



فرن بِلْت ان

دليل الاستخدام السريع

FGH-6929B

عند تشغيل الجهاز لأول مرة

- 1- يوضع مفتاح " ضبط الحرارة " على الوضعية القصوى. (250°C Max)
 - 2- يدار مفتاح الوظيفة على وضعية تسخين علوي وسفلي (أو تسخين علوي وسفلي + مروحة إن وجد).
 - 3- يتم تشغيل الفرن فارغاً بهذا الشكل لفترة 30 دقيقة.
 - 4- لأجل التهوية يفتح الشباك.
- خلال هذه الفترة قد تنبعث رائحة ودخان من مواد العزل ومن عناصر التسخين لمرة واحدة فقط. في هذه الحالة يتم تشغيل الفرن دون وضع الطعام فيه حتى تزول الرائحة والدخان.
 - عند الانتهاء من هذه العمليات ، ينظف داخل الفرن بقطعة قماش ناعمة مبللة قليلاً مع الصابون.

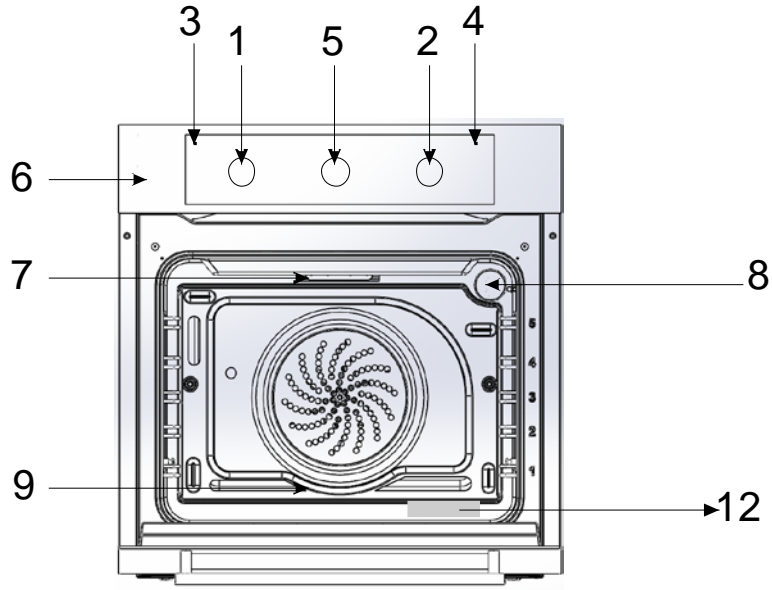
تنبيه هام : لفتح غطاء الفرن ، يجب مسك المقبض من وسطه دائماً.

ملاحظة : قبل استعمال الفرن لأول مرة ينظف أجزائه مثل الصينية وسلك الشواية بعناية.

كفاءة الطاقة الكهربائية للفرن

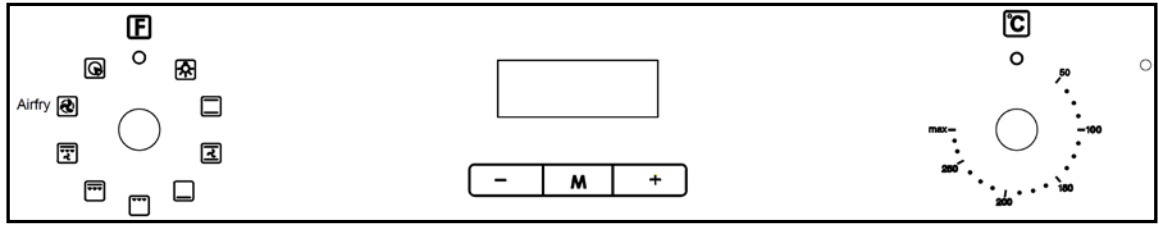
- يفضل استخدام الأفران التي توفر في استخدام الطاقة الكهربائية والتي لها عازل حراري.
- إن فتح غطاء الفرن لمرات عديدة عند طهي الطعام يسبب في كل مرة دخول الهواء البارد داخل الفرن ، وبذلك يسبب في فقدان الطاقة الكهربائية. وذلك ينبغي عدم فتح غطاء الفرن أكثر من اللازم.
- ينبغي قدر الإمكان طهي عدة أطعمة في الفرن بدلاً من طهي طعام واحد. يتم إخراج الطعام الذي يطهى في درجة حرارة واطنة ، وبذلك يتم استهلاك طاقة أقل دون فقدان في درجة حرارة الفرن.
- بعد طهي الطعام في الفرن ينبغي استخدام الحرارة الباقية في الفرن للطعام التالي. وذلك يتم توفير في الطاقة الكهربائية.
- ينبغي إجراء التسخين الأولي للفرن لفترة قصيرة (10 دقائق حد أعلى).
- ينبغي إذابة الطعام المجمد قبل طهيهِ في الفرن.
- ينبغي عدم وضع مواد قابل للاشتعال بسهولة حول الفرن .
- ينبغي تنصيب الفرن في أماكن بعيدة عن المواد القابلة للاشتعال.
- في حالة إغلاق غطاء الفرن قبل بضعة دقائق من فتر الطهي - يستمر الطهي باستهلاك طاقة أقل في درجة الحرارة الموجودة.

