

schaerer

Schaerer Barista

دليل التشغيل

V01 / 04.2017



دليل التشغيل الأصلي
دليل استعمال ماكينة باريستا شيرر، عربي

N° 020988

شركة شيرر المساهمة
(Schaerer AG)
صندوق بريد 336
8 طريق المندفيج
4528 تسوخفيل

info@schaerer.com
www.schaerer.com

Schaerer Barista

دليل التشغيل

الشركة المنتجة

شركة شيرر المساهمة (Schaerer AG)، صندوق بريد 336، 8 شارع المندفيج شتراسه،
CH-4528 تسوخفيل

الطبعة

الإصدار 01 | 04.2017

البرنامج

V 1.3.2

التصميم والتحرير

شركة شيرر المساهمة (Schaerer AG)، صندوق بريد 336، 8 شارع المندفيج شتراسه،
4528 تسوخفيل

حقوق النسخ ©

شركة شيرر المساهمة (Schaerer AG)، صندوق بريد 336، 8 شارع المندفيج شتراسه،
CH-4528 تسوخفيل

هذا المستند محمي بحقوق الملكية. جميع الحقوق محفوظة. يحظر نسخه أو نشره أو نقله بواسطة الأنظمة الإلكترونية أو ترجمته إلى لغة أخرى بدون الحصول على إذن كتابي من شركة شيرر المساهمة Schaerer AG. وهذا يسري سواء على المستند بأكمله أو التعامل مع فقرات منه. تعتمد محتويات المستند على أحدث البيانات المتوفرة وقت طباعته. تحتفظ شركة Schaerer AG لنفسها بحق إجراء أي تغييرات في أي وقت بدون الإعلام بذلك مجدداً. جميع الصور والرسومات وتنبيهات الشاشة المعروضة في هذا الدليل تعتبر أمثلة فقط! بسبب النطاق الواسع من الخيارات يمكن أن تختلف الماكينة عما هو موصوف هنا. لا تتحمل شركة Schaerer AG أية مسؤولية سوى عن محتويات المستند الأصلي الصادر باللغة الألمانية.

نهنك على شرائك ماكينة القهوة من باريستا شيرر.

ماكينة القهوة من باريستا شيرر هي ماكينة قهوة لحامل المصفاة بتقنية طحن أوتوماتيكية لإعداد الإسبريسو والقهوة بالكريمة والماء الساخنة.

⚠️ احترس

احرص على مراعاة الرموز والعلامات في دليل التشغيل صفحة 20
احرص على مراعاة فصل السلامة <بدأ من صفحة 8

⚠️ اتباع دليل التشغيل

- < احرص قبل الاستخدام على قراءة دليل التشغيل.
- < احرص دائمًا على ضرورة اتباع ما ورد في دليل التشغيل بدقة، ولا سيما إرشادات السلامة وفصل السلامة.
- < احرص على إتاحة دليل التشغيل لفريق العمل أو كل المستخدمين.

⚠️ تحذير

احرص على مراعاة فصل السلامة <بدأ من صفحة 8

⚠️ خطر على الحياة جراء التعرض لصدمة كهربية

- يكمن خطر على الحياة جراء فلتية الشبكة داخل ماكينة القهوة!
- < لا تقم مطلقًا بفتح العلبة.
- < لا تقم مطلقًا بتحريك المسامير ولا خلع أي من أجزاء العلبة.

هام

المواصفات الفنية <بدأ من صفحة 79
الصيانة <بدأ من صفحة 68

⚠️ ظروف التركيب والتشغيل

- في حال عدم الالتزام بتعليمات الصيانة فلن تتحمل الشركة أية مسؤولية عن الأضرار المحتمل إلحاقها بالجهاز.
- < احرص على مراعاة ما ورد في دليل التشغيل.

8.....	السلامة.....	1
8.....	إرشادات السلامة العامة.....	1-1
15.....	الاستخدام وفقاً للتعليمات.....	2-1
17.....	ظروف التركيب والتشغيل.....	3-1
18.....	التصور.....	2
18.....	تمييز أجزاء ماكينة القهوة.....	1-2
18.....	شاشة العرض.....	
21.....	قاموس.....	
22.....	الاستعمال.....	3
22.....	إرشادات سلامة الاستعمال.....	1-3
23.....	تشغيل ماكينة القهوة.....	2-3
23.....	حامل المصفاة.....	3-3
24.....	بيانات حالة حامل المصفاة.....	1-3-3
25.....	إنتاج المشروبات.....	4-3
25.....	إلغاء المشروب.....	
26.....	الإنتاج اليدوي للين المطحون.....	5-3
26.....	شطف مصفاة الإعداد.....	6-3
26.....	إنتاج الماء الساخن.....	7-3
27.....	خيارات البخار.....	8-3
28.....	منفذ بخار Autosteam.....	1-8-3
29.....	نظام Powersteam.....	
30.....	حامل الفنجان.....	9-3
30.....	منفذ البخار (وحدة تدفئة الفنجانين بالبخار).....	10-3
31.....	وعاء الحبوب.....	11-3
32.....	موضع حفظ الفنجانين (مدفأ).....	12-3
33.....	إيقاف ماكينة إعداد القهوة.....	13-3
33.....	ضبط درجة الطحن.....	4
35.....	البرنامج.....	5
35.....	نظرة عامة.....	1-5
35.....	الاستعداد للتشغيل.....	
35.....	حقول سطر الحالة.....	
36.....	وظائف القائمة الأساسية.....	
36.....	حقول التحكم في القائمة.....	
36.....	البلاغات على الشاشة.....	
37.....	الاستعداد للتشغيل.....	2-5
37.....	وضع استعداد الشاشة للتشغيل.....	
37.....	حقول شاشة الإعداد.....	3-5
37.....	أزرار المشروبات.....	
37.....	الزر الوظيفي.....	
37.....	حقل باريسيتا - ثخانة القهوة.....	

4-5	العناية	38
	تنظيف مجموعة إعداد المشروبات	38
	قفل CleanLock	38
	تنظيف مخرج القهوة	38
	تغيير الجوان	38
5-5	المشروبات	39
	تغيير الوصفات	39
	تحميل الوصفات	40
	نص	41
	مخرج اختياري	41
	حفظ الوصفات	41
6-5	معلومات	42
	آخر عملية إعداد للمشروبات	42
	الخدمة	42
	العناية	42
	الفلتر وإزالة التكلس	42
	البروتوكول	42
7-5	الحساب	43
	العدادات	43
8-5	حقوق PIN	44
	رقم PIN للتنظيف	44
	رقم PIN للضبط	44
	رقم الحساب PIN	44
9-5	النظام	45
	اللغة	45
	خيارات الاستعمال	45
	منفذ البخار SteamJet	45
	حقل باريسا	45
	زمن الملامسة الافتراضي	46
	النص المعروض على الشاشة	46
	نوع الحبوب	46
	اختيار رغو اللين (Autosteam)	47
	إشارة صوتية بانتهاء إعداد المشروب	47
	بدء التشغيل الأوتوماتيكي	48
	الطحن الخارجي على اليسار	48
	الطحن الخارجي على اليمين	48
	الإعدادات	49
	إضاءة الفناجين	49
	إضاءة الجدار الخلفي	49
	شدة إضاءة الشاشة	49
	تدفئة الفناجين	50
	معايرة الشاشة للمسبة	50
	فلتر الماء	50
	وضع Eco	50
	الإيقاف الأوتوماتيكي	51
	التاريخ/الوقت	51
10-5	USB	52
	تحميل الوصفات	52
	حفظ الوصفات	52
	تصدير العدد	52
	تصدير HACCP	52
	تأمين البيانات	52

52	تحميل البيانات	
52	تحميل اللغة	
52	تحديث البرمجيات الثابتة	
53	العناية	6
53	إرشادات سلامة العناية	1-6
54	نظرة عامة على مواعيد التنظيف	2-6
55	برامج التنظيف	3-6
55	تنظيف مجموعة إعداد المشروبات	1-3-6
56	شطف مصفاة الإعداد	2-3-6
57	عمليات التنظيف اليدوي	4-6
57	تنظيف موضع حفظ الفناجين	1-4-6
57	تنظيف خرطوشة البن	2-4-6
58	تنظيف مجموعة إعداد المشروبات يدويًا	3-4-6
58	تنظيف حامل المصفاة	4-4-6
59	تنظيف درج التقطير	5-4-6
60	تنظيف الشاشة اللمسية (قلل التنظيف)	6-4-6
60	تنظيف العلبة	7-4-6
61	تنظيف قضبان البخار	8-4-6
63	تنظيف وعاء الحبوب	9-4-6
64	تغيير الجوان	5-6
66	برنامج التنظيف المطابق لنظام HACCP	7
68	الصيانة وإزالة التكدس	8
68	الصيانة	1-8
68	مركز دعم شيرر	2-8
69	البلاغات والإرشادات	9
69	بلاغات الاستعمال	1-9
70	تنبيهات الأخطاء والاختلالات	2-9
71	التغلب على الأعطال	3-9
74	الأمان والضمان	10
74	مخاطر على ماكينة القهوة	1-10
76	المواصفات	2-10
77	التزامات المشغل	3-10
78	مطالب الضمان	4-10
79	الملحق: البيانات التقنية	
79	البيانات الفنية لماكينة إعداد القهوة	
80	قيم التوصيل	
83	الملحق: الكماليات وقطع الغيار	

1 السلامة

⚠ تحذير

الاستخدام غير السليم



- < تجاهل تعليمات السلامة يمكن أن تكون نتيجته وقوع إصابات بالغة.
- < احرص على مراعاة كل إرشادات السلامة.

1-1 إرشادات السلامة العامة

مخاطر على المستخدم

إن توفير أكبر قدر من السلامة هو أكثر ما تتميز به منتجات شركة شيرر. ولا يمكن ضمان فعالية تجهيزات السلامة إلا بمراعاة النقاط التالية:

⚠ احترس

< احرص قبل الاستخدام على قراءة دليل التشغيل.



< لا تلمس أي من مكونات الماكينة الملتهبة.



< تعامل بحرص مع حوامل الصفايات ولا تتركها تسقط مطلقاً.



< لا تستخدم ماكينة إعداد القهوة إذا لم تكن تعمل بكفاءة أو إذا كانت متعرضة للضرر.

⚠️ احترس

- < لا تستخدم ماكينة القهوة إلا بعد تركيبها بالكامل. 
- < لا يُسمح بتغيير تجهيزات السلامة المُرَكَّبة بأي حال من الأحوال. 
- < بالنسبة للأطفال فوق 8 أعوام وكذلك للأشخاص ذوي القصور في القدرات الجسدية أو الاستشعارية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة يمكنهم استخدام الماكينة في ظل المراقبة الدائمة، بعد أن يتم توجيههم بشأن الاستخدام الآمن للجهاز وفهمهم للمخاطر التي قد تطرأ على ذلك. 
- < لا يُسمح للأطفال بالعبث مع الماكينة.
- < لا يُسمح بإجراء التنظيف وصيانة المستخدم من قبل الأطفال.

على الرغم من تجهيزات السلامة المركبة فإن أية ماكينة قهوة تنطوي على احتمالية وقوع مخاطر في حال عدم التعامل معها بشكل سليم. يرجى مراعاة التعليمات التالية عند التعامل مع ماكينة القهوة تجنبًا لوقوع إصابات ومخاطر صحية:

⚠ تحذير

خطر على الحياة جراء التعرض لصدمة كهربائية



- يكمن خطر على الحياة جراء فلتطية الشبكة



داخل ماكينة القهوة!

< لا تقم مطلقًا بفتح العلبة.

< لا تقم مطلقًا بتحرير المسامير ولا خلع أي من أجزاء العلبة.

< لا تستخدم مطلقًا كابل شبكة متضرر.

< تجنب إلحاق أي أضرار بكابل التوصيل بالشبكة. لا تنني الكابل ولا تحشره.

⚠️ احترس

خطر الاحتراق / خطر الاكتواء



- أثناء إنتاج المشروبات والبخار يخرج سائل ملتهب من منافذ الإنتاج. عندئذ تلتهب الأسطح ومنافذ الإنتاج المجاورة.
- يسخن حامل المصفاة بشدة أثناء إنتاج المشروب.
- يتم إنتاج البخار الساخن عن طريق منفث البخار (وحدة تدفئة الفناجين بالبخار). عندئذ تصبح الفناجين والأسطح الخارجية الطرفية أيضاً ملتهبة.
- < أثناء إنتاج المشروبات أو البخار لا تضع يدك أسفل منافذ الإنتاج.
- < لا تلمس منافذ الإنتاج مباشرة بعد الانتهاء من عملية الإنتاج.
- < لا تمسك بحامل المصفاة إلا من المقبض بعد انتهاء عملية الإعداد مباشرة.
- < قبل إنتاج المشروبات ضع دائماً وعاءً مناسباً أسفل منفذ الإنتاج.

⚠️ احتسرس

خطر الإصابة



- الشعر الطويل نسبيًا يمكن أن يعلق في رأس المطحنة وبالتالي يتم سحبه إلى داخل ماكينة القهوة.
- يمكن أن يسقط حامل المصفاة من اليد أو من موضع الحفظ في حال عدم الانتباه متسببًا في جرح القدمين.
- < احرص دائمًا على حماية الشعر بتغطيته بشبيكة شعر قبل خلع وعاء الحبوب.
- < احرص على مراعاة عدم سقوط حامل المصفاة إلى أسفل.

⚠️ احتسرس

خطر الانحصار/خطر الإصابة



- تحتوي ماكينة القهوة على أجزاء متحركة يمكنها أن تصيب الأصابع أو اليدين.
- وعند غلق موضع حفظ الفناجين يكون هناك خطر الانحصار.
- < احرص دائمًا على إطفاء ماكينة القهوة وسحب القابض قبل أن تمد يدك في داخل المطحنة أو في فتحة وحدة إعداد المشروبات.
- < أغلق موضع حفظ الفناجين بحرص وعناية.

⚠ احترس

خطر على الصحة



- قم بإعداد المنتجات فقط المناسبة للاستهلاك والاستخدام مع ماكينة القهوة.
- < لا يسمح بملء وعاء الحبوب إلا بمواد تصلح للاستخدام المطابق للوائح.

⚠ احترس

خطر على الصحة



- مواد التنظيف لها تأثير مهيج.
- < احرص على ضرورة اتباع إجراءات الحماية الواردة على عبوات المنظفات.
- < لا تقم بإلقاء قرص التنظيف إلا بعد ظهور الرسالة على الشاشة.

⚠ احترس

خطر على الصحة/ خطر لتأثير مهيج واكتواء



• أثناء التنظيف فإنه يتدفق من حوامل الصفايات ومن مخرج الماء الساخن سائل تنظيف ساخن وماء ساخن.



