

BRAS®



بستنی ساز تک قیف رو میزی
IS-CREAM

دفترچه راهنمای راه اندازی
و
روش استفاده

1 دستور العمل ایمنی الکتریکی

- 1- قبل از اتصال به برق چک کنید که ولتاژ نشان داده شده در جدول ارزیابی دستگاه با ولتاژ برق شما یکی باشد. دستگاه را به یک منبع تغذیه تک فاز با یک سوکت زمین وصل کنید که طبق مقررات فعلی مورد نیاز است. از یک فیوز مناسب (با توجه به جدول مشخصات) قبل از پریز برق استفاده کنید تا در صورت عبور جریان غیرمجاز برق فیوز قطع شود.
- 2- برای اتصال دستگاه به برق از کابل‌های فرعی استفاده نکنید.
- 3- در صورت خرابی کابل برق، برای ایمنی بیشتر باید توسط نماینده ی مجاز شرکت تعویض گردد.
- 4- این دستگاه برای استفاده در فضای باز مناسب نیست.
- 5- دستگاه باید در وضعیت صحیح نصب شود.
- 6- قبل از تمیز کردن دستگاه، آن را از برق بکشید.
- 7- همیشه قبل از هرگونه پاکسازی و یا جدا کردن قسمتی از دستگاه، آن را از برق بکشید.
- 8- برای شستن دستگاه از واتر جت و یا آب با فشار زیاد استفاده نکنید.
- 9- این دستگاه نباید توسط کودکان استفاده شود.
- 10- اجازه ندهید کودکان با این وسیله بازی کنند.
- 11- این وسیله نباید توسط افراد کم توان جسمی یا ذهنی و یا بی تجربه و بی دانش استفاده شود مگر اینکه تحت نظارت شخص آموزش دیده باشند و یا بطور کامل آموزش دیده باشند و از خطرات آن آگاه باشند.
- 12- فقط افرادی که آموزش دیده اند اجازه ی دسترسی به قطعات داخلی دستگاه را دارند، بخصوص در مورد موارد ایمنی و بهداشت.

2 دستور العمل ایمنی مربوط به بهداشت دستگاه

- 1- این دستگاه به طور انحصاری برای استفاده داخلی و مشابه طراحی شده است.
- 2- برای اینکه دستگاه به درستی عمل کند، دمای اتاق باید بین 5 تا 32 درجه سانتیگراد باشد.
- 3- از این دستگاه فقط برای خنک کردن مایعات مشخص شده استفاده کنید.
- 4- مایعات خطرناک و یا سمی را داخل دستگاه قرار ندهید.

3 مشخصات فنی

IS-cream		
4	l	ظرفیت تقریبی مخزن مایع
2	l	ظرفیت تقریبی مخزن بستنی
26	cm	عرض
57	cm	عمق
72	cm	ارتفاع
50	kg	وزن خالص
55	kg	وزن ناخالص

- کمپرسور هرمتیک
- کندانسور هوایی
- محافظ اضافه بار کمپرسور
- میزان صدا کمتر از 70 dB (A)



مشخصات الکتریکی : روی صفحه ی داده ها ی مربوط به هردستگاه را مطالعه کنید. صفحه ی داده ها در پایین پنل جلویی هر قسمت و پشت سینی آبریز قرار دارد . (که با علامت # نشان داده شده است). روی فریم پشت دستگاه و پشت پنل پوشش کندانسور قرار دارد. همیشه به اطلاعات موجود در این صفحه مراجعه کنید.

4 معرفی

لازم است تمام اطلاعات داخل این دفترچه را مطالعه کنید تا با قسمتهای مختلف دستگاه آشنا شوید .
مانند همه دستگاههای مکانیکی دیگر این دستگاه نیز نیاز به تمیز کردن ، پاکسازی و سرویس دارد.
اگر اینکار توسط کسی انجام شود که آموزش لازم را ندیده ممکن است مشکلی در دستگاه ایجاد شود ، به شدت توصیه میشود کسی که بصورت روزانه با این دستگاه کار میکند و یا مسئول تمیز کردن و پاکسازی دستگاه است حتما این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه کند.

5 نصب و راه اندازی

- 1- دستگاه را از جعبه خارج کنید و جعبه و سایر لوازم بسته بندی دستگاه را برای استفاده های بعدی نگهدارید.
- 2- جعبه ی دستگاه را بازرسی کنید و اگر صدمه ای خورده به مسئول حمل اطلاع دهید تا گزارش آن را بنویسد.
- 3- دستگاه را در مکانی نصب کنید که تحمل وزن کل دستگاه را داشته باشد. (همچنین وزن دستگاه را زمانی که پر است)
- 4- برای تهویه ی مناسب لازم است که دستگاه از هر طرف 15 سانتی متر جای خالی داشته باشد.
- 5- چک کنید که دستگاه در جای خود محکم شده باشد. در صورت لزوم ارتفاع پایه ها را تنظیم کنید. در اینصورت پایه های مورد نیاز دستگاه، موجود است. (تقریباً 100 میلی متر) که باید با پایه های اصلی تعویض شوند.
- 6- دستگاه از قبل ضد عفونی نشده است. قبل از استفاده از دستگاه باید طبق همین دستور العمل جداسازی، تمیز و ضدعفونی شود. (قسمت 7.4 را ملاحظه کنید).



توجه :

اگر دستگاه به درستی و با سیم مناسب به زمین متصل نشود می تواند باعث برق گرفتگی شود.

⚠ نکته ی مهم

دستگاه را طوری نصب کنید که کابل برق آن به راحتی در دسترس باشد.

6 کارکرد مناسب و ایمن

- 1- بدون خواندن این دفترچه راهنما از دستگاه استفاده نکنید .
- 2- قبل از نصب کامل دستگاه از آن استفاده نکنید .
- 3- تا زمانی که همه ی پنل های دستگاه با پیچ محکم نشده است از دستگاه استفاده نکنید.
- 4- جسم و یا انگشتان را در حائل پنل و یا خروجی شیر قرار ندهید.
- 5- هیچ قسمتی از دستگاه را برای تمیز و یا سرویس کردن جدا نکنید ، قبل از اینکه مطمئن شوید که دستگاه به طور کامل از برق جدا شده است.
- 6- کاور باید همیشه بسته باشد.

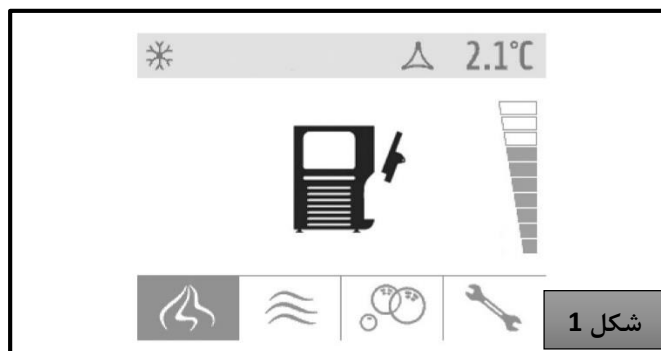
7 عملکرد دستگاه

⚠ نکته ی مهم

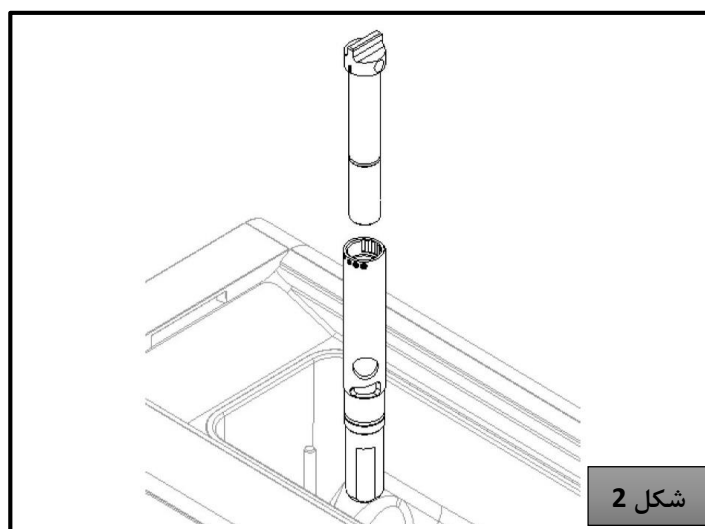
دستگاه را قبل از استفاده طبق دستورالعمل این دفترچه در قسمت 7.4.2 تمیز و ضد عفونی کنید.

