

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.

LB633029N
LB633009N



المحتويات

٦ - ٤	تعليمات هامة خاصة بالسلامة
١٨ - ٧	السلامة
١٩	وصف الجهاز
٢٣ - ٢٠	لوحة التحكم
٢١ - ٢٠	في الموديل : LB633029N
٢٣ - ٢٢	في الموديل : LB633009N
٢٥ - ٢٤	الملحقات
٢٦	البكرات الجانبية
٢٧	ضبط الساعة
٢٧	ضبط الساعة الزمنية (في الموديل : LB633029N)
٢٨	قبل الاستخدام لأول مرة
٢٩	استخدام الفرن
٣١ - ٣٠	وظائف الفرن
٤٢ - ٣٢	التشغيل
٣٢	تشغيل الفرن
٣٣	إيقاف تشغيل الفرن
٣٤	المؤشر (في الموديل : LB633009N)
٣٥	وظائف الساعة والرموز (في الموديل : LB633029N)
٣٦	ضبط المؤقتات (في الطراز : LB633029N)
٣٧	برمجة إجمالي وقت الطهي / الخبيز (في الطراز : LB633029N)
٣٨	برمجة وقت إنهاء الطهي / الخبيز (في الطراز : LB633029N)
	الجمع بين إجمالي وقت الطهي / الخبيز ووقت إنهاء الطهي / الخبيز
٤٠ - ٣٩	(في الطراز : LB633029N)
٤١	ضبط الساعة الزمنية (في الطراز : LB633029N)
٤٢	جهاز الأمان المقاوم لعبث الأطفال (في الطراز : LB633029N)
٤٤ - ٤٣	الخبيز
٤٨ - ٤٥	جدول الخبيز
٥٠ - ٤٩	التشوية
٥١	جدول الشواء

٥٣ - ٥٢	_____	الشوي
٥٤	_____	إذابة الثلج
٥٦ - ٥٥	_____	التنظيف والعناية
٥٧	_____	ضوء الفرن
٦٢ - ٥٨	_____	باب الفرن
٦٤ - ٦٣	_____	استكشاف الأعطال وإصلاحها
٦٦ - ٦٥	_____	المواصفات الفنية
٦٧	_____	تعليمات التركيب
٦٨	_____	خدمات الزبون وقطع الغيار
٦٩	_____	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 أخطار 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 آمنة 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 مسؤولاً 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 لكون 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 مبيتل، 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 كترابيزة للأطباق الساخنة وأطباق الطهي.
- لا تستخدم الجهاز لتدفئة أو تسخين الحجرة.

تحذير ⚠

- لا تلمس سلك التيار ويديك مبتلتين.
- فهذا من الخطورة بمكان. 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 الطرابيزة أو العداد.

تحذير ⚠

- لا تقم بفرش ورق فويل ألومنيوم أسفل الفرن ولا تضع أي صواني خبيز أو أواني عليه.
- فوراق 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 صواني الخبيز يترك الأوساخ، والتي تصبح صعبة الإزالة.
- يجب طهي الأطعمة المجمدة كالبيتزا على مشواة سلك.
- في حالة استخدام المقلاة العميقة، 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 ⚠

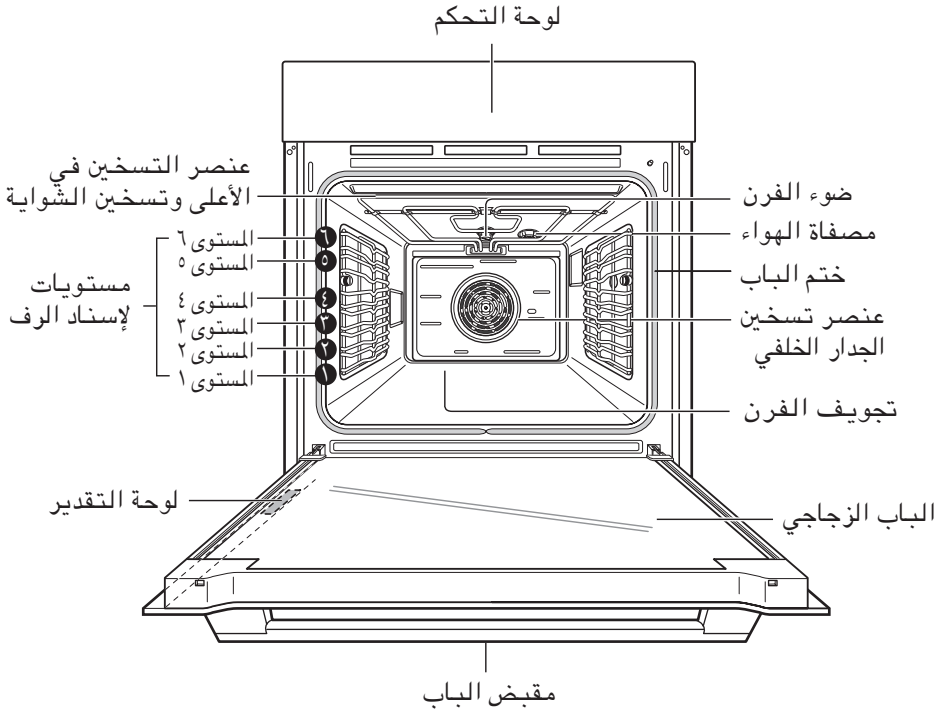
يجب أن تكون الأجهزة المستخدمة غير قابلة للاستخدام قبل التخلص منها حتى لا يكون هناك أي احتمال لأية مخاطر. ولعمل ذلك، افصل الجهاز من مصدر التيار الرئيسي ثم فك كابل الإمداد بالتيار.

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.

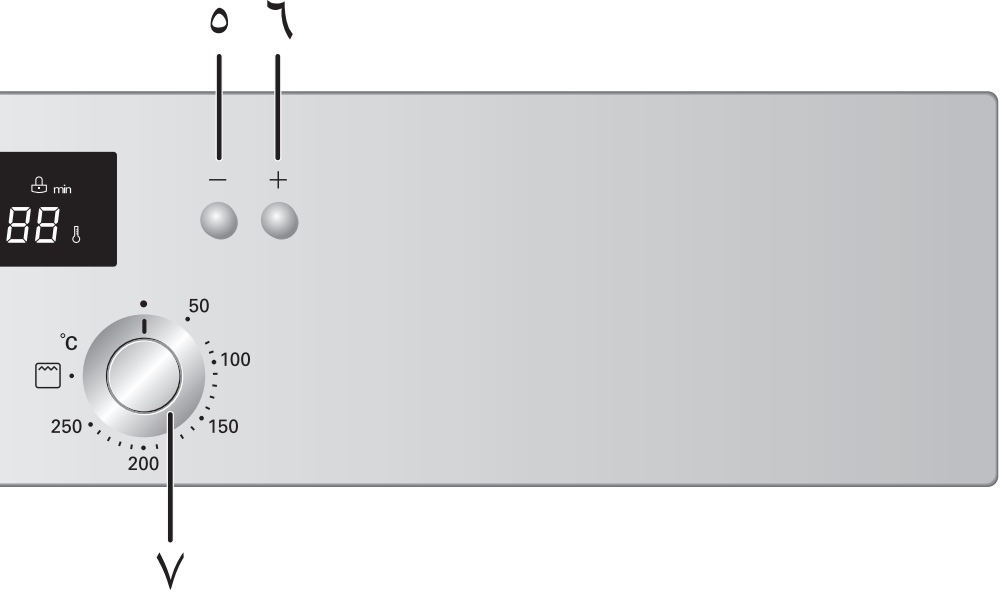
يبيّن جدول الطبخ خلال تعليمات التشغيل هذه مستوى الفرن الموصى به (موضع الرف) لك، ولكنك تغييرها حسب متطلباتك.

