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

WSED7667M, WSED7665B

www.lg.com

MFL71927511
Rev.05_062424

حقوق النشر 2023-2024 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 5

رسائل السلامة 5

تحذير 5

التركيب 6

التشغيل 6

الصيانة 8

مخاطر الحريق والمواد القابلة للاشتعال 9

تنبيه 9

التشغيل 9

الصيانة 10

استخدام وظيفة البخار 11

المحافظة على البيئة 12

إجراءات التخلص 12

الأجهزة المستعملة 13

تعليمات التركيب 13

إرشادات السلامة لفني التركيب 13

التوصيل الكهربائي 14

نظرة عامة على المنتج

خواص المنتج 15

خارجي/داخلي 15

الملحقات 16

التشغيل

تشغيل لوحة التحكم 18

مزايا لوحة التحكم 18

نصائح لتوفير الطاقة 19

تغيير الإعدادات 20

البدء 20

الإعدادات 20

قفل التحكم 20

الوقت 20

Wi-Fi 20
بدء التشغيل عن بعد 21
شاشة البدء 21
السطوع 21
اللغة 21
الحجم 21
وظيفة InstaView 21
ضوء التسخين المسبق 22
تعديل درجة الحرارة 22
التشخيص الذكي (Smart Diagnosis) 22
إعادة ضبط بيانات المصنع 22
الوضع التجريبي 23
تبريد الفرن 23
المؤقت 23
تشغيل الفرن 24
قبل استخدام الفرن 24
تركيب رف القضيب (التلسكوبي) 24
إزالة رف القضيب 24
استخدام المجاري التلسكوبية 24
دليل الطهي 27
الهواء الساخن/الهواء الساخن الاقتصادي 31
دليل الهواء الساخن الاقتصادي الموصى به 32
الخبز 32
دليل الخبز الموصى به 33
الشواء 38
وضع المسبار (طراز WSED7667M) 39
دليل المسبار الموصى به 41
الشوي 42
دليل الشواء الموصى به 43
القلي الهوائي 43
دليل القلي الهوائي "Air Frying" الموصى به 45
وضع Air Sous-Vide (طراز WSED7665B) 47
دليل الطهي بتفريغ الهواء الموصى به 49
فك التجميد 49
وظيفة البخار 51
الطهي بالبخار 52
التفريغ الهوائي (طراز WSED7667M) 54
دليل الطهي بتفريغ الهواء الموصى به 55
طهي الوصفة 56
وصفاتي 69
معلومات لمعاهد الاختبار 70

الوظائف الذكية

تطبيق LG ThinQ 72
ميزات تطبيق LG ThinQ 72
تثبيت تطبيق LG ThinQ وتوصيل جهاز LG 72
معلومات حول إشعار البرامج مفتوحة المصدر 73

ميزة التشخيص الذكي (Smart Diagnosis) 73
استخدام تطبيق LG ThinQ بغرض تشخيص المشكلات 73
استخدام التشخيص المسموع لتشخيص المشكلات 73

الصيانة

التنظيف 74
الجهة الداخلية 74
الجهة الخارجية 74
خاصية EasyClean 75
الانحلال الحراري (طراز WSED7665B) 76
تنظيف خزان المياه 78
استخدام وظيفة إزالة الرواسب 78
استخدام وظيفة التصريف 79
استخدام وظيفة التبخير 79

الصيانة الدورية 79
تغيير مصباح الفرن 79
قم بفك باب الفرن وتركيبه مرة أخرى 80

استكشاف الأعطال وإصلاحها

الأسئلة الشائعة المتكررة 83
الأسئلة المتكررة الشائعة 83

قبل الاتصال للحصول على الخدمة 84
الطهي 84
الأجزاء والخواص 86
الضوضاء 87
Wi-Fi 87
خدمة العملاء وقطع الغيار 87
خدمة ما بعد البيع (مصر فقط) 88

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 قتلك أو تؤذي الآخرين. ستتبع كافة رسائل السلامة رمز تنبيه الأمان وكلمة تحذير (WARNING) أو تنبيه (CAUTION).

ماذا تعني هذه الكلمات:

⚠ **تحذير**
ربما تتعرض للقتل 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.
- لتجنب الخطر يجب أن تنص التعليمات على أنه في ظل هذه الظروف قد تسخن الأسطح أكثر من المعتاد ويجب إبعاد الأطفال.

الصيانة

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

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

العربية

مخاطر الحريق والمواد القابلة للاشتعال

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

تنبيه

التشغيل

- قم دائمًا بتسخين المواد الدهنية ببطء، وراقبها أثناء عملية التسخين.
- في حالة قلي خليط من الزيوت والدهون، أمزجهم معًا قبل التسخين.
- استخدم أقصى درجة حرارة للدهون، إذا أمكن، لمنع ارتفاع درجة حرارة الدهون من تجاوز درجة التدخين.
- استخدم أقل قدر ممكن من الدهون أثناء القلي بكمية قليلة جدا من الزيت أو القلي بزيت غزير. حيث يمكن أن يتسبب ملء 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 الانسكاب الزائد 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.
- استخدم مسبار الحرارة الموصى به فقط في طراز الفرن هذا.

الصيانة

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

استخدام وظيفة البخار

- قد يسبب البخار الساخن الحروق.
- لا تفتح الباب ولا تلمس فتحات التهوية أثناء تشغيل وظيفة البخار.
- 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 فتح الباب.
- قد يتكثف البخار داخل الباب. لا تمسح التكاثف حتى يبرد الباب.

المحافظة على البيئة

إجراءات التخلص

⚠ تنبيه

- تم تغليف الفرن الجديد بشكل صحيح ليسهل نقله. قم بإزالة جميع مواد التغليف قبل استخدامه.
- لا تنس 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

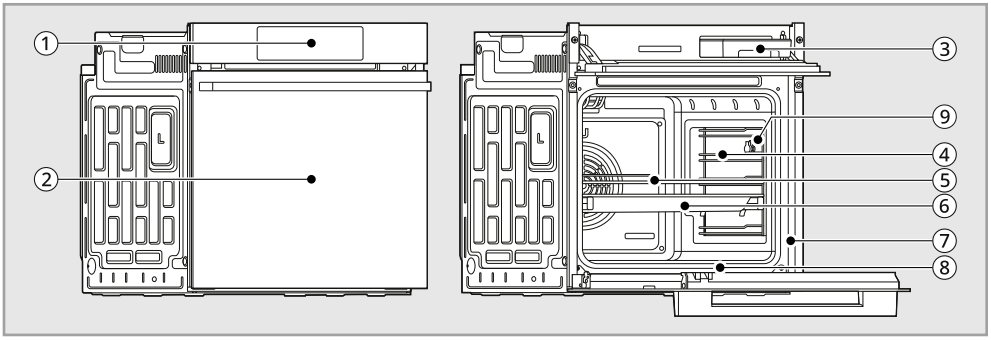
يجب دائمًا توصيل النطاق بمأخذ كهربائي مؤرض فردي.

- وهذا الإجراء من شأنه أن يمنع التحميل الزائد لدوائر الأسلاك المنزلية التي يمكن أن تسبب خطر نشوب حريق من الأسلاك المحمومة.
- ينصح بتوفير دائرة منفصلة للعمل مع هذا الجهاز فقط.
- يجب أن تتوافق طريقة توصيل هذا الجهاز مع لوائح السلامة الوطنية والمحلية.
- ينصح بالتوصيل بمقبس مبدّل لأن هذا يوفر وصولاً أسهل في حالة مكالمة الخدمة.
- لمزيد من الأمان، يُنصح بحماية الجهاز بجهاز حماية من التيار المُتخلّف (RCD) بتيار إعتاق يبلغ 30 مللي أمبير.
- إذا تعذَّر الوصول إلى المفتاح بعد التركيب، فيجب توفير وسيلة فصل إضافية لجميع الأقطاب. يجب دمج وسائل الفصل في الأسلاك الثابتة وفقًا لقواعد الأسلاك.
- عند إيقاف التشغيل، يجب أن يكون هناك فجوة ملامسة للقطب تبلغ 3 مم في مبدّل العازل (بما في ذلك المفتاح والصمامات والمرحلات).
- بيانات التوصيل
  - الأزرق: سلك غير مشحون بالطاقة
  - أخضر + أصفر: سلك أرضي
  - بني: سلك مشحون بالطاقة
  - يتم تحديد الجهد والحمل المُقدَّر على لوحة البيانات الموجودة في الجزء الأمامي من إطار الفرن المرئي مع فتح باب الفرن. يُرجى التأكد من تطابق بيانات الاتصال مع مصدر الإمداد المنزلي.
- يشتمل هذا الجهاز على اتصال أرضي لأغراض وظيفية.

نظرة عامة على المنتج

خواص المنتج

خارجي/داخلي



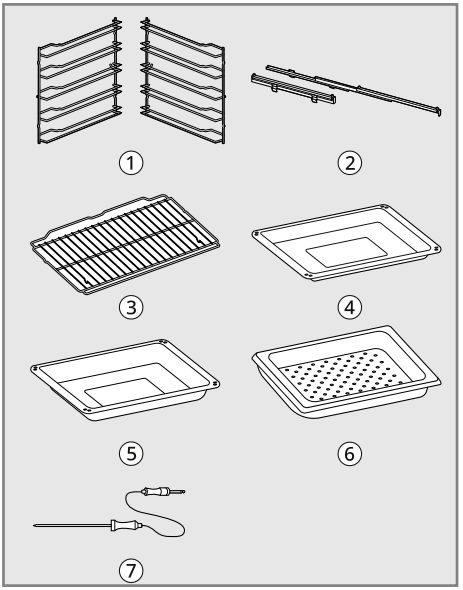
①	وحدة تحكم الفرن	⑥	صينية خبز
②	باب الفرن	⑦	ملصق التصنيف والطراز ولوحة الرقم التسلسلي
③	خزان ماء	⑧	الجوان
④	الرف (قطعتان)	⑨	مقبس مِجس طهي اللحوم (طراز WSED7667M)
⑤	شواية سلكية		

ملاحظة

- يمكن التحقق من الطراز والرقم التسلسلي في ملصق التصنيف.

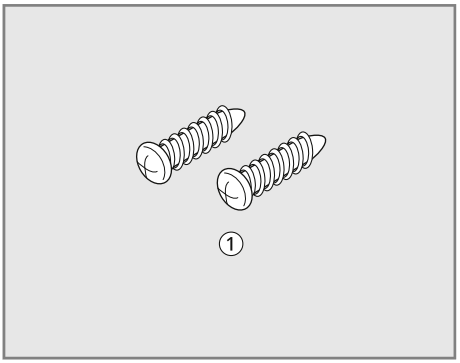
الملحقات

ملحقات الطهي



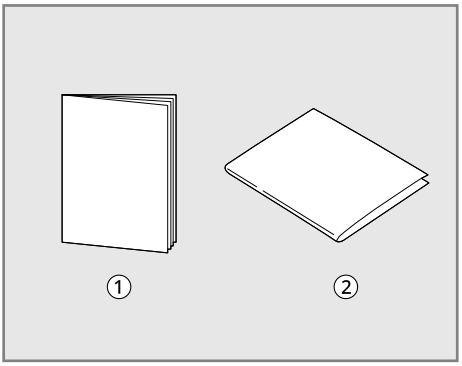
①	الرف (قطعتان)
②	مجرى تلسكوبي (قطعتان)
③	شواية سلكية (قطعة واحدة)
④	صينية خبز (قطعة واحدة)
⑤	وعاء عميق (قطعة واحدة)
⑥	صينية مثقبة (قطعة واحدة) • طراز WSED7667M
⑦	مؤقت طهي اللحوم (قطعة واحدة) • طراز WSED7667M

ملحقات التركيب



①	براغي خشب للتثبيت (قطعتان)

أدلة المستخدم



①	دليل المالك
②	دليل التركيب

⚠ تحذير

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

ملاحظة

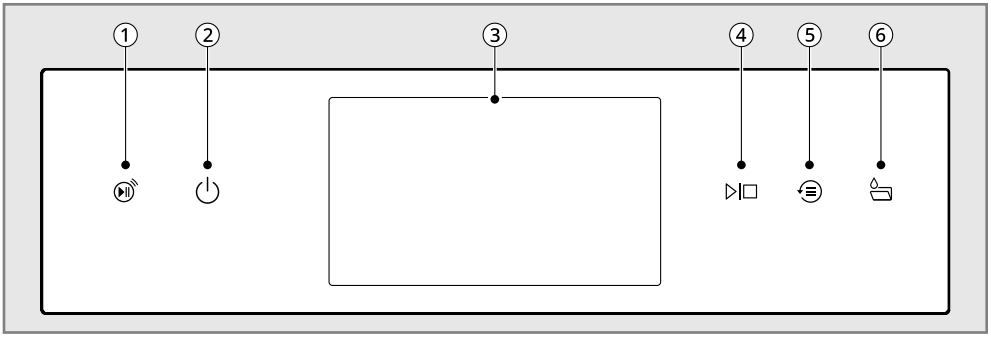
- يرجى الاتصال بمركز معلومات عملاء LG Electronics في حالة فقد أي من الملحقات.
- من أجل سلامتك وإطالة عمر المنتج، استخدم المكونات المصرح بها فقط.

- 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.

التشغيل

تشغيل لوحة التحكم

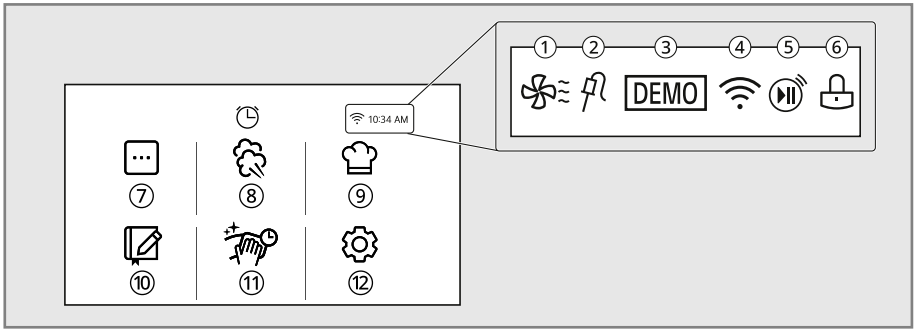
مزايا لوحة التحكم



①	مؤشر **البدء عن بُعد**
②	**Power On/Off**
③	**شاشة LCD تعمل باللمس**
④	**البدء/إيقاف**
⑤	**طهي حديث**
⑥	**خزان ماء**

رموز الشاشة

تظهر الرموز على الشاشة عند تنشيطها.



	① **تبريد الفرن** يظهر أثناء تشغيل الفرن أو بعد تشغيله للإشارة إلى تشغيل مروحة التبريد في الفرن.
	② **مسبار** يظهر عند توصيل المجس. (طراز WSED7667M)
DEMO	③ **الوضع التجريبي** يظهر عندما يكون الوضع التجريبي نشط.
	④ **Wi-Fi** • يظهر عندما يكون الفرن متصلًا بشبكة Wi-Fi. • يظهر عندما يكون الفرن غير متصلًا بشبكة Wi-Fi.
	⑤ **البدء عن بُعد** يظهر عندما تكون وظيفة **البدء عن بُعد** نشطة.
	⑥ **قفل** يظهر عند تنشيط **قفل التحكم**. بمجرد قفل الباب، يتوقف ضوء مؤشر القفل عن الوميض ويظل مُضاءً بشكل ثابت.

⑦	**طهي يدوي**
⑧	**طهي بالبخار**
⑨	**طهي الوصفة**
⑩	**وصفاتي**
⑪	**التنظيف**
⑫	**الإعدادات**

نصائح لتوفير الطاقة

- الطبخ متعدد الرفوف يوفر الوقت والطاقة. وكلما أمكن، قم بطهي الأطعمة التي تتطلب نفس درجة حرارة الطهي معًا في فرن واحد.

- للحصول على الأداء الأمثل وتوفير الطاقة، اتبع الإرشادات الخاصة بوضع الرف والوعاء بشكل صحيح.
- قلل استخدام الطاقة عن طريق تنظيف أوساخ الفرن الخفيفة باستخدام ميزة **EasyClean** بدلًا من **الانحلال الحراري**.
- تجنب فتح باب الفرن أكثر من اللازم أثناء الاستخدام. يساعد ذلك الفرن في الحفاظ على درجة الحرارة، ويمنع فقدان الحرارة غير الضروري، ويوفر استهلاك الطاقة.

تغيير الإعدادات

البدء

بعد تشغيل الفرن لأول مرة، اضبط الإعدادات لتناسب تفضيلاتك.

1) اضغط على زر **Power On/Off** على لوحة التحكم في حالة إيقاف تشغيل شاشة LCD.
2) بعد الرسوم المتحركة لبدء التشغيل، حدد اللغة المطلوبة، ثم اضغط على **التالي**.
3) اضبط الوقت، ثم اضغط على **تم**.
4) تظهر شاشة **القائمة الرئيسية** على الشاشة.

ملاحظة

- يتم تخزين هذه الإعدادات في الذاكرة، راجع قسمي **الوقت** و**اللغة** للتغيير.

الإعدادات

لضبط الإعدادات بعد الإعداد الأولي، اضغط على زر **Power On/Off** لفتح شاشة **القائمة الرئيسية**. اضغط على**الإعدادات** في أسفل يمين شاشة **القائمة الرئيسية**.

اسحب الشاشة للتنقل عبر شاشات **الإعدادات**.

قفل التحكم

تمنع خاصية **قفل التحكم** تلقائيًا تشغيل معظم عناصر تحكم الفرن. يتم تعطيل جميع الوظائف، باستثناء زر **Power On/Off**. إنها لا تقفل باب الفرن.

قفل

1) اضغط على **الإعدادات** أسفل يمين شاشة **القائمة الرئيسية**، واضغط على **قفل التحكم**.
2) عند تفعيل **قفل التحكم**، تظهر أيقونة 🔒 أعلى الشاشة.

إلغاء القفل

1) اضغط على جزء من الشاشة أثناء تشغيل **قفل التحكم**.
2) ستظهر شاشة منبثقة. اضغط مع الاستمرار على **إلغاء القفل** لمدة 3 ثوانٍ حتى انتهاء العد التنازلي.
3) تختفي أيقونة القفل 🔒 من أعلى الشاشة.

الوقت

يتم عرض الوقت على شاشة LCD.

إعداد الوقت الحالي

1) اضغط على **الإعدادات** أسفل يمين شاشة **القائمة الرئيسية**، ثم اضغط على **الوقت**.
2) اضغط على **الوقت الحالي**. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة أو تقليل الأرقام، ثم اضغط على ← عدة مرات لحفظ الإعدادات حتى يتم عرض شاشة **القائمة الرئيسية**.

   يمكنك استخدام أيقونة لوحة الأرقام لضبط الساعة والدقيقة بشكل صحيح مباشرة، ثم اضغط على **موافق**.
3) اضغط على ←.

إعداد تنسيق الوقت

1) اضغط على **الإعدادات** أسفل يمين شاشة **القائمة الرئيسية**، ثم اضغط على **الوقت**.
2) اضغط على **تنسيق الوقت** وحدد وضع الساعة لمدة 12 ساعة أو 24 ساعة.

Wi-Fi

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

إعداد شبكة Wi-Fi

1) اضغط على **الإعدادات** أسفل يمين شاشة **القائمة الرئيسية**، ثم اضغط على **Wi-Fi**.
2) اضغط على **إعداد شبكة Wi-Fi**.
3) اتبع التعليمات الواردة في دليل اتصال Wi-Fi على الشاشة.

إعادة تعيين اتصال Wi-Fi

1) اضغط على **الإعدادات** أسفل يمين شاشة **القائمة الرئيسية**، ثم اضغط على **Wi-Fi**.
2) اضغط على **إعادة تعيين شبكة Wi-Fi**.
3) اتبع التعليمات الواردة في دليل اتصال Wi-Fi على الشاشة.

بدء التشغيل عن بعد

يمكن استخدام هذه الخاصية مع أوضاع **طهي يدوي**. تبدأ التشغيل عن بُعد، أو توقف عملية الطهي. يجب أن يكون الجهاز متصلًا بشبكة Wi-Fi المنزلية لاستخدام خاصية بدء التشغيل عن بُعد.

إعداد خاصية بدء التشغيل عن بُعد

1) اضغط على **الإعدادات** أسفل يمين شاشة **القائمة الرئيسية**، ثم اضغط على **البدء عن بُعد**.
2) حدد **تشغيل** أو **إيقاف**.
3) عند تحديد **تشغيل**، تظهر أيقونة **البدء عن بُعد** على الشاشة.

تظهر **البدء عن بُعد قيد التشغيل. تحقق من تطبيق LG ThinQ لاستخدام البدء عن بُعد.** على الشاشة عند تفعيل **البدء عن بُعد**.

4) اتبع الإرشادات الواردة في تطبيق LG ThinQ لاستخدام وظيفة بدء التشغيل عن بُعد.

شاشة البدء

تتوفر خمس سمات مختلفة للشاشة.

إعداد شاشة البدء

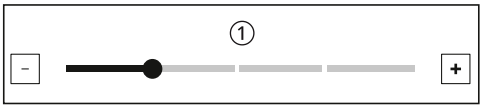
1) اضغط على **الإعدادات** أسفل يمين شاشة **القائمة الرئيسية**، ثم اضغط على **شاشة البدء**.
2) اختر السمة التي ترغب بها لشاشة البدء.

السطوع

اضبط مستوى سطوع شاشة LCD من المستوى 1 (20 %) إلى المستوى 5 (100 %) بزيادات تبلغ 20 %.

إعداد سطوع الشاشة

1) اضغط على **الإعدادات** أسفل منتصف شاشة **القائمة الرئيسية**، واسحب شاشة الإعدادات، ثم اضغط على **السطوع**.
2) اضبط سطوع الشاشة بالضغط على النقطة وسحبها عبر الشريط، أو بالنقر على أي مكان في الشريط، أو بالضغط على +، أو —.



①	**المستوى 2**

3) اضغط على ⟵.

اللغة

ضبط لغة العرض.

اختيار اللغة

1) اضغط على **الإعدادات** أسفل يمين شاشة **القائمة الرئيسية**، واسحب شاشة الإعدادات، ثم اضغط على **اللغة**.
2) اختر اللغة المطلوبة.

الحجم

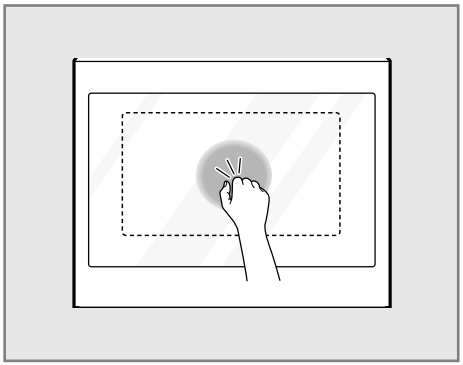
اضبط الحجم في الخواص التالية: بدء تشغيل الفرن، والتشغيل عن طريق الزر، وانتهاء الطهي، واكتمال التسخين المسبق.

إعداد الحجم

1) اضغط على **الإعدادات** أسفل يمين شاشة **القائمة الرئيسية**، واسحب شاشة الإعدادات، ثم اضغط على **مستوى الصوت**.
2) حدد **كتم الصوت**، أو **منخفض**، أو **مرتفع**.
3) اضغط على ⟵.

وظيفة InstaView

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



⚠ تنبيه

- لا تضغط على لوح الباب الزجاجي بقوة مفرطة. لا تستخدم للأشياء الصلبة مثل أدوات الطهي أو الزجاجات في الطرق على لوح الباب الزجاجي، إذ يمكن أن ينكسر الزجاج، مما يؤدي إلى خطر التعرض لإصابة جسدية.

