LG
Life's Good

ENGLISH
ARABIC
FRENCH
PORTUGUESE

OPERATING MANUAL

FREE STANDING GAS COOKER

Please read this manual carefully before operating your set and retain it for future reference.

LF98V10S LGG9060
LF98V00S LGG9061
LF98V05S LGG9062
LF98V20S

MFL68462816

www.lg.com

PRODUCT DIMENSIONS		
DEPTH (cm)	WIDTH (cm)	HEIGHT (cm)
60	90	85

List of Components:

1- Lid
2- Cooktop
3- Control Panel
4- Oven Door Handle
5- Drawer Cover
6- Adjustable Feet
7- Oven Door
8- Grill Burner
9- Oven Lamp
10- Oven Burner
11- Semi-Rapid(medium) Burner
12- Rapid (large) Burner
13- Auxillary (small) Burner
14- Pan Support
15- Wok Burner

Control Panel

LF98V05S

1- Fan Button
2- Turnspit, Oven Lamp and Cooling Fan Buttonn
3- Oven Function Control Knob
4- Grill control knob
5-Digital Minute Minder
6- Gas Hob Kontrol Knob_Front Left
7- Gas Hob Kontrol Knob_Rear Left
8- Gas Hob Kontrol Knob_Middle
9- Gas Hob Kontrol Knob_Rear Right
10- Gas Hob Kontrol Knob_Front Right

LF98V00S

1- Fan Button
2- Turnspit, Oven Lamp and Cooling Fan Button
3- Timer
4- Oven Function Control Knob
5- Grill control knob
6- Gas Hob Kontrol Knob_Front Left
7- Gas Hob Kontrol Knob_Rear Left
8- Gas Hob Kontrol Knob_Middle
9- Gas Hob Kontrol Knob_Rear Right
10- Gas Hob Kontrol Knob_Front Right

LF98V10S

1- Oven Lamp and Cooling Fan Button
2- Timer
3- Oven Function Control Knob
4- Grill control knob
5- Gas Hob Kontrol Knob_Front Left
6- Gas Hob Kontrol Knob_Rear Left
7- Gas Hob Kontrol Knob_Middle
8- Gas Hob Kontrol Knob_Rear Right
9- Gas Hob Kontrol Knob_Front Right

LF98V20S

1- Turnspit, Oven Lamp and Cooling Fan Button
2- Timer
3- Oven Function Control Knob
4- Grill control knob
5- Gas Hob Kontrol Knob_Front Left
6- Gas Hob Kontrol Knob_Rear Left
7- Gas Hob Kontrol Knob_Middle
8- Gas Hob Kontrol Knob_Rear Right
9- Gas Hob Kontrol Knob_Front Right

USE OF YOUR PRODUCT

Use of gas burners

Ignition of the burners

To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.

- **Manual Ignition of the Gas Burners**

If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below:

For Hob Burners: To ignite one of the burners, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

For Oven Burner: To ignite the oven burner, press and turn the oven control knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to the ignition hole that is located on the front left corner of the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

For Grill Burner(If available): To ignite the grill burner, turn the grill valve in the clockwise position until the marker on the knob points at the grill sign. Then, keep the knob pressed and approach a match, taper or another manual aid to the holes that are situated on the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

- **Electrical Ignition(If available)**

Electrical Ignition by Spark Button

Figure 1

Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counter-clockwise direction so that the knob is in maximum position and with your other hand, press the ignition button (Figure 1) at the same time. Press the ignition button immediately, because if you wait, a build up of gas may cause the flame to spread. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

Electrical Ignition by Hob Control Knob

Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counterclockwise direction (clockwise for the grill burner) so that the knob is in maximum position while keeping the knob pressed. The spark plugs will generate sparks as long as you keep the control knob pressed. The micro switch placed under the knob will automatically create sparks through the spark plug of the burner. Continue pressing the knob until you see a stable flame on the burner.

Flame safety device:

Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.
* This is an obligation for countrys that follow EU Directives. If your country don't follow EU Directives,your prduct may not be equipped with flame safety device.

Oven / Grill Burners

Regardless of the model of your appliance, all oven burners are equipped with a gas safety device. For this reason, during ignition, keep the oven knob pressed until you see stable flames. If the flames are cut out after you release the knob, repeat the procedure again. If the oven burner does not ignite after you keep the burner knob pressed for 30 seconds, open the oven door and do not attempt re-ignition for at least 90 seconds. When oven flames go out accidentally, repeat the same procedure.

Control of the hob burners

Figure 2

The knob has 3 positions: Off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). After you ignite the burner in maximum position; you can adjust the flame length between maximum and min. positions. Do not operate the burners when the knob position is between maximum and off positions.

Figure 3

After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 2). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position or the marker on the knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. The most economic way of using gas is to choose the correct size gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.
Rapid / Wok Burner: 22-26cm
Semi-rapid Burner: 14-22cm
Auxiliary Burner: 12-18cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out of the outer circumference of the pan, as this may also harm the plastic accessories around the pan (handles etc.).

Figure 4

When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

⚠ **WARNING:**

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the hob.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not use cooking containers that protrude from the cookers table.

Figure 5

Control of the Oven Burner

After you ignite the oven burner as explained before, you can adjust the temperature inside the oven as you require, using the numbers on the control panel or knob ring: Bigger numbers mean higher temperatures, while smaller numbers mean lower temperatures. If your oven is equipped with an oven thermostat; refer to the temperature table below for the temperature references of those numbers. Do not operate the appliance between "Off" position and first temperature markerin the counter-clockwise direction. Always use the oven between maximum and minimum numbers. When turning the oven off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position.

90x60

POSITION	TEMPERATURE
MAX.	280°C
9	240°C
8	230°C
7	220°C
6	200°C
5	190°C
4	180°C
3	170°C
2	150°C
1	140°C
MIN.	130°C

Preheating

When you need to preheat the oven, we recommend you do so for 10 minutes. For recipes needing high temperatures, e.g. bread, pastries, scones, souffles etc., best results are achieved if the oven is preheated first. For best results when cooking frozen or cooked chilled ready meals always preheat the oven first.

Cooking

- Ensure that food is placed centrally on the shelf and there is sufficient room around the baking tray/dish to allow for maximum circulation.
- Stand dishes on a suitably sized baking tray on the shelf to prevent spillage onto the oven base and to help reduce cleaning.
- The material and finish of the baking tray and dishes used affect base browning. Enamel ware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning. Shiny aluminum or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.
- When cooking more than one dish in the oven, place dishes centrally on different shelves rather than cluster several dishes on one shelf, this will allow the heat to circulate freely for the best cooking results.

- If you are cooking more than one tray of similar items, for example cakes or biscuits, swap the trays during cooking or you can remove the top tray when the food is cooked and move the lower tray to the higher shelf to finish cooking.
- Do not place baking trays directly on the oven base as it interferes with the oven air circulation and can lead to base burning; use the lower shelf position.
- Baking containers in the home should be used when cooking baking .Deep pan is not baking purposes.
- To use the Grilling or Baking; we recommend you cook in 4. rack position.

Combination Mode (If available)

Tips on using the combination mode
Please note the following points when using the combination mode:
The temperature range marked on the control knob for the oven only applies to conventional heating. When the combination mode is used, the temperature in the oven is higher than the temperature which was set on the control knob.
If you are operating the grill gas burner on the lowest flame setting, you must also set the lowest temperature for the oven gas burner.

Switching on combination mode

1. Open the appliance door.
2. Switch on the grill gas burner by pressing the control knob for the grill and turning it anti-clockwise to maximum position .The gas burner ignites.Keep the control knob pressed for a few seconds until the flame stabilises.
3. Carefully close the appliance door.
4. Open the appliance door after 10 minutes.
5. Press the control knob for the oven, turn it anti-clockwise to maximum position and hold the control knobpressed for a few seconds until the flame has stabilised. Then carefully close the appliance door.
6. Using the control knob, set the desired temperature and heat setting for both burners.
7. Allow the appliance to heat up for 15 minutes, carefully open the appliance door and place the dish inside.

Turning on the grill

When using conventional heating, you can briefly turn on the grill at the end of the cooking time for food and baked goods which require more intense browning or a crisped finish (e.g. crackling).
To turn on the grill, proceed as follows:

1. Carefully open the appliance door.
2. Turn on the grill gas burner and adjust to the desired flame setting.
3. Carefully close the appliance door.

Switching off combination mode Turn off the grill and oven gas burners.

Warning: If your product is supplied with grill heat shield, it is not advised to use combination mode. In case of usage, your product will overheat .

Control of the grill burner (If available)

Please note that the appliance door must be closed during grilling.

Switching on the grill gas burner

1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the grill and turn it anti-clockwise to position (maximum position).The gas burner ignites.Keep the control knob pressed for a few seconds until the flame stabilises.Do not turn the knob beyond this setting.
3. Adjust the burner to the desired flame setting. The flame is not steady between position (closed position) and (maximum position) Therefore, always select a position between (maximum and minimum).
4. Carefully close the appliance door.

Switching off the grill gas burner

When the dish is ready, turn the control knob clockwise to position (closed position) .

If the flame goes out

Switch off the control knob. Wait one minute and switch the burner on again.

⚠ If the flame goes out, gas will escape. Never leave the gas burner unattended during operation. Ensure that there are no draughts.

Convection Mode (If Your Appliance Is Equipped With Fan)

In convection mode, the fan situated at the back of the oven compartment creates horizontal forced-air circulation.

The advantages of convection cooking is uniform distribution of heat throughout the oven cavity (meat no longer needs to be turned while roasting).To activate the convection fan use the button placed on control panel. Pre-heating the oven is not necessary in this function. For delicate pastry baking, it is recommended to heat the oven before inserting the pastry trays.

WARNING: In convection mode, the temperatures could be different than the values are indicated at "Control of the Oven Burner" parts.

WARNING: Don't operate convection mode when grill is in use for your safe.

Roasting Skewer (Used with grill)(If available)

This function is used to roast meat, especially whole chicken on a skewer. To use this function, place the skewer through the meat, by thrusting the skewer inside the meat. Fix the meat tightly in its place by using the two forks placed on the skewer. Place the skewer grid on the 3rd shelf and put the skewer on the skewer grid. Push the skewer grid up to the skewer insertion hole on the right of the cavity. Place a tray on the 1st shelf before starting the rotor. Push the rotary skewer button to start the rotor. While roasting food using the skewer, grill burner must be operated. If closed door grilling is not available on your oven, the grill protection sheet must be placed in its place under the control panel.

After roasting, the scewer is gently removed and put on the tray by using skewer holder wire. The tray is taken out a bit until it's able to assemble the turnspit bar handle.

Then the scewer is raised by skewer holder wire and turnspit bar handle is assembled to the skewer by spinning it clockwise.

Finally, the skewer is held and removed from the oven by handling it from both the turnspit bar handle and the skewer holder wire.

