



آلة الشاورما على الغاز من النوع التجاري

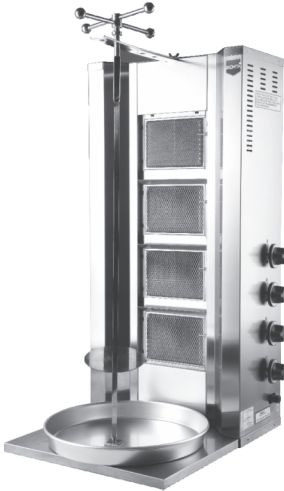


2422-16

دليل الاستخدام

النماذج: D09-D10-D11-D12-D13-D14-D15-D16-DT06-DS19

مناسبة للاستخدام الخارجي فقط وليست للاستخدام المنزلي



اسم المنتج: REMTA MAKINA 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. التقديم

عزيزي المستخدم؛

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

2. تحذيرات

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية والتأكد من قراءته من قبل المستخدمين الآخرين، قبل أن يتم تثبيت المنتج وتشغيله لأول مرة. يخرج المنتج عن الضمان إذا تم تشغيله دون قراءة دليل المستخدم. دليل المستخدم يجب أن يكون مكتوباً بعناية لتثبيت، واستخدام وصيانة المنتجات التي قمت بشرائها. يجب أن يكون خط الغاز الموصول بالجهاز موافقاً للتشريعات.. الأخطاء الناتجة عن خط الغاز 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 الجهاز لسوي اللحوم بالحرّاقات والتي تستخدم في خدمات المطبخ الصناعية (خدمات الطعام الجماعي والمطاعم والأماكن السياحية والبوفيهات وغيرها)

4. التفاصيل المرتبطة بالسلامة

- يجب قراءة دليل الاستخدام قبل وصل الغاز وتركيب الجهاز.
- يجب أن يكون خط الغاز ومكان التركيب موافقاً للقانون
- في حال تشغيل الجهاز باستخدام اسطوانة الغاز، يجب ترك مسافة 50 سم على الأقل بينهم ويجب توحيد مستوى الارتفاع.
- يجب تشغيل الجهاز في وحدة تنفس ذات تدفق هوائي جيد.
- يجب عدم وجود أية مواد قابلة للاشتعال بالقرب من الجهاز عندما يعمل (مواد خشبية أو بلاستيكية، مواد بتر وكيميائية، ستائر، ألبسة، إلخ).

الاستخدام الآمن

- تم تصميم هذا الجهاز للأغراض التجارية ويجب أن يتم استخدامه فقط من قبل أشخاص مؤهلين قد قرأوا وفهموا دليل الاستخدام بشكل جيد.
- قد يشكل الزيت الصادر عن الجهاز طبقة دهنية على الأرض، لذلك يجب أن يتم التنظيف في الوقت المناسب.
- 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 تصميم هذا الجهاز للأغراض التجارية ويجب أن يتم استخدامه فقط من قبل أشخاص مؤهلين قد قرأوا وفهموا دليل الاستخدام بشكل جيد.
- يجب عدم محاولة إصلاح الجهاز إلا من قبل الخدمة المعتمدة.
- في حال حدوث أي لهب بجوار الجهاز في موقع قريب، يرجى اغلاق صمامات الغاز وقاطع الدارة دون أية دعر. استخدام طفاية حريق. لا تستخدم الماء لإطفاء اللهب.
- ينبغي لجميع المستخدمين قراءة دليل المستخدم.
- أبعدته 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.

أمن الصيانة والتنظيف

- لا تستخدم الماء المضغوط أثناء تنظيف الجهاز.

- يجب تنظيف الجهاز عند عدم الاستخدام. في حال استخدام أية منظفات قابلة للاشتعال على أسطح الجهاز، يجب أن يتم تنظيف هذه الأسطح وتنشيفها بشكل جيد قبل الاستخدام الأول التالي لهذا التنظيف.
- تتم صيانة الجهاز فقط من قبل الأشخاص المرخص لهم.

أمن الحرائق وتسرب الغاز

- 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. يؤدي الماء إلى نشر الحريق بشكل أسرع.
- إذا شممت رائحة غاز، أغلق منافذ الغاز واتصل بالأشخاص المختصين. تأكد من تهوية المكان بشكل جيد.