• السوائل الملتهبة يمكن أن تهيج البشرة وسوف ينشأ خطر الاكتواء جراء السخونة المتكونة.

< لا تمد يدك مطلقاً أثناء التنظيف أسفل منافذ التنظيف.

< احرص على مراعاة ألا يشرب أي شخص سائل التنظيف مطلقاً.

< حرك درج التقاطر بحرص.

⚠ احترس

خطر الانزلاق



• السوائل يمكن أن تتسرب خارج ماكينة القهوة في حال عدم الاستخدام بشكل سليم أو وقوع أخطاء. هذه السوائل يمكن أن تؤدي إلى خطر الانزلاق.



< قم بالفحص المنتظم للتحقق مما إذا كانت ماكينة القهوة محكمة ولا تسرب الماء.

2-1 الاستخدام وفقاً للتعليمات

تحذير ⚠

الاستخدام غير السليم



- في حال عدم استخدام الماكينة بشكل سليم، فيمكن أن تكون النتيجة وقوع خطر الإصابة.
- < لا يسمح باستخدام ماكينة القهوة إلا بشكل سليم.

ماكينة باريستا شيرر مُخصصة لإعداد مشروبات القهوة أو الحليب بأنواعهما المختلفة. هذا الجهاز الاحترافي مخصص للاستخدام في المجالات الصناعية والتجارية في الفنادق والأطعمة. وهي مخصصة فقط للاستخدام من قبل متخصصين أو مستخدمين مدربين.

يخضع استخدام الجهاز للتعليمات الواردة في دليل التشغيل
الموضح. يعتبر أي استخدام آخر أو مخالف لذلك غير
مطابق للتعليمات. ولا تتحمل الشركة المنتجة أية مسؤولية
عن الأضرار الناتجة عن ذلك.

غير مسموح بأي حال من الأحوال باستخدام ماكينة
باريستا شيرر في تسخين أو إعداد أية مشروبات أخرى
سوى القهوة أو الماء الساخن (المخصص للمشروبات
أو للتنظيف) أو الحليب (بارد، مبستر، مجنس، معالج
بالحرارة الفائقة).

3-1 ظروف التركيب والتشغيل

تحذير ⚠

المواصفات الفنية
صفحة 79

خطر الحريق/خطر وقوع حوادث

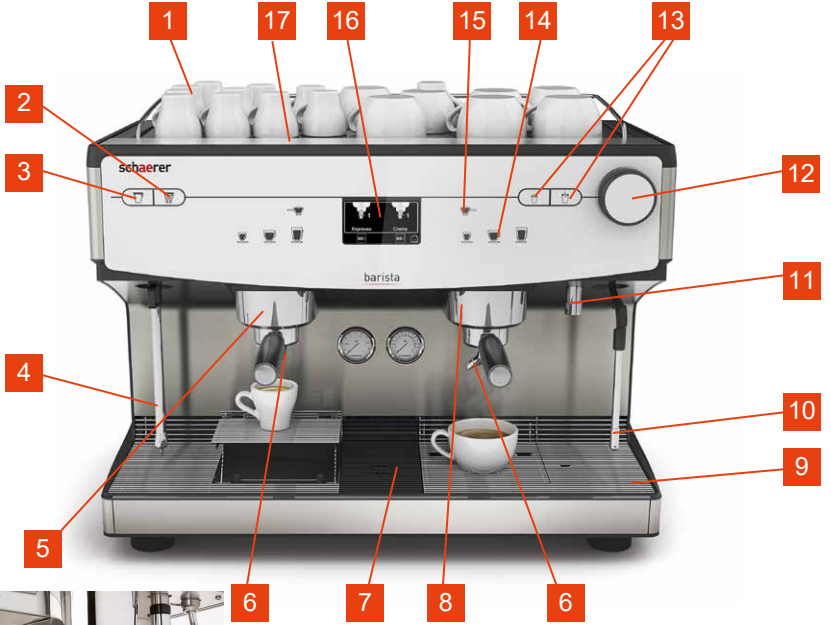


- < يجب أن يتم الالتزام بظروف الاستخدام والتركيبات.
- < يجب أن يتم الالتزام بتعليمات التركيب والاستخدام الموضحة في فصل المواصفات الفنية.

الأعمال التحضيرية جهة التركيب للتوصيل الكهربائي ووصلة الماء ووصلة صرف الماء يتعين أن يقوم مشغل الماكينة بتكليف شخص ما للقيام بها. كما يجب تنفيذ هذه الأعمال من قبل سباكين معتمدين مع مراعاة التعليمات العامة والتعليمات المحلية السارية. غير مسموح لمركز خدمة شيرر سوى بربط ماكينة القهوة بالوصلات المجهزة. ولا يصرح له بعمل التركيبات في موقع التشغيل، كما أنه غير مسؤول عن تنفيذها.

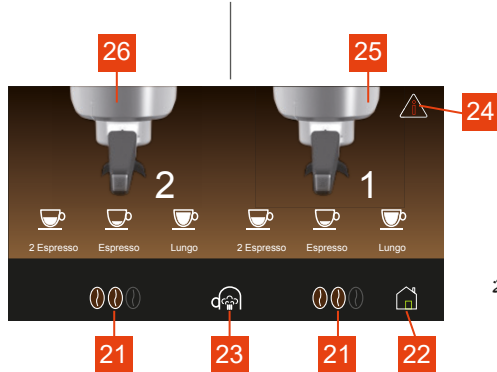
2 التصور

1-2 تمييز أجزاء ماكينة القهوة



شاشة العرض

مجموعة إعداد المشروبات مجموعة إعداد المشروبات اليمنى اليسرى



سطر الحالة

- 1 وعاء الحبوب (أسفل موضع حفظ الفناجين)
- 2 زر رغوة اللبن
- 3 زر اللبن
- 4 مخرج البخار الأوتوماتيكي
- 5 مجموعة إعداد المشروبات اليسرى بحامل مصفاة
- 6 مخرج
- 7 منفث البخار (وحدة تدفئة الفناجين بالبخار)
- 8 مجموعة إعداد المشروبات اليمنى بحامل مصفاة
- 9 شبك الفناجين
- 10 مخرج Powersteam
- 11 منفذ خروج الماء الساخن
- 12 الزر الدوار Powersteam
- 13 أزرار الماء الساخن
- 14 أزرار المشروبات
- 15 الزر الوظيفي
- 16 شاشة لمسية
- 17 موضع حفظ الفناجين
- 18 إضاءة الفناجين
- 19 زر التشغيل/الإطفاء
- 20 ضبط درجة الطحن يسارًا/يمينًا
- وضع استعداد الشاشة للتشغيل
- 21 حقل باريسا
- 22 حقل القائمة (يفتح القائمة الأساسية)
- 23 حقل منفث البخار (وحدة تدفئة الفناجين بالبخار)
- 24 حقل البلاغات
- 25 بيان مجموعة الإعداد اليمنى (مثل بيان الحالة)
- إنتاج المشروبات من مجموعة الإعداد اليمنى
- 26 بيان مجموعة الإعداد اليسرى (مثل وضع الاستعداد للتشغيل لمجموعة الإعداد اليسرى)

الرموز والعلامات في دليل التشغيل

تحذير ⚠

إرشادات السلامة
أحرص على مراعاة فصل السلامة
بدءًا من صفحة 8

احترس ⚠

إرشادات السلامة للاستعمال
صفحة 22
إرشادات السلامة للغذية
صفحة 53
أحرص على مراعاة فصل السلامة
بدءًا من صفحة 8

هام

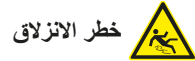
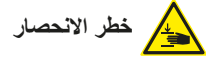
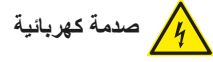
أحرص على مراعاة فصل الضمان
بدءًا من صفحة 78
المواصفات الفنية
بدءًا من صفحة 79

ملاحظة

نصيحة

إرشادات السلامة من أضرار الأفراد ⚠
إذا لم يتم مراعاة إرشادات السلامة، فيمكن أن يؤدي ذلك في حال الاستخدام الخاطيء إلى وقوع إصابات تتراوح من كونها خفيفة إلى بالغة.

إرشادات السلامة من أضرار الأفراد ⚠
إذا لم يتم مراعاة إرشادات السلامة، فيمكن أن يؤدي ذلك في حال الاستخدام الخاطيء إلى وقوع إصابات خفيفة.



إرشادات خاصة بأضرار الأشياء ⚠
• لماكينة القهوة
• لموضع النصب
< أحرص دائمًا على اتباع ما ورد في دليل التشغيل بدقة.

إرشادات / نصائح ⚠
• إرشادات خاصة بالتعامل الآمن ونصائح لاستعمال أكثر سلاسة.



استدعاء القائمة الأساسية

* انقر على الحقل "القائمة الأساسية"

يتم عرض القائمة الأساسية.

توجد إمكانيات عرض أخرى > بالقائمة الرئيسية.

قاموس

المفهوم	الشرح
•	• العدادات، إمكانيات الاختيار
*	* خطوات العمل كل على حدة
نص بخط مائل	وصف حالة ماكينة القهوة و/أو الإيضاحات بشأن الخطوات المنفذة أوتوماتيكيًا.
باريسنا	وحدة إعداد القهوة المتخصصة
مصفاة مرشحة	مصفاة التنظيف
إنتاج المشروبات	إنتاج القهوة والماء الساخن
الصنبور الأساسي	صمام محبس الماء، صمام زاوي
عسر الكربونات	البيان بدرجة عسر الماء الألمانية °dKH. عسر الماء هو مقياس لتحديد كمية الكلس المذابة في ماء الشرب.
التشريب المسبق	يتم إعداد القهوة بفترة قصيرة قبل الإعداد لإذابة المنكهات بشكل أكثر كثافة.
مدى الكفاية	مثلًا: أداء فلتر الماء باللترات
الخلط	الكيس الأوتوماتيكي لطحن القهوة قبل الإعداد.
تحضير اختبائي	تجربة
شطف مصفاة الإعداد	الشطف البيئي لمجموعة إعداد المشروبات (فوران)
الإضافات	مكونات الوصفة لإعداد أي مشروب، مثلًا القهوة والماء.
منفذ بخار	وحدة تدفئة الفناجين بالبخار المدمجة في وعاء التقاطر
Powersteam	إنتاج البخار السلس بدون مراقبة
Autosteam	مخرج البخار مراقب الحرارة

3 الاستعمال

1-3 إرشادات سلامة الاستعمال

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بدءًا من صفحة 8

خطر الاحتراق/ خطر الاكتواء



- أثناء إنتاج المشروبات والبخار يخرج سائل ملتهب من منافذ الإنتاج. عندئذ تلتهب الأسطح ومنافذ الإنتاج المجاورة.
- يسخن حامل المصفاة بشدة أثناء إنتاج المشروب.
- يتم إنتاج البخار الساخن عن طريق منفذ البخار (وحدة تدفئة الفناجين بالبخار). عندئذ تصبح الفناجين والأسطح الخارجية الطرفية أيضًا ملتهبة.
- إذا لم يتم تثبيت وعاء التقاطر بالشكل الصحيح، فسوف يكون هناك خطر حرق جراء السوائل الساخنة.
- حوامل الصفايات أو صفايات الإعداد المتضررة أو صفايات الإعداد المفرطة يمكن أن تتسبب في وقوع حالات اكتواء بالغة.
- < أثناء إنتاج المشروبات أو البخار لا تضع يدك أسفل منافذ الإنتاج.
- < لا تلمس منافذ الإنتاج مباشرة بعد الانتهاء من عملية الإنتاج.
- < لا تمسك بحامل المصفاة إلا من المقبض بعد إنتهاء عملية الإعداد مباشرة.
- < قبل إنتاج المشروبات ضع دائمًا وعاءً مناسبًا أسفل منفذ الإنتاج.
- < احرص دائمًا على سلامة تركيب درج التقاطر.
- < لا تستخدم حوامل الصفايات أو صفايات الإعداد إلا وهي في حالة سليمة.
- < لا تملأ حوامل الصفايات بالبن المطحون إلا إلى حد كمية الملء القصوى المذكورة.

⚠️ احترس

أحرص على مراعاة فصل السلامة
بدءاً من صفحة 8



⚠️ خطر على الصحة

- قم بإعداد المنتجات فقط المناسبة للاستهلاك والاستخدام مع ماكينة القهوة.
- < لا يسمح بملء وعاء الحبوب إلا بمواد تصلح للاستخدام المطابق للوائح.

2-3 تشغيل ماكينة القهوة

- * افتح الغطاء.
 - * اضغط على زر التشغيل/الإطفاء.
- تبدأ ماكينة إعداد القهوة في العمل وتدخل في مرحلة الإحماء. تبدأ عملية شطف أو توماتيكية.
- إذا كانت ماكينة القهوة مستعدة لإنتاج المشروب، فسوف يظهر بلاغ وضع استعداد الشاشة للتشغيل.

3-3 حامل المصفاة

- يوجد حجمين من حوامل الصفايات.
- نوع حامل المصفاة 1 = 8 إلى 11 جم
- نوع حامل المصفاة 2 = 10 إلى 16 جم

- أي حامل مصفاة فارغ يجب أن يتم تركيبه قبل إنتاج المشروبات.
- يتم على الشاشة عرض حامل المصفاة المستخدم حالياً في مجموعة إعداد المشروبات. العدد يشير إلى نوع حامل المصفاة. حامل المصفاة المفرد (1) أو حامل المصفاة المزدوج (2).



1-3-3 بيانات حالة حامل المصفاة



تفريغ حامل المصفاة

يجب أن يتم تفريغ حامل المصفاة.



حامل المصفاة مركب

سيتم عرض نوع حامل المصفاة المركب.

يمكن الاختيار من بين المشروبات المضبوطة لحامل المصفاة.



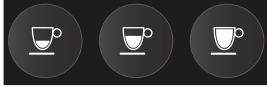
حامل المصفاة غير مركب

يجب أن يتم تركيب حامل المصفاة

هام

- إذا ما تم خلع حامل المصفاة قبل انتهاء عملية الإعداد الجارية، فيمكن أن تتسبب في إتلاف وحدة الإعداد.
- < لا تخلص حامل المصفاة إلا عند الانتهاء تمامًا من عملية إعداد المشروبات. وتظهر رسالة على الشاشة.
- < أثناء إعداد المشروب يكون حامل المصفاة مغلقًا ولا يمكن خله.
- < يمكن أن يتم قطع عملية إعداد المشروب من خلال الضغط عدة مرات على زر المشروب.





برمجة الأزرار
البرنامج
تغيير الوصفات
صفحة 39



4-3 إنتاج المشروبات

بالضغط على أزرار المشروبات تبدأ عملية إنتاج المشروبات المضبوطة. يجب تركيب حامل المصفاة المناسب. يجب أن يتم تفريغ حامل المصفاة. يجب إنهاء عملية إنتاج المشروب السابقة بالكامل. ويمكن التعرف على ذلك من خلال سماع إشارة صوتية. يمكن إيقاف فعالية إصدار الإشارة الصوتية.

