود مشكلة في الفرن.

س: في بعض الأحيان يخرج هواء دافئ من فتحات الفرن. لماذا؟
ج: الحرارة الخارجة من الطعام الناضج تدفع الهواء في تجوية الفرن. ويبخر هذا الهواء الساخن من الفرن عن طريق تدفق الهواء في الفرن. لا توجد موجات متباينة الصغر في الهواء. يجب عدم سد فتحات التهوية بالفرن مطلقاً أثناء الطهي.

الغاية بالفرن الخاص بك

8. وينبغي تنظيف البكرة الحلقية وتجويف أرضية الفرن بانتظام لتجنب الضوضاء المفرطة. قم ببساطة بمسح السطح السفلي للفرن بمنتفات لطيفة وماء ساخن ثم جففه بقطعة قماش نظيفة. يمكن غسل البكرة الحلقية في ماء بصابون خفف. تتجمع أبخرة الطهي في أثناء الاستخدام المتكرر ولكنها لا تؤثر بأي شكل من الأشكال على سطح القاع أو البكرة الحلقية. لا تقم بإزالة البكرة الحلقية من تجويف الأرضية للتنظيف.
9. لا تستخدم منظف البخار لغرض التنظيف.
10. يجب عدم إجراء أي صيانة للفرن إلا عن طريق موظفين مؤهلين. لصيانة وإصلاح الفرن اتصل بأقرب وكيل معتمد.
11. قد يؤدي عدم الاحتفاظ بالفرن في حالة نظيفة إلى تدهور الأسطح مما قد يؤثر على حياة الجهاز وربما يؤدي إلى وضع خطير.
12. حافظ على نظافة فتحات التهوية في دائمًا. تأكيد من عدم وجود أي غبار أو أي مادة أخرى تسد أي فتحة من فتحات التهوية في الجزء العلوي أو السفلي أو الخلفي من الفرن. إذا تم انسداد فتحات التهوية، فقد يؤدي ذلك إلى زيادة درجة الحرارة مما قد يؤثر على تشغيل الفرن وربما يؤدي إلى وضع خطير.

1. يجب نزع قابس الفرن قبل التنظيف.
2. قم بتنظيف الجزء الداخلي للفرن، وموانع تسرب الباب ومناطق موائع تسرب الباب بانتظام. عندما تلتصق المواد الغذائية أو السوائل المنسوجة بجدار الفرن، فامسح موافع تسرب الباب ومناطق موافع تسرب الباب بقطعة قماش رطبة. يمكن استخدام منتفات متعدلة إذا كانت فقرة جدار لا ينصح باستخدام المنظفات القاسية أو الكاشطة. تجنب تنظيف منطقة دليل تنظيم الميكروويف الموجودة على الجانب الأيمن من جدار التجويف. لا تستخدم منتفات تجارية للفرن.
3. لا تستخدم المنظفات القاسية أو الكاشطة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.
4. يجب تنظيف سطح الفرن الخارجي بقطعة قماش رطبة. ولمنع تلف الأجزاء العاملة داخل الفرن، فإنه ينبغي عدم السماح للماء بالتسرب إلى فتحات التهوية.
5. إذا انسخت لوحة التحكم، فقم بتنظيفها بقطعة قماش ناعمة. لا تستخدم المنظفات القاسية أو المواد الكاشطة على لوحة التحكم. عند تنظيف لوحة التحكم، اترك باب الفرن مفتوحاً لمنع الفرن من التشغيل عن طريق الخطأ. بعد التنظيف اضغط على إيقاف/إعادة تعيين لمحو نافذة العرض أو تأكيد من أن قرص تحديد الوقت/الوزن مضبوط على الوضع صفر.
6. في حالة تراكم البخار داخل أو خارج الباب الخارجي للفرن، فامسحه بقطعة قماش ناعمة. قد يحدث هذا عندما يتم تشغيل الفرن في ظروف رطوبة عالية ولا يشير ذلك بأي حال من الأحوال إلى خلل في الوحدة.
7. من المضوري أحياناً إزالة الصينية الزجاجية لتنظيفها. اغسل الصينية في ماء صابون دافئ أو في غسالة الصحون.

المواصفات

مصدر الطاقة	220 فولت 60 هرتز 50 هرتز 240-230 فولت
استهلاك الطاقة	5.9 أمبير 1330 واط 5.5 أمبير 1330 واط
الخرج	(IEC-60705) 900 واط
الأبعاد الخارجية	469 (عرض) × 380 (عمق) × 280 (ارتفاع) مم
أبعاد تجويف الفرن	329 (عرض) × 326 (عمق) × 236 (ارتفاع) مم
حجم التجويف الكلي	25 لتر
قطر الصينية الزجاجية	288 مم
تردد التشغيل	2450 هرتز
الوزن الصافي	1 كجم 未定 Not final

- الوزن والأبعاد المعروضة تقريبية.
- المواصفات عرضة للتغيير دون إشعار.
- أما بالنسبة لمتطلبات الجهد، وشهر الإنتاج، والبلد والرقم التسلسلي، فإنه يرجى الرجوع إلى بطاقة التعريف على فرن الميكروويف.

جهة الاستيراد:
باناسونيك الشرق الأوسط وأفريقيا للتسويق م.م.ح، جبل علي دبي الإمارات
العربية المتحدة

شركة باناسونيك
كادوما أوساكا اليابان 1006

Website: <https://www.panasonic.com>

PN:

F0422-0

طبع في جمهورية الصين الشعبية.

حقوق الطبع والنشر © عام 2022 لشركة Panasonic Corporation