

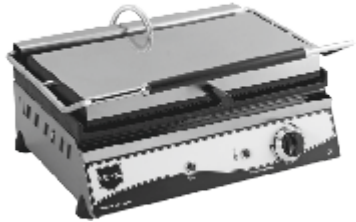


آلة التحميص الكهربائيّة من النوع التجاري



دليل الاستخدام

النماذج: R68-R70-R71-R72-R73-R76-R78-R79-R80-R81-IS10



اسم المنتج: REMTA MAKİNA İTH. İHR. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

عنوان الإنتاج: Akçaburgaz Mah. 4. Cad. 153. Sok. No:23 34522 Esenyurt - İstanbul

www.remta.com.tr • info@remta.com.tr • +902128862711

1. الاستخدام

عزيزي المستخدم؛

شكراً لك على اختيار منتجاتنا والثقة بنا. منتجاتنا تستخدم في الكثير من المدن المحليّة مثل اختيارك. يتم تصنيع منتجاتنا وفقاً للقواعد القياسية. نرجو التذكير بضرورة قراءة دليل المستخدم بعناية للحصول على أفضل أداء مقابل لتوقعاتكم وللاستخدامكم المنتجات لفترة طويلة، كما يرجى التأكد من أن المستخدمين الآخرين يقرؤونه أيضاً. يرجى الانتباه إلى القواعد المكتوبة أدناه قبل استدعاء موظفي الخدمة.

2. التنبيهات

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية والتأكد من قراءته من قبل المستخدمين الآخرين، قبل أن يتم تثبيت المنتج وتشغيله لأول مرة. وسوف يكون المنتج غير خاضعاً للضمان إذا تم تشغيل الجهاز دون القراءة

دليل المستخدم. دليل المستخدم يجب أن يكون مكتوباً بعناية لتثبيت، واستخدام وصيانة المنتجات التي قمت بشرائها. يجب أن تكون الدارة الكهربائية مناسبة للمنتج. الأخطاء الناتجة عن الدارة الكهربائية تقع تحت مسؤوليتكم. يرجى الاتصال بمزود الخدمة المعتمد لمزيد من المعلومات حول الموضوعات التي لديك شكوك بها أو عدم استيعاب. نتمنى لك الحصول على أفضل أداء من المنتج. سوف يتم تكليفك عند طلب الخدمة في المرة القادمة لهذا المنتج.

3. وصف المنتج والغرض منه

تم إنتاج جهاز لطهي الخبز المحمص بين سطوح الطبخ لتقديم التوست الذي يستخدم في أجهزة المطبخ الصناعية (خدمات الطعام الجماعي والمطاعم والأماكن السياحية واليوبيجات وغيرها)

4. تفاصيل السلامة

- يعمل الجهاز على كهرباء 220-230 فولت ~ 50-60 هرتز.
- في حالة تلف الكابلات الكهربائية يرجى الاتصال بالخدمة.
- يجب إيقاف تشغيل الجهاز قبل وصله بالكهرباء.
- يجب إزالة المواد الصلبة والسائلة القابلة للاشتعال (قطعة قماش، أنواع الكحول، المواد البتروكيمياوية والمواد الخشبية والمواد البلاستيكية والسوائل) من المنطقة التي يتم فيها تشغيل الجهاز.
- لا تنظف المنتج تحت تدفق وضغط المياه.
- الجهاز يمكن أن تستخدم جنباً إلى جنب مع منتجاتنا الأخرى في نفس سلسلة المنتج. يجب أن يكون هناك على الأقل 30 سم بين كل منتج.
- يجب أن يكون موجوداً في مكان مناسب للتعليمات وجيد التهوية. يرجى مراجعة التعليمات قبل توضع وتشغيل الجهاز.
- تم إنتاج الجهاز لاستخدامه لأغراض صناعية ويجب استخدامه من قبل شخص متعلم جيداً.
- يجب عدم محاولة إصلاح الجهاز إلا من قبل الخدمة المعتمدة.
- في حال حدوث أي لهب بجوار الجهاز في موقع قريب، يرجى إغلاق صمامات الغاز وقاطع الدارة دون أية دعر. استخدام طفاية حريق. لا تستخدم الماء لإطفاء اللهب.
- يجب توصيل الجهاز إلى مأخذ أرضي خارجي. تأكد من أن لديك خط أرضي في دارة الكهرباء.
- ينبغي لجميع المستخدمين قراءة دليل المستخدم.
- أبعد عن الأطفال.
- لا تستخدم الجهاز لغير هدفه الرئيسي.
- لا تغلق فتحات تدفق الهواء في الجهاز.
- يجب أن يكون الجهاز موجوداً على سطح غير قابل للاشتعال.
- لا تشغله بجانب الآلات الساخنة.
- يجب أن يتم تشغيله في مكان جيد التهوية.
- لا تشغل الجهاز تحت أشعة الشمس مباشرة.
- الرجاء استخدام قفازات مقاومة للحرارة.

