

شركة صنطوس

140-150 نهج روجي سلانغرو
69120 فول أن فولان (ليون) - فرنسا
33 (0) 472 37 35 29 هاتف
33 (0) 478 26 58 21 فاكس
www.santos.fr : موقع الانترنت santos@santos.fr الايميل



آلة القهوة صنطوس إسبريسو رقم 75

دليل الاستعمال و الصيانة



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

ترجمة من اللغة الفرنسية



اقرأوا دليل الاستعمال قبل إزالة تعبئة الجهاز

طاحونة القهوة - عصارة الفواكه - خلاط - خلاط السوائل - موزع المشروبات - خفاقة - مبشر الجبن - مسحوق التليجات - معجن
مشرحة الخضسر - طاحونة اللحم

أنواع مسجلة في فرنسا و دوليا
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

فهرس

3	تصريح بالمطابقة مع الترقيم الأوربي " س ي "
4	قواعد السلامة
4	تركيب, تداول
4	تأثيرات مضادة
4	إنتبه - مهم
5	إحتياطات و أخطار :
5	الربط الكهربائي
5	إعادة تأهيل المنتج بعد نهاية حياته
7	صنطوس إسبريسو رقم 75
7	وصف الآلة :
7	استعمال الجهاز
7	قبل البداية
8	الاستعمال لأول مرة :
8	تنظيف :
9	الاستعمال :
9	تركيب, تحضير و استعمال
12	سلامة / صيانة
12	سلامة في حالة سخن المجموع :
13	صيانة مستوى 2
14	صيانة :
15	المساعدة عند التصليح
15	الآلة لا تنطلق :
17	الخاصيات التقنية للآلة
18	تخطيطات كهربائية
18	تخطيط كهربائي : 100-120 فلت 50/60 هرتز و 220-240 فلت 50/60 هرتز :
20	صور :
23	شهادة الضمانة
23	الصفحة البيانية للجهاز

تصريح بالمطابقة مع الترخيم الأوربي "س ي"

المنتج:

شركة صنطوس

140-150 نهج روجي سلانغرو

69120 فول أن فولان (ليون) - فرنسا

يصرح بان الآلة موجهة للسوق المهني, و موصفة فيما يلي:

وصف: آلة قهوة إسبريسو

رقم النوع: 75

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 الأوربية التالية:

- رقم 95/2006/س ي (توجيه جهد منخفض)

- رقم 108/2004/س ي (توجيه سيم)

- رقم 95/2002/س ي (توجيه روهس)

- رقم 96/2002/س ي (توجيه ديبي)

- رقم 2004/1935/س ي (تسريع) متعلق بالمواد و الأدوات التي ستلمس المواد الغذائية. الآلة مطابقة مع توجيهات المعايير الأوربية المتناسقة التالية :

- نف. ين. أيزو 12100 - 1 و 2: 2004: سلامة الآلات - المبادئ العامة للابتكار

- نف ين 1-60204: 2006 سلامة الآلات - التجهيز الكهربائي للآلات - قواعد عامة

- نف ين 2-1672: 2005 آلات للمواد الغذائية - مفهومات أساسية - وصفات متعلقة بالطهارة.

- نف ين 1-60335: 2003 سلامة الأجهزة المنزلية و المشابه لها

- نف ين 2-60335: 2004 قواعد خاصة بالآلات الطبخ الكهربائية المستعملة جماعيا

حرر بفول ان فلان يوم 2013-10-01

الموقع: الرئيس المدير العام

اسم الموقع: أرليان فوكي



توقيع

قواعد السلامة

أثناء الاستعمال، الصيانة أو في حالة التخلي عن الجهاز، من اللازم اتخاذ الاحتياطات البسيطة التالية :

اقرأ هذا الدليل التفسيري بكامله

يجب الاحتفاظ بهذا الدليل

ملاحظة: من أجل تسهيل فهم الفقرات التالية، المرجو منكم مراجعة الصور الموجودة في آخر هذا الكتاب

تركيب، تداول



شخص يكفي لتداول هذه الآلة

للحصول على رفاهية الاستعمال، ننصحكم وضع الجهاز على طاولة بشكل أن تكون لوحة التحكم (10) أمام وجهكم (العلو المنصوح: 90 سم، مسافة يجب ملائمتها حسب المستعمل).

تأثيرات مضادة



1. لا تضعوا في الخزان أو في القارورة أشياء أخرى تختلف عن الماء الصالح للشرب.
2. الآلة تستخدم فقط باستعمال طحين حبوب القهوة المشوية أو معايير القهوة العادية
3. لا تستعملوا أبدا الاسفنج أو المواد الكاشطة لتنظيف غطاء، وعاء أو الكيس المعدني
4. ممنوع تنظيف الطاحونة بفتحها بالماء و بالماء تحت الضغط
5. ممنوع غطس قاعدة الآلة في الماء لتفادي الصدمة الكهربائية..
6. افضلوا الطاحونة عن التيار الكهربائي قبل كل العمليات: تنظيف، صيانة، فحص.
7. ممنوع استعمال قطع الغيار تختلف عن القطع الأصلية المصادق عليها من طرف شركة صنطوس.
8. لا تستعملوا حبل تغذية كهربائية فاسد. يجب تبديله بالحبل الأصلي الموفر عند بائع مصادق عليه من طرف شركة صنطوس أو مباشرة من عند شركة صنطوس..
9. ممنوع ربط عدة آلات بنفس مأخذ التغذية الكهربائية
10. ممنوع استعمال الطاحونة خارج المتجر في الهواء الطلق.
11. ممنوع استعمال الطاحونة بالقرب من أو فوق مصدر الحرارة.
12. هذه الطاحونة جهاز مهني، موجهة خصيصا من أجل استخدام مهني. ليست من المقرر استعمالها في المنزل
13. هذه الطاحونة ليست من المقرر استخدامها من طرف أشخاص (و يشملهم الأطفال) ذات كفايات بدنية، و حسية و عقلية منخفضة، أو منعدمة التجربة أو منعدمة المعرفة، إلا اذا تم تكوينها، بواسطة شخص مسؤول عن سلامتهم، و مراقبتهم أو تعليمهم المسبق فيما يخص استعمال الطاحونة.
14. يجب مراقبة الاطفال من اجل التأكد من انها سوف لا تلعب بالطاحونة.

انتبه - مهم

لا تربطوا الآلة بتيار الكهرباء قبل قراءة ما يلي



ممنوع استعمال الوحدة المسخنة بدون ماء. المرجو اتباع التعليمات فقرة "الاستعمال الأول" قبل ربط المقبس بالتيار الكهربائي.

لجميع التداولات، بما في ذلك إزالة تعبئة غلاف الآلة، ممنوع شد أو رفع الجهاز بواسطة فتحة النفوذ الى الخزان (1).

