



دليل المالك

لفرن الطبخ السريع TURBOCHEF SÖTA™ (طراز NGO)



© شركة TurboChef للتقنيات 2010-2013

©2010-2013 TurboChef Technologies, Inc.

لمزيد من المعلومات الاتصال

800.90TURBO

أو

+1 214.379.6000

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

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

الرجاء قراءة هذا الدليل بامعان والاحتفاظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

فهرس المحتويات

تعليمات سلامة مهمة

| | |
|----|---|
| 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 اللاسلكية |

المواصفات والتركيب

| | |
|---|--|
| 1 | نظرية التشغيل |
| 1 | المقاييس |
| 2 | الشهادات |
| 2 | بناء الفرن |
| 2 | المواصفات الكهربائية |
| 2 | التركيب |
| 2 | تعليمات الإفرار |
| 2 | تحذيرات بشأن التركيب- اقرأها قبل رفع الفرن |
| 3 | رفع الفرن ووضعه |
| 3 | التركيب بالقرب من مصدر حراري مفتوح |
| 4 | عدّة تثبيت الفرن |
| 4 | تقنية ChefComm Pro* |
| 4 | تقنية ChefComm Limited™ |
| 4 | تقنية Oven Connect™ |
| 4 | اختيار الجهد (القوة المحركة الكهربائية) |
| 4 | التهوئة |

الصيانة اليومية

| | |
|---|----------------------|
| 5 | |
| 7 | مفاتيح التحكم بالفرن |
| 8 | الطبخ (الطهي) |

مُط Info

| | |
|----|---|
| 11 | لمحة عامة عن مُط Info Mode |
| 11 | الاطلاع على عدّاد الطبخ / سجلات الوقت |
| 11 | الاطلاع على سجل الأعطال |
| 11 | الاطلاع على أرقام قسم الصيانة |
| 11 | ضبط اللغة |
| 11 | إعادة ضبط الفرن |
| 12 | شاشة ضبط الخيارات Set Options |
| | شاشة Adjust Time On/Off |
| | شاشة Cook More On/Off |
| | مُط Edit Mode On/Off |
| | شاشة Load Menu On/Off |
| | إنشاء الشبكة «Network Setup» |
| | تفعيل/ إبطال مفتاح التشغيل التلقائي On |
| | تفعيل/ إبطال مفتاح الإطفاء التلقائي Off |
| | مُط العرض التوضيحي «Demo Mode» |
| 12 | إنشاء الشبكة «Network Setup» |
| 12 | التشغيل والإطفاء التلقائي: ضبط الوقت |
| 13 | تحديث قائمة الفرن |
| 13 | إعداد نسخة عن قائمة الفرن |
| 14 | تحديث برامج الفرن |

مُط Edit

| | |
|----|--------------------------------------|
| 14 | لمحة عامة عن مُط التعديل «Edit Mode» |
| 14 | بنية القائمة |
| 14 | تغيير درجات الحرارة المضبوطة |
| 15 | تعديل إعدادات الوصفات |
| 15 | تغيير اسم مجموعة الأطعمة / المنتج |
| 15 | تغيير إعدادات الطبخ |

اكتشاف الخلل وإصلاحه

| | |
|----|-------------------------------------|
| 18 | الكفالة المحدودة في أمريكا الشمالية |
| 20 | الكفالة المحدودة العالمية |

تعليمات سلامة مهمة

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 واتبع «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 ومرطبين 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 سائل أو أطعمة أخرى في أوعية مختومة (مثل: مرطبان، بيضة بقشرتها، إلخ) لأنها قد تنفجر.
- 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 تستعمل جهاز دفع مياه لتنظيف الجهاز. انظر الصفحتين 5 و6 في هذا الدليل لإجراءات التنظيف السليمة.
- 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 لخمدة 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 يؤدي سوء التأريض إلى خطر حدوث صدمة.

استبدال سلك التيار

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

تدابير وقائية لتفادي احتمال التعرض لطاقة فائضة من الموجات الدقيقة

(أ) 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.

(ب) لا تضع أي أغراض بين واجهة الفرن الأمامية وبابه، ولا تدع أي أوساخ أو رواسب منظفات تتراكم على الأسطح المانعة للتسرب.

(ج) لا تشغل الفرن في حال تعرضه لضرر. من المهم بوجه خاص أن يغلق باب الفرن بالشكل المناسب وألا يصيب أي ضرر: (1) الباب، (2) المفصلات والمزلاجات (مكسورة أو مرخية)، (3) أختام الباب والأسطح المانعة للتسرب.

(د) يعهد إلى المؤهلين فنياً وحدهم ضبط الفرن أو تصليحه.

اعتبارات خاصة بشأن تداخل الترددات اللاسلكية

يولد فرن Söta (طراز NGO) 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 اللاكترومغناطيسي عند التصنيع. مع ذلك، قد تشهد بعض المعدات ذات حساسية تجاه الإشارات أدنى من هذه الحدود تداخلاً في الترددات:

في حال شهد جهازكم حالة تداخل:

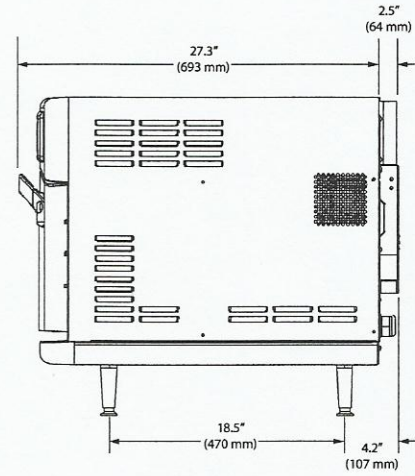
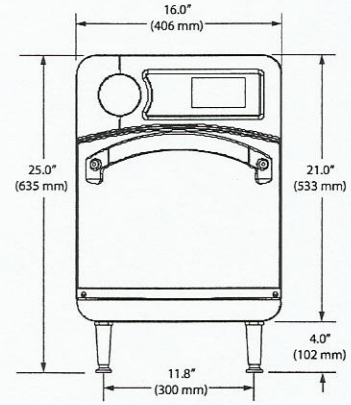
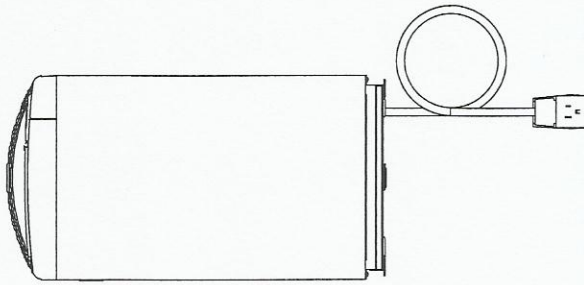
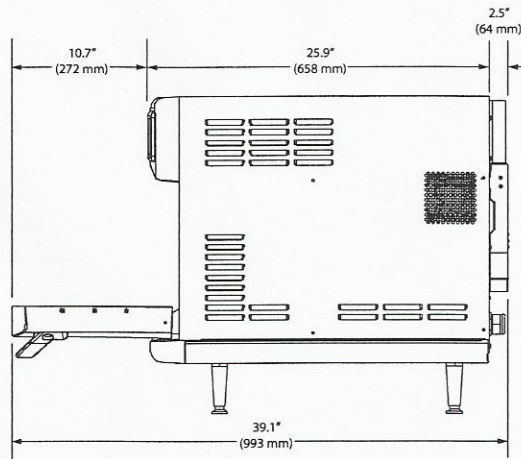
✓ اعمد إلى زيادة الفصل المادي بين هذا الفرن والجهاز الحساس.

✓ 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.

✓ فلتبقي الجهاز الحساس على دارات كهربائية منفصلة إن أمكن.

✓ وجّه أسلاك الاتصال الداخلي، وأسلاك الميكروفونات، وكابلات مكبرات الصوت، إلخ، بعيداً عن الفرن.



