Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.
Read the instructions carefully before installing and using the appliance.
Vor der Installation und Nutzung des Geräts müssen die Anleitungen aufmerksam durchgelesen werden. Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
Léanse atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.
اقرأ التعليمات بعناية قبل تثبيت الجهاز واستخدامه.

Il mancato rispetto delle istruzioni fa decadere la garanzia del fabbricante.
In the event of failure to comply with the instructions, the manufacturer's warranty shall cease to apply. Die Missachtung der Anleitungen hat den Verfall der vom Hersteller gewährten Garantie zur Folge.
Le non respect des instructions entraîne l'invalidation de la garantie du fabricant.
La inobservancia de las instrucciones provoca la invalidación de la garantía otorgada por el fabricante.
عدم اتباع التعليمات يلغي ضمان الشركة المصنعة.

FORNO TAST.O
TAST.O OVEN
TAST.O OFEN
FOUR TAST.O
HORNO TAST.O
فرن

AX 61E - EW - ER - EWR
AX 101E - EW - ER - EWR
AX 82E - EW - ER - EWR
AX 122E - EW - ER - EWR
AX 201EW
AX 202EW

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE
USER MANUAL
BEDIENSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION
MANUAL DE USO
دليل المستخدم



CE
3486430 - ٣٤٨٦٤٣٠

جدول المحتويات

السلامة ٣
علامة الخطر ٣
عرض علامات التحذير ٣
أجهزة السلامة ٣
علامات السلامة والمعلومات ٣
المخاطر وتدابير السلامة أثناء النقل ٣
المخاطر واشتراطات السلامة أثناء التجميع ٤
المخاطر واشتراطات السلامة أثناء التركيب والتشغيل التجريبي، والضبط واستبدال الأجزاء ٤
المخاطر واشتراطات السلامة أثناء الاستخدام ٥
المخاطر واشتراطات السلامة أثناء الصيانة ٦
المخاطر واشتراطات السلامة أثناء إيقاف تشغيل الجهاز ٧
معدات الوقاية الشخصية ٨
تحذيرات وتعليمات السلامة المتعلقة بالمعدات الكهربائية ٩
تعليمات وتحذيرات بشأن الأثر البيئي ٩
معلومات عامة ١٠
تعليمات وتنبيهات للقارئ ١٠
الغرض من الدليل ١٠
بيانات الشركة المصنعة والجهاز ١٠
إجراءات طلب الخدمة ١٠
المعلومات الفنية ١١
الوصف العام للجهاز ١١
البيانات التقنية (AX٦١ - AX١٠١) ١٢
البيانات التقنية (AX٨٢ - AX١٢٢) ١٢
البيانات التقنية (AX٢٠١ - AX٢٠٢) ١٢
الملحقات القياسية ١٣
الملحقات الاختيارية ١٣
تعليمات وتحذيرات السلامة ١٣
الاستخدام والتشغيل ١٤
تعليمات وتحذيرات الاستخدام والتشغيل ١٤
وصف عناصر التحكم ١٥
تشغيل الجهاز وإيقافه ١٥
الشاشة الرئيسية ١٦
القائمة الرئيسية ١٧
الإعدادات ١٧
الطهي اليدوي ١٩
مفضلاتي ٢٥
الوصفات ٢٦
التنظيف التلقائي ٢٧
استخدام برامج الغسيل ٢٨

التنظيف شبه التلقائي ٢٩
توصيل إمداد الغسيل ٣٠
بيانات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ٣٠
إنترنت الأشياء ٣١
توقف الجهاز عن العمل لفترات طويلة ٣٣
الصيانة ٣٣
تعليمات وتحذيرات خاصة بالصيانة ٣٣
تعليمات وتحذيرات التنظيف اليدوي للجهاز ٣٤
تنظيف غرفة الطهي ٣٥
تنظيف مجرى وخزان جمع التكثيف ٣٦
تنظيف الفلاتر الهوائية ٣٦
تنظيف الفتحة / الهواية ٣٦
عطل ٣٧
استكشاف الأعطال وإصلاحها ٣٧
جدول مؤشرات الإنذار ٣٧

السلامة

علامة الخطر

تُستخدم مجموعة من الرموز لتسليط الضوء على الأجزاء الرئيسية في النص أو المواصفات الهامة. وتتضح معانيها أدناه.

علامة الخطر	المعنى
	يحذر من خطر الإصابة المحتملة. إلتزم بجميع التحذيرات المشار إليها بهذا الرمز لتجنب خطر الإصابة المحتملة أو الوفاة.

عرض علامات التحذير

تُصنَّف علامات التحذير بناءً على مستوى الخطر؛ ويؤدي عدم الالتزام بها إلى المخاطر الموضحة أدناه من حيث الشدة واحتمالية الحدوث.

مستوى الخطر	مستوى الشدة	الاحتمالية
 **خطر**	الوفاة/إصابة بالغة (مستديمة).	**عالية جداً**
 **تحذير**	إصابة بالغة (مستديمة).	**عالية**
 **تنبيه**	إصابة طفيفة (مستديمة).	**عالية**
 **هام**	تلف في الأجهزة.	**متوسطة**
 **ملاحظة**	يشير إلى معلومات على قدرٍ خاص من الأهمية لا ينبغي إغفالها.	

أجهزة السلامة

حتى وإن كانت المعدة مزودة بكافة أجهزة السلامة الخاصة بها، فقد يتطلب الأمر -عند اللزوم- إضافة أجهزة سلامة أخرى أثناء التركيب والتوصيل وفقاً للقوانين المعمول بها.

⚠ تحذير: تحقَّق يوميًا من أن أجهزة السلامة مركبة بصورة صحيحة وفي حالة تشغيلية جيدة.

علامات السلامة والمعلومات

انظر المخطط الموجود في الجزء الخلفي من الدليل لمعرفة مواضع العلامات المرفقة.

المخاطر وتدابير السلامة أثناء النقل

أثناء نقل الجهاز، احذر من المخاطر التالية واتخذ التدابير المضادة الموضحة أدناه:

◀ مصدر الخطر: مناولة الأحمال الثقيلة

الخطر	أين أو في أي الحالات يحدث الخطر؟	التدابير المضادة	جهاز السلامة
خطر الإصابة بسبب الحِمل الزائد على الجسم.	• عند تحريك الجهاز.	• استخدام معدة رفع مناسبة. • الالتزام بالحدود المسموح بها للرفع والنقل. • ارتداء معدات الوقاية الشخصية.	• قفازات واقية. • أحذية واقية. • خوذة سلامة (على سبيل المثال الأحمال المعلقة، أو تنفيذ الأعمال العلوية....)

◀ **مصدر الخطر: أجزاء الجهاز الميكانيكية**

الخطر	أين أو في أي الحالات يحدث الخطر؟	التدابير المضادة	جهاز السلامة
خطر سحق أجزاء من الجسم في حالة انقلاب الجهاز أو سقوطه.	• عند تحريك الجهاز.	• استخدام معدة رفع مناسبة. • مراعاة مركز الثقل. • تجنب الاصطدامات.	• قفازات واقية. • أحذية واقية. • خوذة سلامة (على سبيل المثال الأحمال المعلقة، أو تنفيذ الأعمال العلوية....)

المخاطر واشتراطات السلامة أثناء التجميع

أثناء تجميع الجهاز، احذر من المخاطر التالية واتخذ التدابير المضادة الموضحة أدناه:

◀ **مصدر الخطر: مناولة الأحمال الثقيلة**

الخطر	أين أو في أي الحالات يحدث الخطر؟	التدابير المضادة	جهاز السلامة
خطر الإصابة بسبب الحمل الزائد على الجسم.	• عند تحريك الجهاز.	• استخدام معدة رفع مناسبة لوضع الجهاز على طاولة العمل، على القاعدة. • عدم ضبط الوضع إلا إذا توفر عدد مناسب من الأشخاص، وإلا يجب الالتزام بالحدود المسموح بها للرفع والنقل. • الالتزام بالقوانين المعمول بها بشأن منع الحوادث في موقع التركيب. • ارتداء معدات الوقاية الشخصية.	• قفازات واقية. • أحذية واقية. • خوذة سلامة (على سبيل المثال الأحمال المعلقة، أو تنفيذ الأعمال العلوية....)

المخاطر واشتراطات السلامة أثناء التركيب والتشغيل التجريبي، والضبط واستبدال الأجزاء

أثناء إجراءات تركيب الجهاز وتشغيله التجريبي وضبطه واستبدال أجزائه، احذر من المخاطر التالية واتخذ التدابير المضادة الموضحة أدناه:

◀ **مصدر الخطر: أجزاء الجهاز الميكانيكية**

الخطر	أين أو في أي الحالات يحدث الخطر؟	التدابير المضادة	جهاز السلامة
خطر سحق أجزاء من الجسم في حالة سقوط الجهاز.	عند رفع الجهاز.	• مراعاة مركز الثقل. • تجنب الاصطدامات.	لا يوجد.
خطر القطع بسبب الحواف الحادة.	عند مناولة الأجزاء المصنوعة من الصفائح المعدنية.	• توخي الحذر الشديد أثناء هذا النشاط. • ارتداء معدات الوقاية الشخصية وفقًا للوائح السلامة.	لا يوجد.
خطر سحق أجزاء من الجسم في حالة سقوط الجهاز.	في حالة الأرضيات غير المستوية أو المائلة.	• الالتزام بمتطلبات التركيب الصحيحة وفقًا لقسم "تركيب الجهاز" في الصفحة ١٠ من دليل التركيب.	لا يوجد.

◀ **مصدر الخطر: الطاقة الكهربائية**

الخطر	أين أو في أي الحالات يحدث الخطر؟	التدابير المضادة	جهاز السلامة
خطر الصعق الكهربائي الناتج عن المكونات المكهربة.	• تحت لوحات الحماية. • تحت لوحة التحكم. • تحت أغطية الحماية.	• يجب ألا ينفذ العمليات على النظام الكهربائي إلا أفراد مؤهلون ومصرح لهم، ووفقاً للقوانين المعمول بها ذات الصلة. • إجراءات متخصصة. • الالتزام بمتطلبات التركيب الصحيحة وفقاً لقسم "تركيب الجهاز" في دليل التركيب. • فصل مصدر الطاقة قبل إزالة أجهزة الحماية. • منع تشغيل الجهاز بالخطأ. • التأكد من عدم وجود جهد كهربائي. • قبل التشغيل الأول للجهاز، تحقق من عدم تلف جميع التوصيلات الكهربائية. • استخدام كابل إمداد طاقة بالمواصفات المحددة في قسم "التوصيل الكهربائي" في دليل التركيب. • قبل التشغيل الأول للجهاز، تحقق من إحكام تثبيت التوصيلات الكهربائية وأمانها.	• لوحات الحماية. • مفتاح القاطع الخاص بالنظام.
خطر الصعق الكهربائي الناتج عن الأجزاء المكهربة.	• على الجهاز وعلى الأجزاء المعدنية المجاورة. • على الجهاز وعلى الملحقات المعدنية المجاورة.	• قبل التشغيل الأول، تأكد من توصيل الجهاز وملحقاته المعدنية بنظام التكافؤ الجهدي.	• نظام التكافؤ الجهدي.

المخاطر واشتراطات السلامة أثناء الاستخدام

أثناء استخدام الجهاز، احذر من المخاطر التالية واتخذ التدابير المضادة الموضحة أدناه:

◀ **مصدر الخطر: الحرارة**

الخطر	أين أو في أي الحالات يحدث الخطر؟	التدابير المضادة	جهاز السلامة
وجود مواد قابلة للاشتعال على منطقة الإخلاء/العادم	• في حالة انسداد مدخنة العادم	• تدريب العاملين.	لا يوجد
ملامسة أسطح العمل الساخنة	• الملامسة العرضية (غير المقصودة)	• تدريب العاملين ووجود لوحة تحذيرية مثبتة على الجهاز وفي دليل المستخدم.	لا يوجد
الاحتراق/السمط الناتج عن السوائل الساخنة	• أثناء التعامل مع الصواني	• تدريب العاملين.	• معدات الوقاية الشخصية وفقاً لما تتطلبه القوانين المعمول بها في بلد الاستخدام.
مواد قابلة للاشتعال بالقرب من المعدة أو داخلها	• وجود مواد قابلة للاشتعال بالقرب من المعدة أو داخلها	• تدريب العاملين.	لا يوجد

◄ **مصدر الخطر: المخاطر الناجمة عن المواد/المكونات**

الخطر	أين أو في أي الحالات يحدث الخطر؟	التدابير المضادة	جهاز السلامة
تلوث الأطعمة	عدم كفاية أعمال التنظيف والصيانة.	• تدريب العاملين. • الصيانة. • استخدام منظفات مناسبة.	لا يوجد
انبعاث معادن أو مواد أخرى في الأطعمة	اللوحة المطلية بالكروم	• تدريب العاملين. • الصيانة. • استخدام منظفات مناسبة.	لا يوجد
انبعاثات خطيرة للمواد الكيميائية	الفتح الطوعي و/أو العرضي لباب الفرن أثناء دورة الغسيل	• تدريب العاملين.	لا يوجد

◄ **مصدر الخطر: المخاطر المرتبطة بالبيئة التي يُستخدم فيها الجهاز**

الخطر	أين أو في أي الحالات يحدث الخطر؟	التدابير المضادة	جهاز السلامة
وجود بخار مشبع	تكثف وقطرات على الأجزاء الكهربائية والغازية	• تدريب العاملين والصيانة.	لا يوجد
تسرب المياه في الغطاء/الغلاف	الغسيل بنفاثات غير مناسبة، التسرب	• تدريب العاملين والصيانة.	

المخاطر واشتراطات السلامة أثناء الصيانة

أثناء إجراء عمليات الصيانة، احذر من المخاطر التالية واتخذ التدابير المضادة الموضحة أدناه:

◄ **مصدر الخطر: أجزاء الجهاز الميكانيكية**

الخطر	أين أو في أي الحالات يحدث الخطر؟	التدابير المضادة	جهاز السلامة
خطر القطع بسبب الحواف الحادة	عند التعامل مع الأجزاء المصنوعة من الصفائح المعدنية	• توخي الحذر الشديد أثناء هذا النشاط. • ارتداء معدات الوقاية الشخصية وفقاً لوائح السلامة.	لا يوجد

◄ **مصدر الخطر: المخاطر المرتبطة بالبيئة التي يُستخدم فيها الجهاز**

الخطر	أين أو في أي الحالات يحدث الخطر؟	التدابير المضادة	جهاز السلامة
وجود بخار مشبع	تكثف وقطرات على الأجزاء الكهربائية والغازية	• صيانة دورية لنظام الغاز والكهرباء بالجهاز، على أن يتم تنفيذها فقط بواسطة فنيين خبراء من خدمة العملاء المعتمدة.	لا يوجد

◀ **مصدر الخطر: الطاقة الكهربائية**

الخطر	أين أو في أي الحالات يحدث الخطر؟	التدابير المضادة	جهاز السلامة
خطر الصعق الكهربائي الناتج عن المكونات المكهربة.	• تحت لوحات الحماية. • تحت لوحة التحكم. • تحت أغطية الحماية.	• يجب ألا ينفذ العمليات على النظام الكهربائي إلا أفراد مؤهلون ومصرح لهم، ووفقاً للقوانين المعمول بها ذات الصلة. • إجراءات متخصصة. • الالتزام بمتطلبات التركيب الصحيحة وفقاً لقسم "تركيب الجهاز" في دليل التركيب. • فصل مصدر الطاقة قبل إزالة أجهزة الحماية. • منع تشغيل الجهاز بالخطأ. • التأكد من عدم وجود جهد كهربائي. • قبل التشغيل الأول للجهاز، تحقق من عدم تلف جميع التوصيلات الكهربائية. • استخدام كابل إمداد طاقة بالمواصفات المحددة في قسم "التوصيل الكهربائي" في دليل التركيب. • قبل التشغيل الأول للجهاز، تحقق من إحكام تثبيت التوصيلات الكهربائية وأمانها.	• لوحات الحماية. • مفتاح القاطع الخاص بالنظام.
خطر الصعق الكهربائي الناتج عن الأجزاء المكهربة.	• على الجهاز وعلى الأجزاء المعدنية المجاورة. • على الجهاز وعلى الملحقات المعدنية المجاورة.	• قبل التشغيل الأول، تأكد من توصيل الجهاز وملحقاته المعدنية بنظام التكافؤ الجهدي.	• نظام التكافؤ الجهدي.

المخاطر واشتراطات السلامة أثناء إيقاف تشغيل الجهاز

أثناء **إيقاف تشغيل** الجهاز، احذر من المخاطر التالية واتخذ التدابير المضادة الموضحة أدناه:

◀ **مصدر الخطر: الطاقة الكهربائية**

الخطر	أين أو في أي الحالات يحدث الخطر؟	التدابير المضادة	جهاز السلامة
خطر الصعق الكهربائي الناتج عن المكونات المكهربة	• على كابل الطاقة. • تحت لوحات الحماية. • تحت لوحة التحكم. • تحت أغطية الحماية.	• يجب ألا ينفذ العمليات على النظام الكهربائي إلا أفراد مؤهلون ومصرح لهم، ووفقاً للقوانين المعمول بها ذات الصلة. • إجراءات متخصصة. • فصل مصدر الطاقة قبل إزالة الأغطية. • تأمينه لمنع التوصيل الكهربائي العرضي. • التأكد من عدم وجود جهد كهربائي.	• لوحات الحماية. • مفتاح القاطع الخاص بالنظام.

◀ **مصدر الخطر: مناولة الأحمال الثقيلة**

الخطر	أين أو في أي الحالات يحدث الخطر؟	التدابير المضادة	جهاز السلامة
خطر الإصابة بسبب الحِمل الزائد على الجسم.	عند تحريك الجهاز.	• استخدام معدة رفع مناسبة. • مراعاة الحدود المسموح بها للرفع والنقل. • ارتداء معدات الوقاية الشخصية.	• قفازات واقية. • أحذية واقية. • خوذة سلامة (على سبيل المثال الأحمال المعلقة، أو تنفيذ الأعمال العلوية....)

◀ **مصدر الخطر: المخاطر الناجمة عن المواد/المكونات**

الخطر	أين أو في أي الحالات يحدث الخطر؟	التدابير المضادة	جهاز السلامة
تركيز انبعاثات الغاز غير المحترق بسبب إيقاف تشغيل الجهاز بشكل غير صحيح	أثناء إيقاف تشغيل الجهاز	• يجب أن يتم تنفيذ عمليات إيقاف التشغيل بواسطة أفراد مؤهلين.	لا يوجد

معدات الوقاية الشخصية

◀ **النقل والتركيب**

أثناء نقل الجهاز ووضعه، احرص على ارتداء معدات الوقاية الشخصية التالية:

النشاط	الأدوات المستخدمة	معدات الوقاية
• النقل داخل المنشأة. • ضبط موضع الجهاز.	معدة رفع مناسبة	• قفازات واقية. • أحذية واقية. • خوذة سلامة (على سبيل المثال الأحمال المعلقة، أو تنفيذ الأعمال العلوية....)

◀ **التركيب والتشغيل الأول والاستخدام وإيقاف التشغيل**

أثناء تركيب الجهاز والتشغيل الأول والاستخدام وتوقف التشغيل، احرص على ارتداء معدات الوقاية الشخصية التالية:

النشاط	معدات الوقاية
• تركيب وفك توصيلات الكهرباء والغاز. • تركيب وفك توصيل المياه. • التشغيل الأول للجهاز. • استخدام الجهاز. • إيقاف تشغيل الآلة.	ملابس عمل ومعدات واقية بناءً على النشاط المطلوب وبما يتوافق مع اللوائح الخاصة بالبلد.

تحذيرات وتعليمات السلامة المتعلقة بالمعدات الكهربائية

- تم تصميم المعدات الكهربائية وتصنيعها وفقاً للوائح ذات الصلة. وتراعي هذه اللوائح ظروف التشغيل بالنسبة للبيئة المحيطة.
- تُحدد القائمة التالية الشروط المطلوبة للتشغيل الصحيح للمعدات الكهربائية:
  - يجب أن تكون درجة حرارة الغرفة بين ٥ درجة مئوية و٤٠ درجة مئوية.
  - يجب أن تكون الرطوبة النسبية بين ٥٠٪ (مقاسة عند ٤٠ درجة مئوية) و٩٠٪ (مقاسة عند ٢٠ درجة مئوية).
  - يجب ألا يكون مكان التركيب مصدراً للتداخل الكهرومغناطيسي والإشعاع (أشعة إكس، الليزر، إلخ).
  - يجب ألا تحتوي الغرفة على مناطق بها تركيزات من الغازات أو المساحيق التي قد تكون عرضة للانفجار و/أو تمثل خطر نشوب حريق.
  - يجب ألا تحتوي المنتجات والمواد المستخدمة أثناء الإنتاج والصيانة على ملوثات أو مواد مسببة للتآكل (أحماض، مواد كيميائية، أملاح، إلخ)، ويجب ألا تتسرب و/أو تلامس المكونات الكهربائية.
  - أثناء النقل والتخزين، يجب أن تكون درجة الحرارة المحيطة بين -٢٥ درجة مئوية و٥٥ درجة مئوية. ومع ذلك، قد تتعرض المعدات الكهربائية لدرجة حرارة تصل إلى ٧٠ درجة مئوية ، بشرط ألا تتجاوز مدة التعرض ٢٤ ساعة.

هام: إذا تعذر الالتزام بواحد أو أكثر من الشروط المذكورة والمباشرة للتشغيل الصحيح للمعدات الكهربائية، فيجب التوصل إلى اتفاق في العقد بشأن الميزات الإضافية المطلوبة لتهيئة الظروف الأكثر ملاءمة (مثل المكونات الكهربائية الخاصة، ومعدات تكييف الهواء، إلخ).

تعليمات وتحذيرات بشأن الأثر البيئي

كل مؤسسة مسؤولة عن تطبيق إجراءات لتحديد ومراقبة آثار عملياتها (المنتجات، الخدمات، إلخ) على البيئة. ويجب أن تراعي إجراءات تحديد الآثار البيئية الهامة العوامل المذكورة أدناه:

- الانبعاثات الجوية.
- تصريف السوائل الملوثة.
- إدارة النفايات.
- تلوث التربة.
- استخدام المواد الخام والموارد الطبيعية.
- المشكلات المحلية المتعلقة بالأثر البيئي.

لهذا الغرض، توفر الشركة المصنعة بعض المعلومات التي يجب مراعاتها من قبل جميع الأشخاص المصرح لهم بالتعامل مع الجهاز خلال عمره التشغيلي المتوقع، وذلك لمنع حدوث أثر بيئي:

- يجب التخلص من جميع مواد التغليف وفقاً للقوانين ذات الصلة في بلد الاستخدام.
- أثناء الاستخدام والصيانة، لا تتخلص من الملوثات (الزيوت، الدهون، إلخ) في البيئة؛ بل نفّذ عملية تخلص منفصلة بما يتناسب مع تركيب المواد المختلفة وبما يتوافق مع القوانين ذات الصلة.
- في حالة تكهين الجهاز وتفكيكه، قم بفرز جميع المكونات حسب خصائصها والتخلص منها بشكل منفصل.

هام: لا تتخلص من المواد الملوثة في البيئة. قم بالتخلص منها بما يتوافق مع أي قانون معمول به.

معلومات عامة

تعليمات وتنبيهات للقارئ

للعثور على الموضوعات الخاصة التي تهمك بسرعة، يرجى الرجوع إلى الفهرس الموجود في بداية هذا الدليل. يحتوي هذا الدليل على جميع المعلومات الضرورية للقراء العموميين، أي لمستخدمي الجهاز.

ملاحظة: تم تحديث هذا الدليل ليشمل إصدار البرنامج رقم ٤,٢,١٣.

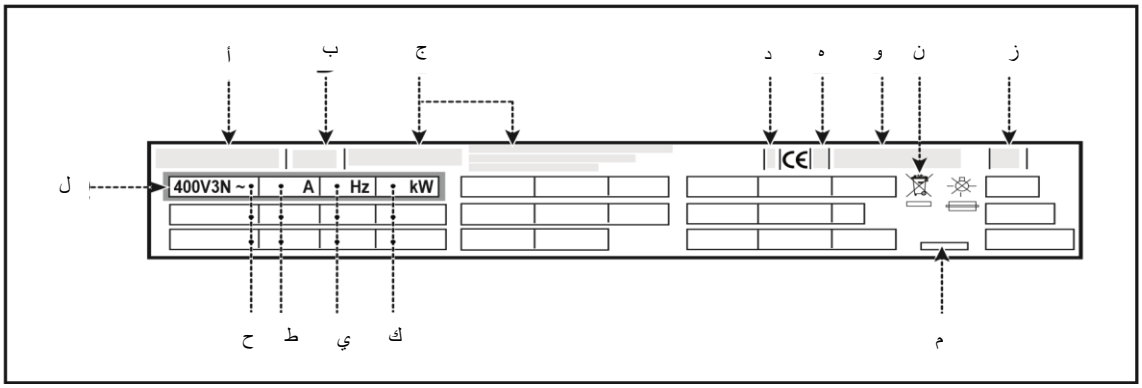
الغرض من الدليل

- يهدف هذا الدليل، الذي يشكل جزءاً لا يتجزأ من الجهاز، إلى توفير المعلومات الضرورية للأشخاص المصرح لهم بالتعامل معه خلال فترة عمره التشغيلي. وبجانب اتباع الممارسات الحسنة للاستخدام، يجب على القراء المستهدفين بهذا الدليل قراءته بعناية وتطبيق تعليماته بدقة.
- يتم تقديم هذه المعلومات من قبل الشركة المصنعة باللغة الأصلية (الإيطالية) وتُرجمت إلى لغات أخرى تلبيةً للمتطلبات القانونية و/أو التجارية. وتؤدي قراءة هذه المعلومات إلى تجنب المخاطر التي تمس صحة وسلامة الأشخاص وتجنب الخسائر المالية.
- احتفظ بهذا الدليل في مكان آمن ومحدد بوضوح طوال فترة العمر التشغيلي للجهاز، بحيث يكون متاحاً دائماً للرجوع إليه عند الحاجة.
- تحتفظ الشركة المصنعة بالحق في إجراء تغييرات دون أي التزام بتقديم إخطار مسبق.

بيانات الشركة المصنعة والجهاز

لوحة البيانات الموضحة هنا مثبتة مباشرة على الجهاز. وهي تحتوي على المراجع وجميع المعلومات الأساسية لضمان التشغيل الآمن.

أ) موديل الجهاز
ب) نوع التخصيص
ج) بيانات الشركة المصنعة
د) فئة العزل
هـ) علامة المطابقة الأوروبية
و) الرقم التسلسلي
ز) درجة الحماية
ح) الجهد الكهربائي (فولت)
ط) الاستهلاك (أمبير)
ي) التردد (هرتز)
ك) القدرة الاسمية (كيلوواط)
ل) مؤشر جهد الاختبار
م) تاريخ التصنيع
ن) رمز نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية



إجراءات طلب الخدمة

لجميع المتطلبات، يرجى الاتصال بالوكلاء أو المقر الرئيسي لشركة انجلو بو والذي يمكن العثور عليه في قسم الاتصالات على الموقع الإلكتروني http://www.angelopo.com

عند طلب الخدمة، يُرجى توضيح البيانات المدونة على لوحة البيانات تقديم وصف للعطل

المعلومات الفنية

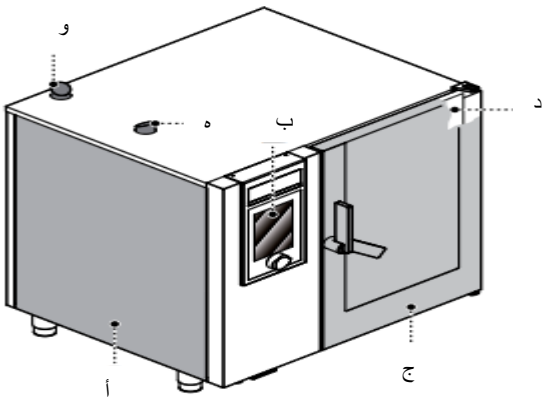
الوصف العام للجهاز

- صُمم هذا الفرن (المشار إليه فيما يلي بالجهاز) خصيصًا لطهي الطعام في قطاع المطاعم الاحترافية، ولا يُستخدم للإنتاج بكميات كبيرة.
- تُتحكم وظائفه بواسطة لوحة تحكم إلكترونية تتيح ضبط أوضاع الطهي (الحمل الحراري، البخار، المزدوجة) والوظائف المُتاحة لضمان طهي أكثر تجانسًا.
- يُنتج الجهاز في عدة إصدارات لتلبية احتياجات المستخدمين المختلفة (انظر الشكل التوضيحي).

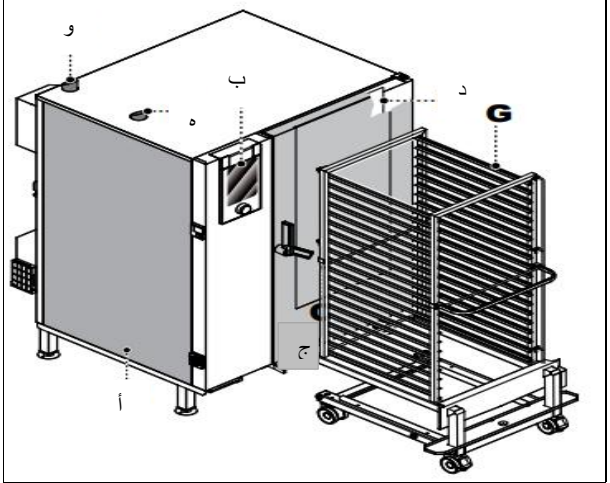
الأجزاء الرئيسية

أ- لوحة مقصورة المكونات الكهربائية.
ب- لوحة التحكم.
ج- باب الفرن.
د- غرفة الطهي.
ه- أنبوب سحب الهواء وطرد البخار.
و- أنبوب طرد البخار.
ز- عربة الحاويات ((الطرزات AX٢٠١ وAX٢٠٢ فقط).

