

# صاغ بالكبس على البارد NUTRISANTOS 65

دليل الاستعمال و الصيانه



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

ترجمة النسخة الاصلية



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 - خفاقة – مبشر الجبن - مسحوق التليجات - معجن  
قاطعة الخضار – طاحونة اللحم

أنواع مسجلة في فرنسا و دوليا  
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

” CE/UE نصريح بالمطابقة مع الترقيم الأوربي ”	3
قواعد السلامة	4
تركيب, تداول	4
تأثيرات مضادة	4
التشغيل لأول مرة	6
إعادة تأهيل المنتج بعد نهاية حياته	6
صاغ بالكبس على الباراد 65	7
استعمال الجهاز	7
تشغيل	7
تركيب و تحضير:	7
استعمال	8
1-وضع الحاوية تحت صنوبر الجسم	8
(9). "تشغيل / إيقاف" عن طريق الضغط على زر 2-تشغيل الآلة	8
3- وضع الطعام في الشلال (3) و دفعه إن إحتاج الأمر مع مكبس الفاكهة (4).	8
يجب الإنتباه إلى مستوى اللب في حاوية اللب (5). 4- تستمر هذه العملية حتى ملء حاوية العصير أو استنفاد كمية الفواكه والخضروات المعالجة.	8
الغريال :	8
توقيف الجهاز	8
تنظيف	8
تحفظات و أخطار	9
سلامة / صيانة	9
سلامة وجود الغطاء و الوعاء	9
سلامة, فرط تسخين المحرك	9
سلامة النفوذ للأدوات	9
صيانة	10
قطع الغيار	10
عدم استخدام ممتد :	10
اصلاح	10
مساعدة في التصليح	11
الآلة لا تنطلق	11
الجهاز يتوقف بسبب تسخين المحرك	11
الجهاز يتوقف بسبب تفوق في الحمولة	11
اهتزاز الآلة لما تشتغل فارغة	11
(1) الخاصيات التقنية	12
تخطيط كهربائي: 100-120 فلت 60/50 هرتز	13
تخطيط كهربائي: 220-240 فلت 60/50 هرتز	14
جدول ترجمة عناصر الآلات	15
صور	16
شهادة الضمانة	19
الصفحة البيانية للجهاز	19

## تصريح بالمطابقة مع الترخيم الأوربي "CE/UE"

### المنتج:

### شركة صنطوس

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

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

وصف: صاغ بالكبس على البارد Nutrisantos

رقم النوع: 65

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 دبيي)
  - رقم 1935/2004/سي (تشريع) متعلق بالمواد و الأدوات التي ستلمس المواد الغذائية.
  - رقم 10/2011/سي (تشريع) متعلق بالمواد و الأدوات التي ستلمس المواد الغذائية.

الآلة مطابقة مع توجيهات المعايير الأوروبية المتناسقة التالية :

- **نف ين 1678+1: 2010**, آلات للمنتجات الغذائية – قاطع – الخضر
- تعليمات تتعلق بالسلامة و الصحة. معيار أوروبي من نوع س, كما هو محدد في ين ايزو 12100. لما تختلف تدابير هذا المعيار س عن التدابير المؤشر لها في المعايير من نوع ا و ب, فعند ذلك يجب الأخذ بعين الاعتبار تدابير نوع س. هذا المعيار يوفر الوسيلة للمطابقة مع متطلبات التوجيه الأوربي "آلات", رقم 42/2006/سي, (انظر ملحق زا)
- **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
- **PR EN 60335-2-64: 2015** الجزء 2-64: المتطلبات المحددة لآلات المطبخ الكهربائية التجارية.

حرر بفول أن فلان يوم 2022-06-01

الموقع : الرئيس المدير العام

اسم الموقع : أرليان فوكي

توقيع

أثناء الاستعمال, الصيانة أو في حالة التخلي عن الجهاز, من اللازم اتخاذ الاحتياطات البسيطة التالي:

اقرأ هذا الدليل التفسيري بكامله

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

### تركيب, تداول



تداول الجهاز يتطلب شخصين. لرفاهية الاستعمال, ننصحكم بوضع الجهاز على طاولة عمل أو مسطح من أجل أن يبقى صنوبر خروج العصير أمامكم (العلو المنصوح 90 سم, حسب كل مستعمل).  
**تحذير:** انتبه للأرض القريبة من الآلة لاحتمال أن تكون منزلقة.

أثناء التنظيف و التركيب, تداولوا بحذر و عناية الغربال(13) لتجنب إلحاق الضرر بهندستها و إفساد التشغيل الجيد للجهاز.

