

موزع المشروبات المبردة رقم 34

دليل الاستعمال و الصيانة



مهم: يجب الاحتفاظ بالوثائق التالية
. وثيقة التصريح بالمطابقة مع الترخيم الأوروبي
. شهادة الضمانة

ترجمة النسخة الاصلية



اقروا دليل الاستعمال قبل إزالة تعبئة الجهاز

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers

Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer

طاحونة القهوة – عصارة الفواكه – خلاط - خلاط السوائل – موزع المشروبات - خفافة – مبشر الجبن - مسحوق الثلجات - معجن
مشرحة الخضر – طاحونة اللحم

أنواع مسجلة في فرنسا و دوليا
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS



فهرس

“CE/UE تصريح بالمطابقة مع الترقيم الأوربي”	3
قواعد السلامة	4
تأثيرات مضادة	4
تركيب	4
الربط الكهربائي	6
التشغيل لأول مرة (صورة أ)	6
إعادة تأهيل المنتج بعد نهاية حياته	6
وصف الآلة	7
استعمال الجهاز	7
التشغيل	7
الانطلاق	7
تركيب و تحضير	7
تنظيم حرارة المشروبات	7
تنظيف	8
التنظيف اليومي	8
تفكيك و عاء العصير	8
تركيب و عاء العصير	8
صيانة	8
صيانة شهرية	9
قطع الغيار	9
المساعدة في التصليح	10
الجهاز يشتغل باستمرار بدون تبريد العصير	10
الخصيات التقنية للجهاز	11
تخطيط كهربائي 110-120 فلت 60/50 هرتز	12
صور	15
شهادة الضمانة	16
الصفحة البيانية للجهاز	16



تصريح بالمطابقة مع الترخيم الأوربي "CE/UE"

شركة صنطوس

140-150 نهج روجي سلانغرو
69120 فول أن فولان (ليون) - فرنسا

يصرح بان الآلة موجهة للسوق المهني, و موصوفة كما يلي:

وصف: موزع المشروبات المبردة

رقم النوع: 34-1, 34-2, 34-3

مطابقة مع:

• الأحكام التنظيمية المحددة في الملحق 1 للتوجيه الأوربي "آلات" رقم 42/2006 س.ي, و مع التشريعات الوطنية المنطبقة منها.

• الأحكام التنظيمية للتوجيهات و التشريعات الأوروبية التالية:

- رقم 2014/35/UE (توجيه جهد منخفض)

- رقم 2014/30/UE (توجيه سيم)

- رقم 65/2011/سي (توجيه روهس)

- رقم 19/2012/سي (توجيه ديبي)

- رقم 1935/2004/سي (تشرية) متعلق بالمواد و الأدوات التي ستلمس المواد الغذائية.

- رقم 10/2011/سي (تشرية) متعلق بالمواد و الأدوات التي ستلمس المواد الغذائية.

الآلة مطابقة مع توجيهات المعايير الأوروبية المتناسقة التالية :

- NF EN ISO 12100:2010 : سلامة الآلة - المبادئ العامة للتصميم
- NF EN 60204-1: 2018 : سلامة الآلة - المتطلبات العامة للمعدات الكهربائية للآلات
- NF EN 1672-2: 2020، آلات معالجة الطعام – المبادئ الأساسية – متطلبات الصحة
- NF EN 60335-1:2013 سلامة الأسرة والأجهزة الكهربائية المماثلة
- NF EN 60335-2-64:2004 الجزء 2-64: المتطلبات المحددة لآلات المطبخ الكهربائية التجارية.

حرر بفول ان فلان يوم 2022/04/01

الموقع : الرئيس المدير العام

اسم الموقع : أرليان فوكي

توقيع

قواعد السلامة

أثناء الاستعمال, الصيانة أو في حالة التخلي عن الجهاز, من اللازم اتخاذ الإحتياطات البسيطة التالية :

اقرأ هذا الدليل التفسيري بكامله

ملاحظة:

من أجل تسهيل فهم الفقرات التالية, المرجو مراجعة الصور الموجودة في آخر هذا الكتاب.

تأثيرات مضادة



- 1 – ممنوع إزالة المهيج أثناء الإملاء
- 2 – لا تملئوا الوعاء أكثر من الدرجة 12 لتر
- 3 – لا تستعملوا الجهاز بدون التنظيف اليومي لوعاء العصير.
- 4 – ممنوع تنظيف الغطاء (1) الوعاء (2) أو الصندوق المعدني (10) بإسفنج كاشط أو بمادة منظفة كاشطة
- 5 – لا تسدوا فتحات التهوية (10) الأمامية و الخلفية
- 6 – استخدموا فقط مادة لتحميل و حدة التبريد "R1234YF"
- 7 – ممنوع تنظيف بالقذف بالماء أو تحت الضغط
- 8 – ممنوع غطس القاعدة في الماء أو في أي سائل آخر لتفادي خطر الصعق بالكهرباء
- 9 – افصلوا الجهاز قبل كل تدخل من أجل التنظيف, الإصلاح و الصيانة
- 10 – ممنوع استعمال قطع غيار أخرى من غير القطع المصنوعة من طرف شركة صنطوس.
- 11 – لا تستعملوا الجهاز بحبل كهربائي فاسد. يجب تغييره بمجموع خاص يطلب من بائع موافق عليه من طرف شركة صنطوس أو مباشرة من شركة صنطوس
- 12 – لا تربطوا عدة آلات إلى نفس مقبض التغذية الكهربائية.
- 13 – لا تستعملوا الجهاز في الخارج.
- 14 – لا تضعوا الجهاز قرب أو على مصدر حرارة.
- 15 – هذه الطاحونة جهاز مهني، موجهة خصيصا من أجل استخدام مهني. ليست من المقرر استعمالها في المنزل
- 16- هذا الجهاز ليس المقصود من تصميمه أن يستخدم من طرف أشخاص (بمن فيهم الاطفال) ذوي قدرات عضوية، حسية أو عقلية منخفضة، أو للاستخدام من طرف أشخاص بدون تجربة أو معرفة. إلا في حالة تزويدهم مسبقا، من طرف شخص مسؤول بالإشراف عن سلامتهم، بمراقبة أو بتعليمات لاستخدام الجهاز. ينبغي أن تراقب الاطفال من أجل التأكد من أنها لا تلعب بالجهاز.

