امسح كود QR للإطلاع على الدليل.

دليل المالك

فرن مدمج

قبل البدء في تركيب الجهاز، اقرأ هذه التعليمات بعناية. حيث سيبسط ذلك عملية التركيب ويضمن تركيب الجهاز بشكل صحيح وآمن. واحتفظ بهذه التعليمات بالقرب من المنتج بعد التركيب للرجوع إليها في المستقبل.

العربية

WSED7613*, WS7D7610*

www.lg.com

MFL71927512
Rev.08_101926

حقوق النشر 2026-2023 إل جي للالكترونيات. كل الحقوق محفوظة

جدول المحتويات

قد يحتوي هذا الدليل على صور أو محتوى يختلف عن الطراز الذي قمت بشرائه.

يخضع هذا الدليل للمراجعة من الشركة المصنّعة.

إرشادات السلامة الهامة

اقرأ كل التعليمات قبل الاستخدام 5

رسائل السلامة 5

تحذير 5

التركيب 6

التشغيل 6

الصيانة 8

مخاطر الحريق والمواد القابلة للاشتعال 9

تنبيه 9

التشغيل 9

الصيانة 10

المحافظة على البيئة 11

إجراءات التخلص 11

الأجهزة المستعملة 12

تعليمات التركيب 12

إرشادات السلامة لفني التركيب 12

التوصيل الكهربائي 13

نظرة عامة على المنتج

خواص المنتج 14

خارجي/داخلي 14

الملحقات 15

التشغيل

تشغيل لوحة التحكم 16

مزايا لوحة التحكم 16

نصائح لتوفير الطاقة 18

تغيير الإعدادات 18

الإعدادات (InstaView، الساعة، مستوى الصوت) 18

ضبط وضع الطهي 19

قفل التحكم 19

ضوء الفرن 19

Wi-Fi 19

بدء التشغيل عن بعد 19
الوضع التجريبي 20
تشغيل الفرن 20
قبل استخدام الفرن 20
تركيب رف القضيب (التلسكوبي) 20
إزالة رف القضيب 21
استخدام المجاري التلسكوبية 21
استخدام أرفف الفرن القياسية 21
وظيفة InstaView 22
دليل الطهي 22
الخبز 26
دليل الخبز الموصى به 27
الهواء الساخن/الهواء الساخن الاقتصادي 32
دليل الهواء الساخن الاقتصادي الموصى به 33
الشوي 33
دليل الشواء الموصى به 35
فك التجميد 36
الشواء 36
وضع طهي وصفات الطعام 38
القلي الهوائي "Air Fry" 48
دليل القلي الهوائي الموصى به 49
Air Sous-Vide 51
دليل الطهي الموصى به لوضع Air Sous-Vide 53
معلومات لمعاهد الاختبار 53

الوظائف الذكية

تطبيق LG ThinQ 55
ميزات تطبيق LG ThinQ 55
تثبيت تطبيق LG ThinQ وتوصيل جهاز LG 55
معلومات حول إشعار البرامج مفتوحة المصدر 56
ميزة Smart Diagnosis 56
استخدام تطبيق LG ThinQ بغرض تشخيص المشكلات 56
استخدام التشخيص المسموع لتشخيص المشكلات 56

الصيانة

التنظيف 57
الجهة الداخلية 57
الجهة الخارجية 57
خاصية EasyClean 58
الانحلال الحراري (طراز *WSED7613) 60
الصيانة الدورية 62

تغيير مصباح الفرن 62
قم بفك باب الفرن وتركيبه مرة أخرى 62

استكشاف الأعطال وإصلاحها

الأسئلة الشائعة المتكررة 66
الأسئلة المتكررة الشائعة 66
قبل الاتصال بمركز الخدمة 67
الطهي 67
الأجزاء والخواص 68
الضوضاء 69
Wi-Fi 69
خدمة العملاء وقطع الغيار 70
خدمة ما بعد البيع (مصر فقط) 70

إرشادات السلامة الهامة

اقرأ كل التعليمات قبل الاستخدام

رسائل السلامة

سلامتك وسلامة الآخرين مهمة جدًا.

لقد وفرنا العديد من رسائل الأمان المهمة في هذا الدليل وعلى جهازك. اقرأ دائمًا كافة رسائل الأمان واتبعها. اقرأ التعليمات واتبعها عند استخدام الجهاز لتجنب مخاطر الحريق، أو الصدمات الكهربائية، أو الإصابات الجسدية أو حدوث تلف. لا يتضمن هذا الدليل كافة المواقف المحتملة التي يمكن أن تحدث. اتصل دائمًا بوكيل الخدمة الفنية أو الشركة المصنعة عند ظهور أي مشكلة غير مفهومة. هذه التعليمات صالحة فقط إذا ظهر رمز الدولة على الجهاز. إذا لم يظهر الرمز على الجهاز، فمن الضروري الرجوع إلى التعليمات الفنية التي ستوفر الإرشادات اللازمة فيما يتعلق بتعديل الجهاز وفقًا لشروط استخدام الدولة.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.
ينبهك هذا الرمز إلى المخاطر المحتملة التي يمكن أن تؤدي إلى الوفاة أو تؤذي الآخرين. ستتبع كافة رسائل السلامة رمز تنبيه الأمان وكلمة تحذير (WARNING) أو تنبيه (CAUTION).

ماذا تعني هذه الكلمات:

تحذير
ربما تتعرض للوفاة أو الإصابة بجروح خطيرة إذا لم تتبع التعليمات.

تنبيه
ربما تتعرض للإصابة أو تتسبب في تلف المنتج إذا لم تتبع التعليمات.

ستخبرك كافة رسائل السلامة بالخطر المحتمل، وتخبرك بكيفية تقليل فرصة الإصابة، وستخبرك أيضًا بما قد يحدث إذا لم يتم اتباع التعليمات.

تحذير

تحذير

- لتقليل مخاطر وقوع انفجار، أو نشوب حريق، أو حدوث وفاة، أو التعرض لصدمة كهربية، أو حدوث إصابة، أو حروق للأشخاص عند استخدام المنتج، يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية، بما فيها ما يلي:

التركيب

- لا تسمح مطلقًا لأي شخص بالتسلق، أو الجلوس أو الوقوف أو الإسناد على باب الفرن. يمكن أن يؤدي ذلك إلى حدوث إصابة عند ملامسة الطعام الساخن أو الفرن نفسه.
- لا تبطن جدران الفرن، أو الرفوف، أو القاع أو أي جزء آخر من الفرن بورق الألمنيوم أو أي مادة أخرى. سيؤدي القيام بذلك إلى عدم توزيع الحرارة بشكل غير صحيح، مما يؤدي إلى حصول على نتائج طهي رديئة مما يسبب ضررًا دائمًا بداخل الفرن (ستذوب رقائق الألومنيوم على السطح الداخلي للفرن).
- لا تستخدم رقائق الألمنيوم أو أي مادة أخرى لتبطين قاع الفرن. ربما يؤدي التركيب غير الصحيح لبطانات الفرن إلى خطر حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.
- تأكد من تركيب جهازك وتأريضه بشكل صحيح بواسطة عامل تركيب مؤهل، وفقًا لتعليمات التركيب. ويجب إجراء أي تعديل وخدمة بواسطة فني تركيب أو فني خدمة مؤهل فقط.
- تأكد من إزالة جميع مواد التغليف من الجهاز قبل التشغيل. احتفظ بالبلاستيك، والكسوة، والورق والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيدًا عن أجزاء الجهاز التي قد تصبح ساخنة.
- يجب قطع التيار الكهربائي أثناء إجراء التوصيلات الكهربائية.
- قد يؤدي التوصيل غير الصحيح لأسلاك الألمنيوم المنزلية بالأسلاك النحاسية إلى حدوث خطر كهربائي أو نشوب حريق. استخدم فقط الموصلات المصممة لربط النحاس بالألمنيوم واتبع الإجراءات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة بدقة.
- لا تفتح باب الفرن أو تغلقه بقدميك بقوة مفرطة.
- لا تسد فتحة التهوية بالمنديل.
- لا تستخدم الفرن في تجفيف حيوانًا حيًا.
- لا تطهو تضع، أو تخزن، أي كائنات أو حيوانات حية في الفرن.
- لا تستخدم الفرن في حرق الأواني المصنوعة من الفخار أو معالجة العناصر الملونة.
- يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب مزخرف لمنع زيادة السخونة.
- لا تقم بتركيب الجهاز على الأرض.
- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

التشغيل

- لا تستخدم هذا الفرن في الاستخدامات التجارية. هذا الفرن مخصص حصريًا للاستخدامات المنزلية فقط.
- **لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية للفرن.** فقد تكون عناصر التسخين ساخنة على الرغم من أنها لونها داكن. كما أن الأسطح الداخلية للفرن ساخنة بدرجة كافية لإحداث حروق. وأثناء الاستخدام وبعده، لا تلمس أو تدع 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 حروقًا إذا لم يتم تبريدها.

- توخ الحذر عند فتح الباب. يمكن أن يتسبب الهواء الساخن والبخار المتسرب في إحداث حروق في اليدين والوجه والعينين. اترك الهواء الساخن أو البخار يخرج من الفرن قبل إزالة الطعام في الفرن أو استبداله.
- لا تستخدم البلاستيك لتغطية الطعام. استخدم فقط الأغطية المصنوعة من رقائق الألومنيوم أو الآمنة للاستخدام داخل الفرن.
- لا تحاول أبدًا تجفيف حيوان أليف في الفرن.
- لا تستخدم الموقد بغرض تدفئة المكان أو الغرفة.
- استخدم دائمًا حاملات الأواني أو قفازات الفرن عند إخراج الطعام من الفرن. ستكون أدوات الطهي ساخنة. استخدم فقط حاملات الأواني الجافة. قد يؤدي حامل الأواني المبلل أو الرطب على الأسطح الساخنة إلى حروق نتيجة البخار. لا تدع حامل الأواني يلمس عناصر التسخين الساخنة. لا تستخدم منشفة أو قطعة قماش كبيرة الحجم لإزالة الطعام.
- لا تقم بتسخين حاويات الطعام غير المفتوحة من قبل. فقد يؤدي ازدياد الضغط في الحاوية إلى انفجارها، ما قد ينتج عنه وقوع إصابات.
- لا تسمح بملامسة رقائق الألومنيوم أو مسبار درجة الحرارة مع عناصر التسخين.
- لا تلمس رفوف الفرن وهي ساخنة.
- إذا كان لا بد من تحريك الرف أثناء تسخين الفرن، فلا تدع حامل القدر يتصل بعنصر التسخين الساخن في الفرن.
- اسحب رف الفرن إلى وضع إيقاف القفل عند تحميل وتفريغ الطعام من الفرن. فذلك يساعد في منع وقوع الحروق الناتجة عن لمس الأسطح الساخنة للباب وجدران الفرن.
- لا تستخدم الفرن إذا ظهر على عنصر التسخين بقعة متوهجة أثناء الاستخدام أو ظهرت عليه علامات تلف أخرى. تشير البقعة المتوهجة إلى أن عنصر التسخين قد يتعطل، ويشكل ذلك خطرًا محتملاً لوقوع حروق أو حريق أو صدمة. أغلق الفرن على الفور واستبدل عنصر التسخين من خلال الاستعانة بفني خدمة مؤهل.
- لا تسد فتحة تهوية الفرن أثناء التشغيل. فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف الأجزاء الكهربائية للفرن. يجب أن يكون الهواء قادرًا على الدوران بحرية. يجب تركيب فتحة التهوية السفلية بشكل صحيح في الجزء السفلي الأمامي للفرن قبل تركيب باب الفرن.
- لا تضع أشياء كبيرة وثقيلة مثل الديك الرومي الكامل على باب الفرن المفتوح.
- كن حذرًا عندما يكون الباب مفتوحًا لتجنب الإصابة.
- في حالة تلف الباب أو قفل الباب، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه من قِبل شخص مؤهل.
- لا تسمح للأطفال بالزحف إلى داخل الفرن.
- لا تضع يدك تحت وحدة التحكم أو بين الباب وفتحة التهوية السفلية أثناء التشغيل. يمكن أن يصبح الجزء الخارجي من الفرن ساخنًا جدًا عند لمسه.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وأكثر والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا ما تم توفير

الإشراف والإرشادات لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي ينطوي عليها. يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز. يجب عدم قيام الأطفال بأعمال التنظيف وصيانة المستخدم دون إشراف.

- يجب الإشراف على الأطفال الصغار لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يصبح الجهاز ساخنًا أثناء الاستخدام. يجب الحرص على تجنب ملامسة عناصر التسخين داخل الفرن. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

- قد تكون هذه الأسطح ساخنة بدرجة كافية لحرق الجلد حتى بعد الانتهاء من الطهي، على الرغم من أنها قد لا تبدو كذلك، تجنب وضع اليدين والذراعين داخل الفرن.

- قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. لذا يجب إبعاد الأطفال الصغار.
- قد تصبح الأجزاء المكشوفة من الفرن ساخنة أثناء الشوي. يجب إبقاء الأطفال على بُعد مسافة من الفرن.
- يجب أن تنص التعليمات على أنه في ظل هذه الظروف قد تزداد الأسطح سخونةً عن المعتاد ويجب إبعاد الأطفال.

الصيانة

- لا تقم بتخزين العناصر الخاصة بالأطفال على الواقي الخلفي أو في الخزانات فوق جهاز الطهي. يمكن أن يصاب الأطفال الذين يتسلقون الفرن للوصول إلى الأشياء بجروح خطيرة.
- اترك الأوعية والأواني الساخنة تبرد في مكان آمن بعيدًا عن متناول الأطفال الصغار.
- في حالة تلف زجاج الباب أو السطح أو وحدة تسخين الفرن بالجهاز، توقف عن استخدام الجهاز واطلب الخدمة.
- احرص دائمًا على فصل مصدر التغذية بالطاقة عن الجهاز قبل الصيانة.
- قبل استبدال ضوء الفرن، قم بإيقاف تشغيل الطاقة الكهربائية للفرن من المصهر الرئيسي أو لوحة قاطع الدائرة.
- لا تقم أبدًا بصب الماء البارد فوق فرن ساخن لأغراض التنظيف.
- لا تنظف باستخدام إسفنجة تنظيف معدن، إذ يمكن أن تحترق قطع منها وتلمس الأجزاء الكهربائية مما يؤدي إلى خطر حدوث صدمة كهربائية.
- لا تقم بتخزين أي مواد، بخلاف الملحقات الموصى بها من قِبل الشركة المصنعة، في هذا الفرن عندما لا يكون قيد الاستخدام.
- لا تقم بتغطية الرفوف أو أي جزء آخر من الفرن بورق معدني. سيؤدي ذلك إلى ارتفاع درجة حرارة الفرن.
- إذا كان الفرن متسخًا بشدة بالزيوت، فقم بتنظيفه بالتحليل الحراري قبل استخدام الفرن مرة أخرى. قد يتسبب الزيت في نشوب حريق.
- في حالة وجود حريق في الفرن أثناء التحليل الحراري، أطفئ الفرن وانتظر حتى تنطفئ النار. لا تفتح الباب بالقوة. قد يؤدي إدخال الهواء النقي في درجات حرارة التحليل الحراري إلى انفجار اللهب من الفرن. وقد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى الإصابة بحروق شديدة.

- إذا سقط الفرن أو تعرض للتلف، فقم بفحصه جيدًا من قِبل فني خدمة مؤهل قبل استخدامه.
- في حالة تلف سلك الإمداد، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة، أو وكيل الخدمة التابع لها أو أشخاص مؤهلين مماثلين لتجنب الخطر. (في بعض الطرز فقط)
- **لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية لتجويف الفرن**. أثناء وبعد الاستخدام أو تنظيف الجزء الداخلي، لا تلمس مواد أخرى قابلة للاشتعال تلامس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية لتجويف الفرن حتى يتوفر لها الوقت الكافي لتبرد. كما تسخن الأسطح الأخرى، مثل نوافذ باب الفرن ومصباح الفرن، وقد تتسبب في حروق إذا لم تُترك لتبرد.

العربية

مخاطر الحريق والمواد القابلة للاشتعال

- لا تخزن أو تستخدم مواد قابلة للاشتعال في الفرن أو بالقرب منه. تشمل المواد القابلة للاشتعال الورق والبلاستيك وحوامل الأواني والبياضات وأغطية الجدران والستائر والبنزين أو الأبخرة والسوائل الأخرى القابلة للاشتعال مثل الشحوم أو زيت الطهي. يمكن أن تشتعل هذه المواد عندما يكون الفرن قيد الاستخدام.
- توخ الحذر الشديد عند نقل الشحوم الساخنة أو التخلص منها.
- ارتدِ الملابس المناسبة. لا ترتدِ الملابس الفضفاضة أو المتدلية، والتي قد تشتعل إذا لامست الأسطح الساخنة، حيث يمكن أن تسبب حروقًا شديدة.
- لا تستخدم الفرن لتجفيف الملابس. استخدم الفرن للغرض المخصص له فقط.
- إذا تم توفير خزانة تخزين مباشرة فوق الفرن، فاستخدمها لتخزين العناصر التي لا يتم استخدامها بشكل متكرر ويمكن تخزينها بأمان في منطقة معرضة للحرارة. قد تكون درجات الحرارة غير آمنة للعناصر المتطايرة مثل السوائل القابلة للاشتعال أو المنظفات أو بخاخات الأيروسول.
- لا تستخدم الماء لإخماد حرائق الشحوم. وفي حالة نشوب حريق داخل الفرن، اترك باب الفرن مغلقًا وأوقف تشغيل الفرن. إذا استمر الحريق، قم بسكب صودا الخبز على النار أو استخدم مطفأة للحريق. لا تضع الماء أو الدقيق على النار. قد يكون الدقيق قابلًا للاشتعال وقد يتسبب الماء في انتشار النار التي سببتها الشحم ووقوع إصابات شخصية.

تنبيه

التشغيل

- قم دائمًا بتسخين المواد الدهنية ببطء، وراقبها أثناء عملية التسخين.
- في حالة قلي خليط من الزيوت والدهون، أمزجهم معًا قبل التسخين.
- استخدم أقصى درجة حرارة للدهون، إذا أمكن، لمنع ارتفاع درجة حرارة الدهون من تجاوز درجة التدخين.
- استخدم أقل قدر ممكن من الدهون أثناء القلي بكمية قليلة جدا من الزيت أو القلي بزيت غزير. حيث يمكن أن يتسبب ملء الوعاء بالكثير من الدهون في حدوث مشكلات عند إضافة الطعام.

- ربما تصبح الأجزاء التي يمكن لمسها ساخنة عند استخدام الشواية.
- عند استخدام أكياس الطهي أو الشوي في الفرن، اتبع إرشادات الشركة المصنعة.
- ربما يسخن الباب أو السطح الخارجي أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تستخدم هذا الفرن لأغراض أخرى غير الطبخ.
- توخ الحذر عند فتح الباب أثناء تشغيل الفرن. يمكن أن تسبب الأسطح الساخنة من الفرن حروقًا خطيرة.
- لتجنّب المخاطر الناتجة عن إعادة ضبط قطع التيار الحراري عن طريق الخطأ، يجب عدم تشغيل هذا الجهاز باستخدام جهاز تبديل خارجي، مثل المؤقت، أو توصيله بدائرة يتم تشغيلها وإيقاف تشغيلها بانتظام بواسطة الأداة المساعدة.
- يجب إزالة الانسكابات الزائدة قبل التنظيف.
- عند استخدام وضع التنظيف، قم بإزالة صينية الخبز وصينية الخبز العميقة والشواية السلكية، وجميع أواني الطهي ورقائق الألومنيوم، أو أي مادة أخرى من الفرن.

الصيانة

- لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز ما لم يوصى بذلك على وجه التحديد في الدليل. يجب إجراء كافة الخدمات الأخرى بواسطة فني مؤهل.
- لا تقم بأي أعمال حفر شديدة أو استخدام المنظفات الكاشطة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها يمكن أن تخدش السطح. حيث يمكن أن تتسبب هذه الخدوش في تهشم الزجاج.
- تأكد من أن مصابيح الفرن باردة قبل التنظيف.
- لا تنظف جوان باب الفرن. حيث أن جوان الباب ضروري لإحكام الإغلاق جيدًا. يجب الحرص على عدم حك، أو إتلاف أو تحريك جوان الفرن.
- لا تشطف الصواني والرفوف بوضعها في الماء بعد الطهي مباشرة. يمكن أن يؤدي ذلك إلى حدوث كسر أو تلف.
- يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي رواسب للطعام. حيث قد يؤدي عدم الحفاظ على الفرن في حالة نظيفة وجيدة إلى تدهور السطح مما قد يقصر من عمر الجهاز وربما يؤدي إلى التعرض إلى مواقف خطيرة.
- لا تستخدم أبدًا منظف الفرن في حجرة الطهي عندما يكون الفرن دافئًا، ولا تسخن الفرن أبدًا ما لم يتم مسح منظف الفرن.
- لا تغسل حامل الأواني في غسالة الأطباق.
- لا تستخدم منظفات الفرن، أو منظفات البخار، أو المنظفات الكيماوية الحادة، أو المادة المبيضة، أو الخل، أو أي إسفنجة تنظيف ذات ملمس صلب أو إسفنجات كاشطة أو منظفات كاشطة لتنظيف الفرن، حيث قد يُسبب هذا تلفًا دائمًا لسطح الفرن.

المحافظة على البيئة

إجراءات التخلص

⚠ تنبيه

- تم تغليف الفرن الجديد بشكل صحيح ليسهل نقله. قم بإزالة جميع مواد التغليف قبل استخدامه.
- لا تنسَ إزالة ورق الألومنيوم من المجاري التلسكوبية ومن لوحة التحكم.

مواد التغليف بشكل منفرد

مواد التغليف		الترتيب الأبجدي	عددي
بلاستيك	بولي إيثيلين تيرفثالات	PET	1
	بولي إيثيلين عالي الكثافة	HDPE	2
	كلوريد متعدد الفاينيل	PVC	3
	بولي إثيلين منخفض الكثافة	LDPE	4
	بولي بروبيلين	PP	5
	بولي ستايرين	PS	6
ورق وورق مقوى	ورق مقوى مموج	PAP	20
	لوحة أخرى	PAP	21
	ورق	PAP	22
معادن	صلب	FE	40
	ألومنيوم	ALU	41
خشب	خشب	FOR	50
	فِلّين		51
نسيج	قطن	TEX	60
	نبات الجوت		61

مواد التغليف		الترتيب الأبجدي	عددي
زجاج	زجاج شفاف	GL	70
	زجاج أخضر		71
	زجاج بني		72

- إذا كنت ترغب في تخزين الفرن في مكان بعيد بشكل مؤقت، فعليك اختيار مكانًا جافًا وخاليًا من الغبار. لأن الغبار والرطوبة قد يؤثران سلبًا على أجزاء الفرن.

الأجهزة المستعملة

⚠ تنبيه

- يجب التأكد من عدم صلاحية استخدام الأجهزة المستعملة قبل التخلص منها حتى لا يشكلوا أي خطورة. لتحقيق هذا الأمر، افصل التيار الكهربائي الرئيسي وقم بإزالة كابل الطاقة.

لحماية البيئة، يجب التخلص من الأجهزة المستعملة بطريقة صحيحة.

- يجب عدم التخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية.

تعليمات التركيب

يجب أن يتم التركيب من قِبل كهربائي محترف مؤهل فقط.

إرشادات السلامة لفني التركيب

يجب أن يمتثل تركيب هذا الفرن لتعليمات الشركة المصنعة. لمزيد من معلومات حول التركيب، يرجى الرجوع إلى دليل التركيب.

- لا تقم بتركيب الجهاز إذا لحق به أي ضرر أثناء النقل. يجب عليك التواصل بمركز معلومات عملاء LG Electronics.
- أثناء التركيب، احرص على التأكُّد من عدم ملامسة أي شخص للمكونات المشحونة بالكهرباء.
- يجب تركيب هذا الفرن فقط من قبل كهربائي مؤهل ومحترف، ووفقًا للنظام والمعايير ذوي الصلة.
- هذا الفرن هو جهاز ثقيل لذلك يجب نقله بعناية كبيرة، ويتولى نقله شخصين على الأقل.
- تأكد قبل الاستخدام لأول مرة من إزالة جميع مواد التعبئة الخارجية والداخلية.
- لا يجب تعديل أي من المواصفات الفنية للفرن.
- افصل الطاقة الكهربائية عن الجهاز في المصهر الرئيسي أو لوحة قاطع الدائرة. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى إصابة شخصية خطيرة، أو الوفاة أو الصدمة الكهربائية.

