

MODENA

كٲب ءلئل المسءءم الفرن

BO 2633

جدول المحتويات

4	الجزء 1: إنذار السلامة
4	تحذير عام
4	تحذير
5	تجنب الآتي
5	الاستخدام العام
6	الجزء 2: أسماء الأجزاء
8	الجزء 3: التركيب
8	تحذير مهم بخصوص التركيب
8	التركيب تحت طاولة المطبخ
9	التركيب في خزنة مرتفعة
9	شروط التركيب
10	وضع وتثبيت الفرن
10	التوصيل الكهربائي
11	الجزء 4: كيفية الاستعمال
11	لوحة تحكم BO 2633
12	مميزات الطبخ لنموذجي BO 2633
12	المؤقت لنموذج BO 2633
13	استعمال السيخ الدوار
13	نصائح للطبخ
15	الجزء 5: الصيانة
15	تنظيف الفرن
15	استبدال لمبة الفرن
15	تفكيك/تجميع باب الفرن
15	تفكيك الباب
16	تجميع الباب
17	الجزء 6: استكشاف الأخطاء وإصلاحها

19	الجزء 7: احتياطات
19	نصائح وإجراءات احترازية
19	تعليمات السلامة العامة
20	الجزء 8: المواصفات
20	ملحق 1
20	ملحق 2

الجزء 1: إنذار السلامة

تحذير عام

اقرأ جميع التعليمات الواردة في هذا الكتيب بعناية. فهي تقدم لك معلومات مهمة تتعلق بالتركيب الآمن، الاستعمال والصيانة للجهاز بالإضافة إلى نصائح مفيدة للحصول على أقصى فائدة من فرنك. احفظ هذا الكتيب في مكان آمن للرجوع إليه مستقبلاً. بعد فتح العبوة، تأكد من أن الجهاز ليس متضرراً بأي شكل من الأشكال.

تأكد من عدم وضع مواد التغليف (الأغطية البلاستيكية، البولسترين الموسع الخ) في الأماكن التي يصل إليها الأطفال، لأنها قد تكون خطرة.

مهم

لا تستعمل مقبض باب الفرن لتحريره من مكان لآخر، كإخراجه من العبوة.

انتبه

- الفرن هو جهاز يصبح ساخنًا بطبيعته، خاصة الباب الزجاجي.
- ولذلك من الجيد التنبيه إلى ألا يقترب الأطفال من الفرن أثناء عمله، خصوصاً عند عمل الشواية.

عند تشغيل الفرن لأول مرة، قد يظهر دخان ذو رائحة لاذعة. يحدث ذلك بسبب تسخين المادة اللاصقة المستعملة في الألواح العازلة المحيطة بالفرن. هذا أمر عادي. إذا حدث ذلك، ببساطة انتظر حتى يختفي الدخان قبل وضع أي طعام داخل الفرن. لا تشوي أو تخبز على قاعدة الفرن أبداً.

تحذير

- هذا الجهاز مصمم للاستعمال المنزلي غير المهني، ويجب ألا يستعمل لغير ذلك.
- يمكن استعمال النظام الكهربائي لهذا الجهاز بأمان فقط عندما يكون متصلاً بنظام أرضي فعال يتطابق مع معايير السلامة المعتمدة حالياً.
- لن تتحمل مودينا أي أضرار ناتجة عن التركيب غير الصحيح أو الاستعمال غير الصحيح أو غير المناسب أو غير المعقول للجهاز.

الأشياء التالية قد تكون خطرة، ولذلك يجب أخذ الاحتياطات اللازمة لمنع الأطفال والمعاقين من الاقتراب منها:

- أدوات التحكم والجهاز بشكل عام.
- التعبئة (الأكياس، البولسترين، المسامير، الخ).
- الجهاز بعد الاستعمال المباشر للفرن أو الشواية وذلك بسبب الحرارة الناتجة عنه.
- الجهاز عند عدم استعماله (يجب أن يتم تأمين الأجزاء الخطرة).

تجنب الآتي

- لمس الجهاز بجزء رطب من الجسم.
- استعمال الجهاز حافي القدمين.
- جر الجهاز أو سلكه الكهربائي لفصله عن مأخذ التيار الكهربائي.
- إعاقة فتحات التهوية أو التبريد الحراري
- السماح للأسلاك الكهربائية للأجهزة الصغيرة بلامسة الأجزاء الساخنة للجهاز.
- تعريض الجهاز للعوامل الجوية (المطر، الشمس).
- استعمال الفرن لأغراض التخزين.
- استعمال سائل قابل للاشتعال بالقرب من الجهاز.
- استعمال محولات ومقاييس متعددة وأو أسلاك تمديد.
- محاولة تركيب أو صيانة الجهاز بدون مساعدة من موظف متخصص.

