

|    |                |      |            |     |     |
|----|----------------|------|------------|-----|-----|
| 10 |                |      |            |     |     |
| 9  |                |      |            |     |     |
| 8  |                |      |            |     |     |
| 7  |                |      |            |     |     |
| 6  |                |      |            |     |     |
| 5  |                |      |            |     |     |
| 4  |                |      |            |     |     |
| 3  |                |      |            |     |     |
| 2  |                |      |            |     |     |
| 1  | IEC/EN 규격문구 추가 |      | 2012.10.17 | 정부성 | 김남형 |
| 기호 | 변경사항           | 시방번호 | 년월일        | 서명  | 승인  |

\* Owner's Manual 시방이력 관리

# تعليمات التشغيل الفرن المبيت

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 الى صاحب الفرن الجديد في حالة بيع الفرن.

LB642022S



# المحتويات

|         |                                                 |
|---------|-------------------------------------------------|
| ٥ - ٤   | تعليمات هامة خاصة بالسلامة                      |
| ١٨ - ٦  | السلامة                                         |
| ١٩      | وصف الجهاز                                      |
| ٢١ - ٢٠ | لوحة التحكم                                     |
| ٢٣ - ٢٢ | الملحقات                                        |
| ٢٤      | البكرات الجانبية                                |
| ٢٦ - ٢٥ | البكرات المركبة (اختياري)                       |
| ٢٧      | المخططات المساعدة (اختياري)                     |
| ٢٨      | ضبط الساعة                                      |
| ٢٩      | قبل الاستخدام لأول مرة                          |
| ٣٠      | استخدام الفرن                                   |
| ٣٢ - ٣١ | وظائف الفرن                                     |
| ٤٥ - ٣٣ | التشغيل                                         |
| ٣٣      | تشغيل الفرن                                     |
| ٣٤      | تغيير درجة حرارة الفرن                          |
| ٣٥      | إيقاف تشغيل الفرن                               |
| ٣٥      | إيقاف التشغيل من أجل السلامة                    |
| ٣٥      | كفاءة الطاقة                                    |
| ٣٦      | وظائف الساعة ورموزها                            |
| ٣٧      | ضبط الموقتات                                    |
| ٣٩ - ٣٨ | برمجة الوقت الإجمالي للطهي                      |
| ٤١ - ٤٠ | برمجة نهاية وقت الطهي                           |
| ٤٣ - ٤٢ | الجمع بين الوقت الإجمالي للطهي ونهاية وقت الطهي |
| ٤٤      | ضبط وقت اليوم                                   |
| ٤٥      | وظائف مفيدة                                     |
| ٤٧ - ٤٦ | الخبز                                           |
| ٥٢ - ٤٨ | جدول الخبز                                      |
| ٥٤ - ٥٣ | التشوية                                         |
| ٥٥      | جدول الشواء                                     |

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| ٥٧ - ٥٦ | الشوي                    |
| ٥٨      | إذابة الثلج              |
| ٥٩      | الوظائف الخاصة           |
| ٦٢ - ٦٠ | التنظيف والعناية         |
| ٦٣      | ضوء الفرن                |
| ٦٨ - ٦٤ | باب الفرن                |
| ٧٠ - ٦٩ | استكشاف الأعطال وإصلاحها |
| ٦١      | رموز الأخطاء             |
| ٦٣ - ٦٢ | المواصفات الفنية         |
| ٧٤      | تعليمات التركيب          |
| ٧٥      | خدمات الزبون وقطع الغيار |
| ٧٦      | الضمان                   |

# تعليمات هامة خاصة بالسلامة

- You can download a owner's manual at <http://www.lg.com>.

اقرأ كافة التعليمات واتبعها قبل استخدام الفرن لمنع خطر حدوث حريق، أو صدمة كهربية، أو إصابة شخصية، أو تلف عند استخدام الجهاز. لا يغطي هذا الدليل كافة الظروف التي قد تحدث. برجاء الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع بصفة دائمة فيما يتعلق بالمشاكل التي لا تفهمها.

هذا هو رمز تنبيه خاص بالسلامة. ينبهك هذا الرمز بمخاطر محتملة قد تتسبب في قتلك أو الإيقاع بك والآخرين. ستأتي كافة الرسائل الخاصة بالسلامة بعد رمز التنبيه الخاص بالسلامة وبعد كلمة "تحذير" أو "تحذير". وتعني هذه الكلمات:

ينبهك هذا الرمز بالمخاطر أو الأعمال غير **تحذير** الآمنة التي قد تتسبب في أضرار خطيرة بالجسم أو الوفاة.

ينبهك هذا الرمز بالمخاطر أو الأعمال غير **تحذير** الآمنة التي قد تتسبب في إصابات خطيرة بالجسم أو تلف بالملكات.

- 
- 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.
  - توجد لوحة التقدير على الجانب الأيسر من الباب أو على الغطاء الخلفي.

# تعليمات هامة خاصة بالسلامة

## السلامة الكهربائية

- يجب توصيل هذا الجهاز بمصدر التيار الرئيسي بواسطة كهربائي مؤهل فقط.
- يجب ألا تلامس الأطراف الكهربائية والكابلات الفرن.

### ⚠ تحذير

- يجب توصيل الفرن بمصدر التيار باستخدام قاطع دائرة أو منصهر مناسب. لا تستخدم مهايئات قابس متعددة أو أطراف تمديد.
- يمكن إتمام هذا التوصيل عن طريق جعل القابس يمكن الوصول إليه أو عن طريق وضع مفتاح في السلك الثابت طبقاً لقواعد توصيل الأسلاك.
- قد ينتج عن عدم اتباع ذلك إلى حدوث حريق.

## التلف

### ⚠ تحذير

- في حالة تلف الفرن أثناء النقل، فلا تقم بتوصيله.
- في حالة حدوث عيب أو تلف بالجهاز، فلا تحاول تشغيله.
- يجب إجراء الإصلاحات من قبل فني مؤهل فقط. قد ينتج عن عمليات الإصلاح الخاطئة أضرار جسيمة. في حالة الاحتياج إلى إصلاح، برجاء الاتصال بمركز خدمة LG أو الوكيل الخاص بك.
- في حالة تلف سلك التيار، يجب استبداله من قبل المصنع، أو وكيل الخدمة أو أشخاص مؤهلين لتجنب حدوث مخاطر.
- لا تفك الغطاء الخارجي من الفرن. في حالة وجود عيب بالفرن أو الاحتياج للخدمة أو الشك في حالة الفرن، فافصله من مقبس الحائط واتصل بأقرب مركز خدمة ما بعد البيع.
- قد ينتج عن عدم اتباع ذلك إلى عطل بوظائف الجهاز أو الوفاة أو صدمة كهربائية عند الاستخدام.

### ⚠ تحذير

- يجب إيقاف تشغيل مصدر التيار أثناء التصليح أو التنظيف.
- كن حذراً من توصيل أجهزة كهربائية بمقابس قريبة من هذا الجهاز.
- لا تستخدم أجهزة تنظيف ذات ضغط مياة عالي أو دفع شديد للبخار وذلك لأسباب تتعلق بالسلامة الكهربائية.
- لا تستخدم منظفات كاشطة حادة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن حيث قد يؤدي ذلك إلى خدش السطح، وكسر الزجاج.
- يجب فصل التيار عن الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- قد ينتج عن عدم اتباع ذلك إلى عطل بوظائف الجهاز أو الوفاة أو صدمة كهربائية عند الاستخدام.

## السلامة أثناء التشغيل

### ⚠ تحذير

- لا تلمس الأجزاء الداخلية حتى تبرد بالقدر الكافي.
- عن تشغيل الفرن، تصير الأجزاء الداخلية ساخنة جداً وقد يحدث حروق.

### ⚠ تحذير

- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصير ساخنة أثناء الاستخدام. يجب الاحتفاظ بالأطفال بعيداً عن الجهاز.
- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصير ساخنة أثناء استخدام المشواة، فيجب الإحتفاظ بالأطفال بعيداً عن الجهاز.
- 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 عند تشغيل الفرن.

## السلامة أثناء التشغيل

### ⚠ تحذير

- يجب الاحتفاظ بالأطفال على مسافة أمنة حتى يبرد الفرن بعد عملية الطهي.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولاً عن سلامتهم.
- لا تسد فتحات الهواء
- قد يسخن الجهاز بإفراط ويتوقف عن التشغيل تلقائياً. قد يظل الجهاز غير قابل للتشغيل حتى يبرد بطريقة كافية.
- لا تغطي فتحات التهوية بالأقمشة أو الورق.
- قد تشتعل الأقمشة أو الورق حيث أن الهواء الساخن يخرج من الفرن.
- لا تسكب الماء في الفتحات.

## ⚠ تحذير

• يمكن للأطفال الذين يبلغ عمرهم ٨ سنوات وأكبر من ذلك والأشخاص أصحاب قدرات بدنية، أو حسية أو عقلية منخفضة أو يفتقرون للخبرة والمعرفة استخدام الجهاز إذا تم الإشراف عليه أو إعطائهم تعليمات متعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتضمنة.

يجب على الأطفال عدم اللعب بالجهاز. يجب عدم قيام الأطفال بتنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.

• يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب الحذر لتجنب لمس العناصر الساخنة. يجب إبقاء الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيداً عن الجهاز ما لم يتم مراقبتهم باستمرار.

## السلامة أثناء التشغيل

### ⚠ تحذير

- أثناء الاستخدام، تصير الأسطح الداخلية للفرن ساخنة جداً! يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة الأجزاء الساخنة داخل الفرن.
- قد تكون هذه الجدران ساخنة بطريقة كافية لحرق الجلد حتى بعد انتهاء عملية الطهي، رغم أنها قد لا تبدو كذلك، فابتعد دائماً عن النقاط الساخنة.
- تصير أسطح الفرن ساخنة عند تشغيل الجهاز في درجات حرارة مرتفعة لفترة طويلة من الوقت.
- يجب إغلاق باب الفرن أثناء عملية الطهي.
- أثناء الطهي، توخي الحذر عند فتح باب الفرن حيث سيتم هروب الهواء الساخن والبخار بسرعة من داخل الفرن.
- قد يتسبب الهواء الساخن والبخار الخارج من الفرن في حدوث حروق.
- عند طهي أطباق تحتوي على الكحول، فقد يتبخر الكحول بسبب درجات الحرارة العالية. قد يشتعل البخار عندما يتلامس مع الأجزاء الساخنة من الفرن.

## ⚠ تحذير

- لا تخزن المواد القابلة للاشتعال أو القابلة للتشوية بسهولة في الفرن. حتى تقلل من امكانية حدوث حريق في تجويف الفرن.
- وفي حالة حدوث حريق بالفرن، اترك باب الفرن مغلقاً وأوقف تشغيل الفرن. في حالة استمرار الحريق، فارم بصودا الخبيز على النار أو استخدم جهاز إطفاء حريق. لا تضع ماءً أو دقيقا على النار.
- قد يتسبب الدقيق في حدوث انفجار وقد يتسبب الماء في انتشار حريق الشحم والإصابة الشخصية.
- استخدم قفازات الفرن عند سحب أحد الأطباق من الفرن.
- الصواني والحوامل ساخنة.
- يجب تأمين تركيب الفرن عن طريق التركيب المناسب للأجهزة غير القابلة للميل. للتأكد أنه قد تم تركيب الدعامة بشكل صحيح.
- لتقليل مخاطر ميل الفرن.
- لا تخزن هذا الجهاز خارج البيت. لا تستخدم هذا الجهاز بالقرب من الماء (على سبيل المثال، في حوض مبتل، أو بالقرب من حمام سباحة، وما شابه ذلك)

## السلامة أثناء التشغيل

### ⚠ تحذير

- تأكد من إزالة كافة مواد التعبئة من الجهاز قبل تشغيله.
- لا تستخدم هذا الفرن لأغراض تجارية.
- فالفرن مصمم لطهي الأطعمة المنزلية فقط.
- لا تستخدم باب الفرن كطريزة للأطباق الساخنة وأطباق الطهي.
- لا تستخدم الجهاز لتدفئة أو تسخين الحجرة.

