Panasonic

تعليمات التشغيل (ترجمة التعليمات الأصلية)

مايكروويف فرن

للاستخدام المنزلي فقط

رقم الطراز

NN-SM33NW
NN-ST34NB

NN-SM33NW

NN-ST34NB

العربية

المحتويات

تعليمات مهمة من أجل السلامة..... 2
إرشادات عامة..... 7
الأوعية المستخدمة..... 9
أجزاء الفرن..... 11

NN-SM33NW
لوحة التحكم..... 12
ميكروويف الطبخ وإذابة الثلج..... 13

NN-ST34NB
لوحة التحكم..... 14
ضبط الساعة..... 15
قفل أمان الأطفال..... 15
ميكروويف الطبخ وإذابة الثلج..... 16
الطبخ متعدد المراحل..... 18
ميزة السريع 30..... 19
ميزة إضافة الوقت..... 19
استخدام المؤقت..... 20
البرامج التلقائية..... 22
تذويب تلقائي..... 22
القائمة التلقائية..... 23
إرشادات الطبخ وإعادة التسخين..... 27
أسئلة وأجوبة..... 28
العناية بالفرن الخاص بك..... 29
المواصفات..... 30

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

1. تحذير: يجب تنظيف موانع التسرب في الباب ومناطق موانع التسرب بقطعة قماش رطبة. يجب فحص الجهاز بحثًا عن تلف في موانع التسرب في الباب ومناطق موانع التسرب في الباب، وفي حالة تلف هذه المناطق، فلا ينبغي تشغيل الجهاز حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة مدرب من قِبَل 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 صيانة، فاستدعي مهندس Panasonic المحلي (دعم العملاء). إذ أنه من الخطورة على أي شخص آخر غير الشخص المختص أن يقوم بأي صيانة أو عملية إصلاح تنطوي على إزالة الغطاء الذي يمنح الحماية من التعرض لطاقة الميكروويف.

تحذير

1. لا تحاول العبث أو إجراء أي تعديلات أو إصلاحات في الباب أو مبيت لوحة التحكم أو مفاتيح تعشيق الأمان أو أي جزء آخر من الفرن. ولا تقم بإزالة اللوحة الخارجية من الفرن التي توفر الحماية من التعرض لطاقة الميكروويف.
يجب إجراء التصليحات عن طريق فني صيانة مؤهل فقط.
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 مخصصًا للاستخدام من قِبَل أشخاص من ذوي القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال) أو الأشخاص قليلي الخبرة والمعرفة، ذلك مالم يتم توفير الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام هذه الأجهزة وذلك بواسطة فرد مسؤول عن سلامة هؤلاء الأشخاص.
يجب مراقبة الأطفال، وذلك لضمان عدم محاولتهم العبث بالجهاز.
5. الميكروويف مخصص لتسخين الأطعمة والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الطعام أو المجلات أو الملابس وتسخين حشوات 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.

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

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

10. في حالة انبعاث دخان أو حريق في الفرن، اضغط على زر إيقاف/إعادة تعيين واترك الباب مغلقًا 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 التعبئة، وفحص الفرن بحثًا عن أي تلف مثل خدوش، أو كسر أقفال الباب أو شقوق في الباب. إذا وجدت أي تلف، فأبلغ 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 يستبدله بمقبس حائطي مؤرض بشكل صحيح.

فولتية التشغيل

يجب أن تكون فولتية مماثلة لما هي محددة على البطاقة الملصقة 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 المبيت 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 خزانه.

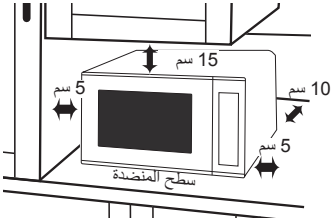
2. عند تركيب هذا الفرن، يجب أن يكون من السهل عزله عن مصدر الكهرباء عن طريق سحب القابس أو تشغيل قاطع الدائرة.

3. للتشغيل السليم، تأكد من دوران الهواء بشكل كافي في الفرن.

استخدام سطح المنضدة:

أ. اترك مساحة بمقدار 15 سم من في الجزء العلوي من الفرن و10 سم في الخلف و5 سم في كلا الجانبين.

ب. إذا تم وضع أحد جوانب الفرن ملتصقًا 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.

6. هذا الفرن ملائم فقط للاستخدام المنزلي. تجنب استخدامه في بيئات خارجية.
7. تجنب استخدام فرن الميكروويف في رطوبة عالية.
8. يجب ألا يلمس سلك الطاقة الجزء الخارجي للفرن. حافظ على السلك بعيدًا عن الأسطح الساخنة. لا تدع السلك معلقًا على حافة طاولة أو منضدة المطبخ. لا تغمر 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 الحالة 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 بإزالة البكرة الحلقية من تجويف الأرضية.
- يجب تنظيف البكرة الحلقية وأرضية الفرن بشكل متكرر لمنع الضوضاء وتراكم الطعام المتبقي.
- يجب دائمًا استخدام البكرة الحلقية للطبخ مع الصينية الزجاجية.
- إذا قمت بإزالة البكرة الحلقية عن دون قصد، فضعها برفق في الفتحة الموجودة في مركز الفرن، واضبط موضعها على عمود الدوران أسفلها.
  اضغط بشكل سطحي على عمود الدوران لتثبيت البكرة الحلقية بإحكام خلال التشغيل.

الصينية الزجاجية

- قم دائمًا بتشغيل الفرن باستخدام البكرة الحلقية والصينية الزجاجية في مكانها.
- لا تستخدم سوى الصينية الزجاجية المصممة خصيصًا لهذا الفرن. لا تستبدلها بأي علبة زجاجية أخرى.
- إذا كانت الصينية الزجاجية ساخنة، فدعها تبرد قبل تنظيفها أو وضعها في الماء.
- 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 تلقائيًا في الاتجاه المعاكس. فهذا امر 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 تشتعل النيران في الظروف القصوى وربما يتلف الجزء الداخلي من الفرن.

