



دليل المالك

الجهاز الكهربائي

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



العربية

LREN6325**

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



www.lg.com



MFL71878852

Rev.00_042826

جدول المحتويات

قد يحتوي هذا الدليل على صور أو محتوى يختلف عن الطراز الذي قمت بشرائه.
يخضع هذا الدليل للمراجعة من الشركة المصنعة.

إرشادات السلامة الهامة

6.....اقرأ جميع الإرشادات قبل الاستخدام

6.....رسائل السلامة.

6.....جهاز مضاد للانقلاب

8.....تحذير

8.....التركيب

9.....التشغيل

10.....الصيانة

11.....مخاطر الحريق والمواد القابلة للاشتعال

12.....تنبيه

12.....التركيب

12.....التشغيل

13.....الصيانة

13.....المحافظة على البيئة

13.....الأجهزة المستعملة

14.....دليل التركيب للتوافقية الكهربائية (EN 61000-3-2 & EN 61000-3-12)

14.....دليل التركيب للوامض (EN 61000-3-3 & EN 61000-3-11)

نظرة عامة على المنتج

15.....خواص المنتج

15.....المظهر الخارجي والمظهر الداخلي

15.....مواصفات المنتج

16.....الملحقات

التركيب

18.....قبل التركيب

18.....نظرة عامة على التثبيت

19.....الأدوات المطلوبة

19.....الأجزاء

19.....إزالة مواد التغليف وتحريك موقد المطبخ الكبير

21.....اختيار الموقع المناسب

21.....الأبعاد والخلوصات

24.....تبليط الأرضية

24	درجة الحرارة المحيطة
24	الطاقة الكهربائية
24	التسوية.....
24	ضبط مستوى موقد المطبخ الكبير
25	جهاز مضاد للانقلاب.....
25	تثبيت الجهاز المضاد للانقلاب
26	الحشيات المطاطية.....
26	تركيب الحشيات المطاطية
26	تشغيل اختباري
26	اختبر موقد المطبخ الكبير قبل الاستخدام

التشغيل

27	لوحة التحكم.....
27	مزايا لوحة التحكم
28	تغيير إعدادات الفرن
28	الساعة.....
28	مصباح الفرن.....
28	تشغيل / إيقاف الموقت (On/Off)
28	Wi-Fi (واي فاي).....
29	الإعدادات (وضع الساعة، التحويل التلقائي للحمل الحراري، معايرة درجة حرارة الفرن، ضوء إنذار التسخين المسبق، حجم صوت الصافرة، فهرنهايت أو مئوية، تشغيل/إيقاف Wi-Fi، مستوى صوت التنبيه في الموقد)
30	ميزة قفل التحكم "Control Lock"
31	وقت البدء (وظيفة الطهي المؤجل بوقت محدد "Delayed Timed Cook")
31	وقت الطهي (ميزة الطهي الموقوت "Timed Cook")
32	الحدان الأدنى والأقصى من الإعدادات الافتراضية
33	سطح موقد الطهي.....
33	قبل استخدام سطح الموقد
33	مناطق الطهي.....
34	استخدام عناصر موقد الطهي
35	تشغيل المنطقة الدافئة
36	إعدادات الطهي السطحي الموصى بها
36	إعداد الطهي في الموقد (المزدوج/الثلاثي)
36	استخدام أواني الطهي المناسبة
37	الفرن.....
37	قبل استخدام الفرن
38	فتحة تهوية للفرن
38	استخدام رفوف الفرن
38	Instaview
38	وظيفة الخبز "Bake"

39	وضع الحمل الحراري
40	دليل الخبز والتحمير الموصى به
41	وظيفة الشواء "Broil"
43	دليل الشوي الموصى به
44	ميزة العزل "Proof"
45	وظيفة التدفئة "Warm"
45	القلي الهوائي "Air Fry"
47	دليل القلي الهوائي الموصى به
48	Air Sous-Vide
49	دليل الطهي الموصى به لوضع Air Sous-Vide
49	وظيفة الوجبات المجمدة "Frozen Meal"
49	الطهي البطيء "Slow Cook"
50	وظيفة "Remote Start"

الوظائف الذكية

51	تطبيق LG ThinQ
51	مزايا تطبيق LG ThinQ
51	تثبيت تطبيق LG ThinQ وتوصيل جهاز LG
52	تثبيت تطبيق LG ThinQ
52	الاتصال بشبكة Wi-Fi
52	معلومات حول إشعار البرامج مفتوحة المصدر
52	ميزة Smart Diagnosis
52	استخدام تطبيق LG ThinQ بغرض تشخيص المشكلات
52	استخدام "التشخيص المسومع" بغرض تشخيص المشكلات

الصيانة

54	التنظيف
54	الجهة الداخلية
54	الجهة الخارجية
55	سطح الموقد
58	ميزة EasyClean
61	ميزة التنظيف الذاتي "Self Clean"
63	فك / تجميع أبواب الفرن القابلة للرفع
64	إزالة / تجميع الأدراج
65	الصيانة الدورية
65	تغيير مصباح الفرن

استكشاف الأعطال وإصلاحها

67	الأسئلة الشائعة المتكررة
67	الأسئلة المتكررة الشائعة

69	قبل الاتصال بمركز الخدمة.
69	الطهي
71	الأجزاء والخواص
74	الضجيج
74	Wi-Fi (واي فاي).

الملحق

75	معلومات
75	دعم

إرشادات السلامة الهامة

اقرأ جميع الإرشادات قبل الاستخدام

قم بتنزيل دليل المالك هذا على <http://www.lg.com>

رسائل السلامة

سلامتك وسلامة الآخرين مهمة جدًا.

لقد وفرنا العديد من رسائل الأمان المهمة في هذا الدليل وعلى جهازك. اقرأ دائمًا كافة رسائل الأمان واتبعها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.



ينبهك هذا الرمز إلى المخاطر المحتملة التي يمكن أن تؤدي إلى قتلك أو تؤذي الآخرين. ستتبع

كافة رسائل السلامة رمز تنبيه الأمان وكلمة تحذير (WARNING) أو تنبيه

(CAUTION).

ماذا تعني هذه الكلمات:

تحذير



ربما تتعرض للقتل أو الإصابة بجروح خطيرة إذا لم تتبع التعليمات.

تنبيه



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

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

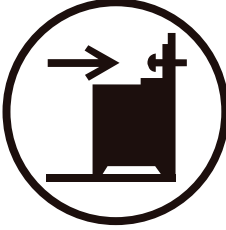
جهاز مضاد للانقلاب

لتقليل مخاطر الانقلاب، يجب تأمين الجهاز بجهاز مضاد للانقلاب مثبت بشكل صحيح. للتحقق مما إذا كان الجهاز مثبتًا بشكل صحيح، تحقق من أن الجهاز المضاد للانقلاب مثبت، أو أمسك الحافة الخلفية العلوية من وافي موقد المطبخ الكبير الخلفي وحاول بحرص إمالة للأمام. يمكن الرجوع إلى قسم التنبيه للحصول على التعليمات.

تحذير

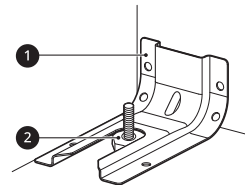
كوابح مضادة للانقلاب

انتبه، احتمالية الإمالة



- يمكن لطفل أو بالغ أن يقلب موقد المطبخ الكبير ويلقى حتفه.
 - قم بتثبيت الجهاز المضاد للانقلاب في الهيكل و/ أو موقد المطبخ الكبير. تحقق من أن الجهاز المضاد للانقلاب قد تم تثبيته وتشغيله بشكل صحيح باتباع الدليل الموجود على قالب الحامل المضاد للانقلاب.
 - قم بإشراك موقد المطبخ الكبير في الجهاز المضاد للانقلاب باتباع الدليل الموجود على قالب الحامل المضاد للانقلاب. تأكد من إعادة تشغيل الجهاز المضاد للانقلاب عند تحريك موقد المطبخ الكبير باتباع الدليل الموجود على قالب الحامل المضاد للانقلاب.
 - أعد تشغيل الجهاز المضاد للانقلاب إذا تم تحريك موقد المطبخ الكبير. لا تقم بتشغيل موقد المطبخ الكبير بدون استخدام الجهاز المضاد للانقلاب بعد تثبيته في مكانه وتشغيله.
 - انظر إلى تعليمات التركيب لمزيد من التفاصيل.
 - قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى وفاة الأطفال أو البالغين أو إصابتهم بحروق خطيرة.
 - لا تضع أشياء كبيرة وثقيلة، مثل الديوك الرومية الكاملة على باب الفرن المفتوح. يمكن أن يميل موقد المطبخ الكبير للأمام ويسبب إصابة.
 - لا تخطو أو تجلس على باب الفرن. يمكن أن يميل موقد المطبخ الكبير وقد تنجم الإصابة عن انسكاب سائل ساخن أو طعام أو موقد المطبخ الكبير نفسه.
 - إذا تم وضع المجموعة على قاعدة، فيجب تثبيت الحال المضاد للانقلاب لمنع الجهاز من الانزلاق من القاعدة.
-
- لا تقم مطلقاً بإزالة أرجل الفرن. لن يتم تأمين موقد المطبخ الكبير بالحامل المضاد للانقلاب إذا تمت إزالة الأرجل.

- ① حامل مضاد للانقلاب
- ② رجل لضبط المستوى



تحذير

⚠ تحذير

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

التركيب

- لا تُبطن جدران الفرن، أو الرفوف، أو القاع أو أي جزء آخر من الفرن برقائق الألومنيوم أو أي مادة أخرى. حيث سيؤدي القيام بذلك إلى عدم توزيع الحرارة بشكل صحيح، مما يؤدي إلى الحصول على نتائج طهي رديئة، وقد يسبب ذلك ضررًا دائمًا داخل الفرن (ستذوب رقائق الألومنيوم على السطح الداخلي للفرن).
- لتجنب مخاطر الحروق أو الحرائق الناتجة عن مد اليد فوق وحدات السطح الساخنة، يجب تجنب تخصيص مساحة لخزائن التخزين فوق تلك الوحدات. أما في حال وجود مثل تلك الخزائن، فيمكن تقليل المخاطر بتركيب شفاط موقد يبرز أفقيًا لمسافة لا تقل عن 5 بوصات (127 ملم) أبعد من الحافة السفلية للخزائن.
- لا تستخدم رقائق الألومنيوم أو أي مادة أخرى لتبطين قاع الفرن. فربما يؤدي التركيب غير الصحيح لبطانات الفرن إلى خطر حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.
- تأكد من تركيب موقد المطبخ الكبير الخاص بك وتأريضه بشكل صحيح بواسطة عامل تركيب مؤهل، وفقًا لتعليمات التركيب. كما يجب إجراء أي تعديل وخدمة بواسطة فني تركيب أو فني خدمة مؤهل فقط.
- لا يجب تركيب الجهاز خلف أبواب الزينة لتجنب الحرارة الزائدة.
- يجب دائمًا توصيل موقد المطبخ الكبير بمأخذ كهربائي مؤرض فردي خاص به.
- فهذا الأمر يمنع التحميل الزائد لدوائر الأسلاك المنزلية التي يمكن أن تسبب خطر الحريق نتيجة السخونة الزائدة للأسلاك.
- يوصى بتوفير دائرة منفصلة تخدم هذا الجهاز فقط.
- يجب أن يتوافق توصيل هذا الجهاز مع لوائح السلامة الوطنية والمحلية المعمول بها.
- يُوصى بالتوصيل بمقبس مزود بمفتاح تشغيل، إذ يسهّل ذلك الوصول إليه في حال الحاجة إلى إجراء صيانة.
- لمزيد من الأمان، يُوصى بحماية الجهاز باستخدام أحد أجهزة فصل التيار المتبقي (RCD) المناسبة بتيار فصل يبلغ 30 مللي أمبير.
- إذا لم يكن المفتاح في متناول اليد بعد التركيب، فيجب توفير وسيلة إضافية لفصل التيار عن جميع الأقطاب. ويجب أن تكون وسيلة الفصل هذه مدمجة في الأسلاك الكهربائية الثابتة وفقًا لقواعد توصيلات الأسلاك.
- عند إيقاف التشغيل، يجب أن تكون هناك مسافة فصل بين جميع الأقطاب لا تقل عن 3 مم في مفتاح العزل (بما في ذلك المفاتيح، والمصاهر، والمرحلات).

التشغيل

- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدام الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من نقص في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو ليس لديهم خبرة ومعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو تقديم الإرشادات المتعلقة باستخدام الجهاز لهم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- لا تترك الأطفال بمفردهم أو بدون إشراف بالقرب من الجهاز عندما يكون هذا الأخير قيد الاستخدام أو لا يزال ساخناً. يجب عدم السماح للأطفال بالجلوس أو الوقوف على أي جزء من أجزاء الجهاز حيث يمكن أن يُصابوا أو يُحرقوا.
- لا ينبغي السماح للأطفال باللعب بأدوات التحكم أو بأي أجزاء أخرى من الجهاز.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- يجب إبعاد الأطفال الغار عن الجهاز.
- لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية للفرن. فقد تكون عناصر التسخين ساخنة على الرغم من أنها لونها داكن. كما أن الأسطح الداخلية للفرن ساخنة بدرجة كافية لإحداث حروق. وأثناء الاستخدام وبعده، لا تلمس أو تدع الملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال تلامس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية للفرن حتى يتوفر لها الوقت الكافي لتبرد. كما تسخن الأسطح الأخرى، مثل فتحات تهوية الفرن والأسطح القريبة من هذه الفتحات وأبواب الفرن ونوافذ أبواب الفرن، وقد تسبب حروقاً إذا لم يتم تبريدها.
- قد تكون وحدات السطح ساخنة على الرغم من أنها داكنة اللون. قد تصبح المناطق القريبة من الوحدات السطحية ساخنة بدرجة كافية لإحداث حروق. وأثناء الاستخدام وبعده، لا تلمس الوحدات السطحية أو المناطق القريبة من الوحدات أو تدع الملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال تلامس وحدات السطح أو المناطق القريبة من الوحدات حتى يتوافر الوقت الكافي لتبريدها. يشمل ذلك الموقد والمنطقة فوق باب الفرن.
- توخ الحذر عند فتح باب الفرن. يمكن أن يتسبب الهواء الساخن والبخار المتسرب في إحداث حروق في اليدين والوجه والعينين. اترك الهواء الساخن أو البخار يخرج من الفرن قبل إزالة الطعام في الفرن أو استبداله.
- لا تستخدم البلاستيك لتغطية الطعام. استخدم فقط الأغذية المصنوعة من رقائق الألومنيوم أو الآمنة للاستخدام داخل الفرن.
- لا تحاول أبداً تجفيف حيوان أليف في الفرن.
- لا تستخدم الجهاز لتدفئة أو تسخين الغرفة.
- استخدم دائماً حاملات الأواني أو قفازات الفرن عند إخراج الطعام من الفرن أو عند ملامسة عناصر السطح، حيث ستكون أدوات الطهي ساخنة. استخدم فقط حاملات الأواني الجافة. قد تؤدي ملامسة حامل أواني رطب أو مبلل مع الأسطح الساخنة إلى الإصابة بحروق من البخار. لا تدع حامل الأواني يلمس عناصر التسخين الساخنة. لا تستخدم منشفة أو قطعة قماش كبيرة الحجم لإزالة الطعام.
- لا تقم بتسخين حاويات الطعام غير المفتوحة من قبل. فقد يؤدي ازدياد الضغط في الحاوية إلى انفجارها، ما قد ينتج عنه وقوع إصابات.

- تأكد من إزالة جميع مواد التغليف من الجهاز قبل التشغيل. احتفظ بالبلاستيك، والكسوة، والورق والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيدًا عن أجزاء الجهاز التي قد تصبح ساخنة.
- لا تسمح بلامسة رقائق الألومنيوم أو مسبار درجة الحرارة مع عناصر التسخين.
- لا تلمس السطح الساخن بين الجزء السفلي من باب الفرن وأعلى الدرج الموجود في مقدمة الفرن أثناء تشغيل الفرن. فالسطح يُصبح ساخنًا ويمكن أن يتسبب في وقوع حروق وإصابات أخرى.
- لا تلمس رفوف الفرن وهي ساخنة.
- إذا كان لا بد من تحريك الرف أثناء تسخين الفرن، فلا تدع حامل القدر يتصل بعنصر التسخين الساخن في الفرن.
- اسحب رف الفرن إلى وضع إيقاف القفل عند تحميل وتفريغ الطعام من الفرن. فذلك يساعد في منع وقوع الحروق الناتجة عن لمس الأسطح الساخنة للباب وجدران الفرن.
- لا تستخدم الفرن إذا ظهر على عنصر التسخين بقعة متوهجة أثناء الاستخدام أو ظهرت عليه علامات تلف أخرى. تشير البقعة المتوهجة إلى أن عنصر التسخين قد يتعطل، ويشكل ذلك خطرًا محتملاً لوقوع حروق أو حريق أو صدمة. أغلق الفرن على الفور واستبدل عنصر التسخين من خلال الاستعانة بفني خدمة مؤهل.
- أثناء تشغيل الفرن، يصبح السطح العلوي لتجفيف الدرج ساخنًا وقد يتسبب في الإصابة بحروق. لا تسمح أبدًا للأطفال بالبقاء دون إشراف بالقرب من الفرن أو الموقد.
- لا تضع يدك داخل الدرج أثناء تشغيل الفرن.
- إذا تشقق السطح، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- يكون هذا الجهاز قابلاً للتكوين للسماح بالتشغيل عن بُعد في أي وقت. لا تخرّن أي مواد قابلة للاشتعال أو أي أشياء حساسة لدرجة الحرارة داخل الوحدات السطحية للجهاز أو فوقها أو بالقرب منها.
- يمكن أن يصبح سطح الجهاز أكثر سخونة من المعتاد، ويجب إبقاء الأطفال بعيدًا في أثناء عملية التنظيف الذاتي.
- يصبح الجهاز ساخنًا في أثناء الاستخدام. لذا، يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.

الصيانة

- لا تقم بتخزين العناصر التي تهم الأطفال في خزانات أعلى من موقد المطبخ الكبير أو على الواقي الخلفي للمجموعة. حيث يمكن أن يصاب الأطفال الذين يتسلقون موقد المطبخ الكبير للوصول إلى الأشياء بجروح خطيرة.
- لا تسمح للأطفال بالحرف إلى داخل الفرن.
- اترك الأوعية والأواني الساخنة تبرد في مكان آمن بعيدًا عن متناول الأطفال الصغار.
- في حالة تلف زجاج الباب أو زجاج الموقد أو السطح أو وحدة تسخين الفرن في الجهاز، توقف عن استخدام موقد المطبخ الكبير واطلب خدمة الصيانة.

- لا تسمح لأي شخص بالتسلق أو الوقوف أو التعلق في الباب أو درج التخزين أو سطح الموقد. قد تتسبب هذه السلوكيات في إتلاف موقد المطبخ الكبير وحتى قلبه، مما يتسبب في وقوع إصابات جسيمة خطيرة.
- احرص دائمًا على فصل مصدر التغذية بالطاقة عن الجهاز قبل الصيانة.
- قبل استبدال مصباح الفرن، افصل مصدر التغذية بالطاقة الكهربائية عن الفرن من المصهر الرئيسي أو لوحة قاطع الدائرة. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى وقوع إصابات جسيمة خطيرة، أو الوفاة أو الصدمة الكهربائية.
- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح نفاديًا لاحتمالية حدوث صدمة كهربائية.
- لا تقم أبدًا بصب الماء البارد فوق فرن ساخن لأغراض التنظيف. قد يؤدي القيام بذلك إلى تعطل الفرن.
- يحظر تخزين العناصر على أسطح الطهي.

مخاطر الحريق والمواد القابلة للاشتعال

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

تنبيه

تنبيه !

- للحد من مخاطر حدوث إصابات طفيفة للأشخاص، أو حدوث عطل، أو تلف للمنتج أو الممتلكات عند استخدام المنتج، يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية، بما فيها ما يلي:

التركيب

- عند إزالة الرف ، اسحب الرف بشكل مستقيم حتى يتوقف ، ثم ارفع الجزء الأمامي من الرف واسحبه للخارج
- عند استبدال الرف ، ضع نهاية الرف على الدعامة. ثم قم بإمالة الطرف الأمامي لأعلى وادفع الحامل للداخل.

التشغيل

- قم دائماً بتسخين المواد الدهنية ببطء، وراقبها أثناء عملية التسخين.
- في حالة قلي خليط من الزيوت والدهون، أمزجهم معاً قبل التسخين.
- استخدم أقصى درجة حرارة للدهون، إذا أمكن، لمنع ارتفاع درجة حرارة الدهون من تجاوز درجة التندخين.
- استخدم أقل قدر ممكن من الدهون أثناء القلي بكمية قليلة جداً من الزيت أو القلي بزيت غزير. حيث يمكن أن يتسبب ملء الوعاء بالكثير من الدهون في حدوث مشكلات عند إضافة الطعام.
- ربما تصبح الأجزاء التي يمكن لمسها ساخنة عند استخدام الشواية.
- لا تضع الطعام أو أواني الطهي في قاع تجويف الفرن. يمكن أن يؤدي القيام بذلك إلى حدوث تلف دائم لقاع الفرن.
- عند استخدام أكياس الطهي أو الشوي في الفرن، اتبع إرشادات الشركة المصنعة.
- لا تحرق في عناصر الموقد.
- يجب مراقبة عملية الطهي.
- يجب مراقبة عملية الطهي قصيرة المدى باستمرار.
- سطح الفرن غير مخصص للعمل عن طريق جهاز توقيت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل
- أعد وضع رفوف الفرن في مكانها قبل تشغيل الفرن لمنع الحروق.
- لا تقم بتغطية الرفوف برقائق الألومنيوم، أو أي مادة أخرى، أو تضع أي شيء على الجزء السفلي من الفرن. سيؤدي القيام بذلك إلى سوء الخبز بشكل سيء، وقد يؤدي إلى تلف قاع الفرن.
- قم فقط بترتيب رفوف الفرن عندما يكون الفرن بارداً.

- لا تضع أشياء أثقل من 33 رطلاً (15 كجم) على الأرفف. لا تضع أشياء ثقيلة على أركان الأرفف. القيام بمثل هذه الأشياء قد تتلف الأرفف.

الصيانة

- لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز ما لم يوصى بذلك على وجه التحديد في الدليل. يجب إجراء كافة الخدمات الأخرى بواسطة فني مؤهل.
- لا تقم بأي أعمال حفر شديدة أو استخدام المنظفات الكاشطة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن، لأنها يمكن أن تخدش السطح. حيث يمكن أن تتسبب هذه الخدوش في تهشم الزجاج.
- تأكد من أن مصابيح الفرن باردة قبل التنظيف.
- لا تنظف جوانب باب الفرن. حيث أن جوانب الباب ضروري لإحكام الإغلاق جيداً. يجب الحرص على عدم حك، أو إتلاف أو تحريك جوانب الفرن.
- قم بتنظيف الأجزاء المدرجة في هذا الدليل فقط في دورة التنظيف الذاتي. وقبل التنظيف الذاتي للفرن، قم بإزالة صينية الشواء وجميع أرفف الفرن ومسبار قياس حرارة اللحوم وأي أدوات أو طعام من الفرن. (في بعض الطرازات)
- وتفادياً للخطر الناجم عن إعادة الضبط غير المتعمد لوضع القطع الحراري، يجب عدم إمداد هذا الجهاز بالطاقة من خلال جهاز تحويل خارجي، مثل مؤقت، أو توصيله بدائرة يتم تشغيلها وإيقافها بانتظام بواسطة الأداة المساعدة.
- يشتمل هذا الجهاز على وصلة أرضية لأغراض معينة لأداء الوظائف.
- في حالة تلف سلك الإمداد، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة (أو وكيل الخدمة التابع لها أو أشخاص مؤهلين مماثلين) لتجنب الخطر.
- يجب إزالة الانسكاب الزائد قبل التنظيف.
- يحظر استخدام منظف البخار.
- يجب إيقاف تشغيل الموقد قبل إزالة واقي المروحة، ويجب إعادة تركيب الواقي بعد التنظيف وفقاً للتعليمات.

المحافظة على البيئة

الأجهزة المستعملة

تنبيه

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

- لحماية البيئة، يجب التخلص من الأجهزة المستعملة بشكل صحيح.
- يجب عدم التخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية.

دليل التركيب للتوافقيات الكهربائية (EN 61000-3-2 & EN 61000-3-12)

يتوافق هذا الجهاز مع EN 61000-3-12 (IEC).

دليل التركيب للوائح (EN 61000-3-3 & EN 61000-3-11)

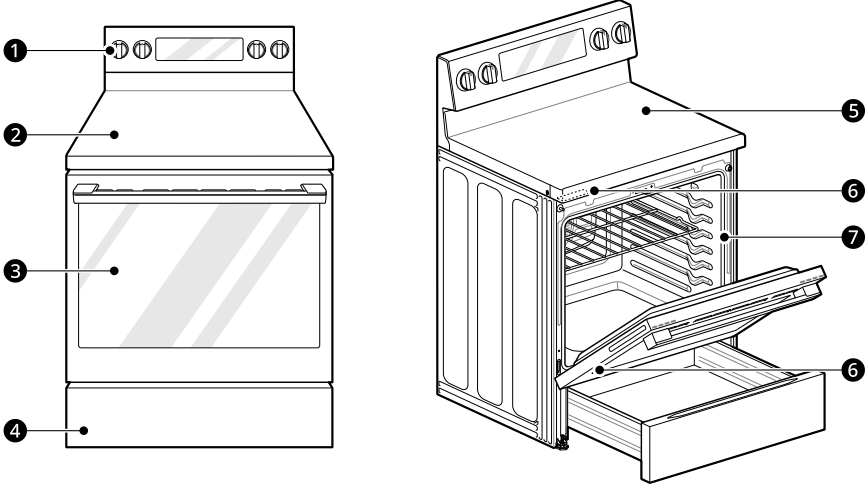
- هذا الجهاز مخصص للاتصال بنظام مصدر إمداد الطاقة بأقصى مقاومة نظام مسموح بها Z_{MAX} تبلغ 0.2292 أوم عند نقطة الواجهة (علبة دائرة الطاقة) لإمداد المستخدم. يجب على المستخدم التأكد من أن هذا الجهاز متصل فقط بنظام مصدر إمداد الطاقة الذي يفي بالمتطلبات المذكورة أعلاه. إذا لزم الأمر، فيمكن للمستخدم أن يطلب من شركة الإمداد بالطاقة العامة مقاومة النظام عند نقطة الواجهة.

استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد	
لائحة المفوضية (الاتحاد الأوروبي) رقم 801 / 2013 و (الاتحاد الأوروبي) رقم 1275 / 2008 ، المعيار المطبق EN 50564:2011	
وات 1.00	وضع معلومات استهلاك الطاقة
وات 2.00	استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد للشبكة
5 دقائق	المدة الزمنية التي تقوم بعدها وظيفة إدارة الطاقة، أو أي وظيفة مماثلة، بتحويل الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد و / أو إيقاف التشغيل و / أو حالة الاستعداد الشبكي

نظرة عامة على المنتج

خواص المنتج

المظهر الخارجي والمظهر الداخلي



① وحدة التحكم في الموقد

② سطح موقد الطهي

③ باب الفرن

④ درج التخزين

⑤ الموقد الزجاجي السيراميكي

⑥ لوحة الطراز والرقم المسلسل (قد يختلف الموقع حسب الطراز)

⑦ جوان باب الفرن

مواصفات المنتج

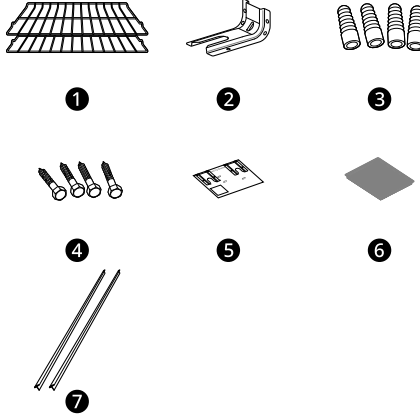
ربما يختلف الشكل الخارجي والمواصفات المذكورة في هذا الدليل نتيجة للتحسينات المستمرة للمنتج.

طراز الفرن الخاص بموقد المطبخ الكبير	LREN6325**
الوصف	المدى الكهربائي
المتطلبات الكهربائية	220-240 فولت، 50/60 هرتز، 11.9 كيلو واط
الأبعاد الخارجية	75.9 سم (عرض) × 118.1 سم (ارتفاع) × 68.0 سم (عمق) (العمق مع إغلاق الباب وبدون مقبض الباب)

LREN6325**	طُرز الفرن الخاص بموقد المطبخ الكبير
91.4 سم	الارتفاع إلى سطح الطهي
178 لترًا (6.3 أمتار مكعبة/قدم)	القدرة الكلية

الملحقات

الملحقات المشمولة



① رف معياري (2 قطعة)

② حامل مضاد للانقلاب (1 قطعة)

③ أكمال المراسي (4 قطعة)

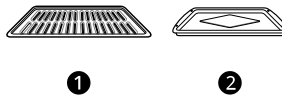
④ المسامير الفاصلة (4 قطعة)

⑤ قالب (1 قطعة)

⑥ صينية القلي الهوائي (1 قطعة)

⑦ حشية مطاطية (2 قطعة)

الملحقات الاختيارية



① شبكة

② وعاء الشواية

ملاحظة

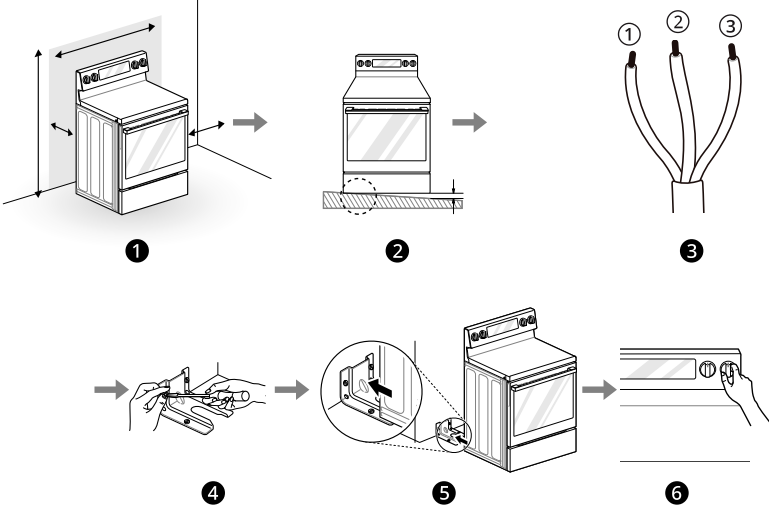
- لا يتم تضمين الملحقات الاختيارية مع الوحدة. هذه الملحقات متاحة للشراء على صفحة الويب www.lg.com.
- اتصل بخدمة عملاء LG على **800-126-9999** في حالة فقد أي ملحقات.
- من أجل سلامتك وإطالة عمر المنتج، استخدم المكونات المصرح بها فقط.
- الشركة المصنعة ليست مسؤولة عن عطل المنتج أو الحوادث الناجمة عن استخدام مكونات أو أجزاء غير مصرح بها تم شراؤها بشكل منفصل.
- قد تختلف الصور الموجودة في هذا الدليل عن المكونات الفعلية والملحقات التي تخضع للتغيير من قبل الشركة المصنعة دون إشعار مسبق لأغراض تحسين المنتج.
- إذا تم وضع الموقد على قاعدة، فيجب تركيب الحامل المضاد للانقلاب لمنع انزلاق الجهاز عن القاعدة.

التركيب

قبل التركيب

نظرة عامة على التثبيت

يرجى قراءة إرشادات التثبيت التالية أولاً بعد شراء هذا المنتج أو نقله إلى مكان آخر. قد تختلف الصور الموجودة في هذا الدليل عن المكونات الفعلية والملحقات التي تخضع للتغيير من قبل الشركة المصنعة دون إشعار مسبق لأغراض تحسين المنتج.



① تحقق واختر الموقع المناسب

② اضبط مستوى موقد المطبخ الكبير

③ وصل سلك التغذية بالطاقة

• ①: سلك محايد (أزرق)

• ②: سلك أرضي (أخضر + أصفر)

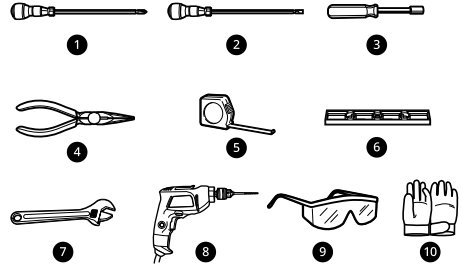
• ③: سلك كهرباء (بنّي)

④ قُم بتثبيت الجهاز المضاد للانقلاب

⑤ قُم بتعشيق الجهاز المضاد للانقلاب

⑥ تشغيل اختبري

الأدوات المطلوبة

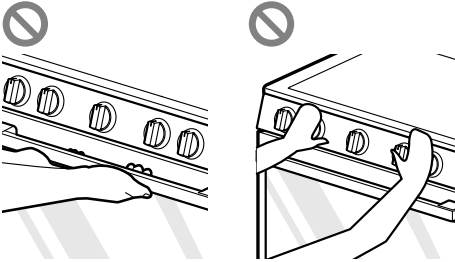


- ملاحظة**
- يجب مراعاة كافة القوانين واللوائح.
 - اطلب من عامل التركيب أن يوضح لك موقع قاطع الدائرة أو المصهر.
 - ضع علامة عليها للرجوع إليها بسهولة.
 - كما هو الحال عند استخدام أي جهاز يولد حرارة، هناك بعض احتياطات السلامة التي يجب عليك اتباعها.
 - تأكد من أن موقد المطبخ الكبير الخاص بك قد تم تركيبه وتاريخه بشكل صحيح بواسطة عامل تركيب أو فني خدمة مؤهل.

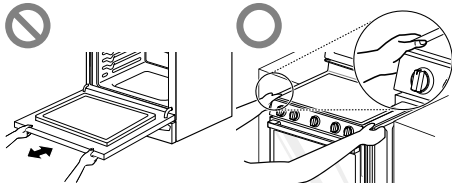
إزالة مواد التغليف وتحريك موقد المطبخ الكبير

⚠ تحذير

- يجب عليك استخدام شخصين أو أكثر لتحريك موقد المطبخ الكبير وتثبيته. (خطر الوزن الزائد) قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى إصابة الظهر أو وقوع إصابات أخرى.
- لا تستخدم مقابض الباب لدفع موقد المطبخ الكبير أو سحبه في أثناء التركيب أو عند نقل موقد المطبخ الكبير للتنظيف أو الصيانة. فقد يؤدي القيام بذلك إلى إلحاق أضرار جسيمة بموقد المطبخ الكبير.



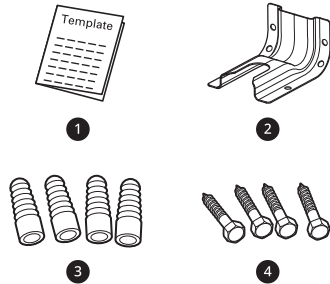
- لا تدفع موقد المطبخ الكبير أو تسحبه من خلال الإمساك بباب الفرن المفتوح أو الموقد فقط. فقد تترتب على هذا تلفيات جسيمة في موقد المطبخ الكبير.



- 1 مفك براغي فيليبس
- 2 مفك براغي بسن مُسطح
- 3 مفتاح صواميل بسن 1/4 بوصة
- 4 كمّاشة
- 5 شريط قياس
- 6 المستوى
- 7 مفتاح ربط قابل للتعديل
- 8 ثاقب
- 9 نظارات السلامة
- 10 قفازات

الأجزاء

الأجزاء المتاحة



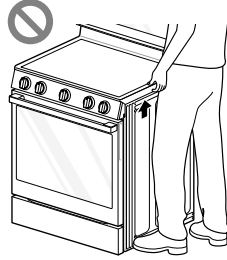
- 1 قالب (1)
- 2 مجموعة الحامل المضاد للانقلاب (1)
- 3 أكام المراسي (4)
- 4 المسامير الفاصلة (4)

صابون الأطباق السائل على المادة اللاصقة بأصابعك. امسح بالماء الدافئ وجفف.

- لا تستخدم الأدوات الحادة أو المسح بالكحول أو السوائل القابلة للاشتعال أو المنظفات الكاشطة لإزالة الشريط اللاصق أو الصمغ. يمكن أن تلحق هذه المنتجات الضرر بسطح موقد المطبخ الكبير الخاص بك.

⚠ تحذير

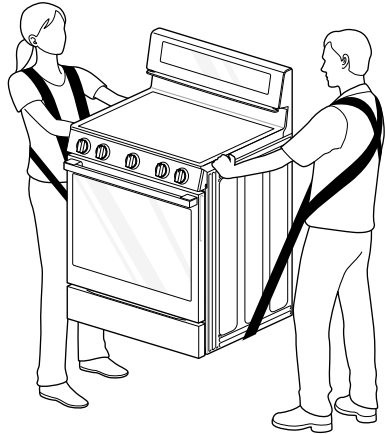
- لا ترفع موقد المطبخ الكبير باستخدام المقبض أو مقبض الباب. فقد يتسبب ذلك في تلفيات لموقد المطبخ الكبير أو تشغيله بطريقة غير صحيحة.



- لتقليل مخاطر الحروق، لا تحرك هذا الجهاز وهو ساخن.

ملاحظة

- قد تختلف الصورة باختلاف الطراز الفعلي.
- موقد المطبخ الكبير الخاص بك ثقيل ويمكن تثبيته على أرضيات ناعمة مثل الفينيل أو السجاد. توخ الحذر عند تحريك موقد المطبخ الكبير على هذا النوع من الأرضيات. استخدم حزامًا عند تحريك موقد المطبخ الكبير لمنع إتلاف الأرضية. أو قم بتحريك موقد المطبخ الكبير على الورق المقوى أو الخشب الرقائقي لتجنب إتلاف غطاء الأرضية.

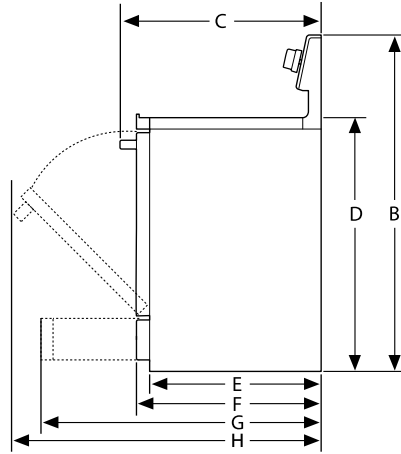
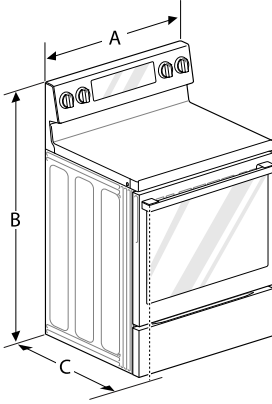


- قم بإزالة مواد التغليف والشريط اللاصق وأي ملصقات مؤقتة من موقد المطبخ الكبير الخاص بك قبل الاستخدام. لا تقم بإزالة أي ملصقات من النوع التحذيري أو ملصق الرقم التسلسلي والطراز أو البطاقة الفنية الموجودة في الجزء الخلفي من موقد المطبخ الكبير.
- لإزالة أي شريط أو صمغ متبقٍ، افرك المنطقة بقوة بإبهامك. يمكن أيضًا إزالة الشريط أو بقايا الصمغ بسهولة عن طريق فرك كمية صغيرة من

اختيار الموقع المناسب

الأبعاد والخلوصات

الأبعاد



الابعاد	-
العرض	A
الارتفاع	B
العمق (يشمل مقبض الباب)	C
الارتفاع (باستثناء وحدة التحكم)	D
العمق (يشمل فقط هيكل المنتج الذي تم تحميله في الخزانة. باستثناء الباب والدرج والمقابض)	E
العمق (لا يشمل مقبض الباب)	F
العمق عندما يكون الدرج مفتوح تمامًا	G
العمق عندما يكون الباب مفتوح تمامًا	H

LREN6325**

759 مم

1181 مم

740 مم

914 مم

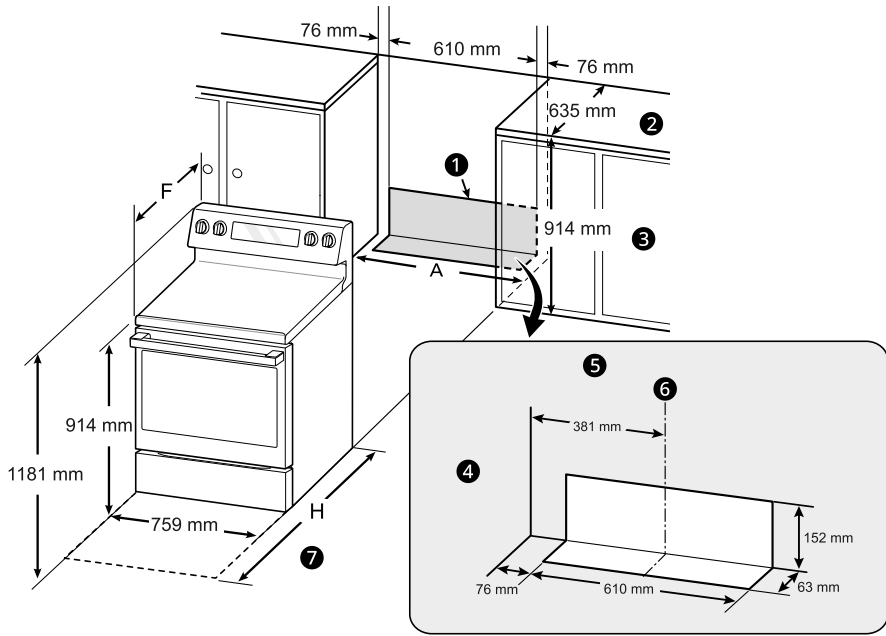
627 مم

680 مم

935 مم

1265 مم

الخلوصات



① منطقة منفذ التيار الكهربائي المقبولة

② عمق سطح منصة العمل الطبيعي

③ ارتفاع سطح منصة العمل

④ الخزانة

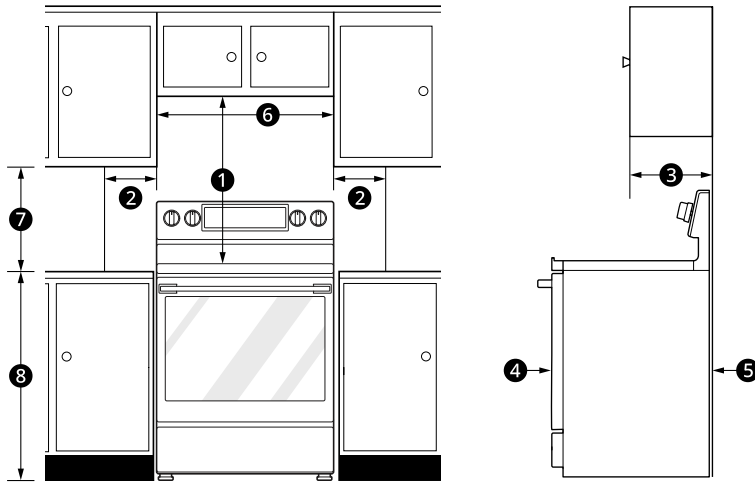
⑤ الحائط

⑥ المركز

⑦ العمق مع فتح الباب

أ (فتح الخزانة)

= 762 مم - 787 مم



1	الحد الأدنى للمسافة من أعلى موقد المطبخ الكبير إلى السطح العلوي القابل للاشتعال	762 مم
2	أقل مسافة خلوص مع الجدار الأيسر/الأيمن	127 مم
3	الحد الأقصى لعمق الخزائن فوق أسطح منصة العمل	330 مم
4	بروز الحافة الأمامية للوحة الجانبية لموقد المطبخ الكبير عن الخزانة	63 مم
5	حتى الخزائن أسفل الموقد وعند الجزء الخلفي من موقد المطبخ الكبير	0 مم
6	أدنى فتحة في الخزائن العلوية	762 مم
7	أدنى مسافة من سطح منصة العمل إلى الخزائن العلوية الجانبية	381 مم
8	ارتفاع سطح منصة العمل	914 مم

ملاحظة

- 1 762 مم خلوص كحد أدنى بين أعلى سطح الطهي وقاع خزانة خشبية أو معدنية غير محمية؛ أو 609 مم كحد أدنى عندما يكون الجزء السفلي من الخشب أو الخزانة المعدنية محمياً بما لا يقل عن 6.4 مم ولوح طاحن مثبت للهب مغطى بما لا يقل عن 28 مم من الصفائح الفولاذية MSG أو 0.381 مم من الفولاذ المقاوم للصدأ أو 0.610 مم من الألومنيوم أو 0.508 مم من النحاس.
- 7 381 سم كحد أدنى بين سطح منصة العمل وقاع الخزانة المجاورة.
- هام - ينبغي حفظه لاستخدام المفتش الكهربائي المحلي.

تبليط الأرضية

⚠ تنبيه

- استخدم حشية معزولة أو لوح خشب رقيق بسُمك 6.4 مم أسفل موقد المطبخ الكبير في حالة تركيبه فوق أرضية مُغطاة بالسجاد.

درجة الحرارة المحيطة

⚠ تنبيه

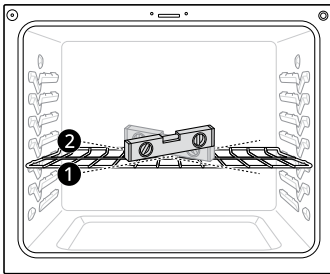
- تأكد من أن أغشية الجدران وأسطح منصات العمل والخزانين حول موقد المطبخ الكبير يمكنها تحمل الحرارة (حتى 90 درجة مئوية) الناتجة من موقد المطبخ الكبير. قد يحدث تغير في اللون أو تليخ أو ذوبان. تم تصميم موقد المطبخ الكبير هذا ليتوافق مع الحد الأقصى المسموح به لدرجة حرارة خزانة الخشب البالغة 90 درجة مئوية.
- قبل تركيب موقد المطبخ الكبير في منطقة مغطاة بمشمع أو أغشية أرضية اصطناعية أخرى، تأكد من أن غطاء الأرضية يمكنه تحمل درجات حرارة لا تقل عن 93 درجة مئوية.

الطاقة الكهربائية

- يجب دائماً توصيل موقد المطبخ الكبير بمأخذ كهربائي مؤرض فردي خاص به.
- فهذا الأمر يمنع التحميل الزائد لدوائر الأسلاك المنزلية التي يمكن أن تسبب خطر الحريق نتيجة سخونة الزائدة للأسلاك.
- يوصى بتوفير دائرة منفصلة تخدم هذا الجهاز فقط.

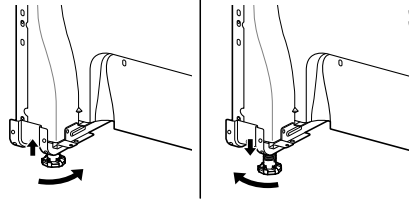
التسوية

- افحص اتجاه الميل أولاً ①. ثم افحص اتجاه الميل ②.



ضبط مستوى موقد المطبخ الكبير

قم بضبط مستوى موقد المطبخ الكبير عن طريق ضبط أرجل التسوية باستخدام مفتاح ربط. قد يؤدي تمديد الأرجل قليلاً إلى تسهيل إدخال الرجل الخلفية في الحامل المضاد للانقلاب.



2 إذا لم تُظهر أداة قياس المستوى أن الرف مستوٍ، فاضبط أرجل التسوية بمفتاح ربط.

التحقق من التعديلات

1 ضع أداة قياس مستوى فُطرياً على رف الفرن، وتحقق من كل اتجاه لمعرفة المستوى.

• يمكن قلب موقد المطبخ الكبير بالوقوف أو الجلوس أو الانكباء على باب مفتوح إذا لم يتم تثبيت موقد المطبخ الكبير أو الجهاز المضاد للقلب بشكل صحيح.

• لا يمنع استخدام هذا الجهاز قلب موقد المطبخ الكبير عندما لا يتم تثبيته بشكل صحيح.

• بعد تثبيت الجهاز المضاد للانقلاب، تحقق من أنه في مكانه عن طريق محاولة إمالة موقد المطبخ الكبير للأمام بعناية.

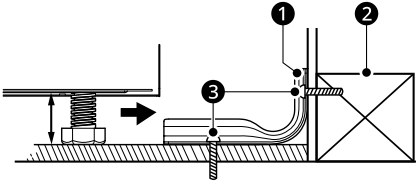
• تم تصميم موقد المطبخ الكبير هذا لتلبية جميع معايير الصناعة المعترف بها للاستخدام في جميع الظروف العادية.

• يجب أن يتمشى تركيب الجهاز المضاد للانقلاب مع جميع القوانين المحلية اللازمة لتأمين الجهاز.

استخدام قالب للحامل المضاد للانقلاب

• يتم توفير الحامل المضاد للإنقلاب مع قالب للتثبيت. تتضمن التعليمات المعلومات الضرورية لإكمال التثبيت. اقرأ واتبع بطاقة تعليمات تركيب موقد المطبخ الكبير.

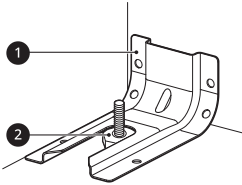
• يجب أن تدخل البراغي 3 الخشب أو الخرسانة.



1 حامل مضاد للانقلاب

2 لوحة حائطية

تعشيق الجهاز المضاد للانقلاب



1 حامل مضاد للانقلاب

2 رجل لضبط المستوى

1 قم بتحريك موقد المطبخ الكبير بجانب الحائط، مع التأكد من انزلاق الرجل الخلفية للداخل وتعشيق الحامل المضاد للانقلاب.

• تأكد من انزلاق الرجل الخلفية للداخل وتعشيق الحامل المضاد للانقلاب.

جهاز مضاد للانقلاب

تثبيت الجهاز المضاد للانقلاب

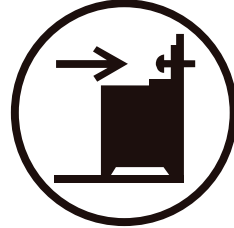
خطر الانقلاب

⚠ تحذير

انتبه، احتمالية الإمالة



كوابح مضادة للانقلاب



• يمكن لطفل أو بالغ أن يقلب موقد المطبخ الكبير ويلقى حتفه.

• قم بتثبيت الجهاز المضاد للانقلاب في الهيكل و/ أو موقد المطبخ الكبير. تحقق من أن الجهاز المضاد للانقلاب قد تم تثبيته وتشغيله بشكل صحيح باتباع الدليل الموجود على قالب الحامل المضاد للانقلاب.

• قم بإشراك موقد المطبخ الكبير في الجهاز المضاد للانقلاب باتباع الدليل الموجود على قالب الحامل المضاد للانقلاب. تأكد من إعادة تعشيق الجهاز المضاد للانقلاب عند تحريك موقد المطبخ الكبير باتباع الدليل الموجود على قالب الحامل المضاد للانقلاب.

• أعد تعشيق الجهاز المضاد للانقلاب إذا تم تحريك موقد المطبخ الكبير. لا تقم بتشغيل موقد المطبخ الكبير بدون استخدام الجهاز المضاد للانقلاب بعد تثبيته في مكانه وتعشيقه.

• انظر إلى تعليمات التركيب لمزيد من التفاصيل.

• قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى وفاة الأطفال أو البالغين أو إصابتهم بحروق خطيرة.

• يجب تأمين موقد المطبخ الكبير بجهاز مضاد للانقلاب معتمد.

الحرارة، ويجب أن تدور وتتوقف بشكل دوري حتى عندما يكون المقبض في وضع **HI**. يمنع هذا التدوير الزجاج والسيراميك من التصدع بالصدمة الحرارية.

2 تحقق من التركيب المناسب عن طريق الإمساك بالحافة الأمامية لموقد الغاز ومحاولة إمالة موقد المطبخ الكبير للأمام بعناية.

ملاحظة

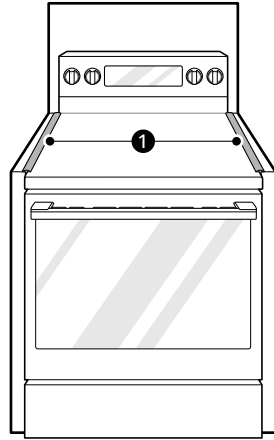
- لا تستهلك المنطقة الدافئة طاقة كافية للتوهج باللون الأحمر.

الحشيات المطاطية

تركيب الحشيات المطاطية

4 بعد التحقق من كل عناصر التسخين السطحية، تحقق من نظام القفل عن طريق الضغط على **CLEAR/OFF** لمدة ثلاث ثوان. يجب أن يتم قفل وحدة التحكم في الفرن في أثناء تشغيل وظيفة قفل التحكم. اضغط على **CLEAR/OFF** لمدة ثلاث ثوان لتعطيل قفل التحكم.

- ركب حشية واحدة من الحشيات المطاطية المرفق على كل جانب من موقد المطبخ الكبير بين الموقد المذكور وسطح منصة العمل المجاور.



5 الآن تحقق من تشغيل الفرن. اضغط على زر **Bake** مرة واحدة. تظهر القيمة 350 درجة فهرنهايت (175 درجة مئوية) في الشاشة. اضغط على **START**.

6 يجب أن ينتهي الفرن من التسخين المسبق خلال 15 دقيقة، ويجب أن تعمل مروحة الحمل الحراري أثناء التسخين المسبق للفرن.

7 بعد التحقق من تشغيل الفرن، ارفع درجة الحرارة إلى 450 درجة فهرنهايت (230 درجة مئوية) واطرك الفرن لمدة ساعة على الأقل للمساعدة في إزالة أي زيت قد يسبب الدخان والروائح عند استخدام الفرن لأول مرة.

① الحشية المطاطية

ملاحظة

- قد يخرج الدخان من موقد المطبخ الكبير عند استخدامه لأول مرة.

تشغيل اختباري

اختبر موقد المطبخ الكبير قبل الاستخدام

تحقق مما إذا كان موقد المطبخ الكبير مثبتاً بشكل صحيح وقم بتشغيل دورة اختبار.

1 قبل استخدام سطح موقد الطهي للمرة الأولى، قم بتنظيفه باستخدام منظف سطح الموقد السيراميكي. فهذا يساعد على حماية الجزء العلوي ويجعل التنظيف أسهل.

