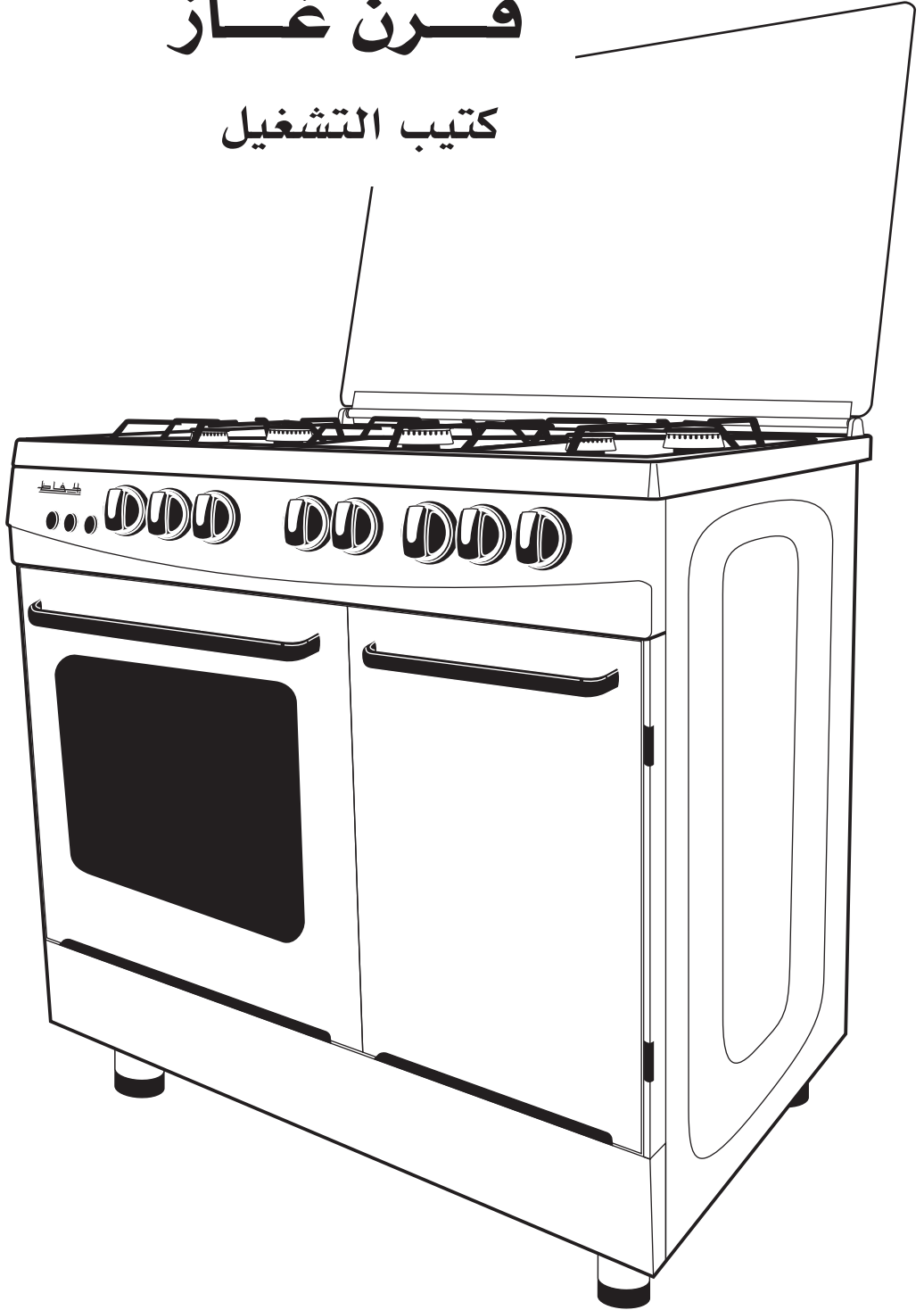


إحتفاظ

فرن غاز

كتيب التشغيل



الرجاء قراءة جميع التعليمات الموجودة في كتيب التشغيل قبل استعمال الفرن
والإحتفاظ به ليكون مرجعاً عند اللزوم

المحتويات:

- المواصفات الفنية للفرن
- إجراءات الأمان
- تركيب الفرن
- لوحة التحكم للفرن
- أجزاء وتجهيزات الفرن
- استعمال أنواع الرؤوس
- استعمال الفرن
- الصيانة والتنظيف

المواصفات الفنية للفرن:

- ❖ عدد الرؤوس 5
- ❖ إشعال إلكتروني
- ❖ غطاء علوي زجاج
- ❖ باب زجاج
- ❖ إنارة داخلية
- ❖ صينية داخلية
- ❖ أرجل عيار
- ❖ منظم لحرارة الفرن
- ❖ سيخ شوي (حسب الموديل)
- ❖ حجرة تسخين منفصلة
- ❖ مناصب معدنية مطلية مقاومة للحرارة
- ❖ جرة داخلية
- ❖ الأبعاد (سم): العرض 90 / العمق 66 / الارتفاع 90
- ❖ الدخل الكهربائي: 220-230 فولت / 50 هرتز

عزيزي المشتري:

- شكراً لك لإقتناءك منتجات الحافظ، وحتى تحصل على أفضل أداء لمنتجنا والذي خضع لعمليات جودة مدققة ومصنع وفق أساليب حديثة، لهذا نوصيك بقراءة كتيب التشغيل بالكامل بعناية قبل تشغيل الفرن وتحفظه للمراجعة.
- اقرأ هذه التعليمات قبل التركيب أو استعمال هذا المنتج.

إجراءات الأمان

- 1 - الفرن مجهز للعمل وفقاً للحالات المبينة على بطاقة المواصفات الفنية المصققة على خلفية الفرن.
- 2 - الجهد الكهربائي للفرن هو 50-60 هرتز / 220-230 فولط .
- 3 - قاطع الحماية الكهربائي المفضل في منزلك يجب أن يكون 16 أمبير.
- 4 - يجب تأريض الفرن عند التركيب باستعمال مأخذ كهربائي مؤرض، إذا استعملت الفرن بدون تأريض فإن شركتنا غير مسؤولة عن أية ضرر قد يظهر.
- 5 - احفظ خرطوم الغاز والكبل الكهربائي للفرن بعيداً عن الجوانب الحارة والأسطح الساخنة ولا تدعها تلامس الفرن.
- 6 - إذا تلف الكبل الكهربائي، فيجب أن يستبدل من قبل الصانع أو وكيل الخدمة المعتمد أو الأشخاص المؤهلين لكي تتجنب المخاطر.
- 7 - اضمن إطفاء الفرن قبل تبديل اللبنة لتجنب الصدمة الكهربائية المحتملة .
- 8 - عندما تقوم بفحص تسرب الغاز عند تركيب جرّة الغاز، لا تستعمل أبداً أي نوع من اللهب كالدقاعة، أعواد الثقاب، نار السيجارة أو الأشياء الأخرى المشابهة، استعمل رغوة الصابون فقط.
- 9 - عند بداية استعمالك للفرن يمكن أن تصل السخونة للأجزاء، احفظ الأطفال بعيداً عن السطوح والأماكن الساخنة.
- 10 - عندما يكون الفرن ساخناً كلياً، لا تلمس مطلقاً زجاجه بيدك أو بواسطة أداة فيها ماء.
- 11 - قبل استعمالك للفرن احفظ الستائر والأنسجة والأوراق والأشياء القابلة للاشتعال بعيداً عن الفرن، لا تحفظ المواد القابلة للاشتعال داخل الفرن أو حوله.
- 12 - مفاتيح الغاز آمنة بواسطة الأقفال، لا تدور قبل ضغط الزر.
- 13 - رجاءً ضع الصينية في أدنى رف وأضف 200 مل من الماء عند طبخ شيئاً في قسم الدجاج المشوي.
- 14 - تأكد بأن قسم البكرة الخلفي لقضيب الشواية ثابت على سرير الشواية بشكل حرف V- عندما تستعمل قضيب الشواية.

تركيب الفرن

- 1 - يجب أن لا يوضع فرن الغاز في مكان دون نافذة أو فتحة تهوية، فدوران الهواء يجب أن يكون بمعدل 2 م³/سا لكل كيلوواط من طاقة المواقد (رؤوس الغاز).
- 2 - يجب أن يكون بُعد قنينة الغاز كحد أعظمي هو 300 مم، وعند وضع الفرن في موقعه تأكد بأنه مستوي، وذلك بتعديل الأرجل حتى يصبح مستوياً إذا كان ذلك ضرورياً.