زمن الطهي القصير
نظرًا لأن زمن الطهي بالميكروويف أقصر بكثير من طرق الطهي الأخرى، فمن الضروري عدم تجاوز زمن الطهي الموصى به دون فحص الطعام أولاً.

وهناك عوامل تؤثر على زمن الطهي منها: درجة الطهي المفضلة، ودرجة حرارة البدء، والارتفاع، والحجم، والكمية وشكل الأطعمة والأواني المستخدمة. وبينما تصبح أكثر دراية 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 إعادته إلى الفرن دائمًا لمزيد من الطهي. أما إذا كان مفرط النضج، فلا شيء يمكن القيام به. ابدأ دائما بالحد الأدنى لزمن الطهي.

الكميات الصغيرة من الأطعمة
توخ الحذر عند تسخين كميات صغيرة من الطعام حيث يمكن احتراقها أو تجفيفها أو إمساك النار بها بسهولة إذا استغرق الطهي وقتًا طويلاً. قم دائمًا بتعيين زمن الطهي على مدة قصيرة وتحقق من الطعام من آن إلى آخر.

الأطعمة منخفضة الرطوبة
توخ الحذر عند تسخين الأطعمة منخفضة الرطوبة، على سبيل المثال، الخبز، والشوكولاتة، والفشار، والبسكويت والمعجنات. فقد تحترق أو تجف أو تمسك النار بها بسهولة إذا استغرق الطهي وقتًا طويلاً. إننا لا ننصح بتسخين الأطعمة منخفضة الرطوبة مثل الفشار أو البوبادومز. لقد تم تطوير هذا الفرن للاستخدام الغذائي. ولا نوصي باستخدامه لتسخين الأطعمة مثل أكياس القمح أو زجاجات المياه الساخنة.

إعادة التسخين
من الضروري أن يتم تقديم الطعام المعاد تسخينه "ساخنًا للغاية".

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

بالنسبة للأطعمة التي لا يمكن تقليبها، مثل، اللازانيا، وفطيرة الراعي، فإنه ينبغي القطع من المنتصف بسكين للتحقق من خلالها مما إذا كان قد تم تسخينها جيدًا أم لا. حتى إذا كان قد تم اتباع تعليمات عبوة الشركة المصنعة، فتأكد دائمًا من أن الطعام ساخنًا للغاية قبل التقديم وفي حالة الشك، فقم 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 المتبقي الذي يسمح بإعادة التسخين في الطعام لاستمرار الإجراء إلى الوسط، وبالتالي القضاء على المناطق الباردة.

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

تعليمات مهمة من أجل السلامة

زجاجات الإرضاع وأوعية الطعام
عند إعادة تسخين زجاجات الإرضاع، قم دائمًا بإزالة الجزء العلوي والحلمة. فقد يسخن السائل الموجود في الجزء العلوي أكثر بكثير من ذلك الموجود في الجزء السفلي، ويجب الرج جيدًا قبل التحقق من درجة الحرارة. وينبغي القيام بذلك قبل التناول لتجنب الاحتراق. انظر الوارد بالصفحة 27.

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

الأطعمة ذات القشور
تعتبر البطاطس والتفاح وصفار البيض والخضروات الكاملة والنقانق أمثلة على المواد الغذائية ذات الجلود غير المسامية. يجب ثقبها 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 لأنه قد يحدث تقوس.

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

السوائل
قد يؤدي التسخين بالميكروويف للمشروبات إلى تأخير الغليان الانبثاقي، وبالتالي ينبغي توخي الحذر عند التعامل مع الوعاء.
لمنع احتمالية الغليان المفاجئ يجب اتخاذ الخطوات التالية:

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

ب) لا تفرط في التسخين.

جـ) قم بتقليب 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 ومضات 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 للحوم
استخدام ميزان حرارة اللحوم للتحقق من درجة طهي قطع اللحم والدواجن فقط عندما يتم إزالة اللحوم من الميكروويف. إذا كانت ناقصة النضج، فقم بإعادتها إلى الفرن واطهيها لبضع دقائق أخرى على مستوى الطاقة الموصى بها. لا تترك مقياس حرارة اللحوم التقليدي في الفرن عند استخدام الميكروويف.

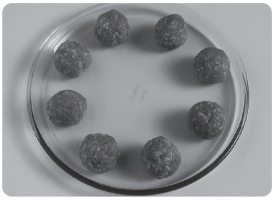
وقت البقاء

الأطعمة الكثيفة مثل اللحوم والبطاطس، والكعك، تتطلب وقت بقاء (داخل أو خارج الفرن) بعد الطهي، للسماح للحرارة لإكمال التسوية في وسط الطعام لطهي الطعام بشكل شامل تمامًا. قم بتغطية قطع اللحم، والبطاطس المشوية بقشرها، برقائق ألومنيوم، أثناء فترة البقاء. تحتاج قطع اللحوم إلى 10-15 دقيقة تقريبًا، والبطاطس المشوية بقشرها إلى 5 دقائق. إن الأطعمة الأخرى مثل وجبات الطعام والخضروات والأسماك وخلافه تتطلب وقت بقاء من 2-5 دقائق. إذا لم ينضج الطعام بعد وقت البقاء، فقم بإعادته إلى الفرن ونضج لمزيد من الوقت. بعد إزالة ثلج الطعام، ينبغي أيضًا السماح بوقت بقاء.

الكمية

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

التباعد



تنضج الأطعمة بسرعة أكبر وبشكل متساو إذا كانت متباعدة. لا تكوم أبدًا الأطعمة فوق بعضها.

محتوى الرطوبة

يتباين محتوى الرطوبة في العديد من الأطعمة الطازجة مثل الخضروات والفواكه الرطوبة خلال الموسم. ولهذا السبب قد يكون من الضروري تعديل زمن الطهي. فقد تجف المكونات الجافة مثل الأرز والمعكرونة أثناء التخزين حتى زمن الطهي.

الثقب

سوف يؤدي الجلد أو الغشاء على بعض الأطعمة إلى تكوين البخار أثناء الطهي.
يجب ثقب هذه الأطعمة أو تقشير الشريط الجلدي قبل الطهي للسماح للبخار بالهروب. البيض والبطاطس والتفاح والنقانق وخلافه، سوف تحتاج جميعًا إلى ثقبها قبل الطهي. لا تحاول غلي البيض في قشرته.

