



WMF 1300 S

دليل التشغيل
العربية

نهنك على اقتناك ماكينة القهوة WMF.

ماكينة القهوة WMF 1300 S هي ماكينة أوتوماتيكية بالكامل بالفناجين المفردة، تستخدم لإعداد الإسبريسو وكريمة القهوة والكاپاتشينو والقهوة باللبن واللاتيه ماشياتو ورغوة اللبـن والماء الساخن. من خلال وعاء المسحوق المتوفر اختياريًا سوف تتمكن ماكينة القهوة WMF 1300 S من إنتاج شيكولاتة ساخنة باللبن أو رغوة اللبـن.

⚠ احترس

احرص على مراعاة رموز وعلامات دليل التشغيل
صفحة 20
احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

⚠ احرص على اتباع دليل التشغيل

- < احرص على قراءة دليل التشغيل قبل الاستخدام.
- < احرص دائماً على اتباع تعليمات دليل التشغيل بدقة، ولا سيما إرشادات السلامة وفصل الأمان.
- < احرص على مراعاة الإرشادات التحذيرية المدونة على ماكينة القهوة.
- < يتعين أن تتوفر لفريق العمل أو لكل المستخدمين إمكانية الاطلاع على دليل التشغيل.

⚠ تحذير

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

⚠ خطر على الحياة جراء صدمة كهربائية

- يكمن في داخل ماكينة القهوة خطر على الحياة جراء فلتية الشبكة!
- < لا تقم مطلقاً بترك باب الماكينة مفتوحاً.
- < لا تقم مطلقاً بتحرير المسامير وإزالة أية أجزاء من علبة الماكينة.

هام

المواصفات الفنية
بداً من صفحة 114
الصيانة
بداً من صفحة 101

⚠ شروط الاستخدام والتركيب

- عند مخالفة تعليمات الصيانة والتعليمات المذكورة في فصل البيانات الفنية لن يتم تحمل أي ضمان للأضرار المحتملة.
- < احرص على مراعاة تعليمات دليل التشغيل.
- < يجب عدم إجراء أعمال الصيانة والإصلاح إلا عن طريق مركز خدمة WMF وباستخدام قطع الغيار الأصلية.

7	الأمان	1
7	إرشادات عامة للسلامة	1.1
13	الاستخدام المطابق للتعليمات	1.2
16	شروط الاستخدام والتركيب	1.3
18	التعريف	2
18	شرح أجزاء ماكينة القهوة	1.2
18	شاشة الاستعداد للتشغيل	
21	القاموس	
22	التشغيل	3
23	مكان النصب	1.3
23	فك العبوة	2.3
24	برنامج التشغيل	3.3
26	استعمال	4
26	إرشادات السلامة للاستعمال	1.4
27	تشغيل ماكينة القهوة	2.4
28	اللين أو رغوة اللين (اختياري)	3.4
28	1.3.4 توصيل اللين	
29	رمح اللين (اختياري)	
29	2.3.4 إنتاج اللين أو رغوة اللين	
30	إنتاج المشروبات	4.4
30	حقول اختيارية	5.4
31	مواصفة حجم الفنجان	6.4
31	إنتاج الماء الساخن	7.4
32	وضع Basic Steam (اختياري)	8.4
34	منفذ بخار لجهاز تدفئة الفناجين	9.4
35	ضبط ارتفاع منفذ الدفع المجمع	10.4
35	وعاء الحبوب/وعاء المسحوق	11.4
36	منفذ الإضافة اليدوية (قابل للغلق اختياريًا)	12.4
37	خزان الماء (قابل لإحكام الغلق اختياريًا)	13.4
38	وعاء الترسيب	14.4
38	وصلة فتحة الطاولة ووعاء البن (اختياري)	15.4
39	درج التقاطر/مستشعر درج التقاطر	16.4
39	مستشعر قرص التقاطر	
40	وصلة الماء الثابتة (اختياري)	17.4
41	إطفاء ماكينة القهوة	18.4
42	البرنامج	5
42	عرض عام	1.5
42	وضع الاستعداد للعمل	
42	حقول شاشة الاستعداد للتشغيل	
43	وظائف القائمة الرئيسية	
43	حقول التحكم في القائمة	

