



FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATEUR FOUR ENCASTRABLE

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le four. Cela garantira la connaissance des importantes informations de sécurité et le bon fonctionnement du four. Gardez ce manuel dans un endroit facilement accessible et consultez-le à tout moment. Assurez-vous que ce manuel est à portée de main pour tous les utilisateurs.

LB645329T1



MFL70181001_02

www.lg.com

Copyright © 2017 - 2022 LG Electronics Inc. Tous droits réservés.

Contenu

Consignes de sécurité importantes.....	4~5
Sécurité	6~20
Description de l'appareil.....	21
Panneau de commande	22~23
Accessoires	24~26
Rails latéraux	27
Réglage de l'horloge	28
Réglage de l'heure	28
Avant la première utilisation	29
Utilisation du four.....	30
Fonctions du four.....	31~32
Fonctionnement.....	33~42
Allumage du four	33
Extinction du four.....	34
Horloge et symboles	35
Réglage de la minuterie	36
Programmation du temps de cuisson total	37
Programmation de l'heure de fin de cuisson	38
Combinaison du temps de cuisson total et de l'heure de fin de cuisson	39~40
Réglage de l'heure	41
Dispositif de sécurité pour enfants	42
Fonction lampe.....	43
Cuisson	44~45
Tableaux de cuisson	46~49
Rôtissage	50~51
Tableaux de rôtissage	52
Gril	53~54
Décongélation.....	55

Nettoyage et entretien.....	56
Mode EasyClean	57~62
Lampe du four.....	63
Porte du four.....	64~67
Dépannage	68~69
Spécifications techniques	70
Consignes d'installation	71
Service client & pièces de rechange	72
Guide d'utilisation du mode EasyClean	73~77

Importantes Consignes de sécurité

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou d'endommagement lors de l'utilisation de l'appareil. Ce guide ne couvre pas toutes les conditions possibles pouvant survenir. Toujours contacter votre agent de service ou votre fabricant pour vous expliquer les problèmes que vous ne comprenez pas.

Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous informe des dangers potentiels pouvant causer la mort ou des blessures graves.

 Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "AVERTISSEMENT" ou "MISE EN GARDE". Ces mots signifient:

 **AVERTISSEMENT** Ce symbole vous alertera sur les dangers ou les pratiques dangereuses qui pourraient causer des lésions corporelles graves ou la mort.

 **MISE EN GARDE** Ce symbole vous alertera sur les dangers ou les pratiques dangereuses qui pourraient causer des dommages corporels ou matériels.

- Ce four doit être installé uniquement par un électricien agréé.
- L'installateur est responsable du raccordement électrique adéquat des appareils et du respect des consignes et des recommandations de sécurité.
- La plaque signalétique se trouve sur le côté gauche de la porte ou sur la couverture arrière.

Sécurité électrique

- Cet appareil doit être connecté à l'alimentation secteur par un électricien spécialement agréé.
- Les câbles et les conducteurs électriques ne doivent pas pouvoir toucher le four.



AVERTISSEMENT

- **Le four doit être raccordé à l'alimentation électrique au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible approprié. N'utilisez jamais plusieurs adaptateurs ou fils extensions.**
- **Cette connexion peut être obtenue en ayant la fiche accessible ou en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.**
 - Ne pas le faire peut provoquer un incendie.

Sécurité

Dommage

⚠ AVERTISSEMENT

- Si le four a été endommagé lors du transport, ne le branchez pas.
- En cas de défaut ou d'endommagement de l'appareil, n'essayez pas de l'utiliser.
- Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par un technicien agréé. Les réparations erronées peuvent entraîner un danger considérable. Si vous avez besoin de réparations, contactez un centre de service LG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes spécialement qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne retirez jamais l'enveloppe extérieure du four. Si le four est défectueux et nécessite un entretien ou si vous avez des doutes quant à son état, débranchez-le de la prise murale et contactez le centre de service après-vente le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un dysfonctionnement et la mort ou un choc électrique lors de l'utilisation.

Maintenance

AVERTISSEMENT

- L'alimentation électrique de l'appareil doit être désactivée lors de la réparation ou du nettoyage.
- Faire attention en cas de connexion d'appareils électriques aux prises près de cet appareil.
- N'utilisez pas de nettoyeurs d'eau à haute pression ou de de jet d'eau pour des raisons de sécurité électrique.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou des racloirs métalliques tranchants pour nettoyer le verre de la porte du four, car ils pourraient rayer sa surface, ce qui pourrait entraîner l'éclatement du verre.
- L'appareil doit être mis hors tension avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un dysfonctionnement et la mort ou un choc électrique lors de l'utilisation.

Sécurité

Sécurité durant utilisation

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne pas toucher les pièces intérieures jusqu'à ce qu'elles aient suffisamment refroidi.**
 - Lorsque le four fonctionne, les pièces intérieures seront très chaudes et des brûlures peuvent survenir.

⚠ AVERTISSEMENT

- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants devraient être tenus à l'écart.**
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.**
- Les jeunes enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
- Les enfants doivent être maintenus à une distance sûre lorsque le four fonctionne.**

AVERTISSEMENT

- Les enfants doivent être maintenus à une distance de sécurité jusqu'à ce que le four ait refroidi après la cuisson.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil et ses pièces accessibles sont chauds pendant l'utilisation. Il faut prendre soin de ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

Sécurité

Sécurité durant utilisation

AVERTISSEMENT

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et comprennent les risques inhérents à cela. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Ne jamais bloquer les bouches d'aération.
 - Le four peut surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera inopérable jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi.
- Ne pas couvrir ou obstruer la ventilation avec des chiffons ou du papier.
 - Les chiffons ou le papier peuvent prendre feu lorsque l'air chaud est émis par le four.
- Ne pas déverser ou verser de l'eau dans les bouches.

AVERTISSEMENT

- Lors de l'utilisation, les surfaces intérieures du four deviennent très chaudes! Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.
 - Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour brûler la peau même après la fin de la cuisson, bien qu'ils ne semblent pas l'être, évitez de placer les mains et les bras à l'intérieur du four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à haute température pendant une longue période.
- La porte du four doit être fermée lorsque la cuisson s'effectue.
- Lors de la cuisson, veillez faire attention à l'ouverture de la porte du four, un air chaud et de la vapeur s'échapperont rapidement.
 - L'air chaud ou la vapeur libérée peuvent provoquer des brûlures.

Sécurité

Sécurité durant utilisation

AVERTISSEMENT

- Lors de la cuisson des plats contenant de l'alcool, l'alcool peut s'évaporer en raison des températures élevées. La vapeur pourrait prendre feu s'elle entre en contact avec une partie chaude du four.
- Ne jamais stocker des matériaux inflammables ou facilement déformables dans le four pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four.
- En cas d'incendie au four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu continue, lancez du bicarbonate de soude sur l'incendie ou utilisez un extincteur. Ne mettez pas d'eau ou de farine sur le feu.
 - La farine peut être explosive et l'eau peut provoquer une propagation d'un incendie de graisse et causer des blessures.
- Utilisez des gants de four lorsque vous retirez un plat du four.
 - Les plateaux et les grilles sont chauds.
- Le four doit être sécurisé en vissant au minimum 2 vis fines et autocollantes à usage général dans les 2 trous de montage supérieurs situés sur les façades extérieures, dans les éléments. Vérifiez si le four est correctement installé.

AVERTISSEMENT

- Ne pas stocker ni utiliser cet équipement à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau (par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine, etc.)
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'appareil avant de l'utiliser.
- Ne pas utiliser ce four à des fins commerciales.
 - Ce four n'a été conçu que pour la cuisson des aliments ménagers et pour l'usage domestique.
- N'utilisez pas la porte du four comme table de repos pour les articles chauds ou les ustensiles de cuisine.
- N'utilisez jamais votre appareil pour le réchauffement ou le chauffage de la pièce.
- Ne pas marcher, incliner ou s'asseoir sur la porte du four.
 - Cela peut pousser le four et entraîner ainsi des brûlures ou des blessures graves.

Sécurité

Sécurité durant utilisation

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne pas toucher un cordon électrique avec une main humide.**
 - C'est très dangereux. Vous pouvez provoquer un choc électrique.
- **Veillez à ne pas endommager le câble d'alimentation.**
- **Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il a un câble d'alimentation ou une fiche endommagés.**
- **Ne plongez pas le câble d'alimentation et ne branchez pas dans l'eau et retirez le câble d'alimentation des surfaces chauffées.**
- **Ne laissez pas le cordon suspendu au bord de la table ou du potager.**

AVERTISSEMENT

- **Ne pas étaler de papier d'aluminium sur le fond du four et ne pas placer de plateaux ou de moules de cuisson sur celui-ci.**
 - La feuille d'aluminium bloque la chaleur, ce qui peut endommager les surfaces d'émail et provoquer de mauvais résultats de cuisson, ce qui entraînera une mauvaise cuisson par manque de circulation de chaleur.

AVERTISSEMENT

- **Assurez-vous que les temps de cuisson sont correctement réglés.**
 - La cuisson excessive peut provoquer un incendie et des dommages subséquents à votre four.

Sécurité

Sécurité durant utilisation

AVERTISSEMENT

- **Ne pas verser d'eau dans le fond du four lorsqu'il est chaud.**
 - Cela pourrait endommager la surface d'email et déformer la base.
- **Lors de la cuisson des gâteaux très humides, utilisez la lèchefrite (ou un plateau de cuisson).**
 - Verser des jus de fruits du plateau de cuisson laissera des taches, ce qui devient indélébile.
- **Les aliments congelés tels que les pizzas doivent être cuits sur la grille du four.**
 - Si le plateau de cuisson est utilisé, il peut être déformé en raison de la grande différence de température.
- **Ne pas chauffer les récipients alimentaires non ouverts.**
 - La pression accumulée peut provoquer un éclatement du récipient et entraîner des blessures.

AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas la porte du four en tant que table de repos en aucune circonstance.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte. La porte est lourde.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de stockage.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes ouvertes entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Toujours cuire avec la porte du four fermée.
- Faites attention lorsque vous retirez ou installez les accessoires.
- La présence de graisse ou de nourriture dans l'appareil peut provoquer un incendie.
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- A l'intérieur, l'appareil devient chaud lorsqu'il est en service.
- Ne pas toucher les éléments chauffants qui se trouvent dans l'appareil.

Sécurité



AVERTISSEMENT

- Ne pas fermer ou ouvrir la porte du four excessivement avec le pied
- Ne pas obstruer le trou de ventilation avec des tissus.
- Ne pas mettre d'animal vivant pour le sécher.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.

Elimination

⚠ MISE EN GARDE

- Votre nouveau four a été correctement emballé pour le transport. Retirez tout le matériel d'emballage avant de mettre l'appareil en service.

- Le matériel d'emballage peut être recyclé complètement. Vous pouvez obtenir des adresses pour des opérations d'élimination respectueuses de l'environnement de votre conseil municipal local.
- Si vous souhaitez stocker temporairement votre four, choisissez un endroit sec et exempt de poussière. La poussière et l'humidité peuvent nuire aux pièces fonctionnelles du le four.

Sécurité

Appareils usagés



Avertissement

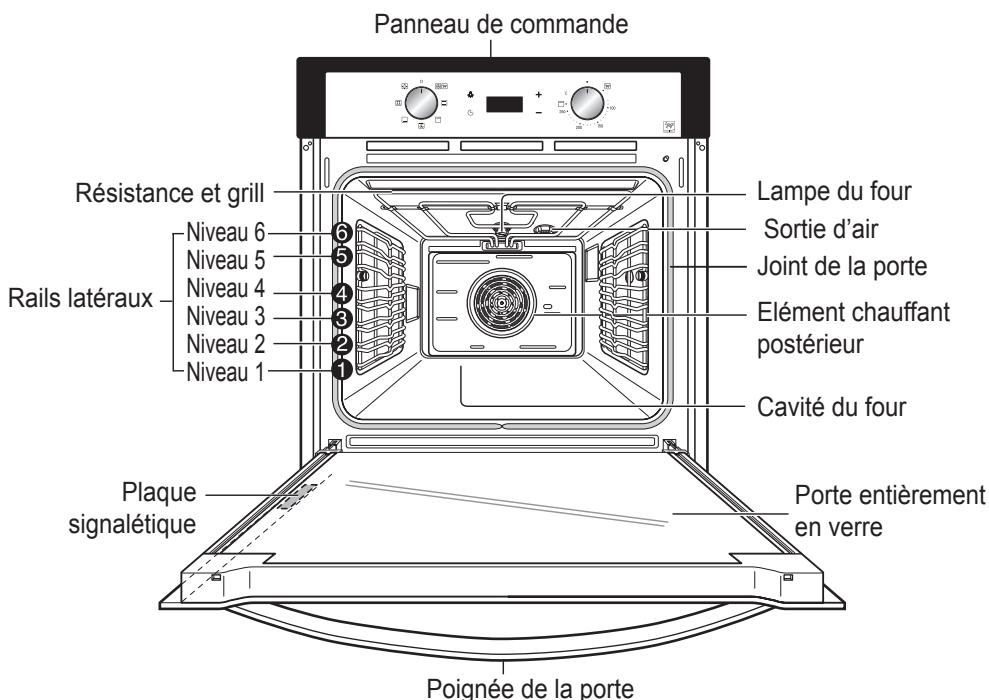
- Les appareils usagés doivent être rendus inutilisables avant l'élimination afin qu'ils ne présentent plus de risque. Pour ce faire, débranchez le secteur et retirez le câble d'alimentation.

Afin de protéger l'environnement, les appareils usagés doivent être éliminés.

- L'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets domestiques normaux.
- Votre conseil municipal local vous communiquera de l'heure de collecte de déchets spéciaux ou vous orientera vers les infrastructures d'élimination publiques.

Description de l'appareil

Vue d'ensemble



REMARQUE: La photo ci-dessus pourrait être différente du four lui-même

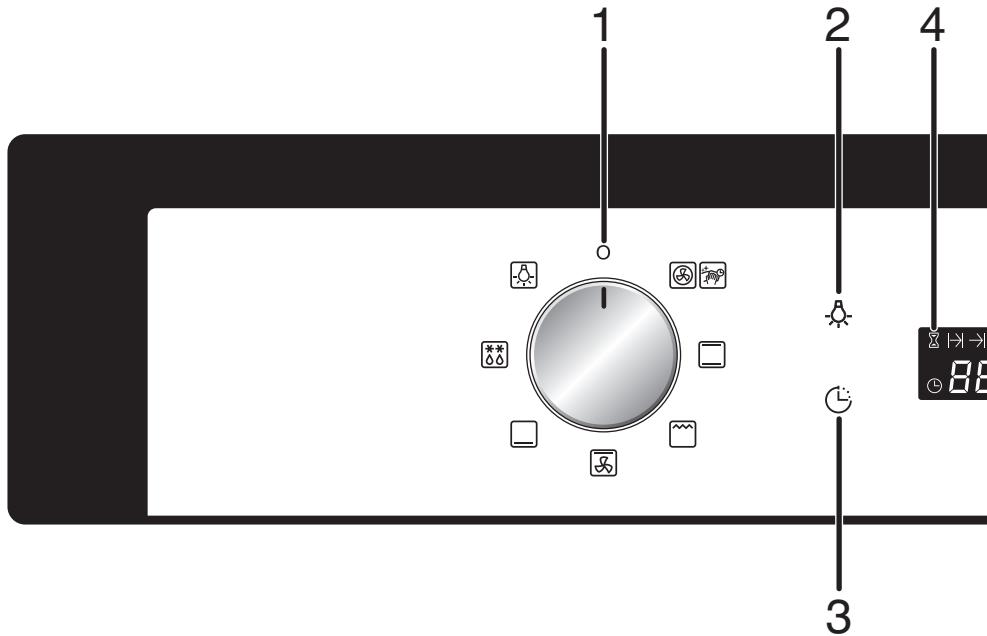
Les niveaux du four sont numérotés de bas en haut.

Les niveaux 5 et 6 sont essentiellement utilisés pour les fonctions du gril. Toujours fermer la porte du four durant le grill.

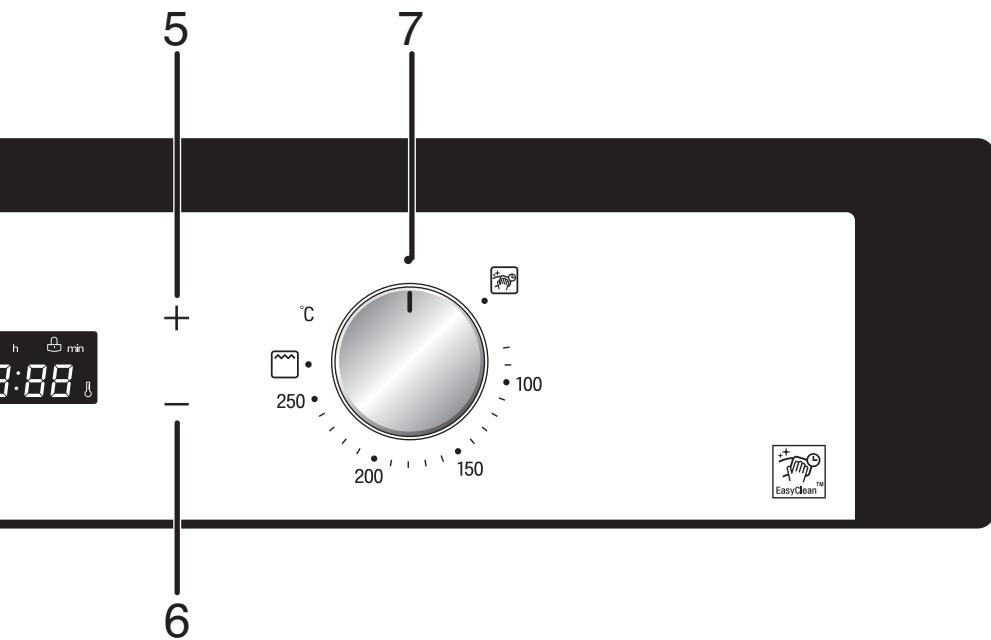
Les tableaux de cuisson dans ce manuel suggèrent le niveau à utiliser, mais vous pouvez le modifier en fonction de vos préférences.

REMARQUE: La plaque signalétique peut être située à gauche à l'intérieur de la porte ou à l'avant du four.

Panneau de commande



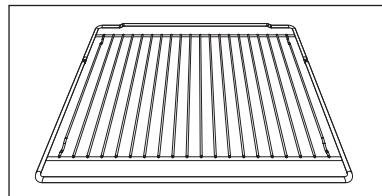
1. Bouton de mode de fonctionnement
2. Bouton de la lampe
3. Bouton du temps
4. Affichage du temps



Accessoires

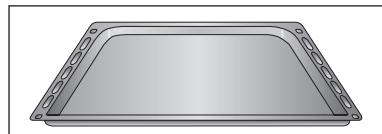
Grille métallique

Pour les plats, moules à gâteau, plats à Gril et à rôti. Pour griller la viande, placez La grille métallique sur le niveau supérieur de la lèchefrite.



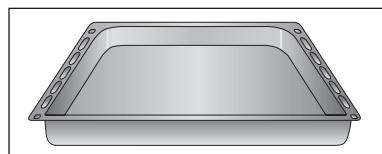
Plaque à pâtisserie

Pour gâteaux, les biscuits de Savoie et les biscuits.



Lèchefrite

Pour les gâteaux humides, les rôtis et la récupération des graisses ou du jus de cuisson.



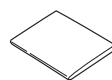
REMARQUE : Les accessoires inclus peuvent être différents en fonction du modèle.

REMARQUE: Lorsque vous cuisinez de la viande et de la volaille, vous devez verser suffisamment d'eau dans le bac pour éviter la génération de fumée. Veuillez-vous référer à la section de rôtissage pour plus d'informations.

Manuel



Manuel d'utilisation



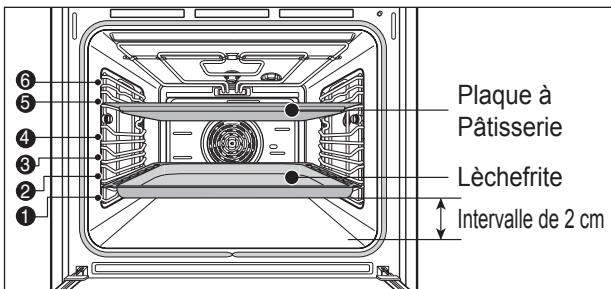
Manuel d'installation

Conseils sur l'utilisation de la grille et des plaques

Il faut s'assurer que la grille métallique et les plaques sont correctement insérées dans les niveaux des deux côtés du four. Faites particulièrement attention lorsque vous sortez des plats du four.

Utilisez des maniques ou des gants adaptés.

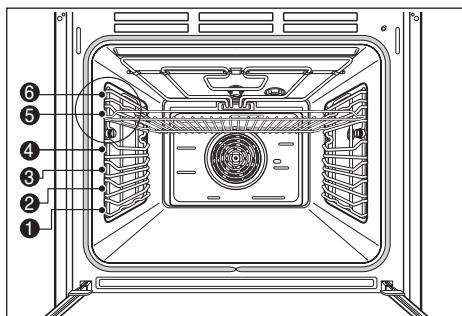
Si vous posez la lèchefrite sur la sole du four, la chaleur qui s'accumulera endommagera la surface du four. C'est pourquoi il doit toujours y avoir un espace d'au moins 2 cm entre les accessoires et la sole du four.



Insertion de la grille métallique, de la plaque à pâtisserie et de la lèchefrite

Glissez la plaque ou la grille au niveau souhaité.

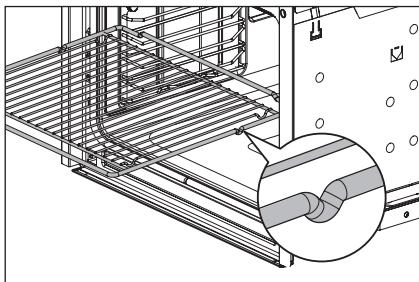
Les niveaux du four Sont numérotés de bas en haut.



Accessoires

Utilisation de la grille métallique

La grille métallique est équipée d'un système de sécurité mécanique qui l'empêche d'être enlevée accidentellement. Pour insérer correctement la grille, vérifiez que le verrou est tourné vers le bas (comme indiqué dans l'illustration ci-dessus). Pour l'enlever, soulevez légèrement le bord avant de la grille métallique tout en la glissant sur les rails latéraux.



Le verrouillage mécanique doit toujours faire face à l'arrière du four.

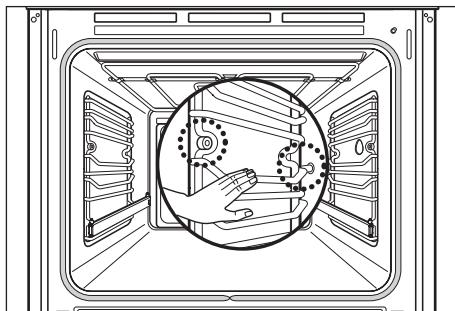
Conseil: Insérez la grille et les plaques complètement dans le four jusqu'à ce qu'elles s'arrêtent.

Rails latéraux

Fixation des rails latéraux

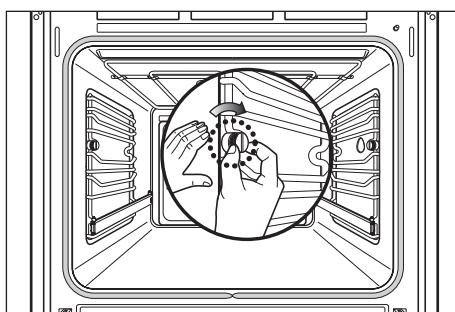
Avant d'utiliser le four pour la première fois, fixez les rails latéraux en suivant la procédure ci-dessous :

1. Mettez la tige d'insertion du rail latéral dans l'orifice.



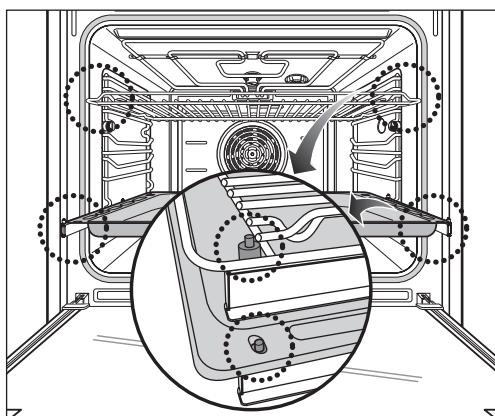
2. Alignez le creux de l'avant avec l'orifice de la vis à l'avant.

