



OWNER'S MANUAL

ELECTRIC

RANGE

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

LRE3083** LRE3061**

LRE3163** LRE3193**

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

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

Serial No.

Algorithm

Product code

Month

Year (The last digit of year)



MFL69780401

(REV.08 190812) Copyright © 2017 - 2019 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.



www.lg.com

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

10 PRODUCT OVERVIEW

- 10 Parts
- 10 Accessories

11 INSTALLATION

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

17 OPERATION

- 17 Control Panel Overview
- 18 Changing Oven Settings
 - 18 Clock
 - Setting the Hour Mode
 - 18 Oven Light
 - 18 Minimum & Maximum Default Settings
 - 19 Timer On/Off
 - 19 Settings
 - Setting Convection Auto Conversion
 - Adjusting the Oven Temperature
 - Language
 - Turning the Preheat Alarm Light On/Off
 - Adjusting the Beeper Volume
 - Selecting Fahrenheit or Celsius
 - 20 Lockout
 - 21 Start Time (Delayed Timed Cook)
 - 21 Cook Time (Timed Cook)
- 22 Using the Cooktop
 - 22 Cooking Areas
 - 22 Hot Surface Indicator
 - 22 Using the Cooktop Elements
 - 23 The Recommended Surface Cooking Setting
 - 24 Using the Proper Cookware
 - 24 Choosing Cookware
 - 24 Home Canning Tips

- 25 Using the Oven
 - 25 Before Using the Oven
 - 25 Oven Vent
 - 25 Using Oven Racks
 - 25 Bake
 - 26 Convection Mode
 - 27 Recommended Baking and Roasting Guide
 - 28 Broil
 - 29 Recommended Broiling Guide
 - 30 Warm
 - 30 Proof

31 MAINTENANCE

- 31 Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop
- 32 EasyClean®
- 35 Self Clean (on some models)
- 37 Cleaning the Exterior
- 38 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer
- 39 Door Care Instructions

40 TROUBLESHOOTING

- 40 FAQs
- 42 Before Calling for Service

46 SMART DIAGNOSIS™

- 46 Using Smart Diagnosis™

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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



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

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



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



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

ANTI-TIP DEVICE



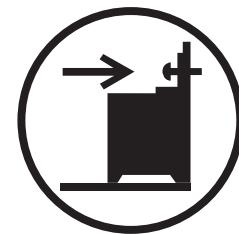
WARNING

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

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



Caution, possibility of tilting



Anti-tip restraints

SAFETY PRECAUTIONS

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

WARNING

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

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

FLAMMABLE MATERIALS

WARNING

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

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

ELECTRICAL SAFETY

CAUTION

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

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

WARNING

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

DEEP FAT FRYER

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

WARNING

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

CHILD SAFETY

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

⚠️ WARNING

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

⚠️ CAUTION

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

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

GLASS-CERAMIC COOKING SURFACE

⚠️ WARNING

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

⚠️ CAUTION

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

- Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. This includes the cooktop and the area above the oven door.
- **Do not cook on a broken cooktop.** If the cooktop is broken, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.

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

ENERGY SAVING TIPS

- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides on page 27 for proper rack and pan placements.
- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating $\frac{1}{2}$ quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.
- Use cookware with flat bottoms to provide the best contact with the cooktop surface when cooking on the glass-ceramic cooktop.
- Match the size of the cooktop burner or element to the size of the cookware in use. Using a large element for a small pan wastes heating energy, and the exposed surface of the element is a burn or fire hazard.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the EasyClean® feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

SAFETY DURING USE

- Do not touch the oven racks while they are hot.
- If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- Use caution with the Timed Cook or Delayed Timed Cook features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is complete. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity. Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- **Do not use water on grease fires.** Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns caused by touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.

SAFETY WHEN CLEANING

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

- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.
- Steam cleaner is not to be used.

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
 - Ground beef: 160 °F (71.1 °C)
 - Poultry: 165 °F (73.9 °C)
 - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (62.8 °C)
 - Fish/seafood: 145 °F (62.8 °C)

Using Oven Racks

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

CAUTION

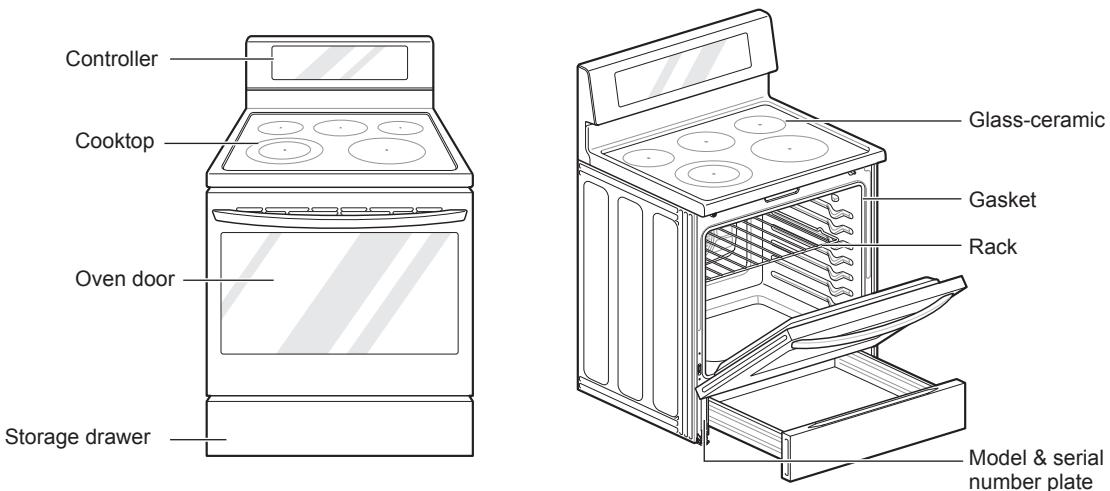
- Replace oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

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

- This device is intended for the connection to a power supply system with a maximum permissible system impedance Z_{MAX} of 0.3117 Ω at the interface point (power service box) of the user's supply. The user has to ensure that this device is connected only to a power supply system which fulfills the requirement above. If necessary, the user can ask the public power supply company for the system impedance at the interface point.

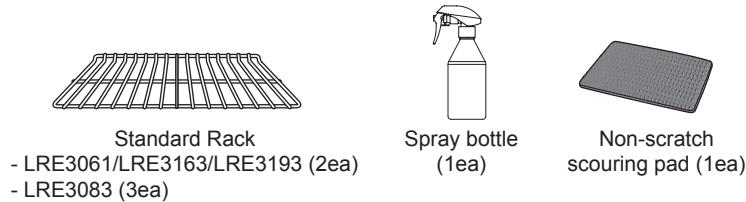
PRODUCT OVERVIEW

Parts



Accessories

Included Accessories



Optional Accessories



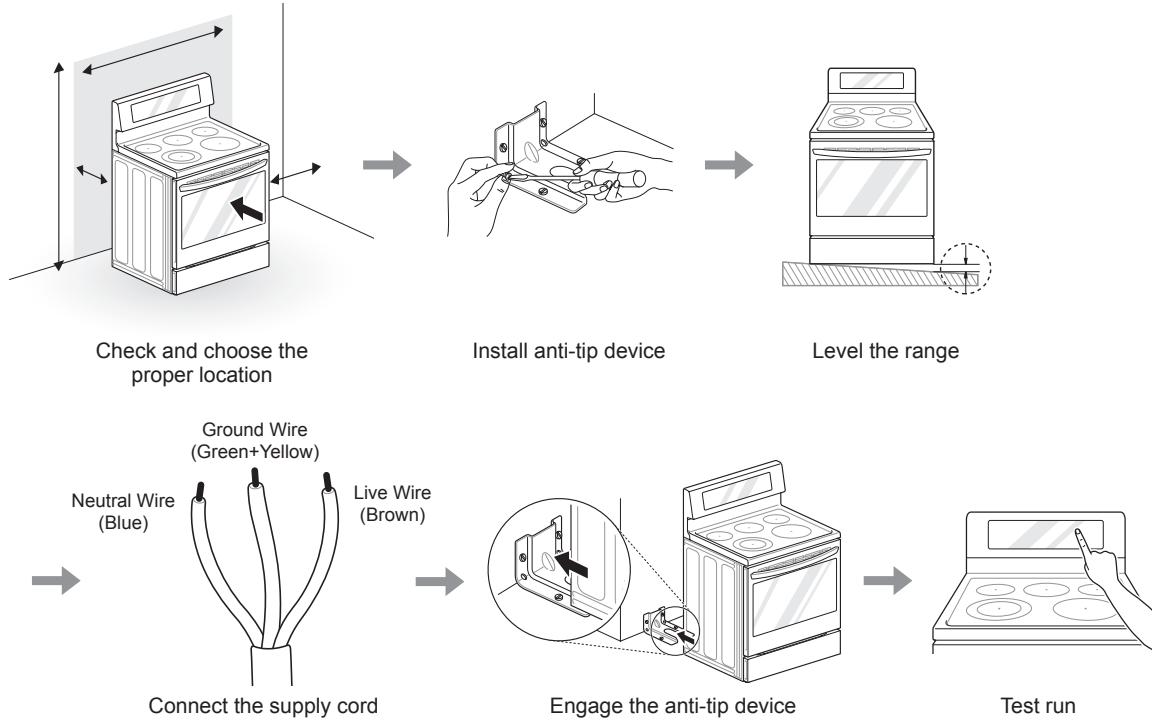
NOTE

- Contact LG Customer Service at 800 244 2929 if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLATION

Installation Overview

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



Product Specifications

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

Oven Range Models	LRE3083, LRE3061, LRE3163, LRE3193
Description	Electric Single Oven Range
Electrical requirements	LRE3083 - 220 V, 60 Hz : 11.1 kW LRE3061 - 220 V, 60 Hz : 12.2 kW LRE3163 - 220~240 V, 50/60 Hz : 13.2 kW LRE3193 - 220~240 V, 50/60 Hz : 11.8 kW
Exterior Dimensions	29 7/8" (W) x 47 7/16" (H) x 26 1/2" (D) (D with door closed and excluding door handle) 75.7 cm (W) x 120.4 cm (H) x 67.3 cm (D) (D with door closed and excluding door handle)
Height to cooking surface	36" (91.4 cm)
Net weight	LRE3083 : 157 lb (71 kg) LRE3061 : 148 lb (67 kg) LRE3163 : 148 lb (67 kg) LRE3193 : 157 lb (71 kg)
Total capacity	6.3 cu.ft.

Self Clean function is provided only for model LRE3083.

Before Installing the Range

WARNING

Tip - Over Hazard



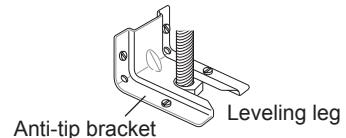
Caution, possibility of tilting



Anti-tip restraints

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

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



If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 800 244 2929 to receive one at no cost.

WARNING

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

Tools Needed



Phillips screwdriver



Flat-blade screwdriver



1/4" Nut driver



Pliers



Tape measure



Level



Adjustable wrench



Drill



Safety glasses



Gloves

Parts Provided



Template (1)



Anti-tip bracket kit (1)



Anchor sleeves (4)



Lag bolts (4)

NOTE

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

Installing the Range

Unpacking and Moving the Range

CAUTION

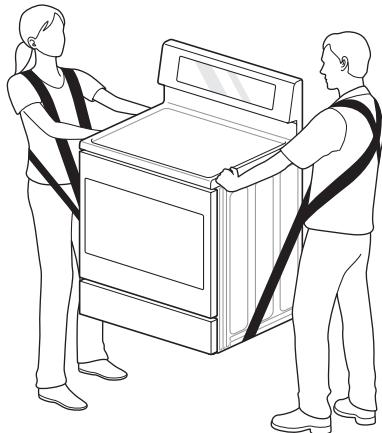
- You should use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard) Failure to do so can result in back or other injury.
- Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service. Doing so can result in serious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

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

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

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

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



Choosing the Proper Location

CAUTION

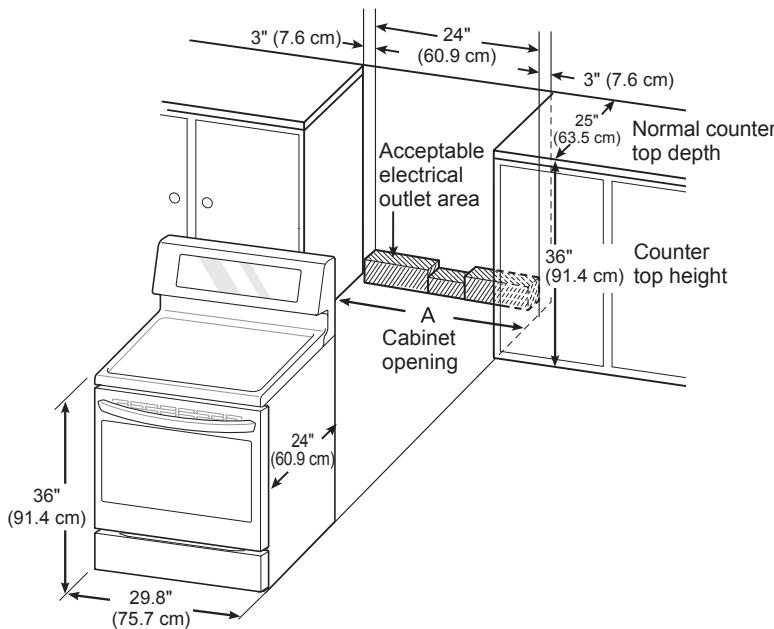
- Avoid placing cabinets above the range. To minimize the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least five inches beyond the front of the cabinets.
- Make sure wall covering, countertop and cabinets around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

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

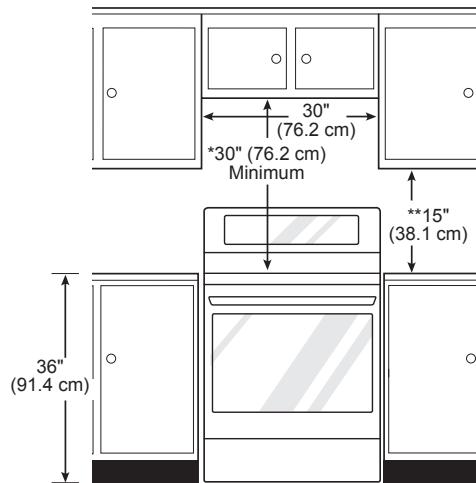
Dimensions and Clearances

NOTE

Save for the use of the local electrical inspector.



$A = 30'' (76.2 \text{ cm}) \sim 31'' (78.7 \text{ cm})$



Minimum Dimensions

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

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

Installing the Anti-tip Device

WARNING

Tip - Over Hazard



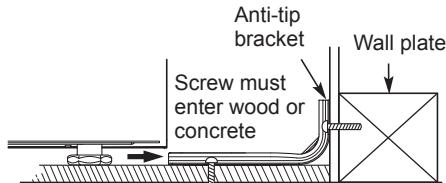
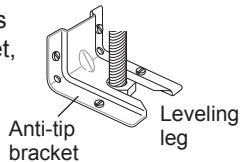
Caution, possibility of tilting



Anti-tip restraints

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

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

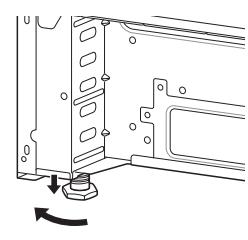
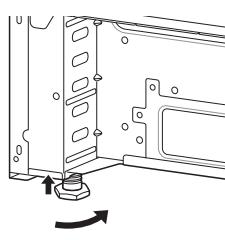


Locate the anti-tip bracket using the template

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

Leveling the Range

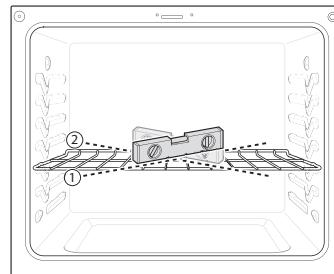
Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



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

First check direction ①.

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



Engaging the Anti-tip Device

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



Test Run

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

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

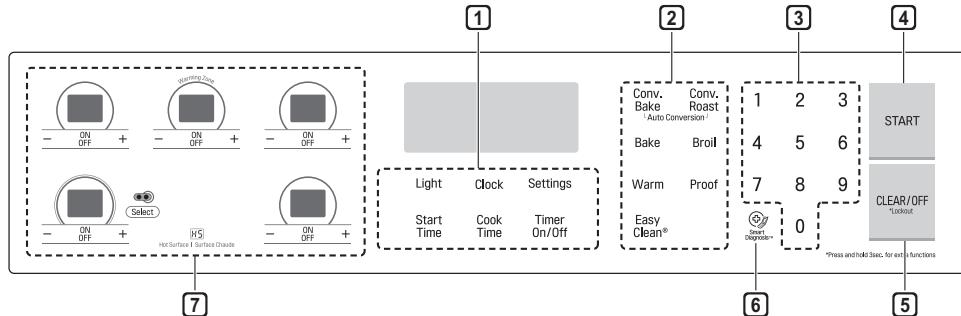
NOTE

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

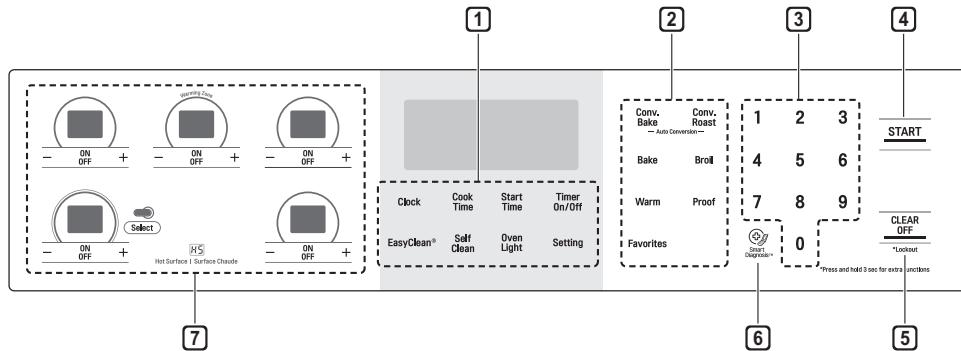
OPERATION

Control Panel Overview

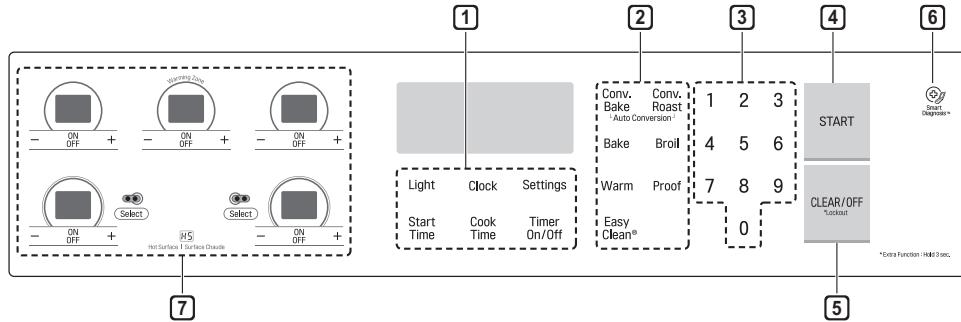
For Model: LRE3061 / LRE3163



For Model: LRE3083



For Model: LRE3193



1 Features

2 Oven Control

3 Number Keys

4 Start Key

5 Clear Off / Lockout Key

6 Smart Diagnosis™

7 Cooktop Control

Hot Surface Indicator

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

Flashing Time

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

Changing Oven Settings

Clock

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

- 1 Press **Clock**.
- 2 Press the numbers to enter the time. For example, to set the clock for 10:30, press the numbers: **1, 0, 3** and **0**.
- 3 Press **START**.

NOTE

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

Setting the Hour Mode

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

- 1 Press and hold **Clock** for three seconds.
- 2 Press **1** for 12-hour or press **2** for 24-hour.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Oven Light

The interior oven light automatically turns on when the door is opened. Press **Light / Oven Light** to manually turn the oven light on.

NOTE

- The oven light cannot be turned on if the Self Clean (on some models) function is active.

Minimum & Maximum Default Settings

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

An entry error tone (two short tones) sounds if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

Feature	minimum Temperature / Time	maximum Temperature / Time	Default
Clock	12 hour(s)	1:00 hour(s) / minute(s)	12:59 hour(s) / minute(s)
	24 hour(s)	0:00 hour(s) / minute(s)	23:59 hour(s) / minute(s)
Timer	12 hour(s)	0:01 second(s)	11:59 hour(s) / minute(s)
	24 hour(s)	0:01 second(s)	11:59 hour(s) / minute(s)
Cook Time	12 hour(s)	0:01 minute(s)	11:59 hour(s) / minute(s)
	24 hour(s)	0:01 minute(s)	11:59 hour(s) / minute(s)
Conv. Bake	300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 hour(s)
Conv. Roast	300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 hour(s)
Broil	Lo	Hi	Hi / 3 hour(s)
Bake	170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 hour(s)
Proof			12 hour(s)
Warm			3 hour(s)
Self Clean (on some models)	3 hour(s)	5 hour(s)	4 hour(s)
EasyClean®			20 minute(s)

* Using Auto Conversion

- Default cook mode times are without setting cook time.

Timer On/Off

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

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

Setting the Timer (for example to set 5 minutes)

- 1 Press **Timer On/Off** once.
0:00 appears and **Timer** flashes in the display.
- 2 Press **5**.
0:05 appears in the display.
- 3 Press **Timer On/Off** to start the Timer. The remaining time countdown appears in the display.

NOTE

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

- 4 When the set time runs out, **End** shows in the display. The indicator tones sound every 15 seconds until **Timer On/Off** is pressed.

NOTE

- If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing **Timer On/Off**.
- Press **Timer On/Off** twice to set the time in minutes and seconds.
- Press **Timer On/Off** once to set the time in hours and minutes.

Canceling the Timer Before the Set Time Has Run Out

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

Settings

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

The **Settings** key allows you to:

- enable/disable convection auto conversion
- adjust the oven temperature
- set the language
- activate/deactivate the preheating alarm light
- set the beeper volume
- switch the temperature scale between Fahrenheit and Celsius

Setting Convection Auto Conversion

When **Conv. Bake** and **Conv. Roast** are selected, Convection Auto Conversion automatically converts the standard recipe temperature entered to a convection temperature by subtracting 25 °F / 14 °C. This auto-converted temperature shows on the display. For example, select **Conv. Bake**, enter 350 °F, and 325 °F shows on the display after preheat.

Convection Auto Conversion is enabled by default. To change the setting, follow these instructions.

- 1 Press **Settings** repeatedly until **Auto** appears in the display.
- 2 Press **1** to enable or press **2** to disable.
- 3 Press **START** to accept the change.

Adjusting the Oven Temperature

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

NOTE

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

- 1 Press **Settings** repeatedly until **AdJU** appears in the display.
- 2 Use the number keys to enter the number of degrees you want to adjust the oven temperature.
- 3 Adjust the temperature either up or down by pressing **Settings** repeatedly to toggle between plus (+) or minus (-).
- 4 Press **START**.

NOTE

- This adjustment does not affect the broiling or Self Clean(on some models) temperatures. The adjustment is retained in memory after a power failure. The oven temperature can be increased (+) or decreased (-) as much as 35 °F or 19 °C.
- Once the temperature is increased or decreased, the display shows the adjusted temperature until it readjusts.

Language

The default language of the display is English. It can be changed to Spanish or French.

- 1 Press **Settings** repeatedly until **Lng** appears in the display.
- 2 Press **1** for English or Press **2** for Spanish or Press **3** for French.
- 3 Press **START** to accept the change.

Turning the Preheat Alarm Light On/Off

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

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

- 1 Press **Settings** repeatedly until **PrE** appears in the display.
- 2 Press **1** for on or press **2** for off.
- 3 Press **START** to accept the change.

Adjusting the Beeper Volume

- 1 Press **Settings** repeatedly until **BEEP** appears in the display.
- 2 Press **1** for NORMAL, or **2** for MUTE.
- 3 Press **START** to accept the change.

Selecting Fahrenheit or Celsius

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

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

Lockout

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

- 1 Press and hold **Clear/Off** for three seconds. (For model LRE3083 : Press and hold **START** for three seconds.)
- 2 The lock melody sounds, **OVEN LOCKOUT** appears in the display and the lock  blinks in the display.
- 3 Once the oven door is locked, the lock  indicator stops blinking and remains on.
- 4 To deactivate the Lockout feature, press and hold **Clear/Off** for three seconds. The unlock melody sounds and the door and the controls unlock.

NOTE

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

Start Time (Delayed Timed Cook)

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

Setting a Delayed Timed Cook

For example, to bake at 300 °F and delay the start of baking until 4:30, first set the clock for the correct time of day.

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

NOTE

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

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

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

CAUTION

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

Cook Time (Timed Cook)

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

Setting the Cook Time Function

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

- 1 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature. Press **3**, **0** and **0**.
- 3 Press **Cook Time**. **Timed** flashes in the display. **Bake**, **0:00** and **300 °F** appear in the display.
- 4 Set the baking time: press **3** and **0** (for 30 minutes). The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 5 Press **START**.

NOTE

To activate the Warm function at the end of the timed cook cycle, repeat steps 1-4 and then press **Warm**. **Warm** appears in the display. (Refer to the Warm section on page 30)

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

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

Changing the Cook Time during Cooking

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

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

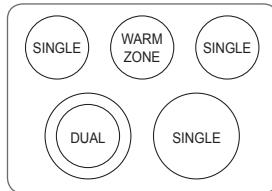
Using the Cooktop

Cooking Areas

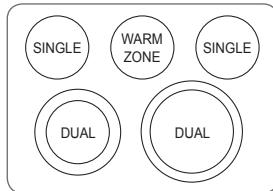
The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooktop surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

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

When a control is turned on, a glow can be seen through the glass cooktop surface. **The element cycles on and off to maintain the preset heat setting, even on Hi.**



LRE3083 / LRE3061 /
LRE3163



LRE3193

NOTE

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

Hot Surface Indicator

Once the element is turned off, HS (hot surface indicator) appears in the display as long as the surface cooking area is too hot to touch.

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

NOTE

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



CAUTION

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

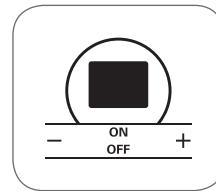
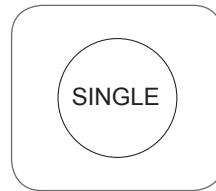
Using the Cooktop Elements

CAUTION

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

Turning on a Single Element

- 1 Press the **ON/OFF** button that controls the desired surface element.
- 2 Press the **+** button once to adjust the element temperature to **Hi**, or the **-** button once to adjust the element temperature to **Lo**.
- 3 Use the **- / +** buttons to adjust the element temperature settings. The element temperature settings are adjustable at all times.
- 4 To turn off the element after cooking, press the **ON/OFF** button once.

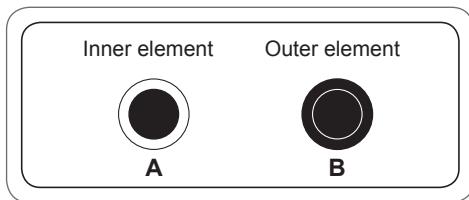


NOTE

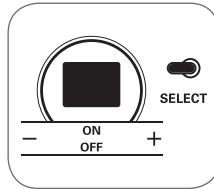
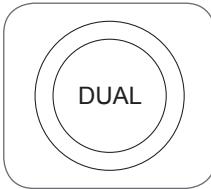
- **Hi** is the highest temperature available.
- **Lo** is the lowest temperature available.
- Press and hold the **+** or **-** buttons to quickly scroll through the temperature settings.

Turning on the Dual Element

Adjust the dual element according to the pot/pan size being used.



- 1 Press the **ON/OFF** button that controls the desired surface element.
- 2 Press the **SELECT** button to select either the inner (smaller) or outer (larger) element function. The dual elements default to the inner element function. The light bars above the **SELECT** button indicate whether the element is adjusted for the inner or outer element function. One bar will display for the inner element and two bars will display for outer element.
- 3 Press the **+** button once to adjust the element temperature to Hi, or the **-** button once to adjust the element temperature to Lo.
- 4 Use the **- / +** buttons to adjust the element temperature settings. The element temperature settings are adjustable at all times.
- 5 To turn off the element after cooking, press the **ON/OFF** button once.