### تأشيرات مضادة



1. لا تضعوا المواد الغذائية في الشلال و الضغط عليها بالدافع قبل انطلاق الآلة.
2. ممنوع طحن المواد المجمدة
3. يجب إزالة النوى من الفواكه قبل طحنها (مثلا: المانجو, المشمش, الخوخ). ممنوع طحن النوى
4. لا تضعوا في الشلال مواد غير غذائية
5. لا تضعوا في الشلال أطعمة صلبة جدا
6. ممنوع تشغيل الآلة بدون مراقبة
7. ممنوع الغسل بالنفث بالماء و استعمال تحت ضغط قوي
8. ممنوع التنظيف بالإسفنجة الكاشط لتنظيف السلة.
9. ممنوع تشغيل الجهاز على طاولة منحنية بعشرة 10 درجات بالنسبة لمستوى السطح. 4 أقدام الآلة يجب أن تبقى مستندة على الطاولة. محور المحرك يجب أن يبقى دائما عموديا بالنسبة لهذا السطح.
10. لأسباب الحماية ضد الصدمات الكهربائية، لا تزج قاعدة في الماء أو في أي سوائل أخرى.
11. افصل الجهاز قبل التدخل فيه : تنظيف والتصليح والصيانة.
12. ممنوع استعمال قطع الغيار الغير الأصلية المعتمدة من طرف شركة صنطوس.
13. لا تستخدم الجهاز مع سلك الطاقة التالفة. يجب أن يتم استبداله من قبل وكيل معتمد من طرف شركة صنطوس أو مباشرة من طرف شركة صنطوس ، أو من قبل الأشخاص المؤهلين والهدف من ذلك هو تجنب المخاطر.
14. لا تربطوا عدة أجهزة على نفس المأخذ الكهربائي
15. لا تستعملوا الجهاز في الخارج
16. لا تضعوا الجهاز على أو بالقرب من مصدر الحرارة.
17. هذا الجهاز هو جهاز مهني مصمم خصيصا للاستخدام المهني. وليس المقصود منه الاستخدام المنزلي.

18. ليس القصد من هذا الجهاز أن يستعمل من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات المادية والحسية أو العقلية المنخفضة، أو الناقصة الخبرة أو المعرفة، سوى لما تكن قد أعطيت لهم من قبل عبر شخص مسؤول عن سلامتهم والرصد أو تعليمات بشأن استخدام الأجهزة. وينبغي أن تشر فوا على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبوا بالجهاز.
- 19 - ، هذا الجهاز مخصص للاستخدام الجماعي، على سبيل المثال داخل مطابخ المطاعم والمقاصف، والمستشفيات، والمصانع الحرفية، كالمخابز، والجزارات، وغيرها، ولكن ليس بغرض إنتاج الطعام بشكل مستمر وبوفرة.

### الربط الكهربائي

التغذية الكهربائية للجهاز موفرة في 2 فلتات :

– 110-120 فلت ~ 60/50 هرتز أحادي الطور

– 220-240 فلت ~ 60/50 هرتز أحادي الطور

ملحوظة: يمكن أن يعمل هذا الجهاز بسرعة 50 هرتز و 60 هرتز في آن واحد ودون الحاجة إلى أي ضبط.

حماية الخط الكهربائي : من اللازم ربط الجهاز بمأخذ التيار العادي 2 قطبين + الأرض. التركيب يجب أن يكون مجهزا بفاصل تفاضلي و صهور معيار 16 أمبير. المأخذ الأرضي إجباري.



### إنتبه :

- قبل ربط الجهاز، تأكدوا من تطابق جهد التيار الكهربائي و جهد جهازكم. قيمته مبينة :
- إما على الصفحة البيانية الموجودة تحت او خلف الجهاز.
- إذا تلف كابل الطاقة (10)، يجب أن تغييرها من طرف وكيل معتمد صنطوس أو مباشرة من طرف صنطوس، من قبل الأشخاص المؤهلين وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- يجب أن يبقى الوصول إلى مأخذ الكهرباء سهل أثناء استخدام الجهاز.

## التشغيل لأول مرة

- 1 – إزالة الغطاء العلوي (2) بعد القيام بإدارة مقبض القفل (6) ربع دورة وإزاحة المقبض المزلاج (14). شكل 2
- 2- إغلاق الغطاء العلوي (2) في وضع عالي.
- 3- رفع و نزع جسم الآلة (1) صورة 3.
- 4- نزع البرغي العلوي (11).
- 5- نزع البرغي السفلي (12).
- 6- إزالة الغريبال (13) والقاشطتين (15)
- 7- إزالة مخروط التدفق (17) عن طريق الضغط على أسفل وإزالة الختم (18) والحلقة (19) صورة 4.
- 8- غسل بالماء جميع العناصر لها اتصال مع الغذاء: الغماز (4) ، الشلال (3) ، الجسم (1) ، البرغي العلوي (11) ، البرغي السفلي (12) ، الغريبال (13) ، القاشطات (15) ، مخروط التدفق (17) الختم (18) الحلقة (19) و حاوية اللب (5) صورة 5.

## إعادة تأهيل المنتج بعد نهاية حياته



الجهاز يحمل علامة الفرز الاختياري المتعلق بنفايات الأجهزة الكهربائية و الالكترونية. و يعنى 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 ببيئكم أو بشركة صنطوس.

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

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

## صاغ بالكبس على البارد 65

- تصميم صلب (القطع المكونة من الفولاذ المقاوم للصدأ - إينوكس- والألومينيوم, البلاستيك التقني و صفيحة من الفولاذ الغير قابل للصدأ). هذه صاغ بالكبس على البارد ملائمة على الخصوص لإنتاج عصائر و صلصات الفواكه و الخضار والأعشاب التي يستعملونها لحرفيين مثل: المطاعم, مطاعم البيتزا, صناك, نقط أكل الوجبات الخفيفة, مطاعم ذات موضوع...