44	شاشة الاستعداد للتشغيل	2.5
44	أزرار المشروبات	1.2.5
44	الخطوط الوظيفية	2.2.5
44	حقل مفتاح البخار	
44	حقل الشطف على الدافئ	
45	مواصفة حجم الفنتجان	
45	حقل S-M-L	
45	حقل باريستا - درجة شدة القهوة	
46	العناية	3.5
46	تنظيف النظام	
46	شطف الخلط	
46	شطف نظام اللبن	
47	شطف بالزغوي	
47	CleanLock (قتل التنظيف)	
47	الأدلة	
47	استبدال الفلتر	
48	إذابة التكلس	
48	العناية بوحدة إعداد المشروبات	
48	مشروبات	4.5
48	عام	
49	كمية الماء وعملية الإعداد المتعددة وطريقة المعايرة	
51	تغيير الوصفات	
54	النص والصورة	
55	خيارات الاستعمال	5.5
55	عناصر الاستعمال	
58	شكل الأزرار	
58	وضع الاختيار المسبق PostSelection	
58	وضع العرض	
59	الاختيار الأولي للمشروب	
59	إيقاف المشروب	
60	معلومات	6.5
60	عملية الإعداد الأخيرة	
60	ميفاتي	
60	الخدمة	
60	العناية	
60	فلتر الماء وإزالة التكلس	
60	البروتوكول	
61	الحساب	7.5
61	العدادات	
61	أجهزة البيع	
62	فواتير خارجية	
62	الإعدادات المجانية	
63	حقوق PIN	8.5
63	رقم التعريف للتنظيف PIN	
63	التشغيل من خلال رقم التعريف الشخصي للتنظيف	
63	رقم التعريف للضبط PIN	
64	رقم الحساب PIN	
64	منح رقم تعريف شخصي جديد	

64	ميكاتي	9.5
64	وقت/التاريخ	
64	وقت الصيف	
64	المنطقة الزمنية	
65	شكل الأضرار	
65	عرض عام للموقت	
65	محو الموقت	
65	العرض العام اليومي للميكاتي	
66	النظام	10.5
66	اللين والرغوة	
66	درجة حرارة مخزون اللين	
66	رسالة فارغة	
66	جهاز استشعار درجات الحرارة	
66	فحص نظام اللين	
67	الجزء الساخن من الرغوة	
67	بيان تقدم العمل	
67	الشاشة والإضاءة	
69	مشروبات: الخط + اللون	
69	فلتر الماء	
70	وضع اقتصادي Eco	
71	درجة الحرارة	
71	الشطف الأوتوماتيكي لنظام اللين	
71	معايرة رسالة نفاذ حبات القهوة	
71	الحماية من التجمد/التجهيز للنقل	
72	مستشعر قرص التقاطر	
72	المعايير	
72	البوتوث (اختياري)	
73	الوظيفة S-M-L	
74	USB	11.5
74	تحميل الوصفات	
74	تحميل رموز المشروبات	
74	تخزين الوصفات	
74	يتم حفظ الوصفات على صيغة البيدي إف	
74	تصدير العادات	
75	HAACP	
75	تأمين البيانات	
75	تحميل البيانات	
75	تحميل اللغة	
76	وضع اقتصادي Eco	12.5
76	بيان الوضع الاقتصادي Eco	
77	اللغات الوارة أعلاه	13.5
78	أوضاع ضبط أخرى	6
78	ضبط درجة الطحن	1.6
79	العناية	7
79	إرشادات السلامة للعناية	1.7
81	عرض عام لمواعيد التنظيف	2.7
82	برامج التنظيف	3.7
82	تنظيف النظام	1.3.7
83	شطف الخلاط	2.3.7
83	شطف نظام اللين	3.3.7
84	شطف بالرغوي	4.3.7
85	عرض عام لتنظيف نظام اللين	5.3.7

86	إذابة التكلس	4.7
88	عمليات التنظيف اليدوية	5.7
88	تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock)	1.5.7
88	قم بتنظيف وعاء الترسيب (خرطوشة البن، اختياري)	2.5.7
89	تنظيف وحدة الإعداد	3.5.7
92	تنظيف خزان الماء	4.5.7
92	تنظيف قرص التقاطر	5.5.7
93	تنظيف العلبة	6.5.7
93	تنظيف حوض الشوكولاتة (متاح اختياريًا فقط مع الماكينات المزودة بنظام المسحوق)	7.5.7
94	نظف نظام اللبن يدويًا (وضع اللبن الأساسي Basic Milk)	8.5.7
96	تنظيف الخلاط	9.5.7
97	تنظيف وعاء الحبوب	10.5.7
98	تنظيف وعاء المسحوق	11.5.7
99	نظام التنظيف HACCP	8
101	الصيانة وإزالة التكلس	9
101	صيانة	1.9
102	خدمة WMF	2.9
103	بلاغات وإرشادات	10
103	بلاغات الاستعمال	1.10
104	بلاغات الخطأ والأعطال	2.10
107	عطل بدون بلاغ عطل	3.10
109	الأمان والضمان	11
109	مخاطر ماكينة القهوة	1.11
111	القواعد والمعايير	2.11
112	التزامات المشغل	3.11
113	متطلبات الضمان	4.11
114	الملحق: مواصفات فنية	
114	المواصفات الفنية لماكينة القهوة	
118	الملحق: كماليات وقطع الغيار	
121	الفهرس	

1 الأمان

⚠ تحذير

الاستخدام الخاطيء



- عدم مراعاة إرشادات السلامة يمكن أن تكون نتيجته التعرض لإصابات بالغة.
- < احرص على مراعاة كل إرشادات الأمان.