ملاحظة

- يؤدي الطرق مرتين على اللوح الزجاجي للفرن إلى تشغيل أو إيقاف تشغيل الضوء الداخلي.
- يضيء المصباح أثناء الطهي.
- ينطفئ الضوء تلقائيًا بعد 5 دقائق ويتحول إلى وضع الاستعداد عند الانتهاء من الطهي أو عدم تشغيل الفرن.
- يتم تعطيل وظيفة InstaView عند فتح باب الفرن أو وحدة التحكم في الفرن ولمدة ثانية واحدة بعد إغلاق الباب.
- يتم تعطيل وظيفة InstaView خلال وضع **الانحلال الحراري**, **قفل التحكم** وإدخال الطاقة الأولي (في بعض الطرز فقط).
- قد لا يؤدي الطرق على حواف اللوحة الزجاجية إلى تنشيط وظيفة InstaView.
- يجب أن يكون الطرق على اللوحة الزجاجية قوية بحيث تكون مسموعة.
- قد تؤدي الطرقات على لوحة التحكم أو الضوضاء العالية بالقرب من الفرن إلى تنشيط وظيفة InstaView.

إعدادات وظيفة InstaView

1) اضغط على **الإعدادات** أسفل يمين شاشة **القائمة الرئيسية**، ثم اضغط على **خاصية InstaView**.
2) تظهر على الشاشة رسالة **"اطرق مرتين على منتصف اللوحة الزجاجية لتكشف عن محتويات الفرن دون فتح الباب"** عند تنشيط ميزة **خاصية InstaView**. اضغط على **موافق**.

ضوء التسخين المسبق

عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة، يومض ضوء التسخين المسبق 5 مرات أو حتى يتم فتح باب الفرن.
يمكنك تشغيل ضوء التسخين المسبق أو إيقاف تشغيله.

إعداد ضوء التسخين المسبق

1) اضغط على **الإعدادات** في الجزء السفلي الأيمن من شاشة **القائمة الرئيسية**، اقلب الشاشة ثم اضغط على **ضوء التسخين المسبق**.
2) حدد **تشغيل** أو **إيقاف**.

تعديل درجة الحرارة

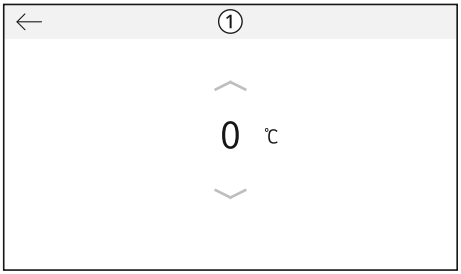
قد يتم الطهي في الفرن الجديد بشكل مختلف عن الفرن الذي تم استبداله. استخدم فرنك الجديد لبضعة أسابيع لتتعرف عليه أكثر قبل تغيير إعدادات درجة الحرارة. إذا كنت لا تزال تعتقد بأن الفرن الجديد ساخن جدًا أو بارد جدًا بعد تجربته، فيمكنك ضبط درجة حرارة الفرن بنفسك.

ملاحظة

- للبدء، إما أن ترفع أو تخفض درجة الحرارة 19 درجة مئوية. جرب الفرن بالإعداد الجديد. إذا كان الفرن لا يزال بحاجة إلى ضبط، فارفع درجة الحرارة أو اخفضها مرة أخرى باستخدام الضبط الأول كمقياس. على سبيل المثال، إذا كان الضبط الأولي أكثر من اللازم، فارفع درجة الحرارة أو اخفضها 5 درجة مئوية. إذا لم يكن الضبط كافيًا، فارفع أو اخفض درجة الحرارة 12 درجة مئوية. استمر بهذه الطريقة حتى يتم ضبط الفرن بالشكل الذي يرضيك.

تعديل درجة الحرارة

1) اضغط على **الإعدادات** في الجزء السفلي الأيمن من شاشة **القائمة الرئيسية**، اقلب الشاشة ثم اضغط على **تعديل درجة الحرارة**.
2) اضغط على ∧ أو ∨لرفع أو خفض درجة الحرارة بزيادات بمقدار درجة واحدة. اضغط مع الاستمرار على ∧ أو ∨ للتمرير لأعلى أو لأسفل على المقياس.



①	**تعديل درجة الحرارة**

3) عندما يظهر التغيير المطلوب فوق النطاق، اضغط ⟵.

التشخيص الذكي (Smart Diagnosis)

يمكن تشغيل التشخيص الذكي (Smart Diagnosis) من خلال تطبيق الهاتف الذكي أو عن طريق الاتصال للحصول على الدعم. ضع منطقة التحدث في هاتفك الذكي بالقرب من الجانب العلوي الأيسر من الشاشة. راجع "وظيفة التشخيص الذكي" في قسم الوظائف الذكية للحصول على إرشادات تفصيلية.

1) اضغط على **الإعدادات** في الجزء السفلي الأيمن من شاشة **القائمة الرئيسية**، اقلب الشاشة ثم اضغط على **Smart Diagnosis**.
2) اضغط على **البدء** لبدء نغمة التشخيص.

إعادة ضبط بيانات المصنع

تقوم هذه الوظيفة بإعادة جميع الإعدادات إلى إعدادات المصنع الافتراضية.

⚠ تنبيه

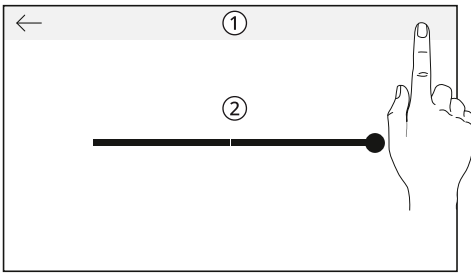
- سيتم حذف جميع البيانات المخزنة.

1) اضغط على **الإعدادات** في الجزء السفلي الأيمن من شاشة **القائمة الرئيسية**، اقلب الشاشة ثم اضغط على **إعادة ضبط بيانات المصنع**.
2) إذا كنت ترغب في إعادة تعيين البيانات إلى إعدادات المصنع الافتراضية، فاضغط على **إعادة الضبط**. ستظهر نافذة منبثقة على الشاشة، ثم اضغط على **إعادة الضبط**.

الوضع التجريبي

الوضع التجريبي للاستخدام في صالة العرض فقط، وهذا لن يؤدي إلى تسخين الفرن.

1) اضغط على **الإعدادات** في الجزء السفلي الأيمن من شاشة **القائمة الرئيسية**، اقلب الشاشة ثم اضغط على **مستوى الصوت**.
2) اضغط على الجانب العلوي الأيمن من الشاشة 15 مرة لتمكين الوضع التجريبي أو تعطيله.
   - يظهر **الوضع التجريبي** في الجانب الأيمن لشاشة **القائمة الرئيسية**.



①	**مستوى الصوت**
②	**مرتفع**

3) لإلغاء تنشيط الوضع، كرر الخطوة 1) و 2) مرة أخرى.

ملاحظة

- عند تشغيل الوضع التجريبي، لن يسخن الجهاز.
- يظهر رمز الوضع التجريبي للفرن على الشاشة إذا كان الوضع التجريبي قيد التشغيل.

تبريد الفرن

تظهر أيقونة تبريد الفرن على الشاشة إذا كانت درجة الحرارة داخل الفرن مرتفعة أثناء التشغيل أو بعد الانتهاء. تختفي أيقونة تبريد الفرن إذا كانت درجة حرارة الفرن منخفضة.
تختفي أيقونة تبريد الفرن إذا كانت درجة حرارة الفرن منخفضة.

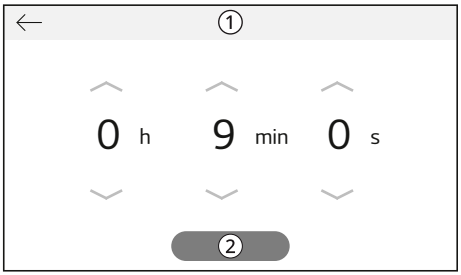
- في بعض الأوضاع، يمكن تشغيل مروحة التبريد بغض النظر عن درجة حرارة الفرن.

المؤقت

لا تؤثر مؤقتات الفرن على تشغيل الفرن أو وقت الطهي. استخدمها كمؤقتات إضافية للمطبخ. بمجرد نفاد الوقت، يرن الفرن ويظهر **العداد الزمني انتهى** على الشاشة.

إعداد المؤقت

1) اضغط على رمز الساعة في الجزء العلوي الأوسط من الشاشة.
2) قم بالتمرير خلال الأرقام الموجودة في النافذة المنبثقة حتى يظهر الوقت المطلوب على الشاشة، ثم اضغط على **البدء**.



①	**العداد الزمني**
②	**البدء**

3) يظهر الوقت المتبقي بجوار رمز الساعة في الشاشة.
يصدر صوت رنين عند انتهاء الوقت المحدد ويظهر **العداد الزمني انتهى** على الشاشة. يصدر صوت الرنين كل 15 ثانية حتى يتم الضغط على **موافق**.

تعديل أو إلغاء المؤقت

1) اضغط على الوقت المتبقي بجوار رمز الساعة في الشاشة.
2) لإلغاء المؤقت، اضغط على **إيقاف** في الشاشة.
3) لتعديل الوقت، قم بالتمرير خلال الأرقام الموجودة في النافذة المنبثقة حتى يظهر الوقت المطلوب على الشاشة، ثم اضغط على **إعادة تشغيل**.
4) يتم ضبط الوقت المتبقي على الشاشة.

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.
- تنطفئ الحرارة 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.

فتحة تهوية الفرن

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

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

⚠ تحذير

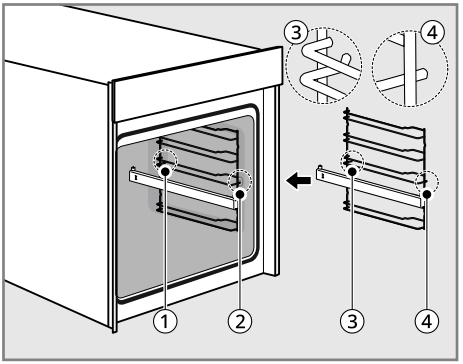
- تجنب سد فتحة التهوية بين باب الفرن ووحدة التحكم.

تركيب رف القضيب (التلسكوبي)

⚠ تحذير

- قم بإزالة شريط الحماية اللاصق من جميع المجاري التلسكوبية.

قم بتركيب الرفوف على جانبي تجويف الفرن قبل تشغيل الفرن لأول مرة.



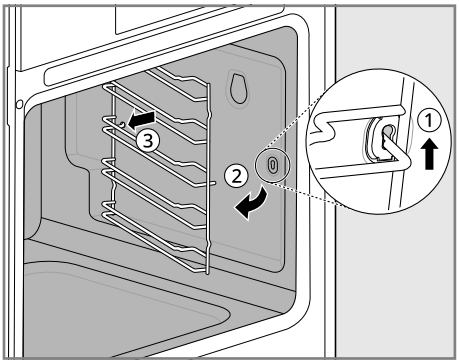
①	الفتحة الخلفية
②	الفتحة الأمامية
③	خطاف رف القضيب الخلفي (منحني)
④	خطاف رف القضيب الأمامي (مستقيم)

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

إزالة رف القضيب

⚠ تحذير

- لا تلمس رفوف الفرن وهي ساخنة.



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

استخدام المجاري التلسكوبية

تركيب المجاري التلسكوبية

قم بتركيب المجاري التلسكوبية قبل تشغيل الفرن للمرة الأولى.

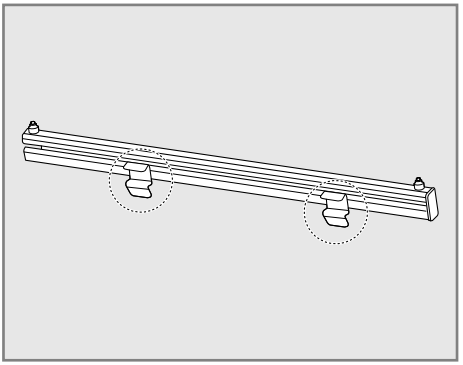
⚠ تحذير

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

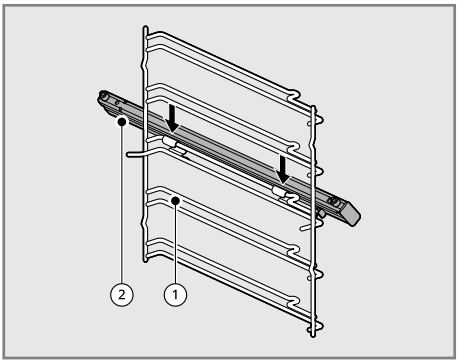
ملاحظة

- 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.

1) تحقق من اتجاه المجاري التلسكوبية بينما يتوجه جزء المشبك التلسكوبي لأسفل ومسامير المجاري التلسكوبية لأعلى.

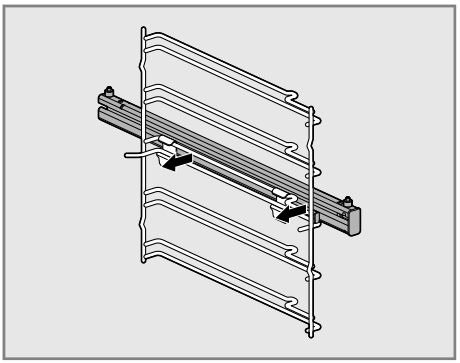


2) ضع المجرى التلسكوبي متوازيًا مع قضيب الرف بشكل أفقي.



①	القضيب المسنن
②	المجرى التلسكوبي

3) قم بتوصيل مشابك المجاري التلسكوبية بالقضيب العلوي لموضع الرف الذي تريده.



4) ضع المجرى التلسكوبي على رف القضيب حتى يلتف الجزء السفلي من مشابك المجرى التلسكوبي على القضيب السفلي من موضع الرف الذي تريده.

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

فك المجاري التلسكوبية

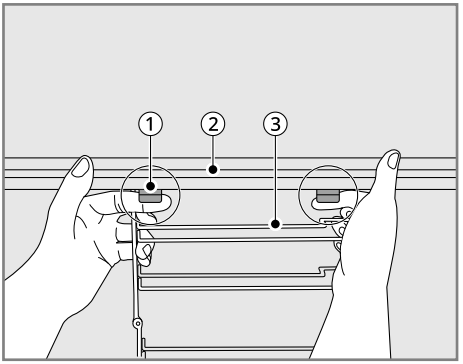
⚠ تحذير

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

ملاحظة

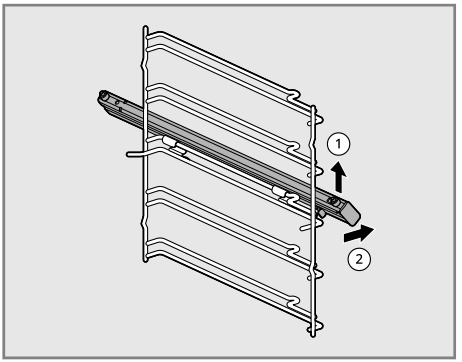
- ضع قطعة قماش ناعمة على الأرض لتجنب تلف أجزاء المجاري التلسكوبية. من الضروري ثبيت المجاري التلسكوبية وإحكامها بشكل صحيح في كل مرة. فشل القيام بذلك قد يتسبب في سقوط المجرى ومحتوياته ويتسبب في حدوث ضرر كبير للفرن.

1) اسحب مشابك المجرى التلسكوبي للأمام



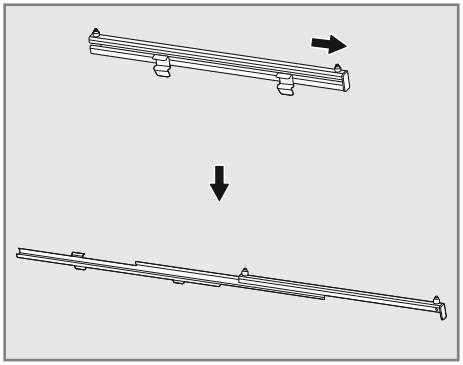
①	مشبك المجرى التلسكوبي
②	المجرى التلسكوبي
③	القضيب المسنن

2) ارفع المجرى التلسكوبي بأكمله واسحبه بعيدًا حتى تفصله عن رف القضيب.

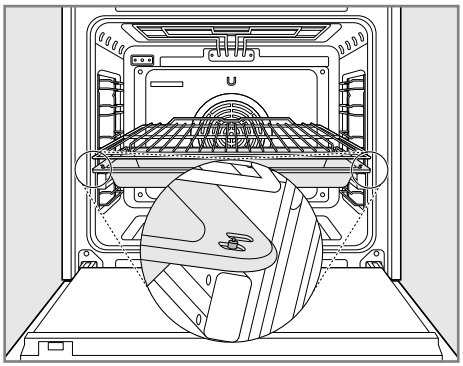


استخدام المجاري التلسكوبية

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



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



دليل الطهي

اقرأ الدليل أدناه وحدد وضع الطهي الذي تريده لتلبية احتياجاتك الخاصة في عملية الطهي.

- ●: متاح / X: غير متاح

الوظيفة	معدل درجة الحرارة	الوضع الافتراضي لدرجة الحرارة	الخيارات		الوصف
			التسخين المسبق السريع <<	مسبار (WSED766) (7M)	
هواء ساخن 	30-275 درجة مئوية (WSED7665B) 30-250 درجة مئوية (WSED7667M)	160 درجة مئوية	●	●	يستخدم وضع **هواء ساخن** عنصر التسخين فقط في الجدار الخلفي ومروحة الحمل الحراري. يمكن كذلك استخدام أكثر من مستوى خبز في وضع **هواء ساخن**. مما يعني إمكانية استخدامه في خبز كعك الفواكه، والكعك المقلوب أو عجينة الخميرة، على سبيل المثال ضفيرة الخبز.
هواء ساخن اقتصادي 	30-275 درجة مئوية (WSED7665B) 30-250 درجة مئوية (WSED7667M)	160 درجة مئوية	X	X	يستخدم وضع **هواء ساخن اقتصادي** نظام تسخين متطور لحفظ الطاقة أثناء طهي الطعام. يمكن استخدام الحرارة المتبقية من خلال هذا الوضع لحفظ الطاقة.
حرارة من أعلى إلى أسفل 	30-300 درجة مئوية (WSED7665B) 30-250 درجة مئوية (WSED7667M)	170 درجة مئوية	●	●	يتم استخدام عناصر التسخين بالأعلى والمخبأة بالأسفل في وضع **حرارة من أعلى إلى أسفل**. وضع التشغيل هذا مناسب لخبز الكعك، وخبز الطعام لمدة قصيرة، وخبز العجين الحساس للحرارة.
شوي 	30-300 درجة مئوية (WSED7665B) 30-250 درجة مئوية (WSED7667M)	190 درجة مئوية	X	●	يتم تشغيل عناصر التسخين بالأعلى ومروحة الحمل الحراري في وضع **شوي**. هذه الوظيفة مناسبة للقطع الكبيرة من اللحوم أو الدواجن، مثل اللحم البقري الملفوف أو الديك الرومي.
وضع البيتزا 	30-300 درجة مئوية (WSED7665B) 30-250 درجة مئوية (WSED7667M)	180 درجة مئوية	X	X	يتم تفعيل عنصر التسخين المُخبأ في الجزء السُفلي من تجويف الفرن والعنصر في الجدار الخلفي ومروحة الحمل الحراري من خلال وضع **وضع البيتزا** ، عند استخدام **وضع البيتزا**، يجب أن يتباين وقت الطهي بناءً على نوع العجينة وطبقة التزيين وسُمكهما.

الوظيفة	معدل درجة الحرارة	الوضع الافتراضي لدرجة الحرارة	الخيارات		الوصف
			التسخين المسبق السريع <<	مسبار (WSED766) (7M	
الهواء بمساعدة المروحة 	30-300 درجة مئوية (WSED7665B) 30-250 درجة مئوية (WSED7667M)	160 درجة مئوية	●	X	بالإضافة إلى وضع **حرارة من أعلى إلى أسفل** (التسخين بالأعلى والمُخبأ بالأسفل)، يستخدم وضع **الهواء بمساعدة المروحة** مروحة الحمل الحراري. مما يتيح إمكانية تقليل درجة حرارة الشوي والخبز بـ 20-40 درجة مئوية. هذا الوضع مناسب لخبز الكعك والبسكويت بسبب إمكانية الخبز على أكثر من مستوى في الوقت ذاته.
شواية كبيرة 	مرتفع / متوسط / منخفض	مرتفع	X	X	يستخدم وضع **شواية كبيرة** عنصر تسخين الشواية بالكامل. لا يمكن إعداد درجة حرارة محددة في هذا الوضع. يمكنك الاختيار من بين ثلاث إعدادات. الشواية الكبيرة مناسبة لطهي شرائح اللحم، أوالضلوع، أو السمك، أو الخبز المحمص، ولتحميص طبقة الكريمة العلوية في أطباق الطعام الكبيرة. يتم تحديد المستوى المرتفع مسبقًا. قم دائمًا بإغلاق باب الفرن أثناء الشوي.
شواية صغيرة 	مرتفع / متوسط / منخفض	مرتفع	X	X	يتم تشغيل وضع **شواية صغيرة** بنفس طريقة تشغيل وضع **شواية كبيرة**، ومع ذلك، يتم استخدام جزء عنصر التسخين في الشواية فقط مما يتيح استخدام أطباق الطعام الصغيرة. يتم تحديد المستوى المرتفع مسبقًا. قم دائمًا بإغلاق باب الفرن أثناء الشوي.
حرارة سفلية 	30 - 250 درجة مئوية	170 درجة مئوية	X	X	يتم استخدام عنصر التسخين المُخبأ في أرضية الفرن فقط من خلال وضع **حرارة سفلية**. هذه الوظيفة مناسبة على وجه التحديد للخطوة النهائية في خبز الكعك أو البيتزا على أكثر مستويات الفرن انخفاضًا.
حرارة من أعلى إلى أسفل اقتصادي 	30 - 300 درجة مئوية (WSED7665B) 30 - 250 درجة مئوية (WSED7667M)	170 درجة مئوية	X	X	يستخدم وضع **حرارة من أعلى إلى أسفل اقتصادي** نظام تسخين متطور لحفظ الطاقة أثناء طهي الطعام. يمكن استخدام الحرارة المتبقية من خلال هذا الوضع لحفظ الطاقة. قم دائمًا بإغلاق باب الفرن أثناء الطهي لتجنب فقدان الحرارة.

الوظيفة	معدل درجة الحرارة	الوضع الافتراضي لدرجة الحرارة	الخيارات		الوصف
			التسخين المسبق السريع >>	مسبار (WSED766) (7M	
مقلاة هوائية	150 - 275 درجة مئوية (WSED7665B) 150 - 250 درجة مئوية (WSED7667M)	200 درجة مئوية	X	X	وظيفة**مقلاة هوائية** مصممة خصيصًا للقلي بدون زيت.
الطعام المعبأ في أكياس بالهواء (WSED766) (5B	30 - 100 درجة مئوية	50 درجة مئوية	X	X	يستخدم وضع **الطعام المعبأ في أكياس بالهواء** الهواء لطهي الطعام "ببطئ وعلى درجة حرارة منخفضة". استخدم هذا الوضع لطهي اللحوم، أوالأسماك، أوالمأكولات البحرية، أوالدواجن أو الخضروات. يجب وضع الأطعمة في أكياس قبل طهيها
تجفيف	30 - 150 درجة مئوية	80 درجة مئوية	X	X	يستخدم وضع **تجفيف** عنصر التسخين في الجدار الخلفي ومروحة حمل الحرارة فقط. لتجفيف الأعشاب، والفواكه، والخضروات.
دافئ	40 - 100 درجة مئوية	75 درجة مئوية	X	X	يتم تفعيل عنصر التسخين في الجزء العلوي من الفرن وعنصر التسخين المُخبأ في الجزء السفلي من تجويف الفرن من خلال وضع **دافئ**. يمكنك استخدام هذه الوظيفة للحفاظ على الطعام دافئ حتى يتم تقديمه. يمكن إعداد درجة حرارة تتراوح بين 40 و 100 درجة مئوية في هذا الوضع، كما يمكن إعداد مدة هذه الوظيفة.
تذويب	-	-	X	X	يتم استخدام المروحة فقط بدون تسخين في وضع **تذويب**. 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.

