

# Schaerer Coffee Club الماكينة

## دليل التشغيل

الإصدار ٠٢ / ١١,٢٠١٨



Schaerer AG  
٣٣٦ P.O.Box  
^ Allmendweg  
Zuchwil ٤٥٢٨-CH  
info@schaerer.com  
www.schaerer.com

ترجمة دليل التشغيل الأصلي

عربي  
٠٢١٠١٧

## دليل التشغيل

الناشر

Zuchwil ٤٥٢٨-CH, ٨ Allmendweg, ٣٣٦ Schaerer AG, P.O.Box

الطبعة

الإصدار ١١,٢٠١٨ | ٠٢

البرنامج

V1,٥,٤

التصميم والتحرير

Zuchwil ٤٥٢٨-CH, ٨ Allmendweg, ٣٣٦ Schaerer AG, P.O.Box

حقوق التأليف والنشر ©

Zuchwil ٤٥٢٨-CH, ٨ Allmendweg, ٣٣٦ Schaerer AG, P.O.Box

هذا المستند محمي بموجب حقوق 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 وتنبهات 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 شيرر.

ماكينة القهوة Schaerer Coffee Club هي ماكينة أوتوماتيكية بالكامل تعمل بنظام الفجان الواحد، وهي مصممة لإنتاج مشروبات الإسبريسو والقهوة بالكريمة والكاپتشينو والقهوة باللبن واللاتيه ماكاتو ورغوة اللبن والماء الساخن. يمكن لماكينة القهوة Schaerer Coffee Club من خلال الاستعانة بوعاء المسحوق المتوفر اختياريًا أن تقوم بإنتاج الشيكولاتة الساخنة باللبن أو برغوة اللبن.



### اتباع دليل التشغيل



- < احرص على قراءة دليل التشغيل قبل الاستخدام.
- < احرص دائمًا على اتباع دليل التشغيل بشكل دقيق، ولا سيما إرشادات السلامة وفصل السلامة.
- < احرص على إتاحة دليل التشغيل لفريق العمل أو كل المستخدمين.

### احترس ⚠

احرص على مراعاة الرموز والعلامات في دليل التشغيل

صفحة ١٩

احرص على مراعاة فصل السلامة بدءًا من صفحة ٩



### خطر على الحياة جراء التعرض لصدمة كهربائية



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

### تحذير ⚠

احرص على مراعاة فصل السلامة بدءًا من صفحة ٩



### 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.
- < يجب أن تتم أعمال الصيانة والإصلاحات من قبل مركز الخدمة التابع لشركة شيرر وباستخدام قطع الغيار الأصلية!

### هام

المواصفات الفنية  
بدءًا من صفحة ١٠٨

الصيانة  
بدءًا من صفحة ٩٥

١	السلامة
١,١	إرشادات السلامة العامة
١,٢	الاستخدام وفقاً للتعليمات
١,٣	ظروف التركيب والتشغيل
٢	التصور
٢,١	تمييز أجزاء ماكينة القهوة
٣	التشغيل
٣,١	موضع النصب
٣,٢	فض العبوة
٣,٣	برنامج بدء التشغيل
٤	الاستعمال
٤,١	إرشادات سلامة الاستعمال
٤,٢	تشغيل ماكينة القهوة
٤,٣	إنتاج المشروبات
٤,٤	حقول الاختيار (اختياري)
٤,٥	حقول خاصة (اختياري)
٤,٦	توصيل اللبن
	منفذ اللبن
	مع مبرد اللبن Schaeerer
	موضع اللبن (اختياري)
٤,٧	مخرج اللبن أو رغوة اللبن
٤,٨	مخرج الماء الساخن
٤,٩	وضع البخار الأساسي <b>Basic Steam</b> (اختياري)
٤,١٠	طاولة الفناجين
٤,١١	وعاء الحبوب/وعاء المسحوق
٤,١٢	فتحة الإدخال اليدوي
٤,١٣	درج الرواسب
٤,١٤	مجمع الرواسب - أسفل المنضدة (اختياري)
٤,١٥	درج التقاطر
٤,١٦	وصلية الماء العسر (اختياري)
٤,١٧	إيقاف ماكينة إعداد القهوة
٦	البرنامج
٦,١	نظرة عامة
	الاستعداد للتشغيل
	حقول شاشة الاستعداد للتشغيل
	وظائف القائمة الأساسية
	حقول التحكم في القائمة
٦,٢	الاستعداد للتشغيل
٦,٢,١	حقول شاشة الاستعداد
	أزرار المشروبات
	حقل الشطف بالماء الدافئ
	حقل باريستا - ثخانة القهوة
٦,٢,٢	منفذ البخار وحدة تدفئة الفناجين
٦,٣	العناية
	تنظيف النظام
	شطف الخلط
	شطف نظام اللبن

CleanLock قفل

أدلة

تغيير الفلتر

إزالة التكلس

العناية بوحدة إعداد المشروبات

٦,٤ المشروبات

نقاط عامة

كمية الماء، والرسوم المتحركة لطاولة الفناجين، وإعداد المشروبات المتعدد، وطريقة المعايرة

تغيير الوصفات

النص والصورة

٦,٥ خيارات الاستعمال

عناصر الاستعمال

شكل الأزرار

نظام PostSelection

منزوعة الكافيين

الاختيار الأولي للمشروبات

إلغاء المشروب

٦,٦ معلومات

آخر عملية إعداد للمشروبات

المبيقاتي

الخدمة

العناية

فلتر الماء وإزالة التكلس

البروتوكول

٦,٧ الحساب

العدادات

coffeeMYSation (تطبيق)

٦,٨ حقوق PIN

رقم PIN للتنظيف

رقم PIN للضبط

رقم الحساب PIN

٦,٩ المبيقاتي

الوقت/التاريخ

حالة شكل الأزرار

عرض عام لشكل الأزرار

٦,١٠ النظام

اللين والرغوة

بيان التقدم

الشاشة والإضاءة

فلتر الماء

درجة الحرارة

شطف الإيقاف

شطف نظام اللين أتوماتيكيًا

معايرة بلاغ فراغ الحبوب

الحماية من التجمد/التحضير للنقل

مستشعر درج التفتير

المعرفة

البلوتوث (اختياري)

وظيفة S-M-L

٦,١١ USB

تحميل الوصفات	
تحميل رموز	
حفظ الوصفات	
حفظ الوصفات في صيغة PDF	
تصدير العداد	
تصدير HACCP	
تأمين البيانات	
تحميل البيانات	
تحميل اللغة	
تحديث البرمجيات الثابتة	
الاستعادة	
٦,١٢ اللغة	
<b>٧ إعدادات أخرى</b>	
٧,١ ضبط درجة الطحن	
<b>٨ العناية</b>	
٨,١ إرشادات سلامة العناية	
٨,٢ نظرة عامة على مواعيد التنظيف	
٨,٣ أجزاء مناسبة لغسالة الصحون	
٨,٤ برامج التنظيف	
٨,٤,١ تنظيف النظام	
٨,٤,٢ شطف الخلاط	
٨,٤,٣ شطف نظام اللبن	
٨,٥ إزالة التلكس	
٨,٦ عمليات التنظيف اليومي	
٨,٦,١ تنظيف رف الاستعمال (فقل CleanLock)	
٨,٦,٢ تنظيف درج الرواسب (خرطوشة الرواسب، اختياري)	
٨,٦,٣ تنظيف حوض التجميع	
٨,٦,٤ تنظيف خزان الماء	
٨,٦,٥ تنظيف درج التقطير	
٨,٦,٦ تنظيف العلبة	
٨,٦,٧ تنظيف المخرج يدويًا	
٨,٦,٨ تنظيف وحدة إعداد المشروبات	
٨,٦,٩ تنظيف نظام اللبن يدويًا	
تنظيف خرطوم اللبن	
٨,٦,١٠ تنظيف الخلاط	
٨,٦,١١ تنظيف وعاء الحبوب	
٨,٦,١٢ تنظيف وعاء المسحوق	
<b>٩ برنامج التنظيف المطابق لنظام HACCP</b>	
<b>١٠ الصيانة وإزالة التلكس</b>	
١٠,١ الصيانة	
١٠,٢ مركز خدمة شيرر	
<b>١١ البلاغات والإرشادات</b>	
١١,١ بلاغات الاستعمال	
١١,٢ تنبيهات الأخطاء والاختلالات	
١١,٣ خلل بدون تنبيه الخل	
<b>١٢ الأمان والضمان</b>	

١٢,١ مخاطر على ماكينة القهوة

١٢,٢ المواصفات

١٢,٣ التزيمات المُشغل

١٢,٤ مطالب الضمان

الملحق: البيانات التقنية

البيانات الفنية لماكينة إعداد القهوة

الملحق: الكماليات وقطع الغيار



## ١ السلامة



### الاستخدام غير الصحيح

- قد يؤدي عدم الامتثال لإرشادات السلامة إلى وقوع إصابات خطيرة.
- < احرص على مراعاة جميع إرشادات السلامة.

تحذير ⚠

## ١,١ إرشادات السلامة العامة

### مخاطر على المستخدم

إن توفير أكبر قدر ممكن من السلامة هو أكثر ما تتميز به منتجات شركة Schaerer. لا يمكن ضمان فاعلية تجهيزات السلامة إلا بمراعاة النقاط التالية:



< احرص على قراءة دليل الاستعمال بعناية قبل استخدام الماكينة.



< لا تلمس أي من مكونات الماكينة الملتهبة.



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

< لا تستخدم ماكينة القهوة إلا بعد تركيبها بالكامل.

< لا يُسمح بتغيير تجهيزات السلامة المركبة بأي حال من الأحوال.

احترس ⚠



**احترس** ⚠

< بالنسبة للأطفال فوق ٨ أعوام وكذلك  
للأشخاص ذوي القصور في القدرات  
الجسمانية 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 تجنباً لوقوع إصابات ومخاطر صحية:



خطر على الحياة جراء التعرض لصدمة كهربية



• يمكن خطر على الحياة جراء فلتية الشبكة داخل ماكينة القهوة!

< لا تقم مطلقاً لفتح العلبة.

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

< لا تستخدم مطلقاً كابل شبكة متضرر.

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

< لا تغمس القابس مطلقاً في الماء أو في

سوائل أخرى أو تصب الماء أو سوائل أخرى على القابس. احتفظ دائماً بالقابس جافاً.

تحذير ⚠



### خطر الاحتراق/ خطر الاكتواء

⚠ احترس



- 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 الاستخدام ضع دائماً وعاءً مناسباً أسفل منفذ الإنتاج.



### خطر الإصابة

⚠ احترس

- الشعر الطويل نسبياً يمكن أن يعلق في رأس المطحنة وبالتالي يتم سحبه إلى داخل ماكينة القهوة.
- < احرص دائماً على حماية الشعر بتغطيته بشبيكة شعر قبل فتح وعاء الحبوب.



### خطر الانحصار/خطر الإصابة

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

⚠ احترس



### خطر على الصحة

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

⚠ احترس



### خطر على الصحة

- منظم نظام اللبن وأقرص التنظيف لهما 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 يخرج من منافذ التنظيف سائل تنظيف ساخن وماء ملتهب.
- السوائل الملتهبة يمكن أن تهيج البشرة وسوف ينشأ خطر الاكتواء جراء السخونة المتكونة.
- يمكن أن تتكون سوائل ملتهبة في درج التقاطر.
- < 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.

**⚠ احترس****١,٢ الاستخدام وفقاً للتعليمات****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.

**⚠ تحذير**

ماكينة القهوة Schaerer Coffee Club مخصصة لغرض إنتاج مشروبات من القهوة و/أو اللبن و/أو المسحوق (مثلًا الشوكولاتة أو الإضافات). هذه الماكينة مخصصة للاستخدام التجاري في مجالات الفنادق والمطاعم والأماكن المشابهة. ويسمح بنصب الماكينة في مناطق تتطلب الخدمة الذاتية بشرط أن يوجد شخص مسئول في المكان أثناء تشغيل الماكينة.

يسمح باستخدام الجهاز في الشركات والمكاتب وبيئات العمل المشابهة وكذلك الفنادق الكبيرة والصغيرة وفنادق المبيت والإفطار، كما يسمح باستخدامه من قبل الأشخاص غير المتخصصين والزبائن. 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 الماكينة Schaerer Coffee Club في تسخين أو إعداد أية مشروبات أخرى سوى القهوة أو الماء الساخن (المخصص للمشروبات أو للتنظيف) أو اللبن (بارد، مبستر، مجنس، معالج بالحرارة الفائقة).

### ١,٣ ظروف التركيب والتشغيل



#### خطر الحريق/خطر وقوع حوادث

< يجب أن يتم الالتزام بظروف الاستخدام والتركيبات.

< يجب أن يتم الالتزام بتعليمات التركيب والاستخدام الموضحة في فصل المواصفات الفنية.

#### تحذير

المواصفات الفنية  
صفحة ١٠٩

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.

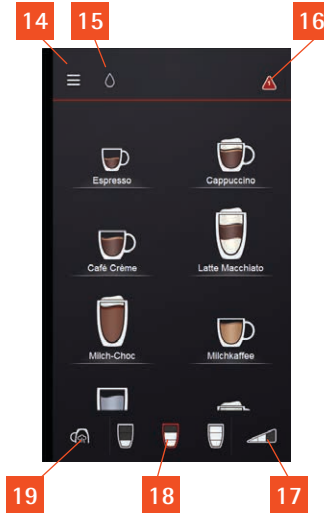


## ٢ التصور

### ٢,١ تمييز أجزاء ماكينة القهوة



### الرموز والعلامات في دليل التشغيل



## شاشة العرض

- 1 وعاء الحبوب
- 2 وعاء الحبوب الثاني أو وعاء المسحوق (مثلًا الشوكولاتة أو الإضافات أو وعاء المسحوق المزدوج) (اختياريًا)
- 3 فتحة الإدخال اليدوي/ فتحة إدخال الأقراص
- 4 مفتاح التشغيل/الإطفاء
- 5 مخرج المشروبات (القهوة واللين والشوكولاتة)
- 6 خزان الماء
- 7 طاولة الفناجين
- 8 منفث البخار وحدة تدفئة الفناجين
- 9 درج التقاطر القابل للخلع مع شبك التقاطر
- 10 درج الرواسب
- 11 منفذ خروج البخار
- 12 مخرج الماء الساخن
- 13 شاشة عاملة باللمس لأزرار المشروبات وأوضاع الضبط

## وضع استعداد الشاشة للتشغيل

- 14 حقل القائمة (يفتح القائمة الرئيسية)
- 15 حقل الغسل بالماء الدافئ
- 16 حقل البلاغات
- 17 حقل باريستا
- 18 كمية الملء
- 19 حقل منفث البخار
- 20 زر البخار في حقل المشروبات

## الرموز والعلامات في دليل التشغيل



### 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.



صدمة كهربائية



بخار ساخن



خطر الاحتصار



أسطح ساخنة



خطر الانزلاق



### إرشادات خاصة بالأضرار المادية

- لماكينه القهوة
- لموضع النصب
- < احرص دائماً على اتباع ما ورد في دليل التشغيل بدقة.



### إرشادات / نصائح

- إرشادات خاصة بالتعامل الآمن ونصائح لاستعمال أكثر سلاسة.

### تحذير

إرشادات السلامة  
احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩

### احترس

إرشادات السلامة للاستعمال  
صفحة ٢٥  
إرشادات السلامة للعناية  
صفحة ٧٢  
احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩

### هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
بدءاً من صفحة ١٠٧  
المواصفات الفنية  
بدءاً من صفحة ١٠٨

### ملاحظة

### نصيحة

## قاموس

المفهوم	الشرح
•	• العدادات، إمكانيات الاختيار
*	* خطوات العمل كل على حدة
نص بخط مائل	وصف حالة ماكينة القهوة و/أو الإيضاحات بشأن الخطوات المنفذة أوتوماتيكياً.
باريسنا	وحدة إعداد القهوة المتخصصة
شوكو	شيكولاتة ساخنة
DECAF	قهوة منزوعة الكافيين
إنتاج المشروبات	إنتاج القهوة أو الماء الساخن أو مشروبات المساحيق
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.
مخرج القهوة	يكون معيارياً في صورة مخرج مزدوج
نظام اللين	منفذ مفرد، وحدة إعداد رغوة اللين، مهائئ وحدة إعداد رغوة اللين، منفذ البخار وخرطوم اللين
نظام الخلاط	مجموعة تركيبيّة كاملة، خلاط بمغرفة لمشروبات المساحيق
التشريب المسبق	يتم تحضير القهوة بشكل أولي قبل الإعداد بفترة قصيرة لإذابة منكهاتها بشكل أكثر كثافة؛ الإعداد المسبق
الكبس	الكبس الأوتوماتيكي لطحن القهوة قبل الإعداد.
مشروبات مساحيق	مثلاً الشوكولاتة أو الإضافات
مدى الكفاية	مثلاً: أداء فلتر الماء بالترات
درج الرواسب	انزلاق الرواسب >مجمع الرواسب - أسفل المنضدة، الجانب ٣٦
وضع التشغيل SB	وضع اخدم نفسك للعملاء
التنظيف	التنظيف البيئي
الإضافات	مكونات الوصفة لإعداد أي مشروب، مثلاً القهوة واللين ورغوة اللين والشوكولاتة.

## نصيحة



- توجد في البرنامج رموز استجابة سريعة لمقاطع فيديو توضح الخطوات المختلفة بشكل سلس. يمكن قراءة رمز الاستجابة السريعة بسهولة لهذا الغرض.

## ٣ التشغيل

(بالنسبة للتشغيل لأول مرة بعد التوريد من المنزل)



### اتباع دليل التشغيل



- < احرص دائماً 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.
- < احرص قبل الاستخدام على قراءة دليل التشغيل.