تركيب



وضعوا الجهاز فوق طاولة صلبة تتمكن من تحمل وزن الآلة بوعائها المملوء.
تأكدوا من التهوية الجيدة للجهاز. فضاء حر 15 سم على الأقل يجب أن يبقى أمام الآلة و خلف الآلة.

انتبهوا:



كمثل أية ثلاجة يستلزم عليكم احترام فترة 12 ساعة استراحة بعد تنقلها.
اتركوا الآلة في الراحة بدون ربط مأخذ التيار الكهربائي لمدة 12 ساعة
على الأقل بعد تنقلها أو بعد إزالة التعبنة.

الربط الكهربائي

التغذية الكهربائية للجهاز موفرة في 3 فئات أحادية الطور :

– 110-120 فلت ~ 60/50 هرتز: نوع 34ف1

– 220-240 فلت ~ 50 هرتز: نوع 34ف2

– 220-240 فلت ~ 60 هرتز: نوع 34ف4

حماية الخط الكهربائي : من اللازم ربط الجهاز بأخذ التيار العادي 2 قطبين + الأرض. التركيب يجب أن يكون مجهزا بفاصل تفاضلي و صهور معيار 16 أمبير. أنظر الصورة (رقم ب) في آخر هذا الكتاب. **أخذ الأرضي إجباري**.

إنتبه :



قبل ربط الجهاز, تأكدوا من تطابق جهد التيار الكهربائي و جهد جهازكم. قيمته مبينة :
. إما على الصفحة البيانية الموجودة تحت الجهاز.
. إما على الصفحة البيانية الموفرة في آخر صفحة من هذا الكتاب.

في حالة تدمير حبل التغذية, يجب عندئذ بمجموعة خاصة موفرة من طرف بائع مرخص سنطوس أو مباشرة من شركة سنطوس.

التشغيل لأول مرة (صورة أ)

نظفوا بعناية القطع المتلامسة مع المواد الغذائية
نظفوا بمادة تنظيف الأواني العادية: الغطاء (2) المهيج (3) وعاء العصير (5)

إعادة تأهيل المنتج بعد نهاية حياته



الجهاز يحمل علامة الفرز الاختياري المتعلق بنفايات الأجهزة الكهربائية و الإلكترونية. و يعني ذلك بأن هذا المنتج يجب أن يتحمل به جهاز جمع الاختياري للنفايات مطابقة مع التوجيه الأوروبي UE/19/2012. (ديبي) – الجزء الخاص بالأجهزة المهنية – حتى يمكن إعادة تأهيل قطع الآلة أو تفكيكها من أجل الحد من تدمير البيئة.

من أجل الحصول على المزيد من المعلومات, المرجو الاتصال ببائعكم أو بشركة سنطوس.

من أجل إقصاء أو إعادة تأهيل مركبات الآلة, المرجو الاتصال بشركة مختصة أو بشركة سنطوس.

المنتجات الإلكترونية التي لم يتم فرزها الاختياري من المحتمل أن تكون خطر على البيئة. مواد التعبئة يجب كذلك إقصائها طبقاً للتنظيمات الجاري العمل بها.



وصف الآلة

- تصميم صلب من معدن فولاذي غير قابل للصدأ، وعاء و غطاء متعدد الكربونات شفاف و غير قابل للكسر. الآلة الموزعة للمشروبات المبردة رقم 34 مناسبة على الخصوص للاستخدام المهني: مقاهي، فنادق، مطاعم، جماعات...
- الآلة الموزعة للمشروبات المبردة رقم 34 توفرها بوعاء 1 أو 2 أو 3 بسعة 12 لتر لكل واحد منهم.
- درجة حرارة كل وعاء يتحكم فيها مثبت الحرارة المضبوط بين 4 و 12 درجة مئوية. مثبت الحرارة يمكن النفوذ إليه بعد تفكيك اللوحة الجانبية.
- . قبل أي تدخل، تأكدوا من نوع R1234YF- إلا في حالة طلب خاص، فان وحدة التبريد محملة بغاز من نوع السائل الموجود في جهازكم. لهذا الغرض اطلعوا على الصفيحة البيانية.

