

دليل الاستخدام السريع

# فرن وميكروويف

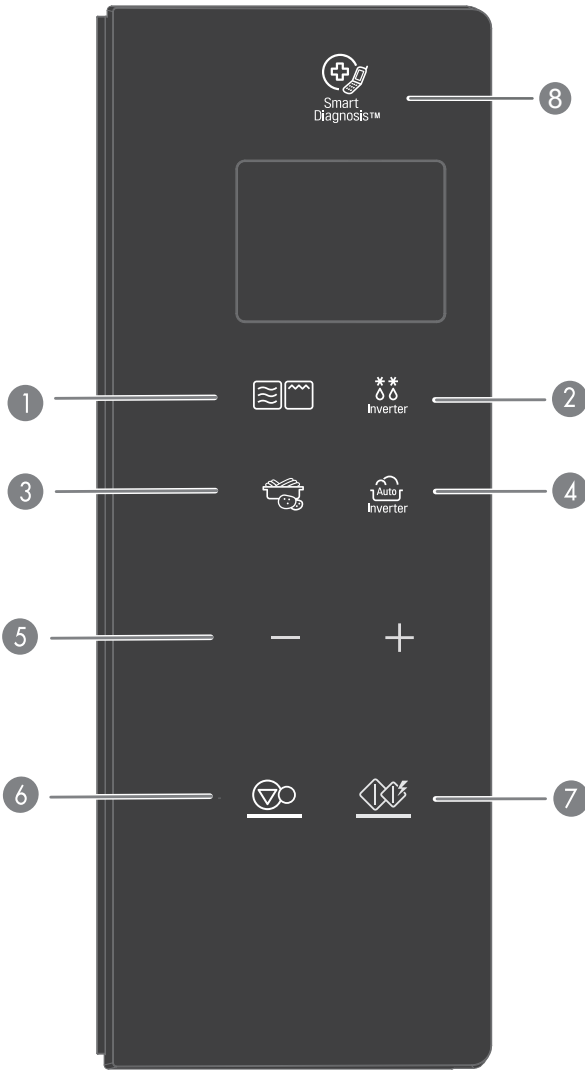
يرجى قراءة كافة تعليمات دليل المالك قبل التشغيل.

MH8235GIB



# لوحة التحكم

## الجزء



1	<b>وضع الطهي</b> انظري الصفحة 10 "الطهي الموقت" انظري الصفحة 11 "الطهي بالشواية" انظري الصفحة 11 "المزج مع الشواية (ميكرويف + شواية)"
2	<b>عاكس التدوير</b> انظري الصفحة 26 "عاكس التدوير"
3	<b>قائمة الأطباق الشعبية</b> انظري الصفحة 18 "قائمة الأطباق الشعبية"
4	<b>عاكس الطهي</b> يسمح لك عاكس الطهي بطهي معظم الطعام المفضل لديك عن طريق تحديد نوع ووزن الطعام انظري الصفحة 12 "الشوي" انظري الصفحة 14 "التليين والإذابة" انظري الصفحة 15 "إزالة الصقيع والطهي" انظري الصفحة 17 "الزبادي" انظري الصفحة 18 "الحفظ دافئاً"
5	<b>أكثر/أقل</b> • اختاري قائمة الطهي • ضبط وقت الطهي والوزن. • خلال الطهي التلقائي أو اليدوي، يمكن زيادة أو تقليل وقت الطهي في أي وقت عن طريق تدوير المفتاح (عدا وضع إزالة الثلج).
6	<b>إيقاف/مسح</b> إيقاف ومسح كافة المدخلات عدا الوقت من اليوم.
7	<b>البدء</b> • من أجل البدء بلاطهي الذي تم تحديده، اضغطي الزر مرة واحدة. • تسمح لك ميزة التشغيل السريع بتحديد 30 ثانية كفترة الطهي عالية الطاقة بلاضغط على زر البدء/إدخال.
8	<b>التشخيص الذكي</b> قومي بتقريب سماعة الهاتف إلى الشعار عندما يطلب منك موظف مركز الخدمة المعتمد ذلك للمساعدة في تشخيص المشاكل التي طرأت على فرن الميكرويف والاتصال لطلب المساعدة.

