

Schaerer Coffee Joy

دليل التشغيل

الإصدار ٣ - يوليو/تموز ٢٠١٥

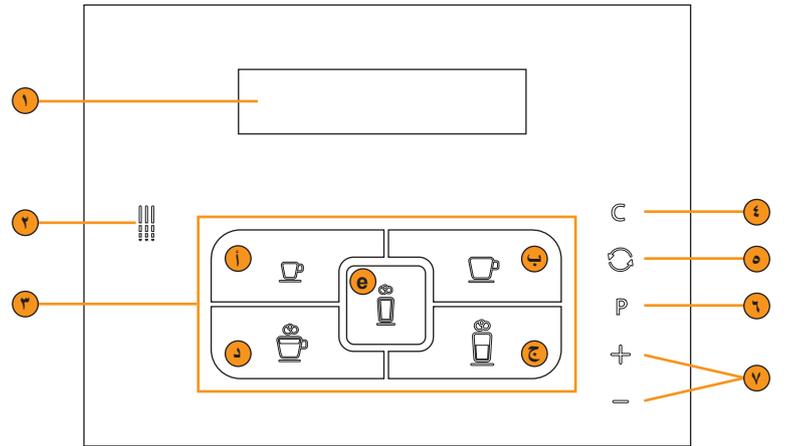


١	فتحة إدخال القهوة المطحونة
٢	حاوية الحبوب
٣	منفذ الماء الساخن
٤	درج الرواسب
٥	درج التقطير المزود بشبكة التقطير
٦	غطاء منفذ وحدة إعداد المشروبات
٧	تشغيل/إيقاف
٨	لوحة التحكم
٩	منفذ المشروبات
١٠	حاوية ماء الشرب



١	الشاشة
٢	الماء الساخن
٣	أزرار المشروبات
٤	إلغاء
٥	قائمة التنظيف
٦	قائمة البرمجة
٧	تغيير القيم القابلة للضبط / التصفح في القوائم

ضغطة قصيرة	ضغطة طويلة
أ إسبريسو	٢ إسبريسو
ب قهوة كريمة	٢ قهوة كريمة
ج لاتيه ماكياتو	قهوة بالحليب
د كابتشينو	٢ كابتشينو
المنفذ بالأعلى، ضغطة قصيرة	المنفذ بالأسفل، استمرار الضغط
هـ حليب ساخن	رغوة حليب



Schaerer Coffee Joy

دليل التشغيل

الإصدار ٣ - يوليو (تموز) ٢٠١٥

الناشر

Schaerer AG, Postfach 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

الإصدار

الإصدار رقم ٣ | ٢٠١٥-٧

البرنامج

V01.05.01

التصميم والتحرير

Schaerer AG, Postfach 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

حقوق التأليف والنشر ©

شركة Schaerer AG, Postfach 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

هذا المستند محمي بموجب قانون حقوق التأليف والنشر. جميع الحقوق محفوظة. لا يُسمح بنسخ هذا المستند أو توزيعه أو نقله عن طريق الأنظمة الإلكترونية أو ترجمته إلى لغة أخرى دون الحصول على موافقة خطية مسبقة من شركة Schaerer AG. ويسري هذا على المستند بالكامل وكذلك أيضًا على الأقسام المفردة منه. تقوم محتويات هذا المستند على أحدث البيانات المتاحة وقت مئول المستند للطباعة. تحتفظ شركة Schaerer AG لنفسها بالحق في إجراء أي تعديلات في أي وقت ودون الحاجة إلى إعادة الإخطار. كل الصور والرسوم التوضيحية ورسائل وحدة العرض الواردة في هذا الدليل هي مجرد أمثلة. ونظرًا إلى وجود مجموعة كبيرة من الخيارات، فقد تختلف الماكينة عن الخيارات المعروضة في هذا الدليل. تتحمل شركة Schaerer AG المسؤولية فقط عن محتويات المستند الأصلي الصادر باللغة الألمانية.

٥٦	المسؤولية	٣٤	المنظف Milkpure
٥٦	التزامات المشغل	٣٤	قرص التنظيف
٥٦	المطالبات بحقوق الضمان والمسؤولية	٣٤	المنظف Milkpure
		٣٤	مادة إزالة الجير
		٣٥	الخدمة والصيانة
		٣٥	إزالة الجير
		٣٥	الخدمة والصيانة
		٣٦	ضبط درجة الطحن
		٣٦	فلتر الماء (تجهيزة اختيارية)
		٣٦	تركيب فلتر الماء لخزان ماء الشرب الداخلي (تجهيزة اختيارية)
		٣٨	الصيانة
		٣٩	البرمجة
		٣٩	التصفّح
		٣٩	إدخال رقم PIN
		٣٩	نظرة عامة
		٤٠	حجم الفنجان (كمية المشروب)
		٤٠	إعدادات المشروب
		٤٠	حجم الفنجان (كمية المشروب)
		٤١	الإعدادات الأساسية
		٤٥	قراءات العدادات
		٤٦	معلومات النظام
		٤٧	إصلاح الخلل
		٤٧	الاختلالات المصحوبة برسالة في وحدة العرض
		٤٨	الاختلالات غير المصحوبة برسالة في وحدة العرض
		٤٨	الاختلالات غير المصحوبة برسالة في وحدة العرض
		٥٠	جودة الماء
		٥٠	قيم الماء
		٥١	تحديد درجة عسر الماء
		٥١	تقنيات الفلترة
		٥٢	إرشادات السلامة
		٥٢	خطر على المستخدم
		٥٣	خطر بفعل مادة التنظيف
		٥٣	الاستخدام
		٥٣	التخزين
		٥٣	التخلص من مادة التنظيف
		٥٣	استعلامات الطوارئ
		٥٣	خطر بفعل مادة التنظيف
		٥٣	الاستخدام
		٥٣	التخلص من مادة التنظيف
		٥٣	استعلامات الطوارئ
		٥٤	خطر على الماكينة
		٥٤	لوائح النظافة الصحية
		٥٤	الماء
		٥٤	الماء
		٥٥	القهوة
		٥٥	الحليب
		٥٥	القهوة
		٥٥	الحليب

مقدمة

أهلاً ومرحباً

من خلال ماكينة إعداد القهوة هذه طورنا لك الجيل التالي من ماكينات إعداد القهوة الأوتوماتيكية. وقد تم تجسيد قدراتنا الأساسية وخبرتنا، التي جمعناها في الشركة على مدى عقود، في تصميم الماكينة.

يقدم لك دليل التشغيل هذا معلومات عن ماكينة إعداد القهوة وكيفية استخدامها وتنظيفها. إذا لم تستخدم ماكينة إعداد القهوة وفقاً للإرشادات، فسيتم استبعاد كل ضمان عن الأضرار الناتجة. إلا أن هذا الدليل قد لا يوضح كل استخدام محتمل. للحصول على المزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بخدمة العملاء التابعة لنا.

يتوقف أداء ماكينة إعداد القهوة على الاستخدام السليم والصيانة. يرجى قراءة دليل التشغيل بعناية قبل أول تشغيل للماكينة واحتفظ به في متناول اليد.

نتمنى لك وافر النجاح مع ماكينة إعداد القهوة الجديدة.

العلامات والرموز

انظر أيضاً فصل "إرشادات السلامة!"



تستخدم العلامات والرموز التالية في دليل التشغيل هذا للإشارة إلى الأخطار وبعض الخصائص:

موقف ذو خطورة مباشرة، قد يؤدي إلى الموت أو إلى حدوث إصابات بالغة نتيجة الصعق الكهربائي. يجب الالتزام بالإجراءات الموضحة لمنع حدوث هذا الخطر.



خطر!
صدمة كهربائية!

موقف ذو خطورة عامة، يمكن أن يؤدي إلى حدوث إصابات. يجب الالتزام بالإجراءات الموضحة لمنع حدوث هذا الخطر.



احترس!
خطر على المستخدم!

هناك حالة يمكن أن تؤدي إلى حدوث أضرار بالماكينة. يجب الالتزام بالإجراءات الموضحة لمنع حدوث هذا الخطر.



احترس!
خطر على الماكينة!

موقف خطير، يمكن أن يؤدي إلى حدوث إصابات نتيجة التعرض للحرق. ومصدر هذا الخطر هو مواضع صب المشروبات. وهذا الخطر مميز فيما يلي بهذا الرمز فقط. يجب الالتزام بالإجراءات الموضحة لمنع حدوث هذا الخطر.



احترس!
سائل ساخن!

موقف خطير، يمكن أن يؤدي إلى حدوث إصابات نتيجة التعرض للحرق. ومصدر هذا الخطر هو مواضع صب المشروبات. وهذا الخطر مميز فيما يلي بهذا الرمز فقط. يجب الالتزام بالإجراءات الموضحة لمنع حدوث هذا الخطر.



احترس!
بخار ساخن!

موقف خطير، يمكن أن يؤدي إلى حدوث إصابات نتيجة التعرض للحرق. ومصدر هذا هو مواضع صب المشروبات بالإضافة إلى مواضع حرارة الفناجين (خيار). وهذا الخطر مميز فيما يلي بهذا الرمز فقط. يجب الالتزام بالإجراءات الموضحة لمنع حدوث هذا الخطر.



احترس!
سطح ساخن!

موقف خطير، يمكن أن يؤدي إلى حدوث إصابات نتيجة الانحسار. وهذا الخطر مميز فيما يلي بهذا الرمز فقط. يجب الالتزام بالإجراءات الموضحة لمنع حدوث هذا الخطر.



احترس!
خطر الانحصار!

وصف المنتج

الاستخدام وفقاً للتعليمات

الماكينة Schaerer Coffee Joy مُخصصة لإعداد مشروبات القهوة و/ أو الحليب بأنواعها المختلفة، سواءً في فناجين أو في أكواب. علاوة على ذلك يمكنها إعداد الماء الساخن.

هذه الماكينة مُخصصة للاستخدام الخاص والتجاري. من الممكن أن تستخدم هذه الماكينة في المؤسسات التجارية، والمكاتب، وأماكن تقديم الطعام للتجارة، والفنادق وأماكن العمل المشابهة. كما يمكن تشغيلها في المنازل وفي البيئات المشابهة. تتم عملية التنظيف والصيانة للماكينة من قبل أشخاص مؤهلين ومدربين. ويمكن استخدامها في مجال الخدمة الذاتية إذا كانت تخضع لمراقبة موظف مؤهل.

يخضع استخدام الجهاز "للشروط التجارية العامة" لشركة شيرر المساهمة (Schaerer AG) ولدليل التشغيل المرفق. يعتبر أي استخدام آخر أو مخالف لذلك غير مطابق للتعليمات. ولا تتحمل الشركة المنتجة أية مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن ذلك.



قد يؤدي سوء استخدام ماكينة إعداد القهوة إلى حدوث أضرار.

غير مسموح بأي حال من الأحوال استخدام الماكينة Schaerer Coffee Joy في تسخين أو إعداد أي مشروبات أخرى سوى القهوة أو الماء الساخن (المخصص للمشروبات أو للتنظيف) أو الحليب (بارد، ميسر، متجانس، معالج بالحرارة الفائقة).



احترس!
خطر على الماكينة!

أنواع المشروبات والأداء

وفقاً لنوع الماكينة والخيارات المتاحة بها يمكن إعداد المشروبات التالية (قدرة إنتاج المشروبات موضحة بمقدار عدد الفناجين لكل ساعة/يوم):

قدرة إنتاج المشروبات في الساعة (قهوة - إسبريسو)	
نوع المشروب	
قهوة / إسبريسو	حتى ٥٠ فنجاناً

الإنتاج اليومي	
نوع المشروب	
قهوة / إسبريسو	حتى ٧٠ فنجاناً

مرات إنتاج المشروبات الممكنة	
نوع المشروب	
ريستريتو	✓
إسبريسو	✓
قهوة / قهوة كريمة	✓
قهوة بالحليب / قذح	✓
كابوتشينو	✓
لاتيه ماكياتو	✓
حليب ساخن	✓
رغوة حليب ساخنة	✓
ماء ساخن	✓

مرات إنتاج المشروبات الممكنة	نوع المشروب
-	قضب بخار

التجهيزات المورددة والملحقات التكميلية

عدد القطع	الاسم	رقم الصنف
١	ماكينة إعداد القهوة Joy Schaerer Coffee	-
المستندات		
١	دليل التشغيل (AR)	انظر المستند
١	دليل تركيب وصلة الماء الثابتة*	انظر المستند
١	بطاقة التنظيف الأسبوعي (AR)	انظر المستند
١	استمارة جودة التسليم	-
الملحقات التكميلية العامة		
١	فوهة الحليب السوداء (القطر: ١,٣)	33.2415.1.000
١	فوهة الحليب البنية (القطر: ١,٥)	33.2415.2.000
١	شحم حلقات الإحكام (أنبوب)	33.2179.9.000
١	ماسورة شفط الهواء	33.2832.0.000
١	فوهة البخار	33.2427.7.000
١	أداة متعددة الاستخدامات	33.2397.7.000
الملحقات التكميلية لوصلة الماء الثابتة*		
١	علبة توصيل كاملة لخزان ماء الشرب FEWA+	071930
١	قابس شبكة كهربائية ٩٠ - ٢٦٤ فولت تيار متردد/ ٤٧ - ٦٣ هرتز	071910
١	مهايئ EU للمحول الكهربائي	071911
١	خرطوم مدرع ١,٥ م ٨/٣"	067766
٢	حلقة إحكام مسطحة ١٠/١٥×٠,٨	064249
٢	حامل الكيل	071933
التنظيف / الملحقات التكميلية للتنظيف		
١	مادة التنظيف "Milkpure"	071531
١	أقراص التنظيف (عبوة بها ١٠ أقراص)	062867
١	فُرَش التنظيف (مجموعة مكونة من فرشتين)	33.2408.0.000
١	اختبار عسر الكربونات (كيس به شريطان للاختبار)	067720

* حسب طراز الماكينة.

الخيارات والوحدات الإضافية

المثال	الخيار	الوصف
	وحدة التبريد الإضافية	وحدة تبريد خارجية للماكينة مع خيار Milk Smart. السعة: ٢ لتر
	وعاء حبات قهوة إضافي	وعاء حبات قهوة قابل للتكريب بشكل إضافي لزيادة سعة استيعاب حبات القهوة. السعة: ٤٠٠ جم
	فلتر ماء لخزان ماء الشرب الداخلي	يمكن تركيب فلتر الماء في خزان ماء الشرب الداخلي. السعة: ٢٠٠ لتر
	وصلة الماء الثابتة	يتم ملء الخزان عن طريق وحدة إمداد بالماء خارج الماكينة. وهذا الخيار يمكن التجهيز به لاحقًا.

للحصول على معلومات تفصيلية يرجى الاتصال بالموزّع.



البيانات التقنية

القدرة الاسمية*		٧٠٠ - ٢٣٠٠ وات
درجة حرارة التشغيل	غلاية البخار	غلاية الماء الساخن
الحد الأدنى لدرجة حرارة التشغيل	١٣٠ درجة مئوية	٨٦ درجة مئوية
الحد الأقصى لدرجة حرارة التشغيل	١٣٠ درجة مئوية	١٠٢ درجة مئوية
الضغط الزائد	غلاية البخار	غلاية الماء الساخن
ضغط التشغيل الزائد	٢,٥ بار	١,٦ بار
ضغط التشغيل الزائد المسموح به	١٦ بار	١٦ بار
ضغط الفحص الزائد	٢٤ بار	٢٤ بار
سعة خزان الماء	٢,٢ لتر	
سعة وعاء حبات القهوة	٢٥٠ جم	

سعة وعاء حبات القهوة الإضافي (تجهيزة اختيارية)	٤٠٠ جم
سعة درج الرواسب	٢٠ كعكة قهوة

الأبعاد الخارجية	
العرض	٣٠٥ مم
الارتفاع	٤٠٥ مم
العمق	٤٤٥ مم

الوزن الفارغ	١٦ كجم
مستوى ضغط الصوت المستمر**	< ٧٠ ديسيبل (A)

نحتفظ بالحق في إدخال تعديلات تقنية.

- * لمعرفة التجهيز الخاص انظر لوحة الصنع. القيم المذكورة تخص التجهيز القياسي.
 ** يقع مستوى ضغط الصوت المصنف بالفئة A (بطيء) ومستوى ضغط الصوت (نبضات) بنطاق عمل الموظفين في كل أنواع التشغيل تحت ٧٠ ديسيبل (A).

لوحة الصنع

توجد لوحة الصنع خلف درج تجميع القطرات جهة اليسار.
 يجب ذكر البيانات المدونة على لوحة الصنع في حالات الخلل أو الضمان.