Insérez une vis et vissez la dans le sens des aiguilles d'une montre.



3. Suivez la même procédure pour l'autre rail.

4. La plaque de cuisson et la grille métallique doivent être positionnées avec précision sur les goupilles verticales des rails latéraux. Un couplage instable entre la plaque et les rails latéraux peut provoquer la chute des plaques ou de la nourriture sur le plancher du four.



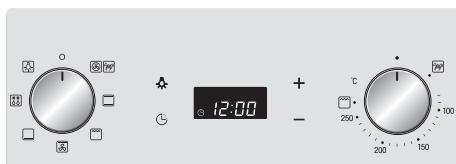
Réglage de l'horloge

Réglage de l'heure

Le four ne peut pas être utilisé tant que l'heure n'est pas réglée.

Lorsque vous raccordez le four pour la première fois ou après une coupure de courant, l'afficheur de l'heure clignotera en affichant 12 :00.

Exemple: pour régler l'heure sur 13:30.



1 L'affichage de l'heure clignote à 12 :00 et le symbole œuf de la minuterie clignote.

2 Appuyez sur les touches Plus / Moins (+/-) pour changer l'heure de l'horloge (13h30, dans l'exemple). L'heure sera réglée après 4 secondes après la dernière pression.

Avant la première utilisation

Nettoyage initial

Nettoyez soigneusement le four avant sa première utilisation.

Important: : N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou caustiques. Ils peuvent endommager les surfaces du four.

Façade du four

Les fours ayant une finition de façade métallique doivent être nettoyés uniquement avec des détergents standard. Essuyez la façade du four avec un chiffon légèrement humide.

Intérieur du four

1. Retirez tous les accessoires du four et lavez-les avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
2. Nettoyez l'intérieur du four de la même façon, à l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
3. Laissez le four sécher.

Chauffage

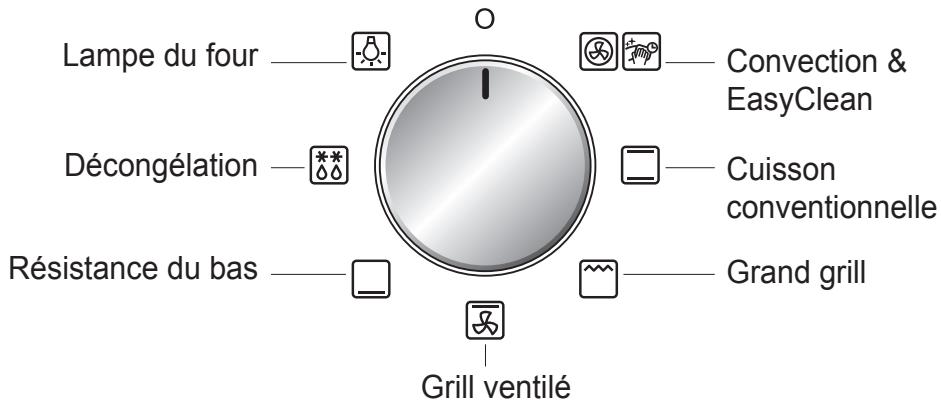
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, allumez-le et faites-le Chauffer à vide à une température de 200 à 250 °C afin que les éventuelles odeurs désagréables puissent s'échapper.

Pendant cette procédure, ouvrez la fenêtre et assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

1. Vérifiez que l'heure est réglée correctement.
2. Sortez tous les accessoires du four.
3. Utilisez le sélecteur de fonction sur Convection () ou gril ventilé () à 200°.
4. Laissez le four fonctionner dans ce mode pendant une heure.

Utilisation du four

Modes de fonctionnement

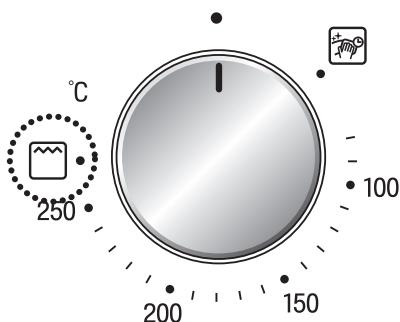


Description des modes de fonctionnement

Les modes de fonctionnement diffèrent les uns des autres car ils impliquent une combinaison de différents éléments chauffants. Ces combinaisons permettent de produire diverses zones de chauffe et différents modes de circulation de la convection dans le four, pour une préparation optimale des différents plats.

Lorsque vous utilisez la fonction grill (), tournez la molette de température sur la marque grill.

Lors de l'utilisation du mode décongélation (), il n'y a pas d'autres paramètres disponibles.

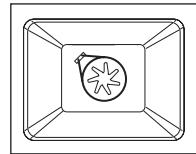


Fonctions du four

Convection ☘

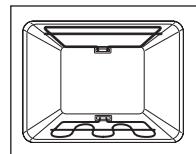
La convection utilise uniquement l'élément chauffant à l'arrière du four et le ventilateur. La température recommandée est de 150 °C.

Dans le mode convection (☘), il est également possible de cuire des aliments sur plusieurs niveaux dans le four. Ce mode convient donc pour cuire des gâteaux aux fruits et un quatre-quarts ou une pâte levée, par exemple du pain.



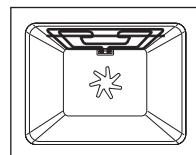
Cuisson Conventionnelle □

La cuisson conventionnelle utilise la résistance du bas et la résistance de voute. Ce mode convient pour la cuisson des gâteaux, la cuisson de courte durée, les pâtes délicates, ainsi que pour rôtir du bœuf et des filets de bœufs. La température recommandée est de 190 °C.



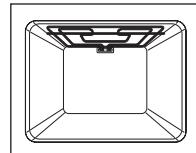
Gril ventilé ☈

Dans ce mode, l'élément de la grille et la ventilation sont activés. La température recommandée est 190°C. Cette fonction convient aux pizzas, quiche lorraine ou cheesecakes.



Grand gril ☉

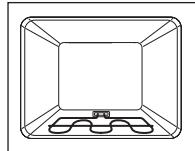
Grand gril (☉) utilise l'ensemble de l'élément chauffant. Lorsque vous utilisez cette fonction, tournez la molette de température sur la marque de gril (☉). Le Grand Gril (☉) est adapté pour cuisiner des steaks, des poissons ou faire des toasts grillés, et lorsque vous cuisinez des quantités plus importantes pour le brunissage ou une garniture gratinée.



Fonctions du four

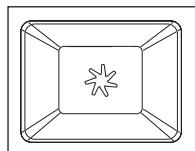
Résistance du bas ☐

Dans ce mode, seul l'élément inférieur du four est utilisé. La température recommandée est de 170 °C. Ce mode convient particulièrement pour terminer la cuisson de gâteaux ou pizzas sur l'un des niveaux Inférieurs du four.



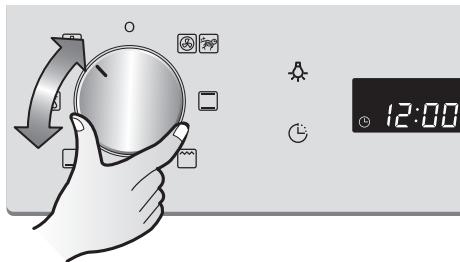
Décongélation ☈

Dans ce mode, le ventilateur est utilisé sans chauffage. L'air qui circule accélère le processus de décongélation. Placez les aliments congelés dans un récipient adapté pour récupérer le liquide généré par la décongélation. Il est également possible d'utiliser la grille métallique et la lèchefrite pour éviter de salir le four. Si de l'eau est laissée s'écouler dans le four, les joints de la porte seront contaminés et une odeur désagréable peut en résulter.

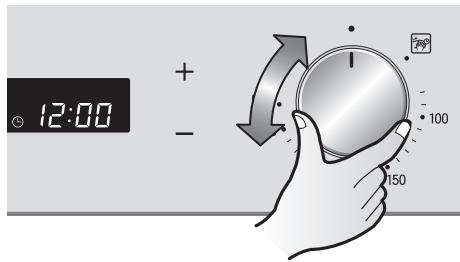


Fonctionnement

Allumage du four



1 Sélectionnez le mode désiré avec le bouton de mode de fonctionnement.

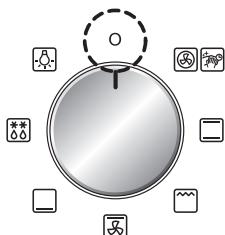


2 Sélectionnez la température souhaitée du four. Après avoir réglé la température du four, le four démarrera immédiatement.

Fonctionnement

Éteindre le four

Mettre la mallette de modes de fonctionnement sur « O » pour éteindre le four.



Ventilateur du four

Lorsque le four est allumé, le ventilateur est automatiquement activé pour refroidir les surfaces du four. Lorsque le four est éteint, le ventilateur est également éteint.

Coupe-circuit thermique

Si le four surchauffe, l'alimentation des éléments chauffants est désactivée afin d'éviter tout dommage à l'appareil car la circulation de l'air autour du four peut être insuffisante. Par mesure de sécurité, il ne peut être réinitialisé que par un réparateur agréé. Si cela se produit, appelez le fabricant.

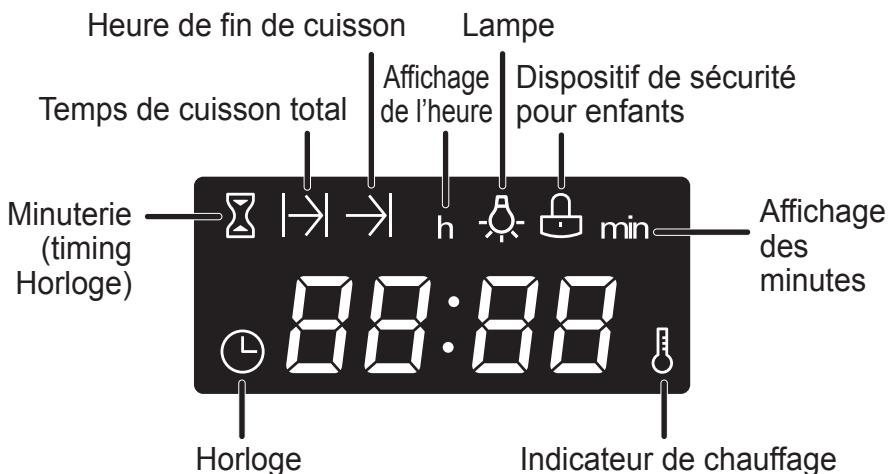
Ustensiles à four

Lorsque vous utilisez des plats à four, assurez-vous toujours que le plat convient à la température à l'intérieur du four. Le four peut fonctionner jusqu'à 250 °C. Consultez les instructions fournies par le fabricant du plat.

Fermeture souple

La fonction Soft Closing contrôle le mécanisme de la porte du four. Un système qui utilise des charnières de nouvelle génération pour accompagner doucement la porte du four, ce qui l'empêche de fermer brusquement, lui permettant de se fermer doucement et tranquillement.

Fonctions de l'horloge et symboles



⌚ Minuterie

Ce symbole apparaît lorsque la fonction de minuterie est activée (comme un sablier pour cuire des œufs).

→ Temps de cuisson total

Ce symbole apparaît lorsque le temps de cuisson total est défini ou affiché. Le four s'éteint automatiquement une fois que le temps de cuisson a expiré.

→ Heure de fin de cuisson

Ce symbole apparaît lorsque l'heure de fin de cuisson est définie ou affichée. Le four s'éteint automatiquement à l'heure indiquée.

🌡️ Indicateur de chauffage

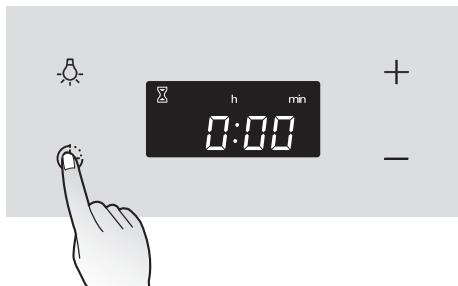
Cet indicateur n'est activé que si un ou plusieurs éléments chauffants sont en service.

🕒 Horloge

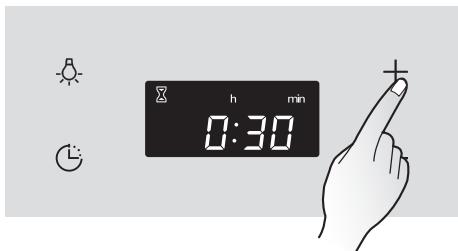
Ce symbole s'affiche lorsque l'heure est réglée, modifiée ou affichée.

Fonctionnement

Régler la minuterie



- 1** Appuyez sur le bouton du «temps ()».



- 2** Réglez la durée désirée avec les touches Plus / moins (+/-). (30 min dans l'exemple)



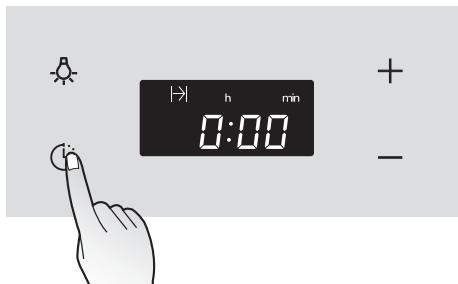
- 3** Après 4 secs, la durée sera réglée et vous entendrez un signal sonore.

* Éteindre la sonnerie

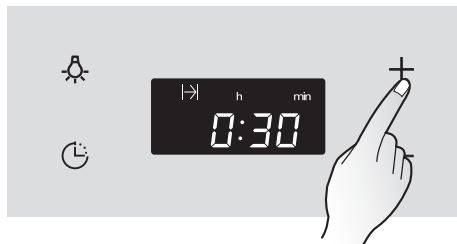
Lorsque la minuterie expire, le signal sonore retentit pendant une courte période ou jusqu'à ce qu'il s'éteigne. Appuyez une fois sur une touche pour annuler la tonalité du signal.

Programmer le temps de cuisson total

Le four s'éteindra automatiquement à la fin de la durée entrée.



- 1** Appuyez deux fois sur le bouton «temps (⌚)».



- 2** Choisissez le temps de cuisson total à l'aide des boutons Plus / Moins (+/-). (30 min. dans notre exemple)



- 3** 4 secondes après la dernière pression de la touche, l'heure sera réglée. Et vous entendrez un signal sonore. (Une fois que ce délai aura expiré, vous entendrez un bip sonore et le four s'éteindra automatiquement. Appuyez une fois sur une touche pour annuler le signal sonore).



- 4** Choisir le mode de fonctionnement et la température.

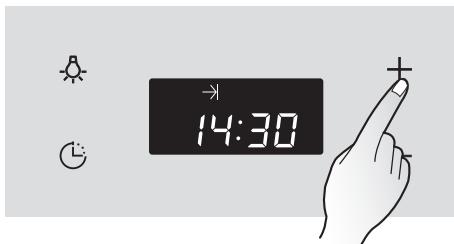
Fonctionnement

Programmer le temps de la fin de la cuisson

Le four s'éteint automatiquement à l'heure entrée.



- 1** Appuyez sur le bouton «temps (⌚)» 3 fois.



- 2** Réglez la fin désirée de cuisson / cuisson avec les touches Plus / Moins (+/-). (Dans l'exemple, l'heure actuelle est 13h30 et le plat doit être cuit à 14h30)



- 3** 4 secondes après la dernière pression de la touche, l'heure sera réglée. Et vous entendrez un signal sonore. (Une fois que ce délai aura expiré, vous entendrez un bip sonore et le four s'éteindra automatiquement. Appuyez une fois sur une touche pour annuler le signal sonore).

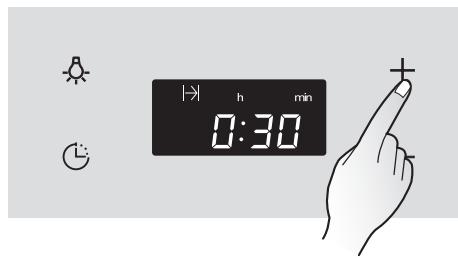
- 4** Choisir le mode de fonctionnement et la température.

Combiner le temps de cuisson total avec l'heure de la fin de cuisson

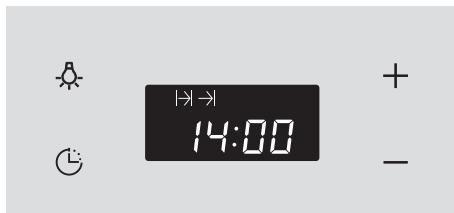
Les programmes de temps de cuisson total et l'heure de fin de cuisson peuvent être combinés afin de permettre au four de démarrer et de s'éteindre automatiquement.



- 1** Appuyez deux fois sur le bouton «temps» (⌚).



- 2** Choisissez le temps de cuisson total à l'aide des boutons Plus / Moins (+/-). (30 min. dans notre exemple)



- 3** Maintenant, appuyez sur la touche «temps» (⌚) une fois pour choisir l'heure de fin de cuisson avant de commencer.

Fonctionnement

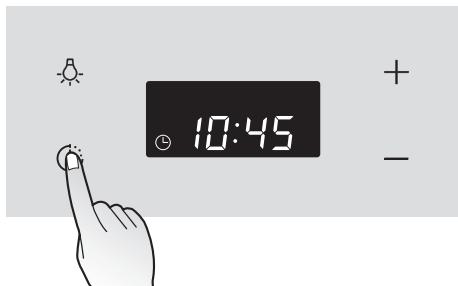


4 Réglez la fin souhaitée du temps de cuisson / cuisson avec les touches Plus / Moins (+/-).
(14h30, dans l'exemple)



5 4 secondes après la dernière pression de la touche, l'heure sera réglée. Et vous entendrez un signal sonore. 30 minutes avant la fin de la cuisson / cuisson, le four s'allume automatiquement à 14h00 dans l'exemple illustré. Une fois ce délai écoulé, vous entendrez un bip et le four s'éteindra automatiquement. Appuyez une fois sur une touche pour annuler le signal sonore.

Réglage de l'heure



1 Appuyez 4 fois sur la touche « temps () ».



2 Réglez l'heure actuelle avec les touches Plus / Moins (+/-). (11h30, dans l'exemple)



3 4 secondes après la dernière pression de la touche, l'heure sera réglée. Et vous entendrez un signal sonore.

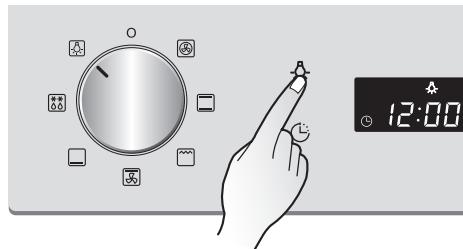
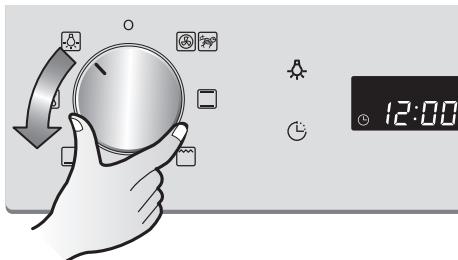
Fonctionnement

Dispositif de sécurité pour enfants

Le dispositif de sécurité pour enfants empêche le démarrage involontaire du four.

1. Appuyez sur le bouton du temps (). Maintenez-la enfoncée pendant 4 secondes jusqu'à ce que le symbole () de verrouillage apparaisse dans l'affichage. Le dispositif de sécurité pour enfants est maintenant activé.
2. Pour éteindre le dispositif de sécurité pour enfants, appuyez sur la touche « Heure ()» jusqu'à ce que le symbole () de verrouillage ne soit plus affiché. Le dispositif de sécurité pour enfants est maintenant désactivé et le four est prêt à être utilisé.

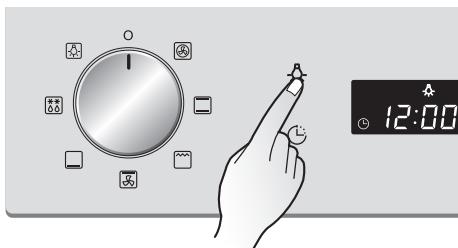
Fonction lampe



1 Vous pouvez utiliser la fonction de la lampe en mode non-chauffage en mettant la mallette de mode de fonctionnement sur la lampe du four.

2 Appuyez sur la touche “Lampe (-)” est la lampe du four est allumée.

REMARQUE : La lampe du four peut être activée / désactivée à tout moment en appuyant sur la touche de la lampe(-) du four.



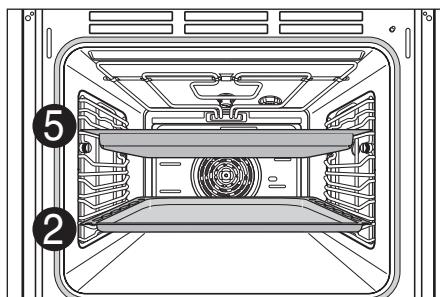
Cuisson

General information

Pour la cuisson, utilisez le mode convection () ou cuisson Conventionnelle ().

Moules de cuisson

- Dans le mode cuisson conventionnelle (), utilisez des moules à Revêtement traité ou en métal de couleur foncée.
- Dans le mode convection (), vous pouvez également utiliser des moules de cuisson en métal brillant.
- Disposez toujours les moules à gâteau au milieu de la plaque ou de la grille métallique.
- Dans le mode cuisson Conventionnelle (), vous pouvez disposer deux moules de cuisson côté à côté dans le four. Le temps de cuisson sera juste un peu plus long.
- Lorsque vous utilisez deux plaques (plaque à pâtisserie et lèchefrite), placez la lèchefrite au niveau 5 et la plaque à pâtisserie au niveau 2.



REMARQUE : Les plaques incluses peuvent être différentes dépendamment du produit.

Niveaux du four

Les niveaux du four sont numérotés de bas en haut.

Dans le mode cuisson Conventionnelle (), vous ne pouvez cuire des aliments que sur un seul niveau, par exemple le niveau 4.

Dans le mode convection (), vous pouvez cuire une génoise et des biscuits sur deux plaques de cuisson en même temps, par exemple aux niveaux 2 et 5.

Utilisation des tableaux de cuisson

Les tableaux contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les niveaux du four pour une sélection de plats types.

- Les températures et les temps de cuisson sont indiqués à titre de référence uniquement. Les valeurs réelles dépendent du type de préparation, de la qualité des ingrédients et du moule de cuisson utilisé.
- Nous vous recommandons d'abord de sélectionner une température plus basse, puis de l'augmenter si nécessaire, par exemple si vous voulez un degré de coloration plus prononcé ou si le temps de cuisson est trop long.
- Si vous ne savez pas quels réglages utiliser pour une recette spécifique, choisissez les réglages de la recette la plus proche.
- Lorsque vous cuisez des gâteaux sur des plaques de cuisson ou dans des moules sur plusieurs niveaux, le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes.
- Les préparations à forte concentration de liquides (par exemple, les pizzas, gâteaux aux fruits, etc.) doivent être cuites sur un seul niveau.
- Avec les gâteaux et les préparations avec différents niveaux de pâte, il est possible qu'une coloration inégale apparaisse initialement. **Dans ce cas, ne modifiez pas le réglage de température.** Le degré de coloration s'homogénéisera au cours de la cuisson.
- Pour économiser l'énergie, utilisez la chaleur résiduelle huit minutes avant la fin du temps de cuisson.

