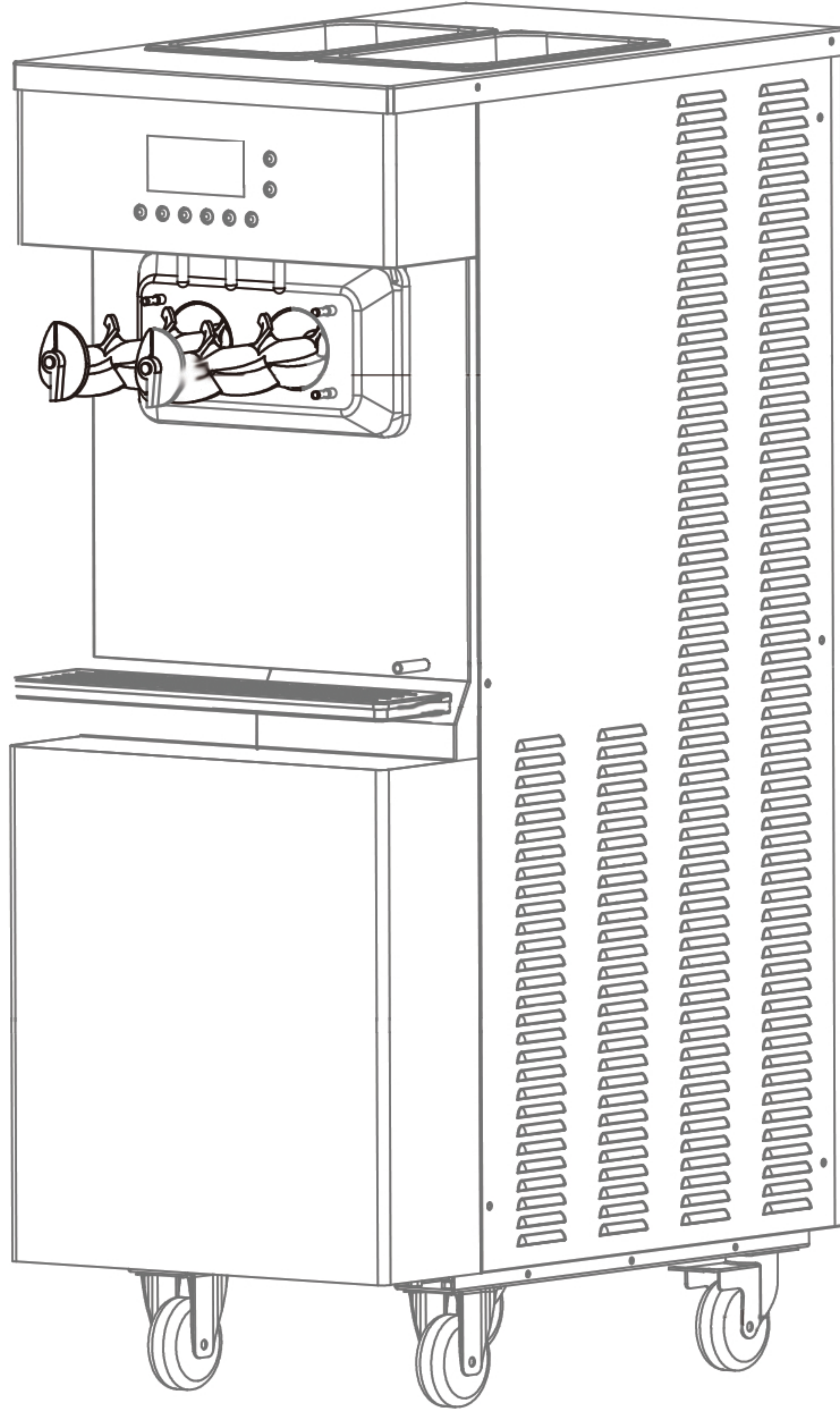




GOLDEN ICE
COFFEE SHOPS & RESTURANT EQUIPMENT

دليل المستخدم



لماكينات الآيس كريم من جولدن ايس

www.goldenicestore.com



تنبيهات هامة

ممنوع حمل وتحريك الماكينة باليدين

وزن الماكينة أكبر من 150 كجم ، لذا يتم التحميل والتحرك بالرافعة الشوكية



ممنوع إمالة الماكينة

إمالة الماكينة عند تحريكها قد تدمر بعض الأجزاء الداخلية



لا تترك الماكينة في ضوء الشمس المباشر أو قرب مصدر حرارة

تأكد أن درجة حرارة الغرفة والماكينة من 5 إلى 38 درجة كي تعمل بكفاءة



ضع الماكينة في مكان جيد التهوية، لدخول الهواء وضمان جودة المنتج

تأكد من وجود مسافة فارغة أكبر من 30 سم حول الماكينة



انتبه للصدمة الكهربائية

تأكد من عدم لمس المكان الذي يحمل تحذير الصدمة الكهربائية لتجنب الإصابة



ممنوع تفكيك الماكينة بدون اشراف متخصص او خدمة ما بعد البيع

تفكيك الماكينة من قبل غير المتخصصين سيأثر على أداء الماكينة



تأكد من قيام قسم التوصيلات الكهربائية بتوصيل السلك الأرضي

لتجنب حدوث صدمات كهربائية في حالة الخلل أو التسريب



ممنوع لمس الأجزاء الكهربائية وزر التشغيل بيدين مبتلتين

لتجنب حدوث الصدمات الكهربائية



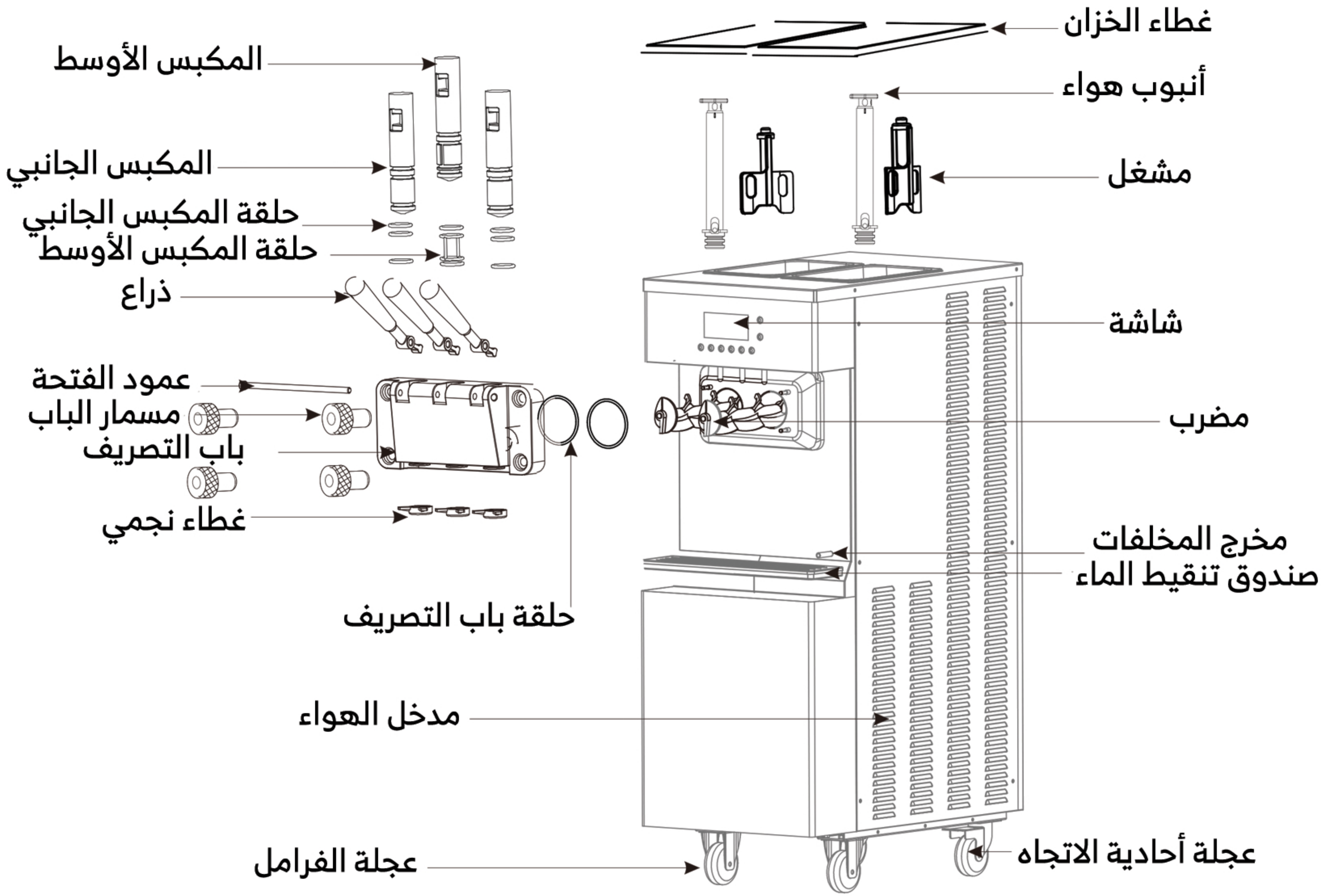
ممنوع وضع الآيس كريم بشكل مباشر داخل الخزان

لتجنب خطر تجمد الاسطوانة أو تلف الخلاط إذا سد الآيس كريم فتحة الهواء



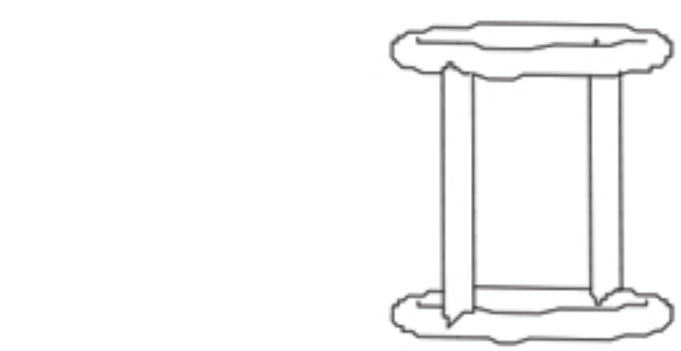
لسلامتكم يرجى الالتزام بهذه التعليمات

شكل وأسماء أجزاء الماكينة

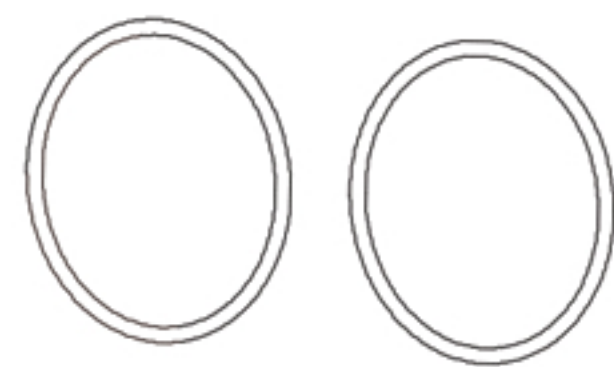


القطع المستهلكة

حتى إذا كانت الخدوش غير ظاهرة بالعين المجردة على الحلقات الدائرية، قد يحدث تسريب للآيس كريم، لذلك يرجى استبدال الحلقات الموضحة أدناه كل 3 أشهر. وإذا تحطمت أو انقطعت الحلقة قبل ميعاد تغييرها يتم استبدالها فوراً.



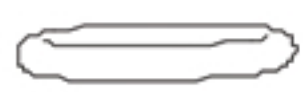
حلقة المكبس الأوسط



حلقة باب التصريف



حلقة أنبوب الهواء



حلقة المكبس الجانبي

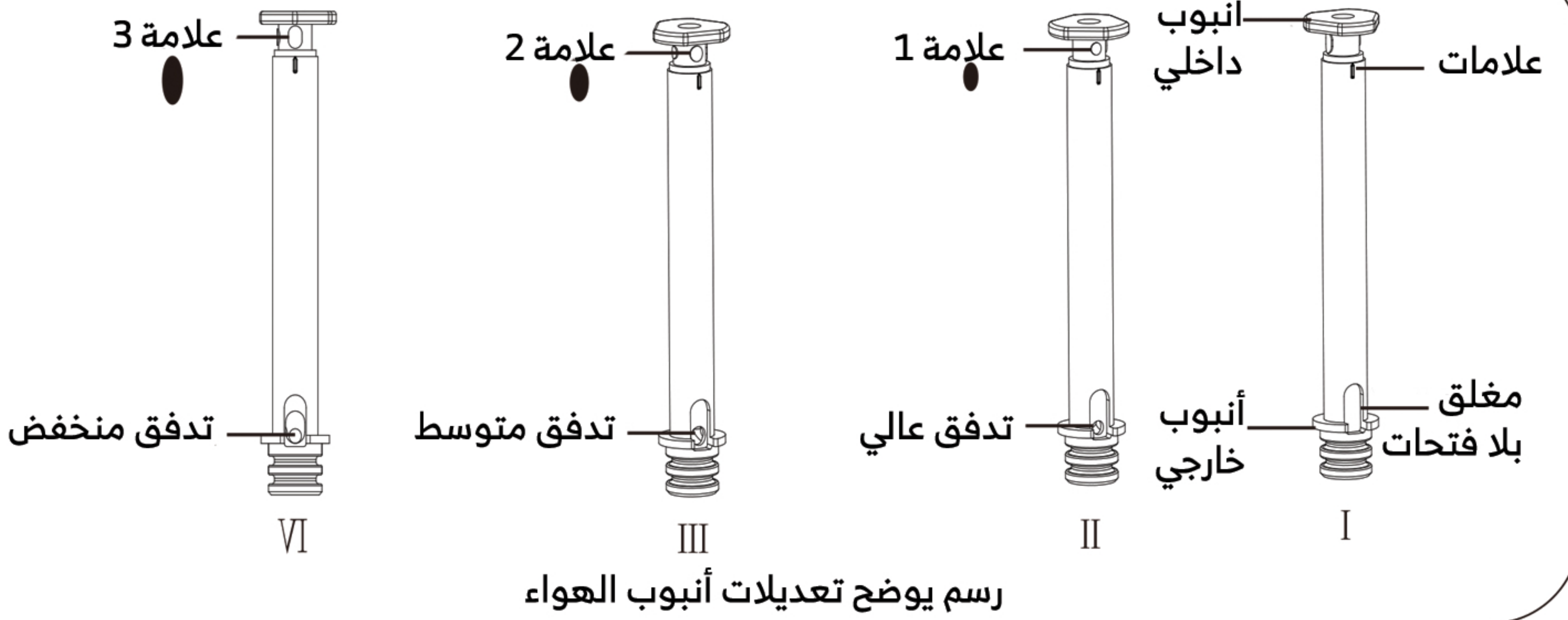


الغطاء النجمي

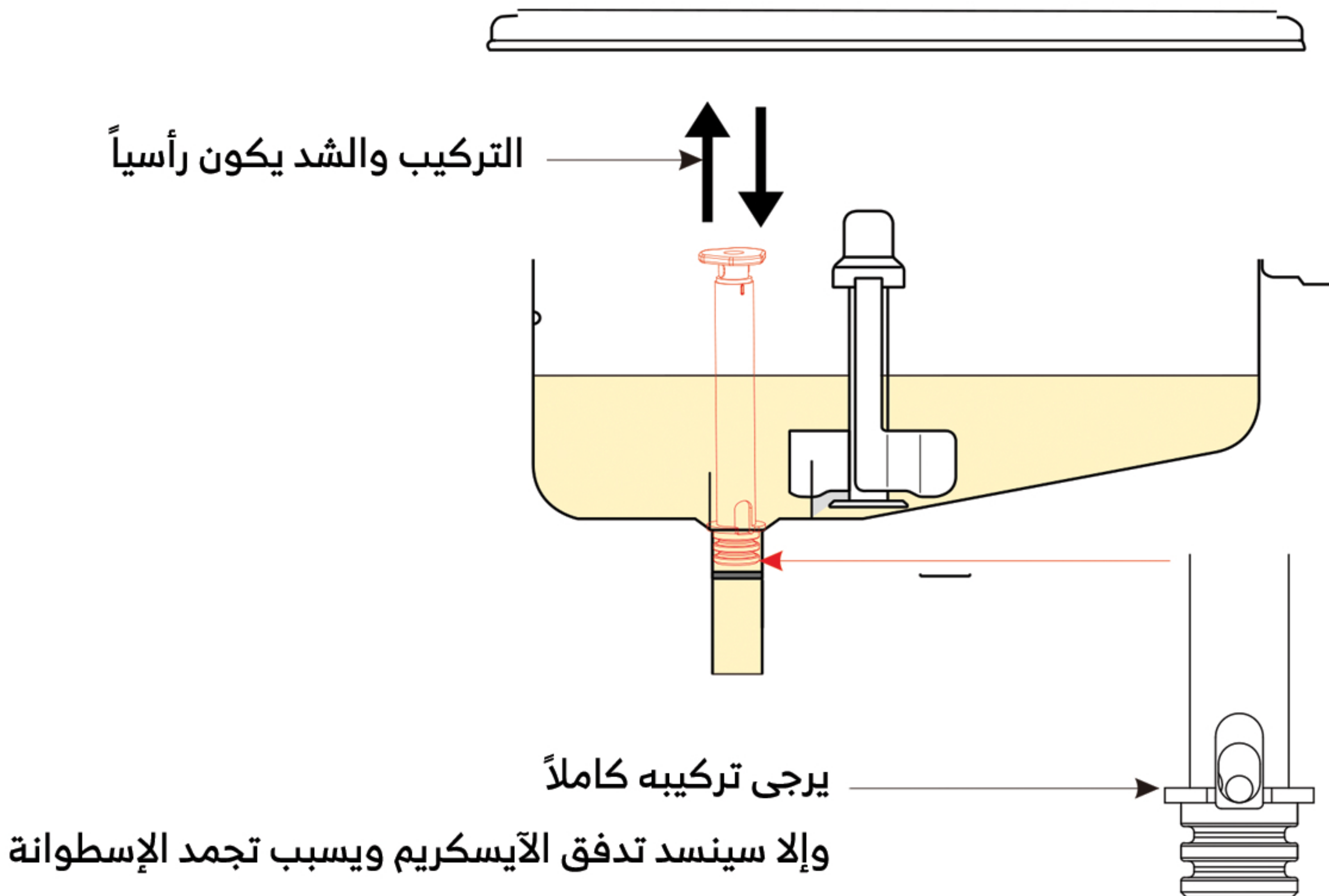
طريقة عمل أنبوب الهواء

لمذاق سلس و انسيابية عالية للايسكريم، قم بتشغيل أنبوب الهواء بطريقة صحيحة. للتفاصيل والطريقة الصحيحة يرجى مراجعة خطوات عمل مدخلات الجاذبية.