ملاحظة:

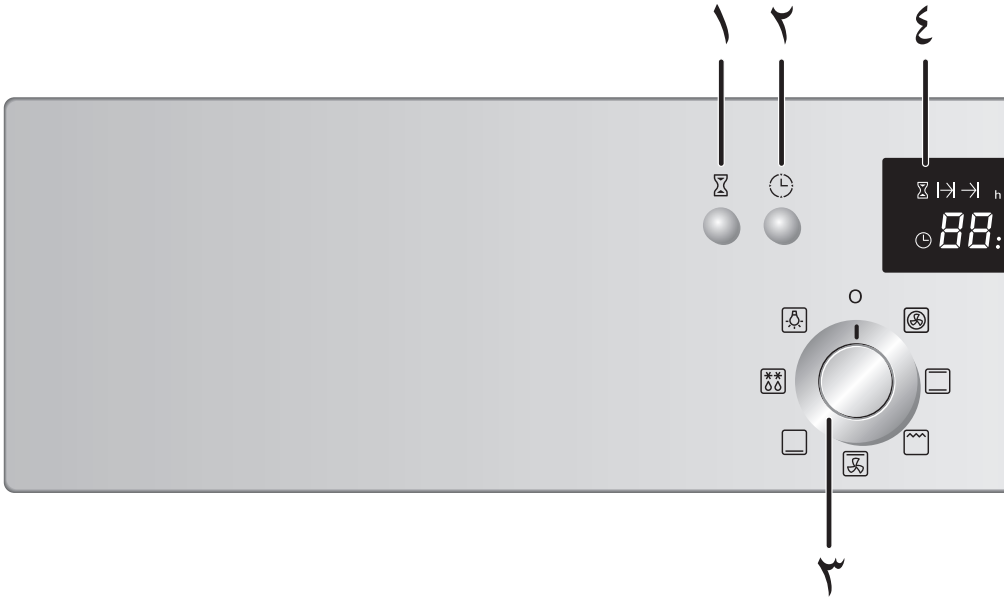
توجد لوحة التقدير على الحافة الداخلية للجانب الأيسر من الباب أو الجانب العلوي للفرن.

لوحة التحكم

في الموديل : LB633029N



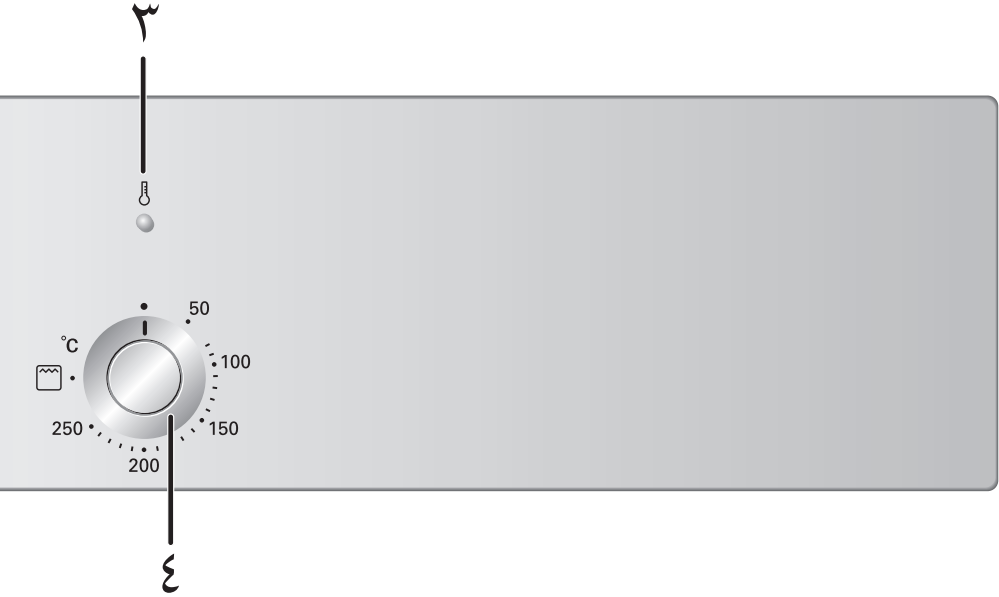
١. زر المؤقت
٢. زر الساعة
٣. مقبض وضع التشغيل
٤. شاشة الوقت



٥. زر التقليل
٦. زر الرفع
٧. مقبض درجة الحرارة

لوحة التحكم

في الموديل : LB633009N



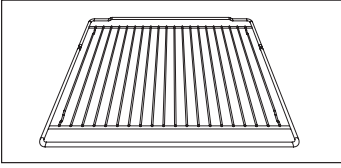
١. مؤشر الوظائف

٢. مقبض وضع التشغيل



٣. مؤشر التدفئة
٤. مقبض درجة الحرارة

الملحقات



المشواة السلك

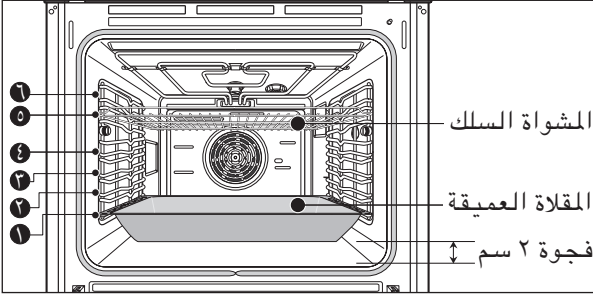
للأطباق، وأواني الخبيز، وأواني الشواء.
لشوي اللحم، ضع المشواة السلك على الحافة
العلوية لمقلاة عميقة.



المقلاة العميقة

للكعك الرطب، وللشواء والتقاط عصارات
الشواء والدهون.

الملحقات لاستخدام الصينيات والرفوف



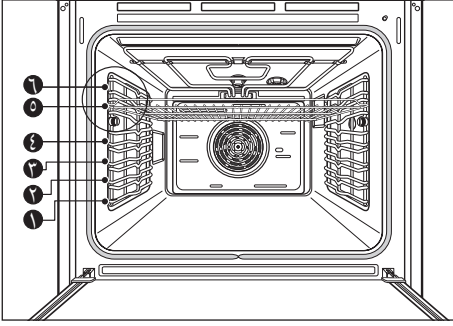
تأكد من وضع الصينيات
والرفوف في المسندين
في الجانبين بشكل
مناسب. وخذ عناية خاصة
عند إخراج الأطباق بعد
انتهاء الطبخ من الفرن!
استخدم حامل القدر
من القماش المناسب أو
قفازات الفرن.