Tableaux de cuisson

Cuisson sur un seul niveau du four

Mode de fonctionnement	Convection		Cuisson conventionnelle		Temps de cuisson
Recette	Niveau de gradins	Temp. en °C	Niveau de gradins	Temp. en °C	Pour les deux types de cuisson, en h et en mn.
Gâteaux dans les moules de cuisson					
Gâteau en couronne	2	140–160	2	160–180	0:50–1:10
Biscuits / pancakes	2	140–160	2	140–170	1:10–1:30
Boudoirs	2	140–160	2	160–180	0:25–0:40
Fond de tarte – pâte brisée	3	170–180	2	190–210 ¹⁾	0:10–0:25
Fond de tarte – pâte à gâteau	3	140–170	2	170–190	0:20–0:25
Tarte aux pommes	2	140–170	2	170–190	0:50–1:00
Gâteaux aux épices et fond de tarte (par exemple, quiche lorraine)	2	160–180	2	190–210	0:30–1:10
Cheesecake ²⁾	2	140–160	2	170–190	1:00–1:30
Gâteaux sur la plaque à pâtisserie					
Brioche tressée/grands gâteaux	3	160–170	4	170–190	0:30–0:40
Gâteau de Noël	3	140–170 ¹⁾	4	160–180 ¹⁾	0:40–1:00
Pain (de seigle) Fermentation nécessaire	2	180–200 ¹⁾ 140–160	2	230 ¹⁾ 160–180	0:20 0:30–1:00
Tarte / éclair	3	160–170 ¹⁾	4	190–210	0:15–0:30
Gâteau roulé	3	140–170 ¹⁾	4	180–200 ¹⁾	0:10–0:20
Tarte aux fruits à pâte brisée	3	160–170 ¹⁾	4	170–190 ¹⁾	0:40–1:20

Mode de fonctionnement	Convection		Cuisson conventionnelle		Temps de cuisson
Recette	Niveau de gradins	Temp. en °C	Niveau de gradins	Temp. en °C	Pour les deux types de cuisson, en h et en mn.
Parts de gâteau avec nappage/garniture, par exemple fromage blanc, crème, sucre, amades			4	160–180 ¹⁾	0:40–1:20
Pizza (Pâte épaisse) ²⁾	1	180–200	1	190–210 ¹⁾	0:30–1:00
Pizza (Pâte fine)	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:10–0:25
Pain azyme	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:08–0:15
Flan Suisse	1	180–200	1	210–230	0:35–0:50
Biscuits					
Biscuits sablés	3	140–160	4	170–190 ¹⁾	0:06–0:20
Biscuits recouverts de glaçage	3	140–150	4	160–180	0:10–0:40
Biscuits à base pâte de gâteau	3	140–160	4	170–190	0:15–0:20
Gâteaux et pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80–100	4	100–120	2:00–2:30
Macarons	3	100–120	4	120–140	0:30–1:00
Biscuits à pâte levée	3	160–170	4	170–190	0:20–0:40
Gâteaux et pâtisseries à pâte feuilletée	3	160–180 ¹⁾	4	190–210 ¹⁾	0:20–0:30
Petits pains	3	180–200 ¹⁾	4	180–220 ¹⁾	0:20–0:35

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez la lèchefrite.

Comptez toujours les niveaux du four de bas en haut.

Tableaux de cuisson

Tableau pour plats au four

Recette	Cuisson conventionnelle		Temps de cuisson in hrs, mins.
	Niveau de gradins	Temp. en °C	
Pâtes au four	1	180–200	0:45–1:00
Lasagnes	1	180–200	0:25–0:40
Légumes au four	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Pizza baguette	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Soufflé	1	180–200	0:15–0:30
Parmentier de poisson	1	180–200	0:30–1:00
Légumes farcis	1	180–200	0:30–1:00

1) Préchauffez le four.

Toujours compter les niveaux du four de bas en haut.

Tableaux de cuisson pour plats préparés congelés

Plat	Niveau de gradin	Fonction de four	Température	Durée
Pizza congelée	3	Cuisson conventionnelle	Suivre les instructions de l'emballage.	Suivre les instructions de l'emballage.
Baguettes	3	Cuisson conventionnelle	Suivre les instructions de l'emballage.	Suivre les instructions de l'emballage.
Fond de gâteau aux fruits	3	Cuisson conventionnelle	Suivre les instructions de l'emballage.	Suivre les instructions de l'emballage.
Chips	3	Convection	200–220°C	15-25 mins.

Toujours compter les niveaux du four de bas en haut.

REMARQUE : Retournez les frites deux ou trois fois pendant le réchauffage. Lorsque vous réchauffez des plats congelés, la plaque à pâtisserie peut se gondoler sous l'effet de la différence de température entre les aliments congelés et le four. La plaque reprend normalement sa forme d'origine après avoir refroidi.

Astuces de cuisson

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le fond de gâteau est trop léger	Mauvais niveau de four	Utilisez un moule de couleur foncée ou placez le gâteau un niveau plus bas
Le gâteau s'effondre (devient grumeleux, ramolli)	Température du four trop élevée	Baissez un peu la température
	Temps de cuisson trop court	Mettez un temps de cuisson plus long. Le temps de cuisson ne peut être diminué en réglant une température plus élevée.
	Mélange trop liquide	Utilisez moins de liquide. Suivez les instructions concernant le temps de mélange de la pâte, quand vous utilisez des robots ménagers.
Les gâteaux sont trop secs.	Température du four trop basse	La prochaine fois, choisir une température légèrement plus élevée/.
	Temps de cuisson trop long	Réglez un temps de cuisson légèrement moins long.
Les gâteaux ont une coloration inégale	Température de cuisson trop élevée et temps de cuisson trop court	Réglez une température de cuisson légèrement plus basse et un temps de cuisson légèrement plus long.
	Mélange réparti de façon inégale	Répartissez le mélange de manière homogène dans le moule ou sur la plaque à pâtisserie.
Temps de cuisson trop long	Température trop basse	La prochaine fois, choisissez une température légèrement plus élevée.

Rôtissage

Lors du rôtissage, utilisez les modes gril ventilé (), Cuisson conventionnelle ().

Conseil:

- Utilisez des plats résistants à la chaleur pour le rôtissage (suivez les instructions du fabricant).
- Les plats à rôtir en acier inoxydable ont une utilisation limitée, car ils renvoient majoritairement la chaleur.
- Si vous utilisez des plats équipés de poignées en plastique, veillez à ce que ces poignées soient résistantes à la chaleur (suivez les instructions du fabricant).
- Les pièces volumineuses à rôtir ou les pièces plus petites mais nombreuses peuvent être placées directement sur la lèchefrite ou sur la grille métallique au-dessus de la lèchefrite (par exemple, une dinde, une oie, trois à quatre poulets, trois à quatre jarrets de veau).
- La viande maigre doit être rôtie sur une plaque à rôtir couverte (Par exemple, le veau, le bœuf braisé ou la viande congelée). Cela permet de garder le jus dans la viande.
- Pour cuire une pâte croustillante ou du bacon, utilisez une cocotte non couverte (par exemple, du porc, de la viande hachée, de l'agneau, du mouton, du canard, des jarrets de veau, du poulet, de la viande de volaille, du rôti de bœuf, des filets de bœuf ou du gibier à plumes).

Conseil:

- Versez suffisamment d'eau dans la lèchefrite (ou le four) pour éviter la génération de fumée lorsque vous utilisez le mode Rôtissage.

Conseil:

Nettoyez le four dès que possible après utilisation si vous faites rôtir les aliments dans un plat non couvert. Vous aurez moins de mal à ôter les projections de graisse alors que le four est encore chaud.

⚠ Avertissement: Laissez le four refroidir suffisamment pour éviter de vous brûler.

Le tableau répertorie les températures, temps de rôtissage et niveaux du four à utiliser pour différents types de viande. Les chiffres indiqués sont des estimations.

- Nous recommandons de cuire les viandes et poissons de plus de 1 kg au four.
- Pour les poissons et viandes maigres, utilisez le mode cuisson conventionnelle. Pour tous les autres types de viande, nous recommandons d'utiliser le mode gril ventilé ().
- Ajoutez un peu de liquide pour empêcher les graisses ou le jus de cuisson de brûler.
- Retournez les aliments à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Conseil: pour un meilleur résultat, arrosez les morceaux et la volaille avec le jus plusieurs fois au cours du rôtissage.

Tableaux de rôtissage

Tableau de rôtissage

Aliment	Niveau au four	Gril ventilé		Cuisson conventionnelle	
		Temp. (°C) ¹⁾	Durée (mins.)	Temp. (°C) ¹⁾	Durée (mins.)
Bœuf (approx. 1 kg)	2 ²⁾	190	50~70	200	70~90
Venaison (approx. 1 kg)	2 ²⁾	180	75~100	200~230	100~120
Gigot d'agneau (approx. 2 kg)	2	180~190	110~130	200	150
Volaille (approx. 1 kg)	2 ²⁾	210	50~60	200~220	70~90
Volaille (approx. 2 kg)	2	200	60~80	200~220	110~120
Farcie	2	180~190	100~120	200~220	110~140
Volaille (approx. 4 kg)	2	180~190	120~140	190~210	130~150
Poisson entier (approx. 1.5 kg)	2 ²⁾	160~180	35~55	200~220	35~55

Ce tableau est donné à titre purement indicatif. Les valeurs varieront selon les goûts individuels et les découpes de viande.

- 1) Pour braiser, réglez la température 20 °C au-dessus de la valeur indiquée.
- 2) Utilisez le quatrième niveau en partant du bas avec la cuisson conventionnelle

Gril

Pour griller, vous avez le choix entre deux modes de Fonctionnement différents.

Grand Gril

Pour de grandes quantités de nourriture à griller ou pour cuire le Dessus des aliments dans un grand plat.

Gril ventilé

Pour griller de grosses portions de viande ou de volaille, tels qu'un Rôti roulé ou une dinde.

REMARQUE : Pendant l'utilisation du gril, la porte du four doit rester fermée en permanence. Par ailleurs, le four doit être préchauffé pendant 3 minutes.

Plats de gril

Utilisez la plaque ou la lèchefrite pour griller des plats. Utilisez la grille métallique pour faire des toasts.

Pour récupérer le jus de cuisson, placez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite au niveau 1 ou 2.

Gril

Niveau du four

Utilisez les niveaux 5 ou 6 pour griller des portions de viande plates.



MISE EN GARDE

- Les parties exposées du four peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation du gril. Ne laissez pas les enfants s'approcher.

Utilisation du tableau de gril

Les temps indiqués sont des estimations. Les temps réels peuvent varier selon la qualité de la viande ou du poisson.

Le gril convient particulièrement pour cuire des portions de viande ou de poisson peu volumineuses. Retournez les aliments grillés à la moitié du temps de cuisson.

Tableau de gril

Aliment à griller	Niveau au four	Durée de grill	
		1er coté	2eme coté
Rissoles	5	8–10 mins.	6–8 mins.
Saucisses à griller	5	8–10 mins.	6–8 mins.
Steaks de voeuf ou de veau	5	6–7 mins.	5–6 mins.
Filet de boeuf (1 kg approx.)	4	10–12 mins.	10–12 mins.
Toast ¹⁾	4	2–3 mins.	2–3 mins.
Toast garni	4	6–8 mins.	

1) Grille métallique ou lèchefrite

Comptez toujours les niveaux du four de bas en haut.

Décongélation

Utilisez la fonction décongélation () pour décongeler des aliments.

Décongélation de plats

- Sortez le plat de son emballage, placez-le sur une assiette et posez l'assiette sur la grille métallique.
- Ne recouvrez pas le plat avec une assiette ou un saladier, car cela peut allonger la durée de décongélation de manière considérable.
- Afin d'éviter le risque de salmonelle, n'utilisez pas le liquide produit durant la décongélation pour cuire le plat. Assurez-vous que le liquide produit durant la décongélation s'échappe bien des aliments.

Niveaux du four

- Pour décongeler des aliments, utilisez la grille métallique sur le niveau 1, ou le niveau 2 pour les grands plats.

Tableau de décongélation

Le tableau suivant contient des valeurs de référence pour la décongélation.

Plat	Décongélation (mins)	Remarques
Poulet, 1000 g	100–140	Utilisez la grille métallique avec la Lèchefrite (ou la plaque). Retournez le poulet à la moitié du temps.
Viande, 1000 g	100–140	Retournez la viande à la moitié du temps ou recouvrez de papier d'aluminium.
Viande, 500 g	90–120	Retournez la viande à la moitié du temps ou recouvrez de papier d'aluminium.
Truite, 150 g	23–35	Ne pas couvrir
Fraises, 300 g	20–30	Ne pas couvrir

Nettoyage et entretien



MISE EN GARDE

- Eteignez le four et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.

Extérieur

Nettoyez l'avant du four à l'aide d'un chiffon doux humecté d'une solution détergente douce.

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou caustiques.
- Pour les panneaux avant en aluminium, utilisez un produit nettoyant à vitres doux, et pour les panneaux avant en acier inoxydable, utilisez un produit nettoyant adapté à ce matériau.

Intérieur du four

REMARQUE :

Nettoyez le four après utilisation, dès qu'il a refroidi. Cela facilitera l'élimination des résidus et évitera qu'ils ne brûlent.

Allumez la lampe du four.

- Nettoyez le four avec un mélange d'eau et de liquide vaisselle.
- Laissez sécher. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.
- Éliminez les résidus tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage spécial four.

Important: Lorsque vous utilisez un nettoyant en aérosol, il est essentiel de suivre les instructions du fabricant.

Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.

Accessoires

Nettoyez les accessoires (grille métallique, lèchefrite, etc.) après utilisation et laissez sécher complètement. Si nécessaire, Traitez-les au préalable pour atténuer les résidus.

Mode EasyClean

Les fonctions

Description du mode EasyClean

L'émail EasyClean appliqué au four LG offre une souplesse dans le nettoyage de l'intérieur du four.

La fonction EasyClean est disponible dans les fours LG revêtus d'un émail spécial, permettant d'enlever de petites quantités de résidus, p. Ex., Des résidus de pizza au fromage ou de petites gouttes de graisse, sans l'application d'agents chimiques sévères afin de préserver l'état intact des Surface et pour un nettoyage manuel plus efficace.

Alors que les surfaces émaillées ordinaires nécessitent l'application d'agents chimiques sévères, seule l'eau est utilisée pendant EasyClean; Le processus, qui permet d'enlever de petites quantités de résidus avant le nettoyage manuel, ne dure que 15 minutes.

Le four LG permet de nettoyer à une température plus basse et plus de temps, avec pratiquement aucune fumée et vapeur.

Avantages d'EasyClean

- Permet l'élimination de petites quantités de résidus avant le nettoyage manuel
- Seul l'eau est utilisée pendant EasyClean, sans addition de produits chimiques de nettoyage

Mode EasyClean

Conseils de nettoyage

- L'utilisation du côté rugueux d'un tampon pour lave-vaisselle peut être beaucoup plus efficace pour éliminer les taches que l'éponge ou le tissu doux ne peuvent pas éliminer.
- Certaines éponges en mousse de mélamine, par exemple, peuvent faciliter le nettoyage.
- Le four doit être nivelé de sorte que tout son fond soit recouvert d'eau avant le démarrage du mode EasyClean.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser de l'eau distillée ou filtrée.
- L'eau du robinet peut laisser des sédiments minéraux au fond du four.
- Le résidu qui a été cuit au cours de plusieurs cycles de cuisson sera très difficile à éliminer en utilisant EasyClean.

⚠ Avertissement :

- Certaines surfaces peuvent être chaudes après un mode EasyClean. Portez des gants en caoutchouc pendant le nettoyage pour éviter les brûlures.
- Le fond du four est chauffé pendant un mode EasyClean; Le contact avec celui-ci peut provoquer des brûlures. Attendez que le mode soit terminé avant de commencer le nettoyage manuel de la surface intérieure du four. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- Ne pas pencher sur la porte vitrée lorsque vous nettoyez l'intérieur du four. Cela peut endommager la porte ou subir des blessures.

Manuel d'instruction EasyClean

Opération	Manuel d'instruction des fonctions EasyClean	Remarque
1	Enlever les plaques et tous les accessoires du four.	
2	<p>Utilisez un pulvérisateur pour pulvériser 30 ml d'eau afin qu'elle pénètre complètement dans les résidus des parois et dans les coins du four.</p> <p>Ensuite, pulvérisez ou versez encore 120 ml d'eau sur le centre du fond, à l'intérieur du four. L'indentation au fond du four doit être entièrement recouverte pour immerger tous les résidus. Ajoutez plus d'eau si nécessaire.</p> <p>ATTENTION: NE PAS vaporiser directement sur la porte. Autrement, l'eau ruissellera sur le sol.</p>	Pulvériser de l'eau sous forme de brume pour mieux couvrir la surface intérieure du four. Utiliser 150 ml d'eau pour nettoyer l'intérieur du four.
3	Appuyez deux fois sur la touche Temps () et réglez l'heure à 15 minutes. Sélectionnez Convection & EasyClean ( ) à l'aide du bouton Mode de fonctionnement et réglez la température sur EasyClean () à l'aide du bouton de contrôle de la température.	
4	Posez une serviette à l'avant du four sous la porte inférieure afin qu'elle absorbe l'eau qui peut tomber du four pendant le nettoyage.	

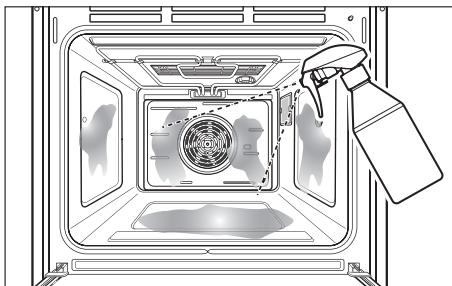
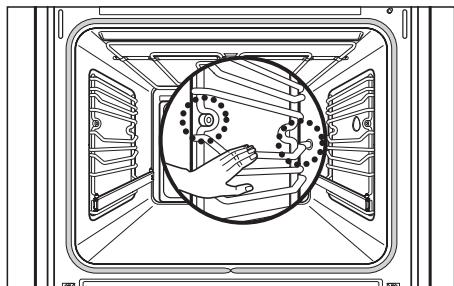
Mode EasyClean

Opération	Manuel d'instruction des fonctions EasyClean	Remarque
5	<p>Nettoyez la partie intérieure du four immédiatement après la fin du mode EasyClean en essuyant avec un tampon/éponge humide (si un tampon approprié est utilisé, le côté rugueux ne risque pas d'endommager la surface du four).</p> <p>Pendant le nettoyage, l'eau peut pénétrer dans les tuyaux de ventilation, mais elle reste dans la base sous la partie intérieure du four et ne pas endommager le four.</p> <p>ATTENTION: NE PAS UTILISER DE SCRUBBURES MÉTALLIQUES, des tampons /éponges abrasives ou des AGENTS DE NETTOYAGE (ces matériaux peuvent endommager irréversiblement la surface).</p>	 <p>Eponge de nettoyage sans rayures</p>
6	Après avoir nettoyé la partie intérieure du four, essuyez l'excès d'eau avec une serviette propre et sèche. Insérez les rails et les accessoires..	
7	Si de petites quantités de résidus restent sur la surface du four, répétez les étapes ci-dessus, en vous assurant que les points sales ont été bien trempés avec de l'eau.	

REMARQUE :

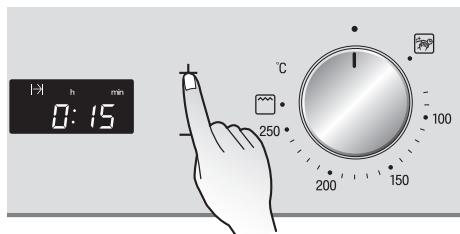
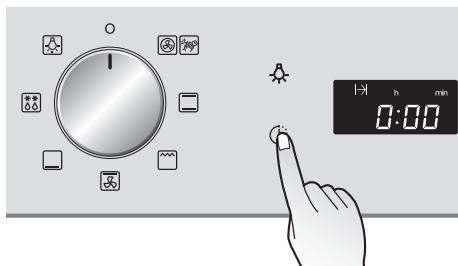
- Si l'intérieur n'a pas été pulvérisé avec de l'eau avant EasyClean, le joint de la partie intérieure peut être humide après la fin du mode EasyClean.
- Si le sédiment minéral reste au fond du four après le nettoyage, il peut être retiré en utilisant un chiffon imbibé de vinaigre ou une éponge.

Allumer le four



1 Enlevez les accessoires, les plats et les plaques

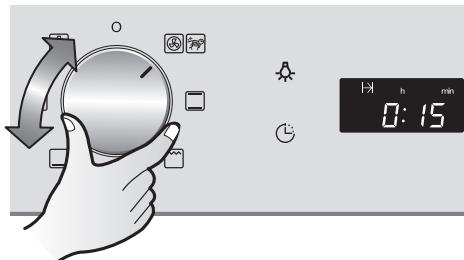
2 Pulvérisez 150 ml d'eau (30 ml sur les parois, 120 ml en bas) à l'intérieur du four au moyen d'un pulvérisateur. Utilisez le pulvérisateur sur les parois latérales, la paroi arrière et le fond.



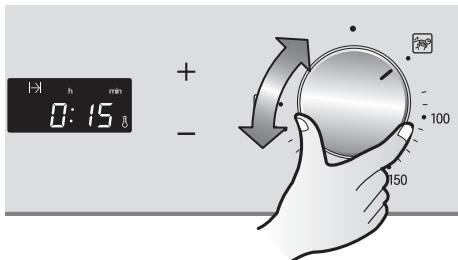
3 Fermez le four et appuyez sur la touche « temps (⌚) » deux fois.

4 Réglez la minuterie sur 15 min.

Mode EasyClean



5 Sélectionnez Convection et Easyclean () en utilisant la mallette du mode de fonctionnement



6 Mettez la température sur Easyclean () en utilisant la mallette de réglage de la température

REMARQUE : Avant de nettoyer l'un des accessoires (grille, plaque à pâtisserie, lèchefrite, plat de rôtissage ou de gril, rails latéraux), retirez-les du four mais seulement après le refroidissement du four pour éviter les brûlures. Pour de meilleurs résultats, essuyez l'intérieur du four un moment après le mode Easyclean, quand le four est encore chaud.

Lampe du four

Risque de choc électrique !

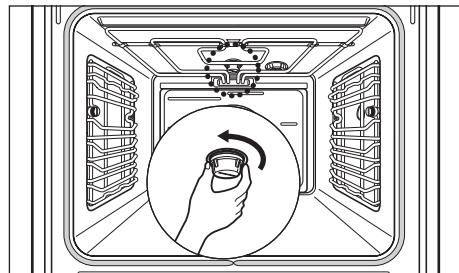
- Éteignez le four avant de remplacer l'ampoule.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en débranchant le cordon d'alimentation ou retirez le fusible ou éteignez le disjoncteur de la boîte à fusibles de la maison.

REMARQUE : Pour protéger l'ampoule et le cache en verre, placez un chiffon doux au fond du four.

Remplacement de la lampe du four et nettoyage du cache en verre

Etape 1

Retirez le cache en verre à l'aide d'un tournevis plat au sens anti horaire et nettoyez-le.



Etape 2

Remplacez la lampe du four
(Type E14, 230V, 25W, Résistante à la chaleur jusqu'à 300°C)

REMARQUE : Toujours utiliser un chiffon pour prendre l'ampoule et le cache pour éviter de se brûler avec les dépôts de gras.

Etape 3

Remettre le cache de la lampe.

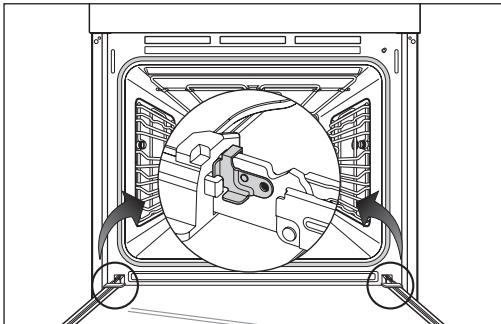
REMARQUE : s'assurer que tous les éléments sont en place.

Porte du four

Retrait de la porte du four

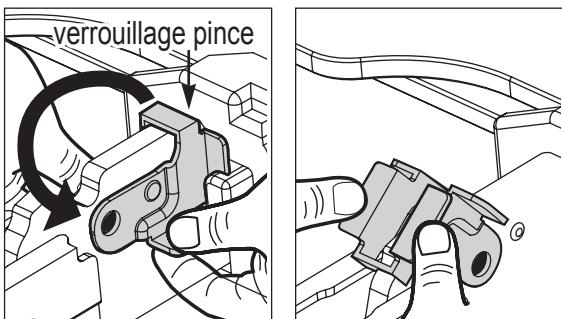
Etape 1

Pour retirer la porte du four afin de faciliter le nettoyage, ouvrez la porte complètement.



Etape 2

Pour libérer les attaches des charnières, tournez la partie intérieure des attaches vers le haut et la partie extérieure vers le bas, comme illustré.



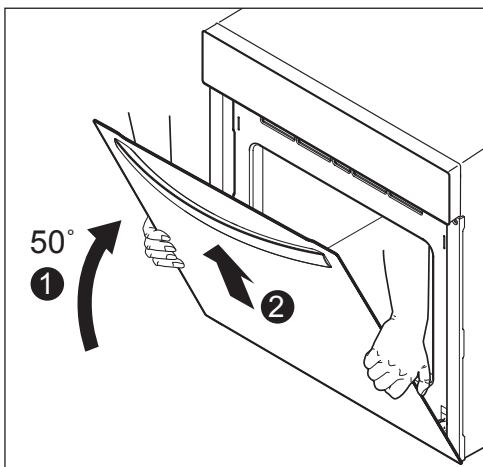
Etape 3

Puis, soulevez la porte vers le haut jusqu'à ce qu'elle bloque.

REMARQUE : N'essayez pas de sortir la porte des glissières de charnières lorsqu'elle est en position horizontale. Les glissières se fermeront et endommageront le four.