أنبوب الهواء

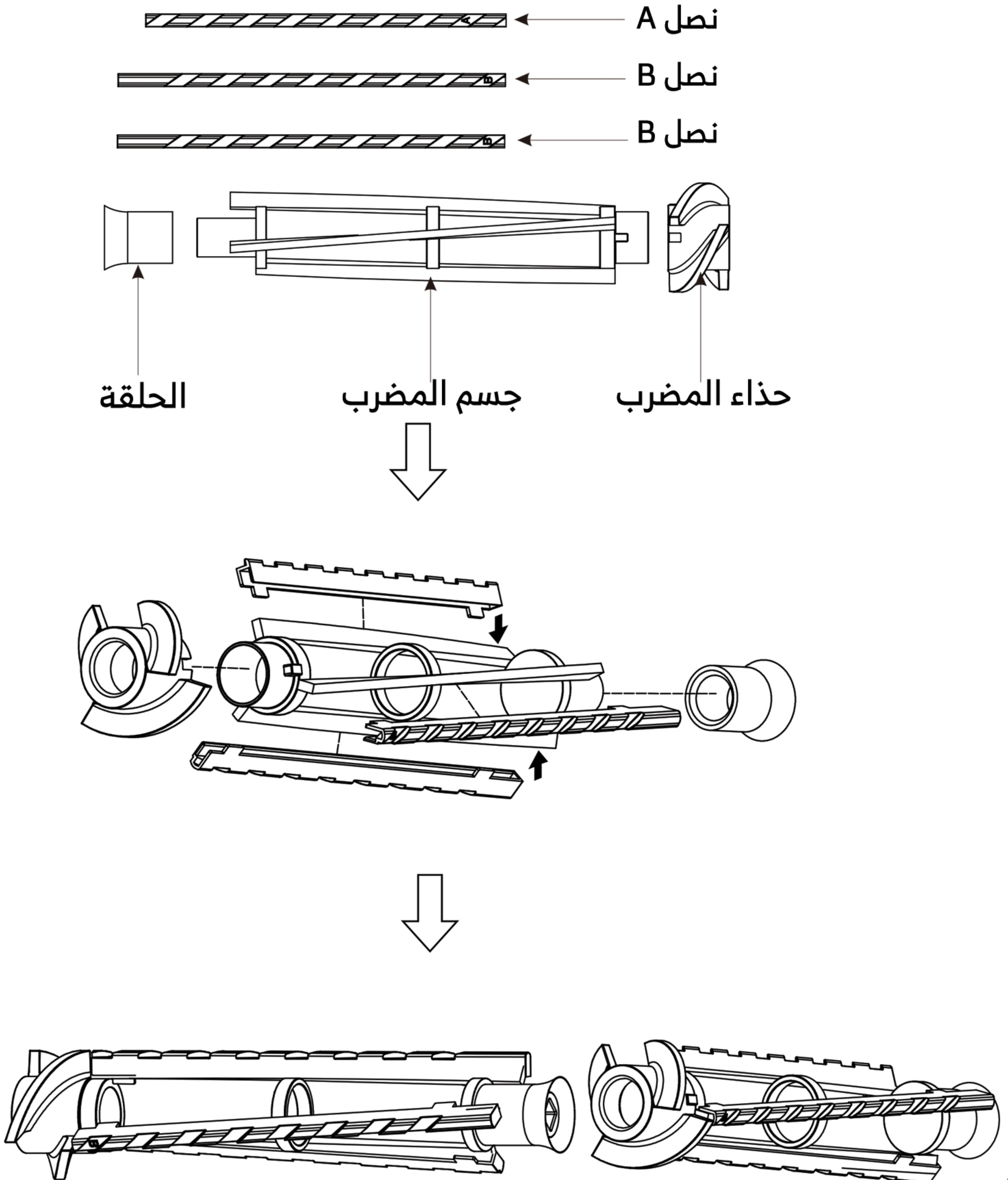


تثبيت و احتياطات أنبوب الهواء

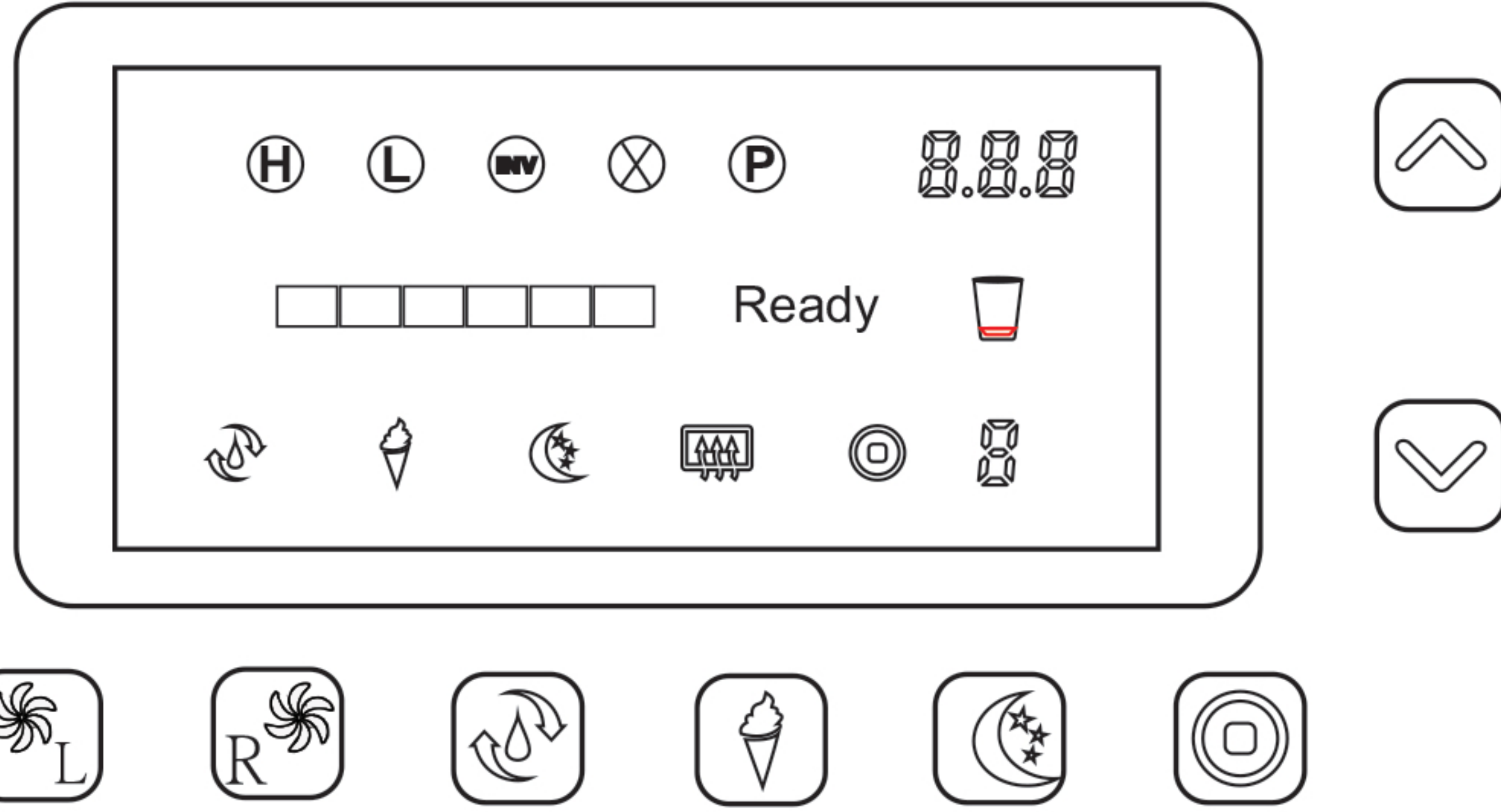


تجميع المضرب


يرجى التأكد من استبدال نصل المضرب و الحلقة الخاصة به كل 6 أشهر
وإلا أصبح الآيس كريم طري أكثر من اللازم




لوحة التحكم وطريقة استخدامها





أزرار التحكم

أزرار التحكم في المضخة، عندما يكون نظام مدخلات الجاذبية متاح  

زر الغسيل والتنظيف 

زر صنع الآيس كريم 

زر الاغلاق 

الوضع الليلي (لإبقاء المنتج طازج) 

زر التحكم في الاعدادات  

معاني الرموز


 تنبيه حماية محول التردد  تنبيه الفولت المنخفض  تنبيه الفولت العالي


 تنبيه تجمد الاسطوانة  البسترة تعمل

تسجيل عدد الآيس كريم 8.8.8

اكتمل صنع الآيس كريم 8 درجة الصلابة Ready

تنبيه انخفاض المستوى 

التقدم في صناعة الآيس كريم 

نظام فك التجمد: نظام هام جداً لتوفير وقت التنظيف وعلاج مشكلة تجمد الاسطوانة ولتجديد الخليط لشكله الأولي بعد انقضاء الليل 

ضوء الغسيل  صنع الآيس كريم 

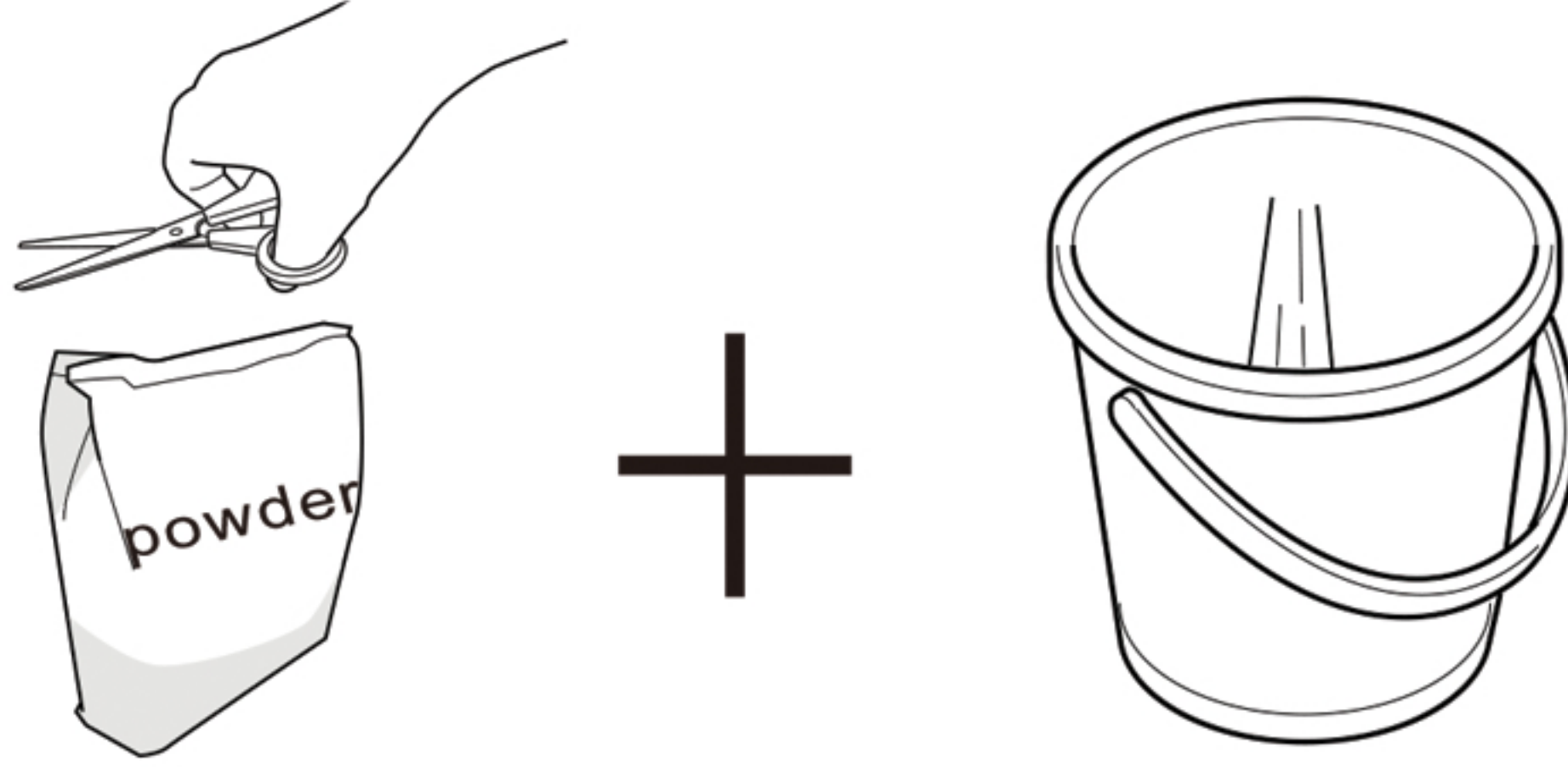
الوضع الليلي  ضوء التوقف 

خطوة تشغيل نظام تغذية الجازبية

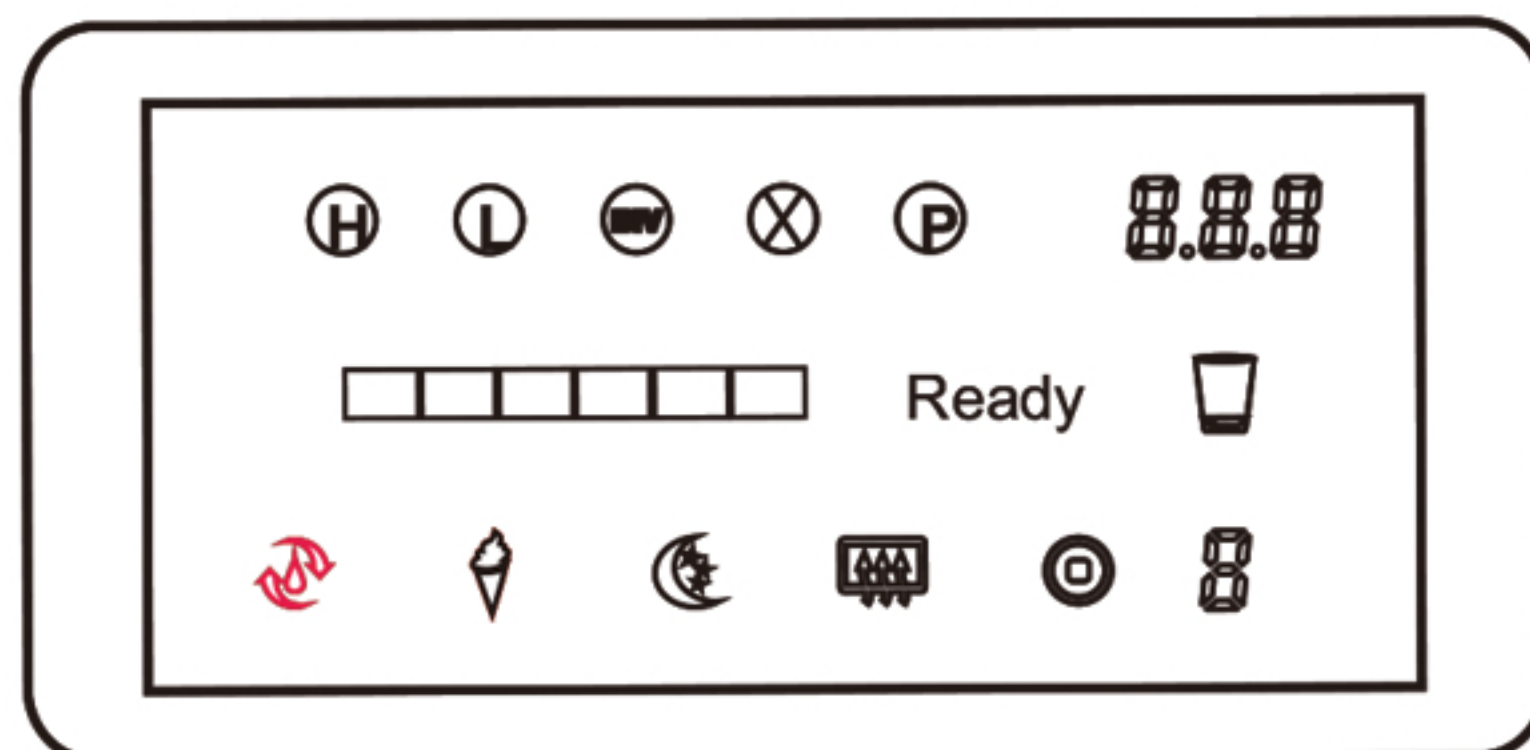
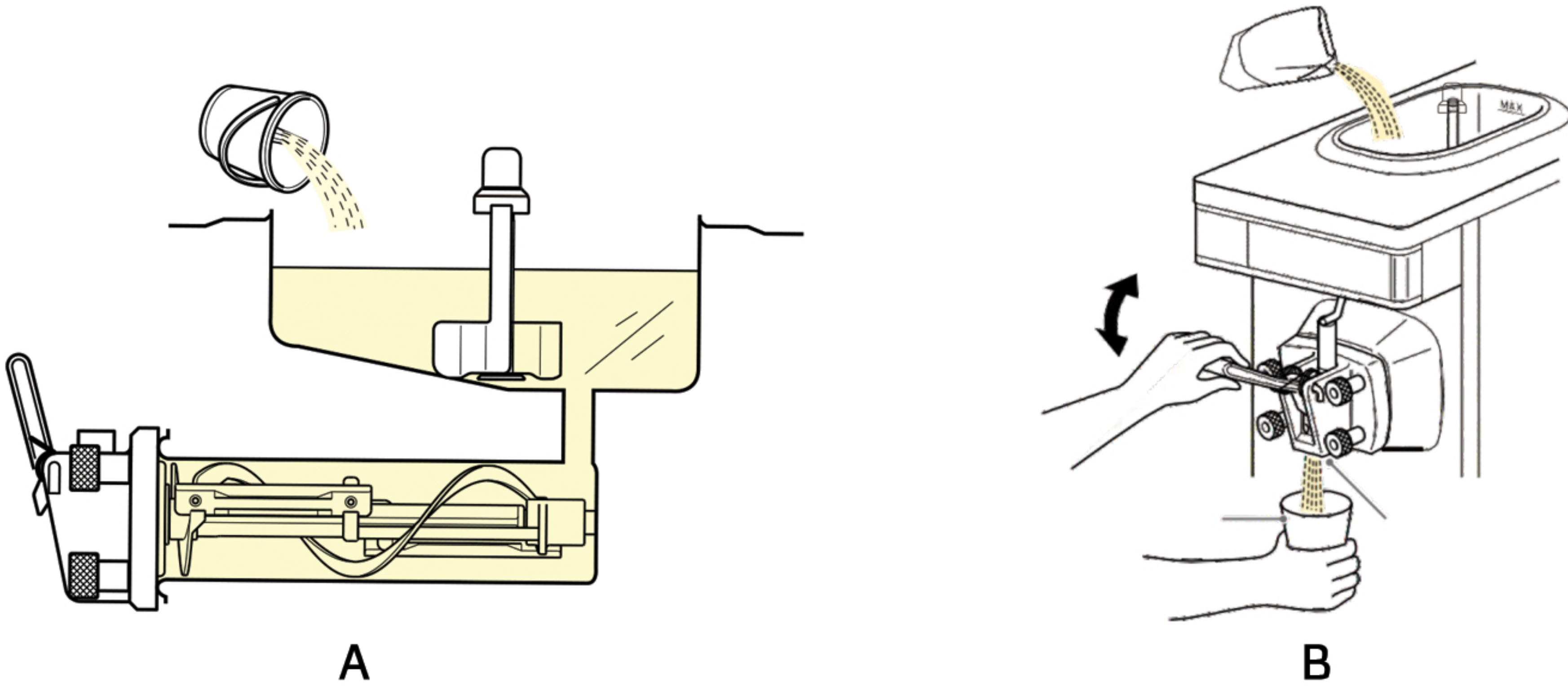
من أجل صنع آيس كريم كريمي ناعم وذو نوعية جيدة ، يرجى تشغيل الماكينة بدقة وفقاً للخطوات التالية، مع مراعاة أن عدم الالتزام بالخطوات قد يتسبب في رداءة المنتج

خطوات العملية

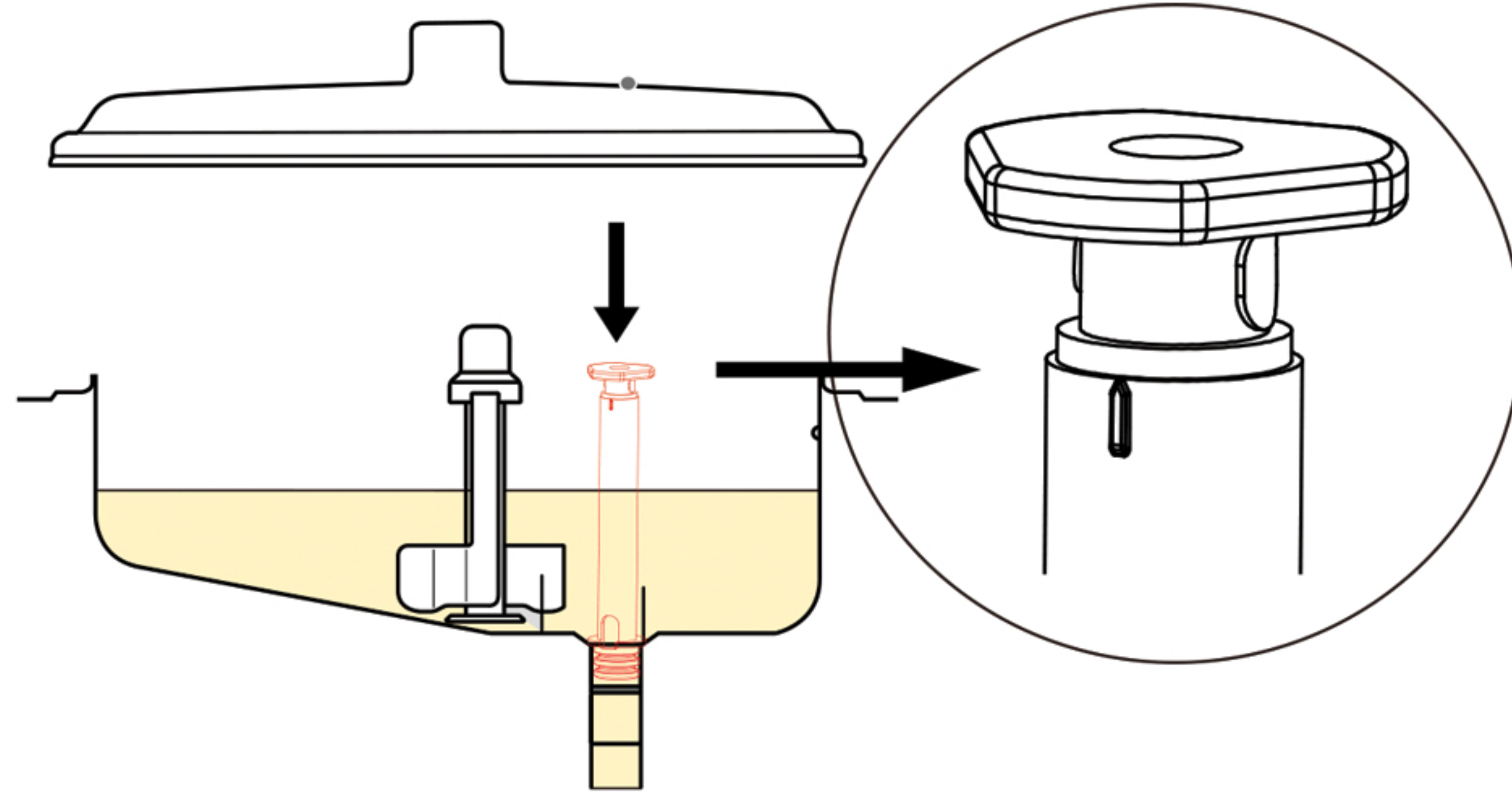
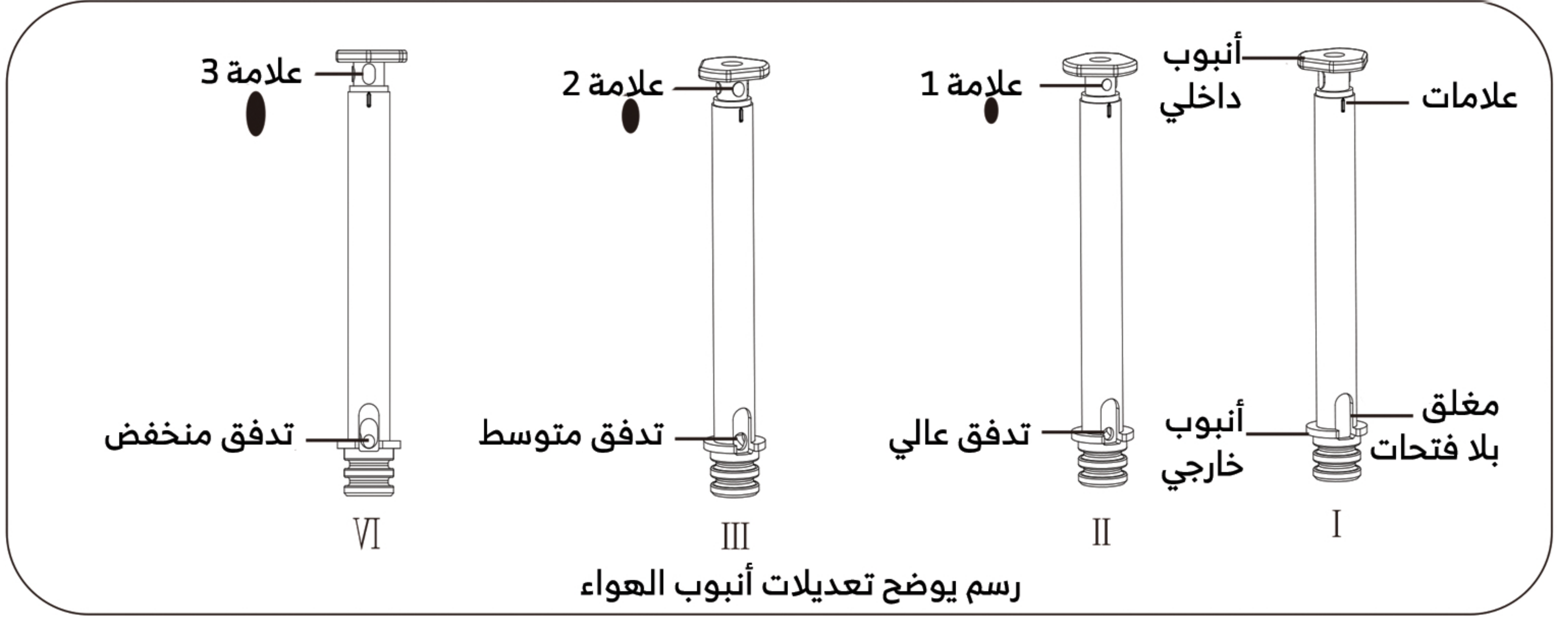
1- اخلط مواد الصنع مع كمية مناسبة من الماء أو الحليب، اترك الخليط لمدة 20 دقيقة (يحتاج كل خزان لنحو 5 لتر من الخليط)



