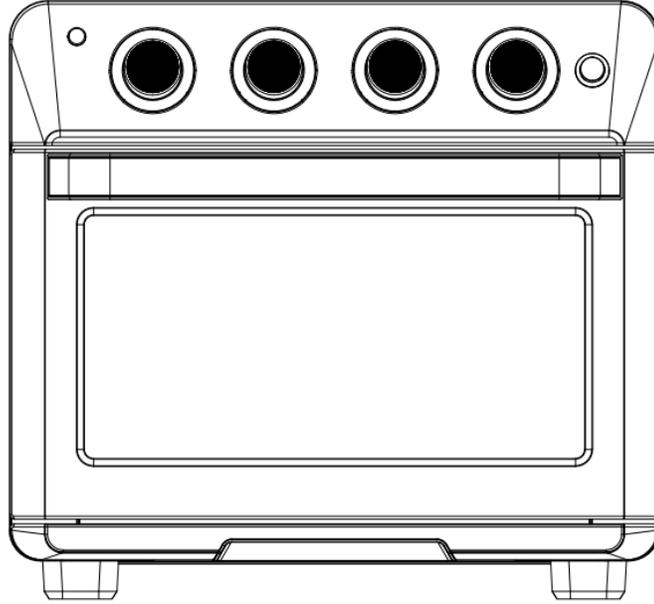


Balzano®

1908 Italy

كتيب الإرشادات
فرن المقلدة الهوائية



موديل: CZ24G-RML

240- 220 فولت ~ 60/50 هرتز 1700 واط

يرجى قراءة هذه التعليمات بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ بها للاستشارة المستقبلية.

لا يجب استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة إلا تحت الإشراف أو التوجيه.

يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم العبث بالجهاز.

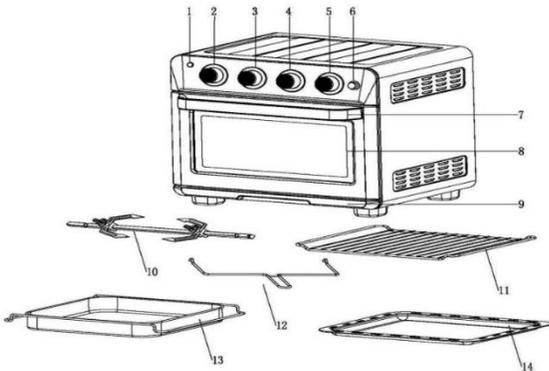
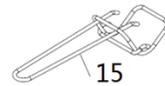
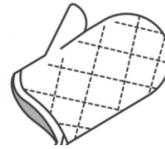
1. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. اقرأ التعليمات جيداً قبل الاستخدام أو التنظيف.
2. يجب الالتزام بالإشراف الدقيق عند استخدام أي من الأجهزة بالقرب من الأطفال.
3. لا تغمر سلك التيار الكهربائي أو القابس أو أي جزء آخر من الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى.
4. لا تدع سلك التيار الكهربائي يتدلى على حافة الطاولة أو أسطح العمل ولا تدعه يلمس الأسطح الساخنة.
5. لا تقم بتشغيل الجهاز بسلك أو قابس تالف أو بعد تعطل الجهاز أو تعرضه للتلف بأي شكل من الأشكال. وفي حالة تلف الجهاز، لا تقم بإصلاحه بنفسك. إذا كان سلك التيار الكهربائي أو القابس مكسوراً أو تالفاً، فلا تقم بإصلاحه أو تغييره بنفسك. يرجى إرسال الجهاز إلى مركز خدمة معتمد للإصلاح أو الصيانة.
6. عند تشغيل الفرن، اترك مسافة لا تقل عن عشرة سنتيمترات (أربع بوصات) من جميع الجوانب للسماح بتدوير الهواء بالشكل المناسب.
7. لإغلاق الجهاز، أدر مفتاح التحكم إلى OFF ثم قم بإزالة القابس.
8. افصل الجهاز عن مصدر الطاقة عندما تقوم بإغلاقه وقبل التنظيف. أمسك بالقابس لفصله عن مصدر الطاقة ولا تسحب السلك أبداً.
9. اترك الجهاز ليبرد قبل تركيب أجزائه أو تفكيكها وقبل التنظيف.
10. يجب توخي الحذر الشديد عند نقل الجهاز إذا كان يحتوي على زيت أو طعام ساخن.
11. لا تقم بتغطية أي جزء من أجزاء الفرن بالمعدن أو القماش فقد يتسبب ذلك في ارتفاع درجة حرارة الفرن.
12. لا تترك الجهاز دون رقابة أثناء تشغيله.
13. لا يمكن وضع الأطعمة كبيرة الحجم أو أدوات الطبخ المعدنية في الجهاز لأنها قد تسبب حريق أو خطر حدوث صدمة كهربائية.
14. يجب توخي الحذر الشديد عند استخدام الأواني المصنعة من أي مادة بخلاف المعدن أو السيراميك المسموح بهما.
15. لا تضع أي من المواد التالية في الفرن: بلاستيك أو ورق أو أي مواد مشابهة لهما.
16. استخدم الملحقات الموصى بها من الشركة المصنعة لهذا الفرن فقط ولا تستخدم أي ملحقات أخرى.
17. قم دائماً بارتداء قفازات الفرن الواقية والعازلة عند إدخال أو إخراج الأطعمة من الفرن الساخن.
18. باب الفرن الزجاجي ثقيل، يرجى الإمساك بالمقبض حتى يتم فتح الباب بالكامل. لا تدع الباب يسقط من تلقاء نفسه حتى يُفتح.
19. لا تضع أي شيء على زجاج الباب عند فتحه.
20. لا تلمس سطح هذا الجهاز أثناء تشغيله أو بعد التشغيل، لأن درجة الحرارة ستكون مرتفعة.
21. أسطح الجهاز معرضة للسخونة أثناء الاستخدام.
22. هذا الجهاز غير مخصص للعمل بمؤقت خارجي.