الوظيفة	معدل درجة الحرارة	الوضع الافتراضي لدرجة الحرارة	الخيارات		الوصف
			التسخين المسبق السريع <<	مسبار (WSED766) (7M	
وجبة متجمدة	30 - 250 درجة مئوية	200 درجة مئوية	X	X	تتحدد درجة الحرارة عند التحضير السريع للمنتجات المتجمدة وفقًا لتعليمات الشركة المصنعة. استخدم أعلى درجة حرارة محددة على التغليف. يتم إعداد وقت الطهي المحدد أو إعداد وقت طهي أقصر.
مقاوم	30 - 60 درجة مئوية	40 درجة مئوية	X	X	يحافظ وضع **مقاوم** على الفرن دافئ حتى تختمر مكونات العجينة قبل الخبز. لتجنب تخفيض درجة حرارة الفرن وتمديد مدة التخمير، لا تقم بفتح باب الفرن إلا عند الضرورة. تحقق من مكونات الخبز مسبقًا لتجنب التخمير الزائد. لا تستخدم وضع التخمير لتدفئة الطعام أو الحفاظ عليه ساخنًا. درجة حرارة التخمير في الفرن ليست ساخنة بما يكفي لتحافظ على درجة حرارة الطعام. استخدم خاصية **دافئ** للحفاظ على دفء الطعام.
أطباق ساخنة	30 - 70 درجة مئوية	50 درجة مئوية	X	X	يتم استخدام وضع **أطباق ساخنة** للحفاظ على دفء أطباق الطعام بصورة متساوية. يستخدم النظام في وضع التشغيل هذا عنصر التسخين المُخبأ والمروحة في الجانب الخلفي من الفرن لتدوير الهواء الساخن. يمكن تحديد درجة الحرارة من 30 درجة مئوية وحتى 70 درجة مئوية، كما يمكن تحديد مدة هذه الوظيفة كذلك. يُرجى التأكد من أن أطباق الطعام في الفرن متساوية.

الهواء الساخن/الهواء الساخن الاقتصادي

⚠ تنبيه

- يؤدي الضغط على زر **Power On/Off** أثناء الطهي إلى مسح جميع الإعدادات.

ملاحظة

- إذا لم يتم ضبط وقت الطهي، فسيتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا بعد 12 ساعة.

إعداد وضع الهواء الساخن/الهواء الساخن الاقتصادي

1) اضغط على **طهي يدوي** في شاشة **القائمة الرئيسية**.
2) حدد **هواء ساخن** أو **هواء ساخن اقتصادي** في شاشة أوضاع الطهي.
3) اضغط على **درجة الحرارة** لضبط درجة حرارة الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

   يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط درجة حرارة الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.
4) إن كنت ترغب في استخدامه، اضغط على **الوقت**.

   اضغط على **وقت الطهي** أو **ينتهي الطهي في** لضبط وقت انتهاء الطهي و/أو وقت الطهي.

   اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

   يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط وقت الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.
5) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم. ليبدأ الفرن في التسخين المسبق.
6) إذا تم ضبط وقت الطهي، فسيظهر الوقت المتبقي على الشاشة. إذا تم ضبط وقت انتهاء الطهي، فسيظهر وقت البدء على الشاشة.
7) يُصدر الفرن إشارة صوتية، بمجرد الانتهاء من التسخين المسبق.
8) يصدر صوت رنين عند انتهاء وقت الطهي المحدد ويظهر إشعار على الشاشة. افتح باب الفرن وأخرج الطعام.

تغيير إعدادات الهواء الساخن/الهواء الساخن الاقتصادي

1) اضغط على **تحرير** لإظهار شاشة إعدادات الطهي.
2) اضبط الإعدادات باستخدام لوحة الأرقام أو وظيفة التمرير.
3) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم.

لإيقاف عملية الطهي

1) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم، ثم اضغط على زر **إيقاف** على الشاشة.

ملاحظة

- تعمل مروحة الفرن أثناء دورة **هواء ساخن**. المروحة تتوقف عندما يكون الباب مفتوحًا. في بعض الحالات، قد يتم إيقاف تشغيل المروحة أثناء دورة **هواء ساخن**.

نصائح للهواء الساخن

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

نصائح للهواء الساخن الاقتصادي

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

دليل الهواء الساخن الاقتصادي الموصى به

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

- الرف: موضع الرف

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

الخبز

عند الخبز، استخدم وضعي **هواء ساخن** أو **حرارة من أعلى إلى أسفل**.

قوالب الخبز

- عند الخبز في أوضاع **حرارة من أعلى إلى أسفل**، استخدم قوالب الخبز ذات المعدن الداكن أو السطح المطلي.
- عند الخبز باستخدام **هواء ساخن**، يمكنك أيضًا استخدام علب الخبز ذات السطح المعدني اللامع.
- ضع دائمًا قوالب الكعك في منتصف الصينية أو الشواية السلكية.
- عند الخبز باستخدام **حرارة من أعلى إلى أسفل**، يمكنك وضع علبتي خبز جنبًا إلى جنب في الفرن. هذا يعني أن وقت الخبز سيكون أطول قليلًا.

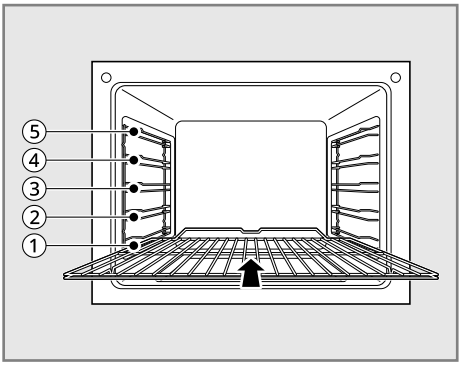
ملاحظة

- قد تختلف الصينية المتضمنة حسب المنتج.

موضع رف الفرن

يتم تحديد مواضع رف الفرن من الأسفل إلى الأعلى بالأرقام.
عند استخدام **حرارة من أعلى إلى أسفل**، يمكنك الخبز على رف واحد فقط، على سبيل المثال في موضع الرف ③.

عند استخدام **هواء ساخن**، يمكنك خبز الكعك الإسفنجي والبسكويت على ما يصل إلى صينيتين في نفس الوقت، على سبيل المثال في موضع الرف ② و ④.



دليل الخبز الموصى به

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

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

ملاحظة

- احرص على تحديد موضع الرف من أسفل إلى أعلى.

الخبز على رف فرن واحد

- الرف: موضع الرف

الكعك في أواني الخبز					
وضع الطهي	هواء ساخن		حرارة من أعلى إلى أسفل		الوقت (دقيقة)
الفئة	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
كعكة الرطل (باوند كيك) على شكل حلقة	2	150-160	2	160-180	50-70
البسكويت / بان كيك	2	140-160	2	150-170	30-60
معجنات الأصابع الإسفنجية	2	150-160	2	160-180	25-40
عجينة قاعدة الفطير – عجينة فطير رقيقة	3	170-180	2	190-210 [1*]	10-25
عجينة قاعدة الفطير – خليط الكعك	3	150-170	2	170-190	20-25
فطيرة التفاح	3	160-180	1	170-190	65-75
كعكة التوابل وعجينة قاعدة الفطير (مثال كيش لورين)	2	160-180	2	190-210	30-70
كعكة الجبن	2	140-160	2	170-190	60-90

الكعك في صينية الخبز					
وضع الطهي	هواء ساخن		حرارة من أعلى إلى أسفل		الوقت (دقيقة)
الفئة	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
ضفائر الخبز / كعكات كبيرة الحجم	3	160-170	4	170-190	30-40
خبز الكريسماس	3	150-170 [1*]	4	160-180 [1*]	40-60
خبز (خبز الجاودار) يلزم القيام بالتخمير	2	180-200 [1*] 140-160	2	230 [1*] 160-180	20 30-60
فطيرة / حلوى الإكليل	3	160-170 [1*]	4	190-210	15-30
سويس رول	3	150-170 [1*]	4	180-200 [1*]	10-20
فطيرة فواكه بعجينة رقيقة ومقرمشة	3	160-170 [1*]	4	170-190 [1*]	40-80
شرائح مع حشوة علوية / حشو مثل الكوارك، الكريمة، السكر، اللوز	-	-	4	160-180 [1*]	40-80
بيتزا (قاعدة سميكة) [2*3*]	1	180-200	1	190-210 [1*]	30-60
بيتزا (قاعدة رقيقة) [2*]	1	200-220	1	230 [1*]	10-25
خبز غير مختمر	1	200-220	1	230 [1*]	08-15
كعك سويسري	1	180-200	1	210-230	35-50

بسكويت					
وضع الطهي	هواء ساخن		حرارة من أعلى إلى أسفل		الوقت (دقيقة)
الفئة	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
بسكويت بعجينة رقيقة ومقرمشة [2*]	3	150-160	4	170-190 [1*]	06-20
بسكويت مُزين بطبقة كريمة [2*]	3	140-150	4	160-180	10-40
بسكويت مصنوع بعجينة الكعك [2*]	3	150-160	4	170-190	15-20
الكعك والمعجنات المصنوعة ببياض البيض والمارينج	3	80-100	4	100-120	120-150
الماكرون	3	100-120	4	120-140	30-60

بسكويت					
وضع الطهي	هواء ساخن		حرارة من أعلى إلى أسفل		الوقت (دقيقة)
الفئة	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
بسكويت مصنوع من عجينة الخميرة *2	3	160-170	4	170-190	20-40
كعك ومعجنات مصنوعة من العجينة المورقة	3	160-180 *1	4	190-210 *1	20-30
لفائف الخبز	3	180-200 *1	4	180-220 *1	20-35

*1 استخدم وظيفة التسخين المسبق للفرن.

*3 استخدم وعاءً عميقًا (أو صينية خبز).

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

الخبز على أكثر من رف فرن

- الرف: موضع الرف

الكعك / والمعجنات على ورق الخبز			
الفئة	هواء ساخن		الوقت (دقيقة)
	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
فطيرة / حلوى الإكلير *2	2، و 4	160-180 *1	35-60
كعكة إسفنجية جافة مغطاة بالبسكوت المطحون *2	2، و 4	140-160	30-60
بسكويت بعجينة رقيقة ومقرمشة *2	2، و 4	150-160	15-35
بسكويت مُزين بطبقة كريمة *2	2، و 4	140-150	20-60
بسكويت مصنوع بعجينة الكعك *2	2، و 4	160-170	25-40
الكعك والمعجنات المصنوعة ببياض البيض والمارينج *2	2، و 4	80-100	130-170
الماكرون *2	2، و 4	100-120	40-80
بسكويت مصنوع من عجينة الخميرة *2	2، و 4	160-170	30-60
كعك ومعجنات مصنوعة من العجينة المورقة *2	2، و 4	170-180 *1	30-50

الكعك / والمعجنات على ورق الخبز			
الفئة	هواء ساخن		الوقت (دقيقة)
	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
لفائف الخبز *2	2، و 4	180-190 *1	30-55

ملاحظة

- هذا اختياري للوصفات التي يتطلب طهيها استخدام صنيتين.
- ضع المقلاة العميقة (أو صينية الخبز) على وموضع الرف ⑤.

*1 استخدم وظيفة التسخين المسبق للفرن.

*3 استخدم وعاءً عميقًا (أو صينية خبز).

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

دليل الفطائر والأطباق المخبوزة

- الرف: موضع الرف

الفئة	حرارة من أعلى إلى أسفل		الوقت (دقيقة)
	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
مكرونة مخبوزة	1	180-200	45-60
لازانيا	1	180-200	30-60
خضراوات مخبوزة	1	200-220 *1	15-30
بيتزا بعجينة الباجيت	1	200-220 *1	15-30
كعك السوفليه	1	180-200	20-50
فطيرة السمك	1	180-200	30-60
خضراوات محشوة	1	180-200	30-60

*1 استخدم وظيفة التسخين المسبق للفرن.

*3 استخدم وعاءً عميقًا (أو صينية خبز).

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

دليل للأطباق الجاهزة المجمدة

- الرف: موضع الرف

الفئة	حرارة من أعلى إلى أسفل		الوقت (دقيقة)
	رف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	
بيتزا مجمدة	3	اتبع التعليمات الموضحة على العبوة.	اتبع التعليمات الموضحة على العبوة.
باغيت	3	اتبع التعليمات الموضحة على العبوة.	اتبع التعليمات الموضحة على العبوة.
قاعدة كعك الفاكهة	3	اتبع التعليمات الموضحة على العبوة.	اتبع التعليمات الموضحة على العبوة.
رقائق البطاطس	3	200-220	15-25

ملاحظة

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

نصائح للخبز

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

الشواء

عند الشواء، استخدم وضع **شوي** أو وضع **حرارة من أعلى إلى أسفل**.

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 **حرارة من أعلى إلى أسفل**. لجميع أنواع اللحوم الأخرى نوصي باستخدام وضع **شوي**.
- أضف القليل من السوائل لمنع شواء عصارات أو دهون اللحوم من الاحتراق على أسطح المقلاة.
- اقلب الطعام بعد حوالي نصف أو ثلثي وقت الطهي.

⚠ تحذير

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

ملاحظة

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

ضبط وضع فك الشواء

1) اضغط على **طهي يدوي** في شاشة **القائمة الرئيسية**.
2) حدد **شوي** في شاشة وضع الطهي.
3) اضغط على **درجة الحرارة** لضبط درجة حرارة الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.
يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط درجة حرارة الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.
4) إن كنت ترغب في استخدامه، اضغط على **الوقت**.
واضغط على **وقت الطهي** أو **ينتهي الطهي في** لضبط وقت الطهي أو وقت انتهاء الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.
يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط وقت الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.
5) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم. ليبدأ الفرن في التسخين المسبق.
6) إذا تم ضبط وقت الطهي، فسيظهر الوقت المتبقي على الشاشة. إذا تم ضبط وقت انتهاء الطهي، فسيظهر وقت البدء على الشاشة.
7) يُصدر الفرن إشارة صوتية، بمجرد الانتهاء من التسخين المسبق.
8) يصدر صوت رنين عند انتهاء وقت الطهي المحدد ويظهر إشعار على الشاشة. افتح باب الفرن وأخرج الطعام.

دليل الشواء الموصى به

الطعام	مكان الرف	شوي		حرارة من أعلى إلى أسفل	
		درجة الحرارة (درجة مئوية) *1	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية) *1	الوقت (دقيقة)
لحم بقري (1 كجم تقريبًا)	2	190	50-70	200	70-90
لحم غزال (1 كجم تقريبًا)	2	180	75-100	200-230	100-120
ساق الغنم (1 كجم تقريبًا)	2	180	110-130	200	150
دواجن (1 كجم تقريبًا)	2	210	50-60	200-220	70-90
دواجن (2 كجم تقريبًا)	2	200	60-80	200-220	110-120
دواجن (4 كجم تقريبًا)	2	180-190	120-140	190-210	130-150
سمكة كاملة (1.5 كجم تقريبًا)	2	160-180	35-55	200-220	35-55

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

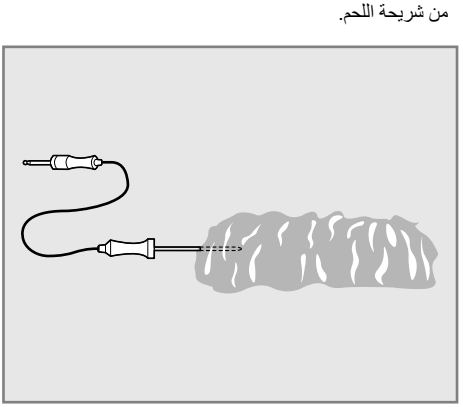
نصائح للشواء

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

وضع المسبار (طراز WSED7667M)

يقيس المسبار درجة الحرارة الداخلية للأطعمة بدقة مثل اللحوم، والدواجن، والطواجن. قم دائمًا بفصل المسبار وإزالته من الفرن قبل إزالة الطعام. قبل استخدام الفرن، قم بإدخال المسبار في منتصف الجزء الأكثر سُمكًا من قطعة اللحم أو في الجزء الداخلي من الفخذ أو الصدر في الدواجن، مع الابتعاد عن الدهون والعظم. ثم ضع الطعام في الفرن وقم بتوصيل مسبار اللحم بمقبس الكهرباء. حاول إبعاد المسبار عن مصادر الحرارة قدر الإمكان.

- يمكن استخدام المسبار في أوضاع **هواء ساخن**, **حرارة من أعلى إلى أسفل** أو **شوي**.
- بالنسبة لشرائح اللحم الرقيقة، قم بإدخال المسبار في الجزء الأكثر سُمكًا من شريحة اللحم.



ملاحظة

- استخدم مسبار الحرارة الموصى به فقط في طراز الفرن هذا.

عند استخدام خاصية مسبار درجة حرارة اللحوم

⚠ تنبيه

- استخدم دائمًا قفازات الفرن لإزالة مسبار الحرارة. لا تلمس أجزاء الشواية. قد يؤدي عدم اتباع التحذيرات إلى حدوث إصابات خطيرة.
- لتجنب حدوث أي تلف في مسبار درجة حرارة اللحوم، لا تستخدم ماسك الطعام لسحب المسبار عند إزالته.
- لا تقم بتخزين مسبار درجة حرارة اللحوم في الفرن.

ملاحظة

- لتجنب حدوث انكسار للمسبار، تأكد من إذابة الثلج تمامًا عن الأطعمة قبل إدخال المسبار بها.
- انظر جدول حرارة المسبار الموصى به لضبط حرارة المسبار.

1) قم بإدخال المسبار في الطعام.
2) افتح الباب القلاب لأعلى وقم بتوصيل المسبار في مقبس الفرن. وسيظهر حينها **تم توصيل المسبار** على الشاشة، كما ستظهر أيقونة المسبار في أعلى الشاشة.

أيقونة المسبار	

3) حدد وضع الطهي الذي تريده. يمكن استخدام المسبار مع أوضاع **هواء ساخن**, **حرارة من أعلى إلى أسفل** و **شوي**.
4) اضغط على **درجة الحرارة** لضبط درجة حرارة الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط درجة حرارة الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.

- درجة حرارة المسبار الافتراضية 65 درجة مئوية، لكن يمكن تغييرها إلى أي درجة حرارة تتراوح بين 30 درجة مئوية و 99 درجة مئوية، وتتغير 1 درجة مئوية عند كل مرة ضغط.

أيقونة لوحة الأرقام	1 2 3 4

5) اضغط على **الوقت** إذا أردت ضبط وقت انتهاء الطهي.

اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط وقت الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.

6) اضغط على زر **البدء/إيقاف** في لوحة التحكم. إذا تم ضبط وقت بدء متأخر، فسيظهر وقت البدء على الشاشة.

7) عند الوصول إلى درجة حرارة المسبار المطلوبة، فسيتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً.

تغيير درجة حرارة المسبار أثناء الطهي

1) اضغط على **تحرير** على الشاشة لإظهار شاشة إعدادات الطهي.
2) قم بتعديل الإعدادات كما تريد.
3) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم.

لإيقاف عملية الطهي

اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم، ثم اضغط على زر **إيقاف** على الشاشة.

ملاحظة

- اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم لإلغاء عملية الطهي في أي وقت.
- لا يستجيب EasyClean أثناء تشغيل وضع مسبار درجة حرارة اللحوم.

دليل المسبار الموصى به

مخطط وضع المسبار الموصى به

الفئة	أمثلة على الطعام	وضع المسبار
اللحوم المفرومة وخلطات اللحوم	رغيف اللحم	يضاف في الجزء السميك
	كرات اللحم	
لحم البقر الطازج، لحم العجل، لحم الضأن	شرائح لحم، مشوي، قطع	يضاف في الجزء السميك، بعيدًا عن العظام والدهون والشعر
الدواجن	دجاجة كاملة أو ديك رومي	يضاف في الجزء السميك من الفخذ، وتجنب العظام
	صدور الدواجن أو مشويات	
	بطة، أوزة، طائر الدراج	
	الحشو (وحده أو في الطيور)	يضاف في الجزء السميك من الطبق
بقايا الطعام والطواجن	بقايا الطعام	يضاف في الجزء السميك من الطبق
	الطواجن	
المأكولات البحرية	سمك كامل	يضاف في الجزء السميك من السمك
	شرائح السمك (جانب من السمك)	
	شرائح سمك أو أجزاء	

مخطط درجة حرارة المسبار الموصى به

الفئة	أمثلة على الطعام	درجة الحرارة الهدف الداخلية	درجات استواء اللحم المطلوبة
اللحوم المفرومة وخلطات اللحوم	رغيف اللحم	71 درجة مئوية	-
	كرات اللحم	74 درجة مئوية	
لحم البقر الطازج، لحم العجل، لحم الضأن	المشويات	63 درجة مئوية	نيئ 49 درجة مئوية نيئ نصف ناضج: 52 درجة مئوية نصف ناضج: 54 درجة مئوية متوسطة النضج: 57 درجة مئوية ناضجة تمامًا: 60 درجة مئوية
الدواجن	دجاجة كاملة أو ديك رومي	74 درجة مئوية	-
	صدور الدواجن أو مشويات		
	بطة، أوزة، طائر الدراج		
	الحشو (وحده أو في الطيور)		

الفئة	أمثلة على الطعام	درجة الحرارة الهدف الداخلية	درجات استواء اللحم المطلوبة
بقايا الطعام والطواجن	بقايا الطعام	74 درجة مئوية	-
	الطواجن		
المأكولات البحرية	سمك كامل	63 درجة مئوية	-
	شرائح السمك (جانب من السمك)		
	شرائح سمك أو أجزاء		

الشوي

للشواء، يمكنك الاختيار بين وضعي تشغيل مختلفين. سخن لمدة 5 دقائق عند الشواء.

- للحصول على كميات أكبر من الطعام المسطح للشواء ولخبز الطبقة العلوية في علب كبيرة. اختر مستويات الطاقة (**منخفض**, **متوسط**, **مرتفع**)، بما يتناسب مع الطعام الذي يتم شويه.
- للحصول على كميات أصغر من الطعام المسطح للشواء ولخبز الطبقة العلوية في علب صغيرة. اختر مستويات الطاقة (**منخفض**, **متوسط**, **مرتفع**)، بما يتناسب مع الطعام الذي يتم شويه.

⚠ تحذير

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

ملاحظة

- أغلق الباب لضبط وظيفة الشواء. إذا كان الباب مفتوحًا، فلا يمكن ضبط وظيفة الشواية. إذا كان الباب مفتوحًا، يتم إيقاف تشغيل سخان الشواية. بمجرد إغلاق الباب، يتم تشغيل سخان الشواية تلقائيًا.

إعداد وضع الشواية

1) اضغط على **طهي يدوي** في شاشة **القائمة الرئيسية**.
2) حدد **شواية كبيرة** أو **شواية صغيرة** في شاشة أوضاع الطهي.
3) حدد درجة الحرارة المطلوبة: **منخفض** أو **متوسط** أو **مرتفع**.
4) إن كنت ترغب في استخدامه، اضغط على **الوقت**.

   واضغط على **وقت الطهي** أو **ينتهي الطهي في** لضبط وقت الطهي أو وقت انتهاء الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

   يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط وقت الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.
5) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم.
6) اترك الفرن يسخن لمدة 5 دقائق تقريبًا قبل طهي الطعام في حالة استخدامه الشواية.
7) إذا تم ضبط وقت الطهي، فسيظهر الوقت المتبقي على الشاشة. إذا تم ضبط وقت انتهاء الطهي، فسيظهر وقت البدء على الشاشة.
8) اضغط على زر **البدء/إيقاف** في لوحة التحكم للإلغاء في أي وقت أو عند اكتمال الطهي.