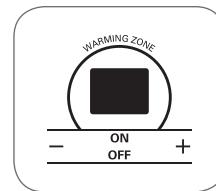
NOTE

- Hi is the highest temperature available.
- Lo is the lowest temperature available.
- Press and hold the **+** or **-** buttons to quickly scroll through the temperature settings.

Turning on the Warming Zone

Use the Warming Zone to keep food warm after it has already been cooked. The warming zone is not meant for cooking food. Attempting to cook uncooked or cold food on the warming zone could result in a food-borne illness.

- 1 Press the warming zone **ON/OFF** button. The warming zone indicator light flashes.
- 2 Press the **+** button once to adjust the temperature to Hi, or the **-** button once to adjust the temperature to Lo. Power level sequence is from **- Lo, 2, 3, 4, Hi** or from **+ Hi, 4, 3, 2, Lo**.
- 3 Use the **- / +** buttons to adjust the temperature settings. The temperature settings are adjustable at all times.
- 4 To turn off the warming zone, press the **ON/OFF** button once.



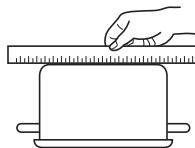
The Recommended Surface Cooking Setting

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

Using the Proper Cookware

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

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

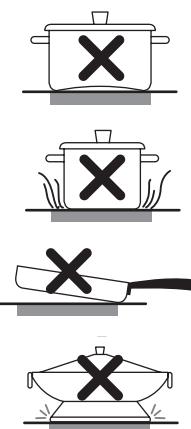


Cookware recommendations

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

Cookware should not

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



NOTE

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

Choosing Cookware

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

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

Home Canning Tips

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

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

Using the Oven

Before Using the Oven

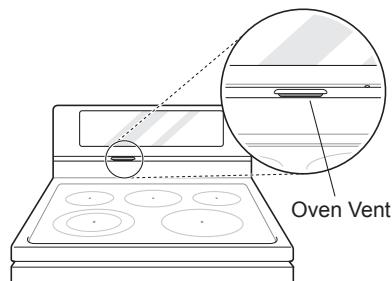
NOTE

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

Oven Vent

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

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



Using Oven Racks

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

Removing Racks

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

Replacing Racks

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

CAUTION

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

Bake

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

Setting the Bake Function (example, 375 °F)

- Press **Bake**.
- Set the oven temperature: press **3**, **7** and **5**.
- Press **START**. The oven starts to preheat.
- When cooking is complete, press **Clear/Off**.
- Remove food from the oven.

NOTE

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

Baking Tips

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

NOTE

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

Convection Mode

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

Setting the Convection Function (example, 375 °F)

- Press **Conv. Bake** or **Conv. Roast**. The display flashes 350 °F.
- Set the oven temperature: press **3**, **7** and **5**.
- Press **START**. The display shows **Conv. Bake** or **Conv. Roast** and the oven temperature starting at 100 °F.

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

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

NOTE

The oven fan runs while convection baking. The fan stops when the door is open. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.

Tips for Convection Baking

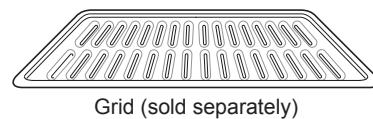
- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook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

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

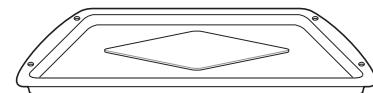
Tips for Convection Roasting

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

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



Grid (sold separately)



Broiler pan (sold separately)

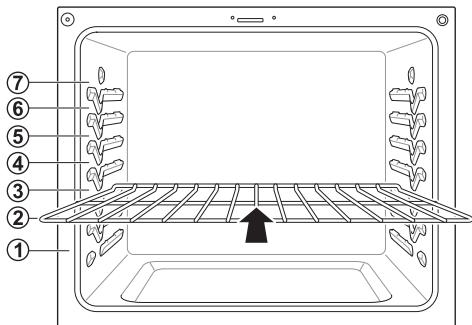
**CAUTION**

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

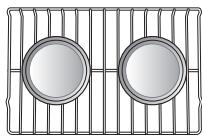
Recommended Baking and Roasting Guide

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

Rack and Pan Placement



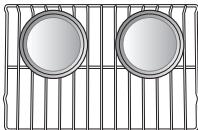
Single rack baking



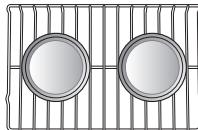
Rack (Position 4)

Multiple rack baking

For Model: LRE3061

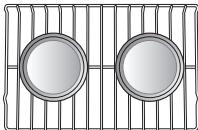


Rack (Position 2)

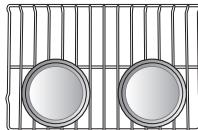


Rack (Position 5)

For Model: LRE3163

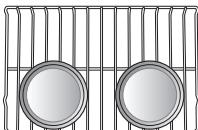


Rack (Position 3)

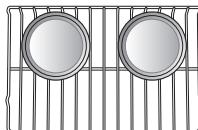


Rack (Position 5)

For Model: LRE3083

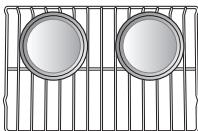


Rack (Position 2)

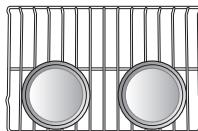


Rack (Position 4)

For Model: LRE3193



Rack (Position 2)



Rack (Position 4)

Baking rack guide

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

Roasting rack guide

Food		Rack position	
Beef	Rib	Rare	2
		Medium	2
		Well done	2
Pork	Boneless rib, top sirloin	Rare	2
		Medium	2
		Well done	2
Poultry	Beef tenderloin	Rare	2
		Medium	2
Pork	Rib		2
	Bone-in, sirloin		2
	Ham, cooked		2
Poultry	Whole chicken		2
	Chicken pieces		2
	Turkey		2

Broil

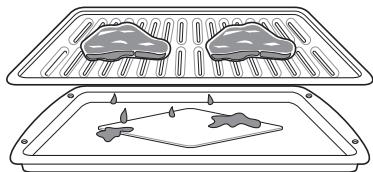
The Broil function uses intense heat from the upper heating element to cook food. Broiling works best for tender cuts of meat, fish, and thinly cut vegetables.

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



CAUTION

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



Setting the Oven to Broil

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

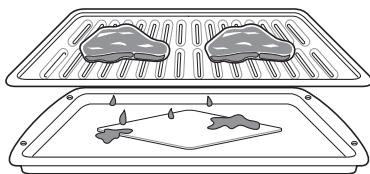
Smoking

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

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

Recommended Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature. For best results when broiling, use a pan designed for broiling.



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

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

NOTE

The USDA advises that consuming raw or undercooked fish, meat, or poultry can increase your risk of food-borne illness.

The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:

- Ground beef: 160 °F (71.1 °C)
- Poultry: 165 °F (73.9 °C)
- Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (62.8 °C)
- Fish / Seafood: 145 °F (62.8 °C)

Tips for Broiling

Beef

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

Seafood

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

Vegetables

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

Warm

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

Setting the Warm Function

- Press **Warm**.
- Press **Start**.
- Press **Clear/Off** at any time to cancel.

Setting the Warm Function after a Timed Cook

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

NOTE

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

Proof

This feature maintains a warm oven for rising yeast leavened products before baking.

Setting the Proof Function

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

NOTE

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

MAINTENANCE

Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop

CAUTION

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

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

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

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

NOTE

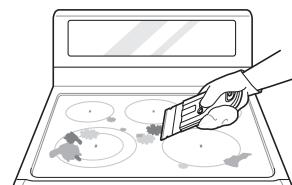
Do not heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

IMPORTANT

If any sugar or food containing sugar (preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, chocolate) spills, or plastic or foil melts on the cooktop, remove the molten material IMMEDIATELY with a metal razor scraper (it will not damage the decorated cooking surface) while the cooking surface is still hot to avoid the risk of damage to the glass-ceramic surface. For your safety, please use an oven mitt or pot holder while scraping the hot cooking surface.

Burned-On Residue

- 1 While the cooktop is still hot, remove any burnt on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper. (Similar to scraping paint off of a windowpane, it will not damage the decorated cooking surface.) Hold the scraper at an approximate 30° angle to the cooktop.



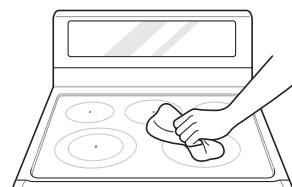
NOTE

- Do not use a dull or nicked blade.
- To prevent burns, wear an oven mitt or pot holder while using the metal scraper.

- 2 When the cooking surface has cooled down, apply a few dabs (about the size of a dime) of a ceramic glass cooktop cleaner in each burner area and work the cleaning cream over the cooktop surface with a damp paper towel.



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

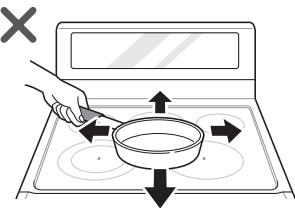


Metal Marks and Scratches

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

CAUTION

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



- Do not slide metal or glass across the cooktop surface.
- Do not use cookware with any dirt build-up on the bottom.

EasyClean®

LG's EasyClean® enamel technology provides two cleaning options for the inside of the range. The EasyClean® feature takes advantage of LG's new enamel to help lift soils without harsh chemicals, and it runs using ONLY WATER for just 10 minutes or 20 minutes in low temperatures to help loosen LIGHT soils before hand-cleaning.

- For Model : LRE3083

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

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

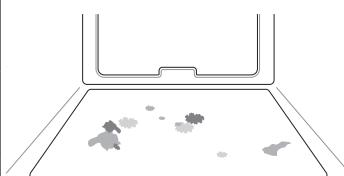
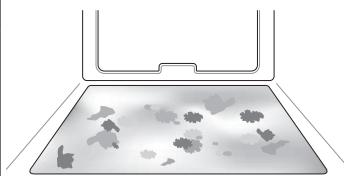
Benefits of EasyClean®

- Helps loosen light soils before hand-cleaning
- EasyClean® only uses water; no chemical cleaners
- Makes for a better self-clean experience
(For Model : LRE3083)
 - Delays the need for a self-clean cycle
 - Minimizes smoke and odors
 - Can allow shorter self-clean time

NOTE

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

When to Use EasyClean®

Suggested Cleaning Method	Example of Oven Soiling	Soil Pattern	Types of Soils	Common Food Items That Can Soil Your Oven
EasyClean®		Small drops or spots	Cheese or other ingredients	Pizza
		Light splatter	Fat/grease	Steaks, broiled
		Fish, broiled		
		Meat roasted at low temperatures		
Self Clean* (For Model : LRE3083)		Medium to heavy splatter	Fat/grease	Meat roasted at high temperatures
		Drops or spots	Filling or sugar based soils	Pies
			Cream or tomato sauce	Casseroles

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

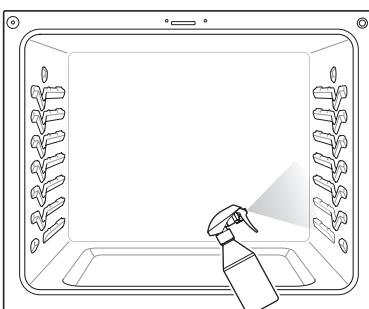
On models without the self-clean option, clean the oven frequently using EasyClean® to avoid the build up of tough, burnt-on soil.

Cleaning Tips

- Allow the oven to cool to room temperature before using the EasyClean® cycle. If your oven cavity is above 150 °F (65 °C), **Hot** will appear in the display, and the EasyClean® cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- Scraper can be used to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad or scrubbing sponges may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores, can also help improve cleaning.
- The range should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the EasyClean® cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the EasyClean® cycle.
- Do not open the oven door during the EasyClean® cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.
- For hard to reach areas such as the back surface it is better to use the Self Clean cycle.(For Model : LRE3083)

EasyClean® Instruction Guide

- Remove oven racks and accessories from the oven.
- Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.
- Fill a spray bottle with water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.
- Use at least 1/5 of the water in the bottle to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.



Suggested plastic scrapers:

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

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

NOTE

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

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

CAUTION

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

- 7** A tone will sound at the end of the 20 minute cycle. Press **Clear/Off** to clear the display and end the tone.

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

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



NOTE

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

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

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

- For Model : LRE3083

If stubborn soils remain after multiple EasyClean® cycles, run the Self Clean cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of your owner's manual for further details.

If a self-clean option is not available, scrape off and remove stubborn soil using a scraper.

NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean®, press **Clear/Off** to end the cycle. Wait for the range to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another EasyClean® cycle.
- The cavity gasket may be wet when the EasyClean® cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- It is normal for the fan to operate during the EasyClean® cycle.

Self Clean (on some models)

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

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

Before Starting Self Clean

- Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, all oven racks, the meat probe and any utensils or food from the oven.
- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- The oven light cannot be turned on during a Self Clean cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 °F (260 °C) after a Self Clean cycle is complete.



CAUTION

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

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

NOTE

- Remove oven racks and accessories before starting the Self Clean cycle.
- If oven racks are left in the oven cavity during the Self Clean cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

Setting Self Clean

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

Self Clean Soil Guide

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

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



CAUTION

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

Setting Self Clean with a Delayed Start

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Press **Self Clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a five-hour self clean or three times for a three-hour self clean.
- 3 Press **Start Time**.
- 4 Use the number keys to enter the time of day you would like the Self Clean to start.
- 5 Press **Start**.

NOTE

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

During Self Clean

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

After the Self Clean Cycle

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

NOTE

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

Cleaning the Exterior

Painted and Decorative Trim

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

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

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

NOTE

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

NOTE

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

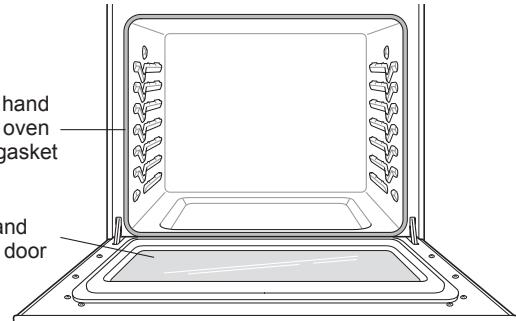
Oven Door

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

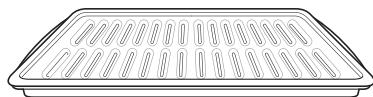


CAUTION

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



Broiler Pan and Grid



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

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the self clean cycle.

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

NOTE

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

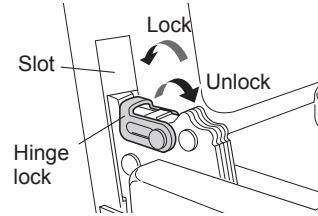
Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

CAUTION

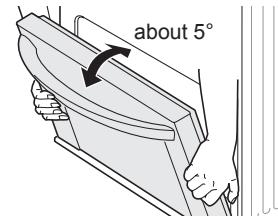
- Be careful when removing and lifting the door.
- Do not lift the door by the handle. The door is very heavy.

Removing the Door

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



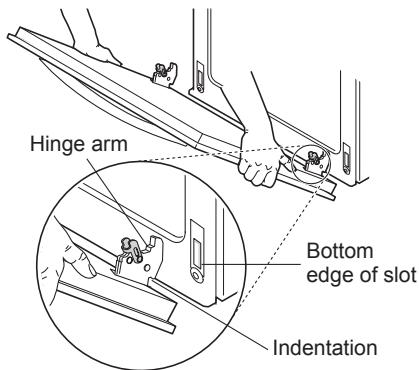
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close the door to the removal position (approximately five degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge arms will move freely.



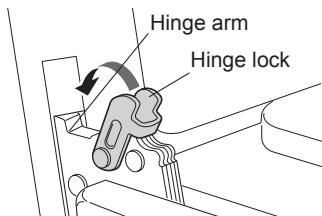
- 5 Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

Replacing the Door

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



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



- 5 Close the oven door.

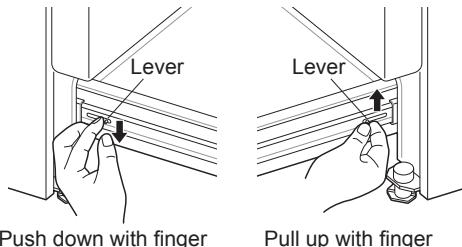
Removing the Drawer

CAUTION

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

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

- 1 Fully open the drawer.
- 2 Locate the glide lever on each side of the drawer. Push down on the left glide lever and pull up on the right glide lever.



- 3 Hold lever and pull the drawer away from the range.

Replacing the Drawer

- 1 Pull the bearing glides to the front of the chassis glide.
- 2 Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
- 3 Push the drawer into the range until levers click (approximately 2 inch).
- 4 Pull the drawer open again to seat bearing glides into position.

Door Care Instructions

Most oven doors contain glass that can break.

CAUTION

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

TROUBLESHOOTING

FAQs

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

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

Why does "HS" appear on the cooktop display?

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

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

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

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

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

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

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

Why is the time flashing?

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

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

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

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

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

Can I use aluminum foil on the racks?

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

CAUTION

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

Can I leave my racks in the oven when running a Self Clean cycle? (For Model : LRE3083)

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

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

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

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

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

Why aren't the function buttons working?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Scraping the soils with a plastic scraper before and during hand cleaning is recommended. If using a metal scraper, be careful not to damage the oven surface. Fully saturating soils with water is also recommended.

- For Model : LRE3083

However, certain types of soil are harder to clean than others. For these stubborn soils, use the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of the owner's manual for details.

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

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

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

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

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

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

How often should I use EasyClean®?

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

What is required for EasyClean®?

A spray bottle filled with water, a scraper, a nonscratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool. Except for a towel and a scraper, all of the materials you need are included in a special cleaning kit with your new range.

Before Calling for Service

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

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

CODE	CAUSE
F-3	Key short error
F-9	Oven not heating

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

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

* For Model : LRE3083

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

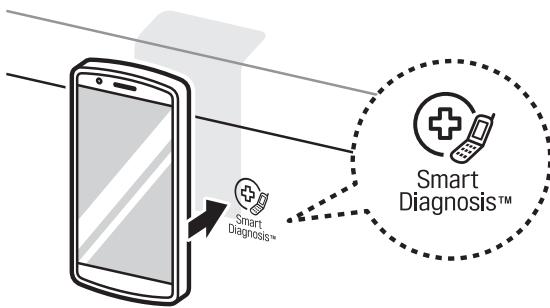
* For Model : LRE3083

SMART DIAGNOSIS™



Should you experience any problems with your range, it has the capability of transmitting data to your smart phone using the LG Smart ThinQ application or via your telephone to the LG call center.

Smart Diagnosis™ cannot be activated unless your range is turned on by pressing the **Start** button. If your range is unable to turn on, then troubleshooting must be done without using Smart Diagnosis™.



Using Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ Using Your Smart Phone

- 1 Download the LG Smart ThinQ application on your smart phone by searching for **LG Smart ThinQ** at Play Store.
- 2 Open the LG Smart ThinQ application on your smart phone.
- 3 Follow directions of the application. The application will show how to use Audible Diagnosis.
- 4 Press [?] in the LG Smart ThinQ application for a more detailed guide on how to use the Smart Diagnosis function.

NOTE

- Call quality differences by region may affect the function.
- Use the home telephone for better communication performance, resulting in better service.
- Bad call quality may result in poor data transmission from your phone to the machine, which could cause Smart Diagnosis™ to malfunction.

Smart Diagnosis™ Through the Call Center

- 1 Call the LG call center at: 800 244 2929.
- 2 When instructed to do so by the call center agent, hold the mouthpiece of your phone over the Smart Diagnosis™ logo on the machine. Hold the phone no more than one inch from (but not pressing) the machine.

NOTE

Do not press any other buttons or icons on the display screen.

- 3 Press and hold the **Start** button for three seconds.
- 4 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. This takes about 6 seconds and the display will count down the time.
- 5 Once the countdown is over and the tones have stopped, resume your conversation with the call center agent, who will then be able to assist you in using the information transmitted for analysis.

NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.
- If the call center agent is not able to get an accurate recording of the data, you may be asked to try again.

التخليص الذكي™ Smart Diagnosis من خلال مركز الاتصالات

اتصل بمركز الاتصالات التابع لشركة LG على الرقم: 1 800 244 2929

أمسك سマعة الهاتف وثبتها فوق شعار التشخيص الذكي™ Smart Diagnosis موجود في الجهاز عندما يطلب موظف مركز الاتصالات ذلك. أمسك الهاتف بحيث لا يزيد عن بوصة واحدة بعيداً عن الجهاز (ولا تضغطه).

ملاحظة

لا تضغط على أي أزرار أو رموز في الشاشة.

استمر في الضغط على زر **Start** (بدء التشغيل) لمدة ثلاثة ثوان.

احتفظ بالهاتف في مكانه حتى يتم الانتهاء من إرسال النغمة. سيسعف ذلك حوالي 6 ثوان وسيبدأ عداد زمني تنازلي على الشاشة.

عندما ينتهي العد التنازلي وتتوقف النغمة، استأنف محادثتك مع موظف مركز الاتصال الذي سيتمكن بعد ذلك من مساعدتك باستخدام المعلومات المرسلة من أجل تحليلها.

ملاحظة

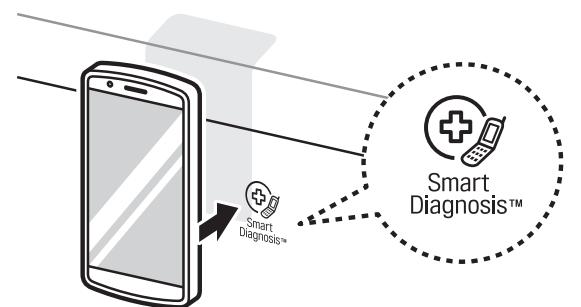
- للحصول على أفضل نتائج، لا تحرك الهاتف أثناء إرسال النغمات.
- إذا لم يتمكن موظف مركز الاتصال من الحصول على تسجيل دقيق للبيانات، فقد يطلب منك إعادة المحاولة.

تقنية التشخيص الذاتي™ SMART DIAGNOSIS



إذا واجهت أي مشكلات مع الموقف، فإنه يملك إمكانية إرسال البيانات إلى هاتفك الذكي باستخدام تطبيق LG Smart ThinQ أو عبر هاتفك إلى مركز الاتصالات التابع لشركة LG.

لا يمكن تشغيل™ Smart Diagnosis ما لم يكن قد تم تشغيل الموقف عن طريق الضغط على زر **Start** (بدء التشغيل). إذا تعرّضت لمشكلة، فيجب استكشاف العطل وإصلاحه قبل استخدام™ Smart Diagnosis.



استخدام وظيفة التشخيص الذكي™ Smart Diagnosis

التخليص الذكي™ Smart Diagnosis باستخدام هاتفك الذكي

قم بتنزيل تطبيق LG Smart ThinQ في هاتفك الذكي عن طريق البحث عن **LG Smart ThinQ** في بلاي ستور.

افتح تطبيق LG Smart ThinQ في هاتفك الذكي.

اتبع توجيهات التطبيق. سيعرض هذا التطبيق كيفية استخدام التخليص المسموع.

اضغط على [?] في تطبيق LG Smart ThinQ للحصول على إرشادات أكثر تفصيلاً عن كيفية استخدام وظيفة التشخيص الذكي.

ملاحظة

- قد تؤثر جودة الاتصالات حسب المناطق في هذه الوظيفة.
- استخدم الهاتف المنزلي للحصول على اتصال أفضل مما يؤدي إلى الحصول على خدمة أفضل.
- قد تؤدي جودة الاتصال السيئة إلى ضعف إرسال البيانات من هاتفك إلى الجهاز مما قد يتسبب في تعطل وظيفة™ Smart Diagnosis.

الأسباب المحتملة / الحلول	الأعراض
<ul style="list-style-type: none"> • اتساخ زائد. - اضغط على زر Clear/Off. افتح النافذة للخلاص من الدخان في الغرفة. انتظر حتى يتم إلغاء وضع التنظيف الذاتي. امسح الاتساخ الزائد وأعد ضبط التنظيف. 	انبعاث الدخان بشكل زائد خلال دورة التنظيف الذاتي * باب الفرن لا يفتح بعد دورة التنظيف الذاتي *
<ul style="list-style-type: none"> • الفرن ساخن جداً. - اترك الفرن يبرد حتى يصل إلى أقل من درجة حرارة القفل. - اترك الفرن ساعة ليبرد بعد اكمال دورة التنظيف الذاتي. يمكن فتح الباب عندما يختفي رمز القفل '█'. • ربما تم قفل مفتاح التحكم أو الباب. 	باب الفرن لا يفتح بعد دورة التنظيف الذاتي *
<ul style="list-style-type: none"> • لم يتم ضبط مفاتيح التحكم في الفرن بشكل صحيح. - انظر قسم التنظيف الذاتي. • الفرن متسخ بشكل زائد. - قم بتنظيف الانسكابات الكثيفة قبل البدء في دورة التنظيف. قد تحتاج الأفران شديدة الاتساخ إلى التنظيف الذاتي مجدداً أو تحتاج لفترة زمنية أطول. 	لا يتم تنظيف الفرن بعد دورة التنظيف الذاتي *
<ul style="list-style-type: none"> • تم تحديد دورة التنظيف الذاتي ولكن الباب لم يغلق. - أغلق باب الفرن. 	تومض CLEAN (تنظيف) والباب في الشاشة *
<ul style="list-style-type: none"> • باب الفرن مغلق لأن درجة الحرارة داخل الفرن لم تتحسن لتكون أقل من درجة حرارة القفل. - اضغط على زر Clear/Off. اترك الفرن يبرد. 	تظهر LOCKED (مغلق) في الشاشة عندما تزيد الطهي *
<ul style="list-style-type: none"> • هذا أمر طبيعي في الفرن الجديد وستختفي بمرور الوقت. - لإسراع العملية، اضبط دورة التنظيف الذاتي لمدة 3 ساعات على الأقل. انظر قسم التنظيف الذاتي. 	رائح احتراق أو زيت تتبعث من فتحة التهوية *
<ul style="list-style-type: none"> • تم تنظيف الأرفف اللمعنة ذات اللون الغضي في دورة التنظيف الذاتي. - ضع كمية قليلة من زيت نباتي على منديل ورقى وامسح حواف أرفف الفرن بهذا المنديل الورقى. 	يصعب تحريك أرفف الفرن *
<ul style="list-style-type: none"> • هذا أمر عادي عند طهي الأطعمة ذات المحتوى المائي المرتفع. • تم استخدام محتوى مائي مرتفع عند تنظيف النافذة. 	تجمع الرطوبة في نافذة الفرن وينبعث البخار من فتحة تهوية الفرن