نصائح الطهي

1. تأكد من وجود مساحة كافية للتهوية حول الفرن (مساحة 15 سم على الأقل).
2. تأكد من أن الفرن جاف تماماً قبل الإستخدام.
3. لا تضع الفرن على سطح خشبي غير معالج.
4. عند اول استخدام للفرن قد يتصاعد بعض الدخان، وهذا أمر طبيعي. سيختفي الدخان بعد 5-15 دقيقة من الإستخدام.
5. ينصح بتسخين الفرن مسبقاً لمدة 10-15 دقيقة للحصول على أداء أفضل عند الطهي.
6. ادهن صينية الخبز أو رف الفرن بالزيت قبل وضع الطعام لمنع الالتصاق وذلك لضمان طهي الطعام بشكل أفضل. ضع رفاً أو صينية واحدة في المرة لضمان طهي الطعام بشكل أفضل.
7. ضع صينية الفرن أسفل الرف لالتقاط الزيت وتجنب سقوطه في قاع الفرن.
8. إذا كان الطعام دهنياً مثل الدجاج، استخدم قطعتين من ورق الألومنيوم لتغليف الطعام لتجنب تناثر الزيت أثناء الطهي.
9. قم بمراقبة الطعام أثناء الطهي من خلال الباب الزجاجي. وإذا كانت قطع الطعام صغيرة، من الأفضل قلبها مرة أو مرتين أثناء الطهي. افتح الباب الزجاجي عند الحاجة إلى التقلب ثم أغلقه على الفور.

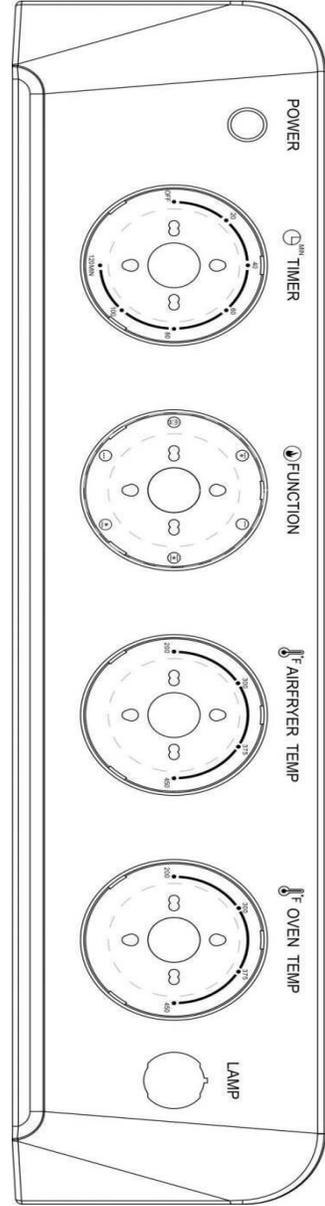
أجزاء الجهاز

16



1. مؤشر الطاقة: يُظهر اذا كان الجهاز متصل أو منقطع عن الطاقة
2. المؤقت
3. مفتاح وظائف الفرن
4. مفتاح درجة حرارة المقلاة الهوائية
5. مفتاح درجة حرارة الفرن
6. مفتاح الإضاءة: لإشعال/إطفاء الإضاءة الداخلية
7. مقبض كool تاتش
8. باب زجاجي مزدوج لعزل الحرارة.
9. صينية الفتات القابلة للسحب لسهولة التنظيف.
10. أدوات الشواء بالسيخ (الروتيسيري) لطهي الدجاج كاملاً.
11. رف شبكي
12. ملقط لإخراج أدوات الشواء بالسيخ.
13. سلة المقلاة الهوائية والتي يمكنها أن تحمل حجم كبير من الأطعمة الخالية من الزيت لسرعة طهي الطعام اللذيذ.
14. صينية الخبز لوضع الطعام للطهي، أو لوضعها في مستوى منخفض من الفرن لالتقاط الدهون المتساقطة من الطعام.
15. ملقط لإخراج سلة المقلاة الهوائية وصينية الخبز والرف.
16. قفاز قطني لإخراج سلة المقلاة الهوائية وصينية الخبز والرف.