- حقل مضاء = مستعد للإنتاج
- حقل غير مضاء = غير مستعد للإنتاج/الحقل غير متاح
- حقل وماض = جاري إنتاج المشروب

- * اضبط شبك الفناجين على الارتفاع المناسب
- * ضع وعاء الشرب ذا الحجم المناسب أسفل حامل المصفاة المركب
- * انقر على زر المشروب المرغوب
- يتم طحن حبوب القهوة مباشرة في حامل المصفاة. يتم خلط البين المطحون أوتوماتيكيًا باستخدام كباس إعداد المشروبات. فيبدأ إنتاج المشروب.

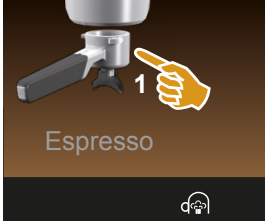
إلغاء المشروب

- * انقر عدة مرات على زر المشروب الوماض

5-3 الإنتاج اليدوي للبن المطحون



الزر الوظيفي
تفعيل الوظيفة
وصفات فردية
النظام
الطحن الخارجي
صفحة 48



- * اضغط على زر الوظيفة لفترة قصيرة
- يتم إيقاف فعالية المطحنة الداخلية.
- * يملأ حامل المصفاة بالبن المطحون المرغوب
- * ركب حامل المصفاة المرغوب
- * انقر على زر المشروب المرغوب
- يتم خلط البن المطحون أوتوماتيكيًا باستخدام كباس إعداد المشروبات. فيبدأ إنتاج المشروب.

6-3 شطف مصفاة الإعداد

- * أخرج حامل المصفاة
- * اضغط على شكل حامل المصفاة الموجود على الشاشة
- * قم بالتأكيد باستخدام [OK] وواصل العمل
- تبدأ عملية شطف باستخدام الماء الساخن.
- يقوم الماء بتدفئة النظام ويضمن توفر درجة حرارة مثالية للقهوة. في الوقت ذاته يتم تنظيف مصفاة الإعداد.

ملاحظة



- < أثناء شطف مصفاة الإعداد فقم عند اللزوم بالتخلص من بقايا القهوة في مصفاة الإعداد باستخدام فرشاة مجموعات الإعداد.
- < في الوقت ذاته تحقق مما إذا كان الماء يجري دون معوقات عبر مصفاة الإعداد.
- < لا تستخدم عملية شطف مصفاة الإعداد لغرض شطف حامل المصفاة.



7-3 إنتاج الماء الساخن

- * ضع وعاء الشرب ذا الحجم المناسب أسفل مخرج الماء الساخن
- * انقر على زر الماء المرغوب
- تتم عملية الإنتاج.

8-3 خيارات البخار

⚠️ احترس

خطر الاحتراق/ خطر الاكتواء

- عند استخدام البخار الأوتوماتيكي ومنفث Powersteam ومنفث البخار فإنه يخرج بخار ساخن من فتحات البخار. عندئذ تلتهب الأسطح ومنافذ الإنتاج المجاورة.
- < أثناء إنتاج المشروبات أو البخار لا تضع يدك أسفل منافذ الإنتاج.
- < لا تلمس منافذ الإنتاج مباشرة بعد الانتهاء من عملية الإنتاج.
- < قبل إنتاج المشروبات ضع دائمًا وعاءً مناسبًا أسفل منفذ الإنتاج.



⚠️ احترس

خطر الاحتراق/ خطر الاكتواء

- عند ضبط درجة الحرارة على قيمة 90°م فيمكن أن يغلي اللبن والرغوة أكثر من اللازم.
- < املا حتى المنتصف بحد أقصى.



نصيحة

- < لا تفرط في تسخين اللبن عند تكوين الرغوة، وإلا فسوف تقل كمية رغوة اللبن المتكونة.



ماكينة القهوة تكون مزودة في باقة تجهيزها الأساسي بمنفث بخار أوتوماتيكي ومنفث Powersteam ومنفث بخار. لا يمكن الإنتاج المتزامن للبخار من منفث البخار الأوتوماتيكي Auto Steam ومنفث البخار الأساسي Basic Steam.

1-8-3 منفث بخار Autosteam

باستخدام الخيار Autosteam فإنه يتم تسخين اللبن أو عمل رغوة منه.
زر الرغوة

باستخدام زر الرغوة فيمكن صنع الرغوة من اللبن بدرجة الرغوة المضبوطة.

تتوفر لك جودة رغوة اللبن كوضع ضبط معياري.

بعد أن يتم تفعيل **خيار رغوة اللبن**، فسوف تتوفر لك 3 درجات جودة لرغوة اللبن يمكن ضبطها بحسب الاحتياجات الشخصية. يتم عرض الخيار على الشاشة بضغط واحدة على زر الرغوة.

درجات جودة الرغوة الممكنة هي:

- قياسي
- خفيف
- خفيف للغاية

زر اللبن

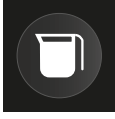
يتم تسخين اللبن بالضغط على زر اللبن.

تسخين اللبن أو عمل رغوة به

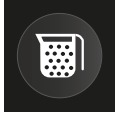
- * استخدم وعاءً به مقبض يكون رقيقاً وعاليًا قدر الإمكان
- * استمر في ملء الوعاء بعد أقصى حتى نصفه، وذلك حتى لا يفيض اللبن عند صنع الرغوة.
- * ضع الوعاء أسفل قضيب البخار
- * يجب أن يكون قضيب البخار عندئذ مغموراً في اللبن.
- * انقر قليلاً على زر البخار الأوتوماتيكي المرغوب
- * يتم إنتاج البخار بحسب البرمجة الأوتوماتيكية لأزرار البخار.
- * تنتهي عملية إنتاج البخار بعد الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة أو بعد إعادة النقر على زر البخار الأوتوماتيكي.
- * أبعد الوعاء واضغط على زر البخار الأوتوماتيكي عدة مرات لفترة قصيرة.

يتم شطف قضيب البخار للتخلص من الكمية المتبقية به.

- * نظف قضيب البخار من الخارج بعد استخدامه باستخدام فوطة نظيفة مبللة



زر اللبن



زر الرغوة

اختيار رغوة اللبن

البرنامج

صفحة 47

برمجة الأزرار

البرنامج

تغيير الوصفات

صفحة 39



نظام Powersteam

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بدءاً من صفحة 8



خطر الاحتراق/ خطر الاكتواء

- أثناء إنتاج المشروبات والبخار يخرج سائل ملتهب من منافذ الإنتاج. عندئذ تلتهب الأسطح ومنافذ الإنتاج المجاورة.
- < أثناء إنتاج المشروبات أو البخار لا تضع يدك أسفل منافذ الإنتاج.
- < لا تلمس منافذ الإنتاج مباشرة بعد الانتهاء من عملية الإنتاج.
- < قبل إنتاج المشروبات ضع دائماً وعاءً مناسباً أسفل منفذ الإنتاج.



* أدر الزر الدوار لنظام Powersteam

- يستمر إنتاج البخار إلى أن يتم إعادة تدوير الزر الدوار للبخار.
- تتعلق كمية إنتاج البخار بمدى إدارة الزر الدوار Powersteam.
- يعمل البخار على تسخين المشروبات
- يقوم البخار يدوياً بتكوين الرغوة في اللبن

تسخين المشروبات

- * استخدم وعاءً به مقبض يكون رفيعاً وعالياً قدر الإمكان
- * املاً حتى المنتصف بحد أقصى
- * أغمر قضيب البخار بعمق في الوعاء
- * أدر الزر الدوار Powersteam في اتجاه الفتح واستمر في تسخين المشروب باستخدام البخار الناتج إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة.
- * أدر الزر الدوار لنظام Powersteam في اتجاه الغلق
- * حرّك قضيب البخار إلى درج التقاطر
- * أبعد الوعاء وأدر الزر الدوار للبخار الأساسي عدة مرات لفترة قصيرة.
- يتم شطف قضيب البخار للتخلص من الكمية المتبقية به.
- * نظف قضيب البخار من الخارج بعد استخدامه باستخدام فوطة نظيفة مبللة

9-3 حامل الفنجان

الرفع

- * أدخل شبك الفنجان بإصبعك في التجويف، ثم استمر في رفعها إلى أن تثبت المفصلات في المشبك

الإنزال

- * استمر في رفع شبك الفناجين من الأمام قليلاً، إلى أن تبرز المفصلات
- * أنزل شبك الفناجين



رفع حامل الفنجان



إنزال حامل الفنجان

ارتفاعات الضغط السفلي عن وضع شبك الفناجين على مستوى عال

الإنتاج الفردي: 82 ملم

الإنتاج المزدوج: 77 ملم

10-3 منفث البخار (وحدة تدفئة الفناجين بالبخار)

خطر الاحتراق / خطر الاكتواء



- يتم إنتاج البخار الساخن عن طريق منفث البخار. عندئذ تصبح الفناجين والأسطح الخارجية الطرفية أيضاً ملتهبة.
- < استخدم أوعية شرب مقاومة للحرارة.
- < قم دائماً بوضع فنجان تكون فتحته لأسفل على وحدة تدفئة الفناجين، قبل أن يتم إنتاج البخار.
- < لا تلمس الأسطح الخارجية الطرفية مباشرة بعد الانتهاء من عملية الإنتاج.
- < لا تلمس منافذ الإنتاج مباشرة بعد الانتهاء من عملية الإنتاج.
- < لا تستخدم وظيفة منفث البخار مطلقاً بدون تركيب شبك التقاطر المستخدم أو بدون استخدام وحدة تدفئة الفناجين.



⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
< بدءاً من صفحة 8

نظف درج التقاطر يومياً

العناية

< بدءاً من صفحة 53

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بدءًا من صفحة 8



هذا التوصيف يقابل وضع الضبط القياسي.
طريقة المعايرة = معايير.

تفعيل منفث البخار SteamJet
المنظّم
صفحة 45



هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بدءًا من صفحة 78

⚠️ خطر على الصحة/النظافة الصحية

- وظيفة منفث البخار تكون مخصصة لتدفئة أوعية الشرب وهي غير مناسبة للتنظيف.
- < استخدم دائمًا أوعية شرب حديثة الشطف لتدفئة الفناجين.

يعمل منفث البخار على تدفئة ما يصل إلى فنجانين في نفس الوقت بالبخار الساخن.

- * قم بوضع فنجان تكون فتحة لأسفل على وحدة تدفئة الفناجين بالبخار
- * انقر على الحقل "منفث البخار"
- يتدفق البخار الساخن ببطء من أسفل إلى داخل الفنجان.
- يستمر تيار البخار لفترة قصوى، بالشكل الذي تم تحديده في الإعدادات.
- يمكن ضبط فترة تترأح من ثانية إلى 10 ثوان. عند إدخال قيمة 0 ثوان يتم إيقاف فعالية وظيفة منفث البخار.
- * انقر عدة مرات على حقل منفث البخار
- ينتهي تيار البخار على الفور.

11-3 وعاء الحبوب

- استكمل ملء الوعاء في وقت مبكر قدر الإمكان.
- املأ الوعاء بحد أقصى للإيفاء بالاحتياج اليومي للاحتفاظ بالمنتجات طازجة.
- تبلغ السعة الاستيعابية للوعاء 550 جم.
- يتم حماية الحبوب من خلال تغطية وعائها بغطاء.

- الأجسام الغريبة يمكنها الإضرار بالمطحنة. هذه الأضرار من شأنها أن تنفي الضمان.
- < احرص على مراعاة ألا تصل أي أجسام غريبة إلى داخل وعاء الحبوب.

12-3 موضع حفظ الفناجين (مدفا)

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
كبدءاً من صفحة 8
نظف درج التقاطر يومياً
العناية
كبدءاً من صفحة 53

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
كبدءاً من صفحة 78



خطر الاحتراق



- يمكن أن يسخن موضع حفظ الفناجين والفناجين الموضوعة عليه.
- < لا تلمس الفناجين المدفأة والسطح الخارجي إلا بحرص.



- نظراً لأن موضع حفظ الفناجين متحرك فيمكن أن تتعرض الفناجين للسقوط.
- < لا تفرط في ملء موضع حفظ الفناجين ولا تضع الفناجين فوق بعضها البعض.

الغطاء العلوي لماكينة القهوة يمثل موضعاً لحفظ الفناجين قابلاً للتدفئة. يمكن أن يتم تحريك موضع حفظ الفناجين إلى الوراء للوصول إلى داخل ماكينة القهوة. يمكن أن يتم تفعيل وإيقاف فعالية نظام تدفئة الفناجين من خلال البرنامج.

13-3 إيقاف ماكينة إعداد القهوة

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
<بدءاً من صفحة 8
نظف ماكينة القهوة بالشكل الموضح في
الدليل.
العناية
<بدءاً من صفحة 53

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
<بدءاً من صفحة 78

مراعاة النظافة الصحية



- يمكن أن تتكون جراثيم مهددة للصحة في ماكينة القهوة.
- < قبل إطفاء ماكينة القهوة قم بتنفيذ عملية تنظيف يومية للإطفاء.

⚠️ احرص على مراعاة ما ورد في دليل التشغيل

- في حالة عدم مراعاة الإرشادات فلن يُقبل الضمان عند حدوث أي أضرار!

- * اضغط على زر التشغيل/الإطفاء لفترة قصيرة (حوالي ثانية) لتنظيف الماكينة.
- * اخلع قابس الشبكة
- * أغلق الصنبور الأساسي لوصلة التغذية بالماء

4 ضبط درجة الطحن

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
<بدءاً من صفحة 8

⚠️ خطر الانحصار/خطر الإصابة



- تحتوي المطحنة على أجزاء متحركة يمكنها أن تصيب الأصابع.
- < عند تشغيل ماكينة القهوة ومع خلع أوعية المنتجات لا تمد يدك مطلقاً في داخل المطحنة.



هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بدءاً من صفحة 78



الزر الدوار لدرجة الطحن

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بدءاً من صفحة 78



ضبط مستوى الطحن على درجة أنعم

- عند إجراء تغييرات كبيرة على درجة الطحن الأكثر نعومة فيمكن أن تعاق المطحنة.

هام! لا تضبط درجة الطحن إلا والمطحنة دائرة.

- < اضبط درجة الطحن فقط بمقدار مسحة واحدة على درجة أكثر نعومة باستخدام المنظم الدوار.
- < بعد ذلك قم بإنتاج مشروب قهوة مع استخدام مطحنة دقيقة.
- < استمر في تكرار هذه الخطوات إلى أن يتم ضبط درجة الطحن المرغوبة.