### ⚠ احترس

هام!  
احرص على مراعاة الرموز والعلامات في دليل التشغيل  
Wصفحة ١٩!  
احرص على مراعاة فصل السلامة  
Wبدء من صفحة ١٠٣



### خطر على الحياة جراء التعرض لصدمة كهربية في



### حال عدم المراعاة

- يمكن خطر على الحياة جراء فلتية الشبكة داخل ماكينة القهوة!
- لا تقم مطلقاً لفتح العلبة.
- لا تقم مطلقاً بتحرير المسامير ولا خلع أي من أجزاء العلبة.

### ⚠ تحذير

احرص على مراعاة فصل السلامة  
Wبدءاً من صفحة ١٠٣



### ظروف التركيب والتشغيل

احرص على مراعاة ما ورد في دليل التشغيل.

### هام

المواصفات الفنية  
Wبدءاً من صفحة ١٠٨

## ٣,١ 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.
- < لا تستخدم ماكينة القهوة في الخلاء.
- < احرص على نصب ماكينة القهوة، بالشكل الذي يوفر لها الحماية من التعرض لرذاذ الماء.
- < احرص على ضرورة نصب ماكينة القهوة على أرضية مقاومة لتأثير الماء ولا تتأثر بالحرارة لحماية سطح النصب من التعرض لأضرار.

### هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
ببدءاً من صفحة ١٠٧  
المواصفات الفنية  
ببدءاً من صفحة ١٠٨

## ٣,٢ فض العبوة



- < خامة العبوة في الكرتون تحتوي على كميّات. لا تلقها.
- < خزان الماء ووعاء المسحوق تحتوي على قطع غيار. أخرج قطع الغيار قبل التشغيل واشطف وعاء المسحوق وخزان الماء جيداً.
- < تحقق مما إذا كانت ماكينة القهوة غير مكسورة. إذا كنت متشككاً فلا تشغيل ماكينة القهوة وارجع إلى مركز خدمة شيرر.
- < احتفظ بالعبوة الأصلية لأنك قد تحتاجها لإرجاع المنتج بها.

### هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
ببدءاً من صفحة ١٠٧  
الكماليات وتمييز أجزاء الماكينة  
صفحة ١٧  
المواصفات الفنية  
ببدءاً من صفحة ١٠٨



- خيار المسحوق المزدوج**
- سيتم إرسال وعاء المسحوق المزدوج الاختياري في عبوة منفصلة. إذا كانت ماكينة القهوة مُجهّزة بهذه الخاصية، يجب تركيب وعاء المسحوق المزدوج قبل تشغيل ماكينة القهوة. لا يجوز التشغيل بدون تركيب الوعاء.

### هام

فصل الضمان  
ببدءاً من صفحة ١٠٧  
المواصفات الفنية  
صفحة ١٠٨

- \* فض عبوة الماكينة Schaerer Coffee Club وانصبها على أرضية ثابتة وأفقية.
- \* احرص على مراعاة المواصفات الفنية
- \* أدخل كابل التوصيل لماكينة القهوة في المقبس المعنى.

المواصفات الفنية  
صفحة ١٠٨

### ٣,٣ برنامج بدء التشغيل

- \* قم بتشغيل ماكينة القهوة باستخدام مفتاح التشغيل/الإطفاء
- تبدأ الماكينة في العمل.
- يبدأ برنامج بدء التشغيل.
- \* قم بتنفيذ كل التعليمات الواردة على الشاشة وحرص على اتباعها



برنامج بدء التشغيل يقودك من خلال الشاشة خطوة بخطوة عبر النقاط الأخرى للتشغيل.

- < احرص على ضرورة اتباع البلاغات الظاهرة على الشاشة.
- القيم المضبوطة يمكن أن تتغير بعد التشغيل.

هام

تغيير الإعدادات  
الضبط  
بدءاً من صفحة ٤٠

### أدلة أخرى

- توصيل اللبن w الفصل ٤٦ صفحة ٢٧

بمجرد سريان برنامج بدء التشغيل بالكامل وتنفيذ كل عمليات الضبط الضرورية، تبدأ ماكينة القهوة عملها من جديد. يتم تنفيذ عملية المعايرة بشكل أوتوماتيكي للغاية.



### خطر الاحتراق/ خطر الاكتواء



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

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩

استخدام فلتر الماء لخزان الماء (اختياري)

هذه النقطة تمثل الخطوة التي يتم تنفيذها أثناء برنامج بدء التشغيل.

يجب تركيب فلتر الماء إذا زادت نسبة التكلّس في ماء الشرب على ٥ درجات حسب المقياس الألماني للعسر الكربوني (dKH)، وإلا فقد تتعرض الماكينة لأضرار بفعل التكلّس.

### تحديد عسر الماء

\* استعلم عن درجة عسر ماء الشرب لدى الشركة المقدمة لخدمات الماء أو قم بتحديد الماء بالاستعانة باختبار عسر الكربونات (بالاستعانة بالدليل) في الكماليات. تتضمن الملحقات التكميلية الموردّة مع المنتج اختبار عسر الكربونات.

### مدى الكفاية

فلتر الماء المورد لخزان الماء (٢٠٠ لتر) يبلغ مدى الكفاية به عند درجة عسر تبلغ ١٠ درجة عسر ألماني ٢٠٠. يتعلق مدى الكفاية الفعلي بعسر ماء الشرب ويمكن معرفته من خلال الاطلاع على الجدول التالي.

تسري وحدة المقياس الألماني للعسر الكربوني (dKH°)

عسر الماء	مدى الكفاية باللتر	عسر الماء	مدى الكفاية باللتر
٥ >	ليس من الضروري استخدام فلتر	١٥	١٣٥
٥	٤٠٠	١٦	١٢٥
٦	٣٣٥	١٧	١٢٠
٧	٢٨٥	١٨	١١٠
٨	٢٥٠	١٩	١٠٥
٩	٢٢٠	٢٠	١٠٠
١٠	٢٠٠	٢١	٩٥
١١	١٨٠	٢٢	٩٠
١٢	١٦٥	٢٣	٨٥
١٣	١٥٥	٢٤	٨٠
١٤	١٤٥	٢٥ <	٧٠

### ملاحظة

عند درجة عسر ماء تتراوح من ٠ إلى أقل من ٥ درجات بالمقياس الألماني للعسر الكربوني (dKH°) لن تكون هناك حاجة إلى استخدام فلتر ماء. برنامج التشغيل صفحة ٢٣



## ٤ الاستعمال

### ٤٫١ إرشادات سلامة الاستعمال



#### 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 الاستخدام ضع دائماً وعاءً مناسباً أسفل منفذ الإنتاج.

#### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩



#### خطر على الصحة

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

#### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩

### ٤٫٢ تشغيل ماكينة القهوة

يوجد على الجانب الأيمن من رف الاستعمال مفتاح التشغيل/الإطفاء.

\* اضغط على مفتاح التشغيل/الإطفاء

تصدر إشارة صوتية عندئذ.

تبدأ ماكينة إعداد القهوة في العمل وتدخل في مرحلة الإحماء.

تبدأ عملية شطف أوتوماتيكية على الدافئ.

إذا كانت ماكينة القهوة مستعدة لإنتاج المشروب، فسوف يظهر

بلاغ وضع استعداد الشاشة للتشغيل.



مراقبة الوصول برقم PIN  
حقوق رقم PIN  
صفحة ٦٠

## ٤,٣ إنتاج المشروبات

بالضغط على أزرار المشروبات تبدأ عملية إنتاج المشروبات المضبوطة.

مستعد للإنتاج = زر مضاء  
غير مستعد للإنتاج/الزر غير متاح = زر غير مضاء/مثلث أحمر في الشريط الرأسي

\* ضع وعاء شرب بحجم مناسب أسفل منفذ الإنتاج  
\* انقر على زر المشروب المرغوب

## إلغاء المشروب

\* انقر عدة مرات على زر المشروب



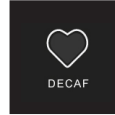
شكل الأزرار  
W خيارات الاستعمال  
صفحة ٥٣



زر الإلغاء

## ٤,٤ حقول الاختيار (اختياري)

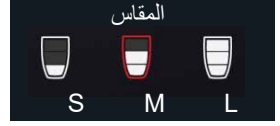
تكون حقول الاختيار متاحة اختياريًا، كما هو موضح هنا في مثال حقل DECAF. هذه الحقول الاختيارية تظهر بعد اختبار المشروب على الشاشة.



مثال:  
حقل خال من الكافيين (مع مطحنتين)

## ٤,٥ حقول خاصة (اختياري)

الحقول الخاصة تكون اختيارية ويتم تفعيلها، بحسب الرغبة، في الإعدادات. فعلى سبيل المثال يكون الاختيار الأولي لكميات الملاء مضبوطاً على الحقول الخاصة S-M-L (صغير-متوسط-كبير). بالنسبة للمشروبات، يجب أن يتم ضبط كميات الملاء S-M-L (صغير-متوسط-كبير) هذه حتى تصبح متوفرة. بعد ذلك يمكن قبل اختيار المشروب أن يتم اختيار كمية الملاء "S" (صغير) أو "L" (كبير). وبذلك سيتم فقط إضاءة أزرار المشروبات المخصص لها هذا المقاس.



مثال:  
الحقل S-M-L

M	= حجم المشروب المضبوط، بدون اختيار أولي
S	= نسبة ٢٥٪ تقريباً أقل من M
L	= نسبة ٢٥٪ تقريباً أكثر من M

## ٤,٦ توصيل اللبن

### منفذ اللبن

استخدم منفذ البخار المناسب في وحدة إعداد رغوة اللبن.

اللون	درجة حرارة اللبن
• أخضر (معياري)	لين غير مبرد (١٦ حتى درجة ٢٢ °م بحد أقصى)
• برتقالي (كماليات)	لين مبرد (حتى ١٠ °م)



يجب أن يتم مواعمة درجة حرارة مخزون اللبن مع درجة حرارة اللبن ومنفذ البخار المناسب. درجة حرارة مخزون اللبن

w اللبن والرغوة صفحة ٦٣

## مع مبرد اللبن Schaerer

- \* استخدم منفث البخار المناسب للبن المبرد (برتقالي)
- \* اخلع وعاء اللبن من المبرد
- \* قم بتحريك غطاء وعاء اللبن إلى أسفل
- \* املاً وعاء اللبن باللبن
- \* ضع الغطاء مرةً أخرى على الوعاء
- \* قم بتركيب المهائئ المتصل بخرطوم اللبن بالوصلة في
- \* غطاء وعاء اللبن
- \* قم بتحريك وعاء اللبن للخلف بحرص
- \*
- \*



وعاء اللبن



يجب أن يتم مواعمة درجة حرارة مخزون اللبن مع درجة حرارة اللبن ومنفث البخار المناسب. درجة حرارة مخزون اللبن

w اللبن والرغوة صفحة ٦٣

## مبضع اللين (اختياري)



### ملاحظة

- قم بتنظيف مبضع اللين بصورة يومية.
- لا يسمح بثني خرطوم اللين.

### ملحوظة

- \* استخدم منفث البخار المناسب في وحدة إعداد رغوة اللين
- \* ضع عبوة اللين على اليسار بجانب ماكينة القهوة
- \* افتح غطاء مبضع اللين
- \* قم بتوصيل مهايئ Plug&Clean بمبضع اللين
- \* أدخل مبضع اللين في عبوة اللين
- يجب أن يصل مبضع اللين إلى قاع عبوة اللين.



يجب أن يتم موازنة درجة حرارة مخزون اللين مع درجة حرارة اللين ومنفث البخار المناسب. درجة حرارة مخزون اللين

W اللين والرغوة صفحة ٦٣

## ٤٧ مخرج اللبن أو رغوّة اللبن

- \* ضع وعاء شرب بحجم مناسب أسفل منفذ الإنتاج
  - \* انقر على زر المشروب المخصص للبن أو لرغوّة اللبن
- يتم الإنتاج بحسب وضع الضبط الموضح في الوصفة (طريقة المعاييرة، جودة الرغوّة وما إلى ذلك).

طريقة المعاييرة  
البرنامج  
مشروبات  
صفحة ٤٧

## ٤٨ مخرج الماء الساخن

- \* ضع وعاء شرب بحجم مناسب أسفل مخرج الماء الساخن
  - \* انقر على زر الماء الساخن
- يتم الإنتاج بحسب طريقة المعاييرة المضبوطة.



## ٤٩ وضع البخار الأساسي Basic Steam (اختياري)



### خطر الاحتراق/ خطر الاكتواء



- أثناء إنتاج المشروبات والبخار يخرج سائل ملتهب من منافذ الإنتاج. عندئذ تلتهب الأسطح ومنافذ الإنتاج المجاورة.
- مخرج البخار يكون شديد السخونة في النطاق السفلي.
- < أثناء إنتاج المشروبات أو البخار لا تضع يدك أسفل منافذ الإنتاج.
- < لا تلمس منافذ الإنتاج مباشرة بعد الانتهاء من عملية الإنتاج.
- < لا تمسك بمخرج البخار في النطاق السفلي.
- < قبل الاستخدام ضع دائماً وعاءً مناسباً أسفل منفذ الإنتاج.



### ملاحظة

- يمكن أن يتم ضبط طريقة المعاييرة أسفل بند القائمة "مشروبات".
- تتوفر طرق المعاييرة "البدا-الإيقاف"، "معايير"، "الدفق الحر"، "بدا-إيقاف الدفق الحر"
- طرق المعاييرة موضحة في فصل المشروبات.

### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩

### ملاحظة

طريقة المعاييرة  
W البرنامج  
W مشروبات  
صفحة ٤٧

- \* اضغط على زر البخار
- يستمر إنتاج البخار مع الاستمرار في الضغط على زر البخار.
- يعمل البخار على تسخين المشروبات
  - يقوم البخار يدوياً بتكوين الرغوة في اللبن

### تسخين المشروبات

- \* يبدأ إنتاج البخار مع النقر لأول مرة
- \* على زر البخار. النقر لمرّة ثانية على زر البخار يوقف عملية إنتاج البخار.
- \* صنع فوطة مناسبة أمام أنبوب البخار لحمايتك.
- \* اضغط على زر البخار لفترة قصيرة
- \* يتم من خلال ذلك تصريف الماء المتكثف للخارج.
- \* استخدم وعاءً به مقبض يكون رقيقاً وعالياً قدر الإمكان
- \* املاً حتى المنتصف بحد أقصى
- \* اغمس منغث البخار بعمق في داخل الوعاء، ومع ذلك احرص على ألا يلامس أرضية الوعاء من الداخل.
- \* انقر على زر البخار
- \* انقر على زر البخار مجدداً، بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة.
- \* وبذلك فإنه يتم إيقاف عملية إنتاج البخار.
- \* حرّك مخرج البخار إلى درج التقاطر
- \* انقر على زر البخار وبعد ثانية
- \* انقر عليه عدة مرات
- \* يتم شطف أنبوب البخار للتخلص من الكمية المتبقية به.
- \* اغسل مخرج البخار بقطعة قماش رطبة



## تكوين الرغوة باللبن



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

### نصيحة

- \* ضع فوطة مناسبة أمام أنبوب البخار لحمايتك
- \* اضغط على زر البخار لفترة قصيرة
- يتم من خلال ذلك تصريف الماء المتكثف للخارج.
- \* استخدم وعاءً به مقبض يكون رفيعاً وعالياً قدر الإمكان
- \* املاً حتى المنتصف بحد أقصى
- \* اغمس منفث البخار في الوعاء إلى أن يصبح بالكاد أسفل السطح
- \* اضغط على زر البخار
- وبذلك فإن يتم تكوين رغوة لبن غنية وكثيفة.
- \* اترك زر البخار
- \* حرّك مخرج البخار إلى درج التقاطر
- \* اضغط على زر البخار لفترة قصيرة
- يتم شطف أنبوب البخار للتخلص من الكمية المتبقية به.
- \* حرّك مخرج البخار إلى درج التقاطر
- \* انقر على زر البخار وبعد فترة قصيرة انقر عليه عدة مرات
- من خلال دفع البخار لفترة قصيرة فإنه يتم التخلص من الكمية المتبقية في أنبوب البخار عن طريق شطفه.
- \* اغسل مخرج البخار بقطعة قماش رطبة

## ٤,١٠ طاولة الفناجين

\* أمسك بمقبض الإمسك الموجود بأعلى وعاء المسحوق

\* أخرج طاولة الفناجين حتى النهاية

بعد أقصى ١٠٠ ملم ارتفاع التركيب السفلي مع طاولة الفناجين  
بعد أقصى ١٧٧ ملم ارتفاع التركيب السفلي بدون طاولة الفناجين



## ٤,١١ وعاء الحبوب/وعاء المسحوق

استكمل ملء الوعاء في وقت مبكر قدر الإمكان.  
املاً الوعاء بعد أقصى للإبقاء بالاحتياج اليومي للاحتفاظ  
بالمنتجات طازجة. املاً الوعاء دائماً من الأمام إلى الورا.



- الأجسام الغريبة يمكنها الإضرار بمطحنة القهوة. هذه الأضرار من شأنها أن تنفي الضمان.
- < احرص على مراعاة ألا تصل أي أجسام غريبة إلى داخل وعاء الحبوب.
- < لا تفرط في ملء وعاء المسحوق.
- < لا تكبس المسحوق وتضغطه.

## هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
بدءاً من صفحة ١٠٧



## خيار المسحوق المزدوج

سيتم إرسال وعاء المسحوق المزدوج الاختياري في عبوة منفصلة. إذا كانت ماكينة القهوة مُجَهَّزة بهذه الخاصية، يجب تركيب وعاء المسحوق المزدوج قبل تشغيل ماكينة القهوة. لا يجوز التشغيل بدون تركيب الوعاء.

## هام

فصل الضمان  
بدءاً من صفحة ١٠٧  
المواصفات الفنية  
بدءاً من صفحة ١٠٨



بعض أنواع المسحوق قد تترك بقايا في وعاء المسحوق التي قد تتراكم في الجزء الأمامي من الوعاء.

