



## آلة الوافل الكهربائية من النوع التجاري



دليل الاستخدام

النماذج: W10,W11,W12,W13,W14,W15,W16,W17



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 المحليّة مثل اختيارك. يتم تصنيع منتجاتنا وفعال

القواعد 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. التحذيرات

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 الجهاز لطهي عجينة الوافل بين الأسطح لتقديم الوافل المستخدم في خدمات المطبخ الصناعية (خدمات الطعام الجماعي والمطاعم والأماكن السياحية والوفيهات 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 البتر وكيميائية والمواد الخشبية والمواد البلاستيكية والستائر) من المنطقة التي يتم فيها تشغيل الجهاز.
- لا تنظف المنتج تحت تدفق وضغط المياه.
- الجهاز يمكن أن تستخدم جنباً إلى جنب مع منتجنا 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 تضع يديك بين سطوح القالب. من الممكن أن يسقط ويؤدي يديك.
- 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 تلمس الطعام مباشرة.
- عند أول استخدام، يمكن رؤية بعض الدخان. قد يصدر دخان من مواد العزل وهذا أمر طبيعي ومعتمد لهذا الجهاز.
- لا تחדش السطوح المطلية بالتفلون.

### 5.2. الاستعمال:

- أدخل مقيس الكهرباء.
- فعل مفتاح تشغيل (موجود في بعض النماذج)
- عيّن الحرارة إلى 250 درجة مئوية. يستغرق وقتاً طويلاً حوالي 40 دقيقة وفقاً لقدرة النموذج.
- قد يتغير وقت الطهي يمكن وفقاً لمكونات العجين المخلوط. يمكنك العثور على الوقت الصحيح من خلال المحاولة المتكررة.
- يجب تزييت السطوح بزيوت مناسبة للغذاء. وإلا فإن العجين يمكن أن يلتصق بسطح القالب.
- سوف ينطفئ ضوء مؤشر الحرارة عندما يصل إلى درجة حرارة الطهي ويمكنك الطهي في درجة الحرارة هذه.
- 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.
- 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 موجوداً على سطح مستوي.
- يجب استخدام العصي الخشبية مع نموذج عصا الوافل.

### 5.3. التنظيف:

- انزع قابس الكهرباء من المقيس قبل التنظيف.
- يجب تنظيف سطوح الطبخ بشكل جيد للغاية بعد كل استخدام.
- ينبغي تنظيف 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 مزارب الزيت المنسكب.
- يجب تنظيف الجهاز جيداً 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	ÇAP Dia.	ÜRÜN ÖLÇÜSÜ Product Dimensions	AĞIRLIK Weight	GÜÇ Power
W10	-	250*385*225mm	22,5 kg	1200 W
W11	16 cm	250*385*225mm	17 kg	1200 W
W12	21 cm	250*385*225mm	19,5 kg	1200 W
W13	16 cm	530*410*250mm	33 kg	2400 W
W14	-	530*410*250mm	45 kg	2400 W
W15	21 cm	530*410*250mm	39,5 kg	2400 W
W16	4'lü	260*370*225mm	20,5 kg	1200 W
W17	6'lı	480*320*240mm	39 kg	1500 W

آلة الوافل		CE
رمز المنتج: W10 نموذج: آلة الوافل		
الجهد	220 - 230 V 50-60 Hz :	.....
التيار الاسمي	5,5A :	.....
الطاقة	1200W :	.....
فئة المنتج	I / IP 20 :	.....
الوزن	كغ 22,5 :	.....
الأبعاد	250x385x225 mm :	.....
REMTA MAKİNA • AKÇABURGAZ MH. 4.CD 153. SK. NO:23 +902128862711 • هاتف: • ESENYURT / İSTANBUL / TURKEY		www.remta.com.tr
رقم تلسلسلي:		صنع في تركيا.



سطح ساخن

تحذير! دائرة كهربائية ذات خط أرضي