Type	VAR	Mod.	Serial-No.	Prod. Date
030430	0001	PR	000100	02.2011
1/N/PE - 50/60 Hz		220 - 240 V		max. 17 - 23 kW
permissible max. pressure		16 M Pa (16 bar)		
 produced by WMF AG		Made in Germany		

إقرار المطابقة

جهة الإقرار

المسؤول عن التوثيق	الشركة المنتجة
شركة Schaerer AG هانز أولريش هوشنيتلر صندوق بريد Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil	شركة Schaerer AG صندوق بريد ٣٣٦ Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil الهاتف ٠٠ ٦٢ ٦٨١ ٣٢ (٠) ٤١ + الفاكس ٠٤ ٦٤ ٦٨١ ٣٢ (٠) ٤١ + info@schaerer.com www.schaerer.com

المعايير المطبقة

تم تطبيق المعايير المتوافقة التالية:

توجيهات التوافق الكهرومغناطيسي 2004/108/EC	توجيهات الجهد الكهربائي المنخفض 2006/95/EC
<ul style="list-style-type: none"> EN 55014-1:2006 +A1 EN 55014-2:1997 +A1 +A2 EN 61000-3-2:2006 +A1 +A2 EN 61000-3-3:2008 	<ul style="list-style-type: none"> EN 60335-1:2002 +A1 +A11 +A12 +A13 +A14 +A15 +A2 EN 60335-2-75: 2004 +A1 +A11 +A2 +A12 EN 62233:2008

التوافق الكهرومغناطيسي	السلامة
CISPR 14-1 Ed 5.1: 2009 •	IEC 60335-1:2001 +A1 +A2 •
CISPR 14-2 Ed 1.2: 2008 •	IEC 60335-2-14:2006 +A1 •
IEC 61000-3-2 Ed 3.2: 2009 •	IEC 60335-2-15:2002 +A1 +A2 •
IEC 61000-3-2 Ed2.1:2001 •	IEC 60335-2-75:2002 +A1 +A2 •
IEC 61000-3-3:2008 •	IEC 62233 Ed1:2005 •

تقر الشركة المنتجة المذكورة أعلاه أن هذه الماكينة مطابقة للشروط ذات الصلة الخاصة بمواصفات الاتحاد الأوروبي المذكورة. في حالة إدخال تعديلات على الأجهزة لا تتفق معنا، يفقد هذا الإقرار صلاحيته.

التركيب والتشغيل

نصب الماكينة

الموقع

تسري الشروط المذكورة أدناه على المكان الذي سيتم فيه نصب ماكينة إعداد القهوة. في حالة عدم تحقق هذه الشروط، قد تتعرض الماكينة للضرر. يجب الالتزام بالشروط التالية:



احترس!
خطر على الماكينة!

- يجب أن يكون سطح نصب الماكينة ثابتاً ومستوياً، بحيث لا تتعرض ماكينة إعداد القهوة لأي انحرافات بفعل وزنها.
- تجنب نصب الماكينة على أسطح ساخنة أو بالقرب من المدفأة.
- قم بنصب ماكينة إعداد القهوة في وضع تكون فيه دائماً تحت إشراف ومراقبة أشخاص مدربين.
- يجب تقريب وصلات الإمداد اللازمة حتى 1 م من موضع تركيب الماكينة طبقاً لمخططات تركيب الماكينة في موقع التشغيل.
- يجب الالتزام بتوفير مساحات خالية من أجل أعمال الصيانة والاستعمال:
- اترك مساحة خالية كافية من الجهة العلوية من أجل إدخال حبات القهوة بحرية.
- اترك مسافة خالية بمقدار ± 35 سم تقريباً من ناحية اليسار.
- اترك مسافة فاصلة مقدارها 15 سم على الأقل بين ظهر الماكينة والحائط (دوران الهواء).
- اترك مسافة خالية بمقدار 250 مم على الأقل من الناحية العلوية (فهي ضرورية لفك وحدة إعداد المشروبات عند التنظيف والصيانة).
- احرص على الالتزام باللوائح السارية محلياً ذات الصلة بتجهيزات المطابخ.

الجو المحيط

تسري الشروط المناخية المذكورة أدناه على المكان الذي سيتم فيه نصب ماكينة إعداد القهوة. في حالة عدم تحقق هذه الشروط، قد تتعرض الماكينة للضرر. يجب الالتزام بالشروط التالية:



احترس!
خطر على الماكينة!

- درجة الحرارة المحيطة من 10+ حتى 40+ درجة مئوية (50 حتى 104 درجة فهرنهايت).
 - الرطوبة النسبية لا تزيد عن 80%.
 - ماكينة إعداد القهوة هذه مصممة خصيصاً للاستخدام في الأماكن المغلقة. وبالتالي لا يجوز استخدامها في الأماكن المكشوفة، ولا ينبغي أن تتعرض أبداً للعوامل الجوية (المطر، الثلج، الصقيع).
- إذا تعرضت ماكينة إعداد القهوة لدرجات حرارة أقل من الصفر:
◀ اتصل بخدمة العملاء قبل التشغيل.

الإمداد بالطاقة

الشروط

يجب أن يتم إجراء التوصيلات الكهربائية وفقاً للوائح السارية واللوائح الخاصة بالبلد المعني. يجب أن يتوافق الجهد المذكور على لوحة الصنع مع جهد الشبكة في مكان نصب الماكينة.

خطر الصعق الكهربائي! يرجى الالتزام بالنقاط التالية:



خطر!
صدمة كهربائية!

- يجب أن يكون الطور مؤمناً من خلال قيمة الأمبير المدونة على لوحة الصنع.
- يجب أن تكون الماكينة قابلة للفصل لجميع الأقطاب عن شبكة الكهرباء.
- لا تقم أبداً بتشغيل الماكينة بواسطة كبل كهرباء تالف. احرص على استبدال كبل الكهرباء التالف أو القابس التالف على الفور لدى فني خدمة مؤهل.
- تنصح شركة Schaerer AG بعدم استخدام كبل تمديد. ومع ذلك إذا قمت باستخدام كبل تمديد (الحد الأدنى للمقطع العرضي: ٠,٧٥ مم)، يرجى الالتزام ببيانات الشركة المنتجة فيما يتعلق بالكبل (دليل التشغيل) وبال تعليمات السارية محلياً.
- قم بتوصيل كبل الكهرباء بحيث لا يتعرّض فيه أي شخص. لا تقم بسحب الكبل أو تثبيته عبر الزوايا والحواف الحادة وكذلك لا تتركه معلقاً حر الحركة. لا تضع الكبل كذلك فوق الأشياء الساخنة وحرصاً على حمايته من الزيوت ومن مواد التنظيف العدوانية.
- لا تقم برفع الماكينة أو شدها أبداً من كبل الكهرباء. لا تقم أبداً بشد القابس من المقبس عن طريق كبل الكهرباء. لا تلمس الكبل أو القابس أبداً وبذلك مبتلة. لا تقم بأي حال من الأحوال بإدخال قابس مبتل في المقبس.

قيم التوصيل

شبكة الكهرباء	قيم التوصيل	المصهر (في المنزل)	كبل الكهرباء ذو المقطع المستعرض لسلك التوصيل
1L, N, PE	٢٢٠ - ٢٤٠ فولت تيار متردد	١٠ - ١٦ أمبير	٣ × ٠,٧٥ مم ^٢ ٣ × ١ مم ^٢

وصلة الماء/ تصريف الماء

الشروط

قد تتسبب الخامات الرديئة والقيم الخاطئة للماء في إلحاق الضرر بالماكينة.
يجب اتباع النقاط التالية:



احترس!
خطر على الماكينة!

- يجب أن يكون الماء نظيفاً، وألا تتخطى نسبة الكلور به ١٠٠ مجم لكل لتر.
- احرص على عدم ملامسة الماكينة لماء التناضح النقي أو أي ماء عدواني آخر.
- يجب ألا تتخطى درجة عسر الكربونات ٥ - ٦ درجات عسر كربونات ألماني أو ٨ - ١٠ درجات عسر كربونات فرنسي، وأن تكون درجة العسر الكلي دائماً أعلى من عسر الكربونات.
- يبلغ الحد الأدنى لعسر الكربونات ٤ درجات عسر كربونات ألماني أو ٧ درجات عسر كربونات فرنسي. يجب أن تتراوح درجة الحموضة بين ٦,٥ و ٧.
- يتعين عليك أن تستخدم دائماً طقم الخراطيم الجديد المورد مع الماكينة (خرطوم الماء النقي/الماء المتسخ).
- يجب أن تتم عملية توصيل الماء وفقاً للوائح السارية واللوائح الخاصة بالبلد المعني. إذا كانت الماكينة موصلة بخط مياه مركب حديثاً، يجب أن يتم غسل خط المياه وخرطوم السحب جيداً، حتى لا تصل القاذورات إلى الماكينة.
- يجب توصيل ماكينة إعداد القهوة بوصلة ماء شرب مزودة بصمام حاجس.

قيم التوصيل

ضغط الماء	الحد الأدنى:	الحد الأقصى:
	٠,٢ ميغا باسكال (٢ بار)	٠,٦ ميغا باسكال (٦ بار)

١٠ درجات مئوية	الحد الأدنى:	درجة حرارة مدخل الماء
٣٥ درجة مئوية	الحد الأقصى:	

التركيب

إخراج الماكينة من العبوة

من فضلكم قم بقراءة فصلتي "نصب الماكينة" و "الإمداد بالطاقة" بعناية قبل بدء التركيب!



أفتح العبوة وأخرج الماكينة منها.

أفحص باقي محتويات العبوة للتحقق من وجود الملحقات المرفقة بالماكينة.

أخرج الملحقات المرفقة من درج الرواسب وخزان الماء.

هام: عند تشغيل الماكينة ينبغي الاحتفاظ مطلقاً بخزان ماء الشرب الداخلي الملحق مع وصلة الماء الثابتة. فهو ضروري من أجل إزالة التلكس.



احتفظ بالعبوة الأصلية وربما تحتاجها في حالة استرجاع المنتج.

تركيب وصلة الماء الثابتة (اختياري)

انظر دليل التركيب المرفق الخاص بوصلة الماء الثابتة.



توصيل الحليب

- أقم بتركيب خرطوم الحليب بمنفذ المشروبات (انظر الصورة).
- اختر فوهة الحليب المناسبة (الثنية = من أجل الحليب المبرد، الشفاقة = من أجل الحليب غير المبرد) وركبها بالطرف الآخر لخرطوم الحليب.
- أدخل منفذ المشروبات في الحامل.
- أخرج درج الرواسب من ماكينة إعداد القهوة.
- حرّك منفذ المشروبات إلى أدنى وضع.

اشبك خرطوم الحليب في المجرى الدليلي المخصص لذلك.



انظر فصل "الاستعمال" - "الملء والتوصيل" "الحليب" من أجل ملء الحليب.



في حالة إضافة وحدة تبريد خارجية: وقم بتنفيذ التركيب وفقاً لدليل التشغيل الخاص بوحدة التبريد وضع خرطوم الحليب الخاص بالماكينة في وحدة التبريد الخارجية.



برنامج بدء التشغيل

عند تشغيل ماكينة إعداد القهوة لأول مرة يتم تنفيذ برنامج بدء التشغيل تلقائياً. وهو يقوم بتنفيذ الإعدادات الأولية خطوة بخطوة.

فيما يلي توضيحات مفصلة لجميع الخطوات.

- ◀ اضغط على الزر .
- ☑ تبدأ ماكينة إعداد القهوة في العمل ويبدأ برنامج بدء التشغيل.
- ◀ اتبع الإرشادات التي تظهر على الشاشة العاملة باللمس.

ملحوظات	نطاق الضبط	وصف المعيار	وحدة العرض / نص وحدة العرض
الإعداد الافتراضي هو "الإنجليزية".	الألمانية الإنجليزية المدفأسية الهولندية السويدية الدانماركية النرويجية الروسية الإيطالية الإسبانية اليابانية	<ul style="list-style-type: none"> ◀ اختر اللغة المرغوبة بواسطة الزر  والزر . ◀ قم بالتأكد بواسطة الزر . ☑ تظهر على الشاشة عبارة "Initial setup of your Coffee Joy" (إعدادات ماكينة Coffee Joy) باللغة المختارة. 	language: english
-	الساعة = hh الدقائق = mm	<ul style="list-style-type: none"> ◀ اضبط خانة الساعات بواسطة الزر  والزر . ◀ قم بالتأكد بواسطة الزر . ◀ اضبط خانة الدقائق بواسطة الزر  والزر . ◀ قم بالتأكد بواسطة الزر . ☑ تظهر الخطوة التالية لبدء التشغيل. 	Time hh:mm
-	اليوم = dd الشهر = mm السنة = mm	<ul style="list-style-type: none"> ◀ اضبط خانة الأيام بواسطة الزر  والزر . ◀ قم بالتأكد بواسطة الزر . ◀ اضبط خانة الشهر بواسطة الزر  والزر . ◀ قم بالتأكد بواسطة الزر . ◀ اضبط خانة السنين بواسطة الزر  والزر . ◀ قم بالتأكد بواسطة الزر . ☑ تظهر الخطوة التالية لبدء التشغيل. 	Date dd:mm:yyyy
عند الضبط على "0 دقيقة" لا تتوقف الماكينة تلقائيًا أبدًا.	0 دقيقة - 0 - 180 دقيقة	<ul style="list-style-type: none"> في هذه الخطوة يتم تحديد وقت إيقاف التشغيل. فإذا انقضى الوقت المحدد بعد صب مشروب ولم يتم صب مشروب آخر تتوقف الماكينة عن التشغيل تلقائيًا. ◀ اضبط خانة الدقائق بواسطة الزر  والزر . ◀ قم بالتأكد بواسطة الزر . ☑ تظهر الخطوة التالية لبدء التشغيل. 	Switching off time: 30 min
-	4 - 0 8 - 0 12 - 9 16 - 13 16 <	<ul style="list-style-type: none"> ضبط عسر الماء: ◀ قم بإجراء اختبار عسر الماء. انظر فصل "الخدمة والصيانة" - "تحديد عسر الماء". ◀ اضبط عسر الماء بواسطة الزر  والزر . ◀ قم بالتأكد بواسطة الزر . ☑ تظهر الخطوة التالية لبدء التشغيل. 	Water hardness: 13 - 16

ملحوظات	نطاق الضبط	وصف المعيار	وحدة العرض / نص وحدة العرض
إذا تم الضبط على "Yes" سيتم إجراء شطف تلقائي للفلتر بعد ذلك.	yes / no	ضبط استخدام فلتر الماء: ◀ اضبط الاستخدام بواسطة الزر  والزر  . ◀ قم بالتأكد بواسطة الزر  . الخيار ١: الإدخال "no" <input checked="" type="checkbox"/> تظهر الخطوة التالية لبدء التشغيل. الخيار ٢: إذا تم الضبط على "yes" سيتم إجراء شطف تلقائي للفلتر. ◀ ضع وعاءً بسعة ٣ لتر تقريباً أسفل منفذ الماء الساخن. ◀ املاً خزان ماء الشرب بالكامل. <input checked="" type="checkbox"/> بعد انتهاء شطف الفلتر ستظهر الخطوة التالية لبدء التشغيل.	water filter: no
عند شطف نظام القهوة يتم تنظيف وتسخين جميع الوصلات.	-	تبدأ الماكينة في التسخين. بعد التسخين يتم شطف نظام القهوة. ◀ ضع وعاءً تحت منفذ المشروبات. <input checked="" type="checkbox"/> يستغرق الشطف حوالي ٤٠ ثانية.	The machine heats up
-	-	في نهاية برنامج بدء التشغيل يتم إعداد مشروب تجريبي. يومض الزر  . ◀ ضع إناءً مناسباً تحت منفذ المشروبات. ◀ اضغط على الزر  . <input checked="" type="checkbox"/> تبدأ عملية إعداد المشروب التجريبي. ◀ تخلص من المشروب التجريبي ولا تشربه.	 beverage button "Espresso"
يمكن لاحقاً تغيير جميع الإعدادات التي تم تفعيلها الآن. انظر فصل "البرمجة".	-	ماكينة إعداد القهوة جاهزة الآن للعمل.	Your selection please

فك الماكينة والتخلص منها

يجب التخلص من ماكينة إعداد القهوة بصورة سليمة وفقاً للوائح المحلية والتشريعات القانونية المعمول بها.
 ◀ اتصل بوكيل الخدمة.



الاستعمال

الفحص قبل التشغيل

◀ قبل تشغيل ماكينة إعداد القهوة ينبغي التحقق من استيفاء الشروط التالية.

شروط تشغيل ماكينة إعداد القهوة:

- أن يكون خزان ماء الشرب مملوءاً.
- أن يكون وعاء حبات القهوة مملوءاً.
- أن يكون درج رواسب القهوة فارغاً ومرتبباً في مكانه الصحيح.
- أن تكون ماكينة إعداد القهوة موصلة بشكل صحيح بالتيار الكهربائي.

الملء والتوصيل

حبات القهوة

خطر الإصابة بفعل أقراص الطحن الدوارة الخاصة بالمطحنة.
لا تدخل يدك أبداً في وعاء حبات القهوة عندما تكون ماكينة إعداد القهوة مشغلة.



احترس!
خطر على المستخدم!

وضع أجسام غريبة في المطحنة قد يؤدي إلى انسدادها أو إتلاف أداة الطحن.
لا تضع أي شيء غير حبات القهوة في وعاء حبات القهوة.



احترس!
خطر على الماكينة!

◀ افتح غطاء وعاء حبات القهوة (انظر الصورة).

◀ املاً الوعاء بحبات القهوة (بحد أقصى ٢٥٠ جم).

◀ أغلق الغطاء مرة أخرى.



الماء

الخيار ١: خزان ماء الشرب القياسي

◀ اخلع خزان ماء الشرب وقم بتفريغته.