## ملاحظة

## ٤,١٢ فتحة الإدخال اليدوي

فتحة الإدخال اليدوي موجودة في منتصف غطاء ماكينة القهوة. سيتم استخدام فتحة الإدخال اليدوي:

- كفتحة يدوية لأقراص التنظيف
- لأصناف القهوة الأخرى، مثلاً للقهوة منزوعة الكافيين
- لتجربة القهوة



فتحة إدخال الأقراص



- لا تقم بإبقاء طحين القهوة أو قرص التنظيف إلا بعد ظهور الرسالة على الشاشة.
- لا تستخدم إلا القهوة المطحونة لفتحة الإدخال اليدوي.
- لا تستخدم مسحوق قهوة بذوب في الماء. لا تستخدم قهوة طحينها شديد النعومة.

## هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
بدءاً من صفحة ١٠٧

التحضير باستخدام طحين القهوة عن طريق فتحة الإدخال  
اليدوي

- \* اضغط بالأعلى على صمام فتحة الإدخال اليدوي لفتحتها (ادفع للفتح)
- \* أدخل طحين القهوة (بحد أقصى ١٥ جم)
- \* أغلق صمام فتحة الإدخال اليدوي
- \* انقر على زر المشروب المرغوب



فتحة الإدخال اليدوي

## ٤.١٣ درج الرواسب

- يستقبل درج الرواسب طحين القهوة المستهلك. ويسع هذا الدرج رواسب القهوة الناتجة عن ٣٠ مرة إعداد تقريباً. يظهر على الشاشة بلاغ مماثل، بمجرد وجوب تفريغ درج الرواسب. يتوقف إنتاج المشروبات ما دام درج الرواسب غير موجود.
- \* أدخل طاولة الفناجين في وعاء المسحوق
  - \* أخرج وعاء المسحوق
  - \* قم بتفريغ وعاء الرواسب
- طاولة الفناجين موجودة على درج الرواسب. احرص دائماً على تثبيت طاولة الفناجين عند تفريغ درج الرواسب.
- \* أعد تركيب وعاء الرواسب
  - \* أكد العملية الموضحة على الشاشة



Wتنظيف درج الرواسب  
صفحة ٨٠



- التركيب بدون تفريغ يؤدي إلى إفراط ملء درج الرواسب. تتعرض ماكينة القهوة للالتساخ. وهو ما يمكن أن يؤدي إلى وقوع أضرار تالية.
- < أفرغ درج الرواسب دائماً قبل التركيب.
- < إذا ما تعذر تركيب درج الرواسب وافحص الفتحة للتحقق من وجود بقايا قهوة، وتخلص منها.

## هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
بدءاً من صفحة ١٠٧

٤.١٤ مجمع الرواسب - أسفل المنضدة  
(اختياري)

يمكن تجهيز ماكينة إعداد القهوة بمجمع الرواسب - أسفل المنضدة. درج الرواسب وأرضية ماكينة إعداد القهوة لديهما في هذه الحالة فتحة متصلة بالمنضدة جهة التركيب. ويتم جمع رواسب القهوة في حاوية منفصلة أسفل المنضدة.

هام

Wقم بتنظيف درج الرواسب يومياً  
عمليات التنظيف اليدوية  
صفحة ٨٠

## ٤,١٥ درج التقاطر



### خطر الإصابة بحروق



- يمكن أن تتكون سوائل ملتهبة في درج التقاطر.
- < حرك درج التقاطر بحرص.
- < أعد تركيبه بحرص حتى لا يصل الأمر إلى تسريب غير مقصود للماء.

في ماكينات القهوة المزودة بوحدة التصريف فإن مستشعر مستوى الماء يقوم بالإبلاغ عند امتلاء درج التقاطر. \* أخرج درج التقاطر بحرص وأفرغه وأعد تركيبه



مع ماكينات القهوة المزودة بوحدة تصريف فيمكن أن يتم خلع درج التقاطر أيضًا (مثلًا للتنظيف).

## مستشعر درج التقطير

يوجد مستشعر يراقب مما إذا كان درج التقطير مركبًا ويتابع مستوى الماء. عند الوصول إلى مستوى الماء الأقصى فسوف يظهر بلاغ على الشاشة. \* بعد البلاغ أخرج درج التقاطر بحرص وأفرغه وأعد تركيبه



يجب أن يكون الجزء السفلي من درج التقطير ومنطقة مستشعر درج التقطير مجففين قبل الاستخدام. يوجد المستشعر جهة اليمين أسفل درج التقطير. إذا بقيت الرطوبة في هذه المنطقة تظهر مجددًا رسالة "تفريغ درج التقطير".

## ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءًا من صفحة ٩

نظف درج التقاطر يوميًا

العناية

بدءًا من صفحة ٧٢



## ملاحظة

## هام



هذا المصق يحدد النطاق الذي ينبغي أن يظل جافًا.

## ٤١٦ وصلة الماء العسر (اختياري)

يمكن إنشاء وصلة الماء العسر للماء وماء الصرف من خلال طقم التجهيز اللاحق.



مع وصلة الماء العسر فإنه لا يسمح بخلع خزان الماء إلا عندما تكون ماكينة القهوة مطفأة.

## هام

طقم التجهيز اللاحق الماء العسر

## ٤١٧ إيقاف ماكينة إعداد القهوة



## مراعاة النظافة الصحية

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

## ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩  
نظف ماكينة القهوة بالشكل الموضح  
في الدليل.  
العناية  
بدءاً من صفحة ٧٢



## مراعاة الدليل

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

## هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
بدءاً من صفحة ١٠٧

يوجد على الجانب الأيمن من رف الاستعمال مفتاح التشغيل/الإطفاء.

- \* اضغط على مفتاح التشغيل/الإطفاء لفترة قصيرة (حوالي ثانية)
- \* تنظف الماكينة.
- \* أخلع قابس الشبكة
- \* ماكينات القهوة المزودة بوصلة الماء العسر:
- \* أغلق الصنبور الأساسي لوصلة التغذية بالماء



مراقبة الوصول برقم PIN  
w حقوق رقم PIN  
صفحة ٦٠



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

**احترس** ⚠

إرشادات السلامة للاستعمال



شكل الأزرار  
W خيارات الاستعمال  
صفحة ٥٣

تتوفر الحقول والأزرار على الشاشة  
بحسب وضع الضبط وتصميم  
الماكينة.

حقول شاشة الاستعداد للتشغيل



منفت البخار وحدة تدفئة الفناجين  
صفحة 43



الشطف على الدافيء  
صفحة 42



باريستا (شدة القهوة)  
صفحة 42



البلاغات  
صفحة ٩٧



حقل خال من الكافيين  
صفحة 26



الحقل S-M-L  
صفحة ٦٨



## وظائف القائمة الأساسية

بدءاً من صفحة ٤٤



العناية

صفحة 44



معلومات

صفحة 58



الميزاني

صفحة 62



النظام

صفحة 63



المشروبات

صفحة 46



خيارات الاستعمال

صفحة 53



USB

صفحة 69



اللغة

صفحة 70



الحساب

صفحة 59



حقوق PIN

صفحة 60

## حقوق التحكم في القائمة



إلى القائمة الرئيسية



تأكيد القيمة/ وضع الضبط



إلى القائمة السابقة



محو القيمة/ وضع الضبط



إدخال رمز PIN



تحضير اختباري



مواصلة، للأمام، بدء



عودة



تحميل الإعدادات



استدعاء لوحة المفاتيح



حفظ الإعدادات

## البلاغات على الشاشة



بلاغ خطأ



بيان درجة حرارة اللين (اختيارياً)

## ٦,٢ الاستعداد للتشغيل

## وضع استعداد الشاشة للتشغيل

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

شكل الأزرار  
W خيارات الاستعمال  
صفحة ٥٣

## ٦,٢,١ حقول شاشة الاستعداد

## أزرار المشروبات

كل أزرار المشروبات المعدة للإنتاج تصبح مضاعة. من خلال المسح الرأسي على الشاشة يتم عرض المشروبات الأخرى المتوفرة للإنتاج. تبدأ عملية إنتاج المشروبات بعد النقر على زر المشروبات المرغوب.



مثال: زر الكابتشينو

## حقل الشطف بالماء الدافئ

\* انقر على "حقل الغسل بالماء الدافئ" تبدأ عملية شطف لوصلات القهوة باستخدام الماء الساخن. يقوم الماء بتدفئة نظام إعداد المشروبات ويضمن توفر درجة حرارة مثالية للقهوة. ينصح به بعد فترة توقف مؤقت طويلة نسبياً لإعداد المشروب، ولا سيما قبل إنتاج أي فنجان إسبريسو.



حقل الشطف على الساخن فعال/  
غير فعال  
W خيارات الاستعمال  
صفحة ٥٤

## حقل بارستا - ثخانة القهوة



البيان	ثخانة القهوة
قياسي	عادي، بالشكل المضبوط
النقر مرة واحدة	١٥٪ أكثر ثخانة من الوضع المضبوط*
النقر مرتين	١٥٪ أكثر خفة من الوضع المضبوط*

حقل بارستا فعال/غير فعال  
W خيارات الاستعمال  
صفحة ٥٣

\* كمية طحين القهوة القصوى ١٥ جم لكل عملية إعداد يتم تغيير ثخانة القهوة مرة واحدة لعملية إعداد المشروب التالية.

## ٦,٢,٢ منفث البخار وحدة تدفئة الفناجين



### خطر الاحتراق/ خطر الاكتواء



- يتم إنتاج البخار الساخن عن طريق منفث البخار لوحدة تدفئة الفناجين. عندئذ تصبغ 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 ٩  
نظف درج التقاطر يومياً  
العناية  
بدءاً من صفحة ٧٢



### خطر على الصحة/ النظافة الصحية

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

### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩

يقوم منفث البخار بوحدة تدفئة الفناجين بالتدفئة باستخدام بخار ساخن.

\* قم بوضع فنجان تكون فتحته لأسفل على وحدة تدفئة الفناجين.

\* انقر على الحقل

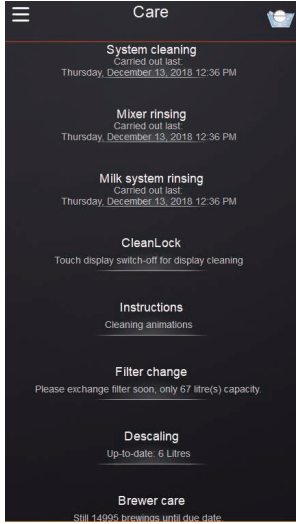
يتدفق البخار الساخن ببطء من أسفل إلى داخل الفنجان. يستمر تيار البخار لفترة قصوى، بالشكل الذي تم تحديده في الإعدادات.

\* انقر عدة مرات على حقل منفث البخار ينتهي تيار البخار على الفور.



حقل منفث البخار فعال/غير فعال  
إخبارات الاستعمال  
صفحة ٥٤

## ٦,٣ العناية



حقوق التحكم في القائمة  
عرض عام  
صفحة ٤١

فصل العناية  
بدءاً من صفحة ٧٢

نظام تنظيف HACCP  
بدءاً من صفحة ٩٢

### تنظيف النظام

مع إطفاء أو بدون إطفاء ماكينة القهوة بعد التنظيف. تظهر تلقائياً رسالة تنظيف الجهاز بعد ٦ أيام أو ٢٠٠ عملية نفع. بعد ٧ أيام أو ٢٥٠ عملية يتم إغلاق منفذ المشروبات. يحظر معاودة استخدام الماكينة إلا بعد التنظيف.

#### System cleaning

تنظيف النظام  
العناية بدءاً من  
صفحة ٧٥ W

### شطف الخلاط

هي عملية شطف بيني للخلاط.

#### Mixer rinsing

شطف الخلاط  
العناية  
صفحة ٧٧ W

### شطف نظام اللبن

يقوم نظام شطف نظام اللبن بشطف خرطوم اللبن مع منافذ اللبن ووحدة تكوين رغوي اللبن.

#### Milk system rinsing

شطف نظام اللبن  
العناية  
صفحة ٧٧ W

## قفل CleanLock

\* انقر على **قفل CleanLock** يبدأ العد التنازلي لمدة ١٥ ثانية. الآن يمكن أن يتم تنظيف الشاشة للمسية. بعد ١٥ ثانية من آخر لمس سيتم إعادة تفعيل الشاشة للمسية.

### أدلة

أدلة بصورة متحركة حول برامج التنظيف المتاحة ولتفكيك وتركيب مخرج القهوة ووحدة تكوين رغوي اللبن وخرطوم اللبن ونظام الخلاط واستبدال فلتر الماء ومنفث البخار .

### تغيير الفلتر

بدءاً من ٥٪ من مدى كفاءة الفلتر المتبقي، سيتم عرض المدى المتبقي في كل مرة يتم فيها تشغيل الجهاز. عند ٠٪ من مدى كفاءة الفلتر المتبقي، يتم كل ٣ ساعات إظهار أنه يجب تغيير فلتر الماء. يلزم استبدال الفلتر لتجنب إلحاق الضرر بالماكينة.

\* قم بتغيير الفلتر

\* أكد عملية تغيير الفلتر

بعد تغيير الفلتر يتم تنفيذ متوالية برمجية لشطف فلتر الماء ونظام الماء وتفريغهما من الهواء. عندئذ يتدفق الماء الساخن من مخرج الماء الساخن.

### إزالة التكلس

درجة عسر الماء ومعدل تدفق المياه وحقيقة استخدام فلتر الماء، هي العوامل التي تحدد كمية الترات المتبقية إلى أن يصبح من الضروري إزالة التكلس. يتم احتساب وإظهار بيان اللتر هذا من قبل ماكينة Schaefer Coffee Club.

### العناية بوحدة إعداد المشروبات

بعد ١٥٠٠٠ عملية نقع، يجب استبدال الحلقة الدائرية الموجودة في وحدة التخمر. وإذا ما تم تجاوز العمر الافتراضي، فسوف يتم يومياً الإبلاغ مرة واحدة بضرورة تغيير الحلقة.

\* قم بتغيير الحلقة المستديرة

\* أكد عملية التغيير

CleanLock

Instructions

Filter change

احرص على مراعاة دليل فلتر الماء! ترشدك الشاشات خطوة بخطوة أثناء التعامل مع النظام. احرص على اتباع التعليمات الواردة!

Descaling

فصل إزالة التكلس  
بدءاً من صفحة ٧٨

Brewer care

## ٦,٤ المشروبات

نقاط عامة



## مخرج اختياري

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 تم إعادة ضبطها.

\* إذا تم إنتاج المشروب بالشكل المرغوب فانقر على رمز الحفظ

يتم حفظ الوصفة.

## حفظ الوصفات

يتم حفظ الوصفة التي تم تغييرها هنا.



## تحميل الوصفات

أية وصفة مخزنة يتم تحميلها هنا على زر المشروبات.

\* 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.



مثال: زر الكابتشينو

## كمية الملء، والرسوم المتحركة لطاولة الفناجين، وإعداد المشروبات المتعدد، وطريقة المعايرة



### كمية الملء

اضبط كمية الملء المرغوبة. تتم موازنة الوصفة بما يماثل ذلك.

نسبة ١٠٠٪ تطابق القيمة المخزنة حتى الآن.

### الرسوم المتحركة لطاولة الفناجين

سيتم عرض "الرسوم المتحركة لطاولة الفناجين" بعد اختيار المشروبات، إذا كان قد تم تفعيلها سابقًا تحت عنوان "سعة الملء" لكل مشروب. لذلك ضع علامة صح في خانة "تنشيط طاولة الفناجين".

سير عملية صب المشروبات:

\* انقر على زر المشروب المرغوب

يتم عرض الرسوم المتحركة على الشاشة.

\* قم بالتأكد باستخدام العلامة الخضراء

\* يتم إنتاج المشروب

### كمية الملء S-M-L

لا تظهر إلا في حالة تفعيل الوظيفة S-M-L في الجهاز. يتم توليد الوصفات للمقاس الصغير S والكبير L. تم تعيين M في الحالة (الأوسط).

القيم الافتراضية:

S = ٢٥٪ أقل من M

L = ٢٥٪ أكبر من M

### وظيفة S-M-L

يمكن أن يتم تفعيل الوظيفة S-M-L من قائمة الجهاز. يمكن أيضًا بشكل عام بيان أي اختلاف عن كمية الملء المعيارية الموضحة من خلال النظام المخصص لجميع المشروبات. بالنسبة للمشروبات المفردة المختلفة يجب تغيير كميات S-M-L بشكل مفرد أسفل كمية الملء (إعدادات المشروبات). يمكن أيضًا ضبط كل حجم على حدة ليكون نشطًا أو غير نشط. غير نشط يعني أن هذا الحجم غير متاح للاختيار في هذه الحالة للمشروب (يتم حذف علامات الاختيار الفردية الخاصة بهذا الحجم). ثم قم بالحفظ.

	S	M	L
	72	97	122
	73	98	123
	74	99	124
%	75	100	125
	76	101	126
	77	102	127
	78	103	128
	<input type="checkbox"/> S-active	<input checked="" type="checkbox"/> Active	<input type="checkbox"/> L-active

تغيير مقاسات S-M-L للمشروبات  
على حدة  
كمية الملء W

تفعيل مقاسات S-M-L والتغيير العام  
لكل المشروبات  
النظام W  
WS-M-L  
صفحة ٦٨

تشغيل  
W أزرار خاصة  
W صفحة ٢٧

## إعداد المشروبات المتعدد

يتم إعداد المشروب بشكل متعدد بالشكل المضبوط. يمكن أن يتم بضغطة زر إنتاج كمية معينة بشكل متعدد يمكن ضبطها بما يصل إلى ١٢ مرة.  
متوفر لمشروبات القهوة واللبن المزججة وأيضاً للماء الساخن مع طريقة المعايرة "معاير".

## طريقة المعايرة

طريقة المعايرة قابلة للضبط لالنسبة إلى الماء الساخن ورغوة الحليب والحليب والبخار. يتم إنتاج جميع المشروبات الأخرى بمعايرة مسبقة الإعداد.