تحذير:

قم بوصل الفرن إلى صباغ دخول الغاز (ساعة الغاز) ، وتأكد من عدم وجود تسرب بالصابون ويجب أن يكون خرطوم الغاز قصيراً أقل من 125 سم من أجل الأمان.

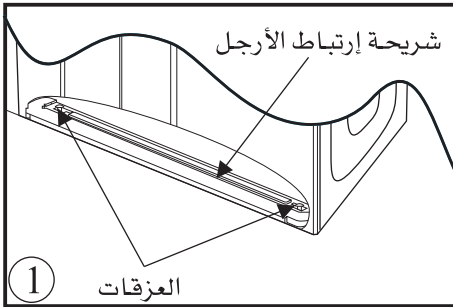
ملاحظة:

لا تدع خرطوم الغاز والكبل الكهربائي يلامس المناطق الحارة في الفرن وخاصة الجانب الخلفي منه، ولا تحرك توصيلات الغاز كثيراً لأن ذلك سيحل الخرطوم ويمكن أن يحدث تسرب للغاز .

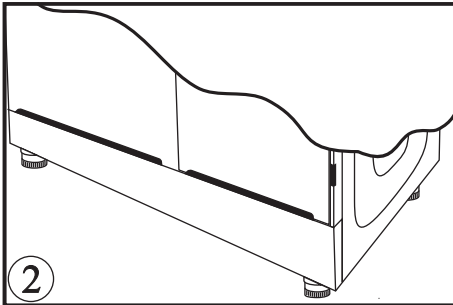
تركيب أرجل الفرن:

كيفية تركيب أرجل الفرن:

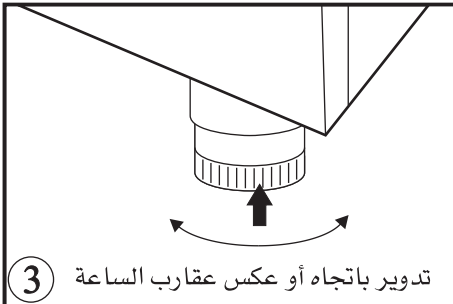
- ❖ إن شريحة إرتباط الأرجل مركبة على الفرن من الأسفل والعزقات مرتكزة على هذه الشرائح لكي تربط الأرجل (الشكل 1)



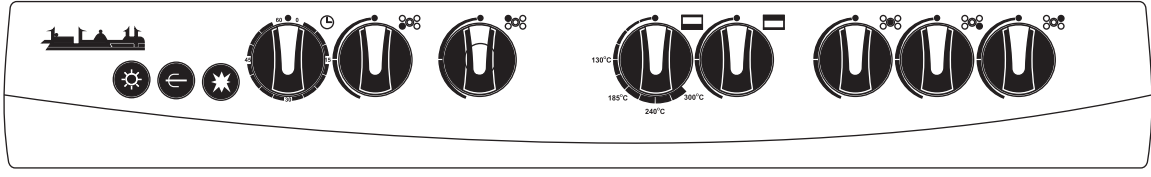
- ❖ اكتمال عملية تركيب الأرجل تكون بواسطة تثبيت الأرجل بالعزقات (الشكل 2) ، ويمكنك أن توازن الفرن بتدوير الأرجل وفقاً لنوع السطح المستعمل.



- ❖ يمكنك تعديل إرتفاع الفرن من هذه الأرجل بتدويرها باتجاه عقارب الساعة أو عكس عقارب الساعة (الشكل 3).

