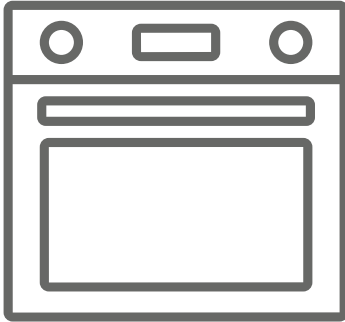
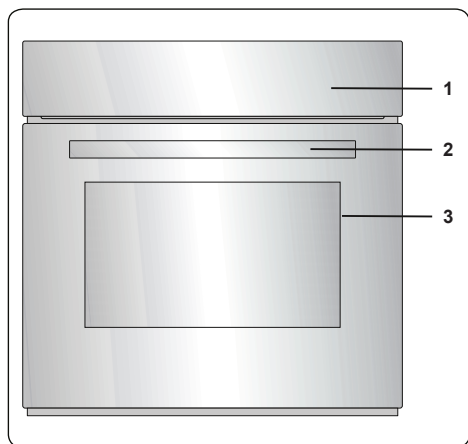




فرن بـلـت ان  
دليل الاستخدام السريع

**FG-6690B**



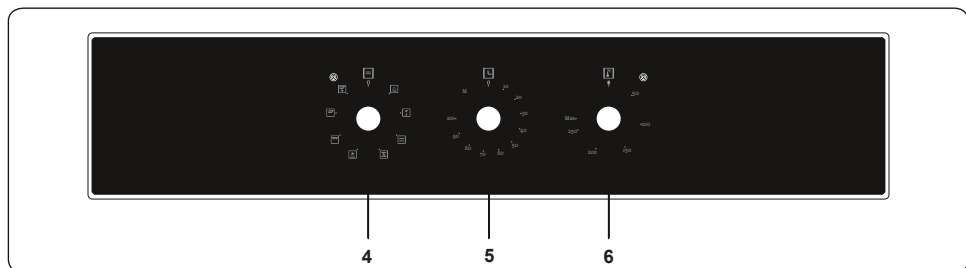


1. لوحة التحكم

2. مقبض باب الفرن

3. باب الفرن

لوحة التحكم



4. مقبض التحكم في تشغيل الفرن

5. المؤقت

6. مقبض ثرموستات الفرن

## 4. استخدام المنتج

### 4.1 عناصر التحكم في الفرن

#### مقبض التحكم في تشغيل الفرن

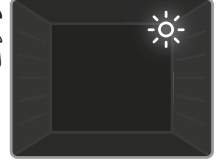
أدر المقبض إلى الرمز المقابل لوظيفة الطهي المطلوبة. للحصول على تفاصيل الوظائف المختلفة، انظر "وظائف الفرن".

#### مقبض ثرموستات الفرن

بعد اختيار وظيفة الطهي، أدر هذا المقبض لضبط درجة الحرارة المطلوبة. سيضيء مصباح ثرموستات الفرن متى كانت الثرموستات تعمل لتسخين الفرن أو الحفاظ على درجة الحرارة.

#### وظائف الفرن

**مصباح الفرن:** سيتم تشغيل مصباح الفرن فقط. سيظل قيد التشغيل مدة وظيفة الطهي.



#### وظيفة الإذابة: ستضيئ مصباح

تحذير الفرن وستبدأ المروحة في التشغيل. لاستخدام وظيفة الإذابة، ضع الأغذية المجمدة في الفرن على الرف في الفتحة الثالثة من الأسفل. من المفضل وضع صينية الفرن تحت الغذاء المراد إذابته، لحفظ المياه المتراكمة بسبب ذوبان الجليد. هذه الوظيفة لن تطبخ أو تحبز الطعام، بل ستساعد فقط على إذابته.



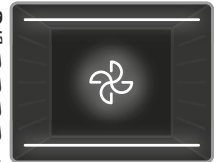
#### وظيفة الطهي الثابت: ستضيئ

ثرموستات الفرن ومصباح التحذير وستبدأ عناصر التسخين السفلية والعلوية في التشغيل. تنبئ عن وظيفة الطهي الثابت حرارة تضمن الطبخ المتعادل للطعام. وهذه هي الطريقة المثلى لصنع المعجنات، والكعك، والمعكرونة، والبيتزا والأزانيا. ينصح بالتسخين المسبق للفرن لمدة 10 دقائق ومن الأفضل الاستخدام فقط على رف واحد فقط في كل مرة لهذه الوظيفة.