⚠ نکته ی مهم

اگر بدنه شیر نصب نشده باشد ، دستگاه کار نمی کند و صفحه نمایش آیکون باز بودن بدنه شیر را نمایش می دهد. (شکل 1)

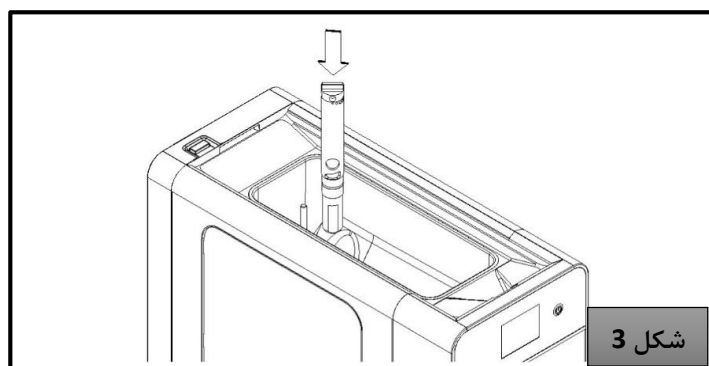


این دستگاه مخزن فوقانی دارد که برای سرد نگهداشتن مواد اولیه بستنی طراحی شده است و یک سیلندر تحتانی برای تولید بستنی. هر بار که مقداری بستنی از دستگاه خارج می شود ، همان مقدار از بستنی توسط جاذبه از مخزن فوقانی به سیلندر پایینی وارد میشود. برای داشتن بستنی نرمتر و سبکتر، دقت کنید که مقدار مشخصی از هوا همراه با مواد بستنی وارد سیلندر می شود. برای این منظور دستگاه مجهز به لوله ی اختلاط دوبخشی شده است. (شکل 2)

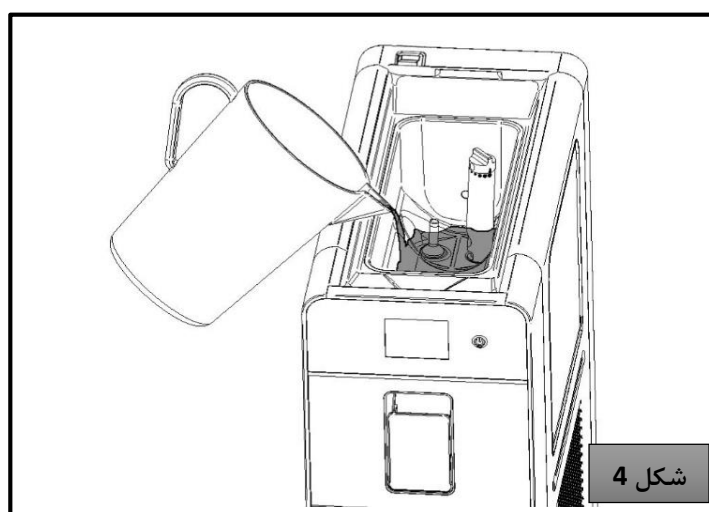


برای بهترین نتیجه ، مراحل زیر باید به ترتیب مشخص شده انجام شود.

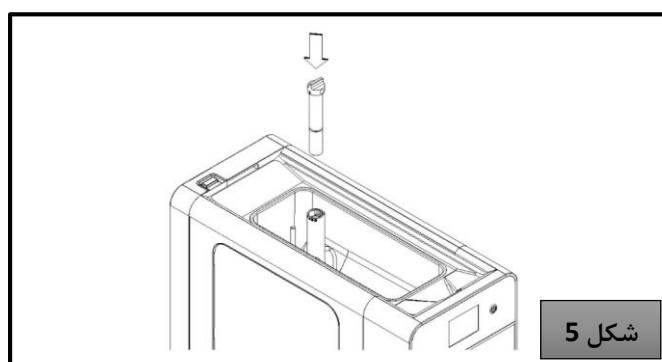
1- قسمت پایین لوله اختلاط را در شکاف اتصال بین مخزن و سیلندر قرار دهید، دقت کنید به گونه ای آن را هدایت کنید که کاملاً در جای خود قرار گیرد. (شکل 3)



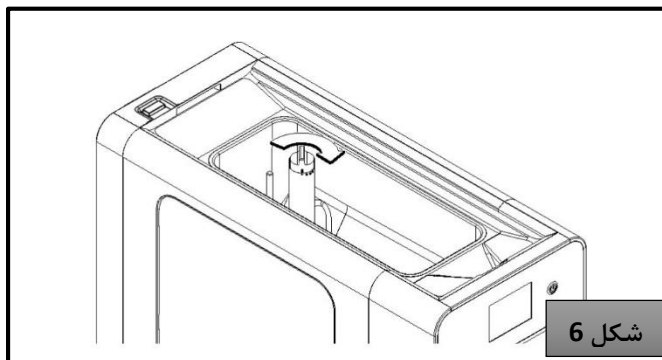
2- مایع بستنی آماده شده را در مخزن فوقانی ریخته و صبر کنید تا سیلندر پر شود. این امر در شرایطی اتفاق می افتد که دیگر حباب های هوا از سوراخ های لوله اختلاط خارج نشود. (شکل 4)



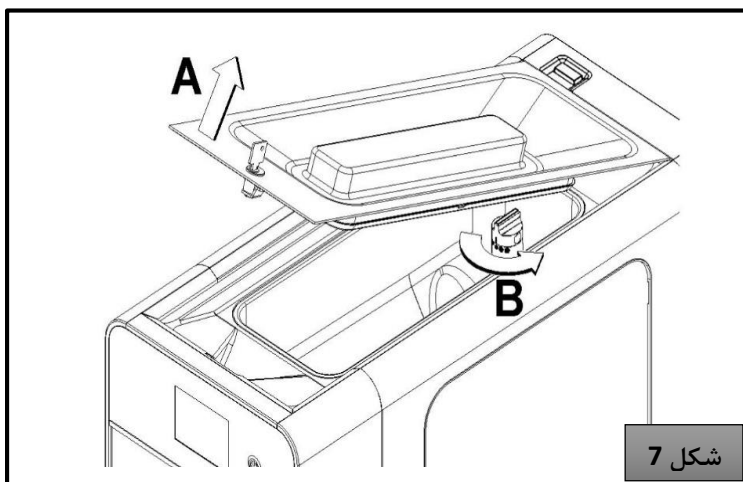
3- قسمت بالایی لوله اختلاط را در قسمت پایینی قرار دهید. (شکل 5)



4- قسمت بالایی لوله اختلاط را به صورت کامل در جهت ساعتگرد بچرخانید تا ورود مواد به سیلندر متوقف شود. (شکل 6)



5- کاور بالایی را ببندید، دستگاه را روشن کرده و بستنی را آماده کنید. (قسمت 7.1 توضیحات دکمه های کنترل را ببینید).
6- وقتی بستنی آماده شد، کاور را باز کرده و قسمت بالایی لوله اختلاط را پادساعتگرد بچرخانید و اجازه دهید مواد وارد سیلندر پایینی شود (شکل 7) مقدار هوای داخل بستنی میتواند تنظیم شود ، به خاطر داشته باشید ، با شروع از موقعیت بسته شدن:
چرخش کامل پادساعتگرد: کاملاً باز، کم شدن مقدار هوای داخل بستنی
کمترین چرخش پادساعتگرد: مقدار کمی باز میشود، میزان بیشتری از هوای داخل بستنی



7- کاور بالایی را دوباره ببندید.

