



# الفرن المُبْتَدِئ

تَعْلِيماتُ التَّشْغِيل

**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 للمراجعة في أي  
وقت.  
ويرجى تسليم هذا الدليل إلى صاحب الفرن الجديد في حالة  
بيع الفرن.

# المقدمة

---

**المستخدم العزيز،**

لقد اشتريت 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 تماماً  
بعناية.

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

واحتفظ بدليل التعليمات في مكان آمني للمراجعة في حالة خطر الأسئلة  
في بالك. وإذا بعت 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	الملاحق
١٧	الشرائح التيليسكوبية (الملاحق 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)
٣١ - ٣٠	الجمع بين الوقت الإجمالي للطهي/الخبز ونهاية وقت 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

---

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

# السلامة

- 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 الخطأ أخطار جسيمة. في حالة الاحتياج إلى إصلاح، برجاء الاتصال بمركز خدمة LG أو الوكيل الأخاص بك

• في حالة تلف سلك التيار، يجب استبداله بسلك خالص أو مجمع من قبل المصنع، أو وكيل الخدمة.

• يجب ألا تلامس الأطراف الكهربائية والكافلات الفرن.

• يجب توصيل الفرن بمصدر التيار باستخدام قاطع دائرة أو منصهر مناسب. لا تستخدم مهابئات 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 الم Shawwa. يجب الاحتفاظ بالأطفال بعيداً عن الجهاز.
- ⚠ تحذير:** برجل 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، تشير الأسطح الداخلية للفرن ساخنة جداً! يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة الأجزاء الساخنة داخل الفرن.
- لا تخزن المواد القابلة للاشتعال أو القابلة للتشويه بسهولة في الفرن.
- تشير 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 تشير الأسطح أحسن من العادي، فيجب الاحتفاظ بالأطفال على مسافة آمنة.
- أثناء الطهي، توخي الحذر عند فتح باب الفرن حيث سيتم هروب الهواء الساخن والبخار بسرعة من داخل الفرن.
- عند طهي أطباق تحتوي على الكحول، فقد يتبرخ الكحول بسبب درجات الحرارة العالية. قد يشتعل البخار عندما يتلامس مع الأجزاء الساخنة من الفرن.
- لا تستخدم أجهزة تنظيف ذات ضغط مياه 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 درج 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 فوبل الألومنيوم أسفل الفرن ولا تضع أي صوانٍ خبز أو أوانٍ عليه. فورق فوبل 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 عميقية.
- لا تستخدم باب الفرن كطربizza 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 يعبثون 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 النفايا الصديقة للبيئة من السلطات المحلية.

## الأجهزة المستعملة

### ⚠ تحذير !

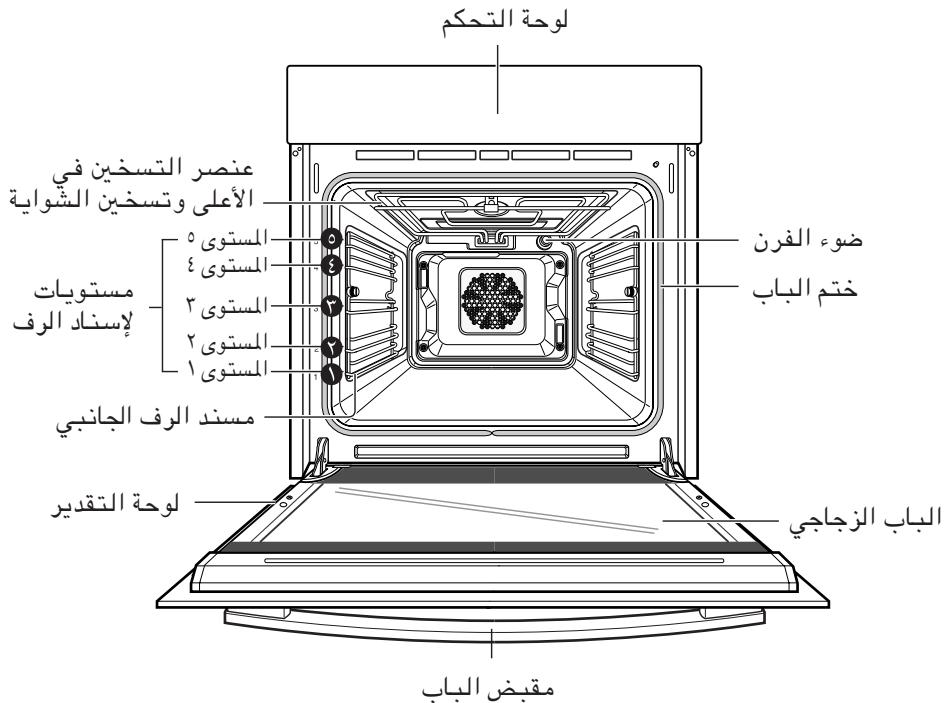
- لا بد من جعل الأجهزة المستعملة غير قابلة للاستخدام قبل إرمائه بحيث لا تسبب في أي خطر. ومن أجل هذا، انزع قابس الجهاز من مخرج التيار وانزع سلك التيار من الجهاز.

- من أجل حماية البيئة، لا بد من إرماء الأجهزة المستعملة بشكل مناسب.
- لا بد من إرماء الجهاز وفقا لأحكام النفايا المحلية.

- ستخبرك السلطات المحلية بوقت إرماء النفايا الخاصة أو منشآت النفايا العامة.

# وصف الجهاز

## المنظور

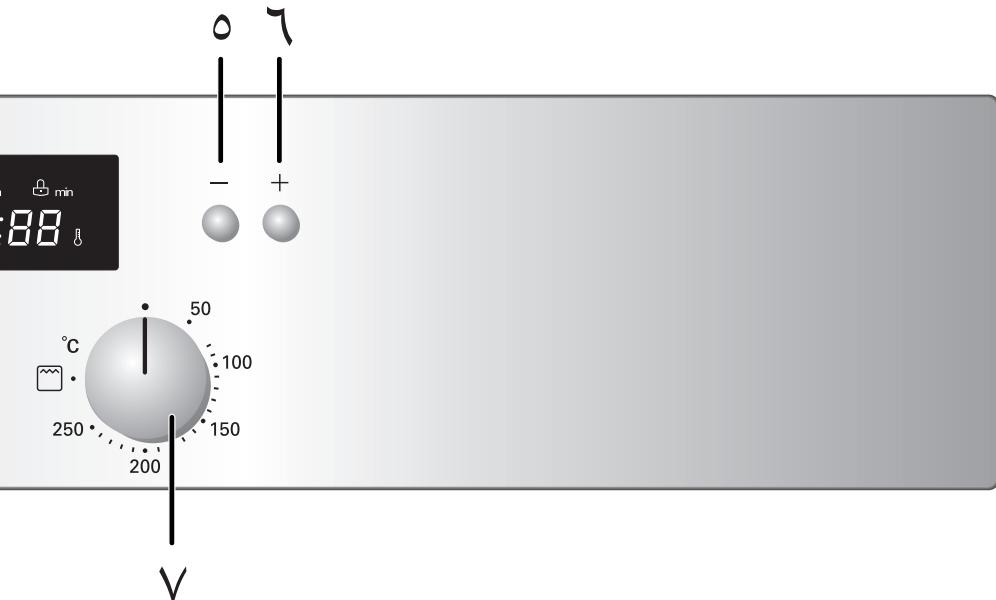


يتم ترقيم مستويات الفرن من الأسفل.  
ويستخدم المستوى ٤ والمستوى ٥ بصورة رئيسية لوظائف الشواية.