- الآلة ذات محركين قويين يجاران في الدوران البراغي العلوية والسفلية.

## استعمال الجهاز

### تشغيل

### تركيب و تحضير:

1. وضع الكاشطات (15) حول الغريال (13) وإدخال المجموع في قاعدة الجسم (1) صورة 6.
- تحذير: توفيق دبابيس الجسم (1) مع مساكن الغريال (13) صورة 7.
1. انعكاس الجسم (1) و تحديد مواقع الحلقة (19)، والختم (18) قبل برغي مخروط التدفق (17) صور 9 و 10.
2. ضع الجسم (1) على الجهاز.
3. إثبات البرغي السفلي (12) صورة 11.
4. تحذير: تثبيت مواقع تدريبي البراغي (12) في مسكني الكاشطات (15) صورة 14.
5. القيام بإدارة مقبض القفل ربع دورة (6) وإزاحة المقبض المزلاج (14) وخفض الغطاء العلوي (2).
6. تحذير: إذا لم يتم تأمين الغطاء العلوي (2) (مقبض القفل غير محاذاً للجهاز، صورة 13 مع عدم تأمين المقبض المزلاج، صورة 24)، يتم رفعه مع القيام بإدارة البرغي العلوي قليلاً (11) أو التحقق من موقع البرغي السفلي (12) انظر الفقرة 4.
7. تثبيت الشلال (3) صورة 15.
8. تثبيت حاوية النفايات (5).
9. توصيل سلك الطاقة (22) بمأخذ الوتر الكهربائي . صورة 16.
10. إزالة مكبس الفاكهة (4) من الشلال (3).

## استعمال

- 1- **وضع الحاوية تحت صنوبر الجسم**
  - 2- **تشغيل الآلة عن طريق الضغط على زر "تشغيل / إيقاف" (9).**
  - 3- **وضع الطعام في الشلال (3) و دفعه إن إحتاج الأمر مع مكبس الفاكهة (4).**
  - 4- **تستمر هذه العملية حتى ملء حاوية العصير أو استنفاد كمية الفواكه والخضروات المعالجة. يجب الإنتباه إلى مستوى اللب في حاوية اللب (5).**
- الغريال :  
يتم تزويد الجهاز بغريال (13) ذات ثقوب صغيرة للعصائر.

## توقيف الجهاز

يمكن توقيف الجهاز بواسطة:

- 1 - الزر الدافع "تشغيل /توقيف" (9)،
- 2 - فصل مأخذ حبل التيار (22)

## كشف الطعام الصلب جدا :

الجهاز قادر على كشف الأطعمة الصلبة جدا التي أدخلت على الجهاز. في هذه الحالة، يشتغل تلقائيا وبشكل متتالي إلى الوراء حتى 3 مرات و3 مرات إلى الأمام في محاولة فتح البراغي. إذا بعد هذا، النقطة الصعبة لا تزال موجودة، يتوقف الجهاز. ومن ثم من الضروري تفكيك وتنظيف البراغي.

## الإنحسار :

أحيانا يتعلق الطعام في البراغي ويمنع وصول الطعام الجديد.. فإنه من المستحسن تشغيل الآلة في الاتجاه المعاكس من خلال الضغط باستمرار على زر " تشغيل /وقوف " (10).  
كرر هذه العملية عدة مرات إن إحتاج الأمر.  
إذا استمر الإنحسار، فمن الضروري تفكيك وتنظيف البراغي.

## تنظيف

تداولوا بعناية الغريال(13) والبراغي (12/11) , لتفادي إفساد هندستها و إحداث خلل بالتشغيل الجيد للآلة

لغسل الغريال (13), ننصحكم باستعمال الفرشة (23) المزودة مع الآلة. من أجل التنظيف الجيد لثقب غريال التصفية. ممنوع استعمال اسفنج حكاك لتنظيف الآلة.



فك الحلقات (16)، (18)، (20) ، و (21) لتنظيفها بالفرشة (23) والفرشة (24) و ركبها من جديد كما هو مؤشر على الضور 17، 9، 22 و 20.



التنظيف يبقى سهل حين لا تنظروا جفاف المواد الغذائية في الوعاء, في عناصر الآلة المتحركة.

### تحفظات و أخطار

عدم إدخال في الآلات مواد غير غذائية.  
أثناء التحضير, من اللازم مراقبة مستوى إملاء حاوية اللباب (5) لتفادي تدفق النفايات. هذا الانسداد يحدث خلل بالجهاز.  
الكمية المواد المطحونة قبل الوصول الى المستوى الاقصى للحاوية (6) تختلف حسب طبيعة المنتجات المرغوب تحضيرها.



### سلامة / صيانة

#### سلامة وجود الغطاء و الوعاء

للسماح بانطلاق الجهاز, الغطاء (2) و الوعاء (4) يجب أن يكونان في الوضع الصحيح بالنسبة لمركز الوعاء (7) و محكمتان بقبضة الشد (1).  
الوضع العمودي (الأعلى) لقبضة الشد بدون الوعاء أو بدون الغطاء, لا يسمح بانطلاق الآلة.

