



DESCRIPTION: OWNER'S MANUAL	Part No. MFL57206019
MODEL DESCRIPTION:	
Product: Electric Range	Project: MM Single Refresh Saudi
Brand: LG	Customer: NAGHI
PRINTING SPECIFICATION:	
1. Trim Size (mm): 182 (W), 257 (H)	4. Printing Method: Off Set
2. Printing Color: Black	5. Bindery Type: Saddle Stitch
3. Paper Type:	6. Language: English & Arabic
- Cover: Revolution (Wood-Free Paper) 71 gr.	7. Number of Pages: 112
- Content: Revolution (Wood-Free Paper) 71 gr.	8. Number of Sheets: 56
NOTES:	
1. This part should comply with the criteria of Level A-I, A-II restricted hazardous substances which refers to LGE standard LG(10)-A-9023 and the hazardous substance management manual for the suppliers.	

OWNER'S MANUAL

ELECTRIC

RANGE

Read this owner's manual thoroughly before operating the appliance and keep it handy for reference at all times.

LREL6325*

LREL6323*

LREL6321*

How to read the manufactured month and year from the label stuck on the back of the product.

Ex) 2 0 5 M M ? ? 0 0 0 1

Serial No

Algorithm

Product code

Month

Year (The last digit of year)



MFL57206019

(REV.05 240719)

Copyright © 2021 -2024 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.


www.lg.com

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

10 PRODUCT OVERVIEW

- 10 Parts
- 10 Accessories

11 INSTALLATION

- 11 Installation Overview
- 11 Product Specifications
- 12 Before Installing the Range
- 13 Installing the Range
- 16 Engaging the Anti-tip Device
- 16 Test Run

17 OPERATION

- 17 Control Panel Overview
- 18 Changing Oven Settings
 - 18 Clock
 - 18 Minimum & Maximum Default Settings
 - 19 Oven Light
 - 19 Timer On/Off
 - 19 Settings
 - Setting the Hour Mode
 - Setting Convection Auto Conversion (Model LREL6325* / LREL6323*)
 - Adjusting the Oven Temperature
 - Turning the Preheat Alarm Light On/Off
 - Adjusting the Beeper Volume
 - Selecting Fahrenheit or Celsius
- 21 Lockout (Model LREL6325*/LREL6323*)
- 22 Cook Time (Timed Cook)
- 22 Start Time (Delayed Timed Cook)
- 23 InstaView™ (Only Model LREL6325*)
- 24 Using the Cooktop
 - 24 Cooking Areas
 - 24 Recommended Element Levels
 - 24 COOKTOP HOT Indicator
 - 24 Using the Cooktop Elements
 - 26 Using the Proper Cookware
 - 26 Choosing Cookware
 - 26 Home Canning Tips

- 27 Using the Oven
 - 27 Before Using the Oven
 - 27 Oven Vent
 - 27 Using Oven Racks
 - 27 Bake
- 28 Convection Mode (Model LREL6325* / LREL6323*)
- 29 Recommended Baking and Roasting Guide
- 30 Broil
- 31 Recommended Broiling Guide
- 32 Warm / Keep Warm
- 32 Proof (Only Model LREL6325*)
- 33 Favorite (Only Model LREL6325*)
- 33 Wi-Fi (Model LREL6325* / LREL6323* / LREL6321*)
- 33 Turning the Wi-Fi On/Off (Model LREL6325*)
- 33 Remote Start (Model LREL6325* / LREL6323* / LREL6321*)
- 33 Frozen Meal (Only Model LREL6325*)
- 34 Slow Cook (Only Model LREL6325*)
- 34 Air Fry (Model LREL6325* / LREL6323*)

38 SMART FUNCTIONS

- 38 LG ThinQ Application
- 40 Smart Diagnosis™ Feature

41 MAINTENANCE

- 41 Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop
- 42 EasyClean®
- 45 Self Clean (Model LREL6325* / LREL6323*)
- 46 Changing the Oven Light
- 47 Cleaning the Exterior
- 48 Door Care Instructions
- 48 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

50 TROUBLESHOOTING

- 50 FAQs
- 52 Before Calling for Service

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions when using the range to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Download this owner's manual at: <http://www.lg.com>



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word WARNING or CAUTION. These words mean:



WARNING - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



CAUTION - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

ANTI-TIP DEVICE



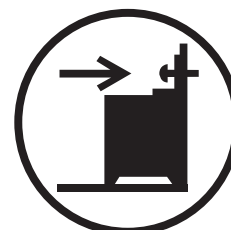
WARNING

TO REDUCE THE RISK OF TIPPING, THE APPLIANCE MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICE. TO CHECK IF THE DEVICE IS INSTALLED PROPERLY, REMOVE THE DRAWER BODY AND VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS ENGAGED, OR GRASP THE TOP REAR EDGE OF THE RANGE BACK GUARD AND CAREFULLY ATTEMPT TO TILT IT FORWARD. Refer to the installation section for instructions.

- It is possible for a child or adult to tip the range and be killed.
- Verify that the anti-tip device has been properly installed and attached to the floor or wall and engaged to the leveling leg of the range.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Never remove the oven legs. The range will not be secured to the anti-tip bracket if the legs are removed.
- Do not step or sit on the oven door. The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
- Do not rest large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door. The range could tip forward and cause injury.
- Reengage the anti-tip device after pulling the range out for cleaning, service, or any other reason.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.
- If the range is placed on a base, an anti-tip bracket should be installed to prevent the appliance slipping from the base.



Caution, possibility of tilting



Anti-tip restraints

SAFETY PRECAUTIONS

- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not cooled.
- **Use care when opening door.** The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes. Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Do not use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface. Scratches may cause the glass to shatter.



WARNING

If the door glass, cooktop glass, surface, or oven heating unit of the range are damaged, discontinue use of the range and call for service.

- Do not operate the oven without the charcoal heater mesh.
- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven)
- Never attempt to dry a pet in the oven.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven or the surface element. Cookware will be hot. **Use only dry pot holders.** Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.
- **Do not heat unopened food containers.** Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

FLAMMABLE MATERIALS

WARNING

Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.

- Do not store or use flammable material in the oven or near or on the cooktop. Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven and cooktop are in use.
- **Wear proper apparel.** Do not wear loose-fitting or hanging garments, which may ignite if they contact hot surfaces, and cause severe burns.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.
- If a cabinet storage is provided directly above cooking surface, place items that are not frequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile items such as flammable liquids, cleaners or aerosol sprays.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

ELECTRICAL SAFETY

CAUTION

Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.

- Always disconnect power from the appliance before servicing.
- Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Do not allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer (its service agent or similarly qualified persons) in order to avoid a hazard.

WARNING

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

DEEP FAT FRYER

- Use extreme caution when moving or disposing of hot grease.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir them together before heating.
- Use a deep fat thermometer, if possible, to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.

WARNING

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

CHILD SAFETY

- Do not touch the hot surface between the bottom of the oven door and the top of the drawer on the front of the oven while the oven is in operation. The surface becomes hot and can cause burns and other injury.
- Do not leave small children unattended near the oven.



WARNING

- **Do not leave children alone** or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.



CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- Never let a child hang on the oven door.
- Do not allow children to crawl into the oven.
- Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- During an oven self-clean cycle, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.(on some models)

GLASS-CERAMIC COOKING SURFACE



WARNING

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.



CAUTION

The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

- Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. This includes the cooktop and the area above the oven door.
- **Do not cook on a broken cooktop.** If the cooktop is broken, cleaning solutions and spills may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- **Choose proper burner size.** For smaller pots and pans, use the smaller heating elements. For larger pots and pans, use the larger heating elements. Select pans that have flat bottoms large enough to cover the heating elements. Using undersized pans exposes a portion of the heating element to direct contact and may result in clothing burning.

- **Glazed cookware.** Only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Never cook directly on the glass. Always use cookware.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- **Turn cookware handles inward so they don't extend over adjacent surface units.** This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- Some cleaners can produce dangerous fumes if applied to a hot surface.
- Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on. **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Proper contact of cookware to burner also will improve efficiency. Boilovers cause smoking and greasy spills that may catch on fire.
- **Clean cooktop with caution.** Do not use sponges or cloth to wipe spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, it can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do not turn surface units on before placing cookware.
- Do not store heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.
- Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings or any other material on the range when it is in use.
- Do not use a steel-wool pad or scrub pad or abrasive cleaning pads. They can scratch the surface.

ENERGY SAVING TIPS

- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides on page 29 for proper rack and pan placements.
- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating $\frac{1}{2}$ quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.
- Use cookware with flat bottoms to provide the best contact with the cooktop surface when cooking on the glass-ceramic cooktop.
- Match the size of the cooktop burner or element to the size of the cookware in use. Using a large element for a small pan wastes heating energy, and the exposed surface of the element is a burn or fire hazard.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the EasyClean® feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

SAFETY DURING USE

- Do not touch the oven racks while they are hot.
- If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- Use caution with the Timed Cook or Delayed Timed Cook features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is complete. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

8 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity. Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- **Do not use water on grease fires.** Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns caused by touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.

SAFETY WHEN CLEANING (Model LREL6325* / LREL6323*)

- Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- Wipe up heavy soil on the bottom of the oven before using the Self Clean function.
- **Do not use oven cleaners.** Commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should not be used in or around any part of the oven.
- Never keep pet birds in the kitchen. The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Clean in the self-clean cycle only parts listed in this manual. Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, all oven racks, the meat probe and any utensils or food from the oven.
- Important Instruction. The oven displays an F error code and sounds three long beeps during the self-cleaning process if it malfunctions in the self-clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.
- It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a self-clean cycle should be avoided.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning. Doing so may cause the oven to malfunction.
- Make sure oven lights are cool before cleaning.
- **Do not clean door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.
- Steam cleaner is not to be used.

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly.

Using Oven Racks

- The racks have a turned-up back edge that prevents them from being pulled out of the oven cavity.
- When removing racks, pull the rack straight out until it stops, and lift up the front of the rack and pull it out.
- When replacing racks, place the end of the rack on the support, and tilt the front end up and push the rack in.



CAUTION

- Replace oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

Used Appliances



CAUTION

- Used appliances must be rendered unusable prior to disposal so that they no longer present a risk. To achieve this, disconnect from the mains supply and remove the power supply cable.

For the protection of the environment, used appliances must be disposed of properly.

- The appliance must not be disposed of along with normal domestic waste.

Installation Guide for Harmonics (EN 61000-3-2 & EN 61000-3-12)

- This equipment complies with IEC (EN) 61000-3-12.

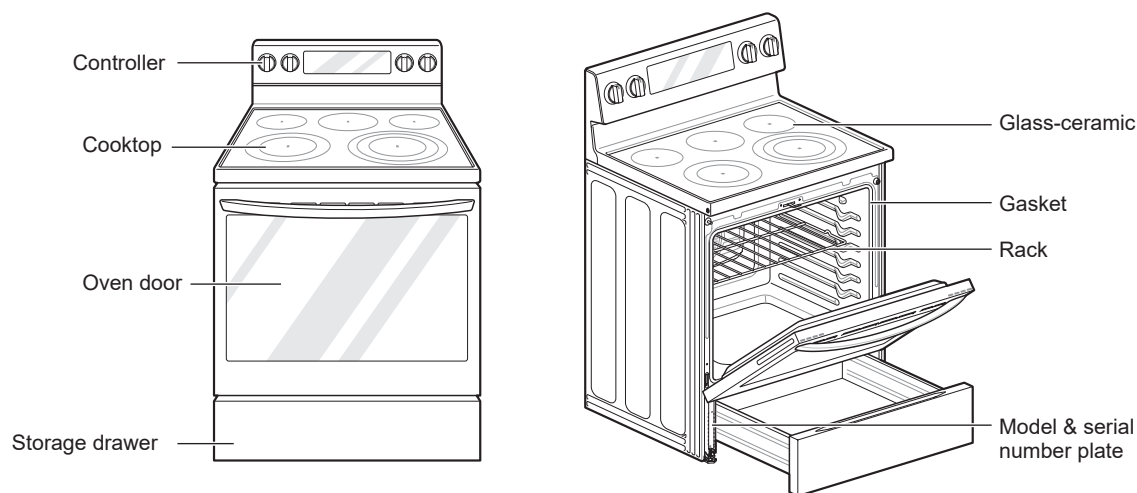
Installation Guide for Flicker (EN 61000-3-3 & EN 61000-3-11)

- This device is intended for the connection to a power supply system with a maximum permissible system impedance Z_{MAX} of 0.2188 Ω (LREL6325*), 0.2108 Ω (LREL6323*), 0.2117 Ω (LREL6321*) at the interface point (power service box) of the user's supply. The user has to ensure that this device is connected only to a power supply system which fulfills the requirement above. If necessary, the user can ask the public power supply company for the system impedance at the interface point.

Standby Power Consumption	
COMMISSION REGULATION (EU) No 801/2013 and (EU) No 1275/2008, Applicable Standard EN 50564:2011	
Information mode power consumption	1.00 W
Network standby power consumption	2.00 W
The period of time after which the power management function, or a similar function, switches the equipment automatically into standby and/or off mode and/or the condition providing networked standby	5 minutes

PRODUCT OVERVIEW

Parts

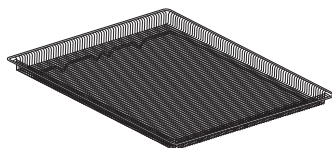


Accessories

Included Accessories

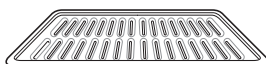


- Standard Rack
 - Model LREL6325* (3ea)
 - Model LREL6323*/LREL6321* (2ea)

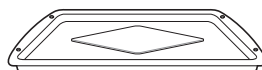


- Air fry tray
 - Only Model LREL6325*, LREL6323*

Optional Accessories



Grid



Broiler pan

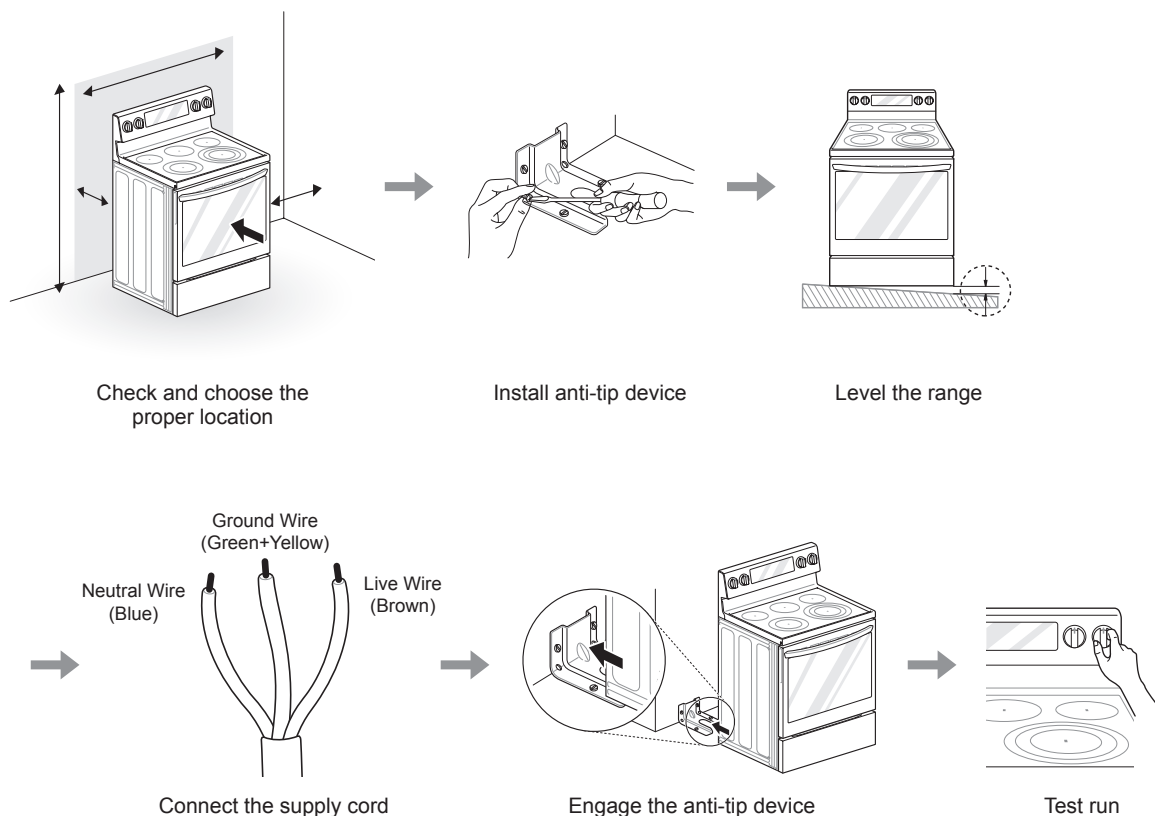
NOTE

- Contact LG Customer Service at 920005498 or 920004123 if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLATION

Installation Overview

Please read the following installation instructions first after purchasing this product or transporting it to another location.



Product Specifications

The appearance and specifications listed in this manual may vary due to constant product improvements.

Oven Range Models	LREL6325*, LREL6323*, LREL6321*
Electrical requirements	LREL6325* - 220-240 V, 50/60 Hz : 11.9 kW LREL6323* - 220-240 V, 50/60 Hz : 11.9 kW LREL6321* - 220-240 V, 50/60 Hz : 12.1 kW
Description	Electric Single Oven Range
Exterior Dimensions	29 7/8" (W) x 46 1/2" (H) x 26 1/2" (D) (D with door closed and excluding door handle) 75.9 cm (W) x 118.1 cm (H) x 67.4 cm (D) (D with door closed and excluding door handle)
Height to cooking surface	36" (91.4 cm)
Total capacity	6.3 cu.ft.

Self Clean function is provided only for model LREL6325*, LREL6323*.

Before Installing the Range

WARNING

Tip - Over Hazard



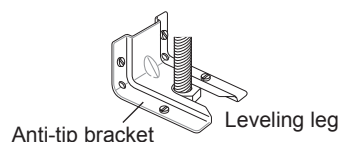
Caution, possibility of tilting



Anti-tip restraints

- A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.
- In order to prevent tipping of the appliance, this stabilising means must be installed.

To check that leveling leg is inserted into anti-tip bracket, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.



Anti-tip bracket

Leveling leg

If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 920005498 or 920004123 to receive one at no cost.

WARNING

- **The information in this manual should be followed exactly.** Failure to do so may result in fire, electrical shock, property damage, personal injury, or death.
- **Wear gloves during the installation procedure.** Failure to do so can result in bodily injury.

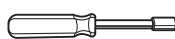
Tools Needed



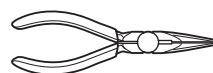
Phillips screwdriver



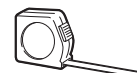
Flat-blade screwdriver



1/4" Nut driver



Pliers



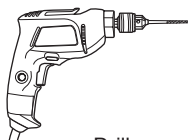
Tape measure



Level



Adjustable wrench



Drill



Safety glasses



Gloves

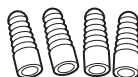
Parts Provided



Template (1)



Anti-tip bracket kit (1)



Anchor sleeves (4)



Lag bolts (4)

NOTE

- Observe all governing codes and ordinances.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- As when using any appliance generating heat, there are certain safety precautions you should follow.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- If the range is placed on a base, an anti-tip bracket should be installed to prevent the appliance slipping from the base.

Installing the Range

Unpacking and Moving the Range

CAUTION

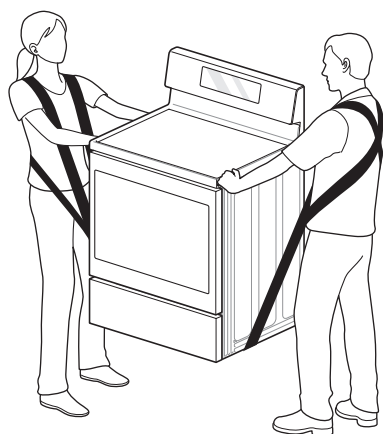
- **You should use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard)** Failure to do so can result in back or other injury.
- **Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service.** Doing so can result in serious damage to the door of the range.

Remove packing material, protective film, tape and any temporary labels from your range before using. Do not remove any warning-type labels, the model and serial number label, or the Tech Sheet that is located on the back of the range.

To remove any remaining tape or glue, rub the area briskly with your thumb. Tape or glue residue can also be easily removed by rubbing a small amount of liquid dish soap over the adhesive with your fingers. Wipe with warm water and dry.

Do not use sharp instruments, rubbing alcohol, flammable fluids, or abrasive cleaners to remove tape or glue. These products can damage the surface of your range.

Your range is heavy and can be installed on soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring. Use a belt when moving the range to prevent damaging the floor. Or slide the range onto cardboard or plywood to avoid damaging the floor covering.



Choosing the Proper Location

CAUTION

- **Avoid placing cabinets above the range.** To minimize the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least five inches beyond the front of the cabinets.
- **Make sure wall covering, countertop and cabinets around the range can withstand the heat (up to 194 °F) generated by the range.** Discoloration, delamination or melting may occur. This range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194 °F.
- **Before installing the range in an area covered with linoleum or other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand temperatures of at least 200 °F (93 °C).**
- **Use an insulated pad or 1/4 in. (0.64 cm) plywood under the range if installing the range over carpeting.**

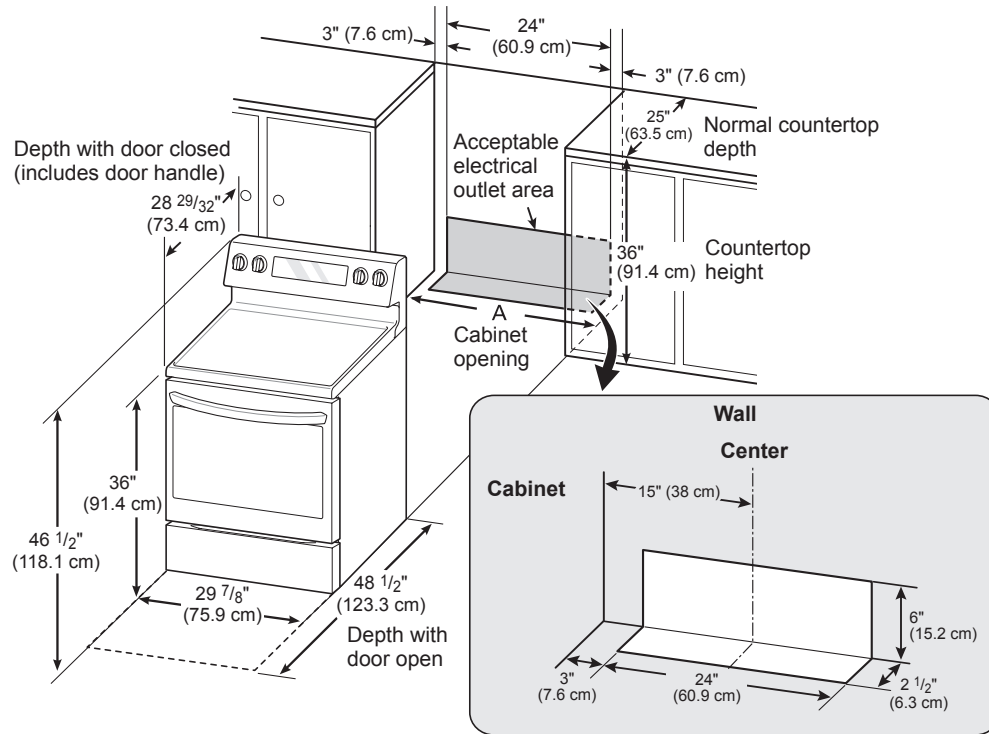
The range should always be plugged into its own individual properly grounded electrical outlet. This prevents overloading house wiring circuits which could cause a fire hazard from overheated wires. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

14 INSTALLATION

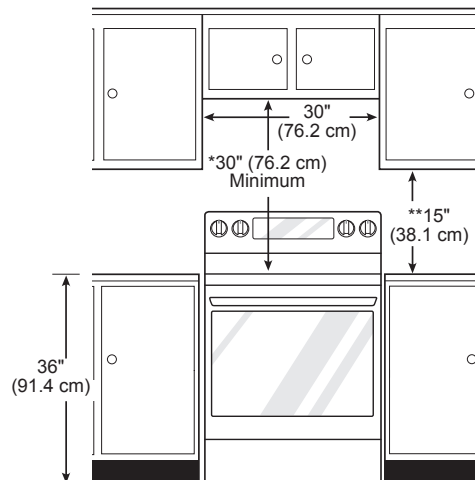
Dimensions and Clearances

NOTE

Important - Save for the use of the local electrical inspector.



A = 30" (76.2 cm) ~ 31" (78.7 cm)



Minimum Dimensions

* 30" (76.2 cm) minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet; or 24" (60.9 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than ¹/₄" (6.4 cm) flame retardant millboard covered with not less than no. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.381 mm) stainless steel, 0.024" (0.610 mm) aluminum or 0.020" (0.508 mm) copper.

** 15" (38.1 cm) minimum between countertop and adjacent cabinet bottom.

Installing the Anti-tip Device

WARNING

Tip - Over Hazard



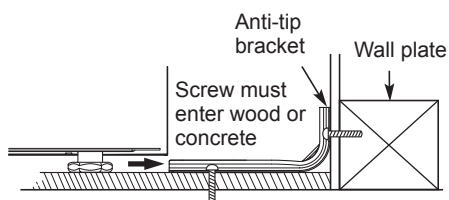
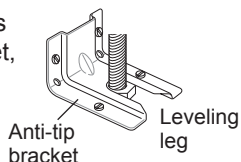
Caution, possibility of tilting



Anti-tip restraints

- A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.
- In order to prevent tipping of the appliance, this stabilising means must be installed.

To check that leveling leg is inserted into anti-tip bracket, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.

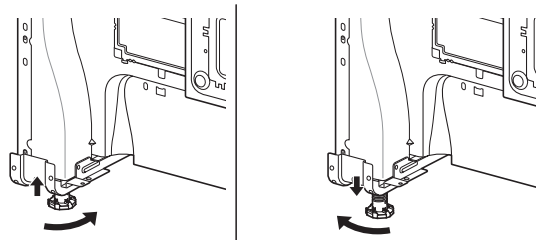


Locate the anti-tip bracket using the template

An anti-tip bracket is packaged with the template. The instructions include necessary information to complete the installation. Read and follow the range installation instruction sheet (template).

Leveling the Range

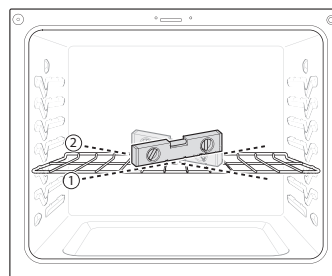
Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



Use a level to check your adjustments. Place the level diagonally on the oven rack, and check each direction for level.

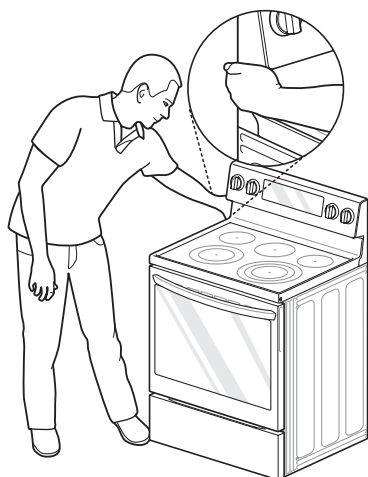
First check direction ①.

Then check direction ②. If the level doesn't show level on the rack, adjust the leveling legs with a wrench.



Engaging the Anti-tip Device

- Move the range close enough to the opening to plug into the receptacle.
- Slide the range into position ensuring that the back leg slides under the anti-tip bracket. The range should sit flush against the back wall when properly installed.
- Carefully attempt to tip the range forward to ensure that the anti-tip bracket is engaged properly. If properly installed, the anti-tip bracket will prevent the range from being tipped. If the range can be tipped, reinstall the range until the anti-tip bracket is properly installed and the range will not tip forward.
- Turn on electrical power. Check the range for proper operation.



Test Run

Check if the range is properly installed and run a test cycle.

- 1** Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2** Press **Clear/Off** to start test.
- 3** Turn on each burner to the **Hi** setting to check that the surface heating elements are working properly. The elements should glow red and radiate heat, and they should cycle on and off periodically even when the setting is in the **Hi** position. This cycling prevents the glass-ceramic from being cracked by thermal shock.
IMPORTANT : The warming zone does not consume enough power to glow red.
- 4** After checking all the surface heating elements, check the locking system by pressing **Clear/Off** for three seconds. The oven door should lock only on: LREL6323* & LREL6325* models.
Press **Clear/Off** for three seconds to disable Lockout.
The Lockout function should disable controls for the oven.
- 5** Now check the oven's operation. Press **Bake** and press the number keys to set the oven temperature to 350 °F.
- 6** The oven should finish preheating in 15 minutes. The convection fan should operate while the oven is preheating. Model LREL6325*
- 7** After checking the oven's operation, turn the temperature up to 450 °F and leave the oven on for at least an hour to help remove any oil which might cause smoke and odors when first using the oven.

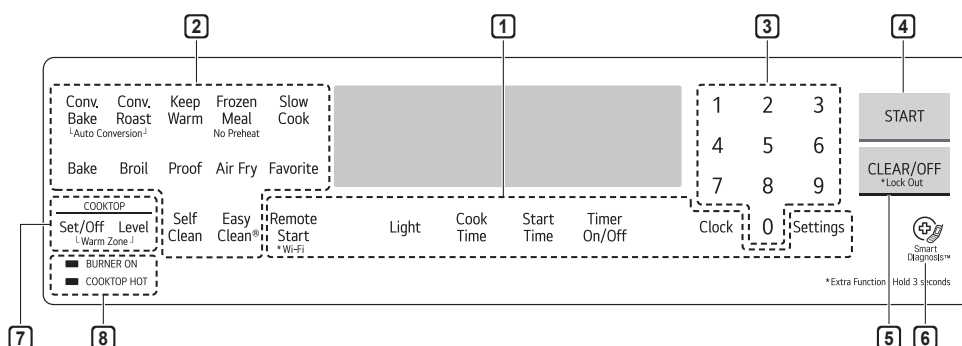
NOTE

Smoke may come out of the range when it is first used.

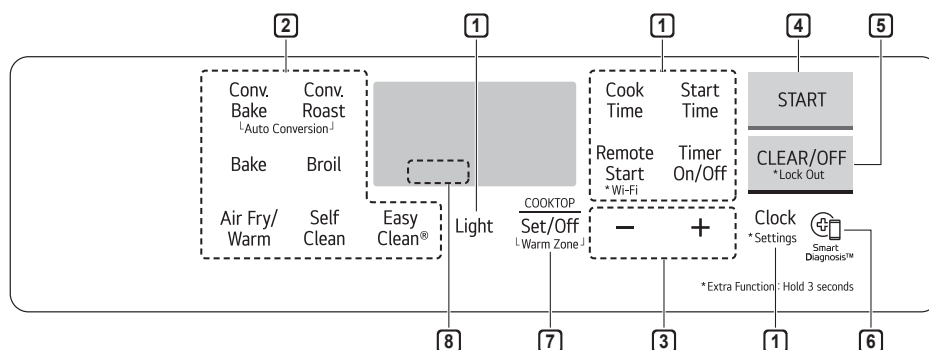
OPERATION

Control Panel Overview

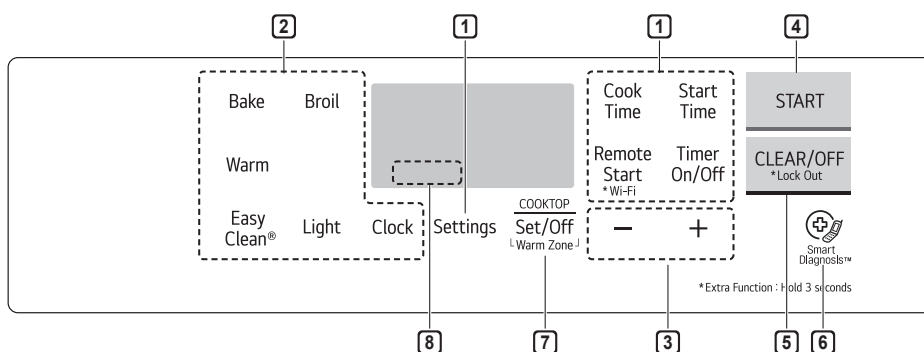
Model LREL6325*



Model LREL6323*



Model LREL6321*



NOTE

For best results, press buttons in the center, even when activating a button's secondary function. The buttons may not work properly if pressed too far from the center.



- 1 Features
- 2 Oven Control
- 3 Number Keys or +/- buttons
- 4 Start button
- 5 Clear Off / Lockout button
- 6 Smart Diagnosis™
- 7 Cooktop Control
- 8 COOKTOP HOT Indicator

The COOKTOP HOT indicator appears in the display as long as any surface cooking area is too hot to touch. It remains on after the element is turned off and until the surface has cooled to approximately 150 °F. The COOKTOP HOT indicator also appears during the self clean cycle.

Flashing Time

If your oven displays a flashing clock, press **Clock** or press any key to stop the flashing.

Changing Oven Settings

Clock

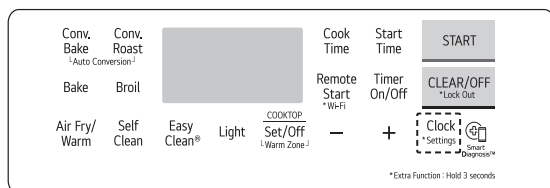
The clock must be set to the correct time of day in order for the automatic oven timing functions to work properly.

Model LREL6325*

- 1 Press **Clock**.
- 2 Press **numbers** to enter the time.
- 3 Press **Start**.

Model LREL6323*

- 1 Press the **Clock** button.
The time will flash in the display.



- 2 Press the **+/-** buttons to set the correct time of day.
- 3 Press **Start**.

Model LREL6321*

- 1 Press **Clock**.
- 2 Press the **+/-** buttons to set the time.
- 3 Press **Start**.

NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking or self-clean cycle (available on some models).
- To check the time of day when the display is showing other information, press **Clock**.
- If no other keys are pressed within 25 seconds of pressing **Clock**, the display reverts to the original setting.
- If the display time is blinking, you may have experienced a power failure. Reset the time.

Minimum & Maximum Default Settings

All of the features listed have a minimum and a maximum time or temperature setting that may be entered into the control. A beep sounds each time a button is pressed.

Two short tones sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

Feature	minimum Temperature / Time	maximum Temperature / Time	Default
Clock	12 Hour(s)	1:00 Hour(s) / minute(s)	12:59 Hour(s) / minute(s)
	24 Hour(s)	0:00 Hour(s) / minute(s)	23:59 Hour(s) / minute(s)
Timer (LREL6325*)	0:01 minute(s) / second(s)	11:59 Hour(s) / minute(s)	
Timer (LREL6323*/LREL6321*)	0:10 minute(s) / second(s)	11:59 Hour(s) / minute(s)	
Cook Time	0:01 minute(s)	11:59 Hour(s) / minute(s)	
Conv. Bake	300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (325 °F) / 12 Hour(s)
Conv. Roast	300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (325 °F) / 12 Hour(s)
Broil	Lo	Hi	Hi / 3 Hour(s)
Bake	170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 Hour(s)
Favorite ① - Bread	170 °F	550 °F	375 °F / 12 Hour(s)
Favorite ② - Meat	300 °F	550 °F	325 °F / 12 Hour(s)
Favorite ③ - Chicken	300 °F	550 °F	350 °F / 12 Hour(s)
Frozen Meal	300 °F	550 °F	400 °F / 12 Hour(s)
Air Fry	300 °F	550 °F	400 °F / 12 Hour(s)
Slow Cook	Lo	Hi	Hi / 12 Hour(s)
Proof			12 Hour(s)
Warm			3 Hour(s)
Self Clean (on some models)	3 Hour(s)	5 Hour(s)	4 Hour(s)
EasyClean®			10 minute(s)

* Using Auto Conversion (Model LREL6325*/LREL6321*)

- Default cook mode times are without setting cook time.

Oven Light

The interior oven light automatically turns on/off when the door is opened and closed. Press **Light** or knock on the door glass twice to manually turn the oven light on/off.

The lamp of the oven will turn off after 1 minutes and 30 seconds to save power.

NOTE

- The oven light cannot be turned on if the Self Clean (Model LREL6325* / LREL6323*) function is active.

Timer On/Off

The Timer On/Off feature serves as an extra timer in the kitchen that beeps when the set time has run out. It does not start or stop cooking.

The Timer On/Off feature can be used during any of the other oven control functions.

Setting the Timer

- 1 Press **Timer On/Off** button once to set the time in hours and minutes, or press the button twice to set the time in minutes and seconds. **TIMER** flashes in the display.
- 2 Enter the desired length of time.
Model LREL6325*
Use the number buttons.
Model LREL6323* / LREL6321*
Use the +/- buttons.
- 3 Press **Timer On/Off** to start the Timer. The remaining time countdown appears in the display.

NOTE

If Timer On/Off is not pressed, the timer returns to the time of day.

- 4 When the timer reaches 0:00, End shows in the display. The clock beeps every 15 seconds until the Timer On/Off button is pressed.

NOTE

If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing **Timer On/Off**.

Canceling the Timer

- 1 Press **Timer On/Off** once.
The display returns to the time of day.

NOTE

Pressing **Clear/Off** will not turn off the timer.

Settings

Model LREL6323*

Press and hold **Clock** for 3 seconds. Then press the **Clock** key repeatedly to toggle through and change oven settings.

Model LREL6325* / LREL6321*

Press the **Settings** button repeatedly to toggle through and change oven settings.

The **Settings** key allows you to:

- set the hour mode on the clock (12 or 24 hours)
- enable/disable convection auto conversion (Model LREL6325* / LREL6323*)
- adjust the oven temperature
- activate/deactivate the preheating alarm light
- set the beeper volume
- switch the temperature scale between Fahrenheit and Celsius

Setting the Hour Mode

The control is set to use a 12-hour clock. To reset the clock to 24-hour mode, follow the steps below.

Model LREL6325*

- 1 Press **Settings** button.
- 2 Press **1** to toggle between a 12-hour and 24-hour clock.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Model LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Model LREL6323***
Press and hold the **Clock** button for 3 seconds.

Model LREL6321*

Press **Settings** button.

- 2 Press **+/-** to toggle between a 12-hour and 24-hour clock.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Setting Convection Auto Conversion (Model LREL6325* / LREL6323*)

When using convection bake, convection roast the convection auto conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures. When this feature is enabled, the display will show the actual converted temperature.

For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press the START button, the display will show the converted temperature of 325°F.

Model LREL6325*

- 1 Press **Settings** repeatedly until **Auto** appears in the display.
- 2 Press **1** to switch Auto Conversion on or off.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Model LREL6323*

- 1 Press and hold the **Clock** button for 3 seconds.
- 2 Press **Clock** repeatedly until **Auto** appears in the display.
- 3 Press **+/-** button to switch Auto Conversion on or off.

Adjusting the Oven Temperature

Your new oven may cook differently from the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it before changing the temperature settings. If after familiarizing yourself with the new oven, you still think that it is too hot or too cold, you can adjust the oven temperature yourself.

NOTE

To begin, either raise or lower the thermostat 15 °F (8 °C). Try the oven with the new setting. If the oven still needs adjustment, raise or lower the thermostat again, using the first adjustment as a gauge. For example, if the adjustment was too much, raise or lower the thermostat 10 °F (5 °C). If the adjustment was not enough, raise or lower the thermostat 20 °F (12 °C). Proceed in this way until the oven is adjusted to your satisfaction.

Model LREL6325*

- 1 Press **Settings** repeatedly until **AdJU** appears in the display.
- 2 Use the number keys to enter the number of degrees you want to adjust the oven temperature. Press **Settings** again to add a minus sign if decreasing the temperature.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Model LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Model LREL6323***
Press and hold the **Clock** button for 3 seconds. Press **Clock** repeatedly until **AdJU** appears in the display.

Model LREL6321*

Press **Settings** repeatedly until **AdJU** appears in the display.

- 2 Set the number of degrees to adjust:
Press or press and hold the **+/-** buttons until the desired number of degrees appears in the display.
Press **Settings** again to add a minus sign if decreasing the temperature.
- 3 Press **Start** to accept the change.

NOTE

- This adjustment does not affect the Broil or Self Clean temperatures on models with these features. The adjustment is retained in memory after a power failure.
- The oven temperature can be increased or decreased by a maximum of 35°F (19°C).
- Once the temperature is increased or decreased, the adjustment shows in the AdJU setting display until it is reset.

Turning the Preheat Alarm Light On/Off

When the oven reaches its set-temperature, the preheating alarm light flashes 5 times or until the oven door is opened.

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

Model LREL6325*

- 1 Press **Settings** repeatedly until **PrE** appears in the display.
- 2 Press **1** to turn the light on/off.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Model LREL6323* / LREL6321*

- 1 **Model LREL6323***
Press and hold the **Clock** button for 3 seconds. Press **Clock** repeatedly until **PrE** appears in the display.