⚠ نکته ی مهم

از دستگاه فقط برای مواد غذایی استفاده کنید.

8- با استفاده از دستگیره خروجی می توانید از دستگاه بستنی بگیرید.

9- اگر چنانچه رنج تنظیمات غلظت مواد برای گرفتن نتیجه لازم کافی نبود می توانید تنظیمات را به شرح زیر اصلاح کنید.

- برای بستنی که بیش از حد نرم است: مقدار مایع (آب یا شیر) را از 5 تا 10 درصد کل حجم بیشتر کنید.

- برای بستنی که بیش از حد سفت است : مقدار مایع (آب یا شیر) را از 5 تا 10 درصد کل حجم کمتر کنید.

10- دستگاه باید به طور مداوم کار کند : هنگامی که محصول آماده شود ، خنک کننده بطور اتوماتیک متوقف خواهد شد . مخلوط کن سرعتش را کم خواهد کرد و فقط در زمان توزیع به سرعت خود می افزاید. در فواصل زمانی پیش فرض ، برای باقی ماندن غلظت مناسب محصول خنک کننده دوباره روشن می شود و مخلوط کن سرعتش را افزایش می دهد .

7.1 توضیحات کنترل ها

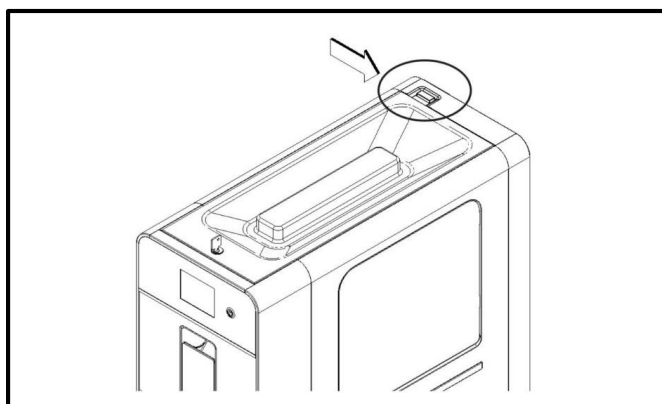
این دستگاه مجهز به یک کلید روشن و خاموش و یک صفحه کلید و یک صفحه نمایش دما است . شما می توانید حالت عملیاتی دستگاه را از روی صفحه کلید انتخاب کنید. حالت های زیر برای دستگاه وجود دارد.

حالت تولید بستنی: در این حالت ، دستگاه بستنی را با توجه به موادی که در مخزن وجود دارد آماده می کند.

حالت ذخیره سازی محصول : در این حالت ، دستگاه مواد را در دمای مناسب ذخیره سازی نگه می دارد. این حالت مناسب شبهاست ، برای نگه داشتن کیفیت مواد و صرفه جویی در مصرف برق .

حالت شستشو : در این حالت ، خنک کننده غیر فعال است. این حالت برای شستشو و ضد عفونی کردن مناسب است تا مانع از سرد شدن مواد شوینده شود.

سوییچ اصلی: سوییچ اصلی در بالای توزیع کننده اصلی در قسمت پشتی قرار دارد. و بصورت زیر عمل می کند:



در وضعیت 0 : دستگاه خاموش است.

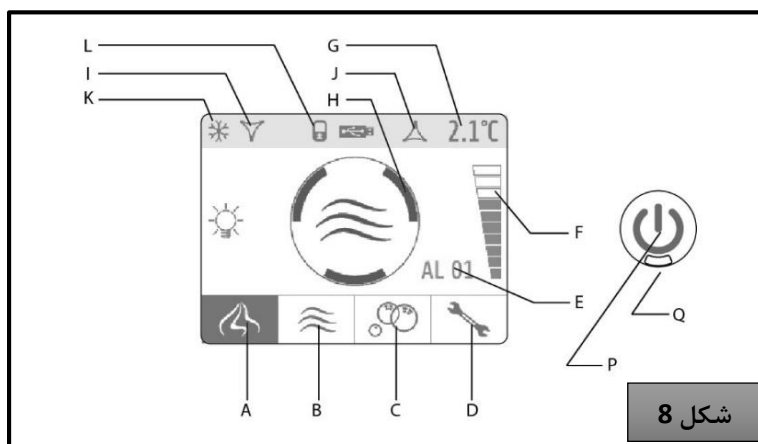
در وضعیت 1 : دستگاه روشن و در حالت آماده به کار است . فقط چراغ Q روشن است.

⚠ نکته ی مهم

اگر با سوییچ اصلی دستگاه را خاموش و سپس روشن کنید، دستگاه روی همان حالتی روشن خواهد شد که آن را خاموش کرده بودید.

دکمه ی خاموش / روشن :

کلید روشن / خاموش P در سمت راست صفحه لمسی قرار دارد. اگر چراغ نشانگر Q روشن شد ، به معنی این است که دستگاه روشن و روی حالت استندبای و آماده کارکردن است . کلید P را برای یک ثانیه نگه دارید تا دستگاه روشن و خاموش شود.



شکل 8

نشانه های زیر روی صفحه نمایشگر دیده میشوند :

- A : نشانه تولید بستنی، با فشار دادن این نشانه عملکرد تولید بستنی فعال می شود.
- B : نشان نگهداری، با فشار دادن این نشانه عملکرد نگهداری محصول فعال می شود.
- C : نشانه شستشو، با فشار دادن این نشانه عملکرد شستشو فعال می شود.
- D : نشانه پارامترها، با فشار دادن این نشانه تنظیمات عملکرد پارامترها فعال می شود.
- E : کد هشدار، نشان دهنده یک هشدار است با کد مربوطه.
- F : میزان غلظت، نشان دهنده درجه غلظت است.
- G : دمای مخلوط ، نشان دهنده دمای مخلوط در مخزن بالایی است.
- H: نشانه وضعیت، نشان دهنده وضعیت دستگاه است . (بستنی ، نگهداری ، شستشو ، هشدار) و وضعیت تولید بستنی وقتی عملکرد بستنی فعال می شود:
- نشانه قرمز: بستنی هنوز آماده نیست.
- نشانه زرد: بستنی تقریباً حاضر است.
- نشانه سبز: بستنی آماده است.
- I : نشانه خنک کننده مخزن بالایی . نشان میدهد که مخزن بالایی در حال خنک شدن است.
- J : خنک کننده سیلندر پایینی . نشان می دهد سیلندر پایینی در حال خنک شدن است.
- K : نشانه کمپرسور، نشان می دهد که کمپرسور در حال خنک شدن است.
- L : نشانه خاموش کردن صفحه نمایش ، نشان می دهد صفحه نمایش خاموش است و کار نمی کند.