#### سلامة فرط تسخين المحرك

ف في حالة فرط تسخين أحد المحركين، الجهاز يتوقف أوتوماتيكيا.  
الجهاز الحامي يتسلح من جديد أوتوماتيكيا. انتظروا تبريد المحرك (من 15 إلى 30 دقيقة)، قبل إعادة تشغيل الآلة من جديد.

إذا استمر المشكل, افصلوا الجهاز عن التيار الكهربائي (فصل مأخذ حبل القطاع الكهربائي (10)) و اطلبوا تدخل شخص من خدمة الصيانة أو اتصلوا ببائع مرخص له من طرف شركة صنطوس.

#### سلامة النفوذ للأدوات

لا يمكن الطاردة النافذة أن تتطلق إلا بعد تركيب أنبوب التغذية (3) والجسم (1) في الوضع الصحيح و إغلاق الغطاء العلوي (2) بوضع سفلي.  
تفكيك أنبوب التغذية (3) و رفع الغطاء العلوي يوقف الآلة .  
إعادة تشغيل الطاردة النافذة يستلزم حركة طوعية جديدة على زر الدافعة "تشغيل/ توقيف" (9).  
انقطاع الكهرباء يؤدي إلى توقف الآلة.

قبل كل تدخل في الطاردة النافذة , من اللازم فصل الآلة عن القطاع الكهربائي وإنتظار 20 ثانية كي يتفرغ مكثف البطاقة الألكترونية.

### قطع الغيار

#### مهم:

ممنوع استعمال قطع غيار تختلف عن القطع الأصلية المضمونة من طرف صنطوس هذه الآلة لا تتطلب أية صيانة خاصة، الدرجات مشحمة طوال الحياة. إذا يتطلب الأمر تغيير بعض قطع الغيار المستهلكة مثل الغريال (13)، والكاشطات (15)، والحلقات (16)، (18)، (20) و (21) والمكونات الكهربائية أو وحدات أخرى. في هذه الحالة، راجعوا لائحة المركبات الخاصة بجهازكم حسب جهده تشغيله (الصورة عنها في آخر الكتيب أو يتم تحميلها من موقع شركة صنطوس في شبكة الانترنت [www.santos.fr](http://www.santos.fr)).

أثناء شراء أية قطعة غيار (انظر الصور في آخر هذا الكتاب) يجب تحديد بدقة :  
النوع .

عدد سلسلة الجهاز .  
الخصائص الكهربائية .

المكتوبة على الآلة.



#### عدم استخدام ممتد :

لا توجد موانع استخدام في حال توقف عمل المنتج لفترة ممتدة :  
نحن نوصي فقط بتنظيف المنتج قبل الاستخدام والتأكد من أن مكونات الجهاز تعمل بشكل صحيح (على سبيل المثال: سلك الطاقة، الحواشي والأجزاء المنفصلة الأخرى)



#### اصلاح

#### مهم:

ممنوع التنظيف بالنفث بالماء و بالماء تحت الضغط

- بعد الاستعمال, نظفوا المضغط (4) والشلال (3) و الجسم (1) ، البرغي العلوي (11) ، البرغي اسفلي (12) ، الغريال (13)، الكاشطات (15)، أنبوب التفريغ (17) ، الحلقة (18) الخاتم (19) ووعات النفايات(5) بالماء الصافي أو بواسطة مادة غسل الأواني. ثم اشطفوا و جففوا. لا تستعملوا المواد والأنسجة الكاشطة لتنظيف السلة الكاملة.
- قاعدة و غطاء كتلة المحرك يجب تنظيفهم بإسفنجة لين رطب, ثم جففوا.
- جهاز رقم 68: عند الضرورة، نظفوا صمولة الشجرة (23)، المهزات (22) و مجموع رأس الجر (21) بالماء مع الفرشاة المزودة. صورة 11.



#### انتبهوا:

من أجل تسهيل الغسل لا تتركوا المواد الغذائية الى غاية ان تصبح يابسة، جافة و لاصقة على العناصر بالاتصال مع الأغذية. ننصحكم بغسل كل هذه العناصر فوراً بعد انتهاء العمل.

## مساعدة في التصليح

تأكدوا بدقة من سبب توقف الآلة

### الآلة لا تتطلق

- راقبوا: التغذية الكهربائية و حالة حبل القطاع الكهربائي
- راقبوا: وجود أنبوب التفريغ (3) وإحكام قبضة الإغلاق في الموقع الأسفل للغطاء الأعلى (2). صورة 13

### الجهاز يتوقف بسبب تسخين المحرك

- (الأغطية ساخنة في مستوى كتلات المحرك)
- افصلوا مأخذ التيار طبقاً لفقرة "سلامة تسخين المحرك".

### الجهاز يتوقف بسبب الإنحشار

راجع فقرة الإنحشار.

### الجهاز يتوقف بسبب تفوق في الحمولة

راجعوا فقرة "سلامة تفوق حمولة المحرك".

### الجهاز صاخب

- مراقبة وضع القطع المضبوط.
- مراقبة أن لم تتلف قطعة بسبب الوقوع أو غيره من الأسباب.
- في هذه الحال يجب تبديل هذه القطعة.