احتياطات وأخطار :



انتبهوا الى خطر الحرق

في التشغيل العادي، الكتلة (9) تصل الى درجة حرارة تفوق 60 درجة. ننصحكم بشدة بعدم لمس الكتلة (9) أثناء الاستعمال.

الربط الكهربائي

- التغذية الكهربائية للجهاز موفرة في 2 فلتات أحادية الطور:

- 110-120 فلت ~ 60/50 هرتز : نوع 75ف1

- 220-240 فلت ~ 60/50 هرتز: نوع 75ف

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. المأخذ الأرضي إجباري.

انتبه :



- 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 (24), يجب عندئذ تبديله بمجموع خاص موفر قرب بائع مرخص من طرف شركة صنطوس أو اقتنائه مباشرة من شركة صنطوس، أو من طرف أشخاص ذوي تأهيل مماثل لتفادي أي خطر.



إعادة تأهيل المنتج بعد نهاية حياته



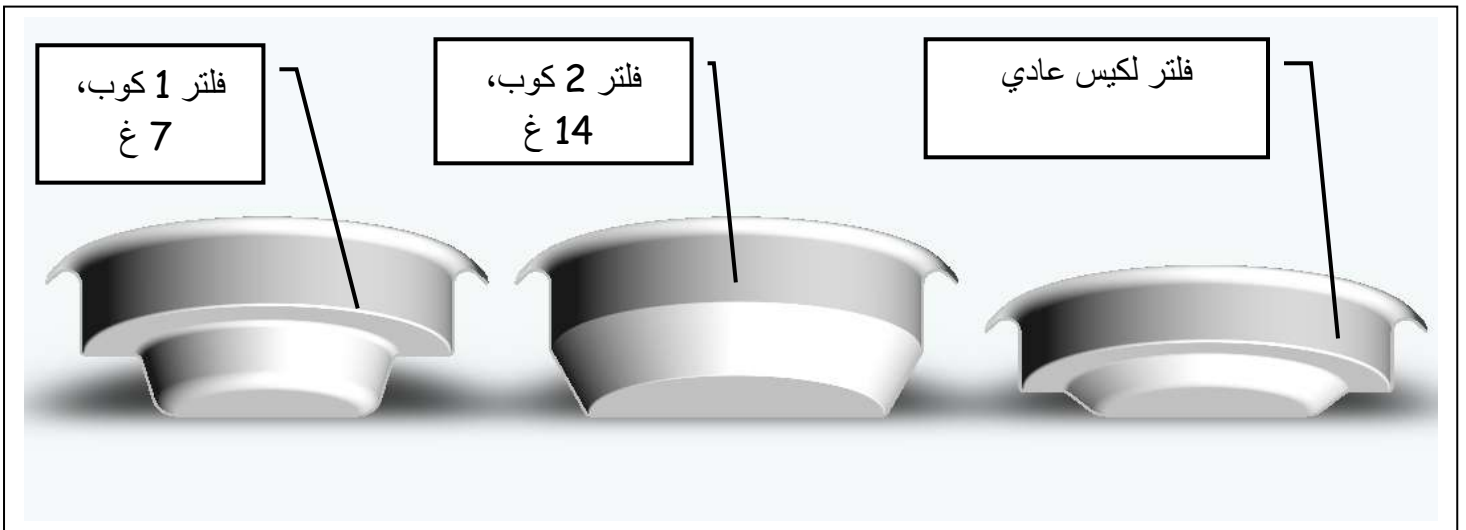
هذا الجهاز يحمل علامة الفرز الاختياري المتعلق بنفايات الأجهزة الكهربائية و الالكترونية. و يعني ذلك بأن هذا المنتج يجب أن يتحمل به جهاز الجمع الاختياري للنفايات مطابقة مع التوجيه الأوروبي 96/2002/س.ي. (دي ي ي) - الجزء الخاص بالأجهزة المهنية - حتى يمكن إعادة تأهيل قطع الآلة أو تفكيكها من أجل الحد من تدمير البيئة.

من اجل الحصول على المزيد من المعلومات, المرجو الاتصال ببنائكم أو بشركة صنطوس.
من اجل 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.

صنطوس إسبريسو رقم 75

وصف الآلة:

- مجموع "إسبريسو صنطوس" مكون من آلة قهوة إسبريسو، من حامل الفلتر مع صنبور 2 كوب، صنبور 1 كوب، من 3 فلترات (1 كوب، 2 كوب و كيس عادي)، من ملعقة قياس 7 غ و من قارورة ماء العين 1.5 لتر



- إسبريسو صنطوس رقم 75 المقصود منه استخدام مهني، لتحضير حوالي 50 الى 100 قهوة في اليوم.
- الوظائف الخاصة لهذا الجهاز هي:
 1. تحضير قهوة إسبريسو ذات جودة مهنية : رغوة كما هو الحال في الحانات. لهذا، فمن اللازم استعمال قهوة جيدة، مطحونة حسب تأشيرات صنطوس (استعملوا طاحونة صنطوس رقم 40 يمكن تلبية هذه الاحتياجات)
 2. إمكانية وضع قارورة ماء 1.5 لتر مباشرة في الآلة.
 3. مخرج ماء ساخن لتحضير مشروبات فورية أو شاي
 4. فوهة بخار لتسخين مشروبات سائلة أو لتحضير الكابتشينو
 5. مصباح مشير "الماء ناقص" في الجزء العلوي، و مؤشر الحرارة على الجبهة.

استعمال الجهاز

قبل البداية

- القهوة المطحونة
- من الأفضل أن تكون القهوة مطحونة طازجة بواسطة طاحونة من نوع صنطوس رقم 40. الطحين دقيق و لكن ملموس. الدقة يحصل عليها ببعض التجارب على الجهاز:

إذا كان جريان القهوة سريع جدا، الطحن خشن جدا أو كميته قليلة جدا، و بالعكس. وقت جريان القهوة الموصى به لجعل اثنين من القهوة هو من 20 إلى 30 ثانية.

الماء

استخدموا الماء البارد العذب. أفضل قهوة يحصل عليها باستخدام المياه المعدنية التجارية الغير الغازية. الماء العسر يؤدي الى تراكم الكلس في الآلة بسرعة. محتوى الكلور في بعض مياه الصنبور يمكن أن تشوه نكهة الإسبريسو.

السكر؟

الجميع يعلم أن الأصوليون لا يحلون القهوة، ولكن السكر طحين هو أفضل من مكعبات السكر.

الاستعمال لأول مرة :

تنظيف :

- 1 . افتحوا غطاء الخزان (1) إزالة قارورة الماء (19) و الخزان (20) صورة.1.
- 2 . اغسلوا بالماء الصافي جميع الوحدات الملامسة مع القهوة : الخزان (20) ، حامل الفلتر (10) و 3 فلترات (21) صورة.2.