التغطية

قم بتغطية الأطعمة بشريط الميكروويف اللاصق أو غطاء. قم بتغطية الأسماك والخضروات واليخنة، والحساء. لا تغطي الكعك أو الصلصات أو البطاطس المشوية بقشرها أو بنود المعجنات.

الكثافة

تسخن الأطعمة المسامية الهوائية بسرعة أكبر من الأطعمة الثقيلة الكثيفة.

إرشادات عامة

الشريط البلاستيكي
يساعد الشريط اللاصق على الحفاظ على الطعام رطبًا ويساعد البخار المحاصر في تسريع زمن الطهي. قم بالثقب قبل الطهي للسماح بخروج البخار الزائد. احترس دائماً عندما تزيل الشريط اللاصق عن الطبق لأن البخار المتراكم سوف يكون ساخنًا للغاية.

الشكل

الأشكال المتساوية تنضج بالتساوي. ينضج 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 الثلاجة وقتًا أطول لإعادة تسخينه عن الطعام الموجود في درجة حرارة الغرفة.

السوائل

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

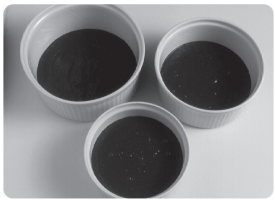
القلب والتقليب
تتطلب بعض الأطعمة التقليب أثناء الطهي. يجب قلب اللحوم والدواجن بعد نصف زمن الطهي.

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

فحص الطعام

من الضروري فحص الطعام أثناء وبعد زمن الطهي الموصى به، حتى لو تم استخدام البرامج التلقائية (تمامًا كما يمكنك فحص 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.
تنضج كمية الطعام الموزعة في طبق أكبر وتسخن بسرعة أكبر.

التنظيف
طالما يعمل الميكروويف على جزيئات الطعام، فيجب الحفاظ على الفرن نظيفًا دائمًا. يمكن إزالة بقع الطعام العنيدة باستخدام منظف رذاذ ميكروويف ذو علامة تجارية، يتم رشه على قطعة قماش ناعمة. قم دائمًا بمسح الفرن لتجفيفه بعد التنظيف.

الأوعية المستخدمة

إن اختيار الأوعية الصحيحة يعتبر عاملاً مهمًا للغاية في تقرير نجاح أو فشل الطبخ لديك.

زجاج الفرن
يعتبر الزجاج المقاوم للحرارة مثل ®Pyrex مثاليًا، ويمكن استخدامه.
لا تستخدم الزجاج الحساس الذي قد يتشقق بسبب الحرارة الناجمة عن الطعام. لا تستخدم الكريستال الذي قد يتشقق أو يتقوس.

الخزف الصيني والسيراميك
يمكن استخدام أطباق الخزف الصيني المزجج والصحون والطاسات والأكواب والكؤوس إذا كانت مقاومة للحرارة.
كما يعتبر الخزف والسيراميك أيضًا مثاليًا. تجنب استخدام الخزف الصيني المصنوع من العظام الناعمة إلا لإعادة التسخين لفترات قصيرة، وإلا فإن التغيير 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 لاصقة، لأن الغراء قد يذوب في الميكروويف.

الفخار والصلصال والمصنوعات الحجرية
لا تستخدم سوى المزجج 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 ساخنًا للغاية ويبطئ طهي الطعام.

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

الشريط 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.

العربية

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 وقتًا طويلاً للطهي مثل، الأرز البني. لا تطبخ أبدًا في حاويات السمن أو أواني الزبادي، حيث أنها سوف تذوب مع الحرارة الصادرة من الطعام.

الورق
يمكن استخدام ورق المطبخ الأبيض العادي (منشفة المطبخ) لتغطية أوعية المخبوزات غير النافذة وتغطية النقانق لمنع الرذاذ وذلك للاستخدام لفترة طبخ قصيرة فقط. لا تعد أبدًا استخدام قطعة من منشفة المطبخ.
تجنب ورق المطبخ الذي يحتوي على ألياف 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 الطبقة النهائية قد تذوب في الفرن.
يمكن ورق صامد للشحم لضبط قاعدة الأطباق وتغطية الأطعمة الدهنية. يمكن استخدام ألواح 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.

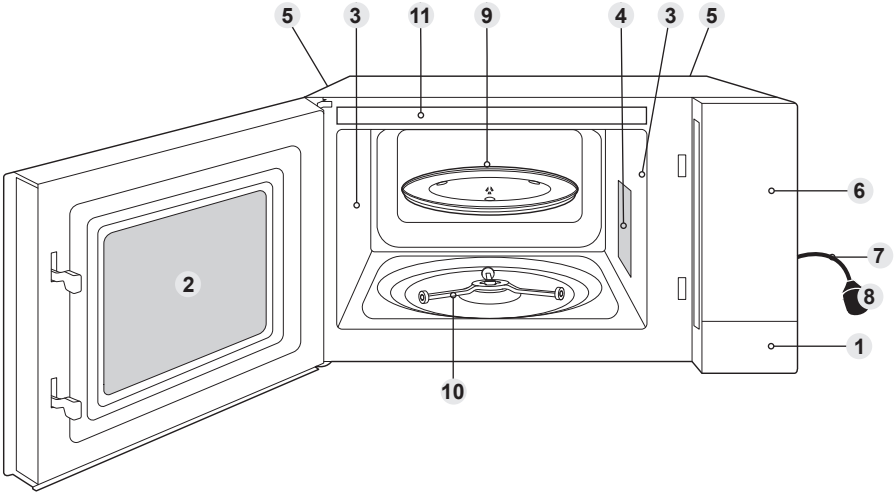
رقائق الألمنيوم
يمكن استخدام كميات صغيرة من رقائق الألومنيوم على نحو سلس لقطع اللحم المغطاة أثناء إذابة الجليد. وبما أن الموجات متناهية الصغر لا يمكنها أن تعبر من خلال الرقائق، فسوف تمنع الأجزاء المغطاة من النضج المفرط أو إذابة الجليد المفرط.
يجب ألا تلمس الرقائق جانبي أو سقف الفرن، حيث أن هذا قد يسبب تقوس وتلف الفرن لديك.