◀ اشطف خزان ماء الشرب جيداً بالماء النقي (مرة واحدة يومياً على الأقل).

◀ املاً خزان ماء الشرب بماء شرب نقي وأعد تركيبه.

الخيار ٢: خزان ماء الشرب مع وصلة الماء الثابتة

يمكن أن تتضرر الماكينة إذا كانت المضخة تعمل على الجاف.
قبل تشغيل الماكينة ينبغي التأكد من فتح صمام الماء الرئيسي.

◀ افتح المحبس الخاص بصمام الماء الرئيسي.

لأسباب تتعلق بقانون التأمين يوصى بغلق صمام المياه الرئيسي في نهاية يوم العمل.



احترس!
خطر على الماكينة!



يمكن أن تتسبب الرواسب والبكتيريا في تلوث خزان ماء الشرب.
يجب أيضاً شطف خزان ماء الشرب ذي وصلة الماء الثابتة جيداً كل يوم بالماء النقي دون استخدام مادة تنظيف.

◀ اخلع خزان ماء الشرب وقم بتفريغته.

◀ اشطف خزان ماء الشرب جيداً بالماء النقي (مرة واحدة يومياً على الأقل).



احترس!
خطر على المستخدم!

◀ أعد تركيب خزان ماء الشرب.

الحليب

الخيار ١ : Milk Smart

يجب ألا يزيد فرق الارتفاع بين عبوة الحليب ومنفذ المشروبات عن ٤٠ سم.



◀ قم بتحضير حليب طازج مبرّد مسبقاً (٣ - ٥ درجات مئوية).

◀ قم بتعليق الخرطوم أو الخراطيم في الحليب.

☑ ينبغي أن يكون طرف الخرطوم ملامساً لقاع الوعاء.

انظر أيضاً فصل "إرشادات السلامة" - "النظافة الصحية" - "الحليب".



الخيار ٢ : وحدة التبريد الإضافية

◀ افتح الباب.

◀ أخرج وعاء الحليب واشطفه.

◀ قم بمل الوعاء بحليب طازج مبرّد مسبقاً (٣ - ٥ درجات مئوية).

◀ ضع وعاء الحليب في وحدة التبريد.

◀ قم بتعليق الخرطوم أو الخراطيم في الوعاء.

☑ ينبغي أن يكون طرف الخرطوم ملامساً لقاع الوعاء.

◀ أغلق الباب.

التشغيل

◀ اضغط على الزر .

☑ تبدأ الماكينة في العمل ويظهر نص الترحيب في وحدة العرض.

◀ ضع وعاءً تحت منفذ المشروبات.

☑ تبدأ الماكينة في التسخين.

☑ بعد التسخين يتم شطف نظام القهوة (المدة: ٤٠ ثانية تقريباً).

الخيار ١ : وحدة الماء الثابت

◀ قم بتوصيل وحدة الماء الثابت بالتيار الكهربائي.

ينبغي مراعاة بيانات الجهد الكهربائي الموضحة على لوحة الصنع الخاصة بوحدة الماء الثابت.



الخيار ٢ : وحدة التبريد الملحقة

◀ قم بتوصيل وحدة التبريد الملحقة بالتيار الكهربائي وقم بتشغيلها بواسطة المفتاح الرئيسي.

ينبغي مراعاة دليل تشغيل وحدة التبريد الملحقة.



انظر فصل "الاستعمال" - "الملء والتوصيل" - "الحليب" - "خيار: وحدة التبريد الملحقة".



الإنتاج

صب المشروبات

يوجد على ماكينة إعداد القهوة سطح تخزين للفناجين. فإذا كانت الماكينة مشغلة يتم تسخين سطح التخزين، ومن ثم تتم التدفئة المسبقة للفناجين.

- ◀ ضع الفناجين على سطح التخزين.
- ☑ إذا كانت الماكينة مشغلة يتم التسخين المسبق للفناجين.



ضبط ارتفاع المنفذ

خطر الإصابة بحروق بفعل الأسطح العلوية الساخنة.
كن حذرًا عند تحريك منفذ المشروبات.



احترس!
سطح ساخن!

- ◀ ضع الفنجان تحت منفذ المشروبات.
- ◀ امسك منفذ المشروبات من الأمام وحركه إلى الوضع الصحيح (انظر الصورة).
- ◀ أبعد الفنجان بعد الانتهاء من صب المشروب.



قد تتراوح ارتفاعات الوحدات السفلية بين ٧٠ و ١٣٥ مم.



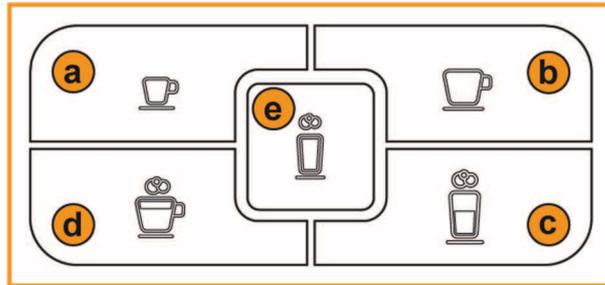
المشروبات

تكون الماكينة جاهزة لصب المشروبات عندما تضيء رموز المشروبات.

- ◀ ضع الفنجان تحت منفذ المشروبات.
- ◀ اضبط ارتفاع منفذ المشروبات وفقاً لحجم الفنجان.

تتوفر المشروبات التالية:

- أ ضغطة قصيرة: إسبريسو / ضغطة طويلة: ٢ إسبريسو
- ب ضغطة قصيرة: قهوة كريمة / ضغطة طويلة: ٢ قهوة كريمة
- ج ضغطة قصيرة: لاتيه ماكياتو / ضغطة طويلة: قهوة بالحليب
- د ضغطة قصيرة: كابوتشينو / ضغطة طويلة: ٢ كابوتشينو
- ه المنفذ بالأعلى، ضغطة قصيرة: حليب ساخن / المنفذ بالأسفل، استمرار الضغط: رغوة



- ◀ اضغط على زر المشروب المرغوب.
- ☑ لا يضيء سوى رمز المشروب المختار، ويبدأ صب المشروب.
- ☑ يظهر اسم المشروب في وحدة العرض.
- ◀ أبعد الفنجان بعد الانتهاء من صب المشروب.



احترس!
سائل ساخن!

انظر فصل "خيارات الصب" - "إيقاف الصب" لإيقاف صب المشروبات.



الماء الساخن

لصب الماء الساخن تتاح لك ثلاثة أنواع مختلفة من المعايير:

يمكن لفني الخدمة أن يوقف تفعيل أنواع المعايير غير المرغوبة أو أن يضبط كمية معايرة النوع على "dosed" (معايير).



- ◀ ضع الفنجان تحت منفذ الماء الساخن.
- ◀ اضبط ارتفاع منفذ المشروبات وفقاً لحجم الفنجان.

الخيار ١: معايير

- ◀ اضغط على الزر -.
- ☑ يتم صب الكمية التي تم ضبطها.



احترس!
سانل ساخن!

الخيار ٢: التدفق الحر

- ◀ اضغط على الزر - واحتفظ به مضغوطاً.
- ☑ تستمر عملية الصب ما دام الزر مضغوطاً عليه.

الخيار ٣: البدء/الإيقاف

- ◀ اضغط على الزر -.
- ☑ يتم صب الماء الساخن.
- ◀ قم بإنهاء عملية الصب بالضغط مجدداً على الزر -.

إذا لم يتم إيقاف الصب يدوياً عن طريق الضغط على الزر - فسيتم إيقاف الصب تلقائياً بعد فترة محددة. ويمكن تحديد هذه الفترة من قبل فني الخدمة.



الحليب الساخن

يتم صب الحليب الساخن ورغوة الحليب عن طريق الضغط على نفس الزر.

- ◀ ضع الفنجان تحت منفذ المشروبات.
- ◀ حرّك منفذ المشروبات إلى أعلى وضع.
- ☑ لا يتم دخول الهواء إلى الحليب إلا في أعلى وضع، وإلا سيتم دائماً إنتاج رغوة حليب.
- ◀ اضغط على الزر - (الزر الموجود في المنتصف).
- ☑ يتم صب حليب ساخن.
- ◀ قم بإنهاء عملية الصب بالضغط مجدداً على الزر -.



احترس!
سانل ساخن!

إذا لم يتم إيقاف الصب يدوياً عن طريق الضغط على الزر - فسيتم إيقاف الصب تلقائياً بعد فترة محددة. ويمكن تحديد هذه الفترة من قبل فني الخدمة.



رغوة الحليب

يتم صب الحليب الساخن ورغوة الحليب عن طريق الضغط على نفس الزر.

- ◀ ضع الفنجان تحت منفذ المشروبات.
- ◀ اضبط ارتفاع منفذ المشروبات وفقاً لحجم الفنجان.
- ◀ اضغط على الزر - واحتفظ به مضغوطاً.
- ☑ تستمر عملية الصب ما دام الزر مضغوطاً عليه.



احترس!
سانل ساخن!

المشروبات المزدوجة

يمكن الحصول على مشروبين في نفس الوقت. ولا يتم هذا إلا مع مشروبات الإسبريسو والقهوة الكريمة والكابتشينو.

- ◀ ضع فنجانين أسفل منفذ المشروبات.
- ◀ اضبط ارتفاع منفذ المشروبات وفقاً لحجم الفنجان.
- ◀ اضغط على زر المشروب المطلوب لمدة ٣ ثوانٍ تقريباً.
- ☑ لا يضيء سوى رمز المشروب المختار، ويبدأ صب المشروب.
- ☑ يظهر في وحدة العرض البيان "٢ x اسم المشروب".
- ◀ أبعد الفنجانين بعد الانتهاء من عملية الصب.



احترس!
سانل ساخن!

انظر فصل "خيارات الصب" - "إيقاف الصب" لإيقاف صب المشروبات.



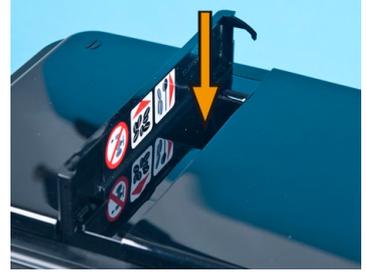
المشروبات التي يتم إعدادها بالقهوة المطحونة

قد يؤدي سوء الاستخدام إلى تعرض الماكينة للضرر.
لا تضع أبداً في فتحة الإدخال أي شيء آخر باستثناء القهوة المطحونة أو أقراص التنظيف.



احترس!
خطر على الماكينة!

- ◀ افتح غطاء فتحة الإدخال (انظر الصورة).
- ☑ يظهر في وحدة العرض الطلب "insert coff. grounds" (ضع قهوة مطحونة).
- ◀ ضع القهوة المطحونة (١٥ جم كحد أقصى).
- ◀ أغلق غطاء فتحة الإدخال.
- ☑ يظهر في وحدة العرض الطلب "select beverage" (اختر المشروب).
- ◀ اضغط على زر المشروب المرغوب.
- ☑ لا يضيء سوى رمز المشروب المختار، ويبدأ صب المشروب.
- ☑ يظهر اسم المشروب في وحدة العرض.
- ◀ أبعد الفنجان بعد الانتهاء من صب المشروب.



انظر فصل "خيارات الصب" - "إيقاف الصب" لإيقاف صب المشروبات.



خيارات الصب

إيقاف عملية الصب الجارية

يمكن إيقاف صب المشروبات والماء الساخن في أي وقت.

- ◀ اضغط على الزر  -.
- ☑ يتم إيقاف عملية الصب الحالية.

اختيار درجة تركيز القهوة

قبل صب المشروب يمكن اختيار درجة تركيز القهوة. ويمكن الاختيار من بين درجات التركيز التالية:

- Strong (قوي) (أقوى بمقدار ١٥ ٪ تقريباً من ضبط المشروب المعني)
 - normal (عادي) (الضبط المسبق للمشروب المعني)
 - mild (خفيف) (أخف بمقدار ١٥ ٪ تقريباً من ضبط المشروب المعني)
- عند اختيار "Strong" أو "Mild" يتم موازنة مدة الطحن في المطحنة ومن ثم كمية القهوة المطحونة وفقاً للاختيار. وفي حالة عدم الاختيار المسبق للتركيز يتم دائماً بشكل تلقائي استخدام درجة التركيز "Normal".
- ◀ استخدم الزر  - والزر  - لاختيار درجة تركيز المشروب المرغوبة.
 - ☑ لا يسري الاختيار إلا على المشروب التالي.
 - ◀ ضع الفنجان تحت منفذ المشروبات.
 - ◀ اضبط ارتفاع منفذ المشروبات وفقاً لحجم الفنجان.
 - ◀ اطلب المشروب المرغوب.
 - ☑ يتم صب المشروب.
 - ☑ يتم إظهار اسم المشروب ودرجة التركيز في وحدة العرض.

التفريغ

درج الرواسب

يجب تفريغ درج الرواسب بصفة منتظمة، على الأكثر بمجرد ظهور طلب بذلك في وحدة العرض.

- ◀ اخلع درج الرواسب وقم بتفريغه.

- ☑ عندئذ يتوقف إنتاج المشروبات ما دام درج الرواسب غير موجود.
- ◀ أعد تركيب درج الرواسب.
- ☑ يظهر في وحدة العرض الاستفسار "grounds. cont. emp" (درج الرواسب فارغ؟).
- ◀ قم بتأكيد الاستفسار بالضغط على الزر P -.

في حالة الرد على الاستفسار حول تفريغ درج الرواسب باختيار "No" (لا) دون قصد، فسوف يظل طلب التفريغ معروضاً في وحدة العرض. يجب إخراج درج الرواسب وتركيبه مرة أخرى، ومن ثم يظهر الاستفسار مجدداً.



درج تجميع القطرات

يجب تفريغ درج تجميع القطرات بمجرد ظهور العوامة، ولكن بواقع مرة واحدة يوميًا على الأقل.

- ◀ أخرج درج تجميع القطرات بحرص.
- ◀ أفرغ درج تجميع القطرات ثم أعد تركيبه.
- ◀ تحقق من التركيب الصحيح، فتركيب درج تجميع القطرات بصورة غير صحيحة يمكن أن يتسبب في تسرب الماء أو يؤدي إلى إعاقة الماكينة.



احترس!
خطر الانحصار!

شروط النقل

يمكن أن يؤدي النقل غير السليم لماكينة إعداد القهوة إلى حدوث إصابات.
احرص على مراعاة اللوائح العامة للصحة والسلامة.

- ◀ قبل تغيير موضع التركيب يجب فصل وصلة الإمداد بماء الشرب والتيار الكهربائي وكذلك وصلة تصريف الماء المتسخ.
- ◀ قبل تغيير موضع التركيب يجب التحقق من عدم وجود عوائق أو عدم استواء بالأرضية.

يمكن أن تقع أضرار بالماكينة بسبب النقل غير السليم.
عند نقل الماكينة بالعربة يجب الالتزام بالنقاط التالية:

- يجب ألا تصطدم العربة بأي شيء عند النقل، بل يتعين جرها لأسباب تتعلق بالسلامة.
- لا تسحب إلا بإمساك العربة وليس بإمساك الماكينة أبدًا.
- العربة ليست مخصصة لنقل البضائع.

لا تتحمل الشركة المنتجة أي ضمان لأي أضرار تحدث بسبب سوء استخدام الحامل أو بسبب عدم مراعاة دليل التشغيل.



احترس!
خطر على المستخدم!



احترس!
خطر على الماكينة!



الإرشادات/الطلبات التي تظهر في وحدة العرض

تعرض الماكينة رسائل في وحدة العرض عند وجود ضرورة لتدخل المستخدم أو في الخدمة لضمان استمرار جاهزية الماكينة للتشغيل.
يوجد سببان مختلفان لرسائل وحدة العرض:

- إرشاد
- خلل

غالبًا ما تكون إرشادات وحدة العرض هي طلبات مثل طلب ملء خزان ماء الشرب.

◀ تصرف وفقًا للشرح الموجود في الجدول التالي.

في حالة استمرار ظهور الرسالة في وحدة العرض بالرغم من ذلك، فقد يكون ذلك دليلًا على وجود خلل ما.

انظر فصل "إصلاح الخلل" - "خلل مع بلاغ وحدة العرض".