Etape 4

Saisissez les deux côtés de la porte et soulevez-la vers le haut pour la sortir des glissières de charnières.

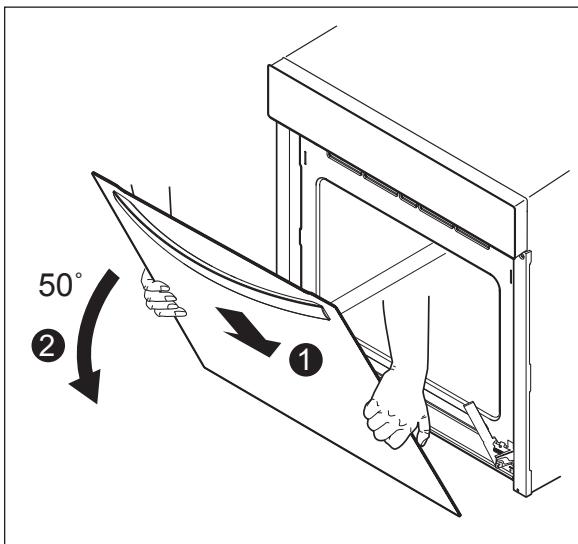


Remettre en place la porte du four

Etape 1

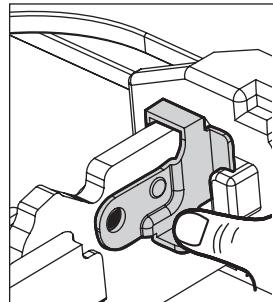
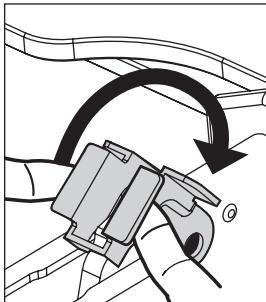
Saisissez les deux côtés de la porte et réenclenchez-la dans les glissières de charnières..

REMARQUE : S'assurer que la porte est bien droite.



Etape 2

Pour verrouiller les pinces de verrouillage sur les charnières, tirer complètement la pince de verrouillage dans le sens de la flèche.



Porte du four

Démontage de la porte du four

La porte du four comprend trois panneaux de verre. Les panneaux de verre intérieurs peuvent être démontés pour faciliter le nettoyage.

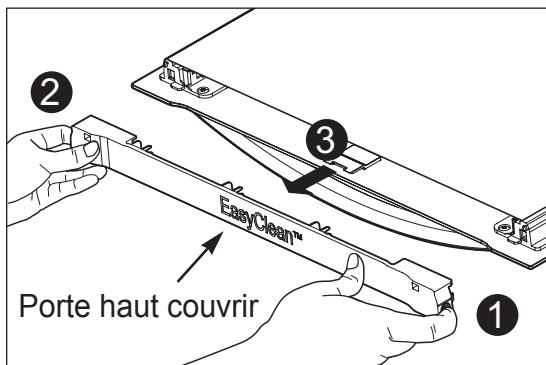
REMARQUE : Les étapes suivantes doivent être effectuées uniquement après que la porte du four a été enlevée. Placez la porte sur une surface molle et régulière avec la poignée vers le bas pour éviter qu'elle ne soit endommagée et pour la protéger contre les rayures.

Etape 1

Poussez sur le côté droit de la porte et tirez le cache supérieur qui se trouve au-dessus des panneaux de verre vers l'avant.

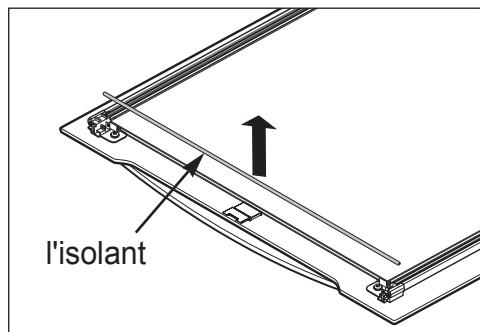
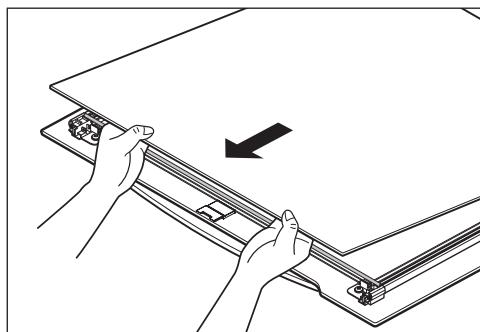
Etape 2

Poussez sur le côté gauche de la porte et tirez vers l'avant le cache qui se trouve au-dessus des panneaux de verre.



Etape 3

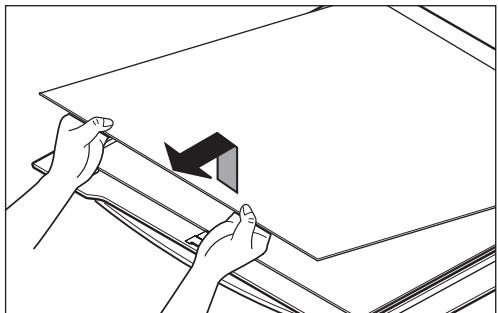
Tirez le panneau de verre intérieur vers l'avant. Ensuite, retirez l'isolant de la porte.



Etape 4

Vous pouvez soulever et retirer le 2eme panneau.

Les manipuler délicatement pour éviter de les casser.

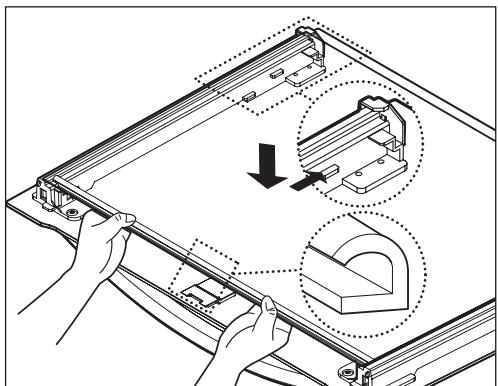
**Remise en place des panneaux de verre****Etape 1**

Remettre le 2eme panneau délicatement.

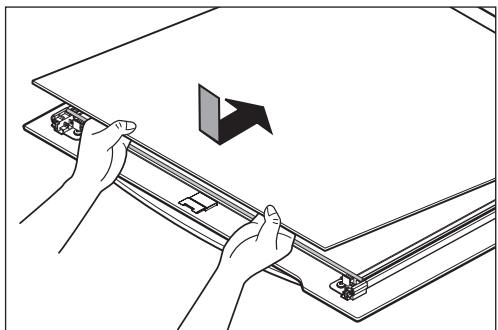
Etape 2

Reposer l'isolant et le panneau de verre intérieur. L'impression du panneau intérieur doit faire face au panneau central.

REMARQUE : Le côté convexe de l'isolant doit être situé vers le haut et le côté concave de l'isolant doit être situé vers vous.

**Etape 3**

Et enfin, remettre le cache supérieur.



REMARQUE : Nettoyez les panneaux de verre avec un détergent doux. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer le verre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner un éclatement du verre.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas allumé.	Allumer le four.
	L'horloge n'est pas réglée.	Régler l'horloge.
	Les réglages nécessaires n'ont pas été définis.	Vérifier les réglages.
	Problème avec L'alimentation électrique. Le système de protection électrique s'est déclenché ou les fusibles ont sauté.	Vérifiez les fusibles et le système de protection. Si le problème se reproduit, contactez un électricien qualifié.
Le symbole de l'horloge clignote dans l'afficheur.	Une coupure de courant est survenue.	Régler l'horloge.
L'éclairage du four n'est pas fonctionnel.	L'ampoule est défectueuse.	Changer l'ampoule et voir la section « Lampe du four » pour plus d'information.

Si le problème n'est pas résolu par les mesures décrites précédemment, contactez le service après-vente LG.

REMARQUE : En cas de problème, le four ne doit pas être utilisé. Si un problème se produit, le four doit être isolé en débranchant la fiche d'alimentation ou bien en enlevant le fusible.

Le four ne doit être réparé que par un électricien professionnel qualifié spécialement formé. Les réparations effectuées de manière incorrecte peuvent entraîner des dommages considérables.



MISE EN GARDE

- Les réparations du four doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié. Toute réparation incorrecte peut entraîner un danger considérable.
- N'utilisez pas le four s'il est endommagé. En cas de défaillance ou de panne, débranchez le four de l'alimentation électrique. En cas de défaillance, les visites des techniciens du service après-vente ou du revendeur peuvent ne pas être couvertes par la garantie, même pendant la période de garantie, si la cause de la défaillance résulte d'une utilisation anormale par le client.

Spécifications techniques

Alimentation électrique	220-240 V~ 50 Hz
Consommation MAX	2950 Watts

Dimensions de l'installation du four

Hauteur	min. 600
Largeur	min. 560
Profondeur	min. 556

Dimensions intérieures du four (mm)

1. Capacité utilisable	
Hauteur x largeur x profondeur	331 x 484 x 421
Volume (capacité utilisable)	67 L

Instructions d'installation

FRANÇAIS

Important: l'installation doit être effectuée uniquement par un électricien professionnel qualifié.

REMARQUE : Le four doit être installé conformément aux instructions du fabricant. Pour plus d'information sur l'installation, se référer au manuel d'installation.

Consignes de sécurité pour l'installateur

- Pendant l'installation, assurez-vous que personne ne peut entrer en contact avec des composants sous tension.
- La niche dans laquelle le four est installé doit être conforme aux impératifs de stabilité de la norme DIN 68930.
- Le four doit être installé par un électricien professionnel qualifié, conformément aux réglementations et normes correspondantes.
- Le four est un appareil lourd et doit être transporté avec le plus grand soin.
- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur du four.
- Aucune modification ne peut être apportée aux caractéristiques techniques du four.
- Les zones de cuisson ou plaques intégrées sont fournies avec des connexions spécifiques. Elles doivent être reliées uniquement aux connexions correspondantes appropriées du même type.

Service client et pièces de rechange

Si vous avez besoin de pièces de rechange ou d'un technicien, contactez votre centre de service après-vente local LG.

Votre appel sera automatiquement transmis au centre de service après-vente en charge de votre région. Vous trouverez l'adresse de votre centre de service après-vente local et d'autres informations sur le site www.lge.com.

Munissez-vous des informations suivantes :

1. votre nom et adresse, y compris votre code postal ;
2. votre numéro de téléphone ;
3. les détails exacts de la nature du problème ;
4. le modèle, la gamme et le numéro de série. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique située à gauche à l'intérieur de la porte du four ;
5. votre preuve d'achat datée. Veuillez noter que la preuve d'achat est requise pour toute réclamation de garantie. Avant de soumettre une réclamation de garantie, consultez la section "Dépannage". Toute inspection effectuée par un technicien sera facturée s'il apparaît que l'appareil ne présente aucune défaillance mécanique ou électrique.

Service après-vente

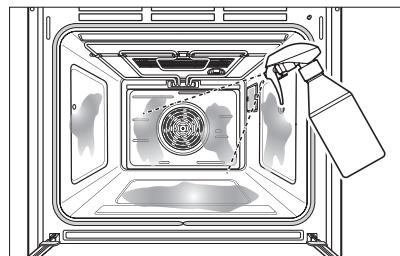
Pour des questions générales sur les appareils LG ou d'autres informations sur les produits LG, contactez votre centre de service après-vente par courrier ou téléphone, ou bien consultez le site web www.lgservice.com.

Guide de référence EasyClean

FRANÇAIS

Guide d'instructions

1. Retirez les plaques et les accessoires du four.
2. Remplissez un flacon de pulvérisation avec 150 ml d'eau et utilisez le flacon de pulvérisation pour pulvériser soigneusement sur les surfaces intérieures du four.
3. Utilisez au moins 30 ml d'eau en fonction du niveau de nettoyage pour saturer complètement la surface des parois et dans les coins du four.
4. Pulvérisez les 120 ml restants d'eau en fonction du niveau de nettoyage sur le centre inférieur de la cavité du four.



L'indentation sur le fond du four doit être entièrement recouverte pour immerger toute la surface. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

REMARQUE : Utilisez l'option "brume" sur la bouteille de pulvérisation pour une meilleure couverture.

L'eau entière doit être utilisée pour chaque cavité de four nettoyée.

Ne pas pulvériser de l'eau directement sur la porte. Cela entraînera un égouttement d'eau sur le sol.

5. Pressez deux fois la touche Temps () et mettez la minuterie sur 15 mn. Choisir Convection & Easyclean () avec la mallette de sélection de mode de fonctionnement et mettez la mallette de température sur EasyClean ().

MISE EN GARDE :

- Certaines surfaces peuvent être chaudes après le mode EasyClean. Portez des gants en caoutchouc pendant le nettoyage pour éviter les brûlures.
- Pendant le mode EasyClean, le fond du four est suffisamment chaud pour provoquer des brûlures. Attendez que le mode soit fini avant d'essuyer la surface intérieure du four. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- Évitez de vous pencher ou de vous reposer sur le verre de la porte du four en nettoyant la cavité. Cela peut endommager la porte du four et vous en blesser.

Guide de référence EasyClean

6. Une tonalité retentira à la fin.
7. Après le mode EasyClean et pendant le nettoyage à la main, assez d'eau doit rester sur le fond du four pour immerger complètement tous les dépôts. Ajoutez de l'eau si nécessaire. Placez une serviette sur le sol devant le four pour capturer toute l'eau qui peut se répandre pendant le nettoyage à la main.
8. Nettoyez la cavité du four immédiatement après le mode EasyClean en frottant avec le tampon fourni qui permet de nettoyer sans rayer. Il faut qu'il soit humide. (Le côté rugueux ne raye pas les finitions du four.)



Tampon de nettoyage anti rayures

REMARQUE :

N'utilisez pas de tampons abrasifs en acier ou autres, ou de produits de nettoyage car ces matériaux peuvent endommager de manière permanente la surface du four.

9. Une fois que la cavité du four est nettoyée, essuyez l'excès d'eau avec une serviette propre et sèche. Remettez les supports et tout autre accessoire.
10. Si certains dépôts légers restent, répétez les étapes ci-dessus, en vous assurant de tremper soigneusement les zones souillées.

REMARQUE :

- Si vous oubliez de saturer l'intérieur du four avec de l'eau avant de démarrer EasyClean, tournez le bouton Mode de fonctionnement sur "O" pour éteindre le four.
Attendez que le four refroidisse à température ambiante, puis vaporisez de l'eau dans le four et démarrez un autre mode EasyClean.
- Le joint d'étanchéité peut être humide lorsque le mode EasyClean se termine. C'est normal. Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité.
- Si les dépôts minéraux restent au fond du four après le nettoyage, utilisez un chiffon ou une éponge imbibé de vinaigre pour les enlever.

FAQ

Le four est toujours sale après le mode EasyClean. Que dois-je faire d'autre?

Le cycle EasyClean permet seulement de fragiliser les saletés légères dans votre four pour vous aider à nettoyer à la main votre four. Il ne supprime pas automatiquement tous les dépôts. Un certain lavage de votre four est requis après avoir effectué le mode EasyClean.

J'ai essayé de frotter le four après avoir utilisé EasyClean, mais certains sols restent encore. Que puis-je faire?

Le mode EasyClean fonctionne mieux lorsque les dépôts sont complètement imbibés et immergés dans l'eau avant de lancer le mode et pendant le nettoyage à la main. Si les dépôts ne sont pas suffisamment trempés dans l'eau, cela peut affecter négativement les performances de nettoyage. Répétez le processus EasyClean en utilisant suffisamment d'eau. Les dépôts à base de sucre et certaines graisses sont particulièrement difficiles à nettoyer.

Les dépôts sur les parois de mon four ne se détachent pas.

Comment puis-je nettoyer les parois du four?

Les dépôts sur les parois latérales et arrière de votre four peuvent être plus difficiles à mouiller efficacement. Essayez de répéter le processus EasyClean avec plus de 30 ml d'eau.

Est-ce que EasyClean se débarrassera complètement des dépôts et des taches ?

Cela dépend du type de dépôt. Les taches à base de sucre et certaines graisses sont particulièrement difficiles à nettoyer. En outre, si les taches ne sont pas suffisamment trempées dans l'eau, cela peut affecter négativement les performances de nettoyage.

Guide de référence EasyClean

Est-ce que le fait de mouiller le ventilateur de convection et l'élément chauffant pendant EasyClean est sécurisé?

Oui. Le ventilateur de convection et l'élément de chauffant peuvent être un peu mouillé pendant le nettoyage. Cependant, la pulvérisation directe sur les éléments chauffants n'est pas nécessaire car ils s'autonettoient durant une utilisation régulière.

Dois-je utiliser tous les 150 ml d'eau pour EasyClean?

Oui. Il est fortement recommandé de pulvériser 120 ml d'eau au fond et 30 ml d'eau supplémentaire soit pulvérisée sur les murs et d'autres zones souillées pour saturer complètement les sols pour une meilleure performance de nettoyage.

Je vois de la fumée sortir du four durant Easyclean. Est-ce normal?

C'est normal. Ce n'est pas une "fumée". C'est en fait la vapeur d'eau (vapeur) de l'eau dans la cavité du four. Lorsque le four se réchauffe brièvement pendant EasyClean, l'eau de la cavité s'évapore et s'échappe dans le four.

A quelle fréquence dois-je utiliser Easyclean?

EasyClean peut être effectué aussi souvent que vous le souhaitez. EasyClean fonctionne mieux lorsque votre four est légèrement sale de choses telles que des éclaboussures de graisse légère et de petites gouttes de fromage. Veuillez-vous référer à la section EasyClean dans le manuel pour plus d'informations.

Qu'est-ce qu'il faut pour EasyClean?

Un pulvérisateur, un tampon anti-rayures et une serviette. Vous ne devez pas utiliser d'épurateurs abrasifs tels que les tampons abrasifs ou des outils métalliques.

Puis-je nettoyer facilement en utilisant le mode EasyClean pour enlever de vieilles saletés de mon four?

Les vieilles saletés du four ne doivent pas être facile à retirer en utilisant le mode EasyClean.

Donc, il est bon que EasyClean puisse être effectué aussi souvent que vous le souhaitez afin de garder le four propre.

EasyClean fonctionne mieux lorsque votre four est légèrement sale de choses telles que des éclaboussures légères de graisse et de petites gouttes de fromage.

REMARQUE : Afin d'éviter que des saletés vieillissent à l'intérieur du four et sur la porte, veuillez utiliser le mode EasyClean aussi souvent que possible.

Notes

مذكرة

مذكرة

الدليل المرجعي السريع للتنظيف السهل

هل أحتاج إلى استخدام كل 150 مل من الماء للتنظيف السهل؟

نعم. من المستحسن بشدة أن يتم رش 120 مل من الماء على القاع ورش 30 مل إضافية من المياه على الجدران والمناطق المتتسخة الأخرى لغمر المخلفات تمام لتحسين أداء التنظيف.

أرى "الدخان" يخرج من الفرن خلال التنظيف السهل. هل هذا طبيعي؟

هذا أمر طبيعي. هذا ليس بـ"دخان". هو في الواقع تبخر ماء (البخار) من الماء في تجفيف الفرن. وبما أن الفرن يسخن سريعاً خلال التنظيف السهل، يتبخر الماء في التجفيف ويهرّب من خلال الفرن.

كم مرة ينبغي على استخدام التنظيف السهل؟

يمكن أن تؤدي التنظيف السهل بالقدر الذي تشاء. يعمل التنظيف السهل بشكل أفضل عندما يكون الفرن الخاص بك متتسخاً بشكل خفيف بسبب أشياء مثل رش الشحم الخفيف و قطرات صغيرة من الجبن. يرجى الرجوع إلى قسم التنظيف السهل في دليل المالك للحصول على مزيد من المعلومات.

ما المطلوب للتنظيف السهل؟

بخاخة، أداة تنظيف غير خادشة ومنشفة. يجب عدم استخدام أدوات التنظيف الكاشطة مثل أدوات التنظيف شديدة الاحتمال أو الصوف الصلب.

هل يمكنني التنظيف بسهولة باستخدام وضع التنظيف السهل لإزالة الوسخ القديم من الفرن؟

قد لا تتم إزالة الوسخ القديم من الفرن بسهولة باستخدام وضع التنظيف السهل.

لذلك، فمن الجيد أن التنظيف السهل يمكن أن يؤدي بالقدر الذي ترغب فيه لحفظ على الفرن نظيفاً.

يعمل التنظيف السهل بشكل أفضل عندما يكون الفرن الخاص بك متتسخاً بشكل خفيف من أشياء مثل رش الشحم الخفيف و قطرات صغيرة من الجبن.

ملاحظة: لمنع ترك وسخ قديم على الباب وداخل الفرن، استخدم وضع التنظيف السهل كلما أمكن ذلك.

أسئلة وأجوبة

لا يزال الفرن متسبحاً بعد تشغيل وضع التنظيف السهل. ماذا يجب أن أفعل؟

تساعد دورة التنظيف السهل فقط على تخفيف البقع الصغيرة في الفرن للمساعدة في تنظيف الفرن باليد. وهي لا تزيل تلقائياً جميع البقع بعد الوضع. يلزم بعض التنظيف للفرن بعد تشغيل وضع التنظيف السهل.

حاولت تنظيف الفرن بعد تشغيل التنظيف السهل، ولكن بعض البقع لا تزال قائمة. ماذا أفعل؟
وضع التنظيف السهل يعمل بشكل أفضل عندما تكون البقع غارقة تماماً ومغمورة في الماء قبل تشغيل الوضع وأثناء التنظيف اليدوي. إذا كانت البقع غير مغمورة بما فيه الكفاية في الماء، فإن ذلك يمكن أن يؤثر سلباً على أداء التنظيف. كرر عملية التنظيف السهل باستخدام كمية كافية من الماء. من الصعب تنظيف البقع السكرية وبعض الشحوم بشكل خاص.

البقع على جدران الفرن لا تذهب. كيف يمكنني الحصول على جدران الفرن نظيفة؟
قد تكون البقع الموجودة على الجدران الجانبية والخلفية للفرن أكثر صعوبة في نقعها بالكامل بالماء. حاول تكرار عملية التنظيف السهل مع أكثر من 30 مل من الماء.

هل يقضي التنظيف السهل على كل من المخلفات والبقع تماماً؟
ذلك يعتمد على نوع المخلفات. البقع السكرية وبعض الشحوم صعبة التنظيف خصوصاً. أيضاً، إذا كانت البقع غير منقوعة بما فيه الكفاية في الماء، هذا يمكن أن يؤثر سلباً على أداء التنظيف.

هل تكون مروحة الحمل الحراري وعنصر التسخين آمنين بتعريضهما للرطوبة خلال وضع التنظيف السهل؟

نعم فعلاً. قد يصبح كل من مروحة الحمل الحراري وعنصر التسخين رطبين أثناء التنظيف. ومع ذلك لا يكون الرش المباشر على عناصر التسخين ضرورياً لأن هذه تتوقف تلقائياً أثناء الاستخدام المنتظم.

الدليل المرجعي السريع للتنظيف السهل

6. ستصدر نغمة في النهاية.

7. بعد وضع التنظيف السهل وأثناء التنظيف اليدوي، يجب أن تبقى المياه بما فيه الكفاية على أسفل الفرن لغمر جميع أنواع البقع تماماً. أضف الماء إذا لزم الأمر. ضع منشفة على الأرض في الجهة الأمامية للفرن لالتقاط أي ماء يمكن أن يتسرّب خلال التنظيف اليدوي.

8. نظف تجويف الفرن مباشرة بعد وضع التنظيف السهل باستخدام أداة فرك رطبة وغير خادشة.

(جانب أداة الفرك لن يخدش الطلاء).



أداة فرك غير خادشة

ملاحظة:

لا تستخدم أي أدوات فرك حديدية، أدوات كاشطة لأن هذه المواد يمكن أن تضر بشكل دائم سطح الفرن.

9. بمجرد تنظيف تجويف الفرن، امسح أي ماء زائد بمنشفة جافة نظيفة. أعد وضع الرفوف وأي ملحقات أخرى.

10. إذا ظلت بعض البقع الخفيفة، كرر الخطوات المذكورة أعلاه، وتتأكد من إغمار المناطق المتسخة جيداً.

ملاحظة:

• إذا نسيت أن تشبع داخل الفرن بالماء قبل بدء التنظيف السهل، أدر مقبض وضع التشغيل إلى "O" لإطفاء الفرن.

انتظر حتى يبرد الفرن إلى درجة حرارة الغرفة ثم رش الماء في الفرن وابدأ وضع التنظيف السهل من جديد.