## لوحة العرض

الأيقونة	
±	عند تشغيل فرن الميكرويف، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.
◊	عند تشغيل وضع بدء الطهي، تظهر الأيقونة على الشاشة.
W	عند تشغيل وضع المزج مع الشواية، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.
kg	عند تشغيل وضع عاكس الطهي/الطهي بلابخار، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.
	عند تشغيل وضع عاكس التدوير، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.











## ضبط الساعة

عند توصيل الفرن لأول مرة أو عودة التيار الكهربائي بعد انقطاع، تعود الأرقام في لوحة العرض للضبط "12 H"

## أكثر/أقل

من خلال تدوير المفتاح، يمكن تعديل توقيت الطهي لزيادة أو تقليل المدة. بتدوير المفتاح، سيزيد وقت الطهي أو ينقص 10 ثوانٍ في كل مرة. الحد الأقصى للوقت هو 99 دقيقة و59 ثانية.

### مثلاً لضبط الساعة عند 11:11

1. اضغطي على البدء   حتى ظهور 12H على لوحة العرض. (يمكنك الضغط على + لاختيار وضع 24 ساعة قبل اتباع الخطوات التالية)
2. اضغطي + حتى يظهر الرقم "11:"  
3. اضغطي البدء  
4. اضغطي + حتى يظهر الرقم "11:11"  
5. اضغطي البدء  





### ملاحظة !

- إذا أردت تعيين الساعة مجدداً أو تغيير الخيارات، ستحتاج لفصل القابس وإعادة التوصيل.
- إذا لم تكن ترغب باستخدام وضعية الساعة، اضغط على زر إيقاف/مسح بعد توصيل قابس الفرن.

## التشغيل السريع

تسمح لك ميزة التشغيل السريع بتحديد 30 ثانية كفترة طبخ عالية الطاقة بللمسة على البدء.

### مثلاً ضبط دقيقتين من الطهي على طاقة عالية

1. اضغطي على إيقاف/مسح  
2. اضبطي دقيقتين على الطاقة العالية  

اضغطي على زر البدء لأربع مرّات سينتهي الفرن قبل انتهائك من الضغطة الرابعة. أثناء الطهي باستخدام التشغيل السريع يمكنك تمديد وقت الطهي حتى 99 دقيقة و59 ثانية ولذلك بتكرار الضغط على زر البدء.

## توفير الطاقة

أي توفير الطاقة عن طريق إطفاء الشاشة. تعمل هذه الميزة عندما يكون الميكرويف في وضع الاستعداد والشاشة لا تعمل.

### ملاحظة !

- عند استخدام وضع الساعة، سوف تبقى الشاشة تعمل.

## كيفية الاستخدام

### وقت الطهي (الطهي اليدوي)

تسمح لك هذه الوظيفة بطهي الطعام للفترة المرجوة. تتوفر 5 مستويات للطاقة. يوضح المثال التالي كيفية تعيين الطاقة 1000/800 واط للوقت المطلوب.

## مستويات الطاقة للميكرويف

قد تم تجهيز فرن الميكرويف بخمسة مستويات للطاقة، لتعطيك أقصى قدرًا من المرونة والتحكم بالطهي. يعرض الجدول المجاور بعض الأفكار عن الأطعمة التي يتم تجهيزها بمستويات مختلفة من الطاقة. • يبين الرسم البياني المجاور إعدادات مستوى الطاقة لفرن الميكرويف الخاص بك.