### ⚠ تحذير

- لا تلمس سلك التيار ويديك مبتلتين.
- فهذا من الخطورة بـمكان. وقد تحدث لك صدمة كهربائية.
- كن حذراً حتى لا تتلف كابل التيار.
- لا تشغل هذا الجهاز في حالة تلف كابل أو قابس التيار.
- لا تغمر كابل التيار أو قابس التيار بالماء واحتفظ بكابل التيار بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- لا تترك السلك معلقاً على حافة الطريزة أو العداد.

### ⚠ تحذير

- 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 والخبيز عن طريق إعاقة انتشار الحرارة.

### ⚠ تحذير

- برجاء التأكد من صحة ضبط أوقات الطهي.
- فالإفراط في عملية الطهي قد يتسبب في اشتعال الأطعمة ومن ثم تلف الفرن.

## السلامة أثناء التشغيل

### ⚠ تحذير

- لا تسكب الماء أسفل الفرن عندما يكون ساخناً.
  - فقد يؤدي ذلك إلى تلف الأسطح المطلية.
- عند طهي الكعك الرطب إلى حد كبير، استخدم مقلاة عميقة.
  - سقوط عصائر الفاكهة من صينية الخبز يترك الأوساخ، والتي تصبح صعبة الإزالة.
- يجب طهي الأطعمة المجمدة كالبيتزا على مشواة سلك.
  - في حالة استخدام صينية الخبز، فقد تتشوه بسبب الفرق الكبير في درجة الحرارة.
- لا تسخن أواني الأطعمة المغلقة.
  - فتجمع الضغط قد يتسبب في انفجار الإناء ومن ثم الإصابة.

## التخلص من المنتج

### ⚠ تحذير

- تم تعبئة الفرن الجديد بطريقة صحيحة لملاءمة عملية النقل. قم بفك كافة مواد التعبئة قبل استخدام الجهاز.

- يمكن إعادة استخدام مواد التغليف بشكل كامل. يمكنك الحصول على عناوين هيئات التخلص من المنتجات الصديقة للبيئة من السلطات المحلية.
- إذا رغبت في تخزين الفرن بعيداً لفترة مؤقتة، فاختر مكاناً جافاً وخالٍ من الأتربة. فالأتربة والرطوبة تؤثر بشكل كبير على أجزاء التشغيل بالفرن.

## الأجهزة المستخدمة

### ⚠ تحذير

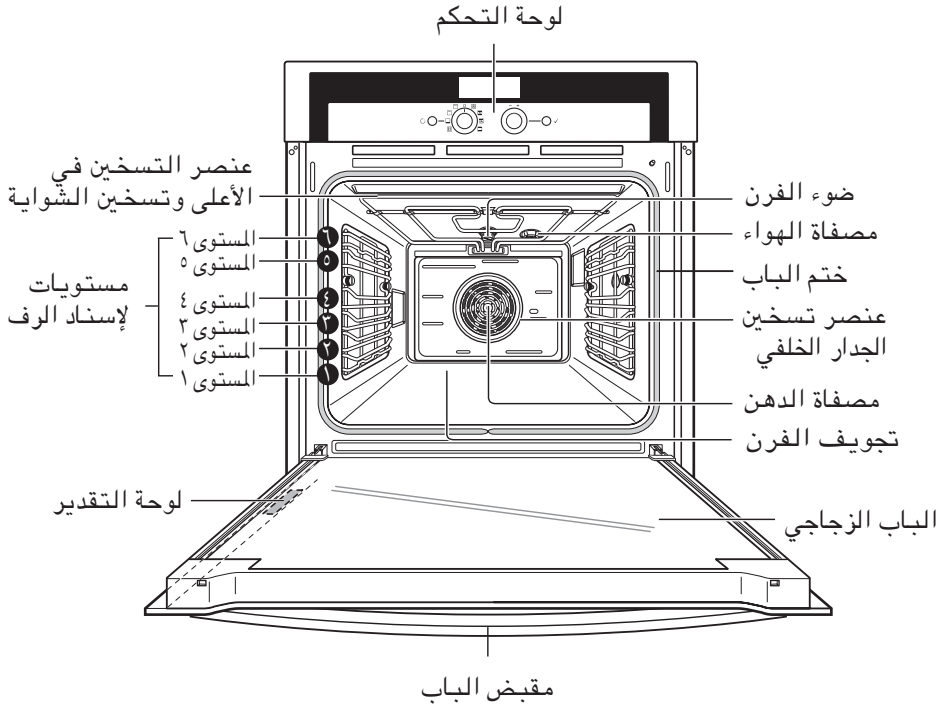
يجب أن تكون الأجهزة المستخدمة غير قابلة للاستخدام قبل التخلص منها حتى لا يكون هناك أي احتمال لأية مخاطر. ولعمل ذلك، افصل الجهاز من مصدر التيار الرئيسي ثم فك كابل الإمداد بالتيار.

لحماية البيئة، يجب التخلص من الأجهزة المستخدمة بشكل صحيح.

- لا يجب التخلص من الجهاز مع باقي النفايات العادية.
- ستبلغك السلطات المحلية بأوقات تجميع النفايات الخاصة أو تعريفك بالهيئات العامة للتخلص من المنتجات.

# وصف الجهاز

## المنظر

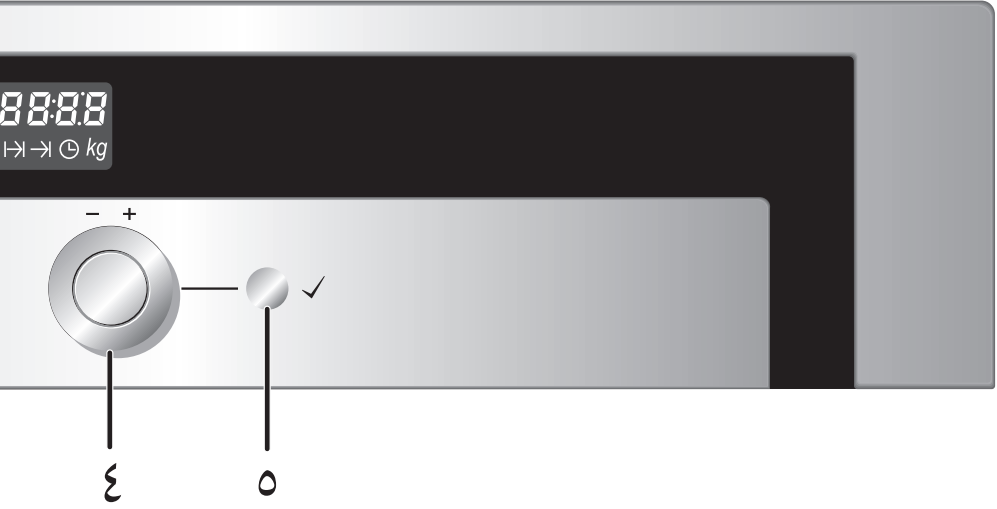


يتم ترقيم مستويات الفرن من الأسفل. ويستخدم المستوى ٤ والمستوى ٥ بصورة رئيسية لوظائف الشواية.

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

توجد لوحة التقدير على الحافة الداخلية للجانب الأيسر من الباب أو الجانب العلوي للفرن.

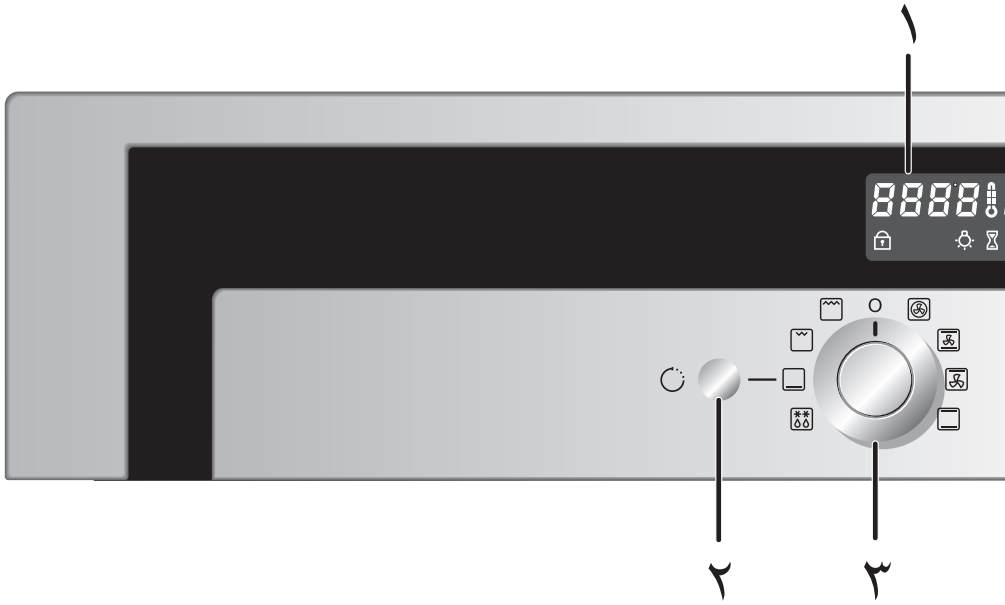
# لوحة التحكم



١. شاشة عرض درجة الحرارة/الوقت

٢. زر الوقت

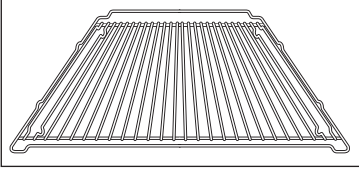
٣. محدد الوظيفة



٤. محدد درجة الحرارة/الوقت

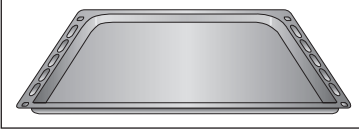
٥. زر "موافق" (إدخال أو نعم)

# الملحقات



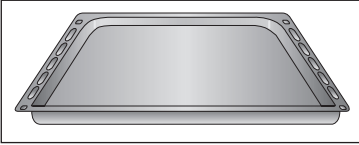
## المشواة السلك

للأطباق، وأواني الخبز، وأواني الشواء.  
لشوي اللحم، ضع المشواة السلك على الحافة  
العلوية لمقلاة عميقة.



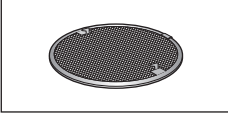
## صينية الخبز

للكعك، والاسفنجيات، والبسكويت.



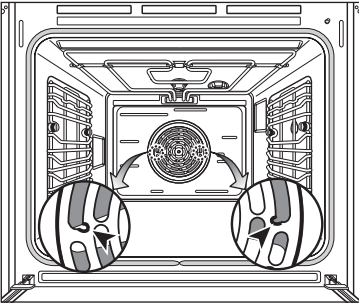
## المقلاة العميقة

للكعك الرطب، وللشواء والتقاط عصارات  
الشواء والدهون.



## مرشح الدهون

لحماية المروحة من تجمع الدهون عليها.  
قد يكون المرشح في مكانه عند استخدام  
المروحة في الشواء.

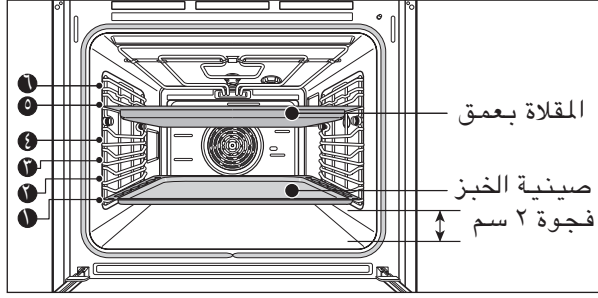


## ملاحظة:

لتركيب مرشح الدهون، أدخل خطافين في  
الفتحات الموجودة بغطاء المروحة كما هو  
موضح.

