

Rak
DIGITAL FOR LIFE

اسپرسوساز

مدل: RAK-CM1251

دفترچه راهنما

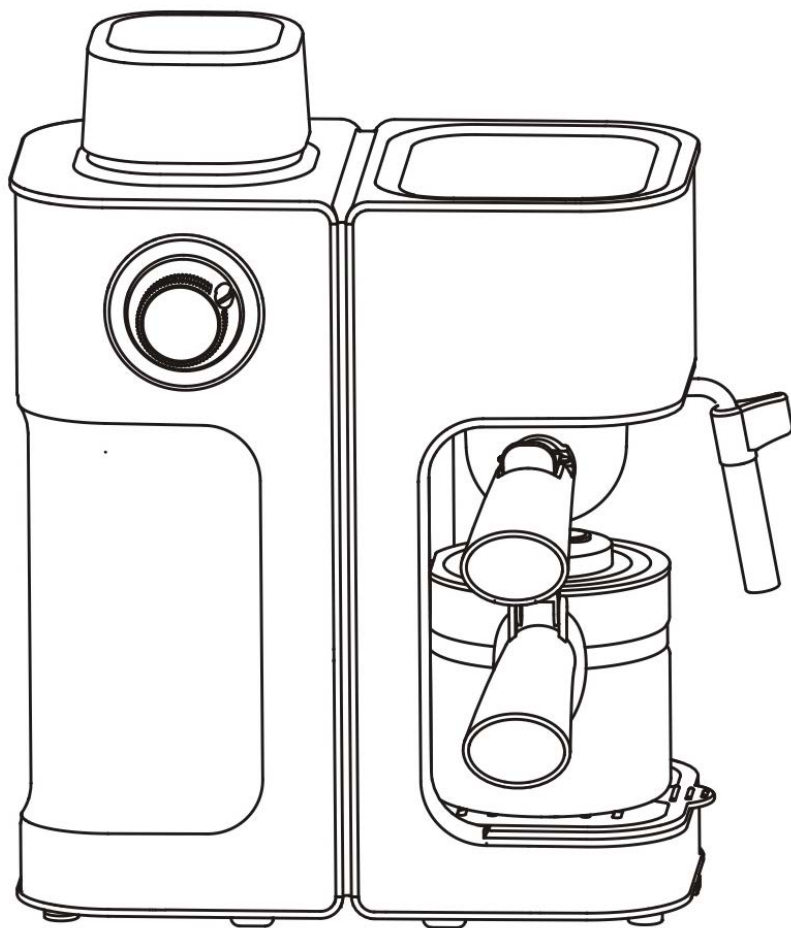


قبل از استفاده از دستگاه، این دفترچه را کامل بخوانید و برای مراجعات بعدی آن را نگه دارید.

Rak
WWW.RAKUK.COM

CE

دفترچه راهنما
قهوه ساز (اسپرسو ساز)



این وسیله برای استفاده در مصارف خانگی و یا مصارف مشابه از قبیل:

- محیط های آشپزخانه ای در مغازه ها
- خانه های مزرعه ای
- هتل ها، متل ها و دیگر محیط های مسکونی
- انواع استراحتگاه ها می باشد.

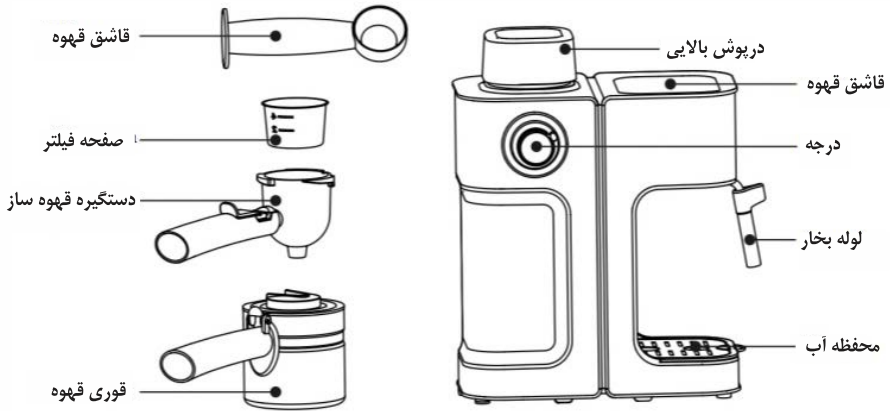
احتیاط ها و موارد ایمنی استفاده از محصول