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

أجزاء الفرن

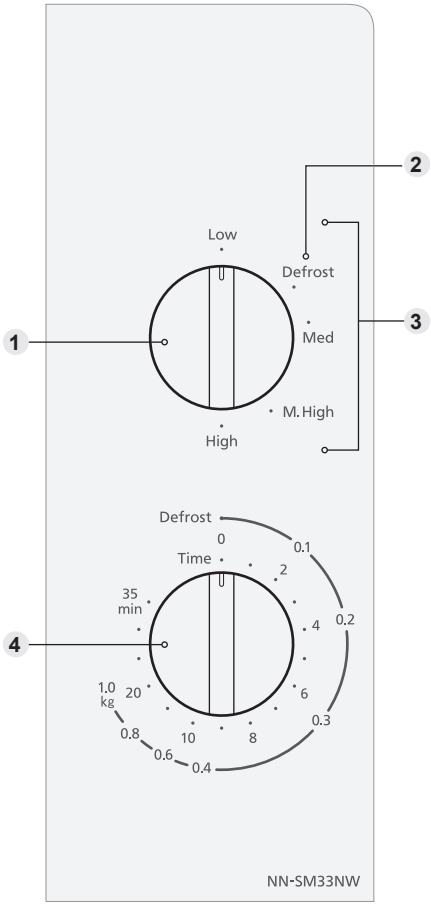
1. زر تحرير الباب
اضغط عليه لفتح الباب. يؤدي فتح الباب في أثناء الطهي إلى إيقاف عملية الطهي من دون إلغاء البرنامج. ومن الأمن تمامًا أن تفتح الباب في أي وقت في أثناء برنامج الطهي وليس هناك خطر من التعرض لموجات المايكروويف. بالنسبة إلى الطراز NN-SM33NW، فإنه يستأنف الطهي بمجرد إغلاق الباب. وبالنسبة إلى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

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. الصينية الزجاجية
10. البكرة الحلقية
11. بطاقة القائمة (الطراز NN-ST34NB فقط)



يتم إلصاق بطاقات التعريف والتحذير على الفرن.

■ ملاحظة
هذا التوضيح للإشارة فقط.

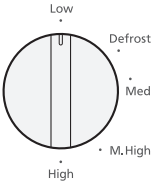


1 قرص تحديد وضع الطهي
2 طاقة إذابة الثلج
3 طاقة الميكروويف
4 قرص تحديد الوقت/الوزن

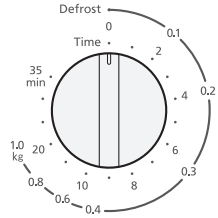
• قد تحتوي لوحة التحكم لديك على اختلافات في المظهر، ولكن الكلمات الموجودة على المنصات والوظائف مماثلة.

ميكروويف الطبخ وإذابة الثلج

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



قم بلف قرص اختيار مستوى الطاقة المطلوبة.

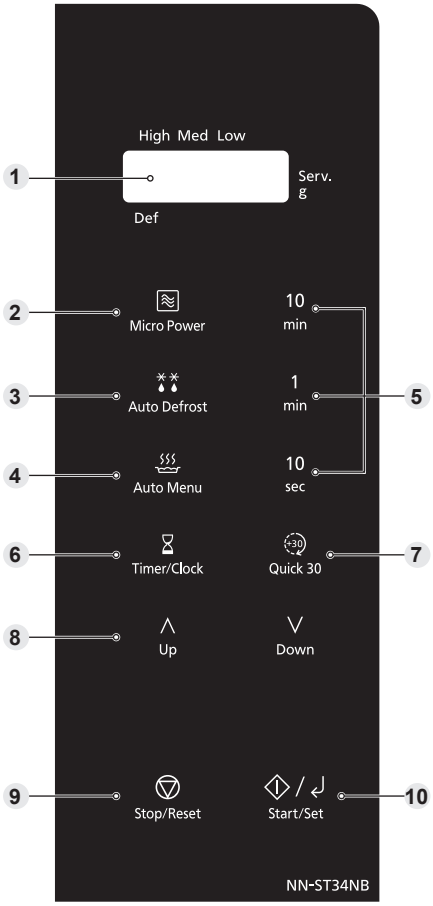


قم بتدوير القرص لتعيين زمن الطهي للميكروويف، أو لتعيين وزن الطعام لإذابة الثلج.
لزمن الطهي القصير، قم بلف القرص إلى بعد 5 دقائق ثم اضبط الوقت المطلوب.
بالنسبة للوزن الأقل من 0.2 كجم، قم بلف القرص إلى بعد 0.2 كجم ثم اضبط الوزن المطلوب.

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

■ ملاحظات

1. إذا كان الباب مغلق بالفعل، سيبدأ الفرن في الطهي/إذابة الثلج على الفور.
2. إذا كنت ترغب في التحقق من الطعام أثناء الطهي، فقم ببساطة بفتح الباب. سوف يتوقف الفرن تلقائيًا عن الطهي. لمواصلة الطهي، أغلق الباب.
3. 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.
4. عند إزالة الطعام من الفرن بعد اكتمال الطهي، تحقق من أن قرص تحديد الوقت/الوزن على الوضع صفر.
5. عند حوالي نصف وقت إزالة التجميد، قم بتقليب الطعام، أو قم بإزالة الجزء/الطعام المذاب، أو قم بتغطية النهايات/الدهون /العظام لقطعة اللحم الصالحة للشواء بالرقائق. ارجع إلى إرشادات إذابة الجليد الواردة بالصفحة 22 للحصول على التفاصيل.