- تأكد من تحريك الصينية والشواية السلكية في الموضع الصحيح حيث يتم إدخال مسامير المجاري التلسكوبية من خلال الفتحات الموجودة على كلا الجانبين.

التوصيل الكهربائي

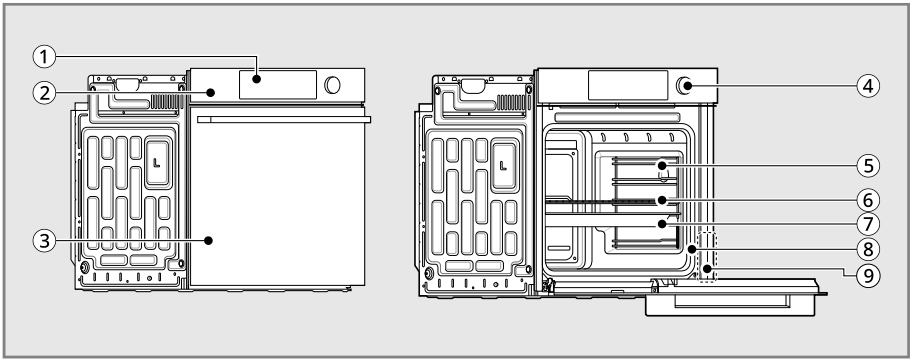
يجب دائمًا توصيل النطاق بمأخذ كهربائي مؤرض فردي.

- وهذا الإجراء من شأنه أن يمنع التحميل الزائد لدوائر الأسلاك المنزلية التي يمكن أن تسبب خطر نشوب حريق من الأسلاك المحمومة.
- ينصح بتوفير دائرة منفصلة للعمل مع هذا الجهاز فقط.
- يجب أن يتوافق توصيل هذا الجهاز مع لوائح السلامة الوطنية والمحلية المعمول بها.
- يُوصى بالتوصيل بمقبس مزود بمفتاح تشغيل، إذ يسهّل ذلك الوصول إليه في حال الحاجة إلى إجراء صيانة.
- لمزيد من الأمان، يُوصى بحماية الجهاز باستخدام أحد أجهزة فصل التيار المتبقي (RCD) المناسبة بتيار فصل يبلغ 30 مللي أمبير.
- إذا لم يكن المفتاح في متناول اليد بعد التركيب، فيجب توفير وسيلة إضافية لفصل التيار عن جميع الأقطاب. ويجب أن تكون وسيلة الفصل هذه مدمجة في الأسلاك الكهربائية الثابتة وفقًا لقواعد توصيلات الأسلاك.
- عند إيقاف التشغيل، يجب أن تكون هناك مسافة فصل بين جميع الأقطاب لا تقل عن 3 مم في مفتاح العزل (بما في ذلك المفاتيح، والمصاهر، والمرحّلات).
- بيانات التوصيل
  - الأزرق: سلك غير مشحون بالطاقة
  - أخضر + أصفر: سلك أرضي
  - بني: سلك مشحون بالطاقة
  - يتم تحديد الجهد والحمل المُقدَّر على لوحة البيانات الموجودة في الجزء الأمامي من إطار الفرن المرئي مع فتح باب الفرن. يُرجى التأكد من تطابق بيانات الاتصال مع مصدر الإمداد المنزلي.
- يتضمن هذا الجهاز وصلة أرضية للأغراض الوظيفية.

نظرة عامة على المنتج

خواص المنتج

خارجي/داخلي



①	شاشة العرض	⑥	شواية سلكية
②	وحدة تحكم الفرن	⑦	صينية خبز
③	باب الفرن	⑧	الجوان
④	مقبض التحكم في الفرن	⑨	ملصق التصنيف والطراز ولوحة الرقم التسلسلي
⑤	الرف (قطعتان)	-	-

ملاحظة

- يمكن التحقق من الطراز والرقم التسلسلي في ملصق التصنيف.

الملحقات

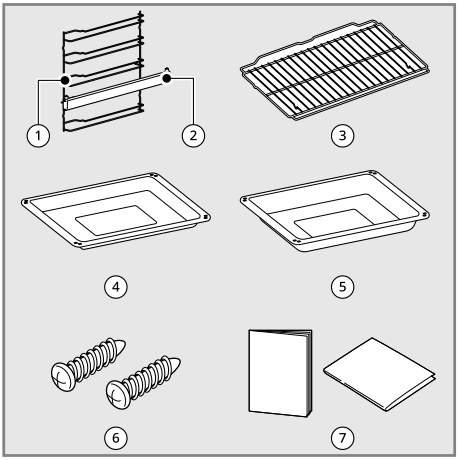
⚠ تنبيه

- بعد التركيب، اسحب شريط الحماية اللاصق من لوحة التحكم وكذلك من المجاري التلسكوبية.

ملاحظة

- يرجى الاتصال بمركز معلومات عملاء LG Electronics في حالة فقد أي من الملحقات الخاصة بطرازك المحدد.
  - يرجى الاطلاع على بيانات الاتصال بجميع البلدان في بطاقة الضمان المرفقة.
- من أجل سلامتك وإطالة عمر المنتج، استخدم المكونات المصرح بها فقط.
- الشركة المصنعة ليست مسؤولة عن عطل المنتج أو الحوادث الناجمة عن استخدام مكونات أو أجزاء غير مصرح بها تم شراؤها بشكل منفصل.
- قد تختلف الصور الموجودة في هذا الدليل عن المكونات الفعلية والملحقات التي تخضع للتغيير من قبل الشركة المصنعة دون إشعار مسبق لأغراض تحسين المنتج.

ملحقات الطهي

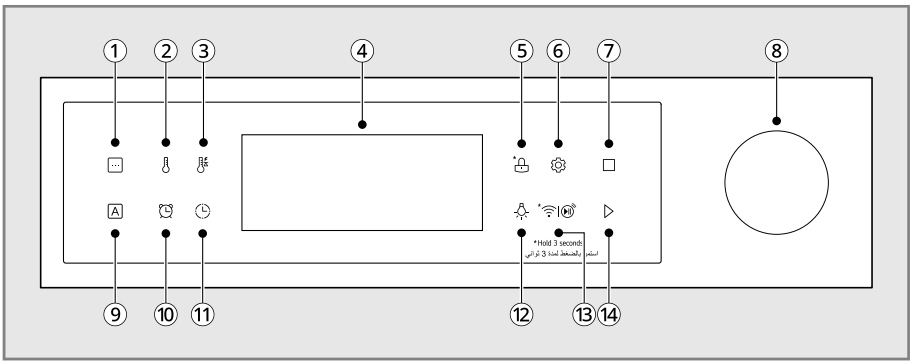


①	الرف (قطعتان)
②	مجرى تلسكوبي (قطعتان) • الطراز *WSED7613 فقط
③	شواية سلكية (قطعة واحدة)
④	صينية خبز (قطعة واحدة)
⑤	صينية خبز عميقة (قطعة واحدة) • الطراز *WSED7613 فقط
⑥	براغي خشب للتثبيت (قطعتان)
⑦	دليل المالك ودليل التركيب

التشغيل

تشغيل لوحة التحكم

مزايا لوحة التحكم



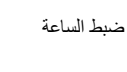
①	**القائمة** اضغط لتحديد وضع الطهي.
②	**درجة الحرارة** اضغط لاختيار **درجة الحرارة**.
③	**التسخين المسبق السريع** اضغط لاستخدام وظيفة **التسخين المسبق** السريعة.
④	**شاشة العرض** اضغط على أي زر في لوحة التحكم لتنشيط الشاشة.
⑤	**قفل التحكم** اضغط مع الاستمرار على الزر لمدة 3 ثوانٍ لتنشيط أو إلغاء تنشيط **قفل التحكم**.
⑥	**الإعدادات** اضغط لضبط إعدادات الفرن.
⑦	**إيقاف** اضغط لإيقاف جميع العمليات الجارية في الفرن.
⑧	**مقبض التحكم** أدر المقبض لتحديد وضع تشغيل الفرن. راجع **تشغيل الفرن**.
⑨	**طهي الوصفة** اضغط لاستخدام وظيفة **وصفة الطهي** انظر **تشغيل الفرن**.
⑩	**المؤقت** اضغط لضبط مؤقت الفرن أو إلغاء تشغيله.
⑪	**وقت الطهي ووقت انتهاء الطهي** اضغط لاستخدام وظيفة **وقت الطهي ووقت انتهاء الطهي**.

⑫	**إضاءة** اضغط لتشغيل ضوء الفرن أو إيقاف تشغيله.
⑬	**بدء التشغيل عن بعد** اضغط لتحديد وظيفة **بدء التشغيل عن بعد**. **Wi-Fi** اضغط مع الاستمرار على الزر لمدة 3 ثوان لتوصيل الجهاز بشبكة **Wi-Fi**.
⑭	**بدء** اضغط لبدء تشغيل جميع الوظائف المحددة على الفرن.

رموز الشاشة

تظهر الرموز على الشاشة عند تنشيطها.

رمز	المعنى	رمز	المعنى
	الوضع الاقتصادي (وضع الهواء الساخن الاقتصادي، وضع الحرارة السفلية العلوية الاقتصادية)		درجة الحرارة
	وضع البيتزا		التسخين المسبق السريع
	القلي الهوائي "Air Fry"		المؤقت
	Air Sous-Vide		وقت الطهي
	دافئ		وقت الانتهاء
	إذابة الثلج		قفل
	ضد		إعدادات الصوت
	الانحلال الحراري الطراز *WSED7613 فقط		الوضع التجريبي
	خاصية EasyClean		Wi-Fi
	وظيفة InstaView		بدء التشغيل عن بعد

رمز	المعنى	رمز	المعنى
	ضبط الساعة		طهي الوصفة

نصائح لتوفير الطاقة

- الطبخ متعدد الرفوف يوفر الوقت والطاقة. وكلما أمكن، قم بطهي الأطعمة التي تتطلب نفس درجة حرارة الطهي معًا في فرن واحد.
- للحصول على الأداء الأمثل وتوفير الطاقة، اتبع الإرشادات الخاصة بوضع الرف والوعاء بشكل صحيح.
- قلل استخدام الطاقة عن طريق تنظيف أوساخ الفرن الخفيفة باستخدام ميزة **EasyClean** بدلًا من **الانحلال الحراري**.
- تجنب فتح باب الفرن أكثر من اللازم أثناء الاستخدام. يساعد ذلك الفرن في الحفاظ على درجة الحرارة، ويمنع فقدان الحرارة غير الضروري، ويوفر استهلاك الطاقة.

تغيير الإعدادات

الإعدادات (InstaView، الساعة، مستوى الصوت)

لضبط الإعدادات بعد الإعداد الأولي، اضغط على زر **الإعدادات** في لوحة التحكم لفتح شاشة الإعدادات.

اضغط على زر **الإعدادات** ⚙ بشكل متكرر أو أدر مقبض التحكم لإمكانية التبديل وتغيير إعدادات الفرن.

تتيح لك **الإعدادات** كل ما يلي:

- ضبط وظيفة InstaView
- ضبط صيغة الوقت على مدار الساعة (12 أو 24 ساعة)
- ضبط مستوى الصوت

إعدادات وظيفة InstaView

تتيح لك وظيفة InstaView رؤية ما بداخل الفرن دون فتح الباب من خلال اللوح الزجاجي العاكس.

1) اضغط على زر **الإعدادات** ⚙ مرة واحدة أو أدر مقبض التحكم لتحديد وظيفة InstaView. سيظهر الرمز وامضًا.

	وظيفة InstaView

2) ادفع مقبض التحكم لتغيير الإعداد.
3) أدر مقبض التحكم لتشغيل / إيقاف تشغيل InstaView.
4) ادفع مقبض التحكم لقبول التغيير.

ضبط الساعة

يظهر الوقت على الشاشة عندما لا يكون الفرن قيد الاستخدام.

1) اضغط على زر **الإعدادات** ⚙ مرتين أو أدر مقبض التحكم لتحديد الساعة. سيظهر الرمز وامضًا.

	ضبط الساعة

2) ادفع مقبض التحكم لتغيير الإعداد.
3) أدر مقبض التحكم مرة واحدة لتحديد صيغة الوقت 12 ساعة، أو مرتين لتحديد صيغة الوقت 24 ساعة، ثم ادفع المقبض لإتمام الضبط.
4) أدر مقبض التحكم لضبط الساعة والدقيقة.
5) ادفع مقبض التحكم لقبول التغيير.

ضبط مستوى الصوت

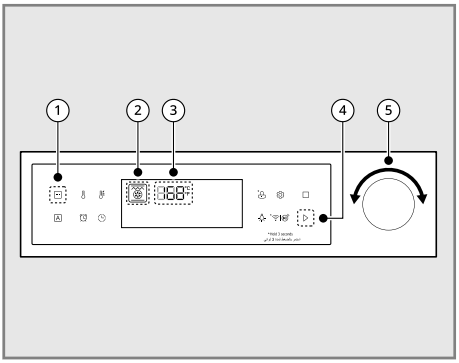
اضبط مستوى الإشارة الصوتية.

1) اضغط على زر **الإعدادات** ⚙ ثلاث 3 مرات أو أدر مقبض التحكم لتحديد مستوى الصوت. سيظهر الرمز وامضًا.

	إعدادات الصوت

2) ادفع مقبض التحكم لتغيير الإعداد.
3) أدر مقبض التحكم لتحديد **إيقاف**، أو **منخفض**، أو **مرتفع**.
4) ادفع مقبض التحكم لقبول التغيير.

ضبط وضع الطهي



1) اضغط على زر **القائمة** ① بالتتابع أو أدر مقبض التحكم ⑤ لتحديد وضع التشغيل ②.
2) اضغط على مقبض التحكم ⑤ لتحديد درجة حرارة الطهي المطلوبة ②.
3) أدر مقبض التحكم ⑤ لتحديد درجة حرارة الطهي المطلوبة.③.
4) اضغط على زر **بدء** ④ أو اضغط على مقبض التحكم ⑤ لبدء العملية.

قفل التحكم

تمنع خاصية **قفل التحكم** تلقائيًا تشغيل معظم عناصر التحكم في الفرن. فهي تقوم بإلغاء تنشيط الساعة والمؤقت وضوء الفرن الداخلي. إنها لا تقفل باب الفرن.

تشغيل قفل / إلغاء قفل

1) اضغط على زر **قفل التحكم** 🔒 لمدة 3 ثوانٍ على الشاشة لتفعيل قفل جميع الأزرار وإيقاف عملها.
2) اضغط على زر **قفل التحكم** 🔒 مرة أخرى لمدة 3 ثوانٍ على الشاشة لتحرير جميع الأزرار من قفل التحكم.

ملاحظة

- لا يمكن ضبط**قفل التحكم** أثناء تشغيل الفرن.

ضوء الفرن

يضيء ضوء الفرن الداخلي تلقائيًا بمجرد فتح الباب.

- اضغط على زر **الضوء** 💡 لتشغيل/إيقاف تشغيل الضوء.
- عندما يصل الفرن إلى درجة حرارته الثابتة، يومض ضوء التسخين المسبق 5 مرات.
- يؤدي النقر مرتين على اللوحة الزجاجية إلى تشغيل الإضاءة الداخلية أو إيقاف تشغيلها.

Wi-Fi

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

إعداد شبكة Wi-Fi

1) اضغط مع الاستمرار على زر **التحكم عن بعد** لمدة 3 ثوانٍ، سيومض رمز **التحكم عن بعد** عندما تكون شبكة **Wi-Fi** جاهزة للاستخدام.
2) اتبع التعليمات الموضحة في تطبيق **LG ThinQ** على هاتفك الذكي لاستخدام وظيفة Wi-Fi.

بدء التشغيل عن بعد

إذا تم تسجيل الجهاز على شبكة Wi-Fi منزلية، فيمكن بدء وظيفة التسخين المسبق للفرن أو إيقافها، باستخدام تطبيق **LG ThinQ** للهاتف الذكي.

إعداد خاصية بدء التشغيل عن بُعد (تنشيط أو إلغاء تنشيط منفذ الشبكة)

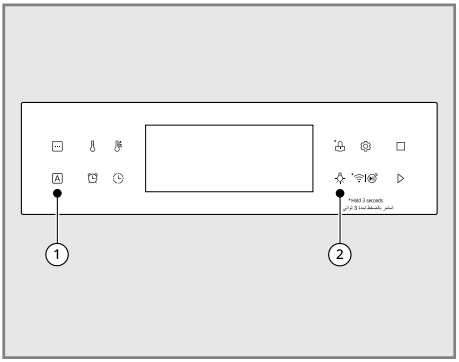
1) افتح باب الفرن للتأكد من أنه فارغ وجاهز للتسخين المسبق. لا تضع الطعام في الفرن.
2) أغلق باب الفرن. لا يمكن ضبط وظيفة **بدء التشغيل عن بعد** إلا عند إغلاق باب الفرن.
3) للتنشيط، اضغط على زر **بدء التشغيل عن بُعد** وسيظهر رمز **بدء التشغيل عن بُعد** عندما تكون جاهزة للاستخدام.
4) لإلغاء التنشيط، اضغط على زر **بدء التشغيل عن بُعد** مرة أخرى، وسيختفي رمز **بدء التشغيل عن بُعد**.
5) اتبع التعليمات الموضحة في تطبيق الهاتف الذكي **LG ThinQ** لاستخدام وظيفة **بدء التشغيل عن بعد**.

ملاحظة

- يتم قطع اتصال بدء التشغيل عن بعد في الحالات التالية:
  - عدم إمكانية ضبط وظيفة بدء التشغيل عن بعد مطلقًا في تطبيق الهاتف الذكي.
  - ظهور مشكلة في وظيفة بدء التشغيل عن بعد أثناء تشغيل الفرن.
- يُظهر رمز Wi-Fi على الشاشة حالة اتصال شبكة الجهاز. إذا لم يكن رمز Wi-Fi مضاء، فاستخدم تطبيق الهاتف الذكي لتحديد شبكة Wi-Fi أو تسجيل المنتج مرة أخرى.
- قد يؤدي الاتصال الخاطئ بشبكة Wi-Fi إلى تأخير وظيفة بدء التشغيل عن بعد.

الوضع التجريبي

إن الوضع التجريبي مخصص للاستخدام في صالة العرض أو المتجر فقط. فهو لا يعمل على تسخين الفرن عند تنشيطه.



1) اضغط على زر **طهي الوصفة** ① وزر **الضوء** ② في نفس الوقت لمدة ثلاث ثوانٍ.

2) يظهر رمز الوضع التجريبي على الشاشة عند تنشيطه.

D	رمز الوضع التجريبي

3) ولإلغاء التنشيط، اضغط على زر **طهي الوصفة** ① وزر **الضوء** ② في نفس الوقت لمدة ثلاث ثوانٍ.

تشغيل الفرن

قبل استخدام الفرن

ملاحظة

- نظرًا لتغير درجة حرارة الفرن بشكل دوري، فقد لا يُظهر منظم درجة الحرارة الموجود داخل تجويف الفرن نفس درجة الحرارة المحددة على الفرن.
- يتوقف التسخين إذا كان الباب مفتوحًا أثناء التشغيل. تتم إعادة تشغيل الحرارة تلقائيًا بمجرد إغلاق الباب.
- تجنب فتح باب الفرن أكثر من اللازم أثناء الاستخدام. يساعد ذلك الفرن في الحفاظ على درجة الحرارة، ويمنع فقدان الحرارة غير الضروري، ويوفر استهلاك الطاقة.

البدء

بعد توصيل الجهاز بمصدر الطاقة أو بعد انقطاع التيار الكهربي، تومض النقطتان في منطقة الوقت.

لمسح وقت الوميض، اضغط على أي زر وأعد ضبط الساعة إذا لزم الأمر.

تنظيف حجرة الطهي والملحقات

قبل استخدام الجهاز لتحضير الطعام لأول مرة، يجب تنظيف حجرة الطهي والملحقات.

نظّف الملحقات يدويًا كما هو موضح في تعليمات **الصيانة**.

- قم بتهوية المطبخ خلال تسخين الجهاز.
- تأكد من عدم وجود مواد تغليف متبقية مثل كريات البوليسترين في حجرة الطهي، وقم بإزالة أي شريط لاصق من داخل الجهاز أو خارجه.

ارجع إلى **الوضع اليدوي** للاطلاع على كيفية تشغيل الفرن.

- امسح السطح الأملس لحجرة الطهي بقطعة قماش ناعمة رطبة قبل تسخين الجهاز.
- للتخلص من رائحة المنتجات الجديدة، قم بتسخينها مع إغلاق باب الفرن عندما تكون غرفة الطهي فارغة.

فتحة تهوية الفرن

قد تصبح المناطق القريبة من فتحة التهوية ساخنة أثناء التشغيل وقد تسبب حروقًا. تجنب وضع البلاستيك بالقرب من فتحة التهوية لأن الحرارة قد تشوه البلاستيك أو تذيبه.

من الطبيعي رؤية تصاعد البخار عند طهي الأطعمة التي تحتوي على مكونات تحتوي على نسبة رطوبة عالية.

⚠ تحذير

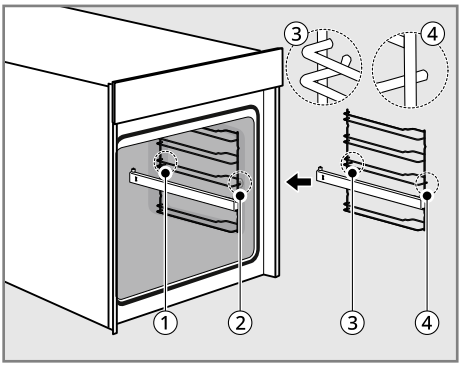
- تجنب سد فتحة التهوية بين باب الفرن ووحدة التحكم.

تركيب رف القضيب (التلسكوبي)

قم بتركيب الرفوف على جانبي تجويف الفرن قبل تشغيل الفرن لأول مرة. مما يحافظ على ثبات أواني الطهي في مكانها.

⚠ تحذير

- قم بإزالة شريط الحماية اللاصق من جميع المجاري التلسكوبية.



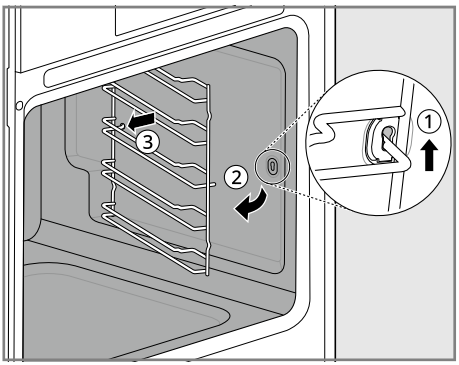
①	الفتحة الخلفية
②	الفتحة الأمامية
③	خطاف رف القضيب الخلفي (منحني)
④	خطاف رف القضيب الأمامي (مستقيم)

1) محاذاة الرف داخل تجويف الفرن. بحيث يكون الطرف المنحني للرف في اتجاه باب الفرن.
   - يجب توجيه مسامير المجاري التلسكوبية لأعلى.
2) قم بإدخال خطاف رف القضيب الخلفي ③ في فتحة تجويف الفرن ①.
3) قم بإدخال خطاف رف القضيب الأمامي ④ في فتحة تجويف الفرن ② واضغط لأسفل لتثبيت وضع التطابق.
4) قم بتكرار الخطوات 1-3 للجانب الآخر من تجويف الفرن.

إزالة رف القضيب

⚠ تحذير

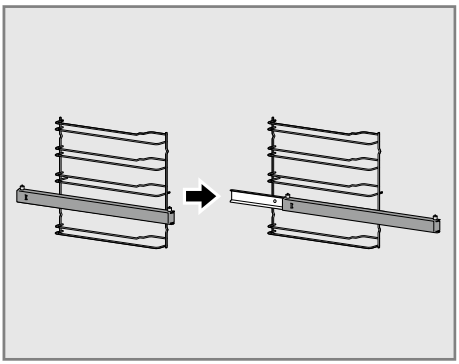
- لا تلمس رفوف الفرن وهي ساخنة.