تغيير إعدادات الشواية

1) اضغط على **تحرير** على الشاشة لإظهار شاشة إعدادات الطهي.
2) قم بتعديل الإعدادات باستخدام وظيفة التنقل البطيء.
3) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم.

لإيقاف عملية الطهي

اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم، ثم اضغط على زر **إيقاف** على الشاشة.

دليل الشواء الموصى به

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

الطعام	مكان الرف	شواية كبيرة الخطوة 3 (دقيقة)	
		الجانب الأول	الجانب الثاني
وصفة ريسول (المعجنات غالبًا محشوة)	5	8-10	6-8
شرائح اللحم البقري أو لحم البتلو	5	10-15	10-15
شرائح اللحم البقري (1 كجم تقريبًا)	4	10-12	10-12
خبز محمص*1	4	2-4	2-4
خبز محمص عليه إضافات	4	6-8	-

*1 شواية سلكية أو صينية عميقة أو صينية خبز.

ملاحظة

- استخدم موضع الرف ④ أو ⑤ لشواء شرائح اللحم.

نصائح لتقليل الدخان

من الطبيعي وجود دخان أثناء عملية الطهي، وذلك بسبب الحرارة الشديدة المصاحبة للشوي. هذا الدخان هو نتيجة ثانوية طبيعية للحرق ولا ينبغي أن يسبب لك أي قلق. إذا كنت تعاني من وجود دخان أكثر مما ينبغي ويسبب عدم شعورك بالراحة، فاستخدم النصائح التالية لتقليل كمية الدخان في فرنك.

- استخدم دائمًا مقلاة الشواء. لا تستخدم مقلاة بغطاء أو أوراق الخبز العادية لأسباب تتعلق بالسلامة.
- يجب دائمًا تنظيف مقلاة الشواء جيدًا وفي درجة حرارة الغرفة في بداية الطهي.
- قم دائمًا بتشغيل نظام تهوية الموقد السطحي أو فتحات التهوية المنزلية أثناء الشوي.
- حافظ على نظافة الجزء الداخلي من الفرن قدر الإمكان. قد يتسبب تراكم شحوم الأطعمة السابقة إلى حدوث حروق بالفرن أو اشتعال النار به.
- تجنب الأطعمة الدهنية والتي تحتوي على طبقات من سكر التزيين. لأن هذا سيزيد من كمية الدخان المتصاعد. إذا أردت إضافة طبقة سكر للتزيين، فيمكنك إضافتها في نهاية عملية الطهي.
- إذا كنت تعاني من وجود دخان شديد مع أي عنصر غذائي، فضع في اعتبارك النقاط التالية:
  - خفض الشواية إلى الإعداد **منخفض**.
  - خفض موضع الرف لطهي الطعام بعيدًا عن الشواية.
  - استخدام إعداد الشواية **مرتفع** لتحقيق مستوى الحرق الذي تريده، ثم التبديل إما إلى إعداد الشواء **منخفض** أو إعداد الشواء **متوسط**.
- 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.

القلي الهوائي

تم تصميم وظيفة القلي الهوائي **مقلاة هوائية** خصيصًا للقلي بدون زيت.

ملاحظة

- لا يلزم التسخين المسبق عند استخدام الوضع **مقلاة هوائية**.
- 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 **مقلاة هوائية**.

إعداد وضع القلي الهوائي

1) اضغط على **طهي يدوي** في شاشة **القائمة الرئيسية**.
2) حدد **مقلاة هوائية** في شاشة وضع الطهي.
3) اضغط على **درجة الحرارة** لضبط درجة حرارة الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.
   يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط درجة حرارة الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.
4) إن كنت ترغب في استخدامه، اضغط على **الوقت**.
   واضغط على **وقت الطهي** أو **ينتهي الطهي في** لضبط وقت الطهي أو وقت انتهاء الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.
   يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط وقت الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.
5) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم. ليبدأ الفرن في التسخين المسبق.
6) إذا تم ضبط وقت الطهي، فسيظهر الوقت المتبقي على الشاشة. إذا تم ضبط وقت انتهاء الطهي، فسيظهر وقت البدء على الشاشة.
7) يصدر صوت رنين عند انتهاء وقت الطهي المحدد ويظهر إشعار على الشاشة. افتح باب الفرن وأخرج الطعام.

لإيقاف عملية الطهي

1) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم، ثم اضغط على زر **إيقاف** على الشاشة.

نصائح للقلي الهوائي

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

توصيات عند القلي الهوائي للأطعمة الغنية بالدهون

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

⚠ تنبيه

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

- 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 (EasyClean أو Pyrolysis) 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.

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

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

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

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

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

الطهي على صينية القلي الهوائي

- ضع الطعام بالتساوي في طبقة واحدة.
- ضع وعاء خَبز مبطن بورق الألومنيوم على رف في الموضع ②. لتجميع القطرات. وإذا لزم الأمر، أضف ورق زبدة لامتصاص الزيت وتقليل الدخان.
- اقلب الطعام على الجهة الأخرى أثناء الطهي لتجنب حرقه.

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

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

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

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

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

وضع Air Sous-Vide (طراز WSED7665B)

هذه الميزة متاحة فقط في بعض الطرز.

وظيفة **الطعام المعبأ في أكياس بالهواء** يعتمد على الهواء لطهي الطعام "ببطء وفي درجة حرارة منخفضة". استخدمه لطهي اللحوم والأسماك والمأكولات البحرية والدواجن أو الخضار. يجب تعبئة الطعام في أكياس مفرغة من الهواء.

لا يلزم تسخين الفرن مسبقًا قبل استخدام **الطعام المعبأ في أكياس بالهواء**.

راجع دليل الطهي للإعدادات الموصى بها **الطعام المعبأ في أكياس بالهواء**.

إعداد وضع Air Sous-Vide

1) ضع الشواية السلكية وضع كيس الطعام المغلق عليها.
2) اضغط على **طهي يدوي** في شاشة **القائمة الرئيسية**.
3) حدد **الطعام المعبأ في أكياس بالهواء** في شاشة وضع الطهي.
4) اضغط على **درجة الحرارة** لضبط درجة حرارة الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط درجة حرارة الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.

5) إن كنت ترغب في استخدامه، اضغط على **الوقت**.

واضغط على **وقت الطهي** أو **ينتهي الطهي في** لضبط وقت الطهي أو وقت انتهاء الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط وقت الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.

6) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم. ليبدأ الفرن في التسخين المسبق.

7) إذا تم ضبط وقت الطهي، فسيظهر الوقت المتبقي على الشاشة. إذا تم ضبط وقت انتهاء الطهي، فسيظهر وقت البدء على الشاشة.

8) يصدر صوت رنين عند انتهاء وقت الطهي المحدد ويظهر إشعار على الشاشة. افتح باب الفرن وأخرج الطعام.

لإيقاف عملية الطهي

1) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم، ثم اضغط على زر **إيقاف** على الشاشة.

مميزات وضع Air Sous-Vide

توفر درجات الحرارة المنخفضة وأوقات الطهي الطويلة المستخدمة في طهي **الطعام المعبأ في أكياس بالهواء** العديد من الفوائد.

- **صحي أكثر**

  بالمقارنة مع طرق الطهي الأخرى، يحتفظ Air Sous-Vide بمعظم العناصر الغذائية الأصلية في الطعام.

- **آمن ومريح**

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

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

  يعد التحكم الدقيق في درجة الحرارة لطهي Air Sous-Vide طريقة ممتازة لتحقيق الملمس المثالي عند طهي اللحوم والدواجن. تحتفظ درجات الحرارة المنخفضة المستخدمة بكمية أكبر من الرطوبة في الطعام أكثر من طرق الطهي التقليدية. بعد الطهي، يُسخن أخيرًا في مقلاة يضيف لمسة نهائية مثالية.

دليل الطهي بتفريغ الهواء الموصى به

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

- الرف: موضع الرف

الطعام	الكمية (لكل منهم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	رف	الوقت (دقيقة)		
				دقيقة	الهدف	الحد الأقصى
شريحة لحم البقر (متوسطة النضج)	السُمك 2.5 سم من 0.3 إلى 0.5 كجم	58	2	-	150	180
دجاجة، صدور	من 0.1 إلى 0.2 كجم	67	2	-	120	180
سلمون	السُمك 2.5 سم من 0.1 إلى 0.2 كجم	60	2	-	120	150
هليون	من 15 إلى 20 جم	85	2	20	30	45

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

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.

ضبط وضع فك التجميد

1) اضغط على **طهي يدوي** في شاشة **القائمة الرئيسية**.
2) حدد **تذويب** في شاشة وضع الطهي.
3) إن كنت ترغب في استخدامه، اضغط على **الوقت**.

واضغط على **وقت الطهي** أو **ينتهي الطهي في** لضبط وقت الطهي أو وقت انتهاء الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط وقت الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.

4) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم. ليبدأ الفرن في التسخين المسبق.
5) يظهر الوقت المتبقي في الشاشة. إذا تم تعيين وقت انتهاء الطهي، يظهر وقت البدء على الشاشة.
6) يصدر صوت رنين عند انتهاء وقت الطهي المحدد ويظهر إشعار على الشاشة. افتح باب الفرن وأخرج الطعام.

لإيقاف عملية الطهي

1) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم، ثم اضغط على زر **إيقاف** على الشاشة.

دليل فك التجميد الموصى به

- الرف: موضع الرف

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

وظيفة البخار

يستخدم الطهي بالبخار حرارة البخار الرطبة لطهي الطعام. هذه طريقة طهي مثالية للأطعمة التي تنضج سريعًا مثل المأكولات البحرية، والتي يمكن أن تفقد العناصر الغذائية عند غليها.

قد تختلف أوضاع **طهي بالبخار** حسب الجهاز. راجع الجدول أدناه لمعرفة أوضاع الطهي المتاحة.

الطراز	أوضاع الطهي بالبخار
WSED7667M	**بخار**، و **هواء البخار الساخن**، و **التحميص بالبخار**، و **الخبز بالبخار**، و **إعادة توليد البخار**، و **الطعام المعبأ في أكياس**
WSED7665B	**هواء البخار الساخن**، و **التحميص بالبخار**، و **الخبز بالبخار**، و **إعادة توليد البخار**

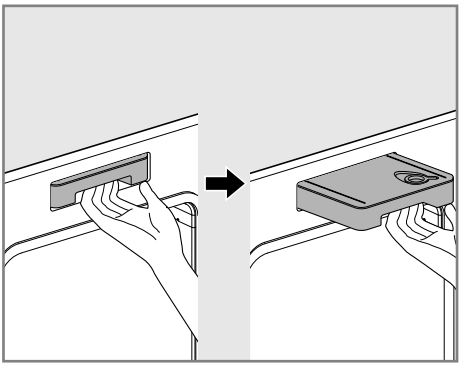
⚠ تنبيه

- توخ الحذر عند فتح باب الفرن أثناء الطهي بالبخار أو بعده. يمكن أن يسبب البخار الساخن الحروق.
- بعد أي دورة طهي بالبخار، ستعمل وظيفة التجفيف تلقائيًا. من الطبيعي سماع تشغيل مضخة البخار أثناء وظيفة التجفيف.

استخدام خزان المياه

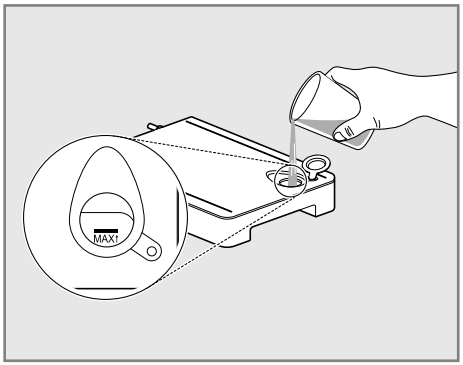
يوجد خزان المياه خلف لوحة التحكم.

1) اضغط على زر **خزان المياه** بلوحة التحكم.

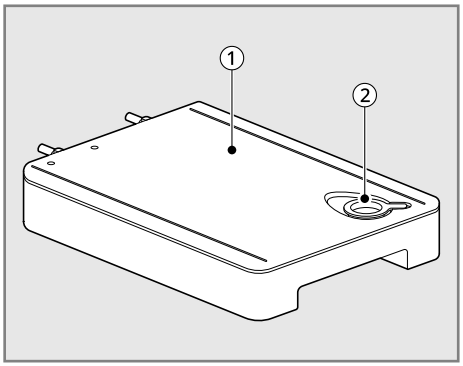


- بالنسبة للطراز WSED7667M يتم فتح لوحة التحكم بالكامل تلقائيًا.
- بالنسبة للطراز WSED7665B يتم فتح لوحة التحكم قليلًا. افتح لوحة التحكم يدويًا بالكامل.

2) قم بإزالة الخزان وضعه على سطح مستو.
3) قم بإزالة غطاء الخزان أو اقلب غطاء التعبئة في مقدمة غطاء الخزان.
4) قم بملء الخزان حتى خط **Max**. استخدم الماء العسر والمصفى إذا أمكن. يمكن أن يسد الماء العسر مولد البخار بشكل أسرع مع تراكم الرواسب.



5) قم بتركيب غطاء الخزان وغطاء التعبئة.



①	غطاء الخزان
②	غطاء التعبئة

⚠ تنبيه

- تأكد من إغلاق غطاء الخزان وغطاء التعبئة قبل وضع الخزان في الفرن.
- استخدم المياه الصالحة للشرب فقط.
- لا تملأ خزان المياه بأي سائل أو خليط غير الماء.
- لا تملأ الخزان بالماء الساخن.
- املأ خزان المياه حتى الخط الموضح في المقدمة.
- لا تقم بإمالة خزان المياه عندما يكون ممتلئًا.
- تخلص من أي مياه متبقية ونظف خزان المياه بعد الطهي.

⚠ تنبيه

- استخدم خزان الماء فقط للغرض المخصص له وهو توفير الماء للطهي بالبخار.
- راقب مستوى الماء في الخزان وأعد تعبئته حسب الحاجة للطهي بالبخار. استخدم قفازات الفرن لتجنب الحروق عند التعامل مع الخزان الساخن.

6) أدخل خزان المياه بعناية في الموضع الصحيح في لوحة التحكم، مع التأكد من الحفاظ على مستوى الخزان أثناء حمله. إذا لم يتم الحفاظ على مستوى الخزان، فسيتم تصريف المياه من الأنابيب الموجودة في الخلف.

7) أغلق لوحة التحكم.

الطهي بالبخار

إعداد هواء البخار الساخن

يعمل وضع **هواء البخار الساخن** على تسخين الطعام تدريجيًا باستخدام عنصر التسخين في الجدار الخلفي وحرارة البخار الرطبة. يمكن برمجة الفرن للطهي في أي درجة حرارة من 30 إلى 250 درجة مئوية. تبدأ خيارات درجة الحرارة المحددة مسبقًا عند 160 درجة مئوية.

1) اضغط على **طهي بالبخار** في شاشة **القائمة الرئيسية**.

2) اضغط على **هواء البخار الساخن**.

3) اضغط على **مستوى البخار** وحدد **مستوى البخار مرتفع**، أو **متوسط** أو **منخفض**.

- يتم تعيين **مستوى البخار** افتراضيًا إلى **مرتفع** ما لم يغيره المستخدم.

4) اضغط على **درجة الحرارة** لضبط درجة حرارة الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط درجة حرارة الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.

5) إن كنت ترغب في استخدامه، اضغط على **الوقت**.

واضغط على **وقت الطهي** أو **ينتهي الطهي في** لضبط وقت الطهي أو وقت انتهاء الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط وقت الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.

6) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم.

7) بمجرد الانتهاء من الطهي، اترك الفرن يبرد تمامًا. ثم قم بمسح أي ماء متبقي داخل الفرن.

لإيقاف عملية الطهي

1) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم، ثم اضغط على زر **إيقاف** على الشاشة.

إعداد الشوي بالبخار

تم تصميم وضع **التحميص بالبخار** لشوي الدواجن بسرعة. يمنح الجمع بين الحرارة الشديدة من عناصر التسخين العلوية والبخار، طعام مقرمش مع أوقات طهي أقصر. يعد وضع الشوي بالبخار أمرًا جيدًا بشكل خاص للدواجن متوسطة الحجم. يمكن برمجة الفرن للطهي في أي درجة حرارة من 30 درجة مئوية إلى 250 درجة مئوية. تبدأ خيارات درجة الحرارة المحددة مسبقًا عند 190 درجة مئوية.

1) اضغط على **طهي بالبخار** في شاشة **القائمة الرئيسية**.

2) اضغط على **التحميص بالبخار**.

3) اضغط على **درجة الحرارة** لضبط درجة حرارة الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط درجة حرارة الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.

4) إن كنت ترغب في استخدامه، اضغط على **الوقت**.

واضغط على **وقت الطهي** أو **ينتهي الطهي في** لضبط وقت الطهي أو وقت انتهاء الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط وقت الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.

5) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم.

6) بمجرد الانتهاء من الطهي، اترك الفرن يبرد تمامًا. ثم قم بمسح أي ماء متبقي داخل الفرن.

ملاحظة

- تم تصميم **التحميص بالبخار** لتقليل وقت الطهي. ولا يتطلب الأمر التسخين المسبق.

لإيقاف عملية الطهي

1) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم، ثم اضغط على زر **إيقاف** على الشاشة.

إعداد الخبز بالبخار

يعمل وضع **الخبز بالبخار** على تسخين الطعام تدريجيًا باستخدام عناصر التسخين العلوية والسفلية، وحرارة البخار الرطبة. يمكن برمجة الفرن للطهي في أي درجة حرارة من 30 إلى 250 درجة مئوية. تبدأ خيارات درجة الحرارة المحددة مسبقًا عند 180 درجة مئوية.

1) اضغط على **طهي بالبخار** في شاشة **القائمة الرئيسية**.

2) اضغط على **الخبز بالبخار**.

3) اضغط على **مستوى البخار** وحدد **مستوى البخار مرتفع**، أو **متوسط** أو **منخفض**.

- يتم تعيين **مستوى البخار** افتراضيًا إلى **مرتفع** ما لم يغيره المستخدم.

4) اضغط على **درجة الحرارة** لضبط درجة حرارة الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط درجة حرارة الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.

5) إن كنت ترغب في استخدامه، اضغط على **الوقت**.

واضغط على **وقت الطهي** أو **ينتهي الطهي في** لضبط وقت الطهي أو وقت انتهاء الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط وقت الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.

6) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم.

7) بمجرد الانتهاء من الطهي، اترك الفرن يبرد تمامًا. ثم قم بمسح أي ماء متبقي داخل الفرن.

لإيقاف عملية الطهي

1) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم، ثم اضغط على زر **إيقاف** على الشاشة.

إعداد إعادة إنتاج البخار

يعمل وضع **إعادة توليد البخار** على تسخين الطعام تدريجيًا ويمنح المعجنات شكل ومذاق مقرمش. كما يعمل البخار على عدم جفاف الطعام. يمكن برمجة الفرن للطهي في أي درجة حرارة من 80 إلى 180 درجة مئوية. تبدأ خيارات درجة الحرارة المحددة مسبقًا عند 120 درجة مئوية.

1) اضغط على **طهي بالبخار** في شاشة **القائمة الرئيسية**.

2) اضغط على **إعادة توليد البخار**.

3) اضغط على **درجة الحرارة** لضبط درجة حرارة الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط درجة حرارة الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.

4) إن كنت ترغب في استخدامه، اضغط على **الوقت**.

واضغط على **وقت الطهي** أو **ينتهي الطهي في** لضبط وقت الطهي أو وقت انتهاء الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط وقت الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.

5) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم.

6) بمجرد الانتهاء من الطهي، اترك الفرن يبرد تمامًا. ثم قم بمسح أي ماء متبقي داخل الفرن.

لإيقاف عملية الطهي

1) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم، ثم اضغط على زر **إيقاف** على الشاشة.

ضبط البخار (طراز WSED7667M)

يعمل وضع **بخار** على طهي الطعام بدون مساعدة عناصر تسخين الفرن، فهو يعتمد على الحرارة الرطبة فقط الناتجة عن البخار. إن نطاق درجة الحرارة المتاح من 80 درجة مئوية إلى 99 درجة مئوية. تأكد من تفريغ خزان المياه بعد الاستخدام.

1) اضغط على **طهي بالبخار** في شاشة **القائمة الرئيسية**.

2) اضغط على **بخار**.

3) اضغط على **درجة الحرارة** لضبط درجة حرارة الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط درجة حرارة الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.

4) إن كنت ترغب في استخدامه، اضغط على **الوقت**.

واضغط على **وقت الطهي** أو **ينتهي الطهي في** لضبط وقت الطهي أو وقت انتهاء الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط وقت الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.

5) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم.

6) بمجرد الانتهاء من الطهي، اترك الفرن يبرد تمامًا. ثم قم بمسح أي ماء متبقي داخل الفرن.

لإيقاف عملية الطهي

1) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم، ثم اضغط على زر **إيقاف** على الشاشة.

ملاحظة

- بمجرد بدء الطهي بالبخار، يُظهر المؤشر على الشاشة حالة وظيفة البخار.
- تأكد من ملء خزان المياه بالماء قبل بدء الطهي بالبخار. إذا نفد الماء في الخزان أثناء الطهي، يصدر الفرن صوت رنين وتظهر نافذة منبثقة على الشاشة، ولكن يستمر الفرن في عملية الطهي بدون بخار.
- لا تنس تصريف المياه بخزان المياه بعد الاستخدام.
- عندما ترتفع درجة الحرارة داخل الفرن، قد لا يكون البخار مرئيًا.
- من الطبيعي سماع صوت الماء المغلي يصدر من مولد البخار أثناء تشغيل وظائف البخار.
- إذا تراكمت الرواسب المعدنية في قاع الفرن بعد الطهي بوضع البخار، فاستخدم قطعة قماش أو إسفنجة مبللة بالخل أو محلول حامض الستريك الضعيف لإزالتها قبل استخدام وضع البخار مرة أخرى. لمزيد من المعلومات، راجع قسم الصيانة وتحديدًا الجزء الخاص بإزالة الرواسب. لإزالة نطاق الماء العسر العنيد، استخدم وظيفة إزالة الرواسب.
- امسح الماء الزائد المتبقي بعد التبريد.
- لتجنب حدوث أي تلف وإطالة عمر المنتج، قم بإزالة الترسبات من وحدة التغذية بالبخار بعد كل 8 ساعات من الاستخدام، أو أكثر من ذلك، إذا لزم الأمر.

العربية

ملاحظة

- إذا ظهر تذكير إزالة الرواسب، اضغط على **موافق** لتشغيل وظيفة إزالة الرواسب.
- بعد استخدام وضع البخار لمدة 8 ساعات، يظهر تذكير إزالة الرواسب على الشاشة في المرة التالية التي يتم فيها تحديد وضع البخار. لذا لن تتمكن من استخدام وضع البخار إلا بعد تشغيل وظيفة إزالة الرواسب. ولتجنب هذا التأخير، قم بتشغيل وظيفة إزالة الرواسب بعد كل 2 استخدامين أو 3 استخدامات لوضع البخار.

التفريغ الهوائي (طراز WSED7667M)

يستخدم الطهي بتفريغ الهواء، البخار لطهي الأطعمة «تحت درجة حرارة منخفضة وبصورة بطيئة». استخدم هذا الوضع لطهي اللحوم أو الأسماك أو المأكولات البحرية أو الدواجن أو الخضار. يجب أن يكون الطعام معباً تحت التفريغ الهوائي في أكياس.