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

تثبيت شبكة الشواية والمقلاة بعمق

ازلق الصينية أو الرف في المستوى المرغوب فيه.

ويتم ترقيم مستويات مسند الرف من الأسفل إلى الأعلى.

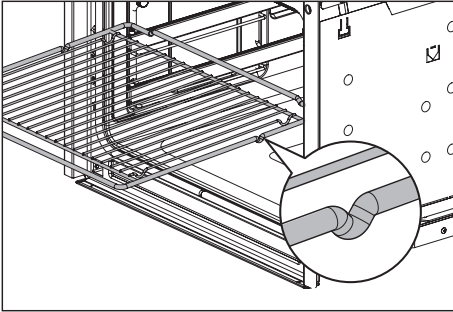


استخدام الأرفف

يتم تزويد الأرفف بقفل بآمان ميكانيكي يمنع انزلاقها إلى الخارج بون قصد.

تأكد أن هذا القفل يتجه إلى أسفل (كما هو موضح في الشكل الوارد أدناه)

كي يتم تركيب الرف بشكل صحيح. ارفع الحافة الأمامية من الرف قليلاً أثناء تحريكها إلى الخارج فوق مجاري السحب الجانبية حتى يتم خلع الرف.



يجب أن يتجه القفل الميكانيكي دائماً تجاه الجانب الخلفي من الفرن.

أدخل الأرفف والصواني تماماً في الفرن حتى تتوقف حركتها.

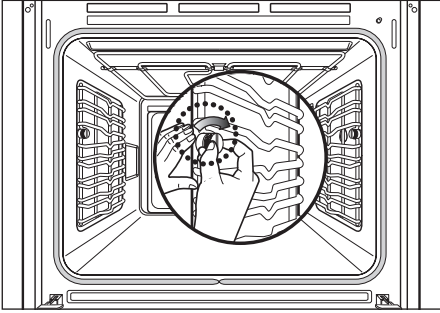
البكرات الجانبية

تركيب البكرات الجانبية

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



١. ضع قضيب الإدخال الخاص بالمزلاج الجانبي في الفتحة.



٢. اضبط التجويف الأمامي مع فتحة المسمار الأمامية. قم بإدخال المسمار في المسك واربطه في اتجاه عقارب الساعة.

٣. ركب البكرة الأخرى بنفس الطريقة.

ضبط الساعة

ضبط الساعة الزمنية (في الموديل : LB633029N)
لا يمكن استخدام الفرن حتى يتم ضبط الساعة الزمنية.

عندما يتم توصيل هذا الجهاز للمرة الأولى أو بعد انقطاع التيار الكهربائي،
تومض "١٢:٠٠" في الشاشة.

مثال: لضبط الساعة الزمنية الحالية على ١٣:٣٠.



٢ اضغط على الزر (+/-) لتغيير
الساعة الزمنية (١٣:٣٠ الوارد
في المثال).
سيتم ضبط الوقت في غضون
٤ ثوانٍ من الضغطة الأخيرة.

١ تومض "١٢:٠٠" في شاشة الوقت
ويومض رمز مؤقت البيض.

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.

واجهه 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

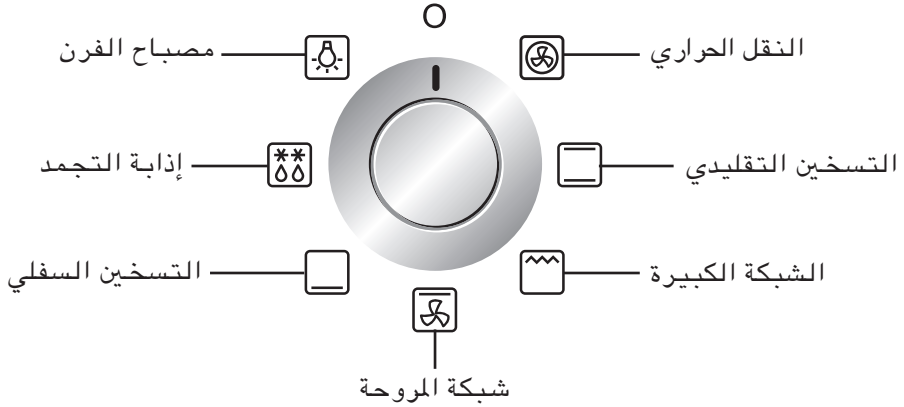
قبل الخبز أو الشواء لأول مرة، يجب تشغيل الفرن وتسخينه حتى درجة حرارة (٢٠٠ ~ ٢٥٠ درجة مئوية) لثوانٍ ووضع أي شيء فيه.
ثم اترك الفرن حتى يبرد تماما.
فالأفران الجديدة تحتوي على روائح كريهة.
افتح النوافذ وتأكد من التهوية الجيدة أثناء هذه الفترة.

افتح النوافذ وتأكد من إجراء التهوية أثناء الإجراءات.

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

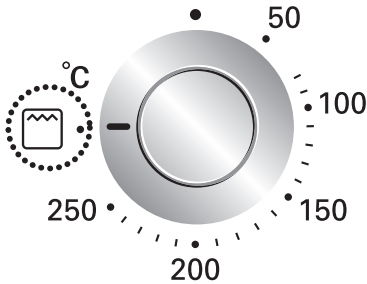
استخدام الفرن

أوضاع التشغيل



وصف أوضاع التشغيل

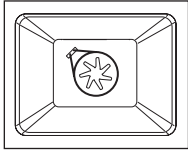
تتفاوت أوضاع التشغيل المستقلة بحيث تستلزم مجموعة من عناصر التسخين المختلفة. تتناسب المجموعات المتنوعة مع إنتاج مجموعة متنوعة من مناطق التسخين ومسارات توزيع النقل الحراري في الفرن كما هو مطلوب من أجل التجهيز المثالي لأطباق الوجبات المتنوعة.



عند استخدام وظيفة الشواية (☞)، أدر قرص درجة الحرارة ناحية علامة الشواية. عند استخدام وظيفة إزالة التجمد (❄️)، لن تتوافر أي إعدادات أخرى.

وظائف الفرن

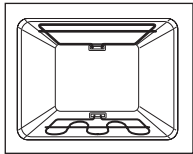
حرارة الحمل الحراري (☉)



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

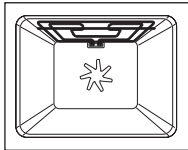
وهذا يعني أن ذلك مناسب لكعك الفواكه أو الكعك الممزوج أو عجينة الخميرة، على سبيل المثال لفافة الخبز.

حرارة تقليدية (☐)



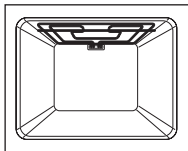
للحصول على حرارة تقليدية، يتم استخدام عناصر الحرارة في أعلى الفرن وأسفله. ووضع التشغيل هذا مناسب لخبز الكعك، والخبز لفترات قصيرة من الوقت، وخبز العجائن الحساسة ولحم البقر المشوي، ولحم الفيليه على مستوى واحد. درجة الحرارة الموصى بها هي ١٩٠ درجة مئوية.

