



## آلة شوي السلمندر على الغاز من النوع التجاري

CE 2422 - 16

دليل الاستخدام

النماذج: S10-S13-SCE3M-S12M

مناسبة للاستخدام الخارجي فقط وليست للاستخدام المنزلي



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 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 لطهي اللحم والأطعمة وما إلى ذلك على شرائط الشوي المستخدمة في خدمات المطبخ الصناعية (خدمات الطعام الجماعي والمطاعم والأماكن السياحية وال buffets 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 بتروكيميائية، 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 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 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.

### 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.
- ضع الطعام على شريط الشواء. بإمكانك ضبط شريط الشواء في موضع أعلى أو أكثر انخفاضاً. وبإمكانك الطهي بهذا الشكل.
- يوجد مزارب للزيت من أجل قطرات الزيت. يجب تزييت الأسطح جيد للغاية بعد كل استخدام.
- تأكد من النار الموجودة على المحارق في الثقوب.
- إذا شممت أية غاز، أغلق صمام الغاز في الجهاز.
- 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.
- لا تستخدم منظم الضغط القابل للضغط. فقد يؤدي هذا إلى حريق.
- استخدم منظم الضغط الذي يختلف عن 30 ميلي بار 300 ممتانية و 50 ميلي بار 500 ممتانية.
- يجب تشغيل الجهاز على سطح مستوي.
- يجب أن يكون الجهاز موجوداً على سطح غير قابل للاشتعال.

### 5.3. التنظيف:

- انزع وصلة الغاز قبل التنظيف.
- يجب تنظيف سطوح الطبخ بشكل جيد للغاية بعد كل استخدام.
- لا تسمح بتدفق المياه إلى أجزاء الغاز. نظف القطعة الرئيسية بقطعة قماش.
- 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 متناسباً مع قيم الغاز والنوع المكتوب على علبه 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 بإسطوانة 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 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 مزارب الزيت بشكل جيد. لا تقم بتنظيف الجهاز عندما يكون الزيت حاراً

### 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

+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](http://www.remta.com.tr/yetkili-servisler)

KOD Code	ÜRÜN ÖLÇÜSÜ Product Dimensions	AĞIRLIK Weight	GÜÇ Power
S12	780*480*580mm	22 kg	2400 W
S10	780*480*580mm	22 kg	5590 Kcal
S13	780*480*580mm	23 kg	8385 Kcal
SCE3(M)	780*480*580mm	24 kg	3044 Kcal
S12(M)	780*480*580mm	25 kg	4059 Kcal

جهاز السلمندر على الغاز		CE
<p>رمز المنتج: S10 نموذج: 2 حارتان الطاقة: 5590 Kcal : ..... فئة المنتج: I / IP 20 : ..... الوزن: 22 كغ : ..... الأبعاد: 780x480x580 mm : ..... بلد الوجهة: TR / G30 30 mbar : .....</p> <p>تم تصميمه للاستخدام الخارجي. مناسب للاستخدام في الهواء الطلق. دليل الاستخدام</p> <p>لا يتم بالتشغيل دون القراءة</p>		
CE 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