- ۱- قبل از استفاده، لطفا بررسی کنید که ولتاژ ثابت باشد.
 - ۲- دستگاه قهوه ساز باید به پریزی که به زمین وصل است، متصل شود.
 - ۳- لطفا وقتی از قهوه ساز استفاده می کنید آن را بدون نظارت رها نکنید، به بچه ها و یا افراد ناتوان اجازه ندهید به دستگاه نزدیک شوند.
 - ۴- برای جلوگیری از آسیب دیدن دستگاه آن را در جای خیلی داغ قرار ندهید.
 - ۵- لطفا قهوه ساز را در جای صاف قرار دهید.
 - ۶- لطفا در زمان استفاده از قهوه ساز در پوش بالایی دستگاه را بر ندارید.
 - ۷- زمانی که قهوه ساز را تمیز می کنید، قبل از در آوردن سیم برق، صبر کنید تا دستگاه کاملا از حرکت بایستد.
 - ۸- زمانی که دستگاه را تمیز می کنید، موتور اصلی را با آب نشوید.
 - ۹- وقتی که از دستگاه استفاده نمی کنید، دکمه درجه کنترل را در حالت بدون فشار (Pressure relife) قرار دهید.
 - ۱۰- اگر مشکلی برای دستگاهتان پیش آمد به یک مرکز خدماتی مجاز مراجعه کنید.
 - ۱۱- این وسیله فقط برای استفاده خانگی می باشد.
 - ۱۲- برای جلوگیری از خطر، اگر سیم برق آسیب دید، باید توسط تولید کننده، نماینده خدماتی یا فرد واجد شرایط مشابهی تعویض شود.
 - ۱۳- با نظارت و دادن اطلاعات به افراد با توانایی جسمی، ذهنی و حسی پایین و همچنین بچه های ۸ سال به بالا در خصوص استفاده ایمن از دستگاه و همچنین خطرات آن، این وسیله می تواند توسط این افراد نیز مورد استفاده قرار گیرد. بچه ها نباید با این دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه نباید توسط بچه ها صورت گیرد، مگر اینکه از ۸ سال به بالا باشند.
 - دستگاه و سیم آن را از دسترس بچه ها دور نگه دارید.
 - ۱۴- دستگاه نباید در آب فرو برود.
- هشدار:** دهانه دستگاه در هنگام کار کردن نباید برای پر شدن باز شود.

نکات مهم:

- ◀ لطفا قبل از باز کردن درپوش بالایی دستگاه صبر کنید تا کاملا از حرکت باز ایستد و مطمئن شوید که بخار کاملا تخلیه شده باشد.
- ◀ لطفا در هنگام کار با دستگاه به اجزای خیلی داغ مثل لوله بخار، خروجی آب، درپوش بالایی و ... دست نزنید.
- ◀ لطفا به طور دائم از این دستگاه استفاده نکنید (بدون توقف)
- ◀ لطفا قبل از هر بار استفاده و شروع مجدد ۳ دقیقه صبر کنید.