لوحة التحكم



سرعة المروحة	عناصر التسخين	الطهي برنامج
مرتفعة	4 x عنصر تسخين علوي + أدوات الشواء بالسيخ	المقلاة الهوائية/الشواء بالسيخ (الروتيسيري)

بالحمل الشواء الحراري	2 x عنصر تسخين علوي	منخفضة
الشواء	2 x عنصر تسخين علوي	-
الخَبز بالحمل الحراري	2 x عنصر تسخين علوي + 2 x عنصر تسخين سفلي	منخفضة
الخَبز بالحمل الحراري	2 x عنصر تسخين سفلي	منخفضة
التدفئة	2 x عنصر تسخين سفلي	-

تعليمات التشغيل

1. ضع الفرن على سطح مستوي ومقاوم للحرارة. ثم قم بتوصيل القابس بمأخذ التيار الكهربائي.
2. اضبط درجة الحرارة والوقت ودرجة التسخين. سخن الفرن مسبقاً لمدة 10-15 دقيقة. ثم أدخل صينية الخَبز أو الرف الذي يحتوي على الطعام.
3. ضع رفاً أو صينية واحدة في المرة لضمان طهي الطعام بشكل أفضل.
4. قم بمراقبة الطعام أثناء الطهي من خلال الباب الزجاجي. وإذا كانت قطع الطعام صغيرة، من الأفضل تقليبها مرة أو مرتين أثناء الطهي. افتح الباب الزجاجي عند الحاجة إلى التقليب ثم أغلقه على الفور.
5. بمجرد الإنتهاء من الطهي، سيتوقف المؤقت تلقائياً ويصدر صوت تنبيه. إذا تم الانتهاء من الطهي قبل الوقت المحدد على المؤقت، يرجى إعادة المؤقت إلى وضع الإيقاف OFF لإيقاف الفرن.
6. أخرج الطعام من الفرن بعناية.

خطوات استخدام وظيفة الشواء بالسيخ (الروتيسيري)

1. أدخل أداة التثبيت خلال الطرف المدب من السيخ وتأكد من أن أطراف أداة التثبيت تتجه نحو الطرف المدب من السيخ. حرك أداة التثبيت باتجاه الطرف المربع للسيخ.
2. أدخل السيخ مباشرة في منتصف الطعام الذي تريد شوائه.
3. أدخل أداة التثبيت الأخرى خلال الطرف المدب من السيخ وتأكد من أن أطراف أداة التثبيت تتجه نحو الطرف المربع من السيخ.
4. ضع أداتي التثبيت في الطعام وثبتهما عن طريق البراغي.
5. تأكد من أن الطعام في منتصف السيخ.
6. أدخل الطرف المدب للسيخ في المكان المخصص له بالفرن وتأكد من أن الطرف المربع للسيخ يرتكز على الدعامة المخصصة له.
7. قم بتوصيل الفرن بمصدر الطاقة.
8. اضبط درجة الحرارة على الحد الأقصى.
9. أدر المؤقت إلى المدة التي تريدها، وسيبدأ الفرن بالطهي. عادةً ما يستغرق شواء دجاجة بوزن 2.5 كجم تقريباً 30 دقيقة.
10. اضبط مفتاح الوظائف على وظيفة الشواء بالسيخ، سيبدأ سيخ المشواة في الدوران.
11. بمجرد الإنتهاء من الطهي، سيتوقف المؤقت تلقائياً بإصدار صوت تنبيه. إذا تم الإنتهاء من الطهي قبل الوقت المحدد على المؤقت، يرجى إعادة المؤقت إلى وضع الإيقاف OFF لإيقاف الفرن.
12. بعد أن يبرد الفرن، ضع خطافات الملقط تحت التجايف الموجودة على جانبي السيخ. ارفع الجانب الأيمن من السيخ أولاً، وتحرك نحو الجانب الأيمن قليلاً حتى يخرج الجانب الأيسر من السيخ من موضعه. ثم أخرج الطعام المشوي بعناية من الفرن.
13. قم بإزالة الطعام من السيخ.