مشواة المروحة (☼)



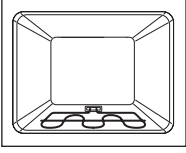
في هذا الوضع، يتم تشغيل عنصر المشواة والمروحة. درجة الحرارة الموصى بها ١٩٠ درجة مئوية. وهذه الوظيفة مناسبة لعمل البيتزا، أو فطيرة كوشيه لورين أو فطيرة الجبن.

الشبكة الكبيرة (☼)



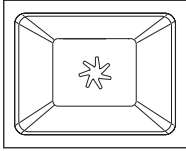
تستخدم الشبكة الكبيرة (☼) عنصر التسخين بالكامل. عند استخدام هذه الوظيفة، أدر قرص درجة الحرارة إلى علامة الشواية (☼). تتناسب الشبكة الكبيرة (☼) مع طهي شرائح اللحم أو ريش اللحم أو الأسماك أو عمل الخبز المحمص وعند طهي كميات أكبر من أجل التحمير أو تحمير السطح العلوي من الطعام.

□ 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.

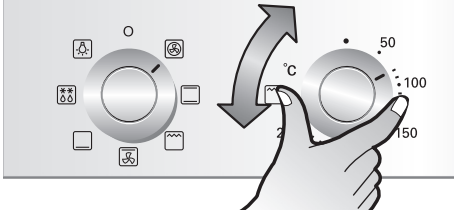
❖ إزالة الجليد



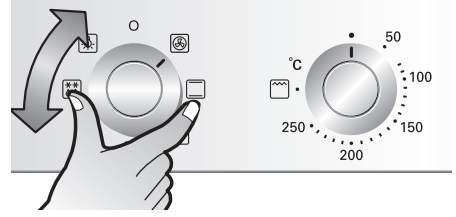
في وضع إزالة الجليد، يتم استخدام المروحة بون الحرارة. يسرع الهواء الدائر من عملية إزالة الجليد. ضع الغذاء المجمد في الإناء المناسب لإلتقاط السائل المتكون أثناء إزالة الجليد. يمكن استخدام المشواة السلك، كلما كان ذلك مناسباً، والمقلاة العميقة لتجنب اتساخ الفرن. في حالة السماح للماء بالتسرب داخل الفرن،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

التشغيل

تشغيل الفرن



٢ حدد درجة حرارة الفرن المطلوبة.



١ حدد الوضع المطلوب باستخدام مقبض أوضاع التشغيل

٣ بعد ضبط درجة حرارة الفرن، سيبدأ تشغيل الفرن فوراً.



إيقاف تشغيل الفرن

اضبط مقبض أوضاع التشغيل على "O" لإيقاف تشغيل الفرن.

مروحة الفرن

عند وجود الفرن قيد التشغيل، يتم أوتوماتيكياً تنشيط المروحة لتبريد أسطح الفرن. يتوقف تشغيل المروحة أيضاً عند إيقاف تشغيل الفرن.

الفصل الحراري

في حالة زيادة سخونة الفرن بشكل مفرط، يتم إيقاف تشغيل مصدر إمداد الطاقة إلى عناصر التسخين لتجنب أي تلف يلحق بالجهاز لأن تدوير الهواء في أجزاء الفرن قد لا يتم بالشكل المناسب. لا يتم ضبطه إلا بواسطة فني إصلاح معتمد كنوع من تدابير الأمان الاحترازية. اتصل بشركة التصنيع في حالة حدوث ذلك.

أطباق المخبوزات

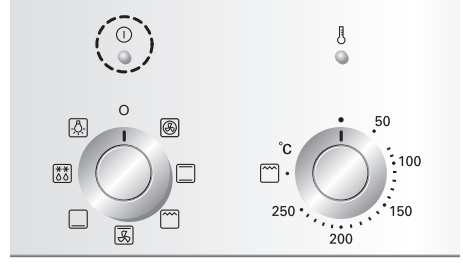
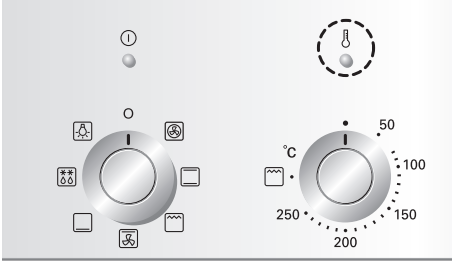
عند استخدام أطباق المخبوزات، تأكد دائماً أن الطبق يتناسب مع الاستخدام في درجة الحرارة داخل الفرن. يستطيع الفرن أن يعمل حتى درجة حرارة تصل إلى ٢٥٠ درجة مئوية، ارجع إلى التعليمات التي تقدمها شركة التصنيع حول ذلك الطبق.

التشغيل

المؤشر (في الموديل: LB633009N)

◀ مؤشر التسخين

◀ مؤشر الوظائف



٢ لا يضيء هذا المؤشر إلا عند وجود واحد أو أكثر من عناصر التسخين قيد التشغيل.

١ يضيء هذا المؤشر عند ضبط إحدى الوظائف.

وظائف الساعة والرموز (في الموديل : LB633029N)



⌚ المؤقت

يضيء عند تنشيط مؤقت الوظائف (مثل مذكر الدقائق عند سلق البيض).

⏪ إجمالي وقت الطهي

يضيء عند ضبط أو عرض إجمالي وقت الطهي. يتوقف تشغيل الفرن أوتوماتيكياً بعد انتهاء وقت الطهي.

→ وقت إنهاء الطهي

يضيء عند ضبط أو عرض النقطة المحددة في الوقت المضبوط لإنهاء الطهي / الخبز، ويتوقف تشغيل الفرن أوتوماتيكياً في الوقت المحدد.

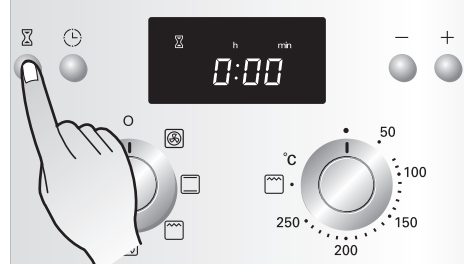
🔥 مؤشر التسخين

لا يضيء هذا المؤشر إلا عند وجود واحدٍ أو أكثر من عناصر التسخين قيد التشغيل.

⌚ الساعة

تضيء عند ضبط الوقت أو تغييره أو عرضه.

ضبط المؤقتات (في الطراز : LB633029N)



٢ اضبط الوقت المطلوب باستخدام أزرار الرفع/الخفض (+/-). (٢٠ دقيقة، في المثال)

١ اضغط على زر المؤقت (⌚).



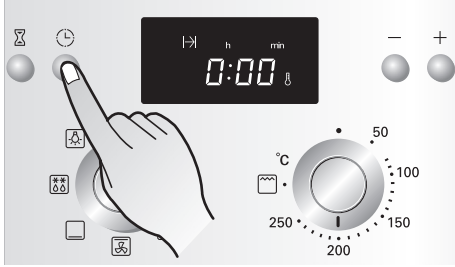
٣ سيتم ضبط الوقت بعد ٤ ثوانٍ وستسمع صافرة واحدة.