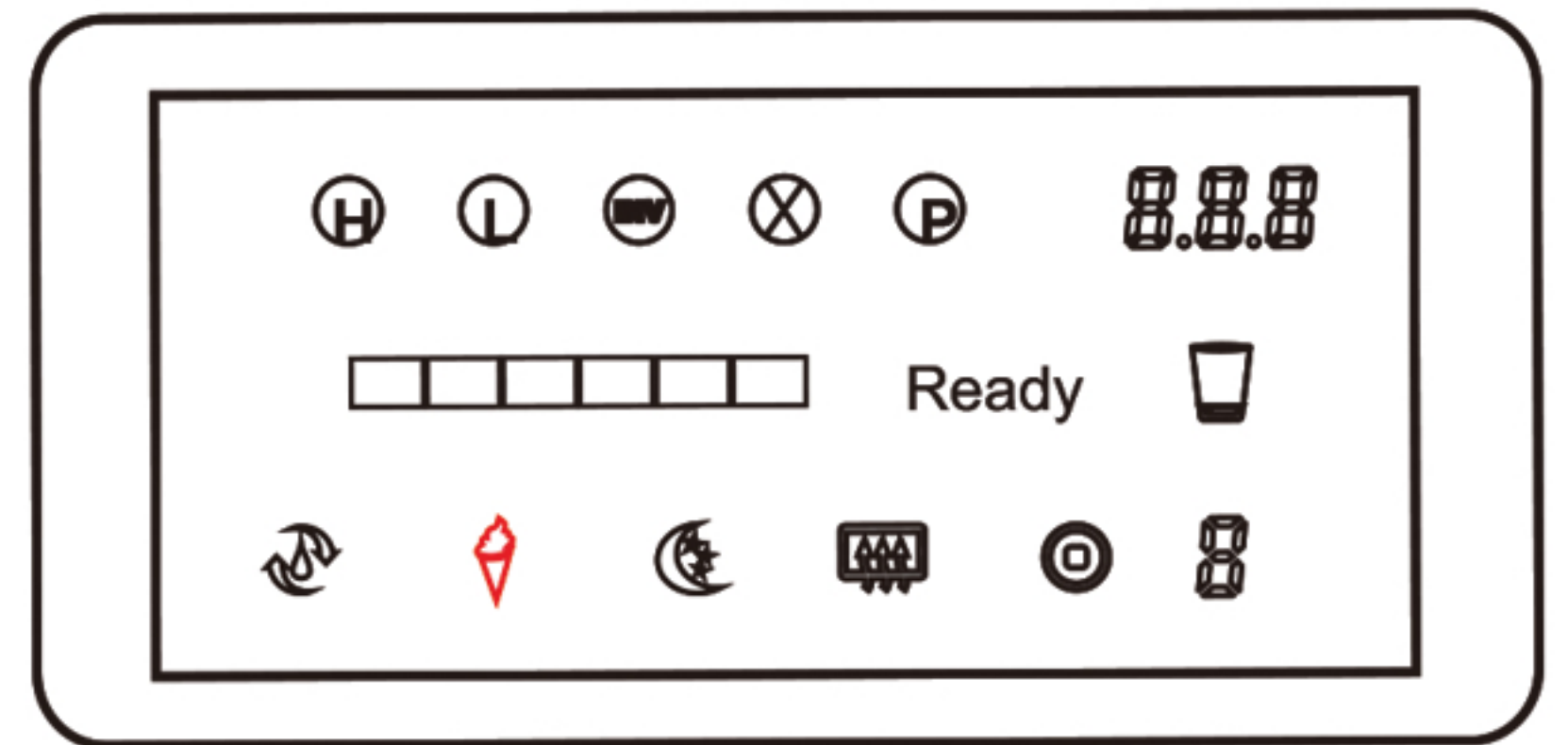
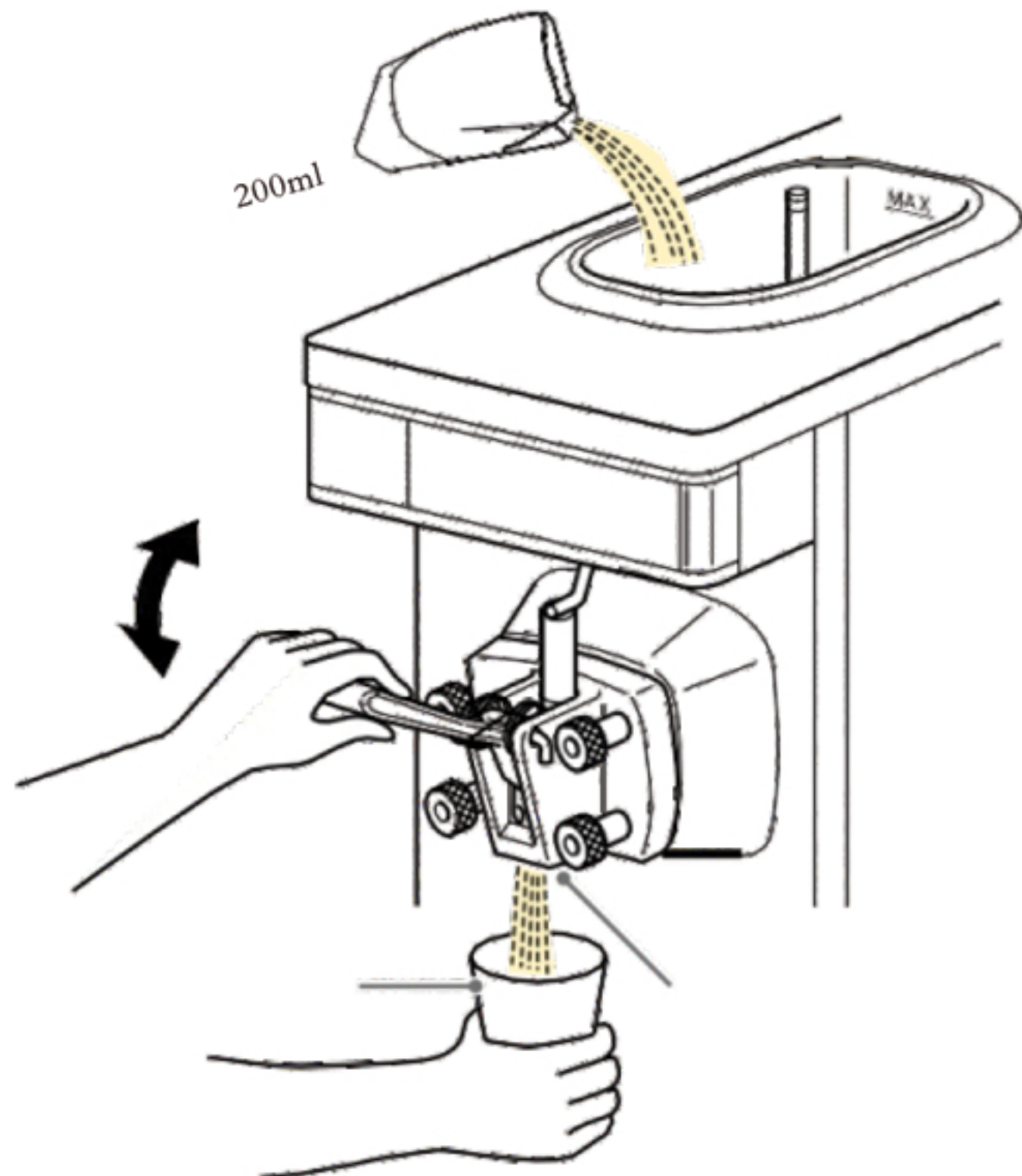
2- A ضع الخليط داخل الخزان بدون تركيب أنبوب الهواء، B قم بسحب 100 مل من خليط الآيس كريم ثم أعد وضعه في الخزان، C اضغط على زر الغسيل لتسمح بعمل الماكينة لمدة 4 دقائق



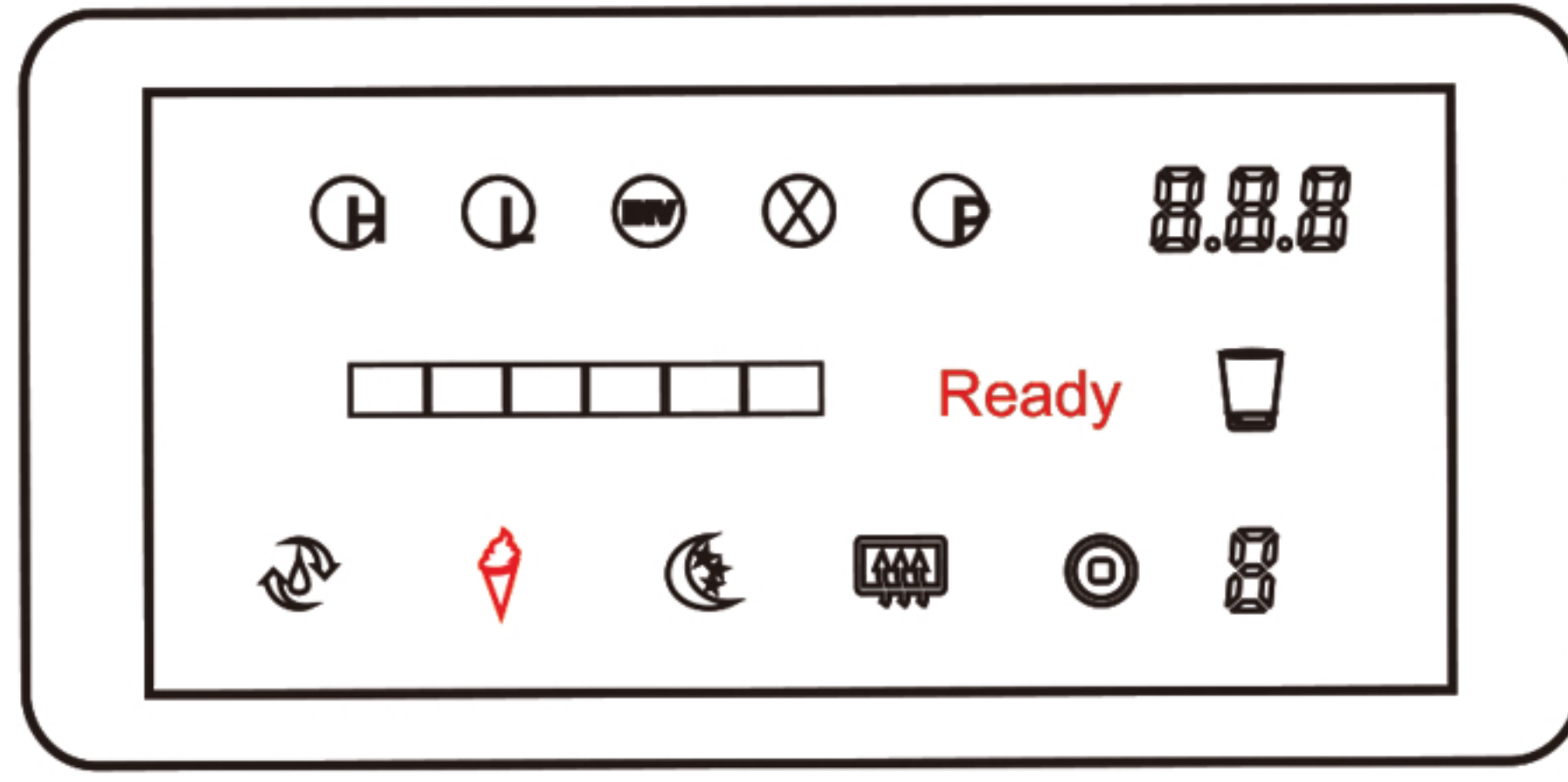
3- أغلق الفتحة وركب أنبوب الهواء في الخزان



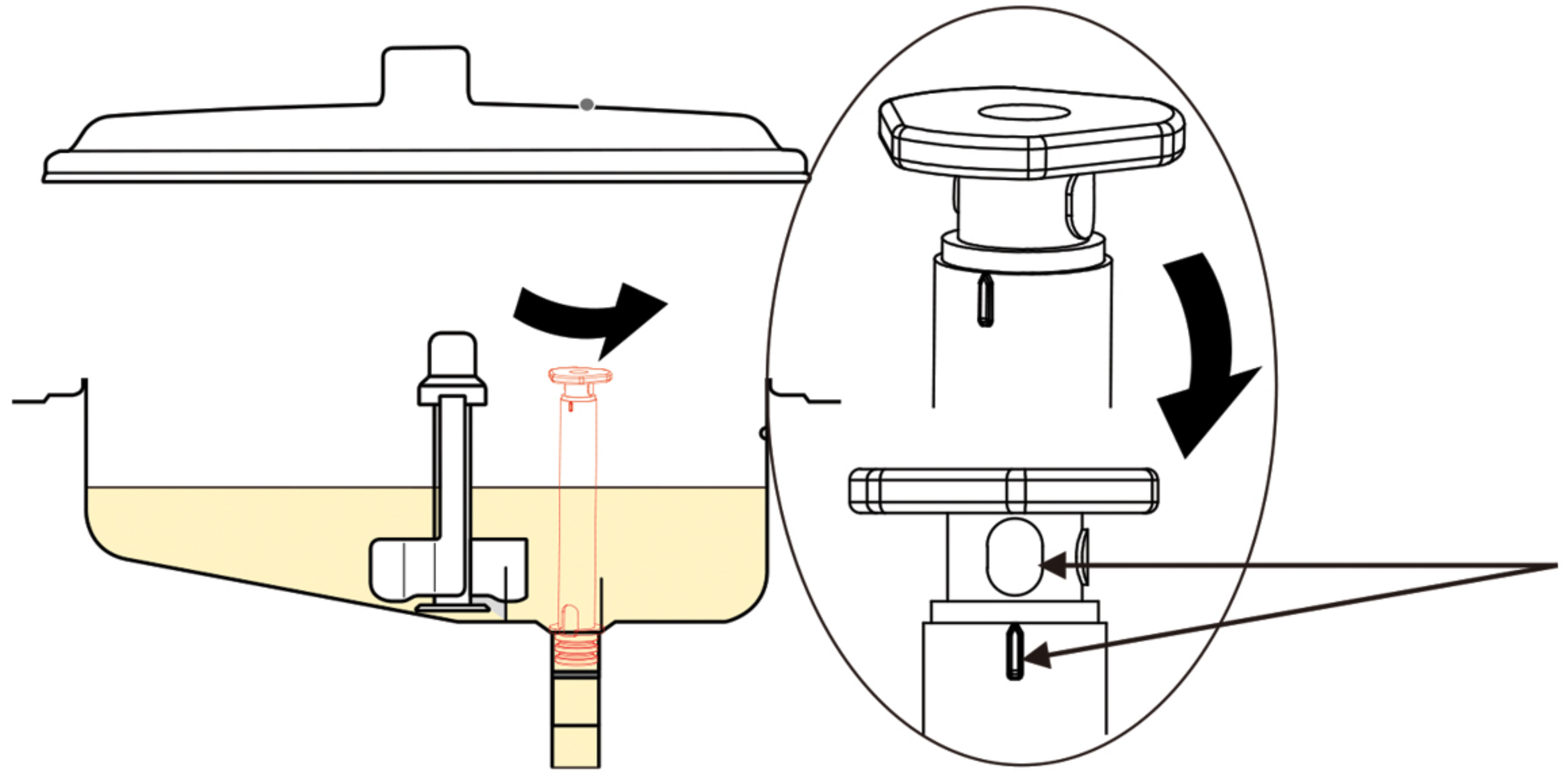
4- قم بسحب 300 مل من خليط الأيس كريم وأعد وضعها في الخزان اضغط على زر التوقف ثم اضغط على زر صنع الأيس كريم



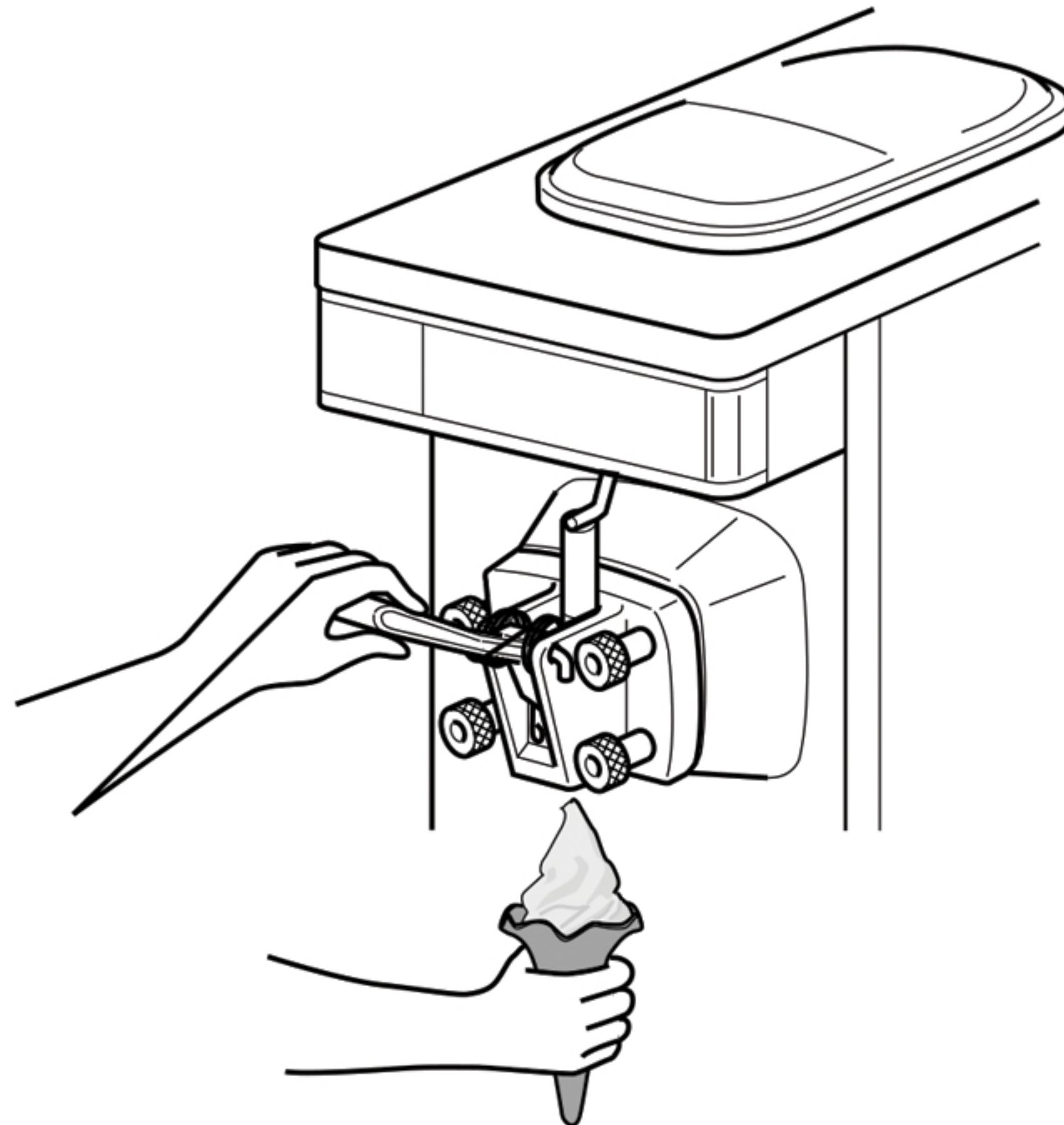
5- بعد 7 - 9 دقائق، عندما يضيء زر Ready، سيكون تحضير الآيس كريم قد اكتمل