برای شروع عملیات :

کلید اصلی را روی حالت I قرار دهید.

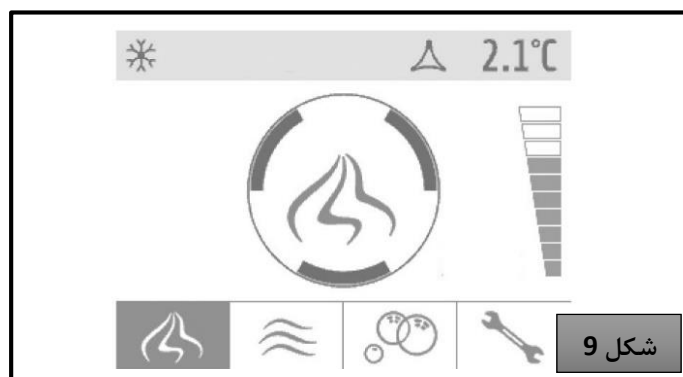
چراغ نشانگر Q روشن خواهد شد.

کلید P را نگه دارید تا دستگاه دوباره روشن شود.

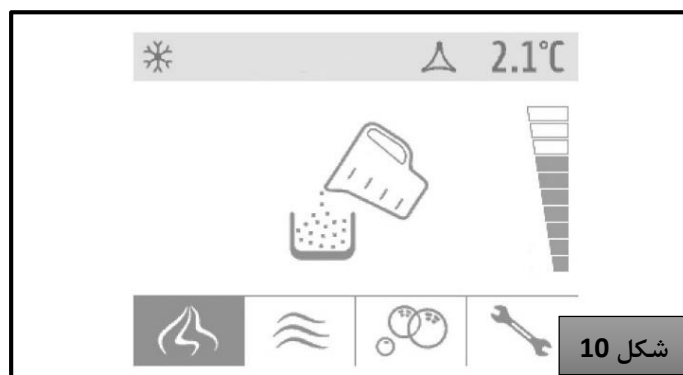
عملکرد مورد نظر خود را با استفاده از نشانه های A,B,C,D انتخاب کنید.

حالت بستنی

در حالت عملکرد ، دستگاه، بستنی تولید می کند و مایع داخل مخزن بالایی در دمایی مناسب نگهداری می شود. وضعیت آماده سازی بستنی با نشانه وسط صفحه نمایش و همچنین با رنگ پیکان ها روی صفحه نمایش نشان داده خواهد شد. (شکل 9)



وقتی بستنی آماده شد، سیستم مخلوط کن کند میشود ، سیستم خنک کننده می ایستد و دستگاه به حالت انتظار برای توزیع می رود. در فواصل پیش فرض (کارخانه این فواصل را روی 10 دقیقه تنظیم کرده است.)، سیستم مخلوط کن سرعتش زیاد میشود و خنک کننده غلظت بستنی را مجدداً تنظیم میکند.وقتی شیر توزیع باز است ، سیستم مخلوط کن سرعتش اضافه می شود و خنک کننده فعال میشود. برای تولید بستنی ، مخزن بالایی باید حاوی مقدار معینی از مخلوط باشد . اگر مقدار مخلوط کافی نباشد خنک کننده روشن نمی شود و صفحه نمایش کم بودن محصول را نشان می دهد. (شکل 10)



تنظیم غلظت :

غلظت بستنی می تواند از 1 تا 10 درجه تنظیم شود. برای انجام این تنظیمات شما باید نوار درجه بندی واقع در سمت راست صفحه نمایش را لمس کنید و حالت غلظت را وارد کنید. کنترل های زیر موجود است:

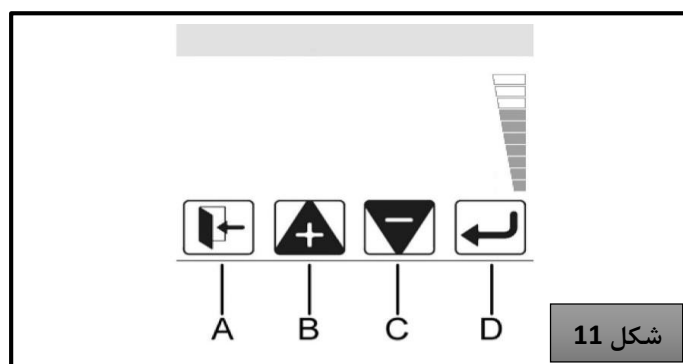
A نشانه خروج : برای خارج شدن از این حالت بدون اعمال تغییر.

B نشانه افزایش : برای افزایش مقدار.

C نشانه کاهش : برای کاهش مقدار.

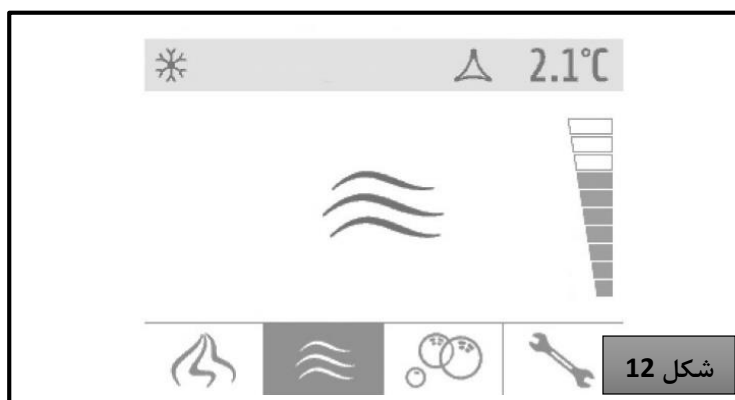
D نشانه تایید، برای تایید مقدار.

(شکل 11)



حالت نگهداری

در این حالت ، مخلوط داخل مخزن بالایی و سیلندر پایینی در یک دمای مناسب نگهداری می شود. صفحه نمایش نشانه نگهداری را نمایش می دهد. (شکل 12)



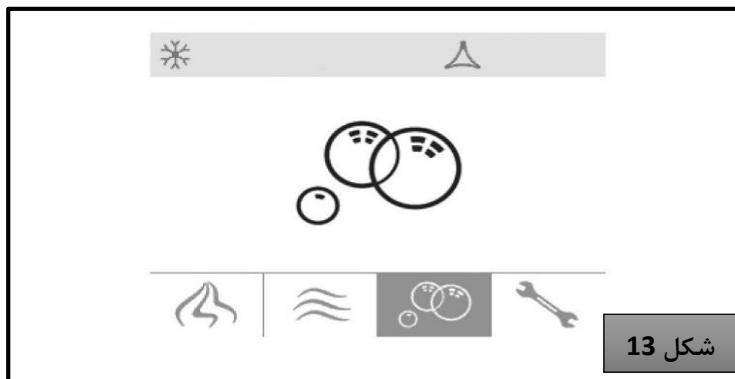
وقتی مخلوط به دمای تنظیم شده رسید ، سرعت سیستم مخلوط کن کاهش می یابد ، سیستم خنک کننده از کار می افتد و دستگاه به حالت انتظار در می آید . در فواصل پیش فرض (که توسط کارخانه هر ده دقیقه تنظیم شده است) ، سیستم مخلوط کن سرعتش را افزایش می دهد و خنک کننده دمای مناسب را دوباره تنظیم می کند.