* إيقاف تشغيل الصافرة الواحدة

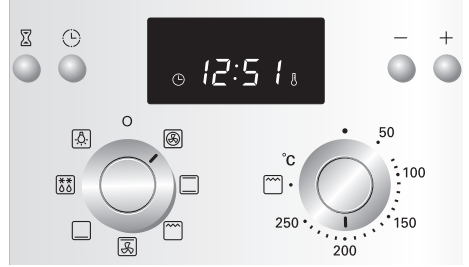
عندما ينتهي المؤقت، ستنطلق صافرة واحدة لمدة قصيرة أو حتى يتم إيقاف تشغيلها. اضغط على أي زر مرة واحدة ليتم إلغاء الصافرة الواحدة.

برمجة إجمالي وقت الطهي / الخبيز (في الطراز: LB633029N)

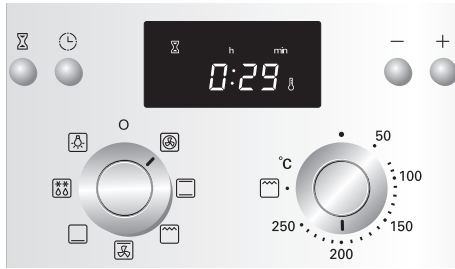
يتوقف تشغيل الفرن أوتوماتيكياً في نهاية المدة الزمنية التي تم إدخالها.



٢ اضغط على زر الساعة (⌚) مرة واحدة.



١ حدد وضع التشغيل المطلوب ودرجة الحرارة المطلوبة.



٤ سيتم ضبط الوقت بعد ٤ ثوانٍ من الضغطة الأخيرة على الزر. وستسمع صافرة واحدة. بمجرد أن ينتهي هذا الوقت، ستسمع صوت صافرة وسيتم إيقاف تشغيل الفرن أوتوماتيكياً. اضغط على أي زر مرة واحدة لإلغاء الصوت المسموع.

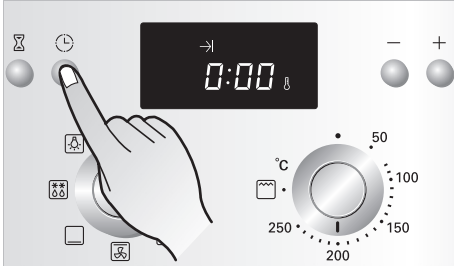


٣ اضغط إجمالي وقت الطهي / الخبيز المطلوب باستخدام أزرار الرفع/الخفض (+/-). (٣٠ دقيقة، في المثال)

التشغيل

برمجة وقت إنهاء الطهي / الخبز (في الطراز: LB633029N)

يتوقف تشغيل الفرن أوتوماتيكياً في الوقت الذي تم إدخاله.



٢ اضغط مرتين على زر الساعة
(⌚).



١ حدد وضع التشغيل المطلوب
ودرجة الحرارة المطلوبة.

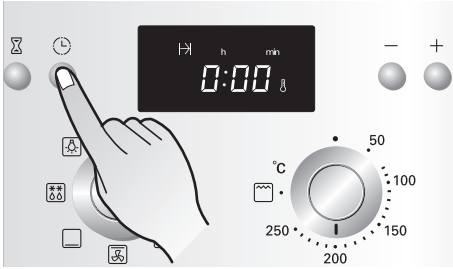


٤ سيتم ضبط الوقت بعد ٤ ثوانٍ
من الضغط الأخيرة على الزر.
وستسمع صافرة واحدة.
بمجرد أن ينتهي هذا الوقت،
ستسمع صوت صافرة
وسيتم إيقاف تشغيل الفرن
أوتوماتيكياً. اضغط على أي
زر مرة واحدة لإلغاء الصوت
المسموع.

٣ اضغط وقت إنهاء الطهي/
الخبز المطلوب باستخدام
أزرار الرفع/الخفض.
(في المثال، يصل الوقت
المضبوط إلى ١٣:٣٠ وينبغي
أن يتم الانتهاء من طهي الطبق
عند ١٤:٣٠)

الجمع بين إجمالي وقت الطهي / الخبيز ووقت إنهاء الطهي / الخبيز (في الطراز: LB633029N)

يمكن الجمع بين برامج إجمالي الوقت ووقت إنهاء الطهي للسماح بتشغيل الفرن وإيقاف تشغيله أوتوماتيكيًا.



٢ اضغط على زر الساعة (⌚) مرة واحدة.



١ حدد وضع التشغيل المطلوب ودرجة الحرارة المطلوبة.

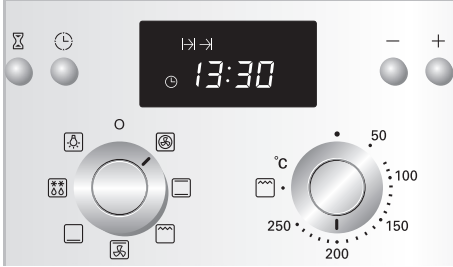


٤ اضغط الآن على زر الساعة مرة واحدة لضبط وقت إنهاء الطهي قبل بدء التشغيل.



٣ اضغط إجمالي وقت الطهي / الخبيز المطلوب باستخدام أزرار الرفع/الخفض (+/-). (٣٠ دقيقة، في المثال)

التشغيل



٦ سيتم ضبط الوقت بعد ٤ ثوانٍ من الضغط الأخيرة على الزر. وستسمع صافرة واحدة. ٣٠ دقيقة قبل وقت إنهاء الطهي/الخبز، سيتم تشغيل الفرن أوتوماتيكياً عند الساعة ١٤:٠٠ في المثال الموضح. بمجرد أن ينتهي هذا الوقت، ستسمع صوت صافرة وسيتم إيقاف تشغيل الفرن أوتوماتيكياً. اضغط على أي زر مرة واحدة لإلغاء الصوت المسموع.

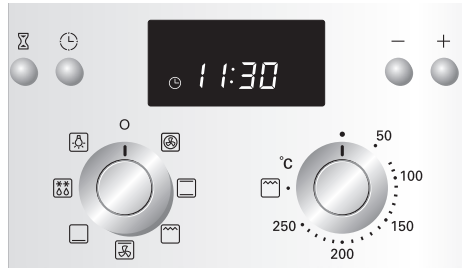
٥ اضبط الوقت المطلوب ووقت إنهاء الطهي/الخبز باستخدام أزرار الرفع/الخفض (+/-). (١٤:٣٠، في المثال)

ضبط الساعة الزمنية (في الطراز: LB633029N)



٢ اضبط الوقت الحالي باستخدام
أزرار الرفع/الخفض (+/-).
(١١:٣٠، في المثال)

١ اضغط على زر الساعة (⌚)
ثلاث مرات.



٣ سيتم ضبط الوقت بعد ٤ ثوانٍ
من الضغط الأخيرة على الزر.
وستسمع صافرة واحدة.

جهاز الأمان المقاوم لعبث الأطفال (في الطراز: LB633029N)



يعمل جهاز الأمان المقاوم لعبث الأطفال على منع تشغيل الفرن بون قصد.

١. اضغط على زر الساعة (⌚) استمر في الضغط عليه لمدة ٤ ثوانٍ حتى يظهر رمز القفل (🔒) في الشاشة.

تم الآن تنشيط جهاز الأمان المقاوم لعبث الأطفال.