تعريف الفرن



10 →
11 →

- (1) زر إختيار الوظيفة.
- (2) زر تعديل الحرارة.
- (3) مؤشر ضوء تحذيري للوظائف.
- (4) مؤشر ضوء تحذيري للحرارة.
- (5) مؤقت زمني.
- (6) لوحة التحكم.
- (7) السخان العلوي.
- (8) لمبة.
- (9) السخان السفلي.
- (10) زجاج الفرن.
- (11) الغطاء الامامي.
- (12) لصاقة معلومات المنتج.



1

2

3

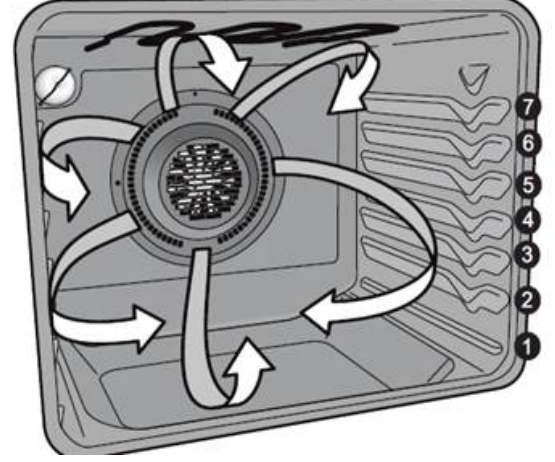
1: زر تحديد الوظيفة : يحدد أوضاع عمل الفرن

2: المؤقت الرقمي

3: زر ضبط درجة الحرارة : يستخدم لوضع درجة حرارة الفرن بين 50-250 درجة مئوية عند العمل . يحدد على الوضع الأقصى فقط لوظيفة الشوي

وضع الإطفاء: المنتج لن يعمل في هذه الوضعية.	
إضاءة: يتم استخدام المصباح فقط	
وظيفة مسخن علوي وسفلي : يستخدم في الغالب عند الطهي بصينية واحدة. يستوي الطعام من الوجين ويحمر ويكون هشاً.	
المروحة + السخان العلوي و السفلي: في هذه الوضعية يتم تدوير الهواء داخل حجرة الفرن من أجل طهي أكثر تجانساً. يستخدم مع الأكالات التي تريدها أن تكون طرية من الداخل و مقرمشة من الخارج.	
وظيفة المسخن السفلي : يعمل المسخن السفلي فقط . تستخدم للطعام الذي يستوجب الطهو من الأسفل فقط ؛ وأيضاً يستعمل عند تسخين الطعام وطهو الطعام الذي يستوجب الطهو على حرارة خفيفة لفترة طويلة مثل الطاجين.	
وظيفة الشواية : يعمل مسخن الشواية.	
وظيفة الشواية : يعمل مسخن الشواية.	
شواية بدعم مروحة : يعمل المسخن المزدوج العلوي مع المروحة في نفس الوقت . يستخدم بالأخص لسرعة شوي وتحميص شرائح كبيرة من اللحوم .	
مسخن توربو : يعمل المروحة والمسخن الموجود حولها مع البعض. هذا البرنامج في نفس الوقت يعمل على طهي أكثر من طعام واحد دون أن يمتزج رائحتها ونكهتها ببعض.	
مروحة توربو + سخان توربو + سخان أسفل: سيتم تفعيل مروحة توربو وسخان توربو وسخان سفلي	