استعمال الجهاز

التشغيل

- كمثل الثلاجة، فأخذ التيار يلعب دور القاطع العام. الأضرار القاطعة (8) الموجودة في الوجه الأمامي للآلة، تتحكم في كل مهيج.
- الوقت اللازم لتبريد المشروبات يتوقف على عوامل متعددة كمثل كمية المشروبات، درجة حرارة المشروبات عند الانطلاق، الحرارة المحيطة، ضبط مثبت الحرارة.

الانطلاق

تركيب و تحضير

- 1 – املئوا الوعاء (2) إلى غاية 12 لترات حد أقصى. لتحضير المشروبات، اتبعوا تعليمات صانع المنتج المركز. صبوا دائما الماء في الأول ثم أضيفوا المنتج.
- 2 – اضغطوا على زر قاطع المهيج (8) على الوضع رقم 1.
- 3 – اتركوا الجهاز يشتغل ليلا و نهارا. و حدة التبريد تتوقف لما تصل إلى درجة الحرارة المضبوطة.
- 4 – لحسن الأداء، ننصحكم، دائما بترك المبخر (4) مغمور و بعدم توقف المهيج طالما تبقى المنتج في الوعاء.

تنظيم حرارة المشروبات

- درجة حرارة المشروبات منظمة بواسطة مثبتة مضبوطة مسبقا في المصنع. ننصحكم بعدم تغيير هذا التنظيم.
- في التشغيل العادي، هواء دافئ يخرج من الجهة الأمامية أو الخلفية.

و لكن إذا أصبحت الحرارة مفرطة فيجب عندئذ التأكد من أن الهواء يدخل بسهولة من الجهة الخلفية للجهاز (فضاء حر 15 سم على الأقل حد أدنى).

على أية حال, إذا كانت المشروبات باردة في الوعاء, فهذا دليل على أن الآلة تشتغل بشكل صحيح.

تنظيف

مهم:



وقفوا الخلاط (3) و افصلوا مقبض حبل التغذية الكهربائية
التنظيف بالنفث بالماء ممنوع و كذلك الغسل بالماء تحت الضغط.

التنظيف اليومي

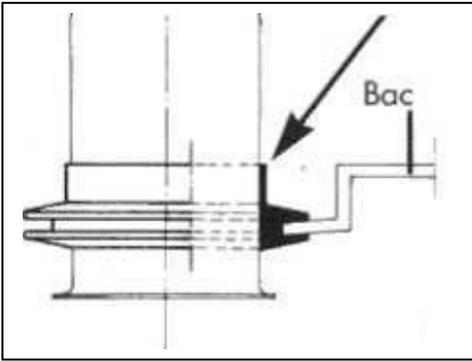
يجب تنظيف الجهاز كل يوم

تفكيك و عاء المشروبات و نظفوا بالماء الساخن (لا تستعملوا إسفنج أو مواد كاشطة)

تفكيك و عاء العصير

- 1 – أزيلوا غطاء الوعاء (1)
- 2 – أزيلوا المهيج (3)
- 3 – أزيلوا الوعاء (2) برفعه لتفريغه من قبة المبخر.
- 4 – أزيلوا وصلة المبخر (7)
- 5 – تفكيك صنوبر:
- أ – ادفعوا الرافعة (11) لإزالة الأنبوب الساكب (5)
- ب – فكوا صنوبر التدفق (6)

تركيب و عاء العصير



- ضعوا مجموع الرافعة (11) في الوضع المفتوح.
- ادخلوا صنوبر التدفق (6) و أعيدوا الشد
- ركبوا وصلة المبخر (7) على الوعاء (2)
- ضعوا الوعاء فوق المبخر (4) ثم ادفعوه إلى الأسفل تامة
- . لتسهيل مرور الوصلة, بللوا قبة المبخر (4). أو شغلوا الآلة
- ثم انتظروا ظهور الثلج على المبخر قبل دفع الوعاء و الوصلة
- في اتجاه الأسفل.
- ضعوا المهيج (3)

صيانة



قبل كل تدخل لإصلاح الجهاز, من اللازم فصله عن التيار الكهربائي

صيانة شهرية

مرة في الشهر: أزيلوا الغبار عن أجنحة المكثف.
من اجل النفوذ إلى المكثف: افصلوا الجهاز عن التيار الكهربائي و فكوا اللوحات الجانبية (9).

قطع الغيار

انتبهوا:



ممنوع استعمال قطع غيار أخرى تختلف عن القطع الأصلية المصادق عليها من طرف شركة صنطوس.

هذه الآلة لا تتطلب أية صيانة خاصة, الدحرجات مشحمة طوال الحياة.
إذا تطلب الأمر التدخل لتغيير القطع البالية كمثل وعاء العصير, الغطاء, الخلاط, صنبور التدفق, المركبات الكهربائية و غيرها, راجعوا لائحة المركبات (انظروا الصورة المفتوحة للمركبات في آخر هذا الدليل).

أثناء شراء أية قطعة غيار (انظر الصور في آخر هذا الكتاب) يجب تحديد بدقة :
- النوع
- عدد سلسلة الجهاز
- الخاصيات الكهربائية
المصنفة تحت الآلة.

المساعدة في التصليح

يجب قبل كل شيء تحديد بدقة سبب توقف الجهاز

المحرضين لا يدوروا:

- تأكدوا من أنكم ضغطتم على القاطعات (8) بالكامل على التوالي (موضع 1)
- التحقق: إمدادات التيار الكهربائي، وحالة حبل التغذية الكهربائية.