ليس من الضروري استخدام وظيفة التسخين المسبق للفرن، عند استخدام الطهي بتفريغ الهواء.

ارجع إلى دليل الطهي لمعرفة إعدادات الطهي بتفريغ الهواء الموصى بها.

تبدأ خيارات درجة الحرارة المحددة مسبقًا عند 60 درجة مئوية.

مزايا الطهي بتفريغ الهواء

إن درجات الحرارة المنخفضة وأوقات الطهي الطويلة المستخدمة في الطهي بتفريغ الهواء تتميز بالعديد من الفوائد.

- **صحي أكثر**

مقارنة بطرق الطهي الأخرى، فإن طريقة الطهي بتفريغ الهواء تحافظ على معظم العناصر الغذائية الأصلية في الطعام.

- **آمن ومريح**

تسمح أوقات الطهي الطويلة المستغرقة في الطهي بتفريغ الهواء ببسترة الطعام. نظرًا لأن الطعام معبأ تحت التفريغ الهوائي في أكياس قبل الطهي، فيمكن تبريد هذا الطعام الموجود داخل الأكياس غير المفتوحة بسرعة ثم تخزينه بسهولة بعد الطهي.

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

يعد التحكم الدقيق في درجة حرارة الطهي بتفريغ الهواء طريقة ممتازة للحصول على الشكل والمذاق المثالي عند طهي اللحوم والدواجن. تحفظ درجات الحرارة المنخفضة المستخدمة برطوبة الطعام أكثر من طرق الطهي التقليدية. بعد الطهي، يمنح التحمير النهائي في المقلاة مذاقًا مقرمشًا مثاليًا.

إعداد وضع الطهي بتفريغ الهواء

1) قم بملء الخزان حتى خط **Max**. استخدم الماء العسر والمصفى إذا أمكن. يمكن أن يسد الماء العسر مولد البخار بشكل أسرع مع تراكم الرواسب.
2) ضع الشواية السلكية عند موضع الرف ③ ثم ضع عليها كيس الطعام محكم الغلق.
3) اضغط على **طهي بالبخار** في شاشة **القائمة الرئيسية**.
4) اضغط على **الطعام المعبأ في أكياس**.
5) اضغط على **درجة الحرارة** لضبط درجة حرارة الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط درجة حرارة الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.

6) إن كنت ترغب في استخدامه، اضغط على **الوقت**.

واضغط على **وقت الطهي** أو **ينتهي الطهي في** لضبط وقت الطهي أو وقت انتهاء الطهي. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الأرقام أو تقليلها، ثم اضغط على ⟵ لحفظ الإعدادات.

يمكنك أيضًا استخدام رمز لوحة الأرقام لضبط وقت الطهي مباشرةً، ثم الضغط على **موافق**.

7) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم.
8) بمجرد الانتهاء من الطهي، اترك الفرن يبرد تمامًا. ثم قم بمسح أي ماء متبقي داخل الفرن.

تغيير إعدادات التفريغ الهوائي

1) اضغط على **تحرير** على الشاشة لإظهار شاشة إعدادات الطهي.
2) قم بتعديل الإعدادات باستخدام وظيفة التنقل البطيء.
3) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم.

لإيقاف عملية الطهي

1) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم، ثم اضغط على زر **إيقاف** على الشاشة

دليل الطهي بتفريغ الهواء الموصى به

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

- الرف: موضع الرف

الطعام	الكمية (لكل وصفة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	رف	الوقت (دقيقة)		
				دقيقة	الهدف	الحد الأقصى
شريحة لحم البقر	السُمك 2.5 سم من 0.3 إلى 0.5 كجم	58	2	-	150	180
دجاجة، صدور	من 0.1 إلى 0.2 كجم	67	2	-	120	180
سلمون	السُمك 2.5 سم من 0.1 إلى 0.2 كجم	60	2	-	120	150
هليون	من 15 إلى 20 جم	85	2	20	30	45

طهي الوصفة

تقدم وظيفة **طهي الوصفة** إرشادات لطهي الأطعمة أو الأطباق غير المألوفة. كما تحتوي على برامج طهي مُعدّة مسبقًا للعديد من الأطعمة المشهورة، بالإضافة إلى معلومات حول التسخين المُسبق المقترح، وملحقات الطعام، ووضع الرف للحصول على نتائج مثالية. يتم ضبط الوقت المتبقي تلقائيًا وعرضه على الشاشة.

إعداد وضع وصفات طهي الطعام

1) اضغط على **طهي الوصفة** في شاشة **القائمة الرئيسية**.
2) اضغط على إحدى الفئات لفرز الخيارات.
3) مرر بإصبعك على الشاشة أو اضغط على الحروف للعثور على عنصر وتحديده.
4) اضغط على **الوزن** لضبط وزن الطعام. اضغط على ∧ أو ∨ لزيادة الوزن أو تقليله، اضغط على ⟵.
   - يمكن استخدام وظيفة الوزن مع بعض العناصر في القائمة. ارجع إلى دليل وصفات طهي الطعام للحصول على مزيد من المعلومات.
5) اضغط على **معلومات** لمعرفة الوصفة المقترحة.
   - قد تختلف التوصيات بناءً على فئة ووزن طعامك.
   - اتبع التوصيات الخاصة بالملحقات ووضع الرف على الشاشة.
6) اضغط على ⟵.
7) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على الشاشة.

دليل طهي الوصفات

- قم بتسخين الفرن قبل وضع أي طعام داخله.
- قم بتسخين الشواية لمدة 5 دقائق قبل استخدامها.

ملاحظة

- عند طهي شرائح رقيقة من اللحم، أدخِل المسبار في الجزء السميك من اللحم. إذا لم تقم بإدخال المسبار جيدًا في اللحم، فقد يتم إيقاف تشغيل الفرن بعد وقت قصير. انظر قسم المسبار للحصول على إرشادات.

دليل طهي الوصفات

دواجن					
القائمة	**الوزن**	**الخطوة**	**درجة حرارة الطعام**	**مكان الرف**	**التعليمات**
دجاجة، أرجل *1*3	0.6-1.8 كجم	0.2 كجم	تم تبريدها	3	ادهن أرجل الدجاج بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبلها حسب الرغبة. ضع أرجل الدجاج على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم واتركه لمدة 3 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة أرجل الدجاج المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.
	الوضع الافتراضي 1.2 كجم				
دجاجة، صدور *11*12	0.2-1.0 كجم	0.2 كجم	تم تبريدها	3	طراز WSED7667M أحضر صدور الدجاج (200 جم تقريبًا لكل قطعة). ضع صدور الدجاج في مقلاة مثقوبة على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية الخبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام.
	الوضع الافتراضي 0.6 كجم				
دجاجة، كاملة *1*3	1.0-2.0 كجم	0.2 كجم	تم تبريدها	2	ادهن الدجاجة بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبلها حسب الرغبة. قم بلف الأجزاء الرفيعة من أرجل الدجاجة برقائق الألومنيوم، ضع الدجاجة على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع كوبًا كبيرًا من الماء في وعاء عميق (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم واتركه لمدة 3 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة الدجاج المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.
	الوضع الافتراضي 1.4 كجم				

دواجن					
القائمة	الوزن	الخطوة	درجة حرارة الطعام	مكان الرف	التعليمات
بطة، صدور *11*12	0.2-1.0 كجم الوضع الافتراضي 0.6 كجم	0.2 كجم	تم تبريدها	3	طراز WSED7667M أحضر صدور بط (200 جم تقريبًا لكل قطعة). ضع صدور البط في صينية مثقوبة على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية الخبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام.
بطة، كاملة *1*3	1.7-2.5 كجم الوضع الافتراضي 2.1 كجم	0.2 كجم	تم تبريدها	2	ادهن البط بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبله حسب الرغبة. قم بلف الأجزاء الرفيعة من أرجل البط برقائق الألومنيوم، ضع البط على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. ضع كوبًا كبيرًا من الماء في وعاء عميق (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم واتركه لمدة 3 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة البط المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.
ديك رومي، كامل *1*3	3.2-4.7 كجم الوضع الافتراضي 4.2 كجم	0.5 كجم	تم تبريدها	1	ادهن الديك الرومي بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبله حسب الرغبة. قم بلف الأجزاء الرفيعة من أرجل الديك الرومي برقائق الألومنيوم، ضع الديك الرومي على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. ضع كوبًا كبيرًا من الماء في وعاء عميق (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم واتركه لمدة 3 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة الديك الرومي المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.

لحم بقري					
القائمة	الوزن	الخطوة	درجة حرارة الطعام	مكان الرف	التعليمات
Kebab *3	0.5 كجم الوضع الافتراضي 1.5 كجم	0.5 كجم	تقديم	4	**المكونات** 1.2 كجم من اللحم المفروم (اخلط اللحم البقري ولحم العجل بنسبة 3 إلى 1)، 2 بيضة، ½ ملعقة ثوم مفروم، 1 بصلة صغيرة مقطعة، ½ كوب خبز مطحون، 1 ملعقة كبيرة ملح، ½ ملعقة صغيرة فلفل، ¼ نعناع طازج مقطع قطعًا صغيرة، ¼ كوب زيت زيتون **الطريقة** امزج اللحم المفروم، والبيض، والثوم والبصل، والخبز المطحون، والملح، والفلفل، والنعناع، وزيت الزيتون في وعاء عميق واخلط جميع المكونات معًا. قم بتشكيل الخليط إلى كرات بحجم 50 جرام واثقب كل كرة بسيخ البامبو وافردها على السيخ بالطول حوالي 3 بوصة أو أطول. ضع الأسياخ على سلك الشواية. وضعها في الفرن، ثم ضع الوعاء العميق (أو صينية الخبز) أسفل سلك الشواية. بعد انتهاء عملية الطهي، دع الكباب يبرد قبل تقديمه.

لحم بقري					
القائمة	الوزن	الخطوة	درجة حرارة الطعام	مكان الرف	التعليمات
Kafta *12	0.4 كجم الوضع الافتراضي 1.2 كجم	0.4 كجم	تقديم	4	**المكونات** 1 كجم لحم مفروم يحتوي على القليل من الدهون، 1 ½ ملعقة صغيرة حبهان مطحون، 2 ½ ملعقة صغيرة فلفل حلو مطحون، 2 ملعقة صغيرة ملح، 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود، 1 كوب بقدونس مفروم (25 جم)، 2-3 فلفل أخضر حار، 4-5 فصوص ثوم، 1 بصلة متوسطة الحجم **الطريقة** ضع اللحم المفروم في وعاء كبير وأضف التوابل إلى اللحم. افرم البقدونس، والفلفل الحار، والثوم والبصل معًا في مفرمة اللحم أو افرمهم معًا تدريجيًا بإضافة مكون تلو الآخر في مفرمة الطعام، ابدأ بالبقدونس حتى تصل إلى البصل. ثم اخلطهم مع اللحم. قم بوضع كمية صغيرة من خليط اللحم على الأسياخ وضعها على سلك الشواية. وضعها في الفرن، ثم ضع الوعاء العميق (صينية الخبز) أسفل سلك الشواية.
غولياش *3	1 طبق	-	تقديم	3	**المكونات** 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون، 1 بصلة صغيرة، 680 جم لحم بقري مفروم خالي من الدهون، 1 ملعقة صغيرة فلفل حلو، ½ فلفل أسود مطحون، 1 ملعقة صغيرة ملح، ¼ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة، ¼ زنجبيل مطحون، 1 ملعقة كبيرة معجون الطماطم علبة (45 جم) عجينة فيلو دافئة، 1/2 كوب زيت زيتون خفيف، 1/ 4 كوب سمن أو زبدة مذابة، 1 كوب حليب، 1 بيضة كبيرة، ملح وفلفل **الطريقة** أضف زيت الزيتون في مقلاة كبيرة غير لاصقة وقم بتسخينه، ثم اقلي البصل لمدة 2-3 دقائق حتى ينضج. أضف اللحم المفروم وافصله عن بعضه ثم أضف جميع المكونات الأخرى. قم بطهي اللحم حتى يتحول لونه إلى اللون البني، وضعه جانبًا. قم بإذابة السمن في وعاء صغير أو ضعه في الميكروويف. امزج السمن وزيت الزيتون معًا. ادهن أو رش الزيت في وعاء مناسب للاستخدام في الفرن، خذ 2-3 ورقات من عجينة الفيلو وافردها في الوعاء، ثم ادهنها بمزيج السمن مع الزيت. استمر في إضافة 2-3 ورقة من عجينة الفيلو وادهنهم حتى تنتهي من نصف حزمة الورقات. أضف خليط اللحم المفروم وافرده بشكل متساوٍ. استمر في إضافة الطبقات وادهنها حتى تنتهي من الحزمة. قَطع العجينة إلى مربعات أو شكل ماسي. في كوب قياس، اخفق البيض مع الحليب، وأضف رشة من الملح والفلفل، ثم اسكبهم برفق في الوعاء، قم بإمالة الوعاء في جميع الاتجاهات حتي يتم توزيع خليط الحليب بشكل متساوٍ. ثم ضعه في الفرن.
لحم بقري مشوي *1*3	1.0-2.5 كجم الوضع الافتراضي 1.5 كجم	0.5 كجم	تم تبريدها	2	ادهن اللحم البقري بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبله حسب الرغبة. ضع اللحم البقري على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. ضع كوبًا كبيرًا من الماء في وعاء عميق (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم واتركه لمدة 10 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة اللحم البقري المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.

لحم بقري					
القائمة	الوزن	الخطوة	درجة حرارة الطعام	مكان الرف	التعليمات
لحم عجل مشوي *1*3	1.0-2.0 كجم الوضع الافتراضي 1.5 كجم	0.5 كجم	تم تبريدها	2	ادهن لحم العجل (الجزء الخلفي من لحم العجل) بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبله حسب الرغبة. ضع لحم العجل على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. ضع كوبًا كبيرًا من الماء في وعاء عميق (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم واتركه لمدة 10 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة لحم العجل المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.
شرائح اللحم البقري *1*3	0.4-1.2 كجم الوضع الافتراضي 0.8 كجم	0.2 كجم	تم تبريدها	4	ادهن شرائح اللحم البقري بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبله حسب الرغبة. ضع شرائح اللحم البقري على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم واتركه لمدة 5 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة شرائح اللحم البقري المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.
لحم بقري بالبورغيغون *4*7*13	1 طبق	-	تقديم	2	**المكونات** 1 كجم من اللحم البقري، 50 جم زيت، 750 ملليلتر نبيذ أحمر، 200-300 مل مرقة لحم، 5 حبات بصل، 5 فصوص ثوم، 200 جم مشروم، 100 جم معجون طماطم، 1 ملعقة صغيرة بابريكا، 5 ورق لورا، ملح، فلفل **الطريقة** قَطِّع اللحم البقري إلى مكعبات سُمك 1 سم.ضع الزيت في مقلاة وأضف اللحم على الموقد لتحميره. قم بتتبيل اللحم المشوي والمرق. قشر البصل والثوم وقطعهم إلى شرائح. نظِّف المشروم وقطعه إلى شرائح. أضِف المكونات واخلط اللحم مع التتبيلة. قم بتغطيته بغطاء. ضعه في وعاء الشواء على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. بعد انتهاء الطهي، اترك اللحم مُغطى برقائق الألومنيوم لمدة 10 دقائق حتى يبرد.

غنم					
القائمة	الوزن	الخطوة	درجة حرارة الطعام	مكان الرف	التعليمات
ساق الغنم *1*3	1.0-2.0 كجم الوضع الافتراضي 1.5 كجم	0.5 كجم	تم تبريدها	2	ادهن ساق الحمل بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبله حسب الرغبة. ضع ساق الحمل على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. ضع كوبًا كبيرًا من الماء في وعاء عميق (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم واتركه لمدة 10 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة ساق الحمل المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.

غنم					
القائمة	الوزن	الخطوة	درجة حرارة الطعام	مكان الرف	التعليمات
قطع لحم غنم *3*1	0.4-1.2 كجم الوضع الافتراضي 0.8 كجم	0.2 كجم	تم تبريدها	4	ادهن قطع لحم الحمل بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبله حسب الرغبة. ضع قطع لحم الحمل على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم واتركه لمدة 3 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة قطع لحم الحمل المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.

سمك					
القائمة	الوزن	الخطوة	درجة حرارة الطعام	مكان الرف	التعليمات
سلمون *3*1	0.4-1.2 كجم الوضع الافتراضي 0.8 كجم	0.2 كجم	تم تبريدها	4	اختر شرائح سلمون وزن 200 جم، وسُمك 2.5 سم. ادهن شرائح السلمون بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبلها حسب الرغبة. ضع شرائح السلمون على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم ثم اترك الطعام لمدة 3 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة شرائح السلمون المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.
سلمون مرقط *3*1	0.4-1.2 كجم الوضع الافتراضي 0.8 كجم	0.2 كجم	تم تبريدها	4	اختر شرائح السلمون المُرقط وزن 200 جم لكل شريحة. ادهن شرائح السلمون المُرقط بالزيت أو الزبدة وتبلها حسب الرغبة. ضع شرائح السلمون المُرقط على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم ثم اترك الطعام لمدة 3 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة شرائح السلمون المُرقط المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.
تونا *3*1	0.4-1.2 كجم الوضع الافتراضي 0.8 كجم	0.2 كجم	تم تبريدها	4	اختر شرائح التونة وزن 200 جم، وسُمك 2.5 سم لكل شريحة. ادهن شرائح التونة بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبلها حسب الرغبة. ضع شرائح التونة على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم ثم اترك الطعام لمدة 3 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة شرائح التونة المطهية لتحضير المرق أو الصلصة.
جمبري *3*1	0.4-0.8 كجم الوضع الافتراضي 0.6 كجم	0.2 كجم	تم تبريدها	4	ادهن الجمبري بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبله حسب الرغبة. ضع الجمبري في الوعاء العميق. ثم ضعه في الفرن. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الطعام على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الطعام برقائق الألومنيوم ثم اترك الطعام لمدة 5 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة الجمبري المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.

سمك					
القائمة	الوزن	الخطوة	درجة حرارة الطعام	مكان الرف	التعليمات
محار *3	0.4-0.8 كجم الوضع الافتراضي 0.6 كجم	0.2 كجم	تم تبريدها	4	ضع المحار الصدفي في وعاء عميق وادهنه بالزبدة الذائبة. قم بتغطيته بالخبز المطحون. وأضف الزبدة الذائبة إلى الخبز المطحون. ثم ضعه في الفرن. بعد انتهاء الطهي، اترك الطعام مُغطى برقائق الألومنيوم لمدة 5 دقائق حتى يبرد. استخدم عصارة المحار المطهي لتحضير المرق أو الصلصة.

خضروات					
القائمة	الوزن	الخطوة	درجة حرارة الطعام	مكان الرف	التعليمات
بروكلي *11*12	0.2-0.6 كجم الوضع الافتراضي 0.4 كجم	0.2 كجم	تم تبريدها	3	طراز WSED7667M قطِّع البروكلي إلى قطع متساوية (15 جم تقريبًا لكل قطعة). اغسل البروكلي، وقم بوضعه في صينية مثقوبة على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. ضع وعاء عميق (أو صينية الخبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل أو الدهون المتساقطة من الطعام.
فول أخضر *11*12	0.1-0.3 كجم الوضع الافتراضي 0.2 كجم	0.1 كجم	تم تبريدها	3	طراز WSED7667M اغسل الفاصوليا الخضراء. وقم بوضعها في صينية مثقوبة على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية الخبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط الدهون المتساقطة من الطعام.
هليون *11*12	0.2-0.4 كجم الوضع الافتراضي 0.3 كجم	0.1 كجم	تم تبريدها	3	طراز WSED7667M اغسل نبات الهليون. وقم بوضعه في صينية مثقوبة على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية الخبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط الدهون المتساقطة من الطعام.
سبانخ *11*12	0.1-0.3 كجم الوضع الافتراضي 0.2 كجم	0.1 كجم	تم تبريدها	3	طراز WSED7667M اغسل السبانخ. وقم بوضعها في صينية مثقوبة على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية الخبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط الدهون المتساقطة من الطعام.
جزر *11*12	0.2-0.6 كجم الوضع الافتراضي 0.4 كجم	0.2 كجم	تم تبريدها	3	طراز WSED7667M قطِّع الجزر إلى مكعبات متساوية (1-2 سم تقريبًا لكل مكعب). اغسل الجزر، وقم بوضعه في صينية مثقوبة على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية الخبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط الدهون المتساقطة من الطعام.

خضروات					
القائمة	الوزن	الخطوة	درجة حرارة الطعام	مكان الرف	التعليمات
خضروات مشوية *1*3	0.8 كجم	-	تم تبريدها	4	**المكونات** باذنجان مُقطع بسُمك 1-2 سم، كوسة مُقطعة بسُمك 1-2 سم، بصل مُقطع إلى شرائح، فلفل حلو مُقطع إلى نصفين بالطول مع إزالة البذور، حبات طماطم كرز كاملة، مشروم مُقطع إلى نصفين، زبدة (أو زيت) **الطريقة** ادهن الخضروات بالزيت أو الزبدة الذائبة وتبلها حسب الرغبة. ضع الخضروات في الوعاء العميق. ثم ضعها في الفرن. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب الخضروات على الجهة الأخرى. بعد انتهاء الطهي، قم بتغطية الخضروات برقائق الألومنيوم ثم اتركها لمدة 5 دقائق حتى تبرد. استخدم عصارة الخضروات المطهية لتحضير المرق أو الصلصة.

بطاطس					
القائمة	الوزن	الخطوة	درجة حرارة الطعام	مكان الرف	التعليمات
بطاطس مشوية *1*4*8*13	0.4-1.6 كجم الوضع الافتراضي 1.0 كجم	0.2 كجم	تقديم	2	اختر حبات بطاطس صغيرة (150-200 جم لكل واحدة). قشر البطاطس، واغسلها، وجففها، ثم قطع كل واحدة إلى نصفين. ضع الملح والفلفل، والزيت أو الزبدة الذائبة على البطاطس وامزجهم معًا. ضع البطاطس في وعاء مقاوم للحرارة. ثم ضعها في الفرن. عند سماع صوت صفارة الفرن، اقلب البطاطس على الجهة الأخرى.
غراتان البطاطس *4*8*13	0.5-1.5 كجم الوضع الافتراضي 1.0 كجم	0.5 كجم	تقديم	2	قطع البطاطس المشوية إلى شرائح. ضعها في وعاء مقاوم للحرارة وغطِها بطبقة من الجبن المبشور (30 جم من الجبن لكل 500 جم من البطاطس المشوية). ثم ضعها في الفرن.
بطاطس مكعبات *11*12	0.2-0.8 كجم الوضع الافتراضي 0.4 كجم	0.2 كجم	تقديم	3	طراز WSED7667M قطّع البطاطس إلى مكعبات متساوية (1-2 سم تقريبًا لكل مكعب). اغسل البطاطس، وقم بوضعها في صينية مثقوبة على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع وعاءً عميقًا (أو صينية خبز) أسفل سلك الشواية لالتقاط السوائل المتساقطة من الطعام.