خطوات استخدام وظيفة الجمل الحراري

تعمل وظيفة الحمل الحراري عند ضبط مفتاح الوظائف على (المقلدة الهوائية) أو (الجمل الحراري).

خطوات استخدام وظيفة الشواء بالفرن

1. أدخل الرف الشبكي الذي يحتوي على الطعام في المستوى العلوي من الفرن (يجب ألا يكون الطعام قريباً أكثر من اللازم من السخان العلوي). ثم أغلق باب الفرن.
2. اضبط مفتاح الوظائف على وظيفة الشواء أو الشواء الحراري، واضبط مدة الطهي ودرجة الحرارة فيبدأ الفرن بالطهي.

خطوات استخدام وظيفة التحميص / الخبز

1. أدخل الرف الشبكي الذي يحتوي على الطعام في المستوى المناسب بالفرن.
2. أغلق باب الفرن.
3. اضبط مفتاح الوظائف على وظيفة الخبز بالحمل الحراري، واضبط مدة الطهي ودرجة الحرارة، فبدأ الفرن بالطهي.

الصيانة والتنظيف

*** لتجنب التآكل والصدأ بسبب بقايا الطعام، يرجى التأكد من تنظيف الجهاز دائماً بمجرد أن يبرد بعد الطهي.

1. افصل الجهاز عن مصدر الطاقة واتركه يبرد قبل التنظيف.
2. لا تغمر الجهاز في الماء. يمكن تنظيف جميع أسطح الجهاز بقطعة قماش مبللة ونظيفة.
3. في حالة استمرار ظهور البقع والأوساخ، ينصح باستخدام الصابون.
4. لا تستخدم منظفات كاشطة أو أدوات حادة لتنظيف الجهاز.
5. نظف الجزء الداخلي من الجهاز بقطعة قماش مبللة ونظيفة.
6. نظف السطح الملامس للطعام بقطعة قماش مبللة أو اغسل ملحقات الجهاز بالماء النظيف. لا يمكن وضع صينية الخبز بغسالة الأطباق.

اكتشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	الحل
الفرن لا يعمل	- تأكد من أن سلك التيار الكهربائي متصل جيداً بالجهاز. - تأكد من ضبط المؤقت.
تستمر المروحة في العمل بعد الإنتهاء من الطهي	- بعد الإنتهاء من الطهي ستستمر المروحة في العمل لبعض الوقت للمساعدة في عملية التبريد.
لم يتم طهي الطعام جيداً	- قم بزيادة درجة حرارة الفرن أو مدة الطهي. - تأكد من الطهي باستخدام الوظيفة الصحيحة.
تم الإفراط في طهي الطعام أو احتراقه	- قم بتقليل درجة حرارة الفرن أو مدة الطهي. - تأكد من أن حجم الطعام ليس كبيراً جداً وأنه لا يلامس عناصر التسخين.
يتم طهي الأطعمة بصورة غير متساوية	- قم بتسخين الفرن مسبقاً. - تأكد من أن كمية الطعام ليست كبيرة عند وضعه في الصينية أو الرف أو السلة. احذر لأن هذه الأطعمة أو المكونات قد تكون ساخنة.

<p>- استخدم كميات أصغر من الطعام في السلة. عند تقليل كمية الطعام سيتم الطهي بشكل متساوي. - يجب تقليب بعض الأطعمة خلال عملية الطهي.</p>	
<p>- قد ينتج عن الفرن بعض الدخان الأبيض عند استخدامه لأول مرة وهذا أمر طبيعي. - قد ينتج عن الزيوت الزائدة أو الأطعمة الدهنية دخان أبيض. تأكد من تنظيف الفرن من الداخل بشكل صحيح وأنه لا يحتوي على الدهون.</p>	<p>خروج دخان أبيض من الفرن</p>
<p>- قم بإغلاق الفرن على الفور ثم افصله عن مصدر الطاقة. قم بتبريد الفرن حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة. - انتظر حتى يختفي الدخان قبل فتح باب الفرن. كن حذراً عند إخراج الطعام من الفرن.</p>	<p>خروج دخان أسود من الفرن</p>



التخلص من المنتج بطريقة صديقة للبيئة

لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية في نهاية عمره الافتراضي، ولكن سلمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة التدوير. من خلال القيام بذلك، فإنك تساعد في الحفاظ على البيئة.

منتجات بالزانو مخصصة للاستخدام المنزلي فقط.

تتبع بالزانو سياسة التحسين المستمر في جودة وتصميمات منتجاتها. لذلك تحتفظ الشركة بالحق في تغيير مواصفات منتجاتها في أي وقت.

Balzano[®]
1908 Italy

Pantone number of balzano logo.
Green: PANTONE 355 CVU
RED: Pantone 485 CVU
Gray: Pantone Cool 10C



@Balzano Official



Balzano Brand