الرسم 1: مقياس فرن Söta

نظرية التشغيل

يعتمد فرن Söta (طراز NGO) على تكنولوجيا توربو شيف الحائزة براءة اختراع لطهو الطعام بشكل سريع من دون إضعاف جودته. يقدم بالتالي أداءً عالياً عند الطبخ، بينما يحتل مساحةً صغيرة ويستهلك القليل من الطاقة. يقوم نظام التحكم بتنسيق على وجه التحديد التيار الهوائي المستقل والمرتطم من الأعلى والأسفل مع موجات دقيقة تطلق من الأعلى لإعطاء أفضل النتائج، بينما تضمن محولات حفازة متكاملة أداءً سلساً مصدقاً من UL* (انظر التفاصيل ص. 4).

يتضمن هذا الدليل تعليمات لتكوين فرن Söta، وتنظيفه، وتشغيله. إن كانت لديك المزيد من الاستفسارات حول أمور لم يرد ذكرها في هذا الدليل، اتصل بخدمة الزبائن على +1 214.379.6000 (800.90TURBO) أو الوكيل المعتمد لديك.

المقاييس

مقاييس الفرن

العلو: 25 إنشاً (63,5 سم)
العرض: 16 إنشاً (40,6 سم)
العمق (بصمة القدم): 18,5 إنشاً (47 سم)
العمق (والباب مغلق): 29,8 إنشاً (75,7 سم)
العمق (والباب مفتوح): 39,1 إنشاً (99,3 سم)
الوزن: 77 كلغ

مقاييس حجرة الطبخ

العلو: 7,2 إنشات (18,3 سم)
العرض: 12,5 إنشاً (31,8 سم)
العمق: 10,5 إنشات (26,7 سم)
الحجم: 15,4 ليتر

المساحات

من الأعلى: 5 إنشات (12,7 سم)
عند الجانبين: إنشان (5,1 سم)

الشهادات

cULus, UL EPH, TÜV, CE, FDA



التركيب

لا يركّب هذا الجهاز أو يوضع إلا وفقاً للتعليمات أدناه.

تعليمات الإفراغ

1 - انزع الفرن من علبيته.

2 - قبل رمي العلبة، تأكد جيداً من وجود كامل القطع والنشرات.

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 غلافات في حجرة الطبخ.

تحذيرات بشأن التركيب- اقرأها قبل رفع الفرن

⚠ تحذير: يزن الفرن ما يقارب الـ 77 كلغ. يجب أن يرفع الفرن شخصان على الأقل.

⚠ تحذير: لا ترفع الفرن أبداً من الأمام والخلف أو بمقبض الباب. سيؤدي 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 توربو شيف 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. لمزيد من التفاصيل اتصل بتوربو شيف.

بناء الفرن

من الخارج

- غطاء خارجي و باب مصنوع من الصلب المقاوم للتآكل ومطلي بمسحوق.
- ألواح أمامية من الألمنيوم المصبوب بسطح من الكروم غير الملمّع.
- سطح خارجي ناعم الملمس، والأسطح كافة حرارتها تقل عن 50 درجة مئوية.
- مقبض باب مريح من الكروم غير الملمّع.
- أقدام مطلية بالنيكل بطول 4 إنشات (10,2 سم).

من الداخل

- صلب مقاوم للصدأ (ستينلس ستيل 201/304)
- حجرة طبخ معزولة ومثبتة بالكامل.
- رف سهل الإزالة بصفحة ناتئة سفلية.

المواصفات الكهربائية

توصي توربو شيف بقاطع دائرة من النوع D للإمدادات كافة خارج الولايات المتحدة الأمريكية.

أحادي الطور (6200 واط)

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

أوروبا / آسيا (UK): 230 VAC، 50 هيرتز، 27 أمبير.

البرازيل (BK): 220 VAC، 60 هيرتز، 28 أمبير.

أمريكا اللاتينية (LA): 220 VAC، 60 هيرتز، 28 أمبير.

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

متعدد الأطوار (6200 واط)

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

أوروبا/ آسيا (ED) Delta: 230 VAC، 50 هيرتز، 20 أمبير.

اليابان (JD) Delta: 200 VAC، 50 هيرتز، 20 أمبير.

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

كوريا/ الشرق الأوسط (SD) Delta: 230 VAC، 60 هيرتز، 20 أمبير.

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

التركيب بالقرب من مصدر حراري مفتوح

رفع الفرن ووضعه

عند وضع فرن توربو شيف بجوار مصدر حراري مفتوح (الرسم 2)، تقيد حرفياً بما يلي:

1 - استخدم سطحاً بعمق 26 إنشاً (66 سم) على الأقل يمكن أن يتحمل ثقل 79 كلغ .

ملاحظة: لا تنزع قوائم الفرن، من الضروري ترك مسافة كافية لمروحة التبريد في الأسفل.

2 - فليقف شخص أو أكثر عند الجانبين الأيسر والأيمن من الفرن.

3 - ضع يديك تحت الفرن وارفعه.

4 - ضع الفرن على السطح المعد، مع الحرص على عدم تدلي أي حافات عند الجوانب.

5 - احرص على أن يكون رف الفرن مثبتاً بالشكل المناسب (المتصل بالصفيحة الناتئة السفلية).

6 - صل الفرن بالكهرباء.

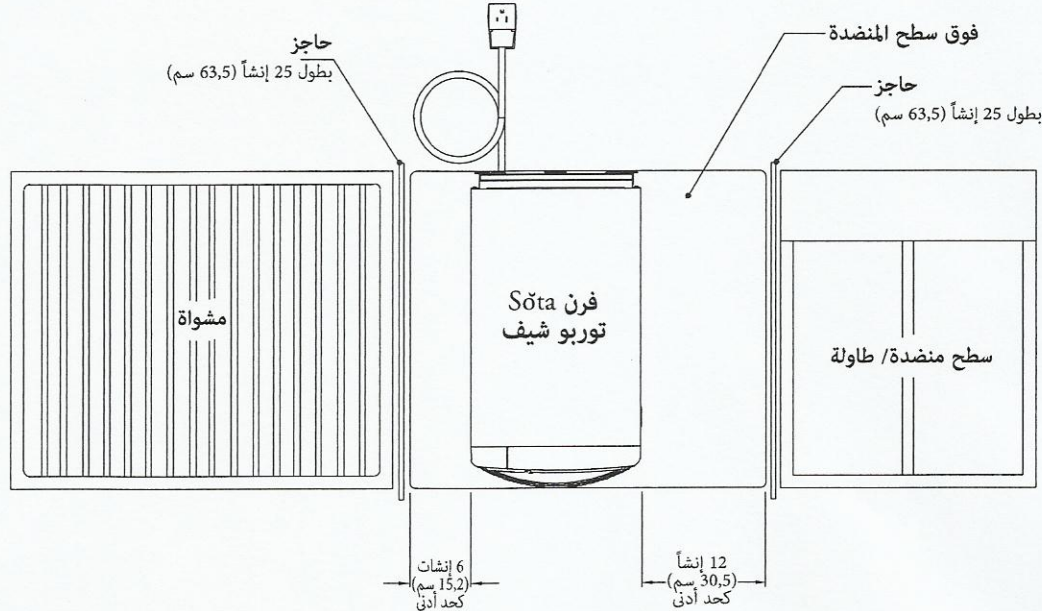
ملاحظة: تتم صيانة الفرن بشكل أساسي من الأعلى. لذا لا تضع أي رفوف مباشرة فوق الجهاز. سيكون المشغل مسؤولاً عن أي رسوم صيانة إضافية نتيجة الوقت المضاف عند الضرورة لمعاينة الفرن من الأعلى.

- في حال وضع الفرن بالقرب من مشواة أو موقد، يجب إقامة حاجز بين الفرن والمصدر الحراري المفتوح، على أن تفصل مسافة ستة إنشات (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 إنشاً (30,5 سم) كحد أدنى بين الفرن والحاجز.

- يجب أن يكون ارتفاع الحاجز أعلى أو مساوياً لارتفاع الفرن (25 إنشاً أو 63,5 سم).

- تأكد من وجود مسافة 5 إنشات (12,7 سم) كحد أدنى عند أعلى الفرن وإنشين (5,1 سم) كحد أدنى عند كل جانب.



الرسم 2: تركيب الفرن بالقرب من مصدر حراري مفتوح

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، الاتصال بقسم خدمة الزبائن في TurboChef 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.