ضبط مستوى الطحن على درجة أخشن

- يسمح بضبط التغيير المرغوب في اتجاه درجة الطحن الأكثر خشونة مرة واحدة.

* حرّك موضع حفظ الفناجين إلى الورا

السهم يشير إلى درجة الطحن المضبوطة الموضحة على الزر الدوار لدرجة الطحن.

* قم بتفعيل عملية إنتاج القهوة وانتظر إلى أن تدور المطحنة

* قم بتغيير درجة الطحن كما تريد، وللقيام بذلك فاضغط الزر الدوار لدرجة الطحن إلى أسفل وقم بإدارته

درجة الطحن 10 ← خشنة

درجة الطحن 1 ← ناعمة



لن يتم إعداد المشروبات مرة ثانية بالقيم الجديدة إلا بعد إعادة الضبط من جديد.

5 البرنامج

⚠️ احترس

إرشادات السلامة للاستعمال
< صفحة 22

- عند ضبط الأجهزة إنه تسري إرشادات السلامة ذاتها التي تسري على استعمال ماكينة القهوة.
- < احرص على مراعاة كل إرشادات السلامة للاستعمال.



1-5 نظرة عامة

الاستعداد للتشغيل

صفحة 37

تتوفر الحقول والأزرار على الشاشة
بحسب وضع الضبط وتصميم الماكينة.



حقول سطر الحالة

صفحة 37

البلاغات
صفحة 69



باريسنا (شدة القهوة)
صفحة 37



منفث بخار
صفحة 45



بدءاً من صفحة 38

وظائف القائمة الأساسية



معلومات
صفحة 42



النظام
صفحة 45



المشروبات
صفحة 39



العناية
صفحة 38



الخدمة



USB
صفحة 52



حقوق PIN
صفحة 44



الحساب
صفحة 43

حقوق التحكم في القائمة

تأكيد القيمة/ وضع الضبط



محو القيمة/ وضع الضبط



عملية إعداد اختبارية (تجربة)



عودة



استدعاء لوحة المفاتيح



تحميل الإعدادات



إلى القائمة الرئيسية



إلى القائمة السابقة



إدخال رمز PIN



مواصلة، للأمام، بدء



استدعاء نص مساعدة



حفظ الإعدادات



البيانات على الشاشة

بلاغ خطأ



2-5 الاستعداد للتشغيل

وضع استعداد الشاشة للتشغيل

ترتبط الشاشة التي يتم عرضها مع وضع الاستعداد للتشغيل بخيارات ماكينة القهوة وبأوضاع الضبط الشخصية.

3-5 حقول شاشة الاستعداد

أزرار المشروبات

كل أزرار المشروبات المعدة للإنتاج تصبح مضاءة. مع كل من أنواع حوامل الصفايات يمكن ضبط ما يصل إلى 3 وصفات مشروبات مختلفة لكل مجموعة إعداد، تلك الوصفات التي يتم اختيارها باستخدام أزرار المشروبات. يتم التعرف على نوع حامل المصفاة أوتوماتيكيًا بعد تركيبه. بحسب وضع الضبط فيمكن أن يتم الآن إظهار أسماء المشروبات أو نوع الحبة.

الزر الوظيفي

الإنتاج اليدوي للبن المطحون

◀ الاستعمال، صفحة 26

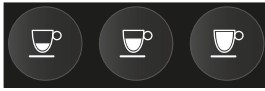
الطنح الخارجي

◀ النظام، صفحة 48

حقل باريسا - ثخانة القهوة

يتم تغيير ثخانة القهوة مرة واحدة لعملية إعداد المشروب التالية. هذه الوظيفة متوفرة لمجموعتي إعداد المشروبات.

البيان	ثخانة القهوة
قياسي	عادي، بالشكل المضبوط
النقر مرة واحدة	15% أكثر ثخانة من الوضع المضبوط*
النقر مرتين	15% أكثر خفة من الوضع المضبوط*
* كمية طحين القهوة	حامل الصفاية المفرد 11 جم
القصى لكل عملية إعداد	حامل الصفاية المزدوج 16 جم



نصوص الشاشة
◀ النظام
صفحة 46



الزر الوظيفي



حقل باريسا فعال/غير فعال
◀ النظام
صفحة 45

4-5 العناية



حقول التحكم في القائمة
عرض عام
صفحة 36

العناية
بدءًا من صفحة 53

نظام تنظيف HACCP
بدءًا من صفحة 66



Brewing group cleaning

تنظيف مجموعة الإعداد
العناية > صفحة 55



CleanLock



Cleaning ground coffee chute

تنظيف خرطوشة البن المطحون
العناية > صفحة 57

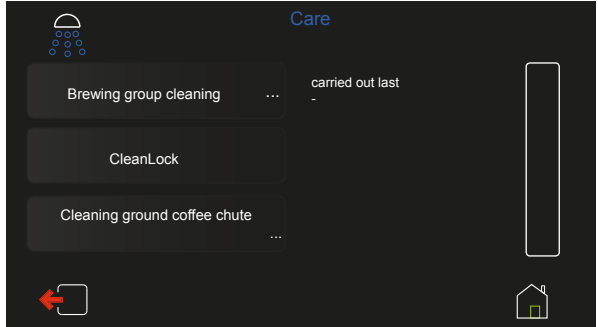


Changing the seal

تغيير الجوان
العناية > صفحة 64



Filter change



تنظيف مجموعة إعداد المشروبات

- يتم تنظيف مجموعتي إعداد المشروبات في نفس الوقت.

قفل CleanLock

* انقر على **قفل CleanLock**

يبدأ العد التنازلي لمدة 15 ثانية.

الآن يمكن أن يتم تنظيف الشاشة للمسّية.

بعد 15 ثانية من آخر لمس سيتم إعادة تفعيل الشاشة للمسّية.

تنظيف مخرج القهوة

يتم هنا البدء في عملية تنظيف خرطوشة البن المطحون الموضحة على الشاشة.

تغيير الجوان

يتم هنا البدء في عملية تغيير جوان مصفاة الإعداد الموضحة على الشاشة.

تغيير الفلتر (اختياري)

إن توفر، عند منح مركز خدمة شيرر الصلاحية لفريق العمل المدرب.

5-5 المشروبات



حقل التحكم في القائمة
عرض عام
صفحة 36

تغيير الوصفات

Ristretto – Change recipes type of portafilter 1

g	ml	°C	Pre-infusion Pause sec	Target Brewing time sec	Reference Beverage	
8.8	22	90	1.8	18		
8.9	24	91	1.9	19		
9.0	26	92	2.0	20	✓	
9.1	28	93	2.1	21		
9.2	30	94	2.2	22		
service / factory	9.0 0.0 / 9.0	26 0 / 26	92 0 / 92	2.0 0.0 / 2.0	20 0 / 20	Yes No / Yes

Navigation icons: Back, Home, Search, etc.



حفظ الوصفات
صفحة 41

- يتم عرض اسم الوصفة ونوع حامل المصفاة في العنوان.
الوصفة تكون مرتبطة بنوع حامل المصفاة المعني. لتغيير الوصفة فيجب استخدام حامل المصفاة المرغوب.
* ركب حامل المصفاة المرغوب
* انقر على زر المشروب المرغوب
* يتم عرض اسم المشروب مع ذكر حامل المصفاة
* ضبط الوصفة
* قم بإعداد مشروب تجريبي إن رغبت
* بمجرد ضبط الوصفة كما تريد فاحفظها

وصفات الطحن الخارجي

- للطحن الخارجي فيمكن ضبط وصفات خاصة.
* اضغط على زر الوظيفة لفترة قصيرة
* انقر على زر المشروب المرغوب
* تصرف بالشكل الموضح أعلاه

وصفات الإعداد اليدوي للبن المطحون
الطحن الخارجي
صفحة 48

زر وظيفي
صفحة 37



كمية طحين القهوة

البيان بالجرام (جم)



كمية الماء

البيان بالمليتر (مل)



درجة حرارة إعداد المشروب

البيان بالدرجة المئوية (°م)

النشريب المسبق

استراحة بين الإعداد المسبق والإعداد في ثوان.

زمن الملامسة الافتراضي

البيان بثوان (ثانية) لفترة الإعداد الافتراضي.

مشروب مرجعي

يقوم مركز الخدمة بضبط المشروب المرجعي عند التشغيل. يمكن ضبط مشروب مرجعي لكل مجموعة إعداد. كل إعدادات ضبط المشروبات الأخرى تكون مرتبطة بقيم هذه المرجعية. يمكن أن يغير مركز الخدمة المشروب المرجعي. مشروبات الإسبريسو أو القهوة بالكريمة تكون مخزنة في الماكينة كمشروب مرجعي. احرص على مراعاة الإرشادات الواردة على الشاشة. البيان نعم/لا



تحميل الوصفات

أية وصفة مخزنة يتم تحميلها هنا على زر المشروبات.

* ركب حامل المصفاة المرغوب

* انقر على زر المشروبات

* انقر على الحقل "تحميل الوصفات"

تفتح قائمة فرعية.

* قم بتمييز الوصفة المرغوبة

* انقر على الحقل "تخزين الوصفات"

يتم تخصيص الوصفة المختارة حديثاً لزر المشروبات.



حقل التحكم في القائمة
< عرض عام
صفحة 36

نص

نص

يتم هنا موازنة اسم المشروب.
قم بتفعيل لوحة المفاتيح مع حقل لوحة المفاتيح.

ملحوظة

يمكن أن يتم هنا حفظ ملحوظة عن المشروب.

مخرج اختبائي

في كثير من إعدادات المشروبات يمكن أن يتم البدء في إنتاج تجريبي
بالإعدادات الجديدة قبل أن يتم حفظ الوصفة.



* قم بتغيير الإعدادات بالشكل المرغوب

* انقر على الحقل "إنتاج تجريبي"

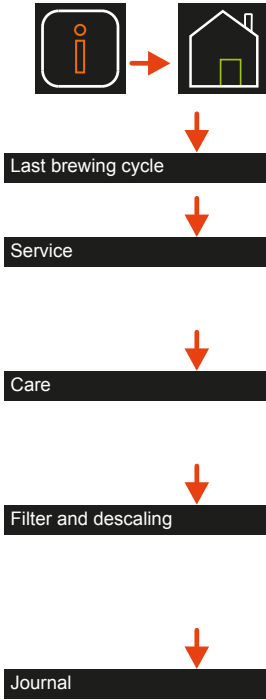
يتم إنتاج المشروب بالقيم التي يعاد ضبطها.

* إذا تم إنتاج المشروب بالشكل المرغوب فانقر على رمز الحفظ
يتم حفظ الوصفة.

حفظ الوصفات

يتم حفظ الوصفة التي تم تغييرها هنا.





6-5 معلومات

توفر قائمة المعلومات إمكانيات الاختيار الموضحة فيما يلي.

آخر عملية إعداد للمشروبات

معلومات حول آخر عملية إعداد للمشروبات

الخدمة

بيانات الاتصال بخدمة شيرر.
الرقم التسلسلي لماكينة القهوة.

العناية

عمليات التنظيف وإجراءات العناية الأخيرة التي تتم على برامج ماكينة
القهوة، يتم عرضها هنا.

الفلتر وإزالة التكلس

معلومات حول زمن عمل الفلتر المتبقي والفترة الممتدة إلى عملية إزالة
التكلس التالية.

البروتوكول

بروتوكول الأحداث والاختلالات اثناء الاستعمال وعمليات تنظيف ماكينة
القهوة.

7-5 الحساب



Counter

حقوق رقم التعريف
PIN
رقم الحساب
صفحة 44

العدادات

يتم هنا عرض عدادات المشروبات التي يتم إنتاجها على حدة وأيضًا كميات المشروبات.
يمكن أن يتم استقراء البروتوكول من خلال وصلة USB.

Accounting Counter					
Beverage	Counter 1	Counter 2	Counter 3	Counter 4	Total
2 Espresso M...	2	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1	1
Espresso M...	1	1	1	1	1

الضبط المعياري

- العداد 1 = عداد يومي
- العداد 2 = عداد أسبوعي
- العداد 3 = عداد شهري
- العداد 4 = عداد سنوي

نصيحة

يمكن أن يتم إرجاع أي عداد.





8-5 حقوق PIN

يمكن أن يتم منح رقم PIN للنطاقات المذكورة فيما يلي.

- التنظيف
- الضبط
- إلغاء

يتم ترتيب أرقام PIN ترتيباً هرمياً. وهو ما يعني على سبيل المثال: رقم الضبط PIN يحرر في الوقت ذاته كل الحقوق لرقم التنظيف PIN، ومع ذلك ليس حقوق رقم الحساب PIN. ما لم يتم منح أي رقم PIN، فلن يمكن الوصول إلى النطاق بدون رقم PIN. إذا تم منح رقم PIN لأي مستوى، فلن يمكن الوصول بدون رقم PIN.

رقم PIN للتنظيف

بعد إدخال رقم PIN سار، الوصول إلى:

العناية

رقم PIN للضبط

بعد إدخال رقم PIN سار، الوصول إلى:

النظام

العناية

اللغة

المشروبات

خيارات الاستعمال
الإعدادات

الحساب (بدون "المحو")

USB

رقم الحساب PIN

بعد إدخال رقم PIN سار، الوصول إلى:

النظام

العناية

اللغة

المشروبات

خيارات الاستعمال
الإعدادات

الحساب (مع "المحو")

USB

حقوق PIN

Cleaning

Setting

Accounting

9-5 النظام



Language

Operating options

اللغة

يتم هنا ضبط لغة توجيه الشاشة.
اللغات المتوفرة يتم عرضها هنا باللغة الانجليزية.

خيارات الاستعمال

منفذ البخار SteamJet

يتم هنا تشغيل أو إطفاء منفذ البخار SteamJet (وحدة تدفئة الفناجين بالبخار).

يتم هنا ضبط الفترة القصوى لإنتاج البخار من خلال منفذ البخار SteamJet.

الخيارات: إطفاء، 1 إلى 10 ثوان

القيمة المعيارية: 6 ثوان

حقل باريسا

الخيارات: • مفعّل • غير مفعّل

القيمة المعيارية:  مفعّل

ضبط درجة الطحن
 < صفحة 33

المشروب المرجعي
 < مشروبات
 صفحة 40

زمن الملامسة الافتراضي

عند تفعيل نظام التحكم في "زمن الملامسة الافتراضي" (فترة إعداد المشروب) فإن ماكينة القهوة تبلغ عن ضرورة إعادة ضبط درجة الطحن. وهو ما يتم بمجرد حيود فترة الإعداد الحالية لأي مشروب مرجعي عن فترة الإعداد الافتراضية المضبوطة. يمكن تغيير المشروب المرجعي، ومع ذلك ففي الوصفة يجب ضبط فترة إعداد المشروب الافتراضية الموصى بها.

