



دليل المالك

لفرن الطبخ السريع TURBOCHEF BULLET™



لمزيد من المعلومات، الاتصال بـ

800.90TURBO

أو

+1 214.379.6000

المعلومات الواردة في هذا الدليل مهمة لتركيب هذا الفرن، واستخدامه، وصيانته، وتصليحه بالشكل المناسب. اتبع هذه الإجراءات والتعليمات للحصول على نتائج طهي مرضية والحصول على خدمة خالية من المشاكل لسنوات.

تخضع الأخطاء في الوصف، أو الطباعة، أو الصور للتصحيح. والمواصفات قابلة للتغيير من دون إشعار.

الرجاء قراءة هذا الدليل بإمعان والاحتفاظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

فهرس المحتويات

معلومات سلامة هامة

i	معلومات سلامة عامة
i	الحد من خطر اندلاع نيران
ii	تعليمات التأريض
ii	استبدال سلك التيار
ii	تدابير وقائية لتفادي احتمال التعرض لطاقة فائضة من الموجات الدقيقة
ii	اعتبارات خاصة بشأن تداخل الترددات

المواصفات والتركيب

1	نظرية التشغيل
1	الميزات
1	المقاييس
2	الشهادات
2	بناء الفرن
2	المواصفات الكهربائية
2	التركيب
2	تعليمات الإفراغ
2	تحذيرات بشأن التركيب – اقرأها قبل رفع الفرن
3	تركيب الفرن
3	التركيب بالقرب من مصدر حراري مفتوح
4	عدّة تثبيت الفرن
4	تقنية ChefComm Pro
4	تقنية ChefComm Limited
4	التاريخ والوقت
4	اختيار الفولتاج
4	التهوئة

التنظيف

5-6	الصيانة اليومية
7	الصيانة مرة كل أربعة أشهر

مفاتيح التحكم بالفرن

9	الطهي
---	-------

التممة في الصفحة التالية ...

وضعية المعلومات

14	شاشة المعلومات
14	الرقم التسلسلي
14	نسخة القائمة
14	نسخة البرنامج
14	رقم الصيانة
14	فولتاج تردد – انظر الداخل
14	الدروس
14	شاشة العدادات
14	عداد الطهي
14	إجمالي وقت الطهي
14	وقت الـ Magnetron
14	إجمالي مدة تشغيل الفرن
14	سجل الأعطال
14	شاشة الخيارات
14	التعديل نعم/كلا (YES/NO)
14	طهي إضافي نعم/كلا (YES/NO)
14	تحميل القائمة نعم/كلا (YES/NO)
15	حلقة الضوء نعم/كلا (YES/NO)
15	فولتاج تردد (VAC) نعم/كلا (YES/NO)
15	وضعية التجريب نعم/كلا (YES/NO)
15	الطهي اليدوي نعم/كلا (YES/NO)
15	وضعية التشخيص نعم/كلا (YES/NO)
15	التجاوز عبر F2 نعم/كلا (YES/NO)
15	حجرة الطهي نعم/كلا (YES/NO)
15	شاشة الإعدادات
15	درجة الحرارة فھر نهائيت/ مئوية
15	اللغة
16	شبكة واي فاي
17	حجم الصوت
17	تحديد التاريخ
17	تحديد الوقت
17	التشغيل الأوتوماتيكي ON/OFF
17	التوقيف الأوتوماتيكي ON/OFF
17	شاشة الصيانة
18	شاشة التصنيع (Mfg)
18	تحميل القائمة من الـ USB
18	حفظ القائمة على الـ USB
19	تحديث البرنامج

وضعية التعديل

20	تعديل درجة الحرارة المحددة
20	تعديل توازن درجة الحرارة السفلية
21	الدخول إلى شاشة تعديل العناصر
21	تسمية مجموعة
22	إزالة مجموعة
22	تغيير مكان مجموعة
23	خيارات تعديل العناصر
24	تعديل الإعدادات
26	تسمية عنصر
26	إضافة وصفة من كتاب الطهي
27	تغيير مجموعة
27	تغيير مكان عنصر
28	إزالة عنصر

اكتشاف الخلل وإصلاحه

الكفالة المحدودة لبلدان أميركا الشمالية

الكفالة المحدودة العالمية

معلومات سلامة عامة

⚠ تحذير: عند تشغيل هذا الفرن، يجب الالتزام حرفياً باحتياطات السلامة التالية للحد من مخاطر الإصابة بحروق أو صدمات كهربائية، أو التعرض لنيران أو إصابات، أو التسبب بأضرار للفرن أو المقتنيات المجاورة له، أو احتمال التعرض لطاقة فائضة من الموجات الدقيقة.

معلومات سلامة عامة

- ✓ اقرأ التعليمات كافة قبل استخدام هذا الجهاز.
- ✓ اقرأ وأتبع "التدابير الاحتياطية التي يجب مراعاتها لتجنب احتمال التعرض لطاقة فائضة من الموجات الدقيقة" الواردة في الصفحة ii.
- ✓ يجب وصل هذا الجهاز بالأرض. قم بوصله بمأخذ كهربائي مؤرض بشكل مناسب. راجع " تعليمات التأريض" في الصفحة ii.
- ✓ يجب تركيب أو وضع هذا الجهاز وفقاً لتعليمات التركيب المحددة فحسب.
- ✓ يسمح لموظفي خدمة مؤهلين فحسب بصيانة هذا الجهاز. اتصل بأقرب شركة خدمة معتمدة لفحص الجهاز، تصليحه أو ضبطه.
- ✓ أبقِ السلك بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- ✓ قد تسخن سوائل مثل الماء، أو القهوة، أو الشاي أكثر مما ينبغي بحيث تتخطى درجة الغليان من دون أن يظهر ذلك. قد لا ترى بالضرورة مظاهر فوران أو غليان عند إخراج الوعاء من فرن الموجات الدقيقة، مما قد يؤدي إلى الفوران السائل الساخن جداً عند تحريك الوعاء أو إدخال أداة مطبخ في السائل.
- ✓ تحذير: يجب تحريك أو خض محتوى زجاجات الإرضاع ومراطين طعام الأطفال، والتحقق من درجة حرارتها قبل استهلاكها، وذلك لتفادي الإصابة بحروق (IEC 60335-2-90).
- ✓ لا تستخدم هذا الجهاز إلا لدواعي الاستعمال المحددة في هذا الدليل.
- ✓ لا تستخدم سوى أدوات مطبخ صالحة للاستعمال في أفران الموجات الدقيقة (IEC 60335-2-90).
- x لا تستعمل في هذا الجهاز مواد كيميائية أو أبخرة مسببة للتآكل، فهو ليس مخصصاً للاستعمال الصناعي/ المخبري.
- x تحذير: لا تسخن سوائل أو أطعمة أخرى في أوعية مختومة (مثل: مرطبان، بيضة بقشرتها، إلخ) لأنها قد تنفجر.
- x تحذير: قد يؤدي عدم الحفاظ على نظافة الفرن إلى تلف سطحه مما قد يؤثر سلباً على حياة الجهاز ويتسبب بحالة خطيرة.
- x لا تدع الأطفال يستخدمون هذا الجهاز.
- x لا تشغل الجهاز في حال كان الحبل أو القابس تالفاً، أو لم يعمل بالشكل المناسب، أو تضرر أو سقط. راجع "استبدال سلك التيار" في الصفحة ii.
- x حذار من تغطية أو سد أي فتحات في هذا الجهاز.
- x لا تضع هذا الجهاز في العراء.
- x لا تستخدم هذا المنتج بالقرب من الماء، كمجلى في مطبخ، أو قبو رطب، أو بجانب حوض سباحة.
- x لا تدع المياه تغمر السلك أو القابس.
- x لا تدع السلك يتدلى عن حافة طاولة أو منصدة.
- x لا تستخدم هذا المنتج دون صفيحة ناتئة سفلية. لن يعمل الفرن بطريقة صحيحة، وقد يؤدي ذلك إلى تلفه.
- x يمنع استخدام هذا الجهاز من قبل أطفال أو أشخاص ذوي قدرات جسدية، حسية أو فكرية ضعيفة، أو يفتقرون إلى الخبرة والدراية، ما لم يكن ذلك تحت إشراف أو بناءً على تعليمات.

الحد من خطر اندلاع نيران

- ✓ إنزع أسلاك الربط من الورق أو الأكياس البلاستيكية لتسهيل عملية الطبخ في الفرن.
- ✓ في حال اشتعال مواد داخل الفرن، دع باب الفرن مغلقاً، من ثم أطفئ الفرن، وانزع سلك التيار من المقبس أو افصل الكهرباء عند الصمام الكهربائي أو لوحة قاطع الدارة.
- ✓ في حال رؤية دخان، أطفئ الفرن أو انزع قابسه عن الكهرباء. دع الباب مغلقاً لخدم أي لهب.
- x إياك واستخدام حجرة الطبخ لأغراض التخزين.
- x إياك وطبخ الطعام لوقت أكثر من اللازم. انتبه إلى الفرن في حال وضع ورق، بلاستيك، أو مواد أخرى قابلة للاحتراق داخل الفرن لتسهيل الطبخ.
- x لا تترك منتجات ورقية، أدوات مطبخية، أو طعام في داخل الفرن عندما يكون الفرن خارج الاستعمال.

احتفظ بهذه التعليمات

تعليمات التأريض

يجب وصل هذا الجهاز بالأرض. من شأن التأريض، في حالة قصور العزل الكهربائي، الحد من خطر وقوع أي صعقة كهربائية وذلك عبر تأمين سلك ينفذ عبره التيار الكهربائي. هذا الفرن مجهز بحبل ذي سلك تأريض بقابس تأريض يتم إدخاله بمأخذ كهربائي مثبت ومؤرض كما يجب. استشر كهربائي أو فني مؤهل في حال لم تكن واثقاً من قدرتك على اتباع تعليمات التأريض، أو في حال لم تكن متأكداً من أن الجهاز تم تأريضه كما يجب.

x لا تستخدم أي سلك امتداد. إن كان سلك التيار قصيراً جداً، اطلب من كهربائي أو فني مؤهل تركيب مأخذ كهربائي بالقرب من الجهاز.

⚠ تحذير: قد يتسبب الاستخدام الخاطئ للتأريض بخطر الصدمة الكهربائية.

استبدال سلك التيار أو إزالته

في حال تلف سلك التيار، تقوم الشركة المصنعة، أو وكيل الخدمة المعتمد لديها، أو أي شخص مؤهل باستبداله.

⚠ تحذير: في حال فصل الفرن خلال عملية الصيانة، يجب أن يكون السلك الكهربائي تحت نظر المستخدم في جميع الأوقات لضمان أن يظل الفرن مفصلاً عن التيار الكهربائي. يجب أن يظل السلك الكهربائي بالقرب من الفرن ولا يمكن وضعه وراء أي جهاز آخر أو في غرفة أخرى.

تدابير وقائية لتفادي احتمال التعرض لطاقة فائضة من الموجات الدقيقة

- لا تحاول تشغيل هذا الفرن وبابه مفتوح لأن ذلك قد يؤدي إلى التعرض لطاقة الموجات الدقيقة المؤذية. من المهم عدم إبطال أو التلاعب بأنظمة التعشيق الخاصة بالسلامة.
- لا تضع أي أغراض بين واجهة الفرن الأمامية وبابه، ولا تدع أي أوساخ أو رواسب منظفات تتراكم على الأسطح المانعة للتسرب.
- لا تشغل الفرن في حال تعرضه لضرر. من المهم بوجه خاص أن يغلق باب الفرن بالشكل المناسب وألا يصيب أي ضرر: (1) الباب، و(2) المفصلات والمزلاجات (مكسورة أو مرخية)، و(3) وأختام الباب والأسطح المانعة للتسرب.
- د) يعهد إلى المؤهلين فنياً وحدهم ضبط الفرن أو تصليحه.

اعتبارات خاصة بشأن تداخل الترددات

يولد هذا الفرن إشارات تردد لاسلكي. فقد تم اختباره وثبت أنه يتطابق والمعايير المطبقة من الشروط الواردة في الجزء 18 من لجنة الاتصالات الاتحادية وشروط الحماية الواردة في الأمر الصادر عن المجلس رقم 89/336/EEC حول توحيد القوانين بين الدول الأعضاء في السوق الأوروبية المشتركة والمتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي عند التصنيع. مع ذلك، قد تشهد بعض المعدات ذات الحساسية تجاه الإشارات أدنى من هذه الحدود تداخلاً في الترددات. في حال شهد جهازكم حالة تداخل:


- ✓ إعمد إلى زيادة الفصل المادي بين هذا الفرن والجهاز الحساس.
- ✓ في حال يمكن تأريض الجهاز الحساس، قم بذلك عبر اتباع إجراءات التأريض المقبولة.
- ✓ في حال تأثرت الميكروفونات التي تعمل على البطاريات، احرص على أن تكون البطاريات مشحونة بالكامل.
- ✓ فلتنق الجهاز الحساس على دارات كهربائية منفصلة إن أمكن.
- ✓ وجه أسلاك الاتصال الداخلي، وأسلاك الميكروفونات، وكابلات مكبرات الصوت، إلخ، بعيداً عن الفرن.

احتفظ بهذه التعليمات

رمز التأريض الوقائي

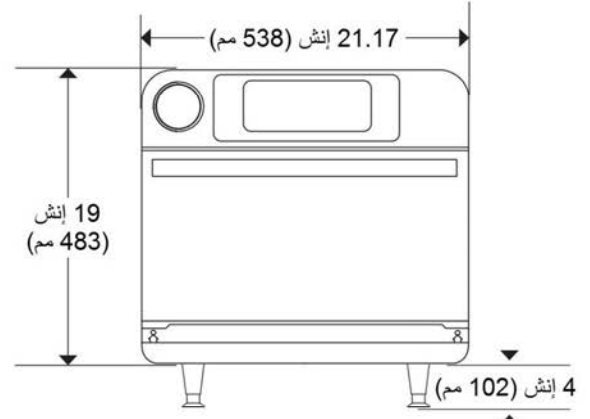
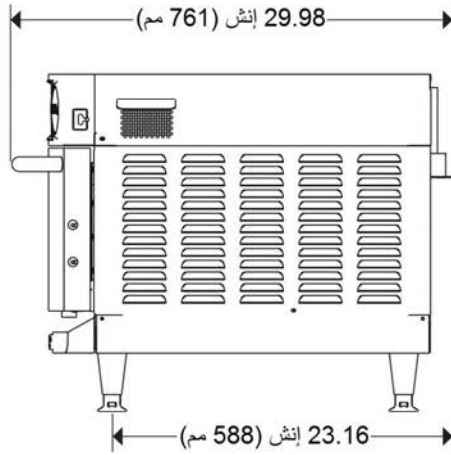
يحدد هذا الرمز النقطة حيث يتم وصل موصل خارجي للحماية من الصدمات الكهربائية في حالة وجود خلل، أو قطب كهربائي لوصلة التأريض. 

رمز الربط للطاقة الكهربائية المتساوية

يحدد هذا الرمز النقطة التي، في حال تم وصلها، تجمع بين جميع أجزاء الجهاز وتجعل الطاقة الكهربائية متساوية بينها، وليس بالضرورة أن تكون مساوية لجهد التأريض، مثلاً الربط الداخلي. 

احتفظ بهذه التعليمات

هذه الصفحة فارغة عمدًا.