Model LREL6321*
Press **Settings** repeatedly until **PrE** appears in the display.
- 2 Press **+/-** to turn the light on/off.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Adjusting the Beeper Volume

Model LREL6325*

- 1 Press **Settings** repeatedly until **Beep** appears in the display.
- 2 Press **1** to select **Hi**, **Lo** or **Off**.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Model LREL6323*/LREL6321*

- 1 **Model LREL6323***
Press and hold the **Clock** button for 3 seconds. Press **Clock** repeatedly until **Beep** appears in the display.

Model LREL6321*
Press **Settings** repeatedly until **Beep** appears in the display.
- 2 Press **+/-** to select **Hi**, **Lo** or **Off**.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Selecting Fahrenheit or Celsius

Set the oven temperature display to show either Fahrenheit (°F) or Celsius (°C) units. The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

Model LREL6325*

- 1 Press **Settings** repeatedly until **Unit** appears in the display.
- 2 Press **1** to select **F** (Fahrenheit) or **C** (Celsius).
- 3 Press **Start** to accept the change.

Model LREL6323* / LREL6321*



- 1 **Model LREL6323***
Press and hold the **Clock** button for 3 seconds. Press **Clock** repeatedly until **Unit** appears in the display.

Model LREL6321*
Press **Settings** repeatedly until **Unit** appears in the display.
- 2 Press **+/-** to select **F** (Fahrenheit) or **C** (Celsius).
- 3 Press **Start** to accept the change.


Lockout (Model LREL6325*/LREL6323*)

Door lockout feature is not available in model LREL6321*, instead of it the available function for lockout its only for locking control.

The Lockout feature automatically locks the oven door and prevents most oven controls from being turned on. It does not disable the timer and the interior oven light.

- 1 Press and hold **Clear/Off** for three seconds.
- 2 The lock melody sounds, **Loc** appears in the display(available on some models) and the lock  blinks in the display.
- 3 Once the oven door is locked, the lock  indicator stops blinking and remains on.
- 4 To deactivate the Lockout feature, press and hold **Clear/Off** for three seconds. The unlock melody sounds and the door and the controls unlock.

NOTE

In models without a self-clean mode, the Lockout feature locks the controls but not the oven door. The lock  indicator does not blink.

Cook Time (Timed Cook)

Set the oven to cook for a specific length of time using the Timed Cook feature. This feature can only be used with the **Bake, Conv. Bake, Conv. Roast, Air Fry, Frozen Meal, Slow Cook** and **Favorite Cook** modes.

Setting the Cook Time Function

For example, to bake at 300 °F for 30 minutes, first set the clock to the correct time of day.

Model LREL6325*

- 1 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature. Press **3**, **0** and **0**.
- 3 Press **Cook Time**. Timed flashes in the display. **Bake**, 300 °F and 0:00 appear in the display.
- 4 Set the baking time: Press **3** and **0**.
The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 5 Press **START**.

Model LREL6323* / LREL6321*

- 1 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature. Press **+/-** key.
- 3 Press **Cook Time**. Timed flashes in the display. **Bake**, 0:00 appear in the display.
- 4 Set the baking time:
Press **+/-** key to set the baking time.
The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 5 Press **START**.

NOTE

To activate the Warm function at the end of the timed cook cycle, repeat steps 1-4 and then press **Warm**. **Warm** appears in the display. (Model LREL6325*)
(Refer to the Warm section on page 32)

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:

- **End** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Clear/Off** is pressed.
- When **Warm** is set, the warming function is activated after the cooking time ends.

Changing the Cook Time during Cooking

For example, to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes, do the following.

Model LREL6325*

- 1 Press **Cook Time**.
- 2 Change the baking time: Press **1**, **3** and **0**.
- 3 Press **START** to accept the change.

Model LREL6323* / LREL6321*

- 1 Press **Cook Time**.
- 2 Change the baking time: Press **+/-** button.
- 3 Press **START** to accept the change.

Start Time (Delayed Timed Cook)

The automatic timer of the Delayed Timed Cook function turns the oven on and off at the time you select. This feature can be used with the **Bake, Conv. Bake, Conv. Roast, Self Clean** modes.

Setting a Delayed Timed Cook

For example, to bake at 350 °F and delay the start of baking until 4:30, first set the clock to the correct time of day.

Model LREL6325*

- 1 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature: touch **3**, **5** and **0**.
- 3 Press **Start Time** and touch the number keys to set the baking time.
- 4 Press **Start Time**.
- 5 Set the start time: press **4**, **3** and **0** for 4:30.
- 6 Press **Start**. A short beep sounds and **Timed Delay** appears in the display. The oven begins baking at the set start time.

Model LREL6323* / LREL6321*

- 1** Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2** Set the temperature:
Press or press and hold the **+/-** buttons until the desired temperature appears in the display
- 3** Press **Cook Time** and **+/-** buttons to set the baking time.
- 4** Set the start time:
Use the **+/-** buttons to adjust the time displayed to match your desired start time.
- 5** Press **Start**. A short beep sounds and **Timed Delay** and the start time appear in the display. The oven begins baking at the set start time.

NOTE

- To cancel the Delayed Timed Cook function, press **Clear/Off** at any time.
- To change the cooking time, repeat step 3 and press **START**.
- If the oven clock is set as a 12-hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If the oven clock is set as a 24-hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:

- **End** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Clear/Off** is pressed.
- When **Warm** is set, the warming function is activated after the cooking time ends.

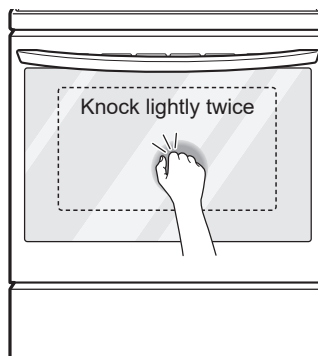
CAUTION

- Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.
- Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

InstaView™ (Only Model LREL6325*)

This feature is not available in model LREL6323* / LREL6321*.

Knock twice on the center of the glass panel to reveal the contents of the oven without opening the door.



Model	InstaView™
LREL6325	Available
LREL6323	Not Available
LREL6321	Not Available

- Knocking twice on the glass panel turns the interior light on or off.
- The light turns off automatically after 90 seconds.
- The InstaView™ function is disabled when the oven door is opened and for one seconds after closing the door.
- The InstaView™ function is disabled during Self Clean, Lockout, and initial power input.

WARNING

Do not hit the glass door panel with excessive force. Do not allow hard objects like cookware or glass bottles to hit the glass door panel. The glass could break, resulting in a risk of personal injury or product damage.

NOTE

- Tapping the edges of the glass panel may not activate the InstaView™ function.
- The taps on the glass panel must be hard enough to be audible.
- Loud noises near the oven may activate the InstaView™ function.

Using the Cooktop

Cooking Areas

The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooktop surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

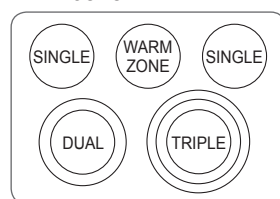
Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.

When a control is turned on, a glow can be seen through the glass cooktop surface.

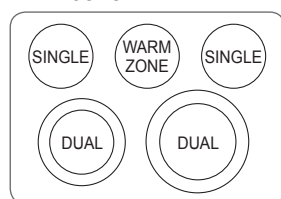
NOTE

It is normal for the surface elements to cycle on and off during cooking, even on higher settings. This will happen more frequently if cooking on a lower temperature setting.

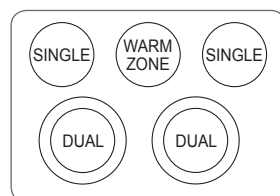
LREL6325*



LREL6323*



LREL6321*



NOTE

It is normal to see a very faint red ring around the outer edge of a dual or triple element when using it as a single element at a high heat setting. This is only a reflection from the bright glow of the center element and is not a malfunction.

Recommended Element Levels

Setting	Recommended Use
8.5-Hi	<ul style="list-style-type: none"> Bring liquid to a boil Start cooking
5.5-8.0	<ul style="list-style-type: none"> Hold a rapid boil, frying, deep fat fry Quickly brown or sear food
3.5-5.0	<ul style="list-style-type: none"> Maintain a slow boil Fry or saute foods Cook soups, sauces and gravies
2.2-3.0	<ul style="list-style-type: none"> Stew or steam food Simmer
Lo-2.0	<ul style="list-style-type: none"> Keep food warm Melt chocolate or butter Simmer

COOKTOP HOT Indicator

Once the element is turned off, COOKTOP HOT appears in the display as long as the surface cooking area is too hot to touch.

It remains on until the surface has cooled to approximately 150 °F.

NOTE

During Self Clean (available on some models), COOKTOP HOT remains on.

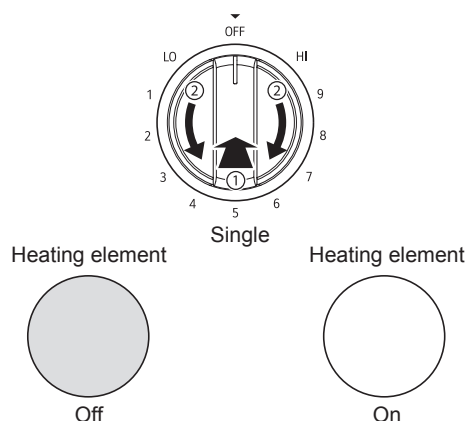
Using the Cooktop Elements

CAUTION

- Only use cookware and dishes that are safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the cooktop and oven.
- Do not place sealed containers on the cooktop.
- Do not use plastic wrap to cover food while on the cooktop. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- Never leave food on the cooktop unattended. Spillovers can cause smoke. Greasy spillovers may catch on fire.**
- The surface element may appear to have cooled after it has been turned off. The element may still be hot and touching the element before it has cooled sufficiently can cause burns.
- Do not use the cooktop at high temperatures for an excessive period as the control panel could be damaged.

Turning on a Single Element

- 1 Push the **Single** element knob in.
- 2 Turn the knob in either direction to the desired setting.
The control knob clicks when it is positioned at both **Off** and **Hi**.



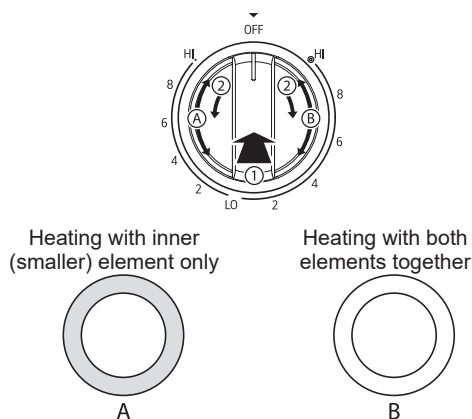
NOTE

- **HI** is the highest temperature available.
- **LO** is the lowest temperature available.

Turning on the Dual Element

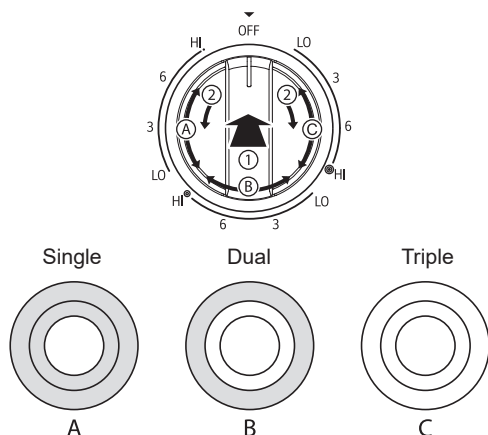
There is one dual element located in the left front position. Use the dual element as a dual or single element.

- 1** Push in the appropriate knob.
- 2-A** Turn the knob counterclockwise to use it as a **Single** element.
- 2-B** Turn the knob clockwise to use it as a **Dual** unit.

**Turning on a Triple Element (on some models)**

There is one triple element that can be used as either a single, dual or triple element.

- 1** Push in the appropriate knob.
- 2-A** Turn the knob counterclockwise to use the **Single** element.
- 2-B** Turn the knob clockwise to the Dual position to use as a **Dual** element.
- 2-C** Turn the knob clockwise to the Triple position to use as a **Triple** element.

**Turning on the Warming Zone****CAUTION**

FOOD POISON HAZARD: Bacteria may grow in food at temperatures below 140 °F.

- Always start with hot food. Do not use the warm setting to heat cold food.
- Do not use the warm setting for more than 2 hours.
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from the center warming element.

The Warming Zone, located in the back center of the glass surface, will keep hot, cooked food at serving temperature. Use the Warming Zone to keep food warm after it has already been cooked. Attempting to cook uncooked or cold food on the Warming Zone could result in a food-borne illness.

- 1** Press the **COOKTOP Set/Off** button. The warming zone indicator light flashes.
- 2 Model LREL6325***
Use the **Level** buttons to adjust the temperature settings. The temperature settings are adjustable at all times.
- Model LREL6323* / LREL6321***
Use the **- / +** buttons to adjust the temperature settings. The temperature settings are adjustable at all times.
- 3** To turn off the warming zone, press the **Set/Off** button once.

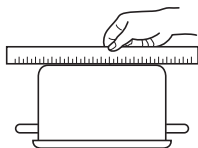
NOTE

- For best results, food on the warmer should be kept in its container or covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- The warmer will not glow red like the other cooking elements.
- The Warming Zone can be operated as a single element on some models.

Using the Proper Cookware

The size and type of cookware will influence the settings needed for the best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware.

Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element. Check for flatness by placing a ruler across the bottom of the cookware. The ruler should touch the cookware across the entire bottom, with no gaps.



Cookware recommendations

- Flat bottom and straight sides
- Heavy-gauge pans
- Pan sizes that match the amount of food to be prepared and the size of the surface element
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced
- Tight-fitting lids
- Flat bottom woks

Cookware should not

- have a curved or warped bottom.
- be smaller or larger than the surface burner.
- have a heavy handle that tilts the pan.
- be a wok with a ring stand.
- have loose or broken handles.
- have loose-fitting lids.



NOTE

- Do not use pans less than 7 inches in diameter on the front elements.
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. Do not use the cooktop if metal has melted on it. Call an authorized LG Service Center.

Choosing Cookware

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

- **Aluminum** - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (anodized aluminum cookware resists staining and pitting). If aluminum pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.
- **Copper** - Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on glass-ceramic (see Aluminum above).
- **Stainless steel** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.
- **Cast iron** - A poor heat conductor but retains heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.
- **Porcelain-enamel on metal** - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.
- **Glass** - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.

Home Canning Tips

Be sure that the canner is centered over the surface element and is flat on the bottom.

- The base must not be more than 1 inch larger than the element. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil and may damage the cooktop.
- Some canners are designed with smaller bases for use on smooth surfaces.
- Use the high heat setting only until the water comes to a boil or pressure is reached in the canner.
- Reduce to the lowest heat setting that maintains the boil, or pressure. If the heat is not turned down, the cooktop may be damaged.

Using the Oven

Before Using the Oven

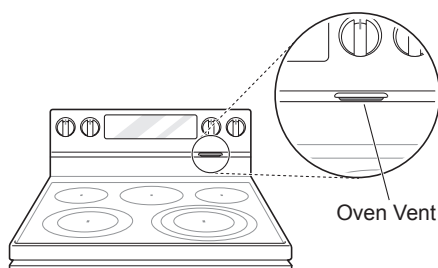
NOTE

- Because the oven temperature cycles, an oven thermometer placed in the oven cavity may not show the same temperature that is set on the oven.
- It is normal for the convection fan to run while preheating during a regular bake cycle.
- The convection fan motor may run periodically during a regular bake cycle.
- The fan turns off if the door is left open during baking. The fan turns back on automatically once the door is closed.

Oven Vent

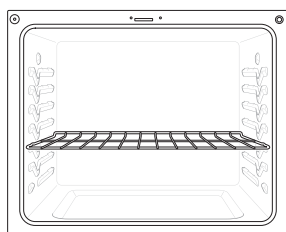
Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Do not block the vent opening. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

It is normal for steam to be visible when cooking foods with high moisture content.



Using Oven Racks

The racks have a turned-up back edge that prevents them from being pulled out of the oven cavity.



Removing Racks

- 1 Pull the rack straight out until it stops.
- 2 Lift up the front of the rack and pull it out.

Replacing Racks

- 1 Place the end of the rack on the support.
- 2 Tilt the front end up and push the rack in.



CAUTION

- Replace oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

Bake

Bake is used to prepare foods such as pastries, breads and casseroles. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 °F (80 °C) to 550 °F (285 °C). The default temperature is 350 °F (175 °C).

Setting the Bake Function (example, 375 °F)

- 1 Press **Bake**.
- 2 Set the oven temperature:
Model LREL6325*
 Press **3**, **7** and **5**.
Model LREL6323*/LREL6321*
 Use the **+/-** keys to set the temperature.
- 3 Press **START**. The oven starts to preheat.

NOTE

If the door is opened during baking, the bake burner turns off after 30 seconds. The burner turns back on automatically once the door is closed.

As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5-degree increments. Once the oven reaches the set temperature, a tone sounds and the oven light blinks on and off.

- 4 When cooking is complete, press **Clear/Off**.
- 5 Remove food from the oven.

NOTE

It is normal for the convection fan to operate periodically throughout a normal bake cycle in the oven. This is to ensure even baking results.

Baking Tips

- Baking time and temperature will vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- Check for food doneness at the minimum recipe time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

NOTE

The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.

Convection Mode (Model LREL6325* / LREL6323*)

The convection system uses a fan to circulate the heat evenly within the oven. Improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while cooking with single or multiple racks.

Setting the Convection Function (example, 375 °F)

- 1 Press **Conv. Bake** or **Conv. Roast**. The display flashes 350 °F.
- 2 Set the oven temperature:
Model LREL6325*
 Press **3**, **7** and **5**.
Model LREL6323*
 Using the **+/-** key set the temperature.
- 3 Press **START**. The display shows **Conv. Bake** or **Conv. Roast** and the oven temperature starting at 100 °F.

As the oven preheats, the display shows increasing temperatures in 5-degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone sounds and the oven light flashes on and off. The display shows the auto converted oven temperature, 350 °F and the fan icon.

- 4 When cooking has finished or to cancel, press **Clear/Off**.

NOTE

- The oven fan runs while convection baking. The fan stops when the door is open. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.
- It's normal that convection fan is not turning on directly. The fan will turn on later.

Tips for Convection Baking

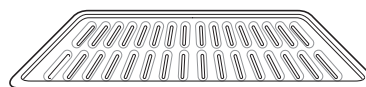
- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place the oven rack in position 4. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 5 (or 4) for two racks.
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.
- You will have better results when baking cakes, cookies and muffins using multiple racks.

The Convection Roast feature is designed to give optimum roasting performance. Convection Roast combines cooking with the convection fan to roast meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Convection roasting is especially good for large tender cuts of meat, uncovered.

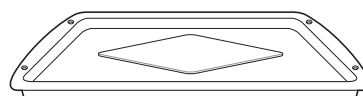
Tips for Convection Roasting

Use a broiler pan and grid when preparing meats for convection roasting. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.

- 1 Place the oven rack on the bottom.
- 2 Place the grid in the broiler pan.
- 3 Place the broiler pan on the oven rack.



Grid (sold separately)



Broiler pan (sold separately)



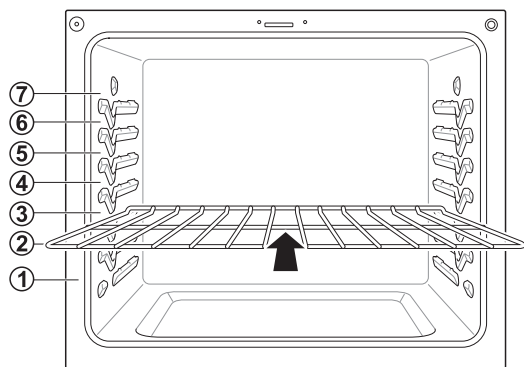
CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid.
- Do not cover the grid with aluminum foil.
- Position food (fat side up) on the grid.

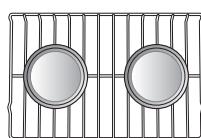
Recommended Baking and Roasting Guide

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If cooking on multiple racks, place the oven racks in the positions shown.

Rack and Pan Placement

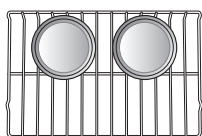


Single rack baking

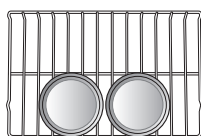


Rack
(Position 4)

Multiple rack baking



Rack
(Position 2)



Rack
(Position 5)

Baking rack guide

Food		Rack position
Cakes	• Layer cakes	4
	• Bundt cakes	3
	• Angel food cake	3
Cookies	• Sugar cookies	4
	• Chocolate chips	4
	• Brownies	4
Pizza	• Fresh	3
	• Frozen	3 or 2
Pastry Crust	• From scratch	4
	• Refrigerator	4
Breads	• Biscuit, canned	3
	• Biscuit, from scratch	3
	• Muffins	5
Desserts	• Fruit crisps and cobbles, from scratch	4
	• Pies, from scratch, 2-crust fruit	4
Custards	• Cheesecake, crème brûlée	2
Soufflés	• Sweet or savory	2
Casserole	• Frozen lasagna	3

Roasting rack guide

Food			Rack position
Beef	Rib	Rare	2
		Medium	2
		Well done	2
	Boneless rib, top sirloin	Rare	2
		Medium	2
		Well done	2
	Beef tenderloin	Rare	2
		Medium	2
Poultry	Whole chicken		2
	Chicken pieces		2
	Turkey		2

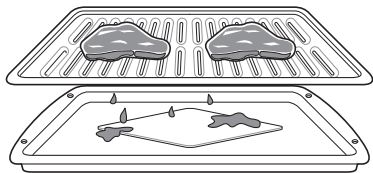
Broil

The Broil function uses intense heat from the upper heating element to cook food. Broiling works best for tender cuts of meat, fish, and thinly cut vegetables.

Some models may feature a hybrid broiler consisting of an inner broiler that utilizes a carbon heating element which provides instantaneous heat, and a traditional outer broiling element. During normal broiler operation, it is normal for either element to cycle off intermittently.

CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.



Setting the Oven to Broil

- 1 Oven door must always be closed during **Broil** mode.
- 2 Press **Broil** once for **Hi** or twice for **Lo**.
- 3 Press **START**. The oven begins to heat.
- 4 Let the oven preheat for approximately five minutes before cooking the food if using broil.
- 5 Press **Clear/Off** to cancel at any time or when cooking is complete.

NOTE

This range is designed for closed-door broiling. Close the door to set the Broil function. If the door is open, the Broil function cannot be set and **door** appears on the display. Close the door and reset the Broil function. Opening the door turns off the broil burner during broiling.

If the door is opened during broiling, the broil burner turns off after 5 seconds. The broiler turns back on automatically once the door is closed.

Smoking

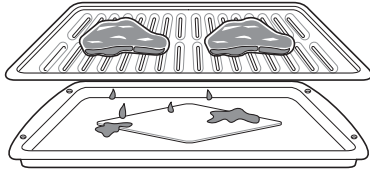
Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount of smoke in your oven.

- 1 Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
- 2 The broiler pan should always be thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
- 3 Always run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
- 4 Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
- 5 Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
- 6 If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
 - Lowering the broiler to the Lo setting.
 - Lowering the rack position to cook the food further away from the broiler.
 - Using the Hi broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the Lo broil setting, or switching to the Bake function.
- 7 As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
- 8 Adhere to the recommended broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page whenever possible.

Recommended Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times.

This guide is based on meats at refrigerator temperature. For best results when broiling, use a pan designed for broiling.



Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	Comments
Ground Beef	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	7	4-6	2-4	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks					
Rare	1" thick	7	3-5	2-4	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Medium	1 to 1 1/2 lbs.	7	4-6	2-4	
Well done		7	5-7	3-5	
Rare	1 1/2" thick	5	7-9	4-6	
Medium	2 to 2 1/2 lbs.	5	9-11	6-8	
Well done		5	11-13	8-10	
Toast		7	0.5-1	0.5	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	5 5	8-10 8-10	4-6 5-7	Broil skin-side-down first.
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz. each	5	9-12	Do not turn over	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	6	2-4	2-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Lamb Chops					
Medium	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	6	3-5	2-5	
Well done		6	5-7	4-7	
Medium	2 (1 1/2" thick) about 1 lb.	6	7-9	7-9	
Well done		6	9-11	7-9	
Salmon Steaks	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	5 5	8-10 9-11	3-5 4-6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

- This guide is only for reference. Adjust cook time according to your preference.

Tips for Broiling

Beef

- Steaks and chops should always be allowed to rest for five minutes before being cut into and eaten. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result.
- Pieces of meat that are thicker than two inches should be removed from the refrigerator 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly and evenly, and will produce less smoke when broiling. Cooking times will likely be shorter than the times indicated in the Broiling Chart.
- For bone-in steaks or chops that have been *frenched* (all meat removed from around the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.

Seafood

- When broiling skin-on fish, always use the Lo broil setting and always broil the skin side last.
- Seafood is best consumed immediately after cooking. Allowing seafood to rest after cooking can cause the food to dry out.
- It is a good idea to rub a thin coating of oil on the surface of the broiling pan before cooking to reduce sticking, especially with fish and seafood. You can also use a light coating of non-stick pan spray.

Vegetables

- Toss your vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.

Warm / Keep Warm

This function will maintain an oven temperature of 170 °F. The Warm function will keep cooked food warm for serving up to three hours after cooking has finished. The Warm function may be used without any other cooking operations.

The **Warm** function can be used after cooking has finished using a **Timed Cook** or a **Delayed Timed Cook**. (Model LREL6325*)

Setting the Warm Function

- 1 Model LREL6325* / LREL6321***
Press **Keep Warm** or **Warm** once.

Model LREL6323*
Press **Air Fry/Warm** twice.
- 2** Press **Start**.
- 3** Press **Clear/Off** at any time to cancel.

Setting the Warm Function after a Timed Cook (Model LREL6325*)

- 1** Select the cooking function.
- 2** Enter the oven temperature using the number keys.
- 3** Press **Cook Time** and enter the cook time using the number keys.
- 4** Press **Keep Warm**.
- 5** Press **Start**.
- 6** When cooking is finished, press **Clear/Off** to cancel the Warm function.

NOTE

- The Warm function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.
- It is normal for the fan to operate during the Warm function.

Proof (Only Model LREL6325*)

This feature is not available in model LREL6323* / LREL6321*.

This feature maintains a warm oven for rising yeast leavened products before baking. For best proof performance, cover the food with foil.

Setting the Proof Function

- 1** Use rack position 2 or 3 for proofing.
- 2** Press **Proof** until **Proof** appears in the display.
- 3** Press **Start**.
- 4** Press **Clear/Off** when proofing is finished.

NOTE

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over proofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe temperatures. Use the Warm feature to keep food warm. Proofing does not operate when the oven is above 125 °F. **Hot** shows in the display.

Favorite (Only Model LREL6325*)

This feature is not available in model LREL6323* / LREL6321*.

The FAVORITE feature is used to record and recall favorite recipe settings. This feature can store and recall up to 3 different settings. The Favorite feature can be used with the Cook Time mode. It will not work with any other function including the Start Time (delayed cook) mode.

- 1 Place the food in the oven.
- 2 Press **FAVORITE** once for Bread, twice for Meat, and 3 times for Chicken. The default temperature appears and COOK flashes.

Category	How to Select	Default Temp. (may be changed and recalled)	Operating Feature
1. Bread	Press FAVORITE once.	375 °F	BAKE
2. Meat	Press FAVORITE twice.	325 °F	Convection Roast
3. Chicken	Press FAVORITE 3 times.	350 °F	Convection Roast

- 3 Press the **numbers** to set the desired oven temperature. This temperature is stored and recalled when next used.
- 4 Press **START**. The preheat indicator beeps 1 time and lamps 5 times when the oven reaches the set temperature.

NOTE

- Only the selected temperature is stored, not the cooking time.
- If the oven temperature is changed, the changed temperature is stored.

Wi-Fi (Model LREL6325* / LREL6323* / LREL6321*)

Connect the appliance to a home Wi-Fi network to use Remote Start and other smart functions. See the Smart Functions section for more details.

Setting Up Wi-Fi

- 1 Press and hold **Remote Start** until the icon blinks.
- 2 Follow the instructions in the LG ThinQ app to connect the appliance.

- 3 To disconnect the appliance from the **Wi-Fi** network, delete the appliance from the list of connected products in the **LG ThinQ** application.

Turning the Wi-Fi On/Off (Model LREL6325*)

You can turn the Wi-Fi transmitter on the PCB on or off.

- 1 Press **Settings** repeatedly until **Wi-Fi** appears in the display.
- 2 Press **1** to turn the Wi-Fi transmitter on/off.
- 3 Press **START** to accept the change.

Remote Start (Model LREL6325* / LREL6323* / LREL6321*)

Remotely starts or stops the preheating function of the appliance. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network to use Remote Start.

Setting Remote Start

- 1 Open the oven door and make sure that the oven is empty.
- 2 Press the Remote Start button to enable the function.
- 3 Start the preheat function on the oven from the LG ThinQ app.

Frozen Meal (Only Model LREL6325*)

This feature is not available in model LREL6323* / LREL6321*.

The Frozen Meal function is specially designed for cooking frozen prepared meals. It heats from both the top and bottom to brown food more evenly.

This system is designed to give the optimum cooking performance by automatically selecting a combination of the broil and bake heating systems. No preheating is required when using the Frozen Meal mode. For best results of frozen pizza, cook food on a single rack placed in position 5 at 400 °F.

Setting the Frozen Meal Function

- 1 Touch **Frozen Meal**. Frozen appears in the display.
- 2 Enter the cook temperature using the **number** buttons.
- 3 Touch **Start**. The Frozen Meal function starts operation.
- 4 Touch **Clear/Off** to cancel Frozen Meal at any time.

Slow Cook (Only Model LREL6325*)

This feature is not available in model LREL6323* / LREL6321*.

The Slow Cook function is specially designed for grilling beef and poultry.

It is common for the surface of the food to darken after the completion of the Slow Cook. No preheating is required when using the **Slow Cook** mode.

Setting the Slow Cook Function

- 1 Touch **Slow Cook** once. Hi appears in the display.
Touch **Slow Cook** repeatedly to toggle between **Hi** and **Lo**.
Select the desired option.
- 2 Touch **Start**. The Slow Cook function starts operation.
- 3 Touch **Clear/Off** to cancel Slow Cook at any time.

NOTE

- For best results, use a single rack in position 1 or 2.
- Hi: 312 °F (156 °C), Lo: 260 °F (127 °C)
(Temperatures measured in empty oven. Actual temperatures depend on type and amount of food in oven.)

Air Fry (Model LREL6325* / LREL6323*)

This feature is not available in model LREL6321*.

This Feature automatically increases the entered temperature by 60 °F for optimal performance when using **Air Fry**. The air fry function is specially designed for oil-free frying.

- No preheating is required when using the Air Fry mode.
- For best results, cook food on a single rack placed in position 3 or 4.
- Spread the food out evenly in a single layer.
- Use either the optional Air Fry Tray available from LG or a dark broiler pan with no sides or short sides that does not cover the entire rack. This allows for better air circulation.
- If desired, spray the broiler pan or Air Fry tray with a pan spray. Use an oil that can be heated to a high temperature before smoking, such as avocado, grapeseed, peanut or sunflower oil.
- Place a foil-lined broiler pan on a rack in position 2 to catch the oil falling from the food. For highfat foods like chicken wings, add a few sheets of parchment paper to absorb the fat.
- Check food often and shake it or turn it over for crisper results.
- Prepared frozen foods may cook faster with the Air Fry mode than stated on the package. Reduce the cooking time by about 20 percent, check food early, and adjust cooking time as needed.
- If cooking multiple batches, the later batches may take less time to cook.
- Use a food thermometer to make sure food has reached a safe temperature for consumption. Eating undercooked meats can increase your risk of food-borne illness.
- Wet batters and coating will not crisp or set when using the Air Fry mode.
- For the crispiest results, dredge fresh chicken wings or tenders in seasoned flour. Use 1/3 cup flour for 2 pounds.

Air Frying High-Fat Foods

Foods high in fat will smoke when using the Air Fry mode. For best results, follow these recommendations when air frying foods that are high in fat, such as chicken wings, bacon, sausage, hot dogs, turkey legs, lamb chops, ribs, duck breasts, or some plant-based proteins.



CAUTION

Never cover slots, holes, or passages in the oven bottom or cover entire racks with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and can result in carbon monoxide poisoning. Aluminum foil can also trap heat, causing a fire hazard or poor oven performance.

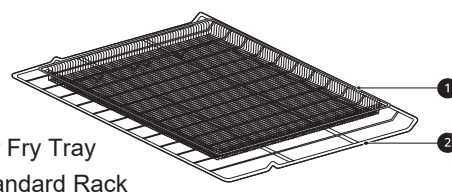
- Turn on your exhaust hood at a high fan setting before you start Air Fry and leave it on for 15 minutes after you're done.
- Open a window or sliding glass door, if possible, to make sure the kitchen is well-ventilated.
- Clean the grease filters on your exhaust hood regularly.
- Keep the oven free from grease buildup. Wipe down the interior of the oven before and after air frying (once the oven has cooled).
- Run oven cleaning cycles (Easy Clean™ or Self Clean) regularly, depending on how often and what types of food you Air Fry.
- Avoid opening the oven door more than necessary to help maintain the oven temperature, prevent heat loss, and save energy.
- Air-frying fresh chicken pieces such as wings or drumsticks with the skin left on can produce smoke as the fat renders at high temperatures. If the smoke is excessive, use the Convection Roast mode instead of Air Fry.

Setting the Air Fry Function

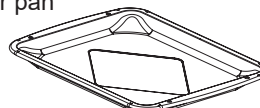
- 1 Press **Air Fry**. 400 °F appears in the display.
- 2 Set the oven temperature (Range:300°F~550°F)
Model LREL6325*
Press the **number** buttons to enter the desired temperature.
Model LREL6323*
Use the **+/-** buttons to set the desired temperature.
- 3 Press **START**.
- 4 When cooking is complete, press **Clear/Off**.

NOTE

- For best results, use a foil-lined broiler pan below it as a drip pan.
- Do not clean the air fry Tray in the dishwasher.



Broiler pan



36 OPERATION

Air Fry Cook Guide

- Air Fry Tray

- Arrange food evenly in a single layer.
- Put a foil-lined broiler pan on a rack in position 2 to catch drips. If needed, add parchment paper to absorb oil and reduce smoking.
- Flip food over during cooking to avoid burning it.

* High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.

Recommended Items	Approx. Quantity (oz)	Temp (°F)	Rack Position	Time (minutes)	Guide
POTATOES - Frozen					
French Fries	20	425	4	20-30	
Crinkle Cut Fries 3/8" (10 mm)	35	425	4	25-35	
Sweet Potato Fries	25	425	4	20-35	
Tater Tots	50	450	4	22-32	
Hash Browns	40	450	4	25-35	
POTATOES - Fresh/Homemade					
French Fries 3/8" (10 mm)	25	450	4	35-45	Cut the potatoes and soak for 30 minutes in hot tap water. Drain and pat dry. Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Potato Wedges	60	450	4	35-45	
CHICKEN - Frozen					
Crispy Chicken Nuggets	30	450	4	18-28	
Chicken Strips	35	450	4	30-40	
Hot Wings, Bone-in	50	450	4	30-40	
CHICKEN - Fresh, Skin on*					
Wings	40	450	4	30-40	Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Drumsticks	70	450	4	40-50	
Thighs	40	450	4	30-40	*High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.
Breasts	40	450	4	30-40	
OTHER					
Onion Rings - Frozen, Breaded	20	450	4	20-30	
Spring Rolls (0.7 oz/20 g each) - Frozen	50	425	4	28-38	
Thin Sausage* - 2.5 oz each, 3/4" diam. (70 g each, 2 cm diam.)	90	450	4	25-35	*High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.
Coconut Shrimp - Frozen	25	425	4	30-40	Brush or lightly spray the surface of food with oil.
Scallops on Half Shell - Fresh	35	425	4	20-30	Melt 4 tbsp. of butter and brush on scallops. Mix 1/2 cup bread crumbs, 1 tbsp. minced garlic, 1/4 cup grated parmesan cheese and season to taste. Sprinkle mixture over scallops.
Shrimp - Fresh	50	450	4	20-30	
Mixed Vegetables	35	450	4	17-28	Brush or lightly spray with 4 tbsp. of olive oil. Add salt and pepper to taste.

Air Fry Cook Guide



- Dark Nonstick Baking Pan
- Arrange food evenly in a single layer.
- Use a dark, nonstick baking pan on a rack in position 4.
- Flip food over during cooking to avoid burning it.

* High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.

Recommended Items	Approx. Quantity (oz)	Temp (°F)	Rack Position	Time (minutes)		Guide
				1 st Side	2 nd Side	
POTATOES - Frozen						
French Fries	20	425	4	20-30	-	
Crinkle Cut Fries 3/8" (10 mm)	35	425	4	25-35	5-11	
Sweet Potato Fries	25	425	4	20-35	5-11	
Tater Tots	50	450	4	22-32	8-14	
Hash Browns	40	450	4	25-35	4-11	
POTATOES - Fresh/Homemade						
French Fries 3/8" (10 mm)	25	450	4	35-45	8-14	Cut the potatoes and soak for 30 minutes in hot tap water. Drain and pat dry. Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Potato Wedges	60	450	4	35-45	8-14	
CHICKEN - Frozen						
Crispy Chicken Nuggets	30	450	4	18-28	2-8	
Chicken Strips	35	450	4	30-40	4-10	
Hot Wings, Bone-in	50	450	4	30-40	6-12	
CHICKEN - Fresh, Skin on*						
Wings	40	450	4	30-40	2-9	Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste. *High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.
Drumsticks	70	450	4	40-50	-	
Thighs	40	450	4	30-40	-	
Breasts	40	450	4	30-40	-	
OTHER						
Onion Rings - Frozen, Breaded	20	450	4	20-30	4-11	
Spring Rolls (0.7 oz/20 g each) - Frozen	50	450	4	20-30	4-11	
Thin Sausage* - 2.5 oz each, 3/4" diam. (70 g each, 2 cm diam.)	90	425	4	28-38	3-9	*High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.
Coconut Shrimp - Frozen	25	425	4	30-40	4-11	Brush or lightly spray the surface of food with oil.
Scallops on Half Shell - Fresh	35	425	4	20-30	-	Melt 4 tbsp. of butter and brush on scallops. Mix 1/2 cup bread crumbs, 1 tbsp. minced garlic, 1/4 cup grated parmesan cheese and season to taste. Sprinkle mixture over scallops.
Shrimp - Fresh	50	450	4	20-30	-	
Mixed Vegetables	35	450	4	17-28	3-9	Brush or lightly spray with 4 tbsp. of olive oil. Add salt and pepper to taste.

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

This feature is only available on models with the  or  logo.

The **LG ThinQ** application allows you to communicate with the appliance using a smartphone.

LG ThinQ Application Features

Smart Diagnosis™

This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.

Settings

Allows you to set various options on the oven and in the application.

Monitoring

This function shows the current status, remaining cook time, and cook settings on one screen.

Push Alerts

Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications.

The notifications are triggered even if the LG ThinQ application is off.

Timer

You can set the timer from the app.

Firmware Update

Keep the appliance updated.

Remote Start

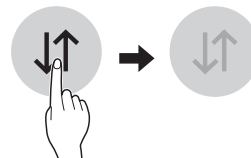
Control the appliance remotely or check the remaining cook time from the LG ThinQ application.

NOTE

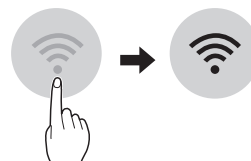
- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the registered appliance from the **LG ThinQ** application and register it again.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.
- This feature is only available on some models.

Before Using LG ThinQ Application


- 1 Use a smartphone to check the strength of the wireless router (Wi-Fi network) near the appliance.
 - If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It takes long time to register or fails to install the application.
- 2 Turn off the **Mobile data** or **Cellular Data** on your smartphone.



- 3 Connect your smartphone to the wireless router.



NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that **Wi-Fi**  icon on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- **LG ThinQ** is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be registered due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.
- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.

NOTE

- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and register the product again.

Installing the LG ThinQ Application



Search for the **LG ThinQ** application from the Google Play Store or Apple App Store on a smartphone. Follow instructions to download and install the application.

Open Source Software Notice Information

To obtain the source code under GPL, LGPL, MPL and other open source licenses, that is contained in this product, please visit <http://opensource.lge.com>. In addition to the source code, all referred license terms, warranty disclaimers and copyright notices are available for download.

LG Electronics will also provide open source code to you on CD-ROM for a charge covering the cost of performing such distribution (such as the cost of media, shipping, and handling) upon email request to opensource@lge.com. This offer is valid for three (3) years from the date on which you purchased the product.

Smart Diagnosis™ Feature

This feature is only available on models with the  or  icon.

Use this feature to help you diagnose and solve problems with your appliance.

NOTE

- For reasons not attributable to LGE's negligence, the service may not operate due to external factors such as, but not limited to, Wi-Fi unavailability, Wi-Fi disconnection, local app store policy, or app unavailability.
- The feature may be subject to change without prior notice and may have a different form depending on where you are located.