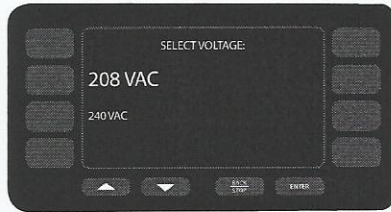
تقنية Oven Connect

تسمح لك هذه التقنية بتحديث معايير ضبط القائمة لأفران عدّة في آن من مركز واحد. يمكن لـ Oven Connect أيضاً تنزيل مظاهر تشخيص الفرن وعدّاداته. لمزيد من المعلومات حول كيفية ربط الأفران ضمن شبكة، راجع الصفحة 12. لمعلومات بشأن الحصول على Oven Connect، الاتصال بقسم خدمة الزبائن في TurboChef 800.90TURBO أو + 1 214.379.6000 .

اختيار الفولتاج

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

تتم عملية اختيار الجهد الأولية عادةً قبل استخدام الزبون للفرن. لكن في حال اختلاف جهد الدخول في المتجر عن الجهد الحالي، سيطلب من المشغل اختيار إما 208 أو 240 بعد الضغط على مفتاح On/Off لتشغيل الفرن. سيظهر الجهد الصحيح بحجم مكبر على الشاشة، محدداً الخيار الذي يفترض انتقاؤه (انظر الرسم 3 أدناه).



الرسم 3: اختيار الجهد

التهوئة

يحظى فرن TurboChef Sōta (طراز NGO) بمصادقة شركة Underwriter's Laboratory للتشغيل بنظام تهوئة (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 التهوئة.

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

ملاحظة: لا تتحمل الشركة المصنّعة 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.

التجهيزات والمعدات

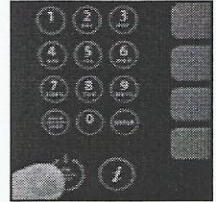
الصيانة اليومية

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

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

الخطوة الأولى: تحضير الفرن

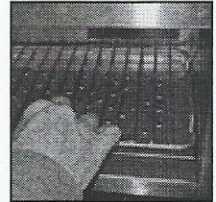
- ⚠️ **تحذير:** يعمل الفرن بدرجة حرارة 500 درجة فهرنهايت (260 درجة مئوية) تقريباً وقد يسبب إصابات إن لم يترك ليبرد كما يجب.
- أطفئ الفرن بالضغط على مفتاح On/Off.
 - افتح باب الفرن قليلاً.
 - تستغرق عملية التبريد 30 دقيقة تقريباً. لا تنظف الفرن قبل أن تظهر عبارة Oven Off: Ready to Clean (الفرن مطفأً وجاهز للتنظيف).



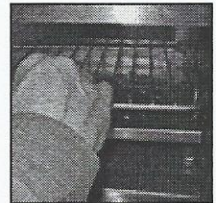
الخطوة الأولى

الخطوة الثانية: إنزع الرف المعدني والطبق السفلي

- ⚠️ **تحذير:** تأكد من أن جوف الفرن بارد قبل إزالة ما بداخله.
- الرف المعدني والطبق السفلي موصولان ويمكن نزعهما معاً.
 - اضغط على الرف المعدني باتجاه جدار الحجرة الخلفي (الصورة أ) ومن ثم ارفعه (الصورة ب).
 - أخرج الطبق السفلي من تحت المقابض على جدار الحجرة الخلفي.
 - ⚠️ **تنبيه:** لا تنزع اللوح الزجاجي العلوي، لأن أي كسر فيه قد يربّث اتصالاً بقسم الصيانة غير مشمول بالكفالة.



الخطوة الثانية - الصورة أ



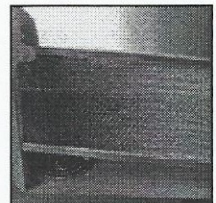
الخطوة الثانية - الصورة ب

الخطوة الثالثة: نظّف الرف المعدني والطبق السفلي

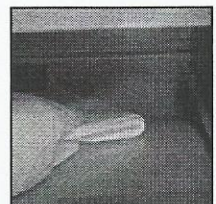
- افصل الرف المعدني عن الطبق السفلي، واغسل كل قطعة، واشطفها، وعقمها، وجففها.

الخطوة الرابعة: نظّف مرشح الهواء

- ⚠️ **تنبيه:** لا تعترف TurboChef بانسداد فتحات التهوية كمطالبة لا تشملها الكفالة. يجب تنظيف المراشح بانتظام أو استبدالها عند تلفها. خلال عمل الفرن، يجب أن يكون المرشح في مكانه دوماً.
- انزع مرشح الهواء من الجهة الخلفية للفرن.
 - اشطف المرشح بالماء الساخن.
 - اترك المرشح حتى يجف تماماً.
 - ⚠️ **تنبيه:** لا تشغّل الفرن قبل وضع مرشح الهواء.



الخطوة الرابعة



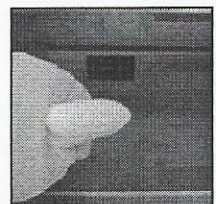
الخطوة الخامسة

الخطوة الخامسة: امسح الفرن من الداخل

- بواسطة مكنسة خاصة بالأطعمة أو فوطة مبلّلة، انزع الجزيئات الكبيرة من حجرة الفرن.

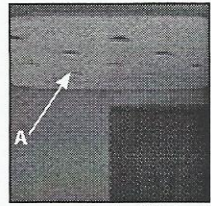
الخطوة السادسة: نظف الفرن من الداخل

- قم برّد منظف الأفران من TurboChef على الجهتين العلوية والسفلية من حجرة الفرن، وجانبيه.
- ⚠️ **تنبيه:** لا تستخدم هذا المنظف في الفتحات الواقعة عند الجهة الخلفية من الفرن، لأن ذلك قد يلحق ضرراً بقطع الفرن الأساسية، مما يربّث اتصالاً بقسم الصيانة لا تشمله الكفالة.



الخطوة السادسة

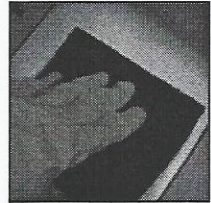
- دع منظف الفرن يخترق البقع لخمس دقائق.
- نظّف الفرن من الداخل بواسطة لبادة خشنة من النيلون.
- ⚠ **تنبيه:** لا تفرك اللوح العلوي (الصورة أ). في حال التصاق أطعمة على سقف الفرن، أزلها بلطف من دون الضغط على زجاج اللوح، وإلا فإن أي كسر فيه قد يرتب اتصالاً بقسم الصيانة لا تشمله الكفالة.



الخطوة السادسة

الخطوة السابعة: نظّف باب الفرن وجففه

- نظّف باب الفرن بواسطة منظف الأفران ولبادة خشنة من النيلون.
- امسح باب الفرن بواسطة فوطة مبلّلة، ومن ثم منشفة.



الخطوة السابعة

الخطوة الثامنة: اشطف الفرن من الداخل أو امسح

- ⚠ **تنبيه:** لا تستخدم خرطوم أو دفق ماء للتنظيف، لأن ذلك قد يلحق ضرراً بقطع الفرن الأساسية، مما يرتب اتصالاً بقسم الصيانة لا تشمله الكفالة.
- امسح الفرن من الداخل بواسطة فوطة نظيفة مبلّلة.
- جفف الفرن من الداخل بواسطة منشفة نظيفة.



الخطوة الثامنة

الخطوة التاسعة: استخدم واقي الأفران من TurboChef*

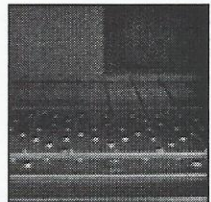
- قم برّد واقي الأفران من TurboChef* على فوطة نظيفة.
- امسح الجدران الداخلية وباب الفرن من الداخل.
- ⚠ **تنبيه:** لا تستخدم واقي الأفران على الحجرة، لا سيما حول الفتحات الموجودة على الجدار الخلفي للفرن، لأن ذلك قد يسبب ضرراً بقطع الفرن الأساسية، مما يرتب اتصالاً بقسم الصيانة لا تشمله الكفالة.



الخطوة التاسعة

الخطوة العاشرة: أعد تركيب القطع

- أعد وصل الرف المعدني بالطبق السفلي، وركّبهما معاً.
- اغلق باب الفرن.
- أعد تركيب المرشح، أو استبدله بآخر جديد في حال تلف الشبكة، أو تخلّلها فتحات كبيرة، أو بدأت بالخروج من إطارها.