الأسباب المحتملة / الحلول	الأعراض
<ul style="list-style-type: none"> لم يتم تركيب ورق الألومينيوم الرفانقى "الفولى" المستخدم فى وعاء وشبكة الشواء بشكل صحيح ولم يتم لفه بالشكل الموصى به. - انظر قسم "استخدام الفرن". في بعض المناطق، قد يكون التيار الكهربى (الجهد الكهربى) ضعيفاً. - قم بالتسخين المسبق لعنصر الشواء لمدة 5-7 دقائق. - انظر دليل الشواء. 	لم يتم شواء الطعام بشكل مناسب
<ul style="list-style-type: none"> ينبغي ضبط مستشعر الفرن. - انظر قسم "ضبط درجة حرارة الفرن" في قسم المزايا. 	درجة حرارة الفرن ساخنة جداً أو باردة جداً
<ul style="list-style-type: none"> وجود جسيمات خشنة مثل الملح أو الرمال بين وحدة الطهي والأواني مما قد يتسبب في الخدوش. تأكد أن سطح وحدة الطهي وقور الأواني نظيفة قبل الاستخدام. لا تؤثر الخدوش الصغيرة في الطهي وستقل رؤيتها مع مرور الوقت. تم استخدام مواد تنظيف غير موصى باستخدامها في وحدة الطهي الزجاجية الخزفية. انظر قسم تنظيف وحدة الطهي الزجاجية الخزفية في قسم الصيانة. تم استخدام أواني طهي ذات قعر خشن. استخدم أواني طهي ذات قبور ملساء ومسطحة. 	وجود خدوش أو سحجات في سطح وحدة الطهي
<ul style="list-style-type: none"> كشط الأواني المعدنية فوق سطح وحدة الطهي. لا تترك الأواني المعدنية فوق سطح وحدة الطهي. استخدم كريم تنظيف وحدة الطهي الزجاجية-الخزفية لإزالة تلك العلامات. انظر قسم تنظيف وحدة الطهي الزجاجية الخزفية في قسم الصيانة. 	العلامات المعدنية
<ul style="list-style-type: none"> فواصن الغليان متسببة فوق السطح. استخدم كاشطة ذات نصل لإزالة الأوساخ انظر قسم تنظيف وحدة الطهي الزجاجية الخزفية في قسم الصيانة. 	آثار أو لطخات بُنية اللون
<ul style="list-style-type: none"> الرواسب المعدنية من المياه والطعام. قم بزالتها باستخدام كريم تنظيف وحدة الطهي الزجاجية-الخزفية. استخدم أواني طهي ذات القبور النظيفة والجافة. 	تشوه الألوان في بعض مناطق وحدة الطهي
<ul style="list-style-type: none"> درجة حرارة الفرن مرتفعة بشدة بدرجة يتعدى معها تشغيل التنظيف الذاتي. - اترك الموقد يبرد وأعد ضبط مفاتيح التحكم. لم يتم ضبط مفاتيح التحكم في الفرن بشكل صحيح. - انظر قسم التنظيف الذاتي. لا يمكن بدء دورة التنظيف الذاتي في حالة تنشيط ميزة قفل الفرن. 	لا يتم تشغيل التنظيف الذاتي لفرن *
<ul style="list-style-type: none"> هذا صوت المعدن عندما يسخن وعندما يبرد خلال وظائف الطهي والتنظيف الذاتي. - وهذا أمر عادي. 	يصدر صوت "خششة" أو "فرقة" *
<ul style="list-style-type: none"> قد يتم تشغيل وإيقاف تشغيل مروحة الانتقال الحراري أو توماتيكياً. - وهذا أمر عادي. 	ابعاث ضوابط من المروحة
<ul style="list-style-type: none"> مروحة الانتقال الحراري متوقفة خلال دورة الخبز بالانتقال الحراري. - هذا أمر عادي ويتم تنفيذه للسماح بزيادة اعتدال توزيع الحرارة خلال الدورة. هذا ليس عطلاً في الموقد وينبغي اعتباره تشغيلاً عادياً. 	مروحة الانتقال الحراري متوقفة
<ul style="list-style-type: none"> وهذا أمر عادي. يعني ذلك أن هذا المنتج قد تم قيسه في المقاييس الكهربائية أو تم قطع التيار عنه. اضغط على مفتاح Clock (الساعة) وأعد ضبط الوقت أو اضغط على أي مفتاح لإيقاف الوميض. 	الوقت المعروض يومياً

الأسباب المحتملة / الحلول	الأعراض
<ul style="list-style-type: none"> لم يتم قبض قابس الموقف بشكل كامل في المقابس الكهربائي. - تأكيد من قبض القابس الكهربائي في مقابس موزرض يسري فيه التيار. ربما يكون مصهر ما في منزلك محترق أو تم إعتاق قاطع الدائرة. - استبدل المصهر أو أعد ضبط قاطع الدائرة. لم يتم ضبط مفاتيح التحكم في الفرن بشكل صحيح. - انظر قسم "استخدام الفرن" • الفرن ساخن جداً. - اترك الفرن يبرد حتى يصل إلى أقل من درجة حرارة القفل. 	الفرن لا يعمل
<ul style="list-style-type: none"> ينبعث البخار عند طهي الأطعمة التي يرتفع فيها محتوى الماء. وهذا أمر عادي. 	يندفع العادم عبر فتحة التهوية في الفرن.
<ul style="list-style-type: none"> تأكد من قبض السلك بشكل صحيح في المقابس الكهربائي. تحقق من قواطع الدوائر. توصيات الأسلاك غير مكتملة اتصل بفني كهربائي للمساعدة. انقطاع التيار الكهربائي. تتحقق من مصابيح منزلك التأكيد. اتصل بشركة الكهرباء المحلية للحصول على الخدمة. 	الجهاز لا يعمل.
<ul style="list-style-type: none"> لم يتم ضبط التحكم بشكل صحيح. اتبع التعليمات الواردة في قسم "ضبط مفاتيح التحكم في الفرن". اقتراب اللحم بشدة من عنصر التسخين. أعد وضع الرف بحيث يتم توفير مسافة الخلوص المناسبة بين اللحم وعنصر التسخين. قم بالتسخين المسقى لعنصر الشوي. لم يتم تحضير اللحم بشكل صحيح. قف بزالة الدهون الزائدة من اللحوم. اقطع الحواف ذات الدهون المتبقية لمنع القاف اللحم حول بعضه. تم إدخال وعاء الشواية بشكل خاطئ ولم يتم تصريف الدهون. ضع دائماً الشبكة على وعاء الشواية بحيث تتجه الأضلاع إلى أعلى والفتحات إلى أسفل للسمام بسقوط الدهن في الوعاء. الدهون متراكم على أسطح الفرن. من الضروري التنظيف باستمرار عند تكرار الشوي. - تتسبب الدهون القديمة أو طرطشة الطعام في انبساط دخان زائد. 	انبساط دخان زائد من الفرن أثناء الشوي.
<ul style="list-style-type: none"> لم يتم ضبط مفاتيح التحكم في الفرن بشكل صحيح. - انظر قسم "استخدام الفرن". وضع الرف خاطئ أو الرف غير مستو. - انظر قسم "استخدام الفرن". استخدام أواني خاطئة أو ذات أحجام غير مناسبة. - انظر قسم "استخدام الفرن". ينبغي ضبط مستشعر الفرن. - انظر قسم "ضبط درجة حرارة الفرن" في قسم المزايا. 	لم يتم خبز أو تحميص الطعام بشكل صحيح.
<ul style="list-style-type: none"> لم يتم ضبط مفاتيح التحكم في الفرن بشكل صحيح. - تأكيد أنك ضغط على Broil (شواء). تم وضع الرف بشكل خاطئ. - انظر دليل الشواء. الأواني لا تناسب الشواء. - استخدم وعاء وشبكة الشواء. 	لم يتم شواء الطعام بشكل مناسب

قبل الاتصال لطلب الخدمة

راجع هذه القائمة أولاً قبل الاتصال لطلب الخدمة. قد توفر وقتك ونفقاتك. تشمل هذه القائمة على الحالات شائعة التكرار التي لا تحدث نتيجة عيوب الصنعة أو المواد في هذا الجهاز.

الأعراض	الأسباب المحتملة / الحلول
عدم استواء الفرن.	<ul style="list-style-type: none"> ضعف التركيب. ضع رف الفرن في وسط الفرن. ضع ميزان مياه فوق رف الفرن. اضبط قوائم الاستواء في قاعدة الفرن حتى يصبح رف الفرن مستوياً. تأكد أن الأرضية مستوية وقوية وثابتة بدرجة تكفي لدعم الفرن بشكل مناسب. إذا كانت الأرضية ضعيفة أو مرتخية، فاتصل بناجر لإصلاحها. قد يؤدي ضبط خزانة المطبخ إلى ظهور الموقد بشكل غير مستو. تأكد أن الخزانة مربعة وبها الحيز الكافي لخلوص الموقد.
يتعذر نقل الجهاز بمنتهى السهولة. يجب الوصول إلى الجهاز في أقرب وقت.	<ul style="list-style-type: none"> الخزانات ليست مربعة أو هي محكمة الدمج. اتصل بعامل بناء أو فني تركيب لتسهيل الوصول إلى الجهاز. السجاد يعيق الموقد. وفر المساحة الكافية بحيث يمكن رفع الموقد فوق السجاد. تم تعشيق جهاز منع الانقلاب.
يصدر صوت التحكم في الفرن ويتم عرض كود خطأ F.	<ul style="list-style-type: none"> اكتشفت وحدة التحكم الإلكترونية خطأ ما. اضغط على Clear/Off لمسح الشاشة وإنهاء تلك النغمة الصوتية. برمجة الفرن. قم بتسجيل رقم الخطأ في حالة ظهور الخطأ مرة أخرى. اضغط على Clear/Off واتصل بوكيل خدمة.
لا تحافظ الوحدات السطحية على الغيان المستمر أو لا تطهو بالسرعة الكافية.	<ul style="list-style-type: none"> يتم استخدام أواني غير مناسبة. استخدم أواني مسطحة وتطابق قطر الوحدة السطحية المستخدمة. في بعض المناطق، قد يكون التيار الكهربى (الجهد الكهربى) ضعيفاً. قم بتطعيم الوعاء بقطاء حتى يتم الحصول على التسخين المطلوب.
لا تعمل الوحدات السطحية بشكل صحيح.	<ul style="list-style-type: none"> ربما يكون المصهر ما في منزلتك محترق أو تم إعتاق قاطع الدائرة. استبدل المصهر أو أعد ضبط قاطع الدائرة. لم يتم ضبط مفاتيح التحكم في وحدة الطهي بشكل صحيح. افحص لمعرفة إذا كان قد تم ضبط وحدة التحكم الصغيرة للوحدة السطحية التي تستخدمها.
لا تتوهج الوحدة السطحية عند التغيير إلى ضبط أقل.	<ul style="list-style-type: none"> وهذا أمر عادي. لا تزال هذه الوحدة قيد التشغيل وساخنة.
تشوه الألوان في بعض مناطق وحدة الطهي.	<ul style="list-style-type: none"> لم يتم تنظيف الطعام المنسكب قبل الاستخدام التالى. انظر قسم تنظيف وحدة الطهي الزجاجية الخزفية. سطح ساخن في موديل مزودة بوحدة طهي ذات ألوان باهتة. وهذا أمر عادي. قد يظهر السطح وأن ألوانه قد تشوهت عندما يكون ساخناً. هذا أمر مؤقت وسيختفي عندما يبرد. أمر مؤقت وسيختفي عندما يبرد الزجاج.
التبديل المتكرر بين تشغيل الوحدات السطحية وإيقافها.	<ul style="list-style-type: none"> وهذا أمر عادي. يتم التبديل بين تشغيل وإيقاف تشغيل العنصر للحفاظ على ضبط الحرارة.

هل هناك أي حيل للتخلص من الأوساخ المستعصية؟

يوصى بکشط الأوساخ باستخدام مكشطة بلاستيكية قبل التنظيف اليدوي وخلاله. في حالة استخدام مكشطة معدنية، توشّح الحذر حتى لا تلتقط سطح الفرن. يوصى بتفعيل الأوساخ تماماً بالماء.

• للموديل: LRE3083

وعلى الرغم من ذلك، بعض أنواع الأوساخ تكون أصعب في التنظيف من غيرها. استخدم دورة التنظيف الذاتي لإزالة هذه الأوساخ المستعصية. ارجع إلى قسم التنظيف الذاتي في دليل المالك للحصول على التفاصيل.

هل من الآمن تبلي مرحلة الانتقال الحراري أو لشعلة الشواية أو عنصر التسخين خلال تشغيل **®EasyClean**؟

نعم. قد تتبلي مرحلة الانتقال الحراري أو شعلة الشواية أو عنصر التسخين قليلاً خلال التنظيف. على الرغم من ذلك، ليس من الضروري توجيه الرش نحو شعلة الشواية وعناصر التسخين لأنها يتم تنظيفها ذاتياً خلال الاستخدام المنتظم.

هل أحتاج إلى استخدام كل الماء في زجاجة البخار من أجل التنظيف **®EasyClean**؟

نعم. يوصى بشدة برش 4/5 من الماء في الواقع ثم 1/5 إضافي من الماء على الجدران والمناطق المتسخة الأخرى ليتم نقع الأوساخ تماماً من أجل تحسين أداء التنظيف.

أرى دخائلاً ينبع من فتحات تهوية وحدة الطهي في الموقد خلال تشغيل **®EasyClean**؟

وهذا أمر عادي. هذا ليس دخائلاً. إنه بالفعل بخار ماء من الماء الموجود في تجويف الفرن. عندما يسخن الفرن خلال **®EasyClean**، يتغير الماء الموجود في التجويف ويغير عبر الفتحات الموجودة في الفرن.

كم مرة ينبغي أن أستخدم **®EasyClean**؟

يمكن تشغيل **®EasyClean** حسب عدد المرات التي تريدها. وعلى الرغم من ذلك، إذا لم يتمكن خيار تنظيف ذاتي في الفرن، فإنه قد تربى استخدام خيار **®EasyClean** بشكل أكثر تكراراً لمنع تراكم الأوساخ الكثيفة. يتم الحصول على أفضل نتائج من **®EasyClean** عندما يكون اتساخ الفرن خفيفاً مثل رذاذ الشحوم الخفيفة وقطع الجبن الصغيرة. الرجاء الرجوع إلى قسم **®EasyClean** في دليل المالك للحصول على مزيد من المعلومات.

ما المطلوب لتشغيل وظيفة التنظيف السهل **®EasyClean**؟

بخاخة ممتلئة بالماء ومكشطة بلاستيكية وقطعة تنظيف غير ساحجة ومنشفة. ينبغي ألا تستخدم أدوات تنظيف ساحجة مثل قطع التنظيف أو الصوف الفولاذية. باستثناء المنشفة ومكشطة بلاستيكية، كل المواد التي تحتاجها درجة في عددة التنظيف الخاص مع الموقد الجديد.

لماذا لا تعمل أزرار الوظائف؟

تأكد من عدم وجود الموقد في وضع القفل. سيظهر القفل  في الشاشة في حالة تنشيط القفل. لتعطيل القفل، استمر في الضغط على **Clear/Off** لمدة ثلث ثوان. تطلق نغمة إلغاء القفل وتظهر كلمة **Loc** في الشاشة حتى يتم إلغاء قفل مفاتيح التحكم.

لا يزال الفرن متسخاً بعد تشغيل دورة التنظيف **®EasyClean**. ما الخطوات الأخرى التي ينبغي أن أقوم بها؟

لا تساعد دورة **®EasyClean** إلا في إرساء الأوساخ الخفيفة في موقد فرنك للمساعدة في تنظيف الفرن يدويًا. إنها لا تزيل أوتوماتيكياً الأوساخ بعد الدورة. قد تحتاج إلى كشط فرن الموقد بعد تشغيل دورة **®EasyClean**.

حاولت كشط الفرن بعد تشغيل **®EasyClean** ولكن لا تزال هناك بعض الأوساخ متبقية. ما الذي يمكنني فعله؟

تقدّم ميزة **®EasyClean** أفضل النتائج عند نقع الأوساخ تماماً وغمرها في الماء قبل تشغيل الدورة وخلال التنظيف اليدوي. إذا لم يتم نقع الأوساخ بشكل كافٍ في الماء، فإن ذلك قد يؤثر سلبياً في أداء التنظيف. كرر عملية **®EasyClean** باستخدام كمية كافية من الماء. تنسّم أوساخ السكر والشحوم بصعوبة إزالتها.

في حالة بقاء بعض الأوساخ المستعصية، استخدم ميزة التنظيف الذاتي لتنظيف الفرن تدريجياً شاملاً. في حالة عدم توافر ميزة التنظيف الذاتي، استخدم مكشطة لإزالة الأوساخ المستعصية.

الأوساخ التي تلطخ جدران الفرن لا تختفي. كيف أستطيع تنظيف تلك الجدران؟

قد يصعب إزالة الأوساخ التي تلطخ الجدران الجانبية والخلفية للفرن حتى يتم نقعها تماماً في الماء. يوصى بتركار عملية التنظيف السهل **®EasyClean** مع رش أكثر من 1/5 من الماء.

هل ستؤدي ميزة **®EasyClean** إلى التخلص من كل الأوساخ والبقع تماماً؟

يتوقف ذلك على نوع الأوساخ. تنسّم أوساخ السكر والشحوم بصعوبة إزالتها. كذلك، إذا لم يتم نقع الأوساخ بشكل كافٍ في الماء، فإن ذلك قد يؤثر سلبياً في أداء التنظيف. استخدم ميزة التنظيف الذاتي في حالة بقاء الأوساخ المستعصية أو المتراكمة. ارجع إلى قسم التنظيف الذاتي الوارد في دليل المالك.

بعض الموديلات لا تشتمل على خيار تنظيف ذاتي. قد لا تكون ميزة **®EasyClean** فعالة في إزالة الأوساخ الكثيفة والمتراكمة. إذا لم يكن خيار التنظيف الذاتي متاحاً، فقد يكون من المفيد استخدام **®EasyClean** بشكل أكثر تكراراً لتجنب تراكم الأوساخ الكثيفة.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

أسئلة متكررة

ما أنواع الأواني الموصى باستخدامها في وحدة الطهي؟

- يجب أن يكون قعر تلك الأواني مسطحاً وأن تكون ذات جوانب مستقيمة.
- لا تستخدم سوى الأواني غليظة القطر.
- يجب أن يتطابق حجم الوعاء كمية الطعام المطلوب تحضيرها وحجم العنصر السطحي.
- استخدم أغطية محكمة الغلق.
- لا تستخدم مقلاة مسطحة القعر.

لماذا يظهر الرمز HS في شاشة وحدة الطهي؟

سيظهر HS (سطح ساخن) في الشاشة بمجرد إيقاف تشغيل العنصر أو خلال دورة التنظيف الذاتي. سيقى مؤشر السطح الساخن HS مضاءً حتى يبرد السطح إلى 150 درجة فهرنهايتية (66 درجة مئوية) تقريباً أو حتى تنتهي دورة التنظيف الذاتي.

تنبيه

يمكن استخدام الفوبل في تغليف الطعام في الفرن ولكن لا تسمح له بلامسة عناصر التسخين أو الشوكي المكشوفة في الفرن. قد يذوب الفوبل أو يتسلل مما يتسبب في ابتعاث الدخان أو اشتعال الحرائق أو التعرض لإصابة.

هل يمكنني ترك الأرفف في الفرن عند تشغيل دورة التنظيف الذاتي؟
(الموديل: LRE3083)

لا. على الرغم من ترك الأرفف لن يؤدي إلى إتلافها، إلا أن ألوانها ستتغير وقد يصعب تحريكها إلى الداخل والخارج خلال الاستخدام. اخلع كل العناصر من الفرن قبل بدء دورة التنظيف الذاتي.

ما الذي ينبغي أن أفعله عندما تعلق الأرفف ويصعب تحريكها إلى الداخل والخارج؟

مع مرور الوقت، قد يصبح من الصعب تحريك الأرفف إلى الداخل والخارج. ضع كمية صغيرة من زيت الزيتون على طرفي الأرفف. سيعمل الزيت كمزلاق لتسهيل الحركة.

ما الذي ينبغي أن أفعله لإزالة الأوساخ الصعبة من وحدة الطهي؟

ينبغي تنظيف وحدة الطهي بعد كل مرّة يتم فيها استخدام المنتج لمنع الاتساع الدائم. عند طهي أطعمة ذات محتوى سكر مرتفع مثل صلصة الطماطم، نظف الأوساخ باستخدام مكشطة بينما تكون وحدة الطهي لا تزال ساخنة. استخدم فنار فرن عند كشط الأوساخ لتجنب الإصابة بالحرق. ارجع إلى قسم الصيانة الوارد في دليل المالك هذا للحصول على مزيد من التعليمات.

لماذا يتم التبديل بين تشغيل وإيقاف تشغيل عناصر التسخين خلال استخدام وحدة الطهي أو الفرن؟

حسب ضبط عنصر وحدة الطهي أو درجة الحرارة المحددة في الفرن، من الطبيعي أن يتم التبديل بين تشغيل وإيقاف تشغيل عناصر الطهي.

يبدو أن الفرن الجديد لا يطهو بنفس طريقة فرنني القديم. هل هناك شيء ما خطأ في إعدادات درجة الحرارة؟

لا، خضع الفرن للختبار في المصانع وتمت معايرته. في مرات الاستخدام الأولى القليلة، التزم بفترات الوصلات ودرجات الحرارة بعناية. إذا كنت لا تزال تعتقد أن الفرن الجديد ساخن أو بارد جداً، فيمكنك ضبط درجة حرارة الفرن بنفسك لتلبية احتياجاتك النوعية من الطهي. ارجع إلى قسم ضبط درجة حرارة الفرن الوارد في هذا الدليل من أجل الحصول بسهولة على التعليمات المتعلقة بكيفية ضبط الترمومترات.

من الطبيعي أن تسمع صوت طقطقة منبعثة من مؤخرة الفرن عندما أستعمله؟

تم تصميم الموقف الجديد للحفاظ على تحكم أكبر في درجة حرارة الفرن. قد تسمع صوت طقطقة في عناصر التسخين بالفرن عند التشغيل وإيقاف التشغيل بشكل أكثر تكراراً في الفرن الجديد. وهذا أمر طبيعي.

لماذا يومض الوقت؟

يعني ذلك أن هذا المنتج قد تم قيسه في المقاييس الكهربائي أو تم قطع التيار عنه. لمسح الوقت الواهض، اضغط على أي زر وأعد ضبط الساعة في حالة الضرورة.

خلع الدرج

تنبيه

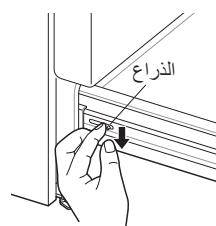
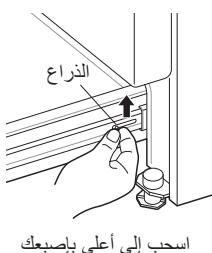
افصل التيار الكهربائي الواصل إلى الموقد من المصهر الرئيسي أو لوحة قاطع الدائرة. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى إصابة شخصية خطيرة أو الوفاة أو صدمة كهربائية.

تم معظم أعمال التنظيف عندما يكون الدرج في مكانه ولكن يمكن خلع الدرج في حالة الحاجة إلى زيادة التنظيف. استخدم الماء الدافئ للتنظيف الشامل.

1 افتح الدرج تماماً.

2

حدد الذراع المنزلي في كل جانب من جانبي الدرج. دفع الذراع المنزلي الأيسر إلى أسفل واسحب الذراع المنزلي الأيمن إلى أعلى.



3 أمسك بالذراع واسحب الدرج بعيداً عن الموقد.

إعادة تركيب الدرج

1

اسحب أذرع التحميل المنزلقة إلى أمام أذرع الشاسيه المنزلقة.

2

قم بمحاذاة الذراع المنزلي في كل جانب من جوانب الدرج مع فتحات الأذرع المنزلقة في الموقد.

3

ادفع الدرج إلى داخل الفرن حتى تصدر صوت طقطقة من الأذرع (بوقستان تقريرياً).

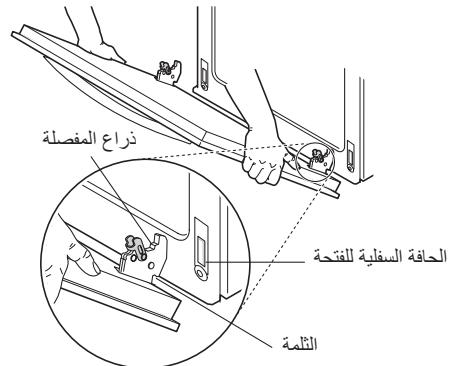
4

اسحب الدرج لفتحه مجدداً لثبيت أذرع التحميل في مكانها.

إعادة تركيب الباب

1 أمسك كل جانبي الباب من أعلى بإحكام.

2 مع وجود الباب عند نفس زاوية موضع الخلع، ضع ثلمة ذراع المفصلة في الحافة السفلية من فتحة المفصلة. يجب أن تستقر الثلمة الموجودة في ذراع المفصلة تماماً في الحافة السفلية للفتحات.



3 افتح الباب تماماً. إذا لم يتم فتح الباب بالكامل، فإن الثلمة لم تستقر بشكل صحيح في الحافة السفلية للفتحات.

4 أغلق أذرع المفصلة وأدراها إلى الخلف تجاه الفتحات الموجودة في هيكل الفرن حتى يتم قفلها.



5 أغلق باب الفرن.

تعليمات العناية بالأبواب

تشتمل معظم أبواب الفرن على زجاج يمكن أن ينكسر.

تنبيه

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

وعاء وشبكة الشواية

خلع واستبدال أبواب الفرن والأدراج القابلة للرفع والخلع

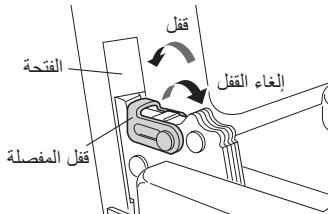
تہذیب

- ٠ توح الحذر عند خلع الباب ورفعه.
 - ٠ لا ترفع الباب من المقبض. الباب ثقيل جداً.

خلع الباب

1 افتح الباب تماماً.

قم بإلقاء أقفال المفصلة وأدراها إلى أبعد مسافة إلى هيكل الباب المفتوح قدر الإمكان.



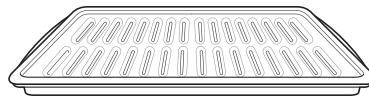
أمسك كلا جانبي الباب من أعلى بإحكام. 3

أغلق الباب إلى وضع الخلع (خمس درجات تقريباً) في منتصف المسافة بين نقطة توقف الشواية والغلق الكامل. إذا كان الموضع صحيحاً، فستتحرّك أذرع المفصلة بمنتهى الحرية.



5

ارفع الباب إلى أعلى وإلى الخارج حتى تخرج أذرع المفصلة من الفتحات.



- لا تخزن وعاء أو شبكة الشواية عند اتساخهما في أي مكان في الموقف.
 - لا تتطهّف وعاء أو شبكة الشواية في وضع التطهيف الذاتي.
 - أخلع الشبكة من الوعاء. صب الشم بحذر خارج من الوعاء في حاوية مناسبة.
 - أغسل وتطهّف وعاء وشبكة الشواية بالماء الساخن باستخدام قطعة تنظيف بلاستيكية أو مشبعة بالصابون.
 - في حالة احتراق الطعام، اشطف الشبكة بالمنظف عندما يكون ساخناً وقم بتنطّلتها بمناديل ورقية أو قطعة قماش مخصصة للأطباقي. سيؤدي نقع الوعاء إلى إزالة الأطعمة المحترقة.
 - يمكن تنظيف وعاء وشبكة الشواية على حد سواء باستخدام أي منظف أفران تجاري أو في غسالة الأطباقي.

أرFFF الفرن

اخلع أرفف الفرن قبل تشغيل دورة التنظيف الذاتي.

قد يتسبب الطعام المنسكب على مسارات الأررف في تعثر حركة الأررف. فم بتقطيف الأررف باستخدام منظف معتدل وساحج.

2 اشطف باستخدام الماء النقي وقم بالتجفيف.

ملاحظة

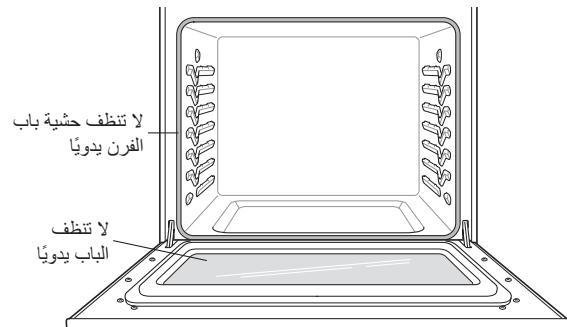
في حالة تنظيف الأرفف باستخدام دورة التنظيف الذاتي (لا يوصي بذلك)، فإن اللون سيميل قليلاً إلى اللون الأزرق وسيصبح السطح النهائي باهتاً. بعد اكتمال دورة التنظيف الذاتي وبعد أن يبرد الفرن، قم بحک جوانب الأرفف باستخدام ورق شمعي أو قطعة قماش تشنفمل على قليل من زيت نباتي. سيؤدي ذلك إلى اتزلاق الأرفف بشكل أسهل في مسارات الأرفف.