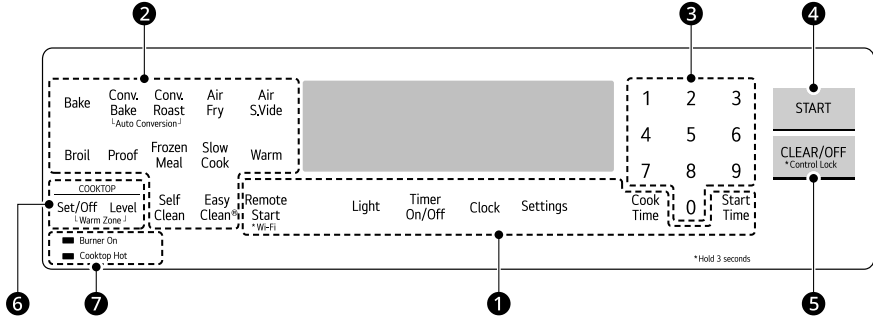
2 اضغط على **CLEAR/OFF**.

3 أدر كل مقبض إلى الوضع **HI** للتحقق من أن عناصر تسخين السطح تعمل بشكل صحيح. يجب أن توهج العناصر باللون الأحمر وتشتع.

التشغيل

لوحة التحكم

مزايا لوحة التحكم



1 المزايا

2 وحدة التحكم في الفرن

3 أزرار الأرقام

4 START

5 Control Lock / CLEAR/OFF

6 وحدة التحكم في الموقد

7 مؤشر COOKTOP HOT

ملاحظة

- يومض مؤشر **COOKTOP HOT** في الشاشة ما دامت أي منطقة طهي سطحية ساخنة للغاية ولا يمكن لمسها. ويظل مُضاءً بعد إيقاف تشغيل عنصر التسخين وإلى حين برود السطح حتى درجة حرارة 65 درجة مئوية تقريباً. يومض مؤشر **COOKTOP HOT** أيضاً في أثناء دورة التنظيف الذاتي "Self Clean".
- للحصول على أفضل النتائج، اضغط على الأزرار الموجودة في المنتصف، حتى عند تنشيط الوظيفة الثانوية للزر. قد لا تعمل الأزرار بشكل صحيح إذا تم الضغط عليها بعيداً جداً عن المنتصف.



تغيير إعدادات الفرن

الساعة

يجب ضبط الساعة على الوقت الصحيح من اليوم حتى تعمل وظائف توقيت الفرن تلقائيًا بشكل صحيح.

1 اضغط على Clock.

2 اضغط على الأرقام لإدخال الوقت.

3 اضغط على START.

ملاحظة

- لا يمكن تغيير الوقت من اليوم في أثناء دورة الخبز الموقوت أو التنظيف الذاتي (تتوفر هذه الوظيفة على بعض الطرازات).
- للتحقق من وقت اليوم عند عرض الشاشة معلومات أخرى، اضغط على Clock.
- إذا لم يتم الضغط على أي مفاتيح أخرى خلال 25 ثانية من الضغط على Clock، فستعود الشاشة إلى الإعداد الأصلي.
- إذا كان الوقت في الشاشة يومض، فربما تواجه انقطاعًا في التيار الكهربائي. أعد ضبط الوقت.

مصباح الفرن

- بضوء المصباح الداخلي للفرن ويطفي تلقائيًا عند فتح الباب أو إغلاقه.
- اضغط على Light أو انقر على زجاج الباب مرتين لتشغيل/إيقاف تشغيل مصباح الفرن يدويًا.

ملاحظة

- لا يمكن إضاءة مصباح الفرن إذا كانت وظيفة التنظيف الذاتي "Self Clean" نشطة.

تشغيل / إيقاف الموقت (On/Off)

يعمل الموقت كموقت إضافي في المطبخ ويصدر صوتًا عند انتهاء الوقت المحدد. ولا يبدأ الطهي أو يوقفه. يمكن استخدام ميزة الموقت خلال أي من وظائف التحكم الأخرى في الفرن.

ضبط الموقت

1 اضغط على زر **Timer On/Off** مرة واحدة لضبط الوقت بالساعات والدقائق، أو اضغط على الزر مرتين لضبط الوقت بالدقائق والثواني. يومض زر **Timer** أو تومض أيقونة على الشاشة.

2 اضغط على الأرقام لإدخال الوقت.

3 اضغط على **Timer On/Off** لبدء الموقت. يظهر العد التنازلي للوقت المتبقي على الشاشة.

ملاحظة

- في حالة عدم الضغط على **Timer On/Off**، يعود الموقت إلى وقت اليوم.

4 عندما يبلغ الوقت 0:00، وتظهر **End** في الشاشة. تطلق الساعة صافرة كل 15 ثانية إلى أن يتم الضغط على **Timer On/Off**.

ملاحظة

- إذا لم يكن الوقت المتبقي معروضًا على الشاشة، فاسترجع الوقت المتبقي بالضغط على **Timer On/Off**.

إلغاء الموقت

1 اضغط على **Timer On/Off** مرة واحدة. تعود الشاشة إلى وقت اليوم.

ملاحظة

- لن يوقف الضغط على زر **CLEAR/OFF** تشغيل الموقت.

Wi-Fi (واي فاي)

يُستخدم زر **Wi-Fi** لتوصيل الجهاز بشبكة Wi-Fi منزلية.

1 اضغط مع الاستمرار في الضغط على **Remote Start** لمدة ثلاث ثوانٍ.

إعداد التحويل التلقائي للحمل الحراري

عند تحديد **Conv. Roast** و **Conv. Bake**، يقوم التحويل التلقائي للحمل الحراري تلقائيًا بتحويل درجة حرارة الوصفة القياسية التي يتم إدخالها إلى درجة حرارة الحمل الحراري عن طريق طرح 25 درجة فهرنهايت / 14 درجة مئوية. تظهر درجة الحرارة المحولة تلقائيًا على الشاشة. على سبيل المثال، حدد **Conv. Bake**، وأدخل 350 درجة فهرنهايت (175 درجة مئوية)، ويظهر على الشاشة 325 درجة فهرنهايت (161 درجة مئوية) بعد التسخين المسبق.

يتم تمكين التحويل التلقائي للحمل بشكل افتراضي. لتغيير الإعداد، اتبع هذه التعليمات.

1 اضغط على **Settings** بشكل متكرر إلى أن يظهر **Auto** على الشاشة.

2 اضغط مع الاستمرار على 1 لتشغيل التحويل التلقائي "Auto Conversion" أو إيقاف تشغيله.

3 اضغط على **START** للموافقة على التغيير.

ضبط ثرموستات الفرن

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

- للبدء، قم برفع أو خفض الثرموستات بمقدار 15 درجة فهرنهايت (8 درجات مئوية). جرب الفرن بالإعداد الجديد. إذا كان الفرن لا يزال بحاجة إلى ضبط، فقم برفع أو خفض الثرموستات مرة أخرى، باستخدام الضبط الأول كمقياس. على سبيل المثال، إذا كان الضبط أكثر من اللازم، ارفع أو اخفض الثرموستات بمقدار 10 درجات فهرنهايت (5 درجات مئوية). إذا لم يكن الضبط كافيًا، فقم برفع أو خفض الثرموستات بمقدار 20 درجة فهرنهايت (12 درجة مئوية). استمر بهذه الطريقة حتى يتم ضبط الفرن بالشكل الذي يرضيك.

1 اضغط على **Settings** بشكل متكرر إلى أن يظهر **Auto** على الشاشة.

2 استخدم مفاتيح الأرقام لإدخال عدد الدرجات التي تريد ضبط درجة حرارة الفرن بها.

اضغط على **Settings** مرة أخرى لإضافة علامة ناقص في حال خفض درجة الحرارة.

3 اضغط على **START** للموافقة على التغيير.

2 يصدر رنين بدء التشغيل، وتظهر كلمة **SET** في الشاشة، وتومض أيقونة شبكة Wi-Fi (واي فاي) (📶).

3 وصل الجهاز بشبكة Wi-Fi (واي فاي) باستخدام تطبيق **LG ThinQ** للهاتف الذكي.

4 لفصل الجهاز عن الشبكة، احذفه من الأجهزة المتصلة في التطبيق.

ملاحظة

- لمزيد من التفاصيل، راجع قسم الوظائف الذكية في دليل المستخدم.

الإعدادات (وضع الساعة، التحويل التلقائي للحمل الحراري، معايرة درجة حرارة الفرن، ضوء إنذار التسخين المسبق، حجم صوت الصافرة، فهرنهايت أو مئوية، تشغيل/إيقاف Wi-Fi، مستوى صوت التنبيه في الموقد)

اضغط على زر **Settings** بشكل متكرر للتنقل بين إعدادات الفرن وتغييرها.

يُتيح لك مفتاح **Settings** فعل التالي:

- ضبط وضع الساعة في ساعة الجهاز (نظام 12 ساعة أو 24 ساعة)
- تمكين/تعطيل التحويل التلقائي للحمل الحراري
- تعديل درجة حرارة الفرن
- تنشيط/إلغاء تنشيط ضوء إنذار التسخين المسبق.
- ضبط حجم صوت الصافرة
- تبديل مقياس درجة الحرارة بين فهرنهايت ومئوية
- تنشيط/إلغاء تنشيط Wi-Fi (واي فاي)
- ضبط حجم صوت التنبيه في الموقد

ضبط وضع الساعة

تم ضبط عتصر التحكم على استخدام تنسيق 12 ساعة. لإعادة ضبط الساعة إلى وضع 24 ساعة، اتبع الخطوات أدناه.

1 اضغط على زر **Settings**.

2 اضغط على 1 للتبديل بين تنسيق 12 ساعة و 24 ساعة.

3 اضغط على **START** للموافقة على التغيير.

3 اضغط على **START** للموافقة على التغيير.

تشغيل/إيقاف تشغيل Wi-Fi

يمكنك تشغيل جهاز إرسال شبكة Wi-Fi عند تشغيل أو إيقاف تشغيل PCB.

1 اضغط على **Settings** بشكل متكرر إلى أن يظهر **Wi-Fi** على الشاشة.

Wi-Fi

2 اضغط على 1 لتشغيل جهاز إرسال شبكة Wi-Fi أو إيقاف تشغيله.

3 اضغط على **START** للموافقة على التغيير.

ضبط مستوى صوت التنبيه لموقد الطهي

1 اضغط على **Settings** بشكل متكرر إلى أن يظهر **EEP** على الشاشة.

2 اضغط على 1 لتحديد **Hi** أو **Lo** أو **OFF**.

3 اضغط على **START** للموافقة على التغيير.

ميزة قفل التحكم "Control Lock"

تمنع ميزة **قفل التحكم** تلقائيًا تشغيل معظم وظائف التحكم في الفرن.

1 اضغط مع الاستمرار في الضغط على **CLEAR/OFF** لمدة ثلاث ثوانٍ.

2 تصدر نغمة القفل، ويظهر **Loc** وأيقونة القفل على الشاشة.

3 لإلغاء تنشيط ميزة **قفل التحكم**، اضغط مع الاستمرار على **CLEAR/OFF** لمدة ثلاث ثوانٍ. تصدر نغمة إلغاء القفل، ويتم إلغاء قفل التحكم.

ملاحظة

- لا يؤثر هذا الضبط في درجة حرارة الشواء أو التنظيف الذاتي "Self Clean". يتم الاحتفاظ بالتعديل في الذاكرة بعد انقطاع التيار الكهربائي. يمكن زيادة درجة حرارة الفرن (+) أو إنقاصها (-) بقدر 35 درجة فهرنهايت (19 درجة مئوية).
- بمجرد زيادة درجة الحرارة أو خفضها، تعرض الشاشة درجة الحرارة المضبوطة حتى يتم إعادة ضبطها.

تشغيل / إيقاف تشغيل ضوء إنذار التسخين المسبق (On/Off)

عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة، يومض ضوء إنذار التسخين المسبق 5 مرات أو حتى يتم فتح باب الفرن. يمكنك تنشيط أو إلغاء تنشيط ضوء إنذار التسخين المسبق.

1 اضغط على **Settings** بشكل متكرر إلى أن يظهر **PRE** على الشاشة.

2 اضغط على 1 لتشغيل الضوء أو إيقاف تشغيله.

3 اضغط على **START** للموافقة على التغيير.

ضبط مستوى صوت صافرة التنبيه

1 اضغط على **Settings** بشكل متكرر إلى أن يظهر **BEEP** على الشاشة.

2 اضغط على 1 لتحديد **Hi**، **Lo**، أو **OFF**.

3 اضغط على **START** للموافقة على التغيير.

تحديد فهرنهايت أو مئوية

اضبط شاشة عرض درجة حرارة الفرن لإظهار وحدات فهرنهايت (F°) أو مئوية (C°). درجة الحرارة الافتراضية للفرن هي بتنسيق فهرنهايت ما لم يغيره المستخدم.

1 اضغط على **Settings** بشكل متكرر إلى أن يظهر **Unit** على الشاشة.

2 اضغط على 1 لاختيار **F** (فهرنهايت) أو **C** (مئوية).

ملاحظة

- لإلغاء وظيفة الطهي المؤجل بوقت محدد، اضغط على **CLEAR/OFF** في أي وقت.
- لتغيير وقت الطهي، كرر الخطوات 3 و4 واضغط على **START**.
- إذا تم ضبط ساعة الفرن على نظام 12 ساعة، فيمكنك تأخير وقت الطهي لمدة 11 ساعة و59 دقيقة. وإذا تم ضبط ساعة الفرن على نظام 24 ساعة، فيمكنك تأخير وقت الطهي لمدة 23 ساعة و59 دقيقة.
- اضبط شاشة عرض درجة حرارة الفرن لإظهار وحدات فهرنهايت (°F) أو مئوية (°C). درجة الحرارة الافتراضية للفرن هي بتنسيق فهرنهايت (°F) ما لم يغيرها المستخدم.

سيستمر الفرن في الطهي للمدة المحددة ثم ينطفئ تلقائياً. وعندما ينقضي وقت الطهي:

- **End** ووقت اليوم يظهران على الشاشة.
- تنطلق نغمة مؤشر انتهاء الطهي كل 60 ثانية إلى أن يتم الضغط على الزر **CLEAR/OFF**.

وقت الطهي (ميزة الطهي الموقوت "Cook Timed")

اضبط الفرن على الطهي لفترة زمنية محددة باستخدام ميزة الطهي الموقوت "Cook Timed". يمكن لهذه الميزة وحدها أن تُستخدم مع أوضاع **Bake** و **Conv. Bake**، و **Conv. Roast**، و **Air Fry**، و **Frozen Meal**، و **Slow Cook**، و **Broil**، و **Proof**، و **Air Sous-Vide**.

ضبط وظيفة وقت الطهي

على سبيل المثال، للخبز عند 150 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة، اضبط الساعة أولاً على الوقت الصحيح من اليوم.

- 1 اضغط على **Bake**. ستظهر 175 درجة مئوية على الشاشة.
- 2 اضغط على **1**، و **5**، و **0** لضبط درجة الحرارة.
- 3 اضغط على **Cook Time**. سيومض **Timed** على الشاشة. سيظهر **خبز 0:00 و 150** درجة مئوية على الشاشة.
- 4 اضغط على **3**، و **0** لضبط وقت الخبز.
- يمكن ضبط وقت الخبز لأي مقدار من الوقت بين دقيقة واحدة و 11 ساعة و 59 دقيقة.

- 5 اضغط على **START**.

وقت البدء (وظيفة الطهي المؤجل بوقت محدد "Delayed Timed Cook")

يعمل الموقت التلقائي لوظيفة الطهي الموقوت المؤجل "Delayed Timed Cook" على تشغيل الفرن وإيقاف تشغيله في الوقت الذي تحدده. يمكن استخدام هذه الميزة مع الأوضاع **Bake**، و **Conv. Bake**، و **Conv.**، و **Roast**، و **Self Clean**.

تنبيه

- توخ الحذر عند استخدام ميزات الطهي المؤجل في الوقت المحدد "Delayed Timed Cook". استخدم الموقت التلقائي عند طهي اللحوم المعالجة أو المجمدة وكذلك معظم الفواكه والخضروات. أما الأطعمة التي يمكن أن تفسد بسهولة، مثل الحليب والبيض والأسماك واللحوم أو الدواجن، فيجب تبريدها في الثلاجة أولاً. وحتى عند تبريدها، يجب ألا تظل في الفرن لأكثر من ساعة قبل بدء الطهي، ويجب إزالتها على الفور عند اكتمال الطهي. يمكن أن يؤدي تناول الطعام الفاسد إلى الإصابة بالتسمم الغذائي.

ضبط إعدادات الطهي المؤجل في الوقت المحدد "Delayed Timed Cook"

على سبيل المثال، للخبز عند درجة 150 درجة مئوية °C لمدة 30 دقيقة وتأخير بدء الخبز حتى 4:30، اضبط الساعة على الوقت الصحيح من اليوم أولاً.

- 1 اضغط على **Bake**. ستظهر القيمة 175 °C على الشاشة.
- 2 اضبط درجة الحرارة: اضغط على **1**، و **5**، و **0**.
- 3 اضغط على **Cook Time**. سيومض **Timed** على الشاشة. سيظهر **Bake، 0:00 و 150** °C على الشاشة.
- 4 اضبط وقت الخبز: اضغط على **3**، و **0** (30 دقيقة).
- يمكن ضبط وقت الخبز لأي مقدار من الوقت بين دقيقة واحدة و 11 ساعة و 59 دقيقة.
- 5 اضغط على **Start Time**.
- 6 اضبط وقت البدء: اضغط على **4**، و **3**، و **0** لضبط الوقت على 4:30.
- 7 اضغط على **START**. سيصدر صوت صغير قصير ويظهر **Timed Delay** على الشاشة. سيبدأ الفرن في الخبز في وقت البدء المحدد.

ملاحظة

- لتنشيط وظيفة "التدفئة" في نهاية دورة الطهي، راجع قسم **التدفئة**.
- اضبط شاشة عرض درجة حرارة الفرن لإظهار وحدات فهرنهايت (°F) أو مئوية (°C). درجة الحرارة الافتراضية للفرن هي بتنسيق فهرنهايت (°F) ما لم يغيرها المستخدم.

سيستمر الفرن في الطهي للمدة المحددة ثم ينطفئ تلقائيًا. وعندما ينقضي وقت الطهي:

- End** ووقت اليوم يظهران على الشاشة.
- تتطلق نغمة مؤشر انتهاء الطهي كل 60 ثانية إلى أن يتم الضغط على الزر **CLEAR/OFF**.

تغيير وقت الطهي أثناء الطهي

على سبيل المثال، لتغيير وقت الطهي من 30 دقيقة إلى ساعة واحدة و30 دقيقة أثناء الطهي:

1 اضغط على **Cook Time**.

2 اضغط على **1**، أو **3**، أو **0** لتغيير وقت الخبز.

3 اضغط على **START** للموافقة على التغيير.

الحدان الأدنى والأقصى من الإعدادات الافتراضية

تحتوي جميع الميزات المدرجة على حد أدنى وحد أقصى للوقت أو درجة الحرارة التي يمكن إدخالها في وحدات التحكم. تصدر صفارة قبول الإدخال في كل مرة يتم فيها الضغط على زر التحكم.

تصدر نغمة خطأ الإدخال (نغمتان قصيرتان) إذا كان إدخال درجة الحرارة أو الوقت أقل من الحد الأدنى أو أعلى من الحد الأقصى لإعداد الميزة.

* درجة الحرارة في حال استخدام التحويل التلقائي

الميزة	دقيقة درجة الحرارة / التوقيت	الحد الأقصى درجة الحرارة / التوقيت	الافتراضي
Clock	12 ساع ات	1:00 ساعة / دقيقة	12:59 ساعة / دقيقة
	24 ساع ات	0:00 ساعة / دقيقة	23:59 ساعة / دقيقة

الميزة	دقيقة درجة الحرارة / التوقيت	الحد الأقصى درجة الحرارة / التوقيت	الافتراضي
Timer	12 ساع ات	0:01 دقيقة/ثانية	11:59 ساعة / دقيقة
	24 ساع ات	0:01 دقيقة/ثانية	11:59 ساعة / دقيقة
Cook Time	12 ساع ات	0:01 ساعة / دقيقة	11:59 ساعة / دقيقة
	24 ساع ات	0:01 ساعة / دقيقة	11:59 ساعة / دقيقة
Conv. Bake	°F 300 (°C 150) °F 275* (136*°C) °F 550 (285°C) °F 525* (271*°C)	°F 350 (°C 175*) °F 325* (°C 161*) / 12 ساعات	
Conv. Roast	°F 300 (°C 150) °F 275* (136*°C) °F 550 (285°C) °F 525* (271*°C)	°F 350 (°C 175*) °F 325* (°C 161*) / 12 ساعات	
Broil	Lo	Hi	/ Hi 3 ساعات
Bake	°F 170 (°C 80)	°F 550 (285°C)	°F 350 (°C 175) / 12 ساعات
Proof	0:01 ساعة / دقيقة	11:59 ساعة / دقيقة	12 ساعات
Warm			3 ساعات
Self Clean	3 ساعات	5 ساعات	4 ساعات
EasyClean			10 دقائق

- أدر مقابض أواني الطهي للداخل حتى لا تمتد فوق وحدات السطح المجاورة. وهذا يقلل من خطر الحروق واشتعال المواد القابلة للاشتعال والانسكاب بسبب التلامس غير المقصود مع أواني الطهي.
- فقد ينتج عن بعض المنظفات أبخرة ضارة عند استخدامها على سطح ساخن.
- ضع الوعاء دائماً في وسط الوحدة السطحية التي تطبخ عليها. لا تترك الوحدات السطحية دون مراقبة في إعدادات الحرارة العالية. كما أن التلامس الصحيح لأواني الطهي مع الموقد سيحسن الكفاءة. تسبب الغلايات التدخين والانسكابات الدهنية التي قد تشتعل فيها النيران.
- توخّ الحذر عند تنظيف الموقد. لا تستخدم الإسفنج أو قطعة قماش لمسح الانسكابات على منطقة الطهي الساخنة. استخدم مكشطة معدنية مناسبة. إذا تم استخدام إسفنج أو قطعة قماش لمسح الانسكابات على منطقة الطهي الساخنة، فقد يتسبب ذلك في حروق من البخار. يمكن لبعض منتجات النظافة إنتاج أبخرة ضارة إذا تم وضعها على سطح ساخن.

⚠ تنبيه

- لا تستخدم سطح الموقد الزجاجي كلوح تقطيع.
- اختر حجم الشعلة المناسب. بالنسبة إلى الأواني والأوعية الأصغر حجماً، استخدم عناصر التسخين الأصغر حجماً. بالنسبة إلى الأواني والأوعية الكبيرة، استخدم عناصر التسخين الأكبر حجماً. حدد الأواني التي تحتوي على قيعان مسطحة كبيرة بما يكفي لتغطية عناصر التسخين. يؤدي استخدام الأواني ذات الحجم الصغير إلى تعريض جزء من عنصر التسخين للتلامس المباشر وقد يؤدي ذلك إلى خطر حروق أو نشوب حريق.
- أواني الطهي المزججة. هناك أنواع معينة فقط من الزجاج أو السيراميك الزجاجي أو السيراميك أو الأواني الصصلالية أو غيرها من أواني الطهي المزججة مناسبة للاستخدام على سطح الموقد دون كسر بسبب التغير المفاجئ في درجة الحرارة.
- لا تطبخ مباشرة على الزجاج. استخدم دائماً أواني الطهي.
- قم دائماً بإيقاف تشغيل الوحدات السطحية قبل إزالة أواني الطهي.
- نظف على الفور الانسكابات على منطقة الطهي لمنع أعمال التنظيف الصعبة في وقت لاحق.
- لا تقم بتشغيل الوحدات السطحية قبل وضع أواني الطهي.
- لا تقم بتخزين العناصر الثقيلة فوق سطح الموقد التي يمكن أن تسقط وتنتفخ.
- لا تضع رقائق الألومنيوم أو العناصر البلاستيكية، مثل علب الملح والفلفل أو حوامل الملاقي أو الأغلفة البلاستيكية أو أي مواد أخرى على موقد المطبخ الكبير عندما يكون قيد الاستخدام.
- لا تستخدم إسفنج من الصوف الفولاذي أو إسفنج فرك أو إسفنج تنظيف كاشطة. حيث يمكن لهذه الإسفنجات خدش السطح.

مناطق الطهي

يتم تحديد مناطق الطهي في موقد المطبخ الكبير الخاص بك من خلال دوائر دائمة على سطح الموقد الزجاجي. للحصول على أعلى كفاءة للطهي، اختر حجم وعاء يتناسب جيداً مع حجم العنصر.

الميزة	دقيقة درجة الحرارة / التوقيت	الحد الأقصى درجة الحرارة / التوقيت	الافتراضي
Frozen Meal	300 °F (150 °C) 0:01 ساعة / دقيقة	550 °F (285 °C) 11:59 ساعة / دقيقة	400 °F (205 °C)
Air Fry	300 °F (150 °C) 0:01 ساعة / دقيقة	550 °F (285 °C) 11:59 ساعة / دقيقة	400 °F (205 °C)
-Air Sous Vide	100 °F (38 °C) 0:01 ساعة / دقيقة	205 °F (95 °C) 47:59 ساعة / دقيقة	130 °F (55 °C)
Slow Cook	منخفض 0:01 ساعة / دقيقة	مرتفع 11:59 ساعة / دقيقة	مرتفع

ملاحظة

- الأوقات الافتراضية لوضع الطهي بدون تحديد وقت طهي.

سطح موقد الطهي

قبل استخدام سطح الموقد

⚠ تحذير

- لا تطهي على سطح موقد مكسور. إذا كان سطح الموقد مكسوراً، فقد تخترق محاليل التنظيف والانسكابات العرضية سطح الموقد المكسور وتشكل خطر حدوث صدمة كهربائية. اتصل بفني مؤهل على الفور.
- لا تضع أو تخزن العناصر التي يمكن أن تنوب أو تشتعل فيها النيران على سطح الموقد الزجاجي، حتى في حالة عدم استخدامها.
- لا تترك الأوعية والأواني بالقرب من لوحة التحكم على الإطلاق؛ لأن الحرارة قد تنتفخ لوحة التحكم.

- ربنا يظهر عنصر السطح أنه قد برد بعد إيقاف تشغيله. وقد يظل العنصر ساخناً ويمكن أن يتسبب لمس العنصر قبل أن يبرد بدرجة كافية في حدوث حروق.
- طابق حجم عنصر موقد الطهي مع حجم أواني الطهي المستخدمة. يؤدي استخدام عنصر كبير لوعاء صغيرة إلى إهدار طاقة التسخين، وبشكل السطح المكشوف للعنصر خطراً على الحرق أو نشوب حريق.

ملاحظة

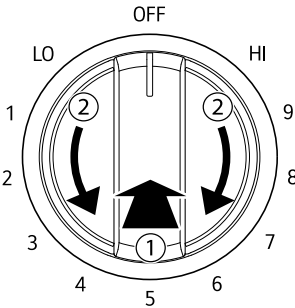
- مؤشر السطح الساخن
- يضيء ضوء مؤشر السطح الساخن طالما أن أي سطح طهي ساخن جدًا بحيث لا يمكن لمسه.
- فهو يظل قيد التشغيل بعد إيقاف تشغيل العنصر وحتى يبرد السطح إلى زهاء 65 درجة مئوية.

تشغيل عنصر فردي

1 ادفع مقبض العنصر الفردي للداخل ①.