Using LG ThinQ to Diagnose Issues

If you experience a problem with your Wi-Fi equipped appliance, it can transmit troubleshooting data to a smartphone using the **LG ThinQ** application.

- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions provided in the **LG ThinQ** application.

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

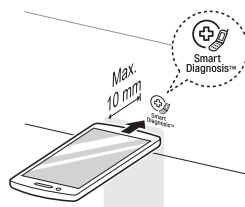
- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions for audible diagnosis provided in the **LG ThinQ** application.

- 1 Open the LG ThinQ application on the smart phone.
- 2 In the application, select the appliance from your list of connected appliances and then press the dots at the upper right of the screen.
- 3 Select **Smart Diagnosis**, then press the **Start Smart Diagnosis** button.

NOTE

- If the diagnosis fails several times, use the following instructions.

- 4 Select the **Audible Diagnosis**.
- 5 Follow the instructions on the smart phone.
- 6 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. View the diagnosis on the phone.



NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.

MAINTENANCE

Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop

CAUTION

- Do not use scrub pads or abrasive cleaning pads. They may damage your cooktop surface.
- For your safety, wear an oven mitt or pot holder while using a scraper on the hot cooking surface.

Use ceramic cooktop cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective or may scratch, damage or stain the cooktop surface.

To maintain and protect the surface of the glass cooktop, follow these steps:

- 1 Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2 Use ceramic cooktop cleaner daily to help keep the cooktop looking new.
- 3 Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the cooktop.
- 4 Use a paper towel to clean the entire cooktop surface.
- 5 Rinse with clean water and use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue.

NOTE

Do not heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

IMPORTANT

- If sugar or food containing sugar spills, or plastic or foil melts on the cooktop, remove the material IMMEDIATELY with a metal razor scraper while the cooking surface is still hot to avoid the risk of damage to the glass-ceramic surface. When used correctly, the scraper will not damage the cooktop surface. For your safety, please use an oven mitt or pot holder while scraping the hot cooking surface.
- If water or food containing water spills on the cooktop, remove the spill IMMEDIATELY with a dry paper towel.

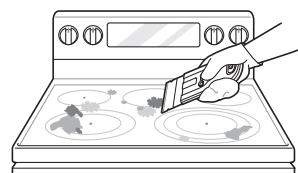
NOTE

ANY DAMAGE OR FAILURE OF THE PRODUCT RESULTING FROM 1 OR 2 BELOW MAY NOT BE COVERED UNDER THE LIMITED WARRANTY.

1. Sugary spillovers (such as preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, or chocolate) or melted plastics can cause pitting on the surface of your cooktop.
2. If food or water containing calcium (such as baking powder, wine, milk, spinach, or broccoli) is spilled on the cooktop, it can permanently stain or discolor the surface.

Burned-On Residue

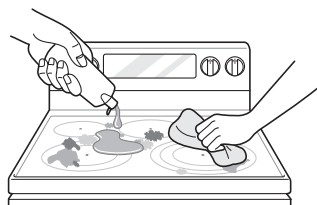
- 1 While the cooktop is still warm, remove any burnt on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper. To prevent burns, wear an oven mitt or pot holder while using the metal scraper.



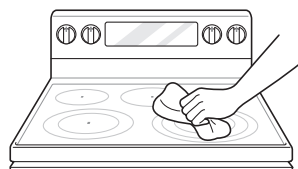
NOTE

- Do not use a dull or nicked blade.
- Hold the scraper at approximately a 30° angle to the cooktop.
- The razor scraper will not damage the markings on the cooking surface.

- 2 When the cooking surface has completely cooled, apply a few dime-sized dabs of a ceramic glass cooktop cleaner in each burner area. Work the cleaning cream over the cooktop surface with a damp paper towel. Leave the cleaner on for 10 minutes before rinsing it off.



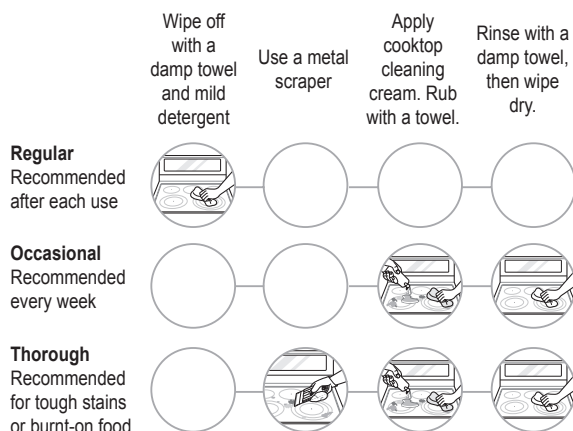
- 3 Rinse with clean water and wipe the cooktop surface with a clean, dry paper towel.



Maintaining the Cooktop

DO NOT use chlorine bleach, ammonia, or other cleaners not specifically recommended for use on glass-ceramic cooktops.

Let your glass-ceramic cooking surface cool off before cleaning.



For additional product information, visit our website at www.lg.com

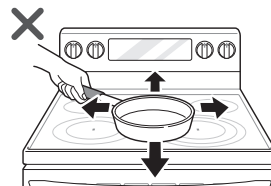
Metal Marks and Scratches

ANY DAMAGE OR FAILURE OF THE PRODUCT RESULTING FROM 1 OR 2 BELOW MAY NOT BE COVERED UNDER THE LIMITED WARRANTY.

1. Be careful not to slide pots and pans across the cooktop. Doing so will leave metal markings on the cooktop surface. To help remove these marks, use a ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops. Scratches from sliding cookware are permanent and are not covered by the warranty.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave a black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent. This damage is not covered by the warranty.

CAUTION

Cookware with rough or uneven bottoms can mark or scratch the cooktop surface.



- Do not slide metal or glass across the cooktop surface.
- Do not use cookware with any dirt build-up on the bottom.
- Do not use cookware if there are foreign matters on the cooktop surface. Always clean the cooktop surface before cooking.

EasyClean®

LG's EasyClean® enamel technology provides two cleaning options for the inside of the range. The EasyClean® feature takes advantage of LG's new enamel to help lift soils without harsh chemicals, and it runs using ONLY WATER for just 10 minutes in low temperatures to help loosen LIGHT soils before hand-cleaning.

While EasyClean® is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY, built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense Self Clean process, your LG oven gives you the option of cleaning with LESS HEAT, LESS TIME, and virtually NO SMOKE OR FUMES.

When needed, the range still provides the Self Clean option for longer, more thorough oven cleaning for heavier, built up soils.

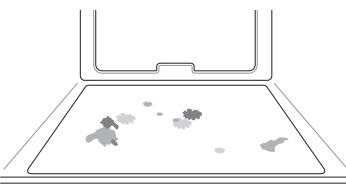
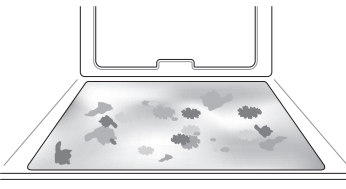
Benefits of EasyClean®

- Helps loosen light soils before hand-cleaning
- EasyClean® only uses water; no chemical cleaners
- Makes for a better self-clean experience
 - Delays the need for a self-clean cycle
 - Minimizes smoke and odors
 - Can allow shorter self-clean time

NOTE

Some models don't include a self-clean option. The EasyClean® feature may not be effective in removing heavy, built-up soils. If the range does not include a self-clean option, clean the oven regularly using the EasyClean® feature to prevent heavy, burnt-on soil from building up in the oven.

When to Use EasyClean®

Suggested Cleaning Method	Example of Oven Soiling	Soil Pattern	Types of Soils	Common Food Items That Can Soil Your Oven
EasyClean®		Small drops or spots	Cheese or other ingredients	Pizza
		Light splatter	Fat/grease	Steaks, broiled
				Fish, broiled
				Meat roasted at low temperatures
Self Clean*		Medium to heavy splatter	Fat/grease	Meat roasted at high temperatures
		Drops or spots	Filling or sugar based soils	Pies
			Cream or tomato sauce	Casseroles

* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

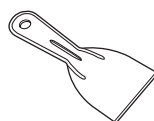
On models without the self-clean option, clean the oven frequently using EasyClean® to avoid the build up of tough, burnt-on soil.

Cleaning Tips

- Allow the oven to cool to room temperature before using the EasyClean® cycle. If your oven cavity is above 150 °F (65 °C), **Hot** will appear in the display, and the EasyClean® cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- A scraper can be used to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad or scrubbing sponge may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores, can also help improve cleaning.
- The range should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the EasyClean® cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the EasyClean® cycle.
- Do not open the oven door during the EasyClean® cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.
- For hard to reach areas such as the back surface it is better to use the Self Clean cycle.

EasyClean® Instruction Guide

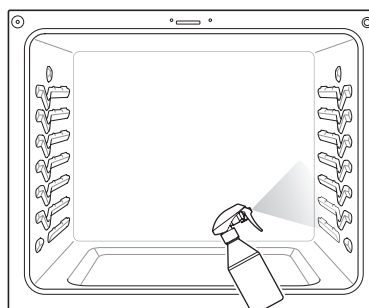
- Remove oven racks and accessories from the oven.
- Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



Suggested plastic scrapers:

- Hard plastic spatula
- Plastic pan scraper
- Plastic paint scraper
- Old credit card

- Fill a spray bottle with water (10 oz or 300 ml) and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.
- Use at least 1/5 (2 oz or 60 ml) of the water in the bottle to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven



44 MAINTENANCE

- 5** Spray or pour the remaining water (8 oz or 250 ml) onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.

NOTE

If cleaning multiple ovens, use an entire bottle of water to clean each oven. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water (10 oz or 300 ml) dripping to the floor.

- 6** Close the oven door.
Press **EasyClean®**.
Press **Start**.

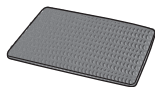
CAUTION

- Some surfaces may be hot after the EasyClean® cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the EasyClean® cycle, the oven becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.
- Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavity.

- 7** A tone will sound at the end of the 10 minute cycle. Press **Clear/Off** to clear the display and end the tone.

- 8** After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.

- 9** Clean the oven cavity immediately after the EasyClean® cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.)



NOTE

Do not use any steel scouring pads, abrasive pads or cleaners as these materials can permanently damage the oven surface.

- 10** Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.

- 11** If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas.

If stubborn soils remain after multiple EasyClean® cycles, run the Self Clean cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of your owner's manual for further details. If a self-clean option is not available, scrape off and remove stubborn soil using a scraper.

NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean®, press **Clear/Off** to end the cycle. Wait for the range to cool to room temperature and then spray or pour water (10 oz or 300 ml) into the oven and start another EasyClean® cycle.
- The cavity gasket may be wet when the EasyClean® cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- It is normal for the fan to operate during the EasyClean® cycle.
- Using commercial oven cleaners or bleach to clean the oven is not recommended. Instead, use a mild liquid cleanser with a pH value below 12.7 to avoid discoloring the enamel.

Self Clean (Model LREL6325* / LREL6323*)

This feature is not available in model LREL6321*.

The Self Clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal; especially if the oven is heavily soiled.

During Self Clean, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.

Before Starting Self Clean

- Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- The oven light cannot be turned on during a Self Clean cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 °F (260 °C) after a Self Clean cycle is complete.



CAUTION

- Do not leave small children unattended near the appliance. During the Self Clean cycle, the outside of the range can become very hot to the touch.
- If you have pet birds, move them to another well-ventilated room. The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self Clean cycle of any range.
- Do not line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil or any other material. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- Do not force the door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self Clean cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.

During the Self Clean cycle, the cooktop elements cannot be used.

NOTE

- Remove oven racks and accessories before starting the Self Clean cycle.
- If oven racks are left in the oven cavity during the Self Clean cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- If the cooktop is used during Self Clean operation, a buzzer will sound for 1 minute and then Self Clean will turn off.
- If the cooktop is in use when a Self Clean is activated, a buzzer will sound and Self Clean will not start.

Setting Self Clean

The Self Clean function has cycle times of 4, 5 or 3 hours.

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly Soiled Oven Cavity	3-Hour Self Clean
Moderately Soiled Oven Cavity	4-Hour Self Clean
Heavily Soiled Oven Cavity	5-Hour Self Clean

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Press **Self Clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a five-hour self clean or three times for a three-hour self clean.
- 3 Press **Start**.
- 4 Once the self-clean cycle is set, the oven door locks automatically and the lock icon displays. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically when the oven has cooled.



CAUTION

Do not force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

Setting Self Clean with a Delayed Start


- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Press the **Self Clean** button. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven.
Press **Self Clean** button to set the time.
- 3 Press **Start Time**.
- 4 **Model LREL6325***
Use the **number** buttons to enter the time of day you would like the Self Clean to start.

Model LREL6323*
Press the **+/-** buttons until the display shows the time of day you would like the Self Clean to start.
- 5 Press **Start**.

NOTE

It may become necessary to cancel or interrupt a Self Clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, press the **CLEAR/OFF** button.

During Self Clean


- The Self Clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- Do not force the oven door open when the lock  is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

After the Self Clean Cycle

- The oven door remains locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one self-clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a self-clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.

- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

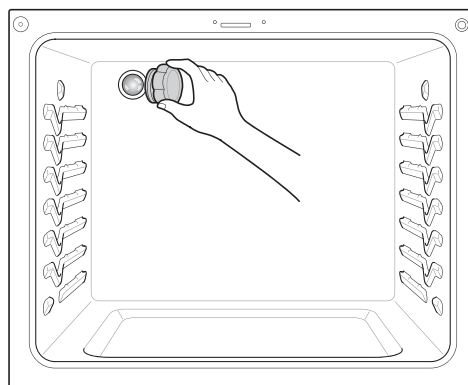
NOTE

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door locks automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock releases automatically.
- Once the door has been locked, the lock  indicator light stops flashing and remains on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12-hour display (default) the Delayed Self Clean can never be set to start more than 12 hours in advance.

Changing the Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It turns on when the oven door is open. When the oven door is closed, press **Light** to turn it on or off.

- 1 Unplug the range or disconnect power.
- 2 Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
- 3 Pull the bulb out of the socket.
- 4 Insert a new bulb into the socket.
- 5 Insert the glass bulb cover and turn it clockwise.
- 6 Plug in the range or reconnect the power.



⚠ WARNING

- Make sure that the oven and bulb are cool.
- Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

Cleaning the Exterior

Painted and Decorative Trim

For general cleaning, use a cloth with hot soapy water. For more difficult soil and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave it on for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners.

NOTE

When spraying on the glass surface, intermittent touch operation is possible.

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

- 1 Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or paper towel.
- 2 Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
- 3 Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
- 4 Repeat as necessary.

NOTE

To prevent scratching, do not use abrasive cleaners on any of these materials.

NOTE

- Do not use a steel wool pad. it will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- Stainless steel appliance cleaner or polish can be purchased online or from most retailers of appliances or home goods.

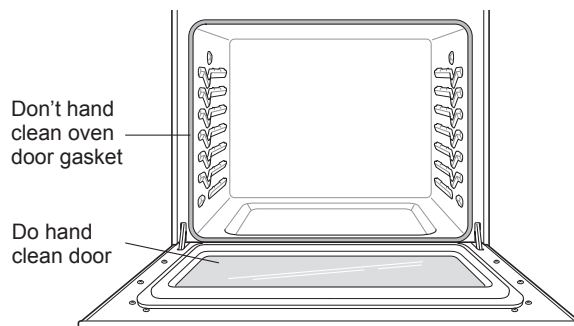
Oven Door

- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. Do not immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not spray water or glass cleaner on the door vents.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.



CAUTION

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

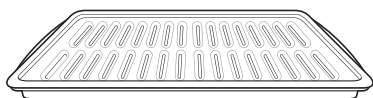


Cleaning the Knobs

For general cleaning, use a cloth with hot soapy water. For more difficult soil and built-up grease, wipe gently with a brush such as a toothbrush.

Do not use abrasive cleaners.

Broiler Pan and Grid



- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the range.
- Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning mode.
- Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.
- Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.
- If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.
- Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner or in the dishwasher.

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the self clean cycle.

- 1 Food spilled into the tracks could cause the racks to become stuck. Clean racks with a mild, abrasive cleaner.
- 2 Rinse with clean water and dry.

NOTE

If the racks are cleaned using the self clean cycle (not recommended), the color will turn slightly blue and the finish will become dull. After the self clean cycle is complete, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of vegetable oil. This will make the racks glide more easily into the rack tracks.

Door Care Instructions

Most oven doors contain glass that can break.

CAUTION

- Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
- Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

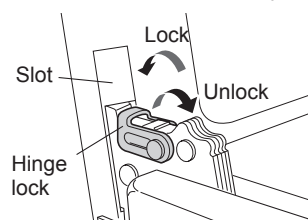
Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

CAUTION

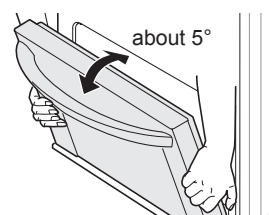
- Be careful when removing and lifting the door.
- Do not lift the door by the handle. The door is very heavy.

Removing the Door

- 1 Fully open the door.
- 2 Unlock the hinge locks, rotating them as far toward the open door frame as they will go.



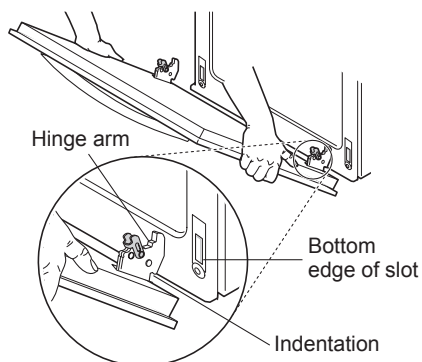
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close the door to the removal position (approximately five degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge arms will move freely.



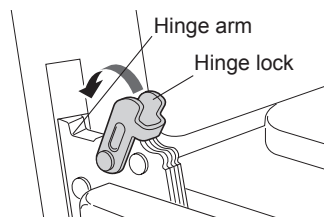
- 5 Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

Replacing the Door

- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arms into the bottom edge of the hinge slots. The notch in the hinge arms must be fully seated into the bottom edge of the slots.



- 3 Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slots.
- 4 Lock the hinge locks, rotating them back toward the slots in the oven frame until they lock.



- 5 Close the oven door.

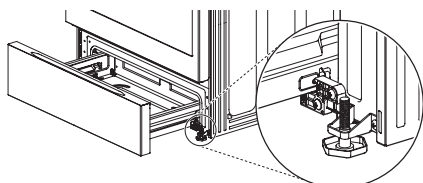
Removing the Drawer

CAUTION

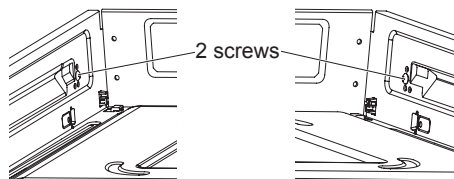
Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

Most cleaning can be done with the drawer in place; however, the drawer may be removed if further cleaning is needed. Use warm water to thoroughly clean.

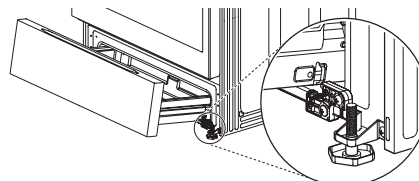
- 1 Pull the drawer out until it stops.



- 2 **Model LREL6325*** Unscrew the 2 screws on the back of the drawer.



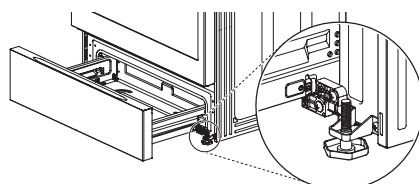
- 3 Lift the front of the drawer until the stops clear the guides.



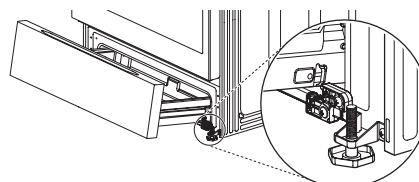
- 4 Remove the drawer.

Replacing the Drawer

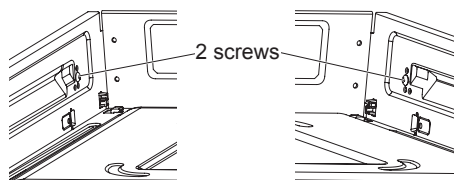
- 1 Place the drawer rails on the guides.
- 2 Push the drawer back until it stops.



- 3 Lift the front of the drawer and push back until the stops clear the guides.



- 4 **Model LREL6325*** Screw the 2 screws on the back of the drawer.



- 5 Lower the front of the drawer and push back until it closes.

TROUBLESHOOTING

FAQs

What types of cookware are recommended for use with the cooktop?

- The pans must have a flat bottom and straight sides.
- Only use heavy-gauge pans.
- The pan size must match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Use tight fitting lids.
- Only use flat-bottom woks.

Why does “COOKTOP HOT” appear on the cooktop display?

COOKTOP HOT will appear in the display once the element is turned off or during the self clean cycle. The COOKTOP HOT indicator will stay on until the surface has cooled to approximately 150°F (66°C) or when the self clean cycle ends.

Why do the heating elements appear to be turning ON and OFF during use of the cooktop or oven?

Depending on your cooktop element setting or the temperature selected in your oven, it is NORMAL for the cooking elements to cycle on and off.

My new oven doesn't cook like my old one. Is there something wrong with the temperature settings?

No, your oven has been factory tested and calibrated. For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the oven temperature yourself to meet your specific cooking needs. Refer to the Oven Temperature Adjustment section in this manual for easy instructions on how to adjust your thermostat.

Is it normal to hear a clicking noise coming from the back of my oven when I am using it?

Your new range is designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements click on and off more frequently on your new oven. This is NORMAL.

Why is the time flashing?

This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing time, press any button and reset the clock if needed.

During convection cooking the fan stops when I open the door. Is that normal?

Yes, this is normal. When the door is opened, the convection fan will stop until the door is closed.

Can I use aluminum foil to catch drippings in my oven cavity?

Never use aluminum foil to line the bottom or sides of the oven or the warming drawer. The foil will melt and stick to the bottom surface of the oven and will not be removable. Use a sheet pan placed on a lower oven rack to catch drippings instead. (If foil has already melted onto the bottom of the oven, it will not interfere with the oven's performance.)

Can I use aluminum foil on the racks?

Do not cover racks with aluminum foil. Covering entire racks with foil restricts air flow, leading to poor cooking results. Use a sheet pan lined with foil under fruit pies or other acidic or sugary foods to prevent spillovers from damaging the oven finish.



CAUTION

Foil may be used to wrap food in the oven or warming drawer, but do not allow the foil to come into contact with the exposed heating/broiling elements in the oven. The foil could melt or ignite, causing smoke, fire, or injury.

Can I leave my racks in the oven when running a Self Clean cycle?

No. Although it will not damage the racks, it will discolor them and may make them hard to slide in and out during use. Remove all items from the oven before starting a Self Clean cycle.


What should I do if my racks are sticky and have become hard to slide in and out?

Over time, the racks may become hard to slide in and out. Apply a small amount of olive oil to the ends of the racks. This will work as a lubricant for easier gliding.

What should I do for hard to remove stains on my cooktop?

The cooktop should be cleaned after every use to prevent permanent staining. When cooking foods with high sugar content, such as tomato sauce, clean the stain off with a scraper while the cooktop is still warm. Use an oven mitt when scraping to prevent burns. Refer to the MAINTENANCE section of this owner's manual for further instruction.

Why aren't the function buttons working?

Make sure that the range is not in Lockout mode. The lock  will show in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, press and hold **Clear/Off** for three seconds. The unlock melody sounds and **Loc** appears in the display until the controls are unlocked.

How can I help keep children safe around the range?

Children should be supervised around the range whenever it is in use, and after use until surfaces have cooled. You can also use the Lockout feature to help prevent children from accidentally turning on the cooktop or oven. The Lockout feature disables most control panel buttons and the cooktop control knobs. On some models, it also locks the oven door. Consult the Lockout section of your owner's manual for details. (In models without a self-clean option, the Lockout feature locks the controls but does not lock the oven door.)

My range is still dirty after running the EasyClean® cycle. What else should I do?

The EasyClean® cycle only helps to loosen light soils in your oven range to assist in hand-cleaning of your oven. It does not automatically remove all soils after the cycle. Some scrubbing of your oven range is required after running the EasyClean® cycle.

I tried scrubbing my oven after running EasyClean®, but some soils still remain. What can I do?

The EasyClean® feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the EasyClean® process using sufficient water. Sugar-based and certain greasy soils are especially hard to clean. If some stubborn soils remain, use the Self Clean feature to thoroughly clean your oven. If a self-clean feature is not available, use a scraper to remove stubborn soil.

Soils on my oven walls are not coming off. How can I get my walls clean?

Soils on the side and rear walls of your oven range may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the EasyClean® process with more than the 1/5 of spray recommended.

Will EasyClean® get all of the soils and stains out completely?

It depends on the soil type. Sugar-based and certain grease stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, this can negatively affect cleaning performance. If stubborn or built-up stains remain, use the Self Clean feature. Refer to the Self Clean section of your owner's manual.

Some models do not include a self-clean option. The EasyClean® feature may not be effective in removing heavy, built up soil. If a self-clean option is not available, it may help to use EasyClean® more often to avoid heavy soil build up.

Are there any tricks to getting some of the stubborn soils out?

Scraping the soils with a plastic scraper before and during hand cleaning is recommended. If using a metal scraper, be careful not to damage the oven surface. Fully saturating soils with water is also recommended. Certain types of soil are harder to clean than others. For these stubborn soils, use the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of the owner's manual for details.

Is it safe for my convection fan, broil burner or heater element to get wet during EasyClean®?

Yes. The convection fan, broiler burner or heater element may get a little wet during cleaning. However, direct spray onto the broil burner and heater elements is not necessary because these are self-cleaning during regular use.

Do I need to use the full contents of the spray bottle for EasyClean®?

Yes. It is highly recommended that 4/5 of water be sprayed or poured on the bottom and an additional 1/5 of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

I see smoke coming out of my oven range's cooktop vents during EasyClean®. Is this normal?

This is normal. This is not smoke. It is actually water vapor (steam) from the water in the oven cavity. As the oven heats briefly during EasyClean®, the water in the cavity evaporates and escapes through the oven vents.

How often should I use EasyClean®?

EasyClean® can be performed as often as you wish. However, if a self-clean option is not available on your oven, you may want to use the EasyClean® option often to prevent heavy, burnt-on soil from building up. EasyClean® works best when your oven is LIGHTLY soiled from such things as LIGHT grease splatter and small drops of cheese. Please refer to the EasyClean® section in your owner's manual for more information.

What is required for EasyClean®?

A spray bottle filled with water, a scraper, a nonscratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool.


Before Calling for Service

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

Symptoms	Possible Causes / Solutions								
Range is not level.	<ul style="list-style-type: none">• Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level.• Be sure floor is level and strong and stable enough to adequately support range.• If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.• Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.								
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<ul style="list-style-type: none">• Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible.• Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.• Anti-tip device engaged.								
Oven control beeps and displays any F code error.	<ul style="list-style-type: none">• Electronic control has detected a fault condition. Press Clear/Off to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press Clear/Off and contact a Service agent.	<table><tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>F-3</td><td>Key short error</td></tr><tr><td>F-9</td><td>Oven not heating</td></tr></table>	CODE	CAUSE	F-3	Key short error	F-9	Oven not heating	
CODE	CAUSE								
F-3	Key short error								
F-9	Oven not heating								
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	<ul style="list-style-type: none">• Improper cookware being used.<ul style="list-style-type: none">- Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.• In some areas, the power (voltage) may be low.<ul style="list-style-type: none">- Cover pan with a lid until desired heat is obtained.								
Surface units do not work properly	<ul style="list-style-type: none">• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.<ul style="list-style-type: none">- Replace the fuse or reset the circuit breaker.• Cooktop controls improperly set.<ul style="list-style-type: none">- Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.								
Surface unit stops glowing when changed to a lower setting	<ul style="list-style-type: none">• This is normal. The unit is still on and hot.								
Areas of discoloration on the cooktop	<ul style="list-style-type: none">• Food spillovers not cleaned before next use.<ul style="list-style-type: none">- See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop section.• Hot surface on a model with a light-colored cooktop.<ul style="list-style-type: none">- This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.								
Frequent cycling on and off of surface units	<ul style="list-style-type: none">• This is normal.<ul style="list-style-type: none">- The element will cycle on and off to maintain the heat setting.								

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Oven will not work	<ul style="list-style-type: none"> • Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. <ul style="list-style-type: none"> - Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. <ul style="list-style-type: none"> - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • Oven too hot. <ul style="list-style-type: none"> - Allow the oven to cool to below locking temperature.
Steam is exhausted through the oven vent.	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking foods with high moisture produces steam. This is normal.
Appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your electrician for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace or tighten bulb. See Changing the Oven Light section in this Owner's Manual.
Oven smokes excessively during broiling.	<ul style="list-style-type: none"> • Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls. • Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling. • Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. <ul style="list-style-type: none"> - Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Food does not bake or roast properly	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the Oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Food does not broil properly	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - Make sure you press Broil. • Improper rack position being used. <ul style="list-style-type: none"> - See the Broiling Guide. • Cookware not suited for broiling. <ul style="list-style-type: none"> - Use broiling pan and grid.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Food does not broil properly	<ul style="list-style-type: none"> Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. <ul style="list-style-type: none"> See the Using the Oven section. In some areas the power voltage may be low. <ul style="list-style-type: none"> Preheat the broil element for 5-7 minutes. See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	<ul style="list-style-type: none"> Oven sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Scratches or abrasions on cooktop surface	<ul style="list-style-type: none"> Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure the cooktop surface and bottoms of utensils are clean before using. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. Cleaning materials not recommended for glass-ceramic cooktop have been used. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section. Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks	<ul style="list-style-type: none"> Scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a glass-ceramic cooktop cleaning creme to remove the marks. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section.
Brown streaks or specks	<ul style="list-style-type: none"> Boilovers are cooked onto surface. Use a blade scraper to remove soil. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section.
Areas of discoloration on cooktop	<ul style="list-style-type: none"> Mineral deposits from water and food. Remove using a glass-ceramic cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.
Oven will not Self Clean	<ul style="list-style-type: none"> The oven temperature is too high to set a Self Clean operation. <ul style="list-style-type: none"> Allow the range to cool and reset the controls. Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> See the Self Clean section. A Self Clean cycle cannot be started if the oven lockout feature is active.
"Crackling" or "popping" sound	<ul style="list-style-type: none"> This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions. <ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Fan noise	<ul style="list-style-type: none"> A convection fan may automatically turn on and off. <ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Convection Fan stops	<ul style="list-style-type: none"> Convection fan stops during a convection bake cycle. <ul style="list-style-type: none"> This is normal and is done to allow for more even heating during the cycle. This is not a failure of the range and should be considered normal operation.
Displayed Time is flashing	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. Press the Clock key and reset the time, or press any key to stop the flashing.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Excessive smoking during a Self Clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> Excessive soil. <ul style="list-style-type: none"> Press the Clear/Off button. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.
Oven door does not open after a Self Clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> Oven is too hot. <ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool below locking temperature. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a Self Clean cycle. The door can be opened when the lock  is no longer displayed. The control and door may be locked.
The oven does not clean after a Self Clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> Oven controls not properly set. <ul style="list-style-type: none"> See the Self Clean section. Oven was heavily soiled. <ul style="list-style-type: none"> Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to Self Clean again or for a longer period of time.
CLEAN and door flash in the display.	<ul style="list-style-type: none"> The Self Clean cycle has been selected, but the door is not closed. <ul style="list-style-type: none"> Close the oven door.
LOCKED is on in the display when you want to cook.	<ul style="list-style-type: none"> The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. <ul style="list-style-type: none"> Press the Clear/Off button. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal in a new oven and will disappear in time. <ul style="list-style-type: none"> To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section.
Oven racks are difficult to slide.	<ul style="list-style-type: none"> The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle. <ul style="list-style-type: none"> Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	<ul style="list-style-type: none"> This is normal when cooking foods high in moisture. Excessive moisture was used when cleaning the window.

MEMO

مذكره

الأعراض	الأسباب / الحلول الممكنة
لا يفتح باب الفرن بعد دورة التنظيف الذاتي.	<ul style="list-style-type: none"> • الفرن ساخن جدا. – دع الفرن يبرد تحت درجة حرارة القفل. • اترك الفرن حوالي ساعة ليبرد بعد الانتهاء من دورة التنظيف الذاتي. يمكن فتح الباب عندما لا يتم عرض القفل. • قد يتم قفل الباب والتحكم.
لا يتم تنظيف الفرن بعد دورة التنظيف الذاتي.	<ul style="list-style-type: none"> • لم يتم ضبط أزرار التحكم في الفرن بشكل صحيح. – راجع قسم التنظيف الذاتي. • الفرن متسخ بشدة. – تنظيف الانسكابات الثقيلة قبل بدء دورة التنظيف. قد تحتاج الأفران شديدة الاتساخ إلى التنظيف الذاتي مرة أخرى أو لفترة أطول من الوقت.
يضيء وميض بكلمة Clean وميض الباب في الشاشة.	<ul style="list-style-type: none"> • تم تحديد دورة التنظيف الذاتي، لكن الباب غير مغلق. – اغلق باب الفرن.
يتم تشغيل LOCKED على الشاشة عندما تريد الطهي.	<ul style="list-style-type: none"> • باب الفرن مغلق لأن درجة الحرارة داخل الفرن لم تنخفض عن درجة حرارة القفل. – اضغط على زر Clear/Off. دع الفرن يبرد.
رائحة احتراق أو زيتية تنبعث من فتحة التهوية.	<ul style="list-style-type: none"> • هذا أمر طبيعي في فرن جديد وسيختفي في الوقت المناسب. – لتسريع العملية، اضبط دورة التنظيف الذاتي لمدة 3 ساعات على الأقل. راجع قسم التنظيف الذاتي.
رفوف الفرن يصعب انزلقها.	<ul style="list-style-type: none"> • تم تنظيف الرفوف الفضية اللامعة في دورة التنظيف الذاتي. – ضعي كمية قليلة من الزيت النباتي على منشفة ورقية وامسح حواف أرفف الفرن بالمنشفة الورقية.
تتجمع الرطوبة على نافذة الفرن أو يأتي البخار من فتحة الفرن	<ul style="list-style-type: none"> • هذا أمر طبيعي عند طهي أطعمة عالية الرطوبة. • تم استخدام الرطوبة الزائدة عند تنظيف النافذة.

الأعراض	الأسباب / الحلول الممكنة
الطعام لا يشوي بشكل صحيح	<ul style="list-style-type: none"> لم يتم تركيب ورق الألمنيوم المستخدم في صينية الشواء بالشبكة بشكل صحيح أو ذو فتحة كما هو موصى به. راجع قسم استخدام الفرن. في بعض المناطق، قد يكون جهد الطاقة منخفضًا. سخن عنصر الشواء لمدة 5-7 دقائق. راجع دليل الشواء.
درجة حرارة الفرن شديدة السخونة أو شديدة البرودة	<ul style="list-style-type: none"> يجب تعديل مستشعر الفرن. راجع ضبط درجة حرارة الفرن في قسم الميزات.
خدوش أو سحجات على سطح الموقد	<ul style="list-style-type: none"> الجسيمات الخشنة مثل الملح أو الرمل بين الموقد والأواني يمكن أن تسبب الخدوش. تأكد من نظافة سطح الموقد وقاع الأواني قبل الاستخدام. لا تؤثر الخدوش الصغيرة على الطهي وستصبح أقل وضوحًا بمرور الوقت. تم استخدام مواد التنظيف التي لا يوصى بها للموقد الزجاجي السيراميكي. انظر تنظيف الموقد الزجاجي الخزفي في قسم الصيانة. تم استخدام أواني الطهي ذات القاعدة الخشنة. استخدم أدوات طهي ناعمة مسطحة القاع.
علامات معدنية	<ul style="list-style-type: none"> كشط الأواني المعدنية على سطح الموقد. لا تنزلق الأواني المعدنية على سطح الموقد. استخدم كريم تنظيف سطح الموقد الزجاجي والسيراميك لإزالة العلامات. انظر تنظيف الموقد الزجاجي الخزفي في قسم الصيانة.
خطوط أو بقع بنية	<ul style="list-style-type: none"> ينضج الغليان على السطح. استخدم شفرة مكشوفة لإزالة التربة. انظر تنظيف الموقد الزجاجي الخزفي في قسم الصيانة.
مناطق تلون على سطح الموقد	<ul style="list-style-type: none"> الرواسب المعدنية من الماء والغذاء. قم بإزالتها باستخدام كريم تنظيف موقد الزجاج والسيراميك. استخدم أدوات الطهي ذات القيعان النظيفة والجافة.
الفرن لا يقوم بعملية التنظيف الذاتي	<ul style="list-style-type: none"> درجة حرارة الفرن مرتفعة للغاية لضبط عملية التنظيف الذاتي. دع الجهاز يبرد وأعد ضبط عناصر التحكم. ضبط الفرن بشكل غير صحيح. راجع قسم التنظيف الذاتي. لا يمكن بدء دورة التنظيف الذاتي إذا كانت ميزة قفل الفرن نشطة.
صوت "فرقة" أو "طرقة"	<ul style="list-style-type: none"> هذا هو صوت تسخين المعدن وتبريده أثناء كل من وظائف الطهي والتنظيف الذاتي. هذا أمر طبيعي.
المروحة تصدر ضوضاء	<ul style="list-style-type: none"> قد يتم تشغيل وإيقاف مروحة الحمل الحراري تلقائيًا. هذا أمر طبيعي.
توقف مروحة الحمل الحراري	<ul style="list-style-type: none"> مروحة الحمل الحراري تتوقف أثناء دورة الخبز بالحمل الحراري. هذا أمر طبيعي ويتم إجراؤه للسماح بمزيد من التسخين أثناء الدورة. لا يعد ذلك عيبًا في الجهاز ويجب اعتباره عملية عادية.
الوقت المعروض يومض	<ul style="list-style-type: none"> هذا أمر طبيعي. هذا يعني أن المنتج قد تم توصيله للتو، أو أنه قد تعرض لانقطاع التيار الكهربائي. اضغط على مفتاح الساعة وأعد ضبط الوقت، أو اضغط على أي مفتاح لإيقاف الوميض.
الإفراط في التدخين أثناء دورة التنظيف الذاتي.	<ul style="list-style-type: none"> البقع الصعبة. اضغط على زر Clear/Off. افتح النوافذ لتخليص الغرفة من الدخان. انتظر حتى يتم إلغاء وضع Self Clean. امسح التربة الزائدة وأعد التنظيف.

الأعراض	الأسباب / الحلول الممكنة
الفرن لا يعمل	<ul style="list-style-type: none"> لم يتم إدخال القابس في الجهاز بالكامل في مأخذ التيار الكهربائي. تأكد من توصيل القابس الكهربائي بمأخذ تيار مؤرض بشكل صحيح. قد ينفجر أحد المصهرات في منزلك أو يتعطل قاطع الدائرة. استبدل المنصهر أو أعد ضبط قاطع الدائرة. ضبط الفرن بشكل غير صحيح. راجع قسم استخدام الفرن. الفرن ساخن جدا. دع الفرن يبرد إلى ما دون درجة حرارة القفل.
يتم استنفاد البخار من خلال فتحة الفرن.	<ul style="list-style-type: none"> ينتج عن طهي الأطعمة ذات الرطوبة العالية بخار. هذا امر طبيعي.
الجهاز لا يعمل.	<ul style="list-style-type: none"> تأكد من توصيل السلك بشكل صحيح بالمخرج. تحقق من قواطع الدائرة. توصيلات الخدمة غير مكتملة. اتصل بالكهربائي للحصول على المساعدة. انقطاع الكهرباء. تحقق من أضواء المنزل للتأكد. اتصل بشركة الكهرباء المحلية للحصول على الخدمة.
ضوء الفرن لا يعمل.	<ul style="list-style-type: none"> استبدال أو احكام المصباح. انظر قسم تغيير ضوء الفرن في دليل المالك هذا.
الفرن يدخن بإفراط أثناء الشوي.	<ul style="list-style-type: none"> التحكم غير مضبوط بشكل صحيح. اتبع التعليمات الموجودة ضمن "إعداد أدوات التحكم في الفرن". اللحم قريب جدا من العنصر. أعد تعديل وضه الرف لتوفير الخلوص المناسب بين اللحم والعنصر. قم بتسخين عنصر الشواء للحرق. اللحم لا تطهى بشكل جيد. أزل الدهون الزائدة من اللحم. اقطع الحواف الدهنية المتبقية لمنع تجعد. صينية الشواء موضوعة بجانب الخطأ لأعلى ولا تعمل على تصريف الشحوم. ضع الشبكة دائماً على طاسة الشواء بحيث تكون الأضلاع لأعلى والفتحات لأسفل للسماح بتقطير الشحوم في المقلاة. تراكم الشحوم على أسطح الفرن. التنظيف المنتظم ضروري عند الشوي المتكرر. الشحوم القديمة أو بقع الطعام تسبب التدخين المفرط.
لا يخبز الطعام أو يشوي بشكل صحيح	<ul style="list-style-type: none"> أضرار الفرن غير مضبوطة بشكل غير صحيح. راجع قسم استخدام الفرن. موضع الحامل غير صحيح أو الحامل غير مستوي. راجع قسم استخدام الفرن. استخدام أواني طهي أو أواني طهي غير صحيحة بحجم غير مناسب. راجع قسم استخدام الفرن. يجب تعديل مستشعر الفرن. راجع ضبط درجة حرارة الفرن في قسم الميزات.
الطعام لا يشوي بشكل صحيح	<ul style="list-style-type: none"> أضرار الفرن غير مضبوطة بشكل صحيح. تأكد من الضغط على Broil. استخدام وضعية غير مناسبة للرف. راجع دليل الشواء. أدوات الطهي غير مناسبة للشوي. استخدم مقلاة الشواء والشبكة.