• قد تكون حشية التجويف مبللة عند انتهاء وضع التنظيف السهل. هذا أمر طبيعي. لا تقم بتنظيف الحشية.

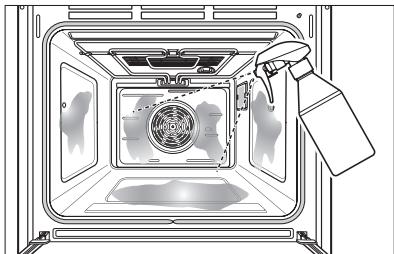
• إذا بقيت الرواسب المعدنية على قاع الفرن بعد التنظيف، استخدم قطعة قماش أو إسفنجية منقوعة في الخل لإزالتها.

الدليل المرجعي السريع للتنظيف السهل

دليل التعليمات

1. أزل رفوف الفرن والملحقات من الفرن.

2. املئ زجاجة رذاذ ب 150 مل من الماء واستخدم زجاجة الرذاذ لرش الأسطح الداخلية للفرن بدقة.



3. استخدم 30 مل على الأقل من الماء اعتماداً على مستوى التنظيف حتى يتسبّب تماماً الوسخ على الجدران وفي زوايا الفرن.

4. رش 120 مل المتبقية من الماء اعتماداً على مستوى التنظيف على المركز الأسفل للتوجيف الفرن. وينبغي تغطية التوجيف على قاع الفرن بالكامل لعمر جميع أنواع الوسخ. أضف الماء إذا لزم الأمر.

ملاحظة: استخدم إعدادات "الضباب" على زجاجة الرذاذ لتغطية أفضل. وينبغي استخدام المياه بأكملها لكل تجويف في الفرن منتف.

لا ترش الماء مباشرة على الباب. القيام بذلك سوف يؤدي إلى تقطّر الماء على الأرض.

5. اضغط على مفتاح الوقت (掣) مرتين، واضبط الوقت عند 15 دقيقة. اختر حرارة الحمل الحراري و التنظيف السهل (④) باستخدام مقبض وضع التشغيل، واضبط درجة الحرارة عند أيقونة التنظيف السريع (③) باستخدام مقبض التحكم في درجة الحرارة.

تنبيه :

• قد تكون بعض الأسطح ساخنة بعد وضع التنظيف السريع. ارتد قفازات مطاطية أثناء التنظيف لمنع الحروق.

• أثناء وضع التنظيف السريع، يصبح أسفل الفرن ساخناً بما فيه الكفاية لإحداث حروق. انتظر حتى ينتهي الوضع قبل مسح السطح الداخلي للفرن. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى حدوث حروق.

• تجنب الاتكاء أو الاسترخاء على زجاج باب الفرن أثناء تنظيف التجويف. قد تتلف باب الفرن ويمكنك أن تصاب بأذى منه.

خدمة الزبائن وقطع الغيار

إذا كنت بحاجة إلى قطع غيار أو تقني، فاتصل بمركز خدمة زبائن آل جي المحلية. سيتم تمرير مكالمتك تلقائيا إلى مركز خدمة الزبائن المسؤول عن منطقة الرمز البريدي الخاصة بك. يمكنك العثور على عنوان مركز خدمة الزبائن المحلي الخاص بك وغيرها من معلومات الزبائن على شبكة الإنترنت على موقع www.lge.com يرجى التأكد من أن لديك التفاصيل التالية للتقديم:

1. اسمك وعنوانك، بما في ذلك الرمز البريدي.
2. رقم هاتفك.
3. التفاصيل الدقيقة لطبيعة المشكلة.
4. النموذج، السلسلة والرقم التسلسلي. يتم العثور على هذه التفاصيل على لوحة التصنيف الموجودة على الحافة الداخلية اليسرى من باب الفرن.
5. تاريخ وصل الشراء. يرجى ملاحظة أن إثبات الشراء مطلوب لأي مطالبة بالضمان. وقبل تقديم طلب الضمان، يرجى التأكد من أنك قد قرأت قسم "اكتشاف الأخطاء وإصلاحها"، وسوف تكون هناك رسوم على أي تفتيش يقوم به التقني إذا ظهر أنه لا يوجد أي خطأ ميكانيكي أو كهربائي في الجهاز.

خدمة الزبائن

للاستفسارات العامة على أجهزة آل جي أو مزيد من التفاصيل عن منتجات آل جي، يرجى الاتصال بمركز خدمة الزبائن إما مكتبة أو عن طريق الهاتف أو زيارة موقعنا على www.lgservice.com

تعليمات التنصيب

هام: يجب أن يتم التثبيت من قبل كهربائي محترف مؤهل فقط.

ملاحظة: يجب تثبيت الفرن بالتوافق مع تعليمات الشركة المصنعة. لمزيد من المعلومات حول التنصيب، يرجى الرجوع إلى دليل التنصيب.

تعليمات السلامة للمنصب:

- أثناء التنصيب، تأكد من عدم وجود أي شخص يمكن أن يكون على اتصال مع المكونات الحية.
- يجب أن يتواافق المسكن الذي تم تركيب الفرن فيه مع متطلبات الثبات لمعيار DIN 68930.
- يجب تركيب الفرن بواسطة كهربائي محترف مؤهل، وفقاً للوائح والمعايير ذات الصلة.
- الفرن جهاز ثقيل ويجب نقله بعناية فائقة.
- قبل الاستخدام الأولي، قم بإزالة جميع العبوات، سواء الخارجية أو من داخل الجهاز.
- لا يجوز إجراء أي تعديل على الخصائص التقنية للفرن.
- يتم تزويد منطقة الطهي المدمجة أو الصفيحة الساخنة بتوصيلات خاصة. ويمكن وصل هذه التوصيلات فقط بالتوصيلات ذات الصلة المناسبة من نفس النوع.

المواصفات التقنية

ـ 220 فـ 240	ـ 50 هرتز	التغذية الكهربائية
2950 واط		الاستهلاك الاقصى

أبعاد تنصيب الفرن

د 600	الارتفاع
د 560	العرض
د 556	العمق

أبعاد الفرن الداخلي (مم)

1. القرة القابلة للاستعمال	الارتفاع × العرض × العمق
421 x 484 x 331	الحجم (القدرة القابلة للاستعمال)

ل 67

تنبيه !

- يجب إجراء إصلاحات الجهاز من قبل تقني مرخص خصيصاً فقط! قد ينتج خطر كبير عن الإصلاحات غير الصحيحة.
- لا تستخدم الجهاز إذا تلف. في حالة حدوث عطل أو فشل، قم بإيقاف تشغيل كابل التيار الكهربائي. في حالة حدوث خطأ، قد لا يتم تغطية زيارات التقنيين التابعين لخدمة الزبائن أو المتعاملين من قبل الضمان إذا كان سبب الفشل هو نتاج للاستخدام غير الطبيعي للزبون.

الكشف عن الأخطاء واصلاحها

الحل	السبب المحتمل	العطل
شغل الفرن.	لم يتم تشغيل الفرن.	الفرن لا يسخن
اضبط الساعة.	لم يتم ضبط الساعة.	
افحص الإعدادات.	لم يتم ضبط الإعدادات المطلوبة.	
افحص المنصهرة وقاطع التيار. وإذا تكرر العطل، استشر كهربائيا متخصصا.	خطأ في إمدادات التيار الكهربائي. تم تفعيل قاطع الدائرة الوقائي أو المنصهرات.	
اضبط ساعة اليوم في شاشة الساعة	هناك انقطاع في التيار الكهربائي.	ومضات رمز الساعة لا تظهر على الشاشة
غير مصباح الفرن. انظر ضوء الفرن لمزيد من المعلومات	مصباح الفرن فيه خلل.	ضوء الفرن لا يعمل

إذا لم يتم تصحيح العطل من خلال التدابير المذكورة أعلاه، اتصل بمركز خدمة الزبائن آل جي.

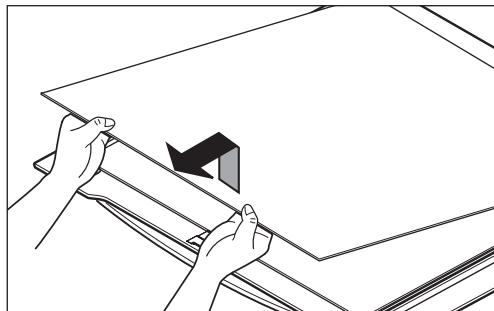
ملاحظة: إذا كان هناك خلل في الجهاز فيجب ألا يستعمل، وان وجد عطل فيجب عزل الجهاز عن طريق إزالة قابس التيار الكهربائي أو إيقاف تشغيله عن طريق إزالة المنصهرات أو إيقاف قاطع الدائرة في علبة المنصهرات المنزلي.

يجب إصلاح الجهاز فقط من قبل كهربائي مدرب ومؤهل بالخصوص. قد تؤدي الإصلاحات التي تتم بشكل غير صحيح إلى أضرار كبيرة.

الخطوة 4

ارفع لوحة الزجاج الثانية صعودا نحو الخارج.

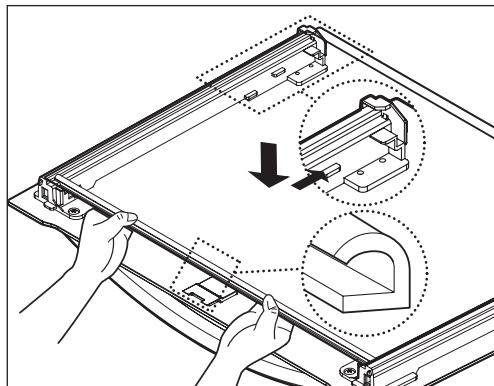
يكون التعامل معها بعناية فائقة لتجنب خطر الكسر.



إعادة تركيب الألواح الزجاجية

الخطوة 1

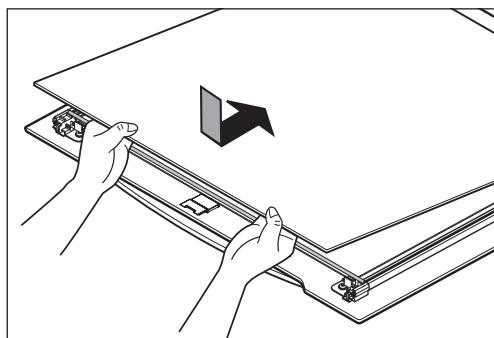
أعد تركيب اللوحة الزجاجية الثانية بعناية.



الخطوة 2

أعد تركيب العازل واللوحة الزجاجية الداخلية على الرسم على اللوحة الداخلية أن تكون موجهة نحو اللوحة الأوسط.

ملاحظة: يجب أن يوجه وجه الجانب المدب للعزل للأعلى والجانب المقعر من العازل نحوك.



الخطوة 3

وأخيرا، أعد تركيب الغطاء العلوي.

ملاحظة: نظف الألواح الزجاجية باستعمال المنظفات المعتدلة. لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها يمكن أن تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.

باب الفرن

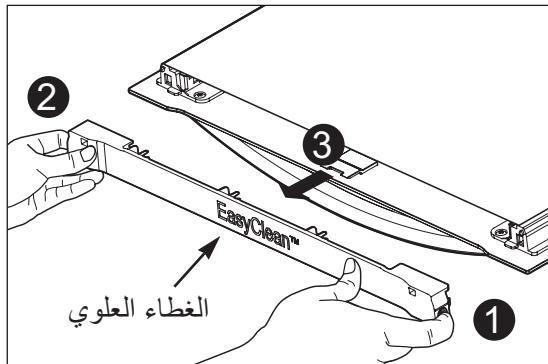
تفكيك باب الفرن

باب الفرن مزود بثلاثة ألواح زجاجية. يمكن إزالة الألواح الزجاجية الداخلية لتنظيفها.

ملاحظة: يجب تفريغ الخطوات التالية فقط بعد إزالة باب الفرن بعد تبريده. ضع الباب على سطح ناعم ومستو، واجعل المقبض نحو الأسفل لحمايته من الكسر ومنعه من الخدش.

الخطوة 1

ادفع البقعة على الجانب الأيمن من الباب واسحب الغطاء العلوي فوق الألواح الزجاجية إلى الأمام قليلاً.

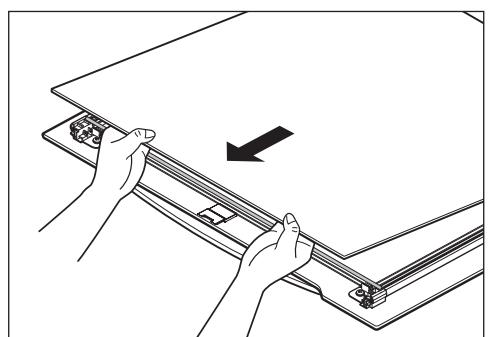
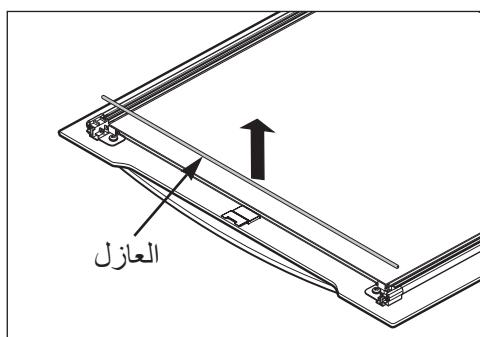


الخطوة 2

ادفع بقعة الجانب الأيسر من الباب واسحب الغطاء العلوي فوق الألواح الزجاجية إلى الأمام.

الخطوة 3

اسحب اللوحة الزجاجية الداخلية إلى الأمام. ثم انزع العازل من الباب.

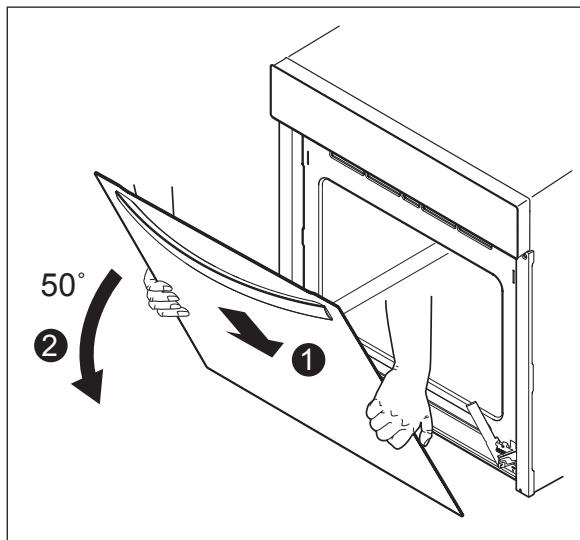


إعادة تعليق باب الفرن

الخطوة 1

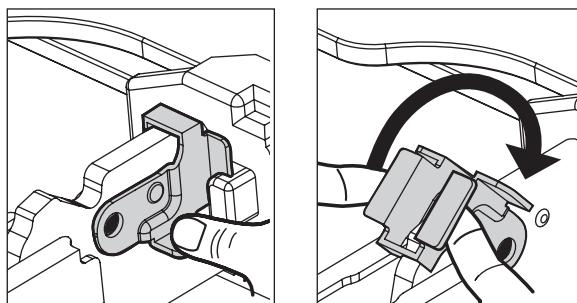
أمسك الباب بأمان في كلا الجانبين وضعه بشكل مناسب بعناية على الموجهات المفصليية.

ملاحظة: تأكّد من أن الباب موضوع بشكل مباشر.



الخطوة 2

لفّ مشابك القفل مع المفصلات، اسحب مشابك القفل تماماً في اتجاه السهم.

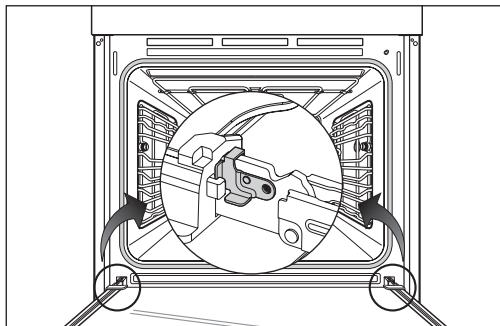


باب الفرن

إزالة باب الفرن

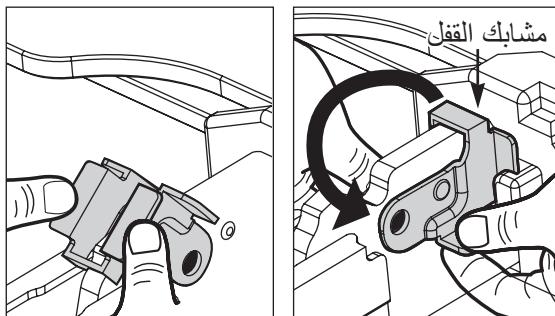
الخطوة 1

لإزالة باب الفرن من أجل التنظيف الأسهل،
افتح الباب تماما.



الخطوة 2

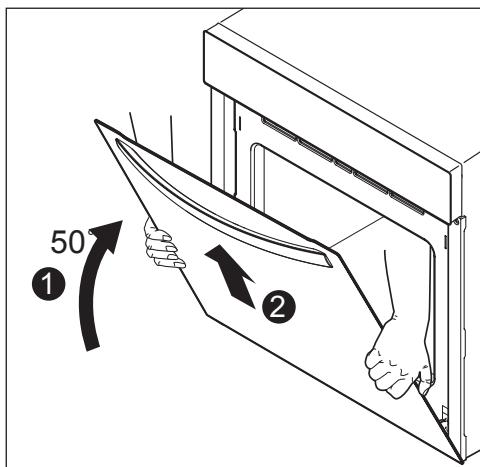
لفصل مشابك القفل عن المفصلات،
ادفع جانباً مشابك القفل تماماً في اتجاه
السهم.



الخطوة 3

ثم قم برفع الباب صعوداً حتى النهاية.

ملاحظة: لا تحاول أن تترعرع الباب من الموجه
المفصلي عندما يكون في وضع أفقي.
لأن الموجه المفصلي سينغلق.



الخطوة 4

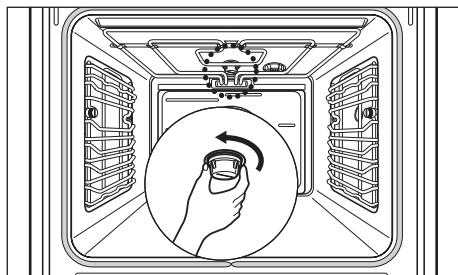
امسك الباب بشكل آمن من الجانبين على حد
سواء وارفع صعوداً على طول الموجه
المفصلي.

ضوء الفرن

خطر حدوث صدمة كهربائية!

- قم بإطفاء تشغيل الفرن قبل استبدال المصايبح.
 - افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي عن طريق فصل موصل الطاقة، أو قم بإزالة المنصهرة أو قم بإيقاف تشغيل قاطع الدائرة من علبة المنصهرات المنزلي.
- ملاحظة:** لحماية المصايبح وغطاء المصباح، يجب وضع قطعة قماش ناعمة على أرضية الفرن.

استبدال ضوء الفرن / تنظيف غطاء المصباح



الخطوة 1

فك غطاء المصباح عن طريق التدوير عكس عقارب الساعة.

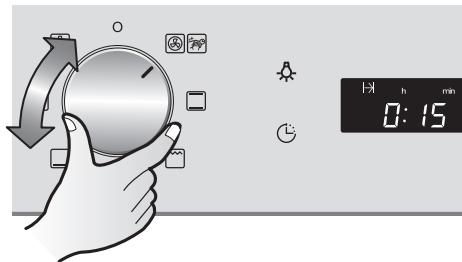
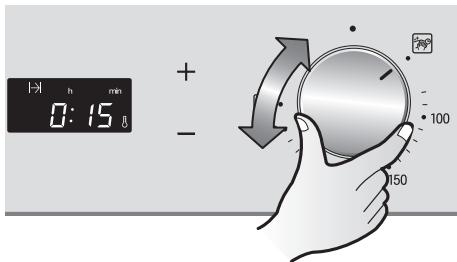
الخطوة 2

استبدل مصباح الفرن.
(نوع E14، 25W، 230V، مقاومة للحرارة التي تصل إلى 300 درجة مئوية)
ملاحظة: استخدم دائمًا قطعة قماش لمسك المصباح وغطاء المصباح لتجنب حرق الرواسب الدهنية.

الخطوة 3

أعد تركيب غطاء المصباح.
ملاحظة: تأكد من أن جميع الأجزاء في مكانها بشكل صحيح.

وضع التنظيف السهل

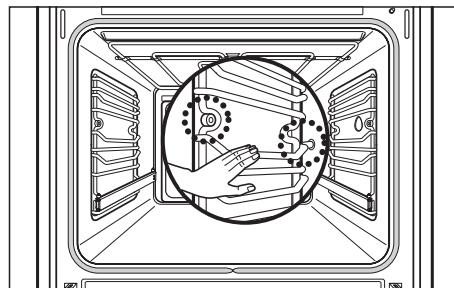
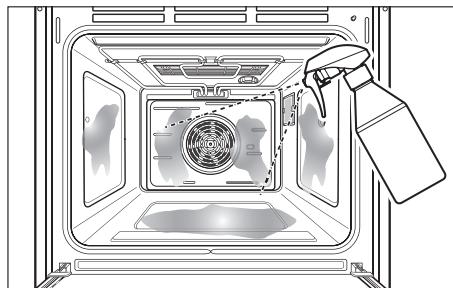


6 اضبط درجة الحرارة على التنظيف السهل () باستخدام مقبض التحكم في درجة الحرارة.

5 اختر حرارة الحمل الحراري ووضع التنظيف السهل () باستخدام مقبض وضع التشغيل.

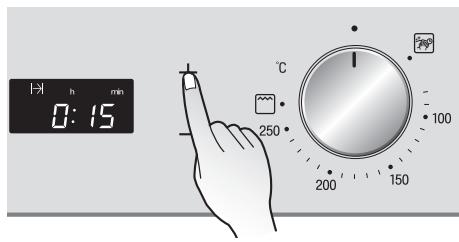
ملاحظة: قبل تنظيف أي من الملحقات (رف شواء، صينية الخبز، صينية الخبز العميقة، طبق تحميص الشواء ، المنزلقات المتداخلة)، أزلها من الفرن ولكن فقط بعد أن يبرد الفرن ويمكن لمسه لتجنب الحروق. للحصول على أفضل النتائج، قم بمسح داخل الفرن بعد انتهاء وضع التنظيف السهل والفرن لا يزال دافئا.

تشغيل الفرن

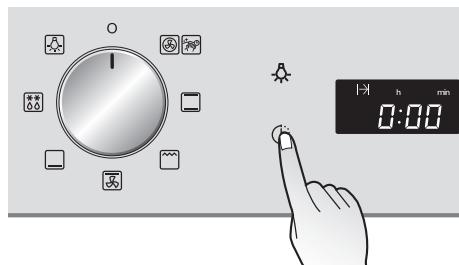


2 رش 150 مل من الماء (30 مل) على الجدران، 120 مل داخل الفرن بواسطة البخاخة. استعمل البخاخة على الجدران الجانبية والجدار الخلفي والقاع.

1 أزل رفوف الفرن والملحقات من الفرن.



4 اضبط الوقت عند 15 د.



3أغلق باب الفرن. اضغط على مفتاح الوقت (ت) مررتين.

وضع التنظيف السهل

التشغيل	دليل تعليمات وظيفة التنظيف السهل	ملاحظة
6	بعد تنظيف الجزء الداخلي من الفرن، امسح الماء الزائد بمنشفة نظيفة وجافة. نصب دليل المنزلاقات والملحقات.	
7	إذا بقيت كميات صغيرة من المخلفات على سطح الفرن، كرر الخطوات المذكورة أعلاه، بعد أن التأكد أولاً من أن البقع المتسخة قد ظهرت جيداً بالماء.	

ملاحظة :

- إذا لم يتم رش الماء بالداخل قبل وضع التنظيف السهل، فقد يكون مانع تسرب الجزء الداخلي رطباً بعد انتهاء وضع التنظيف السهل.
- إذا بقيت الرواسب المعدنية في الجزء السفلي من الفرن بعد التنظيف، فيمكن إزالتها باستخدام قطعة قماش أو إسفنجية مشربة بالخل.