### اهتزاز الآلة لما تشتغل فارغة

- هذا الاهتزاز يتسبب فيه اختلال التوازن. السبب في هذا الاختلال التوازني هو:
- وضع فاسد للسلة (5). تأكدوا من التركيب الصحيح للسلة.
- تدهور الصفات الهندسية للسلة (5). افحصوا و استبدلوا إذا استلزم الأمر لذلك.

## (1) الخصائص التقنية

قطاع:		
(قلت) توتر التغذية	220-240	100-120
(هرتز) تردد	50 / 60	50 / 60
محرك:		
(كيلوات) قدرة مستهلكة	0.4	0.4
(أمبير) شدة مستهلكة	2.4	4.8
(د/دقيقة) سرعة المحرك	5 / 10	5 / 10
(د/دقيقة) سرعة المحرك	35 / 70	35 / 70
مدة توقف الآلة	أقصى ثانية 1	أقصى ثانية 1
الضجيج بسرعة 3000 دورة/دقيقة مرجع 20 ميكرو باسكال ,دسيبال , لا	64	64
تشغيل متقطع (3)	متقطعة دورة 10min ON/10min OFF	متقطعة دورة 10min ON/10min OFF
أبعاد و أوزان		
علو (مم)	642	
عرض (مم)	236	
عمق (مم)	412	
وزن صافي (كغ)	28.6	
وزن إجمالي (كغ)	32	
سعة الحاوية (لترات)	4	
علو صنوبر الحاوية (مم)	223	
حرارة المنتجات المعالجة	4°C : أدنى	50°C : أقصى
حرارة الاستعمال	من 1+ د م الى + 50 د م	

(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:

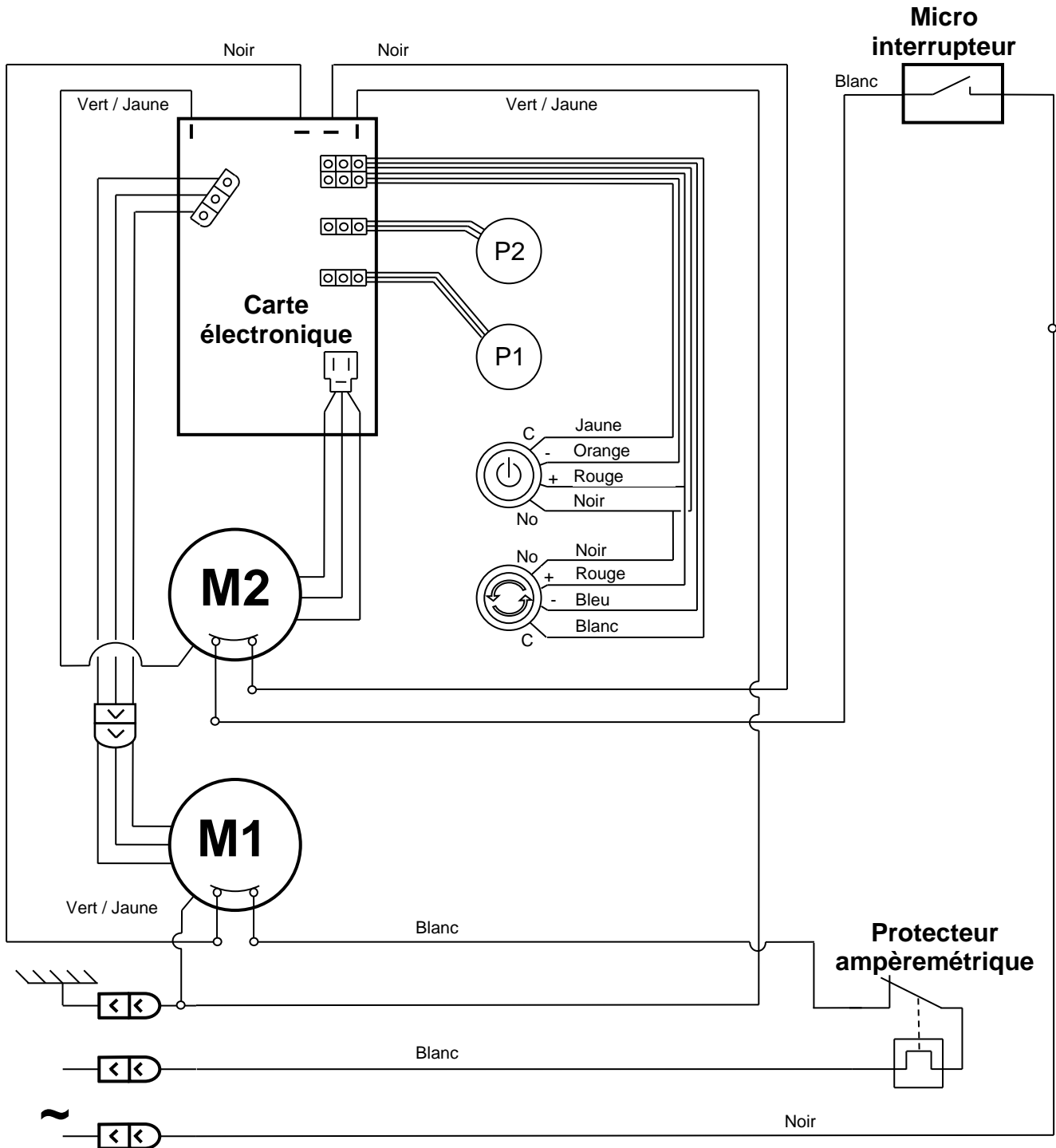
12852:2010, 11201:1995 إيزو 4871:1996 إيزو