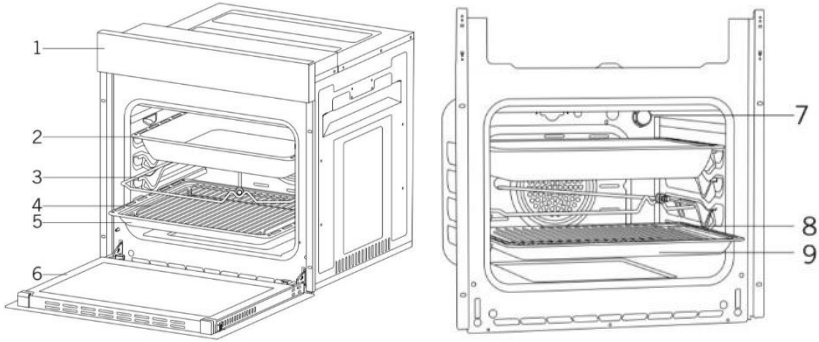
تحذير

- أجزاء الفرن الخارجية تصبح ساخنة أثناء الاستعمال. لتجنب الحروق، يجب إبعاد الأطفال.
- حين يصبح الفرن ساخناً أثناء الاستعمال، يجب اتخاذ الحيطة لتجنب لمس أجزاء التسخين الداخلية.

الاستخدام العام

- استعمال الجهاز لطبخ الطعام فقط لا غير.
- تحقق من سلامة الجهاز بعد إزالة التغليف.
- أفضل الجهاز من التيار الكهربائي إذا لم يكن يعمل بصورة جيدة وقيل التنظيف أو الصيانة.
- عند عدم استعمال الجهاز لفترات طويلة، فصل الجهاز واغلق محبس الغاز (إذا وجد).
- استعمل قفازات الطبخ لوضع أدوات الطبخ داخل الفرن وعند إخراجها.
- امسك باب الفرن في المنتصف دائماً لأن الأطراف قد تكون ساخنة نتيجة لتسرب الهواء الحار.
- تأكد أن مفاتيح التحكم في إعداد "O" عندما لا يكون الجهاز قيد الاستعمال.
- أفضل الجهاز إذا قررت ألا تستعمله مجدداً.




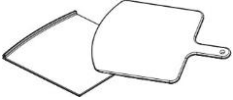
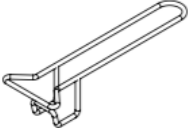
الجزء 2: أسماء الأجزاء



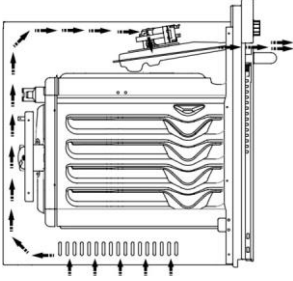
1. لوحة التحكم
2. صينية عميقة
3. سيخ شواء الدجاج
4. شبك شواء للصينية
5. صينية معيارية
6. باب الفرن
7. المصباح
8. شبك الشواء
9. صينية معيارية

الملحقات (اختيارية)

<p>صينية عميقة تستعمل للمعجنات، طبخ الطعام بكميات كبيرة والأطعمة السائلة. يمكن استعمالها أيضا كوعاء لتجميع الزيت عند طبخ الطعام على الشواية مباشرة للكعك، الأطعمة المجمدة وأطباق اللحوم.</p>	
<p>صينية صينية زجاجية تستعمل للمعجنات (الكعك، البسكويت الخ)، الأطعمة المجمدة.</p>	
<p>صينية دائرية تستعمل للمعجنات والأطعمة المجمدة.</p>	

<p>شبكة الشواء يستخدم للشواء أو ليوضع عليه الطعام المراد خبزه، تحميصه أو تجميده في الرف المطلوب.</p>	
<p>القضيب التلسكوبي يمكن تركيب وإخراج أرفف الصواني والشبك بسهولة ويسر، والشكر يعود للقضيب التلسكوبي.</p>	
<p>شبكة الشواء للصينية توضع الأطعمة التي تلتصق أثناء الطبخ مثل ستيك اللحم على صينية شواء. هذا يمنع تلامس الطعام مع الصينية وبالتالي يحد من التصاق الطعام.</p>	
<p>حجر ومقشر بيتزا يستخدمان في خبز المعجنات مثل البيتزا، الخبز، البان كيك وإخراج المخبوزات من الفرن.</p>	
<p>مقبض الصواني يستخدم لحمل الصواني الساخنة.</p>	