دليل تعليمات وظيفة التنظيف السهل:

التشغيل	دليل تعليمات وظيفة التنظيف السهل	ملاحظة
1	أزل رفوف الفرن والملحقات من الفرن.	
2	<p>استخدم بخاخاً لرش 30 مل من الماء بحيث يخترق تماماً بقايا الطعام على الجدران وفي زوايا الفرن. بعد ذلك، رش أو صب 120 مل أخرى من الماء على وسط القاع، داخل الفرن. وينبغي أن يكون تجويف قاع الفرن مغطى بالكامل لغمر جميع بقايا الطعام. أضف بعض الماء إذا كان ضرورياً.</p> <p>تنبيه: لا ترش الماء مباشرة على الباب. وإلا فسيتقطر على الأرضية.</p>	<p>رش الماء في شكل ضباب للحصول على تعطية أفضل للسطح الداخلي للفرن. استخدم 150 مل من الماء لتنظيف داخل الفرن.</p>
3	<p>اضغط على مفتاح الوقت () مرتين، وقم بضبط الوقت على 15 دقيقة. حدد الحمل الحراري والتنظيف السهل () باستخدام مقبض وضع التشغيل، واضبط درجة الحرارة على التنظيف السهل ().</p> <p>باستخدام مقبض التحكم في درجة الحرارة.</p>	
4	ضع منشفة على الجزء الأمامي من الفرن تحت الباب السفلي بحيث تمتص الماء الذي قد يتتسرب من الفرن أثناء التنظيف.	
5	<p>نظف الجزء الداخلي من الفرن مباشرة بعد الانتهاء من وضع التنظيف السهل، عن طريق المسح باستخدام إسفنجية رطبة (إذا تم استخدام إسفنجية مناسبة، فإن جانب التنظيف لن يخدش السطح).</p> <p>أثناء التنظيف، قد يدخل الماء فتحات التهوية ولكنه سيبقى في القاعدة تحت الجزء الداخلي من الفرن ولن يضر بالفرن.</p> <p>تنبيه: لا تستخدم المنظفات المعدنية أو الإسفنجية الكاشطة، أو مواد التنظيف (هذه المواد قد تضر بالسطح من غير أن يكون هناك من حل لذلك).</p>	 أداة منظفة غير خادشة

وضع التنظيف السهل

نصائح التنظيف

- استخدام الجانب الخشن من اسفنج غسل الصحون يمكن أن يكون أكثر فعالية في إزالة البقع من الإسفنج أو القماش الناعم.
- بعض الإسفنجات المصنوعة من رغوي الميلامين، على سبيل المثال، يمكن أن تسهل التنظيف.
- يجب وضع الفرن بحيث يتم تغطية القاع بأكمله بالماء قبل بدء وضع التنظيف السهل.
- للحصول على أفضل النتائج، استخدم الماء المقطر أو المصفي.
- قد تترك مياه الحنفية الرواسب المعدنية على قاع الفرن.
- تكون البقاليا التي تم خبزها لعدة دورات من الخبز صعبة جدا لإزالتها باستخدام التنظيف السهل.

! تحذير:

- قد تكون بعض الأسطح ساخنة بعد وضع التنظيف السهل. ارتد قفازات مطاطية أثناء التنظيف لمنع الحروق.
- يتم تسخين الجزء السفلي من الفرن أثناء وضع التنظيف السهل. قد يؤدي ذلك إلى حدوث حروق. انتظر حتى ينتهي الوضع قبل بدء التنظيف اليدوي للسطح الداخلي للفرن. وقد يؤدي عدم القيام بذلك إلى حدوث حروق.
- لا تتكئ على الباب الزجاجي عند تنظيف الفرن الداخلي. قد يتسبب ذلك في تلف الباب أو الإصابة.

وضع التنظيف السهل

الوظائف

وصف وضع التنظيف السهل:

يوفر مينا التنظيف السريع المطبق على فرن ال جي مرونة في تنظيف الفرن من الداخل.

توفر وظيفة التنظيف السريع في أفران ال جي المغلفة بالمينا الخاص، مما يجعل من الممكن إزالة كميات صغيرة من المخلفات، على سبيل المثال، بقايا جبن البيترزا أو قطرات صغيرة من الدهون، دون تطبيق العوامل الكيميائية القاسية من أجل الحفاظ على حالة سلامة السطح ومن أجل أكثر فعالية للتنظيف اليدوي.

في حين تتطلب أسطح المينا المألوفة تطبيق العوامل الكيميائية القاسية، يتم استخدام الماء فقط خلال التنظيف السهل. وهذه العملية، التي تعمل على إزالة كميات صغيرة من المخلفات قبل التنظيف اليدوي، تدوم 15 دقيقة فقط. يسمح فرن ال جي بالتنظيف في درجة حرارة أقل و更快，دون استعمال الدخان أو البخار خصوصا.

مزايا التنظيف السريع:

- يمكن من إزالة كميات صغيرة من المخلفات قبل التنظيف اليدوي.
- يتم استخدام الماء فقط أثناء التنظيف السهل، دون إضافة مواد التنظيف الكيميائية.

التنظيف والرعاية

تنبيه !

- قم بإطفاء الفرن قبل التنظيف واتركه يبرد.

في الخارج:

امسح مقدمة الجهاز بقطعة قماش ناعمة باستخدام منظف غير كاشط خفيف.

- لا تستخدم أي مواد تنظيف كاوية أو كاشطة.
- استخدم بالنسبة للألواح الأمامية الألومنيومية منظف نوافذ معتدل وللألواح الأمامية من الفولاذ المقاوم للصدأ استخدام المنظف المناسب.

داخل الفرن:

ملحوظة:

نظف الجهاز بعد الاستخدام، حالما يبرد. وهذا يجعل من السهل إزالة أية رواسب والتقليل من فرصة أن تحرق بالداخل.

- قم بتشغيل ضوء الفرن.
- امسح الفرن بالماء وسائل غسل الصحون. اتركه ليجف. لا تستخدم أي منظفات كاشطة.
- قم ب拔掉 الرواسب الثابتة باستخدام منتج تنظيف خاص بالفرن.

هام: عند استخدام التنظيف بالبخاخة، من الضروري اتباع تعليمات الشركة المصنعة!

ملحقات:

نظف الملحقات (الشواية السلكية، الصينية العميق، الخ) بعد الاستخدام واتركها لتجف تماماً. إذا لزم الأمر، افعله مقدماً لتخفيف الرواسب.

التذويب

استخدم وضع تشغيل "التذويب" (88) للتذويب الطعام.

تذويب الأطباق

- أخرج الطبق من عبوته، ضعه على صحن وضع الصحن على الشواية السلكية.
- لا تغطى الطبق بصحن أو سلطانية الشوربة، لأن هذا يمكن أن يزيد من وقت التذويب بشكل كبير.
- لا تستخدم السائل الذي يتم إنتاجه أثناء التذويب لطهي الطبق حيث قد يكون هناك خطر السالمونيلا. تأكد من أن السائل المنتج أثناء التذويب يسهل سريانه من الطعام إلى الصحن أو صينية الخبز إذا كنت تستخدم الشواية السلكية.

مستويات الفرن:

- من أجل التذويب، استخدم الشواية السلكية في المستوى 1، أو المستوى 2 للأطباق الكبيرة.

جدول التذويب:

يحتوي الجدول التالي على قيم مرجعية للتذويب.

تعليقات	التذويب (دقيقة)	الطبق
استخدم الشواية السلكية مع صينية عميقة (أو صينية الخبز). اقلب الدجاج عندما يصل إلى نصف وقت الطهي.	140 - 100	الدجاج، 1000 غرام
اقلب اللحم عندما يصل إلى نصف وقت الطهي.	140 - 100	اللحوم، 1000 غرام
اقلب اللحم من عندما يصل إلى نصف وقت الطهي.	120 - 90	اللحوم، 500 غرام
لا تغطي.	35 - 23	تروت، 500 غرام
لا تغطي.	30 - 20	الفراولة، 300 غرام

الشواط

مستويات الفرن

استخدم المستويات 5 أو 6 لشواء قطع مسطحة من اللحوم.

تنبيه !

- يمكن أن تصبح الأجزاء المكشوفة من الفرن ساخنة أثناء الشواء. أبق الأطفال على مسافة.

استخدام جدول الشواء

تشير أوقات الشواء إلى قيم تقريبية فقط. قد تختلف الأوقات الفعلية اعتماداً على نوعية اللحوم الفعلية أو الأسماك.

الشواء مناسب خاصة لطهي قطع مسطحة من اللحوم والأسماك. اقلب الطعام المشوي عند منتصف الوقت تقريباً من وقت الطهي.

جدول الشواء

وقت الشواء		مستوى الفرن	الطعام للشواء
الجهة 2	الجهة 1		
6 - 8 دقائق	10 - 8 دقائق	5	كفتة
6 - 8 دقائق	10 - 8 دقائق	5	نفانق مشوية
5 - 6 دقائق	7 - 6 دقائق	5	شرائح لحم البقر أو العجل
10 - 12 دقائق	12 - 10 دقائق	4	فيليه لحم البقر (1 كغ تقريباً)
2 - 3 دقائق	3 - 2 دقائق	4	خبز محمص (1)
	6 - 8 دقائق	4	خبز محمص مع حشو

1) الألشواط السلكية أو صينية عميقه (أو صينية الخبز)

دائماً عد مستويات الفرن من أسفل إلى أعلى.

للشواء، يمكنك الاختيار بين وضعين 2 من أوضاع التشغيل المختلفة.

الشواء الكبير (□)

يستعمل للحصول على كميات أكبر من الطعام المسطح للشواء، للخبز الأعلى في علب كبيرة.

مروحة الشواء (▣)

تستعمل لشواء قطع كبيرة من اللحم أو الدواجن، مثل المشوي الملفوف أو الديك الرومي.

ملاحظة: عند الشواء، يجب إبقاء باب الفرن مغلقاً في جميع الأوقات. كمبدأ أساسي، يجب تسخين الفرن لمدة 3 دقائق قبل بدأ العملية!

أطباق الشواء

استخدم الصينية العميقة (أو صينية الخبز) للشواء. استخدم الاشواية السلكية لصنع الخبز المحمص.

للسماك بالسوائل المقطرة، أدخل الصينية العميقة (أو صينية الخبز) في المستوى 1 أو 2.

جدول التحميص

جدول التحميص

الحرارة التقليدية		مروحة الشواء		مستوى الفرن	الطعم
الوقت بالدقائق	الحرارة بالدرجة المئوية (1)	الوقت بالدقائق	الحرارة بالدرجة المئوية (1)		
90 ~ 70	200	70 ~ 50	190	(2) 2	لحم البقر (حوالي 1 كغ)
120 ~ 100	230 ~ 200	100 ~ 75	180	(2) 2	لحم الغزال (حوالي 1 كغ)
150	200	130 ~ 110	190 ~ 180	2	ساق الخروف (حوالي 2 كغ)
90 ~ 70	220 ~ 200	60 ~ 50	210	(2) 2	الدواجن (حوالي 1 كغ)
120 ~ 110	220 ~ 200	80 ~ 60	200	2	الدواجن (حوالي 2 كغ)
140 ~ 110	220 ~ 200	120 ~ 100	190 ~ 180	2	محشو
150 ~ 130	210 ~ 190	140 ~ 120	190 ~ 180	2	الدواجن (حوالي 4 كغ)
55 ~ 35	220 ~ 200	55 ~ 35	180 ~ 160	(2) 2	سمكة كاملة (حوالي 1.5 كغ)

بعد هذا الجدول دليلاً وحسب، وستختلف الأذواق الفردية وتقطيع اللحوم.

1) اضبط درجة حرارة وعاء التحميص لأعلى من 20 درجة م.

2) استخدام المستوى الرابع من الأسفل عند استخدام الحرارة التقليدية.

تحتوى الجدول على درجات الحرارة المطلوبة، أوقات التحميص ومستويات الفرن لمختلف أنواع اللحوم. الأرقام المذكورة هي أرقام تقريبية فقط.

- نوصي بطبخ اللحوم والأسماك التي تزن أكثر من 1 كغ في الفرن.
- لللحوم الخالية من الدهون والأسماك، استخدم الحرارة التقليدية. ولجميع الأنواع الأخرى من اللحوم نوصي باستعمال وضع مروحة الشواء (figura 6).
- أضف القليل من السائل لمنع تحميص العصائر أو الدهون من أن يحترق في المقلة.
- قم بتدوير الطعام بعد حوالي نصف أو ثلثي وقت الطهي.

نصائح: للحصول على نتائج تحميص أفضل، اخلط المفاصل والدواجن مع العصائر الخاصة بها عدة مرات أثناء عملية التحميص.

عند التحميص، استخدم وضعی مروحة الشواء (☞)، والحرارة التقليدية (□).

نصائح:

- استخدم الأطباق المقاومة للحرارة عند التحميص (اتبع تعليمات الشركة المصنعة).
- مقالى التحميص الفولاذية المقاومة للصدأ هي ذات استخدام محدود فقط، لأنها تعكس الحرارة إلى حد كبير جدا.
- عند استخدام الأطباق التي لها مقابض من البلاستيك، تأكد من أن المقابض مقاومة للحرارة (اتبع تعليمات الشركة المصنعة).
- يمكن وضع العناصر الكبيرة للتحميص أو عدد من العناصر مباشرة على الاشواية السلكية فوق الصينية العميقه (أو صينية الخبز) (على سبيل المثال، الديك الرومي، الإوز، 3 ~ 4 دجاجات، 3 ~ 4 مفاصل من لحم العجل).
- يجب أن تتحمص اللحوم اللينة في صينية تحميص بغطاء (مثل لحم العجل ولحم البقر المطهو ببطء واللحوم المجمدة جدا). هذا يحافظ على العصائر في اللحوم.
- لطيخ القشور المقرمشة، يجب استخدام طبق خزفي بدون غطاء (مثل اللحم المفروم والضأن ولحم الخروف والبط ومفاصيل العجل، والدجاج ولحم الدواجن ولحم البقر المشوي وشرائح لحم البقر وطيور الصيد).

نصائح:

- صب الماء كافية في وعاء عميق (أو صينية الخبز) لمنع توليد الدخان عند استخدام طريقة التحميص.

نصائح:

- تنظيف الفرن بأسرع وقت ممكن بعد الاستخدام إذا كنت تحميص في علبة خبز مفتوحة أو طبق مفتوح. فمن السهل إزالة بقع الدهون عندما يكون الفرن لا يزال دافئا.

تحذير: اسمح للفرن بان يبرد كافية للتأكد من عدم احراق نفسك.

نصائح الخبز

نتائج الخبز	الأسباب المحتملة	الحل
قاعدة الكعك خفيفة جدا	خطأ في مستوى الفرن	استعمل علبة الخبز السوداء أو ضع الكعك في مستوى أسفل بدرجة واحدة
انكسار الكعك (تحول إلى قطع أو تكون رطبة)	درجة الحرارة عالية جدا	اضبط الحرارة عند درجة أقل
	وقت الخبز قليل جدا	اضبط وقت خبز أطول. لا يمكن إنقاذه وقت الخبز بوضع درجة حرارة عالية.
الkek جاف جدا	الخلطة تحتوي على سائل بفراط سائل	استعمل سائلاً أقل. اتبع تعليمات وقت خلط العجينة، وبالخصوص عند استعمال أدوات المطبخ
تحمير غير منظم للkek	درجة حرارة الفرن ضعيفة جدا	في المرة المقبلة، استعمل درجة حرارة مرتفعة قليلاً
	وقت الخبز طويل جدا	اضبط وقت طهي أقل نوعاً ما
	درجة حرارة الطبيخ مرتفعة جداً ووقت الخبز قليل جداً	اضبط درجة حرارة أقل نوعاً ما لعملية الخبز ووقت خبز أكثر بقليل.
	الخلطة لم توزع بشكل منتظم	وزع الخلطة بشكل منتظم على طول صينية الخبز أو علبة الخبز.
وقت الخبز طويل جداً	درجة الحرارة ضعيفة جداً	في المرة المقبلة، اضبط درجة حرارة مرتفعة قليلاً.

جدال الخبز

جدول للسترودل والمخبوزات

وقت الخبز بالساعات، الدقائق	الحرارة التقليدية		الوصفة
	الحرارة بالدرجة المئوية	مستوى الفرن	
1:00 - 0:45	200 - 180	1	المعكرونة المخبوزة
0:40 - 0:25	200 - 180	1	اللزايا
0:30 - 0:15	(¹) 220 - 200	1	الخضروات المخبوزة
0:30 - 0:15	(¹) 220 - 200	1	بيتزا الخبز الفرنسي
0:30 - 0:15	200 - 180	1	الفيفخة (سوفلي)
1:00 - 0:30	200 - 180	1	فطيرة السمك
1:00 - 0:30	200 - 180	1	خضراوات محسوسة

(¹) سخن الفرن قبل البدء
عد مستويات الفرن دائمًا من الأسفل إلى الأعلى

جدال الطهي للأطباق المجمدة الجاهزة:

الوقت	الحرارة	وظيفة الفرن	مستوى الفرن	الطبق
اتبع تعليمات العبوة	اتبع تعليمات العبوة	الحرارة التقليدية	3	بيتزا مجمدة
اتبع تعليمات العبوة	اتبع تعليمات العبوة	الحرارة التقليدية	3	الخبز الفرنسي
اتبع تعليمات العبوة	اتبع تعليمات العبوة	الحرارة التقليدية	3	كعكة بالفاكهه
15 - 25 دقيقة	220 - 200 درجة م	الحمل الحراري	3	رقائق البطاطس

عد مستويات الفرن دائمًا من أسفل إلى أعلى.

ملاحظة: اقلب رقائق البطاطس 2 أو 3 مرات أثناء التسخين.
عند تسخين الأطباق المجمدة، قد ينحني شكل صينية الخبز بسبب الفرق الكبير في درجة حرارة الطعام المجمد والفرن. عادةً ما تعود الصوانى إلى شكلها الأصلي بمجرد تبريدها.

وقت الخبز	الحرارة التقليدية	الحمل الحراري	وضع التشغيل		
نوعي الخبز، والدقائق بالساعات	الحرارة بالدرجة المئوية	مستوى الفرن	الحرارة بالدرجة المئوية	مستوى الفرن	الوصفة
1:20 - 0:40	(¹) 180 - 160	4			شرائح مع الحشو والتعبئة مثل الكوارك، القشدة، السكر، اللوز
1:00 - 0:30	(¹) 210 - 190	1	200 - 180	1	البيتزا (قاعدة رقيقة) (²)
0:25 - 0:10	(¹) 230	1	220 - 200	1	البيتزا (قاعدة خشنة)
0:15 - 0:08	(¹) 230	1	220 - 200	1	خبز غير مخمر
0:50 - 0:35	230 - 210	1	200 - 180	1	الفلان السويسري
					البسكويتات
0:20 - 0:06	(¹) 190 - 170	4	160 - 140	3	بسكويتات مكسرة
0:40 - 0:10	180 - 160	4	150 - 140	3	بسكويتات مثلجة
0:20 - 0:15	190 - 170	4	160 - 140	3	كعكة خليط البسكويت
2:30 - 2:00	120 - 100	4	100 - 80	3	كعكات ومعجنات بياض البيض، المرينج
1:00 - 0:30	140 - 120	4	120 - 100	3	المعكرونات مخمرة
0:40 - 0:20	190 - 170	4	170 - 160	3	بسكويت بعجينة
0:30 - 0:20	(¹) 210 - 190	4	(¹) 180 - 160	3	كعكات الفطيرة الهشة والحلويات
0:35 - 0:20	(¹) 220 - 180	4	(¹) 200 - 180	3	الخبز الصغير (بوتي بان)

(¹) سخن الفرن قبل البدء.

(²) استعمل صينية عميقه (أو صينية الخبز)
عد مستويات الفرن دائمًا من الأسفل إلى الأعلى

جداول الخبز

الخبز على مستوى واحد للفرن:

وقت الخبز	الحرارة التقليدية	الحمل الحراري	وضع التشغيل
نوعي الخبز، بالساعات والدقائق	الحرارة بالدرجة المئوية	مستوى الفرن	الوصفة
			الحلويات التي تخزن في قوالب الكعك
1:10 - 0:50	180 - 160	2	الكعكة الاسفنجية على شكل حلقة
1:30 - 1:10	170 - 140	2	البسكويت / الفطائر
0:40 - 0:25	180 - 160	2	الأصابع الإسفنجية
0:25 - 0:10	(¹ 210 - 190	2	معجنات مكسرة - قاعدة فلان
0:25 - 0:20	190 - 170	2	خليط الكعكة - قاعدة فلان
1:00 - 0:50	190 - 170	2	فطيرة تفاح
1:10 - 0:30	210 - 190	2	كعك حار وقاعدة فلان (على سبيل المثال كويش لورين)
1:30 - 1:00	190 - 170	2	كعك الجن (²)
			الكعك على صينية الخبز
0:40 - 0:30	190 - 170	4	ضفائر الخبز / كعكات أكبر
1:00 - 0:40	(¹ 180 - 160	4	كريستستولن
0:20 1:00 - 0:30	(¹ 230 180 - 160	2	الخبز (خبز الجاودار)، التخمير مطلوب
0:30 - 0:15	210 - 190	4	فطيرة / الأصبعية
0:20 - 0:10	(¹ 200- 180	4	السويسرو
1:20 - 0:40	(¹ 190 - 170	4	كعكة الفاكهة مع المعجنات المكسرة

استخدام جداول الخبز:

تحتوي الجداول على إعدادات درجة الحرارة، وأوقات الخبز ومستويات الفرن لمجموعة مختارة من الأطباقي النموذجية.

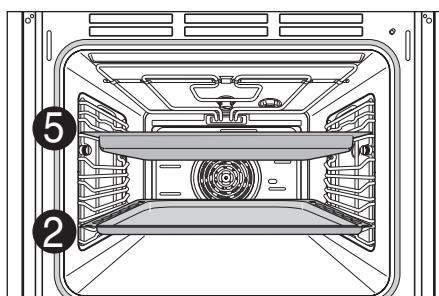
- يجب اعتبار درجات الحرارة وأوقات الخبز كأرقام مرجعية فقط. وتعتمد القيم الفعلية على نوع التحضير وجودة المكونات وعلبة الخبز المستخدمة.
- نوصي أولاً باختيار درجة حرارة صغرى ثم زيادتها إذا لزم الأمر، إذا كنت ترغب على سبيل المثال في درجة أعلى من التحمير أو إذا كان وقت الخبز طويلاً جداً.
- إذا لم تتمكن من تحديد إعدادات وصفة معينة، استخدم ببساطة إعدادات الوصفة الأكثر مماثلة.
- عند خبز الكعك على صواني الخبز أو في علب الخبز على أكثر من مستوى واحد، يمكن تمديد وقت الخبز من 10-15 دقيقة.
- يجب خبز الأطعمة التي تحتوي على نسبة رطوبة عالية (مثل البيتزا، كعك الفواكه، إلخ) على مستوى واحد فقط.
- بالنسبة للكعك وعندما يكون الخبز بطبقات مختلفة من العجين، قد يحدث التحمير في البداية بشكل متناولت. في هذه الحالة، لا تقم بتغيير إعداد درجة الحرارة. سوف تعتمل درجة التحمير من تلقاء نفسها مع مضي عملية الخبز.
- من أجل توفير الطاقة، أوقف تشغيل الفرن واستخدم الحرارة المتبقية لمدة 8 دقائق قبل انتهاء أوقات الطهي.

معلومات عامة:

استعمل عند الطهي وضع الحمل الحراري (⊗) أو الحرارة التقليدية (□).

علب الخبز:

- عند الخبز في وضع الحرارة التقليدية (□)، استخدم علب الخبز التي لها معدن داكن أو سطح مغلف.
- عند الخبز في وضع الحمل الحراري (⊗)، يمكنك استخدام علب الخبز أيضاً التي لها سطح معدني فاتح.
- وضع علب الكعك دائماً في وسط الصينية أو الاشواية السلكية.



- عند الخبز بالحرارة التقليدية (□)، يمكنك وضع علبة خبز جنباً إلى جنب في الفرن. وهذا يعني أن وقت الطهي أطول بقليل فقط.
- عند استخدام اثنتين من الصواني (صينية الخبز وصينية عميقة) وضع الصينية العميقة على المستوى 5 وصينية الخبز على المستوى 2.

ملاحظة: يمكن أن تختلف الصينية المضمنة تبعاً للمنتج.

مستويات الفرن

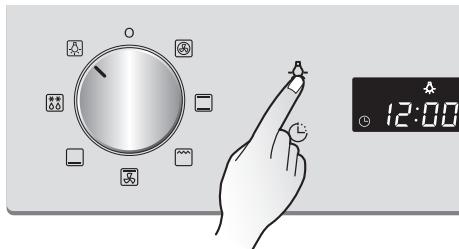
يتم ترقيم مستويات الفرن من أسفل إلى أعلى.