خبز/معجنات					
القائمة	الوزن	الخطوة	درجة حرارة الطعام	مكان الرف	التعليمات
Umm Ali *3	1 طبق	-	تقديم	3	**المكونات** 4 قطع كرواسون بالزبدة، 2 ملعقة كبيرة زبيب أو مزيج من التوت المجفف، و2 ملعقة كبيرة لوز مقشر/مقطع، 2 ملعقة كبيرة صنوبر، 2 ملعقة كبيرة فستق مفروم خشن غير مملح، 250 مل حليب، 5 ملاعق كبيرة سكر ناعم، ¼ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة، 2 ملعقة صغيرة ماء زهر البرتقال، 250 مل كريمة مخفوقة، 4 ملاعق كبيرة جوز هند مفروم، 1 بيضة صغيرة (اختياري) **الطريقة** قطع الكرواسون إلى قطع صغيرة، وضعه على ورق خبز واخبزه على درجة حرارة 180 °C في الفرن لمدة 10 دقائق حتى يصبح مقرمشًا ويكتسب لونًا ذهبيًا. افرد قطع الكرواسون المحمص على قاعدة وعاء الخبز مقاس 23 سم مربع. رش فوقه الزبيب، واللوز، والصنوبر، والفستق، وتأكد من رشهم بشكل متساوٍ. قم بتسخين الحليب في وعاء ثقيل على درجة حرارة متوسطة، وأضف 3 ملاعق كبيرة من السكر وقلبهم جيدًا حتى الذوبان. اخفض الحرارة، وأضف القرفة وماء زهر البرتقال وسخّنهم على درجة حرارة منخفضة لمدة 3-4 دقائق. قم بإزالة الوعاء واتركه ليبرد حتى لا يتم قلي البيض عند وضعه بداخله. ضع الكريمة والسكر المتبقي في وعاء خلط واخفقهم معًا حتى يمتزج الخليط جيدًا. رش جوز الهند ثم امزج الخليط معًا برفق. أضف بيضة إلى خليط الحليب البارد واخفقهم حتى يمتزجوا معًا. اسكب الخليط في وعاء الخبز وافرد الكريمة المخفوقة فوقه. ثم ضعه في الفرن.

خبز/معجنات					
القائمة	الوزن	الخطوة	درجة حرارة الطعام	مكان الرف	التعليمات
Baklawa 3*	1 طبق	-	تقديم	3	**المكونات** 175 جم زبدة ذائبة، 400 جم عجينة فيلو دافئة، 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون، 4 ملاعق كبيرة عسل أبيض سميك، 59 جم سكر ناعم، قشر 1 ليمون مقطع جيدًا، 2 ملعقة صغيرة قرفة، 200 جم لوز مقشر مفروم، 200 جم جوز مفروم، 75 جم فستق أو بندق مفروم 359 جم سكر ناعم، 115 جم عسل نقي، 600 مل ماء، 2 شريحة من قشر الليمون، 1 ملعقة صغيرة ماء ورد أو زهر البرتقال **الطريقة** ادهن قاعدة صينية مقاس 30x20 سم غير عميقة أو صينية خبز سويس رول (صينية خبز) بالقليل من الزبدة الذائبة. استخدم الصينية كقالب، قطّع ورقات عجينة الفيلو بسكينة حادة حتى تأخذ شكل الصينية. لتحضير الحشو، ضع عصير الليمون، والعسل، والسكر في وعاء وسخّنهم جيدًا حتى الذوبان. أضف قشر الليمون والقرفة والمكسرات المطحونة. ثم اخلطهم جيدًا. افرد نصف الحشوة فوق العجينة، قم بتغطية العجينة بثلاث طبقات من عجينة الفيلو والزبدة. بعد ذلك قم بفرد الحشو المتبقي على العجينة. وآخر خطوة ضع طبقات العجينة المتبقية وادهن الطبقة العلوية بالزبدة وباستخدام سكينة حادة قطّع العجينة إلى مربعات أو شكل ماسي حتى تصل إلى الحشو. ثم ضعها في الفرن. ضع السكر الناعم، والعسل، والماء وقشر الليمون في وعاء وقلبهم في درجة حرارة منخفضة حتى يزداد سمك الخليط. ابعد الشراب عن الموقد واتركه قليلًا حتى يبرد. اخرج البقلاوة من الفرن. وأزل قشر الليمون من الشراب، أضف إليه ماء الورد أو زهر البرتقال وقلّبه ثم اسكبه على العجينة. اترك البقلاوة 6 ساعات حتى تتشرب الشراب. قطعها إلى مربعات وزينها بالفستق المطحون ثم قدمها.

خبز/معجنات					
القائمة	الوزن	الخطوة	درجة حرارة الطعام	مكان الرف	التعليمات
Kobaiba 3*	1 طبق	-	تقديم	2	**المكونات** 1 ملعقة كبيرة زبدة، 100 جم جوز مقطع أو مفروم بشكل خشن، 750 جم لحم ضأن مفروم (10 % دهون)، 500 جم بصل مقطع إلى قطع صغيرة، 1 ملعقة صغيرة ملح، 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود طازج مطحون، ½ ملعقة صغيرة فلفل حلو مطحون، 1 بيضة 500 جم برغل حباته صغيرة، 500 مل ماء، 500 جم لحم ضأن أو لحم بقري مفروم منزوع الدهون، 1 بصلة، 1 ملعقة صغيرة ملح، 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود طازج مطحون 120 جم زبدة في درجة حرارة الغرفة، ½ كوب لوز مبشور **الطريقة** قم بإذابة الزبدة في وعاء كبير على حرارة متوسطة، ثم أضف الجوز وقلّبه لمدة تتراوح من 10 إلى 15 دقيقة حتى يتحمص. قم بإزالة الوعاء وأضف لحم الضأن المفروم، والبصل، والملح، والفلفل، والفلفل الحلو. قلّبهم جيدًا أثناء الطهي لمدة تتراوح من 30 إلى 50 دقيقة حتى تتبخر كل العصارة. قم بإزالته من النار وقبه مع الجوز المحمص. اتركه جانبًا حتى يبرد، ثم أضف البيض واخلطه جيدًا. ضع البرغل في وعاء مفرمة الطعام، ثم أضف الماء وقلّبه جيدًا بشوكة ثم اتركه لمدة 15 دقيقة. أضف لحم الضأن أو اللحم البقري، والبصل، والملح، والفلفل، ثم افرمهم 3 مرات تقريبًا، أو حتى يتحول إلى عجين. ادهن وعاء خبز مقاس 40x25 سم بالزبدة وافرد نصف مقدار عجينة البرغل في الوعاء باستخدام يدين مبللتين حتى يتم فردها بشكل متساوٍ. افرد الحشو على العجين بشكل متساوٍ. افرد عجينة البرغل المتبقية على الحشو واضغط عليها بيديك حتى تلتصق بالحشو. قطع العجينة إلى 16 قطعة على شكل ماسي، واصنع فتحة صغيرة في منتصف كل قطعة، ثم ضع لوزة في كل فتحة. افرد الزبدة على الكبيبة باستخدام يديك. ثم ضعها في الفرن. قم بإزالة الكبيبة من الفرن ورش عليها القليل من الماء باستخدام أصابعك.
البسكويت *4*9*13	1 طبق	-	تم تبريدها	2	**المكونات** (2 طبق تقديم) 250 جم زبدة، 250 جم سكر، 500 جم دقيق، 3 بيضات، 2 جم ملح، 1 عبوة سكر فانيليا (8 جم تقريبًا)، 1 صفار بيضة، حليب **الطريقة** طريقة التحضير امزج الزبدة، والسكر، وسكر الفانيليا، والملح معًا حتى تحصل على قوام كريمي. أضف البيض تدريجيًا. أضف الدقيق واخلطه مع خليط الزبدة. قم بتغطية العجينة واتركها في الثلاجة لليوم التالي. قسّم العجينة إلى كرات صغيرة وافردها لتكون بسُمك 5 مم. قسّم العجينة المفرودة إلى عدة قطع وضعها على ورق خبز مدهون بالزبدة. اخلط صفار البيض مع القليل من الحليب وادهن به سطح البسكويت. ثم ضعه في الفرن.

خبز/معجنات					
القائمة	الوزن	الخطوة	درجة حرارة الطعام	مكان الرف	التعليمات
مافنز *4*10*13	1 طبق	-	تقديم	2	**المكونات** 150 جم من الدقيق، 1 ½ ملعقة صغيرة من مسحوق الخبيز، 60 جم من السكر المطحون، 1 بيضة مخفوقة، 130 مل من الحليب، 70 مل من زيت الخضروات، ½ ملعقة صغيرة مُستخرج الفانيليا، 50 جم رقائق شوكولاتة شبه محلاة، 50 جم جوز مقطع، ومسحوق سكر منخول **الطريقة** المكونات 150 جم من الدقيق، 1 ½ ملعقة صغيرة من مسحوق الخبيز، 60 جم من السكر المطحون، 1 بيضة مخفوقة، 130 مل من الحليب، 70 مل زيت نباتي، ½ ملعقة صغيرة مُستخلص الفانيليا، 50 جم رقائق شوكولاتة شبه محلاة، 50 جم جوز مقطع، ومسحوق سكر منخول، طريقة التحضير امزج الدقيق والسكر في وعاء؛ واصنع فتحة في منتصف الخليط. امزج المكونات المتبقية عدا السكر المطحون؛ أضف المكونات الجافة، وامزجها مع الخليط حتى تتجانس المكونات. ادهن قالب المافن بالزبدة والدقيق ثم ضع ثلثين الخليط في القالب. وضعه في الفرن. بعد انتهاء الطهي، قم بإزالة القالب من الفرن ورُش السكر المطحون على الكعك.
خبز *4*9	1 طبق	-	تقديم	3	**المكونات** 400 جم دقيق، 200 مل حليب دافئ، 70 جم سكر، 30 جم خميرة، 50 جم زبدة، 15 جم سكر فانيليا، 2 جم ملح، 120 جم زبيب (اختياري) **الطريقة** الطريقة ضع الدقيق في وعاء الخلط واصنع فتحة في منتصف الدقيق. أضف الخميرة و 20 جم من السكر إلى الحليب وامزجهم معًا. اسكب الخليط في الفتحة وغطها ببعض الدقيق. اترك العجينة تختمر في مكان دافئ حتى تظهر شقوق على سطحها. أضف السكر المتبقي، والزبدة الطرية، وسكر الفانيليا، والملح، والخليط إلى عجينة الخميرة الطرية. دع العجينة تختمر في مكان دافئ حتى تتضاعف في الحجم. أضف الزبيب إلى الزبدة. قسّم العجينة إلى 12 قطعة وشكّلها إلى دوائر. ضع القطع على ورق الخبز المغطى بورق الزبدة على سلك الشواية. ودع العجينة تختمر مرة أخرى ثم ادهنها بالحليب. وضعها في الفرن.
براونيز *4*8*13	1 طبق	-	تقديم	2	**المكونات** 225 جم زبدة ذائبة، 400 جم سكر أبيض، 100 جم مسحوق الكاكاو، 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا، 2 بيضة، 130 جم دقيق متعدد الاستخدام، ½ ملعقة صغيرة مسحوق الخبيز، ½ ملعقة صغيرة ملح، 70 جم جوز مقطع إلى نصفين **الطريقة** امزج الزبدة الذائبة، والسكر، ومسحوق الكاكاو معًا جيدًا. أضِف الفانيليا، والبيض، والدقيق، ومسحوق الخبيز، والملح. ضع ورق الخبز في الوعاء المقاوم للحرارة وادهنه بالزبدة. قم بتزيين الخليط بالجوز المقطع إلى نصفين حسب الرغبة. ثم ضعه في الفرن.

خبز/معجنات					
القائمة	الوزن	الخطوة	درجة حرارة الطعام	مكان الرف	التعليمات
فطيرة التفاح *4*13	1 طبق	-	تم تبريدها	3	**المكونات** 150 جم سكر أبيض، 2 ملعقة كبيرة دقيق متعدد الاستخدام، ½ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة، ¼ ملعقة صغيرة جوز الطيب المطحون، ½ ملعقة صغيرة قشر الليمون، 1.2 كجم من التفاح المقطع إلى شرائح رقيقة، 2 ملعقة صغيرة عصير الليمون، 1 ملعقة كبيرة زبدة، 1 وصفة معجنات لطبقتين من الفطيرة بسُمك 9 بوصة، 4 ملاعق كبيرة من الحليب (اختياري) **الطريقة** اخلط السكر، والدقيق، والقرفة، وجوز الطيب، وقشر الليمون معًا. ضع طبقة واحدة في قالب فطير بعُمق 9 بوصة. ضع 1/3 من التفاح على الفطيرة. رُش الفطيرة بخليط السكر حتى تُغطى بالكامل. ثم رُش عصير الليمون وقطع الزبدة عليها. ضع طبقة الفطير الثانية على الحشو مع تسوية الحواف. قطّع فتحات في طبقة الفطير العلوية وادهنها بالحليب حسب الرغبة لتحصل على مظهر لامع. ثم ضعها في الفرن.

بيتزا					
القائمة	الوزن	الخطوة	درجة حرارة الطعام	مكان الرف	التعليمات
بيتزا مجمدة (قاعدة رفيعة)	0.2-0.4 كجم الوضع الافتراضي 0.3 كجم	0.1 كجم	مجمدة	2	ضع البيتزا المجمدة على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع قطعة واحدة من البيتزا المجمدة عند كل استخدام.
بيتزا مجمدة (قاعدة سميكة)	0.5 كجم	-	مجمدة	2	ضع البيتزا المجمدة على سلك الشواية. ثم ضعها في الفرن. ضع قطعة واحدة من البيتزا المجمدة عند كل استخدام.
بيتزا منزلية *4*9*13	1 طبق	-	تقديم	2	**المكونات** 20 جم خميرة، 200 مل مياه دافئة، 5 جم ملح، 350 جم دقيق، 10 جم سكر، 10 جم زيت نباتي، 1 وعاء صغير من صلصة الطماطم، 250 جم جبن مبشور، 200 جم جبن موتزريلا، 1 عبوة صغيرة من المشروم المُقطع، زعتر، ملح، فلفل **الطريقة** قم بإذابة الخميرة في ماء دافئ وأضف إليها الملح والسكر. ثم أضف الدقيق تدريجيًا وأضف الزيت مع الاستمرار في العجن. إذا شعرت بأن العجينة تلتصق، فقم بإضافة المزيد من الدقيق. ثم قم بتغطية العجينة واتركها تختمر لمدة ½ ساعة. ضع الدقيق على يديك واعجن العجينة ثم افردها على ورقة خبز مدهونة بالزبدة باستخدام أطراف أصابعك. وزع صلصة الطماطم على العجينة، وأضِف طبقات الحشو عليها. ثم رُش الجبنة على العجينة. وضعها في الفرن.

- **خبز أبيض** (1 طبق تقديم)*4*11*13
  - الفئة: **خبز/معجنات**

- درجة حرارة الطعام: درجة حرارة الغرفة
- مكان الرف: 3
- المكونات: 400 جم دقيق الخبز، 100 جم دقيق متعدد الاستخدام، 300 جم ماء، 10 جم خميرة فورية، 8 جم ملح
- الطريقة

1) اخلط دقيق الخبز، والدقيق متعدد الاستخدام، والخميرة، والملح معًا في وعاء الخلاط الثابت، وتأكد من عدم إضافة الملح على الخميرة مباشرة.
2) استخدام المضرب المسطح لخلط المكونات مع سكب الماء تدريجيًا أثناء الخلط، ثم استخدم خطاف العجين واعجن الخليط لمدة 8 دقائق.
3) ضع العجينة على سطح مرشوش بالدقيق. واعجنها على شكل كرة. ثم قم بتغطيتها بغطاء من البلاستيك. واتركها تختمر لمدة 30 دقيقة.
4) اعجن العجينة بيديك لمدة 5 دقائق. وقم بتغطيتها وتركها تختمر لمدة 1 ½ ساعة. افرد العجينة واثنها من خلال سحب الجزء العلوي من العجينة إلى الأمام (بعيدًا عنك) وثنيها إلى منتصف العجينة.
5) ثم اسحب الجزء السفلي من العجينة إلى الخلف (ناحيتك) واثنها إلى منتصف العجينة.
6) ضع قالب خبز مستطيل على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن.

- **باغيت** (1 طبق تقديم)*11*12*13

- الفئة: **خبز/معجنات**
- درجة حرارة الطعام: درجة حرارة الغرفة
- مكان الرف: 3
- المكونات: 400 جم دقيق الخبز، 100 جم دقيق متعدد الاستخدام، 300 جم ماء، 10 جم خميرة فورية، 8 جم ملح
- الطريقة

1) اخلط دقيق الخبز، والدقيق متعدد الاستخدام، والخميرة، والملح معًا في وعاء الخلاط الثابت.
2) استخدام المضرب المسطح لخلط المكونات مع إضافة الماء تدريجيًا إلى الخليط، ثم استخدم خطاف العجين واعجن الخليط لمدة 8 دقائق.
3) ضع العجينة على سطح مرشوش بالدقيق. واعجنها على شكل كرة. ثم قم بتغطيتها بغطاء من البلاستيك. واتركها تختمر لمدة 30 دقيقة.
4) اعجن العجينة بيديك لمدة 1-3 دقيقة. وقم بتغطية العجينة واتركها تختمر لمدة 1 ½ ساعة.
5) امسك العجينة من المنتصف بأصابعك. وقم بفردها وثنيها. ابدأ بسحب الجزء العلوي من العجينة إلى الأمام بعيدًا عنك واثنها إلى منتصف العجينة. ثم اسحب الجزء السفلي من العجينة إلى الخلف (ناحيتك) واثنها إلى منتصف العجينة.
6) وكرر الأمر في الجانب الأيسر والجانب الأيمن من العجينة.
7) اقلب العجينة وغطّها بغطاء بلاستيكي. واتركها تختمر لمدة 1 ساعة.
8) قسّم العجينة إلى نصفين متساويين، وشكّلها إلى 6 أسطوانات. استخدم عجينة تلو الأخرى (مع تغطية قطع العجين الأخرى بغطاء بلاستيكي)، قم بتشكيل العجينة إلى مستطيل. استخدم ثلاثة أصابع للضغط برفق على العجينة وصنع فتحات بها.
9) كرر العملية؛ قم ثني العجينة ثلاث مرات حتى تتصل الحافة العلوية بالحافة السفلية بعمق. تأكد من إغلاق جميع الجوانب بأصابعك بإحكام ودع العجينة ترتاح لمدة 5 دقائق (أو عندما تكون جاهزة لفردها) ضع الجزء المتصل من العجينة لأعلى، وقم بتغطيتها بمنشفة. افرد العجينة وشكلها ثم ضعها في قالب خبز الباغيت المثقوب.
10) ضع العجينة في قالب خبز الباغيت، مع وضع الجزء المتصل من العجينة بالأسفل، ثم قم بتغطيتها بمنشفة ودعها ترتاح لمدة 5 دقائق. اصنع 5 فتحات على سطح العجينة.
11) ضع القالب المثقوب الخاص بخبز الباغيت على سلك الشواية. ثم ضعه في الفرن.

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

*2 عند سماع صوت صفارة الفرن، قم بإزالة الغطاء.

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

*4 استخدم سلك الشواية.

*5 ضع الطبق الزجاجي المقاوم للحرارة الخاص بك على سلك الشواية.

*6 استخدم وعاءً عميقًا (أو صينية خبز).

*7 استخدم وعاء التحميص.

*8 استخدم الوعاء المقاوم للحرارة.

*9 استخدم ورق الخبز.

*10 استخدم قالب المافن.

*11 املأ خزان الماء إلى خط الحد الأقصى في مقدمة الخزان.

*12 استخدم صينية مثقوبة على سلك الشواية بدلًا من الوعاء العميق.

*13 استخدم حاويات الطهي الخاصة بك.

وصفاتي

وصفاتي تتيح لك هذه الخاصية، تنزيل وصفة طبخ جديدة وخاصة على جهازك باستخدام هاتف ذكي، لطهي الطعام حسب وصفاتك المفضلة.

قم بتثبيت تطبيق **LG ThinQ** على هاتفك الذكي. اتبع التعليمات الموضحة على تطبيق **LG ThinQ** لإنشاء قائمة**وصفاتي** أو تعديلها أو حذفها. إذا كان الجهاز متصلًا بشبكة Wi-Fi منزلية وتطبيق **LG ThinQ** ، فيمكنك تنزيل **وصفاتي** على الجهاز.

ملاحظة

- لا يمكن إنشاء **وصفاتي** أو تعديلها أو حذفها إلا على تطبيق **LG ThinQ**
- تأكد من إزالة المِجس من الفرن قبل استخدام خاصية **وصفاتي** (طراز WSED7667M).
- لتغيير إعدادات**وصفاتي** بشكل دائم، قم بتعديل الوصفات على تطبيق **LG ThinQ**.

إعداد وضع وصفاتي

1) اضغط على **وصفاتي** في شاشة **القائمة الرئيسية**.
2) حدد أحد الوصفات التي تم إنشائها.
3) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم.

لإيقاف عملية الطهي

1) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم، ثم اضغط على زر **إيقاف** على الشاشة.

معلومات لمعاهد الاختبار

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

طبق	وضع التسخين	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الملحقات	مكان الرف	التسخين	وقت الطهي (دقيقة)	طريقة التعامل مع الوصفات المختلفة
كعكة صغيرة	**حرارة من أعلى إلى أسفل**	170	صينية خبز	3	نعم	20-30	-
	هواء ساخن	150	صينية خبز	3	نعم	20-30	-
	هواء ساخن	150	صينية خبز / وعاء عميق	4 / 2	نعم	25-35	صينية الخبز في الرف 4، وعاء عميق عند الرف 2 من الأسفل
كعكة إسفنجية	**حرارة من أعلى إلى أسفل**	170	شواية سلكية	2	نعم	20-30	-
	هواء ساخن	160	شواية سلكية	3	نعم	30-40	-
فطيرة التفاح	**حرارة من أعلى إلى أسفل**	180	شواية سلكية	1	لا	65-75	إناء واحد في الجانب الخلفي الأيسر، والآخر في الجانب الأمامي الأيمن
	هواء ساخن	170	شواية سلكية	2	لا	65-75	
شرائح المعجنات	**حرارة من أعلى إلى أسفل**	170	صينية خبز	3	نعم	20-30	-
	هواء ساخن	140	صينية خبز	3	نعم	20-30	-
			صينية خبز / وعاء عميق	4 / 2	نعم	20-30	صينية الخبز في الرف 4، وعاء عميق عند الرف 2 من الأسفل
خبز محمص	**شواية كبيرة**	**منخفض**	شواية سلكية	4	نعم 5 دقائق	2-4	-
شريحة لحم البقر	**شواية كبيرة**	**مرتفع**	شواية سلكية	4 / 1	نعم 5 دقائق	10-15 لجميع الجوانب	اقلبها بعد مرور نصف ساعة
مارينج	**هواء ساخن**	80	صينية خبز	3	لا	120-150	-
دجاج مشوي	**شوي**	190	شواية سلكية / وعاء عميق	2	نعم	55-65	اقلبها بعد مرور نصف ساعة

البخار

- طراز WSED7667M

طبق	وضع التسخين	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الملحقات	مكان الرف	التسخين	وقت الطهي (دقيقة)	طريقة التعامل مع الوصفات المختلفة
بروكلي: 300 جم	**بخار**	99	صينية مثقبة	3	لا	12-18	صينية الخبز في الرف 2، من الأسفل
بروكلي: 2 x 300 جم	**بخار**	99	صينية مثقبة	3	لا	12-18	صينية الخبز في الرف 2، من الأسفل
بروكلي: أقصى كمية	**بخار**	99	صينية مثقبة	3	لا	15-20	صينية الخبز في الرف 2، من الأسفل
بازلاء: 800 جم	**بخار**	99	صينية مثقبة	3	لا	-	صينية الخبز في الرف 2، من الأسفل

الوظائف الذكية

تطبيق LG ThinQ

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

ميزات تطبيق LG ThinQ

اتصل بالجهاز من هاتف ذكي باستخدام الميزات الذكية المريحة.