الجزء 3: التركيب



تحذير مهم بخصوص التركيب

تقوم مروحة التبريد بإخراج البخار الزائد ومنع الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الأجزاء الخارجية للفرن أثناء التشغيل. هذه عملية مهمة لضمان عمل الجهاز بصورة جيدة وللحصول على طبخ أفضل. تستمر مروحة التبريد في العمل بعد الانتهاء من الطبخ. تتوقف المروحة تلقائياً بعد انتهاء التبريد.

يجب ترك مساحة خلف المنطقة التي سيوضع فيها الجهاز لضمان التشغيل الفعال والسليم للجهاز. يجب ألا يتم إهمال هذه المساحة لأنها ضرورية لعمل نظام التهوية الخاص بالجهاز.

تركيب وتجميع الفرن

يجب تحديد المكان الذي سيوضع فيه الجهاز قبل بدء التركيب. يجب ألا يتم تركيب الجهاز في أماكن ذات تدفق عالي للهواء.

يجب أن يحمل الجهاز بواسطة شخصين على الأقل. لا تقم بجر الجهاز حتى لا تتضرر الأرضية. اخرج كل مواد الشحن داخل وخارج العبوة. اخرج كل المواد والمستندات داخل المنتج.

التركيب تحت طاولة المطبخ

يجب أن تتوافق الخزانة مع الأبعاد المحددة في الصورة رقم 2.



صورة 2

التركيب في خزانة مرتفعة

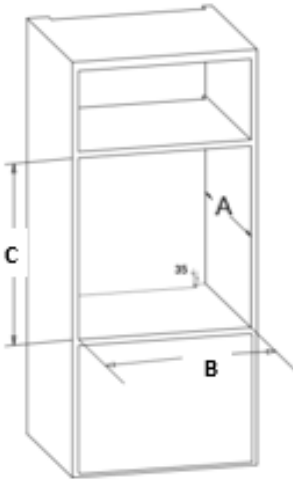
يجب أن تتوافق الخزانة مع الأبعاد المحددة في الصورة 3. في الجزء الخلفي من الخزانة، وفي الأعلى والأسفل، يجب التأكد من ترك مساحات بالأبعاد الموضحة في الصورة لتقديم التهوية المطلوبة.



صورة 3

شروط التركيب

أبعاد الجهاز محددة في الصورة 3. يجب أن تتحمل أسطح الأثاث الذي سيتم تركيبه ومواد التركيب درجة حرارة تصل إلى 100 درجة مئوية على الأقل. لمنع الجهاز من الانقلاب، يجب أن تثبت الخزانة التي سيتم تركيبها جيدا كما يجب أن تكون أرضيتها مستوية. يجب أن تكون أرضية الخزانة قوية لتتحمل 60 كجم على الأقل.



صورة 4

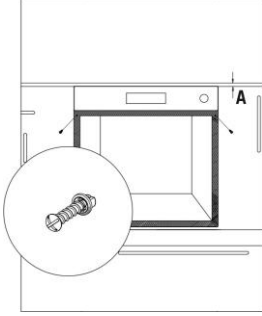
النموذج	A (ملم)	B (ملم)	C (ملم)
BO 2633	550	560	580

وضع وتثبيت الفرن

ضع الفرن في الخزانة بمساعدة شخصين أو أكثر.
تأكد من أن إطار الفرن ومقدمة الأثاث يتحاذيان بشكل جيد. يجب ألا يترك سلك التوصيل تحت الفرن أو عالقا أو ملتويا بين الفرن والأثاث.

ثبت الفرن على الأثاث باستخدام المسامير المرفقة مع الجهاز.
يجب أن تركيب المسامير بوضعها خلال البلاستيك المثبت على إطار الجهاز كما هو موضح في الصورة رقم 5.
يجب ألا تضيق المسامير بشدة لأن ذلك قد يؤدي إلى تلف الفتحات.

تأكد أن الفرن لا يتحرك بعد التركيب. إذا لم يركب الفرن وفقا للتعليمات، فإن ذلك سيؤدي إلى خطر انقلابه أثناء التشغيل.