الخيارات: • مفعّل • غير مفعّل

القيمة المعيارية:  غير مفعّل

النص المعروض على الشاشة

يمكن هنا تحديد المعلومة التي سيتم عرضها على الشاشة.

الخيارات: لا يوجد بيان

نوع الحبوب

اسم المشروب

القيمة المعيارية: اسم المشروب

نوع الحبوب

إذا ما تم في بند القائمة اختيار نص البلاغ لنوع الحبوب، فيمكن هنا إدخال مسمى نوع الحبوب في وعاء الحبوب. لاستدعاء عملية الإدخال من خلال أزرار الشاشة فانقر على وعاء الحبوب المرغوب.

اختيار رغوة اللين (Autosteam)

لنظام Autosteam فإنه يمكن حفظ 3 درجات جودة للرغوة يمكن ضبطها حسب احتياجات كل فرد. يتم ضبط درجات جودة الرغوة من خلال الوصفات. عند تفعيل اختيار رغوة اللين فيتم عرض هذا الاختيار بعد الضغط على زر رغوة اللين.

الخيارات: • مفعّل • غير مفعّل

القيمة المعيارية:  غير مفعّل

إشارة صوتية بانتهاء إعداد المشروب

تصدر الماكينة إشارة صوتية تعبر عن انتهاء عملة إعداد المشروبات، وبالتالي فإنها تشير إلى الوقت الذي يسمح فيه بخلع حامل المصفاة.

الخيارات: • مفعّل • غير مفعّل

القيمة المعيارية:  مفعّل

بدء التشغيل الأوتوماتيكي

ضبط الوصفات
< تغيير الوصفات
صفحة 39

عند تفعيل وظيفة بدء التشغيل الأوتوماتيكي فإن ماكينة القهوة تبدأ العمل بمجرد تركيب حامل المصفاة، بوظيفة إعداد المشروبات. لكل نوع حامل مصفاة فيمكن تحديد وصفة واحدة لنظام بدء التشغيل الأوتوماتيكي. لتفعيل وظيفة بدء التشغيل الأوتوماتيكي فيسمح فقط بتوفير وصفة واحدة لكل مجموعة إعداد مشروبات. الزران الآخران يجب أن يتم تخصيصهما في بند "تغيير الوصفات" للوصفة **إمغلق**.

الخيارات: • مفع • غير مفع

القيمة المعيارية:  غير مفع

الطحن الخارجي على اليسار

الإعداد اليدوي للبن المطحون
< الاستعمال
صفحة 37

يمكن هنا أن يتم إيقاف فعالية أو تفعيل "إضافة البن المطحون يدويًا" أو يمكن حفظ الوصفات الفردية لهذه الوظيفة. إذا ما تم تفعيل الوظيفة "الطحن الخارجي على اليسار" فسيتم حفظ الوصفات كما هي في الوضع القياسي. إذا كان من الضروري استخدام الوصفات المغيرة، فيجب هنا ضبط "الوصفات الفردية".

الخيارات: غير فعال، فعال، وصفات فردية

القيمة المعيارية:  مفع

الطحن الخارجي على اليمين

< "الطحن الخارجي على اليسار"

الإعدادات

Settings



إضاءة الفناجين

يتم هنا ضبط إضاءة الفناجين.

الخيارات: إطفاء/20%/40%/60%/80%/100%

القيمة المعيارية: 80%

إضاءة الجدار الخلفي

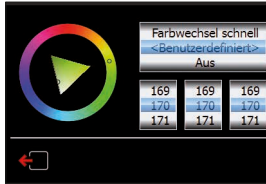
يتم هنا ضبط لون الإضاءة.

للخيار **معرف المستخدم** فإنه يتم ضبط اللون المرغوب من خلال المثلث الموضح في دائرة اللون. يمكن تحديد وضبط اللون بالإضافة إلى ذلك من خلال قيم RGB.

وإلى جانب ذلك فإنه تتوفر الخيارات التالية:

- تغيير الألوان ببطء
- تغيير الألوان بشكل عادي
- تغيير الألوان بسرعة
- إطفاء
- رانتج أصفر
- أزرق

يتم على الفور عرض وضع الضبط الحالي.



شدة إضاءة الشاشة

يتم هنا ضبط شدة إضاءة الشاشة.

الخيارات: 0 إلى 100%، بنسب كل منها 5%.

القيمة المعيارية: 80%

تدفئة الفناجين

يتم هنا تشغيل وإطفاء نظام تدفئة الفناجين.

الخيارات: • مفعّل • غير مفعّل

القيمة المعيارية:  مفعّل

معايرة الشاشة للمسية

يمكن هنا إعادة معايرة الشاشة للمسية.
بعد الاختيار يتم الاستفسار عن ضرورة بدء المعايرة.

فلتر الماء

الخيارات: • مفعّل • غير مفعّل

القيمة المعيارية:  غير مفعّل

إن كان مفعلاً
فلتر الماء موجود. يتم الاستفسار عن مدى الكفاءة
وعسر الماء.

مدى كفاءة الفلتر

يتم هنا إدخال مدى كفاءة الفلتر بوحدة اللترات.

بيان مدى كفاءة الفلتر المتبقي
معلومات
صفحة 42

درجة عسر الماء المقاسة

يتم هنا إدخال درجة عسر الماء المقاسة بمقياس العسر الألماني.

وضع Eco

إذا ما تم ضبط Eco الاقتصادي على وضع "مفعّل"، فسوف يتم تقليل
درجة حرارة غلاية البخار بعد مرور 10 دقائق على آخر عملية إنتاج
للمشروب.

يتم إطفاء إضاءة طاولة الفناجين والجدار الخلفي الاختيارية.
إذا ما تعين عند انخفاض درجة الحرارة إنتاج مشروب ماء، فسوف تحتاج
ماكينة القهوة فترة تصل إلى 15 ثانية إلى أن يتم إحمائها.
لن يمكن إنتاج المشروبات إلا بعد تسخين الماكينة.

وضع Eco

يمكن هنا تفعيل وضع Eco الاقتصادي.

الخيارات: • مفعّل • غير مفعّل

القيمة المعيارية:  غير مفعّل

الإيقاف الأوتوماتيكي

بند القائمة هذا لن يتوفر إلا ووضع Eco الاقتصادي فعال.

يتم هنا ضبط الوقت بعد آخر عملية إنتاج للمشروبات. في حال تجاوز هذا الوقت فسوف تنطفئ ماكينة القهوة أوتوماتيكيًا.

يمكن إجراء الضبط على خطوات، قيمة كل منها 30 دقيقة.

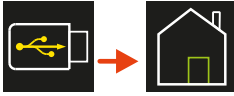
الخيارات: (مطلقًا بعد 30 دقيقة/60 دقيقة/90 دقيقة/

120 دقيقة/150 دقيقة/180 دقيقة)

القيمة المعيارية: مطلقًا

التاريخ/الوقت

يتم هنا ضبط الوقت الحالي والتاريخ.



USB 10-5

من خلال وصلة USB يمكن تبادل البيانات.
وصلة USB موجودة بالأعلى على اليسار، على ظهر رف الاستعمال،
مباشرة أسفل موضع حفظ الفناجين.

تحميل الوصفات

يتم هنا تحميل الوصفات المخزنة.

حفظ الوصفات

قم بتصدير الوصفات إلى وصلة USB.

تصدير العداد

يتم هنا تصدير العدادات في صورة ملف CSV.

تصدير HACCP

عمليات التنظيف المنفذة تكون مسجلة في بروتوكول ويتم تصديرها هنا
لإثبات HACCP.

تأمين البيانات

البيانات المضبوطة، مثل بيانات الماكينة وبيانات المشروبات وما إلى ذلك،
يتم حفظها هنا.

تحميل البيانات

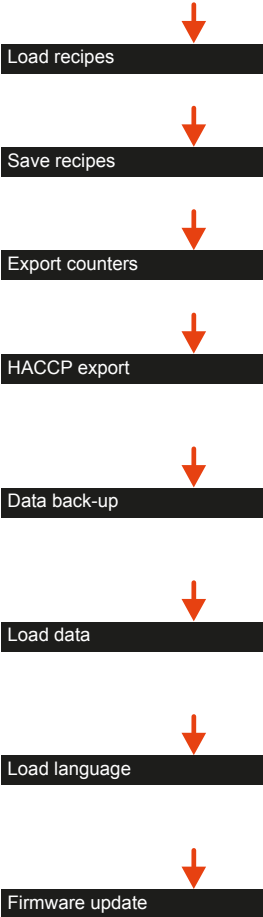
البيانات المؤمنة، مثل بيانات الماكينة وبيانات المشروبات وما إلى ذلك، يتم
تحميلها هنا.

تحميل اللغة

إن كانت متوفرة، فيمكن هنا تحميل لغة شاشة أخرى من خلال وصلة
USB.

تحديث البرمجيات الثابتة

فقط للخدمة.



6 العناية

1-6 إرشادات سلامة العناية

يشتراط للتشغيل السليم لماكينة القهوة ولتحقيق الجودة المثالية للقهوة أن يتم تنظيف الماكينة بانتظام.

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بدءًا من صفحة 8

⚠️ خطر على الصحة/النظافة الصحية

- اللبن منتج شديد التأثير. يمكن أن تتكون جراثيم مهددة للصحة في نظام اللبن.
- < كل الأجزاء الملامسة للبن يتعين تنظيفها على الفور.
- < احرص على مراعاة كل إرشادات النظافة الصحية.
- < احرص على مراعاة نظام تنظيف HACCP.

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بدءًا من صفحة 8

⚠️ خطر على الصحة/النظافة الصحية

- يمكن أن تتكاثر الجراثيم في أية ماكينة قهوة غير مشغلة.
- < قبل وبعد فترات توقف التشغيل لعدة أيام قم بتنفيذ كل عمليات التنظيف.

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بدءًا من صفحة 8

⚠️ خطر على الصحة/النظافة الصحية

- كل مواد التنظيف تكون متوائمة بمثالية مع برامج التنظيف.
- < لا تستخدم إلا منظفات ومواد إزالة التكلس من شيرر.

2-6 نظرة عامة على مواعيد التنظيف



صفحة 26 <

صفحة 55 <

صفحة 57 <

صفحة 57 <

صفحة 58 <

صفحة 58 <

صفحة 59 <

صفحة 60 <

صفحة 60 <

صفحة 61 <

صفحة 62 <

صفحة 63 <

صفحة 64 <

صفحة 64 <

العناية					
	يومياً	أسبوعياً	بانتظام	دوري	تلقائياً
برامج التنظيف					
شطف مصفاة الإعداد			X		X
تنظيف مجموعة إعداد المشروبات					X
عمليات التنظيف اليومي					
تنظيف موضع حفظ الفناجين					X
تنظيف مخرج القهوة			X		X
تنظيف مجموعة إعداد المشروبات يدوياً	X				
تنظيف حامل المصفاة				X	X
تنظيف أدرج التقطير					X
تنظيف الشاشة اللمسية (قبل التنظيف)					X
تنظيف العلبة			X		X
تنظيف قضيب البخار Autosteam				X	X
تنظيف قضيب البخار Powersteam				X	X
تنظيف وعاء الحبوب			X		
تنظيف وعاء التجميع أسفل وعاء الحبوب			X		
تغيير الجوان	X				

يومياً = يومياً، مرة واحدة على الأقل وعند الحاجة

أسبوعياً = التنظيف الأسبوعي

بانتظام = دوري عند الحاجة

تلقائياً = تشغيل أوتوماتيكي

3-6 برامج التنظيف

1-3-6 تنظيف مجموعة إعداد المشروبات

نظام تنظيف مجموعات إعداد المشروبات هو برنامج تنظيف أوتوماتيكي ويقوم بتنظيف نظام القهوة في ماكينة القهوة باستخدام قرص التنظيف من شيرر. تبلغ الفترة الإجمالية حوالي 10 دقائق.

الدليل في صورة متحركة
 < ماكينة القهوة
 < القائمة الرئيسية
 < العناية
 < الأدلة

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 8

خطر على الصحة/ خطر لتأثير مهيج واكتواء

- أثناء التنظيف فإنه يتدفق من حوامل الصفايات ومن مخرج الماء الساخن سائل تنظيف ساخن وماء ساخن. يسخن حامل المصفاة ومخرج الماء الساخن عندئذ.
- السوائل الملتهبة يمكن أن تهيج البشرة وسوف ينشأ خطر الاكتواء جراء السخونة المتكونة.
- < يجب أن يظب وعاء التقاطر الأسود مركبًا أثناء التنظيف.
- < لا تمسك بحامل المصفاة إلا من المقبض بعد إنتهاء عملية الإعداد مباشرة.
- < لا تمد يدك مطلقًا أثناء التنظيف أسفل منافذ التنظيف.
- < احرص على مراعاة ألا يشرب أي شخص سائل التنظيف مطلقًا.



نصيحة

يرشدك برنامج التنظيف عن طريق الشاشة خطوة بخطوة عبر عملية تنظيف النظام.
 احرص على اتباع البلاغات الظاهرة.



* انقر على جاري استدعاء برنامج العناية.

* انقر على **تنظيف مجموعة إعداد المشروبات**

* انقر على **نعم**

مع الإطفاء بعد التنظيف

* انقر على **نعم**

بدون الإطفاء بعد التنظيف

* انقر على **لا**

* أخرج حامل المصفاة

* أخرج مصفاة الإعداد من حوامل الصفايات

* ركب مصفاة المرشح في حامل المصفاة

* ضع كل قرص تنظيف شيرر مخصوص مقياس 1.3 جم في حامل

المصفاة

إرشاد: لا تضيف أية كمية ماء.

* ركب حامل المصفاة

سيبتلي سؤال بعدها للتحقق مما إذا كان من الواجب مواصلة عملية التنظيف.

* قم بالتأكيد باستخدام **▶** وواصل العمل

سيبتلي سؤال بعدها للتحقق مما إذا كان قد تم وضع أقراص التنظيف.

* قم بالتأكيد باستخدام **▶** وواصل العمل

تبدأ عملية التنظيف. سيتم عرض صورة شريط الزمن المتبقي.

بعد حوالي 9 دقائق سيطلب منك من خلال تشغيل صورة متحركة خلع حامل المصفاة وتغيير المصفاة.

* أخرج حامل المصفاة

* أخرج مصفاة المرشح

لا تترك حامل المصفاة بعد. يتم بعدها شطف مصفاة الإعداد.

* قم بالتأكيد باستخدام **▶** وواصل العمل

سيطلب منك بعدها تنظيف حامل المصفاة والمصفاة يدويًا.

* قم بالتأكيد باستخدام **▶** وواصل العمل

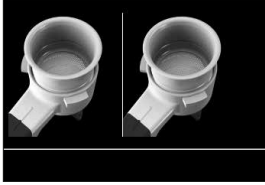
عند اختيار **نعم** للتنظيف مع الإطفاء فسوف تتوقف الماكينة الآن.