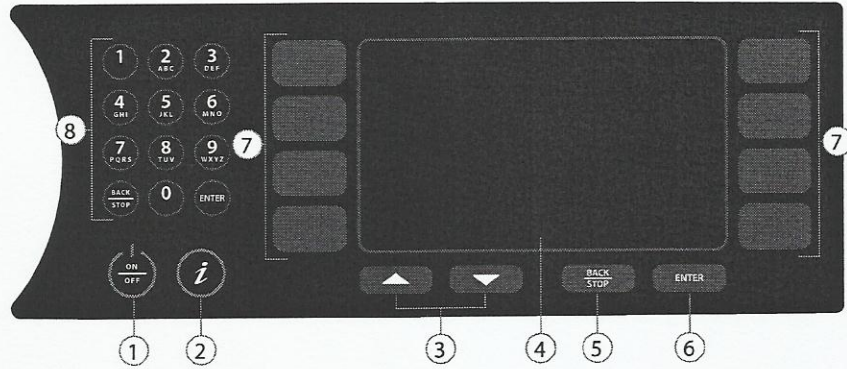
الخطوة العاشرة

الخطوة الحادية عشرة: نظّف الفرن من الخارج

- امسح الفرن بواسطة فوطة نظيفة مبلّلة.
- انزع اللوح السفلي وقم بإزالة جزيئات الطعام.
- امسح اللوح بواسطة فوطة نظيفة مبلّلة.
- ⚠ **تنبيه:** لا ترش مواد كيميائية على أي فتحات، كتلك الواقعة على الألواح الجانبية أو علبة حفّازات أنابيب التهوية الخلفية. فقد تتسبب بأضرار في قطع الفرن الأساسية، مما يرتب اتصالاً بقسم الصيانة لا تشمله الكفالة.
- بذلك يصبح الفرن جاهزاً للتشغيل.



الخطوة الحادية عشر



الصورة 4: مفاتيح التحكم بالفرن

مفاتيح التحكم بالفرن

1. مفتاح On/Off

اضغط على المفتاح On لتشغيل الفرن (بدء التسخين) أو إطفائه off (التبريد)، أو للخروج من قائمة المعلومات Info Mode (ص. 11).

2. مفتاح Info (للمعلومات)

عندما يكون الفرن في حالة off أو تبريد، اضغط على المفتاح للولوج إلى قائمة المعلومات «Info Mode» (ص. 11).

3. مفتاح الصعود «Up» والنزول «Down»

عندما يكون الفرن جاهزاً للطبخ (أي في حالة تسخين وبانتظار أمر بالطبخ)، اضغط على مفتاح Up أو Down للاطلاع على مجموعات إضافية من الأطعمة.

عندما يكون الفرن في الـ Info Mode (ص. 11)، اضغط على المفتاح للتنقل بين الشاشتين الأولى والثانية.

عند تبديل نوع طعام، اضغط على المفتاح للتنقل بين المجالات القابلة للتعديل (الصورة 19، ص. 15).

4. شاشة العرض

تعرض الشاشة المعلومات المرتبطة بخيارات تشغيل الفرن و/ أو خيارات المستخدم.

5. مفتاح الرجوع «Back» / التوقف «Stop»

عندما يكون الفرن بحالة طهي، اضغط على مفتاح Back/Stop لإنهاء دورة الطبخ على الفور.

عندما يصبح الفرن جاهزاً للطبخ (أي في حالة تسخين وبانتظار أمر بالطبخ)، أو في الـ Info Mode (ص. 11)، اضغط على مفتاح Back/Stop للرجوع إلى الشاشة السابقة.

6. مفتاح الدخول «Enter»

اضغط على مفتاح Enter عند حفظ التغييرات التي تجري على إعدادات «settings» الأطعمة (الصورة 19، ص. 15)، أو عند ظهور أمر بذلك على شاشة الفرن.

7. المفاتيح الوظيفية

ثمة ثمانية مفاتيح وظيفية: أربعة إلى يسار شاشة العرض وأربعة إلى يمينها. اضغط على مفتاح وظيفي لانتقاء خيار مجاور لذلك المفتاح على الشاشة.

ملاحظة: يشار إلى المفاتيح الوظيفية في هذا الدليل بـ L1-L4 و R1-R4 (حسب الحالة) لسهولة تعريفها والرجوع إليها.

8. لوحة المفاتيح الرقمية

استخدم لوحة المفاتيح الرقمية لإدخال كلمات السر للولوج أو تعديل إعدادات الطبخ (الصورة 19، ص. 15). تتضمن لوحة المفاتيح الرقمية أيضاً مفتاحي الرجوع Back / التوقف Stop والدخول Enter، مشابهين من حيث الوظيفة للبندين 5 و 6.

الطبخ

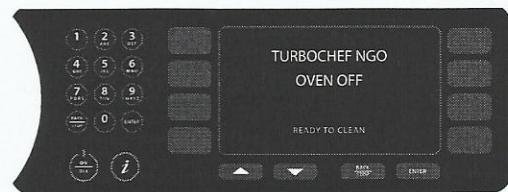
الفرن مبرمج مسبقاً على إعدادات وصفات أثناء تصنيعه وبالتالي جاهز للعمل به ما إن يتم إخراجها من علبتها. في حال محيت هذه الإعدادات، يجب إما تحميل إعدادات جديدة في القائمة عبر بطاقة ذكية (ص. 13) أو برمجتها يدوياً (ص. 14-15). لن يطبخ الفرن ما لم تكن الإعدادات موجودة.

تجدر الإشارة إلى أن الخطوات الواردة أدناه ليست دوماً بهذا التسلسل. تطبخ أطعمة عدّة عادةً قبل تبريد الفرن (الخطوة العاشرة).

الخطوة الأولى: شغل الفرن (On)

عندما يكون الفرن مطفأً "off" (الصورة 5)، تكون حرارته ما دون 150 درجة فهرنهايت (66 درجة مئوية)، لكن شاشة العرض ولوحة المفاتيح تبقيان في حالة نشاط "on".

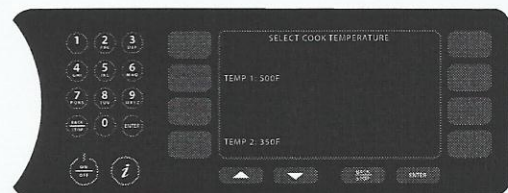
إضغط على مفتاح On/Off لتشغيل الفرن.



الصورة 5: الفرن مطفأً (Off)

الخطوة الثانية: اختر حرارة الطبخ

يتضمن الفرن مضبطين مختلفين لحرارة الطبخ (انظر ص. 14 لمزيد من المعلومات). وحدها الأطعمة المقترنة بمضبط الحرارة المنتقاة يمكن أن تطبخ من دون إعادة ضبط الحرارة. لاختيار الحرارة، اضغط على المفتاح الوظيفي المجاور.



الصورة 6: اختر حرارة الطبخ

ملاحظة: في حال كانت الحارتان المضبوطتان متشابهتين، سيتم تجاوز هذه الشاشة للسماح بالاطلاع على الأطعمة كافة.

الخطوة الثالثة: التسخين

في هذه الخطوة، يسخن الفرن ليبلغ الحرارة المنتقاة أو المضبوطة مسبقاً.



الصورة 7: التسخين

الخطوة الرابعة: الامتصاص

عندما يبلغ الفرن الحرارة المضبوطة، سيستمر الفرن بالتسخين لمدة ثمان دقائق للحرص على امتصاص أسطح حجرة الطبخ ما يكفي من الحرارة بحيث لا تؤثر على نتائج الطبخ. تسمى هذه العملية "الامتصاص".

ملاحظة: بينما يمتص الفرن الحرارة، سيتمكن المشغل من التنقل عبر القائمة، إنما لن يسمح له بالطبخ إلا عندما يصل العداد إلى 0:00.

الخطوة الخامسة: اختر طعاماً لطبخه

⚠ تحذير: جوف الفرن وبابه ساخنان!