الرسم 1: مقاييس فرن Bullet

المقاييس

مقاييس الفرن

- الإرتفاع - الفرن المفرد
- مع أرجل: 23 إنش (584 مم)
- دون أرجل: 19 إنش (483 مم)
- الإرتفاع - الأفران المكسدة
- الفرن السفلي مع أرجل: 42 إنش (1067 مم)
- الفرن السفلي دون أرجل: 38 إنش (965 مم)
- العرض: 21.17 إنش (538 مم)
- العمق
- بصمة القدم: 27.51 إنش (699 مم)
- باب مغلق: 29.98 إنش (761 مم)
- باب مفتوح: 36.47 إنش (926 مم)
- الوزن: 185 رطل (84 كغ)

مقاييس حجرة الطبخ

- الإرتفاع: 6.0 إنش (152 مم)
- العرض: 15.5 إنش (394 مم)
- العمق: 14.5 إنش (368 مم)
- الحجم: 0.78 قدم مكعب (22.1 ليتر)

المساحات

- من الأعلى: 5 إنش (127 مم)
- عند الجانبين: 2 إنش (51 مم)

نظرية التشغيل

يستخدم فرن Bullet الحرارة الإشعاعية المصطدمة بالهواء الفائق السرعة والموجات الدقيقة التي تنطلق من الجوانب للطهي السريع دون المس بالجودة. تم تطوير الأداء وتعدد قائمة الطعام بفضل مرونة إعدادات الحرارة العلوية والسفلية في الفرن، وإمكانية تحديد كمية الموجات الدقيقة والهواء في مختلف المراحل لكل وصفة.

يتضمن هذا الدليل تعليمات لتثبيت فرن Bullet، وتنظيفه، وتشغيله. إن كانت لديك المزيد من الاستفسارات حول أمور لم يرد ذكرها في هذا الدليل، اتصل بخدمة الزبائن على 800.90TURBO (الولايات المتحدة الأمريكية) أو +1214.379.6000، أو الوكيل المعتمد لديك.

المميزات

- شاشة تعمل باللمس مع غطاء زجاجي خفيف ذي درجة صناعية
- وضع يدوي للطهي السريع
- خيار الزيادة من كتاب الطبخ الذي يسمح للمستخدم بالحصول على وحفظ وصفات من كتاب طبخ TurboChef
- خيارات حتى 10 لغات
- دروس متكاملة للتشغيل اليومي والصيانة
- تسجيل البيانات معزز للمساعدة على إصلاح المشاكل ومعرفة ما هي المنتجات التي يتم طبخها ومتى
- أدوات جديدة لتحرير القائمة ومحرك فلاش USB
- واي فاي (Wifi) جاهز للمطبخ المتصل

الشهادات

FDA ،CE ،TÜV ،UL EPH ،cULus



بناء الفرن

من الخارج

- الجهة الأمامية، العلوية والجوانب مصنوعة من الصلب المقاوم للصدأ (الستينلس ستيل)
- صينية جمع الشحوم قابلة للإزالة مصنوعة من الصلب المقاوم للصدأ (الستينلس ستيل)
- سطح خارجي ناعم الملمس، والأسطح كافة حرارتها تقل عن 131 درجة فهرنهايت (55 درجة مئوية).
- مسكة باب مريحة
- شاشة 7 إنش تعمل باللمس مع غطاء زجاجي

من الداخل

- صلب مقاوم للصدأ (ستينلس ستيل 201)
- حجرة طبخ معزولة ومثبتة بالكامل.
- رف سهل الإزالة بصفحة ناتئة سفلية.

المواصفات الكهربائية

توصي TurboChef بقاطع دارة من النوع D للإمدادات كافة خارج الولايات المتحدة الأمريكية.

أحادي الطور (فاز واحد) (6200 واط)

الولايات المتحدة/كندا: VAC* 208/240 (تيار متناوب متعددة الفولتات)، 50 هيرتز، 30 أمبير.

أوروبا/آسيا (UK): VAC 230، 50 هيرتز، 30 أمبير.

البرازيل (BK): VAC 220، 60 هيرتز، 30 أمبير.

أميركا اللاتينية (LA): VAC 220، 60 هيرتز، 30 أمبير.

اليابان (JK): VAC 200، 50 أو 60 هيرتز، 30 أمبير.

متعدد الأطوار (فازات متعددة) (6200 واط)

أوروبا/آسيا تيار Wye (EW): VAC 400، 50 هيرتز، 16 أمبير.

أوروبا/آسيا تيار Delta (ED): VAC 230، 50 هيرتز، 30 أمبير.

اليابان Delta (JD): VAC 200، 60 هيرتز، 30 أمبير.

كوريا/الشرق الأوسط Wye (KW): VAC 400، 60 هيرتز، 16 أمبير.

كوريا/الشرق الأوسط Delta (SD): VAC 230، 60 هيرتز، 30 أمبير.

* تتضمن الأفران المصنعة للولايات المتحدة/كندا جهاز استشعار للجهد يكشف 208 أو VAC 240، إنما لا يعوض الإمدادات ذات الجهد الناقص أو الفائض.

التركيب

لا يركب هذا الجهاز أو يوضع إلا وفقاً للتعليمات أدناه.

تعليمات الإفراغ

1. انزع الفرن من علبته.
2. قبل رمي العلبة، تأكد جيداً من وجود كامل القطع والنشرات.
3. ملاحظة: يمكن الاحتفاظ أيضاً بالعلبة في حال اضطرت إلى شحن الفرن في مرحلة لاحقة إلى مكان آخر أو إعادته إلى المصنع.
3. تحقق من وجود قطع إضافية ونشرات في حجرة الطبخ.
4. لا تترك أي أوراق التعبئة والتغليف في حجرة الطبخ.

تحذيرات بشأن التركيب - اقرأها قبل رفع الفرن

تحذير: يزن الفرن ما يقارب الـ 185 رطلاً (84 كغ). يجب أن يرفع الفرن شخصان على الأقل.

تحذير: لا ترفع الفرن أبداً بمقبض الباب. قد يؤدي ذلك إلى انحراف الباب عن مساره، الأمر الذي يربط عليك اتصالاً بالصيانة غير مشمول بالكفالة.

تحذير: يجب وضع الفرن دوماً بالشكل المناسب على منضدة طعام، لأن TurboChef لن تعترف بأي فرن يسقط كمطالبة مشمولة بالكفالة وليست مسؤولة عن أي إصابات ناجمة.

تحذير: هذا الفرن غير مخصص لتركيبه بشكل مدمج (أي تركيب الفرن في أي بنية تحيط بالفرن بخمسة جوانب أو أكثر). تأكد من توفير مساحة لا تقل عن إنشين (5.1 سم) للجوانب كافة ومساحة خمسة إنشات (12.7 سم) من الأعلى.

تحذير: هذا الفرن غير مخصص للتخزين من دون المعدات المناسبة. اتصل بـ TurboChef لمزيد من التفاصيل.

تحذير: لا تقم بتكديس أكثر من فرنين في العلو.

تركيب الفرن

1. استخدم سطحاً قادراً على تحمل 190 رطلاً (86 كغ) أو 380 رطل (172 كغ) في حال التكديس. يجب أن يكون السطح بعمق 27.45 إنش (697 مم).
2. في حال التركيب داخل عربة فرن:
 - أ. تأكد من أن عجلات العربة مغلقة.
 - ب. تأكد من إزالة أرجل الفرن.
 - ج. يجب حفر ثقوب إضافية في سطح المنضدة/العربة للتثبيت في حال لم تكن الثقوب الموجودة بمحاذاة ثقوب أرجل الفرن.
3. فليقف شخص أو أكثر عند الجانبين الأيسر والأيمن من الفرن.
4. ضع يديك تحت الفرن وارفعه.
5. ضع الفرن على السطح المعد، مع الحرص على عدم تدلي أي حافات عند الجوانب.
6. في حال تكديس فرنين:
 - أ. راجع الصفحة 1 للمقاييس.
 - ب. ركب رف التكديس (قطعة رقم ENC-3001) للفرن السفلي.
 - ج. ضع الفرن العلوي فوق الفرن السفلي.
 - د. أقل الرف للفرن العلوي.

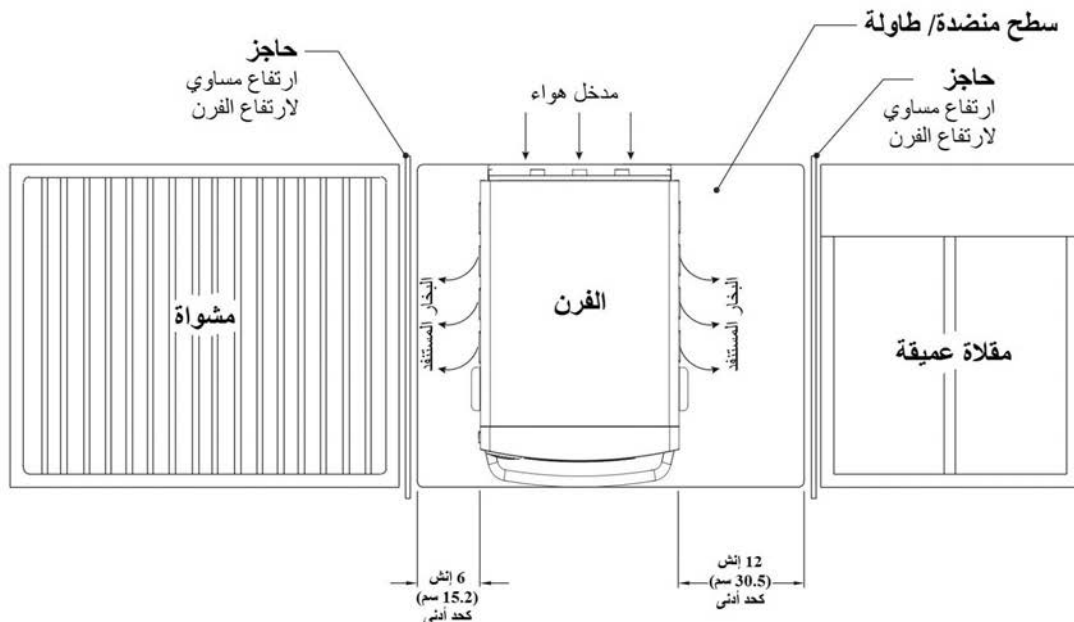
7. احرص على أن يكون رف الفرن مثبتاً بالشكل المناسب (المتصل بالصفحة الناتئة السفلية).
8. صل الفرن بالكهرباء.

ملاحظة: تتم صيانة الفرن بشكل أساسي من الجوانب والأعلى. أي رفوف موضوعة مباشرة فوق الجهاز قد تؤخر عملية الصيانة. سيكون صاحب الجهاز مسؤولاً عن أي رسوم صيانة إضافية نتيجة الوقت المضاف لمعاينة الفرن.

التركيب بالقرب من مصدر حراري مفتوح

عند وضع فرن توربو شيف بجوار مصدر حراري مفتوح (انظر إلى الرسم في الأسفل)، تقيّد حرفياً بما يلي:

- في حال وضع الفرن بالقرب من مشواة أو موقد، يجب إقامة حاجز بين الفرن والمصدر الحراري المفتوح، على أن تفصل مسافة 6 إنش (15.2 سم) كحد أدنى بين الفرن والحاجز.
- في حال وضع الفرن بالقرب من مقلاة، يجب إقامة حاجز بين الفرن والمقلاة، على أن تفصل مسافة 12 إنش (30.5 سم) كحد أدنى بين الفرن والحاجز.
- يجب أن يكون ارتفاع الحاجز أعلى أو مساوياً لارتفاع الفرن (راجع الصفحة 1).
- تأكد من وجود مسافة 5 إنش (12.5 سم) كحد أدنى عند أعلى الفرن وإنشين (5.1 سم) كحد أدنى عند كل جانب.



الرسم 2: تركيب الفرن بالقرب من مصدر حراري مفتوح

اختيار الفولتاج

في ما يخص الأفران المصنعة لأميركا الشمالية، يمكن استخدام الفرن عند قوة 208 أو 240 فولت.

في حال اختلاف جهد الدخول في المتجر عن الجهد الحالي، سيطلب من المشغل اختيار إما 208 أو 240. سيظهر الجهد الصحيح بحجم مكبر على الشاشة، محدداً الخيار الذي يفترض انتقاؤه (انظر الرسم أدناه).



الرسم 3: اختيار الجهد

التهوية

يحظى فرن TurboChef Bullet (طراز NGO) بمصادقة شركة Underwriter's Laboratory للتشغيل بنظام تهوية (تصنيف UL KNLZ) لجميع الأطعمة المصنفة "كبروتينات نيئة دسمة". من هذه الأطعمة الدجاج بعظامه وجلده، لحم البرغر النيء، النقانق النيئة، لحم الستيك، إلخ. في حال طبخ هذا النوع من الأطعمة، راجع القوانين حول التدفئة، والتهوية، وتكييف الهواء، والسلطات المحلية لضمان التقيد بمتطلبات التهوية.

لضمان استمرار التقيد بجميع القوانين الخاصة بالصحة، والأبنية، والحريق، يجب الحفاظ دوماً على شروط النظافة للفرن خاصتك.

ملاحظة: لا تتحمل الشركة المصنعة بأي شكل من الأشكال مسؤولية أي أضرار أو إصابات ناجمة عن عمليات تركيب لم تتم وفقاً للتعليمات والقوانين المدرجة سابقاً. قد يؤدي عدم الالتزام بهذه التعليمات إلى صدور طلب منع مؤقت من وزارة الصحة المحلية لحين معالجة الهواجس المتعلقة بالبيئة.

عدّة تثبيت الفرن

قطعة رقم TC3-0242



تحذير: لن تمنع عدّة تثبيت الفرن الجهاز من السقوط عن أعلى المنضدة في حال تم سحبه أو تركه ينزلق عن الحافة. راجع تعليمات التركيب داخل العدّة.

تقنية ChefComm Pro

قطعة رقم CON-7006

تسمح لك هذه التقنية بإنشاء معايير ضبط القائمة على جهاز كمبيوتر وتحميلها على الفرن بواسطة بطاقة ذكية. لمزيد من المعلومات، اتصل بقسم خدمة الزبائن في TurboChef على 800.90TURBO أو +1 214.379.6000.

تقنية ChefComm Limited

قطعة رقم CON-7016

هذه التقنية نسخة عن ChefComm Pro يمكن قراءتها ونقلها فحسب من دون تعديلها، وتساعد في ضمان توزيع معايير ضبط القائمة بكل سهولة، بينما تمنع تغييرها عندما تكون في المتجر.

التاريخ والوقت

يحافظ الفرن على سجل للبيانات يتضمن معلومات مهمة حول عملية تشغيل الفرن، بما فيها الأعطال، المواد المطبوخة، وأمور أخرى. الدقة في التوقيت والزمان مهمتان في سجل البيانات. في حال خسارة الفرن للتاريخ والوقت بسبب انفصال مطول للفرن عن التيار الكهربائي، سوف تظهر علامة تنبيه للمشغل لتحديد الوقت والتاريخ. سوف يظهر التنبيه مرة فقط. في حال حدوث تجزأ للتيار، يجب أن يقوم المشغل بتحديث التاريخ والوقت من شاشة إعدادات وضع المعلومات (راجع الصفحة 17 للتفاصيل).