Timers

Use of digital minute minder(If available)

Figure 6

Simultaneously press (+) and (-) buttons of digital minute minder. The display will start flashing, and then you can set the time setting by using (+) and (-) buttons. When you press (+) or (-) buttons after setting the time (🔔) symbol is displayed, and the desiring timer set. At the end of this time period, it will make a beep sound but the oven continues working. In order to turn the oven off, you must take the switch and thermostat of the oven to closed position.

Sound Adjustment

While the timer shows the time of day; if the (-) button on is kept pressed for 1-2 sec., it will give an audible signal beep. After that each time the (-) button is pressed, it will give three different types of signal beep. Do not press any further buttons and it will save the last selected signal type.

Digital Minute Minder Sound Adjustment

While the timer shows the time of day; if the button on the left (“-“minus button) is kept pressed for 1-2 sec., it will give an audible signal beep. After that each time the “-“ button is pressed, it will give three different types of signal beep. Do not press any further buttons and it will save the last selected signal type.

Use of mechanical minute minder(If available)

Figure 7

Set the desired cooking time by turning timer button clockwise. At the end of this time period, it will make a beep sound, but the oven continues working. In order to turn the oven off, you must switch off the oven kontrol.

Accessories

- The product already supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from the market, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the using instructions by the manufacturer of those acessories.
- In case small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid.
- If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in the tray because of the high heat that occur during cooking or roasting. The tray will return to its old form only when the tray cool down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer.
- Do not leave glass tray or dish in cold environment right away after cooking in glass tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cool slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken.
- If you will grill in your oven; we recommend you to use a cookwares on the grid.
- As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is damaged and cannot be used, request a spare part from the nearest service.
- When cooking roast, we recommend you to use a Pyrex dish and V rack on the grid.

Oven Cavity

Rack positions

Oven Accessories

* The accessories of your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid

Wire grid is used to place different cookwares on it.

⚠ **WARNING-** Fit the grid correctly into any correspondingrack in the oven cavity and push it to the end.

Deep Tray

Deep tray is used to cook stews.
To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.

Drawers

Flap drawer

Hob Accessories

The accessories of your oven may be different due to the model of your product

Wok Adaptor	
	Wok adaptor should be placed on the pan support of wok burner. **WARNING:** Using wok pans without wok adaptor may cause the burner to malfunction. Please do not use wok adaptor with flat-bottomed saucepans. Likewise, do not use convex-bottomed saucepans without the wok adaptor.

INJECTOR TABLE (90x60 SABAF BURNERS)

G30 28/30 mbar 18.0kW 1309 g/h II2H3B/P Class: 1 NG-KE-TZ	NG G20 20 mbar	LPG G30 28/30 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,9	2,9
CONSUMPTION	276,2 l/h	210,9 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,65
CONSUMPTION	166,7 l/h	120 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,65
CONSUMPTION	166,7 l/h	120 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	0,9
CONSUMPTION	95,2 l/h	65,4 g/h
WOK BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	130	96
NOMINAL RATING (KW)	3,6	3,6
CONSUMPTION	342,8 l/h	261,7 g/h
OVEN BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	150	98
NOMINAL RATING (KW)	4,2	4,2
CONSUMPTION	400 l/h	305,4 g/h
GRILL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	130	85
NOMINAL RATING (KW)	3,1	3,1
CONSUMPTION	295,2 l/h	225,4 g/h

INJECTOR TABLE (90x60 SABAF BURNERS)

G30 28/30 mbar 18.0kW 1309 g/h II2H3B/P Class: 1 SD-BJ-CI-CG-GN	NG G20 20 mbar	LPG G30 28/30 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,9	2,9
CONSUMPTION	276,2 l/h	210,9 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,65
CONSUMPTION	166,7 l/h	120 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,65
CONSUMPTION	166,7 l/h	120 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	0,9
CONSUMPTION	95,2 l/h	65,4 g/h
WOK BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	130	96
NOMINAL RATING (KW)	3,6	3,6
CONSUMPTION	342,8 l/h	261,7 g/h
OVEN BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	150	98
NOMINAL RATING (KW)	4,2	4,2
CONSUMPTION	400 l/h	305,4 g/h
GRILL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	130	85
NOMINAL RATING (KW)	3,1	3,1
CONSUMPTION	295,2 l/h	225,4 g/h

LG

Life's Good

LG
Life's Good

ENGLISH
ARABIC
FRENCH
PORTUGUESE

دليل التشغيل

فرن الغاز

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل تشغيل الجهاز الخاص بك والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل .

LF98V10S LGG9060
LF98V00S LGG9061
LF98V05S LGG9062
LF98V20S

MFL68462816

www.lg.com

أبعاد المنتج		
الارتفاع (سم)	العرض (سم)	العمق (سم)
85	90	60

قائمة الأجزاء:

1- الغطاء
2- سطح الطهي
3- لوحة التحكم
4- مقبض باب الفرن
5- غطاء الجارور
6- قدم التعديل
7- باب الفرن
8-شعلة الشواء
9- مصباح الفرن
10 - شعلة الفرن
11- شعلة متوسطة الإشتعال
12- شعلة كبيرة الإشتعال
13- شعلة صغيرة الإشتعال
14 - الدعامات
15 - شعلة المقلاة

لوحة التحكم

LF98V05S

1 - زر المروحة
2- زر مصباح الفرن ومروحة التبريد
3 - مقبض تحكم الفرن
4 - مفتاح تحكم الشواء
5- منبه الدقائق الرقمي
6- قرص التحكم بعين الغاز – يسار أمام
7- قرص التحكم بعين الغاز – يسار خلف
8- قرص التحكم بعين الغاز- الوسطى
9- قرص التحكم بعين الغاز – يمين خلف
10- قرص التحكم بعين الغاز – يمين أمام

LF98V00S

1 - زر المروحة
2- زر مصباح الفرن ومروحة التبريد
- 3 مؤقت
4 - مقبض تحكم الـ ف رن
5- مفتاح تحكم الشواء
6- قرص التحكم بعين الغاز – يسار أمام
7- قرص التحكم بعين الغاز – يسار خلف
8- قرص التحكم بعين الغاز- الوسطى
9- قرص التحكم بعين الغاز – يمين خلف
10- قرص التحكم بعين الغاز – يمين أمام

LF98V10S

1 - زر مصباح الفرن ومروحة التبريد
2 - مؤقت
3 - مقبض تحكم الفرن
4 - مفتاح تحكم الشواء
5- قرص التحكم بعين الغاز – يسار أمام
6 - قرص التحكم بعين الغاز – يسار خلف
7 -قرص التحكم بعين الغاز- الوسطى
8- قرص التحكم بعين الغاز – يمين خلف
9- قرص التحكم بعين الغاز – يمين أمام

LF98V20S

1 - زر مصباح الفرن ومروحة التبريد
2 - مؤقت
3 - مقبض تحكم الفرن
4 - مفتاح تحكم الشواء

5- قرص التحكم بعين الغاز – يسار أمام
6 - قرص التحكم بعين الغاز – يسار خلف
7 -قرص التحكم بعين الغاز- الوسطى
8- قرص التحكم بعين الغاز – يمين خلف
9- قرص التحكم بعين الغاز – يمين أمام

استعمال حارقات الغاز

إشعال الحارقات

لتحديد أي الأزرار لأي حارقة، راجع رمز الوضع فوق الزر.

- الإشعال اليدوي لحارقات الغاز

إن لم يكن جهازك مزود بأي مساعد إشعال أو في حال وجود عطل في الشبكة الكهربائية، اتبع الإجراءات المذكورة أدناه:

لحارقات عيون الغاز: لإشعال واحدة من الحارقات، اضغط وأدر قرصها عكس عقارب الساعة بحيث يكون القرص في الوضع الأقصى، قرب عود ثقاب، أو شمعة أو أي مساعد يدوي آخر من محيطها العلوي. أبعد مصدر الإشعال حالما ترى لهبا مستقرا.

لحارقة الفرن: لإشعال حارقة الفرن، اضغط وأدر قرص التحكم بالفرن عكس عقارب الساعة بحيث يكون القرص في الوضع الأقصى، قرب عود ثقاب، أو شمعة أو أي مساعد يدوي آخر من ثقب الإشعال الموجود في الزاوية اليسرى الأمامية من الحارقة. أبعد مصدر الإشعال حالما ترى لهبا مستقرا.

لحارقة الشواية (إن وجد): لإشعال حارقة الشواية، أدر صمام الشواية مع عقارب الساعة حتى تشير العلامة الموجودة على القرص إلى علامة الشواية. استمر بالضغط على القرص وقرب عود ثقاب، أو شمعة أو أي مساعد يدوي آخر من الثقوب الموجودة على الحارقة. أبعد مصدر الإشعال حالما ترى لهبا مستقرا.

- الإشعال الإلكتروني (إن وجد)

الإشعال بواسطة زر الشرارة

اضغط على صمام الحارقة التي تود تشغيلها وأدر الصمام عكس عقارب الساعة بحيث يكون القرص في الوضع الأقصى وبيدك الأخرى، اضغط على زر الإشعال (شكل1) في نفس الوقت. اضغط على زر الإشعال فورا، لأنك إن انتظرت، قد يؤدي تراكم الغاز إلى انتشار اللهب. استمر بالضغط على زر الإشعال إلى أن ترى لهبا مستقرا على الحارقة.

شكل 1

الإشعار الكهربائي بواسطة قرص التحكم بعين الغاز

اضغط على صمام الحارقة التي تود تشغيلها وأدر الصمام عكس عقارب الساعة (مع عقارب الساعة لحارقة الشواية) بحيث يكون القرص في الوضع الأقصى بينما تستمر بالضغط على القرص. تستمر شمعات الإشعال بإنتاج الشرارات عند الاستمرار بالضغط على قرص التحكم. سوف يعمل المفتاح الصغير الموجود تحت المقبض على إنشاء شرارات عبر شمعة الإشعال الحارقة بشكل تلقائي. استمر بالضغط على المقبض إلى أن ترى لهبا مناسبا على الحارقة.

جهاز سلامة اللهب: حارقات عيون الغاز

المواقد المزودة بجهاز إخفاق اللهب توفر الأمن في حالة انطفاء اللهب دون قصد. إذا حدث ذلك، يقوم الجهاز بسد خطوط غاز الحارقات ويحول دون تراكم الغاز
غير المحروق. انتظر 90 ثانية قبل إعادة إشعال حارقة الغاز المنطفئة.
* هذا أمر إلزامي للدول التي تتبع تعليمات الاتحاد الأوروبي. إذا كان بلدك لا يتبع تعليمات الاتحاد الأوروبي، قد لا يكون جهازك مزود بجهاز أمان اللهب.