2 أدر المقبض في أي اتجاه إلى الإعداد المطلوب ②.

- يُصدر مقبض التحكم صوت طقطقة عند وضعه على **HI** و **LO**.



عنصر التسخين	
ON (تشغيل)	OFF (إيقاف)

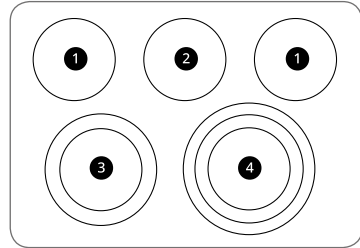
ملاحظة

- **HI** هو أعلى درجة حرارة متاحة.

يجب ألا تبرز الأوعية أكثر من 1 إلى 2 سم خارج منطقة الطهي. عند تشغيل أحد عناصر التحكم، يمكن رؤية الوهج من خلال سطح الموقد الزجاجي.

ملاحظة

- من الطبيعي أن تشتعل عناصر السطح وتطفئ أثناء الطهي، حتى في الإعدادات الأعلى. وسيحدث هذا بشكل متكرر أكثر إذا تم الطهي على درجة حرارة منخفضة.



① فردي

② منطقة دائنة

③ مزدوج

④ ثلاثي

ملاحظة

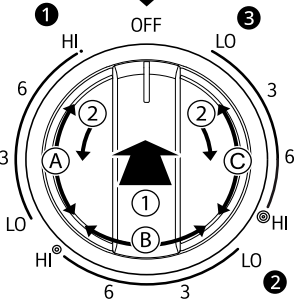
- من الطبيعي أن ترى حلقة حمراء باهتة جدًا حول الحافة الخارجية لعنصر مزدوج أو ثلاثي عند استخدامه كعنصر فردي في إعداد حرارة عالية. وهذا ليس سوى انعكاس من التوهج الساطع للعنصر المركزي وليس عطلاً.

استخدام عناصر موقد الطهي

⚠ تنبيه

- استخدم فقط أدوات الطهي والأطباق الآمنة للاستخدام في الفرن والمواقد.
- استخدم دائماً قفازات الفرن عند إخراج الطعام من الموقد والفرن.
- لا تضع أوعية محكمة الغلق على سطح الموقد.
- لا تستخدم غلاف بلاستيكي لتغطية الطعام أثناء التواجد على سطح الموقد. قد ينصهر البلاستيك على السطح ويصعب إزالته.
- لا تترك أبداً الطعام على سطح الموقد دون رقابة. يمكن أن تتسبب آثار بقايا الأطعمة المتناثرة في حدوث دخان. وقد تشتعل فيها النيران في بقايا الأطعمة الدهنية.

- لاستخدامه كعنصر تسخين مزدوج، أدير المقبض في اتجاه عقارب الساعة إلى الموضع المزدوج.
- لاستخدامه كعنصر تسخين ثلاثي، أدير المقبض في اتجاه عقارب الساعة إلى الموضع الثلاثي.



- 1 فردي
2 مزدوج
3 ثلاثي

ثلاثي	مزدوج	فردي
C	B	A

تشغيل المنطقة الدافئة

تنبيه

- خطر التسمم الغذائي: قد تنمو البكتيريا في الطعام عند درجات حرارة أقل من 60 درجة مئوية.
- ابدأ دائماً بالطعام الساخن. لا تستخدم الإعداد الدافئ لتسخين الطعام البارد.
- لا تستخدم الإعداد الدافئ لأكثر من ساعتين.
- استخدم دائماً حاملات الأواني أو قفازات الفرن عند إخراج الطعام من عنصر التسخين المركزي.

ستحافظ المنطقة الدافئة "Warm Zone"، الموجودة في المركز الخلفي للسطح الزجاجي، على الطعام الساخن المطبوخ عند درجة حرارة التقديم. استخدم المنطقة الدافئة للحفاظ على دفء الطعام بعد طهيها بالفعل. قد تؤدي محاولة طهي الطعام غير المطبوخ أو البارد في المنطقة الدافئة إلى الإصابة بمرض منقول عن طريق الطعام.

- LO هو أدنى درجة حرارة متاحة.

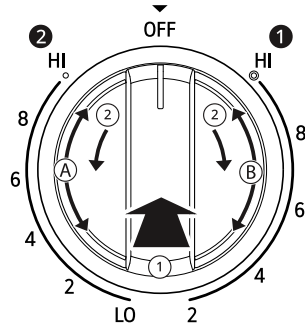
تشغيل عنصر مزدوج

هناك عنصر مزدوج واحد يوجد في الموضع الأمامي الأيسر. استخدم العنصر المزدوج كعنصر مزدوج أو عنصر فردي.

- 1 ادفع المقبض المناسب للداخل ①.

- 2 أدير المقبض لاستخدامه كعنصر فردي أو عنصر مزدوج ②.

- لاستخدامه كعنصر فردي، أدير المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة.
- لاستخدامه كعنصر مزدوج، أدير المقبض في اتجاه عقارب الساعة.



- 1 مزدوج
2 فردي

التسخين بعنصر داخلي (أصغر) فقط	التسخين بكلتا العنصرين معاً
A	B

تشغيل عنصر التسخين من النوع الثلاثي (في بعض الطرازات)

يوجد عنصر تسخين ثلاثي واحد يمكن استخدامه إما كعنصر تسخين فردي أو مزدوج أو ثلاثي.

- 1 ادفع المقبض المناسب للداخل ①.

- 2 أدير المقبض لاستخدامه كعنصر تسخين فردي أو مزدوج أو ثلاثي.

- لاستخدامه كعنصر فردي، أدير المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة.

طريقة عملها

- **الحلقة الداخلية:** يوفر العنصر الداخلي الأصغر حجمًا ناتجًا مركّزًا ومنخفض الحرارة يعدّ مثاليًا للطبخ على نار هادئة أو مهام الطهي الدقيقة.
- **القدرة المجمعة:** يتحد العنصر الخارجي الأكبر حجمًا مع العنصر الداخلي لتقديم ناتج حراري أعلى، وهما مناسبان مغا لمهام، مثل الغلي أو التحمير. يمكنك استخدام عناصر التسخين من النوع المزدوج أو الثلاثي مع أواني طهي أكبر حجمًا لتوفير توزيع حراري متساوي عند طهي كميات كبيرة من الطعام.

مزايا عناصر التسخين من النوع المزدوج/الثلاثي

- **التحكم الدقيق في السخونة:** تسمح لك القدرة على التعديل ما بين العنصرين الداخلي والخارجي بضبط السخونة لطرق طهي مختلفة وأحجام أواني طهي متنوعة.
- **الكفاءة:** يمكنك استخدام الناتج الحراري الدقيق لتتعم بتسخين أسرع وتوفيرات في الطاقة.
- **تنوع الاستخدامات:** تتميز العناصر ذات الحلقات المتعددة بتنوع الاستخدامات ويمكن استخدامها لمجموعة متنوعة من مهام الطهي، بدايةً من طبخ الصلصات على نار هادئة وصولاً إلى غلي الماء وتحمير اللحم.

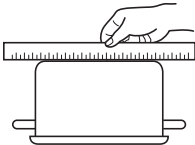
استخدام أواني الطهي المناسبة

سيؤثر حجم أواني الطهي ونوعها على الإعدادات اللازمة للحصول على أفضل نتائج للطهي. تأكد من اتباع التوصيات الخاصة باستخدام أواني الطهي المناسبة.

ملاحظة

- **قُم بمطابقة حجم أواني الطهي مع كمية الطعام التي يتم طهيها لتوفير الطاقة عند التسخين.** يتطلب تسخين 0.5 لتر من الماء طاقة أكبر في وعاء بحجم 2.8 لتر مقارنة بوعاء بحجم 1 لتر.

يجب أن تحتوي أواني الطهي على قيعان مسطحة تتلامس جيدًا مع عنصر تسخين السطح بالكامل. تحقق من التشطيع عن طريق وضع مسطرة عبر الجزء السفلي من أواني الطهي. يجب أن تلمس المسطرة أواني الطهي عبر القاع بأكمله، دون وجود فجوات.



توصيات أواني الطهي

- قاع مسطح وجوانب مستقيمة
- أوعية ذات مقياس كبير
- أحجام وعاء تتطابق مع كمية الطعام المراد إعدادها وحجم عنصر السطح

1 اضغط على زر **COOKTOP Set/Off**. سيومض حينها مصباح مؤشر المنطقة الدافئة.

2 استخدم زر **Level** لضبط إعدادات درجة الحرارة. يمكن ضبط إعدادات درجة الحرارة في أي وقت.

3 لإيقاف تشغيل المنطقة الدافئة، اضغط على زر **Set/Off** مرة واحدة.

ملاحظة

- للحصول على أفضل النتائج، يجب حفظ الطعام الموجود على عنصر التفتنة في عبوته أو تغطيته بغطاء أو ورق الألمنيوم للحفاظ على جودة الطعام.
- لن يتوهج عنصر التفتنة باللون الأحمر مثل عناصر الطهي الأخرى.

إعدادات الطهي السطحي الموصى بها

الإعداد	الاستخدام الموصى به
8.5-HI	• اجعل السائل يغلي • ابدأ الطهي
5.5-8.0	• حافظ على وضع سريع الغليان أو القلي بكمية كبيرة من الزيت • قم بتحمير الطعام أو تسويته تمامًا
3.5-5.0	• حافظ على وضع الغليان البطيء • قلي الطعام أو تشويحه • اطبخ الشوربة والصلصات والمرق
2.2-3.0	• اسلق الطعام أو اطبخه على البخار • اطبخ على نار هادئة
LO-2.0	• احتفظ بالطعام ساخنًا • قُم بإذابة الشوكولاتة أو الزبدة • اطبخ على نار هادئة

إعداد الطهي في الموقد (المزدوج/الثلاثي)

يتميز هذا الموقد باحتوائه على عناصر تسخين من النوع المزدوج والثلاثي في الجزء الأمامي من سطح الطهي. تكون هذه العناصر الكهربائية مرتبة في حلقتين أو 3 حلقات متحدة المركز، ما يسمح لك بضبط مستوى الحرارة لتلبية احتياجات طهي مختلفة، ويوفر إعدادات حرارة متعددة ضمن عنصر واحد.

- **الحديد الزهر** - موصل سيء للحرارة، ولكنه يحتفظ بالحرارة بشكل جيد للغاية. يُطهى بالتساوي بمجرد الوصول إلى درجة حرارة الطهي. لا ينصح باستخدامه على أسطح الطهي الخزفية.
- **الخزف المطلي بالمينا على المعدن** - تختلف خصائص التسخين اعتمادًا على المادة الأساسية. يجب أن يكون الطلاء الخزفي المصنوع من المينا أملسًا لتجنب خدش أسطح الطهي الخزفية.
- **الزجاج** - موصل سيء للحرارة. لا ينصح باستخدام أسطح الموقد الخزفية لأنها قد تخدش الزجاج.

نصائح التعليب المنزلي

- تأكد من أن العلبة متمركزة فوق عنصر السطح ومسطحة في الجزء الأسفل.
- يجب ألا تزيد مساحة القاعدة عن مساحة العنصر بمقدار أكبر من 25 مم. قد يؤدي استخدام علب حمام المياه ذات القيعان الموجهة إلى إطالة الوقت المطلوب لغيلان الماء وقد يؤدي ذلك إلى تلف الموقد.
- تم تصميم بعض المعليبات بقواعد أصغر لاستخدامها على الأسطح الملساء.
- استخدم إعداد الحرارة العالية فقط حتى يغلي الماء أو يصل الضغط إلى العلبة.
- قلل درجة الحرارة إلى أدنى درجة تسمح بالحفاظ على الغليان أو الضغط. إذا لم يتم خفض درجة الحرارة، فقد يتلف سطح الموقد.

الفرن

قبل استخدام الفرن

ملاحظة

- نظرًا لدوران درجة حرارة الفرن، قد لا يُظهر مقياس حرارة الفرن الموجود في تجويف الفرن نفس درجة الحرارة التي تم ضبطها على الفرن.
- من الطبيعي أن تعمل مروحة الحمل الحراري أثناء التسخين المسبق خلال دورة الخبز العادية.
- قد يعمل محرك مروحة الحمل الحراري بشكل دوري أثناء دورة الخبز العادية.
- يتوقف تشغيل المروحة إذا تُرك الباب مفتوحًا في أثناء الخبز. تعود المروحة للعمل تلقائيًا بمجرد إغلاقه.
- تجنب فتح باب الفرن أكثر من اللازم أثناء الاستخدام. يساعد هذا الفرن في الحفاظ على درجة الحرارة ويمنع فقدان الحرارة غير الضروري ويوفر استخدام الطاقة.
- تكون القيم الافتراضية لدرجة حرارة الفرن بالفهرنهايت ما لم يغير المستخدم هذا.

- وزن المقيض لا يسمح بإمالة الوعاء. الوعاء متوازن جيدًا
- أعطية مناسبة محكمة الغلق
- أوعية مسطحة من الأسفل
- يجب ألا تكون أواني الطهي



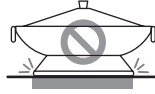
- ذات قاع منحني أو ملتوي.



- أصغر أو أكبر من الشعلة السطحية.



- ذات مقيض ثقيل يميل بالوعاء.



- ذات حلقة تعليق.

- ذات مقابض غير مثبتة جيدًا أو مكسورة.

- ذات أعطية غير محكمة الغلق.

ملاحظة

- لا تستخدم الأواني التي يقل فُطرها عن 18 سم على العناصر الأمامية.
- لا تستخدم رقائق الألومنيوم أو الأوعية المصنوعة من رقائق الألومنيوم. فقد تنوب الرقائق على الزجاج. لا تستخدم الموقد إذا ذاب المعدن عليه. اتصل بمركز خدمة LG المعتمد.

اختيار أواني الطهي

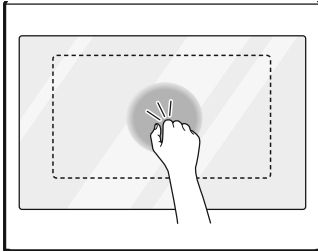
- تحدد مادة أواني الطهي كيفية نقل الحرارة بالتساوي وبسرعة من عناصر السطح إلى قاع الوعاء. تتمثل أكثر المواد المتاحة شيوعًا فيما يلي:
- **الألومنيوم** - موصل ممتاز للحرارة. ستؤدي بعض أنواع الطعام إلى تعميم لونه (أواني الطبخ المصنوعة من الألومنيوم الموكسد تقاوم التلطيخ والتنقر). إذا انزلت أواني الألومنيوم عبر سطح الموقد السيراميكي، فقد تترك علامات معدنية تشبه الخدوش. قم بإزالة هذه العلامات على الفور.
- **النحاس** - موصل ممتاز للحرارة، ولكن يتغير لونه بسهولة. قد يترك علامات معدنية على السيراميك الزجاجي (انظر الألومنيوم أعلاه).
- **الفولاذ المقاوم للصدأ** - موصل بطيء للحرارة ويتمتع بنتائج طهي غير متساوية. متين وسهل التنظيف ومقاوم للبقع.

إعادة تركيب الرفوف

- 1 ضع طرف الرف على الدعامة.
- 2 قم بإمالة الجزء الأمامي إلى أعلى وادفع الرف إلى الداخل.

Instaview

انقر مرتين على منتصف لوحة الباب الزجاجية لرؤية محتويات الفرن دون فتح الباب.



⚠ تنبيه

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

ملاحظة

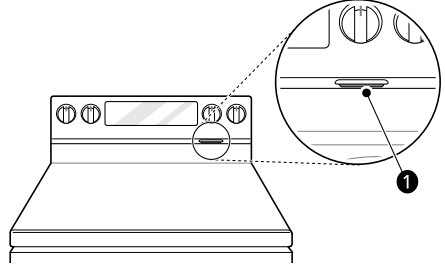
- يؤدي النقر مرتين على اللوحة الزجاجية إلى تشغيل الإضاءة الداخلية أو إيقاف تشغيلها.
- يتم تعطيل وظيفة InstaView في أثناء التنظيف الذاتي "Self Clean"، أو تمكين ميزة التحكم في القفل / إلغاء القفل (Control Lock / Lockout)، وعند توصيل الطاقة لأول مرة.
- قد لا يؤدي النقر على حواف اللوحة الزجاجية إلى تنشيط وظيفة InstaView.
- يجب أن تكون النقرات على اللوحة الزجاجية قوية بما يكفي لتكون مسموعة.
- قد تؤدي الضوضاء العالية أو اهتزاز الأرضية بالقرب من الفرن إلى تنشيط وظيفة InstaView.

وظيفة الخبز "Bake"

يستخدم الخبز في تحضير الأطعمة، مثل المعجنات والخبز والطواجن.

فتحة تهوية للفرن

قد تصبح المناطق القريبة من فتحة التهوية ساخنة أثناء العملية وقد تسبب حروقًا. لا تسد فتحة التهوية. تجنب وضع البلاستيك بالقرب من فتحة التهوية لأن الحرارة قد تشوه البلاستيك أو تشويهه. من الطبيعي أن يكون البخار مرئيًا عند طهي الأطعمة ذات المحتوى العالي من الرطوبة.



1 فتحة تهوية للفرن

⚠ تنبيه

- حواف فتحة موقد المطبخ الكبير حادة. قم بارتداء القفازات عند تنظيف موقد المطبخ الكبير لتجنب الإصابة.

استخدام رفوف الفرن

تحتوي الرفوف على حافة خلفية مقلوبة تمنع سحبها من تجويف الفرن.

⚠ تنبيه

- أعد وضع رفوف الفرن في مكانها قبل تشغيل الفرن لمنع الحروق.
- لا تقم بتغطية الرفوف برقائق الألومنيوم، أو أي مادة أخرى، أو تضع أي شيء على الجزء السفلي من الفرن. سيؤدي القيام بذلك إلى سوء الخبز بشكل سيء، وقد يؤدي إلى تلف قاع الفرن.
- قم فقط بترتيب رفوف الفرن عندما يكون الفرن باردًا.
- لا تضع أشياء أثقل من 15 كجم على الأرفف. لا تضع أشياء ثقيلة على أركان الأرفف. فقد يؤدي القيام بهذه الأشياء إلى تلف الأرفف.

إزالة الرفوف

- 1 اسحب الرف بشكل مستقيم حتى يتوقف.

- 2 ارفع الجزء الأمامي من الرف واسحبه للخارج.

- يتميز قاع الفرن بتشطيب نهائي من البورسلين. ولتسهيل التنظيف، قم بحماية قاع الفرن من الانسكابات المفرطة عن طريق وضع ورقة زبدة على الرف أسفل الرف الذي تقوم بالطهي عليه. هذا مهم بشكل خاص عند خبز فطيرة الفاكهة أو الأطعمة الأخرى ذات المحتوى الحمضي العالي. قد تسبب حشوات الفاكهة الساخنة أو الأطعمة الأخرى شديدة الحموضة تنقرًا وتلفًا لسطح ميناء البورسلين ويجب مسحها على الفور.

وضع الحمل الحراري

يستخدم نظام الحمل الحراري مروحة لتوزيع الحرارة بالتساوي داخل الفرن. ويسمح توزيع الحرارة المحسن بالطهي المتساوي والحصول على نتائج ممتازة أثناء الطهي باستخدام رفوف فردية أو متعددة.

طلب وظيفة الحمل الحراري

(على سبيل المثال، الطهي عند درجة حرارة 190 درجة مئوية)

1 اضغط على **Conv. Bake** أو **Conv. Roast**. تومض الشاشة بالرقم 175 درجة مئوية.

2 اضغط على **1**، و**9**، و**0** لضبط درجة حرارة الفرن.

3 اضغط على **START**. تعرض الشاشة **Conv. Bake** أو **Conv. Roast** وحينها تبدأ درجة حرارة الفرن من 35 درجة مئوية.

- في أثناء التسخين المسبق للفرن، تُظهر الشاشة درجات حرارة متزايدة بزيادات قدرها 5 درجات. وبمجرد أن يصل الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة، ينطلق صوت نغمة ويومض ضوء الفرن وينطفئ. تعرض الشاشة درجة حرارة الفرن التي تم تحويلها تلقائيًا.

4 عند انتهاء الطهي أو للإلغاء، اضغط على **CLEAR/OFF**.

ملاحظة

- تعمل مروحة الفرن أثناء الخبز بالحمل الحراري. وتتوقف المروحة عندما يكون الباب مفتوحًا. وفي بعض الحالات، قد يتم إيقاف تشغيل المروحة أثناء دورة الخبز بالحمل الحراري.
- من الطبيعي ألا تعمل مروحة الحمل الحراري مباشرة. ستعمل في وقت لاحق.
- اضبط شاشة عرض درجة حرارة الفرن لإظهار وحدات فهرنهايت (°F) أو مئوية (°C). درجة الحرارة الافتراضية للفرن هي بتتسيق فهرنهايت (°F) ما لم يغيرها المستخدم.

نصائح للخبز بالحمل الحراري

- استخدم الخبز بالحمل الحراري للطهي الأسرع والأكثر على رفوف متعددة للمعجنات والكوكيز والمافن والبسكويت والخبز بجميع أنواعه.

يمكن برمجة الفرن للخبز في أي درجة حرارة من 80 درجة مئوية إلى 285 درجة مئوية. درجة الحرارة الافتراضية هي 175 درجة مئوية.

ضبط إعدادات وظيفة الخبز "Bake"

(على سبيل المثال، الخبز عند درجة حرارة 190 درجة مئوية)

1 اضغط على **Bake**.

2 اضغط على **1**، و**9**، و**0** لضبط درجة حرارة الفرن.

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

ملاحظة

- أثناء التسخين المسبق للفرن، يتم عرض درجة الحرارة وترتفع بزيادات قدرها 5 درجات. بمجرد وصول الفرن إلى درجة الحرارة المحددة، يصدر نغمة ويومض ضوء الفرن وينطفئ.
- إذا تم فتح الباب في أثناء الخبز، يتم إيقاف شعلة الخبز بعد 30 ثانية. وتعود الشعلة للعمل تلقائيًا بمجرد إغلاق الباب.

4 عند انتهاء الطهي، اضغط على **CLEAR/OFF**.

5 ثم بإزالة الطعام من الفرن.

ملاحظة

- من الطبيعي أن تعمل مروحة الحمل الحراري بشكل دوري خلال دورة الخبز العادية في الفرن. وهذا لضمان نتائج خبز متساوية.
- قد تستمر مروحة الحمل الحراري في العمل لفترة قصيرة بعد إيقاف الفرن.
- اضبط شاشة عرض درجة حرارة الفرن لإظهار وحدات فهرنهايت (°F) أو مئوية (°C). درجة الحرارة الافتراضية للفرن هي بتتسيق فهرنهايت (°F) ما لم يغيرها المستخدم.

نصائح الخبز

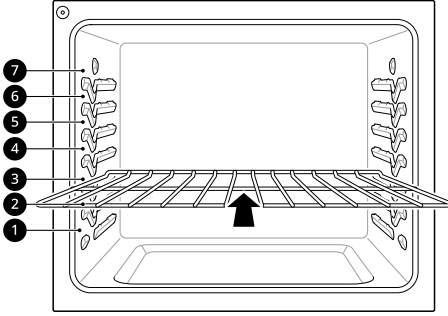
- يختلف وقت الخبز ودرجة الحرارة وفقًا لخصائص وحجم وشكل وعاء الخبز المستخدم.
- تحقق من نضج الطعام في أقل وقت للوصفة الغذائية.
- استخدم أواني الخبز المعدنية (مع أو بدون تشطيب خارجي غير لاصق)، أو السيراميك الزجاجي المقاوم للحرارة، أو السيراميك أو غيرها من أدوات الخبز الموصى بها للاستخدام في الفرن.
- ستعمل الأوعية المعدنية الداكنة أو الطلاءات غير اللاصقة على طهي الطعام بشكل أسرع مع المزيد من اللون البني. ستعمل أدوات الخبز المعزولة على إطالة وقت طهي معظم الأطعمة قليلًا.

دليل الخبز والتحمير الموصى به

ستكون نتائج الخبز أفضل إذا تم توسيط أواني الخبز في الفرن في قدر الإمكان. في حالة الطهي على رفوف متعددة، ضع رفوف الفرن في المواضع الموصحة.

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

موضع الرف والوعاء



- اخبز الكوكيز والبسكويت في الأوعية بدون جوانب أو ذات الجوانب المنخفضة جداً للسماح للهواء الساخن بالدوران حول الطعام. سوف يتم طهي الطعام المخبوز في الأوعية ذات اللون الداكن بشكل أسرع.
- عند استخدام الخبز بالحمل الحراري، ضع رفوف الفرن في المواضع المقترحة في الرسومات البيانية في هذا الدليل.
- قد يؤدي الطهي في فرن متعدد الأرفف إلى زيادة أوقات طهي بعض الأطعمة بشكل طفيف.
- يحقق الكعك والكوكيز والمافن نتائج أفضل عند استخدام الطهي على رفوف متعددة.

نصائح للشواء بالحمل الحراري

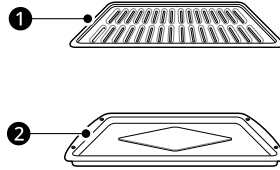
تم تصميم ميزة الشواء بالحمل الحراري لتوفير أداء شواء مثالي. يجمع الشواء بالحمل الحراري بين الطهي مع مروحة الحمل الحراري لشوي اللحوم والدواجن. يدور الهواء الساخن حول الطعام من جميع الجهات، مما يساعد على الاحتفاظ بالعصائر والنكهات. تكون الأطعمة ذات لون بني مقرمش من الخارج بينما تظل رطبة من الداخل. يُعد الشواء بالحمل الحراري مفيداً بشكل خاص للقطع الطرية الكبيرة من اللحم غير المغطاة.

استخدم وعاء وشبكة الشواء عند تحضير اللحوم لشوائها بالحمل الحراري. يجمع وعاء الشواء انسكاب الشحوم وتساعد الشبكة على منع تنثر الشحوم.

1 ضع رف الفرن في الوضع الموصى به.

2 ضع الشبكة في وعاء الشواء.

3 ضع وعاء الشواء على رف الفرن.



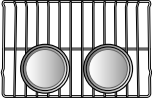
1 الشبكة (تباع بشكل منفصل)

2 وعاء الشواء (تباع بشكل منفصل)

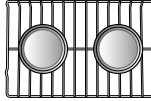
تنبيه

- لا تستخدم وعاء الشواء بدون شبكة.
- لا تقم بتغطية الشبكة برفائق الألمنيوم.
- ضع الطعام (الدهون الجانبية لأعلى) على الشبكة.

الخبز متعدد الأرفف

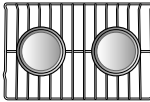


الرف المعياري (موضع 5)



الرف المعياري (موضع 2)

الخبز على رف واحد



رف معياري

دليل أرفف الخبز

موضع الرف	الطعام	
2	طبقات الكعك	كعك
3	كعك بوندت	
3	كعكة طعام الملائكة	

وظيفة الشواء "Broil"

تستخدم وظيفة الشواء "Broil" حرارة شديدة من عنصر التسخين العلوي لطهي الطعام. يعمل الشواء بشكل أفضل مع قطع اللحم والسمك والخضروات الرقيقة.

قد تحتوي بعض الطرز على شواية هجينة تتكون من شواية داخلية تستخدم عنصر تسخين كربوني يوفر حرارة فورية وعصر شواء خارجي تقليدي. وأثناء عملية الشواء العادية، من الطبيعي أن تتوقف دورة أي من العناصر بشكل متقطع.