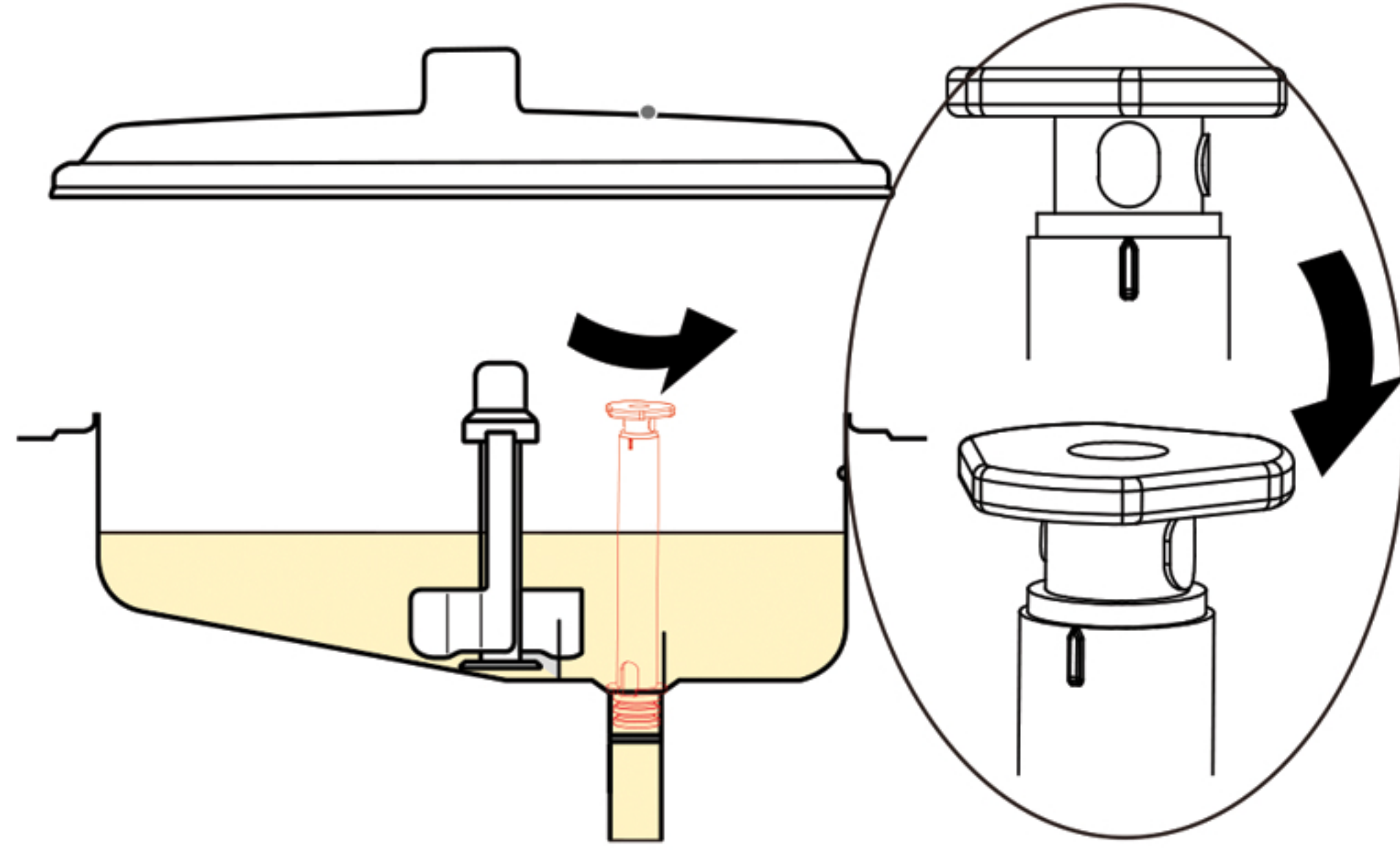
قم بإدارة الأنبوب ليشير للأنبوب الخارجي ثم ابدأ بسحب الآيس كريم



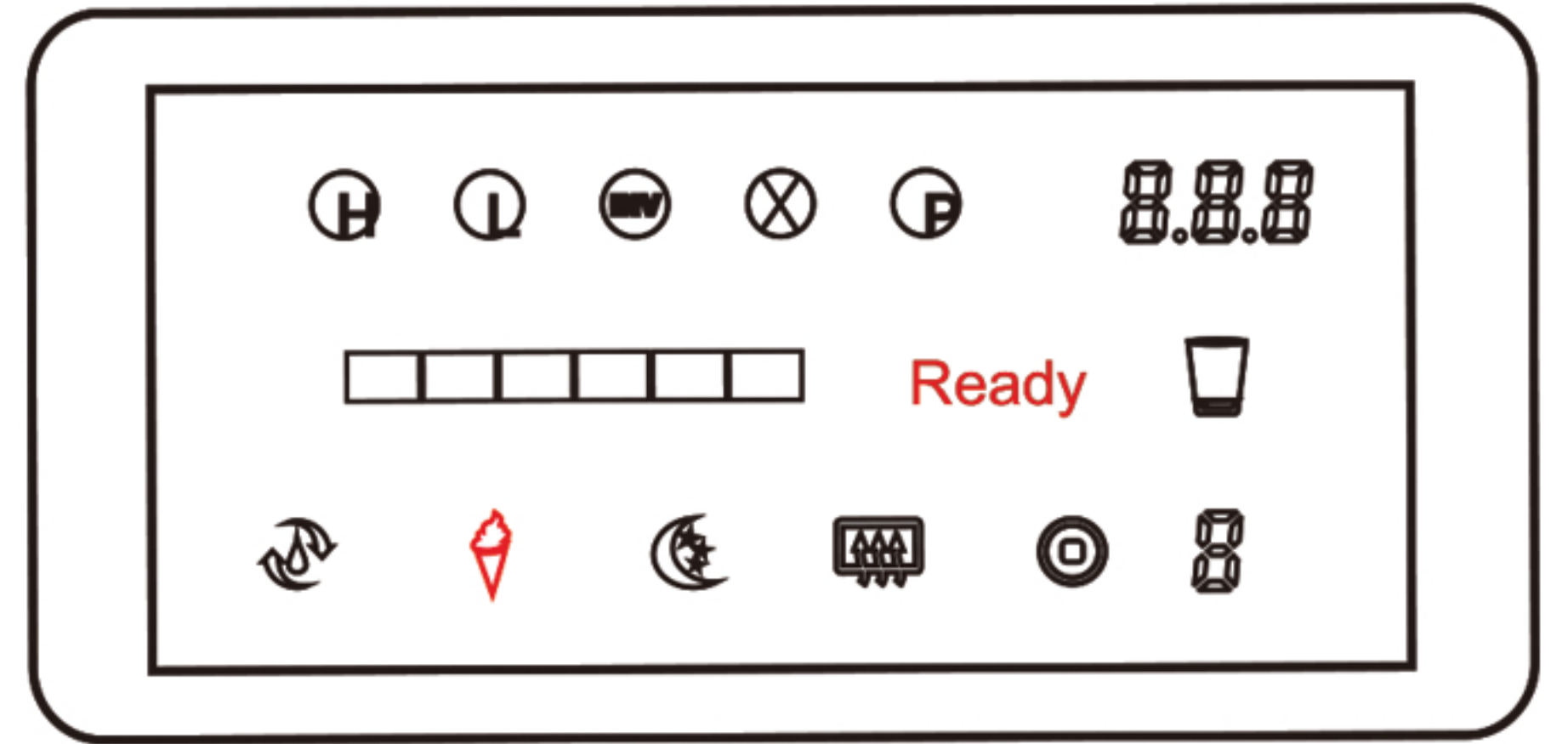
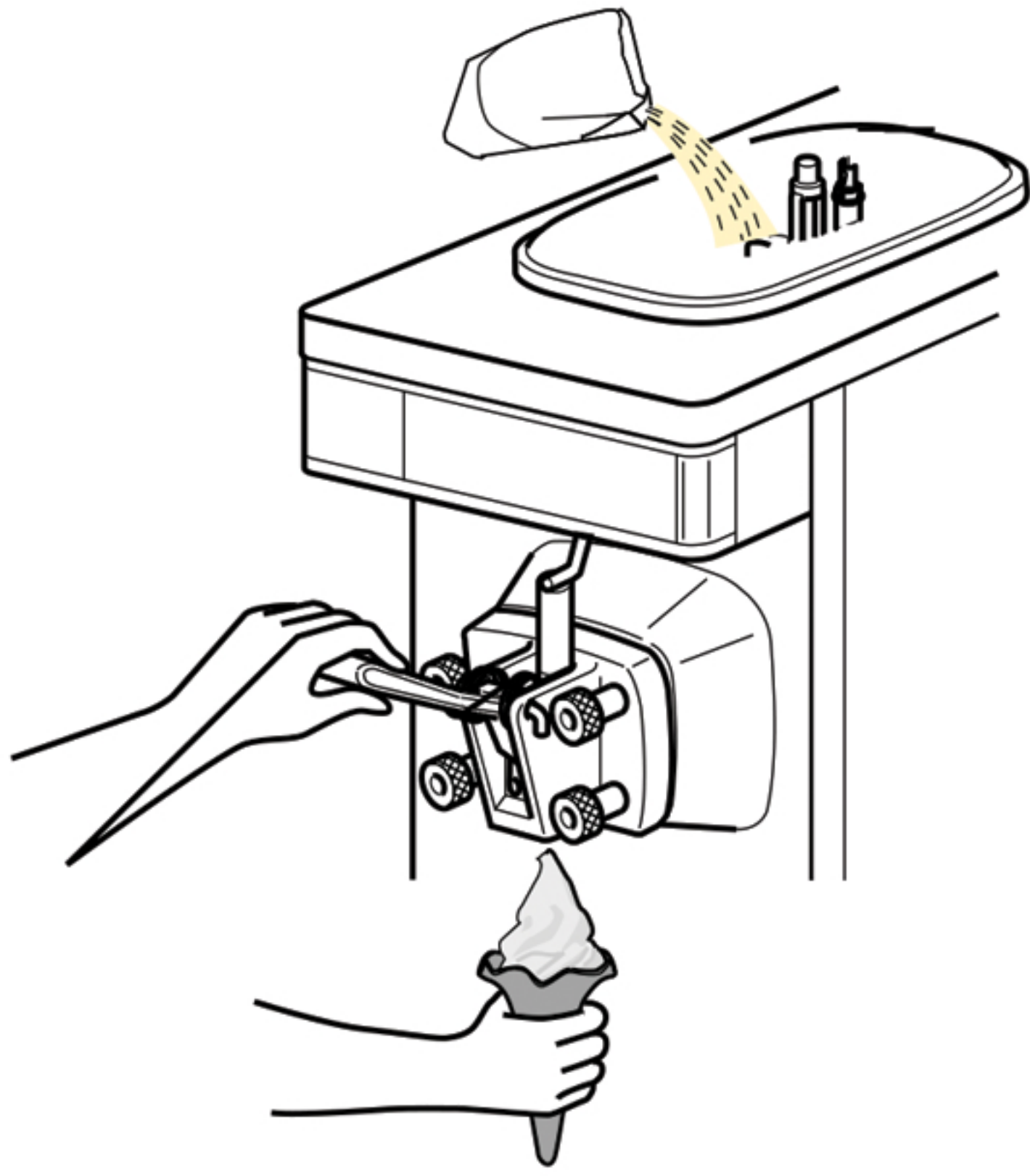
لاحظ أن علامات الأنبوب الداخلي تحدد سرعة نزول الآيس كريم



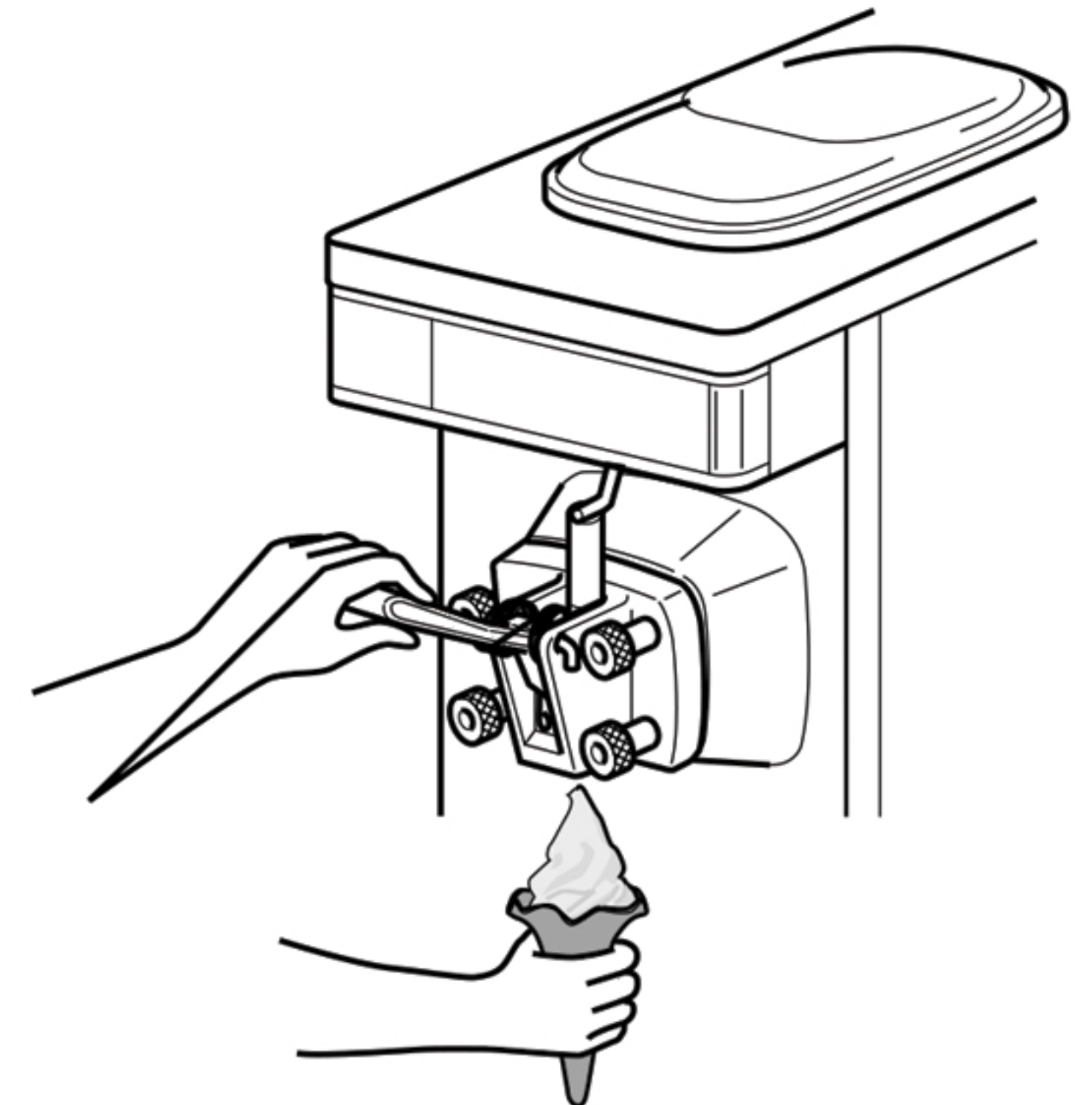
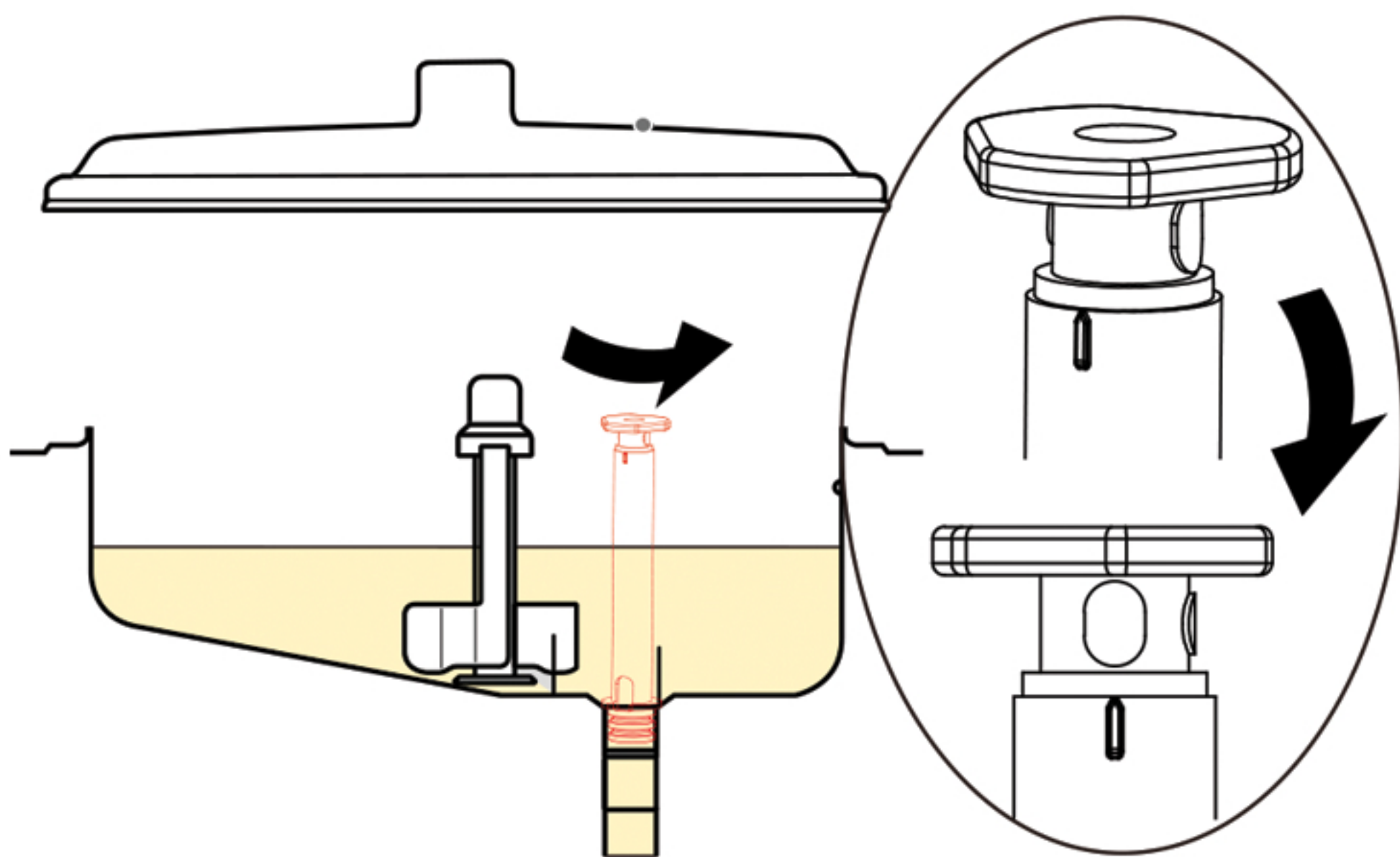
6- في حالة عدم البيع أو ابقاء الخليط داخل الجهاز بعد الاغلاق، ستتغير الخواص الفيزيائية له ويصبح سيء. لذلك يرجى: ادارة الأنبوب الداخلي لإغلاقه كما بالشكل



ثم اسحب 150 مل من الخليط
بعد إضاءة زر Ready



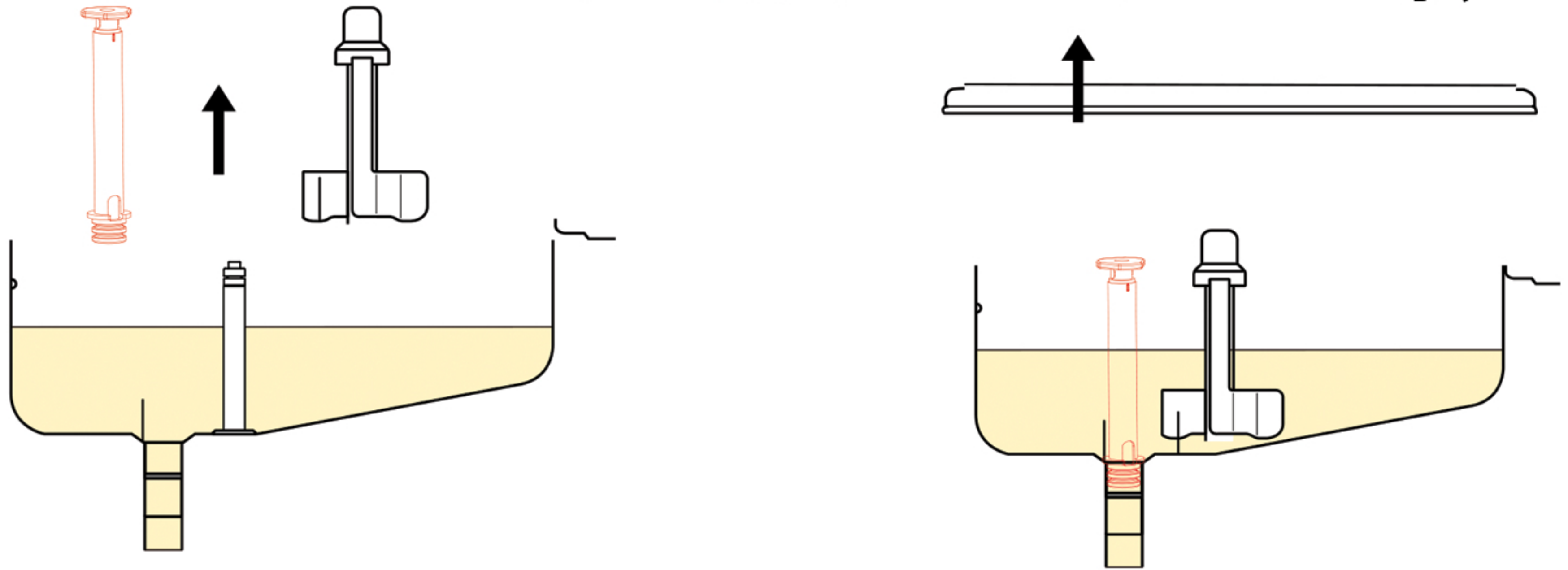
قد بإدارة الأنبوب الداخلي للعلامة الخارجية كي تفتحه. وذلك لحفظ الآيس كريم بأفضل حالاته