يجب أن يغطي مرشح الدهون فتحات  
التهوية للمروحة شكل كامل.  
لا تستخدم مرشح الدهون في وضع الخبز،  
حيث أن ذلك يعوق مجرى الهواء.

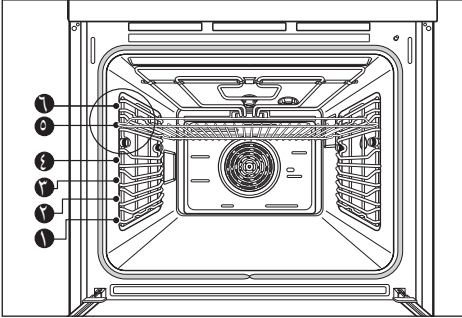
## الملحاحات لاسخدام الصيانيات والرفوف



تأكد من وضع الصيانيات والرفوف في المسندين في الجانبين 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.

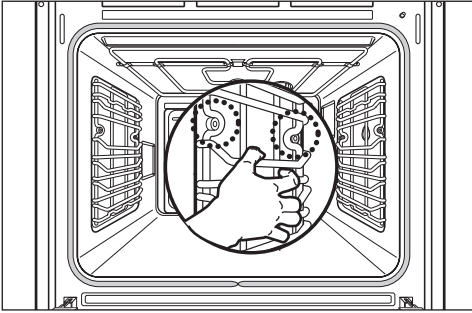
# البكرات الجانبية

## تركيب البكرات الجانبية

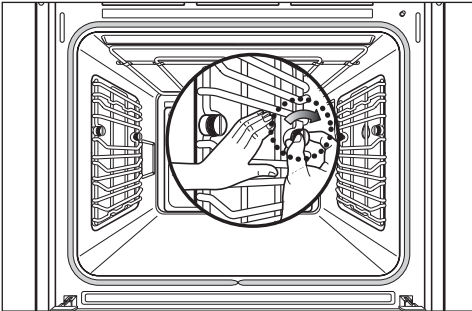
ملاحظة:

في حالة شراء مخططات مساعدة، برجاء الرجوع إلى إجراءات تركيب المخططات المساعدة في الصفحة ٢٣ للبكرات الجانبية.

عند استخدام الفرن لأول مرة، قم بتركيب البكرات الجانبية طبقاً للإجراءات التالية.  
يمكن العثور على البكرات الجانبية في صندوق الملحقات.



١. ضع الشكل U من البكرة الجانبية بين فتحتي المسمار كما هو موضح.



٢. أدخل المسارين وأحكام ربطهما باتجاه عقارب الساعة.

٣. ركب البكرة الأخرى بنفس الطريقة.

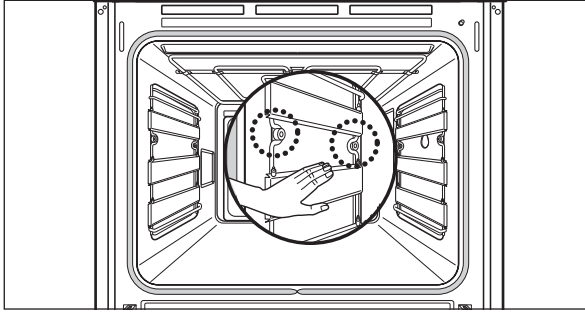
# البكرات المركبة (اختياري)

## تركيب البكرات المركبة

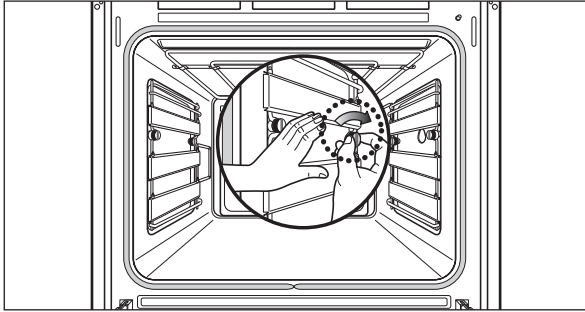
ملاحظة:

في حالة شراء مخططات مساعدة، يرجى الرجوع إلى إجراءات تركيب المخططات المساعدة في الصفحة ٢٣ للبكرات المركبة.

عند استخدام الفرن لأول مرة، قم بتركيب البكرات المركبة طبقاً للإجراءات التالية.



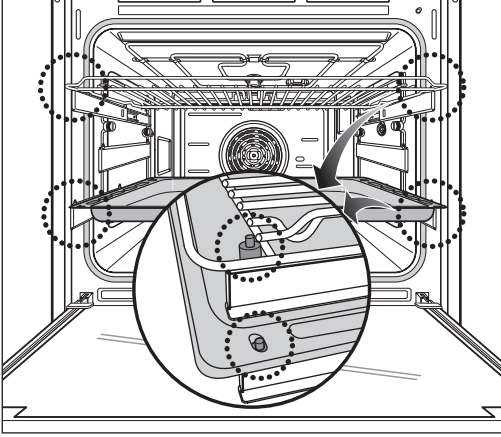
١. ضع الشكل U من البكرة المركبة بين فتحتي المسامير كما هو موضح.



٢. أدخل المسارين وأحكام ربطهما.

٣. ركب البكرة المركبة الأخرى بنفس الطريقة.

## البكرات المركبة (اختياري)

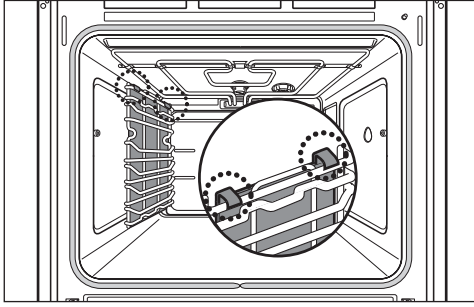


٤. يجب وضع صينية الخبيز والمشواة السلك بإحكام على خطاف البكرات المركبة. قد يؤدي الربط غير المحكم بين صينية الخبيز والبكرات المركبة إلى سقوط الصواني أو الأطعمة على سطح الفرن.

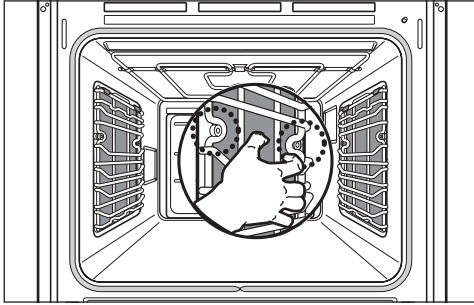
# المخططات المساعدة (اختياري)

## تركيب المخططات المساعدة

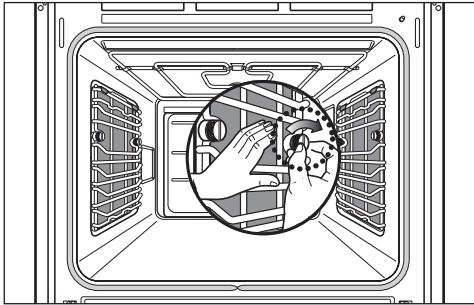
عند الشراء لأول مرة، قم بتركيب المخططات المساعدة طبقاً للإجراءات التالية. الصور أدناه هي للبكرات الجانبية. وبالنسبة للبكرات المركبة، فإجراءات التركيب هي نفسها الخاصة بالبكرات الجانبية.



١. قم بتعليق المخطط المساعد على العصا العلوية للبكرة الجانبية أو المساعدة كما هو موضح.



٢. ضع الشكل U من البكرة الجانبية أو المركبة بين فتحتي المسامير كما هو موضح.



٣. أدخل المسارين وأحكام ربطهما باتجاه عقارب الساعة.

٤. ركب المخطط المساعد الآخر بنفس الطريقة.

# ضبط الساعة

لا يمكن استخدام الفرن حتى يتم ضبط وقت اليوم.

عند توصيل الجهاز بمصدر التيار الرئيسي لأول مرة أو بعد قطع التيار، يجب اختيار تنسيق الوقت من بين "12H" أو "24H" أو لا. يمكن ضبط وقت اليوم حينئذٍ.

لضبط الوقت الحالي لليوم على ١:٣٠



٢ اضبط الساعات، باستخدام  
محدد الوقت أو اضغط زر  
موافق (✓) للتأكيد.



١ اختر التنسيق "12H" أو "24H"  
ثم اضغط زر موافق (✓) لتأكيد  
الاختيار.



٤ قم بتأكيد الاختيار بواسطة  
الضغط على زر موافق (✓).  
الجهاز جاهز الآن للاستخدام.



٣ اضبط الدقائق، باستخدام  
محدد الوقت.

# قبل الاستخدام لأول مرة

نظّف الفرن بعناية قبل البدء بالتشغيل.  
هام : لا تستخدم أي مادة تنظيف كاطشة 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. وعندها يضاء الضوء.
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

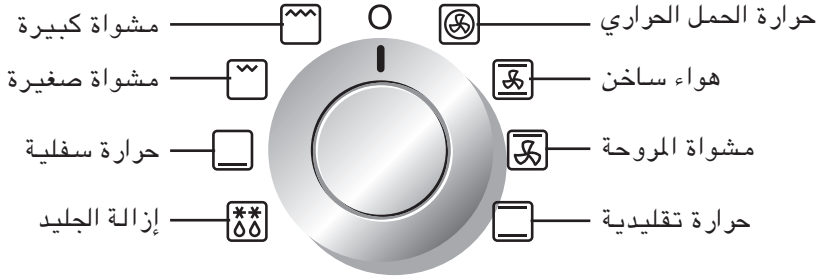
قبل الخبز أو الشواء لأول مرة، يجب تشغيل الفرن وتسخينه حتى درجة حرارة (٢٠٠ ~ ٢٥٠ درجة مئوية) نون وضع أي شئ فيه.  
ثم اترك الفرن حتى يبرد تماما.  
فالأفران الجديدة تحتوي على روائح كريهة.  
افتح النوافذ وتأكد من التهوية الجيدة أثناء هذه الفترة.

افتح النوافذ وتأكد من إجراء التهوية أثناء الإجراءات.

١. تأكد من ضبط وقت اليوم بشكل صحيح.
٢. انزع جميع الملحقات من الفرن.
٣. استخدم المقيض 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 كونها تحتوي على العديد من عناصر التسخين المختلفة.

وهذه المجموعات مناسبة لخلق مجموعة متنوعة من المساحات الساخنة ومجريات الهواء الساخن في الفرن، كما هو مطلوب كإعداد مثالي لمختلف الأطباق.

وهناك درجات حرارة مسبقة الضبط موصى بها لوظائف الشواء والخبز والتي يمكن، بالطبع، ضبطها باستخدام محدد درجة الحرارة.

وعند استخدام وظائف المشواة (☹) (☹☹)، يمكنك اختيار أحد الإعدادات الثلاث بواسطة لف محدد درجة الحرارة.

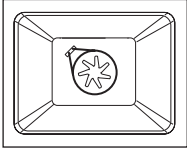
وعن استخدام وظيفة إزالة الجليد (☹☹)، فلن تكون هناك إعدادات متاحة.

# وظائف الفرن

## ⑤ حرارة الحمل الحراري

يستخدم وضع حرارة الحمل الحراري عنصر الحرارة في الجدار الخلفي ومروحة الحمل الحراري. درجة الحرارة الموصى بها هي ١٥٠ درجة مئوية. من الممكن أيضا الخبز في أكثر من متسوى في وضع (⑤) حرارة الحمل الحراري.

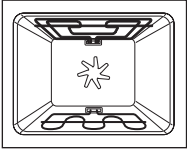
وهذا يعني أن ذلك مناسب لكعك الفواكه أو الكعك الممزوج أو عجينة الخميرة، على سبيل المثال لفافة الخبز.