الإرشاد بوحدة العرض	السبب	حل المشكلة
empty grounds cont.	درج الرواسب ممتلئ.	<ul style="list-style-type: none"> ◀ اخلع درج الرواسب وقم بتفريغها. ☑ يتوقف إنتاج المشروبات ما دام درج الرواسب غير موجود. ◀ أعد تركيب درج الرواسب. ☑ يظهر على الشاشة استفسار "grounds. cont. empty?". ◀ قم بتأكيد الاستفسار بالضغط على الزر .
beverage sel. locked refill water tank	خزان ماء الشرب فارغ. عملية إعداد المشروبات غير متاحة.	<p>الخيار: مع خزان ماء الشرب الداخلي</p> <ul style="list-style-type: none"> ◀ افتح الصمام الرئيسي للماء ◀ أخرج خزان ماء الشرب واملاه بالماء النقي. ◀ أعد تركيب خزان ماء الشرب. <p>الخيار: مع وصلة الماء الثابتة</p> <ul style="list-style-type: none"> ◀ افتح الصمام الرئيسي للماء.
refill beans confirm beverage	لا توجد حبوب كافية في المطحنة. تتوقف الماكينة عن العمل ويتم إيقاف إنتاج المشروب.	<ul style="list-style-type: none"> ◀ افتح غطاء حاوية الحبوب (انظر الصورة). ◀ املا الحاوية بحبوب القهوة (بحد أقصى ٢٥٠ جم). ◀ أغلق الغطاء مرة أخرى. ◀ اضغط على زر المشروب المطلوب مرة أخرى. ☑ يتم إكمال إنتاج المشروب المختار مسبقاً.
insert coff. grounds Select a beverage	يفتح غطاء فتحة إدخال القهوة المطحونة. عملية إعداد المشروبات غير متاحة.	<p>الخيار ١: إعداد المشروب بالقهوة المطحونة</p> <ul style="list-style-type: none"> ◀ ضع البن المطحون (بحد أقصى ١٥ جم). ◀ أغلق غطاء فتحة الإدخال. ☑ يظهر طلب الشاشة "select beverage". ◀ اضغط على زر المشروب المرغوب. ☑ تبدأ عملية الإنتاج. <p>الخيار ٢: إيقاف الإنتاج</p> <ul style="list-style-type: none"> ◀ أغلق غطاء فتحة الإدخال. ◀ أوقف عملية الإنتاج بواسطة الزر .
Change water filter	يجب استبدال فلتر الماء الموجود في خزان ماء الشرب.	<ul style="list-style-type: none"> ◀ قم بتغيير فلتر الماء. انظر فصل "الخدمة والصيانة" - "تغيير فلتر الماء".
tank lid missing?	غطاء الخزان غير مركب على خزان ماء الشرب. عملية إعداد المشروبات غير متاحة.	<ul style="list-style-type: none"> ◀ قم بتركيب الغطاء بشكل صحيح على خزان ماء الشرب. ◀ أدخل خزان ماء الشرب في الماكينة.
beverage sel. locked lid open	الغطاء الموجود على وحدة إعداد المشروبات إما أنه مفتوح أو غير مغلق بطريقة صحيحة. عملية إعداد المشروبات غير متاحة.	<ul style="list-style-type: none"> ◀ قم بغلق الغطاء على وحدة إعداد المشروبات بطريقة صحيحة.
Clean display	لوحة التحكم متسخة. الأزرار لم تعد تستجيب.	<ul style="list-style-type: none"> ◀ اضغط على الزر  لمدة ٥ ثواني. ☑ تتوقف الماكينة عن العمل. ◀ قم بتنظيف الشاشة باستخدام قطعة قماش رطبة. ◀ اضغط على الزر . ☑ تبدأ الماكينة في العمل مرة أخرى.

إيقاف التشغيل

نهاية التشغيل

لا تقم بإجراء الخطوات التالية إلا في حالة عدم تشغيل الماكينة على نمط وقت إيقاف التشغيل التلقائي:

- ◀ اضغط على الزر ⑤ - لمدة ٥ ثوانٍ.
- ☑ إذا كان الحليب داخلاً في إعداد المشروب فسيظهر في وحدة العرض طلب لشطف نظام الحليب.
- ◀ اتبع الإرشادات التي تظهر في وحدة العرض.
- ☑ بعد شطف نظام الحليب يتم شطف نظام القهوة تلقائياً.

في حالة إيقاف الأوتوماتيكي عن طريق وقت إيقاف لا يتم إجراء شطف لنظام الحليب. وإذا ظلت الماكينة متوقفة لفترة طويلة نسبياً تتكون جراثيم وعفن بفعل بقايا الحليب الموجودة في خرطوم الحليب. قم بإجراء شطف لنظام الحليب يومياً أثناء أوقات التشغيل. في حالة إيقاف الماكينة لفترة طويلة نسبياً، يجب إجراء شطف يدوي لنظام الحليب قبل الإيقاف.



احترس!
خطر على المستخدم!



انظر أيضاً فصل "التنظيف".

- ☑ تتوقف الماكينة بعد شطف نظام الحليب.
- ◀ قم بتفريغ درج الرواسب وتنظيفه ثم أعد تركيبه.
- لا تقم بإجراء الخطوات التالية إلا في حالة عدم تشغيل الماكينة على نمط وقت التشغيل التلقائي:
- ◀ اسحب قابس الشبكة.

الخيار ١: وصلة الماء الثابتة

- ◀ أغلق صمام الماء الرئيسي الخاص بوصلة الماء الثابتة.

الخيار ٢: خزان ماء الشرب

- ◀ قم بتفريغ خزان ماء الشرب وتنظيفه ثم أعد تركيبه.

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



التوقف لفترات طويلة نسبياً (بدايةً من أسبوع واحد)

وكذلك الأجهزة عند التوقف لفترات طويلة نسبياً مثل العطلات، يجب إيقاف ماكينة إعداد القهوة تماماً الملحقة بها.



- ◀ قم بتنفيذ جميع الإجراءات المشروحة في فصل "نهاية التشغيل".
- إذا تعرضت الماكينة لدرجات حرارة تحت الصفر، يجب تفريغ الغلايات أولاً:
- ◀ يرجى الاتصال بوكيل الخدمة.

يمكن أن تتلف الغلايات بسبب الماء المتجمد والمتمدد. يجب تفريغ الغلايات في الأماكن التي تنخفض فيها درجة الحرارة عن درجة التجمد.



احترس!
خطر على الماكينة!



عند إعادة التشغيل أحرص في البداية على إجراء التنظيف اليومي.

التنظيف

مواعيد التنظيف

مواعيد التنظيف						
	عند الحاجة	حسب الطلب	تلقائيًا	شهريًا	أسبوعيًا	يوميًا
ماكينة إعداد القهوة						
شطف نظام القهوة		X	X			X
شطف نظام الحليب		X				X
تنظيف نظام الحليب					X	
تنظيف الماكينة (برنامج التنظيف)					X	
تنظيف وحدة إعداد المشروبات				X		
شطف خزان ماء الشرب بالماء النقي						X
تفريغ وتنظيف درج الرواسب		X				X
تفريغ وتنظيف درج تجميع القطرات		X				X
تنظيف وعاء حبات القهوة					X	
تنظيف فوهة البخار	X					
تنظيف الأسطح الخارجية لماكينة إعداد القهوة	X					
الوحدات الإضافية / الخيارات						
تنظيف وعاء الحليب						X
تنظيف الجزء الداخلي لوحدة التبريد الإضافية						X
تنظيف الأسطح الخارجية لوحدة التبريد الإضافية					X	

مفتاح الرموز

يومياً:	مرة واحدة يوميًا على الأقل، وتكرر ذلك عند الحاجة.
أسبوعيًا:	مرة واحدة أسبوعيًا على الأقل، وتكرر ذلك عند الحاجة.
شهريًا:	مرة واحدة شهريًا على الأقل، وتكرر ذلك عند الحاجة.
تلقائيًا:	تلقائيًا عند تشغيل أو إيقاف تشغيل الماكينة.
حسب الطلب:	تظهر مطالبات مناسبة في وحدة العرض.
عند الحاجة:	عند الحاجة (عند وجود اتساخ).

للحصول على نظرة عامة أفضل على عمليات التنظيف التي هي قيد الانتظار والتي تم تنفيذها بالفعل، استخدم جدول التنظيف الموجود في هذا الفصل.



التنظيف الإجباري

إذا لم تتم عملية التنظيف المقترض إجراؤها على الرغم من ظهور طلب التنظيف في وحدة العرض، سيتم تفعيل التنظيف الإجباري بعد فترة محددة (في حالة برمجة الماكينة على هذا النحو). وبمجرد تفعيل التنظيف الإجباري، سيغلق منفذ المشروبات. ولن يتم إتاحة منفذ خروج المشروبات للعمل مرة أخرى إلا بعد الانتهاء من عملية التنظيف.



لا يمكن برمجة التنظيف الإجباري وكذلك الوقت المستغرق إلى أن يتم تفعيله إلا بواسطة فني الخدمة.

التنظيف اليومي

الشطف التلقائي لنظام القهوة

يتم شطف نظام القهوة تلقائيًا عند كل تشغيل وإيقاف تشغيل لماكينة إعداد القهوة. ولا يلزم القيام بأي تدخل هنا.

شطف نظام الحليب

إذا تم صب الحليب، يتم تلقائيًا شطف نظام الحليب بعد كل إيقاف لماكينة إعداد القهوة. ويجب حينها إجراء الأعمال التالية:

- ◀ ضع وعاءً تحت منفذ المشروبات.
- ◀ حرّك منفذ المشروبات إلى أعلى وضع.
- ◀ أدخل خرطوم الحليب ومعه فوهة الحليب في منفذ الماء الساخن وقم بإدارته حتى النهاية في اتجاه حركة عقارب الساعة. عندئذ تبدأ عملية شطف نظام الحليب.
- ◀ امسح خرطوم الحليب من الخارج بقطعة قماش رطبة بعد شطف نظام الحليب.

يمكن إجراء شطف نظام الحليب عند الحاجة أيضًا:

- ◀ اضغط على الزر -.
- ◀ تظهر قائمة التنظيف.
- ◀ تصفح بواسطة الزر - لتصل إلى بند القائمة "milk system rinsing" (شطف نظام الحليب).
- ◀ اضغط على الزر -.
- ◀ قم بتنفيذ جميع النقاط كما هو مبين أعلاه.

درج الرواسب

تؤدي رواسب القهوة الموجودة في درج الرواسب إلى تكوّن العفن بشكل سريع. وإذا انتشرت أبواغ العفن في الماكينة، فسوف يلوح خطر تعرّض القهوة للتلوث. لذا، قم بتنظيف درج الرواسب بصورة يومية.

- ◀ قم بتنظيف درج الرواسب جيدًا بالماء ومنظف منزلي.
- ◀ اشطفه بماء نقي وجفّفه بقطعة قماش نظيفة.

درج تجميع القطرات

قد تؤدي درجات الحرارة العالية إلى حدوث أضرار. لا تقم بتنظيف درج تجميع القطرات في غسالة الأطباق.

- ◀ قم بتنظيف درج تجميع القطرات وشبكة القطرات جيدًا بالماء ومنظف منزلي.
- ◀ اشطف بماء نقي وجفّف بقطعة قماش نظيفة.

خزان ماء الشرب الداخلي

ينشأ خطر تعرّض خزان ماء الشرب للتلوث بفعل الرواسب والبكتيريا. قم بشطف وتنظيف خزان ماء الشرب والغطاء يوميًا ولا تستخدم في ذلك أي منظفات.



احترس!
خطر على المستخدم!



احترس!
خطر على المستخدم!



احترس!
خطر على المستخدم!

انظر أيضًا فصل "إرشادات السلامة" - "تعليمات النظافة الصحية" - "الماء".



◀ اشطف خزان ماء الشرب بالماء النقي جيدًا عدة مرات.

◀ قم بتنظيف غطاء خزان ماء الشرب جيدًا بالماء النقي.

◀ قم بتجفيفه بقطعة قماش نظيفة.

وعاء الحليب

ينشأ خطر تعرض الحليب ووعاء الحليب للتلوث بفعل رواسب الحليب والبكتيريا. قم بتنظيف وعاء الحليب مع الغطاء يوميًا وقبل ملئه في كل مرة.



احترس!
خطر على المستخدم!

انظر أيضًا فصل "إرشادات السلامة" - "تعليمات النظافة الصحية" - "الحليب".



◀ اخلط ٥ مل من المنظف Milkpure مع ٥٠٠ مل من الماء الدافئ في وعاء.

◀ قم بتنظيف وعاء الحليب والغطاء بهذا المحلول المخلوط.

◀ اشطف بماء نقي وجفّف بقطعة قماش نظيفة.

الجزء الداخلي لوحدة التبريد الإضافية

ينشأ خطر تعرض الحليب لوحدة التبريد للتلوث بفعل رواسب الحليب والبكتيريا. قم بتنظيف وحدة التبريد يوميًا.



احترس!
خطر على المستخدم!

◀ اخلع وعاء الحليب من وحدة التبريد.

◀ امسح الجزء الداخلي لوحدة التبريد باستخدام ماء نقي وقطعة قماش جديدة وغير مستخدمة من قبل.

◀ أعد تركيب وعاء الحليب في وحدة التبريد.

انظر أيضًا فصل "إرشادات السلامة" - "تعليمات النظافة الصحية" - "الحليب".



التنظيف اليومي الأسبوعي

التنظيف الأسبوعي
Schaerer Coffee Joy

+ schaeerer

انظر أيضاً فصل "إرشادات السلامة" و "التنظيف" في دليل التشغيل.

خطر الإصابة بحروق في نطاق خروج المشروبات والماء الساخن والبخار.
لا تضع يدك أبداً أسفل المخارج أثناء التنظيف أو خروج المشروبات.احترس!
خطر على المستخدم!

تنظيف الماكينة (برنامج التنظيف)



- ◀ ضع أقراص التنظيف مع قطعة إسفنج صغيرة في فتحة الإدخال.
- ◀ أغلق غطاء فتحة الإدخال وثبته بواسطة [P].
- ◀ تبدأ عملية التنظيف.
- ◀ يظهر على الشاشة مدة التنظيف المتبقية.



- ◀ قم بتفريغ درج التقطير.
- ◀ املاً خزان ماء الشرب.
- ◀ ضع الوعاء (بحجم لا يقل عن ٢ لتر) تحت منفذ خروج المشروبات.



- ◀ اضغط على الزر [C].
- ◀ تظهر قائمة "Maintenance program".
- ◀ تصفح في القائمة بواسطة الزر [+] والزر [-] حتى تصل إلى "Machine cleaning".
- ◀ قم بالتأكيد بواسطة [P].
- ◀ يبدأ برنامج التنظيف في العمل.

تنظيف نظام الحليب (يدوياً)



- ◀ اترك كل المكونات لتجف تماماً.
- ◀ قم بتجميع كل الأجزاء مرة أخرى.
- ◀ قم بتركيب رأس وحدة تكوين الرغوة.
- ◀ اشبك خرطوم الحليب في المنفذ المعد لذلك.
- ◀ قم بتركيب درج الرواسب.



- ◀ قم بفك جميع الأجزاء.
- ◀ ضع جميع الأجزاء لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً في محلول مكون من ٥٠٠ مللي من الماء الساخن مع ٢٥ مللي من مادة التنظيف "Milkpure".
- ◀ قم بتنظيف جميع المكونات مع صب الماء الفاتر عليها.
- ◀ قم بتنظيف منافذ رأس وحدة تكوين الرغوة بواسطة الفرشاة الموجودة ضمن نطاق التسليم.



- ◀ بعد انتهاء تنظيف الماكينة يظهر على الشاشة طلب تنظيف نظام الحليب يدوياً.
- ◀ حرك منفذ المشروبات إلى أعلى موضع.
- ◀ اضغط على السقطة الموجودة بالجانب الخلفي لمنفذ المشروبات واسحب رأس وحدة تكوين الرغوة نحو الأسفل.
- ◀ قم بإخراج درج الرواسب وفك خرطوم الحليب من المنفذ.

تنظيف وعاء الحبوب



قد يؤثر دهن حبوب القهوة القديم المتراكم في وعاء الحبوب على مذاق القهوة تأثيراً سلبياً.
 ◀ قم بتنظيف وعاء الحبوب بقطعة قماش رطبة.
 ◀ قم بجفيفه بقطعة قماش نظيفة.

خطر الإصابة بفعل اتصال الطحن الدوّارة بالمطحنة.
 لا تضع يدك أبداً في وعاء الحبوب إذا كانت ماكينة القهوة مشغلة.



احترس!
 خطر على المستخدم!

إن التعامل بطريقة غير سليمة مع الحبوب أو الماء أو الحليب أو المسحوق أو أي من المكونات الأخرى للقهوة يمكن أن يؤدي إلى متاعب صحية!
 احرص على الالتزام بلوائح النظافة الصحية وفقاً لنظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة (HACCP)!



احترس!
 خطر على المستخدم!

انظر فصل "إرشادات السلامة" - "لوائح النظافة الصحية وفقاً لنظام HACCP" في دليل التشغيل.



التنظيف الشهري

وحدة إعداد المشروبات

تؤدي بقايا القهوة في وحدة إعداد المشروبات إلى تكون العفن بشكل سريع. وإذا انتشرت أبواغ العفن في الماكينة، فسوف يلوح خطر تعرض القهوة للتلوث.
قم بتنظيف وحدة إعداد المشروبات شهرياً (حسب درجة الاتساخ) كما هو موضح.



احترس!
خطر على المستخدم!

لا تغسل وحدة إعداد المشروبات أبداً في غسالة الأطباق، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق أضرار بالغة بها.
لا تقم بتنظيف وحدة إعداد المشروبات إلا على النحو المبين فيما يلي.



احترس!
خطر على الماكينة!

◀ اخلع الغطاء من فوق وحدة إعداد المشروبات.



◀ اسحب مزلاج وحدة إعداد المشروبات إلى الخلف (A).

◀ أخرج وحدة إعداد المشروبات من الماكينة من خلال الضغط عليها برفق نحو اليمين (B).