1.1 إرشادات عامة للسلامة

مخاطر على المستخدم

تحقيق أفضل مستوى ممكن من السلامة والأمان يعد من ضمن أهم المعايير التي تراعيها شركة WMF فيما تقدمه من منتجات. لن يمكن ضمان توفر أقصى فعالية لتجهيزات السلامة إلا من خلال مراعاة ما يلي:

⚠ احترس

< احرص على قراءة دليل التشغيل بعناية قبل الاستخدام.



< لا تلمس أية أجزاء ساخنة من الماكينة.



< لا تستخدم ماكينة القهوة إذا كانت لا تعمل

بشكل سليم أو متعرضة لأضرار.



< لا تستخدم ماكينة القهوة إلا إذا كانت كل

أجزائها مركبة بالكامل.

⚠️ احتس

- < لا يسمح تحت أية ظروف بإدخال أية تغييرات على تجهيزات السلامة المركبة.
- < يمكن السماح للأطفال بدءًا من عمر 8 سنوات والأفراد الذين يعانون من إعاقات بدنية أو حسية أو ذهنية أو يعانون من نقص الخبرة والمعرفة اللازمة باستخدام ماكينة القهوة تحت إشراف وملاحظة مستمرة، وذلك بعد أن يتم توعيتهم بالقدر الكافي بسبل الاستخدام الآمن للجهاز والمخاطر المحتملة التي يمكن أن تنتج جراء الاستخدام.
- < لا يسمح للأطفال باللعب بالجهاز.
- < لا يسمح للأطفال بإجراء أعمال تنظيف وصيانة الجهاز.



على الرغم من توفر تجهيزات السلامة فإنه يكمن في كل ماكينة قهوة بعض المخاطر جراء عدم التعامل السليم معها. يرجى مراعاة الإرشادات التالية عند التعامل مع ماكينة القهوة، وذلك تجنبًا لإلحاق إصابات والتعرض لمخاطر صحية:

⚠ تحذير

خطر على الحياة جراء صدمة كهربائية



- يكمن في داخل ماكينة القهوة خطر على الحياة جراء فلتية الشبكة!



- < لا تقم مطلقاً بترك باب الماكينة مفتوحاً.
- < لا تقم مطلقاً بتحرير المسامير وإزالة أية أجزاء من علبة الماكينة.
- < تجنب إلحاق أية أضرار بكابلات توصيل بالشبكة. ولا تعرضه للانشاء أو الانحصار.
- < لا تقم مطلقاً باستخدام كابلات توصيل بالشبكة وهي متضررة. يجب استبدال كبل الكهرباء التالف عن طريق الشركة المنتجة أو قسم الخدمة فيها لتجنب حدوث أي مخاطر.
- < لا تغمس قابس الكهرباء أبداً في الماء أو في أي سوائل أخرى. لا تسكب الماء أو أي سوائل أخرى على قابس الكهرباء. حافظ على قابس الكهرباء جافاً على الدوام.
- < لا تنزع قابس الجهاز الموجود على ظهر ماكينة القهوة إلا بعد فصل كبل الكهرباء من مصدر التيار الكهربائي.
- < قبل الصيانة والإصلاح، يجب فصل ماكينة القهوة عن مصدر التيار الكهربائي. ولهذا الغرض، اسحب القابس. يجب أن يكون الشخص الذي يقوم بالصيانة أو الإصلاح قادراً بشكل دائم على التحقق من انقطاع الإمداد بالتيار الكهربائي عن طريق الاتصال البصري الحر.

⚠ احترس

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء



- أثناء تجهيز المشروبات والبخار ينبعث سائل ملتهب من منافذ إخراج المشروبات. عندئذ تصبح الأسطح الخارجية ومسارات التصريف ملتهبة.
- سيتم إنتاج البخار الساخن من خلال منفذ البخار لجهاز تدفئة الفناجين. عندئذ سوف تصبح الفناجين أيضاً والأسطح الخارجية الحدودية لها ساخنة.
- يمكن أن يتسرب ماء ساخن أو بخار من منافذ الخروج أثناء مرحلة التسخين.
- < أثناء عملية إنتاج المشروبات أو البخار لا تمد يدك أسفل المنافذ.
- < أثناء مرحلة التسخين، لا تمد يدك أسفل المنافذ.
- < لا تقم بلمس مسارات التصريف بعد عملية إنتاج المشروبات مباشرة.
- < احرص دائماً قبل إنتاج المشروبات على وضع وعاء مناسب أسفل منفذ الخروج المجمع.