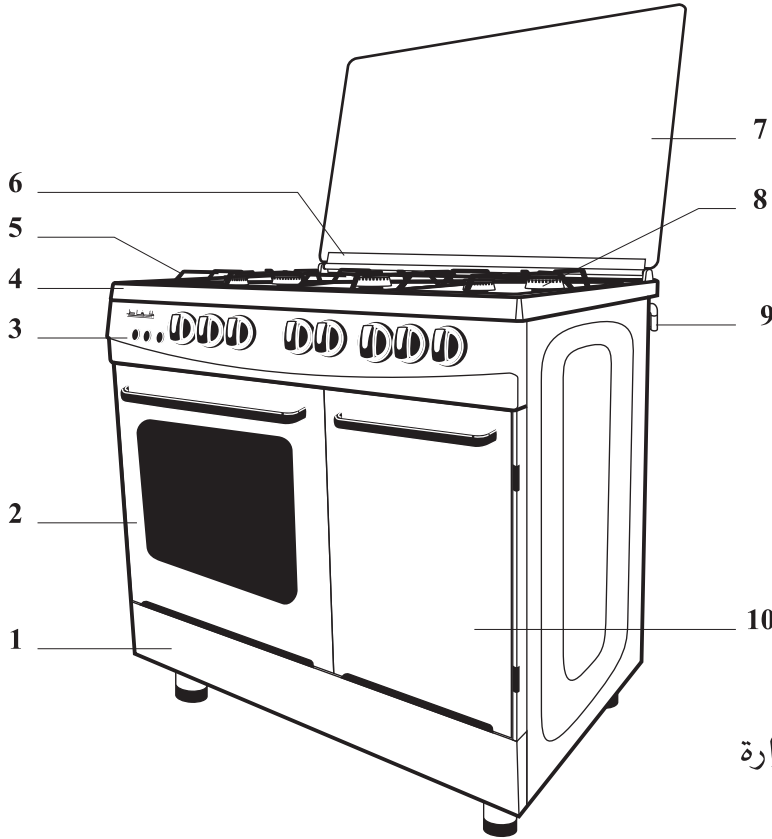


لوحة التحكم للفرن



- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| ❖ مفتاح فرن الشوي السفلي | ❖ مفتاح الرأس الخلفي اليميني |
| ❖ مفتاح فرن الشوي العلوي | ❖ مفتاح الرأس الأمامي اليميني |
| ❖ زر تشغيل الشواية | ❖ مفتاح الرأس المتوسط (التيربو) |
| ❖ زر تشغيل اللمبة | ❖ مفتاح الرأس الخلفي اليساري |
| ❖ زر الإشعال | ❖ مفتاح الرأس الأمامي اليساري |
| | ❖ مؤقت زمني |

أجزاء وتجهيزات الفرن



أجزاء الفرن

- 1 - حجرة باب التسخين المنفصلة
- 2 - الباب الزجاجي للفرن
- 3 - لوحة التحكم
- 4 - الصينية العلوية
- 5 - منصب رؤوس غاز الفرن
- 6 - بروفيل الغطاء العلوي
- 7 - الغطاء العلوي الزجاجي
- 8 - رأس غاز
- 9 - مدخل الخرطوم
- 10 - حجرة جرة الغاز

تجهيزات الفرن

- 1 - مناصب معدنية مطلية مقاومة للحرارة
- 2 - صينية فرن عدد 1
- 3 - رف فرن عدد 1
- 4 - سيخ شواية مع حامل السيخ (في بعض الموديلات)
- 5 - أرجل فرن عدد 4

استعمال أنواع الرؤوس (الموقد)

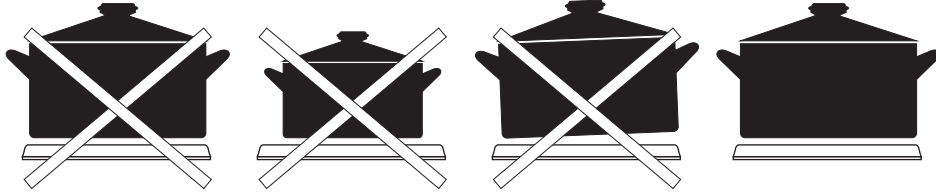
لكي تحصل على الطاقة الخارجة العظمى كن منتهياً إلى الوعاء (القدر) الذي سيستعمل بحيث يكون مسطح القاع وأن يكون مستقراً، واستعمل الأوعية (القدور) ذات الأبعاد المعطاة في الأسفل. إن المفاتيح التي تتحكم بالطباخات الغازية لها آلية خاصة، ولكي يشتعل الطباخ دائماً اضغط على المفتاح الأمامي واجذبه بتدويره عكس عقارب الساعة (جهة اليسار)، كل الشمعات ستعطي شرارة والرأس الذي تحكمت به سيشتعل فقط.