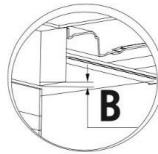
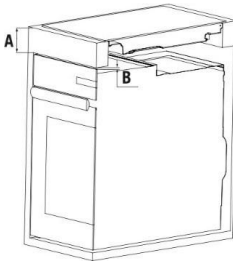


صورة 5

التوصيل الكهربائي

يجب أن يحتوي المكان الذي تم تركيب المنتج فيه على التركيبات الكهربائية المناسبة. يجب أن يتوافق الجهد الكهربائي مع القيمة المحددة في لوحة نوع المنتج.
يجب أن يتم التوصيل الكهربائي للجهاز وفقا للقوانين الكهربائية المحلية والدولية.
افصل التيار الكهربائي الرئيسي عند البدء بتركيب المنتج. لا تقم بتوصيل المنتج للتيار قبل الانتهاء من التركيب.

في مقدمة طاولة المطبخ، يجب ترك مساحة ارتفاعها 5 ملم على الأقل من أسفل الطاولة.



A	أقل قيمة: 80 ملم
B (منفذ الهواء)	5 ملم

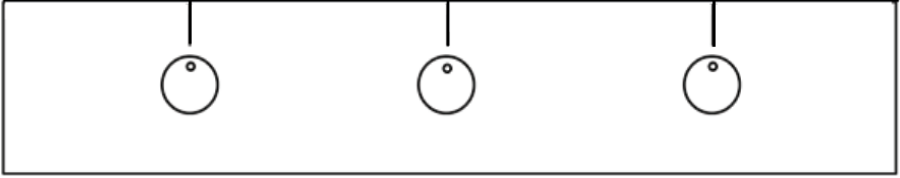
الجزء 4: كيفية الاستعمال


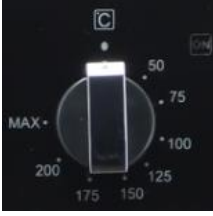
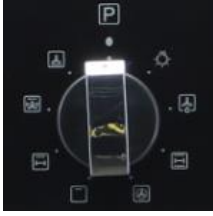
لوحة تحكم BO 2633

زر المؤقت

زر الاختيار

درجة الحرارة



إعدادات المؤقت	منظم الحرارة	محدد البرنامج	النموذج
			BO 2633

ملاحظة

ستبدأ كل المهام بالعمل بعد اختيار درجة الحرارة بواسطة زر منظم الحرارة.

الفرن مزود بالتالي:

- جزء تسخين سفلي.
- جزء تسخين علوي، والذي يستعمل للشواء أو الخبز حسب وضع الطبخ المختار.
- جزء تسخين دائري، والذي يحيط بالمراوح.

مميزات الطبخ لنموذجي BO 2633

<p>مصباح الفرن عندما تدير مفتاح التحكم الى علامة  سوف يضيء المصباح.</p>	
<p>إذابة التجمد بالمروحة يوزع الهواء بدرجة الحرارة المحيطة داخل الفرن لإذابة الأطعمة المجمدة سريعا دون التأثير على البروتينات.</p>	
<p>الحمل الحراري الطبيعي تعمل كل من أجزاء التسخين العلوية والسفلية معا، تتم عملية التسخين من الأعلى الى الأسفل. هذه الخاصية يمكنها العمل أيضا مع السيخ الدوار (الشواية). مثالية للطبخ المتزامن لبعض الأطعمة.</p>	
<p>الجزء الخلفي + مروحة الفرن (الحمل الحراري للفرن) تعمل كل من المروحة وجزء التسخين الدائري معا. يوزع الهواء الساخن داخل الفرن. هذا مثالي لطبخ أنواع متعددة من المعجنات.</p>	
<p>الشواء المتوسط تنبعث درجة الحرارة الساخنة من الأعلى بنصف جزء التسخين. يتيح لك هذه الخاصية الشواء الاقتصادي لكميات قليلة.</p>	
<p>الشواء الكامل تنبعث درجة الحرارة الساخنة من الأعلى بكامل جزء التسخين. تستعمل هذه الخاصية لشي كميات كبيرة أو أحجام كبيرة من الطعام. يمكن لهذه الخاصية أيضا استعمال السيخ الدوار (الشواية).</p>	
<p>الشواء الكامل بمساعدة المروحة تقوم المروحة بتدوير الهواء المسخن بواسطة الشواية مما يساعد على توزيع الحرارة بين 50 الى 200 درجة مئوية. يحل الشواء بمساعدة المروحة محل السيخ الدوار بجدارة.</p>	
<p>جزء التسخين السفلي + المروحة تقوم المروحة بتدوير الهواء المسخن بواسطة جزء التسخين السفلي مما يساعد على توزيع الحرارة بين 50 الى 200 درجة مئوية.</p>	