◀ قم بإدارة سن اللولب الموجود برأس وحدة إعداد المشروبات عكس اتجاه حركة عقارب الساعة حتى يصبح الحارفي في الوضع الأمامي.

◀ قم بتنظيف وحدة إعداد المشروبات تحت الماء الجاري.

◀ اترك وحدة إعداد المشروبات حتى تجف تماماً ثم قم بتركيبها في الماكينة مرة أخرى.

◀ قم بإدارة سن اللولب الموجود برأس وحدة إعداد المشروبات مرة أخرى في الاتجاه المعاكس وأعدّه لوضعه الأصلي (الحارفي نحو الخلف).

◀ ضع الغطاء على فتحة إعداد المشروبات.



عند الحاجة

الأسطح الخارجية لماكينة إعداد القهوة

◀ أوقف تشغيل الماكينة قبل تنظيف الأسطح الخارجية.

◀ قم بفرش سائل تنظيف الزجاج على منديل ورقي.

◀ استخدم هذا المنديل لتنظيف لوحة التحكم لماكينة إعداد القهوة.

◀ قم بتنظيف باقي الأسطح الخارجية لماكينة إعداد القهوة بقطعة قماش رطبة.

تنظيف فوهة البخار

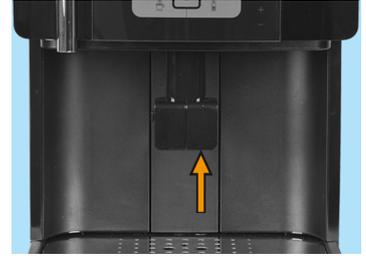
توجد فوهة البخار بالأعلى في منفذ المشروبات. وحسب الحاجة، قد تشمل تجهيزات الماكينة الموردة على فوهة بخار ثانية.

◀ حرك منفذ المشروبات إلى أعلى وضع.

◀ اضغط وسيلة التحرير الموجودة على ظهر منفذ المشروبات واسحب رأس وحدة تكوين الرغوة إلى أسفل.



◀ أخرج فوهة البخار الموجودة بالأعلى في منفذ المشروبات.



◀ قم بتنظيف فوهة البخار بالفرشاة.

◀ قم بتركيب فوهة البخار مرة أخرى في منفذ المشروبات.

◀ قم بتركيب رأس وحدة تكوين الرغوة.



الوحدات الإضافية (اختياري)

ينشأ خطر تعرض الحليب ووحدة التبريد للتلوث بفعل رواسب الحليب والبكتيريا.
قم بتنظيف وحدة التبريد يوميًا.



احترس!
خطر على المستخدم!

◀ اخلع وعاء الحليب من وحدة التبريد.

◀ امسح الجزء الداخلي لوحدة التبريد باستخدام ماء نقي وقطعة قماش جديدة وغير مستخدمة من قبل.

◀ أعد تركيب وعاء الحليب في وحدة التبريد.

انظر أيضًا فصل "إرشادات السلامة" - "تعليمات النظافة الصحية" - "الحليب".



شطف الإحماء

تقوم عملية شطف الإحماء بشطف وتسخين وصلات ماكينة إعداد القهوة. فإذا لم يتم طلب أي مشروب لبعض الوقت يمكن إجراء شطف إحماء قبل طلب المشروب التالي. وهذا يضمن تحقيق درجة حرارة مثالية للمشروب.

◀ اضغط على الزر -.

تظهر قائمة التنظيف.

◀ تصفح بواسطة الزر - لتصل إلى بند القائمة "warm up rinsing" (شطف الإحماء).

◀ اضغط على الزر -.

يتم تنفيذ عملية شطف الإحماء.

برنامج التنظيف طبقًا لنظام HACCP

تعليمات التنظيف

بالنسبة لأعمال التركيب والصيانة والعناية والتنظيف التي تتم بشكل صحيح تلبية ماكينات إعداد القهوة من شركة Schaefer AG كافة متطلبات نظام HACCP.

وفي حالة القيام بأعمال العناية والتنظيف لماكينه إعداد القهوة بشكل غير صحيح، سوف يشكل صب مشروبات الحليب خطراً من حيث النظافة الصحية.
يجب مراعاة النقاط التالية والالتزام بها:



احترس!
خطر على الماكينة!

- احرص على ارتداء قفازات لحماية اليدين أثناء عملية التنظيف.
- اغسل اليدين جيداً قبل عملية التنظيف وبعدها.
- قم بتنظيف ماكينة إعداد القهوة يومياً بعد الانتهاء من عمليات إعداد المشروبات.
- قم بتنظيف وعاء الحليب قبل ملئه في كل مرة وبعد الانتهاء من عمليات إعداد المشروبات.
- لا تضع مادة التنظيف أبداً في وعاء الحليب.
- لا تضع مادة التنظيف أبداً في خزان ماء الشرب (الداخلي/الخارجي).
- لا تقم بخلط مادة التنظيف أبداً.
- احفظ مادة التنظيف بمعزل عن القهوة والحليب والمسحوق الجاهز.
- لا تستخدم أي مواد كاشطة أو فرش أو أدوات تنظيف معدنية.
- بعد القيام بعملية التنظيف تجنب لمس المكونات التي تلامس المشروبات.
- احرص على مراعاة إرشادات السلامة والمعايرة الخاصة بمادة التنظيف والتزم بها.
- قم بإجراء التنظيف اليومي والأسبوعي وفقاً لدليل التشغيل وبطاقات التنظيف.

للحصول على نظرة عامة أفضل على عمليات التنظيف التي هي قيد الانتظار والتي تم تنفيذها بالفعل، استخدم جدول التنظيف الموجود في هذا الفصل.



جدول التنظيف

- ◀ انسخ برنامج التنظيف الموافق لنظام HACCP وقم بوضعه / بتعليقه بالقرب من الماكينة.
- ◀ بعد إجراء عملية التنظيف في كل مرة قم بتدوين موعدها وذيله بالتوقيع.

السنة _____

يناير فبراير مارس إبريل مايو يونيو
يوليو أغسطس سبتمبر أكتوبر نوفمبر ديسمبر

التوقيع	تم إجراء عملية (عمليات) التنظيف! (الموعد والتوقيع):				التاريخ
	التنفيذ أسبوعياً!		التنفيذ يومياً!		
	إزالة الصقيع من وحدة التبريد (اختياري)	تنظيف الماكينة أسبوعياً	تنظيف وحدة التبريد (اختياري)	وعاء الحليب (اختياري)	
					. ١
					. ٢
					. ٣
					. ٤
					. ٥
					. ٦
					. ٧
					. ٨
					. ٩
					. ١٠
					. ١١
					. ١٢
					. ١٣
					. ١٤
					. ١٥
					. ١٦
					. ١٧
					. ١٨
					. ١٩
					. ٢٠
					. ٢١
					. ٢٢
					. ٢٣
					. ٢٤
					. ٢٥
					. ٢٦
					. ٢٧
					. ٢٨
					. ٢٩
					. ٣٠
					. ٣١

المنظفات

قد يتسبب استخدام منظفات غير مناسبة في تعرّض الماكينة للضرر.
عند إجراء التنظيف اليومي والأسبوعي لا تستخدم سوى منظفات موصى بها من قبل شركة .Schaerer AG.



احترس!
خطر على الماكينة!

قبل استخدام مادة التنظيف اقرأ المعلومات المدونة على العبوة وكذلك وثيقة بيانات السلامة بعناية. وإذا لم تكن وثيقة بيانات السلامة متوفرة، يرجى طلبها من الشركة المسؤولة عن التوزيع.



قرص التنظيف

المعلومات	
التنظيف الأسبوعي لنظام القهوة	غرض الاستخدام
إذابة الرواسب الدهنية الموجودة في نظام القهوة	غرض التنظيف
مرة واحدة أسبوعياً	موعد الاستخدام

Milkpure المنظف

المعلومات	
التنظيف الأسبوعي لنظام الحليب	غرض الاستخدام
التخلص من الرواسب الجيرية وكتل الحليب المتصلبة في نظام الحليب وفي فوهة البخار	غرض التنظيف
مرة واحدة أسبوعياً	موعد الاستخدام

مادة إزالة الجير

المعلومات	
إزالة الجير من نظام الغلاية وشبكة الأنابيب	غرض الاستخدام
إزالة الترسبات الجيرية الموجودة بماكينته إعداد القهوة	غرض التنظيف
طبقاً لما تتطلبه ماكينة إعداد القهوة	موعد الاستخدام

الخدمة والصيانة

إزالة الجير

إذا كان يتعين إزالة الجير، تظهر مطالبة مناسبة بذلك في وحدة العرض.

يتوقف موعد إزالة الجير على العوامل التالية:

- درجة عسر الماء
- معدل تدفق الماء
- استخدام فلتر ماء

خطر التسمم إذا تم تناول أو استنشاق مادة إزالة الجير.
لا تشرب أو تستنشق مادة إزالة الجير أو ماء الشطف الناتج أثناء عملية إزالة الجير.

يمكن أن تؤدي مادة إزالة الجير المنزلية إلى إتلاف ماكينة إعداد القهوة.
عند إزالة الجير لا تستخدم سوى مادة إزالة الجير من **Schaerer**. لا تتحمل الشركة أي أضرار ناجمة عن استخدام مادة إزالة جير أخرى.

يمكن تأجيل رسالة إزالة الجير في وحدة العرض عن طريق الضغط على الزر-. إلا أنه بعد ٥٠ مشروبًا إضافيًا يتم منع صب المشروبات. وبعد ذلك يجب إجراء عملية إزالة الجير.

◀ حرّك منفذ المشروبات إلى أعلى وضع.

◀ اضغط وسيلة التحرير الموجودة على ظهر منفذ المشروبات واسحب رأس وحدة تكوين الرغوة إلى أسفل.

◀ قم بفك خرطوم الحليب من رأس وحدة تكوين الرغوة.

◀ اضغط على الزر  -.

☑ تظهر قائمة التنظيف في وحدة العرض.

◀ استخدم الزر  - والزر  - للانتقال إلى بند القائمة "إزالة الجير من الماكينة".

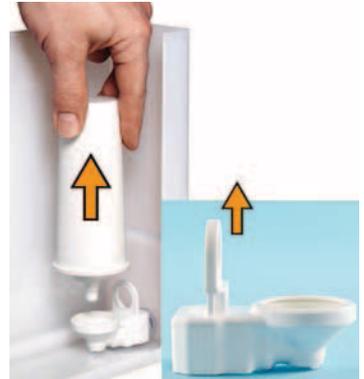
◀ قم بتأكيد الاختيار عن طريق الزر  -.

◀ قم بتفريغ درج تجميع القطرات.

◀ اخلع خزان ماء الشرب من الماكينة.

الخيار ١: مع وجود فلتر في خزان الماء

◀ اخلع فلتر الماء بما في ذلك فوهة التصريف.



الخيار ٢: مع وجود وصلة ماء ثابتة / بدون فلتر في خزان الماء

◀ قم بفك وصلة الماء الثابتة إن وجدت.

◀ اخلع مصفاة مصرف الماء من خزان الماء.



خطر التسمم إذا تم تناول أو استنشاق مادة إزالة الجير.
لا تشرب أو تستنشق مادة إزالة الجير أو ماء الشطف الناتج أثناء عملية إزالة الجير.

◀ ضع زجاجة كاملة من مادة إزالة الجير (Schaerer ٧٥٠ مل) في خزان ماء الشرب.

⚠ احترس!
خطر على المستخدم!



- ◀ املاً خزان ماء الشرب بالماء بشكل كامل.
 - ◀ قم بتركيب خزان ماء الشرب في الماكينة مرة أخرى.
 - ◀ ضع وعاءً كبيراً (٣ لتر على الأقل) تحت منفذ المشروبات والماء الساخن.
 - ◀ ابدأ إزالة الجير عن طريق الزر  -.
 - ☑ عندئذ تبدأ عملية إزالة الجير.
 - ☑ ويتم إظهار وقت إزالة الجير المتبقي في وحدة العرض.
- بعد حوالي ٣٠ دقيقة تظهر في وحدة العرض مطالبة بتفريغ خزان ماء الشرب.
- ◀ قم بتفريغ خزان ماء الشرب واشطفه جيداً.
 - ◀ قم بتأكيد المطالبة المعروضة في وحدة العرض عن طريق الزر  -.
 - ◀ املاً خزان ماء الشرب بماء نقي وأعد تركيبه في الماكينة.
 - ◀ قم بتأكيد المطالبة المعروضة في وحدة العرض عن طريق الزر  -.
- توصية: بعد إزالة الجير قم بصب مشروب تجريبي وتخلص منه بسكبه بعيداً.



احترس!
سائل ساخن!



الخيار ١: مع وجود فلتر في خزان الماء

- ◀ أعد تركيب فلتر الماء بما في ذلك فوهة التصريف.

الخيار ٢: مع وجود وصلة ماء ثابتة / بدون فلتر في خزان الماء

- ◀ أعد تركيب مصفاة مصرف الماء.
- ◀ أعد تركيب وصلة الماء الثابتة إن وجدت.

ضبط درجة الطحن

تتأثر درجة الطحن بتآكل سكاكين الطحن. لضمان الحصول على درجة طحن ثابتة باستمرار يجب إعادة ضبط درجة الطحن عند اللزوم.
خطر الإصابة بفعل أقرص الطحن الدوارة الخاصة بالمطحنة.
لا تدخل يدك أبداً في وعاء حبات القهوة عندما تكون ماكينة إعداد القهوة مشغلة.



احترس!
خطر على المستخدم!

يمكن أن يؤدي ضبط درجة الطحن أثناء توقف المطحنة إلى ضبط المطحنة بإحكام زائد عن الحد مما قد يتسبب في عدم قدرتها على العمل.
يجب أن تظل المطحنة تعمل دائماً أثناء إجراء الضبط.



احترس!
خطر على الماكينة!

- ◀ افتح غطاء وعاء حبات القهوة.
- ◀ ضع أداة متعددة الاستخدامات في وضع ضبط درجة الطحن (انظر الصورة).
- ◀ اضغط على زر المشروبات (على سبيل المثال الإسبريسو) وانتظر حتى تبدأ المطحنة في العمل.

الخيار ١: ضبط درجة الطحن على درجة ناعمة نسبياً

- ◀ اضغط الأداة المتعددة الاستخدامات إلى أسفل وأدرها عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.

الخيار ٢: ضبط درجة الطحن على درجة خشنة نسبياً

- ◀ اضغط الأداة المتعددة الاستخدامات إلى أسفل وأدرها في اتجاه حركة عقارب الساعة.



فلتر الماء (تجهيزة اختيارية)

تركيب فلتر الماء لخزان ماء الشرب الداخلي (تجهيزة اختيارية)

اقرأ أولاً فصل "جودة الماء".



إذا كانت جودة الماء غير كافية، فإنه يمكن الحصول على طقم التركيب الأولي "فلتر لخزان الماء الداخلي" من شركة Schaefer AG (رقم الطلب: 071398).

فلتر الماء مناسب فقط للتركيب في خزان ماء الشرب الداخلي للماكينة.



- ◀ اخلع مصفاة مصرف الماء المركبة في خزان الماء.
- ◀ افتح علبة فلتر الماء.
- ☑ يوجد في الجزء الأعلى مهايئ فلتر الماء، وتوجد تحته خرطوشة الفلتر المغلفة وحدها بشكل منفصل.



- ◀ اسحب وسيلة التأمين من المهايئ إلى أعلى.



- ◀ أدخل المهايئ من أعلى في فوهة مصرف الماء ثم اضغط وسيلة التأمين إلى أسفل.



- ◀ قم بفض غلاف خرطوشة الفلتر وضعها في الماء.
- ☑ عندئذ تتصاعد فقاعات إلى أعلى.
- ◀ عندما تتوقف الفقاعات عن التصاعد، خذ خرطوشة الفلتر من الماء.



- ◀ قم بتركيب خرطوشة الفلتر على المهايئ.



لكي يتسنى حساب موعد إزالة الجير بشكل صحيح، يجب إدخال درجة عسر الماء (المحددة من خلال اختبار درجة عسر الماء) وكذلك استخدام فلتر عند برمجة ماكينة إعداد القهوة.



انظر فصل "البرمجة" - "الإعدادات الأساسية".



إذا كان يتعين تغيير الفلتر، تظهر مطالبة مناسبة بذلك في وحدة العرض.

- ◀ اخلع خزان ماء الشرب من الماكينة.
- ◀ اخلع خرطوشة الفلتر من المهايي.



- ◀ قم بفض غلاف خرطوشة الفلتر الجديد وضعها في الماء.
- ☑ عندئذٍ تتصاعد فقاعات إلى أعلى.
- ◀ عندما تتوقف الفقاعات عن التصاعد، خذ خرطوشة الفلتر من الماء وقم بتركيبها على المهايي.
- ◀ قم بتركيب خزان ماء الشرب في الماكينة مرة أخرى.



يمكن طلب الخراطيش البديلة من شركة Schaerer AG. رقم الجزء المطلوب مذكور في كتالوج قطع الغيار الخاص بالماكينة.



الصيانة

تحتاج ماكينة إعداد القهوة إلى صيانة منتظمة. يتوقف موعد الصيانة على عدة عوامل، ولكن في المقام الأول على درجة استخدام الماكينة. بمجرد أن يحل موعد أي صيانة، تبلغ الماكينة عن ذلك في وحدة العرض. ويمكن مواصلة تشغيل الماكينة بشكل طبيعي.