## ⑥ هواء ساخن

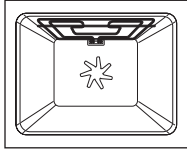
بالإضافة إلى عناصر الحرارة التقليدية، يستخدم وضع الهواء الساخن مروحة الحمل الحراري.

وهذا يعني أنه بالإمكان خفض درجة حرارة الشواء والخبز إلى ٢٠ - ٤٠ درجة مئوية. ودرجة الحرارة مسبقة الضبط هي ١٦٠ درجة مئوية. وهذا الوضع مناسب للكعك والبسكويت، لأنه بالإمكان إجراء عملية الخبز على أكثر من مستوى في نفس الوقت.



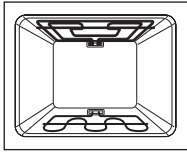
## ⑦ مشواة المروحة

في هذا الوضع، يتم تشغيل عنصر المشواة والمروحة. درجة الحرارة الموصى بها ١٩٠ درجة مئوية. وهذه الوظيفة مناسبة لعمل البيتزا، أو فطيرة كوشيه لورين أو فطيرة الجبن.

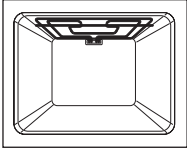


## ⑧ حرارة تقليدية

للحصول على حرارة تقليدية، يتم استخدام عناصر الحرارة في أعلى الفرن وأسفله. ووضع التشغيل هذا مناسب لخبز الكعك، والخبز لفترات قصيرة من الوقت، وخبز العجائن الحساسة ولحم البقر المشوي، ولحم الفيليه على مستوى واحد. درجة الحرارة الموصى بها هي ١٩٠ درجة مئوية.



# وظائف الفرن

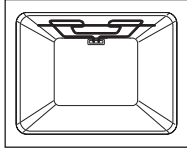


**مشواة كبيرة (١، ٢، ٣) □** (مساحة كبيرة متوهجة للشواء)  
تستخدم وظيفة المشواة الكبيرة (□) عنصر حرارة الشواء بالكامل.

لا يمكن ضبط درجة حرارة معينة.

يمكنك الاختيار من بين ثلاث إعدادات.

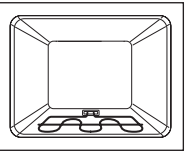
وظيفة المشواة الكبيرة (□) مناسبة لطهي البوفتيك، أو الكستلاتة، أو السمك أو عمل الخبز المحمص، أو التسمير عند طهي أطباق كبيرة مع عمل طبقات علوية بالجبن المبشور.



**مشواة صغيرة (١، ٢، ٣) □** (مساحة صغيرة متوهجة للشواء)

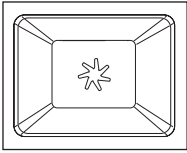
يعمل وضع المشواة الصغيرة (□) بنفس طريقة وضع المشواة الكبيرة (□)، ومع ذلك فإنه يتم استخدام جزء فقط من عنصر الحرارة.

وهذا يجعل هذا الوضع مناسب للأطباق الصغيرة.



**حرارة سفلية □**

في وضع الحرارة السفلية، يتم استخدام عنصر الحرارة في سطح الفرن فقط. درجة الحرارة الموصى بها هي ١٧٠ درجة مئوية. وهذه الوظيفة مناسبة على وجه الخصوص لتسوية الكعك أو البيتزا في أحد مستويات الفرن المنخفضة.



**إزالة الجليد \*\*□**

في وضع إزالة الجليد، يتم استخدام المروحة نون الحرارة. يسرع الهواء الدائر من عملية إزالة الجليد. ضع الغذاء المجمد في الإناء المناسب لإلتقاط السائل المتكون أثناء إزالة الجليد. يمكن استخدام المشواة السلك، كلما كان ذلك مناسباً، والمقلاة العميقة لتجنب اتساخ الفرن. في حالة السماح للماء بالتسرب داخل الفرن، فستلوث سدادات الأبواب وقد ينتج عن ذلك رائحة كريهة.

ملاحظة: إذا ترك الباب مفتوحاً أثناء عملية الطهي، أو الخبز أو الشواء لمدة ١٠ دقائق، فسيتم إلغاء كافة الإعدادات.

# التشغيل

## تشغيل الفرن



٢ سيتم عرض درجة الحرارة الموصى بها في شاشة العرض.



١ اختر الوضع المطلوب باستخدام محدد الوظائف.

٣ ابدء التشغيل بواسطة الضغط على زر موافق (✓) أو انتظر حتى يبدأ الفرن في التشغيل تلقائياً في غضون ٨ ثوان. سيتم سماع نغمة إشارة. إذا لم يتم ضبط أي من الإعدادات في لوحة التحكم، فسيظل الفرن في وضع التشغيل لأقصى وقت ممكن. (برجاء الرجوع للصفحة ٣١)

# التشغيل

## تغيير درجة حرارة الفرن

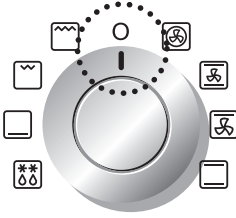


٢ أُرَ محدد درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة. يتم عرض درجة الحرارة في خطوات ٥ درجة مئوية.



١ اختر الوضع المطلوب باستخدام محدد الوظائف.

٣ في حالة عدم الضغط على أية أزرار في غضون ٨ ثوانٍ، سيبدأ الفرن تلقائياً في البرنامج المضبوط. يمكنك أيضاً بدء تشغيل الفرن بواسطة الضغط على زر موافق (✓). سيتم سماع نغمة إشارة.



**إيقاف تشغيل الفرن**  
أضبط محدد الوظائف على "0" لإيقاف تشغيل الفرن.

### نظام التبريد

يتم تشغيل مروحة التبريد تلقائياً للاحتفاظ بأسطح الجهاز باردة. عن إيقاف تشغيل الفرن، يتم تشغيل مروحة التبريد وتتوقف عن التشغيل فقط عندما يبرد الجهاز.

### إيقاف التشغيل من أجل السلامة

• في حالة تشغيل الفرن لفترة طويلة من الوقت دون أي تغيير في الإعدادات، فسيتم إيقاف التشغيل تلقائياً.

يتم تنشيط خاصية إيقاف التشغيل من أجل السلامة في درجات الحرارة:

|                                 |                                   |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| أقل من ١٠٠ درجة مئوية           | يتم التوقف عن التشغيل بعد ١٦ ساعة |
| ١٠٠ درجة مئوية ~ ٢٤٠ درجة مئوية | يتم التوقف عن التشغيل بعد ٨ ساعة  |
| أكثر من ٢٤٠ درجة مئوية          | يتم التوقف عن التشغيل بعد ٤ ساعة  |

### إعادة التشغيل بعد إيقاف التشغيل من أجل السلامة

قم بإيقاف تشغيل الفرن.  
يمكنك الآن تشغيل الفرن بالطريقة العادية.

### 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 المصنع.

### كفاءة الطاقة

تم تصنيف هذه الأجهزة في الفئة أ من فئات كفاءة الطاقة طبقاً لـ EN 50304. تم إجراء الاختبارات باستخدام حرارة الحمل الحراري.

# التشغيل

## وظائف الساعة ورموزها



### ⌚ المؤقت

يضاء عند تشغيل وظيفة المؤقت (على سبيل المثال ، منبه الدقائق عند غلي البيضات).

### ⌚ وقت الطبخ الكلي

يضاء عند ضبط وقت الطبخ الكلي أو عرضه. ويتوقف الفرن عن العمل تلقائياً بعد الوصول الى وقت الطبخ المضبوط.

### ⌚ وقت نهاية الطبخ

يضاء عند ضبط وقت نهاية الطبخ/ضبط وقت الخبز أو عرضه. ويتوقف الفرن عن العمل تلقائياً عند وقت النهاية.

**ملاحظة :** وقت الطبخ الكلي ووقت نهاية الطبخ يمكنك برمجتهما على وضع التشغيل المختار.

### ⌚ الساعة

يضاء عند ضبط الوقت، تغييره أو عرضه.

## ضبط الموقتات

بعد أن يبدأ الفرن في تشغيل وظيفة الطهي.



٢ اضبط الوقت المطلوب،  
باستخدام محدد الوقت.



١ اضغط زر الوقت مرة واحدة.  
(على سبيل المثال، حرارة الحمل  
الحراري)

**الإلغاء:** اضغط زر موافق (✓)  
مرتين بسرعة، عند تشغيل الوقت  
في شاشة العرض.  
في حالة ظهور الوظائف الأخرى  
في شاشة العرض، اضغط زر  
الوقت حتى يظهر العد التنازلي  
للوقت في شاشة العرض.

### ملاحظة:

يمكنك ضبط الوقت أيضاً، عندما  
يكون محدد الوظائف على "O".



٣ اضغط زر موافق لبدء ساعة  
الموقت.  
بمجرد انتهاء الوقت المضبوط،  
ستسمع نغمة إشارة.

# التشغيل

## برمجة الوقت الإجمالي للطهي

يتوقف الفرن عن التشغيل تلقائياً في نهاية الوقت الذي تم إدخاله.



٢ اضغط زر الوقت (⌚) مرة واحدة.



١ اختر وضع التشغيل المطلوب ودرجة الحرارة. (برجاء الرجوع إلى القسم "تشغيل الفرن" أو "تغيير درجة حرارة الفرن")

٤ ابدء التشغيل بواسطة الضغط على زر موافق (✓) أو انتظر حتى يبدأ الفرن في التشغيل تلقائياً في غضون ٨ ثوانٍ. بمجرد انتهاء الوقت المضبوط، ستسمع نغمة إشارة وسيتوقف الفرن عن التشغيل. اضغط زر موافق (✓) لإلغاء نغمة الإشارة.



٣ اضبط الوقت الإجمالي المطلوب باستخدام محدد الوقت.

ملاحظة:

بعد أن يبدأ الفرن في التشغيل، يمكنك ضبط نهاية وقت الطهي أو الوقت الإجمالي فقط.

# التشغيل

## برمجة نهاية وقت الطهي

في المثال الموضح، الوقت الحالي هو ١٢:٣٠ وسيكون الطبق جاهز عند الساعة ١٤:٤٠.



٢ اضغط زر الوقت (⏰) مرتين.



١ اختر وضع التشغيل المطلوب ودرجة الحرارة. (برجاء الرجوع إلى القسم "تشغيل الفرن" أو "تغيير درجة حرارة الفرن")



٤ اضغط زر موافق للانتقال للخطوة التالية.



٣ اضبط الساعة، باستخدام محدد الوقت.

**ملاحظة:**

عند ضبط نهاية وقت الطهي، يجب إدارة محدد الوقت باتجاه عقارب الساعة فقط.



٦ قم بتأكيد الإدخال بواسطة الضغط على زر موافق (✓).  
يتم عرض وقت الإنهاء في شاشة العرض أولاً.  
ثم يبدأ الطهي وسيتم عرض وقت الطهي المتبقي في غضون دقيقة بعد ضبط المفتاح.

٥ اضبط الدقائق الآن، باستخدام محدد الوقت.

#### تلميحات:

بمجرد بدء الفرن في التشغيل، ينطفئ ضوء الفرن بعد ٢٠ ثانية لتوفير الكهرباء. لكن يمكن تشغيل الضوء مرة أخرى في أي وقت بواسطة الضغط على زر موافق.

# التشغيل

## الجمع بين الوقت الإجمالي للطهي ونهاية وقت الطهي

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



١ اختر وضع التشغيل المطلوب ودرجة الحرارة.  
(برجاء الرجوع إلى القسم "تشغيل الفرن" أو "تغيير درجة حرارة الفرن")

٢ اضغط زر الوقت (⌚) مرة واحدة. اضبط الوقت الإجمالي للطهي، باستخدام محدد الوقت (١ ساعة، في المثال الموضح).