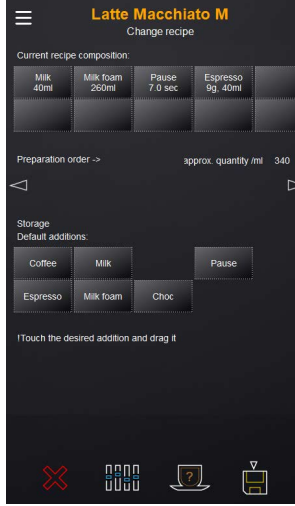
- بدء/إيقاف
- تتم عملية الإنتاج وصولاً إلى الكمية المضبوطة. يمكن إيقاف عملية الإنتاج مسبقاً من خلال إعادة الضغط على الزر.
- معاير
- سيتم إنتاج كمية محددة. طريقة المعايرة متوفرة للبن والرغوة والماء الساخن.
- التدفق الحر
- يتم إنتاج المشروب أو البخار مع استمرار الضغط على الزر.
- بدء/إيقاف التدفق الحر
- الضغط لفترة قصيرة على الزر يعمل على بدء عملية الإنتاج بالهدء/الإيقاف.
- الضغط المطول على الزر لفترة تبدأ من ثانية واحدة من شأنه أن يبديء عملية الإنتاج بالتدفق الحر.



## تغيير الوصفات



حقوق التحكم في القائمة  
عرض عام  
صفحة ٤١



### تصميم محدث للوصفة

الإضافات الموجودة في الوصفة يتم عرضها هنا. تتم متواليّة التحضير من اليسار إلى اليمين. الإضافات المتتالية يتم تحضيرها بشكل متزامن. يقدم البرنامج بلاغاً بعدم إمكانية التحقيق التقني للخيارات المرغوبة.

### مخزون الإضافات من المصنع

المكونات التي يمكن استخدامها مع الوصفة يتم عرضها هنا. \* انقر على المكون المرغوب وانقلها إلى الهيكل الحالي للوصفة.

## محو المكوّن



قم بمحو المكوّن المميز من الهيكل الحالي للوصفة.

## تغيير المكوّن



\* قم بتمييز المكوّن وانقر على الرمز "تغيير المكوّن" لتفتح القائمة **تغيير المكوّن**. سيتم عرض إمكانيات الضبط للمكوّن المختار. يتم عرض البيانات المخزنة والحالية.

القيم الحالية



القيم المخزنة من قبل الخدمة



قيم المصنع



## كمية طحين القهوة



البيان بالجرام (جم)

## كمية الماء/كمية اللبن



البيان بالمليتر (مل)

## جودة القهوة

مستويات الجودة تؤثر على عملية إعداد القهوة. فكلما ارتفعت درجة الجودة، ازدادت كثافة الطعم ونكهة القهوة.



### مستويات الجودة

- ١ بعد الضغط يتم إتاحة مكان مخصص لطحن القهوة.
- ٢ بعد الكبس يتم إعداد المشروب مباشرة.
- ٣ بعد الكبس يتم إجراء تحضير أولي.
- ٤ بعد الكبس والتحضير الأولي يتم الكبس على الرطب.
- ٥ مثل مستوى الجودة ٤، ومع ذلك يتم الكبس على الرطب بشكل أكثر ثخانة.
- ٦ مثل مستوى الجودة ٥، ومع ذلك يتم الكبس على الرطب بشكل أكثر ثخانة ولفترة أطول.
- ٧ مثل مستوى الجودة ٦، ومع ذلك يتم الكبس على الرطب بشكل أكثر ثخانة ولفترة أطول.

ملاحظة!

إذا ما تم استخدام طحين قهوة دقيق للغاية مع كمية قليلة من ماء إعداد المشروب، فيمكن مع استخدام مستوى عال من الجودة أن تكون النتيجة حدوث خلل في ماء إعداد المشروبات.

## اختيار مطحنة القهوة (اختياري)

يمكن اختيار مطحنة القهوة التي يجب استخدامها لكل وصفة قهوة. يتم تخصيص القيمة ١ لمطحنة القهوة المطلوبة.



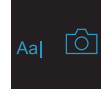
طحين القهوة		١ مطحنة	٢ مطحنة
١	٠	يتم استخدام طحين القهوة من المطحنة ١.	
٠	١	يتم استخدام طحين القهوة من المطحنة ٢.	
١	١	يتم استخدام طحين القهوة مناصفةً بين المطحنة ١ والمطحنة ٢.	



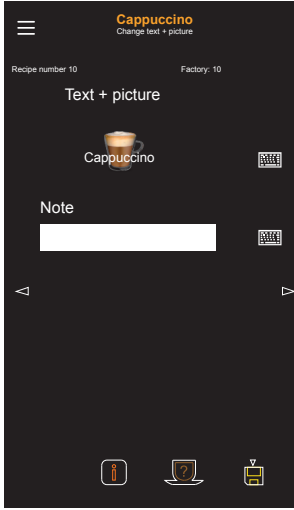
"اختيار مطحنة القهوة" ممكن في آلات صنع القهوة المزودة بمطحنتين.

ملحوظة

## النص والصورة



حقل التحكم في القائمة  
W عرض عام  
صفحة ٤١



اسم المشروب وصورة زر المشروب يتم مواضعها هنا.  
للتعديلات النصية: قم بتفعيل لوحة المفاتيح بواسطة أيقونة  
لوحة المفاتيح.  
لتعديل الصورة: انقر على الصورة الحالية.

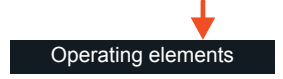
ملحوظة

يمكن أن يتم هنا حفظ ملحوظة عن المشروب.

## ٦,٥ خيارات الاستعمال



### عناصر الاستعمال



#### وضع التشغيل SB (اخدم نفسك)

بالنسبة لوضع التشغيل SB فيمكن أن يتم تحويل بعض الوظائف إلى وضع الضبط غير المفعّل. هذه الوظائف والحقول الخاصة بها لا يتم عرضها في حالة غير مفعلة.

- غير مفعّل
- مفعّل
- الخيارات:
- غير مفعّل
- القيمة المعيارية:

وضع التشغيل SB الفعال يعني أن يتم بشكل متزامن إجراء أوضاع الضبط التالية.

- حقل باريسستا: غير مفعّل
- حقل الشطف على الدافئ: غير مفعّل
- حقل القائمة: متباين
- منفذ البخار: غير مفعّل
- بيان الخطأ: الرمز
- مواءمة مقاس الفناجين: غير مفعّل
- الاختيار الأولي للغات: غير مفعّل
- الرسوم المتحركة لطاولة الفناجين: مفعّل

### الإعدادات المعيارية

#### حقل باريسستا

- غير مفعّل
- مفعّل
- الخيارات:
- مفعّل
- القيمة المعيارية:

يتم عرض الحقل في الجزء الأسفل في وضع الاستعداد للتشغيل. إعداد ثلاثي المراحل لدرجة قوة القهوة.

## حقل الشطف بالماء الدافئ

- غير مفعّل
- مفعّل
- الخيارات: القيمة المعيارية:

يتم عرض الحقل في الجزء الأسفل في وضع الاستعداد للتشغيل. ويُفضل في حالة وقت الاستراحة المطول أو القهوة الإسبريسو.

## حقل القائمة

- متأخرًا
  - فورًا
  - الخيارات: القيمة المعيارية: فورًا
- يستجيب حقل القائمة فورًا بعد النقر على الحقل.

## منغث بخار

- غير مفعّل
- مفعّل
- الخيارات: القيمة المعيارية:

خيار وحدة تدفئة الفناجين. يتم عرض الحقل في الجزء الأسفل مفعّل في وضع الاستعداد للتشغيل.

## بيان الخطأ

يتم الإبلاغ عن الخلل في شريط الرأس في الشاشة عن طريق استخدام الألوان المتباينة.

- الرمز
- نص
- الخيارات: القيمة المعيارية: نص

## موازمة مقاس الفناجين

يمكن أن يتم تفعيل الاختيار الحر لكمية الملاء في خيارات الاستعمال.

كمية الملاء يمكن أن تتم موازمتها قبل اختيار المشروب، بما يتناسب مع مقاس الفناجين المستخدم.

- غير مفعّل
- مفعّل
- الخيارات: القيمة المعيارية:

في حالة إزاحة الفنجان يمينًا على المنظم، تزداد كمية الملاء،



وفي حالة الإزاحة يساراً تقل كمية الملء.  
يتم ذكر كمية الملء بالنسب المئوية.

المنظم في المنتصف	بوضع الضبط ١٠٠٪
المنظم في أقصى اليسار	٥٠٪ أقل
المنظم في أقصى اليمين	٥٠٪ أكثر

### الاختيار الأولي للغات

يتم هنا ضبط ما إذا كان من الممكن الاختيار الأولي للغات أو الرايات في حالة وضع الاستعداد للتشغيل. يمكن هنا تنشيط "الاختيار الأولي للغات" بشكل فردي باستخدام ما يصل إلى ٥ أزرار لغوية.  
الخيار الثاني تحت "خيارات التشغيل" هو اختيار شكل الأزرار "SB+الأعلام".

شكل الأزرار "SB+رايات" w شكل الأزرار صفحة ٥٦

• غير مفعّل • مفعّل • الخيارات:  
غير مفعّل القيمة المعيارية:

### الرسوم المتحركة لطاولة الفناجين

يتم هنا ضبط ما إذا كانت "الرسوم المتحركة لطاولة الفناجين" متاحة في إعدادات المشروبات. يمكن هنا تنشيط الرسوم المتحركة أو إلغاء تنشيطها لجميع الوصفات المحددة في إعدادات المشروبات.

• غير مفعّل • مفعّل • الخيارات:  
مفعّل القيمة المعيارية:

## شكل الأزرار

هنا تُحفظ أشكال الأزرار القياسية المختلفة ويمكن الاختيار من بينها.


 Button layout

## نظام PostSelection

الخيارات:

- غير مفعل
- مفعل

 القيمة المعيارية: 

غير مفعل

يتم الاستفسار عن اختيار صنف القهوة ومقاس المشروب بعد مفعل اختيار المشروب.

يمكن تغيير أسماء أصناف القهوة والمقاسات. (أصناف القهوة والمقاسات S-M-L).

- المقاس ١
- المقاس ٢
- المقاس ٣
- المعرفة ١
- المعرفة ٢

بالنسبة لوضع التشغيل "اخدم نفسك" فيمكن أن يتم تحويل بعض الوظائف إلى وضع الضبط غير المفعل. هذه الوظائف والحقول الخاصة بها لا يتم عرضها في حالة غير مفعلة.


 PostSelection



## وضع العرض

- جوانب متعددة
- جوانب واحد
- الخيارات:
- جوانب واحد
- القيمة المعيارية:

Display mode

## منزوعة الكافيين

- غير مفعّل
- مفعّل
- الخيارات:
- القيمة المعيارية:

Decaf

النسبة المئوية لكمية القهوة المطحونة الخاصة بالوصفة مفعّل القياسية.

## Decaf معامل

يتم إدخال قيمة معامل Decaf هنا. كمية طحين القهوة للوضع Decaf (القهوة منزوعة الكافيين) يتم تحديدها بالنسبة المئوية لكمية طحين القهوة المضبوطة في الوصفة. وضع الضبط هذا يسري على كل مشروبات القهوة عند الاختيار الأولي للوضع "Decaf".

- غير مفعّل
- مفعّل
- الخيارات:
- القيمة المعيارية:
- غير مفعّل

Decaf factor

مع معامل Decaf البالغ نسبته 10٪ سيتم على سبيل المثال إعداد كريمة القهوة عند الإعداد باستخدام وظيفة Decaf بكمية طحين قهوة أزيد من الوصفة القياسية بنسبة 10٪.

## الاختيار الأولي للمشروبات

- غير مفعّل
- مفعّل
- الخيارات:
- القيمة المعيارية:
- غير مفعّل

المشروبات سابقة الاختيار يتم إنتاجها بدون الحاجة إلى الضغط مفعّل على الزر مرة أخرى. لا يمكن إلغاء المشروب.

Beverage pre-selection

## إلغاء المشروب

- غير مفعّل
- مفعّل
- الخيارات:
- القيمة المعيارية:
- مفعّل

Cancel beverage

يمكن أن يتم قطع عملية إنتاج المشروب من خلال الضغط عدة مفعّل مرات على زر المشروب.

## ٦,٦ معلومات

توفر قائمة المعلومات إمكانيات الاختيار الموضحة فيما يلي.



## آخر عملية إعداد للمشروبات

معلومات حول آخر عملية إعداد للمشروبات



Last brewing cycle

## الميفاتي

يتم استدعاء العرض العام لأسابيع الميفاتي. في هذا العرض العام يتم عرض كل أوقات التشغيل والإطفاء.



Timer

## الخدمة

بيانات الاتصال بخدمة شيرر.  
الرقم التسلسلي لماكينة القهوة.



Service

## العناية

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



Care

## فلتر الماء وإزالة التكلس

المعلومات بشأن مدى الكفاية المتبقي في فلتر الماء وزمن إزالة التكلس التالي.



Filter/descaling

## البروتوكول

بروتوكول الخطوات (الأحداث) والاختلالات عند لاستعمال وعمليات تنظيف ماكينة القهوة.



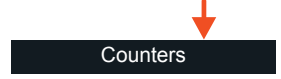
Journal

## ٦,٧ الحساب



### العدادات

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



Accounting		Counters			
	SML	1	2	3	4
Cappuccino	M	4	66	510	5900
Cappuccino	L	2	40	306	3540
Chociatto	M	9	48	416	4200
Chociatto	L	5	24	208	2100
Espresso	M	2	33	255	2950
Hot water	M	3	44	340	3933
Latte	M	2	33	255	2950
Macchiato					
Latte	L	2	26	204	2360
Macchiato	M	1	17	128	1475
Milk	M	3	53	408	4720
Coffee	M	3	53	408	4720

### الضبط المعياري

- العداد ١ = عداد يومي
- العداد ٢ = عداد أسبوعي
- العداد ٣ = عداد شهري
- العداد ٤ = عداد سنوي



يمكن أن يتم إرجاع أي عداد.

### نصيحة

## coffeeMYsation (تطبيق)



coffeeMYsation

## الحساب

يمكن هنا تنشيط أو إلغاء تفعيل الحساب لمستخدمي تطبيق coffeeMYsation. من خلال تطبيق coffeeMYsation يمكن للمستخدم عبر البلوتوث صب المشروبات المطلوبة التي تم تعيينها بشكل فردي في أثناء الطريق إلى الماكينة. هذه الخاصية قابلة للتطبيق في جميع ماكينات Schaerer Coffee Club. ومن ثم فإن الوصفات الفردية لا ترتبط بماكينة واحدة فقط.

إذا تم تنشيط "الحساب"، فيمكن استخدام الوظائف التالية:

- تحميل قائمة المستخدمين
- حفظ قائمة المستخدمين
- حساب الاستهلاك



حتى يتسنى استخدام وظيفة الحساب الملحقة بالتطبيق، يجب تفعيل خاصية البلوتوث من الجهاز.

## ملاحظة

## ٦,٨ حقوق PIN

يمكن أن يتم منح رقم PIN لكل نطاق من النطاقات 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



Cleaning



## رقم PIN للضبط

بعد إدخال رقم PIN سار، الوصول إلى:



العناية



الميفاتي



المشروبات



النظام



خيارات الاستعمال



اللغة



الحساب (بدون "المحو")



USB

Settings



## رقم الحساب PIN

بعد إدخال رقم PIN سار، الوصول إلى:



العناية



رقم PIN



المشروبات



الميفاتي



خيارات الاستعمال



النظام



الحساب (مع "المحو")



اللغة



USB

Accounting



## ٦,٩ الميقاتي



## الوقت/التاريخ

يتم هنا ضبط الوقت الحالي والتاريخ.

## حالة شكل الأزرار

• غير مفعل • مفعل الخيارات:

غير مفعل • القيمة المعيارية:  مفعل

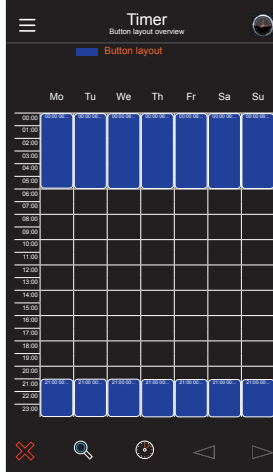
يمكن من خلال الميقاتي تخصيص أشكال الأزرار أوتوماتيكياً. مفعل

Time / date

Button layout state

مثلاً وضع اخدم نفسك من الساعة ٠٩:٠٠ م إلى الساعة ٠٦:٠٠ ص.

## عرض عام لشكل الأزرار



Button layout overview

يبلغ الوقت الأدنى لبيان شكل أي زر ٣ دقيقة

يتم عرض البيان العام الأسبوعي لكل أوقات التشغيل لشكل الأزرار.  
الإعدادات يمكن تغييرها مباشرة في العرض العام.

## ٦.١٠ النظام



Milk and foam

### اللبن والرغوة

القيم المركزية عامة السريان على اللبن ورغوة اللبن يتم ضبطها هنا. هذه القيم سارية على كل الوصفات المتوفرة. إذا ما تم في الوصفات ضبط قيم خاصة اللبن ورغوة اللبن، فسوف يستمر السريان ولن يتم تغييرها.

درجة حرارة مخزون اللبن

الخيارات:

منفت اللبن الأخضر (معياري)  $16^{\circ} \text{م}$  =

منفت اللبن البرتقالي (كماليات)  $10^{\circ} \text{م}$  =

منفت اللبن الأزرق (كماليات اختيارية ذات طبيعة خاصة\*)  $5^{\circ} \text{م}$  =

\* فقط عندما تكون درجة حرارة مخزون اللبن مستقرة عند  $5^{\circ} \text{م}$ .



يتعين استخدام المنفت الأخضر بدءًا من درجة الحرارة ١٠ درجة مئوية. بالنسبة إلى استخدام الحليب غير المُعالج، فإننا نوصي بأن تكون درجة حرارة الحليب عند التخزين ما بين ١٦-٢٢ درجة مئوية للحصول على نتيجة مثالية. إذا لزم الأمر، يجب أن يقوم العامل الفني بتسليم وتنشيط المنفت الأزرق اللازم للاحتفاظ بدرجة الحرارة أقل من ٥ درجات مئوية.