◀ اتصل بوكيل الخدمة وأخطره بالصيانة.

إذا كانت هناك صيانة حل موعدها ولم يتم إجراؤها، فقد تظهر علامات تآكل ولا يمكن ضمان التشغيل بشكل سليم ودون اختلالات. أبلغ وكيل الخدمة في أقرب وقت ممكن بعد ظهور رسالة الصيانة.



احترس!
خطر على الماكينة!

البرمجة

التصفح

الرمز	الشرح
C	<ul style="list-style-type: none"> إلغاء العملية. الخروج من البرمجة. "لا" عند الاستفسارات.
↻	الدخول إلى قائمة تنظيف الماكينة.
P	<ul style="list-style-type: none"> الدخول إلى برمجة الماكينة. "موافق" لتأكيد إعدادات تم إجراؤها أو إعدادات موجودة وبالتالي المتابعة إلى بند القائمة التالي. "نعم" عند الاستفسارات.
+	<ul style="list-style-type: none"> التصفح التالي في البرمجة. ضبط المعيار.
-	<ul style="list-style-type: none"> تصفح السابق في البرمجة. ضبط المعيار.

إدخال رقم PIN

يمكن حماية الإعدادات في القوائم أدناه عن طريق وظيفة رقم PIN (رقم التعريف الشخصي):

- cup size (حجم الفنجان)
- beverage settings (إعدادات المشروب)
- basic settings (الإعدادات الأساسية)
- counters (قراءات العدادات)

رقم PIN الافتراضي هو: 00002

انظر فصل "البرمجة" - "الإعدادات الأساسية" - إدخال رقم PIN لتغيير رقم PIN.



يمكن تفعيل وظيفة "إدخال رقم PIN" بواسطة فني الخدمة.



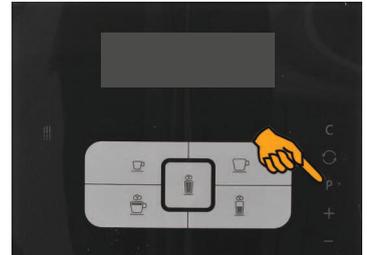
نظرة عامة

- ◀ اضغط على الزر P -.
- ☑ يتم فتح البرمجة.
- ◀ قم بالتصفح عن طريق الزر + والزر -.

تحتوي البرمجة على القوائم التالية:

- cup size (حجم الفنجان)
- beverage settings (إعدادات المشروب)
- basic settings (الإعدادات الأساسية)
- counters (قراءات العدادات)
- system information (معلومات النظام)

يوجد في هذا الفصل أدناه شرح للقوائم وبنود القائمة.



حجم الفنجان (كمية المشروب)

يمكن في قائمة "حجم الفنجان" موازنة كمية الماء الإجمالية مع مختلف المشروبات.
يتم موازنة المكونات الفردية للمشروبات مع كميات الماء الجديدة دون تغيير التركيبة والجودة.



- ◀ تصفح في البرمجة لتصل إلى قائمة "حجم الفنجان".
- ◀ اضغط على الزر -.
- ◀ اختر المشروب الذي ينبغي ضبطه.
- ☑ يظهر بند القائمة "كمية الماء".

ملحوظات	نطاق الضبط	وصف المعيار	وحدة العرض / نص وحدة العرض
-	١٥٠ - ٥٠ %	<ul style="list-style-type: none"> ◀ اضبط كمية الماء عن طريق الزر - والزر -. يمكن إجراء صب تجريبي للمشروب بالضغط على زر المشروب المختار. ◀ اضغط على الزر - لإنهاء الضبط. 	Water volume: 100%

إعدادات المشروب

يمكن في القائمة beverage settings ضبط معايير المشروب المختلفة.

- ◀ تصفح في البرمجة لتصل إلى قائمة beverage settings.
- ◀ اضغط على الزر -.
- ◀ اختر المشروب الذي ينبغي ضبطه.
- ☑ عندئذ يظهر بند القائمة الأول.

تحتوي القائمة على:

- water volume (كمية الماء)
- strength (درجة تركيز القهوة)
- milk volume (كمية الحليب)
- rest period (فترة التوقف (لقهوة لاكمية ماكياتو))
- sequence (التسلسل (تسلسل صب الحليب والقهوة، على سبيل المثال في حالة الكابتوتشينو))
- pre brew (الإعداد الأولي للقهوة)

إرشادات	نطاق الضبط	الشرح	بند القائمة (نص وحدة العرض)
وضع ضبط المصنع: إسبريسو: ٣٥ مل قهوة كريمة: ١٤٠ مل	٣٠٠ - ٢٠ مل	<p>يمكن في بند القائمة هذا موازنة كمية الماء لأي مشروب.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◀ اضبط كمية الماء عن طريق الزر - والزر -. يمكن إجراء صب تجريبي للمشروب بالضغط على زر المشروب المختار. ◀ اضغط على الزر - لإنهاء الضبط. 	Water volume: 35 ml

إرشادات	نطاق الضبط	الشرح	بند القائمة (نص وحدة العرض)
يمكن أيضاً موازنة درجة تركيز القهوة لكل عملية صب على حدة. انظر فصل "الاستعمال" - اختيار درجة تركيز القهوة".	١٥٠ - ٥٠ %	يمكن موازنة درجة تركيز القهوة لكل مشروب. يتم تغيير مدة الطحن في المطحنة وبالتالي كمية القهوة المطحونة. ◀ اضبط درجة تركيز القهوة عن طريق الزر - والزر -. يمكن إجراء صب تجريبي للمشروب بالضغط على زر المشروبات المختار. ◀ اضغط على الزر - لإنهاء الضبط.	Strength: 100%
وضع ضبط المصنع: كابوتشينو: ٩ ثوانٍ لاتييه ماكياتو: ١٩ ثانية	٦٠ - ٢ ثانية	يمكن في بند القائمة هذا ضبط مدة صب الحليب وبالتالي الكمية. ◀ اضبط كمية الحليب عن طريق الزر - والزر -. يمكن إجراء صب تجريبي للمشروب بالضغط على زر المشروبات المختار. ◀ اضغط على الزر - لإنهاء الضبط.	Milk volume: 9 sec
عند إعداد قهوة لاكمي ماكياتو تتسبب فترة التوقف في إمكانية ترسب الحليب المصوب. وبذلك يصبح الإنتاج الطبقي النموذجي أكثر وضوحاً. الموصى به: ١٥ ثانية	٦٠ - ٢ ثانية	فترة التوقف هي فترة توقف مؤقت ما بين صب الحليب وصب القهوة. ◀ اضبط فترة التوقف عن طريق الزر - والزر -. يمكن إجراء صب تجريبي للمشروب بالضغط على زر المشروبات المختار. ◀ اضغط على الزر - لإنهاء الضبط.	Rest period: 15 sec
-	حليب - قهوة حليب + قهوة قهوة - حليب	يمكن في بند القائمة هذا ضبط تسلسل صب الحليب والقهوة. ◀ اضبط التسلسل عن طريق الزر - والزر -. يمكن إجراء صب تجريبي للمشروب بالضغط على زر المشروبات المختار. ◀ اضغط على الزر - لإنهاء الضبط.	sequence: milk-coffee
توصية: قم بتفعيل خاصية الإعداد الأولي للقهوة عندما تقوم بإعداد الإسبريسو والكابوتشينو واللاكيه ماكياتو.	٦٠ - ٢ ثانية	يمكن في هذه القائمة تشغيل أو إيقاف الإعداد الأولي للقهوة. في حالة الإعداد الأولي للقهوة يتم ترطيب القهوة المطحونة بالماء بحيث يمكن أن تنتفخ. وهذا يسمح بالحصول على خلاصة قهوة أكثر اتساقاً وكثافة. ولكن عملية إعداد القهوة تطول بعض الشيء. ◀ قم بتشغيل أو إيقاف الإعداد الأولي للقهوة عن طريق الزر - والزر -. يمكن إجراء صب تجريبي للمشروب بالضغط على زر المشروبات المختار. ◀ اضغط على الزر - لإنهاء الضبط.	Pre brew: 9 sec

الإعدادات الأساسية

يمكن في قائمة "basic settings" ضبط معايير الماكينة المختلفة.
 ◀ تصفح في البرمجة لتصل إلى قائمة "basic settings".

- ◀ اضغط على الزر  -.
- ☑ عندئذ يظهر بند القائمة الأول.

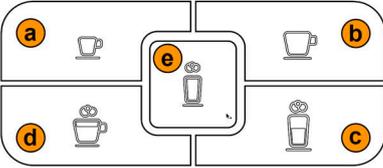
تحتوي القائمة على:

- language (اللغة)
- time (الوقت)
- date (التاريخ)
- date/time (التاريخ/الوقت (البيان في وحدة العرض))
- switch-on/off time (وقت التشغيل/الإيقاف)
- water hardness (درجة عسر الماء)
- water filter (فلتر الماء)
- sound (نغمة الإرشاد)
- brewing temperature (درجة حرارة إعداد القهوة)
- factory setting (إعدادات المصنع)
- display contrast (تباين وحدة العرض)

إرشادات	نطاق الضبط	الشرح	بند القائمة (النص المعروض)
-	الألمانية، الإنجليزية، الهولندية، الإسبانية، المدفأتسية، الإيطالية، الدانماركية، السويدية، النرويجية	<ul style="list-style-type: none"> ◀ اضبط اللغة عن طريق الزر  - والزر  -. ◀ اضغط على الزر  - لإنهاء الضبط. 	Language: German
-	الساعة: ٠٠ - ٢٣ الدقائق: ٠٠ - ٥٩ الثواني: ٠٠ - ٥٩	<ul style="list-style-type: none"> ◀ اضبط خانة الساعة عن طريق الزر  - والزر  -. ◀ اضغط على الزر  -. ◀ اضبط خانة الدقائق عن طريق الزر  - والزر  -. ◀ اضغط على الزر  -. ◀ اضبط خانة الثواني عن طريق الزر  - والزر  -. ◀ اضغط على الزر  - لإنهاء الضبط. 	Time: hh/mm/ss
إذا تم إدخال تاريخ غير موجود (على سبيل المثال ٢٠١١/٦/٣١) سيرجع التاريخ بعد انتهاء الضبط إلى القيمة الأصلية.	اليوم: ١ - ٣١ الشهر: ١ - ١٢ السنة: ٢٠٠٠ - ٢٠٩٩	<ul style="list-style-type: none"> ◀ اضبط خانة اليوم عن طريق الزر  - والزر  -. ◀ اضغط على الزر  -. ◀ اضبط خانة الشهر عن طريق الزر  - والزر  -. ◀ اضغط على الزر  -. ◀ اضبط خانة السنة عن طريق الزر  - والزر  -. ◀ اضغط على الزر  - لإنهاء الضبط. 	Date: dd/mm/yy
-	تشغيل / إيقاف	<p>يمكن في هذه القائمة تشغيل أو إيقاف بيان التاريخ والوقت في وحدة العرض.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◀ قم بتشغيل أو إيقاف البيان عن طريق الزر  - والزر  -. ◀ اضغط على الزر  - لإنهاء الضبط. 	Date/time: on

إرشادات	نطاق الضبط	الشرح	بند القائمة (النص المعروض)
توصية: اجعل الماكينة تعمل قبل بدء التشغيل بحوالي ١٠ دقائق. وبهذا يتم تسخين الماكينة لتكون جاهزة لبدء التشغيل وتصبح جاهزة لصب المشروبات. تأكد قبل بدء صب المشروبات من أن خزان ماء الشرب مملوء أو أن وصلة الماء الثابتة موصلة.	تشغيل / إيقاف	يمكن في هذه القائمة ضبط التشغيل الأوتوماتيكي لماكينة إعداد القهوة لفترة محددة. ◀ قم بتشغيل أو إيقاف وقت التشغيل عن طريق الزر - والزر . ◀ اضغط على الزر -. يتم ضبط وقت التشغيل على الوضع "تشغيل". ☑ ويظهر الإعداد الخاص بوقت التشغيل. ◀ اضبط وقت التشغيل عن طريق الزر - والزر . ◀ اضغط على الزر - لإنهاء الضبط.	Switch-on time: on
الإيقاف الأوتوماتيكي يوفر الكهرباء في حالة عدم استخدام الماكينة لفترة طويلة نسبيًا.	٠ (= إيقاف) ٥ - ١١٢ دقيقة	يؤدي ضبط وقت الإيقاف إلى إيقاف الماكينة بمجرد انقضاء الوقت المضبوط بدون صب أي مشروب. ◀ اضبط وقت الإيقاف عن طريق الزر - والزر . ◀ اضغط على الزر - لإنهاء الضبط. بالنسبة لعملية صب المشروبات التالية يجب أن يتم إعادة تشغيل الماكينة. <div style="text-align: center;"> احترس! خطر على الماكينة!</div> في حالة الإيقاف الأوتوماتيكي عن طريق وقت الإيقاف لا يتم إجراء شطف لنظام الحليب. وإذا ظلت الماكينة متوقفة لفترة طويلة نسبيًا تتكون جراثيم وعفن بفعل بقايا الحليب الموجودة في خرطوم الحليب. قم بإجراء شطف لنظام الحليب يوميًا أثناء أوقات التشغيل. في حالة إيقاف الماكينة لفترة طويلة نسبيًا، يجب إجراء شطف لنظام الحليب قبل الإيقاف.	Switch-off time: 30 min
يتم ضبط هذا المعيار بالفعل أثناء برنامج التشغيل. انظر فصل "التركيب والتشغيل" - "برنامج التشغيل" للحصول على مزيد من المعلومات.	٠ - ٤ ٥ - ٨ ٩ - ١٢ ١٣ - ١٦ < ١٦	يمكن في بند القائمة هذا ضبط درجة عسر الماء الذي يتم استخدامه في ماكينة إعداد القهوة. ◀ اضبط درجة عسر الماء عن طريق الزر - والزر . ◀ اضغط على الزر - لإنهاء الضبط.	Water hardness: 5-8
يتم ضبط هذا المعيار بالفعل أثناء برنامج التشغيل. انظر فصل "التركيب والتشغيل" - "برنامج التشغيل" للحصول على مزيد من المعلومات.	نعم / لا	يمكن في بند القائمة هذا ضبط استخدام فلتر ماء. ◀ استخدم الزر - والزر لضبط استخدام فلتر ماء على "نعم" أو "لا". ◀ اضغط على الزر - لإنهاء الضبط.	Water filter: yes

إرشادات	نطاق الضبط	المشرح	بند القائمة (النص المعروض)
-	تشغيل / إيقاف	يمكن تشغيل وإيقاف نغمة الإرشاد للتنقل في البرمجة وكذلك صب المشروبات في بند القائمة هذا. ◀ قم بتشغيل أو إيقاف نغمة الإرشاد عن طريق الزر - والزر . ▶ اضغط على الزر - لإنهاء الضبط.	Sound: on
هذا المعيار متاح بدءًا من إصدار البرنامج ٠.١٠.	نعم = خزان ماء الشرب لا = وصلة الماء الثابتة	يتم في بند القائمة هذا تحديد ما إذا كان يتم استخدام خزان ماء شرب عادي أو استخدام خيار وصلة الماء الثابتة. ◀ استخدم الزر - والزر لضبط استخدام فلتر ماء على "نعم" أو "لا". ▶ اضغط على الزر - لإنهاء الضبط.	Water tank Yes/No
توصية: ٩٢ درجة مئوية	٦٠ - ٩٥ درجة مئوية	يمكن في بند القائمة هذا ضبط درجة حرارة ماء إعداد القهوة. ◀ اضبط درجة الحرارة عن طريق الزر - والزر . ▶ اضغط على الزر - لإنهاء الضبط.	Brewing temperature: 92°C
-	نعم / لا	بتفعيل وضع ضبط المصنع يتم إعادة جميع الإعدادات في البرمجة إلى وضع ضبط المصنع. ◀ استخدم الزر - والزر لضبط وضع ضبط المصنع على "نعم" أو "لا". ▶ اضغط على الزر - لإنهاء الضبط. <input checked="" type="checkbox"/> عند اختيار الإعداد "نعم" يتم إعادة جميع الإعدادات إلى وضع ضبط المصنع.	Factory setting
-	ساطع + ضعيف / مظلم + حاد	يمكن في بند القائمة هذا ضبط تباين وحدة العرض. ◀ اضبط التباين عن طريق الزر - والزر . <input checked="" type="checkbox"/> فيتغير التباين بشكل متزامن. ▶ اضغط على الزر - لإنهاء الضبط.	Display contrast

إرشادات	نطاق الضبط	الشرح	بند القائمة (النص المعروض)
رقم PIN الافتراضي = ٠٠٠٠٢	رقم PIN المكون من ٥ خانات • تتوفر الأعداد من ٠ إلى ٩	يمكن بشكل شخصي تغيير رقم التعريف الشخصي PIN من أجل تغيير الإعدادات ومسح العدادات. ◀ اضبط رقم PIN بواسطة أزرار المشروبات. 	change PIN
		a = 1 b = 2 c = 3 d = 4 e = 5 f = 0	

قراءات العدادات

يمكن في قائمة "counters" الاطلاع على عدادات الصب لجميع المشروبات وحذفها.
◀ تصفح في البرمجة لتصل إلى قائمة "counters".