٤ اضغط الساعة، باستخدام محدد الوقت (١٥، في المثال الموضح). اضغط زر موافق (✓) لاختيار الدقائق.

٣ الآن، اضغط زر الوقت (⌚) مرة واحدة لضبط نهاية وقت الطهي. في المثال الموضح، تم ضبط الوقت على ١٥:٣٠.



٦. ٦٠ دقيقة قبل نهاية وقت الطهي، يعمل الفرن تلقائياً عند الوقت ٢٠:١٤ في المثال الموضح. يمكن مشاهدة العد التنازلي للوقت في شاشة العرض. بمجرد انتهاء وقت الطهي المضبوط، ستسمع نغمة إشارة وسيتوقف الفرن عن التشغيل تلقائياً.

٥. اضغط الدقائق، باستخدام محدد الوقت (٣٠، في المثال الموضح).  
قم بتأكيد الإدخال بواسطة الضغط على زر موافق (✓).

# التشغيل

## ضبط وقت اليوم



٢ حدد قيمة جديدة للساعة باستخدام محدد الوقت. (١١، في المثال)



١ اضبط محدد الوظائف على "0". اضغط زر الوقت مرتين لضبط وقت اليوم. تومض الساعة في شاشة العرض. (١٣، في المثال)



٤ اضغط زر موافق (✓) لتأكيد الإدخال.



٣ اضغط زر موافق (✓) للتأكيد. تومض الدقائق في شاشة العرض. اضبط قيمة جديدة للدقائق، باستخدام محدد الوقت (٥٠، في المثال).

## وظائف مفيدة

### تأمين الأطفال

تمنع وظيفة CHILD LOCK (تأمين الأطفال) الفرن من التشغيل نون قصد.

### لتنشيط وظيفة CHILD LOCK (تأمين الأطفال)

١. قم بإيقاف تشغيل الفرن.
٢. اضغط مع الاستمرار على زر موافق (✓) لمدة ٥ ثوان حتى يظهر رمز التأمين (🔒) في شاشة العرض. تم تنشيط وظيفة تأمين الأطفال الآن.



### تأمين الأزرار

تمنع وظيفة BUTTON LOCK (تأمين الأزرار) من تغيير الإعدادات نون قصد.

### لتنشيط وظيفة BUTTON LOCK (تأمين الأزرار)

١. اختر وظيفة بالفرن واضبط درجة الحرارة. اضبط وقت الطهي إذا كان ذلك ضرورياً.
٢. اضغط مع الاستمرار على زر موافق (✓) لمدة ٥ ثوان حتى يظهر رمز التأمين (🔒) في شاشة العرض.



### إبطال نظام التأمين

١. اضغط زر موافق (✓) حتى يختفي رمز التأمين (🔒) من شاشة العرض. تم إبطال نظام التأمين الآن.

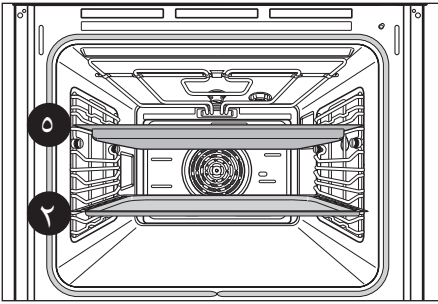
# الخبيز

## معلومات عامة

أثناء الخبيز، استخدم وضعي حرارة الحمل الحراري (⊗) أو الحرارة التقليدية (□).

## أواني الخبيز

- أثناء الخبيز في أوضاع الحرارة التقليدية (□)، استخدم أواني ذات معدة داكن أو سطح مغطي.
- أثناء الخبيز في وضع حرارة الحمل الحراري (⊗)، يمكنك استخدام أواني الخبيز ذات الأسطح المعدنية اللامعة أيضا.
- ضع أواني الخبيز في منتصف الصينية أو المشواة السلك.
- أثناء الخبيز في وضع الحرارة التقليدية (□)، يمكنك وضع إناء خبيز جنباً إلى جنب في الفرن. وهذا يعني أن وقت الخبيز طويل إلى حد ما.



- عند استخدام صينيتين (صينية خبيز ومقلاة عميقة)، ضع المقلاة العميقة في المستوى ٥ وصينية الخبيز في المستوى ٢.

## مستويات الفرن

يتم ترقيم مستويات الفرن من الأسفل للأعلى. عن استخدام وضع الحرارة التقليدية (□)، يمكنك الخبيز في مستوى واحد فقط، على سبيل المثال المستوى ٤. عند استخدام وضع حرارة الحمل الحراري (⊗)، يمكنك خبز أساسيات الاسفنج والبسكويت حتى إلى عدد ٢ صينية خبيز في الوقت نفسه، على سبيل المثال في المستوى ٢ و ٥.

## استخدام جدول الخبز

الجدول يبين أوضاع ضبط 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 وصفحة الخبز المستخدمة.

\* نوصيك باختيار درجة الحرارة المنخفضة أولاً ، 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 شبهاً.

\* عند خبز الكعكات على صينية الخبز أو في صفحة 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 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.

\* لتوفير الطاقة، استخدم الحرارة المتبقية لمدة ٨ دقائق قبل انتهاء أوقات الطهي.

# جدول الخبز

## الخبز بمستوى رف فردي

| وضع التشغيل                                 | الهواء الحار الثلاثي |                      | الحرارة التقليدية |                      | وقت الخبز                                   |
|---------------------------------------------|----------------------|----------------------|-------------------|----------------------|---------------------------------------------|
| الصيغة الطهوية                              | مستوى الرف           | درجة الحرارة المئوية | مستوى الرف        | درجة الحرارة المئوية | لكلي النوعين من الخبز،<br>بالساعات والدقائق |
| <b>إلككات في صفيحة الخبز</b>                |                      |                      |                   |                      |                                             |
| كعكة الباوند بشكل مستدير                    | ٢                    | ١٦٠ - ١٥٠            | ٢                 | ١٦٠ - ١٦٠            | ٥٠ دقيقة - ساعة و ١٠ دقائق                  |
| البسكويت/الفطيرة                            | ٢                    | ١٦٠ - ١٤٠            | ٢                 | ١٧٠ - ١٥٠            | ١ ساعة و ١٠ دقائق - ساعة ونصف               |
| كعكة الإسفنج                                | ٢                    | ١٦٠ - ١٥٠            | ٢                 | ١٦٠ - ١٦٠            | ٢٥ دقيقة - ٤٠ دقيقة                         |
| فطيرة أساسية -<br>معجنات بقشرات قصيرة       | ٣                    | ١٨٠ - ١٧٠            | ٢                 | ٢١٠ - ١٩٠ (١)        | ١٠ دقائق - ٢٥ دقيقة                         |
| فطيرة أساسية -<br>كعكة مزيجة                | ٣                    | ١٧٠ - ١٥٠            | ٢                 | ١٧٠ - ١٩٠            | ٢٠ دقيقة - ٢٥ دقيقة                         |
| فطيرة نفاح                                  | ٢                    | ١٧٠ - ١٥٠            | ٢                 | ١٧٠ - ١٩٠            | ٥٠ دقيقة - ١ ساعة                           |
| كعكة توابل وفطيرة<br>أساسية (مثل كيش لورين) | ٢                    | ١٨٠ - ١٦٠            | ٢                 | ٢١٠ - ١٩٠            | ٣٠ دقيقة - ١ ساعة و ١٠ دقائق                |
| كعكة الجبن                                  | ٢                    | ١٦٠ - ١٤٠            | ٢                 | ١٧٠ - ١٩٠            | ١ ساعة - ١ ساعة و ٣٠ دقيقة                  |
| <b>كعكات في صينية الخبز</b>                 |                      |                      |                   |                      |                                             |
| خبز الضفائر/كعكة كبيرة                      | ٣                    | ١٧٠ - ١٦٠            | ٤                 | ١٧٠ - ١٩٠            | ٣٠ دقيقة - ٤٠ دقيقة                         |
| ستولن كريسماس                               | ٣                    | ١٧٠ - ١٥٠ (١)        | ٤                 | ١٨٠ - ١٦٠ (١)        | ٤٠ دقيقة - ١ ساعة                           |
| الخبز (خبز الجاودار) في<br>البداية، بعدها   | ٢                    | ١٨٠ - ٢٠٠ (١)        | ٢                 | ٢٣٠ (١)              | ٢٠ دقيقة - ٣٠ دقيقة                         |
| فطيرة/يكلير                                 | ٣                    | ١٧٠ - ١٦٠ (١)        | ٤                 | ١٧٠ - ١٩٠            | ٣٠ دقيقة - ١ ساعة                           |
| لفة سويسرية                                 | ٣                    | ١٧٠ - ١٥٠ (١)        | ٤                 | ١٨٠ - ٢٠٠ (١)        | ١٠ دقائق - ٢٠ دقيقة                         |
| كعكة الفواكه مع<br>فطيرة بقشرات قصيرة       | ٣                    | ١٧٠ - ١٦٠ (١)        | ٤                 | ١٧٠ - ١٩٠ (١)        | ٤٠ دقيقة - ١ ساعة و ٢٠ دقيقة                |

| وضع التشغيل                                          | الهواء الحار الثلاثي |                      | الحرارة التقليدية |                      | وقت الخبز                                   |
|------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|-------------------|----------------------|---------------------------------------------|
| الصيغة الطهوية                                       | مستوى الرف           | درجة الحرارة المئوية | مستوى الرف        | درجة الحرارة المئوية | لكلي النوعين من الخبز،<br>بالساعات والدقائق |
| الشرائع مع الطبقة العليا<br>مثل الكريم، السكر، الجوز |                      |                      | ٤                 | ١٦. - ١٨. (١)        | ٤. دقيقة - ١ ساعة و ٢٠ دقيقة                |
| البيتزا (سميكة) (٢)                                  | ١                    | ١٨. - ٢٠.            | ١                 | ١٩. - ٢١. (١)        | ٣. دقيقة - ١ ساعة                           |
| البيتزا (رفيعة)                                      | ١                    | ٢٠. - ٢٢.            | ١                 | ٢٣. (١)              | ١٠ دقائق - ٢٥ دقيقة                         |
| الخبز الخالي من الخميرة                              | ١                    | ٢٠. - ٢٢.            | ١                 | ٢٣. (١)              | ٨ دقائق - ١٥ دقيقة                          |
| واهي (فطيرة سويسرية)                                 | ١                    | ١٨. - ٢٠.            | ١                 | ٢١. - ٢٣.            | ٣٥ دقيقة - ٥٠ دقيقة                         |
| بيسكويت                                              |                      |                      |                   |                      |                                             |
| بيسكويت قشرات قصيرة                                  | ٣                    | ١٥. - ١٦.            | ٤                 | ١٧. - ١٩. (١)        | ٦ دقائق - ٢٠ دقيقة                          |
| بيسكويت مثلج                                         | ٣                    | ١٤. - ١٥.            | ٤                 | ١٦. - ١٨.            | ١٠ دقائق - ٤٠ دقيقة                         |
| بيكويت مزيج مع كعكة                                  | ٣                    | ١٥. - ١٦.            | ٤                 | ١٧. - ١٩.            | ١٥ دقيقة - ٢٠ دقيقة                         |
| كعكة وفطيرة مع<br>بياض وحلويات                       | ٣                    | ٨. - ١٠.             | ٤                 | ١٠. - ١٢.            | ساعتان - ساعتان و ٣٠ دقيقة                  |
| الحلويات                                             | ٣                    | ١٠. - ١٢.            | ٤                 | ١٢. - ١٤.            | ٣. دقيقة - ٦. دقيقة                         |
| بيسكويت من معجون<br>مخمّر                            | ٣                    | ١٦. - ١٧.            | ٤                 | ١٧. - ١٩.            | ٢. دقيقة - ٤. دقيقة                         |
| كعكة من فطيرة منفخة<br>والفطائر                      | ٣                    | ١٦. - ١٨. (١)        | ٤                 | ١٩. - ٢١. (١)        | ٢. دقيقة - ٣. دقيقة                         |
| لفة من الخبز                                         | ٣                    | ١٨. - ٢٠. (١)        | ٤                 | ١٨. - ٢٢. (١)        | ٢. دقيقة - ٣٥ دقيقة                         |

(١) تسخين الفرن مسبقا !

