امسح كود QR للإطلاع على الدليل.

دليل المالك

فرن مدمج

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

العربية

WS5D7210S, WS5D7210G

مثلا) 2 0 5 T A ? ? 0 0 0 0 1

- 2 0 5 — سنة الانتاج (الرقم الأخير)
- T — شهر الانتاج
- A — رمز الجهاز
- ? ? — الخوارزمية
- 0 0 0 0 1 — الرقم المسلسل

www.lg.com

MFL62060382
Rev.01_051426

حقوق النشر 2025-2026 إل جي للالكترونيات. كل الحقوق محفوظة

جدول المحتويات

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

يخضع هذا الدليل للمراجعة من الشركة المصنّعة.

إرشادات السلامة الهامة

اقرأ جميع الإرشادات قبل الاستخدام 4

رسائل السلامة 4

تحذير 4

التركيب 5

التشغيل 5

الصيانة 7

مخاطر الحريق والمواد القابلة للاشتعال 8

تنبيه 8

التشغيل 8

الصيانة 9

المحافظة على البيئة 11

إجراءات التخلص 11

الأجهزة المستعملة 12

تعليمات التركيب 12

إرشادات السلامة لفني التركيب 12

التوصيل الكهربائي 13

نظرة عامة على المنتج

خواص المنتج 14

خارجي/داخلي 14

الملحقات 15

التشغيل

تشغيل لوحة التحكم 16

مزايا لوحة التحكم 16

نصائح لتوفير الطاقة 17

تغيير الإعدادات 18

الإعدادات (الساعة، مستوى الصوت) 18

ضبط وضع الطهي 18

قفل التحكم 18

ضوء الفرن 18

الوضع التجريبي 18

تشغيل الفرن 19
قبل استخدام الفرن..... 19
إزالة رف القضيب 19
استخدام أرفف الفرن القياسية..... 19
استخدام المجاري التلسكوبية..... 20
دليل الطهي 21
الخبز 25
دليل الخبز الموصى به..... 26
الهواء الساخن/الهواء الساخن الاقتصادي..... 28
دليل الهواء الساخن الاقتصادي الموصى به 29
الشوي..... 29
فك التجميد 31
الشواء 31
القلي الهوائي..... 32
دليل القلي الهوائي "Air Frying" الموصى به 33
معلومات لمعاهد الاختبار 34

الصيانة

التنظيف 36
الجهة الداخلية..... 36
الجهة الخارجية..... 36
التنظيف بالماء 37

الصيانة الدورية 37
تغيير مصباح الفرن 37
فك وتجميع باب الفرن 38
إزالة غطاء الباب..... 39

استكشاف الأعطال وإصلاحها

الأسئلة الشائعة المتكررة 41
الأسئلة المتكررة الشائعة..... 41

قبل الاتصال للحصول على الخدمة..... 42
الطهي..... 42
الأجزاء والخواص 43
الضوضاء..... 43
خدمة العملاء وقطع الغيار..... 44
وضع معلومات استهلاك الطاقة..... 45

إرشادات السلامة الهامة

اقرأ جميع الإرشادات قبل الاستخدام

رسائل السلامة

سلامتك وسلامة الآخرين مهمة جدًا.

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

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

ماذا تعني هذه الكلمات:

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

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

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

تحذير

تحذير

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

التركيب

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

التشغيل

- لا تستخدم هذا الفرن في الاستخدامات التجارية. هذا الفرن مخصص حصريًا للاستخدامات المنزلية فقط.
- **لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية للفرن.** فقد تكون عناصر التسخين ساخنة على الرغم من أنها لونها داكن. كما أن الأسطح الداخلية للفرن ساخنة بدرجة كافية لإحداث حروق. وأثناء الاستخدام وبعده، لا تلمس أو تدع الملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال تلامس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية للفرن حتى يتوفر لها الوقت الكافي لتبرد. كما تسخن الأسطح الأخرى، مثل فتحات تهوية الفرن والأسطح القريبة من هذه الفتحات وأبواب الفرن ونوافذ أبواب الفرن، وقد تسبب حروقًا إذا لم يتم تبريدها.

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

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

- يجب الإشراف على الأطفال الصغار لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يصبح الجهاز ساخنًا أثناء الاستخدام. يجب الحرص على تجنب ملامسة عناصر التسخين داخل الفرن. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.
- قد تكون هذه الأسطح ساخنة بدرجة كافية لحرق الجلد حتى بعد الانتهاء من الطهي، على الرغم من أنها قد لا تبدو كذلك، تجنب وضع اليدين والذراعين داخل الفرن.
- قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. لذا يجب إبعاد الأطفال الصغار.
- قد تصبح الأجزاء المكشوفة من الفرن ساخنة أثناء الشوي. يجب إبقاء الأطفال على بُعد مسافة من الفرن.
- يجب أن تنص التعليمات على أنه في ظل هذه الظروف قد تزداد الأسطح سخونةً عن المعتاد ويجب إبعاد الأطفال.

الصيانة

- لا تقم بتخزين العناصر الخاصة بالأطفال على الواقي الخلفي أو في الخزانات فوق جهاز الطهي. يمكن أن يصاب الأطفال الذين يتسلقون الفرن للوصول إلى الأشياء بجروح خطيرة.
- اترك الأوعية والأواني الساخنة تبرد في مكان آمن بعيدًا عن متناول الأطفال الصغار.
- في حالة تلف زجاج الباب أو السطح أو وحدة تسخين الفرن بالجهاز، توقف عن استخدام الجهاز واطلب الخدمة.
- احرص دائمًا على فصل مصدر التغذية بالطاقة عن الجهاز قبل الصيانة.
- قبل استبدال ضوء الفرن، قم بإيقاف تشغيل الطاقة الكهربائية للفرن من المصهر الرئيسي أو لوحة قاطع الدائرة.
- لا تقم أبدًا بصب الماء البارد فوق فرن ساخن لأغراض التنظيف.
- لا تنظف باستخدام إسفنجة تنظيف معدن، إذ يمكن أن تحترق قطع منها وتلمس الأجزاء الكهربائية مما يؤدي إلى خطر حدوث صدمة كهربائية.
- لا تقم بتخزين أي مواد، بخلاف الملحقات الموصى بها من قِبل الشركة المصنعة، في هذا الفرن عندما لا يكون قيد الاستخدام.
- لا تقم بتغطية الرفوف أو أي جزء آخر من الفرن بورق معدني. سيؤدي ذلك إلى ارتفاع درجة حرارة الفرن.
- إذا سقط الفرن أو تعرض للتلف، فقم بفحصه جيدًا من قِبل فني خدمة مؤهل قبل استخدامه.
- في حالة تلف سلك الإمداد، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة، أو وكيل الخدمة التابع لها أو أشخاص مؤهلين مماثلين لتجنب الخطر. (في بعض الطرز فقط)

- **لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية لتجويف الفرن**. أثناء وبعد الاستخدام أو تنظيف الجزء الداخلي، لا تلمس مواد أخرى قابلة للاشتعال تلامس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية لتجويف الفرن حتى يتوفر لها الوقت الكافي لتبرد. كما تسخن الأسطح الأخرى، مثل نوافذ باب الفرن ومصباح الفرن، وقد تتسبب في حروق إذا لم تُترك لتبرد.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن/زجاج الأغطية المفصلية للموقد (حسب الاقتضاء)، إذ يمكن أن تخدش السطح، ما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.
- يجب إيقاف تشغيل الفرن قبل إزالة الواقي، وبعد الانتهاء من التنظيف يجب إعادة تركيب الواقي وفقًا للتعليمات.

مخاطر الحريق والمواد القابلة للاشتعال

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

تنبيه

التشغيل

- قم دائمًا بتسخين المواد الدهنية ببطء، وراقبها أثناء عملية التسخين.
- في حالة قلي خليط من الزيوت والدهون، أمزجهم معًا قبل التسخين.
- استخدم أقصى درجة حرارة للدهون، إذا أمكن، لمنع ارتفاع درجة حرارة الدهون من تجاوز درجة التدخين.