◀ اضغط على الزر [P]. -

◀ اختر المشروب الذي ينبغي ضبطه.

☑ عندئذ يظهر بند القائمة الأول.

تحتوي القائمة على:

- Counter, Espresso
- Counter, Café Creme
- Counter, Cappuccino
- Counter, Latte Macchiato
- Counter, mug of milk
- Counter, Hot Water
- Counter, 2x espresso
- Counter, 2x café creme
- Counter, 2x cappuccino
- total counter
- reset all counters

إرشادات	نطاق الضبط	الشرح	بند القائمة (نص وحدة العرض)
-	إسبريسو قهوة كريمة كابوتشينو لافيه ماكياتو كوب الحليب كوب ماء الشاي ٢ إسبريسو ٢ قهوة كريمة ٢ كابوتشينو	في قائمة "قراءات العدادات" تجد جميع عدادات المشروبات مرتبة واحداً تلو الآخر. استخدم الزر ☞ والزر ☐ للتصفح خلال عدادات المشروبات.	Espresso: 23
-	-	بعد العدادات الفردية يتم عرض العداد الإجمالي لجميع المشروبات المصبوية. استمر في التصفح عن طريق الزر ☞ -.	total counter: 50
-	نعم / لا	يظهر في النهاية استعمال حول حذف جميع العدادات. اضغط على الزر Ⓟ - لاختيار "نعم" لحذف جميع قراءات العدادات. أو اضغط على الزر Ⓒ - لاختيار "لا" للإبقاء على قراءات العدادات.	reset all counters

معلومات النظام

يتم في قائمة "system information" تخزين معلومات مختلفة حول الماكينة.

تصفح في البرمجة لتصل إلى قائمة "system information".

اضغط على الزر **Ⓟ** -.

عندئذ يظهر بند القائمة الأول.

تحتوي القائمة على المعلومات التالية:

- Software version and date (إصدار البرنامج والتاريخ)
- Machine name and version (اسم الماكينة وطرازها)
- Fabrication number (رقم الصنع)
- Production date (تاريخ الإنتاج)

إصلاح الخلل

الإجراءات الأساسية في حالة حدوث اختلالات:

- ◀ أوقف ماكينة إعداد القهوة ثم أعد تشغيلها بعد عدة ثوانٍ.
- ☑ بعد ذلك يكون الخلل قد تم إصلاحه في معظم الحالات.
- ◀ كرر الإجراء الذي أدى إلى حدوث الخلل.

في حالة ظهور الخلل مجددًا:

- ◀ ابحث عن الخلل في الجداول التالية:
- ◀ قم بتنفيذ الإجراء الموصوف لإصلاح الخلل.

إذا ظل الخلل قائمًا:

- ◀ اتصل بوكيل الخدمة وشرح له الخلل.

إذا ظهر خلل غير منكور في هذا الفصل، يرجى الاتصال بوكيل الخدمة على الفور.



الاختلالات المصحوبة برسالة في وحدة العرض

يتم إظهار رسائل في وحدة العرض عندما تكون هناك ضرورة للتدخل من قبل المستخدم أو فني الخدمة من أجل ضمان استمرار جاهزية الماكينة للتشغيل. يوجد سببان مختلفان لرسائل وحدة العرض:

- إرشاد
- خلل

انظر فصل "الاستعمال" - إرشادات وحدة العرض "للحصول على إرشادات.



في الجدول التالي يتم شرح رسائل وحدة العرض الخاصة بالاختلالات وكذلك إجراءات التغلب على الخلل.

رسالة وحدة العرض	السبب	الإصلاح
place brewer	وحدة إعداد المشروبات غير مرگبة.	◀ قم بتركيب وحدة إعداد المشروبات.
Brewer position switch	وحدة إعداد المشروبات مرگبة بشكل غير صحيح.	◀ افحص وحدة إعداد المشروبات من حيث التركيب والثبات السليم.
	وحدة إعداد المشروبات ثقيلة الحركة.	◀ اخلع وحدة إعداد المشروبات. ☑ عندئذ يمكن رؤية فوهتان بحلقات إحكام سوداء اللون في الحيز الداخلي للماكينة. ◀ قم بتشحيم حلقات الإحكام بالشحم الموجود ضمن الملحقات التكميلية. ◀ أعد تركيب وحدة إعداد المشروبات.

رسالة وحدة العرض	السبب	الإصلاح
Clear flow stopped	يوجد هواء كثير للغاية في الأنابيب.	◀ قم بصب كوب من الماء الساخن. ☑ يؤدي هذا إلى تفريغ الهواء من الأنابيب.
	فلتر الماء مسدود أو المصفاة الخاصة به مسدودة.	◀ قم بتنظيف مصفاة فلتر الماء. إذا لم يؤدي هذا إلى حل المشكلة: ◀ استبدل فلتر الماء.
Cleaning halted Clear flow stopped	الصمام اللارجوعي عند مخرج خزان ماء الشرب متسخ.	◀ قم بتنظيف المخرج والصمام اللارجوعي بفرشاة من الفرش الصغيرة الموجودة ضمن الملحقات التكميلية.
	وحدة إعداد المشروبات مسدودة.	◀ أخرج وحدة إعداد المشروبات ونظفها. انظر فصل "التنظيف" - التنظيف الأسبوعي".
motor driver error	خلل في النظام	◀ أوقف الماكينة ثم أعد تشغيلها.
	هناك ما يعيق المطحنة.	◀ أوقف الماكينة واسحب قابس الشبكة. ◀ قم بتقليب حبات القهوة في وعاء حبات القهوة باستخدام ملعقة. إذا ظل الخلل قائمًا: ◀ أوقف الماكينة واسحب قابس الشبكة. ◀ أخرج حبات القهوة عت طريق الشفط وافحص المطحنة وقم بإزالة أي إعاقات أو انسدادات.
Temperature sensor steam	سخونة مفرطة	◀ أوقف الماكينة واتركها تبرد لبعض الوقت.
Temperature sensor water	سخونة مفرطة	◀ أوقف الماكينة واتركها تبرد لبعض الوقت.

الاختلالات غير المصحوبة برسالة في وحدة العرض

صورة الخلل	السبب	الإصلاح
لا يتم صب رغوة الحليب أو الحليب بالرغم من أن هناك حليب في الوعاء.	خرطوم الحليب مثني في موضع ما، وبالتالي يتراكم الحليب.	◀ افحص خرطوم الحليب وأعد ضبط وضعه إذا لزم الأمر.
لا توجد رغوة حليب، يوجد حليب دافئ فقط.	رأس وحدة تكوين الرغوة مسدود.	◀ أخرج رأس وحدة تكوين الرغوة من منفذ المشروبات ونظفه. انظر فصل "التنظيف" - التنظيف الأسبوعي".
الحليب بارد للغاية أو رغوة الحليب باردة للغاية	هناك انسداد في نظام الحليب.	◀ قم بتنظيف نظام الحليب. انظر فصل "التنظيف" - التنظيف الأسبوعي".
	فوهة الحليب خاطئة.	تشتمل التجهيزات الموردة على فوهتي حليب مختلفتين. ◀ قم بتغيير فوهة الحليب.

صورة الخلل	السبب	الإصلاح
الحليب ساخن للغاية وقليل للغاية أو رغوة الحليب بها فقاعات.	الحليب الموجود في وعاء الحليب دافئ للغاية.	<ul style="list-style-type: none"> ◀ لا تستخدم سوى الحليب المبرّد مسبقاً (٣ - ٥ درجات مئوية). ◀ قم بتبريد الحليب بشكل مستمر أثناء الاستخدام.
	فوهة الحليب خاطئة.	<ul style="list-style-type: none"> تتضمن التجهيزات الموردة على فوهتي حليب مختلفتين. ◀ قم بتغيير فوهة الحليب.
لا يمكن تركيب خزان الماء إلا بصعوبة.	يجب تشحيم حلقة الإحكام الموجودة بفوهة مخرج الماء.	<ul style="list-style-type: none"> ◀ قم بتشحيم حلقة الإحكام بالشحم الموجود ضمن الملحقات التكميلية.
لا يمكن إخراج وإعادة تركيب وحدة إعداد المشروبات إلا بصعوبة.	وحدة إعداد المشروبات ثقيلة الحركة.	<ul style="list-style-type: none"> ◀ اخلع وحدة إعداد المشروبات. ☑ عندئذ يمكن رؤية فوهتان بحلقات إحكام سوداء اللون في الحيز الداخلي للماكينة. ◀ قم بتشحيم حلقات الإحكام بالشحم الموجود ضمن الملحقات التكميلية. ◀ أعد تركيب وحدة إعداد المشروبات.
المضخة تُحدث ضجيجاً عالياً.	يوجد هواء كثير للغاية في الأنابيب.	<ul style="list-style-type: none"> ◀ قم بصب كوب من الماء الساخن. ☑ يؤدي هذا إلى تفرغ الهواء من الأنابيب.
القهوة لا يوجد بها كريما.	القهوة لم تعد طازجة.	<ul style="list-style-type: none"> ◀ استبدل حبات القهوة.
	درجة الطحن خشنة للغاية.	<ul style="list-style-type: none"> ◀ اضبط درجة الطحن على درجة ناعمة نسبياً انظر فصل "التنظيف" - التنظيف الأسبوعي".
لم يعد يتسنى تركيب وحدة إعداد المشروبات.	وحدة إعداد المشروبات في وضع خاطئ.	<ul style="list-style-type: none"> ◀ أعد ضبط وحدة إعداد المشروبات أثناء تركيبها بواسطة الأداة المتعددة الاستخدامات إلى أن يتسنى تركيبها.
لا يمكن إخراج وحدة إعداد المشروبات.	وحدة إعداد المشروبات في وضع خاطئ.	<ul style="list-style-type: none"> ◀ أعد ضبط وحدة إعداد المشروبات بواسطة الأداة المتعددة الاستخدامات إلى أن يتسنى إخراجها.
وحدة التبريد الداخلية/الخارجية لا تقوم بالتبريد.	وحدة التبريد إما أنها غير مشغلة أو مشغلة بشكل خاطئ.	<ul style="list-style-type: none"> ◀ اضبط المفتاح المفصلي الموجود بظهر وحدة التبريد على وضع التبريد "COLD".

جودة الماء

يتكون فنجان القهوة بنسبة ٩٩ ٪ من الماء. وبالتالي فإن الماء يؤثر بشكل كبير في طعم القهوة. وللحصول على قهوة ممتازة، فأنت تحتاج بالضرورة إلى ماء ممتاز.

ويؤدي الماء دورًا حيويًا ليس فقط بالنسبة لطعم القهوة ولكن لماكينته إعداد القهوة أيضًا. وقد تتعرض الماكينة للضرر بصورة دائمة بسبب سوء جودة الماء.

لضمان جودة القهوة وحماية الماكينة، يجب التعامل مع الماء بعناية.

قيم الماء

قد تتسبب قيم الماء السيئة في إلحاق الضرر بالماكينة. ولا بد من الالتزام بالقيم المذكورة. وإلا فلن تقبل شركة **Schaerer AG** أي مطالبات بالمسؤولية.



احترس!
خطر على الماكينة!

قيم الماء التالية تعد شرطًا أساسيًا لأداء الماكينة وظائفها على أكمل وجه:

- ٥ - ٦ درجات حسب المقياس الألماني لعسر الكربونات
- ٧ - ٨ درجات حسب المقياس الألماني للعسر الكلي
- درجة الحموضة ما بين ٦,٥ إلى ٧ (درجة حموضة متعادلة)
- نسبة الكلور ١٠٠ مجم لكل لتر كحد أقصى.

يوصف الماء بالعسر أو باليسر تبعًا لتركيبه. ويُطلق على عسر الماء العسر الكلي.

ينقسم العسر الكلي إلى عسر الكربونات (عسر مؤقت) وعسر غير الكربونات (عسر دائم).

كما أن تركيز أنيون البيكربونات (HCO_3^-) يتمتع بأهمية خاصة فيما يتعلق بعسر الماء. يُطلق على تركيز أيونات البيكربونات أو النسبة المكافئة لها من الفلزات الأرضية القلوية اسم عسر الكربونات.

جدول التحويل الدولي (تنطبق العوامل على العسر الكلي وعسر الكربونات)						
الوحدة		dH°	eH°	fH°	ppm	mmol/l
المقياس الألماني لعسر الماء (dH)	1 درجة عسر ألمانية	1	1,253	1,78	17,8	0,1783
المقياس الإنجليزي لعسر الماء (eH)	1 درجة عسر إنجليزية	0,798	1	1,43	14,3	0,143
المقياس المدفأسي لعسر الماء (fH)	1 درجة عسر فرنسية	0,560	0,702	1	10	0,1
جزء (أجزاء) من المليون (الولايات المتحدة الأمريكية) (ppm)	1 جزء من المليون	0,056	0,07	0,1	1	0,01
مللي مول لكل لتر (mmol/l)	1 ملليمول/لتر	0,56	0,702	10	100	1

قاعدي

١٤

متعادل

٧

حمضي

٠

إذا لم تطابق قيم الماء المواصفات المذكورة أعلاه، يجب معالجة الماء علم، نحو ملائم (إزالة الجير / زيادة تركيز المعادن).

يمكن أن يقدم وكيل الخدمة معلومات شاملة حول إمكانيات الفلاتر وأنواعها وتركيبها بعد ذلك في موقع التشغيل.



تحديد درجة عسر الماء

يجب إجراء اختبار عسر الماء لتحديد ما إذا كان استخدام فلتر ماء ضروريًا أم لا. إذا كانت قيم الماء سيئة، فلن يمكن ضمان عمل الماكينة بشكل سليم.

بالإضافة إلى ذلك يجب إدخال قيم الماء عند بدء تشغيل الماكينة، ويمكن مواءمة هذه القيم في قائمة الماكينة في أي وقت. وفي ضوء القيم المُدخلة تقوم الماكينة باحتساب الوقت المتبقي لتغيير الفلتر في المرة المقبلة (في حالة وجود فلتر) وكذلك الوقت المتبقي لإجراء عملية إزالة الجير في المرة المقبلة.

◀ تأكد مما إذا كان يوجد نظام فلتر منزلي أم لا.

في معظم أنواع المياه يكون عسر الكربونات أقل بكثير من العسر الكلي. وهذا يعد مؤشرًا جيدًا لتحديد ما إذا كان الماء المستخدم هو ماء خام أم لا أو ما إذا كان يوجد نظام فلتر منزلي أم لا.



الخيار ١: الاستفسار لدى مرفق الإمداد بماء الشرب

◀ استفسر عن درجة عسر (العسر الكلي) لماء الشرب لدى المرفق المحلي للإمداد بماء الشرب.

الخيار ٢: إجراء اختبار

◀ قم بتحديد درجة عسر الماء باستخدام شريحة اختبار.

◀ اغمس شريحة الاختبار لمدة ثانية واحدة تقريبًا في ماء الصنبور.

◀ أخرج شريحة الاختبار وانتظر لمدة دقيقة واحدة تقريبًا.

☑ يتغير لون شريحة الاختبار.

◀ قارن نتيجة تحليل الماء بجدول "العسر الكلي" في فصل "قيم الماء".

◀ إذا كانت نتيجة الاختبار سيئة، قم بتركيب فلتر ماء.



انظر فصل "تقنيات الفلتره" في هذا الفصل أو في حالة الماكينات، التي يتم تشغيلها بخزان ماء الشرب، انظر فصل "الخدمة والصيانة" - "تركيب فلتر ماء لخزان ماء الشرب الداخلي".



تقنيات الفلتره

لحماية ماكينات القهوة وجودة القهوة من الماء العسر أو الماء اليسر، يتم استخدام فلاتر. تعد تقنيات الفلتره أمرًا لا غنى عنه لأسباب تتعلق بالعناية والصيانة والنظافة الصحية وكذلك لضمان أفضل جودة للقهوة.

من الضروري قياس قيم الماء سنويًا حتى مع استخدام فلتر. فالماء عنصر حيوي ويتغير كثيرًا.

يمكن أن يقدم وكيل الخدمة معلومات شاملة حول إمكانيات الفلاتر وأنواعها وتركيبها بعد ذلك في موقع التشغيل.



إرشادات السلامة

يعتبر أقصى قدر ممكن من السلامة من أهم خصائص المنتجات لدى شركة Schaerer AG. لا يمكن ضمان فعالية تجهيزات السلامة إلا إذا تمت مراعاة النقاط التالية لتجنب وقوع إصابات ومخاطر صحية:

- اقرأ دليل الاستعمال بعناية قبل استخدام الماكينة.
- لا تلمس أبدًا أجزاء الماكينة الساخنة.
- لا تستخدم ماكينة إعداد القهوة إذا كانت لا تعمل بشكل سليم أو كانت متعرضة للضرر.
- يجب عدم تعديل تجهيزات السلامة المركبة بأي حال من الأحوال.

خطر على المستخدم

قد يؤدي التعامل غير السليم مع الأجهزة الكهربائية إلى التعرض للصعق الكهربائي. يرجى الالتزام بالنقاط التالية:



خطر!
صدمة كهربائية!