(٢) استخدام المقلاة بعمق !

احسب مستويات الرفوف من الأسفل الى الأعلى دائما !

# جدول الخبز

## الخبز على أكثر من مستوى رف واحد

| وقت الخبز بالساعات والدقائق           | هواء ساخن  |                      | الصيغة الطهوية                                     |
|---------------------------------------|------------|----------------------|----------------------------------------------------|
|                                       | مستوى الرف | درجة الحرارة المئوية |                                                    |
|                                       |            |                      | الكعكات / الكعكات والفطائر<br>على صفيحة الخبز      |
| ٣٥ دقيقة - ٦٠ دقيقة                   | ٥/٢        | ١٦٠ - ١٨٠ (١)        | الفطيرة/يكلاير                                     |
| ٣٠ دقيقة - ٦٠ دقيقة                   | ٥/٢        | ١٦٠ - ١٤٠            | كعكة الإسفنج المجففة مع<br>الطبقة العليا من الإنهر |
|                                       |            |                      | البيسكويت                                          |
| ١٥ دقيقة - ٣٥ دقيقة                   | ٥/٢        | ١٦٠ - ١٥٠            | بيسكويت بقشرات قصيرة                               |
| ٢٠ دقيقة - ٦٠ دقيقة                   | ٥/٢        | ١٥٠ - ١٤٠            | بيسكويت مثلج                                       |
| ٢٥ دقيقة - ٤٠ دقيقة                   | ٥/٢        | ١٧٠ - ١٦٠            | بيسكويت مزيج مع كعكة                               |
| ساعتان و ١٠ دقائق - ساعتان و ٥٠ دقيقة | ٥/٢        | ١٠٠ - ٨٠             | كعكات وفطائر مع بياض<br>وحلويات                    |
| ٤٠ دقيقة - ساعة و ٢٠ دقيقة            | ٥/٢        | ١٢٠ - ١٠٠            | الحلويات                                           |
| ٣٠ دقيقة - ٦٠ دقيقة                   | ٥/٢        | ١٧٠ - ١٦٠            | الكوكيز من معجون مخمر                              |
| ٣٠ دقيقة - ٥٠ دقيقة                   | ٥/٢        | ١٨٠ - ١٧٠ (١)        | كعكات من فطيرة منفخة<br>والفطائر                   |
| ٣٠ دقيقة - ٥٥ دقيقة                   | ٥/٢        | ١٨٠ - ١٩٠ (١)        | لفة من الخبز                                       |

(١) تسخين الفرن.

قم بعد مستويات الفرن دائماً من الأسفل للأعلى.  
ضع المقلاة العميقة في المستوى ٥.

## جدول الكوكي الرفيع والأطباق المخبوزة

| وقت الخبز بالساعات والدقائق | الحمل الحراري        |            |                        |
|-----------------------------|----------------------|------------|------------------------|
|                             | درجة الحرارة المثوية | مستوى الرف |                        |
| ٤٥ دقيقة - ١ ساعة           | ١٨٠ - ٢٠٠            | ١          | الفطيرة المخبوزة       |
| ٢٥ دقيقة - ٤٠ دقيقة         | ١٨٠ - ٢٠٠            | ١          | لازاني                 |
| ١٥ دقيقة - ٣٠ دقيقة         | ٢٠٠ - ٢٢٠            | ١          | الخضار المخبوز (١)     |
| ١٥ دقيقة - ٣٠ دقيقة         | ٢٠٠ - ٢٢٠            | ١          | باغيتيه مع البيتزا (١) |
| ١٥ دقيقة - ٣٠ دقيقة         | ١٨٠ - ٢٠٠            | ١          | سوفولي                 |
| ٣٠ دقيقة - ١ ساعة           | ١٨٠ - ٢٠٠            | ١          | فطيرة السمك            |
| ٣٠ دقيقة - ١ ساعة           | ١٨٠ - ٢٠٠            | 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.<br>في العلبة. | اتبع التعليمات في العلبة. | الحمل الحراري | ٣          | البيتزا المجمدة    |
| اتبع التعليمات في العلبة.<br>في العلبة. | اتبع التعليمات في العلبة. | الحمل الحراري | ٣          | الباغيتيه          |
| اتبع التعليمات في العلبة.<br>في العلبة. | اتبع التعليمات في العلبة. | الحمل الحراري | ٣          | فطيرة كعكة الفواكه |
| ١٥ - ٢٥ دقيقة                           | ٢٠٠ - ٢٢٠ °م              | الحمل الحراري | 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<br>فاتحة جدا                  | مستوى الرف الخاطئ                                     | استخدم صفيحة الخبز الغامض أو ضع الكعكة على مستوى منخفض بواحد.                      |
| تصادم الكعكة<br>(تقليب كتلة، غير<br>ناضجة) | درجة حرارة الفرن مرتفع<br>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<br>الكثير جدا                 | استخدم سائلا أقل. واتبع التعليمات لوقت مزج المعجون، خاصة عند استخدام ألوات المطبخ. |
| الكعكات مجففة<br>جدا                       | درجة حرارة الفرن<br>منخفضة جدا                        | اضبط درجة الحرارة الأعلى بقليل بعد ذلك.                                            |
|                                            | وقت الخبز طويل جدا                                    | اضبط وقت الخبز الأقصر بقليل.                                                       |
| تحمير الكعكة غير<br>متساوي                 | درجة حرارة الخبز مرتفعة<br>جدا ووقت الخبز قصير<br>جدا | اضبط درجة حرارة الخبز الأكثر انخفاضا ووقت الخبز الأطول.                            |
|                                            | المزيج متوزع غير<br>متساوي                            | ابسط المزيج متساويا فوق صينية/ صفيحة الخبز.                                        |
|                                            | مصفاة الدهن في مكانها                                 | انزع مصفاة الدهن                                                                   |
| وقت الخبز طويل<br>جدا                      | درجة الحرارة منخفضة<br>جدا                            | اضبط درجة الحرارة الأعلى بقليل بعد ذلك.                                            |

# 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.
- \* مقالي 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 بغ:اط (على سبيل المثال ، العجل ، اللحم المسلوق ، 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 ، بطّة ، ركبة عجل ، دجاجة ن لحم بواجن ، تشوية لحم بقر ، شرائح لحم بقر ، اللحم من الصيد).

## لمحة :

- \* نظّف 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.

# التشوية

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

- \* نوصى بطبخ اللحم والسمك بقيس وزنه على ١ كغم في الفرن.
- \* للطبخ والسمك غير الناضج، استخدم الحرارة التقليدية. ولجميع الأنواع الأخرى من اللحوم، نوصى الشواية (☒) بالحمل الحراري.
- \* اضع 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.

# جداول الشواء

## جداول الشواء

| الحرارة التقليدية - (١) |                               | مشواة المروحة - (١) |                               | مستوى<br>الفرن | الطعام                               |
|-------------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------------------|----------------|--------------------------------------|
| الوقت<br>(بالدقائق)     | درجة الحرارة<br>(مئوية) - (٢) | الوقت<br>(بالدقائق) | درجة الحرارة<br>(مئوية) - (٢) |                |                                      |
| ٩٠-٧٠                   | ٢٠٠                           | ٧٠-٥٠               | ١٩٠                           | ٢ (٣)          | اللحم البقري (١)<br>كيلوجرام تقريباً |
| ١٢٠-١٠٠                 | ٢٤٠-٢٠٠                       | ١٠٠-٧٥              | ١٨٠                           | ٢ (٣)          | لحم الغزال (١)<br>كيلوجرام تقريباً   |
| ١٥٠                     | ٢٠٠                           | ١٣٠-١١٠             | ١٨٠                           | ٢              | رجل الحمل (٢)<br>كيلوجرام تقريباً    |
| ٩٠-٧٠                   | ٢٢٠-٢٠٠                       | ٦٠-٥٠               | ٢١٠                           | ٢ (٣)          | لحم الدجاج (١)<br>كيلوجرام تقريباً   |
| ١٢٠-١١٠                 | ٢٢٠-٢٠٠                       | ٨٠-٦٠               | ٢٠٠                           | ٢              | لحم الدجاج (٢)<br>كيلوجرام تقريباً   |
| ١٤٠-١١٠                 | ٢٢٠-٢٠٠                       | ١٢٠-١٠٠             | ١٩٠-١٨٠                       | ٢              | اللحم المحشي                         |
| ١٥٠-١٣٠                 | ٢١٠-١٩٠                       | ١٤٠-١٢٠             | ١٩٠-١٨٠                       | ٢              | لحم الدجاج (٤)<br>كيلوجرام تقريباً   |
| ٥٥-٣٥                   | ٢٢٠-٢٠٠                       | ٥٥-٣٥               | ١٨٠-١٦٠                       | ٢ (٣)          | سمكة كاملة (١,٥)<br>كيلوجرام تقريباً |

يستخدم هذا الجدول كإرشاد فقط، تختلف المذاقات الشخصية وقطع اللحم.

(١) ضبط مرشح الدهون للشواء

(٢) في حالة شواء القدر، اضغط درجة الحرارة على ٢٠ درجة مئوية فما فوق.

(٣) استخدم المستوى ٤ من الأسفل عند استخدام وضع الحرارة التقليدية.

# 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 الصغير

من أجل الكمية الأصغر من الطعام الدسم للشوي، لخبز الأعلى في صفيحة صغيرة. 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.

**مستويات الفرن**  
استخدم المستوى ٥ أو ٦ لشواء قطع مسطحة من اللحم.

### ⚠ تحذير

• قد تصبح الأجزاء المكشوفة من الفرن ساخنة أثناء الشواء. احتفظ بالأطفال بعيداً عن الفرن.

**استخدام جدول الشواء**  
أوقات الشواء هي قيم تقريبية فقط.  
قد تختلف الأوقات الفعلية طبقاً للجودة الحقيقية للحوم أو الأسماك.  
الشواء مناسبة خاصة لطهي القطع المسطحة من اللحوم والأسماك.  
اقلب الأطعمة المراد شواءها في منتصف وقت الطهي.

### جدول الشواء

| مشواة كبيرة الخطوة ٣ |               | مستوى<br>الفرن | الأطعمة المراد شواؤها                    |
|----------------------|---------------|----------------|------------------------------------------|
| الجانب الأول         | الجانب الثاني |                |                                          |
| ٨-٦ دقائق            | ١٠-٨ دقائق    | ٥              | ريزولي                                   |
| ٨-٦ دقائق            | ١٠-٨ دقائق    | ٥              | شواء السجق                               |
| ٦-٥ دقائق            | ٧-٦ دقائق     | ٥              | بوفتيك العجل أو البقر                    |
| ١٢-١٠ دقائق          | ١٢-١٠ دقائق   | ٤              | فيلية البقر (١ كيلوجرام تقريباً)         |
| ٣-٢ دقائق            | ٣-٢ دقائق     | ٤              | خبز محمص (١)                             |
| -                    | ٨-٦ دقائق     | ٤              | خبز محمص مع طبقات علوية من الجبن المبشور |

(١) مشواة سلك أو مقلاة عميقة  
قم بعد مستويات الفرن دائماً من الأسفل للأعلى.