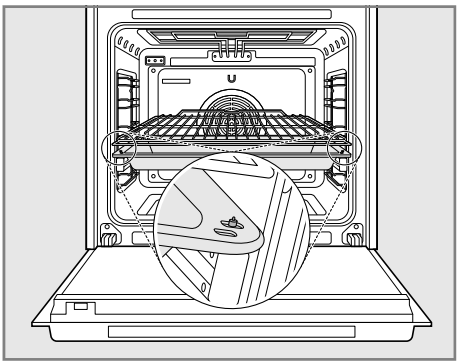
1) ارفع الرف برفق ①.
2) اسحب مقدمة الرف بعيدًا عن الجدار الجانبي ②.
3) استمر في أرجحة مقدمة الرف حتى وسط الفرن ② أثناء سحب الجزء الخلفي من الرف بعيدًا عن الجدار الجانبي لتحرير الخطاف ③.
4) قم بتكرار الخطوات 1-3 للجانب الآخر من تجويف الفرن.

استخدام المجاري التلسكوبية

تنزلق المجاري التلسكوبية للداخل والخارج في إطار، مما يحافظ على مستوى أواني الطهي الثقيلة ويمنع انزلاقها إلى الأمام عند تمديد المجرى التلسكوبي بالكامل.



- تأكد من تحريك الصينية والشواية السلكية في الموضع الصحيح حيث يتم إدخال مسامير المجاري التلسكوبية من خلال الفتحات الموجودة على كلا الجانبين.



استخدام أرفف الفرن القياسية

تحتوي الأرفف على حافة خلفية مقلوبة تمنع سحبها دون قصد من تجويف الفرن.

⚠ تنبيه

- استبدل أرفف الفرن قبل تشغيل الفرن لمنع حدوث حروق.
- لا تقم بتغطية الرفوف بورق الألمنيوم أو أي مادة أخرى أو تضع أي شيء في قاع الفرن. سيؤدي القيام بذلك إلى جودة خبز رديئة وقد يؤدي إلى إتلاف قاع الفرن.
- قم بترتيب أرفف الفرن عندما يكون الفرن باردًا فقط.

إزالة أرفف الفرن

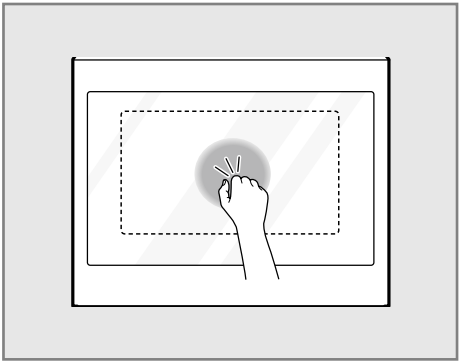
1) اسحب الرف في اتجاه مستقيم إلى الخارج حتى يتوقف.
2) ارفع الجزء الأمامي من الرف واسحبه للخارج.

استبدال أرفف الفرن

1) ضع طرف الرف على الحامل.
2) قم بإمالة طرف الجزء الأمامي وادفع الرف إلى الداخل.

وظيفة InstaView

اطرق مرتين على منتصف اللوحة الزجاجية لتكشف عن محتويات الفرن دون فتح الباب.



⚠ تنبيه

- لا تضرب لوحة الباب الزجاجية بقوة مفرطة. لا تسمح للأجسام الصلبة، مثل أواني الطهي أو الزجاجات الزجاجية بالاصطدام بلوحة الباب الزجاجية، فقد ينكسر الزجاج، ما يشكّل خطرًا لحدوث إصابة شخصية.

ملاحظة

- يؤدي النقر مرتين على اللوحة الزجاجية إلى تشغيل الإضاءة الداخلية أو إيقاف تشغيلها.
- يضيء المصباح أثناء الطهي.
- ينطفئ الضوء تلقائيًا بعد 5 دقائق ويتحول إلى وضع الاستعداد عند الانتهاء من الطهي أو عدم تشغيل الفرن.
- يتم تعطيل وظيفة InstaView عند فتح باب الفرن أو وحدة التحكم في الفرن ولمدة ثانية واحدة بعد إغلاق الباب.
- يتم تعطيل وظيفة InstaView خلال وضع **الانحلال الحراري**، **قفل التحكم** ومنفذ الطاقة الأولي (في بعض الطُرز فقط).
- قد لا يؤدي النقر على حواف اللوحة الزجاجية إلى تنشيط وظيفة InstaView.
- يجب أن تكون النقرات على اللوحة الزجاجية قوية بما يكفي لتكون مسموعة.
- قد تؤدي الطرقات على لوحة التحكم أو الضوضاء العالية بالقرب من الفرن إلى تنشيط وظيفة InstaView.

دليل الطهي

ضبط الطهي اليدوي

⚠ تنبيه

- يؤدي الضغط على زر **إيقاف** أثناء الطهي إلى حذف جميع الإعدادات.

ملاحظة

- إذا لم يتم ضبط وقت الطهي، فستتم عملية الطهي لأقصى وقت طهي افتراضي لوضع الطهي المحدد.

1) أدر مقبض التحكم أو اضغط على زر **القائمة** بالتتابع لتحديد وضع الطهي المطلوب، ثم اضغط على مقبض التحكم للتعيين.
2) أدر مقبض التحكم لتحديد درجة حرارة الطهي المطلوبة.
3) اضغط على زر **التسخين المسبق السريع** إذا كنت ترغب في استخدام خاصية التسخين المسبق السريع. يظهر رمز التسخين المسبق السريع على الشاشة.
4) اضغط على زر **وقت الطهي** إذا كنت ترغب في تحديد وقت الطهي المطلوب ووقت انتهاء الطهي.
5) اضغط على زر **بدء** أو مقبض التحكم.
6) اضغط على زر **إيقاف** للإلغاء في أي وقت أو عند اكتمال عملية الطهي.

ضبط وضع التسخين المسبق السريع

تم تصميم هذه الوظيفة للتسخين المسبق السريع لغرفة الطهي.

ملاحظة

- **التسخين المسبق السريع** متوفر في وضع الطهي **الهواء الساخن**, **التسخين من أعلى إلى أسفل** و **توزيع الهواء الساخن بالمروحة**.
- احرص دائمًا على إيقاف تشغيل **التسخين المسبق السريع** عند الخبز على أكثر من رف للفرن.
- لإيقاف تشغيل وظيفة التسخين المسبق السريع، اضغط على زر **التسخين المسبق السريع** مرة أخرى.

1) أدر مقبض التحكم أو اضغط على زر **القائمة** بالتتابع لتحديد وضع الطهي المطلوب، ثم اضغط على مقبض التحكم للتعيين.
2) أدر مقبض التحكم لتحديد درجة حرارة الطهي المطلوبة.

3) اضغط على زر **التسخين المسبق السريع** لاستخدام خاصية التسخين المسبق السريع. يظهر رمز التسخين المسبق السريع على الشاشة.

4) اضغط على زر **وقت الطهي** إذا كنت ترغب في تحديد وقت الطهي المطلوب ووقت انتهاء الطهي.

5) اضغط على زر **بدء** أو مقبض التحكم.

6) اضغط على زر **إيقاف** للإلغاء في أي وقت أو عند اكتمال عملية الطهي.

تغيير درجة حرارة الفرن

1) اضغط على زر **درجة الحرارة**. ستصدر درجة الحرارة التي تم ضبطها وميضًا.

2) قم بضبط درجة حرارة الفرن باستخدام مقبض التحكم.

3) اضغط على زر **بدء** أو مقبض التحكم.

تغيير وقت الطهي

1) اضغط على زر **وقت الطهي**. يومض الرمز الخاص به على الشاشة.

	وقت الطهي

2) أدر مقبض التحكم إن كنت ترغب في تحديد الساعة.

3) اضغط على المقبض لحفظ الساعة المحددة ثم قم بتعيين الدقيقة.

4) أدر مقبض التحكم لتحديد الدقيقة المطلوبة.

5) اضغط على زر **بدء** أو مقبض التحكم.

تغيير وقت انتهاء الطهي

1) اضغط على زر **وقت الطهي** مرتين. يومض الرمز الخاص بها على الشاشة.

	وقت الانتهاء

2) اضبط وقت انتهاء الطهي باستخدام مقبض التحكم.

3) اضغط على زر **بدء** أو مقبض التحكم.

ملاحظة

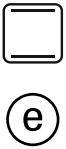
- عندما يكون الفرن يجري عملية الطهي، يمكنك تغيير مدة الطهي ووقت انتهاءه.

لإيقاف عملية الطهي

1) اضغط على زر **إيقاف**.

دليل الطهي اليدوي

وضع الطهي		نطاق درجة الحرارة (الوضع الافتراضي) °C	الوصف
الهواء الساخن *1*2		30-275 (160)	يستخدم وضع الهواء الساخن عنصر التسخين فقط في الجدار الخلفي ومروحة الجمل الحراري. درجة الحرارة الموصى بها هي 160 درجة مئوية. كما يمكن تسوية المخبوزات على أكثر من رف واحد في وضع الهواء الساخن. مما يعني أنه مناسب لتسوية كعك الفواكة والكعك بالمكونات المخفوقة أو عجينة الخميرة، على سبيل المثال، خبز الضفائر.
الهواء الساخن في الوضع الاقتصادي*1		30-275 (160)	يُستخدم الوضع الاقتصادي للتسخين العلوي السفلي، نظام التدفئة المحسن لتوفير الطاقة أثناء طهي الطعام. إن درجة الحرارة الموصى بها لهذا الوضع هي 160 درجة مئوية. كما يمكن استغلال الحرارة المتبقية لتوفير الطاقة. ولتجنب فقدان الحرارة، احرص دائمًا على أن يكون باب الفرن مغلقًا عند الطهي.
التسخين العلوي السفلي*1*2		30-300 (170)	في وضع التسخين العلوي السفلي، يتم استخدام عناصر التسخين العلوية والسفلية غير المرئية. يتناسب هذا الوضع مع خبز الكعك والخبز خلال مدة زمنية قصيرة والعجائن الهشة. درجة الحرارة الموصى بها هي 170 درجة مئوية.
الشواء*1		30-300 (190)	في وضع الشواء، يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي ومروحة الجمل الحراري. وهنا تكون درجة الحرارة الموصى بها هي 190 درجة مئوية. تتناسب هذه الوظيفة مع طهي قطع اللحوم الدواجن الكبيرة، مثل شواء اللحم الملفوف أو الديك الرومي.
وضع البيتزا*1		30-300 (180)	في وضع البيتزا، يتم تنشيط عنصر التسخين غير المرئي أسفل تجويف الفرن والعنصر الموجود في الجدار الخلفي للفرن ومروحة الجِمل الحراري. إن درجة الحرارة الموصى بها هي 180 درجة مئوية. عند استخدام وضع البيتزا، تتفاوت مدة الطهي حسب نوع وسُمك العجينة والحشوات.
توزيع الهواء الساخن بمساعدة المروحة*1*2		30-300 (160)	بالإضافة إلى عناصر التسخين العلوية السفلية (العلوية والسفلية غير المرئية) ، يستخدم وضع توزيع الهواء الساخن بمساعدة المروحة، مروحة الجمل الحراري. هذا يعني أنه يمكن خفض درجة حرارة التحميص والخبز بمقدار 20-40 درجة مئوية. درجة الحرارة الموصى بها هي 160 درجة مئوية. يتناسب هذا الوضع مع الكعك والبسكويت، حيث يمكن خبزه على أكثر من رف واحد في نفس الوقت.
الشواية الكبيرة		المستوى 3 (مرتفع، افتراضي) / المستوى 2 (متوسط) / المستوى 1 (منخفض)	يستخدم وضع الشواية الكبيرة عنصر تسخين الشواية بالكامل. لا يمكن تعيين درجة حرارة محددة. يمكنك الاختيار من بين ثلاثة إعدادات.فالشواية الكبيرة مناسبة لطهي شرائح اللحم أو لحم الأضلاع أو السمك أو صنع الخبز المحمص وللتحمير عند طهي أطباق أكبر مغطاة بطبقة غراتان. يكون المستوى المحدد مسبقًا مرتفع. احرص دائمًا على الشوي وباب الفرن مغلقًا.
الشواية الصغيرة		المستوى 3 (مرتفع، افتراضي) / المستوى 2 (متوسط) / المستوى 1 (منخفض)	يعمل وضع الشواية الصغيرة بنفس طريقة الشواية الكبيرة، غير أنه يتم استخدام جزء فقط من عنصر تسخين الشواية؛ مما يجعلها مناسبة للأطباق الصغيرة. المستوى المحدد مسبقًا مرتفع. احرص على أن يكون باب الفرن مغلقًا عند الشوي.

وضع الطهي		نطاق درجة الحرارة (الوضع الافتراضي) °C	الوصف
التسخين السفلي*1		250 - 30 (170)	في وضع التسخين السفلي، يتم استخدام عنصر التسخين غير المرئي فقط في أرضية الفرن، وهنا يتم تعيين درجة الحرارة الموصى بها هي 170 درجة مئوية. تتناسب هذه الوظيفة مع طهي الكعك أو البيتزا في أحد مواضع رف الفرن السفلي.
التسخين العلوي السفلي الاقتصادي*1		300 - 30 (170)	يستخدم الوضع الاقتصادي للتسخين العلوي السفلي، نظام التدفئة المحسن لتوفير الطاقة أثناء طهي الطعام. درجة الحرارة الموصى بها لهذا الوضع هي 170 درجة مئوية. كما يمكن استخدام الحرارة المتبقية لتوفير الطاقة. لتجنب فقدان الحرارة، احرص دائمًا على أن يكون باب الفرن عند الطهي.
القلي الهوائي "Air Fry"		275 - 150 (200)	إن وظيفة القلي الهوائي مصممة خصيصًا للقلي بدون زيت.
Air Sous-Vide		100 - 30 (50)	يستخدم وضع الطهي بتفريغ الهواء، الهواء لطهي الأطعمة "تحت درجة حرارة منخفضة وبصورة بطيئة". استخدم هذا الوضع لطهي اللحوم أو الأسماك أو المأكولات البحرية أو الدواجن أو الخضار. يجب أن يكون الطعام معبأ تحت التفريغ الهوائي في أكياس قبل الطهي.
دافئ		100 - 40 (75)	في الوضع الدافئ، يتم تنشيط عنصر التسخين العلوي والعنصر غير المرئي في الجزء السفلي من تجويف الفرن. يمكنك استخدام هذه الوظيفة للحفاظ على الطعام دافئًا، ليكون جاهزًا للتقديم. باستخدام هذا الوضع، يمكن ضبط درجة حرارة قابلة للتعيين من 40 درجة مئوية إلى 100 درجة مئوية. كما يمكن تعيين مدة هذه الوظيفة.
إذابة الثلج		-	في وضع فك التجميد، يتم استخدام المروحة فقط بدون تسخين. يعمل تدوير الهواء على تسريع عملية إذابة الثلج. ضع الطعام المتجمد في حاوية مناسبة لعزل السوائل الناتجة عن عملية إذابة الثلج. يمكنك استخدام سلك الشواية ووعاء عميق (صينية خبز) لتجنب تلويث الفرن. إذا وصل الماء إلى الفرن، فستتلوث مفاصل الباب مما يؤدي إلى انبعاث رائحة سيئة.
ضد		60 - 30 (40)	يحافظ وضع إراحة العجين على أن يكون الفرن دافئ ليناسب منتجات العجائن المخمرة قبل الخبز. لتجنب خفض درجة حرارة الفرن وإطالة وقت إراحة العجين، لا تفتح باب الفرن بدون داعٍ. تحقق من منتجات الخبز مبكرًا لتجنب تخمرها بشكل كبير. لا تستخدم وضع إراحة العجين في تسخين الطعام أو الحفاظ على الطعام ساخنًا. درجة حرارة الفرن في وضع إراحة العجين لا تكون ساخنة بما يكفي للحفاظ على الأطعمة في درجات حرارة آمنة. استخدم خاصية التدفئة للحفاظ على الطعام دافئًا.

*1 بمجرد أن يصل الفرن إلى درجة الحرارة التي تم تعيينها، يُصدر نغمة ويومض الضوء 5 مرات.

*2 يمكن استخدام هذه الوظيفة مع وظيفة التسخين المسبق السريع.

الخبز

عند الخبز، استخدم أوضاع الهواء الساخن أو التسخين العلوي السفلي.

قوالب الخبز

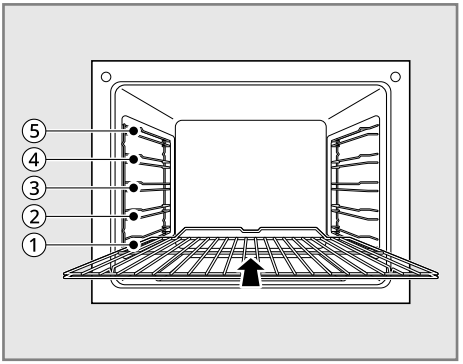
- عند الخبز في أوضاع التسخين العلوي السفلي، استخدم أواني الخبز ذات المعدن الداكن أو السطح المطلي.
- عند الخبز بالهواء الساخن، يمكنك استخدام أواني الخبز ذات السطح المعدني اللامع.
- ضع دائمًا قوالب الكعك في منتصف الصينية أو الشواية السلكية.
- عند الخبز باستخدام التسخين العلوي السفلي، يمكنك وضع علبتي خبز بجانب بعضهما داخل الفرن. هذا يعني أن وقت الخبز أطول قليلًا فقط.

موضع رف الفرن

يتم تحديد مواضع رف الفرن من الأسفل إلى الأعلى بالأرقام.

عند استخدام التسخين العلوي السفلي، يمكنك الخبز على رف واحد فقط، على سبيل المثال في موضع الرف ③.

عند استخدام الهواء الساخن، يمكنك خبز الجزء السفلي للمخبوزات الإسفنجية والبسكويت على صينيتي خبز في نفس الوقت، على سبيل المثال في موضع الرف ② و ④.



دليل الخبز الموصى به

يشمل دليل الخبز إعدادات درجة الحرارة وأوقات الخبز وأوضاع أرفف الفرن لمجموعة مختارة من الأطباق التقليدية.

- يجب اعتبار درجات الحرارة وأوقات الخبز أرقامًا مرجعية فقط. تعتمد القيم الفعلية على نوع التحضير وجودة المكونات وإناء الخبز المعدني المستخدم.
- نوصي بتحديد درجة حرارة منخفضة أولاً ثم تزويدها عند الضرورة، على سبيل المثال إذا كنت تريد درجة أعلى من التحمير أو إذا كان وقت الخبيز طويلًا للغاية.
- إذا لم تتمكن من تحديد إعدادات وصفة معينة، فما عليك سوى استخدام الإعدادات الخاصة بالوصفة الأكثر تشابهًا.
- عند خبز الكعك في صواني الخبز أو في إناء معدني على أكثر من رف واحد، يمكن تمديد وقت الخبز لمدة تتراوح بين 10-15 دقيقة.
- يجب خبز الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من المواد السائلة (مثل البيتزا والفواكه والكعك وما غير ذلك) على رف واحد فقط.
- بالنسبة إلى الكعك والمخبوزات الموجودة على رفوف مختلفة من العجين، قد تحدث درجة تحمير غير متساوية في البداية. في هذه الحالة، لا تقم بتغيير إعداد درجة الحرارة. ستكون درجة التحمير متساوية خلال عملية الخبز.
- لتوفير الطاقة، استغل الحرارة المتبقية لمدة 8 دقائق قبل الانتهاء من عملية الطهي.

ملاحظة

- احرص على تحديد موضع الرف من أسفل إلى أعلى.

*1 استخدم وظيفة التسخين المسبق للفرن.

*2 احرص دائمًا على إيقاف تشغيل وظيفة "التسخين المسبق السريع" عند الخبز على أكثر من رف للفرن.

*3 استخدم وعاءً عميقًا (أو صينية خبز).

الخبز على رف فرن واحد

- الرف: موضع الرف

الكعك في أواني الخبز				
وضع الطهي	الهواء الساخن		التسخين العلوي السفلي	الوقت (دقيقة)
الفئة	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
كعكة الرطل (باوند كيك) على شكل حلقة	2	150-160	2	160-180	50-70
البسكويت / الفطائر	2	140-160	2	150-170	30-60
معجنات على شكل أصابع إسفنجية	2	150-160	2	160-180	25-40
قاعدة كعكة فواكه - معجنات قصيرة	3	170-180	2	190-210 [1*]	10-25
قاعدة كعكة فواكه – خليط الكيك	3	150-170	2	170-190	20-25
فطيرة التفاح	3	160-180	1	170-190	65-75
كعكة التوابل وقاعدة كعكة الفواكه فطيرة كيش لورين	2	160-180	2	190-210	30-70

الكعك في أواني الخبز				
وضع الطهي	الهواء الساخن		التسخين العلوي السفلي		الوقت (دقيقة)
الفئة	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
كعكة الجبن	2	140-160	2	170-190	60-90

الكعك في صينية الخبز				
وضع الطهي	الهواء الساخن		التسخين العلوي السفلي		الوقت (دقيقة)
الفئة	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
لوحات الخبز / كعك أكبر	3	160-170	4	170-190	30-40
فطائر الكريسماس	3	150-170 [1*]	4	160-180 [1*]	40-60
خبز (خبز الجاودار) يلزم عملية التخمير	2	180-200 [1*] 140-160	2	230 [1*] 160-180	20 30-60
فطيرة / حلوى أصبعية الشكل	3	160-170 [1*]	4	190-210	15-30
سويس رول (كعكة إسفنجية ملفوفة بالمربى أو الشوكولاتة)	3	150-170 [1*]	4	180-200 [1*]	10-20
كعكة الفاكهة مع المعجنات القصيرة	3	160-170 [1*]	4	170-190 [1*]	40-80
شرائح مع حشوة علوية / حشو مثل الكوارك، الكريمة، السكر، اللوز	-	-	4	160-180 [1*]	40-80
البيتزا (قاعدة سميكة) [2*3*]	1	180-200	1	190-210 [1*]	30-60
البيتزا (قاعدة رقيقة) [2*]	1	200-220	1	230 [1*]	10-25
خبز غير مخمر	1	200-220	1	230 [1*]	08-15
كعكة فواكه سويسرية	1	180-200	1	210-230	35-50

بسكويت					
وضع الطهي	الهواء الساخن		التسخين العلوي السفلي		الوقت (دقيقة)
الفنة	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
البسكويت الهش *2	3	150-160	4	170-190 *1	20-06
البسكويت المثلج *2	3	140-150	4	160-180	40-10
البسكويت المصنوع من الكيك *2	3	150-160	4	170-190	20-15
الكعك والمعجنات مع بياض البيض، مارينج	3	80-100	4	100-120	150-120
ماكارون	3	100-120	4	120-140	60-30
البسكويت المصنوع من خليط عجين الخميرة *2	3	160-170	4	170-190	40-20
معجنات حلوى على شكل مثلث منتفخ والمعجنات	3	160-180 *1	4	190-210 *1	30-20
لفائف الخبز	3	180-200 *1	4	180-220 *1	35-20

الخبز على أكثر من رف فرن

- الرف: موضع الرف

الكعك / والمعجنات على ورق الخبز			
الفنة	الهواء الساخن		الوقت (دقيقة)
	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
فطيرة / حلوى أصبعية الشكل *2	2، و 4	160-180 *1	60-35
كعكة إسفنجية جافة مغطاة بالمكسرات *2	2، و 4	140-160	60-30
البسكويت الهش *2	2، و 4	150-160	35-15
البسكويت المثلج *2	2، و 4	140-150	60-20
البسكويت المصنوع من الكيك *2	2، و 4	160-170	40-25
الكعك والمعجنات مع بياض البيض، مارينج *2	2، و 4	80-100	170-130
ماكارون *2	2، و 4	100-120	80-40

الكعك / والمعجنات على ورق الخبز			
الفئة	الهواء الساخن		الوقت (دقيقة)
	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
البسكويت المصنوع من خليط عجين الخميرة *2	2، و 4	160-170	30-60
معجنات حلوى على شكل مثلث منتفخ والمعجنات *2	2، و 4	170-180 *1	30-50
لفائف الخبز *2	2، و 4	180-190 *1	30-55

ملاحظة

- هذا اختياري للوصفات التي يتطلب طهيها استخدام صنيتين.
- ضع المقلاة العميقة (أو صينية الخبز) على وموضع الرف ①.