باب الفرن

- استخدم الماء والصابون لتنظيف باب الفرن تنظيفاً شاملًا. اشطف جيداً.
- لا تغمر الباب في الماء.
- يمكنك استخدام منظف الزجاج على الزجاج الخارجي لباب الفرن.
- لا ترش الماء أو منظف الزجاج مباشرة على فتحات التهوية في الباب.
- لا تستخدم منظفات الأفران أو مساحيق التنظيف أو مواد تنظيف ساحجة لتنظيف باب الفرن من الخارج.
- لا تتنظف حشية باب الفرن. يتم تصنيع حشية باب الفرن من مادة منسوجة ضرورية لإحكام السد بشكل جيد. ينبغي توخي الحذر بحيث لا يتم حك أو إتلاف أو إزالة هذه الحشية.

تنبيه

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



تنظيف الأسطح الخارجية

الكسوة المطلية أو المزينة

للتنظيف العام، استخدم قطعة قماش مع الصابون والماء الساخن. في حالة الأوساخ الأصعب والشحوم المتراكمة، ضع سائل تنظيف مباشرة على الاتساع. اتركه مدة تتراوح من 30 إلى 60 دقيقة. اشطف باستخدام قطعة قماش مبللة وجافة. لا تستخدم منظفات أكلة.

الأسطح المصنعة من الفولاذ الذي لا يصدأ

لتجنب الخدوش، لا تستخدم قطع الصوف الفولاذية.

1 ضع كمية قليلة من منظف الأجهزة المصنعة من الفولاذ الذي لا يصدأ أو قم بالتلذيع باستخدام قطعة قماش مبللة أو منديل ورقي.

2 نظف منطقة صغيرة عن طريق حكها بصنفه من الفولاذ الذي لا يصدأ إن أمكن.

3 قم بالتجفيف باستخدام منديل ورقي نظيف وجاف أو قطعة قماش ملساء.

4 كرر حسب الضرورة.

ملاحظة

لمنع الخدوش، لا تستخدم منظفات ساحجة على أي هذه من المواد.

ملاحظة

• لا تستخدم قطعة صوف فولاذى لأنها ستخدش الصخرة.

• لتنظيف السطح المصنوع من الفولاذ الذي لا يصدأ، استخدم ماء دافئ مع الصابون أو منظف الفولاذ الذي لا يصدأ أو قم بالتلذيع.

• امسح في اتجاه السطح المعدني دائمًا.

• يمكن شراء منظفات الأجهزة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ أو الملمع الخاص بها عن طريق الأنترنت أو قد تتوافر لدى أغلب تجار التجزئة ومن يبيعون الأجهزة والصانع المنزلي.

بعد انتهاء دورة التنظيف الذاتي

- يبقى باب الفرن موصداً حتى تبرد درجة حرارة الفرن.
- قد تلاحظ وجود رماد أبيض في الفرن. امسحه بقطعة قماش مبللة أو بصوف فولاذى مبلل بالصابون بعد أن يبرد الفرن. إذا لم يصبح الفرن نظيفاً بعد دورة تنظيف ذاتي، فكرر الدورة.
- في حالة ترك أرفف الفرن في الفرن ولم تتحرك بسهولة بعد دورة تنظيف ذاتي، فامسح الأرفف ودعائم الأرفف بكمية صغيرة من الزيت النباتي لجعلها تتنزق بسهولة أكبر.
- قد تظهر خطوط رفيعة في طبقة البورسلين بسبب تعرضها للتسخين والتبريد. وهذا أمر عادي ولن يؤثر في الأداء.

ملاحظة

- لا يمكن بدء دورة التنظيف الذاتي في حالة تنشيط ميزة القفل.
- عندما يتم ضبط دورة التنظيف الذاتي، يتم قفل باب الفرن أوتوماتيكياً. لن تتمكن من فتح باب الفرن حتى يبرد. يتم تحرير القفل أوتوماتيكياً.
- عندما يتم قفل الباب، يتوقف ومضي مؤشر بيان القفل  وينبئ إضاءة ثانية. انتظر حوالي 15 ثانية حتى يتم تنشيط قفل باب الفرن.
- إذا تم ضبط الساعة على عرض 12 ساعة (يشكل افتراضي)، فلن يتم ضبط التنظيف الذاتي المؤجل زمنياً للبدء فيما يزيد عن 12 ساعة مبكراً.

ضبط التنظيف الذاتي على البدء المتأخر

- 1 اخلع كل أرفف الفرن والملحقات من الفرن.

2 اضغط على **Self Clean** (التنظيف الذاتي). يتم ضبط الفرن بشكل افتراضي على دورة التنظيف الذاتي الموصى بها لمدة أربع ساعات في حالة الفرن المتسخ اتساخ متوسط. اضغط مرتين للحصول على دورة تنظيف تمت لخمس ساعات أو اضغط ثلاث مرات للحصول على دورة تنظيف ذاتي لمدة ثلاثة ساعات.

- 3 اضغط على **Start Time** (وقت البدء).

4 استخدم مفاتيح الأرقام لإدخال الوقت الفعلي الذي تريد بدء التنظيف الذاتي فيه.

- 5 اضغط على **Start** (بدء التشغيل).

ملاحظة

قد يكون من الضروري إلغاء أو إيقاف دورة التنظيف الذاتي بسبب انبثاث الدخان الزائد أو نشوب حريق في الفرن. لإلغاء وظيفة التنظيف الذاتي، اضغط على **Clear/Off**.

خلال التنظيف الذاتي

- تستخدم دورة التنظيف الذاتي درجة حرارة ساخنة جدًا لتنظيف تجويف الفرن. أثناء تشغيل دورة التنظيف الذاتي، قد تلاحظ انبثاث دخان أو رائحة. هذا أمر طبيعي؛ وبالخصوص في حالة الاتساخ الشديد للفرن.
- عندما يسخن الفرن، قد تسمع تمدد وانكماش الأجزاء المعنية. وهذا أمر عادي ولن يتفن الفرن.
- لا تفتح باب الفرن عنوة عندما يظهر رمز القفل . يبقى باب الفرن موصداً حتى تبرد درجة حرارة الفرن. سيؤدي فتح الباب عنوة إلى إتلافه.

يجب عدم استخدام عناصر وحدة الطهي خلال دورة التنظيف الذاتي.

ملاحظة

- أخلع أرفف وملحقات الفرن قبل البدء في دورة التنظيف الذاتي.
- في حالة ترك أرفف الفرن في تجويف الفرن خلال دورة التنظيف الذاتي، فإن لونها يتغير ويصبح من الصعب تحريكها إلى الداخل والخارج.
- قم بتنظيف هيكل الفرن والباب باستخدام الصابون والماء الساخن. اشطف جيداً.
- لا تنظف الحشية. لا يمكن للمادة الألياف الزجاجية الموجودة في حشية باب الفرن أن تتحمل السخون. من الضروري أن تبقى الحشية سليمة. إذا لاحظت أنها أصبحت متأكلة أو مهترئة، فاستبدلها.
- يجب إزالة الانسكاب الزائد قبل التنظيف.
- تأكد أن غطاء مصباح الفرن في مكانه وأن مصباح الفرن منطفئ.

ضبط التنظيف الذاتي

تعمل وظيفة التنظيف الذاتي لفترات تصل إلى 3 أو 4 أو 5 ساعات.

دليل التنظيف الذاتي للأوساخ

ضبط الدورة	مستوى الاتساخ
التنظيف الذاتي لمدة 3 ساعات	تجويف فرن متسخ اتساخ خفيف
التنظيف الذاتي لمدة 4 ساعات	تجويف فرن متسخ اتساخ متوسط
التنظيف الذاتي لمدة 5 ساعات	تجويف فرن متسخ اتساخ كثيف

1 أخلع كل أرفف الفرن وملحقاته من الفرن.

2

اضغط Self Clean (التنظيف الذاتي). يتم ضبط الفرن بشكل افتراضي على دورة التنظيف الذاتي الموصى بها لمدة أربع ساعات في حالة الفرن المتسخ اتساخ متوسط. اضغط مررتين للحصول على دورة تنظيف تمتد لخمس ساعات أو اضغط ثلاث مرات للحصول على دورة تنظيف ذاتي لمدة ثلاثة ساعات.

3 اضغط على Start (بدء التشغيل).

4

عندما يتم ضبط دورة التنظيف الذاتي، يتم أوتوماتيكياً قفل باب الفرن ويظهر رمز القفل. لن تتمكن من فتح باب الفرن حتى يبرد. يتم تحرير القفل أوتوماتيكياً عندما يبرد الفرن.

تنبيه

لا تفتح باب الفرن عنوة عندما يظهر رمز القفل. يبقى باب الفرن موصداً حتى تبرد درجة حرارة الفرن. سيؤدي فتح الباب عنوة إلى إتلافه.

التنظيف الذاتي (على بعض الموديلات)

تستخدم دورة التنظيف الذاتي درجة حرارة ساخنة جدًا لتنظيف تحويل الفرن. أثناء تشغيل دورة التنظيف الذاتي، قد تلاحظ انبعاث دخان أو رائحة هذا أمر طبيعي؛ وبالخصوص في حالة الاتساخ الشديد للفرن. خلال التنظيف الذاتي، ينبغي أن تهوي المطبخ بشكل جيد لتقليل الروائح المنبعثة من التنظيف.

قبل بدء التنظيف الذاتي

- قبل التنظيف الذاتي للفرن، قم بزاله وعاء المشواة وكل أرفف الفرن ومجس قياس نضج اللحوم وأواني أو أطعمة من الفرن.
- ينبغي أن تهوي المطبخ بشكل جيد لتقليل الروائح المنبعثة من التنظيف.
- يجب إزالة الانسكاب الزائد قبل التنظيف.
- تأكد أن غطاء مصباح الفرن في مكانه وأن مصباح الفرن منطفئ.
- لا يمكن تشغيل مصباح الفرن خلال دورة التنظيف الذاتي. لا يمكن إضافة مصباح الفرن حتى تبرد درجة حرارة الفرن وتصل إلى أقل من 500 درجة فهرنهايتية (260 درجة مئوية) بعد اكتمال دورة التنظيف الذاتي.

تنبيه

- لا تترك الأطفال الصغار دون الإشراف عليهم قرب هذا الجهاز. خلال دورة التنظيف الذاتي، قد يصبح الموقف من الخارج ساخناً جدًا بدرجة يتغير معه لمسه.
- إذا كنت تضع طيور أليفة هناك، فانقلها إلى غرفة أخرى جيدة التهوية. تتأثر صحة بعض الطيور كثيراً بالأدخنة المنبعثة خلال دورة التنظيف الذاتي لأي موق.
- لا تبطن جدران الفرن أو الأرفف أو القعر أو أي أجزاء من هذا الموقف بورق الألومنيوم الرقائقى أو أي مادة أخرى. سيؤدي القيام بذلك إلى تدهور التوزيع الحراري والم الحصول على نتائج غير صعيبة والتسبب في إتلاف الفرن من الداخل تلقائياً (سينوبور ورق الألومنيوم الرقائقى "الغولبل" على السطح الداخلي للفرن).
- لا تفتح الباب عنوة. قد يؤدي ذلك إلى إتلاف نظام القفل الأوتوماتيكي في الباب. توشّح الحرر عند فتح باب الفرن بعد دورة التنظيف الذاتي. قف جانب الفرن قبل فتح الباب للسماح بخروج الهواء الساخن أو البخار. قد يكون الفرن لا يزال ساخناً جدًا.

5

قم برش أو صب الماء المتبقى في وسط قعر تجويف الفرن.
ينبغي أن تكون الحزوز الموجودة في قعر الفرن مغطاة تماماً بالماء
لغر كل الأوساخ. أضف الماء إذا لزم الأمر.

11

في حالة بقاء بعض الأوساخ الخفيفة، كرر الخطوات المذكورة
أعلاه مع التأكيد من نفع المناطق المتسخة نفعاً كاملاً.

• للموديل: LRE3083

في حالة بقاء الأوساخ المتصلة بعد عدة دورات من التنظيف
السهيل **EasyClean**®, قم بتشغيل دورة التنظيف الذاتي. تأكيد
من إخلاء تجويف الفرن من أرفف الفرن والملحقات الأخرى وأن
سطح تجويف الفرن جاف قبل تشغيل دورة التنظيف الذاتي.
ارجع إلى عق سم التنظيف الذاتي في دليل المالك للحصول على
مزيد من التفاصيل. إذا كان خيار التنظيف الذاتي غير متاح،
فقم بکشط وإزالة الأوساخ المتصلة باستخدام مكشطة.

ملاحظة

في حالة تنظيف أفران متعددة، استخدم زجاجة مياه كاملة لتنظيف كل
فرن. لا ترش الماء مباشرة على الباب. سيؤدي القيم بذلك إلى تساقط
 قطرات الماء على الأرضية.

6

• أغلق باب الفرن.
• اضغط على **EasyClean**®.
• اضغط على **Start** (بدء التشغيل).

تنبيه



• بعض الأسطح قد تكون ساخنة بعد دورة التنظيف السهل
EasyClean®. قم بارتداء القفازات المطاطية أثناء التنظيف لمنع
الإصابة بالحرق.
• خلال دورة التنظيف السهل **EasyClean**®, يصبح الفرن ساخناً
بما يكفي للتسبب في الحرق. انتظر حتى تنتهي الدورة قبل مسح
سطح الفرن من الداخل. سيؤدي الفشل في ذلك إلى الإصابة
بالحرق.
• تجنب الاتكاء أو الارتكاز على السطح الزجاجي لباب الفرن أثناء
تنظيف تجويف الفرن.

7

ستنطلق نغمة صوتية في نهاية الدورة التي تستمر لمدة 20 دقيقة.
اضغط على **Clear/Off** لمسح الشاشة وإنهاء تلك النغمة الصوتية.

8

بعد دورة التنظيف وخلال التنظيف اليدوي، ينبغي أن تبقى كمية
كافية من الماء في قعر الفرن لغر كل الأوساخ بالكامل. أضف الماء
إذا لزم الأمر. ضع منشفة فوق الأرضية أمام الفرن لالتقاط أي مياه
قد تتسكب خلال التنظيف اليدوي.

9

قم بتنظيف تجويف الفرن فوراً بعد دورة **EasyClean**® عن
طريق حكه بأسفنجية تنظيف مبللة لا تسبب
الخدوش. (لن يؤدي جانب التنظيف إلى
خدش السطح النهائي).

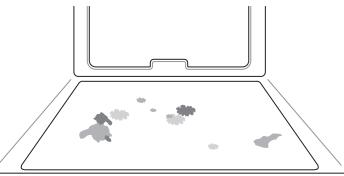
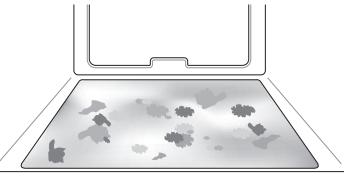
ملاحظة

لا تستخدم أي قطع تنظيف فولاذية أو بطانات ساحجة أو منظفات
تشتمل على مواد قد تتلف سطح الفرن تلهاً دائمًا.

10

بمجر تتنظيف تجويف الفرن، امسح أي مياه زائدة باستخدام منشفة
نظيفة. أعد تركيب الأرفف وأي ملحقات أخرى.

عند استخدام تقنية التنظيف السهل ®EasyClean

الأطعمة الشائعة التي قد تؤدي إلى اتساخ فرنك	أنواع الاتساخ	نطء الاتساخ	مثال على اتساخ الفرن	طريقة التنظيف المقترنة		
البيتزا	الجين أو المكونات الأخرى	نقاط أو بقع صغيرة		تقنية التنظيف السهل ®EasyClean		
شرائح اللحم، المشوي	الدهون/الشحوم	طرطشة خفيفة				
السمك، المشوي						
اللحم المشوي عند درجة حرارة منخفضة						
اللحم المشوي عند درجة حرارة مرتفعة	الدهون/الشحوم	طرطشة متوسطة إلى كثيفة		التنظيف الذاتي* (الموديل: LRE3083)		
الفطائر	الأوساخ بسبب الحشو أو السكر	قطرات أو بقع				
الكسرولة	الكريمة أو صلصة الطماطم					

* يمكن استخدام دورة التنظيف الذاتي من الأوساخ التي تراكم على طول الوقت.

في الموييلات التي لا تشتمل على خيار التنظيف الذاتي، قم بتنظيف الفرن بشكل متكرر باستخدام تقنية ®EasyClean لتجنب تراكم الأوساخ الصلبة والمحترقة.

دليل تعليمات ®EasyClean

نصائح التنظيف

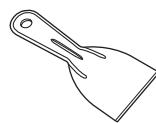
1 اخلع أرفف الفرن والملحقات من الفرن.

اترك الفرن يبرد حتى درجة حرارة الغرفة قبل استخدام دورة التنظيف السهل ®EasyClean. إذا كانت درجة حرارة تجفيف الفرن أكبر من 150 درجة فهرنهايتية(65 درجة مئوية)، ستظهر Hot (ساخن) في الشاشة ولن يتم تنشيط دورة ®EasyClean حتى يبرد تجفيف الفرن تماماً.

2 قم بکشط وإزالة اليقايا المحترقة باستخدام مكشطة بلاستيكية.

يمكن استخدام المكشطة لکشط أي قطع أو بقايا قبل وخلال تنظيف الفرن.

المكاشط البلاستيكية المقترنة:



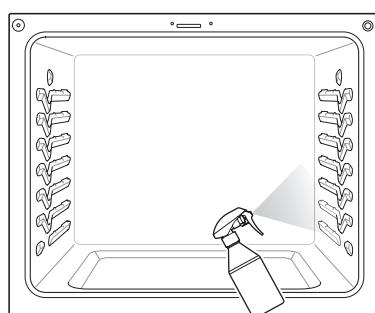
- سكين بلاستيكي صلب
- مكشطة أواني بلاستيكية
- مكشطة طلاء بلاستيكية
- بطاقة انتمانية قديمة

3 املأ زجاجة البخاخ بالماء واستخدم زجاجة البخاخ لرش الماء تماماً على الأسطح الداخلية للفرن.

قد يساعد استخدام الجانب الخشن من بطانة التنظيف التي لا تسبب الخدوش أو إسقفات التنظيف في إزالة الأوساخ بشكل أفضل من استخدام إسقفة ملساء أو منشفة.

استخدم 1/5 على الأقل من الماء في الزجاجة حتى تتشبع الأوساخ الموجودة على كلا الجدارين وفي أركان الفرن تشعوا كاملاً.

تتوافر أنواع معينة من إسقفات التنظيف التي لا تسبب الخدوش مثل تلك التي يتم تصنيعها من فوم الملامين في المتاجر الموجودة في منطقتك وقد تساعد أيضاً في تحسين التنظيف.



4

ينبغي أن يكون المودع مستوياً لضمان تغطية سطح قعر الفرن في التجفيف بالماء تماماً في بداية دورة التنظيف السهل ®EasyClean.

للحصول على أفضل نتائج، استخدم ماء مقطر أو مفلتر. قد يترك ماء الصنبور رواسب معدنية في قاع الفرن.

ستزداد صعوبة إزالة الأوساخ التي تجف خلال دورات الطهي المتعددة باستخدام دورة ®EasyClean.

لا تفتح باب الفرن خلال دورة ®EasyClean. لن تسخن الماء بالشكل الكافي في حالة فتح الباب خلال الدورة.

من الأفضل استخدام دورة التنظيف الذاتي في المناطق التي يصعب الوصول إليها مثل السطح الخلفي.(الموديل: LRE3083)

تقنية التنظيف السهل ®EasyClean

توفر تقنية ®EasyClean المقدمة من LG اثنين من خيارات التنظيف للموقد من الداخل. تتيح لك ميزة ®EasyClean من المينا الجديدة المقدمة من شركة LG المساعدة في رفع الأوساخ بدون استخدام المواد الكيميائية القاسية وإزالتها باستخدام الماء فقط في غضون 10 أو 20 دقيقة في درجات حرارة منخفضة للمساعدة على تفكيك الأوساخ الخفيفة قبل التنظيف يدوياً.

• للموديل: LRE3083

على الرغم من فعالية وسرعة تقنية ®EasyClean في تنظيف الأوساخ الصغيرة والخفيفة، إلا أنه يمكن استخدام ميزة ®EasyClean لإزالة الأوساخ الكثيفة المتراسكة. قد تؤدي كثافة وارتفاع حرارة دورة التنظيف الذاتي إلى انتشار الدخان مما يستلزم فتح النوافذ لتوفير التهوية. مقارنة بعملية التنظيف الذاتي الآتوماتيكي، يوفر فرن LG لك خيار التنظيف باستخدام حرارة أقل ووقت أقل ومن المفترض لا تتباعد الأدخنة. عند الضرورة، يوفر الفرن خيار التنظيف الذاتي لعملية تنظيف أكثر شمولية وتندو طويلاً من أجل تنظيف الأوساخ الكثيفة أو المتراسكة.

فوائد تقنية ®EasyClean

- تساعد في تفكيك الأوساخ الخفيفة قبل التنظيف اليدوي
- لا تستخدم تقنية ®EasyClean سوى الماء، والمنظفات الكيميائية.
- توفر تجربة أفضل في التنظيف الذاتي (الموديل: LRE3083)
- تؤجل الحاجة إلى دورة التنظيف الذاتي
- تقلل من انتشار الدخان والروائح
- تستطيع السماح بفترة تنظيف ذاتي أقصر

ملاحظة

لا تشتمل بعض الموديلات على خيار تنظيف ذاتي. قد لا تكون ميزة ®EasyClean فعالة في إزالة الأوساخ الثقيلة والمتراسكة. إذا لم يكن الموقد لا يشتمل على خيار تنظيف ذاتي، فقم بتنظيف الفرن بانتظام باستخدام ميزة التنظيف السهل ®EasyClean لمنع تراكم الأوساخ الثقيلة والمحترقة في الفرن.

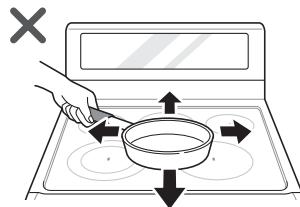
العلامات المعدنية والخدوش

1 تiox الحذر حتى لا تحرك الأواني والأوعية عبر وحدة الطهي. سيؤدي القيام بذلك إلى ترك علامات معدنية على سطح وحدة الطهي. للمساعدة في إزالة هذه العلامات، استخدم منظف وحدة الطهي الخزفية باستخدام قطعة تنظيف مخصصة لوحدات الطهي الخزفية.

2 إذا تم ترك الأواني التي تشتمل على طبقة رقيقة من الألومينيوم والنحاس تغلي حتى تجف، فإن تلك الطبقة قد تترك لوحاً أسوداً على وحدة الطهي. وينبغي إزالتها فوراً قبل التسخين مجدداً وإلا فإن تشوّه اللون هذا قد يصبح دائماً.

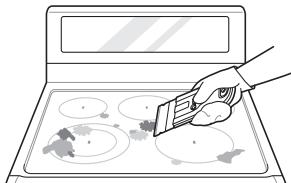
تنبيه !

قد تترك أواني الطهي ذات القبور الخشنة أو غير المتساوية علامات أو خدوش على سطح وحدة الطهي.



- لا تحرك أشياء معدنية أو زجاجية فوق سطح وحدة الطهي.
- لا تستخدم أواني الطهي مع تراكم الاتساخ على قعرها.

يبينما وحدة الطهي لا تزال ساخنة، قم بجازة أي روابط محترفة أو طعام منسكب من سطح الطهي الزجاجي الخزفي باستخدام مكشطة معدنية مناسبة. (لن يؤدي ذلك إلى إتلاف سطح الطهي المزین لأن هذه العملية تسبب إزالة الطلاء من لوح زجاجي). أمسك بالمكشطة بزاوية 30 درجة تقريرياً على وحدة الطهي.



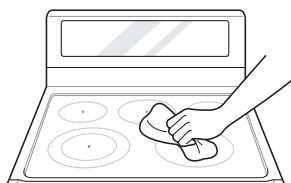
ملاحظة

- لا تستخدم شفرة غير حادة أو محرزة.
 - تفادياً للحرق، قم بارتداء قفاز الفرن أو قفاز حمل الأواني أثناء استخدام الكاشط المعدني.

عندما يبرد سطح الطهي، ضع القليل من الكريم المنظف لسطح الموقد
الزجاجي الخزفي (كمية بحجم علبة معنديه) على كل شعلة وقم بفرك
كريم التنظيف على سطح الموقد المراد تنظيفه باستخدام منديل ورقى
الملاء



3 اشطف سطح وحدة الطهي بالماء النقي وامسحه بمنديل ورقى نظيف وجاف.



البقاء المحترقة

تنظيف وحدة الطهي الراجحة الخزفية

تثبیت

- لا تستخدم قطع حادة أو إسفنجات تنظيف ساحجة. قد يؤدي ذلك إلى إتلاف سطح وحدة الطهي.
 - حافظاً على سلامتك، قم بارتداء قفازات الفرن أو قفازات حمل الأواني أثناء استخدام مكشطة على سطح الطهي الساخن.

استخدم منظف وحدة الطهي الخزفية على وحدة الطهي الخزفية. قد لا تكون أنواع الكريمات الأخرى فعالة أو قد تؤدي إلى خدش أو إتلاف أو اتساخ سطح وحدة الطهي.

للحفاظ على سطح وحدة الطهي الزجاجية وحمايتها، اتبع هذه الخطوات:

قبل استخدام، وحدة الطهي للمرة الأولى قم بتنظيفها باستخدamation منظف وحدة الطهي الخزفية. سيساعد ذلك في حماية وحدة الطهي وجعل عملية التنظيف أسهل.

استخدم منظف وحدة الطهي الخزفية يومياً للمساعدة في الحفاظ على وحدة الطهي، تبدو بمظهر جديد.

استخدم مناديل ورقية لتنظيف سطح وحدة الطهي، بأكملها.

اشطف بالماء النقي واستخدم قطعة قماش جافة أو مناديل ورق لإزالة كل بقايا التنظيف.

لحظة

لا تقم بتسخين وحدة الطهي حتى يتم تنظيفها تماماً.

ملاحظة هامة

نصائح للشوأ

اللحم البقري

- ينبعي ترك شرائح وقطع اللحم دائماً تستريح لمدة خمس دقائق قبل تقطيعها وتتناولها. يتيح ذلك توزيع الحرارة بشكل متساوٍ عبر الطعام ويزيد من سهولة المضغ والعصارة الناتجة.

- ينبعي إخراج قطع اللحم التي تزيد ثخانتها عن بوصتين من الثلاجة في غضون 30 دقيقة قبل الطهي. سيساعد ذلك في طهوها بشكل أسرع ومتساوٍ ويقلل كمية الدخان المنبعثة منها عند الطهي. من المحتمل أن تكون فترات الطهي أقصر من الفترات المشار إليها في جدول الشوي.

- في حالة شرائح أو قطع اللحم المختلط بعظام والتي تم إخراوها (تم استخراج كل اللحم المحبيط بالعظم)، قم بلف الأجزاء المكسوقة من العظم في ورق فوبل لقليل الاحتراق.

ملاحظة

- تهدف هذه الوظيفة إلى الحفاظ على الطعام ساخناً. لا تستخدمها لتربيط الطعام.
- من الطبيعي أن تعمل المروحة خلال تشغيل وظيفة الحفاظ على الطعام ساخناً.

التخمر

تحافظ هذه الوظيفة على الفرن ساخناً من أجل تربية المنتجات التي يزيد حجمها باستخدام الخميرة قبل الخبز.

ضبط وظيفة التخمر

- 1 استخدم موضع الرف 2 أو 3 من أجل التخمر.
- 2 اضغط على **Proof** حتى يظهر **PrF** في العرض.
- 3 اضغط على **START** (بدء التشغيل).
- 4 اضغط على **Clear/Off** عند انتهاء التخمر.

ملاحظة

- لتجنب انخفاض درجة حرارة الفرن وإطالة مدة التخمر، لا تفتح باب الفرن بدون داع. افحص منتجات الخبز مبكراً لتجنب التخمر الزائد.
- لا تستخدم وضع التخمر من أجل تسخين الطعام أو الحفاظ عليه ساخناً. درجة حرارة فرن التخمير لا تكون مرتفعة بدرجة تكفي للحفاظ على الطعام عند درجات حرارة آمنة. استخدم ميزة الحفاظ على الطعام ساخناً. لا تعمل وظيفة التخمر عندما تزيد درجة حرارة الفرن عن 125 درجة فهرنهايتية. تظهر **Hot** (ساخن) في الشاشة.
- من الطبيعي أن تعمل المروحة خلال تشغيل وظيفة التخمر.