التجهيزات والمعدات

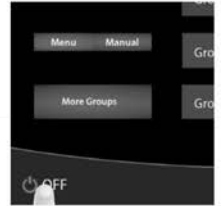
منظف الأفران من TurboChef (منتج رقم 103180)، وافي الأفران من TurboChef (منتج رقم 103181)، المعقم Kay ClickSan، لبادة خشنة من النيلون، مناشف تنظيف رطبة وجافة، قفازات يمكن رميها بعد الاستعمال، واقٍ للعيون، قناع للغبار (اختياري).

الصيانة اليومية

اتَّبِع الخطوات أدناه عند تنظيف الفرن، استخدم فحسب مواد التنظيف الكيماوية التي تحددها TurboChef. عدم اتباع هذه الخطوات أو استخدام أي مستحضرات تنظيف أخرى قد تؤدي إلى إلحاق ضرر بقطع الفرن الأساسية، مما يوجب الاتصال، وهذا الأمر لا تشمله الكفالة.

الخطوة الأولى: تبريد الفرن

- ⚠️ **تحذير:** يعمل الفرن بدرجة حرارة 500 درجة فهرنهايت (260 درجة مئوية) تقريباً وقد يسبب إصابات إن لم يترك ليبرد كما يجب.
- أطفئ الفرن بالضغط على مفتاح Off/On.
 - افتح باب الفرن قليلاً.
 - تستغرق عملية التبريد 30 دقيقة تقريباً.
 - ⊗ لا تتبع الخطوة 2 قبل أن تظهر عبارة "ready to clean" (جاهز للتنظيف).



الخطوة 1

الخطوة 2: نظف وعاء الطهي

- أزل وعاء الطهي وافرك برفق بفضة نايلون جافة لإزالة رواسب الطعام.
- ⚠️ **تحذير:** الفك بقوة قد يؤدي إلى كسر وعاء الطهي.
- ⊗ لا تغمر وعاء الطهي بالماء. في حال غمره خطأ بالماء، اتركه ليجف في الهواء قبل الاستخدام؛ وإلا قد ينكسر.



الخطوة 2

الخطوة 3: نظف الرف المعدني

- يتم تثبيت الرف المعدني عبر لقطات يتم وضعها تحت جانبي الطبق السفلي.
- ارفع الرف المعدني من الخلف.
- اسحب الرف المعدني إلى الأمام لتصبح اللقطات فارغة.
- اغسل، اشطف، عقم وجفف الرف المعدني.



الخطوة 3

الخطوة 4: نظف الطبق السفلي

- ارفع الطبق السفلي من الأمام.
- اسحب الطبق السفلي إلى الأمام وأزله من الفرن.
- ⚠️ **تنبيه:** تعامل مع الطبق السفلي برفق لتجنب تقطيع غطاء البورسلين.
- اغسل، اشطف، عقم وجفف الطبق السفلي.
- ⊗ لا تنظف الطبق السفلي بفرشاة معدنية.



الخطوة 4

الخطوة 5: نظف فلتر التجويف

- يجب أن يبقى الفلتر في مكانه خلال عملية تشغيل الفرن، ويجب تنظيفه بشكل منتظم أو استبداله في حال تلفه.
- أزل فلتر التجويف من حائط التجويف الخلفي من خلال رفع المقبض وسحب الفلتر في اتجاهك.
- اغسل الفلتر بالماء الساخن.
- اترك الفلتر ليجف بالكامل.
- ⊗ لا تقم بفرك أو سحب الشبكة من الفلتر.



الخطوة 5

الخطوة 6: نظف فلتر الهواء

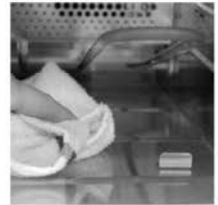
- خلال عمل الفرن، يجب أن يكون الفلتر في مكانه دوماً، ويجب تنظيفه بشكل منتظم أو استبداله في حال تلفه.
- انزع فلتر الهواء من الجهة الخلفية للفرن.
- اشطف الفلتر بالماء الساخن.
- اترك الفلتر حتى يجف بالكامل.



الخطوة 6

الخطوة 7: أزل رواسب الطعام الكبيرة

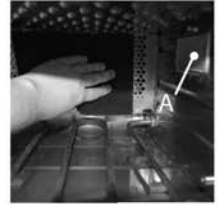
- يمكن رفع عنصر التسخين للتنظيف تحته.
- ⊗ لا تحاول تنظيف عنصر التسخين.
- استخدم مكنسة كهرباء للطعام أو منشفة رطبة لإزالة رواسب الطعام الكبيرة من داخل الفرن.



الخطوة 7

الخطوة 8: نظف حجرة الفرن

- ⊗ لا تستخدم منظف الفرن من TurboChef حول الفتحات الموجودة في حجرة الفرن.
- ضع منظف الفرن على منشفة أو فوطة فرك نايلون ونظف الجهة العلوية، الجوانب، وأسفل الحجرة.
- ⊗ لا تضغط بقوة على أغشية الدليل الموجي (أ)، الموجودة على جانبي الحجرة.
- للبقع العنيدة، رش منظف الفرن باعتدال على البقعة.
- دع منظف الفرن يخترق البقعة لمدة 5 دقائق، ثم امسحه.
- ⊗ لا تستخدم خرطوم أو دفق ماء للتنظيف.



الخطوة 8

الخطوة 9: امسح حجرة الفرن

- امسح حجرة الفرن بمنشفة رطبة.
- جفف حجرة الفرن بواسطة منشفة جافة.



الخطوة 9

الخطوة 10: نظف وجفف باب الفرن

- نظف باب الفرن بواسطة منظف الفرن وباستخدام فوطة فرك نايلون.
- امسح باب الفرن باستخدام منشفة رطبة.
- جفف باب الفرن باستخدام منشفة جافة.



الخطوة 10

الخطوة 11: استخدم واقي الأفران (OvenGuard) من TurboChef

- قم برش واقي الأفران من TurboChef على فوطة جافة.
- امسح جدران الحجرة وباب الفرن من الداخل.
- ⊗ تنبيه: لا تستخدم واقي الأفران على الفرن، أو على عنصر التسخين.



الخطوة 11

الخطوة 12: أعد تركيب القطع

- أعد تركيب فلتر الحجرة (في حال وجوده). تأكد من محاذاة المقبض الجهة العليا من اليسار في الجهة الخلفية للفلتر مع الفتحة العلوية من جهة اليسار في الجهة الخلفية لحجرة الفرن. سوف يضمن ذلك دخول باقي المقابض الموجودة في الجهة الخلفية من الفلتر بفتحات جدران الفرن.
- أعد تركيب الطبق السفلي، الرف المعدني ووعاء الطهي.
- ⊗ لا تشغل الفرن قبل تركيب الطبق السفلي. قد يؤدي ذلك إلى تلف الفرن.
- أغلق باب الفرن.
- أعد تركيب الفلتر أو استبدله بأخر جديد في حال تلف الشبكة، أو تخلصها فتحات كبيرة، أو بدأت بالخروج من إطارها.



الخطوة 12

الخطوة 13: نظف الفرن من الخارج

- امسح الفرن بواسطة منشفة رطبة.
- انزع اللوح الموجود تحت الباب، وأزل رواسب الطعام من اللوح وامسحه بمنشفة رطبة.
- أعد تركيب اللوح تحت الباب.
- ⊗ تنبيه: لا ترش مواد كيميائية على أي فتحات، كتلك الواقعة على الألواح الجانبية أو علبة حقازات أنابيب التهوية الخلفية.
- بذلك يصبح الفرن جاهزاً للتشغيل.



الخطوة 13

التجهيزات والمعدات

المطلوب: مفك براغي Phillips، مناشف نظيفة، قفازات مطاطية لاستخدام المحوّل الحفّاز.
ينصح بـ: كمّامة للغبار، مكنسة خاصة، فرشاة نايلون وفرشاة دهان.

6. المحوّل الحفّاز يعمل على شكل أكواديون وسوف يخرج عند إزالة الغطاء. أزل الغطاء بخفة لكي لا يتغير مكان محوّل الحفّاز.

⚠️ تنبيه: لا تحاول تنظيف المحوّل الحفّاز أو رش مواد كيميائية في هذه المنطقة.



7. نظف العلبة:

- امسك المحوّل الحفّاز بيد واحدة في مكانه.
- امسح أي غبار قد تجمّع تحت المحوّل باستخدام منشفة نظيفة.
- نظّف الغطاء الخارجي وتأكد من أن فتحات التهوية غير مقلّعة.



8. أعد وصل الغطاء الخارجي، بعد التأكد من أن فتحات التهوية موجودة في الأسفل.

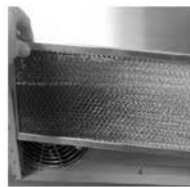
⚠️ تنبيه: قد يؤدي تركيب الغطاء الخارجي بالمقلوب إلى تجمّع كثيف للشحوم و/أو تواجد البخار الساخن عند فتح باب الفرن.



9. امسح اللوح الخلفي باستخدام منشفة نظيفة ورطبة.



10. أعد تركيب فلتر الهواء. بذلك يصبح الفرن جاهزاً للتشغيل.



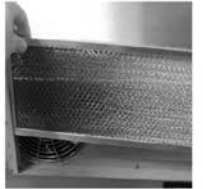
الصيانة مرة كل أربعة أشهر

لضمان أفضل أداء، أكمل خطوات التنظيف التالية كل أربعة أشهر أو أكثر حسب الحاجة.

1. أكمل تعليمات التنظيف اليومي (الصفحتين 5 و 6).
⚠️ تنبيه: تأكد من أن الفرن مطفأ قبل القيام بذلك.



2. أزل فلتر الهواء.



3. نظف مراوح الهواء وأداة حماية الأصابع.

ملاحظة: ينصح باستخدام فرشاة نايلون أو دهان ومكنسة كهربائية لتجميع الأوساخ.



4. نظف الشفرات في اللوحين الجانبيين.

ملاحظة: ينصح باستخدام فرشاة نايلون أو دهان ومكنسة كهربائية لتجميع الأوساخ.



5. أزل البراغي من علبة حفّازات أنابيب التهوية الخلفية بواسطة مفك براغي Phillips. امسك الغطاء بيدك.





الرسم 4: مفاتيح التحكم بالفرن

ملاحظة: تتغير خيارات الشاشة حسب أي ميزات اخترت.

مفاتيح التحكم بالفرن

6. المجموعات (Groups) / العناصر (Items) (8-1)

و9-16)

يتضمن الفرن 16 مجموعة أطعمة مقسمة إلى مجموعتين من ثمانية. كل مجموعة طعام تتضمن 16 عنصراً مقسمة إلى مجموعتين من ثمانية عناصر.

7. اسم المجموعة

عند رؤية العناصر، يدل اسم المجموعة على أي مجموعة يتم إظهارها على الشاشة.

8. مقبض التبديل لدرجة الحرارة المحددة

سوف يظهر مقبض درجة الحرارة المحددة عند التشغيل بواسطة درجتى حرارة مختلفتين. اضغط على المقبض لرؤية المجموعات في درجة الحرارة المحددة الأخرى.

9. مقبض التبديل بين القائمة (Menu) واليدوي (Manual)

سوف يظهر هذا المقبض فقط عند تشغيل الوضع اليدوي ويسمح بالتبديل بين وضعية القائمة (صفحة 9) والوضعية اليدوية (صفحة 12).

10. مجموعات أو عناصر أكثر/ سابقة

يظهر هذا الرمز عند استخدام درجة حرارة محددة واحدة فقط. لرؤية مجموعات أو عناصر إضافية، اضغط على "More Groups" أو "More Items". أو، في حال كنت على الشاشة 2، اضغط على "Previous Groups" أو "Previous Items".

1. رمز القائمة (Menu) / رمز الحرارة

(Temperature)

اضغط لتشغيل الفرن ON والطهي في وضعية قائمة الطهي (صفحة 9).

ملاحظة: في حال تم توقيف الوضعية اليدوية، سوف يظهر رمز الحرارة بدلاً من رمز القائمة.

2. رمز اليدوي (Manual)

اضغط لتشغيل الفرن ON والطهي في الوضعية اليدوية (صفحة 12). يظهر رمز الوضعية اليدوية فقط في حال تشغيلها (صفحة 15).

3. رمز "i"

اضغط للدخول إلى وضعية المعلومات (صفحة 14). يظهر رمز "i" فقط عندما يكون الفرن في حالة off، تسخين، تبريد أو في وضعية التعديل.

4. رمز "Off"

اضغط لإطفاء الفرن (تبريده).

5. رمز التعديل (Edit)

يظهر رمز التعديل فقط عند تشغيل وضعية التعديل (صفحة 21). اضغط على هذا المفتاح تسمح بتعديل عناصر القائمة الموجودة.

وضعية طهي القائمة

الفرن مبرمج مسبقاً على إعدادات وصفات أثناء تصنيعه وبالتالي جاهز للعمل به ما إن يتم إخراجها من علبتها. يمكن تحميل إعدادات جديدة في القائمة عبر بطاقة ذكية (ص. 18-19) أو برمجتها يدوياً (صفحة 20). في حال عدم وجود إعدادات سوف يطبخ الفرن في الوضعية اليدوية فقط (صفحة 12).

يستخدم هذا الفرن الموجات الدقيقة لطهي الطعام بطريقة أسرع من طرق الطهي المعهودة. يدخل الهواء إلى الحجرة من الأعلى والأسفل بواسطة مروحة واحدة. بسبب هذا التصميم، ولضمان انتظام الطهي، يجب تشغيل الفرن فقط عندما يكون الطبق السفلي في مكانه. رغم أنه يمكن إزالة الطبق السفلي للتنظيف، لا يجب إزالته عند تشغيل الفرن. في حال عدم وجود الطبق السفلي في مكانه، لن يؤدي الفرن الأداء الصحيح في الجهة العلوية أو السفلية للطعام. إضافة إلى ذلك، قد ينتج تلف في الفرن.

قد يتغير تسلسل الخطوات التالية وقد يتعدّل تطبيق بعضها.

الخطوة 1: اضغط "Menu" (القائمة) أو رمز درجة الحرارة المحددة لتشغيل الفرن On



الخطوة 2: اختر حرارة الطبخ

ملاحظة: في حال كانت الحرارة متشابهتين، أو في توقف الوضعية اليدوية سيتم تجاوز هذه الشاشة.



الخطوة 3: التسخين

ملاحظة: عند انتهاء الفرن من التسخين، سوف تبدأ بالامتصاص لمدة 8 دقائق إضافية. يؤكد "الامتصاص" أن سطح الحجرة يمتص حرارة لتجنب عدم تضرر عملية الطهي.



الخطوة 4: ضع الطعام في الفرن
⚠ تحذير: جوف وباب الفرن ساخنان!

الخطوة 5: اختر مجموعة

ملاحظة: اضغط على "More Groups" لإظهار مجموعات إضافية.



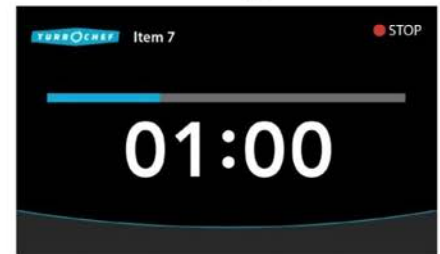
الخطوة 6: اختر عنصراً

ملاحظة: اضغط على "More Items" لإظهار عناصر إضافية.