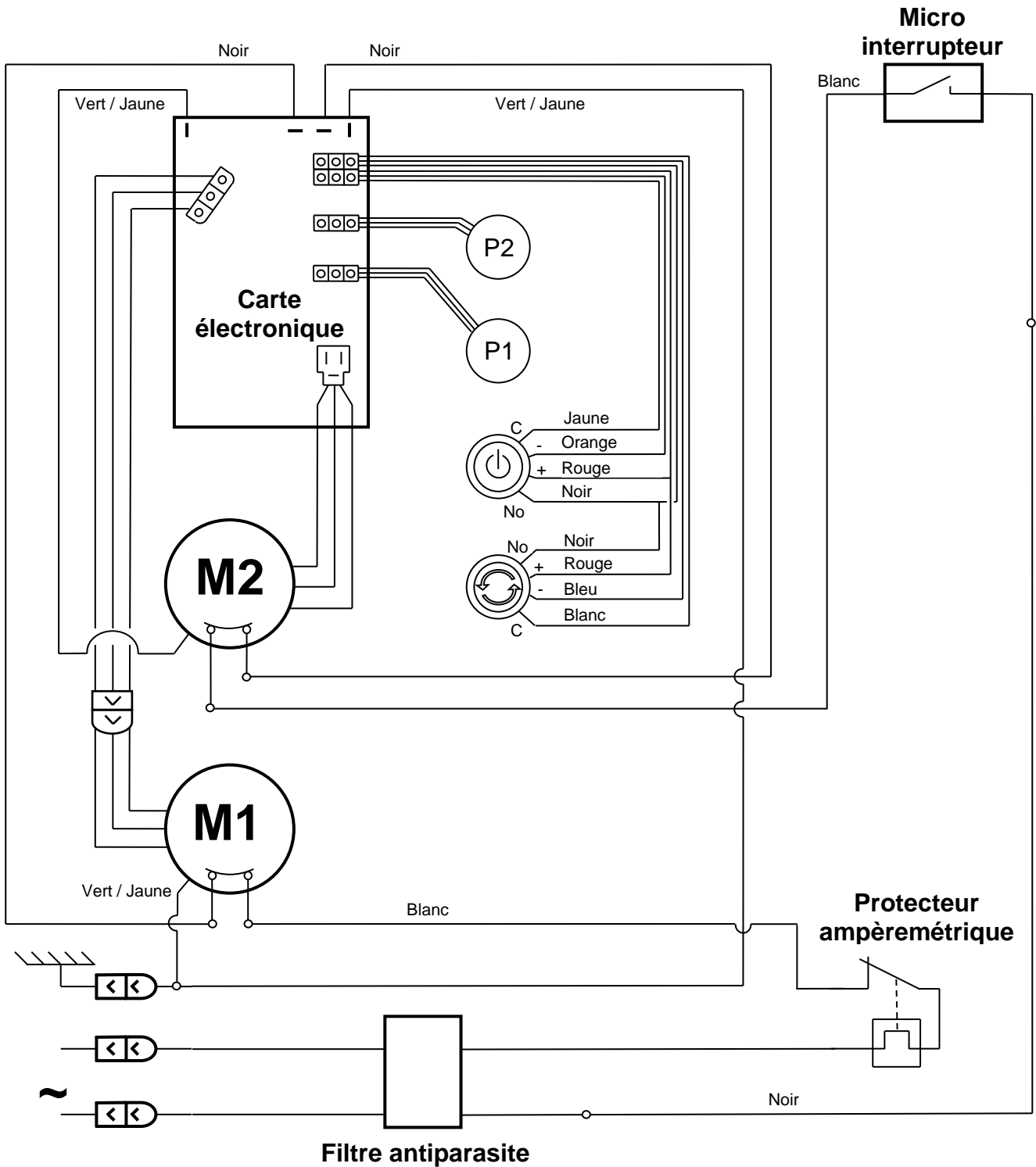
الجهاز موضوع على طاولة عمل علوها 75 سم فوق سطح. المذراع متجه نحو الجهاز على بعد 1,6 سم من سطح الأرض و على بعد 1 متر من الجهاز.

(3) دورة 10 دقائق/10 دقائق.

تم تصميم الجهاز المهني للاستخدام المتقطع في حلقة 10 دقائق عمل و 10 دقائق توقف عن العمل.