٢. لإيقاف تشغيل جهاز الأمان المقاوم لعبث الأطفال، اضغط على زر الساعة (⌚) حتى يختفي رمز القفل (🔒). يتم الآن تعطيل جهاز الأمان المقاوم لعبث الأطفال ويصبح الفرن جاهزاً للاستعمال.

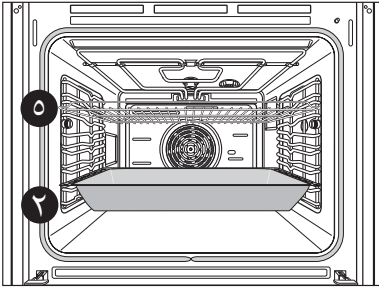
الخبيز

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 أيضاً.
- 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.



مستويات الفرن

يتم ترقيم مستويات الفرن من الأسفل للأعلى.

عند الطهي على مستويات متعددة في نفس الوقت، يجب تركيب الملحقات بشكل صحيح في المستويات المناسبة كما هو موضح أدناه.

المستوى ٢: الوعاء العميق

المستوى ٥: المشواة السلكية

(إذا كنت تمتلك صينية ذات حجم مشابه)

المستوى ٢: صينية ذات حجم مشابه

المستوى ٥: الوعاء العميق

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 وسميكة الخبز المستخدمة.

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

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

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

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

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

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

جدول الخبز

الخبز بمستوى رف فردي

وقت الخبز	الحرارة التقليدية		الهواء الحار الثلاثي		وضع التشغيل
	درجة الحرارة المئوية	مستوى الرف	درجة الحرارة المئوية	مستوى الرف	الصيغة الطهوية
					الكعكات في صفيحة الخبز
٥. دقيقة - ساعة و ١٠ دقائق	١٨٠ - ١٦٠.	٢	١٦٠ - ١٥٠.	٢	كعكة الباوند بشكل مستدير
١ ساعة و ١٠ دقائق - ساعة ونصف	١٧٠ - ١٥٠.	٢	١٦٠ - ١٤٠.	٢	البسكويت/الفطيرة
٢٥ دقيقة - ٤٠ دقيقة	١٨٠ - ١٦٠.	٢	١٦٠ - ١٥٠.	٢	كعكة الإسفنج
١٠ دقائق - ٢٥ دقيقة	٢١٠ - ١٩٠ (١)	٢	١٨٠ - ١٧٠.	٣	فطيرة أساسية - معجنات بقشرات قصيرة
٢. دقيقة - ٢٥ دقيقة	١٩٠ - ١٧٠.	٢	١٧٠ - ١٥٠.	٣	فطيرة أساسية - كعكة مزيجة
٥. دقيقة - ١ ساعة	١٩٠ - ١٧٠.	٢	١٧٠ - ١٥٠.	٢	فطيرة تفاح
٢. دقيقة - ١ ساعة و ١٠ دقائق	٢١٠ - ١٩٠.	٢	١٨٠ - ١٦٠.	٢	كعكة توابل وفطيرة أساسية (مثل كيش لورين)
١ ساعة - ١ ساعة و ٣٠ دقيقة	١٩٠ - ١٧٠.	٢	١٦٠ - ١٤٠.	٢	كعكة الجبن
					كعكات في صينية الخبز
٣. دقيقة - ٤٠ دقيقة	١٩٠ - ١٧٠.	٤	١٧٠ - ١٦٠.	٣	خبز الضفائر/كعكة كبيرة
٤. دقيقة - ١ ساعة	١٨٠ - ١٦٠ (١)	٤	١٧٠ - ١٥٠ (١)	٣	ستولن كريسما
٢. دقيقة	٢٣ (١)	٢	٢٠٠ - ١٨٠ (١)	٢	الخبز (خبز الجاودار) في البداية، بعدها
٣. دقيقة - ١ ساعة	١٨٠ - ١٦٠.		١٦٠ - ١٤٠.		
١٥ دقيقة - ٣٠ دقيقة	٢١٠ - ١٩٠.	٤	١٧٠ - ١٦٠ (١)	٣	فطيرة/يكلير
١٠ دقائق - ٢٠ دقيقة	٢٠٠ - ١٨٠ (١)	٤	١٧٠ - ١٥٠ (١)	٣	لفة سويسرية
٤. دقيقة - ١ ساعة و ٢٠ دقيقة	١٩٠ - ١٧٠ (١)	٤	١٧٠ - ١٦٠ (١)	٣	كعكة الفواكه مع فطيرة بقشرات قصيرة

جدول الخبز

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

(١) تسخين الفرن مسبقا !

(٢) استخدام المقلاة بعمق !

احسب مستويات الرفوف من الأسفل الى الأعلى دائما !

جدول الكوكي الرفيع والأطباق المخبوزة

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

(١) تسخين الفرن مسبقاً !
احسب مستويات الرفوف من الأسفل الى الأعلى دائماً !

جدول الخبز للأطباق المجمدة والسريعة التحضير

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

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

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

جدول الخبز

جدول الخبز

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

التشوية

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

لمحة :

- * استخدم مصفاة الدهن عند التشوية. والمروحة في الجدار الخلفي من الفرن تحمي الفرن من رشاش الدهن.
- * مقالتي التشوية من الفولاذ الذي لا يصدأ مناسبة للاستخدام، لأنها قد تعكس الحرارة الى المدى الكبير جدا.
- * عند استخدام الأطباق ذات المقابض البلاستيكية، تأكد من أن المقابض مقاومة للحرارة(اتبع تعليمات الشركة المصنعة).
- * يمكنك وضع كمية كبيرة للتشوية أو عدد كبير من المواد مباشرة على المقلاة بعمق أو على الرف فوق المقلاة بعمق (على سبيل المثال ، التركي ، الأوزة ، ٣-٤ دجاجات ، ٣ - ٤ ركبات عجل).
- * لا بد من تشوية اللحم في صينية التشوية 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 ، بطء ، ركبة عجل ، دجاجة ن لحم نواجن ، 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. وجميع 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		مشواة المروحة		مستوى الفرن	الطعام
الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (مئوية) - (١)	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (مئوية) - (١)		
٩٠-٧٠	٢٠٠	٧٠-٥٠	١٩٠	٢ (٢)	اللحم البقري (١) كيلوجرام تقريباً
١٢٠-١٠٠	٢٤٠-٢٠٠	١٠٠-٧٥	١٨٠	٢ (٢)	لحم الغزال (١) كيلوجرام تقريباً
١٥٠	٢٠٠	١٣٠-١١٠	١٨٠	٢	رجل الحمل (٢) كيلوجرام تقريباً
٩٠-٧٠	٢٢٠-٢٠٠	٦٠-٥٠	٢١٠	٢ (٢)	لحم الدجاج (١) كيلوجرام تقريباً
١٢٠-١١٠	٢٢٠-٢٠٠	٨٠-٦٠	٢٠٠	٢	لحم الدجاج (٢) 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) كيلوجرام تقريباً
٥٥-٣٥	٢٢٠-٢٠٠	٥٥-٣٥	١٨٠-١٦٠	٢ (٢)	سمكة كاملة (١,٥) كيلوجرام تقريباً

يستخدم هذا الجدول كإرشاد فقط، تختلف المذاقات الشخصية وقطع اللحم.
 (١) في حالة شواء القدر، اضغط درجة الحرارة على ٢٠ درجة مئوية فما فوق.
 (٢) 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.