تدفق قطرات من صنوبر الوعاء:

- نظفوا أنبوب التدفق المرن (5) (جسم صلب ربما محاصر في الداخل).
- الأنابيب المرنة (5) قابلة للبلاء و يجب تغييرها لأسباب صحية. لا تترددوا في استبدالها بانتظام.

ارتفاع حرارة الجهاز:

- التهوية ه ضرورية لضمان الأداء السليم للجهاز
- تأكدوا من أنكم لم تسدوا فتحات الهواء (10) الأمامية و الخلفية (اتركوا فجوة من 15سم، على الأقل).
- التحقق من عدم وجود الأوساخ على شبكة المكثف (نظفوا باستخدام فرشاة ناعمة)
- النفوذ إلى الشبكة: إزالة الألواح الجانبية (9) من الجهاز

درجة الحرارة مرتفعة جدا:

- راجعوا الفقرة السابقة "الآلة ساخنة"
- حسب كمية المنتج و الحرارة المحيطة، من الممكن بعض المرات انتظار عدة ساعات قبل الحصول على الحرارة المرغوب فيها.
- إذا بعد الاستقرار، ظلت درجة الحرارة غير كافية، يستلزم عليكم عندئذ ضبط أجهزة تثبيت الحرارة (12) (ضبط كل وعاء عصير، ننصحكم بان تقوموا بنفس الضبط لكل أجهزة التثبيت)
 - النفوذ إلى أجهزة التثبيت: فكوا الألواح الجانبية (9) للآلة
- في حالة آلة متعددة الأوعية (من 2 إلى 3 وعاء)، **ننصحكم بترك على الأقل وعاء واحد بدون سائل.**
 - الصقيع يتعلق بسرعة على قذح التبخر (4) و جهاز التثبيت ينطلق بسرعة، و يوقف الضاغط. الأوعية الأخرى ليست مبردة.
 - **دائما املنوا الأوعية بخمسة 5 سم من السائل على الأقل**

الجهاز يشتغل باستمرار بدون تبريد العصير

- افحصوا الآلة من طرف شخص مؤهل في وحدات التبريد
- حمولة سائل التبريد مكتوبة على الصفيحة المبينة للجهاز.
- ممنوع تفريغ و إملاء وحدة التبريد في محل غير مؤهل لاسترجاع هذه الغازات.
- ممنوع استعمال مادة أخرى تختلف عن **R1234YF**

الخصائص التقنية للجهاز



نوع رقم 34		34-1 (1 قدح)		34.2 (2 أقذاح)		34-3 (3 أقذاح)	
جهد التغذية	(فولت)	100-120	220-240	100-120	220-240	100-120	220-240
تردد	(هرتز)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
الطاقة المستهلكة	(وات)	130	130	335	335	470	470
سعة	(لترات)	لترات 1 x 12		لترات 2 x 12		لترات 3 x 12	
أبعاد: علو	(مم)	545		545		545	
عرض	(مم)	190		380		570	
عمق	(مم)	430		430		430	
وزن: وزن صافي	(كغ)	15		24		33	
وزن إجمالي	(كغ)	17		26		35	
الضجيج: لبا (2) قيمة الشك: كبا 2.5 دسيبال	(دسيبال)						
تحميل الغاز المبرد (ممنوع استعمال R1234YF غاز آخر)	(غ)	60		139		200	

(1) هذه الأرقام معطية على سبيل المثال. الخصائص الكهربائية لجهازكم مكتوبة على الصفحة البيانية.