حارقات الفرن/الشواية

بغض النظر عن موديل جهازك، فإن جميع حارقات الفرن مزودة بجهاز أمان الغاز .لذا وأثناء الإشعال، استمر بالضغط على قرص الفرن حتى ترى لهبا مستقرا. إذا انقطع اللهب بعد تحرير القرص، كرر الإجراء ثانية. إذا لم تشتعل حارقة الفرن بعد الاستمرار بالضغط على قرص الحارقة لمدة 30 ثانية، افتح باب الفرن ولا تحاول إشعاله مرة أخرى لمدة 90 ثانية على الأقل. عندما ينطفئ لهب الفرن عرضيا، كرر نفس الإجراء.

التحكم بحارقات عيون الغاز

شكل 2

للقرص 3 أوضاع: إيقاف (0)، أقصى (رمز اللهب الكبير) وأدنى (رمز اللهب الصغير). بعد إشعال الحارقة في الوضع الأقصى؛ يمكنك تعديل طول اللهب بين الوضعين الأقصى والأدنى. لا تشغل الحارقات عندما يكون وضع القرص بين وضعي الأقصى والإيقاف.

شكل 3

بعد الإشعال، تحقق من اللهب بالنظر. إذا شاهدت رأسا أصفر، لهب مرتفع أو غير مستقر، أوقف تدفق الغاز، وافحص أغطية وتيجان الحارقة (شكل 3). تحقق كذلك من عدم وجود سوائل متسربة إلى طاسة الشعلة. إن انطفأ اللهب عرضيا، أوقف الحارقة، قم بتهوية المطبخ بهواء جديد ولا تحاول إعادة الإشعال لمدة 90 ثانية.

عند إطفاء عين الغاز، أدر القرص باتجاه عقارب الساعة بحيث يظهر القرص الوضع "0" أو تشير العلامة على القرص للأعلى.

يحتوي موقدك على حارقات بأقطار دائرية مختلفة. إن الطريقة الأكثر اقتصادية في استخدام الغاز هي اختيار حارقات الغاز المطابقة لحجم أواني الطبخ خاصتك وتخفيض اللهب إلى الحد الأدنى حال الوصول إلى درجة الغليان. ينصح بتغطية أواني الطبخ دائما.

للحصول على أعلى أداء للحارقات، استخدم الأواني ذات القطر السفلي المنبسط التالية لأن استعمال أواني أصغر من الحد الأدنى من الأبعاد المذكورة أدناه يؤدي إلي اهدار الطاقة .

شعلة كبيرة الإشتعال: 26 – 22 سم
شعلة متوسطة الإشتعال: 22 – 14 سم
شعلة صغيرة الإشتعال: 18 – 12 سم

تأكد أن ألسنة اللهب لا تنتشر خارج محيط المقلاة، فهذا يؤذي أيضا الملحقات البلاستيكية حول المقلاة (المقابض، الخ).

شكل 4

في حال عدم استخدام الحارقات لفترة طويلة، قم بإطفاء الصمام الرئيسي للتحكم بالغاز.

⚠ تحذير:

- استخدم الأواني المنبسطة ذات القاعدة السميكة فقط.
- تأكد أن قاعدة المقلاة جافة قبل وضعها على الحارقة.
- قد تكون درجة حرارة الأجزاء المستخدمة عالية أثناء عمل الجهاز. لذا لا بد من إبعاد الأطفال والحيوانات عن متناول الحارقات أثناء الطبخ وبعده.
- بعد الاستخدام، يبقى الموقد ساخنا جدا لفترة طويلة من الزمن، لا تلمسه ولا تضع أي جسم على سطح الموقد.
- لا تضع السكاكين أو الشوك أو المعالق أو الأغطية على الموقد لأنها ستصبح ساخنة وقد تتسبب بحروق خطيرة.
- لا تستخدم آنية الطبخ التي تبرز من سطح الموقد.

شكل 5

التحكم بحارقة الفرن

بعد إشعال حارقة الفرن ، كما وضحنا سابقا، يمكنك تعديل درجة الحرارة داخل الفرن حسب حاجتك، باستخدام الأرقام على لوحة التحكم أو حلقة القرص: الأرقام الأكبر تعني درجات حرارة أعلى، بينما تعني الأرقام الأصغر درجات حرارة أدنى. إذا كان الفرن مزود بثيرموستات فرن، راجع جدول درجات الحرارة أدناه لمعرفة إشارات درجة الحرارة لتلك الأرقام. لا تشغل الجهاز بين وضع "إيقاف" وأول علامة درجة حرارة عكس عقارب الساعة. استخدم الفرن دائما بين أقصى رقم وأدنى رقم. عند إطفاء الفرن، أدر القرص باتجاه عقارب الساعة بحيث يظهر القرص الوضع 0" " .

90X60

الوضع	درجة الحرارة
أقصى	280 ºC
9	240 ºC
8	230 ºC
7	220 ºC
6	200 ºC
5	190 ºC
4	180 ºC
3	170 ºC
2	150 ºC
1	140 ºC
الحد الأدنى	130 ºC

التسخين المسبق

عندما تود تسخين الفرن مسبقا، ننصحك بالقيام بذلك لمدة 10 دقائق. للوصفات التي تحتاج درجات حرارة عالية،الخبز والمعجنات والكعكات، الطعام المخمر، الخ، يتم تحقيق أفضل النتائج إذا تم تسخين الفرن مسبقا. للحصول على أفضل النتائج عند طهي الوجبات الجاهزة المجمدة أو الوجبات المطبوخة المبردة، سخن الفرن مسبقا أولا.

الطهي

- تأكد أن الطعام موضوع بشكل مركزي على الرف وأن هناك حيزا كافيا حول صينية/طبق الخبز لإتاحة أقصى توزيع.
- ضع الأطباق على صينية الخبز ذات الحجم المناسب على الرف لمنع اندلاقها على قاعدة الفرن والمساعدة على تقليل التنظيف.
- يؤثر تشطيب ومادة صينية وطبق الخبز على اسمرار القاعدة. تؤدي الآنية المطلية والأواني الثقيلة والتي لا تلصق على زيادة اسمرار القاعدة. تعمل صينيات الألمنيوم اللامعة أو صينيات الحديد المصقول على عكس الحرارة بعيدا وتؤدي إلى قدر أقل من اسمرار القاعدة.
- عند طهي أكثر من طبق واحد في الفرن، ضع الأطباق مركزيا على عدة رفوف بدلا من تجميع عدة أطباق على رف واحد، فهذا يسمح بتوزيع الحرارة بحرية لأفضل نتائج طهي.

- إذا كنت تطهو أكثر من صينية واحدة من أصناف متشابهة، مثل الكعك أو البسكويت، ابدل الصينيات أثناء الطهي أو يمكنك إزالة الصينية العلوية عندما ينضج الطعام ونقل الصينية السفلية إلى الرف الأعلى لإنهاء الطهي.
- لا تضع صواني الخبز على قاعدة الفرن مباشرة، لأنها ستعارض توزيع هواء الفرن ويمكن أن يؤدي ذلك إلى احتراق القاعدة؛ استخدم وضع الرف الأدنى.
- حاويات التحميص في المنزل ينبغي أن تستخدم عند الطهي والتحميص.
- لاستخدام وضع الشوي أو التحميص؛ ننصحك بالطهي في 4. موضع الحامل.

الوضع المركب (إن وجد)

نصائح عن استخدام الوضع المركب
يرجى الانتباه للنقاط التالية عند استخدام الوضع المركب:
ينطبق نطاق درجة الحرارة الموضح على قرص التحكم بالفرن على التسخين التقليدي فقط. عند استخدام الوضع المركب، تكون درجة الحرارة في الفرن أعلى من درجة الحرارة المضبوطة على قرص التحكم.
إذا كنت تشغل حارقة غاز الشواية على أدنى إعداد لهب، يجب عليك ضبط أدنى درجة حرارة لحارقة غاز الفرن.
تشغيل الوضع المركب
.1افتح باب الجهاز.
.2شغل حارقة الشواية بالضغط على قرص التحكم بالشواية وأدره عكس عقارب الساعة إلى الوضع الأقصى. تشتعل حارقة الغاز. استمر بالضغط على قرص التحكم لبضع ثواني حتى يستقر اللهب.
.3أغلق باب الجهاز بحذر.
.4افتح باب الجهاز بعد 10 دقائق.
.5اضغط على قرص التحكم بالفرن وأدره عكس عقارب الساعة إلى الوضع الأقصى واستمر بالضغط على قرص التحكم لبضع ثواني حتى يستقر اللهب .أغلق باب الجهاز بحذر.
.6باستخدام قرص التحكم، اضبط درجة الحرارة المرغوبة وإعداد التسخين لكلا الحارقتين.
.7اسمح للجهاز بالتسخين لمدة 15 دقيقة، افتح باب الجهاز بحذر وضع الطبق في الداخل.
تشغيل الشواية
عند استخدام التسخين التقليدي، يمكنك تشغيل الشواية لبرهة قصيرة عند انتهاء وقت الطهي للأطعمة والأصناف المخبوزة التي تتطلب تحميرا أو قرمشة مكثفة (مثلا، طقطقة).
لتشغيل الشواية، تابع كما يلي:
.1افتح باب الجهاز بحذر.
.2شغل حارقة الشواية واضبط اللهب على الإعداد المرغوب.
.3أغلق باب الجهاز بحذر.
إيقاف الوضع المركب
أوقف الشواية وحارقات الفرن.

تحذير: إذا كان منتجك مزود بواقي حرارة للشواية، لا ينصح باستخدام وضع الدمج. وفي حال تم استخدامه، سيسخن جهازك بشكل مفرط.

التحكم بحارقة الشواية (إن وجد)

يرجى العلم بأن باب الجهاز يجب أن يكون مغلقا أثناء الشواء.
تشغيل حارقة غاز الشواية
1. افتح باب الجهاز.
2. اضغط على قرص التحكم بالشواية وأدره عكس عقارب الساعة إلى الوضع الأقصى. تشتعل حارقة الغاز. استمر بالضغط على قرص التحكم لبضع ثواني حتى يستقر اللهب. لا تدر القرص أكثر من هذا الإعداد.
3. اضبط الحارقة على إعداد اللهب المرغوب. لا يكون اللهب مستقرا بين الوضع المغلق والوضع الأقصى، لذا اختر دائما الوضع بين الأقصى والأدنى.
4. أغلق باب الجهاز بحذر.
إيقاف حارقة غاز الشواية
عندما يصبح الطبق جاهزا، أدر قرص التحكم مع عقارب الساعة إلى الوضع المغلق.
إذا انطفأ اللهب، أوقف قرص التحكم. انتظر دقيقة وشغل الحارقة مرة أخرى.

⚠ إذا انطفأ اللهب، سيتسرب الغاز. لا تترك حارقة الغاز دون مراقبة أثناء التشغيل مطلقا. تأكد من عدم وجود رياح.

وضع الانتقال الحراري(إذا كان جهازك مزود بمروحة)

في وضع الانتقال الحراري، تعمل المروحة الموجودة خلف حجرة الفرن على توزيع الهواء أفقيا.