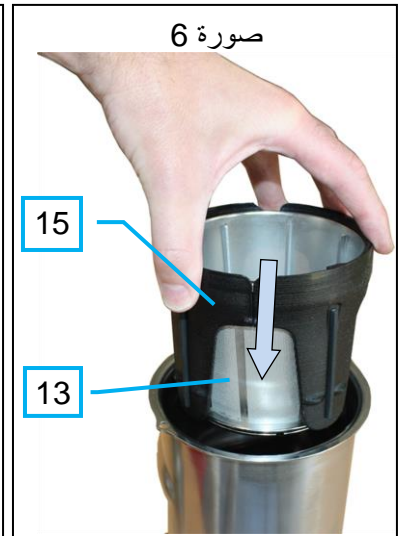
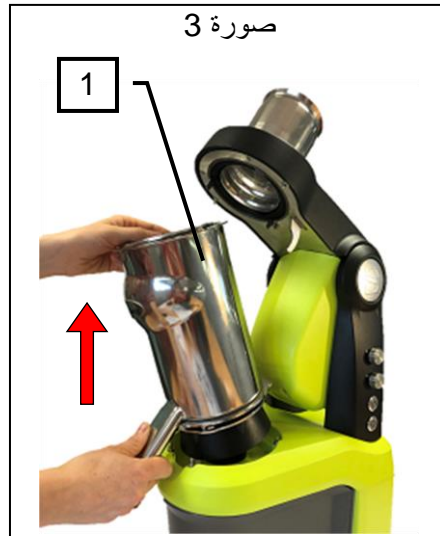
هذه الدورة تتطابق مع الوقت اللازم لتحقيق الوظيفة و الوقت اللازم لتحضير الشربة و تقديم الخدمات. هذه الدورة تحترم تعليمات المعيار بين 94-2-60335 جزء 2-64: المتطلبات الخاصة للمنتجات الكهربائية المستعملة في المطابخ.



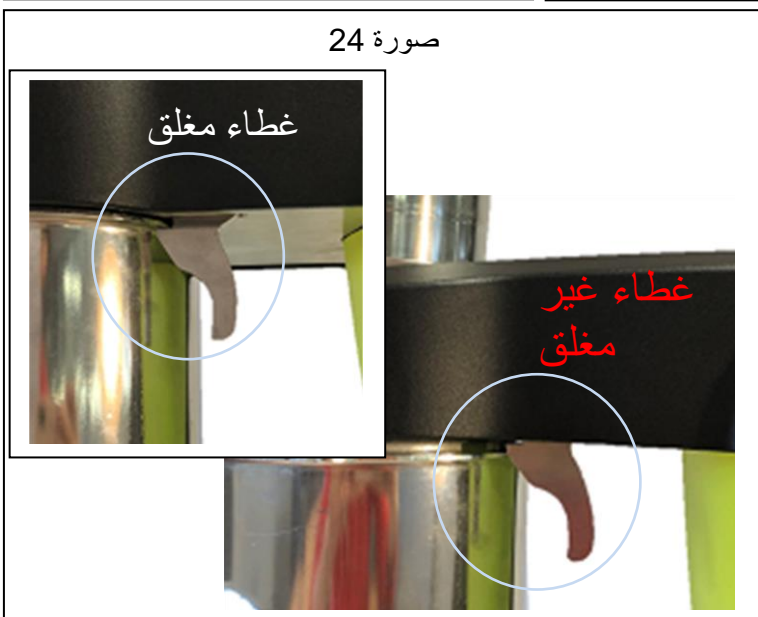
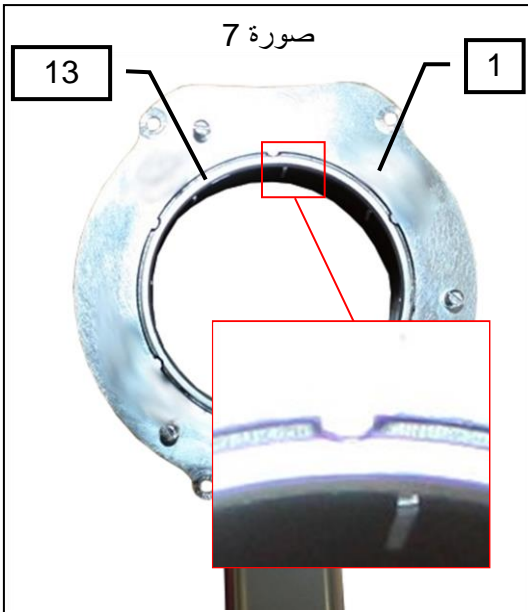
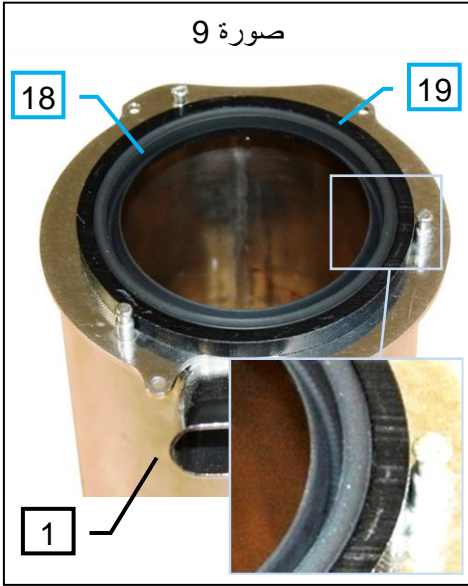