5. استخدام الجهاز

5.1. اول استخدام:

- فك الجهاز من عبئته وافحص ما اذا كان معطوب أو لا. لا تشغله في حالة تلف فيه.
- انزع أشرطة الحماية في حال وجودها.
- نظف بعناية أجزاء الجهاز التي تلمس الطعام مباشرة. نظف الزيوت بقطعة قماش على سطح الشواية.
- شغل الجهاز واحرق النفط المتبقي بضبط الحرارة إلى 300 درجة مئوية. (الحد الأقصى 90 دقيقة)
- عند أول استخدام، يمكن رؤية بعض الدخان. قد يصدر دخان من مواد العزل وهذا أمر طبيعي ومعتاد لهذا الجهاز.
- يجب تليين سطح الطبخ بعد تنظيفه وإلا فإنه يمكن أن يتأكسد وبالتالي يخرج الجهاز من الضمان.
- يمكن تنظيف أسطح التوست بقطعة قماش مبللة.

5.2. الاستعمال:

- أدخل مقبس الكهرباء.
- فغل مفتاح تشغيل (موجود في بعض النماذج)
- عين الحرارة إلى 250 درجة مئوية. يستغرق وقتا طويلا حوالي 40 دقيقة وفقا لقدرة النموذج.
- سوف ينطفئ ضوء مؤشر الحرارة عندما يصل إلى درجة حرارة الطهي ويمكنك الطهي في درجة الحرارة هذه.
- يمكن طهي الخبز المحمص بين السطوح المدلى بها.
- إذا كانت الحرارة ليست كافية لطهي الطعام، يرجى تحديد قيمة حرارة أعلى.
- يمكن تعيين مؤشر الحرارة إلى 150 درجة مئوية بعد انتهاء الطبخ لتوفير الطاقة.
- يرجى إيقاف مؤشر الحرارة بعد الانتهاء من الخدمة.
- انزع البس الكهرباء عندما تنتهي من الاستخدام.
- يجب تنظيف سطوح الطبخ بشكل جيد للغاية بعد نهاية الاستخدام. خلاف ذلك، الطبقات القذرة ومشاكل التنظيف يمكن أن تظهر على أسطح الطهي.
- انزع قابس الكهرباء عندما تنتهي من الاستخدام.
- يجب أن يكون الجهاز موجودا على سطح مستوي.
- لا تضغط على زجاج المحمصه بأداة صلبة عند الاستخدام. الأجزاء المكسورة تخرج من الضمان.
- يجب تنظيف مزراب الزيت المنسكب.

5.3. التنظيف:

- انزع قابس الكهرباء من المقبس قبل التنظيف.
- يجب تنظيف سطوح الطبخ بشكل جيد للغاية بعد كل استخدام.
- ينبغي تظيف سطح الطهي من الزيت والشحم بعد ذلك.
- لا تسمح بتدفق المياه داخل الجهاز. نظف القطعة الرئيسية بقطعة قماش مبللة.
- لا تنظف الجسم الرئيسي تحت الماء المتدفق.
- يجب تنظيف مزراب الزيت المنسكب.
- يجب تنظيف الجهاز جيدا وإعادة تعليبه إن كان سيتوقف عن الخدمة لفترة طويلة.

5.4. النقل والتحريك

- انزع قابس الكهرباء من المقبس قبل التنظيف.
- يمكن أن يتم حملة من قبل البشر.
- لا نتوء أو تسقط الجهاز أثناء حملة.

5.5. التركيب:

- وينبغي أن تكون منضدة الحمل متوازية مع الأرض ولها أرجل قابلة للتعديل عند استخدام الجهاز.
- يجب فحص الدارات الكهربائية من قبل شخص مخول ويجب أن يكون متصلاً بقاطع دارة يرتفع على الأقل 170 سم.
- وينبغي أن يكون في دارة الكهرباء قاطع تسرب عيار 30 ميلي أمبير.
- يجب أن يتم استخدام الجهاز مع دارة كهرباء ذات خط أرضي.