- استخدم أقل قدر ممكن من الدهون أثناء القلي بكمية قليلة جدا من الزيت أو القلي بزيت غزير. حيث يمكن أن يتسبب ملء المقلاة بالكثير من الدهون في حدوث مشكلات عند إضافة الطعام.
- ربما تصبح الأجزاء التي يمكن لمسها ساخنة عند استخدام الشواية.
- عند استخدام أكياس الطهي أو الشوي في الفرن، اتبع إرشادات الشركة المصنعة.
- ربما يسخن الباب أو السطح الخارجي أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تستخدم هذا الفرن لأغراض أخرى غير الطبخ.
- توخ الحذر عند فتح الباب أثناء تشغيل الفرن. يمكن أن تسبب الأسطح الساخنة من الفرن حروقًا خطيرة.
- لتجنب الخطر الناجم عن إعادة الضبط غير المتعمدة للقطع الحراري، يجب عدم تزويد هذا الجهاز من خلال جهاز تحويل خارجي، مثل المؤقت، أو توصيله بدائرة يتم تشغيلها وإيقافها بانتظام بواسطة الأداة المساعدة.
- يجب إزالة الانسكابات الزائدة قبل التنظيف.
- عند استخدام وضع التنظيف، قم بإزالة صينية الخبز وصينية الخبز العميقة والشواية السلكية، وجميع أواني الطهي ورقائق الألومنيوم، أو أي مادة أخرى من الفرن.

الصيانة

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

- لا تقم بإزالة غطاء الباب دون إزالة باب الجهاز مسبقًا. لا يغطي الضمان التلف الناتج عن التشغيل غير الصحيح.
- حافظ على يديك بعيدًا عن المفصلات عند إزالة غطاء الباب والزجاج الداخلي و/أو إغلاق الباب.
- بمجرد إزالة غطاء الباب، يمكن تحريك الزجاج الداخلي بسهولة ويمكن أن ينجم عن ذلك حدوث تلف و/أو إصابة.
- قبل الصيانة، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وافصل قابس التيار الكهربائي الرئيسي من المقبس الرئيسي.

المحافظة على البيئة

إجراءات التخلص

⚠ تنبيه

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

مواد التغليف بشكل منفرد

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

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

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

الأجهزة المستعملة

⚠ تنبيه

- يجب تعطيل الأجهزة المستعملة لتكون غير صالحة للاستعمال قبل التخلص منها حتى لا تشكل خطراً. لتحقيق ذلك، افصلها عن مصدر التيار الكهربائي وافصل كابل إمداد الطاقة.

لحماية البيئة، يجب التخلص من الأجهزة المستعملة بشكل صحيح.

- يجب عدم التخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية.

تعليمات التركيب

يجب أن يتم التركيب من قِبل كهربائي محترف مؤهل فقط.

إرشادات السلامة لفني التركيب

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

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

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

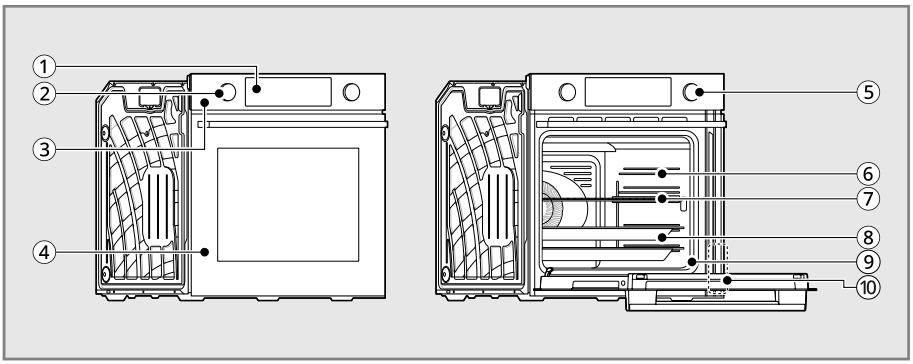
التوصيل الكهربائي

- إذا تعذَّر الوصول إلى المفتاح بعد التركيب، فيجب توفير وسيلة فصل إضافية لجميع الأقطاب. يجب دمج وسائل الفصل في الأسلاك الثابتة وفقًا لقواعد الأسلاك.
- يشتمل هذا الجهاز على اتصال أرضي لأغراض وظيفية.

نظرة عامة على المنتج

خواص المنتج

خارجي/داخلي



①	شاشة العرض	⑥	الرف (قطعتان)
②	المقبض الأيسر	⑦	شواية سلكية
③	وحدة تحكم الفرن	⑧	صينية خبز
④	باب الفرن	⑨	الجوان
⑤	المقبض الأيمن	⑩	ملصق التصنيف والطراز ولوحة الرقم التسلسلي

ملاحظة

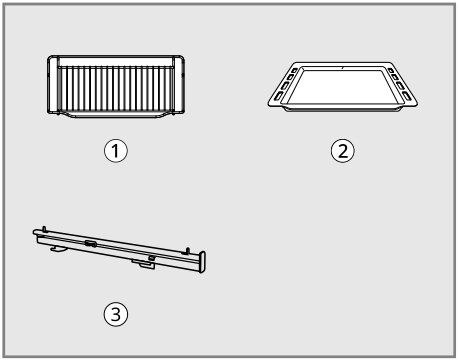
- يمكن التحقق من الطراز والرقم التسلسلي في ملصق التصنيف.

الملحقات

ملاحظة

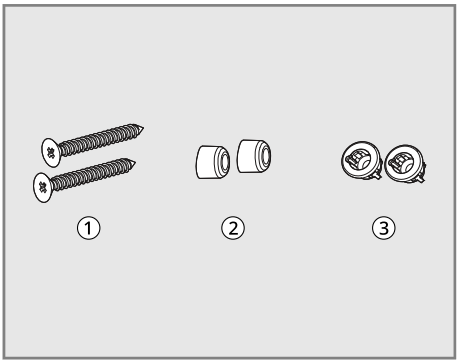
- يرجى الاتصال بمركز معلومات عملاء LG Electronics في حالة فقد أي من الملحقات.
  - يرجى الاطلاع على بيانات الاتصال بجميع البلدان في بطاقة الضمان المرفقة.
- من أجل سلامتك وإطالة عمر المنتج، استخدم المكونات المصرح بها فقط.
- الشركة المصنعة ليست مسؤولة عن عطل المنتج أو الحوادث الناجمة عن استخدام مكونات أو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

ملحقات الطهي



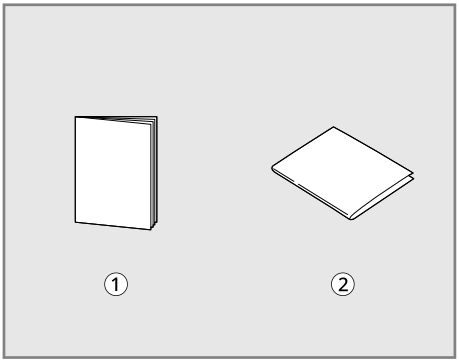
①	شواية سلكية (قطعة واحدة)
②	صينية خبز (قطعة واحدة)
③	مجرى تلسكوبي (قطعتان)

ملحقات التركيب



①	براغي خشبية للتثبيت (4×25) (قطعتان)
②	حشية مطاطية (قطعتان)
③	برغي تثبيت الخزانة (قطعتان)

أدلة المستخدم

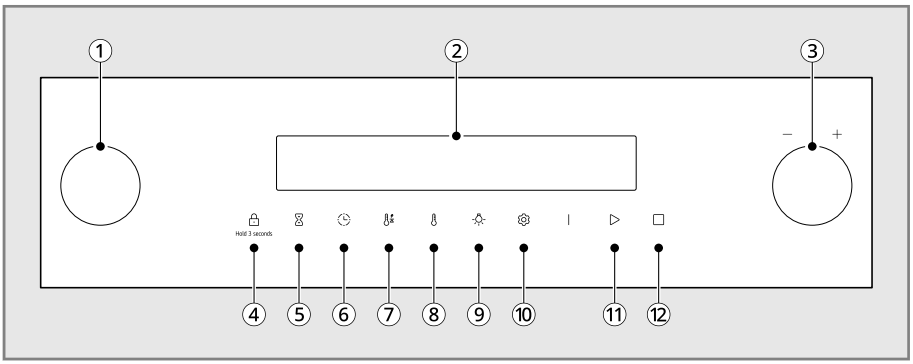


①	دليل المالك
②	دليل التركيب

التشغيل

تشغيل لوحة التحكم

مزايا لوحة التحكم



①	**المقبض الأيسر** أدر المقبض لتحديد وضع تشغيل الفرن. راجع تشغيل الفرن.
②	**شاشة العرض** اضغط على أي زر في لوحة التحكم لتنشيط الشاشة.
③	**المقبض الأيمن** أدر المقبض لتحديد درجة حرارة الفرن.
④	**قفل التحكم** اضغط مع الاستمرار على الزر لمدة 3 ثوانٍ لتنشيط أو إلغاء تنشيط القفل.
⑤	**المؤقت** اضغط لضبط مؤقت الفرن أو إلغاء تشغيله.
⑥	**وقت الطهي ووقت انتهاء الطهي** اضغط لاستخدام وظيفة وقت الطهي ووقت انتهاء الطهي.
⑦	**التسخين المسبق السريع** اضغط لاستخدام وظيفة التسخين المسبق السريعة.
⑧	**درجة الحرارة** اضغط لاختيار درجة الحرارة.
⑨	**الضوء** اضغط لتشغيل ضوء الفرن أو إيقاف تشغيله.
⑩	**ضبط الساعة** اضغط لإدخال إعداد/السؤال عن الساعة (يمكن ضبطه فقط في وضع الاستعداد).
⑪	**بدء** اضغط لبدء تشغيل جميع الوظائف المحددة على الفرن.