1 نافذة العرض

2 زر Micro Power (طاقة مصغرة)

3 زر Auto Defrost (التذويب التلقائي)

4 زر Auto Menu (القائمة التلقائية)

5 زر الوقت
(10 sec/1 min/10 min (10 دقائق/1 دقيقة/10 ثوانى))

6 زر Timer/Clock (المؤقت/الساعة)

7 زر Quick 30 (الوضع السريع 30)

8 أزرار Up/Down (التنقل لأعلى/لأسفل)

9 زر Stop/Reset (إيقاف/إعادة التعيين)
قبل الطبخ
ضغطة واحدة تمحو التعليمات الخاصة بك.
أثناء الطهي
ضغطة واحدة توقف عملية الطهي مؤقتًا. ضغطة أخرى تلغي 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 الضغط 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 المظهر، ولكن الكلمات الموجودة على المنصات والوظائف مماثلة.

■ صوت صفير
عند الضغط على لوحة مفاتيح الأرقام بشكل صحيح، فسوف يصدر صوت صفير. في حالة الضغط على لوحة المفاتيح ولم يصدر صوت تنبيه، فإن الوحدة لا تقبل التعليمات أو يتعذر عليها تنفيذها. سوف يصدر الفرن تنبيهًا مرتين بين المراحل المبرمجة. في نهاية أي برنامج كامل، سوف يصدر الفرن صوت تنبيه 5 مرات.

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

NN-ST34NB
ضبط الساعة

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

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

اضغط على زر لأعلى/ لأسفل لضبط الساعات.

اضغط على زر بدء/ تعيين.

اضغط على زر لأعلى/ لأسفل لضبط الدقائق.

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

■ ملاحظات
1. لإعادة تعيين الوقت من اليوم، كرر الخطوة الواردة أعلاه بأكملها.
2. ستحافظ الساعة على الوقت من اليوم طالما يتم توصيل الفرن ويتم الإمداد بالكهرباء.
3. هذه مضبوطة 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.

للضبط:

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

للإلغاء:

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

ميكروويف الطبخ وإذابة الثلج

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

قم بالضغط على زر طاقة مصغرة لاختيار مستوى الطاقة المطلوب.

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

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

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 و50 ثانية	طهي الدواجن واللحوم والكعك والحلويات. تسخين الحليب.
3 مرات	متوسطة	99 دقيقة و50 ثانية	طهي البيض والجبن والأسماك، واللحم المشوي واليخنة وأرغفة اللحوم. تذويب الشوكولاتة.
4 مرات	إذابة الثلج	99 دقيقة و50 ثانية	تذويب الأطعمة المجمدة.
5 مرات	المنخفضة	99 دقيقة و50 ثانية	الاحتفاظ بالأطعمة المطبوخة ساخنة، والغلي ببطء.

■ ملاحظات

1. سوف يعمل الفرن تلقائيًا على طاقة الميكروويف المرتفعة إذا تم إدخال زمن الطهي دون تحديد مستوى الطاقة مسبقًا.
2. أثناء الطهي، قد تهتز الصينية الزجاجية. لن يؤثر ذلك على أداء الطهي.
3. للطبخ متعدد المراحل، ارجع إلى الوارد بالصفحة 18.
4. يمكن برمجة وقت البقاء بعد تشغيل الميكروويف وضبط الوقت. ارجع إلى الوارد بالصفحة 20.
5. لا تطبخ باستخدام أي ملحق معدني في الفرن.
6. تحقق دائمًا من الطعام أثناء إزالة الجليد عن طريق فتح الباب ثم إعادة التشغيل. ليس من الضروري تغطية الطعام أثناء إذابة الجليد. لضمان نتيجة متساوية، قم بتقليب 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 بالرقائق.
   ارجع إلى إرشادات إذابة الثلج على الوارد بالصفحة 22 للحصول على التفاصيل.
7. عند تشغيل فرن المايكروويف بمستوى طاقة مايكروويف عالية لمدة طويلة، يضبط 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.

اضغط على كل زر وقت بشكل متكرر وفقًا للقيمة الزمنية التي تريد ضبطها.

اضغط على زر سريع 30 لضبط وقت الطهي من خلال زيادات بمقدار 30 ثانية.

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

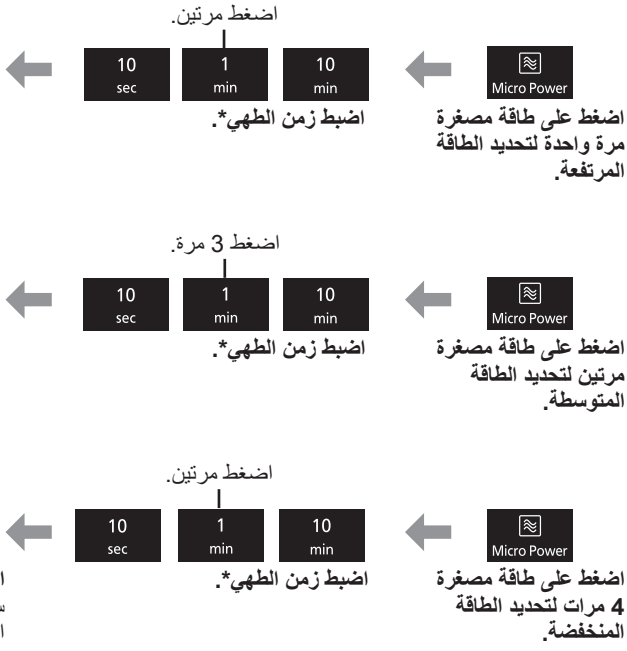
■ ملاحظة

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

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.



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

■ ملاحظات

1. لا يمكن استخدام البرامج التلقائية 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.

NN-ST34NB
ميزة السريع 30

تتيح هذه الميزة تعيين 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/ تعيين.
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.

NN-ST34NB
ميزة إضافة الوقت

تتيح لك هذه الميزة إضافة وقت طهي في أثناء الطبخ.

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.

استخدام المؤقت

تعمل هذه الميزة كمؤقت للطبخ أو تسمح لك ببرمجة وقت بقاء/بدء مؤجل.

مؤقت الطبخ

مثال: لعد 5 دقائق.