من ميزات الطهي بالانتقال الحراري التوزيع المتساوي للحرارة في جميع أرجاء تجويف الفرن (لا حاجة لإدارة اللحم أثناء الشوي).لتنشيط مروحة الانتقال الحراري، استخدم الزر الموجودة على لوحة التحكم. لا داعي للتسخين المسبق للفرن في هذه الوظيفة. لخبز المعجنات الرقيقة، ينصح بتسخين الفرن قبل وضع صواني المعجنات.

تحذير: في وضع الانتقال الحراري، يمكن أن تكون درجات الحرارة مختلفة عن القيم المذكورة على أجزاء "التحكم بحارقة الفرن".

تحذير: لا تقم بتشغيل وضع الحمل الحراري عند استخدام الشواء للأمان.

التحميص (يُستخدم مع المشوا) (إن وجدت)

يتم استخدام هذه الوظيفة لشواء اللحوم، وخصوصًا الدجاج على السيخ. لاستخدام هذه الوظيفة، ضع السيخ عبر اللحم، عن طريق

إدخال السيخ داخل اللحمة. ثبت اللحم بإحكام في مكانه باستخدام شوكتين موضوعتين على السيخ. ضع شبكة السيخ على الرف الثالث وأدخل السيخ على شبكة السيخ. ادفع شبكة السيخ لأعلى في فتحة إدخال السيخ على الجانب الأيمن من الحيز الداخلي للفرن. ضع الصاج على الرف الأول قبل بدء تشغيل العضو الدوار. اضغط زر السيخ الدوار لبدء تشغيل الدوار. وأثناء شي الطعام باستخدام السيخ، يجب تشغيل شعلة المشواة. إذا لم يكن الشواء مع غلق الباب متاحًا في الفرن، فيجب وضع لوحة حماية المشواة في موضعها أسفل لوحة التحكم.

بعد الشواء، يتم إزالة السيخ برفق ويوضع على الصاج باستخدام سلك حامل السيخ (يتم سحب الصاج قليلاً إلي أن يصبح قادرًا) على التقاط شريط مقبض إدارة السيخ. بعد ذلك، يتم رفع السيخ باستخدام سلك حامل السيخ، ويتم تركيب شريط مقبض إدارة السيخ مع السيخ من خلال تدويره في اتجاه

حركة عقارب الساعة.

في النهاية، يتم الإمساك بالسيخ وإزالته من الفرن من خلال إخراجه من كل من شريط مقبض إدارة السيخ وسلك حامل السيخ .

مؤقت

منبه الدقائق الرقمي (إن وجد)

شكل 6

اضغط على أزرار (+) و(-) في مراقب الدقائق الرقمي بالتزامن. تبدأ الشاشة بالوميض، عندها يمكنك ضبط إعداد الزمن باستخدام أزرار (+) و(-). عند الضغط على أزرار (+) و(-) بعد إعداد الوقت، يتم عرض رمز ( ) وضبط المؤقت المرغوب. بعد انتهاء هذه الفترة الزمنية، سيصدر صوت صفير مع استمرار الفرن بالعمل. لإيقاف الفرن، يجب تحريك مفتاح وثيرموستات الفرن إلى الوضع المغلق.

ضبط الصوت

بينما يعرض المؤقت وقت اليوم؛ إذا تم الضغط على زر (–) باستمرار لثانية أو ثانيتين، يصدر صوت صفير مسموع. بعد كل مرة يتم فيها الضغط على زر (-) ، يصدر ثلاث أنواع مختلفة من الصفير. لا تضغط على مزيد من الأزرار وسوف يحفظ المؤقت نوع الإشارة التي تم اختيارها آخر مرة.

ضبط صوت مراقب الدقائق الرقمي

بينما يعرض المؤقت وقت اليوم؛ إذا تم الضغط على زر ناقص "-" باستمرار لثانية أو ثانيتين، يصدر صوت صفير مسموع. بعد كل مرة يتم فيها الضغط على زر "-" ، يصدر ثلاث أنواع مختلفة من الصفير. لا تضغط على مزيد من الأزرار وسوف يحفظ المؤقت نوع الإشارة التي تم اختيارها آخر مرة.

استخدام مراقب الدقائق الميكانيكي (إن وجد)

شكل 7

اضبط وقت الطهي المرغوب بإدارة زر المؤقت مع عقارب الساعة. بعد انتهاء هذه الفترة الزمنية، سيصدر صوت صفير مع استمرار الفرن بالعمل. لإيقاف الفرن، يجب إطفاء زر التحكم بالفرن.

الملحقات

- الجهاز مزود بملحقاته الخاصة. ويمكنك استعمال الملحقات التي تشتريها من السوق، لكن يجب أن تكون مقاومة للحرارة واللهب. كما يمكنك استعمال الأطباق الزجاجية، قوالب الكعك، صواني الفرن الخاصة الملائمة للاستعمال في الفرن. انتبه لتعليمات الاستعمال المذكورة من قبل مصنع هذه الملحقات.
- في حال استخدام الأطباق صغيرة الحجم، ضع الطبق على الشواية السلكية بحيث يكون في وسط الشواية.
- إذا كان الطعام الذي سيطبخ لا يغطى صينية الفرن تماما، إذا تم إخراج الطعام من المجمد العميق أو كانت الصينية مستخدمة لجمع عصارة الطعام الناتج عن الشواء، يمكن ملاحظة تغيرات الشكل في الصينية بسبب الحرارة العالية الناشئة خلال الطهي أو الشواء. سوف تعود الصينية إلى شكلها السابق بعد أن تبرد بعد الطهي. وهذا أمر طبيعي يحدث أثناء انتقال الحرارة.
- لا تترك الصينية أو الطبق في بيئة باردة مباشرة بعد الطهي في صينية أو طبق زجاجي. لا تضعها على أرض باردة أو مبللة. ضعها على قمشاة مطبخ جافة أو قاعدة مصلبة للصحون وتأكد أنها تبرد ببطء. وإلا قد تتكسر الصينية أو الطبق الزجاجي.
- كما شرحنا في الفقرات ذات الصلة، لا تحاول مطلقا استخدام حارقة الشواية التي تعمل بالغاز بدون غطاء حماية كما هو موضح في بنود ، لكن في حالة عدم توفر واقي حرارة الشواية ، أو إذا كان تالفا ولا يمكن استعماله، اطلب قطعة غيار من أقرب مركز خدمة.
- إذا كنت ستقوم بالشيء نفسه في موقدك، فنوصي باستخدام أنية الطبخ المرفقة بالمشواة.
- عند طبخ المشوي، نوصي لاستخدام طبق بيركس و الحامل على شكل V فوق الشبكة.

تجويف الفرن

وضع المنصب

ملحقات الفرن

* ربما تكون ملحقات فرنك مختلفة بسبب موديل جهازك.

الشبكة السلكية

تستخدم شبكة الشواء لوضع أواني طبخ مختلفة عليها.

⚠ **تحذير** : ركب الشبكة في المنصب الصحيح في تجويف الفرن وادفعها حتى النهاية.

الصينية العميقة

تستخدم الصينية العميقة لطهي اليخنة.
لوضع الشبكة في التجويف بشكل صحيح، ضعها على أي منصب وادفع الشبكة حتى النهاية.

الجوارير

جارور قلاب

ملحقات الموقد

ربما تكون ملحقات فرنك مختلفة بسبب موديل جهازك

محول المقلاة	
يجب وضع محول المقلاة على دعامات الموقد. تحذير: استخدام المقالي بدون دعامات قد يتسبب في ع طل. يرجى عدم استخدام محول المقلاة مع القدور ذات القاع المسطح. وبالمثل، لا تستخدم القدور محدبة ذات القاع دون محول المقلاة. صحيح صح	

ذرة/ 1309 Kw كيلو واط18.0 G30 28/30 الفئة:1 II2H3B/P NG-KE-TZ	NG G20 20 mbar	LPG G30 28/30 mbar
شعلة كبيرة		
قطر حاقن	115	85
التصنيف الحالي	2,9	2,9
الاستهلاك في 1 ساعة	276,2 l/h	210,9 g/h
شعلة متوسطة		
قطر حاقن	97	65
التصنيف الحالي	1,75	1,65
الاستهلاك في 1 ساعة	166,7 l/h	120 g/h
شعلة متوسطة		
قطر حاقن	97	65
التصنيف الحالي	1,75	1,65
الاستهلاك في 1 ساعة	166,7 l/h	120 g/h
شعلة صغيرة		
قطر حاقن	72	50
التصنيف الحالي	1	0,9
الاستهلاك في 1 ساعة	95,2 l/h	65,4 g/h
شعلة المقلاة		
قطر حاقن	130	96
التصنيف الحالي	3,6	3,6
الاستهلاك في 1 ساعة	342,8 l/h	261,7 g/h
شعلة الفرن		
قطر حاقن	150	98
التصنيف الحالي	4,2	4,2
الاستهلاك في 1 ساعة	400 l/h	305,4 g/h
شعلة الشواء		
قطر حاقن	130	85
التصنيف الحالي	3,1	3,1
الاستهلاك في 1 ساعة	295,2 l/h	225,4 g/h

ذرة/ 1309 Kw كيلو واط18.0 G30 28/30 الفئة:1 II2H3B/P SD-BJ-CI-CG-GN	NG G20 20 mbar	LPG G30 28/30 mbar
شعلة كبيرة		
قطر حاقن	115	85
التصنيف الحالي	2,9	2,9
الاستهلاك في 1 ساعة	276,2 l/h	210,9 g/h
شعلة متوسطة		
قطر حاقن	97	65
التصنيف الحالي	1,75	1,65
الاستهلاك في 1 ساعة	166,7 l/h	120 g/h
شعلة متوسطة		
قطر حاقن	97	65
التصنيف الحالي	1,75	1,65
الاستهلاك في 1 ساعة	166,7 l/h	120 g/h
شعلة صغيرة		
قطر حاقن	72	50
التصنيف الحالي	1	0,9
الاستهلاك في 1 ساعة	95,2 l/h	65,4 g/h
شعلة المقلاة		
قطر حاقن	130	96
التصنيف الحالي	3,6	3,6
الاستهلاك في 1 ساعة	342,8 l/h	261,7 g/h
شعلة الفرن		
قطر حاقن	150	98
التصنيف الحالي	4,2	4,2
الاستهلاك في 1 ساعة	400 l/h	305,4 g/h
شعلة الشواء		
قطر حاقن	130	85
التصنيف الحالي	3,1	3,1
الاستهلاك في 1 ساعة	295,2 l/h	225,4 g/h

LG

Life's Good

LG
Life's Good

ENGLISH
ARABIC
FRENCH
PORTUGUESE

Le manuel du propriétaire

Cuisinière à gaz

Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation de votre appareil et conservez pour référence future

LF98V10S LGG9060
LF98V00S LGG9061
LF98V05S LGG9062
LF98V20S

MFL68462816

www.lg.com

DIMENSIONS DU PRODUIT			
Modèle	Profondeur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)
YG96	60	90	85

Liste des parties du four :