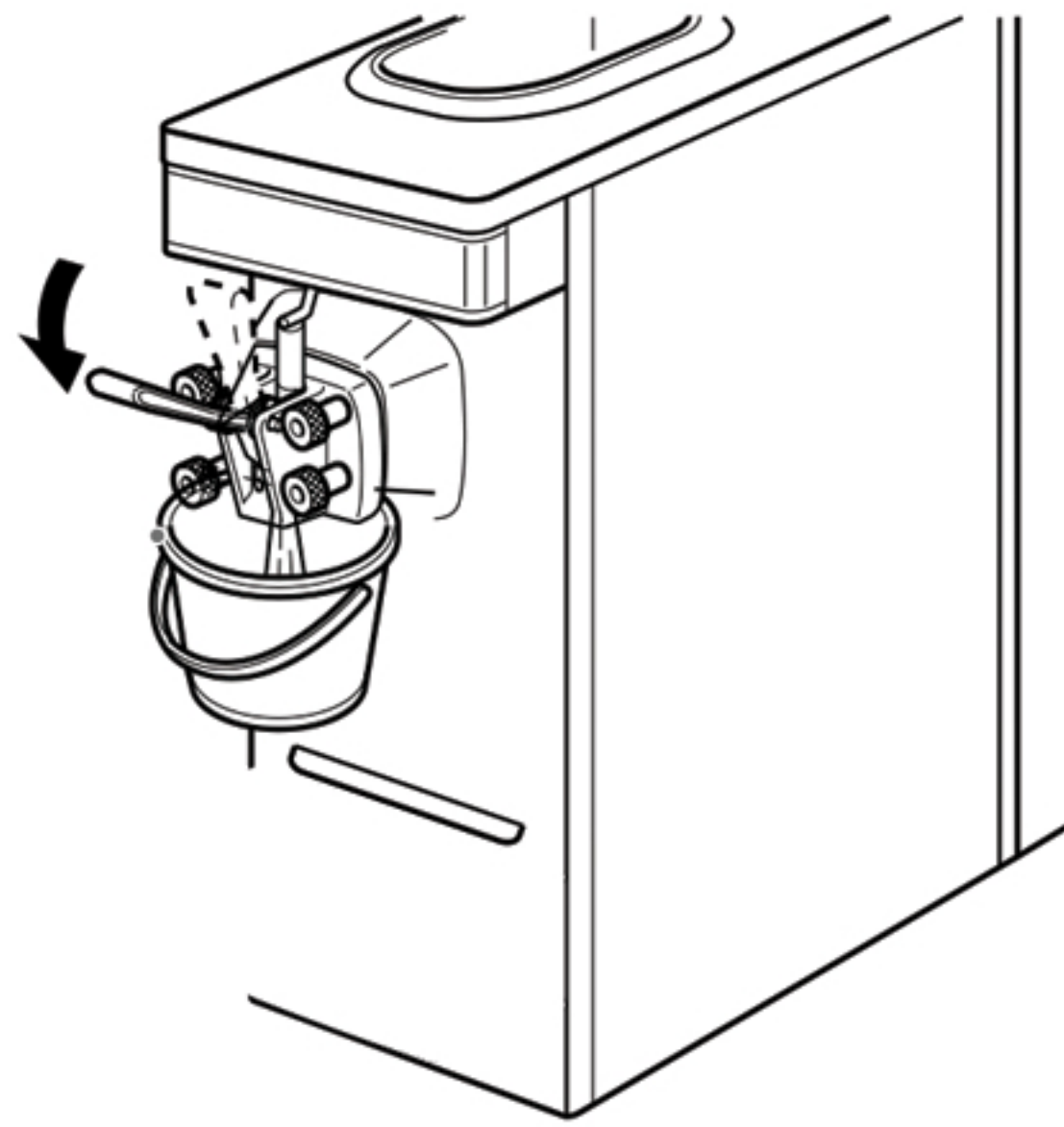
التنظيف والصيانة

يجب تنظيف الماكينة كل 3 أيام، ويرجى اتباع التعليمات التالية في التنظيف والصيانة

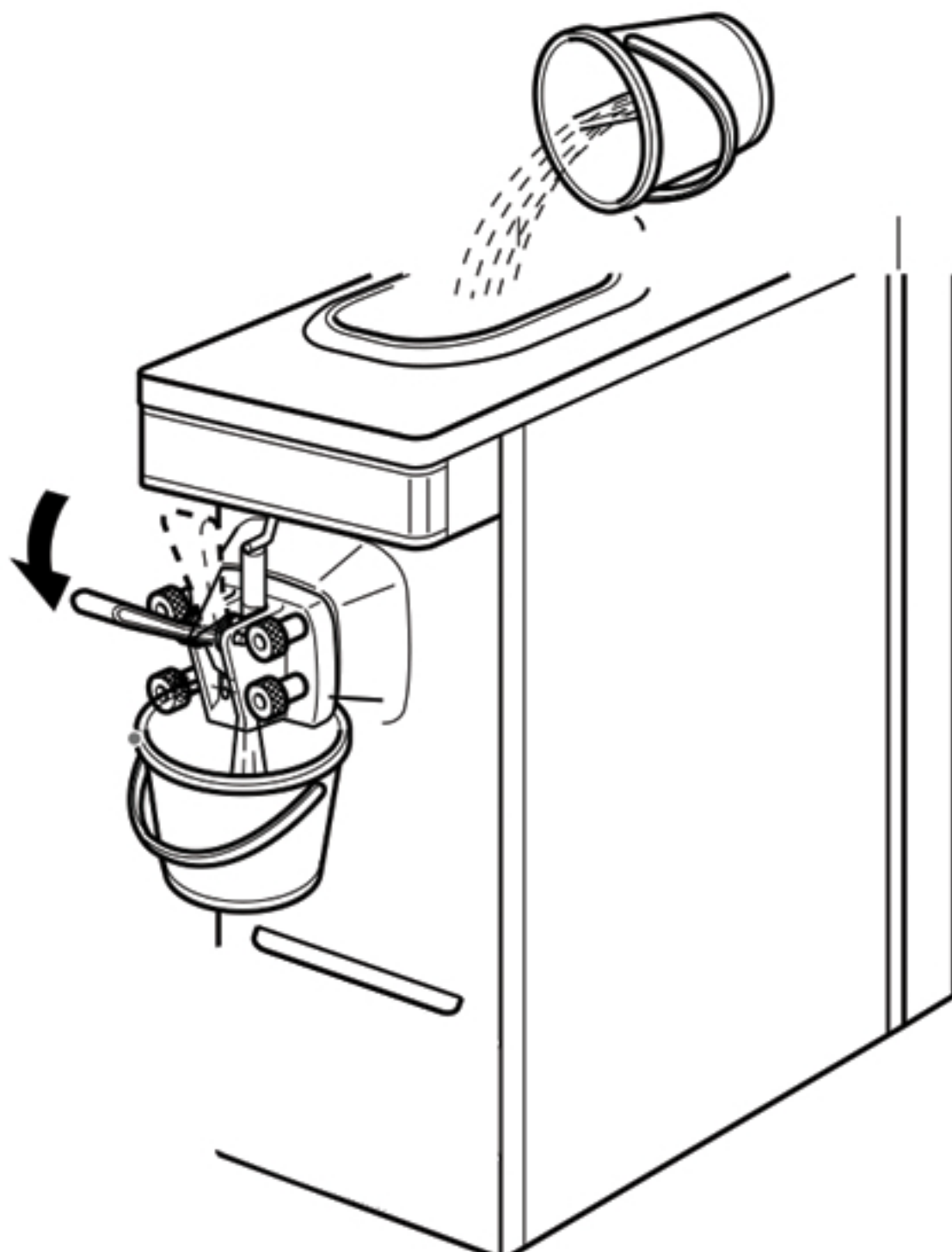
1- قم بإزالة غطاء الخزان، المشغل وأنبوب الهواء



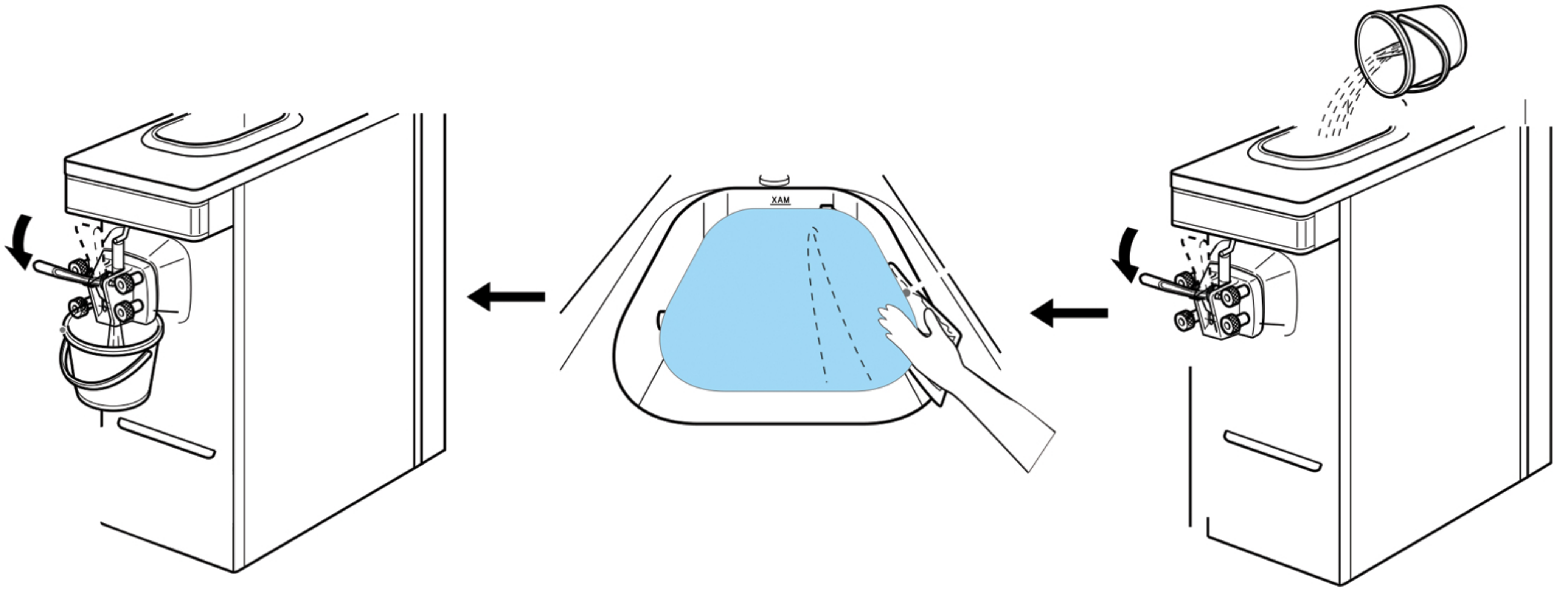
2- اضغط زر التنظيف وقم بسحب الأيسكريم خارج الماكينة



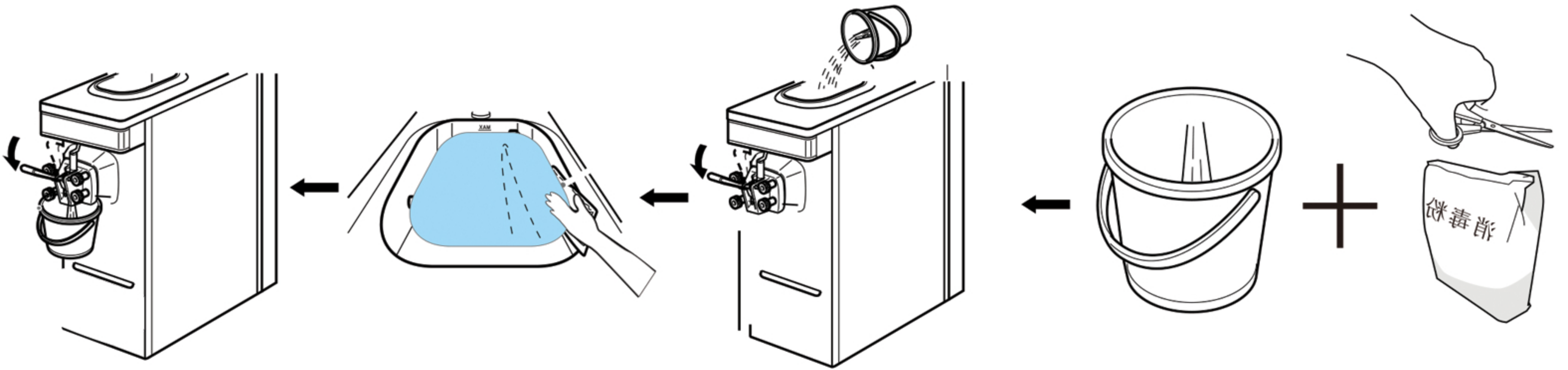
3- أضف الماء للخزان، ودع الغسيل يستمر لمدة دقيقتين، ثم قم بسحب الماء المتبقي



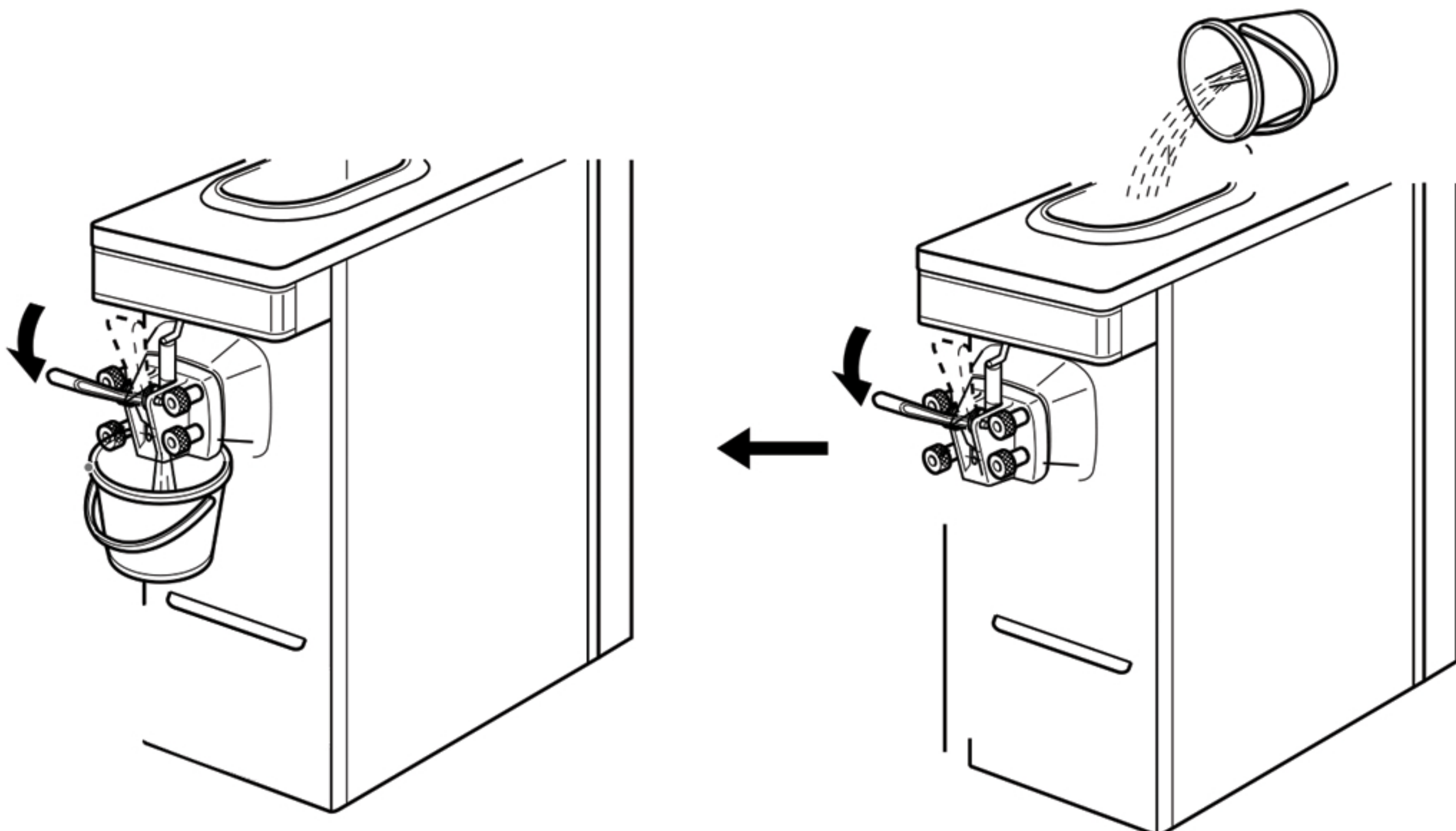
4- أضف المزيد من الماء، وامسح الخزان جيداً بمنشفة ثم استخرج المياه المتبقية