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

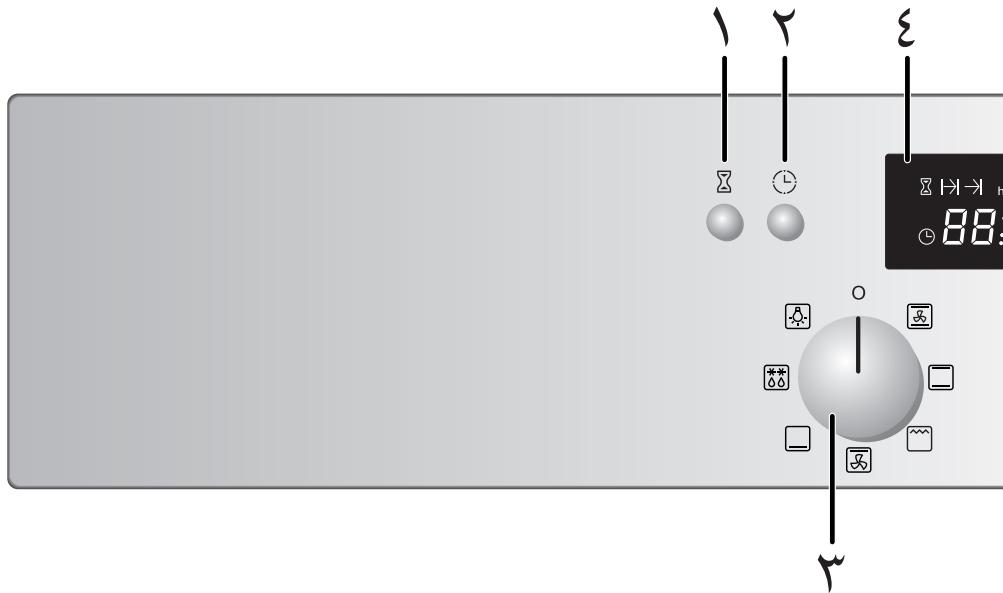
# لوحة التحكم

■ للطراز: LB621120S



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

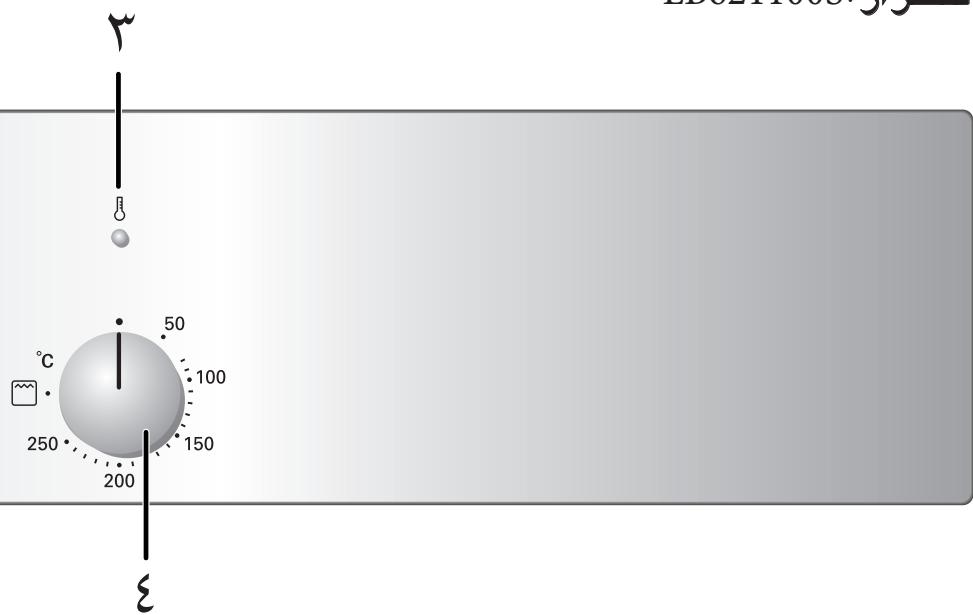
# لوحة التحكم



٥. زر التقليل
٦. زر الزيادة
٧. عقدة درجة الحرارة

# لوحة التحكم

■ للطراز: LB621100S



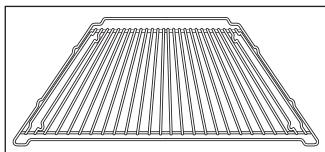
١. مؤشر الوظيفة
٢. عقدة وضع التشغيل

# لوحة التحكم

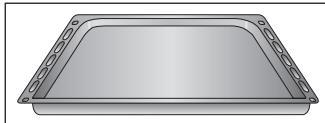


٣. مؤشر الحرارة
٤. عقدة درجة الحرارة

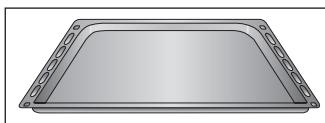
الملاحق



## الشواية السلكية للصخون والصفحة للخبز والصفحة للتشوية



# المقالة بعمق للكعكات بالعصر للتثنوية ولجمع العصير عند التثنوية أو الدهن.



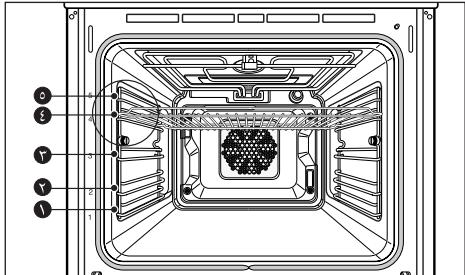
## صينية الخبز للكعك، والاسفنجيات، والبسكويت.

## اللمحات لاستخدام الصينيات والروفوف

تأكد من وضع الصينيات  
والرروف في المسندين في  
الجانبين بشكل مناسب.

وخذ عناء خاصة عند  
إخراج الأطراق بعد انتهاء  
الطبخ من الفرن! استخدم  
حامل القدر من القماش  
المناسب أو قفازات الفرن.

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

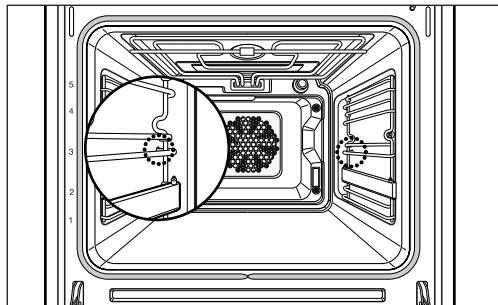


**تثبيت شبكة الشواية وصينية الخبر  
والمقالة بعمق**  
**ازلق الصينية أو الرف في المستوى  
المرغوب فيه. ويتم ترقيم مستويات  
مسند الرف من الأسفل إلى الأعلى.**

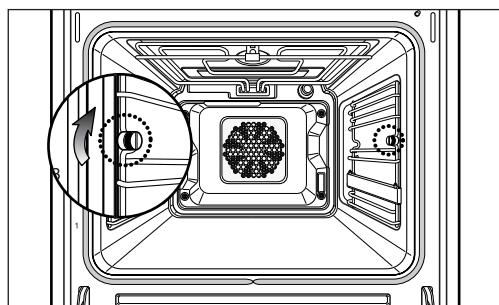
# الشرائح التليسكوبية (الملاحقات المعينة)

## التركيب

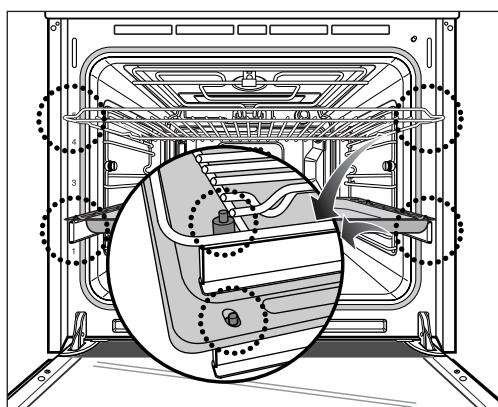
يتم تركيب الشرائح التليسكوبية كما يلي:



١. ضع قضيب الإدخال لدعامة الرف في الفتحة.



٢. اضبط الجزء الداخلي في الأمام على فتحة البرغي الأمامية. ويلوّر برغى وثيت البرغين. وكرر الخطوات لذراع الشريحة التليسكوبية الثانية.



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

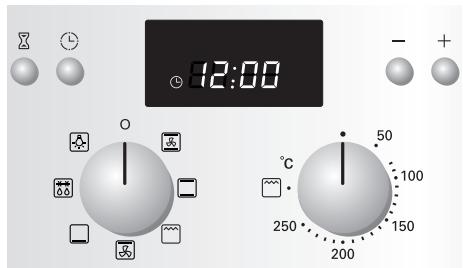
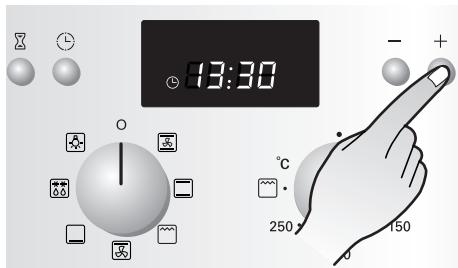
# قبل الاستخدام لأول مرة

## 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.  
(١٣:٣٠، في المثال)  
سيتم ضبط الوقت بعد ٤ ثوانٍ.

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

# التنظيف في البداية

نُظّف الفرن بعناية قبل البدء بالتشغيل.  
هام : لا تستخدم أي مادة تنظيف كاطشة أو خدشة. الأمر قد يؤدي إلى إحداث ضرر في أسطح الفرن.

## واجهة الجهاز

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

## الجدران الداخلية للفرن

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

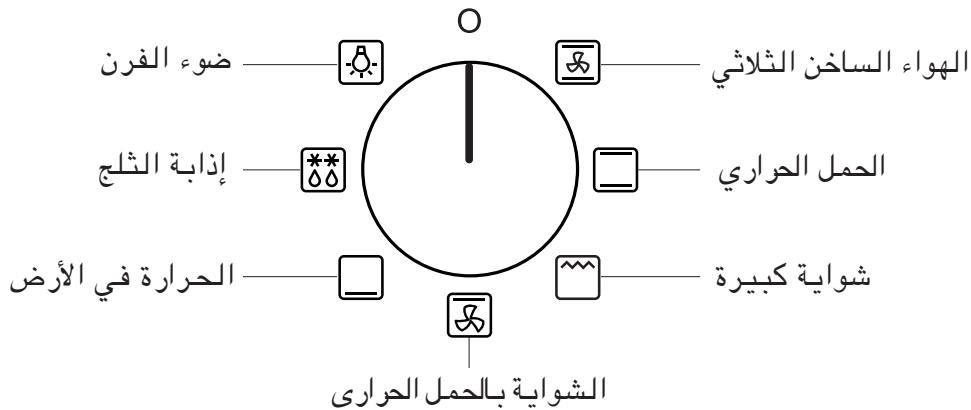
## التسخين

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

- افتتح النوافذ وتأكد من إجراء التهوية أثناء الإجراءات.
١. تأكد من ضبط وقت اليوم بشكل صحيح.
٢. انزع جميع الملحقات من الفرن.
٣. استخدم المقابض 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.

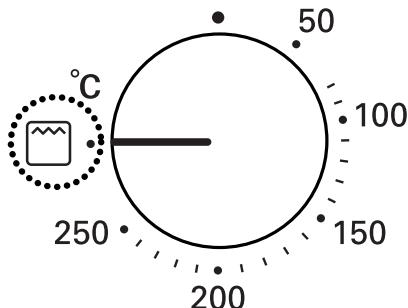
# استخدام الفرن

## أوضاع التشغيل



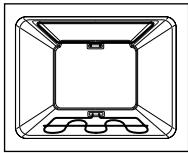
## وصف أوضاع التشغيل

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.



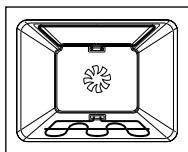
عند استخدام وظيفة المشواة (Wave), أler عقدة درجة الحرارة على علامة المشواة.