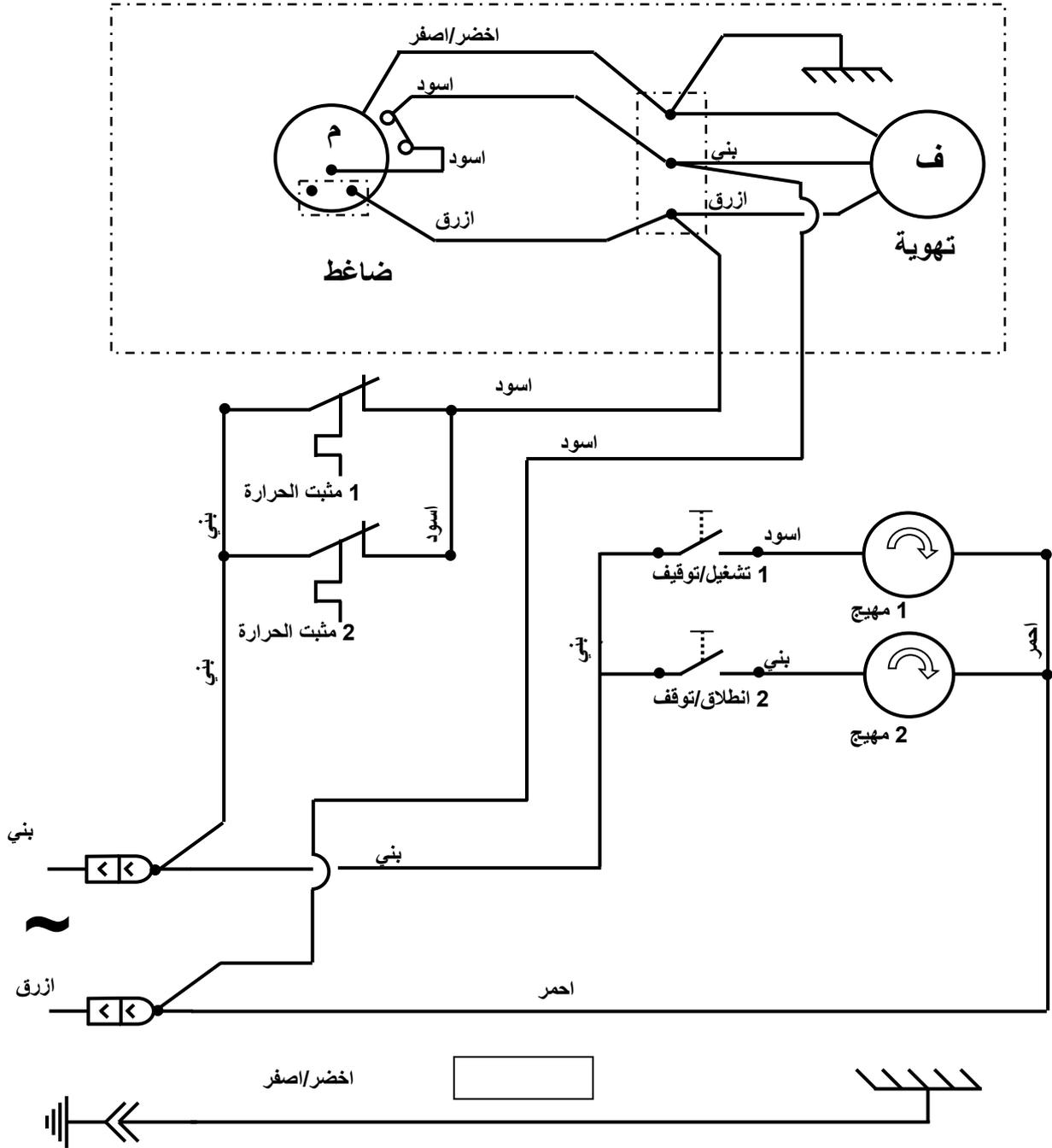
(2) مستوى الضجيج تم قياسه في ضغط صوتي جهاز محمل طبقا للمعايير الدولية التالية:

4871:1996 إيزو و 11201:1995 إيزو

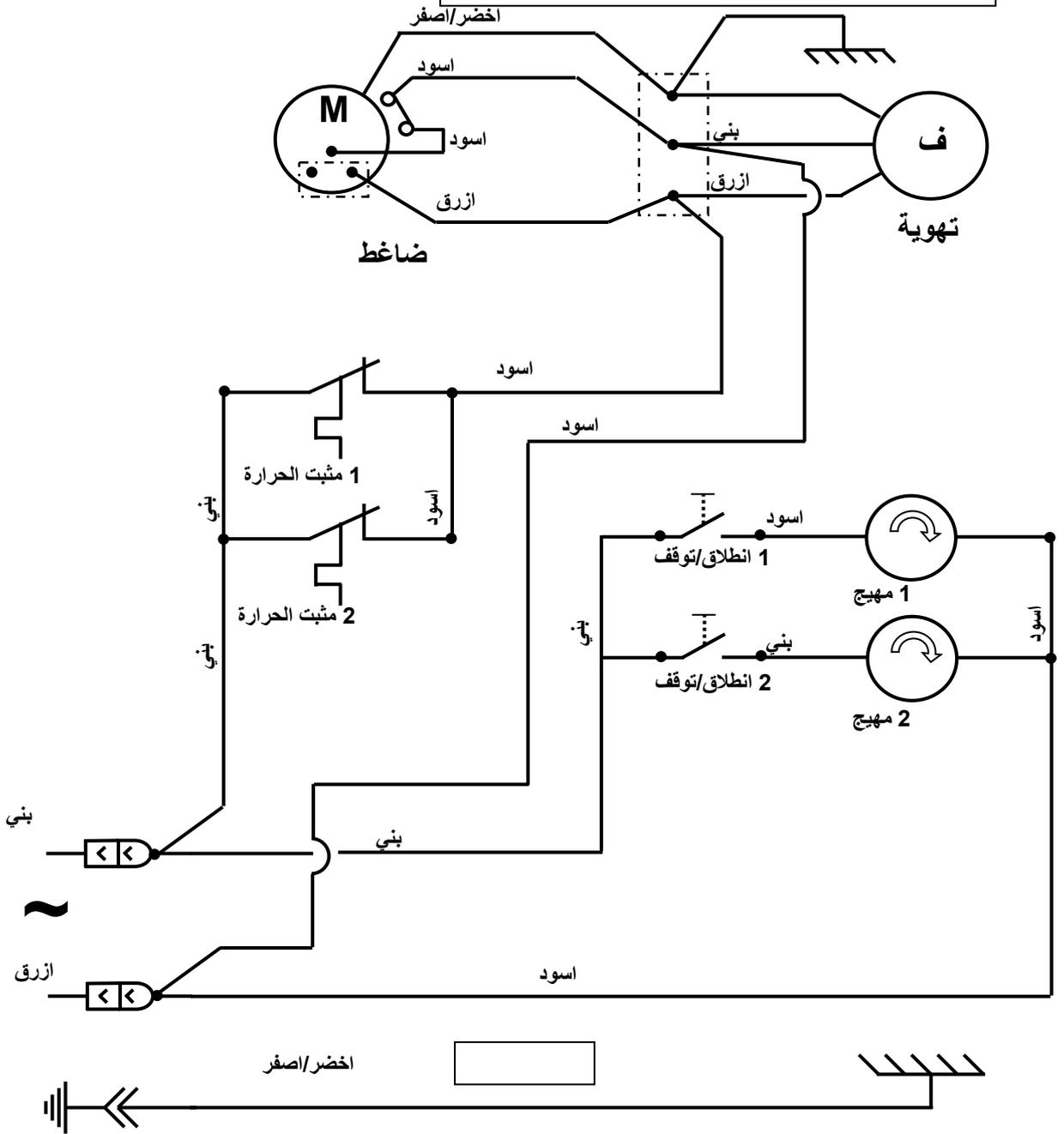