⑫	**الإيقاف المؤقت والإيقاف** • اضغط مرة واحدة لإيقاف جميع وظائف الفرن مؤقتًا. • اضغط مرتين لإلغاء الحالة الحالية والعودة إلى وضع الاستعداد.

رموز الشاشة

تظهر الرموز على الشاشة عند تنشيطها.

رمز	المعنى	رمز	المعنى
Econ	الوضع الاقتصادي		ضبط الساعة
	وضع البيتزا		التسخين المسبق السريع
	القلي الهوائي		المؤقت
	وقت الانتهاء		وقت الطهي
	فك التجميد		قفل
	ضد		إعدادات الصوت
Demo	الوضع التجريبي		

نصائح لتوفير الطاقة

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

تغيير الإعدادات

الإعدادات (الساعة، مستوى الصوت)

ضبط الساعة

يجب ضبط الوقت قبل استخدام الفرن.

1) بعد توصيل الفرن بالكهرباء، اضغط على زر **الضبط** واضبط الوقت الحالي بالساعات حسب اليوم من خلال تدوير المقبض الأيمن.
2) اضغط على زر **الضبط** مرة أخرى، ثم اضبط الوقت بالدقائق من خلال تدوير المقبض الأيمن.
3) اضغط على زر **الضبط** لإنهاء الضبط.

ضبط مستوى الصوت

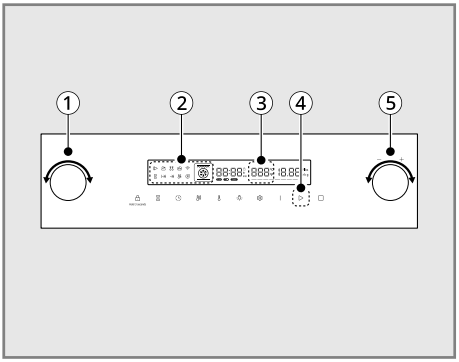
اضبط مستوى الإشارة الصوتية.

1) اضغط على زر **الإعدادات**. تظهر الشاشة Soun و H، مع H ووميض.

Soun	إعدادات الصوت

2) أدر المقبض الأيمن لتحديد OFF أو Lo أو H.
3) تنتهي الإعدادات عند سماع صوت الصفارة بعد 3 ثوانٍ من التحديد.

ضبط وضع الطهي



1) في وضع الاستعداد، أدر المقبض الأيسر ① لتحديد درجة حرارة التشغيل المطلوبة ②.
2) أدر المقبض الأيمن ⑤ لتحديد درجة حرارة الطهي المطلوبة ③.
3) اضغط على زر بدء ④ أو اضغط على المقبض الأيمن ⑤ لبدء العملية.

قفل التحكم

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

تشغيل قفل / إلغاء قفل

1) اضغط على زر **قفل التحكم** لمدة 3 ثوانٍ على الشاشة لتفعيل قفل جميع الأزرار وإيقاف عملها.

	زر **قفل التحكم**

2) اضغط على زر **قفل التحكم** مرة أخرى لمدة 3 ثوانٍ على الشاشة لتحرير جميع الأزرار من قفل التحكم.

ملاحظة

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

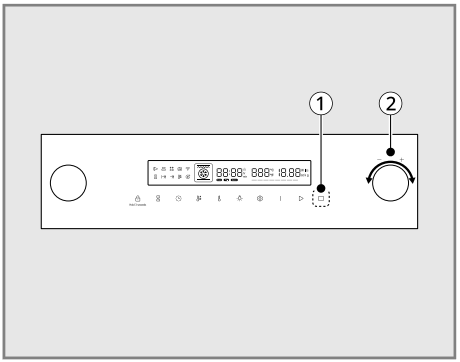
ضوء الفرن

يضيء ضوء الفرن الداخلي تلقائيًا بمجرد فتح الباب.

- اضغط على زر **الضوء** لتشغيل/إيقاف تشغيل الضوء.

الوضع التجريبي

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



1) اضغط على زر الإيقاف المؤقت/الإيقاف ① لمدة 10 ثوانٍ.
2) يتم عرض الحالة الأولية على أنها OFF ويتم تشغيل رمز الوضع التجريبي.

Demo	رمز الوضع التجريبي

3) أدر المقبض الأيمن ② إلى اليمين لتعيينه على On، وبعد 3 ثوانٍ، سيتم تنشيط الوضع التجريبي مع سماع صوت الصفارة.
4) لإلغاء التنشيط، اضغط على زر **الإيقاف المؤقت والإيقاف** ① لمدة 10 ثوانٍ.
5) يتم عرض الحالة الحالية على أنها On ويتم تشغيل رمز الوضع التجريبي.
6) أدر المقبض الأيمن ② إلى اليسار لتعيينه على OFF، وبعد 3 ثوانٍ، سيتم إلغاء تنشيط الوضع التجريبي مع سماع صوت الصفارة.

تشغيل الفرن

قبل استخدام الفرن

ملاحظة

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

البدء

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

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

تنظيف حجرة الطهي والملحقات

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

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

- قم بتهوية المطبخ خلال تسخين الجهاز.
- تأكد من عدم وجود مواد تغليف متبقية مثل كريات البوليسترين في حجرة الطهي، وقم بإزالة أي شريط لاصق من داخل الجهاز أو خارجه.
- امسح السطح الأملس لحجرة الطهي بقطعة قماش ناعمة رطبة قبل تسخين الجهاز.
- للتخلص من رائحة المنتجات الجديدة، قم بتسخينها مع إغلاق باب الفرن عندما تكون غرفة الطهي فارغة.

فتحة تهوية الفرن

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

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

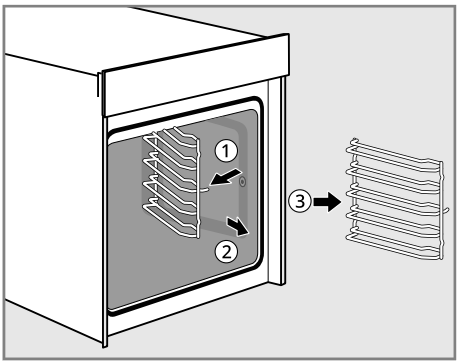
⚠ تحذير

- تجنب سد فتحة التهوية بين باب الفرن ووحدة التحكم.

إزالة رف القضيب

⚠ تحذير

- لا تلمس رفوف الفرن وهي ساخنة.



1) اسحب القضيب باتجاه الجانب الآخر لإزالته.
2) أدخل حاملات القضبان لتثبيتها وإعادة تركيبها.

استخدام أرفف الفرن القياسية

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

⚠ تنبيه

- استبدل أرفف الفرن قبل تشغيل الفرن لمنع حدوث حروق.

⚠ تنبيه

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

إزالة أرفف الفرن

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

استبدال أرفف الفرن

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

استخدام المجاري التلسكوبية

تركيب المجاري التلسكوبية

قم بتركيب المجاري التلسكوبية قبل تشغيل الفرن للمرة الأولى.

