



# الفرن المبيت

تعليمات التشغيل

**LB621120S**

**LB621100S**

يرجى قراءة دليل التعليمات هذا بعناية قبل استخدام الفرن.  
هذا يضمن أنك تطلع على المعلومات الهامة من أجل السلامة  
وتشغيل الفرن بشكل صحيح.  
يرجى الاحتفاظ بهذا الدليل في متناول اليد للمرجعة في أي  
وقت.  
ويرجى تسليم هذا الدليل الى صاحب الفرن الجديد في حالة  
بيع الفرن.

# المقدمة

## المستخدم العزيز،

لقد اشترت الجهاز العالي النوعية من شركتنا. وشكرا على شرائكم.

ومن أجل ضمان استخدام الفرن برضاء وسعادة للسنوات العديدة ، والاطلاع بنفسك على وظائف الجهاز، يرجى قراءة دليل التعليمات هذا تماما بعناية.

ويرجى توجيه الانتباهات الخاصة الى الجزء عن التعليمات من أجل السلامة الموجودة في بعض الصفحات الأولية.

واحتفظ بدليل التعليمات في مكان آمن للمرجعة في حالة خطر الأسئلة في بالك. وإذا بعث الجهاز ، يرجى تسليم دليل التعليمات الى صاحب القان الجديد.

# المحتويات

١٠ - ٦	السلامة
١١	وصف الجهاز
١٥ - ١٢	لوحة التحكم
١٣ - ١٢	■ للطراز: LB621120S
١٥ - ١٤	■ للطراز: LB621100S
١٦	الملحقات
١٧	الشرائح التيليسكوبية (الملحقات المعينة)
١٨	قبل الاستخدام لأول مرة
١٨	ضبط وقت اليوم (للطراز: LB621120S)
١٩	التنظيف في البداية
٣٣ - ٢٠	استخدام الفرن
٢٢ - ٢٠	أوضاع التشغيل
٢٣	تشغيل الفرن
٢٤	إيقاف تشغيل الفرن
٢٥	المؤشر (للطراز: LB621100S)
٢٦	رموز ووظائف الساعة (للطراز: LB621120S)
٢٧	ضبط المؤقت (للطراز: LB621120S)
٢٨	برمجة وقت الطبخ الكلي/الخبز (للطراز: LB621120S)
٢٩	برمجة وقت نهاية الطبخ/الخبز (للطراز: LB621120S)
	الجمع بين الوقت الإجمالي للطهي/الخبز ونهاية وقت الطهي/الخبز (للطراز: LB621120S)
٣١ - ٣٠	الطهي/الخبز (للطراز: LB621120S)
٣٢	ضبط وقت اليوم (للطراز: LB621120S)
٣٣	أداة قفل الطفل من أجل السلامة (للطراز: LB621120S)
٣٥ - ٣٤	الخبز
٣٩ - ٣٦	جدول الخبز
٤٠	التشوية
٤٢ - ٤١	جدول التشوية

# المحتويات

---

٤٣ - ٤٤	الشوي
٤٤	جدول الشوي
٤٥	إذابة الثلج
٤٥	جدول إذابة الثلج
٤٦ - ٤٧	اختبار الصحون وفقا لـ ٤٤٥٤٧
٤٨ - ٥١	التنظيف والعناية
٥٢	مصابيح الفرن
٥٣ - ٥٩	باب الفرن
٦٠ - ٦١	تحرى الخلل وإصلاحه
٦٢ - ٦٣	المواصفات التقنية
٦٤	تعليمات التركيب
٦٥	خدمات الزبون وقطع الغيار

- يجب تركيب هذا الفرن من قبل كهربائي مؤهل فقط.
- الشخص الذي يقوم بالتركيب مسؤول عن التوصيل الكهربائي الصحيح للأجهزة واتباع النصائح الموصى بها الخاصة بالسلامة.

## السلامة الكهربائية

- في حالة تلف الفرن أثناء النقل، فلا تقم بتوصيله.
- يجب توصيل هذا الجهاز بمصدر التيار الرئيسي بواسطة كهربائي مؤهل فقط.
- في حالة حدوث عيب أو تلف بالجهاز، فلا تحاول تشغيله.
- يجب إجراء الإصلاحات من قبل فني مؤهل فقط. قد ينتج عن عمليات الإصلاح الخاطئة أخطار جسيمة. في حالة الاحتياج إلى إصلاح، برجاء الاتصال بمركز خدمة LG أو الوكيل الخاص بك
- في حالة تلف سلك التيار، يجب استبداله بسلك خالص أو مجمع من قبل المصنع، أو وكيل الخدمة.
- يجب ألا تلامس الأطراف الكهربائية والكابلات الفرن.
- يجب توصيل الفرن بمصدر التيار باستخدام قاطع دائرة أو منصهر مناسب. لا تستخدم مهايئات قابس متعددة أو أطراف تمديد.

- توجد لوحة التقدير على الجانب الأيسر من الباب وعلى الغطاء الخلفي.
- يجب إيقاف تشغيل مصدر التيار أثناء التصليح أو التنظيف.
- كن حذراً من توصيل أجهزة كهربائية بمقابس قريبة من هذا الجهاز.
- يمكن إتمام هذا التوصيل عن طريق جعل القابس يمكن الوصول إليه أو عن طريق وضع مفتاح في السلك الثابت طبقاً لقواعد توصيل الأسلاك.
- لا تستخدم منظفات كاشطة حادة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن حيث قد يؤدي ذلك إلى خدش السطح، وكسر الزجاج.

**⚠ تحذير:** يجب فصل التيار عن الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

**⚠ تحذير:** عند تشغيل الفرن، تصير الأجزاء الداخلية ساخنة جداً.

**⚠ تحذير:** الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصير ساخنة أثناء الاستخدام. يجب الاحتفاظ بالأطفال بعيداً عن الجهاز.

**⚠ تحذير:** الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصير ساخنة أثناء استخدام المشواة. يجب الاحتفاظ بالأطفال بعيداً عن الجهاز.

**⚠ تحذير:** برجاء التأكد من صحة ضبط أوقات الطهي، فالإفراط في عملية الطهي قد يتسبب في اشتعال الأطعمة ومن ثم تلف الفرن.

## السلامة أثناء التشغيل

- فالفرن مصمم لطهي الأطعمة المنزلية فقط.
- أثناء الاستخدام، تصير الأسطح الداخلية للفرن ساخنة جداً! يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة الأجزاء الساخنة داخل الفرن.
- لا تخزن المواد القابلة للاشتعال أو القابلة للتشوية بسهولة في الفرن.
- تصير أسطح الفرن ساخنة عند تشغيل الجهاز في درجات حرارة مرتفعة لفترة طويلة من الوقت.
- يجب إزالة السكب الزائد قبل عملية التنظيف ويجب ألا تترك الأواني في الفرن أثناء عملية التنظيف الحراري.
- أثناء عملية التنظيف تصير الأسطح أسخن من العادي، فيجب الاحتفاظ بالأطفال على مسافة آمنة.
- أثناء الطهي، توخى الحذر عند فتح باب الفرن حيث سيتم هروب الهواء الساخن والبخار بسرعة من داخل الفرن.
- عند طهي أطباق تحتوي على الكحول، فقد يتبخر الكحول بسبب درجات الحرارة العالية. قد يشتعل البخار عندما يتلامس مع الأجزاء الساخنة من الفرن.
- لا تستخدم أجهزة تنظيف ذات ضغط مياة عالي أو دفع شديد للبخار وذلك لأسباب تتعلق بالسلامة الكهربائية.

# السلامة

- يجب الاحتفاظ بالأطفال على مسافة آمنة عند تشغيل الفرن.
- يجب طهي الأطعمة المجمدة كالبيتزا على مشواة سلك. في حالة استخدام صينية الخبز، فقد تتشوه بسبب الفرق الكبير في درجات الحرارة.
- لا تسكب الماء أسفل الفرن عندما يكون ساخناً. فقد يؤدي ذلك إلى تلف الأسطح المطلية.
- يجب إغلاق باب الفرن أثناء عملية الطهي.
- لا تقم بفرش ورق فويل ألومنيوم أسفل الفرن ولا تضع أي صواني خبيز أو أواني عليه. فورق فويل الألومنيوم يمنع الحرارة، وذلك من شأنه التسبب في تلف الأسطح المطلية ونتائج ضعيفة للطهي.
- سقوط عصائر الفاكهة من صينية الخبز يترك الأوساخ، والتي تصبح صعبة الإزالة. عند طهي الكعك الرطب إلى حد كبير، استخدم مقلاة عميقة.
- لا تستخدم باب الفرن كترابيزة للأطباق الساخنة وأطباق الطهي.
- الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأطفال أو الأشخاص العجزة دون إشراف.
- يجب الإشراف على الأطفال حتى يتم التأكد أنهم لا يعبتون بالجهاز.
- يجب الاحتفاظ بالأطفال على مسافة آمنة حتى يبرد الفرن بعد عملية الطهي.



## الإرماء

### مواد التغليف

• تم تغليف الفرن الجديد بشكل مناسب للنقل. وانزع جميع مواد التغليف قبل استخدام الجهاز.

• يمكن إعادة تدوير مواد التغليف بشكل كامل. ويمكنك الحصول على العناوين لجهات معالجة النفايات الصديقة للبيئة من السلطات المحلية.

## الأجهزة المستعملة

### ⚠ تحذير !

• لا بد من جعل الأجهزة المستعملة غير قابلة للاستخدام قبل إرمائه بحيث لا تتسبب في أي خطر. ومن أجل هذا، انزع قابس الجهاز من مخرج التيار وانزع سلك التيار من الجهاز.

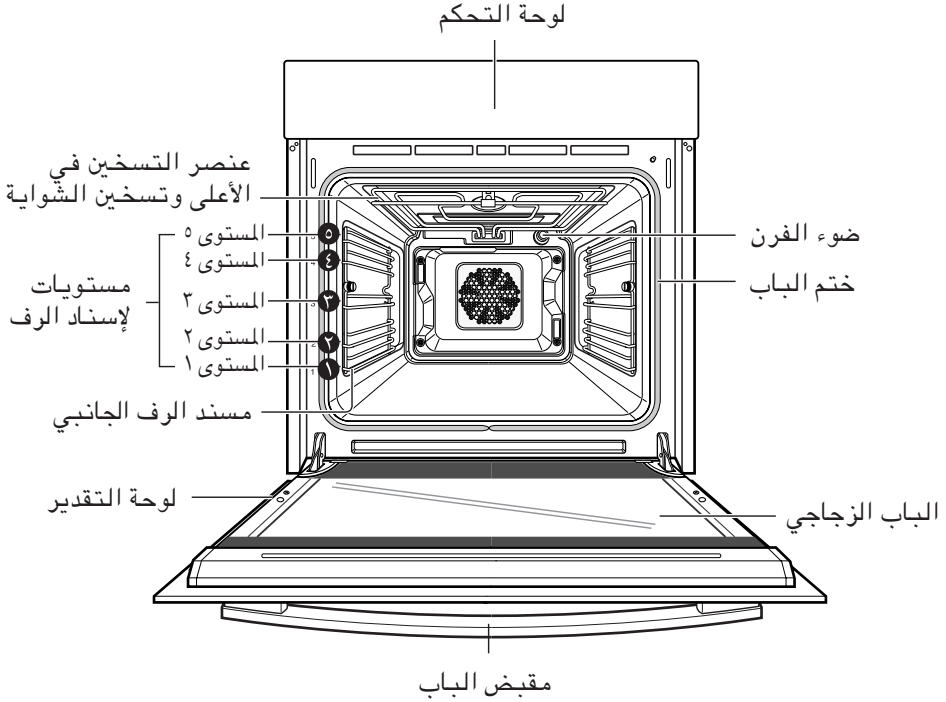
• من أجل حماية البيئة، لا بد من إرماء الأجهزة المستعملة بشكل مناسب.

• لا بد من إرماء الجهاز وفقا لأحكام النفايات المحلية.

• ستخبرك السلطات المحلية بوقت إرماء النفايات الخاصة أو منشآت النفايات العامة.

# وصف الجهاز

## المنظر

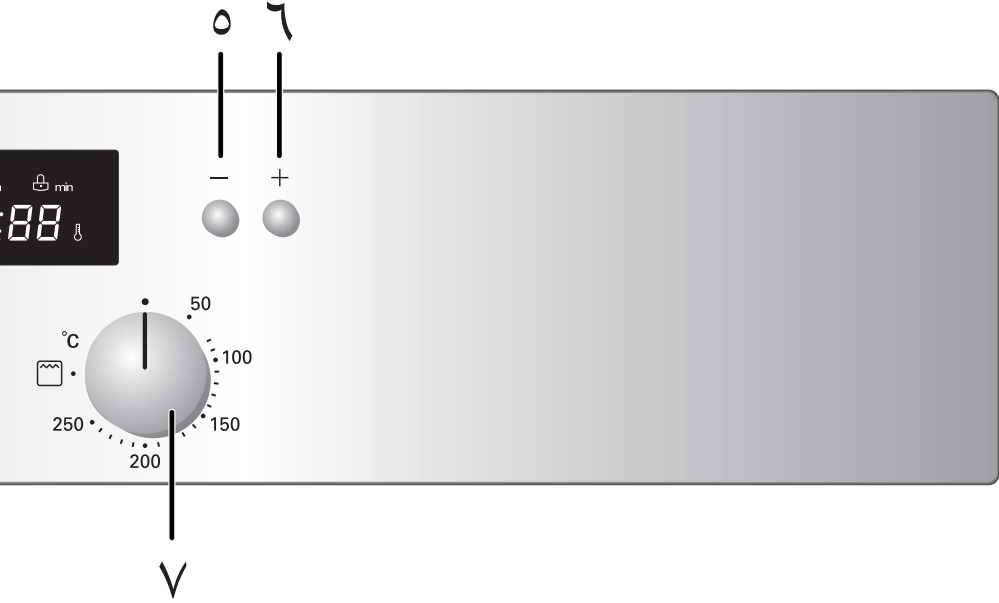


يتم ترقيم مستويات الفرن من الأسفل. ويستخدم المستوى ٤ والمستوى ٥ بصورة رئيسية لوظائف الشواية.