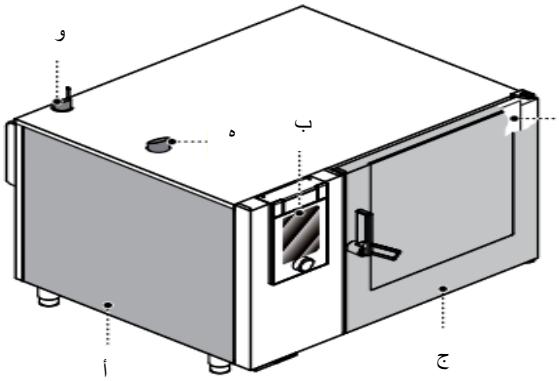
الطراز AX ٦١E-AX٦١EW
الطراز AX ١٠١E-AX١٠١EW



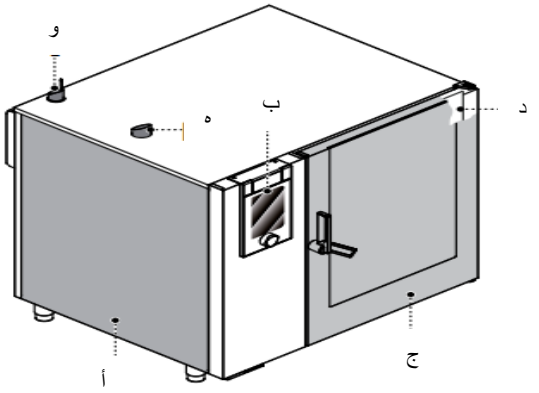
الطراز AX٢٠١EW
الطراز AX٢٠٢EW



الطراز AX ٨٢E - AX٨٢EW



الطراز AX ١٢٢E-AX١٢٢EW



البيانات التقنية (AX١٠١ - AX٦١)

الوصف	AX٦١E - غسيل تلقائي-إعادة التسخين– نظام غسيل وإعادة تسخين	AX١٠١E - غسيل تلقائي-إعادة التسخين - نظام غسيل وإعادة تسخين
أبعاد الفرن	٩٢٠×٨٩٥×(٦٨٤+١٠٠+٥٢) مم	٩٢٠×٨٩٥×(٩٢٨,٥+١٠٠+٤٢,٥) مم
الإمداد بالكهرباء	٤٠٠ فولت وثلاثة أطوار بالإضافة إلى خط متعادل و٦٠/٥٠ هرتز	٤٠٠ فولت وثلاثة أطوار بالإضافة إلى خط متعادل و٦٠/٥٠ هرتز
مفاتيح الاختيار المسموح بها	٢٣٠ فولت ٣ و٦٠/٥٠ هرتز	٢٣٠ فولت ٣ و٦٠/٥٠ هرتز
القدرة المقدرة	١٢ كيلوواط	١٧ كيلوواط
التيار المقدر	١٧,٣ أمبير (٤٠٠ فولت وثلاثة أطوار بالإضافة إلى خط متعادل) - ٣٠ أمبير (٢٣٠ فولت ٣)	٢٥ أمبير (٤٠٠ فولت وثلاثة أطوار بالإضافة إلى خط متعادل) - ٤٣ أمبير (٢٣٠ فولت ٣)
أبعاد الغرفة	٦٤٥×٦٥٠×٥١٠ مم	٦٤٥×٦٥٠×٧٥٥ مم
عدد الحاويات	٦	١٠
المسافة الفاصلة بين الحاويات	٦٩,٥ مم	٦٦ مم
أبعاد الحاويات	٣٢٥×٥٣٠×٦٥ مم	٣٢٥×٥٣٠×٦٥ مم
درجة الحماية	IPX٥	IPX٥

البيانات التقنية (AX١٢٢ - AX٨٢)

الوصف	AX ٨٢E - غسيل تلقائي-إعادة التسخين - نظام غسيل وإعادة تسخين	AX ١٢٢E - غسيل تلقائي-إعادة التسخين - نظام غسيل وإعادة تسخين
أبعاد الفرن	١١٨١×٩٦٧×(٨٣٤+١٠٠+٥٨) مم	١١٨١×٩٦٧×(١٠٩٤+١٠٠+٥٨) مم
الإمداد بالكهرباء	٤٠٠ فولت وثلاثة أطوار بالإضافة إلى خط متعادل و٦٠/٥٠ هرتز	٤٠٠ فولت وثلاثة أطوار بالإضافة إلى خط متعادل و٦٠/٥٠ هرتز
مفاتيح الاختيار المسموح بها	-	-
القدرة المقدرة	١٩,٦ كيلوواط	٢٧,٥ كيلوواط
التيار المقدر	٢٨ أمبير (٤٠٠ فولت وثلاثة أطوار بالإضافة إلى خط متعادل)	٤٠ أمبير (٤٠٠ فولت وثلاثة أطوار بالإضافة إلى خط متعادل)
أبعاد الغرفة	٨٩٠×٨٢٥×٦٦٥ مم	٨٩٠×٨٢٥×٩٢٥ مم
عدد الحاويات	٨	١٢
المسافة الفاصلة بين الحاويات	٦٩,٥ مم	٦٧,٥ مم
أبعاد الحاويات	٥٣٠×٦٥٠×٦٥ مم	٥٣٠×٦٥٠×٦٥ مم
درجة الحماية	IPX٥	IPX٥

البيانات التقنية (AX٢٠٢ - AX٢٠١)

الوصف	AX ٢٠١ غسيل تلقائي	AX ٢٠٢ غسيل تلقائي
أبعاد الفرن	٩٤١,٥×٩٨٥×(١٦٠٤+٢٢٥+٦٠) مم	١١٩٦×١١٧١×(١٦٠٤+٢٢٥+٦٠) مم
الإمداد بالكهرباء	٤٠٠ فولت وثلاثة أطوار بالإضافة إلى خط متعادل و٦٠/٥٠ هرتز	٤٠٠ فولت وثلاثة أطوار بالإضافة إلى خط متعادل و٦٠/٥٠ هرتز
		٢٣٠ فولت ٣ و٦٠/٥٠ هرتز
مفاتيح الاختيار المسموح بها	٢٣٠ فولت ٣ و٦٠/٥٠ هرتز	-
القدرة المقدرة	٣٤ كيلوواط	٥٥,٥ كيلوواط (٤٠٠ فولت وثلاثة أطوار بالإضافة إلى خط متعادل) - ٤٩,٥ كيلوواط (٢٣٠ فولت ٣)
التيار المقدر	٤٩ أمبير (٤٠٠ فولت وثلاثة أطوار بالإضافة إلى خط متعادل) - ٨٥ أمبير (٢٣٠ فولت ٣)	٨٠ أمبير (٤٠٠ فولت وثلاثة أطوار بالإضافة إلى خط متعادل) - ١٢٥ أمبير (٢٣٠ فولت ٣)
أبعاد الغرفة	١٤٣٠×٨٢٥×٦٦٠ مم	١٤٣٠×٨٢٥×٨٩٤ مم
عدد الحاويات	٢٠	٢٠
المسافة الفاصلة بين الحاويات	٦٦ مم	٦٦ مم
أبعاد الحاويات	٤٠×٦٥٠×٥٣٠ مم	٤٠×٣٢٥×٥٣٠ مم
درجة الحماية	IPX٥	IPX٥

الحد الأقصى للتحميل وفقاً لأبعاد الجهاز مع الصواني

٦ × ١/١ غاسترونورم	٣٠ كجم	لكل رف بحد أقصى ١٥ كجم
١٠ × ١/١ غاسترونورم	٤٥ كجم	لكل رف بحد أقصى ١٥ كجم
٨ × ١/٢ غاسترونورم	٧٢ كجم	لكل رف بحد أقصى ٣٠ كجم
١٢ × ١/٢ غاسترونورم	١٠٨ كجم	لكل رف بحد أقصى ٣٠ كجم
٢٠ × ١/١ غاسترونورم	٩٠ كجم	لكل رف بحد أقصى ١٥ كجم
٢٠ × ١/٢ غاسترونورم	١٨٠ كجم	لكل رف بحد أقصى ٣٠ كجم

الملحقات القياسية

يأتي الجهاز مزوداً بما يلي:
– **طقم تحويل الجهد:** لتكييف الجهاز ليتوافق مع نوع الجهد المستخدم.

الملحقات الاختيارية

يمكن تجهيز الجهاز بالملحقات التالية عند الطلب ("انظر الكتالوج العام").

تعليمات وتحذيرات السلامة

– أثناء التصميم والتصنيع، أولت الشركة المصنعة اهتمامًا خاصًا للعوامل التي قد تُشكل مخاطر على صحة وسلامة الأشخاص الذين يتعاملون مع الجهاز.
– يُسمح فقط للأفراد المؤهلين بالعمل على الجهاز.
– يُمنع استخدام الجهاز من قِبل الأطفال أو الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، إلا تحت إشراف أو تدريب.
– بالإضافة إلى الالتزام بالمتطلبات القانونية ذات الصلة، فقد اعتمدت الشركة المصنعة كافة "قواعد ممارسات التصنيع الجيد". وتُقدم هذه المعلومات لتشجيع المستخدمين على إيلاء عناية خاصة لتجنب جميع المخاطر. ومع ذلك، لا يوجد بديل عن الحذر واليقظة. كما تعتمد السلامة أيضًا على جميع المشغلين الذين يتعاملون مع الجهاز.

ملاحظة: يُرجى قراءة التعليمات الواردة في الدليل المرفق والتعليمات الخاصة بالجهاز بعناية، مع إيلاء اهتمام خاص للتعليمات المتعلقة بالسلامة.
- لا تُجر أي تعديلات على الجهاز.
- احرص على عدم اصطدام الجهاز أو إسقاطه أثناء النقل والتحريك والتركيب، لتجنب إلحاق الضرر بمكوناته.

تحذير: يُرجى عدم العبث مطلقًا بأجهزة الأمان و/أو أجهزة الضبط المثبتة، أو تجاهلها، أو إزالتها، أو تجاوزها. قد يؤدي عدم الالتزام بهذا الشرط إلى مخاطر جسيمة على الصحة والسلامة. أي تغيير و/أو عبث بالجهاز أو أجهزة الأمان سيؤدي إلى إلغاء علامة لمطابقة الأوروبية وفقدان الضمان المقدم من الشركة المصنعة.

- حتى بعد قراءة جميع الوثائق ذات الصلة، يُنصح بإجراء بعض العمليات التجريبية عند الاستخدام الأول للتعرف على عناصر التحكم، وخاصة تلك المستخدمة للتشغيل والإيقاف، ووظائفها الرئيسية.
- يُرجى استخدم الجهاز فقط للوظائف التي حددتها الشركة المصنعة. قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى مخاطر على صحة وسلامة الأفراد، وإلحاق الضرر بالممتلكات المجاورة، وخسائر مالية.
- يلزم أن يقوم فنيون مدربون و/أو مؤهلون، ولديهم خبرة معترف بها في مجال التدخل المحدد، بجميع أعمال الصيانة التي تتطلب خبرة فنية دقيقة أو مهارات أو مؤهلات خاصة لأسباب قانونية.
- يُرجى عدم سد أنبوب تهوية الدخان المثبت على السطح الخارجي العلوي للفرن.

الاستخدام والتشغيل

تعليمات وتحذيرات الاستخدام والتشغيل

ملاحظة: يرجى قراءة المخاطر المذكورة في قسم "المخاطر وتدابير السلامة أثناء الاستخدام" في الصفحة ٥ بعناية.

تنبيه: بالإضافة إلى الحصول على التراخيص اللازمة وتوثيقها بشكل مناسب، وتلقي التعليمات والتدريب عند الضرورة، يتعين على المستخدمين، عند الاستخدام الأول، محاكاة عدة عمليات لتحديد عناصر التحكم والوظائف الرئيسية.

تحذير: يُرجى استخدام الجهاز فقط وفقًا لتعليمات الشركة المصنعة، كما يُرجى عدم العبث بأي جهاز للحصول على مستويات أداء خارج المواصفات المُحددة.

تنبيه: قبل الاستخدام، يُرجى التأكد من تركيب أجهزة السلامة بشكل صحيح وأنها تعمل بشكل سليم.

تنبيه: بالإضافة إلى الحرص على تلبية هذه المتطلبات، يتعين على المستخدمين أيضًا تطبيق جميع لوائح السلامة وقراءة وصف عناصر التحكم وإجراءات التشغيل بعناية.

تنبيه: يلزم الأبلاغ فورًا عن أي خلل أو تلف في مكونات و/أو أجزاء الوحدة، ويُطلب من الفنيين المؤهلين التدخل لإجراء الفحص و/أو الاستبدال عند الضرورة.

خطر: خطر نشوب حريق! يُرجى عدم وضع الأطعمة التي تحتوي على مكونات قابلة للاشتعال (الأطعمة القائمة على الكحول) في الفرن. قد تشتعل هذه المواد فجأة، وبالتالي تُشكل خطرًا للحريق والانفجار. قد تتسبب الانفجارات في فتح الباب فجأة أو حتى بعنف.

خطر: خطر نشوب حريق! عند استخدام الجهاز لأول مرة، يُرجى التأكد من عدم وجود دلائل استخدام أو أكياس بلاستيكية أو ملحقات داخل الفرن.

خطر: خطر الإصابة بحروق! يُرجى عدم ترك مسبار التسخين معلقًا خارج باب الفرن، فقد يؤدي ذلك إلى تلفه وتسرب بخار ساخن أو سائل من الفرن أثناء الطهي. أزل مسبار التسخين دائمًا من الطعام قبل إخراجه من الفرن.

خطر: خطر الإصابة بحروق! إذا لزم تحريك عربات رفوف الطعام أثناء الاستخدام، فيُرجى التأكد دائمًا من تثبيت الحاويات بإحكام. يُرجى إغلاق الحاويات التي تحتوي على السوائل بإحكام لمنع انسكاب أي سائل ساخن.

خطر: خطر الإصابة بحروق! عند تحميل وتفريغ عربة رفوف الطعام، فعّل فرامل قفل العجلات.

خطر: خطر الإصابة بحروق! قد تنقلب عربات رفوف الطعام عند جرّها على أسطح غير مستوية أو عند عبور عتبة الباب.

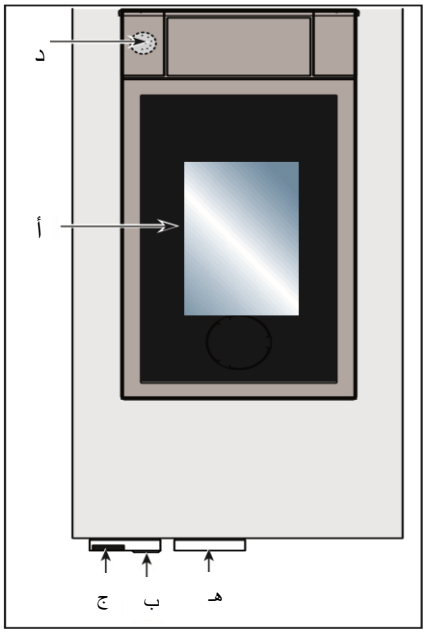
خطر: خطر الإصابة بحروق! عندما تكون الأوعية ممتلئة بالسوائل أو ستُملأ بها أثناء الطهي، يتعين أن يتمكن المستخدم من رؤية ما بداخل كل وعاء. لا تضع أي رفوف أعلى من مستوى النظر.

خطر: خطر الإصابة بحروق! عندما تكون الأوعية ممتلئة بالسوائل أو ستُملأ بها أثناء الطهي، يتعين أن يتمكن المستخدم من رؤية ما بداخل كل وعاء. لا تضع أي رفوف أعلى من مستوى النظر.

ملاحظة: توصي الشركة المصنعة باستخدام الفرن فوق درجة حرارة ٢٥٠ درجة مئوية فقط عند الضرورة القصوى ولفترات قصيرة، وذلك لتجنب تقليل عمر جهازك.

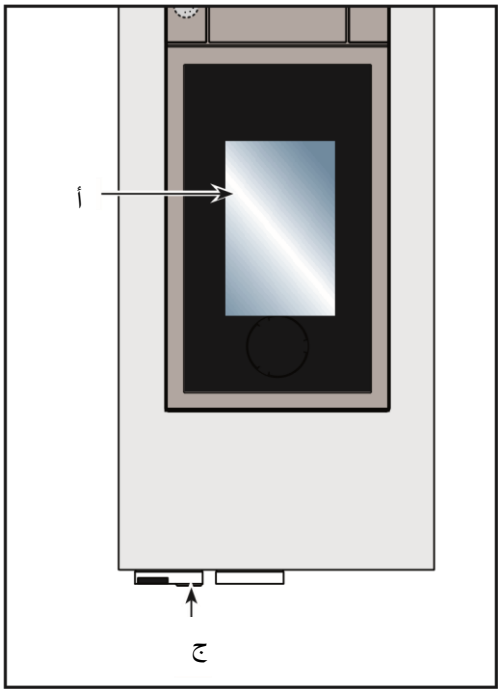
وصف عناصر التحكم

يوضح الرسم التوضيحي لوحات التحكم بالجهاز، بينما تُفصّل القائمة أوصاف ووظائف كل عنصر تحكم.



أ) شاشة اللمس: تعرض معايير التشغيل ورموز الإنذار، وتُستخدم لاختيار الوظيفة المطلوبة أو لتغيير القيم.
ب) زر التشغيل/ الإيقاف: يُشغّل ويُطفئ الجهاز (في الطرازين AX٢٠١ وAX٢٠٢، يقع زر التشغيل على الجانب الأيسر من لوحة التحكم).
ج) منفذ يو إس بي: يُستخدم لتوصيل وحدة تخزين بيانات خارجية بالجهاز.
د) موصل لمسبار اختياري أو مسبار شفط (ملحق متوفر عند الطلب).
هـ) مكبر الصوت: يُصدر الإشارات الصوتية.

تشغيل الجهاز وإيقافه



⚠ تحذير: قبل تشغيل الجهاز، تأكد من إزالة جميع الأغطية الواقية المثبتة على الأنابيب الموجودة في الجزء العلوي (سقف الفرن) بشكل كامل.
اتبع الخطوات التالية:
التشغيل
١) شغّل مفتاح التشغيل الرئيسي للجهاز لتوصيله بالتيار الكهربائي.
٢) افتح صنبور إمداد المياه.
٣) اضغط على الزر (ج) لتشغيل الجهاز.

الإيقاف
هام:

أوقف تشغيل الجهاز دائمًا بعد الاستخدام.
٤) اضغط على الزر (ج) لإيقاف تشغيل الجهاز.
٥) أغلق صنبور إمداد المياه.
٦) افصل قاطع الدائرة الكهربائية للجهاز عن التيار الكهربائي.

الشاشة الرئيسية

تُستخدم للوصول إلى البرنامج وعرض صفحات مؤشرات تشغيل الجهاز.



اتبع الخطوات التالية لتصفح الصفحات:

١) انقر على الشاشة لتأكيد الوظيفة المحددة.



القائمة الرئيسية

يُستخدم للوصول إلى البرنامج وعرض صفحات مؤشرات تشغيل الجهاز.
في شاشة "الصفحة الرئيسية"، اضغط على أيقونة الوظيفة التي تفضلها.



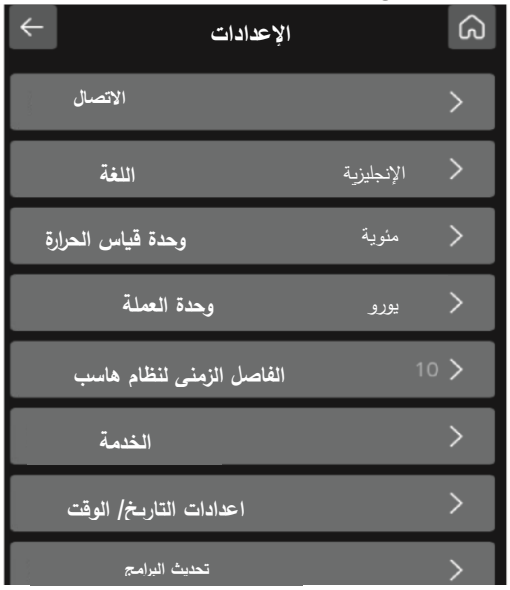
- وظيفة **"الطهي اليدوي"**: تُستخدم لإدخال البيانات (درجة الحرارة، وقت الطهي، إلخ) للسماح بالطهي في "الوضع اليدوي" (انظر الصفحة ١٩).
- وظيفة **"المفضلة"**: تُستخدم للوصول إلى برامج الطهي المفضلة (انظر الصفحة ٢٥).
- وظيفة **"الوصفة"**: تُستخدم لاستدعاء طريقة الطهي المُسبقة الإعداد لأنواع الطعام المختلفة (انظر الصفحة ٢٦).
- وظيفة **"التنظيف"**: تُستخدم لاختيار نوع برنامج تنظيف الجهاز (انظر الصفحات ٢٧-٢٩).
- وظيفة **"نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (هاسب)"**: تُستخدم لعرض بيانات نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (هاسب) التي تم الحصول عليها أثناء عمليات الطهي المختلفة (انظر الصفحة ٣٠).
- وظيفة **"الإعدادات"**: تُستخدم لضبط معايير تشغيل الجهاز (انظر الصفحة ١٧).

الإعدادات

اتبع الخطوات التالية:
١) في شاشة القائمة الرئيسية، اضغط على الأيقونة للوصول إلى وظيفة **"الإعدادات"**.



تظهر الشاشة التالية على الشاشة.

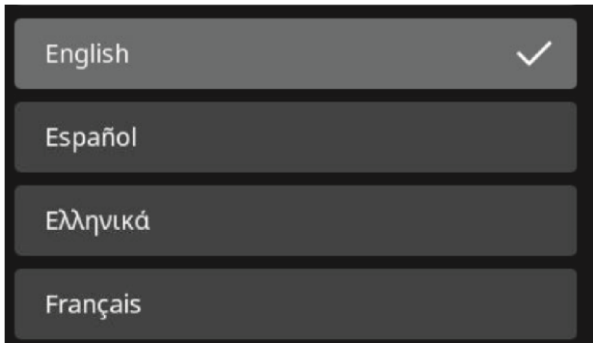


في حال اختيار "الاتصالات"، ستظهر الشاشة التالية على الشاشة، والتي ستتيح لك القيام بما يلي:



-حدد نوع اتصال الشبكة.
-سجل الفرن.
-اضبط عنوان بروتوكول الانترنت.
-قم بإجراء فحص الأعطال.
-فعّل/عطّل المراقبة عن بُعد.

في حال اختيار **"اللغة"**، ستظهر الشاشة التالية، حيث يمكنك اختيار لغة بلدك من القائمة.



إذا تم اختيار **"تعيين وحدة درجة الحرارة"**، فستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض، والتي تسمح لك بالاختيار بين درجتي الحرارة المئوية والفهرنهايت.



إذا تم اختيار **"تعيين الفاصل الزمني لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة"** فستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض، والتي تتيح ضبط الفاصل الزمني لتسجيل بيانات نظام



إذا تم اختيار **"الخدمة"**، ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض (وظيفة مخصصة للاستخدام الحصري لخدمة المساعدة الفنية لما بعد البيع، وتُستخدم بكلمة مرور).



إذا تم اختيار **"إعدادات التاريخ والوقت"**، فستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض، والتي تتيح ضبط تاريخ ووقت الفرن يدويًا أو تلقائيًا.



إذا تم اختيار **"تحديث البرنامج"**، فستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض، والتي تتيح عرض الإصدار الحالي للبرنامج وتنزيل أي تحديثات متوفرة.



إذا تم اختيار **"إعدادات استهلاك الطاقة"**، فستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض، والتي تتيح ضبط جهد مصدر التغذية الكهربائية وتحديد تكلفة استهلاك الطاقة (كيلوواط/ساعة - متر مكعب/ساعة وفقًا للتعرفة المطبقة من قبل مزود الخدمة.

ملاحظة: لعرض بيانات استهلاك الطاقة، يجب تسجيل الفرن على الموقع الإلكتروني apolink.angelopo.com (راجع الصفحة ٣٢).



إذا تم اختيار **"عسر الماء"**، فستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض، والتي تتيح ضبط قيمة عسر الماء المقاسة في مصدر إمداد المياه المحلي.



الطهي اليدوي

اتبع الخطوات التالية:

١) في شاشة القائمة الرئيسية، اضغط على الأيقونة للوصول إلى وظيفة "الطهي اليدوي".



تظهر الشاشة التالية على الشاشة.

يمكن إدخال البيانات على هذه الشاشة (نوع الطهي، درجة الحرارة، وقت الطهي، إلخ) لتنفيذ عملية الطهي في "الوضع اليدوي".



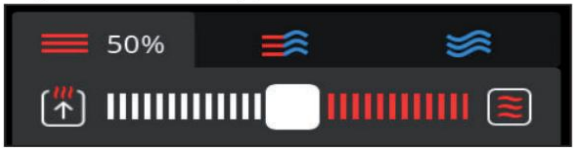
هام: وظيفتي "وقت الطهي" و"درجة الحرارة الأساسية" لا يمكن استخدامهما معًا. على سبيل المثال، إذا اختار المستخدم "وقت الطهي" ثم اختار "درجة الحرارة الأساسية"، فسيتم إلغاء الوظيفة الأولى.

هام: الطهي على مراحل متعددة ووظيفة المؤقت المتعدد وظيفتان لا يمكن استخدامهما معًا. على سبيل المثال، إذا كانت وظيفة المؤقت المتعدد مُفعّلة، فلا يمكن إضافة مراحل، والعكس صحيح.

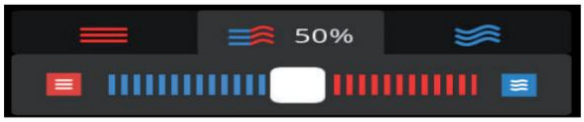
طريقة الطهي

اضغط على المنطقة المخصصة لاختيار طريقة الطهي (المختلط، أو بالحمل الحراري، أو بالبخار).

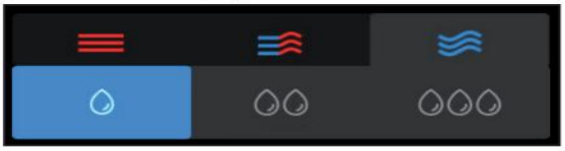
إذا تم اختيار " **الطهي بالحمل الحراري**"، تظهر نسبة فتح صمام تصريف البخار في المنطقة المخصصة.



إذا تم اختيار "**الطهي المختلط**"، فستظهر في المنطقة المخصصة نسبة الرطوبة داخل الفرن.



إذا تم اختيار "**الطهي بالبخار**"، فسيظهر في المنطقة المخصصة خيار تحديد شدة البخار (ثلاثة مستويات للاختيار).



ضبط درجة الحرارة

١) اضغط على منطقة درجة الحرارة لتحديد درجة حرارة الطهي.



ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.



تتيح لك هذه الشاشة ما يلي:

- استخدام لوحة المفاتيح لضبط درجة الحرارة المطلوبة مباشرةً لزيادة أو خفض درجة الحرارة.

٢) اضغط على زر **موافق** لحفظ الإعداد المحدد والخروج.

مدة الطهي أو درجة الحرارة الداخلية:

١) اضغط على إحدى المنطقتين: "**مدة الطهي**" أو "**درجة الحرارة الداخلية**".

على سبيل المثال، إذا اختار المستخدم وظيفة "**مدة الطهي**" ثم اختار "**درجة الحرارة الداخلية**"، فسيتم إلغاء الوظيفة الأولى تلقائيًا، والعكس صحيح.

اضغط على المنطقة المخصصة لتعديل مدة الطهي.



ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.



اضغط على المنطقة المخصصة لتعديل درجة الحرارة الداخلية.



ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.



تتيح كلتا الشاشتين ما يلي:

- استخدام لوحة المفاتيح لإدخال الوقت المطلوب (الساعات، والدقائق، والثواني) أو درجة الحرارة المطلوب تعديلها مباشرةً.

٢) اضغط على زر **موافق** لحفظ الإعداد الجديد والعودة إلى الشاشة السابقة.

نسبة الرطوبة أو نسبة تهوية البخار

١) اضغط على المنطقة المراد تعديلها.



٢) لتحرير القيمة المميزة ("نسبة الرطوبة أو فتحة التهوية")، انقر على الشريط حتى تظهر القيمة النسبية.



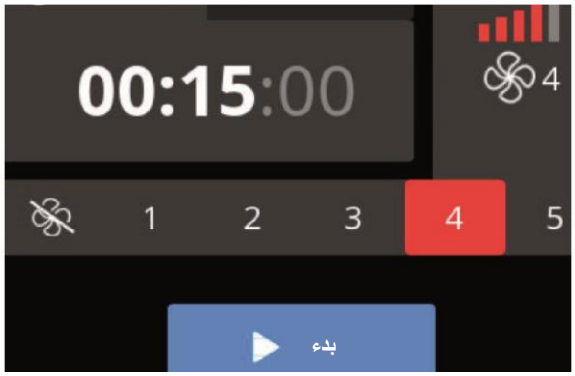
٣) اضغط على أي نقطة خارج المنطقة لتأكيد القيمة المميزة.

سرعة المروحة

١) اضغط على المنطقة المراد تعديلها.



تظهر الشاشة التالية على الشاشة.



تفعيل/ تعطيل التسخين المسبق

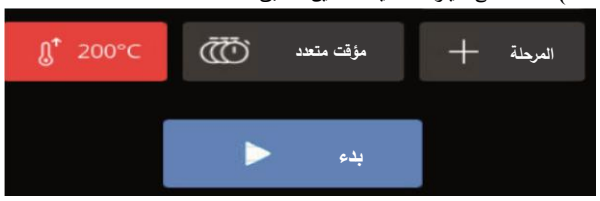
١) اضغط على المنطقة المراد تعديلها.



٢) أدخل درجة الحرارة المطلوبة مباشرة على لوحة المفاتيح واضغط على "موافق".



٣) اضغط على الأيقونة لتعطيل التسخين المسبق



التبريد

١) اضغط على النقاط الثلاث لتفعيل درجة حرارة التبريد.



تظهر الشاشة التالية على الشاشة.



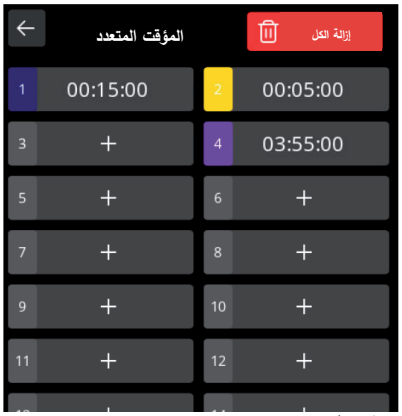
تتيح لك هذه الشاشة ما يلي:
– ضبط درجة حرارة التبريد المطلوبة.
– **إيقاف التبريد.**

المؤقت المتعدد

١) اضغط على منطقة المؤقت المتعدد لتفعيل أو تعطيل وظيفة المؤقت المتعدد ("تشغيل/إيقاف المؤقت المتعدد").
يظهر وضع التشغيل في منطقة "المؤقت المتعدد" حسب الوظيفة المختارة ("تشغيل المؤقت المتعدد" أو "إيقاف المؤقت المتعدد").



تظهر الشاشة التالية على الشاشة.



تتيح لك هذه الشاشة ما يلي:
– إضافة مؤقت جديد
– تعديل مؤقت حالي
– حذف جميع المؤقتات

إضافة مؤقت جديد

١) اضغط على منطقة "+" لإضافة مؤقت جديد.



٢) أدخل الثواني والدقائق والساعة.

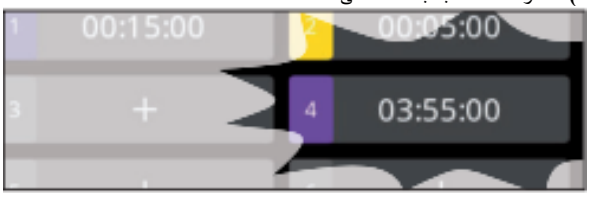


٣) اختر لونًا من الألوان المتاحة في القائمة لربطه بوقت محدد.

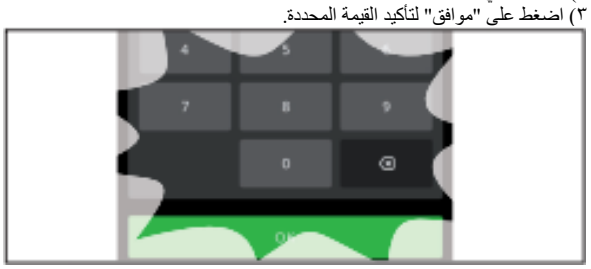


تعديل مؤقت حالي

١) حدد وقتًا مُعدًا مسبقًا بالضغط على المنطقة



٢) عدّل الثواني والدقائق والساعة.
٣) اضغط على "موافق" لتأكيد القيمة المحددة.



إزالة جميع المؤقتات

١) اضغط على أيقونة السلة لإزالة واحد أو أكثر من المؤقتات التي تم إنشاؤها مسبقًا.



بدء مؤجل

١) اضغط على النقاط الثلاث لعرض خاصية **"بدء مؤجل"**.