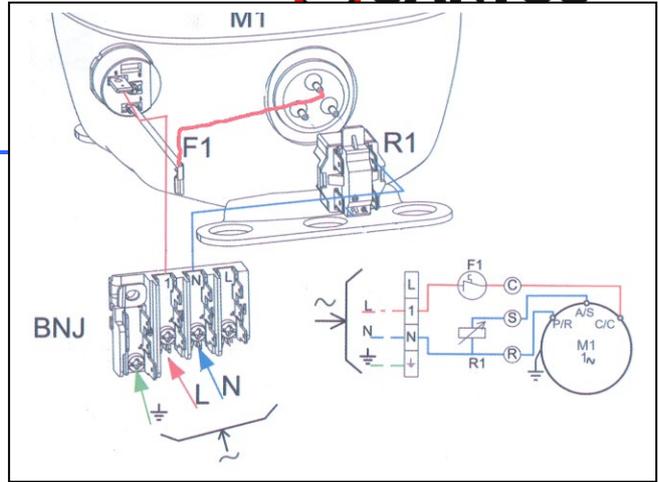
الجهاز موضوع على طاولة عمل علوها 75 سم فوق سطح. المذراع متجه نحو الجهاز على بعد 1,6 سم من سطح الأرض و على بعد 1 متر من الجهاز.