اشتغال المضخة و املاء مولدة البخار:

يتم اختبار الجهاز في المصنع، أنابيب مص الماء و مولدة البخار ربما قد تكون مملوءة بالماء الصالح للشرب. ننصحكم بتشغيل الآلة لسيول الماء ، قبل الابتداء في تحضير القهوة.

- 1 . لا تضغطوا على أزرار تشغيل / إيقاف (4) و القهوة (5) . صورة. 3.
- 2 . ضعوا الحاوية (20) في الجهاز والحرص على عدم محاصرة الأنبوب الماص للماء (22) . صورة.4.
- 3 . ضعوا قارورة الماء (19) في خزان أو املئوا الخزان بالماء.
- 4 . أدخلوا أنبوب مص الماء (22) في الماء و تأكدوا من أن المصفاة (23) مغمورة و في الحد الأدنى الممكن. صورة.5.
- 5 . قوموا بتوصيل حبل التغذية الكهربائية (24) ملاحظة: يجب أن لا يكون أي زر منار . في حالة ظهور ضوء الأزرار، اضغطوا على الأزرار لتوقيفهم صورة.3.
- 6 . ضعوا وعاء تحت فوهة البخار (15) .
- 7 . دوروا مفتاح البخار (17) في الاتجاه المعاكس لعقارب الساعة لفتحه .

8 . أذفعا أزرار الماء (7) لبداية تشغيل المضخة. في التمهيد، الماء تمتص في أنبوب و هكذا يتم إفراغ الهواء. صورة: 6 .

تحذير: لا تقوموا بتشغيل المضخة عندما لا تكون المصفاة مغمورة (23) . في هذه الحالة هناك خطر تدمير المضخة.

9 . إذا كانت مولدة البخار فارغة تماما من الماء، من الممكن أن يستمر الملء لمدة تتراوح من 40 إلى 50 ثانية . تعتبر مولدة البخار مليئة عندما يبدأ خروج الماء من خلال فوهة البخار (15) .

10 . توقفوا من الضغط على زر الماء (7) وأغلقوا صنوبر البخار (17) .

الاستعمال :

تركيب، تحضير و استعمال



1 . تأكدوا من وجود الماء في الخزان (20) أو في القارورة (19) و كذلك بأن المصفاة مغمورة (23) و بأن مصباح " نقص الماء " (18) مطفأ.

ملاحظة: عندما يشتعل ضوء نقص الماء، هناك ما يزال من الماء ما يكفي تحضير 2 قهوة إسبريسو.

- 2 . ضعوا وعاء التنقيط (13) و صفيحة وعاء التنقيط (12) تحت المجموعة (9)
- 3 . قوموا بتوصيل حبل التغذية الكهربائية (24) في منشب التيار.
- 4 . اضغطوا على زر تشغيل/توقيف (4) لتسخين المجموعة. مؤشر الحرارة (3) ضوء يشير بأنه لم يتم الوصول إلى درجة الحرارة.

ملاحظة: للاستخدام اليومي، ننصحكم بعدم توقيف الآلة بحيث تبقى مولدة البخار في درجة الحرارة.

5 . ركبوا الفلتر الملائم في حامل فلتر (10) : 1 كوب، 2 كوب، أو الأكياس العادية. الفلترات تتركب بواسطة كف اليد، وتستخرج بانزلاق وتدوير شفرة معدنية صغيرة (المقبض من ملعقة معدنية، على سبيل المثال) .

6 . تعيين كمية الطحن بملعقة القياس (25) : 1 ملعقة 7 غرام ل 1 إسبريسو ، 2 ملعقة ل 2 إسبريسو أي ما يعادل 14 غرام . إذا كنت تستخدمون مطحنة صنطوس رقم 40، يتم تعيينها أيضا إلى 7 غرام .

7 . احشوا الطحن على ضاغط المسحوق المدمج (8) إلى يسار موقع حامل-الفلتر . جودة رغوة الإسبريسو تعتمد على ضغط الطحن.

8 . تبنثوا حامل الفلتر وارفعوه و دوروه إلى اليمين، كما يفعلون سقاة الحانات.

9 . قدموا واحد أو كوبين مسخنان مسبقا في الجزء العالي، فوق مسخن-الكوب (2) .

10 . اضغطوا على زر القهوة (5)

أ. قليل من الماء يمر من خلال طحن القهوة لمدة تتراوح من 20 إلى 30 ثانية

ب. الضغط ينبغي أن يصل من 3 الى 6 بار لتحضير قهوة خفيفة، من 6 الى 9 بار لمزيد من القوة و من 9 الى 12 بار أثناء استعمال اكياس عادية بدلا من طحن القهوة. ممكن قراءة مقياس الضغط المانومتر(14).
ج . درجة الحرارة حوالي 85-92 درجة مئوية.

2 . اضغطوا من جديد على زر القهوة (5) عندما يتم الحصول على الكمية المرغوب فيها.

3 . قدموا ، أو تذوقوا...

4 . رمي المارك بضرب حامل – الفلتر. يجب أن تكون حافة مقبض المارك من البلاستيك أو الخشب. لا تعلق على الكمية الصغيرة من القهوة يمكن اللتي تبقى على الفلتر، فإنها لا تغير طعم القهوة التي ستحضر من بعد.

لا تتركوا الطحن ينتظر في حامل الفلتر، فإن القهوة التالية سيكون لها "طعم المحروق" لأن الطحن تدهور في الهواء، وفقد كل نكهاته.

الحصول على الشاي ، والشوكولاته أو الكابتشينو



تنبيه: لا تلمس أبدا فوهة مخرج الماء / البخار (15) بالأصابع قبل أن تكون قد بردت تماما.

تعاملوا مع أنبوب البخار باستخدام الغطاء المطاطي المضاد للحرق (16) .

للحصول على الماء الساخن من خلال الفوهة :

افتحوا الصمام (17)، ثم اضغطوا على زر تدفق المياه الساخنة (7). بعد الحصول على كمية الماء المطلوبة، أطلقوا الزر وأغلقوا الصمام.

للحصول على البخار :

- 1 . أفرغوا الفوهة (15) من المياه المتبقية عن طريق فتح الحنفية (17)، يليه إغلاقها عندما يظهر البخار.
- 2 . اضغط على زر البخار (6)، ومؤشر الحرارة (3) سوف يضيء عندئذ .
- 3 . حافظوا على الضغط الى غاية اطفاء الضوء من جديد (في حالة يكون فيها مطلوب قليل من البخار، الضغط على الزر لمدة 15 ثانية يكفي) .
- 4 . اغمسوا الفوهة (15) في السائل الذي سيسخن أو سيستحلب.
- 5 . افتحوا الصمام تدريجيا (17).
- 6 . بمجرد انتهاء العملية، أغلقوا الصمام (17).