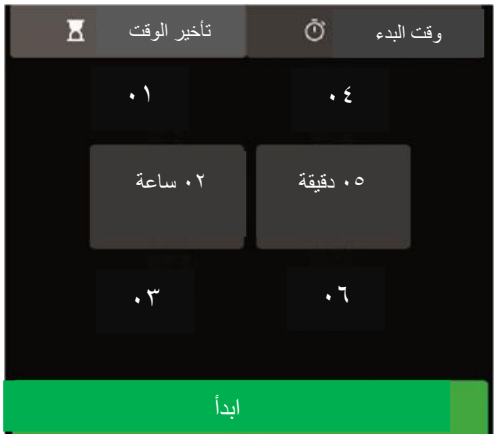


ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.

٢) اضغط على **"بدء مؤجل"** للبدء.



ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.



تتيح لك هذه الشاشة ما يلي:

إذا تم اختيار "تأخير الوقت":

- تغيير الساعة والدقائق، ثم الضغط على زر ابدأ لبدء العد التنازلي، وبعدها سيبدأ الطهي.

إذا تم اختيار "وقت البدء":

- ضبط الساعة والدقائق، ثم الضغط على زر ابدأ لبدء الطهي من ذلك الوقت المحدد.

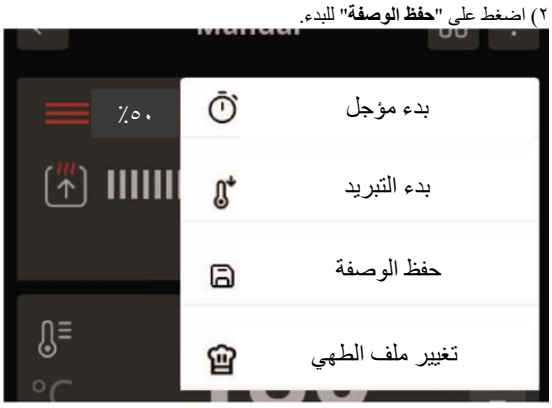
حفظ الوصفة

١) اضغط على النقاط الثلاث لعرض خاصية **"حفظ الوصفة"**.

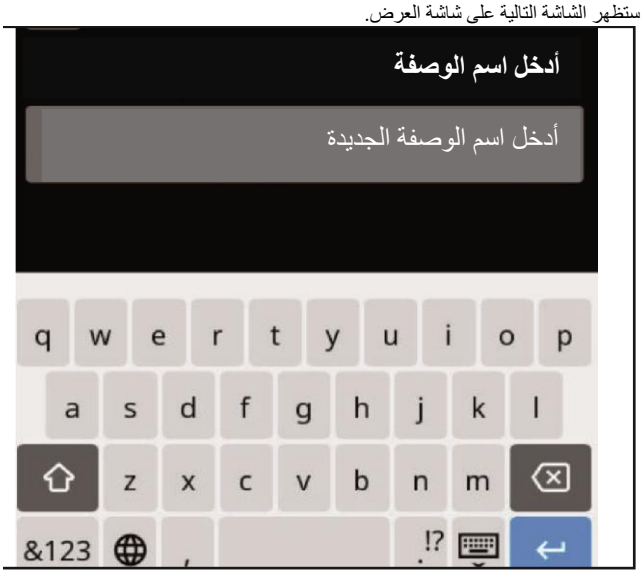


ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.

٢) اضغط على **"حفظ الوصفة"** للبدء.



ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.



٣) أدخل اسم الوصفة باستخدام لوحة المفاتيح واضغط على حفظ. سيتم حفظ الوصفة في خاصية **"الوصفات"**.

تغيير ملف الطهي

١) اضغط على النقاط الثلاث لعرض خاصية **"تغيير ملف الطهي"**.



ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.

٢) اضغط على **"تغيير ملف الطهي"** للبدء.



ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.



في هذه الشاشة، يمكنك ضبط إعدادات الطهي بناءً على نوع الطهي الذي ترغب في القيام به.

٣) في الشاشة الرئيسية، اضغط على **"الضبط السريع"** لعرض الخيارات.

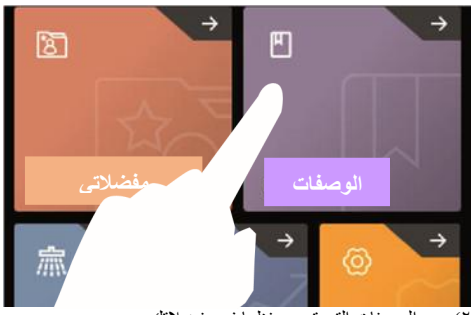


٤) اختر نوع الطبخ الذي ترغب في القيام به من بين الخيارات المقترحة.



مفضلاتي

لاستخدام **"مفضلاتي"**، احفظ الوصفات من قائمة **"الوصفات"**.
اتبع الخطوات التالية:
١) من الشاشة الرئيسية، اضغط أيقونة خاصية **"الوصفات"**.



٢) حدد الوصفات التي تريد حفظها في مفضلاتك.



٣) اخرج من خاصية **"الوصفات"** واذهب إلى **"مفضلاتي"**.



ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.





في هذه الشاشة، يمكنك تنفيذ جميع الخواص الموضحة في فقرة "الطهي اليدوي".

في هذه الشاشة، بالضغط على النقاط الثلاث، يمكنك القيام بكل ما هو موضح في الصورة:



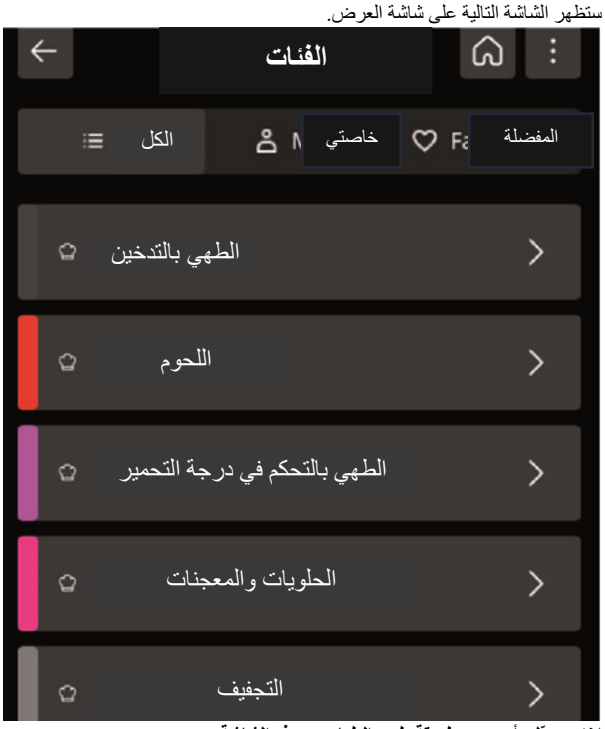
الوصفات

اتبع الخطوات التالية:

١) من شاشة القائمة الرئيسية، اضغط على الأيقونة للوصول إلى خاصية **"الوصفات"**.



ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.



اختر، عدّل، أو برمج طريقة طهي الطعام من هذه الشاشة.

٢) حدد نوع الطهي بالضغط على المنطقة المطلوبة.



ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.



٣) اختر نوع الطعام.



ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.



الخيارات المتاحة على هذه الشاشة:
- عرض الوقت المتبقي لكل مرحلة وإجمالي وقت الطهي المتبقي.
- تحديد نوع الطهي (مختلط، حراري، بخاري).
- تعديل نسبة الرطوبة أو فتحة التهوية.
- تعديل وقت الطهي.
- تفعيل أو تعطيل المؤقت المتعدد.
- إضافة أو حذف مرحلة.
- تعديل سرعة المروحة.
- تفعيل أو تعطيل التبريد.
- ضبط البدء المؤجل.

التنظيف التلقائي

هام: لضمان الأداء الأمثل على المدى الطويل، ولمنع تكاثر البكتيريا في الحجرة، ولتحسين الوقاية من التآكل المحتمل، قم بإجراء دورة غسيل واحدة على الأقل يوميًا.

هام: عند تغيير وضع الطهي، يجب تنظيف الحجرة جيداً.

ملاحظة: قد يتم عرض برامج الغسيل التلقائي واستخدامها فقط إذا كان الرمز التجاري للفرن يحتوي على الحرف "دابليو W"؛ وإلا، فإن الشاشة ستعرض فقط برامج التنظيف شبه التلقائية (انظر الصفحة ٢٨).

هام: بالنسبة للغسالات الأوتوماتيكية، استخدم فقط منظفات ومزيلات الترسبات الأصلية من أنجيلو بو للحصول على أفضل تنظيف لحجرة الطهي، حيث تزيل بسهولة حتى أصعب الأوساخ.

قد يؤدي استخدام منظفات ومزيلات ترسبات أخرى غير تلك التي توفرها الشركة المصنعة للفرن إلى خطر التلوث الكيميائي لحجرة الطهي في نهاية دورة الغسيل، وإتلاف طلاء الأسطح الداخلية، وتقليل عمر مكونات الفرن.

ملاحظة: قبل بدء الغسيل، أزل أي صواني خبز أو مبشرات أو أوعية أخرى من حجرة الطهي. تشغيل دورة الغسيل مع وجود صينية خبز داخل حجرة الطهي يُعيق النتيجة النهائية. قبل بدء برنامج الغسيل، تأكد من عدم وجود أي بقايا طعام صلبة يزيد حجمها عن ١ سم داخل حجرة الطهي.

خطر: خطر الحروق! لا تفتح باب الفرن أثناء الغسيل. هناك خطر الإصابة بحروق شديدة نتيجة وجود هواء ساخن أو أحماض أو مواد قلوية قد تلامس الجلد و/أو العينين. في حال انقطاع برنامج الغسيل قبل اكتماله، ابدأ برنامج غسيل أو برنامج شطف وأكمله.

اتبع الخطوات التالية:
١) في شاشة القائمة الرئيسية، اضغط على الأيقونة للوصول إلى **"التنظيف"**.



ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.



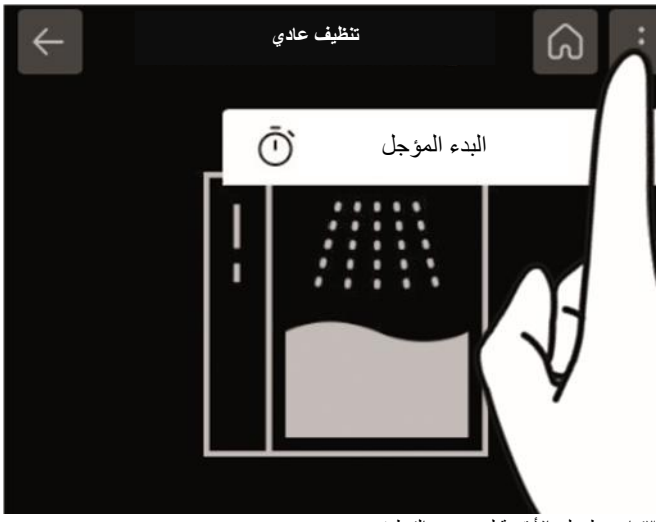
يمكنك اختيار نوع برنامج التنظيف التلقائي للجهاز من هذه الشاشة.
٢) حدد دورة التنظيف المطلوبة.



ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.



ملاحظة: من الممكن تفعيل خاصية البدء المؤجل لجميع برامج الغسيل.



٣) اضغط على الأيقونة لبدء دورة التنظيف.



٤) اضغط على الأيقونة لإيقاف التنظيف.



٥) في حال انقطاع دورة الغسيل (بسبب التنبيه أو الإيقاف التلقائي باستخدام زر ابدأ/قف)، سيظهر تنبيه انقطاع الغسيل.
٦) اضغط على زر "الشطف" وانتظر حتى تنتهي دورة الغسيل.

تنبيه: تأكد من عدم وجود أي بقايا للمنظف داخل حجرة الغسيل بعد انتهاء دورة الشطف. وإلا، اشطف مرة أخرى.

هام: افحص حالة حشية الباب بشكل دوري. في حال تلفها، اتصل بخدمة الدعم الفني لاستبدالها. تشغيل برامج التنظيف مع وجود تلف في حشية الباب يقلل من فعالية التنظيف، وفي حال الاستخدام المطول، قد يؤدي ذلك إلى تلف مكونات الفرن.

هام: بعد طهي أي منتج مغطى بطبقة ملحية، أو عند تلوث حجرة الطهي بالملح عن طريق الخطأ، اغسل حجرة الطهي دائمًا قبل انتهاء الخدمة وليس بعدها.

هام: في نهاية برنامج الغسيل التلقائي، تأكد من عدم وجود أي آثار للمنظف في حجرة الطهي.

استخدام برامج الغسيل

- **التنظيف العميق:** برنامج تنظيف مُوصى به لإزالة البقايا العنيدة جدًا (مثل: بعد طهي اللحوم عالية الدهون، كالدجاج واللحم المشوي، باستخدام الحمل الحراري).

- **التنظيف العادي:** برنامج تنظيف مُوصى به لإزالة البقايا العنيدة (مثل: بعد طهي اللحوم و/أو الأسماك باستخدام الحمل الحراري).

- **التنظيف المتوسط:** برنامج تنظيف مُوصى به لإزالة البقايا سهلة الإزالة (مثل: بعد الطهي المختلط أو باستخدام الحمل الحراري حتى ١٥٠ درجة مئوية).

- **التنظيف الخفيف:** برنامج تنظيف مُوصى به لإزالة كميات قليلة من البقايا (مثل: بعد الطهي بالبخار).

- **إزالة الترسبات الكلسية:** لإزالة الترسبات الكلسية التي يصعب إزالتها من حجرة الطهي.

- **الشطف والشطف السريع جدًا:** لشطف حجرة الطهي دون استخدام منظف.

هام: استخدام منتجات ذات تركيبة مختلفة و/أو بكمية أكبر من الكمية المحددة قد يُلحق الضرر بالجهاز. وقد تُلوّث البقايا الناتجة الطعام.

في حال عدم الالتزام بتعليمات استخدام المنتجات، يُلغى الضمان، ولا يتحمل المُصنّع أي مسؤولية عن أي ضرر شخصي أو تلف في الممتلكات.

التنظيف شبه التلقائي

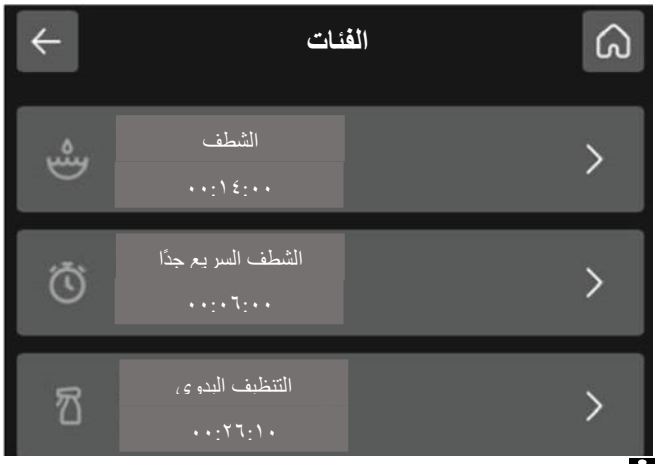
هام: لضمان الأداء الأمثل على المدى الطويل، ولمنع تكاثر البكتيريا داخل حجرة الطهي، وللحد من التآكل، يُرجى إجراء دورة غسيل واحدة على الأقل يوميًا.

هام: عند تغيير وضع الطهي، يُرجى تنظيف حجرة الطهي جيدًا.

ملاحظة: لا يمكن عرض برامج التنظيف شبه التلقائي واستخدامها إلا إذا لم يكن الحرف "دابليو W" موجودًا في رمز الفرن التجاري.
اتبع الخطوات التالية:
١) في شاشة القائمة الرئيسية، اضغط على الأيقونة للوصول إلى **"التنظيف"**.



ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.

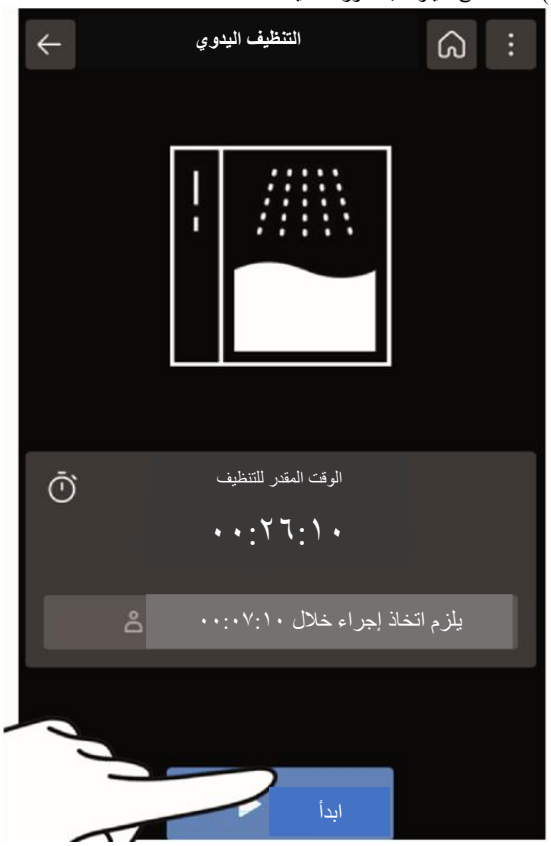


هام: قبل بدء دورة الغسيل، أزل أي صواني خبز أو مبشرات أو أوعية أخرى من حجرة الطهي. تشغيل دورة الغسيل مع وجود صينية خبز داخل حجرة الطهي يُعيق النتيجة النهائية.

قبل بدء برنامج الغسيل، تأكد من عدم وجود أي بقايا طعام صلبة يزيد حجمها عن ٨-١٠ ملم داخل حجرة الطهي.
٢) حدد دورة التنظيف المطلوبة.



ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.
٣) اضغط على الأيقونة لبدء دورة الغسيل.



هام: في برامج الغسيل هذه، يلزم وجود المشغل حتى يتم إدخال المنتج الكيميائي.

٤) عند سماع صوت الجرس، ستظهر شاشة تحذير على شاشة العرض.

٥) افتح الباب ورش المنظف الغذائي المعتمد على جميع جدران حجرة الطهي، والمبادل الحراري، والمروحة.

يوصى باستخدام ملحق "بخاخ التنظيف" والمنظف المقدم من الشركة المصنعة لهذا الإجراء.

تنبيه: عند تنظيف الجهاز وتعقيمه يدويًا باستخدام المنظفات، ارتدِ معدات الوقاية الشخصية (قفازات، كمامات، نظارات واقية، إلخ) وفقًا لما تنص عليه تشريعات الصحة والسلامة المعمول بها.

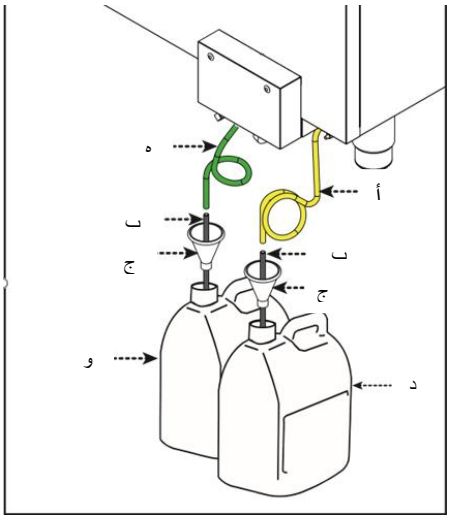
٦) أغلق الباب وانتظر حتى يُكمل الفرن برنامج الغسيل والشطف والتعقيم الحراري النهائي تلقائيًا. سيصدر صوت تنبيه عند انتهاء دورة الغسيل.

هام: قبل الطهي مرة أخرى، تأكد من عدم وجود أي بقايا منظف في حجرة الطهي. إذا وُجدت بقايا، اشطف حجرة الطهي جيدًا يدويًا وسخّن الفرن على وضع "الحمل الحراري" لمدة ١٥ دقيقة تقريبًا لتجفيفها.

توصيل إمداد الغسيل

ملاحظة: لا يمكن تنفيذ هذه العملية إلا إذا كانت مجموعة ملحقات نظام الغسيل التلقائي ثبتة على الفرن أو إذا كان الرمز التجاري للفرن يحتوي على الحرف "دابليو W".

١) أدخل الأنبوب الأصفر (أ) في الأنبوب (ب) وأدخل المخروط (ج) في خزان المنظف (د).
٢) أدخل الأنبوب الأخضر (ه) في الأنبوب (ب) وأدخل المخروط (ج) في خزان مزيل الترسبات الكلسية (و).



تنبيه: استخدم المنظف ومزيل الترسبات الكلسية المرفقين من قبل الشركة المصنعة للفرن للحصول على أفضل نتائج تنظيف وأعلى مستويات الأمان.

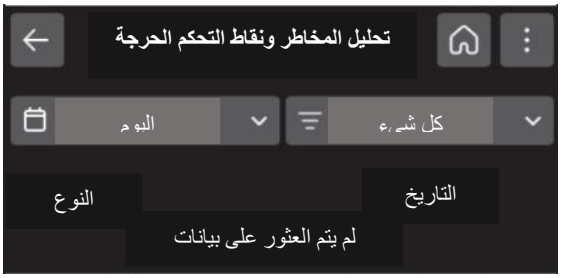
قد يؤدي استخدام منظفات ومزيلات ترسبات كلسية أخرى غير تلك المرفقة من قبل الشركة المصنعة للفرن إلى مخاطر تلوث حجرة الطهي بالمواد الكيميائية في نهاية دورة الغسيل، وإتلاف طلاء الأسطح الداخلية، وتقليل عمر مكونات الفرن.

بيانات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

اتبع الخطوات التالية:
١) في شاشة القائمة الرئيسية، اضغط على الأيقونة للوصول إلى وظيفة "بيانات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة"



ستظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.



الخيارات المتاحة على شاشة العرض هذه: عرض بيانات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لعمليات الطهي فقط، أو الإنذارات التي حدثت أو كليهما (عمليات الطهي + الإنذارات)، أو دورات الغسيل التي تم تنفيذها، أو مراحل التسخين المسبق، أو مراحل الطهي المكتملة، أو مراحل الحفظ.



يمكن أيضًا عرض البيانات التي تم الحصول عليها في التاريخ الحالي، أو حتى آخر ٣٠ عملية، أو بيانات تاريخ معين.



يمكن أيضًا تنزيل البيانات إلى جهاز الناقل التسلسلي العالمي.



إنترنت الأشياء

ملاحظة: تتيح ميزات إنترنت الأشياء ربط الفرن بـ منصة "أنجيلو بو" السحابية المتاحة عبر الرابط: apolink.angelopo.com.
ولاستخدام هذه الميزة، يلزم توصيل الفرن بشبكة إيثرنت سلكية أو شبكة لاسلكية (واي فاي)، بشرط أن يتوفر على الشبكة الفرعية خادم يَدعم بروتوكول التهيئة الديناميكية للمضيف ويسمح بالوصول إلى شبكة الإنترنت.
علاوةً على ذلك، يجب ضبط التاريخ والوقت في الفرن بصورة صحيحة، أو تفعيل خاصية الضبط التلقائي للتاريخ والوقت.
يرتبط الفرن المتصل بـ إنترنت الأشياء بمستخدم محدد، ويبدأ فوراً في نقل حالة تشغيله في الوقت الفعلي عبر الإنترنت.
تُحفظ بيانات نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة —التي تتضمن سجلات الطهي والغسيل—على خادم "أنجيلو بو"، ويمكن الاطلاع عليها عبر الإنترنت في أي وقت.
يتم نقل الحالة الحالية للفرن (مثل: وضع التشغيل، نمط الطهي، درجة الحرارة، الوقت المتبقي، ودرجة حرارة المسبار الداخلي...) في الوقت الفعلي، ويمكن عرضها داخل قسم "الوقت الفعلي" بالجهاز.
كما يُمكن ضبط الإشعارات (عبر البريد الإلكتروني أو خدمة الرسائل النصية القصيرة) لتُرسَل إلى المستخدمين المحددين في حال تعرّض الفرن لأي حالة إنذار.
تابع الإجراءات كالتالي.

١) في شاشة القائمة الرئيسية، اضغط على الأيقونة للوصول إلى وظيفة **"الإعدادات"**.



تظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.

٢) اضغط على **"الاتصال"**.



تظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.

٣) اضغط على **"تسجيل الفرن"**.



تظهر الشاشة التالية على شاشة العرض.
تأكد من ظهور أيقونة السحابة في الزاوية العلوية اليمنى.



٤) أدخل رقم التعريف الشخصي، وباستخدام أحد الأجهزة (هاتف ذكي، أو جهاز لوحي، أو حاسوب شخصي) ادخل إلى الموقع الإلكتروني الموضح apolink.angelopo.com وسجّل الدخول باستخدام بيانات الاعتماد الخاصة بالمستخدم الذي ترغب في تسجيل الفرن الخاص به، ثم اضغط على **"تسجيل الدخول"**.



تظهر الشاشة التالية على شاشة الجهاز.

٥) اضغط على **"إضافة جهاز"**.



٦) اضغط على "**الأفران**".



تظهر الشاشة التالية على شاشة العرض بالجهاز.

٧) اضغط على "**رمز التعريف الشخصي**".



٨) أكمل جميع الحقول المطلوبة واضغط على "**متابعة**".



تظهر الشاشة التالية على شاشة العرض بالجهاز.

٩) أدخل رمز التعريف الشخصي المستلم سابقاً واضغط على "**تأكيد وتسجيل**".



تظهر الشاشة التالية على شاشة العرض بالجهاز.



تظهر الشاشة التالية على شاشة العرض بالجهاز.



ملاحظة: إذا لم يكن المستخدم مسجلاً، يجب عليه التسجيل عن طريق الضغط على زر "تسجيل" وإدخال البيانات المطلوبة.
بمجرد تسجيل الدخول، اضغط على زر "الأفران" على هاتفك الذكي وأدخل رمز التعريف الشخصي (على سبيل المثال: ١٢٣٩١٣).

ملاحظة: بالضغط على "التشخيص"، ستظهر الشاشة الموضحة في الشكل، معروضاً عليها جميع المعلومات المتعلقة.



توقف الجهاز عن العمل لفترات طويلة

إذا كان الجهاز سيتوقف عن الاستخدام لفترة طويلة، اتبع الإجراءات التالية:

١) افصل التيار الكهربائي الرئيسي باستخدام المفتاح الرئيسي للجهاز.

٢) أغلق صنبور إمداد المياه.

٣) نظف الجهاز والمناطق المحيطة به جيداً.

٤) ادهن طبقة خفيفة من زيت الطعام على الأسطح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ (الستانلس ستيل).

٥) نفذ جميع إجراءات الصيانة المطلوب إجراءها.

٦) غطِّ الجهاز مع ترك بعض الفجوات للسماح بدوران الهواء والتنوية.

الصيانة

تعليمات وتحذيرات خاصة بالصيانة

ملاحظة: اقرأ بعناية المخاطر المذكورة في قسم "المخاطر وأحكام السلامة أثناء الصيانة" في الصفحة ٧.

حافظ على كفاءة الجهاز العالية من خلال تنفيذ إجراءات الصيانة المجدولة الموصى بها من قبل الشركة المصنعة. ستتيح الصيانة السليمة الحصول على أفضل أداء، وعمر تشغيلي أطول، مع الحفاظ المستمر على متطلبات السلامة.

تحذير: جميع أعمال الصيانة التي تتطلب خبرة تقنية دقيقة أو مهارات أو مؤهلات خاصة لأسباب قانونية، يجب أن يتم تنفيذها بواسطة فنيين مدربين و/أو مؤهلين بشكل مناسب، وعلى دراية بالخبرة المكتسبة في المجال المحدد للتدخل.

وعلى وجه الخصوص، أغلق صنبور إمداد المياه، وافصل إمداد الكهرباء باستخدام المفتاح الرئيسي، وامنح الوصول إلى جميع الأجهزة التي قد تسبب مخاطر غير متوقعة على الصحة والسلامة في حال تشغيلها.

في نهاية كل جلسة استخدام وكلما دعت الحاجة، نظف ما يلي:

- تفريغ وتنظيف خزان جمع التكثيف (راجع الصفحة ٣٦)؛
- غرفة الطهي (راجع الصفحة ٣٥)؛
- فحص فلتر الهواء الموجود أسفل الجهاز وتنظيفه إذا كان متسخاً أو مسدوداً (راجع الصفحة ٣٦)؛
- تنظيف الجهاز والبيئة المحيطة به (راجع الصفحة ٣٤).

تحذير: نظف فلتر الهواء أسفل المعدة مرة واحدة على الأقل شهرياً.

تحذير: قم بتنظيف الفتحة/الهواية مرة واحدة على الأقل كل ٦ أشهر، أو كل شهرين في حالة طهي اللحوم أو الأطعمة الدهنية بشكل متكرر (راجع الصفحة ٣٦).

تحذير: قم بفحص أنبوب الفتحة/الهواية وأنقوب التصريف مرة واحدة على الأقل كل ٦ أشهر، أو كل شهرين في حالة طهي اللحوم أو الأطعمة الدهنية بشكل متكرر.

بشكل سنوي، يُرجى الاستعانة بفنيين مؤهلين ومعتمدين لإجراء العمليات التالية:

- فحص كفاءة المداخن ومآخذ الهواء، وتنظيفها إذا لزم الأمر.
- الفحص العام للجهاز.
- تحديد الأجزاء المتآكلة/التالفة واستبدالها.
- فحص تصريف التكثيف وأنظمة التصريف.

هام: قم بتسجيل وتدوين عمليات الفحص السنوية.

تعليمات وتحذيرات التنظيف اليدوي للجهاز

⚠ **تحذير:** عند تنظيف الجهاز وتطهيره يدوياً باستخدام المنظفات، ارتدِ معدات الحماية الشخصية (القفازات، الأقنعة، النظارات الواقية، وغيرها) وفقاً لمتطلبات تشريعات الصحة والسلامة المعمول بها.

⚠ **تحذير:** نظف جميع الأجزاء التي قد تتلامس بشكل مباشر أو غير مباشر مع الأطعمة، وجميع المناطق المحيطة بعناية؛ وذلك للحفاظ على النظافة العامة وحماية الأطعمة من كافة أشكال التلوث.

⚠ **تحذير:** يجب إجراء التنظيف اليدوي حصرياً باستخدام منظفات معتمدة للاستخدام في المجال الغذائي. يُمنع منعاً باتاً استخدام المنتجات الأكالة أو القابلة للاشتعال، أو المنتجات التي تحتوي على مواد ضارة بصحة الإنسان.

⚠ **تحذير:** في حال طهي الأطعمة الدهنية أو اللحوم بشكل متكرر، تُوصي الشركة المصنعة باستخدام ملحق "فلتر إف جي إكس"، والذي يجب تنظيفه في غسالة الأطباق في نهاية كل يوم.

⚠ **خطر:** خطر نشوب حريق! إذا لم يتم تنظيف الجهاز أو لم يتم تنظيفه بشكل كامل وجيد، فقد تبدأ الدهون أو بقايا الطعام المتراكمة داخل الفرن في الاشتعال.

جدول منتجات التنظيف

الوصف	المنتجات
للغسيل والشطف	ماء شرب بدرجة حرارة الغرفة
للتنظيف والتجفيف	قطعة قماش ناعمة لا تترك أي وبر
منظفات موصى بها	منظفات تحتوي على ٥٪ كحد أقصى من الصودا الكاوية، و٥٪ من البوتاس
منتجات لإزالة الروائح الكريهة	ملمعات تحتوي على حمض الستريك، وحمض الخليك (درجة حموضة لا تقل عن ٥)

⚠ **تحذير: قبل البدء في أي عملية تنظيف، افصل إمداد الكهرباء باستخدام المفتاح الرئيسي واترك الجهاز ليبرد.**

تعتبر الاحتياطات التالية مهمة أيضاً:

١) توَخَّ أقصى درجات الحذر دائماً عند التعامل مع المنظفات.