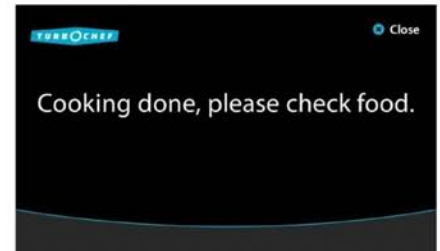
الخطوة 7: الطبخ

ملاحظة: لإنهاء دورة الطبخ على الفور، اضغط على مفتاح Stop.
ملاحظة: في حال كان باب الفرن مفتوحاً خلال دورة الطبخ، ستتوقف الدورة لحين إغلاق الباب. اضغط "YES" لاستئناف عملية الطبخ.



الخطوة 8: تفقد الطعام في الفرن/أخرجه من الفرن

⚠ تحذير: الصحن وجوف/ باب الفرن ساخنان!



الخطوة 9: اطبخ أكثر (Cook More)/حمر أكثر (Brown More)

اطبخ وحمر أكثر (Cook & Brown More)

ملاحظة: يجب تفعيل هذا الخيار لطهي منتج لوقت أطول من وقت الطهي الأصلي (راجع الصفحة 14 لمزيد من التفاصيل).

لطهي منتج لمدة أطول من المدة الأساسية، اضغط على أحد الرموز التي تظهر على الشاشة:

- اختر "Cook More" إن كان جوف الطعام يحتاج إلى طبخ إضافي.
- اختر "Brown More" إن كان غلاف الطعام يحتاج إلى تحمير أو تحميص إضافي.
- اختر "Cook & Brown More" إن كان جوف الطعام وغلافه غير ناضجين بعد.

اختيار إحدى هذه الخيارات سوف يطهي الطعام لمدة 20% أطول من آخر مدة طهي تم اختيارها. الحد الأدنى لمدة الطهي هي 15 ثانية أقل أو طوال مدة الطهي الأساسية. مدة الطهي القصوى هي دقيقة. سوف يطهو الفرن حسب الإعدادات التالية:

- Cook More: 10% هواء، 100% موجات دقيقة
- Brown More: 100% هواء، 0% موجات دقيقة
- Cook & Brown More: 100% هواء، 100% موجات دقيقة



الخطوة 10: التبريد

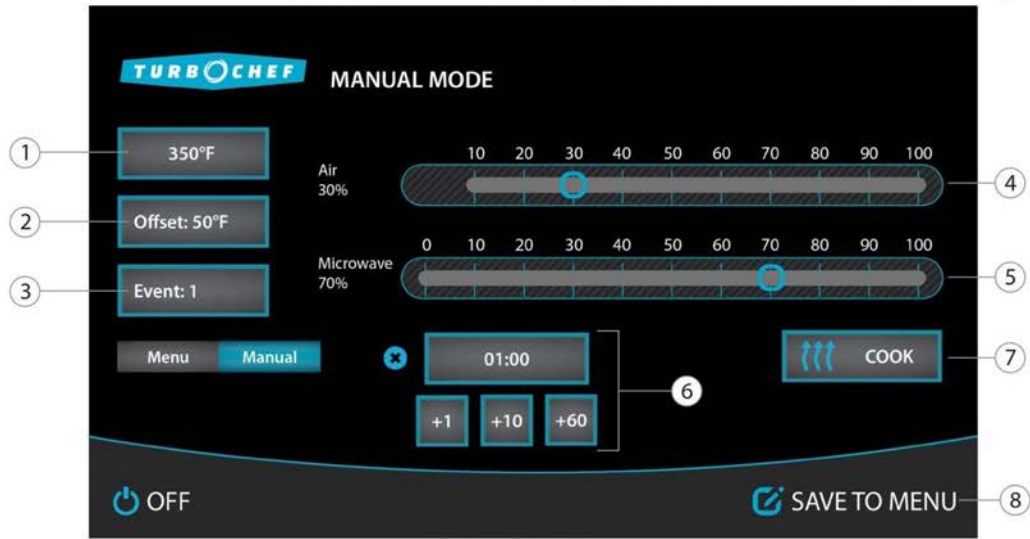
عند الانتهاء من الطبخ لليوم، اضغط على مفتاح On/Off لإطفاء الفرن وبدء عملية التبريد.



وضعية الطهي اليدوي

تتيح وضعية الطهي اليدوي المجال للمشغل بطهي الطعام كما يريد، بينما وضعية قائمة الطهي (صفحة 9) لا تسمح سوى بالطهي وفقاً للإعدادات المحددة مسبقاً. للدخول إلى الوضعية اليدوية، اضغط على رمز اليدوي عندما يكون الفرن مطفأ OFF أو في حالة التبريد (صفحة 9) أو اضغط على مقبض التبديل بين القائمة (Menu) / يدوي (Manual) وضعه على ON على شاشة وضعية القائمة (صفحة 10).

ملاحظة: في حال عدم وجود رمز "Manual" (يدوي)، راجع الصفحة 15 لإظهاره.



1. تحديد الحرارة
اضغط لتغيير الحرارة المحددة. تتراوح درجة الحرارة بين 300 و 600 درجة فهرنهايت (149-316 درجة مئوية).
 2. توازن درجة الحرارة السفلية
يسمح توازن درجة الحرارة السفلية بإعطاء حرارة إضافية لعناصر الأشعة تحت الحمراء لمزيد من التحمير. درجات الحرارة السفلية الإضافية المسموحة تتراوح بين 0 و 75 درجة فهرنهايت أو مئوية.
 3. الحالات
يمكن حفظ 6 إعدادات للطهي في الوضعية اليدوية، تُسمى حالات. اضغط على "Events" (حالات) لرؤية الإعدادات من الحالة 1 حتى 6.
 4. % هواء (% Air)
تحدد % هواء كمية الهواء المتدفق. كلما ازداد الهواء، يزداد تحمير أو قرمشة المنتج. يمكن تحديد % الهواء بين 10 و 100% عبر زيادات بنسبة 10%.
 5. % موجات دقيقة (% Microwave)
تحدد % موجات دقيقة كمية الموجات، ويمكن تحديدها بين 0 و 100% عبر زيادات بنسبة 10% مثلاً، 50% تعني سوف يبقى نظام المايكرويف (الموجات الدقيقة) شغالاً لمدة 5 ثواني متواصلة لكل 10 ثوانٍ ضمن دورة الطهي.
 6. الوقت
يمكن تحديد الوقت بين 0 و 99 ثانية. هناك 4 رموز للوقت. الأول يتيح للمشغل إدخال الوقت يدوياً. يمكن إضافة الوقت من خلال الرموز الأخرى عبر إضافة 1، 10 أو 60 ثانية. هناك أيضاً رمز "X" الذي يعيد تعيين وقت الطهي إلى 00:00.
 7. الطهي
اضغط للطهي.
- ملاحظة: قد يحتاج الفرن إلى مزيد من التسخين قبل القيام بعملية الطهي.
- التتمة في الصفحة التالية...

...تتمة الصفحة السابقة

د. اختر عنصراً لاستبداله.

ملاحظة: للإلغاء، اضغط "CANCEL" (إلغاء).



8. احفظ في القائمة

إذا كنت تريد حفظ إعدادات الوضعية اليدوية في قائمة الفرن (الصفحة 9)، اضغط على "Save to Menu" (احفظ في القائمة). سوف تُضاف الحالات الستة (البند 3 في الصفحة 12) معاً كعنصر وصفة قائمة واحد، وسوف تُجمع أوقات الطهي لكل حالة وتُقسّم على شكل نسب من دورة طهي واحدة.

أ. عدّل الإعدادات، عند الحاجة، من خلال الضغط على الإعداد الذي تود تعديله. من هذه الشاشة، يمكن تعديل التالي:

- % الوقت (% Time)
- % هواء (% Air)
- % موجات دقيقة (% Microwave)
- الوقت (Time)
- اسم الوصفة (Recipe Name)

ملاحظة: لمزيد من التعليمات لتعديل الإعدادات، راجع الصفحة 23.

ب. اضغط "SAVE" (حفظ).



ج. اختر مكاناً لعنصر القائمة الجديد عبر اختيار مجموعة أولاً.

ملاحظة: للإلغاء، اضغط "CANCEL" (إلغاء).



وضعية المعلومات: شاشة الخيارات

من شاشة وضعية المعلومات أو شاشة العدادات، اضغط على مفتاح الدخول (Login) للاطلاع على شاشة الخيارات. وعند الطلب، أدخل كلمة السر "9 4 2 8" واضغط على مفتاح "ENTER".



من شاشة الخيارات، فعل/ أوقف:

- التعديل (Editing)
- الطهي الإضافي (Cook More)
- تحميل القائمة (Load Menu)
- حلقة الضوء (Light Ring)
- فولتاج تردد (VAC)
- وضعية التجريب (Demo Mode)
- الطهي اليدوي (Manual Cooking)
- وضعية التشخيص (Diagnostic Mode)
- التجاوز عبر F2 (F2 Bypass)
- حجرة الطهي (Cooking Stone)

وضعية التعديل نعم / كلا (YES/NO):

يمكن، بواسطة وضعية التعديل، تفعيل أو توقيف البوابة التي تتيح للمشغل تعديل إعدادات القائمة، إعادة تسمية مجموعات أو عناصر طعام، وتغيير درجة حرارة الطهي. سوف يظهر رمز التعديل (Edit) في أسفل الشاشة (الصفحة 8) عند وضع هذا الخيار نعم (YES). راجع الصفحتين 20 و 21 لمزيد من التفاصيل حول تعديل إعدادات القائمة.

الطهي الإضافي نعم / كلا (YES/NO):

تتحكم "Cook More" بظهور الخيارات الثلاثة للطهي الإضافي عند انتهاء دورة الطهي. يجب تفعيل هذا الخيار من أجل طهي منتج لمدة أطول من مدة الطهي الأساسية. راجع الصفحة 11 للتفاصيل.

تحميل القائمة نعم / كلا (YES/NO):

يفعل "Load Menu" أو يوقف إمكانية اكتشاف الـ USB، مما يتيح للمشغل تحميل أو/ وتنزيل إعدادات جديدة للقائمة من الـ USB. وضع "Load Menu" على "NO" يمنع المشغل من تحميل القائمة. راجع الصفحة 18 لمزيد من التفاصيل.

وضعية المعلومات (Info Mode)

للدخول إلى وضعية المعلومات، اضغط على رمز "i" عندما يكون الفرن مطفأ OFF، في حالة تبريد أو في والوضعية اليدوية. من شاشة وضعية المعلومات يمكن الحصول على:

- المعلومات
- العدادات
- الخيارات
- الإعدادات
- الصيانة
- التصنيع (Mfg)

وضعية المعلومات: شاشة المعلومات



من شاشة المعلومات، يمكن الإطلاع على:

- الرقم التسلسلي
- إصدار القائمة
- برنامج Sage
- برنامج Phoenix
- رقم الصيانة
- فولتاج تردد - انظر الداخل
- الدروس: اقرأ معلومات حول تركيب، تشغيل وصيانة الفرن.

وضعية المعلومات: شاشة العدادات



من شاشة العدادات، يمكن الإطلاع على:

- عداد الطهي
- إجمالي وقت الطهي
- وقت "الصمام المفرغ حيث تتدفق الإلكترونات فيه ويخضع لتأثير المجال المغناطيسي الخارجي" أو Magnetron Time
- إجمالي مدة تشغيل الفرن
- دورات التشغيل: عدد المرات التي تم تشغيل الفرن فيها.
- سجل الأعطال: رؤية تواريخ كل عطل حدث ورمز العطل.

وضعية المعلومات: شاشة الإعدادات

من شاشة المعلومات أو شاشة العدادات، اضغط على مفتاح الدخول (Login) للاطلاع على شاشة الإعدادات. وعند الطلب، أدخل كلمة السر "9 4 2 8" واضغط على مفتاح "ENTER".



من شاشة الإعدادات، حدّد:

- درجة الحرارة
- اللغة
- شبكة "الواي فاي" (WiFi)
- الحجم
- التاريخ
- الوقت
- التشغيل الأوتوماتيكي Auto On
- التوقيف الأوتوماتيكي Auto Off

درجة الحرارة (Temperature):

يتم تحديد إعداد قياس درجة الحرارة في المصنع. اضغط "F" (درجة فهرنهايت) أو "C" (درجة مئوية) لتغيير إعدادات قياس درجة الحرارة.

اللغة (Language):

لغة البرمجة هي الإنكليزية. للتغيير للغة أخرى، اضغط على "Language: English" ومن ثم اضغط على اللغة المطلوبة واضغط مفتاح "ENTER". اللغات الموجودة هي:

- الفرنسية
- الألمانية
- البولندية
- البرتغالية
- الروسية
- الإسبانية

اللغات المتوفرة الأخرى قد تكون:

- الصينية
- الكورية
- اليابانية

حلقة الضوء نعم/ كلا (YES/NO):

تقدّم "Light Ring" إشارات بصرية حول عملية تشغيل الفرن والوقت المتبقي للطهي.

فولتاج تردد نعم/ كلا (YES/NO):

عند وضع "VAC" على "YES"، سوف يظهر الفولتاج الداخل على شاشة المعلومات. يتم تحديد ذلك من المصنع ولا يجب تغييره.

وضعية التجريب نعم/ كلا (YES/NO):

إن وضعية التجريب (Demo Mode) هي ميزة تُستخدم لإظهار مميزات الطهي دون تشغيل السخانات أو نظام الموجات الدقيقة (مايكرويف). يجب وضع "DEMO MODE" على "NO" خلال عملية التشغيل العادية.

الطهي اليدوي نعم/ كلا (YES/NO):

عند وضع "Manual Cooking" على "YES"، يتمكن المشغل من طهي العناصر كما تريد. راجع الصفحة 12 لمزيد من التفاصيل.

وضعية التشخيص نعم/ كلا (YES/NO):

تسمح "Diagnostic Mode" للمشغل رؤية وتجريب مكونات الفرن. يجب أن يستخدم هذه الوضعية تقنيو صيانة مؤهلين، إلا إذا طلب غير ذلك من TurboChef.

تجاوز عبر F2 نعم/ كلا (YES/NO):

يشير إنذار F2 إلى أن درجة الحرارة متدنية جداً. تعني "YES" أن الفرن لن يُنهي دورة الطهي عند حدوث إنذار F2. سوف يسجل الفرن حالة العطل. "NO" تعني أن الفرن سوف يعمل بشكل طبيعي، أي أنه عند اكتشاف إنذار F2 خلال دورة طهي، سوف يوقف الفرن الدورة.

حجرة الطهي نعم/ كلا (YES/NO):

يجب وضع خيار "Stone" على الشكل التالي:

- "YES" في حال استخدام حجرة طهي
- "NO" في حال استخدام رف معدني فقط

تزيد "YES" من درجة حرارة النصف السفلي من الفرن من أجل أفضل نتائج للطهي عند استخدام حجرة. لا يُنصح بتغيير هذا الإعداد، إلا من قبل مطوري الإعدادات لأنها قد تؤثر سلباً على نتائج الطهي.

شبكة الواي فاي (WiFi)

ملاحظة: قد لا تكون هذه الميزة أو الخدمة متوفرة.

توصيل الفرن إلى شبكة الواي فاي (WiFi) والاستفادة من خدمات TurboChef التي سوف تتيح لك تحديث القائمة والبرنامج عن بعد لواء أو لجميع أفرانك، كما أنها تسمح لك بالدخول إلى أدوات الإبلاغ والنقل المباشر لرؤية كل ما يتم طهيه ومتى.