نام اجزای محصول



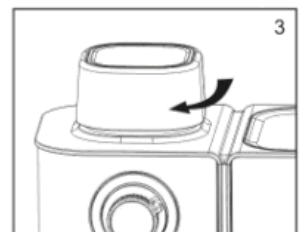
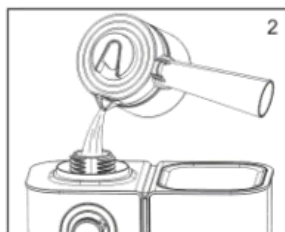
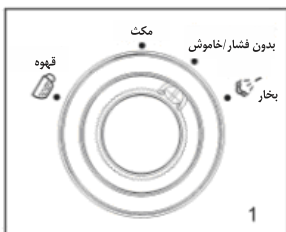
فرآیند کار

اولین استفاده

- ۱- قهوه ساز را از جعبه در آورده و بررسی کنید که تمام لوازم جانبی آن کامل باشد.
- ۲- تمام قطعات قابل درآوردن را تمیز کنید.
- ۳- لطفاً آن را با آب تمیز مطابق با فرآیند قهوه ساختن، ۲ تا ۳ بار تمیز کنید (پاک کنید)، پودری برای تمیز کردن قهوه ساز نیاز نیست.

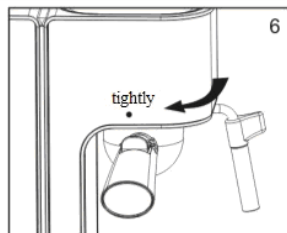
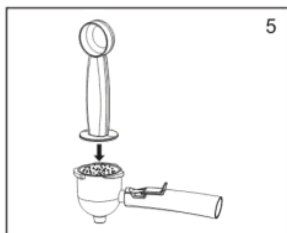
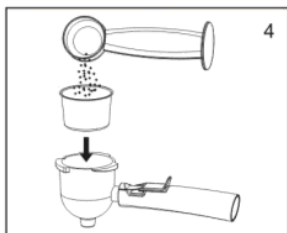
درست کردن قهوه اسپرسو ایتالیایی

- ۱- لطفاً کلید کنترل درجه را بروی حالت (خاموش/بی فشار) قرار دهید، (همانطور که در شکل ۱ نشان داده شده است).
- ۲- درپوش بالایی دستگاه را در جهت عقربه های ساعت بپیچانید.
- از قوری قهوه استاندارد برای اضافه کردن مقدار درست آب استفاده کنید. (همانطور که در شکل ۲ نشان داده شده است)، حداقل ۲ فنجان و حداکثر ۴ فنجان.
- ۳- درپوش بالایی را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید. (همانطور که در شکل ۳ نشان داده شده است).



۴- از قاشق قهوه استاندارد برای اضافه کردن مقدار مناسب پودر قهوه استفاده کنید. (همانطور که در شکل ۴ نشان داده شده است). از دستگیره ته قاشق قهوه برای سفت کردن قهوه و یا حتی خارج کردن پودر قهوه استفاده کنید. (همانطور که در شکل ۵ نشان داده شده است).

۵- قیف قهوه را به سمت بالا نگه داشته و در قسمتی که در شکل ۶ نشان داده آن را محکم قفل کنید. (مانند شکل ۶)



۶- قوری قهوه استاندارد را بر روی محفظه آب قرار دهید.

۷- دستگاه را با قرار دادن درجه کنترل بر روی حالت " " قفل قرار داده که در این حالت چراغ نمایشگر روشن می شود. بعد از حدود ۳ دقیقه، قهوه از لوله پایین می آید.

۸- وقتی که قهوه به میزان مورد نیاز می رسد، درجه کنترل را بر روی توقف Stop قرار دهید و در این زمان چراغ نمایشگر خاموش می شود. دستگاه از حرکت متوقف می شود و قهوه اسپرسوی ایتالیایی حاضر است.

۹- درجه کنترل را بر روی "خاموش / بی فشار" قرار دهید و مابقی را تخلیه کنید.

هشدار: قهوه ساز نمی تواند بدون توقف کار کند. اگر می خواهید دوباره از آن استفاده کنید، لطفاً به مدت ۳ دقیقه بعد از خروج بخار صبر کنید.