يبيّن جدول الطبخ خلال تعليمات التشغيل هذه مستوى الفرن الموصى به (موضع الرف) لك، ولكنك تغييرها حسب متطلباتك.

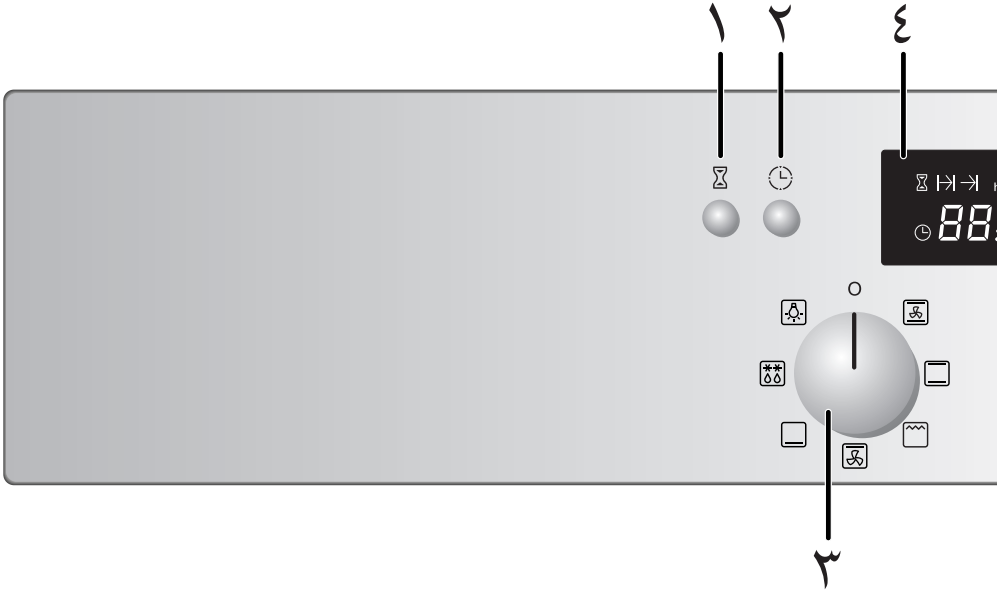
# لوحة التحكم

■ للطراز: LB621120S



١. زر الوقت
٢. زر الساعة
٣. عقدة وضع التشغيل
٤. شاشة عرض الوقت

# لوحة التحكم



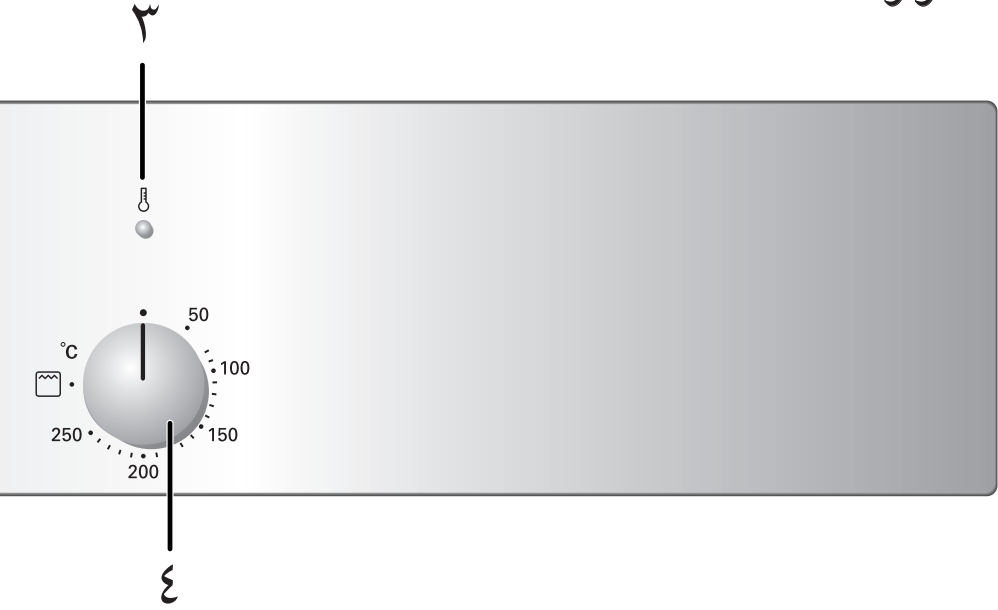
٥. زر التقليل

٦. زر الزيادة

٧. عقدة درجة الحرارة

# لوحة التحكم

■ للطراز: LB621100S



١. مؤشر الوظيفة
٢. عقدة وضع التشغيل

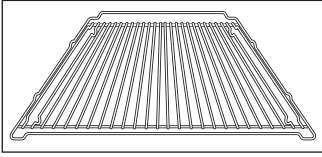
# لوحة التحكم



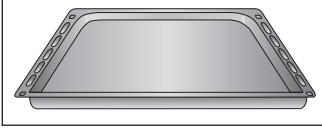
٣. مؤشر الحرارة

٤. عقدة درجة الحرارة

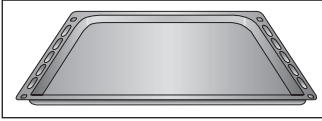
# الملحقات



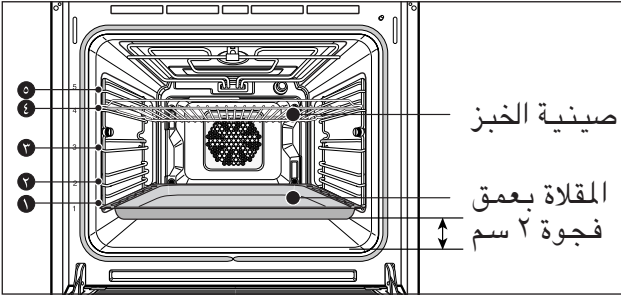
**الشواية السلكية**  
للصحن والصفيحة للخبز والصفيحة للتشوية



**المقلاة بعمق**  
للعكات بالعصر وللتشوية ولجمع العصير عند  
التشوية أو الدهن.



**صينية الخبز**  
للكوك، والاسفنجيات، والبسكويت.



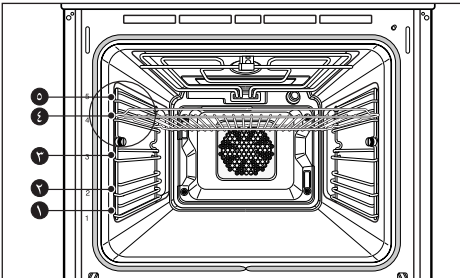
صينية الخبز

المقلاة بعمق  
فجوة ٢ سم

**الملحقات لاستخدام الصينيات والرفوف**

تأكد من وضع الصينيات  
والرفوف في المسندين في  
الجانبيين بشكل مناسب.  
وخذ عناية خاصة عند  
إخراج الأطباق بعد انتهاء  
الطبخ من الفرن! استخدم  
حامل القدر من القماش  
المناسب أو قفازات الفرن.

إذا استخدمت شبكة الشواية في الطبخ بالحمل الحراري في المقلاة بعمق أو  
الصينية من نوع آخر لجمع قطرات السوائل أو الدهن، لا تضع الصينية تحت  
أرض الفرن، بل ادفعها في مسندين الرف زلقا. وإذا وضعت الصينية فوق أرض  
الفرن، قد تضر الحرارة المتراكمة أسطح الفرن. ولذلك، لا بد من ترك مسافة ٢  
سم على الأقل بين الملحقات وأرض الفرن. وبالنسبة لشبكة الشواية، تأكد من  
أنها موضوع في مكانها دائما في مسندي الرف.



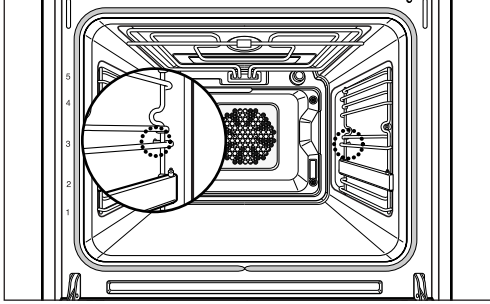
**تثبيت شبكة الشواية وصينية الخبز  
والمقلاة بعمق**

ازلق الصينية أو الرف في المستوى  
المرغوب فيه. ويتم ترقيم مستويات  
مسند الرف من الأسفل الى الأعلى.

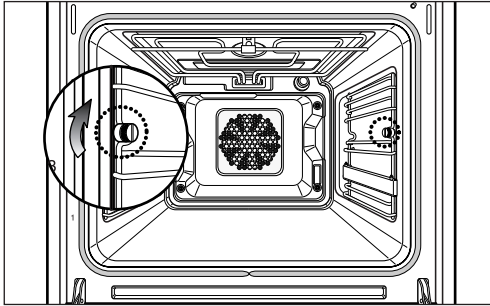
# الشرائح التليسكوبية (الملحقات المعينة)

## التركيب

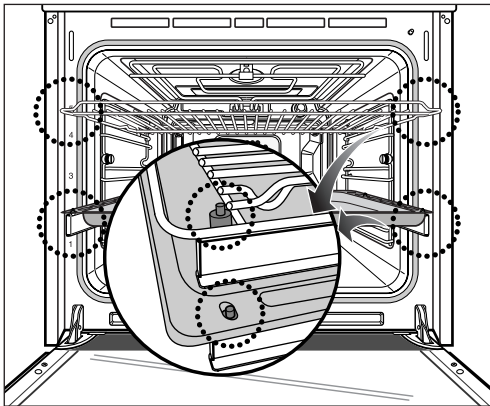
يتم تركيب الشرائح التليسكوبية كما يلي:



١. ضع قضيب الإدخال لدعم الرف في الفتحة.



٢. اضبط الجزء الداخلي في الأمام على فتحة البرغي الأمامية. وورّ برغي وثبت البرغيين. وكرر الخطوات لذراع الشريحة التليسكوبية الثانية.



٣. لا بد من وضع الصينيات والرفوف في أذرع الشرائح التليسكوبية بعناية بحيث تتجنب أي ضرر مفاجئ يحدثها من أجل منع هذا، ضع الصينية والرفوف على أذرع الشرائح التليسكوبية كما هو مبين في الشكل الأدنى، بحيث تمسك بوابيس التثبيت في ذراع الشريحة الصينية أو الرف لمنع سقوطها.



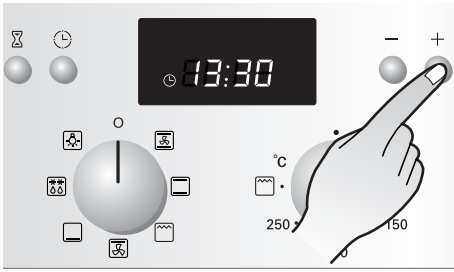
# قبل الاستخدام لأول مرة

## ضبط وقت اليوم (للطراز: LB621120S)

لا يمكن استخدام الفرن حتى يتم ضبط وقت اليوم.

عند توصيل الجهاز لأول مرة أو بعد انقطاع الطاقة الكهربائية، يومض المؤشر على العرض في "12:00".

على سبيل المثال : لضبط وقت اليوم الحالي على ١٣:٣٠.



٢ اضغط الزر (+ / -) لتغيير وقت الساعة.

(في المثال، ١٣:٣٠).

سيتم ضبط الوقت بعد ٤ ثوانٍ.

١ تومض شاشة عرض الوقت على "12:00" وسيومض رمز وقت البيض.

# التنظيف في البداية

نظّف الفرن بعناية قبل البدء بالتشغيل.  
هام : لا تستخدم أي مادة تنظيف كاطشنة أو خدشة. الأمر قد يؤدي الى إحداث ضرر في أسطح الفرن.

## واجهة الجهاز

لا بد من تنظيف الفرن بواجهة أمامية بمادة تنظيف نموذجية فقط. وامسح واجهة الفرن بقماش مبلل بقليل.

## الجدران الداخلية للفرن

١. افتح باب الفرن.
٢. نظّف جميع صينيات الخبز ، الملحقات ومساند الرفوف الجانبية بماء دافئ وسائل غسيل الصحون.
٣. نظّف الجدران الداخلية للفرن بنفس الطريق، باستخدام ماء دافئ وسائل غسيل الصحون.