- لا يجب إجراء أي أعمال على الأنظمة الكهربائية إلا عن طريق كهربائي متخصص.
- يجب توصيل الجهاز بدائرة كهربائية محمية بفيوز (نوصي بإجراء التوصيل عن طريق قاطع حماية من التسرب الأرضي).
- يجب مراعاة المبادئ التوجيهية ذات الصلة بشأن الفلظية المنخفضة و/أو قواعد السلامة واللوائح الشائعة أو المحلية.
- يجب تأريض الوصلة طبقًا للتعليمات وتأمينها ضد الصعق الكهربائي.
- يجب أن تتطابق الفلظية مع ما هو مدون على لوحة صنع الماكينة.
- لا تلمس أبدًا الأجزاء الواقعة تحت جهد كهربائي.
- قبل إجراء أعمال الصيانة يجب دائمًا إيقاف المفتاح الرئيسي أو فصل الماكينة من شبكة التيار الكهربائي.
- لا تقم باستبدال كبل الكهرباء إلا عن طريق فني خدمة مؤهل.

يمكن أن يؤدي التعامل غير السليم مع ماكينة إعداد القهوة إلى وقوع إصابات طفيفة. يرجى الالتزام بالنقاط التالية:



احترس!
خطر على المستخدم!

- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) محدودي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو من لا تتوافر لديهم الخبرة و/أو المعرفة إلا في ظل الإشراف عليهم من قبل شخص مسئول عن أمنهم وسلامتهم أو بعد أن يحصلوا منه على توجيهات بشأن كيفية استخدام الماكينة.
- ينبغي مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالماكينة.
- يجب نصب ماكينة إعداد القهوة بحيث يمكن العناية بها وصيانتها بدون أي عوائق.
- بالنسبة لتطبيقات الخدمة الذاتية وتطبيقات الاستعمال يجب على العمال المدربين والمؤهلين الإشراف على الماكينة لضمان الالتزام بإجراءات العناية وضمان وجود العمال المختصين للرد على أي استفسارات حول الاستخدام.
- لا تملأ وعاء حبات القهوة إلا بحبات قهوة، ولا تملأ وعاء مسحوق القهوة إلا بمسحوق جاهز وكذلك لا تملأ الفتحة اليدوية إلا بقهوة مطحونة (أو قرص تنظيف أثناء التنظيف).

المشروبات المضاف إليها منتجات إضافية أو بقايا منها يمكن أن تسبب الحساسية. يرجى الالتزام بالنقاط التالية:



احترس!
خطر على المستخدم!

- بالنسبة لتطبيقات الخدمة الذاتية توجد لوحة إرشادية على الماكينة تقدم معلومات حول أي منتجات إضافية مثيرة للحساسية قد تكون مستخدمة.
- وبالنسبة لتطبيقات الاستعمال يقوم عمال مدربون بالإبلاغ عن أي منتجات إضافية مثيرة للحساسية قد تكون مستخدمة.

في نطاق صب المشروبات والماء الساخن والبخار يكون هناك خطر الإصابة بحروق. لا تضع يدك أبدًا تحت مواضع الصب أثناء صب المشروبات أو أثناء التنظيف.



احترس!
سائل ساخن!

يمكن أن تسخن مواضع صب المشروبات ووحدة إعداد المشروبات. لا تلمس وحدة الصب إلا من المقابض المخصصة لهذا الغرض. لا تقم بتنظيف وحدة إعداد المشروبات إلا عندما تكون ماكينة إعداد القهوة باردة.



احترس!
سطح ساخن!

عند التعامل مع المكونات المتحركة يكون هناك خطر الانحصار. لا تضع يدك أبداً في وحدة حبات القهوة ومسحوق القهوة أو في فتحة وحدة إعداد المشروبات عندما تكون ماكينة إعداد القهوة مشغلة.



احترس!
خطر الانحصار!

خطر بفعل مادة التنظيف

الاستخدام

خطر التسمم في حالة تناول مادة التنظيف.
يرجى الالتزام بالنقاط التالية:



احترس!
خطر على المستخدم!

- ابعد مادة التنظيف عن الأطفال والأشخاص غير المصرح لهم.
- لا تتناول مادة التنظيف.
- لا تخلط مادة التنظيف بمواد كيميائية أخرى أو أحماض.
- لا تضع مادة التنظيف أبداً في وعاء الحليب.
- لا تضع مادة التنظيف أبداً في خزان ماء الشرب (الداخلي/الخارجي).
- لا تستخدم مادة التنظيف ومادة إزالة الجير إلا في الغرض المخصصة له (انظر البطاقات البيانية).
- لا تأكل أو تشرب أثناء استخدام مادة التنظيف.
- احرص على مراعاة وجود تهوية جيدة أثناء استخدام مادة التنظيف.
- احرص على ارتداء قفازات حماية لليد أثناء استخدام مادة التنظيف.
- اغسل يديك جيداً على الفور بعد استخدام مادة التنظيف.

قبل استخدام مادة التنظيف يجب قراءة المعلومات الواردة على العبوة بعناية. يمكن طلب ورقة بيانات السلامة - إذا لم تكن موجودة - من شركة التوزيع (انظر عبوة مادة التنظيف).



التخزين

يرجى الالتزام بالنقاط التالية:

- تُحفظ بعيداً عن متناول الأطفال والأشخاص غير المصرح لهم.
- تُحفظ في مكان محمي من الحرارة والضوء والرطوبة.
- تُحفظ في مكان منفصل بعيداً عن الأحماض.
- تُحفظ في العبوة الأصلية فقط.
- تُحفظ مادة التنظيف اليومية في مكان منفصل بعيداً عن مادة التنظيف الأسبوعية.
- لا تُحفظ مع المواد الغذائية والمنبهات والتبغ.
- تُطَبَّق اللوائح القانونية المحلية ذات الصلة بتخزين المواد الكيميائية (مواد التنظيف).

التخلص من مادة التنظيف

بمجرد أن يصبح استخدام مادة التنظيف غير ممكن، يجب التخلص منها مع عبوتها طبقاً للبيانات وبما يتوافق مع اللوائح المحلية والقانونية.

استعلامات الطوارئ

استعلم لدى الشركة المنتجة لمادة التنظيف عن الرقم الهاتفي لاستعلامات الطوارئ (مركز معلومات السموم). وإذا لم تكن هناك مؤسسة كهذه في بلدك، احرص على مراعاة الجدول التالي:

مركز معلومات السموم السويسري	
+٤١ ٤٤ ٢٥١ ٥١ ٥١	الاتصالات من الخارج
١٤٥	الاتصالات من سويسرا
www.toxi.ch	موقع الويب

خطر على الماكينة

يمكن أن يؤدي التعامل غير السليم مع ماكينة إعداد القهوة إلى وقوع أضرار أو اتساخات. يرجى الالتزام بالنقاط التالية:



احترس!
خطر على الماكينة!

- في حالة الماء الذي تزيد درجة عسر الكربونات به عن ٥ درجات عسر كربونات ألماني يجب استخدام فلتر جير، وإلا فقد تحدث أضرار بماكينة إعداد القهوة بفعل تراكم الترسبات الجيرية.
- لأسباب تتعلق بقانون التأمين يجب دائماً مراعاة غلق صمام المياه الرئيسي (ماكينة إعداد القهوة المزودة بوصلة ماء ثابتة) وإيقاف المفتاح الرئيسي الكهربائي أو سحب قابس الشبكة بعد انتهاء ساعات العمل.
- يجب مراعاة المبادئ التوجيهية ذات الصلة بشأن الفلطية المنخفضة و/أو قواعد السلامة واللوائح الشائعة أو المحلية.
- لا تتم بتشغيل الماكينة إذا كان الإمداد بالماء متوقفاً. وإلا فلن يتم إعادة ملء الغلايات وستدور المضخة "على الجاف".
- توصي شركة Schaerer AG بإجراء توصيل الماء عن طريق صمام إيقاف الماء (في الموقع) لمنع وقوع الأضرار الناجمة عن الماء في حالة تمزق الخرطوم.
- بعد إيقاف ماكينة إعداد القهوة لفترة طويلة (على سبيل المثال عطلات الشركة) يجب إجراء تنظيف للماكينة قبل إعادة تشغيلها.
- يجب حماية ماكينة إعداد القهوة من العوامل الجوية (الصقيع، الرطوبة وخلافه).
- يجب عدم إصلاح الاختلالات إلا عن طريق فني خدمة مؤهل.
- لا تستخدم سوى قطع الغيار الأصلية من شركة Schaerer AG.
- أبلغ وكيل الخدمة على الفور بأي تلفيات ظاهرة ومواضع تسريب وقم باستبدالها أو إصلاحها.
- لا تقم أبداً برش الماكينة بالماء، ولا تنظفها باستخدام جهاز تنظيف البخار.
- عند استخدام قهوة مكرملة (قهوة منجّهة) يجب تنظيف وحدة إعداد المشروبات مرتين في اليوم.
- لا تملأ وعاء حبات القهوة إلا بحبات قهوة، ولا تملأ وعاء مسحوق القهوة إلا بمسحوق جاهز وكذلك لا تملأ الفتحة إلا بقهوة مطحونة (أو قرص تنظيف أثناء التنظيف).
- لا تستخدم أبداً قهوة محففة بالتبريد، حيث إن هذا يؤدي إلى التصاق وحدة إعداد المشروبات.
- في حالة نقل ماكينة إعداد القهوة و/أو الوحدات الإضافية في ظل درجات حرارة أقل من ١٠ درجات مئوية، يجب تخزين ماكينة إعداد القهوة و/أو الوحدات الإضافية لمدة ثلاث ساعات في درجة حرارة الغرفة قبل توصيل ماكينة إعداد القهوة و/أو الوحدات الإضافية بالتيار الكهربائي وتشغيلها. وفي حالة عدم اتباع ذلك يكون هناك خطر حدوث قفلة كهربائية أو تعرض المكونات الكهربائية للضرر بسبب الماء المتكثف.
- احرص دائماً على استخدام طقم الخراطيم الجديد المورد مع الماكينة (خرطوم ماء الشرب/الماء المتسخ). لا تستخدم أبداً أطقم خراطيم قديمة.

لوائح النظافة الصحية

الماء

يمكن أن يؤدي التعامل غير السليم مع الماء إلى حدوث مشاكل صحية. يرجى الالتزام بالنقاط التالية:



احترس!
خطر على المستخدم!

- يجب أن يكون الماء خالياً من الاتساخات.
- يجب عدم توصيل الماكينة بمياه نقية معالجة بالتناضح العكسي أو مياه عدوانية أخرى.
- يجب ألا تتجاوز درجة عسر الكربونات ٥ - ٦ درجات عسر كربونات ألماني أو ٨,٩ - ١٠,٧ درجة عسر كربونات فرنسي.
- يجب دائماً أن يكون العسر الكلي أكبر من عسر الكربونات.
- يبلغ عسر الكربونات الأدنى ٥ درجات عسر كربونات ألماني أو ٨,٩ درجة عسر كربونات فرنسي.
- تبلغ أقصى نسبة للكلور ١٠٠ مجم لكل لتر.
- تتراوح درجة الحموضة بين ٦,٥ و ٧ (تعاادل الحموضة).

الماكينات المزودة بخزان ماء شرب (داخلي وخارجي):

- املأ خزان ماء الشرب بالماء النقي كل يوم.
- اشطف خزان ماء الشرب جيداً قبل ملئه.

القهوة

يمكن أن يؤدي التعامل غير السليم مع القهوة إلى حدوث مشاكل صحية.
يرجى الالتزام بالنقاط التالية:



احترس!
خطر على المستخدم!

- افحص العبوة من حيث وجود أي أضرار بها قبل فتحها.
- لا تضع كمية من حبات القهوة تزيد عن الكمية اللازمة ليوم واحد.
- أغلق غطاء وعاء حبات القهوة على الفور بعد ملء الوعاء.
- احفظ القهوة في مكان جاف وبارد ومظلم.
- احفظ القهوة بشكل منفصل بعيداً عن مواد التنظيف.
- استهلك المنتجات الأقدم أولاً ("الوارد أولاً يُستخدم أولاً").
- يجب استخدام المنتجات قبل انتهاء تاريخ صلاحيتها.
- احرص دائماً على غلق العبوات المفتوحة بشكل جيد حتى تظل محتوياتها طازجة ومحمية من الاتساخات.

الحليب

يمكن أن يؤدي التعامل غير السليم مع الحليب إلى حدوث مشاكل صحية.
يرجى الالتزام بالنقاط التالية:



احترس!
خطر على المستخدم!

- لا تستخدم الحليب الخام.
- لا تستخدم سوى الحليب المبستر أو المسخن المعالج بالحرارة الفائقة.
- لا تستخدم سوى الحليب المتجانس.
- استخدم حليب سابق التبريد بدرجة حرارة تتراوح بين 3 و 5 درجات مئوية.
- يجب ارتداء قفاز حماية لليد عند التعامل مع الحليب.
- استخدم الحليب من العبوة الأصلية مباشرة.
- لا تقم أبداً بإعادة التعبئة بالحليب. قم دائماً بتنظيف الوعاء جيداً قبل ملئه.
- افحص العبوة من حيث وجود أي أضرار بها قبل فتحها.
- لا تضع كمية من الحليب تزيد عن الكمية اللازمة ليوم واحد.
- أغلق غطاء وعاء الحليب ووحدة التبريد (الداخلية/الخارجية) على الفور بعد الملء.
- احفظ الحليب في مكان جاف وبارد (7 درجات مئوية على الأكثر) ومظلم.
- احفظ الحليب بشكل منفصل بعيداً عن مواد التنظيف.
- استهلك المنتجات الأقدم أولاً ("الوارد أولاً يُستخدم أولاً").
- يجب استخدام المنتجات قبل انتهاء تاريخ صلاحيتها.
- احرص دائماً على غلق العبوات المفتوحة بشكل جيد حتى تظل محتوياتها طازجة ومحمية من الاتساخات.

المسؤولية

التزامات المُشغّل

يجب على المُشغّل مراعاة إجراء الصيانة وفحص تجهيزات السلامة بصفة دورية من قِبَل أحد وكلاء الخدمة التابعين لشركة Schaefer AG أو أحد مندوبيها أو أي أشخاص آخرين معتمدين.

يجب الإبلاغ عن العيوب لدى شركة Schaefer AG بشكل كتابي في غضون ٣٠ يومًا. تبلغ المدة الزمنية المُقدّرة للإبلاغ عن العيوب الخفية ١٢ شهرًا اعتبارًا من تاريخ تركيب الماكينة (تقرير العمل، شهادة الإنجاز)، ولكن في موعد غايته ١٨ شهرًا من مغادرة المصنع في تسوخفيل.

لا يجوز بأي حال من الأحوال إصلاح الأجزاء المتعلقة بالسلامة مثل صمامات الأمان وترموستات الأمان والغلايات وما شابه. فهذه المكونات يجب استبدالها!

تسري المواعيد التالية:

- صمامات الأمان كل ٢٤ شهرًا.
 - الغلايات (مولدات البخار، سخانات الماء) كل ٧٢ شهرًا.
- يتم إجراء هذه التدابير في إطار عملية الصيانة بواسطة فني الخدمة التابع لشركة Schaefer AG أو وكيل الخدمة التابع لها. يلتزم المُشغّل بواجب الإبلاغ في حالة استخدام منتجات إضافية قد تكون ذات طبيعة مسببة للحساسية.

المطالبات بحقوق الضمان والمسؤولية

تُستبعد المطالبات بحقوق الضمان والمسؤولية في حالة وقوع أضرار مادية وإصابات شخصية نتيجة أي سبب أو أكثر من الأسباب التالية:

- استخدام الماكينة بصورة غير مطابقة للتعليمات.
- تركيب الماكينة وتشغيلها واستعمالها وتنظيفها وصيانتها وكذلك الملحقات الاختيارية الخاصة بها بشكل غير سليم.
- عدم الالتزام بمواعيد الصيانة.
- تشغيل الماكينة بينما تجهيزات السلامة معطوبة أو تجهيزات الحماية والسلامة غير مركّبة بشكل صحيح أو بها قصور وظيفي.
- عدم الالتزام بإرشادات السلامة الواردة في دليل التشغيل بشأن تخزين الماكينة وتركيبها وتثبيتها وتشغيلها وصيانتها.
- تشغيل الماكينة وهي ليست في حالة سليمة.
- إجراء إصلاحات بشكل غير سليم.
- استخدام قطع غيار غير قطع الغيار الأصلية من شركة Schaefer AG.
- استخدام منظفات غير موصى بها من شركة Schaefer AG.
- الكوارث الناجمة عن تأثير الأجسام الغريبة بالإضافة إلى الحوادث وأعمال التخريب والقوة القاهرة.
- تسرب جسم غريب إلى الماكينة وكذلك فتح جسم الماكينة.

لا تتحمل الشركة المنتجة خدمات الضمان والمطالبات المحتملة بالمسؤولية إلا في حالة الالتزام بمواعيد الخدمة والصيانة المنصوص عليها واستخدام قطع الغيار الأصلية المطلوبة من الشركة المنتجة أو من الموردين المعتمدين.

تسري "الشروط التجارية العامة" لشركة (Schaefer AG).