٢)رش كميات صغيرة فقط من المنظف.

٣) لا ترش المنظف مطلقاً على الأسطح شديدة السخونة.

٤) لا ترش المنظف مطلقاً باتجاه الأشخاص أو الحيوانات.

٥) اتبع التعليمات الموضحة على عبوة المنظف وفي المعلومات الفنية.

٦) نظف جميع أجزاء الجهاز باستخدام الماء الدافئ، والمنظفات المعتمدة للاستخدام الغذائي، والمواد غير الكاشطة فقط.

⚠ **تحذير**: لا تستخدم أبداً المنتجات التي تحتوي على مواد ضارة أو خطرة على الصحة (مثل المذيبات، والبنزين النقي/الروح البترولية، وغيرها).

⚠ **تحذير**: لا تستخدم منتجات التنظيف التي تحتوي على مواد كاشطة أو مواد قائمة على الكلور، مثل هيبوكلوريت الصوديوم (المبيض/الكلور)، أو حمض الهيدروكلوريك (حمض الموريليك)، أو المحاليل الأخرى؛ فهذه المنتجات تسبب تآكل الفولاذ المقاوم للصدأ (الستانلس ستيل) بشكل سريع وغير قابل للإصلاح.

⚠ **تحذير:** يُمنع منعاً باتاً استخدام المنتجات المذكورة أعلاه لتنظيف الأرضيات الواقعة أسفل المعدة أو بالقرب منها، وذلك لتجنب أثر الأبخرة أو قطرات الماء المحتملة التي قد تؤدي إلى تأثيرات مدمرة مماثلة على الستانلس ستيل.

٧) اشطف الأسطح بماء صالح للشرب وجففها جيدا.

٨) لا تستخدم نفاثات المياه المضغوطة (مغاسل الضغط العالي).

٩) توَخَّ الحذر الشديد لعدم إتلاف أسطح الفولاذ المقاوم للصدأ. وعلى وجه الخصوص، تجنب استخدام المنتجات الأكالة، ولا تستخدم المواد الكاشطة أو الأدوات الحادة.

١٠) أزل بقايا الطعام فوراً قبل أن تجف وتتصلب.

١١) أزل ترسبات الترسبات الكلسية (الترسبات الجيرية) التي قد تتكون على بعض أسطح الجهاز.

تنظيف غرفة الطهي

هام: للحفاظ على الخصائص الصحية وسلامة الفولاذ المقاوم للصدأ بمرور الوقت (وهو أمر مطلوب للحماية من التآكل)، اغسل غرفة الطهي يومياً باستخدام المنظفات المناسبة وجففها تماماً قبل الاستخدام.

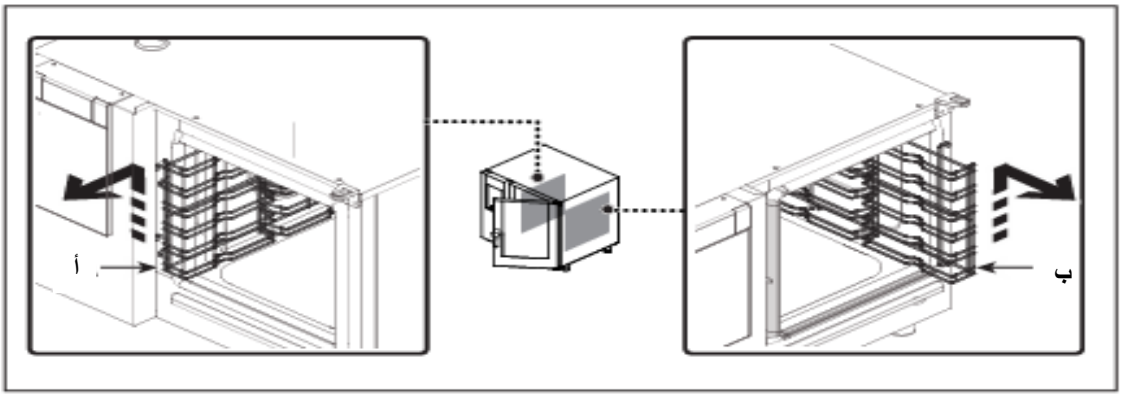
لإجراء هذه العملية، اتبع الخطوات التالية:

١) اترك غرفة الطهي لتبرد حتى تصل درجة حرارتها إلى حوالي ٦٠ درجة مئوية.

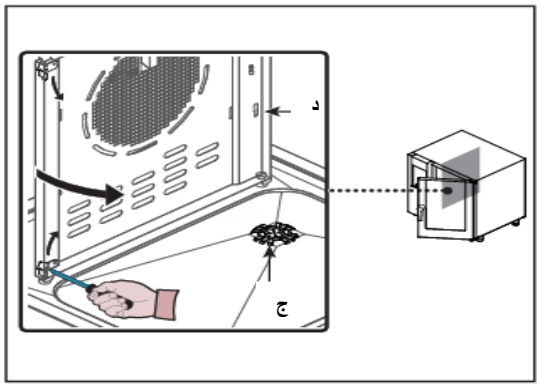
تحذير: كلما تم تغيير وضع الطهي، نظف الغرفة جيداً. للتنظيف والتخلص من الروائح الكريهة، استخدم المنتجات الموصى بها في جدول "منتجات التنظيف". لا ترش نفاثات من الماء البارد على وحدة الإضاءة أو زجاج الباب عندما تكون درجة الحرارة داخل الغرفة أعلى من ١٥٠ درجة مئوية.

٢) اسحب رفوف الحاويات (أ-ب) من الفرن ونظفها جيداً.

٣) نظف شبكة الفلتر (ج).



٤) حرر أقفال التثبيت لفتح لوحة موجه الهواء (العاكس) (د).



٥) بلل جميع الأجزاء الداخلية لغرفة الطهي (الجدران، المبادل الحراري، المروحة) بماء دافئ (صالح للشرب).

يجب استخدام "مسدس الرش الخاص بالغسيل" لترطيب وتبريد الجزء الداخلي لغرفة الطهي.

٦) رش المنظف المعتمد للاستخدام الغذائي على جميع الأجزاء الداخلية لغرفة الطهي (الجدران، المبادل الحراري، المروحة) واتركه يتفاعل لمدة ١٠-١٥ دقيقة.

من الضرورة استخدام "بخاخ التنظيف" لرش المنظف على الجزء الداخلي لغرفة الطهي.

٧) اشطف بماء دافئ (صالح للشرب) وجفف أسطح غرفة الطهي.

٨) رش منتج التلميع واتركه يتفاعل لبضع دقائق.

٩) اشطف بماء دافئ (صالح للشرب) وجفف أسطح غرفة الطهي.

١٠) أعد ربط البراغي لإغلاق لوحة موجه الهواء (د).

١١) أعد تركيب رفوف الحاويات (أ-ب) وشبكة الفلتر (ج).

هام: عند الانتهاء من إجراءات التنظيف، قم بتشغيل دورة طهي والفرن فارغ على وضع "البخار" لمدة ١٥ دقيقة، ثم لمدة ١٥ دقيقة أخرى على وضع "الحرارة الموزعة/الحرارية" عند درجة حرارة ١٥٠ درجة مئوية قبل إعادة استخدام الجهاز.

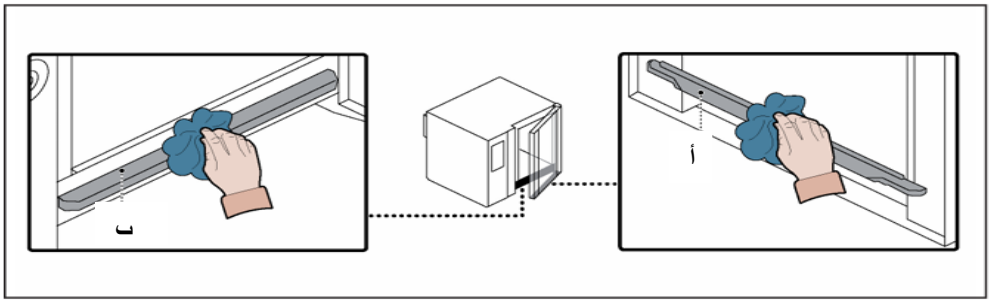
إذا كان الفرن لن يُستخدم لفترات قصيرة، اترك باب غرفة الطهي مفتوحاً لمنع تكوّن التكثيف.

تنظيف مجرى وخزان جمع التكثيف

لإجراء هذه العملية، اتبع الخطوات التالية:

١) نظف وصرّف مجرى جمع التكثيف (أ).

٢) نظف خزان جمع التكثيف (ب) وتحقق من عدم انسداد فتحة وخط التصريف.



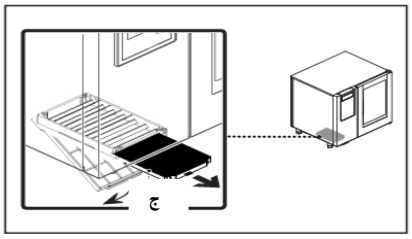
تنظيف الفلاتر الهوائية

لإجراء هذه العملية، اتبع الخطوات التالية:

١) أوقف تشغيل الجهاز.

٢) أوقف تشغيل القاطع الكهربائي لفصله عن التيار الكهربائي الرئيسي.

٣) افتح باب الفلتر الموجود أسفل الجهاز، واستخرج فلتر الهواء (ج) وقم بتنظيفه.



تنظيف الفتحة / الهواية

المستخدمون

لإجراء هذه العملية، اتبع الخطوات التالية:

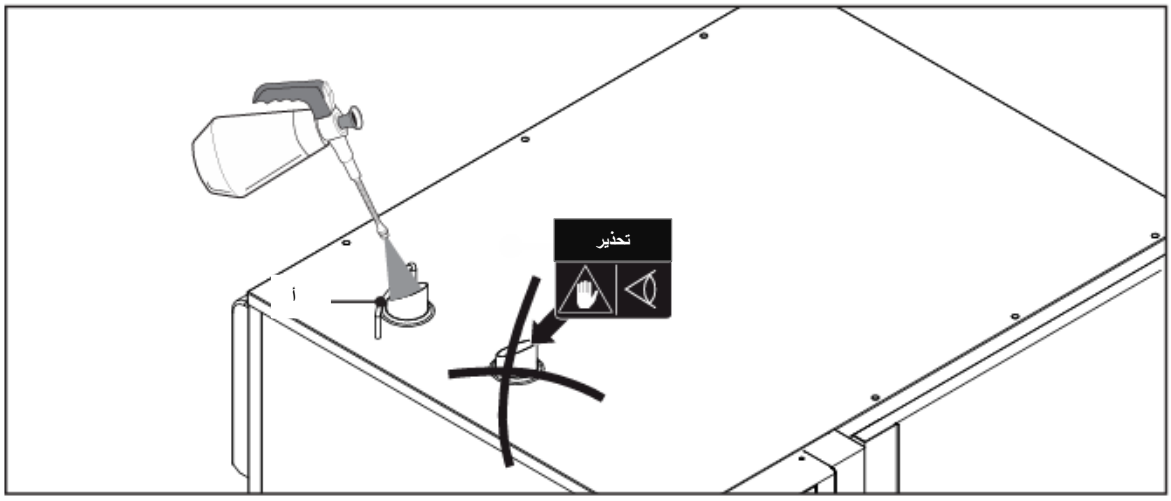
١) شغل فرن البخار عند درجة حرارة ١٠٠ درجة مئوية لمدة نصف ساعة.

٢) أوقف تشغيل الفرن وافصل مفتاح التغذية الكهربائية.

٣) رش محلول التنظيف من طرف خرطوم الفتحة (A) اتركه يتفاعل لمدة ١٥ دقيقة على الأقل.

٤) اشطف الخرطوم برش الماء داخله من الطرف الذي يفتح على سقف الفرن (افعل ذلك مع إغلاق جانب الفرن).

٥) اشطف الجزء الداخلي لغرفة الطهي يدوياً أو قم بتشغيل برنامج الشطف الأوتوماتيكي.



عطل

استكشاف الأعطال وإصلاحها

تم اختبار الجهاز قبل تشغيله.

تستهدف المعلومات الواردة أدناه المساعدة في تحديد وتصحيح أي أعطال أو اختلالات قد تحدث أثناء الاستخدام.

يمكن للمستخدم حل بعض هذه المشكلات بنفسه، ولكن بالنسبة للمشكلات الأخرى، تتطلب معرفة أو مهارة تقنية خاصة، وبالتالي يجب ألا يتم تنفيذها إلا بواسطة فنيين مؤهلين ذوي خبرة معترف بها في مجال العمل المحدد.

ملاحظة: لجميع المتطلبات، يرجى الاتصال بالوكلاء أو المقر الرئيسي لأنجيلو بو، والذين يمكن العثور عليهم في قسم الاتصالات على الموقع الإلكتروني http://www.angelopo.com .

العطل	السبب	الإجراء التصحيحي
الجهاز لا يعمل.	المصهر (الفيوز) "محترق	استبدل المصهر / الفيوز (راجع "دليل التركيب").
	تعطل جهاز الأمان أو الحماية (منظم حرارة الأمان أو قاطع التيار الزائد).	اضغط على زر إعادة ضبط الجهاز.
	تلف لوحة الدائرة الإلكترونية	اتصل بخدمة ما بعد البيع.
دورة الطهي لا تبدأ أو تتوقف فجأة.	تلف لوحة الدائرة الإلكترونية للوحة التحكم	اتصل بخدمة ما بعد البيع.
	انطلاق الإنذار	راجع جدول "مفتاح الإنذارات".
دورة التنظيف لا تبدأ أو تتوقف فجأة.	تلف لوحة الدائرة الإلكترونية للوحة التحكم	اتصل بخدمة ما بعد البيع.
	انطلاق الإنذار.	راجع جدول "مفتاح الإنذارات".

جدول مؤشرات الإنذار

إذا لم تكن المشكلة أو العطل الملحوظ من بين المشاكل المذكورة في الجدول، فراجع جدول "مفتاح الإنذارات" الموضح أدناه.

تهدف المعلومات الواردة أدناه إلى تحديد إشارات الإنذار التي تظهر على الشاشة (أ).

ملاحظة: اضغط على زر إعادة الضبط لإعادة ضبط الإنذار، وستبدأ دورة الطهي من جديد تلقائيًا. اضغط على زر البدء إذا لم تبدأ دورة الطهي من جديد تلقائيًا.



رمز الإنذار	العطل	الإجراء التصحيحي	الملاحظات
E٠١	تعطّل مسبار حجرة الطهي أو أنه غير موصول على النحو الصحيح.	أبلغ خدمة ما بعد البيع.	تُعطَّل وظائف الفرن، ولذلك لا يمكن تنفيذ أي دورة طهي.
E٠٢	لم يتم إدخال مسبار درجة الحرارة الداخلي للطعام داخل المادة الغذائية، أو أنه معطّل.	تحقّق من موضع مسبار درجة الحرارة الداخلي للطعام، أو أبلغ خدمة ما بعد البيع إذا كان معطّلًا.	لا يمكن تنفيذ دورات الطهي باستخدام مسبار درجة الحرارة الداخلي للطعام.
E٠٣	تعطّل مسبار تصريف البخار.	أبلغ خدمة ما بعد البيع.	لا يزال من الممكن تنفيذ دورات الطهي بالحمل الحراري والطهي بالبخار.
E٠٤	الصمام المُشغَّل بالمحرك ليس في الموضع الصحيح.	أعد تشغيل الفرن، وإذا استمرت المشكلة فأبلغ خدمة ما بعد البيع.	لا يزال من الممكن تنفيذ دورات الطهي بالحمل الحراري والطهي بالبخار.
E٠٥	تعطل منظم الحرارة الخاص بالأمان.	أبلغ خدمة ما بعد البيع.	تُعطّل وظائف الفرن، ولذلك لا يمكن تنفيذ أي دورة طهي.
E٠٦ (EW)	تم فصل المرحل الحراري للمحرك.	أبلغ خدمة ما بعد البيع.	تُعطَّل وظائف الفرن، ولذلك لا يمكن تنفيذ أي دورة طهي.
E٠٧ (E)	تم فصل المرحل الحراري للمحرك.	أبلغ خدمة ما بعد البيع.	تُعطَّل وظائف الفرن، ولذلك لا يمكن تنفيذ أي دورة طهي.
E٠٩	تم تجاوز الحد الأقصى المسموح به لدرجة الحرارة داخل حجرة الطهي.	أبلغ خدمة ما بعد البيع.	تُعطَّل وظائف الفرن، ولذلك لا يمكن تنفيذ أي دورة طهي.
E١٠	ارتفعت درجة حرارة حجرة المكونات الكهربائية بصورة مفرطة.	يعالج الفرن المشكلة تلقائيًا.	تبقى وظائف الفرن مفعّلة، ولذلك يمكن تنفيذ دورات الطهي.
E١١	ارتفعت درجة حرارة حجرة المكونات الكهربائية بصورة مفرطة.	أبلغ خدمة ما بعد البيع.	تُعطَّل وظائف الفرن، ولذلك لا يمكن تنفيذ أي دورة طهي.
E١٣	فقدان الاتصال مع مغير التردد أو وحدة التحكم في الاحتراق.	أبلغ خدمة ما بعد البيع.	تُعطَّل وظائف الفرن، ولذلك لا يمكن تنفيذ أي دورة طهي.
OPE	طلب فتح أو إغلاق باب الفرن.	افتح باب الفرن أو أغلقه. وإذا استمرت هذه الرسالة في الظهور، فأبلغ خدمة ما بعد البيع.	لا تبدأ دورة الطهي حتى يتم فتح الباب أو إغلاقه حسب المطلوب.
E١٧	لا توجد مياه داخل الحجرة، أو أن ضغط المياه منخفض جدًا.	تأكد من توفر مياه التغذية الرئيسية أو اضبط ضغط المياه؛ وإذا استمرت المشكلة، فأبلغ خدمة ما بعد البيع.	لا يزال من الممكن تنفيذ دورات الطهي بالحمل الحراري.
E٢٠	خطأ في الإعداد.	أبلغ خدمة ما بعد البيع.	تُعطَّل وظائف الفرن، ولذلك لا يمكن تنفيذ أي دورة طهي.

الإنذار	العطل	الإجراء التصحيحي	الملاحظات
E٢١ (EW)	توقفت دورة الغسيل بسبب عدم وجود منظف.	تحقّق من موضع الأنبوب ومستوى المنظف في الخزان، وأعد تعبئة الخزان عند الحاجة، ثم أعد تشغيل دورة الغسيل. وإذا تعذّر استكمال دورة الغسيل، فنفّذ دورة الشطف الاضطرارية أو اشطف حجرة الطهي يدويًا.	إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة ما بعد البيع.
E٢٢ (EW)	توقفت دورة الغسيل بسبب عدم وجود منظف إزالة الترسّبات الكلسية.	تحقّق من موضع الأنبوب ومستوى منظف إزالة الترسّبات الكلسية في الخزان، وأعد تعبئة الخزان عند الحاجة، ثم أعد تشغيل دورة الغسيل. وإذا تعذّر استكمال دورة الغسيل، فنفّذ دورة الشطف الاضطرارية أو اشطف حجرة الطهي يدويًا.	إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة ما بعد البيع.
E٢٣	توقفت دورة الغسيل بسبب عدم وجود مساعد الشطف.	اضغط على **إعادة الضبط**، ثم اشطف حجرة الطهي جيدًا يدويًا.	إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة ما بعد البيع.
E٢٤	أعطال في تعبئة الخزان أو تصريفه.	أبلغ خدمة ما بعد البيع.	تبقى وظائف الفرن مفعّلة، ويمكن تنفيذ دورات الطهي، ولكن لا يمكن تنفيذ دورات الغسيل.
E٢٦	تعطل نظام التنظيف التلقائي.	تأكد من عدم بقاء أي بقايا للمنظف داخل حجرة الطهي.	تُعطّل وظائف الفرن، ولا يمكن تنفيذ دورات الطهي، بينما يمكن تنفيذ دورات الغسيل.
WCAL	يشير إلى ضرورة إجراء عملية إزالة الترسّبات الكلسية.	نفّذ عملية إزالة الترسّبات الكلسية.	تبقى وظائف الفرن مفعّلة، ولذلك يمكن تنفيذ دورات الطهي.
E_ADC	خطأ في لوحة التحكم.	أعد تشغيل الفرن؛ وإذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة العملاء.	تُعطَّل وظائف الفرن، ولذلك لا يمكن تنفيذ أي دورة طهي.
E_BAC	خطأ في لوحة التحكم.	أعد تشغيل الفرن؛ وإذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة العملاء.	تُعطَّل وظائف الفرن، ولذلك لا يمكن تنفيذ أي دورة طهي.

Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.
Read the instructions carefully before installing and using the appliance.
Vor der Installation und Nutzung des Geräts müssen die Anleitungen aufmerksam durchgelesen werden. Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
Léanse atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.
اقرأ التعليمات بعناية قبل تثبيت الجهاز واستخدامه.

Il mancato rispetto delle istruzioni fa decadere la garanzia del fabbricante.
In the event of failure to comply with the instructions, the manufacturer's warranty shall cease to apply. Die Missachtung der Anleitungen hat den Verfall der vom Hersteller gewährten Garantie zur Folge.
Le non respect des instructions entraîne l'invalidation de la garantie du fabricant.
La inobservancia de las instrucciones provoca la invalidación de la garantía otorgada por el fabricante.
عدم اتباع التعليمات يلغي ضمان الشركة المصنعة.

FORNO TAST.O

TAST.O OVEN

فرن

AX 61E - EW - ER - EWR
AX 101E - EW - ER - EWR
AX 82E - EW - ER - EWR
AX 122E - EW - ER - EWR
AX 201EW
AX 202EW

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

INSTALLATION MANUAL

دليل التثبيت



الملخص

السلامة ٣

لافتة الخطر ٣
عرض علامات التحذير ٣
أجهزة السلامة ٣
لافتات السلامة والمعلومات ٣
المخاطر وتدابير السلامة أثناء النقل ٣
المخاطر وتدابير السلامة أثناء التجميع ٣
المخاطر وأحكام السلامة أثناء التركيب و
التشغيل التجريبي والتعديلات واستبدال الأجزاء ٣
المخاطر وأحكام السلامة أثناء الاستخدام ٣

المخاطر وتدابير السلامة أثناء الخدمة ٣

المخاطر وأحكام السلامة أثناء الجهاز
إيقاف التشغيل ٣
معدات الحماية الشخصية ٣
تعليمات وتحذيرات بشأن التأثير البيئي ٣

معلومات عامة ٤

تعليمات وتحذيرات للقارئ ٤
الغرض من الدليل ٤
تحديد الشركة المصنعة والجهاز ٤
إجراءات طلب الخدمة ٤

المعلومات التقنية ٥

الوصف العام للجهاز ٥
البيانات الفنية ٥
الملحقات القياسية ٥
ملحقات اختيارية ٥
تحذيرات وتعليمات السلامة ٥

الخدمة ٥

تعليمات وتحذيرات للصيانة ٥

الخطأ ٥

استكشاف الأخطاء وإصلاحها ٥
جدول مؤشرات الإنذار ٥

المناولة والتركيب

تعليمات وتحذيرات للمناولة والتركيب ٦
التعبئة والتفريغ ٦
النقل ١٢
المناولة والرفع ٦
تركيب الجهاز
تهوية الغرفة ٧
اتصال شبكة إيثرنت ٨
التسوية ٨
التسوية (AX٢٠١ - AX٢٠٢) ٨
المياه: متطلبات المياه الموردة ٩

المياه: توصيات بشأن أنظمة الترشيح ١٠
توصيل المياه ١٠
المياه: توصيلات للاستخدام ١١
وصلة تصريف المياه ١١
التوصيل الكهربائي ١٢
تحويل إمدادات الكهرباء (٢٠١-١٠١- AX٦١) ١٢
اختبار الجهاز ١٤

التعديلات ١٤
تعليمات وتحذيرات بشأن التعديلات ١٤

استبدال الأجزاء ١٥
تعليمات وتحذيرات لاستبدال الأجزاء ١٥
استبدال الفيروز ١٥
تغيير مؤشر LED ١٥
إيقاف تشغيل الجهاز وهدمه والتخلص منه ١٦

الملاحق ..... I - XXII

السلامة

لافتة الخطر

راجع نقطة "علامة الخطر" في دليل تعليمات المستخدم.

عرض علامات التحذير

انظر النقطة "عرض علامات التحذير" في دليل تعليمات المستخدم.

أجهزة السلامة

راجع النقطة "أجهزة السلامة" في دليل تعليمات المستخدم.

لافتات السلامة والمعلومات

راجع النقطة "لافتات السلامة والمعلومات" في دليل تعليمات المستخدم.

المخاطر وتدابير السلامة أثناء النقل

انظر النقطة "المخاطر وأحكام السلامة أثناء النقل" من دليل تعليمات المستخدم.

المخاطر وأحكام السلامة أثناء التجميع

انظر النقطة "المخاطر وأحكام السلامة أثناء التجميع" من دليل تعليمات المستخدم.

المخاطر وأحكام السلامة أثناء التركيب و التشغيل التجريبي والتعديلات واستبدال الأجزاء

انظر النقطة "المخاطر وأحكام السلامة أثناء التركيب والتكليف، التعديلات واستبدال القطع" في دليل تعليمات المستخدم.

المخاطر وأحكام السلامة أثناء التجميع

راجع النقطة "المخاطر وأحكام السلامة أثناء الاستخدام" من دليل تعليمات المستخدم.

المخاطر وأحكام السلامة أثناء الخدمة

راجع النقطة "المخاطر وأحكام السلامة أثناء الصيانة" من دليل تعليمات المستخدم.

المخاطر وأحكام السلامة أثناء إيقاف تشغيل الجهاز

انظر النقطة "المخاطر وأحكام السلامة أثناء إيقاف تشغيل الأجهزة" للمستخدم دليل التعليمات.

معدات الوقاية الشخصية

راجع النقطة "معدات الحماية الشخصية" في دليل تعليمات المستخدم.

تعليمات وتحذيرات للسلامة على التأثير البيئي

انظر النقطة "تعليمات وتحذيرات بشأن التأثير البيئي" من تعليمات المستخدم.

معلومات

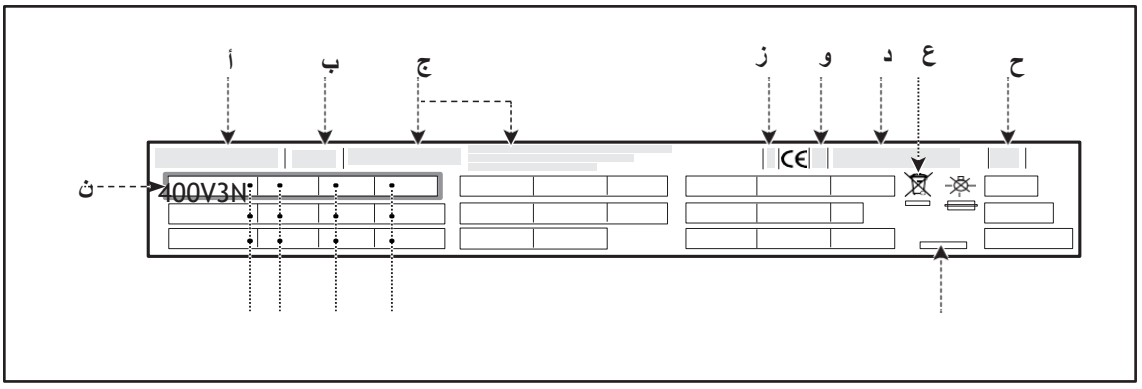
للعثور على مواضيع محددة تهمك بسرعة، راجع الفهرس في بداية الدليل. يحتوي هذا الدليل على جميع المعلومات اللازمة لفئات خاصة من القراء، أي جميع المشغلون المهرة المخولون بالتعامل مع الجهاز ونقله وتركيبه، وصيانة، وإصلاحه، وتفكيكه.

هدف الدليل

- أنتجت الشركة المصنعة هذا الدليل، الذي يشكل جزءًا لا يتجزأ من الجهاز، لتوفير المعلومات اللازمة لأولئك المصرح لهم بالتفاعل معه أثناء حياته العملية. بالإضافة إلى اعتماد الممارسات الجيدة للاستخدام، يجب على القراء المقصودين بالدليل قراءته بدقة وتطبيق تعليماته على الرسالة.
- يتم توفير هذه المعلومات من قبل الشركة المصنعة باللغة الأصلية (الإيطالية) ويتم ترجمتها إلى لغات أخرى لتلبية المتطلبات القانونية و/أو متطلبات العمل. ستؤدي قراءة هذه المعلومات إلى تجنب أخطار الصحة والسلامة على الأشخاص والخسائر المالية.
- احتفظ بهذا الدليل في مكان آمن محدد بوضوح طوال فترة عمل الجهاز، بحيث يكون متاحًا دائمًا عند الحاجة للتشاور.
- تحتفظ الشركة المصنعة بالحق في إجراء تغييرات دون أي التزام بتقديم أي إشعار مسبق.

تحديد الشركة المصنعة والجهاز

أ) يتم تركيب لوحة الاسم الموضحة هنا مباشرة على الجهاز. يحتوي على مراجع وجميع المعلومات الأساسية لسلامة التشغيل.
ب) طراز الجهاز
ج) نوع التخصيص
د) هوية الصانع
ه) فئة العزل
و) سنة البناء
ز) رقم التسلسل
ح) تصنيف الحماية
ط) بلد الوجهة
ي) الجهد (فولت)
ك) الامتصاص (أ)
ل) التردد (هرتز)
م) القدرة المُصنّفة (كيلوواط)
ن) اختبار مؤشر الجهد
س) تاريخ الإنشاء
ع) رمز WEEE



إجراءات طلب الخدمة

لجميع المتطلبات، اتصل بالوكلاء أو مقر أنجلو بو الذي يمكن العثور عليه في قسم جهات الاتصال على الموقع الإلكتروني http://www.angelopo.com.

عند طلب الخدمة، اذكر البيانات المقدمة على لوحة الاسم وقدم وصفًا للخطأ.

المعلومات

الوصف العام للجهاز

راجع نقطة "الوصف العام للجهاز" في دليل تعليمات المستخدم.

البيانات الفنية

راجع النقطة "البيانات الفنية" في دليل تعليمات المستخدم.

ملحقات قياسيه

انظر النقطة "الملحقات القياسية" من دليل تعليمات المستخدم.

الملحقات الاختيارية

راجع النقطة "الملحقات الاختيارية" في دليل تعليمات المستخدم.

احرص على قراءة كافة تحذيرات وتعليمات السلامة،

راجع النقطة "تحذيرات وتعليمات السلامة" في دليل تعليمات المستخدم.

خدمه

تعليمات وتحذيرات للصيانة

ملاحظة: اقرأ بعناية المخاطر المذكورة في قسم "تقديم خدمات المخاطر والسلامة" من دليل تعليمات المستخدم

حافظ على الجهاز في ذروة الكفاءة من خلال تنفيذ إجراءات الصيانة المجدولة الموصي بها من قبل الشركة المصنعة. ستسمح الخدمة المناسبة بأفضل أداء وعمر عمل أطول وصيانة مستمرة لمتطلبات السلامة.