⚠ نکته ی مهم

دمای حالت نگهداری توسط کارخانه روی 2 درجه سانتیگراد تنظیم شده است.

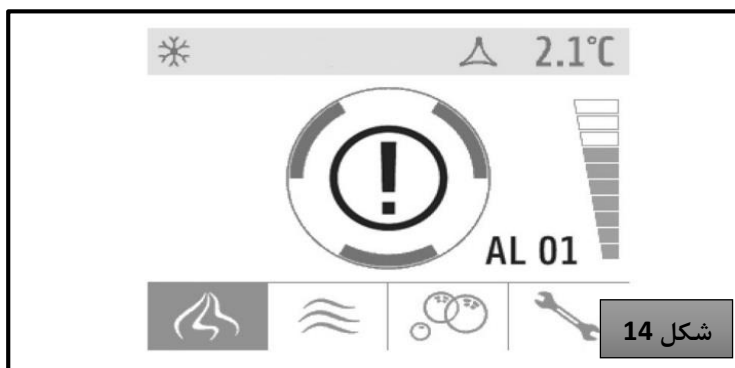
حالت شستشو

در این حالت عملکرد، سیستم خنک کننده کار نمی کند و سیستم مخلوط کن با سرعتی مناسب شستشوی دستگاه می چرخد. صفحه نمایش نشانه شستشو را نشان می دهد. (شکل 13)



هشدارها

این دستگاه مجهز به سیستم تشخیص خودکار است. در زمان خرابی دستگاه، کاربر با یک علامت هشدار روی صفحه نمایش از این موضوع آگاه می شود. این نشانه را فشار دهید تا متن توضیحی مربوط به هشدار را نمایش دهد. (شکل 14)



هشدار پاکسازی

(AL14) بعد از هر 1500 ساعت کارکرد دستگاه، لازم است که SEAL واقع در ترمینال WIPER تعویض شود. این تعویض باید همراه با ریست کردن هشدار AL14 همراه باشد.

برای ریست کردن هشدار 14 لازم است که :

- نشانه پارامترها را فشار دهید.
- پسورد کاربر را وارد کنید. (0000)
- نشانه ساعت شنی را فشار دهید.
- دکمه ریست را فشار دهید.
- پسورد کاربر را وارد کنید. (0000)
- دکمه خروج را بزنید.

7.2 نکات مفید عملیات

پارامترهای دستگاه بصورت پیش فرض توسط کارخانه جوری تنظیم شده اند که عملکرد بهینه را تضمین کنند. و برای جلوگیری از هرگونه ریسک بوجود آمدن خرابی و نقص فقط باید توسط سازنده ، پشتیبانی فنی و یا افراد واجد شرایط دیگر تغییر کنند.

7.3 پیشنهادات

- 1- هر دستگاهی شبیه به این دستگاه باید بتواند از خود گرما ساطع کند. اگر میزان گرمای ساطع شده بیش از حد بود مطمئن شوید که هیچ منبع گرمایی در مجاورت دستگاه بخصوص در نزدیکی پنل های مشبک قرار نگرفته باشد. همچنین مطمئن شوید که جریان هوا با قرار گرفتن دستگاه در نزدیکی دیوار، جعبه یا وسایل دیگر مسدود نشده باشد. حداقل 15 سانتیمتر از هر طرف دستگاه باید خالی باشد. همچنین مطمئن شوید فیلتری که در زیر پنل پشتی قرار دارد تمیز باشد.
- 2- این دستگاه فقط برای مصارف شیرینی سازی استفاده میشود.



توجه :

این دستگاه باید توسط کسی بکار گرفته شود که اطلاعات و تجربه ی لازم برای استفاده از دستگاه را داشته باشد.

7.4 تمیزسازی

- 1- تمیز کردن و شستن دستگاه برای تضمین بهترین طعم و بازدهی حداکثری دستگاه لازم است. مراحل گفته شده زیر باید در حالت کلی در نظر گرفته شود و ممکن است با توجه به مقررات بهداشتی موجود در آن متفاوت باشد.
- 2- قبل از جداسازی برای تمیزکردن ، دستگاه باید خالی شود . بصورت زیر عمل کنید : از صفحه کلید حالت تمیز کردن را انتخاب کنید. در صورت لزوم ، صبر کنید تا محصول کاملاً مایع شود(ذوب شود) و یک ظرف زیر هر شیر قرار داده و مخزنها را خالی کنید. مخزنها را با آب پر کنید و اجازه دهید دستگاه برای چند دقیقه روی حالت تمیز کردن کار کند. سپس مخزنها را خالی کنید . کلید A را پایین نگه دارید تا دستگاه خاموش شود . سپس کلید روشن / خاموش را روی خاموش قرار دهید.

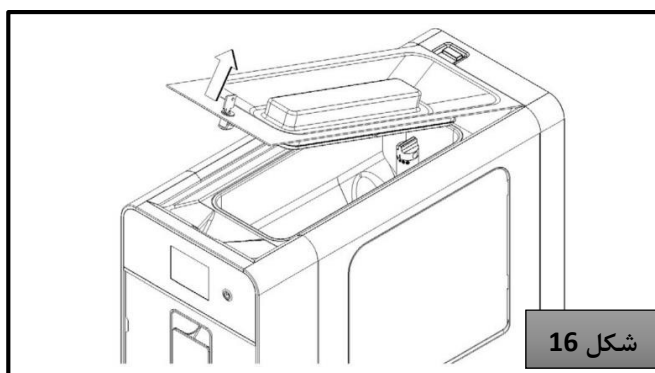
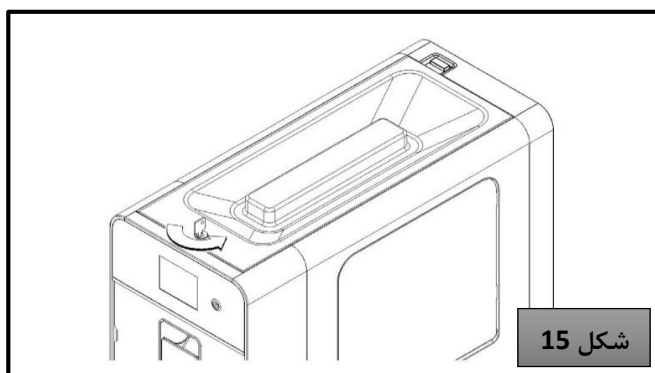
7.4.1 جداسازی



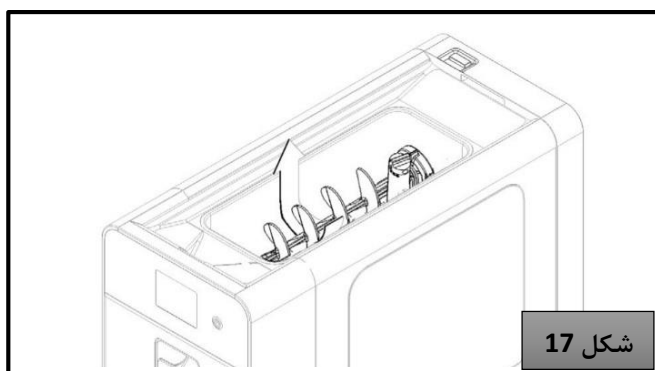
توجه :

قبل از هرگونه جداسازی و یا نظافت حتما دقت کنید که دستگاه از برق جدا شده باشد.