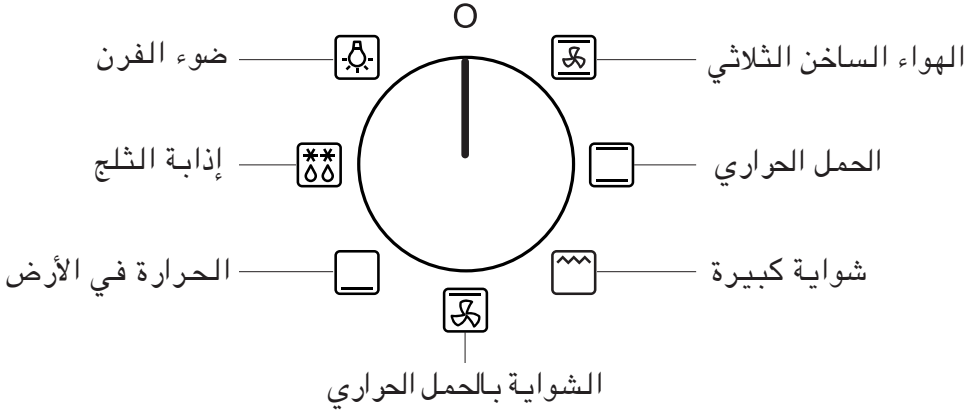
## التسخين

قبل الخبز أو الشتوية، اعمل تسخين الفرن، قد تحدث الروائح الكريهة عند تشغيلها لأول مرة.

- افتح النوافذ وتأكد من إجراء التهوية أثناء الإجراءات.
١. تأكد من ضبط وقت اليوم بشكل صحيح.
  ٢. انزع جميع الملحقات من الفرن.
  ٣. استخدم المقبض لاختيار وضع التشغيل : 3D Hot Air (الهواء الساخن الثلاثي) (☒) أو الشواية بالحمل الحراري (☒) على ٢٠٠ درجة مئوية.
  ٤. اترك الفرن يشتغل على وضع التشغيل لمدة ساعة واحدة.

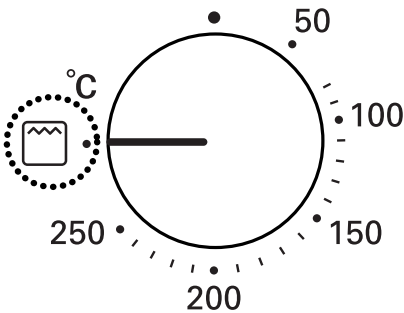
# استخدام الفرن

## أوضاع التشغيل



## وصف أوضاع التشغيل

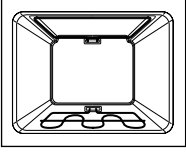
تختلف أوضاع التشغيل الشخصية في جمع عناصر التسخين المختلفة. وجمع العناصر المختلفة مناسب لإنتاج المناطق المسخنة المختلفة والحمل الحراري يمر بالفرن، لأنها مطلوبة لإعداد الأطباق المختلفة بشكل مثالي.



عند استخدام وظيفة المشواة (☞)،  
أدر عقدة درجة الحرارة على علامة  
المشواة.

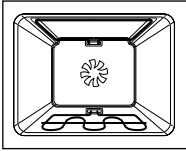
# استخدام الفرن

## الحرارة التقليدية □



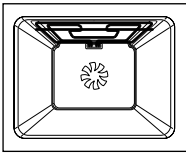
من أجل الحرارة العادية، تستخدم عوامل التسخين في الأعلى والأسفل من حجيرة الخبز. ووضع التشغيل هذا مناسب لخبز الكعكات والخبز لمدة قصيرة، والمعجون الحساس ولتشوية لحم البقر وشرائح لحم التقر على المستوى الأول. ودرجة الحرارة الموصى بها ١٩٠°م.

## الهواء الساخن الثلاثي ☞



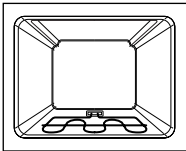
بالإضافة الى عوامل التسخين العادية، يستخدم وضع الهواء الساخن الثلاثي عوامل التسخين في الجدار الخلفي ومروحة الهواء الحار. وهذا يعنى أن درجة الحرارة للتشوية والخبز قد تنخفض بواقع ٢٠ أو ٤٠°م. ودرجة الحرارة يتم ضبطها مسبقا على ١٥٠°م. وهذا الوضع مناسب للكعكات والبسكويت، نظرا لأنه ممكن للخبز على أعلى من المستوى الأول من نفس الوقت.

## الشواية بالحمل الحراري ☞



في هذا الوضع، يتم استخدام عناصر حرارة المشواة مع مروحة الهواء الساخن. ودرجة الحرارة الموصى بها ١٩٠°م. هذه الوظيفة مناسبة للبيتزا والكعكات من الجبن.

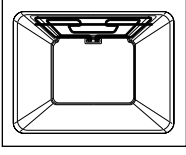
## الحرارة في الأرض □





على وضع الحرارة في الأرض، تستخدم عوامل التسخين في أرض الفرن. ودرجة الحرارة الموصى بها ١٧٠°م. وهذه الوظيفة على الأخص مناسبة لانتهاء خبز الكعكات أو البيتزا لتحمير وترقيق القعد، على احدى مستويات مسند الرف.

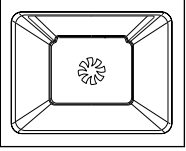
# استخدام الفرن

## الشواية الكبيرة



تستخدم الشواية الكبيرة  لعوامل التسخين الكلي. ولا يتم ضبط درجة الحرارة مسبقاً. ويمكنك اختيار الوضع من بين الأوضاع الثلاث. والشواية الكبيرة  مناسبة لطبخ شرائح اللحم، شرائح السمك أو تحمير الخبز وعند طبخ كمية كبيرة من الطعام للتحمير أو الغرتن.

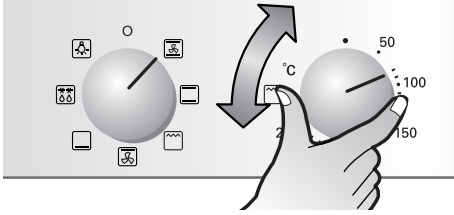
## إذابة الثلج



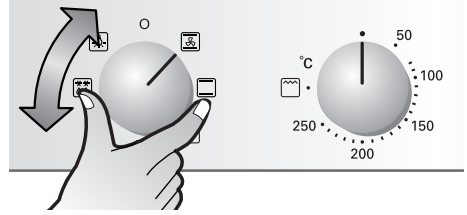
على وضع إذابة الثلج، تستخدم المروحة بدون التسخين. ويساعد دوران الهواء على سرعة إذابة الثلج. وضع الطعام المجمد في وعاء مناسب لمنع السوائل الناتجة عن إذابة الثلج. وعند الحاجة، يمكنك استخدام شبكة الشواية والمقلاة بعمق لتجنب وسخ الفرن. وإذا سار الماء في الفرن، أختام الباب ستصبح متسخة وقد تحدث الروائح الكريهة.

# استخدام الفرن

## تشغيل الفرن



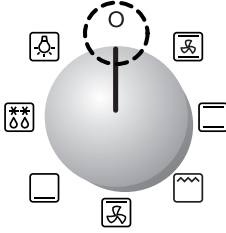
٢ اختر درجة حرارة الفرن المطلوبة.



١ اختر الوضع المراد ضبطه بواسطة مقبض وضع التشغيل.

٣ بعد ضبط درجة حرارة الفرن، سيبدأ الفرن تلقائياً.

# استخدام الفرن



## إيقاف تشغيل الفرن

اضبط عقدة وضع التشغيل على "0" لإيقاف تشغيل الفرن.

## مروحة الفرن

عند تشغيل الفرن، يتم تنشيط المروحة تلقائياً لتبريد أسطح الفرن. عند إيقاف تشغيل الفرن، يتم إيقاف تشغيل المروحة أيضاً.

## إيقاف التشغيل الحراري

إذا كانت درجة حرارة الفرن زائدة عن الحد، يتم إيقاف تشغيل الإمداد بالتيار لفترة من الوقت حتى يتم تجنب أي تلف للجهاز.

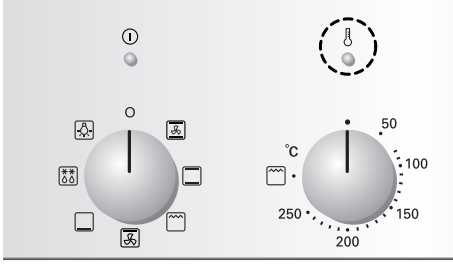
## أطباق الخبز

عند استخدام أطباق الخبز، تأكد أن الطبق مناسب للاستخدام في درجات الحرارة داخل الفرن. يمكن للفرن التشغيل في درجات حرارة تصل إلى ٢٥٠ درجة. برجاء الرجوع إلى التعليمات التي تم التزويد بها من قبل مصنع الأطباق.

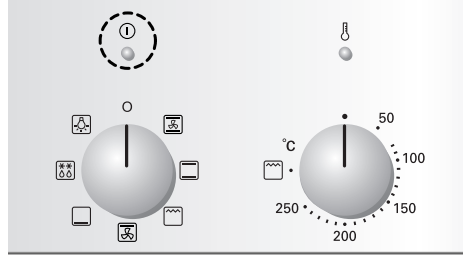
# استخدام الفرن

المؤشر (للطراز : LB621100S)

• مؤشر الحرارة



• مؤشر الوظيفة



٢ يتم تشغيل هذا المؤشر في حالة تشغيل أحد عناصر الحرارة أو أكثر.


١ يتم تشغيل هذا المؤشر في حالة ضبط الوظيفة.





# استخدام الفرن


رموز ووظائف الساعة (للطراز: LB621120S)



**الموقت**   
يومض عند تنشيط موقت الوظيفة (على سبيل المثال، التنبيه بالدقيقة عند قلي البيض).

**الوقت الإجمالي للطهي**   
يومض عند ضبط الوقت الإجمالي للطهي أو عرضه. يتوقف الفرن عن التشغيل تلقائياً بعد انتهاء الوقت الإجمالي للطهي.

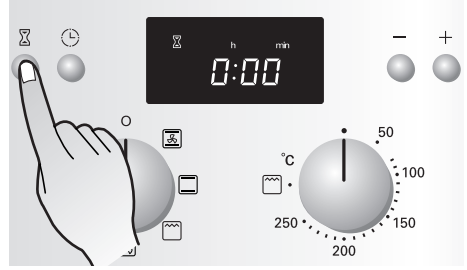
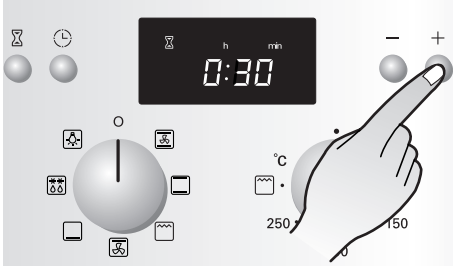
**نهاية وقت الطهي**   
يومض عند ضبط نقطة الوقت المضبوطة لنهاية وقت الطهي/الخبيز أو عرضها. يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً عند الوقت المضبوط.

**مؤشر الحرارة**   
يتم تشغيل هذا المؤشر في حالة تشغيل أحد عناصر الحرارة أو أكثر.

**الساعة**   
يومض عند ضبط الوقت أو تغييره أو عرضه.

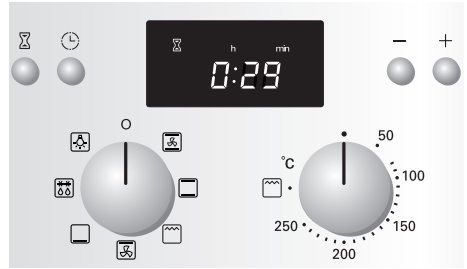
# استخدام الفرن

## ضبط المؤقت (للطراز : LB621120S)



٢ اضبط الوقت المطلوب باستخدام زري الزيادة/التقليل (+/-). (٣٠ دقيقة، في المثال)

١ اضغط زر المؤقت (⌚).



٣ بعد ٤ ثوان، سيتم ضبط الوقت. سيتم سماع نغمة إشارة.

\* إيقاف الصفارة  
اضغط على زر OK (الموافقة) لإلغاء الصفارة.

# استخدام الفرن

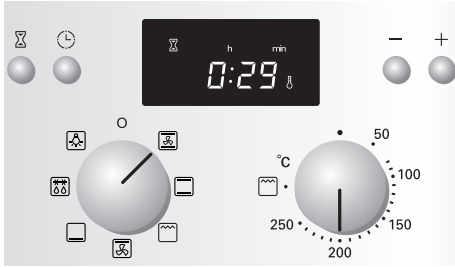
برمجة وقت الطبخ الكلي/الخبز (للطراز: LB621120S)  
يتوقف الفرن عن العمل تلقائيًا عند انتهاء الوقت.



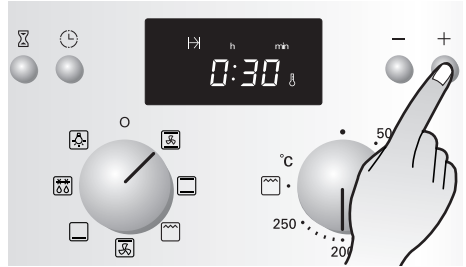
٢ اضغط زر الساعة (🕒) مرة واحدة.