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 . قم بتحريك الوعاء العميق إلى المستوى ١ أو ٢ لتجميع السوائل المتقاطرة.

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 الفرن	الأطعمة المراد شواؤها
الجانب الثاني	الجانب الأول		
٨-٦ دقائق	١٠-٨ دقائق	٥	ريزوليه
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. تأكد أن السائل الناتج عن إذابة التجمد يتدفق من الطعام إلى الطبق أو وعاء خبيز في حالة استخدام شواية سلكية.

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.

الإرشادات	وقت الإذابة (بالدقائق)	الطبق
استخدم الرف مع المقلاة بعمق. قلب الدجاجة بعد مرور نصف الوقت أو غطيتها برقاقة ألنيومية.	١٤. - ١٠.	الدجاجة، ١٠٠ غ
قلّب اللحم بعد نصف الوقت أو غطيه برقاقة ألنيومية.	١٤. - ١٠.	اللحم، ١٠٠ غ
قلّب اللحم بعد مرور نصف الوقت أو غطيه برقاقة ألنيومية.	١٢. - ٩.	اللحم، ٥٠ غ
لا تغطيها.	٣٥ - ٢٣	التراوت ، ١٥٠ غ
لا تغطيها.	٣٠ - ٢٠.	الفراولة، ٣٠٠ غ

التنظيف والعناية

⚠ التحذير

إوقف 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 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 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 واتركها لتجفف تماماً. وعند الحاجة، عالجهما لتنعيم الرواسب.

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!

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. سيختفي معظم الاتساخ المتبقي تدريجياً في كل مرة يتم فيها استعمال الفرن بعد ذلك في درجات حرارة مرتفعة بشرط عدم تحولها إلى بقع لا تزول.

يفضل تحديد وقت انتهاء العملية بواسطة المؤقت. وبهذه الطريقة لن تنسى إيقاف تشغيل الفرن عند الانتهاء من التنظيف.

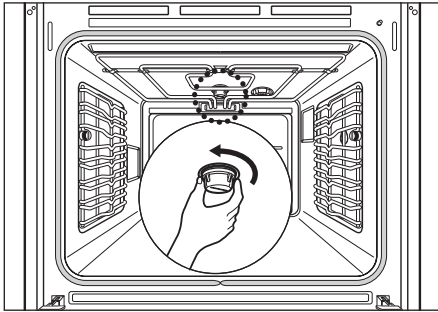
ضوء الفرن

خطر التعرض لصدمة كهربائية!

- أوقف تشغيل الفرن عن التيار قبل استبدال المصباح.
- افصل الجهاز من مصدر إمداد التيار الكهربائي عن طريق نزع سلك التيار الكهربائي أو خلع المصهر أو إيقاف قاطع الدائرة من صندوق المصاهر بالمنزل.

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 E14، 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.

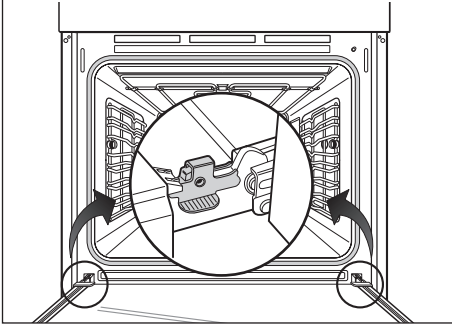
ملاحظة: تأكد من وجود كل الأجزاء في أماكنها الصحيحة.

باب الفرن

نزع باب الفرن

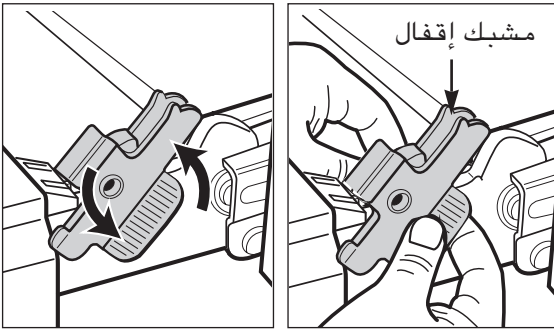
الخطوة ١

لنزع باب الفرن كي يسهل تنظيفه، افتح الباب بالكامل.



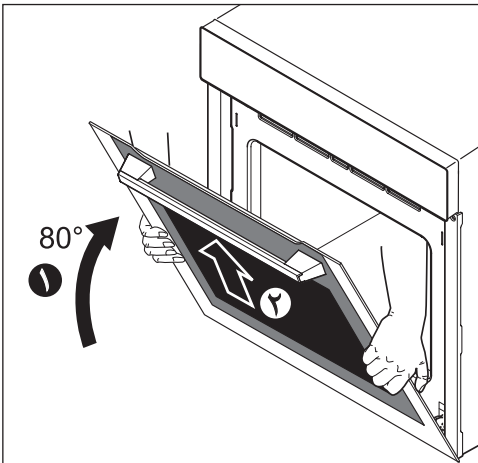
الخطوة ٢

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.



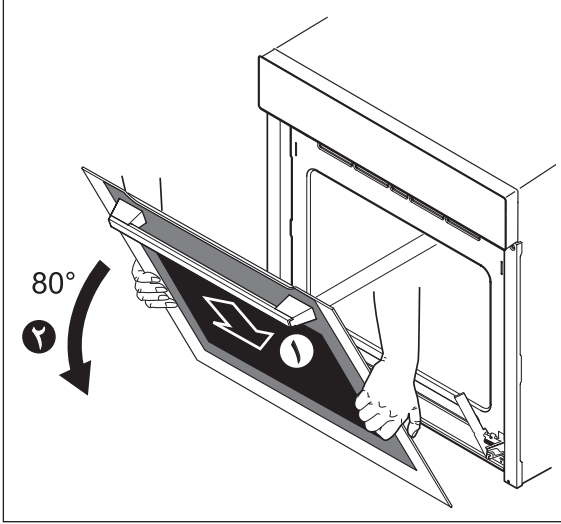
الخطوة ٤

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

إعادة تركيب باب الفرن

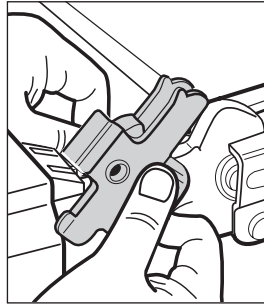
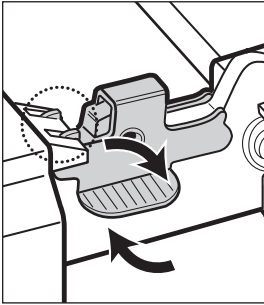
الخطوة ١

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.