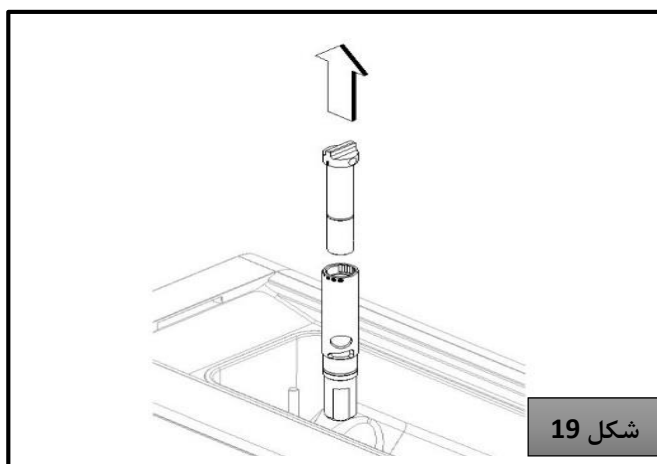
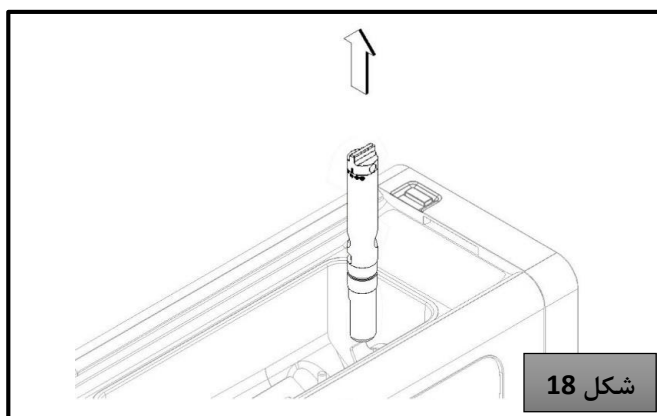
- 1- کاور بالایی را جدا کنید (شکل 16) اگر قفل ایمنی برای سرپوش وجود دارد ، آن را در جهت پادساعتگرد بچرخانید. (شکل 15)



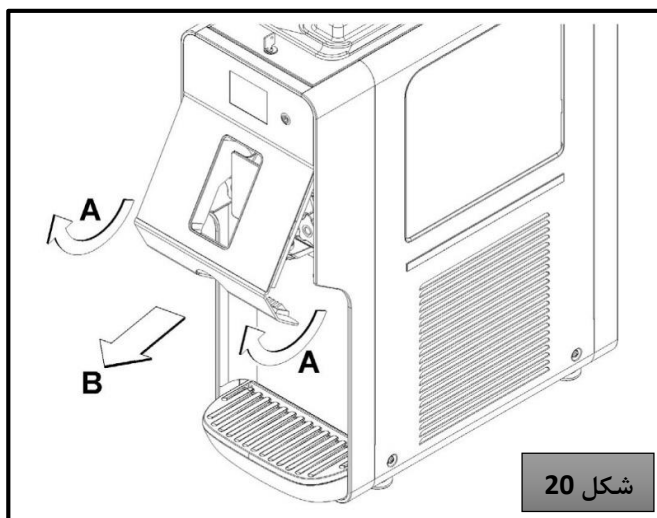
- 2- مخلوط کن بالایی را جدا کنید. (شکل 17)



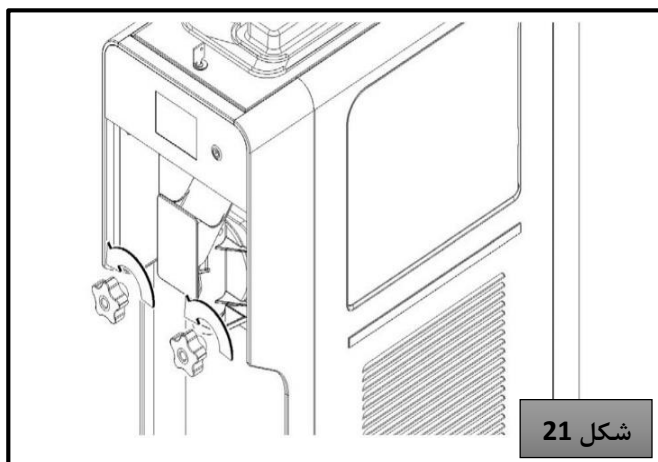
- 3- لوله ی مخلوط کن را جدا کنید ، هم قسمت بالایی و هم قسمت پایینی
 4- لوله ی مخلوط کن را بیرون آورده و روکش آن را بردارید. (شکل 18 و 19)



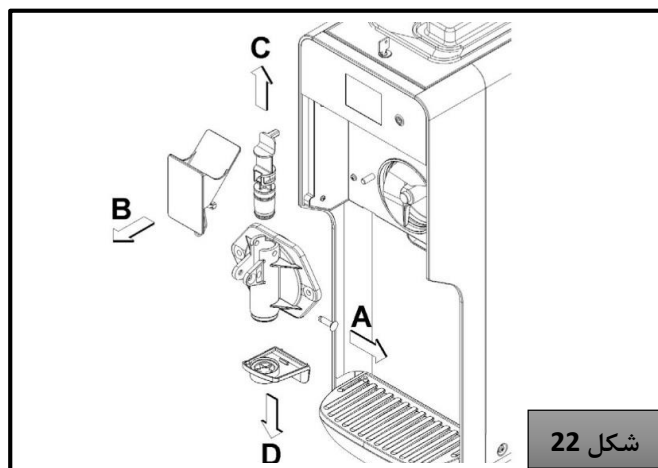
- 5- پنل جلویی را جدا کنید. (شکل 20)



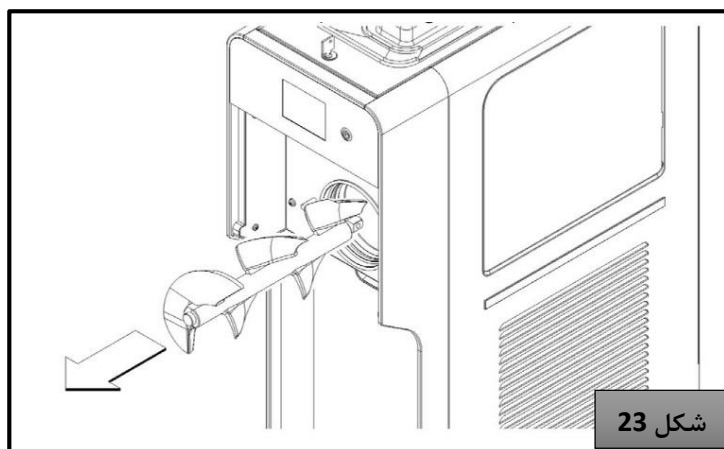
6- هر دو دستگیره اتصال دهنده را از شیر مونتاژ جدا کنید. (شکل 21)



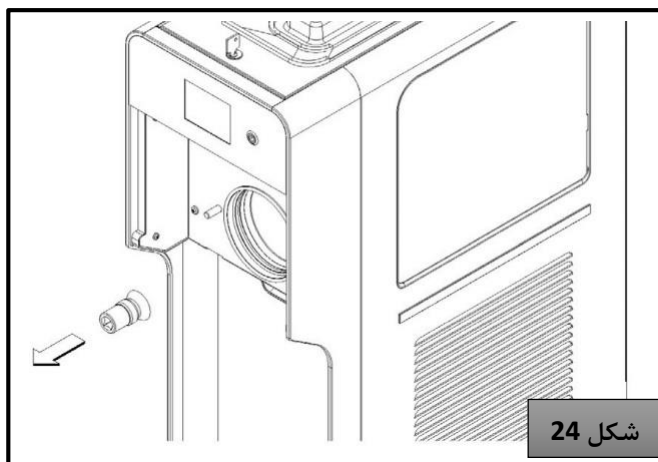
7- شیر مونتاژ را جدا کرده و طبق شکل 22 قطعاتش را از هم جدا کنید.