قبل طلب الخدمة

قبل الاتصال للخدمة، راجع هذه القائمة. من الممكن أن يوفر ذلك وقتك ونقودك. تتضمن القائمة الأحداث الشائعة التي ليست ناتجة عن عيوب التصنيع أو المواد في هذا الجهاز.

الأعراض		الأسباب / الحلول الممكنة				
الجهاز ليس مستويًا.		<ul style="list-style-type: none">• التثبيت ضعيف. ضع رف الفرن في وسط الفرن. ضع سطحًا مستويًا على رف الفرن. اضبط أرجل التسوية عند قاعدة الجهاز حتى يصبح رف الفرن مستويًا.• تأكد من أن الأرضية مستوية وقوية ومستقرة بما يكفي لدعم الجهاز بشكل كافٍ.• إذا كانت الأرضية غير مستوية أو منحدر، فاتصل بالنجار لتصحيح الوضع.• محاذاة خزانة المطبخ قد تجعل الجهاز يبدو غير مستوي. تأكد من أن الخزانات مربعة وتحتوي على مساحة كافية لتخليص الجهاز.				
		<ul style="list-style-type: none">• الخزانات غير مربعة وهي محكمة التثبيت بشكل مفرط. اتصل بالمُصنّع أو من قام بتركيبها لتجعل استخدام الجهاز سهلًا.• السجادة تعيق حركة الجهاز. وفرّ مساحة كافية حتى يمكن رفع الجهاز .• جهاز منع الانقلاب معشوق.				
		<ul style="list-style-type: none">• كشف التحكم الإلكتروني عن حالة خطأ. اضغط على Clear/Off (مسح/إيقاف) لمسح الشاشة وإيقاف التنبيه. أعد برمجة الفرن. إذا تكرر الخطأ، فقم بتسجيل رقم الخطأ. اضغط على Clear/Off (مسح/إيقاف) واتصل بوكيل الخدمة.				
		<table><tr><th>الكود</th><th>السبب</th></tr><tr><td>F-3</td><td>مفتاح خطأ قصير</td></tr><tr><td>F-9</td><td>الفرن لا يسخن</td></tr></table>	الكود	السبب	F-3	مفتاح خطأ قصير
الكود	السبب					
F-3	مفتاح خطأ قصير					
F-9	الفرن لا يسخن					
تصدر أداة التحكم في الفرن صوت تنبيه وتعرض أي خطأ في رمز F.		<ul style="list-style-type: none">• استخدام أدوات طهي غير مناسبة.– استخدم أحواض مسطحة ومطابقة لقطر وحدة السطح المختارة.• في بعض المناطق، قد تكون الطاقة (الفولتية) منخفضة.– قم بتغطية الوعاء بغطاء حتى الحصول على الحرارة المطلوبة.				
لن تحافظ وحدات السطح على درجة الغليان أو الطهي لا يتم بالسرعة الكافية		<ul style="list-style-type: none">• قد ينفجر أحد المصهرات في منزلك أو يتعطل قاطع الدائرة.– استبدل المنصهر أو أعد ضبط قاطع الدائرة.• ضوابط الموقد غير مضبوطى بشكل غير صحيح.– تحقق من ضبط التحكم الصحيح لوحدة السطح التي تستخدمها.				
تتوقف وحدة السطح عن التوهج عند تغييرها إلى إعداد أقل		<ul style="list-style-type: none">• هذا امر طبيعي. الوحدة لا تزال تعمل وساخنة.				
مناطق باهتة على سطح الموقد		<ul style="list-style-type: none">• عدم تنظيف بقايا الطعام قبل الاستخدام التالي.– انظر قسم تنظيف موقد الزجاج والسيراميك.• سطح ساخن على نموذج مع موقد ذو لون فاتح.– هذا امر طبيعي. قد يتغير لون السطح عندما يكون ساخنًا. هذا مؤقت وسيختفي عندما يبرد الزجاج.				
تكرار تشغيل وإغلاق الوحدات السطحية		<ul style="list-style-type: none">• هذا امر طبيعي.– سيتم تشغيل العنصر وإيقافه للحفاظ على إعداد الحرارة.				

هل هناك أي حيل للتخلص من بعض البقع العنيدة؟

يوصى بكشط التربة باستخدام مكشطة بلاستيكية قبل وأثناء التنظيف اليدوي. في حالة استخدام مكشطة معدنية، احرص على عدم إتلاف سطح الفرن. يوصى أيضًا بنسج البقع بالماء تمامًا. يصعب تنظيف أنواع معينة من البقع أكثر من غيرها. بالنسبة لهذه البقع العنيدة، استخدم دورة التنظيف الذاتي. استشر قسم التنظيف الذاتي في دليل المالك للحصول على التفاصيل.

هل من الآمن أن تتبلل مروحة الحمل الحراري أو موقد الشواء أو عنصر السخان أثناء EasyClean®؟

نعم. قد تتبلل مروحة الحمل الحراري أو موقد الشواء أو عنصر السخان قليلاً أثناء التنظيف. ومع ذلك، فإن الرش المباشر على موقد الشواء وعناصر السخان ليس ضرورياً لأنها ذاتية التنظيف أثناء الاستخدام المنتظم.

هل أحتاج إلى استخدام كل الماء في زجاجة البخاخ من أجل التنظيف السهل EasyClean®؟

نعم. يوصى بشدة برش 4/5 من الماء أو سكبها على القاع ورش 1/5 الماء على الجدران والمناطق المتسخة الأخرى لتتبع البقع بالكامل ما يؤدي إلى تحسين أداء التنظيف.

أرى دخاناً يتصاعد من فتحات موقد الفرن الخاص بي أثناء EasyClean®. هل هذا طبيعي؟

هذا أمر طبيعي. هذا ليس دخان. إنه في الواقع بخار ماء (بخار) من الماء في تجويف الفرن. عندما يسخن الفرن لفترة وجيزة أثناء EasyClean®، يتبخر الماء الموجود في التجويف ويسرب عبر فتحات الفرن.

كم مرة يجب أن أستخدم EasyClean®؟

يمكن إجراء EasyClean® كلما أردت ذلك. ومع ذلك، إذا لم يكن خيار التنظيف الذاتي متاحاً في فرنك، فقد ترغب في استخدام خيار EasyClean® كثيرًا لمنع تراكم البقع الثقيلة والمحترقة. يعمل EasyClean® بشكل أفضل عندما يكون فرنك متسخًا بشكل خفيف من أشياء مثل بقع الشحوم الخفيفة وقطرات صغيرة من الجبن. يرجى الرجوع إلى قسم EasyClean® في دليل المالك لمزيد من المعلومات.

ما المطلوب لتشغيل وظيفة التنظيف السهل EasyClean®؟

زجاجة رذاذ مملوءة بالماء، مكشطة، قماش تنظيف لا يؤدي للخدش ومنشفة. يجب عدم استخدام أجهزة تنقية الغاز الكاشطة مثل منصات الجلي شديدة التحمل أو الصوف الصلب.

كيف يمكنني المساعدة في الحفاظ على سلامة الأطفال حول الجهاز؟

يجب مراقبة الأطفال حول الجهاز عند استخدامه وبعد الاستخدام حتى تبرد الأسطح. يمكنك أيضًا استخدام ميزة Lockout للمساعدة في منع الأطفال من تشغيل الموقد أو الفرن عن طريق الخطأ. تعمل ميزة Lockout على تعطيل معظم أزرار لوحة التحكم ومقابض التحكم في الموقد. في بعض الطرز، يتم أيضًا قفل باب الفرن. راجع قسم Lockout في دليل المالك للحصول على التفاصيل. (في الطرز التي لا تحتوي على خيار التنظيف الذاتي، تقوم ميزة القفل بإغلاق عناصر التحكم ولكنها لا تغلق باب الفرن.)

لا يزال الجهاز الخاص بي متسخًا بعد تشغيل دورة EasyClean®. ماذا علي أن أفعل؟

تساعد دورة EasyClean® فقط على تفكيك البقع الخفيفة في جهاز فرنك للمساعدة في التنظيف اليدوي للفرن الخاص بك. إنها لا تقوم بإزالة جميع أنواع البقع تلقائيًا بعد الدورة. يلزم تنظيف جهاز فرنك بعد تشغيل دورة EasyClean®.

حاولت تنظيف الفرن بعد تشغيل EasyClean®، لكن بعض أنواع البقع ما زالت موجودة. ماذا أفعل؟

تعمل ميزة EasyClean® بشكل أفضل عندما يتم نقع البقع بالكامل وغمرها في الماء قبل تشغيل الدورة وأثناء التنظيف اليدوي. إذا لم يتم نقع التربة في الماء بشكل كافٍ، فقد يؤثر ذلك سلبًا على أداء التنظيف. كرر عملية EasyClean® باستخدام كمية كافية من الماء. يصعب تنظيف بعض أنواع التربة التي تحتوي على السكر وبعض أنواع التربة الدهنية. إذا بقيت بعض أنواع التربة المستعصية، استخدم ميزة التنظيف الذاتي لتنظيف الفرن تمامًا. إذا لم تتوفر ميزة التنظيف الذاتي، فاستخدم مكشطة لإزالة البقع العنيدة.

البقع على جدران الفرن لا يمكن إزالتها. كيف يمكنني تنظيف الجدران؟

قد يكون من الصعب نقع البقع الموجودة على الجدران الجانبية والخلفية لمجموعة فرنك بالكامل بالماء. حاول تكرار عملية EasyClean® بأكثر من 1/5 من الرذاذ الموصى به.

هل سيزيل EasyClean® جميع الأوساخ والبقع تمامًا؟

ذلك يعتمد على نوع البقع. يصعب تنظيف البقع القائمة على السكر وبعض البقع الدهنية. أيضًا، إذا لم يتم نقع البقع في الماء بشكل كافٍ، فقد يؤثر ذلك سلبًا على أداء التنظيف. في حالة استمرار وجود بقع مستعصية أو متراكمة، استخدم ميزة التنظيف الذاتي. راجع قسم التنظيف الذاتي في دليل المالك. لا تتضمن بعض الطرز خيار التنظيف الذاتي. قد لا تكون ميزة EasyClean® فعالة في إزالة البقع الثقيلة والمتراكمة. إذا لم يكن خيار التنظيف الذاتي متاحًا، فقد يساعد استخدام EasyClean® في كثير من الأحيان على تجنب تراكم البقع الثقيلة.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

أسئلة وأجوبة

ما أنواع أواني الطهي الموصى باستخدامها مع سطح الموقد؟

- يجب أن يكون للأوعية قاع مسطح وجوانب مستقيمة.
- استخدم الأوعية ذات المقاييس الثقيلة فقط.
- يجب أن يتناسب حجم المقلاة مع كمية الطعام المراد تحضيره وحجم عنصر السطح.
- استخدم أغشية ضيقة.
- استخدم فقط مقالي ووك مسطحة القاع.

لماذا يظهر "COOKTOP HOT" على شاشة سطح الطهي؟

سيظهر COOKTOP HOT على الشاشة بمجرد إيقاف تشغيل العنصر أو أثناء دورة التنظيف الذاتي. سيظل مؤشر COOKTOP HOT مضاءً حتى يبرد السطح إلى حوالي 150 درجة فهرنهايت (66 درجة مئوية) أو عندما تنتهي دورة التنظيف الذاتي.

لماذا تظهر عناصر التسخين في وضع التشغيل والإيقاف أثناء استخدام الموقد أو الفرن؟

اعتمادًا على إعداد عنصر الموقد الخاص بك أو درجة الحرارة المحددة في الفرن الخاص بك، من الطبيعي أن تدور عناصر الطهي وتتوقف.

فرني الجديد لا يطبخ مثل الفرن القديم. هل هناك خطأ في إعدادات درجة الحرارة؟

لا، لقد تم اختبار الفرن الخاص بك ومعايرته في المصنع. للاستخدامات القليلة الأولى، اتبع أوقات الوصفات ودرجات الحرارة بعناية. إذا كنت لا تزال تعتقد أن فرنك الجديد ساخن جدًا أو بارد جدًا، فيمكنك ضبط درجة حرارة الفرن بنفسك لتلبية احتياجات الطهي الخاصة بك. راجع قسم ضبط درجة حرارة الفرن في هذا الدليل للحصول على إرشادات سهلة حول كيفية ضبط منظم الحرارة.

هل من الطبيعي سماع ضجيج طفيفة يأتي من الجزء الخلفي من الفرن عند استخدامه؟

تم تصميم مجموعتك الجديدة للحفاظ على تحكم أكثر إحكامًا في درجة حرارة فرنك. قد تسمع نقر عناصر تسخين فرنك وإيقاف تشغيلها بشكل متكرر على فرنك الجديد. هذا امر طبيعي.

لماذا يومض مؤشر الوقت؟

هذا يعني أن المنتج قد تم توصيله للتو، أو أنه قد تعرض لانقطاع التيار الكهربائي. لمسح الوقت الوامض، اضغط على أي زر وأعد ضبط الساعة إذا لزم الأمر.

أثناء الطهي الحراري، تتوقف مروحة عندما أفتح الباب. هل هذا طبيعي؟

نعم، هذا طبيعي. عند فتح الباب، ستتوقف مروحة الحمل الحراري حتى يغلق الباب.

هل يمكنني استخدام ورق الألمنيوم لالتقاط القطرات في تجويف الفرن الخاص بي؟

لا تستخدم رقائق الألمنيوم لبطانة قاع أو جوانب الفرن أو درج التسخين. سوف يذوب ورق الألمنيوم ويلتصق بالسطح السفلي للفرن ولن يكون قابلاً للإزالة. ضع صحيفة على رف الفرن السفلي لالتقاط التنقيط بدلاً من ذلك. (إذا انصهر ورق القصدير بالفعل على قاع الفرن، فلن يتعارض مع أداء الفرن).

هل يمكنني استخدام رقائق الألومنيوم على الرفوف؟

لا تغطي الرفوف بورق الألمنيوم. إن تغطية الرفوف بأكملها بورق الألمنيوم يحد من تدفق الهواء، مما يؤدي إلى نتائج طهي سيئة. استخدم صينية مبطنه بورق قصدير تحت فطائر الفاكهة أو غيرها من الأطعمة الحمضية أو السكرية لمنع الانسكابات من إتلاف سطح الفرن.

تنبيه

يمكن استخدام ورق القصدير لتغليف الطعام في الفرن أو درج التسخين، لكن لا تسمح للرقائق بالتلامس مع عناصر التسخين / الشواء المكشوفة في الفرن. قد يذوب ورق الألومنيوم أو يشتعل، مما يتسبب في حدوث دخان أو حريق أو إصابة.

هل يمكنني ترك الرفوف في الفرن عند تشغيل دورة التنظيف الذاتي؟

لا، على الرغم من أنها لن تتلف الرفوف، إلا أنها ستغير لونها وقد تجعل من الصعب انزلاقها وإخراجها أثناء الاستخدام. قم بإزالة جميع العناصر من الفرن قبل بدء دورة التنظيف الذاتي.

ماذا أفعل إذا كانت الأرفف لزجة ويصعب عليها الانزلاق والخروج؟

بمرور الوقت، قد يصعب انزلاق الرفوف وإخراجها. ضع كمية صغيرة من زيت الزيتون على أطراف الرفوف. سيعمل هذا كمادة تشحيم لتسهيل الانزلاق.

ما الذي يجب علي فعله لإزالة البقع الصعبة عن سطح الموقد؟

يجب تنظيف الموقد بعد كل استخدام لمنع تلطيخ دائم. عند طهي الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من السكر، مثل صلصة الطماطم، قم بتنظيف البقع باستخدام مكشطة بينما لا يزال الموقد دافئًا. استخدم قفازات الفرن عند الكشط لمنع الحروق. راجع قسم الصيانة في دليل المالك هذا لمزيد من التعليمات.

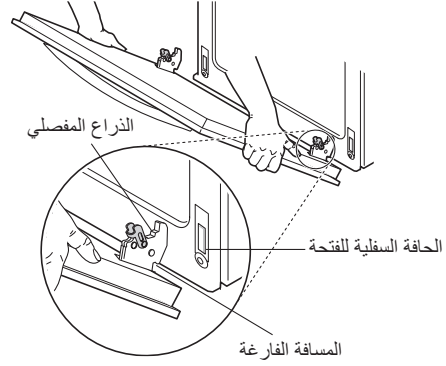
لماذا لا تعمل أزرار الوظائف؟

تأكد من أن الجهاز ليس في وضع القفل. سيظهر القفل على الشاشة إذا تم تنشيط Lockout. لإلغاء تنشيط Lockout، اضغط مع الاستمرار على Clear/Off لمدة ثلاث ثوان. يتم فتح الأصوات وتظهر كلمة Loc على الشاشة حتى يتم إلغاء قفل عناصر التحكم.

استبدال الباب

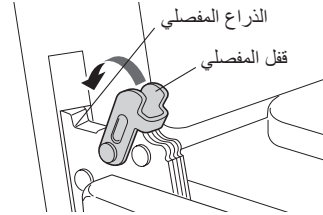
1 أمسك جانبي الباب بقوة من الأعلى.

2 مع وجود الباب بنفس زاوية وضع الإزالة، قم بتثبيت المسافة البادئة لأذرع المفصلة في الحافة السفلية لفتحات المفصلة. يجب أن يكون الحز الموجود في أذرع المفصلات مثبتًا بالكامل في الحافة السفلية للفتحات.



3 افتح الباب بالكامل. في حالة عدم فتح الباب بالكامل، فإن المسافة البادئة تكون غير مثبتة بشكل صحيح في الحافة السفلية للفتحات.

4 قم بفتح أقفال المفصلات، وقم بتدويرها للخلف باتجاه الفتحات الموجودة في إطار الفرن حتى يتم قفلها.



5 أغلق باب الفرن.

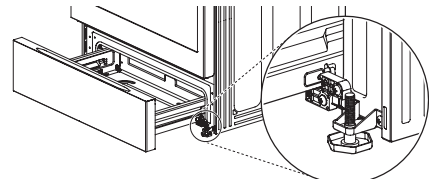
إزالة الدرج

تنبيه

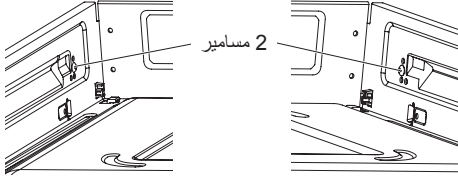
افصل الطاقة الكهربائية عن الجهاز الموجود في المصهر الرئيسي أو لوحة قاطع الدائرة. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى إصابة بدنية خطيرة أو الوفاة أو الصدمة الكهربائية.

يمكن إجراء معظم عمليات التنظيف مع وجود الدرج في مكانه؛ ومع ذلك، يمكن إزالة الدرج في حالة الحاجة إلى مزيد من التنظيف. استخدم الماء الدافئ للتنظيف جيدًا.

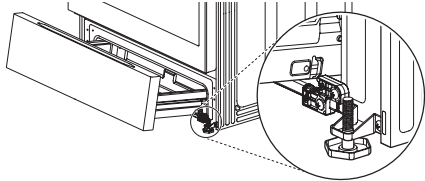
1 اسحب الدرج للخارج حتى يتوقف.



2 الموديل *LREL6325 قم بفك البراغي الموجودة في الجزء الخلفي من الدرج.



3 ارفع الجزء الأمامي من الدرج حتى تنظف المحابس الموجهات.

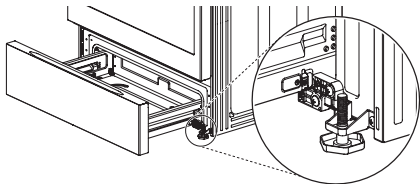


4 قم بإزالة الدرج.

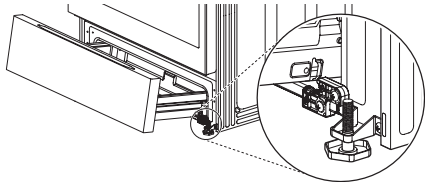
استبدال الدرج

1 ضع قضبان الدرج على الموجهات.

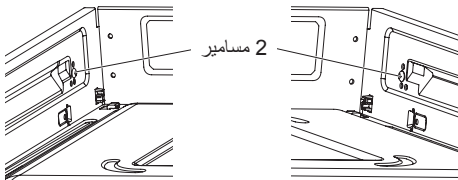
2 ادفع الدرج للخلف حتى يتوقف.



3 ارفع الجزء الأمامي من الدرج وادفعه للخلف حتى تنظف المحابس الموجهات.



4 الموديل *LREL6325 قم بربط المسامير الموجودين خلف الدرج.



5 اخفض الجزء الأمامي من الدرج وادفعه للخلف حتى يغلق.

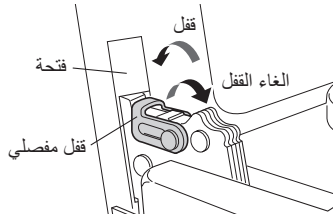
فك واستبدال أبواب ودرج الفرن

تنبيه

- كن حذرا عند إزالة ورفع الباب.
- لا ترفع الباب من المقبض. الباب ثقيل جدا.

إزالة الباب

- 1 افتح الباب بالكامل.
- 2 افتح أقفال المفصلات، وقم بتدويرها إلى أقصى حد في اتجاه إطار الباب المفتوح.

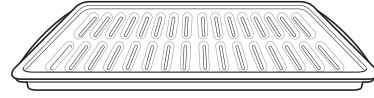


- 3 أمسك جانبي الباب بقوة من الأعلى.
- 4 أغلق الباب إلى وضع الإزالة (حوالي خمس درجات) والذي يقع في منتصف المسافة بين وضع إيقاف الشواء ومغلق تمامًا. إذا كان الموضع صحيحًا، فسوف تتحرك أذرع المفصلات بحرية.



- 5 ارفع الباب لأعلى وللخارج حتى تصبح أذرع المفصلات خالية من الفتحات.

مقلاة وشبكة الفروج



- لا تقم بتخزين صينية أو شبكة شواء متسخة في أي مكان في الجهاز.
- لا تنظف مقلاة أو شبكة الشواء في وضع التنظيف الذاتي.
- قم بإزالة الشبكة من المقلاة. اسكب الشحم بحذر من المقلاة في وعاء مناسب.
- اغسل واشطف مقلاة الشواء والشبكة في الماء الساخن بقطعة قماش مملوءة بالصابون أو من البلاستيك.
- إذا احترق الطعام، رش المنظف على الشبكة وهو ساخن وغطيه بمناشف ورقية مبللة أو قطعة قماش. نفع المقلاة يزيل الأطعمة المحروقة.
- يمكن تنظيف كل من صينية الشواء والشبكة بمنظف فرن تجاري أو في غسالة الأطباق.

رفوف الفرن

قم بإزالة رفوف الفرن قبل تشغيل دورة التنظيف الذاتي.

- 1 قد يتسبب الطعام المتسرب في المسارات إلى تعلق الرفوف. نظف الرفوف بمنظف معتدل كاشط.
- 2 اشطف بالماء النظيف وجفف.

ملحوظة

إذا تم تنظيف الرفوف باستخدام دورة التنظيف الذاتي (غير مستحسن)، سيتحول اللون إلى اللون الأزرق قليلاً وسيصبح السطح باهتًا. بعد اكتمال دورة التنظيف الذاتي، وبرودة الفرن، افرك جوانب الرفوف بورق شمع أو قطعة قماش تحتوي على كمية قليلة من الزيت النباتي. سيؤدي ذلك إلى جعل الرفوف تنزلق بسهولة أكبر في مسارات الرف.

تعليمات العناية بالباب

تشتمل معظم أبواب الفرن على زجاج يمكن أن ينكسر.

تنبيه

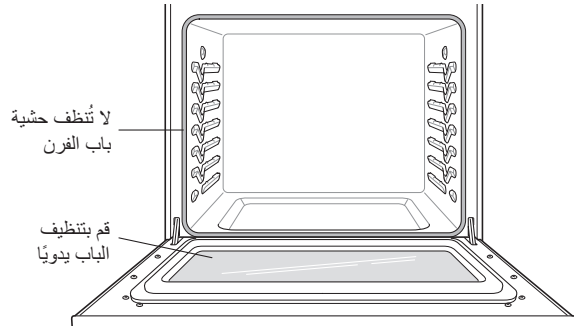
- لا تغلق باب الفرن حتى يكون قد تم وضع أرفف الفرن بالكامل في أماكنها.
- لا تطرق الزجاج بالأواني أو الأوعية أو أي أجسام أخرى.
- قد يؤدي خدش الزجاج أو طرقه أو صدمه أو الضغط عليه إلى إضعاف بنيته التركيبية مما يتسبب في تزايد خطر الانكسار في وقت لاحق.

باب الفرن

- استخدم الماء والصابون لتنظيف باب الفرن تمامًا. اغسله جيدًا بالماء. لا تغمر الباب في الماء.
- يمكنك استخدام منظف زجاج على الزجاج الخارجي لباب الفرن. لا ترش الماء أو منظف الزجاج على فتحات الباب.
- لا تستخدم منظفات الفرن أو مساحيق التنظيف أو مواد التنظيف الكاشطة القاسية على باب الفرن من الخارج.
- لا تقم بتنظيف حشية باب الفرن. حشية باب الفرن مصنوعة من مادة منسوجة ضرورية لإغلاق جيد. يجب الحرص على عدم فرك هذه الحشية أو إتلافها أو إزالتها.

تنبيه

لا تستخدم منظفات ساحجة أو كواشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تخدش السطح مما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.



تنظيف المقابض

للتنظيف العام، استخدم قطعة قماش مع الماء الساخن والصابون. للشحوم المتركمة والبقع الصعبة، امسح برفق باستخدام فرشاة مثل فرشاة الأسنان. لا تستخدم المنظفات الكاشطة.

تنظيف السطح الخارجي

تقليم ملون وزخرفي

للتنظيف العام، استخدم قطعة قماش مع الماء الساخن والصابون. للشحوم والدهون والبقع المتركمة، ضع منظفًا سائلًا على البقعة مباشرة. اتركه لمدة 30 إلى 60 دقيقة. ثم اشطف بقطعة قماش مبللة وجفف. لا تستخدم المنظفات الكاشطة.

ملحوظة

عند الرش على السطح الزجاجي، يمكن للمس بشكل متقطع.

أسطح من الفولاذ المقاوم للصدأ

لتجنب الخدوش، لا تستخدم حشوات الصوف الفولاذي.

- 1 ضع كمية صغيرة من منظف أو ملمع الأجهزة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ على قطعة قماش مبللة أو منشفة ورقية.
- 2 نظف مساحة صغيرة، وافركها بحبيبات الفولاذ المقاوم للصدأ إن أمكن.
- 3 جفف ولمع بمنشفة ورقية نظيفة وجافة أو قطعة قماش ناعمة.
- 4 كرر حسب الضرورة.

ملحوظة

لتجنب الخدش، لا تستخدم منظفات كاشطة على أي من هذه المواد.

ملحوظة

- لا تستخدم حشوات من الصوف الصلب. سوف تخدش السطح.
- لتنظيف سطح الفولاذ المقاوم للصدأ، استخدم الماء الدافئ أو منظف أو ملمع الفولاذ المقاوم للصدأ.
- امسح دائمًا في اتجاه تشطيب السطح المعدني.
- يمكن شراء منظف أو ملمع الأجهزة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عبر الإنترنت أو من معظم بائعي التجزئة للأجهزة أو السلع المنزلية.

إعداد التنظيف الذاتي مع البدء المتأخر

1 قم بإزالة جميع الأرفف والملحقات من الفرن.

2 اضغط على زر **التنظيف الذاتي**. يتم ضبط الفرن افتراضياً على التنظيف الذاتي الموصى به لمدة أربع ساعات لفرن متوسط الاتساخ.اضغط على زر **التنظيف الذاتي** لضبط الوقت.3 اضغط على **Start Time** (وقت البدء).4 **الموديل LREL6325***

استخدم أزرار الأرقام لإدخال الوقت من اليوم الذي تريد أن يبدأ فيه التنظيف الذاتي.

الموديل LREL6323*اضغط على الأزرار **+/-** حتى تعرض الشاشة الوقت من اليوم الذي تريد أن يبدأ فيه التنظيف الذاتي.5 اضغط على زر **Start** (البداية).

ملحوظة

قد يصبح من الضروري إلغاء أو مقاطعة دورة التنظيف الذاتي بسبب كثرة الدخان أو نشوب حريق في الفرن. لإلغاء وظيفة Self Clean، اضغط على الزر **CLEAR/OFF**.

أثناء التنظيف الذاتي

- تستخدم دورة التنظيف الذاتي درجات حرارة شديدة السخونة لتنظيف تجويف الفرن. أثناء تشغيل دورة التنظيف الذاتي، قد تلاحظ وجود دخان أو رائحة. هذا أمر طبيعي، خاصةً إذا كان الفرن شديد الاتساخ.
- عندما يسخن الفرن، قد تسمع أصواتاً لأجزاء معدنية تتمدد وتتقلص. هذا أمر طبيعي ولن يتلف الفرن.
- لا تجبر باب الفرن على الفتح عند عرض القفل. يظل باب الفرن مغلقاً حتى تبرد درجة حرارة الفرن. فتح الباب بالقوة سيكلف الباب.

بعد دورة التنظيف الذاتي

- يظل باب الفرن مغلقاً حتى تبرد درجة حرارة الفرن.
- قد تلاحظ بعض الرماد الأبيض في الفرن. امسحها بقطعة قماش مبللة أو بقطعة قماش مبللة بالصابون بعد أن يبرد الفرن. إذا لم يكن الفرن نظيفاً بعد دورة تنظيف ذاتي واحدة، كرر الدورة.
- في حالة ترك رفوف الفرن في الفرن وعدم الانزلاق بسلاسة بعد دورة التنظيف الذاتي، امسح الرفوف ودعّمات الرف بكمية قليلة من الزيت النباتي لجعلها تنزلق بسهولة أكبر.
- قد تظهر خطوط دقيقة في البورسلين بسبب تعرضه للتدفئة والتبريد. هذا أمر طبيعي ولن يؤثر على الأداء.

ملحوظة

- لا يمكن بدء دورة التنظيف الذاتي إذا كانت ميزة القفل نشطة.
- بمجرد ضبط دورة التنظيف الذاتي، يتم قفل باب الفرن تلقائياً. لن تتمكن من فتح باب الفرن حتى يبرد الفرن. يتم تحرير القفل تلقائياً.
- بمجرد إقفال الباب، يتوقف ضوء مؤشر القفل عن الوميض ويظل مضاءً. انتظر حوالي 15 ثانية حتى يتم تنشيط قفل باب الفرن.
- إذا تم ضبط الساعة على عرض مدته 12 ساعة (افتراضي)، فلا يمكن أبداً ضبط Delayed Self Clean للبدء أكثر من 12 ساعة مقدماً.

تغيير ضوء الفرن

مصباح الفرن هو مصباح جهاز قياسي بقوة 40 وات. يتم تشغيله عندما يكون باب الفرن مفتوحاً. عندما يتم إغلاق باب الفرن، اضغط على **Light** لتشغيله أو إيقاف تشغيله.

1 افصل الجهاز أو افصل الطاقة.

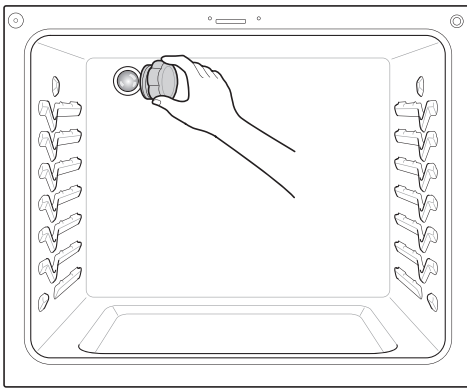
2 اقلب غطاء المصباح الزجاجي الموجود في الجزء الخلفي من الفرن عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته.

3 اسحب المصباح خارج المقبس.

4 أدخل لمبة جديدة في المقبس.

5 أدخل غطاء المصباح الزجاجي وأدره في اتجاه عقارب الساعة.

6 قم بتوصيل الجهاز أو إعادة توصيل الطاقة.



⚠ تحذير

- تأكد من أن الفرن والمصباح باردان.
- افصل الطاقة الكهربائية عن الجهاز في المصهر الرئيسي أو لوحة قاطع الدائرة. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى إصابة جسدية خطيرة أو الوفاة أو الصدمة الكهربائية.

التنظيف الذاتي

(الموديل LREL6323* / LREL6325*)

هذه الميزة غير متوفرة في الموديل LREL6321*.

تستخدم دورة التنظيف الذاتي درجات حرارة شديدة السخونة لتنظيف تجويف الفرن. أثناء تشغيل دورة التنظيف الذاتي، قد تلاحظ وجود دخان أو رائحة. هذا أمر طبيعي؛ خاصة إذا كان الفرن متسخًا بشدة.

أثناء التنظيف الذاتي، يجب أن يكون المطبخ جيد التهوية لتقليل الروائح الناتجة عن التنظيف.

قبل بدء التنظيف الذاتي

- قم بإزالة رفوف الفرن، أو صينية الشواء، أو شبكة الشواء، أو جميع أواني الطهي، أو رفائق الألومنيوم أو أي مادة أخرى من الفرن.
- يجب أن يكون المطبخ جيد التهوية لتقليل الروائح الناتجة عن التنظيف.
- امسح أي آثار انسكابية سميكة على قاع الفرن.
- تأكد من أن غطاء المصباح الكهربائي للفرن في مكانه وأن ضوء الفرن مطفأ.
- لا يمكن تشغيل ضوء الفرن أثناء دورة التنظيف الذاتي. لا يمكن تشغيل ضوء الفرن حتى تبرد درجة حرارة الفرن دون 500 درجة فهرنهايت (260 درجة مئوية) بعد اكتمال دورة التنظيف الذاتي.

تنبيه

- لا تترك الأطفال الصغار دون رقابة بالقرب من الجهاز. أثناء دورة التنظيف الذاتي، يمكن أن يصبح الجزء الخارجي من الجهاز ساخنًا جدًا عند لمسه.
- إذا كان لديك طيور أليفة، انقلها إلى غرفة أخرى جيدة التهوية. صحة بعض الطيور قد تكون حساسة للغاية للأبخرة المنبعثة خلال دورة التنظيف الذاتي في أي مجال.
- لا تبطن جدران الفرن أو الرفوف أو الجزء السفلي أو أي جزء آخر من الجهاز بورق الألومنيوم أو أي مادة أخرى. سيؤدي القيام بذلك إلى توزيع الحرارة بشكل غير مناسب، والحصول على نتائج خبيز رديئة، والتسبب في تلف دائم للجزء الداخلي للفرن (سوف تذوب رفائق الألومنيوم على السطح الداخلي للفرن).
- لا تفتح الباب بالقوة. يمكن أن يؤدي ذلك إلى إتلاف نظام قفل الباب التلقائي. توخ الحذر عند فتح باب الفرن بعد دورة التنظيف الذاتي. قف بجانب الفرن عند فتح الباب للسماح للهواء الساخن أو البخار بالخروج. قد لا يزال الفرن ساخنًا جدًا.

أثناء دورة التنظيف الذاتي، لا يمكن استخدام عناصر الموقد.

ملحوظة

- قم بإزالة رفوف الفرن وملحقاته قبل بدء دورة التنظيف الذاتي.
- إذا تركت رفوف الفرن في تجويف الفرن أثناء دورة التنظيف الذاتي، فسوف يتغير لونها ويصبح من الصعب انزلاقها وإخراجها.
- نظف إطار الفرن والباب بالماء الساخن والصابون. اغسله جيدًا بالماء.
- لا تنظف الحشية. مادة الألياف الزجاجية لحشية باب الفرن لا تتحمل التآكل. من الضروري أن تظل الحشية سليمة. إذا لاحظت أنها أصبحت بالية أو مهترنة، فاستبدلها.
- امسح أي آثار غير مباشرة ثقيلة على قاع الفرن.
- تأكد من أن غطاء المصباح الكهربائي للفرن في مكانه وأن ضوء الفرن مطفأ.
- إذا تم استخدام سطح الموقد أثناء عملية التنظيف الذاتي، سيصدر صوت صفارة لمدة دقيقة واحدة ثم يتم إيقاف ميزة التنظيف الذاتي.
- إذا كان الموقد قيد الاستخدام عند تنشيط Self Clean، سيصدر صوت صفارة ولن يبدأ Self Clean.

إعدادات التنظيف الذاتي

تتمتع وظيفة التنظيف الذاتي بأوقات دورات مدتها 4 أو 5 أو 3 ساعات.

دليل البقع ذاتية التنظيف

إعدادات الدورة	مستوى البقع
التنظيف الذاتي لمدة 3 ساعات	تجفيف الفرن قليل الاتساخ
التنظيف الذاتي لمدة 4 ساعات	تجفيف الفرن متوسط الاتساخ
التنظيف الذاتي لمدة 5 ساعات	تجفيف الفرن شديد الاتساخ

- 1 قم بإزالة جميع الأرفف والملحقات من الفرن.
- 2 اضغط على **التنظيف الذاتي**. يتم ضبط الفرن افتراضيًا على التنظيف الذاتي الموصى به لمدة أربع ساعات لفرن متوسط الاتساخ. اضغط مرتين لتنظيف ذاتي لمدة خمس ساعات أو ثلاث مرات لتنظيف ذاتي لمدة ثلاث ساعات.
- 3 اضغط على زر **Start** (البداية).
- 4 بمجرد ضبط دورة التنظيف الذاتي، يقفل باب الفرن تلقائيًا وتظهر أيقونة القفل. لن تتمكن من فتح باب الفرن حتى يبرد الفرن. يتم تحرير القفل تلقائيًا عندما يبرد الفرن.

تنبيه

لا تفتح باب الفرن بالقوة عند ظهور أيقونة القفل. يظل باب الفرن مغلقًا حتى تبرد درجة حرارة الفرن. فتح الباب بالقوة سيتلف الباب.

5 رش أو صب الماء المتبقي (8 أونصات أو 250 مل) على الجزء السفلي من تجويف الفرن. يجب تغطية الفجوة الموجودة في قاع الفرن بالكامل لغمر جميع أنواع البقع أضف الماء إذا لزم الأمر.

ملحوظة

في حالة تنظيف عدة أفران، استخدم زجاجة مياه كاملة لتنظيف كل فرن. لا ترش الماء مباشرة على الباب. سيؤدي القيام بذلك إلى تساقط الماء (10 أوقية أو 300 مل) على الأرض.

6 أغلق باب الفرن.

اضغط على **EasyClean®**.

اضغط على زر **Start** (البداية).

تنبيه

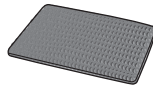
- قد تصبح بعض الأسطح ساخنة بعد دورة **EasyClean®**. ارتدّ قفازات مطاطية أثناء التنظيف لمنع الحروق.
- أثناء دورة **EasyClean®**، يصبح الفرن ساخناً بدرجة كافية لإحداث حروق. انتظر حتى تنتهي الدورة قبل مسح السطح الداخلي للفرن. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى حروق.
- تجنب الاستناد أو الاستلقاء على زجاج باب الفرن أثناء تنظيف تجويف الفرن.

7 ستصدر نغمة في نهاية دورة العشر دقائق. اضغط على

Clear/Off (مسح/إيقاف) لمسح الشاشة وإنهاء النغمة.

8 بعد دورة التنظيف وأثناء التنظيف اليدوي، يجب أن تبقى كمية كافية من الماء في قاع الفرن لغمر جميع البقع تماماً. أضف الماء إذا لزم الأمر. ضع منشفة على الأرض أمام الفرن لالتقاط أي ماء قد ينسكب أثناء التنظيف اليدوي.

9 نظف تجويف الفرن فوراً بعد دورة **EasyClean®** عن طريق



الفرك بإسفنجة أو وسادة جلي مبللة وغير قابلة للخدش. (لن يخدش جانب الجلي النهائية).

ملحوظة

لا تستخدم أي وسادات جلي للفولاذ أو أقمشة كاشطة أو منظفات لأن هذه المواد يمكن أن تتلف سطح الفرن بشكل دائم.

10 بمجرد تنظيف تجويف الفرن، امسح أي ماء زائد بمنشفة جافة ونظيفة. استبدل الرفوف وأي ملحقات أخرى.