قد يكون هناك متطلبات خاصة لزيائن الشركات/ المؤسسات. اتصل بمدير مؤسستك لمزيد من المعلومات.



من شاشة إنشاء شبكة واي فاي (WiFi) (أعلاه)، يمكنك إدخال المعلومات التالية لتحضير الفرن للدخول في الشبكة:

- تشغيل وتوقيف الواي فاي (WiFi On/Off)
- SSID أو اسم شبكة الواي فاي
- نوع التأمين
- كلمة سر الواي فاي (WiFi)

1. تشغيل/توقيف الواي فاي (WiFi On/Off)

بدل في هذا الخيار لتفعيل أو توقيف اتصال الفرن بالواي فاي.

2. SSID

SSID هو اسم شبكة الواي فاي التي تود توصيل الفرن عليها. بعد الضغط على زر "SSID"، استخدم وحدة المفاتيح الموجودة على الشاشة لإدخال اسم شبكة الواي فاي واضغط على مفتاح "Enter".

إذا لم تكن متأكد من اسم الشبكة (SSID)، اتصل بمدير الشبكة لديك. في بعض الحالات، يتم طبع الاسم (SSID) على ملصق يوضع في أسفل جهاز الواي فاي (WiFi Router).

3. نوع التأمين

يتم تحديد نوع التأمين من خلال جهاز الواي فاي (router). بعد الضغط على "Security Type"، اختر واحدة من أنواع التأمين الأربعة التي تظهر على الشاشة والتي يجب أن تتطابق مع نوع التأمين المحدد على جهاز الواي فاي (router)، وتأتي الخيارات على الشاشة على الشكل التالي: Open، WPA، WPA2، WEP.

بعد اختيار نوع التأمين الصحيح، اضغط مفتاح "Enter".

إذا لم تكن متأكد من نوع التأمين المستخدم في الشبكة، اتصل بمدير الشبكة لديك. في بعض الحالات، يتم طبع نوع التأمين على ملصق يوضع في أسفل جهاز الواي فاي (WiFi Router).

4. كلمة سر الواي فاي

كلمة سر الواي فاي هي عبارة يتم وضعها من أجل الدخول إلى شبكة الواي فاي. بعد الضغط على زر "WiFi Password"، استخدم وحدة المفاتيح الموجودة على الشاشة لكتابة كلمة السر واضغط على مفتاح "Enter".

إذا لم تكن متأكد من كلمة السر، اتصل بمدير الشبكة لديك. في بعض الحالات، يتم طبع كلمة السر على ملصق يوضع في أسفل جهاز الواي فاي (WiFi Router).

ملاحظة: لا تستخدم الشبكات العامة (Open Networks) كلمات سر. امح أو اترك هذه الخانة فارغة عند اتصال الفرن بشبكة واي فاي عامة.

5. وسيلة الاتصال (Channel)

يتم تعريف وتحديد وسيلة الاتصال من قبل جهاز الواي فاي (router).

ملاحظة: في حال كنت تواجه صعوبة في الحصول أو المحافظة على الاتصال بشبكة الواي فاي، ننصح TurboChef بتحديد وسيلة اتصال (channel) جهاز الواي فاي (router) على رقم 1.

قم بتغيير وسيلة الاتصال بالشبكة من خلال الدخول إلى جهاز الواي فاي (router). للمساعدة حول جهاز الواي فاي، اتصل بمدير الشبكة لديك.

6. MAC IP

يتم تعيين MAC IP أو توماتيكياً.

7. زر "SAVE" (الحفظ)

بعد إدخال أو تحديث أي إعداد على شاشة شبكة الواي فاي، اضغط على زر "SAVE".

⚠ عدم الضغط على زر "SAVE" سيؤدي إلى خسارة كل التغييرات التي قمت بها.

التشغيل الأوتوماتيكي (Auto-On) نعم/ كلا (YES/NO)
التشغيل الأوتوماتيكي هو ميزة لتشغيل الفرن أوتوماتيكياً في وقت محدد من النهار.



1. لتفعيل التشغيل الأوتوماتيكي، تأكد من أن الوقت صحيح (اليمن وفوق).
 2. بديل بين no/yes إلى وضعية "YES" لتفعيل التشغيل الأوتوماتيكي.
 3. حدد درجة الحرارة التي تريد تشغيل الفرن عليها أوتوماتيكياً.
 4. أدخل الوقت أوتوماتيكياً حسب شكل 24-ساعة. اضغط على "SAVE" لحفظ كل التغييرات.
- ملاحظة: سوف يتحول الوقت أوتوماتيكياً إلى شكل 12-ساعة عند الحفظ.

التوقيف الأوتوماتيكي (Auto-Off) نعم/ كلا (YES/NO)
التوقيف الأوتوماتيكي هو ميزة لإيقاف الفرن أوتوماتيكياً في وقت محدد من النهار.



1. لتفعيل التوقيف الأوتوماتيكي، تأكد من أن الوقت صحيح (راجع الصفحة 17).
 2. بديل بين no/yes إلى وضعية "YES" لتفعيل التوقيف الأوتوماتيكي.
 3. أدخل الوقت أوتوماتيكياً حسب شكل 24-ساعة. اضغط على "SAVE" لحفظ كل التغييرات.
- ملاحظة: سوف يتحول الوقت أوتوماتيكياً إلى شكل 12-ساعة عند الحفظ.

وضعية المعلومات: شاشة الصيانة

لا يمكن سوى للتقنيين المؤهلين الدخول إلى خيارات الصيانة، إلا في حال أعطيت تعليمات أخرى من TurboChef.

ضمان الإتصال

عند اتصال الفرن بشبكة الواي فاي، تبدأ كلمة "WiFi" فوق زر التبديل بالوميض.



للمساعدة في تحديد الإنشاء الصحيح للشبكة، اتصل بمدير الشبكة لديك.

في حال كانت خانة "MAC IP" فارغة، قد يكون هناك خطأ في برمجة الفرن للإتصال بشبكة الواي فاي. اتصل بقسم خدمة الزبائن لدى TurboChef على الرقم 800.90TURBO أو +1 214.379.6000.

حجم الصوت:

اضغط على "Volume" واستخدم رموز الزائد والناقص لزيادة أو تخفيض صوت الفرن.

تحديد التاريخ:

أن يكون التاريخ صحيحاً أمر مهم لاستخدام "التشغيل الأوتوماتيكي" (auto-on) و "التوقيف الأوتوماتيكي" (auto-off) (انظر إلى اليسار والصفحة 17 للتفاصيل). إضافة إلى ذلك، تساعد على التأكد من التشخيص وتسجيل الأعطال.

ملاحظة: قد لا يحتفظ الفرن بالتاريخ إذا ظل غير متصل بالتيار الكهربائي لمدة طويلة (أكثر من عدة ساعات).

لتحديد التاريخ، اضغط على "Date". أدخل التاريخ على الشكل التالي - الشهر / اليوم / السنة. اضغط على مفتاح "ENTER" لحفظ التغييرات.

تحديد الوقت

أن يكون الوقت صحيحاً أمر مهم لاستخدام "التشغيل الأوتوماتيكي" (auto-on) و "التوقيف الأوتوماتيكي" (auto-off) (انظر إلى اليسار والصفحة 17 للتفاصيل). إضافة إلى ذلك، تساعد على التأكد من التشخيص وتسجيل الأعطال.

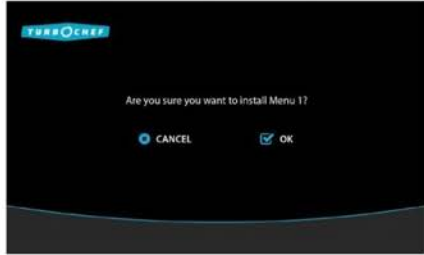
ملاحظة: قد لا يحتفظ الفرن بالوقت إذا ظل غير متصل بالتيار الكهربائي لمدة طويلة (أكثر من عدة ساعات).

ملاحظة: لن يتم تحديث الوقت أوتوماتيكياً حسب التوقيت الصيفي.

لتحديد الوقت، اضغط على "Time". أدخل الوقت حسب شكل 24-ساعة (8:30 ليلاً = 20:30). اضغط على مفتاح "ENTER" لحفظ التغييرات.

ملاحظة: سوف يتحول الوقت أوتوماتيكياً إلى شكل 12-ساعة على شاشة المستخدم.

ب. اضغط على "OK" لتأكيد الخيار وابدأ التركيب.

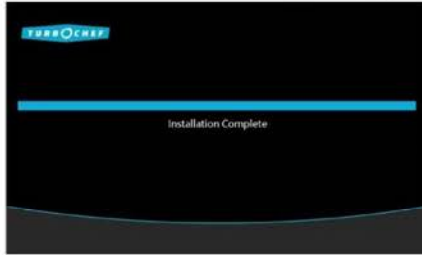


ملاحظة: عند تحميل القائمة من الـ USB، سوف يتم حفظ القائمة الحالية على الـ USB.

ج. اضغط على القائمة للتحميل.

ملاحظة: في حال كان هناك أكثر من قائمة على الـ USB، سوف يظهر الفرن أسماء القوائم. وإلا، سوف يتم تجاوز هذه الخطوة.

3. عند الإنتهاء من التركيب، سوف يظهر الفرن عبارة "Installation Complete".



حفظ القائمة إلى الـ USB

ملاحظة: لحفظ نسخة عن قائمة الفرن، قد يتوجب عليك التأكد من أنه تم تفعيل الدخول إلى شاشة تحميل القائمة. راجع الصفحة 14 للتفاصيل.

1. عندما يكون الفرن مطفأ أو في حالة التبريد، ضع الـ USB (انظر إلى اليمين). سوف يجد الفرن الفلاش أوتوماتيكياً. اضغط "OK" للمتابعة.

النتمة في الصفحة التالية...

وضعية المعلومات: التصنيع (MFG)

لا يمكن سوى للتقنيين المؤهلين الدخول إلى خيارات التصنيع MFG، إلا في حال أعطيت تعليمات أخرى من TurboChef.

⚠ تنبيه: تغيير طراز الفرن سوف يؤدي إلى عدم طهي الفرن بشكل صحيح وبالتالي فإن طلب الصيانة غير مشمول بالكفالة.

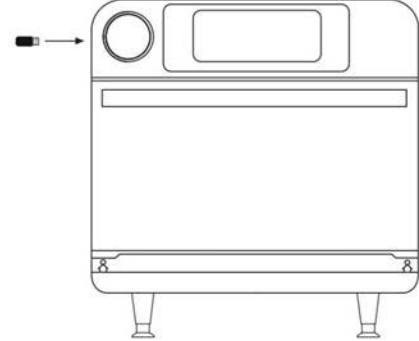
تحميل القائمة من الـ USB

ملاحظة: لتحديث القائمة، قد يتطلب الأمر التأكد من أنه تم تشغيل الدخول إلى شاشة قائمة التحميل. راجع الصفحة 14 للتفاصيل.

تشغيل الـ USB: عند التحميل من الـ USB، قد تكون القائمة في تطبيق XTM (ChefComm) أو BIN (أرقام مزدوجة). يجب تحميل الملفات على المصدر الرئيسي في الـ USB. سوف يكتشف الفرن قوائم أخرى إن كانت مسجلة في ملف اسمه "TC_Menus".

لتحميل قائمة إلى الفرن،

1. عندما يكون الفرن مطفأ أو في حالة التبريد، ضع الـ USB (انظر إلى الأسفل). سوف يجد الفرن الفلاش أوتوماتيكياً. اضغط "OK" للمتابعة.



2. حمل القائمة:

أ. اضغط على "Load Menu to Oven".



... تتمة الصفحة السابقة

2. اضغط على "Save Menu to USB".



3. اضغط على "OK" لبدء حفظ القائمة على الـ USB. اضغط على "CANCEL" للرجوع إلى الشاشة السابقة.



4. عند الانتهاء من التركيب، ستظهر الشاشة عبارة "Save Complete".

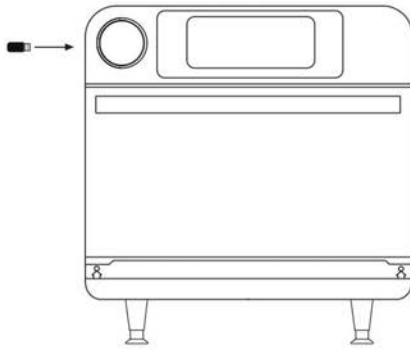
ملاحظة: إذا كنت تحفظ القائمة على الـ USB، سوف يتم حفظ القائمة في ملف اسمه "TC_Menus". إذا كان هذا الملف غير موجود على الـ USB، سوف يقوم الفرن بإنشائه.

تحديث برنامج الفرن

قد تنصح TurboChef بتحديث برنامج الفرن في وقت ما. سوف يضمن التحديث أن الفرن يعمل حسب أقصى قدر من الكفاءة، ولكن هذه العملية لن تؤثر على نتائج الطهي أو إعدادات القائمة.

⚠ تنبيه: لا تنزع الـ USB قبل ظهور عبارة "Installation Complete" على الشاشة.

1. عندما يكون الفرن مطفأ أو في حالة التبريد، ضع الـ USB (انظر إلى الأسفل). سوف يجد الفرن الفلاش أوتوماتيكياً. اضغط "OK" للمتابعة.



2. حمل البرنامج:

أ. اضغط على "Update Firmware".



ب. اضغط على "OK" لتأكيد الخيار.



4. سوف يقوم الفرن بتنزيل كل برنامج مع التحديث. عند انتهاء العملية سوف تظهر على الشاشة عبارة "Installation Complete".

2. اضغط على درجة الحرارة المحددة الحالية.

ملاحظة: سوف تطبق درجة الحرارة المحددة فقط للمجموعات الموازية لها. تأكد من مراجعة درجة حرارة المجموعات 1-8، ولكن أيضاً للمجموعات 16-9.



3. باستخدام مفاتيح الأرقام، أدخل درجة الحرارة المحددة الجديدة. تتراوح درجة الحرارة بين 300 و600 درجة فهرنهايت (149-316 درجة مئوية).



4. اضغط "ENTER" لتثبيت التغيير.

تعديل توازن درجة الحرارة السفلية

يسمح توازن درجة الحرارة السفلية بإنتاج حرارة إضافية من الأشعة ما تحت الحمراء (IR) لتحمير زائد.

لتغيير توازن درجة الحرارة السفلية،

1. ضع الفرن في وضعية التعديل.



وضعية التعديل

لتفعيل وضعية التعديل،

1. اضغط على رمز "i" عندما يكون الفرن مطفأ أو في حالة التبريد.

2. من شاشة وضعية المعلومات، اضغط على مفتاح "Login" للدخول إلى شاشة الخيارات. وعند الطلب، أدخل كلمة السر "9 4 2 8" واضغط على مفتاح "Enter".

3. ضع "Editing" إلى "YES" لتفعيل وضعية التعديل.