الخضروات

- اغمس الخضروات في الزيت قليلاً قبل طهوها لتحسين تحميرها.
- من الجيد أن تضع طبقة زيت خفيفة فوق سطح وعاء الشوي قبل الطهي لقليل الالتصاق وبالأخص في حالة الأسماك والمأكولات البحرية. يمكنك أيضًا استخدام طبقة خفيفة من مادة مقاومة الالتصاق في الوعاء.

الحفاظ على الطعام ساخناً

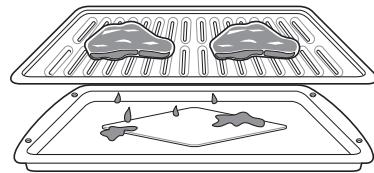
تتيح هذه الوظيفة الحفاظ على درجة حرارة الفرن عن 170 درجة مئوية. ستعمل هذه الوظيفة على الحفاظ على الطعام المطهي ساخناً بحيث يمكن تقديمه في غضون 3 ساعات بعد الانتهاء من طهوه. يمكن استخدام هذه الوظيفة بدون أي عمليات طهي أو يمكن استخدامها بعد انتهاء الطهي باستخدام وظيفة الطهي المضبوط زمنياً أو الطهي المؤجل زمنياً.

ضبط وظيفة الحفاظ على الطعام ساخناً

- 1 اضغط على **Warm**.
- 2 اضغط على **START** (بدء التشغيل).
- 3 اضغط على **Clear/Off** في أي وقت للإلغاء.

دليل الشوي والتقطير الموصى به

سيؤثر حجم وزن وثخانة ودرجة حرارة البدء وتفضيلك لإنضاج الطعام في فترات الشوي.
يعتمد هذا الدليل على اللحوم عند درجة حرارة الثلاجة. للحصول على أفضل النتائج عن الشوي، استخدم وعاءً مصمم للشوي.



الطعم	الكمية وأو الثخانة	موضع الرف	الجانب الأول (بالدقائق)	الجانب الثاني (بالدقائق)	تعليقات
اللحم البقرى المفروم	رطل واحد (4 قطع) ثخانة من 1/2 إلى 3/4 بوصة	7	4-6	2-4	مسافة متساوية. يمكن شوي حتى 8 قطع في المرة الواحدة.
شرائح اللحم البقرى	ثخانة 1 بوصة إلى 1/2 رطل.	7	3-5	3-5 4-6 5-7	طهو شرائح نقل ثخانتها عن 1 بوصة قبل الشوي الأولي. يوصى بالشوي في الوعاء. يتم خفض الدهون.
غير ناضج متوسط مطهور جيداً	ثخانة 1/2 بوصة إلى 1/2 رطل.	5	7-9 9-11 11-13	4-6 6-8 8-10	
غير ناضج متوسط مطهور جيداً	ثخانة 1/2 بوصة إلى 1/2 رطل.	5	8-10	0.5	التحميص والتقطير
الدجاج	قطعة كاملة واحدة، 2 إلى 1/2 رطل، مقسمة طولياً قطعتان صدر	5	8-10	4-6	قم بشيء الجانب الذي فيه الجلد أولاً.
ذبائح سرطان البحر	2-4 10 إلى 12 أونصة لكل جزء	9-12	Do not turn over	0.5	
سمك فليه	ثخانة من 1/4 إلى 1/2 بوصة	6	2-4	2-4	أقطع مؤخرة الصدفة. افتح وابسط القطعة. ضع الزبد المذاب قبل الشوي وبعد منتصف مدة الشوي. تعامل معه وأقلبه بحرص شديد. ضع زبد الليمون قبل وخلال الطهي إذا كنت تريده ذاك.
شرائح اللحم المملح (مطهور مسبقاً)	ثخانة 1/2 بوصة	5	2-4	2-4	قم بزيادة المدة من 5 إلى 10 دقائق في كل جانب في حالة لحم ثخانته 1/2 بوصة أو لحم مجفف منزلياً.
قطع اللحم البقرى	1 (ثخانة 1/2 بوصة) 2 (ثخانة 1 بوصة) حوالى 1 رطل.	6	5-8	3-6 5-8	
شرائح لحم الصان	2 (ثخانة 1 بوصة) حوالى 10 إلى 12 أونصة.	6	7-9 7-9	3-5 4-7	
متوسط مطهور جيداً	2 (ثخانة 1/2 بوصة) حوالى 1 رطل.	6	9-11	9-11	
شرائح السلامون	2 (ثخانة 1 بوصة) 4 (ثخانة 1 بوصة) حوالى 1 رطل.	5	8-10 9-11	3-5 4-6	وعاء الشحم. ادهن شرائح اللحم بالزبد المذاب.

• هذا الدليل من باب الاسترشاد فقط. اضبط مدة الطهي حسب المدة التي تفضلها.

ملاحظة

تحذر وزارة الزراعة الأمريكية من أن تناول الأسماك أو اللحوم أو الدواجن النبطة أو غير المطهية تماماً قد يزيد من خطر الأمراض المنتقلة عبر الغذاء. كانت وزارة الزراعة الأمريكية قد أشارت إلى ما يلي كحدود دبباً آمنة لدرجات الحرارة الداخلية في الاستهلاك:

- اللحم البقرى المفروم: 160 درجة فهرنهايتية (71.1 درجة مئوية)
- الدواجن: 165 درجة فهرنهايتية (39.9 درجة مئوية)
- اللحم البقرى أو العجالي أو الصان: 145 درجة فهرنهايتية (62.8 درجة مئوية)
- Fish / Seafood: 145 درجة فهرنهايتية (62.8 درجة مئوية)

الشووي والتحمير

انبعاث الدخان
بسبب الحرارة الشديدة المتعلقة بالشووي، من الطبيعي أن ينبعث الدخان خلال عملية الطهي. هذا الطبيعي هو منتج ثانوي طبقي للاحتراق وليس مداعاة للقلق. في حالة انبعاث الدخان بكمية تثير قلقك، اتبع النصائح التالية لقليل كمية الدخان المنبعث من الفرن.

- استخدم دائمًا وعاء الشواية. لا تستخدم أوعية القلي أو صوانى الخبز العادمة حفاظاً على السلامة.
- ينبغي تنظيف وعاء الشوي تنظيفاً دائمًا في درجة حرارة الغرفة في بداية الطهي.

قم دائمًا بتنشيف نظام تهوية وحدة الطهي أو غطاء شفاط التهوية خلال الشوي.

حافظ على فرنك من الداخل نظيفاً قدر الإمكان. قد تحرق البقايا المتراكمة من الوجبات السابقة أو قد يتشبّح حريق.

تجنب المخللات الغنية بالدهون والمواد الغنية بالسكريات. سيؤدي كلًاهما إلى زيادة كمية الدخان المنبعث. إذا كنت تريد استخدام تلك المواد، فضعها في نهاية الطهي.

- في حالة انبعاث دخان هائل من أي قطعة طعام، فكر فيما يلي:
- أخفض الشواية إلى الضبط المنخفض "Lo".
 - سيؤدي خفض موضع الرف إلى طهو الطعام بعيدًا عن الشواية.
 - يؤدي استخدام ضبط الشواية المرتفع "Hi" إلى الحصول على مستوى الحرق الذي تريده ومن ثم التحول إلى ضبط الشوي المنخفض "Lo" أو التحول إلى وظيفة الخبز.

كقاعدة عامة، ستؤدي قطع اللحوم والأسماك الأكثر من حيث الدهون إلى انبعاث كمية دخان أكبر من تلك المنبعثة من الأطعمة الأقل في محتوى الدهون.

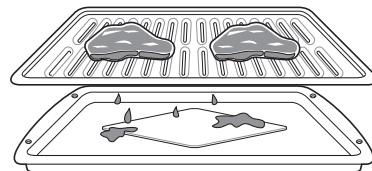
التزم بإعدادات الشوي الموصى بها وإرشادات الطهي الواردة في الجدول الوارد في الصفحة التالية قدر الإمكان.

تستخدم وظيفة الشوي والتحمير الحرارة المنبعثة من عنصر التسخين العلوى لطهي الطعام. يتم الحصول على أفضل شوي لقطع اللحم والسمك والخضروات المقطعة.

قد تنتهي بعض الموديلات على شواية هجينة تتكون من شواية داخلية تستخدم عنصر التسخين الكربوني الذي يوفر حرارة فورية وعنصر شوي خارجي تقليدي، خلال التشغيل العادي للشواية، من الطبيعي أن يتوقف تشغيل أحد العنصرين بشكل متقطع.

تنبيه

- لا تستخدم وعاء الشوي بدون شبكة. قد يتسبب ذلك في نشوب حريق ناتج عن الدهون.
- لا تغطي الشبكة ووعاء الشوي بورق الألومنيوم الرقائق "الفوبل". سيتسبب القيام بذلك في نشوب حريق.
- استخدم دائمًا وعاء الشوي والشبكة لتصريف الدهون والشحوم الزائدة. سيساعد ذلك في تقليل الرذاذ والدخان واللهم المتطاير.



ضبط الفرن حسب الشواية

يجب غلق باب الفرن دائمًا خلال وضع الشواء.

اضغط على **Broil** (الشواية) أو **Speed Broil** (الشواية السريعة) مرة واحدة من أجل الضبط المرتفع **Hi** أو مررتين من أجل الضبط المنخفض **Lo**.

اضغط على **START** (بدء التشغيل). يبدأ تسخين الفرن.

اترك الفرن يسخن مسبقاً لمدة خمس دقائق قبل طهي الطعام في حالة استخدام الشواية.

اضغط على زر **Clear/Off** للإلغاء في أي وقت عند اكتمال الطهي.

1

2

3

4

5

دليل رف الخبز

موضع الرف	الطعم	
4	كيك الطبقات	الكعكة (الكيك)
3	كيك باندت	
3	كيك طعام الملك	
4	الكعك بالسكر	الكعك
4	شرائح الشيكولاتة	
4	الكيك البني الصغير	
3	طازجة	البيتزا
3	م杰م	
4	من البداية	المعجنات الرقيقة
4	الثلجية	
5	البسكويت، معلب	الخبز
5	البسكويت، من البداية	
5	فطائر الموفين المدوره	
4	كريسب الفواكه والقليل، من البداية	الحلوي
4	الفطائر، من البداية، فطائر الفواكه مزدوجة الطبقات	
2	تشيك كيك، كريم بروليه	الكاستر
2	الحلوي أو الحلويات	المعجنات المخمرة
5	اللارانيا المجمدة	الكسرولة

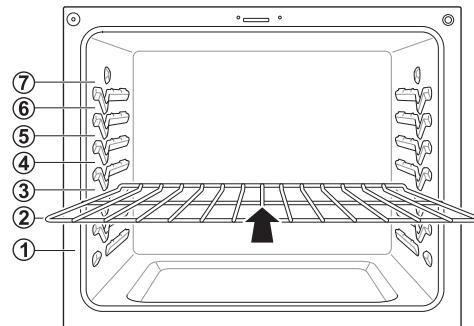
دليل رف الشوي

موضع الرف	الطعم	
2	غير ناضج	الحم البقري
2	متوسط	
2	مطهو جيداً	
2	غير ناضج	الحم المقدد
2	متوسط	
2	مطهو جيداً	
2	غير ناضج	الدواجن
2	متوسط	
2	لم يخالط بعظم	
2	لحم فخذ، مطهو	دواجن
2	دجاجة كاملة	
2	قطع الدجاج	
2	ديك رومي	

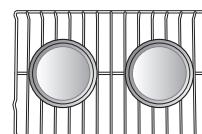
دليل الخبز والتحميص الموصى به

ستتحسن نتائج الخبز في حالة ضبط أوعية الخبز في وسط الفرن قادر الإمكان. في حالة الطهي على أرفف متعددة، ضع أرفف الفرن في المواقع الموضحة.

تركيب الرف والوعاء

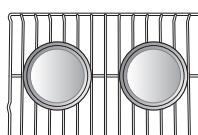


الخبز على رف واحد

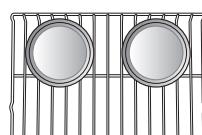


الرف (الموضع 4)

الخبز على أرفف متعددة

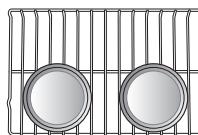


الرف (الموضع 5)

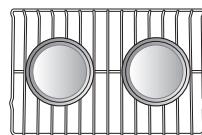


الرف (الموضع 2)

للموديل: LRE3061

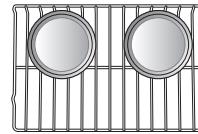


الرف (الموضع 5)

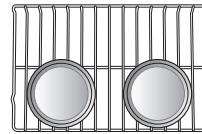


الرف (الموضع 3)

للموديل: LRE3163

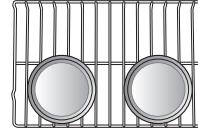


الرف (الموضع 4)

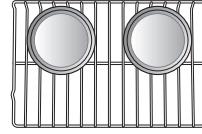


الرف (الموضع 2)

للموديل: LRE3083



الرف (الموضع 4)



الرف (الموضع 2)

للموديل: LRE3193

نصائح للخبز بالانتقال الحراري

- استخدم وظيفة الخبز بالانتقال الحراري للحصول على طهي أسرع وأكثر انتظاماً للمعجنات والمعطائر والكعك والبسكويت والخبز بكافة أنواع على أرفف متعددة.
- اخbiz الكعك أو البسكويت بوضعه في الأوانى التي لا تشتمل على حواف أو ذات حواف شديدة الانخفاض للسمام للهواء الساخن بالدوران حول الطعام. سيتم طهو الطعام المخبوز في أوانى قاتمة اللون بمعدل أسرع.
- عند استخدام وظيفة الخبز بالانتقال الحراري في رف أحادي، ضع رف الفرن في الموضع 4. في حالة الطهي فوق أرفف متعددة، ضع أرفف الفرن في الموضعين 2 و 4 (أو 5) في حالة الرفين.
- قد يؤدي الطهي على أرفف فرن متعددة إلى زيادة أوقات الطهي قليلاً في بعض الأطعمة.
- يتم الحصول على نتائج أفضل في الكيك أو الكعك أو المعطائر عند استخدام أرفف متعددة.

يتم تصميم ميزة الشوي بالانتقال الحراري لتوفير أداء شوي المثالي. يجمع الشوي بالانتقال الحراري بين الطهي باستخدام مروحة الانتقال الحراري لشوي اللحوم والدواجن. يدور الهواء الممسخ بين الطعام من كل الجوانب مع منع تسلب المصارن والنكبات. تصبح الأطعمة مقرمشة من الخارج بينما تكون غصنة من الداخل. بعد الشوي بالانتقال الحراري مفيدةً جداً بالأخص في قطع اللحوم الكبيرة منزوعة الجلد.

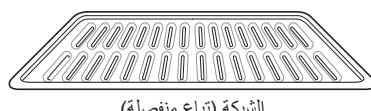
نصائح للشوي بالانتقال الحراري

استخدم وعاء شوي وشبكة عند تحضير اللحوم من أجل شيبها بالانتقال الحراري. يجعل وعاء الشوي على تجميع انكسابات الدهون وتساعد الشبكة في منع انتشار الدهون.

1 ضع رف الفرن في القاع.

2 ضع الشبكة فوق وعاء الشوي.

3 ضع وعاء الشوي فوق رف الفرن.



وعاء الشوي (التابع منفصل)

تنبيه

- لا تستخدم وعاء الشوي بدون شبكة.
- لا تغطي الشبكة بورق الألومينيوم الرقائق "الفويل".
- ضع الطعام (بحيث يتجه الجانب المسطح إلى أعلى) على الشبكة.

نصائح عند الخبز

- سيتبين وقت الخبز ودرجة حرارته حسب خصائص وحجم وشكل الوعاء المستخدم في الخبز.
- تحقق من نضج الطعام عند الوصول إلى الحد الأدنى للوقت المحدد في الوصفة.
- استخدم أوانى خبز معدنية (ذات أو بدون سطح نهائى غير لاصق) أو أوانى زجاجية-خزفية مقاومة للحرارة أو أوانى خزفية أو أي أوانى أخرى يوصى باستخدامها في الأفران.
- سيتم طهو الطعام في الأوانى المعدنية القاتمة أو ذات الطلاء المقاومة لللانتصاق بمعدل أسرع مع زيادة التحمير. ستؤدي أوانى الخبز المعزولة إلى إطالة مدة طهي معظم الأطعمة قليلاً.

ملاحظة

يشتمل قعر الفرن على سطح مكسو بالبورسلين ومطلي بالمينا. لزيادة سهولة التنظيف، احرص على حماية قعر الفرن من الانسكابات الزائدة عن طريق وضع صينية خبز فوق الرف الواقع أسفل الرف الذي تظهو فيه. بعد ذلك أهلاً عند خbiz فطاز الفواكه أو الأطعمة الأخرى ذات المحتوى الحمضي المرتفع. قد تتسبب حوشات الفواكه الساخنة أو الأطعمة الأخرى ذات المحتوى الحمضي المرتفع في نخر التقويب وإتلاف سطح البورسلين المينا وينبغي مسحها فوراً.

وضع الانتقال الحراري

يستخدم نظام الانتقال الحراري مروحة لتدوير الحرارة بانتظام داخل الفرن. يتيح توزيع الحرارة المحسن إلى انتظام الطهي والحصول على نتائج ممتازة أثناء الطهي على رف واحد أو أرفف متعددة.

ضبط وظيفة الانتقال الحراري (مثلاً، 375 درجة فهرنهايتية)

- 1 اضغط على **Conv. Bake** (الخبز بالانتقال الحراري) أو **Conv. Roast** (التحميص بالانتقال الحراري). تومض 350 درجة فهرنهايتية في الشاشة.

2 اضبط درجة حرارة الفرن: اضغط على 3 و 7 و 5.

- 3 اضغط على **START** (بدء التشغيل). تعرض الشاشة **Conv. Roast** (الخبز بالانتقال الحراري) أو **Conv. Bake** (التحميص بالانتقال الحراري). وتبدأ درجة حرارة الفرن عن 100 درجة فهرنهايتية.

بينما يتم التسخين المسبق للفرن، تظهر درجة الحرارة وتترتفع بزيادات تدريجية قدرها 5 درجات. عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة، يتطلق صافرة ويومض مصباح الفرن ثم ينطفئ. تعرض الشاشة درجة حرارة الفرن المحولة أو توماتيكياً، 350 درجة فهرنهايتية ورمز المروحة.

4 عندما ينتهي الطهي أو للإلغاء، اضغط على **Clear/Off**.

ملاحظة

يتم تشغيل مروحة الفرن أثناء الخبز بالانتقال الحراري. تتوقف المروحة عندما يكون الباب مفتوحاً. في بعض الحالات، قد يتوقف تشغيل المروحة خلال دورة الخبز بالانتقال الحراري.

استعمال الفرن

قبل استعمال الفرن

ملاحظة

- قد لا يظهر ثرموموستات الفرن المركب في تجويف الفرن نفس درجة الحرارة المضبوطة في الفرن بسبب دورات درجة الحرارة في الفرن.

- من الطبيعي أن يتم تشغيل مروحة الانتقال الحراري خلال التسخين المسبق خلال دورة الخبز المنتظم.

- قد يدور موتور مروحة الانتقال بشكل دوري خلال دورة الخبز المنتظم.

- يتوقف تشغيل المروحة في حالة ترك الباب مفتوحاً خلال الخبز. يتم تشغيل المروحة مجدداً بمجرد غلق الباب.

الخبز

يتم استخدام وظيفة الخبز لتحضير الأطعمة مثل المعجنات وأرغفة الخبز والكسولة. يمكن برمجة الفرن بحيث يتم الخبز عند أي درجة حرارة تتراوح من 170 درجة فهرنهايتية (80 درجة مئوية) إلى 550 درجة فهرنهايتية (285 درجة مئوية). الضبط الافتراضي لدرجة الحرارة هو 350 درجة فهرنهايتية (175 درجة مئوية).

ضبط وظيفة الخبز (مثلاً، 375 درجة فهرنهايتية)

1 اضغط على **Bake** (الخبز).

2 اضبط درجة حرارة الفرن: اضغط على 3 و 7 و 5.

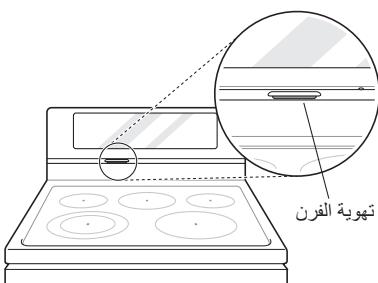
3 اضغط على **START**. يبدأ الفرن في التسخين المسبق.

4 عند اكتمال الطهي، اضغط على **Clear/Off**.

5 قم بإخراج الطعام من الفرن.

ملاحظة

من الطبيعي أن تعمل فرن الانتقال الحراري بصفة دورية طوال دورة الخبز العادي في الفرن. وذلك لضمان الحصول على نتائج خبز متساوي.



استعمال أرفف الفرن

تشتمل الأرفف على حافة خلفية مقوية إلى أعلى لمنع انسحابها خارج تجويف الفرن.

خلع الأرفف

1 اسحب الرف في خط مستقيم إلى الخارج حتى يتوقف.

2 ارفع مقدمة الرف إلى أعلى واسحبه إلى الخارج.

إعادة تركيب الأرفف

1 ضع طرف الرف فوق الدعامة.

2 قم بإمالة الطرف الأمامي وادفع الرف إلى الداخل.

تنبيه

- أعد تركيب أرفف الفرن قبل تشغيله لمنع الإصابة بالحرق.
- لا تقم بتنعيمية الأرفف بورق الألومينيوم (الفويل) أو أي مادة أخرى أو وضع أي شيء في قعر الفرن. سيؤدي القيام بذلك إلى الحصول على مخبوزات غير جيدة وقد يؤدي إلى إتلاف قعر الفرن.
- لا تضع أرفف الفرن إلا عندما يكون الفرن بارداً.

تهوية الفرن

قد تصبح المناطق القريبة من التهوية ساخنة خلال التشغيل وقد تتسرب في الإصابة بالحرق. لا تسد فتحة التهوية. تجنب وضع البلاستيكيات بالقرب من فتحة التهوية لأنها قد تتسرب في تشويت الحرارة أو تؤدي إلى إذابة البلاستيك.

من الطبيعي رؤية البخار عند طهي الأطعمة ذات المحتوى المائي المرتفع.

اختيار أواني الطهي

تحدد المادة المصنوع منها أواني الطهي مدى الانتقال المتساوي والسرعة الحرارة من العنصر السطحي إلى قعر الوعاء. أكثر المواد المتوفرة انتشاراً هي:

- **الألومنيوم** - موصل ممتاز للحرارة. ستنسب بعض أنواع الطعام في تحوله لونه إلى اللون الغامض (تقاوم أواني الطهي المصنوعة من الألومنيوم المؤين الاتساخ ونخر الثقوب). في حالة تترك الألومنيوم المصنوعة من الألومنيوم فوق سطح طهي خزفي، فإنها قد تترك أثاراً معدنية تشبه الخدوش. تخلص من تلك العلامات فوراً.
- **النحاس** - موصل ممتاز للحرارة ولكن يسهل تشوئه لوانه بسهولة. قد تظهر علامات معدنية فوق السطح الزجاجي الخزفي (انظر فقرة "الألومنيوم" الواردة أعلاه).
- **الفولاذ الذي لا يصدأ** - موصل بطيء للحرارة مع نتائج طهي غير متساوية. يتسم بالمتانة وسهولة التنظيف ومقاومة الاتساخ.
- **الحديد الزهر** - موصل رديء للحرارة ولكنه يسخن جيداً جدأ. يطهو بالتساوي عند الوصول إلى درجة حرارة الطهي. لا يوصى باستخدامه فوق أسطح الطهي الخزفية.
- **البورسلين** - المينا فوق المعادن - ستتباين خصائص التسخين حسب المادة الأساسية. يجب أن يكون طلاء البورسلين-المينا أملساً لتجنب حدوث أسطح الطهي الخزفية.
- **الزجاج** - موصل بطيء للحرارة. لا يوصى به في أسطح الطهي الخزفية لأنه قد يخدش الزجاج.

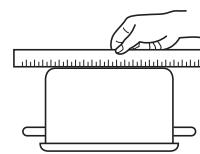
نصائح خاصة بالتعليق المنزلي

تأكد من ضبط أداة التعليب فوق العنصر السطحي وأنها مسrovية فوق القعر.

- يجب ألا تزيد القاعدة عن العنصر بأكثر من بوصة واحدة. قد يؤدي استخدام ملعبيات المغطس المائي ذات القائم المموجة إلى تمديد الفترة اللازمة لغليان الماء وقد يؤدي ذلك إلى إتلاف وحدة الطهي.
- يتم تصميم بعض الملعبيات بحيث تكون ذات أداة أصغر عند استخدامها فوق الأسطح الملساء.
- لا تستخدم ضبط حرارة مرتفع إلا عندما تغلي المياه أو عند الوصول إلى الضغط المضبوط في المعلبة.
- اخفض إلى أقل ضبط حرارة يحافظ على الغليان أو الضغط. إذا لم تنخفض الحرارة، فقد تتألف وحدة الطهي.

استعمال أواني الطهي المناسبة

سيؤثر حجم ونوع أواني الطهي في الإعدادات المطلوبة من أجل الحصول على أفضل نتائج طهي. تأكيد من اتباع التوصيات المتعلقة باستخدام أواني الطهي المناسبة.



ينبغي أن تشتمل أواني الطهي على قعر مسطحة تلامس بشكل جيد مع المسطح الكامل لعنصر التسخين. تحقق من الاستواء عن طريق وضع مسطرة فوق قعر الوعاء. ينبغي أن تلامس المسطرة الوعاء على طول القعر مع ترك فجوات فاصلة.

توصيات متعلقة بأواني الطهي

- القعر المسطح والجوانب المستقيمة
- أواني غليظة القطر
- أواني ذات أحجام تناسب مع كمية الطعام المطلوب تحضيرها وحجم العنصر السطحي
- لا يؤودي وزن المقابض إلى إمالة الوعاء. يتم ضبط اتزان الوعاء بشكل جيد
- أغطية محكمة الغلق
- أواني ذات قعر مسطح

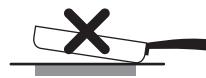
ينبغي ألا تكون أواني الطهي



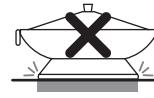
- ذات قعر منحني أو ملفوف.



- أصغر أو أكبر من الشعلة السطحية.



- تشتمل على مقابض ثقيلة يؤودي إلى إمالة الوعاء.



- أن تكون ذات حامل دائري.

- أن تشتمل على مقابض سانبة أو مكسورة.
- أن تشتمل على أغطية يمكن تركيبها بسهولة

ملاحظة

- لا تستخدم أواني قطرها يقل عن 7 بوصات في العناصر الأمامية.
- لا تستخدم حاويات مصنعة من ورق الألومنيوم "الفوليل". قد يذوب الفوليل فوق الزجاج. لا تستخدم وحدة الطهي في حالة ذوبان المعدن فوقها. اتصل بمركز خدمة G معتمد.

تشغيل منطقة التسخين

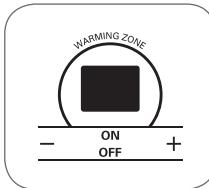
استخدم منطقة التسخين للحفاظ على الطعام دافئاً بعد أن يتم طهوه بالفعل. لم يتم تصنيع منطقة التسخين لطهي الطعام. قد تؤدي محاولة طهو طعام نيء أو بارد في منطقة التسخين إلى الإصابة بالأمراض المنقولة عبر الطعام.

1 اضغط على زر **ON/OFF** (تشغيل/إيقاف تشغيل) منطقة التسخين. يومض مصباح البيان بم منطقة التسخين.