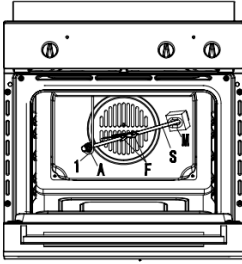
المؤقت لنموذج BO 2633

- المؤقت مزود بصفارة ويمكن ضبطه حتى 60 دقيقة كحد أقصى.
- أدر مفتاح المؤقت في اتجاه عقارب الساعة الى موضع 60 دقيقة ثم أدره مجددا عكس اتجاه عقارب الساعة الى الموضع المطلوب.
- بعد انتهاء الوقت أو عودة المفتاح الى موضع ● (النقطة السوداء)، سيطلق صوت تحذيراً تنبيه.

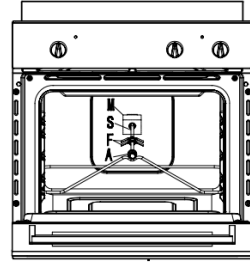
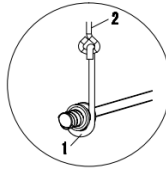
استعمال السيخ الدوار

يمكن استعمال الشواية مع الموقد العلوي. بعد إدخال الطعام في السيخ (S) قم بإغلاقه باستعمال شوكتين (F). ثم تابع كما يلي:

- ثبت مقبض الحماية كما هو موضح في (الشكل 1).
- ضع دعامة السيخ في مكانها كما هو موضح في (الشكل 2).
- ثبت نهاية السيخ في المحرك (M) في مؤخرة الفرن (الشكل 2).
- ثبت الدعامة في الأخدود الدائري في السيخ.
- قم بلف المسمار وإزالة المقبض (A).
- ضع صينية الفرن مع القليل من الماء في أسفل رف في الفرن.
- أدر المفتاح للوضع الذي يتيح استعمال الشواية حتى يبدأ المحرك بالعمل.
- أغلق باب الفرن جزئيا كما هو موضح في (الشكل 1b).
- عند انقضاء زمن الطهي، قم بلف المقبض على السيخ وأخرج كل شيء من الفرن. استعمال قفازات الفرن إذا تطلب الأمر حتى تتجنب الإصابة بأي حروق.



الشكل 1



الشكل 2

نصائح للطبخ

المعالجات	الأسباب	المشاكل
استخدم وضع الحمل الحراري الطبيعي. استخدم قوالب كعك أكثر عمقا. خفض درجة الحرارة. ضع الكعكة على الرف السفلي.	درجة الحرارة السفلية غير كافية.	القشرة العلوية داكنة والجزء السفلي فاتح جدا.
استعمل وضع الحمل الحراري الطبيعي. استعمل قوالب منخفضة الجوانب. خفض درجة الحرارة. ضع الكعكة على الرف العلوي.	درجة حرارة زائدة عن الحد من الجزء السفلي.	الجزء السفلي داكن والقشرة العلوية فاتحة جدا.
خفض درجة الحرارة وزد من زمن الطهي.	درجة الحرارة عالية جدا.	السطح الخارجي للطعام مطبوخ للغاية وداخله غير مطبوخ بدرجة كافية.

زد درجة الحرارة وقلل من زمن الطهي.	درجة الحرارة منخفضة للغاية.	السطح الخارجي للطعام شديد الجفاف بالرغم من حصوله على اللون الصحيح.
------------------------------------	-----------------------------	--