لتحضير الكابتشينو

تحضير البخار مع أخذ الاحتياطات التالية :

- 1 . يجب أن يحتوي الوعاء على الأقل على 8 سم من الحليب .
- 2 . حافظوا دائما على إمالة الوعاء بحيث تبقى الفوهة دائما غارقة في الحليب، دون لمس حواف الوعاء.
- 3 . يجب فتح الصمام (17) ببطء، ويجب أن دائما تحريك الوعاء بصفة دائرية حتى يبدأ الحليب في الارتفاع.
- 4 . عندما يتم ارتفاع الحليب، يجب عندئذ إغلاق صمام بسرعة (17).
- 5 . إزالة الوعاء ثم سكب رغوة الحليب على القهوة إسبريسو. البخار يمكن من تحضير ما يعادل من 3 إلى 4 كابوتشينو.

تحذير: يجب تنظيف الفوهة فورا بواسطة قطعة قماش مبللة، وذلك لأن الحليب لزج جدا و يصعب إزالته إذا ما جف.

وقف آلة

يتم توقيف الجهاز عن طريق الضغط على:

1. إما الضغط على الزر "إيقاف" (4)
2. أو عن طريق فصل حبل التغذية الكهربائية من نشب التيار (24).

التنظيف:

في نهاية كل يوم، ننصحكم بتنظيف الآلة كما يلي:

1. تنظيف الغسالة (26)، و وصل الفلتر (27)، و المنزلقات الحاملات للفلتر (28) بواسطة قطعة قماش مبللة (كل الجزء اللامس للقهوة). لا تكشطوا أو تنظفوا وصل الفلتر بشفرة معدنية. صورة 7.
2. شطفوا الفلترات (21) وحامل-الفلتر (10) بالماء الساخن، وذلك باستخدام مادة منظفة منزلية عادية والتي سوف تساعد على إذابة الرواسب الدهنية للقهوة.
3. نظفوا وعاء التنقيط (13) وشبكته (12)
4. نظفوا فوهة الماء الساخن/البخار (15) مباشرة بعد الاستعمال. بعض الرواسب، الحليبية على الخصوص، يمكن أن تسد ثقب الفوهة بعد التجفيف، أو قد تغير مذاق المشروبات.

سلامة / صيانة

سلامة في حالة سخن المجموع :2ème
niveau

في حالة سخن المجموع، يتم تنشيط حامي الحرارة اليدوي، و عندئذ ينقطع كهرباء الوحدة المسخنة. هذا الوافي لا يوقف تشغيل المضخة أو صمام الكهربائي.



تحذير: هذه العمليات الصيانية لا يقوم بها سوى التجار المعتمدين من طرف شركة صنطوس. قبل القيام بجميع العمليات داخل الجهاز يجب قبل كل شيء فصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

- تنفيذ إعادة تسليح ضابط حرارة أمن الآلة
- افصلوا حبل التغذية الكهربائية للآلة (24) (جهاز مفصول عن التيار الكهربائي)
- إزالة اللوحة الخلفية للجهاز (4 مسامير)
- اضغطوا على الزر (29) لإعادة التسليح اليدوي ضابط حرارة سلامة الجهاز صورة 8.
- ركبوا من جديد اللوحة الخلفية، و اربطوا الجهاز بالتيار الكهربائي.

إذا استمرت المشكلة، إيقاف الجهاز (افصلوا حبل التغذية الكهربائية (24))، واطلبوا حضور خدمة صيانة أو اتصلوا ببائع مؤهل من طرف شركة صنطوس.

السلامة في حالة ارتفاع الضغط :

دورة الضغط مجهزة بصمام يمنع النظام من الارتفاع في الضغط بقدر يفوق 16 بار .

المستوى
1الصيانة مستوى 1إعادة تشغيل المضخة من جديد

على الرغم من أن المضخة تشتغل ذاتيا، هناك بعض الحالات النادرة جدا قد يكون من الصعب إعادة تشغيلها من جديد (وخصوصا عند إزالة مصفاة المص (23) من الخزان (20)، ثم إعادة وضع المصفاة في الخزان دون املائه بالماء.

لما تتوقف المضخة من الشغل، فإنها تطلق صوتا غير عادي يدل على أنها تعمل "فارغة" بدون مص الماء.

عندئذ يجب القيام بالعمليات التالية:

1 . يجب ربط الجهاز بالكهرباء، ولكن ليس بالضرورة تشغيله (زر اطلاق/توقيف (4) في وضع إيقاف التشغيل ، وليس مشتعل) .

2 . فتح صمام (17) واضغط على زر تدفق الماء الساخن (7) (العديد من الضغوطات القصيرة المتعاقبة على الزر تمكن بالمساعدة على إعادة تشغيل المضخة و القضاء على فقاعات الهواء).

3 . نسمع المضخة تشتغل من جديد، و إذا كان الماء يتدفق من خلال الفوهة (15)، فالخزان ممتلئ.

إزالة الكلس الجيري

كل عمليات تسخين الماء تؤدي إلى رسوب الكلس الجيري، وخاصة إذا تم استخدام الماء العسر (ماء الصنبور). وهذا هو السبب في أننا نوصي باستخدام قارورة الماء المعدني لان جودتنا تحد من رسوب الكلس الجيري، و في نفس الوقت توفر قهوة أفضل ذوقا. زيادة الكلس الجيري قد يؤدي إلى تدهور جهاز المقاومة الكهربائية، ولهذا نحن نوصي لإزالة الترسبات الكلسية :

- 1 مرة سنويا إذا تم استخدام المياه المعدنية التي تتصح بها شركة صنطوس
- 1 مرة في الشهر في الحالات الأخرى.

- 1 . يجب أن يكون الجهاز مربوطا بالتيار الكهربائي، ولكن موقف (زر انطلاق/توقيف (4) في وضع إيقاف، غير مشتعل)، وذلك لأن هذه العملية من الممكن أن تقوم بها بجهاز بارد.
- 2 . املئوا الخزان بالماء مع اضافة من 3 الى 4 ملعقة من الخل الأبيض (حمض الستريك). الحموضة هي التي تدوب الكلس الجيري.
- 3 . اتركوا لحظات قليلة لإزالة الترسبات في خزان المياه .
- 4 . افتحوا الصمام (17) واضغطوا على زر تدفق المياه الساخنة (7). افرغوا 4/3 من الخزان في وعاء مناسب .
- 5 . اضغطوا على زر القهوة لتتميم تفريغ الخزان، بعد تشغيل الالة. الحموضة ستدوب أيضا ترسبات الجزء الحامل للفلتر.
- 6 . شطفوا الجهاز من خلال تكرار العملية مع المياه العذبة الصافية شطفوا جيدا كل دورة الماء بأكملها حتى لا تؤثر الحموضة على مذاق القهوة القادمة.