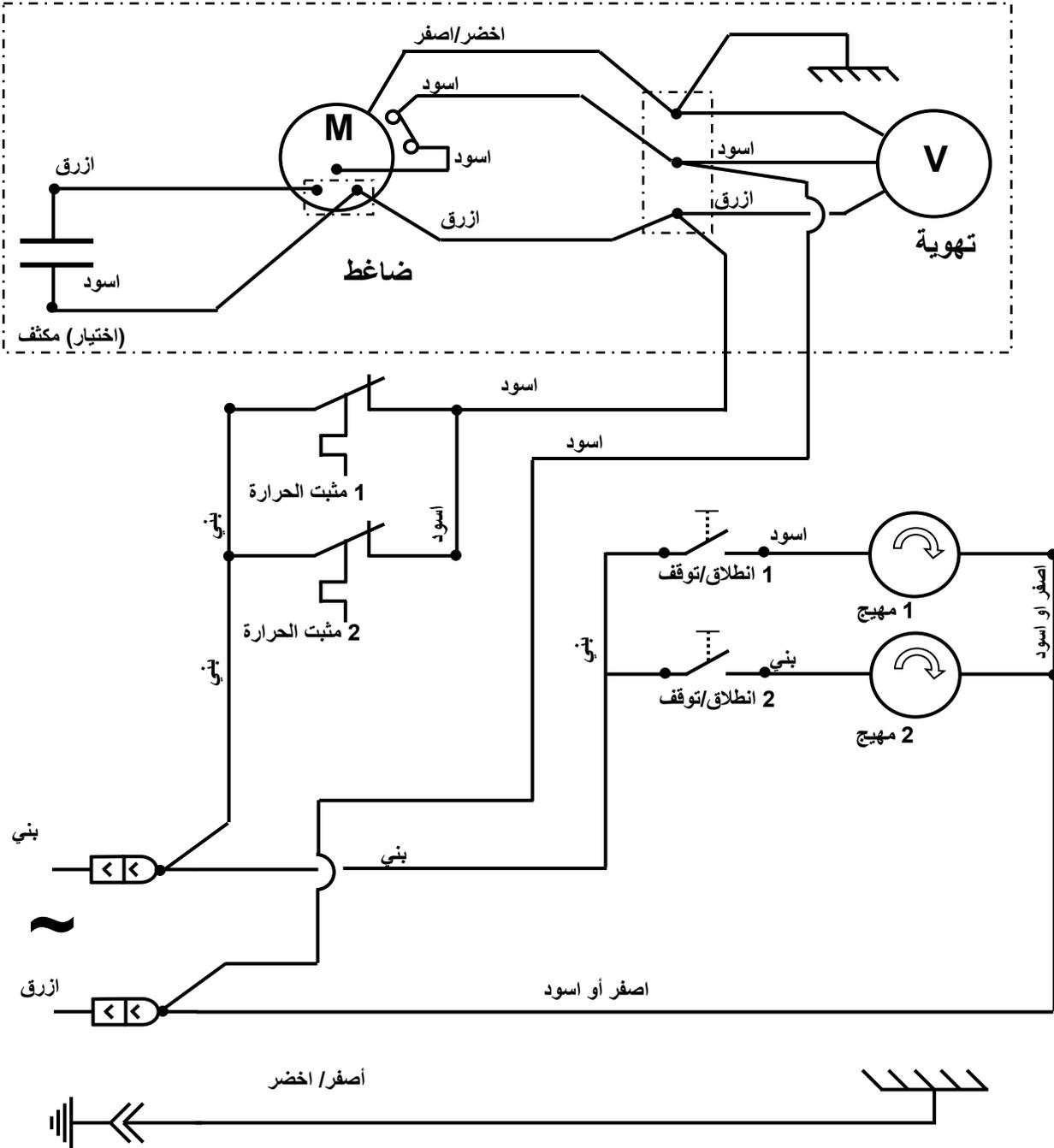


تخطيط كهربائي 110-120 فلت 60/50 هرتز

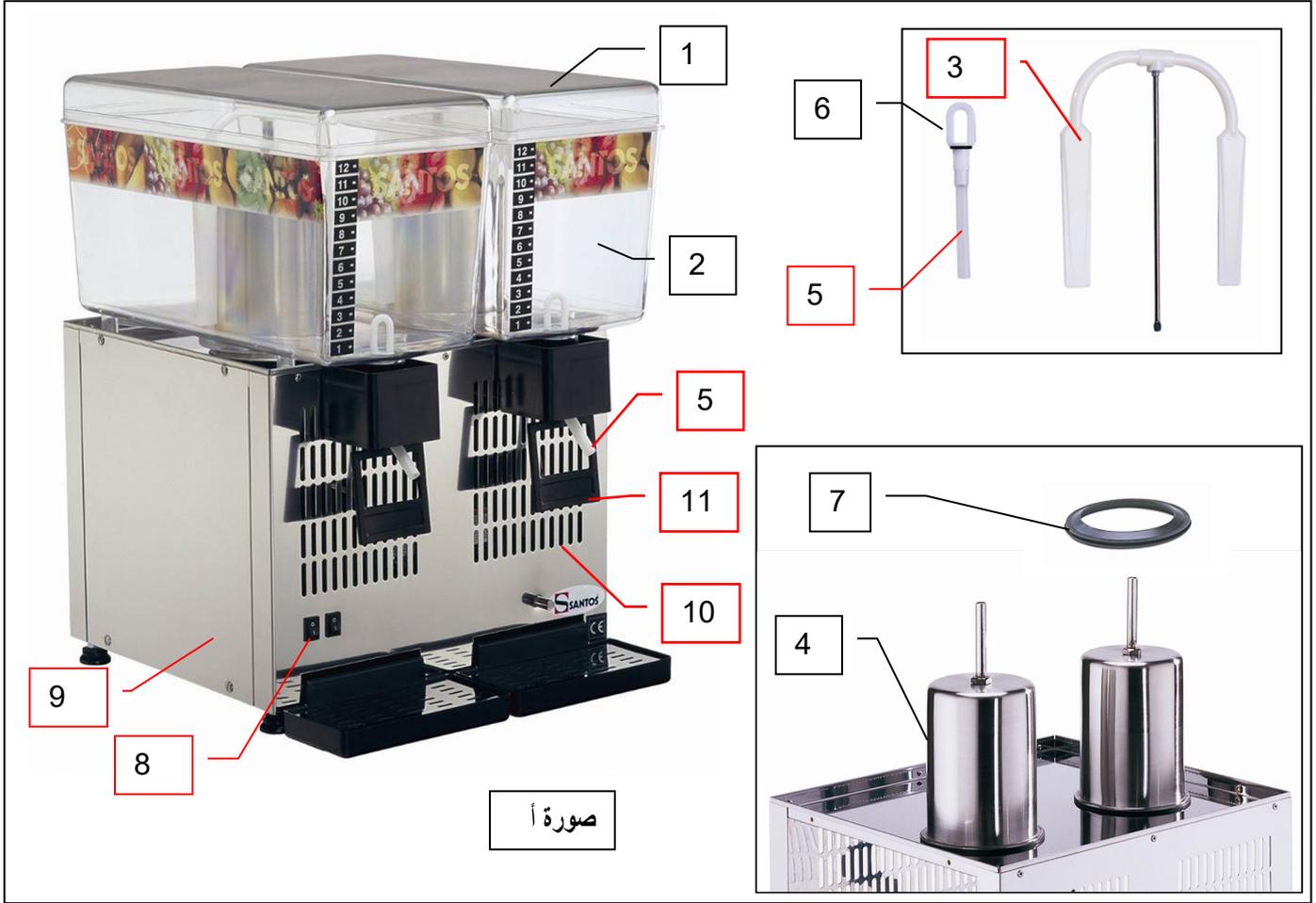


تخطيط كهربائي 220-240فالت 50 هرتز

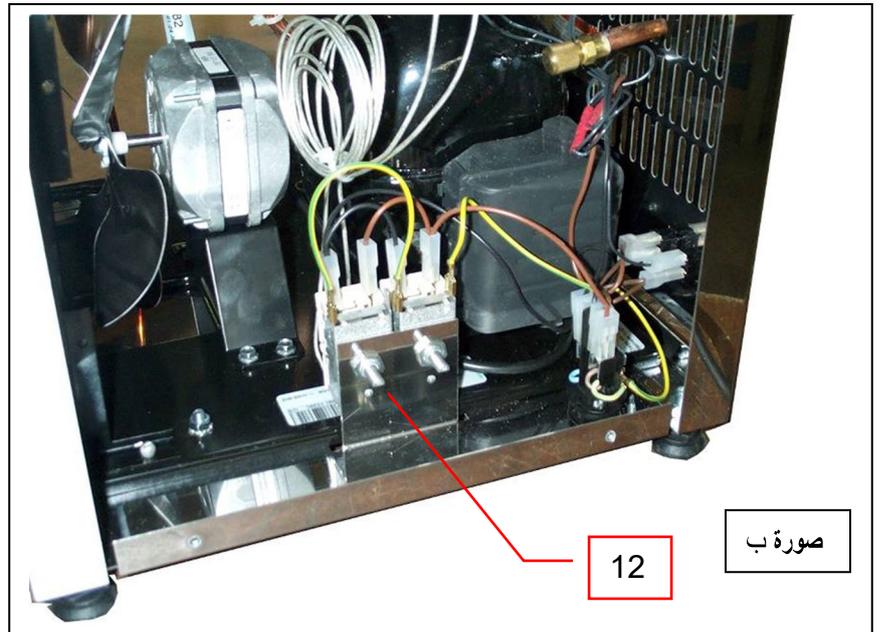




صور



مرجع	وصف
1	غطاء
2	وعاء عصير
3	مهيج
4	مبخر
5	أنبوب دفع
6	صنبور دفع
7	وصلة المبخر
8	قاطع المهيج
9	لوحات جانبية
10	قاعدة/صندوق
11	رافعة
12	مثبت الحرارة



شهادة الضمانة

ضمانة

مند تاريخ 1995-01-01 كل أجهزتنا مطابقة للترقيم الأوروبي س.ي. و حاملة لهذا التأشير س.ي. هذا الجهاز مضمون لمدة 24 أشهر ابتداء من تاريخ الإنتاج المكتوب على الصفيحة البيانية. فيما يخص قطع المحركات الغير متزامنة (مركبة من روطو و من سطاطور) فهي مضمونة لمدة 5 سنوات بعد تاريخ الإنتاج. الضمانة محدودة بإحكام إلى التغيير المجاني لكل قطعة غيار أصلية, لما نعترف بأنها معيبة بسبب خلل أو عيب في التركيب و معروفة بأنها تنتمي إلى الجهاز المضمون.

الضمانة لا تطبق على عطب كان السبب فيه تركيب أو استعمال غير مطابق مع التأشيرات التي تصطحب كل جهاز - كتاب الاستعمال - أو في حالة نقص واضح في الصيانة أو عدم احترام القواعد الابتدائية للسلامة الكهربائية.

لانطبق الضمانة في حالة الارتداء الطبيعي.

لا يمكن بعث قطعة غيار جديدة إلا بعد تسلم القطعة المعيبة من طرف مشغلنا بواسطة رسالة مسددة, مصطحبة بنسخة من شهادة المطابقة و التي يظهر عليها عدد تسلسل الجهاز.

كل جهاز موفر بصفيحة بيانية مطابقة س.ي. و على نسخة مطابقة للأصل تشمل على (رقم التسلسل, تاريخ الإنتاج, الخاصيات الكهربائية...).