تنبيه

- لا تستخدم وعاء الشواء بدون شبكة. قد يتسبب الزيت في نشوب حريق في الشحوم.
- لا تتم بتغطية الشبكة وعاء الشواء برقائق الألمنيوم. حيث سيؤدي القيام بذلك إلى نشوب حريق.
- استخدم دائماً وعاء وشبكة الشواء لتصريف الدهون الزائدة والشحوم. سيساعد هذا في تقليل تناثر الرش والدخان والفورانات.
- عند استخدام الشواية، ستكون درجة الحرارة داخل الفرن مرتفعة للغاية. احرص على تجنب الحروق المحتملة من خلال:
 - إبقاء الباب مغلقاً عند الشوي
 - القيام دائماً بارتد قفازات الفرن عند إدخال الطعام أو إزالته

ملاحظة

- تم تصميم هذا الجهاز للشواء والباب مغلقاً. أغلق الباب لضبط وظيفة الشوي. إذا كان الباب مفتوحاً، فلا يمكن ضبط وظيفة الشوي "Broil" ويظهر شكل "باب" على الشاشة. أغلق الباب وأعد ضبط وظيفة الشوي "Broil". إذا تم فتح الباب في أثناء الشوي، ينطفئ موقد الشوي بعد خمس ثوانٍ. تتم إعادة تشغيل الشواية تلقائياً بمجرد إغلاق الباب.

ضبط إعدادات الفرن للشواء

1 اضغط على Broil.

2 اضغط على 1 لضبط Hi أو اضغط على 2 لضبط Lo.

3 اضغط على START. يبدأ الفرن في التسخين.

4 اترك الفرن يسخن لمدة خمس دقائق تقريباً قبل طهي الطعام في حالة استخدامه الشواية Broil.

5 ضع الطعام في الفرن.

الطعام		موضع الرف
كوكيز	كوكيز حلوة	4
	رقائق الشوكولاتة	4
	براونيز	4
البيتزا	طازج	3
	مُجمد	3
حلوى مقرمشة	منذ البداية	4
	مُبرّد	4
خبز	بسكويت، مُعلب	5
	بسكوست، منذ البداية	5
	مافن	4
حلويات	رقائق الفاكهة وحلوى الإسكافي، منذ البداية	4
	المطائر، منذ البداية، 2 فاكهة	4
	مقرمشة	
كاسترد	تشير كيز، كريم بروليه	2
سوفليه	حلو أو مالخ	2
طبق مقاوم للحرارة	لارانيا مُجمّدة	3

دليل أرفف التحمير

الطعام		موضع الرف
الضلوع	غير ناضج جداً	2
	متوسط النضج	2
	ناضج جداً	2
لحم بقري	ضلوع مخالية من العظم، أعلى شريحة لحم الخاصرة	2
	غير ناضج جداً	2
	متوسط النضج	2
لحم دجاج	دجاجة كاملة	2
	قطع دجاج	2
	لحم الديك الرومي	2

6 أغلق باب الفرن. يجب إغلاق باب الفرن أثناء الشوي.

7 اضغط على **CLEAR/OFF** للإلغاء في أي وقت أو عند اكتمال الطهي.

نصائح لتقليل الدخان

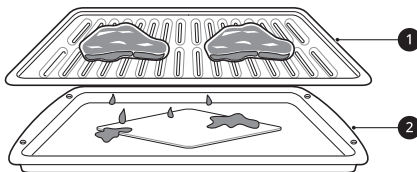
من الطبيعي وجود دخان أثناء عملية الطهي، وذلك بسبب الحرارة الشديدة المصاحبة للشوي. هذا الدخان هو نتيجة ثانوية طبيعية للحرق ولا ينبغي أن يسبب لك أي قلق. إذا كنت تعاني من وجود دخان أكثر مما ينبغي وبسبب عدم شعورك بالراحة، فاستخدم النصائح التالية لتقليل كمية الدخان في فرنك.

- استخدم دائماً وعاء الشواء. لا تستخدم أوعية أو أوراق الخبز العادية لأسباب تتعلق بالسلامة.
- يجب دائماً تنظيف وعاء الشواء جيداً وفي درجة حرارة الغرفة في بداية الطهي.
- قم دائماً بتشغيل نظام تهوية سطح الموقد أو شفاط التهوية أثناء الشوي.
- حافظ على نظافة الفرن من الداخل قدر الإمكان. يمكن أن تحترق بقايا الطعام المتبقي من الوجبات السابقة أو تشتعل فيها النيران.
- تجنب التتبيلات الدهنية والطلاء بالمواد السكرية. فكلهما سيزيد من كمية الدخان التي تتعرض لها. إذا كنت ترغب في استخدام مادة لتلميع السطح، فقم باستخدامها في نهاية الطهي.
- إذا كنت تعاني من وجود دخان شديد مع أي عنصر غذائي، فضع في اعتبارك النقاط التالية:

- خفض الشواية إلى الإعداد **Lo**.
- خفض موضع الرف لطهي الطعام بعيداً عن الشواية.
- استخدام إعداد الشواية **Hi** لتحقيق مستوى الحرق الذي تريده، ثم التبديل إما إلى إعداد الشواية **Lo** لإعداد الشواء، أو التبديل إلى وظيفة الخبز "**Bake**".
- كقاعدة عامة، ستنتج القطع الدهنية من اللحوم والأسماك دخاناً أكثر من العناصر الأقل دهوناً.
- الالتزام بالإرشادات الواردة في قسم دليل الشوي الموصى به قدر الإمكان.

دليل الشوي الموصى به

سيؤثر الحجم والوزن والسمانة ودرجة حرارة البدء وتفضيلات درجة النضج الخاصة بك على أوقات الشوي. يعتمد هذا الدليل على اللحم في درجة حرارة التلاجة. للحصول على أفضل النتائج عند الشوي، استخدم وعاء مخصص للشوي.



① الشبكة (تباع بشكل منفصل)

② وعاء الشواء (تباع بشكل منفصل)

الطعام	الكمية و/أو السمك	موضع الرف	الجانب الأول (دقيقة)	الجانب الثاني (دقيقة)	التعليقات
شرائح اللحم البقري	سُمك 25.4 مم 0.5 إلى 0.7 كجم	غير ناضج جدًا	7	3-5	تُطهى شرائح اللحم بسمك أقل من 25.4 مم قبل الشوي. ينصح بالقلي في المقلاة، وخفض الدهون.
		متوسط النضج	7	4-6	
		ناضج جدًا	7	5-7	
	سُمك 38.1 مم 0.9 إلى 1.1 كغ	غير ناضج جدًا	5	7-9	
		متوسط النضج	5	9-11	
		ناضج جدًا	5	11-13	
خبز محمص	1 إلى 9 قطع	7	0.5-1	0.5	
دجاج	قطعة كاملة واحدة، 0.9 إلى 1.1 كجم، مقسومة طوليًا	5	8-10	4-6	اشوي الجلد مع الجانب السفلي أولاً.
	2 صدر	5	8-10	5-7	
ذبول سرطان البحر	4-2 0.28 إلى 0.34 كجم لكل قطعة	5	9-12	لا تقلب	اقطع من خلال الجزء الخلفي من سلسلة الظهر. انشرها مفتوحة. ادهنها بالزبدة المذابة قبل الشوي وفي منتصف وقت الشواء.
فيليه السمك	سمك من 6.4 إلى 12.7 مم	6	2-4	2-4	تعامل معها واقلبها بحذر شديد. ادهنها بزيادة الليمون قبل وأثناء الطهي، إذا رغبت في ذلك.

الطعام	الكمية و/أو السمك		موضع الرف	الجانب الأول (دقيقة)	الجانب الثاني (دقيقة)	التعليقات
شرائح لحم الضأن	قطعتان (سُمك 25.4 مم) بوزن بين 0.28 و 0.34 كجم تقريبًا	متوسط النضج	6	3-5	2-5	
		ناضج جدًا	6	5-7	4-7	
	قطعتان (سُمك 38.1 مم) بوزن يبلغ 0.5 كجم تقريبًا	متوسط النضج	6	7-9	7-9	
		ناضج جدًا	6	9-11	7-9	
شرائح السلمون	2 (سُمك 25.4 مم)		5	8-10	3-5	صينية الشحوم. ادهن شرائح اللحم بالزبدة المذابة.
	4 قطع (سُمك 25.4 مم) بوزن يبلغ 0.5 كجم تقريبًا		5	9-11	4-6	

• هذا الدليل هو للاستخدام المرجعي فقط. اضبط وقت الطهي وفقًا لتفضيلاتك.

نصائح خاصة بالشوي

• لحم بقري

- يجب دائمًا ترك شرائح اللحم والقطع للراحة لمدة خمس دقائق قبل تقطيعها وتناولها. فهذا الأمر يسمح للحرارة بالتوزيع بالتساوي عبر الطعام ويخلق نتيجة أكثر طراوة وعصارة أكثر.
- يجب إزالة قطع اللحم التي يزيد سمكها على 5 سم من التلاجة قبل 30 دقيقة من الطهي. سيساعد ذلك على طهيها بشكل أسرع وبشكل متساوٍ، وسوف ينتج دخانًا أقل عند الشوي. من المحتمل أن تكون أوقات الطهي أقصر من الأوقات الموضحة في جدول الشواء.
- بالنسبة لشرائح اللحم أو القطع التي تم فرمها (تمت إزالة جميع اللحوم من حول العظام)، قم بلف الأجزاء المكشوفة من العظام برفائق الألومنيوم لتقليل الاحتراق.

• المأكولات البحرية

- عند شواء السمك على الجلد، استخدم دائمًا إعداد الشوي LO ودائمًا قم بشي جانب الجلد أخيرًا.
- من الأفضل تناول المأكولات البحرية بعد الطهي مباشرة. قد يؤدي السماح للمأكولات البحرية بالراحة بعد الطهي إلى جفاف الطعام.
- إنها لفكرة جيدة أن تقوم بفرك طبقة رقيقة من الزيت على سطح وعاء الشواية قبل الطهي لتقليل الالتصاق، خاصة مع الأسماك والمأكولات البحرية. يمكنك أيضًا استخدام طلاء خفيف من رذاذ الوعاء غير اللاصق.

• الخضروات

- ضع الخضروات في الزيت قليلًا قبل الطهي لتحسين اللون البني.

ميزة العزل "Proof"

تحافظ هذه الميزة على فرن دافئ لرفع منتجات الخميرة قبل الخبز. للحصول على أفضل أداء للتخمير، قم بتغطية الطعام برفائق الألومنيوم.

ضبط ميزة العزل "Proof"

3 اضغط على START.

4 اضغط على CLEAR/OFF بمجرد انتهاء العزل.

ملاحظة

- لتجنب خفض درجة حرارة الفرن وإطالة وقت تأمين القفل، لا تفتح باب الفرن دون داع. افحص منتجات الخبز مبكرًا لتجنب الإفراط في العزل.
- لا تستخدم وضع التخمير "Proofing" لتدفئة الطعام أو إبقاء الطعام ساخنًا؛ فدرجة حرارة الفرن في هذا الوضع ليست ساخنة بدرجة كافية للحفاظ على الأطعمة في درجات حرارة آمنة. استخدم ميزة التدفئة

1 استخدم موضع الرف 2 أو 3 للعزل.

2 اضغط على Proof.

ملاحظة

- تهدف وظيفة التدفئة "Warm" إلى إبقاء الطعام ساخنًا. ولا تستخدمها لتبريد الطعام.
- من الطبيعي أن تعمل المروحة في أثناء وظيفة التدفئة.

القلي الهوائي "Air Fry"

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

ضبط إعدادات وظيفة القلي الهوائي "Air Fry"

- 1 اضغط على **Air Fry**. ستظهر القيمة 205 درجات مئوية على الشاشة.
- 2 اضبط درجة حرارة الفرن. (النطاق: 150 درجة مئوية ~ 285 درجة مئوية)
اضغط على زر **number** لإدخال درجة الحرارة المطلوبة.
- 3 اضغط على **START**.
- 4 عند انتهاء الطهي، اضغط على **CLEAR/OFF**.

ملاحظة

- لا يلزم التسخين المسبق عند استخدام الوضع "Air Fry".
- لا يلزم التسخين المسبق في حالة طهي دفعات متعددة، فقد تستغرق الدفعات اللاحقة وقتًا أقل للطهي.
- لن تصبح العجائن وطبقات التغطية الرطبة هشة عند استخدام الوضع "Air Fry".
- اضبط شاشة عرض درجة حرارة الفرن لإظهار وحدات فهرنهايت (°F) أو مئوية (°C). درجة الحرارة الافتراضية للفرن هي بتتنسيق فهرنهايت (°F) ما لم يغيرها المستخدم.

نصائح للقلي الهوائي

- للحصول على أفضل النتائج، استخدم صينية القلي الهوائي المرفقة.

"Warm" لإبقاء الطعام ساخنًا. لا تعمل ميزة التخمير "Proofing" عندما تكون حرارة الفرن أعلى من 50 درجة مئوية. سيظهر **Hot** على الشاشة.

وظيفة التدفئة "Warm"

تحتفظ هذه الوظيفة بدرجة حرارة تبلغ 75 درجة مئوية للفرن. وسوف تبقى وظيفة التدفئة الطعام المطهو ساخنًا للتقديم لمدة تصل إلى 3 ساعات من بعد انتهاء الطهي. يمكن استخدام وظيفة التدفئة من دون أي عمليات طهي أخرى. يمكن استخدام وظيفة التدفئة "Warm" بعد انتهاء الطهي باستخدام الطهي الموقوت "Timed Cook" أو الطهي الموقوت المؤجل "Delayed Timed Cook".

ضبط وظيفة التدفئة "Warm"

- 1 اضغط على **Warm** مرة واحدة.
 - 2 اضغط على **START**.
 - 3 اضغط على **CLEAR/OFF** في أي وقت للإلغاء.
- ضبط وظيفة التدفئة "Warm" بعد وظيفة الطهي الموقوت "Timed Cook"

- 1 اختر وظيفة الطهي.
- 2 أدخل درجة حرارة الفرن باستخدام مفاتيح الأرقام.
- 3 اضغط على **Cook Time** وأدخل وقت الطهي باستخدام مفاتيح الأرقام.
- 4 اضغط على **Warm**.
- 5 اضغط على **START**.
- 6 عند انتهاء الطهي، اضغط على **CLEAR/OFF** لإلغاء وظيفة التدفئة "Warm".

التي تحتوي على نسبة عالية من الدهون، مثل أجنحة الدجاج وأرجل الديك الرومي وقطع لحم الضأن وصدر البط أو بعض البروتينات النباتية.

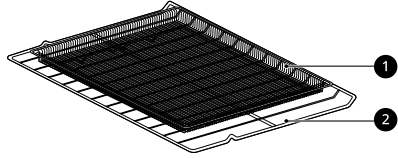
تنبيه

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

- قم بتشغيل شفاط العادم في الوضع العالي للمروحة قبل أن تبدأ القلي الهوائي "Air Fry"، واتركه لمدة 15 دقيقة بعد الانتهاء.
- افتح نافذة أو بابًا زجاجيًا منزلقًا، إذا أمكن، وذلك للتأكد من أن المطبخ جيد التهوية.
- نظف مرشحات الشحوم الموجودة على شفاط العادم بانتظام.
- حافظ على الفرن خاليًا من الدهون المتراكمة. امسح داخل الفرن قبل القلي الهوائي وبعده (مجرد أن يبرد الفرن).

- قم بتشغيل دورات تنظيف الفرن (EasyClean أو SelfClean) بانتظام، اعتمادًا على عدد المرات وأنواع الطعام الذي تستخدمه في القلي الهوائي "Air Fry".
- تجنب فتح باب الفرن أكثر من اللازم للمساعدة في الحفاظ على درجة حرارة الفرن ومنع فقدان الحرارة وتوفير الطاقة.
- يمكن أن تنتج قطع الدجاج الطازجة المقلية باستخدام وظيفة القلي الهوائي، مثل الأجنحة أو أخفاذ مع الجلد المتبقية دخانًا، وذلك لأن الدهون تتطاير في درجات حرارة عالية. فإذا كان الدخان مفرطًا، استخدم وضع التحمير بالحمل الحراري "Convection Roast" بدلاً من القلي الهوائي "Air Fry".

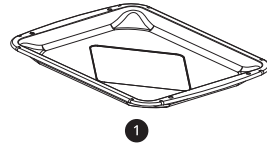
- يمكن تنظيف الجزء الشبكي من صينية القلي في غسالة الأطباق.



1 صينية القلي الهوائي

2 رف معياري

- إذا لم يكن لديك صينية القلي الهوائي، فضع الطعام على رف سلكي داخل وعاء كوكيز مطبق برقائق الألومنيوم.



1 وعاء الشواية

- للحصول على أفضل النتائج، قم بطهي الطعام على رف واحد موضوع في المواضع المقترحة في الرسم البياني في هذا الدليل.
- يمكن تنظيف الجزء الشبكي من صينية القلي في غسالة الأطباق.
- افرد الطعام بالتساوي في طبقة واحدة.
- استخدم إما صينية القلي الهوائي الاختيارية المتوفرة من LG أو صينية الخبز الداكنة بدون جوانب أو ذات الجوانب القصيرة التي لا تغطي الرف بالكامل. فهذا يسمح بتحسين دوران الهواء.
- إذا رغبت في ذلك، قم برش صينية الخبز أو صينية القلي برذاذ الوعاء. استخدم زيتًا يمكن تسخينه لدرجة حرارة عالية قبل القلي، مثل زيت الأفوكادو أو بذور العنب أو الفول السوداني أو زيت دوار الشمس.
- ضع صينية خبز مبطنة برقائق الألومنيوم على رف في الموضع 2 لالتقاط الزيت المتساقط من الطعام. بالنسبة للأطعمة الغنية بالدهون، مثل أجنحة الدجاج، أضف بضع أوراق من ورق الزبدة لامتصاص الدهون.
- افحص الطعام كثيرًا وحركه أو اقلبه للحصول على نتائج هشة.
- قد يتم طهي الأطعمة المجمدة المحضرة بشكل أسرع باستخدام الوضع Air Fry عما هو مذكور على العبوة. قلل وقت الطهي بحوالي 20 بالمائة، وافحص الطعام مبكرًا، واضبط وقت الطهي حسب الحاجة.
- استخدم مقياس حرارة الطعام للتأكد من وصول الطعام إلى درجة حرارة آمنة للاستهلاك. يمكن أن يؤدي تناول اللحم غير المطبوخة جيدًا إلى زيادة خطر الإصابة بالأمراض التي تنقلها الأغذية.
- للحصول على أفضل نتائج، تُغمر أجنحة الدجاج الطازجة أو الطرية في الدقيق المثلث. استخدم 1/3 كوب دقيق لكل 900 جم.

توصيات عند القلي الهوائي للأطعمة الغنية بالدهون

الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الدهون ستدخن عند استخدام الوضع Air Fry. للحصول على أفضل نتائج، اتبع هذه التوصيات عند قلي الأطعمة

• اقلب الطعام على الجهة الأخرى أثناء الطهي لتجنب حرقه.

دليل القلي الهوائي الموصى به

- ضع الطعام بالتساوي في طبقة واحدة.
- ضع وعاء خبز مبطن بورق الألومنيوم على رف في الموضع 1 لتجميع القطرات. وإذا لزم الأمر، أضف ورق زبدة لامتصاص الزيت وتقليل الدخان.
- * 1 قد ينتج عن الأطعمة الغنية بالدهون المزيد من الدخان المطبوع عند استخدام القلي الهوائي "Air Fry". لتقليل الدخان، قُم بالطهي باستخدام وضع التحمير بالحمل الحراري "Convection Roast".

العناصر الموصى بها	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (فهرنهايت/ منوية)	موضع الرف	التوقيت (دقائق)	الدليل
بطاطس مُجمدة					
بطاطس مقلية ومجمدة (شويسترينج)	0.6	220 / 425	4	20-30	
بطاطس مقلية ومجمدة (قطع مجمدة، 10 مم)	1.0	220 / 425	4	25-35	
بطاطا حلوة ومجمدة	0.7	220 / 425	4	20-35	
بطاطس مقلية ومجمدة (تاتر توتس)	1.4	230 / 450	4	22-32	
البطاطس المهروسة والمجمدة (هاش براونز)	1.1	230 / 450	4	25-35	
بطاطس طازجة / بيتية					
بطاطس مقلية منزلية (10 مم × 10 مم)	0.7	230 / 450	4	27-37	قَطِّع البطاطس وانقعها لمدة 30 دقيقة في ماء ساخن من الصنوبر. صَفِّها واتركها تجف. ضع مقدار 3 ملاعق كبيرة من الزيت بالفرشاة أو بالرش الخفيف. يمكن إضافة الملح والفلفل حسب الرغبة.
	1.7	230 / 450	4	30-40	
الدجاج المُجمد					
ناغتس الدجاج المُجمد، المقرمش	0.9	220 / 425	4	15-25	
شرائح دجاج مجمدة	1.0	220 / 425	4	30-40	
أجنحة حارة مجمدة بالعظم	1.4	220 / 425	4	30-40	
دجاج طازج بالجلد					
أجنحة الدجاج الطازجة*1	1.1	230 / 450	4	30-35	ضع مقدار 1 ملاعق كبيرة من الزيت بالفرشاة أو بالرش الخفيف. يمكن إضافة الملح والفلفل حسب الرغبة.
أوراك الدجاج الطازجة*1	2.0	230 / 450	4	35-45	
الأفخاذ	1.1	230 / 450	4	30-35	
الصدور	1.1	230 / 450	4	30-35	
أخرى					

العناصر الموصى بها	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (فهرنهايت/ منوية)	موضع الرف	التوقيت (دقائق)	الدليل
حلقات بصل مجمدة ومغطاة بالخبز	0.6	220 / 425	4	20-30	
مُعجنات سبرينغ رولز المجمدة (20 جم لكل قطعة)	1.3	220 / 425	4	25-35	
روبيان مجمد بجوز الهند	0.7	220 / 425	4	30-40	ادهن سطح الطعام بالفرشاة أو رُش كمية قليلة من الزيت.
محارات صدفية طازجة يتم تقديمها على نصف صدف (1 كجم)	1.0	220 / 425	4	20-30	ثُم بإذابة 4 ملاعق كبيرة من الزبدة وادهنها على المحارات الصدفية. امزج 1/2 كوب من فتات الخبز، و 1 ملعقة كبيرة من الثوم المفروم، و 1/4 كوب جبن بارميزان مبشور، ويتبل حسب الرغبة. يرش الخليط فوق المحارات الصدفية.
روبيان طازج	1.4	220 / 425	4	25-35	
خضروات مشكلة	1.0	230 / 450	4	17-28	ضع مقدار 4 ملاعق كبيرة من الزيت بالفرشاة أو بالرش الخفيف. أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.

والواجب. وتحافظ درجات الحرارة المنخفضة المستخدمة على طراوة الطعام بشكل أفضل من طرق الطهي التقليدية. وبعد الطهي، يمنح التخمير السريع في المقلاة لمسة نهائية مقرمشة ومثالية.

إعداد وضع Air Sous-Vide

1 ضع الرف المعياري في الموضع 2، ثم ضع كيس الطعام المغلق عليه.

2 اضغط على **Air S.Vide**.

3 اضبط درجة حرارة الفرن المطلوبة. (النطاق: 38 °C ~ 95 °C)

4 اضغط على **START**.

5 بمجرد انتهاء الطهي، اترك الفرن ليبرد تمامًا.

Air Sous-Vide

يستخدم وضع الطهي Air Sous-Vide الهواء لطهي الأطعمة "ببطء وعلى حرارة منخفضة". ويمكن استخدامه لطهي اللحوم أو الأسماك أو المأكولات البحرية أو الواجن أو الخضروات. يجب أن توضع الأطعمة في أكياس مفرغة من الهواء قبل الطهي.

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

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

مزايا وضع الطهي Air Sous-Vide

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

• طعام صحي أكثر

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

• آمن وسهل

- تسمح فترات الطهي الطويلة المستخدمة في وضع الطهي Air Sous-Vide ببسترة الطعام. وبفضل تغليف الطعام وتبريده من الهواء قبل الطهي، يمكن تبريد الأكياس المغلقة بسرعة في حمام ثلجي وتخزينها في المجمد أو التلاجة بعد الانتهاء من الطهي.

• قوام مقرمش وطري

- يُعد التحكم الدقيق في درجة الحرارة في وضع الطهي Air Sous-Vide طريقة ممتازة للحصول على القوام المثالي عند طهي اللحوم

دليل الطهي الموصى به لوضع Air Sous-Vide

التوقيت			درجة الحرارة (فهرنهايت/ منوية)	رف وضع	الكمية	الطعام	
الحد الأقصى	المستهدف	دقيقة					
3 ساعات	2.5 ساعات	-	55 / 135	2	25.4 مم 400 – 480 جم	شرائح اللحم البقري	
3 ساعات	2 ساعات	-	65 / 150	2	170 – 115 جم	الصدر	دجاج
6 ساعات	4 ساعات	-	70 / 155	2	225– 170 جم	الافخاذ (بالعظم)	
2.5 ساعات	2 ساعات	-	60 / 140	2	25.4 مم 200 – 140 جم	السلمون	
45 دقيقة	30 دقيقة	20 دقيقة	85 / 185	2	80 جم / 6 قطع 160 جم / 12 قطعة	الهليون	الخضروات
-	2 ساعات	-	90 / 200	2	12.7 مم ما يصل إلى 1 كجم	البطاطس	
3 ساعات	2 ساعات	1.5 ساعات	90 / 200	2	12.7 مم ما يصل إلى 0.5 كجم	الجزر	

4 اضغط على **CLEAR/OFF** لإلغاء وظيفة الوجبات المجمدة "Frozen Meal" في أي وقت.

وظيفة الوجبات المجمدة "Frozen Meal"

تم تصميم وظيفة الوجبات المجمدة "Frozen Meal" خصيصًا لطهي الوجبات الجاهزة المجمدة. يسخن من الأعلى والأسفل لتحمير الطعام بشكل متساو.

تم تصميم هذا النظام لتوفير أفضل أداء للطهي من خلال الاختيار التلقائي لمجموعة من أنظمة التسخين الخاصة بالشواء والخبز. لا يلزم التسخين المسبق عند استخدام وضع الوجبات المجمدة "Frozen Meal". للحصول على أفضل النتائج مع البيتزا المجمدة، قم بطهي الطعام على رف واحد في الموضع 5 عند 200 درجة مئوية.

ضبط وظيفة الوجبات المجمدة "Frozen Meal"

1 اضغط على **Frozen Meal**. سيظهر **Frozen** على الشاشة.

2 أدخل درجة حرارة الطهي باستخدام أزرار الأرقام.

3 اضغط على **START**. تبدأ وظيفة الوجبات المجمدة "Frozen Meal" العملية.

الطهي البطيء "Slow Cook"

تم تصميم وظيفة الطهي البطيء "Slow Cook" خصيصًا لشواء لحوم البقر والدواجن. ومن الشائع أن يصبح سطح الطعام دافئًا بعد الانتهاء من الطهي البطيء "Slow Cook". لا يلزم التسخين المسبق عند استخدام وضع الطهي البطيء "Slow Cook".

ضبط وظيفة الطهي البطيء "Slow Cook"

1 اضغط على **Slow Cook**. سيظهر **Hi** على الشاشة.