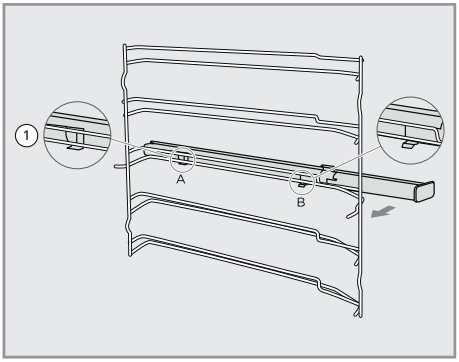
⚠ تحذير

- دع الفرن يبرد قبل تركيب المجاري التلسكوبية أو إزالتها لمنع حدوث حروق.

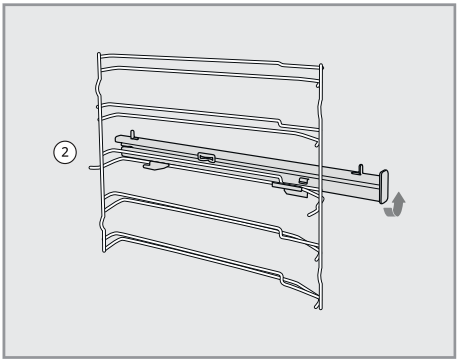
ملاحظة

- ضع قطعة قماش ناعمة على الأرض لتجنب تلف أجزاء المجاري التلسكوبية. من الضروري ثبيت المجاري التلسكوبية وإحكامها بشكل صحيح. فشل القيام بذلك قد يتسبب في سقوط المجرى ومحتوياته ويتسبب في حدوث ضرر كبير للفرن.
- تنزلق المجاري التلسكوبية للداخل والخارج في إطار، مما يحافظ على مستوى أواني الطهي الثقيلة ويمنع انزلاقها إلى الأمام عند تمديد المجرى التلسكوبي بالكامل.
- تأكد من تحريك الصينية والشواية السلكية في الموضع الصحيح حيث يتم إدخال مسامير المجاري التلسكوبية من خلال الفتحات الموجودة على كلا الجانبين.

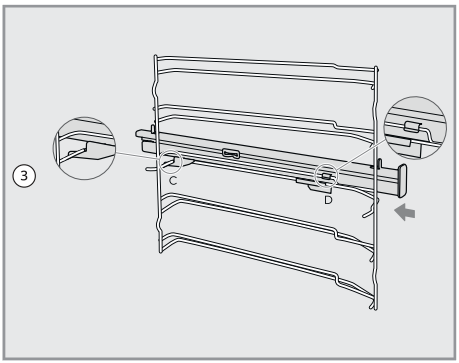
1) ضع النقطتين A وB للمجاري التلسكوبية أفقيًا على السلك الخارجي.



2) أدر المجاري التلسكوبية عكس اتجاه عقارب الساعة(في اتجاه عقارب الساعة للجانب الأيمن) بمقدار 90 درجة.



3) ادفع المجاري التلسكوبية للأمام، واجعل النقطة C ملتوية على السلك السفلي والنقطة D ملتوية على السلك العلوي.



4) قم بنفس الخطوات 1-4 في المجرى التلسكوبي الآخر لتثبيته على الجانب الآخر.

فك المجاري التلسكوبية

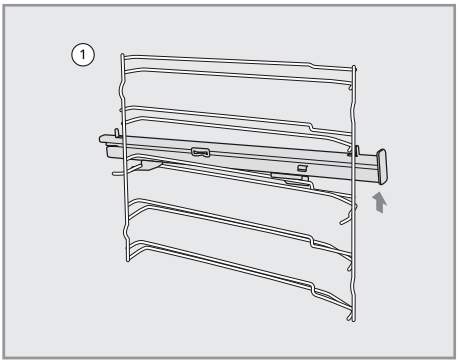
⚠ تحذير

- دع الفرن يبرد قبل تركيب المجاري التلسكوبية أو إزالتها لمنع حدوث حروق.

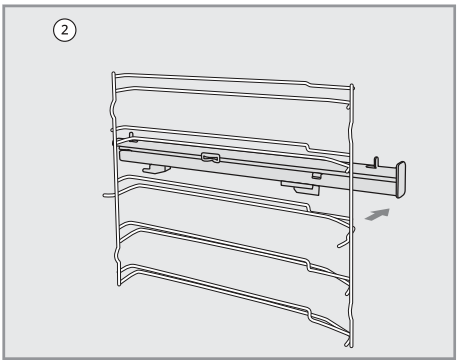
ملاحظة

- ضع قطعة قماش ناعمة على الأرض لتجنب تلف أجزاء المجاري التلسكوبية. من الضروري ثبيت المجاري التلسكوبية وإحكامها بشكل صحيح في كل مرة. فشل القيام بذلك قد يتسبب في سقوط المجرى ومحتوياته ويتسبب في حدوث ضرر كبير للفرن.

1) ارفع أحد طرفي المجاري التلسكوبية بقوة.



2) ارفع المجاري التلسكوبية بالكامل واسحبهم للخلف.



دليل الطهي

ضبط الطهي اليدوي

⚠ تنبيه

- يؤدي الضغط على زر **الإيقاف المؤقت والإيقاف** أثناء الطهي إلى حذف جميع الإعدادات.

ملاحظة

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

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

ضبط وضع التسخين المسبق السريع

تم تصميم هذه الوظيفة للتسخين المسبق السريع لغرفة الطهي.

ملاحظة

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

1) أدر المقبض الأيسر أو اضغط على زر **القائمة** بالتتابع لتحديد وضع الطهي المطلوب، ثم اضغط على المقبض الأيسر للتعيين.
2) أدر المقبض الأيمن لتحديد درجة حرارة الطهي المطلوبة.
3) اضغط على زر **التسخين المسبق السريع** لاستخدام خاصية التسخين المسبق السريع. يظهر رمز التسخين المسبق السريع على الشاشة.
4) اضغط على زر **وقت الطهي** إذا كنت ترغب في تحديد وقت الطهي المطلوب ووقت انتهاء الطهي.
5) اضغط على زر **بدء** أو المقبض.

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

تغيير درجة حرارة الفرن

1) اضغط على زر **درجة الحرارة**. ستصدر درجة الحرارة التي تم ضبطها وميضًا.
2) اضبط درجة حرارة الفرن باستخدام المقبض الأيمن.
3) اضغط على زر **بدء** أو المقبض.

تغيير وقت الطهي

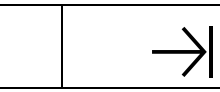
1) اضغط على زر **وقت الطهي**. يومض الرمز الخاص به على الشاشة.

	وقت الطهي

2) أدر مقبض التحكم إن كنت ترغب في تحديد الساعة.
3) اضغط على المقبض لحفظ الساعة المحددة ثم قم بتعيين الدقيقة.
4) أدر مقبض التحكم لتحديد الدقيقة المطلوبة.
5) اضغط على زر **بدء** أو المقبض.

تغيير وقت انتهاء الطهي

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

	وقت الانتهاء

2) اضبط وقت انتهاء الطهي باستخدام المقبض الأيمن.
3) اضغط على زر **بدء** أو المقبض.

ملاحظة

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

لإيقاف عملية الطهي

1) اضغط على زر **الإيقاف المؤقت والإيقاف**.