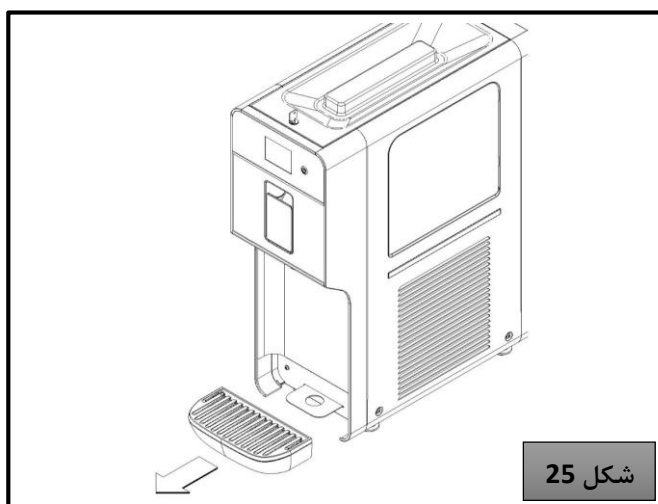
8- پارو را بیرون آورید. (شکل 23)



9- واشر پارو را جدا کنید. (شکل 24)



10- سینی آبریز را از جای خود بیرون آورید. (شکل 25)



7.4.2 شستشو

⚠ نکته ی مهم

اگر کابل برق آسیب دیده است ، برای جلوگیری از هرگونه ریسکی ، باید توسط سازنده ویا خدمات پس از فروش ویا افراد متخصص دیگر تعویض شود.



توجه :

قبل از شروع تمیز کردن ، همیشه دستگاه را از برق بکشید و یا سوییچ خارجی را خاموش کنید.
1- یک ظرف را با تقریباً یک گالن آب پر کنید (45 تا 60 درجه سانتیگراد) و یک اونس از مواد شوینده (با برچسب سبز) را داخل آن بریزید. در واقع ، شوینده غلیظ ممکن است به قسمتهای شستشو شده آسیب برساند و اگر زیادی رقیق باشد ممکن است به درستی تمیز نکند.

⚠ نکته مهم

برای جلوگیری از آسیب رسیدن به دستگاه ، از شوینده هایی استفاده کنید که برای قسمتهای پلاستیکی دستگاه مناسبند.



توجه :

در هنگام شستن دستگاه ، از مقدار بیش از حد آب در اطراف قسمت های الکتریکی دستگاه استفاده نکنید. زیرا ممکن است باعث برق گرفتگی و یا صدمه رسیدن به دستگاه شود.
2- سیلندرهای اواپراتور، مخزن بالایی و لوله ی اتصال را با استفاده از برس مخصوص بشویید.
3- قسمتهای شسته شده را آبکشی نمایید.

7.4.3 ضد عفونی کردن

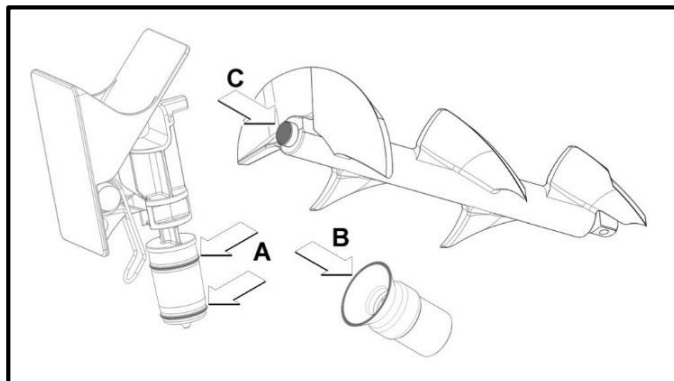
دستگاه حتماً قبل از شروع به استفاده باید ضدعفونی شود .
اجازه ندهید مدت طولانی بعد از ضد عفونی کردن دستگاه بدون استفاده بماند.
1- قبل از شروع مراحل زیر ، دستهای خود را با صابون آنتی باکتری بشویید.
2- حدود 8 لیتر محلول تشکیل شده از آب گرم 45 تا 60 درجه سانتیگراد و مایع ضد عفونی کننده مجاز (با توجه به مشخصات داده شده توسط کارخانه) را داخل یک ظرف بزرگ بریزید. در صورت موجود نبودن ضد عفونی کننده مجاز ، محلول آب و هاپو کلریت سدیم یا بلیچ را آماده کرده (1 قاشق سوپخوری بلیچ در هر دو لیتر آب)
3- همه قسمت های دستگاه را برای مدت زمان تعیین شده توسط سازنده ی محصول ، در محلول بخوابانید .
4- قسمتهای ضد عفونی شده را روی یک سطح تمیز قرار داده و اجازه دهید تا در معرض هوا خشک شوند.
5- قسمتهای خارجی دستگاه را با دستمال زبر خشک نکنید.

7.4.4 مونتاژ

1- سینی آبریز را در جای خود قرار دهید.

⚠ نکته ی مهم

پیستون شیر، جای پارو و قسمت جلویی پارو را در محل های نشان داده شده در شکل با استفاده از روغن مخصوصی که همراه ماشین است یا روغن مخصوص مواد غذایی ، روغن کاری کنید.

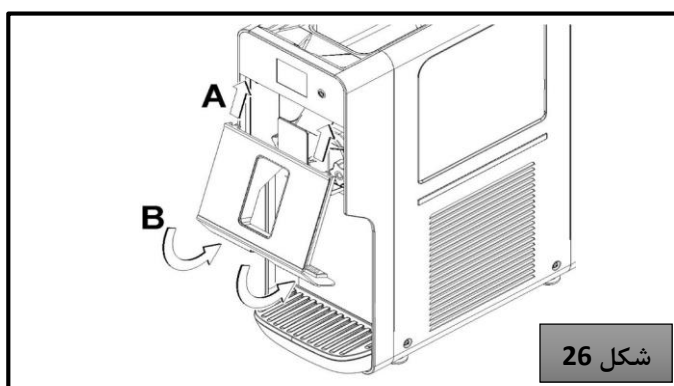


2- پارو و واشر پارو را برعکس روش جداسازی مونتاژ کنید.

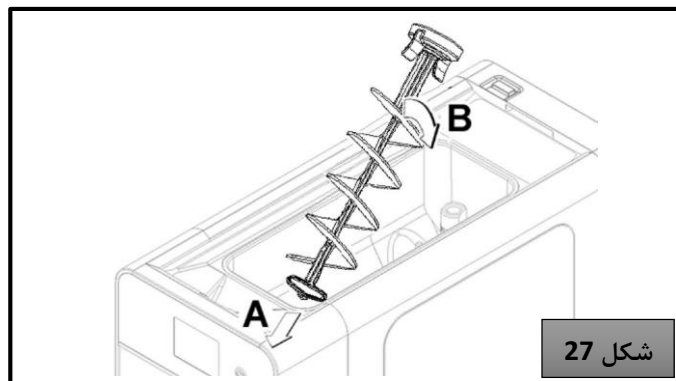
3- شیر را برعکس مراحل گفته شده در شکل 20 مونتاژ کرده و در جای خود قرار دهید.