# استخدام الفرن



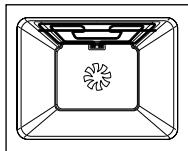
## الحرارة التقليدية

من أجل الحرارة العادية، تستخدم عوامل التسخين في الأعلى والأصل من حجيرة الخبز. ووضع التشغيل هذا مناسب لخبز الكعكات والخبز لمدة قصيرة، والمعجون الحساس ولتشويه لحم البقر وشرائح لحم التقر على المستوى الأول. ودرجة الحرارة الموصى بها  $190^{\circ}\text{C}$ .



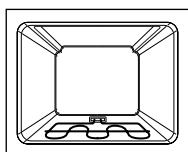
## الهواء الساخن الثلاثي

بالإضافة إلى عوامل التسخين العادية، يستخدم وضع الهواء الساخن الثلاثي عوامل التسخين في الجدار الخلفي ومرودة الهواء الحار. وهذا يعني أن درجة الحرارة للتشويه والخبز قد تنخفض بواقع  $20$  أو  $40^{\circ}\text{C}$ . ودرجة الحرارة يتم ضبطها مسبقاً على  $150^{\circ}\text{C}$ . وهذا الوضع مناسب للكعكات والبسكويت، نظراً لأنه ممكّن لخبز على أعلى من المستوى الأول من نفس الوقت.



## الشواية بالحمل الحراري

في هذا الوضع، يتم استخدام عناصر حرارة المشواة مع مرودة الهواء الساخن. ودرجة الحرارة الموصى بها  $190^{\circ}\text{C}$ . هذه الوظيفة مناسبة للبيتزا والكعكات من الجبن.

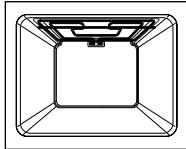


## الحرارة في الأرض

على وضع الحرارة في الأرض، تستخدم عوامل التسخين في أرض الفرن. ودرجة الحرارة الموصى بها  $170^{\circ}\text{C}$ . وهذه الوظيفة على الأخص مناسبة لانتهاء خبز الكعكات أو البيتزا لتحمير وترقيق القعد، على أحدى مستويات مسند الرف.

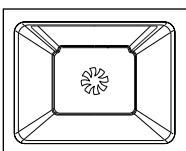
# استخدام الفرن

## ال Shawayia kbeera [٣]



تستخدم الشواية الكبيرة (٣) لعوامل التسخين الكلي. ولا يتم ضبط برجة الحرارة مسبقاً. ويمكنك اختيار الوضع من بين الأوضاع الثلاث. وال Shawayia kbeera (٣) مناسبة لطبع شرائح اللحم، شرائح السمك أو تحمير الخبز وعند طبخ كمية كبيرة من الطعام للتحمير أو الغرتن.

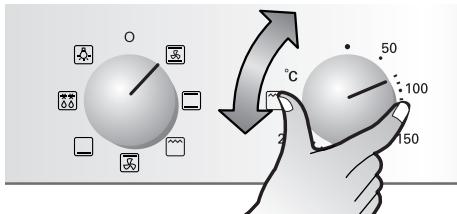
## إذابة الثلج [٤]



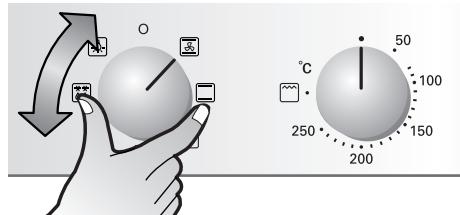
على وضع إذابة الثلج، تستخدم المروحة بدون التسخين. ويساعد بوران الهواء على سرعة إذابة الثلج. وضع الطعام المجمد في وعاء مناسب لمنع السوائل الناتجة عن إذابة الثلج. وعند الحاجة، يمكنك استخدام شبكة الشواية والمقلة بعمق لتجنب وسخ الفرن. وإذا سار الماء في الفرن، أختام الباب ستتصبح متتسخة وقد تحدث الروائح الكريهة.

# 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 "O" 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.

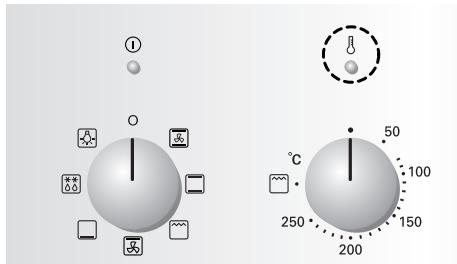
## أطباق الخبز

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.

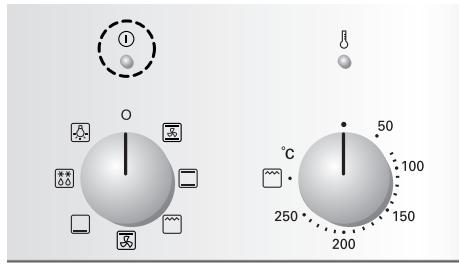
# استخدام الفرن

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.

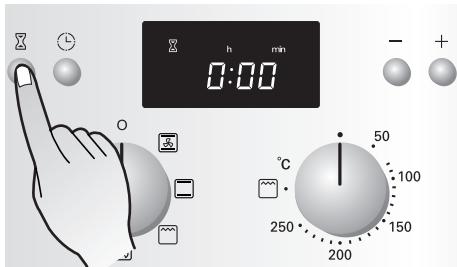
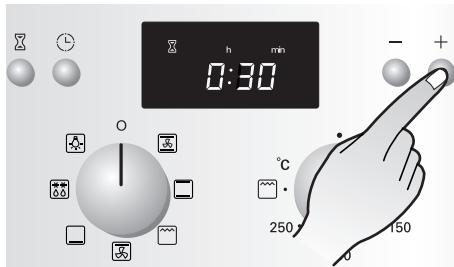
→ **| نهاية وقت الطهي**  
يومض عند ضبط نقطة الوقت المضبوطة لنهاية وقت الطهي/الخبز أو عرضها. يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً عند الوقت المضبوط.

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

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

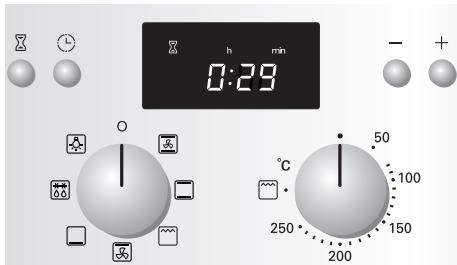
# استخدام الفرن

## ضبط المؤقت (للتراز: LB621120S)



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

١ اضغط زر المؤقت (☒).



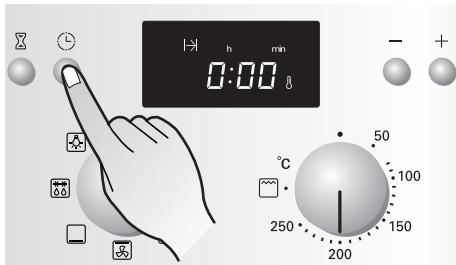
٣ بعد ٤ ثوان، سيتم ضبط الوقت.  
سيتم سماع نغمة إشارة.

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

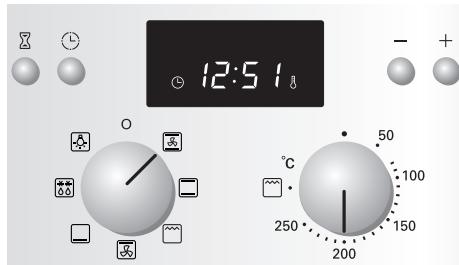
# استخدام الفرن

## برمجة وقت الطبخ الكلي/الخبز (للتراز : LB621120S)

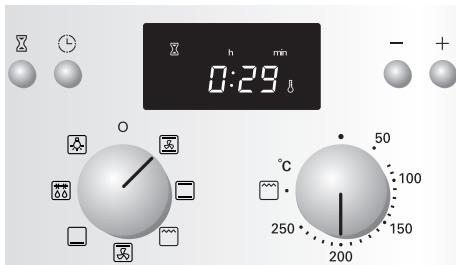
يتوقف الفرن عن العمل تلقائياً عند انتهاء الوقت.



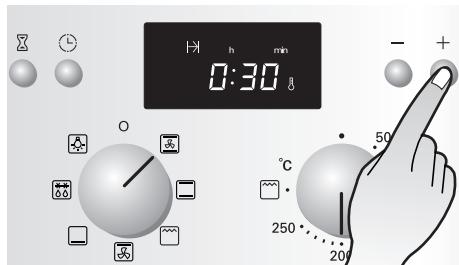
٢ اضغط زر الساعة (🕒) مرة واحدة.



١ اختر وضع التشغيل المطلوب ودرجة الحرارة.



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



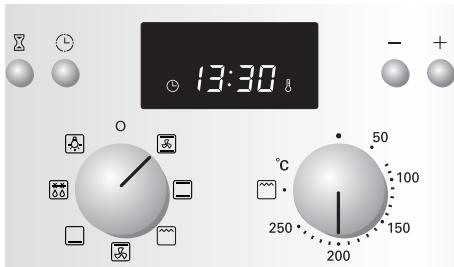
٣ اضبط الوقت الإجمالي المطلوب للطهي/الخبز باستخدام زرزي الزيادة/+ التقليل (-/-).  
٣٠ دقيقة، في المثال)

# استخدام الفرن

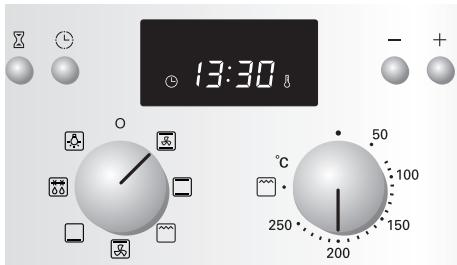
**برمجة وقت نهاية الطبخ/الخبز (للطراز: LB621120S)**  
يتوقف الفرن عن العمل تلقائياً عند انتهاء الوقت.