# 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.

| الطبق             | وقت الإذابة<br>(بالدقائق) | الإرشادات                                                                                    |
|-------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| الدجاجة،<br>١٠٠ غ | ١٤٠ - ١٠٠                 | استخدم الرف مع المقلاة بعمق.<br>قلب الدجاجة بعد مرور نصف الوقت أو<br>غطيتها برقاقة ألنيومية. |
| اللحم،<br>١٠٠ غ   | ١٤٠ - ١٠٠                 | قلب اللحم بعد نصف الوقت أو غطيه<br>برقاقة ألنيومية.                                          |
| اللحم،<br>٥٠ غ    | ١٢٠ - ٩٠                  | قلب اللحم بعد مرور نصف الوقت أو<br>غطيه برقاقة ألنيومية.                                     |
| التراوت ، ١٥٠ غ   | ٣٥ - ٢٣                   | لا تغطيها.                                                                                   |
| الفراولة، ٣٠٠ غ   | ٣٠ - ٢٠                   | لا تغطيها.                                                                                   |

# الوظائف الخاصة

يمكنك ضبط الفرن على درجات الحرارة المنخفضة من ٤٠°م والأكثر. وهذه تسمح لك بصنع مثل الزبادي، أو لزيادة انفاخ العجينة

## صنع الزبادي

### الأواني

الزجاجات أو الأكواب بسعة ١٥٠ مليلتر تغطيها بغطاء أو قطعة من الرقاقة الألنيومية.

### مستوى الرف

ضع الرف على المستوى ٤.

### الاستعدادات

١. سخّن ١ لتر من الحليب حتى يصل إلى ٦٠ - ٧٠°م.
٢. اترك الحليب ليبرد إلى حوال ٤٠°م.
٣. ضع ١٥٠ غ من الزبادي الطبيعي في الحليب وحركه، ثم صب المزيج في كل وعاء وغطيه.
٤. اترك كل وعاء على الرف لمدة حوالي ٥ - ٨ ساعات (حتى يصل الزبادي إلى كثافة إلى حد ما)، وانضج في الفرن بواسطة عنصر الحرارة التقليدية على ٤٠°م.

## زيادة انفاخ العجينة

### الأواني

استخدم وعاء مقاوم للحرارة من أجل العجينة (٤٠°م).

### رف المستوى

ضع الرف على المستوى ٢.

### الاستعدادات

١. ضع العجينة في الوعاء. وغطيها الوعاء بقماش مبلل وضعه على الرف.
٢. شغل وضع الحرارة التقليدية (☐) على ٤٠°م.
٣. اترك العجينة لزيادة انفاخها حتى يكبر إلى حجم ضعفه.

# 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 الألمنيومية، 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.

### الملحقات

نظف الملحقات (الرفوف، صينية الخبز، مسندات الرف...الخ) بعد استخدامها وادعها لتجفف تماماً. وعند الحاجة، عالجه لتنعيم الرواسب.

## السطح المحفز المطلي بالمينا (تجفيف الفرن)

إن اللوح الخلفي للفرن واللوحان الجانبيان القابلة للخلع مغطاة بطبقة بنية داكنة من مادة المينا المحفزة

عند تشغيل المروحة أثناء الطبخ، ينبعث غالبًا من الفرن زيوت ورذاذ دهني نحو اللوح الخلفي للفرن. هذا الرذاذ يتعرض للاحتراق حينما تصل حرارة الفرن إلى أكثر من ٢٠٠ مئوية أثناء الخبز أو الشواء. وكلما زادت درجة الحرارة زادت فاعلية تلك العملية.

لاحظ أن مخلفات البهارات والسوائل وما شابه لا يتم التخلص منها بواسطة هذه العملية.

فلا بد من التخلص منها عند بداية تكونها يدويًا باستعمال منظف معتدل وماء حار وغسل المكان باستخدام فرشاة ناعمة.

يجب تنظيف الفرن وملحقاته بعد كل استعمال. وإلا ستتراكم المخلفات ويصعب التخلص منها إن لم يمكن مستحيلًا.

**ملاحظة:** لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة، أو فرشاة قوية، أو ألوات فرك، أو الصوف المعدني، أو السكين أو غيرها من المواد الساحجة، ولا تستخدم أيضًا رشاشات الأفران على لوح المينا المحفز لأن الكيماويات المصنعة منها تلك الرشاشات تتلف مادة المينا المحفزة لتصبح بلا فاعلية.

لا بد من خلع لوح المينا الخلفي من الفرن إذا دعت الحاجة إلى استعمال رشاش الفرن داخل تجويفه.

# التنظيف والعناية

## التنظيف اليدوي

**ملاحظة:** اترك الفرن فترة ليبرد قبل تنظيفه. فقد تتعرض للاحتراق! لا بد من تنظيف الفرن وملحقاته بعد كل استعمال. وإلا سيصعب تنظيفه في المرة القادمة وقد يكون أحياناً مستحيلاً!

### خطوات التنظيف:

يجب تنظيف لوح المينا المحفزة الخلفي بواسطة محلول مكون من ماء حار والقليل من الصابون السائل وباستخدام فرشاة ناعمة مصنوعة من النايلون.

وإن ظل الفرن متسخاً بعد تنظيفه يدوياً، سيساعد رفع درجة حرارته إلى درجة عالية في التخلص من المزيد من الأوساخ التي تسببها الزيوت والدهون المتراكمة على اللوح المحفز.

### التنظيف عند درجات الحرارة العالية:

- اخلع كل الملحقات (صينية الخبز، شبكة الشواء) من تجويف الفرن.
- أدر مفتاح الفرن إلى حرارة الحمل الحراري.
- أدر مفتاح الحرارة إلى أعلى درجة.

اترك الفرن لحوالي ساعة واحدة. يعتمد طول الفترة الزمنية على مدى الاتساخ. أي أوساخ مترسبة ستختفي تدريجياً بعد كل استعمال تالي للفرن عند درجات حرارة عالية. يفضل تحديد وقت انتهاء العملية بواسطة المؤقت. وبهذه الطريقة لن تنسى إيقاف تشغيل الفرن عند الانتهاء من التنظيف.

**ملاحظة:** إن فقد لوح المينا الخلفي والألواح الجانبية (إن كانت مركبة) فاعليتهم نتيجة لسوء الاستخدام أو شدة الاتساخ، يمكن استبدال الألواح من وكيل /لأ أو أي مركز خدمة معتمد.

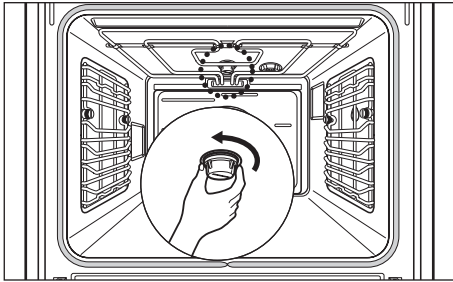
# ضوء الفرن

## خطر التعرض لصدمة كهربائية!

- أوقف تشغيل الفرن عن التيار قبل استبدال المصباح.
- افصل الجهاز عن مصدر التيار.

**ملاحظة:** لحماية المصباح والغطاء الزجاجي، ضع قطعة قماش ناعمة على أرضية الفرن.

## استبدال ضوء الفرن/تنظيف الغطاء الزجاجي



### الخطوة ١

فك غطاء المصباح بتدويره في عكس اتجاه عقارب الساعة.

### الخطوة ٢

استبدل مصباح الفرن.

(النوع E١٤، ٢٣. فولت، ٢٥ وات، مقاوم للحرارة حتى ٣٠٠ مئوية)

**ملاحظة:** استعمل دائماً قطعة من القماش لتمسك بالمصباح لتجنب الاحتراق من المخلفات الدهنية.

### الخطوة ٣

أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

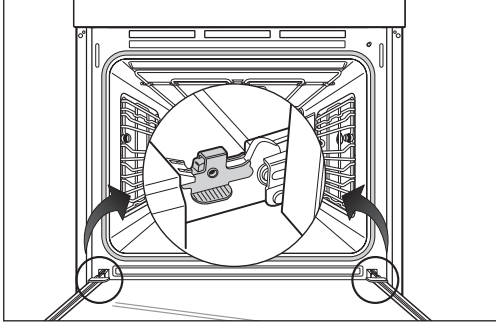
**ملاحظة:** تأكد من وجود كل الأجزاء في أماكنها الصحيحة.

# باب الفرن

## نزع باب الفرن

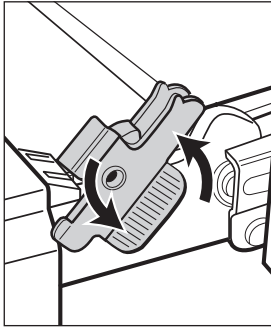
### الخطوة ١

لنزع باب الفرن كي يسهل تنظيفه، افتح الباب بالكامل.



### الخطوة ٢

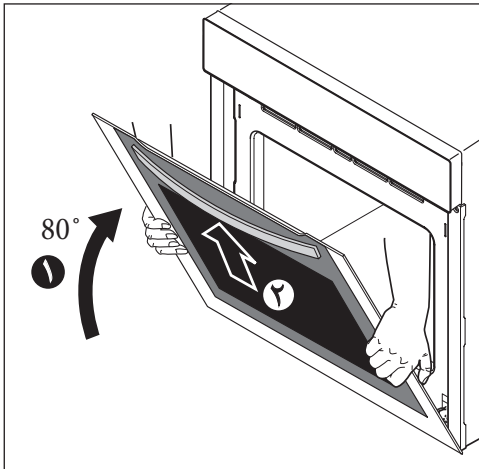
لفتح مشابك الإقفال على المفصلات، أدر الجزء الداخلي من المشابك باتجاه الأعلى والجزء الخارجي منها باتجاه الأسفل كما هو موضح بالشكل.



### الخطوة ٣

ثم ارفع الباب نحو الأعلى إلى أقصى مسافة ممكنة.

**ملاحظة:** لا تحاول إخراج الباب من مسارات المفصلات حينما يكون في وضع أفقي. فقد تغلق تلك المسارات ويتلف الجهاز.



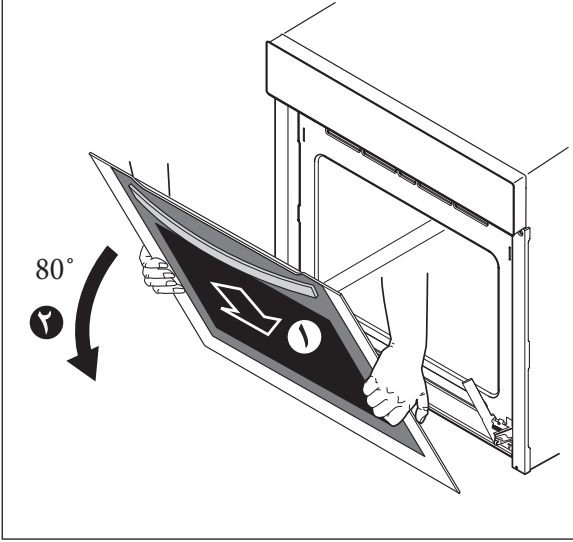
### الخطوة ٤

أمسك الباب بإحكام من كلا الجانبين وارفعه نحو الأعلى بعيداً عن مسارات المفصلات.

## إعادة تركيب باب الفرن

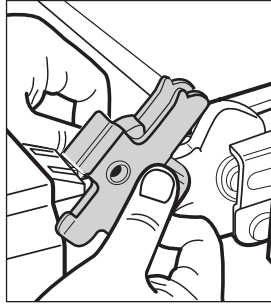
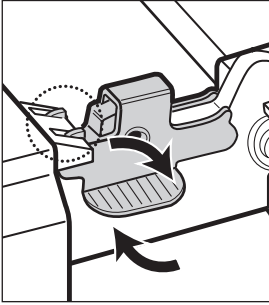
### الخطوة ١

أمسك الباب بإحكام من الجانبين وركبه داخل مسارات المفصلات.  
ملاحظة: تأكد من تحرك الباب باتجاه مستقيم.