١ اختر وضع التشغيل المطلوب ودرجة الحرارة.



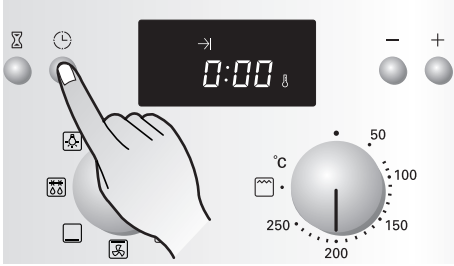
٤ بعد ٤ ثوان، سيتم ضبط الوقت. سيتم سماع نغمة إشارة. بمجرد انتهاء الوقت، سيتم سماع نغمة، وسيوقف الفرن عن التشغيل تلقائيًا. اضغط أي زر مرة واحدة لإلغاء الصوت المسموع.



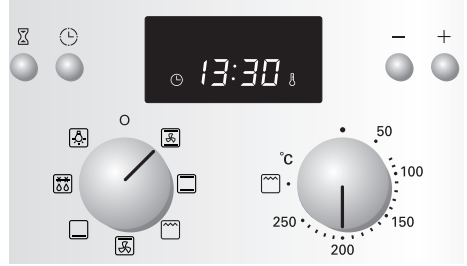
٣ اضبط الوقت الإجمالي المطلوب للطهي/الخبز باستخدام زري الزيادة/التقليل (+/-). (٣٠ دقيقة، في المثال)

# استخدام الفرن

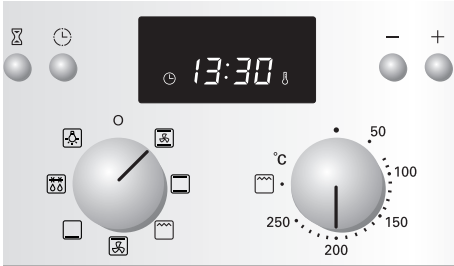
برمجة وقت نهاية الطبخ/الخبز (للطراز: LB621120S)  
يتوقف الفرن عن العمل تلقائياً عند انتهاء الوقت.



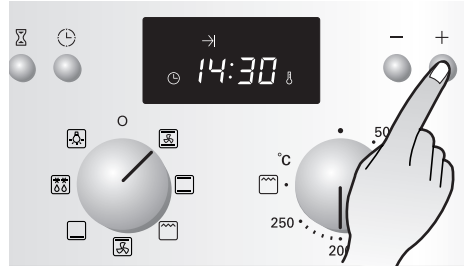
٢ اضغط زر الساعة (🕒) مرتين.



١ اختر وضع التشغيل المطلوب ودرجة الحرارة.



٤ بعد ٤ ثوان، سيتم ضبط الوقت. سيتم سماع نغمة إشارة. بمجرد انتهاء الوقت، سيتم سماع نغمة، وسيوقف الفرن عن التشغيل تلقائياً. اضغط أي زر مرة واحدة لإلغاء الصوت المسموع.

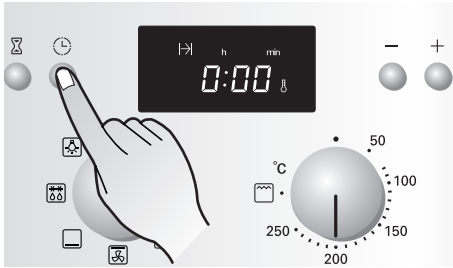


٣ اضبط نهاية الوقت المطلوب للطهي/الخبز باستخدام زري الزيادة/التقليل. (في المثال الموضح، الوقت الحالي هو ١٣:٣٠ وسيكون الطبق جاهز عند الساعة ١٤:٣٠.)

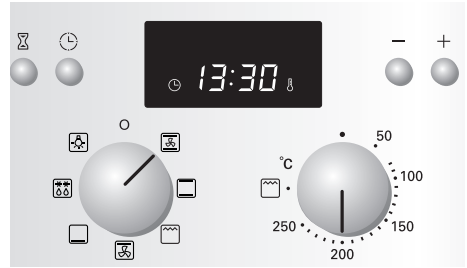
# استخدام الفرن

## الجمع بين الوقت الإجمالي للطهي/الخبيز ونهاية وقت الطهي/الخبيز (للطراز: LB621120S)

يمكن الجمع بين برنامجي الوقت الإجمالي للطهي ونهاية وقت الطهي للسماح للفرن بالتشغيل أو إيقاف التشغيل تلقائياً.



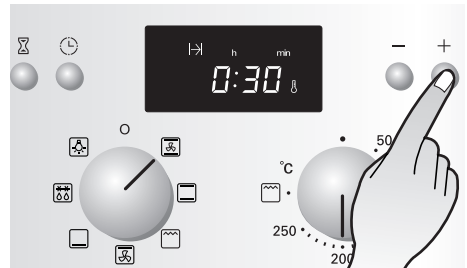
٢ اضغط زر الساعة (⌚) مرة واحدة.



١ اختر وضع التشغيل المطلوب ودرجة الحرارة.

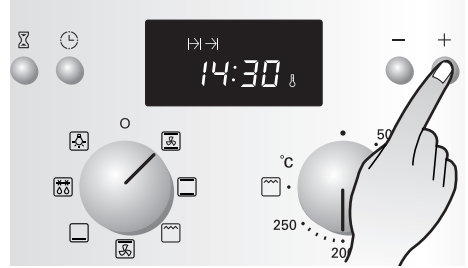
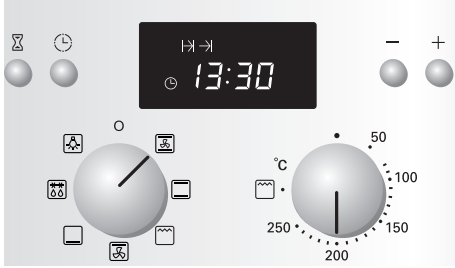


٤ اضغط زر الساعة الآن مرة واحدة لضبط نهاية وقت الطهي قبل البدء.



٣ اضبط الوقت الإجمالي المطلوب للطهي/الخبيز باستخدام زري الزيادة/التقليل (+/-). (٣٠ دقيقة، في المثال)

# استخدام الفرن

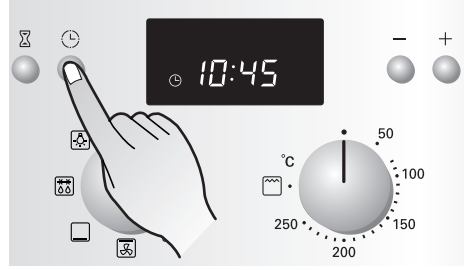
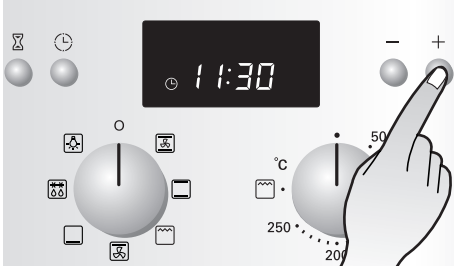


٦ بعد ٤ ثوان، سيتم ضبط الوقت.  
سيتم سماع نغمة إشارة.  
٣ دقيقة قبل نهاية وقت  
الطهي/الخبيز، يعمل الفرن  
تلقائياً عند الوقت ١٤:٠٠ في  
المثال الموضح. بمجرد انتهاء  
الوقت، سيتم سماع نغمة،  
وسيتوقف الفرن عن التشغيل  
تلقائياً. اضغط أي زر مرة  
واحدة لإلغاء الصوت المسموع.

٥ اضبط نهاية وقت الطهي/  
الخبيز باستخدام زرّي الزيادة/  
التقليل (+/-).  
(١٤:٣٠، في المثال)

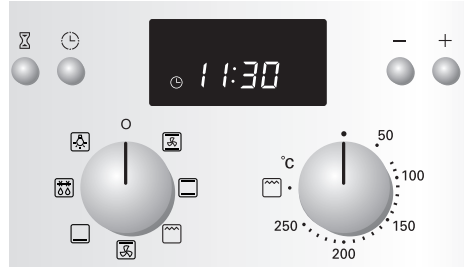
# استخدام الفرن

ضبط وقت اليوم (للطراز: LB621120S)



٢ ضبط الوقت الحالي باستخدام زري الزيادة/التقليل (+/-). (في المثال، ١١:٣٠)

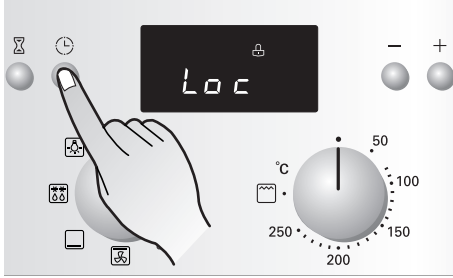
١ اضغط زر الساعة (⌚) ٣ مرات.



٣ بعد ٤ ثوان، سيتم ضبط الوقت. سيتم سماع نغمة إشارة.

# استخدام الفرن

## أداة قفل الطفل من أجل السلامة (للطراز : LB621120S)



تمنع وظيفة قفل الطفل من أجل السلامة الفرن من تشغيله بلانوية.  
١. اضغط على زر الساعة (⌚). وابق ضاغطا عليه لمدة ٤ ثوان حتى يظهر رمز القفل (🔒) على العرض. وعندها تعمل وظيفة قفل الطفل من أجل السلامة .

٢. لإيقاف وظيفة قفل الطفل من أجل السلامة عن العمل ، اضغط على زر الساعة (⌚) حتى لا يعود رمز القفل (🔒) يظهر على العرض. ولا تعمل وظيفة قفل الطفل من أجل السلامة والفرن جاهز للتشغيل.



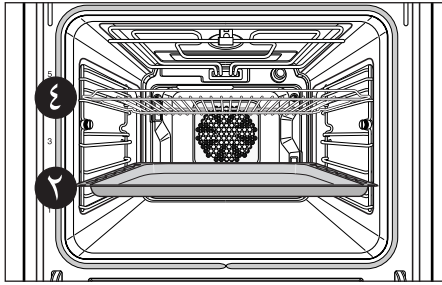
# الخبز

## المعلومات العامة

عند الخبز، استخدم وضعي الهواء الحار الثلاثي(☞) أو الحرارة التقليدية(☐).

## صفيحة الخبز

- \* عند الخبز على وضع الحرارة التقليدية(☐)، استخدم صفيحة الخبز بطسحها الداكن أو بسطحها المطفى.
- \* عند الخبز بالهواء الحار الثلاثي(☞) يمكنك استخدام صفيحة الخبز بسطحه المعدني الفاتح.
- \* ضع صينية الخبز دائماً في الفرن باتجاه الجانب المسطح الى الأمام.
- \* ضع صفيحة الكعك دائماً في وسط الصينية أو الرف.
- \* عند الخبز بالهواء الحار الثلاثي(☞) أو الحمل الحراري(☐)، يمكنك وضع صفيحتين الخبز جنباً الى جنب في الفرن. وهذا يعني أن وقت الخبز أطول بقليل فقط.
- \* عند استخدام الصينيتين (صينية الخبز والمقلاة بعمق)، ضع المقلاة بعمق على المستوى ٤ وصينية الخبز على المستوى ٢.



## مستويات الأرفف

يتم ترقيم مستويات الفرن من الأسفل للأعلى.

- عند الطهي على مستويات متعددة في نفس الوقت، يجب وضع الملحقات بطريقة صحيحة في المستويات الصحيحة كما هو موضح أدناه
- المستوى ٢: المقلاة العميقة
- المستوى ٤: مشواة سلك
- (إذا كان لديك صينية بحجم متشابهه)
- المستوى ٢: صينية ذات حجم متشابهه
- المستوى ٤: المقلاة العميقة

## استخدام جدول الخبز

الجدول يبين أوضاع الضبط درجة الحرارة ، وقت الخبز ومستويات الرفوف لاختيار الصحن النموذجية.

\* لا بد من مراجعة درجة الحرارة ووقت الخبز كمرجع فق. والأرقام الحقيقية تختلف حسب نوع الإعداد ، كمية المحتويات و صفيحة الخبز المستخدمة.

\* نوصيك باختيار درجة الحرارة المنخفضة أولاً ، ثم ارفعها عند الحاجة، على سبيل المثال، إذا أردت درجة أعلى من التخمير أو زيادة وقت الخبز.

\* إذا لم تستطع أن تجد ضبط الأوضاع للصيغة الطهوية ، استخدم الأوضاع للصيغة الطهوية الأكثر شبهاً.

\* عند خبز الكعكات على صينية الخبز أو في صفيحة الخبز بأكثر من طبقة واحدة ، قد يستغرق وقت الخبز أطول وقت بـ ١٠ - ١٥ دقيقة.

\* الخبز بالمحتويات التي تشمل السائل الأكثر (مثل البيتزا ، الكعكة من الفواكه ... الخ) لا بة من طبخه بطبقة واحدة فقط.

\* في البداية قد يحدث التخمير غير المتساوي عند الكعكات والخبز بالمستويات المختلفة من المعجون. هذه الحالة لا تغير ضبط درجة الحرارة. يتم ضبط درجة التخمير بذاتها خلال عملية الخبز.