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، وسيتوقف الفرن عن التشغيل تلقائياً. اضغط أي زر مرة واحدة لإلغاء الصوت المسموع.



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

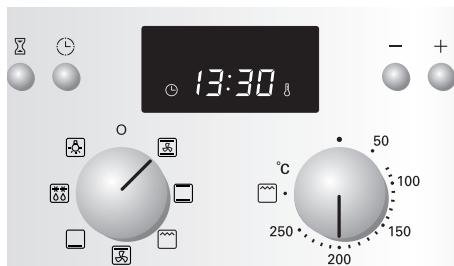
# استخدام الفرن

## الجمع بين الوقت الإجمالي للطهي/الخبز ونهاية وقت الطهي/الخبز (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/الخبز باستخدام زرزيادة/التقليل (-/+).  
٣٠ دقيقة، في المثال)

# استخدام الفرن

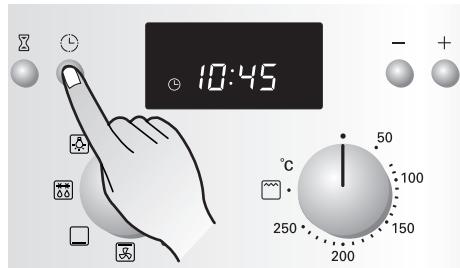


٦ بعد ٤ ثوان، سيتم ضبط الوقت.  
سيتم سماع نغمة إشارة.  
٣. دقيقة قبل نهاية وقت  
الطهي/الخبز، يعمل الفرن  
تلقاءً عند الوقت ١٤:٣٠ في  
المثال الموضح. بمجرد انتهاء  
الوقت، سيتم سماع نغمة،  
وسيتوقف الفرن عن التشغيل  
تلقاءً. اضغط أي زر مرة  
واحدة لإلغاء الصوت المسموع.

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

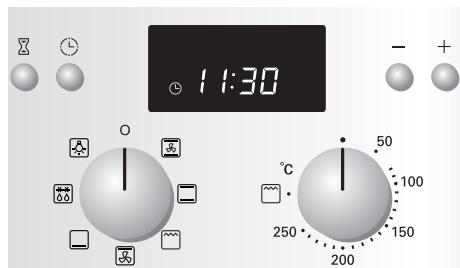
# استخدام الفرن

## ضبط وقت اليوم (للتراز: LB621120S)



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

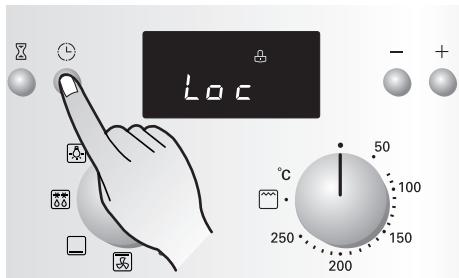
١ اضغط زر الساعة (🕒) ٣ مرات.



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 بلا نية.

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.

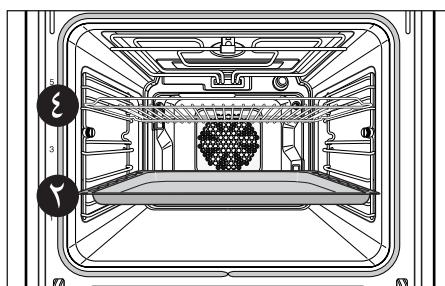
# الخبز

## المعلومات العامة

عند الخبز، استخدم وضع الهواء الحار الثلاثي (☒) أو الحرارة التقليدية (□).

## صفيحة الخبز

- \* عند الخبز على وضع الحرارة التقليدية (□)، استخدم صفيحة الخبز بسطحها الداكن أو بسطحها المطلى.
- \* عند الخبز بالهواء الحار الثلاثي (☒) يمكنك استخدام صفيحة الخبز بسطحه المعدني الفاتح.
- \* ضع صينية الخبز دائمًا في الفرن باتجاه الجانب المسطح إلى الأمام.
- \* ضع صفيحة الكعك دائمًا في وسط الصينية أو الرف.
- \* عند الخبز بالهواء الحار الثلاثي (☒) أو الحمل الحراري (□)، يمكنك وضع صفيحتين من الخبز جنباً إلى جنب في الفرن. وهذا يعني أن وقت الخبز أطول بقليل فقط.
- \* عند استخدام الصينيتين (صينية الخبز والمقلة بعمق)، ضع المقلة 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: المقلة العميقة

المستوى ٤: مشواة سلك

(إذا كان لديك صينية بحجم متشابه)

المستوى ٢: صينية ذات حجم متشابه

المستوى ٤: المقلة العميقة

## استخدام جدول الخبز

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

- \* لا بد من مراجعة درجة الحرارة ووقت الخبز كمراجع فق. والأرقام الحقيقة تختلف حسب نوع الإعداد ، كمية المحتويات وصفحة الخبز المستخدمة.
- \* نوصىك باختيار درجة الحرارة المنخفضة أولا ، ثم ارفعها عند الحاجة، على سبيل المثال، إذا أردت درجة أعلى من التحمير أو زيادة وقت الخبز.
- \* إذا لم تستطع أن تجد ضبط الأوضاع للصيغة الطهوية ، استخدم الأوضاع للصيغة الطهوية الأكثر شبها.
- \* عند خبز الكعكات على صينية الخبز أو في صفيحة الخبز بأكثر من طبقة واحدة ، قد يستغرق وقت الخبز أطول وقت بـ ١٥ - ١٠ دقيقة.
- \* الخبز بالمحتويات التي تشمل السائل الأكثر (مثل البيتزا ، الكعكة من الفواكه ... الخ) لا بد من طبخه بطبقة واحدة فقط.
- \* في البداية قد يحدث التحمير غير المتساوي عند الكعكات والخبز بالمستويات المختلفة من المعجون. هذه الحالة لا تغير ضبط درجة الحرارة. يتم ضبط درجة التحمير 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 مبنية في الجدول بشرط أن الفرن لا يتم تسخينه مسبقا. وتسخين الفرن المسبق قد يؤدي إلى خفض الوقت بحوالي ١٠ دقائق.

# جدول الخبر

## الخبر بمستوى رف فردي

وقت الخبر			وضع التشغيل		
لكل النوعين من الخبر، بـالـساعـات والـدقـائق	درجة الحرارة المئوية	مستوى الرف	درجة الحرارة المئوية	مستوى الرف	الصيغة الطهوية
					إلكعكـات في صـفيحة الخبر
٥. دـقيقة - سـاعة و ١٠ دقـائق	١٨٠ - ١٦٠	١	١٦٠ - ١٥٠	١	كـعـكة الـباـونـد بـشـكـل مـسـتـير
١ ساعـة و ١ دقـائق - سـاعة و نـصف	١٧٠ - ١٥٠	١	١٦٠ - ١٤٠	١	الـبـيسـكـوـيت / الفـطـيرـة
٢٥ دقـيقـة - ٤ دقـائق	١٨٠ - ١٦٠	١	١٦٠ - ١٥٠	١	كـعـكة الإـسـفـنـج
١. دقـائـق ٢٥ - ٢ دقـائق	(١) ٢١٠ - ١٩٠	٢	١٨٠ - ١٧٠	٣	فـطـيرـة أـسـاسـيـة - معـجنـات بـقـشـرات قـصـيرـة
٢. دقـيقـة ٢٥ - ٢ دقـائق	١٩٠ - ١٧٠	٢	١٧٠ - ١٥٠	٣	فـطـيرـة أـسـاسـيـة - كـعـكة مـزيـجـة
٥. دقـيقـة - ١ ساعـة	١٩٠ - ١٧٠	١	١٧٠ - ١٥٠	١	فـطـيرـة تـفـاح
٢. دقـائق - ١ ساعـة و ١ دقـائق	٢١٠ - ١٩٠	١	١٨٠ - ١٦٠	١	كـعـكة توـابـل و فـطـيرـة أـسـاسـيـة (مـثـلـ كـيشـ لـورـينـ)
١ ساعـة - ١ ساعـة و ٢٠ دقـائق	١٩٠ - ١٧٠	١	١٦٠ - ١٤٠	١	كـعـكة الجـبـن
					كـعـكـات في صـينـيـة الخبر
٣. دقـيقـة - ٤ دقـائق	١٩٠ - ١٧٠	٢	١٧٠ - ١٦٠	٣	خـبـز الضـفـافـاـر / كـعـكـة كـبـيرـة
٤. دقـائق - ١ ساعـة	(١) ١٨٠ - ١٦٠	٢	(١) ١٧٠ - ١٥٠	٣	سـتوـلـنـ كـريـسمـاس
٢. دقـائق	(١) ٢٢٠	٢	(١) ٢٠٠ - ١٨٠	١	الـبـيـزـ (خـبـزـ الـجاـواـدـ) فـي الـبـيـادـيـاـ، بـعـدـها
٣. دقـائق - ١ ساعـة	١٨٠ - ١٦٠		١٦٠ - ١٤٠		فـطـيرـة بـكـلـاـير
١٥ دقـيقـة - ٣٠ دقـائق	٢١٠ - ١٩٠	٢	(١) ١٧٠ - ١٦٠	٣	لـفـةـ سـوـيـسـيـة
١. دقـائـق - ٢٠ دقـائق	(١) ٢٠٠ - ١٨٠	٢	(١) ١٧٠ - ١٥٠	٣	كـعـكـةـ الـفـواـكهـ مـعـ
٤ دقـيقـة - ١ ساعـة و ٢٠ دقـائق	١٩٠ - ١٧٠	٢	١٧٠ - ١٦٠	٣	فـطـيرـةـ بـقـشـراتـ قـصـيرـة