◀ درست کردن کاپوچینو یا قهوه های فانتزی دیگر

۱- کاپوچینو از اسپرسو + شیر کف کرده ساخته می شود بنابراین شما اول باید اسپرسو بسازید، و سپس موارد زیر عمده تا فرآیند شیر کف کرده را توضیح می دهد.

۲- درجه کنترل را بر حالت "خاموش / بی فشار" قرار دهید. در پوش بالایی را برای اضافه کردن مقدار آب مناسب باز کنید و سپس در پوش بالایی قهوه ساز را بر سر جای خودش قرار دهید. (ببینانید)

۳- شیر سرد را در فنجان لاته بریزید. لطفاً از شیر کاملاً خالص استفاده کنید، سرد بهتر است، چون حجم شیر بعد از کف کردن ۲ تا ۳ برابر می شود، بنابراین ظرف مناسبی را انتخاب کنید.

۴- درجه کنترل را بر حالت "بچرخانید و سپس چراغ نمایشگر روشن می شود. بعد از ۱ دقیقه، لوله بخار شروع به بیرون دادن بخار می کند. وقتی که بخار بیرون آمد، اول لطفاً آن را برای پاک کردن آب داغ داخل لوله اسپری کنید. بعد از دیدن بیرون آمدن قطره های آب از لوله، درجه کنترل را در حالت توقف قرار دهید.


۵- سر لوله بخار را تا ۱/۳ درجای شیر فرو کنید و درجه کنترل را به حالت آهسته "  " قرار دهید تا سر لوله بخار را به جایی که درست در زیر سطح شیر است، منتقل کند، اما نمی تواند از سطح شیر بالاتر رود. همزمان صدای وز وزی شنیده می شود و شیر در فنجان به صورت گرداب ماندنی خواهد بود که بدین معنی است که هوا در شیر وارد شده است.

۶- زمانی که کف شیر به حد کافی رسد، لوله بخار را کامل به درون شیر فرو کنید و اجازه دهید تا درجه شیر به حدود 66°C افزایش پیدا کند. و سپس روند کف کردن شیر کامل می شود. درجه کنترل را به حالت "توقف" قرار دهید و سپس فنجان لاته را بردارید.

۷- ابتدا، قهوه اسپرسو را در فنجان قهوه بریزید، و سپس شیر کف کرده را به داخل فنجان قهوه بریزید. حالا قهوه کاپوچینوی شما حاضر است. شما همچنین می توانید به مقدار دلخواه شکر و یا پودر کاکائو مطابق با ذائقه خودتان اضافه کنید.

◀ تمیز کردن

۱- بعد از درست کردن شیر کف کرده لوله بخار باید همان موقع به منظور جلوگیری از باقی ماندن شیر بر روی آن با یک دستمال مرطوب پاک شود.

۲- بعد از اینکه شیر کف کرده را در یک ظرف ریختید، درجه کنترل را دوباره بر حالت "  " قرار دهید و دهانه لوله بخار را تمیز کنید، شاید شیر باقی مانده راه آن را بند آورده باشد.

۳- درجه کنترل را بر حالت "بدون فشار / خاموش" قرار دهید و قیف را بعد از اینکه بخار کامل خارج شد، در بیاورید. پودر قهوه باقی مانده را پاک کنید.

۴- تمام قطعات درآوردنی را (قابل درآوردن) با آب تمیز کنید و سپس اجازه دهید که کاملاً خشک شوند.

۵- اگر آبی در قهوه ساز باقی مانده بود، بعد از اینکه بخار کاملاً خارج شد، آن را بیرون بریزید. این آب همچنین می تواند در سراسر روند درست کردن قهوه بیرون بیاید.

۶- بدنه قهوه ساز فقط می تواند با یک دستمال مرطوب پاک شود.

نکاتی در خصوص درست کردن قهوه (این قسمت قبل از استفاده باید خوانده شود)

۱- چه نوع قهوه ای برای این دستگاه قهوه ساز نیاز است؟

A: ما می توانیم از شکل قهوه آسیاب شده متوجه شویم.