دليل الفطائر والأطباق المخبوزة

- الرف: موضع الرف

الفئة	التسخين العلوي السفلي		الوقت (دقيقة)
	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
معكرونة فرن	1	180-200	45-60
لازانيا	1	180-200	30-60
الخضراوات المحمصة	1	200-220 *1	15-30
بيتزا بخبز الباجيت	1	200-220 *1	15-30
نفيخ	1	180-200	20-50
فطيرة السمك	1	180-200	30-60
خضراوات محشوة	1	180-200	30-60

دليل للأطباق الجاهزة المجمدة

- الرف: موضع الرف

الفئة	التسخين العلوي السفلي		الوقت (دقيقة)
	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
البيتزا المجمدة	3	اتبع التعليمات الموضحة على العبوة.	اتبع التعليمات الموضحة على العبوة.
خبز الباجيت	3	اتبع التعليمات الموضحة على العبوة.	اتبع التعليمات الموضحة على العبوة.
كعكة الفاكهة	3	اتبع التعليمات الموضحة على العبوة.	اتبع التعليمات الموضحة على العبوة.
رقائق البطاطس	3	200-220	15-25

ملاحظة

- اقلب رقائق البطاطس مرتين أو ثلاث مرات عند التسخين.
- عند تسخين الأطباق المجمدة، قد تنحني صينية الخبز عن الشكل بسبب الاختلاف الكبير في درجة حرارة الطعام المُجمد والفرن. تعود الصواني عادة إلى شكلها الأصلي بمجرد أن تبرد.

نصائح للخبز

نتائج الخبز	السبب المحتمل	الحل
سُمك قاعدة الكعكة رقيق جدًا	موضع خاطئ لرف الفرن	استخدم صينية خبز داكنة أو ضع الكعكة على رف واحد لأسفل.
عدم استواء الكيك (بها أجزاء متكتلة، غير مختمرة)	درجة حرارة الفرن مرتفعة جدًا	اضبط درجة حرارة أقل قليلا.
	وقت الخبز قصير جدًا	اضبط وقتًا أطول للخبز. لا يمكن تقليل وقت الخبز بضبط درجة حرارة أعلى.
	يحتوي الخليط على الكثير من السوائل	استخدم مقدار أقل من السوائل. اتبع التعليمات الخاصة بأوقات خلط العجين، خاصة عند استخدام أجهزة المطبخ.
الكعك جاف جدًا	درجة حرارة الفرن منخفضة جدًا	اضبط درجة حرارة أعلى قليلاً في المرة القادمة.
	وقت الخبز طويل جدًا	تعيين وقت أقصر قليلاً للخبز.
الكعك محمرًا بشكل غير متساوٍ	درجة حرارة الخبز مرتفعة جدًا ووقت الخبز قصير جدًا	اضبط درجة حرارة الخبز بحيث تكون أقل قليلاً، ووقت الخبز أعلى قليلاً.
	خليط موزع بشكل غير متساوٍ	وزعي الخليط بالتساوي فوق صينية/وعاء الخبز.
وقت الخبز طويل جدًا	درجة الحرارة منخفضة جدًا	اضبط درجة حرارة أعلى قليلاً في المرة القادمة.

الهواء الساخن/الهواء الساخن الاقتصادي

ملاحظة

- إذا لم يتم ضبط وقت الطهي، فسيتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا بعد 12 ساعة.
- تعمل مروحة الفرن أثناء دورة **الهواء الساخن.** المروحة تتوقف عندما يكون الباب مفتوحًا. في بعض الحالات، قد يتم إيقاف تشغيل المروحة أثناء دورة **الهواء الساخن**.

نصائح للهواء الساخن

- استخدم الهواء الساخن لطهي المعجنات والبسكويت والمافن والبسكويت والخبز بجميع أنواعه بشكل أسرع وأكثر.
- اخبز البسكويت والكعك في المقالي التي ليست لها جوانب أو لها جوانب منخفضة جدًا للسماح للهواء الساخن بالدوران حول الطعام. ستم طهي الطعام المخبوز في المقالي ذات اللون الداكن بشكل أسرع.
- عند استخدام الهواء الساخن مع رف واحد، ضع الشواية السلكية في الوضع ③. في حالة الطهي على رفوف متعددة، ضع الشواية السلكية في الموضعين ② و ④ (لرفين).
- قد يؤدي الطهي في وجود الأرفف المتعددة إلى زيادة أوقات طهي بعض الأطعمة بشكل طفيف.
- تحقق الكعك والبسكويت والمافن نتائج أفضل عند استخدام رفوف متعددة.

نصائح للهواء الساخن الاقتصادي

- عندما يكون ذلك ممكنًا، لا تقم بتسخين الفرن مسبقًا قبل وضع الطعام بداخله.
- قم بالتسخين المسبق فقط إذا تم تحديده في الوصفة.
- لزيادة كفاءة الطاقة، لا تفتح الباب أثناء الطهي.
- استخدم علب المينا السوداء الداكنة التي تمتص الحرارة بشكل جيد.
- اخلع الملحقات غير المستخدمة من الفرن.

دليل الهواء الساخن الاقتصادي الموصى به

تم إعداد هذا الجدول كدليل فقط، وستختلف الأذواق الفردية وحجم وشكل قطع اللحم.
احرص على تحديد موضع رف الفرن من أسفل إلى أعلى.
الفترات الزمنية الموضحة هي للفرن بدون تسخين مسبق له.

- الرف: موضع الرف

الطعام		رف	درجة الحرارة (°C)	الوقت (دقيقة)
في إناء الخبز	كعكة الفواكه – خليط الكعك	3	150-170	35-45
	كعكة التوابل وقاعدة كعكة الفواكه فطيرة كيش لورين	2	160-180	30-70
على صينية خبز	البيتزا (قاعدة رقيقة)	1	200-220	15-30
	مارينج	3	80	120-150
بسكويت	مثلج	3	140-150	10-40
	خليط الكعك	3	150-160	25-35
اللحم	اللحم البقري (حوالي 1 كجم)	2	190	60-80
	الدواجن (حوالي 1 كجم)	2	210	50-70
	الدواجن (حوالي 2 كجم)	2	210	60-80

الشوي

لديك خيارين مختلفين من 2 وضع تشغيل.

- لشوي كميات كبيرة من الأطعمة المسطحة، وللطهي على الموقد في قوالب كبيرة. اختر مستويات الطاقة (مستوى 3 مرتفع، مستوى 2 متوسط، مستوى 1 منخفض)، حسب ما يناسب الطعام الذي تريد شويه.
- لشوي كميات صغيرة من الأطعمة المسطحة، وللطهي على الموقد في قوالب صغيرة. اختر 1 من 3 مستويات طاقة (مستوى 3 مرتفع، مستوى 2 متوسط، مستوى 1 منخفض)، حسب ما يناسب الطعام الذي تريد شويه.

⚠ تحذير

- قد تصبح الأجزاء المكشوفة من الفرن ساخنة أثناء الشوي. يجب إبقاء الأطفال على بُعد مسافة من الفرن.

ملاحظة

- أغلق الباب لإعداد خاصية الشوي. إذا كان الباب مفتوحًا، فلن تتمكن من إعداد خاصية الشوي وسيظهر door على الشاشة. إذا تم فتح الباب أثناء الشوي، فسيتم إيقاف تشغيل الشواية. وفور إغلاق الباب، فسيتم إعادة تشغيل الشواية تلقائيًا.

نصائح لتقليل الدخان

ينتج الدخان عن الحرارة الشديدة المتصاعدة من الشواء أثناء عملية الطهي ولا يجب أن يسبب لك القلق. لكن إذا لاحظت وجود دخان زائد عن المعتاد، فاتبع النصائح التالية لتقليل الدخان المتصاعد من الفرن.

- يجب تنظيف سلك الشواية جيدًا باستمرار في درجة حرارة الغرفة عند بدء الطهي.
- قم دائمًا بتشغيل نظام تهوية الموقد السطحي أو فتحات التهوية المنزلية أثناء الشوي للمساعدة في طرد الدخان من الغرفة.
- حافظ على نظافة الجزء الداخلي من الفرن قدر الإمكان. قد يتسبب تراكم شحوم الأطعمة السابقة إلى حدوث حروق بالفرن أو اشتعال النار به.
- تجنب الأطعمة الدهنية والتي تحتوي على طبقات من سكر التزيين. لأن هذا سيزيد من كمية الدخان المتصاعد. إذا أردت إضافة طبقة سكر للتزيين، فيمكنك إضافتها في نهاية عملية الطهي.
- إذا كنت تعاني من وجود دخان شديد مع أي عنصر غذائي، فضع في اعتبارك النقاط التالية:
  - تقليل مستوى الشوي إلى **مستوى 1**.

- خفض موضع الرف لطهي الطعام بعيدًا عن الشواية.
- اضبط الشواية على مستوى **مستوى 3** للوصول إلى مستوى الشوي الذي تريده، ثم قم بتبديل مستوى الشوي إلى **مستوى 1** أو وضع التسخين من الأعلى والأسفل.

- وكقاعدة، أن الدخان الناتج عن اللحوم والأسماك الدهنية أكثر من اللحوم والأسماك منخفضة الدهون.
- التزم بإعدادات الشواء الموصى بها وإرشادات الطهي في الجدول في الصفحة التالية قدر الإمكان.

دليل الشواء الموصى به

أوقات الشواء مخصصة كقيم تقريبية فقط. قد تختلف الأوقات الفعلية حسب جودة اللحوم أو الأسماك الفعلية. يعتبر الشواء مناسبًا بشكل خاص لطهي قطع اللحم والأسماك المسطحة. اقلب الطعام المشوي في منتصف مدة الطهي تقريبًا.
احرص على تحديد مواضع رف الفرن من أسفل إلى أعلى.

*1 شواية سلكية أو صينية عميقة أو صينية خبز.

الطعام	موضع الرف	الشواية الكبيرة الخطوة 3 (دقيقة)	
		الجانب الأول	الجانب الثاني
وصفة ريسول (المعجنات غالبًا محشوة)	5	8-10	6-8
شرائح اللحم البقري أو لحم البتلو	4	8-12	5-10
شرائح اللحم البقري (1 كجم تقريبًا)	4	10-12	10-12
خبز محمص *1	4	2-4	2-4
خبز محمص عليه إضافات	4	6-8	-

ملاحظة

- استخدم موضع الرف ④ أو ⑤ لشواء شرائح اللحم.
- ضع وعاء عميق أو صينية خبز أسفل الشواية السلكية لالتقاط أي قطرات أو دهون تتساقط من الطعام.

فك التجميد

استخدم وضع تشغيل فك التجميد لفك تجميد الطعام.

فك تجميد الوجبات

- قم بإخراج الطعام من عبوته، ضعه على طبق مسطح وضع الطبق على الشواية السلك.
- لا تقم بتغطية الطبق بطبق مسطح أو وعاء، فقد يؤدي ذلك إلى يمكن إطالة وقت فك التجميد.
- لا تستخدم السائل الناتج عن فك التجميد في طهي الطعام لتجنب خطر الإصابة ببكتيريا السلمونيلة. تأكد من أن السائل الناتج أثناء فك التجميد تدفق بعيدًا عن الطعام، أي تدفق على الطبق أو صينية الخبز في حال استخدام الشواية السلكية.

موضع رف الفرن

لفك التجميد، استخدم الشواية السلكية في موضع الرف ① أو ② للأطباق الكبيرة.

دليل فك التجميد الموصى به

الطعام	الوزن (كجم)	الوقت (دقيقة)	تعليمات
دجاج	1.0	100-140	استخدم الشواية السلكية مع المقلاة العميقة (أو صينية الخبز). اقلب الدجاج بعد مرور نصف الوقت.
اللحم	1.0	100-140	اقلب اللحم بعد بمرور نصف الوقت أو قم بتغطيتها بورق الألومنيوم.
	0.5	90-120	
السلمون المُرقط	0.15	25-35	لا تغط الطعام.
الفراولة	0.3	20-30	لا تغط الطعام.

الشواء

عند الشواء، استخدم وضعي الشواء والتسخين العلوي والسفلي.

يحتوي دليل الشواء على درجات الحرارة المطلوبة وأوقات الشواء وأماكن أرفف الفرن لأنواع مختلفة من اللحوم. الأرقام هي أرقام تقريبية فقط.

- نوصي بطهي اللحوم والأسماك التي يزيد وزنها عن 1 كجم في الفرن.
- بالنسبة للحوم والأسماك الخالية من الدهون، استخدم التسخين العلوي والسفلي. لجميع أنواع اللحوم الأخرى نوصي بوضع الشواء.
- أضف القليل من السوائل لمنع شواء عصارات أو دهون اللحوم من الاحتراق على أسطح المقلاة.
- اقلب الطعام بعد حوالي نصف أو ثلثي وقت الطهي.

⚠ تحذير

- اترك الفرن يبرد بدرجة كافية للتأكد من عدم وجود خطر حرق نفسك.

ملاحظة

- تم إعداد دليل الشواء هذا كدليل فقط، وستختلف الأذواق الفردية وقطع اللحم.

دليل الشواء الموصى به

الطعام	موضع الرف	الشواء		التسخين العلوي السفلي	
		درجة الحرارة (درجة مئوية) *1	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية) *1	الوقت (دقيقة)
اللحم البقري (حوالي 1 كجم)	2	190	50-70	200	70-90
لحم الغزال (حوالي 1 كجم)	2	180	75-100	200-230	100-120
فخذ الخروف (حوالي 1 كجم)	2	180	110-130	200	150

الطعام	موضع الرف	الشواء		التسخين العلوي السفلي	
		درجة الحرارة (درجة مئوية) *1	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية) *1	الوقت (دقيقة)
الدواجن (حوالي 1 كجم)	2	210	50-60	200-220	70-90
الدواجن (حوالي 2 كجم)	2	200	60-80	200-220	110-120
الدواجن (حوالي 4 كجم)	2	180-190	120-140	190-210	130-150
سمك كامل (حوالي 1.5 كجم)	2	160-180	35-55	200-220	35-55
دجاج مشوي	4	190	55-65	-	-

*1 ضبط درجة حرارة شواء الوعاء 20 درجة مئوية أعلى.

نصائح للشواء

- للحصول على نتائج شواء أفضل، قم بدهن قطع اللحم والدواجن بالعصارات الخاصة بها عدة مرات أثناء عملية الشواء.
- استخدم أطباق مقاومة للحرارة عند الشواء (اتبع تعليمات الشركة المصنعة).
- مقالي الشواء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ ذات استخدام محدود فقط، لأنها تعكس الحرارة إلى حد كبير جدًا.
- عند استخدام أطباق ذات مقابض بلاستيكية، تأكد من أن هذه المقابض مقاومة للحرارة (اتبع تعليمات الشركة المصنعة).
- يمكن وضع العناصر الكبيرة للشواء أو عدد من العناصر مباشرة على الشواية السلكية فوق المقلاة العميقة (أو صينية الخبز) (مثل الديك الرومي والأوز و 3 ~ 4 دجاجات و 3 ~ 4 قطع لحم العجل).
- يجب شواء اللحوم الخالية من الدهون في صينية شواء بغطاء (مثل لحم العجل، لحم البقر المطهو ببطء، واللحوم المجمدة). هذا يحافظ على عصارة اللحم.
- اسكب كمية كافية من الماء في المقلاة العميقة (أو صينية الخبز) لمنع تولد الدخان عند استخدام وضع الشواء.
- نظف الفرن في أسرع وقت ممكن بعد الاستخدام إذا كنت تشوي في صينية أو طبق مفتوح من الأعلى. من الأسهل إزالة بقع الدهون عندما يكون الفرن لا يزال دافئًا.

وضع طهي وصفات الطعام

تقدم خاصية طهي وصفات الطعام إرشادات لطهي الأطعمة المعتادة أو الأطعمة غير المألوفة. تحتوي الخاصية على برامج طهي مُعدّة مسبقًا للعديد من الأطعمة المشهورة، بالإضافة إلى معلومات حول التسخين المسبق المقترح، وملحقات الطعام، ووضع الرف للحصول على نتائج مثالية.

إعداد وضع وصفات طهي الطعام

1) اضغط على زر **طهي الوصفة** على لوحة التحكم.
2) اضغط على زر **طهي الوصفة** مرة أخرى أو أدر مفتاح التحكم لاختيار الوصفة التي تريدها، ثم ادفع مفتاح التحكم للإعداد.
   - انظر دليل طهي الوصفات للحصول على مزيد من المعلومات.
3) اضغط **بدء** أو مفتاح التحكم لبدء الطهي.
4) اضغط على زر **إيقاف** في لوحة التحكم لإلغاء عملية الطهي في أي وقت أو عند انتهاء الطهي.

دليل طهي الوصفات

الدواجن					
رقم	القائمة	حد الوزن	درجة حرارة الطعام	موضع الرف	تعليمات
1	أرجل الدجاج *1*2	1.2 كجم	تم تبريدها	3	ادهن أرجل الدجاج بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبلها حسب الرغبة. ضع أرجل الدجاج على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم واتركه لمدة 3 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة أرجل الدجاج المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.
2	دجاجة كاملة *1*2	1.4 كجم	تم تبريدها	2	ادهن الدجاجة بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبلها حسب الرغبة. قم بلف الأجزاء الرفيعة من أرجل الدجاجة برقائق الألومنيوم، ضع الدجاجة على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع كوبًا كبيرًا من الماء في وعاء عميق (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم واتركه لمدة 3 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة الدجاج المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.
3	بطة كاملة *1*2	2.1 كجم	تم تبريدها	2	ادهن البط بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبله حسب الرغبة. قم بلف الأجزاء الرفيعة من أرجل البط برقائق الألومنيوم، ضع البط على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. ضع كوبًا كبيرًا من الماء في وعاء عميق (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم واتركه لمدة 3 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة البط المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.
4	ديك رومي كامل *1*2	4.2 كجم	تم تبريدها	1	ادهن الديك الرومي بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبله حسب الرغبة. قم بلف الأجزاء الرفيعة من أرجل الديك الرومي برقائق الألومنيوم، ضع الديك الرومي على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. ضع كوبًا كبيرًا من الماء في وعاء عميق (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم واتركه لمدة 3 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة الديك الرومي المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.

اللحم البقري					
رقم	القائمة	حد الوزن	درجة حرارة الطعام	موضع الرف	تعليمات
5	الكباب *2	1.5 كجم	تقديم	4	**المكونات** 1.2 كجم من اللحم المفروم (اخلط اللحم البقري ولحم العجل بنسبة 3 إلى 1)، 2 بيضة، ½ ملعقة ثوم مفروم، 1 بصلة صغيرة مقطعة، ½ كوب خبز مطحون، 1 ملعقة كبيرة ملح، ½ ملعقة صغيرة فلفل، ¼ نعناع طازج مقطع قطعًا صغيرة، ¼ كوب زيت زيتون **الطريقة** امزج اللحم المفروم، والبيض، والثوم والبصل، والخبز المطحون، والملح، والفلفل، والنعناع، وزيت الزيتون في وعاء عميق واخلط جميع المكونات معًا. قم بتشكيل الخليط إلى كرات بحجم 50 جرام واثقب كل كرة بسيخ البامبو وافردها على السيخ بالطول حوالي 3 بوصة أو أطول. ضع الأسياخ على سلك الشواية. وضعها في الفرن، ثم ضع الوعاء العميق (أو صينية الخبز) أسفل سلك الشواية. بعد انتهاء عملية الطهي، دع الكباب يبرد قبل تقديمه.
6	الكفتة *2	1.2 كجم	تقديم	4	**المكونات** 1 كجم لحم مفروم يحتوي على القليل من الدهون، 1 ½ ملعقة صغيرة حبهان مطحون، 2 ½ ملعقة صغيرة فلفل حلو مطحون، 2 ملعقة صغيرة ملح، 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود، 1 كوب بقدونس مفروم (25 جم)، 2-3 فلفل أخضر حار، 4-5 فصوص ثوم، 1 بصلة متوسطة الحجم **الطريقة** ضع اللحم المفروم في وعاء كبير وأضف التوابل إلى اللحم. افرم البقدونس، والفلفل الحار، والثوم والبصل معًا في مفرمة اللحم أو افرمهم معًا تدريجيًا بإضافة مكون تلو الآخر في مفرمة الطعام، ابدأ بالبقدونس حتى تصل إلى البصل. ثم اخلطهم مع اللحم. قم بوضع كمية صغيرة من خليط اللحم على الأسياخ وضعها على سلك الشواية. وضعها في الفرن، ثم ضع الوعاء العميق (صينية الخبز) أسفل سلك الشواية.

اللحم البقري					
رقم	القائمة	حد الوزن	درجة حرارة الطعام	موضع الرف	تعليمات
7	الغولاش *3*8	1 طبق	تقديم	3	**المكونات** 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون، 1 بصلة صغيرة، 680 جم لحم بقري مفروم خالي من الدهون، 1 ملعقة صغيرة فلفل حلو، ½ فلفل أسود مطحون، 1 ملعقة صغيرة ملح، ¼ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة، ¼ زنجبيل مطحون، 1 ملعقة كبيرة معجون الطماطم علبة (45 جم) عجينة فيلو دافئة، 1/2 كوب زيت زيتون خفيف، 1/4 كوب سمن أو زبدة مذابة، 1 كوب حليب، 1 بيضة كبيرة، ملح وفلفل **الطريقة** أضف زيت الزيتون في مقلاة كبيرة غير لاصقة وقم بتسخينه، ثم اقلي البصل لمدة 2-3 دقائق حتى ينضج. أضف اللحم المفروم وافصله عن بعضه ثم أضف جميع المكونات الأخرى. قم بطهي اللحم حتى يتحول لونه إلى اللون البني، وضعه جانبًا. قم بإذابة السمن في وعاء صغير أو ضعه في الميكروويف. امزج السمن وزيت الزيتون معًا. ادهن أو رش الزيت في وعاء مناسب للاستخدام في الفرن، خذ 2-3 ورقات من عجينة الفيلو وافردها في الوعاء، ثم ادهنها بمزيج السمن مع الزيت. استمر في إضافة 2-3 ورقة من عجينة الفيلو وادهنهم حتى تنتهي من نصف حزمة الورقات. أضف خليط اللحم المفروم وافرده بشكل متساوٍ. استمر في إضافة الطبقات وادهنها حتى تنتهي من الحزمة. قَطع العجينة إلى مربعات أو شكل ماسي. في كوب قياس، اخفق البيض مع الحليب، وأضف رشة من الملح والفلفل، ثم اسكبهم برفق في الوعاء، قم بإمالة الوعاء في جميع الاتجاهات حتي يتم توزيع خليط الحليب بشكل متساوٍ. ثم ضعه في الفرن.
8	لحم بقري مشوي *1*2	1.5كجم	تم تبريدها	2	ادهن اللحم البقري بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبله حسب الرغبة. ضع اللحم البقري على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. ضع كوبًا كبيرًا من الماء في وعاء عميق (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم واتركه لمدة 10 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة اللحم البقري المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.
9	لحم عجل مشوي *1*2	1.5 كجم	تم تبريدها	2	ادهن لحم العجل (الجزء الخلفي من لحم العجل) بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبله حسب الرغبة. ضع لحم العجل على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. ضع كوبًا كبيرًا من الماء في وعاء عميق (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم واتركه لمدة 10 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة لحم العجل المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.
10	شرائح اللحم البقري *1*2	0.8 كجم	تم تبريدها	4	ادهن شرائح اللحم البقري بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبله حسب الرغبة. ضع شرائح اللحم البقري على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم واتركه لمدة 5 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة شرائح اللحم البقري المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.

اللحم البقري					
رقم	القائمة	حد الوزن	درجة حرارة الطعام	موضع الرف	تعليمات
11	لحم البقر بالبورغيغون *3*4*8	1 طبق	تقديم	2	**المكونات** 1 كجم من اللحم البقري، 50 جم زيت، 750 ملليلتر نبيذ أحمر، 200-300 مل مرقة لحم، 5 حبات بصل، 5 فصوص ثوم، 200 جم مشروم، 100 جم معجون طماطم، 1 ملعقة صغيرة بابريكا، 5 ورق لورا، ملح، فلفل **الطريقة** قطّع اللحم البقري إلى مكعبات سُمك 1 سم.ضع الزيت في مقلاة وأضف اللحم على الموقد لتحميره. قم بتتبيل اللحم المشوي والمرق. قشر البصل والثوم وقطعهم إلى شرائح. نظّف المشروم وقطعه إلى شرائح. أضف المكونات واخلط اللحم مع التتبيلة. قم بتغطيته بغطاء. ضعه في وعاء الشواء على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. بعد انتهاء الطهي، اترك اللحم مُغطى برقائق الألومنيوم لمدة 10 دقائق حتى يبرد.