يظهر رمز "Edit" في أسفل الشاشة في وضعية القائمة (راجع الصفحة 9). عند الضغط على "Edit" من شاشة اختيار المجموعات، يتمكن المشغل من:

- تعديل درجة الحرارة المحددة
- تعديل توازن درجة الحرارة السفلية
- الدخول إلى شاشة تعديل العناصر
- تسمية المجموعة
- إزالة مجموعة
- تغيير مكان مجموعة

عند الضغط على "Edit" من شاشة اختيار المجموعات، يتمكن المشغل من:

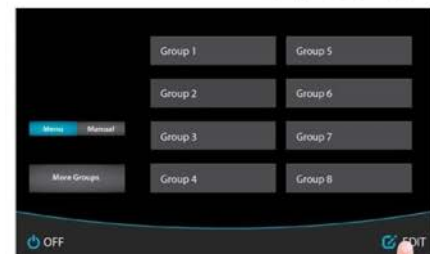
- تعديل إعدادات طهي المنتج (الصفحة 24)
- تسمية عنصر (الصفحة 26)
- إضافة وصفة من كتاب الطهي (الصفحة 26)
- تغيير المجموعة (الصفحة 27)
- تغيير مكان عنصر (الصفحة 27)
- إزالة عنصر (الصفحة 28)

تعديل درجة الحرارة المحددة

لا يجب تغيير درجة الحرارة المحددة أبداً لكي لا يتم طهي الطعام أكثر أو أقل من اللازم. في حال لم تكن إعدادات الوصفة تغطي بالشكل المطلوب، راجع مطور القائمة لديك، الموزع المعتمد أو خدمة الزبائن لدى TurboChef.

لتغيير درجة الحرارة المحددة،

1. ضع الفرن في وضعية التعديل.



2. اختر مجموعة.



3. اختر أحد الخيارات:

أ. لتعديل اسم مجموعة، اضغط على "Name Group".



ب. بواسطة لوحة المفاتيح، أدخل اسماً جديداً للمجموعة. اضغط على مفتاح "ENTER" لحفظ التغييرات.



ملاحظة: اضغط على رمز "1 2 3" لإظهار الأرقام والرموز.

ملاحظة: اضغط على رمز ↕ لتغيير نوع الحرف بين:

- الأحرف الكبيرة (Uppercase)
- الأحرف الصغيرة (Lowercase)
- الأحرف كبيرة دائماً (Caps Lock)

2. اضغط على توازن درجة الحرارة الحالية. في حال كنت تستخدم درجتي حرارة، استخدم مقبض التبديل في الأسفل من جهة اليسار من الشاشة للتبديل بين درجتي الحرارة المحدتين.



3. باستخدام لوحة المفاتيح الرقمية، أدخل درجة حرارة التوازن الجديدة. تتراوح درجة الحرارة بين 0 و 75 سواء كانت فهرنهايت أو مئوية.

ملاحظة: درجة حرارة التوازن أعلى في القياس المئوي.



4. اضغط مفتاح "ENTER" لحفظ التغييرات.

الدخول إلى شاشة تعديل العناصر

يمكن تعديل إعدادات العناصر من شاشة تعديل الإعدادات. راجع الصفحة 24 لمزيد من التفاصيل.

تسمية المجموعة

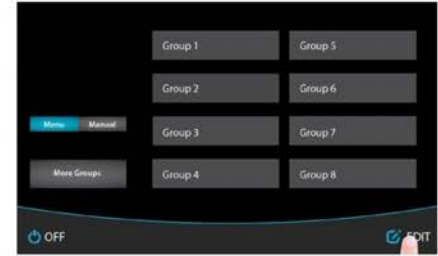
لتسمية أو تعديل مجموعة،

1. ضع الفرن في وضعية التعديل.



إزالة مجموعة لإزالة مجموعة،

1. ضع الفرن في وضعية التعديل.



2. اضغط على المجموعة التي تود إزالتها.



3. لإزالة مجموعة، اضغط على "Delete Group".

ملاحظة: تؤدي إزالة مجموعة إلى إزالة العناصر الموجودة فيها.

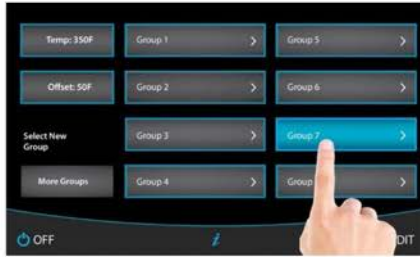


تغيير مكان مجموعة لتغيير مكان مجموعة،

1. ضع الفرن في وضعية التعديل.



2. اضغط على المجموعة التي تود تغيير مكانها.



3. اضغط على "Move Group".



4. سوف تلون بالأزرق المجموعة التي يتم تغيير مكانها.



5. اضغط على المكان الجديد للمجموعة.

ملاحظة: إذا تم نقل مجموعة إلى مكان يحتوي مسبقاً على إعدادات، سوف تُستبدل بالإعدادات الجديدة.



5. من شاشة خيارات تعديل المجموعة، يتمكن المشغل

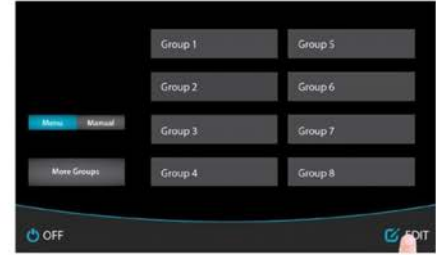
- تعديل إعدادات
- تسمية عنصر
- تغيير المجموعة
- تغيير مكان عنصر
- إزالة عنصر



خيارات تعديل العناصر

للدخول إلى شاشة تعديل الإعدادات،

1. اضغط على "EDIT" لوضع الفرن في وضعية التعديل.



2. اضغط على المجموعة التي تتضمن العنصر للتعديل.

ملاحظة: سوف يتم تجاوز هذه الخطوة إذا تم الدخول إلى وضعية التعديل من شاشة اختيار العنصر بدلاً من شاشة اختيار المجموعة.



3. اضغط على "Edit Items" من شاشة خيارات تعديل المجموعة.



4. اضغط على عنصر للتعديل.



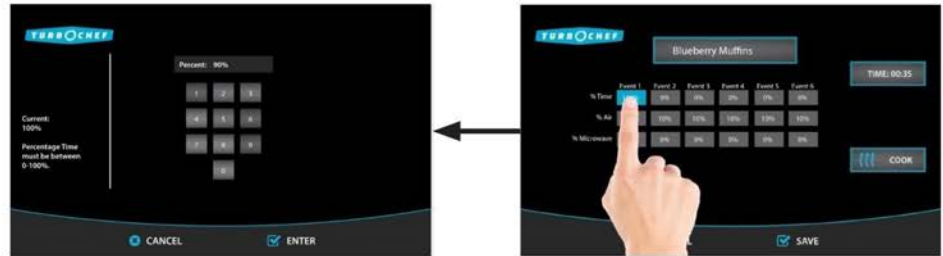
من شاشة خيارات تعديل العناصر (الصفحة 23)، اختر "Edit Settings". من شاشة تعديل الإعدادات، يتمكن المشغل من:

- تعديل % الوقت
- تعديل % الهواء
- تعديل % الموجات الدقيقة (مايكرويف)
- تعديل مدة الطهي
- تسمية عنصر
- القيام بدورة طهي تجريبية

Edit Settings

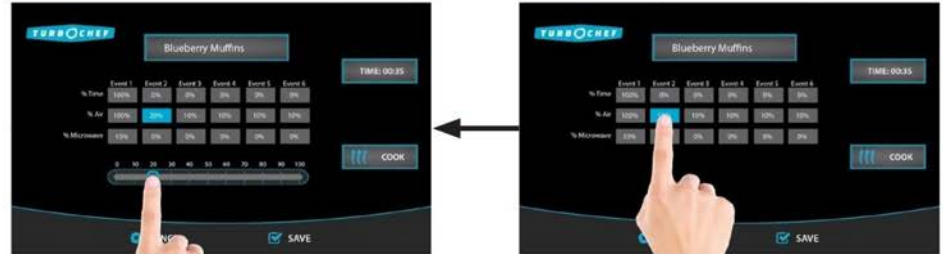
تعديل % الوقت

اضغط على رمز "% Time" لتغييرها، أدخل نسبة جديدة، واضغط على "ENTER". يمكن تحديد % الوقت بين 0 و100% لكل حالة. يجب أن يكون إجمالي كل الحالات 100. عند الإنتهاء من جميع التغييرات، اضغط على "SAVE".



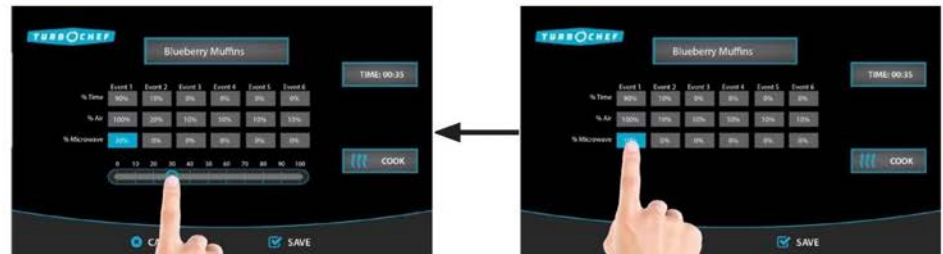
تعديل % الهواء

اضغط على رمز "% Air" وعدّله من خلال الشريط المتحرك الذي يظهر تحت الشبكة. يحدد "% Air" كمية الهواء المتدفق. كلما ازداد الهواء، يزداد تحمير أو قرمشة المنتج. يمكن تحديد % الهواء بين 10 و100% عبر زيادات بنسبة 10%. عند الإنتهاء من جميع التغييرات، اضغط على "SAVE".



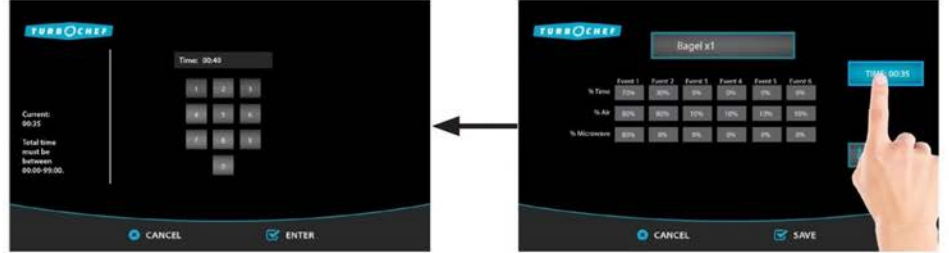
تعديل % الموجات الدقيقة (مايكرويف)

اضغط على رمز "% Microwave" وعدّله من خلال الشريط المتحرك الذي يظهر تحت الشبكة. يمكن تحديد % الموجات الدقيقة بين 0 و100% عبر زيادات بنسبة 10% مثلاً، 50% تعني أنه سوف يبقى نظام المايكرويف (الموجات الدقيقة) شغلاً لمدة 5 ثواني متواصلة لكل 10 ثواني ضمن دورة الطهي. عند الإنتهاء من جميع التغييرات، اضغط على "SAVE".



تعديل مدة الطهي

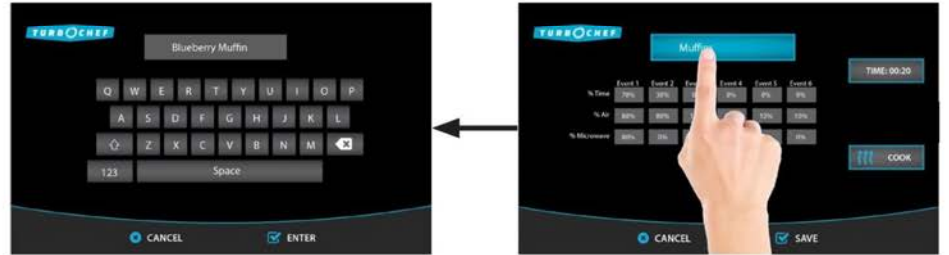
اضغط على مدة الطهي الحالية. الحد الأقصى المسموح به للطهي هو 10:00. بواسطة لوحة المفاتيح الرقمية، أدخل مدة الطهي واضغط على "ENTER". عند الإنتهاء من جميع التغييرات، اضغط على "SAVE".



تسمية عنصر

اضغط على الاسم الحالي. بواسطة لوحة المفاتيح، أدخل الاسم واضغط على "ENTER". عند الإنتهاء من جميع التغييرات، اضغط على "SAVE".

ملاحظة: تتحمل الخانة 16 حرفاً كحد أقصى.



ملاحظة: اضغط على رمز "1 2 3" لاستخدام الأرقام والرموز.

ملاحظة: اضغط على رمز ↕ لتغيير نوع الحرف بين:

- الأحرف الكبيرة (Uppercase)
- الأحرف الصغيرة (Lowercase)
- الأحرف كبيرة دائماً (Caps Lock)

قم بدورة طهي تجريبية

إذا أردت، اضغط على "Cook" للقيام بطهي تجريبي.

ملاحظة: قد يتطلب الفرن وقت تسخين إضافي قبل القيام بطهي تجريبي.



تسمية عنصر

من شاشة "Editing Options" (خيارات التعديل) (الصفحة 23)، اضغط على "Name Item" لتسمية أو تغيير اسم عنصر. بعد تعديل الاسم، اضغط على "ENTER" لحفظ التغييرات.

Name Item



ملاحظة: اضغط على رمز "1 2 3" لإظهار الأرقام والرموز.

ملاحظة: اضغط على رمز ⬆ لتغيير نوع الحرف بين:

- الأحرف الكبيرة (Uppercase) ⬆
- الأحرف الصغيرة (Lowercase) ⬇
- الأحرف كبيرة دائماً (Caps Lock) ⬆

أضف من كتاب الطهي

يتضمن كتاب الطهي لائحة بجميع وصفات TurboChef الموجودة للإستخدام العام، ويمكن الحصول عليها من cookbook.turbochef.com. من شاشة "Editing Options" (الصفحة 24)، اضغط على "Add from Cookbook". يمكن اختيار الإعدادات حسب "Course Type" (نوع الوصفة) أو "Dish Type" (نوع الصحن).

Add from Cookbook



استخدم السهم لاختيار نوع الوصفة أو اضغط على نوع الوصفة، ومن بعدها اضغط على "ENTER".

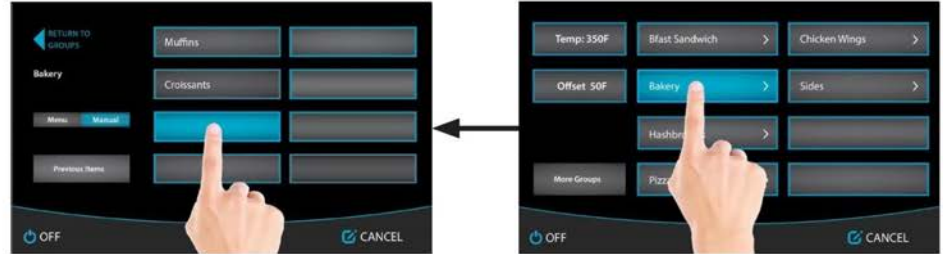
اضغط على "Course Type" أو "Dish Type".

استخدم السهم لاختيار العنصر أو اضغط على العنصر فقط، وبعدها اضغط على "ENTER". اضغط على "OK" لتأكيد الاختيار.

تغيير المجموعة

من شاشة "Editing Options" (الصفحة 23)، اختر "Change Group".

Change Group



اضغط على المكان المرغوب نقل العنصر إليه.