۱- اگر شکل قهوه آسیاب شده کاغذی یا خمیری باشد، نشان دهنده این است که پودر قهوه خیلی ریز است.

۲- اگر شکل قهوه آسیاب شده به شکل ماسه یا شن نرم باشد، نشان دهنده این است که پودر قهوه درشت است.

۳- اگر شکل قهوه آسیاب شده به شکل کیک باشد، نشان دهنده این است که پودر قهوه مناسب است.

۲- آیا برای استفاده از مقدار پودر قهوه استاندارد دی وجود دارد؟

A: حداقل مقدار استفاده از پودر قهوه: ۲ فنجان پودر قهوه در صفحه فیلتر ریخته و به تناسب آن ۲ فنجان آب در قوری قهوه (قهوه ریز) بریزید.

بیشترین میزانی که می توانید استفاده کنید: ۴ فنجان پودر قهوه در صفحه فیلتر بریزید و به همان اندازه ۴ فنجان هم آب در قوری قهوه بریزید.

۳- چه قدر نیرو برای فشردن پودر قهوه نیاز است؟

A: نیرویی معادل ۸ پوند، (حدود ۳.۶ کیلوگرم) برای فشردن پودر قهوه فقط با دست نیاز است.

۴- وقتی قهوه در حال ساخته شدن است، طبیعی است که گاهی از دستگاه بخار بیرون بیاید؟

A: دستگاه برای قطع فشار اتوماتیک و دستی ایمن است. بدین معنی که وقتی فشار به خط ۵ می رسد این دستگاه برای رسیدن به فشار متعادل، فشار را به صورت اتوماتیک کاهش می دهد و بنابراین استفاده ایمن از دستگاه را تضمین می کند. بدین جهت این یک اتفاق طبیعی است. به علاوه اگر پودر قهوه خیلی ریز باشد، ممکن است باعث شود که از دستگاه بخار بیرون بیاید. بنابراین نوع پودر قهوه خود را با یک پودر قهوه مناسب عوض کنید.

۵- کار دستگیره کوچک بر روی دسته قهوه ساز چیست؟

A: زمانی که قهوه آسیاب شده بیرون می ریزد، می توانید از این دستگیره برای جلوگیری از افتادن صفحه فیلتر استفاده کنید.

۶- نقش فضایی که برای گرم کردن فنجان است چیست؟

با گرم کردن فنجان قهوه در این محل، می توانید طعم قهوه بهتری را تجربه کنید که به دلیل تفاوت دمایی است که وقتی قهوه به داخل فنجان ریخته می شود، دمای آن کاهش پیدا می کند.

۷- نقش استیل ضد رنگ در لوله بخار چیست؟

این وسیله بخار را به گرمای گردابی شکل تبدیل می کند که کف شیر را غلیظ تر و بهتر می کند.

۸- چرا از لوله بخار وقتیکه آب به مخزن اضافه شود، آب بیرون می آید؟

بعد از اینکه مقدار آب به آن سطح استاندارد مورد نظر رسید، آب از درون لوله بخار بیرون می آید.

۹- آیا دستگاه قهوه ساز می تواند بلافاصله بعد از درست کردن قهوه شیر کف کرده بسازد؟ آیا چیزی هست که استفاده کننده از دستگاه باید به آن توجه کند؟

A: کاربر باید در زمان درست کردن شیر کف کرده بعد از درست کردن قهوه با قهوه ساز به موارد زیر دقت کند.

۱- اگر آبی در مخزن باقی مانده بود، درجه کنترل می تواند مستقیماً به روی حالت بخار تغییر حالت بدهد تا شیر کف کرده درست شود.

۲- اگر آبی در مخزن آب نبود، درجه کنترل را به حالت بدون فشار قرار دهید تا حالت بدون فشار بخار را داشته باشد، و سپس مقدار مناسب آب را بعد از اینکه حالت بدون فشار کامل شد، دوباره اضافه کنید.