لحم الحمل					
رقم	القائمة	حد الوزن	درجة حرارة الطعام	موضع الرف	تعليمات
12	ساق الحمل *1*2	1.5 كجم	تم تبريدها	2	ادهن ساق الحمل بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبله حسب الرغبة. ضع ساق الحمل على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. ضع كوبًا كبيرًا من الماء في وعاء عميق (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم واتركه لمدة 10 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة ساق الحمل المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.
13	قطع من لحم الحمل *1*2	0.8 كجم	تم تبريدها	4	ادهن قطع لحم الحمل بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبله حسب الرغبة. ضع قطع لحم الحمل على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم واتركه لمدة 3 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة قطع لحم الحمل المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.

السمك					
رقم	القائمة	حد الوزن	درجة حرارة الطعام	موضع الرف	تعليمات
14	السلمون *1*2	0.8 كجم	تم تبريدها	4	اختر شرائح سلمون وزن 200 جم، وسُمك 2.5 سم. ادهن شرائح السلمون بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبلها حسب الرغبة. ضع شرائح السلمون على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم ثم اترك الطعام لمدة 3 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة شرائح السلمون المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.
15	السلمون المُرقط *1*2	0.8 كجم	تم تبريدها	4	اختر شرائح السلمون المُرقط وزن 200 جم لكل شريحة. ادهن شرائح السلمون المُرقط بالزيت أو الزبدة وتبلها حسب الرغبة. ضع شرائح السلمون المُرقط على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم ثم اترك الطعام لمدة 3 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة شرائح السلمون المُرقط المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.
16	سمك التونة *1*2	0.8 كجم	تم تبريدها	4	اختر شرائح التونة وزن 200 جم، وسُمك 2.5 سم لكل شريحة. ادهن شرائح التونة بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبلها حسب الرغبة. ضع شرائح التونة على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم ثم اترك الطعام لمدة 3 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة شرائح التونة المطهية لتحضير المرق أو الصلصة.
17	الجمبري *1*2	0.6 كجم	تم تبريدها	4	ادهن الجمبري بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبله حسب الرغبة. ضع الجمبري في الوعاء العميق. ثم ضعه في الفرن. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم ثم اترك الطعام لمدة 5 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة الجمبري المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.
18	المحار الصدفي *2	0.6كجم	تم تبريدها	3	ضع المحار الصدفي في وعاء عميق وادهنه بالزبدة الذائبة. قم بتغطيته بالخبز المطحون. وأضف الزبدة الذائبة إلى الخبز المطحون. ثم ضعه في الفرن. بعد انتهاء الطهي، اترك الطعام مُغطى برقائق الألومنيوم لمدة 5 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة المحار المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.

الخضروات					
رقم	القائمة	حد الوزن	درجة حرارة الطعام	موضع الرف	تعليمات
19	الخضروات المشوية *1*2	0.8 كجم	تم تبريدها	4	**المكونات** قطع الباذنجان بسُمك 1-2 سم قطع الكوسة بسُمك 1-2 سم قطع البصل إلى شرائح قطع الفلفل الحلو إلى نصفين بالطول مع إزالة البذور، وضعه مع حبات طماطم كرز كاملة ومشروم مُقطع إلى نصفين مع زبدة (أو زيت) **الطريقة** ادهن الخضروات بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبلها حسب الرغبة. ضع الخضروات في الوعاء العميق. ثم ضعها في الفرن. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الخضروات على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الخضروات برقائق الألومنيوم ثم اتركها لمدة 5 دقائق حتى تبرد. استخدم عصارة الخضروات المطهية لتحضير المرق أو الصلصة.

البطاطس					
رقم	القائمة	حد الوزن	درجة حرارة الطعام	موضع الرف	تعليمات
20	البطاطس المشوية *1*3*5*8	1.0 كجم	تقديم	2	اختر حبات بطاطس صغيرة (150-200 جم لكل واحدة). قشر البطاطس، واغسلها، وجففها، ثم قطع كل واحدة إلى نصفين. ضع الملح والفلفل، والزيت أو الزبدة الذائبة على البطاطس وامزجهم معًا. ضع البطاطس في وعاء مقاوم للحرارة. ثم ضعها في الفرن. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب البطاطس على الجهة الأخرى.
21	غراتان البطاطس *3*8	1.0 كجم	تقديم	2	قطع البطاطس المشوية إلى شرائح. ضعها في وعاء مقاوم للحرارة وغطِها بطبقة من الجبن المبشور (30 جم من الجبن لكل 500 جم من البطاطس المشوية). ثم ضعها في الفرن.

الخبز/المعجنات					
رقم	القائمة	حد الوزن	درجة حرارة الطعام	موضع الرف	تعليمات
22	أم علي *3*8	1 طبق	تقديم	3	**المكونات** 4 قطع كرواسون بالزبدة، 2 ملعقة كبيرة زبيب أو مزيج من التوت المجفف، و2 ملعقة كبيرة لوز مقشر/مقطع، 2 ملعقة كبيرة صنوبر، 2 ملعقة كبيرة فستق مفروم خشن غير مملح، 250 مل حليب، 5 ملاعق كبيرة سكر ناعم، ¼ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة، 2 ملعقة صغيرة ماء زهر البرتقال، 250 مل كريمة مخفوقة، 4 ملاعق كبيرة جوز هند مفروم، 1 بيضة صغيرة (اختياري) **الطريقة** قطع الكرواسون إلى قطع صغيرة، وضعه على ورق خبز واخبزه على درجة حرارة 180 °C في الفرن لمدة 10 دقائق حتى يصبح مقرمشًا ويكتسب لونًا ذهبيًا. افرد قطع الكرواسون المحمص على قاعدة وعاء الخبز مقاس 23 سم مربع. رش فوقه الزبيب، واللوز، والصنوبر، والفستق، وتأكد من رشهم بشكل متساوٍ. قم بتسخين الحليب في وعاء ثقيل على درجة حرارة متوسطة، وأضف 3 ملاعق كبيرة من السكر وقلبهم جيدًا حتى الذوبان. اخفض الحرارة، وأضف القرفة وماء زهر البرتقال وسخّنهم على درجة حرارة منخفضة لمدة 3-4 دقائق. قم بإزالة الوعاء واتركه ليبرد حتى لا يتم قلي البيض عند وضعه بداخله. ضع الكريمة والسكر المتبقي في وعاء خلط واخفقهم معًا حتى يمتزج الخليط جيدًا. رش جوز الهند ثم امزج الخليط معًا برفق. أضف بيضة إلى خليط الحليب البارد واخفقهم حتى يمتزجوا معًا. اسكب الخليط في وعاء الخبز وافرد الكريمة المخفوقة فوقه. ثم ضعه في الفرن.
23	البقلاوة *3*8	1 طبق	تقديم	3	**المكونات** 175 جم زبدة ذائبة، 400 جم عجينة فيلو دافئة، 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون، 4 ملاعق كبيرة عسل أبيض سميك، 59 جم سكر ناعم، قشر 1 ليمون مقطع جيدًا، 2 ملعقة صغيرة قرفة، 200 جم لوز مقشر مفروم، 200 جم جوز مفروم، 75 جم فستق أو بندق مفروم 359 جم سكر ناعم، 115 جم عسل نقي، 600 مل ماء، 2 شريحة من قشر الليمون، 1 ملعقة صغيرة ماء ورد أو زهر البرتقال **الطريقة** ادهن قاعدة صينية مقاس 30x20 سم غير عميقة أو صينية خبز سويس رول (صينية خبز) بالقليل من الزبدة الذائبة. استخدم الصينية كقالب، قطّع ورقات عجينة الفيلو بسكينة حادة حتى تأخذ شكل الصينية. لتحضير الحشو، ضع عصير الليمون، والعسل، والسكر في وعاء وسخّنهم جيدًا حتى الذوبان. أضف قشر الليمون والقرفة والمكسرات المطحونة. ثم اخلطهم جيدًا. افرد نصف الحشوة فوق العجينة، قم بتغطية العجينة بثلاث طبقات من عجينة الفيلو والزبدة. بعد ذلك قم بفرد الحشو المتبقي على العجينة. وآخر خطوة ضع طبقات العجينة المتبقية وادهن الطبقة العلوية بالزبدة وباستخدام سكينة حادة قطّع العجينة إلى مربعات أو شكل ماسي حتى تصل إلى الحشو. ثم ضعها في الفرن. ضع السكر الناعم، والعسل، والماء وقشر الليمون في وعاء وقلبهم في درجة حرارة منخفضة حتى يزداد سمك الخليط. ابعد الشراب عن الموقد واتركه قليلًا حتى يبرد. اخرج البقلاوة من الفرن. وأزل قشر الليمون من الشراب، أضف إليه ماء الورد أو زهر البرتقال وقلّبه ثم اسكبه على العجينة. اترك البقلاوة 6 ساعات حتى تتشرب الشراب. قطعها إلى مربعات وزينها بالفستق المطحون ثم قدمها.

الخبز/المعجنات					
رقم	القائمة	حد الوزن	درجة حرارة الطعام	موضع الرف	تعليمات
24	الكبيبة *3*8	1 طبق	تقديم	2	**المكونات** 1 ملعقة كبيرة زبدة، 100 جم جوز مقطع أو مفروم بشكل خشن، 750 جم لحم ضأن مفروم (10 % دهون)، 500 جم بصل مقطع إلى قطع صغيرة، 1 ملعقة صغيرة ملح، 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود طازج مطحون، ½ ملعقة صغيرة فلفل حلو مطحون، 1 بيضة 500 جم برغل حباته صغيرة، 500 مل ماء، 500 جم لحم ضأن أو لحم بقري مفروم منزوع الدهون، 1 بصلة، 1 ملعقة صغيرة ملح، 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود طازج مطحون 120 جم زبدة في درجة حرارة الغرفة، ½ كوب لوز مبشور الطريقة قم بإذابة الزبدة في وعاء كبير على حرارة متوسطة، ثم أضف الجوز وقلّبه لمدة تتراوح من 10 إلى 15 دقيقة حتى يتحمص. قم بإزالة الوعاء وأضف لحم الضأن المفروم، والبصل، والملح، والفلفل، والفلفل الحلو. قلّبهم جيدًا أثناء الطهي لمدة تتراوح من 30 إلى 50 دقيقة حتى تتبخر كل العصارة. قم بإزالته من النار وقبه مع الجوز المحمص. اتركه جانبًا حتى يبرد، ثم أضف البيض واخلطه جيدًا. ضع البرغل في وعاء مفرمة الطعام، ثم أضف الماء وقلّبه جيدًا بشوكة ثم اتركه لمدة 15 دقيقة. أضف لحم الضأن أو اللحم البقري، والبصل، والملح، والفلفل، ثم افرمهم 3 مرات تقريبًا، أو حتى يتحول إلى عجين. ادهن وعاء خبز مقاس 40x25 سم بالزبدة وافرد نصف مقدار عجينة البرغل في الوعاء باستخدام يدين مبللتين حتى يتم فردها بشكل متساوٍ. افرد الحشو على العجين بشكل متساوٍ. افرد عجينة البرغل المتبقية على الحشو واضغط عليها بيديك حتى تلتصق بالحشو. قطع العجينة إلى 16 قطعة على شكل ماسي، واصنع فتحة صغيرة في منتصف كل قطعة، ثم ضع لوزة في كل فتحة. افرد الزبدة على الكبيبة باستخدام يديك. ثم ضعها في الفرن. قم بإزالة الكبيبة من الفرن ورش عليها القليل من الماء باستخدام أصابعك.
25	البسكويت *6	1 طبق	تم تبريدها	2	**المكونات (2 طبق تقديم)** 250 جم زبدة، 250 جم سكر، 500 جم دقيق، 3 بيضات، 2 جم ملح، 1 عبوة سكر فانيليا (8 جم تقريبًا)، 1 صفار بيضة، حليب **الطريقة** امزج الزبدة، والسكر، وسكر الفانيليا، والملح معًا. أضِف البيض تدريجيًا. أضِف الدقيق واخلطه مع خليط الزبدة. قم بتغطية العجينة واتركها في الثلاجة لليوم التالي. قسّم العجينة إلى كرات صغيرة وافردها لتكون بسُمك 5 مم. قسّم العجينة المفرودة إلى عدة قطع وضعها على ورقة زبدة. اخلط صفار البيض مع القليل من اللبن وادهن به سطح البسكويت. ثم ضعه في الفرن.

الخبز/المعجنات					
رقم	القائمة	حد الوزن	درجة حرارة الطعام	موضع الرف	تعليمات
26	كعك المافن *3*7*8	1 طبق	تقديم	2	**المكونات** 150 جم من الدقيق، 1 ½ ملعقة صغيرة من مسحوق الخبيز، 60 جم من السكر المطحون، 1 بيضة مخفوقة، 130 مل من الحليب، 70 مل من زيت الخضروات، ½ ملعقة صغيرة مُستخرج الفانيليا، 50 جم رقائق شوكولاتة شبه محلاة، 50 جم جوز مقطع، ومسحوق سكر منخول **الطريقة** امزج الدقيق والسكر في وعاء؛ واصنع فتحة في منتصف الخليط. امزج المكونات المتبقية عدا مسحوق السكر؛ أضف المكونات الجافة، وامزجها مع الخليط حتى تتجانس المكونات. ادهن قالب المافن بالزبدة والدقيق ثم ضع ثلثين الخليط في القالب. وضعه في الفرن. بعد انتهاء الطهي، قم بإزالة القالب من الفرن ورُش مسحوق السكر على الكعك.
27	لفائف الخبز *3*6*8	1 طبق	تقديم	3	**المكونات** 400 جم دقيق، 200 مل حليب دافئ، 70 جم سكر، 30 جم خميرة، 50 جم زبدة، 15 جم سكر فانيليا، 2 جم ملح، 120 جم زبيب (اختياري) **الطريقة** ضع الدقيق في وعاء الخلط واصنع فتحة في منتصف الدقيق. أضف الخميرة و 20 جم من السكر إلى الحليب وامزجهم معًا. اسكب الخليط في الفتحة وغطِها ببعض الدقيق. اترك العجينة تختمر في مكان دافئ حتى تظهر شقوق على سطحها. أضف السكر المتبقي، والزبدة الطرية، وسكر الفانيليا، والملح، والخليط إلى عجينة الخميرة الطرية. دع العجينة تختمر حتى تتضاعف في الحجم. أضف الزبيب إلى الزبدة. قسّم العجينة إلى 12 قطعة وشكلها إلى دوائر. ضع القطع على ورق الخبز المغطى بورق الزبدة. ودع العجينة تختمر مرة أخرى ثم ادهنها بالحليب. وضعها في الفرن.
28	براونيز *3*5*8	1 طبق	تقديم	2	**المكونات** 225 جم زبدة ذائبة، 400 جم سكر أبيض، 100 جم مسحوق الكاكاو، 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا، 2 بيضة، 130 جم دقيق متعدد الاستخدام، ½ ملعقة صغيرة مسحوق الخبيز، ½ ملعقة صغيرة ملح، 70 جم جوز مقطع إلى نصفين **الطريقة** امزج الزبدة الذائبة، والسكر، ومسحوق الكاكاو معًا جيدًا. أضِف الفانيليا، والبيض، والدقيق، ومسحوق الخبيز، والملح. ضع ورق الخبز في الوعاء المقاوم للحرارة وادهنه بالزبدة. قم بتزيين الخليط بالجوز المقطع إلى نصفين حسب الرغبة. ثم ضعه في الفرن.

الخبز/المعجنات					
رقم	القائمة	حد الوزن	درجة حرارة الطعام	موضع الرف	تعليمات
29	فطيرة التفاح *3*8	1 طبق	تم تبريدها	3	**المكونات** 150 جم سكر أبيض، 2 ملعقة كبيرة دقيق متعدد الاستخدام، ½ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة، ¼ ملعقة صغيرة جوز الطيب المطحون، ½ ملعقة صغيرة قشر الليمون، 1.2 كجم من التفاح المقطع إلى شرائح رقيقة، 2 ملعقة صغيرة عصير الليمون، 1 ملعقة كبيرة زبدة، 1 وصفة معجنات لطبقتين من الفطيرة بسُمك 9 بوصة، 4 ملاعق كبيرة من الحليب (اختياري) **الطريقة** اخلط السكر، والدقيق، والقرفة، وجوز الطيب، وقشر الليمون معًا. ضع طبقة واحدة في قالب فطير بعُمق 9 بوصة. ضع 1/3 من التفاح على الفطيرة. رُش الفطيرة بخليط السكر حتى تُغطى بالكامل. ثم رُش عصير الليمون وقطع الزبدة عليها. ضع طبقة الفطير الثانية على الحشو مع تسوية الحواف. قطِّع فتحات في طبقة الفطير العلوية وادهنها بالحليب حسب الرغبة لتحصل على مظهر لامع. ثم ضعها في الفرن.

البيتزا					
رقم	القائمة	حد الوزن	درجة حرارة الطعام	موضع الرف	تعليمات
30	بيتزا مجمدة (قاعدة رقيقة)*3	0.3 كجم	مجمدة	2	ضع البيتزا المجمدة على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع قطعة واحدة من البيتزا المجمدة عند كل استخدام.
31	بيتزا مجمدة (قاعدة سميكة)*3	0.5 كجم	مجمدة	2	ضع البيتزا المجمدة على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع قطعة واحدة من البيتزا المجمدة عند كل استخدام.
32	بيتزا مُعدَّة في المنزل *3*8	1 طبق	تقديم	2	**المكونات** 20 جم خميرة، 200 مل مياه دافئة، 5 جم ملح، 350 جم دقيق، 10 جم سكر، 10 جم زيت نباتي، 1 وعاء صغير من صلصة الطماطم، 250 جم جبن مبشور، 200 جم جبن موتزريلا، 1 عبوة صغيرة من المشروم المُقطع، زعتر، ملح، فلفل **الطريقة** قم بإذابة الخميرة في ماء دافئ وأضف إليها الملح والسكر. ثم أضف الدقيق تدريجيًا وأضف الزيت مع الاستمرار في العجن. إذا شعرت بأن العجينة تلتصق، فقم بإضافة المزيد من الدقيق. ثم قم بتغطية العجينة واتركها تختمر لمدة ½ ساعة. ضع الدقيق على يديك واعجن العجينة ثم افردها على ورقة خبز مدهونة بالزبدة باستخدام أطراف أصابعك. وزع صلصة الطماطم على العجينة، وأضِف طبقات الحشو عليها. ثم رُش الجبنة على العجينة. وضعها في الفرن.

*1 عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى.

*2 استخدم سلك الشواية أعلى الوعاء العميق (أو صينية الخبز).

*3 استخدم سلك الشواية.

*4 استخدم وعاء التحميص.

*5 استخدم الوعاء المقاوم للحرارة.

*6 استخدم ورق الخبز.

*7 استخدم قالب المافن.

*8 استخدم حاويات الطهي الخاصة بك.

القلي الهوائي "Air Fry"

تعمل هذه الميزة على زيادة درجة الحرارة المُدخلة تلقائيًا بنسبة 25 درجات مئوية لتحقيق الأداء الأمثل عند استخدام وظيفة القلي الهوائي "Air Fry". تم تصميم وظيفة القلي الهوائي "Air Fry" خصيصًا للقلي بدون زيت.

ملاحظة

- لا يلزم التسخين المسبق عند استخدام الوضع "Air Fry".
- لا يلزم التسخين المسبق في حالة طهي دفعات متعددة، فقد تستغرق الدُفعات اللاحقة وقتًا أقل للطهي.
- لن تصبح العجائن وطبقات التغطية الرطبة هشة عند استخدام الوضع "Air Fry".

نصائح للقلي الهوائي

- للحصول على أفضل النتائج، قم بطهي الطعام على رف واحد موضوع في المواضع المقترحة في الرسم البياني في هذا الدليل.
- افرد الطعام بالتساوي في طبقة واحدة.
- استخدم إما صينية القلي الهوائي أو صينية الخبز الداكنة بدون جوانب أو ذات الجوانب القصيرة التي لا تغطي الرف بالكامل. فهذا يسمح بتحسين دوران الهواء.
- إذا رغبت في ذلك، قم برش صينية الخبز أو صينية القلي برذاذ الوعاء. استخدم زيتًا يمكن تسخينه لدرجة حرارة عالية قبل القلي، مثل زيت الأفوكادو أو بذور العنب أو الفول السوداني أو زيت دوار الشمس.
- ضع صينية خبز مبطنة برقائق الألومنيوم على رف في الموضع 1 لالتقاط الزيت المتساقط من الطعام. بالنسبة للأطعمة الغنية بالدهون، مثل أجنحة الدجاج، أضف بضع أوراق من ورق الزبدة لامتصاص الدهون.
- افحص الطعام كثيرًا وحرّكه أو اقلبه للحصول على نتائج هشة.
- قد يتم طهي الأطعمة المجمدة المحضرة بشكل أسرع باستخدام الوضع Air Fry عما هو مذكور على العبوة. قلل وقت الطهي بحوالي 20 بالمائة، وافحص الطعام مبكرًا، واضبط وقت الطهي حسب الحاجة.
- 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.
- للحصول على أفضل نتائج، تُغمر أجنحة الدجاج الطازجة أو الطرية في الدقيق المتبل. استخدم 1/3 كوب دقيق لكل 2 رطل من الدجاج.

توصيات عند القلي الهوائي للأطعمة الغنية بالدهون

سينبعث من الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الدهون دخانًا عند استخدام وضع Air Fry. للحصول على أفضل النتائج، اتبع هذه التوصيات عند قلي الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الدهون، مثل أجنحة الدجاج، وأرجل الديك الرومي، وقطع لحم الضأن، والضلوع، وصدور البط، أو بعض البروتينات النباتية.

⚠ تنبيه

- لا تقم أبدًا بتغطية الفتحات أو الثقوب أو الممرات الموجودة في قاع الفرن أو تغطية الرفوف بالكامل بمواد مثل رقائق الألومنيوم. حيث 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.
- نظف مرشحات الشحوم الموجودة على شفاط العادم بانتظام.

- قم بتشغيل شفاط العادم في الوضع العالي للمروحة قبل أن تبدأ القلي الهوائي "Air Fry"، واتركه لمدة 15 دقيقة بعد الانتهاء.
- افتح نافذة أو بابًا زجاجيًا منزلقًا، إذا أمكن، وذلك للتأكد من أن المطبخ جيد التهوية.
- حافظ على الفرن خاليًا من الدهون المتراكمة. امسح داخل الفرن قبل القلي الهوائي وبعده (بمجرد أن يبرد الفرن).
- قم بتشغيل دورات تنظيف الفرن (Easy Clean أو الانحلال الحراري) بانتظام، اعتمادًا على عدد المرات وأنواع الطعام الذي تستخدمه في القلي الهوائي "Air Fry".
- تجنب فتح باب الفرن أكثر من اللازم للمساعدة في الحفاظ على درجة حرارة الفرن ومنع فقدان الحرارة وتوفير الطاقة.
- يمكن أن تنتج قطع الدجاج الطازجة المقلية باستخدام وظيفة القلي الهوائي، مثل الأجنحة أو أفخاذ مع الجلد المتبقي دخانًا، وذلك لأن الدهون تتطاير في درجات حرارة عالية. فإذا كان الدخان مفرطًا، استخدم وضع التحمير بدلاً من القلي الهوائي "Air Fry".

دليل القلي الهوائي الموصى به

الطهي في صينية الخبز

- ضع الطعام بالتساوي في طبقة واحدة.
- ضع صينية الخبز على موضع الرف ③.
- اقلب الطعام على الجهة الأخرى أثناء الطهي لتجنب حرقه.