### ملاحظة :

عند تمديد وقت الطبخ أكثر من اللازم، قد يتوقف الفرن عن العمل لمدة ١٠ دقائق قبل نهاية وقت الخبز. وتأكد من الحرارة المتبقية المتوفرة. الأوقات مبينة في الجدول بشرط أن الفرن لا يتم تسخينه مسبقاً. وتسخين الفرن المسبق قد يؤدي الى خفض الوقت بحوالي ١٠ دقائق.

# جدول الخبز

## الخبز بمستوى رف فودي

وقت الخبز	☐		☒		وضع التشغيل
	درجة الحرارة المئوية	مستوى الرف	درجة الحرارة المئوية	مستوى الرف	
لكلي النوعين من الخبز، بالساعات والدقائق					الصيغة الطهوية
					الكعكات في صفيحة الخبز
٥. دقيقة - ساعة و ١٠ دقائق	١٨. - ١٦.	١	١٦. - ١٥.	١	كعكة الباوند بشكل مستدير
١ ساعة و ١٠ دقائق - ساعة ونصف	١٧. - ١٥.	١	١٦. - ١٤.	١	البيسكوت/الفطيرة
٢٥ دقيقة - ٤. دقيقة	١٨. - ١٦.	١	١٦. - ١٥.	١	كعكة الإسفنج
١٠ دقائق - ٢٥ دقيقة	(١) ٢١. - ١٩.	٢	١٨. - ١٧.	٣	فطيرة أساسية - معجنات بقشرات قصيرة
٢. دقيقة - ٢٥ دقيقة	١٩. - ١٧.	٢	١٧. - ١٥.	٣	فطيرة أساسية - كعكة مزيجة
٥. دقيقة - ١ ساعة	١٩. - ١٧.	١	١٧. - ١٥.	١	فطيرة تفاح
٢. دقيقة - ١ ساعة و ١٠ دقائق	٢١. - ١٩.	١	١٨. - ١٦.	١	كعكة توابل وفطيرة أساسية (مثل كيش لورين)
١ ساعة - ١ ساعة و ٣. دقيقة	١٩. - ١٧.	١	١٦. - ١٤.	١	كعكة الجبن
					كعكات في صينية الخبز
٣. دقيقة - ٤. دقيقة	١٩. - ١٧.	٣	١٧. - ١٦.	٣	خبز الضفائر/كعكة كبيرة
٤. دقيقة - ١ ساعة	(١) ١٨. - ١٦.	٣	(١) ١٧. - ١٥.	٣	ستولن كريسماس
٢. دقيقة	(١) ٢٣.	٢	(١) ٢٠. - ١٨.	١	الخبز (خبز الجاودار) في البداية، بعدها
٣. دقيقة - ١ ساعة	١٨. - ١٦.	٢	١٦. - ١٤.	١	فطيرة/يكلاير
١٥ دقيقة - ٣. دقيقة	٢١. - ١٩.	٣	(١) ١٧. - ١٦.	٣	لفة سويسرية
١. دقائق - ٢. دقيقة	(١) ٢٠. - ١٨.	٣	(١) ١٧. - ١٥.	٣	كعكة الفواكه مع فطيرة بقشرات قصيرة
٤. دقيقة - ١ ساعة و ٢. دقيقة	١٩. - ١٧.	٣	١٧. - ١٦.	٣	

# جدول الخبز

وقت الخبز	☐		☒		وضع التشغيل
	درجة الحرارة المئوية	مستوى الرف	درجة الحرارة المئوية	مستوى الرف	
لكلي النوعين من الخبز، بالساعات والدقائق					الصيغة الطهوية
٤. دقيقة - ١ ساعة و ٢٠ دقيقة	١٦٠ - ١٨٠ (١)	٣			الشرائح مع الطبقة العليا مثل الكريم، السكر، الجوز
٣. دقيقة - ١ ساعة	١٩٠ - ٢١٠ (١)	١	١٨٠ - ٢٠٠	١	البيتزا (سميكة)
١٠ دقائق - ٢٥ دقيقة	٢٣ (١)	١	٢٢٠ - ٢٢٠	١	البيتزا (رفيعة)
٨ دقائق - ١٥ دقيقة	٢٣ (١)	١	٢٢٠ - ٢٢٠	١	الخبز الخالي من الخميرة
٣٥ دقيقة - ٥٠ دقيقة	٢١٠ - ٢٣٠	١	١٨٠ - ٢٠٠	١	واهي (فطيرة سويسرية)
					بيسكويت
٦ دقائق - ٢٠ دقيقة	١٧٠ - ١٩٠ (١)	٣	١٥٠ - ١٦٠	٣	بيسكويت قشرات قصيرة
١٠ دقائق - ٤٠ دقيقة	١٦٠ - ١٨٠	٣	١٤٠ - ١٥٠	٣	بيسكويت مثلج
١٥ دقيقة - ٢٠ دقيقة	١٧٠ - ١٩٠	٣	١٥٠ - ١٦٠	٣	بيكويت مزيج مع كعكة
ساعتان - ساعتان و ٣٠ دقيقة	١٠٠ - ١٢٠	٣	٨٠ - ١٠٠	٣	كعكة وفطيرة مع بياض وحلويات
٣. دقيقة - ٦٠ دقيقة	١٢٠ - ١٤٠	٣	١٠٠ - ١٢٠	٣	الحلويات
٢. دقيقة - ٤٠ دقيقة	١٧٠ - ١٩٠	٣	١٦٠ - ١٧٠	٣	بيسكويت من معجون مخمر
٢. دقيقة - ٣. دقيقة	١٩٠ - ٢١٠ (١)	٣	١٦٠ - ١٧٠ ١٨٠ - (١)	٣	كعكة من فطيرة منفخة والفطائر
٢. دقيقة - ٣٥ دقيقة	١٨٠ - ٢٢٠ (١)	٣	١٨٠ - ٢٠٠ (١)	٣	لفة من الخبز

(١) تسخين الفرن مسبقا!  
احسب مستويات الرفوف من الأسفل الى الأعلى دائما!

# جدول الخبز

## جدول الكوكي الرفيع والأطباق المخبوزة

وقت الخبز بالساعات والدقائق	☐		
	درجة الحرارة المثوية	مستوى الرف	
٤٥ دقيقة - ١ ساعة	١٨. - ٢٠.	١	الفطيرة المخبوزة
٢٥ دقيقة - ٤٠ دقيقة	١٨. - ٢٠.	١	لازاني
١٥ دقيقة - ٣٠ دقيقة	٢٠. - ٢٢.	١	الخضار المخبوز (١)
١٥ دقيقة - ٣٠ دقيقة	٢٠. - ٢٢.	١	باغيتيه مع البيتزا (١)
١٥ دقيقة - ٣٠ دقيقة	١٨. - ٢٠.	١	سوفولي
٣٠ دقيقة - ١ ساعة	١٨. - ٢٠.	١	فطيرة السمك
٣٠ دقيقة - ١ ساعة	١٨. - ٢٠.	١	الخضار المحشو

(١) تسخين الفرن مسبقا !  
احسب مستويات الرفوف من الأسفل الى الأعلى دائما !

## جدول الخبز للأطباق المجمدة والسريعة التحضير

الوقت	درجة الحرارة	وظيفة الفرن	مستوى الرف	الطبق
اتبع التعليمات في العلبة. في العلبة.	اتبع التعليمات في العلبة.	☐	٣	البيتزا المجمدة
اتبع التعليمات في العلبة. في العلبة.	اتبع التعليمات في العلبة.	☐	٣	الباغيتيه
اتبع التعليمات في العلبة. في العلبة.	اتبع التعليمات في العلبة.	☐	٣	فطيرة كعكة الفواكه
١٥ - ٢٥ دقيقة	٢٠. - ٢٢.°م	☒	٣	الرقائق

احسب مستويات الرفوف من الأسفل الى الأعلى دائما !  
ملاحظة : قلب الرقائق ٢ أو ٣ مرات عند التسخين.

عند تسخين الأطباق المجمدة، قد تلتوي صينية الخبز بشكلها لأن الفرق في درجة الحرارة للأطعمة المجمدة والفرن كبير.  
وتعود الصينية عادة الى شكلها الأصلي عندما تبرد.

# جدول الخبز

## جدول الخبز

نتائج الخبز	السبب المحتمل	١١ حلا
فطيرة الكعكة فاتحة جدا	مستوى الرف الخاطئ	استخدم صفيحة الخبز الغامض أو ضع الكعكة على مستوى منخفض بواحد.
تصادم الكعكة (تقليب كتلة، غير ناضجة)	درجة حرارة الفرن مرتفع جدا	اضبط درجة الحرارة على المستوى المنخفض بقليل.
	وقت الخبز قصير جدا	اضبط وقت الخبز الأول. ولا يمكن خفض وقت الخبز بضبط درجة الحرارة الأعلى.
	المزيج يحتوى على السائل الكثير جدا	استخدم سائلا أقل. واتبع التعليمات لوقت مزج المعجون، خاصة عند استخدام أنواع المطبخ.
الكعكات مجففة جدا	درجة حرارة الفرن منخفضة جدا	اضبط درجة الحرارة الأعلى بقليل بعد ذلك.
	وقت الخبز طويل جدا	اضبط وقت الخبز الأقصر بقليل.
تحمير الكعكة غير متساوي	درجة حرارة الخبز مرتفعة جدا ووقت الخبز قصير جدا	اضبط درجة حرارة الخبز الأكثر انخفاضا ووقت الخبز الأطول.
	المزيج متوزع غير متساوي	ابسط المزيج متساويا فوق صينية/ صفيحة الخبز.
	مصفاة الدهن في مكانها	انزع مصفاة الدهن
وقت الخبز طويل جدا	درجة الحرارة منخفضة جدا	اضبط درجة الحرارة الأعلى بقليل بعد ذلك.
	مصفاة الدهن في مكانها	انزع مصفاة الدهن

# التشوية

عند التشوية ، استخدم الشواية (☞) للحمل الحراري، وأوضاع الحرارة التقليدية (☐).

## لمحة :

- \* استخدم مصفاة الدهن عند التشوية. والمروحة في الجدار الخلفي من الفرن تحمي الفرن من رشاش الدهن.
- \* مقالتي التشوية من الفولاذ الذي لا يصدأ مناسبة للاستخدام، لأنها قد تعكس الحرارة الى المدى الكبير جدا.
- \* عند استخدام الأطباق ذات المقابض البلاستيكية، تأكد من أن المقابض مقاومة للحرارة (اتبع تعليمات الشركة المصنعة).
- \* يمكنك وضع كمية كبيرة للتشوية أو عدد كبير من المواد مباشرة على المقلاة بعمق أو على الرف فوق المقلاة بعمق (على سبيل المثال ، التركي ، الأوزة ، ٣-٤ دجاجات ، ٣-٤ ركبات عجل).
- \* لا بد من تشوية اللحم في صينية التشوية بغاط (على سبيل المثال ، العجل ، اللحم المسلووق ، اللحم المجمد الشديد). وهذه تحمل العصيرة في اللحم.
- \* لطبخ رقاقة من اللحم أو شرائحه، لا بد من استخدام الكاسيرول بدون غطاء . (على سبيل المثال، خروف ، لحم مفروم ، لحم مطحون ، بطء ، ركبة عجل ، دجاجة ن لحم بواجن ، تشوية لحم بقر ، شرائح لحم بقر ، اللحم من الصيد).

## لمحة :

- \* نظف الفرن فوراً على قدر إمكان بعد الاستخدام في الصفيحة المفتوحة. ومن السهولة الأكثر نزع رشاش الدهن في حالة أن الفرن ما زال دافئاً.

## ⚠ تحذير

اترك الفرن ليبرد بشكل يكفي لضمان عدم وجود مخاطر من احتراق نفسك.

# جدول التشوية

يحتوي الجدول على درجة الحرارة المطلوبة ، أوقات التشوية ومستويات الرفوف للأشياء المختلفة من اللحوم. والأرقام المبينة تشير إلى الأرقام تقريبا فقط.

- \* نوصى بطبخ اللحم والسّمك بقيس وزنه على ١ كغم في الفرن .
- \* للطبخ والسّمك غير الناضج، استخدم الحرارة التقليدية. ولجميع الأنواع الأخرى من اللحوم، نوصى الشواية (☞) ( بالحمل الحراري.
- \* اضف سائل قليل لمنع العصير عند التشوية أو الدهن من الجزء المحترق.
- \* قلب الوصلة بعد نصف أو ثلثي وقت الطبخ تقريبا.

لمحة :لنتائج التشوية الأفضل، امسح الوصلات والدجاجة بعصير ذاتها أكثر من مرة أثناء عملية التشوية.

أوقف الفرن عن العمل لمدة ١٠ دقائق قبل انتهاء وقت الطبخ. وتأكد من استخدام الحرارة المتبقية المتوفرة.