۱۰- چرا شیر نمی تواند به شیر کف کرده تبدیل شود؟

A: ۱- مطمئن شوید که شیر را در جای سرد نگه داشته اید. ۲- بعد از اینکه دمای شیر به خاطر روند تولید شیر کف کرده افزایش پیدا کند، شیر به شیر کف کرده تبدیل نمی شود. ۳- شیر کف کرده درست کردن یک هنر است لطفا بیشتر تمرین کنید.

۱۱- اگر در شیر کف کرده حباب های نسبتا بزرگ ایجاد شد چه کنید؟

A: می توانید یک فنجان لاته بگیرید و آن را برای چند دقیقه محکم روی میز نگه دارید و با دست آن را در جهت عقربه های ساعت چندین بار بچرخانید. با این کار حباب های بزرگ را از بین برده و شیر را صاف و متراکم می کنید که با این کار طعم بهتری را به شیر خواهید داد.

۱۲- چه نوع شیری برای درست کردن شیر کف کرده مناسب است؟

A: شیر کم چرب راحت تر کف میکند اما حباب هایی که تشکیل می شود بزرگتر و سست تر و همچنین غلیظ تر هستند. کل شیر به آسانی به شیر کف کرده تبدیل نمی شود اما اگر تبدیل شود قوام خوبی خواهد داشت که باعث می شود اسپرسو شما غلیظ و حسناک می شود. برای مصرف کنندگان داخلی پیشنهاد می کنیم از مارک نسله برای شیر استفاده کنید. بعد مارک Yili و مارک Mengniu (به جز شیر های خیلی گرون)

۱۳- اگر از لوله بخار، بخاری بیرون نیامد، چه کنیم؟

به طور کلی به دلیل این است که در زمان درست کردن شیر کف کرده یا شیر دلمه بسته، راه های مسدود شده توسط شیر در لوله بخار استفاده کنید به این صورت که با آن گیره شیر دلمه بسته را از یک انتهای لوله بخار بیرون بکشید. اگر مسدود نشده بود، از روش ۱ استفاده کنید. ۱- در مخزن آب، آب و سرکه را با هم مخلوط کنید و درجه کنترل در حالت بخار قرار دهید تا لوله را برای تمیز شدن، نرم کند. اگر موارد بالا مشکلات را حل نکرد برای حل شدن مشکل با مرکز خدماتی مجاز تماس بگیرید.
(نسبت سیتریک اسید و آب ۱ به ۳ است.)

نگهداری و تمیز کردن مرتب

۱- برای اطمینان حاصل کردن از مزه قهوه خالص، بعد از ۲ یا ۳ ماه استفاده، قهوه ساز را پاک و یا جرم گیری کنید.

۲- لطفا از جرم گیر برای جرم گیری قهوه ساز استفاده کنید (نسبت آب و جرم گیر باید ۴ به ۱ باشد) و یا به دفترچه راهنما مراجعه کنید. اگر جرم گیر ندارید، به جای آن می توانید از سیتریک اسید استفاده کنید.

در زمان تمیز کردن قهوه ساز نیازی به ریختن پودر نیست.

۴- لطفاً به ترتیب خروجی آب و لوله ی بخار را طبق مراحل آماده کردن کاپوچینو تمیز کنید.

۵- بعد از آب برای تمیز کردن آن استفاده کنید و این کار را بیش از سه بار انجام دهید تا مطمئن شوید که تمیز شده است.

۶- اطمینان پیدا کنید که هنگام تکرار فرآیند نشست قهوه ساز هر بار بیشتر از سه دقیقه استراحت کند.