11

إذا بقيت بعض أنواع البقع الخفيفة، كرر الخطوات المذكورة أعلاه، مع التأكد من نقع المناطق المتسخة جيداً. إذا بقيت البقع المستعصية بعد دورات **EasyClean®** المتعددة، فقم بتشغيل دورة **Self Clean**. تأكد من أن تجويف الفرن فارغ من أرفف الفرن وغيرها من الملحقات، وأن سطح تجويف الفرن جافة قبل تشغيل دورة التنظيف الذاتي. راجع قسم التنظيف الذاتي في دليل المالك للحصول على مزيد من التفاصيل. إذا لم يتوفر خيار التنظيف الذاتي، فاكشط البقع العنيدة وأزلها باستخدام مكشطة.

تنبيه

- إذا نسيت تشبع الجزء الداخلي من الفرن بالماء قبل بدء **EasyClean®**، فاضغط على **Clear/Off** لإنهاء الدورة. انتظر حتى يبرد الجهاز إلى درجة حرارة الغرفة ثم رش أو صب الماء (10 أونصات أو 300 مل) في الفرن وابدأ دورة **EasyClean®** أخرى.
- قد تكون حشية التجويف مبللة عند انتهاء دورة **EasyClean®**. هذا أمر طبيعي. لا تنظف الحشية.
- إذا بقيت الرواسب المعدنية على قاع الفرن بعد التنظيف، استخدم قطعة قماش أو إسفنجة مبللة بالخل لإزالتها.
- من الطبيعي أن تعمل المروحة أثناء دورة **EasyClean®**.
- لا ينصح باستخدام منظفات الفرن التجارية أو المبيض لتنظيف الفرن. بدلاً من ذلك، استخدم منظفاً سائلاً معتدلاً بدرجة حموضة أقل من 12.7 لتجنب تغيير لون السطح.

متى تستخدم EasyClean®

طريقة التنظيف المقترحة	مثال على اتساخ الفرن	نمط البقع	أنواع البقع	الأطعمة الشائعة التي يمكن أن تتسبب في اتساخ فرنك
EasyClean®		قطرات صغيرة أو بقع	الجبن أو المكونات الأخرى	بييتزا
		تتأثر خفيف	دهن / شحم	شرائح اللحم المشوية
				سمك مشوي
تنظيف ذاتي*		تتأثر متوسط إلى ثقيل	دهن / شحم	لحم مشوي على درجات حرارة منخفضة
		قطرات أو بقع	الحشو أو البقع القائمة على السكر	الفطائر
			كريمة أو صلصة طماطم	طواجن

* يمكن استخدام دورة التنظيف الذاتي للترتبة التي تراكمت بمرور الوقت.

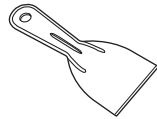
في الطرز التي لا تحتوي على خيار التنظيف الذاتي، قم بتنظيف الفرن بشكل متكرر باستخدام EasyClean® لتجنب تراكم البقع الصلبة المحترقة.

دليل تعليمات EasyClean®

- 1 قم بإزالة رفوف الفرن وملحقاته من الفرن.
- 2 اكشط وإزالة أي حطام محترق باستخدام مكشطة بلاستيكية.

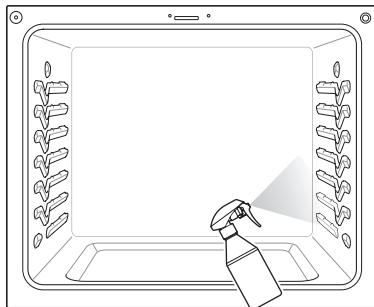
الكاشطات البلاستيكية المقترحة:

- ملعقة من البلاستيك الصلب
- مكشطة الألواني البلاستيكية
- مكشطة الطلاء البلاستيكية
- بطاقة الائتمان القديمة



- 3 املاً زجاجة رذاذ بالماء (10 أونصات أو 300 مل) واستخدم زجاجة الرش لرش الأسطح الداخلية للفرن جيداً.

- 4 استخدم ما لا يقل عن 1/5 (2 أونصة أو 60 مل) من الماء في الزجاجة لتسبغ البقع بالكامل على كل من الجدران وزوايا الفرن



نصائح التنظيف

- اترك الفرن يبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل استخدام دورة EasyClean®. إذا كانت درجة حرارة تجويف الفرن الخاص بك أعلى من 150 درجة فهرنهايت (65 درجة مئوية)، فسيظهر ساخن (Hot) على الشاشة، ولن يتم تنشيط دورة EasyClean® حتى يبرد تجويف الفرن.
- يمكن استخدام مكشطة لكشط أي قطع أو حطام قبل وأثناء تنظيف الفرن.
- قد يساعد استخدام الجانب الخشن من وسادة الفرك غير القابلة للخدش أو إسفنجة الفرك في إزالة البقع المحترقة أفضل من الإسفنج أو المنشفة الناعمة.
- يمكن أن تساعد بعض إسفنجات التنظيف غير المسببة للخدش، مثل تلك المصنوعة من رغوة الميلايم، والمتوفرة في المتاجر المحلية، على تحسين التنظيف.
- يجب أن يكون الجهاز مستويًا لضمان أن السطح السفلي لتجويف الفرن مغطى بالكامل بالمياه في بداية دورة EasyClean®.
- للحصول على أفضل النتائج، استخدم الماء المقطر أو المفلتر. قد يترك ماء الصنبور رواسب معدنية في قاع الفرن.
- ستزداد صعوبة إزالة البقع التي تعرضت لعدة دورات طهي باستخدام دورة EasyClean®.
- لا تفتح باب الفرن أثناء دورة EasyClean®. لن يسخن الماء بدرجة كافية إذا تم فتح الباب أثناء الدورة.
- بالنسبة للمناطق التي يصعب الوصول إليها مثل السطح الخلفي، فمن الأفضل استخدام دورة التنظيف الذاتي.

®EasyClean

توفر تقنية المينا ®EasyClean من LG خيارين للتنظيف داخل الجهاز. تستفيد ميزة ®EasyClean من مينا LG الجديد للمساعدة في رفع التربة بدون مواد كيميائية قاسية، وتعمل باستخدام المياه فقط لمدة 10 دقائق فقط في درجات حرارة منخفضة للمساعدة في تخفيف البقع الخفيفة قبل تنظيف اليدين.

في حين أن ميزة ®EasyClean سريعة وفعالة للبقع الصغيرة والخفيفة، يمكن استخدام ميزة Self Clean لإزالة البقع الثقيلة والمتركة. قد تؤدي الشدة والحرارة المرتفعة لدورة التنظيف الذاتي إلى دخان يتطلب فتح النوافذ لتوفير التهوية. بالمقارنة مع عملية التنظيف الذاتي الأكثر كثافة، يمكنك فرن إلى جي خيار التنظيف بدرجة أقل ووقت أقل وبدون دخان أو أبخرة تقريبًا.

عند الحاجة، لا يزال الجهاز يوفر خيار التنظيف الذاتي لتنظيف الفرن لفترة أطول وأكثر شمولاً للبقع المتركة الصعبة

فوائد ®EasyClean

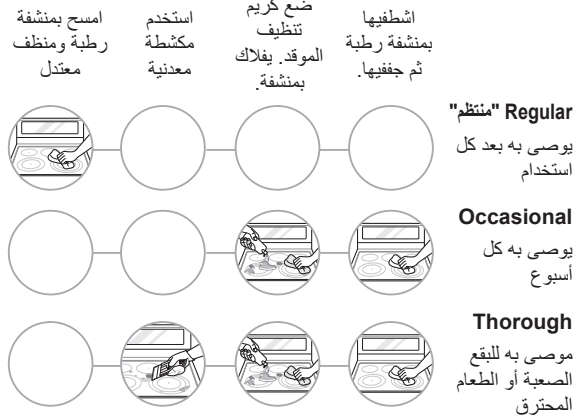
- يساعد على تفكيك البقع الخفيفة قبل التنظيف اليدوي.
- يستخدم ®EasyClean الماء فقط؛ لا توجد منظفات كيميائية
- تجعل تجربة التنظيف الذاتي أفضل
- تؤخر الحاجة إلى دورة التنظيف الذاتي
- تقلل الدخان والروائح
- يمكن أن تسمح بوقت تنظيف ذاتي أقصر

ملحوظة

لا تتضمن بعض الطرز خيار التنظيف الذاتي. قد لا تكون ميزة ®EasyClean فعالة في إزالة البقع الثقيلة المتركة. إذا كان الجهاز لا يتضمن خيار التنظيف الذاتي، فقم بتنظيف الفرن بانتظام باستخدام ميزة ®EasyClean لمنع تراكم الأوساخ الثقيلة والمحترقة في الفرن.

صيانة الموقد

لا تستخدم مبيض الكلور أو الأمونيا أو المنظفات الأخرى التي لا ينصح باستخدامها على وجه التحديد على أسطح الموقد الزجاجية والسيراميك. اترك سطح الطهي الزجاجي الخزفي يبرد قبل التنظيف.



للحصول على معلومات إضافية عن المنتج، قم بزيارة موقعنا على www.lg.com

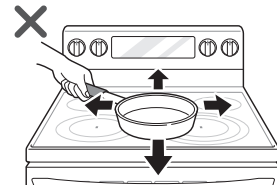
العلامات والخدوش المعدنية

لا يجوز تغطية أي تلف أو فشل في المنتج ينتج عن 1 أو 2 أدناه بموجب الضمان المحدود.

1. احرص على عدم تحريك الأواني والمقالي عبر سطح الموقد. سيؤدي القيام بذلك إلى ترك علامات معدنية على سطح الموقد. للمساعدة في إزالة هذه العلامات، استخدم منظف السيراميك مع وسادة تنظيف لمواقد السيراميك. تكون الخدوش الناتجة عن أدوات الطهي المنزلقة دائمة ولا يغطيها الضمان.
2. إذا سمح للأواني المغطاة بطبقة رقيقة من الألومنيوم أو النحاس أن تغطي حتى تجف، فقد يترك التراكم لوناً أسود على سطح الموقد. يجب إزالته على الفور قبل التسخين مرة أخرى أو قد يكون تغيير اللون دائماً. لا يغطي الضمان هذا الضرر.

تنبيه

أواني الطهي ذات القيعان الخشنة أو غير المستوية يمكن أن تسبب علامات أو خدش سطح الموقد.



- لا تجعل المعادن أو الزجاج ينزلق عبر سطح الموقد.
- لا تستخدم أواني الطهي مع تراكم الأوساخ في الجزء السفلي.
- لا تستخدم أواني الطهي إذا كانت هناك مواد غريبة على سطح الموقد. قم دائماً بتنظيف سطح الموقد قبل الطهي.

أعمال صيانة

تنظيف موقد الزجاج والسيراميك

تنبيه

- لا تستخدم ضمادات التنظيف أو ضمادات التنظيف الكاشطة. قد تتلف سطح الموقد الخاص بك.
- من أجل سلامتك، ارتدِ قفاز فرن أو حامل وعاء أثناء استخدام مكشطة على سطح الطهي الساخن.

استخدم منظم السيراميك على الموقد الزجاجي. قد لا تكون الكريما الأخرى فعالة أو قد تخدش سطح الموقد أو تلطخه.

للحفاظ على سطح الموقد الزجاجي وحمايته، اتبع الخطوات التالية:

- 1 قبل استخدام الموقد لأول مرة، قم بتنظيفه بمنظم السيراميك. يساعد هذا في حماية الجزء العلوي ويجعل التنظيف أسهل.
- 2 استخدم منظم موقد السيراميك يوميًا للمساعدة في الحفاظ على مظهر سطح الموقد جديدًا.
- 3 يرج كريمة التنظيف جيدًا. ضع بضع قطرات من المنظم مباشرة على سطح الموقد.
- 4 استخدم منشفة ورقية لتنظيف سطح الموقد بالكامل.
- 5 اشطفه بالماء النظيف واستخدم قطعة قماش جافة أو منشفة ورقية لإزالة كل بقايا التنظيف.

ملحوظة

لا تقم بتسخين الموقد حتى يتم تنظيفه جيدًا.

هام

- في حالة انسكاب السكر أو الطعام المحتوي على السكر، أو انصهار البلاستيك أو الرقائق على سطح الموقد، قم بإزالة المادة فورًا باستخدام مكشطة الحلاقة المعدنية بينما لا يزال سطح الطهي ساخنًا لتجنب خطر تلف سطح السيراميك الزجاجي. عند استخدامها بشكل صحيح، لن تتسبب الكاشطة في إتلاف سطح الموقد. من أجل سلامتك، يرجى استخدام قفاز الفرن أو حامل القدر أثناء كشط سطح الطهي الساخن.
- في حالة انسكاب الماء أو الطعام المحتوي على الماء على سطح الموقد، قم بإزالة الانسكاب على الفور باستخدام منشفة ورقية جافة.

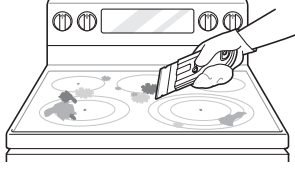
ملحوظة

أي تلف أو عطل في المنتج ينتج عن 1 أو 2 أدناه قد لا يتم تغطيته بموجب الضمان المحدود.

1. يمكن أن تسبب السوائل المنسكبة السكرية (مثل المعلبات أو الكاتشب أو صلصة الطماطم أو الجيلي أو حلوى الفudge أو الحلوى أو الشراب أو الشوكولاتة) أو البلاستيك المذاب تنقرًا على سطح الموقد.
2. إذا انسكب طعام أو ماء يحتوي على الكالسيوم (مثل مسحوق الخبز، أو النبيذ، أو الحليب، أو السبانخ، أو البروكلي) على سطح الموقد، فيمكن أن يؤدي إلى تلطيخ السطح أو تغيير لونه بشكل دائم.

بقايا محترقة

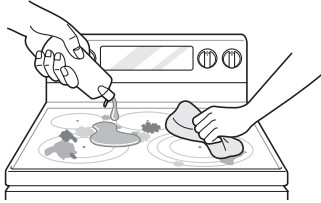
- 1 بينما لا يزال الموقد دافئًا، قم بإزالة أي رواسب محترقة أو الطعام المنسكب من سطح الطهي الزجاجي الخزفي باستخدام مكشطة حلاقة معدنية مناسبة. لمنع الحروق، ارتدِ قفاز الفرن أو حامل القدر أثناء استخدام المكشطة المعدنية.



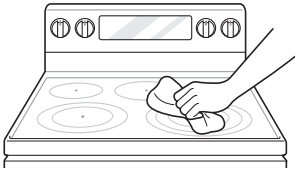
ملحوظة

- لا تستخدم شفرة باهتة أو مشققة.
- امسك الكاشطة بزاوية 30 درجة تقريبًا على سطح الموقد.
- مكشطة الحلاقة لن تلتف العلامات الموجودة على سطح الطهي.



- 2 عندما يبرد سطح الطهي تمامًا، ضع بضع قطع صغيرة من منظم موقد زجاجي من السيراميك في كل منطقة موقد. ضع كريم التنظيف على سطح الموقد بمنشفة ورقية مبللة. اترك المنظم لمدة 10 دقائق قبل شطفه.



- 3 اشطفها بالماء النظيف وامسح سطح الموقد بمنشفة ورقية نظيفة وجافة.



ميزة التشخيص الذاتي LG ThinQ™

هذه الميزة متاحة فقط في الطرز التي تحمل الرمز  أو  الأيقونة. استخدم هذه الميزة لمساعدتك في تشخيص مشاكل جهازك وحلها.

ملحوظة

- لأسباب لا تُعزى إلى إهمال LGE، قد لا تعمل الخدمة بسبب عوامل خارجية مثل، على سبيل المثال لا الحصر، عدم توفر شبكة Wi-Fi أو انقطاع اتصال Wi-Fi أو سياسة متجر التطبيقات المحلي أو عدم توفر التطبيق.
- قد تكون الميزة عرضة للتغيير دون إشعار مسبق وقد يكون لها شكل مختلف حسب مكان تواجدك.

استخدام التشخيص المسموع لتشخيص المشاكل

- اتبع التعليمات أدناه لاستخدام طريقة التشخيص المسموع.
- قم بتشغيل تطبيق LG ThinQ وحدد ميزة التشخيص الذاتي في القائمة. اتبع إرشادات التشخيص الصوتي المتوفرة في تطبيق LG ThinQ.

- 1 افتح تطبيق LG ThinQ على الهاتف الذكي.
- 2 في التطبيق، حدد الجهاز من قائمة الأجهزة المتصلة، ثم اضغط على النقاط الموجودة في أعلى يمين الشاشة.
- 3 حدد التشخيص الذاتي، ثم اضغط على زر بدء التشخيص الذاتي.

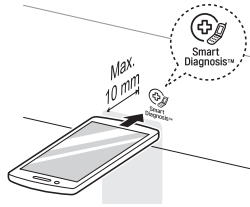
ملحوظة

- إذا فشل التشخيص عدة مرات، فاتبع الإرشادات التالية.

4 حدد التشخيص المسموع.

- 5 اتبع التعليمات الموجودة على الهاتف الذكي.

- 6 احتفظ بالهاتف في مكانه حتى تنتهي نغمة الإرسال. عرض التشخيص على الهاتف.



ملحوظة

- للحصول على أفضل النتائج، لا تحرك الهاتف أثناء إرسال النغمات.

استخدام LG ThinQ لتشخيص المشكلات

إذا واجهت مشكلة في جهازك المزود بشبكة Wi-Fi، فيمكنه إرسال بيانات استكشاف الأخطاء وإصلاحها إلى هاتف ذكي باستخدام تطبيق LG ThinQ.

- قم بتشغيل تطبيق LG ThinQ وحدد ميزة التشخيص الذاتي في القائمة. اتبع التعليمات الواردة في تطبيق LG ThinQ.

معلومات حول إشعار البرامج المفتوحة المصدر

للحصول على التعليمات البرمجية المصدر بموجب GPL و LGPL و MPL وتراخيص مفتوحة المصدر أخرى يتضمنها هذا المنتج، يرجى زيارة الموقع <http://opensource.lge.com>. بالإضافة إلى التعليمات البرمجية المصدر، تتوفر كل أحكام الترخيص وإشعارات إخلاء المسؤولية وإشعارات حقوق النشر للتنزيل.

ستوفر LG Electronics أيضاً الكود المفتوح المصدر على قرص CD-ROM مقابل رسم يغطي تكلفة القيام بهذا التوزيع (مثل تكلفة وسائل النقل والشحن والتسليم) بناءً على طلب يُرسل عبر البريد الإلكتروني إلى opensource@lge.com. هذا العرض ساري لمدة ثلاث (3) سنوات من تاريخ شراء المنتج.

ملحوظة



- يجب أن يكون اسم الشبكة اللاسلكية (SSID) مزيجاً من الأحرف والأرقام الإنجليزية. (لا تستخدم أحرفاً خاصة).
- قد تختلف واجهة مستخدم الهاتف الذكي (UI) وفقاً لنظام تشغيل الهاتف المحمول (OS) والشركة المصنعة.
- إذا تم تعيين بروتوكول أمان الموجه على WEP، فقد يفشل إعداد الشبكة. قم بتغيير بروتوكول الأمان (يوصى باستخدام WPA2)، وقم بتسجيل المنتج مرة أخرى.

تنصيب تطبيق LG ThinQ

ابحث عن تطبيق LG ThinQ من متجر Google Play أو متجر تطبيقات Apple على هاتف ذكي. اتبع التعليمات لتنزيل التطبيق وتنصيبه.

وظائف ذكية

تطبيق LG ThinQ

هذه الميزة متاحة فقط في الطرز التي تحمل الشعار  أو .

يتيح لك تطبيق LG ThinQ التواصل مع الجهاز باستخدام هاتف ذكي.

مميزات تطبيق LG ThinQ

التشخيص الذكي™

توفر هذه الوظيفة معلومات مفيدة لتشخيص وحل المشكلات مع الجهاز بناءً على نمط الاستخدام.

الإعدادات

تسمح لك بتعيين خيارات متنوعة في الفرن وفي التطبيق.

المراقبة

توضح هذه الوظيفة الوضع الحالي ووقت الطهي المتبقي وإعدادات الطهي على شاشة واحدة.

تفعيل التنبيهات

قم بتنشغيل التنبيهات الفورية لتلقي إشعارات بشأن حالة الجهاز. يتم تشغيل الإخطارات حتى في حالة إيقاف تشغيل تطبيق LG ThinQ.

الموقت

يمكنك ضبط الموقت من التطبيق.

تحديث البرنامج الثابت

يحافظ على تحديث الجهاز.

بدء التشغيل عن بُعد

للتحكم في الجهاز عن بُعد أو التحقق من وقت الطهي المتبقي من تطبيق LG ThinQ.

ملحوظة

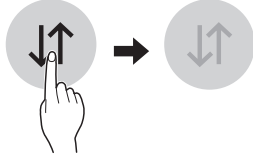
- إذا قمت بتغيير الموجه اللاسلكي أو مزود خدمة الإنترنت أو كلمة المرور، فاحذف الجهاز المسجل من تطبيق LG ThinQ وقم بتسجيله مرة أخرى.
- هذه المعلومات حديثة وقت النشر. يخضع التطبيق للتغيير لأغراض تحسين المنتج دون إشعار المستخدمين.
- هذه الميزة متوفرة فقط في بعض الطرز.

قبل استخدام تطبيق LG ThinQ

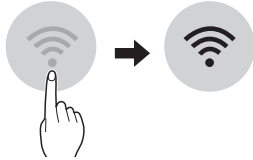
1 استخدم هاتفًا ذكيًا للتحقق من قوة الموجه اللاسلكي (شبكة Wi-Fi) بالقرب من الجهاز.

- إذا كانت المسافة بين الجهاز والموجه اللاسلكي بعيدة جدًا، تصبح الإشارة ضعيفة. يستغرق التسجيل وقتًا طويلاً أو يفشل تثبيت التطبيق.

2 قم بإيقاف تشغيل بيانات الجوال أو البيانات الخلوية على هاتفك الذكي.



3 قم بتوصيل هاتفك الذكي بالموجه اللاسلكي.



ملحوظة

- للتحقق من اتصال Wi-Fi، تحقق من إضاءة رمز Wi-Fi بلوحة التحكم.
- يدعم الجهاز شبكات Wi-Fi بتردد 2.4 جيجا هرتز فقط. للتحقق من تردد الشبكة، اتصل بمزود خدمة الإنترنت أو ارجع إلى دليل الموجه اللاسلكي الخاص بك.
- LG ThinQ ليست مسؤولة عن أي مشاكل في الاتصال بالشبكة أو أي أخطاء أو أعطال أو أخطاء ناتجة عن اتصال الشبكة.
- يمكن للبيئة اللاسلكية المحيطة أن تجعل خدمة الشبكة اللاسلكية تعمل ببطء.
- إذا كان الجهاز يواجه مشكلة في الاتصال بشبكة Wi-Fi، فقد يكون بعيدًا جدًا عن جهاز التوجيه. قم بشراء جهاز تكرر إشارة Wi-Fi (موسع النطاق) لتحسين قوة إشارة Wi-Fi.
- قد لا يعمل اتصال الشبكة بشكل صحيح اعتمادًا على مزود خدمة الإنترنت.
- قد لا يتصل اتصال Wi-Fi أو قد ينقطع بسبب بيئة الشبكة المنزلية.
- إذا تعذر تسجيل الجهاز بسبب مشاكل في إرسال الإشارات اللاسلكية، فافصل الجهاز وانتظر حوالي دقيقة قبل المحاولة مرة أخرى.
- إذا تم تمكين جدار الحماية على جهاز التوجيه اللاسلكي، فقم بتعطيل جدار الحماية أو أضف استثناء إليه.

دليل الطبخ بخاصية Air Fry

- مقلاة خبز داكنة غير لاصقة

• مواءم الطعم سيالوي في طبقة واحدة.

• اس خدم صينية خبز داكنة غير لاصقة على رف في الوضع 4.

لدب اقطع ام أشناء الطهي لجنب اح راقه.

* الأطعمة عالية الدهون قد نج الدخايش عن طهيها باس خدام Air Fry دليل الدخايش بمقلطهي باس خدام وضع الجميص الحاراري.

الذليل	الوقت (دقيقة)		موضع الدف	درجة الحرارة (درجة فهرنهايت)	الكثافة بالتقريب (أوقية)	العنصر الموصى به
	الاجانب الثاني	الاجانب الأول				
بطاطس - مجمدة						
البطاطس المقلية	-	20-30	4	425	20	
بطاطس مقلية مقرمشة 3/8 بوصة (10 ملجم)	5-11	25-35	4	425	35	
البطاطس الحلوة المقلية	5-11	20-35	4	425	25	
اروس	8-14	22-32	4	450	50	
اشي براونز	4-11	25-35	4	450	40	
البطاطس - طازجة / محلية الصنع						
قطع البطاطس في ماء ساخن لمدة 30 دقيقة.	8-14	35-45	4	450	25	بطاطس مقلية 3/8 بوصة (10 ملجم)
صفى وركحى جفن بمالفرشاة أو رشليلاً بم 3 ملاعق كبيرة. ثم ابيضاف الملح والفلفل حسب الذوق.	8-14	35-45	4	450	60	ويديج البطاطس
دجاج - مجمد						
طخا لدجاج المقرمشة ناغس	2-8	18-28	4	450	30	
سريس الدجاج	4-10	30-40	4	450	35	
أجنحة الدجاج الحارة بالاعظم	6-12	30-40	4	450	50	
دجاج - طازج ، مع الجلد *						
ن بمالفرشاة أو رشلياً بم 3 ملاعق كبيرة من	2-9	30-40	4	450	40	أجنحة
شالين بيف الملح والفلفل حسب الذوق.	-	40-50	4	450	70	أوراك
* الأطعمة عالية الدهون قد نج دمايش عن طهيها	-	30-40	4	450	40	دبابيس
باس خدام Air Fry دليل الدخايش بمقلطهي باس خدام وضع الجميص الحاراري.	-	30-40	4	450	40	صدور
آخر						
حلل الحصل - مجمدة ، مخبوزة	4-11	20-30	4	450	20	
سبرينج رولز (0.7 بوصة / 20 جم لكل منها) - مجمدة	4-11	20-30	4	450	50	
سجق رقيق * 2.5 بوصة لكل قطعة، 3/4 بوصة بقطر (7 جم لكل منها، قطر 2 سم)	3-9	28-38	4	425	90	
روبيان بجوز الهند - مجمد	4-11	30-40	4	425	25	
اسقلوب على نصف صدف - طازج	-	20-30	4	425	35	
جمبري - طازج	-	20-30	4	450	50	
خضروا مشكلة	3-9	17-28	4	450	35	

دليل الطهي بالهوائي Air Fry

- صينية القلي بالهواء

• بياض الطعام سيالوي في طبقة واحدة.

• ضع صينية الشوي المبطن بورق الألمنيوم على رف في الموضع 2 لاطلاق النار. إذا لزم الأمر ، أضف ورق زبدة لخصائص الذي يحوليل الدخان.

• لبب القطع اعم اثناء الطهي لجنب حرقه.

* الأطعمة عالية الدون قد نجا اثناء الطهي باسخدام Air Fry دليل الدخايقالطهي باسخدام وضع التجميد الحراري.

الدليل	موضع الرفالوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة فهرنهايت)	الطهي بالتقريب (أوقية)	العدن اصر الموصى بها
بطاطس - مجمدة				
البطاطس المقلي	20-30	4	425	20
بطاطس مقلي مقرمشة 8/3 بوصة (10 مل)	25-35	4	425	35
البطاطس الحلوة المقلي	20-35	4	425	25
اروس	22-32	4	450	50
اشي براونز	25-35	4	450	40
البطاطس - طازجة / محلية الصنع				
بطاطس مقلي 8/3 بوصة (10 مل)	35-45	4	450	25
ويديز البطاطس	35-45	4	450	60
دجاج - مجمد				
طعقالدجاج المقرمشة ناغس	18-28	4	450	30
سبس الدجاج	30-40	4	450	35
أجنحة الدجاج الحارة بالاعظم	30-40	4	450	50
دجاج - طازج ، مع الجلد *				
أجنحة	30-40	4	450	40
أوراك	40-50	4	450	70
دبابيس	30-40	4	450	40
صدور	30-40	4	450	40
آخر				
حلقات الجصل - مجمدة ، مخبوزة	20-30	4	450	20
سبرينج رولز (0.7 بوصة / 20 جم لكل منها) - مجمدة	28-38	4	425	50
سجق رقيق * - 2.5 بوصة لقطع ، 3/4 بوصة بقطر (0.75 بوصة لكل منها ، قطر 2 سم)	25-35	4	450	90
روبيان بجوز الهند - مجمد	30-40	4	425	25
اسكوب على نصف صدف - طازج	20-30	4	425	35
جمبري - طازج	20-30	4	450	50
خضروات مشكلة	17-28	4	450	35

ضبط وظيفة Air Fry

- 1 اضغط على **Air Fry**. تظهر 400 درجة فهرنهايت على الشاشة.
- 2 اضبط درجة حرارة الفرن (الجهاز: 300 درجة فهرنهايت ~ 550 درجة فهرنهايت)
الموديل **LREL6325***
اضغط على أزرار الأرقام لإدخال درجة الحرارة المطلوبة.

الموديل **LREL6323***

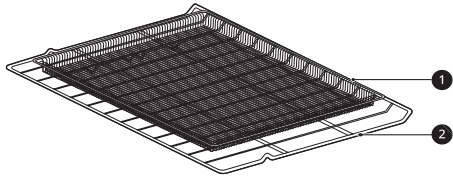
استخدم أزرار **+/-** لضبط درجة الحرارة المطلوبة.

3 اضغط على زر **Start** (البداية).

4 عند اكتمال الطهي، اضغط على **Clear/Off** (مسح/إيقاف).

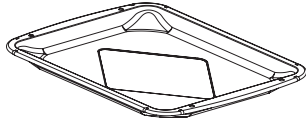
ملحوظة

- للحصول على أفضل النتائج، استخدم بطانة رقائق معدنية صينية شواء تحتها كوعاء تقطير.
- لا تنظف صينية القلي بالهواء في غسالة الأطباق.



1. صينية القلي الهوائية

2. رفقيّاسي



مقلاة الشواء

قلي الأطعمة الغنية بالدهون بالهواء

ستتسبب الأطعمة الغنية بالدهون عند استخدام وضع **Air Fry** في تصاعد الأدخنة. للحصول على أفضل النتائج، اتبع هذه التوصيات:

عند قلي الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الدهون، مثل أجنحة الدجاج، ولحم الخنزير المقدد، والسجق، واليهوت دوج، وأرجل الديك الرومي، وقطع لحم الضأن، والصلع، وصدور البط، أو بعض البروتينات النباتية.

تنبيه

لا تقم أبدًا بتغطية الفتحات أو الثقوب أو المسارات الموجودة في قاع الفرن أو تغطية الرفوف بالكامل بمواد مثل رقائق الألومنيوم. يؤدي القيام بذلك إلى منع تدفق الهواء عبر الفرن ويمكن أن يؤدي إلى التسمم بأول أكسيد الكربون. يمكن لرقائق الألومنيوم أيضًا أن تحبس الحرارة، مما يتسبب في نشوب حريق أو ضعف أداء الفرن.

- قم بتشغيل شفاط العادم في وضع المروحة العالي قبل بدء **Air Fry** واتركه لمدة 15 دقيقة بعد الانتهاء.
- افتح نافذة أو باب زجاجي منزلق، إذا أمكن، للتأكد من أن المطبخ جيد التهوية.
- قم بتنظيف مرشحات الشحوم الموجودة على شفاط العادم بانتظام.
- حافظ على الفرن خاليًا من الدهون المتراكمة. امسح الجزء الداخلي من الفرن قبل وبعد القلي بالهواء (بمجرد أن يبرد الفرن).
- قم بتشغيل دورات تنظيف الفرن (**Self Clean** أو **Easy Clean™**) بانتظام، اعتمادًا على عدد المرات وأنواع الطعام الذي تستخدمه في **Air Fry**.
- تجنب فتح باب الفرن أكثر من اللازم للمساعدة في الحفاظ على درجة حرارة الفرن ومنع فقدان الحرارة وتوفير الطاقة.
- يمكن أن ينتج عن قلي قطع الدجاج الطازجة مثل الأجنحة أو أفخاذ الدجاج مع الجلد عليها دخانًا حيث تذوب الدهون في درجات حرارة عالية. إذا كان الدخان مفرطًا استخدم وضع التخميص الحراري **Conviction roast** بدلًا من **Air Fry**.

الطهي البطيء (فقط الموديل *LREL6325)

هذه الميزة غير متوفرة في الموديل *LREL6323 / *LREL6321.

تم تصميم وظيفة Slow Cook خصيصًا لشواء اللحم البقري والدجاج. من الشائع أن يصبح سطح الطعام دافئًا بعد الانتهاء من الطهي البطيء. لا يلزم التسخين المسبق عند استخدام وضع **Slow Cook**.

ضبط وظيفة الطهي البطيء

1 انقر **Slow Cook** (الطهي البطيء) مرة واحدة. تظهر كلمة **Hi** على الشاشة.

انقر **Slow Cook** (الطهي البطيء) بشكل متكرر للتبديل بين **Hi** و **Lo**.

حدد الخيار المطلوب.

2 انقر **Start** (البداية). تبدأ وظيفة **Slow Cook** بالتشغيل.

3 انقر **Clear/Off** (مسح/إيقاف) لإلغاء الطهي البطيء في أي وقت.

ملحوظة

- للحصول على أفضل النتائج، استخدم رفًا واحدًا في الموضع 1 أو 2.
- عالية: 312 درجة فهرنهايت (156 درجة مئوية)، منخفضة: 260 درجة فهرنهايت (127 درجة مئوية) ارة في فرن فارغ. تعتمد درجات الحرارة الفعلية على نوع وكمية الطعام في الفرن.

المقلاة الهوائية

(الموديل *LREL6323 / *LREL6325)

هذه الميزة غير متوفرة في الموديل *LREL6321.

تعمل هذه الميزة تلقائيًا على زيادة درجة الحرارة المدخلة بمقدار 60 درجة فهرنهايت للحصول على الأداء الأمثل عند استخدام المقلاة الهوائية. وظيفة القلي بالهواء مصممة خصيصًا للقلي بدون زيت.

- لا يلزم التسخين المسبق عند استخدام وضع **Air Fry**.
- للحصول على أفضل النتائج، قم بطهي الطعام على رف واحد يوضع في الموضع 3 أو 4.

• وزع الطعام بالتساوي في طبقة واحدة.

• استخدم إما درج المقلاة الهوائية الاختياري المتاح من ال جي أو مقلاة شواء داكنة بدون جوانب أو قصيرة الجوانب التي لا تغطي الحامل بأكمله. هذا يسمح بتحسين دوران الهواء.

• إذا رغبت في ذلك، قم برش طاسة الشواء أو صينية القلي بالهواء رذاذ عموم. استخدم زيتًا يمكن تسخينه إلى درجة حرارة عالية درجة الحرارة قبل التدخين، مثل الأفوكادو، زيت بذور العنب أو الفول السوداني أو زيت عباد الشمس.

• ضع صينية شواء مبطنة بورق الألمنيوم على رف في مكانها 2 لاحتواء على الزيت المتساقط من الطعام. لارتفاع نسبة الدهون الأطعمة مثل أجنحة الدجاج، أضف بضع شرائح من ورق زبدة لامتصاص الدهون.

• افحص الطعام بشكل متكرر وهزه أو اقلبه للحصول على نتائج هشة.

• قد يتم طهي الأطعمة المجمدة المحضرة بشكل أسرع باستخدام وضع **Air Fry** عما هو مذكور على العبوة. قلل وقت الطهي بحوالي 20 بالمائة، وافحص الطعام مبكرًا، واضبط وقت الطهي حسب الحاجة.

• في حالة طهي دفعات متعددة، قد تستغرق الدفقات اللاحقة وقتًا أقل للطهي.

• استخدم مقياس حرارة الطعام للتأكد من وصول الطعام إلى درجة حرارة آمنة للاستهلاك. يمكن أن يؤدي تناول اللحوم غير المطبوخة جيدًا إلى زيادة خطر الإصابة بالأمراض التي تنقلها الأغذية.

• لن تنكسر المضارب الخشبية والطلاء الرطب عند استخدام وضع **Air Fry**.

• للحصول على أفضل النتائج، تُغمر أجنحة الدجاج الطازجة أو توضع في الدقيق المتبل. استخدم 1/3 كوب دقيق لكل 2 رطل.

Wi-Fi تشغيل/إيقاف تشغيل

يمكنك تشغيل ال Wi-Fi الموجود على لوحة التحكم PCB أو إيقاف تشغيله

1 اضغط على الإعدادات بشكل متكرر حتى تظهر شبكة Wi-Fi في العرض

WiFi

2 اضغط على 1 لتشغيل / إيقاف الجهاز

3 اضغط على START لقبول التغيير

بدء التشغيل عن بعد

(الموديل *LREL6321*/LREL6323*/LREL6325*)

تبدأ أو تتوقف وظيفة التسخين المسبق للجهاز عن بعد. يجب أن يكون الجهاز متصلاً بشبكة Wi-Fi منزلية لاستخدام بدء التشغيل عن بُعد.

ضبط بدء التشغيل عن بعد

1 افتح باب الفرن وتأكد من أن الفرن فارغ.

2 اضغط على زر بدء التشغيل عن بعد لتمكين الوظيفة.

3 ابدأ وظيفة التسخين المسبق في الفرن من تطبيق LG ThinQ.

الوجبات المجمدة (فقط الموديل *LREL6325*)

هذه الميزة غير متوفرة في الموديل *LREL6323* / *LREL6321*.

تم تصميم وظيفة Frozen Meal خصيصاً لطهي الوجبات الجاهزة المجمدة. يسخن من الأعلى والأسفل لتحميم الطعام بالتساوي.

تم تصميم هذا النظام لتوفير أفضل أداء للطهي من خلال الاختيار التلقائي لمجموعة من أنظمة تسخين الشواء والخبز. لا يلزم التسخين المسبق عند استخدام وضع Frozen Meal. للحصول على أفضل نتائج للبيتزا المجمدة، قم بطهي الطعام على رف واحد في الموضع 5 عند 400 درجة فهرنهايت.

ضبط وظيفة الوجبة المجمدة

1 انقر بلمسة على وضعية Frozen Meal (الوجبات المجمدة). يظهر Frozen على الشاشة.

2 أدخل درجة حرارة الطهي باستخدام أزرار الأرقام.

3 Touch Start. The Frozen Meal function starts operation.

انقر (البداية). تبدأ وظيفة Frozen Meal بالعمل.

4 المس Clear/Off (مسح/إيقاف) لإلغاء الوجبة المجمدة في أي وقت.

Favorite (المفضلة) (فقط الموديل *LREL6325*)

هذه الميزة غير متوفرة في الموديل *LREL6323* / *LREL6321*.

تستخدم ميزة FAVORITE (المفضلة) لتسجيل واستدعاء إعدادات الوصفات المفضلة. يمكن لهذه الميزة تخزين واستدعاء ما يصل إلى 3 إعدادات مختلفة. يمكن استخدام الميزة المفضلة مع وضع وقت الطهي. لن تعمل مع أي وظيفة أخرى بما في ذلك وضع وقت البدء (الطهي المؤجل).

1 ضع الطعام في الفرن.

2 اضغط على FAVORITE مرة واحدة للخبز، ومرتين للحوم، و 3 مرات للدجاج. تظهر درجة الحرارة الافتراضية ويومض COOK.

الفئة	كيف تختار	درجة الحرارة الافتراضية. (يمكن تغييرها واستدعائها)	ميزة التشغيل
1. الخبز	اضغط على FAVORITE مرة واحدة.	F° 375	الخبز
2. اللحوم	اضغط على FAVORITE مرتين.	F° 325	شواء حراري
3. الدجاج	اضغط على FAVORITE 3 مرات.	F° 350	شواء حراري

3 اضغط على الأرقام لضبط درجة حرارة الفرن المطلوبة. يتم تخزين درجة الحرارة هذه واسترجاعها عند الاستخدام التالي.

4 اضغط على زر Start (البداية). يصدر مؤشر التسخين المسبق صغيراً مرة واحدة ويضيء 5 مرات عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة.

ملحوظة

- يتم تخزين درجة الحرارة المحددة فقط، وليس وقت الطهي.
- إذا تم تغيير درجة حرارة الفرن، يتم تخزين درجة الحرارة المتغيرة.

واي فاي

(الموديل *LREL6321*/LREL6323*/LREL6325*)

قم بتوصيل الجهاز بشبكة Wi-Fi منزلية لاستخدام بدء التشغيل عن بُعد والوظائف الذكية الأخرى. راجع قسم الوظائف الذكية لمزيد من التفاصيل.

إعداد شبكة Wi-Fi

1 اضغط مع الاستمرار على بدء التشغيل عن بُعد حتى يومض الرمز.

2 اتبع التعليمات الواردة في تطبيق LG ThinQ لتوصيل الجهاز.