صيانة مستوى 2

تحذير: عمليات الصيانة لا يقوم بها سوى الباعين المؤهلين من طرف شركة صنطوس.

قبل بداية كل العمليات داخل الجهاز يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

إزالة الكلس الجيري تامة

إذا اصبحت الترسبات الكلسية تؤثر على سير عمل الجهاز، ذوبوها كما سبق ذكره في الفقرة السابقة، ولكن اخرجوا الخليط كله من نزييف " تطهير الكلس " (30) الموجود خصيصا لهذا الغرض:

- 1 . يجب أن يكون الجهاز مربوطا بالتيار الكهربائي، ولكن موقف (زر انطلاق/توقيف (4) في وضع إيقاف، غير مشتعل)، وذلك لأن هذه العملية من الممكن أن تقوم بها بجهاز بارد.
- 2 . املئوا الخزان بالماء مع اضافة من 4 الى 5 ملعقة من الخل الأبيض (حمض الستريك). الحموضة هي التي تدوب الكلس الجيري.
- 3 . اتركوا لحظات قليلة لإزالة ترسبات خزان الماء.
- 4 . أفتحوا الصنبور و اضغطوا على زر تدفق الماء الساخن الى غاية تفيغ الخزان الى النصف، ثم أغلقوا الصنبور.
- 5 . اتركوا بضع دقائق أو ليلة كاملة إذا كانت الترسبات الكلسية كثيرة. في هذه الحالة افصلوا الجهاز عن التيار الكهربائي.
- 6 . فكوا اللولب (31)، وإزالة الدوشات (26)، وحاملة الدوشات (32)، و افتحوا نزييف " تطهير الكلس " (30). الماء الخزان يصب عندئذ في وعاء للتنقيط. صورة 7، 9 و 10.

مستوى
2



اضغط على زر تدفق الماء الساخن لتفريغ نهاية الخزان بنزيف الكلس الجيري (ترسيبات الكلس من الممكن أن تخرج من نزييف "تطهير الكلس"، و لكنها لن تخرج من خلال الفوهة لأن قطرها صغير جدا).

1. كرروا هذه العملية بالماء الصافي لشطف الدورة.
2. اغلقوا نزييف "تطهير الكلس"، و أضيفوا على الشبكات هلام المساقة يتحمل حرارة مرتفعة، القبعة لا يجب أن تتجاوز مساحة سند حاملة الدوشات.
3. غيروا الدوشات (26)، وحامل الدوشات (32)، غيروا إذا لزم الأمر وصل حامل الدوشات (33) (ضعوا الوصل على جانب المجموعة).

قطع الغيار:

مهم:



ممنوع استعمال قطع غيار تختلف عن القطع الاصلية
المصادق عليها من طرف صنطوس

إذا كان تدخلا مطلوبا لاستبدال الأجزاء التالفة مثل الفلترات، وصل المجموع، المكونات الكهربائية أو غيرها، المرجو منكم الرجوع إلى قائمة قطع الغيار (انظروا نهاية هذا الدليل للصور و المخططات المعروضة أو حملوهم من شبكة الانترنت www.santos.fr).

من اجل شراء قطع الغيار (راجعوا مصدر المنظر المفتوح في آخر الدليل)، حددوا:

- النوع
- رقم سلسلة الجهاز و
- الخاصيات الكهربائية (34)
- المكتوبة تحت الجهاز.

صيانة:

ممنوع تنظيف الآلة بواسطة نفث الماء أو بالماء تحت الضغط

• بعد الاستخدام، نظفوا حامل - الفلتر (10)، الفلترات (21)، وعاء التنقيط (13) و الشبكة (12) بالماء الصافي أو بمنظف للأطباق. ثم شطفوا وجففوا.

• نظفوا جوانب وصفائح الفولاذ المقاوم للصدأ بإسفنج ناعمة مبللة ثم جففوها.

لا تستخدموا المنتجات أو الانسجة الكاشطة لتنظيف صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.

المساعدة عند التصليح

مستوى
1الآلة لا تنطلق :

- راقبوا: تغذية القطاع الكهربائي, حالة حبل التغذية الكهربائية

مستوى
1القهوة تتدفق ببطء شديد (كريم سوداء جدا) :

- طحن القهوة دقيق جدا
- هناك إفراط في كمية القهوة (استخدموا الملعقة = 7غ) ومعبأة جدا
- الآلة متكلسة

مستوى
1القهوة تتدفق بسرعة كبيرة (كريم خفيفة جدا) :

- طحن القهوة خشنا جدا
- كمية القهوة غير كافية (استعملوا الملعقة = 7غ)

القهوة مريرة جدا :

- طحن القهوة ظل ينتظر وقتا طويلا في حامل الفلتر (طحن "محروق") .
- القهوة تمر ببطء (انظر أعلاه)

القهوة دافئة :

- طحن القهوة خشن جدا
- الكؤوس باردة
- الآلة متكلسة
- الآلة ليست ساخنة بما فيه الكفاية.

مستوى
1القهوة ساخنة جدا :

- لا تتركوا حامل الفلتر (10) في موضعه على المجموع (9)،
ضعوه قرب الجهاز في درجة حرارة الغرفة

مستوى
1هناك تسرب حول جوانب حامل الفلتر :

- تحققوا من الموضع الصحيح للحامل الفلتر (10) في المجموع (9)
- شددوا بصفة أقوى حامل الفلتر
- نظفوا حافة الفلتر (21)، أو غيرهه
- نظفوا وصل حامل الفلتر(27)، أو غيرهه .

مستوى
1هناك مارك في القهوة :

- نظفوا حافة الفلتر (21)
- نظفوا وصل حامل الفلتر (27)، أو غيرهه .
- طحن القهوة دقيق جدا
- وضع سيئ لحامل الفلتر (10)

مستوى
1

مستوى
1البخار لا يخرج من الفوهة

- الفوهة (15) مغلوقة، بواسطة إبرة افتحوا مخرج الفوهة (مسدودة بالكلس أو بالحليب)

مستوى
1من المستحيل إدخال حامل الفلتر في المجموع

- تأكدوا من أن ليس هناك الكثير من القهوة في حامل الفلتر
- تأكدوا من أن ليس هناك قهوة لاصقة على ناشر (26) المجموع أو على وصل المجموع (27).

مستوى
2الماء تتقطر أو تتدفق باستمرار من خلال ناشر المجموع

- إزالة الترسبات الكلسية في المجموع و في الصمام الكهربائي

مستوى
1المضخة تجعل ضوضاء

- إذا كان زر نقص المياه مشتعل (18)، اصفوا الماء.
- إذا كان هناك ماء، راجعوا فقرة إعادة تشغيل المضخة

مستوى
2القهوة باردة تماما

- اطلبوا تدخل مركز خدمة مؤهل من طرف شركة صنطوس للتحقق من الوحدة الساخنة و من جهاز ضبط حرارة مولدة البخار.