### ملحوظة

### بيان التقدم

الخط، الدائرة، إطفاء

الخيارات:

القيمة المعيارية:

الخط



Progress indicator



## الشاشة والإضاءة

يمكن العثور على المقاييس المتعلقة بشاشة العرض مثل السطوع والإضاءة عند المخرج، في قائمة النظام هذه.

### تصميم الإضاءة

تتكون من اثنين من المقاييس:

#### ١. الإضاءة (عند المخرج)

• غير مفعل • مفعّل • الخيارات:

غير مفعّل • القيمة المعيارية: 

عندما تكون الماكينة جاهزة للتشغيل، فإن مصباحاً صغيراً مفعّل يضيء بشكل مستمر خلف مخرج المشروبات مباشرةً.

#### ثاني عرض (الرسالة) الحدث

• غير مفعّل • مفعّل • الخيارات:

غير مفعّل • القيمة المعيارية: 

نشط يتم تنشيط الإضاءة عند وجود رسالة.

#### شدة إضاءة الشاشة

يمكن ضبط سطوع الشاشة على خطوات بمعدل ٥ بالمائة.

#### تقليل شدة الإضاءة أوتوماتيكياً

• غير مفعّل • مفعّل • الخيارات:

مفعّل • القيمة المعيارية: 

إذا ما تم تفعيل "تقليل السطوع أوتوماتيكياً"، فسوف يتم تقليل شدة إضاءة الشاشة أوتوماتيكياً بعد مرور ٥ دقائق على آخر عملية إنتاج للمشروب (توقف مؤقت للتشغيل).

عند انخفاض شدة الإضاءة الشاشة فسوف تضيء الشاشة مرة أخرى في شدة الإضاءة المختارة عند النقر لأول مرة. عند النقر لمرّة ثانية على زر المشروبات فسوف يتم إنتاج المشروب المعني.



## معايرة لمسية

أعد معايرة الشاشة للمسية.

### خلفية الشاشة

يمكن هنا أن يتم ضبط التصميم اللوني للشاشة للمسية.

- خلفية الصفحة الرئيسية
- خلفية الصفحات الأخرى

### المشروبات: الخط + اللون

يتم هنا ضبط إمكانية تغيير لون الخط وحجمه الخاصين بالمشروبات.

- غير مفعّل
- مفعّل

الخيارات:

غير مفعّل  القيمة المعيارية:

مفعّل في الخطوة التالية يمكن ضبط لون وحجم الخط بدقة.

Beverages: font + colour

## فلتر الماء

بيانات متعلقة بعسر الماء ومدى الكفاية.

- غير مفعّل
- مفعّل

الخيارات:

غير مفعّل  القيمة المعيارية:

فلتر الماء موجود. يتم الاستعلام عن عسر المياه المقاس ومدى مفعّل كفاية فلتر الماء (وفقًا للجدول)، انظر أدناه.

Water filter

ملاحظة

عند درجة عسر ماء تبدأ من 0 إلى 4 بالمقياس الألماني للعسر الكربوني (dKH°) لن تكون هناك حاجة إلى استخدام فلتر ماء.

## درجة عسر الكربونات المقاسة

درجة عسر الكربونات المقاسة بمقياس العسر الألماني يتم إدخالها هنا.

\* استعلم عن درجة عسر ماء الشرب لدى الشركة المقدمة لخدمات الماء أو قم بتحديثها بالاستعانة باختبار عسر الكربونات (بالاستعانة بالدليل) في الكماليات تتضمن الملحقات التكميلية الموردة مع المنتج اختبار عسر الكربونات.

## درجة العسر الكلية المقاسة



إذا ما تم تشغيل ماكينة القهوة بدرجة عسر ماء غير مضبوطة بشكل سليم، فيمكن أن يؤدي ذلك إلى تكلس شديد وبالتالي إلى حدوث تسريب في الصمامات.  
لا يمكن تحمل مسئولية عن الأضرار الناتجة عن ذلك.

## ملحوظة

جدول مدى كفاية فلتر الماء  
Wصفحة ٢٤

## مدى كفاية الفلتر (فلتر الماء)

عند تفعيل فلتر الماء يتم هنا إدخال مدى كفاية الفلتر. مثال: في حالة درجة عسر الكربونات المقاسة البالغة ١٠ dHK، يبلغ مدى كفاية الفلتر الواجب تعيينه ٢٠٠ لتر.

## درجة الحرارة

## الغلاية

يتم هنا ضبط درجة حرارة ماء الغلاية (درجة حرارة ماء إعداد القهوة).

Temperature

## شطف الإيقاف

الخيارات:  غير مفعل •  مفعل

مفعل  القيمة المعيارية:

عند إطفاء ماكينة القهوة فيجب أن يتم تنفيذ عملية تنظيف مفعل النظام، إذا ما تم إنتاج مشروبات اللبن منذ آخر عملية تنظيف.

Switch-off rinsing

## شطف نظام اللبن أوماتيكياً

الخيارات: كل ١٢٠ دقيقة، ٥٢ ساعة

القيمة المعيارية: كل ٥٢ ساعة

Automatic milk system rinsing

## معايرة بلاغ فراغ الحبوب

يتم هنا إعادة معايرة بلاغ فراغ الحبوب. تعد عملية التنفيذ ضرورية، بمجرد ظهور البلاغ "استكمال ملء الحبوب"، على الرغم من وجود حبوب في الوعاء.

Beans empty message calibration

## الحماية من التجمد/التحضير للنقل

إذا ما تعين إرسال ماكينة القهوة عن طريق وكالة شحن أو مقدم خدمة النقل السريع للطرود، فيجب قبل ذلك تنفيذ هذا البرنامج تجنباً لوقوع أضرار.



Antifreeze /  
transport preparation

## مستشعر درج التقطير

يقوم مستشعر درج التقطير بمراقبة مستوى الملء الخاص بدرج التقطير. كما يحول دون ملئ درج التقطير عن آخره.

• غير مفعّل • مفعّل • الخيارات:

مفعّل القيمة المعيارية:



Drip tray sensor

تشغيل مستشعر درج التقطير  
عرض عام  
صفحة ٣٧



إذا تم إلغاء تنشيط المستشعر، فيمكن أن يمتلئ درج التقطير ويفيض. ومن ثم يمكن أن يسبب هذا أضراراً في الأثاث. نوصي بإبقاء المستشعر نشطاً.

## ملاحظة

## المعرفة

يمكن هنا وضع أسماء وصور أنواع الحبوب والمساحيق المستخدمة، التي يتم عرضها في وضع PostSelection "متعدد الجوانب" كاختيار إذا كانت الماكينة مزودة بأكثر من مطحنة أو عدة حاويات مسحوق.



Portioner

طريقة العرض  
صفحة ٥٧

## البلوتوث (اختياري)

وحدة بلوتوث Schaefer الاختيارية مطلوبة لهذه الوظيفة.

• غير مفعّل • مفعّل • الخيارات:

غير مفعّل القيمة المعيارية:



Bluetooth

\* قم بتنشيط وضع البلوتوث هنا

- \* وقم بإدخال وحدة بلوتوث Schaerer الاختيارية في فتحة USB في الجهة الخلفية.
- \* أوقف تشغيل ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى.

### وظيفة S-M-L

يمكن من خلال تنشيطها العام أيضاً تصبح كميات الملاء الصغيرة - المتوسطة - الكبيرة قابلة للتكوين في الإعدادات لكل مشروب.

ومن أجل ذلك يتم أولاً اختيار المشروب المطلوب في الإعدادات. اختر أيقونة كمية الملاء أسفل اليسار، وضع علامة صح على [SML-Aktiv].

جميع أحجام المشروب نشطة الآن. الآن يتم تعديل كميات الملاء الخاصة بها بواسطة المنظم بشكل فردي، إذا رغبت في ذلك. قم بإزالة علامة صح للأحجام غير المرغوب فيها أو قم بإلغاء تنشيط الوظيفة، على سبيل المثال، إذا كان الحجم الصغير S والحجم المتوسط M هما المطلوبان فقط.



#### Small (صغير)

معامل التغيير المعياري لمقاس الوصفات من المقاس الصغير S التي سيتم إعادة تفعيلها.  
القيمة المعيارية: ٧٥٪

#### Large (كبير)

معامل التغيير المعياري لمقاس الوصفات من المقاس الكبير L التي سيتم إعادة تفعيلها.  
القيمة المعيارية: ١٢٥٪

الخيارات:

• غير مفعل • مفعل

القيمة المعيارية:

غير مفعل

#### S-M-L (تشغيل im PostSelection)

- Small (صغير)
- Medium (متوسط)
- Large (كبير)

يمكن تحديد صور (رموز المشروبات) ونصوص (اسم حجم المشروب) بالأحجام الفردية المبينة في حالة تنشيط وظيفة S-M-L التي يتم إظهارها عند تفعيل وضع التشغيل PostSelection بعد اختيار المشروب (من جانب واحد أو من عدة جوانب). يمكن للمستخدم أن يستنبط من صورة المشروب المناسبة (مشروب بالحجم الصغير على سبيل المثال) شكل الحجم وبالتالي يقرر بسهولة.

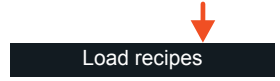
## USB ٦,١١

من خلال وصلة USB يمكن تبادل البيانات. بمجرد إدخال وصلة USB فسوف يتم تفعيل الوظائف. وصلة USB موجودة على الجانب الأيسر من الشاشة.



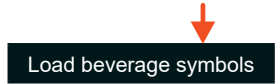
### تحميل الوصفات

يتم هنا تحميل الوصفة المخزنة على وصلة USB على ماكينة القهوة.



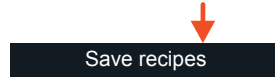
### تحميل رموز

يتم هنا تحميل الصور أو رموز المشروبات المخزنة على وصلة USB على ماكينة القهوة.



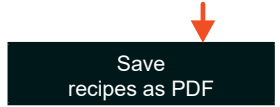
### حفظ الوصفات

الوصفات الحالية لماكينة القهوة يتم تصديرها هنا على وصلة USB.



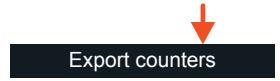
### حفظ الوصفات في صيغة PDF

توثيق الوصفات. لا يمكن رؤيته إلا برقم PIN.



### تصدير العداد

قراءات العداد الحالية لماكينة القهوة يتم تصديرها هنا إلى عصا USB.




## تصدير HACCP

عمليات التنظيف المنفذة تكون مسجلة، ويتم تصديرها هنا لإثبات HACCP إلى عصا USB.


  
HACCP export


## تأمين البيانات

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


  
Data back-up


## تحميل البيانات

البيانات المؤمنة، مثل بيانات الماكينة وبيانات المشروبات وما إلى ذلك، يتم تحميلها هنا من وصلة USB إلى ماكينة القهوة. (يمكن الحماية باستخدام رقم PIN).


  
Load data


## تحميل اللغة

إن كانت متاحة فسوف يتم هنا تحميل لغة عرض أخرى من وصلة USB على ماكينة القهوة.


  
Load language


## تحديث البرمجيات الثابتة

فقط للخدمة.


  
Firmware update

## الاستعادة

بعد تحديث البرنامج الثابت ، يمكن استعادة الإصدار السابق في غضون ٣٠ يوما.


  
System recovery

## ٦,١٢ اللغة

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



## ٧ إعدادات أخرى

### ٧,١ ضبط درجة الطحن



#### خطر الانحصار/خطر الإصابة





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



#### ضبط مستوى الطحن على درجة أنعم

- عند إجراء تغييرات كبيرة على درجة الطحن الأكثر نعومة فيمكن أن تعاق مطحنة القهوة.
  - < لا تضبط درجة الطحن على درجة أنعم إلا بإدارة المطحنة باستخدام أداة متعددة.
  - < 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.

- \* قم بتفعيل عملية إنتاج القهوة وانتظر إلى أن تدور المطحنة
  - \* قم بتغيير درجة الطحن عند عمل المطحنة باستخدام الأداة المتعددة بالشكل المرغوب
- مستوى الطحن ناعم  مستوى الطحن خشن 

#### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩

#### هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
بدءاً من صفحة ١٠٧



أداة متعددة الاستعمال

## ٨ العناية

## ٨.١ إرشادات سلامة العناية

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



## خطر على الصحة/النظافة الصحية

- اللبن منتج شديد التأثير. يمكن أن تتكون جراثيم مضرّة بالصحة في نظام الحليب.
- < قم بتنظيف نظام اللبن يوميًا بعد الاستخدام عن طريق نظام شطف نظام اللبن.
- < قم بتنفيذ عملية تنظيف النظام مرة واحدة أسبوعيًا بعد انتهاء التشغيل.
- < بعد الانتهاء من تنظيف النظام فيجب أن يتم تنفيذ عملية تنظيف يدوية لوحدة صنع الرغاي في اللبن ومنفث البخار.
- < استبدل خرطوم اللبن عند اللزوم، بحد أقصى بعد ٦ أشهر.
- < استبدل خرطوم الخلاط عند اللزوم.
- < احرص على مراعاة كل إرشادات النظافة الصحية.
- < احرص على مراعاة نظام تنظيف HACCP.

## ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩



## 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  
بدءاً من صفحة ٩





### خطر على الصحة/النظافة الصحية

- جميع مواد التنظيف متوائمة تمامًا مع برامج التنظيف.
- < لا تستخدم إلا منظفات ومواد إزالة التكلس من .Schaerer

احترس ⚠

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩



### خطر على الصحة/ خطر لتأثير مهيج واكتواء



- أثناء التنظيف يخرج من المخرج سائل تنظيف ساخن.
- السوائل الملتهبة يمكن أن تهيج البشرة وسوف ينشأ خطر الاكتواء جراء السخونة المتكونة.
- < لا تمد يدك مطلقاً أثناء التنظيف أسفل منافذ التنظيف.
- < احرص دائماً على غلق الشاشة المسببة قبل التنظيف باستخدام قفل "CleanLock".
- < احرص على مراعاة ألا يشرب أي شخص سائل التنظيف مطلقاً.

احترس ⚠

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩

## ٨,٢ نظرة عامة على مواعيد التنظيف

العناية					
يوميًا	أسبوعيًا	دوريًا	تلقائيًا	البلاغ	
					برامج التنظيف
	X				تنظيف النظام
X					شطف الخلاط
X					شطف نظام اللبن
					إزالة التكلس
				X	إزالة التكلس
					عمليات التنظيف اليدوي
X					تنظيف رف الاستعمال (قفل CleanLock)
X					تنظيف درج الرواسب
		X			تنظيف حوض التجميع
	X				تنظيف خزان الماء
X					تنظيف درج التقطير
X					تنظيف العلبة
	X				تنظيف المخرج يدويًا
				X	العناية بوحدة إعداد المشروبات
	X				تنظيف وحدة إعداد المشروبات
(X)	X				تنظيف نظام اللبن يدويًا
(X)	X				تنظيف الخلاط *
		X			تنظيف وعاء الحبوب
		X			تنظيف وعاء المسحوق *



برامج التنظيف  
بدءًا من صفحة ٧٥

٨٠ صفحة W

٨٠ صفحة W

٨٠ صفحة W

٨١ صفحة W

٨١ صفحة W

٨١ صفحة W

٨٣ صفحة W

٨٣ صفحة W

٤٥ صفحة W

٨٤ صفحة W

٨٧ صفحة W

٨٩ صفحة W

٩٠ صفحة W

٩١ صفحة W

يوميًا  
أسبوعيًا  
دوريًا  
تلقائيًا  
البلاغ  
(X)  
\*

= يوميًا، مرة واحدة على الأقل وعند الحاجة  
= التنظيف الأسبوعي  
= دوريًا عند الحاجة  
= تشغيل أوتوماتيكي  
= بعد ظهور البلاغ على الشاشة  
= يوميًا عند الاتساح الشديد  
= اختياريًا (بحسب التجهيز)

### ٨,٣ أجزاء مناسبة لغسالة الصحون



الأجزاء الواردة في الجدول تكون مناسبة للتنظيف في غسالة الصحون.  
كل الأجزاء غير المذكورة هنا لا تكون مناسبة في غسالة الصحون.

هام

أجزاء ماكينة القهوة مناسبة لغسالة الصحون
درج الرواسب
درج التقاطر
شبكة التقاطر بدون منفث بخار
شبكة التقاطر بمنفث بخار
قطعة توسيع الوعاء بدون غطاء
وعاء المسحوق بدون غطاء

### ٨,٤ برامج التنظيف

#### ٨,٤,١ تنظيف النظام

تنظيف النظام هو برنامج تنظيف أوتوماتيكي ويقوم بتنظيف نظام القهوة في ماكينة القهوة باستخدام قرص التنظيف من شيرر.  
شطف نظام اللبن وشطف الخلاط هي مكونات في نظام تنظيف النظام.  
تبلغ الفترة الإجمالية حوالي ١٠ دقائق.

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



#### خطر على الصحة/ خطر لتأثير مهيج واكتواء



- أثناء التنظيف يخرج من منافذ التنظيف سائل تنظيف ساخن وماء ملتهب.
- السوائل الملتهبة يمكن أن تهيج البشرة وسوف ينشأ خطر الاكتواء جراء السخونة المتكونة.
- < لا تمد يدك مطلقاً أثناء التنظيف أسفل منافذ التنظيف.
- < قبل كل عملية تنظيف ضع وعاء تجميع سعته ٣ لتر على الأقل أسفل المخرج.
- < احرص على مراعاة ألا يشرب أي شخص سائل التنظيف مطلقاً.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩



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

هام

## تنظيف النظام

### البدء

- \* قم باستدعاء قائمة العناية
- \* انقر على **برامج التنظيف**
- \* انقر على **تنظيف النظام**
- يتم عرض الطلب التالي: "هل تريد الإطفاء بعد التنظيف؟"
- عند التأكيد بالرد **نعم** تنطفئ ماكينة القهوة بعد التنظيف.
- عند التأكيد بالرد **لا** يتم إعادة تشغيل ماكينة القهوة بعد التنظيف.
- \* اختر الخيار المرغوب
- \* اتبع المعلومات الموضحة على الشاشة



أثناء عملية التنظيف يمكن أن يحدث أن تصل كمية قليلة من رذاذ الماء إلى داخل وعاء المسحوق. وهذا لا يعد خطراً.