القلّاية الهوائية (الطّهي بتدوير الهواء الساخن) (اختياري)
تعمل مِيزة القلي بالهواء بشكلٍ أفضل لطهي الأطعمة المعبّأة والجاهزة للأكل على رفّ واحد. وهي قابلة للبرمجة لدرجات حرارة تتراوح ما بين 50 درجة مئوية و275 درجة مئوية. يُرجى اتّباع التعليمات الموجودة في الوصفة أو التعليمات الموجودة على العبوة لتحضير الأطعمة من حيث كمية الطعام والوقت ودرجة الحرارة.



الطعام	الكمية	درجة الحرارة	مدة الطهي (بالدقيقة)
بطاطا مقليّة مجمّدة	صينية كاملة	200 °C	25-35
ناجتس الدجاج المجمدة	صينية كاملة	200°C	20
أجنحة الدجاج الطازجة	صينية كاملة	200 °C	50-60

هام:

- تم تصميم هذه القلّاية الهوائية للطّهي على رفّ فرن واحد. يجب وضع الأطعمة في صينية أو وعاء بحيث تكون على شكل طبقة واحدة.
- عند استخدام القلي بالهواء، يجب استخدام أواني فرن داكنة اللون منخفضة الحواف أو بدون حواف، ووضع الأطعمة في وسط الزّرف للحصول على أفضل نتيجة.
- قد يكون من الضروري إخراج الأطعمة مبكرًا والتحقّق منها في الوقت الأدنى الموصي به للطّهي.
- قد تتطلب الأطعمة الكثيفة المجمّدة والمنتجات التي يستغرق وقت طهيها أقل من 15 دقيقة وقتًا إضافيًا.





تقدم شركتنا على وجه التحديد صينية القلي الهوائية الاختيارية. حيث تم تصميمها لتقديم أداء عالٍ. بعض مزايا صينية القلي الهوائية الاختيارية:

- صينية مخصصة مناسبة لمساحة الفرن
- تناسب غسالة الأطباق لسهولة التنظيف
- تقدم كفاءة أعلى من نماذج صواني المطبخ.
- تتيح مساحة في منطقة منضدة المطبخ.
- متوافقة مع أفران الحمل الحراري.

لضبط وظيفة القلي الهوائي:

1. رتب الطعام على الرف كما هو موصى به.
2. اضبط مفتاح الوظيفة على القلي بالهواء.
3. قم بإدخال درجة الحرارة على مفتاح تعيين درجة الحرارة لبعض الأطعمة.
4. قم باتباع منظم تعيين درجة الحرارة في الطعام الذي يحتاج التسخين المسبق وضع الصينية على الرف الأوسط. ملاحظة: اضبط مؤقت الدقائق على أقل وقت موصى به. واطهي الطعأك حتى الوقت المدرج في الجدول أدناه وتحقق من الطعام.
5. قم بوضع المفتاح على وضع الإيقاف عند الانتهاء من الطهي.



أيقونة عداد الدقائق



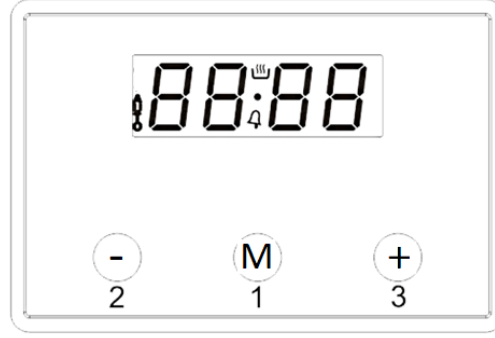
أيقونة الطهي



أيقونة الطهي التلقائي



أيقونة النقاط



زر اختيار الوظيفة 1: (M)

زر ناقص 2: (-)

زر زائد 3: (+)

الدليل 2 و 3 : 3 (+)2 & (-)

إعداد الوقت (24 ساعة)

بعد توصيل الجهاز بالكهرباء، تومض ، "0.00" و. "AUTO"

اضغط على زر 1 لمدة 2 ثانية، فتبدأ أيقونة النقاط بالوميض. اضبط الوقت الحالي بواسطة زر 2 و 3. يتم حفظ البيانات الجديدة بعد

7 ثواني من ضبط الوقت.