مستوى
1القهوة لا تتدفق زر انطلاق/توقف (4) مشتعل

- لا يوجد ماء في الخزان
- اصفوا الماء
- المصفاة غير مغمورة (23)
- اغطسوا المصفاة
- الفلتر (21) أو منقار (11) حامل الفلتر مسدود
- نظفوههم بالماء
- المضخة توقف عملها بسبب فقاعات الهواء أو تدمرت
- إعادة عمل المضخة أو استبدالها إذا كان الجهاز لا يجعل الضوضاء عندما تضغطون على زر القهوة (5).

مستوى
2انطلاق ترموستات سلامة الآلة

- تحققوا من الترموستات و راجعوا فقرة "سلامة ارتفاع حرارة المجموع"

- الصمام الكهربائي متكلس أو متدهور
- إذا كان بإمكانكم أن تجعلوا البخار و ليس القهوة فعند ذلك نظفوا ثم اختبروا الصمام الكهربائي.

- تكلس المجموع
- ذوبوا ترسبات الكلس باستعمال الخل كما شرح لكم اعلاه في الفقرات السابقة .

الخصائص التقنية للآلة

قطاع التيار الكهربائي :		
220-240	100-120	قوة التوتر (فولت)
50 / 60	50 / 60	تردد (هرتز)
العنصر المسخن:		
1260	1260	القوة المستهلكة (واط)
5.2	10.4	الجهد المستهلك (أمبير)
107	مثبت حرارة القهوة (درجة مئوية)	
145	مثبت حرارة البخار (درجة مئوية)	
165	مثبت حرارة سلامة الآلة (درجة مئوية)	
0.38	حجم المجموع (لتر)	
16	ضغط المضغ الأقصى (بار)	
43	الضجيج: (2) (دسيبال) قياس أثناء التشغيل LAeq, dB	
الأداء :		
2.4	حجم الخزان (لتر)	
1.5	حجم القارورة (لتر)	
20 إسبريسو ل 1.5 لترات 31 إسبريسو ل 2.4 لترات	كمية الإسبريسو	
من 83 الى 130 (بدون شبكة)	العلو الأقصى للكوب (مم)	
أبعاد و وزن :		
400	علو (مم)	
265	عرض (مم)	
320	عمق (مم)	
17	الوزن الإضافي (كغم)	
19	الوزن مع التعبئة (كغم)	

(2) مصدر 20 ميسكال

تخطيطات كهربائية

تخطيط كهربائي : 100-120 فلت 50/60 هرتز و 220-240 فلت 50/60 هرتز :

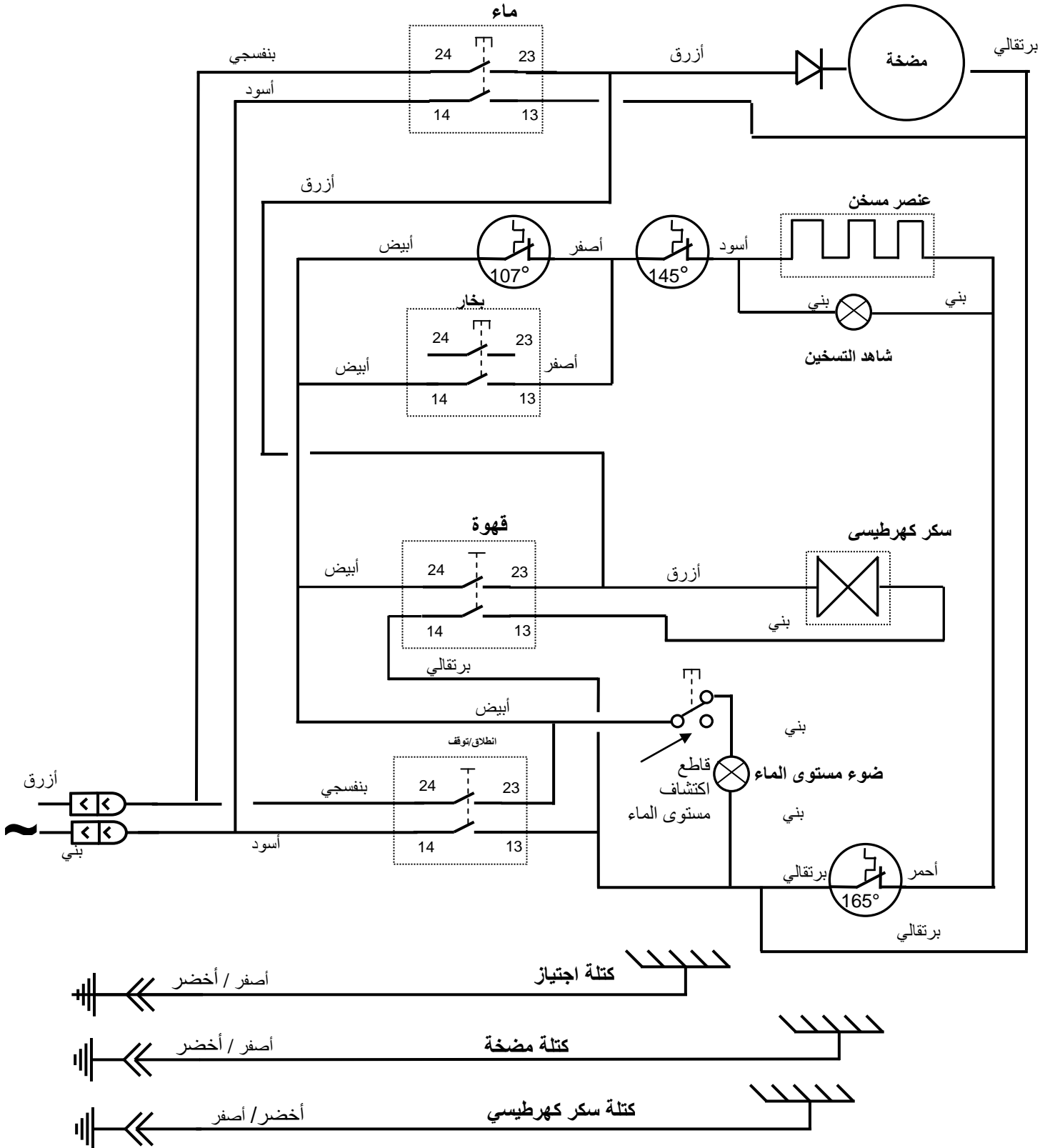
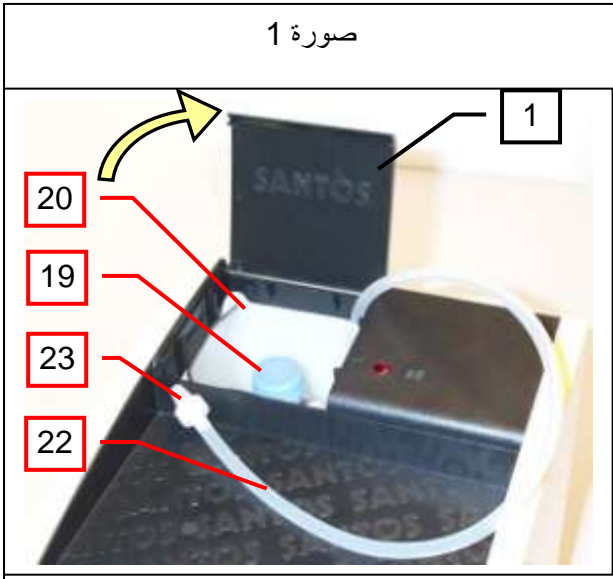