## ٨,٤,٢ شطف الخلاط



### خطر الصحة/خطر الاكتواء

- أثناء الشطف يخرج من المخرج سائل تنظيف ساخن.  
< لا تمد يدك مطلقاً أثناء الشطف أسفل منافذ التنظيف.



قبل بدء التشغيل وبعد انتهاء العمل يتعين بالضرورة أن يتم تنفيذ عملية شطف.

- \* يمكن أن يتم بدء شطف الخلاط على حدة.
- \* قم باستدعاء قائمة العناية
- \* انقر على **برامج التنظيف**
- \* انقر على **شطف الخلاط**
- \* اتبع المعلومات الموضحة على الشاشة

## ٨,٤,٣ شطف نظام اللبن



### خطر الصحة/خطر الاكتواء

- أثناء الشطف يخرج من المخرج سائل تنظيف ساخن.  
< لا تمد يدك مطلقاً أثناء الشطف أسفل منافذ التنظيف.

يمكن أن يتم بدء شطف نظام اللبن على حدة. يعد هذا الأمر مفيداً إذا ما كان هناك فترات توقف طويلة نسبياً بين مخرج مشروبات اللبن. يقوم نظام شطف نظام اللبن بشطف خرطوم اللبن ووحدة تكوين رغاوي اللبن.

- \* قم باستدعاء قائمة العناية
- \* انقر على **برامج التنظيف**
- \* انقر على **شطف نظام اللبن**
- \* اتبع المعلومات الموضحة على الشاشة

### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩

### ملاحظة

الدليل في صورة متحركة  
W ماكينة القهوة  
القائمة الرئيسية  
العناية  
الأدلة

### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩

الدليل في صورة متحركة  
W ماكينة القهوة  
القائمة الرئيسية  
العناية  
الأدلة

W تنظيف نظام اللبن يدوياً  
صفحة ٨٧

## ٨,٥ إزالة التكلس

**خطر على الصحة/ خطر لتأثير مهيج واكتواء**

- أثناء التنظيف وإزالة التكلس يتدفق من المخرج سائل تنظيف ساخن أو محلول إذابة التكلس.
- السوائل الملتهبة يمكن أن تهيج البشرة وسوف ينشأ خطر الاكتواء جراء السخونة المتكونة.
- مواد العناية وإزالة التكلس يمكن أن تهدد الصحة بالخطر عند ملامستها سهوًا.
- < يجب أن يتم تركيب ماكينة القهوة بالكامل قبل البدء في إزالة التكلس.
- < لا تمد يدك مطلقًا أثناء التنظيف أو إزالة التكلس أسفل منافذ التنظيف.
- < احرص على مراعاة ألا يشرب أي شخص سائل التنظيف أو محلول إزالة التكلس مطلقًا.
- < احرص على أن تكون ملماً بالبيانات الخاصة بمعلومات المنتج الواردة على زجاجة إزالة التكلس.

**احترس**

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩

**خطر الاحتراق**

- أثناء إنتاج المشروبات والبخار يخرج سائل ملتهب من منافذ الإنتاج. عندئذ تلتهب الأسطح ومنافذ الإنتاج المجاورة.
- < إذا كانت ماكينة القهوة مدفأة فسوف يبدأ أولاً عملية تبريد روتينية. تستمر عملية التبريد الروتينية ٥-١٠ دقائق.
- < انتظر إلى أن تنتهي عملية التبريد الروتينية.

**احترس**

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩



- مواد العناية من شيرر تكون متوائمة مع الخامات المستخدمة ومختبرة. استخدام مذيب تكلس آخر قد يؤدي إلى إلحاق أضرار بماكينة القهوة.
- < للقيام بعملية إزالة التكلس لا تستخدم سوى منتج شيرر لإزالة التكلس.
- ليس هناك ضمان لأي أضرار ناتجة عن استخدامك لأي مادة إزالة تكلس أخرى، وتسقط أية مطالبات بالضمان.

- درجة عسر الماء ومعدل تدفق المياه وحقيقة استخدام فلتر الماء، هي العوامل التي تحدد زمن إزالة التكلس. يتم تحديد هذا الزمن وعرضه من قبل ماكينة Schaerer Coffee Club. تتكون عملية إزالة التكلس من أربع مراحل.
- عملية تبريد روتينية (مع الماكينة المدفأة)
  - التحضير
  - إزالة التكلس
  - التنظيف

- ما يلي يعد ضروريًا من أجل إزالة التكلس:
- زجاجتان من سائل شيرر لإزالة التكلس (كل زجاجة سعة ٠,٧٥ لتر)
  - زجاجة واحدة بالماء (٠,٧٥ لتر)
  - وعاء تجميع سعة ٥ لتر



ترشدك بلاغات الشاشة خطوة بخطوة أثناء التعامل مع النظام. مع البدء تبدأ متواليات خطوات يجب أن يتم الالتزام بها. احرص على اتباع البلاغات الظاهرة.

- استدعاء برنامج إزالة التكلس
- \* استدعاء قائمة العناية
  - \* انقر على **إزالة التكلس**
  - \* اتبع بلاغات الشاشة

## هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
بدءًا من صفحة ١٠٧



تبلغ الفترة الإجمالية لإزالة التكلس حوالي ٨٠ دقيقة.  
لا يسمح بقطع دورة العمل في أي موضع بها.

## هام

القائمة الرئيسية  
العناية  
إزالة التكلس

## ٨,٦ عمليات التنظيف اليدوي

أرقام الطلب لبرنامج العناية من سيرر  
الكماليات وقطع الغيار  
صفحة ١١٠

٨,٦,١ تنظيف رف الاستعمال (قفل)  
(CleanLock)

انقر على القفل "CleanLock"، وبعد ذلك يبدأ العد التنازلي لمدة ١٥ ثانية. الآن يمكن أن يتم تنظيف الشاشة للمسية. بعد ١٥ ثانية من آخر لمس سيتم إعادة تفعيل الشاشة للمسية.



## خطر الإصابة بحروق

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

## ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩



- يكون هناك خطر من نشوء خدوش أو تشققات عند التنظيف.
- < قم بتنظيف الشاشة بمنديل مبلل. لا تستخدم المنظفات.
- < استخدم مناديل ناعمة للتنظيف.

## هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
بدءاً من صفحة ١٠٧

٨,٦,٢ تنظيف درج الرواسب (خرطوشة)  
(الرواسب، اختياري)

- \* قم بتفريغ درج الرواسب
- طاولة الفناجين موجودة على درج الرواسب. احرص دائماً على تثبيت طاولة الفناجين عند تفريغ درج الرواسب.
- \* اشطف درج الرواسب أسفل ماء الشرب الجاري
- \* قم بالتنظيف بقطعة قماش رطبة
- \* جفف درج الرواسب وأعد تركيبه



< لا تمارس العنف! خطر الكسر.

## هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
بدءاً من صفحة ١٠٧



### ٨,٦,٣ تنظيف حوض التجميع

- أخرج حوض التجميع ونظفه أسبوعياً.
- وجود كمية ماء قليلة في حوض التجميع لا يعني أن هناك تسريب، بل إنه ضرورة تقتضيها دورة عمل النظام.
- حوض التجميع موجود أسفل درج الرواسب.
- قم بتنظيف حوض التجميع عند اللزوم.
- \* أخرج وعاء المسحوق
- \* أخرج حوض التجميع ونظفه جيداً بماء شرب نقي
- \* جفف حوض التجميع وركبه
- \* ركب وعاء المسحوق



### ٨,٦,٤ تنظيف خزان الماء

اشطف خزان الماء جيداً بماء نقي كل أسبوع.



### ٨,٦,٥ تنظيف درج التقاطير



#### خطر الإصابة بحروق



- يمكن أن تتكون سوائل ملتهبة في درج التقاطير.
- إذا لم يثبت درج التقاطير، مثلاً بعد التنظيف، بشكل سليم، فسوف يكون هناك خطر الاحتراق جراء السوائل الملهبة.
- < حرك درج التقاطير بحرص.
- < أعد تركيبه بحرص حتى لا يصل الأمر إلى تسريب غير مقصود للماء.
- < احرص دائماً على سلامة تركيب درج التقاطير.

#### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩

- \* ارفع درج التقاطير الموجود أماماً بالخارج، بخفة ثم اخلعه
- \* أخرج شبك القطرات وقم بتنظيفه باستخدام فرشاة التنظيف.
- \* نظف درج التقاطير جيداً
- \* نظف مخرج منفث البخار والغطاء باستخدام فرشاة التنظيف المورد معه جيداً
- \* اشطف درج التقاطير وشبك القطرات بعد ذلك باستخدام ماء الشرب الصافي
- \* جفف درج التقاطير وشبك القطرات وقم بتجميعه



## وإعادة تركيبه



يجب أن يكون الجزء السفلي من درج التقطير ومنطقة مستشعر درج التقطير مجففين قبل الاستخدام. يوجد المستشعر جهة اليمين أسفل درج التقطير. إذا بقيت الرطوبة في هذه المنطقة تظهر مجددًا رسالة "تفريغ درج التقطير".

هام

## تنظيف العلبة ٨,٦,٦



• يكون هناك خطر من نشوء خدوش أو تشققات عند التنظيف.

- < لا تقم بالتنظيف باستخدام مسحوق أكال أو ما شابه.
- < لا تستخدم إلا المنظفات الخفيفة جداً.
- < لا تستخدم منظفات قلووية شديدة أو محتوية على كحول أو مزيلة للشحوم.
- < استخدم للتنظيف فوط طرية.

- \* قم بإطفاء ماكينة القهوة باستخدام مفتاح التشغيل/الإطفاء
- \* اترك الماكينة تبرد
- \* قم بتنظيف علبة ماكينة القهوة المبردة بقطعة قماش رطبة
- \* قم بمسحها بقطعة قماش صوف دقيقة الألياف حتى تجف.

## تنظيف المخرج يدوياً ٨,٦,٧

قم بتنظيف المخرج بانتظام من الخارج باستخدام فوطة مبللة ونظف فتحات المخارج باستخدام فرشاة مناسبة.

## هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
بدءاً من صفحة ١٠٧

ملاحظة

تظهر مشكلات المقاومة عند استخدام منظفات ومذيبات قلووية، مثل الأستيون أو الكربون أو رباعي كلوريد الكربون أو المخففات اللوئية أو المركبات الكحولية المحتوية على نسبة تزيد عن ٥٪ من الأمونيا أو البنزول أو الجلسرين أو الزيلين أو المواد الحكاكة، كذلك فإن مواد الغسل المزيلة للشحم ومنظفات التبريد القوية للزجاج تعد غير مناسبة.

## ٨,٦,٨ تنظيف وحدة إعداد المشروبات



## خطر الانحصار/خطر الإصابة



- تحتوي ماكينة القهوة على أجزاء متحركة يمكنها أن تصيب الأصابع أو اليدين.
- عند إخراج وحدة إعداد المشروبات يكون هناك خطر الانحصار.
- < احرص دائمًا على إطفاء ماكينة القهوة وسحب القابس قبل أن تمد يدك في داخل مطحنة القهوة أو في فتحة وحدة إعداد المشروبات.
- < قم بتثبيت وحدة إعداد المشروبات واخضعها بحرص.

يمكن أن يتم تنظيف وحدة إعداد المشروبات عند اللزوم.

- \* استمر في الضغط على مفتاح التشغيل/الإطفاء إلى أن يتم إطفاء ماكينة القهوة
  - \* إخلع قابس الشبكة
  - \* أدخل طاولة الفناجين في وعاء المسحوق
  - \* أخرج وعاء المسحوق
  - \* أخرج حوض التجميع
  - \* أخرج درج التقاطر
- وحدة إعداد المشروبات يمكن الوصول إليه بحرية الآن.



## خطر الاحتراق



- يمكن أن تصبح وحدة إعداد المشروبات ملتهبة بعد الإطفاء مباشرة.
- < اترك ماكينة القهوة لتبرد قبل القيام بعملية التنظيف.



- يمكن أن تنزلق وحدة إعداد المشروبات إلى أسفل.
- < احرص دائمًا على تثبيت وحدة إعداد المشروبات.
- < لا تمارس العنف! خطر الكسر.

## ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
ابدأ من صفحة ٩

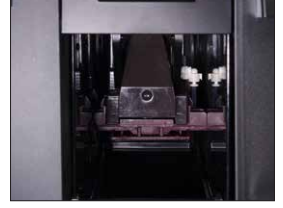
## ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
ابدأ من صفحة ٩

## هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
ابدأ من صفحة ١٠٧

- \* أدخل يدك أسفل وحدة إعداد المشروبات إلى داخل الفتحة وقم بتحرير قفل التثبيت وثبته (الصورة 1)
- \* أدخل وحدة إعداد المشروبات ببطء حتى النهاية إلى الأسفل واقلبها وأخرجها بتحريكها للأمام
- \* اخلع وحدة إعداد المشروبات وثبتها في مكانها



الصورة 1

- استخدم الأداة المتعددة من مجموعة الكماليات.
- \* قم بلف سن اللولب الموجود على رأس وحدة إعداد المشروبات عكس اتجاه عقارب الساعة (الصورة 2) حتى يصبح الحارفي في الوضع الأمامي.
  - \* اسحب النوايض للخارج واضغط عليها لأسفل من خلال ذلك يتم تحرير قفل خرطوشة الإدخال.



الصورة 2

- \* اطو خرطوشة الإدخال [1] إلى أعلى
- \* نظف مصفاة إعداد المشروبات أسفل الماء الجاري أو باستخدام فوطة مناسبة
- \* تخلص من بقايا طحين القهوة باستخدام قلم أو فرشاة
- \* اشطف وحدة إعداد المشروبات أسفل الماء الجاري



الصورة 3



### الأضرار المحتملة

- يمكن أن تتعرض وحدة إعداد المشروبات للضرر جراء استخدام مواد التنظيف أو وضعها في غسالة الصحون
- < لغرض تنظيف وحدة إعداد المشروبات فاستخدم الماء فقط.
- < فلا تنظف وحدة إعداد المشروبات مطلقاً في غسالة الصحون.

### هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
بدءاً من صفحة ١٠٧

- \* جفف وحدة إعداد المشروبات باستخدام فوطة قبل التركيب في ماكينة القهوة اتركها لتجف بالكامل.
- \* تخلص من بقايا طحين القهوة في الفتحة.
- \* تخلص من طحين القهوة بغسل موضعه إلى الأمام أو اشغفه باستخدام المكنتسة
- \* قم بتعليق النوابض في خرطوشة الإدخال (الصورة ٤)
- \* احرص على مراعاة المجاري الدليلية.
- \* أعد تركيب وحدة إعداد المشروبات الجافة.
- \* أدر اللولب في رأس وحدة إعداد المشروبات في اتجاه عقارب الساعة (الصورة ٢) إلى أن يتم طي الحارף تماماً مرة أخرى.
- \* احتفظ بالقفل مضغوطاً وارجع وحدة إعداد المشروبات ف داخل الفتحة تماماً حتى النهاية إلى الورا على الجدار الخلفي
- \* استمر في تحريك وحدة إعداد المشروبات في اتجاه رأسي إلى أعلى إلى أن يثبت القفل
- \* ركب وعاء المسحوق
- \* قم بتركيب درج التقطير



الصورة 4



مصفاة إعداد المشروبات



إذا تعذر تركيب وحدة إعداد المشروبات بدون مقاومة:  
 < استمر في إدارة اللولب عند رأس وحدة إعداد المشروبات باستخدام الأداة المتعددة إلى اليسار أو اليمين قليلاً، إلى أن تنزلق وحدة إعداد المشروبات في المجرى الدليلي.  
 < لا تمارس العنف! خطر الكسر.

## هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
 بدءاً من صفحة ١٠٧

## ٨,٦,٩ تنظيف نظام اللبن يدويًا



### خطر الإصابة بحروق

- إذا ما تم على سبيل السهو إنتاج مشروب ماء، فسوف يكون هناك خطر وقوع إصابات.
- < احرص دائمًا على إطفاء ماكينة القهوة قبل التنظيف.
- < اخلع قابس الشبكة.

### ⚠ احترس

- احرص على مراعاة فصل السلامة
- ابدأ من صفحة ٩
- الدليل في صورة متحركة
- ماكينة القهوة
- القائمة الرئيسية
- العناية
- الأدلة

- \* قم بإجراء عملية تنظيف لنظام اللبن
- \* اخلع الغطاء قبل إجراء عمليات الإنتاج
- \* اخلع وحدة تكوين رغاوي اللبن مع منفث البخار
- \* قم بتفكيك الأجزاء المفردة ونظفها جيدًا أسفل الماء الدافئ الجاري
- \* قم بتنظيف المجرى الدليلي في المخرج بقطعة قماش رطبة
- \* نظف القنوات والوصلات باستخدام فرشاة التنظيف الموردة



### خطر على الصحة

- عند ملامسة العينين يمكن أن يتسبب منظف نظام اللبن من شيرر في إلحاق إصابات بالغة بالعينين.
- < تحقق من عدم وصول منظف نظام اللبن مطلقًا إلى عينين الإنسان أو الحيوان.

### ⚠ احترس

- احرص على مراعاة فصل السلامة
- ابدأ من صفحة ٩

- \* اخلط منظف شيرر المخصوص بمقاس ٥ مل مع ٥٠ مل من ماء الشرب الدافئ
- \* ضع كل الأجزاء المفردة، حتى فرشاة التنظيف، في سائل التنظيف المحضر لذلك
- \* يجب أن يتم تغطية كل الأجزاء بالكامل بسائل التنظيف.
- \* بعد ٥ ساعات نظف كل الأجزاء جيدًا باستخدام فرشاة
- \* اشطف كل الأجزاء جيدًا باستخدام ماء الشرب النقي



### خطر على الصحة/النظافة الصحية

< يمكن عند اللزوم أن يتم تفكيك وتنظيف شريط الزينة عند المخرج.