2 حدد الخيار المطلوب بالضغط على 1 أو 2.

- 1: مرتفع (135 درجة مئوية)
- 2: منخفض (105 درجات مئوية)

- لم يتم إعداد "التشغيل عن بُعد" في تطبيق الهاتف الذكي.
- باب الفرن مفتوح. إذا كان باب الفرن مفتوحًا، ينطلق صوت صافرة قصير.
- ميزة قفل التحكم قيد التشغيل.
- عند ضبط وظائف الفرن أو الطهي على المنتج.

3 اضغط على START.

- تبدأ وظيفة الطهي البطيء "Slow Cook" في التشغيل.

4 اضغط على CLEAR/OFF لإلغاء وظيفة الطهي البطيء "Slow Cook" في أي وقت.

ملاحظة

- للحصول على أفضل النتائج، استخدم رقمًا منفردًا في الموضع 1 أو 2.

وظيفة "Remote Start"

تشغل هذه الميزة التسخين المسبق وتحافظ على درجة الحرارة لمدة تصل إلى 12 ساعة (بما في ذلك وقت التسخين المسبق). يجب توصيل الجهاز بشبكة Wi-Fi (واي فاي) منزلية لاستخدام ميزة "التشغيل عن بُعد". بمجرد تحديد التشغيل عن بُعد على الجهاز، يمكنك تشغيله أو إيقافه عن بُعد باستخدام تطبيق الهاتف الذكي LG ThinQ. اتبع التعليمات في قسم "الوظائف الذكية" لتوصيل الجهاز بالشبكة.

ضبط إعدادات وظيفة "Remote Start"

1 افتح باب الفرن للتأكد من أن الفرن جاهز للتسخين المسبق. وأغلق باب الفرن بعد ذلك.

2 يجب توصيل المنتج بشبكة Wi-Fi (واي فاي) لاستخدام وظيفة "التشغيل عن بُعد".

3 بمجرد الاتصال بشبكة Wi-Fi (واي فاي)، اضغط على زر Remote Start.

4 اتبع التعليمات الموجودة في تطبيق الهاتف الذكي لضبط وضع الطهي ودرجة الحرارة ووقت التشغيل (وقت التسخين المسبق بالإضافة إلى وقت الانتظار).

5 اضغط على زر Remote Start بشكل متكرر لتشغيل/إيقاف وظيفة "التشغيل عن بُعد".

ملاحظة

- قد لا يبدأ تشغيل وظيفة "التشغيل عن بُعد" في الحالات التالية:
- الجهاز غير متصل بشبكة Wi-Fi (واي فاي) و/أو تظهر عبارة OFF على الشاشة.

الوظائف الذكية

تطبيق LG ThinQ

تتوفر هذه الميزة فقط في الطرز المزودة بشبكة Wi-Fi. يسمح تطبيق LG ThinQ لك بالتواصل مع الجهاز باستخدام هاتف ذكي.

مزايا تطبيق LG ThinQ

• Smart Diagnosis

- توفر هذه الوظيفة معلومات مفيدة لتشخيص وحل المشكلات مع الجهاز بناءً على شكل الاستخدام.
- الإعدادات
- يسمح لك بتعيين خيارات متنوعة على الفرن وعند الاستخدام.

• وظيفة المراقبة "Monitoring"

- تساعدك هذه الوظيفة على التحقق من الحالة الحالية والوقت المتبقي وإعدادات الطهي ووقت الانتهاء في مكان واحد.

• وظيفة إشعارات المنتج "Product Notifications"

- قم بتشغيل التنبيهات الفورية لتلقي إشعارات حالة الجهاز. يتم تشغيل الإشعارات حتى لو كان تطبيق LG ThinQ في غير مفتوح.

• المؤقت

- يمكنك ضبط المؤقت من التطبيق.

• تحديث البرامج "Firmware Update"

- حافظ على تحديث الجهاز.

ملاحظة

- في الحالات التالية، يجب عليك تحديث معلومات الشبكة لكل جهاز في تطبيق LG ThinQ ضمن بطاقات الجهاز → الإعدادات → تغيير الشبكة.
- تم تغيير جهاز البث اللاسلكي
- تم تغيير كلمة مرور جهاز التوجيه اللاسلكي
- تم تغيير مزود خدمة الإنترنت
- تم تحديث هذه المعلومات وقت النشر. يخضع التطبيق للتغيير لأغراض تحسين المنتج بدون إشعار المستخدمين.

تنشيط تطبيق LG ThinQ وتوصيل جهاز LG

الطرز المرفق بها رمز الاستجابة السريعة

امسح رمز الاستجابة السريعة المرفق بالمنتج باستخدام الكاميرا أو تطبيق قارئ رمز الاستجابة السريعة على هاتفك الذكي.



الطرز غير المرفق بها رمز الاستجابة السريعة

1 ابحث عن تطبيق LG ThinQ على Google Play Store أو Apple App Store من على هاتف ذكي وقم بتنشيطه.

2 قم بتشغيل تطبيق LG ThinQ وسجل الدخول باستخدام حسابك الموجود أو قم بإنشاء حساب LG لتسجيل الدخول.

3 المس زر الإضافة (+) في تطبيق LG ThinQ لتوصيل جهاز LG الخاص بك. اتبع التعليمات الواردة في التطبيق لإكمال العملية.

ملاحظة

- للتحقق من اتصال Wi-Fi، تحقق من إضاءة الأيقونة ٠٠٠ بلوحة التحكم.
- يدعم الجهاز شبكات Wi-Fi بتردد 2.4 غيغا هرتز فقط. لمعرفة تردد الشبكة الخاصة بك، اتصل بمزود خدمة الإنترنت أو راجع دليل جهاز التوجيه اللاسلكي.
- تطبيق LG ThinQ ليس مسؤولاً عن أي مشاكل الاتصال بالشبكة أو أي أعطال، أو خلل، أو أخطاء نتجت عن طريق الاتصال بالشبكة.
- يمكن أن تجعل البيئة اللاسلكية المحيطة خدمة الشبكة اللاسلكية تعمل ببطء.
- إذا كانت المسافة بين الجهاز وجهاز التوجيه اللاسلكي بعيدة جدًا، تصبح الإشارة ضعيفة. قد يستغرق الاتصال وقتًا طويلاً أو يفشل في تنشيط التطبيق.
- إذا كان لدى الجهاز مشكلة اتصال بشبكة Wi-Fi، قد تكون بعيدة كل البعد عن جهاز التوجيه. اشتر جهاز تقوية Wi-Fi (موسع المدى) لتحسين قوة إشارة Wi-Fi.
- قد لا يعمل الاتصال بالشبكة بشكل صحيح وفقًا لمزود خدمة الإنترنت.
- قد لا يتم الاتصال بشبكة Wi-Fi أو قد يتم قطع الاتصال حسب جودة بيئة الشبكة المحلية.

ميزة Smart Diagnosis

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

ملاحظة

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

استخدام تطبيق LG ThinQ بغرض تشخيص المشكلات

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

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

استخدام "التشخيص المسموع" بغرض تشخيص المشكلات

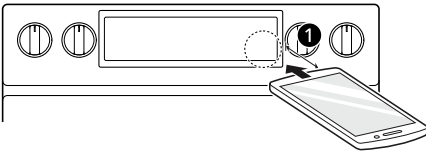
اتبع التعليمات أدناه للاستعانة بطريقة التشخيص المسموع.

- قم بتشغيل تطبيق LG ThinQ واختر ميزة Smart Diagnosis من القائمة. اتبع تعليمات استخدام التشخيص المسموع الواردة في تطبيق LG ThinQ.

1 اضغط على زر START لمدة 3 ثوانٍ.

- إذا تم قفل الشاشة، يجب إلغاء تنشيط القفل ثم إعادة تنشيطه.

2 أمسك مدخل ميكروفون هاتفك أمام لوحة التحكم كما يظهر أدناه.



1 الحد الأقصى: 10 مم

ملاحظة

- إذا تعذر توصيل الجهاز بسبب مشاكل في إرسال الإشارات اللاسلكية، فافصل الجهاز وانتظر حوالي دقيقة قبل المحاولة مرة أخرى.
- يجب أن يكون اسم الشبكة اللاسلكية (SSID) مكوناً من أحرف وأرقام باللغة الإنجليزية. (لا تستخدم رموزاً خاصة)
- قد تختلف واجهة استخدام الهاتف الذكي حسب نظام تشغيل الهاتف وحسب الشركة المصنعة.
- إذا تم تعيين بروتوكول أمان جهاز التوجيه على WEP، فقد يفشل إعداد الشبكة. قم بتغيير بروتوكول الأمان (يوصى باستخدام WPA2)، ثم قم بتوصيل المنتج مرة أخرى.
- لإعادة توصيل الجهاز أو إضافة مستخدم آخر، اضغط مع الاستمرار في الضغط على زر Wi-Fi لمدة 3 ثوانٍ. قم بتشغيل تطبيق LG ThinQ واتباع التعليمات الموجودة في التطبيق لتوصيل الجهاز.

تثبيت تطبيق LG ThinQ

ابحث عن تطبيق LG ThinQ على Apple App Store & Google Play Store من على هاتف ذكي. اتبع التعليمات لتنزيل التطبيق وتثبيته.

الاتصال بشبكة Wi-Fi

يتيح استخدام زر Wi-Fi مع تطبيق LG ThinQ إمكانية توصيل الجهاز بشبكة Wi-Fi منزلية. توضح أيقونة ② حالة اتصال شبكة الجهاز. حيث تضفي الأيقونة عندما يكون الجهاز متصل بشبكة Wi-Fi.

اتصال الجهاز الأولي

قم بتشغيل تطبيق LG ThinQ واتباع التعليمات المتوفرة في التطبيق لتوصيل الجهاز.

- إعادة توصيل الجهاز أو توصيل مستخدم آخر

اضغط مع الاستمرار على الزر Wi-Fi لمدة 3 ثوانٍ. قم بتشغيل تطبيق LG ThinQ واتباع التعليمات الموجودة في التطبيق لتوصيل الجهاز.

معلومات حول إشعار البرامج مفتوحة المصدر

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

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

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

3 احتفظ بالهاتف في مكانه حتى تنتهي نغمة الإرسال. ستعرض الشاشة العد التنازلي للوقت. بمجرد انتهاء العد التنازلي وتوقف النغمات، سيتم عرض التشخيص في التطبيق.

ملاحظة

- للحصول على أفضل نتائج، تجنب تحريك الهاتف بينما يتم إصدار الأصوات.

الصيانة

التنظيف

⚠ تنبيه

- لا تنظف هذا الجهاز بالمبيض.
- لمنع الحروق، انتظر حتى يبرد الموقد قبل لمس أي جزء منه.
- احرص دائماً على ارتداء القفازات عند تنظيف الموقد.

الجهة الداخلية

- لا تستخدم منظفات الفرن لتنظيف تجويف الفرن. استخدم الوظيفة **EasyClean** الخاصة بالمنتج بانتظام لتنظيف التربة الخفيفة. بالنسبة إلى التربة العنيدة، استخدم وظيفة **Self Clean** (متوفرة في بعض الطُرُز) أو نظفها يدوياً باتباع النصائح التالية.
- يمكن استخدام المعلقة البلاستيكية كمكشطة لإزالة أي قطع أو مخلفات قبل وأثناء تنظيف الفرن.
- قد يساعد استخدام الجانب الخشن من إسفنجة التنظيف غير المسببة للخدش في إزالة البقع المحترقة أفضل من الإسفنج أو المنشفة الناعمة.
- يمكن أيضاً أن تساعد بعض إسفنجات التنظيف غير المسببة للخدش، مثل تلك المصنوعة من فوم الميلامين والمتوفرة في المتاجر المحلية، في تحسين عملية التنظيف.

⚠ تنبيه

- لا تستخدم منظفات الفرن أو المنظفات الكيماوية القاسية أو المبيض أو الخل أو إسفنجات الجلي الفولاذية أو الفوط الكاشطة أو المنظفات لتنظيف الفرن، لأنها قد تتسبب في تلف سطح الفرن بشكل دائم.
- لا تنظف حشية باب الفرن.

الجهة الخارجية

تقليم ملون وزخرفي

- للتنظيف العام، استخدم قطعة قماش مع الماء الساخن والصابون. بالنسبة للمخلفات الصعبة والشحوم المتراكمة، ضع منظفاً سائلاً مباشرة على المخلفات. اتركه لمدة 30 إلى 60 دقيقة. اشطفها بقطعة قماش مبللة وجفها. لا تستخدم المنظفات الكاشطة.

الأسطح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ

لتجنب الخدوش، لا تستخدم إسفنجات من الصوف الصلب.

1

- ضع كمية صغيرة من منظف أو ملمع الأجهزة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ على قطعة قماش مبللة أو منشفة ورقية.

2

- نظف مساحة صغيرة من الجهاز، وافركها بحبيبات الفولاذ المقاوم للصدأ إن أمكن.

3

- جفف ولمع بمنشفة ورقية، نظيفة وجافة أو قطعة قماش ناعمة.

4

- كرر حسب الضرورة.

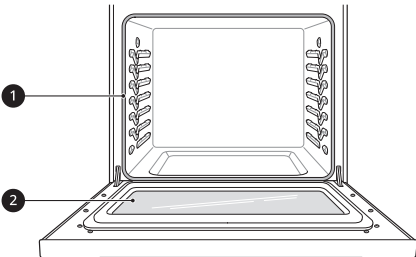
ملاحظة

- لتنظيف سطح الفولاذ المقاوم للصدأ، استخدم الماء الدافئ أو منظف أو ملمع الفولاذ المقاوم للصدأ.
- امسح دائماً في اتجاه تشطيب السطح المعدني.
- يمكن شراء منظف أو ملمع الأجهزة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عبر الإنترنت أو من معظم بائعي التجزئة للأجهزة أو السلع المنزلية.

باب الفرن

⚠ تنبيه

- لا تستخدم منظفات كاشطة أو مواد تنظيف جافة كاشطة على باب الفرن من الخارج. حيث يمكن القيام بذلك أن يسبب ضرر.
- استخدم الماء والصابون لتنظيف باب الفرن جيداً. اغسله جيداً بالماء. لا تغمر الباب في الماء.
- يمكنك استخدام منظف زجاج على الزجاج الخارجي لباب الفرن. لا ترش الماء أو منظف الزجاج على فتحات الباب.
- لا تستخدم منظفات الفرن أو مساحيق التنظيف أو مواد التنظيف الكاشطة القاسية على باب الفرن من الخارج.
- لا تنظف حشية باب الفرن. حشية باب الفرن مصنوعة من مادة منسوجة ضرورية لإغلاق جيد. يجب الحرص على عدم فرك هذه الحشية أو إتلافها أو إزالتها.



- إذا احترق الطعام، رش المنظف على الشبكة وهو ساخن وغطيه بمناشف ورقية مبللة أو قطعة قماش. يزيل نفع الوعاء في الماء الأطلعمة المحروقة.
- يمكن تنظيف كل من وعاء الشواء والشبكة بمنظف فرن تجاري أو في غسالة الأطباق.

رفوف الفرن

قم بإزالة روفوف الفرن قبل تشغيل دورة التنظيف الذاتي (في بعض الطرز) و EasyClean.

1 نظف بمنظف معتدل كاشط.

- قد يتسبب الطعام المتسرب في المسارات إلى التصاق الرفوف.

2 اشطفها بالماء النظيف وجففها.

ملاحظة

- للطرز المزودة بوظيفة التنظيف الذاتي "Self Clean":
 - إذا تم تنظيف الرفوف باستخدام دورة التنظيف الذاتي (غير موصى بها)، سيتحول اللون إلى اللون الأزرق قليلاً وسيصبح الطلاء الخارجي باهتًا. بعد اكتمال دورة التنظيف الذاتي، وبعد أن يبرد الفرن، افرك جوانب الرفوف بورق شمع أو قطعة قماش تحتوي على كمية قليلة من الزيت. سيؤدي ذلك إلى جعل الرفوف تنزلق بسهولة أكبر في مسارات الرف.

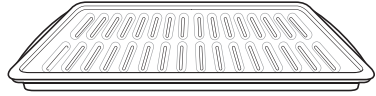
1 لا تقم يدويًا بتنظيف حشية باب الفرن

2 قم بتنظيف الباب يدويًا

تنظيف المقابض

استخدم قطعة قماش وماء ساخنًا مع صابون للتنظيف العام. وامسح الجهاز برفق بفرشاة الأسنان لتنظيف الأوساخ والشحم المتراكم الأكثر صعوبة. لا تستخدم منظفات قوية.

وعاء وشبكة الشواية



- لا تقم بتخزين وعاء أو شبكة شواء متسخة في أي مكان في موقد المطبخ الكبير.
- لا تنظف وعاء أو شبكة الشواء في وضع التنظيف الذاتي. (متوفر في بعض الطرز)
- قم بإزالة الشبكة من الوعاء. اسكب الشحم بحذر من الوعاء في إناء مناسب.
- اغسل واشطف وعاء الشواء والشبكة بالماء الساخن بقطعة قماش مملوءة بالصابون أو بلاستيكية.

سطح الموقد

الموقد الزجاجي السيراميكي

⚠ تنبيه

- في حالة انسكاب أي سكر أو طعام يحتوي على السكر، أو إذا ذاب البلاستيك أو رقائق الألومنيوم على سطح الموقد، قم بإزالة المادة على الفور باستخدام مكشطة حلقة معدنية وسطح موقد الطهي لا يزال ساخنًا، وذلك لتجنب خطر تلف سطح السيراميك الزجاجي. وعند استخدامها بشكل صحيح، لن تتلف المكشطة سطح الموقد الطهي. من أجل سلامتك، يرجى استخدام قفاز فرن أو حامل وعاء أثناء كشط سطح موقد الطهي الساخن.
- إذا انسكب الماء أو الطعام المحتوي على الماء، قم بإزالة الانسكاب على الفور باستخدام منشفة ورقية جافة.
- لا تستخدم إسفنجات الفرك أو إسفنجات التنظيف الكاشطة. فقد تتلف هذه الإسفنجات سطح موقد الطهي.
- من أجل سلامتك، ارتد قفاز فرن أو حامل وعاء أثناء استخدام مكشطة على سطح موقد الطهي الساخن.

استخدم منظف الموقد السيراميكي على سطح الموقد الزجاجي. ربما لا تكون المنظفات ذات القوام الكريمي الأخرى فعالة أو ربما تخدش سطح موقد الطهي أو تتلفه أو تطلخه. انتظر حتى يبرد الموقد تمامًا قبل استخدام المنظف ذي القوام الكريمي للموقد.

للحفاظ على سطح الموقد الزجاجي وحمايته، اتبع الخطوات التالية:

- 1 قبل استخدام سطح موقد الطهي للمرة الأولى، قم بتنظيفه باستخدام منظف سطح الموقد السيراميكي. فهذا يساعد على حماية الجزء العلوي ويجعل التنظيف أسهل.

2 استخدم منظف الموقد السيراميكي يوميًا للمساعدة في الحفاظ على مظهر الموقد الجديد.

3 قم بهز كريم التنظيف جيدًا. ضع بضع قطرات من المنظف مباشرة على سطح الموقد.

4 استخدم منشفة ورقية لتنظيف سطح موقد الطهي بالكامل.

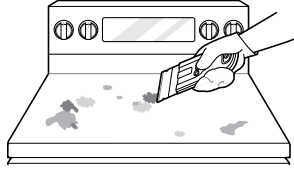
5 اشطف بالماء الصافي واستخدم قطعة قماش جافة أو منشفة ورقية لإزالة جميع بقايا التنظيف.

ملاحظة

- لا يجوز تغطية أي تلف أو عطل في المنتج ناتج عن العناصر أدناه بموجب الضمان المحدود.
 - يمكن أن تتسبب الآثار غير المباشرة للسكر (مثل المواد الحافظة أو الكاتشب أو صلصة الطماطم أو الهلام أو الحلوى أو الشراب أو الشوكولاتة) أو البلاستيك الذائب في حدوث نقر على سطح الموقد.
 - إذا انسكب الطعام أو الماء الذي يحتوي على الكالسيوم (مثل مسحوق الخبز أو النبيذ أو الحليب أو السبانخ أو البروكلي) على سطح الموقد، فيمكن أن يلطخ السطح أو يغير لونه بشكل دائم.

بقايا محترقة

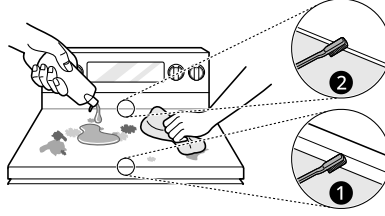
1 وسطح الموقد لا يزال ساخناً، أزل أي آثار حروق موجودة على الرواسب أو الطعام المسكوب من سطح موقد الطهي الزجاجي باستخدام مكشطة حلقة معدنية مناسبة. ولمنع الإصابة بحروق، ارتد قفاز فرن أو حامل وعاء في أثناء استخدام المكشطة المعدنية.



ملاحظة

- لا تستخدم شفرة باهتة أو مخدوشة.
- امسك المكشطة بزاوية 30 درجة تقريبًا على سطح الموقد.
- لن تتسبب كاشطة الحلقة في تلف العلامات الموجودة على سطح موقد الطهي.

عندما يبرد سطح موقد الطهي تمامًا، ضع بضع قطرات صغيرة للغاية من منظف الموقد السيراميكي والزجاجي في كل منطقة قريبة من الشعلة. استخدم المنظف ذا القوام الكريمي على سطح الموقد باستخدام منشفة ورقية مبللة. اترك المنظف لمدة 10 دقائق قبل شطفه.



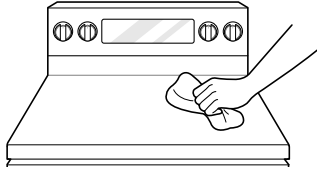
1 الجهة الأمامية

2 الجهة الخلفية

ملاحظة

- لإزالة الأوساخ العنيدة، نظف المنطقة بفرشاة ناعمة.
- إذا علفت مادة غريبة في حشية الموقد، فاستخدم فرشاة ناعمة لتنظيفها.

اشطف بالماء التنظيف وامسح سطح الموقد بمنشفة ورقية جافة ونظيفة.



الحفاظ على سطح الموقد

تنبيه

- لا تستخدم مبيض الكلور أو الأمونيا أو المنظفات الأخرى التي لا ينصح باستخدامها على وجه التحديد على أسطح الطهي المصنوعة من السيراميك الزجاجي.
- اترك سطح الطهي المصنوع من السيراميك الزجاجي يبرد قبل التنظيف.

اشطف بمنشفة مبللة، ثم امسحها حتى تجف.	ضع كريم تنظيف سطح الموقد. افرك باستخدام منشفة.	استخدم مكشطة معدنية	امسح بمنشفة مبللة ومنظف محايد	
				التنظيف بشكل منتظم (يوصى به بعد كل استخدام)

				التنظيف بشكل عرضي (يوصى به كل أسبوع)
				التنظيف الشامل (يوصى به للبقع الصلبة أو الطعام المحترق)

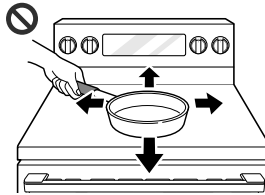
ملاحظة

- للحصول على معلومات إضافية حول المنتج، تفضل بزيارة موقعنا على صفحة الويب www.lg.com

العلامات والخدوش المعدنية

⚠ تنبيه

- يمكن لأواني الطهي ذات القيعان الخشنة أو غير المستوية ترك علامة على سطح الموقد أو خدشه.



- لا تزلق المعدن أو الزجاج عبر سطح الموقد.
- لا تستخدم أواني الطهي في وجود أي تراكم للأوساخ في الأسفل.
- لا تستخدم أواني الطهي إذا كانت ثمة مادة غريبة على سطح الموقد. واحرص دائمًا على تنظيف سطح الموقد قبل الطهي.

ملاحظة

- لا يجوز تغطية أي تلف أو عطل في المنتج ناتج عن العناصر أدناه بموجب الضمان المحدود.
- احرص على عدم انزلاق الأواني والمقالي عبر سطح الموقد. سيؤدي القيام بذلك إلى ترك علامات معدنية على سطح الموقد. للمساعدة في إزالة هذه العلامات، استخدم منظف سطح الموقد السيراميكي مع إسفنجة تنظيف لأسطح الموقد السيراميكي.
- إذا تم السماح للأواني ذات التراكم الرقيق من الألومنيوم أو النحاس بالعليان الجاف، فقد يترك التراكم تغيير لون أسود على سطح الموقد. يجب إزالة هذا على الفور قبل التسخين مرة أخرى أو قد يكون تغيير اللون دائمًا.

توفر تقنية المينا EasyClean من LG خيارين للتنظيف داخل موقد المطبخ الكبير. تستفيد ميزة EasyClean من مينا LG الجديد للمساعدة في إزالة الأوساخ بدون استخدام مواد كيميائية قاسية، وتعمل باستخدام الماء فقط لمدة

ميزة EasyClean

لا تتوفر هذه الخاصية إلا في بعض الطرز.

- الأطعمة الشائعة التي يمكن أن تلوث فرنك: البيتزا

الحالة 2

- شكل الأوساخ: تناثرات خفيفة
- أنواع الأوساخ: دهون / مواد دهنية
- أنواع الأطعمة الشائعة التي يمكن أن تلوث فرنك: شرائح اللحم، المشوية / السمك، المشوي / اللحم المشوي على درجات حرارة منخفضة

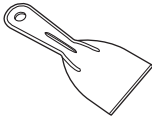
دليل التعليمات الخاصة بالميزة EasyClean

ملاحظة

- اترك الفرن يبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل استخدام دورة EasyClean. إذا كانت درجة حرارة تجويف الفرن الخاص بك أعلى من 65 درجة مئوية، فستظهر كلمة "Hot" على الشاشة، ولن يتم تنشيط دورة EasyClean إلى أن يبرد تجويف الفرن.
- يجب أن يكون موقد المطبخ الكبير مستويًا لضمان أن يكون السطح السفلي لتجويف الفرن مغلي بالكامل بالمياه في بداية دورة EasyClean.
- للحصول على أفضل النتائج، استخدم الماء المقطر أو المفلتر. فقد يترك ماء الصنبور رواسب معدنية في قاع الفرن.
- سيكون من الصعب إزالة أوساخ الطهي التي تكونت بعد عدة دورات طهي باستخدام دورة EasyClean.
- لا تفتح باب الفرن أثناء دورة EasyClean. لن يسخن الماء بدرجة كافية إذا تم فتح الباب أثناء الدورة.

1 قم بإزالة الرفوف والملحقات من الفرن.

2 قم بكشط وإزالة أي بقايا محترقة باستخدام مكشطة بلاستيكية.



- الكاشطات البلاستيكية المقترحة:
- ملعقة بلاستيكية مسطحة صلبة
- مكشطة بلاستيكية
- مكشطة الدهان البلاستيكية
- بطاقة بكنية قديمة

3 املا زجاجة رش الرذاذ (10 أونصات أو 300 مل) بالماء واستخدم زجاجة رش الرذاذ لرش الأسطح الداخلية للفرن جيدًا.

10 دقائق فقط في درجات حرارة منخفضة للمساعدة في تفكيك الأوساخ الخفيفة قبل إجراء التنظيف اليدوي.