البطاطس المجمدة				
القائمة	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف	الوقت (دقيقة)
بطاطس القلي المجمدة (مقطعة على شكل أصابع)	0.4	200	3	15-25
بطاطس القلي المجمدة (المقطعة بشكل متعرج 10×10 مم)	0.8	200	3	20-30
بطاطا حلوة مقلية ومجمدة	0.6	200	3	17-27
البطاطس المبشورة (تاتر توتس) المجمدة	1.0	220	3	17-27
البطاطس المهروسة والمجمدة (هاش براونز)	1.0	220	3	15-25

بطاطس طازجة / منزلية				
القائمة	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف	الوقت (دقيقة)
شرائح بطاطس ودجز منزلية	1.3	230	3	25-35

الدجاج المجمد				
القائمة	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف	الوقت (دقيقة)
ناغتس الدجاج المُجمد، المقرمش	0.6	200	3	15-25
شرائح الدجاج المجمدة	0.8	210	3	20-30

دجاج طازج دون نزع الجلد				
القائمة	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف	الوقت (دقيقة)
أجنحة الدجاج الطازجة	1.2	230	3	27-37
أفخاذ الدجاج الطازجة	2.0	230	3	35-45
الأفخاذ	1.2	230	3	27-37
الصدور	1.2	230	3	27-37

أخرى				
القائمة	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف	الوقت (دقيقة)
حلقات بصل مجمدة، مخبوزة	0.5	200	3	15-25
السبرينغ رولز المجمدة (20 جم لكل واحدة)	1.2	210	3	20-30
جمبري بجوز الهند المجمد	0.7	200	3	20-30
الاسكالوب الطازج على نصف صدفة	1.0	210	3	15-25
الجمبري الطازج	1.0	200	3	20-30
الخضروات المشكّلة	1.0	220	3	17-27

الطهي على صينية القلي الهوائي

- ضع الطعام بالتساوي في طبقة واحدة.
- ضع صينية خبز مغطاة بورق الألمنيوم على رف في الموضع ② لالتقاط القطرات. إذا لزم الأمر، ضع ورق زبدة لامتصاص الزيت وتقليل انبعاث الدخان.
- اقلب الطعام على الجهة الأخرى أثناء الطهي لتجنب حرقه.

البطاطس المجمدة				
القائمة	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف	الوقت (دقيقة)
بطاطس القلي المجمدة (مقطعة على شكل أصابع)	0.4	200	3	15-25
بطاطس القلي المجمدة (المقطعة بشكل متعرج 10×10 مم)	0.8	200	3	20-30
بطاطا حلوة مقلية ومجمدة	0.6	200	3	17-27
البطاطس المبشورة (تاتر توتس) المجمدة	1.0	220	3	17-27
البطاطس المهروسة والمجمدة (هاش براونز)	1.0	220	3	15-25

بطاطس طازجة / منزلية				
القائمة	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف	الوقت (دقيقة)
بطاطس مقلية منزلية (10×10 مم)	0.6	220	3	20-30
شرائح بطاطس ودجز منزلية	1.3	230	3	25-35

الدجاج المجمد				
القائمة	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف	الوقت (دقيقة)
ناغتس الدجاج المُجمد، المقرمش	0.6	200	3	15-25
شرائح الدجاج المجمدة	0.8	210	3	20-30
أجنحة حارة مجمدة بالعظم	1.2	200	3	30-40

دجاج طازج دون نزع الجلد				
القائمة	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف	الوقت (دقيقة)
أجنحة الدجاج الطازجة	1.2	230	3	27-37
أفخاذ الدجاج الطازجة	2.0	230	3	35-45
الأفخاذ	1.2	230	3	27-37
الصدور	1.2	230	3	27-37

أخرى				
القائمة	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	موضع الرف	الوقت (دقيقة)
حلقات بصل مجمدة، مخبوزة	0.5	200	3	15-25
السبرينغ رولز المجمدة (20 جم لكل واحدة)	1.2	210	3	20-30
جمبري بجوز الهند المجمد	0.7	200	3	20-30
الاسكالوب الطازج على نصف صدفة	1.0	210	3	15-25

Air Sous-Vide

لا تتوفر هذه الخاصية إلا في بعض الطُرز.

تعتمد وظيفة Air Sous-Vide على الهواء لطهي الطعام "ببطء وفي درجة حرارة منخفضة". استخدمه لطهي اللحوم والأسماك والمأكولات البحرية والدواجن أو الخضار. يجب تعبئة الطعام في أكياس مفرغة من الهواء.

لا يلزم تسخين الفرن مسبقًا عند استخدام Air Sous-Vide.

راجع دليل الطهي لمعرفة إعدادات Air Sous-Vide الموصى بها.

مزايا وضع الطهي Air Sous-Vide

توفر درجات الحرارة المنخفضة وفترات الطهي الطويلة المستخدمة في Air Sous-Vide العديد من المزايا.

- **صحي أكثر**

  مقارنةً بطرق الطهي الأخرى، تحافظ طريقة Air Sous-Vide على معظم العناصر الغذائية الأصلية في الطعام.

- **آمن ومريح**

تسمح أوقات الطهي الطويلة المستخدمة في طهي Air Sous-Vide ببسترة الطعام. نظرًا لأن الطعام يتم تفريغه من الهواء قبل الطهي، يمكن تبريد الأكياس غير المفتوحة بسرعة ثم تخزينها بسهولة بعد الطهي.

- **الطعام مقرمش من الخارج ورطب من الداخل**

يُعد التحكم الدقيق في درجة الحرارة في وضع الطهي Air Sous-Vide طريقة ممتازة للحصول على القوام المثالي عند طهي اللحوم والدواجن. وتحافظ درجات الحرارة المنخفضة المستخدمة على طراوة الطعام بشكل أفضل من طرق الطهي التقليدية. وبعد الطهي، يمنح التحمير السريع في المقلاة لمسة نهائية مقرمشة ومثالية.

دليل الطهي الموصى به لوضع Air Sous-Vide

سيؤثر حجم الطعام ووزنه وسُمكه ودرجة حرارة البدء وتفضيلاتك الشخصية على أوقات التشغيل. يعد هذا الدليل مرجعًا فقط. اضبط وقت الطهي وفق ما تفضله.

- الرف: موضع الرف

الطعام	الكمية (لكل وصفة)	رف	درجة الحرارة (°C)	الوقت (دقيقة)		
				دقيقة	المستهدف	الحد الأقصى
شريحة لحم البقر	السُمك 2.5 سم من 0.3 إلى 0.5 كجم	2	58	-	150	180
صدر الدجاج	من 0.1 إلى 0.2 كجم	2	67	-	120	180
السلمون	السُمك 2.5 سم من 0.1 إلى 0.2 كجم	2	60	-	120	150
الهليون	من 15 إلى 20 جم	2	85	20	30	45

- قم بالطهي لمدة 30 دقيقة أو 1 ساعة على الأكثر، إذا كنت تقوم بطهي اللحوم التي يزيد سُمكها عن 2.5 سم.
- إذا كنت ستطهو قطع لحم أكبر، فعليك تقطيعها لتتناسب مع الوزن الموصى به. احرص على عدم وضع قطع اللحم قريبة جدًا من بعضها.

معلومات لمعاهد الاختبار

هذا الجدول مخصص للاستخدام من قبل معاهد الاختبارفقط. فهو يتضمن أفضل الإعدادات لوصفات الاختبار وفقًا لمعيار IEC 60350-1 القياسي.
الملحقات: الملحقات
الرف: موضع الرف

طبق	وضع التسخين	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الملحقات	رف	التسخين	الوقت (دقيقة)	طريقة التعامل مع الوصفات المختلفة
كعكة صغيرة	التسخين العلوي السفلي	170	صينية خبز	3	نعم	20-30	-
	الهواء الساخن	150	صينية خبز	3	نعم	20-30	-
	الهواء الساخن	150	صينية خبز / وعاء عميق	4 / 2	نعم	25-35	صينية الخبز في الرف 4، وعاء عميق عند الرف 2 من الأسفل
كعكة أسفنجية	التسخين العلوي السفلي	170	شواية سلكية	2	نعم	20-30	-
	الهواء الساخن	160	شواية سلكية	3	نعم	30-40	-

طبق	وضع التسخين	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الملحقات	رف	التسخين	الوقت (دقيقة)	طريقة التعامل مع الوصفات المختلفة
فطيرة التفاح	التسخين العلوي السفلي	180	شواية سلكية	1	لا	65-75	إناء واحد في الجانب الخلفي الأيسر، والآخر في الجانب الأمامي الأيمن
	الهواء الساخن	170	شواية سلكية	2	لا	65-75	
شرائح المعجنات	التسخين العلوي السفلي	170	صينية خبز	3	نعم	20-30	-
	الهواء الساخن	140	صينية خبز	3	نعم	20-30	-
	الهواء الساخن	140	صينية خبز / وعاء عميق	4 / 2	نعم	20-30	صينية الخبز في الرف 4، وعاء عميق عند الرف 2 من الأسفل
خبز محمص	الشواية الكبيرة	L1	شواية سلكية	4	نعم (5 دقائق.)	2-4	-
شريحة لحم البقر	الشواية الكبيرة	L3	شواية سلكية	4 / 1	نعم (5 دقائق.)	10-15 لجميع الجوانب	اقلبها بعد مرور نصف ساعة
مارينج	الهواء الساخن	80	صينية خبز	3	لا	120-150	-
دجاج مشوي	الشواء	190	شواية سلكية / وعاء عميق	2	نعم	55-65	اقلبها بعد مرور نصف ساعة

الوظائف الذكية

تطبيق LG ThinQ

هذه الخاصية متاحة فقط في الطُرز المزودة بشبكة Wi-Fi.
يتيح لك تطبيق **LG ThinQ** الاتصال بالجهاز باستخدام الهاتف الذكي.

ميزات تطبيق LG ThinQ

اتصل بالجهاز من هاتف ذكي باستخدام الميزات الذكية المريحة.

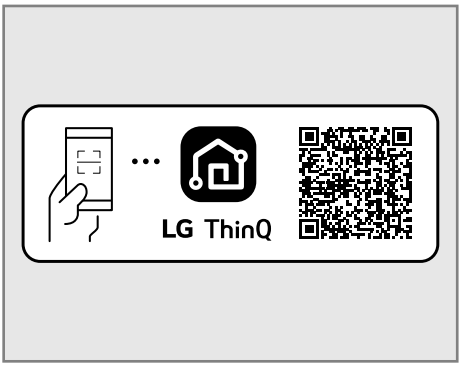
- **الإعدادات**
  - يسمح لك بتعيين خيارات متنوعة على الفرن وفي التطبيق.
- **Smart Diagnosis**
  - توفر هذه الوظيفة معلومات مفيدة لتشخيص وحل المشكلات مع الجهاز بناءً على نمط الاستخدام.
- **المراقبة**
  - تساعدك هذه الوظيفة على التحقق من الحالة الحالية والوقت المتبقي وإعدادات الطهي ووقت الانتهاء في مكان واحد.
- **إشعارات المنتج**
  - قم بتشغيل التنبيهات الفورية لتلقي إشعارات حالة الجهاز. يتم تشغيل الإشعارات حتى لو كان تطبيق **LG ThinQ** في غير مفتوح.
- **المؤقت**
  - يمكنك ضبط المؤقت من التطبيق.
- **تحديث البرامج الثابتة**
  - حافظ على تحديث الجهاز.

ملاحظة

- في الحالات التالية، يجب عليك تحديث معلومات الشبكة لكل جهاز في تطبيق **LG ThinQ** ضمن **بطاقات الجهاز ⟶ الإعدادات ⟶ تغيير الشبكة**.
  - ثم تغيير جهاز البث اللاسلكي
  - تم تغيير كلمة مرور جهاز التوجيه اللاسلكي
  - تم تغيير مزود خدمة الإنترنت
- لفصل الجهاز من شبكة **Wi-Fi**، احذف الجهاز من قائمة المنتجات المتصلة في تطبيق **LG ThinQ**.
- يخضع التطبيق للتغيير لأغراض تحسين الجهاز بدون إشعار المستخدمين.
- قد تختلف الوظائف حسب الطراز.

تثبيت تطبيق LG ThinQ وتوصيل جهاز LG

قم بعمل مسح ضوئي لرمز الاستجابة السريعة المرفق بالمنتج باستخدام الكاميرا أو تطبيق قارئ رمز الاستجابة السريعة على هاتفك الذكي.



ملاحظة

- للتحقق من اتصال Wi-Fi ، تحقق من إضاءة رمز على لوحة التحكم.
- يدعم الجهاز شبكات Wi-Fi بسرعة 2.4 جيجاهرتز فقط. للتحقق من تردد الشبكة، يرجى الاتصال بمزود خدمة الإنترنت أو قم بمراجعة دليل جهاز التوجيه اللاسلكي.
- لا تتحمل **LG ThinQ** مسؤولية أي مشكلات تتعلق بالاتصال بالشبكة أو أي أخطاء أو أعطال ناتجة عن الاتصال بالشبكة.
- تؤثر مدى جودة البيئة اللاسلكية المحيطة على بطء خدمة الشبكة اللاسلكية أو سرعتها.
- إذا كانت هناك مشكلة في اتصال الجهاز بشبكة Wi-Fi، فقد يكون مكانه بعيدًا جدًا عن جهاز التوجيه. لذا قم بشراء مقوي شبكة Wi-Fi (موسع النطاق) لتحسين قوة إشارة Wi-Fi.
- قد لا يعمل الاتصال بالشبكة بشكل صحيح، بسبب مقدم خدمة الإنترنت.
- قد لا تتصل شبكة Wi-Fi أو قد ينقطع الاتصال بسبب جودة بيئة الشبكة المنزلية.
- إذا تعذر اتصال الجهاز بسبب مشكلات في نقل الإشارة اللاسلكية، فقم بفصل الجهاز وانتظر دقيقة قبل إعادة المحاولة.
- يجب أن يتكون اسم الشبكة اللاسلكية (SSID) من أحرف إنجليزية (A-Z) وأرقام (0-9). لا تستخدم أي أحرف خاصة.
- قد تختلف واجهة مستخدم الهاتف الذكي (UI) وفقًا لنظام تشغيل الهاتف المحمول (OS) والشركة المصنعة.
- إذا تم تعيين بروتوكول الأمان الخاص بجهاز التوجيه إلى **WEP**، فقد يتعذر إعداد الشبكة. قم بتغيير بروتوكول الأمان (يوصى باستخدام **WPA2**)، ثم قم بتوصيل المنتج مرة أخرى.

ملاحظة

- لإعادة توصيل الجهاز أو إضافة مستخدمين جدد، اضغط مع الاستمرار على زر **Wi-Fi** لمدة 3 ثوانٍ لإيقافه مؤقتًا. قم بتشغيل تطبيق **LG ThinQ** واتبع الخطوات التعليمات الواردة في التطبيق لتسجيل الجهاز.

معلومات حول إشعار البرامج مفتوحة المصدر

للحصول على التعليمات البرمجية للمصدر ضمن GPL، وLGPL، وMPL، والحصول على التراخيص مفتوحة المصدر الأخرى التي لديها التزامات للكشف عن التعليمات البرمجية الخاصة بالمصدر، المضمنة في هذا المنتج، وللوصول إلى كل أحكام الترخيص المشار إليها، وإشعارات حقوق النشر، يرجى زيارة https://opensource.lge.com.

ستوفر LG Electronics أيضًا رمز المصدر المفتوح لك مقابل رسوم تغطي تكلفة إجراء هذا التوزيع عند إرسال طلب عبر البريد الإلكتروني إلى opensource@lge.com.

يسري هذا العرض لأي شخص يتسلم هذه المعلومات لمدة ثلاث سنوات بعد آخر عملية شحن لهذا المنتج.

ميزة Smart Diagnosis

يمكنك الاستعانة بهذه الميزة لتشخيص المشكلات التي تواجهك أثناء استخدام الجهاز وحلها.

ملاحظة

- قد لا تعمل هذه الخدمة وذلك يعود لعوامل خارجية على سبيل المثال لا الحصر، عدم توفر شبكة Wi-Fi أو انقطاع الاتصال بشبكة Wi-Fi أو السياسة المحلية لمتجر التطبيقات أو عدم توفر التطبيق وهذه أسباب لا تنم عن تقصير من LGE.
- قد تتعرض هذه الميزة لتغيرات دون سابق إنذار وقد يختلف شكلها وفقًا للمنطقة التي تسكن فيها.

استخدام تطبيق LG ThinQ بغرض تشخيص المشكلات

إذا واجهت مشكلة أثناء استخدام الجهاز المزود بشبكة Wi-Fi، فحينها يمكن نقل بيانات استكشاف الأخطاء وإصلاحها إلى هاتف ذكي باستخدام تطبيق **LG ThinQ**.

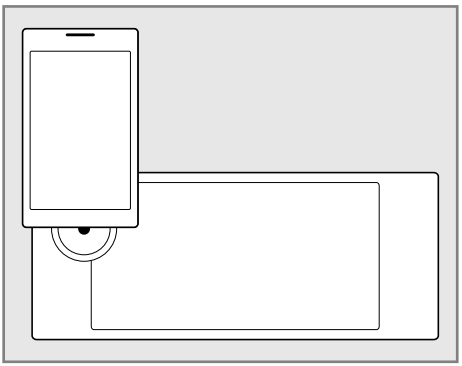
- قم بتشغيل تطبيق **LG ThinQ** واختر ميزة **Smart Diagnosis** من القائمة. اتبع التعليمات الواردة في تطبيق **LG ThinQ**.

استخدام التشخيص المسموع لتشخيص المشكلات

اتبع التعليمات الواردة أدناه لاستخدام طريقة التشخيص المسموع.

- قم بتنزيل تطبيق **LG ThinQ** وحدد خاصية **Smart Diagnosis** في القائمة. اتبع تعليمات التشخيص المسموع الواردة في تطبيق **LG ThinQ**

1) اضغط على زر **Start** لمدة ثلاث ثوانٍ.
   - إذا تم قفل الشاشة، فيجب عليك إلغاء تنشيط القفل ثم إعادة تنشيطه.
2) ضع منطقة التحدث في هاتفك بالقرب من الجانب العلوي الأيسر للشاشة.



3) احرص على وضع الهاتف في مكانه حتى ينتهي نقل النغمة. ستقوم الشاشة بالعد التنازلي للوقت. بمجرد انتهاء العد التنازلي وتوقف النغمات، سيتم عرض التشخيص على التطبيق.

ملاحظة

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

الصيانة

التنظيف

الجهة الداخلية

⚠ تحذير

- لا تقم مطلقًا بمسح سطح من البورسلين دافئًا أو ساخنًا بإسفنجة رطبة؛ فقد يُسبب هذا حدوث شقوق أو كسور (شقوق صغيرة تشبه الشعر).

⚠ تنبيه

- لا تستخدم منظفات الفرن، أو منظفات البخار، أو المنظفات الكيماوية الحادة، أو المادة المبيضة، أو الخل، أو أي إسفنجة تنظيف ذات ملمس صلب أو إسفنجات كاشطة أو منظفات كاشطة لتنظيف الفرن، حيث قد يُسبب هذا تلفًا دائمًا لسطح الفرن.
- لا تنظف الجوان.
- لا تنظف الجزء الداخلي من الفرن مع تشغيل ضوء الفرن.
- لمنع التعرض للحروق، انتظر حتى يبرد الفرن قبل لمس أي من أجزائه.

لا تستخدم منظفات الفرن لتنظيف تجويف الفرن. استخدم وظيفة **EasyClean** الخاصة بالمنتج بانتظام لتنظيف البقع الطفيفة. وللتعامل مع البقع الصعبة، استخدم وظيفة **الانحلال الحراري** أو التنظيف اليدوي باستخدام الخطوات التالية.

- يمكن استخدام الملعقة البلاستيكية كمكشطة لإزالة أي قطع أو مخلفات قبل وبعد تنظيف الفرن.
- قد يساعد استخدام الجانب الخشن من أسفنجة التنظيف غير المسببة للخدش في إزالة البقع المحترقة أفضل من الإسفنج أو المنشفة الناعمة.
- يمكن أيضًا أن تساعد بعض إسفنجات التنظيف غير المسببة للخدش، مثل تلك المصنوعة من فوم الميلامين والمتوفرة في المتاجر المحلية، في القيام بعملية تنظيف جيدة.
- يجب تنظيف الأطعمة المسكوبة عندما يبرد الفرن في الحال فورًا بعد انتهاء الطهي. ترك الأطعمة المسكوبة أو المتناثرة قد يتسبب في كشط أو تغير لون السطح.
- عند درجات الحرارة العالية، تتفاعل الأطعمة مع الخزف ويمكن أن ينتج عن ذلك بقعة باهتة دائمة. عند تنظيف بقعة، استخدم فقط المنظفات أو أجهزة التنظيف غير الكاشطة.
- عند تنظيف بقعة، استخدم فقط المنظفات أو أجهزة التنظيف غير الكاشطة.

الجهة الخارجية

الزوائد المطلية والمزخرفة

للتنظيف المعتاد، استخدم قطعة قماش مع الماء والصابون. ولتنظيف البقع الصعبة والشحوم المتراكمة، ضع منظف سائل مباشرة على البقعة، واتركه من 30 إلى 60 دقيقة. بعدد ذلك اشطفه بقطعة قماش مبللة وجففه. لا تستخدم المنظفات الكاشطة.

أسطح من الفولاذ المقاوم للصدأ

⚠ تحذير

- لا تستخدم ألياف التنظيف السلكية، لتجنب الخدوش.

ملاحظة

- لتنظيف سطح من الفولاذ المقاوم للصدأ، استخدم الماء الدافئ والرغوة، أو منظف الفولاذ المقاوم للصدأ، أو الملمع.
- امسح دائمًا باتجاه نهاية السطح المعدني.
- يمكن شراء منظف أو ملمع الأجهزة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عبر الإنترنت أو من معظم تجار التجزئة للأجهزة أو السلع المنزلية.

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 من الجهاز، وافركها بحبيبات الفولاذ المقاوم للصدأ إن أمكن.
3) جفف ولمع بمنشفة ورقية، نظيفة وجافة أو قطعة قماش ناعمة.
4) كرر حسب الضرورة.

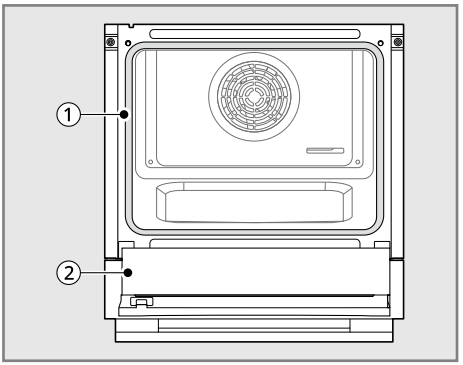
باب الفرن

⚠ تنبيه

- لا تستخدم منظفات كاشطة أو مواد تنظيف جافة كاشطة على باب الفرن من الخارج. حيث يمكن القيام بذلك أن يسبب ضرر.
- لا تستخدم منظفات كاشطة مركزة أو كاشطات مصنوعة من معادن حادة لتنظيف زجاج باب الفرن حيث يمكن أن تخدش السطح مما قد يتسبب في تحطم الزجاج.
- لا تستخدم منظفات الفرن، أو مساحيق التنظيف، أو مواد التنظيف الكاشطة القاسية على الجزء الخارجي من باب الفرن.

- استخدم الماء والصابون لتنظيف باب الفرن تمامًا، ثم اشطفه جيدًا. لا تغمر باب الفرن بالماء.
- يمكنك استخدام منظف زجاج على الزجاج الخارجي لباب الفرن. لا ترش الماء أو منظف الزجاج على فتحات التهوية في الباب.

- لا تنظف جوان باب الفرن؛ حيث أن جوان الباب مصنوع من مادة الألياف الزجاجية الضرورية لإحكام الإغلاق جيدًا. يجب الحرص على عدم فركه، أو إتلاف أو تحريك جوان الفرن.



①	لا تنظف جوان باب الفرن يدويًا
②	نظّف باب الفرن يدويًا

- ارجع إلى قسم "إزالة وتركيب وفك باب الفرن" لفك الباب.

أرفف الفرن

قم بإزالة أرفف الفرن قبل تنظيفها.

1) نظّف الأرفف بمنظف خفيف كاشط.
   - قد يؤدي الطعام المسكوب داخل المسارات إلى أن تصبح الأرفف عالقة.
2) قم بالشطف بماء نظيف، ثم جففها.