### احترس ⚠

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩



### خطر الاحتراق/ خطر الاكتواء

- يمكن أن يقوم منفث البخار بدون وحدة تكوين رغاوي اللبن بتصريف بخار ملتهب.
- < لا تتم مطلقاً بتركيب منفث البخار بدون وحدة تكوين رغاوي اللبن.



### احترس ⚠

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءاً من صفحة ٩

- \* قم بتجميع وحدة تكوين الرغاوي
- \* قم بترطيب أجزاء التجميع ولا تشحمها.
- \* قم بتجميع الأجزاء واضغط عليها بإحكام
- \* أعد تركيب وحدة تكوين رغاوي اللبن في المخرج



### تنظيف خرطوم اللبن

- \* اغمس طرف خرطوم اللبن مع الأجزاء الأخرى في سائل التنظيف
- \* اغمس خرطوم اللبن المتبقي بحسب طوله في سائل التنظيف
- هذا التصرف يمنع تكون فقاعات هوائية في خرطوم اللبن.
- يجب أن يتم تغطية كل الأجزاء بالكامل بسائل التنظيف.

دليل "تنظيف خرطوم اللبن" w الأداة  
صفحة ٤٤



## ٨,٦,١٠ تنظيف الخلاط

بحسب المسحوق المستخدم تزداد عدد مرات التنظيف.

- \* قم بإجراء عملية شطف الخلاط
- \* افتح الأبواب
- \* اخلع وعاء الخلاط بإمساكه من المقبض وسحبه إلى الأمام
- \* ارفع وعاء الخلاط بخفة حتى يمكنه تصريف الماء المتبقي الموجود به
- \* اخلع خرطوم الخلاط، من وعاء الخلاط إلى المخرج، وأخرجه من المجرى الدليلي
- \* عندئذ يصبح الدفاع للخلاط مرتباً.
- \* نظف الدفاع باستخدام فوطة
- \* قم بتفكيك وعاء الخلاط المكون من جزئين
- \* نظف جزئي وعاء الخلاط وخرطوم الخلاط أسفل ماء الشرب الجاري الدافئ
- \* اترك كل المكونات لتجف تماماً

عند التجميع يجب أن تشير كل الفتحات إلى نفس الاتجاه.

- \* ركب خرطوم الخلاط من خلال تمريره في المجرى الدليلي
- \* أعد تركيب وعاء الخلاط إلى أن يثبت
- \* ركب خرطوم الخلاط على وعاء الخلاط

الدليل في صورة متحركة  
w ماكينة القهوة  
القائمة الرئيسية  
w العناية  
الادلة



### خطر الإصابة بحروق

- إذا لم يتم تركيب خرطوم الخلاط بشكل ثابت فيمكن أن يتسرب ماء ساخن بشكل غير مرغوب أو يخرج مشروب مسحوق ساخن.
- < ركب خرطوم الخلاط على وعاء الخلاط.

### احترس ⚠

احرص على مراعاة فصل السلامة  
w بدءاً من صفحة ٩

## ٨,٦,١١ تنظيف وعاء الحبوب

أوعية الحبوب المركبة بثبات يمكن أن يتم تنظيفها عند اللزوم وعلى مسافات منتظمة. توصية: شهرياً.

## خطر الإصابة



- الشعر الطويل نسبياً يمكن أن يعلق في رأس المطحنة وبالتالي يتم سحبه إلى داخل ماكينة القهوة.
- < احرص دائماً 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 دائماً على إطفاء ماكينة القهوة وسحب القابس قبل أن تمد يدك في داخل مطحنة القهوة أو في فتحة وحدة إعداد المشروبات.

احترس ⚠

\* اضغط على مفتاح التشغيل/الإطفاء لفترة قصيرة (حوالي ثانية)

تنظيف الماكينة.

\* أخلع قابس الشبكة

\* اخلع غطاء وعاء الحبوب وفرغه ونظفه باستخدام فوطة مبللة

\* قم بتنظيف عناصر القفل في وعاء الحبوب باستخدام الفرشاة الموردة

\* اترك أوعية الحبوب لتجف تماماً

\* أعد ملء أوعية الحبوب وأحكام غلقها بالأغطية

### توسيع أوعية الحبوب (اختياري)

- \* تحرير قفل قطعة التوسيع
- \* خلع قطعة التوسيع بتحريكها لأعلى
- \* اغسل قطعة التوسيع بفقوطة مبللة جيداً واتركها تجف
- \* ركب قطعة التوسيع وأحكام غلقها

### ٨,٦,١٢ تنظيف وعاء المسحوق

أوعية الحبوب المركبة بثبات يمكن أن يتم تنظيفها عند اللزوم وعلى مسافات منتظمة. التوصية: شهرياً.  
بحسب المسحوق المستخدم تزداد عدد مرات التنظيف.



### خطر الإصابة

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

احترس ⚠

- \* اضغط على مفتاح التشغيل/الإطفاء لفترة قصيرة (حوالي ثانية)  
تنظيف الماكينة.
- \* اخلع قابس الشبكة
- \* اخلع المصهر الموجود في وعاء المسحوق وحرر الوعاء معه
- \* اخلع غطاء وعاء المسحوق وفرغه ونظفه باستخدام فقوطة مبللة
- \* قم بفك الصامولة اللولبية في الأمام والخلف
- \* فك المسار الدودي للمغرفة وأخرج غطاء الطرد
- \* اغسل الوعاء بقطعة قماش رطبة جيداً



- \* نظف المسار الدودي للمغرفة جيداً باستخدام فرشاة التنظيف الموردة
- \* اترك وعاء المسحوق والمكونات لتجف تماماً
- \* قم بتجميع المسار الدودي للمغرفة مرة أخرى وركبه، ثم اربط الصواميل اللولبية



المغرفة بمكوناتها. المسار الدودي للمغرفة



احرص على مراعاة الموضع الصحيح لغطاء الطرد.

هام

- \* املاً وعاء المسحوق وركب الغطاء
- \* أغلق قفل الإحكام

توسيع وعاء المسحوق (اختياري)

- \* تحرير قفل قطعة التوسيع
- \* خلع قطعة التوسيع بتحريكها لأعلى
- \* اغسل قطعة التوسيع بفوطة مبللة جيداً واتركها تجف
- \* ركب قطعة التوسيع وأحكام غلقها

## ٩ برنامج التنظيف المطابق لنظام HACCP

يلزم 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 مشروبات اللبن فيما يتعلق بالنظافة الصحية للمواد الغذائية.  
يرجى مراعاة النقاط التالية لغرض الالتزام ببنود برنامج التنظيف المطابق لنظام HACCP:

"قانون النظافة الصحية للمواد الغذائية  
بتاريخ ١٩٩٧، ٠٨، ٠٥"

استخدم برنامجنا التنظيفي HACCP  
لمراقبة انتظام عملية التنظيف.

تصدير HACCP  
صفحة ٧٠

تطهير نظام اللبن يومياً  
• احرص على ضرورة الالتزام بتعليمات التنظيف الخاصة بنظام اللبن الواردة في فصل العناية. من شأن ذلك ضمان خلو نظامك من الملوثات في بدء التشغيل.

لا تستخدم إلا المنظفات المصرح بها  
من شركة شيرر.

احرص على مراعاة فصل العناية  
بدءاً من صفحة ٧٢



من خلال حقل المعلومات  يمكنك استدعاء بروتوكولات عمليات التنظيف الأخيرة.

من خلال حقل USB  يمكنك تصدير بروتوكول HACCP.

نصيحة

احرص على بدء التشغيل دائماً باستخدام عبوة لبن طازجة مفتوحة ومبردة مسبقاً

- اللين المعالج حرارياً المعبأ في عبوته الصلية يكون في العادة خالياً من الجراثيم الضارة. قم عند بدء العمل دائماً بفتح عبوة لبن جديدة سابقة التبريد.
- احرص عند فتح عبوة اللين على مراعاة النظافة المطلقة! يمكن أن تتسبب الأيدي أو الأدوات غير النظيفة في نقل الجراثيم عند الفتح.
- احتفظ باللبن بارداً!
- احرص دائماً على توفير عبوة لبن جديدة سابقة التبريد.
- إذا لم يتم أثناء التشغيل تبريد اللين فيجب أن يتم استهلاك اللين بسرعة كبيرة. قم إذا لزم الأمر بتبريد اللين مؤقتاً.
- مع انخفاض استهلاك اللين يجب أن يتم استمرار تبريد اللين سابق التبريد أثناء التشغيل.

الموصى به:

استخدم اللين المعالج حرارياً المحتوي على نسبة ١,٥٪ دهن.

بتعين أن تكون حرارة اللين عند بدء التشغيل ٦-٨ °م.

بحسب وضع الضبط فإن لتر اللين ينتج حوالي ٢٠ كابتشينو.

تتيح شركة شيرر إمكانيات تبريد عديدة (مثلاً المبرد الإضافي من شيرر أو مبرد اللين من شيرر).

### HACCP-Reinigungskonzept

Monat \_\_\_\_\_ Jahr \_\_\_\_\_

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

Verwenden Sie für Pulvergetränke nur Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten ist.

#### Reinigungsschritte:

1. Systemreinigung durchführen  
 > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
- 2a. Milchsysteem manuell reinigen  
 Basic Milk täglich, mit Plug&Clean wöchentlich
- 2b. Tägliche Mixerspülung  
 > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
3. Wöchentliche Mixerreinigung und regelmäßige Reinigung der Produktbehälter (Bohnen/Pulver) > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
4. Allgemeine Maschinenreinigung

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

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

## ١٠ الصيانة وإزالة التكلس

يرجى مراعاة أن هذا الجهاز عبارة عن ماكينة قهوة متخصصة تحتاج إلى صيانة وإزالة منتظمة للتكلسات. وقت الصيانة يتحدد بحسب فترة الاستخدام ويتم إبلاغك به على الشاشة. عند قيام مركز خدمة شيرر بالصيانة فسوف يتم في الوقت ذاته إزالة التكلس عن نظام إعداد المشروبات. ماكينة القهوة يمكن أن يتم استمرار تشغيلها بعد البلاغ، ومع ذلك فيتعين تنفيذ أعمال الصيانة أو التكليف بها لضمان تحقق السلامة الوظيفية وتجنباً لوقوع أضرار لاحقة في الوقت المناسب.

### ١٠.١ الصيانة

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. يتعين إجراء مستويات الصيانة التالية:

- إزالة التكلس، وهي عملية يمكن أن يقوم المستخدم/ المشغل بنفسه بإجرائها.

- 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.

بلاغات الصيانة-الخدمة  
W البلاغات والإرشادات  
صفحة ٩٧

إزالة التكلس  
W برنامج العناية W إزالة التكلس  
صفحة ٧٨

بلاغات الصيانة-الخدمة  
W البلاغات والإرشادات  
صفحة ٩٧

## ١٠٢ مركز خدمة شيرر

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

Schaerer AG  
^ Allmendweg  
٣٣٦ P.O.Box  
Zuchwil ٤٥٢٨  
Schweiz

يسراوسدي دعم فلة امخد:

فتاهلما+٤١ ٣٢ ٦٨١ ٦٢ ٧٥

بريدلا kundendienst.schweiz@schaerer.com

ي نوكتر للبالا:

شركة في في نفلدعم الاللا Schaerer GmbH:

فتاهلما+٤٩ ٧٣٣٦ ٩٥٢٥ ٣٩٢

ي نوكتر لبريد الاللا info@schaerer-gmbh.de

هام!


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



## ١١ البلاغات والإرشادات

### ١١,١ بلاغات الاستعمال

#### أعد الملاء بالحبوب

- \* استكمل ملء وعاء الحبوب (بحسب البيان)
- \* فحص:
- حبوب القهوة لا تنزلق.
- \* قم بالتقليب باستخدام ملعقة كبيرة وأكد ذلك باستخدام 
- \* قم بتنفيذ "معايرة بلاغ فراغ الحبوب"

معايرة برنامج الإبلاغ عن فراغ الحبوب

W صفحة ٦٦

#### افتح محبس الغلق

- \* افتح صنبور محبس الماء وأكد عليه

#### إفراغ درج الرواسب

- \* قم بتفريغ وعاء الرواسب

#### درج الرواسب غير موجود

- \* أعد تركيب وعاء الرواسب بشكل صحيح

#### استبدال فلتر الماء

- \* قم باستبدال فلتر الماء

احرص على مراعاة دليل تشغيل فلتر الماء!

- \* إذا لزم الأمر اتصل بمركز خدمة شيرر

#### الاتصال بمركز خدمة شيرر

#### بيان أرقام الأعطال

W تتيهات الأخطاء والاختلالات

#### بلاغ الخدمة

الخدمة-الصيانة بعد ظهور البلاغ على الشاشة.

- \* الاتصال بمركز خدمة شيرر

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

## ١١,٢ تبيهات الأخطاء والاختلالات

طريقة التصرف الأساسية عند ظهور تبيهات 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 المعروض أو رقم العطل واتبع تعليمات الاستخدام.

إذا لم يفلح ذلك أيضاً أو لم يكن الخلل المبين مدرجاً في القائمة، فيرجى الاتصال بمركز خدمة 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 المضاعة.

ماكيتك Schaerer Coffee Club مجهزة ببرنامج تشخيصي. يتم الإبلاغ عن الاختلالات الظاهرة بعرضها على الشاشة. بلاغات الأعطال الواردة يمكن أن تنتج أيضاً عن حدوث خلل في الشبكة.

إذا ما ظهر خلل حالي أو ملحوظة لمشغل فسوف يتم عرض الحقل .

\* انقر على 

يتم عرض بلاغ الخلل ورقمه.



يستجيب مفتاح التشغيل/الإطفاء بعد ثانية واحدة تقريباً وتنطفئ ماكينة القهوة.

للتغلب على الخلل، مثلاً عندما يعلق عمل البرنامج، فيمكن أن

يتم من خلال الضغط المطول على مفتاح التشغيل/الإطفاء أن يتم

إطفاء نظام التحكم.

ملاحظة

رقم الخل	توصيف الخل	توجيه التعامل
٦	تيار معاوقة وحدة إعداد المشروبات/ وحدة إعداد المشروبات متصلة	* إيقاف ماكينة إعداد القهوة * تنظيف وحدة إعداد المشروبات العناية Wتنظيف وحدة إعداد المشروبات، صفحة ٨٤
٨٨	الغلاية: درجة الحرارة الزائدة	* أوقف تشغيل ماكينة القهوة، واتركها تبرد ثم أعد تشغيلها من جديد. إذا تعذر التغلب على الخل * إيقاف ماكينة إعداد القهوة * اتصل بمركز خدمة شيرر
٨٩	الغلاية: خلل في زمن التسخين	* أوقف تشغيل الماكينة وأعد تشغيلها مرة أخرى * إذا تعذر التغلب على الخلل فاتصل بمركز خدمة شيرر
١٦١	خلل الماء: مياه إعداد المشروبات	بين كل من الخطوات التالية قم بإطفاء ماكينة القهوة وإعادة تشغيلها. إذا تعذر التغلب على الخلل فقم بإجراء الخطوة التالية. * تنظيف وحدة إعداد المشروبات العناية Wتنظيف وحدة إعداد المشروبات، صفحة ٨٤ * اضبط مستوى الطحن على درجة أحسن إعدادات أخرى Wضبط مستوى الطحن، صفحة ٧١ * النزول بمستوى الجودة الضبط Wالوصفات، صفحة ٤٩ * إذا تعذر التغلب على الخلل فاتصل بمركز خدمة شيرر
١٦٢	خلل الماء: عند التنظيف	بين كل من الخطوات التالية قم بإطفاء ماكينة القهوة وإعادة تشغيلها. إذا تعذر التغلب على الخلل فقم بإجراء الخطوة التالية. * تنظيف وحدة إعداد المشروبات العناية Wتنظيف وحدة إعداد المشروبات، صفحة ٨٤ * إذا تعذر التغلب على الخلل فاتصل بمركز خدمة شيرر

رقم الخلل	توصيف الخلل	توجيه التعامل
١٦٣	خلل الماء: الشطف على الدافىء	بين كل من الخطوات التالية قم باطفاء ماكينة القهوة وإعادة تشغيلها. إذا تعذر التغلب على الخلل فقم بإجراء الخطوة التالية. * تنظيف وحدة إعداد المشروبات العناية Wتنظيف وحدة إعداد المشروبات، صفحة ٨٤ * إذا تعذر التغلب على الخلل فاتصل بمركز خدمة شبير
١٨٦	مرجل البخار: المستوى	تم إيقاف عملية الإنتاج مؤقتًا. * تأكد مما إذا كان وعاء الرواسب مركبًا في موضعه الصحيح. * أوقف تشغيل الماكينة وأعد تشغيلها مرة أخرى
١٨٨	خلل في التسخين، درجة حرارة مرجل البخار زائدة	* أوقف تشغيل الماكينة واسحب قابس الشبكة الكهربية * الاتصال بمركز خدمة شبير
١٨٩	مرجل البخار: خلل في زمن التسخين	* أوقف تشغيل الماكينة وأعد تشغيلها مرة أخرى * إذا تعذر التغلب على الخلل فاتصل بمركز خدمة شبير العناية Wتنظيف نظام اللبن يدويًا، صفحة ٨٧
٩٠٨٣	درجة حرارة المبرد في نطاق التجمد	* تحقق مما إذا كانت درجة حرارة المبرد مضبوطة على درجة شديدة الانخفاض
٩٥١٦ ٩٥١٧	هناك ما يعيق المطحنة اليمنى هناك ما يعيق المطحنة اليسرى	* قاف ماكينة إعداد القهوة * اخلع قابس الشبكة * اخلع غطاء وعاء الحبوب * أفرغ وعاء الحبوب * أدر فرص الطحن فقط باستخدام الأداة المتعددة للوعاء في اتجاه عقارب الساعة (يجب أن يتم زلق الخابورين في الفجوتين المخصصتين بالمطحنة، انظر الصورة) * املاً وعاء الحبوب * أعد تركيب غطاء وعاء الحبوب * تشغيل ماكينة القهوة العناية Wتنظيف وعاء الحبوب، صفحة ٩٠ مع تكرار ظهور الخلل: * اضبط درجة الطحن على مستوى أكثر خشونة إعدادات أخرى Wضبط مستوى الطحن، صفحة ٧١