# جدول الخبر

وقت الخبر			وضع التشغيل
لكل النوعين من الخبر، بالساعات والدقائق	درجة الحرارة المئوية	مستوى الرف	درجة الحرارة المئوية
٤. رقيقة - ١ ساعة و ٢٠ دقيقة	(١) ١٨٠ - ١٦٠.	٣	مستوى الرف
٢٠ دقيقة - ١ ساعة	(١) ٢١٠ - ١٩٠.	١	٢٠٠ - ١٨٠.
١٠ دقائق - ٢٥ دقيقة	(١) ٢٢٠.	١	٢٢٠ - ٢٠٠.
٨ دقائق - ١٥ دقيقة	(١) ٢٣٠.	١	٢٢٠ - ٢٠٠.
٥٠ دقيقة - ٣٥ دقيقة	٢٣٠ - ٢١٠.	١	٢٠٠ - ١٨٠.
٦ دقائق - ٢٠ دقيقة	(١) ١٩٠ - ١٧٠.	٣	١٦٠ - ١٥٠.
١٠ دقائق - ٤٠ دقيقة	١٨٠ - ١٦٠.	٣	١٥٠ - ١٤٠.
١٥ دقيقة - ٢٠ دقيقة	١٩٠ - ١٧٠.	٣	١٦٠ - ١٥٠.
ساعتان - ساعتان و ٣٠ دقيقة	١٢٠ - ١٠٠.	٣	١٠٠ - ٨٠.
٣٠ دقيقة - ٦٠ دقيقة	١٤٠ - ١٢٠.	٣	١٢٠ - ١٠٠.
٤٠ دقيقة - ٦٠ دقيقة	١٩٠ - ١٧٠.	٣	١٧٠ - ١٦٠.
٢٠ دقيقة - ٣٥ دقيقة	(١) ٢١٠ - ١٩٠.	٣	١٧٠ - ١٦٠. (١) ١٨٠ -
٢٠ دقيقة - ٣٥ دقيقة	(١) ٢٢٠ - ١٨٠.	٣	(١) ٢٠٠ - ١٨٠.

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

# جدول الخبز

## جدول الكوكي الرفيع والأطباق المخبوزة

وقت الخبز بالساعات والدقائق			مستوى الرف	النوع
	درجة الحرارة المئوية	الوقت		
٤٥ دقيقة - ١ ساعة	٢٠٠ - ١٨٠	١		الفطيرة المخبوزة
٢٥ دقيقة - ٤٠ دقيقة	٢٠٠ - ١٨٠	١		لازاني
١٥ دقيقة - ٣٠ دقيقة	٢٢٠ - ٢٠٠	١		الخضار المخبوز (١)
١٥ دقيقة - ٣٠ دقيقة	٢٢٠ - ٢٠٠	١		باغيتية مع البيتزا (١)
١٥ دقيقة - ٣٠ دقيقة	٢٠٠ - ١٨٠	١		سوفولي
٣٠ دقيقة - ١ ساعة	٢٠٠ - ١٨٠	١		فطيرة السمك
٣٠ دقيقة - ١ ساعة	٢٠٠ - ١٨٠	١		الخضار المحسو

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

## جدول الخبز للأطباق المجمدة والسريعة التحضير

الوقت	درجة الحرارة	وظيفة الفرن	مستوى الرف	الطبق
اتبع التعليمات في العلبة.	اتبع التعليمات في العلبة.	<input type="checkbox"/>	٣	بيتزا المجمدة
اتبع التعليمات في العلبة.	اتبع التعليمات في العلبة.	<input type="checkbox"/>	٣	باغيتية
اتبع التعليمات في العلبة.	اتبع التعليمات في العلبة.	<input type="checkbox"/>	٣	فطيرة كعكة الفواكه
٢٥ - ١٥ دقيقة	٢٠٠ - ٢٢٠ م	<input checked="" type="checkbox"/>	٣	الرقائق

احسب مستويات الرفوف من الأسفل الى الاعلى 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 حل
فطيرة الكعكة فاتحة جدا	مستوى الرف الخاطئ	استخدم صفيحة الخبز الفامض أو ضع الكعكة على مستوى منخفض بواحد.
تصادم الكعكة (تقليل كتلة، غير ناضجة)	درجة حرارة الفرن مرتفع جدا	اضبط درجة الحرارة على المستوى المنخفض بقليل.
الكعكات مجففة جدا	وقت الخبز قصير جدا	اضبط وقت الخبز الأول. ولا يمكن خفض وقت الخبز بضبط درجة الحرارة الأعلى.
تحمير الكعكة غير متساوي	المزيج يحتوى على السائل الكثير جدا	استخدم سائلا أقل. واتبع التعليمات لوقت مزج المعجون، خاصة عند استخدام أدوات المطبخ.
وقت الخبز طويل جدا	درجة حرارة الفرن منخفضة جدا	اضبط درجة الحرارة الأعلى بقليل بعد ذلك.
تحمير الكعكة غير متساوي	درجة حرارة الخبز مرتفعة جدا ووقت الخبز قصير جدا	اضبط وقت الخبز الأقصر بقليل.
الكعكات مجففة جدا	المزيج متوزع غير متساوي	اضبط درجة حرارة الخبز الأكثر انخفاضاً ووقت الخبز الأطول.
وقت الخبز طويل جدا	مصفاة الدهن في مكانها	ابسط المزيج متساويا فوق صينية / صفيحة الخبز.
وقت الخبز طويل جدا	درجة الحرارة منخفضة جدا	انزع مصفاة الدهن في مكانها
وقت الخبز طويل جدا	مصفاة الدهن في مكانها	اضبط درجة الحرارة الأعلى بقليل بعد ذلك.

# **التشوية**

عند التشويه ، استخدم الشواية (□) للحمل الحراري، وأوضاع الحرارة التقليدية (□).

**لحة :**

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

**لحة :**

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

## **٤ تحذير**

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

# جدول التشوية

يحتوى الجدول على درجة الحرارة المطلوبة ، أوقات التشوية ومستويات الرفوف للأنواع المختلفة من اللحوم. والأرقام المبينة تشير الى الأرقام تقريبا فقط.

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

لحة : 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	ربع	نصف	وضع التشغيل			
بالساعات والدقائق	درجة الحرارة المئوية	مستوى الرف	مستوى الرف	مستوى الرف	حجم الوزن	نوع اللحم
ساعتان-وساعتان و ٣٠ دقيقة			٢٣٠ - ٢٠٠	٢	١,٥ - ١ كغم	تشوة اللحم
٥ دقائق - ٦ دقائق	٢٠٠ - ١٩٠.	٢	(١) ٢٢٠.	٢	سماكة ٢,٥ سم	تشوية لحم أو البقر المشرح
٦ دقائق - ٨ دقائق	١٩٠ - ١٨٠.	٢	(١) ٢٢٠.	٢	سماكة ٢,٥ سم	- غير منضج متوسط
٨ دقائق - ١٠ دقائق	١٨٠ - ١٧٠.	٢	(١) ٢٣٠ - ٢١٠.	٢	سماكة ٢,٥ سم	- منضج جيدا

# جدول التشويية

وقت الطبخ	☒	☐	وضع التشغيل			
بالساعات والدقائق	نرجة الحرارة المئوية	مستوى الرف	نرجة الحرارة المئوية	مستوى الرف	نوع اللح	حزم الوزن
ساعة و٢٠ دقيقة - ساعتان	١٨٠ - ١٦٠	٢	٢٢٠ - ٢١٠	٢	١ كغم	تشويبة لحم عجل
ساعتان و٢٠ دقيقة	١٨٠ - ١٦٠	٢	٢٢٥ - ٢١٠	٢	٢ - ١,٥ كغم	ركبة العجل
حمل						
ساعة و١٥ دقيقة - ساعتان	١٧٠ - ١٥٠	٢	٢٢٠ - ٢١٠	٢	١,٥ - ١ كغم	رجل الحمل
ساعة - ساعة و٢٠ دقيقة	١٨٠ - ١٦٠	٢	٢٢٠ - ٢١٠	٢	١,٥ - ١ كغم	تشويبة لحم الحمل
سرج الحمل						
٢٥ دقيقة - ٤٠ دقيقة	١٧٠ - ١٦٠	٣	(١) ٢٣٠ - ٢٢٠	٣	حتى ١ كغم	تشويبة أربن بري
ساعة و١٥ دقيقة	١٨٠ - ١٦٠	٢	٢٢٠ - ٢١٠	٢	٢ - ١,٥ كغم	رجل أربن بر
غزال (سرج)						
ساعة و٤٥ دقيقة	١٨٠ - ١٦٠	٢	٢١٠ - ٢٠٠	٢	٢ - ١,٥ كغم	غزال (رجل، ورك)
ساعة والنصف - ساعتان والربع	١٨٠ - ١٦٠	٢	٢١٠ - ٢٠٠	٢	٢ - ١,٥ كغم	الدواجن
أقطع الدواجن						
٣٥ دقيقة - ٥٠ دقيقة	٢٠٠ - ١٨٠	٣	٢٣٠ - ٢٢٠	٣	٢٥٠ - ٢٠٠ غ لكل قطع	(٤ - ٦ قطع)
أنصاف الدجاجة						
٥٣ دقيقة - ٥٠ دقيقة	٢٠٠ - ١٨٠	٢	٢٣٠ - ٢٢٠	٢	٥٠.. - ٤٠.. غ لكل قطع	(٤ - ٦ قطع)
الدجاجة، الدجاجة الصغيرة						
٤٥ دقيقة - ساعة و١٥ دقيقة	١٨٠ - ١٧٠	٢	٢٣٠ - ٢٢٠	٢	١,٥ - ١ كغم	البطة
البطة						
ساعة - ساعة والنصف	١٨٠ - ١٦٠	٢	٢٢٠ - ٢١٠	٢	٢ - ١,٥ كغم	الإوزة
الإوزة						
ساعتان ونصف - ٣ ساعات	١٦٠ - ١٥٠	٢	٢١٠ - ٢٠٠	٢	٥ - ٣,٥ كغم	التركي
التركي						
ساعة ونصف - ساعتان	١٦٠ - ١٥٠	٢	٢١٠ - ٢٠٠	٢	٣,٥ - ٢,٥ كغم	
ساعتان ونصف - ٤ ساعات	١٥٠ - ١٤٠		٢٠٠ - ١٨٠		٦ - ٤ كغم	

ا) 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 صفحة كبيرة. اختر ١ من ٣ مستويات طاقة (١ للمنخفض ، ٢ للمتوسط ، ٣ للمرتفع) ، حسب الطعام الذي تريده 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 !.