1- Couvercle
2- Table de cuisson
3- Panneau de commande
4- Poignée de la porte du four
5- Façade du tiroir
6- Pieds réglables
7- Porte du four
8- Brûleur du gril
9- Lampe du four
10- Brûleur du four
11- Brûleur semi-rapide
12- Brûleur rapide
13- Brûleur auxiliaire
14- Support de la casserole
15- Brûleur Wok

BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Panneau de commande

LF98V05S

1- Fan Bouton
2- Tournebroche, Four Lampe et de refroidissement Bouton Fan
3- Bouton de contrôle du four
4- Bouton de contrôle du gril
5-Digital Minute Minder
6- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche avant
7- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche arrière
8- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Milieu
9- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit arrière
10- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit avant

LF98V00S

1- Fan Bouton
2- Tournebroche, Four Lampe et de refroidissement Bouton Fan
3- Minuterie
4- Bouton de contrôle du four
5- Bouton de contrôle du gril
6- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche avant
7- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche arrière
8- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Milieu
9- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit arrière
10- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit avant

LF98V10S

1- Lampe four et refroidissement Bouton Fan
2- Minuterie
3- Bouton de contrôle du four
4- Bouton de contrôle du gril
5- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche avant
6- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche arrière
7- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Milieu
8- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit arrière
9- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit avant

LF98V20S

1- Tournebroche, Four Lampe et de refroidissement Bouton Fan
2- Minuterie
3- Bouton de contrôle du four
4- Bouton de contrôle du gril
5- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche avant
6- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche arrière
7- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Milieu
8- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit arrière
9- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit avant

Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

Pour savoir quel bouton correspond à quel brûleur, vérifiez le symbole de position au-dessus du bouton.

- **Allumage manuel des brûleurs à gaz**

Si votre appareil n'est doté d'aucune aide à l'allumage ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures présentées ci-dessous :

Pour les brûleurs de la table de cuisson : Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez son bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de sa circonférence supérieure. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Pour le brûleur du four : Pour allumer le brûleur du four, appuyez et tournez son bouton de contrôle dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de l'orifice d'allumage situé sur le côté gauche avant du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Pour le brûleur du gril (si disponible) : Pour allumer le brûleur du gril, tournez le robinet du gril dans la position horaire jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe sur le signe du gril. Ensuite, maintenez le bouton appuyé et approchez une allumette, un allume-gaz ou toute autre source d'allumage des orifices du brûleu . Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

- **Allumage électrique (Si disponible)**

Allumage à l'aide d'allumeur-étincelle

Figure 1

Appuyez sur le robinet du brûleur que vous voulez utiliser et tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Ensuite, avec l'autre main, appuyez parallèlement sur le bouton (Figure 16) d'allumage. Appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage, parce que si vous attendez, une accumulation de gaz peut amener la flamme à se propager. Continuez à appuyer sur le bouton d'allumage jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleu .

Allumage via le bouton de commande de la plaque :
Appuyez sur le robinet du brûleur que vous voulez utiliser et tournez son bouton dans le sens antihoraire (sens horaire pour le brûleur du gril) jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Pendant ce temps, maintenez le bouton enfoncé. Les bougies d'allumage génèreront des étincelles tant que vous maintiendrez le bouton de contrôle appuyé. Le microrupteur qui se trouve sous le bouton produira automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Dispositif de sécurité contre les flammes :

Brûleurs de la table de cuisson:

Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

* Cette instruction est obligatoire pour les pays qui suivent les Directives de l'UE. Si votre pays ne respecte pas les Directives de l'UE, alors votre produit ne sera équipé d'aucun dispositif de sécurité contre les flammes

Brûleurs du four/gril :

Indépendamment du modèle de votre appareil, tous les brûleurs de four sont dotés d'un dispositif de sécurité contre le gaz. Pour cette raison, pendant l'allumage, maintenez le bouton du four appuyé jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous ayez relâché le bouton, reprenez la procédure. Si le brûleur du four ne s'allume pas après avoir maintenu le bouton du brûleur appuyé pendant 30 secondes, ouvrez la porte du four et n'essayez pas de rallumer avant 90 secondes au moins. Lorsque les flammes du four s'échappent accidentellement, reprenez la même procédure.

Commande des brûleurs de la table de cuisson

Figure 2

La table de cuisson a 3 positions: Off (0), Max (symbole de grosse flamme) et Min (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position « Max. », vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions Max. » et « Min. ». Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions « Max. » et « Off ».

Figure 3

Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flamme suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 2).

Bien plus, veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

En fermant la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur « 0 » ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le haut.

Votre table de cuisson a des brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs à gaz aux tailles correspondantes à celles des récipients de cuisson et à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Pour une performance maximale des brûleurs principaux, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, des pertes d'énergie s'en suivront.
Brûleur rapide / Wok : 22-26cm
Brûleur semi-rapide : 14-22cm
Brûleur auxiliaire : 12-18cm

Veillez à ce que les pointes des flammes ne sortent pas de la circonférence externe du récipient, au risque d'endommager également les accessoires en plastique qui se trouvent tout autour (poignée, etc.).

Figure 4

Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le bouton principal de contrôle du gaz à la position d'arrêt.

⚠ **AVERTISSEMENT :**

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de la portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.
- N'utilisez pas des récipients de cuisson qui dépassent de la table de cuisson.

Figure 5

Commande des brûleurs du four

Après avoir allumé le brûleur du four comme expliqué plus haut, vous pouvez ajuster à volonté la température à l'intérieur du four, en vous faisant guider par les numéros qui se trouvent sur le panneau de commande ou sur l'anneau du bouton: Plus le chiffre est élevé, plus la température est nécessaire. De même, les petits chiffres sont synonymes de températures inférieures. Si votre four est doté d'un thermostat, consultez le tableau des températures ci-dessous pour les références de température concernant ces chiffres. Évitez de faire fonctionner l'appareil entre la position « arrêt » et le marqueur de première température dans le sens antihoraire. Utilisez toujours le four entre les positions maximale et minimale. En fermant le four, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».

90x60

POSITION	TEMPÉRATURE
MAX.	280°C
9	240°C
8	230°C
7	220°C
6	200°C
5	190°C
4	180°C
3	170°C
2	150°C
1	140°C
MIN.	130°C

Préchauffage

Si vous devez préchauffer le four, il est conseillé de le faire pendant 10 minutes. Pour les recettes nécessitant des températures élevées comme le pain, les pâtes, les pains cuits en galette, les soufflés, etc., il convient de préchauffer le four afin d'obtenir des résultats optimums. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de denrées congelées ou fraîches prêtes à la consommation, veuillez toujours préchauffer le four dans un premier temps.

Cuisson

- Veillez à ce que les denrées à cuire soient disposées au centre de l'étagère et qu'il y ait suffisamment de place dans le récipient de cuisson afin de garantir une circulation maximale
- Positionnez les récipients sur un plateau de cuisson bien dimensionné au-dessus de l'étagère pour éviter tout déversement sur la base du four et pour faciliter la tâche de nettoyage.
- Le matériel et la finition de la plaque de cuisson et des récipients utilisés affectent brunissement de la base. Les ustensiles en émail, noirs, lourds ou non collant renforcent le brunissement de la base. Les plaques en aluminium brillant ou en acier poli éloignent la chaleur et donnent lieu à moins de brunissement de la base.
- Pendant la cuisson de plus d'un repas dans le four, disposez les récipients au centre de différentes étagères plutôt que d'en entasser plusieurs sur une seule. Cette disposition favorisera la circulation de la chaleur pour des résultats encore plus satisfaisants.

- Si vous cuisez plus d'une plaque composée des mêmes articles comme les gâteaux ou les biscuits par exemple, échangez de plaques pendant la cuisson. À défaut, vous pouvez enlever la plaque supérieure à la fin de la cuisson et déplacer la plaque inférieure en direction de l'étagère supérieure pour finir l'opération de cuisson
- Évitez de poser les plaques de cuisson directement sur la base du four dans la mesure où elles y interfèrent avec la circulation de l'air provenant du four et peuvent amener la base à brûler ; utilisez la position de l'étagère inférieure.
- Pendant la cuisson, utiliser les récipients de cuisson disponibles.
- Pour cuire au gril ou au four, nous vous conseillons de recourir au 4ème bac.

Mode de combinaison (Si disponible)

Conseils d'utilisation du mode de combinaison

Veuillez respecter les points suivants lors de l'utilisation du mode de combinaison :

Le niveau de température indiqué sur le bouton de commande du four ne s'applique qu'au système de chauffage classique. Lorsque le mode de combinaison est utilisé, la température du four est supérieure à celle réglée sur le bouton de commande.

Si vous utilisez le brûleur à gaz du gril à un niveau de flamme bas, vous devez également régler le niveau bas de température pour le brûleur à gaz du four.

Comment activer le mode de combinaison

1. Ouvrir la porte de l'appareil
2. Activez le brûleur à gaz du gril en appuyant sur le bouton de commande du gril et en le tournant dans le sens anti-horaire à la position maximale. Le brûleur s'allume alors. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que la flamme se stabilise
3. Bien refermer la porte de l'appareil
4. Ouvrez la porte du four après 10 minutes
5. Appuyez sur le bouton de commande du four, tournez-le dans le sens anti-horaire à la position maximale et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que la flamme se stabilise. Puis, bien refermer la porte de l'appareil.
6. Réglez le niveau de température et le degré de chauffage des deux brûleurs via le bouton de commande.
7. Laissez l'appareil chauffer 15 minutes, ouvrez soigneusement la porte de l'appareil et placez le plat à l'intérieur.

Mise en marche du gril

Lorsque vous utilisez le système de chauffage classique, vous pouvez brièvement mettre le gril en marche à la fin de la cuisson, pour les aliments et les pâtisseries nécessitant un plus intense brunissement ou une finition soufflée (des craquements par exemple

Pour activer le gril, procédez comme suit :

1. Bien ouvrir la porte de l'appareil
2. Activez le brûleur à gaz du gril et réglez le niveau de flamme souhaité
3. Bien refermer la porte de l'appareil

Comment désactiver le mode de combinaison

Désactivez le gril et les brûleurs à gaz du four.

Attention : Si votre produit est fourni avec un écran thermique de grille, il n'est pas conseillé d'utiliser le mode de combinaison. Le cas échéant, le produit connaîtra une surchauffe.

Contrôle du brûleur du gril (Si disponible)

Veuillez retenir que la porte de votre appareil doit rester fermée pendant la grillade.
Comment allumer le brûleur à gaz du gril
1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton de commande du gril et tournez-le dans le sens anti-horaire (position maximale). Le brûleur à gaz s'allume. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que la flamme se stabilise. Ne tournez pas le bouton au-delà de ce réglage.
3.Ajustez la flamme du brûleur au niveau souhaité. La flamme n'est pas stable entre la position (position fermée) et (position maximale). Par conséquent, sélectionnez toujours une position entre les positions minimale et maximale.
4. Bien refermer la porte de l'appareil.
Comment éteindre le brûleur à gaz du gril
Une fois le repas prêt, tournez le bouton de commande dans le sens horaire (en position fermée).
Si les flammes s'échappent,
désactivez le bouton de commande. Patientez une minute puis allumez le brûleur à nouveau.