في حالة عطب خطير قد لا يمكن إصلاحه سوى في مشغلنا, و بعد الاتفاق السابق مع شركتنا, كل جهاز تحت الضمانة من الممكن إرساله من طرف الزبون بواسطة رسالة مسددة.

في حالة إصلاح غير مضمون, تبقى تكاليف الإرسال ذهاب/إياب على عاتق الشركة الموزعة للجهاز.

قطع الغيار و تكاليف العمال يسدد حسب الأثمان الجاري العمل بها - ثمن قطع الغيار و سعر حسب الساعة للأيدي العاملة - كل إصلاح لا يتم إلا بعد قبول المقايسة من طرف الزبون.

الضمانة غير مقبولة لما تكون طاحنات القهوة الغير مزودة بقطع الغيار الأصلية من شركة صنتوس فيما يتعلق بمركبات الطحن. شروط الضمانة, الإصلاح, التغليف من جديد لطاحنات القهوة/سيريرو مكتوبة في دليل خاص. الضمانة لا تشمل على التعويضات الجنائية و الإصلاحات المباشرة أو غير المباشرة التي قد تسببت الطاحنات في حدوثها. و كذلك لما تتسبب الطاحنات في الضياع أو في عدم الربح للتاجر المستعمل بسبب عدم المطابقة أو الخلل في منتجاته. مسؤولية شركة صنتوس محدودة إلى ثمن بيع المنتج المزود و ربما إصلاح المنتجات المفسدة.

في حالة ظهور خلل أثناء فترة الضمانة, الموزع يستلزم عليه, سوى في حالة اتفاق معاكس من شركة صنتوس, بان يأمر زبونه, بالتوقف التام عن استعمال المنتج المفسد. الاستمرار في استعمال منتج فاسد فشركة صنتوس ليس مسئولة عن ما قد يحدث من هذا الاستمرار في الاستعمال.

الصفيحة البيانية للجهاز

عينة

لكل الوثائق الغير المرسلة مع الجهاز

محملة عبر شبكة الإنترنت, مرسلة بالفاكس, مطبوعة