3 لفصل الجهاز عن شبكة Wi-Fi، احذف الجهاز من قائمة المنتجات المتصلة في تطبيق LG ThinQ.

ضبط وظيفة التدفئة بعد الطهي المؤقت (الموديل *LREL6325)

- 1 حدد وظيفة الطهي.
- 2 أدخل درجة حرارة الفرن باستخدام مفاتيح الأرقام.
- 3 اضغط على **Cook Time** وأدخل وقت الطهي باستخدام مفاتيح الأرقام.
- 4 اضغط على **Keep Warm** (حافظ على الدفء).
- 5 اضغط على زر **Start** (البداية).
- 6 عند انتهاء الطهي ، اضغط على **Clear/Off** (مسح/إيقاف) لإلغاء وظيفة التدفئة.

ملحوظة

- الغرض من وظيفة التدفئة هو الحفاظ على الطعام دافئاً. لا تستخدم هذه الوظيفة لتبريد الطعام.
- من الطبيعي أن تعمل المروحة أثناء وظيفة التدفئة.

مقاومة (فقط الموديل *LREL6325)

- هذه الميزة غير متوفرة في الموديل *LREL6323 / *LREL6321.
- تحافظ هذه الوظيفة على الفرن ساخناً من أجل تربية المنتجات التي يزيد حجمها باستخدام الخميرة قبل الخبز.
- للحصول على أفضل أداء لهذه الوظيفة، قم بتغطية الطعام برفائق معدنية.

ضبط وظيفة Proof

- 1 استخدم موضع الحامل 2 أو 3 للتدقيق.
- 2 اضغط على **Proof** حتى يظهر **Proof** على الشاشة.
- 3 اضغط على زر **Start** (البداية).
- 4 اضغط على **Clear/Off** (مسح/إيقاف) عند انتهاء الوظيفة **Proof**.

ملحوظة

- لتجنب خفض درجة حرارة الفرن وإطالة وقت وظيفة **Proof**، لا تفتح باب الفرن دون داع. افحص منتجات الخبز مبكراً لتجنب الإفراط في **Proof**.
- لا تستخدم وضع **Proof** لتسخين الطعام أو إبقاء الطعام ساخناً. درجة حرارة فرن الإحماء ليست ساخنة بدرجة كافية للحفاظ على الأطعمة في درجات حرارة آمنة. استخدم ميزة التدفئة للحفاظ على دفء الطعام. لا يعمل العزل عندما يكون الفرن أعلى من 125 درجة فهرنهايت. تظهر كلمة **Hot** على الشاشة.

نصائح للشوي

اللحم البقري

- يجب دائماً ترك شرائح اللحم وقطع اللحم تستريح لمدة خمس دقائق قبل تقطيعها وتناولها. هذا يسمح للحرارة بالتوزيع بالتساوي عبر الطعام ويؤدي للتناول لحم أكثر طراوة وعصارة.
- يجب إخراج قطع اللحم التي يزيد سمكها عن بوصتين من الثلاجة قبل 30 دقيقة من الطهي. سيساعد ذلك على طهيها بشكل أسرع وبشكل متساو، وسوف ينتج دخاناً أقل عند الشوي. من المحتمل أن تكون أوقات الطهي أقصر من الأوقات الموضحة في جدول الشواء.
- بالنسبة لشرائح اللحم أو القطع التي تم فرمها (تمت إزالة جميع اللحوم من حول العظام)، قم بلف الأجزاء المكشوفة من العظام بورق الألمنيوم لتقليل الاحتراق.

المأكولات البحرية

- عند شواء السمك بقشرته ، استخدم دائماً إعداد **Lo broil** ودائماً اشوي جانب الجلد أخيراً.
- يفضل تناول المأكولات البحرية بعد الطهي مباشرة. قد يؤدي السماح للمأكولات البحرية بالراحة بعد الطهي إلى جفاف الطعام.
- من الجيد فرك طبقة رقيقة من الزيت على سطح إناء الشواء قبل الطهي لتقليل الالتصاق، خاصة مع الأسماك والمأكولات البحرية. يمكنك أيضاً استخدام طلاء خفيف من رذاذ المقلاة غير اللاصق.

الخضار

- ضع الخضار في الزيت قليلاً قبل الطهي لتحسين اللون البني.

دافئ / الحفاظ على الدفء

- تحافظ هذه الوظيفة على درجة حرارة الفرن 170 درجة فهرنهايت. وظيفة السخونة تحافظ على الطعام المطبوخ دافئاً لتقديمه حتى ثلاث ساعات بعد انتهاء الطهي. يمكن استخدام وظيفة التدفئة بدون أي عمليات طهي أخرى.

يمكن استخدام وظيفة **الدفء** بعد انتهاء الطهي باستخدام خواص الطبخ المؤقت **Timed Cook** أو الطبخ في وقت مؤجل **Delayed Timed Cook** (الموديل *LREL6325).

ضبط وظيفة التدفئة

- 1 الموديل *LREL6323 / *LREL6325
اضغط على **Keep Warm** أو **Warm** مرة واحدة.

الموديل *LREL6323

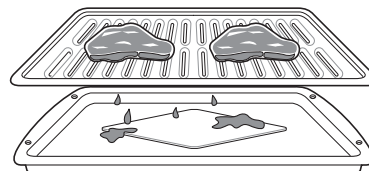
اضغط على **Air Fry/Warm** مرتين.

- 2 اضغط على زر **Start** (البداية).

- 3 اضغط على **Clear/Off** (مسح/إيقاف) في أي وقت للإلغاء.

دليل الشئ الموصى به

سيؤثر الحجم والوزن والسمكة ودرجة حرارة البداية وتفضيلات النضج على أوقات الشواء. يعتمد هذا الدليل على اللحوم في درجة حرارة التلاجة. للحصول على أفضل النتائج عند الشوي، استخدم مقلاة مخصصة للشواء.



الطعام	الكمية و / أو السمكة	موضع الرف	الجانب الأول (دقائق)	الجانب الثاني (دقائق)	تعليقات
لحم مفروم	1 رطل (4 قطع) بسمك 1/2 إلى 3/4 بوصة	7	4-6	2-4	تباعد بالتساوي. يمكن شوي ما يصل إلى 8 قطع صغيرة دفعة واحدة.
شرائح اللحم البقري غير ناضجة متوسطة النضج ناضجة تماما	شُك 1 بوصة 1 إلى 1.5 رطل	7	3-5	2-4	تُطهى شرائح اللحم بسمك أقل من 1 بوصة قبل تحميرها، ويُوصى بالقلي في المقلاة، وخفض الدهون.
		7	4-6	2-4	
		7	5-7	3-5	
غير ناضجة متوسطة النضج ناضجة تماما	شُك 1 1/2 بوصة 2 إلى 2.5 رطل	5	7-9	4-6	
		5	9-11	6-8	
		5	11-13	8-10	
خبز محمص		7	0.5-1	0.5	
دجاج	دجاجة كاملة مقطعة 2 إلى 2.5 رطل، مقسومة بالطول صدريين	5	8-10	4-6	اشوي الجلد مع الجانب السفلي أولاً.
		5	8-10	5-7	
ذبول سرطان البحر	2-4 10 إلى 12 أوقية لكل منها	5	9-12	لا تقلب	يقطع الجزء الخلفي من القشرو ويفرد سرطان البحر ويدهن بالزبد المذاب قبل الشئ وبعد الشئ إلى النصف.
شرائح السمك	شُك 1/4 إلى 1/2 بوصة	6	2-4	2-4	تعامل معها وحركها بحذر شديد. تدهن بزبد الليمون قبل وأثناء الطهي، إذا رغبت في ذلك.
ريش ضأن متوسطة النضج ناضجة تماما متوسطة النضج ناضجة تماما	2 (شُك 1 بوصة) حوالي 10 إلى 12 أوقية.	6	3-5	2-5	
		6	5-7	4-7	
	2 (شُك 1 1/2 بوصة) حوالي 1 رطل.	6	7-9	7-9	
		6	9-11	7-9	
شرائح السلمون	2 (شُك 1 بوصة) 4 (شُك 1 بوصة) حوالي 1 رطل.	5	8-10	3-5	مقلاة دهون. ادهن شرائح اللحم بالزبد المذابة.
		5	9-11	4-6	

• هذا الدليل هو دليل ارشادي فقط. اضبط وقت الطهي حسب تفضيلاتك.

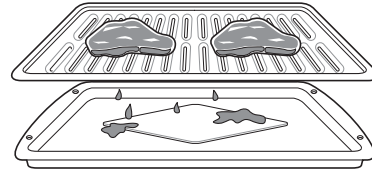
شواء

تستخدم وظيفة الشواء حرارة شديدة من عنصر التسخين العلوي لطهي الطعام. يعمل الشواء بشكل أفضل مع قطع اللحم والسمك والخضروات الرقيقة.

قد تحتوي بعض الطرز على شواية هجينة تتكون من شواية داخلية تستخدم عنصر تسخين كربوني يوفر حرارة فورية وعنصر شواء خارجي تقليدي. أثناء التشغيل العادي للشواية، من الطبيعي أن ينطفئ أي من العناصر بشكل متقطع.

تنبيه

- لا تستخدم صينية الشواء بدون شبكة. يمكن أن يتسبب الزيت في حرق الشحوم
- لا تقم بتغطية الشبكة وعاء الشواء بورق الألمنيوم. سيؤدي القيام بذلك إلى نشوب حريق.
- استخدم دائماً وعاء وشبكة الشواء لتصريف الدهون الزائدة والشحوم. سيساعد هذا في تقليل تصاعد الدخان واللهب.



إعداد الفرن للشواء

- 1 يجب إغلاق باب الفرن دائماً أثناء وضع الشواء.
- 2 اضغط على **Broil** (شواء) مرة واحدة من أجل الضبط المرتفع **Hi** أو مرتين من أجل الضبط المنخفض **Lo**.
- 3 اضغط على زر **Start** (البداية). يبدأ الفرن بالتسخين.
- 4 اترك الفرن يسخن لمدة خمس دقائق تقريباً قبل طهي الطعام إذا كنت تستخدم الشواء.
- 5 اضغط على **Clear/Off** (مسح/إيقاف) للإلغاء في أي وقت أو عند اكتمال الطهي.

ملحوظة

هذا الجهاز مصمم للشواء والباب مغلق. أغلق الباب لضبط وظيفة الشواء. إذا كان الباب مفتوحاً، فلا يمكن ضبط وظيفة الشواء ويظهر الباب على الشاشة. أغلق الباب وأعد ضبط وظيفة الشواء. يؤدي فتح الباب إلى إيقاف تشغيل شعلة الشواء أثناء الشوي. إذا تم فتح الباب أثناء الشوي، ينطفئ الموقد بعد 5 ثوان. يتم إعادة تشغيل الشواية تلقائياً بمجرد إغلاق الباب.

الدخان

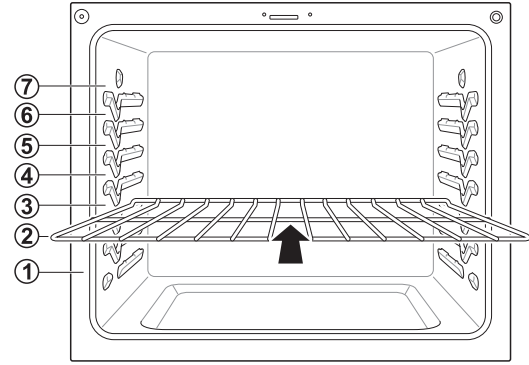
بسبب الحرارة الشديدة المصاحبة للشوي، من الطبيعي أن تتعرض للدخان أثناء عملية الطهي. هذا الدخان هو نتيجة ثانوية طبيعية للحرق ولا ينبغي أن يسبب لك القلق. إذا كنت تشعر بأن الدخان كثيراً جداً لدرجة لا تشعر بالراحة، فاستخدم النصائح التالية لتقليل كمية الدخان في فرنك.

- 1 استخدم دائماً صينية الشواء. لا تستخدم المقالي أو أوراق الخبز العادية لأسباب تتعلق بالسلامة.
- 2 يجب دائماً تنظيف وعاء الشواء جيداً وفي درجة حرارة الغرفة في بداية الطهي.
- 3 قم دائماً بتشغيل نظام التهوية أو شفاط التهوية أثناء الشوي.
- 4 حافظ على نظافة فرنك من الداخل قدر الإمكان. يمكن للبقايا الناتجة عن الوجبات السابقة أن تحترق أو تشتعل.
- 5 تجنب التتبيلات الدهنية والطبقات السكرية الامعة. كلاهما سيزيد من كمية الدخان التي تتعرض لها. إذا كنت ترغب في استخدام مادة تلميع، يمكن وضعها في نهاية الطهي.
- 6 إذا كنت تعاني من دخان شديد مع أي عنصر غذائي، فجرب:
 - خفض الشواية إلى الإعداد **Lo**.
 - خفض وضع الرف لطهي الطعام بعيداً عن الشواية.
 - استخدام إعداد **Hi broil** للوصول إلى مستوى الشواء الذي تريده، ثم التبديل إلى إعداد **Lo broil** أو التبديل إلى وظيفة **Bake**.
- 7 كقاعدة عامة، تنتج القطع الدهنية من اللحوم والأسماك دخاناً أكثر من العناصر الأصغر حجماً.
- 8 التزم بإعدادات الشواء الموصى بها وإرشادات الطهي في الرسم البياني بالصفحة التالية كلما أمكن ذلك.

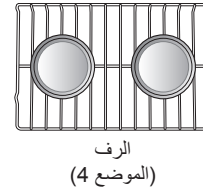
دليل الخبز والتحميص الموصى به

ستكون نتائج الخبز أفضل إذا تم توسيط أواني الخبز في الفرن قدر الإمكان. في حالة الطهي على رفوف متعددة، ضع رفوف الفرن في المواضع الموضحة.

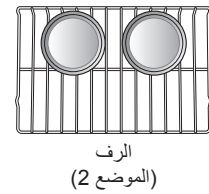
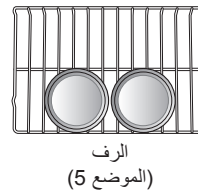
الرف ووضع المقلاة



رف واحد للخبز



الخبز على رفوف متعددة



دليل رف الخبز

موضع الرف	طعام	
4	• كعكات ذات طبقات	كيك
3	• كعكات بوندت	
3	• كعكة أنجل فود	
4	• كعك السكر	كوكيز
4	• رقائق الشوكولاتة	
4	• براونيز	
3	• طازج	بيتزا
3 أو 2	• مجمد	
4	• من الصفير	المعجنات الهشة
4	• من الثلجة	
3	• بسكويت معلب	الخبز
3	• بسكويت من الصفير	
5	• مافن	
4	• كريسيب الفواكه والقبلر، من البداية	حلويات
4	• الفطائر، من البداية، فطائر الفواكه مزدوجة الطبقات	
2	• تشيز كيك، كريم بروليه	كاسترد
2	• حلو أو مالح	سوفليه
3	• لازانيا مجمدة	كاسرول

دليل رف التحميص

موضع الرف	طعام	
2	غير ناضجة	ضلوع
2	متوسطة النضج	
2	ناضجة تماما	
2	غير ناضجة	ضلع منزوع العظم، أعلى شريحة لحم الخاصرة
2	متوسطة النضج	
2	ناضجة تماما	
2	غير ناضجة	لحم بقري من الخصر "منطقة المتن"
2	متوسطة النضج	
2		دواجن
2		
2		

نصائح للخبز بالحمل الحراري

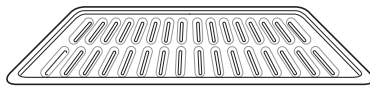
- استخدم الخبز بالحمل الحراري للحصول على طهي أسرع وأكثر على رفوف متعددة للمعجنات والبسكويت والكعك والمخبوزات بجميع أنواعها.
- اخبز الكعك أو البسكويت بوضعه في الأواني التي لا تشتمل على حواف أو ذات حواف شديدة الانخفاض للسماح للهواء الساخن بالدوران حول الطعام. سيتم طهو الطعام المخبوز في أواني قائمة اللون بمعدل أسرع.
- عند استخدام الخبز بالحمل الحراري مع رف واحد، ضع رف الفرن في الوضع 4. في حالة الطهي على رفوف متعددة، ضع رفوف الفرن في الموضعين 2 و 5 (أو 4) لرفين.
- قد يؤدي الطهي متعدد الأرفف إلى زيادة أوقات الطهي لبعض الأطعمة.
- ستحصل على نتائج أفضل عند خبز الكعك والبسكويت والمافن باستخدام رفوف متعددة.

تم تصميم ميزة التحميص الحراري لتوفير أداء تحميص مثالي. يجمع التحميص الحراري بين الطهي ومروحة الحمل الحراري لتحميص اللحوم والدواجن. يدور الهواء الساخن حول الطعام من جميع الجهات، مما يحبس العصارة والنكهات. تصبح الأطعمة بنية مقرمشة من الخارج بينما تظل رطبة من الداخل. يعتبر التحميص الحراري مفيداً بشكل خاص للقطع الطرية الكبيرة من اللحم غير المغطاة.

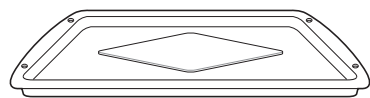
نصائح للتحميص بالحمل الحراري

استخدم مقلاة وشبكة الشواء عند تحضير اللحوم لتحميصها بالحمل الحراري. تلتقط صينية الشواء انسكاب الشحوم وتساعد الشبكة على منع تناثر الشحوم.

- 1 ضع رف الفرن في الأسفل.
- 2 ضع الشبكة في صينية الشواء.
- 3 ضع صينية الشواء على رف الفرن.



الشبكة (تباع منفصلة)



مقلاة الشواء (تباع منفصلة)

تنبيه

- لا تستخدم صينية الشواء بدون شبكة.
- لا تقم بتغطية الشبكة بورق الألمنيوم.
- ضع الطعام (على أن يكون وجه الدهون لأعلى) على الشبكة.

نصائح الخبز

- يختلف وقت الخبز ودرجة الحرارة وفقاً لخصائص وحجم وشكل صينية الخبز المستخدمة.
- تحقق من نضج الطعام في أقل وقت للوصفة.
- استخدم أواني الخبز المعدنية (مع أو بدون تشطيب غير لاصق)، أو السيراميك الزجاجي المقاوم للحرارة، أو السيراميك أو غيرها من أدوات الخبز الموصى بها للاستخدام في الفرن.
- المقالي المعدنية الداكنة أو الطلاءات غير اللاصقة ستطهو الطعام بشكل أسرع مع تحمير أكثر. ستعمل أدوات الخبز المعزولة على إطالة وقت طهي معظم الأطعمة قليلاً.

ملحوظة

يتميز قاع الفرن بطبقة نهائية من البورسلين، ولجعل التنظيف أسهل، احم قاع الفرن من الانسكابات المفرطة عن طريق وضع ورقة بسكويت على الرف أسفل الرف الذي تقوم بالطهي عليه. هذا الأمر مهم بشكل خاص عند خبز فطيرة الفاكهة أو الأطعمة الأخرى ذات المحتوى الحمضي العالي. قد تتسبب حشوات الفاكهة الساخنة أو الأطعمة الأخرى شديدة الحموضة في حدوث تنقر وإتلاف لسطح مينا البورسلين ويجب مسحها على الفور.

وضع الحمل الحراري

(الموديل *LREL6325 / *LREL6323)

يستخدم نظام الحمل الحراري مروحة لتوزيع الحرارة بالتساوي داخل الفرن. يتيح توزيع الحرارة المحسن الحصول على نتائج ممتازة أثناء الطهي باستخدام رفوف فردية أو متعددة.

ضبط وظيفة الحمل (على سبيل المثال، 375 درجة فهرنهايت)

- 1 اضغط **Conv. Bake** أو **Conv. Roast** فتومض الشاشة 350 درجة فهرنهايت.

2 اضبط درجة حرارة الفرن:

الموديل *LREL6325

اضغط 3 و 7 و 5.

الموديل *LREL6323

باستخدام مفتاح +/- اضبط درجة الحرارة.

- 3 اضغط على زر **Start** (البداية). تعرض الشاشة **Conv. Bake** أو **Conv. Roast** وتبدأ درجة حرارة الفرن عن 100 درجة فهرنهايت.

مع تسخين الفرن مسبقاً، تُظهر الشاشة درجات حرارة متزايدة بزيادات قدرها 5 درجات. بمجرد أن يصل الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة، تصدر نغمة ويومض ضوء الفرن وينطفئ. تعرض الشاشة درجة حرارة الفرن المحولة تلقائياً، 350 درجة فهرنهايت وأيقونة المروحة.

- 4 عند انتهاء الطهي أو الإلغاء، اضغط على **Clear/Off** (مسح/إيقاف).

ملحوظة

- تعمل مروحة الفرن أثناء الخبز بالحمل الحراري. تتوقف المروحة عند فتح الباب. في بعض الحالات، قد يتم إيقاف تشغيل المروحة أثناء دورة الخبز بالحمل الحراري.
- من الطبيعي ألا يتم تشغيل مروحة الحمل الحراري بشكل مباشر. سيتم تشغيل المروحة لاحقاً.

استخدام الفرن

قبل استخدام الفرن

ملحوظة

- نظرًا لدورات درجة حرارة الفرن، قد لا يُظهر مقياس حرارة الفرن الموجود في تجويف الفرن نفس درجة الحرارة التي تم ضبطها على الفرن.
- من الطبيعي أن تعمل مروحة الحمل الحراري أثناء التسخين المسبق أثناء دورة الخبز العادية.
- قد يعمل محرك مروحة الحمل الحراري بشكل دوري أثناء دورة الخبز العادية.
- تتوقف المروحة عن العمل إذا تُرك الباب مفتوحًا أثناء الخبز. يتم إعادة تشغيل المروحة تلقائيًا بمجرد إغلاق الباب.

استبدال الرفوف

- 1 ضع نهاية الرف على الدعامة.
- 2 قم بإمالة الطرف الأمامي لأعلى وادفع الرف للداخل.

تنبيه

- استبدل رفوف الفرن قبل تشغيل الفرن لمنع الحروق.
- لا تغطي الرفوف بورق الألمنيوم أو أي مادة أخرى ولا تضع أي شيء في قاع الفرن. سيؤدي القيام بذلك إلى ضعف الخبز وقد يؤدي إلى تلف قاع الفرن.
- رتب رفوف الفرن فقط عندما يكون الفرن باردًا.

الخبز

يستخدم الخبز في تحضير الأطعمة مثل المعجنات والخبز والطواجن. يمكن برمجة الفرن للخبز في أي درجة حرارة من 170 درجة فهرنهايت (80 درجة مئوية) إلى 550 درجة فهرنهايت (285 درجة مئوية). درجة الحرارة الافتراضية هي 350 درجة فهرنهايت (175 درجة مئوية).

ضبط وظيفة الخبز (على سبيل المثال، 375 درجة فهرنهايت)

1 اضغط على Bake (الخبز).

2 اضبطي درجة حرارة الفرن:

الموديل LREL6325*

اضغط 3 و 7 و 5.

الموديل LREL6321* / LREL6323*

استخدم مفاتيح +/- لضبط درجة الحرارة.

3 اضغط على زر Start (البداية). يبدأ الفرن في التسخين المسبق.

ملحوظة

إذا تم فتح الباب أثناء الخبز، ينطفئ الموقد بعد 30 ثانية. يتم إعادة تشغيل الموقد تلقائيًا بمجرد إغلاق الباب.

أثناء التسخين المسبق للفرن، يتم عرض درجة الحرارة وترتفع بزيادات قدرها 5 درجات. بمجرد وصول الفرن إلى درجة الحرارة المحددة تصدر نغمة ويومض ضوء الفرن وينطفئ.

4 عند اكتمال الطهي، اضغط على Clear/Off (مسح/إيقاف).

5 أخرج الطعام من الفرن.

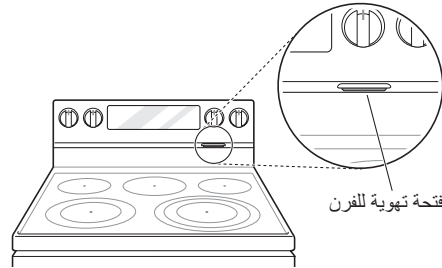
ملحوظة

من الطبيعي أن تعمل مروحة الحمل الحراري بشكل دوري خلال دورة الخبز العادية في الفرن. وهذا لضمان نتائج خبز متساوية.

فتحة تهوية للفرن

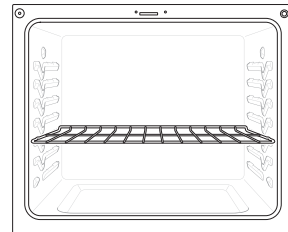
قد تصبح المناطق القريبة من فتحة التهوية ساخنة أثناء العملية وقد تسبب حروقًا. لا تسد فتحة التهوية. تجنب وضع البلاستيك بالقرب من فتحة التهوية لأن الحرارة قد تشوه البلاستيك أو تدوبه.

من الطبيعي أن يكون البخار مرئيًا عند طهي الأطعمة ذات المحتوى العالي من الرطوبة.



استخدام رفوف الفرن

للرفوف حافة خلفية مقلوبة تمنع سحبها من تجويف الفرن.



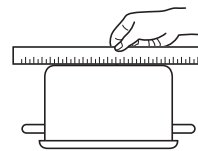
فك الرفوف

1 اسحب الرف للخارج بشكل مستقيم حتى يتوقف.

2 ارفع مقدمة الرف واسحبه للخارج.

استخدام أدوات المطابخ المناسبة

سيؤثر حجم ونوع أواني الطهي على الإعدادات المطلوبة للحصول على أفضل نتائج طهي. تأكد من اتباع التوصيات الخاصة باستخدام أواني الطهي المناسبة.

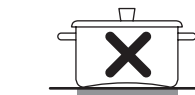


يجب أن تتمتع أواني الطهي بقيعان مسطحة تتلامس جيداً مع عنصر تسخين السطح بالكامل. تحقق من التسطيق بوضع مسطرة على الجزء السفلي من إناء الطهي. يجب أن تلمس المسطرة أواني الطهي عبر الجزء السفلي بالكامل، دون وجود فجوات.

توصيات تجهيزات المطابخ

- قاع مسطح وجوانب مستقيمة
- المقالي الثقيلة
- أحجام المقلاة التي تتناسب مع كمية الطعام المراد تحضيره وحجم عنصر السطح
- وزن المقيض لا يميل المقلاة. المقلاة متوازنة بشكل جيد
- أغطية ضيقة
- مقالي ووك مسطحة القاع

لا ينبغي أن تكون تجهيزات المطابخ



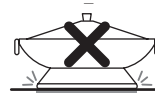
- ذات قاع منحنى أو ملتو.



- أصغر أو أكبر من الموقد السطحي.



- لها مقيض ثقيل يميل المقلاة.



- مقلاة مع حامل دائري.

- ذات مقابض مفكوكة أو مكسورة.

- لها أغطية واسعة.

ملحوظة

- لا تستخدم المقالي التي يقل قطرها عن 7 بوصات على العناصر الأمامية.
- لا تستخدم حاويات من رقائق معدنية أو رقائق معدنية. قد تذوب الرقائق المعدنية على الزجاج. لا تستخدم الموقد إذا ذاب المعدن عليه. اتصل بمركز خدمة LG المعتمد.

اختيار تجهيزات المطابخ

تحدد مادة أواني الطهي كيفية انتقال الحرارة بالتساوي والسرعة من عنصر السطح إلى قاع المقلاة. المواد المتاحة الأكثر شيوعاً هي:

- **الألومنيوم** - موصل ممتاز للحرارة. تتسبب بعض أنواع الطعام في جعلها داكنة (أواني الطهي المصنوعة من الألومنيوم المؤكسد تقاوم البقع والتآكل). إذا انزلت أحواض الألومنيوم عبر موقد السيراميك، فقد تترك علامات معدنية تشبه الخدوش. قم بإزالة هذه العلامات على الفور.
- **النحاس** - موصل ممتاز للحرارة ولكن يتغير لونه بسهولة. قد تترك علامات معدنية على السيراميك الزجاجي (انظر الألومنيوم أعلاه).
- **الفولاذ المقاوم للصدأ** - موصل حراري بطيء مع نتائج طهي غير متساوية. متين وسهل التنظيف ويقاوم البقع.
- **الحديد الزهر** - موصل ضعيف للحرارة ولكنه يحتفظ بالحرارة جيداً. يطبخ بالتساوي بمجرد الوصول إلى درجة حرارة الطهي. لا يُنصح باستخدامها في موقد السيراميك.
- **بورسلين - مينا على المعدن** - تختلف خصائص التسخين حسب المادة الأساسية. يجب أن يكون طلاء المينا الخزفي ناعماً لتجنب خدش موقد السيراميك.
- **زجاج** - موصل حراري بطيء. لا ينصح به لأسطح الموقد الخزفية لأنها قد تخدش الزجاج.

نصائح للتعليب في المنزل

تأكد من أن أداة التعليب متركزة فوق عنصر السطح ومسطحة من القاع.

- يجب ألا يزيد مقياس القاعدة عن العنصر عن بوصة واحدة. قد يؤدي استخدام عيوات الحمام المائي ذات القيعان المموجة إلى إطالة الوقت المطلوب لغليان الماء وقد يؤدي إلى إتلاف الموقد.
- تم تصميم بعض المعليبات بقواعد أصغر للاستخدام على الأسطح الملساء.
- استخدم إعداد الحرارة العالية فقط حتى يغلي الماء أو يتم الوصول إلى الضغط في العلبة.
- اخفض الحرارة إلى أقل درجة حرارة تحافظ على الغليان أو الضغط. إذا لم يتم خفض الحرارة، فقد يتلف الموقد.

تشغيل من طقة الارتار

تنبيه

خطر التسمم الغذائي: قفدو اليه في الطعام عند درج ا ج حرارة أقل من 40 درجة فهرنهايت ج.

ابدأ دايًا بالطعام الساخن. لا س خدم الإعداد الدافئ لخير الطعام البارد.

• لا س خدم الإعداد الدافئ لأكثر من ساعين.

• اسخدم دايًا حاملًا ج الأواني أوقالافجر عن إزالة الطعام من عنصر ملخير المراكزي.

حافس في منطقة الجودة في المراكزي للسطح الزجاجي، على الطعام المطبوخ ساغ في درجة حرارة قديم. اسخدم من طقة ل حفاظ على دفء الطعام بعد طهيه بالفع. قودي محاولة طهي الطعام غير المطبوخ أو البارد في منطقة ال دفنة إلى الإصابة بمرض منقول عن طريق الطعام.

1 اض غط على زر **ضبط / إيقاف COOKTOP** يومض ضوء مؤشر منطقة الادرار

2 المودي LREL6325*

اس خدم أزر الم س ولع ضبط إعدادا ج درجة الحرارة. إعدادا ج درجة الحرارة لفة لل تعديل في جميع الأوقا ج.

المودي LREL6321* / LREL6323*

اسخدم الزرين - / لضبط إعدادا ج درجة الحرارة. إعدادا ج درجة الحرارة لفة لل تعديل في جميع الأوقا ج.

3 لإيقاف منطق الجي، اض غط على زر **Set/Off** مرة واحدة.

ملحوظة

للوصول على أفضل لخير ج حفظ الطعام الوجود على المبقلي عبو ده أوقا ج أو ورق ألومنيوم لل حفاظ على جودة الطعام.

لن ي ومج المدفئ باللون الأحمر مثل عناصر الطهي الأخرى.

مي ملخير من طقة ال عنصر واحد في بعض الطرز.

ملحوظة

• **HI** في أعلى درجة حرارة م احة.

• **LO** في أدنى درجة حرارة م احة.

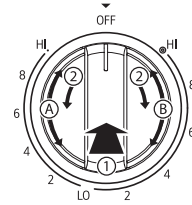
تشغيل العنصر المزدوج

يوجد عنصر مزدوج واحد في الموضع الأمامي الأيسر. يتم العنصر المزدوج كعنصر مزدوج أو فردي.

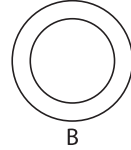
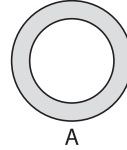
1 ادفع المقبض المناسب.

2-A أدر المقبض عكس اجاه عقارب الساعة لاستخدامه كعنصر فردي.

2-B أدر المقبض في اجاه عقارب الساعة لاستخدامه كوحدة مزدوجة.



ال سخين بكلا العنصرين مغلخير العنصر داخلي (أصغر) فقط



تشغيل عنصر ثلاثي (في بعض الطرز)

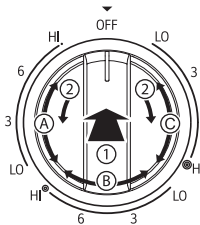
يوجد عنصر ثلاثي واحد يمكن استخدامه كعنصر فردي أو ثنائي أو ثلاثي.

1 ادفع المقبض المناسب.

2-A أدر المقبض عكس اجاه عقارب الساعة لاستخدام العنصر الفردي.

2-B أدر المقبض في اجاه عقارب الساعة إلى الوضع المزدوج لاستخدامه كعنصر مزدوج.

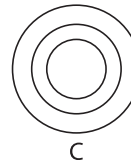
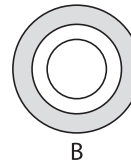
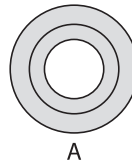
2-C أدر المقبض في اجاه عقارب الساعة إلى الوضع الثلاثي لاستخدامه كعنصر ثلاثي.



أحادي

مزدوج

ثلاثي



استخدام الموقد

مناطق الطبخ

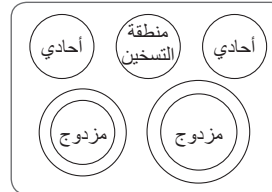
يتم تحديد مناطق الطهي في مجموعتك من خلال دوائر دائمة على سطح الموقد الزجاجي. للحصول على أكثر كفاءة للطهي، يجب أن يكون حجم المقلاة مناسباً مع حجم العنصر.

يجب ألا تمتد المقالي أكثر من 1/2 إلى 1 بوصة خارج منطقة الطهي. عند تشغيل عنصر تحكم، يمكن رؤية الوهج من خلال سطح الموقد الزجاجي.

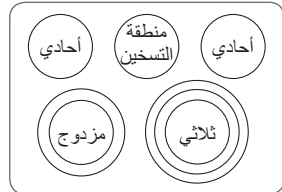
ملحوظة

من الطبيعي أن تدور عناصر السطح وتنطفئ أثناء الطهي، حتى في الإعدادات الأعلى. سيحدث هذا بشكل متكرر إذا تم الطهي على درجة حرارة منخفضة.

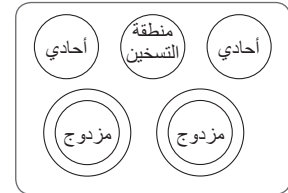
LREL6323*



LREL6325*



LREL6321*



ملحوظة

من الطبيعي أن ترى حلقة حمراء باهتة جداً حول الحافة الخارجية لعنصر مزدوج أو ثلاثي عند استخدامه كعنصر واحد في إعداد حرارة عالية. هذا مجرد انعكاس من التوهج الساطع لعنصر المركز وليس عطلاً.

مستويات العناصر الموصى بها

ضبط	الاستخدام الموصى به
8.5-Hi	• اترك السائل ليغلي • ابدأ في الطهي
5.5-8.0	• غلي أو قلي أو قلي عميق للدهون بسرعة • تحمير الطعام حتى يصبح باللون البني
3.5-5.0	• الحفاظ على الغليان البطيء • قلي الأطعمة أو سلقها • طهي الحساء والصلصات والمرق
2.2-3.0	• يخنة أو الطعم المطهو على البخار • ينضج
Lo-2.0	• الحفاظ على دفء الطعام • تذويب الشوكولاتة أو الزبدة • ينضج

مؤشر سخونة الموقد

بمجرد إيقاف تشغيل العنصر، يظهر COOKTOP HOT على الشاشة طالما أن سطح الطهي ساخن جداً بحيث لا يمكن لمسه. يبقى مضاءً حتى يبرد السطح إلى حوالي 150 درجة فهرنهايت.

ملحوظة

أثناء التنظيف الذاتي (متوفر في بعض الطرز)، يظل COOKTOP HOT قيد التشغيل.

استخدام عناصر الموقد

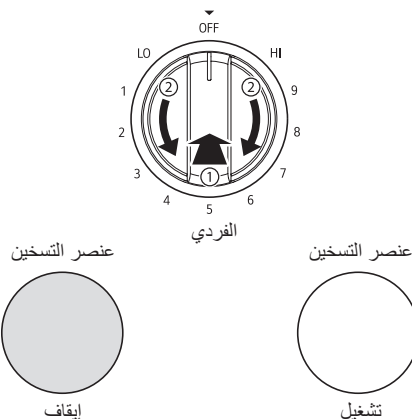
تنبيه

- استخدم فقط أدوات الطهي والأطباق الآمنة للاستخدام في الفرن والمواقد.
- استخدم دائماً قفازات الفرن عند إخراج الطعام من الموقد والفرن.
- لا تضع أوعية محكمة الغلق على سطح الموقد.
- لا تستخدم غلاف بلاستيكي لتغطية الطعام أثناء التواجد على سطح الموقد. قد يذوب البلاستيك على السطح ويكون من الصعب جداً إزالته.
- لا تترك أبداً الطعام على سطح الموقد دون مراقبة. يمكن أن تسبب البقايا تصاعد الدخان، البقايا الدهنية قد تشتعل فيها النيران.
- قد يبدو أن عنصر السطح قد برد بعد إيقاف تشغيله. قد يظل العنصر ساخناً ويمكن أن يؤدي ملامسته للعنصر قبل أن يبرد بدرجة كافية إلى حدوث حروق.
- لا تستخدم الموقد في درجات حرارة عالية لفترة طويلة حيث قد تتلف لوحة التحكم.

تشغيل عنصر واحد

1 ادفع مقبض العنصر الفردي للداخل.

2 أدر المقبض في أي اتجاه إلى الإعداد المطلوب.
يصدر مفتاح التحكم صوتاً طقطقا عند وضعه على الوضع Off و HI.



TM InstaView (فقط الموديل *LREL6325)

هذه الميزة غير متوفرة في الموديل *LREL6321 / *LREL6323. اطرقت مرتين على منتصف اللوحة الزجاجية لتكشف عن محتويات الفرن دون فتح الباب.

الموديل	TM InstaView
LREL6325	متاح
LREL6323	غير متوفر
LREL6321	غير متوفر



- يؤدي النقر مرتين على اللوحة الزجاجية إلى تشغيل الإضاءة الداخلية أو إيقاف تشغيلها.
- ينطفئ الضوء تلقائيًا بعد 90 ثانية.
- يتم تعطيل وظيفة TM InstaView عند فتح باب الفرن ولمدة ثانية واحدة بعد إغلاق الباب.
- يتم تعطيل وظيفة TM InstaView أثناء التنظيف الذاتي، والإغلاق، وإدخال الطاقة الأولي.

تحذير

لا تضرب لوح الباب الزجاجي بقوة مفرطة. لا تسمح للأشياء الصلبة مثل أدوات الطهي أو الزجاجات بضرب لوح الباب الزجاجي. فقد ينكسر الزجاج، مما يؤدي إلى خطر التعرض لإصابة شخصية أو تلف المنتج.

ملحوظة

- قد لا يؤدي النقر على حواف اللوحة الزجاجية إلى تنشيط وظيفة TM InstaView.
- يجب أن تكون النقرات الموجودة على اللوحة الزجاجية صلبة بما يكفي لتكون مسموعة.
- قد يؤدي وجود ضوء عاليه بالقرب من الفرن إلى تنشيط وظيفة TM InstaView.

الموديل *LREL6321 / *LREL6323

- 1 اضغط على **Bake** (الخَبز). تظهر 350 درجة فهرنهايت على الشاشة.
- 2 ضبط درجة الحرارة:
اضغط أو اضغط مع الاستمرار على الزرين **+/-** حتى تظهر درجة الحرارة المطلوبة على الشاشة.
- 3 اضغط على أزرار **Cook Time** و **+/-** لضبط وقت الخبز.
- 4 ضبط وقت البدء:
استخدم أزرار **+/-** لضبط الوقت المعروض ليتناسب مع وقت البدء الذي تريده.
- 5 اضغط على زر **Start** (البداية). يصدر صوت صغير قصير ويظهر وقت البدء على الشاشة. يبدأ الفرن بالخبز في وقت البدء المحدد.

ملحوظة

- لإلغاء وظيفة **Delayed Timed Cook** ، اضغط على **Clear/Off** في أي وقت.
- لتغيير وقت الطهي، كرر الخطوة 3 واضغط على **Start** (البداية).
- إذا تم ضبط ساعة الفرن على 12 ساعة، يمكنك تأخير وقت الطهي لمدة 12 ساعة. إذا تم ضبط ساعة الفرن على مدار 24 ساعة، فيمكنك تأخير وقت الطهي لمدة 24 ساعة.