⚠ Si les flammes jaillissent, alors le gaz s'échappe. Ne jamais laisser le brûleur à gaz sans surveillance pendant son fonctionnement. Assurez-vous qu'il n'y a pas de courants d'air.

Mode de convection (Si votre appareil est équipé d'un ventilateur)

En mode convection, le système de ventilation situé à l'arrière du four génère une circulation d'air forcée horizontale.

Les avantages d'une cuisson en mode convection sont une distribution uniforme de chaleur dans la cavité du four (Il n'est plus nécessaire de tourner la viande lors du rôtissage). Pour activer le ventilateur de convection, utilisez le bouton sur le panneau de commande. Avec cette fonction, le pré-chauffage du four n'est pas nécessaire. Pour la pâtisserie délicate, il est recommandé de chauffer le four avant d'insérer les plateaux de pâtisserie.

AVERTISSEMENT : Avec le mode de convection, les températures diffèrent des indications sur les étapes de « Contrôle du brûleur du four ».

Attention: Pour votre sécurité, ne pas faire fonctionner le mode Convection lorsque le gril est en cours d'utilisation.

Broche de rôtissage (utilisée avec gril) (si disponible)

Cette fonction est utilisée pour rôtir la viande, en particulier le poulet entier sur une broche. Pour utiliser cette fonction, placez la broche à travers la viande, en poussant la broche à l'intérieur de la viande. Fixez bien la viande en place en utilisant les deux fourches placées sur la broche. Placer la grille de broche sur le 3e plateau et posez la broche sur la grille de broche. Poussez la grille de broche jusqu'au trou d'insertion de broche sur la droite de la cavité. Placez un bac sur le 1er plateau avant de démarrer le rotor. Appuyez sur le bouton de broche rotatif pour démarrer le rotor. Pendant le rôtissage, le brûleur du gril doit être utilisé. Si le système de grillade porte fermée n'est pas disponible sur votre four, la feuille de protection du gril doit être placée sous le panneau de commande.

Après le rôtissage, la broche est délicatement retirée et mise sur le plateau à l'aide de fil de support de broche. Le plateau est sorti progressivement jusqu'à ce qu'il soit en mesure de se fixer à la poignée de la barre de tournebroche.

Puis la broche est soulevée par le fil de support et la poignée de la barre de tournebroche est montée à la broche en la faisant tourner dans le sens horaire.

Enfin, la broche est maintenue et retirée du four à l'aide de la poignée de barre de tournebroche et du fil de support de broche.

3. Utilisation de la minuterie numérique (si disponible)

Figure 6

Appuyez simultanément sur les boutons (+) et (-) de la minuterie numérique. L'écran commencera à clignoter, et vous pourrez alors régler le temps en utilisant les boutons (+)et (-). Quand vous appuyez sur les boutons (+) ou (–) après avoir réglé le temps, le symbole () apparaît et le temps désiré est défini. À la fin de la période de temps définie, la minuterie émettra un bip mais le four continuera à fonctionner. Pour éteindre le four, vous devez placer le bouton et le thermostat du four sur la position de débranchement.

Réglage du son
La minuterie affiche l'heure du jour; si le bouton (-) reste enfoncé pendant 1 à 2 secondes, l minuterie émettra un bip sonore. Ensuite, à chaque appui du bouton (-), la minuterie émettra trois types différents de bip. N'appuyez sur aucun autre bouton et la minuterie enregistrera le dernier type de signal sélectionné.

Réglage sonore de la minuterie numérique
La minuterie affiche l'heure qu'il est; si le bouton de gauche (bouton "-") reste enfoncé pendant 1 à 2 secondes, la minuterie émettra un bip sonore. Ensuite, à chaque appui du bouton "-", la minuterie émettra trois types différents de bip. N'appuyez sur aucun autre bouton et la minuterie enregistrera le dernier type de signal sélectionné.

3.1.2. Utilisation de la minuterie numérique (si disponible)

Figure 7

Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. À la fin de la période de temps définie, la minuterie émettra un bip mais le four continuera à fonctionner. Pour arrêter le four, vous devez éteindre la commande du four.

3.2 Accessoires

•L’appareil est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés sur le marché, qui doivent pour cela être résistants à la chaleur et aux flammes.Vous avez par ailleurs la possibilité d’utiliser des récipients en verre, des moules à gâteaux, des plaques de four spéciales appropriées pour utilisation à l’intérieur du four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires.

•Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille chromée afin qu’il se retrouve correctement placé au milieu.
Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si le plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le gril, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C’est une déformation physique normale résultant de l’effet de la chaleur.

•Ne pas placer ce plateau en verre ou plat dans un environnement froid directement après cuisson dans un plateau ou plat en verre. Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu’il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat en verre peut se briser.

•Pour procéder au grillage dans votre four, il est conseillé de poser l'ustensile sur la grille.

• Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n’utilisez jamais le brûleur du gril sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d’un brûleur de gril à gaz et que son couvercle de protection thermique manque ou s’il est endommagé, demandez un couvercle de réserve au service agréé le plus proche.

•Pour les rôtis, utiliser un plat en Pyrex et un support en V disponible sur la grille.

Cavité du four

Positions sur la grille

Accessoires du four

* Les accessoires de votre four peuvent être différents en raison du modèle de votre produit.

Grille

La grille métallique sert à disposer les différentes ustensiles.

AVERTISSEMENT- Mettez la grille sur n'importe quel support dans la cavité du four et poussez-la jusqu'à l'extrémité correspondante.

Plateau profond

Le plateau profond est utilisé pour la cuisson des mets.
Pour bien repérer le plateau dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin

Tiroirs

Accessoires de la table de cuisson

Les accessoires de votre four peuvent être différents en raison du modèle de votre produit.

Adaptateur Wok	
	L'adaptateur wok doit être placé sur le support de plateau du brûleur wok. **AVERTISSEMENT :** L'utilisation des casseroles wok sans adaptateur wok pourrait endommager le brûleur. Veuillez ne pas utiliser l'adaptateur wok avec des casseroles à fond plat. De même, n'utilisez pas des casseroles à fond convexe sans l'adaptateur wok.

TABLEAU D'INJECTEURS

G30 28-30mbar 18.0 kW 1309 g/h Categorie : II2H3B/P FR Classe: 1 **NG-KE-TZ**	**NG G20 20 mbar**	**LPG G30 28/30 mbar**
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,9	2,9
Débit Nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR INTERMEDIARE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR INTERMEDIARE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	0,9
Débit Nominal	95,2 l/h	65,4 g/h
BRÛLEUR WOK		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	130	96
Puissance Nominale(Kw)	3,6	3,6
Débit Nominal	342,8 l/h	261,7 g/h
BRÛLEUR DU FOUR		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	150	98
Puissance Nominale(Kw)	4,2	4,2
Débit Nominal	400 l/h	305,4 g/h
BRÛLEUR DU GRILL		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	130	85
Puissance Nominale(Kw)	3,1	3,1
Débit Nominal	295,2 l/h	225,4 g/h

TABLEAU D'INJECTEURS

G30 28-30mbar 18.0 kW 1309 g/h Categorie : II2H3B/P FR Classe: 1 **SD-BJ-CI-CG-GN**	**NG G20 20 mbar**	**LPG G30 28/30 mbar**
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,9	2,9
Débit Nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR INTERMEDIARE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR INTERMEDIARE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	0,9
Débit Nominal	95,2 l/h	65,4 g/h
BRÛLEUR WOK		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	130	96
Puissance Nominale(Kw)	3,6	3,6
Débit Nominal	342,8 l/h	261,7 g/h
BRÛLEUR DU FOUR		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	150	98
Puissance Nominale(Kw)	4,2	4,2
Débit Nominal	400 l/h	305,4 g/h
BRÛLEUR DU GRILL		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	130	85
Puissance Nominale(Kw)	3,1	3,1
Débit Nominal	295,2 l/h	225,4 g/h

LG

Life's Good

LG
Life's Good

ENGLISH
ARABIC
FRENCH
PORTUGUESE

MANUAL DE FUNCIONAMENTO

FOGÃO A GÁS INDIVIDUAL

Por favor, leia este manual cuidadosamente antes de colocar o seu conjunto em funcionamento e guarde-o para referência futura.

LF98V10S LGG9060
LF98V00S LGG9061
LF98V05S LGG9062
LF98V20S

MFL68462816

www.lg.com

PROFUN-DIDADE (cm)	LARGURA (cm)	ALTURA (cm)
60	90	85/90

Listas dos Componentes:

1- Tampa
2- Placa de cozinha
3- Painel de Comando
4- Pega da Porta do Forno
5-Tampa da Gaveta
6- Pés Ajustáveis
7- Porta do Forno
8- Queimador do Grelhador
9- Lâmpada do Forno
10- Queimador do Forno
11- Queimador Semi-Rápido
12- Queimador Rápido
13- Queimador Auxiliar
14- Suporte para Panela
15- Queimador Wok

BREVE APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

Painel de Comando

LF98V05S

1- Botão do ventilador
2- Botão do espeto rotativo, lâmpada do forno e ventilador de arrefecimento
3- Botão de controlo das funções do forno
4- Botão de controlo do grelhador
5- Alarme digital de minutos
6- Botão de controlo da placa a gás_Frente esquerda
7- Botão de controlo da placa a gás_Traseira esquerda
8- Botão de controlo da placa a gás_Meio
9- Botão de controlo da placa a gás_Traseira direita
10- Botão de controlo da placa a gás_Frente direita

LF98V00S

1- Botão do ventilador
2- Botão do espeto rotativo, lâmpada do forno e ventilador de arrefecimento
3- Temporizador
4- Botão de controlo das funções do forno
5- Botão de controlo do grelhador
6- Botão de controlo da placa a gás_Frente esquerda
7- Botão de controlo da placa a gás_Traseira esquerda
8- Botão de controlo da placa a gás_Meio
9- Botão de controlo da placa a gás_Traseira direita
10- Botão de controlo da placa a gás_Frente direita

LF98V10S

1- Botão da lâmpada do forno e ventilador de arrefecimento
2- Temporizador
3- Botão de controlo das funções do forno
4- Botão de controlo do grelhador
5- Botão de controlo da placa a gás_Frente esquerda
6- Botão de controlo da placa a gás_Traseira esquerda
7- Botão de controlo da placa a gás_Meio
8- Botão de controlo da placa a gás_Traseira direita
9- Botão de controlo da placa a gás_Frente direita

LF98V20S

1- Botão do espeto rotativo, lâmpada do forno e ventilador de arrefecimento
2- Temporizador
3- Botão de controlo das funções do forno 4- Botão de controlo do grelhador

5- Botão de controlo da placa a gás_Frente esquerda
6- Botão de controlo da placa a gás_Traseira esquerda
7- Botão de controlo da placa a gás_Meio
8- Botão de controlo da placa a gás_Traseira direita
9- Botão de controlo da placa a gás_Frente direita

USO DO SEU PRODUTO

Uso de queimadores de gás

Acendimento dos queimadores

Para determinar qual o botão que comanda cada queimador, verificar o símbolo de posição por cima do botão.