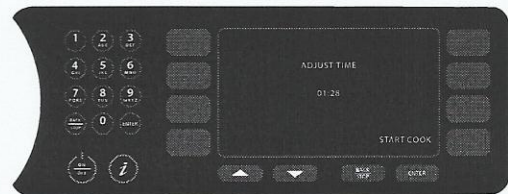
عندما ينتهي الفرن من التسخين،

1. ضع الطعام في الفرن.
2. اختر مجموعة أطعمة عبر الضغط على المفتاح الوظيفي المجاور لها، أو اضغط على مفتاح Up أو Down للحصول على مجموعات إضافية من الأطعمة.
3. اختر طعاماً لطبخه عبر الضغط على المفتاح الوظيفي المجاور له، أو اضغط على مفتاح Up أو Down للحصول على أنواع أطعمة إضافية.

الخطوة السادسة: تعديل الوقت

إن خيار تعديل الوقت "Adjust Time" غير مضاء. للتمكن من تعديل مدة الطبخ قبل كل دورة طبخ، شغل هذا الخيار عبر شاشة خيارات الضبط (راجع ص. 12).

1. عند ظهور شاشة تعديل الوقت، غيّر مدة الطبخ (عند الضرورة) عبر استخدام المفاتيح الرقمية.
2. اضغط على المفتاح الوظيفي أسفل اليمين لتأكيد الأمر وبدء عملية الطبخ.



الصورة 8: تعديل الوقت

الخطوة السابعة: الطبخ

ملاحظة: لإنهاء دورة الطبخ على الفور، اضغط على مفتاح Back/Stop.

ملاحظة: في حال كان باب الفرن مفتوحاً خلال دورة الطبخ، ستوقف الدورة لحين إغلاق الباب والضغط على مفتاح ENTER لاستئناف عملية الطبخ.



الصورة 9: الطبخ

الخطوة الثامنة: تفقد الطعام في الفرن/أخرجه من الفرن

⚠️ **تحذير:** الصحن وجوف / باب الفرن ساخنان!

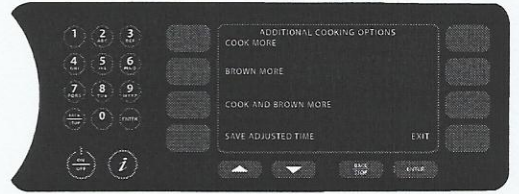
افتح باب الفرن وتفقد/ أخرج الطعام.



الصورة 10: انتهاء الطبخ

الخطوة التاسعة: خيارات الطبخ الإضافي "Additional Cooking Options"

إن شاشة خيارات الطبخ الإضافي (الصورة 11) غير مضاءة. للتمكن من طبخ منتج لوقت إضافي، شغل هذه الخيارات عبر شاشة خيارات الضبط (انظر ص. 12).



الصورة 11: خيارات الطبخ الإضافي

عند ظهور شاشة خيارات الطبخ الإضافي، والطعام يتطلب طبخاً لوقت إضافي:

- 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 and brown more" إن كان جوف الطعام وغلافه غير ناضجين بعد.
- اختر "save adjusted time" لحفظ أي تعديل جرى على مدة الطبخ أثناء الخطوة السادسة. تجدر الإشارة إلى أن هذا الخيار لن يتوافر إن كان خيار "Adjust time" مبطلاً (ص. 12).
- اختر "exit" للرجوع إلى شاشة انتقاء مجموعات الأطعمة.

الخطوة العاشرة: التبريد

عند الانتهاء من الطبخ لليوم، اضغط على مفتاح On/Off لإطفاء الفرن وبدء عملية التبريد. في هذه الخطوة، ينفخ الفرن هواءً بارداً في الحجرة لإعادة حرارتها إلى 66 درجة مئوية. وعندئذ يصبح من الآمن تنظيف الفرن.

لمحة عامة عن نمط Info Mode

للولوج إلى الـ Info Mode، اضغط على مفتاح Info عندما يكون الفرن مطفأً أو في حالة تبريد. وللتنقل بين الشاشتين الأولى والثانية، اضغط على مفتاح Up أو Down.

يستخدم Info Mode لأغراض أربعة أساسية:

1. عرض معلومات الفرن.

2. إتاحة الولوج إلى نمط الاختبار "Test Mode" وأدوات تشخيص إضافية لعمال الصيانة التقنيين.

3. تشغيل أو إطفاء خيارات ووظائف الفرن.

4. تحديث إعدادات الفرن.

من شاشة نمط Info Mode الأولى (الصورة 12):

- انظر آخر نقطة ضبط للحرارة تم انتقاؤها للطبخ (يساعد ذلك على تشخيص مشاكل محتملة)
- انظر الرقم التسلسلي للفرن
- انظر رقم القطع في القائمة ونسختها المعدلة
- انظر نسخة البرنامج
- تحرك صعوداً ونزولاً عبر العدادات (عداد الطبخ، إجمالي مدة الطبخ، وقت "الصمام المفرغ" حيث تتدفق الإلكترونات فيه ويخضع لتأثير المجال المغناطيسي الخارجي)، إجمالي مدة تشغيل الفرن)
- انظر جهد التشغيل (للأفران المصنعة لأميركا الشمالية فحسب)
- اطلع على سجل الأعطال
- اطلع على أرقام هاتف قسم الصيانة

من شاشة Info Mode الثانية (الصورة 13):

- اطلع على نمط الاختبار "Test Mode" (مخصص لقسم الصيانة فحسب)
- اطلع على شاشة خيارات الضبط (ص. 12)
- اضبط اللغة (غير متوافرة في النماذج كافة)
- اضبط التاريخ/ الساعة
- اطلع على شاشة تحميل القائمة "Load Menu"
- ارفع/ أخفض مستوى الصوت

الاطلاع على عداد الطبخ/ سجلات الوقت

- من شاشة Info Mode الأولى (الصورة 12)، اضغط على المفتاح الوظيفي R1 (Counts Scroll):
- مرة واحدة لعرض عداد الطبخ.
- مرتين لعرض إجمالي مدة الطبخ.
- ثلاث مرات لعرض إجمالي وقت المغنطرون.
- أربع مرات لعرض إجمالي مدة تشغيل الفرن.

الاطلاع على سجل الأعطال

- من شاشة Info Mode الأولى (الصورة 12)، اضغط على الزر الوظيفي R3 لرؤية سجل الأعطال. لرؤية تواريخ كل عطل حدث، اضغط على المفتاح الوظيفي المجاور لرمز العطل.

الاطلاع على أرقام قسم الصيانة

- من شاشة Info Mode الأولى (الصورة 12)، اضغط على المفتاح الوظيفي R4 للحصول على أرقام قسم الصيانة التقنية.

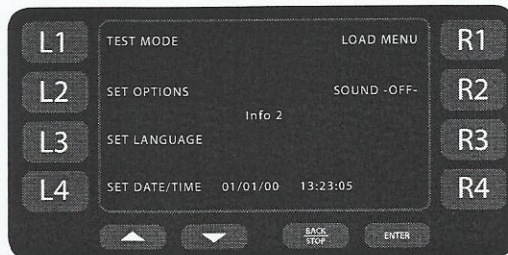
ضبط اللغة

ملاحظة: هذا الخيار غير متوافر في بعض الأفران.

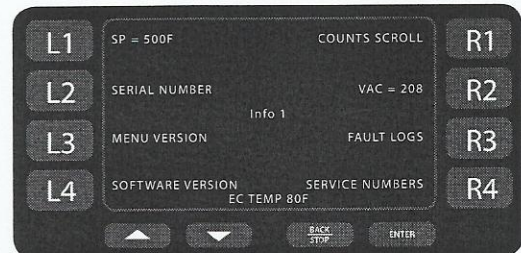
- من شاشة Info Mode الثانية (الصورة 13)، اضغط على المفتاح الوظيفي L3 للتحرك صعوداً ونزولاً عبر اللغات المتوافرة. في كل مرة تضغط فيها على L3، تختار لغة مختلفة بالترتيب التالي: الانكليزية (لغة البرمجة)، الإسبانية، الفرنسية، الألمانية، البرتغالية، الإيطالية، الروسية، اليونانية، البولندية.

إعادة ضبط الفرن

- تسمح إعادة ضبط الفرن بمحو أي رسالة خطأ في حال حدوثها.
- لإعادة ضبط الفرن، اضغط لمدة خمس ثوانٍ على مفتاح Info خلال تبريد الفرن أو عندما يكون مطفأً.