سيستمر الفرن في الطهي للمدة المحددة ثم ينطفئ تلقائيًا. عندما ينقضي وقت الطهي:

- عرض الوقت من اليوم ووقت الانتهاء على الشاشة.
- تصدر نغمة مؤشر انتهاء الطهي كل 60 ثانية حتى يتم الضغط على **Clear/Off**.
- عند ضبط **السخونة**، يتم تنشيط وظيفة التسخين بعد انتهاء وقت الطهي.

تنبيه

- استخدم المؤقت التلقائي عند طهي اللحوم المعالجة أو المجمدة ومعظم الفواكه والخضروات. الأطعمة التي يمكن أن تفسد بسهولة، مثل الحليب والبيض والأسماك واللحوم أو الدواجن، يجب تبريدها في الثلاجة. حتى عند تبريدها، يجب ألا تبقى في الفرن لأكثر من ساعة قبل بدء الطهي، ويجب إزالتها على الفور عند اكتمال الطهي.
- يمكن أن يؤدي تناول الطعام الفاسد إلى مرض التسمم الغذائي.

وقت الطهي (طهي موقت)

اضبط الفرن على الطهي لفترة زمنية محددة باستخدام ميزة Timed Cook. لا يمكن استخدام هذه الميزة إلا مع إعدادات خبز، خبز بالحمل الحراري، تحميص بالحمل الحراري، مقلاة هوائية، وجبة مجمدة، طهي بطيء، ووضعيات الطهي المفضلة.

ضبط وظيفة مدة الطهي

على سبيل المثال، للخبز عند 300 درجة فهرنهايت لمدة 30 دقيقة، اضبط الساعة أولاً على الوقت الصحيح من اليوم.

الموديل LREL6325*

1 اضغط على Bake (الخبز). تظهر 350 درجة فهرنهايت على الشاشة.

2 اضبط درجة الحرارة. اضغط 3 و 0 و 0.

3 اضغط على Cook Time (وقت الطهي). يومض المؤقت على الشاشة. Bake خبز 300 درجة فهرنهايت و 0:00 تظهر على الشاشة.

4 اضبط وقت الخبز: اضغط على 3 و 0.

يمكن ضبط وقت الخبز لأي مقدار من الوقت بين دقيقة واحدة و 11 ساعة و 59 دقيقة.

5 اضغط على Start (البداية).

الموديل LREL6321* / LREL6323*

1 اضغط على Bake (الخبز). تظهر 350 درجة فهرنهايت على الشاشة.

2 اضبطي درجة الحرارة. اضغط على مفتاح +/-.

3 اضغط على Cook Time (وقت الطهي). يومض المؤقت على الشاشة. الخبز، 0:00 تظهر على الشاشة.

4 اضبط وقت الخبز:

اضغط على مفتاح +/- لضبط وقت الخبز.

يمكن ضبط وقت الخبز لأي مقدار من الوقت بين دقيقة واحدة و 11 ساعة و 59 دقيقة.

5 اضغط على Start (البداية).

ملحوظة

لتنشيط وظيفة التدفئة في نهاية دورة الطهي المضبوطة بتوقيت معين، كرر الخطوات من 1 إلى 4 ثم اضغط على دافئ. يظهر دافئ على الشاشة. (الموديل LREL6325* (راجع قسم الدفء في الصفحة 32)

تغيير مدة الطهي خلال الطهي

على سبيل المثال، لتغيير وقت الطهي من 30 دقيقة إلى ساعة و 30 دقيقة، قم بما يلي.

الموديل LREL6325*

1 اضغط على Cook Time (وقت الطهي).

2 تغيير وقت الخبز: اضغط على 1 و 3 و 0.

3 اضغط على Start (البداية) لقبول التغيير.

الموديل LREL6321* / LREL6323*

1 اضغط على Cook Time (وقت الطهي).

2 تغيير وقت الخبز: اضغط على زر +/-.

3 اضغط على Start (البداية) لقبول التغيير.

وقت البدء (طبخ مؤجل حتى وقت محدد)

يعمل المؤقت التلقائي لوظيفة Delayed Timed Cook على تشغيل وإيقاف الفرن في الوقت الذي تحدده. يمكن استخدام هذه الميزة مع خبز، خبز بالحمل الحراري، تحميص بالحمل الحراري، وضعية التنظيف الذاتي..

ضبط الطهي المؤجل زمنياً

على سبيل المثال، للخبز عند 350 درجة فهرنهايت وتأخير بدء الخبز حتى 4:30، اضبط الساعة أولاً على الوقت الصحيح من اليوم.

الموديل LREL6325*

1 اضغط على Bake (الخبز). تظهر 350 درجة فهرنهايت على الشاشة.

2 اضبط درجة الحرارة: المس 3 و 5 و 0.

3 اضغط على Start Time (وقت البدء) والمس مفاتيح الأرقام لضبط وقت الخبز.

4 اضغط على Start Time (وقت البدء).

5 اضبط وقت البدء: اضغط 4 و 3 و 0 لمدة 4:30

6 اضغط على زر Start (البداية). يصدر صوت صغير قصير ويظهر Timed Delay على الشاشة. يبدأ الفرن بالخبز في وقت البدء المحدد.

سيستمر الفرن في الطهي للمدة المحددة ثم ينطفئ تلقائياً. عندما ينقضي وقت الطهي:

- تظهر End مع الوقت على الشاشة.
- تصدر نغمة مؤشر انتهاء الطهي كل 60 ثانية حتى يتم الضغط على Clear/Off.
- عند ضبط السخونة، يتم تنشيط وظيفة التسخين بعد انتهاء وقت الطهي.

تشغيل / إيقاف تشغيل ضوء إنذار التسخين المسبق

عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة، يومض ضوء إنذار التسخين المسبق 5 مرات أو حتى يتم فتح باب الفرن.
يمكنك تنشيط أو إلغاء تنشيط ضوء إنذار التسخين المسبق.

اختيار فهرنهايت أو مئوية

اضبط شاشة عرض درجة حرارة الفرن لإظهار وحدات فهرنهايت (درجة فهرنهايت) أو مئوية (درجة مئوية). الدرجة الافتراضية للفرن تكون فهرنهايت ما لم يغيره المستخدم.

الموديل LREL6325*

1 اضغط على **Settings** (الإعدادات) بشكل متكرر حتى تظهر **PrE** على الشاشة.

2 اضغط على **1** لتشغيل / إطفاء الضوء.

3 اضغط على **Start** (البداية) لقبول التغيير.

الموديل LREL6325*

1 اضغط على **Settings** (الإعدادات) بشكل متكرر حتى تظهر كلمة **Unit** على الشاشة.

2 اضغط على **1** لتحديد **F** (فهرنهايت) أو **C** (مئوية).

3 اضغط على **Start** (البداية) لقبول التغيير.

الموديل LREL6321* / LREL6323*

الموديل LREL6323*

1 اضغط مع الاستمرار على زر **Clock** (وقت البدء) لمدة 3 ثوانٍ. اضغط على **Clock** (وقت البدء) بشكل متكرر حتى يظهر **PrE** على الشاشة.

الموديل LREL6321*

اضغط على **Settings** (الإعدادات) بشكل متكرر حتى تظهر **PrE** على الشاشة.

2 اضغط على **+/-** لتشغيل / إطفاء الضوء.

3 اضغط على **Start** (البداية) لقبول التغيير.

الموديل LREL6321* / LREL6323*

الموديل LREL6323*

1 اضغط مع الاستمرار على زر **Clock** (وقت البدء) لمدة 3 ثوانٍ. اضغط على **Clock** (وقت البدء) بشكل متكرر حتى تظهر **Unit** على الشاشة.

الموديل LREL6321*

اضغط على **Settings** (الإعدادات) بشكل متكرر حتى تظهر **Unit** على الشاشة.

2 اضغط على **+/-** لتحديد **F** (فهرنهايت) أو **C** (مئوية).

3 اضغط على **Start** (البداية) لقبول التغيير.

ضبط مستوى صوت الصافرة

الموديل LREL6325*

1 اضغط على **Settings** (الإعدادات) بشكل متكرر حتى تظهر **Beep** على الشاشة.

2 اضغط على **1** لتحديد **Hi** أو **Lo** أو **Off**.

3 اضغط على **Start** (البداية) لقبول التغيير.

الموديل LREL6321* / LREL6323*

الموديل LREL6323*

1 اضغط مع الاستمرار على زر **Clock** (وقت البدء) لمدة 3 ثوانٍ. اضغط على **Clock** (وقت البدء) بشكل متكرر حتى يظهر **Beep** على الشاشة.

الموديل LREL6321*

اضغط على **Settings** (الإعدادات) بشكل متكرر حتى تظهر **Beep** على الشاشة.

2 اضغط على **+/-** لتحديد **Hi** أو **Lo** أو **Off**.

3 اضغط على **Start** (البداية) لقبول التغيير.


قفّل (الموديل LREL6321* / LREL6323*)

ميزة قفل الباب غير متوفرة في LREL6321*، بدلاً من ذلك، الوظيفة الوحيدة المتاحة للقفل هي قفل التحكم.

تعمل ميزة القفل على قفل باب الفرن تلقائيًا وتمنع تشغيل معظم أدوات التحكم في الفرن. لا تعمل على تعطيل المؤقت وضوء الفرن الداخلي.


1 اضغط مع الاستمرار على **Clear/Off** لمدة ثلاث ثوانٍ.

2 أصوات نغمة القفل، يظهر **Loc** على الشاشة (متوفر في بعض الطرز) ويومض القفل  على الشاشة.

3 بمجرد قفل باب الفرن، يتوقف مؤشر القفل  عن الوميض ويظل مضاءً.

4 لإلغاء تنشيط **lockout**، اضغط مع الاستمرار على **Clear/Off** لمدة ثلاث ثوانٍ. يتم فتح الأصوات وتظهر كلمة **Loc** على الشاشة حتى يتم إلغاء قفل عناصر التحكم.

ملحوظة

في الطرز التي لا تحتوي على وضع التنظيف الذاتي، تقوم ميزة **Lockout** بإغلاق عناصر التحكم ولكن ليس باب الفرن. مؤشر القفل  لا يومض.

ضبط التحويل التلقائي إلى الانتقالي الحراري (الموديل *LREL6325 / *LREL6323)

عند استخدام الخبز بالحمل الحراري، فإن ميزة التحويل التلقائي بالحمل الحراري ستحول تلقائيًا درجات حرارة الخبز المنتظمة إلى درجات حرارة الخبز بالحمل الحراري. عند تمكين هذه الميزة، ستعرض الشاشة درجة الحرارة المحولة الفعلية.

على سبيل المثال، إذا أدخلت درجة حرارة وصفة عادية تبلغ 350 درجة فهرنهايت وضغطت على زر START، فستعرض الشاشة درجة الحرارة المحولة البالغة 325 درجة فهرنهايت.

الموديل *LREL6325

- 1 اضغط على **Settings** (الإعدادات) بشكل متكرر حتى تظهر **AdJU** على الشاشة.
- 2 استخدم مفاتيح الأرقام لإدخال عدد الدرجات التي تريدها لضبط درجة حرارة الفرن.
- 3 اضغط على **Settings** (الإعدادات) مرة أخرى لإضافة علامة الطرح في حالة خفض درجة الحرارة.
- 3 اضغط على **Start** (البداية) لقبول التغيير.

الموديل *LREL6321 / *LREL6323

- 1 الموديل *LREL6323
اضغط مع الاستمرار على زر **Clock** (وقت البدء) لمدة 3 ثوانٍ. اضغط على **Clock** (وقت البدء) بشكل متكرر حتى تظهر **AdJU** على الشاشة.

الموديل *LREL6321

- 1 اضغط على **Settings** (الإعدادات) بشكل متكرر حتى تظهر **AdJU** على الشاشة.
- 2 اضبط عدد الدرجات المراد ضبطها:
اضغط أو اضغط مع الاستمرار على الأزرار +/- حتى يظهر العدد المطلوب من الدرجات على الشاشة.
- 3 اضغط على **Settings** (الإعدادات) مرة أخرى لإضافة علامة الطرح في حالة خفض درجة الحرارة.
- 3 اضغط على **Start** (البداية) لقبول التغيير.

الموديل *LREL6325

- 1 اضغط على **Settings** (الإعدادات) بشكل متكرر حتى يظهر **Auto** على الشاشة.
- 2 اضغط 1 لتشغيل التحويل التلقائي أو إيقاف تشغيله.
- 3 اضغط على **Start** (البداية) لقبول التغيير.

الموديل *LREL6323

- 1 اضغط مع الاستمرار على زر **Clock** (وقت البدء) لمدة 3 ثوانٍ.
- 2 اضغط على **Clock** (وقت البدء) بشكل متكرر حتى يظهر **Auto** على الشاشة.
- 3 اضغط على زر +/- لتشغيل التحويل التلقائي أو إيقاف تشغيله.

ضبط درجة حرارة الفرن

قد يختلف فرنك الجديد عن الفرن الذي تم استبداله. استخدم فرنك الجديد لبضعة أسابيع لتتعرف عليه أكثر قبل تغيير إعدادات درجة الحرارة. إذا كنت لا تزال تعتقد، بعد التعرف على الفرن الجديد، أنه ساخن جدًا أو بارد جدًا، فيمكنك ضبط درجة حرارة الفرن بنفسك.

ملحوظة

للبدء، قم برفع أو خفض منظم الحرارة 15 درجة فهرنهايت (8 درجات مئوية). جرب الفرن بالإعداد الجديد. إذا كان الفرن لا يزال بحاجة إلى ضبط، فقم برفع أو خفض منظم الحرارة مرة أخرى، باستخدام الضبط الأول كمقياس. على سبيل المثال، إذا تم الضبط أكثر من اللازم، ارفع أو اخفض الترموستات 10 درجات فهرنهايت (5 درجات مئوية). إذا لم يكن الضبط كافيًا، فقم برفع أو خفض منظم الحرارة بمقدار 20 درجة فهرنهايت (12 درجة مئوية). استمر بهذه الطريقة حتى يتم ضبط الفرن بما يرضيك.

ملحوظة

- لا يؤثر هذا الضبط على درجات حرارة الشئ سواء أو التنظيف الذاتي في الطرز المزودة بهذه الميزات. يتم الاحتفاظ بمستوى الضبط في الذاكرة بعد انقطاع التيار الكهربائي.
- يمكن زيادة درجة حرارة الفرن أو خفضها بحد أقصى 35 درجة فهرنهايت (19 درجة مئوية).
- بمجرد زيادة درجة الحرارة أو خفضها، يظهر الضبط في شاشة إعداد AdJU حتى تتم إعادة ضبطه.

الإعدادات

الموديل *LREL6323

اضغط مع الاستمرار على **Clock** لمدة 3 ثوان. ثم اضغط على مفتاح وقت البدء بشكل متكرر للتبديل وتغيير إعدادات الفرن.

الموديل *LREL6321 / *LREL6325

اضغط على زر الإعدادات بشكل متكرر للتبديل بين إعدادات الفرن وتغييرها.

يتيح لك مفتاح الإعدادات:

- ضبط وضع الساعة على مدار الساعة (12 أو 24 ساعة)
- تمكين / تعطيل التحويل التلقائي بالحمل الحراري (الموديل *LREL6323 / *LREL6325)
- ضبط درجة حرارة الفرن
- تنشيط / إلغاء تنشيط ضوء إنذار التسخين المسبق
- ضبط حجم صوت الصافرة
- تبديل مقياس درجة الحرارة بين فهرنهايت ودرجة مئوية

ضبط وضع الساعة

تم ضبط عنصر التحكم على استخدام تنسيق 12 ساعة. لإعادة ضبط الساعة إلى وضع 24 ساعة، اتبع الخطوات أدناه

الموديل *LREL6325

- 1 اضغط على زر **Settings** (الإعدادات).
- 2 اضغط على 1 للتبديل بين تنسيق 12 ساعة و 24 ساعة.
- 3 اضغط على **Start** (البدء) لقبول التغيير.

الموديل *LREL6321 / *LREL6323

- 1 الموديل *LREL6323
اضغط مع الاستمرار على زر **Clock** (وقت البدء) لمدة 3 ثوان.

الموديل *LREL6321

اضغط على زر الإعدادات.

- 2 اضغط على +/- للتبديل بين نظام 12 ساعة و 24 ساعة
- 3 اضغط على **Start** (البدء) لقبول التغيير.

ضوء الفرن

يتم تشغيل / إيقاف ضوء الفرن الداخلي تلقائيًا عند فتح الباب وإغلاقه. اضغط على زر الضوء أو اترك الباب الزجاجي مرتين لتشغيل / إطفاء ضوء الفرن يدويًا.

سينطفئ مصباح الفرن بعد دقيقة و 30 ثانية لتوفير الطاقة.

ملحوظة

- لا يمكن تشغيل ضوء الفرن إذا كانت وظيفة التنظيف الذاتي "Self Clean" (الموديل *LREL6323 / *LREL6325) نشطة.

مؤقت تشغيل / إيقاف

تعمل ميزة **Timer On / Off** (مؤقت تشغيل / إيقاف) كمؤقت إضافي في المطبخ يصدر صوتًا عند انتهاء الوقت المحدد. ولكنها لا تبدأ الطهي أو توقفه.

يمكن استخدام ميزة **Timer On / Off** (تشغيل / إيقاف مؤقت) أثناء أي من وظائف التحكم في الفرن الأخرى.

ضبط التأخير

1 اضغط على زر **Timer On / Off** (مؤقت تشغيل / إيقاف) مرة واحدة لضبط الوقت بالساعات والدقائق، أو اضغط على الزر مرتين لضبط الوقت بالدقائق والثواني. تومض كلمة **TIMER** على الشاشة.

2 أدخل المدة الزمنية المطلوبة.

الموديل *LREL6325

استخدم أزرار الأرقام.

الموديل *LREL6321 / *LREL6323

استخدم الأزرار +/-.

3 اضغط على **Timer On / Off** لبدء المؤقت. يظهر العد التنازلي للوقت المتبقي على الشاشة.

ملحوظة

إذا لم يتم الضغط على **Timer On / Off** (مؤقت تشغيل / إيقاف)، يعود المؤقت إلى توقيت اليوم.

4 عندما يصل عداد الوقت إلى 0:00، يظهر **End** على الشاشة. تصدر الساعة صفيرًا كل 15 ثانية حتى يتم الضغط على زر **Timer On / Off**.

ملحوظة

إذا لم يكن الوقت المتبقي معروفًا على الشاشة، فاسترجع الوقت المتبقي بالضغط على **Timer On / Off**.

إلغاء التأخير

- 1 اضغط على **Timer On / Off** مرة واحدة. يعود العرض إلى الوقت من اليوم.

ملحوظة

الضغط على **Clear/Off** (مسح/إيقاف) لن يؤدي إلى إيقاف تشغيل المؤقت.

تغيير إعدادات الفرن

الساعة

يجب ضبط الساعة على الوقت الصحيح من اليوم حتى تعمل وظائف توقيت الفرن التلقائي بشكل صحيح.

الموديل *LREL6325

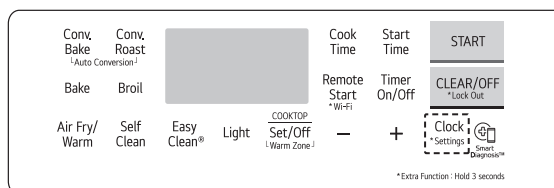
1 اضغط على **Clock** (الساعة).

2 اضغط على الأرقام لإدخال الوقت.

3 اضغط على **Start** (البداية).

الموديل *LREL6323

1 اضغط على زر **Clock** وسيومض الوقت على الشاشة.



2 اضغط على الزرين **+/-** لضبط الوقت الصحيح من اليوم.

3 اضغط على **Start** (البداية).

الموديل *LREL6321

1 اضغط على **Clock** (الساعة).

2 اضغط على الأزرار **+/-** لضبط الوقت.

3 اضغط على **Start** (البداية).

ملحوظة

- لا يمكن تغيير الوقت من اليوم أثناء دورة الخبز المؤقت أو التنظيف الذاتي (متوفر في بعض الطرز).
- للتحقق من الوقت من اليوم الذي تعرض فيه الشاشة معلومات أخرى، اضغط على **Clock**.
- إذا لم يتم الضغط على مفاتيح أخرى خلال 25 ثانية من الضغط على الساعة، فستعود الشاشة إلى الإعداد الأصلي.
- إذا كان وقت العرض يومض، فربما تكون قد تعرضت لانقطاع التيار الكهربائي. أعد ضبط الوقت.

الحد الأدنى والحد الأقصى من الإعدادات الافتراضية

تحتوي جميع الميزات المدرجة على حد أدنى وحد أقصى للوقت أو درجة الحرارة التي يمكن إدخالها في عنصر التحكم. يصدر صوت صفير في كل مرة يتم فيها الضغط على الزر.

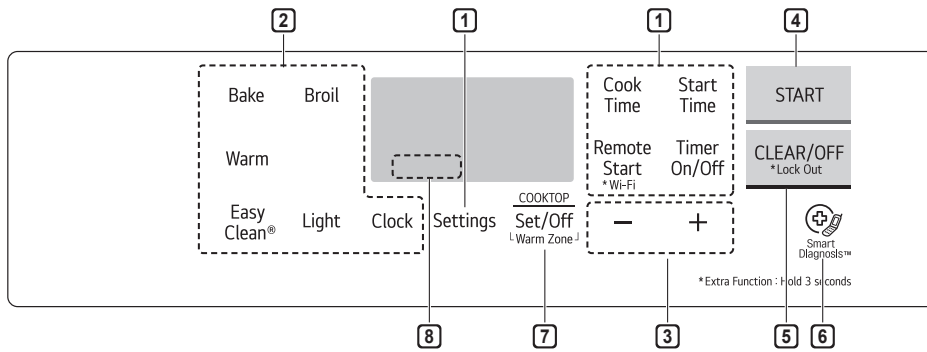
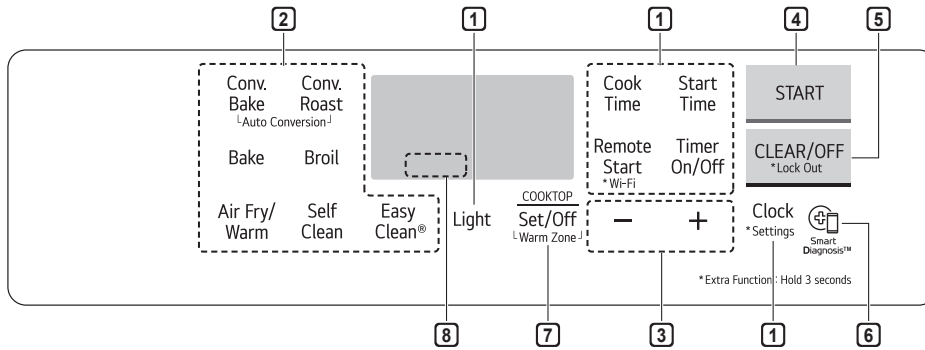
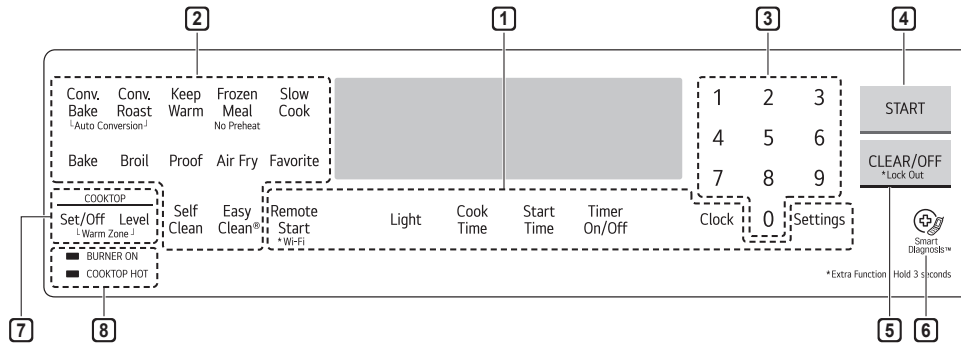
تصدر نغمتان قصيرتان إذا كان إدخال درجة الحرارة أو الوقت أقل من الحد الأدنى أو أعلى من الحد الأقصى لإعداد الميزة.

المزايا	الحد الأدنى لدرجة الحرارة / الوقت	الحد الأقصى لدرجة الحرارة / الوقت	افتراضي
الساعة	12 ساعة	1:00 ساعة / دقيقة	12:59 ساعة / دقيقة
	24 ساعة	0:00 ساعة / دقيقة	23:59 ساعة / دقيقة
الموقت (LREL6325*)	0:01 ثانية / دقيقة	11:59 ساعة / دقيقة	
الموقت LREL6323*) (LREL6321)	0:10 ثانية / دقيقة	11:59 ساعة / دقيقة	
مدة الطهي	0:01 دقيقة	11:59 ساعة / دقيقة	
الانتقال الحراري الخبز	300 درجة فهرنهايت / 150 درجة مئوية	550 درجة فهرنهايت / 285 درجة مئوية	350 درجة فهرنهايت (325 درجة فهرنهايت) 12 ساعة
الانتقال الحراري التحميص	300 درجة فهرنهايت / 150 درجة مئوية	550 درجة فهرنهايت / 285 درجة مئوية	350 درجة فهرنهايت (325 درجة فهرنهايت) 12 ساعة
الشوي والتحمير	منخفضة	مرتفعة	مرتفعة / 3 ساعة
الخبز	170 درجة فهرنهايت / 80 درجة مئوية	550 درجة فهرنهايت / 285 درجة مئوية	350 درجة فهرنهايت 12 ساعة
المفضلة ① - خبز	170 درجة فهرنهايت	550 درجة فهرنهايت	375 درجة فهرنهايت 12 ساعة
المفضلة ② - اللحوم	300 درجة فهرنهايت	550 درجة فهرنهايت	325 درجة فهرنهايت 12 ساعة
المفضلة ③ - الدجاج	300 درجة فهرنهايت	550 درجة فهرنهايت	350 درجة فهرنهايت 12 ساعة
وجبة مجمدة	300 درجة فهرنهايت	550 درجة فهرنهايت	400 درجة فهرنهايت 12 ساعة
مقلدة هوائية	300 درجة فهرنهايت	550 درجة فهرنهايت	400 درجة فهرنهايت 12 ساعة
طهو بطيء	منخفضة	مرتفعة	مرتفعة / 12 ساعة
التخمير			12 ساعة
الحفاظ على الطعام ساخنًا			3 ساعة
التنظيف الذاتي (على بعض الموديلات)	3 ساعة	5 ساعة	4 ساعة
تقنية التنظيف السهل @EasyClean			10 دقيقة

* استخدام التحويل التلقائي (الموديل *LREL6321 / *LREL6325)

• أوقات وضع الطهي الافتراضية بدون تحديد وقت الطهي.

عملية نظرة عامة على لوحة التحكم



ملحوظة



للحصول على أفضل النتائج، اضغط على الأزرار الموجودة في المنصف من شريط التوقيت الثانوي للزر.
قد لا تعمل الأزرار بشكل صحيح الفغط عليها بع يدًا جافة عن المراكز.

زر Clear Off / Lockout 5

Smart Diagnosis™ 6

حجم في موقد الطهي 7

المميزات 1

حجم بالفرن 2

ماتياج الأرقام أو أزرار +/- 3

زر البدء 4

مؤشر حرارة الموقد 8

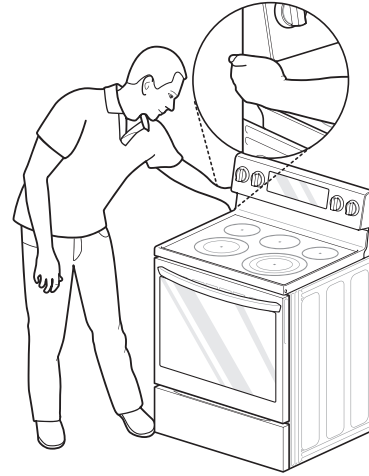
يظهر مؤشر الموقد على الشاشة طالما أن أي سطح طهي ساخن جدًا بحيث لا يمكن لمسه. يظهر بعد إيقاف تشغيل الفرن حتى يبرد السطح إلى حوالي 150 درجة فهرنهايت. يظهر مؤشر "حرارة الموقد" COOKTOP HOT في كل مرة دورة الطهي الذي.

وقت الوميض

إذا كان فرنك يعرض ساعة وامضة، اضغط على Clock (أو اضغط على أي مفتاح لإيقاف الوميض).

تعشيق جهاز مكافحة الانقلاب

- حرك الجهاز قريباً بدرجة كافية من الفتحة لتوصيله بالمقبس.
- قم بتحريك الجهاز إلى موضعه مع ضمان انزلاق الساق الخلفية أسفل الدعامة المضادة للانقلاب. يجب أن يجلس الجهاز على الحائط الخلفي عند تثبيته بشكل صحيح.
- حاول بعناية قلب الجهاز للأمام للتأكد من أن الدعامة المضادة للانقلاب تعمل بشكل صحيح. إذا تم تركيبه بشكل صحيح، فإن الدعامة المانعة للانقلاب ستمنع إمالة الجهاز. إذا كان من الممكن قلب الجهاز، فأعد تثبيت الجهاز حتى يتم تثبيت كثيفة منع الانقلاب بشكل صحيح ولن يميل الجهاز للأمام.
- شغل الطاقة الكهربائية. تحقق من الجهاز للتشغيل السليم.



اختبار التشغيل

تحقق مما إذا كان الجهاز مثبتاً بشكل صحيح وقم بتشغيل دورة اختبار.

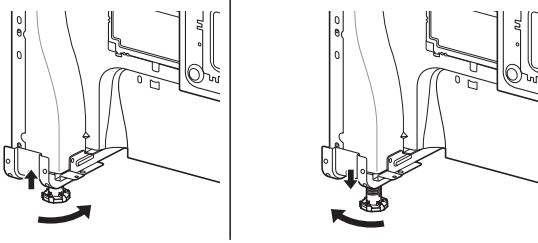
- 1 قبل استخدام الموقد لأول مرة، قم بتنظيفه بمنظف السيراميك. يساعد هذا في حماية الجزء العلوي ويجعل التنظيف أسهل.
- 2 اضغط على **Clear/Off** (مسح/إيقاف) لبدء الاختبار.
- 3 قم بتشغيل كل موقد على الإعداد **Hi** للتحقق من أن عناصر تسخين السطح تعمل بشكل صحيح. يجب أن تتوهج العناصر باللون الأحمر وتشتع الحرارة، ويجب أن تدور وتتوقف بشكل دوري حتى عندما يكون الإعداد في وضع **Hi**. يمنع هذا التدوير الزجاج الخزفي من التصدع بالصدمة الحرارية.
- 4 هام: منطقة الاحتراق لا تستهلك طاقة كافية للتوهج باللون الأحمر. بعد حص جميع عناصر تسخين السطح، تحقق من نظام القفل بالضغط على مسح/إيقاف لمدة ثلاث ثوانٍ. يجب قفل باب الفرن فقط في طرازي **LREL6323** و **LREL6325**. اضغط على مسح/إيقاف لمدة ثلاث ثوانٍ لتعطيل وظيفة القفل. يجب أن تقوم وظيفة القفل بتعطيل عناصر التحكم في الفرن.
- 5 تحقق الآن من عمل الفرن. اضغط على **Bake** واضغط على مفاتيح الأرقام لضبط درجة حرارة الفرن على 350 درجة فهرنهايت.
- 6 يجب أن ينتهي الفرن من التسخين المسبق خلال 15 دقيقة. يجب أن تعمل مروحة الحمل الحراري أثناء التسخين المسبق للفرن. الموديل **LREL6325***
- 7 بعد التحقق من تشغيل الفرن، ارفع درجة الحرارة إلى 450 درجة فهرنهايت واترك الفرن مفتوحاً لمدة ساعة على الأقل للمساعدة في إزالة أي زيت قد يسبب الدخان والروائح عند استخدام الفرن لأول مرة.

ملحوظة

قد يخرج الدخان من الجهاز عند استخدامه لأول مرة.

تسوية الجهاز

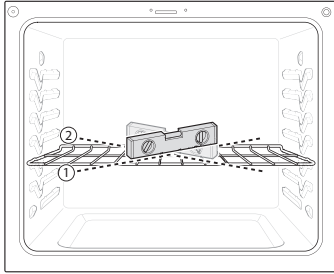
قم بضبط المستوى عن طريق ضبط أرجل التسوية باستخدام مفتاح ربط. قد يؤدي تمديد المساقين قليلاً إلى تسهيل إدخال الساق الخلفية في الدعامة المضادة للانقلاب.



استخدم مستوى للتحقق من التعديلات الخاصة بك. ضع المستوى قطرياً على رف الفرن، وتحقق من كل اتجاه لمعرفة المستوى.

تحقق أولاً من الاتجاه ①.

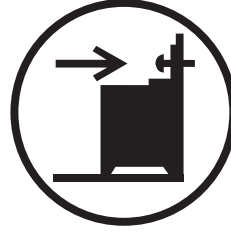
ثم تحقق من الاتجاه ②. إذا لم يظهر المستوى المستوى على الرف، فاضبط أرجل التسوية بمفتاح ربط.



تركيب جهاز منع الانقلاب

تحذير

خطر الانقلاب



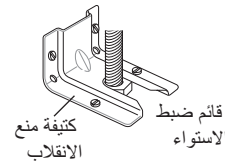
مساند منع الانقلاب



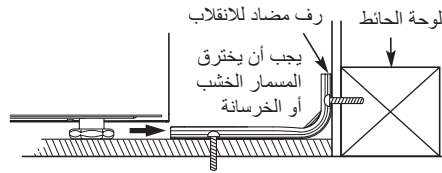
تنبيه، احتمالية الإمالة

- قد ينجح طفل أو شخص مراقب في قلب هذا الفرن وقد تحدث الوفاة. تحقق من تركيب كتيفة منع الانقلاب. تحقق من تشييق كتيفة منع الانقلاب عند نقل الفرن.
- لا تتم بتشغيل الفرن بدون تركيب كتيفة منع الانقلاب في مكانها. قد يؤدي عدم الالتزام بهذه التعليمات إلى الوفاة أو حروق خطيرة لدى الأطفال والمراهقين.

• لمنع انقلاب الجهاز، يجب تركيب وسائل التثبيت هذه.



للتحقق من تركيب قائم الاستواء في كتيفة منع الانقلاب، أمسك بالحافة الخلفية العلوية للموقد وحاول إمالة إلى الأمام بحذر.



حدد موقع قوس منع الانقلاب باستخدام القالب

يتم حزم دعامة مانعة للرأس مع القالب. تتضمن التعليمات المعلومات الضرورية لإكمال التثبيت. اقرأ واتبع صحيفة تعليمات تثبيت الجهاز (نموذج).

ملحوظة

هام - وفر لاستخدام المفتش الكهربائي المحلي



30 بوصة (سم 76.2)

30* بوصة (سم 76.2)

حد أدنى

15** بوصة (سم 38.1)

36 بوصة (سم 91.4)

* 30 بوصة (76.2 سم) خلوص كحد أدنى بين الجزء العلوي من سطح الطهي وقاع خزانة خشبية أو معدنية غير محمية ؛ أو 24 بوصة (60.9 سم) كحد أدنى عندما يكون الجزء السفلي من الخشب أو الخزانة المعدنية محميًا بما لا يقل عن 1 / 4 لوح طاحن مثبث للهب مقاس 4 بوصات (6.4 سم) مغطى بما لا يقل عن 28 من ألواح الصلب 0.015، MSG بوصة (0.381 مم) من الفولاذ المقاوم للصدأ، 0.024 بوصة (0.610 مم) من الألومنيوم أو 0.020 بوصة (0.508 مم) من النحاس.

تثبيت الجهاز

تفريغ وتحريك الجهاز

اختيار الموقع المناسب

تنبيه

- تجنب وضع الخزانات فوق الجهاز. لتقليل الخطر الناجم عن الوصول إلى اللهب المكشوف لمواقد التشغيل، قم بتثبيت غطاء تهوية على الجهاز الذي يبرز للأمام بخمس بوصات على الأقل عن مقدمة الخزانات.
- تأكد من أن أغطية الجدران، ولوح التقطيع، والخزانات حول الجهاز يمكنها تحمل الحرارة (حتى 194 درجة فهرنهايت) الناتجة عن الجهاز. قد يحدث تغير في اللون أو تلطيخ أو ذوبان. تم تصميم هذا الجهاز ليتوافق مع الحد الأقصى المسموح به لدرجة حرارة خزانة الخشب البالغة 194 درجة فهرنهايت.
- قبل تثبيت الجهاز في منطقة مغطاة بمشمع أو أغطية أرضية اصطناعية أخرى، تأكد من أن غطاء الأرضية يمكنه تحمل درجات حرارة لا تقل عن 200 درجة فهرنهايت (93 درجة مئوية).
- استخدم وسادة معزولة أو خشب رقائقي 1/4 بوصة (0.64 سم) أسفل الجهاز في حالة تثبيت الجهاز فوق السجاد.

يجب دائماً توصيل الجهاز بأخذ كهربائي مؤرض فردي خاص به. هذا يمنع التحميل الزائد لدوائر الأسلاك المنزلية التي قد تسبب خطر الحريق من الأسلاك المحمومة. يوصى بتوفير دائرة منفصلة تخدم هذا الجهاز فقط.

تنبيه

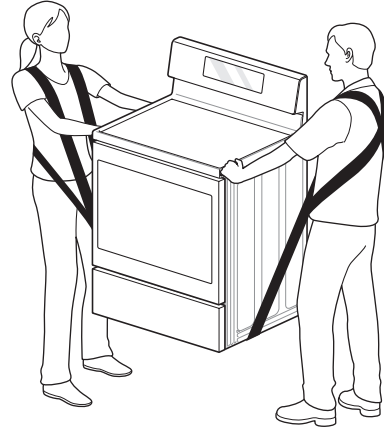
- يجب عليك استخدام شخصين أو أكثر لتحريك الجهاز وتثبيته. (مخاطر الوزن المفرط) قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى إصابة الظهر أو إصابة أخرى.
- لا تستخدم مقابض الأبواب لدفع أو سحب الجهاز أثناء التثبيت أو عند نقل الجهاز للتنظيف أو الخدمة. قد يؤدي القيام بذلك إلى إلحاق ضرر جسيم بباب الجهاز.

قم بإزالة مواد التغليف والأغشية الواقية والشريط اللاصق وأي ملصقات مؤقتة من مجموعتك قبل الاستخدام. لا تقم بإزالة أي ملصقات من نوع التحذير أو ملصق رقم الطراز والرقم التسلسلي أو الورقة الفنية الموجودة في الجزء الخلفي من الجهاز.

لإزالة أي شريط أو صمغ متبقي، افرك المنطقة بقوة بإبهامك. يمكن أيضاً إزالة الشريط أو بقايا الصمغ بسهولة عن طريق فرك كمية صغيرة من صابون الأطباق السائل على المادة اللاصقة بأصابعك. يُسمح بالماء الدافئ ويُجفف.

لا تستخدم الأدوات الحادة أو كحول الفرك أو السوائل القابلة للاشتعال أو المنظفات الكاشطة لإزالة الشريط اللاصق أو الصمغ. يمكن أن تلحق هذه المنتجات الضرر بسطح مجموعتك.

مجموعتك ثقيلة ويمكن تركيبها على أرضيات ناعمة مثل الفينيل أو السجاد. توخ الحذر عند تحريك الجهاز على هذا النوع من الأرضيات. استخدم حزاماً عند تحريك الجهاز لمنع إتلاف الأرضية. أو قم بتحريك الجهاز على الورق المقوى أو الخشب الرقائقي لتجنب إتلاف غطاء الأرضية.

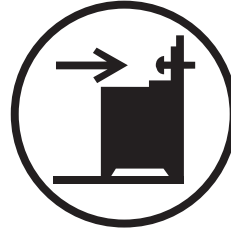


قبل تركيب الموقد

تحذير

خطر الانقلاب

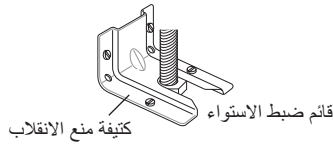
- قد ينحج طفل أو شخص مرهق في قلب هذا الفرن وقد تحدث الوفاة. تحقق من تركيب كتيفة منع الانقلاب. تحقق من تعشيق كتيفة منع الانقلاب عند نقل الفرن.
- لا تقم بتشغيل الفرن بدون تركيب كتيفة منع الانقلاب في مكانها. قد يؤدي عدم الالتزام بهذه التعليمات إلى الوفاة أو حروق خطيرة لدى الأطفال والمراهقين.