5. استخدام الجهاز

5.1. اول استخدام:

- فك الجهاز من علبته وافحص ما اذا كان معطوب أو لا. لا تشغله في حالة تلف فيه.
- انزع أشرطة الحماية في حال وجودها.
- نظف بعناية أجزاء الجهاز التي تمس الطعام مباشرة. نظف الزيوت عن الجهاز باستخدام القماش.
- شغل الجهاز لإحراق الرواسب.
- زيت أسطح الطهي لمنع الصدأ في الجهاز. وإلا فسوف يخرج الجهاز عن الضمان.

5.2. الاستعمال:

- يجب أن يتم توصيل الجهاز بأسطوانة الغاز باستخدام منظم الضغط. صل الخرطوم بمأخذ دخول الجهاز باستخدام ملقط. تفحص الوصلة باستخدام كاشف تسرب الغاز.
- غير مناسب للاستخدام المنزلي.
- افتح صمام الغاز وأشعل المحراق باستخدام الولاعة.
- أغلق صمام الغاز في حال عدم وجود نار. أعد الإشعال بعد تهوية المكان.
- لا تنس صمامات الغاز مفتوحة. قد يتجمّع الغاز ويؤدي إلى انفجار.
- يجب وضع اللحوم المجّهزة مسبقاً على الأسياخ في الجهاز.
- يجب أن يتم إشعال الحراقات بدءاً من الأعلى ونزولاً.
- من الممكن توفير الطاقة عبر إغلاق صمامات الغاز عندما يكون الجهاز في وضع الانتظار.
- أغلق كافة صمامات الغاز ومنظم الضغط في الجهاز بعد انتهاء الطهي.
- لا تدور أسطوانة الغاز. قد تؤدي الأوساخ الموجودة في أسطوانة الغاز إلى سد صمامات الغاز وقد يتوقف الجهاز عن العمل.
- يجب تنظيف سطوح التسخين بشكل جيد .
- لا تستخدم منظم الضغط القابل للضغط. فقد يؤدي هذا إلى حريق.

- استخدم منظم الضغط الذي يختلف عن 30 ميلي بار 300 مئائانية و 50 ميلي بار 500 مئائانية
- يجب تشغيل الجهاز على سطح مستوي.
- يجب أن يكون الجهاز موجوداً على سطح غير قابل للاشتعال.
- الرجاء استخدام قفازات مقاومة للحرارة.
- في النماذج التي فيها المحرك مثبتاً في الأعلى، ضع الأسياخ بشكل عمودي. في حال وضع السيخ بشكل منحرف قد يتضرر المحرك.
- لا تنظف المحرك مباشرة تحت الماء.
- لا تحمل الجهاز أكثر من مقرته.
- في النماذج التي يكون فيها المحرك في الأسفل، يجب تثبيت القطع بشكل صحيح، والتي يقع في مكان تثبيت السيخ. لا تقم بتشغيل الجهاز بدون الأسطوانة.
- لا تدع الماء يلمس المحرك.

5.3. التنظيف:

- انزع وصلة الغاز قبل التنظيف.
- يجب تنظيف سطوح الطبخ بشكل جيد للغاية بعد كل استخدام.
- يجب تنظيف السطوح المتشحمة بشكل جيد .
- لا تسمح بتدفق المياه إلى أجزاء الغاز. نظف القطعة الرئيسية بقطعة قماش مبللة.
- لا تنظف الجسم الرئيسي تحت الماء المتدفق.
- يجب تنظيف الجهاز جيداً وإعادة تعليبه إن كان سيتوقف عن الخدمة لفترة طويلة.

5.4. النقل والتحرك

- انزع وصلة الغاز قبل النقل.
- يمكن أن يتم حمله من قبل البشر.
- لا تتواء أو تسقط الجهاز أثناء حمله.