#### وظيفة المروحة: ستضيئ

ثرموستات الفرن ومصباح التحذير وستبدأ عناصر التسخين السفلية والعلوية والمروحة في التشغيل. هذه الوظيفة جيدة لحبز الفطائر. يتم الطهي باستخدام عناصر التسخين السفلية



والعلوية داخل الفرن وبواسطة مروحة تقوم بتوفير تدوير الهواء، مما يعطي تأثيراً طفيفاً على شواء الطعام. من المفضل التسخين المسبق للفرن لحوالي 10 دقائق.

#### وظيفة التسخين السفلي

#### والمروحة: ستضيئ ثرموستات

#### الفرن ومصباح التحذير وسيبدأ

#### عناصر التسخين السفلي

#### والمروحة في التشغيل. هذه

#### الوظيفة مثالية في تسخين

#### الطعام. تتميز المروحة ووظيفة

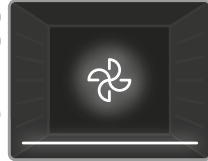
#### التسخين السفلية بالمثالية في خبز

#### الطعام، مثل البيتزا، وبشكل

#### متساو وفي وقت قصير. تقوم المروحة بتوزيع الحرارة في

#### الفرن، بينما يقوم عنصر التسخين السفلي بخبز الطعام. من

#### المفضل التسخين المسبق للفرن لحوالي 10 دقائق.



#### وظيفة الشوي: ستضيئ

#### ثرموستات الفرن ومصباح

#### التحذير وسيبدأ عنصر تسخين

#### الشواية في التشغيل. يتم استخدام

#### هذه الوظيفة للشوي وتحميص

#### الأطعمة على الرفوف العليا

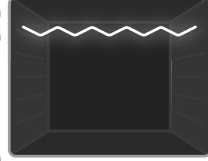
#### للفرن. قم بوضع زيت بالفرشاة

#### بخفة على الشبكة السلكية لمنع التصاق الطعام، وضع الطعام

#### وسط الشبكة. ضع دائماً صينية تحت الطعام لحفظ قطرات

#### الزيت أو الدهون المتساقطة. من المفضل التسخين المسبق

#### للفرن لحوالي 10 دقائق.



**تحذير:** أثناء الشوي، يجب إغلاق باب الفرن وينبغي ضبط درجة حرارة الفرن على 190 درجة مئوية.



#### وظيفة الشوي السريع: ستضيئ

#### ثرموستات الفرن ومصباح

#### التحذير وستبدأ عناصر تسخين

#### الشواية والعلوية في التشغيل.

#### يتم استخدام هذه الوظيفة للشوي

#### السريع ولشواء الطعام الذي

#### يشغل مساحة أكبر، مثل شوي

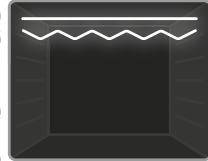
#### اللحوم. استخدم الرفوف العليا للفرن. قم بوضع زيت بالفرشاة

#### بخفة على الشبكة السلكية لمنع التصاق الطعام، وضع الطعام

#### وسط الشبكة. ضع دائماً صينية تحت الطعام لحفظ قطرات

#### الزيت أو الدهون المتساقطة. من المفضل التسخين المسبق

#### للفرن لحوالي 10 دقائق.



**تحذير:** أثناء الشوي، يجب إغلاق باب الفرن وينبغي ضبط درجة حرارة الفرن على 190 درجة مئوية.



#### وظيفة الشوي المزوج

#### والمروحة: ستضيئ ثرموستات

#### الفرن ومصباح التحذير وستبدأ

#### عناصر تسخين الشواية والعلوية

#### والمروحة في التشغيل. يتم

#### استخدام هذه الوظيفة للشوي

#### السريع للطعام السميك ولشواء

#### الطعام مع مساحة أكبر. سيتم تنشيط كل من عناصر التسخين

#### العلوية وستعمل الشواية جنباً إلى جنب مع المروحة لضمان

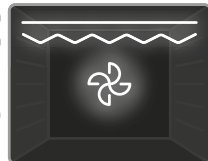
#### الطبخ المتساوي للطعام. استخدم الرفوف العليا للفرن. قم