في حين أن ميزة EasyClean لديها تأثير سريع وفعال في إزالة الأوساخ الخفيفة، يمكن استخدام ميزة التنظيف الذاتي "Self Clean" لإزالة الأوساخ الثقيلة والمتراكمة. قد تؤدي الشدة والحرارة العالية لدورة التنظيف الذاتي إلى ظهور دخان، مما يتطلب فتح النوافذ لتوفير التهوية. وبالمقارنة مع عملية التنظيف الذاتي الأكثر كثافة، يمنحك فرن LG الخاص بك خيار التنظيف بدرجة أقل ووقت أقل وبدون دخان أو أبخرة تقريبًا. ويمكنك تقليل استخدام الطاقة عن طريق تنظيف أوساخ الفرن الخفيفة باستخدام ميزة EasyClean بدلاً من ميزة التنظيف الذاتي "Self Clean".

وعند الحاجة، لا يزال موقد المطبخ الكبير يوفر خيار التنظيف الذاتي "Self Clean" لتنظيف الفرن لفترة أطول وأكثر شمولاً للأوساخ المتراكمة (في بعض الطرز).

- بالنسبة للمناطق التي يصعب الوصول إليها مثل السطح الخلفي للفرن، فمن الأفضل استخدام دورة التنظيف الذاتي "Self Clean".

مزايا ميزة EasyClean

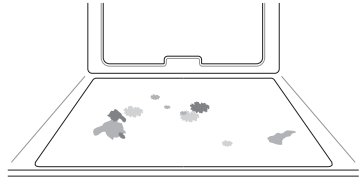
- تساعد على تفكيك الأوساخ الخفيفة قبل إجراء التنظيف اليدوي
- تستخدم ميزة EasyClean الماء فقط؛ بدون استخدام المنظفات الكيميائية
- تتوفر تجربة تنظيف ذاتي "Self Clean" أفضل (في بعض الطرز)
- تؤخر الحاجة إلى دورة التنظيف الذاتي "Self Clean"
- تقلل الدخان والروائح
- يمكن أن تسمح بوقت تنظيف ذاتي "Self Clean" أقصر

ملاحظة

- بالنسبة للطراز غير المزودة بخيار التنظيف الذاتي "Self Clean"
- قد لا تكون ميزة EasyClean فعالة في إزالة الأوساخ الثقيلة والمركبة. ونظرًا لأن موقد المطبخ الكبير لا يتضمن خيار التنظيف الذاتي "Self Clean"، ينبغي تنظيف الفرن بانتظام باستخدام ميزة EasyClean لمنع تراكم الأوساخ الثقيلة والمحترقة في الفرن.

متى يتم استخدام ميزة EasyClean

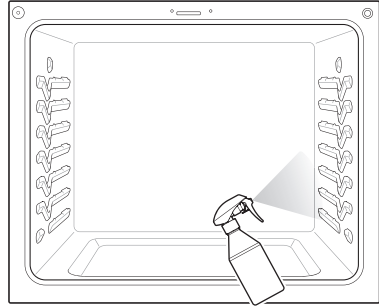
- مثال على اتساع الفرن



الحالة 1

- شكل الأوساخ: قطرات صغيرة أو بقع
- أنواع الأوساخ: جبن أو مكونات أخرى

4 استخدم ما لا يقل عن 1/5 (2 أونصة أو 60 مل) كمية المياه الموجودة في الزجاجاة لتثبيح الأوساخ الموجودة على الجدران وزوايا الفرن بشكل تام.



5 رش الماء المتبقي (8 أونصات أو 240 مل) أو صبه على الجزء السفلي من تجويف الفرن. يجب تغطية الفجوة الموجودة في قاع الفرن بالكامل لغمر جميع أنواع الأوساخ. وأضف الماء إذا لزم الأمر.

ملاحظة

• في حالة تنظيف عدة أفران، استخدم زجاجة مياه كاملة لتنظيف كل فرن. لا ترش الماء مباشرة على الباب. حيث سيؤدي القيام بذلك إلى تساقط الماء على الأرض.

6 أغلق باب الفرن.

• اضغط على **EasyClean**. اضغط على **START**.

⚠ تنبيه

- قد تكون بعض الأسطح ساخنة بعد إجراء دورة **EasyClean**. ارتدِ قفازات مطاطية أثناء التنظيف لتفادي الإصابة بحروق.
- أثناء دورة **EasyClean**، يصبح الفرن ساخناً بدرجة كافية لإحداث حروق. انتظر حتى تنتهي الدورة قبل مسح السطح الداخلي للفرن. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى الإصابة بحروق.
- تجنب الاستناد أو الاستلقاء على زجاج باب الفرن أثناء تنظيف تجويف الفرن.

7

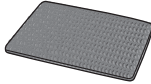
- سيتم سماع صوت نغمة في نهاية دورة العشر دقائق.
- اضغط على **CLEAR/OFF** لتنظيف الشاشة وإنهاء النغمة.

8

بعد إجراء دورة التنظيف وأثناء التنظيف اليدوي، يجب أن تبقى كمية كافية من الماء في قاع الفرن لغمر جميع الأوساخ تماماً. أضف الماء إذا لزم الأمر. ضع منشفة على الأرض أمام الفرن لالتقاط أي ماء قد ينسكب أثناء التنظيف اليدوي.

9

نظف تجويف الفرن فوراً بعد دورة **EasyClean** عن طريق الفك باستخدام إسفنجة أو وسادة جلي مبللة وغير قابلة للخدش. (لن يخدش جانب الجلي السطح النهائي). قد تتسكب كمية قليلة من الماء في الفتحات السفلية أثناء التنظيف، ولكن سيتم التقاطها في وعاء أسفل تجويف الفرن ولن يؤدي الموقد.



ملاحظة

- لا تستخدم أي إسفنجة تنظيف ذات ملمس صلب أو أسفنجيات كاشطة أو منفضات كاشطة لأن هذه المواد يمكن أن تتلف سطح الفرن بشكل دائم.

10

بمجرد تنظيف تجويف الفرن، امسح أي ماء زائد بمنشفة جافة ونظيفة. وأعد وضع الرفوف وأي ملحقات أخرى في مكانها.

11

- إذا بقيت بعض أنواع الأوساخ الخفيفة، كرر الخطوات المذكورة أعلاه، وتأكد من نفع المناطق المتسخة جيداً.
- بالنسبة للطرز المزودة بوظيفة التنظيف الذاتي "Self Clean" - إذا بقيت الأوساخ العنيدة بعد دورات **EasyClean** المتعددة، فقم بتشغيل دورة التنظيف الذاتي "Self Clean". تأكد من أن تجويف الفرن فارغ من رفوف الفرن وغيرها من الملحقات، وأن سطح تجويف الفرن جاف قبل تشغيل دورة التنظيف الذاتي. راجع قسم التنظيف الذاتي في دليل المستخدم للحصول على مزيد من التفاصيل. إذا لم يكن خيار التنظيف الذاتي متاحاً، فاكشط الأوساخ العنيدة وأزلها باستخدام مكشطة.

ملاحظة

- إذا نسيت غمر الجزء الداخلي من الفرن بالماء قبل بدء دورة **EasyClean**، فاضغط على **CLEAR/OFF** لإنهاء الدورة. انتظر إلى يبرد موقد المطبخ الكبير ويصل إلى درجة حرارة الغرفة، ثم رش الماء أو صبه في الفرن وابدأ دورة **EasyClean** أخرى.
- قد تكون حشية التجويف مبللة عند انتهاء دورة **EasyClean**. وهذا امر طبيعي. لا تتلف الحشية.
- إذا بقيت الرواسب المعدنية على قاع الفرن بعد التنظيف، فاستخدم قطعة قماش أو إسفنجة مبللة بالخل لإزالتها.
- من الطبيعي أن تعمل المروحة أثناء دورة **EasyClean**.

- لا تترك الأطفال الصغار دون رقابة بالقرب من الجهاز. فائتاء دورة التنظيف الذاتي، يمكن أن يصبح الجزء الخارجي من موقد المطبخ الكبير ساخناً جداً عند لمسها.
- إذا كان لديك طيور أليفة، انقلها إلى غرفة أخرى جيدة التهوية. تُعد صحة بعض الطيور حساسة للغاية للأبخرة المنبعثة خلال دورة التنظيف الذاتي في أي موقد.
- لا تبتن جدران الفرن، أو الرفوف، أو القاع أو أي جزء آخر من موقد المطبخ الكبير بورق الألمنيوم أو أي مادة أخرى. سيؤدي القيام بذلك إلى عدم توزيع الحرارة بشكل غير صحيح، مما يؤدي إلى حصول على نتائج طهي رديئة مما يسبب ضرراً دائماً بداخل الفرن (ستتوب رقائق الألومنيوم على السطح الداخلي للفرن).
- لا تفتح الباب بالقوة. يمكن أن يؤدي ذلك إلى إتلاف نظام قفل الباب الأوتوماتيكي. توح الحذر عند فتح باب الفرن بعد دورة التنظيف الذاتي. قف بجانب الفرن عند فتح الباب للسماح للهواء الساخن أو البخار بالخروج. وربما لا يزال الفرن ساخناً جداً.

ملاحظة

- لا يمكن تشغيل مصباح الفرن في أثناء دورة التنظيف الذاتي "Self Clean". لا يمكن تشغيل مصباح الفرن حتى تبرد درجة حرارة الفرن إلى ما دون 260 درجة مئوية بعد اكتمال دورة التنظيف الذاتي "Self Clean".
- أثناء دورة التنظيف الذاتي، لا يمكن استخدام عناصر الموقد ودرج التسخين.
- نظف إطار الفرن والباب بالماء الساخن والصابون. واغسله جيداً بالماء.
- لا تنظف الحشية. حيث إن مادة الألياف الزجاجية لحشية باب الفرن لا تتحمل التآكل. من الضروري أن تظل الحشية سليمة. إذا لاحظت أنها أصبحت بالية أو مهترئة، فاستبدلها.
- من الطبيعي أن تعمل المروحة أثناء دورة التنظيف الذاتي.
- عندما يسخن الفرن، قد تسمع أصواتاً لأجزاء معدنية تتوسع وتتقلص. وهذا أمر طبيعي ولن يتلف الفرن.
- قد تلاحظ بعض الرمد الأبيض في الفرن. امسحه بقطعة قماش مبللة أو بقطعة من الصوف الصلب مملوءة بالصابون بعد أن يبرد الفرن. إذا لم يكن الفرن نظيفاً بعد دورة التنظيف الذاتي، كرر الدورة.
- إذا تركزت روف الفرن في الفرن ولم تنزل بسهولة بعد دورة التنظيف الذاتي، امسح الرفوف ودعامات الرف بكمية قليلة من الزيت النباتي لجعلها تنزلق بسهولة أكبر.
- بعد دورة التنظيف الذاتي، قد تظهر الخطوط الدقيقة في البورسلين لأنه يمر بالتسخين والتبريد. وهذا أمر طبيعي ولن يؤثر على الأداء.
- لا يمكن بدء دورة التنظيف الذاتي "Self Clean" إذا كانت ميزة التحكم في القفل / إلغاء القفل (Control Lock / Lockout) نشطة.
- بمجرد ضبط دورة التنظيف الذاتي، يتم قفل باب الفرن تلقائياً. لن تتمكن من فتح باب الفرن حتى يبرد الفرن. يتم تحرير القفل تلقائياً.
- بمجرد قفل الباب، يتوقف ضوء مؤشر القفل عن الوميض ويظل مضاءً. انتظر حوالي 15 ثانية حتى يتم تنشيط قفل باب الفرن.

- لا ينصح باستخدام منظفات الفرن التجارية أو المبيض لتنظيف الفرن. وبدلاً من ذلك، استخدم منظفاً سائلاً بدرجة حموضة أقل من 12.7 لتجنب تغيير لون المينا.

ميزة التنظيف الذاتي "Self Clean"

تستخدم دورة التنظيف الذاتي "Self Clean" درجات حرارة شديدة السخونة لتنظيف تجويف الفرن. وفي أثناء تشغيل دورة التنظيف الذاتي "Self Clean"، قد تلاحظ وجود دخان أو رائحة. وهذا أمر طبيعي؛ وخاصة إذا كان الفرن ممتسكاً بشدة. وفي أثناء التنظيف الذاتي "Self Clean"، يجب أن يكون المطبخ جيد التهوية لتقليل الروائح الناتجة عن التنظيف.

قبل بدء دورة التنظيف الذاتي "Self Clean"

- قم بتنظيف الأجزاء المدرجة في الدليل فقط. قم بإزالة روف الفرن، أو وعاء الشواية، أو شبكة الشواء، أو جميع أواني الطهي، أو رقائق الألومنيوم أو أي مادة أخرى من الفرن.
- إذا تركزت روف الفرن في تجويف الفرن أثناء دورة التنظيف الذاتي، فسوف يتغير لونها ويصبح من الصعب انزلاقها وإخراجها.
- يجب أن يكون المطبخ جيد التهوية لتقليل الروائح الناتجة عن التنظيف. افتح النافذة أو قم بتشغيل مروحة تهوية أو شفاط قبل التنظيف الذاتي.
- امسح أي إنسكابات ثقيلة في قاع الفرن.
- تأكد من أن غطاء مصباح الفرن في مكانه وأن مصباح الفرن مغطاً.
- نظف إطار الفرن والباب بالماء الساخن والصابون. واغسله جيداً بالماء.

تحذير

- إذا كان الفرن ممتسكاً بشدة بالزيوت، فقم بتنظيف الفرن ذاتياً قبل استخدام الفرن مرة أخرى. قد يتسبب الزيت في نشوب حريق.
- في حالة وجود حريق في الفرن أثناء التنظيف الذاتي، أطفئ الفرن وانتظر حتى تنطفئ النار. لا تفتح الباب بالقوة. قد يؤدي إدخال الهواء النقي في درجات حرارة ذاتية التنظيف إلى انفجار اللمب من الفرن. وقد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى الإصابة بحروق شديدة.

تنبيه

- لا تستخدم منظفات الفرن. لا ينبغي استخدام منظف الفرن التجاري أو الطلاء الواقي لبطانة الفرن من أي نوع في أي جزء من الفرن أو حوله.
- يعرض الفرن رمز خطأ F ويصدر ثلاث أصوات طنين طويلة أثناء عملية التنظيف الذاتي إذا حدث عطل في وضع التنظيف الذاتي. أفضل الطاقة الكهربائية عن المصهر أو القاطع الرئيسي وإطلب صيانة الفرن بواسطة فني مؤهل.
- إذا تعطل وضع التنظيف الذاتي، فقم بإيقاف تشغيل موقد المطبخ الكبير وأفضل مصدر الطاقة. اطلب الخدمة من قبل فني مؤهل.
- من الطبيعي أن تسخن أجزاء من الفرن خلال دورة التنظيف الذاتي. تجنب لمس الموقد أو الباب أو النافذة أو منطقة تهوية الفرن أثناء دورة التنظيف الذاتي.

دليل التنظيف الذاتي "Self Clean" للأوساخ

مستوى الأوساخ	ضبط إعدادات الدورة
تجفيف الفرن قليل الاتساخ	دورة التنظيف الذاتي "Self Clean" مدتها 3 ساعات
تجفيف الفرن متوسط الاتساخ	دورة التنظيف الذاتي "Self Clean" مدتها 4 ساعات
تجفيف الفرن شديد الاتساخ	دورة التنظيف الذاتي "Self Clean" مدتها 5 ساعات

1 قم بإزالة جميع الرفوف والملحقات من الفرن.

2 اضغط على Self Clean. يتم ضبط الفرن على الوضع الافتراضي للتنظيف الذاتي "Self Clean" الموصى به لمدة أربع ساعات لفرن متوسط الاتساخ.

3 اضغط على الأزرار كما هو موضح أدناه لتحديد وقت التنظيف الذاتي "Self Clean" من 3 إلى 5 ساعات.

- 1 : 3 ساعات
- 2 : 4 ساعات
- 3 : 5 ساعات

4 اضغط على START.

5 بمجرد ضبط دورة التنظيف الذاتي، يتم قفل باب الفرن تلقائيًا وتظهر أيقونة القفل. لا تجبر على فتح باب الفرن حتى يبرد الفرن. يتم تحرير القفل تلقائيًا عندما يبرد الفرن.

⚠ تنبيه

- لا تجبر باب الفرن على الفتح عند ظهور أيقونة القفل. يظل باب الفرن مغلقًا حتى تبرد درجة حرارة الفرن. فتح الباب بالقوة سيتلف الباب.

إعدادات التنظيف الذاتي مع البدء المتأخر

1 قم بإزالة جميع الرفوف والملحقات من الفرن.

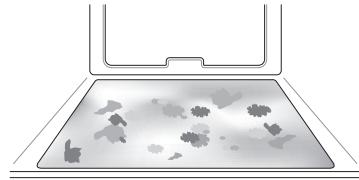
2 اضغط على Self Clean. يتم ضبط الفرن على الوضع الافتراضي للتنظيف الذاتي "Self Clean" الموصى به لمدة أربع ساعات لفرن متوسط الاتساخ.

ملاحظة

- إذا تم ضبط الساعة على عرض مدته 12 ساعة (افتراضيًا)، فلا يمكن أبدًا ضبط Delayed Self Clean على بدء أكثر من 12 ساعة مقدمًا.
- بعد إيقاف تشغيل الفرن، تستمر مروحة الحمل الحراري في العمل حتى يبرد الفرن.
- إذا بقيت الأوساخ العنيدة بعد دورة واحدة من التنظيف الذاتي "Self Clean"، فقم بتشغيل دورات إضافية من التنظيف الذاتي.

متى يمكن استخدام ميزة التنظيف الذاتي "Self Clean"

- مثال على اتساخ الفرن



الحالة 1

- نمط الأوساخ: تآثر متوسط إلى ثقيل
- أنواع الأوساخ: دهون / مواد دهنية
- المواد الغذائية الشائعة التي يمكن أن تلوث فرنك: اللحوم المحمرة في درجات حرارة عالية

الحالة 2

- شكل الأوساخ: قطرات صغيرة
- أنواع الأوساخ: حشو أو أوساخ من أصل مواد سكرية
- الأطعمة الشائعة التي يمكن أن تلوث فرنك: الفطائر

الحالة 3

- شكل الأوساخ: قطرات صغيرة
- أنواع الأوساخ: كريمة أو صلصة طماطم
- الأطعمة الشائعة التي يمكن أن تلوث فرنك: الطواجن

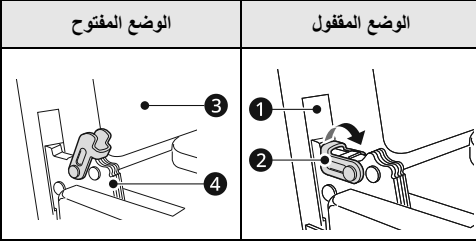
ملاحظة

- يمكن استخدام دورة التنظيف الذاتي للأوساخ التي تراكمت بمرور الوقت.

ضبط إعدادات ميزة التنظيف الذاتي "Self Clean"

وظيفة التنظيف الذاتي ذات أوقات للدورات تبلغ 3 أو 4 أو 5 ساعات.

2 ارفع قفل المفصلة ② واقبله باتجاه ذراع المفصلة ④ تمامًا. كرر ذلك على الجانب الآخر.



① فتحة

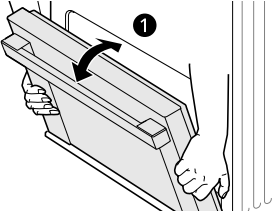
② قفل المفصلة

③ هيكل الفرن

④ ذراع المفصلة

3 أمسك جانبي الباب بقوة من الأعلى.

4 ألق الباب جزئيًا إلى ما يقرب من 5 درجة ①. إذا كان الموضع صحيحًا، فستتحرك أذرع المفصلات بحرية.



① 5 درجات تقريبًا

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

تجميع الأبواب

1 أمسك جانبي الباب بقوة من الأعلى.

3 اضغط على الأزرار كما هو موضح أدناه لتحديد وقت التنظيف الذاتي "Self Clean" من 3 إلى 5 ساعات.

- 1 : 3 ساعات
- 2 : 4 ساعات
- 3 : 5 ساعات

4 اضغط على Start Time.

5 اضغط الوقت من اليوم الذي ترغب في أن تبدأ فيه دورة التنظيف الذاتي "Self Clean" بالضغط على الأرقام.

6 اضغط على START.

ملاحظة

- قد يصبح من الضروري إلغاء أو مقاطعة دورة التنظيف الذاتي "Self Clean" بسبب كثرة الدخان أو نشوب حريق في الفرن. لإلغاء وظيفة التنظيف الذاتي "Self Clean"، اضغط على CLEAR/OFF.

فك / تجميع أبواب الفرن القابلة للرفع

ملاحظة

- قد يتم تغيير الأجزاء بسبب تحسين المنتج وقد تبدو مختلفة عما هو معروض في الصور.

تعليمات العناية بالباب

تحتوي معظم أبواب الفرن على زجاج يمكن أن ينكسر.

⚠ تنبيه

- لا تغلق باب الفرن حتى تصبح جميع رفوف الفرن في مكانها بالكامل.
- تجنب اصطدام الزجاج بالأواني الصغيرة أو الأوعية أو أي شيء آخر.
- قد يؤدي خدش الزجاج أو الاصطدام به أو اهتزازه أو الضغط عليه إلى إضعاف هيكله، مما يؤدي إلى زيادة خطر الكسر في وقت لاحق.

فك الأبواب

1 افتح الباب بالكامل.

إزالة / تجميع الأدراج

ملاحظة

- قد يتم تغيير الأجزاء بسبب تحسين المنتج وقد تبدو مختلفة عما هو معروض في الصور.

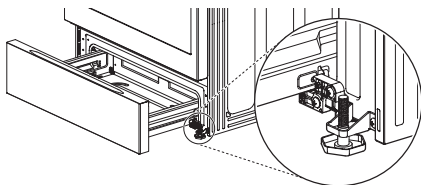
إزالة الأدراج

⚠ تنبيه

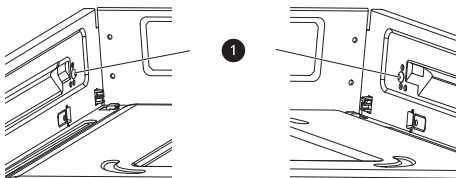
- افصل الطاقة الكهربائية عن موقد المطبخ الكبير في المصهر الرئيسي أو لوحة قاطع الدائرة. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى وقوع إصابة شخصية خطيرة، أو حدوث الوفاة أو الصدمة الكهربائية.

يمكن إجراء معظم عمليات التنظيف مع وجود الدرج في مكانه؛ ومع ذلك، يمكن إزالة الدرج في حالة الحاجة إلى مزيد من التنظيف. استخدم الماء الدافئ للتنظيف جيدًا.

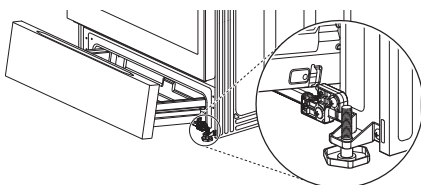
1 افتح الدرج بالكامل.



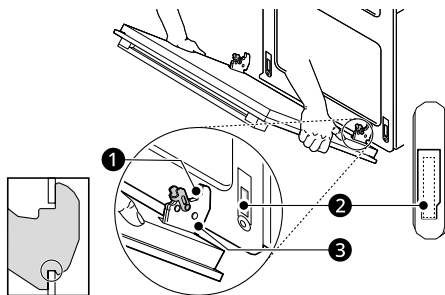
إذا كانت ثمة براغي ① على الجانبين في الجزء السفلي من الدرج، فأزل برغيين وضعهما جانبًا. بخصوص الطرازات التي لا تتضمن براغي، انتقل إلى الخطوة 3.



3 ارفع الجزء الأمامي من الدرج إلى أن تتجاوز المصدات الأدلة.



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



① ذراع المفصلة

② الحافة السفلية للفتحة

③ سن

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

4 ارفع قفل المفصلة ② واقبله باتجاه الفرع ③ حتى يستقر في موضعه. كرر ذلك على الجانب الآخر.

الوضع المقفول	الوضع المفتوح

① فتحة

② قفل المفصلة

③ هيكل الفرع

④ ذراع المفصلة

5 أغلق باب الفرع.

4 أزل الدرج.

⚠ تحذير

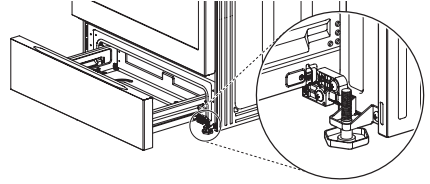
- تأكد من أن الفرن والمصباح باردان.
- أفضل الطاقة الكهربائية عن موقد المطبخ الكبير في المصهر الرئيسي أو لوحة قاطع الدائرة. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى وقوع إصابة شخصية خطيرة، أو حدوث الوفاة أو الصدمة الكهربائية.

تجميع الأدراج

1 ضع قضبان الدرج على الأدلة.

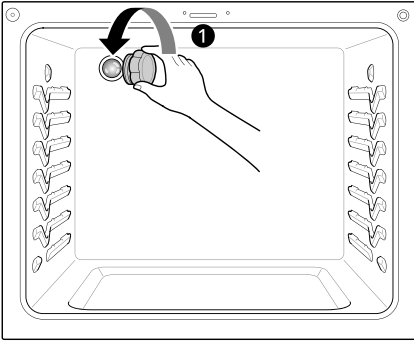
1 أفضل موقد المطبخ الكبير أو أفضل مصدر التزود بالطاقة.

2 ادفع الدرج للخلف إلى أن يتوقف.

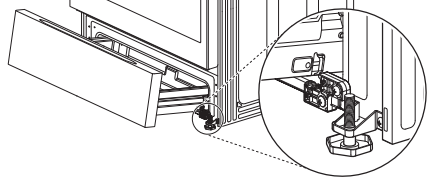


2 أدر غطاء المصباح الزجاجي الموجود في الجزء الخلفي من الفرن عكس اتجاه عقارب الساعة من أجل إزالته.

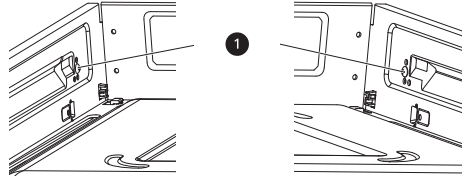
3 قم بإزالة مصباح الهالوجين من المقبس.



3 ارفع الجزء الأمامي من الدرج، وادفعه للخلف إلى أن تتجاوز المصدرات الأدلة، وأنزل الجزء الأمامي من الدرج.



4 إذا كان الدرج يشتمل على براغي، فأدخل برغيين 1 واربطهما ربطاً محكمًا على الجانبين في الجزء السفلي من الدرج.



1 للإزالة

4 أدخل مصباح هالوجين جديدًا.

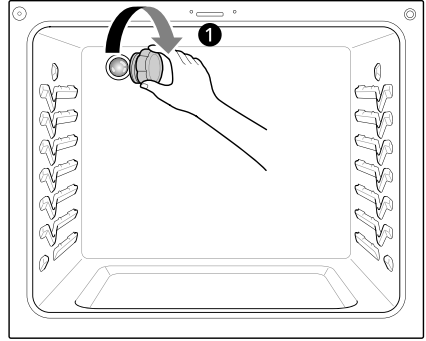
5 ادفع الدرج لتغلقه.