الصورة 13: شاشة Info Mode الثانية



الصورة 12: شاشة Info Mode الأولى

في حال تشغيل البروتوكول DHCP (عند الزاوية العليا إلى يسار الشاشة)، سيحظى الفرن تلقائياً بعنوان IP عند وصله بشبكة محلية (في حال توافر عنوان IP). وفي معظم الأحوال، توصي TurboChef بعدم تشغيل البروتوكول DHCP لضمان عدم تغيير عنوان الـ IP على الفرن.

يتطلب استخدام توصيل الفرن Oven Connect (ص. 4) وصل كل فرن بشبكة. للحصول على مساعدة في تحديد المعلومات الصحيحة حول إنشاء الشبكة، اتصل بمدير الشبكة المحلية في منطقتك.

التشغيل والإطفاء التلقائي: ضبط الوقت

من شاشة Info Mode الثانية (الصورة 13، ص. 11)، اضغط على المفتاح الوظيفي L4 للولوج إلى شاشة ضبط التاريخ/الساعة "Set Date/Time" (الصورة 15). من هذه الشاشة، يمكن ضبط الزمن الحقيقي، وزمن التشغيل التلقائي "auto-on"، وزمن الإطفاء التلقائي "auto-off".

من الضروري تحديد زمن حقيقي دقيق لاستخدام الـ auto-on والـ auto-off. عند تفعيل هاتين الوظيفتين من شاشة Set Options (الصورة 14)، سيعمل الفرن و/أو ينطفئ تلقائياً في الأوقات المحددة.

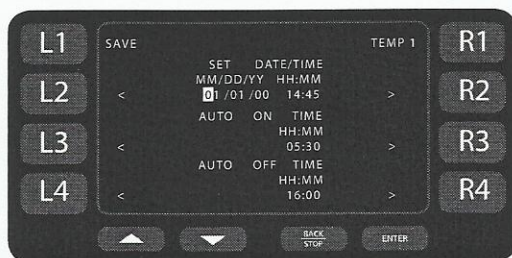
يساعد أيضاً تحديد تاريخ وساعة دقيقين على ضمان دقة التشخيص والتبليغ عن الأعطال. يضبط تاريخ الفرن وساعته عند تركيبه، لكن قد يطلب من المشغل أو العامل التقني في مرحلة ما تعديلهما.

ملاحظة: لن تحدث الساعة تلقائياً عند تغيير الساعة في التوقيت الصيفي.

ملاحظة: الساعة تعدد 24 ساعة (8:30 p.m. = 20:30).

ملاحظة: لن يحفظ الفرن التاريخ والساعة في حال ظل مفصولاً عن الكهرباء مدة أسبوعين أو أكثر.

هام: لتفعيل وظيفتي auto-on و auto-off، يجب القيام بذلك عبر شاشة خيارات الضبط "Set Options" (الصورة 14).



الصورة 15: ضبط الوقت/الساعة

شاشة ضبط الخيارات "Set Options"

من شاشة Info Mode الثانية (الصورة 13، ص. 11)، اضغط على المفتاح الوظيفي L2 للاطلاع على شاشة خيارات الضبط (الصورة 14). وعند الطلب، أدخل كلمة السر "9 4 2 8" واضغط على مفتاح Enter.

من شاشة ضبط الخيارات، يمكن تشغيل أو إطفاء خيارات الفرن التالية:

- شاشة "Adjust Time" (انظر الخطوة السادسة، ص. 9)
- شاشة "Cook More" (انظر الخطوة التاسعة، ص. 10)
- نمط Edit Mode (ص. 14 لمزيد من التفاصيل)
- شاشة "Load Menu" (ص. 13 لمزيد من التفاصيل)
- إنشاء الشبكة "Network Setup"
- تفعيل/إبطال مفتاح التشغيل التلقائي On
- تفعيل/إبطال مفتاح الإطفاء التلقائي Off
- نمط العرض التوضيحي "Demo Mode" (للاستخدام من قبل TurboChef فحسب)

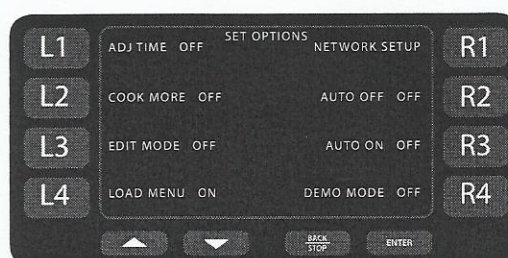
إنشاء الشبكة "Network Setup"

من شاشة إنشاء الشبكة، يمكن إدخال المعلومات التالية لتشكيل شبكة الفرن:

- عنوان بروتوكول الانترنت IP Address
- الشبكة الفرعية Mask
- البوابة (Gateway) (GW)
- خادم اسم المجال (DNS 1)
- خادم اسم المجال البديل (DNS 2)

يمكن تعديل كل مجموعة من الأرقام في سلسلات من ثلاثة أرقام:

1. لتعديل السلسلة الأولى، اضغط على مفتاح Down ومن ثم أدخل الأرقام الثلاثة الأولى.
2. اضغط على Down مجدداً وأدخل الأرقام الثلاثة التالية.
3. أعد الكرة لحين إدخال الأرقام كافة لكل مجال.
4. اضغط "Save" للحفظ.



الصورة 14: شاشة ضبط الخيارات

إعداد نسخة عن قائمة الفرن

ملاحظة: لإعداد نسخة عن قائمة الفرن، قد تحتاج إلى التأكد من أن شاشة تحميل القائمة "Load Menu" مضاءة. انظر فقرة شاشة Set Options على الصفحة 12 لمزيد من التفاصيل.

لحفظ نسخة عن القائمة على بطاقة ذكية:

1. انتقل إلى شاشة Info Mode الثانية (الصورة 13، ص. 11).
2. اضغط على المفتاح الوظيفي R1 لدخول شاشة تحميل القائمة (الصورة 16).

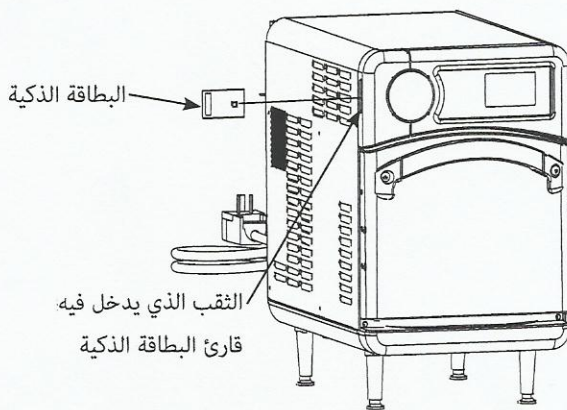
3. أدخل البطاقة الذكية (الرسم 17).

4. اضغط المفتاح الوظيفي L2 (الصورة 16).

5. من أن يصدر الفرن صفيراً ويُظهر عبارة (انتهاء) .FINISHED



الصورة 16: التحميل... انتهاء



الرسم 17: إدخال البطاقة الذكية

لضبط التاريخ والساعة في الزمن الحقيقي:

1. استخدم المفتاحين الوظيفيين L2 و R2 (في الوسط إلى اليسار وفي الوسط إلى اليمين) للتنقل بين الأرقام.
2. استخدم المفاتيح الرقمية لإدخال الشهر، واليوم، والسنة، ومن ثم الساعة والدقيقة.
3. اختر "Save" لحفظ التغييرات التي تجريها أو اضغط على مفتاح Back/Stop للإلغاء.

لضبط الـ auto-on والـ auto-off:

1. تأكد من أن الساعة في الزمن الحقيقي صحيحة (أعلاه).
2. اضغط على المفتاح الوظيفي R1 للتبديل بين الحرارتين الأولى والثانية. في حال استخدام درجتي حرارة مختلفتين للطبخ، يجب ضبطهما عند زمني auto-on و auto-off مختلفين.
3. للتنقل بين الأرقام، استخدم L3 و R3 لزمان التشغيل التلقائي و L4 و R4 لزمان الإطفاء التلقائي.
4. استخدم المفاتيح الرقمية لإدخال الساعة والدقيقة اللتين ترجو إدخالهما لتشغيل الفرن أو إطفائه تلقائياً.
5. اختر "Save" لحفظ التغييرات التي تجريها أو اضغط على مفتاح Back/Stop للإلغاء.