### الرسم البياني لمستوى الطاقة للميكرويف

الإستخدام	مستوى الطاقة
• ماء مغلي. • إنضاج اللحم المفروم. • صنع الحلوى • طهي قطع الدجاج والسّمك والخضار • طهي قطع اللحم اللين.	MH653*** MH823*** عالي 1200 واط عالي 1000 واط
• إعادة تسخين الأرز والمعكرونة والخضار. • إعادة تسخين الأطعمة الجاهزة بسرعة. • إعادة تسخين الساندويشات.	1000 واط 800 واط
• طهي أطباق البيض والحليب والجبن. • طهي الكعك والخبز. • إذابة الشوكولاتة. • طهي لحم العجل. • طهي سمكة كاملة. • طهي الحلويات والكاسترد.	700 واط 600 واط
• إذابة الثلج عن اللحوم والدواجن والماكو • لات البحرية. • طهي قطع اللحم الأقل ليونة. • طهي وشواء شرائح لحم الخنزير	400 واط 400 واط
• إزالة البرودة من الفواكه. • حفظ الأطعمة والأطباق الرئيسية دافئة. • تليين جبنة الكريمة والزبدة.	200 واط 200 واط

مثلاً لطهي الطعام على 1000/800 واط لمدة 5 دقائق و30 ثانية.

1. اضغط على إيقاف/مسح.
2. اضغط زر وضع الطهي حتى تظهر القيمة "1000W/1200W" على الشاشة (في البداية الشاشة تظهر القيمة 1200W/1000W على بما يعني أنه تم تعيين الفرن على الطاقة 1200/1000 واط ما لم يتم اختيار وضع طاقة مختلف).
3. اضغط + حتى ظهور "1000W/800W".
4. اضغط البدء.
5. ادخلي 5 دقائق و30 ثانية بلاضغط على "+" حتى يظهر "5:30" على لوحة العرض.
6. اضغط البدء.

عند انتهاء الطهي، يُسمع صوت التنبيه. ستظهر كلمة انتهاء "End" على شاشة العرض، وتبقى على الشاشة. يصدر صوت التنبيه كل دقيقة حتى يتم فتح الباب أو الضغط على أي زر.

### ملاحظة !

في حال لم تقومي بتحديد مستوى الطاقة، سيعمل الفرن عند طاقة عالية. لتعيين الطهي بطاقة عالية، تخطي الخطوة رقم (3) أعلاه.

## الطهي بالشواية

تسمح لك هذه الميزة بإنضاج الطعام وتحميصه بسرعة. ليست هناك حاجة لإعادة التسخين.

استخدمي قفازات الفرن السميك عند إخراج الأطعمة والملحقات بعد الطهي لأنَّ الفرن وملحقاته تكون ساخنة جداً.

مثلاً: استخدام الشواية لطهي الطعام لمدة 5 دقائق و30 ثانية.

1. اضغطي على إيقاف/مسح .



2. اضغطي زر وضع الطهي حتى تظهر "Grill" على الشاشة.



3. اضغطي البدء .



4. قومي بإدخال 5 دقائق و30 ثانية عن طريق الضغط على + حتى يظهر "5:30" على لوحة العرض.



5. اضغطي البدء .



### تنبيه



استخدمي قفازات الفرن السميكة دائماً عند إخراج الأطعمة والملحقات بعد الطهي لأنَّ الفرن وملحقاته ستكون ساخنة جداً.

### ملاحظة



- تسمح لك هذه الميزة بإنضاج الطعام وتحميصه بسرعة.
- للحصول على أفضل نتيجة، استخدمي الملحقات التالية.



الرف

## الطهي بالمزج مع الشواية

يسمح لك الفرن باستخدام مزيج من مزايا الطبخ لطهي الطعام (الشواية + الميكرويف)

مثلاً: برنامج ذو طاقة منخفضة جداً 300 واط والمزج لوقت طهي 25 دقيقة

1. اضغطي على إيقاف/مسح .



2. اضغطي زر وضع الطهي حتى تظهر "Co-1" على الشاشة.



3. اضغطي مرة واحدة على + حتى يظهر "Co-2" على لوحة العرض.



4. اضغطي البدء .



5. اضغطي + حتى يظهر "25:00" على لوحة العرض.



6. اضغطي البدء . يمكنك الضغط على +/- عند الطهي لزيادة أو تقليل وقت الطهي. توخّي الحذر عند إخراج الطعام حيث أن الوعاء سيكون ساخناً.