تحذير: يجب تنفيذ جميع أعمال الصيانة التي تتطلب خبرة فنية دقيقة أو مهارات أو مؤهلات معينة لأسباب قانونية من قبل موظفين مدربين و/أو مؤهلين بشكل مناسب وعلى أي حال مع خبرة معترف بها مكتسبة في مجال التدخل المحدد.
على وجه الخصوص، قم بإيقاف تشغيل صنبور إمدادات المياه، وقطع التيار الكهربائي باستخدام المفتاح الرئيسي ومنع الوصول إلى جميع الأجهزة التي قد تسبب أخطار غير متوقعة على الصحة والسلامة إذا تم تشغيلها.

في كل عام، يقوم الموظفون المهرة والمصرح لهم بتنفيذ العمليات التالية:

- التحقق من كفاءة المداخن ومآخذ الهواء وتنظيفها إذا لزم الأمر.
- الفحص العام للجهاز.
- تحديد وتغيير الأجزاء البالية.
- فحص مصارف المكثفات وأنظمة الصرف.

هام: تسجيل عمليات التفتيش السنوية.

عيب

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

راجع النقطة "استكشاف الأخطاء وإصلاحها" في دليل إرشادات المستخدم.

جدول مؤشرات الإنذار

انظر النقطة "جدول مؤشرات الإنذار" في دليل تعليمات المستخدم.

المناولة

تعليمات وتحذيرات للمناولة والتركيب

تحذير: اقرأ الأقسام التالية من "دليل تعليمات المستخدم" بعناية قبل إجراء أي عمليات مناولة وتركيب:

– المخاطر وتدابير السلامة أثناء النقل.

– المخاطر وتدابير السلامة أثناء التجمع.

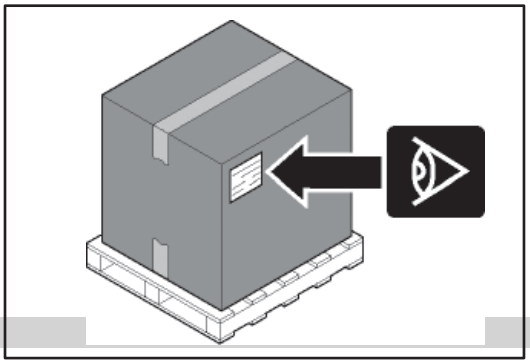
– المخاطر والسلامة أثناء التركيب، والتشغيل، والتعديلات، واستبدال القطع.

تحذير: عند التعامل مع الجهاز وتركيبه، يجب الامتثال للمعلومات المقدمة من قبل الشركة المصنعة مباشرة على العبوة وعلى الجهاز وفي تعليمات الاستخدام. يجب تنفيذ جميع عمليات المناولة والتركيب وفقًا للتشريعات الحالية المتعلقة بالصحة والسلامة في العمل.

هام: احرص على عدم طرق الجهاز أو إسقاطه أثناء النقل والمناولة والتركيب، لتجنب تلف مكوناته.

تحذير: تؤدي التركيبات و/أو الإصلاحات التي يقوم بها موظفون غير مصرح لهم أو بأجزاء غير أصلية، كما هو الحال مع أي تغيير فني لم تتم الموافقة عليه من قبل الشركة المصنعة، إلى إبطال الضمان وإعفاء الشركة المصنعة من أي مسؤولية عن تلف المنتج.

التعبئة والتفريغ



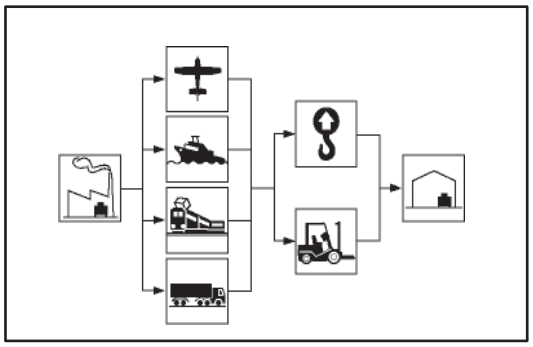
تم تصميم العبوة لتقليل المساحة وحسب الاقتضاء لنوع النقل المستخدم. لتبسيط النقل، يمكن إعادة نقل بعض المكونات وحمايتها وتعبئتها بشكل مناسب للنقل.

تحمل العبوة جميع المعلومات اللازمة للتحميل والتفريغ.

عند التفريغ، تحقق من أن جميع المكونات قد تم إرسالها مسبقًا بالكميات الصحيحة وأنها غير تالفة.

يجب التخلص من مواد التغليف بشكل صحيح وفقًا للمتطلبات القانونية.

النقل

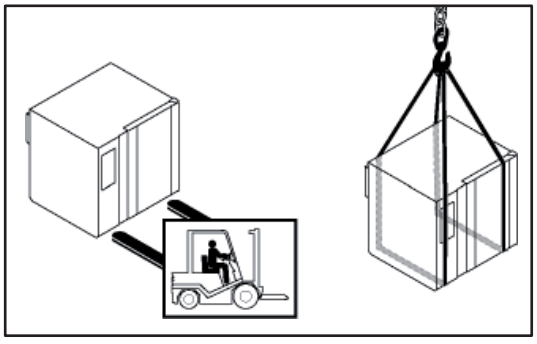


يمكن استخدام وسائل نقل مختلفة، اعتمادًا جزئيًا على الوجهة.

يوضح المخطط البدائل الأكثر استخدامًا.

أثناء النقل، قم بتثبيت العبوة في وسيلة النقل بشكل آمن لمنع التبديل غير المرغوب فيه.

المناولة والرفع



يمكن التعامل مع الجهاز باستخدام الرافعة الشوكية أو معدات الخطاف ذات السعة المناسبة لحمل الأحمال. قبل الرفع، تحقق من موضع مركز ثقل الحمولة.

هام: عند تعشيق جهاز الرفع، احترس من أنابيب السحب والمخرج.

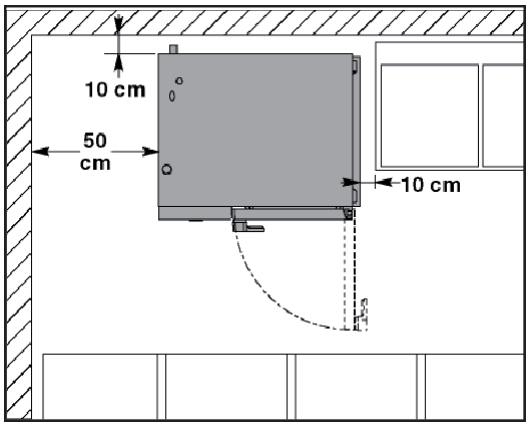
يجب النظر في جميع مراحل التركيب مباشرة من إنتاج المخطط العام. قبل البدء في هذه المراحل، وكذلك تحديد مكان التثبيت، إذا لزم الأمر، يجب على الشخص المصرح له بتنفيذ هذه العمليات تنظيم "خطة سلامة" لحماية الأشخاص المعنيين مباشرة، ويجب عليه أيضًا ضمان الامتثال الصارم لجميع المتطلبات القانونية، وخاصة تلك المتعلقة بمواقع العمل المتنقلة.

يجب أن يحتوي مكان التركيب على جميع وصلات تصريف بقايا المرافق والتهوية والاستخراج والإنتاج اللازمة، ويجب أن تكون مضاءة بشكل مناسب ويجب أن تفي بجميع متطلبات الصحة والنظافة القانونية لمنع تلوث الأطعمة.

إذا لزم الأمر، حدد الموضع الدقيق لكل جهاز أو مجموعة فرعية عن طريق وضع علامة على الإحداثيات لتحديد موقعها بشكل صحيح.

قم بالتركيب وفقًا للتشريعات واللوائح والمواصفات ذات الصلة في بلد الاستخدام.

هام: قم بتركيب الجهاز على حامل (متوفر بشكل اختياري) وضعه كما هو موضح في الرسم البياني.



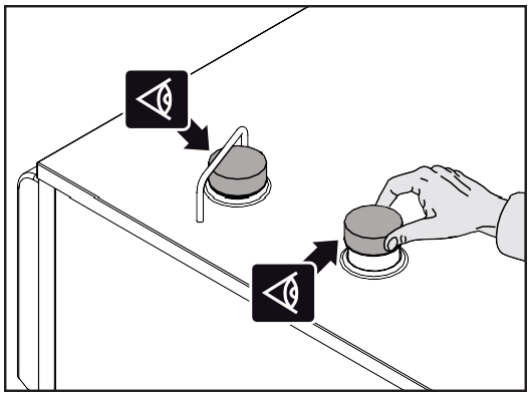
إذا كان الفرن مثبتًا في منتصف الغرفة، فيرجى ترك مسافة لا تقل عن ٥٠ سم بين ظهره والأجهزة الأخرى.

تحذير: لا تقم بتركيب الوحدة بالقرب من الجدران المصنوعة من مواد قابلة للاشتعال.

تحذير: لا تقم بتركيب الوحدة على أرضيات غير مستوية أو ناعمة أو منحدرة.

تحذير: احتفظ دائمًا بالأرضية المحيطة بالجهاز جافة.

الخطر: لا تترك أشياء قابلة للاشتعال أو المواد القريبة من الجهاز.



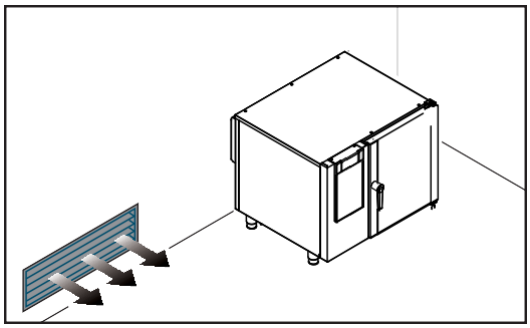
تحذير: قبل تشغيل الجهاز، تأكد من إزالة جميع الأغطية الواقية الموجودة على الأنابيب الموجودة في الجزء العلوي (سقف الفرن) بالكامل.

تحذير: إذا كان الجهاز مثبتًا على عجلات، فيجب تثبيته بالحائط باستخدام كابل مرن (أو سلسلة) لمنع تلف خرطوم إمداد الغاز في حالة الحركة غير الصحيحة قبل بدء التشغيل.

ملاحظة: قد تتسبب مصادر البخار الموجودة بالقرب من فلتر الهواء في سحب الرطوبة إلى فلتر الهواء، مما قد يؤدي إلى خلل في التوافق.

تحذير: تجنب وجود مصادر بخار بالقرب من فلتر الهواء.

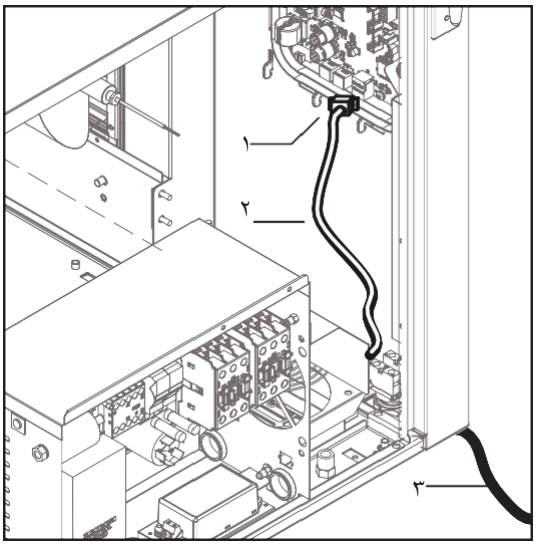
تهوية الغرفة



تحذير: يجب أن تحتوي الغرفة التي يتم فيها تركيب الجهاز على مداخل هواء للتأكد من أن الجهاز يمكن أن يعمل بشكل صحيح ويوفر تبادل الهواء اللازم في الغرفة نفسها.

تحذير: يجب أن تكون مداخل الهواء ذات حجم مناسب ويجب حمايتها بشبكات ووضعها بحيث لا يمكن إعاقتها.

اتصال شبكة إيثرنت



ملاحظة: لتوصيل الجهاز بشبكة إيثرنت منخفضة السرعة (LAN)، استخدم كابل بيانات محمي متوافق مع IEC ٦١١٥٦، الفئة ٦ أو أعلى، اكتب F/UTP، مع تأريض الواقي بشكل صحيح.

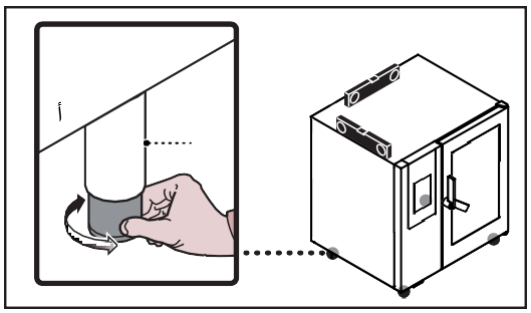
استكمل كما يلي:

١) قم بتوصيل الكابل بالمنفذ المخصص على لوحة التحكم الإلكترونية باستخدام موصل RJ٤٥ (انظر النقطة ١).

٢) قم بتوجيه الكابل نحو الجزء الخلفي من لوحة التحكم (انظر النقطة ٢).

٣) قم بتغذية الكابل من خلال الفتحة المحددة مسبقًا (انظر النقطة ٣).

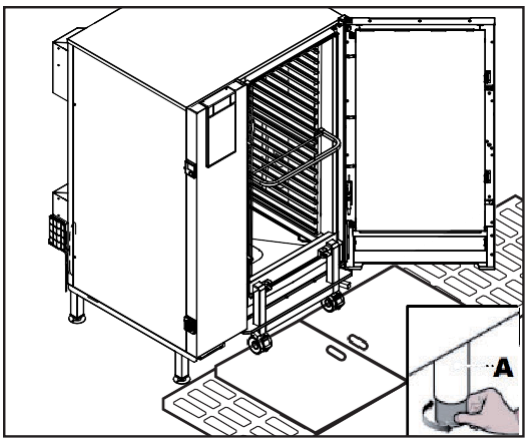
التسوية



اضبط الأقدام المثبتة على الأرض (أ) لتسوية الانحناء.

تحذير: لا تقم بإمالة الجهاز والملحقات ذات العجلات لأكثر من ١٠ درجات.

التسوية (AX٢٠١ - AX٢٠٢)



اضبط الأرجل المثبتة على الأرض (A) لتسوية الجهاز.

هام: يرجى عدم تركيب أفران مزودة بنظام تدوير (موديلات AX٢٠١ و AX٢٠٢) مع شبكة تصريف أمامية. إذا لم تكن هناك خيارات أخرى متاحة، فمن الضروري تركيب جهاز معين لضمان إمكانية إدخال العربة بشكل صحيح.

المياه: متطلبات المياه الموردة

هام: يجب تزويد الجهاز بمياه الشرب ذات الخصائص الموضحة في الجدول.

ولازال يعني رشاحته في نفسي بقدر ما يتاح قائمة، وصادف في نفسي.		القيمة
الضغوط		٢٠٠÷٤٠٠ كيلو باسكال (٢÷ ٤ بار) (*)
معدل تدفق المياه الفوري (لتر/ساعة)		١٥ لتر/ساعة (٦١ AX)(*) ١٥ لتر/ساعة (١٠١ AX) (*) ٢٤ لتر/ساعة (٨٢ AX)(*) ٢٤ لتر/ساعة (AX١٢٢) (*) ٣٠ لتر/ساعة (AX٢٠١) (*) ٤٨ لتر/ساعة (AX٢٠٢) (*)
درجة الحموضة		٧-٨,٥
TDS إجمالي المواد الصلبة الذائبة		١٥٠ جزء في المليون
القساوة		f (١,٥÷٥°d, ٢,١÷٦,٣°e, ٣٠÷٩٠°٩÷٣ ppm)
مؤشر لانجيلييه (موصى به) (**)		<٠,٥
محتوى الملح والأيونات المعدنية		
المطلوبة	كبريتات كلوريد الكلور	< ١ مجم/لتر ١٠ ملجرام/ لتر ٣٠ ملجرام / لتر
الموصي بها	الحديد والنحاس والمنغنيز	< ١ مجم/لتر < ٠,٠٥ مجم/لتر < ٠,٠٥ مجم/لتر

(*) تشير القيمة إلى كمية المياه اللازمة لإنتاج البخار داخل غرفة الطهي.
(**) قد تتسبب القيم المختلفة عن هذه المعلمات في التآكل إذا اقترنت بالاستخدام الخاطئ والبيئة.

هام: يتحمل مشغل/عميل/مالك الجهاز مسؤولية التحقق من أن المياه التي يتم توفيرها، بغض النظر عن كونها منبعًا للتوصيل أم لا، تقع ضمن القيم القياسية المشار إليها في هذا المستند. يمكن أن يؤدي عدم الامتثال لهذه القيم إلى تلف الجهاز ويجعل ضمان الشركة المصنعة للأجزاء التالفة لاغي وباطلاً.

هام: في حالة عدم استيفاء المياه التي يتم توفيرها للفرن للمواصفات المدرجة في الجدول السابق، قبل استخدام الجهاز، من الضروري تركيب نظام مناسب لمعالجة المياه.

هام: إذا تم تشغيل المعدات مع ذلك بالماء الذي لا يفي بالمواصفات المذكورة في الجدول السابق، فإن الشركة المصنعة ترفض أي مسؤولية عن أي أعطال أو أضرار قد تنشأ نتيجة لذلك.

هام: قد يؤدي عدم استخدام المياه المتوافقة مع المواصفات المذكورة في الجدول السابق إلى إبطال ضمان الشركة المصنعة فيما يتعلق بالأجزاء التالفة.

المياه: توصيات بشأن أنظمة الترشيح

إذا كانت معلمات المياه لا تفي بالمواصفات المدرجة في الجدول السابق، وكان من الضروري لذلك تركيب نظام ترشيح، فمن الممكن الاعتماد على التوصيات التالية، اعتمادًا على المعلمة المحددة التي تحتاج إلى تصحيح. توفر هذه التوصيات إرشادات في مواقف معينة، لكنها لا تغطي مجموعة كاملة من السيناريوهات المحتملة.

على أي حال، تقع على عاتق مالك المعدات مسؤولية التأكد من أنه بمجرد تركيب نظام معالجة المياه، تتطابق مياه الإمداد مع المعلمات المحددة في الجدول السابق

يوصي أنجلو بو بالاتصال بالموظفين المتخصصين أو شركات معالجة المياه من أجل التأكد تمامًا من تلبية متطلبات إمدادات المياه بالكامل.

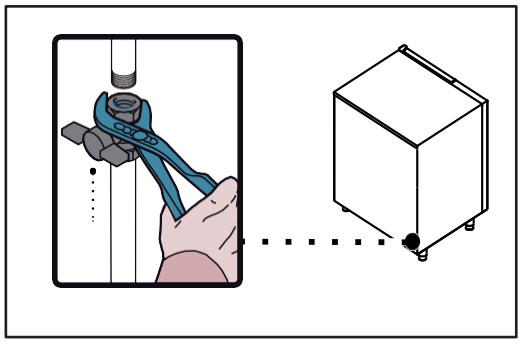
في الجدول، المعلمات الموضحة بالخط العريض هي تلك التي يكون أداء النظام ذي الصلة أفضل فيما يتعلق بها.

المعايير	القيمة المقيسة	أسلوب المعالجة
قساوة كربونية الكلور الكلوريدات الكبريتات	٢٥٠> درجة فهرنهايت ٠,١> جزء في المليون ١٠> جزء في المليون ٣٠>	تلين
قساوة كربونية الكلور الكلوريدات الكبريتات	٩> درجةفهرنهايت ١ جزء / مليون ١٠> جزء في المليون ٣٠>	مصفاة فحم منشط
قساوة كربونية الكلور كبريتات الكلوريدات	٢٥٠> درجة فهرنهايت ١ > ١٠٠ جزء في المليون ١٠٠ جزء في المليون	مرشح راتنج خاص أو عكسي العلاج بالتناضح
قساوة كربونية كلوريدات الكلور الكبريتات	٢٥٠> درجة فهرنهايت ١٠> جزء في المليون ١٠٠ ١٠٠>	التناضح العكسي

توصيل المياه

تحذير: قم بإجراء الاتصال وفقًا للمتطلبات القانونية ذات الصلة، باستخدام المواد المناسبة والموصي بها

تحذير: يجب تركيب هذا الجهاز ليتوافق مع قوانين السباكة الفيدرالية أو الخاصة بالولاية أو المحلية المعمول بها والتي لها اختصاص قضائي.



قم بتوصيل خط التيار الكهربائي بأنبوب توصيل الجهاز، مع تركيب صنبور إغلاق (ب) للسماح بقطع طبقة الماء عند الضرورة.

هام: حيثما يتم استخدام المواد الكيميائية في نظام إمدادات المياه لتعقيم المياه، على سبيل المثال الكلورامين أو هيبوكلوريت الصوديوم، من الضروري تركيب مرشح لضمان إزالتها.

هام: افحص أنابيب المياه والتجهيزات بحثًا عن الأجزاء المتآكلة، فقد تلوث المياه داخل الجهاز.

هام: إذا كانت ميزات المياه تتطلب نظام معالجة وتم تركيب ملحق إطلاق الدش في الفرن (LDR٦١٠ وLDL)، فيجب أيضًا معالجة المياه التي يوفرها الأخير.

ملاحظة: بالنسبة للمملكة المتحدة فقط، انظر أيضًا التعليمات الواردة في الضميمة.

المياه: متطلبات الاستخدام

هام: للحفاظ على الميزات الصحية وسلامة الفولاذ المقاوم للصدأ بمرور الوقت (مطلوب للحماية من التآكل)، اغسل غرفة الطهي يوميًا (انظر النقطة "تنظيف غرفة الطهي" في دليل تعليمات المستخدم) بمنظفات مناسبة وجففها تمامًا قبل الاستخدام.

هام: إجراء صيانة لنظام معالجة المياه (حيث يتم تثبيته) لضمان وظيفته المناسبة.

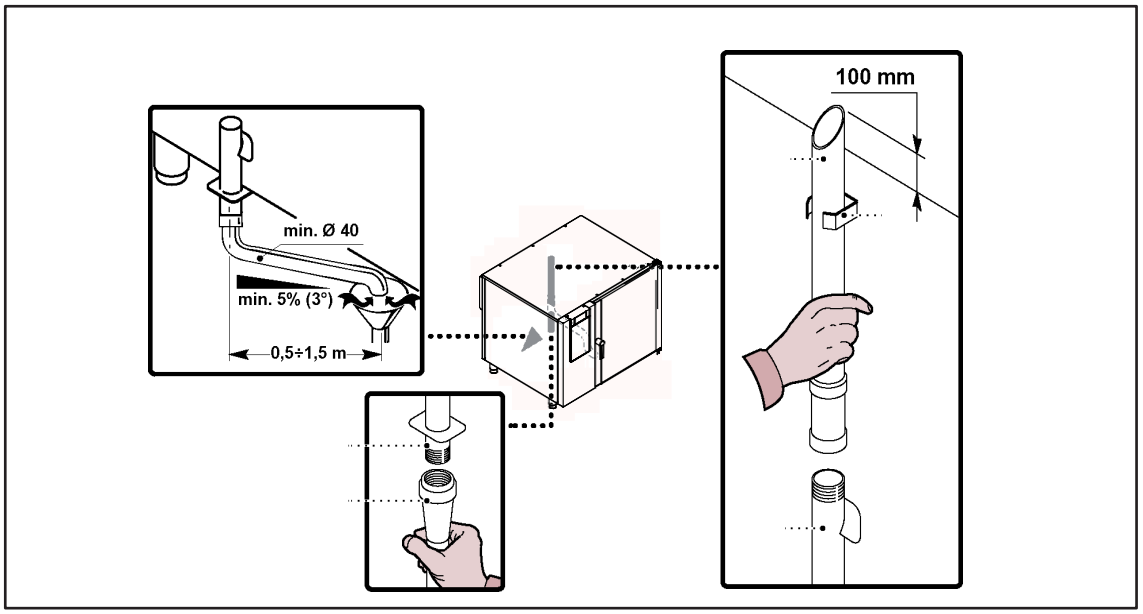
تحذير: تأكد من استخدام ملحقات جديدة تعمل بكامل طاقتها.

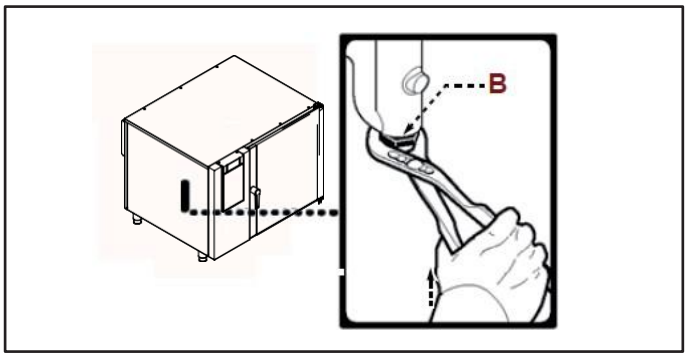
تحذير: استخدم المنظفات والمواد الكيميائية وإجراءات التنظيف المناسبة للجهاز فقط.

تحذير: إذا كانت ميزات المياه تتطلب نظام معالجة، فلا تدخل المياه غير المعالجة داخل الحجرة أثناء الطهي.
على سبيل المثال: إذا كان نوع الطهي يتطلب وجود مقلاة ملينة بالماء على صينية المقلاة السفلية، فيجب أن يكون للماء الميزات الموضحة في الجدول في الصفحة ٩.

وصلة تصريف المياه

لتنفيذ هذه العملية، تابع على النحو التالي.
١) ١ - قم بتوصيل أنبوب المياه الرئيسي (أ) بأنبوب توصيل الجهاز (ج).
٢) قم بتوصيل أنبوب التهوية (د) بأنبوب توصيل الجهاز (ج) وقم بتثبيته بالدعم (هـ).





ملاحظة: تم تزويد خط تصريف الجهاز بالقابس (B) مما يسمح بتفريغ النفايات المودعة.

التوصيل الكهربائي

تحذير: يجب أن يتم الاتصال من قبل موظفين ماهرين مصرح لهم، وفقًا للمتطلبات القانونية ذات الصلة، باستخدام المواد المناسبة والمحددة. يتم تزويد الجهاز بجهد تشغيل ٤٠٠ فولت/٣ نيوتن/بولي إيثيلين والذي يمكن تحويله إلى ٢٣٠ فولت/٣/بولي إيثيلين (فقط للموديلات ٢٠١-١٠١-٦١ AX).
يتم تزويد الجهاز بجهد تشغيل ٤٠٠ فولت/٣ نيوتن/بولي إيثيلين، والذي لا يمكن تحويله إلى القيم (فقط للنماذج ٢٠٢-١٢٢-٨٢ AX) (انظر مخططات الأسلاك المرفقة).

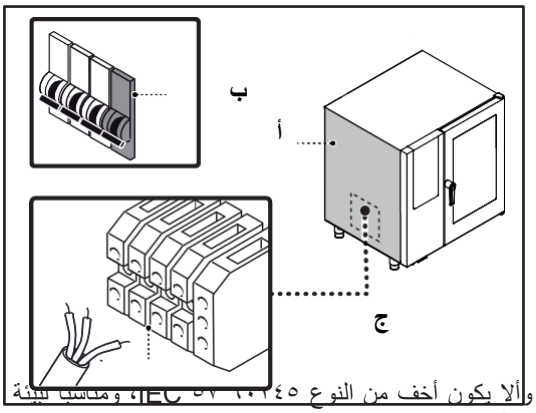
قم بتركيب جهاز تبديل مناسب لتوفير فصل موثوق به عن التيار الكهربائي، مع وجود فصل متماسك في جميع الأعمدة التي توفر فصلًا كاملاً تحت فئة الجهد الزائد الثالثة وفقًا لقواعد الأسلاك.

يجب تركيب جهاز فصل جميع الأعمدة وجميع الأجهزة الكهربائية المزودة بحماية الدائرة بواسطة موظفين مهرة معتمدين وفقًا لمعايير وقواعد التركيب.

بالنسبة للأجهزة الثابتة المتصلة بشكل دائم بالأسلاك fi xed، يعتبر الامتثال لهذا الشرط في دول أستراليا ونيوزيلاند مستوفى إذا كان فصل وصلات البناء المدمج في الأسلاك fi xed متوافقًا مع AS/NZS ٣٠٠٠.

الخطر: قبل القيام بأي عمل، قم بقطع التيار الكهربائي الرئيسي.

هام: لضمان التشغيل الصحيح للشاشة التي تعمل باللمس، تأكد من أن وحدة التحكم في مروحة غطاء المحرك مزودة بفلتر خاص لإخماد الضوضاء EMC وكابلات محمية.



قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي الرئيسي على النحو التالي.

١) قم بتركيب حماية قاطع الدائرة الأوتوماتيكي الذي يوفر ويحمي فقط كل جهاز واحد ويتم وضعه بالقرب منه، مع الخصائص التالية:

— IEC ٦٠٨٩٨ دائرة قصر ومنحنى التعثر **ب** أو الحماية من التيار الزائد لمنحنى التعثر **ج**.

— تصنيفات انقطاع الدائرة القصيرة مناسبة لشبكة الإمداد المحلية والأسلاك الكهربائية لحماية الجهاز.

— تصنيف التيار وفقًا لتصنيفات التيار/الطاقة الكهربائية للجهاز (انظر دليل المستخدم في الصفحة ١٢) وتصنيفات الأسلاك الثابتة.

— جهاز حماية التيار المتبقي ٠,٠٣تصنيف الرحلة.

— يجب أن يكون سلك الإمداد مقاومًا للزيت والماء، وكابلًا مرنًا مغلفًا، وألا يكون أخف من النوع ٢٤٥ IEC ٥٧ ١٠، ومناسبًا لبيئة التركيب المحلية ومناسبًا عند درجة حرارة تشغيل ٧٠ درجة مئوية أو أفضل.

٢) فك البراغي وأزل اللوحة الجانبية (أ).

٣) قم بتوصيل قاطع الدائرة الأوتوماتيكي (**ب**) باللوحة الطرفية للجهاز (**ج**) وبمصدر التيار الكهربائي، وفقًا لمخطط النظام الكهربائي المقدم في الجزء الخلفي من الدليل وباستخدام كابل بالخصائص التالية.

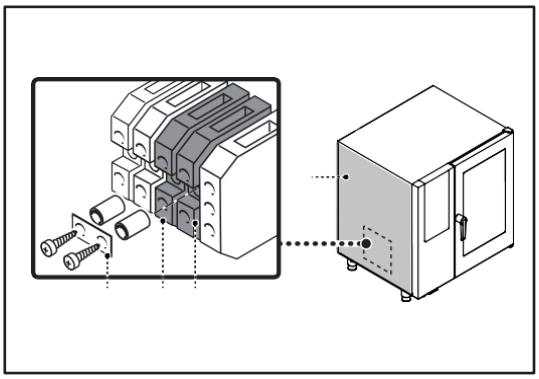
— الوزن: ≤من نوع H٠٥RN - F (التعيين ٢٤٥ ٥٧ IEC).

— درجة حرارة الاستخدام: ≤٧٠ درجة مئوية.

تحذير: عند الاتصال، احرص على توصيل الطور والخطوط المحايدة.

٤) أعد تركيب اللوحة وأعد ربط البراغي عند اكتمال العملية.

تحويل إمدادات الكهرباء (٢٠١-١٠١- AX٦١)



تحذير: يتم توفير الجهاز بجهد تشغيل ٤٠٠ فولت/٣ نيوتن (المشار إليه على الملصق المطبق على لوحة البيانات)؛ يمكن إجراء التحويل إلى ٢٣٠ فولت/٣ كما هو موضح أدناه.