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

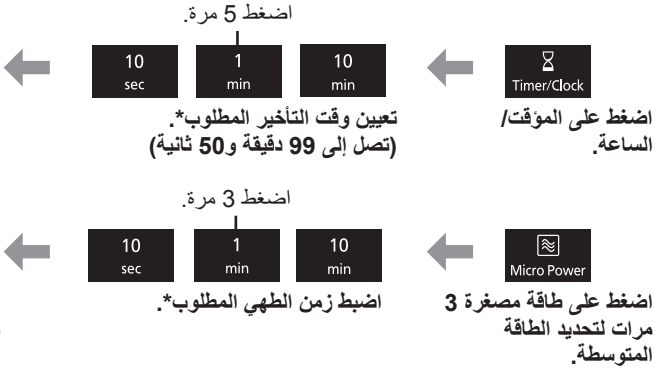
وقت البقاء

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

* راجع "ضبط وقت 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 المؤقت" 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.

البرامج التلقائية

مع هذه الميزة، يمكنك إذابة ثلج/إعادة تسخين/طهي الطعام بحسب الوزن. حدد الفئة وعيِّن وزن الطعام. يتم برمجة الوزن بالكيلوجرام من خلال زر تذويب تلقائي وبالجرام من خلال زر القائمة التلقائية. يحدد الفرن مستوى طاقة المايكروويف ووقت الطهي تلقائيًا. للتحديد السريع، يبدأ الوزن من الوزن الأكثر استخدامًا لكل فئة. لا تدرج وزن أي ماء مُضاف 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 بإزالة الجليد/طهي الأطعمة فقط في ضمن نطاقات الوزن الموصوفة.
4. قم بوزن الطعام دائمًا بدلا 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 تذويب تلقائي.

اضبط وزن الأطعمة المجمدة.
يمكن زيادة/تقليل عداد الوزن بزيادة 0.1 كجم.

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

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

إرشادات إزالة الجليد

للحصول على أفضل النتائج:

1. ضع الأطعمة في وعاء مناسب. يجب وضع قطع اللحوم والدجاج على صحن مقلوب.
2. تحقق من الطعام أثناء إذابة الجليد، حيث تختلف الأطعمة في سرعة إذابة الجليد.
3. ليس من الضروري تغطية الطعام بالكامل (انظر النقطة 6).
4. قم دائما بتقليب الطعام أو تحريكه خاصة عندما يصدر الفرن "أصوات تنبيه". قم بالتغطية 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 طبقة واحدة.

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

قم بترتيب الأطعمة في طبقة واحدة.

قم بلف أو تقليب الطعام في أقرب وقت ممكن.

قم بتغطية الدجاج وقطع اللحوم.

القائمة التلقائية

Auto Menu ← Start/Set ← Up ← Down ← Start/Set

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

اضغط على زر بدء/ تعيين لتأكيد الإعداد.

عين الوزن المطلوب للتقديم أو الطعام.

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

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

■ ملاحظة
نظرًا لوجود بعض الاختلافات في الأطعمة، تحقق من أن الطعام قد نضج جيدًا وأنه ساخن للغاية قبل تقديمه.

البرنامج	التعليمات
1. إعادة التسخين التلقائي Auto Menu 1 ضغطة	**الوزن:** 800/600/400/200 جرام تتم إعادة تسخين الأطعمة الجاهزة تلقائيًا عن طريق تحديد وزن الطعام. ولكن يجب أن تكون الأطعمة في درجة حرارة الثلاجة (5-8 درجات مئوية). استخدام كسرولة آمنة للاستخدام في المايكروويف بحجم مناسب، ثم قم بإضافة 1-4 ملاعق كبيرة من الماء حسب الرغبة، وقم بتغطيتها بغطاء. ضع الكسرولة على الصينية الزجاجية. اضغط على زر القائمة التلقائية مرة واحدة، ومن ثم اضغط على زر بدء/تعيين. عيِّن وزن الطعام واضغط على زر بدء/تعيين. قم بالتقليب عند سماع أصوات التنبيه. **ملاحظة:** عند إعادة تسخين عناصر مثل الحساء، واليخنة، والأوعية المقاومة للحرارة، فمن المستحسن أن يتم تقليبها في منتصف وقت إعادة التسخين وعند الانتهاء من إعادة التسخين.

البرنامج	التعليمات
2. إعادة تسخين الأرز المقلي 2 ضغطة Auto Menu	**حصة التقديم:** حصة واحدة/حصتان (250 جم/الحصة) لإعادة تسخين الأرز المقلي المطهو سابقًا، ويجب أن يكون مطهو سابقًا. يجب أن يكون الأرز المقلي موجودًا في درجة حرارة الغرفة أو درجة حرارة الثلاجة بمقدار 5+ درجات مئوية تقريبًا. أعد تسخينه في وعائه 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. عيِّن حصة التقديم واضغط على زر بدء/تعيين. اترك القليل من الدقائق كمدة انتظار. هذا البرنامج لا يناسب الأرز المقلي المجمد/الأطعمة غير المطهية.
3. عصيدة 3 ضغطة Auto Menu	**الوزن:** 150/100/50 جرام **الأرز** | **الماء الموصى به** 50 جم | 400-250 ملم 100 جم | 800-600 ملم 150 جم | 1000-800 ملم ضع الأرز في كسرولة آمنة للاستخدام في المايكروويف بحجم مناسب. أضف مقدار المياه الموصى به المذكور أعلاه. اترك ½ عمق الحجم على الأقل للتبخر لمنع الفوران. قم بوضع الغطاء في أثناء الطهي. ضع الكسرولة على الصينية الزجاجية. اضغط على زر القائمة التلقائية 3 مرات، ومن ثم اضغط على زر بدء/تعيين. عيِّن وزن الطعام واضغط على زر بدء/تعيين. قم بالتقليب عند سماع أصوات التنبيه.
4. معكرونة فورية 4 ضغطات Auto Menu	**حصة التقديم:** حصة واحدة/حصتان **حصة التقديم** | **الماء الموصى به** حصة واحدة | 450 ملم حصتان | 800 ملم ضع الشعيرية سريعة التحضير والتوابل في كسرولة آمنة للاستخدام في المايكروويف بحجم مناسب. أضف مقدار المياه الموصى به المذكور أعلاه. اترك ½ عمق الحجم على الأقل للتبخر لمنع الفوران. قم بوضع الغطاء. ضع الكسرولة على الصينية الزجاجية. اضغط على زر القائمة التلقائية 4 مرات، ومن ثم اضغط على زر بدء/تعيين. عيِّن حصة التقديم واضغط على زر بدء/تعيين. قم بالتقليب عند سماع أصوات التنبيه. ضعه جانبًا لمدة دقيقة أو دقيقتين بعد الطهي.
5. المعكرونة المجففة 5 ضغطات Auto Menu	**الوزن:** 375/250/150 جرام **المعكرونة** | **الماء المغلي الموصى به** 150 جم | 4 أكواب 250 جم | 5 أكواب 375 جم | 6 أكواب لطهي المعكرونة المجففة، ضع المعكرونة في كسرولة آمنة للاستخدام في المايكروويف بحجم مناسب مع مقدار الماء المغلي المذكور أعلاه. قم بإضافة القليل من الزيت قبل الطهي لمنع المعكرونة من الالتصاق ببعضها. قم بوضع الغطاء. ضع الكسرولة على الصينية الزجاجية. اضغط على زر القائمة التلقائية 5 مرات، ومن ثم اضغط على زر بدء/تعيين. عيِّن وزن الطعام واضغط على زر بدء/تعيين. قم بالتقليب عند سماع أصوات التنبيه. بعد التقليب، استمر في الطهي من دون تغطية.