2 اضغط على الزر **+** مرة واحدة لضبط درجة الحرارة على الضبط المرتفع "Hi" أو الزر **-** مرة واحدة لضبط درجة الحرارة على قيمة منخفض "Lo". يبدأ تسلسل مستوى الطاقة من **-Lo, 2, 3, 4, Hi**, أو من **-Lo, 4, 3, 2, Lo +**.

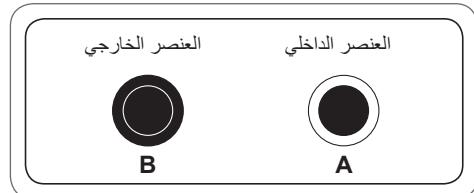
استخدم الزرين **- / +** لضبط إعدادات درجة الحرارة. إعدادات درجة الحرارة قابلة للضبط طوال الوقت.

4 لإيقاف تشغيل منطقة التسخين، اضغط على زر **ON/OFF** (تشغيل/إيقاف التشغيل) مرة واحدة.



تشغيل العنصر الثاني

اضبط العنصر الثاني حسب حجم الوعاء/الإناء المستخدم.



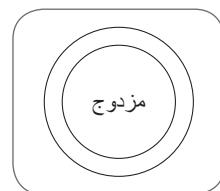
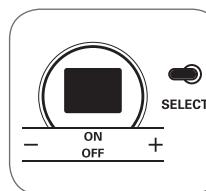
1 اضغط على زر **ON/OFF** الذي يتحكم في درجة حرارة العنصر السطحي المطلوب.

2 اضغط على زر **SELECT** (تحديد) لتحديد إما وظيفة العنصر الداخلي (أصغر حجماً) أو الخارجي (أكبر حجماً). يتم ضبط العنصري المزدوجة بشكل افتراضي على وظيفة العنصر الداخلي. تشير قصبات الإصاءة الموجودة فوق **SELECT** (تحديد) إلى ضبط العنصر ليتناسب مع وظيفة العنصر الداخلي أو الخارجي. سيظهر قصيب واحد للعنصر الداخلي وقصيبان للعنصر الخارجي.

3 اضغط على الزر **+** مرة واحدة لضبط درجة حرارة العنصر على الضبط المرتفع "Hi" أو الزر **-** مرة واحدة لضبط درجة الحرارة على قيمة منخفض "Lo".

4 استخدم الزرين **- / +** لضبط إعدادات درجة حرارة العنصر. إعدادات درجة حرارة العنصر قابلة للضبط طوال الوقت.

5 لإيقاف تشغيل العنصر بعد الطهي، اضغط على زر **ON/OFF** (تشغيل/إيقاف التشغيل) مرة واحدة.



ملاحظة

• بعد "Hi" هو أعلى درجة حرارة متاحة.

• بعد "Lo" هو أقل درجة حرارة متاحة.

• استمر في الضغط على الزر **+** أو **-** للتمرير بسرعة عبر إعدادات درجة الحرارة.

ضبط الطهي على السطح الموصى به

الاستخدام الموصى به	ضبط
• استمرار غليان السائل • بدء الطهي	8.5-Hi
• استمرار الغلي أو القلي أو القلي العميق بالدهون • التحمير السريع أو الماكولات البحرية	5.5-8.0
• الحفاظ على غليان بطيء • القلي أو الأطعمة المسلوقة "سوتنيه" • تحضير الحساء والمرق والصلصة	3.5-5.0
• الطعام السوتيه أو المطهو بالبخار • الغليان الهادئ	2.2-3.0
• الحفاظ على الطعام ساخناً • إذابة الشيكولاتة أو الزبد • الغليان الهادئ	Lo-2.0

استخدام عناصر وحدة الطهي

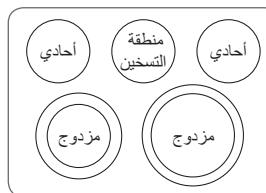
استخدام وحدة الطهي

مناطق الطهي

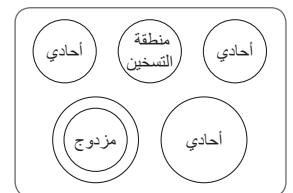
يتم تحديد مناطق الطهي في الموقـد عن طريق دوائر دائمة في سطح وحدة الطهي الزجاجـي. للحصول على طهي أكثر كفاءـة، اخـتر وـاءً بـحجم يـناسب حـجم عـنصر التـسخـين.

ينبـغي الاـتـمـتد الـأـوـانـي لـمـسـافـة تـزيد عـن $1/2$ إـلـى 1 بـوصـة خـارـج منـطـقـة الطـهـي.

عـند تـشـغـيل إـحـدى وـظـائـف التـحـكـم، يـمـكـن رـؤـيـة توـهـج عـبر سـطـح وـحدـة الطـهـي الـزـاجـاجـي. يـنـمـيـل بـيـن تـشـغـيل وإـيقـاف تـشـغـيل العـنـصـر لـالـحـفـاظ عـلـى ضـيـبـط الـحرـارـة الـمـسـيقـتـعـاً "Hi".



LRE3193



LRE3061 / LRE3083

LRE3163 /

ملاحظة

من الطـبـيـعـيـ أن تـظـهـر حـلـقـة حـمـرـاء خـافـقة جـداـ حول الحـافـة الـخـارـجـيـة في العـنـصـر المـزـدـوج أو الـثـلـاثـي عـند اـسـتـخـامـها كـعـنـصـر تـسـخـين أـحـادـي عـند ضـيـبـط درـجـة حرـارـة مرـتفـعـة. وـلـيـس ذـلـك سـوـى انـعـكـاسـ من الـوـهـج السـاطـعـ للـعـنـصـر الـأـوـسـطـ ولا يـعـدـ عـيـبـاـ.

تشغيل العنصر الأحادي

1

اضـغـط عـلـى زـر **ON/OFF** الـذـي يـتـحـكـم في درـجـة حرـارـة العـنـصـر السـطـحـي المـطـلـوب.

2

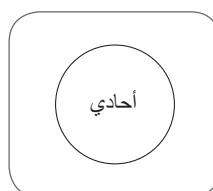
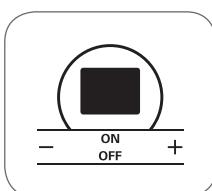
اضـغـط عـلـى الـزـر **+** مـرـة وـاحـدة لـضـبـط درـجـة حرـارـة العـنـصـر عـلـى الضـبـط المـرـتفـع "Hi" أو الـزـر **-** مـرـة وـاحـدة لـضـبـط درـجـة حرـارـة عـلـى قـيـمة منـخـفـض "Lo".

3

استـخـدـم الـزـرـيـن **-** / **+** لـضـبـط إـعـدـادـات درـجـة حرـارـة العـنـصـر. إـعـدـادـات درـجـة حرـارـة العـنـصـر قـابـلـة لـالـضـبـط طـوـال الـوقـت.

4

لـإـيقـاف تـشـغـيل العـنـصـر بعد الطـهـي، اـضـغـط عـلـى زـر **ON/OFF** (تشغيل/إيقـاف التـشـغـيل) مـرـة وـاحـدة.



مؤشر السطح الساخن

عـند إـيقـاف تـشـغـيل العـنـصـر، تـظـهـر HS (مؤشر السـطـحـي السـاطـعـ) في الشـاشـة طـالـما كـانـت منـطـقـة الطـهـي السـطـحـيـة سـاخـنة بـحـيث لا يـمـكـن لـمـسـها. وـتـبـقـي مـعـروـضـة حـتـى يـبـرـد السـطـح إـلـى 150 درـجـة فـهـرـنـهـاـيـتـيـة تقـرـيـباـ.

ملاحظة

تـبـقـي HS خـلـال دـوـرـة التـنـظـيف الذـاتـي (مـتـوـفـرـ في بعضـ المـوـبـيـلـاتـ).

تنبيه

من الطـبـيـعـيـ أن يـنـمـيـل بـيـن تـشـغـيل بـيـن تـشـغـيل وإـيقـاف تـشـغـيل العـنـصـر السـطـحـيـة حـتـى في إـعـدـادـات الضـبـط الأـعـلـى. سـيـحـدـث ذـلـك بـشـكـل أـكـثـرـ تـكـرـارـاـ في حال الطـهـي باـسـتـخـامـ ضـبـط منـخـفـض لـدـرـجـة حرـارـة.

ملاحظة

- يـعـد "Hi" هـو أـعـلـى درـجـة حرـارـة مـتـاحـة.
- يـعـد "Lo" هـو أـقـل درـجـة حرـارـة مـتـاحـة.
- استـمـرـ في الضـغـط عـلـى الـزـر **+** أو **-** للـتـمـرـير بـسـرـعة عـبر إـعـدـادـات درـجـة حرـارـة.

مدة الطهي (طهي محدد زمنياً)

اضبط الفرن بحيث يتم الطهي طوال مدة زمنية محددة باستخدام ميزة الطهي المضبوط زمنياً. لا يتم استخدام هذه الميزة إلا مع أوضاع Conv. Bake (الخبز بالانتقال الحراري) وConv. Roast (التحميص بالانتقال الحراري).

وقت البدء (ساعة التأخير الزمني)

يقوم التايمر الآوتوماتيكي لوظيفة الطهي الموجل زمنياً بتشغيل الفرن وإيقافه حسب الوقت الذي تحدده. يمكن استخدام هذه الميزة مع أوضاع Conv. Roast (الخبز بالانتقال الحراري) وConv. Bake (التحميص بالانتقال الحراري).

ضبط وظيفة مدة الطهي

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

1 اضغط على **Bake** (الخبز). تظهر 350 درجة فهرنهايتية في الشاشة.

2 اضبط درجة الحرارة.
اضغط على 3 و 0.

3 اضغط على **Cook Time**. يومض **Timed** في الشاشة. يظهر 0:00 و 300 درجة فهرنهايتية في الشاشة.

4 اضبط مدة الخبز: اضغط على 3 و 0 (من أجل ضبط 30 دقيقة). يمكن ضبط مدة الخبز لأي فترة زمنية تتراوح بين دقيقة واحدة و 11 ساعة و 59 دقيقة.

5 اضغط على **START**.
6 ملاحظة

لتنشيط وظيفة التسخين في نهاية دورة الطهي المضبوط زمنياً، كرر الخطوات 1-4 ثم اضغط على **Warm**. تظهر **Warm** في الشاشة. (راجع إلى قسم التسخين في صفحة 30)

سيستمر الفرن في الطهي طوال المدة الزمنية المضبوطة ثم يتوقف أوتوماتيكياً عن التشغيل. عندما ينتهي وقت الطهي:

- تظهر **End** (انتهى) والوقت الفعلي من اليوم في الشاشة.
- تطلق نغمة مؤشر أثناء الطهي كل 60 ثانية حتى يتم الضغط على زر **Clear/Off**.

- عند ضبط **Warm** (دافع)، يتم تنشيط وظيفة التسخين بعد انتهاء مدة الطهي.

تغيير مدة الطهي خلال الطهي

على سبيل المثال، لتغيير مدة الطهي من 30 دقيقة إلى ساعة ونصف، قم بما يلي.

1 اضغط على **Cook Time**.

2 قم بتغيير مدة الخبز: اضغط على 1 و 3 و 0.

3 اضغط على **START** لقبول التغيير.

ضبط الطهي الموجل زمنياً

على سبيل المثال، للخبز عند درجة حرارة 300 درجة فهرنهايتية مع تأخير بدء الخبز حتى الساعة 4:30، اضبط الساعة أولاً على الوقت الفعلي الصحيح من اليوم.

1 اضغط على **Bake** (الخبز). تظهر 350 درجة فهرنهايتية في الشاشة.

2 اضبط درجة الحرارة: اضغط على 3 و 0 و 0.

3 اضغط على **Cook Time** (مدة الطهي) واضبط مدة الخبز.

4 اضغط على **Start Time** (وقت البدء).

5 اضبط وقت البدء: اضغط على 4, 3 و 0 لضبط 4:30.

6 اضغط على **START**. تطلق صافرة قصيرة ويظهر **Timed Delay** (تأجيل زمني) ووقت البدء في الشاشة. يبدأ الفرن في الخبز عند وقت البدء المضبوط.

ملاحظة

- لإلغاء وظيفة الطهي الموجل زمنياً، اضغط على **Clear/Off** في أي وقت.

- لتغيير مدة الطهي، كرر الخطوة 3 واضغط على **START** (البدء).
- إذا تم ضبط الفرن على تنسيق 12 ساعة، يمكنك تأخير مدة الطهي لمدة 12 ساعة. إذا تم ضبط الفرن على تنسيق 24 ساعة، يمكنك تأخير مدة الطهي لمدة 24 ساعة.

سيستمر الفرن في الطهي طوال المدة الزمنية المضبوطة ثم يتوقف أوتوماتيكياً عن التشغيل. عندما ينتهي وقت الطهي:

- تظهر **End** (انتهى) والوقت الفعلي من اليوم في الشاشة.
- تطلق نغمة مؤشر أثناء الطهي كل 60 ثانية حتى يتم الضغط على زر **Clear/Off**.
- عند ضبط **Warm** (دافع)، يتم تنشيط وظيفة التسخين بعد انتهاء مدة الطهي.

تنبيه

- استخدام العداد الزمني "التايمير" الآوتوماتيكي عند طهي اللحوم المজففة أو المجمدة ومعظم أنواع الفواكه والخضروات. ينبغي تبريد الأطعمة التي قد تفقد سهولة مثل اللين والبيض والسمك واللحوم والدواجن أولاً في الثلاجة. حتى عندما تكون مبردة يجب عدم تركها في الفرن لأكثر من ساعة قبل بدء الطهي وينبغي إخراجها فور اكتمال الطهي.
- قد يؤدي تناول أطعمة فاسدة إلى الإصابة بالمرض نتيجة التسمم الغذائي.

ضبط مستوى صوت الصافرة

- 1 اضغط على **Settings** بشكل متكرر حتى تظهر **BEEP** (صافرة) في الشاشة.
- 2 اضغط 1 للعادي، أو 2 لكتم الصوت.
- 3 اضغط على **START** لقبول التغيير.

تحديد درجة الحرارة الفهرنهايتية أم المئوية

- ضبط شاشة درجة حرارة الفرن لعرض الوحدات الفهرنهايتية أو المئوية. يتم ضبط الفرن افتراضياً على الوحدة الفهرنهايتية ما لم يغيرها المستخدم.
- 1 اضغط على **Settings** بشكل متكرر حتى تظهر **Unit** (الوحدة) في الشاشة.
 - 2 اضغط على 1 لضبط الوحدة الفهرنهايتية أو اضغط على 2 لضبط الوحدة المئوية.
 - 3 اضغط على **START** لقبول التغيير.

ملاحظة

- لا يؤثر هذا الضبط في درجات حرارة الشوي أو التنظيف الذاتي (على بعض الموديلات). يتم الاحتفاظ بهذا الضبط في الذاكرة بعد انقطاع التيار الكهربائي. يمكن زيادة درجة حرارة الفرن (+) أو خفضها (-) لتصل إلى 35 درجة فهرنهايتية أو 19 درجة مئوية.
- عند رفع أو خفض درجة الحرارة، تعرض الشاشة درجة الحرارة المضبوطة حتى يعاد ضبطها.

اللغة

الإنجليزية هي اللغة الافتراضية للشاشة. يمكن تغييرها إلى الإسبانية أو الفرنسية.

- 1 استمر في الضغط على زر **Clear/Off** لمدة ثلاثة ثوان.
- 2 (الموديل LRE3083 : استمر في الضغط على **START** لمدة ثلاثة ثوان).
- 3 تطلق نغمة القفل وتظهر **OVEN LOCKOUT** (تم قفل الفرن) في الشاشة ويومض القفل  في الشاشة.
- 4 عندما يتم قفل باب الفرن، يتوقف ويومض مؤشر القفل ، ويبيّن مضاءً.
- 5 لتعطيل ميزة القفل، استمر في الضغط على زر **Clear/Off** لمدة ثلاثة ثوان. تطلق نغمة إلغاء القفل ويتم إلغاء قفل الباب ووظائف التحكم.

إضاءة/إطفاء مصباح إنذار التسخين المسبق

عندما تصل درجة الحرارة إلى المدة المضبوطة، يومض مصباح إنذار التسخين المسبق 5 مرات أو حتى يتم فتح باب الفرن. يمكنك تنشيط أو تعطيل مصباح إنذار التسخين المسبق.

- 1 اضغط على **Settings** بشكل متكرر حتى تظهر **PrE** في الشاشة.
- 2 اضغط على 1 للتشغيل أو اضغط على 2 لإيقاف التشغيل.
- 3 اضغط على **START** لقبول التغيير.

في الموديلات التي لا تشتمل على وضع التنظيف الذاتي، تقوم وظيفة القفل بغلق وظائف التحكم ولا تُفتح باب الفرن. لا يومض مؤشر القفل .

الإعدادات

اضغط على مفتاح **Settings** (الإعدادات) بشكل متكرر للتنقل بين إعدادات الفرن وتغييرها.

يتيح مفتاح **Settings** لك القيام بما يلي:

- تمكين/تعطيل التحول التلقائي إلى الانقال الحراري
- ضبط درجة حرارة الفرن
- ضبط اللغة
- تشييط/تعطيل مصباح إنذار التسخين المسبق
- ضبط مستوى صوت الصافرة
- قم بتبديل مقاييس درجة الحرارة بين الفهرنهياتية والمنوية.

ضبط التحول التلقائي إلى الانقال الحراري

عند تحديد **Conv. Roast** (الخبر بالانقال الحراري) و**Conv. Bake** (التمبيص بالانقال الحراري)، يتم أوتوماتيكياً التحول إلى درجة الحرارة القياسية للوصفة والتي تم إدخالها إلى درجة حرارة نقل حراري عن طريق طرح 25 درجة فهرنهياتية / 14 درجة منوية. تظهر على الشاشة درجة الحرارة التي تم التحول إليها أوتوماتيكياً. على سبيل المثال حد **Conv. Bake** وأدخل 350 درجة فهرنهياتية و325 درجة فهرنهياتية في الشاشة بعد التسخين المسبق.

يتم تمكين التحول الأوتوماتيكي إلى الانقال الحراري بشكل افتراضي. اتبع التعليمات التالية لتغيير هذا الضبط.

1 اضغط على **Settings** بشكل متكرر حتى تظهر **Auto** في الشاشة.

2 اضغط على **1** للتمكين أو اضغط على **2** للتعطيل.

3 اضغط على **START** لقول التغيير.

ضبط درجة حرارة الفرن

ان الفرن الجديد يستطيع الطهي بشكل مختلف عن الفرن القديم لديك. استخدم فرنك الجديد لبعض أسبوع حتى تتعود عليه بشكل أكبر قبل البدء في تغيير إعدادات درجة الحرارة. بعد التعرف بنفسك على الفرن الجديد، يمكنك ضبط درجة الحرارة بنفسك إذا كنت تعتقد أنها شديدة الارتفاع أو الانخفاض.

ملاحظة

للبدء، إما أن ترفع أو تخفض الترمومترات 15 درجة فهرنهياتية (8 درجات منوية). جرب الفرن بالضبط الجديد. إذا كان الفرن لا يزال يحتاج إلى مزيد من الضبط، فارفع أو اخفض الترمومترات مجدداً باستخدام الضبط الأولى كمقياس. على سبيل المثال، إذا كان الضبط كبيراً جدًا، فارفع أو اخفض الترمومترات 10 درجات فهرنهياتية (5 درجات منوية). إذا لم يكن الضبط كافياً، فارفع أو اخفض الترمومترات 20 درجة فهرنهياتية (12 درجة منوية). تابع بهذا الشكل حتى يتم ضبط الفرن على درجة حرارة تناول رضاك.

تشغيل/إيقاف تشغيل العداد الزمني "التايمير"

تعمل وظيفة تشغيل/إيقاف التايمير كعداد زمني إضافي في المطبخ حيث تصدر صافرة عند انتهاء الوقت المحدد. لا يبدأ أو ينهي الطهي. يمكن استخدام ميزة تشغيل/إيقاف التايمير خلال أي وظيفة من وظائف التحكم الأخرى في الفرن.

ضبط التايمير (مثلاً يتم ضبطه على 5 دقائق)

1 اضغط على زر **Timer On/Off** (تشغيل/إيقاف تشغيل التايمير) التايمير.

يظهر 0:00 ويومض التايمير في الشاشة.

2 اضغط على **5**.
يظهر 0:05 في الشاشة.

3 اضغط على **Timer On/Off** (تشغيل/إيقاف تشغيل التايمير) لبدء تشغيل التايمير. يظهر عداد زمني تنازلي للوقت المتبقى في الشاشة.

ملاحظة

في حالة عدم الضغط على **Timer On/Off**، يعود التايمير إلى عرض الوقت الفعلي خلال اليوم.

4 عندما ينتهي الوقت المضبوط، تظهر **End** (انتهى) في الشاشة. تصدر نغمات البيان كل 15 ثانية حتى يتم الضغط على **Timer On/Off**.

ملاحظة

- إذا لم يظهر الوقت المتبقى في الشاشة، فاسترد الوقت المتبقى عن طريق الضغط على **Timer On/Off**.
- اضغط على **Timer On/Off** مرتين لضبط الوقت بالدقائق والثوانى.
- اضغط على **Timer On/Off** مرة واحدة لضبط الوقت بالساعات والدقائق.

إلغاء التايمير قبل انتهاء الوقت المضبوط

1 اضغط على **Timer On/Off** مرة واحدة. تعود الشاشة إلى الوقت الحالي من اليوم.

ملاحظة

للبدء، إما أن ترفع أو تخفض الترمومترات 15 درجة فهرنهياتية (8 درجات منوية). جرب الفرن بالضبط الجديد. إذا كان الفرن لا يزال يحتاج إلى مزيد من الضبط، فارفع أو اخفض الترمومترات مجدداً باستخدام الضبط الأولى كمقياس. على سبيل المثال، إذا كان الضبط كبيراً جدًا، فارفع أو اخفض الترمومترات 10 درجات فهرنهياتية (5 درجات منوية). إذا لم يكن الضبط كافياً، فارفع أو اخفض الترمومترات 20 درجة فهرنهياتية (12 درجة منوية). تابع بهذا الشكل حتى يتم ضبط الفرن على درجة حرارة تناول رضاك.

تغيير إعدادات الفرن

الساعة

يجب ضبط الساعة على الوقت الصحيح من اليوم حتى تعمل وظيفة الضبط التلقائي للفرن بشكل صحيح.

1 اضغط على **Clock** (الساعة).

2 اضغط على الأرقام لإدخال الوقت. على سبيل المثال، لضبط الساعة على 10:30، اضغط على الأرقام: **1** و **0** و **3** و **0**.

3 اضغط على **START** (بدء التشغيل).

ملاحظة:

- لا تغيير الوقت خلال فترة خبز مضبوطة زمنياً أو دورة تنظيف ذاتي.
- للحصول على التأكيد من الوقت عندما تعرض الشاشة معلومات أخرى، اضغط على **Clock** (الساعة).
- إذا لم يتم الضغط على أية مفاتيح أخرى في غضون 25 ثانية من الضغط على **Clock** (الساعة) فإن شاشة العرض ستعود إلى الضبط الأصلي.
- في حالة ومض الوقت في الشاشة، ربما تكون لديك مشكلة في الطاقة. أعد ضبط الوقت.

ضبط وضع الساعات

يتم ضبط مفتاح التحكم بحيث يستخدم ساعة تعمل بتنسيق 12 ساعة. لإعادة ضبط الساعة على وضع 24 ساعة، اتبع الخطوات الواردة أدناه.

1 استمر في الضغط على **Clock** (الساعة) لمدة ثلاثة ثوان.

2 اضغط على **1** من أجل نسق 12 ساعة أو اضغط على **2** من أجل نسق 24 ساعة.

3 اضغط على **Start** (بدء التشغيل) من أجل قبول التغيير.

مصابح الفرن

يضيء مصباح الفرن الداخلي أوتوماتيكياً عندما يكون الباب مفتوحاً. اضغط على **Light / Oven Light** (مصباح / مصباح الفرن) من أجل إضافة مصباح الفرن أوتوماتيكياً.

ملاحظة:

- لا يمكن إضافة مصباح الفرن في حالة تشغيل وظيفة التنظيف الذاتي على بعض الموديلات.

الحد الأدنى والحد الأقصى للإعدادات الافتراضية

يوجد لكل المزايا حدود قصوى ودنيا لضبط الوقت أو درجة الحرارة والتي يمكن إدخالها باستخدام مفتاح التحكم. تصدر صافرة قبول الإدخال في كل مرة يتم الضغط فيها على مفتاح من مفاتيح التحكم.

تنطلق نغمة الإدخال الخاطئ (نعمتين قصيريتين) في حالة إدخال درجة حرارة أو وقت دون الحد الأدنى أو فوق الحد الأقصى المضبوط لتلك الميزة.

افتراضي	الحد الأقصى لدرجة الحرارة / الوقت	الحد الأدنى لدرجة الحرارة / الوقت	المزايا
	12:59 ساعة / دقيقة	1:00 ساعة / دقيقة	الساعة
	23:59 ساعة / دقيقة	0:00 ساعة / دقيقة	24 ساعة
	11:59 ساعة / دقيقة	0:01 ثانية	التايمز
	11:59 ساعة / دقيقة	0:01 ثانية	24 ساعة
	11:59 ساعة / دقيقة	0:01 دقيقة	مدة الطهي
	11:59 ساعة / دقيقة	0:01 دقيقة	24 ساعة
350 درجة فهرنهايت (325 درجة فهرنهايت) 12 ساعة	550 درجة فهرنهايت 285 درجة مئوية / 150 درجة مئوية	300 درجة فهرنهايت 285 درجة مئوية / 150 درجة مئوية	الانتقال الحراري الخبز
350 درجة فهرنهايت (325 درجة فهرنهايت) 12 ساعة	550 درجة فهرنهايت 285 درجة مئوية / 150 درجة مئوية	300 درجة فهرنهايت 285 درجة مئوية / 150 درجة مئوية	الانتقال الحراري التحميص
مرتفعة 3 / ساعة	مرتفعة	منخفضة	الشووي والتحمير
350 درجة فهرنهايت 12 ساعة	550 درجة فهرنهايت 285 درجة مئوية / 170 درجة فهرنهايت 80 درجة مئوية	170 درجة فهرنهايت 80 درجة مئوية	الخبز
12 ساعة			التخمر
3 ساعة			الحفظ على الطعام ساخناً
4 ساعة	5 ساعة	3 ساعة	التنظيف الذاتي (على بعض الموديلات)
20 دقيقة			تقنية التنظيف السهل ®EasyClean

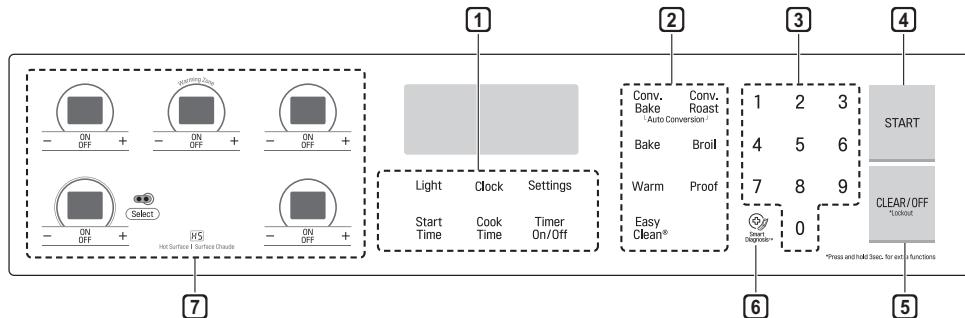
* استخدام التحويل الأوتوماتيكي

• يتم ضبط أوقات وضع الطهي الافتراضية بدون ضبط مدة الطهي.