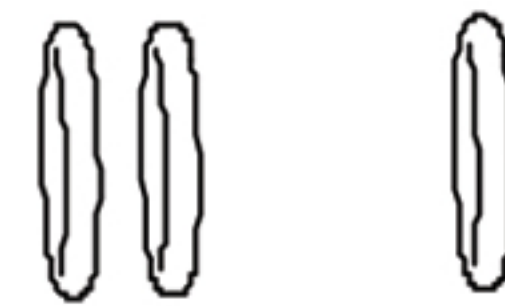
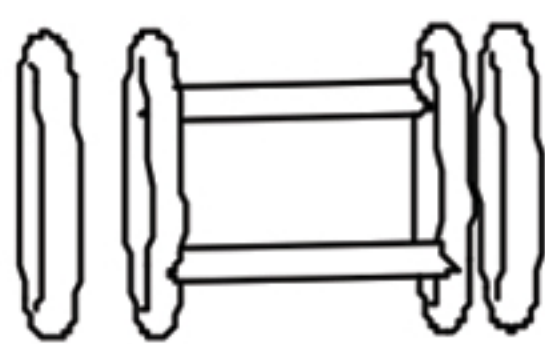
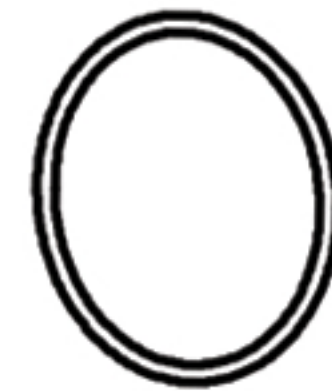
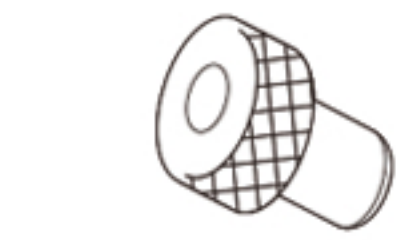
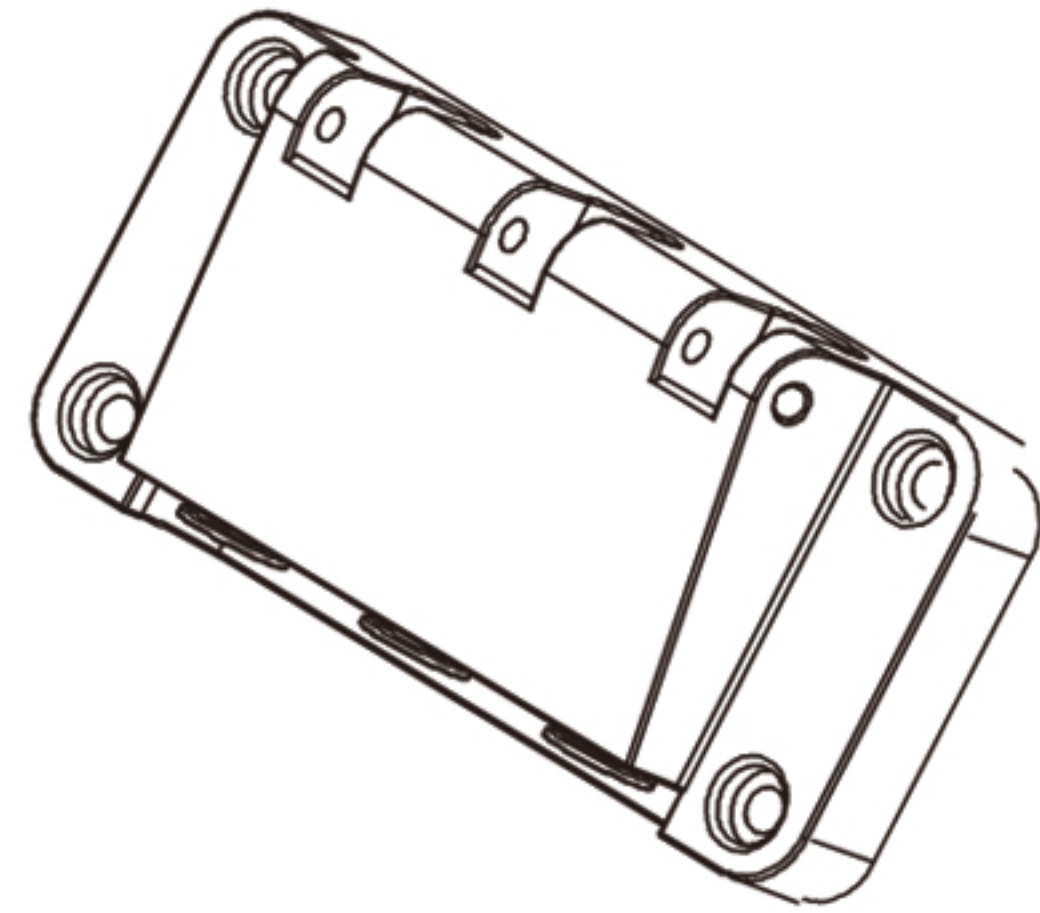
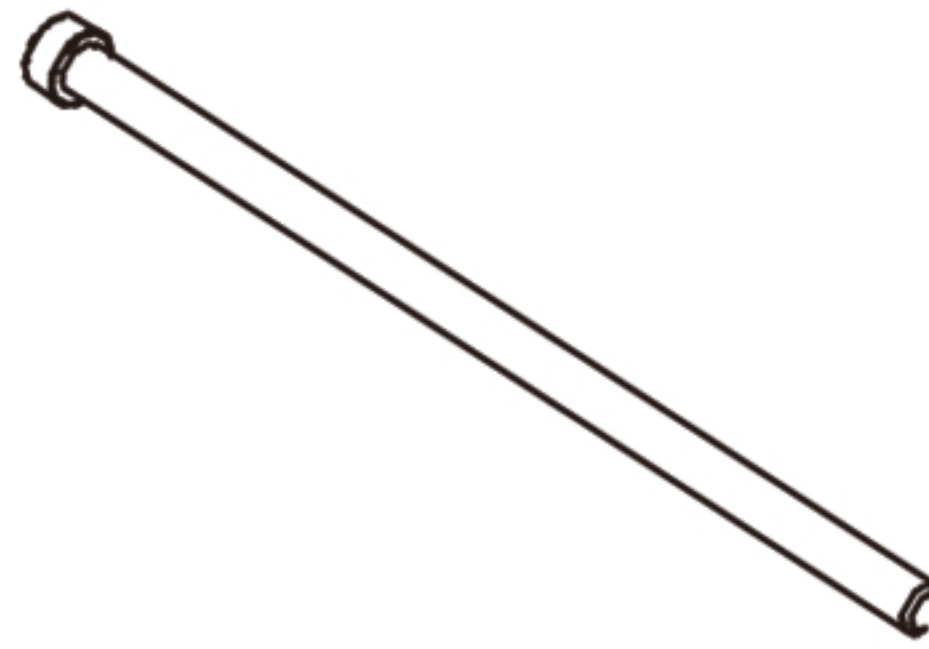
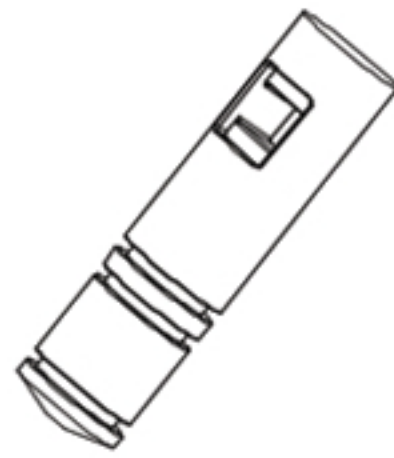
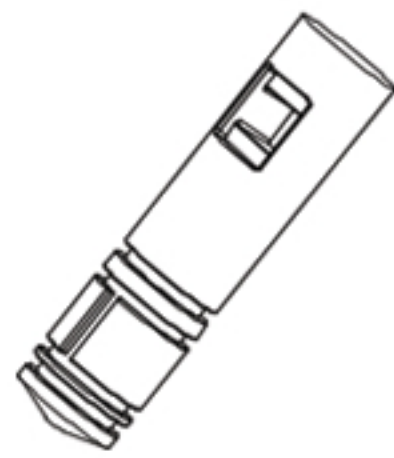
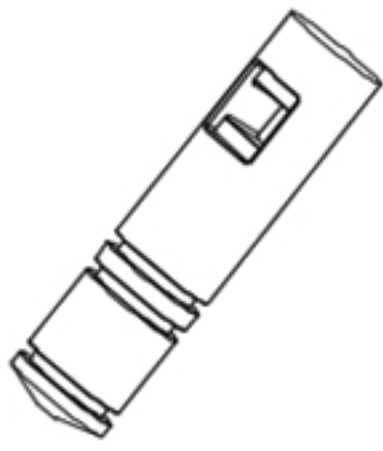
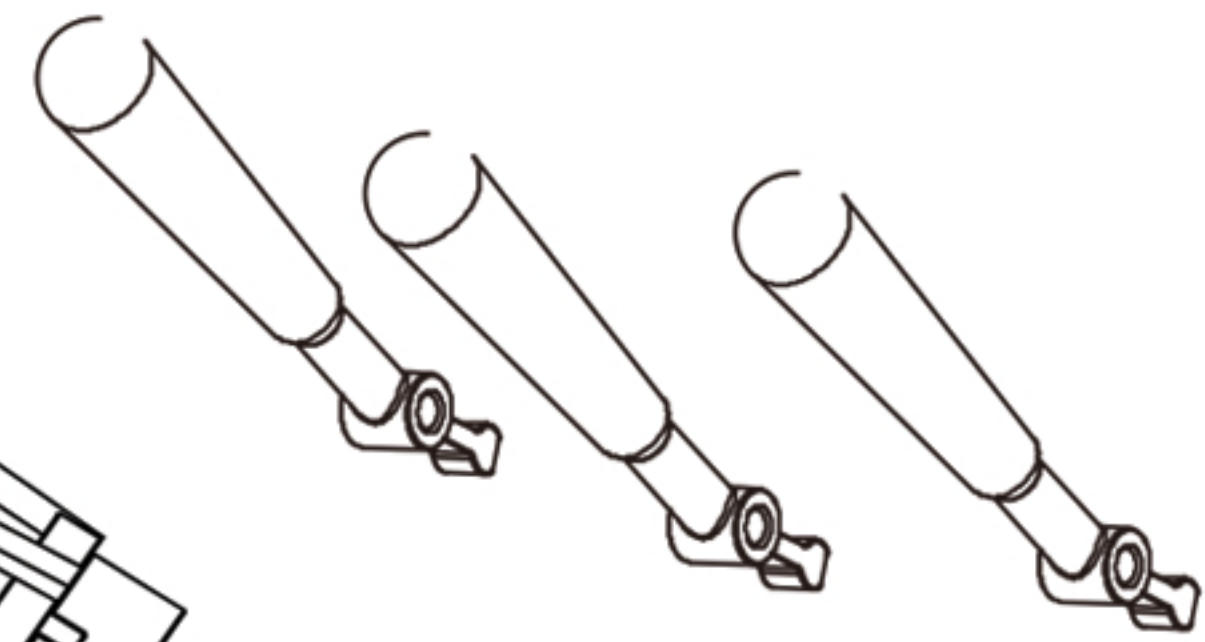
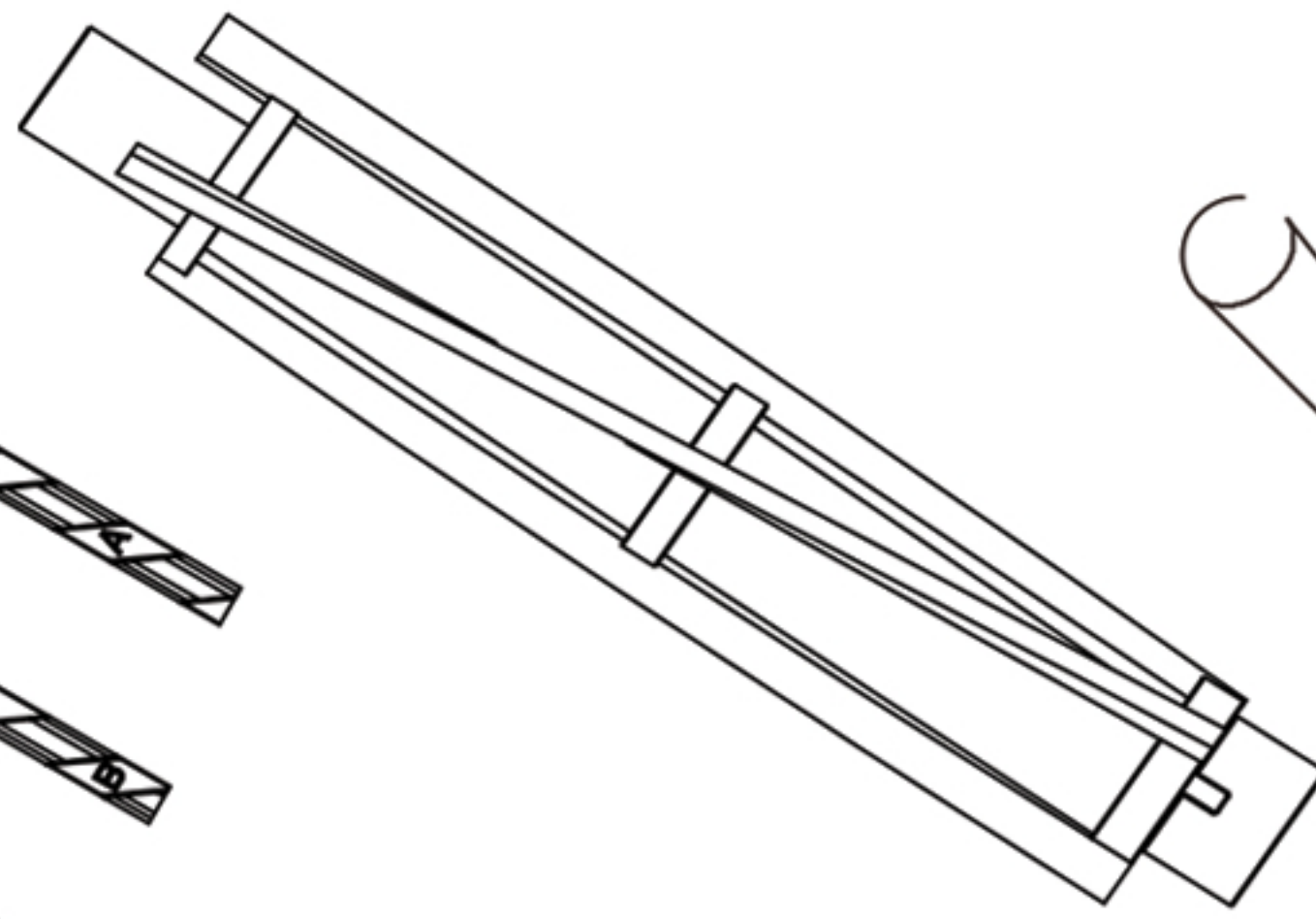
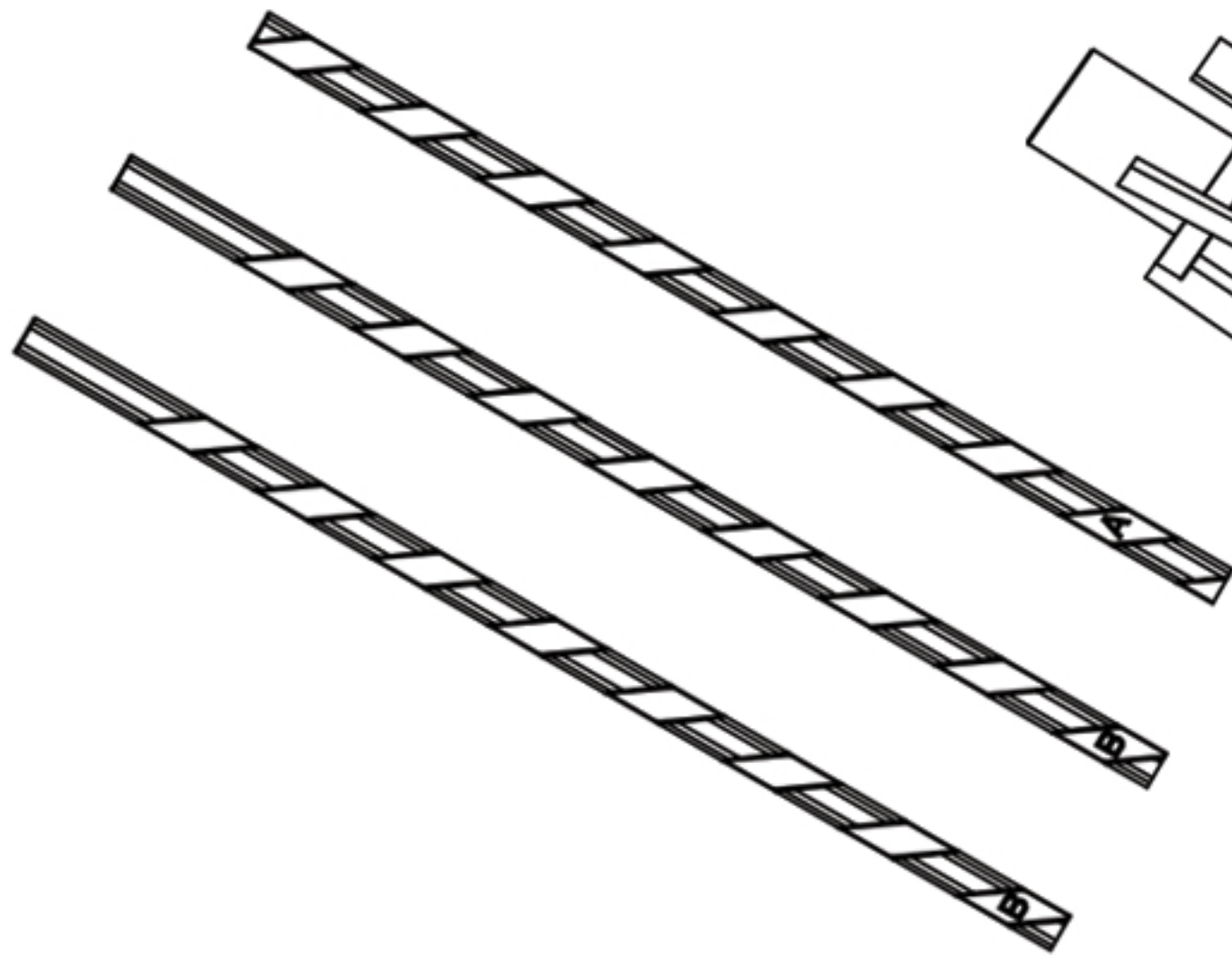
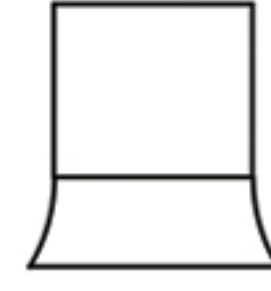
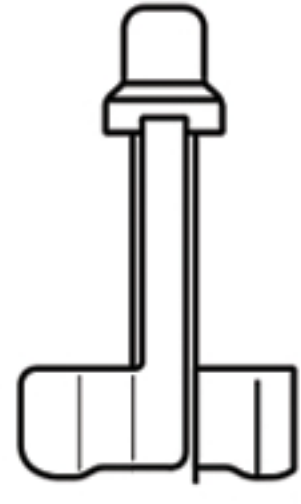
5- أضف الماء المطهر للطعام وكرر الخطوة رقم 4 في تنظيف الماكينة



6- أضف الماء لتنظيف الماكينة لمرتين أو ثلاثة وكرر الخطوات 2 و 3



7- قم بتنظيف القطع الموضحة أدناه، قطعة قطعة



هناك العديد من الاحترازات المتوفرة بالماكينة لحمايتها من الضرر لذلك اتبع الخطوة المناسبة لكل انذار يظهر لك من الإذارات التالية

انذار الفولت العالي



الحل : أوقف الماكينة وأعد تشغيلها.

انذار الفولت المنخفض



الحل : أوقف الماكينة وأعد تشغيلها.


حماية التردد العاكس لأن الحمل الزائد ، يتوقف المحرك



الحل : أوقف الماكينة واسحب قابس الكهرباء وأعد تشغيلها بعد 5 دقائق.

انذار تجمد الاسطوانة، يحدث غالباً عند عدم وجود خليط بالاسطوانة



الحل 1: أوقف الماكينة حتى يذوب الايسكريم المتجمد، عندها سيعمل الماتور.
الحل 2: اذا كانت الماكينة بها نظام فك التجمد فيمكن حل المشكلة به فقط
اضغط الزر  لحل المشكلة.

شاشة سوداء أو انذار HH بسبب ارتفاع الضغط في سيستم الكومبريسور



الحل 1: تأكد من عدم وجود أتربة على المكثف وقم بتنظيفه.
الحل 2: تأكد من أن مروحة المكثف تعمل بشكل طبيعي.
الحل 3: تأكد من عدم وجود شيء يعيق تدفق الهواء للماكينة وتهويتها.
الحل 4: تأكد من عدم حدوث مشكلة في مفتاح الضغط العالي ، وتأكد من عمله.

استغرق التبريد وقت طويل (أكثر من 20 دقيقة)، وتحمي الماكينة نفسها



الحل 1: تأكد من وجود كمية كافية من الخليط في الاسطوانة.
الحل 2: تأكد من عدم وجود تسريب في غاز التبريد.
الحل 3: أوقف الماكينة وأعد تشغيلها.

انذار ارتفاع درجة حرارة الماكينة



نظام تسخين وتذويب الخليط والمكينه

هو نظام هام يختصر وقت التنظيف ويحل مشكلة تجمد الاسطوانة ويذيب الخليط لحالته الأصلية ويحفظ خواصه الفيزيائية عند تركه حتى صباح اليوم التالي

زر نظام التذويب ←

كيفية تشغيله؟

اضغط وانتظر حتى يضيئ زر نظام التذويب ثم قم برفع درجة



حرارة الاسطوانة حتى 15 درجة مئوية



مع نظام البسترة الذاتية لا تحتاج الماكينة للتنظيف والتفكيك إلا مرتين في الشهر أي قد تستمر لمدة 14 يوم بدون تنظيف

البسترة ← 

كيفية تشغيله؟

قم بالضغط على زر البسترة  عندما تضيء علامة البسترة **P** فعملية البسترة قد بدأت بشكل ناجح، لتقوم بتسخين الخزان والاسطوانة حتى 65-70 درجة مئوية، ويستمر التسخين لمدة 30 دقيقة. بعدها ستقوم الماكينة بخفض درجة حرارة الخزان لـ 4 درجات مئوية، ودرجة حرارة الاسطوانة لصفر درجة مئوية بعدها تدخل الماكينة في النظام الليلي 

إذا فشلت البسترة، ستضيء العلامة **P** وتطفئ عدة مرات، ثم تدخل الماكينة في الوضع الليلي.

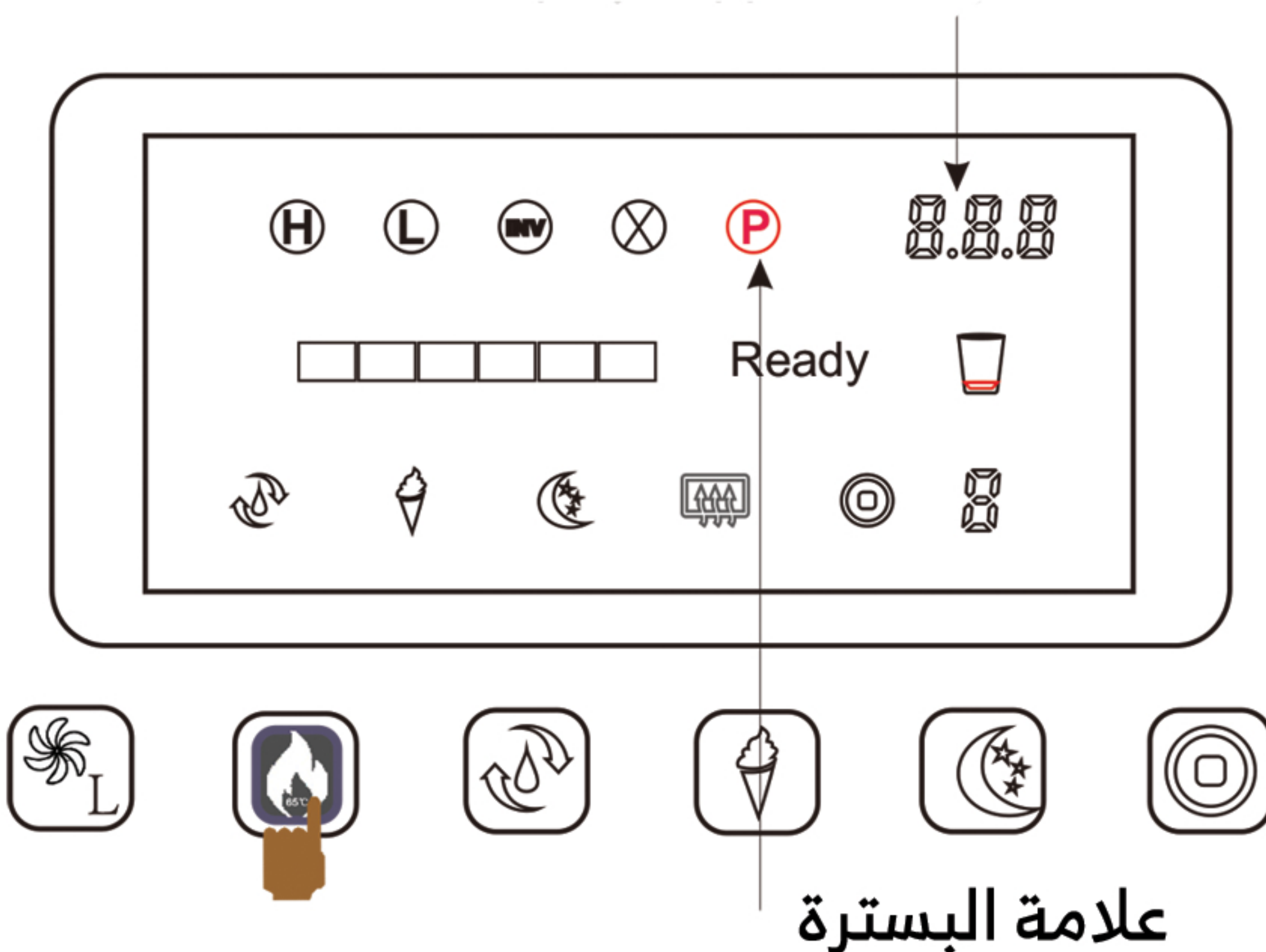
يعرض درجة حرارة الاسطوانة والخزان **8.8.8**