يمكن تصحيح الوقت لاحقاً؛

اضغط على زر 2 لمدة 2 ثانية، فتبدأ أيقونة النقاط بالوميض. فهي قادرة على ضبط الوقت الحالي. ملاحظة! إذا لم يتم ضبط الوقت الصحيح، لن يكون بالإمكان تشغيل الفرن.

إعداد عداد الدقائق

يمكنك تفعيل عداد الدقائق في أي وقت، بغض النظر عن حالة النشاط لوظائف البرنامج الأخرى. يتراوح الوقت المقاس بين 1 دقيقة

و 23 ساعة و 59 دقيقة.

اضغط على زر 1 حتى يبدأ عداد الدقائق بالوميض، وتظهر الشاشة. "0.00"

أدخل الوقت المطلوب بواسطة زر 3 و 3. تبقى أيقونة عداد الدقائق على الشاشة.

بعد انقضاء الوقت المعين، يمكن سماع إشارة صوتية لمدة 7 دقائق تقريباً وتبدأ أيقونة عداد الوقت بالوميض مرة أخرى.

اضغط على زر 1 أو 2 أو 3 لإيقاف الإشارة، لتختفي أيقونة عداد الدقائق، وتشير الشاشة إلى الوقت الحالي.

تغيير صفارات المؤقت

يمكن تغيير نغمة صفارات المؤقت كما يلي:

اضغط على زر 2 و 3 بالتزامن.

اضغط على زر 1 لمشاهدة النغمة الفعلية "ton.1" على الشاشة.

اضغط على زر 2 لاختيار النغمة التي تريد من 1 إلى 3

إلغاء الإعدادات

إلغاء إعدادات الوظيفة التلقائية:

اضغط على زر 2 و 3 بالتزامن.

إلغاء إعدادات عداد الدقائق:

اضغط على زر 1 لاختيار إعدادات عدادات الدقائق.

اضغط على زر 2 و 3

إرشادات للطهي

للتحميص المثالي، يجب تسخين الفرن مسبقًا إلى درجة حرارة الطهي المحددة مسبقًا. ويمكن طهي اللحوم الدهنية جدًا فقط مع الفرن بدءًا من درجة البرودة. لا تستخدم أبداً المقالي الضحلة أو صينية التنقيط كمقالي للتحميص، لأنها تتلف جدا رن الفرن بأقل قدر ممكن ولتجنب رش الدهون والعصائر التي تحترق بسرعة وتنتج الدخان.

التسخين ذو التهوية

هذه الوظيفة تخلق دوران مستمر للهواء الساخن يسمح بالتأثير في الطهي على رقيق. وتكون درجات الحرارة أقل من درجات

























الحرارة التقليدية.

التسخين التقليدي

هذا مناسب بشكل خاص لطريقة التحميص والخبز والكعك الإسفنجي. فهو عادة جيدة لوضع الطعام في الفرن عندما يصل إلى درجة حرارة الطهي، أي عندما ينطفئ مصباح الحرارة

أوقات الطهي

يوضح الجدول بعض الأمثلة على إعدادات منظمة الحرارة ووقت الطهي. ويمكن أن تختلف أوقات الطهي اعتمادًا على طبيعة الطعام وتكافئه وحجمه. فنحن على يقين من أن تجربتك ستقترح قريبًا الاختلافات المحتملة للقيم الموضحة في الجدول.

																		
F																		
°C	160-200		160-180		140-160		210-220		160-180		190		230-250					
°F	2 - 3		2		2		2		2 - 3		2 - 3		4					
⌚	30' - 50'		20' - 40'		10' - 40'		45' - 60'		45' - 60'		60' - 70'		14' - 18'					
																		
F																		
°C	225-250		160-180		180-210		180-230		190		160-180		175-190		190-210		170-190	
°F	2		2		2 - 3		2 - 3		2 - 3		2		2		2		3	
⌚	120' - 150'		120' - 160'		75' - 160'		75' - 160'		70' - 90'		45' - 60'		60' - 70'		40' - 50'		40' - 50'	