## ١١,٣ خلل بدون تنبيه الخلل

شكل الخطأ	توجيه التعامل
<ul style="list-style-type: none"> <li>• يتعذر إنتاج الماء الساخن، ومع ذلك فهناك ماء في درج الرواسب</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* قم بتنظيف منفذ خروج الماء الساخن</li> <li>* اتصل بمركز خدمة شيرر (يمكن إنتاج القهوة)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• يتعذر إنتاج الشوكولاتة، ومع ذلك فهناك ماء في درج الرواسب</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* لا تستخدم منفذ خروج الشوكولاتة بعد الآن</li> <li>* اتصل بمركز خدمة Schaerer (يمكن إنتاج القهوة)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مغرفة الشيكولاتة متوقفة، لن يتم إنتاج الشيكولاتة إلا مع الماء</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* نظف المغرفة</li> <li>W العناية Wتنظيف وعاء المسحوق، صفحة ٩١</li> <li>* أفرغ المسحوق</li> <li>* أدر الترس الملولب يدويًا إلى أن يتم التخلص من المسحوق بالكامل</li> <li>* اشطفه بالماء إذا لزم الأمر</li> <li>* (اتركه) لييجف تمامًا</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• عملية خروج القهوة من الجهة اليسرى/ اليمنى متفاوتة</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* نظف مخرج القهوة</li> <li>W العناية Wتنظيف نظام اللين يدويًا، صفحة ٨٧</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• لا يتم عمل رغوة للين/ إنتاج اللين بالرغم من وجود اللين في الوعاء الخاص به.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* تحقق مما إذا كان خرطوم اللين ممتبًا أو محشورًا</li> <li>* تحقق مما إذا كان منفذ البخار الصحيح مستخدمًا</li> <li>* قم بتوصيل خرطوم اللين بشكل سليم</li> <li>* نظف مخرج اللين</li> <li>* استكمل ملء الحليب</li> <li>* تحقق مما إذا كان مبرد اللين متجمدًا</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• رغوة اللين ليست على ما يرام</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>درجة حرارة اللين اللون</li> <li>• أخضر (معياري)</li> <li>لين غير مبرد</li> <li>(١٦ حتى درجة ٢٢ °م بحد أقصى)</li> <li>• برتقالي (كالماليات)</li> <li>لين مبرد</li> <li>(حتى ١٠ °م)</li> <li>إذا تعذر التغلب على الخلل</li> <li>* استخدم منفذ بخار آخر من مجموعة الكماليات</li> </ul>

شكل الخطأ	توجيه التعامل
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مخرج رغوة اللبن تصدر رذاذًا كثيفًا</li> <li>• اللبن ساخن للغاية</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* تحقق مما إذا كان تم تنظيف نظام اللبن</li> <li>* قم بتنظيف نظام اللبن</li> <li>العناية Wتنظيف نظام اللبن يدويًا، صفحة ٨٧</li> <li>* تحقق مما إذا كان اللبن المستخدم مبردًا بدرجة كافية</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• لا يتم إنتاج مشروبات من مسحوق</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* نظف وعاء الخلاط</li> <li>* هل الخرطوم مثنيًا؟</li> <li>* كرر عمليتي التنظيف والشفط، يوميًا إذا لزم الأمر</li> <li>العناية Wعرض عام لمواعيد التنظيف، صفحة ٧٤</li> <li>العناية Wتنظيف نظام اللبن يدويًا، صفحة ٨٧</li> <li>* اضبط المسحوق على كمية أقل</li> <li>* اضبط الماء على كمية أكبر</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• المضخة تعمل بشكل مستمر، الماء في درج الرواسب</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* أوقف تشغيل الماكينة وأعد تشغيلها مرة أخرى</li> <li>* إذا تعذر التغلب على الخلل فاتصل بمركز خدمة شيرر</li> </ul>

## ١٢ الأمان والضمان

### ١٢,١ مخاطر على ماكينة القهوة



#### مراعاة الدليل

في حالة عدم مراعاة الإرشادات فلن يُقبل الضمان عند حدوث أي أضرار.  
احرص 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.  
< لا تستخدم ماكينة القهوة في الخلاء.
- < احرص على نصب ماكينة القهوة، بالشكل الذي يوفر لها الحماية من التعرض لرذاذ الماء.
- < احرص على ضرورة نصب ماكينة القهوة على أرضية مقاومة لتأثير الماء ولا تتأثر بالحرارة لحماية سطح النصب من التعرض لأضرار.

#### مطحنة القهوة

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

#### هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
بدءاً من صفحة ١٠٧

شروط الاستخدام والتركيب  
بدءاً من صفحة ١٥

- يرجى مراعاة الإرشادات التالية لتجنب المشاكل الفنية والأضرار التي تلحق بماكينة إعداد القهوة:
- يجب تركيب فلتر الماء Schaerer بدءاً من درجة عسر كربونات في ماء الشرب تبلغ ٥ درجات حسب المقياس الألماني للعسر الكربوني (dKH) أو أعلى، وإلا فقد تتعرض ماكينة القهوة لأضرار بفعل تراكم الترسبات الجيرية.
  - لأسباب قانونية تتعلق بالتأمين احرص دائماً علي مراعاة أن يكون الصنوبر الرئيسي لخط الإمداد بالماء مغلقاً وذلك عقب الانتهاء من استخدام الماكينة وأن يكون مفتاح الكهرباء الرئيسي متوقفاً أو أن يكون القابس مسحوباً 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 التوقف المؤقت للتشغيل فإننا نوصي قبل إعادة التشغيل بتنفيذ برنامج التنظيف مرتين على الأقل.

تنظيف النظام  
W برامج التنظيف  
صفحة V٥



## ١٢,٢ المواصفات

الشركة المنتجة: WMF Group GmbH, ٧٣٣١٢ Geislingen (Germany)

الجهاز يفى بمتطلبات كل البنود السارية للمواصفات MRL (MD) (EG (EC/٤٢/٢٠٠٦) و EMV المواصفة ٢٠١٤/٣٠/٢٠١٤ و EG (EC/٦٥/٢٠١١ RoHS).

تقر الشركة المنتجة المذكورة أعلاه أن هذه الماكينة مطابقة لكافة التعليمات ذات الصلة الواردة في المواصفات المذكورة. ويتوقف سريان هذا البيان في حالة إدخال تعديلات على الأجهزة لا تتفق معنا. إعداد المستندات التقنية: شركة WMF Group GmbH. بيان التوافق مرفق في العلبه الأصلية للجهاز. الجهاز يحمل العلامة CE.

الجهاز يفى بمتطلبات قانون الأغذية والمواد الضرورية والمغذيات (LFGB) ومرسوم الأشياء الضرورية (BedGgstV) ومرسوم (الاتحاد الأوروبي) رقم ٢٠١١/١٠ ومرسوم (الاتحاد الأوروبي) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ 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 تفي بما ورد في مرسوم الأشياء الضرورية ومرسوم (الاتحاد الأوروبي) رقم ٢٠١١/١٠. بالنسبة للبلدان الواقعة خارج الاتحاد الأوروبي فإنه تسري عليها اللوائح المحلية في نسختها السارية.

يخضع الجهاز لمرسوم تكهين الأجهزة الإلكترونية WEEE EG/١٩/٢٠١٢ (المفوضية الأوروبية) ولا يسمح بالتخلص منه بإلقائه ضمن القمامة المنزلية.

نحن نضمن لك إمكانية تتبع المنتج وفقاً للمرسوم (المجموعة الأوروبية) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ وأيضاً الإنتاج وفقاً لعملية الإنتاج الجيدة من منظور المرسوم (المجموعة الأوروبية) رقم ٢٠٠٦/٢٠٢٣.



للتخلص من المنتج توجه إلى مركز خدمة شيرر.

العنوان  
٩٦ صفحة ٧

## ١٢,٣ التزامات المشغل

المشغل 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 المشغل ضبط الماكينة بحيث تكون في وضع يسمح بإجراء أعمال العناية والصيانة بسهولة.

في تطبيقات خدمة المكاتب/الأدوار أو في تطبيقات اخدم 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 بالتنظيف. كما يجب على المشغل مراعاة أن تكون المكونات الكهربائية ومواد التشغيل في حالة سليمة (مثلاً بحسب القانون DGUV، اللانحة ٣). لضمان تحقق السلامة التشغيلية لماكينة القهوة فمن الضروري القيام بعدة أمور، من بينها إجراء الفحص الدوري على صمامات الأمان ووعاء الضغط.

وسيتم إجراء هذه التدابير في إطار عملية الصيانة بواسطة مركز خدمة شركة شيرر أو فريق الخدمة التابع لها. لا يسمح بتنظيف النظام إلا باستخدام منظفات شيرر المخصصة التي تصرح بها شركة شيرر للاستخدام مع ماكينة القهوة (الأقراص) ولنظام اللبن (منظف سائل).

يتعين بالضرورة مراعاة تعليمات الشركة المنتجة فيما يتعلق بدورات الصيانة ومعدل تنفيذها (wالصيانة).

مواد تنظيف مخصصة من شيرر  
wالكماليات وقطع الفيار  
صفحة ١١٠



### مراعاة الدليل

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

### هام

شروط الاستخدام والتركيب  
بدءاً من صفحة ١٥

## ١٢,٤ مطالب الضمان

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 الحيوانات والخلاط 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  
Wصفحة ٩٥

## الملحق: البيانات التقنية

## البيانات الفنية لماكينة إعداد القهوة

الأبعاد الخارجية	العرض ٣٢٥ ملم العمق ٥٧٠ ملم الارتفاع شاملاً الشاشة/ وعاء حبوب معياري سعة ٥٠١ مم الارتفاع شاملاً إمتداد الوعاء ٥٥٦ ملم
وعاء الحبوب وعاء المسحوق	حوالي ٥٥٠ جم، بقطعة توسيع اختيارية، حوالي ١,١٠٠ جم <sup>١)</sup> حوالي ٤٥٠ جم؛ مع قطعة توسيع حوالي ١,٢٥٠ جم <sup>٢)</sup>
الوزن الفارغ	٢٤-٢٨ كجم (بحسب التجهيز)
خط إمداد الماء	وصلة خرطومية مقياس ٨/٣ بوصة بصنبور أساسي وفلتر اتساخات، وعرض يبلغ ٠,٠٨ ملم، جهة التركيب. ضغط التدفق البالغ على الأقل ٠,٢ ميجا باسكال (٢ بار)، عند ٢ لتر/دقيقة والحد الأقصى ٠,٦ ميجا باسكال (٦ بار) درجة حرارة التغذية القصوى ٣٥ م. طقم الخرطوم المورد مع ماكينة القهوة و/أو مع فلتر الماء الجديد يجب أن يتم استخدامه. لا تستخدم أطقم الخراطيم القديمة.
جودة الماء	مع ماء الشرب الذي تزيد درجة عسر الكربونات به عن ٥ درجة عسر ألماني فيجب أن يتم توصيل فلتر ماء من شيرر أوليًا.
وصلة صرف الماء (اختياري)	الخرطوم الحد الأدنى DN ١٩، الانحدار الأدنى ٢ سم/متر
سعة خزان الماء	حوالي ٤,٥ لتر
الاستخدام على ارتفاع يزيد عن الصفر العادي	> ٢٠٠٠ متر
القدرة الاسمية	١,٧ - ٢,٣ كيلوواط
التغذية بالفلطية	٢٢٠-٢٤٠ فلت، ٦٠/٥٠ هرتز، (N/PE/١)
الإضاءة	LED الفئة ١
طريقة الحماية	IP X٠
فئة الحماية	
مستوى الضوضاء المستمرة (Lpa)	> ٧٠ ديسيبل (A) <sup>٣)</sup>

## المواصفات الفنية خاصة للتعديل.

- ترتبط كمية الماء بحجم حبوب القهوة.
- فقط مع وعاء المسحوق الاختياري. ترتبط كمية الماء بالمسحوق المستخدم.
- مستوى ضغط الصوت المصنّف بالفئة A (بطء) ومستوى ضغط الصوت (نبضات) في مكان عمل موظفي الاستعمال في كل اوضاع التشغيل يقع تحت ٧٠ ديسيبل (A).

درجة الحرارة المحيطة	من + ٥ درجات مئوية حتى + ٣٥ درجة مئوية (في حالة الصقيع قم بإفراغ نظام الماء).
الرطوبة القصوى	نسبة ٨٠٪ من رطوبة الهواء النسبية بدون إذابة الصقيع. لا تستخدم الجهاز في الخلاء.
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 بمنظف 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 ٥٠ ملم من الجانب المواجه للبناء - أو المواجه لأجزاء تركيبية ليس من شيرر - وعلى الأقل مسافة ٦٠ ملم من الجانب الخلفي. ينصح بتوفير حيز عمل أدنى أمام ماكينة القهوة بمسافة تبلغ ٨٠٠ ملم. ينصح بتوفير حيز فارغ يبلغ على الأقل ٢٠٠ ملم أعلى وعاء المنتج. يبلغ ارتفاع سطح النصب، بدءاً من الحافة العليا للأرضية، على الأقل ٨٥٠ 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.

هذه اللوائح الخاصة بالوصلة الكهربائية والمعايير المعتمدة تسري على وصلة ماكينة القهوة في البلدان التابعة للاتحاد الأوروبي. أيضاً 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 وفقاً لمعيار IEC 364 المحدث (DIN VDE 0100). يتعين أن يتم بالقرب من الجهاز، بشكل يتيح إمكانية الوصول، مع الوصلات أحادية المرحلة، تركيب مقبس شوكو أو مقبس أحادي المرحلة خاص بالبلد المعني، ومع الوصلات ثلاثية المرحلة، يتم تركيب مقبس CEE/CEKON خماسي الأقطاب بحسب المواصفة EN 60309 أو تركيب مقبس متعدد الأقطاب يكون خاصاً بالبلد. المقابس 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 تجنباً لوقوع مخاطر.

تجنباً لوقوع اختلالات محتملة الحدوث في وصلات البيانات المعزولة من خلال تيارات معادلة القدرة بين الأجهزة، فيتعين بالنسبة للأجهزة الموصلة بنظام الحساب، أن يتم استخدام تجهيزة إضافية لمعادلة القدرة. (انظر EN 60309)

## الملحق: الكماليات وقطع الغيار

العدد	الوحدة	الاسم	التجهيز
مخرج القهوة/مخرج اللبن/مخرج الشوكولاتة/مبضع اللبن			
١	قطعة	غطاء مخرج القهوة	الكل
١	قطعة	مخرج قهوة لكوبين	الكل
١	قطعة	مخرج خلاط الشوكو (خرطوم)	وعاء المسحوق
١	قطعة	جلبية خرطوم اللبن	Milk Smart
١	قطعة	حلقة مستديرة (مخرج البخار الأساسي Basic-Steam)	وضع البخار الأساسي Basic Steam
١	قطعة	مبضع اللبن	Milk Smart
١	قطعة	فرشاة لتنظيف مبضع اللبن	Milk Smart
درج روااسب القهوة			
١	قطعة	درج الرواسب	الكل
الكماليات/العدد			
١	متر	خرطوم اللبن	Milk Smart
١	قطعة	وصلة اللبن	Milk Smart
١	قطعة	مهايب خرطوم الحليب لتجهيز Plug & Clean	Milk Smart
١	قطعة	وحدة إعداد الرغوة بغرفة الشفط أخضر	Milk Smart
١	قطعة	وحدة إعداد الرغوة بغرفة الشفط برتقالي	Milk Smart
١	قطعة	وصلة غرفة الشفط	
١	قطعة	حلقة مستديرة (كباس احتكاكي)	الكل
١	قطعة	أداة متعددة الاستعمال	الكل
وعاء الحبوب/ وعاء المنتج			
١	قطعة	غطاء وعاء الحبوب	الكل
١	قطعة	غطاء وعاء المسحوق	شوكولاتة
١	قطعة	وعاء المسحوق بدون غطاء	الكل
درج التقاطر / شبك التقاطر			
١	قطعة	درج التقاطر بمنفت بخار	منفت بخار
خزان الماء			
١	قطعة	خزان الماء	الكل
١	قطعة	غطاء خزان الماء	الكل
١	قطعة	حلقة مستديرة (خزان الماء)	الكل
فلتر التكالسات/فلتر الماء			
١	قطعة	فلتر الماء (طقم تركيبي كامل)	الماء العسر
١	قطعة	خرطوشة استبدال فلتر الماء	الماء العسر

العدد	الوحدة	الاسم	التجهيز
١	قطعة	مهايئ خرطوشة الاستبدال ٢٠٠	خزان الماء
١	عبوة	طقم رباعي لخرطوشة استبدال الفلتر ٢٠٠	خزان الماء
المستندات/ الأدلة			
١	قطعة	طقم أوراق: دليل تشغيل الماكينة Schaerer Coffee Club	الكل
برنامج العناية من Schaerer			
١	زجاجة	منظف مخصوص من شيرر لصانع رغوة اللبن	الكل
١	عبوة	أقراص تنظيف مخصوصة (١٠٠ قطعة)	الكل
٢	زجاجة	Calcpure ٧٥٠ مل	الكل
١	قطعة	فرشاة تنظيف الأنبوب	الكل
١	قطعة	فرشاة تنظيف ٢,٥	الكل
١	أنبوب	شمح Molykote من شيرر "شمح لحلقات الإحكام"	الكل