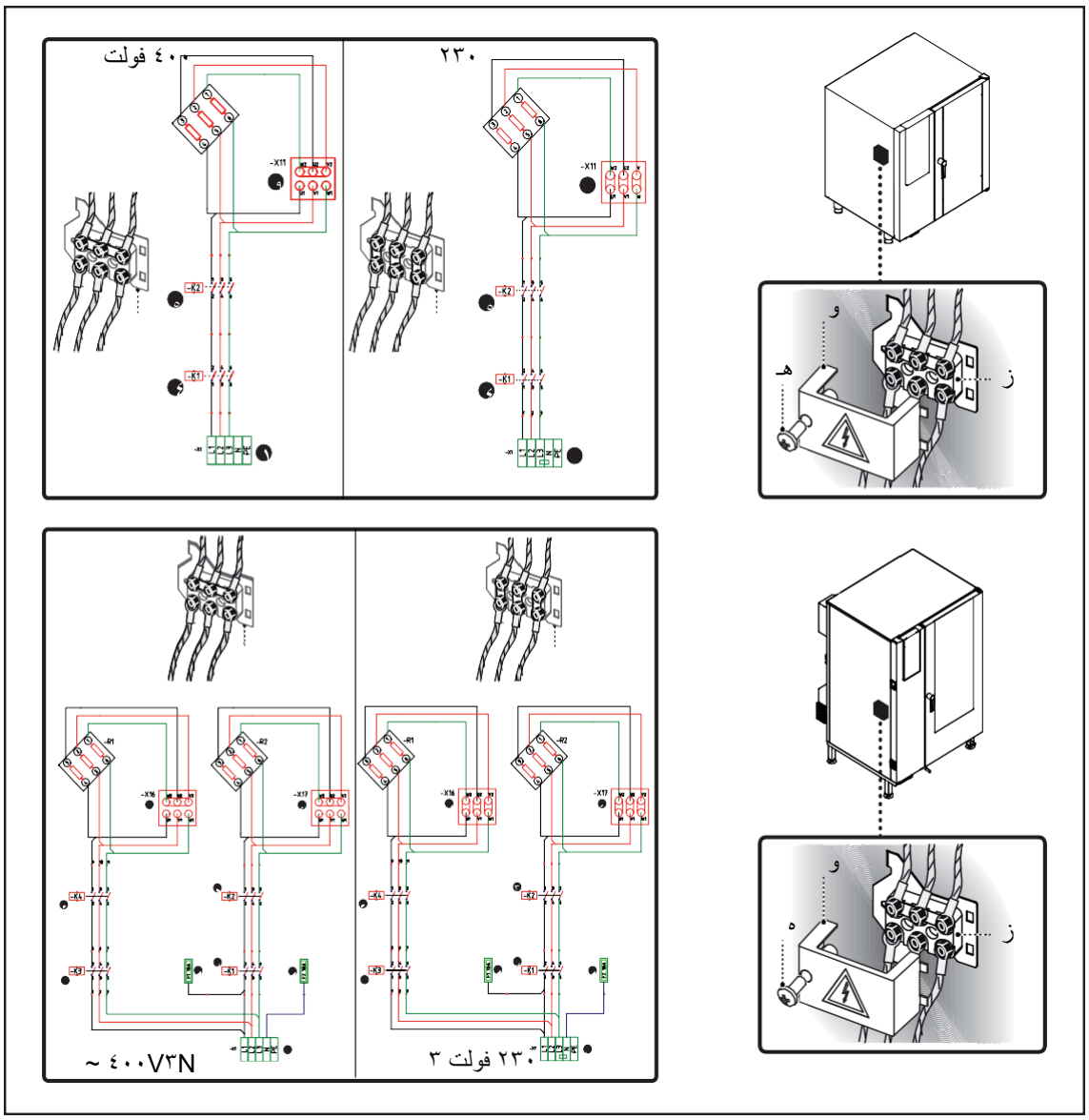
لتنفيذ هذه العملية، تابع على النحو التالي.

١) افصل مصدر التيار الكهربائي.

٢) فك البراغي وأزل اللوحة الجانبية (أ).

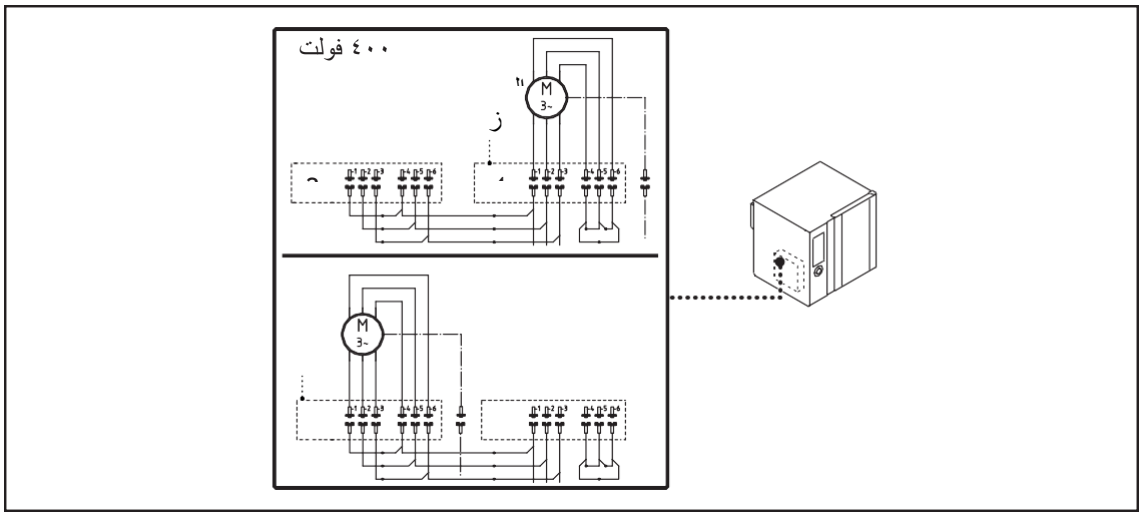
٣) قم بتركيب الوصلة (**ب**) لإجراء التوصيل الكهربائي للمحطات الطرفية (**ج – د**) (انظر مخططات الأسلاك المرفقة).

٤) قم بفك البرغي (هـ) لإزالة الحماية (و).
٥) قم بتعديل توصيلات اللوحة الطرفية (ز) كما هو موضح في المخطط وفي مخطط النظام الكهربائي في الجزء الخلفي من الدليل.



٦) أعد تركيب الحماية (ز).

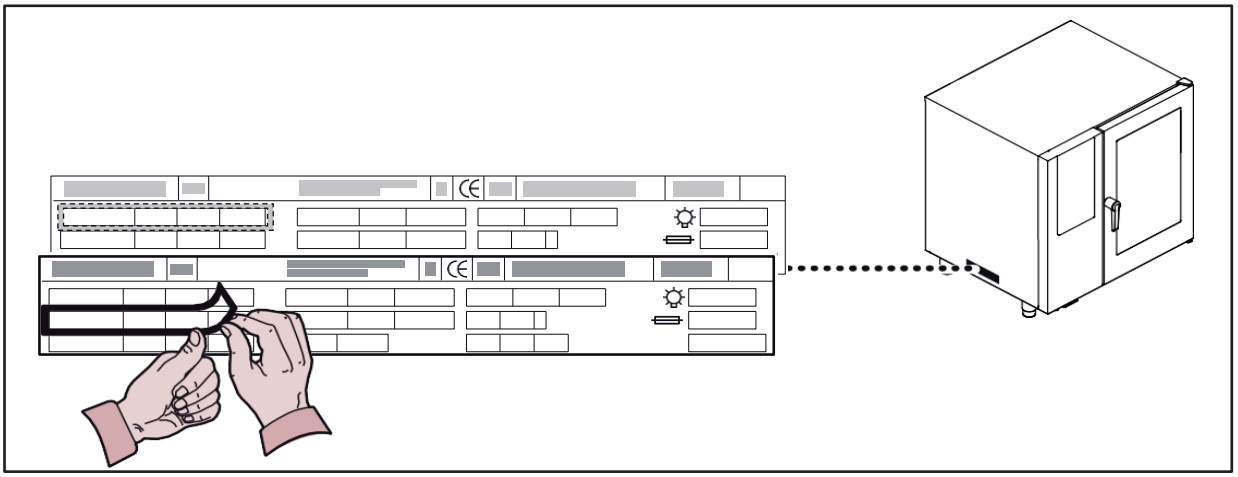
ملاحظة: بالنسبة للموديلات التي لا تحتوي على W (الطرازات الأساسية) فقط، من الضروري أيضًا تعديل التوصيلات إلى اللوحة الطرفية للمحرك كما هو موضح في الشكل) (إصدارات ١٠١- AX٦١ فقط).



٧) استبدل اللوحة (أ).

٨) قم بإزالة ملصق مؤشر جهد الاختبار من لوحة البيانات (H) وقم بتطبيق الملصق الجديد لتحديد الجهد المستخدم.

ملاحظة: عند الانتهاء من العملية تأكد من عدم وجود أعطال.



اختبار الجهاز

تحذير: قبل وضعه في الخدمة، يجب اختبار النظام للتحقق من ظروف تشغيل كل مكون وتحديد أي أعطال.
في هذه المرحلة، من المهم التحقق من الامتثال الكامل لجميع متطلبات الصحة والسلامة.
لاختبار النظام، قم بإجراء الفحوصات التالية.

١) قم بتشغيل صنابير إمدادات المياه وتحقق من أن التوصيلات محكمة.
٢) قم بتشغيل المفتاح الرئيسي للتحقق من التوصيل الكهربائي.
٣) تأكد من أن جهد التيار الكهربائي هو نفسه جهد الجهاز، وإذا لزم الأمر، قم بإجراء التحويل (انظر الصفحة ١٢).
٤) تأكدي من تثبيت الجهاز بشكل صحيح.
٥) قم بإجراء دورة طهي بدون طعام للتأكد من أن الجهاز يعمل بشكل صحيح.

بعد الاختبار، إذا لزم الأمر، اطلب من المستخدم جميع المهارات اللازمة لتشغيل الجهاز في ظروف آمنة، وفقًا للمتطلبات القانونية.

التعديلات

تعليمات وتحذيرات للسلامة

لا تتطلب الوظائف الرئيسية للجهاز أي تعديلات خاصة من قبل الموظفين المتخصصين باستثناء الإعدادات التي يتم إجراؤها أثناء الاستخدام من قبل المستخدم.

استبدال قطع الغيار

تعليمات وتحذيرات لاستبدال قطع الغيار

⚠تحذير: قبل تنفيذ أي إجراء استبدال، قم بتنشيط جميع أجهزة السلامة المقدمة وقرر ما إذا كان يجب إبلاغ الموظفين في العمل وأولئك الموجودين في المنطقة المجاورة.
على وجه الخصوص، قم بإيقاف تشغيل صنابير إمدادات المياه، وقطع التيار الكهربائي عن الجهاز باستخدام المفتاح الرئيسي ومنع الوصول إلى جميع الأجهزة التي قد تسبب مخاطر غير متوقعة على الصحة والسلامة إذا تم تشغيلها.

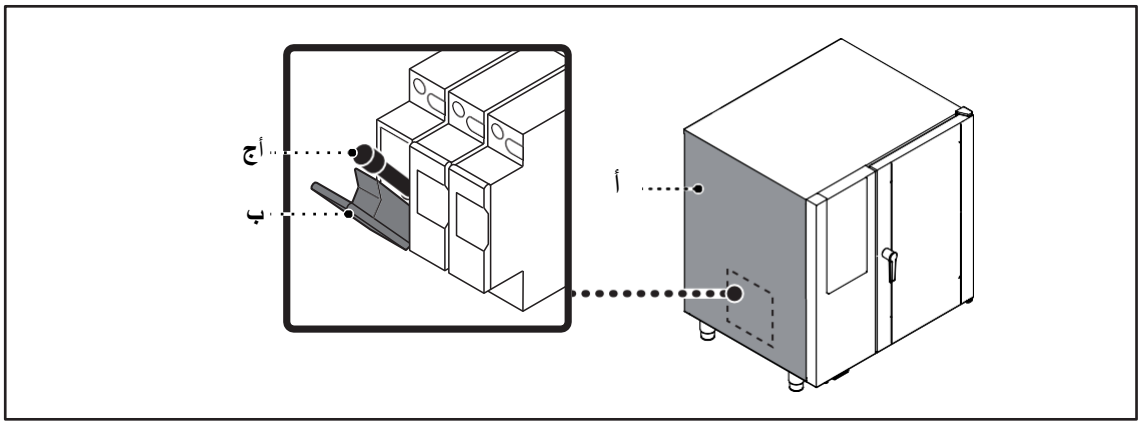
⚠تحذير: إذا كان يجب استبدال الأجزاء البالية، فاستخدم قطع الغيار الأصلية فقط.

⚠تحذير: ترفض الشركة المصنعة جميع الإصابات أو الأضرار التي لحقت بالمكونات بسبب استخدام قطع غيار غير أصلية، أو العمل الاستثنائي على الجهاز الذي قد يعدل متطلبات السلامة دون إذن الشركة المصنعة. عند طلب المكونات، اتبع التعليمات الواردة في كتالوج قطع الغيار.

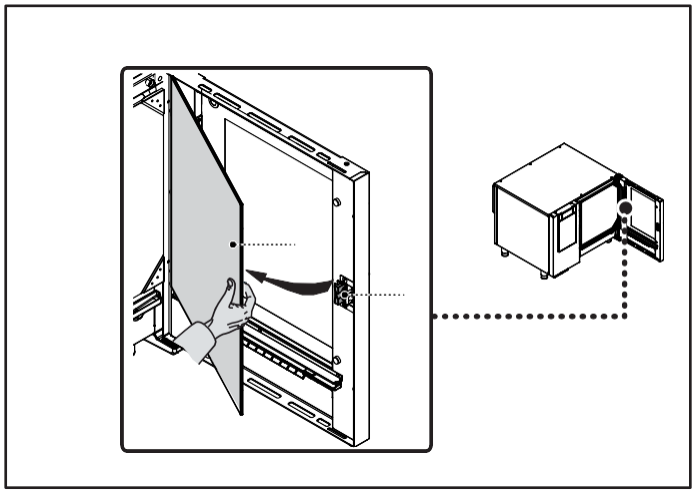
⚠تحذير: يجب أن يتم تنفيذ عمليات الاستبدال من قبل موظفين مؤهلين ومعتمدين، وفقًا للمتطلبات القانونية ذات الصلة.

استبدال الفيوز

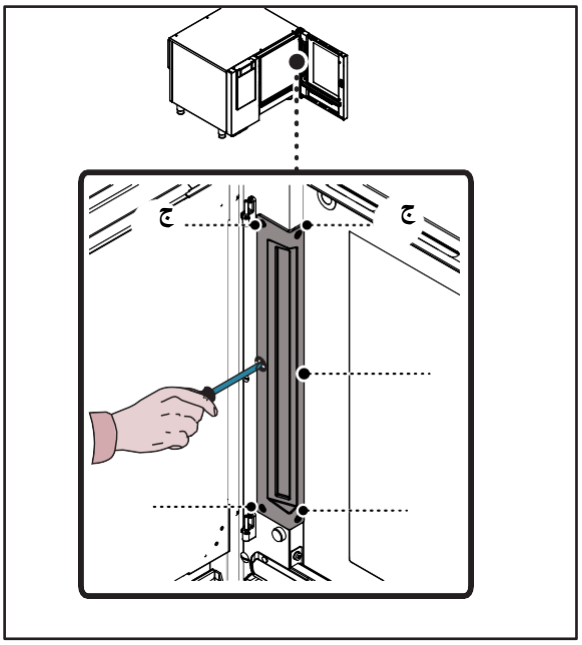
لتنفيذ هذه العملية، تابع على النحو التالي.
١) قم بفك البراغي لإزالة اللوحة الجانبية (أ).
٢) افتح حامل الفيوز (**ب**) واستبدل الفيوز التالف (**ج**).
٣) استبدل حامل المصهر واللوحة الجانبية عند اكتمال العملية.



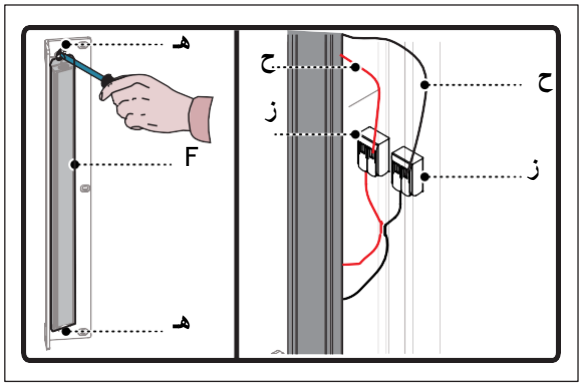
تغيير مؤشر LED



لتنفيذ هذه العملية، تابع على النحو التالي.
١) اسحب المشابك (أ) لفتح زجاج الباب الداخلي (**ب**).



٢) قم بفك البراغي (ج) لإزالة حماية LED (د).



٣) قم بفك البراغي (هـ) لإزالة مؤشر LED (و).

تحذير: لا توجه نفاثات الماء مباشرة إلى مصباح LED.

٤) ارفع الألسنة الطرفية (ز) لفصل كابلات إمداد الطاقة (ح) الخاصة بمصباح LED.

٥) بمجرد اكتمال العملية، أعد تحميل كل شيء.

٦) **تحذير: احرص على إعادة توصيل الكابلات بشكل صحيح بالألوان المقابلة (أسود/أسود، أحمر/أحمر).**

إيقاف تشغيل الجهاز وإهلاكه والتخلص منه

عند إيقاف تشغيل الجهاز، يجب تنفيذ سلسلة من الإجراءات للتأكد من أن الجهاز ومكوناته ليست عائقًا ولا يمكن الوصول إليها بسهولة.

للتأكد من أن الجهاز لا يمكن أن يشكل أخطار على الناس أو البيئة، يجب فصل جميع مصادر الطاقة (الكهرباء، وما إلى ذلك) وجعلها غير صالحة للاستخدام، ويجب تصريف أي سوائل موجودة (زيوت التشحيم، والسوائل، وما إلى ذلك).

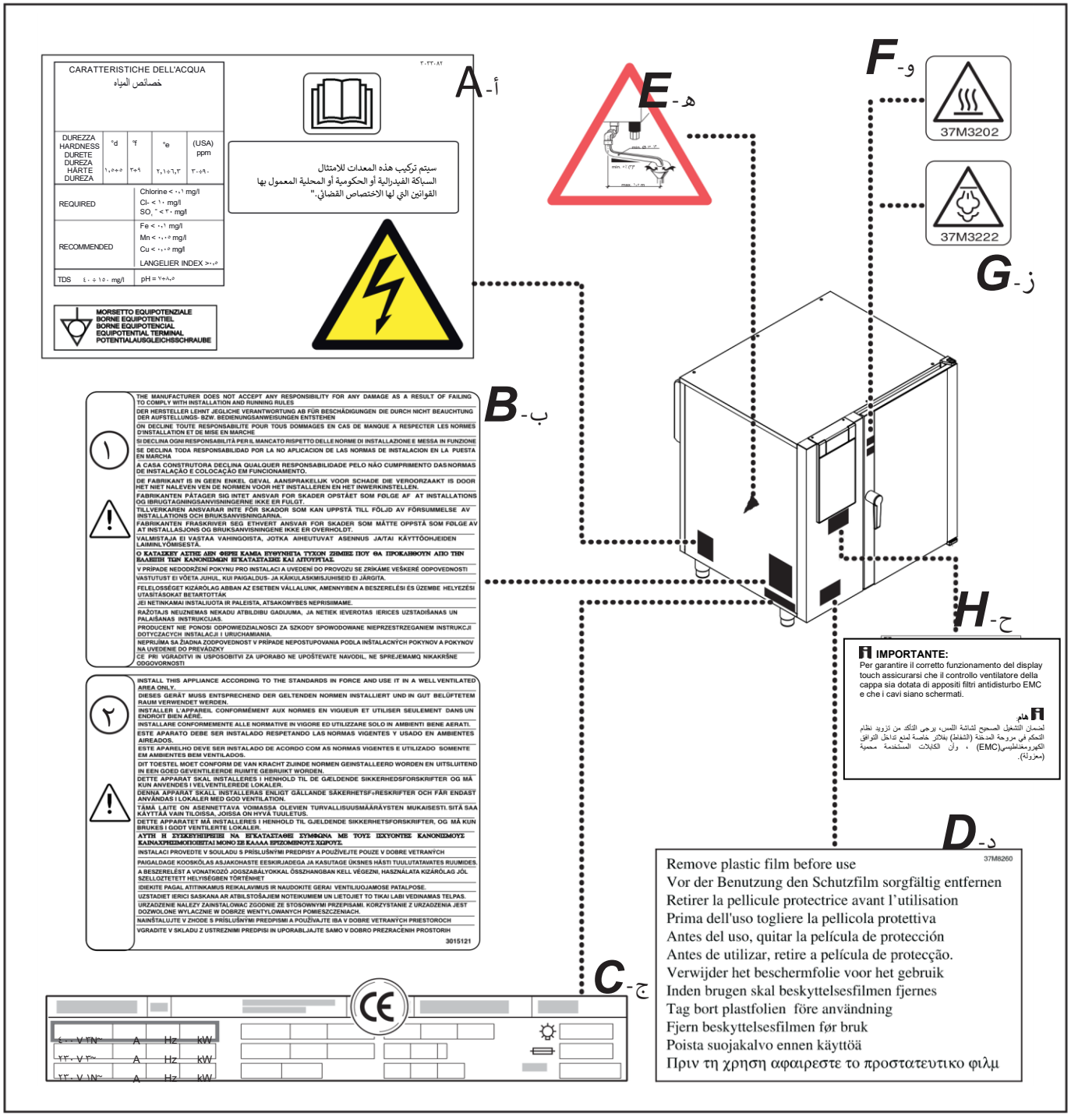
ضع الجهاز في منطقة مناسبة لا يمكن الوصول إليها بسهولة، مع وجود حواجز لمنع أي شخص من الوصول إليه.

عند الخردة، قم بفرز جميع المكونات حسب الخصائص الكيميائية والتخلص منها بشكل منفصل وفقًا للمتطلبات القانونية ذات الصلة.

هام: لا تتخلص من المنتجات غير القابلة للتحلل الحيوي وزيوت التشحيم والمكونات غير المعدنية (المطاط، PVC، الراتنجات، إلخ) في البيئة. التخلص منها وفقًا للقوانين ذات الصلة.

ALLEGATI - ملحقات

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE - إشارات السلامة والمعلومات



IT

A)

١ Pericolo di folgorazione
٢ Morsetto equipotenziale
٣ Prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

B)

١ Richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

٢ Richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".

C) Targa identificazione fabbricante e apparecchiatura.
D) Prima dell'uso togliere la pellicola protettiva.
E) Scarico acqua.
F) Fare attenzione alle superfici calde.
G) Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore molto caldo.

عر

أ)

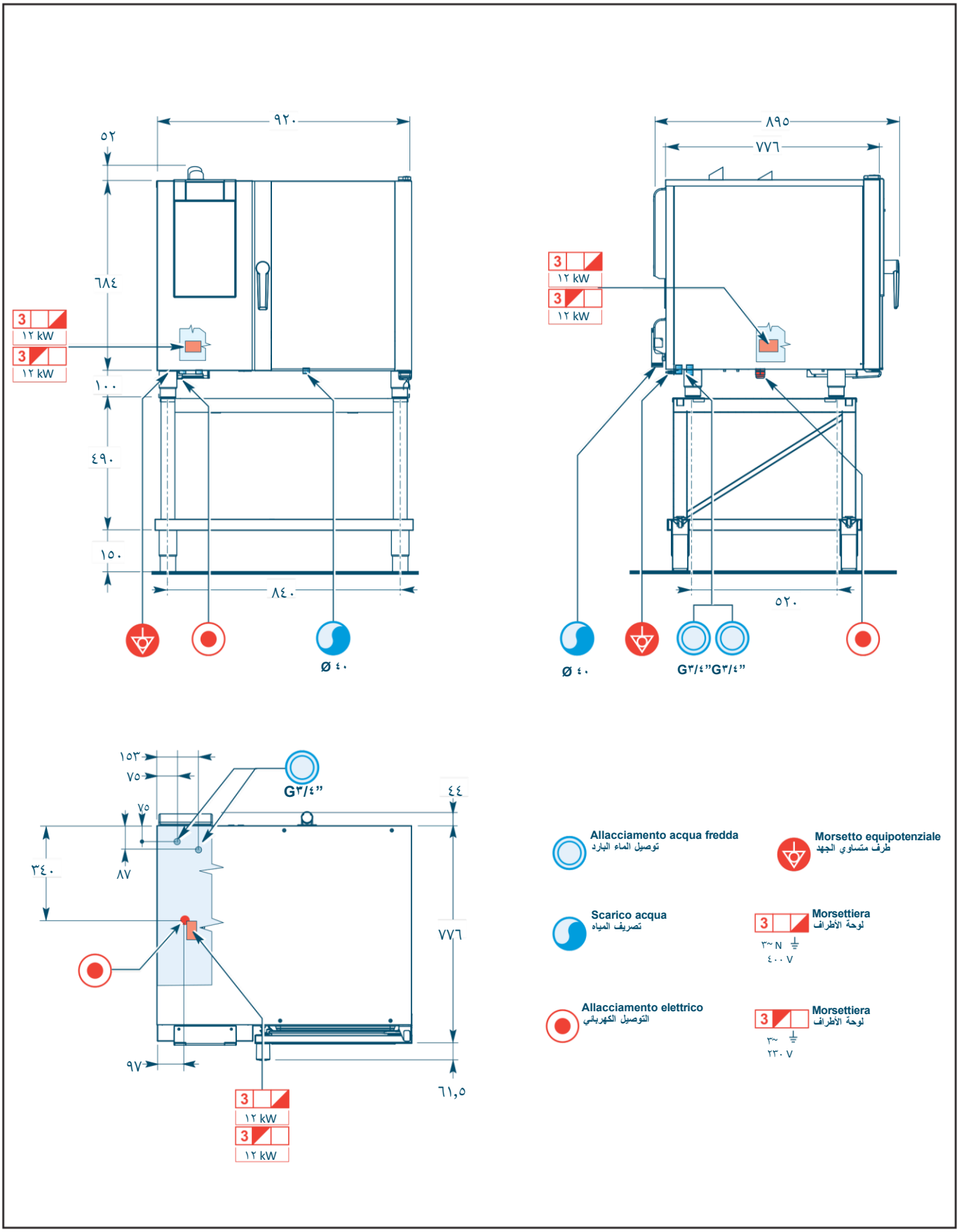
١ خطر التعرض لصدمة كهربائية.
٢ طرف توصيل معادلة الجهد (Equipotenti al terminal).
٣ اقرأ الدليل بعناية قبل البدء في أي عمل.

ب)

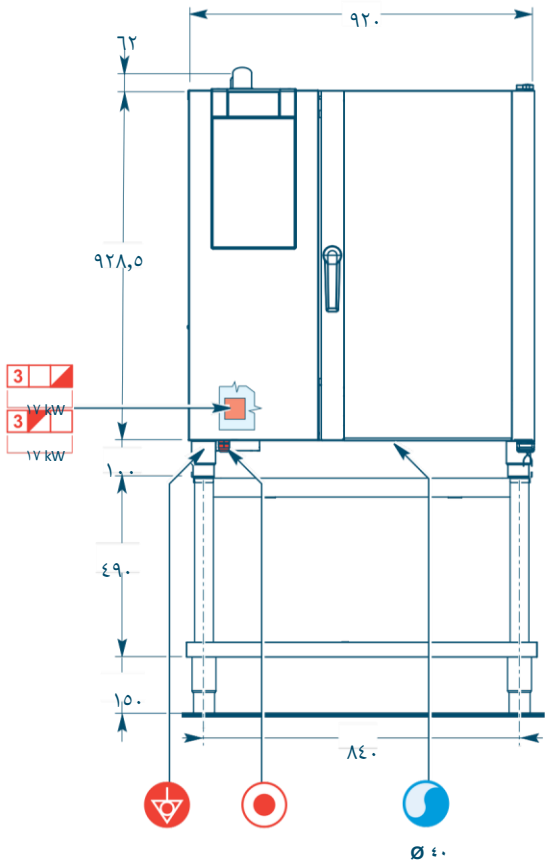
١ تنبيه لضرورة الامتثال للوائح: "يجب التركيب وفقاً للوائح السارية، والاستخدام مقتصر على الأماكن جيدة التهوية".
٢ تنبيه لضرورة الامتثال للوائح: "لا تُقبل أي مسؤولية في حال عدم الامتثال للوائح التركيب والتشغيل الأولي".

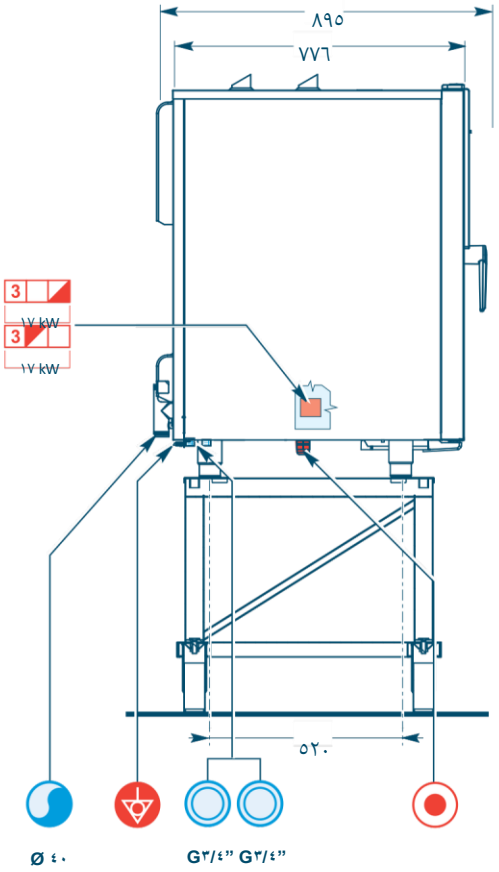
ج) لوحة بيانات الشركة المصنعة وتحديد مواصفات المعدة.
د) أزل الغشاء الواقي قبل الاستخدام.
هـ) منفذ تصريف المياه.
و) تحذير من الأسطح الساخنة.
ز) تحذير من تسرب بخار شديد الحرارة.