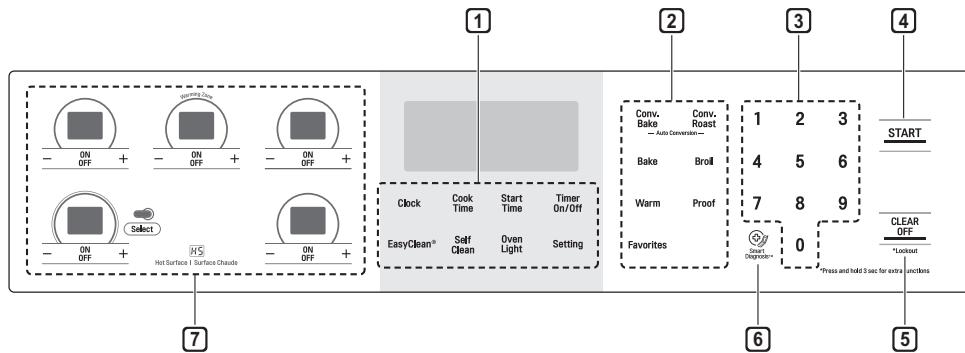
التشغيل

نظرة عامة على لوحة التحكم

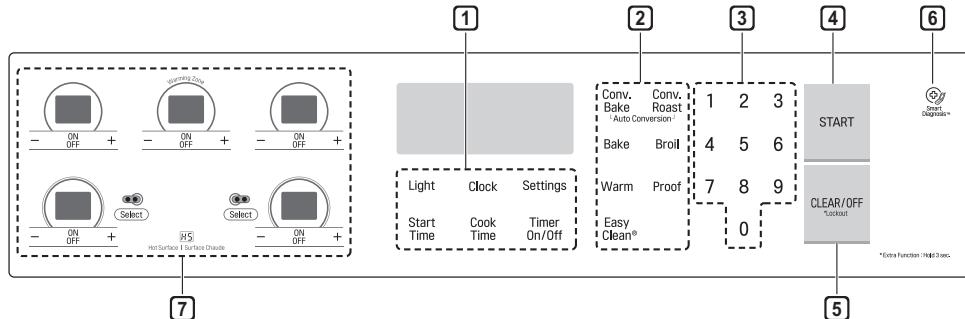
للموديل: LRE3163 / LRE3061



للموديل: LRE3083



للموديل: LRE3193



مفتاح مسح (Clear Off) / الفقل (5)

المزايا (1)

التشخيص الذكي (Smart Diagnosis) (6)

التحكم في الفرن (2)

التحكم في وحدة الطهي (7)

مفاتيح رقمية (3)

مفتاح بدء التشغيل (4)

مؤشر السطح الساخن (1)

يظهر مؤشر HS (سطح ساخن) في الشاشة طالما كان هناك أي منطقة طهي سطحية ساخنة وينبغي عدم لمسها. يبقى قيد التشغيل بعد إيقاف العنصر حتى يبرد السطح إلى درجة حرارة 150 درجة فهرنهايتية تقريباً. كما يظهر مؤشر HS خلال دورة التنظيف الذاتي.

الساعة الواضحة

إذا عرض الفرن ساعة وامضة، فاضغط على Clock (الساعة) وأعد ضبط الوقت أو اضغط على أي مفتاح لإيقاف الوميض.

تعشیق جهاز منع الانقلاب

- قم بتحريك الموقد قريباً من الفتحة ليتم القبس في المقبس.
- قم بتحريك الموقد إلى موضع يضمن وجود جوانب القائم الخلفي تحت كتيفه منع الانزلاق. ينبغي أن يستقر الموقد بشكل مسطح قبلة الحائط الخلفي عند تركيبه بشكل صحيح.
- حاول بذر إمالة الموقد إلى الأمام للتحقق من تعشیق كتيفه منع الانقلاب بشكل صحيح. إذا تم تركيبه بشكل صحيح، فإن كتيفه منع الانقلاب ستنبع الموقد من الانقلاب. إذا أوشك الموقد على الانقلاب، فاعد تركيب الموقد حتى يتم تثبيت كتيفه منع الانقلاب بشكل صحيح ولن ينقلب الموقد إلى الأمام.
- قم بتشغيل الطاقة الكهربائية. تحقق من الموقد لضمان التشغيل الصحيح.



قم بإجراء اختبار تشغيل

- تحقق من تركيب الموقد بشكل صحيح وإجراء دورة اختبار التشغيل. اضغط على زر **Clear/Off** (مسح/إيقاف) لبدء الاختبار.
- أدر كل شعلة إلى الضبط المرتفع **Hi** للتحقق من أن عناصر التسخين السطحية تعمل بشكل صحيح. ينبغي أن تتوهج العناصر باللون الأحمر وأن تشع الحرارة وينبغي التبديل بين تشغيلها وإيقاف تشغيلها بشكل دوري حتى عند الضبط على الموضع الأعلى **Hi**. يؤدي هذا التبديل إلى منع شرخ السطح الزجاجي الخزفي بسبب الصدمة الكهربائية.
- ملاحظة هامة :** لا تستهلك منطقة التسخين الطاقة التي تكفي لجعلها تتوهج.

بعد فحص كل عناصر التسخين السطحية، افحص نظام القفل عن طريق الضغط على زر **Clear/Off** لمدة ثلاثة ثوان. ينبغي أن يتم قفل باب الفرن وينبغي لا تعمل وحدة الطهي أثناء تشغيل وظيفة القفل. اضغط على زر **Clear/Off** لمدة ثلاثة ثوان لتعطيل القفل. ينبغي أن تقوم وظيفة القفل بتعطيل مفاتيح التحكم في الفرن ووحدة الطهي.

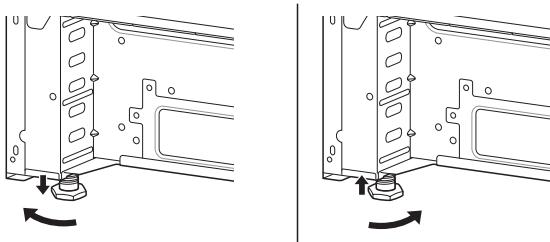
- الآن تتحقق من تشغيل الفرن. اضغط على زر **Bake** (الخبز) واضغط على المفاتيح الرقمية لضبط درجة حرارة الفرن على 350 درجة فهرنهايتية.
- ينبغي أن ينتهي الفرن من التسخين المسبق في غضون 15 دقيقة. وينبغي أن تعمل مروحة الانتقال الحراري أثناء التسخين المسبق للفرن.
- بعد التتحقق من تشغيل الفرن، ارفع درجة الحرارة حتى 450 درجة فهرنهايتية واترك المروحة قيد التشغيل لمدة ساعة واترك المروحة قيد التشغيل لمدة ساعة على الأقل للمساعدة في التخلص من أي زيت ربما قد يتسبب في ابتعاث الدخان والروائح عند استعمال الفرن للمرة الأولى.

ملاحظة:

قد ينبعث الدخان من الموقد عند استخدامه للمرة الأولى.

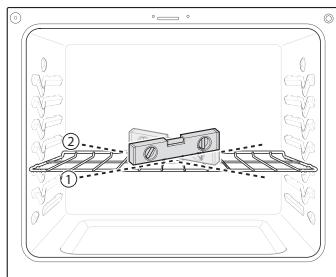
اضبط استواء الموقد

اضبط استواء الموقد عن طريق ضبط قوائم الاستواء باستخدام مفتاح ربط. قد يؤدي تمديد القوائم قليلاً إلى تسهيل إدخال القائم الخلفي في كتيفة منع الانقلاب.



استخدم ميزان مياه للتحقق من عمليات الضبط التي تقوم بها. ضع الميزان بشكل قطري فوق رف الفرن وافحص كل اتجاه. افحص أولاً اتجاه ①.

ثم افحص اتجاه ②. إذا لم يشر الميزان إلى استواء الرف، فاضبط قوائم الاستواء باستخدام مفتاح ربط.



تركيب جهاز منع الانقلاب

تحذير
خطر الانقلاب



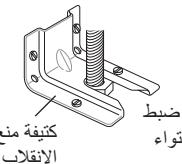
مساند منع الانقلاب



تنبيه، احتمالية الإلامة

- قد ينحني طفل أو شخص مراهق في قلب هذا الفرن وقد تحدث الوفاة.
- تحقق من تركيب كتيفة منع الانقلاب. تتحقق من تعشيق كتيفة منع الانقلاب عند نقل الفرن.
- لا تقم بتشغيل الفرن بدون تركيب كتيفة منع الانقلاب في مكانها.
- قد يؤدي عدم الالتزام بهذه التوجيهات إلى الوفاة أو حروق خطيرة لدى الأطفال والراهقين.
- لمنع انقلاب الجهاز، يجب تركيب وسائل التثبيت هذه.

للحتحقق من تركيب قائم الاستواء في كتيفة منع الانقلاب، أمسك بالحافة الخلفية العلوية للموقد وحاول إمالته إلى الأمام بحذر.



كتيفة منع الانقلاب
قائم ضبط
الاستواء



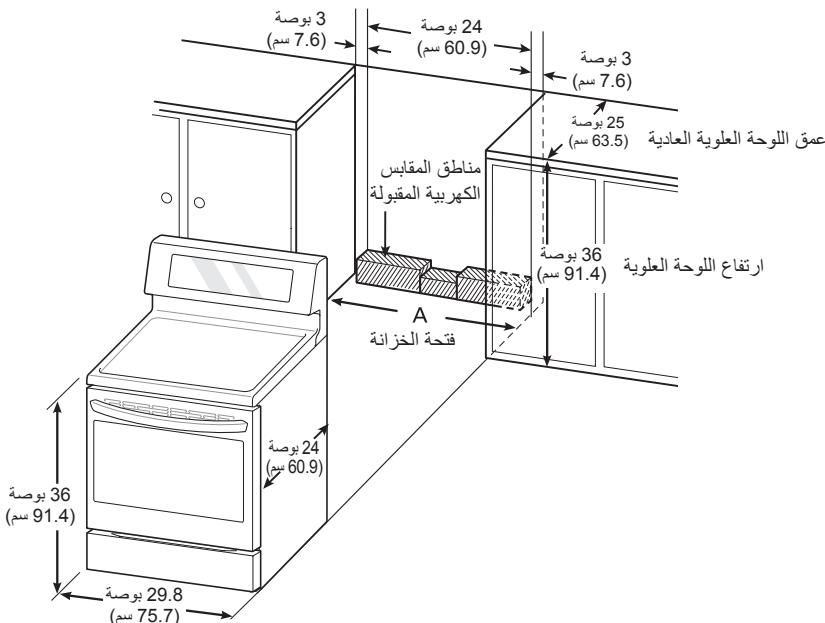
حدد كتيفة منع الانقلاب باستخدام قالب

يتم تعليف كتيفة منع الانقلاب مع قالب. تشمل التعليمات على معلومات ضرورية لإكمال التركيب. اقرأ واتبع ورقة (قالب) تعليمات تركيب الموقد.

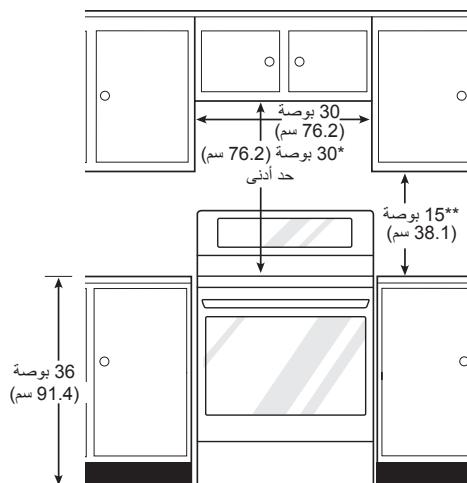
الأبعاد ومسافات الخلوص

ملاحظة:

احتفظ به من أجل الاستعانة بفاحص كهربائي محلي.



$$30 \text{ بوصة (76.2 سم)} + 31 \text{ بوصة (78.7 سم)} = A$$



الحد الأدنى للأبعاد

* ينبغي ترك مسافة خلوص تصل إلى 30 بوصة (76.2 سم) كحد أدنى بين سطح الطهي العلوي وقاع الخزانة الخشبية أو المعدنية غير المحمية؛ أو مسافة 24 بوصة (60.9 سم) كحد أدنى عندما يكون قاع الخزانة الخشبية أو المعدنية محميًّا بورق مقاوم للهب لا تقل سماكته عن $1/4$ بوصة (6.4 سم) مغطى بلوح فولاذي لا تقل سماكته عن 28 وحدة قياس معيارية أو بلوح من الفولاذ الذي لا يصدأ بسماكته تصل إلى 0.015 بوصة (0.381 سم) أو لوح من الألومنيوم بسماكته تصل إلى 0.024 بوصة (0.610 سم) أو بلوح من النحاس بسماكته تصل إلى 0.020 بوصة (0.508 سم).

** ينبغي ترك مسافة 15 بوصة (38.1 سم) كحد أدنى بين اللوحة العلوية وقاع الخزانة المجاورة.

اختيار المكان المناسب

تنبيه 

- تجنب وضع الغزانات فوق الموقد. لتنليل الخطر الناجم عن الوصول إلى لسنة اللهب المكشوفة في الشعلات، قم بتركيب غطاء تهوية فوق الموقد بحيث يبرز إلى الأمام على الأقل خمسة بوصات أمام الغزانات.
- تأكيد أن أغطية الحوائط والموجة العلوية والخزانات المحيطة بالموقد تحمل درجة الحرارة (حتى 194 درجة فهرنهايتية) المنبعثة من الموقد. قد يحدث التشوّه أو التشظي أو الإذابة. تم تصميم هذا الموقد بحيث يتوافق مع الحد الأقصى المسموح به من درجة الحرارة في الخزانة الخشبية والتي تصل إلى 194 درجة فهرنهايتية.
- قبل تركيب الموقد في منطقة مغطاة بالمشمع أو أي غطاء اصطناعي آخر للأرضية، فتأكد أن غطاء الأرضية يتحمل درجات حرارة تصل إلى 200 درجة فهرنهايتية (93 درجة منوية على الأقل).
- استخدم بطانة معزولة أو ورق مقوى بسمك 1/4 بوصة (0.64 سم) من الورق المقوى تحت الموقد في حالة التركيب فوق السجاد.

ينبغي قيس الموقد في المقابس الكهربائي الخاص به والذي تم تأريضه بشكل صحيح. سيؤدي ذلك إلى منع الحمولة الزائدة على دوائر توصيلات الأسلاك بالمنزل والتي قد تسبب في خطر نشوب حريق نتيجة زيادة سخونة الأسلاك. يوصى بتوفير دائرة منفصلة لخدمة هذا الجهاز.

تركيب الموقد

فك التغليف وتحريك الموقد

تنبيه 

- ينبغي أن تستعين بشخص أو اثنين لتحريك الموقد وتركيبه. (أخطار الوزن الزائد) قد يؤدي الفشل في القيام بذلك إلى إصابة الظهر أو أي إصابة أخرى.
- لا تستخدم مقابض الباب لدفع أو سحب الموقد خلال التركيب أو لا عند تحريك الموقد إلى الخارج من أجل التنظيف أو الخدمة. قد يؤدي القيام بذلك إلى إتلاف باب الموقد تلفاً خطيراً.

اخلي مواد التغليف والأشرطة وأية ملصقات مؤقتة من الموقد قبل استخدامه. لا تقم بإزالة أي ملصقات تحمل تفاصيل أو ملصق رقم الطراز والرقم التسلسلي أو ورقة البيانات الفنية الموجودة في الجانب الخلفي من الموقد. لإزالة أي بقايا من الشريط أو الغراء، ادعك المنطقة بإصبعك. يمكن أيضاً إزالة بقايا الشريط أو الغراء بمنتهى السهولة عن طريق حك كمية صغيرة من صابون تنظيف الأطباق السائل فوق الالاصق بأصابعك. امسحها بالماء الدافئ وجففها.

لا تستخدم معدات حادة أو كحول محرر أو سوائل قابلة للاشتعال أو منظفات ساحجة لإزالة الشريط أو الغراء. قد تؤدي هذه المنتجات إلى إتلاف سطح موقدك.

يُنصح الموقد بأنه ثقيل ويمكن تركيبه فوق أغطية الأرضيات المنساء مثل تلك المبطنة بالفينيل أو السجاد. توش الخرز عند نقل الموقد فوق هذا النوع من الأرضيات. استخدم سيراً عند تحريك الموقد لتجنب إتلاف الأرضية. أو قم بتحريك الموقد فوق ورق مقوى أو ورق مضغوط لتجنب إتلاف أغطية الأرضية.

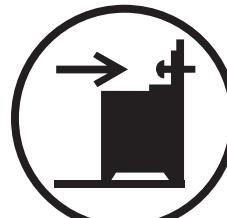


قبل تركيب الموقد

تحذير!

خطر الانقلاب

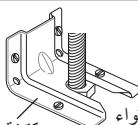
- قد ينبع طفل أو شخص مراهق في قلب هذا الفرن وقد تحدث الوفاة.
- تحقق من تركيب كتيفه منع الانقلاب. تتحقق من تعشيق كتيفه منع الانقلاب عند نقل الفرن.
- لا تقم بتشغيل الفرن بدون تركيب كتيفه منع الانقلاب في مكانها. قد يؤدي عدم الالتزام بهذه التعليمات إلى الوفاة أو حروق خطيرة لدى الأطفال والمرأهقين.
- لمنع انقلاب الجهاز، يجب تركيب وسائل التثبيت هذه.



مساند منع الانقلاب



تنبيه، احتمالية الإلامة



كتيفه منع الانقلاب

التحقق من تركيب قائم الاستواء في كتيفه منع الانقلاب، أمسك بالحافة الخلفية العلوية للموقد وحاول إمالته إلى الأمام بحذر.

إذا كنت لم تحصل على كتيفه منع الانقلاب مع المنتج الذي اشتريته، فاتصل على الرقم 2929 244 800 للحصول على كتيفه دون أي تكلفة.

تحذير!

- ينبغي اتباع المعلومات الواردة في هذا الدليل بحذافيرها. قد ينبع عن عدم القيام بذلك نشوب حريق أو صدمة كهربائية أو إتلاف الممتلكات أو إصابة شخصية أو الوفاة.
- قم بارتداء القفازات خلال إجراءات التركيب. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى إصابة جسدية.

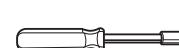
الأدوات الازمة



مفك فيليبس



مفك ذو نصل مسطح



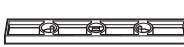
مفتاح ربط صامولات 1/4 بوصة



زراوية



شرط قياس



ميزان ماء



مفتاح ربط قابل للضبط



مترقب



نظارات الحماية



القفازات

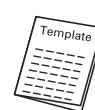
الأجزاء الواردة مع المنتج



جلب التثبيت (4)



مسامير الربط (4)



قالب (1)



طقم كتيفه منع الانقلاب (1)

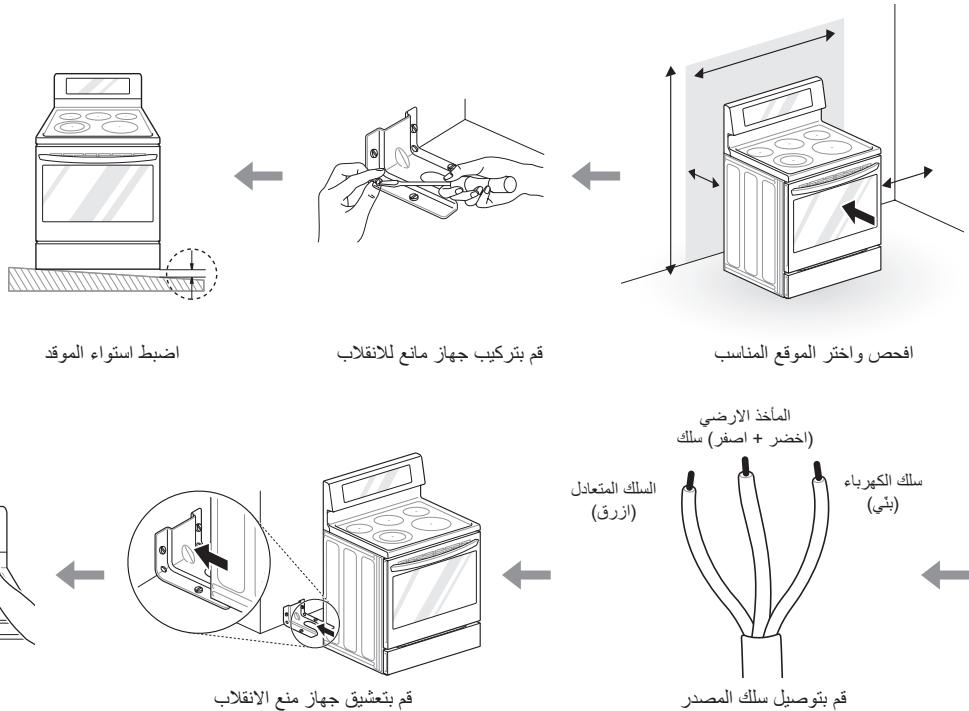
ملاحظة:

- الترم بكل الأدوات واللوائح التنظيمية.
- اطلب من الغني القائم بالتركيب أن يريح مكان قاطع الدائرة أو المصهر. قم بتثبيزه من أجل سهولة الرجوع إليه.
- ثمة احتياطات أمان ينبغي عليك اتباعها كتلك المتبعة عند استعمال أي جهاز تتبعه منه الحرارة.
- تأكد من تركيب الموقد وتثبيته بشكل مناسب بواسطة فني تركيب أو فني خدمة مؤهل.
- يجب عدم تركيب الجهاز خلف الباب المزین لتجنب فرط السخونة.
- إذا كان الموقد سيتم وضعه فوق قاعدة، فينبعي تركيب منع الانقلاب لمنع انزلاق الجهاز من فوق تلك القاعدة.

الترکیب

نظرة عامة على التركيب

الرجاء قراءة تعليمات التركيب التالية أولاً بعد شراء هذا المنتج أو نقله إلى مكان آخر.



مواصفات المنتج

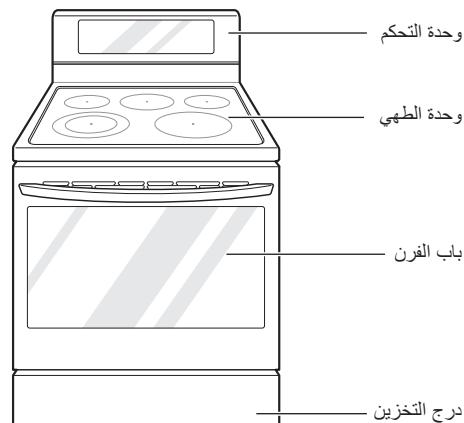
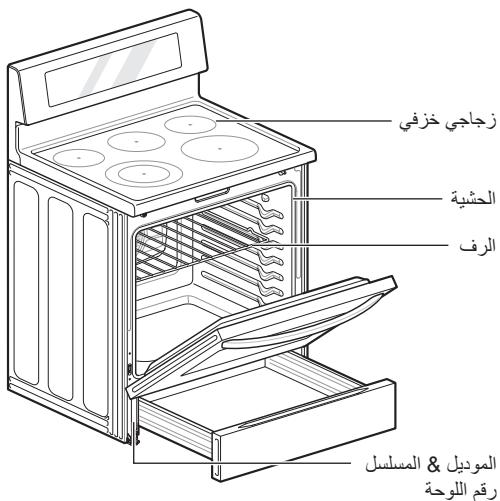
قد يختلف المظهر والمواصفات الواردة في هذا الدليل بسبب التحسين المستمر للمنتج.

الوصف	موديلات الموقد المزود بفرن
موقد كهربائي مزود بفرن أحادي	LRE3193, LRE3163, LRE3083, LRE3061
المتطلبات الكهربائية	LRE3083 - 220 فولت، 60 هيرتز: 11.1 كيلو وات LRE3061 - 220 فولت، 60 هيرتز: 12.2 كيلو وات LRE3163 - 240~220 فولت، 60/50 هيرتز: 13.2 كيلو وات LRE3193 - 240~220 فولت، 60/50 هيرتز: 11.8 كيلو وات
الأبعاد الخارجية	29 سم (العرض) x 75.7 سم (العرض) x 120.4 سم (الارتفاع) x 47.3 سم (العمق) (العمق عند غلق الباب باستثناء مقبض الباب) 7/8 بوصة (العرض) x 7/16 بوصة (الارتفاع) x 1/2 بوصة (العمق) (العمق عند غلق الباب باستثناء مقبض الباب)
الارتفاع وصولاً إلى سطح الطهي	36 بوصة (91.4 سم)
الوزن الصافي	LRE3083 - 157 رطلاً (71 كجم) LRE3061 - 148 رطلاً (67 كجم) LRE3163 - 148 رطلاً (67 كجم) LRE3193 - 157 رطلاً (71 كجم)
الذاكرة الإجمالية	6.3 قدم مكعبية

لا يتم توفير وظيفة التنظيف الذاتي إلا في الطراز LRE3083.

نظرة عامة على المنتج

الأجزاء



الملحقات

الملحقات المدرجة مع الوحدة



إسفنجية التنظيف غير الخادسة
(1 لكل وحدة)

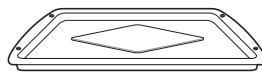


عبوة الاسبراي
(1 لكل وحدة)

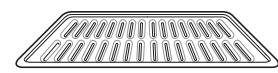


رف قياسي
LRE3193 / LRE3163 / LRE3061 -
(2 لكل وحدة)
(3 لكل وحدة) LRE3083 -

الملحقات الاختيارية



وعاء الشواية



الشبكة

ملاحظة:

- اتصل بخدمة عملاء LG على الرقم 2929 244 800 في حالة فقدان أي ملحقات.
- لا تستخدم سوى المكونات المعتمدة حفاظاً على سلامتك وإطالة عمر المنتج.
- لا تتحمل شركة التصنيع مسؤولية تعطل المنتج أو الحوادث التي تقع بسبب استخدام مكونات أو أجزاء غير معتمدة تم شراؤها بشكل منفصل.
- الصور الواردة في هذا الدليل قد تكون مختلفة عن المكونات والملحقات الفعلية والتي تغيرها شركة التصنيع بدون إخطار مسبق من أجل تحسين المنتج.
- لم يتم تصنيع هذا الجهاز ليتم تشغيله باستخدام عداد زمني خارجي أو جهاز منفصل للتحكم فيه عن بعد.

قم بطيء اللحوم والدواجن طهياً كاملاً

- للحماية من الأمراض المنقلة عبر الطعام، احرص على طهي اللحوم والدواجن طهياً كاملاً. كانت وزارة الزراعة الأمريكية قد أشارت إلى ما يلي كحدود دنياً آمنة لدرجات الحرارة الداخلية في الاستهلاك:
 - اللحوم البقرى المفروم: 160 درجة فهرنهايتية (71.1 درجة مئوية)
 - الدواجن: 165 درجة فهرنهايتية (73.9 درجة مئوية)
 - اللحوم البقرى أو العجالي أو الصناعى: 145 درجة فهرنهايتية (62.8 درجة مئوية)
 - الأسمك/المأكولات البحرية: 145 درجة فهرنهايتية (62.8 درجة مئوية)

استعمال أرفف الفرن

- تشتمل الأرفف على حافة خلفية مقلوبة إلى أعلى لمنع انسحابها خارج تجويف الفرن.
- عند إزالة الرف، قم بدفعه مباشرة حتى التوقف، ثم ارفع الجزء الامامي من الرف وادفعه للخارج.
- عند استبدال الرفوف، ضع نهاية الرف على الدعم، ثم املأ الطرف الامامي للرف وادفعه إلى الداخل.

تنبيه

- أعد تركيب أرفف الفرن قبل تشغيله لمنع الإصابة بالحرائق.
- لا تقم بتغطية الأرفف بورق الألومينيوم (الفول)، أو أي مادة أخرى أو وضع أي شيء في قعر الفرن. سيؤدي القيام بذلك إلى الحصول على مخبوزات غير جيدة وقد يؤدي إلى إتلاف قعر الفرن.
- لا تضع أرفف الفرن إلا عندما يكون الفرن بارداً.

دليل التركيب الخاص بالمصابح (EN 61000-3-3 & EN 61000-3-11)

- هذا الجهاز معد لغرض توصيله بنظام الإمداد بالطاقة الكهربائية مع الحد الأقصى المسموح به لمقاومة النظام والتي تبلغ 0.3117 أوم وذلك عند نقطة الواجهة (صندوق الإمداد بالطاقة) الخاص بمزود طاقة المستخدم. يجب أن يتأكد المستخدم من توصيل الجهاز بنظام الإمداد بالطاقة الكهربائية المستوفى للشروط الموضحة بالأعلى. يمكن للمستخدم عند الضرورة أن يطلب من شركة إمدادات الكهرباء العامة نظام المقاومة عند نقطة الواجهة.