عند استخدام الحرارة التقليدية (□)، يمكنك الخبز على مستوى واحد فقط، على سبيل المثال المستوى 4.

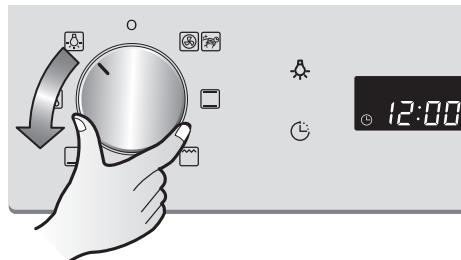
عند استخدام الحمل الحراري (⊗)، يمكنك خبز الكعك والكعكات الإسفنجية باثنتين 2 من صواني الخبز كأقصى حد في الوقت نفسه، على المستوى 2 و 5 على سبيل المثال.

وظيفة المصباح

٤٦

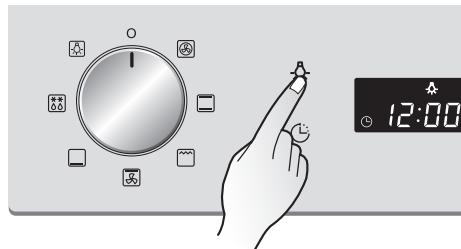


٢ اضغط على مفتاح ضوء الفرن (-) مرة واحدة (المصباح مشغل)



١ يمكنك استعمال وظيفة المصباح في وضع عدم التسخين بتحريك مقبض وضع التشغيل نحو ضوء الفرن.

ملاحظة: يمكن تشغيل أو إطفاء مصباح الفرن في أي وقت بالضغط على مفتاح ضوء الفرن (-).



جهاز سلامة الأطفال

يمنع جهاز سلامة الأطفال الفرن من أن يشتعل
لا إراديا.



1. اضغط على مفتاح الوقت (نـ) وابق ضاغطا عليه لمدة 4 ثواني حتى يظهر رمز القفل (□) في شاشة العرض. يكون جهاز سلامة الأطفال قد تم تفعيله بذلك.
2. من أجل إيقاف تشغيل جهاز سلامة الأطفال. اضغط على مفتاح الوقت (نـ) حتى يختفي رمز القفل (□) من العرض. وبذلك يكون جهاز سلامة الأطفال قد توقف عن التشغيل والفرن مهيئ للاستعمال.

ضبط ساعة اليوم



2 اضبط الوقت الحالي باستعمال
مفاتيح الزيادة أو الإنقصاص +/-.
(11:30 في المثال)



1 اضغط على مفتاح الوقت (⏴)
4 مرات.



3 4 ثواني بعد الضغط على آخر مفتاح،
سيكون الوقت قد ضبط. وستسمع رنة
إشارة.



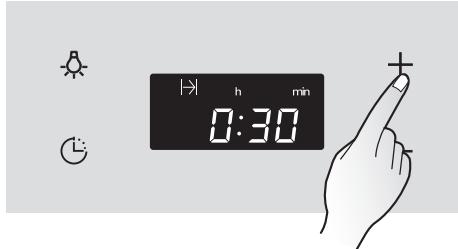
4

- 4 ثواني بعد الضغط على آخر مفتاح،
سيكون الوقت قد ضبط. وستسمع
رنة إشارة. سيشتغل الفرن تلقائياً
قبل 30 دقيقة من نهاية وقت الطهي /
الخبز، على الساعة 14:00 في المثال
المقدم. بمجرد انقضاء هذا الوقت،
ستسمع صوت صفير وسينطفأ الفرن
تلقائياً. اضغط مرة واحدة على أي
مفتاح لإلغاء الصوت المسموع).

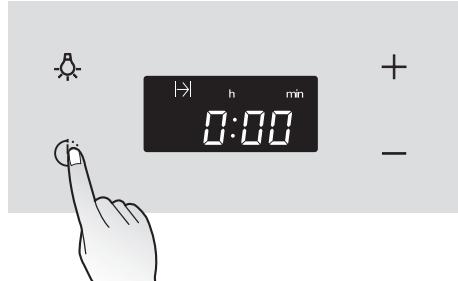
اضبط وقت نهاية الطهي/الخبز
المرغوب فيه باستعمال مفاتيح الزيادة
أو الإنقصاص +/- . (14:30 في المثال)

الجمع بين وقت الطهي / الخبز الإجمالي ونهاية وقت الطهي / الخبز

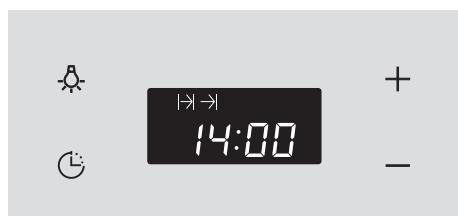
يمكن الجمع بين برامج وقت الطهي الإجمالي ونهاية الوقت للسماح للفرن بالتشغيل والاطفاء تلقائياً.



2 اضبط وقت الطهي / الخبز الاجمالي
المرغوب باستعمال مفاتيح الزيادة
أو الإنقصاص +/- . (30 د في المثال)



1 اضغط على مفتاح الوقت (نـ) مررتين.



3 اضغط الأن على مفتاح الوقت (نـ)
مرة واحدة من أجل ضبط نهاية
الطهي قبل البدء.

برمجة وقت نهاية الطهي الاجمالي / الخبز

ينطفي الفرن تلقائيا في الوقت الذي تم ادخاله.



- 2** اضبط نهاية وقت الطهي / الخبز
باستعمال مفاتيح الزيادة أو الإنقصاص
+/-. (في المثال، الوقت الحالي هو
13:30 د والتطبيق سينتهي في 14:30)

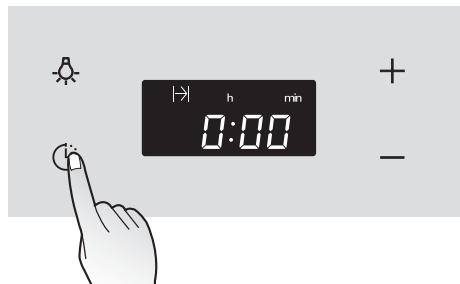


- 3** اختر الوضع والحرارة للتشغيل
المرغوب.

- 4** 4 ثواني بعد الضغط على آخر مفتاح،
سيكون الوقت قد ضبط. وستسمع
رنة إشارة. (بمجرد انتهاء هذا الوقت،
ستسمع صوت صفير وسينطفأ الفرن
تلقائيا. اضغط مرة واحدة على أي مفتاح
لإلغاء الصوت المسموع).

برمجة وقت الطهي / الخبز الإجمالي

ينطفي الفرن تلقائيا في نهاية الفترة الزمنية التي تم إدخالها.



اضبط وقت الطهي / الخبز الإجمالي **2** باستعمال مفاتيح الزيادة أو الإنقصاص **+-**. (30 د في المثل **+-**)



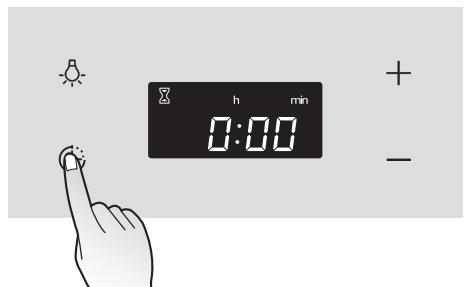
اختر الوضع والحرارة للتشغيل **4** المرغوب.

3 **4** ثواني بعد الضغط على آخر مفتاح، سيكون الوقت قد ضبط. وستسمع رنة إشارة. (بمجرد انتهاء هذا الوقت، ستحسّن صوت صفير وسينطفأ الفرن تلقائيا. اضغط مرة واحدة على أي مفتاح لإلغاء الصوت المسموع).

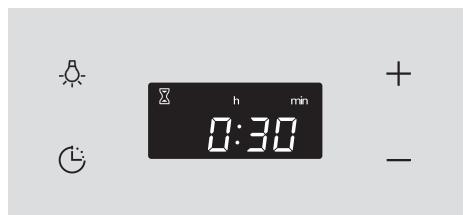
ضبط اجهزة الوقت



اضبط الوقت المرغوب باستعمال
مفاتيح الزيادة أو النقصان (+/-).
(30 دقيقة في المثال)



1 اضغط على زر الوقت ().



3 بعد 4 دقائق، سيتم ضبط الوقت.
وستسمع رنة اشارة.

* اطفاء رنة الاشارة
عندما ينقضي جهاز التوقيت، ستبقى رنة الاشارة لبعض الوقت أو حتى يتم اطفاؤه.
اضغط على أي مفتاح مرة واحدة لإلغاء رنة الاشارة .

وظائف الساعة والرموز

المصباح انتهاء وقت الطهي / الخبز-وقت الطهي

الخبز الاجمالي / الخبز-وقت الطهي

عرض الساعة

جهاز سلامة الأطفال

جهاز ضبط الوقت —————— h : min

مؤشر الحرارة

جهاز ضبط الوقت

يكون مضيناً عندما يكون جهاز ضبط الوقت مشغلاً (مثلاً: مثل منه غليان البيض)

الوقت الاجمالى للطهى →

يُضفي عندما يتم ضبط أو عرض الوقت الإجمالي للطهي.
ينطفئ الفرن تلقائياً بعد انتهاء وقت الطهي الذي تم ضبطه.

انتهاء وقت الطهي →

يُضيء عندما تكون النقطة في الوقت المضبوط لآخرة وقت الطهي / الخبز مضبوطة أو معروضة. ينطفئ الفرن بشكل تلقائي عند الوقت المنصوص عليه.

مؤشر الحرارة

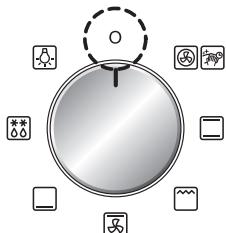
يكون هذا المؤشر مشغلاً فقط عندما يكون عنصر الحرارة أو عناصر الحرارة قيد التشغيل.

الساعة ٧

تضيء عندما يتم ضبط الوقت أو تغييره أو عرضه.

إيقاف تشغيل الفرن

اضبط مقبض وضع التشغيل على "O" من أجل إيقاف تشغيل الفرن.



مروحة الفرن

عند تشغيل الفرن، يتم تشغيل المروحة تلقائياً لتبريد أسطح الفرن.

إيقاف تشغيل الفرن، يتم إيقاف تشغيل المروحة أيضاً.

قاطع حراري

إذا كان الفرن ساخناً فوق اللازم، يتم إيقاف إمدادات الطاقة لعناصر التدفئة لتجنب أي ضرر للجهاز، لأن دوران الهواء حول الفرن قد يكون غير كاف. وكإجراء وقائي للسلامة، لا يمكن إعادة ضبطه إلا بواسطة مصلح معتمد. وفي حالة حدوث ذلك، اتصل بالشركة المصنعة.

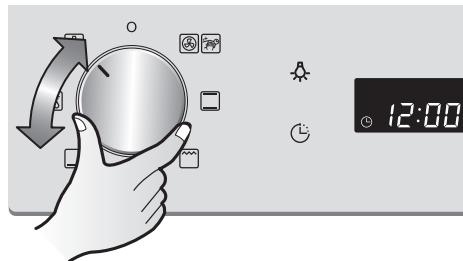
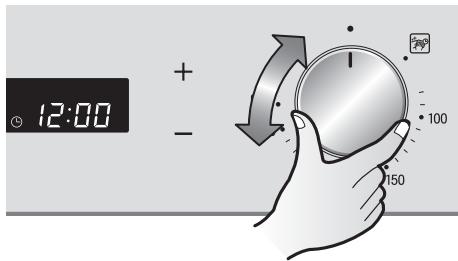
أطباق الخبز

عند استخدام أطباق الخبز، تأكد دائمًا من أن الطبق مناسب للاستخدام في درجة الحرارة داخل الفرن. يمكن أن يعمل الفرن في درجة حرارة تصل إلى 250 درجة مئوية. ارجع إلى التعليمات المقدمة من الشركة المصنعة للطريق.

إغلاق لين

تحكم ميزة الإغلاق اللين في آلية باب الفرن. وهو نظام يستخدم مفصلات الجيل الجديد حتى ترافق بطف باب الفرن، مما يحول دون إغلاقه فجأة، لذلك فهو يغلق بلين وهدوء.

تشغيل الفرن



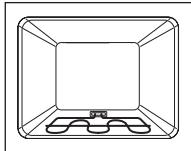
2 اختر الحرارة المرغوبة للفرن، وبعد ضبط حرارة الفرن، سيببدأ الفرن في الгин.

1 اختر الوضع المرغوب باستعمال مقبض وضع التشغيل.

وظائف الفرن

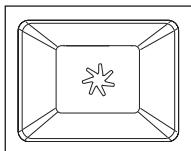
حرارة الجزء السفلي (□)

في وضع الجزء السفلي، يستعمل عنصر التدفئة فقط في الفرن. درجة الحرارة الموصى بها هي 170 درجة مئوية. هذه الوظيفة مناسبة خاصة لإنهاك الكعك أو البيتزا على أحد مستويات الفرن السفلي.



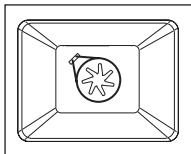
التذويب (❀)

في وضع التذويب، يتم استخدام المروحة دون تدفئة. الهواء المتتسارع يسرع عملية التذويب. ضع الطعام المحمد في وعاء مناسب لحصر السائل المنتج أثناء التذويب. يمكنك استخدام الاشواية السلكية والصينية العميقه متى كان ذلك مناسباً (أو صينية الخبز) لتجنب تلويث الفرن. إذا تسرب الماء إلى داخل الفرن، سينثوث مانع التسرب الخاص بالباب وقد تنتج رائحة كريهة.



وظائف الفرن

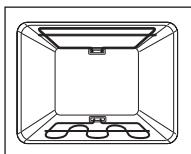
الحمل الحراري (◎)



يُستخدم وضع الحمل الحراري عنصر التدفئة فقط في الجدار الخلفي ومرروحة الحمل الحراري. درجة الحرارة الموصى بها هي 150 درجة مئوية.

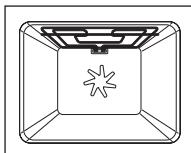
ومن الممكن أيضاً الطهي على أكثر من مستوى واحد في وضع الحمل الحراري (◎). وهذا يعني أنه مناسب للكعك بالفاكهه والكعك المتحرك أو العجينة بالخميره، على سبيل المثال صفيرة خبز.

الحرارة التقليدية (□)



بالنسبة للحرارة التقليدية، تُستخدم عناصر التدفئة فوق وتحت تجويف الفرن. وضع التشغيل هذا مناسب لخبز الكعك، الطهي مع وقت طهي قصير، العجائن الحساسة ولحم البقر المشوي وشرائح لحم البقري على مستوى واحد. درجة الحرارة الموصى بها هي 190 درجة مئوية.

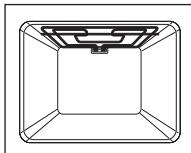
مرروحة الشواء (▣)



في هذا الوضع، يتم تشغيل كل من عنصر الشواء والمرروحة. درجة الحرارة الموصى بها هي 190 درجة مئوية.

هذه الوظيفة هي مناسبة للبيتزا، كيش لورين أو كعك بالجبين.

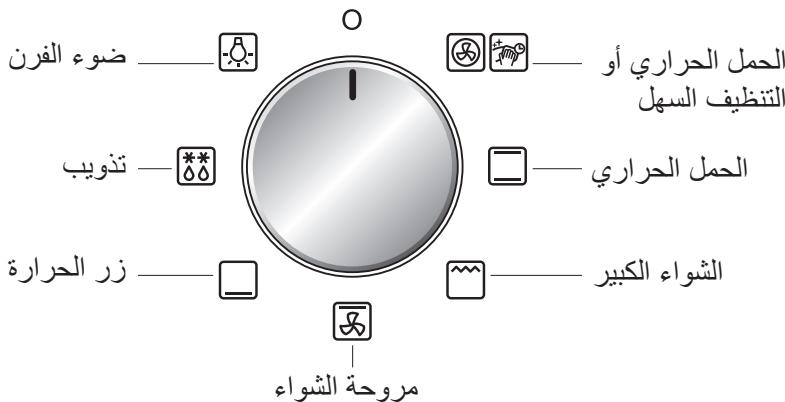
ال Shawe الكبير (■)



يُستخدم الشواء الكبير (■) عنصر التدفئة بأكمله. عند استخدام هذه الوظيفة، أدر قرص درجة الحرارة إلى علامة الشواء (■). الشواء الكبير (■) مناسب لطهي شرائح اللحم، كستنيات، السمك أو صنع الخبز محمص، وعند طهي كميات أكبر من أجل التحمير أو مع حشوة غراتن.

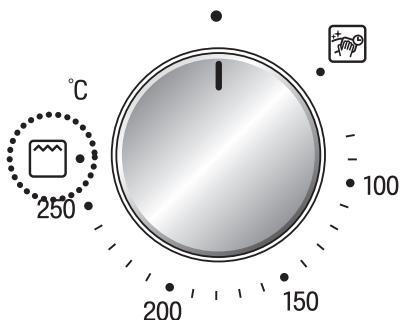
استخدام الفرن

أنماط التشغيل



وصف أنماط التشغيل

تخالف أوضاع التشغيل الفردية في كونها تتطوّي على مزيج من عناصر التدفئة المختلفة. التركيبات المختلفة مناسبة لإنتاج مجموعة متنوعة من المناطق ساخنة ومسارات دوران الحمل الحراري في الفرن، كما هو مطلوب للإعداد الأمثل للأطباق المختلفة.



عند استعمال وظيفة الشواية (☰)، أدر قرص درجة الحرارة لعلامة الشواية.

عند استعمال التذويب (❀)، ليس هناك من أعدادات متوفّرة.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

التنظيف الأولى:

نظف الفرن بعناية قبل استخدامه للمرة الأولى.
هام: لا تستخدم أي منظفات كاوية أو كاشطة. يمكن أن تضر هذه الأخيرة أسطح الفرن.

الجزء الأمامي للجهاز:

يجب تنظيف النماذج التي صقلت بفولاذ مقاوم للصدأ على الجزء الأمامي للجهاز بالمنظفات القياسية فقط. امسح الجزء الأمامي للجهاز بقطعة قماش مبللة قليلاً.

داخل الفرن

1. خذ جميع ملحقات الفرن واغسلها بالماء الدافئ وسائل غسل الصحون.
2. نظف داخل الفرن بنفس الطريقة، وذلك باستخدام الماء الدافئ وسائل غسل الصحون.
3. اترك الفرن يجف.

التسخين

قبل الخبز أو التحميص للمرة الأولى، يجب تشغيل الفرن وتسخيشه من (200 ~ 250 درجة مئوية) بحيث لا يكون فيه أي شيء. ثم اترك الفرن ليبرد جيداً. للأفران الجديدة روانج كريهة. افتح النافذة واضمن وجود التهوية الكافية خلال هذه الفترة.

1. تأكد من أن يتم تعين الوقت اليومي بشكل صحيح.
2. أزل جميع الملحقات من الفرن.
3. استخدم الحمل الحراري (Ⓐ) أو وظائف مرودة الشواء (Ⓑ) لتسخين الفرن.
4. اترك الفرن مشغلاً لمدة ساعة واحدة على الأقل.

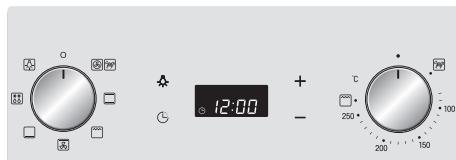
ضبط الساعة

ضبط الوقت اليومي

لا يمكن استخدام الفرن حتى يُضبط الوقت اليومي.

حينما يتم توصيل الجهاز للمرة الأولى أو بعد انقطاع التيار الكهربائي، يظهر عرض الوقت أن الساعة تشير إلى 12:00.

مثال: لضبط الساعة الحالية لليوم عند 13:30

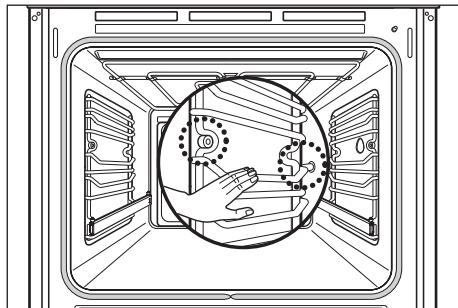


- 1 يشير عرض الوقت إلى 12:00 وسيومض مقياس الوقت.
2 اضغط على زر الزيادة/التقصان (+/-) لتغيير وقت الساعة (30:13) في المثال). سيتم ضبط الوقت بعد 4 ثواني من الضغط للمرة الأخيرة.

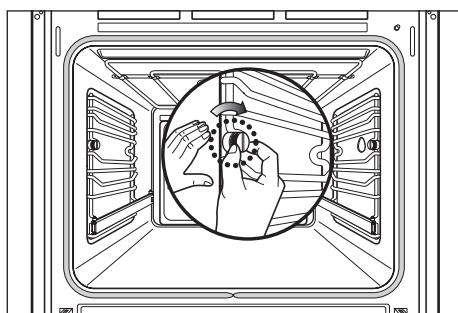
المنزلقات المداخلة

تثبيت المنزلقات المداخلة

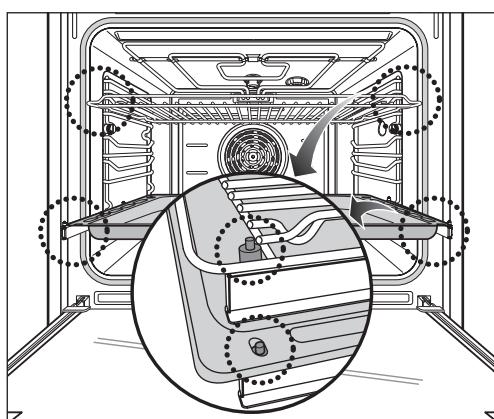
قبل استعمال الفرن للمرة الأولى، قم بتنصيب المنزلقات المداخلة وفقاً للخطوات التالية:



- ضع قضيب تثبيت المنزلقات المداخلة الجانبية في الثقب.



- قم بالمحاذاة بين التجويف الأمامي مع فتحة البرغي الأمامي.
ثبت وأحكم شد البرغي في اتجاه عقارب الساعة.



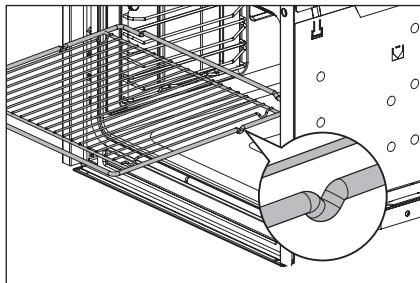
- ثبت المنزلقات المداخلة بنفس الطريقة.

- يجب وضع صينية الخبز والاشواية السلكية بدقة على الدبابيس المستقيمة للمنزلقات المداخلة.

قد يؤدي اقتران غير مستقر بين صينية الخبز والمنزلقات المداخلة إلى إسقاط الصواني أو سقوط الطعام على أرضية الفرن.

الملاحقات

استعمال الاشواية السلكية

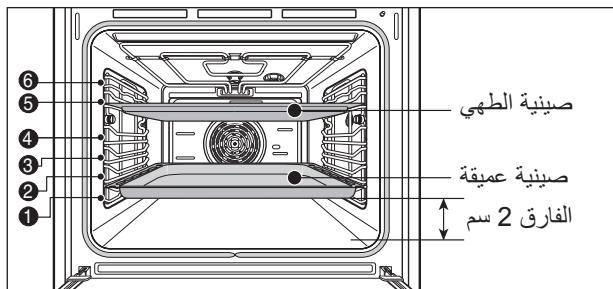


تم تجهيز الاشواية السلكية بقفل أمان ميكانيكي يمنعها من الخروج عن طريق الخطأ. ولإدخال الاشواية السلكية بشكل صحيح، تحقق من أن رأس القفل موجه للأسفل (كما هو مبين في الشكل أدناه). ومن أجل إخراج الاشواية السلكية، ارفع جهتها الأمامية قليلاً مع جعلها تنزلق على المنزلاقتين الجانبيتين نحو الخارج.

يجب أن يقابل القفل الميكانيكي دائمًا الجزء الخلفي للفرن.

نصيحة: أدخل الشواية السلكية والصواني بالكامل في الفرن حتى تتوقف بنفسها.

نصائح حول استخدام الصينية والالشواية السلكية



تأكد من تركيب الصينية والالشواية السلكية بشكل صحيح على جانبي المستوى المطلوب.

انتبه بالخصوص عند إزالة الأطباق والوجبات النهائية من الفرن!