<table>
<tr><th>البرنامج</th><th>التعليمات</th></tr>
<tr><td>6. الخضروات

6 ضغطات Auto Menu</td><td>الوزن: 400/300/200/100 جرام
لطهي جميع أنواع الأصناف الورقية والخضراء والناعمة، بما في ذلك البروكلي أو القرع أو القرنبيط أو الملفوف أو الهليون أو الفاصوليا أو الكرفس أو الكوسا أو السبانخ أو الفلفل أو خليط من كل هذا. قطع جميع الخضروات إلى قطع متساوية الحجم. ضع الخضار في كسرولة آمنة للاستخدام في المايكروويف بحجم مناسب. قم بإضافة 2-4 ملاعق 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/تعيين. عيِّن وزن الطعام واضغط على زر بدء/تعيين. قم بالتقليب عند سماع أصوات التنبيه.</td></tr>
<tr><td>7. البطاطس

7 ضغطات Auto Menu</td><td>الوزن: 600/400/200 جرام
لطهي البطاطس، قم بتقشير البطاطس جيدًا وقطعها إلى قطع متساوية الحجم. ضع البطاطس في كسرولة آمنة للاستخدام في المايكروويف بحجم مناسب. ضع غطاء مناسبًا جدًا. ضع الكسرولة على الصينية الزجاجية. اضغط على زر القائمة التلقائية 7 مرات، ومن ثم اضغط على زر بدء/تعيين. عيِّن وزن الطعام واضغط على زر بدء/تعيين. قم بالتقليب عند سماع أصوات التنبيه.</td></tr>
<tr><td>8. السمك

8 ضغطات Auto Menu</td><td>الوزن: 400/300/200/100 جرام
<table><tr><th>السمك</th><th>الصلصة والماء الموصى به</th></tr><tr><td>100 جم</td><td>1 ملعقة كبيرة من الصلصة والماء</td></tr><tr><td>200 جم</td><td>2 ملعقة كبيرة من الصلصة والماء</td></tr><tr><td>300 جم</td><td>3 ملعقة كبيرة من الصلصة والماء</td></tr><tr><td>400 جم</td><td>4 ملعقة كبيرة من الصلصة والماء</td></tr></table>لطهي سمكة كاملة وشرائح السمك، لا يجب أن يتجاوز سمك السمكة 3 سم. اختر الأسماك المناسبة للطهي في المايكروويف وضعها في طبقة واحدة في طبق مسطح آمن للاستخدام في المايكروويف، على أن يكون جانب الجلد من الأسفل. أضِف الزبدة أو التوابل أو الأعشاب أو عصير الليمون لإضفاء نكهة. قم بوضع الحواف الرقيقة لشرائح السمك فوق بعضها لمنع النضج المفرط. إذا كانت السمكة الكاملة محشوة بالتوابل، فقد تكون هناك حاجة إلى تمديد زمن الطهي. قم بإضافة مقدار الصلصة والمياه الموصى بهما أعلاه. قد يكون من الضروري ضبط كمية المياه أو الصلصة حسب تفضيلاتك الشخصية. احمي العين ومنطقة الذيل في السمكة الكاملة بقطع صغيرة من رقائق الألومنيوم لمنع النضج المفرط. قم بتغطية الطبق بإحكام باستخدام غلاف بلاستيكي. ضع الطبق على الصينية الزجاجية. اضغط على زر القائمة التلقائية 8 مرات، ومن ثم اضغط على زر بدء/تعيين. عيِّن وزن الطعام واضغط على زر بدء/تعيين. ضع الكميات الكبيرة من الأسماك جانبًا لمدة 3 إلى 5 دقائق بعد الطهي.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>البرنامج</th><th>التعليمات</th></tr>
<tr><td>9. الدجاج

9 ضغطات Auto Menu</td><td>الوزن: 800/600/400/200 جرام
لطهي قطع الدجاج مثل الأجنحة أو الدبابيس أو الأوراك أو نصف الصدر وخلافه، قم بثقب قطع الدجاج جيدًا باستخدام شوكة قبل الطهي. ضع قطعة الدجاج المعدة في طبق آمن للاستخدام في المايكروويف بحجم مناسب. قم بإضافة 1-5 ملعقة كبيرة من الزيت حسب الرغبة. ضع غطاء مناسبًا جدًا. ضع الطبق على الصينية الزجاجية. اضغط على زر القائمة التلقائية 9 مرات، ومن ثم اضغط على زر بدء/تعيين. عيِّن وزن الطعام واضغط على زر بدء/تعيين. قم بالتقليب عند سماع صوت الصفير.</td></tr>
<tr><td>10. أرز في وعاء