TABLEAU DE TRADUCTION DES ELEMENTS DE LA MACHINE

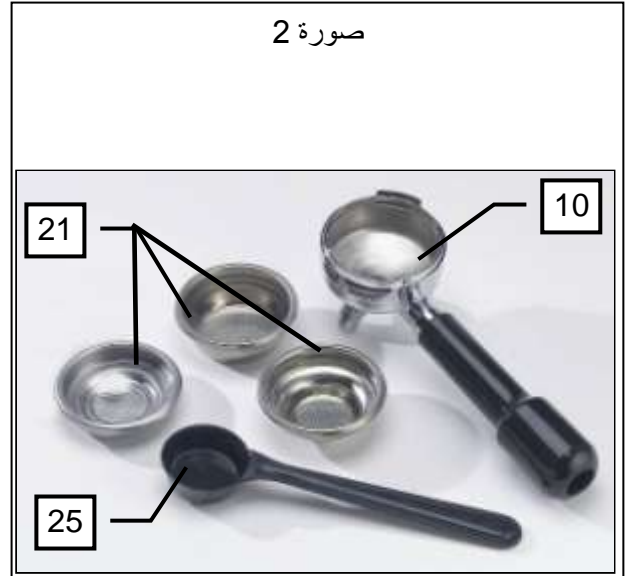
وصف	مرجع
فتحة الخزان	1
مسخنة الكؤوس	2
ضوء التسخين	3
زر تشغيل / إيقاف	4
زر القهوة	5
زر تسخين البخار	6
زر الماء الساخن	7
كداس	8
مجموع	9
حامل الفلتر	10
منقار 1 كوب / 2 كوب	11
شبكة القطرات	12
وعاء القطرات	13
جهاز قياس الضغط مانومتر	14
فوهة البخار	15
مضاد-الحريق	16
صنبور البخار	17
ضوء نقص الماء	18
قارورة الماء	19
خزان	20
فلترات القهوة	21
أنبوب مص الماء	22
مصفاة	23
منشب تغذية التيار	24
ملعقة القياس	25
دوشات	26
وصل الفلتر	27
منزلاقات لحامل الفلتر	28
زر اعادة تسليح مثبت الحرارة	29
سداد النزيف	30
لولب الدوشات	31
حامل الدوشات	32
وصل باب الدوشات	33
صفحة بيانية	34

صور:

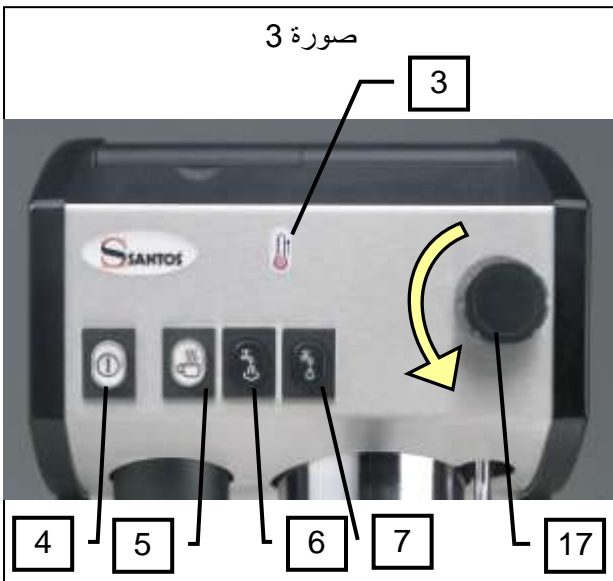
صورة 1



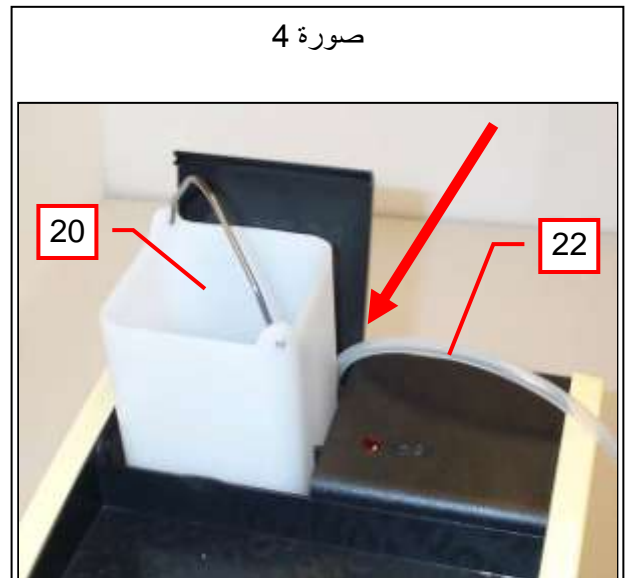
صورة 2



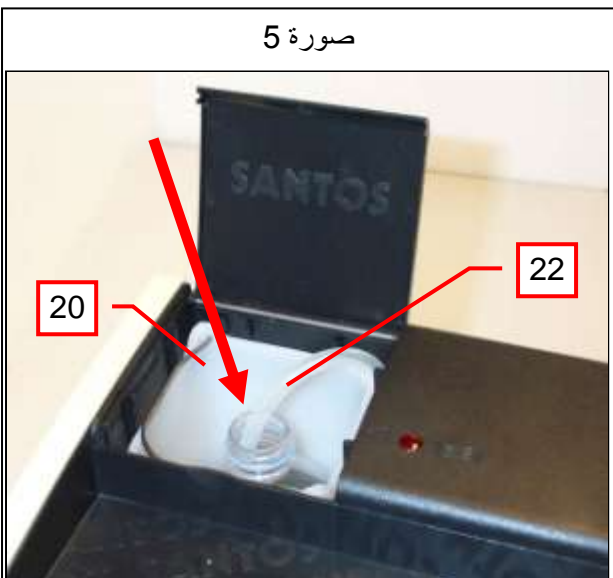
صورة 3



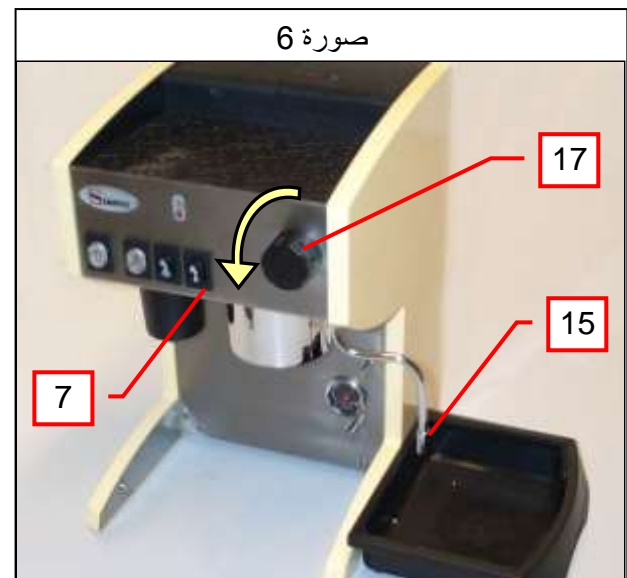
صورة 4



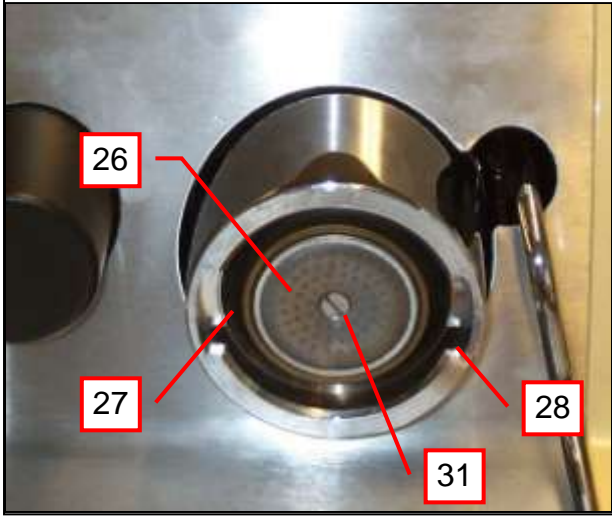
صورة 5



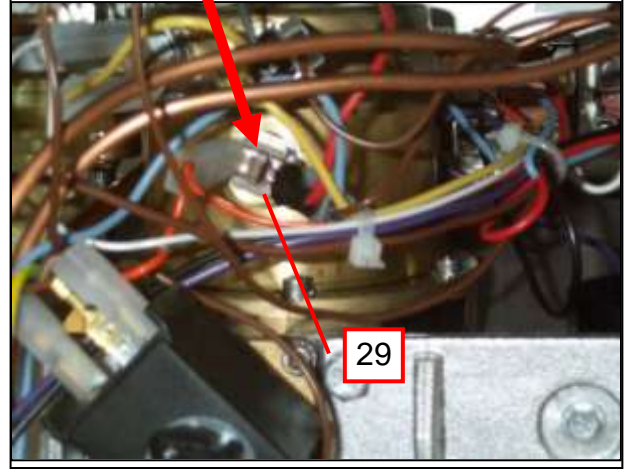
صورة 6



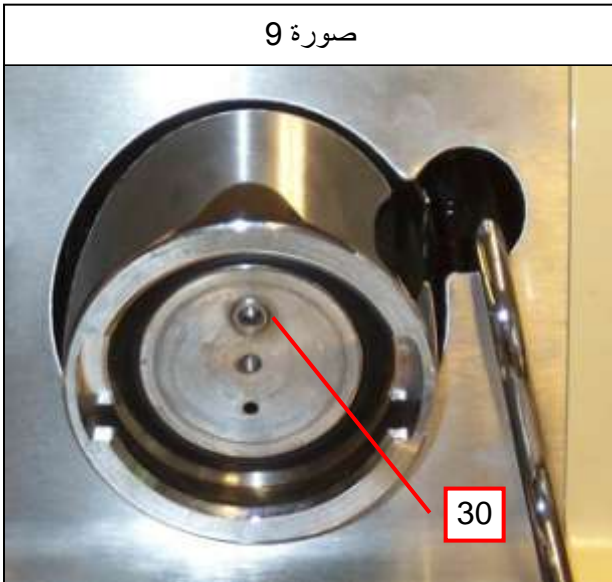
صورة 7



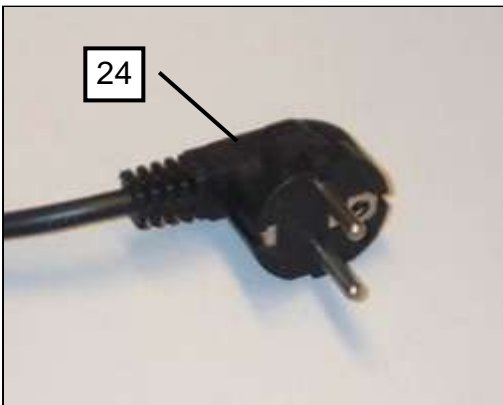
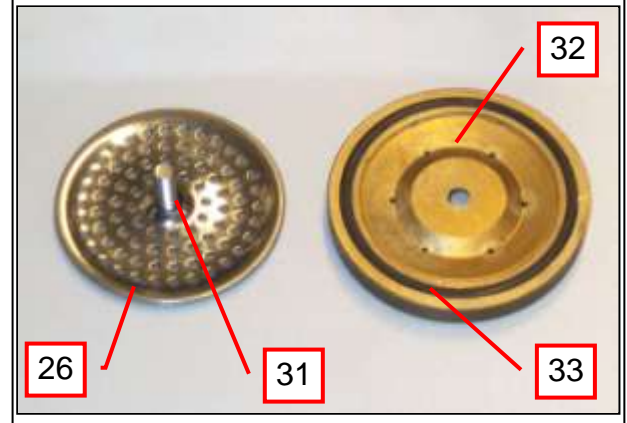
صورة 8



صورة 9



صورة 10





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 الصفيحة البيانية. فيما يخص قطع المحركات الغير متزامنة (مركبة من روطور 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.

لا تطبق 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 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/سبريسو مكتوبة في دليل خاص. الضمانة لا تشتمل 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 فشركة صنطوس ليس مسئولة عن ما قد يحدث من هذا الاستمرار في الاستعمال.

الصفيحة البيانية للجهاز

عينة

لكل الوثائق الغير المرسله مع الجهاز

مطبوعة، مرسله بالفاكس، محملة عبر شبكة
الإنترنت