4- هر دو دستگیره را دوباره در جای خود پیچ کرده و آنها را به خوبی سفت کنید.

5- پنل جلویی را مونتاژ کنید. (شکل 26)



6- تیغه ی مخلوط کن را در جای خود قرار دهید و دقت داشته باشید که دو انتهای آن در شیارهای بالایی قرار گیرد. (شکل 27)



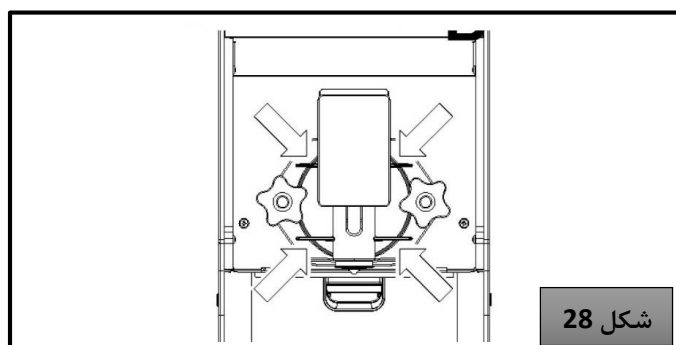
7.4.5 ضدعفونی کردن دستگاه بدون جداسازی

علاوه بر ضدعفونی کردن قطعات دستگاه بصورت جداگانه می توانید بصورت روزانه بدون جداسازی، دستگاه را قبل از استفاده ضدعفونی کنید .

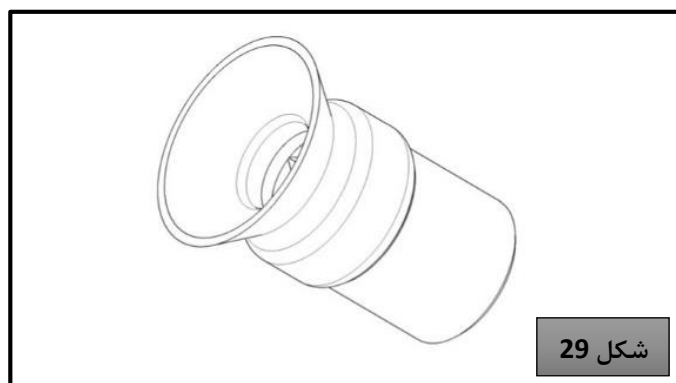
- 1- یک ظرف یا حدودا یک گالن آب و یک اونس مواد ضدعفونی کننده مخصوص پر کنید .
- 2- محلول را در مخزن بریزید.
- 3- از یک برس مناسب جهت آغشته کردن تمام مخزن به مواد ضدعفونی کننده استفاده کنید.
- 4- کاور مخزن را گذاشته و دستگاه را برای مدت 5 دقیقه روشن بگذارید.
- 5- مخزن را بوسیله شیر تخلیه خالی کنید و محلول را دور بریزید.
- 6- دستگاه را با آب تمیز بشویید و باقیمانده ی مواد ضدعفونی کننده را از دستگاه بشویید.
- 7- بعد از این مراحل دوباره دستگاه را آبکشی نکنید.

پاکسازی

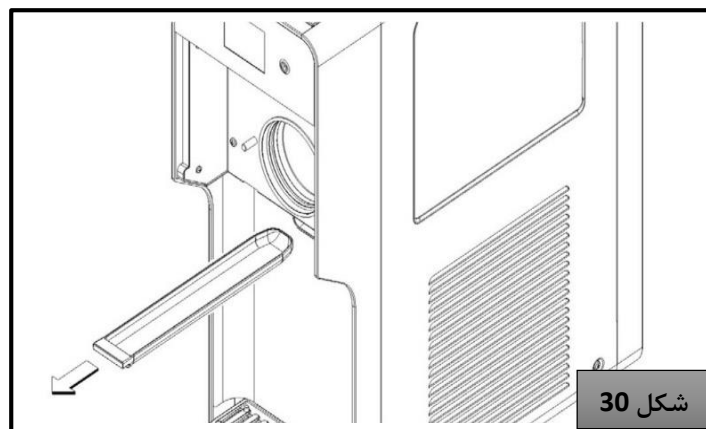
1- **روزی یکبار :** دستگاه را چک کنید و مطمئن شوید که شیر توزیع چکه نکند. اگر متوجه چکه کردن شدید ، ابتدا چک کنید که مونتاژ قطعات بدرستی انجام شده باشد ، سپس مطمئن شوید که (SEAL) خراب نباشد ، در صورت خرابی آن را با لوازم یدکی اصل دستگاه تعویض نمایید. (شکل 28)



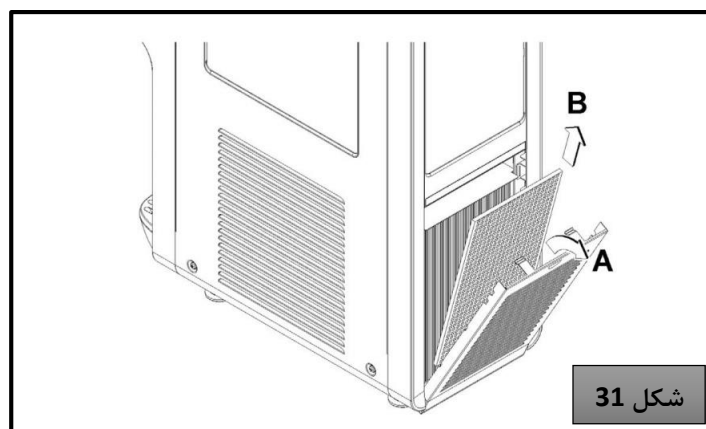
2- هفته ای یکبار: مطمئن شوید که واشر پارو سالم باشد ، در صورتی که مشکل داشت آن را با لوازم یدکی اصل تعویض کنید.(شکل 29)



3- هفته ای یکبار : با بیرون آوردن سینی مخصوص نشان داده شده در شکل 30 چک کنید که دستگاه نشتی نداشته باشد. همچنین چک کنید که واشر پارو بدرستی نصب شده باشد و پارگی نداشته باشد ، در غیر اینصورت آن را با لوازم یدکی اصل تعویض کنید(شکل 29)



4- ماهی یکبار: فیلتر کندانسور را که در قسمت پشتی ماشین قرار دارد ، گرد گیری کنید .(شکل 31)





توجه :

باله های کندانسور بسیار تیزند. هنگام تمیز کردن آن بسیار احتیاط کنید.

- 5- در صورت ایجاد صدا خنک کننده را قطع کرده و برای سرویس دستگاه تماس بگیرید.
- 6- در صورت بروز هر مشکلی دستگاه را از برق بکشید تا ماشین بصورت غیرمنتظره دوباره روشن نشود.
- 7- لازم است که بعد از هر تعمیر و یا جابجایی، همه چیز از جمله پیچها و کاورها را در جای خود قرار دهید.



راه های ارتباطی با واحد خدمات پس از فروش ماه تک



www.mahtackservice.ir



[@Mahtackbot](https://t.me/Mahtackbot)



[Mahtackservice](https://www.instagram.com/Mahtackservice)