وقت الطبخ	☞		☐		وضع التشغيل	
	درجة الحرارة المئوية	مستوى الرف	درجة الحرارة المئوية	مستوى الرف	حزم الوزن	نوع اللحم
ساعتان - وساعتان و ٣٠ دقيقة			٢٠٠ - ٢٣٠	٢	١ - ١,٥ كغم	لحم البقر تشوية اللحم
٥ دقائق - ٦ دقائق	١٩٠ - ٢٠٠	٢	٢٣٠ (١)	٢	سماكة ٢,٥ سم	تشوية لحم أو البقر المشرح - غير منضج
٦ دقائق - ٨ دقائق	١٨٠ - ١٩٠	٢	٢٣٠ (١)	٢	سماكة ٢,٥ سم	- متوسط
٨ دقائق - ١٠ دقائق	١٧٠ - ١٨٠	٢	٢١٠ - ٢٣٠ (١)	٢	سماكة ٢,٥ سم	- منضج جيدا



# جدول التشوية

وقت الطبخ	☞		☐		وضع التشغيل	
	درجة الحرارة المئوية	مستوى الرف	درجة الحرارة المئوية	مستوى الرف	حزم الوزن	نوع الملح
						<b>عجل</b>
ساعة و ٢٠ دقيقة - ساعتان	١٨. - ١٦.	٢	٢٢. - ٢١.	٢	١ كغم	تشوية لحم عجل
ساعتان - ساعتان و ٢٠ دقيقة	١٨. - ١٦.	٢	٢٢٥ - ٢١.	٢	١,٥ - ٢ كغم	ركبة العجل
						<b>حمل</b>
ساعة و ١٥ دقيقة - ساعتان	١٧. - ١٥.	٢	٢٢. - ٢١.	٢	١,٥ - ١ كغم	رجل الحمل تشوية لحم الحمل
ساعة - ساعة و ٢٠ دقيقة	١٨. - ١٦.	٢	٢٢. - ٢١.	٢	١,٥ - ١ كغم	سرج الحمل
						<b>لحم الصيد</b>
٢٥ دقيقة - ٤٠ دقيقة	١٧. - ١٦.	٣	٢٢. - ٢٣ (١)	٣	حتى ١ كغم	تشوية أرنب بري رجل أرنب بر
ساعة و ١٥ دقيقة - ساعة و ٤٥ دقيقة	١٨. - ١٦.	٢	٢٢. - ٢١.	٢	١,٥ - ٢ كغم	غزال (سرج)
ساعة والنصف - وساعتان والرابع	١٨. - ١٦.	٢	٢١. - ٢٠.	٢	١,٥ - ٢ كغم	غزال (رجل، ورك)
						<b>الدواجن</b>
٣٥ دقيقة - ٥٠ دقيقة	٢٠. - ١٨.	٣	٢٣. - ٢٢.	٣	٢٠. - ٢٥.	أقطاع الدواجن (٤ - ٦ قطع غ لكل
٥٣ دقيقة - ٥٠ دقيقة	٢٠. - ١٨.	٣	٢٣. - ٢٢.	٣	٤٠. - ٥٠.	أنصاف دجاجة (٢ - ٤ قطع) غ لكل
٤٥ دقيقة - ساعة و ١٥ دقيقة	١٨. - ١٧.	٢	٢٣. - ٢٢.	٢	١,٥ - ١ كغم	الدجاجة، الدجاجة الصغيرة
ساعة - ساعة والنصف	١٨. - ١٦.	٢	٢٢. - ٢١.	٢	١,٥ - ٢ كغم	البطة
ساعتان ونصف - ٢ ساعات	١٦. - ١٥.	٢	٢١. - ٢٠.	٢	٣,٥ - ٥ كغم	الإوزة
ساعة ونصف - ساعتان	١٦. - ١٥.	٢	٢١. - ٢٠.	٢	٢,٥ - ٣,٥ كغم	التركي
ساعتان ونصف - ٤ ساعات	١٥. - ١٤.		٢٠. - ١٨.		٤ - ٦ كغم	

(١) تسخين الفرن مسبقا !  
احسب مستويات الرفوف من الأسفل الى الأعلى دائما !

# الشوي

من أجل الشوي، يكون عندك خيار من ٣ أوضاع تشغيل مختلفة.

## الشوي الكبير

من أجل الكمية الأكبر من الطعام الدسم للشوي، لخبز الأعلى في صفيحة كبيرة. اختر ١ من ٣ مستويات طاقة ( ١ للمنخفض ، ٢ للمتوسط ، ٣ للمرتفع) ، حسب الطعام الذي تريد شويه.

## الشوي بالحمل الحراري

من أجل شوي القطع الكثيرة من اللحم أو الدجاجة، مثل اللحم المشوي الملفوف أو التركي.

ملاحظة : عند الشوي، لا بد من إغلاق باب الفرن في جميع الأوقات. ولا بد من تسخين الفرن مسبقاً لمدة ٣ دقائق أساسياً !.

## شوي الأطباق

استخدم شبكة الشوي أو المقلاة بعمق للشوي. واستخدم الرف لصنع توست . ولجمع قطوات السوائل، ازلق صينية الخبز أو المقلاة بعمق على المستوى ١ أو المستوى ٢.

# الشوي

## مستويات الرف

استخدم المستويين ٤ أو ٥ لشوي القطع المسطحة من اللحم. ملاحظة وتحذير : قد تصبح القطع المعرضة للفرن ساخنة أثناء الشوي. وابتعد الأطفال عن الفرن. (تدخل في البرنامج ، عند الحاجة)

## استخدام جدول الشوي

أوقات الشوي مصممة للأرقام تقريبا فقط. والأوقات الحقيقية قد تختلف حسب كمية اللحم أو السمك الحقيقية. الشوي مناسب جزئيا لطبخ القطع المسطحة من اللحم والسمك. قلب الطعام المشوي أثناء مرور نصف وقت الطبخ .

## جدول الشوي

وقت الشوي		مستوى الرف	الطعام للشوي
الجانب الثاني	الجانب الأول		
٦-٨ دقائق	٨-١٠ دقائق	٤	الفطيرة باللحم
٦-٨ دقائق	٨-١٠ دقائق	٤	شوي قطع اللحم
٥-٦ دقائق	٦-٧ دقائق	٤	لحم البقر أو شرائح العجل
١٠-١٢ دقائق	١٠-١٢ دقائق	٣	شرائح لحم البقر(نحو ١ كغم)
٢-٣ دقيقة	٢-٣ دقيقة	٣	توست (١)
-	٦-٨ دقائق	٣	توست مع طبقة عليا

(١) الرف أو المقلاة بعمق احسب مستويات الرفوف من الأسفل الى الأعلى دائما !

# إذابة الثلج

استخدم وضع تشغيل ” إذابة الثلج (☼☼) “ لإذابة الثلج من الطعام.

## إذابة الثلج من الأطباق

- \* انزع التغليفات من الطبق، وضعه في صحن وضع الصحن على الرف.
- \* لا تغطي الطبق بصحن أو وعاء ، لأن الأمر قد يؤدي الى تمديد وقت إذابة الثلج.
- \* لا تستخدم السائل الناتج عن إذابة الثلج لطبخ الطبق لتجنب خطر السالمونيلا. وتأكد من أن السائل الناتج عن إذابة الثلج يجري حريا.

## مستويات الرف

- \* من أجل إذابة الثلج، استخدم الرف على المستوى ١ ، أو المستوى ٢ للأطباق الأكبر.

## جدول إذابة الثلج

الجدول التالي يحتوي على الأرقام المرجعية لإذابة الثلج.

الطباق	وقت الإذابة (بالدقائق)	وقت التسخين (بالدقائق)	الإرشادات
الدجاجة، ١٠٠٠ غ	١٤٠ - ١٠٠	٣٠ - ٢٠	استخدم الرف مع المقلاة بعمق. قلّب الدجاجة بعد مرور نصف الوقت أو غطيتها برفقاة ألنيومية.
اللحم، ١٠٠٠ غ	١٤٠ - ١٠٠	٣٠ - ٢٠	قلّب اللحم بعد نصف الوقت أو غطيه برفقاة ألنيومية.
اللحم، ٥٠٠ غ	١٢٠ - ٩٠	٣٠ - ٢٠	قلّب اللحم بعد مرور نصف الوقت أو غطيه برفقاة ألنيومية.
التراوت، ١٥٠ غ	٣٥ - ٢٣	١٥ - ١٠	لا تغطيها.
الفراولة، ٣٠٠ غ	٣٠ - ٢٠	٢٠ - ١٠	لا تغطيها.

# اختبار الصحون وفقاً لـ ٤٤٥٤٧

الوقت (دقائق)	درجة الحرارة	وظيفة الفرن	مستوى الفرن	الطعام	
٢٨-٢٤	١٦. - ١٨.م		٢	فطيرة	الخبز
٤٢-٣٨	١٦. - ١٤.م		٢		
٢٥-٢١	١٨. - ١٦.م		٣	كعكة صغيرة	
٣٥-٣٠	١٦. - ١٤.م		٣		
٣٦-٣٢	١٨. - ١٧.م		٣	كعكة مسطحة	
٥٠-٤٥	١٧. - ١٥.م		٢		
٣٦-٣٢	١٩. - ١٧.م		١	كعكة الإسفنج	
٤٠-٣٥	١٨. - ١٦.م		١	بدون دسم	
٨٠-٧٥	١٨. - ١٦.م		٣	كعكة من	
٧٨-٧٣	١٦. - ١٤.م		٣	فطيرة مخمرة	

# اختبار الصحون وفقاً لـ ٤٤٥٤٧

التعليمات	الوقت (دقائق)	درجة الحرارة	وظيفة الفرن	مستوى الفرن	الطعام	
ضع الدجاجة على الشواية السلكية باتجاه الفوق. وادخل المقلاة بعمق الى مستوى الفرن ١ للتقطير. من أجل أفضل النتائج، قلب الطعام بعد مرور ٧٠٪ من وقت الطبخ.	٦٥ - ٥٥	٢٠٠ - ٢٢٠°م		٢	دجاجة كاملة	التشوية

التعليمات	الوقت (دقيقة:ثانية)	التسخين المسبق	وظيفة الفرن	مستوى الفرن	الطعام	
	دقيقة و ٣٠ ثانية - دقيقتان	-		٤	توست	الشوي
قلب الطعام بعد مرور ٧٠٪ من وقت الطبخ.	١٢ - ١٥ دقيقة	٤		٤	بورغ لحم البقر	

# التنظيف والعناية

## ⚠ التحذير :

أوقف الفرن عن العمل قبل التنظيف واتركه ليبرد.

## الأسطح الخارجية

اسمح واجهة الفرن بقماش ناعم باستخدام مادة غسيل ناعم.

\* لا تستخدم أي مادة تنظيف خدش أو كشط.

\* من أجل اللوحة الأمامية الألمنيوية، استخدم مادة تنظيف شبك ناعم

ومن أجل اللوحة الأمامية من الفولاذ الذي لا يصدأ، استخدم مادة تنظيف خاصة بالفولاذ الذي لا يصدأ.

## الأسطح الداخلية للفرن

ملاحظة !

نظف الجهاز بعد الاستخدام فوراً بعد أن يبرد. وهذا يجعلك تنزع أي

بقايا بسهولة أكثر وهي لا تحترق.

\* شغل ضوء الفرن.

\* امسح الفرن بالماء وسائل غسيل الصحون. واتركه ليجفف. ولا

تستخدم أي مادة تنظيف كاشطة.

\* انزع البقايا الدائمة بواسطة مادة تنظيف خاصة بالفرن.

هام : عند استخدام رشاش مادة التنظيف، اتبع تعليمات الشركة

المصنعة !

لا تنظف ختم الباب باليد.

# التنظيف والعناية

---

## الملحقات

نظّف الملحقات (الرفوف، صينية الخبز، مسندات الرف...الخ) بعد استخدامها واتركها لتجفّف تماما. وعند الحاجة، عالّجها لتنعيم الرواسب.



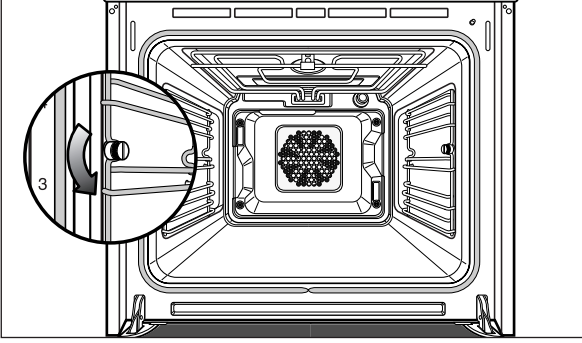
# التنظيف والعناية

## دعامات الأرفف

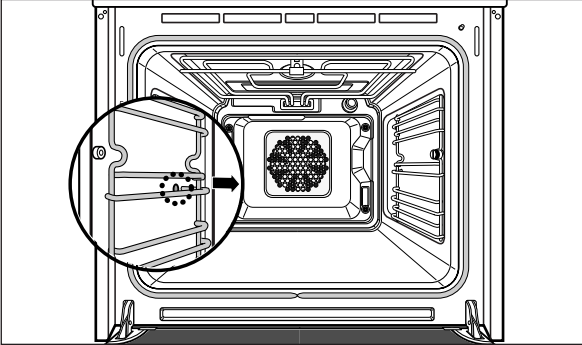
يمكن فك دعامات الأرفف على جدران الجانب الأيسر والأيمن من الفرن للتنظيف.