5.6. الاستخدام الكفؤ

- يجب إيقاف تشغيل الجهاز عندما عدم استخدامه.
- حافظ على نظافة الجهاز بشكل دائم.
- يرجى مراعاة التوجيهات المكتوبة في دليل المستخدم.
- يمكن الحصول على أفضل أداء من المنتج في درجة حرارة 24 مئوية.
- يمكن للجهاز العمل بين -5 و +40 درجة مئوية.

6. التنظيف والصيانة

6.1. التنظيف:

- يجب تنظيف السطح الخارجي باسفنجة عن طريق استخدام منظفات الأطباق وتجفيفه بعد كل نهاية خدمة اعتباراً من أول استخدام.
- لا تستخدم حمض النيتريك أو أي نوع من المواد الكيميائية لتنظيف الجهاز.

6.2. الصيانة:

- قبل القيام بأي صيانة انزع قابس الجهاز من الكهرباء.
- يجب أن يتم استبدال الأجزاء البالية بأجزاء أصلية.
- ينبغي إجراء الصيانة الدورية من قبل المستخدم.
- نوصي بالصيانة كل 2 شهرين تقريباً وفقاً لتردد الاستخدام.
- وسوف يتحمل المستخدم هذه التكاليف حتى لو كان الجهاز في الضمان.

6.3. عمر الجهاز

عمر الجهاز حوالي 10 سنوات إذا تم استخدامه وفقا للتوصيات الواردة في دليل المستخدم.

6.4. حلول العيوب والأخطاء

1- يتم توصيل الجهاز بمقبس الكهرباء دون تشغيله!

- تحقق من قاطع الدارة الرئيسي،
- تحقق من الكابلات الكهربائية في الجهاز،
- تحقق من مقياس الحرارة ومفتاح التشغيل / الإيقاف،
- إذا كانت المشكلة لا تزال موجودة، يرجى الاتصال بالصيانة المعتمدة. لا تحاول إصلاحه بنفسك.

6.5. الخدمة ونقطة قطع التبديل

REMTA MAKİNA İTH. İHR. SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

العنوان: Akçaburgaz Mah. 4. Cad. 153. Sok. No:23 Esenyurt / İstanbul

هاتف: +902128862711

www.remta.com.tr • servis@remta.com.tr

يمكنك أن تجد جميع معلومات الاتصال بشأن خدماتنا في الرابط أدناه.

www.remta.com.tr/yetkili-servisler

7. المواصفات التقنية والإشارات

| KOD Code | TOST Toast | ÜRÜN ÖLÇÜSÜ Product Dimensions | AĞIRLIK Weight | GÜÇ Power |
|-------------|---------------|-----------------------------------|-------------------|--------------|
| R72 | 4 ad. | 270*370*220mm | 12 kg | 1200 W |
| R71 | 6 ad. | 390*360*260mm | 15 kg | 1200 W |
| R76 | 8 ad. | 410*365*250mm | 21 kg | 1200 W |
| R73 | 10 ad. | 530*430*255mm | 25 kg | 1500 W |
| R78 | 8 ad. | 450*400*290mm | 19,5 kg | 1200 W |
| R79 | 10 ad. | 570*480*285mm | 27 kg | 1500 W |
| R80 | 10 ad. | 550*440*335mm | 32 kg | 2400 W |
| R81 | 10 ad. | 550*440*335mm | 32 kg | 2400 W |
| IS10 | - | 440*475*285mm | 11 kg | 1500 W |
| R70 | 2 ad. | 300*415*260mm | 14 kg | 800 W |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
| آلة تحميص الخبز الكهربائية | | CE |
| رمز المنتج: R72 نموذج: 8 شرائح قياسي | | |
| 220 - 230 V 50-60 Hz : | الجهد | |
| 5,5A : | التيار الاسمي | |
| 1200W : | الطاقة | |
| I / IP 20 : | فئة المنتج | |
| كغ 12 : | الوزن | |
| 270x370x220 mm : | الأبعاد | |
| REMTA MAKİNA • AKÇABURGAZ MH. 4.CD 153. SK. NO:23 +902128862711 • هاتف: • ESENYURT / İSTANBUL / TURKEY | | www.remta.com.tr |
| رقم تلسلي: | | صنع في تركيا. |



سطح ساخن

تحذير! دارة كهربائية ذات خط أرضي