#### بوضع زيت بالفرشاة بخفة على الشبكة السلكية لمنع التصاق

#### الطعام، وضع الطعام وسط الشبكة. ضع دائماً صينية تحت

#### الطعام لحفظ قطرات الزيت أو الدهون المتساقطة. من المفضل

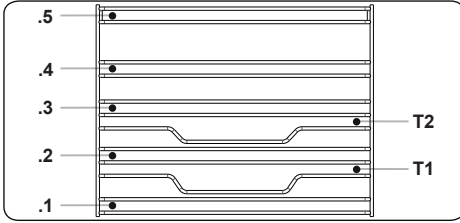
#### التسخين المسبق للفرن لحوالي 10 دقائق.



**تحذير:** أثناء الشوي، يجب إغلاق باب الفرن وينبغي ضبط درجة حرارة الفرن على 190 درجة مئوية.



## 4.2 جدول الطهي



- أدخل الملحق في الموضع الصحيح داخل الفرن.
- اترك مساحة لا تقل عن 1 سم بين غطاء المروحة والملحقات.

- احرص على إزالة أدوات الطهي والملحقات من الفرن. قد تسبب الوجبات الساخنة أو الملحقات حروق.

- قد يتغير شكل الملحقات نتيجة السخونة. بمجرد أن تبرد الملحقات تستعيد شكلها الأصلي وأدائها.

- يمكن وضع الصواني وشبكات الأسلاك على أي مستوى من 1 إلى 5.

- يمكن وضع القضبان التلسكوبية على المستويات T1 و T2 و 3 و 4 و 5.

- يوصى بالمستوى 3 للطهي بمستوى واحد.
- يوصى بالمستوى T2 للطهي بمستوى واحد مع القضبان التلسكوبية.

- يجب وضع شبكة الأسلاك ذات فتحة الدوران في المستوى 3.

- يستخدم المستوى T2 لوضع شبكة أسلاك ذات فتحة الدوران مع قضبان تلسكوبية.

\*\*\*\*قد تختلف الملحقات باختلاف الموديل المشتري.

### الصاج المسطح

- يُعد أفضل استخدام للصاج المسطح في خبز المعجنات.
- ضع الصاج في أي رف وادفعه إلى النهاية للتأكد من وضعه بشكل صحيح.

الوقت min.	°C	الطباق	الوظيفة
35-45	170-190	4 - 3 - 2	الفطير الهش
30-40	170-190	4 - 3 - 2	الكيك
30-40	170-190	4 - 3 - 2	البسكويت
40-50	175-200	2	اليخن
45-60	200	4 - 3 - 2	الدجاج
25-35	170-190	4 - 3 - 2	الفطير الهش
25-35	150-170	4 - 3 - 2	الكيك
25-35	150-170	4 - 3 - 2	البسكويت
40-50	175-200	2	اليخن
45-60	200	4 - 3 - 2	الدجاج
10-15	200	5	كرات اللحم المشوية
50-60	190	*	الدجاج
15-25	200	5 - 4	ريشة اللحم
15-25	200	5	بفتيك

\*الطهي بسخن الدجاج المشوي إن وجد.

### 4.3 استخدام المؤقت الميكانيكي

وصف الوظيفة	
التشغيل اليدوي	M
التشغيل بضبط المؤقت	100.....0

### التشغيل اليدوي

عندما تضبط زر المؤقت على الوضع "M"، فستكون قادرًا على تشغيل الفرن الخاص بك باستمرار. عندما تضبط زر المؤقت في الوضع "0"، فلن يعمل الفرن.

### التشغيل بضبط المؤقت

اضبط وقت الطهي المرغوب من خلال تدوير مقبض المؤقت بين 0 و 100 دقيقة. عندما يصل المؤقت إلى صفر، سيتحول الفرن تلقائيًا إلى وضع إيقاف التشغيل ويصدر المؤقت تحذيرًا مسموعًا.

### 4.4 الملحقات

#### رف الأسلاك من EasyFix

نظف الملحقات جيدًا بماء دافئ ومادة تنظيف وقطعة قماش ناعمة عند الاستخدام لأول مرة.