



مقلاة كهربائية تجارية



دليل الاستخدام

النماذج: R90-R91-R92-R93-R101-R102-R110-R111

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. التقديم

عزيزي المستخدم؛

شكراً لك على اختيار منتجاتنا والثقة بنا. منتجاتنا تستخدم في الكثير من المدن المحلية مثل اختيارك. تم تصنيع منتجاتنا وفقاً للمعايير القياسية نرجو التذكير بضرورة قراءة دليل المستخدم بعناية للحصول على أفضل أداء مقابل لتوقعاتكم ولاستخدامكم 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 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 الجهاز لقلبي الرقائق المستخدمة في خدمات المطبخ الصناعية (خدمات الطعام الجماعي والمطاعم والأماكن السياحية والبوفيهات 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 البتروكيماوية والمواد الخشبية والمواد البلاستيكية والستائر) من المنطقة التي يتم فيها تشغيل الجهاز.
- لا تنظف المنتج تحت تدفق وضغط المياه.
- يمكن أن يستخدم الجهاز 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 توضيح وتشغيل الجهاز.
- تم إنتاج الجهاز لاستخدامه لأغراض صناعية ويجب استخدامه من قبل شخص متعلم جيداً.
- يجب عمداً 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.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا لم يكن هناك أي زيت في خزان الزيت.
- لا تشكّب الماء في الجهاز ولا تضع أشياء قابلة للعصر.
- قم بتبديل الزيت فقط عندما يكون الجهاز والزيت باردين.
- الرجاء استخدام قفازات مقاومة للحرارة.

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.
- لا تنظف الجهاز في غسالة الأطباق.

5.2. الاستعمال:

- أدخل مقبس الكهرباء.
- فقل مفتاح تشغيل (موجود في بعض النماذج)
- عین الحرارة إلى 200-250 درجة مئوية. يستغرق التسخين حوالي 30 دقيقة وفقا لقدرة النموذج.
- سوف ينطفئ ضوء مؤشر الحرارة عندما يصل إلى درجة حرارة الطهي ويمكنك الطهي في درجة الحرارة هذه.
- ضع الطعام الذي سوف يتم قليه في السلة ثم في الجهاز.
- قد تختلف فترة القلي بحسب خصائص الطعام.
- يجب تغيير زيت القلي بشكل منتظم من أجل الاستخدام المستمر.
- يجب تعليق السلة لتصفية الزيت بعد قلي الطعام.
- لا تستخدم الزيت الصلب. يجب استخدام الزيت السائل فقط.
- قم بتبديل الزيت فقط عندما يكون الجهاز والزيت باردين.
- يجب ألا تتخفض نسبة الزيت عن الحد الأدنى.
- 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 قابس الكهرباء عندما تنتهي من الاستخدام.
- شغل الجهاز على سطح مستو.
- يجب تنظيف مزارب الزيت المنسكب.
- في النماذج ذات الصنبور، يجب أن يتم سكب الزيت من الصنبور.
- يحتوي الجهاز على حساس حرارة للأمان. وهو موضوع في الطرف الأسفل من مكان حساس الحرارة. اضغط ذلك القضيبي الصغير إذا كان الجهاز لا يسخن الزيت. ثم تأكد من سلامة الجهاز.

5.3. التنظيف:

- انزع قابس الكهرباء من المقبس قبل التنظيف.
- لا تسمح بتدفق المياه داخل الجهاز. نظف القطعة الرئيسية بقطعة قماش مبللة.
- لا تنظف الجسم الرئيسي تحت الماء المتدفق.
- يجب تنظيف الجهاز جيدا وإعادة تعليبه إن كان سيتوقف عن الخدمة لفترة طويلة.
- يجب تنظيف خزان الزيت والسلة بشكل جيد ويجب تشحيم السلة وإلا فسوف تتأكسد.

5.4. النقل والتحرك

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

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.
- يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدام. لا تسكب الماء أو الزيت على الأجزاء الكهربائيّة.
- لا تنظف الأجزاء الكهربائيّة تحت الماء المتدفق.
- قم بتزييت السلة بعد تنظيفها بالماء المتدفق وإلا فسوف تتأكسد.

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 وفقاً للتوصيات الواردة في دليل المستخدم.

6.4. حلول العيوب والأخطاء

- 1- في حال عدم عمل الجهاز بالرغم من توصيله بالكهرباء!
 - 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.
- 2- الجهاز لا يسخن الزيت؛

• اضغط القضيبة الصغير على الجانب السفلي من مكان الحساس الحراري لإعادة ضبط الجهاز للتسخين.

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	LİTRE Liter	ÜRÜN ÖLÇÜSÜ Product Dimensions	AĞIRLIK Weight	GÜÇ Power
R90	3 lt	200*620*335mm	4,5 kg	2500 W
R91	5 lt	310*520*320mm	5 kg	2500 W
R92	3+3 lt	375*620*355mm	8 kg	5000 W
R93	5+5 lt	550*620*355mm	9 kg	5000 W
R101	8 lt	345*650*360mm	6 kg	2500 W
R102	8+8 lt	670*650*340mm	11 kg	5000 W
R110	6 lt	320*620*440mm	8,5 kg	2700 W
R111	6+6 lt	640*620*440mm	16 kg	5400 W

المقلاة الكهربائية		CE
رمز المنتج: R90 (3 lt) نموذج: أحادية الغطاء المقلاة الكهربائية		
220 - 230 V 50-60 Hz :	الجهد	
11A :	التيار الاسمي	
2500W :	الطاقة	
I / IP 20 :	فئة المنتج	
كغ 4,5 :	الوزن	
200x620x335 mm :	الأبعاد	
REMTA MAKİNA • AKÇABURGAZ MH. 4 CD 153. SK. NO:23 +902128862711 هاتف • ESENYURT / İSTANBUL / TURKEY		www.remta.com.tr
رقم تسلسلي:	صنع في تركيا.	

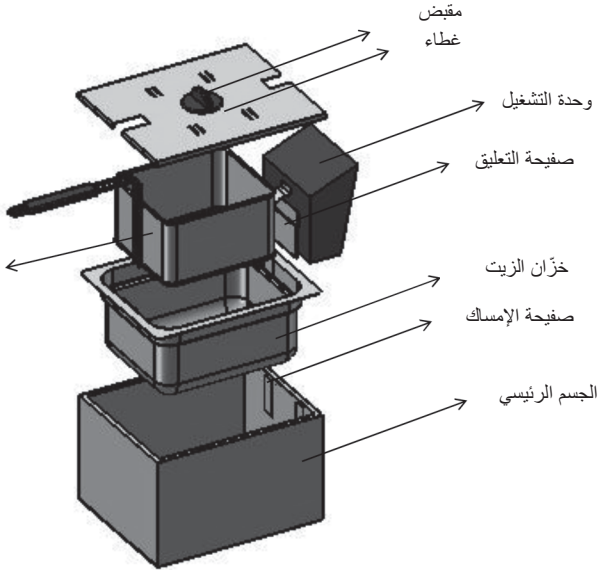


سطح ساخن



تحذير! دائرة كهرباء أرضية،

8. وصف الأجزاء



A series of 20 horizontal dashed lines for writing notes.