الجزء 5: الصيانة

تنظيف الفرن

- من أجل إطالة عمر فرنك، يجب تنظيفه دوريا مع أخذ الآتي في الاعتبار:
 - لا تستعمل المعدات البخارية من أجل تنظيف الجهاز.
 - للحماية من أثر الصدمة الكهربائية، لا تغمر الوحدة، السلك أو المقبس في الماء أو أي سائل آخر ولا ترش الماء على الجهاز لتنظيفه!
 - لا تنظف الفرن وهو لا يزال ساخنا! من الأفضل تنظيف الأجزاء الداخلية والسطح الخارجي للفرن بقطعة قماش مبتلة بعد أن يبرد.
 - اغسل جميع الملحقات بماء حار أو في غسالة صحون، وجففهم بواسطة منديل ورقي أو منشفة قماش.
 - قد يتكون التكتيف إذا استعملت الفرن لمدة طويلة. جففه باستخدام قماش ناعم.
 - يوجد قفل مطاطي يحيط بفتحة الفرن مما يضمن عمله بشكل مثالي. تحقق من حالة هذا القفل بشكل دوري. إذا لزم الأمر، نظفه وتجنب استخدام المنتجات أو الأجسام الكاشطة لفعل ذلك. إذا نتضرر القفل المطاطي، رجا اتصل بأقرب مركز لخدمات ما بعد البيع. نوصيك بتجنب استخدام الفرن حتى يتم إصلاحه.
 - لا تقم أبدا بتبطين قاع الفرن بورق الألمونيوم، حيث أن التراكم المستمر للحرارة قد يضر بالطهي بل قد يسبب أضرارا لطبقة المينا.
 - نظف الباب الزجاجي باستخدام قماش رطب وجففه بقماش ناعم.
- لا تستعمل منظفات كاشطة قاسية أو أدوات كشط معدنية لتنظيف باب الفرن الزجاجي لأنهم يتسببون في خدش سطحه والذي ربما يؤدي الى تهشم الزجاج.

استبدال لمبة الفرن

- افصل فرنك من الكهرباء!
- قم بفك الغطاء الزجاجي المربوط بحامل اللمبة.
- قم بفك اللمبة وأبدلها بلمبة درجة حرارة عالية أخرى (300 درجة مئوية) بالخواص التالية:
 - جهد كهربائي: 240 فولت – 200 فولت تيار متردد
 - قوة كهربائية: 15 واط
 - قابس: E 14
- أرجع الغطاء الزجاجي وأعد توصيل الجهاز لمصدر الطاقة الكهربائية.

تفكيك/تجميع باب الفرن

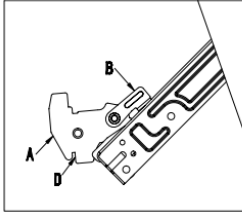
تفكيك الباب

- افتح الباب بالكامل وارفع الرافعتين (B) كما هو موضح في (الشكل 3).

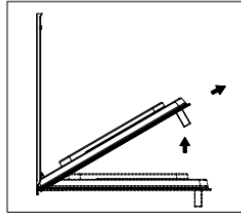
- الآن، عند إغلاق الباب قليلا يمكنك رفعه عن طريق سحب الخطافات (A) كما هو موضح في (الشكل 3).

تجميع الباب

- جاعلا الباب في وضع عمودي، أدخل الخطافين (A) في الفتحات الخاصة بهما.
- تأكد أن المقعد (D) مثبت بشكل مثالي على حافة الفتحة (حرك باب الفرن الى الورااء والأمام قليلا).
- اترك باب الفرن مفتوحا بشكل كامل، انزل الرافعتين (B) الى الأسفل ثم أغلق الباب مجددا.



الشكل 3



الشكل 4

الجزء 6: استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إذا كانت هناك مشكلة بفرنك، تفقد الأشياء التالية قبل الاتصال بمركز خدمة العملاء:

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء الموصى به
الفرن لا يعمل.	مصدر الطاقة غير متوفر.	تحقق من مصدر الطاقة.
توقف الفرن أثناء الطهي.	خروج القابس من مقيس الحائط.	أعد تركيب القابس في مقيس الحائط.
توقف العمل أثناء الطهي.	التشغيل الطويل والمستمر.	دع الفرن يبرد قليلاً بعد دورات الطبخ الطويلة.
	مروحة التبريد لا تعمل.	استمع إلى الصوت الصادر من مروحة التبريد.
	عدم تركيب الفرن في مكان ذو تهوية جيدة.	تأكد من الحفاظ على المسافات المحددة في تعليمات التشغيل.
السطح الخارجي للفرن يصبح شديد الحرارة أثناء التشغيل.	وجود أكثر من قابس واحد في مقيس الحائط.	استعمل قابسا واحدا لكل مقيس حائط.
	عدم تركيب الفرن في مكان ذو تهوية جيدة.	تأكد من الحفاظ على المسافات المحددة في تعليمات التشغيل.
عدم انفتاح باب الفرن جيدا.	تراكم بقايا الطعام بين الباب والتجويف الداخلي.	نظف الفرن جيدا وحاول إعادة فتح الباب.
الضوء الداخلي ضعيف أو متوقف عن العمل.	وجود جسم خارجي يغطي اللمبة أثناء الطهي.	نظف السطح الداخلي للفرن وتحقق مجدداً.
	قد تكون اللمبة معطلة.	استبدل اللمبة بواحدة أخرى بنفس المواصفات.
صدمة كهربائية عند لمس الفرن.	لا يوجد تأريض ملائم.	تأكد من أن مصدر الطاقة مؤرض جيدا.
	استخدام مقيس الحائط غير المؤرض.	
تسرب قطرات الماء خروج البخار من شق في باب الفرن. وجود بقايا ماء داخل الفرن.	قد يتجمع الماء أو البخار تحت بعض الظروف اعتمادا على نوعية الطعام المطبوخ. هذه ليست مشكلة من الجهاز.	دع الفرن يبرد ثم جففه بقطعة قماش.
		استمرار مروحة التبريد في العمل حتى بعد انتهاء الطهي.
		تعمل المروحة لفترة زمنية معينة لتهوية التجويف الداخلي للفرن.
لا يقوم الفرن بالتسخين.	باب الفرن مفتوح.	اغلق الباب وأعد التشغيل مجدداً.
	إعدادات الفرن غير مضبوطة بشكل صحيح.	اقرأ القسم المتعلق بتشغيل الفرن ثم أعد ضبط إعداداته مرة أخرى.
	سقوط الفيوز أو توقف قاطع الدائرة الكهربائية.	استبدل الفيوز أو أعد ضبط قاطع الدائرة الكهربائية. إذا تكرر هذا كثيرا، قم باستدعاء الكهربائي.