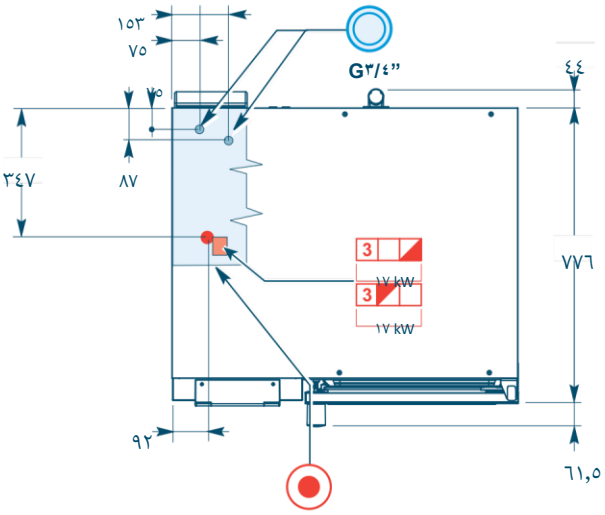
SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (AX ٦١ E - EW)
مخطط توصيلات الفرن



SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (AX ١٠١١ E - EW)
مخطط توصيلات الفرن







Allacciamento acqua fredda
توصيل الماء البارد

Morsetto equipotenziale
طرف متساوي الجهد

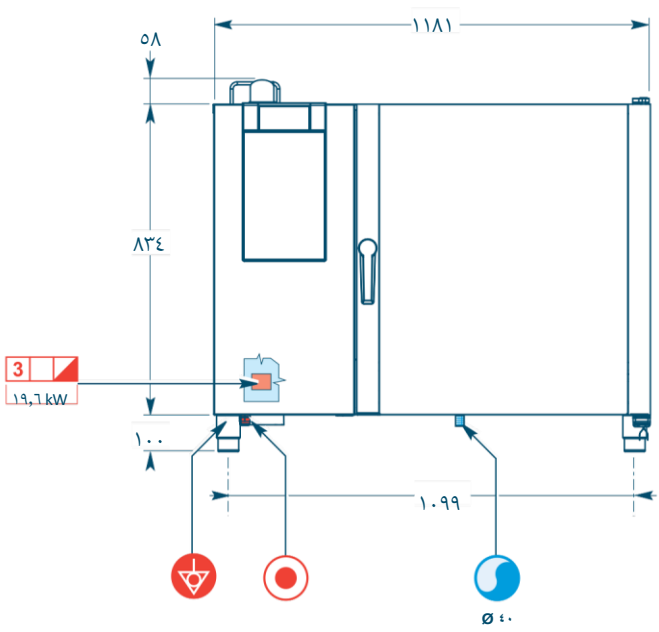
Scarico acqua
تصريف المياه

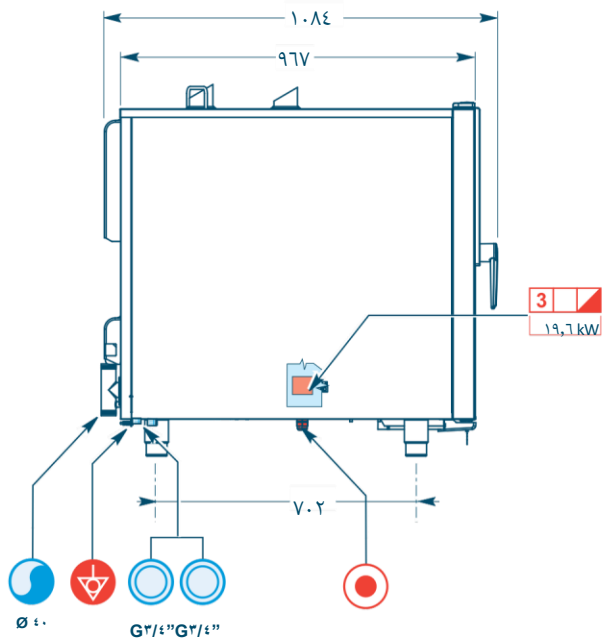
Morsettiera
لوحة الأطراف
٣~ N
٤٠٠ V

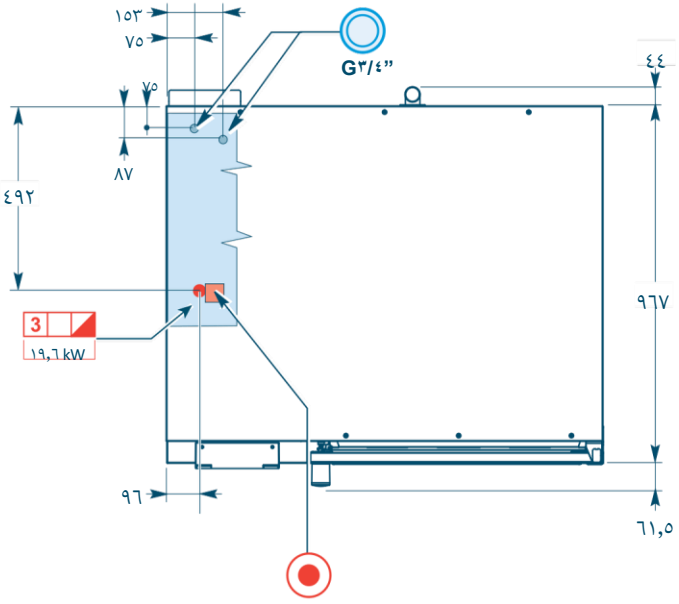
Allacciamento elettrico
التوصيل الكهربائي

Morsettiera
لوحة الأطراف
٣~
٢٣٠ V

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (AX ٨٢E - EW)
مخطط توصيلات الفرن







Allacciamento acqua fredda
توصيل الماء البارد

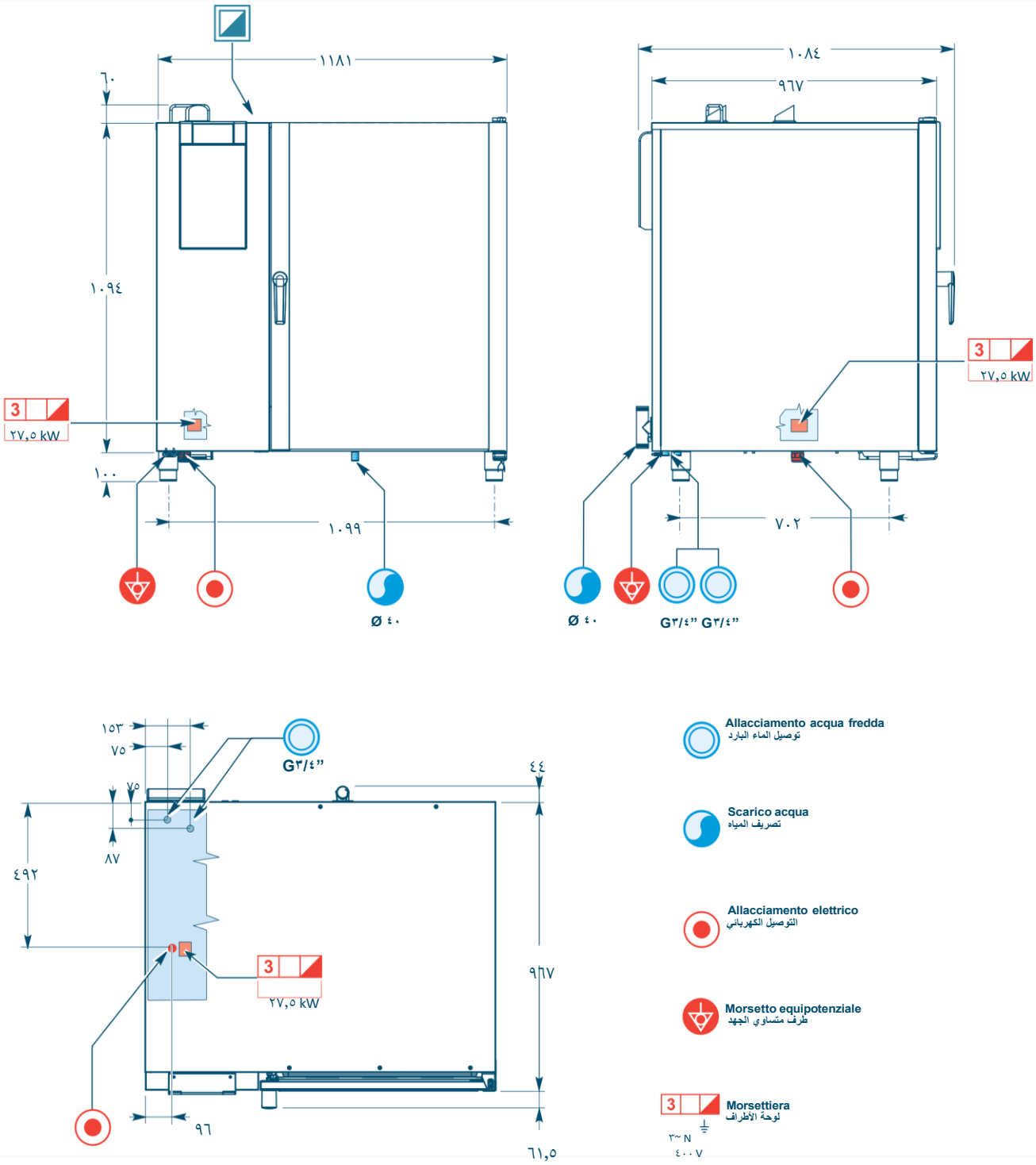
Scarico acqua
تصريف المياه

Allacciamento elettrico
التوصيل الكهربائي

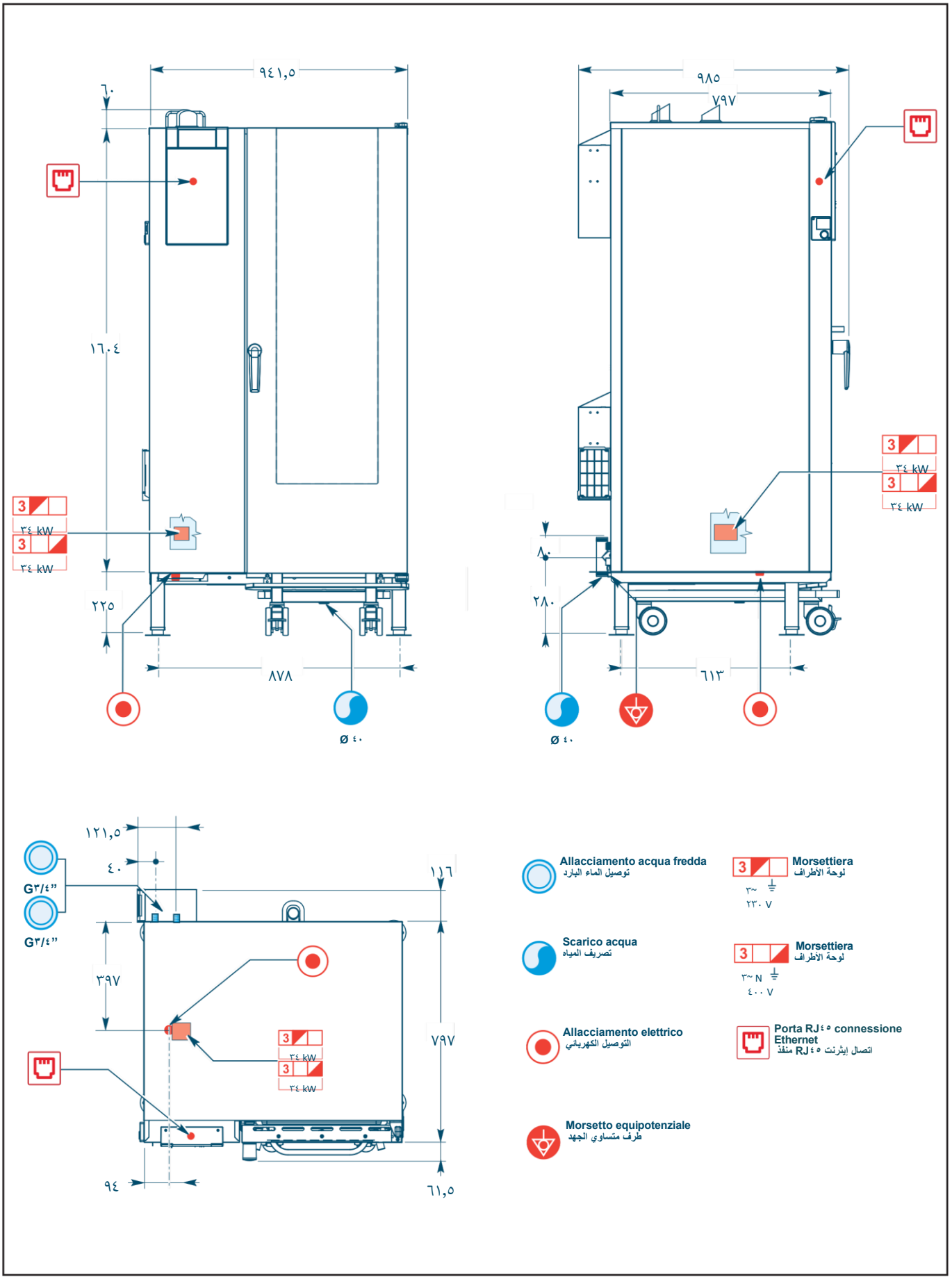
Morsetto equipotenziale
طرف متساوي الجهد

Morsettiera
لوحة الأطراف
3
٣~ N
٤٠٠ V

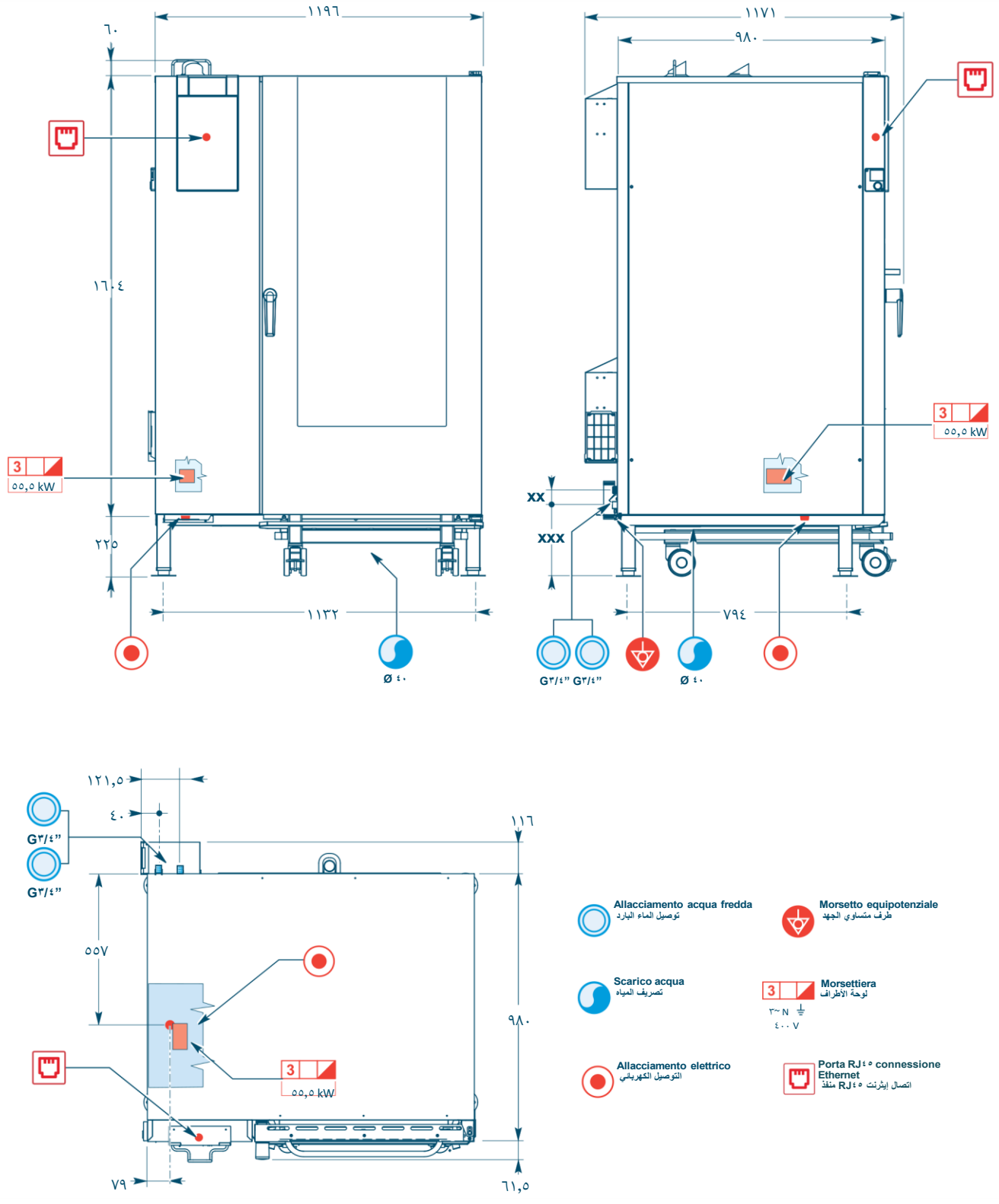
SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (AX ١٢٢E - EW)
مخطط توصيلات الفرن



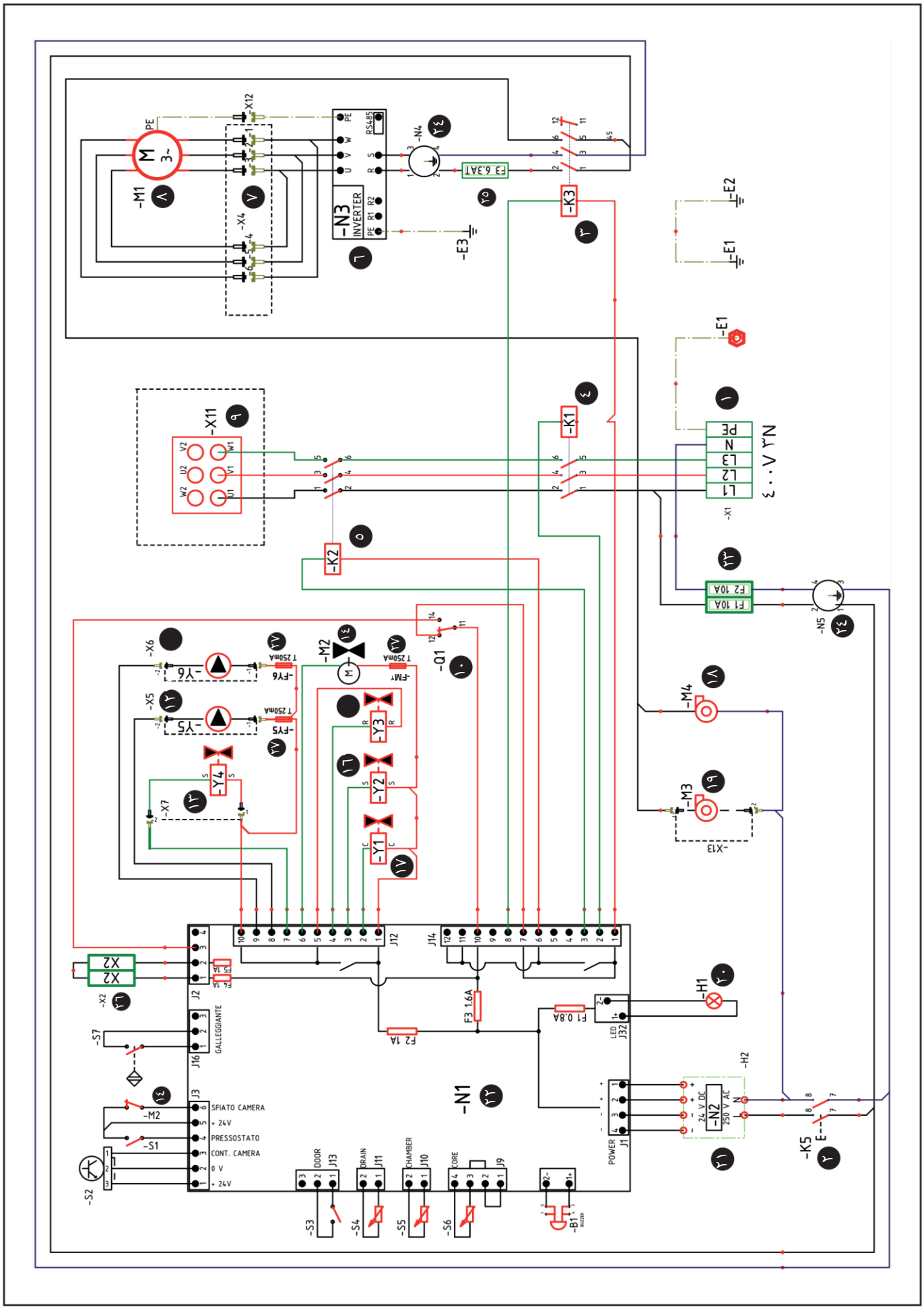
SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (AX ٢٠١ EW)
مخطط توصيلات الفرن



SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (AX ٢٠٢ EW)
مخطط توصيلات الفرن



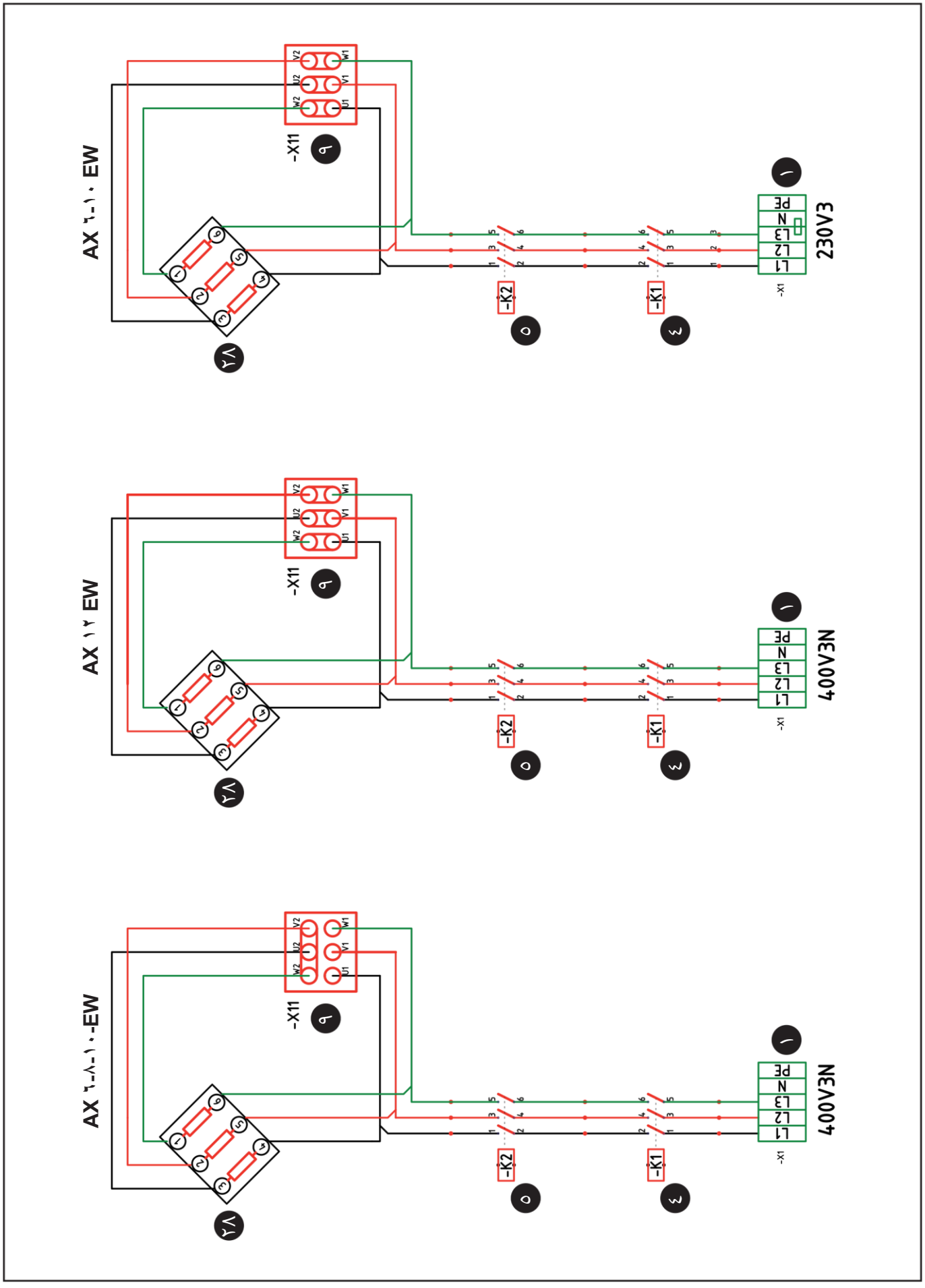
SCHEMA ELETTRICO (AX ٦١-١٠١-٨٢-١٢٢_EW_٤٠٠V ٣N_A) المخطط الكهربائي



Rif.	Descrizione	الوصف	المرجع
١	**Morsettiera**	كتلة طرفية	١
٢	**Interruttore**	مفتاح	٢
٣	**Contattore motore**	موصل المحرك	٣
٤	**Contattore sicurezza**	موصل الأمان	٤
٥	**Contattore lavoro**	موصل التشغيل	٥
٦	**Inverter**	عاكس	٦
٧	**Connettore ٦ poli**	موصل ٦ دبابيس	٧
٨	**Motore ventola**	محرك المروحة	٨
٩	**Morsettiera Resistenza**	كتلة طرفية لعنصر التسخين	٩
١٠	**Termostato di sicurezza**	منظم حرارة الأمان	١٠
١١	**Pompa brillantante**	مضخة مساعد الشطف	١١
١٢	**Pompa detergente**	مضخة المنظف	١٢
١٣	**Elettrovalvola serbatoio di lavaggio**	صمام الملف اللولبي لخزان الغسيل	١٣
١٤	**Valvola motorizzata**	صمام آلي	١٤
١٥	**Elettrovalvola risciacquo**	صمام الملف اللولبي للشطف	١٥
١٦	**Elettrovalvola acqua allo scarico**	صمام الملف اللولبي للتصريف	١٦
١٧	**Elettrovalvola acqua in camera**	صمام الملف اللولبي لمياه الحجرة	١٧
١٨	**Ventola posteriore**	مروحة خلفية	١٨
١٩	**Ventola anteriore**	مروحة أمامية	١٩
٢٠	**Lampada forno**	مصباح الفرن	٢٠
٢١	**Alimentatore ٢٤V DC**	مصدر طاقة ٢٤ فولت تيار مستمر	٢١
٢٢	**Scheda elettronica**	لوحة إلكترونية	٢٢
٢٣	**Fusibile ١٠ A**	فيوز ١٠ أمبير	٢٣
٢٤	**Filtro E.M.C. opzionale**	مرشح EMC اختياري	٢٤
٢٥	**Fusibile ٦,٣ AT**	فيوز ٦,٣ أمبير/ساعة	٢٥
٢٦	**Morsetti sezionamento potenza**	أطراف فصل الطاقة	٢٦
٢٧	**Fusibile T٢٥٠mA**	فيوز T٢٥٠ ملي أمبير	٢٧

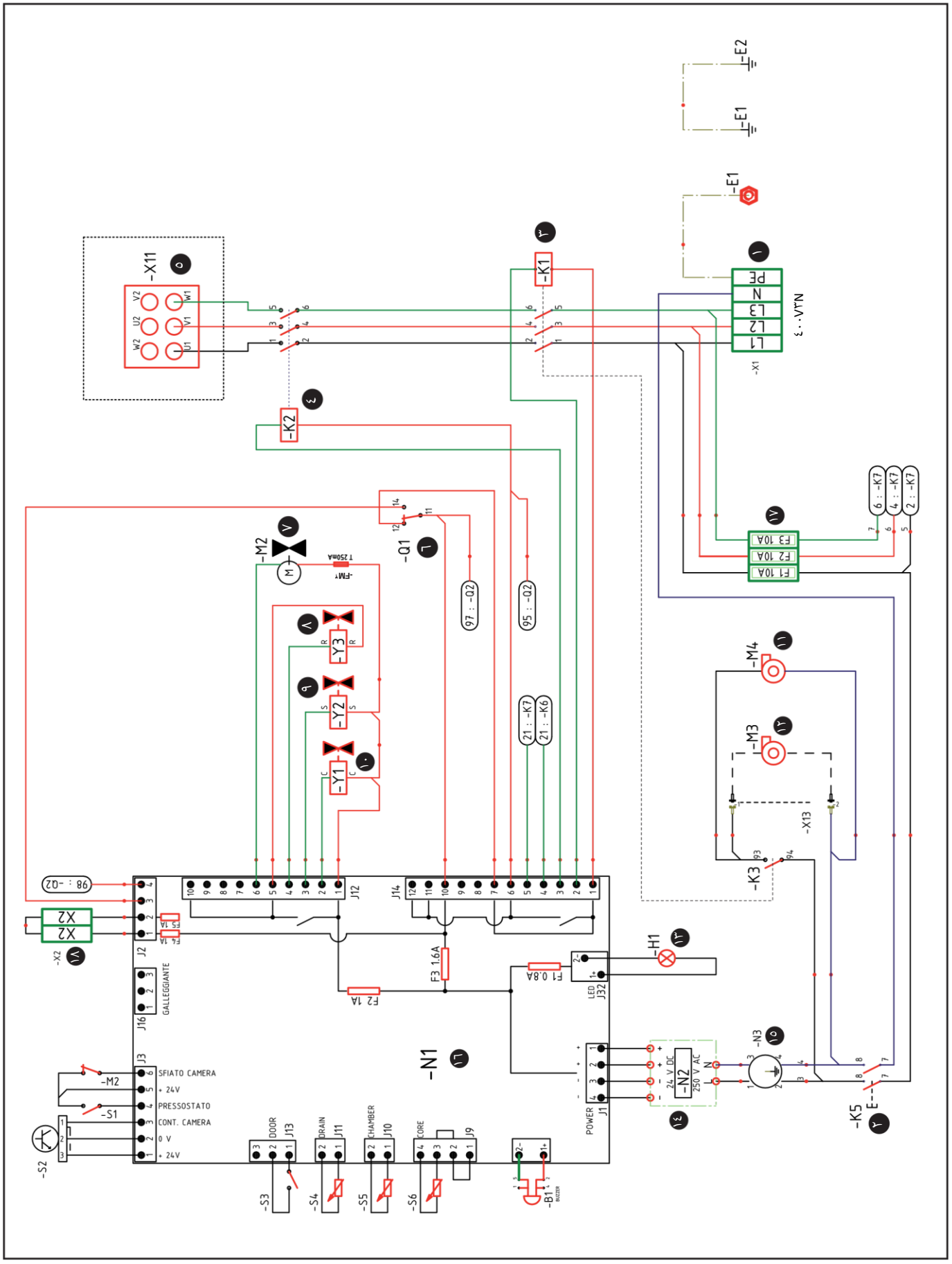
S١	Pressostato scarico	التصريف ضغط مقياس	س١
S٢	Conta litri	اللترات عداد	س٢
S٣	Microinterruttore porta	الباب مفتاح	س٣
S٧	Sensore di livello del serbatoio lavaggio	خزان مستوى مستشعر	س٧