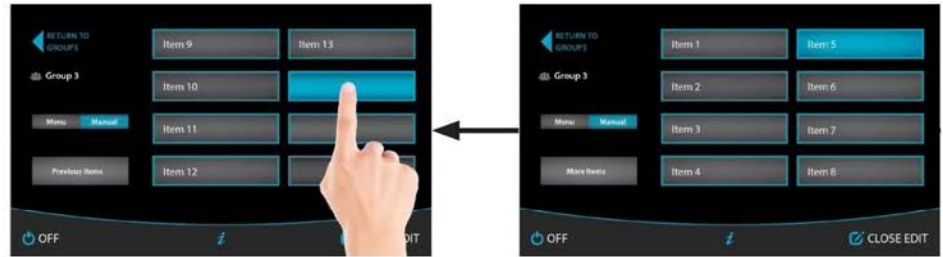
اختر مجموعة جديدة.

ملاحظة: إذا تم نقل العنصر إلى مكان كان يحتوي مسبقاً على إعدادات، سوف يتم استبدال الإعدادات القديمة.

تغيير مكان عنصر

من شاشة "Editing Options" (الصفحة 23)، اختر "Move Item".

Move Item



اضغط على المكان المرغوب نقل العنصر إليه.

سوف يتم تلوين العنصر الذي يتم نقله بالأزرق.

ملاحظة: إذا تم نقل العنصر إلى مكان كان يحتوي مسبقاً على إعدادات، سوف يتم استبدال الإعدادات القديمة.

إزالة عنصر

من شاشة "Editing Options" (الصفحة 23)، اختر "Delete Item". اضغط على "OK" لإزالة العنصر.

Delete Item

ملاحظة: لا يمكن إعادة العنصر بعد إزالته.



اكتشاف الخلل وإصلاحه

في ما يلي قائمة برموز الأعطال ورسائل الخطأ، فضلاً عن المشاكل المحتملة التي تحدث للفرن. الرجاء تطبيق الإجراءات الموصى بها قبل الاتصال بقسم خدمة الزبائن (800.90TURBO أو +1 214.379.6000) أو أي مورّع معتمد. في حال حدوث أي عطل أو رسالة خطأ غير مشمول بالقائمة أدناه، الرجاء الاتصال بقسم خدمة الزبائن (800.90TURBO أو +1 214.379.6000).

ملاحظة: من شأن أي رموز أعطال مكتوبة بخط عريض إنهاء دورة الطبخ عند اكتشافها. لن ينهي F6 دورة الطبخ، وإنما سيحذر المستخدم بشأن مشكلة محتملة في دوران الهواء.

⚠ تحذير: الطعام، وباب الفرن، وحجرة الفرن ساخنة! التزم الحذر الشديد عند إصلاح أي من المشاكل المعددة أدناه.

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
عدم وصول الكهرباء إلى الفرن.	- الفرن غير موصول بالكهرباء. - ثمة ما يعيق قاطع الدارة الرئيس.	- أوصل الفرن بالكهرباء. - تأكد من أن قاطع الدارة في الجدار مضاء. عدّل القاطع وأعد تشغيل الفرن.
الفرن لا يسخن كما يجب.	- الفرن ليس في حالة Off. - الباب غير مغلق. - التيار مقطوع عن الفرن عند قاطع الدارة الرئيس.	- اضغط على "Menu" ومن بعدها درجة الحرارة المحددة. - أغلق باب حجرة الفرن. - أطفئ الفرن وانزع قابس الفرن الكهربائي. دعه لمدة دقيقتين. أدخل القابس مجدداً، شغل العازل/ مصدر الطاقة الرئيس، واضغط على "Menu" ومن بعدها درجة الحرارة المحددة. - اضغط على الزر الواقع عند الجدار الخلفي للفرن (قرب سلك الكهرباء) لإعادة ضبط منظم الحرارة القصوى.
تظهر عبارة "Oven Door Open" (باب الفرن مفتوح) وجهاز الإنذار يرن.	- أطعمة عالقة تمنع إغلاق الباب. - باب الفرن مفتوح. - مفاتيح قفل الباب غير مترابطة كما يجب.	- افتح الباب وأزل الأطعمة العالقة. - افتح الباب واغلقه مرّات عدّة. - اتّصل بقسم دعم الزبائن.
الفرن لا يطبخ كما يجب.	- طراز الفرن المحدد خطأ. - الفرن غير نظيف (رواسب كبيرة من الشحم، الكربون، أو فضلات الطعام تعيق الموجات الدقيقة). - تم اختيار اسم مجموعة و/ أو منتج خاطئ للمنتج. - لم يطبخ المنتج استناداً إلى حالة بدء صحيحة (مثل مبرّد أو مثلج). - منتج خارج التصنيف.	- من شاشة التصنيع في وضعية المعلومات، تأكد من أنّه تم وضع طراز الفرن على "Bullet". - نظّف الفرن وفق تعليمات التنظيف في الصفحتين 5 و6. - تأكد من أنه تم اختيار اسم مجموعة و/ أو منتج صحيح. - تأكد من أن المنتج كان في حالة صحيحة قبل وضعه في الفرن. - تأكد من أن وزن/ حجم المنتج المراد طبخه بوزن/ حجم المنتج النموذجي.
الفرن لا يرمز.	- لم يتم تشغيل الفرن بشكل جيّد عند اتصاله بالكهرباء.	- افصل الفرن عن التيار الكهربائي لمدة 30 ثانية وأعد وصله، وتأكد ما إذا حُلّت المشكلة. إن لم تحلّ، اتصل بخدمة الزبائن.

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
وجود بخار أو دخان.	<ul style="list-style-type: none"> - الفرن غير نظيف. (ترسبات للدهون، الكربون أو الفتات ما يضعف المايكرويف). - المروحة الخلفية مسدودة. 	<ul style="list-style-type: none"> - نظف الفرن واتبع تعليمات التنظيف صفحة 5-6. - اتبع عملية التنظيف والصيانة كل أربعة أشهر (الصفحة 7).
الفرن يبرد، يطفئ، أو يقوم باختيارات دون أمر من المشغل.	<ul style="list-style-type: none"> - هناك رواسب في واجهة الفرن. - F12: إعادة تشغيل البرامج الثابتة. 	<ul style="list-style-type: none"> - نظف الواجهة. - راجع سجل الأعطال (انظر إلى الصفحة 14) للتأكد من عدم تسجيل أي عطل F12. في هذه الحالة، سجل رقم نسخة برنامج "Phoenix" (انظر إلى الصفحة 14) واتصل بالمصنع لرؤية إذا كان هناك تحديث للبرنامج.
عمل مفاتيح الضغط بطيء أو لا تعمل أبداً.	<ul style="list-style-type: none"> - لم يتم تشغيل الفرن بشكل جيد عند اتصاله بالكهرباء. 	<ul style="list-style-type: none"> - افصل الفرن عن التيار الكهربائي لمدة 30 ثانية وأعد وصله، وتأكد ما إذا خُلّت المشكلة. إن لم تحل، اتصل بخدمة الزبائن.
F1: المروحة لا تعمل بشكل جيد.	<ul style="list-style-type: none"> - انقطاع التيار عن الفرن. 	<ul style="list-style-type: none"> - تأكد من أن قاطع الدارة الجداري مضاء. عدّل القاطع ومن ثم شغل الفرن. - أطفئ الفرن وانزع قابس الفرن الكهربائي. دعه لمدة دقيقتين. أدخل القابس مجدداً، شغل العازل/ مصدر الطاقة الرئيس، واضغط على "Menu" وبعدها على درجة الحرارة المحددة.
F2: حرارة الطبخ منخفضة.	<ul style="list-style-type: none"> - انقطاع التيار عن الفرن. - انسداد فتحات الهواء في أعلى/ أسفل حجرة الفرن. - باب الفرن غير مترصف. - خلل في السخان. - خلل في محرك المروحة. - عدم بلوغ الفرن درجة حرارة التسخين المطلوبة. 	<ul style="list-style-type: none"> - تأكد من أن قاطع الدارة مضاء. عدّل القاطع ومن ثم شغل الفرن. - خلال عملية التنظيف اليومي، تأكد من إزالة ما يعيق فتحات الهواء في أعلى/ أسفل حجرة الفرن. - افتح الباب وأغلقه مرّات عدة وتأكد من أنه مغلق. - أعد ضبط منظم الحرارة القصوى عند الجدار الخلفي للفرن قرب سلك الكهرباء. - اتصل بقسم خدمة الزبائن. - كرّر عملية التسخين ولا تستخدم الفرن لخمس دقائق.
F5: تخطي المغنطرون الحرارة المحددة.	<ul style="list-style-type: none"> - ثمة ما يعيق تدفق الهواء البارد في الفرن. 	<ul style="list-style-type: none"> - أزل كل ما قد يعيق تدفق الهواء البارد عند ألواح الفرن الجانبية أو الخلفية.
EC Temp :F6	<ul style="list-style-type: none"> - انسداد واقبات مراوح التبريد الخلفية التي يخرج منها العادم. - ثمة ما يعيق تدفق الهواء البارد في الفرن. - انسداد واقبات مراوح التبريد الخلفية التي يخرج منها العادم. 	<ul style="list-style-type: none"> - تأكد من أن المراوح الخلفية خالية من أية فضلات. - أزل كل ما قد يعيق تدفق الهواء البارد تحت الفرن أو عند ألواح الفرن الجانبية والخلفية. - تأكد من أن المراوح الخلفية والسفلى خالية من أية فضلات.

الكفالة المحدودة المخصصة لبلدان أميركا الشمالية

فرن الطبخ السريع من TurboChef Bullet - أميركا الشمالية

يبدأ العمل بالكفالة المحدودة لفرن الطبخ السريع من TurboChef Bullet والمذكورة أدناه عند شحن الفرن. لمزيد من المساعدة بعد الاطلاع على الكفالة أدناه، الرجاء الاتصال بقسم خدمة الزبائن في TurboChef على 800.90TURBO.

الكفالة المحدودة

تضمن شركة TurboChef Technologies, Inc. ("TurboChef") للمشتري بأن يكون فرن الطبخ السريع من TurboChef (الجهاز)، خلال الاستعمال العادي له، خالياً من أية عيوب في المواد أو التصنيع طوال مدة الكفالة، وفق البنود والشروط المنصوص عنها ههنا. إن مدة الكفالة 12 شهراً اعتباراً من تاريخ شحن الجهاز من مصنع TurboChef في الولايات المتحدة أو مركز التوزيع. هذه الكفالة مشروطة بإبلاغ المشتري TurboChef بأي شكاوى كما هو محدد في الفقرة المعنونة "الشكاوى بموجب الكفالة" أدناه، وتزويده الشركة بجميع البيانات والمعلومات المطلوبة من TurboChef أو عملاء الخدمة التابعين لها في ما يخص هذه الشكاوى والاطلاع الضروري على الجهاز والمكان الذي يستخدم فيه الجهاز. هذه الكفالة معدة فحسب للمشتري الرئيس للجهاز من TurboChef أو وكيلها المعتمد، ولا يمكن التفرغ عنها لأي مشتريين لاحقين إلا بالموافقة الخطية لـ TurboChef على هذا التفرغ.

براءة ذمة من الكفالات

باستثناء ما تنص عليه الكفالة المحدودة أعلاه، يزود الجهاز "كما هو". وتبرئ TurboChef ذمتها من الكفالات الأخرى كافة، الصريحة منها، أو الرسمية، أو الضمنية، بما في ذلك وليس حصراً، الكفالات الضمنية للحقوق، عدم الانتهاك، قابلية التسويق والملاءمة لهدف معين. لا تكفل TurboChef بأن يستوفي الجهاز المواصفات أو الحاجات التي تنشدها. يقر المشتري بأنه المسؤول الوحيد عن اختيار الجهاز وتحديد مدى ملاءمة الجهاز لحاجاته.

الاستثناءات على الكفالة

سوء التركيب، أو التشغيل أو الصيانة: يستثنى من الكفالة الجهاز الذي لا يتم تركيبه، أو تشغيله، أو صيانته وفقاً لدليل مالك فرن الطبخ السريع من TurboChef (حسبما تجده TurboChef من وقت إلى آخر "الدليل")، والذي تزود بنسخة عنه مع الجهاز أو غب الطلب. لا تنطبق هذه الكفالة على أي ضرر أو عطل ينشأ، وفق تقدير TurboChef أو وكيل الخدمة المعتمد لديها، عن فشل في تأمين البيئة المناسبة للتركيب والتشغيل (بما في ذلك الطاقة والتدفئة، والتهوئة، وتكييف الهواء) والمنشآت كما هو محدد في الدليل، سوء استعمال، حادث، إهمال، انقطاع أو تدفق مفاجئ في التيار (فرط أو انخفاض في الجهد)، أو ضرر أو عطل ناجم عن فيضان، حريق، صاعقة، أو أي كوارث أخرى طبيعية أو من صنع الإنسان، أو أعمال قضاء وقدر أخرى، أو جهاز بأرقام تسلسلية مفقودة أو معدلة.

التغييرات والتصليح: لا تشمل هذه الكفالة جهازاً مغيّراً أو معدلاً من قبل أشخاص آخرين غير تقنيي TurboChef أو وكلاء خدمته المعتمدين، أو جهازاً تم وصله بأجهزة أو وصلات لا تحظى بموافقة الشركة. تصليح الجهاز من قبل أي شخص آخر غير تقنيي TurboChef أو وكلاء خدمته المعتمدين سيبيطل كفالات الجهاز كافة.

الأكسسوارات: لا تشمل هذه الكفالة الأكسسوارات أو قطع الغيار (التي يشار إليها معاً بـ "الأكسسوارات") التي تستهلك في إطار عملية التشغيل أو الصيانة العادية للجهاز. يستثنى من هذه الكفالة أيضاً أي عطل أو ضرر يلحق بالجهاز أو القطع جراء استخدام مواد كيميائية، أجهزة أو طرق تنظيف غير معتمدة من ضمن الأكسسوارات - على سبيل المثال لا الحصر - أطباق الطبخ المصنوعة من السيراميك، والعجلات، والمواد الكيماوية وأجهزة التنظيف المستخدمة في التنظيف والمعتمدة.

صفحة توزيع الهواء السفلية ومركبات الفرن الملبسة بالبورسولين: من المتوقع حدوث بعض الخدوش في بورسولين جراء الاستخدام العادي. لا تغطي الكفالة استبدال المركبات أو تصليحها لأسباب تتعلق بمظهرها نتيجة وجود خدوش في المركبات الملبسة بالبورسولين، بما في ذلك، على سبيل المثال وليس الحصر، صفحة توزيع الهواء السفلية.

الفواتير العالقة: في حال عدم سداد كامل المبلغ المحدد في فاتورة الجهاز في غضون خمسة وأربعين (45) يوماً من تاريخ تحرير الفاتورة، فإن TurboChef غير ملزمة بتطبيق هذه الكفالة أو أي كفالة أخرى للجهاز لحين استلام كامل المبلغ، بما في ذلك أي فوائد متركمة أو رسوم أخرى، وعندها ستسري الكفالة من جديد، إنما لن تمتد فترتها.