### ملاحظة



- يسمح لك الفرن باستخدام مزيج من مزايا الطبخ لطهي الطعام (الشواية + الميكرويف)، مما يعني أنَّ الطعام سيستغرق وقتاً أقل لينضج.
- يمكنك تعيين ثلاثة من مستويات الطاقة الصغيرة في وضع المزج مع الشواية (200: Co-1؛ 300: Co-2؛ 400: Co-3 واط).
- للحصول على أفضل نتيجة استخدم الملحقات التالية.





الرف

## قفل الأطفال

في حال تم ضبط قفل الأطفال بلأفعل ولمست لوحة أخرى، تظهر الكلمة Loc في لوحة العرض.  
يمكنك إلغاء قفل الأطفال باتباع الخطوات التالية.

**إلغاء قفل الأطفال**

1. اضغطي مع الاستمرار على إيقاف/مسح . حتى تختفي كلمة "Loc" من لوحة العرض.

بعد إلغاء قفل الأطفال، يعود الفرن للعمل بصورة طبيعية.





هي ميزة السلامة الفريدة التي تمنع تشغيل الفرن في الحالة غير المرغوب بها. لدى ضبط قفل الأطفال، لا يمكن تشغيل الطهي.

**لضبط قفل الأطفال**

1. اضغطي على إيقاف/مسح

2. اضغطي مع الاستمرار على إيقاف/مسح . حتى يظهر الرمز "Loc" على الشاشة ويُسمع صوت طقة.

إذا تم ضبط الوقت من اليوم مسبقاً سيظهر الوقت على الشاشة بعد ثانية واحدة.







## الشوي

تم برمجة قائمة الفرن الخاصة بك مسبقاً لطهي الطعام تلقائياً. أخبري الفرن ما تريدين طهيه وعدد القطع التي ترغبين بطهيها.  
ثم دعي فرن الميكرويف الخاص بك يطهو اختيارك.

4. اضغطي البدء.

5. اضغطي + لحين ظهور "0.3 kg" على الشاشة.

6. اضغطي البدء.














**مثال: لطهي 0.3 كغ من الخضراوات المقلية**

1. اضغطي إيقاف/مسح .

2. اضغطي عاكس الطهي لحين ظهور "1" على لوحة العرض.

3. اضغطي + حتى ظهور "1-5".

## تعليمات قائمة إعادة التسخين

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
1-1	البطاطا المخبوزة	0.2-1.0 كغم (180-220) (غ/كل شخص)	الغرفة	1. اغسلي البطاطا وجفّفيها بواسطة منشفة ورقية. 2. انقبي كل حبة بطاطا 8 مرات بالشوكة. 3. ضعي الطعام على الرف. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على زر البدء. 4. بعد الطهي، اتركي الطعام لمدة 3 دقائق.	الرف
2-1	لحم بقر مشوي	0.5 - 1.5 كغم	مبردة	1. ادھني لحم البقر بالزبدة المذابة أو الزيت أو التوابل كما تريد. 2. ضعي الطعام على طبق زجاجي. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على بدء. 3. عند سماع التنبيه، جفّفي العصارة وقبّلي الطعام على الفور. ثم اضغطي بدء لمواصلة الطهي. 4. بعد الطهي، اتركي الطعام مغطى بالقصدير لمدة 3 دقائق.	طبق زجاجي مقاوم للحرارة
3-1	الدجاج المشوي	0.8 - 1.8 كغم	مبردة	1. ادھني الدجاج بالزبدة المذابة أو الزيت أو التوابل كما تريد. 2. ضعي الطعام على طبق زجاجي. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على بدء. 3. عند سماع التنبيه، جفّفي العصارة وقبّلي الطعام على الفور. ثم اضغطي بدء لمواصلة الطهي. 4. بعد الطهي، اتركي الطعام مغطى بالقصدير لمدة 10 دقائق.	طبق زجاجي مقاوم للحرارة













الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
4-1	لحم الخروف المشوي	0.5 - 1.5 كغ	مبردة	1. ادهني لحم الخروف بالزيت والبهارات المفضلة باستخدام الفرشاة. 2. ضعي الطعام على طبق زجاجي. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. عند سماع التنبيه، اقلي الطعام واضغطي زر البدء لمواصلة الطهي. 4. بعد الطهي، ابقِ الطعام مغطىً بواسطة القصدير لمدة 10 دقائق.	طبق زجاجي مقاوم للحرارة
5-1	الخضراوات المقلية	0.2 - 0.3 كغ	الغرفة	<b>المكونات</b> الباذنجان، مقطع إلى 1-2 سم سماكة. الكوسا، مقطعة إلى 1-2 سم سماكة البصل، مقطع إلى أسافين الفلفل الحلو، مقطع بالنصف بالطول مع التخلص من البذور بندورة كرزية كاملة الفطر مقطع إلى أنصاف 1. ادهني الخضراوات بالزبدة المذابة أو الزيت أو التوابل كما تريد. 2. ضعي الطعام على طبق زجاجي على الرف. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على بدء. 3. عند سماع التنبيه، قلبِ الطعام. ثم اضغطي بدء لمواصلة الطهي.	طبق زجاجي مقاوم للحرارة

## ملاحظة !

عند الطهي والشواء استخدم رف التحميص إذا كان لديك.

## التليين والإذابة

يستخدم الفرن الطاقة المنخفضة لتليين/إذابة الأطعمة. انظري الجدول التالي.

مثال: إذابة 0.2 كغ من الشوكولاتة	
1. اضغطي إيقاف/مسح .	 
2. اضغطي عاكس الطهي لحين ظهور "2" على لوحة العرض.	 
3. اضغطي + حتّى يظهر "2-4" على الشاشة.	 
4. اضغطي البدء .	 
5. اضغطي + حتّى يظهر "0.2kg" على الشاشة.	 
6. اضغطي البدء .	 

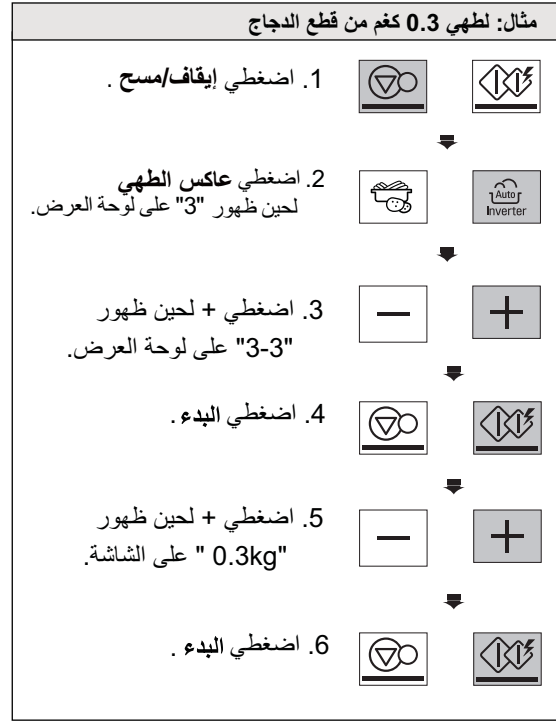
## تعليمات قائمة التليين وإذابة الطعام

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
1-2	الجبن الكريمي	0.1-0.3 كغ	مبردة	1. افريديها وضعيها على طبق. 2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. ستكون الجبنة الكريمة في درجة حرارة الغرفة وجاهزة للاستخدام في الوصفة.	وعاء آمن للميكرويف
2-2	المثلجات	4/2 كوب	مجمّد	1. أزيلي الغلاف وغطّيها 2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. تليين المثلجات لجعلها أسهل للغرف	-
3-2	الزبدة	3-1 ea (100-150 غ/كل شخص)	مبردة	1. ضعيها في وعاء. 2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. بعد الطبخ، حرّكي لاستكمال الإذابة	وعاء آمن للميكرويف
4-2	الشوكولاتة	0.1-0.3 كغ	الغرفة	1. يمكن استخدام رقائق الشوكولاته أو مربعات الخبز المصنوعة من الشوكولاته. 2. ضعيها على طبق. 3. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 4. بعد الطبخ، حرّكي لاستكمال الإذابة	وعاء آمن للميكرويف



## إزالة الصقيع والطهي

تمت برمجة الفرن الخاص بك مسبقاً لطهي الطعام تلقائياً. أخبري الفرن ما تريدني طهيه وعدد القطع التي ترغب بطهيها. ثم دعي فرن الميكرويف الخاص بك يطهو اختياراً لك.