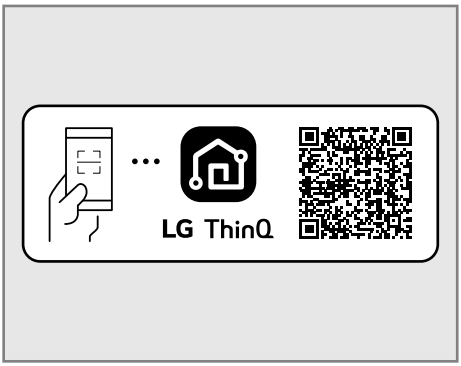
- **الإعدادات**
  - يسمح لك بتعيين خيارات متنوعة على الفرن وفي التطبيق.
- **وصفاتي**
  - قم بتنزيل وصفات الطهي الجديدة والخاصة التي لم يتم تضمينها في وضع الطهي القياسي على الجهاز. بمجرد اكتمال تنزيل **وصفاتي** في الجهاز، يحتفظ الجهاز بالوصفات. ما عليك سوى إنشاء الوصفات أو تعديلها أو حذفها في تطبيق **LG ThinQ**.
- **Smart Diagnosis**
  - توفر هذه الوظيفة معلومات مفيدة لتشخيص وحل المشكلات مع الجهاز بناءً على نمط الاستخدام.
- **المراقبة**
  - تساعدك هذه الوظيفة على التحقق من الحالة الحالية والوقت المتبقي وإعدادات الطهي ووقت الانتهاء في مكان واحد.
- **إشعارات المنتج**
  - قم بتشغيل التنبيهات الفورية لتلقي إشعارات حالة الجهاز. يتم تشغيل الإشعارات حتى لو كان تطبيق **LG ThinQ** في وضع إيقاف التشغيل.
- **العداد الزمني**
  - يمكنك ضبط المؤقت من التطبيق.
- **تحديث البرامج الثابتة**
  - حافظ على تحديث الجهاز.

ملاحظة

- إذا قمت بتغيير الموجه اللاسلكي أو مزود خدمة الإنترنت أو كلمة المرور، فاحذف الجهاز المسجل من تطبيق **LG ThinQ** وقم بتسجيله مرة أخرى.
- هذه المعلومات الحالية في وقت النشر. يخضع التطبيق للتغيير لأغراض تحسين المنتج دون إشعار المستخدمين.
- قد تختلف الوظائف حسب الطراز.

تثبيت تطبيق LG ThinQ وتوصيل جهاز LG

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



ملاحظة

- للتحقق من اتصال Wi-Fi ، تحقق من إضاءة رمز ⟩ على لوحة التحكم.
- يدعم الجهاز شبكات Wi-Fi بسرعة 2.4 جيجاهرتز فقط. للتحقق من تردد الشبكة، يرجى الاتصال بمزود خدمة الإنترنت أو قم بمراجعة دليل جهاز التوجيه اللاسلكي.
- لا تتحمل **LG ThinQ** مسؤولية أي مشكلات تتعلق بالاتصال بالشبكة أو أي أخطاء أو أعطال ناتجة عن الاتصال بالشبكة.
- تؤثر مدى جودة البيئة اللاسلكية المحيطة على بطء خدمة الشبكة اللاسلكية أو سرعتها.
- إذا كانت هناك مشكلة في اتصال الجهاز بشبكة Wi-Fi، فقد يكون مكانه بعيدًا جدًا عن جهاز التوجيه. لذا قم بشراء مقوي شبكة Wi-Fi (موسع النطاق) لتحسين قوة إشارة Wi-Fi.
- قد لا يعمل الاتصال بالشبكة بشكل صحيح، بسبب مقدم خدمة الإنترنت.
- قد لا تتصل شبكة Wi-Fi أو قد ينقطع الاتصال بسبب جودة بيئة الشبكة المنزلية.
- إذا تعذر اتصال الجهاز بسبب مشكلات في نقل الإشارة اللاسلكية، فقم بفصل الجهاز وانتظر دقيقة قبل إعادة المحاولة.
- إذا تم تمكين جدار الحماية الموجود على جهاز التوجيه اللاسلكي، فقم بتعطيل جدار الحماية أو قم بإضافة استثناء إليه.
- يجب أن يكون اسم الشبكة اللاسلكية (SSID) مكونًا من مجموعة من الأحرف والأرقام الإنجليزية. (لا تستخدم أحرفًا خاصة.)
- قد تختلف واجهة مستخدم الهاتف الذكي (UI) وفقًا لنظام تشغيل الهاتف المحمول (OS) والشركة المصنعة.

- إذا تم تعيين بروتوكول الأمان الخاص بجهاز التوجيه إلى **WEP**، فقد يتعذر إعداد الشبكة. قم بتغيير بروتوكول الأمان (يوصى باستخدام **WPA2**)، ثم قم بتوصيل المنتج مرة أخرى.

معلومات حول إشعار البرامج مفتوحة المصدر

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

ستوفر LG Electronics أيضاً التعليمات البرمجية المفتوحة المصدر على قرص CD-ROM مقابل رسم يغطي تكلفة القيام بهذا التوزيع (مثل تكلفة وسائل النقل والشحن والتسليم) بناءً على طلب يُرسل عبر البريد الإلكتروني إلى opensource@lge.com.

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

ميزة التشخيص الذكي (Smart Diagnosis)

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

ملاحظة

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

استخدام تطبيق LG ThinQ بغرض تشخيص المشكلات

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

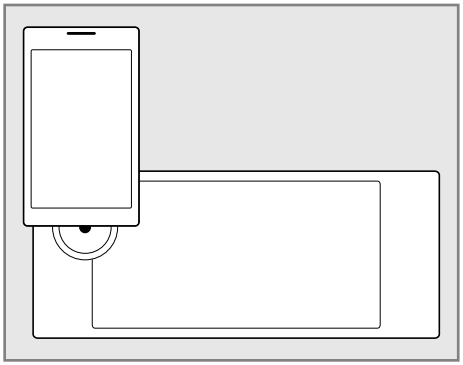
- قم بتشغيل تطبيق **LG ThinQ** واختر ميزة **Smart Diagnosis** من القائمة. اتبع التعليمات الواردة في تطبيق **LG ThinQ**.

استخدام التشخيص المسموع لتشخيص المشكلات

اتبع التعليمات الواردة أدناه لاستخدام طريقة التشخيص المسموع.

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

1) اضغط على **الإعدادات** في الجزء السفلي الأيمن من شاشة **القائمة الرئيسية**، اقلب الشاشة ثم اضغط على **Smart Diagnosis**.
   - إذا تم قفل الشاشة، فيجب عليك إلغاء تنشيط القفل ثم إعادة تنشيطه.
2) ضع منطقة التحدث في هاتفك بالقرب من الجانب العلوي الأيسر للشاشة.



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

ملاحظة

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

الصيانة

التنظيف

الجهة الداخلية

⚠ تحذير

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

⚠ تنبيه

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

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

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

الجهة الخارجية

الزوائد المطلية والمزخرفة

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

أسطح من الفولاذ المقاوم للصدأ

⚠ تحذير

- لا تستخدم ألياف التنظيف السلكية، لتجنب الخدوش.

ملاحظة

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

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

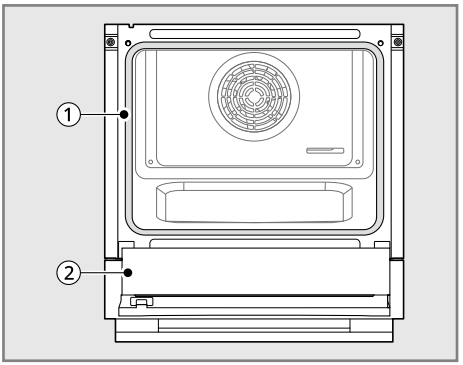
باب الفرن

⚠ تنبيه

- لا تستخدم منظفات كاشطة أو مواد تنظيف جافة كاشطة على باب الفرن من الخارج. حيث يمكن القيام بذلك أن يسبب ضرر.
- لا تستخدم 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 فركه، 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.
- لا تنظف الملحقات في غسالة الأطباق.

خاصية EasyClean

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

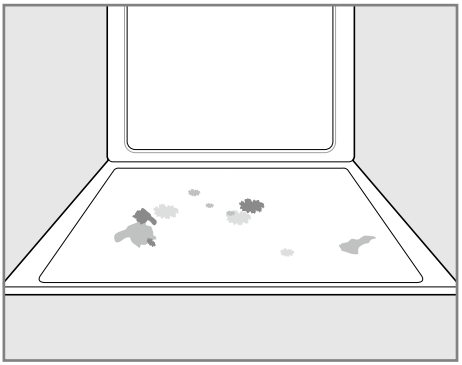
يمنحك فرن LG الخاص بك خيار التنظيف بحرارة أقل ووقت أقل وبدون دخان أو أبخرة تقريبًا. يمكنك تقليل استخدام الطاقة عن طريق تنظيف أوساخ الفرن الخفيفة باستخدام ميزة **EasyClean** بدلًا من **الانحلال الحراري**.

مزايا خاصية EasyClean

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

متى يتم استخدام EasyClean

- أمثلة على اتساخ الفرن



الحالة 1

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

الحالة 2

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

دليل تعليمات خاصية EasyClean

⚠ تنبيه

- يجب أن يكون الفرن مستويًا للتأكد من أن قاع تجويف الفرن مغطى بالكامل بالماء في بداية دورة **EasyClean**.
- لا تقم بفتح باب الفرن أثناء دورة **EasyClean**. لن يسخن الماء بدرجة كافية إذا تم فتح الباب أثناء الدورة.
- يمكن أن تكون بعض الأسطح ساخنة بعد دورة **EasyClean**. ارتد قفازات مطاطية أثناء التنظيف لتجنب التعرض لحروق.

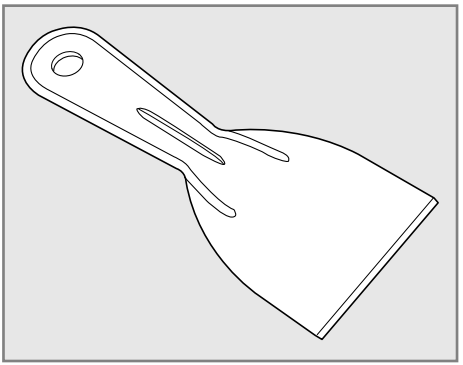
⚠ تنبيه

- أثناء دورة **EasyClean**، يصل الفرن إلى درجة حرارية كافية بأن تسبب حروقًا. انتظر حتى انتهاء الدورة قبل مسح السطح الداخلي من الفرن. قد يؤدي عدم اتباع ذلك إلى حدوث حروق.
- تجنب الاتكاء أو السند على باب الفرن الزجاجي أثناء تنظيف تجويف الفرن.
- لا تستخدم أي أسفنجة تنظيف ذات ملمس صلب أو أسفنجات كاشطة أو منظفات كاشطة لأن هذه المواد يمكن أن تتلف سطح الفرن بشكل دائم.
- قم بإزالة صينية الخبز وصينية الخبز العميقة والشواية السلكية، وجميع أواني الطهي ورقائق الألومنيوم، أو أي مادة أخرى من الفرن.

ملاحظة

- اترك الفرن يبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل استخدام دورة **EasyClean**. إذا كانت درجة حرارة تجويف الفرن أزيد من 65 درجة مئوية، فلن يتم تفعيل دورة **EasyClean** حتى يهدأ الفرن.
- للحصول على أفضل النتائج، استخدم الماء المقطر أو المصفى. قد يتسبب ماء الصنبور في تكوين رواسب معدنية في قاع الفرن.
- سيكون من الصعب إزالة الأوساخ الجافة خلال عدة دورات طهي بدورة **EasyClean**.

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



- كاشطات بلاستيكية مقترحة:
  - ملعقة بلاستيكية صلبة
  - مكشطة مقلاة بلاستيكية
  - مكشطة طلاء بلاستيكية
  - بطاقة ائتمان قديمة

3) قم بملء الخزان حتى خط **Max**. استخدم الماء العسر والمصفى إذا أمكن. يمكن أن يسد الماء العسر مولد البخار بشكل أسرع مع تراكم الرواسب.
4) اضغط على **التنظيف** في شاشة **القائمة الرئيسية**. ثم اضغط على **EasyClean**.
5) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على لوحة التحكم. يظهر الوقت المتبقي على الشاشة.
6) سيتم إصدار نغمة في نهاية دورة الـ 10 دقائق وسيظهر **انتهى التنظيف** على الشاشة. اضغط على زر **البدء/إيقاف** على الشاشة.
7) بعد دورة التنظيف وأثناء التنظيف باليد، يجب أن يكون هناك ماءً كافيًا في قاع الفرن لغمر جميع الأوساخ تمامًا. أضف المياه عند الضرورة. قم بوضع منشفة على الأرض أمام الفرن لالتقاط أي مياه قد تُسكب أثناء التنظيف باليد.
8) قم بتنظيف قاع الفرن مباشرةً بعد دورة **EasyClean** من خلال التنظيف بمنشفة أو إسفنجة تنظيف غير مسببة للخدش ومبللة. (لن تتسبب عملية التنظيف في خدش الشكل النهائي للفرن.) قد تُسكب بعض المياه في الفتحات السفلى أثناء التنظيف، ولكن سيتم التقاطها في مقلاة أسفل تجويف الفرن ولن تلحق ضررًا بالشعلة.
9) عند تنظيف تجويف الفرن، امسح أي مياه زائدة بمنشفة جافة نظيفة. استبدل الأرفف وأي ملحقات أخرى.
10) إذا بقيت بعض الأوساخ الخفيفة، فقم بإعادة الخطوات أعلاه، وتأكد من نقع جميع المناطق المتسخة.
    - إذا ظلت بعض البقع العنيدة موجودة بعد عدة دورات من **EasyClean**، فقم بتشغيل دورة **الانحلال الحراري**. تأكد من خلو تجويف الفرن من الأرفف والملحقات الأخرى وأن سطح تجويف الفرن جاف قبل تشغيل دورة **الانحلال الحراري**. راجع قسم **الانحلال الحراري** في دليل المالك للحصول على مزيد من التفاصيل. (طراز WSED7665B)

ملاحظة

- يمكن أن تكون حشية التجويف مبللة عند انتهاء دورة **EasyClean**. هذا طبيعي. لا تقم بتنظيف الحشية.
- إذا ظلت الرواسب المعدنية موجودة في قاع الفرن بعد التنظيف، فاستخدم قطعة قماش أو أسفنجة منقوعة في خل لإزالتها.
- لا ينصح باستخدام منظفات الفرن التجارية أو المبيّض لتنظيف الفرن. بدلًا من ذلك، استخدم منظفًا سائلًا خفيفًا بدرجة حموضة أقل من 12.7 لتجنب تغير لون طبقة المينا.

الانحلال الحراري (طراز WSED7665B)

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

قبل بدء عملية الانحلال الحراري

- يجب أن يكون المطبخ جيد التهوية لتقليل الروائح المنبعثة من التنظيف. افتح النافذة أو شغّل مروحة التهوية أو الشفاط قبل عملية **الانحلال الحراري**.

- يجب إزالة الانسكاب الزائد قبل التنظيف.
- امسح أي انسكابات شديدة على قاع الفرن.
- تأكد من وجود غطاء ضوء الفرن في مكانه.
- نظّف إطار الفرن والباب بالماء الدافئ والصابون، واشطفه جيدًا.

⚠ تحذير

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

⚠ تنبيه

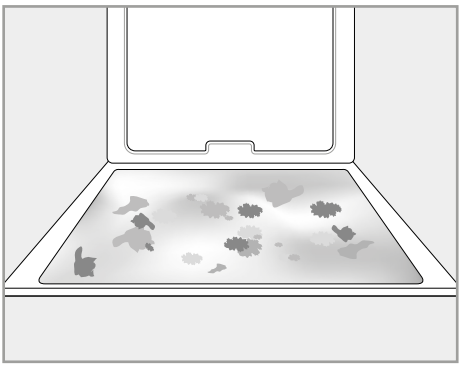
- لا تستخدم منظفات الفرن. لا ينبغي استخدام منظف الفرن التجاري أو الغلاف الواقي لبطانة الفرن من أي نوع في أي جزء من الفرن أو حوله.
- قم بتنظيف أجزاء الفرن الموضحة في الدليل، قم بإزالة صينية الخبز وصينية الخبز العميقة والشواية السلكية، وجميع أواني الطهي ورقائق الألومنيوم، أو أي مادة أخرى من الفرن.
  - إذا تركت أرفف الفرن كما هي داخل تجويف الفرن أثناء دورة **الانحلال الحراري**، فسيتغير لونها ويصبح من الصعب تحريكها للداخل والخارج.
- يعرض الفرن رمز الخطأ F ويُصدر صوت صفير طويل لثلاث مرات خلال عملية تنظيف **الانحلال الحراري** إذا تعطل في وضع **الانحلال الحراري**. قم بفصل الطاقة الكهربائية عن المصهر أو القاطع الرئيسي وقم بصيانة الفرن بواسطة فني مؤهل.
- إذا تعطل وضع **الانحلال الحراري** ، فقم بإيقاف تشغيل الفرن وافصل الجهاز عن مصدر الطاقة. قم بصيانة الفرن بواسطة فني مؤهل.
- من الطبيعي أن تصبح أجزاء الفرن ساخنة خلال دورة **الانحلال الحراري**. تجنب الضغط على الباب أو النافذة أو منطقة تهوية الفرن خلال دورة **الانحلال الحراري**.
- لا تترك الأطفال الصغار دون رقابة بالقرب من الجهاز. خلال دورة **الانحلال الحراري**، يمكن أن يصبح الجزء الخارجي من الفرن ساخنًا جدًا بحيث لا يمكن لمسه.
- إذا كان لديك طيور أليفة، فانقلها إلى غرفة أخرى جيدة التهوية. تكون صحة بعض الطيور حساسة للغاية للأبخرة المنبعثة أثناء دورة **الانحلال الحراري** للفرن.
- لا تبطن جدران الفرن، أو الرفوف، أو القاع أو أي جزء آخر من الفرن بورق الألومنيوم أو أي مادة أخرى. سيؤدي القيام بذلك إلى عدم توزيع الحرارة بشكل صحيح، مما يؤدي إلى حصول على نتائج طهي رديئة مما يسبب ضررًا دائمًا بداخل الفرن (ستذوب رقائق الألومنيوم على السطح الداخلي للفرن).
- لا تفتح الباب بالقوة؛ حيث يمكن أن يؤدي هذا إلى تلف نظام قفل الباب التلقائي. افتح الباب برفق بعد دورة **الانحلال الحراري**. قف بجانب الفرن عند فتحه للسماح بخروج الهواء الساخن أو البخار. قد يظل الفرن ساخنًا جدًا.

ملاحظة

- لا يمكن تشغيل ضوء الفرن خلال دورة **الانحلال الحراري**. لا يمكن تشغيل ضوء الفرن حتى تكون درجة حرارة الفرن أقل من 250 درجة مئوية بعد اكتمال دورة **الانحلال الحراري**.
- نظّف إطار الفرن والباب بالماء الدافئ والصابون، واشطفه جيدًا.
- لا تنظف جوان الباب، حيث لا يمكن لمادة الألياف الزجاجية في جوان باب الفرن تحمل التآكل. من الضروري أن يظل الجوان سليمًا. وإذا لاحظت أنه أصبح باليًا أو مهترئًا، فاستبدله بواسطة فني خدمة.
- من الطبيعي أن تعمل المروحة خلال دورة **الانحلال الحراري**.
- مع ارتفاع درجة حرارة الفرن، قد تسمع أصوات تمدد الأجزاء المعدنية وتقلصها. هذا أمر طبيعي ولن يتلف الفرن.
- قد تلاحظ بعض الرماد الأبيض في الفرن. امسحه بقطعة قماش مبللة أو ألياف التنظيف السلكية المملوءة بالصابون بعد أن يبرد الفرن. إذا لم يكن الفرن نظيفًا بعد دورة **الانحلال الحراري**، فكرر الدورة.
- بعد دورة **الانحلال الحراري**، قد تظهر خطوط دقيقة في البورسلين بظرًا لتعرضه للتسخين والتبريد. وهذا أمر طبيعي ولن يؤثر على الأداء.
- لا يمكن بدء دورة **الانحلال الحراري** إذا كانت خاصية **قفل التحكم** نشطة.
- بمجرد ضبط دورة **الانحلال الحراري**، يُغلق باب الفرن تلقائيًا. لن تتمكن من فتح باب الفرن حتى يبرد الفرن. يتم تحرير القفل تلقائيًا.

متى تستخدم الانحلال الحراري

- أمثلة على اتساخ الفرن



الحالة 1

- نمط الاتساخ: بقع متوسطة إلى شديدة
- أنواع الاتساخ: الدهون/الشحوم

- المواد الغذائية الشائعة التي يمكن أن تسبب اتساخ الفرن: لحم مشوي في درجات حرارة عالية

الحالة 2

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

الحالة 3

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

ملاحظة

- يمكن استخدام دورة **الانحلال الحراري** لتنظيف الاتساخات التي تراكمت بمرور الوقت.

إعداد الانحلال الحراري

1) أزل جميع الأرفف والملحقات من الفرن.
2) اضغط على التنظيف، ثم اضغط على **الانحلال الحراري**.
3) حدد وقت الدورة المطلوب ثم اضغط على زر **البدء/إيقاف** في لوحة التحكم. يظهر الوقت المتبقي على الشاشة.

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

4) بمجرد ضبط دورة **الانحلال الحراري**، يتم قفل باب الفرن تلقائيًا وتظهر أيقونة القفل 🔒.
   - لن تتمكن من فتح الباب حتى يبرد الفرن. يتم تحرير القفل تلقائيًا عندما يبرد الفرن.

⚠ تنبيه

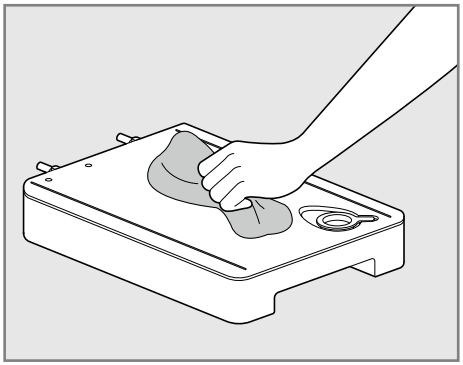
- لا تفتح الباب بالقوة عند ظهور أيقونة القفل. يظل باب الفرن مقفلًا حتى تبرد درجة حرارة الفرن. سيؤدي فتح الباب بالقوة إلى تلف الباب.
- قد يصبح من الضروري إلغاء أو وقف دورة **الانحلال الحراري** بسبب الدخان الكثيف أو وجود نار في الفرن. لإلغاء وظيفة **الانحلال الحراري** ، اضغط على زر **البدء/إيقاف** على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

تنظيف خزان المياه

يتم استخدام خزان المياه أثناء استخدام وظائف الطهي بالبخار. استخدم الماء اليسر والماء المصفى إذا أمكن.

ملاحظة

- بعد استخدام وظيفة البخار، يجب تصريف خزان المياه. لتجنب وجود البكتريا والروائح، قم بتنظيف وتجفيف خزان إمداد البخار بعد كل استخدام.
- لا تقم بتنظيفه في غسالة الأطباق.
- إذا لم يتم تحريك خزان المياه للداخل بسلاسة كما ينبغي، نظّف الجزء السفلي من الخزان.



رواسب الماء العسر

إذا تم استخدام الماء العسر في خزان المياه، فقد ينسد مولد البخار برواسب من الماء العسر. في المناطق التي بها ماء عسر، قم بتشغيل وظيفة **إزالة الترسبات** كثيرًا أو استخدم الماء اليسر.

استخدام وظيفة إزالة الرواسب

لإزالة الرواسب المعدنية المتبقية في قاع الفرن بعد استخدام وضع البخار، استخدم قطعة قماش أو أسفنجة منقوعة في خل أو محلول حمض ستريك ضعيف. بالنسبة إلى كثرة الرواسب العنيدة أو الكثيفة، استخدم وظيفة **إزالة الترسبات**.