الأمان خلال الاستخدام

- لا تلمس أرفف الفرن بينما تكون ساخنة.
- إذا كان من الضوري خلع رف بينما كان الفرن ساخناً، فلا تترك حامل الأواني يلامس عنصر التسخين الساخن في الفرن.
- توكح الحرر عند استخدام مزاباً الطهي المضبوط زمنياً أو الطهي المؤجل زمنياً. استخدام العداد الزمني "التايمير" الأوتوماتيكي عند طهي اللحوم المجففة أو المجمدة ومعظم أنواع الفواكه والخضروات. ينبغي تجنب الأطعمة التي قد تفسد بسهولة مثل اللبن والبيض والسلك واللحوم والدواجن أو لا في الثلاجة. حتى عندما تكون مبردة يجب عدم تركها في الفرن لأكثر من ساعة قبل بدء الطهي وينبغي إخراجها فور اكتمال الطهي. قد يؤدي تناول أطعمة فاسدة إلى الإصابة بالمرض نتيجة التسمم الغذائي.
- قد تصبح الأجزاء التي يسهل الوصول إليها ساخنة عند استخدام الشبكة.
- لاتضع الطعام أو أواني الطهو في قاع تجوية الفرن. سيؤدي القيام بذلك إلى إتلاف التشطيب النهائي لقعر الفرن تلقاء دائماً.
- لا تستخدم الماء في إطفاء الحرائق المنشطة بسبب الدهون. في حالة نشوب أي حريق في الفرن، اترك باب الفرن مغلقاً وأوقف تشغيل الفرن. إذا استمر الحريق، فلأق صودا الخبيز على الحريق أو استخدم مطفأة حريق. لا تضع الماء أو الدقيق على الحريق. قد يتحول الدقيق إلى مادة متقدمة وقد تزيد الماء من انتشار حريق الدهون وقد تسبب في إصابة شخصية.
- اسحب رف الفرن إلى موضع القفل والتوقف عند وضع الطعام أو إخراجه من الفرن. يساعد ذلك في تجنب الحرائق الناجمة عن لمس الأسطح الساخنة للباب وجدران الفرن.
- لا تستخدم الفرن في حالة التوهج الموضعي لعنصر التسخين خلال الاستخدام أو في حالة ظهور علامات التلف الأخرى. يشير التوهج الموضعي إلى أن عنصر التسخين ربما يكون معتلاً ويشير إلى حرق محتمل أو نشوب حريق أو خطر الصدمة الكهربائية. أوقف تشغيل الفرن فوراً واستبدل عنصر التسخين بواسطة فني خدمة مؤهل.
- عند استخدام أكياس الطهي أو التحميص في الفرن، اتبع توجيهات الشركة المصنعة لها.

الأمان عند التنظيف

- افتح نافذة أو أدر مروحة التهوية أو الشفاط قبل التنظيف الذاتي.
- إذا كان الفرن شديد الاتساخ بالزيت، فقم بتنظيف الفرن باستخدام وظيفة التنظيف الذاتي قبل استخدام الفرن مجدداً. قد يتسبب الزيت في نشوب حريق.
- امسح الزيت المترسب بكلفة من قعر الفرن قبل استخدام وظيفة التنظيف الذاتي.
- لا تستخدم منظفات الأفران، ينبغي عدم استخدام منظفات الأفران التجارية أو الطلاء الواقي لبطانة الأفران من أي نوع داخل أو حول أي جزء من أجزاء الفرن.
- لا تحتفظ بالطيوور الأليفة داخل المطبخ. تتسم صحة الطيوور بالحساسية الشديدة للأدخنة المبنعةة خلال دورة التنظيف الذاتي للفرن. قد تكون تلك الأدخنة ضارة أو قاتلة للطيوور. انقل الطيوور إلى غرفة جيدة التهوية.
- قبل التنظيف الذاتي للفرن، قم بإزالة وعاء المشواة وكل أرفف الفرن ومجس قياس نضج اللحوم وأواني أو أطعمة من الفرن.
- تعليمات هامة. يعرض الفرن كود الخطأ F وتنطلق ثلاثة صافرات طويلة خلال عملية التنظيف الذاتي في حالة التعطل في وضع التنظيف الذاتي. افصل التيار الكهربائي الواصل إلى المصهر الرئيسي أو القاطع أو اطلب من فني مؤهل صيانة الفرن.
- من الطبيعي أن تكون وحدة الطهي في الموقد ساخنة خلال دورة التنظيف الذاتي. ومن ثم، ينبغي تجنب لمس وحدة الطهي خلال دورة التنظيف الذاتي.
- لا تصب الماء البارد فوق فرن ساخن من أجل التنظيف. قد يتسبب القيام بذلك في تعطل الفرن.
- تأكد أن مصابيح الفرن باردة قبل التنظيف.
- لا تتنظف حشية الباب. تعد حشية الباب من العوامل الازمة لإحكام سد الباب بشكل جيد. ينبغي توخي الحذر حتى لا يتم حك أو إتلاف أو تحريك الحشية.
- في حالة نشوب حريق في الفرن خلال التنظيف الذاتي، أوقف تشغيل الفرن وانتظر حتى يخمد الحريق. لا تفتح الباب عنوة. قد يؤدي ضخ الهواء الطلق عند درجات حرارة التنظيف الذاتي إلى انفجار الهب من الفرن. قد يؤدي الفشل في اتباع هذه التعليمات إلى حرائق خطيرة.
- يجب عدم استخدام جهاز التنظيف بالبخار.
- يجب إزالة الانسكاب الزائد قبل التنظيف.

- اختيار حجم الشعلة المناسب. في الأووعية والأواني الصغيرة، استخدم عناصر تسخين أصغر. في الأووعية والأواني الكبيرة، استخدم عناصر تسخين أكبر. حدد الأواني التي تشمل على قياع مسطحة بحيث تكون كبيرة بما يكفي لتغطية عناصر التسخين. يؤدي استخدام أواني ذات أحجام أقل إلى تعرض جزء من عنصر التسخين إلى التواصل المباشر وقد يؤدي إلى احتراق الملابس.
- أواني الطهي المصنوعة. لا تتناسب سوى أنواع معينة من الزجاج أو الزجاج الخزفي أو الأواني الصيني أو أواني الطهي المصنوعة الأخرى من أجل الحصول على خدمة عالية المستوى دون الانكسار بسبب التغير المفاجئ في درجة الحرارة.
- لا تقم بالطهي مباشرة على الزجاج. استخدم أواني الطهي دائمًا.
- أوقف دائمًا تشغيل الوحدات السطحية قبل رفع أواني الطهي.
- أدر مقابض أواني الطهي إلى الداخل بحيث لا تتمدد بما يتجاوز الوحدات السطحية المجاورة. يؤدي ذلك إلى تقليل الحرائق وإشعال المواد القابلة للاشتعال والانسكاب بسبب التلامس غير المقصود مع أواني الطهي.
- قم فورًا بتنظيف الانسكابات فوق منطقة الطهي لمنع صعوبة التنظيف لاحقًا.
- قد تتبع من بعض المنظفات أدخنة خطيرة في حالة وضعها على سطح ساخن.
- ضع الوعاء دائمًا في وسط وحدة السطح التي تظهر فوقها. لا تترك الوحدات السطحية دون الإشراف عليها عند ضبط مستويات حرارة مرتفعة. قد يؤدي التلامس المناسب بين أواني الطهي والشعلة إلى تحسين الكفاءة. قد يتسبب الغليان الزائد في انبثاث الدخان وقد تتسبب انسكابات الشحوم في نشوب حريق.
- قم بتنظيف وحدة الطهي بمنتهى الحذر. لا تستخدم قطع إسفنجية أو قماشية لمسح الانسكابات الواقعة على منطقة الطهي الساخنة. استخدم قطعة تنظيف معدنية مناسبة. في حالة استخدام إسفنجية مبللة أو قطعة قماش مبللة لمسح الانسكابات فوق منطقة طهي ساخنة، فإنها قد تتسبب في حرائق بسبب البخار. قد تتبع من بعض المنظفات أدخنة ضارة في حالة وضعها على سطح ساخن.
- لا تقم بتشغيل الوحدات السطحية قبل وضع أواني الطهي.
- لا تخزن الأشياء الثقيلة فوق سطح وحدة الطهي لأنها قد تسقط وتتلفها.
- لا تضع ورق الألومنيوم الرقائقى "الفوبل" أو الأشياء البلاستيكية مثل أدوات وضع الملح والفلفل الأسود أو حاملات الملاعق أو الفائف البلاستيكية أو أي مادة أخرى في الموقد عند وجوده قيد الاستخدام.
- لا تستخدم بطانية من الصوف الفولاذى أو بطانية كشط أو بطانات تنظيف ساحجة. قد تتسبب في خدش السطح.

نصائح لتوفير الطاقة

- يؤدي الطهي على أرفف متعددة إلى توفير الوقت والطاقة. قم بطيهي الأطعمة التي تحتاج إلى نفس درجة الحرارة مع بعضها البعض في الفرن إن أمكن.
- من أجل الحصول على الأداء المثالي وتوفير الطاقة، اتبع الإرشادات الواردة في صفحة 27 من أجل التعرف على وضع الأرفف والأواني بشكل صحيح.
- قم بمتانة حجم الأواني بكمية الطعام الجاري طهوه لتوفير الطاقة عند التسخين. إن تسخين نصف كوارت من الماء يستلزم طاقة أكبر في وعاء سعته 3 كوارت مقارنة بتسخينه في وعاء سعته 1 كوارت.
- استخدم أواني طهي ذات قبور مسطحة لتوفير أفضل تلامس مع سطح وحدة الطهي عند الطهي فوق وحدة الطهي الزجاجية الخزفية.
- قم بمتانة حجم شعلة أو عنصر التسخين في وحدة الطهي مع حجم وعاء الطهي المستخدم. يؤدي استخدام عنصر كبير لوعاء صغير إلى ضياع طاقة التسخين واحتراق السطح المكسوف من ذلك العنصر أو نشوب حريق.
- اخفض استهلاك الطاقة عن طريق تنظيف الأذرعة الخفيفة من الفرن باستخدام تقنية EasyClean® بدلاً من وظيفة التنظيف الذاتي.
- تجنب فتح باب الفرن أكثر من اللازم خلال الاستخدام. سيساعد ذلك على احتفاظ الفرن بدرجة الحرارة وينع فقدان الحرارة بدون داع ويوفر في استهلاك الطاقة.

سلامة الأطفال

- لا تلمس السطح الساخن الواقع بين قاع باب الفرن والجزء العلوي للدرج أمام الفرن أثناء وجود الفرن قيد التشغيل. يصبح هذا السطح ساخناً وقد يتسبب في الإصابة بالحرق أو إصابات أخرى.
- لا تترك الأطفال الصغار دون الإشراف عليهم بالقرب من الفرن.

تحذير

- لا تترك الأطفال وحدهم أو دون الإشراف عليهم بالقرب من الجهاز عند وجوده قيد الاستخدام أو عندما يكون مازال ساخناً. ينبغي عدم السماح للأطفال بالجلوس أو الورق بالقرب من أي جزء من هذا الجهاز لأنهم قد يتعرضون للإصابة أو الحرق.
- قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة خلال الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن المنتج.

تنبيه

لا تخزن الأشياء التي تثير اهتمام الأطفال في خزانات فوق الموقد أو فوق الواقي الخلفي للموقد - قد يتعرض الأطفال الذين يتسلقون فوق الموقد للوصول إلى تلك الأشياء إلى إصابة خطيرة.

- لا تترك طفلًا يتعلق بباب الفرن.
 - لا تسمح للأطفال بالزحف إلى داخل الفرن.
 - اترك الأواني الساخنة تبرد في مكان آمن وضعها بعيداً عن متناول الأطفال.
 - ينبغي عدم السماح للأطفال بالعبث بمقاتيح التحكم أو الأجزاء الأخرى في الجهاز.
 - يجب الإشراف على الأطفال لضمان لا يعبثوا بالجهاز.
 - خلال دورة التنظيف الذاتي للفرن، في مثل هذه الظروف قد تزداد سخونة الأسطح عن المعتاد وينبغي إبعاد الأطفال عنها.
- (على بعض الموديلات)

سطح الطهي المصنوع من الزجاج والخزف

تحذير

قد يكون الطهي على الموقد باستخدام الدهون أو الزيوت أمراً خطيراً وقد يؤدي إلى نشوب حريق.

تنبيه

يجب الإشراف على عملية الطهي. يجب الإشراف المستمر على عملية الطهي القصيرة.

- الوحدات السطحية قد تكون ساخنة حتى لو كانت ذات لون قاتم. تصبح المناطق القريبة من الوحدات السطحية ساخنة بما يكفي لإحداث الحرق. خلال الاستخدام وبعد ذلك، لا تلمس الوحدات السطحية أو المناطق القريبة من الوحدات أو تترك الملابس أو المواد الأخرى المشتعلة تتلامس مع الوحدات السطحية أو المناطق القريبة من تلك الوحدة حتى يتم تركها الوقت الكافي لتبرد. يشتمل ذلك على وحدة الطهي والمنطقة الواقعة فوق باب الفرن.
- لا تطهو فوق وحدة طهي مكسورة. في حالة انكسار وحدة الطهي، قد تخترق محليل التنظيف والانسكابات ووحدة الطهي المكسورة وتتسبب في خطر التعرض لصدمه كهربية. اتصل ببني مؤهل فوراً.
- لا تستخدم السطح الزجاجي لوحدة الطهي كلوح تقطيع.
- لا تضع أو تخزن مواد قد تذوب أو يتشب فيها الحرير فوق وحدة الطهي الزجاجية حتى عند عدم وجودها قيد الاستخدام.

المواد القابلة للاشتعال

تحذير !

تأكد من إزالة مواد التغليف كلها من الجهاز قبل تشغيله. احتفظ بالمواد البلاستيكية والملابس والأوراق وأي مواد أخرى قابلة للاشتعال بعيداً عن أجزاء الجهاز التي قد تصبح ساخنة.

- لا تخزن أو تستخدم المواد القابلة للاشتعال في الفرن أو بالقرب من وحدة الطهي. تشمل المواد القابلة للاشتعال على الورق والبلاستيك وحاملات الأوانى ومفارش المائدة وأغطية الحوائط والستائر وأبخرة البنزين والأبخرة والسوائل الأخرى القابلة للاشتعال مثل الشحم أو زيت الطعام. قد تتشتعل هذه المواد عند استخدام الفرن ووحدة الطهي.
- احرص على ارتداء المرييلة المناسبة. لا ترتدي ملابس ساقية أو تندلى لأنها معرضة للاشتعال في حالة ملامستها الأسطح الساخنة والتسبب في حروق خطيرة.
- لا تستخدم الفرن لتجفيف الملابس. لا تستخدم الفرن إلا للأغراض المخصصة.
- في حالة وجود خزانة تخزين فوق سطح الطهي مباشرة، ضع العناصر التي لا تستخدم بشكل متكرر والأشياء التي يمكن تخزينها بشكل آمن في منطقة معرضة للحرارة. قد يؤدي درجات الحرارة إلى تعرض العناصر المتطرفة غير الآمنة للخطر مثل السوائل القابلة للاشتعال أو المنظفات أو أسبراي الأيروسول.
- خطر نشوب حريق: لا تخزن أشياء فوق أسطح الطهي.

الأمان الكهربى

تنبيه !

تأكد من إزالة مواد التغليف كلها من الجهاز قبل تشغيله. احتفظ بالمواد البلاستيكية والملابس والأوراق وأي مواد أخرى قابلة للاشتعال بعيداً عن أجزاء الجهاز التي قد تصبح ساخنة.

- افصل الطاقة دائمًا عن الجهاز قبل صيانته.
- لا تستخدم ورق الألومينيوم الرقائقى "الفوليل" أو أي مادة أخرى لتنعيف قاع الفرن. قد يؤدي التركيب الخاطئ لهذه البطانات إلى خطر التعرض لصدمة كهربائية أو نشوب حريق.
- لا تترك ورق الألومينيوم أو مجس درجة الحرارة يلامس عناصر التسخين.
- إذا تعرض سلك التيار الكهربى للتلف، فيجب استبداله بواسطة شركة التصنيع أو وكيل الخدمة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بدرجة مشابهة لتجنب وقوع أي مخاطر.

تحذير !

- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.
- إذا كان السطح مشروحاً، فأوقف تشغيل الجهاز لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.

مقالة الدهون العميقه

- توخ الحذر الشديد عند نقل الشحوم الساخنة أو التخاصل منها.
- قم دائمًا بتسخين الدهون ببطء وشاهدها بينما تسخن.
- إذا كنت تجمع بين الدهون والزيوت في القلي، فقم بتقطيعهما سوياً قبل التسخين.
- استخدم مقياساً حرارياً مخصصاً للدهون العميقه إن أمكن لمنع سخونة الدهون بشكل زائد عن نقطة ابلاع الدخان.
- استخدم أقل كمية ممكنة من الدهون للقلي الضحل أو العميق بشكل فعال. إن ملء الوعاء بكمية زائدة من دهون القلي قد يتسبب في الانسكاب عند إضافة الطعام.

تحذير !

قد يكون الطهي على الموقد باستخدام الدهون أو الزيوت أمراً خطيراً وقد يؤدي إلى نشوب حريق.

احتياطات الأمان

- لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية للفرن. عناصر التسخين قد تكون ساخنة حتى لو كانت ذات لون قاتم. تصبح الأسطح الداخلية ساخنة بما يكفي لإحداث الحروق. خلال الاستخدام وبعده، لا تلمس أو تترك الملابس أو مواد أخرى قابلة للاشتعال تتلامس مع عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية للفرن حتى يتم تركها الوقت الكافي لتبرد. تزداد سخونة الأسطح الأخرى أيضًا مثل فتحات تهوية الفرن والأسطح القريبة من تلك الفتحات وأبواب الفرن ونوافذ أبواب الفرن وقد تسبب في الإصابة بالحروق إذا لم تبرد.
- توخ الحذر عند فتح الباب. قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار المنبعث في حرق اليدين أو الوجه أو العينين. اترك الهواء الساخن أو البخار يتسرب من الفرن قبل إخراج أو إعادة وضع الطعام في الفرن.
- لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز ما لم يوصي بذلك بشكل خاص في هذا الدليل. ينبغي تنفيذ كل أعمال الصيانة الأخرى بواسطة فني مؤهل.
- لا تستخدم منظفات ساحجة أو كواشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تخدش السطح مما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.

تحذير

في حالة تلف زجاج الباب أو زجاج وحدة الطهي أو السطح أو وحدة تسخين الفرن في هذا الموقف، فتوقف عن استخدام الموقف واتصل بالخدمة.

- لا تقم بتشغيل الفرن بدون شبكة تسخين الفحم النباتي.
- لا تستخدم أغطية بلاستيكية لغطية الطعام. لا تستخدم سوى رقائق الورق "الفويل" أو الأغطية التي يمكن استخدامها في الأفران بشكل آمن.
- لا تسمح لأي شخص بتسلق أو الوقوف أو التعلق فوق الباب أو درج التخزين أو وحدة الطهي. قد يؤدي ذلك إلى إتلاف الموقف بل وإنقلابه مما يتسبب في حدوث إصابة شخصية خطيرة.
- لا تقم بتغليف جدران الفرن أو أرففه أو قاعه أو أي جزء آخر في الفرن بورق الألومنيوم الرقائق (الفويل) أو أي مادة أخرى. سيؤدي القيام بذلك إلى إعاقة التوزيع الحراري وتتآكل خبز سيئة والتسبب في التلف الدائم للفرن من الداخل (سيذوب ورق الألومنيوم "الفويل" على السطح الداخلي للفرن)
- لا تحاول تجفيف حيوان أليف في هذا الفرن.
- لا تستخدم جهازك من أجل تسخين أو تدفئة الغرفة.
- استخدم دائمًا حاملات الأواني أو قفازات الفرن عند إخراج الطعام من الفرن أو العنصر السطحي. ستكون الأواني ساخنة. لا تستخدم سوى حاملات الأواني الجافة. قد يؤدي وضع حاملات الأواني الراطبة أو المبللة على الأسطح الساخنة إلى الإصابة بالحروق نتيجة البخار المنبعث. لا تترك حاملات الأواني تتلامس عناصر التسخين الساخنة. لا تستخدم منشفة أو ملابس ضفاضة أخرى لإخراج الطعام.
- لا تسخن حاويات الأطعمة المغلفة. قد يتسبب الضغط في الحاويات في انفجارها مما قد يؤدي إلى الإصابة.
- للتخلص من خطر الحرائق أو نشوب حريق عن طريق الوصول إلى وحدات السطح الساخنة، ينبغي تجنب مساحة التخزين الواقعة فوق وحدات السطح. في حالة وجود خزانات التخزين، يمكن تقليل الخطر عن طريق تركيب شفاط يبرز أفقياً لمسافة 5 بوصات على الأقل بعد قاع الخزانات.
- يصبح الجهاز ساخنًا خلال الاستخدام. ينبغي توخي الحذر لتجنب لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن.
- يجب عدم تركيب الجهاز خلف الباب المزین لتجنب فرط السخونة.

تعليمات هامة للسلامة

اقرأ التعليمات كلها واتبعها عند استخدام الموقد لمنع خطر نشوب حريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة أو التلف. لا يتناول هذا الدليل كل الظروف المحتملة التي قد تحدث. اتصل دائمًا بوكيل الخدمة أو شركة التصنيع بخصوص المشكلات التي قد يتعرض لها على فهمها.

لم يتم تصميم هذا الجهاز للاستخدام من قبل أشخاص لديهم مشكلات جسدية وعقلية وحسية (بما فيهم الأطفال) أو نقص في المعرفة أو الخبرة، إلا تحت إشراف أو تعليمات بخصوص استخدامه من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.

قم بتزيل دليل المالك هذا من: <http://www.lg.com>

هذا هو رمز التحذير المتعلق بالأمان. ينبهك هذا الرمز إلى المخاطر المحتملة التي قد تؤدي إلى إتلاف الممتلكات و/أو إصابة جسدية خطيرة أو الوفاة.

ستأتي كل رسائل الأمان بعد رمز الإنذار المتعلق بالأمان وكلمة تحذير أو تنبيه. هاتان الكلمتان تعنيان:

تحذير - تشير إلى موقف خطير إن لم يتم تجنبه فإنه يؤدي إلى الوفاة أو إصابة خطيرة.

تنبيه - تشير إلى موقف خطير إن لم يتم تجنبه فإنه يؤدي إلى إصابة طفيفة إلى متوسطة.

جهاز منع الانقلاب

تحذير

لتقليل خطر الانقلاب، يجب تثبيت الجهاز باستخدام جهاز منع انقلاب يتم تركيبه بشكل صحيح. للتحقق إذا كان الجهاز قد تم تركيبه بشكل صحيح، أخلع هيكل الفرن وتحقق من تعشيق جهاز منع الانقلاب أو أمسك بالحافة الخلفية العلوية للواقي الخلفي للموقد وحاول إمالةه بحذر إلى الأمام. ارجع إلى قسم التركيب للحصول على التعليمات.



تنبيه، احتمالية الإهلاك



مساند منع الانقلاب

- يمكن لطفل أو شخص مراهق أن يقلب الموقد وقد يموت.
- تحقق من تركيب جهاز منع الانقلاب بشكل صحيح وربطه في الأرضية أو الحائط وتعشيقه في قائم ضبط استواء الموقد.
- لا تقم بتشغيل الموقد بدون تركيب جهاز منع الانقلاب في مكانه وتعشيقه.
- لا تخلي قوائم الفرن. لن يتم تثبيت الموقد في كتيبة منع الانقلاب في حالة خلع القوائم.
- لا تخطو أو تجلس فوق باب الفرن. قد يتعرض الفرن للانقلاب ويتسرب في حدوث إصابة نتيجة انسكاب السوائل أو الأطعمة الساخنة أو الفرن نفسه.
- لا تجرب طهو الأطعمة ذات الكتل الكبيرة والثقيلة مثل طهو ديووك رومي كاملة وباب الفرن مفتوح. قد ينقلب الموقد إلى الأمام ويتسرب في حدوث إصابة.
- أعد تعشيق جهاز منع الانقلاب بعد سحب الموقد إلى الخارج من أجل التنظيف أو الخدمة أو أي سبب آخر.
- قد يؤدي الفشل في اتباع هذه التعليمات إلى الوفاة أو التعرض لحروق خطيرة تصيب الأطفال أو الكبار.
- إذا كان الموقد سيتم وضعه فوق قاعدة، فينصح تركيب منع الانقلاب لمنع انزلاق الجهاز من فوق تلك القاعدة.

جدول المحتويات

3 تعليمات هامة للسلامة

استعمال الفرن	25
قبل استعمال الفرن	25
تهوية الفرن	25
استعمال أرفف الفرن	25
الخبز	25
وضع الانتقال الحراري	26
دليل الخبز والتحمير الموصى به	27
الشوي والتحمير	28
دليل الشوي والتحمير الموصى به	29
الحفاظ على الطعام ساخناً	30
التخمر	30

31 الصيانة

تنظيف وحدة الطهي الزجاجية الخزفية	31
تقنية التنظيف السهل [®] EasyClean	32
التنظيف الذاتي (على بعض الموديلات)	35
تنظيف الأسطح الخارجية	37
خلع واستبدال أبواب الفرن والأدراج القابلة للرفع والخلع	38
تعليمات العناية بالأبواب	39

40 استكشاف الأعطال وإصلاحها

أسطلة متكررة	40
قبل الاتصال لطلب الخدمة	42

46 تقنية التشخيص الذاتي ™SMART DIAGNOSIS

10 نظرة عامة على المنتج

الأجزاء	10
الملحقات	10

11 التركيب

نظرة عامة على التركيب	11
مواصفات المنتج	11
قبل تركيب الموقف	12
تركيب الموقف	13
تعشيق جهاز منع الانقلاب	16
قم بإجراء اختبار تشغيل	16

17 التشغيل

نظرة عامة على لوحة التحكم	17
تغيير إعدادات الفرن	18
الساعة	18
- ضبط وضع الساعات	
- مصباح الفرن	18
الحد الأدنى والحد الأقصى للإعدادات الافتراضية	18
تشغيل/إيقاف تشغيل العداد الزمني "التايمير"	19
الإعدادات	19
- ضبط التحول التلقائي إلى الانتقال الحراري	
- ضبط درجة حرارة الفرن	
- اللغة	
- إضاءة/إطفاء مصباح إنذار التسخين المسبق	
- ضبط مستوى صوت الصافرة	
- تحديد درجة الحرارة الفهرنهايتية أم المئوية	
وظيفة القفل	20
وقت البدء (ساعة التأخير الزمني)	21
مدة الطهي (طهي محدد زمنياً)	21
استخدام وحدة الطهي	22
مناطق الطهي	22
مؤشر السطح الساخن	22
استخدام عناصر وحدة الطهي	22
ضبط الطهي على السطح الموصى به	23
استعمال أواني الطهي المناسبة	24
اختيار أواني الطهي	24
نصائح خاصة بالتعليق المنزلي	24

دليل المالك

الموقد الكهربائي

كيفية قراءة شهر وسنة الإنتاج في الرقعة اللاصقة على اللوحة الخلفية للجهاز

مثلاً (2 0 5 M M ? ? 0 0 0 0 1)
_____ | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
سنة الإنتاج (الرقم الأخير) شهر الإنتاج
_____ | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
رمز الجهاز الخوارزمية
_____ | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
الرقم المسلسل

اقرأ دليل المالك هذا قراءة شاملة قبل تشغيل الجهاز
واحتفظ به في متناول اليد للرجوع إليه دائماً.

LRE3061** LRE3083**
LRE3193** LRE3163**



www.lg.com

حقوق النشر 2017 - 2019 إل جي للاكترونيات. كل الحقوق محفوظة.

(REV.08 190812)

MFL69780401