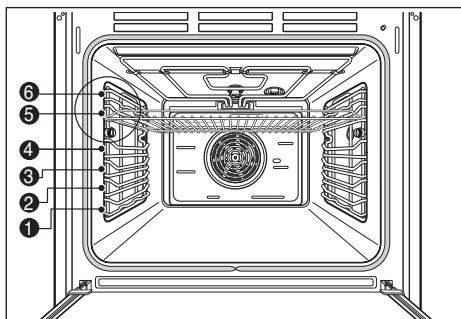
استخدم قماش حمل الأواني أو قفازات الفرن المناسبة.

إذا وضعت صواني على أرضية الفرن، فإن تراكم الحرارة الناتج قد يؤدي إلى تلف سطح الفرن. لهذا السبب، يجب أن يكون هناك دائمًا فارق الحد الأدنى 2 سم بين الملحقات وأرضية الفرن.

تركيب الالشواية السلكية، صينية الخبز والصينية العميقة:

اجعل الصينية أو الالشواية السلكية تتراقص حتى المستوى المطلوب.

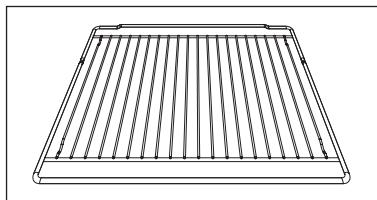
تم ترقيم مستويات الفرن من أسفل إلى أعلى.



الملحقات

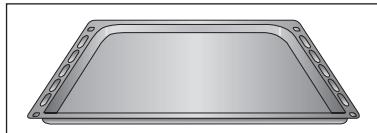
الالشواية السلكية

تستعمل للأطباق، علب الخبز، الشواء والتحميص.
ولشواء اللحم، ضع الالشواية السلكية في المستوى
العلوي فوق الصينية العميقة.



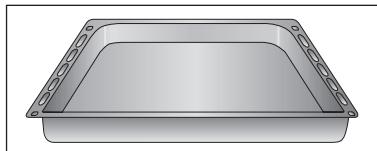
صينية الخبز

الكعك والเคعكات الإسفنجية والبسكويت.



الصينية العميقة

للكعك الطري، ولتحميص، ولجمع عصائر التحميص
أو الدهون.



ملاحظة: قد تختلف الملحقات المضمنة
تبعاً للمنتج

ملاحظة: عند طهي اللحوم والدواجن، يجب أولاً أن تضع كمية كافية من الماء في الصينية لمنع
توليد الدخان. يرجى الرجوع إلى باب التحميص لمزيد من المعلومات.

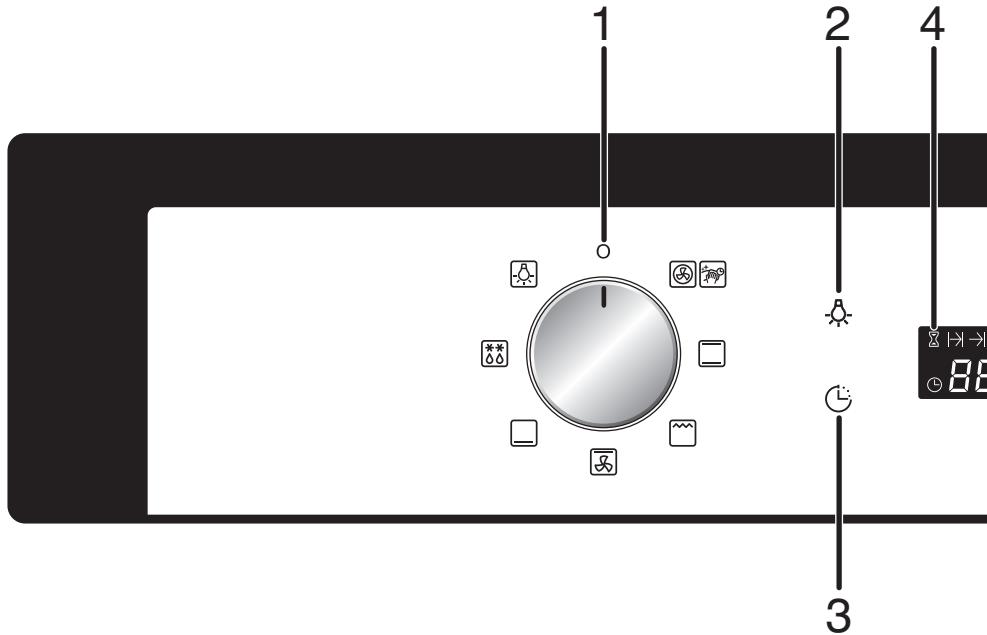
الدليل



دليل التنصيب

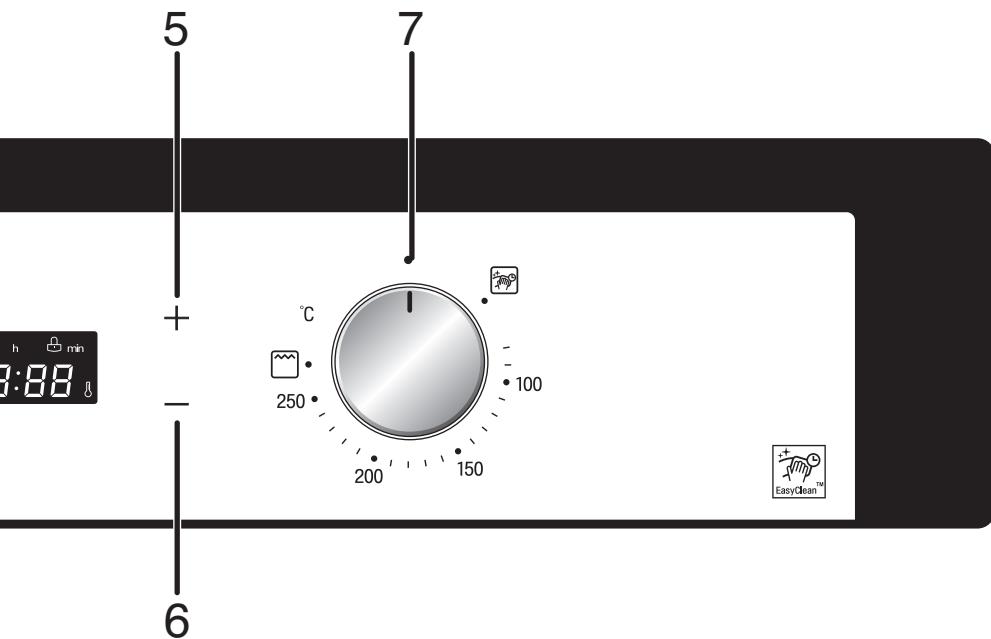


دليل المالك



5. مفتاح الزيادة
6. مفتاح الإنفاص
7. مقبض التحكم في الحرارة

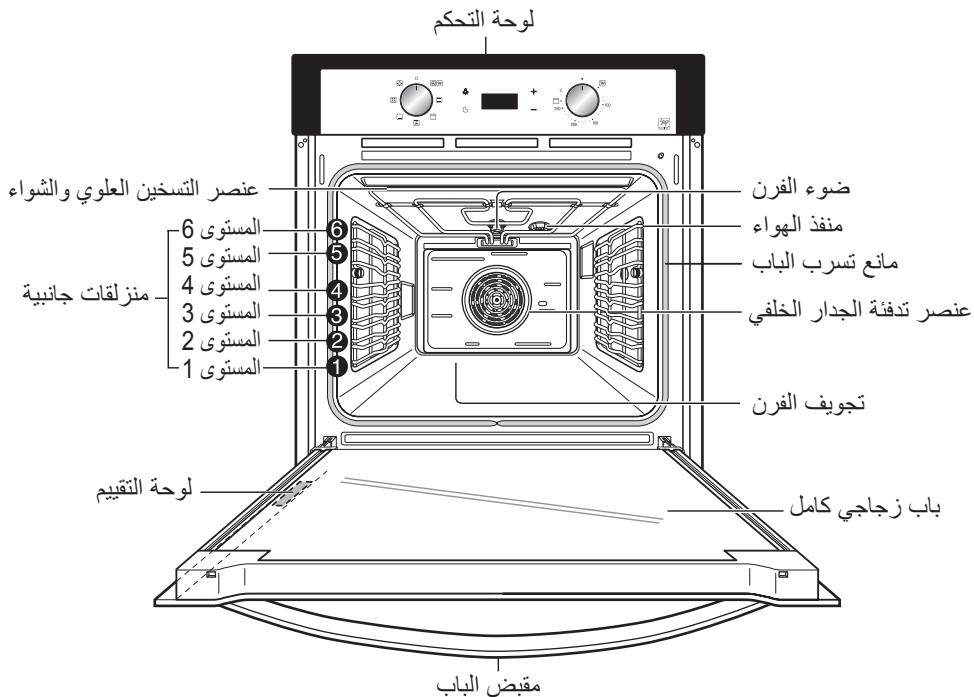
لوحة التحكم



1. مقبض وضع التشغيل
2. مفتاح ضوء الفرن
3. مفتاح الوقت
4. عرض الوقت

وصف الجهاز

نظرة عامة



ملاحظة: قد تكون الصورة أعلاه مختلفة عن المنتج الحالي.

رقمت مستويات الفرن من القاع إلى الأعلى. يستعمل كل من المستويين 5 و 6 لوظائف الشواء، قم بالشواء دائمًا مع باب مغلق. يجب غلق الباب عند القيام بالشواء.

توفر جداول الطهي خلال تعليمات التشغيل هذه إعدادات الفرن المقترنة، ولكن يمكنك تغييرها لتناسب معاك.

ملاحظة: توجد بطاقة التصنيف على الحافة الداخلية اليسرى للباب أو الجانب الأمامي من الفرن.

الأجهزة المستخدمة

تحذير !

- يجب جعل الأجهزة المستخدمة غير صالحة للاستعمال قبل التخلص منها بحيث لا تشكل خطراً. ولتحقيق ذلك، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وانزع كابل إمدادات الطاقة.

لحماية البيئة، يجب التخلص من الأجهزة المستعملة من الممتلكات.

- يجب عدم التخلص من الجهاز جنباً إلى جنب مع النفايات المنزلية العادية.
- سيخبركم المجلس البلدي المحلي عن الأوقات المخصصة لرفع النفايات الخاصة أو تحديد مراافق التخلص من النفايات.

تنبيه !

- بمجرد الانتهاء من تعبئة الفرن الجديد بشكل صحيح من أجل نقله، قم بإزالة جميع مواد التعبئة قبل وضع الجهاز قيد الاستخدام.

• يمكن إعادة تدوير مواد التغليف بالكامل. يمكنك الحصول على عناوين من المجلس البلدي للتخلص من المواد بالقيام بعمليات صديقة للبيئة.

• إذا كنت ترغب في تخزين الفرن الخاص بك مؤقتاً، عليك اختيار مكان جاف وحال من الغبار. قد تؤثر الرطوبة سلباً على أجزاء العمل في الفرن.

تحذير !

- لا تغلق أو تفتح باب الفرن بالقدم بشدة.
- لا تعق فتحة التهوية بنسيج.
- لا تضع حيوانا حيا من أجل تجفيف الرطوبة
- لا ينبغي تثبيت الجهاز وراء باب مزخرفة من أجل تجنب ارتفاع مفرط للحرارة.

تحذير !

- لا تستخدم باب الفرن كطاولة راحة تحت أي ظرف من الظروف.
- كن حذرا عند إزالة الباب. الباب ثقيل.
- لا تستخدم الجهاز كسطح للتخلص.
- لا تدع الشارة أو النيران المفتوحة تتصل بالجهاز عند فتح الباب.
- قم بالطهي دائمًا مع إغلاق باب الفرن.
- توخ الحذر عند إزالة الملحقات أو تثبيتها.
- قد يؤدي بقاء الدهون أو الطعام في الجهاز إلى حدوث حريق.
- لا تقم بتغيير مواصفات هذا الجهاز.
- يصبح الجهاز داخليا ساخنا عندما يكون قيد التشغيل.
- لا تلمس عناصر التسخين الموجودة في الجهاز.

السلامة أثناء العملية

تحذير !

- لا تصب الماء في قاع الفرن عندما يكون ساخنا.
- قد يتسبب ذلك في تلف السطح المطلبي بالمينا وتشوه القاعدة.
- عند طهي الكعك الرطب جدا، استخدم الصينية العميقة
(أو صينية الخبز).
- إن تقطر عصير الفواكه من علبة الخبز يترك بقعا، والتي تصبح غير قابلة للمحو.
- يجب طهي الأطعمة المجمدة مثل البيتزا على الاشواية السلكية.
- إذا تم استخدام صينية الخبز، فقد تصبح مشوهة بسبب الاختلاف الكبير في درجة الحرارة.
- لا تسخن حاويات الطعام غير المفتوحة.
- قد يؤدي تراكم الضغط إلى انفجار الحاوية ويؤدي إلى حدوث إصابات.

تحذير !

- لا تقم بنشر ورق الألمنيوم على قاع الفرن ولا تضع أي صواني أو علب خبز عليها.
- يعيق ورق الألمنيوم الحرارة، مما قد يؤدي إلى تلف الأسطح المطلية بالمينا ويسبب نتائج طهي سيئة، وهذا سيؤدي إلى ضعف الخَبَز بسبب عدم وجود دوران حراري.

تحذير !

- يرجى التأكد من ضبط أوقات الطهي بشكل صحيح.
- قد يؤدي الطبخ المفرط إلى اشتعال النار في الغذاء وضرر وبالتالي يصيب الفرن.

السلامة أثناء العملية

تحذير !

- لا تلمس سلكاً كهربائياً بيد مبللة.
- إنه أمر خطير جداً. يمكن أن الإصابة بصدمة كهربائية.
- احرص على عدم تلف كابل الطاقة.
- لا تقوم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان لديه كابل أو قابس كهربائي تلف.
- لا تقوم بغمر كابل الطاقة أو توصيله في الماء واحتفظ بكابل الطاقة بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- لا تدع السلك الكهربائي يعلق على حافة الطاولة أو المنضدة.

تحذير !

- لا تقم ب تخزين أو تشغيل هذا الجهاز في الهواء الطلق. لا تستخدم هذا المنتج بالقرب من الماء (على سبيل المثال، بالقرب من بالوعة المطبخ، في الطابق السفلي الرطب، أو بالقرب من حمام السباحة، وما شابه ذلك)
- تأكد من إزالة جميع مواد التعبئة من الجهاز قبل تشغيله.
 - لا تستخدم هذا الفرن لأغراض تجارية.
 - تم تصميم هذا الفرن فقط لطهي الأطعمة المنزلية والاستخدام المنزلي.
- لا تستخدم باب الفرن كطاولة تضع عليها الأصناف الساخنة أو تجهيزات الطهي.
- لا تستخدم الجهاز مطلقاً في تدفئة أو تسخين الغرفة.
- لا تقم بالمشي ولا الاتكاء ولا الجلوس على باب الفرن.
 - يمكن أن يسبب ذلك في اعوجاج الفرن مما يؤدي إلى حرائق أو إصابات خطيرة.

السلامة أثناء العملية

تحذير !

- عند طهي الأطباق التي تحتوي على الكحول، يمكن أن يت弟兄 الكحول بسبب ارتفاع درجات الحرارة. يمكن للبخار أن تشتعل فيه النار إذا كان في اتصال مع جزء من الفرن الساخن.
- لا تقم أبداً بتخزين مواد قابلة للاشتعال أو الانكماش بسهولة في الفرن لتقليل خطر نشوب حريق في تجويف الفرن.
- في حالة حدوث حريق في الفرن، اترك باب الفرن مغلقاً وأوقف تشغيل الفرن. إذا استمر الحريق، ارم صودا الخبز على النار أو استخدم طفية الحريق. لا تضع الماء أو الطحين على النار.
 - قد يكون الطحين متفجرًا ويمكن أن يتسبب الماء في انتشار نيران الشحوم ويسبب إصابات شخصية.
- استخدم قفازات الفرن عند إخراج طبق من الفرن.
 - الصواني والرفوف الحديدية للفرن ساخنة.
- يجب تأمين الفرن عن طريق تثبيت 2 مسامير تثبيت ذاتية ذات عرض عام واحد على الأقل في ثقوب التركيب العلوية الموجودة على وجهاً الجانب الخارجي، في الخزانة.
 - تحقق ما إذا كان الفرن مثبتاً بشكل صحيح.

تحذير !

- عند الاستخدام، تصبح الأسطح الداخلية للفرن ساخنة جداً! وينبغي توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التدفئة داخل الفرن.
 - قد تكون هذه الجدران ساخنة بما فيه الكفاية لحرق الجلد حتى بعد الانتهاء من الطهي، على الرغم من أنها لا تبدو على هذا النحو، تجنب وضع اليدين والذراعين داخل الفرن.
- تصبح أسطح الفرن ساخنة عندما يتم تشغيل الجهاز في درجة حرارة عالية لفترة طويلة من الزمن.
 - يجب إغلاق باب الفرن عند أداء الطهي.
- أثناء الطهي، يجب الحرص عند فتح باب الفرن لأن الهواء الساخن والبخار سينبعثان بسرعة.
 - قد يسبب الهواء الساخن أو البخار المنبعث حرقاً.

السلامة أثناء العملية

تحذير !

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات فما فوق والأشخاص الذين لهم انخفاض القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا تلقوا إشارة أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر الموجودة. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز. ولا يجب أن يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم بدون رقابة.
لا تقم مطلقاً بإغلاق فتحات التهوية.
- قد يسخن الفرن ويطفيء نفسه تلقائياً. ويظل غير صالح للعمل حتى يبرد بما فيه الكفاية.
- لا تغطي أو تعرقل التهوية بالملابس أو الورق.
- قد تشتعل الألبسة أو الورق عندما ينبعث الهواء الساخن من الفرن.
- لا تسكب أو تصب الماء في الفتحات.

تحذير !

- يجب إبقاء الأطفال على مسافة آمنة حتى يبرد الفرن بعد الطهي.
- هذا الفرن غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين لديهم انخفاض في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، إلا إذا كانوا تلقوا إشرافاً أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ينبغي توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التدفئة. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيدين ما لم يشرف عليهم شخص باستمرار.

السلامة أثناء العملية

تحذير !

- لا تلمس الأجزاء الداخلية حتى تبرد بشكل كاف.
- عند تشغيل الفرن، تكون الأجزاء الداخلية ساخنة جدا وقد تحدث حروقا.

تحذير !

- قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. وينبغي إبقاء الأطفال الصغار بعيدا.
- ليس الجهاز موجها لاستخدام الأطفال الصغار أو الأشخاص العاجزين بدون إشراف.
- ينبغي الإشراف على الأطفال الصغار لضمان عدم لعبهم بالجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال على مسافة آمنة عندما يكون الفرن مشتغلا.

تحذير !

- يجب إيقاف تشغيل مصدر الطاقة للجهاز عندما يتم إصلاحه أو تنظيفه.
- كن حذرا في توصيل الأجهزة الكهربائية بمقبس الحائط القريب من هذا الجهاز.
- لا تستخدم منظفات المياه ذات الضغط العالي أو منظفات البخار النفاثة لأسباب تتعلق بالسلامة الكهربائية.
- لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية أو منظفات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن، لأنها يمكن أن تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.
- يجب إطفاء الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب إمكانية حدوث صدمة كهربائية.
- عدم القيام بذلك يمكن أن يؤدي إلى خلل الموت أو صدمة كهربائية عند استخدامه.

الضرر

تحذير !

- إذا تعرض الفرن للتلف أثناء النقل، لا تقم بتوصيله.
- في حالة حدوث عطل أو تلف بالجهاز، لا تحاول تشغيله.
- يجب إجراء إصلاحات الجهاز من قبل كهربائي مرخص فقط. قد تؤدي الإصلاحات الخاطئة إلى خطر كبير. إذا كنت بحاجة إلى إصلاحات، اتصل بمركز خدمة آل جي أو وكياك.
- في حالة تلف سلك الإمداد، يجب استبداله من قبل المصنع أو وكيل الخدمة أو الأشخاص المؤهلين من أجل تجنب المخاطر.
- لا تقم مطلقاً بإزالة الغطاء الخارجي من الفرن. إذا كان الفرن معيباً ويحتاج إلى خدمة أو كنت في شك حول حالته، افصله من مقبس الحائط واتصل بأقرب مركز خدمة ما بعد البيع.
- عدم القيام بذلك يمكن أن يؤدي إلى خلل والموت أو صدمة كهربائية عند استخدامه.

- يجب تركيب هذا الفرن فقط بواسطة كهربائي مرخص.
- يكون المثبت مسؤولاً عن التوصيل الكهربائي الصحيح للأجهزة ومراعاة قواعد وتحذيات السلامة المرتبطة بذلك.
- توجد لوحة التقييم على الجانب الأيسر للباب أو على الغطاء الخلفي.

السلامة الكهربائية

- يجب توصيل هذا الجهاز بمصدر الطاقة الكهربائي بواسطة كهربائي مرخص فقط.
- يجب عدم السماح للكابلات والكابلات الكهربائية بلامس الفرن.

تحذير !

- يجب توصيل الفرن بإمدادات الكهرباء عن طريق قاطع الدائرة أو المنصهرة المناسبين. لا تستخدم أبداً موائم القابس المتعددة أو وصلات التمديد.
- يمكن تحقيق هذا التوصيل عن طريق توصيل القابس أو عن طريق إدخال قاطعة في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد الأسلاك.
- قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى نشوب حريق.

تعليمات هامة للسلامة

اقرأ جميع التعليمات واتبعها قبل استخدام الفرن لتجنب خطر نشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية أو إصابة الشخص المستعمل أو تلف عند استخدام الجهاز. لا يغطي هذا الدليل جميع الظروف المحتملة التي قد تحدث. اتصل دائماً بوكيل الخدمة أو الشركة المصنعة حول المشاكل التي لا تفهمها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة. هذا الرمز ينبهك إلى المخاطر المحتملة التي يمكن أن تسبب الموت أو إصابة خطيرة.

جميع رسائل السلامة سوف تتبع رمز تنبيه السلامة وكلمة تحذير" أو "تنبيه". هذه الكلمات تعني:



⚠ تحذير

هذا الرمز سوف ينبهك إلى المخاطر أو الممارسات غير الآمنة التي يمكن أن تسبب ضرراً جسدياً جسيماً أو الموت.

⚠ تنبيه

هذا الرمز سوف ينبهك إلى المخاطر أو الممارسات غير الآمنة التي يمكن أن تسبب إصابات جسدية أو أضرار في الممتلكات.

55.....	الذوبان
56.....	التنظيف والرعاية
62~57	وضع التنظيف السهل
63.....	ضوء الفرن
67~64	باب الفرن
69~68	الكشف عن الأخطاء واصلاحها
70.....	المواصفات التقنية
71.....	تعليمات التنصيب
72.....	خدمة الزبائن وقطع الغيار
76~73	الدليل المرجعي السريع للتنظيف السهل

محتويات

5~4	تعليمات هامة للسلامة
20~6	السلامة
21	وصف الجهاز
23~22	لوحة التحكم
26~24	الملحقات
27	المنزلقات المتدالة
28	ضبط الساعة
28	ضبط الوقت اليومي
29	قبل الاستخدام للمرة الأولى
30	استخدام الفرن
32~31	وظائف الفرن
42~33	العملية
33	تشغيل الفرن
34	إيقاف تشغيل الفرن
35	وظائف الساعة والرموز
36	ضبط اجهزة الوقت
37	برمجة وقت الطهي / الخبز الإجمالي
38	برمجة وقت نهاية الطهي الاجمالي / الخبز
40~39	الجمع بين وقت الطهي/الخبز الإجمالي ونهاية وقت الطهي/الخبز
41	ضبط ساعة اليوم
42	جهاز سلامه الأطفال
43	وظيفة المصباح
45~44	الطهي
49~46	جداول الخبز
51~50	التحمير
52	جداول التحميص
54~53	الشواء

دليل المالك

الفرن المدمج

يرجى قراءة دليل التعليمات هذا بعناية قبل استخدام الفرن. وهذا يضمن أن تعرف معلومات السلامة الهامة والتشغيل الصحيح للفرن. يرجى الاحتفاظ بهذا الدليل في مكان يسهل الوصول إليه والرجوع إليه في أي وقت. يرجى التأكد من توفر هذا الدليل لجميع المستخدمين.

LB645329T1

www.lg.com

حقوق النشر 2017 - 2022 © جي لالكترونيات. كل الحقوق محفوظة.



MFL70181001_02