- **Acendimento manual dos queimadores de gás**

Se o seu aparelho não estiver equipado com qualquer auxiliar de ignição ou no caso de existir uma falha na corrente eléctrica, devem ser seguidos os procedimentos abaixo indicados:

Queimadores de Placa: Para acender um dos queimadores, pressionar e rodar o respectivo botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição máxima, aproximar do espelho do queimador um fósforo, uma pequena vela ou outro auxiliar manual. Afastar a fonte de ignição assim que seja observada uma chama estável.

Para o Queimador do Forno: Para acender o queimador do forno, pressionar e rodar o respectivo botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio de modo que o botão fique na posição máxima, aproximar um fósforo, uma pequena vela ou outro auxiliar manual do orifício de ignição que está localizado no canto frontal esquerdo do queimador. Afastar a fonte de ignição assim que seja observada uma chama estável.

Para o Queimador do Grelhador: Para acender o queimador do grelhador, rodar a válvula do grelhador na posição dos ponteiros do relógio até que a marca no botão aponte para o sinal de grelhador. Depois, manter o botão pressionado e aproximar dos orifícios que estão localizados no queimador, um fósforo, uma pequena vela ou outro auxiliar manual. Afastar a fonte de ignição assim que seja observada uma chama estável.

- **Ignição Eléctrica (Se disponível)**

A ignição eléctrica dos queimadores a gás tem de ser executada de duas formas; dependendo da configuração do seu aparelho.

Figura 1

Acendimento através de Botão de Isqueiro: Pressionar a válvula do queimador que pretende acender e rodar a válvula no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio de modo que o botão fique na posição máxima e com a outra mão, pressionar ao mesmo tempo o botão do isqueiro. Pressionar o botão de ignição imediatamente, porque se aguardar, uma saída de gás pode dar origem a que a chama se espalhe. Continuar a pressionar o botão de ignição, até visualizar uma chama estável no queimador.

Acendimento através da Válvula da Placa (micro-interruptor): Pressionar a válvula do queimador que pretende acender e rodar a válvula no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (sentido dos ponteiros do relógio para o queimador do grelhador) de modo que o botão fique na posição máxima enquanto mantém o botão pressionado. As velas de ignição criarão faíscas enquanto mantiver o botão de comando pressionado. O micro-interruptor colocado por debaixo do botão criará faíscas automaticamente através da vela de ignição do queimador. Continuar a pressionar o botão, até visualizar uma chama estável no queimador.

Dispositivo de segurança da chama:
Queimadores da Placa (Se a sua placa estiver equipada com dispositivo de segurança do gás)
As placas equipadas com dispositivo de falha de chama proporcionam segurança no caso de a fama se extinguir acidentalmente. Se ocorrer uma tal circunstância, o dispositivo bloqueará as linhas dos queimadores de gás e evitará qualquer acumulação de gás não queimador. Aguardar 90 segundos antes de voltar a acender qualquer queimador de gás apagado.

Queimadores Forno/Grelhador
Não tendo em consideração o modelo do seu aparelho, todos os queimadores do forno estão equipados com um dispositivo de segurança do gás. Por esta razão, durante o acendimento, deve manter o botão do forno pressionado até observar chamas estáveis. Se as chamas se apagarem depois de soltar o botão, repetir de novo o mesmo procedimento. Se o queimador do forno não acender depois de manter o botão do queimador pressionado durante 30 segundos, abrir a porta do forno e não tentar reacender durante pelo menos 90 segundos. Quando as chamas do forno se apagarem acidentalmente, repetir o mesmo procedimento.

Controlo dos queimadores da placa

Figura 2

O botão tem 3 posições: Off(0), máximo (símbolo de chama maior) e mínimo (símbolo de chama pequena). Após acender o queimador na posição máxima, pode ajustar a altura da chama entre as posições máxima e mínima. Não colocar os queimadores em funcionamento quando a posição do botão está entre as posições de mínimo e de off.

Figura 3

Após o acendimento, verificar as chamas visualmente. Se observar chamas com a extremidade amarela, muito altas ou instáveis; desligar o fluxo de gás, e verificar a colocação dos espelhos e das coroas do queimador. Também assegurar que não entrou nenhum líquido para o interior das cabeças do queimador. Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligar o queimador, ventilar a cozinha com ar fresco e não tentar reacender durante 90 segundos.

Quando for para desligar a placa, rodar o botão no sentido dos ponteiros do relógio de modo que o botão fique na posição "0" ou o marcador do botão aponte para cima.

A sua placa tem queimadores de diâmetros diferentes. A maneira mais económica de utilizar o gás é escolher os queimadores que correspondem ao tamanho da panela e colocar a chama na posição mínima quando esta estiver a ferver. É recomendado pôr sempre a tampa nas panelas.

Para obter o máximo desempenho dos queimadores principais, utilizar recipientes com fundos planos com os seguintes diâmetros. Usar recipientes mais pequenos do que as dimensões indicadas abaixo dará origem a perda de energia.

Queimador Rápido/ Wok: 22-26cm

Queimador Semi-Rápido: 14-22cm

Queimador Auxiliar: 12-18cm

Figura 4

Quando os queimadores não são utilizados durante um longo período de tempo, desligar sempre a válvula principal de controlo do gás.

⚠ **AVISO:**

- Utilizar panelas planas com uma base suficientemente espessa.
- Certificar se a base da panela está seca antes de a colocar em cima dos queimadores.
- A temperatura das partes acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento. É portanto imperativo manter as crianças e os animais fora do alcance dos queimadores durante e após a cozedura.
- Após a utilização, a placa eléctrica permanece muito quente durante um longo período, não se deve tocar na placa nem colocar nenhum objecto em cima da mesma.
- Nunca colocar facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa porque podem ficar quentes e causar queimaduras graves.

Figura 5

Controlo do queimador do forno

Depois de acender o queimador do forno como se explicou antes, poderá ajustar a temperatura no interior do forno conforme quiser, usando os números no painel de controlo ou o botão circular: Números maiores significam temperaturas mais altas, enquanto números menores se referem a temperaturas inferiores. Se o seu forno estiver equipado com um termóstato de forno, consulte a tabela de temperaturas abaixo para ficar a conhecer a referências de temperatura desses números. Não coloque o aparelho em funcionamento entre a posição "Off" (Desligado) e o primeiro marcador de temperatura na posição contrária aos ponteiros do relógio. Use sempre o forno entre os números máximos e mínimos. Ao desligar o forno rode o botão na direção horária de modo a que o botão mostre a posição "0".

90x60

POSIÇÃO	TEMPERATURE
MÁX.	280°C
9	240°C
8	230°C
7	220°C
6	200°C
5	190°C
4	180°C
3	170°C
2	150°C
1	140°C
MIN.	130°C

Pré-aquecimento

Quando necessitar de pré-aquecer o forno, recomendamos que o faça durante 10 minutos. Para receitas que necessitam de altas temperaturas, por exemplo, pão, bolos, scones, suflês, etc., serão obtidos melhores resultados se o forno for pré-aquecido em primeiro lugar. Para melhores resultados ao cozinhar refeições congeladas ou pré-cozinhadas, aqueça sempre o forno primeiro.

Cozinhar

- Assegure-se de que os alimentos são colocados no centro da prateleira e que há espaço suficiente em redor do tabuleiro/travessa para permitir uma circulação máxima.
- Coloque os pratos num tabuleiro de tamanho adequado sobre a prateleira para evitar salpicos para a base do forno e para ajudar na limpeza.
- O material e o acabamento do tabuleiro ou travessas utilizados afetam o alourar de base. Artigos de esmalte, utensílios escuros, pesados ou antiaderentes aumentam o alourar de base. Alumínio brilhante ou bandejas de aço polido refletem o calor afastando-o proporcionam um alourar menos intenso.
- Quando cozinhar mais de um prato no forno, coloque os pratos centralmente em diferentes prateleiras em vez de agrupar vários pratos numa prateleira só, pois isso permitirá que o calor circule livremente para obter melhores resultados de cozedura.

- Se estiver a cozinhar mais do que um tabuleiro de artigos semelhantes, por exemplo, bolos ou biscoitos, troque os tabuleiros durante a cozedura ou poderá remover o tabuleiro superior quando o alimento estiver pronto e mover o tabuleiro inferior para a prateleira superior para terminar de cozinhar.
- Não coloque tabuleiros diretamente sobre a base do forno, uma vez que isso interfere com a circulação de ar do forno e pode fazer queimar a base; utilize a posição da prateleira inferior.
- Para assados devem ser usados recipientes adequados de sua casa.
- O tabuleiro fundo não se destina a assados.
- Para usar o Grelhador ou o Assador; recomendamos que cozinhe na posição 4 do suporte da grelha.

Modo combinado (Se disponível)

Dicas sobre a utilização do modo combinado
Por favor, tome nota dos seguintes pontos ao usar o modo de combinação:
A gama de temperatura marcada no botão de controlo do forno apenas se aplica ao aquecimento convencional.
Quando é usado o modo combinado, a temperatura do forno é superior à temperatura que foi definida no botão de controlo.
Se estiver a funcionar com o queimador a gás da grelha na definição de chama mais baixa, deverá colocar também a temperatura mais baixa para o queimador a gás do forno.

Alternar no modo combinado

1. Abra a porta do aparelho.
2. Ligue o queimador de gás da grelha pressionando o botão de controlo da grelha e rodando-o no sentido anti-horário para a posição máxima. O queimador de gás acende-se. Mantenha o botão de controlo pressionado por alguns segundos até que a chama estabilize.
3. Feche cuidadosamente a porta do aparelho.
4. Abra a porta do aparelho passados 10 minutos.
5. Prima o botão de controlo do forno, rodando-o no sentido anti-horário para a posição máxima e mantenha-o premido durante alguns segundos até que a chama estabilize. Depois, cuidadosamente, feche a porta do aparelho.
6. Usando o botão de controlo, defina a temperatura desejada e a definição de calor para ambos os queimadores.
7. Deixe o aparelho aquecer até 15 minutos, abra cuidadosamente a porta do aparelho e coloque os pratos lá dentro.

Ligar a grelha

Ao usar o aquecimento convencional, pode ligar a grelha de forma breve no final da cozedura para alimentos e assados que necessitem de um alourado mais intenso ou um acabamento estaladiço (por exemplo, torresmos).
Para ligar a grelha, proceda do seguinte modo:

1. Abra cuidadosamente a porta do aparelho.
2. Ligue o queimador a gás da grelha e ajuste-o para a definição de chama desejada.
3. Feche cuidadosamente a porta do aparelho.