ملاحظة

- استخدم وظيفة إزالة الرواسب بعد 2-3 استخدامات لوضع البخار.

إزالة الرواسب

استخدام هذه الوظيفة لإزالة الرواسب البيضاء التي تتكون بعد استخدام مولد البخار لفترة طويلة.

تعمل وظيفة **إزالة الترسبات** لمدة ساعة واحدة و 43 دقيقة. ستخرج المياه من مولد البخار أثناء تنظيفه.

للحصول على تعليمات حول إزالة خزان المياه وملئه، راجع **"استخدام خزان المياه."**

إعداد إزالة الترسبات

ملاحظة

- بعد انقطاع التيار الكهربائي، ستستأنف وظيفة **إزالة الترسبات** التشغيل تلقائيًا حتى إذا كانت وظيفة **الشطف** تعمل.
- إذا ظلت المياه في قاع الفرن بعد إزالة الرواسب، فراجع التعليمات الخاصة **"**باستخدام وظيفة **تصريف"** للماء المتبقي داخل مولد البخار.
- بعد تشغيل وظيفة **إزالة الترسبات**، نظّف خزان المياه.

1) قم بملء خزان المياه بمزيج من الماء وحمض الستريك بنسبة 50:1. على سبيل المثال، ضع 4 ملاعق صغيرة من حمض الستريك في أربعة و1/4 كوب ماء (20 جم من حمض الستريك في 1000 مل من الماء).
2) أدخل خزان المياه بعناية في الموضع الصحيح في لوحة التحكم، مع التأكد من الحفاظ على مستوى الخزان أثناء حمله. إذا لم يتم الحفاظ على مستوى الخزان، فسيتم تصريف المياه من الأنابيب الموجودة في الخلف.
3) اضغط على **التنظيف** في شاشة **القائمة الرئيسية**. اضغط على **صيانة بالبخار**، ثم اضغط على **إزالة الترسبات**.
4) بعد ساعة واحدة و 32 دقيقة من إزالة الرواسب، ستظهر رسالة منبثقة على الشاشة. اتبع العليمات من خلال تصريف الخزان وملئه بمياه نظيفة.
5) قم بإدخال الخزان وابدأ في تشغيل وظيفة **الشطف**. تستغرف وظيفة **الشطف** 11 دقيقة.
6) عند الانتهاء من وظيفة **الشطف**، قم بتجفيف الجزء الداخلي من الفرن بقطعة قماش ناعمة. اترك الباب مفتوحًا حتى يجف الفرن تمامًا.

استخدام وظيفة التصريف

تزيل وظيفة **تصريف** الماء المتبقي داخل مولد البخار. تستغرق الوظيفة ما يزيد قليلًا عن 1 دقيقة وتعمل تلقائيًا بعد أي دورة طهي بالبخار. يمكن أيضًا أن تعمل وظيفة **تصريف** يدويًا، عند الحاجة.

ضبط التصريف

1) تأكد من أن خزان المياه فارغ.
2) اضغط على **التنظيف** في شاشة **القائمة الرئيسية**. اضغط على **صيانة بالبخار**، ثم اضغط على **تصريف**.
3) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على الشاشة لبدء **تصريف**. يظهر الوقت المتبقي على الشاشة.

استخدام وظيفة التبخير

تزيل وظيفة **تبخر** الماء المتبقي داخل تجويف الفرن. تستغرق الوظيفة ما يزيد قليلًا عن 20 دقيقة.

ضبط التبخر

1) اضغط على **التنظيف** في شاشة **القائمة الرئيسية**. اضغط على **صيانة بالبخار**، ثم اضغط على **تبخر**.
2) اضغط على زر **البدء/إيقاف** على الشاشة لبدء **تبخر**. يظهر الوقت المتبقي على الشاشة.

الصيانة الدورية

تغيير مصباح الفرن

طراز WSED7667M

ضوء الفرن عبارة عن مصباح LED قياسي. إذا لم يتم تشغيل مصباح LED، فيُرجى الاتصال بخدمة عملاء LG Electronics. لا تحاول استبدال مصباح LED أو إزالته.

طراز WSED7665B

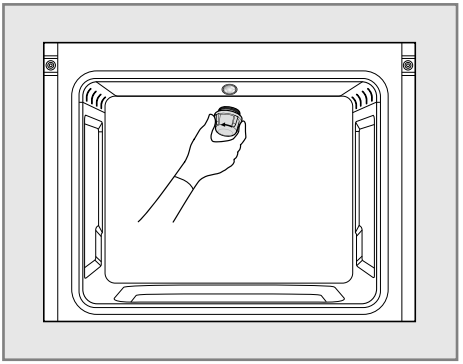
ضوء الفرن عبارة عن مصباح هالوجين قياسي بقدرة 25 وات أو 40 وات. يُرجى قراءة التعليمات التالية لاستبدال مصباح الهالوجين.

⚠ تحذير

- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- تأكد من أن الفرن والمصباح باردان.
- افصل الطاقة الكهربائية عن الجهاز في المصهر الرئيسي أو لوحة قاطع الدائرة. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى إصابة شخصية خطيرة، أو الوفاة أو الصدمة الكهربائية.
- ارتدِ القفازات أثناء تغيير مصباح الفرن. يمكن أن تسبب شظايا الزجاج من المصابيح المكسورة خطر حدوث إصابة.
- إذا استخدمت القوة، فقد يتشقق الزجاج أو الفرن

1) إيقاف تشغيل الفرن أو فصل الطاقة.
2) أدر غطاء المصباح الزجاجي عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته.
3) قم بإزالة مصباح الهالوجين من المقبس وتخلص منه بطريقة صديقة للبيئة.
4) أدخِل مصباح الهالوجين الجديد.
5) أدخل غطاء المصباح الزجاجي، ثم أدره باتجاه عقارب الساعة.

6) قم بتوصيل النطاق، أو أعد توصيل الطاقة.



قم بفك باب الفرن وتركيبه مرة أخرى

قد يتطلب الأمر إزالة باب الفرن وفكه، لإجراء عملية تنظيف بشكل أفضل. يحتوي باب الفرن على زجاج قد يتعرض للكسر. لذا يجب توخي الحذر عند إزالة باب الفرن وفكه وتركيبه.

⚠ تنبيه

- لمنع التعرض للحروق، انتظر حتى يبرد الفرن قبل لمس أي من أجزائه.
- الباب ثقيل جدًا. كن حذرًا عند إزالة الباب، ورفعه واستبداله.
- لا ترفع الباب من مقبضه. المقبض غير مصمم لتحمل وزن الباب، فقد يؤدي القيام بذلك إلى إلحاق أضرار جسيمة بباب الجهاز.
- 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.

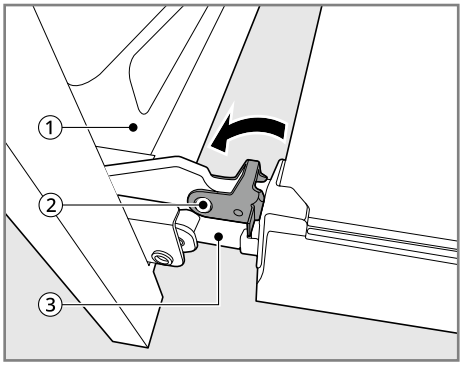
إزالة باب الفرن

⚠ تنبيه

- قم بقص المشبك تمامًا لمنع إلحاق التلف بتجويف الفرن.

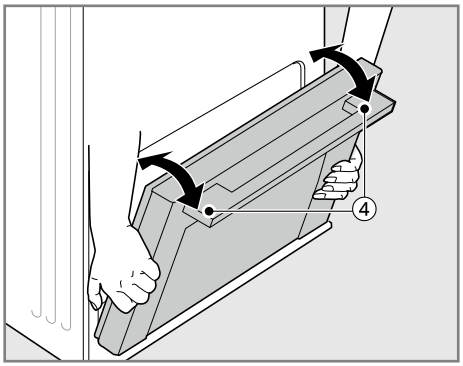
1) افتح الباب بالكامل.

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



3) أمسك جانبي الباب بقوة من الأعلى.

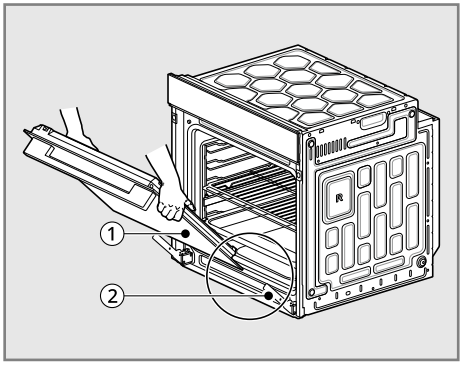
4) قم بإغلاق الباب جزئيًا إلى ما يقرب من 70 درجة ④. إذا كان الموضع صحيحًا، فستتحرك المفصلات ③ بحرية.



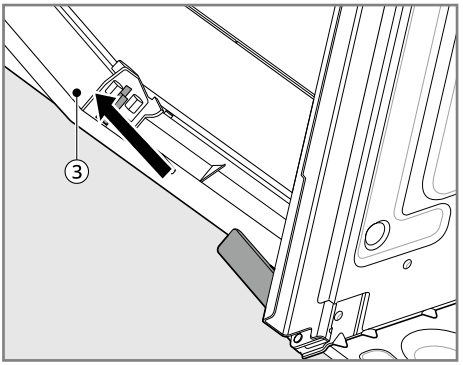
5) ارفع الباب واسحبه نحوك حتى يتم فك مزلاج المفصلات تمامًا.

تجميع باب الفرن

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

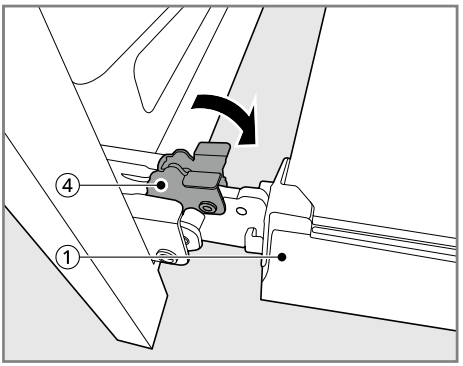


2) قم بإدخال المفصلات ② بالكامل في الفتحات ③.



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

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



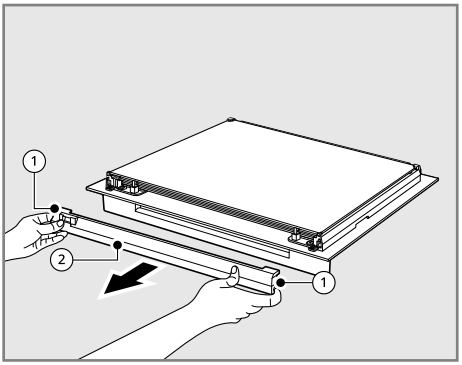
5) أغلق الباب.

فك باب الفرن

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

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

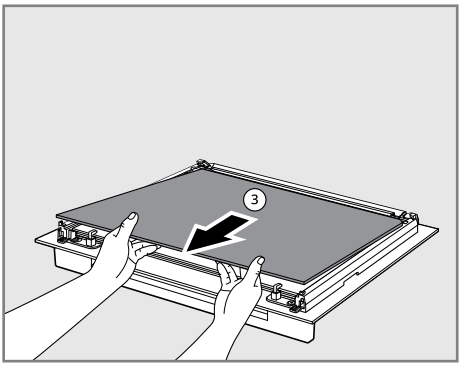
2) ادفع الأقفال ① على جانبي الغطاء العلوي للباب ② واسحبها للأمام.



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

ضع جانبا الجوان (4 ea) المثبت في الزجاج.

كرر ما قمت به لإزالة طبقات الألواح الزجاجية الثلاثة.

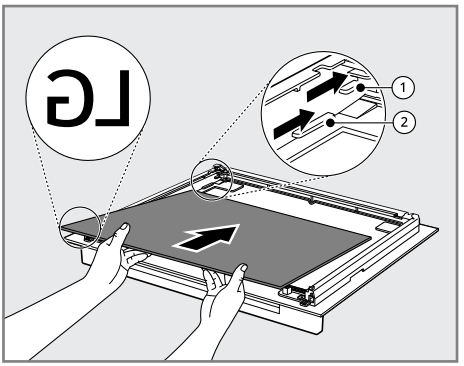


تجميع الألواح الزجاجية

قم بتركيب الألواح الزجاجية بالتسلسل العكسي أي عكس ترتيب فكها.

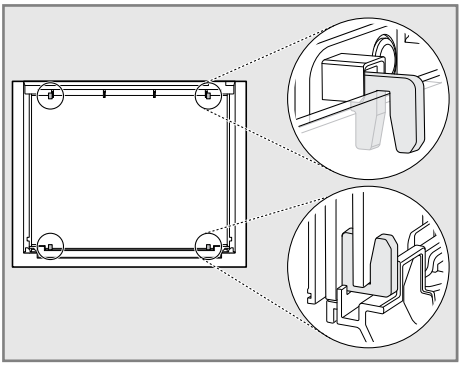
1) حرّك اللوح الزجاجي السفلي إلى النقطة ② داخل باب الفرن واللوح الزجاجي الثاني إلى ① داخل باب الفرن.

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



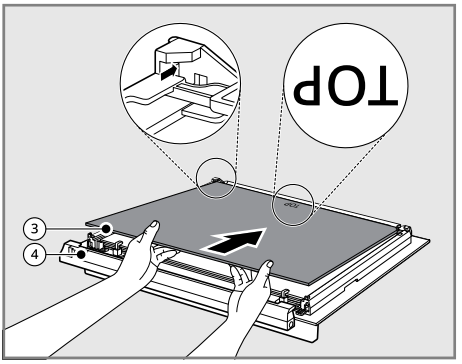
2) قم بتركيب **4** حشوات على اللوح الزجاجي الثاني على النحو التالي.

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



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

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



4) قم بتركيب غطاء الباب العلوي ④.

• تأكد من إحكام تركيبه (صوت نقر!).

استكشاف الأعطال وإصلاحها

الأسئلة الشائعة المتكررة

الأسئلة المتكررة الشائعة

س: الفرن الجديد لا يطهو الطعام كالفرن القديم. هل يعني ذلك أن هناك خلل بإعدادات درجة الحرارة؟

ج: لا. لقد أجرينا اختبارات المنصع على الفرن الجديد وقمنا بمعايرته. أتبع بحرص إرشادات أوقات إعداد الطعام ودرجات الحرارة. إذا ما زلت تظن أن الفرن الجديد شديد الحرارة أو البرودة، يمكنك تعديل درجة حرارة الفرن بنفسك لموائمة احتياجات الطهي الخاصة بك. ارجع إلى قسم **تغيير الإعدادات** في هذا الدليل للتعرف على التعليمات السهلة حول ضبط الترموستات.

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 أبدا رقائق الألومنيوم لتبطين أسفل أو جانبي الفرن. سوف تنصهر رقائق الألومنيوم ويلتصق بالسطح السفلي للفرن ولن يمكن إزالته. استخدم بدلاً من ذلك صينية خبز مبطنة برقائق الألومنيوم توضع على الرف السفلي للفرن لالتقاط أي مرق متساقط. (إذا أنصهرت 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، فقد يتم إلحاق ضررًا بالباب أو الشاشة.

س: لماذا لا تعمل أزرار الوظائف؟

ج: تحقق إذا كان **قفل التحكم** مفعلًا. سوف تظهر أيقونة القفل 🔒 على الشاشة إذا كان **قفل التحكم** مفعلًا. لإلغاء تفعيل **قفل التحكم**، راجع **قفل التحكم** في باب **التشغيل**.

العربية

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 **قفل التحكم** لمنع الأطفال من تشغيل الفرن دون قصد. يعمل **قفل التحكم** على تعطيل معظم عناصر تحكم الفرن. ارجع إلى **قفل التحكم** في قسم **التشغيل**.

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 تركيب الفرن بشكل صحيح.** • راجع دليل التركيب.
	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.
عدم طهي الطعام أو شويه بشكل صحيح	**ضبط عناصر تحكم الفرن بشكل غير صحيح.** • انظر قسم "تشغيل الفرن" في فصل التشغيل.

الأعراض	السبب المحتمل والحل
عدم طهي الطعام أو شويه بشكل صحيح	**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.
عدم شوي الطعام بشكل صحيح	**ضبط عناصر تحكم الفرن بشكل غير صحيح.** • تأكد من تحديد وضع شوي الطعام بشكل صحيح.
	استخدام وضع للرف بشكل غير مناسب. • راجع دليل الشوي الموصي به.
	أواني الطهي غير مناسبة للشوي. • استخدم مقلاة وشبكة خاصة بالشواء.
	قد يكون جهد الطاقة منخفضًا في بعض الأجزاء. • قم بتسخين عنصر الشواية مسبقًا لمدة تتراوح بين 5-7 دقيقة.
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.
لن يستخدم الفرن البخار للطهي	**تركيب غير صحيح** • تأكد من إدخال خزان المياه في الوضع الصحيح في لوحة التحكم.
	يمكن أن يتم انسداد مصرف خزان المياه برواسب من الماء العسر. • إذا حدث ذلك، يجب تشغيل وظيفة إزالة الرواسب قبل استخدام وظيفة البخار.
تتراكم المياه في قاع الفرن أثناء أو بعد الطهي بالبخار	**أثناء الطهي بالبخار، تنتقل المياه في خزان المياه إلى قاع الفرن.** • من الطبيعي أن تملء المياه قاع الفرن أثناء أو بعد استخدام وظيفة **بخار**. • إذا تسببت المياه في تكوين رواسب معدنية في قاع الفرن، فقم بإزالة الرواسب بقطعة قماش أو أسفنجة منقوعة في خل.
تظهر بقايا بيضاء في قاع الفرن بعد الطهي بالبخار	**يمكن أن يؤدي استخدام الماء العسر في خزان المياه إلى تكوين رواسب من الماء العسر في قاع الفرن.** • لإزالة الرواسب المعدنية المتبقية في قاع الفرن، استخدم قطعة قماش أو أسفنجة منقوعة في خل أو محلول حمض ستريك ضعيف.

الأجزاء والخواص

الأعراض	السبب المحتمل والحل
يصدر أي محاولة للتحكم في الفرن صوتًا ويعرض أي خطأ في شكل رمز F.	**اكتشاف التحكم الإلكتروني حالة خطأ.** • قم بإيقاف تشغيل وظيفة الفرن قيد الاستخدام الآن، لحذف كل ما يظهر على الشاشة وإيقاف صوت الصفير؛ ثم أعد برمجة الفرن. إذا تكرر الخطأ، فقم بتسجيل رقم الخطأ واتصل بالخدمة.
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 **البدء/إيقاف** في لوحة التحكم. لإتاحة تبريد الفرن.
	تم تنشيط قفل التحكم • لإلغاء تنشيط **قفل التحكم**، راجع موضوع **قفل التحكم** في فصل التشغيل.
ضوء الفرن لا يعمل (طراز WSED7665B)	**لا بد من استبدال المصباح أو أن المصباح مفكوك.** • استبدل المصباح أو قم بإحكام تثبيته. انظر "تغيير ضوء الفرن" في قسم الصيانة الدورية.
تظل مروحة التبريد قيد العمل بعد إيقاف تشغيل الفرن.	**يتم إيقاف تشغيل المروحة تلقائيًا عندما تبرد المكونات الإلكترونية بدرجة كافية.** • هذا أمر طبيعي.
لن يبدأ الفرن عملية الانحلال الحراري (طراز WSED7665B)	**درجة حرارة الفرن مرتفعة جدًا بحيث لا يمكن ضبط عملية الانحلال الحراري.** • امنح الجهاز وقتًا ليبرد، وقم بإعادة ضبط عناصر التحكم.
	ضبط عناصر تحكم الفرن بشكل غير صحيح. • راجع **الانحلال الحراري** في قسم التنظيف (الطراز WSED7665B)
	لا يمكن بدء دورة الانحلال الحراري إذا كان باب الفرن مفتوحًا. • أغلق باب الفرن.
لا يفتح باب الفرن بعد دورة الانحلال الحراري (طراز WSED7665B)	**الفرن ساخن جدًا.** • اترك الفرن يبرد إلى أقل من درجة الحرارة التي يلزم أن يكون باب الفرن مغلقًا عندها.
	قد يكون عنصر التحكم والباب مغلقين. • اترك حوالي ساعة واحدة حتى يبرد الفرن بعد الانتهاء من دورة الانحلال الحراري. يمكن فتح الباب عند عدم عرض القفل على الشاشة.
الفرن غير نظيف بعد دورة الانحلال الحراري (طراز WSED7665B)	**لم يتم ضبط عناصر تحكم الفرن بشكل صحيح.** • راجع **الانحلال الحراري** في قسم التنظيف.
	الفرن متسخ جدًا. • نظف الانسكابات التي تسبب اتساخًا شديدًا، قبل بدء دورة التنظيف. قد تحتاج الأفران شديدة الاتساخ إلى إجراء دورة **الانحلال الحراري** مرة أخرى أو لفترة أطول من الوقت.
توقفت مروحة الحِمل الحراري.	**توقفت مروحة الحِمل الحراري أثناء دورة هواء ساخن يحدث ذلك لإتاحة قدر كبير من السخونة أن تتوزع بشكل متساوٍ أثناء الدورة.** • هذا ليس خطأً في النطاق ويجب اعتباره عملية عادية.

الضوضاء

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

Wi-Fi

الأعراض	السبب المحتمل والحل
جهازك المنزلي أو هاتفك الذكي غير متصلين بشبكة Wi-Fi.	**كلمة المرور للاتصال بشبكة Wi-Fi التي تحاول الاتصال بها غير صحيحة.** • اعثر على شبكة Wi-Fi المتصلة بهاتفك الذكي ثم قم بإزالتها، ثم سجل جهازك على **LG ThinQ**.
	بيانات الهاتف المحمول في هاتفك الذكي مُفعلّة. • أوقف **بيانات الهاتف المحمول** على هاتفك الذكي وسجل الجهاز باستخدام شبكة Wi-Fi.
	لم يتم إعداد اسم الشبكة اللاسلكية (SSID) بشكل صحيح. • يجب أن يكون اسم الشبكة اللاسلكية (SSID) مكونًا من مجموعة من الأحرف والأرقام الإنجليزية. (لا تستخدم أحرفًا خاصة.)
	تردد جهاز التوجيه ليس 2.4 غيغا هرتز. • يتم دعم جهاز التوجيه بتردد 2.4 غيغا هرتز فقط. اضبط جهاز التوجيه اللاسلكي على 2.4 غيغا هرتز ثم وصل الجهاز بجهاز التوجيه اللاسلكي. للتحقق من تردد جهاز التوجيه، راجع مزودو خدمة الإنترنت الخاص بك أو مصنّع جهاز التوجيه.
	المسافة بين الجهاز وجهاز التوجيه أبعد من اللازم. • إذا كانت المسافة بين الجهاز وجهاز التوجيه أبعد من اللازم، قد تكون الإشارة ضعيفة وقد يتعذر تكوينه بشكل صحيح. انقل جهاز التوجيه من مكانه حتى يصبح أقرب إلى الجهاز.

خدمة العملاء وقطع الغيار

خدمة العملاء

إذا لم يتم إصلاح العطل من خلال الإجراءات المذكورة أعلاه، فاتصل بخدمة LG.

- 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.

⚠ تنبيه

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

قطع الغيار

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

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

يرجى التأكد من أن لديك التفاصيل التالية لتسليمها:

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

خدمة ما بعد البيع (مصر فقط)

- العمر الافتراضي : ٦ سنوات
- تلتزم شركة LG بتوفير جميع قطع الغيار الخاصة بهذه الأجهزة خلال فترة العمر الافتراضي.

مذكرة

مذكرة

مذكرة