## فك البكرات الجانبية

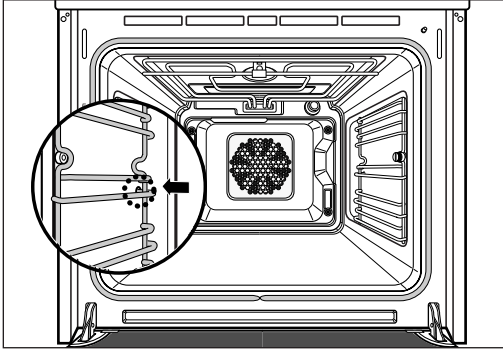
١. فك المسمار المسار الماسك بكل دعامة من دعامات الأرفف في المكان.



٢. أخرج دعامات الأرفف.

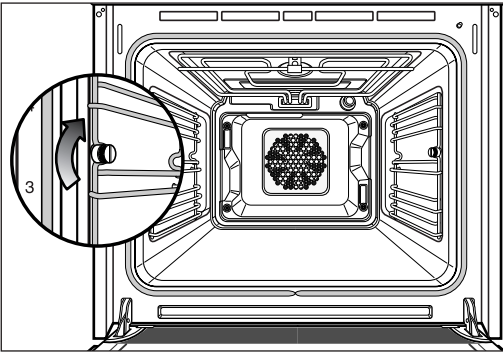


# التنظيف والعناية



للاستبدال، اتبع الإجراءات كالاتي:

١. ضع قضيب الإدخال لدعامة الرف في الفتحة.



٢. مرر التجويف الموجود بدعامات الأرفف على رأس المسامير. أحكم ربط المسامير بشكل كامل.

# مصابيح الفرن

## خطر صدمة كهربائية!

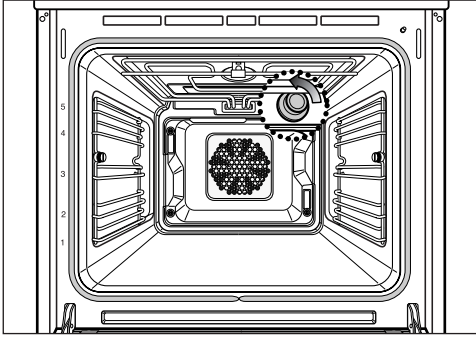
يوجد تيار كهربائي بمقابس مصابيح الفرن:

- أوقف تشغيل الفرن قبل استبدال المصابيح. لحماية المصابيح وأغطية الزجاج، يجب وضع قطعة قماش ناعمة على سطح الفرن.

## استبدال مصابيح الفرن

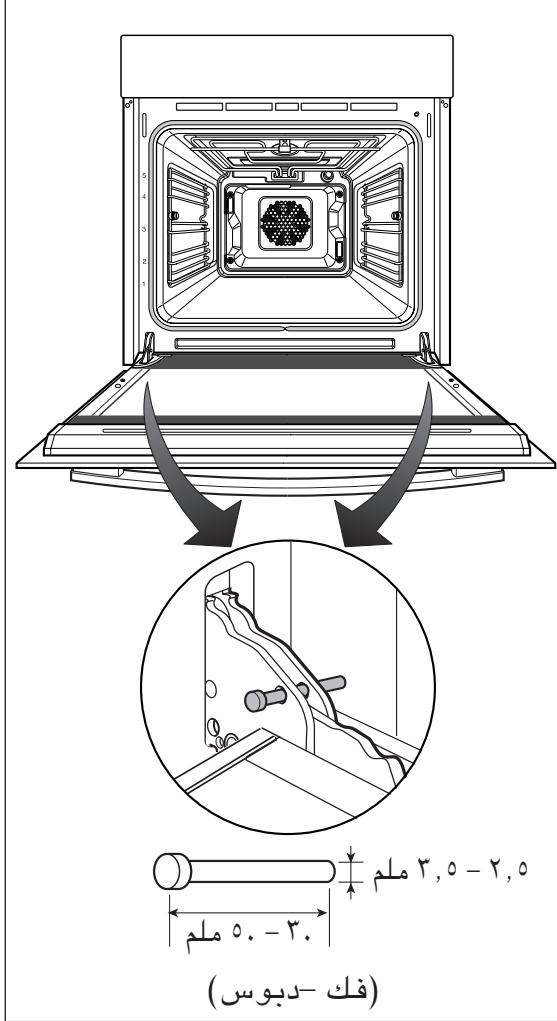
١. فك غطاء المصباح عن طريق لفه عكس اتجاه عقارب الساعة.
٢. استبدال المصباح (نوع، E1٤، ٢٣ فولت، ٢٥ واط، مقاوم للحرارة حتى ٣٠٠ درجة مئوية)

\* قم بشراء المصباح من خدمة العملاء أو من تاجر متخصص.



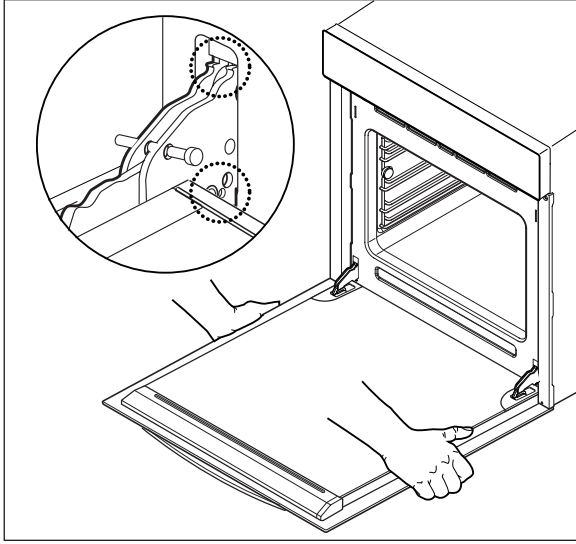
# باب الفرن

باب الفرن يمكن نزعهُ للتنظيف.

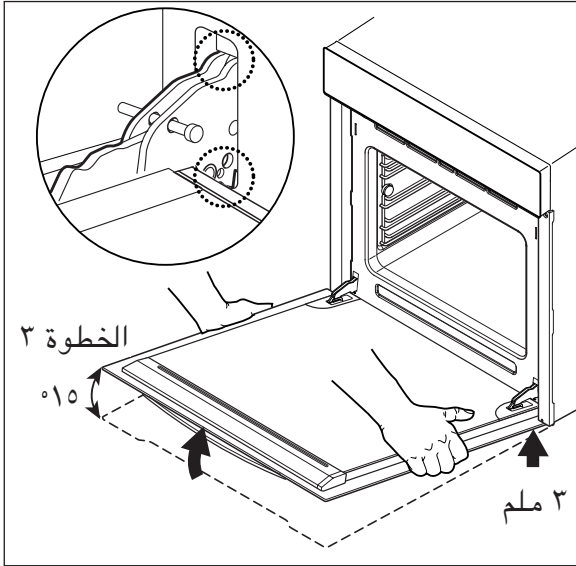


# باب الفرن

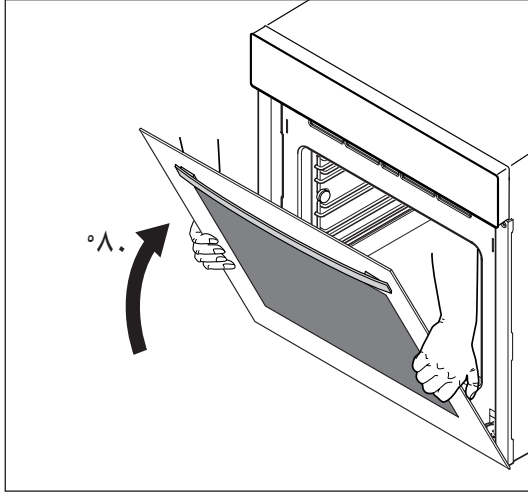
٢. امسك باب الفرن في وسط الجانبين.



٣. دور الباب بحوالي ١٥ درجة الى الأعلى وارفع منطقة المفصلتين بحوالي ٢ ملم عموديا.



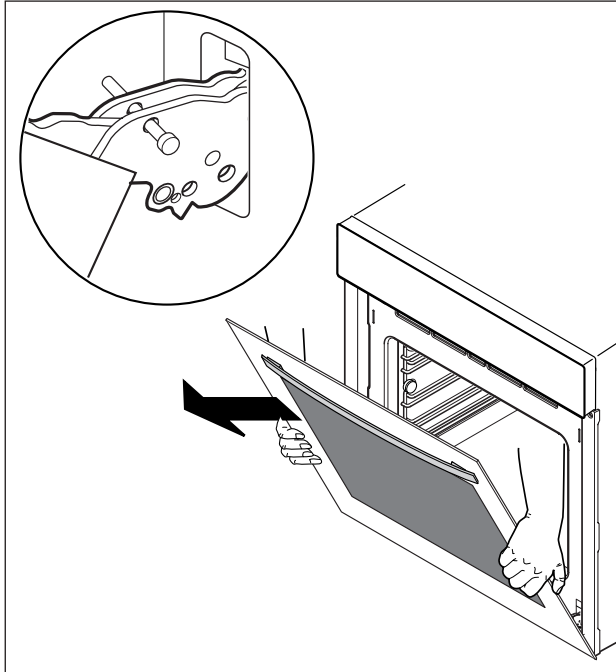
# باب الفرن



٤. الآن ، وّر الباب بحوالي  
٨٠ درجة حتى تسحب  
المفصلتين من الفتحات  
تماما. وضع الباب باتجاه  
الوجه الخارجي الى الأعلى  
على سطح ناعم مثل  
بطانية من أجل تجنب أي  
خدش.

## ⚠ تحذير :

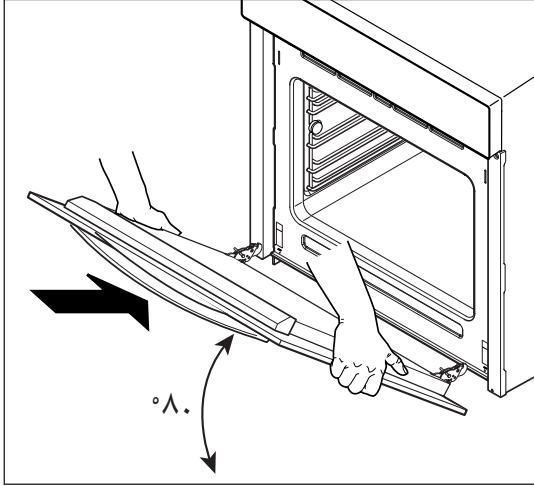
من أجل السلامة، لا بد  
من نزع نوابيس القفل من  
مفصلي الباب عند نزع  
الباب.



لمحة : إذا فقدت  
نوابيس القفل، يمكنك  
استخدام قضيبا  
معدنيا مناسباً أو  
مسمارا.

# باب الفرن

إعادة باب الفرن الى مكانه  
لا بد من إعادة نوابيس القفل الى مكانها في المفصلتين.



١. امسك الباب بكلي اليدين  
وكل منهما في الوسط في  
الجانبين.
٢. ضع مفصلي الباب حتى  
تدخل الى مكانيهما تماما  
في فتحات المفصلة ١.
٣. ثور الباب بمحاذاة أفقية  
وانزع نوابيس القفل من  
المفصلتين ٢.
٤. اغلق باب الفرن.

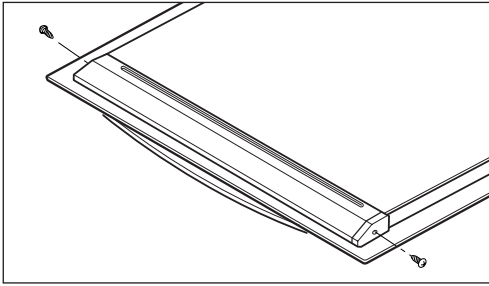


\* لا تنزع نوابيس الفك  
حتى تضع الباب الى  
مكانه بإحكام.

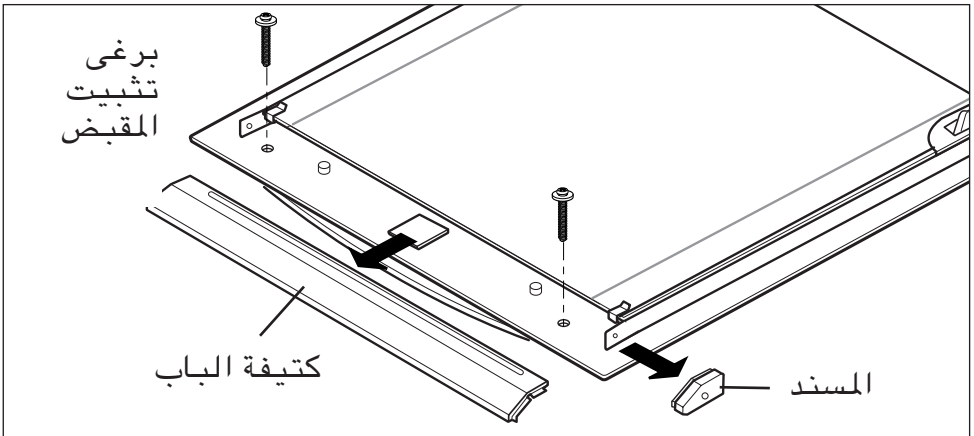
# باب الفرن

**لوحة إدخال الزجاج في باب الفرن**  
باب الفرن مثبت بأربع لوح زجاجية، مركبة واحدا فواحد. واللوح الزجاجية الداخلية يمكن نزعها للتنظيف.