عیب یابی متداول (خطاهای متداول)

راه حل	علت	خطا
حلقه ی آب بندی را تمیز نمایید.	داخل حلقه ی آب بندی قطره های آب وجود دارد.	قهوه از شکاف قیف بیرون میریزد.
با پودر قهوه ی درشت تر تعویض نمایید.	پودر قهوه خیلی ریز است.	
لطفاً پودر قهوه را با قدرت ۸ پوند (حدود ۹ کیلوگرم) فشار دهید.	پودر قهوه خیلی به هم فشرده شده است.	
لطفاً با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.	حلقه ی آب بندی کهنه شده است.	
مقدار قهوه را کاهش دهید.	مقدار پودر قهوه از حداکثر میزان قیف بیشتر است.	دستگیره دستگاه قفل نمی شود.
لطفاً با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.	پودر قهوه و دستگیره نمی تواند در جای درست قرار گیرد.	
بعد از آزاد شدن فشار، آب اضافه شود.	در دستگاه آب نیست.	دستگاه هنگام درست کردن قهوه عادی کار می کند اما نمی تواند شیر کف کرده درست کند.
سوراخ بخار با پنس تمیز شود.	دهانه ی بخار بسته شده است.	
مقدار کافی سرکه را به مخزن آب دستگاه اضافه کنید.		

پارامترهای فنی و لیست لوازم جانبی

فشار	حجم	توان مجاز	ولتاژ مجاز	مدل محصول
5 Pa	240ml	800W	220-240V, 50-60Hz	MD-2006
لیست لوازم جانبی				
۱ X (کارت کارتنی) کتابچه راهنما و ۱ X قوری قهوه و ۱ X صفحه ی فیلتر و ۱ X بدنه ی دستگاه قهوه ساز				

اسپرسو

۱- اسپرسو درست کردن

اسپرسو طعم قوی دارد و می توان آن را قهوه ی اصل نامید. اسپرسو می تواند عطر و طعم خود را حتی زمانی که با شیر یا چیزهای دیگر مخلوط می شود حفظ کند. دستورالعمل قهوه ی اسپرسو ی معمولی شامل موارد زیر است:

۲- کاپوچینو

شیوه ی دم کردن اسپرسو به این صورت است که از لوله ی بخار دستگاه اسپرسو ساز برای گرم کردن شیر تا دمای 66°C استفاده می شود و یک لایه حباب متراکم بر روی شیر ایجاد می شود بعد از آن اسپرسو را در یک فنجان بریزید و بعد شیر را اضافه کنید. در فنجان به مقدار $3/1$ از اسپرسو $1/3$ شیر $1/3$ شیر کف کرده بریزید و بعد یک فنجان قهوه را طوری اضافه کنید که قسمت بالا سفید و قسمت پایین قهوه ای روشن باشد. کاپوچینو را می توان با شکر، پودردارچین و پودر کاکائو نوشید.

۳- کافه لاته

کلمه ی لاته به معنای شیر است که از شیر داغ و اسپرسو تشکیل شده است. همزمان در یک فنجان به آرامی اسپرسو و شیر داغ را از دو طرف بریزید به طوری که نسبت آنها ۱ به ۶ باشد (در دستور قدیمی و اصلی آن فقط شیر داغ است و کف ندارد)

۴- اسپرسو ماچیاتو

کلمه ی ماچیاتو به معنی آلوده کننده است. برای درست کردن آن باید مقداری شیر کف کرده را بر روی یک فنجان استاندارد بریزید به جای مقدار زیادی از شیر فقط باید مقداری شیر کف کرده را بروی اسپرسو بریزید.

۵- لاته ی ماچیاتو

لاته ی ماچیاتو نوعی از قهوه است که با ریختن قهوه داخل شیر داغ درست می شود. اول باید یک فنجان شیر داغ با کف درست کنید و در یک لیوان بریزید و سپس اسپرسو را در یک فنجان بریزید. قسمت بالایی آن پر رنگ و قسمت پایینی آن روشن است که کاملاً زیباست. به صورت حرفه ای می توانید اسپرسو را از لبه ی فنجان بریزید. به خاطر کم شدن سرعت ریختن قهوه که متفاوت است می توانید شاهد تغییرات زیبایی بیرون از لیوان باشید.

