



شواية كهربائية نوع تجاري



دليل الاستخدام

النماذج: R57-R61-R63-R87-R89-RS94-RS95-R97-R83-R85-RS91



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 المحلية مثل اختيارك. يتم تصنيع منتجاتنا وفقاً للقواعد 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. 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 الطعام على أسطح الشواء لتقديم الطعام المطبوخ المستخدم في خدمات المطبخ الصناعية (خدمات الطعام الجماعي والمطاعم والأماكن السياحية والbuffets 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 البتروكيميائية 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 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.
- 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. نظف الزيوت بقطعة قماش على سطح الشواية. شغل الجهاز واحرق الزيت المتبقي.
- 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 الشواء بقطعة قماش مبللة.

5.2. الاستعمال:

- أدخل مقبس الكهرباء.
- فعل مفتاح تشغيل (موجود في بعض النماذج)
- عين الحرارة إلى 250 درجة مئوية. يستغرق وقتاً طويلاً حوالي 40 دقيقة وفقاً لقدرة النموذج.
- 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.
- لا تضغط على زجاج الشواية بأداة صلبة عند الاستخدام. الأجزاء المكسورة تخرج من الضمان.

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 مزارب الزيت المنسكب.
- يجب تنظيف الجهاز جيداً وإعادة تعليبه إن كان سيتوقف عن الخدمة لفترة طويلة.

5.4. النقل والتحرك

- انزع قابس الكهرباء من المقبس قبل التنظيف.
- يمكن أن يتم حملة من قبل البشر.
- لا تتواء 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 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 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	ÜRÜN ÖLÇÜSÜ Product Dimensions	AĞIRLIK Weight	GÜÇ Power
R61	315*570*200mm	14 kg	2000 W
R63	420*475*210mm	17,5 kg	2000 W
R87	510*500*220mm	22,5 kg	2000 W
R89	700*510*220mm	34 kg	2800 W
RS94	510*500*220mm	22,5 kg	2000 W
RS95	700*510*220mm	34 kg	2800 W
R97	310*570*200mm	11 kg	2000 W
R83	505*505*220mm	15 kg	2000 W
R85	700*510*220mm	20,5 kg	2800 W
RS91	1030*530*210mm	29 kg	3400 W
R57	600*420*200mm	7 kg	1700 W

شواية كهربائية		CE
رمز المنتج: R89		
نموذج: 70 سم / 70 سم شواية الحديد الزهر		
220 - 230 V 50-60 Hz :	الجهد
12,5A :	التيار الاسمي
2800W :	الطاقة
I / IP 20 :	فئة المنتج
34 كغ :	الوزن
700x510x220 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! دارة كهربائية ذات خط أرضي