دليل الطهي اليدوي

وضع الطهي		نطاق درجة الحرارة (الوضع الافتراضي) °C	الوصف
الهواء الساخن *1*2		50-250 (160)	يستخدم وضع الهواء الساخن عنصر التسخين فقط في الجدار الخلفي ومروحة الجمل الحراري. درجة الحرارة الموصى بها هي 160 درجة مئوية. كما يمكن تسوية المخبوزات على أكثر من رف واحد في وضع الهواء الساخن. مما يعني أنه مناسب لتسوية كعك الفواكة والكعك بالمكونات المخفوقة أو عجينة الخميرة، على سبيل المثال، خبز الضفائر.
الهواء الساخن في الوضع الاقتصادي*1	 	140-240 (140)	يُستخدم الوضع الاقتصادي للتسخين العلوي السفلي، نظام التدفئة المحسن لتوفير الطاقة أثناء طهي الطعام. إن درجة الحرارة الموصى بها لهذا الوضع هي 140 درجة مئوية. كما يمكن استغلال الحرارة المتبقية لتوفير الطاقة. ولتجنب فقدان الحرارة، احرص دائمًا على أن يكون باب الفرن مغلقًا عند الطهي.
التسخين العلوي السفلي*1*2		30-250 (180)	في وضع التسخين العلوي السفلي، يتم استخدام عناصر التسخين العلوية والسفلية غير المرئية. يتناسب هذا الوضع مع خبز الكعك والخبز خلال مدة زمنية قصيرة والعجائن الهشة. درجة الحرارة الموصى بها هي 180 درجة مئوية.
الشواء*1		50-250 (180)	في وضع الشواء، يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي ومروحة الجمل الحراري. وهنا تكون درجة الحرارة الموصى بها هي 180 درجة مئوية. تتناسب هذه الوظيفة مع طهي قطع اللحوم الدواجن الكبيرة، مثل شواء اللحم الملفوف أو الديك الرومي.
وضع البيتزا*1	 	50-250 (180)	في وضع البيتزا، يتم تنشيط عنصر التسخين غير المرئي أسفل تجويف الفرن والعنصر الموجود في الجدار الخلفي للفرن ومروحة الجمل الحراري. إن درجة الحرارة الموصى بها هي 180 درجة مئوية. عند استخدام وضع البيتزا، تتفاوت مدة الطهي حسب نوع وسُمك العجينة والحشوات.
توزيع الهواء الساخن بمساعدة المروحة*1*2		50-250 (160)	بالإضافة إلى عناصر التسخين العلوية السفلية (العلوية والسفلية غير المرئية) ، يستخدم وضع توزيع الهواء الساخن بمساعدة المروحة، مروحة الجمل الحراري. هذا يعني أنه يمكن خفض درجة حرارة التحميص والخبز بمقدار 20-40 درجة مئوية. درجة الحرارة الموصى بها هي 160 درجة مئوية. يتناسب هذا الوضع مع الكعك والبسكويت، حيث يمكن خبزه على أكثر من رف واحد في نفس الوقت.
الشواية الكبيرة		150-250 (180)	يستخدم وضع الشواية الكبيرة عنصر تسخين الشواية بالكامل. الشواية الكبيرة مناسبة لطهي شرائح اللحم أو لحم الأضلاع أو السمك أو صنع الخبز المحمص وللتحمير عند طهي أطباق أكبر مغطاة بطبقة غراتان. يكون المستوى المحدد مسبقًا مرتفع. احرص دائمًا على الشوي وباب الفرن مغلقًا.

وضع الطهي		نطاق درجة الحرارة (الوضع الافتراضي) °C	الوصف
التسخين السفلي*1		30-220 (170)	في وضع التسخين السفلي، يتم استخدام عنصر التسخين غير المرئي فقط في أرضية الفرن، وهنا يتم تعيين درجة الحرارة الموصى بها هي 170 درجة مئوية. تتناسب هذه الوظيفة مع طهي الكعك أو البيتزا في أحد مواضع رف الفرن السفلي.
القلي الهوائي		150-250 (220)	إن وظيفة القلي الهوائي مصممة خصيصًا للقلي بدون زيت.
فك التجميد		50	في وضع فك التجميد، يتم استخدام المروحة فقط بدون تسخين. يعمل تدوير الهواء على تسريع عملية إذابة الثلج. ضع الطعام المتجمد في حاوية مناسبة لعزل السوائل الناتجة عن عملية إذابة الثلج. يمكنك استخدام سلك الشواية ووعاء عميق (صينية خبز) لتجنب تلويث الفرن. إذا وصل الماء إلى الفرن، فستتلوث مفاصل الباب مما يؤدي إلى انبعاث رائحة سيئة.
ضد		30-45 (40)	يحافظ وضع إراحة العجين على دفئ الفرن ليناسب منتجات العجائن المخمرة قبل الخبز. لتجنب خفض درجة حرارة الفرن وإطالة وقت إراحة العجين، لا تفتح باب الفرن بدون داعٍ. تحقق من منتجات الخبز مبكرًا لتجنب تخمرها بشكل كبير. لا تستخدم وضع إراحة العجين في تسخين الطعام أو الحفاظ على الطعام ساخنًا. درجة حرارة الفرن في وضع إراحة العجين لا تكون ساخنة بما يكفي للحفاظ على الأطعمة في درجات حرارة آمنة.

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

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

الخبز

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

قوالب الخبز

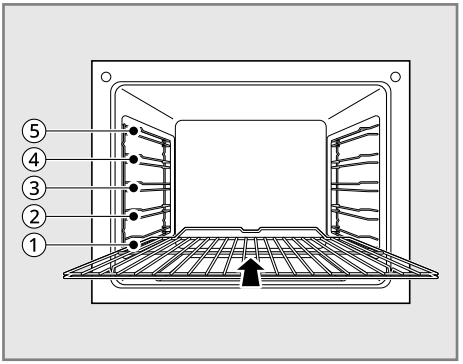
- عند الخبز في أوضاع التسخين العلوي السفلي، استخدم أواني الخبز ذات المعدن الداكن أو السطح المطلي.
- عند الخبز بالهواء الساخن، يمكنك استخدام أواني الخبز ذات السطح المعدني اللامع.
- ضع دائمًا قوالب الكعك في منتصف الصينية أو الشواية السلكية.
- عند الخبز باستخدام التسخين العلوي السفلي، يمكنك وضع علبتي خبز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

موضع رف الفرن

يتم تحديد مواضع رف الفرن من الأسفل إلى الأعلى بالأرقام.

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

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



دليل الخبز الموصى به

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

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

ملاحظة

- احرص على تحديد موضع الرف من أسفل إلى أعلى.

الخبز على رف فرن واحد

- الرف: موضع الرف

القائمة	الاواني / شكل الخبز	رف	الوضع	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت التسخين المسبق (دقائق)	وقت الخبز (دقائق)
كعكة أسفنجية	شكل مربع	2		170	-	50
		1		140	-	70
الكعكة الإسفنجية مع الفواكه	شكل مستدير	1		150	-	50
	وعاء	1		140	-	70
مافن البريوش بالزبيب (كيك الخميرة)	شكل المافن	2		220	19	11
غوغلهوبف (مع الخميرة)	وعاء	1		150	11	60
مافن	شكل المافن	1		160	8	30
		1		150	8	30

القائمة	الاواني / شكل الخبز	رف	الوضع	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت التسخين المسبق (دقائق)	وقت الخبز (دقائق)
كيك التفاح بالخميرة	وعاء	1		160	10	42
		2		150	8	42
الكعكة الإسفنجية بالماء (6 بيضات)	سبرينغ فورم	1		160	9	41
الكعكة الإسفنجية بالماء (4 بيضات)	سبرينغ فورم	1		160	9	26
الكعكة الإسفنجية بالماء	سبرينغ فورم	1		160	-	35
هفيزوف (خبز الحلة)	وعاء	2		150	-	40
كيك صغير (20 قطعة)	وعاء	2		150	-	36
كيك صغير (40 قطعة)	وعاء	2+4		150	10	34
كيك الزبدة بالخميرة	وعاء	2		150	8	30
البسكويت الناعم	وعاء	2		170	8	13
بسكويت ناعم (صينيتان)	وعاء	2+4		160	8	12
كوكيز الفانيليا	وعاء	2		160	8	10
		2+4		150	8	14
خبز أبيض (دقيقا كجم)	صندوق	1		170	9	50
				170	12	45
بيتزا طازجة (رفيعة)	وعاء	2		170	9	21

القائمة	الاواني / شكل الخبز	رف	الوضع	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت التسخين المسبق (دقائق)	وقت الخبز (دقائق)
بيتزا طازجة (سميكة)	وعاء	2		170	10	45
				170	8	41
خبز	وعاء	1		190	9	30

نصائح للخبز

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

الهواء الساخن/الهواء الساخن الاقتصادي

ملاحظة

- إذا لم يتم ضبط وقت الطهي، فسيتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا بعد 9 ساعة.
- تعمل مروحة الفرن أثناء دورة **الهواء الساخن**. المروحة تتوقف عندما يكون الباب مفتوحًا. في بعض الحالات، قد يتم إيقاف تشغيل المروحة أثناء دورة **الهواء الساخن**.

نصائح للهواء الساخن

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

- قد يؤدي الطهي في وجود الأرفف المتعددة إلى زيادة أوقات طهي بعض الأطعمة بشكل طفيف.
- تحقق الكعك والبسكويت والمافن نتائج أفضل عند استخدام رفوف متعددة.