وضع الإغلاق إنطفاء اللهب



قياس قاعدة الأوعية (القدور)	
رأس غاز تيربو	24 - 28 سم
رأس غاز قوي	22 - 26 سم
رأس غاز عادي	18 - 22 سم
رأس غاز إضافي	12 - 18 سم
رأس كهرباء	22 - 26 سم

استمر بالضغط على المفتاح حتى يتم الإشعال، وإذا انطفئ رأس الغاز لأي سبب، أغلق صمام التحكم بالغاز وانتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل المحاولة ثانية.



استعمال الفرن

عندما تشغل الفرن للمرة الأولى، ستنتشر رائحة ناتجة عن سخونة أجزاء الفرن لأول مرة، وللتخلص منها شغل الفرن 15 دقيقة بينما يكون الفرن فارغاً أي التشغيل بدون وضع أية أواني عليه.

أوقات الطبخ:

قد تتغير النتائج طبقاً ل: جهد الكهرباء المحلي، اختلاف نوعية المادة، الكمية، ودرجات الحرارة. خلال الوقت عندما يبدأ الطبخ بالنضوج في الفرن، يجب ألا يكون غطاء الفرن مفتوحاً كثيراً، وإلا فإن انتشار الحرارة يمكن أن يؤدي إلى عدم التوازن والنتائج يمكن أن تتغير.

وضع الإغلاق إنطفاء اللهب



مفتاح فرن الشوي السفلي

وضع الإغلاق إنطفاء اللهب



مفتاح فرن الشوي العلوي

عندما لا يعمل الفرن لاحظ مايلي:

- 1 - افحص ساعة الغاز الرئيسي.
- 2 - يمكن أن يكون خرطوم الغاز مثقياً أو معطوباً.
- 3 - افحص توصيل خرطوم الغاز والفرن.
- 4 - افحص ضجة (صوت) تدفق الغاز.
- 5 - افحص ساعة الغاز هل هي مناسبة لهذا الفرن أم غير مناسبة.
- 6 - إذا لم تستطيع حل المشكلة، اتصل بالشركة أو بوكيل الخدمة المعتمد.
- 7 - نحن نوصى بتغيير ساعة غاز الأفران كل سنتين.
- 8 - افحص توصيل قابس (فيش) كبل التغذية الكهربائية بالمأخذ الكهربائي.
- 9 - افحص الشبكة الكهربائية للفرن.
- 10 - افحص الفيوز.
- 11 - افحص كبل التغذية الكهربائية من أي مشاكل تلف.

الصيانة والتنظيف

- 1 - افصل قابس (فيش) التغذية الكهربائية للفرن من المأخذ الكهربائي واقطع الغاز بإغلاق ساعة الغاز.
- 2 - لا تنظف أبداً الأجزاء الداخلية والغطاء والصواني وكل الأجزاء الأخرى للفرن بأدوات حادة مثل الفرشاة القاسية، التنظيف بالترس أو السكينة. ولا تستعمل المواد الكاشطة والمنظفات المخرشة.
- 3 - نظّف الأجزاء الداخلية للفرن بقماش مبلل بالصابون ثم اشطفها وبعد ذلك جففها تماماً بقماش ناعم.
- 4 - نظّف السطوح الزجاجية بوسائل تنظيف الزجاج الخاصة.
- 5 - اغسل رؤوس الغاز كل فترة بالماء والصابون ونظّف قنوات الغاز بواسطة الفرشاة.
- 6 - أبداً لا تستعمل وسائل سريعة الإشتعال كالحمض، التتر والغازولين في تنظيف الفرن.
- 7 - لا تغسل أي جزء من الفرن بالجلالية.
- 8 - لتنظيف زجاج باب الفرن، أزل بروفيل الغطاء الزجاجي الداخلي (من خلال القمة ولها العديد من الفتحات)، اسحب الزجاج للخارج بعناية وبعد ذلك نظفه واشطفه تماماً، وبعد التجفيف أعد تركيب الزجاج بالباب وجهاز ثنائية بروفيل الغطاء الزجاجي العلوي.
- 9 - لا تنظف بأداة تنظيف بخارية.