rep	
1	جسم بالفولاذ غير قابل للصدأ
2	الغطاء العلوي
3	أنبوب التغذية
4	مضغط
5	وعاء اللبي
6	قفل الأمانة
7	زر تغيير السرعة للبرغي العلوي
8	زر تغيير السرعة للبرغي اسفلي
9	زر " تشغيل / توقيف "
10	زر " تشغيل بالإتجاه المعاكس "
11	برغي علوي
12	برغي سفلي
13	غربال للعصير
14	المقبض المزلاج
15	مكشط
16	حلقة المكشط
17	أنبوب التفريغ
18	حلقة خارجية للبرغي السفلي
19	خاتم حلقة
20	حلقة داخلية للبرغي السفلي
21	حلقة البرغي العلوي
22	مأخذ
23	فرشة تنظيف الغربال
24	فرشة التنظيف



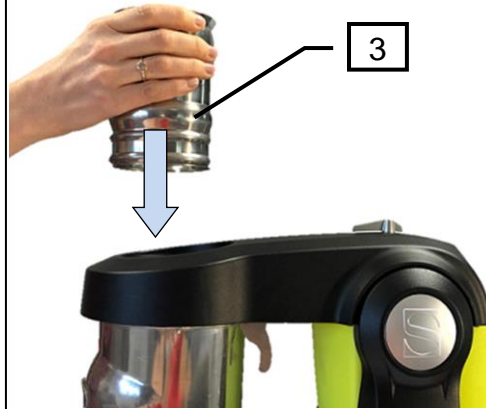




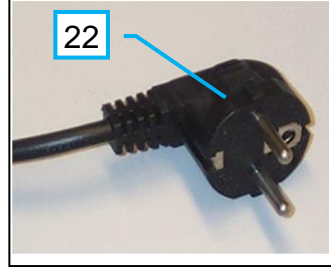
صورة 14



صورة 15



صورة 16



صورة 19



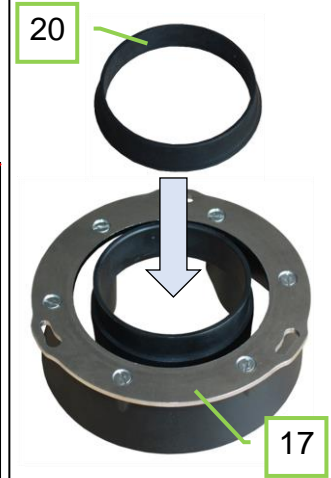
صورة 17



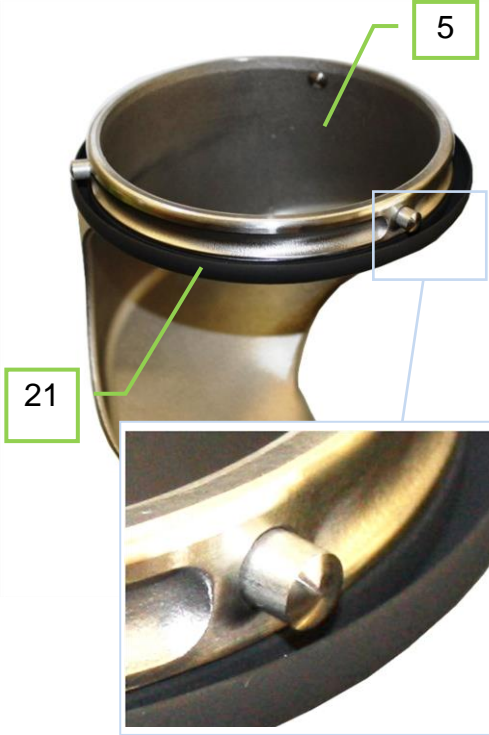
صورة 18



صورة 22



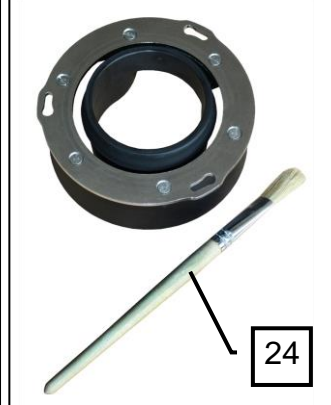
صورة 20



صورة 21



صورة 23



## شهادة الضمانة

## ضمانة

مند تاريخ 01-01-1995 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 الصفحة 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 التأشير 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 بصفحة 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 تكليف 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 صنطوس فيما يتعلق بمركبات الطحن. شروط الضمانة, الإصلاح, التغليف من جديد لطاحنات القهوة/سبريزو 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 تسبب الطاحنات في الضياع أو في عدم الربح للتاجر المستعمل بسبب عدم المطابقة أو الخلل في منتجاته. مسؤولية شركة صنطوس 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 صنطوس, بان يأمر زبونه, بالتوقف التام عن استعمال المنتج المفسد. الاستمرار في استعمال منتج فاسد فشرقة صنطوس ليس مسئولة عن ما قد يحدث من هذا الاستمرار في الاستعمال.

## الصفحة البيانية للجهاز

## عينة

لكل الوثائق الغير المرسله مع الجهاز

محملة عبر شبكة الإنترنت, مرسله بالفاكس, مطبوعة