الإجراء الموصى به	السبب المحتمل	المشكلة
يخرج الدخان من السخان. هذه ليست مشكلة. بعد 2-3 دورات، لن يخرج الدخان مجدداً.	تشغيل الفرن لأول مرة.	خروج دخان أثناء التشغيل.
دع الفرن يبرد ثم نظف بقايا الطعام من أرضية الفرن وسطح جزء التسخين العلوي.	وجود بقايا الطعام على جزء التسخين.	
في درجات الحرارة العالية، استعمل ملحقات زجاجية مناسبة.	استعمال البلاستيك أو أي ملحقات أخرى غير مقاومة للحرارة داخل الفرن.	خروج رائحة احتراق أو رائحة بلاستيكية عند تشغيل الفرن.
لا تفتح باب الفرن كثيراً إذا لم يكن الطعام الذي تطبخه بحاجة إلى التقلب. إذا فتحت الباب كثيراً ستخفض درجة الحرارة الداخلية مما يؤثر على نتيجة الطهي.	فتح باب الفرن كثيراً أثناء الطهي.	عدم قيام الفرن بالطهي جيداً.

الجزء 7: احتياطات

نصائح وإجراءات احترازية

هذه الوحدة مصممة ومصنعة وفقا لمعايير السلامة العالمية. التحذيرات والتعليمات الواردة أدناه هي لأسباب متعلقة بالسلامة ويجب قراءتها واتباعها بعناية.

تعليمات السلامة العامة

- هذه الوحدة مصممة للاستعمال المنزلي الداخلي وليست معدة للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- لا ينبغي تركيب الوحدة في مكان مفتوح. من الخطر جدا تعريض الوحدة للمطر.
- عند تحريك وتركيب الوحدة، دائما استعمل الدرابزين الملحق بالفرن.
- لا تلمس جوانب الوحدة بأرجل رطبة و عارية أو أيدي رطبة.
- يجب استعمال الوحدة بواسطة البالغين فقط لتحضير الأطباق وفقا للتعليمات الواردة في كتيب الدليل.
- لا تلمس أجزاء التسخين أو أي جزء من باب الفرن وهو قيد الاستعمال. ابق الأطفال بعيدا من الفرن ولا تلمس الأجزاء الساخنة من التوصيلات الكهربائية مباشرة.
- تأكد من عدم لمس الأجهزة الإلكترونية للأجزاء الساخنة من الفرن.
- لا ينبغي إعاقة مساحات التهوية والتبديد الحراري.
- امسك مقبض الفرن من المنتصف دائما، الجزء الطرفي للمقبض قد يكون ساخنا.
- البس قفازات الطبخ دائما عند إدخال أو إخراج أدوات الطعام الى ومن الفرن.
- لا تستخدم ورق الألمونيوم لتغطية قاعدة الفرن.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن، يمكن أن تحترق هذه المواد إذا تم تشغيل الوحدة عن طريق الخطأ.
- تأكد دائما من أن المفتاح في موضع "O"/"●" عندما لا تكون الوحدة قيد الاستعمال.
- عند فصل سلك التوصيل الكهربائي، اسحب دائما من رأس السلك ولا تسحب السلك نفسه.
- افضل سلك التوصيل من مصدر الطاقة دائما حينما تقوم بصيانة أو إصلاح الوحدة. ومع ذلك، إذا كانت الوحدة متضررة فلا تحاول إصلاحها بنفسك. قد تؤدي عمليات الصيانة التي تنفذ بواسطة شخص غير مؤهل للإصابات أو المزيد من الأضرار للوحدة. تواصل مع مركز خدمة العملاء المعتمد من مودينا لعمليات الصيانة.
- لا تضع أو تسند الأجسام الثقيلة على باب الفرن.
- لا تدع الأطفال يلعبون بالوحدة.
- لا ينبغي استعمال الوحدة بواسطة الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية، الحسية أو العقلية المحدودة؛ أو من لا يملك خبرة أو معرفة بهذه المنتجات، إلا إذا تم الإشراف عليهم وإعطائهم تعليمات تتعلق باستخدام الأدوات بواسطة الشخص المسؤول عن سلامتهم.
- أغلق الفرن دائما قبل إخراج رفوف الفرن والأطباق.