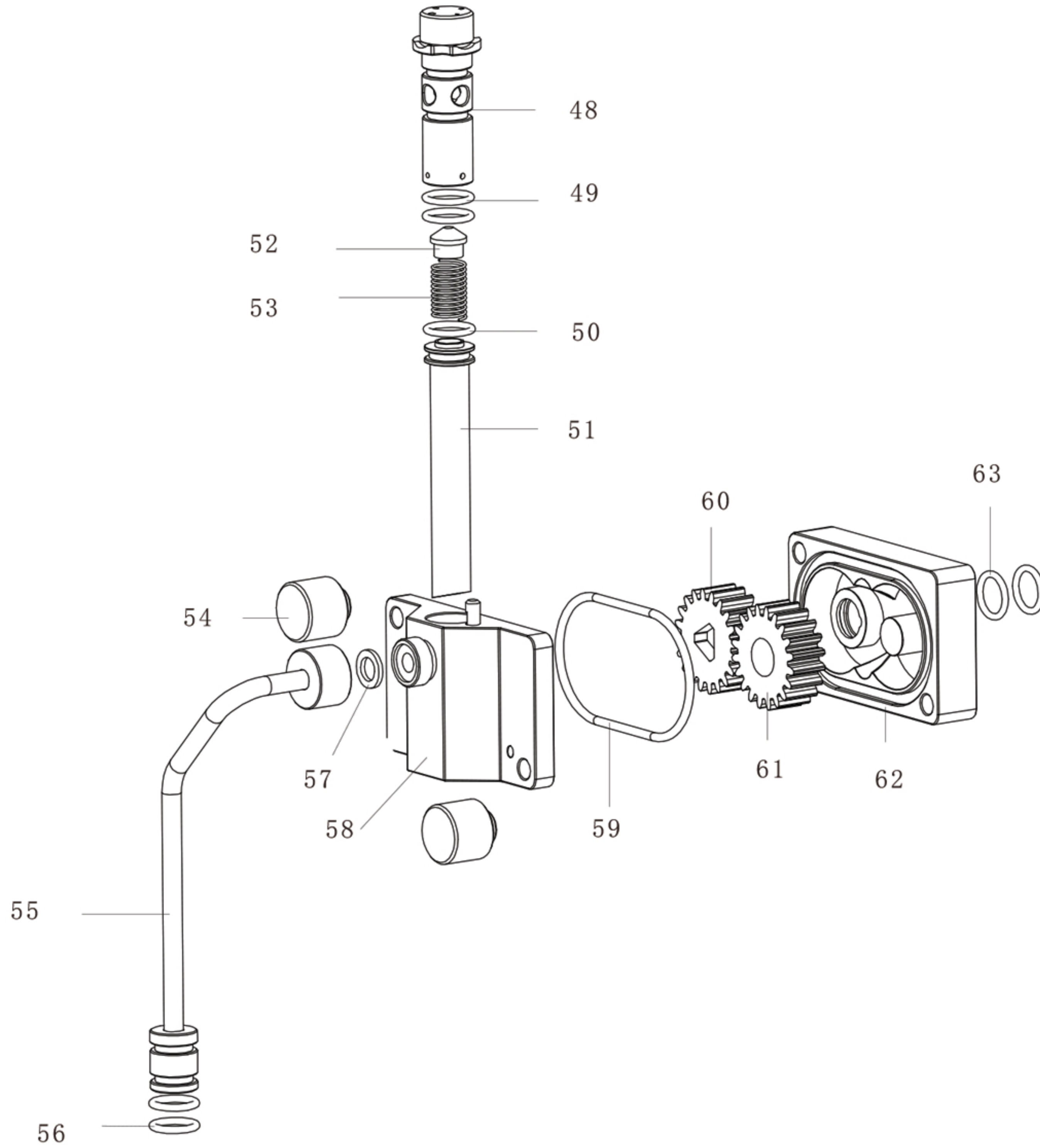
درجة حرارة الخزان **H88**

درجة حرارة الاسطوانة **C88**

يعرض درجة حرارة الاسطوانة والخزان

علامة البسترة **P**





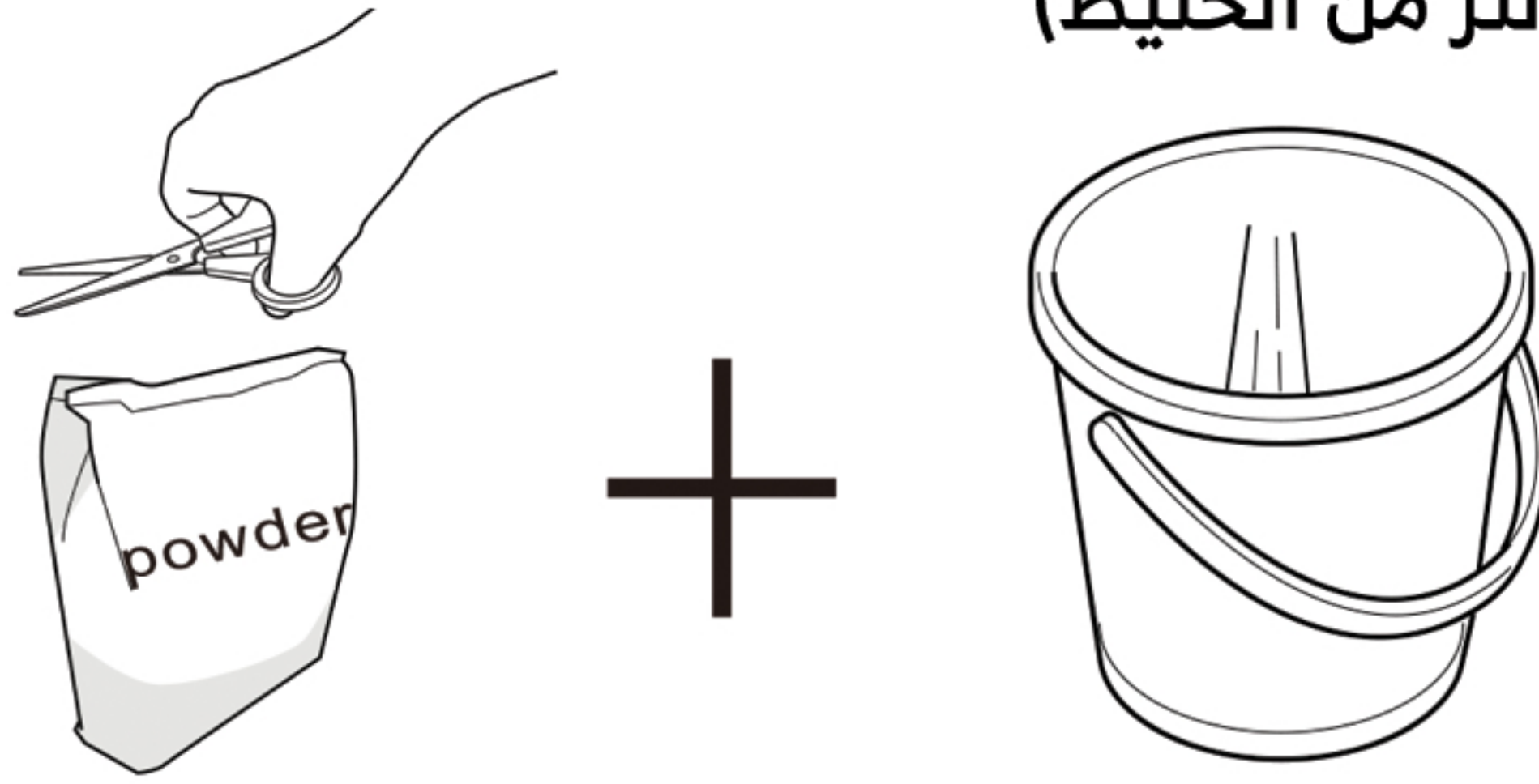
رقمها	اسم القطعة	رقمها	اسم القطعة
gp048	مفتاح مضخة الهواء القابل للتعديل	gp056	حلقة انبوبة الضغط
gp049	حلقة مفتاح المضخة	gp057	حلقة غطاء المضخة
gp050	حلقة أنبوبة الشفط	gp058	حلقة الغطاء للمضخة
gp051	غطاء المضخة	gp059	غطاء المضخة
gp052	صمام ضغط الهواء	gp060	ترس التحريك
gp053	زنبرك ضغط الهواء	gp061	الترس المتحرك
gp054	مسمار جسم المضخة	gp062	جسم المضخة
gp055	أنبوب الضخ	gp063	حلقة جسم المضخة

خطوة تشغيل نظام تغذية مضخة التروس

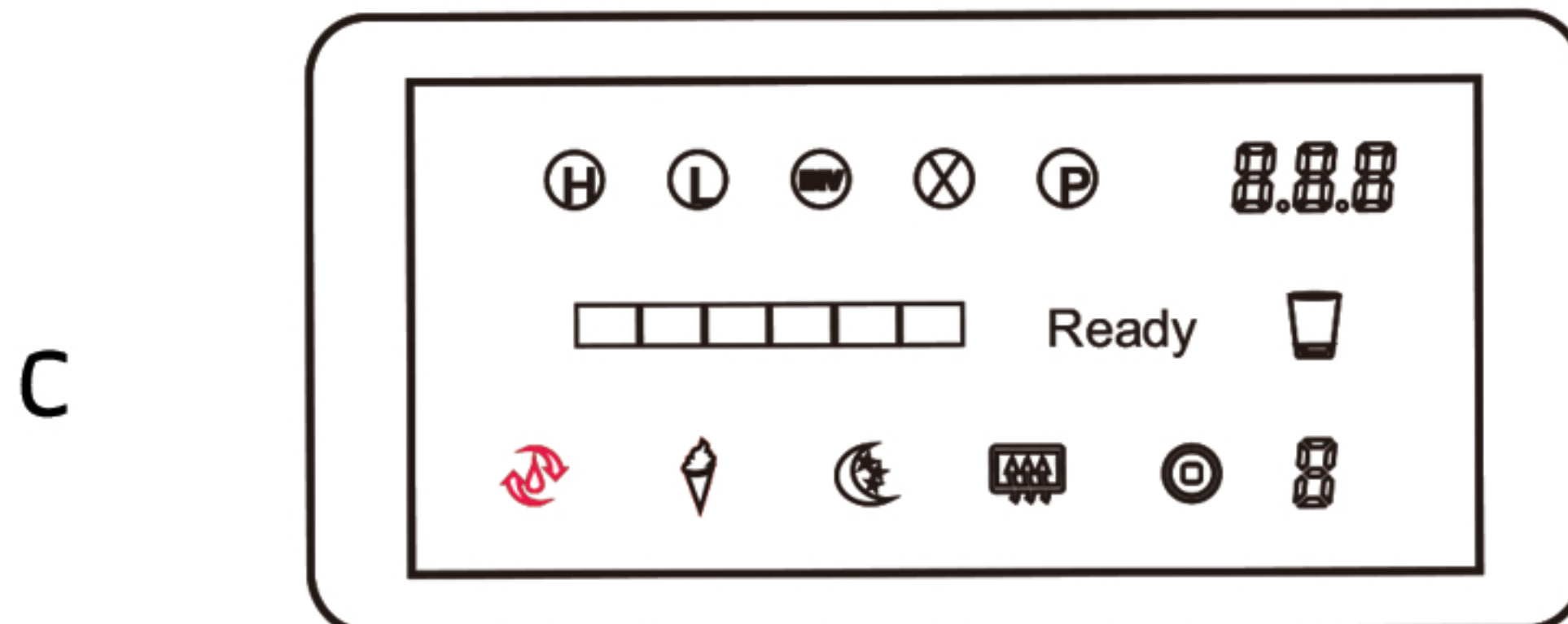
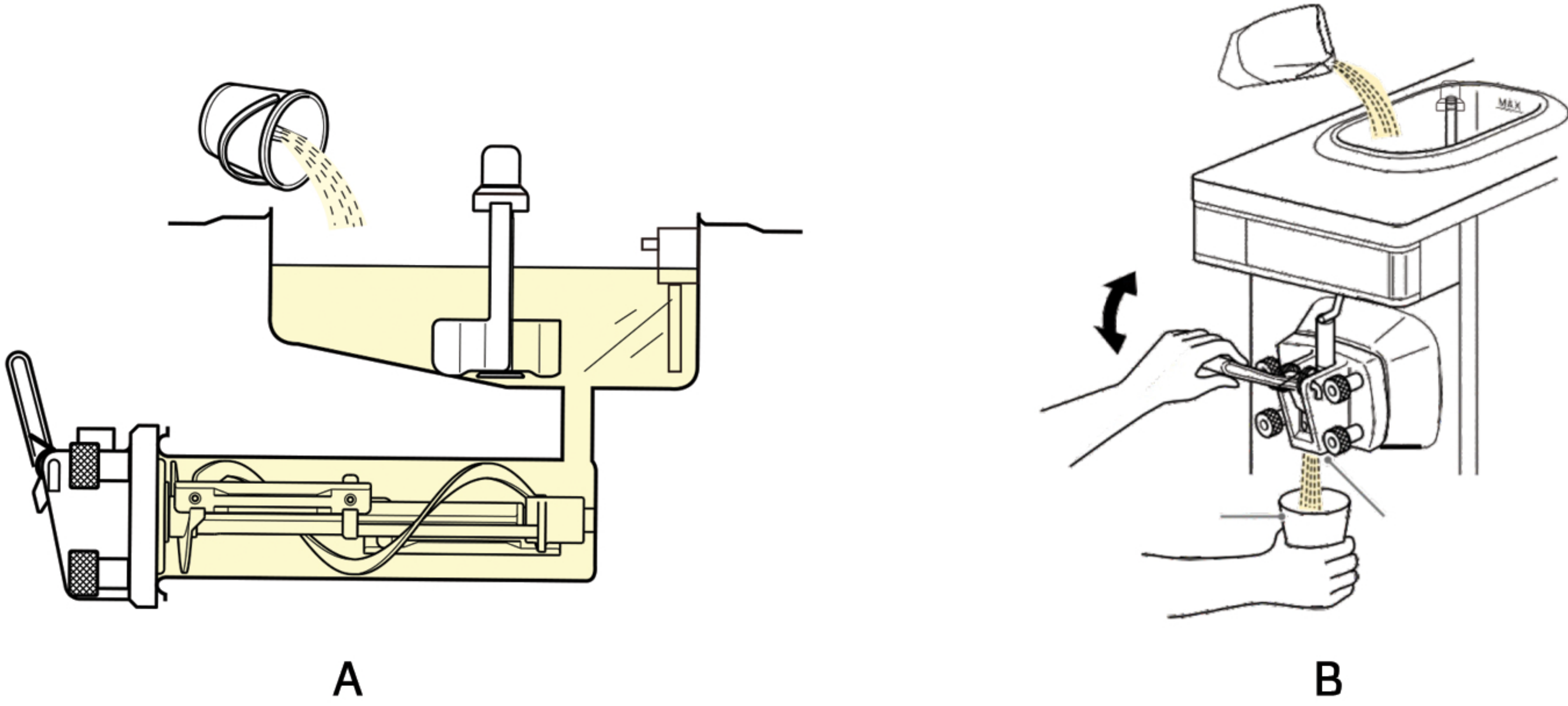
لصنع آيس كريم كريمي ناعم وذو نوعية جيدة ، يرجى تشغيل الجهاز بدقة وفقاً للخطوات التالية، مع مراعاة أن عدم اتباع التعليمات يحدد جودة المنتج

خطوات التشغيل

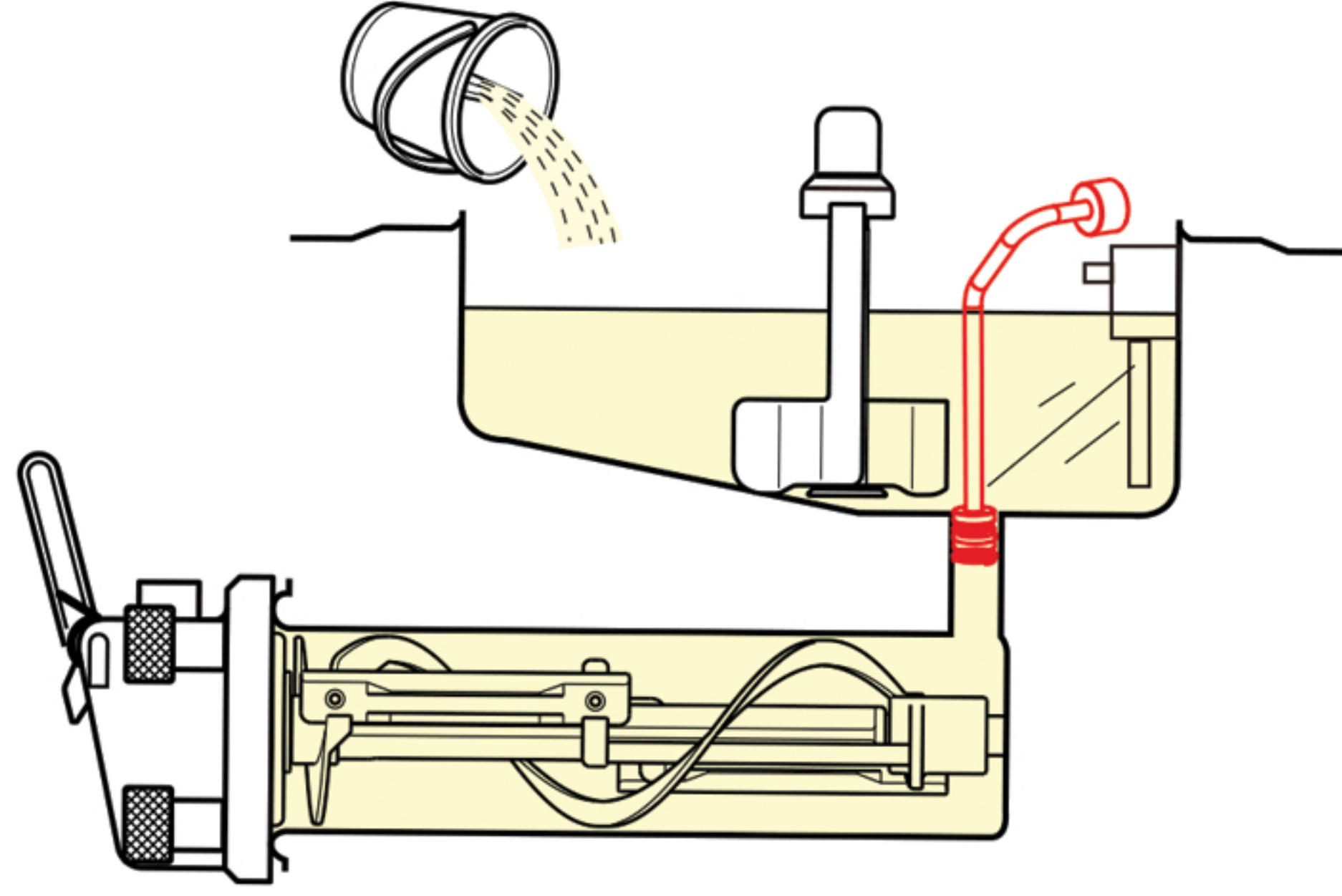
1- اخلط مواد الصنع مع كمية مناسبة من الماء أو الحليب، اترك الخليط لمدة 20 دقيقة (يحتاج كل خزان لنحو 5 لتر من الخليط)