SCHEMA ELETTRICO (AX ٦١-١٠١-٨٢-١٢٢_EW_B) المخطط الكهربائي



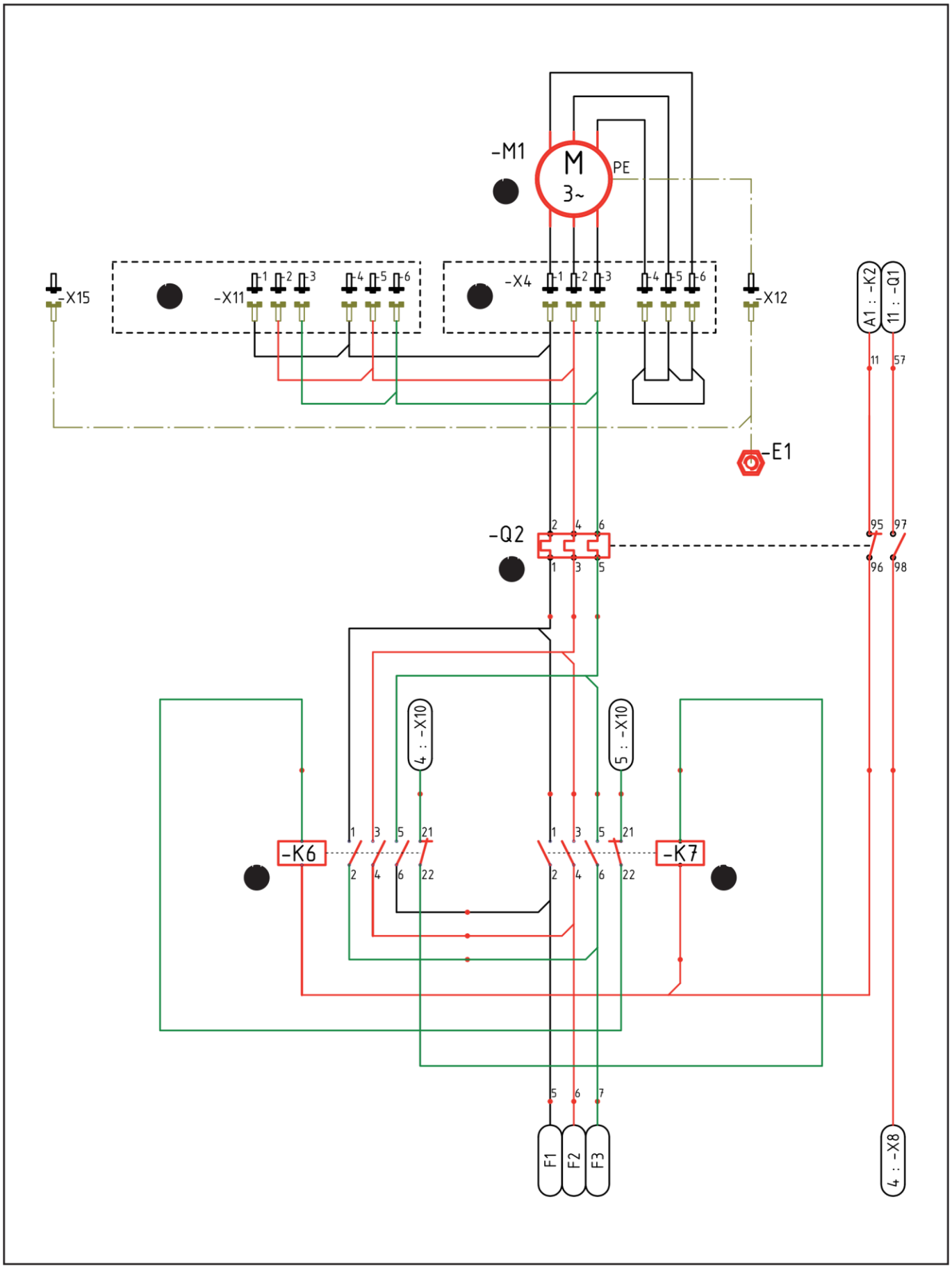
Ri	Descrizione	الوصف	المرجع
١	Morsettiera	الأطراف لوحة	١
٤	Contattore sicurezza	الأمان ملامس	٤
٥	Contattore lavoro	التسخين ملامس	٥
٩	Morsettiera Resistenza	المقاومة أطراف لوحة	٩
٢٨	Resistenza	المقاومة	٢٨

SCHEMA ELETTRICO (AX ٦١-١٠١-٨٢-١٢٢_E_٤٠٠V ٣N_A) المخطط الكهربائي



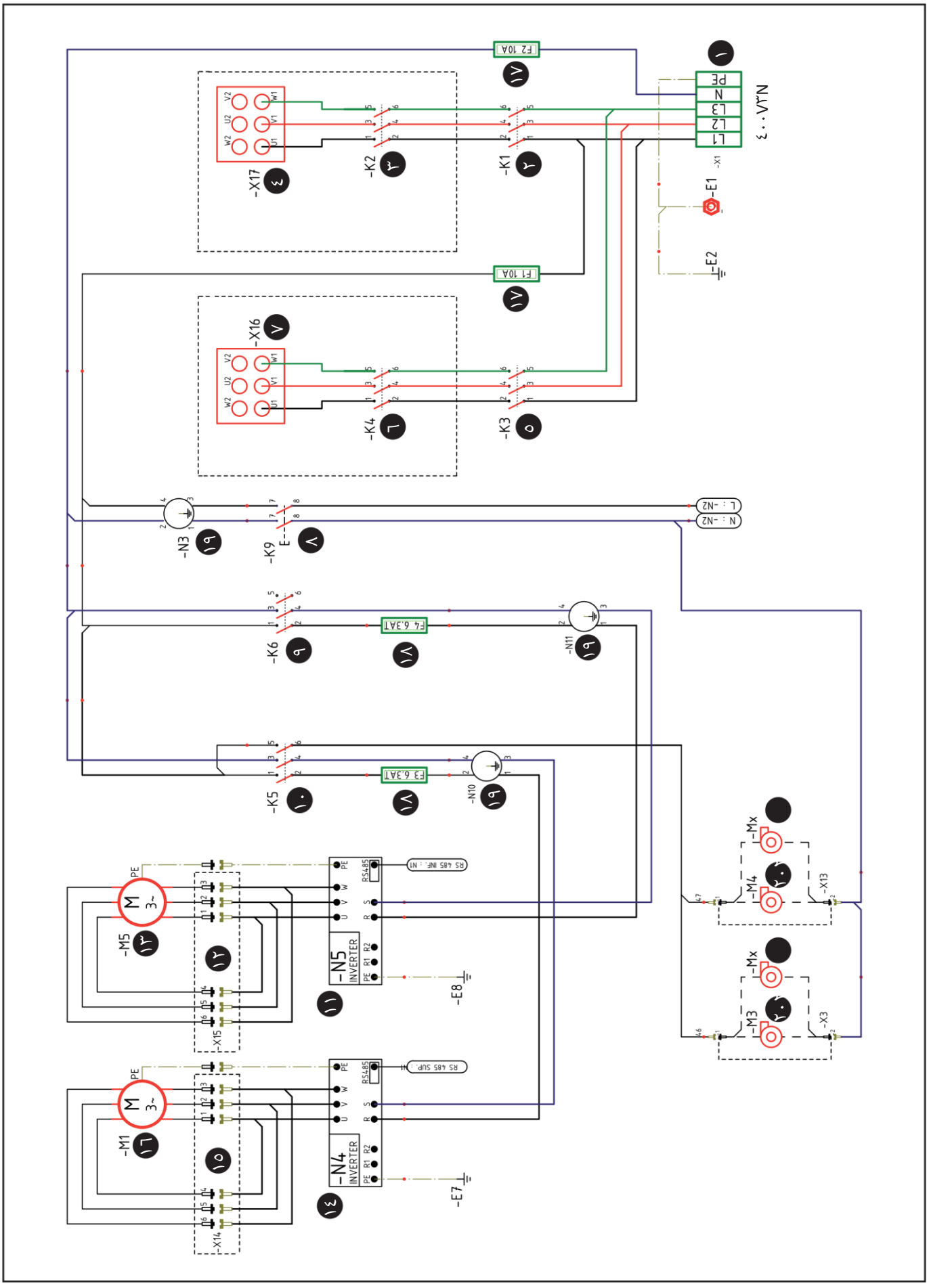
Rif.	Descrizione	الوصف	المرجع
١	Morsettiera	لوحة الأطراف	١
٢	Interruttore	مفتاح	٢
٣	Contattore sicurezza	ملامس الأمان	٣
٤	Contattore lavoro	ملامس التسخين	٤
٥	Morsettiera Resistenza	لوحة أطراف المقاومة	٥
٦	Termostato di sicurezza	ثرموستات الأمان	٦
٧	Valvola motorizzata	صمام آلي	٧
٨	Elettrovalvola risciacquo	صمام ماء الشطف	٨
٩	Elettrovalvola acqua allo scarico	صمام ماء التصريف	٩
١٠	Elettrovalvola acqua in camera	صمام ماء الغرفة	١٠
١١	Ventola posteriore	مروحة خلفية	١١
١٢	Ventola anteriore	مروحة أمامية	١٢
١٣	Lampada forno	مصباح الفرن	١٣
١٤	Alimentatore ٢٤V DC	مزود طاقة ٢٤ فولت	١٤
١٥	Filtro E.M.C. opzionale	اختياري EMC فلتر	١٥
١٦	Scheda elettronica	بطاقة إلكترونية	١٦
١٧	Fusibile ١٠ A	فيوز ١٠ أمبير	١٧
١٨	Morsetti sezionamento potenza	أطراف فصل الطاقة	١٨
١٩	Fusibile T٢٥٠mA	فيوز T٢٥٠mA	١٩
S١	Pressostato scarico	مقياس ضغط التصريف	س١
S٢	Conta litri	عداد اللترات	س٢
S٣	Microinterruttore porta	مفتاح صغير للباب	س٣

SCHEMA ELETTRICO (AX ٦١-١٠١-٨٢-١٢٢_E_٤٠٠V ٣N_B) المخطط الكهربائي



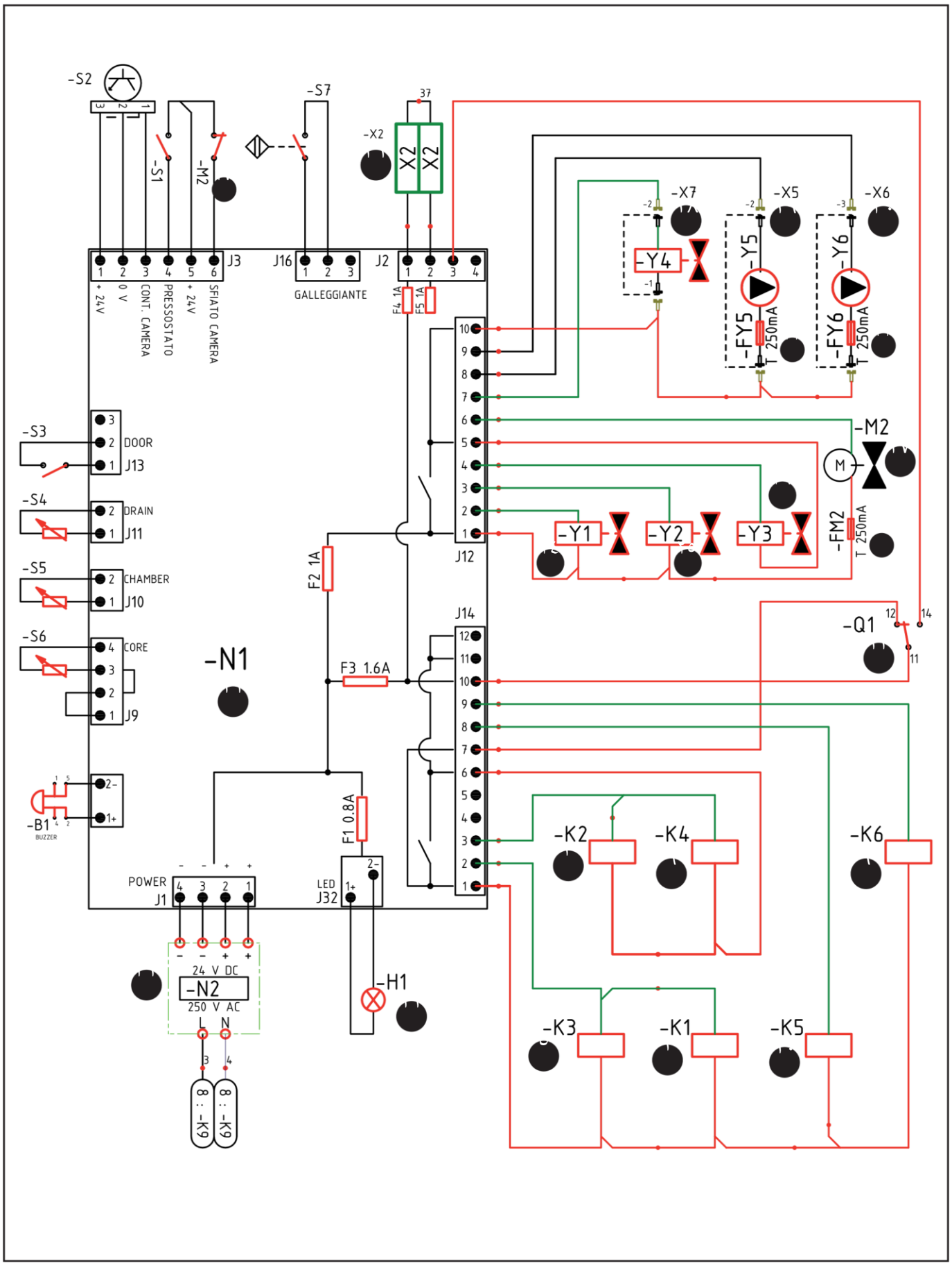
Rif	Descrizione	الوصف	المرجع
١٩	Motore ventola	مروحة المحرك	**١٩**
٢٠	Connettore ٦ poli (per versione a ٢٣٠V)	موصل ٦ دبابيس (لنسخة ٢٣٠ فولت)	**٢٠**
٢١	Connettore ٦ poli	موصل ٦ دبابيس	**٢١**
٢٢	Termica	مرحل الحمولة الحرارية	**٢٢**
٢٣	Contattore rotazione antioraria	قاطع المحرك عكس عقارب الساعة	**٢٣**
٢٤	Contattore rotazione oraria	قاطع المحرك مع عقارب الساعة	**٢٤**

SCHEMA ELETTRICO (AX ٢٠١-٢٠٢_EW_٤٠٠V ٣N_A) المخطط الكهربائي



Rif	Descrizione	الوصف	المرجع
١	Morsettiera	لوحة التوصيلات	١
٢	Contattore sicurezza resistenza inferiore	الملامس الآمنة لعنصر التسخين السفلي	٢
٣	Contattore lavoro resistenza inferiore	ملامس عنصر التسخين السفلي	٣
٤	Morsettiera Resistenza inferiore	لوحة التوصيلات لعنصر التسخين السفلي	٤
٥	Contattore sicurezza resistenza superiore	الملامس الآمنة لعنصر التسخين العلوي	٥
٦	Contattore lavoro resistenza superiore	ملامس عنصر التسخين العلوي	٦
٧	Morsettiera Resistenza superiore	لوحة التوصيلات لعنصر التسخين العلوي	٧
٨	Interruttore	مفتاح	٨
٩	Contattore motore inferiore	ملامس المحرك السفلي	٩
١٠	Contattore motore superiore	ملامس المحرك العلوي	١٠
١١	Inverter inferiore	محول التيار السفلي	١١
١٢	Connettore ٦ poli motore inferiore	موصل المحرك السفلي ذو ٦ دبابيس	١٢
١٣	Motore ventola inferiore	محرك المروحة السفلي	١٣
١٤	Inverter superiore	محول التيار العلوي	١٤
١٥	Connettore ٦ poli motore superiore	موصل المحرك العلوي ذو ٦ دبابيس	١٥
١٦	Motore ventola superiore	محرك المروحة العلوي	١٦
١٧	Fusibile ١٠ A	فيوز ١٠ أمبير	١٧
١٨	Fusibile ٦,٣ A	فيوز ٦,٣ أمبير	١٨
١٩	Filtro E.M.C.	مرشح E.M.C.	١٩
٢٠	Ventola	مروحة	٢٠

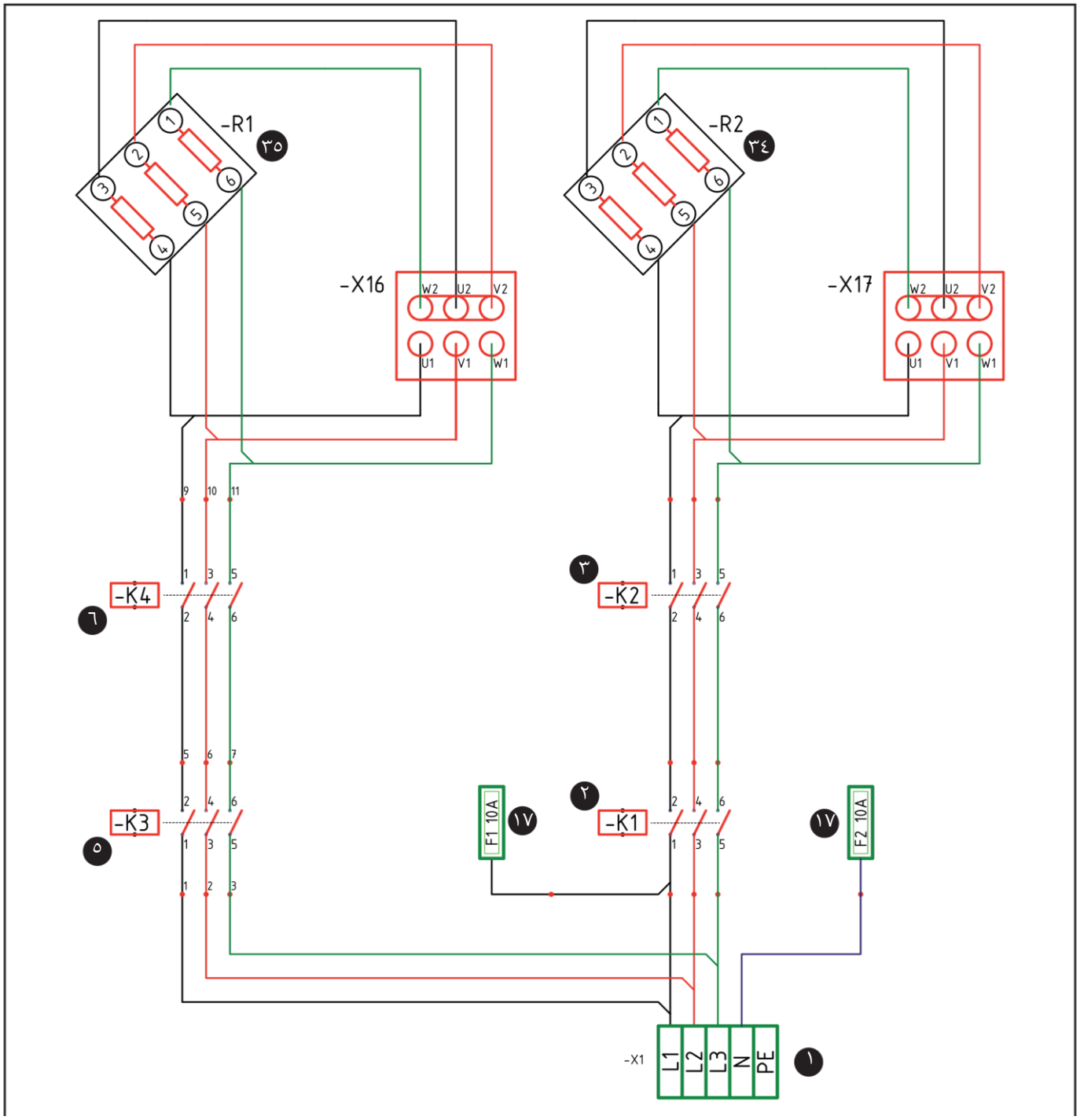
SCHEMA ELETTRICO (AX ٢٠١-٢٠٢_EW_٤٠٠V ٣N_B) المخطط الكهربائي



Rif	Descrizione	الوصف	المرجع
٢	Contattore sicurezza resistenza inferiore	قاطع أمان عنصر التسخين السفلى	٢
٣	Contattore lavoro resistenza inferiore	قاطع عنصر التسخين السفلى	٣
٥	Contattore sicurezza resistenza superiore	قاطع أمان عنصر التسخين العلوي	٥
٦	Contattore lavoro resistenza superiore	قاطع عنصر التسخين العلوي	٦
٩	Contattore motore inferiore	قاطع المحرك السفلي	٩
١٠	Contattore motore superiore	قاطع المحرك العلوي	١٠
٢١	Scheda elettronica	بطاقة إلكترونية	٢١
٢٢	Lampada forno	مصباح الفرن	٢٢
٢٣	Termostato di sicurezza	منظم حرارة أمان	٢٣
٢٤	Elettrovalvola acqua in camera	صمام الملف اللولبي لمياه الحجرة	٢٤
٢٥	Elettrovalvola acqua allo scarico	صمام الملف اللولبي لمياه الصرف	٢٥
٢٦	Elettrovalvola risciacquo della camera	صمام الملف اللولبي لمياه شطف الحجرة	٢٦
٢٧	Valvola motorizzata	صمام ميكانيكي	٢٧
٢٨	Elettrovalvola acqua lavaggio	صمام الملف اللولبي للغسالة	٢٨
٢٩	Pompa detergente	مضخة المنظف	٢٩
٣٠	Pompa brillantante	مضخة التلميع	٣٠
٣١	Morsetto sezionamento potenza	طرف التحكم بالطاقة	٣١
٣٢	Alimentatore ٢٤V DC	DCمزود طاقة ٢٤ فولت	٣٢
٣٣	Fusibile T٢٥٠mA	T٢٥٠mAصمّام	٣٣

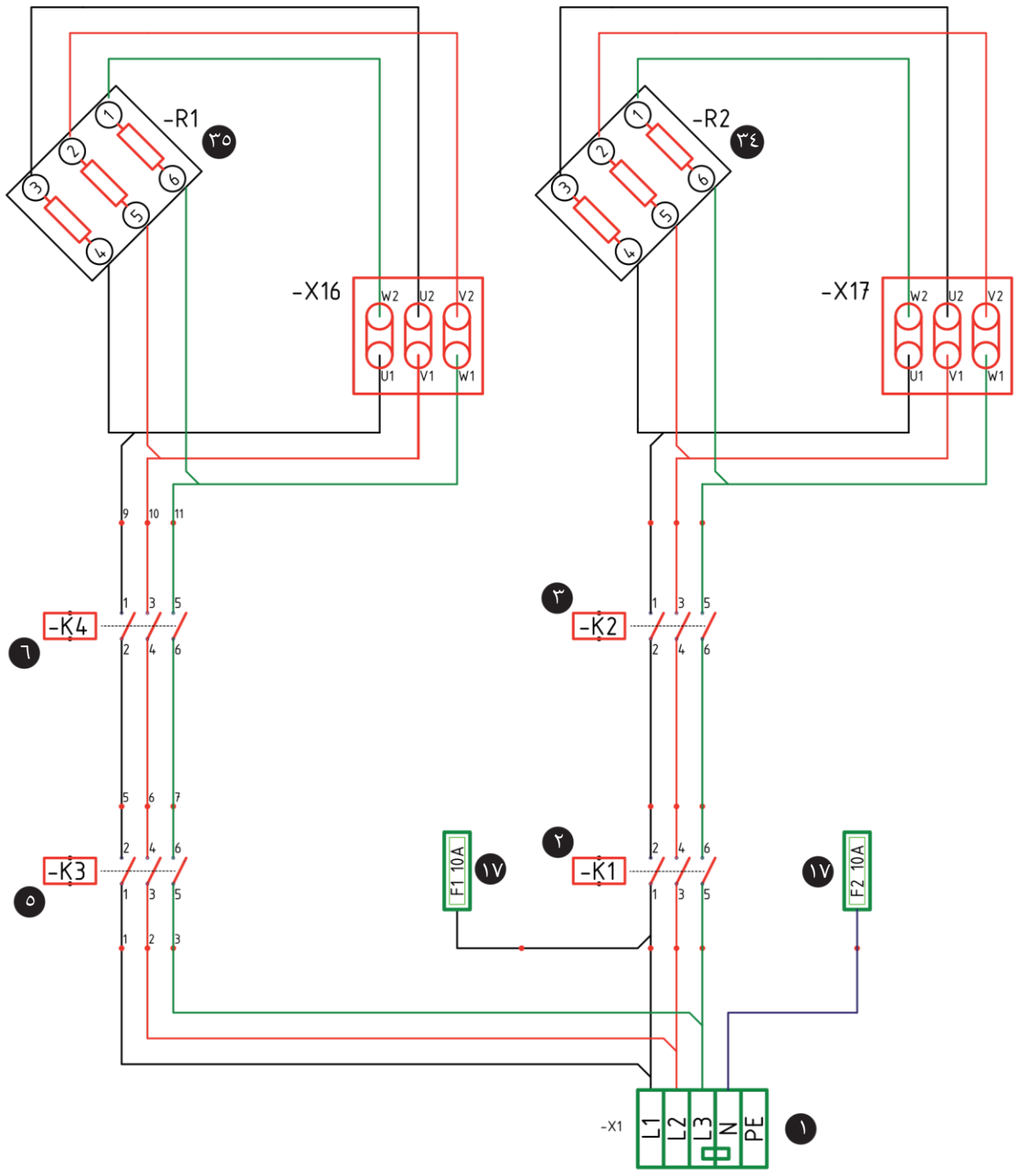
S!	Pressostato scarico	عداد تدفق مياه الصرف	س١
S٢	Conta litri	عداد لتر	س٢
S٣	Microinterruttore porta	مفتاح صغير للباب الباب	س٣
SV	Sensore di livello del serbatoio lavaggio	مفتاح مستوى خزان الغسيل	س٧

SCHEMA ELETTRICO (AX ٢٠١EW_٤٠٠V ٣N_C) المخطط الكهربائي



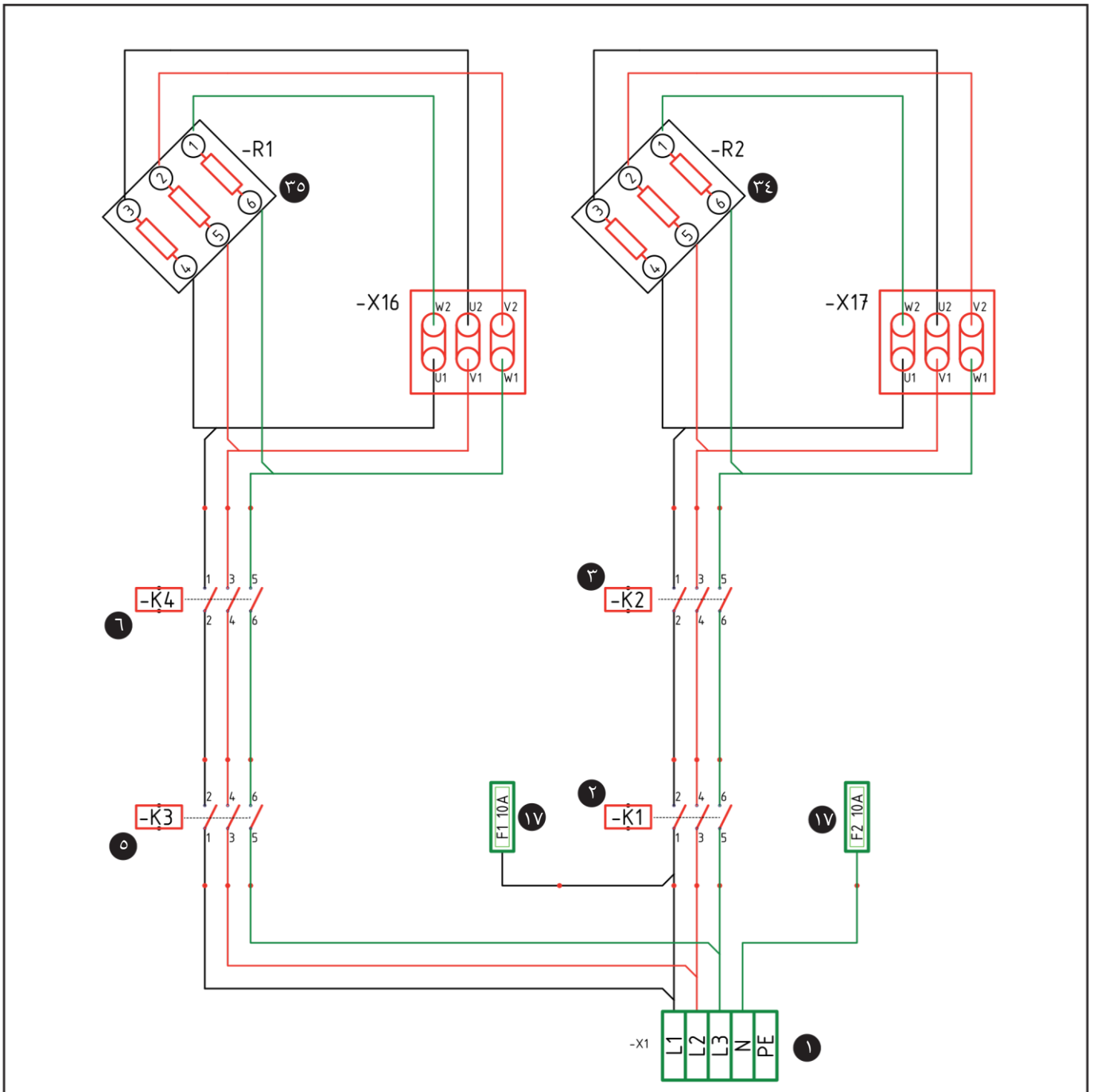
Rif	Descrizione	الوصف	المرجع
١	Morsettiera	لوحة المحطة	١
٢	Contattore sicurezza resistenza inferiore	قاطع سلامة عنصر التسخين السفلي	٢
٣	Contattore lavoro resistenza inferiore	قاطع عنصر التسخين السفلي	٣
٥	Contattore sicurezza resistenza superiore	قاطع سلامة عنصر التسخين العلوي	٥
٦	Contattore lavoro resistenza superiore	قاطع عنصر التسخين العلوي	٦
١٧	Fusibile ١٠ A	صمام ١٠ أمبير	١٧
٣٤	Resistenza inferiore	عنصر التسخين السفلي	٣٤
٣٥	Resistenza superiore	عنصر التسخين العلوي	٣٥

- CHEMA ELETTRICO (AX ٢٠١EW_٢٣٠V٣_C) المخطط الكهربائي



Rif	Descrizione	الوصف	المرجع
١	Morsettiera	لوحة المحطة	١
٢	Contattore sicurezza resistenza inferiore	قاطع سلامة عنصر التسخين السفلي	٢
٣	Contattore lavoro resistenza inferiore	قاطع عنصر التسخين السفلي	٣
٥	Contattore sicurezza resistenza superiore	قاطع سلامة عنصر التسخين العلوي	٥
٦	Contattore lavoro resistenza superiore	قاطع عنصر التسخين العلوي	٦
١٧	Fusibile ١٠ A	صمام ١٠ أمبير	١٧
٣٤	Resistenza inferiore	عنصر التسخين السفلي	٣٤
٣٥	Resistenza superiore	عنصر التسخين العلوي	٣٥

SCHEMA ELETTRICO (AX ٢٠٢EW_٤٠٠V ٣N_C) المخطط الكهربائي



V٣N

Rif	Descrizione	الوصف	المرجع
١	Morsettiera	لوحة المحطة	١
٢	Contattore sicurezza resistenza inferiore	قاطع سلامة عنصر التسخين السفلي	٢
٣	Contattore lavoro resistenza inferiore	قاطع عنصر التسخين السفلي	٣
٥	Contattore sicurezza resistenza superiore	قاطع سلامة عنصر التسخين العلوي	٥
٦	Contattore lavoro resistenza superiore	قاطع عنصر التسخين العلوي	٦
١٧	Fusibile ١٠ A	صمام ١٠ أمبير	١٧
٣٤	Resistenza inferiore	عنصر التسخين السفلي	٣٤
٣٥	Resistenza superiore	عنصر التسخين العلوي	٣٥



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - Sede Centrale
s.s. Romana Sud ٩٠/F - ٤١٠١٢
Carpi (Mo) - Italy
Tel: +٣٩ ٠٥٩ ٦٣٩٤١١
Fax: +٣٩ ٠٥٩ ٦٤٢٤٩٩
www.angelopo.com

IT - È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del fabbricante. Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.

اللغة العربية - يُحظر نسخ هذه الوثيقة، كلياً أو جزئياً، دون موافقة الشركة المصنعة. وتلتزم الشركة المصنعة بسياسة التحسين المستمر، وتحتفظ بالحق في تعديل هذه الوثائق دون إشعار مسبق، شريطة ألا تشكل هذه التعديلات أي أخطار تتعلق بالسلامة.