10 ضغطات Auto Menu</td><td>الوزن: 300/200/100 جرام
<table><tr><th>الأرز</th><th>الماء الموصى به</th></tr><tr><td>100 جم</td><td>150 ملم</td></tr><tr><td>200 جم</td><td>300 ملم</td></tr><tr><td>300 جم</td><td>450 ملم</td></tr></table>لطهي الأرز الأبيض بما في ذلك قصير الحبة وطويل الحبة وأرز الياسمين والبسمتي، ضع الأرز في كسرولة آمنة للاستخدام في المايكروويف بحجم مناسب. أضف مقدار المياه الموصى به المذكور أعلاه. اترك ½ عمق الحجم على الأقل للتبخر لمنع الفوران. قم بوضع الغطاء. ضع الكسرولة على الصينية الزجاجية. اضغط على زر القائمة التلقائية 10 مرات، ومن ثم اضغط على زر بدء/تعيين. عيِّن وزن الطعام واضغط على زر بدء/تعيين. ضعه جانبًا لمدة 5 دقائق بعد الطهي.</td></tr>
</table>

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 دائما تغطية الأطعمة الرطبة، على سبيل المثال. الحساء، واليخنة والوجبات التي تقدم في أطباق.

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

تذكر عند طهي أو إعادة تسخين أي طعام أنه يجب تقليب أو قلب الطعام كلما كان ذلك ممكنًا. وهذا يضمن الطهي أو إعادة التسخين المتساوي في الجزء الخارج وفي الوسط.

فطائر اللحم المفروم - تحذير

تذكر أنه حتى لو كانت المعجنات باردة عند اللمس، فسوف يكون الحشو ساخنًا للغاية وسوف تسخن المعجنات من خلالها. توخ الحذر لأن الإفراط في التسخين يمكن أن يُحدث احتراق نظرًا لنسبة الدهون والسكر العالية في الحشو. تحقق 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 تشتعل أثناء الطهي. توخ 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 بإزالة 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 بإزالة الجزء العلوي والحلمة. قم بالتسخين على الطاقة المرتفعة لمدة 15-20 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 المايكروويف في تعقيم زجاجات إرضاع الأطفال.

إذا كان لديك معقم ميكروويف خاص، فإننا نحثك على الحذر الشديد، نظرًا لانخفاض كمية المياه المستخدمة. ومن الأهمية بمكان اتباع تعليمات المصنعين ضمنيًا.

وجبات الطعام
تتفاوت شهية الجميع وتتوقف أوقات التسخين على محتويات الوجبة. ويجب توزيع العناصر الكثيفة مثل البطاطس المهروسة بشكل جيد.
إذا تمت إضافة الكثير من المرق، فقد تكون هناك حاجة إلى وقت إضافي.
ضع العناصر الأكثر كثافة في الجزء الخارجي من اللوحة.
سوف يعاد تسخين جزء متوسط في غضون 2-4 دقائق على الطاقة المرتفعة. لا تكدس وجبات الطعام.

الأطعمة المعلبة
قم بإزالة الأطعمة من العلبة وضعها في طبق مناسب قبل التسخين.

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

اليخنة
قم بالتقليب في منتصف الوقت وأعد التقليب في نهاية التسخين.

أسئلة وأجوبة

س: لماذا لم يتم تشغيل الفرن الخاص بي؟

ج: عند عدم تشغيل الفرن، تحقق مما يلي:

1. هل الفرن موصل في القابس بأمان؟
   قم بإزالة القابس من المنفذ، وانتظر 10 ثوان وأعد إدخاله.
2. تحقق من قاطع التيار والصمامات.
   قم بإعادة تعيين قاطع التيار أو استبدل الصمامات إذا كانت مفصولة أو منصهرة.
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 لديّ 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 الخلاطات والمكانس الكهربائية، ومجففات الهوائية 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 تدفئ الهواء في تجويف الفرن. ويخرج هذا الهواء الساخن من الفرن عن طريق تدفق الهواء في الفرن. لا توجد موجات متناهية الصغر في الهواء. يجب عدم سد فتحات التهوية بالفرن مطلقا أثناء الطهي.

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.

العناية بالفرن الخاص بك

1. يجب نزع قابس الفرن قبل التنظيف.
2. قم بتنظيف الجزء الداخلي للفرن، وموانع تسرب الباب ومناطق موانع تسرب الباب بانتظام. عندما تلتصق المواد الغذائية أو السوائل المنسوجة بجدران الفرن، فامسح موانع تسرب الباب ومناطق موانع تسرب الباب بقطعة قماش رطبة. يمكن استخدام منظفات معتدلة إذا كانت قذرة جدًا. لا ينصح باستخدام المنظفات القاسية أو الكاشطة. تجنب تنظيف منطقة دليل تلقيم الميكروويف الموجود على الجانب الأيمن من جدار التجويف. لا تستخدم منظفات 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 تحطيم 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 اتسخت لوحة التحكم، فقم بتنظيفها بقطعة قماش ناعمة. لا تستخدم المنظفات القاسية أو المواد الكاشطة على لوحة التحكم. عند تنظيف لوحة التحكم، اترك باب الفرن مفتوحًا لمنع الفرن من التشغيل عن طريق الخطأ. بعد التنظيف اضغط على إيقاف/إعادة تعيين لمحو نافذة العرض أو تأكد 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 الضروري أحيانا إزالة الصينية الزجاجية لتنظيفها. اغسل الصينية في ماء صابون دافئ أو في غسالة الصحون.
8. وينبغي تنظيف البكرة الحلقية وتجويف أرضية الفرن بانتظام لتجنب الضوضاء المفرطة. قم ببساطة بمسح السطح السفلي للفرن بمنظفات لطيفة وماء ساخن ثم جففه بقطعة قماش نظيفة. يمكن غسل البكرة الحلقية في ماء بصابون خفيف. 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. تأكد 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.

المواصفات

مصدر الطاقة	220 فولت 60 هرتز	240-230 فولت 50 هرتز
استهلاك الطاقة	5.9 أمبير 1330 واط	5.5 أمبير 1330 واط
الخرج	900 واط (IEC-60705)	
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 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
طُبع في جمهورية الصين الشعبية.

حقوق الطبع والنشر © عام 2022 لشركة Panasonic Corporation