تحديث قائمة الفرن

ملاحظة: لتحديث القائمة، قد تحتاج إلى التأكد من أن شاشة تحميل القائمة "Load Menu" مضاءة. انظر فقرة شاشة Set Options على الصفحة 12 لمزيد من التفاصيل.

لتحميل قائمة على الفرن:

1. انتقل إلى شاشة Info Mode الثانية (الصورة 13، ص. 11).
2. اضغط على المفتاح الوظيفي R1 لدخول شاشة تحميل القائمة (الصورة 16).
3. أدخل البطاقة الذكية (الرسم 17).
4. اضغط المفتاح الوظيفي L1 (الصورة 16).
5. تأكد من أن يصدر الفرن صفيراً ويُظهر عبارة (انتهاء) .FINISHED

تحديث برامج الفرن

بنية القائمة

يسمح الفرن باستخدام إما درجة حرارة مضبوطة واحدة أو اثنتين ويمكن أن يخزن إعدادات لغاية 265 منتجاً (128 لكل حرارة).

⚠ تنبيه: سيتعذر تشغيل الفرن إن فشلت عملية تحديث برامجه.

عبر شاشة Oven Off:

تغيير درجات الحرارة المضبوطة

في حال تحميل قائمة بواسطة بطاقة ذكية (ص. 13)، تكون درجات الحرارة مضبوطة مسبقاً ولا تحتاج إلى تغيير.

لا يجب تغيير درجة الحرارة المضبوطة أبداً للتعويض عن الطبخ الزائد أو الطبخ غير الكافي. في حال لم تكن الوصفات على قدر نتائج الطبخ المرجوة، استشر مطور القوائم، الموزع المعتمد، أو قسم صيانة الزبائن في TurboChef في منطقتك.

لتغيير حرارة مضبوطة:

1. ضع الفرن عند نمط Edit Mode (انظر الجهة المجاورة).
2. اضغط على المفتاح الوظيفي L2 لتغيير الحرارة 1 أو المفتاح الوظيفي L4 لتغيير الحرارة 2 (الصورة 18).
3. أدخل درجات الحرارة المضبوطة عبر استخدام المفاتيح الرقمية.
4. اضغط مفتاح Enter لتأكيد التغيير، أو مفتاح Back/Stop للإلغاء.

1. أدخل البطاقة الذكية "1 من 3" (الرسم 17).
2. عندما يبرد الفرن أو يكون غير مضاء، اضغط بشكل ثابت على مفتاح Info إلى أن يعود الفرن إلى وضعه الابتدائي (لخمس ثوانٍ تقريباً).
3. سيصدر الفرن سلسلة من أصوات صفير قصيرة. عندما يصدر الفرن صوت صفير مطوّل، أدخل البطاقة "2 من 3".
4. سيصدر الفرن مجدداً سلسلة من أصوات صفير قصيرة. عندما يصدر الفرن صوت صفير مطوّل، أدخل البطاقة "3 من 3".
5. سيصدر الفرن مجدداً سلسلة من أصوات صفير قصيرة. عندما يصدر الفرن صوت صفير مطوّل، أخرج البطاقة.
6. سيشتغل الفرن تلقائياً، مشيراً إلى أن عملية التحديث قد أنجزت.

ملاحظة: في حال فشل عملية التحديث، ستبقى شاشة العرض مطفأة وسيصدر الفرن صوت صفير مطوّل بنغمة منخفضة. في حال فشل عملية التحديث مرّات عدّة، اتّصل بشركة Turbo-Chef لأن البطاقة قد تكون تلفت.

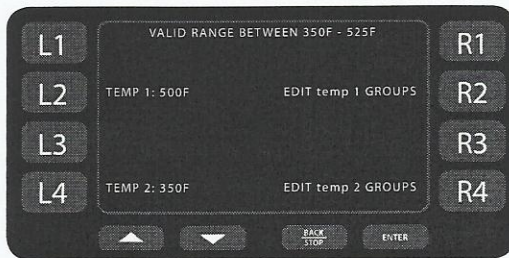
لمحة عامة عن نمط التعديل "Edit Mode"

للولوج إلى نمط Edit Mode:

1. فعّله عبر شاشة خيارات الضبط (الصورة 14، ص. 12).
2. اضغط على مفتاح On/Off لإعادة الفرن إلى شاشة "Cooling Down" أو "Off".
3. اضغط على مفتاح On/Off مجدداً لدخول نمط التعديل.

يستخدم نمط التعديل لأغراض ثلاثة رئيسية:

1. تعديل درجات الحرارة المضبوطة.
2. تعديل أسماء مجموعات الأطعمة والمنتجات.
3. تعديل إعدادات الطبخ.



الصورة 18: شاشة تعديل الحرارة

تعديل إعدادات الوصفات

تغيير اسم مجموعة الأطعمة/ المنتج

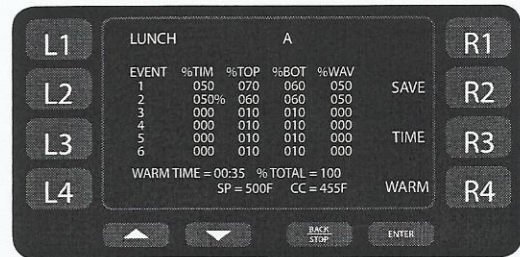
لتغيير اسم مجموعة أطعمة أو منتج:

1. ضع الفرن عند نمط Edit Mode (انظر الجهة المجاورة).
2. اضغط على المفتاح الوظيفي R2 لتغيير مجموعات الحرارة 1 أو المفتاح الوظيفي R4 لتعديل مجموعات الحرارة 2 (الصورة 18، ص. 14).
3. اختر المجموعة التي تتضمن المنتجات التي ترغب في تعديلها.
4. اختر منتجاً من الأطعمة.
5. عبر شاشة تعديل الوصفات "Recipe Edit" (الصورة 19)، عدّل اسم مجموعة الأطعمة:
- استخدم المفاتيح الرقمية لتغيير حرف.
- استخدم المفتاح الوظيفي R1 لوضع الحرف التالي.
- اضغط على المفتاح الوظيفي L1 للرجوع إلى الحرف السابق.
- اضغط على المفتاح الوظيفي R2 لحفظ التغييرات.
6. عدّل اسم الوصفات:
- اضغط على مفتاح Down للانتقال إلى مجال أسماء الوصفات "Recipe Name".
- استخدم التعليمات المحددة في الخطوة الخامسة لتعديل اسم الوصفة.
7. اضغط على المفتاح الوظيفي R2 لحفظ التغييرات. لمزيد من الخيارات حول التعديل، انظر الجهة المجاورة.

تغيير إعدادات الطبخ

لتغيير إعدادات الطبخ:

1. اتّبِع الخطوات في Changing Group/Item Name في الجهة المجاورة.
2. استخدم المفاتيح الرقمية لتعديل إعدادات الظروف:
- % للوقت (ما بين 0 و 100 % بزيادات 1 %). يجب أن يعادل مجموع النسب المئوية عبر ستة ظروف 100.
- % للمروحة العليا (ما بين 10 و 100 % بزيادات 1 %).
- % للمروحة السفلى (ما بين 10 و 100 % بزيادات 1 %).
- % للموجات الدقيقة (ما بين 0 و 100 % بزيادات 1 %).
3. استخدم مفتاح Down لتحريك المؤشر إلى مجال مدّة التسخين "Warm Time".
- ملاحظة: لسهولة التنقل، ينطلق المفتاح الوظيفي "R3" بالمؤشر إلى مجال مدّة التسخين.
4. استخدم المفاتيح الرقمية لتعديل مدّة الطبخ.
5. اضغط المفتاح الوظيفي R2 لحفظ التغييرات.
- ملاحظة: لكي تحفظ هذه التغييرات، يجب التقدم بالمؤشر إلى ما بعد المجال الذي تم تعديله آخر مرة.
6. عند الضرورة، اضغط المفتاح الوظيفي R4 لاختبار الإعدادات الجديدة في الطبخ. بذلك، قد يحتاج الفرن إلى وقت إضافي للتسخين.
7. عند الانتهاء من عملية التعديل، عد إلى شاشة خيارات الضبط وأطفئ نمط Edit Mode (انظر ص. 12). سيسمح ذلك بالدخول إلى نمط الطبخ العادي.