## تعليمات قائمة إزالة الصقيع والطهي

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
1-3	الباجيت / الكروسان	0.3-0.1 كغم	مجمّد	1. انزععي غلاف الخبز/الكروسان. 2. ضعي الطعام على طبق زجاجي. اختاري القائمة والوزن، واضغطي زر البدء.	طبق زجاجي مقاوم للحرارة
2-3	أصابع الجبنة	0.4-0.2 كغم	مجمّد	1. أزيلّي تغليف الجبن. 2. ضعي الطعام على الرف. 3. عند سماع التنبيه، أقلبي الطعام واضغطي زر البدء لاستكمال الطهي.	الرف
3-3	قطع الدجاج المقرمشة (ناجيت)	0.3-0.2 كغم	مجمّد	1. أزيلّي الغلاف عن قطع الناجيت. 2. ضعي الطعام على الرف. 3. عند سماع التنبيه، أقلبي الطعام واضغطي زر البدء لاستكمال الطهي.	الرف

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
4-3	لازانيا مجمدة	0.3 كغم	مجمدة	1. أزلي الغلاف عن اللازانيا. 2. ضعي الطعام في الميكرويف. اختاري قائمة الطعام، واضغطي زر البدء.	-
5-3	بيتزا مجمدة (سميكة)	0.5 كغم	مجمدة	1. أزلي تغليف البيتزا. 2. ضعي الطعام في الميكرويف. اختاري القائمة واضغطي زر البدء.	الرف
6-3	بيتزا مجمدة (رفيقة)	0.2-0.4 كغم	مجمدة	1. أزلي التغليف. 2. ضعي الطعام على طبق زجاجي. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء.	الرف
7-3	فيليه السلمون	0.2-0.6 كغم (180-220 غ، 2.5 سم/شخص)	مجمدة	1. ادھني فيليه السلمون بالزيت والبهارات المفضلة باستخدام الفرشاة. 2. ضعي الطعام على الرف على طبق خاص. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. عند سماع التنبيه، اقلبي الطعام واضغطي زر البدء لمواصلة الطهي.	الرف طبق للتنقيط



## الحفظ دافئاً

خاصية حفظ الحرارة ستحفظ الطعام المطبوخ على درجة مناسبة لحين التقديم. ابدي دائماً بالطعام الساخن. استخدمي الأواني الآمنة للاستخدام في الميكرويف.

**مثال: إبقاء الطعام دافئاً يدوياً**  
لتنفئة الطعام على مستوى عالٍ في 90 دقيقة

1. اضغطي إيقاف/مسح .

2. اضغطي عاكس الطهي  
لحين ظهور "5" على لوحة العرض.

3. اضغطي البدء .  
تظهر "1h30" على لوحة العرض.

ملاحظات:

يجب كشف الأطعمة المقرمشة (المعجنات والفطائر والكعك المحلى وما إلى ذلك) خلال حفظ الدفء. يجب تغطية الأطعمة الرطبة بغلاف بلاستيكي أو غطاء آمن الاستخدام في الميكرويف.  
كمية الطعام الساخن مناسبة لتقديم 1-3 حصة.

## قائمة الأطباق الشعبية

تم برمجة قائمة الفرن الخاصة بك مسبقاً لطهي الطعام تلقائياً. أخبري الفرن ما تريدين طهيهِ وعدد القطع التي ترغبين بطهيها. ثم دعي فرن الميكرويف الخاص بك يطهو اختيارك.

4. اضغطي البدء .

5. اضغطي + حتّى يظهر "0.3 kg" على الشاشة.

6. اضغطي البدء .

**مثال: لطهي 0.3 كغ كفتة**

1. اضغطي إيقاف/مسح .

2. اضغطي قائمة الأطباق الشعبية  
لحين ظهور "1" على لوحة العرض.

3. اضغطي + حتّى يظهر "1-3" على الشاشة.