### الخطوة ٢

أدر الجزء الداخلي من المشابك باتجاه الأسفل والجزء الخارجي باتجاه الأعلى إلى أقصى مسافة ممكنة في الوضع الأفقي.  
تأكد من أن البروزات الموجودة في مسابك الإقفال قد اتصلت بالفتحات الموجودة على الباب كما هو موضح بالشكل.

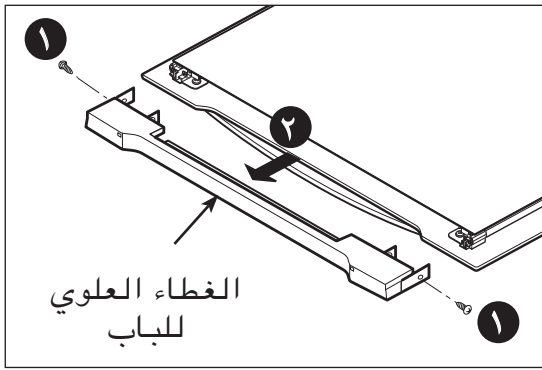


# باب الفرن

## فك باب الفرن

توجد أربعة ألواح زجاجية مثبتة على باب الفرن، اللوح خلف الآخر. يمكن نزع ألواح الزجاج الداخلية لتنظيفها.

**ملاحظة:** لا بد من تنفيذ الخطوات التالية فقط بعد نزع باب الفرن. ثم وضع الباب على سطح ناعم مستو بحيث يكون المقبض باتجاه الأسفل لحمايته من الكسر ولتفادي خدشه.

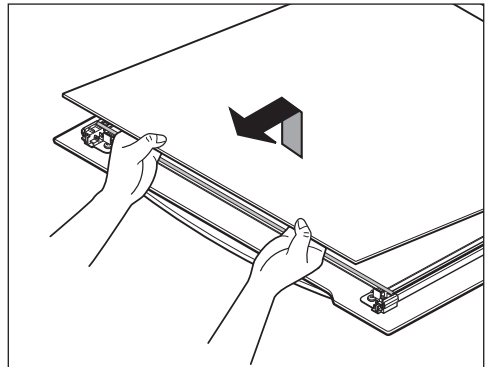
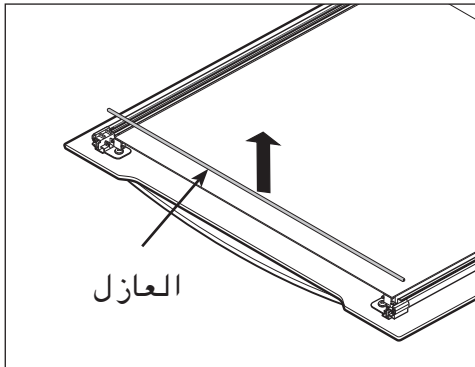


### الخطوة ١

انزع البرغمان الموجودان على يمين ويسار الباب ثم اسحب الغطاء العلوي الموجود فوق الألواح الزجاجية باتجاه الأمام.

### الخطوة ٢

ارفع اللوح الداخلي إلى خارج الباب بحرص. ثم انزع العازل.

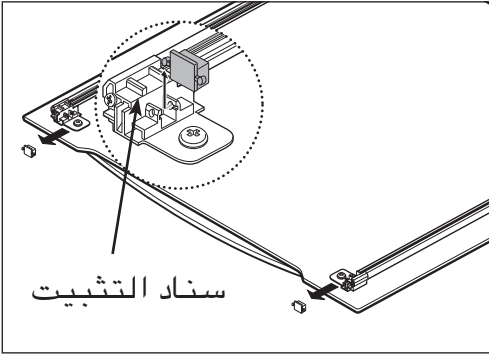
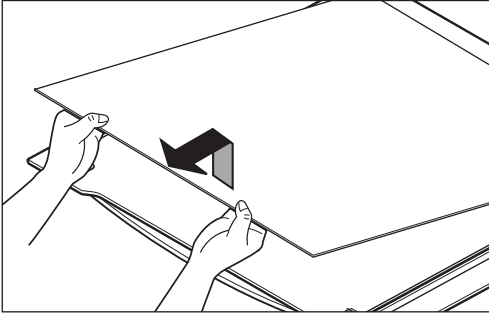


### الخطوة ٣

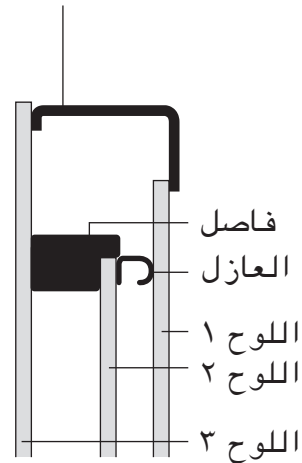
ارفع اللوح الثاني نحو الخارج. ثم  
انزع الفاصل من الباب.

ملاحظة: الفواصل موجودة بجوار  
سناد التثبيت للاحتفاظ بالالواح  
في أماكنها.

تعامل مع الالواح بعناية كي لا  
تنكسر.



الغطاء العلوي للباب

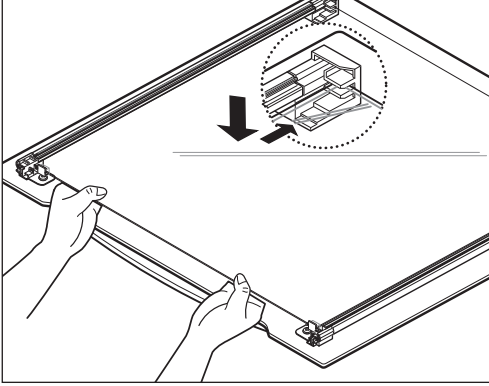


# باب الفرن

## إعادة تثبيت الألواح الزجاجية

### الخطوة ١

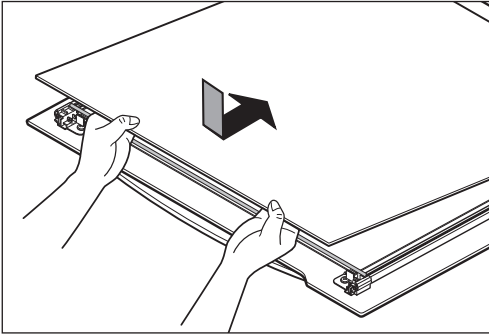
أعد تثبيت الفاصل واللوح الثاني بحرص.



### الخطوة ٢

أعد تثبيت العازل واللوح الأسود المطبوع. لا بد أن يكون اتجاه الطباعة نحو منتصف اللوح.

**ملاحظة:** لا بد أن تكون الألواح في أماكنها الصحيحة.



### الخطوة ٣

واخيراً أعد الغطاء العلوي إلى مكانه وأحكم تثبيته بربطه بالباب بواسطة البراغي.

**ملاحظة:** نظف الألواح الزجاجية بمنظف معتدل. لا تستخدم المنظفات القوية أو الأنوات المعدنية الحادة في تنظيف زجاج باب الفرن، حيث أن تلك المواد قد تخدش السطح أو قد ينكسر الزجاج.

# استكشاف الأعطال وإصلاحها

| العلل                                            | الأسباب المحتملة                                               | الحل                                                               |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| الفرن لا يسخن                                    | الفرن ليس على وضع التشغيل.                                     | شغل الفرن.                                                         |
|                                                  | لم يتم ضبط الساعة.                                             | اضبط الساعة.                                                       |
|                                                  | لم يتم تحديد إعدادات الساعة المطلوبة.                          | تحقق من الإعدادات.                                                 |
|                                                  | عطل في مصدر التيار. نظام الحماية الكهربائي أو الفيوز مفصول.    | تحقق من الفيزات ونظام الحماية. إن استمر العطل، اتصل بالفني المختص. |
| الفرن لا يسخن حتى بعد ضبط الوظيفة ودرجة الحرارة. | تم ضبط زمن الطهي على الإجمالي ونهايته ليبدأ الطهي في وقت لاحق. | الغ الإعدادات ثم أعد ضبطها.                                        |
| رمز الساعة يومض في شاشة العرض.                   | يوجد انقطاع في الطاقة.                                         | اضبط الوقت الحالي في الساعة.                                       |
| ضوء الفرن لا يعمل.                               | يوجد عطل في مصباح الفرن.                                       | استبدل مصباح الفرن. لمزيد من التفاصيل، راجع "ضوء الفرن"            |

# استكشاف الأعطال وإصلاحها

---

إن تعذر إصلاح العطل بعد إجراء كل المحاولات السابقة، اتصل بمركز خدمة LG.

ملاحظة! لا تستخدم الجهاز إن كان معطلاً. إن حدث العطل، لا بد من عزل الجهاز بفصله عن التيار أو خلع الفيوز.

لا بد أن يقوم فقط الفني المختص والمدرب بتصليح الجهاز. فالإصلاحات غير السليمة قد تؤدي إلى تلف الجهاز تماماً.

# رموز الأخطاء

| رمز الخطأ | السلل المحتمل                                                                                    | الحلول                              |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| F-1       | المشعر (الثرميستور) قصير.                                                                        | اتصل بمركز الخدمات المحلي من إل جي. |
| F-2       | المشعر (الثرميستور) مفتوح. الباب سيفلق لأن الفرن يكون في وضع التنظيف الذاتي. وضع التنظيف الذاتي. | اتصل بمركز الخدمات المحلي من إل جي. |

## تنبيه

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

• 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 الفنية

٢٢٠ - ٢٤٠ فولت ~ ٥٠ هرتز  
٣٢٠٠ واط

وصلة التيار  
أقصى استهلاك للطاقة

أبعاد تركيب الفرن  
الارتفاع  
العرض  
العمق  
٦٠٠ كحد أدنى  
٥٦٠ كحد أدنى  
٥٥٦ كحد أدنى

الأبعاد الداخلية للفرن (مم)  
الارتفاع x العرض x العمق  
المستوى (قدرة استيعابية مفيدة)  
٣٣٠ x ٤٥٤ x ٤١٥  
٦٥ لتر

## 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

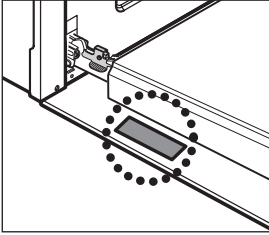
إذا احتجت الى قطع غيار أو فني ، اتصل بمركز الخدمات المحلي من إل جي.  
واتصالك الهاتفي موصول تلقائياً الى مركز الخدمات المسؤول حسب رمز البريد في المنطقة. ويمكنك أن تجد عنوان مركز الخدمات المحلي لك.  
ويرجى التأكد من وجود تفاصيل الأمور التالية في تناول اليد :

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 ضمانه. قبل التقدم بطلب الضمانة، يرجى التأكد من أنك قرأت جزء "تحري 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.

# الضمان



الموديل والرقم المسلسل ورقم الإنتاج موجودون على لوحة التقييم. تلك المعلومات يمكن الوصول إليها على لوحة التقييم. لوحة التقييم موجودة على يسار الباب وعلى الخلف.

## متطلبات الاحتفاظ بضمان الجهاز:

احتفظ بالإيصال لإثبات تاريخ الشراء.  
يجب تسليم نسخة من الإيصال عند طلب خدمة الضمان.

## بطاقة تسجيل المنتج:

يفضل تعبئة الاسم والعنوان ورقم الهاتف والموديل والرقم المسلسل على الأقل ثم إعادتها. هذا يتيح لشركة LG Electronics مساعدتك في المستقبل إن فقدت الإيصال، أو سرق الجهاز، أو في وجود تعديلات.

## للحصول على معلومات أو المساعدة:

| الموديل | الرقم المسلسل* | تاريخ الشراء |
|---------|----------------|--------------|
|         |                |              |

## \*يرجى إكمال البيانات والاحتفاظ بها

عند مواجهة أي صعوبات، من فضلك اتصل بوكيل LG الذي اشتريته الجهاز منه.

# Memo

---

# Memo

---

# Memo

---