الصورة 19: شاشة تعديل الوصفات

اكتشاف الخلل وإصلاحه

في ما يلي قائمة برموز الأعطال التي تظهر على الشاشة، 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 موزع معتمد.

في حال حدوث أي عطل أو رسالة خطأ غير مشمول بالقائمة أدناه، يجب 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. مثلاً: ظهور الرمز F6 لن ينهي 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. | - صل 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 مقفل . - التيار مقطوع عن الفرن عند قاطع الدارة الرئيس. - ثمة ما يعيق منظم الحرارة القصوى | - اضغط على مفتاح On/Off. - أغلق باب حجرة الفرن. - ضع الفرن في حالة off، وانزع قابس الفرن الكهربائي. دعه لمدة دقيقتين. أدخل القابس مجدداً، شغل العازل/ مصدر الطاقة الرئيس، واضغط على مفتاح On/Off. - اضغط على الزر الواقع عند الزاوية السفلى إلى اليسار من الجدار الخلفي للفرن لإعادة ضبط منظم الحرارة القصوى |
| ظهور عبارة Oven Door Open (باب الفرن مفتوح) وجهاز الإنذار يرن. | - أطعمة عالقة تمنع إغلاق الباب. - باب الفرن مفتوح. - مفاتيح قفل الباب غير متراصفة كما يجب. | - افتح الباب وأزل الأطعمة العالقة. - افتح الباب واغلقه مرّات عدّة. - اتّصل بقسم خدمة الزبائن. |
| الفرن لا يطبخ كما يجب. | - 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 مثلّج). - منتج خارج التصنيف. | - نظّف الفرن وفق تعليمات التنظيف في الصفحتين 5 و6. - تأكد من أنه تم اختيار اسم مجموعة و/ أو منتج صحيح للمنتج المطبوخ. - تأكد من أن المنتج كان في حالة صحيحة قبل وضعه في الفرن. - تأكد من أن وزن/ حجم المنتج المراد طبخه بوزن/ حجم المنتج النموذجي. |

| المشكلة | الأسباب المحتملة | الحل |
|---|---|--|
| الرمز F1: المروحة لا تعمل بشكل جيد. | - انقطاع التيار عن الفرن. | - تأكد من أن قاطع الدارة الجداري مضاء. عدّل القاطع ومن ثم شغل الفرن. - ضع الفرن في حالة off وانزع قابس الفرن الكهربائي. دعه لمدة دقيقتين. أدخل القابس مجدداً، شغل العازل/ مصدر الطاقة الرئيس، واضغط على مفتاح On/Off. |
| الرمز F2: حرارة الطبخ منخفضة. | - انقطاع التيار عن الفرن. - انسداد فتحات الهواء في أعلى/ أسفل حجرة الفرن. | - 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. ⚠ تنبيه: اللوح العلوي من الزجاج، وكسره قد يرتب اتصالاً بقسم الصيانة لا تشمله الكفالة. - افتح الباب وأغلقه مرّات عدة وتأكد من أنه مغلق. - أعد ضبط منظم الحرارة القصوى عند الزاوية السفلى إلى اليسار من الجدار الخلفي للفرن. - اتصل بقسم خدمة الزبائن. - كرّر عملية التسخين ولا تستخدم الفرن لخمس دقائق. |
| الرمز F5: تخطي المغنطرون الحرارة المحددة. | - ثمة ما يعيق الهواء البارد في الفرن. - انسداد واقيات مراوح التبريد الخلفية التي يخرج منها العادم. | - 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. |
| الرمز F6: خلل في مقياس الحرارة | - ثمة ما يعيق الهواء البارد في الفرن. - انسداد واقيات مراوح التبريد الخلفية التي يخرج منها العادم. | - 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 أمريكا الشمالية

فرن الطبخ السريع من TurboChef Söta (طراز NGO) - أمريكا الشمالية

يبدأ العمل بالكفالة المحدودة لفرن الطبخ السريع من TurboChef Söta 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) TurboChef Technologies, Inc. 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 شركة 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 ينشدها المشتري، الذي يقر 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 تجدد 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، والتهوية، 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 والتوصيل: 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 غير تقنيي TurboChef أو وكلاء الخدمة 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.

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 متراكمة أو رسوم أخرى، وعندها ستسري الكفالة من جديد، إنما لن تمدد فترتها.

خدمة الكفالة، التدبير الخاص

تستكون 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 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. 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 تبلغ 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 وتبديري زيارة ميدانية لتصليح الجهاز خلال ساعات العمل المعتمدة لدى وكيل الخدمة. ستفرض على المشتري أية تكاليف تتكبدها TurboChef أو وكيل خدمتها عند رفض وكيل الخدمة أو عجزه 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 خدمتها 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 مرتبط 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، وبورتو 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 حرر وكيل الخدمة فاتورة لـ TurboChef عن خدمات غير مشمولة بهذه الكفالة الطويلة الأمد، ستحرر TurboChef فاتورة للزبون على أن يسدد هذا الأخير في خلال عشرة أيام. يوافق الزبون أيضاً على سداد أي تكاليف تتكبدها TurboChef أو وكيل خدمتها نتيجة رد هذا الأخير على اتصال خدمة، إما تم رفضه أو لم يتمكن من الاطلاع على الجهاز في مقر الزبون. قد يؤدي التخلف عن السداد وفق تقدير TurboChef إلى إبطال هذه الأخيرة للفترة المتبقية من الكفالة. لن تسمح TurboChef في أي حال من الأحوال بتقديم الخدمة لمتجر لديه فاتورة عالقة غير مكفولة.

الكفالة المحدودة العالمية

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

الكفالة المحدودة

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

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، سواءً 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 الموزع المعتمد ويركب الجهاز وفقاً لتعليمات TurboChef وسيسجل الرقم التسلسلي للجهاز، ومعلومات الاتصال الخاصة بالمشتري، وتاريخ وموقع التركيب، ونتائج معاينة الموزع المعتمد. سيقوم الموزع المعتمد بإدخال هذه المعلومات في نظام الكفالة الشاملة من TurboChef وستستخدمه هذه الأخيرة، والموزع 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 الموزع 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 الموزع المعتمد الذي اشترى منه الجهاز و/أو TurboChef بالمعلومات والبيانات كافة التي تطلبها هذه الأخيرة، الموزع المعتمد أو وكيل خدمته المعتمد، في إطار شكوى المشتري بموجب الكفالة؛
3. يتيح المشتري الجهاز لـ TurboChef، الموزع المعتمد أو وكيل خدمته المعتمد؛
4. يكون الموزع 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 المحدث 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).

كما أن TurboChef قد تقرّر، وفق تقديرها الخالص، استبدال الجهاز الذي يشوبه الخلل والمشمول بهذه الكفالة بأخر 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 لـ TurboChef على العنوان التالي:

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| TurboChef Technologies, Inc. | TurboChef Technologies, Inc. |
| 2801 Trade Center Drive | 2801 ترايد سنتر درايف |
| Carrollton, Texas 75007 | كارولتون، تكساس 75007 |
| Phone: +1 214.379.6000 | هاتف: +1 214.379.6000 |
| Fax: +1 214.379.6073 | 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 جزاء استخدام مواد كيميائية، أو أجهزة، أو مسارات تنظيف غير معتمدة.

رسوم الخدمة غير المشمولة بالكفالة المحدودة: في حال طلب المشتري وتلقى تصليحات، قطع غيار، أو خدمة غير مشمولة بالكفالة المحدودة هذه، ستحرر فاتورة باسمه 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 تبدل 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 خدماتها 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 هنا 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 سارٍ، بطلاً أو غير قانوني لأي سبب من الأسباب في أي اختصاص، تظل البنود والأحكام الأخرى سارية المفعول في ذلك الاختصاص كما لو أنها نفذت 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.

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

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

TURBOCHEF



Part Number: i1-9223 / Revision C / April 2013
Country Code: NA/EU

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

قسم خدمة الزبائن
800.90TURBO
+1 214.379.6000
turbochef.com