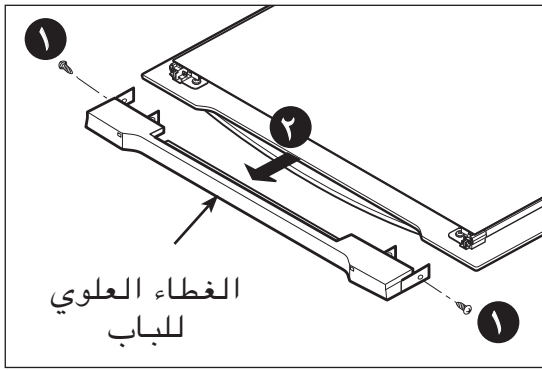


باب الفرن

فك باب الفرن

توجد ٣ ألواح زجاجية مثبتة على باب الفرن، اللوح خلف الآخر. يمكن نزع ألواح الزجاج الداخلية لتنظيفها.

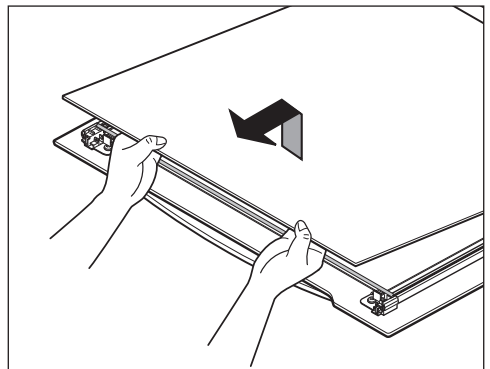
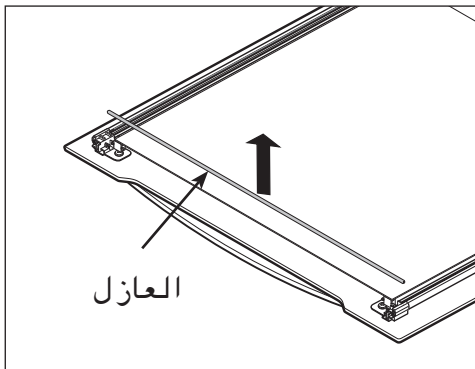
ملاحظة: لا بد من تنفيذ الخطوات التالية فقط بعد نزع باب الفرن. ثم وضع الباب على سطح ناعم مستو بحيث يكون المقبض باتجاه الأسفل لحمايته من الكسر ولتفادي خدشه.



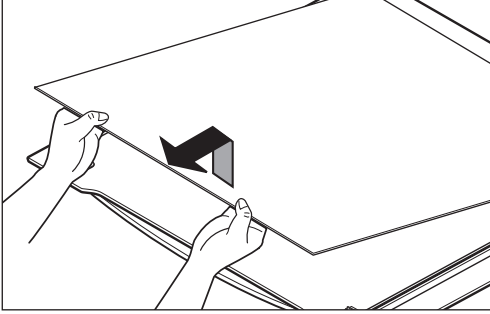
انزع البرغيان الموجودان على يمين ويسار الباب ثم اسحب الغطاء العلوي الموجود فوق الألواح الزجاجية باتجاه الأمام.

الخطوة ٢

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



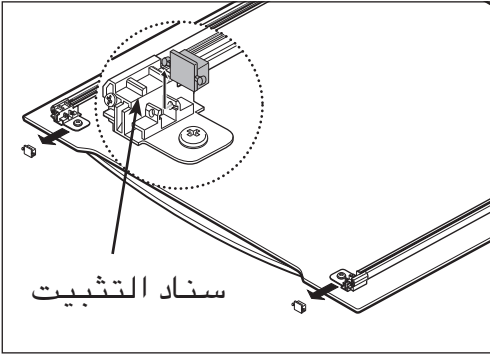
الخطوة ٣



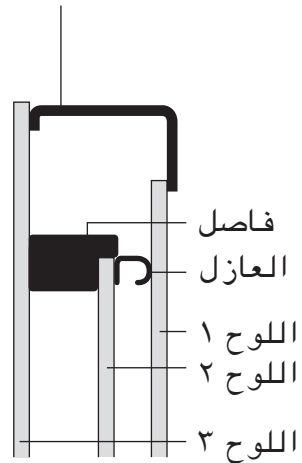
ارفع اللوح الثاني نحو الخارج. ثم
انزع الفاصل من الباب.

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

تعامل مع الالواح بعناية كي لا
تنكسر.

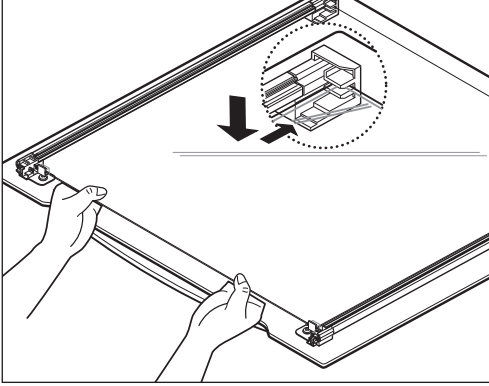


الغطاء العلوي للباب



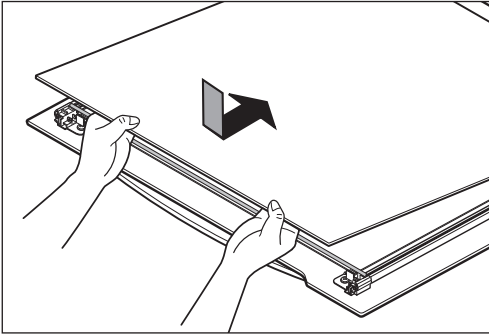
باب الفرن

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 الأتوات المعدنية الحادة في تنظيف زجاج باب الفرن، حيث أن تلك المواد قد تخدش السطح أو قد ينكسر الزجاج.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

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

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 والمدرّب بتصليح الجهاز. فالإصلاحات غير السليمة قد تؤدي إلى تلف الجهاز تماماً.

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 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 الفنية

٢٢. - ٢٤. فولت ~ ٥. هرتز
٣٠٠ واط

وصلة التيار
أقصى استهلاك للطاقة

٦٠٠ كحد أدنى
٥٦٠ كحد أدنى
٥٥٦ كحد أدنى

أبعاد تركيب الفرن
الارتفاع
العرض
العمق

٤١٥ x ٤٥٤ x ٣٣.
٦٥ لتر

الأبعاد الداخلية للفرن (مم)
الارتفاع x العرض x العمق
المستوى (قدرة استيعابية مفيدة)

المواصفات الفنية

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 ، 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 (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 تلتصق بالتوصيلات المناسبة المعنية من نفس النوع.

خدمات الزبون وقطع الغيار

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

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

١. اسمك وعنوانك بما فيها رمز البريد.

٢. رقم هاتفك

٣. التفاصيل الدقيقة لطبيعة المشكلة.

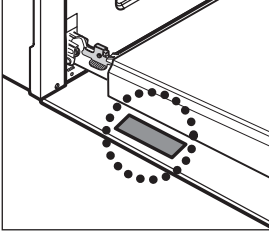
٤. رقم الموديل والرقم المسلسل ورقم الإنتاج. وهذه التفاصيل مبينة في لوحة التقدير الموجودة في اليمين من باب الفرن.

٥. تاريخ شراء الفرن. ويرجى ملاحظة أن إثبات الشراء ضروري لطلب ضمانه. قبل التقدم بطلب الضمانة، يرجى التأكد من أنك قرأت جزء ” تحرى الخل وإصلاحه ” تماما. 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