## شويب الأطباق

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

## مستويات الرف

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

## استخدام جدول الشوي

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

## جدول الشوي

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

(١) الرف أو المقلة بعمق  
احسب مستويات الرفوف من الأسفل إلى الأعلى دائماً !

# 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 ، لأنّ الأمر قد يؤدي إلى تمديد وقت إذابة الثلج.
- \* لا تستخدم السائل الناتج عن إذابة الثلج لطبخ الطبق لتجنب خطر السالونيلا. 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 يحتوى على الأرقام المرجعية لإذابة الثلج.

الإرشادات	وقت التسخين (بالدقائق)	وقت الإذابة (بالدقائق)	الطبق
استخدم الرف مع المقلة بعمق. قلب الدجاجة بعد مرور نصف الوقت أو غطيها برقاقة المنيومية.	٣٠ - ٢٠.	١٤٠ - ١٠٠	الدجاجة، ١٠٠ غ
قلب اللحم بعد نصف الوقت أو غطيه برقاقة المنيومية.	٣٠ - ٢٠.	١٤٠ - ١٠٠	اللحم، ١٠٠ غ
قلب اللحم بعد مرور نصف الوقت أو غطيه برقاقة المنيومية.	٣٠ - ٢٠.	١٢٠ - ٩٠.	اللحم، ٥٠ غ
لا تغطيها.	١٥ - ١٠.	٣٥ - ٢٣	التراتوت، ١٥٠ غ
لا تغطيها.	٢٠ - ١٠.	٣٠ - ٢٠.	الفراولة، ٣٠ غ

# اختبار الصحون وفقاً لـ ٤٥٤٧

الوقت (دقائق)	درجة الحرارة	وظيفة الفرن	مستوى الفرن	الطعام	
٢٨ - ٢٤	م °١٨٠ - ١٦٠	<input type="checkbox"/>	٢	فطيرة	الخبز
٤٢ - ٣٨	م °١٦٠ - ١٤٠	<input checked="" type="checkbox"/>	٢		
٢٥ - ٢١	م °١٨٠ - ١٦٠	<input type="checkbox"/>	٣	كعكة صغيرة	
٣٥ - ٣٠	م °١٦٠ - ١٤٠	<input checked="" type="checkbox"/>	٣		
٣٦ - ٣٢	م °١٨٠ - ١٧٠	<input type="checkbox"/>	٣	كعكة مسطحة	
٥٠ - ٤٥	م °١٧٠ - ١٥٠	<input checked="" type="checkbox"/>	٢		
٣٦ - ٣٢	م °١٩٠ - ١٧٠	<input type="checkbox"/>	١	كعكة الإسفنج	
٤٠ - ٣٥	م °١٨٠ - ١٦٠	<input checked="" type="checkbox"/>	١	بدون دسم	
٨٠ - ٧٥	م °١٨٠ - ١٦٠	<input type="checkbox"/>	٣	كعكة من	
٧٨ - ٧٣	م °١٦٠ - ١٤٠	<input checked="" type="checkbox"/>	٣	فطيرة مخمرة	

# اختبار الصحن وفقاً لـ ٤٥٤٧

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

التعليمات	الوقت (دقيقة:ثانية)	التسخين المسبق	وظيفة الفرن	مستوى الفرن	الطعام	
	دقيقة و٢٠ ثانية - دقيقتان	-		٤	توست	الشوي
قلب الطعام بعد مرور ٧٠٪ من وقت الطبخ.	١٢ - ١٥ دقيقة	٤		٤	بورغ لحم البقر	

# **التنظيف والعناية**

## **٤ التحذير :**

أوقف الفرن عن العمل قبل التنظيف واتركه ليبرد.

## **الأسطح الخارجية**

اسمح وأجهة الفرن بقماش ناعم باستخدام مادة غسيل ناعم.

\* لا تستخدم أي مادة تنظيف خدش أو كشط.

\* من أجل اللوحة الأمامية الألمنيومية، استخدم مادة تنظيف شباك 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 تنسع أي بقايا بسهولة أكثر وهي لا تحرق.

\* شغل ضوء الفرن.

\* امسح الفرن بالماء وسائل غسيل الصحون. واتركه ليجف. 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.

# التنظيم والعناية

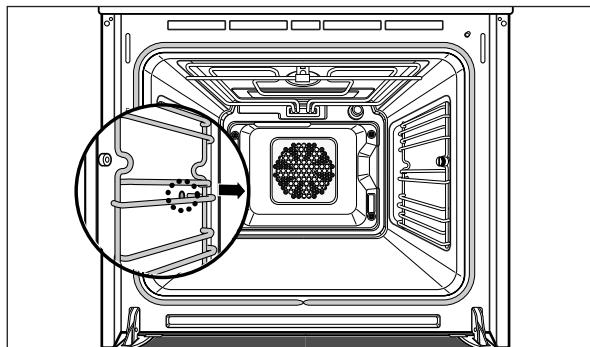
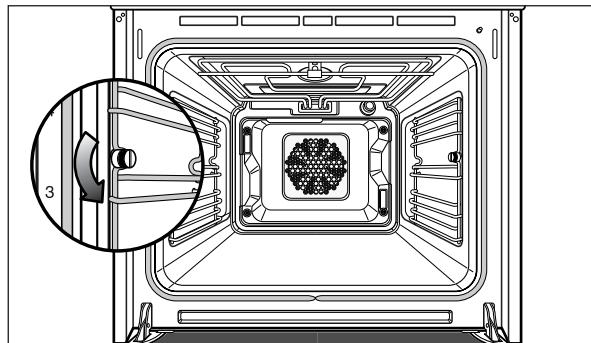
## **الملحقات**

نظف الملحقات (الرووف، صينية الخبز، مسندات الوف...الخ) بعد استخدامها واتركها لتجف تماماً. وعند الحاجة، عالجها لتنعيم الرواسب.

# التنظيف والعناية

## دعامات الأرفف

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



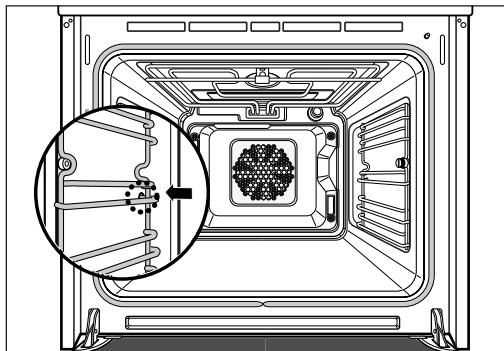
٢. أخرج دعامات الأرفف.

فك البكرات الجانبية  
١. فك المسار المسار المائل بكل دعامة من دعامات الأرفف في المكان.

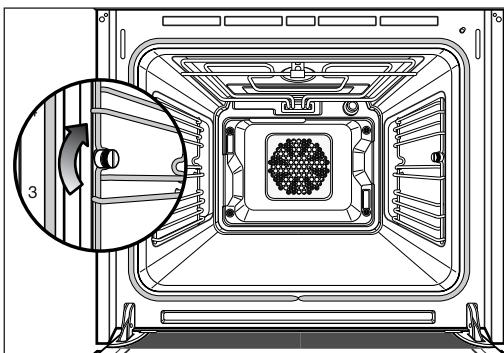
# التنظيف والعناية

للاستبدال، اتبع الإجراءات كالتالي:

1. ضع قضيب الإدخال لدعامة الرف في الفتحة.



2. مرر التجويف الموجود بدعامات الأرفف على رأس المسامير. أحكِم ربط المسامير بشكل كامل.



# مسابيح الفرن

خطر صدمة كهربائية!

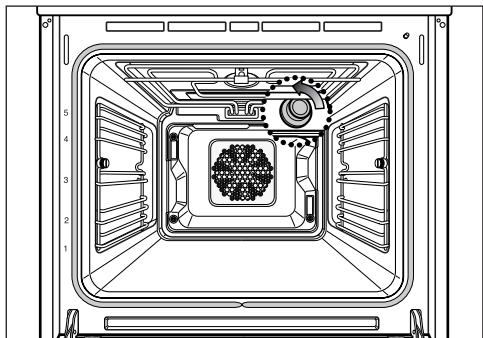
يوجد تيار كهربائي بمقابس مسابيح الفرن:

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

## استبدال مسابيح الفرن

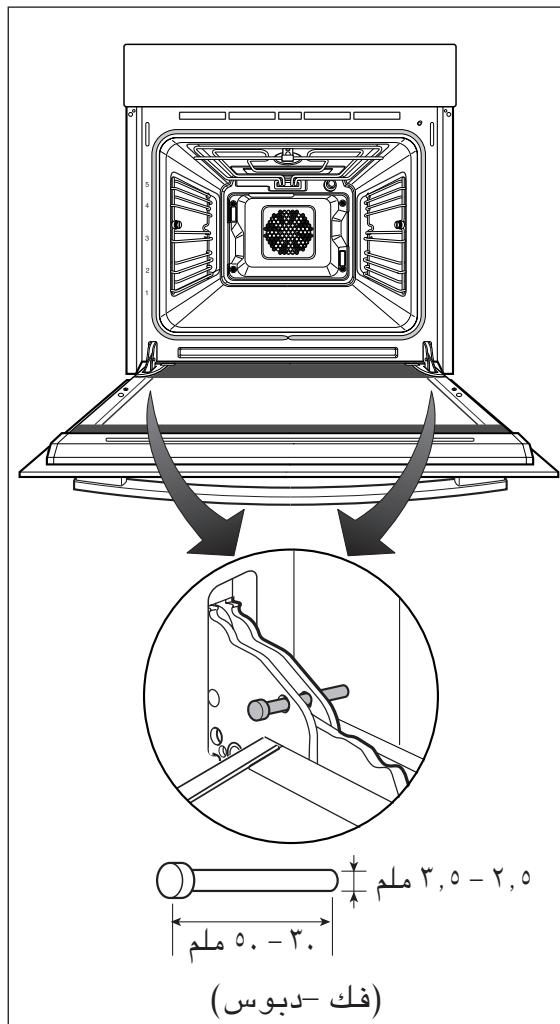
١. فك غطاء المصباح عن طريق لفه عكس اتجاه عقارب الساعة.
٢. استبدل المصباح (نوع، E14، ٢٣ فولت، ٢٥ واط، مقاوم للحرارة حتى ٣٠٠ درجة مئوية)

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



# باب الفرن

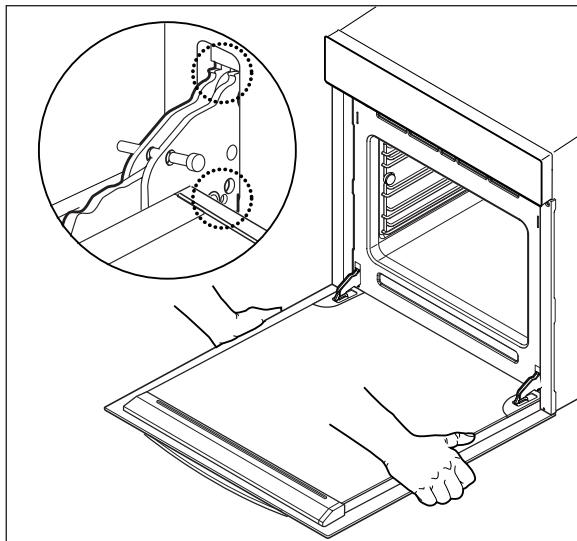
باب الفرن يمكن نزعه للتنظيف.



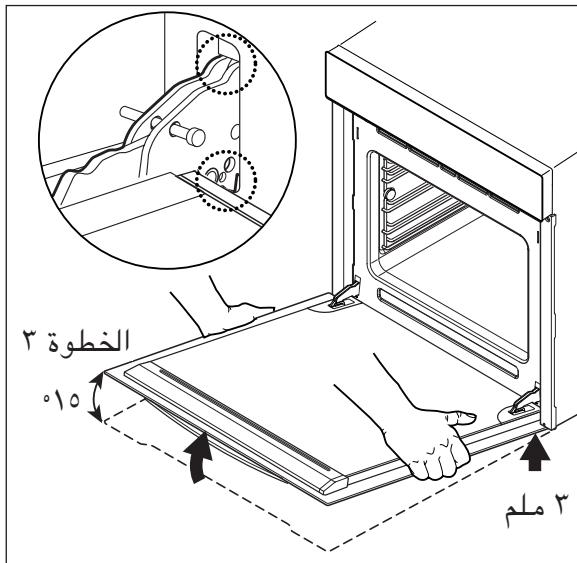
**نزع باب الفرن**  
١. افتح باب الفرن كاملاً.  
وادخل بوابس القفل  
إلى الفتحات في كل  
المفصلتين (بوابس القفل  
متوفرة مع الملحقات).

# باب الفرن

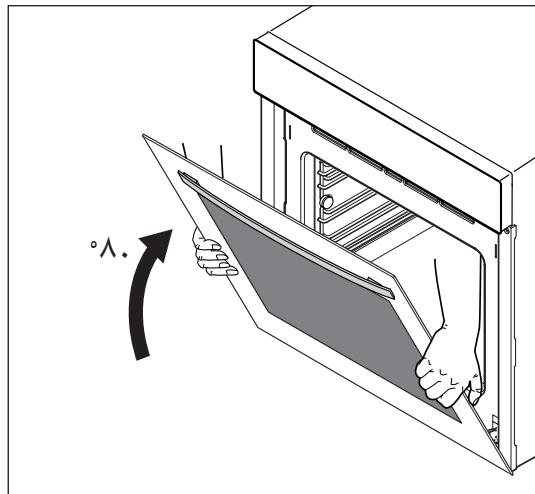
٢. امسك بباب الفرن في  
وسط الجانبين.



٣. بور الباب بحوالى ١٥  
درجة الى الأعلى وارفع  
منطقة المفصلتين  
بحوالى ٢ ملم عمودياً.  
الخطوة ٣

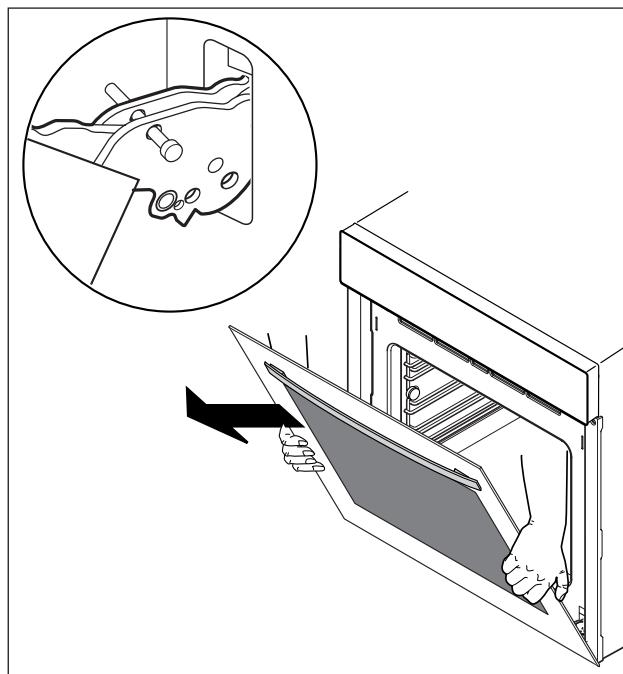


# باب الفرن



٤. الآن ، نور الباب بحوالى ٨ درجة حتى تسحب المفصلتين من الفتحات تماماً. وضع الباب باتجاه الوجه الخارجي الى الأعلى على سطح ناعم مثل بطانية من أجل تجنب أي خدش.

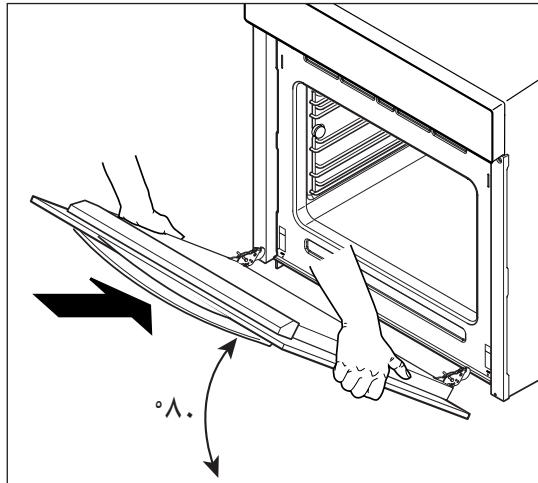
**▪ تحذير :**  
من أجل السلامة، لا بد من نزع بوابيس القفل من مفصلاتي الباب عند نزع الباب.



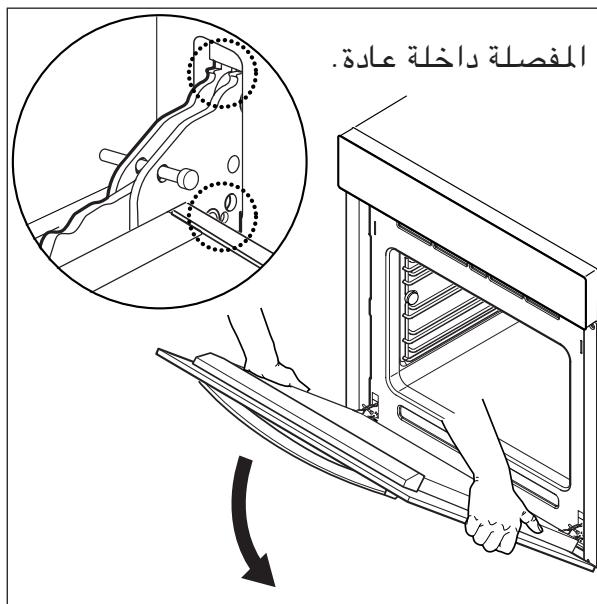
**لحة :** إذا فقدت بوابيس القفل، يمكنك استخدام قضيباً معدنياً مناسباً أو مسماراً.

# باب الفرن

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



١. امسك الباب بكل اليدين وكل منها في الوسط في الجانبين.
٢. ضع مفصلتي الباب حتى تدخل الى مكانهما تماما في فتحات المفصلة. ١.
٣. بور الباب بمحاذة أفقية وانزع بوابيس القفل من المفصلتين. ٢.
٤. اغلق باب الفرن.

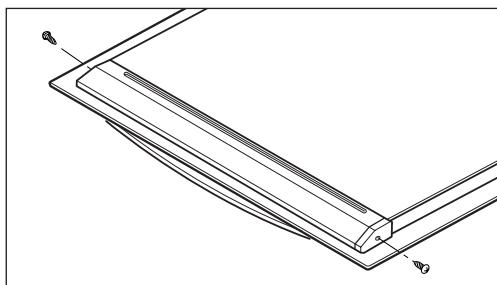


\* لا تنزع بوابيس الفك حتى تضع الباب الى مكانه بآحكام.