Desligar o modo combinado

Desligue a grelha e os queimadores a gás da grelha.

Aviso: Se o seu produto for fornecido com escudo de calor para o grelhador, não é aconselhado usar o modo combinado. Se o utilizar o seu produto irá aquecer em demasia.

Controlo do queimador do grelhador (Se disponível)

Por favor, tenha em atenção que a porta do aparelho deverá estar fechada durante o grelhado.
Desligar o queimador a gás do grelhador

1. Abra a porta do aparelho.
2. Prima o botão de controlo do grelhador e rode-o no sentido anti-horário para a posição (posição máxima). O queimador a gás acende-se. Mantenha o botão de controlo premido durante alguns segundos até que a chama estabilize. Não rode o botão para além desta posição.
3. Ajuste o queimador para a definição de chama desejada. A chama não fica fixa entre a posição (posição fechada) e (posição máxima). Portanto, selecione sempre uma posição entre (máximo e mínimo).
4. Feche cuidadosamente a porta do aparelho.

Desligar o queimador a gás do grelhador

Quando o prato estiver pronto, rode o botão no sentido horário para a posição (posição fechada).

Se a chama se apagar

Desligue o botão de controlo. Espere um minutos e volte a ligar o queimador.

⚠ Se a chama se apagar, sairá gás. Nunca deixe o queimador a gás sem supervisão durante o funcionamento. Verifique se não existem correntes de ar.

Modo de Convecção (Se o seu aparelho estiver equipado com uma ventoinha)

No modo de convecção, a ventoinha situada na parte de trás do compartimento do forno cria uma circulação horizontal de ar forçado

As vantagens da convecção são a distribuição uniforme do calor em todo o interior do forno (a carne já não precisa de ser virada enquanto assar). Para ativar o ventilador de convecção utilize o botão colocado no painel de controlo. O pré-aquecimento do forno não é necessário nesta função. Para cozinhas pastelaria delicada, recomenda-se que aqueça o forno antes de introduzir os tabuleiros com os bolinhos.

AVISO: No modo de convecção, as temperaturas podiam ser diferentes do que os valores que são indicados nas secções de “Controlo do Queimador do Forno”.
AVISO: Não coloque o modo de convecção em funcionamento quando a grelha está a trabalhar, para sua segurança.

Espeto de assar (Usado com o grelhador) Se disponível)
Esta função é usada para grelhar carne, especialmente frango inteiro no espeto. Para usar esta função, coloque o espeto na carne, atravessando-a com ele. Fixe a carne no local usando os dois garfos colocados no espeto. Coloque a grelha do espeto na 3ª. prateleira e ponha o espeto na grelha do espeto. Empurre a grelha do espeto para cima no orifício de introdução do espeto à direita da cavidade. Coloque um tabuleiro na 1ª. prateleira antes de iniciar o rotor. Empurre o botão do espeto rotativo para iniciar o rotor. Ao assar alimentos com o espeto, o queimador da grelha deve ser posto a funcionar. Se o seu forno não tiver disponível a função de grelhar com a porta fechada, a folha de proteção da grelha tem de ser colocada no seu lugar por baixo do painel de controlo.

Depois de assar, o espeto é removido gentilmente e colocado no tabuleiro usando o arame de suporte do espeto. O tabuleiro é retirado um pouco para fora até se conseguir montar a pega da barra de rotação do espeto.

Depois, o espeto é levantado pelo arame de suporte do espeto e a pega da barra de rotação é montada no espeto, rodando no sentido horário.

Finalmente, o espeto é seguro e retirado do forno, removendo-o da pega da barra de rotação e do arame de suporte do espeto

Uso do selector digital de minutos (Se disponível)

Figura 6

Pressionar simultaneamente os botões (+) e (-) do selector digital de minutos. O visor começará a piscar, e pode então configurar o tempo usando os botões (+) e (-). Quando pressionar os botões (+) e (-) após a configuração, o símbolo do tempo (Δ) é visualizado, e o tempo desejado configurado. No final deste período de tempo, faz um bip mas o forno continua a funcionar. De modo a desligar o forno, deve colocar o interruptor e o termostato do forno na posição de fechado.

Ajustamento do Som do Selector de Minutos Digital

Enquanto o temporizador mostra a hora do dia; se o botão na esquerda (botão menos "-") for mantido pressionado durante 1-2 segundos, este fará um sinal bip audível. Depois disso cada vez que o botão "-" for pressionado, fará três tipos diferentes de sinal de bip. Não pressionar mais nenhum botão e ficará memorizado o último tipo de sinal.

Uso do selector mecânico de minutos (Se disponível)

Figura 7

Especificar o tempo de cozedura desejado rodando o botão do temporizador no sentido dos ponteiros do relógio. No final deste período de tempo, faz um bip mas o forno continua a funcionar. De modo a desligar o forno, deve desligar o comando do forno.

Acessórios usados no forno

- O produto é fornecido com os acessórios incluídos. Podem também ser usados acessórios que tenham sido adquiridos no mercado, mas devem ser resistentes ao calor e à chama. Pode usar também pratos de vidro, formas de bolos, tabuleiros especiais para forno que sejam apropriados para usar no mesmo. Prestar especial atenção às instruções de utilização dadas pelo fabricante desses acessórios.
- No caso de serem usados pratos pequenos, colocar o prato na grelha, de modo que este fique completamente na parte do meio da grelha.
- Se os alimentos a serem cozinhados não cobrirem completamente o tabuleiro do forno, se os alimentos tiverem sido retirados do congelador ou se o tabuleiro a ser usado para a recolha dos sumos dos alimentos que são derramados quando se está a grelhar, podem ser observadas no tabuleiro alterações de forma devido ao elevado aquecimento que ocorre durante a cozedura ou a assadura. O tabuleiro voltará à forma anterior somente quando o tabuleiro arrefece depois da cozedura. Isto é um acontecimento físico normal que ocorre durante a transferência de calor.
- Não deixar o tabuleiro ou prato em vidro num ambiente frio imediatamente após a cozedura num tabuleiro ou prato de vidro. Não colocar em superfícies frias ou molhadas. Colocar num pano de cozinha seco ou numa base para pratos, assegurar que arrefece lentamente. Caso contrário o tabuleiro em vidro pode partir-se.
- Se for grelhar no seu forno, recomendamos que coloque um recipiente de cozinhar sobre a grelha.
- Como explicado nas alíneas correspondentes, nunca tentar usar o queimador do grelhador operado a gás sem a tampa de protecção do grelhador. Se o seu forno a gás tiver um queimador de grelhador operado a gás, mas faltar a protecção de aquecimento do grelhador ou se estiver danificada e não puder ser usada, solicitar uma sobressalente na assistência mais próxima.
- Ao fazer assados, recomendamos que use um prato de Pyrex e o suporte em V na grelha.

Cavidade do Forno

Posições da grade para grades moldadas

Acessórios do forno

* Os acessórios do seu forno podem ser diferentes devido ao modelo do seu produto.

Grelha de arame

A grelha de arame é usada para colocar sobre ela diferentes peças de loiça para cozinhar.

AVISO - Colocar cuidamente a grelha num dos suportes correspondentes da cavidade do forno e empurre a mesma até ao fim.

O tabuleiro fundo é usado para cozinhar ensopados.
Para colocar o tabuleiro correctamente na cavidade, coloque-o em qualquer grade e empurre-a até ao fim.

Gavetas

Gaveta basculante

Acessórios da Placa

Adaptador para Wok	
	O adaptador para wok deve ser colocado no apoio para panela do queimador de wok. **AVISO**: Usando recipientes wok sem o adaptador wok pode dar origem a mau funcionamento do queimador. Não usar o adaptador de wok com caçarolas de base plana. Do mesmo modo, não usar caçarolas com base convexa sem o adaptador de wok.

TABELA DE INJECTORES

G30 28-30mbar 18.0 kW 1309 g/h $II_{2H3B/P}$ Classe 1 NG-KE-TZ	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
QUEIMADOR RÁPIDO		
Injector (1/100 mm)	115	85
Índice nominal (KW)	2,9	2,9
CONSUMO EM 1h	276,2 l/h	210,9 g/h
QUEIMADOR SEMI RÁPIDO		
Injector (1/100 mm)	97	65
Índice nominal (KW)	1,75	1,65
CONSUMO EM 1h	166,7 l/h	120 g/h
QUEIMADOR SEMI RÁPIDO		
Injector (1/100 mm)	97	65
Índice nominal (KW)	1,75	1,65
CONSUMO EM 1h	166,7 l/h	120 g/h
QUEIMADOR AUXILIAR		
Injector (1/100 mm)	72	50
Índice nominal (KW)	1	0,9
CONSUMO EM 1h	95,2 l/h	65,4 g/h
QUEIMADOR WOK		
Injector (1/100 mm)	130	96
Índice nominal (KW)	3,6	3,6
CONSUMO EM 1h	342,8 l/h	261,7 g/h
QUEIMADOR DO FORNO		
Injector (1/100 mm)	150	98
Índice nominal (KW)	4,2	4,2
CONSUMO EM 1h	400 l/h	305,4 g/h
QUEIMADOR DO GRELHADOR		
Injector (1/100 mm)	130	85
Índice nominal (KW)	3,1	3,1
CONSUMO EM 1h	295,2 l/h	225,4 g/h

TABELA DE INJECTORES

G30 28-30mbar 18.0 kW 1309 g/h $II_{2H3B/P}$ Classe 1 SD-BJ-CI-CG-GN	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
QUEIMADOR RÁPIDO		
Injector (1/100 mm)	115	85
Índice nominal (KW)	2,9	2,9
CONSUMO EM 1h	276,2 l/h	210,9 g/h
QUEIMADOR SEMI RÁPIDO		
Injector (1/100 mm)	97	65
Índice nominal (KW)	1,75	1,65
CONSUMO EM 1h	166,7 l/h	120 g/h
QUEIMADOR SEMI RÁPIDO		
Injector (1/100 mm)	97	65
Índice nominal (KW)	1,75	1,65
CONSUMO EM 1h	166,7 l/h	120 g/h
QUEIMADOR AUXILIAR		
Injector (1/100 mm)	72	50
Índice nominal (KW)	1	0,9
CONSUMO EM 1h	95,2 l/h	65,4 g/h
QUEIMADOR WOK		
Injector (1/100 mm)	130	96
Índice nominal (KW)	3,6	3,6
CONSUMO EM 1h	342,8 l/h	261,7 g/h
QUEIMADOR DO FORNO		
Injector (1/100 mm)	150	98
Índice nominal (KW)	4,2	4,2
CONSUMO EM 1h	400 l/h	305,4 g/h
QUEIMADOR DO GRELHADOR		
Injector (1/100 mm)	130	85
Índice nominal (KW)	3,1	3,1
CONSUMO EM 1h	295,2 l/h	225,4 g/h

LG
Life's Good

52168681 R001 07/15