الملحقات

- نظّف الشبكة السلكية، وصينية الخبز وغيرها من الملحقات بقطعة قماش ناعمة مع الماء الدافئ والصابون.
- لا تنظف الملحقات في غسالة الأطباق.

غطاء المصباح

قم بفك غطاء المصباح قبل تنظيفه.

- ارجع إلى **"تغيير مصباح الفرن"** لفك غطاء المصباح.
- نظّف غطاء المصباح بقطعة قماش ناعمة وماء ساخن وصابون.

خاصية EasyClean

تستفيد ميزة **EasyClean** من طبقة المينا الجديدة الخاصة بـ LG للمساعدة في إزالة الأوساخ بدون مواد كيميائية قوية، وتعمل باستخدام الماء فقط لمدة 10 دقائق فقط في درجات حرارة منخفضة للمساعدة في تخفيف الأوساخ قبل التنظيف باليد.

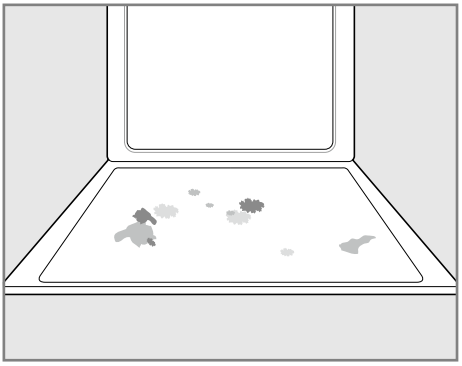
يمنحك فرن LG الخاص بك خيار التنظيف بحرارة أقل ووقت أقل وبدون دخان أو أبخرة تقريبًا. يمكنك تقليل استخدام الطاقة عن طريق تنظيف أوساخ الفرن الخفيفة باستخدام ميزة **EasyClean** بدلًا من الانحلال الحراري.

مزايا خاصية EasyClean

- تساعد في تخفيف الأوساخ قبل التنظيف باليد.
- يتم استخدام المياه فقط في خاصية **EasyClean**، ولا يتم استخدام المنظفات الكيميائية.
- هذه الميزة تجعل تجربة **الانحلال الحراري** أفضل.
  - تؤخر الحاجة إلى دورة **الانحلال الحراري**
  - تقلل من الدخان والروائح
  - يمكن أن تسمح بوقت أقصر لـ **الانحلال الحراري**

متى يتم استخدام EasyClean

- أمثلة على اتساخ الفرن



الحالة 1

- شكل الأوساخ: قطرات صغيرة أو بقع
- أنواع الأوساخ: الجُبن أو مكونات أخرى
- المواد الغذائية الشائعة التي يمكن أن تلوث الفرن: البيتزا

الحالة 2

- شكل الأوساخ: التناثر الخفيف
- أنواع الاتساخ: الدهون/الشحوم
- المواد الغذائية الشائعة التي يمكن أن تلوث الفرن الخاص بك: شرائح اللحم، المشوي / السمك، المشوي / اللحم المشوي في درجات حرارة منخفضة

دليل تعليمات خاصية EasyClean

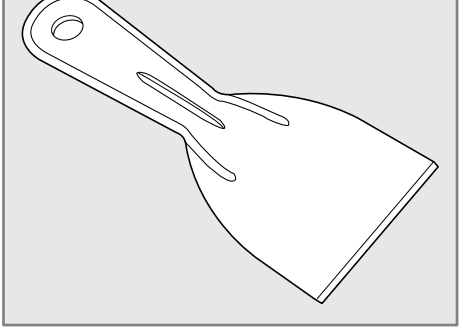
⚠ تنبيه

- يجب أن يكون الفرن مستويًا للتأكد من أن قاع تجويف الفرن مغطى بالكامل بالماء في بداية دورة **EasyClean**.
- لا تقم بفتح باب الفرن أثناء دورة **EasyClean**. لن يسخن الماء بدرجة كافية إذا تم فتح الباب أثناء الدورة.
- قم بإزالة صينية الخبز وصينية الخبز العميقة والشواية السلكية، وجميع أواني الطهي ورقائق الألومنيوم، أو أي مادة أخرى من الفرن.

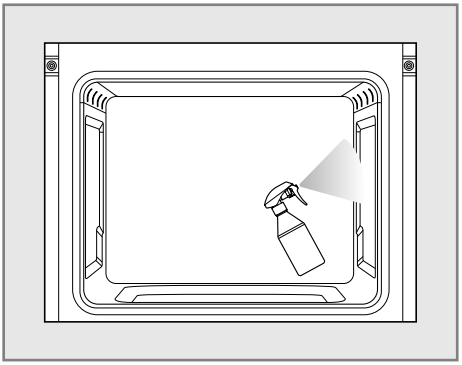
ملاحظة

- اترك الفرن يبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل استخدام دورة **EasyClean**. إذا كانت درجة حرارة تجويف الفرن أزيد من 65 درجة مئوية، فلن يتم تفعيل دورة **EasyClean** حتى يهدأ الفرن.
- للحصول على أفضل النتائج، استخدم الماء المقطر أو المصفى. قد يتسبب ماء الصنبور في تكوين رواسب معدنية في قاع الفرن.
- سيكون من الصعب إزالة الأوساخ الجافة خلال عدة دورات طهي بدورة **EasyClean**.
- عند تنظيف صواني خبز عديدة، استخدم زجاجة مياه كاملة لتنظيف كل صينية خبز. لا تقم برش المياه مباشرةً على الباب. قد يتسبب ذلك في تقطر المياه على الأرض.
- من الطبيعي أن تعمل المروحة خلال دورة **EasyClean**.
- لا ينصح باستخدام منظفات الفرن التجارية أو المبيّض لتنظيف الفرن. بدلًا من ذلك، استخدم منظفًا سائلًا خفيفًا بدرجة حموضة أقل من 12.7 لتجنب تغير لون طبقة المينا.

1) قم بإزالة أرفف الفرن وملحقاته من الفرن.
2) اكشط وأزل أي مخلفات محترقة باستخدام مكشطة بلاستيكية.



- كاشطات بلاستيكية مقترحة:
  - ملعقة بلاستيكية صلبة
  - مكشطة مقلاة بلاستيكية
  - مكشطة طلاء بلاستيكية
  - بطاقة ائتمان قديمة
3) قم بملء زجاجة رش بـ 500 مل من المياه واستخدم زجاجة الرش لرش الأسطح الداخلية للفرن جيدًا.
4) استخدم ما لا يقل عن 50 مل من الماء في الزجاجة لنقع الأوساخ بشكل كامل الموجودة على الجدران وفي زوايا الفرن.



5) قم برش أو سكب 450 مل من المياه في مركز قاع تجويف الفرن. يجب أن يكون سِنّ قاع الفرن مغطى تمامًا لغمر جميع الأوساخ بالماء. قم بإضافة مياه عند الضرورة.
6) أدر مقبض التحكم واضغط عليه لتحديد **EasyClean**.
   - تظهر الرموز عندما تكون خاصية **EasyClean** جاهزة للاستخدام.

	أيقونة **EasyClean**

7) اضغط على **بدء** أو اضغط على مقابض التحكم. يظهر الوقت المتبقي على الشاشة.

⚠ تنبيه

- يمكن أن تكون بعض الأسطح ساخنة بعد دورة **EasyClean**. ارتد قفازات مطاطية أثناء التنظيف لتجنب التعرض لحروق.
- أثناء دورة **EasyClean**، يصل الفرن إلى درجة حرارية كافية بأن تسبب حروقًا. انتظر حتى انتهاء الدورة قبل مسح السطح الداخلي من الفرن. قد يؤدي عدم اتباع ذلك إلى حدوث حروق.
- تجنب الاتكاء أو السند على باب الفرن الزجاجي أثناء تنظيف تجويف الفرن.
- لا تستخدم أي أسفنجة تنظيف ذات ملمس صلب أو أسفنجات كاشطة أو منظفات كاشطة لأن هذه المواد يمكن أن تتلف سطح الفرن بشكل دائم.

8) سيتم إصدار نغمة في نهاية دورة الـ 10 دقائق وستظهر كلمة End على الشاشة.

9) بعد دورة التنظيف وأثناء التنظيف باليد، يجب أن يكون هناك ماءً كافيًا في قاع الفرن لغمر جميع الأوساخ تمامًا. أضف المياه عند الضرورة. قم بوضع منشفة على الأرض أمام الفرن لالتقاط أي مياه قد تُسكب أثناء التنظيف باليد.

10) قم بتنظيف قاع الفرن مباشرةً بعد دورة **EasyClean** من خلال التنظيف بمنشفة أو إسفنجة تنظيف غير مسببة للخدش ومبللة. (لن تتسبب عملية التنظيف في خدش الشكل النهائي للفرن.) قد تُسكب بعض المياه في الفتحات السفلى أثناء التنظيف، ولكن سيتم التقاطها في مقلاة أسفل تجويف الفرن ولن تلحق ضررًا بالشعلة.

11) عند تنظيف تجويف الفرن، امسح أي مياه زائدة بمنشفة جافة نظيفة. استبدل الأرفف وأي ملحقات أخرى.

12) إذا بقيت بعض الأوساخ الخفيفة، فقم بإعادة الخطوات أعلاه، وتأكد من نقع جميع المناطق المتسخة.

- إذا ظلت بعض البقع العنيدة موجودة بعد عدة دورات من **EasyClean**، فقم بتشغيل دورة **الانحلال الحراري**. تأكد من خلو تجويف الفرن من الأرفف والملحقات الأخرى وأن سطح تجويف الفرن جاف قبل تشغيل دورة **الانحلال الحراري**. راجع قسم **الانحلال الحراري** في دليل المالك للحصول على مزيد من التفاصيل.

ملاحظة

- يمكن أن تكون حشية التجويف مبللة عند انتهاء دورة **EasyClean**. هذا طبيعي. لا تقم بتنظيف الحشية.
- إذا ظلت الرواسب المعدنية موجودة في قاع الفرن بعد التنظيف، فاستخدم قطعة قماش أو أسفنجة منقوعة في خل لإزالتها.

الانحلال الحراري (طراز *WSED7613)

تستخدم دورة **الانحلال الحراري** درجات حرارة مرتفعة للغاية لتنظيف تجويف الفرن. خلال تشغيل دورة **الانحلال الحراري**، قد تلاحظ انبعاث دخان أو رائحة كريهة. وهذا أمر طبيعي، خاصة إذا كان الفرن متسخًا بشدة. خلال عملية **الانحلال الحراري**، يجب أن يكون المطبخ جيد التهوية لتقليل الروائح المنبعثة من التنظيف.

قبل بدء عملية الانحلال الحراري

- يجب أن يكون المطبخ جيد التهوية لتقليل الروائح المنبعثة من التنظيف. افتح النافذة أو شغّل مروحة التهوية أو الشفاط قبل عملية **الانحلال الحراري**.
- يجب إزالة الانسكابات الزائدة قبل التنظيف.
- امسح أي انسكابات شديدة على قاع الفرن.
- تأكد من أن غطاء مصباح الفرن في مكانه وأن مصباح الفرن مطفأ.
- نظّف إطار الفرن والباب بالماء الدافئ والصابون، واشطفه جيدًا.

⚠ تحذير

- إذا كان الفرن متسخًا بشدة بالزيوت، فاستخدم وظيفة **الانحلال الحراري** لتنظيف الفرن قبل استخدامه مرة أخرى. فعند ترك الزيوت لتتراكم، يمكن أن تسبب حريقًا.
- عند وجود نار داخل الفرن خلال عملية **الانحلال الحراري**، قم بإيقاف تشغيل الفرن وانتظر حتى تنطفأ النار، ولا تفتح الباب بالقوة. قد يؤدي اتصال الهواء النقي بدرجات الحرارة المرتفعة بسبب عملية **الانحلال الحراري** إلى اشتعال اللهب من الفرن. يمكن أن يؤدي عدم الالتزام بهذه الإرشادات إلى حروق بالغة.

⚠ تنبيه

- لا تستخدم منظفات الفرن. لا ينبغي استخدام منظف الفرن التجاري أو الغلاف الواقي لبطانة الفرن من أي نوع في أي جزء من الفرن أو حوله.
- قم بإزالة صينية الخبز وصينية الخبز العميقة والشواية السلكية، وجميع أواني الطهي ورقائق الألومنيوم، أو أي مادة أخرى من الفرن.
- يعرض الفرن رمز الخطأ F ويُصدر صوت صفير طويل لثلاث مرات خلال عملية تنظيف **الانحلال الحراري** إذا تعطل في وضع **الانحلال الحراري**. قم بفصل الطاقة الكهربائية عن المصهر أو القاطع الرئيسي وقم بصيانة الفرن بواسطة فني مؤهل.
- إذا تعطل وضع **الانحلال الحراري**، فقم بإيقاف تشغيل الفرن بالضغط على زر **إيقاف** وافصل الجهاز عن مصدر الطاقة. قم بصيانة الفرن بواسطة فني مؤهل.
- من الطبيعي أن تصبح أجزاء الفرن ساخنة خلال دورة **الانحلال الحراري**. تجنب الضغط على الباب أو النافذة أو منطقة تهوية الفرن خلال دورة **الانحلال الحراري**.
- لا تترك الأطفال الصغار دون رقابة بالقرب من الجهاز. خلال دورة **الانحلال الحراري**، يمكن أن يصبح الجزء الخارجي من الفرن ساخنًا جدًا بحيث لا يمكن لمسه.
- إذا كان لديك طيور أليفة، فانقلها إلى غرفة أخرى جيدة التهوية. تكون صحة بعض الطيور حساسة للغاية للأبخرة المنبعثة أثناء دورة **الانحلال الحراري** للفرن.
- لا تفتح الباب بالقوة؛ حيث يمكن أن يؤدي هذا إلى تلف نظام قفل الباب التلقائي. افتح الباب برفق بعد دورة **الانحلال الحراري**. قف بجانب الفرن عند فتحه للسماح بخروج الهواء الساخن أو البخار. قد يظل الفرن ساخنًا جدًا.

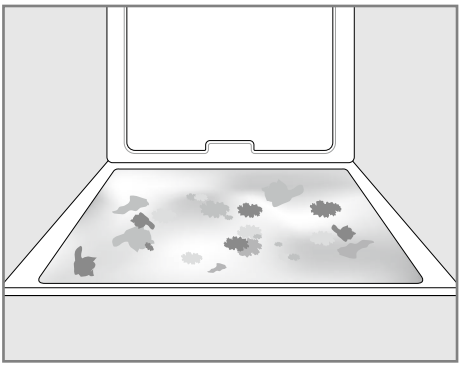
ملاحظة

- لا يمكن تشغيل ضوء الفرن خلال دورة **الانحلال الحراري**. لا يمكن تشغيل ضوء الفرن حتى تكون درجة حرارة الفرن أقل من 250 درجة مئوية بعد اكتمال دورة **الانحلال الحراري**.
- نظّف إطار الفرن والباب بالماء الدافئ والصابون، واشطفه جيدًا.
- لا تنظف جوان الباب، حيث لا يمكن لمادة الألياف الزجاجية في جوان باب الفرن تحمل التآكل. من الضروري أن يظل الجوان سليمًا. وإذا لاحظت أنه أصبح باليًا أو مهترئًا، فاستبدله بواسطة فني خدمة.

- من الطبيعي أن تعمل المروحة خلال دورة **الانحلال الحراري**.
- مع ارتفاع درجة حرارة الفرن، قد تسمع أصوات تمدد الأجزاء المعدنية وتقلصها. هذا أمر طبيعي ولن يتلف الفرن.
- قد تلاحظ بعض الرماد الأبيض في الفرن. امسحه بقطعة قماش مبللة بعد أن يبرد الفرن. إذا لم يكن الفرن نظيفًا بعد دورة **الانحلال الحراري**، فكرر الدورة.
- بعد دورة **الانحلال الحراري**، قد تظهر خطوط دقيقة في البورسلين بظرًا لتعرضه للتسخين والتبريد. وهذا أمر طبيعي ولن يؤثر على الأداء.
- لا يمكن بدء دورة **الانحلال الحراري** إذا كانت خاصية **قفل التحكم** نشطة.
- بمجرد ضبط دورة **الانحلال الحراري**، يُغلق باب الفرن تلقائيًا. لن تتمكن من فتح باب الفرن حتى يبرد الفرن. يتم تحرير القفل تلقائيًا.
- بمجرد قفل الباب، يتوقف ضوء مؤشر القفل 🔒 عن الوميض ويظل مضاءً. انتظر حوالي 15 ثانية حتى يتم تنشيط قفل باب الفرن.

متى تستخدم الانحلال الحراري

- أمثلة على اتساخ الفرن



الحالة 1

- نمط الاتساخ: بقع متوسطة إلى شديدة
- أنواع الاتساخ: الدهون/الشحوم
- المواد الغذائية الشائعة التي يمكن أن تسبب اتساخ الفرن: لحم مشوي في درجات حرارة عالية

الحالة 2

- نمط الاتساخ: قطرات أو بقع
- أنواع الاتساخ: الحشوات أو البقع المكونة من السكر
- المواد الغذائية الشائعة التي يمكن أن تسبب اتساخ الفرن: الفطائر

الحالة 3

- نمط الاتساخ: قطرات أو بقع
- أنواع الاتساخ: القشدة أو صلصة الطماطم
- المواد الغذائية الشائعة التي يمكن أن تسبب اتساخ الفرن: الطواجن

ملاحظة

- يمكن استخدام دورة **الانحلال الحراري** للاتساخات التي تراكمت بمرور الوقت. ومع ذلك، يمكن أن آلا تحصل على النتيجة المرجوة إذا تركت الانسكابات الملوثة بشدة من أطعمة الطهي غير نظيفة بعد كل دورة طهي. لن تمنع وظيفة **الانحلال الحراري** حدوث هذا.

إعداد الانحلال الحراري

1) أزل جميع الأرفف والملحقات من الفرن.
2) أدر مقبض التحكم، أو اضغط على زر **القائمة** لتحديد **الانحلال الحراري**.
   - تومض أيقونة **الانحلال الحراري** عند تحديد **الانحلال الحراري**.

	أيقونة **الانحلال الحراري**

3) اضغط على مقبض التحكم للضبط.
   - تتوقف أيقونة **الانحلال الحراري** عن الوميض.
4) أدر مقبض التحكم لتحديد دورة **الانحلال الحراري** بناءً على مستوى الاتساخ (انظر الجدول أدناه).

مستوى الاتساخ	إعداد الدورة
تجويف فرن متسخ قليلاً	1 ساعة 15 دقيقة
تجويف فرن متوسط الاتساخ	1 ساعة 30 دقيقة
تجويف فرن شديد الاتساخ	2 ساعات

   - تومض أيقونة **وقت الطهي**.

	أيقونة **وقت الطهي**

5) إذا أردت ذلك، فاضغط على زر **وقت الطهي ووقت الانتهاء** لاستخدام وقت انتهاء الطهي.
   - اضبط وقت الانتهاء باستخدام مقبض التحكم.
   - تومض أيقونة **وقت الانتهاء**.

	أيقونة **وقت الانتهاء**

6) اضغط على زر **بدء** أو مقبض التحكم.

▷	زر **بدء**

7) بمجرد ضبط دورة **الانحلال الحراري**، يتم قفل باب الفرن تلقائيًا وتظهر أيقونة القفل 🔒.

- لن تتمكن من فتح الباب حتى يبرد الفرن. يتم تحرير القفل تلقائيًا عندما يبرد الفرن.

⚠ تنبيه

- لا تفتح الباب بالقوة عند ظهور أيقونة القفل. يظل باب الفرن مقفلًا حتى تبرد درجة حرارة الفرن. سيؤدي فتح الباب بالقوة إلى تلف الباب.
- قد يصبح من الضروري إلغاء أو وقف دورة **الانحلال الحراري** بسبب الدخان المفرط أو وجود نار في الفرن. لإلغاء وظيفة **الانحلال الحراري**، اضغط على زر **إيقاف** في الشاشة.

□	زر **إيقاف**

الصيانة الدورية

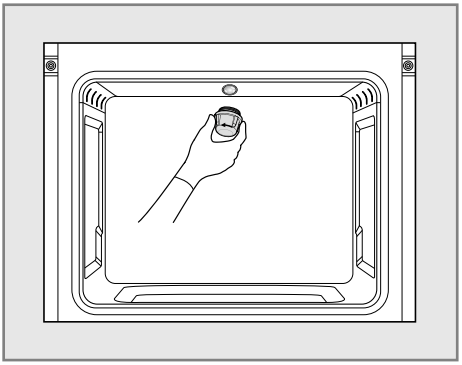
تغيير مصباح الفرن

ضوء الفرن عبارة من مصباح هالوجين قياسي بقدرة 25 وات أو 40 وات.

⚠ تحذير

- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- 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 شخصية خطيرة، أو الوفاة أو الصدمة الكهربائية.
- ارتدِ القفازات أثناء تغيير مصباح الفرن. يمكن أن تسبب شظايا الزجاج من المصابيح المكسورة خطر حدوث إصابة.
- إذا استخدمت القوة، فقد يتشقق الزجاج أو الفرن أو يتلف.
- لتغيير مقبس الضوء، يُرجى التواصل مع فني الخدمة.

1) إيقاف تشغيل الفرن أو فصل الطاقة.
2) أدِر غطاء المصباح الزجاجي عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته.
3) قم بإزالة مصباح الهالوجين من المقبس وتخلص منه بطريقة صديقة للبيئة.
4) أدخِل مصباح الهالوجين الجديد. لا تلمس المصباح بأصابعك عن إدخاله، لأن ذلك يمكن أن يتسبب في تعطل المصباح.
5) أدخل غطاء المصباح الزجاجي، ثم أدِره باتجاه عقارب الساعة.
6) قم بتوصيل النطاق، أو أعد توصيل الطاقة.



قم بفك باب الفرن وتركيبه مرة أخرى

قد يتطلب الأمر إزالة باب الفرن وفكه، للحصول على أفضل نتائج في التنظيف. يحتوي باب الفرن على زجاج قد يتعرض للكسر. لذا يجب توخي الحذر عند إزالة باب الفرن وفكه وتركيبه.

⚠ تنبيه

- لمنع التعرض للحروق، انتظر حتى يبرد الفرن قبل لمس أيٍ من أجزائه.
- الباب ثقيل جدًا. كن حذرًا عند إزالة الباب، ورفعه واستبداله.
- لا ترفع الباب من مقبضه. المقبض غير مصمَم لتحمل وزن الباب عند إزالته من الفرن.
- تجنب اصطدام الزجاج بالأواني الصغيرة أو الأوعية أو أي شيء آخر.
- قد يؤدي خدش الزجاج أو الاصطدام به أو اهتزازه أو الضغط عليه إلى إضعاف هيكله، مما يؤدي إلى زيادة خطر الكسر في وقت لاحق.
- لا تغلق باب الفرن حتى تصبح جميع رفوف الفرن في مكانها بالكامل.

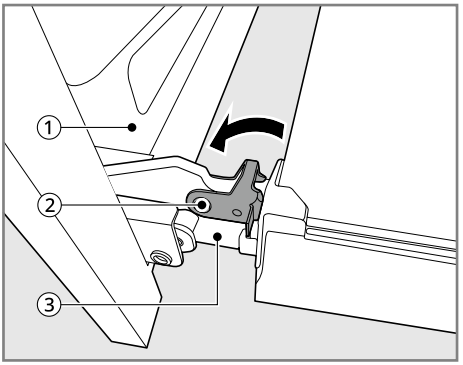
إزالة باب الفرن

⚠ تنبيه

- قم بقص المشبك تمامًا لمنع إلحاق التلف بتجويف الفرن.

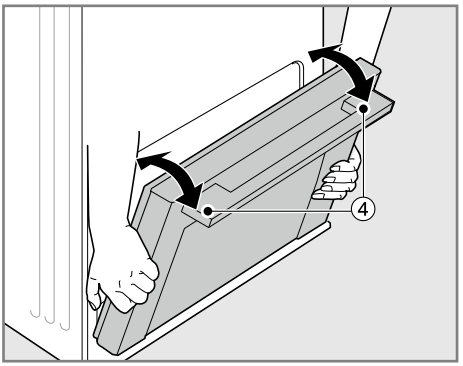
1) افتح الباب بالكامل.

2) فم برفع مشبك الباب ② واقلبه باتجاه الفرن ① تمامًا.