**⚠ تحذير :** انزع اللوح الزجاجية فقط بباب الفرن المنزوع من مفصلتيه! إذا كان الباب موجودا في مكانه، قد يرتفع بسبب فقد الوزن، الأمر قد يؤدي الى جرح. (لا تنزع نوابس القفل من المفصلتين!)  
ملاحظة: إذا استخدمت أي قوة - خاصة في أطراف اللوحة الزجاجية الأمامية - قد ينكسر الزجاج. ضع باب الفرن على السطح الناعم باتجاه المقبض الى الأسفل.



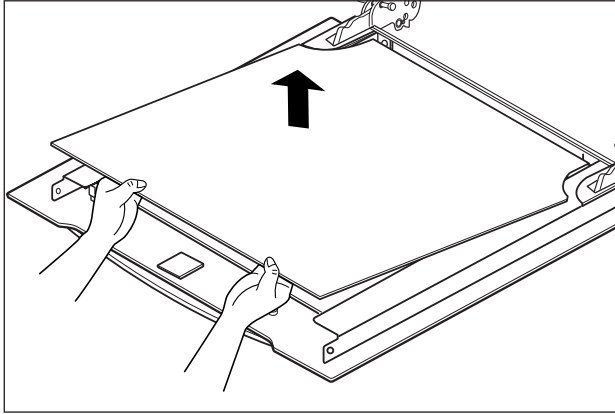
1. انزع البرغيين في الجانبين اليمين واليسار من الباب.
2. انزع الكتيفتين الجانبيتين البلاستيكيتين. وانزع الغطاء المعدني الأعلى قوف لوح الباب الزجاجية. وارخ برغبي التثبيت في مقبض الباب.



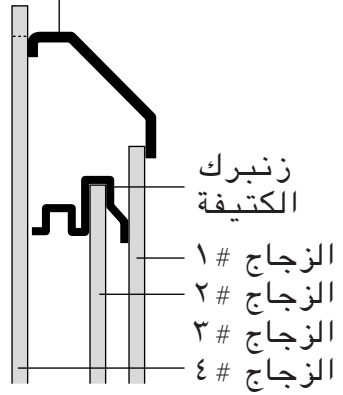


# باب الفرن

٣. لوحة موجودة في داخل الباب أكثر يمكن الآن نزعها.

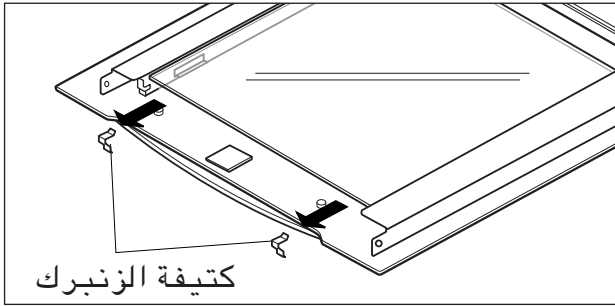


كتيفة الباب

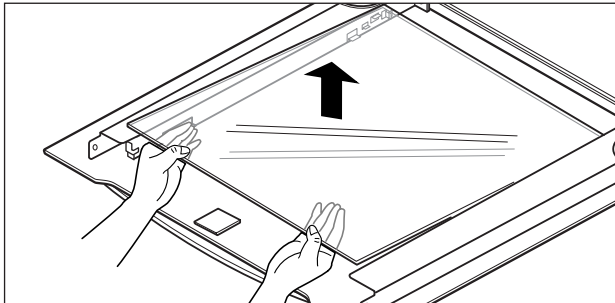


ملاحظة: نظّف الزجاجات بالماء الدافئ أو سائل الغسيل وامسح لتجفيفها بقماش ناعم ونظيف.

٤. انزع المثبتين لحمل الزنبك من اللوحتي ٢ و٣.



٥. يمكنك الآن نزع اللوحتي ٢ و٣.



# باب الفرن

## تنظيف اللوحات الزجاجية

نظف اللوحات الزجاجية بمادة غسيل ناعمة. ولا تستخدم أي مادة كاشطة أو مادة تنظيف المقلاة.

## إعادة اللوحات الزجاجية الى أماكنها

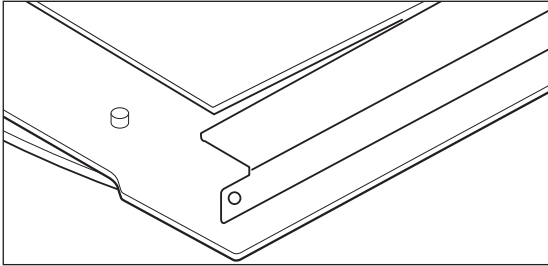
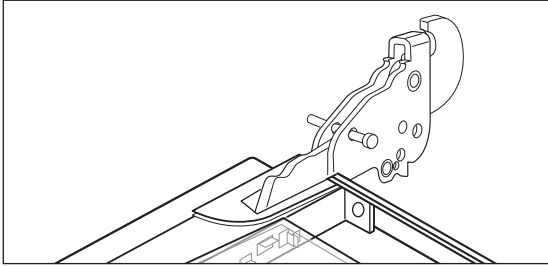
١. اعد كلي اللوحتين

الزجاجيتين الى مكانيهما.

واعد المثبتين لحمل

الزنبك بين اللوحتي ٣

و ٢ الى مكانيهما.

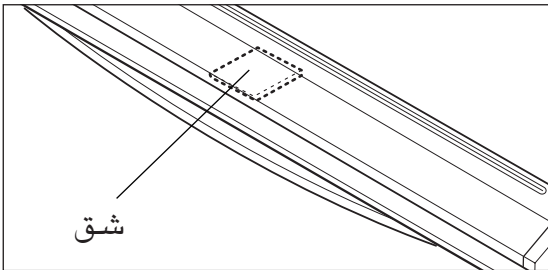


٢. ضع العازلة في موضعها

المناسب والبرغى في

مقبض الباب وثبتهما

على كلي الجانبين.



## تحوى الخلل وإصلاحه

الحلول	السبب المحتمل	الخلل
شغل الفرن. اضبط الطاعة (راجع جزء "قبل التشغيل لأول مرة").	لا يوصل الفرن بالكهرباء. لا يتم ضبط الساعة.	لا يعمل الفرن لرفع الحرارة.
تأكد من أوضاع الضبط.	لا يتم اختيار الأوضاع المطلوبة.	
تأكد من الصهيرة ونظام الحماية. إذا حدث الخطأ من جديد، اتصل بفني كهربائي مؤهل.	الخطأ في مخرج التيار الرئيسي. ويعمل نظام الحماية الكهربائية أو انفخت الصهيرة.	
الغ البرنامج التلقائي أو اعد ضبطه.	يعمل برنامج تلقائي للبدء بالتشغيل في وقت لاحق.	لا يعمل الفرن حتى بعد ضبط الوظيفة ودرجة الحرارة.
اتصل بمركز خدمات محلي.	الخطأ في النظام الإلكتروني.	يعرض رمز الخدمات مع رمز الخطأ.
اعد ضبط الساعة (راجع جزء "قبل التشغيل لأول مرة").	قد حدث انقطاع الطاقة.	يعرض الوقت في الساعة الإلكترونية وامضا.
استبدل البصيلة (راجع جزء "التنظيف والعناية").	الخطأ في البصيلة.	لا يعمل ضوء الفرن.

# تحوى الخلل وإصلاحه

إذا لم تحل الخطأ والمشكلة بالطرق المذكورة أعلاه، اتصل بمركز الخدمات المحلي.

**ملاحظة :** إذا حدث الخطأ، لا بد من إيقاف الجهاز عن العمل. وإذا حدث خطأ ، لا بد من فصل قابس التيار الرئيسي من مخرج التيار أو إطفاء الطاقة بسحب الصهيرة.

لا بد من إصلاح الجهاز من قبل فني مدرب خاص ومحترف كهربائي مؤهل فقط. والإصلاح غير المناسب قد يؤدي الى الخطر الكبير.

في حالة حدوث الخطأ، الإصلاح من قبل الفني من مركز الخدمات أو التاجر يجري على حسابك حتى أثناء فترة الضمانة.

**تنبيه !** إصلاح الجهاز لا بد من إجراؤه من قبل الفني المختص الخاص فقط ! والإصلاح غير الصحيح قد يؤدي الى خطر كبير.

**تنبيه !** لا تستخدم الجهاز إذا كان متضررا. وفي حالة حدوث الخطأ أو انقطاع الطاقة، اوقف الجهاز عن العمل بفصل التيار الرئيسي. وفي حالة الخطأ ، لا تغطي الضمانة زيارة الفني من مركز الخدمات أو التاجر ، حتى أثناء فترة الضمانة ، في حالة حدوث الخطأ الذي ينتج عن استخدام الزبون غير العادي.

# المواصفات التقنية

---

توصيل التيار الرئيسي  
استهلاك الطاقة الأقصى

٢٢. - ٢٤. فولت ، - ٥. هرتز  
٢٨٥. واط

## أبعاد داخل الفرن

الارتفاع \* العرض \* العمق  
السعة (السعة المستخدمة)  
خروج الطاقة

٣٠.٠ \* ٤٢.٤ \* ٤١.٦ سم  
٥٥ لتر  
٢٨٥. واط

# المواصفات التقنية

## الأحكام والمعايير والمقاييس والاتجاهات

### الجهاز يتبع المقاييس والمعايير التالية :

- \* EN 60 335-1 و EN 60 335-2-6 (سلامة الأجهزة الكهربائية عند الاستخدام في المنزل المحلي وللأغراض الشبيهة).
- \* EN 60 350 أو DIN 44546/44547/44548 (خصائص التشغيل لأجهزة الطبخ الكهربائية المحلية ، الصحن الحارة ، الأفران والشوايات).
- \* EN 55014-2/VDE 0875 Part 14-2
- \* EN 55014 / VDE 0875 Part14 / 1999-10
- \* EN 61000-3-2 / VDE 0838 Part 2
- \* EN 61000-3-3 / VDE 0838 Part 3 (المتطلبات الأساسية فيما يخص التداخل الألكترو- مغناطيسي (EMI))

### الجهاز يتبع الاتجاهات الأوروبية التالية:

- \* EEC/23/73 الصادر في ١٩ فبراير ١٩٧٣ (الفولتية المنخفضة) ، بما فيها ملحق EEC/90/683
- \* EEC/89/336 الصادر في ٣٠ مايو ١٩٨٩ (EMI)، بما فيها ملحق 92/31/EEC
- \* EWG/93/68 (علامة التهوية)

# تعليمات التركيب

**الهام :** التركيب لا بد من إجراؤه من قبل الفني الكهربائي المحترف المؤهل فقط.

الفرن لا بد من تركيبه تبعا لتعليمات الشركة المصنعة.

## تعليمات السلامة لفني التركيب

- \* أثناء التركيب، تأكد من أن أي شخص متصل بالمكونات الموصولة بالكهرباء.
- \* البيت الذي تم تركيب الفرن فيه لا بد من إبتاع المتطلبات لمقاييس ومعايير DIN 68930.
- \* لا بد من تركيب الفرن من قبل الفني الكهربائي المحترف المؤهل، وفقا للأحكام والمعايير والمقاييس المعنية.
- \* الفرن جهاز ثقيل ولا بد من نقله بعناية كبيرة.
- \* قبل التشغيل لأول مرة، انزع جميع التغليفات في الخارج وداخل الجهاز.
- \* لا تعدل الجهاز الأمر قد يؤدي الى المشاكل التقنية للفرن.
- \* منطقة الطبخ المدموجة أو الصحون الحارة يتم تزويده/تزويدها بالتوصيلات الخاصة. وهذه قد تلصق بالتوصيلات المناسبة المعنية من نفس النوع.

# خدمات الزبون وقطع الغيار

إذا احتجت الى قطع غيار أو فني ، اتصل بمركز الخدمات المحلي من إل جي:

وأتصالك الهاتفي موصول تلقائياً الى مركز الخدمات المسؤول حسب رمز البريد في المنطقة. ويمكنك أن تجد عنوان مركز الخدمات المحلي لك. ويرجى التأكد من وجود تفاصيل الأمور التالية في تناول اليد :

١. اسمك وعنوانك بما فيها رمز البريد.
٢. رقم هاتفك
٣. التفاصيل الدقيقة لطبيعة المشكلة.
٤. رقم الموديل والرقم المسلسل ورقم الإنتاج. وهذه التفاصيل مبينة في لوحة التقدير الموجودة في اليمين من باب الفرن.
٥. تاريخ شراء الفرن. ويرجى ملاحظة أن إثبات الشراء ضروري لطلب ضمان. قبل التقدم بطلب الضمانة، يرجى التأكد من أنك قرأت جزء " تحرى الخلل وإصلاحه " تماماً. وسيكون هناك أجرة لأي فخص يقوم به الفني في حالة تأكيد من عدم وجود خطأ ميكانيكي أو كهربائي في الجهاز.

## مركز الخدمات

من أجل الأسئلة العامة عن أجهزة إل جي أو المزيد من التفاصيل من منتجات إل جي، يرجى الاتصال بمركز الخدمات لشركتنا.



---





**LG Electronics Inc.**