مساند منع الانقلاب



تنبيه، احتمالية الإمالة



كتيفة منع الانقلاب

قائم ضبط الاستواء

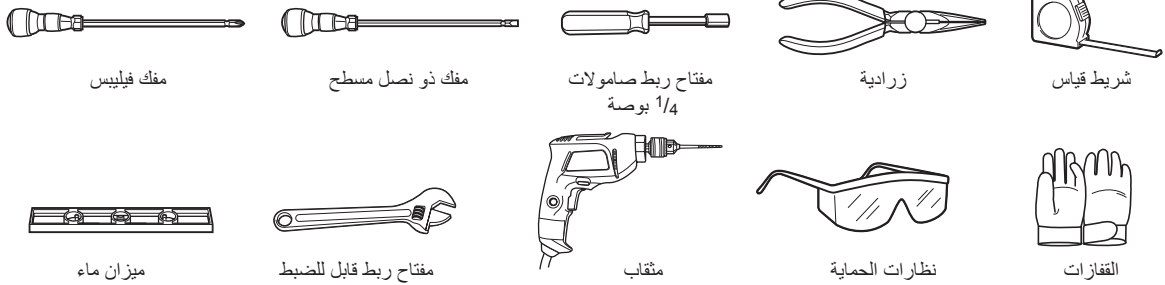
للتحقق من تركيب قائم الاستواء في كتيفة منع الانقلاب، أمسك بالحافة الخلفية العلوية للموقد وحاول إمالة إلى الأمام بحذر.

إذا كنت لم تحصل على كتيفة منع الانقلاب مع المنتج الذي اشتريته، فاتصل على الرقم 920005498 للحصول على كتيفة دون أي تكلفة.

تحذير

- ينبغي اتباع المعلومات الواردة في هذا الدليل بحذافيرها. قد ينتج عن عدم القيام بذلك نشوب حريق أو صدمة كهربائية أو إتلاف الممتلكات أو إصابة شخصية أو الوفاة.
- قم بارتداء القفازات خلال إجراءات التركيب. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى إصابة جسدية.

الأدوات اللازمة



مفك فيليبس

مفك ذو نصل مسطح

مفتاح ربط صامولات 1/4 بوصة

زرادية

شريط قياس

ميزان ماء

مفتاح ربط قابل للضبط

مثقاب

نظارات الحماية

القفازات

الأجزاء الواردة مع المنتج



جلب التثبيت (4)

مسامير الربط (4)

قالب (1)

طقم كتيفة منع الانقلاب (1)

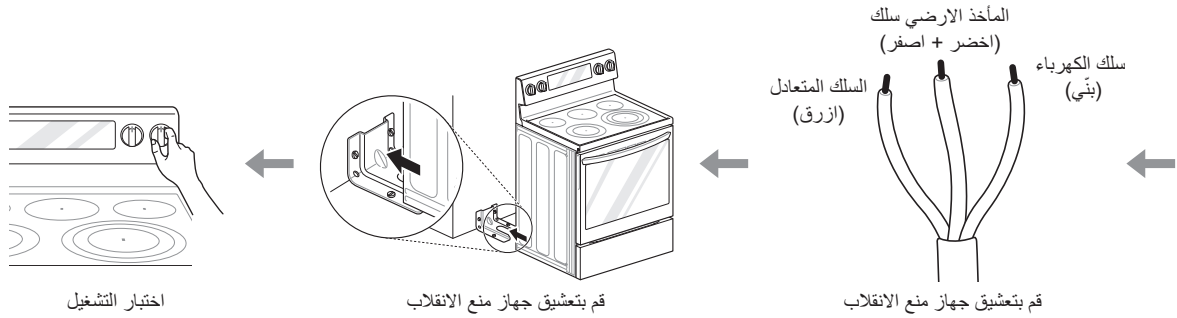
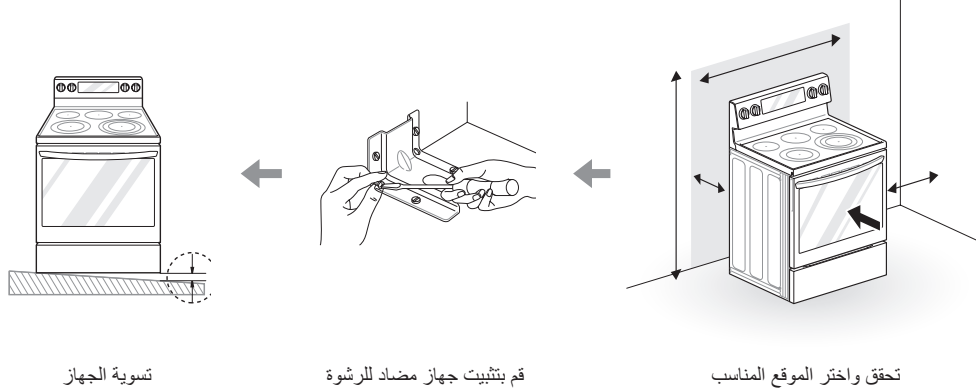
ملحوظة

- التزم بكل الأكواد واللوائح التنظيمية.
- اطلب من الفني القائم بالتركيب أن يريك مكان قاطع الدائرة أو المصهر. قم بتمييزه من أجل سهولة الرجوع إليه.
- ثمة احتياطات أمان ينبغي عليك اتباعها كتلك المتبعة عند استعمال أي جهاز تنبعث منه الحرارة.
- تأكد من تركيب الموقد وتأريضه بشكل مناسب بواسطة فني تركيب أو فني خدمة مؤهل.
- يجب عدم تركيب الجهاز خلف الباب المزين لتجنب فرط السخونة.
- إذا كان الموقد سيتم وضعه فوق قاعدة، فينبغي تركيب منع الانقلاب لمنع انزلاق الجهاز من فوق تلك القاعدة.

التركيب

نظرة عامة على التثبيت

يرجى قراءة إرشادات التثبيت التالية أولاً بعد شراء هذا المنتج أو نقله إلى مكان آخر.



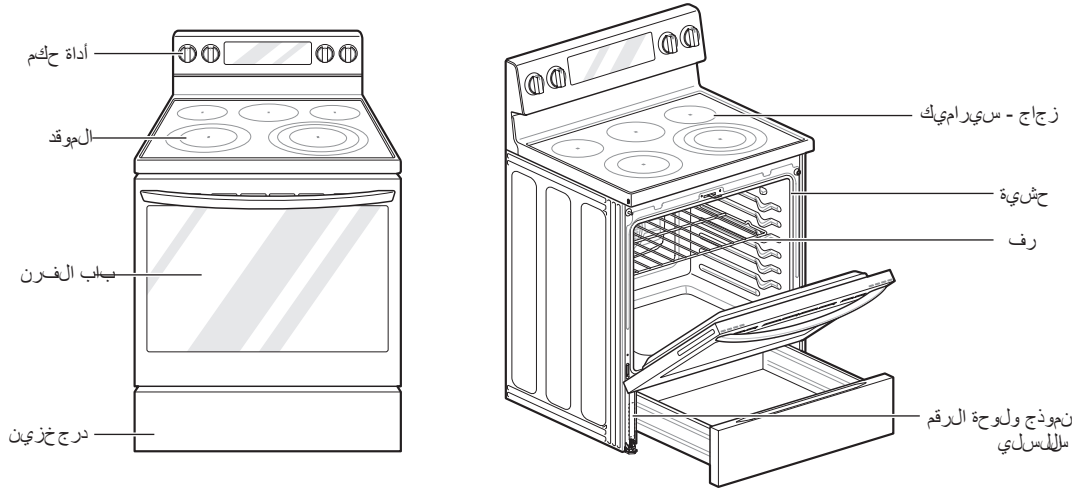
مواصفات المنتج

قد يختلف المظهر والمواصفات المذكورة في هذا الدليل بسبب التحسينات المستمرة على المنتج.

موديلات جهاز الفرن	LREL6325*، LREL6323*، LREL6321*
متطلبات كهربائية	LREL6325* - 240~220 فولت، 60/50 هيرتز: 11.9 كيلو وات LREL6323* - 240~220 فولت، 60/50 هيرتز: 11.9 كيلو وات LREL6321* - 240~220 فولت، 60/50 هيرتز: 12.1 كيلو وات
وصف	موقد كهربائي مزود بفرن أحادي
الأبعاد الخارجية	29 7/8 بوصة (العرض) 46 1/2 بوصة (الارتفاع) 26 x 1/2 بوصة (العمق) (العمق عند غلق الباب باستثناء مقبض الباب) 75.9 سم (العرض) 118.1 سم (الارتفاع) 67.4 x بوصة (العمق) (العمق عند غلق الباب باستثناء مقبض الباب)
ارتفاع سطح الطهي	36 بوصة (91.4 سم)
السعة الإجمالية	6.3 قدم مكعبة

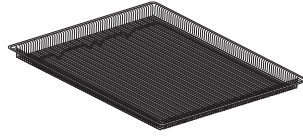
لا يتم توفير وظيفة التنظيف الذاتي إلا في الطراز LREL6323*، LREL6325*.

نظرة عامة على المنتج القطع



المستلزمات

لمدرجة مع لوحة

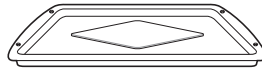


صينية القلي الهوائية
- فقط الموديل LREL6323*, LREL6325*

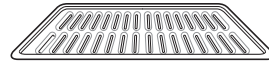


رفيقياسي
- الموديل LREL6325* (2 لكل وحدة)
- الموديل LREL6321* / LREL6323* (2 لكل وحدة)

الملاحقات الاختيارية



وعاء الشوي



شبكة

ملحوظة

- اصل بخدمة عملاء LG على الرقم 920005498 أو 20004123 في حال الفقدان أي ملحق.
- لا تستخدم سوى المكونات المعتمدة فاعل على سلامتك ولإطالة عمر المنتج.
- لا تحمل شركة التصنيع مسؤولية عطل المنتج أو الحوادث التي قد تسبب استخدامها مكون أو أجزاء غير معتمدة مشرواؤ بشكل فني.
- لا تصور الوارد في هذا الدليل قد كون ملحقه عن المكونات والحقول الصناعية والتي غير ما شركة التصنيع بدون إخطار مسبق من أجل تحسين المنتج.
- لا يتم تصنيع هذا الجهاز ليتم تشغيله باستخدام عدد زمني خارجي أو جهاز فني للتحكم فيه عيب.

قم بطهي اللحوم والدواجن طهيًا كاملاً

- للحماية من الأمراض المنقولة عبر الطعام، احرص على طهي اللحوم والدواجن طهيًا كاملاً.

استعمال أرفف الفرن

- تشتمل الأرفف على حافة خلفية مقلوبة إلى أعلى لمنع انسحابها خارج تجويف الفرن.
- عند إزالة الرف، قم بدفعه مباشرة حتى التوقف، ثم ارفع الجزء الأمامي من الرف وادفعه للخارج.
- عند استبدال الرفوف، ضع نهاية الرف على الدعم ، ثم امل الطرف الأمامي للرف وادفعه الى الداخل.

تنبيه

- أعد تركيب أرفف الفرن قبل تشغيله لمنع الإصابة بالحروق.
- لا تقم بتغطية الأرفف بورق الألومنيوم (الفويل) أو أي مادة أخرى أو وضع أي شيء في قعر الفرن. سيؤدي القيام بذلك إلى الحصول على مخبوزات غير جيدة وقد يؤدي إلى إتلاف قعر الفرن.
- لا تضع أرفف الفرن إلا عندما يكون الفرن بارداً.

الأجهزة المستعملة

تنبيه

- يجب تعطيل الأجهزة المستعملة لتكون غير صالحة للاستعمال قبل التخلص منها حتى لا تشكل خطراً. لتحقيق ذلك، افصلها عن مصدر التيار الكهربائي وافصل كابل إمداد الطاقة.

لحماية البيئة، يجب التخلص من الأجهزة المستعملة بشكل صحيح.

- يجب عدم التخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية.

دليل التركيب للتوافقية الكهربائية (EN 61000-3-2 & EN 61000-3-12)

يتوافق هذا الجهاز مع IEC (EN) 61000-3-12.

دليل التركيب الخاص بالمصباح (EN 61000-3-3 & EN 61000-3-11)

- هذا الجهاز مُعد لغرض توصيله بنظام الإمداد بالطاقة الكهربائية مع الحد الأقصى المسموح به لمقاومة النظام والتي تبلغ 0.2188, (LREL6325*) أوم وذلك عند نقطة الواجهة (صندوق الإمداد بالطاقة) الخاص بمزود طاقة المستخدم. يجب أن يتأكد المستخدم من 0.2117 (LREL6321*)، 0.2108 (LREL6323*) توصيل الجهاز بنظام الإمداد بالطاقة الكهربائية المستوفي للشروط الموضحة بالأعلى. يمكن للمستخدم عند الضرورة أن يطلب من شركة إمدادات الكهرباء العامة نظام المقاومة عند نقطة الواجهة.

استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد	
لائحة المفوضية (الاتحاد الأوروبي) رقم 801 / 2013 و (الاتحاد الأوروبي) رقم 1275 / 2008 ،	
المعيار المطبق EN 50564:2011	
وات 1.00	وضع معلومات استهلاك الطاقة
وات 2.00	استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد للشبكة
5 دقائق	المدة الزمنية التي تقوم بعدها وظيفة إدارة الطاقة، أو أي وظيفة مماثلة، بتحويل الجهاز تلقائياً إلى وضع الاستعداد و / أو إيقاف التشغيل و / أو حالة الاستعداد الشبكي

الأمان خلال الاستخدام

- لا تلمس أرفف الفرن بينما تكون ساخنة.
- إذا كان من الضروري خلع رف بينما كان الفرن ساخناً، فلا تترك حامل الأواني يلامس عنصر التسخين الساخن في الفرن.
- توخ الحذر عند استخدام مزايا الطهي المضبوط زمنياً أو الطهي المؤجل زمنياً. استخدام العداد الزمني "التايمر" الأوتوماتيكي عند طهي اللحوم المجففة أو المجمدة ومعظم أنواع الفواكه والخضروات. ينبغي تبريد الأطعمة التي قد تفسد بسهولة مثل اللبن والبيض والسّمك واللحوم والدواجن أولاً في الثلاجة. حتى عندما تكون مبردة يجب عدم تركها في الفرن لأكثر من ساعة قبل بدء الطهي وينبغي إخراجها فور اكتمال الطهي. قد يؤدي تناول أطعمة فاسدة إلى الإصابة بالمرض نتيجة التسمم الغذائي.
- قد تصبح الأجزاء التي يسهل الوصول إليها ساخنة عند استخدام الشبكة.
- لا تضع الطعام أو أواني الطهو في قاع تجويف الفرن. سيؤدي القيام بذلك إلى إتلاف التشطيب النهائي لقعر الفرن تلقاً دائماً.
- لا تستخدم الماء في إطفاء الحرائق المشتعلة بسبب الدهون. في حالة نشوب أي حريق في الفرن، اترك باب الفرن مغلقاً وأوقف تشغيل الفرن. إذا استمر الحريق، فألق صودا الخبيز على الحريق أو استخدم مطفأة حريق. لا تضع الماء أو الدقيق على الحريق. قد يتحول الدقيق إلى مادة متفجرة وقد تزيد الماء من انتشار حريق الدهون وقد تسبب في إصابة شخصية.
- اسحب رف الفرن إلى موضع القفل والتوقف عند وضع الطعام أو إخراجها من الفرن. يساعد ذلك في تجنب الحروق الناجمة عن لمس الأسطح الساخنة للباب وجدران الفرن.
- لا تستخدم الفرن في حالة التوهج الموضعي لعنصر التسخين خلال الاستخدام أو في حالة ظهور علامات التلف الأخرى. يشير التوهج الموضعي إلى أن عنصر التسخين ربما يكون معطلاً ويشير إلى حرق محتمل أو نشوب حريق أو خطر الصدمة الكهربائية. أوقف تشغيل الفرن فوراً واستبدل عنصر التسخين بواسطة فني خدمة مؤهل.
- عند استخدام أكياس الطهي أو التحميص في الفرن، اتبع توجيهات الشركة المصنعة لها.

الأمان عند التنظيف (الموديل LREL6325* / LREL6323*)

- افتح نافذة أو أدر مروحة التهوية أو الشفاط قبل التنظيف الذاتي.
- إذا كان الفرن شديد الاتساخ بالزيت، فقم بتنظيف الفرن باستخدام وظيفة التنظيف الذاتي قبل استخدام الفرن مجدداً. قد يتسبب الزيت في نشوب حريق.
- امسح الزيت المترسب بكثافة من قعر الفرن قبل استخدام وظيفة التنظيف الذاتي.
- لا تستخدم منظفات الأفران. ينبغي عدم استخدام منظفات الأفران التجارية أو الطلاء الواقي لبطانة الأفران من أي نوع داخل أو حول أي جزء من أجزاء الفرن.
- لا تحتفظ بالطيور الأليفة داخل المطبخ. تتسم صحة الطيور بالحساسية الشديدة للأدخنة المنبعثة خلال دورة التنظيف الذاتي للفرن. قد تكون تلك الأدخنة ضارة أو قاتلة للطيور. انقل الطيور إلى غرفة جيدة التهوية.
- قم بتنظيف الأجزاء المدرجة في هذا الدليل فقط في دورة التنظيف الذاتي. قبل التنظيف الذاتي للفرن، قم بإزالة صينية الشواء وجميع أرفف الفرن ومسبار اللحوم وأي أدوات أو طعام من الفرن.
- تعليمات هامة. يعرض الفرن كود الخطأ F وتنطلق ثلاثة صافرات طويلة خلال عملية التنظيف الذاتي في حالة التعطل في وضع التنظيف الذاتي. افصل التيار الكهربائي الواصل إلى المصهر الرئيسي أو القاطع أو اطلب من فني مؤهل صيانة الفرن.
- من الطبيعي أن تكون وحدة الطهي في الموقد ساخنة خلال دورة التنظيف الذاتي. ومن ثم، ينبغي تجنب لمس وحدة الطهي خلال دورة التنظيف الذاتي.
- لا تصب الماء البارد فوق فرن ساخن من أجل التنظيف. قد يتسبب القيام بذلك في تعطل الفرن.
- تأكد أن مصابيح الفرن باردة قبل التنظيف.
- لا تنظف حشية الباب. تعد حشية الباب من العوامل اللازمة لإحكام سد الباب بشكل جيد. ينبغي توخي الحذر حتى لا يتم حك أو إتلاف أو تحريك الحشية.
- في حالة نشوب حريق في الفرن خلال التنظيف الذاتي، أوقف تشغيل الفرن وانتظر حتى يخبث الحريق. لا تفتح الباب عنوة. قد يؤدي ضخ الهواء الطلب عند درجات حرارة التنظيف الذاتي إلى انفجار اللهب من الفرن. قد يؤدي الفشل في اتباع هذه التعليمات إلى حروق خطيرة.
- يجب عدم استخدام جهاز التنظيف بالبخار.
- يجب إزالة الانسكاب الزائد قبل التنظيف.

- **اختيار حجم الشعلة المناسب.** في الأوعية والأواني الصغيرة، استخدم عناصر تسخين أصغر. في الأوعية والأواني الكبيرة، استخدم عناصر تسخين أكبر. حدد الأواني التي تشتمل على قيعان مسطحة بحيث تكون كبيرة بما يكفي لتغطية عناصر التسخين. يؤدي استخدام أواني ذات أحجام أقل إلى تعرض جزء من عنصر التسخين إلى التواصل المباشر وقد يؤدي إلى احتراق الملابس.
- **أواني الطهي المصقولة.** لا تتناسب سوى أنواع معينة من الزجاج أو الزجاج الخزفي أو الأواني الصيني أو أواني الطهي المصقولة الأخرى من أجل الحصول على خدمة عالية المستوى دون الانكسار بسبب التغير المفاجيء في درجة الحرارة.
- لا تقم بالطهي مباشرة على الزجاج. استخدم أواني الطهي دائماً.
- أوقف دائماً تشغيل الوحدات السطحية قبل رفع أواني الطهي.
- **أدر مقابض أواني الطهي إلى الداخل بحيث لا تمتد بما يتجاوز الوحدات السطحية المجاورة.** يؤدي ذلك إلى تقليل الحروق وإشعال المواد القابلة للاشتعال والانسكاب بسبب التلامس غير المقصود مع أواني الطهي.
- قم فوراً بتنظيف الانسكابات فوق منطقة الطهي لمنع صعوبة التنظيف لاحقاً.
- قد تنبعث من بعض المنظفات أدخنة خطيرة في حالة وضعها على سطح ساخن.
- ضع الوعاء دائماً في وسط وحدة السطح التي تطفئ فوقها. لا تترك الوحدات السطحية دون الإشراف عليها عند ضبط مستويات حرارة مرتفعة. قد يؤدي التلامس المناسب بين أواني الطهي والشعلة إلى تحسين الكفاءة. قد يتسبب الغليان الزائد في انبعاث الدخان وقد تتسبب انسكابات الشحوم في نشوب حريق.
- **قم بتنظيف وحدة الطهي بمنتهى الحذر.** لا تستخدم قطع إسفنجية أو قماشية لمسح الانسكابات الواقعة على منطقة الطهي الساخنة. استخدم قطعة تنظيف معدنية مناسبة. في حالة استخدام إسفنجية مبللة أو قطعة قماش مبللة لمسح الانسكابات فوق منطقة طهي ساخنة، فإنها قد تتسبب في حروق بسبب البخار. قد تنبعث من بعض المنظفات أدخنة ضارة في حالة وضعها على سطح ساخن.
- لا تقم بتشغيل الوحدات السطحية قبل وضع أواني الطهي.
- لا تخزن الأشياء الثقيلة فوق سطح وحدة الطهي لأنها قد تسقط وتتلها.
- لا تضع ورق الألومنيوم الرقائقي "الفويل" أو الأشياء البلاستيكية مثل أدوات وضع الملح والفلفل الأسود أو حاملات الملاعق أو اللفائف البلاستيكية أو أي مادة أخرى في الموقد عند وجوده قيد الاستخدام.
- لا تستخدم بطانة من الصوف الفولاذي أو بطانة كشط أو بطانات تنظيف ساحجة. قد تتسبب في خدش السطح

نصائح لتوفير الطاقة

- يؤدي الطهي على أرفف متعددة إلى توفير الوقت والطاقة. قم بطهي الأطعمة التي تحتاج إلى نفس درجة الحرارة مع بعضها البعض في الفرن إن أمكن.
- من أجل الحصول على الأداء المثالي وتوفير الطاقة، اتبع الإرشادات الواردة في صفحة 29 من أجل التعرف على وضع الأرفف والأواني بشكل صحيح.
- قم بمطابقة حجم الأواني بكمية الطعام الجاري طهوه لتوفير الطاقة عند التسخين. إن تسخين نصف كوارت من الماء يستلزم طاقة أكبر في وعاء سعته 3 كوارت مقارنة بتسخينه في وعاء سعته 1 كوارت.
- استخدم أواني طهي ذات قعور مسطحة لتوفير أفضل تلامس مع سطح وحدة الطهي عند الطهي فوق وحدة الطهي الزجاجية الخزفية.
- قم بمطابقة حجم شعلة أو عنصر التسخين في وحدة الطهي مع حجم وعاء الطهي المستخدم. يؤدي استخدام عنصر كبير لوعاء صغير إلى ضياع طاقة التسخين واحتراق السطح المكشوف من ذلك العنصر أو نشوب حريق.
- اخفض استهلاك الطاقة عن طريق تنظيف الأتربة الخفيفة من الفرن باستخدام تقنية EasyClean® بدلاً من وظيفة التنظيف الذاتي.
- تجنب فتح باب الفرن أكثر من اللازم خلال الاستخدام. سيساعد ذلك على احتفاظ الفرن بدرجة الحرارة ويمنع فقدان الحرارة بدون داع ويوفر في استهلاك الطاقة.

سلامة الأطفال

- لا تلمس السطح الساخن الواقع بين قاع باب الفرن والجزء العلوي للدرج أمام الفرن أثناء وجود الفرن قيد التشغيل. يصبح هذا السطح ساخناً وقد يتسبب في الإصابة بالحروق أو إصابات أخرى.
- لا تترك الأطفال الصغار دون الإشراف عليهم بالقرب من الفرن.

⚠ تحذير

- لا تترك الأطفال وحدهم أو دون الإشراف عليهم بالقرب من الجهاز عند وجوده قيد الاستخدام أو عندما يكون مازال ساخناً. ينبغي عدم السماح للأطفال بالجلوس أو الوقوف بالقرب من أي جزء من هذا الجهاز لأنهم قد يتعرضون للإصابة أو الحروق.
- قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة خلال الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن المنتج.

⚠ تنبيه

لا تخزن الأشياء التي تثير اهتمام الأطفال في خزانات فوق الموقد أو فوق الواقي الخلفي للموقد - قد يتعرض الأطفال الذين يتسلقون فوق الموقد للوصول إلى تلك الأشياء إلى إصابة خطيرة.

- لا تترك طفلاً يتعلق بباب الفرن.
- لا تسمح للأطفال بالزحف إلى داخل الفرن.
- اترك الأواني الساخنة تبرد في مكان آمن وضعها بعيداً عن متناول الأطفال.
- ينبغي عدم السماح للأطفال بالعبث بمفاتيح التحكم أو الأجزاء الأخرى في الجهاز.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان ألا يعبثوا بالجهاز.
- خلال دورة التنظيف الذاتي للفرن، في مثل هذه الظروف قد تزداد سخونة الأسطح عن المعتاد وينبغي إبعاد الأطفال عنها.
- (على بعض الموديلات)

سطح الطهي المصنع من الزجاج والخرف

⚠ تحذير

قد يكون الطهي على الموقد باستخدام الدهون أو الزيوت أمراً خطيراً وقد يؤدي إلى نشوب حريق.

⚠ تنبيه

يجب الإشراف على عملية الطهي. يجب الإشراف المستمر على عملية الطهي القصيرة.

- الوحدات السطحية قد تكون ساخنة حتى لو كانت ذات لون قاتم. تصبح المناطق القريبة من الوحدات السطحية ساخنة بما يكفي لإحداث الحروق. خلال الاستخدام وبعده، لا تلمس الوحدات السطحية أو المناطق القريبة من الوحدات أو تترك الملابس أو المواد الأخرى المشتعلة تتلامس مع الوحدات السطحية أو المناطق القريبة من تلك الوحدة حتى يتم تركها الوقت الكافي لتبرد. يشتمل ذلك على وحدة الطهي والمنطقة الواقعة فوق باب الفرن.
- لا تطهو فوق وحدة طهي مكسورة. في حالة انكسار وحدة الطهي، قد تخترق محاليل التنظيف والانسكابات وحدة الطهي المكسورة وتتسبب في خطر التعرض لصدمة كهربائية. اتصل بفني مؤهل فوراً.
- لا تستخدم السطح الزجاجي لوحدة الطهي كلوح تقطيع.
- لا تضع أو تخزن مواد قد تنوب أو ينشب فيها الحريق فوق وحدة الطهي الزجاجية حتى عند عدم وجودها قيد الاستخدام.

المواد القابلة للاشتعال

تحذير

تأكد من إزالة مواد التغليف كلها من الجهاز قبل تشغيله. احتفظ بالمواد البلاستيكية والملابس والأوراق وأي مواد أخرى قابلة للاشتعال بعيدًا عن أجزاء الجهاز التي قد تصبح ساخنة.

- لا تخزن أو تستخدم المواد القابلة للاشتعال في الفرن أو بالقرب من وحدة الطهي. تشمل المواد القابلة للاشتعال على الورق والبلاستيك وحاملات الأواني ومفارش المائدة وأغطية الحوائط والستائر وأبخرة البنزين والأبخرة والسوائل الأخرى القابلة للاشتعال مثل الشحم أو زيت الطعام. قد تشتعل هذه المواد عند استخدام الفرن وحدة الطهي.
- احرص على ارتداء الملابس المناسبة. لا ترتدي ملابس سائبة أو تتدلى لأنها معرضة للاشتعال في حالة ملامستها الأسطح الساخنة والتسبب في حروق خطيرة.
- لا تستخدم الفرن لتجفيف الملابس. لا تستخدم الفرن إلا للأغراض المخصصة.
- في حالة وجود خزانة تخزين فوق سطح الطهي مباشرة، ضع العناصر التي لا تستخدم بشكل متكرر والأشياء التي يمكن تخزينها بشكل آمن في منطقة معرضة للحرارة. قد تؤدي درجات الحرارة إلى تعرض العناصر المتطايرة غير الآمنة للخطر مثل السوائل القابلة للاشتعال أو المنظفات أو اسبراي الأيروسول.
- خطر نشوب حريق: لا تخزن أشياء فوق أسطح الطهي.

الأمان الكهربائي

تنبيه

تأكد من إزالة مواد التغليف كلها من الجهاز قبل تشغيله. احتفظ بالمواد البلاستيكية والملابس والأوراق وأي مواد أخرى قابلة للاشتعال بعيدًا عن أجزاء الجهاز التي قد تصبح ساخنة.

- افصل الطاقة دائمًا عن الجهاز قبل صيانته.
- لا تستخدم ورق الألومنيوم الرقائقي "الفويل" أو أي مادة أخرى لتغليف قاع الفرن.
- قد يؤدي التركيب الخاطئ لهذه البطانات إلى خطر التعرض لصدمة كهربية أو نشوب حريق.
- لا تترك ورق الألومنيوم أو مجس درجة الحرارة يلامس عناصر التسخين.
- إذا تعرض سلك التيار الكهربائي للتلف، فيجب استبداله بواسطة شركة التصنيع أو وكيل الخدمة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بدرجة مشابهة لتجنب وقوع أي مخاطر.

تحذير

تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربية. إذا كان السطح مشروحًا، فأوقف تشغيل الجهاز لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربية.

مقلاة الدهون العميقة

- توخ الحذر الشديد عند نقل الشحوم الساخنة أو التخلص منها.
- قم دائمًا بتسخين الدهون ببطء وشاهدها بينما تسخن.
- إذا كنت تجمع بين الدهون والزيوت في القلي، فقم بتقليبهما سوياً قبل التسخين.
- استخدم مقياسًا حراريًا مخصصًا للدهون العميقة إن أمكن لمنع سخونة الدهون بشكل زائد عن نقطة انبعاث الدخان.
- استخدم أقل كمية ممكنة من الدهون للقلي الضحل أو العميق بشكل فعال. إن ملء الوعاء بكمية زائدة من دهون القلي قد يتسبب في الانسكاب عند إضافة الطعام.

تحذير

قد يكون الطهي على الموقد باستخدام الدهون أو الزيوت أمرًا خطيرًا وقد يؤدي إلى نشوب حريق.

احتياطات السلامة

- لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية للفرن. قد تكون عناصر التسخين ساخنة على الرغم من أنها داكنة اللون. تصبح الأسطح الداخلية للفرن ساخنة بدرجة كافية لإحداث حروق. أثناء الاستخدام وبعده، لا تلمس أو تترك الملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال تلامس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية للفرن حتى يتوفر لها الوقت الكافي لتبرد. كما تسخن الأسطح الأخرى، مثل فتحات تهوية الفرن والأسطح القريبة من هذه الفتحات وأبواب الفرن ونوافذ أبواب الفرن، وقد تسبب حروقاً إذا لم يتم تبريدها.
- **توخ الحذر عند فتح الباب.** يمكن أن يتسبب الهواء الساخن والبخار المتسرب في حروق في اليدين والوجه والعينين. اترك الهواء الساخن أو البخار يخرج من الفرن قبل إزالة أو استبدال الطعام في الفرن.
- لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز ما لم يوصى بذلك على وجه التحديد في الدليل. يجب إجراء جميع الخدمات الأخرى بواسطة فني مؤهل.
- لا تستخدم أعمال الحفر القاسية أو المنظفات الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها يمكن أن تخدش السطح. قد تتسبب الخدوش في تهشم الزجاج.

⚠ تحذير

في حالة تلف زجاج الباب أو زجاج الموقد أو السطح أو وحدة تسخين الفرن في الجهاز، توقف عن استخدام الجهاز واطلب الخدمة.

- لا تقم بتشغيل الفرن بدون شبكة تسخين الفحم.
- لا تستخدم البلاستيك لتغطية الطعام. استخدم الأغذية المصنوعة من رقائق الألومنيوم أو الفرن فقط.
- لا تسمح لأي شخص بالتسلق أو الوقوف أو التعلق على الباب أو درج التخزين أو سطح الموقد. قد تتسبب في إتلاف الجهاز وحتى قلبه، مما يتسبب في إصابة جسيمة خطيرة.
- لا تبطن جدران الفرن أو الرفوف أو القاع أو أي جزء آخر من الفرن بورق الألمنيوم أو أي مادة أخرى. سيؤدي القيام بذلك إلى تعطيل توزيع الحرارة، مما يؤدي إلى نتائج خبز رديئة ويسبب ضرراً دائماً للفرن من الداخل (سوف تذوب رقائق الألومنيوم على السطح الداخلي للفرن).
- لا تحاول أبداً تجفيف حيوان أليف في الفرن.
- لا تستخدم أبداً جهازك لتدفئة الغرفة أو تسخينها.
- استخدم دائماً حاملات الأواني أو قفازات الفرن عند إخراج الطعام من الفرن أو من عناصر السطح. ستكون أدوات الطهي ساخنة. استخدم فقط حاملات الأواني الجافة. قد يؤدي حامل الأواني الرطبة أو الرطبة على الأسطح الساخنة إلى حروق من البخار. لا تدع حامل الإناء يلمس عناصر التسخين الساخنة. لا تستخدم منشفة أو قطعة قماش كبيرة الحجم لإزالة الطعام.
- لا تقم بتسخين أوعية الطعام المفتوحة. قد يؤدي الضغط في الحاويات إلى انفجارها مما قد يؤدي إلى الإصابة.
- للتخلص من خطر الحروق أو نشوب حريق عن طريق الوصول إلى وحدات السطح الساخنة، ينبغي تجنب مساحة التخزين الواقعة فوق وحدات السطح. في حالة وجود خزانات التخزين، يمكن تقليل الخطر عن طريق تركيب شفاط يبرز أفقياً لمسافة 5 بوصات على الأقل بعد قاع الخزانات.
- يصبح الجهاز ساخناً خلال الاستخدام. ينبغي توخي الحذر لتجنب لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن.
- يجب عدم تركيب الجهاز خلف الباب المزين لتجنب فرط السخونة.

تعليمات هامة للسلامة

اقرأ التعليمات كلها واتبعها عند استخدام الموقد لمنع خطر نشوب حريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة أو التلف. لا يتناول هذا الدليل كل الظروف المحتملة التي قد تحدث. اتصل دائماً بوكيل الخدمة أو شركة التصنيع بخصوص المشكلات التي قد يتعذر عليك فهمها.

لم يتم تصميم هذا الجهاز للاستخدام من قبل أشخاص لديهم مشكلات جسدية وعقلية وحسية (بما فيهم الأطفال) أو نقص في المعرفة أو الخبرة، إلا تحت إشراف أو تعليمات بخصوص استخدامه من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.

قم بتنزيل دليل المالك هذا من: <http://www.lg.com>

هذا هو رمز التحذير المتعلق بالأمان. ينبهك هذا الرمز إلى المخاطر المحتملة التي قد تؤدي إلى إتلاف الممتلكات و/أو إصابة جسدية خطيرة أو الوفاة.

ستأتي كل رسائل الأمان بعد رمز الإنذار المتعلق بالأمان وكلمة تحذير أو تنبيه. هاتان الكلمتان تعنيان:

تحذير - تشير إلى موقف خطير إن لم يتم تجنبه فإنه يؤدي إلى الوفاة أو إصابة خطيرة.

تنبيه - تشير إلى موقف خطير إن لم يتم تجنبه فإنه يؤدي إلى إصابة طفيفة إلى متوسطة.

جهاز منع الانقلاب

تحذير

لتقليل خطر الانقلاب، يجب تثبيت الجهاز باستخدام جهاز منع انقلاب يتم تركيبه بشكل صحيح. للتحقق إذا كان الجهاز قد تم تركيبه بشكل صحيح، اخلع هيكل الدرج وتحقق من تشويق جهاز منع الانقلاب أو أمسك بالحافة الخلفية العلوية للواقي الخلفي للموقد وحاول إمالة به بحدز إلى الأمام. ارجع إلى قسم التركيب للحصول على التعليمات.



تنبيه، احتمالية الإمالة



مساعد منع الانقلاب

- يمكن لطفل أو شخص مراقب أن يقلب الموقد وقد يموت.
- تحقق من تركيب جهاز منع الانقلاب بشكل صحيح وربطه في الأرضية أو الحائط وتعشيقه في قائم ضبط استواء الموقد.
- لا تقم بتشغيل الموقد بدون تركيب جهاز منع الانقلاب في مكانه وتعشيقه.
- لا تخلع قوائم الفرن. لن يتم تثبيت الموقد في كثيفة منع الانقلاب في حالة خلع القوائم.
- لا تخطو أو تجلس فوق باب الفرن. قد يتعرض الفرن للانقلاب ويتسبب في حدوث إصابة نتيجة انسكاب السوائل أو الأطعمة الساخنة أو الفرن نفسه.
- لا تجرب طهو الأطعمة ذات الكتل الكبيرة والثقيلة مثل طهو ديوك رومي كاملة وباب الفرن مفتوح. قد ينقلب الموقد إلى الأمام ويتسبب في حدوث إصابة.
- أعد تشويق جهاز منع الانقلاب بعد سحب الموقد إلى الخارج من أجل التنظيف أو الخدمة أو أي سبب آخر.
- قد يؤدي الفشل في اتباع هذه التعليمات إلى الوفاة أو التعرض لحروق خطيرة تصيب الأطفال أو الكبار.
- إذا كان الموقد سيتم وضعه فوق قاعدة، فينبغي تركيب منع الانقلاب لمنع انزلاق الجهاز من فوق تلك القاعدة.

جدول المحتويات

3 تعليمات هامة للسلامة

10 نظرة عامة على المنتج

10	القطع
10	المستلزمات

11 التركيب

11	نظرة عامة على التثبيت
11	مواصفات المنتج
12	قبل تركيب الموقد
13	تثبيت الجهاز
16	تشغيل جهاز مكافحة الانقلاب
16	اختبار التشغيل

17 عملية

17	نظرة عامة على لوحة التحكم
18	تغيير إعدادات الفرن
18	الساعة
18	الحد الأدنى والحد الأقصى من الإعدادات الافتراضية
19	ضوء الفرن
19	موقت تشغيل / إيقاف
19	الإعدادات

-	ضبط وضع الساعة
-	ضبط التحول التلقائي إلى الانتقال الحراري (الموديل LREL6325* / LREL6323*)
-	ضبط درجة حرارة الفرن
-	تشغيل / إيقاف تشغيل ضوء إنذار التسخين المسبق
-	ضبط مستوى صوت الصافرة
-	اختيار فهرنهايت أو مئوية
21	قفل (الموديل LREL6323* / LREL6321*)
22	وقت الطهي (طهي موقت)
22	وقت البدء (طبخ مومل حتى وقت محدد)
23	InstaView™ (فقط الموديل LREL6325*)
24	استخدام الموقد

24	مناطق الطبخ
24	مستويات العناصر الموصى بها
24	مؤشر سخونة الموقد
24	استخدام عناصر الموقد
26	استخدام أدوات المطابخ المناسبة
26	اختيار تجهيزات المطابخ
26	نصائح للتعليب في المنزل

27 استخدام الفرن

27	قبل استخدام الفرن
27	فتحة تهوية للفرن
27	استخدام رفوف الفرن
27	الخبز
28	وضع الحمل الحراري (الموديل LREL6325* / LREL6323*)
29	دليل الخبز والتحميص الموصى به
30	شواء
31	دليل الشوي الموصى به
32	دافئ / الحفاظ على الدفء
32	مقاومة (فقط الموديل LREL6325*)
33	Favorite (المفضلة) (فقط الموديل LREL6325*)
33	واي فاي
33	(الموديل LREL6321*/LREL6323*/LREL6325*)
33	بدء التشغيل عن بعد
33	(الموديل LREL6321*/LREL6323*/LREL6325*)
33	الوجبات المجمدة (فقط الموديل LREL6325*)
33	Wi-Fi تشغيل/إيقاف تشغيل
34	الطهي البطيء (فقط الموديل LREL6325*)
34	المقلاة الهوائية
34	(الموديل LREL6323* / LREL6325*)

38 وظائف ذكية

38	تطبيق LG ThinQ
40	ميزة التشخيص الذاتي™

41 اعمال صيانة

41	تنظيف موقد الزجاج والسيراميك
42	EasyClean®
45	التنظيف الذاتي (الموديل LREL6325* / LREL6323*)
46	تغيير ضوء الفرن
47	تنظيف السطح الخارجي
48	تعليمات العناية بالباب
48	فك واستبدال أبواب ودرج الفرن

50 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

50	أسئلة وأجوبة
52	قبل طلب الخدمة

دليل المالك

الجهاز الكهربائي

كيفية قراءة شهر وسنة الإنتاج في الرقعة اللاصقة على اللوحة الخلفية للجهاز

مثلاً 205MM??00001
سنة الإنتاج (الرقم الأخير)
شهر الإنتاج
رمز الجهاز
الخوارزمية
الرقم المسلسل

اقرأ دليل المالك هذا جيداً قبل تشغيل الجهاز واحتفظ به في متناول اليد للرجوع إليه في جميع الأوقات.

LREL6321*

LREL6323*

LREL6325*



www.lg.com

حقوق النسخ © 2021 - 2024 LG Electronics Inc. جميع الحقوق محفوظة.



(REV.05 240719)

MFL57206019