3) أمسك جانبي الباب بقوة من الأعلى.

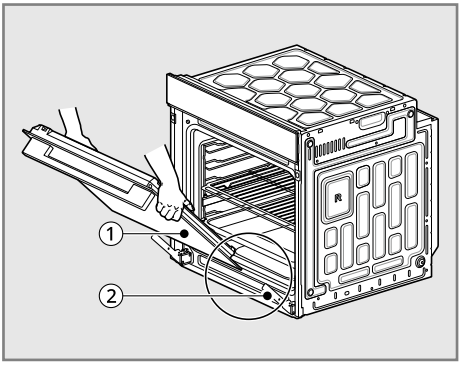
4) قم بإغلاق الباب جزئيًا إلى ما يقرب من 70 درجة ④. إذا كان الموضع صحيحًا، فستتحرك المفصلات ③ بحرية.



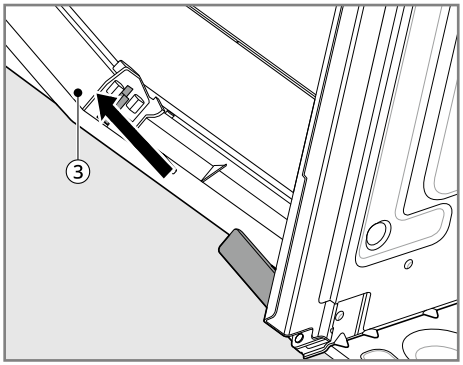
5) ارفع الباب واسحبه نحوك حتى يتم فك مزلاج المفصلات تمامًا.

تجميع باب الفرن

1) أمسك جانبي الباب بقوة ① بالقرب من الجزء العلوي.

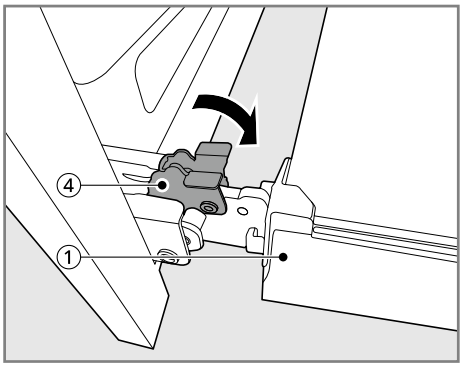


2) قم بإدخال المفصلات ② بالكامل في الفتحات ③.



3) افتح الباب بالكامل ببطء. تأكد من تعشيق المفصلات ② بشكل صحيح في الفتحات ③.

4) ارفع مشبك الباب ④ واقلبه باتجاه باب الفرن ① إلى أن يستقر في موضعه.



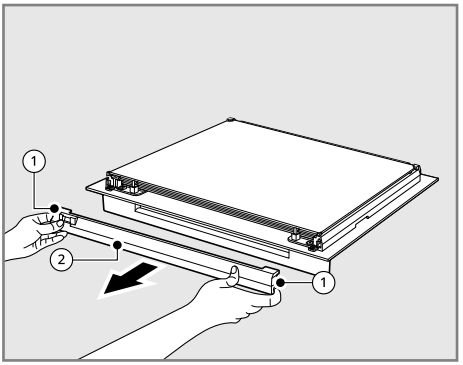
5) أغلق الباب.

فك باب الفرن

يحتوي باب الفرن على ثلاث طبقات من الألواح الزجاجية. قم بإخراج باب الفرن من الفرن قبل تفكيكه.

1) قم بإزالة باب الفرن من الفرن، ثم ضعه على سطح ناعم وأملس لمنع تعرضه لكسور وخدوش مع الحرص على أن يكون مقبض الباب مواجهًا للأرض.

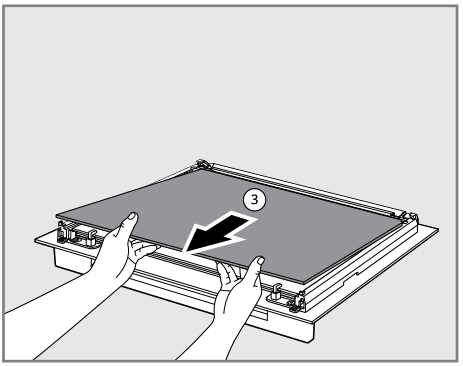
2) ادفع الأقفال ① على جانبي الغطاء العلوي للباب ② واسحبها للأمام.



3) أمسك اللوح الزجاجي ③ بكلتا يديك، وارفعه قليلًا واسحبه للأمام لإزالته من باب الفرن.

ضع جانبا الجوان (4 ea) المثبت في الزجاج.

كرر ما قمت به لإزالة طبقات الألواح الزجاجية الثلاثة.

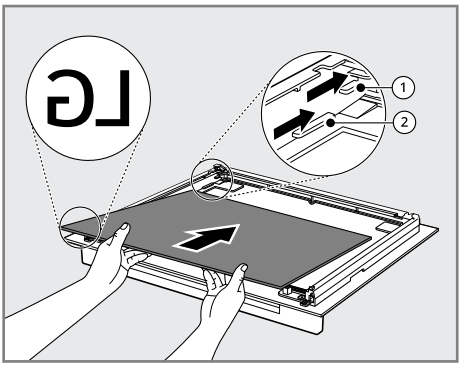


تجميع الألواح الزجاجية

قم بتركيب الألواح الزجاجية بالتسلسل العكسي أي عكس ترتيب فكها.

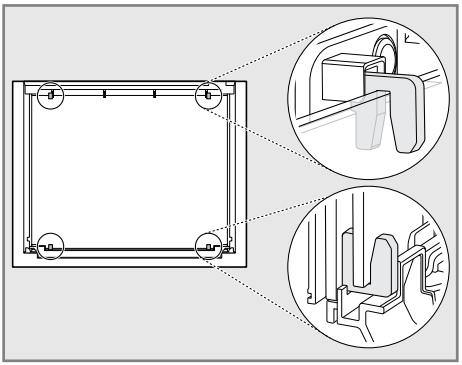
1) حرّك اللوح الزجاجي السفلي إلى النقطة ② داخل باب الفرن واللوح الزجاجي الثاني إلى ① داخل باب الفرن.

- ضع الجانب المطبوع **LG** للوح الزجاجي باتجاه مقبض باب الفرن.



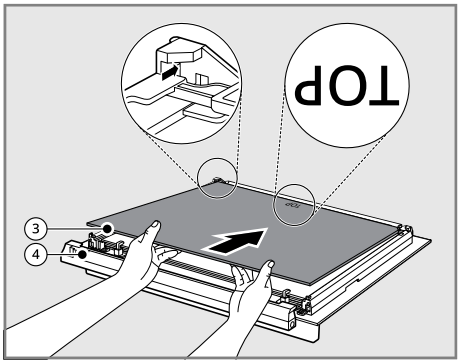
2) قم بتركيب 4 حشوات على اللوح الزجاجي الثاني على النحو التالي.

- تثبت الحشوات الزجاج في مكانه مما يحد من الضوضاء ويمنع اهتزاز الباب.



3) قم بتركيب اللوح الزجاجي العلوي ③ أعلى اللوح الزجاجي الثاني داخل باب الفرن.

- إذا تم وضعه بشكل صحيح، فستظهر كلمة **TOP** مطبوعة على الجزء السفلي من اللوح الزجاجي لتوضيح اتجاه السطح الصحيح.



4) قم بتركيب غطاء الباب العلوي ④.

• تأكد من إحكام تركيبه (صوت نقر!).

استكشاف الأعطال وإصلاحها

الأسئلة الشائعة المتكررة

الأسئلة المتكررة الشائعة

س: هل من الطبيعي سماع أصوات طقطقة تأتي من ظهر الفرن عند استخدامه؟

ج: صمم جهازك الجديد للحفاظ على تحكم أوثق في درجة حرارة الفرن. قد تسمع تكرار طقطقة تحدثها عناصر التسخين في الفرن عند التشغيل والإطفاء في الفرن الجديد. وهذا أمر طبيعي.

س: لماذا تومض النقطتان في شاشة الساعة أو الوقت؟

ج: هذا يعني توصيل المنتج بالكهرباء، أو أنه قد تعرض لانقطاع الطاقة. لإزالة وقت الوميض، اضغط على أي زر وإعادة ضبط الساعة إذا لزم الأمر.

س: أثناء الطبخ الحراري تتوقف المروحة عندما افتح الباب، هل هذا طبيعي؟

ج: نعم، هذا أمرًا طبيعيًا. تتوقف المروحة الحرارية عند فتح الباب حتى يغلق مرة أخرى.

س: هل يمكنني استخدام رقائق الألومنيوم لالتقاط المرق المتساقط في تجويف الفرن؟

ج: لا تستخدم أبدًا رقائق الألومنيوم لتبطين أسفل أو جانبي الفرن. سوف تنصهر رقائق الألومنيوم وتلتصق بالسطح السفلي للفرن ولن يمكن إزالتها. استخدم بدلًا من ذلك صينية خبز مبطنة برقائق الألومنيوم توضع على الرف السفلي للفرن لالتقاط أي مرق متساقط. لا تضع أي رف أو صينية أو مقلاة على قاعدة الفرن أبدًا. (إذا انصهرت رقائق الألومنيوم بالفعل بأسفل الفرن، لن يؤثر ذلك على أداء الفرن.)

س: هل يمكنني استخدام رقائق الألومنيوم على الأرفف؟

ج: لا يجب تغطية الأرفف برقائق الألومنيوم. تعيق تغطية الأرفف بالكامل برقائق الألومنيوم تدفق الهواء، ما ينتج عنه نتائج طهي غير مكتملة. استخدم صينية خبز مبطنة برقائق الألومنيوم أسفل فطائر الفاكهة أو أي طعام حمضي أو يحتوي على السكر لمنع الانسكابات من تشويه الشكل النهائي للفرن.

⚠ تنبيه

- يمكن أن تستخدم رقائق الألومنيوم في لف الطعام داخل الفرن، ولكن لا تجعل رقائق الألومنيوم تلامس عناصر التسخين/الشواء المكشوفة داخل الفرن. قد تنصهر أو تشتعل رقائق الألومنيوم ما قد يسبب تصاعد دخان، أو نشوب حريق، أو حدوث إصابة.

س: هل يمكنني ترك الرفوف في الفرن عند تشغيل دورة الانحلال الحراري؟

ج: لا، يجب إخراج جميع العناصر من الفرن قبل بدء دورة **الانحلال الحراري**.

س: ماذا أفعل إذا أصبحت الأرفف لزجة ويصعب تحريكها للداخل أو الخارج؟

ج: قد تصبح الأرفف صعبة التحريك للداخل أو الخارج مع الوقت. ضع كمية صغيرة من زيت الزيتون على جوانب الأرفف، سيؤدي هذا إلى تخفيف الاحتكاك لسهولة الانزلاق.

س: هل يجب علي الشواء بينما يكون الباب مفتوحًا أم مغلقًا؟

ج: لم يصمم الفرن الكهربائي للشواء أثناء فتح الباب. إذا قمت بالشواء أثناء فتح الباب، قد تتضرر مقابض الباب أو الشاشة.

س: لماذا لا تعمل أزرار الوظائف؟

ج: تحقق إذا كان **القفل ضد عبث الأطفال** مفعلًا. سوف تظهر أيقونة القفل على الشاشة إذا كان **القفل ضد عبث الأطفال** مفعلًا. لإلغاء تفعيل **القفل ضد عبث الأطفال**، ارجع إلى **إعدادات القفل ضد عبث الأطفال** في باب **التشغيل**.

س: كيف أبقي الأطفال بأمان حول الجهاز؟

ج: يجب الإشراف على الأطفال حول الجهاز عند استخدامه، وبعد استخدامه وحتى يبرد سطح الفرن. يمكنك أيضًا استخدام **القفل ضد عبث الأطفال** لمنع الأطفال من تشغيل الفرن دون قصد. يعمل **القفل ضد عبث الأطفال** على تعطيل معظم أزرار لوحة التحكم. ارجع إلى **القفل ضد عبث الأطفال** في قسم **التشغيل**.

قبل الاتصال بمركز الخدمة

الطهي

الأعراض	السبب المحتمل والحل
الفرن لا يعمل.	**لم يتم إدخال قابس الجهاز بالكامل في مأخذ التيار الكهربائي.** • تأكد من توصيل القابس الكهربائي بمأخذ تيار مؤرض بشكل صحيح.
	ربما أنفجر منصهر المنزل أو تعطل قاطع التيار. • استبدل المنصهر أو أعد ضبط قاطع التيار.
	ضبط عناصر تحكم الفرن بشكل غير صحيح. • انظر قسم "تشغيل الفرن" في فصل التشغيل.
	الفرن ساخن للغاية. • اترك الفرن ليبرد حتى مستوى أقل من درجة حرارة الإغلاق.
يتم خروج البخار من خلال فتحة الفرن.	**ينتج عن طهي الأطعمة ذات الرطوبة العالية بخارًا.** • هذا أمر طبيعي.
الجهاز لا يعمل.	**لم يتم توصيل سلك الطاقة بشكل صحيح.** • تأكد من توصيل السلك بشكل صحيح بالمخرج. تحقق من قواطع الدائرة.
	توصيل الأسلاك ليس كامل. • اتصل بالكهربائي للحصول على المساعدة.
	أنقطاع الكهرباء. • تحقق من مصابيح المنزل للتأكد من أنقطاع الكهرباء. اتصل بشركة الكهرباء المحلية للحصول على الخدمة.
يصدر الفرن دخانًا بشكل مفرط أثناء الشوي.	**لم يتم ضبط عملية التحكم بشكل صحيح.** • اتبع الإرشادات الموضحة أسفل إعدادات عناصر التحكم في الفرن.
	اللحم قريب جدًا من العنصر. • قم بتغيير وضع الرف لتوفير مسافة مناسبة بين اللحم والعنصر. قم بتسخين عنصر الشواية مسبقًا للحرق.
	لم يتم تحضير اللحم بشكل صحيح. • قم بإزالة الدهون الزائدة من اللحم، وقطع الحواف الدهنية المتبقية لمنع انثناء اللحم وتجعده.
	تراكمت الشحوم على أسطح الفرن. الشحوم القديمة أو بقع الطعام تسبب انبعاث دخان بشكل كثيف. • يلزم التنظيف بشكل منتظم عند الشوي بشكل متكرر.

الأعراض	السبب المحتمل والحل
لم يتم طهي الطعام أو شيّه بشكل صحيح.	**ضبط عناصر تحكم الفرن بشكل غير صحيح.** • انظر قسم "تشغيل الفرن" في فصل التشغيل.
	موضع الرف غير صحيح أو الرف غير مستوي. • انظر قسم "تشغيل الفرن" في فصل التشغيل.
	يتم استخدام أدوات طهي أو أدوات طهي غير صحيحة ذات حجم غير مناسب. • انظر قسم "تشغيل الفرن" في فصل التشغيل.
تتجمع الرطوبة على نافذة الفرن أو يخرج البخار من فتحة الفرن.	**يحدث هذا عند طهي الأطعمة عالية الرطوبة.** • هذا أمر طبيعي.
	تستخدم الرطوبة العالية في تنظيف النافذة. • لا تستخدم الرطوبة العالية عند تنظيف النافذة.
يخرج الهواء الدافئ إلى المطبخ بعد إطفاء الفرن.	**هناك حاجة إلى مخرج للهواء الدافئ للحفاظ على درجات حرارة الفرن وتبريده. يتم إيقاف تشغيله تلقائيًا عندما تصل الحرارة إلى درجة حرارة آمنة.** • هذا أمر طبيعي.

الأجزاء والخواص

الأعراض	السبب المحتمل والحل
قيد التشغيل على الشاشة عندما ترغب في الطهي	**باب الفرن مغلق، لأن درجة الحرارة داخل الفرن لم تنخفض عن درجة الحرارة التي يلزم أن يكون باب الفرن مغلقًا عندها.** • اضغط على زر إيقاف التشغيل. واسمح للفرن أن يبرد.
	تم تفعيل قفل التحكم. • اضغط على زر قفل التحكم لمدة 3 ثوانٍ لإعادة ضبط الوظيفة.
ضوء الفرن لا يعمل.	**لا بد من استبدال المصباح أو أن المصباح مفكوك.** • استبدال أو إحكام ربط المصباح. انظر قسم " تغيير مصباح الفرن" في دليل المستخدم هذا.
تظل مروحة التبريد قيد العمل بعد إيقاف تشغيل الفرن.	**يتم إيقاف تشغيل المروحة تلقائيًا عندما تبرد المكونات الإلكترونية بدرجة كافية.** • هذا أمر طبيعي.
الفرن لا يبدأ تشغيل الانحلال الحراري.	**درجة حرارة الفرن مرتفعة جدًا بحيث لا يمكن ضبط عملية الانحلال الحراري.** • امنح الجهاز وقتًا ليبرد، وقم بإعادة ضبط عناصر التحكم.
	ضبط عناصر تحكم الفرن بشكل غير صحيح. • انظر قسم الانحلال الحراري.
	لا يمكن بدء دورة الانحلال الحراري إذا كان باب الفرن مفتوحًا. • أغلق باب الفرن.
باب الفرن لا يفتح بعد دورة الانحلال الحراري.	**الفرن ساخن جدًا.** • اترك الفرن يبرد إلى أقل من درجة الحرارة التي يلزم أن يكون باب الفرن مغلقًا عندها.

الأعراض	السبب المحتمل والحل
باب الفرن لا يفتح بعد دورة الانحلال الحراري.	**قد يكون عنصر التحكم والباب مغلقين.** • اترك الفرن ليبرد لمدة ساعة تقريبًا بعد اكتمال دورة الانحلال الحراري. يمكن فتح الباب عند عدم عرض علامة الإغلاق 🔒 خلال دورة الانحلال الحراري.
	تم تفعيل قفل التحكم. • اضغط على زر قفل التحكم لمدة 3 ثوانٍ لإعادة ضبط الوظيفة.
الفرن غير نظيف بعد دورة الانحلال الحراري.	**لم يتم ضبط عناصر تحكم الفرن بشكل صحيح.** • انظر قسم الانحلال الحراري.
	الفرن متسخ جدًا. • قم بتنظيف الانسكابات الشديدة قبل بدأ دورة التنظيف.قد تحتاج الأفران المتسخة بشدة إلى إعادة عملية الانحلال الحراري، أو استمرار العملية لوقت أطول.
توقفت مروحة الحمل الحراري.	**مروحة الحمل الحراري تتوقف خلال دورة الطهي بالتوزيع الحراري، ويتم ذلك للسماح بمزيد من التسخين المتساوي خلال الدورة.** • هذا ليس خطأً في النطاق ويجب اعتباره عملية عادية.
من الصعب تحريك أرفف الفرن.	**تم تنظيف الأرفف اللامعة فضية اللون.** • ضع كمية قليلة من الزيت النباتي على منشفة ورقية، وامسح حواف أرفف الفرن بالمنشفة الورقية.

الضوضاء

الأعراض	السبب المحتمل والحل
صوت «طقطقة» أو «فرقعة»	**هذا هو صوت التسخين والتبريد المعدني أثناء الطهي و الانحلال الحراري.** • هذا أمر طبيعي.
ضوضاء المروحة	**قد يتم تشغيل وإيقاف مروحة الحمل الحراري تلقائيًا.** • هذا أمر طبيعي.

Wi-Fi

الأعراض	السبب المحتمل والحل
جهازك المنزلي وهاتفك الذكي ليسا متصلين بشبكة Wi-Fi (واي فاي).	**كلمة المرور لشبكة Wi-Fi (واي فاي) التي تحاول الاتصال بها غير صحيحة.** • اعثر على شبكة Wi-Fi المتصلة بهاتفك الذكي ثم قم بإزالتها، ثم سجل جهازك على **LG ThinQ**.
	بيانات الهاتف المحمول في هاتفك الذكي مُفعلّة. • أوقف **بيانات الهاتف المحمول** على هاتفك الذكي وسجل الجهاز باستخدام شبكة Wi-Fi.
	لم يتم إعداد اسم الشبكة اللاسلكية (SSID) بشكل صحيح. • يجب أن يتكون اسم الشبكة اللاسلكية (SSID) من أحرف إنجليزية (A-Z) وأرقام (0-9). لا تستخدم أي أحرف خاصة.

الأعراض	السبب المحتمل والحل
جهازك المنزلي وهاتفك الذكي ليسا متصلين بشبكة Wi-Fi (واي فاي).	**تردد جهاز التوجيه ليس 2.4 غيغا هرتز.** • يتم دعم جهاز التوجيه بتردد 2.4 غيغا هرتز فقط. اضبط جهاز التوجيه اللاسلكي على 2.4 غيغا هرتز ثم وصل الجهاز بجهاز التوجيه اللاسلكي. للتحقق من تردد جهاز التوجيه، راجع مزودو خدمة الإنترنت الخاص بك أو مصنّع جهاز التوجيه.
	المسافة بين الجهاز وجهاز التوجيه اللاسلكي أبعد مما ينبغي. • إذا كانت المسافة بين الجهاز وجهاز التوجيه اللاسلكي أبعد مما ينبغي، فإن الإشارة قد تكون ضعيفة، وقد لا يتم تكوين الاتصال بشكل صحيح. انقل موقع جهاز التوجيه اللاسلكي بحيث يكون أقرب إلى الجهاز.

خدمة العملاء وقطع الغيار

خدمة العملاء

إذا لم يتم إصلاح العطل باستخدام الإجراءات المذكورة أعلاه، فاتصل بمركز خدمة عملاء LG لطلب الخدمة.

يرجى الاطلاع على بيانات الاتصال بجميع البلدان في بطاقة الضمان المرفقة.

- في حالة وجود خلل، يجب عدم استخدام الجهاز. في حالة حدوث عطل، يجب عزل الجهاز عن طريق إزالة قابس التيار الكهربائي أو إيقاف تشغيله عن طريق إزالة المصهر أو إيقاف تشغيل قاطع الدائرة في صندوق المصهرات بالمنزل.
- يجب ألا يتم إصلاح الجهاز إلا من قبل كهربائي متخصص مدرب ومؤهل بشكل خاص. قد تؤدي الإصلاحات التي يتم إجراؤها بشكل غير صحيح إلى تلف كبير أو إصابة.

⚠ تنبيه

- يجب إجراء إصلاحات الجهاز من قبل فني مرخص له فقط. قد ينجم خطر كبير عن الإصلاحات غير الصحيحة.
- لا تستخدم الجهاز في حالة تلفه. في حالة حدوث عطل أو فشل، أغلق قابس التيار الكهربائي. في حالة حدوث خطأ، قد لا يغطي الضمان زيارات الفنيين من خدمة العملاء أو التجار إذا كان سبب الفشل ناتجًا عن الاستخدام غير الطبيعي للعميل.

قطع الغيار

إذا كنت تحتاج إلى قطع غيار بديلة أو تحتاج إلى مساعدة فني، فاتصل بخدمة عملاء LG.

- سيتم نقل مكالمتك تلقائيًا إلى مركز خدمة العملاء المسؤول عن منطقة الرمز البريدي الخاصة بك.
- يمكنك العثور على عنوان مركز خدمة العملاء المحلي الخاص بك ومعلومات أخرى للعملاء على موقع www.lg.com

يرجى التأكد من أن لديك التفاصيل التالية لتسليمها:

- اسمك وعنوانك والرمز البريدي الخاص بك.
- رقم التليفون.
- التفاصيل الدقيقة لطبيعة المشكلة.
- الطراز والمسلسل والرقم التسلسلي. توجد هذه التفاصيل على لوحة التصنيف الموجودة عند الحافة الداخلية اليسرى لباب الفرن.
- فاتورة الشراء موضح بها تاريخ الشراء الخاص بك. يرجى العلم بأنه يلزم إثبات الشراء وتاريخة لأي مطالبة بضمان. قبل طلب مطالبة الضمان، يرجى التأكد من قراءة القسم الخاص بـ "اكتشاف الأعطال وإصلاحها". ستكون هناك رسوم مقابل أي فحص يقوم به فني إذا تبين عدم وجود عطل ميكانيكي أو كهربائي في الجهاز.

خدمة ما بعد البيع (مصر فقط)

- العمر الافتراضي : ٦ سنوات

- تلتزم شركة LG بتوفير جميع قطع الغيار الخاصة بهذه الأجهزة خلال فترة العمر الافتراضي.

مذكرة

مذكرة

مذكرة

مذكرة