۶- قهوه ی موکا

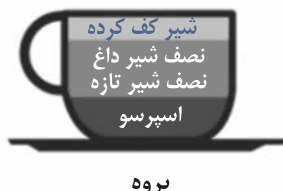
قهوه ی موکا از اسپرسو درست می شود. شیر داغ با شیر کف کرده و سس شکلات و غیره هر کدام $3/1$ لیوان. می توانید سس شکلات را از گوشه ی فنجان بریزید و به شکل آبشار در آورید.

۷- اسپرسو کان پانا

در اسپرسو ار تودوکس کان پانا مقداری خامه ی زده شده بر روی اسپرسو وجود دارد که بسیار معروف و محبوب است. امروزه روش های دم کردن متفاوتی وجود دارد. برخی با انواع مختلف شربت هستند، برخی با عسل و بقیه با شیر سویا.

روش های درست کردن قهوه ی فانتزی

همه ی انواع قهوه های فانتزی بر پایه ی اسپرسو است. اضافه کردن شیر نه تنها عطر شیر را به قهوه می دهد بلکه مزه های مختلفی که از طریق درست کردن شیر، شیر کف کرده و یا خامه به نسبت های مختلف می باشد را نیز به قهوه می دهد که گزینه های زیادی را برای ما فراهم می کند. شکل های زیر به سادگی نسبت های متداول شیر را در قهوه نشان میدهد.



چشیدن قهوه

هیچ قهوه سازی نمی تواند طعم و مزه ی قهوه را با دانه های مختلف قهوه عوض کند. در این جا ما می خواهیم دسته بندی مزه ی دانه های قهوه را برای شما پیشنهاد دهیم. (این اطلاعات از اینترنت گرفته شده و محتویات آن تنها جهت ارجاع است)

موکا، قهوه شور هوایی، مکزیک، گواتمالا، سرزمین های کوهستانی کاستاریکا، کلیمانجارو، کلمبیا، زیمباوه، السالوادور، دانه های قهوه جدید در نیمکره غربی	مزه شور
همه انواع دانه های قدیمی از جاوا، مدلین، بوگوتا، آنگولا و کانگو و اوگاند	مزه تلخ
سرزمین های کلمبیا، دانه های قدیمی ونزونا، کوهستان های آبی کلیمانجارو، موکا، گواتمالا، مکزیک، کنیا، سنتوس، هایتای	مزه شیرین
برزیل، سالوادور، زمین های کاستاریکا، ونزولا، هوندوراس، کوبا	مزه خنثی
سرزمین های کلمبیا، موکا، کوهستان های آبی، گواتمالا، کاستاریکا	مزه دلپذیر و لذیذ

علیرغم محل تولید دانه های قهوه ، طبخ کردن و دم کردن همه از جمله مواردی هستند که بر روی مزه قهوه تاثیر می گذارند. یک فنجان قهوه برای خودتان درست کنید و در اوقات فراغتتان یک طعم لذیذ و خوشمزه را تجربه کنید.

این علامت نشان می دهد که در سراسر اتحادیه ی اروپا این محصول نباید با دیگر زباله های خانگی دور ریخته شود. برای جلوگیری از آسیب های احتمالی به طبیعت و یا سلامت انسان از ضایعات کنترل نشده، آن را بازیافت کنید تا بتوان از مواد تشکیل دهنده آن مجددا استفاده کرد.

برای برگرداندن دستگاه کار کرده ی خود لطفا از سیستم جمع آوری و بازیافت استفاده کنید و یا با مغازه ای که محصول را از آن خریداری کرده اید تماس بگیرید، زیرا آنها می توانند این محصول را برای بازیافت بی خطر زیست محیطی جمع آوری کنند.





برای ارائه خدمات بهتر
لطفا نظرات، پیشنهادات و شکایات خود را با ما در میان بگذارید.