نصائح للهواء الساخن الاقتصادي

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

دليل الهواء الساخن الاقتصادي الموصى به

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

- الرف: موضع الرف

القائمة	الملحقات	درجة الحرارة (°C)	رف	وقت الطهي (دقائق)	التسخين
خبز الحلة	وعاء واحد	180	1	45-50	لا
كعكة الكرز كلافوتي	شكل مستدير	200	1	55-60	لا
لحم بقري مشوي (1.3 كجم)	وعاء واحد	200	1	80-85	لا
براونيز	رف وطبق زجاجي	180	1	55-60	لا
غراتان البطاطس	رف وطبق مستدير	180	1	65-70	لا
لازانيا	رف وطبق زجاجي	180	1	75-80	لا
كعكة الجبن	سبرينغ فورم Ø 20 cm	160	1	80-90	لا

الشوي

⚠ تحذير

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

ملاحظة

- أغلق الباب لضبط وظيفة الشواية. إذا تم فتح الباب أثناء الشوي، فسيتم إيقاف تشغيل سخان الشواية. بمجرد إغلاق الباب، يتم تشغيل سخان الشواية تلقائيًا مرة أخرى.

نصائح لتقليل الدخان

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

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

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

فك التجميد

استخدم وضع تشغيل فك التجميد لفك تجميد الطعام.

فك تجميد الوجبات

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

موضع رف الفرن

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

الشواء

عند الشواء، استخدم وضعي الشواء والتسخين العلوي والسفلي.

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

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

⚠ تحذير

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

ملاحظة

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

دليل الشواء الموصى به

الطعام	مكان الرف	الشواء		التسخين العلوي السفلي	
		درجة الحرارة (درجة مئوية) *1	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية) *1	الوقت (دقيقة)
اللحم البقري (حوالي 1 كجم)	2	190	50-70	200	70-90
لحم الغزال (حوالي 1 كجم)	2	180	75-100	200-230	100-120
فخذ الخروف (حوالي 1 كجم)	2	180	110-130	200	150
الدواجن (حوالي 1 كجم)	2	210	50-60	200-220	70-90
الدواجن (حوالي 2 كجم)	2	200	60-80	200-220	110-120
الدواجن (حوالي 4 كجم)	2	180-190	120-140	190-210	130-150
سمك كامل (حوالي 1.5 كجم)	2	160-180	35-55	200-220	35-55
دجاج مشوي	4	190	55-65	-	-

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

نصائح للشواء

- للحصول على نتائج شواء أفضل، قم بدهن قطع اللحم والدواجن بالعصارات الخاصة بها عدة مرات أثناء عملية الشواء.
- استخدم أطباق مقاومة للحرارة عند الشواء (اتبع تعليمات الشركة المصنعة).
- مقالي الشواء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ ذات استخدام محدود فقط، لأنها تعكس الحرارة إلى حد كبير جدًا.

- عند استخدام أطباق ذات مقابض بلاستيكية، تأكد من أن هذه المقابض مقاومة للحرارة (اتبع تعليمات الشركة المصنعة).
- يمكن وضع العناصر الكبيرة للشواء أو عدد من العناصر مباشرة على الشواية السلكية فوق المقلاة العميقة (أو صينية الخبز) (مثل الديك الرومي والأوز و 3 ~ 4 دجاجات و 3 ~ 4 قطع لحم العجل).
- يجب شواء اللحوم الخالية من الدهون في صينية شواء بغطاء (مثل لحم العجل، لحم البقر المطهو ببطء، واللحوم المجمدة). هذا يحافظ على عصارة اللحم.
- اسكب كمية كافية من الماء في المقلاة العميقة (أو صينية الخبز) لمنع تولد الدخان عند استخدام وضع الشواء.
- نظف الفرن في أسرع وقت ممكن بعد الاستخدام إذا كنت تشوي في صينية أو طبق مفتوح من الأعلى. من الأسهل إزالة بقع الدهون عندما يكون الفرن لا يزال دافئًا.

القلي الهوائي

تم تصميم وظيفة القلي الهوائي "Air Fry" خصيصًا للقلي بدون زيت.

ملاحظة

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

نصائح للقلي الهوائي

- للحصول على أفضل النتائج، قم بطهي الطعام على رف واحد موضوع في المواضع المقترحة في الرسم البياني في هذا الدليل.
- افرد الطعام بالتساوي في طبقة واحدة.
- استخدم إما صينية القلي الهوائي أو صينية الخبز الداكنة بدون جوانب أو ذات الجوانب القصيرة التي لا تغطي الرف بالكامل. فهذا يسمح بتحسين دوران الهواء.
- إذا رغبت في ذلك، قم برش صينية الخبز أو صينية القلي برذاذ الوعاء. استخدم زيتًا يمكن تسخينه لدرجة حرارة عالية قبل القلي، مثل زيت الأفوكادو أو بذور العنب أو الفول السوداني أو زيت دوار الشمس.
- ضع صينية خبز مبطنة برقائق الألومنيوم على رف في الموضع 1 لالتقاط الزيت المتساقط من الطعام. بالنسبة للأطعمة الغنية بالدهون، مثل أجنحة الدجاج، أضف بضع أوراق من ورق الزبدة لامتصاص الدهون.
- افحص الطعام كثيرًا وحرّكه أو اقلبه للحصول على نتائج هشة.
- قد يتم طهي الأطعمة المجمدة المحضرة بشكل أسرع باستخدام الوضع Air Fry عما هو مذكور على العبوة. قلل وقت الطهي بحوالي 20 بالمائة، وافحص الطعام مبكرًا، واضبط وقت الطهي حسب الحاجة.
- استخدم مقياس حرارة الطعام للتأكد من وصول الطعام إلى درجة حرارة آمنة للاستهلاك. يمكن أن يؤدي تناول اللحوم غير المطبوخة جيدًا إلى زيادة خطر الإصابة بالأمراض التي تنقلها الأغذية.
- للحصول على أفضل نتائج، تُغمر أجنحة الدجاج الطازجة أو الطرية في الدقيق المتبل. استخدم 1/3 كوب دقيق لكل 0.9 كجم من الدجاج.
- عند استخدام صينية الخبز، ضع ورق الخبز على الصينية قبل الطهي.

توصيات عند القلي الهوائي للأطعمة الغنية بالدهون

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

⚠ تنبيه

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

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

دليل القلي الهوائي "Air Frying" الموصى به

الطهي في صينية الخبز

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

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

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

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

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

دجاج طازج دون نزع الجلد				
القائمة	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	رف	الوقت (دقيقة)
الصدور	1.2	230	3	27-37

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

معلومات لمعاهد الاختبار

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

- الرف: موضع الرف

القائمة	الملحقات أواني الطهي	الوضع	درجة الحرارة (درجة مئوية)	رف	التسخين	وقت الطهي (دقائق)
كعكة أسفنجية	سبرينغ فورم Ø 26 cm		175	2	نعم	30-35
			160			
كعكة صغيرة	وعاء واحد		160	3	نعم	25-30
	وعاء واحد			4		
	وعاءان		170	4 + 2		20-25
فطيرة تفاح	سبرينغ فورم Ø 20 cm		180	1	لا	70-80
			160	2		

القائمة	الملحقات أواني الطهي	الوضع	درجة الحرارة (درجة مئوية)	رف	التسخين	وقت الطهي (دقائق)
خبز	وعاء واحد		200	2	نعم	30-35
			200	3		
خبز محمص	رف		الحد الأقصى	5	نعم 5 دقائق	1-3
دجاج	الرف والوعاء		180	الرف في 2 الوعاء في 1	نعم	50-60

1) في وصفة تحضير الدجاج، ابدأ بالجزء الخلفي من الأعلى واقلب الدجاج بعد 30 دقيقة. إلى الأعلى.

2) استخدم قالبًا بلوريًا غامقًا وضعه على الرف.

3) أخرج الصواني في الوقت الحالي، عندما يكون الطعام جاهزًا، حتى وأن لم ينتهي وقت الطهي المحدد.

4) اختر أقل درجة حرارة وتحقق بعد فترة قصيرة، كما هو موضح في الجدول.

5) في حالة استخدام الوعاء لالتقاط السوائل المتساقطة من الطعام الموضوع على الرف أثناء أي وضع شواء، يجب ضبط الوعاء على موضع الرف 1 وملؤه ببعض الماء.

6) يجب أستدارة شطائر البرجر بعد $^{2}/_{3}$ من الوقت المحدد.

الصيانة

التنظيف

الجهة الداخلية

⚠ تحذير

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

⚠ تنبيه

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

لا تستخدم منظفات الأفران لتنظيف تجويف الفرن.