عند اختيار **لا** للتنظيف بدون إطفاء فسوف تسخن ماكينة القهوة مرة أخرى.

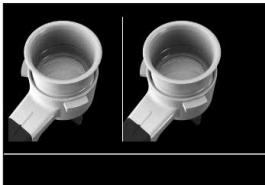
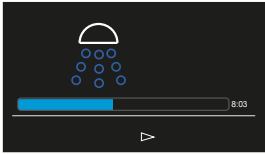
الآن ماكينة القهوة تصبح جاهزة للتشغيل مرة أخرى.

2-3-6 شطف مصفاة الإعداد

◀ الاستعمال ▶ شطف مصفاة الإعداد، صفحة 26



ينظف البرنامج مجموعتي الإعداد دائمًا معًا، حتى لو كانت واحدة فقط هي المشغلة. في حال عدم استخدام مجموعة إعداد، فيجب عدم وضع أي قرص تنظيف في حامل المصفاة هذا. يجب وضع مصفاة المرشح في حامي الصفايات.



قم بتنظيف حامل المصفاة والصفايات يدويًا.

◀ تنظيف حامل المصفاة

صفحة 58

تنظيف مصفاة الإعداد يدويًا

◀ تنظيف حامل المصفاة

صفحة 58

أرقام الطلب لبرنامج العناية من شيرر
الكماليات وقطع الغيار
صفحة 83

4-6 عمليات التنظيف اليدوي

⚠️ احترس

أحرص على مراعاة فصل السلامة
بدءاً من صفحة 8

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
بدءاً من صفحة 78

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
بدءاً من صفحة 78

تنظيف خرطوشة البن المطحون
البرنامج
العناية
صفحة 38

⚠️ خطر الإصابة بحروق

- إذا ما تم على سبيل السهو إنتاج مشروب ماء، فسوف يكون هناك خطر وقوع إصابات.
- < أحرص دائماً على غلق الشاشة اللمسية قبل التنظيف باستخدام قفل "CleanLock".



- يكون هناك خطر من نشوء خدوش أو تشققات عند التنظيف.
- < لا تقم بالتنظيف باستخدام مسحوق أكال أو ما شابه.
- < لا تستخدم أي منظفات حادة.
- < استخدم للتنظيف فوط طرية.

1-4-6 تنظيف موضع حفظ الفناجين

* قم بتنظيف موضع حفظ الفناجين يومياً تنظيفاً جيداً بقطعة قماش رطبة.

2-4-6 تنظيف خرطوشة البن

- عند تنظيف خرطوشة البن يمكن أن تتعرض المطحنة للضرر.
- < لا تنظف خرطوشة البن إلا بالفرشاة المخصصة لها.



افحص خرطوشة البن دورياً ونظفها عند اللزوم بالفرشاة المخصصة لهذا الغرض.

- * لا تنظف خرطوشة البن إلا بالفرشاة المخصصة لها
- * أحرص عندئذ على مراعاة الدليل المفصل على الشاشة



شطف مصفاة الإعداد
الاستعمال
صفحة 26

3-4-6 تنظيف مجموعة إعداد المشروبات يدوياً

- * تخلص من بقايا البن في مصفاة الإعداد والجوان باستخدام فرشاة مجموعات الإعداد
- * ابدأ شطف مصفاة الإعداد

4-4-6 تنظيف حامل المصفاة

⚠ احترس

خطر الاحتراق



- حامل المصفاة ومصفاة الإعداد تسخن بشدة أثناء إنتاج المشروبات وأثناء التنظيف.
- < لا تلمس حامل المصفاة ومصفاة الإعداد بعد إنتاج المشروبات مباشرة أو بعد "تنظيف مجموعة الإعداد".



كل أجزاء حامل المصفاة، وهي حامل المصفاة نفسه ومقبض حامل المصفاة ومصفاة الإعداد وحلقة تثبيت المصفاة وقالب العزل يمكن غسلها في غسالة الأطباق.



التنظيف اليومي

- * أخرج حامل المصفاة والمصفاة
- * اشطف كل الأجزاء بماء شرب نقي دافئ

التنظيف الأسبوعي

- * أدخل حامل لمصفاة كل أسبوع في وعاء ونظفه.
- * ضع قرص تنظيف في الوعاء
- * املاً الوعاء بماء ساخن وضع قرص التنظيف ليذوب به.
- * اخلع مصفاة الإعداد وحلقة تثبيت المصفاة

- * أخرج قالب العزل وتخلص من الرواسب باستخدام الفرشاة، ثم اشطفها
- * ضع أجزاء حامل المصفاة والصفايات لمدة 30 دقيقة بالكامل في سائل التنظيف.
- * أخرج الأجزاء وأعد تنظيفها عند اللزوم بالفرشاة
- * اشطف كل الأجزاء بماء شرب نقي دافئ
- * أعد تجميع حامل المصفاة

5-4-6 تنظيف درج التقطير

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
<بدءًا من صفحة 8

⚠ خطر الإصابة بحروق

- يمكن أن تحتوي أدراج التقاطير على سوائل ملتهبة.
- < حرك أدراج التقاطير بحرص.
- < أعد تركيبه بحرص حتى لا يصل الأمر إلى تسريب غير مقصود للماء.
- < احرص دائمًا على سلامة تركيب أدراج التقاطير.
- هام!
- لا تعرض خرطوم ماء إزالة الجهد [1] للانحشار.

- * اخلع شبك التقاطير
- * أخرج أدراج التقاطير
- * نظف أدراج التقاطير جيدًا
- * اغسل الأسطح الواقعة أسفل أدراج التقاطير جيدًا
- * جفف أدراج الرواسب وأعد تركيبها



6-4-6 تنظيف الشاشة للمسية (قفل التنظيف)

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 <بدأ من صفحة 8

خطر الإصابة بحروق



- إذا ما تم على سبيل السهو إنتاج مشروب ماء، فسوف يكون هناك خطر وقوع إصابات.
- < احرص دائماً على غلق الشاشة للمسية قبل التنظيف باستخدام قفل "CleanLock".

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 <بدأ من صفحة 78



- يكون هناك خطر من نشوء خدوش أو تشققات عند التنظيف.
- < لا تقم بالتنظيف باستخدام مسحوق أكال أو ما شابه.
- < لا تستخدم أي منظفات حادة.
- < استخدم للتنظيف فوط طرية.

* انقر على قفل CleanLock

يبدأ العد التنازلي لمدة 15 ثانية.
 الآن يمكن أن يتم تنظيف الشاشة للمسية.
 بعد 15 ثانية من آخر لمس سيتم إعادة تفعيل الشاشة للمسية.

7-4-6 تنظيف العلبة

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 <بدأ من صفحة 78



- يكون هناك خطر من نشوء خدوش أو تشققات عند التنظيف.
- < لا تقم بالتنظيف باستخدام مسحوق أكال أو ما شابه.
- < لا تستخدم أي منظفات حادة.
- < استخدم للتنظيف فوط طرية.

نظف علبة المبيت على فترات منتظمة باستخدام مواد مناسبة.

8-4-6 تنظيف قضبان البخار

⚠️ احترس

⚠️ خطر الاحتراق/ خطر الاكتواء

- أثناء إنتاج المشروبات والبخار يخرج سائل ملتهب من منافذ الإنتاج. عندئذ تلتهب الأسطح ومنافذ الإنتاج المجاورة.
- < أثناء إنتاج المشروبات أو البخار لا تضع يدك أسفل منافذ الإنتاج.
- < لا تلمس منافذ الإنتاج مباشرة بعد الانتهاء من عملية الإنتاج.



تنظيف مخرج البخار Autosteam

يوميًا

- * اخلط 5 مل من المنظف في وعاء عال مع كمية ماء بارد تبلغ 0.5 لتر
- * أغمر قضيب البخار بالكامل بعمق في سائل التنظيف
- * انقر قليلاً على زر البخار الأوتوماتيكي Autosteam
- زمن التأثير: 30 دقيقة
- * التنظيف باستخدام فرشاة
- * الشطف باستخدام الماء
- * انقر على زر الرغبة
- يعمل البخار على تحرير الثقوب في قضيب البخار من بقايا اللبن المذابة وإزالة بقايا المنظف.
- أسبوعياً
- * فك قضيب البخار
- * ضع قضيب البخار لمدة 5 ساعات على الأقل بالكامل في سائل التنظيف
- * نظّف فوهات البخار باستخدام فرشاة
- * الشطف جيداً باستخدام الماء النقي
- * اربط قضيب البخار على مخرج البخار الأوتوماتيكي
- * أغمر قضيب البخار في وعاء به ماء نقي
- * انقر قليلاً على زر البخار الأوتوماتيكي Autosteam
- * قم بمسح قضيب البخار بقطعة قماش رطبة



تنظيف مخرج البخار Autosteam

يومياً

- * اخلط 5 مل من المنظف في وعاء عال مع كمية ماء فاتر تبلغ 0.5 لتر
- * ضع قضيب البخار بالكامل بعمق في سائل التنظيف
- * أدر الزر الدوار Powersteam بالكامل لفترة قصيرة
- * زمن التأثير: 30 دقيقة
- * التنظيف باستخدام فرشاة
- * الشطف باستخدام الماء
- * أدر الزر الدوار Powersteam بالكامل لفترة قصيرة
- * يعمل البخار على تحرير الثقوب في قضيب البخار من بقايا اللبن المذابة وإزالة بقايا المنظف.

أسبوعياً

- * فك قضيب البخار
- * ضع قضيب البخار لمدة 5 ساعات على الأقل بالكامل في سائل التنظيف
- * نظّف فوهات البخار باستخدام فرشاة
- * الشطف جيداً باستخدام الماء النقي
- * اربط قضيب البخار على مخرج البخار Powersteam
- * أغمر قضيب البخار في وعاء به ماء نقي
- * أدر الزر الدوار Powersteam بالكامل لفترة قصيرة
- * قم بمسح قضيب البخار بقطعة قماش رطبة

9-4-6 تنظيف وعاء الحبوب

أوعية الحبوب يمكن أن يتم تنظيفها عند اللزوم وعلى مسافات منتظمة. توصية: شهريًا.

⚠️ احترس

خطر الإصابة



- الشعر الطويل نسبيًا يمكن أن يعلق في رأس المطحنة وبالتالي يتم سحبه إلى داخل ماكينة القهوة.
- < احرص دائمًا على حماية الشعر بتغطيته بشبكة شعر قبل خلع وعاء الحبوب.

⚠️ احترس

خطر الانحصار/خطر الإصابة



- تحتوي ماكينة القهوة على أجزاء متحركة يمكنها أن تصيب الأصابع أو اليدين.
- < احرص دائمًا على إطفاء ماكينة القهوة وسحب القابس قبل أن تمد يدك في داخل المطحنة أو في فتحة وحدة إعداد المشروبات.



هام

⚠️ لا تنظف أوعية الحبوب وأغطيتها مطلقًا في غسالة الأطباق.



مغلق القفل



محرر القفل

- * إيقاف ماكينة إعداد القهوة
- * اخلع قابس الشبكة
- * حرك موضع حفظ الفناجين إلى الوراء
- * اخلع غطاء وعاء الحبوب
- * أدر أقفال أوعية الحبوب في اتجاه عقارب الساعة وحررها
- * أخرج أوعية الحبوب
- * تخلص من كل الحبوب الموجودة أسفل أوعية الحبوب واشفطها إذا لزم الأمر
- * أفرغ وعاء الحبوب من كل حبوب القهوة دون ترك بقايا

- * اغسل أوعية الحبوب جيدًا بقطعة قماش رطبة
- * اترك أوعية الحبوب لتجف تمامًا
- * نظف أوعية التجميع أسفل أوعية الحبوب
- * أعد ملء أوعية الحبوب وركبها
- * أحكم غلق القفل ضد اتجاه عقارب الساعة

تنظيف وعاء التجميع أسفل وعاء الحبوب
 نظف أوعية التجميع أسفل أوعية الحبوب بانتظام

- * حرر وعاء الحبوب وأخرجه
- * نظف أدراج التقاطر الواقعة أسفل أوعية الحبوب

5-6 تغيير الجوان

⚠ احترس

خطر الاحتراق



- حامل المصفاة ومصفاة الإعداد تسخن بشدة أثناء إنتاج المشروبات وأثناء التنظيف.
- < لا تلمس حامل المصفاة ومصفاة الإعداد بعد إنتاج المشروبات مباشرة أو بعد "تنظيف مجموعة الإعداد".



يمكن للعميل أن يقوم بنفسه بتغيير الجوانات عند اللزوم.

البرنامج
 < العناية
 < تغيير الجوان
 صفحة 38

- * في قائمة العناية استدع عملية تغيير الجوان لمجموعة الإعداد المرغوبة يفودك الرسم المتحرك خطوة بخطوة عبر عملية التنفيذ.
- * أخرج حامل المصفاة
- * أخرج المصفاة من حامل المصفاة
- * ركب حامل المصفاة بدون مصفاة
- * أكد عملية التنفيذ باستخدام 
- * يتحرك كباس الإعداد إلى وضع تغيير الجوان.
- * انتظر إلى أن تظهر الرسالة التالية

- * أخرج حامل المصفاة
- * الرسم المتحرك الذي يشير إلى تغيير الجوان جار عرضه.
- * اخلع الجوان القديم
- * حرك الجوان الجديد
- * أكد عملية التنفيذ باستخدام 
- * ركب حامل المصفاة بدون مصفاة
- * يتحرك كباس الإعداد راجعاً إلى الوضع العادي.
- * انتظر إلى أن تظهر الرسالة التالية
-
- * أخرج حامل المصفاة
- * أعد تركيب المصفاة في حامل المصفاة
- * ركب حامل المصفاة مع المصفاة
- * تتعرف مستشعرات ماكينة القهوة على أنه قد تم إعادة تركيب حامل المصفاة وإنهاء عملية تغيير الجوان.

7 برنامج التنظيف المطابق لنظام HACCP

"قانون النظافة الصحية للمواد الغذائية بتاريخ
"05.08.1997"

استخدم برنامجنا التنظيفي HACCP لمراقبة
انتظام عملية التنظيف.

يلزمك القانون على مراعاة عدم تعريض ضيوفك لأي مخاطر صحية
جراء استهلاكهم للمواد الغذائية.

من الضروري أن يتم استخدام برنامج التنظيف المطابق لنظام HACCP
(تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة) لتحديد وتقييم المخاطر. يتعين
عليك في مصنعك إجراء تحليل للمخاطر. الهدف من ذلك يتمثل في التعرف
على نقاط المخاطر للتحقق من النظافة الصحية للمواد الغذائية وإيقافها.
للقيام بذلك فيجب أن يتم تحديد طرق المتابعة والفحص إذا لزم الأمر،
وتطبيقها.