الصيانة الدورية

تغيير مصباح الفرن

مصباح الفرن هو عبارة عن لمبة جهاز هالوجين قياسية للأجهزة بقدرة 40 وات. ويتم تشغيله عندما يكون باب الفرن مفتوحًا. عندما يغلق باب الفرن، اضغط على Light لتشغيله أو إيقاف تشغيله.

5 أدخل غطاء المصباح الزجاجي وأدره في اتجاه عقارب الساعة.



1 للتجميع

6 قم بتوصيل موقد المطبخ الكبير أو أعد توصيل مصدر التغذية بالطاقة.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

الأسئلة الشائعة المتكررة

الأسئلة المتكررة الشائعة

س: ما أنواع أواني الطهي التي يُنصح باستخدامها مع سطح موقد الطهي؟

- ج:
- يجب أن يكون للأوعية قاع مسطح وجوانب مستقيمة.
 - استخدم فقط الأوعية ذات المقاس الكبير.
 - يجب أن يتناسب حجم الوعاء مع كمية الطعام المراد إعدادها وحجم عنصر السطح.
 - استخدم أغشية مناسبة محكمة الغلق.
 - استخدم فقط أوعية مسطحة من الأسفل.

س: لماذا تبدو عناصر التسخين في وضع التشغيل والإيقاف أثناء استخدام الموقد أو الفرن؟

ج: اعتمادًا على إعداد عنصر الموقد الخاص بك أو درجة الحرارة المحددة في الفرن، من الطبيعي لعناصر الطهي أن تدور وتتوقف.

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

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

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

ج: صُمم موقد المطبخ الكبير الجديد الخاص بك للحفاظ على تحكم أوثق في درجة حرارة الفرن. قد تسمع تكرار طقطقة تحدثها عناصر التسخين في الفرن عند التشغيل والإطفاء في الفرن الجديد. وهذا أمر طبيعي.

س: لما يومض الوقت؟

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

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

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

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

ج: لا تستخدم أبدًا رقائق الألومنيوم لتبطين أسفل أو جانبي الفرن أو درج التنفلة (في بعض الطُرُز). سوف تتصهر رقائق الألومنيوم وتلتصق بالسطح السفلي للفرن ولن يمكن إزالتها. استخدم بدلاً من ذلك صينية خبز مبطنه برقائق الألومنيوم توضع على الرف السفلي للفرن لالتقاط أي مرق متساقط. (إذا أنصهرت رقائق الألومنيوم بالفعل بأسفل الفرن، لن يؤثر ذلك على أداء الفرن).

س: هل يمكنني استخدام رقائق الألومنيوم على الأرفف؟

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

⚠ تنبيه

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

س: هل يمكنني ترك رفوفي في الفرن عند تشغيل دورة التنظيف الذاتي؟ (في بعض الطرز)

ج: لا، على الرغم من أنها لن تتلف الرفوف، إلا أنها ستغير لونها وقد تجعل من الصعب انزلاقها للخارج والداخل أثناء الاستخدام. قم بإزالة جميع العناصر من الفرن قبل بدء دورة التنظيف الذاتي.

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

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

س: ما الذي يجب علي فعله لإزالة البقع الصعبة عن سطح موقد الطهي؟

ج: يجب تنظيف الموقد بعد كل استخدام لمنع حدوث تلطيخ دائم. عند طهي الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من السكر، مثل صلصة الطماطم، نظف البقعة باستخدام مكشطة والموقد لا يزال دافئًا. استخدم قفاز الفرن عند الكشط لمنع الحروق. راجع قسم الصيانة في دليل المستخدم هذا لمزيد من التعليمات.

س: لماذا لا تعمل أزرار الوظائف؟

ج: تأكد من أن موقد المطبخ الكبير ليس في وضع Control Lock / Lockout. سيظهر القفل  على الشاشة إذا تم تنشيط الوضع Control Lock / Lockout. لإلغاء تنشيط الوضع Control Lock / Lockout، راجع قسم Control Lock / Lockout. يتم إلغاء قفل أصوات النغمات ويظهر **Loc** على الشاشة حتى يتم إلغاء قفل عناصر التحكم.

س: لا يزال موقد المطبخ الكبير الخاص بي متسخًا بعد تشغيل دورة EasyClean. ماذا علي أن أفعل؟

ج: تساعد دورة EasyClean فقط على تفكيك الأوساخ الخفيفة في نطاق الفرن الخاص بك للمساعدة في التنظيف اليدوي للفرن الخاص بك. وهي لا تقوم بإزالة جميع أنواع الأوساخ تلقائيًا بعد الدورة. يلزم تنظيف نطاق فرنك بعد تشغيل دورة EasyClean.

س: حاولت تنظيف فرني بعد تشغيل دورة EasyClean، لكن بعض أنواع الأوساخ لا تزال موجودة. ماذا علي أن أفعل؟

ج: تعمل ميزة EasyClean بشكل أفضل عندما يتم نزع الأوساخ بالكامل وغمرها في الماء قبل تشغيل الدورة وأثناء التنظيف اليدوي. إذا لم يتم نزع الأوساخ في الماء بشكل كافٍ، فقد يؤثر ذلك سلبًا على أداء التنظيف. كرر عملية EasyClean باستخدام كمية كافية من الماء.

- للطرز المزودة بوظيفة التنظيف الذاتي "Self Clean":

يصعب تنظيف بعض أنواع الأوساخ التي تحتوي على السكر وبعض أنواع الأوساخ الدهنية. إذا بقيت بعض الأوساخ المستعصية، استخدم ميزة التنظيف الذاتي لتنظيف الفرن.

س: الأوساخ المتراكمة على جدران الفرن لم تتفكك. كيف يمكنني تنظيف جدران الفرن؟

ج: قد يكون نزع الأوساخ الموجودة على الجدران الجانبية والخلفية لمجموعة فرنك أكثر صعوبة في نفعها بالماء بالكامل. حاول تكرار عملية EasyClean بأكثر من نصف كوب (2 أونصة أو 60 مل) من الرذاذ الموصى به.

س: هل ستريل EasyClean كل الأوساخ والبقع تمامًا؟

ج: ذلك يعتمد على نوع الأوساخ. يصعب تنظيف البقع القائمة على السكر وبعض البقع الدهنية. وكذلك، إذا لم يتم نزع البقع في الماء بشكل كافٍ، فقد يؤثر ذلك سلبًا على أداء التنظيف.

- للطرز المزودة بوظيفة التنظيف الذاتي "Self Clean":

في حالة بقاء البقع المستعصية أو المتراكمة، استخدم ميزة التنظيف الذاتي. راجع قسم التنظيف الذاتي في دليل المستخدم الخاص بك.

س: هل هناك أي حيل للتخلص من بعض الأوساخ العنيدة؟

ج: يوصى بكشط التربة باستخدام مكشطة بلاستيكية قبل وأثناء التنظيف اليدوي. يوصى أيضًا بالتشبع الكامل للأوساخ بالماء.

• للطرز المزودة بوظيفة التنظيف الذاتي "Self Clean":

يصعب تنظيف أنواع معينة من الأوساخ أكثر من غيرها. بالنسبة لهذه الأوساخ المستعصية، يوصى بدورة التنظيف الذاتي. راجع قسم التنظيف الذاتي في دليل المستخدم للحصول على مزيد من التفاصيل.

س: هل من الآمن أن تتبلل مروحة الحمل الحراري أو عنصر السخان أثناء EasyClean؟

ج: نعم. قد تتبلل مروحة الحمل الحراري أو عنصر السخان قليلاً أثناء التنظيف. ومع ذلك، فإن الرش المباشر على موقد الشواء وعناصر السخان ليس ضروريًا لأنها ذاتية التنظيف أثناء الاستخدام المنتظم.

س: هل أحتاج إلى استخدام كل كمية الكوب وربيع (10 أونصات أو 300 مل) من الماء لدورة EasyClean؟

ج: نعم. يوصى بشدة برش كوب واحد (8 أونصات أو 240 مل) من الماء أو سكب على القاع ورش ربع كوب إضافي (2 أونصة أو 60 مل) من الماء على الجدران والمناطق المتسخة الأخرى لتشبع الأوساخ بالكامل وتوفير أداء تنظيف أفضل.

س: أرى دخانًا يتصاعد من فتحات شواية الفرن الخاص بي أثناء EasyClean. هل هذا طبيعي؟

ج: هذا امر طبيعي. هذا ليس دخان. إنه في الواقع بخار ماء (بخار) يأتي من الماء الموجود في تجويف الفرن. عندما يسخن الفرن لفترة وجيزة أثناء دورة EasyClean، يتبخر الماء الموجود في التجويف ويهرب عبر فتحات الفرن.

س: كم مرة يجب أن أستخدم EasyClean؟

ج: يمكن إجراء EasyClean على النحو الذي تريده. تعمل ميزة EasyClean بشكل أفضل عندما يكون فرنك متسخًا بشكل خفيف من الأشياء، مثل بقع الشحوم الخفيفة وقطرات الجبن الصغيرة. يرجى الرجوع إلى قسم EasyClean في دليل المستخدم للحصول على مزيد من المعلومات.

س: ما المطلوب لإجراء EasyClean؟

ج: زجاجة رذاذ مملوءة بـ 1/4 كوب (10 أونصات أو 300 مل) من الماء، ومكشطة بلاستيكية، وإسفنجة تنظيف غير قابلة للخدش ومنشفة. يجب عدم استخدام أجهزة تنقية الغاز الكاشطة، مثل إسفنجات الجلي الشديدة التحمل أو الصوف الصلب.

س: كيف أبقى الأطفال بأمان حول موقد المطبخ الكبير؟

ج: يجب مراقبة الأطفال حول موقد المطبخ الكبير عندما يكون قيد الاستخدام وبعد الاستخدام حتى تبرد الأسطح. يمكنك أيضًا استخدام ميزة Control Lock / Lockout للمساعدة في منع الأطفال من تشغيل الموقد أو الفرن عن طريق الخطأ. تعمل ميزة Control Lock / Lockout على تعطيل معظم أزرار لوحة التحكم ومقابض التحكم في سطح الطهي. وفي بعض الطرز، يتم أيضًا قفل باب الفرن. راجع قسم Control Lock / Lockout في دليل المستخدم للحصول على مزيد من التفاصيل. (في الطرز التي لا تحتوي على خيار التنظيف الذاتي، تقوم ميزة Control Lock / Lockout بإغلاق عناصر التحكم ولكنها لا تغلق باب الفرن.)

س: لماذا لا يعمل Instaview؟ (في بعض الطرز فقط)

ج: قم بضبط مستوى موقد المطبخ الكبير عن طريق ضبط أرجل التسوية باستخدام مفتاح ربط.

قبل الاتصال بمركز الخدمة

راجع هذا القسم قبل طلب الخدمة؛ فالقيام بذلك سيوفر لك الوقت والمال.

الطهي

الأعراض	السبب المحتمل والحل
الفرن لا يعمل	لم يتم إدخال قابس موقد المطبخ الكبير بالكامل في مأخذ التيار الكهربائي. • تأكد من توصيل القابس الكهربائي بمأخذ تيار مؤرض بشكل صحيح.

الأعراض	السبب المحتمل والحل
الفرن لا يعمل	ربما انفجر منصهر المنزل أو تعطل قاطع التيار. استبدل المنصهر أو أعد ضبط قاطع التيار.
	ضبط عناصر تحكم الفرن بشكل غير صحيح. انظر قسم "الفرن" في فصل التشغيل.
	الفرن ساخن جدًا. دع الفرن يبرد إلى ما دون درجة حرارة القفل.
يتم خروج البخار من خلال فتحة الفرن.	ينتج عن طهي الأطعمة ذات الرطوبة العالية بخارًا. هذا أمر طبيعي.
الجهاز لا يعمل.	لم يتم توصيل سلك الطاقة بشكل صحيح. تأكد من توصيل السلك بشكل صحيح بالمخرج. تحقق من قواطع الدائرة.
	توصيل الأسلاك ليس كامل. اتصل بالكهربائي للحصول على المساعدة.
	انقطاع الكهرباء. تحقق من مصابيح المنزل للتأكد من انقطاع الكهرباء. اتصل بشركة الكهرباء المحلية للحصول على الخدمة.
الفرن يدخن بإفراط أثناء الشوي.	لم يتم ضبط التحكم بشكل صحيح. اتبع التعليمات الموجودة ضمن "ضبط أدوات التحكم في الفرن".
	اللحوم قريبة جدًا من سطح الشوي. أعد وضع الرف لتوفير الخلوص المناسب بين اللحم وسطح الشواء. قم بتسخين سطح الشواء للتسوية.
	اللحوم غير مُعدة بشكل صحيح. فُهم بإزالة الدهون الزائدة من اللحوم. أقطع الحواف الدهنية المتبقية لمنع التجعد.
	فُهم بإدخال وعاء الشواء على الجانب العكسي لأعلى حتى لا يسمح بتصريف الشحوم. ضع الشبكة دائمًا على وعاء الشواء بحيث تكون الأضلاع لأعلى وفتحاته لأسفل للسماح بتقطير الشحوم في الوعاء.
	تتراكم الشحوم على أسطح الفرن. تسبب الشحوم القديمة أو بقع الطعام وجود كمية مفرطة من الدخان. يُعد التنظيف المنتظم ضروريًا عند الشوي المتكرر.
عدم طهي الطعام أو شويه بشكل صحيح	ضبط عناصر تحكم الفرن بشكل غير صحيح. انظر قسم "الفرن" في فصل التشغيل.
	موضع الرف غير صحيح أو الرف غير مستوي. انظر قسم "الفرن" في فصل التشغيل.
	يتم استخدام أدوات طهي أو أدوات طهي غير صحيحة ذات حجم غير مناسب. انظر قسم "الفرن" في فصل التشغيل.
	يجب ضبط مستشعر الفرن وتعديله. انظر قسم "ضبط ترموستات الفرن" في فصل التشغيل.

الأعراض	السبب المحتمل والحل
عدم شوي الطعام بشكل صحيح	ضبط عناصر تحكم الفرن بشكل غير صحيح. • تأكد من اختيار وضع Broil بشكل صحيح.
	استخدام وضع للرف بشكل غير مناسب. • انظر الدليل الخاص بطريقة الشوي.
	أواني الطهي غير مناسبة للشوي. • استخدم وعاء وشبكة خاصة بالشواء.
	لم يتم تركيب رفائق الألومنيوم المستخدمة في صينية الشواء والشبكة بشكل صحيح وقطعها على النحو الموصى به. • انظر قسم "الفرن" في فصل التشغيل.
	قد يكون جهد الطاقة منخفضًا في بعض الأجزاء. • سخن العنصر المراد شوائه لمدة تتراوح من 5 إلى 7 دقائق. انظر دليل الشوي.
درجة حرارة الفرن شديدة الحرارة أو شديدة البرودة	يجب ضبط مستشعر الفرن وتعديله. • انظر قسم "ضبط ترموستات الفرن" في فصل التشغيل.
ظهور دخان كثيف أثناء دورة التنظيف الذاتي (في بعض الطرز)	كمية مفرطة من الأوساخ. • قم بإيقاف تشغيل وظيفة Self Clean (التنظيف الذاتي). افتح النوافذ لتخليص الغرفة من الدخان. انتظر حتى يتم إلغاء وضع Self Clean. امسح الكمية الزائدة من الأوساخ وأعد التنظيف.
رائحة احتراق أو زيت يحترق تتبعث من فتحة التهوية	هذا أمر طبيعي في فرن جديد. • هذا سوف يختفي في الوقت المناسب. لتسريع العملية، اضبط دورة التنظيف الذاتي لمدة 3 ساعات على الأقل. راجع قسم التنظيف الذاتي. (في بعض الطرز)
تتجمع الرطوبة على نافذة الفرن أو يخرج البخار من فتحة الفرن	يحدث هذا عند طهي الأطعمة عالية الرطوبة. • هذا أمر طبيعي. تستخدم الرطوبة العالية في تنظيف النافذة. • لا تستخدم الرطوبة العالية عند تنظيف النافذة.

الأجزاء والخواص

الأعراض	السبب المحتمل والحل
موقد المطبخ الكبير ليس مستويًا.	تم التركيب بشكل غير جيد. • ضع رف الفرن في وسط الفرن. ضع ميزان على رف الفرن. اضبط أرجل التسوية عند قاعدة الجهاز حتى يصبح رف الفرن مستويًا. • تأكد من أن الأرضية مستوية وقوية ومستقرة بما يكفي لدعم موقد المطبخ الكبير بشكل كافٍ. • إذا كانت الأرضية رخوة أو مائلة، فاتصل بالنجار لتصحيح الموقف.
	قد تجعل محاذاة خزانة المطبخ موقد المطبخ الكبير يبدو غير مستويًا. • تأكد من أن الخزانات مربعة وتحتوي على مساحة كافية لخلوص موقد المطبخ الكبير.

الأعراض	السبب المحتمل والحل
لا يمكن تحريك موقد المطبخ الكبير بسهولة. يجب أن يكون الجهاز متاحًا للخدمة.	- الخزانات ليست مربعة أو مبنية بإحكام شديد. - تواصل مع أخصائي التثبيت أو فني التركيب لتيسير الوصول إلى الجهاز.
	- السجاد يتداخل مع موقد المطبخ الكبير. - وفر مساحة كافية بحيث يمكن رفع موقد المطبخ الكبير فوق السجادة.
	- تم تشغيل الجهاز المضاد للانقلاب. - قم بإلغاء تثبيت الجهاز المضاد للانقلاب لتحريك الجهاز. أعد تشغيل الجهاز المضاد للانقلاب بعد سحب موقد المطبخ الكبير للتنظيف أو الصيانة أو لأي سبب آخر.
لن تحافظ وحدات السطح على درجة الغليان أو الطهي بالسرعة الكافية.	- يتم استخدام أدوات طهي غير مناسبة. - استخدم أوعية مسطحة ومطابقة لقطر وحدة السطح المحددة.
	- قد يكون جهد الطاقة (الفولتية) منخفضًا في بعض الأجزاء. - قم بتغطية الوعاء بغطاء حتى الحصول على الحرارة المطلوبة.
وحدات السطح لا تعمل بشكل صحيح.	- ربما أتفجر منصهر المنزل أو تعطل قاطع التيار. - استبدل المنصهر أو أعد ضبط قاطع التيار.
	- عناصر التحكم في الموقد تم ضبطها بشكل غير صحيح. - تحقق من ضبط التحكم بشكل صحيح لوحدة السطح التي تستخدمها.
تتوقف وحدة السطح عن التوهج عند تغييرها إلى إعداد أقل.	- الوحدة لا تزال تعمل وهي ساخنة كذلك. - هذا أمر طبيعي.
تغير في اللون على مستوى بعض المناطق الموجودة على سطح الموقد	- لا يتم تنظيف آثار الطعام غير المباشر قبل الاستخدام التالي. - انظر قسم "الموقد الزجاجي السيراميكي" في فصل الصيانة.
	- سطح ساخن على طراز موقد ذو لون فاتح. - هذا أمر طبيعي، وقد يتغير لون السطح عندما يكون ساخنًا. وهو وضع مؤقت، وسيختفي عندما يبرد الزجاج.
تكرار الدوران داخل وخارج الوحدات السطحية	- سيتم دوران العنصر وإيقافه للحفاظ على إعداد الحرارة. - هذا أمر طبيعي.
خدوش أو سحجات على سطح الموقد	- يمكن أن تسبب الجسيمات الخشنة، مثل الملح أو الرمل التي توجد بين الموقد والأواني خدوشًا. - تأكد من نظافة سطح الموقد وقاع الأواني قبل الاستخدام. لا تؤثر الخدوش الصغيرة على الطهي وستصبح أقل وضوحًا بمرور الوقت.
	- تم استخدام مواد تنظيف غير موصى بها في تنظيف الموقد الزجاجي السيراميكي. - انظر قسم "الموقد الزجاجي السيراميكي" في فصل الصيانة.
	- تم استخدام أدوات طهي ذات قاع خشن. - استخدم أدوات طهي ناعمة مسطحة القاع.
علامات معدنية	- كشط الأواني المعدنية على سطح الموقد. - لا تسمح بانزلاق الأواني المعدنية على سطح الموقد. استخدم كريم تنظيف سطح الموقد الزجاجي السيراميكي لإزالة العلامات. راجع قسم "الموقد الزجاجي السيراميكي" في فصل الصيانة.
خطوط أو بقع بنية	- إسكابات ناضجة على السطح. - استخدم نصل مكشطة لإزالة الأوساخ. راجع قسم "الموقد الزجاجي السيراميكي" في فصل الصيانة.

الأعراض	السبب المحتمل والحل
تغير في اللون على مستوى بعض المناطق الموجودة على سطح الموقد	رواسب معدنية من الماء والطعام. • قم بإزالتها باستخدام كريم تنظيف سطح الموقد الزجاجي السيراميكي. استخدم أواني الطهي ذات القيعان النظيفة والجافة.
يصدر نظام التحكم في الفرن صوت تنبيه ويعرض أي خطأ في رمز F.	كشف نظام التحكم الإلكتروني عن حالة خطأ. • قم بإيقاف تشغيل وظيفة الفرن التي تستخدمها لمسح الشاشة وإيقاف التنبيه. وقم بإعادة برمجة الفرن. إذا تكرر الخطأ، فقم بتسجيل رقم الخطأ واتصل بوكيل الخدمة. - [الحالة 1] الرمز: F-3 السبب: خطأ قصير في المفتاح - [الحالة 2] الرمز: F-9 السبب: الفرن لا يسخن
تومض النقطتان المعروضتان في الساعة	هذا يعني أن المنتج قد تم توصيله للتو، أو أنه قد تعرض لانتقطاع التيار الكهربائي. • إنه أمر طبيعي. أعد ضبط الساعة أو اضغط على أي زر لإيقاف التومض.
عرض CLEAN وفلاش للباب على الشاشة (في بعض الطرز)	تم تحديد دورة التنظيف الذاتي، لكن الباب غير مغلق. • أغلق باب الفرن.
Loc يظهر على الشاشة عندما تريد الطهي (في بعض الطرز)	الفرن مغلق بسبب ميزة التحكم في القفل / إلغاء القفل (Control Lock / Lockout). • قم بإلغاء تنشيط ميزة Control Lock / Lockout.
ضوء الفرن لا يعمل.	حان الوقت لاستبدال المصباح أو أن المصباح غير مربوط بشكل جيد. • استبدل المصباح أو اربطه بشكل جيد. راجع قسم "تغيير ضوء الفرن" في دليل المستخدم هذا.
توقف مروحة الحمل الحراري. (أثناء وضع Conv.Bake)	تتوقف مروحة الحمل الحراري أثناء دورة الخبز بالحمل الحراري. يتم ذلك للسماح بتسخين أكثر أثناء الدورة. • هذا ليس عطلاً في موقد المطبخ الكبير ويجب اعتباره عملية عادية.
تشغيل المروحة (أثناء وضع الخبز "Bake")	هذا لضمان الحصول على نتائج خبز متساوية. • من الطبيعي أن تعمل المروحة بشكل دوري طوال دورة الخبز العادية في الفرن.
الفرن لن يقوم بالتنظيف الذاتي. (في بعض الطرز)	درجة حرارة الفرن مرتفعة للغاية لضبط عملية التنظيف الذاتي. • اترك موقد المطبخ الكبير يبرد وأعد ضبط عناصر التحكم. ضبط عناصر تحكم الفرن بشكل غير صحيح. • راجع قسم التنظيف الذاتي.
صعوبة في فتح باب الفرن بعد دورة التنظيف الذاتي (في بعض الطرز)	لا يمكن بدء دورة التنظيف الذاتي إذا كانت ميزة التحكم في القفل / إلغاء القفل (Control Lock / Lockout) في الفرن نشطة. • راجع قسم "التحكم في القفل / إلغاء القفل" في قسم "تغيير إعدادات الفرن".
الفرن ساخن جداً.	الفرن يبرد إلى ما دون درجة حرارة القفل. • قد يتم قفل باب التحكم وزر التحكم.
الفرن يبرد إلى ما دون درجة حرارة القفل.	• اترك الفرن حوالي ساعة ليبرد بعد الانتهاء من دورة التنظيف الذاتي. يمكن فتح الباب عندما لا يتم عرض القفل.



الأعراض	السبب المحتمل والحل
الفرن غير نظيف بعد دورة التنظيف الذاتي (في بعض الطرز)	عناصر التحكم في الفرن غير مضبوطة بشكل صحيح. • راجع قسم التنظيف الذاتي.
الفرن متسخ بشدة.	• قم بتنظيف الانسكابات الثقيلة قبل بدء دورة التنظيف. قد تحتاج الأفران شديدة الاتساخ إلى التنظيف الذاتي مرة أخرى أو لفترة أطول من الوقت.
يصعب انزلاق رفوف الفرن (في بعض الطرز)	تم تنظيف الرفوف ذات اللون الفضي اللامع في دورة التنظيف الذاتي. • ضع كمية صغيرة من الزيت النباتي على منشفة ورقية وامسح حواف أرفف الفرن بالمنديل الورقي.

الضجيج

الأعراض	السبب المحتمل والحل
صوت "طقطقة" أو "فرقة"	هذا هو صوت تسخين المعدن وتبريده أثناء كل من وظائف الطهي والتنظيف الذاتي. • هذا أمر طبيعي.
ضوضاء المروحة	قد يتم تشغيل وإيقاف مروحة الحمل الحراري تلقائيًا. • هذا أمر طبيعي.
يصدر صوت رنين عند تشغيل عناصر السطح.	عندما يتم تنشيط أي موقد شعلة، يصدر صوت رنين للإشارة إلى أن الموقد قيد الاستخدام. • هذا أمر طبيعي.

Wi-Fi (واي فاي)

الأعراض	السبب المحتمل والحل
جهازك المنزلي وهاتفك الذكي ليسا متصلين بشبكة Wi-Fi (واي فاي).	كلمة المرور لشبكة Wi-Fi (واي فاي) التي تحاول الاتصال بها غير صحيحة. • ائثر على شبكة Wi-Fi (واي فاي) المتصل بها هاتفك الذكي وأزلها، ثم سجّل جهازك على تطبيق LG ThinQ.
	بيانات الهاتف المحمول في هاتفك الذكي مُفَعَّلة. • أوقف تشغيل بيانات الهاتف المحمول في هاتفك الذكي وسجّل الجهاز باستخدام شبكة Wi-Fi (واي فاي).
	لم يتم إعداد اسم الشبكة اللاسلكية (SSID) بشكل صحيح. • يجب أن يكون اسم الشبكة اللاسلكية (SSID) مكوناً من أحرف وأرقام باللغة الإنجليزية. (لا تستخدم رموزاً خاصة)
	تردد جهاز التوجيه ليس 2.4 غيغا هرتز. • يتم دعم جهاز التوجيه بتردد 2.4 غيغا هرتز فقط. اضبط جهاز التوجيه اللاسلكي على 2.4 غيغا هرتز ثم وصل الجهاز بجهاز التوجيه اللاسلكي. للتحقق من تردد جهاز التوجيه، راجع مزود خدمة الإنترنت الخاص بك أو مصنع جهاز التوجيه.
	المسافة بين الجهاز وجهاز التوجيه اللاسلكي أبعد مما ينبغي. • إذا كانت المسافة بين الجهاز وجهاز التوجيه اللاسلكي أبعد مما ينبغي، فإن الإشارة قد تكون ضعيفة، وقد لا يتم تكوين الاتصال بشكل صحيح. انقل موقع جهاز التوجيه اللاسلكي بحيث يكون أقرب إلى الجهاز.

الملحق

معلومات

دعم

GCC