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

الجهة الخارجية

الزوائد المطلية والمزخرفة

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

أسطح من الفولاذ المقاوم للصدأ

⚠ تحذير

- لا تستخدم ألياف التنظيف السلكية، لتجنب الخدوش.

ملاحظة

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

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

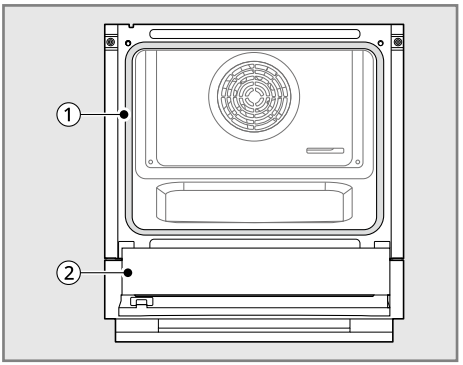
باب الفرن

⚠ تنبيه

- لا تستخدم منظفات كاشطة أو مواد تنظيف جافة كاشطة على باب الفرن من الخارج. حيث يمكن القيام بذلك أن يسبب ضرر.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن، لأنها يمكن أن تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطيم الزجاج.
- لا تستخدم منظفات الفرن، أو مساحيق التنظيف، أو مواد التنظيف الكاشطة القاسية على الجزء الخارجي من باب الفرن.

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

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



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

أرفف الفرن

قم بإزالة أرفف الفرن قبل تنظيفها.

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

الملحقات

- نظّف الشبكة السلكية، وصينية الخبز وغيرها من الملحقات بقطعة قماش ناعمة مع الماء الدافئ والصابون.

غطاء المصباح

قم بفك غطاء المصباح قبل تنظيفه.

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

التنظيف بالماء

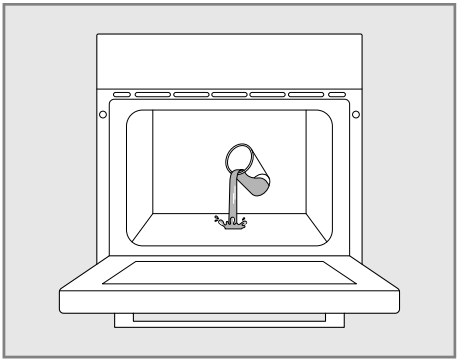
ملاحظة

- لا تستخدم أدوات تنظيف حادة أو فرشاة خشنة أو منتجات تنظيف مسببة للتآكل، حتى لا يتعرض الفرن وملحقاته للتلف.
- لا تستخدم مواد كاشطة خشنة أو مكشطة معدنية حادة لتنظيف زجاج الباب.
- لا تستخدم منظفات الأفران لتنظيف تجويف الفرن.

تعتمد عملية التنظيف هذه على استخدام الرطوبة لإزالة بقايا الدهون وجزيئات الطعام من الجهاز. ولضمان إطالة عمر الفرن، يجب تنظيفه جيدًا بشكل متكرر.

- خطوات التنظيف على النحو التالي:

1) بعد الطهي، انتظر حتى يبرد الفرن تمامًا.
2) أزل ملحقات الفرن، واشطفها بالماء الدافئ، وجففها.
3) أزل بقايا الطعام وبقع الزيت من تجويف الفرن.
4) نظِّف سطح الفرن بقطعة قماش ناعمة مبللة بمنظف ثم جففه.
5) أضف نحو 250 مل من الماء النقي/المُقطّر وكمية مناسبة من صابون الأطباق إلى التجويف وقلبهما جيدًا.
6) شغل الفرن. مع إغلاق باب الفرن، أدر المقبض الأيسر لاختيار الوضع العلوي/السفلي.
7) أدر المقبض الأيمن لضبط درجة الحرارة على 100 درجة مئوية.°C.
8) اضغط على زر بدء أو المقبض.
9) بعد انتهاء الوظيفة، انتظر حتى يبرد الفرن تمامًا.
10) جفف التجويف بقطعة قماش ناعمة.



الصيانة الدورية

تغيير مصباح الفرن

ضوء الفرن عبارة من مصباح هالوجين قياسي بقدرة 25 وات.

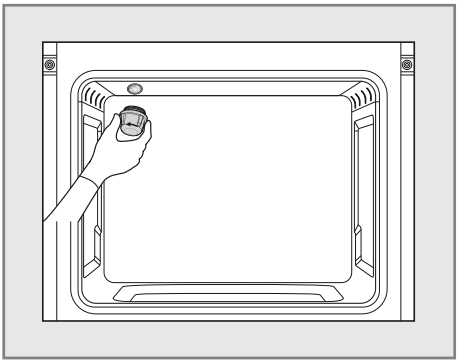
⚠ تحذير

- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- تأكد من أن الفرن والمصباح باردان.

⚠ تحذير

- افصل الطاقة الكهربائية عن الجهاز في المصهر الرئيسي أو لوحة قاطع الدائرة. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى إصابة شخصية خطيرة، أو الوفاة أو الصدمة الكهربائية.
- ارتدِ القفازات أثناء تغيير مصباح الفرن. يمكن أن تسبب شظايا الزجاج من المصابيح المكسورة خطر حدوث إصابة.
- إذا استخدمت القوة، فقد يتشقق الزجاج أو الفرن أو يتلف.
- لتغيير مقبس الضوء، يُرجى التواصل مع فني الخدمة.

1) إيقاف تشغيل الفرن أو فصل الطاقة.
2) أدِر غطاء المصباح الزجاجي عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته.
3) اسحب المصباح للخارج.
4) استبدل المصباح وأعد تجميع الغطاء الزجاجي عن طريق إرجاعه إلى مكانه.
5) قم بتوصيل الفرن أو إعادة توصيل الطاقة. قم بتشغيل قاطع الدائرة الكهربائية لمعرفة ما إذا كان المصباح مضاءً أم لا.



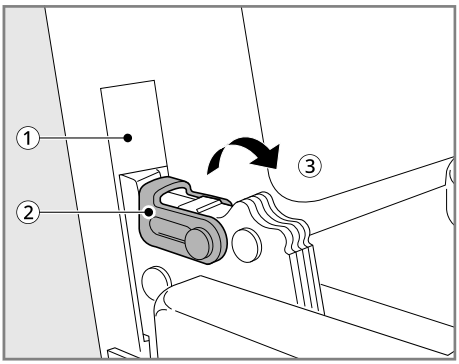
فك وتجميع باب الفرن

⚠ تنبيه

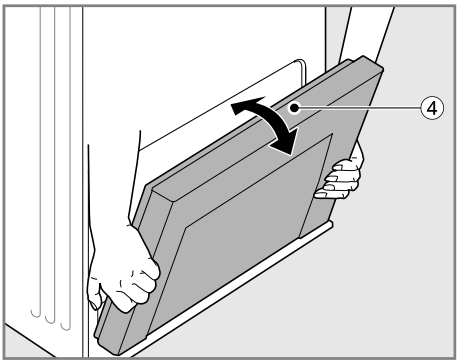
- الباب ثقيل جدًا. كن حذرًا عند إزالة الباب، ورفعه واستبداله.
- لا ترفع الباب من مقبضه. المقبض غير مصمَم لتحمل وزن الباب عند إزالته من الفرن.
- تجنب اصطدام الزجاج بالأواني الصغيرة أو المقالي أو أي شيء آخر.
- قد يؤدي خدش الزجاج أو الاصطدام به أو اهتزازه أو الضغط عليه إلى إضعاف هيكله، مما يؤدي إلى زيادة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

إزالة باب الفرن

1) افتح الباب بالكامل.
2) ارفع قفل المفصلة ② واقلبه باتجاه ذراع المفصلة ③ تمامًا.



3) أمسك جانبي الباب بقوة من الأعلى.
4) أغلق الباب جزئيًا إلى ما يقرب من 70 درجة ④. إذا كان الموضع صحيحًا، فستتحرك أذرع المفصلات بحرية.

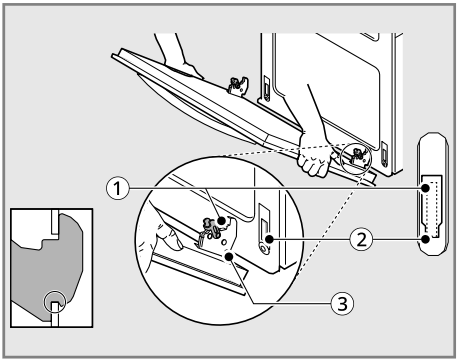


5) ارفع الباب واسحبه نحوك حتى يتم فك مزلاج المفصلات تمامًا.