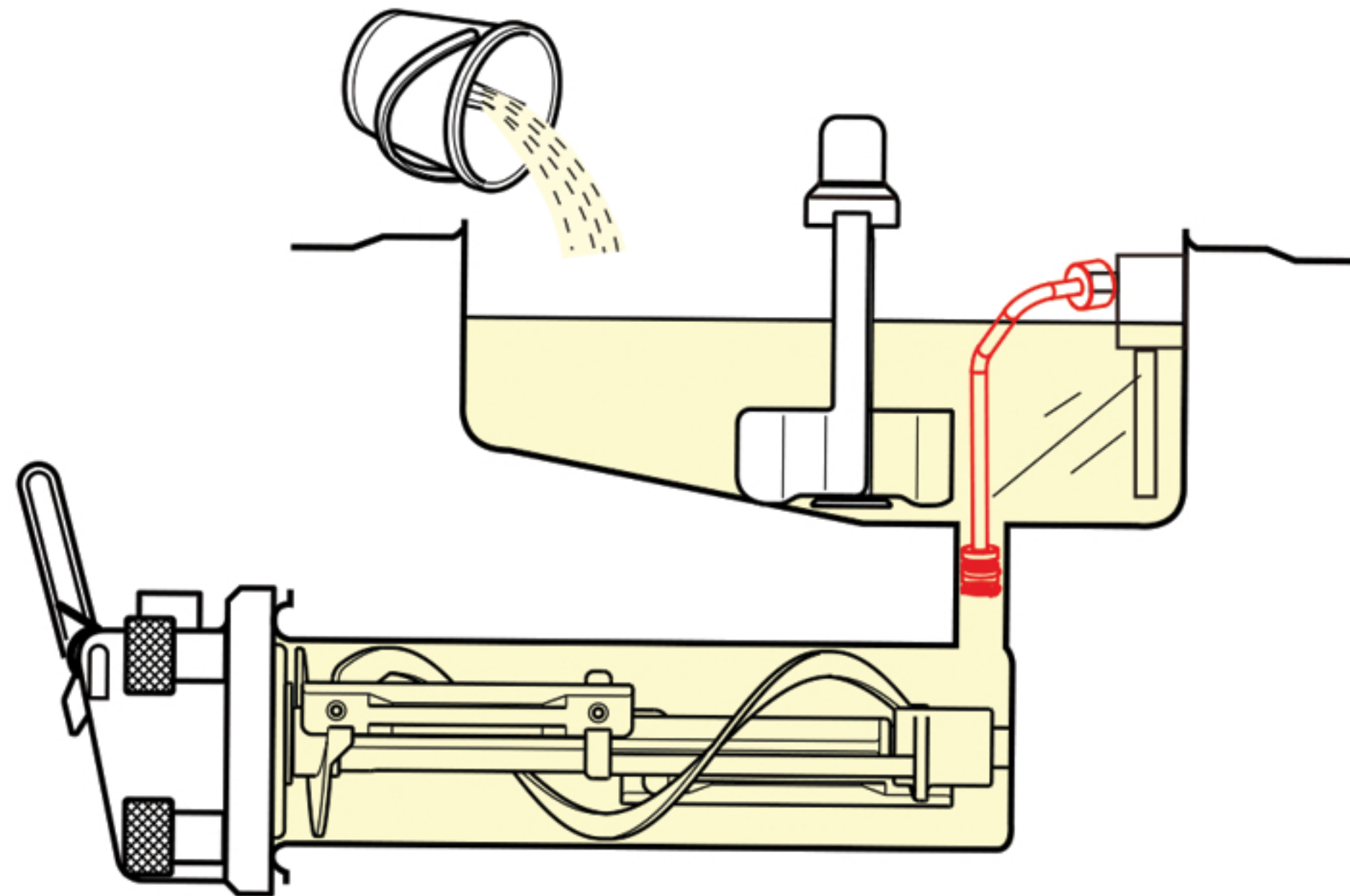
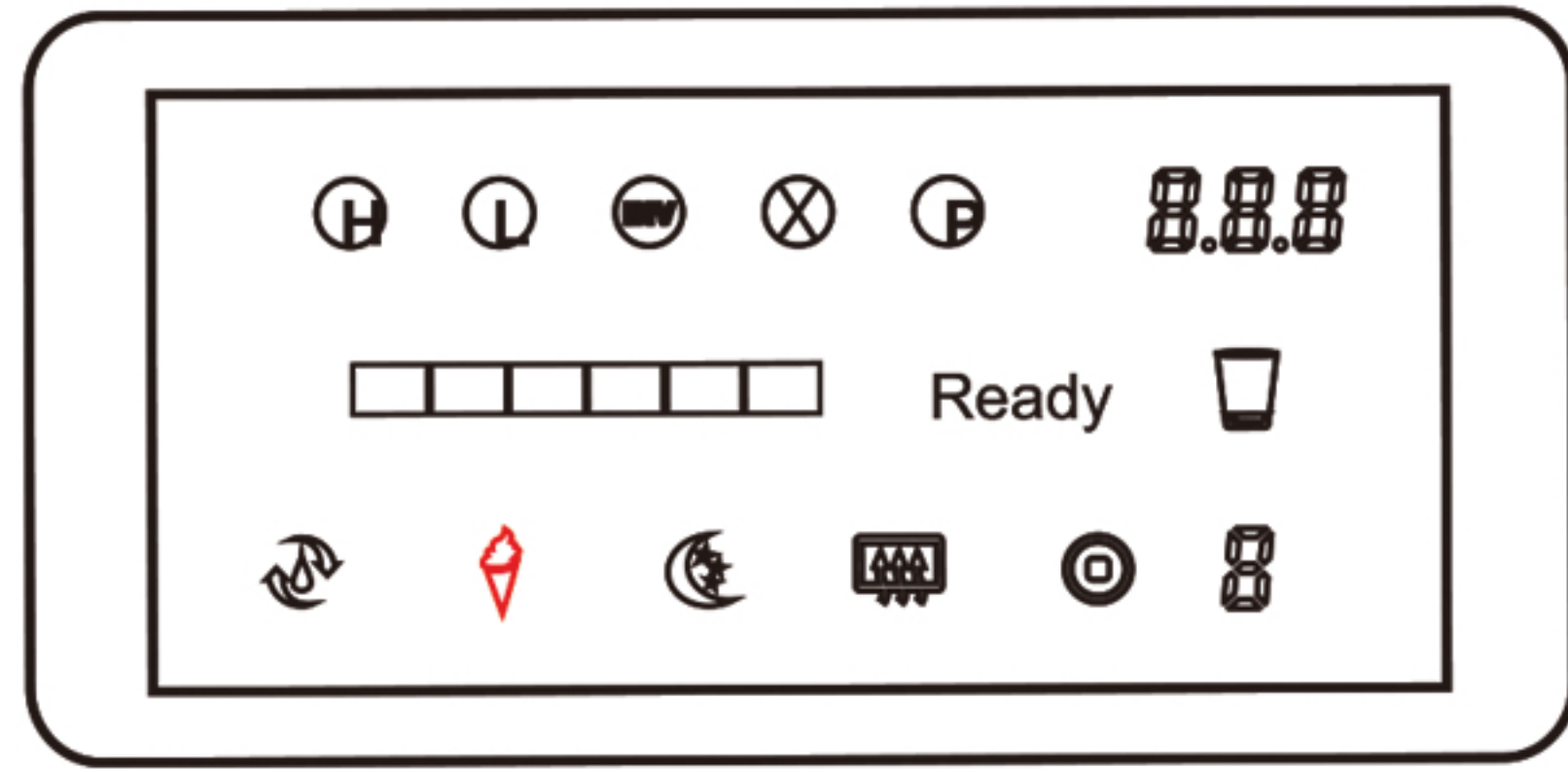
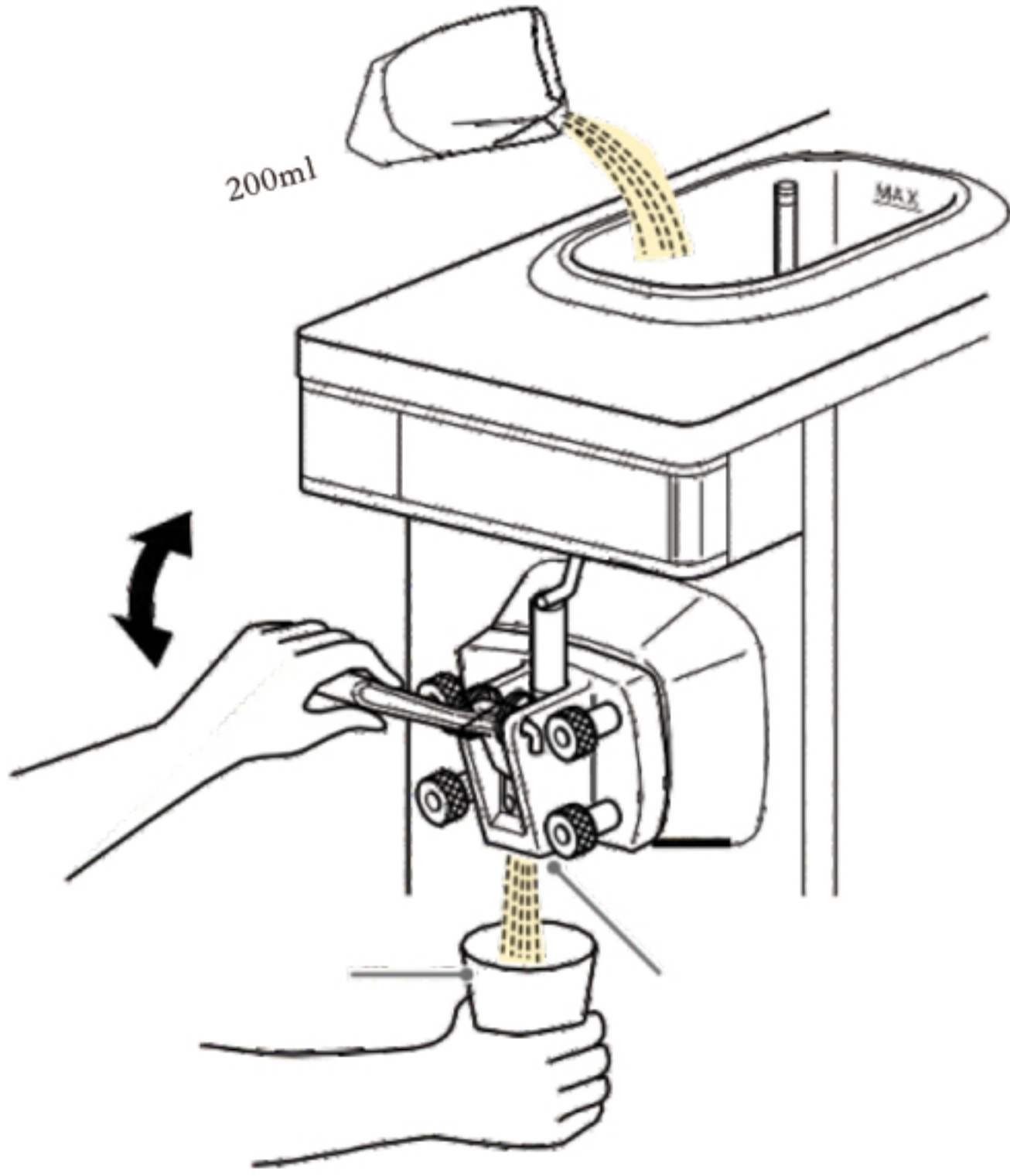
2- A ضع الخليط داخل الخزان بدون تركيب أنبوب الهواء، B قم بسحب 100 مل من خليط الآيس كريم ثم أعدده للخزان، C اضغط على زر الغسيل واطرك الماكينة تعمل لمدة 4 دقائق وفي هذه الأثناء، اضغط على زر المضخة لتتأكد من سحبها للخليط بشكل صحيح



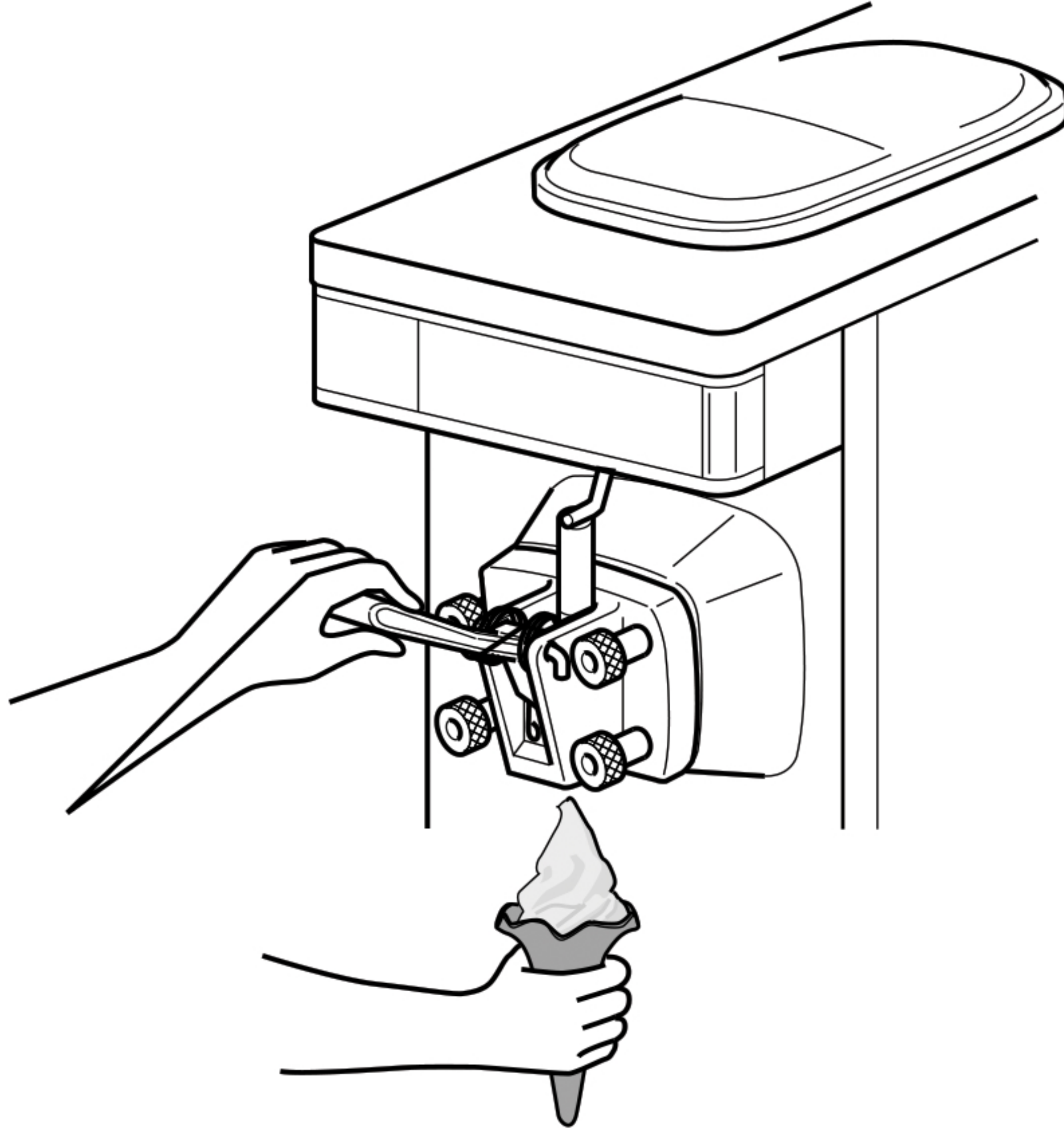
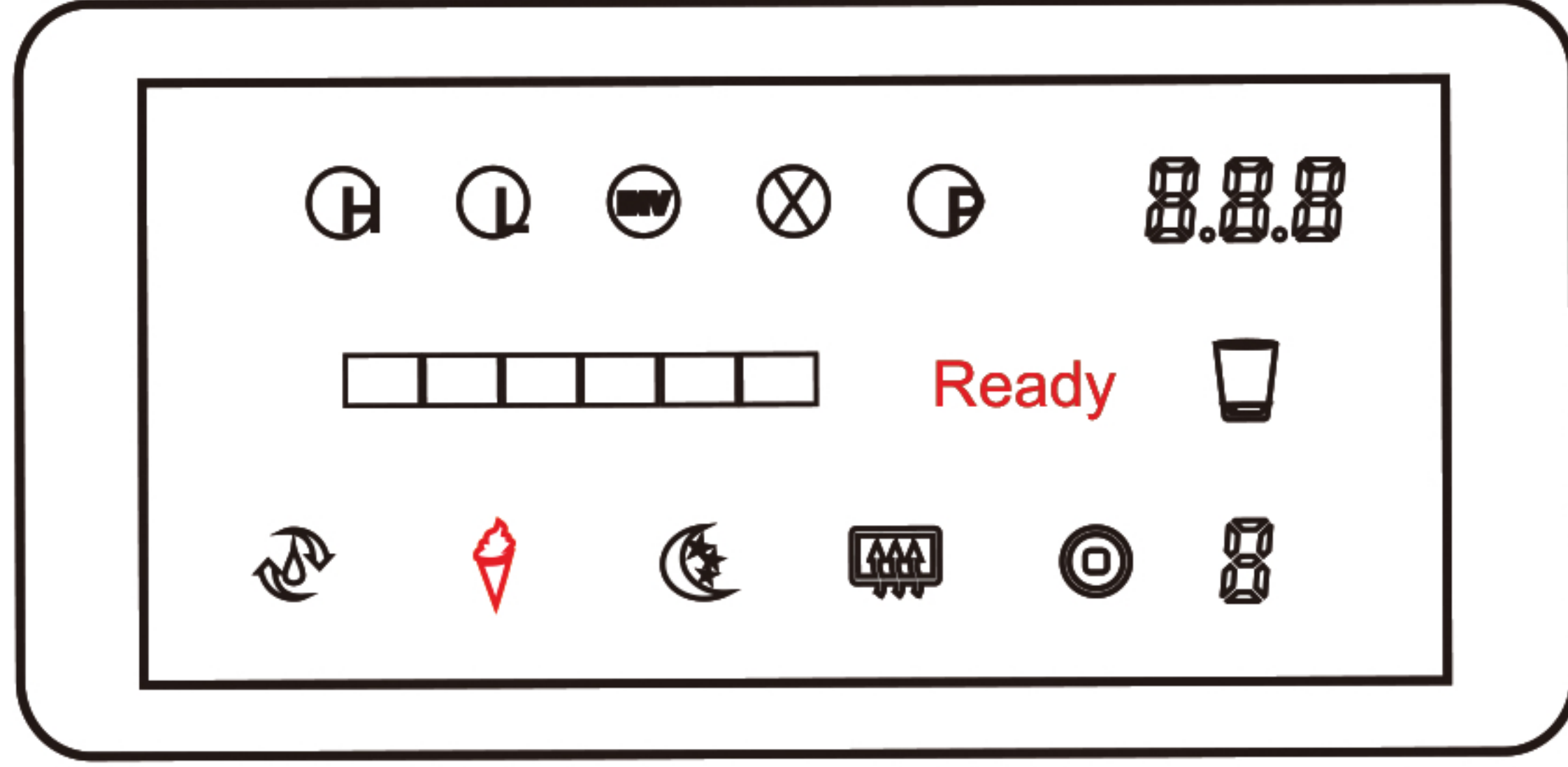
3- قم بتركيب أنبوب المضخة ولكن لا توصله لجسم المضخة



4- قم بسحب 300 مل من خليط الأيسكريم وأعد وضعها في الخزان اضغط على زر التوقف ثم اضغط على زر صنع الأيسكريم، بعدها قم بتوصيل الأنبوبة وجسم المضخة

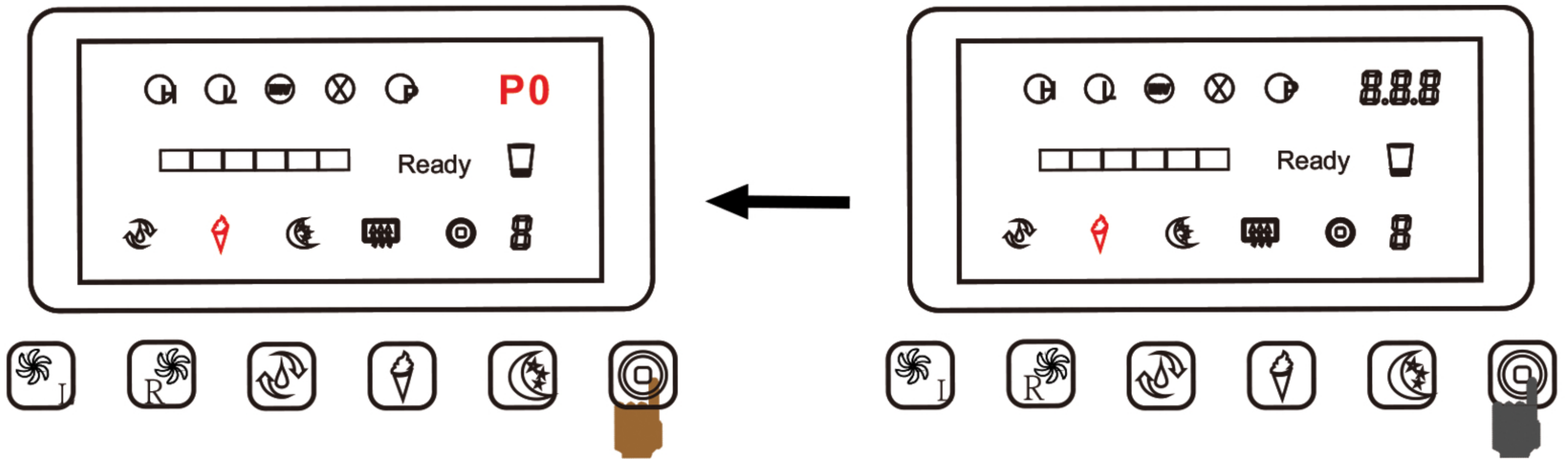


5- بعد 5 إلى 7 دقائق سيكون الآيس كريم جاهزاً وعندها ستضيء علامة Ready
عندها يمكنك البدء باستخراج الآيس كريم من الماكينة للبيع



ضبط قياسات المستخدم

- 1- اضغط زر الإيقاف لمدة 5 ثوانٍ مستمرة، لفتح إعدادات ضبط القياسات
- 2- واضغط زر الإيقاف عند الإعدادات المختلفة.



بعد الضبط ، تعود شاشة LCD تلقائيًا للخلف وتحفظ التعديلات إذا لم يتم الضغط على أي شيء لمدة 10s

P0: وقت إعادة التشغيل التلقائي للضاغط ، يبدأ الضاغط العادي كل 6 دقائق.

P1: عداد الاستغناء. في P1، استمر في الضغط على زر النعومة 5 ثوانٍ، ورقم العداد صفر.

P2: درجة حرارة التبريد المسبق.

P3: تعديل درجة حرارة التبريد المسبق لتصحيح الإعداد.

P4: ضخ وقت العمل إذا كنت تقوم بتوزيع الآيس كريم ؛ عادة 15 ثانية.

P5: اضغط على زر المضخة ، وقت عمل المضخة ، عادة 60 ثانية.

ضبط قياسات المصنع

اضغط زر الإيقاف لمدة 5 ثوان مستمرة، بعد فتح اعدادات ضبط القياسات ليتم فتح اعدادات قياسات المصنع.

- C0: تيار عدم تحميل المحرك
- C1: ضبط حصص تيارات الصلابة ، عادة 25.
- C2: تبدأ دورة التبريد المسبق وقت العمل
- C3: توقف دورة التبريد المسبق عن وقت العمل
- C2 / C3: يبدأ الضاغط قبل التبريد بالعمل 60 ثانية كل 5 دقائق حتى التبريد
- C4: إنذار الجهد: 0 بدون إنذار ، 1 إنذار
- C5: رقم إنذار الجهد المنخفض
- C6: رقم إنذار الجهد العالي
- C7: وقت توازن الضغط
- C8: وقت بدء تأخير الضاغط
- C9: وقت إيقاف تأخير المحرك
- F0: التبريد الإضافي ، إذا كان التبريد أكثر من 20 مترًا ، مظهر LCD CC.
- F1: وقت ما قبل التبريد ؛ عادة الضاغط يعمل 10 م.
- F2: الفاصل الزمني للتبريد المسبق ، وعادة ما يكون 60 مترًا لبدء التبريد المسبق.
- F3: توقف الآلة في حالة تشغيل ضوء المستوى المنخفض: 0 بدون إنذار ، 1 إنذار
- F4: كم عدد المخروط الذي يمكن الاستغناء عنه في حالة تشغيل ضوء المستوى المنخفض.
- F6: تحذير ارتفاع ضغط الكومبريسور ، شاشة LCD إلى اللون الأسود. تظهر HH.
- F10: ضبط وقت التسخين.
- F11: ضبط وقت التذويب.