عند القيام بعمليات التركيب والصيانة والمتابعة والتنظيف والتي تتم
بشكل صحيح فإن ماكينات إعداد القهوة من إنتاج شركة شيرر تلبي كافة
المتطلبات المذكورة أعلاه. في حالة عدم القيام بكل من عملية الصيانة
وعملية التنظيف لماكينة إعداد القهوة بشكل صحيح فسوف تنشأ خطورة في
إنتاج المشروبات فيما يتعلق بالنظافة الصحية للمواد الغذائية.
أحرص على مراعاة مواعيد التنظيف الموضحة وفقاً لدليل التشغيل ودليل
التنظيف وجدول التنظيف.

HACCP-Reinigungskonzept

Verwenden Sie nur gekühlte H-Milch, da sonst Gesundheitsrisiken durch Mikroakterien nicht auszuschließen sind!

Verwenden Sie nur Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten ist.

Monat _____ Jahr _____

Reinigungsschritte:

1. Durchführung der Brüherreinigung
▷ Kapitel Pflege
2. Reinigung Siebräger und Auslauf
▷ Kapitel Pflege
3. Reinigung Tropfschalen
▷ Kapitel Pflege
4. Allgemeine Maschinenreinigung
▷ Kapitel Pflege

Datum	Reinigungsschritte Uhrzeit				Unterschrift
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Datum	Reinigungsschritte Uhrzeit				Unterschrift
	1	2	3	4	
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

8 الصيانة وإزالة التكلس

يرجى مراعاة أن هذا الجهاز عبارة عن ماكينة قهوة متخصصة تحتاج إلى صيانة وإزالة منتظمة للتكلسات.

وقت الصيانة يتحدد بحسب درجة إجهاد ماكينة القهوة ويتم إبلاغك به على الشاشة. عند قيام مركز خدمة شيرر بالدعم الفني فسوف يتم في الوقت ذاته إزالة التكلس عن نظام إعداد المشروبات والبخار.

ماكينة القهوة يمكن أن يتم استمرار تشغيلها بعد البلاغ، ومع ذلك فيتعين تنفيذ أعمال الصيانة أو التكاليف بها لضمان تحقق السلامة الوظيفية وتجنبًا لوقوع أضرار لاحقة في الوقت المناسب.

1-8 الصيانة

بلاغات الصيانة الخدمة
لـ البلاغات والإرشادات
صفحة 69

الصيانة بعد ظهور البلاغ على الشاشة، فقط على يد فريق عمل مدرب أو مركز خدمة شيرر، لأنه يجب أن يتم هنا إجراء اختبارات التحقق من السلامة.

2-8 مركز دعم شيرر

مركز دعم شيرر يمكن الوصول إليه من خلال أي جهة مركزية، إذا تعذر التعرف على مركز الخدمة المحلي.

شركة شيرر المساهمة (Schaerer AG)

8 طريق المندفيج

صندوق بريد 336

4528 تسوخفيل

سويسرا

مركز دعم سويسرا:

تليفون: +41 32 681 62 75

بريد إلكتروني: technical-support@schaerer.com

هام!

يرجى التوجه إلى مركز دعم شيرر المختص لإجراء أعمال الصيانة والإصلاحات اللازمة الأخرى. سوف تجد رقم الهاتف على ملصق العنوان الموجود على ماكينة القهوة وأيضًا على إيصال التوريد.

9 البلاغات والإرشادات

1-9 بلاغات الاستعمال

أعد الملاء بالحبوب

- * استكمل ملء وعاء الحبوب (بحسب البيان)
- * فحص:
- هل تم فتح قفل وعاء الحبوب؟

◀ العذاية

- حبوب القهوة لا تنزلق.
- * قم بالتقليب باستخدام ملعقة كبيرة وأكد ذلك باستخدام 

افتح محبس الغلق

- * افتح صنبور محبس الماء وأكد عليه

تفريغ حامل المصفاة

- * أخرج حامل المصفاة وأفرغه وأعد تركيبه بالشكل الصحيح

استبدال فلتر الماء

- * الاتصال بمركز دعم شيرر
- احرص على مراعاة دليل تشغيل فلتر الماء!

مراجعة الأعطال في دليل التشغيل

بيان أرقام الأعطال

◀ تنبيهات الأخطاء | الاختلالات

الاتصال بمركز دعم شيرر

بيان أرقام الأعطال

◀ تنبيهات الأخطاء | الاختلالات

بلاغ الخدمة

الخدمة-الصيانة بعد ظهور البلاغ على الشاشة.

- * الاتصال بمركز دعم شيرر

بلاغات الخدمة هي إرشادات. يمكن في الغالب تشغيل ماكينة القهوة في الشتاء.

2-9 تنبيهات الأخطاء والاختلالات

طريقة التصرف الأساسية عند ظهور تنبيهات الأخطاء والاختلالات.

* أطفئ ماكينة القهوة وأعد تشغيلها بعد بضع ثوان

* كرر العملية التي أدت إلى حدوث العطل

في كثير من الحالات يتم التغلب على الخلل بهذه الطريقة ويمكنك مواصلة العمل.

إذا لم تفلح هذه الطريقة: ابحث في قائمة الأعطال التالية عن نص الخلل المعروف أو رقم العطل واتبع تعليمات الاستخدام.

إذا لم يفلح ذلك أيضًا أو لم يكن الخلل المبين مدرجًا في القائمة، فيرجى الاتصال بمركز دعم شيرر.

بعض البلاغات تؤدي إلى حجب بعض الوظائف. يمكنك التعرف على ذلك من خلال انطفاء لمبة زر المشروبات. يمكن استمرار التعامل مع مشروبات أزرار المشروبات المضاءة.

ماكينتك باريستا شيرر مجهزة ببرنامج تشخيصي. يتم الإبلاغ عن الاختلالات الظاهرة بعرضها على الشاشة. بلاغات الأعطال الواردة يمكن أن تنتج أيضًا عن حدوث خلل في الشبكة. إذا ما ظهر خلل حالي أو ملحوظة لمشغل فسوف يتم عرض الحقل .

* انقر على 

يتم عرض بلاغ الخلل ورقمه.

ملاحظة

يستجيب زر التشغيل/الإطفاء بعد ثانية واحدة تقريبًا وتتطفيء ماكينة القهوة.



للتغلب على الخلل، مثلًا عندما يعلق عمل البرنامج، فيمكن أن يتم من خلال الضغط المطول على زر التشغيل/الإطفاء أن يتم إطفاء نظام التحكم.

3-9 التغلب على الأعطال

شكل الخطأ	توجيه التعامل
المصفاة معلقة على كباس الإعداد	يمكن أن يحدث هذا الأمر عند خلع حامل المصفاة قبل أوانه. احترس. مصفاة إعداد المشروبات ملتصقة. * أدر المصفاة في عكس اتجاه عقارب الساعة  واخلعها من كباس الإعداد * ركب حامل المصفاة بدون مصفاة يتحرك كباس الإعداد راجعًا إلى الوضع الأصلي. هام. لا تقم بالإدارة في الاتجاه المقابل، وإلا فيمكن سهوًا أن يتم فتح القف. ويمكن أن يتسبب ذلك في الإضرار بوصلات الخراطيم والجوانات.
رف الاستعمال لا يستجيب	* أوقف تشغيل ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى
عملية الإعداد لا تبدأ	* تأكد مما إذا كان محبس الماء مفتوحًا أم لا. * تأكد مما إذا كان حامل المصفاة مركبًا في موضعه الصحيح.
9017 عطل عادي، على اليسار	* تأكد مما إذا كانت المصفاة الصحيحة مركبة في حامل المصفاة * تأكد مما إذا كانت هناك ضرورة لتنظيف خرطوشة البن * أوقف تشغيل ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى إذا تعذر التغلب على الخلل * قم بالاتصال بمركز دعم شيرر

شكل الخطأ	توجيه التعامل
9516 هناك ما يعيق المطحنة اليسرى 9517 هناك ما يعيق المطحنة اليمنى 	 * إيقاف ماكينة إعداد القهوة * لاحظ وضع ضبط درجة الطحن * حرر وعاء الحبوب وأخرجه * اشفط الرواسب المتجمعة في المطحنة باستخدام المكنسة لتفرغها تمامًا * اضبط مستوى الطحن على درجة أخشن * أعد تركيب وقفل وعاء الحبوب * امأل الوعاء بحبوب القهوة عند اللزوم * <إعدادات أخرى > ضبط مستوى الطحن، صفحة 33 * قم بتشغيل ماكينة القهوة * قم بإنتاج كوب قهوة * اضبط درجة الطحن على درجة الطحن القديمة والمطحنة دوارة إذا تعذر التغلب على الخلل * إيقاف ماكينة إعداد القهوة * قم بالاتصال بمركز دعم شيرر
9543 عطل عادي، على اليمين	* تأكد مما إذا كانت المصفاة الصحيحة مركبة في حامل المصفاة * تأكد مما إذا كانت هناك ضرورة لتنظيف خرطوشة البن * أوقف تشغيل ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى إذا تعذر التغلب على الخلل * قم بالاتصال بمركز دعم شيرر
9560/9561 كمية صغيرة للغاية من البن في حامل المصفاة (على اليسار/ اليمين)	* تأكد مما إذا كان قالب المصفاة الصحيح مركبًا في حامل المصفاة * قم بتنظيف خرطوشة البن * قم بتنظيف مجموعة إعداد المشروبات يدويًا * مع المشروب الذي تم إنتاجه أخيرًا فقم في الوصفة بزيادة كمية البن المطحون بقيمة 0.1 جم إذا تعذر التغلب على الخلل * إيقاف ماكينة إعداد القهوة * قم بالاتصال بمركز دعم شيرر

شكل الخطأ	توجيه التعامل
9562/9563 كمية كبيرة للغاية من البن في حامل المصفاة (على اليسار/ اليمين)	* تأكد مما إذا كان حامل المصفاة تم تفريغه بعد آخر عملية إعداد * قم بتفريغ حامل المصفاة * تأكد مما إذا كانت المصفاة الصحيحة مركبة في حامل المصفاة * احرص على مراعاة تفريغ حامل المصفاة بعد كل عملية إعداد للمشروبات * قم بتنظيف خرطوشة البن * قم بتنظيف مصفاة الإعداد بانتظام - شطف مصفاة الإعداد < صفحة 56 * قم بتنظيف مجموعة إعداد المشروبات يدويًا < العناية > تنظيف مجموعة إعداد المشروبات يدويًا، صفحة 58 * مع المشروب الذي تم إنتاجه أخيرًا فقم في الوصفة بتقليل كمية البن المطحون بقيمة 0.1 جم - إذا تعذر التغلب على الخلل * إيقاف ماكينة إعداد القهوة * قم بالاتصال بمركز دعم شيرر
9880 راجع الوقت واضبطه	* راجع الوقت واضبطه * أوقف تشغيل ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى - إذا تعذر التغلب على الخلل * قم بالاتصال بمركز دعم شيرر
F161 لم يتم الوصول إلى معدل الدفع الأدنى	* نظف حامل المصفاة ومصفاة الإعداد * افتح محبس الغلق
F164 لم يتم الوصول إلى معدل الدفع الأدنى لكمية الماء الساخن	* إيقاف ماكينة إعداد القهوة * اخلع مخرج الماء الساخن ونظف المصفاة - احترس! سوائل ساخنة! * افتح محبس الغلق * قم بتشغيل ماكينة القهوة

10 الأمان والضمان

1-10 مخاطر على ماكينة القهوة

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان

ببدءًا من صفحة 78

شروط الاستخدام والتركيب

للسلامة

بدءًا من صفحة 17

مراجعة الدليل



في حالة عدم مراعاة الإرشادات فلن يُقبل الضمان عند حدوث أي أضرار.

أحرص على مراعاة ظروف التركيب والتشغيل.

موضع النصب

- يجب أن يكون موضع النصب جافًا ومحميًا من رذاذ الماء.
- في أية ماكينة قهوة يمكن أن دائمًا أن يحدث تسريب لكمية قليلة من الماء المتكثف أو الماء أو البخار.
- < موضع النصب يجب أن يكون مؤمنًا ضد التجمد.
- < أحرص على نصب ماكينة القهوة، بالشكل الذي يوفر لها الحماية من التعرض لرذاذ الماء.
- < أحرص على ضرورة نصب ماكينة القهوة على أرضية مقاومة لتأثير الماء ولا تتأثر بالحرارة لحماية سطح النصب من التعرض لأضرار.

المطحنة

- الأجسام الغريبة يمكنها الإضرار بالمطحنة. هذه الأضرار من شأنها أن تنفي الضمان.
- < أحرص على مراعاة ألا تصل أي أجسام غريبة إلى داخل وعاء الحبوب.

يرجى مراعاة الإرشادات التالية لتجنب المشاكل الفنية والأضرار التي تلحق بماكينة إعداد القهوة:

- يجب تركيب فلتر الماء إذا زادت نسبة التكلّس في ماء الشرب على 5 درجات حسب المقياس الألماني للعسر الكربوني (dKH)، وإلا فقد تتعرض الماكينة لأضرار بفعل التكلّس.
- لأسباب قانونية تتعلق بالتأمين احرص دائماً على مراعاة أن يكون الصنبور الرئيسي لخط الإمداد بالماء مغلقاً وذلك عقب الانتهاء من استخدام الماكينة وأن مفتاح الكهرباء الرئيسي متوقف أو أن القابس مسحوب من شبكة الكهرباء.
- ننصح باتباع الإجراءات والتدابير تجنباً لوقوع أي ضرر، مثلاً:
 - تركيب مراقب مناسب للماء في وصلة التغذية بالماء
 - تركيب أجهزة الإبلاغ عن الدخان
- بعد إيقاف التشغيل مؤقتاً فيجب قبل إعادة التشغيل إجراء عملية "تنظيف لمجموعات الإعداد" مرتين على الأقل.

تنظيف النظام
△ العناية
△ برامج التنظيف
صفحة 55

2-10 المواصفات

الشركة المنتجة: WMF Group GmbH، 73312 جايزلنجن (ألمانيا)
الجهاز يفي بمتطلبات كل البنود السارية للمواصفات (MRL (MD
EMV (EMC) 2004/108/EG (EC) و 2006/42/EG (EC)
و RoHS 2011/65/EG (EC).

تقر الشركة المنتجة المذكورة أعلاه أن هذه الماكينة مطابقة للشروط ذات الصلة والخاصة بالمواصفات المذكورة. ويتوقف سريان هذا الإقرار في حالة إدخال تعديلات على الأجهزة لا تتفق معنا. التجميع، المستندات الفنية: شركة WMF Group GmbH.