تجميع باب الفرن

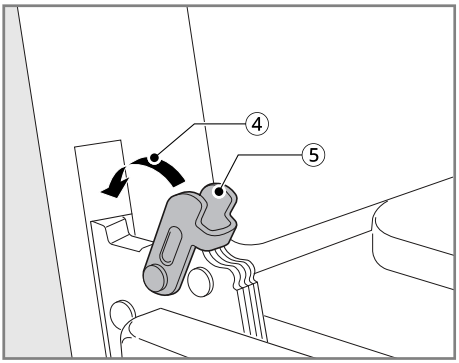
1) أمسك جانبي الباب بقوة من الأعلى.

2) أدخل أذرع المفصلة ① بالكامل في الفتحات ② حتى توضع السنون ③ على أذرع المفصلات على الحواف السفلية للفتحات.



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

4) ارفع قفل المفصلة ⑤ واقلبه باتجاه الفرن ④ حتى يستقر في موضعه.

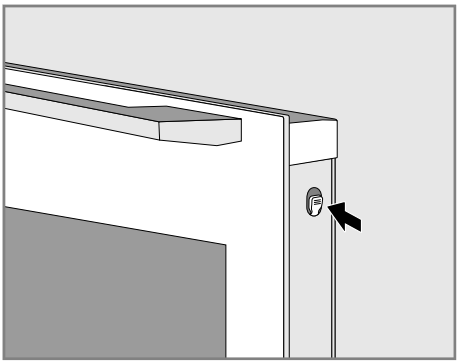


5) أغلق الباب.

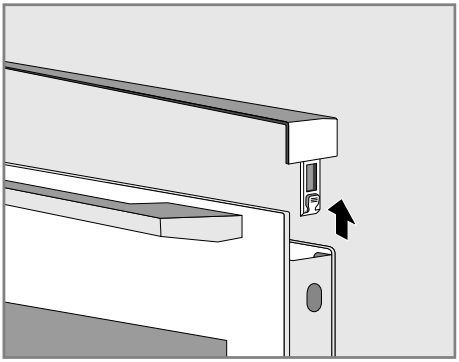
إزالة غطاء الباب

ربما يتغير لون البطانة البلاستيكية الموجودة في غطاء الباب. قم بإزالة غطاء الباب إذا لزم الأمر لإجراء عملية تنظيف شاملة.

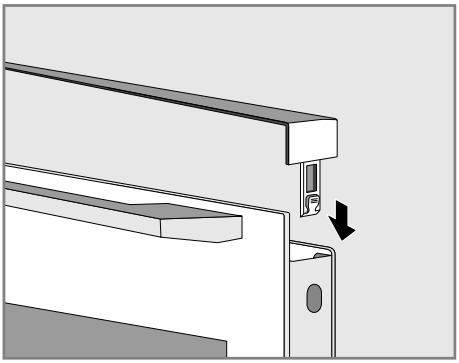
1) قم بإزالة باب الجهاز أولاً قبل إزالة غطاء الباب. اضغط على الأقفال على جانبي الغطاء.



2) إزالة الغطاء.



3) بعد إزالة غطاء الباب، يمكن نزع الأجزاء المتبقية من باب الجهاز بسهولة حتى تتمكن من استكمال عملية التنظيف. عند الانتهاء من تنظيف باب الجهاز، أعد الغطاء إلى مكانه واضغط على الأقفال حتى تسمع صوت طقطقة في مكانها.



4) قم بتجميع وإعادة تركيب باب الجهاز.

⚠ تنبيه

- لا تقم بإزالة غطاء الباب دون إزالة باب الجهاز مسبقًا. لا يغطي الضمان التلف الناتج عن التشغيل غير الصحيح.
- حافظ على يديك بعيدًا عن المفصلات عند إزالة غطاء الباب والزجاج الداخلي و/أو إغلاق الباب.

ملاحظة

- بمجرد إزالة غطاء الباب، يمكن تحريك الزجاج الداخلي بسهولة ويمكن أن ينجم عن ذلك حدوث تلف و/أو إصابة.
- قم بإزالة غطاء الباب والزجاج الداخلي لتقليل الوزن الكلي لباب الجهاز.
- عند تركيب الزجاج الداخلي، يجب أن تكون النقطة السوداء متجهة للأعلى باتجاه الفرن من الداخل.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

الأسئلة الشائعة المتكررة

الأسئلة المتكررة الشائعة

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

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

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

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

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

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

س: هل يمكنني استخدام رقائق الألومنيوم على الأرفف؟

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

⚠ تنبيه

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

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

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

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

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

س: لماذا لا تعمل أزرار الوظائف؟

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

س: كيف أبقي الأطفال بأمان حول الجهاز؟

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

العربية

قبل الاتصال للحصول على الخدمة

الطهي

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

الأعراض	السبب المحتمل والحل
تتجمع الرطوبة على نافذة الفرن أو يخرج البخار من فتحة الفرن.	**يحدث هذا عند طهي الأطعمة عالية الرطوبة.** • هذا أمر طبيعي.
	تستخدم الرطوبة العالية في تنظيف النافذة. • لا تستخدم الرطوبة العالية عند تنظيف النافذة.
يخرج الهواء الدافئ إلى المطبخ بعد إطفاء الفرن.	**هناك حاجة إلى مخرج للهواء الدافئ للحفاظ على درجات حرارة الفرن وتبريده. يتم إيقاف تشغيله تلقائيًا عندما تصل الحرارة إلى درجة حرارة آمنة.** • هذا أمر طبيعي.

الأجزاء والخواص

الأعراض	السبب المحتمل والحل
قيد التشغيل على الشاشة عندما ترغب في الطهي	**باب الفرن مغلق، لأن درجة الحرارة داخل الفرن لم تنخفض عن درجة الحرارة التي يلزم أن يكون باب الفرن مغلقًا عندها.** • اضغط على زر الإيقاف المؤقت والإيقاف. واسمح للفرن أن يبرد.
	تم تفعيل قفل التحكم. • اضغط على زر قفل التحكم لمدة 3 ثوانٍ لإعادة ضبط الوظيفة.
ضوء الفرن لا يعمل.	**لا بد من استبدال المصباح أو أن المصباح مفكوك.** • استبدال أو إحكام ربط المصباح. انظر قسم " تغيير مصباح الفرن" في دليل المستخدم هذا.
تظل مروحة التبريد قيد العمل بعد إيقاف تشغيل الفرن.	**يتم إيقاف تشغيل المروحة تلقائيًا عندما تبرد المكونات الإلكترونية بدرجة كافية.** • هذا أمر طبيعي.
توقفت مروحة الحِمل الحراري.	**مروحة الحِمل الحراري تتوقف خلال دورة الطهي بالتوزيع الحراري، ويتم ذلك للسماح بمزيد من التسخين المتساوي خلال الدورة.** • هذا ليس خطأً في النطاق ويجب اعتباره عملية عادية.
حجرة الطهي لا تقوم بالتسخين وتظهر "كلمة Demo (التجريبي) أو D" على الشاشة.	**الجهاز في الوضع التجريبي.** • انظر قسم "الوضع التجريبي" في دليل المالك وقم بإلغاء تنشيط الوضع.

الضوضاء

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

خدمة العملاء وقطع الغيار

خدمة العملاء

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

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

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

⚠ تنبيه

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

قطع الغيار

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

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

يرجى التأكد من أن لديك التفاصيل التالية لتسليمها:

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

معدل الفولتية	220-240 فولت
التردد المقدر	50-60 هرتز (المملكة العربية السعودية فقط) 50 هرتز (عدا المملكة العربية السعودية)
الطاقة الكهربائية	3.2 كيلو وات في الساعة
بلد المنشأ	الصين

وضع معلومات استهلاك الطاقة

لائحة المفوضية (الاتحاد الأوروبي) 2023/826، المعيار المطبق EN 50564:2011

وضع معلومات استهلاك الطاقة	0.8 وات
المدة الزمنية التي تقوم بعدها وظيفة إدارة الطاقة، أوأي وظيفة مماثلة، بتحويل الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد و / أو إيقاف التشغيل و / أو حالة الاستعداد الشبكي	10 دقائق

مذكرة

مذكرة