5.5. التركيب:

- وينبغي أن تكون منضدة الحمل متوازية مع الأرض ولها أرجل قابلة للتعديل عند استخدام الجهاز.
- يجب أن تبعد الأجزاء الغير قابلة للاشتعال على الأقل 5 سم عن الجهاز وأن تبعد الأشياء القابلة للاشتعال على الأقل 20 سم عن الجهاز.
- انتبه إلى قوانين مكافحة الحريق.
- يجب أن يكون الجهاز موجوداً على سطح غير قابل للاشتعال.
- يجب تفحص تفاصيل السلامة وحالة الوصلة قبل تركيب الجهاز.
- يجب أن يكون التركيب متناسياً مع قيم الغاز والنوع المكتوب على علبة الجهاز.
- لا تقم بتركيب الجهاز مع متطلبات أخرى تختلف عن تلك المكتوبة على الجهاز.
- في حال نية استخدام الجهاز مع نوع مختلف من الغاز، يجب تغيير الحاقن ويجب كتابة قيم النتيجة على البطاقة.
- إن كان الجهاز مناسباً للاستخدام فقط في الأماكن المفتوحة، فهو يعمل فقط باسطوانة البروبان. لا يمكن تشغيل الجهاز في مكان مغلق. يعتبر ذلك تصرفاً مخالفاً للقانون وتعود مسؤوليته على المستخدم.

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 بأسفنجة 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 بدء الصيانة أغلق صمام الغاز في الجهاز.
- يجب أن يتم استبدال الأجزاء البالية بأجزاء أصلية.
- ينبغي إجراء الصيانة الدورية من قبل المستخدم.
- نوصي بالصيانة كل 3 شهرين تقريباً وفقاً لتردد الاستخدام.
- وسوف يتحمل المستخدم هذه التكاليف حتى لو كان الجهاز في الضمان.
- يجب تنظيف فتحة الحاقن بشكل جيد.
- يجب تنظيف خاتم ضبط الهواء وعدم تركه لينسد. يجب أن يتم ضبط خالط الهواء من قبل شخص مختص.

6.3. عمر الجهاز

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

6.4. حلول العيوب والأخطاء

- 1- يتم توصيل الجهاز بخط الغاز ولكنه لا يعمل!
 - تفحص وصلة أسطوانة الغاز.
 - تفحص منظم الضغط ولا تستخدم واحداً ذو قيمة خاطئة.
 - افتح صمام الغاز وأشعل بالولاعة وتفحصه.
 - قد يكون الحاقن متسخاً. اتصل بالدعم التقني.
 - 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

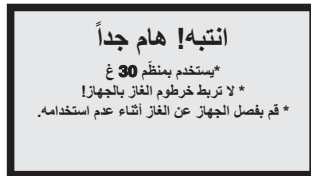
7. المواصفات التقنية والتسميات

KOD Code	KAPASİTE Capacity	ÜRÜN ÖLÇÜSÜ Product Dimensions	AĞIRLIK Weight	GÜÇ Power
D10	10 kg	320*450*380mm	7 kg	2795 Kcal
D11	20 kg	400*580*700mm	13 kg	5590 Kcal
D12	30 kg	430*555*1050mm	17 kg	8385 Kcal
D13	50 kg	500*560*1090mm	19,5 kg	11180 Kcal
D09	60 kg	490*670*1190mm	22,5 kg	13975 Kcal
D14	20 kg	470*640*930mm	19,5 kg	2795 Kcal
D15	30 kg	470*640*1180mm	22,5 kg	5590 Kcal
D16	50 kg	540*640*1200mm	26 kg	8385 Kcal
DT06	60 kg	520*705*1560mm	41,5 kg	13975 Kcal
DS19	80 kg	820*880*1200mm	75 kg	22360 Kcal

فرن الشاورما على الغاز	
رمز المنتج: D10	
نموذج: شواية بسبخ واحد 1 شواية الشاورما	
الاستهلاك: 0,3 كغ/ساعة	
فئة المنتج: I / IP 20	
الوزن: 10 كغ	
الأبعاد: 320x450x380 mm	
TR / G30 30 mbar	
بند الوجهة	
تم تصميمه للاستخدام الخارجي.	
مناسب للاستخدام في الهواء الطلق.	
دليل الاستخدام	
لا تقم بالتنظيف دون القراءة	
 2422 - 16	
REMTA MAKİNA • AKÇABURGAZ MH. 4.CD 153. SK. NO:23 +902128862711 هاتف - ESENYURT / İSTANBUL / TURKEY	www.remta.com.tr
تاريخ الإنتاج:	صنع في تركيا.



سطح ساخن



*قم بفصل الجهاز عن الغاز أثناء عدم استخدامه.