- أثناء عملية الطهي، يجب التعامل بحذر مع الدهون والزيوت لأنه هذه المواد يمكن أن تشتعل عند وصولها الى درجة حرارة معينة.
- إذا شممت رائحة غاز، افصل المنظم مباشرة من خزان الغاز، لا تشعل أي نار وتواصل مع خدمة عملاء مودينا فوراً.
- تحقق من خرطوم الغاز دورياً للتأكد أنه بعيد من أي سطح ساخن وليس في وضع منحني. تأكد من عدم وجود أي شقوق في السطح الخارجي للخرطوم والتي يمكن أن تتسبب في تسريب الغاز.
- تذكر دائماً أن بعض الأجزاء من موقد الغاز تظل ساخنة لفترة طويلة (حوالي 30 دقيقة) بعد إغلاق الموقد.
- قم بإجراء فحص روتيني لفرنك المدمج كل 3 أشهر، بحيث يمكن اكتشاف أي خلل وإصلاحه مباشرة.

الجزء 8: المواصفات

BO 2633	النموذج
فرن كهربائي	نوع الفرن
8	برنامج الطبخ
اللماس أسود	اللون
56	سعة الفرن (لتر)
كهربائية	الشواية
كهربائي	الفرن
نعم	مروحة الحمل الحراري
نعم	السيخ الدوار
3 طبقات	زجاج الباب
نعم	مصباح الفرن
نعم	منظم الحرارة
نعم	المؤقت
نعم	صينية الفرن
220 - 240	الجهد الكهربائي (فولت)
1200 واط	السخان السفلي
2100 واط	السخان الخلفي
1900 & 1000 واط	السخان العلوي
595 x 610 x 595	أبعاد المنتج (طول x عرض x ارتفاع) ملم
580 x 550 x 560	أبعاد القطع (طول x عرض x ارتفاع) ملم
35	الوزن (كجم)

ملحق 1

مدة الطهي (دقائق)	درجة حرارة الفرن (درجة مئوية)	نوع الطبخ
		المعجنات
50 – 40	175	الكيك
30	170	الكبيرة الإسفنجية
30 – 20	190 – 180	تورته الفواكه
45 – 40	160	كبيكة الجينة
45 – 40	160	كبيكة مارغريت
35 – 25	160	كبيكة الشوكولاتة
90	100	حلوى الميرانغ
20	200	القطير
		اللحوم
25 – 20	190	لحم البقر المشوي – 1.5 كجم
35 – 30	160 – 150	لحم العجل المشوي – 1 كجم
30	190	لحم الضأن المشوي – 1.5 كجم
		الدواجن
45	160 – 150	الحمام المشوي
240 – 180	175	الديك الرومي – 2 كجم
270 – 240	200	الإوز – 4 كجم
150 – 90	175	البط – 2.5 كجم
150 – 120	175	الدجاج – 1.5 كجم
		الأسمك
25 – 15	200	السلمون المرقط
50	190	سمك القد
		أخرى
40	200	لازانيا
20	200 – 180	سوفليه
20	200	بيتزا

ملحق 2

الزمن (دقائق)		الطعام
الجانب الثاني	الجانب الأول	
4	6	اللحم المقطع
5	8	اللحم السميك
8	10	الأسماك الصغيرة
12	15	الأسماك الكبيرة
10	12	السجق
2	5	الساندويتش المحمص
15	20	الدجاج الصغير