خدمة الكفالة، التدبير الخاص

ستكون TurboChef وحدها المسؤولة عن تحديد ما إذا كان الجهاز أو أي من قطعه يشوبها الخلل. سيتم إصلاح الأجزاء التي يشوبها الخلل والتي تشملها هذه الكفالة أو استبدالها وفق ما تراه TurboChef مناسباً من دون تكلفة إضافية على المشتري على أن تغطي الكفالة هذه الأجزاء التي تم إصلاحها أو استبدالها للفترة المتبقية منها. قد تكون القطع المستخدمة في تصليح الأجزاء التي يشوبها الخلل وقطع الغيار جديدة، أو مجددة، أو مصممة من جديد. قد تقرر TurboChef وفق تقديرها الخالص، استبدال الجهاز الذي يشوبه الخلل والمشمول بهذه الكفالة بأخر جديد، مجدّد، أو مصمم من جديد بقدرة مساوية أو أكبر، وستغطي هذه الكفالة هذا الجهاز للفترة المتبقية منها. سيصبح الجهاز والقطع التي يشوبها الخلل ملكاً لـ TurboChef. تنص هذه الفقرة على الواجب والمسؤولية الحصريين لـ TurboChef والتدبير الخاص الذي يحق للمشتري بموجب هذه الكفالة. لا تتحمل TurboChef مسؤولية أي فشل في تأمين خدمات الكفالة نتيجة أسباب خارجة عن سيطرة TurboChef أو وكلاء الخدمة المعتمدين لدى الشركة.

الشكاوى بموجب الكفالة

يجب نقل الشكاوى بموجب هذه الكفالة إلى TurboChef خلال ساعات العمل المعمول بها على 800.90TURBO، أو أي خدمة تبليغ أخرى كما قد تحدد TurboChef. عند استلام الشكاوى والمعلومات المتصلة بها والتأكد مبدئياً من أن الشكاوى صحيحة، ستطلب TurboChef على الفور من وكيل خدمة معتمد الاتصال بالمشتري وتدبير زيارة ميدانية لتصليح الجهاز خلال ساعات العمل المعتمدة لدى وكيل الخدمة. ستفرض على المشتري أية تكاليف تتكبدها TurboChef أو وكيل خدماتها عند رفض وكيل الخدمة أو عززه عن الاطلاع على الجهاز لدى المشتري، أو لأي شكاوى غير مشمولة بهذه الكفالة.

براءة ذمة من الأضرار

تبرئ TurboChef ذمتها من الأضرار الطارئة، الخاصة والناجمة كافة، بما في ذلك - وليس حصراً - خسارة القدرة على استخدام الجهاز، خسارة عائدات أو أرباح، أو تبدل داعمي الاستخدام، والتي تلحق بالمشتري أو بالغير، سواء الناشئة عقدياً أو عن تقصير (بما في ذلك الإهمال)، أو الناتجة من أي إخلال من قبل TurboChef أو وكلاء خدماتها بهذه الوكالة، أو من تصنيع الجهاز، استخدام أو عيوب فيه، حتى لو أخطرت TurboChef باحتمال وقوع مثل هذه الأضرار.

التعويض المترتب على الزبائن

يوافق المشتري على التعويض على TurboChef والدفاع عنها وحمايتها من أي دعاوى يقيمها الغير، أو مطالب، أو أحكام، أو رسوم، أو نفقات ناشئة بشكل أو مرتبطة مباشرة أو غير مباشرة باستخدام المشتري الجهاز. كما أنه يوافق على التعويض على TurboChef وحمايتها من أي أضرار طارئة، ناجمة أو خاصة يتسبب بها المشتري، بما في ذلك خسارة عائدات أو أرباح، خسارة القدرة على استخدام الجهاز، أو تبدل داعمي الاستخدام، وذلك خلال الفترات التي يتعطل فيها الجهاز أو يعجز فيه المشتري عن استخدامه.

النطاق

هذه الكفالة صالحة للاستعمال في الولايات المتحدة الأمريكية، وكندا، وبويرتو ريكو، وحسب.

القانون الحاكم، الكفالة الكاملة

تخضع هذه الكفالة وتفسر وفقاً لقوانين ولاية جورجيا، الولايات المتحدة الأمريكية (إلا في ما يخص أحكامها بشأن تضارب القوانين). الكفالة المذكورة ههنا هي الكفالة الكاملة والوحيدة للجهاز وتحل محل الاتفاقات والتفاهات الشفهية والخطية السابقة كافة التي قد تكون وقعت بين الشركة والزبائن في ما يخص كفالات الجهاز. لا يمكن تغيير أو تعديل بنود هذه الكفالة إلا بكتاب موقع من TurboChef. أي تغيير أو تعديل مزعوم من قبل وكيل خدمة أو أي شخص آخر لن يسري مفعوله ضد TurboChef.

رسوم الخدمة غير المكفولة ورفض زيارة وكيل الخدمة

في حال قام وكلاء خدمة TurboChef بأي عملية تصليح، أو تبديل، أو صيانة لا تشملها هذه الكفالة المحدودة، يوافق الزبون على الدفع لوكيل الخدمة مباشرة وفقاً لمعدل الأتعاب العادي الذي يتقاضاه وكيل الخدمة. في حال حرّر وكيل الخدمة فاتورة لـ TurboChef عن خدمات غير مشمولة بهذه الكفالة الطويلة الأمد، ستحرر TurboChef فاتورة للزبون على أن يسدد هذا الأخير في خلال 10 أيام. يوافق الزبون أيضاً على سداد أي تكاليف تتكبدها TurboChef أو وكيل خدماتها نتيجة رد هذا الأخير على اتصال خدمة، إنما تم رفضه أو لم يتمكن من الاطلاع على الجهاز في مقر الزبون. قد يؤدي التخلف عن السداد وفق تقدير TurboChef إلى إبطال هذه الأخيرة الفترة المتبقية من الكفالة. لن تسمح TurboChef في أي حال من الأحوال لن تسمح TurboChef بتقديم الخدمة لمتجر لديه فاتورة عالقة غير مكفولة.

الكفالة المحدودة العالمية

تنطبق الكفالة المحدودة العالمية على مبيعات الأفران كافة بسلسلاتها المختلفة من TurboChef Bullet ("الجهاز") والتي تصنعها شركة TurboChef Technologies Inc. ("TurboChef")، وتباع خارج الولايات المتحدة، كندا، بورتو ريكو، أميركا الوسطى والجنوبية من قبل موزّع معتمد من شركة TurboChef International ("الموزّع المعتمد").

الكفالة المحدودة

لقد وقعت، كمشتري، على عقد بيع مع الموزّع المعتمد لشراء الجهاز. تعطى لك هذه الكفالة المحدودة من قبل الموزّع المعتمد الذي اشترى منه الجهاز بدعم من TurboChef. يضمن لك الموزّع المعتمد، ضمن الحدود المذكورة أدناه، بأن تكون كمية ومواصفات الجهاز المسلمة لك كما وردت في طلب الشراء الذي وافق عليها الموزّع المعتمد وأن يكون الجهاز خالياً من أي عيوب مادية في الإنتاج والتصنيع لمدة 12 شهراً من تاريخ التركيب ("مدة الكفالة") وفقاً للبنود والشروط المذكورة هنا.

براءة ذمة

يقر المشتري بأنه وحده المسؤول عن اختيار الجهاز وتحديد مدى ملاءمته لحاجياته. وتستثنى من ذلك إلى أقصى حد مسموح به قانوناً الكفالات، أو الشروط، أو البنود الأخرى كافة المتعلقة بملاءمة غرض الجهاز، أو جودته، أو حالته، سواء أكانت معلنة صراحةً أو ضمناً بالنظام الأساسي أو القانون المشترك.

نظام الكفالة الشاملة من TurboChef

يسري مفعول هذه الكفالة المحدودة بدءاً من تسليم الجهاز إلى مقر المشتري. سيعاين الموزّع المعتمد ويركب الجهاز وفقاً لتعليمات TurboChef وسيُسجل الرقم التسلسلي للجهاز، ومعلومات الاتصال الخاصة بالمشتري، وتاريخ وموقع التركيب، ونتائج معاينة الموزّع المعتمد. سيقوم الموزّع المعتمد بإدخال هذه المعلومات في نظام الكفالة الشاملة من TurboChef وستستخدمه هذه الأخيرة، والموزّع المعتمد، ووكلاء خدمته المعتمدين لتأمين الخدمة المشمولة بالكفالة.

الخدمة المشمولة بالكفالة

سيتم تصليح أي جهاز بخلل مادي أو استبداله، طوال مدة الكفالة، من دون رسوم إضافية وفق تقدير TurboChef شرط أن:

1. يعلم المشتري الموزّع المعتمد الذي اشترى منه الجهاز و/أو TurboChef في أقرب وقت ممكن بعد اكتشاف الخلل ووفقاً لإجراءات تقديم الشكاوى بموجب الكفالة المحددة أدناه؛
2. يزود المشتري الموزّع المعتمد الذي اشترى منه الجهاز و/أو TurboChef بالمعلومات والبيانات كافة التي تطلبها هذه الأخيرة، الموزّع المعتمد أو وكيل خدمته المعتمد، في إطار شكوى المشتري بموجب الكفالة؛
3. يتيح المشتري الجهاز لـ TurboChef، الموزّع المعتمد أو وكيل خدمته المعتمد؛
4. يكون الموزّع المعتمد قد ركب الجهاز وقد زودته بالمعلومات الضرورية كافة لتسجيل الجهاز في نظام الكفالة الشاملة من TurboChef؛
5. على المشتري تشغيل الجهاز وصيانته وفقاً لدليل المالك من TurboChef المزود مع الجهاز (والنسخ المحدثّة من TurboChef)؛

6. كما أن عليه ألا يستخدم أي أجهزة، ملحقات، مواد أو قطع غير معتمدة مع الجهاز؛
7. أن تكون TurboChef، الموزع المعتمد، أو وكيل الخدمة المعتمد لديها وحده قد أجرى محاولة التصليح، أو التبديل، أو التعديل.
- لا تتحمل TurboChef أو الموزع المعتمد مسؤولية أي ضرر ناجم عن عجز المشتري عن توفير بيئة تركيب وتشغيل مناسبة (بما في ذلك الطاقة والتدفئة، والتهوية، وتكييف الهواء) أو منشآت كما هو محدد في الدليل، سوء استعمال، حادث، إهمال، انقطاع أو تدفق مفاجئ في التيار (فرط أو انخفاض في الجهد).
- قد تقرر TurboChef وفق تقديرها الخالص، استبدال الجهاز الذي يشوبه الخلل والمشمول بهذه الكفالة بآخر جديد، مجدد، أو مصمم من جديد بقدرة مساوية أو أكبر، وستغطي هذه الكفالة هذا الجهاز للفترة المتبقية منها. سيصبح الجهاز والقطع التي يشوبها الخلل ملكاً لـ TurboChef.

الشكاوى بموجب الكفالة: على المشتري بموجب كفالة تقديم أي شكوى خطياً بشكل مباشر إلى الموزع المعتمد الذي اشترى منه الجهاز أو TurboChef على العنوان التالي:

TurboChef Technologies, Inc.

2801 Trade Center Drive

Carrollton, Texas 75007

هاتف: +1 214.379.6000

فاكس: +1 214.379.6073

يجب أن تتضمن الشكاوى الرقم التسلسلي للجهاز على أن تتسلمها TurboChef في آخر يوم من مدة الكفالة أو قبله. ستقوم TurboChef على الفور عند استلام الشكاوى بإعلام أحد الموزعين المعتمدين أو وكلاء الخدمة المعتمدين للاتصال بالمشتري، للتحقق من الشكاوى، وعند الضرورة، تحديد موعد لزيارة تصليح ميدانية خلال ساعات العمل العادية.

المواد الاستهلاكية والقطع المستعملة مع الجهاز: لا تتحمل TurboChef أو الموزع المعتمد مسؤولية أي مواد استهلاكية وقطع تستعمل أثناء عمل الجهاز بشكل عادي أو نتيجة عطل أو ضرر يلحق بالجهاز أو مركباته جراء استخدام مواد كيميائية، أو أجهزة، أو مسارات تنظيف غير معتمدة.

صفحة توزيع الهواء السفلية ومركبات الفرن الملبسة بالبورسولين: من المتوقع حدوث بعض الخدوش في البورسلين جراء الاستخدام العادي. لا تغطي الكفالة استبدال المركبات أو تصليحها لأسباب تتعلق بمظهرها نتيجة وجود خدوش في المركبات الملبسة بالبورسلين، بما في ذلك، على سبيل المثال وليس الحصر، صفحة توزيع الهواء السفلية.

رسوم الخدمة غير المشمولة بالكفالة المحدودة: في حال طلب المشتري وتلقى تصليحات، قطع غيار، أو خدمة غير مشمولة بالكفالة المحدودة هذه، ستحرر فاتورة باسمك عليه بموجبها السداد مباشرةً للموزع المعتمد أو وكيل الخدمة المعتمد وفقاً لمعدل رسومه العادية وبنوده التجارية.

مسؤولية المنتج: لا تتحمل TurboChef أو الموزع المعتمد مسؤولية أي أضرار طارئة، خاصة وناجمة، بما في ذلك وليس حصراً، خسارة القدرة على استخدام الجهاز، خسارة عائدات أو أرباح، أو تبديل داخلي الاستخدام، والتي تلحق بالمشتري أو بالغير، سواء الناشئة عقدياً أو عن تقصير (بما في ذلك الإهمال)، أو الناتجة من أي إخلال من قبل TurboChef أو وكلاء خدمتها بهذه الوكالة، أو من تصنيع الجهاز، استخدام أو عيوب فيه، حتى لو أخطرت TurboChef باحتمال وقوع مثل هذه الأضرار.

التدبير الحصري: تنص هذه الوكالة المحدودة على الواجب الوحيد والحصري لـ TurboChef والموزعين المعتمدين، والإجراءات الوحيدة والحصرية التي تلجأ إليها بموجب هذه الوكالة المحدودة.

حقوق الغير: يستثنى قانون العقود البريطاني (حقوق الغير) للعام 1999 من التطبيق على هذه الوكالة المحدودة ولا شيء ههنا يمنح أو يدعي أنه يمنح أي طرف آخر أي منفعة أو أي حق في تطبيق أي من بنود الكفالة المحدودة هذه.

قابلية التجزئة: في حال تبين أن أياً من بنود أو أحكام الكفالة المحدودة هذه أو أي جزء منها ("حكم مسيء") أنه أو أصبح غير سار، باطلاً أو غير قانوني لأي سبب من الأسباب في أي اختصاص، تظل البنود والأحكام الأخرى سارية المفعول في ذلك الاختصاص كما لو أنها نُفذت من دون ظهور الحكم المسيء فيها وتظل الوكالة المحدودة الكاملة سارية المفعول في الاختصاصات الأخرى كافة.

القانون الحاكم، والاتفاق الكامل: تخضع هذه الوكالة المحدودة وتفسر وفق القانون الإنكليزي. ويستثنى صراحةً منها تطبيق اتفاقية الأمم المتحدة بشأن عقود البيع الدولي للبضائع على هذه الوكالة المحدودة. لا يمكن تعديل أو تغيير الوكالة المحدودة هذه من قبل الموزع المعتمد أو وكيل خدمته المعتمد، ولا يصلح أي تعهد، أو تعديل أو تغيير تجريه TurboChef ما لم يوقع من هذه الأخيرة.

هذه الصفحة فارغة عمدًا.

هذه الصفحة فارغة عمدًا.

للخدمة أو المعلومات:
داخل أميركا الشمالية الاتصال
بقسم خدمة الزبائن على 800.90TURBO

خارج أميركا الشمالية الاتصال على
+1 214.379.6000 أو الموزع المعتمد في منطقتك

Customer Support:

800.90TURBO
+1 214.379.6000
turbochef.com

Global Operations

2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007 USA
+1 214.379.6000 PHONE
+1 214.379.6073 FAX



Part Number: ENC-1637 / Revision A / June 2015
Country Code: NA/EU