بيان التوافق مرقف في العلية الأصلية للجهاز. الجهاز يحمل العلامة CE. الجهاز يفي بمتطلبات قانون الأغذية والمواد الضرورية والمغذيات (LFGB) ومرسوم الأشياء الضرورية (BedGgStV) ومرسوم (الاتحاد الأوروبي) رقم 10/2011 ومرسوم (الاتحاد الأوروبي) رقم 1935/2004 في النسخة السارية لكل منها.

في حال الاستخدام المطابق للمواصفات فإن الجهاز لا يمثل أية خطورة صحية أو أي مخاطر أخرى.

الخامات والمواد الخام المستخدمة نفي بما ورد في مرسوم الأشياء الضرورية ومرسوم (الاتحاد الأوروبي) رقم 10/2011. بالنسبة للبلدان الواقعة خارج الاتحاد الأوروبي فإنه تسري عليها اللوائح المحلية في نسختها السارية.

يخضع الجهاز لمرسوم تكهين الأجهزة الإلكترونية WEEE 2012/19/EG (المفوضية الأوروبية) ولا يسمح بالتخلص منه بإلقائه ضمن القمامة المنزلية.

نحن نضمن لك إمكانية تتبع المنتج وفقاً للمرسوم (المجموعة الأوروبية) رقم 1935/2004 وأيضاً الإنتاج وفقاً لعملية الإنتاج الجيدة من منظور المرسوم (المجموعة الأوروبية) رقم 2023/2006.



للتخلص من المنتج توجه إلى مركز خدمة شيرر.

العنوان

← صفحة 68

3-10 التزامات المُشغل

المُشغل لهذه النظم يجب عليه أن يهتم بتنفيذ الصيانة الدورية على يد فنيي خدمة شيرر أو الموكلين من الشركة أو أي أشخاص آخرين معتمدين، وأيضاً يهتم بإجراء الفحص اللازم على تجهيزات السلامة. لا يسمح بدخول نطاق الخدمة إلا للأفراد المزودين بالمعرفة والخبرة العملية اللازمة للتعامل مع الجهاز، ولا سيما فيما يتعلق بأمور السلامة والنظافة الصحية.

يتعين على المُشغل ضبط الماكينة بحيث تكون في وضع يسمح بإجراء أعمال العناية والصيانة بسهولة. في تطبيقات خدمة المكاتب/الأدوار أو في تطبيقات أخدم نفسك المشابهة يتعين على فريق العمل، الذي جرى تدريبه على استعمال ماكينة القهوة، مراقبة ماكينة القهوة والانتباه لها. فريق العمل المدرب عليه أن يضمن الالتزام بتنفيذ إجراءات العناية وأن يكون متاحاً للرد على الأسئلة المتعلقة بالتطبيق.

كما يجب على المُشغل مراعاة أن تكون المكونات الكهربائية ومواد التشغيل في حالة سليمة (مثلاً بحسب القانون BGV A3). لضمان تحقق السلامة التشغيلية لماكينة القهوة فمن الضروري القيام بعدة أمور، من بينها إجراء الفحص الدوري على صمامات الأمان ووعاء الضغط.

وسيتّم إجراء هذه التدابير في إطار عملية الصيانة بواسطة مركز خدمة شركة شيرر أو فريق الخدمة التابع لها.

لا يسمح بتنظيف الماكينة إلا باستخدام منظفات شيرر المخصصة التي تصرّح بها شركة شيرر للاستخدام مع ماكينة القهوة (الأقراص والمنظف السائل).

لا يسمح بإزالة التكلّس عن الماكينة إلا على يد فريق خدمة شيرر. يتعين بالضرورة مراعاة تعليمات الشركة المنتجة فيما يتعلق بدورات الصيانة ومعدل تنفيذها (انظر الصيانة).

مواد تنظيف مخصصة من شيرر
 < الكماليات وقطع الغيار
 صفحة 83

مواد إزالة تكلّس مخصصة من شيرر
 < الكماليات وقطع الغيار
 صفحة 83

هام

شروط الاستخدام والتركيب
السلامة
بدءاً من صفحة 17

مراجعة الدليل



- في حالة عدم مراعاة الإرشادات فلن يُقَبَّل الضمان عند حدوث أي أضرار.
- < احرص على مراعاة ظروف التركيب والتشغيل.

العقد المبرم بين المشتري والبائع هو ما يتم الاستناد إليه لتحديد ما إذا كان المشتري من حقه التقدم بمطالب الضمان وشكل مطالب الضمان الممنوحة للمشتري. في حال عدم الالتزام بما ورد في دليل التشغيل هذا فيمكن أن تسقط مطالب الضمان.

لا يتم منح أي ضمان:

- على كل الأجزاء المعرضة للتآكل الطبيعي. ومن ذلك عدة مكونات، من بينها الجوانات ووحدة إعداد المشروبات.
- على أوجه القصور التي ترجع إلى مؤثرات جوية أو تحجر المرجل أو إلى مؤثرات كيميائية أو كهروكيميائية أو كهربائية.
- عند التنازل عن وجود فلتر ماء على الرغم من أن عسر الماء في مكان التركيب يتطلب استخدام فلتر ماء، وهو ما يؤدي إلى ظهور أوجه قصور.
- على أوجه القصور التي تنشأ عن عدم مراعاة اللوائح المتعلقة بالتعامل مع الجهاز وصيانته والعناية به (مثلاً دليل التشغيل وتعليمات الصيانة).
- على أوجه القصور التي تنشأ عن عدم استخدام قطع الغيار الأصلية من شيرر أو التركيب غير السليم من قبل المشتري أو طرف ثالث أو جراء سوء التعامل مع الجهاز.
- على التبعات الناتجة عن إجراء المشتري أو طرف ثالث لتغييرات أو أعمال إصلاح بشكل غير سليم فنياً وبدون تصريح من الشركة.
- على أوجه القصور التي تنشأ عن الاستخدام غير المناسب أو غير السليم فنياً.

هام

الصيانة
< صفحة 68

الملحق: البيانات التقنية

البيانات الفنية لماكينة إعداد القهوة

القياسات الخارجية	العرض الارتفاع العمق	723 ملم 580 ملم 540 ملم (600 ملم مع تعليق موضع حفظ الفناجين)
أوعية حبوب القهوة		لكل 550 جم تقريبًا ¹⁾
الوزن الفارغ		حوالي 75 كجم
خط إمداد الماء		المواصفة TW15 (DN 15 على الأقل DN 6 أو 4/1 بوصة) وصلة خرطومية بمحبس أساسي وفلتر اتساخات، وعرض يبلغ 0.08 ملم، جهة التركيب. على الأقل 0.05 ميجاباسكال (0.5 بار) ضغط الدفق عند 2 لتر/دقيقة (ضغط منخفض). على الأقل 0.30 ميجاباسكال (3.0 بار) ضغط الدفق عند 2 لتر/دقيقة (قياسي). بحد أقصى 0.6 ميجا باسكال (6 بار) درجة حرارة التغذية القصوى 35 م. طقم الخرطوم المورد مع ماكينة القهوة و/أو مع فلتر الماء الجديد يجب أن يتم استخدامه. لا تستخدم أطقم الخرطوم القديمة.
جودة الماء		يجب تركيب فلتر الماء من شيرير إذا زادت نسبة التكلس في ماء الشرب على 5 درجات حسب المقياس الألماني للعسر الكربوني (dKH).
خط تصريف الماء		الخرطوم الحد الأدنى DN 19، الانحدار الأدنى 2 سم/متر
القدرة الاسمية		6.0–7.0 كيلوواط
التغذية بالفلطية		380–415 فلت 60/50 هرتز (3/N/PE)
الإضاءة		LED الفئة 1
طريقة الحماية		IP X0
فئة الحماية		A
مستوى الضوضاء المستمرة (Lpa)		> 70 ديسيبل (A) ²⁾

المواصفات الفنية خاضعة للتعديل.

(1) ترتبط كمية الماء بحجم حبوب القهوة.

(2) يقع مستوى الضوضاء المصنف بالفئة A (بطيء) ومستوى ضغط الصوت (نبضات) بنطاق عمل الموظفين في كل أنواع التشغيل تحت 70 ديسيبل (A).

قيم التوصيل

المقطع العرضي لكابل الكهرباء	قيم التوصيل		الشبكة الكهربائية
32 أمبير (22 أمبير)	5.8 - 5.0 كيلوواط	~60/50 هرتز	220 - 240 فلت
32 أمبير (22 أمبير)	5.0 واط	~60 هرتز	220 فلت
24 أمبير (19.5 أمبير)	3.9 كيلوواط	~60/50 هرتز	200 فلت
30 أمبير (20 أمبير 208 فلت) / (22.5 أمبير 240 فلت)	5.7 / 4.4 كيلوواط	~60 هرتز	240 / 208 فلت
30 أمبير (29.8 أمبير 208 فلت) / (34 أمبير 240 فلت)	8.6 / 6.6 كيلوواط	~60 هرتز	240 / 208 فلت
24 أمبير (22 أمبير)	5.8 - 5.0 كيلوواط	~60/50 هرتز	220 - 240 فلت
16 أمبير (15 أمبير)	7.0 - 6.0 كيلوواط	~60/50 هرتز	380 - 415 فلت
16 أمبير (15 أمبير)	6.0 كيلوواط	~60 هرتز	380 فلت
16 أمبير (14 أمبير)	7.0 - 6.0 كيلوواط	60/50 هرتز ~60/50 هرتز	440 فلت

هذه اللوائح الخاصة بالوصلة الكهربائية والمعايير المعتمدة تسري على وصلة ماكينة القهوة في البلدان التابعة للاتحاد الأوروبي. أيضًا يتعين مراعاة اللوائح المحلية الإضافية السارية. خارج نطاق بلدان الاتحاد الأوروبي يتعين على الشخص المسئول عن تشغيل ماكينة القهوة التحقق من قبول المعايير المعتمدة.

يجب أن تكون الوحدة الكهربائية الموجودة في المبنى مصممة وفقًا لمعيار IEC 364 المحدث (DIN VDE 0100). يتعين أن يتم بالقرب من الجهاز، بشكل يتيح إمكانية الوصول، مع الوصلات أحادية المرحلة، تركيب مقيس شوكو أو مقيس أحادي المرحلة خاص بالبلد المعني، ومع الوصلات ثلاثية المرحلة، يتم تركيب مقيس CEE/CEKON خماسي الأقطاب بحسب المواصفة EN 60309 أو تركيب مقيس متعدد الأقطاب يكون خاصًا بالبلد. المقاييس تدرج ضمن التركيب جهة التركيب. كابل التوصيل بالشبكة لا يسمح بأن يكون على الأجزاء التركيبية الساخنة. إذا ما تعرض كابل التوصيل بالشبكة لهذا الجهاز للضرر، فيجب أن يتم استبداله على يد مركز الخدمة التابع لنا أو شخص مسئول تجنبًا لوقوع مخاطر.

تجنبًا لوقوع اختلالات محتملة الحدوث في وصلات البيانات المعزولة من خلال تيارات معادلة القدرة بين الأجهزة، فيتعين بالنسبة للأجهزة الموصلة بنظام الحساب، أن يتم استخدام تجهيز إضافية لمعادلة القدرة.

(انظر EN 60309)

درجة الحرارة المحيطة	من + 5 درجات مئوية بحد أقصى حتى + 35 درجة مئوية (في حالة الصقيع قم بإفراغ نظام الماء).
الرطوبة القصوى	نسبة 80% من رطوبة الهواء النسبية بدون إذابة الصقيع. احرص دائمًا على تخزين الجهاز بشكل مؤمن ضد التجمد.
سطح النصب/ماء التبريد	يجب أن يتم نصب الجهاز في مستوى أفقي على أرضية أفقية ومثبتة ومقاومة لتأثير الماء ولا تتأثر بالحرارة. لا يسمح بتنظيف الجهاز باستخدام تيار الماء. يجب أن يتم نصب الجهاز بالشكل الذي يوفر له الحماية اللازمة من رذاذ الماء. لا يسمح بنصب الجهاز على سطح يتم عليه التبريد أو التنظيف باستخدام خرطوم الماء أو جهاز عامل بتيار البخار أو بمُنظف بخاري أو ما شابه.
مسافات التركيب	لأسباب تتعلق بالأداء الوظيفي أو الخدمة أو الأمان فمن الضروري أن يتم عند التركيب الحفاظ على مسافة دنيا تبلغ 50 ملم من الجانب المواجه للبناء - أو المواجه لأجزاء تركيبية ليس من شيرر - وعلى الأقل مسافة 60 ملم من الجانب الخلفي. ينصح بتوفير حيز عمل أدنى أمام ماكينة القهوة بمسافة تبلغ 800 ملم. ينصح بتوفير حيز فارغ يبلغ على الأقل 200 ملم أعلى وعاء المنتج. يبلغ ارتفاع سطح النصب، بدءًا من الحافة العليا للأرضية، على الأقل 850 ملم. إذا ما تعين توجيه وصلات ماكينة القهوة عبر الطاولة إلى أسفل، فيرجى مراعاة الاحتياج المكاني للوصلات التي يمكن أن تقيد النطاق القابل للاستخدام في البنية السفلية.
أبعاد تركيب فلتر الماء	انظر دليل تشغيل فلتر الماء.

الملحق: الكماليات وقطع الغيار

العدد	الوحدة	المسمى
برنامج العناية من شيرر		
1	العبوة	أقراص تنظيف مخصوصة من شيرر (100 قطعة)
1	زجاجة	منظف مخصوص من شيرر لصانع رغوة اللين
1	القطع	فرشاة التنظيف
1	القطع	فرشاة مجموعات الإعداد
1	القطع	فرشاة لتنظيف خرطوشة البن المطحون
1	القطع	فرشاة منفث البخار
درج الرواسب		
1	القطع	درج الرواسب
1	القطع	درج رواسب قضيب الخبط
1	القطع	وسادات تثبيت العلبة
1	القطع	دعامات لاصقة لدرج الرواسب
حامل المصفاة		
1	القطع	حامل المصفاة كبير مع المخرج المفرد
1	القطع	حامل مصفاة مزدوج بالكامل مع مخرج مزدوج
1	القطع	حامل المصفاة مفرد مع المخرج المفرد
1	القطع	نابض تثبيت المصفاة
1	القطع	قالب عزل
1	القطع	مصفاة إعداد مفردة
1	القطع	مصفاة إعداد مزدوجة
1	القطع	مصفاة مرشحة
1	القطع	حلقة مستديرة لجوان الكباس
1	القطع	حامل مصفاة بقطعة إمساك
مخرج البخار		
1	القطع	مقبض إمساك مخرج البخار Powersteam
1	القطع	مقبض إمساك مخرج البخار الأوتوماتيكي Autosteam
منفث بخار		
1	القطع	لوح البخار SteamJet بالأعلى
1	القطع	لوح البخار SteamJet بالأسفل
المطاحن		
1	القطع	قلل تعديل ضبط درجة الطحن
ملحقات تكميلية		
1	القطع	طقم أوعية