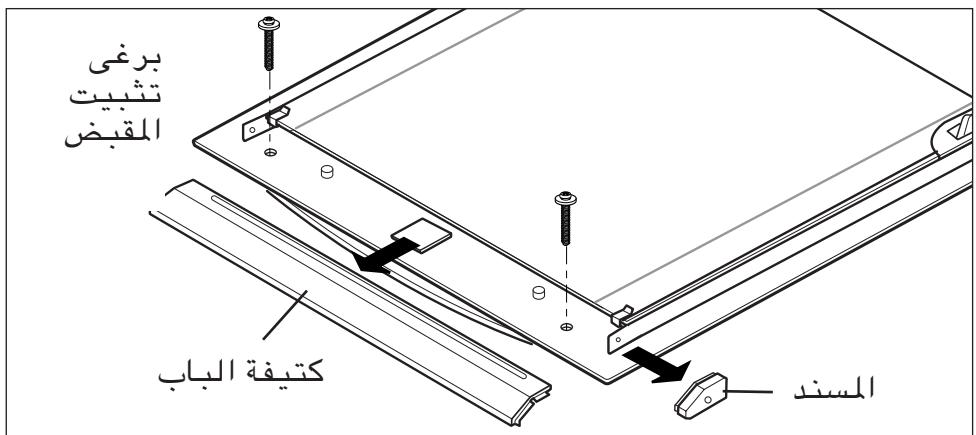
# باب الفرن

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

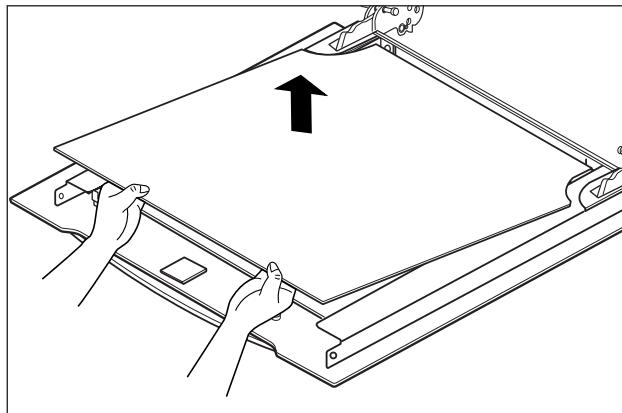
**تحذير :** ازّع اللوح الزجاجية فقط بباب الفرن المنزوع من مفصلاته! إذا كان الباب موجوداً في مكانه، قد يرتفع بسبب فقد الوزن، الأمر قد يؤدي إلى جرح. (لا تزع يوايس القفل من المفصلتين!).  
**ملاحظة :** إذا استخدمت أي قوة - خاصة في أطراف اللوحة الزجاجية الأمامية - قد ينكسر الزجاج. ضع باب الفرن على السطح الناعم باتجاه المقبض إلى الأسفل.



١. انزع البرغيين في الجانبين اليمين واليسار من الباب.
٢. انزع الكتيفتين الجانبتين البلاستيكتين. وانزع الغطاء المعدني الأعلى قوف لوح الباب الزجاجية. وارخ برغيي التثبيت في مقبض الباب.



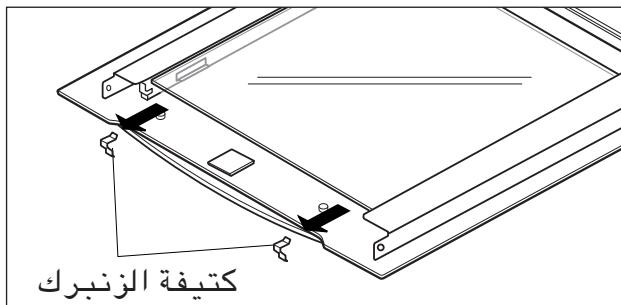
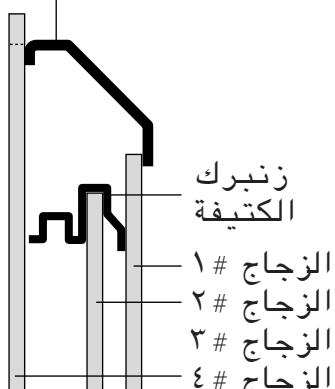
# باب الفرن



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

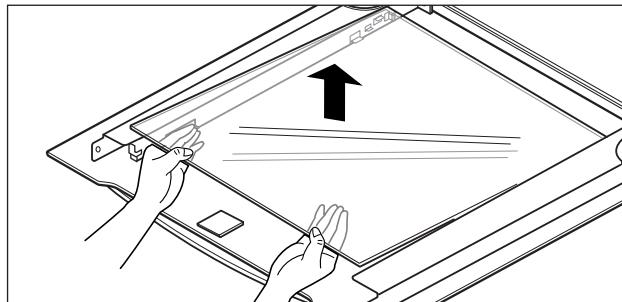
٢. لوحة موجودة في داخل الباب أكثر يمكن الآن نزعه.

كتيفة الباب



كتيفة الزنبرك

٤. انزع المثبتين لحمل الزنبرك من اللوحتي ٣ و ٢.



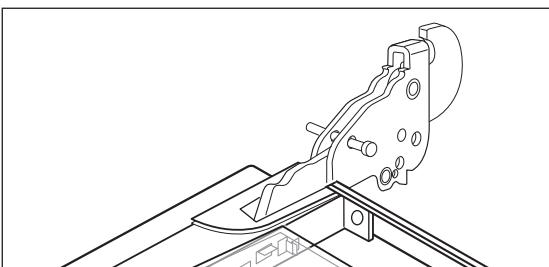
٥. يمكنك الآن نزع اللوحتي ٢ و ٣.

# باب الفرن

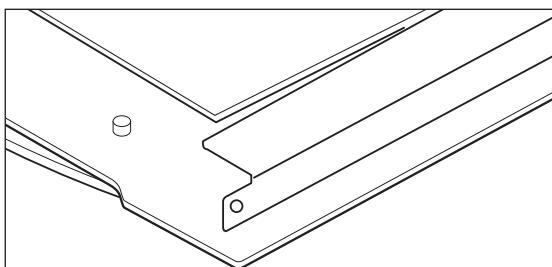
## تنظيف اللوحات الزجاجية

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

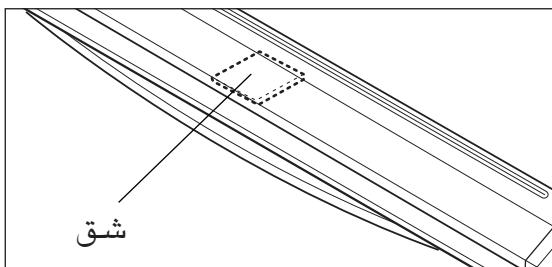
## إعادة اللوحات الزجاجية إلى أماكنها



١. اعد كلی اللوحتين  
الزجاجتين الى مكانيهما.  
واعد المثبتين لحمل  
الزنبرك بين اللوحتي  
٢ الى مكانيهما.



٢. ضع العازلة في موضعها  
المناسب والبرغى في  
مقبض الباب وثبتهما  
على كلی الجانبين.



# تحرى الخلل وإصلاحه

الحلول	السبب المحتمل	الخلل
شغل الفرن.	لا يصل الفرن بالكهرباء.	لا يعمل الفرن لرفع الحرارة.
اضبط الطاعة (راجع جزء "قبل التشغيل لأول مرة").	لا يتم ضبط الساعة.	
تأكد من أوضاع الضبط.	لا يتم اختيار الأوضاع المطلوبة.	
تأكد من الصهيره ونظام الحماية. إذا حدث الخطأ من جديد، اتصل بفني كهربائي مؤهل.	الخطأ في مخرج التيار الرئيسي. ويعمل نظام الحماية الكهربائية أو انفخت الصهيره.	
الغ البرنامج التلقائي أو اعد ضبطه.	يعلم 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 وأمضا.
استبدل البصيلة (راجع جزء "التنظيف والعناية").	الخطأ في البصيلة.	لا يعمل ضوء الفرن.

# تحرى 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 إلى 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 إلى خطر كبير.

**تنبيه !** لا تستخدم الجهاز إذا كان متضرراً. 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 ٢٢٠ فولت ، - ٥٠ هرتل  
استهلاك الطاقة الأقصى ٢٨٥٠ واط

أبعاد داخل الفرن  
الارتفاع \* العرض \* العمق ٤١,٦ \* ٤٢,٤ \* ٣٠,٠ سم  
السعة (السعية المستخدمة) ٥٥ لتر  
خروج الطاقة ٢٨٥٠ 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 EN 60 44547/44546 DIN (خصائص التشغيل لأجهزة الطبخ الكهربائية المحلية ، الصحون 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 \*
- التدخل الألكترو- مغناطيسي (EMI))**

**الجهاز يتبع الاتجاهات الأوروبية التالية:**

- \* EEC/23/73 الصادر في ١٩ فبراير ١٩٧٣ (الفولتية المنخفضة) ، بما فيها ملحق EEC/90/683
- \* 336EEC/89 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 تبعاً 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 إبتعاد المتطلبات لمقاييس ومعايير DIN 68930.
- \* لا بد من تركيب الفرن من قبل الفني الكهربائي المحترف المؤهل، وفقاً 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 إلى المشاكل التقنية للفرن.
- \* منطقة الطبع المدروجة أو الصحون الحارة يتم تزويدها/تزويدها بالتوصيات الخاصة. وهذه قد تلصق بالتوصيات 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 تلقائيا 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 ضمانة. قبل التقدم بطلب الضمانة، يرجى التأكد من أنك قرأت جزء "تحري الخل وإصلاحه" تماما. وسيكون هناك أجرة لأي فحص 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.**

Printed in korea