⚠ احترس**خطر الإصابة**

- الشعر الطويل بصفة خاصة يمكن أن ينحصر في رأس المطحنة، ومن ثم يتم سحبه إلى داخل ماكينة القهوة.
- < احرص على حماية الشعر دائماً بارتداء شبكة الشعر.

⚠ احترس**خطر الانحصار/خطر الإصابة**

- توجد في ماكينة القهوة أجزاء متحركة يمكنها أن تصيب الأصابع أو اليدين بجروح.
- < احرص دائماً على إطفاء ماكينة القهوة وخلع قابس الشبكة، قبل أن تمد يدك في مطحنة القهوة أو في فتحة وحدة الإعداد.

⚠ احترس**خطر على الصحة**

- < احرص فقط على معالجة المنتجات المناسبة لغرض الاستخدام المحدد لماكينة القهوة.
- < لا يسمح بملء وعاء المسحوق الجاهز ووعاء الحبوب والمدخل اليدوي إلا بالمواد المناسبة لغرض الاستخدام المحدد للماكينة.

⚠ احترس

خطر على الصحة



- منظفات نظام اللبن وأقراص التنظيف لها تأثير مهيج.
- < احرص على اتباع إجراءات الحماية الواردة على عبوات مواد التنظيف.
- < لا تقم بإدخال قرص التنظيف إلا بعد ظهور بلاغ على الشاشة يحمل هذا المضمون.

⚠ احترس

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكْتَوَاء



- أثناء عملية التنظيف تتسرب من منفذ الدفع المجمع ومن منفذ إنتاج الماء الساخن سائل تنظيف ملتهب وماء ملتهب.
- يمكن أن تتسبب السوائل الملتهبة في تهيج البشرة، ويمكن أن ينشأ خطر الاكْتَوَاء جراء السخونة.
- في قرص التقاطر يمكن أن تكون هناك سوائل ملتهبة.
- < لا تقم مطلقاً أثناء التنظيف بمد يدك أسفل منافذ الدفع.
- < احرص على مراعاة ألا يقوم أي شخص بشرب سائل التنظيف.
- < احرص على تحريك قرص التقاطر بحذر.

⚠ احترس**خطر الانزلاق**

- يمكن أن تتسرب بعض السوائل من ماكينة القهوة في حال استخدامها بشكل خاطيء أو في حالة وجود أعطال. هذه السوائل يمكن أن تتسبب في التعرض لخطر الانزلاق.



< احرص بصفة دورية منتظمة على التحقق من إحكام غلق ماكينة القهوة وعدم تسريبها للماء.

1.2 الاستخدام المطابق للتعليمات**⚠ تحذير****الاستخدام الخاطيء**

- إذا لم يتم استخدام الماكينة بشكل سليم، فيمكن أن تكون النتيجة وقوع خطر الإصابة.
- < لا يسمح بأن يتم استخدام ماكينة القهوة إلا بما يتوافق مع التعليمات.

- ماكينة القهوة WMF 1300 S مخصصة لإنتاج المشروبات المكونة من القهوة، و/أو اللبن، و/أو المسحوق (مثل الشوكولاتة أو طبقة التغطية).
- يجب أن تكون المنتجات المستخدمة، وهي حبوب القهوة واللبن وطبقة التغطية ومسحوق الشوكولاته، مناسبة للاستخدام في ماكينات القهوة الأوتوماتيكية. يجب عدم استخدام المنتجات بعد انتهاء تاريخ الصلاحية.

- هذا الجهاز مصمم خصيصًا للاستخدامات الصناعية والتجارية وللاستخدام من قبل المتخصصين أو المستخدمين المدربين في المحلات والمكاتب والمطاعم والفنادق وأماكن العمل المشابهة. يمكن استخدامه أيضًا في المنازل.

مكان النصب

- يسمح باستخدام الجهاز في نطاق "اخدم نفسك" تحت إشراف العمالة المدربة.
- يجب نصب الجهاز بحيث يكون مرئيًا بشكل جيد.
- يجب أن يتم نصب الجهاز على سنادة سفلية أفقية وثابتة ومقاومة لتأثير الماء والحرارة.
- لا يسمح بأن يتم تنظيف الجهاز بتيار الماء الموجه. يجب أن يتم نصب الجهاز، بحيث يكون محميًا من رذاذ الماء.
- لا يسمح بأن يتم نصب الجهاز على مساحة معرضة للتبريد أو التنظيف باستخدام خرطوم مياه أو جهاز عمل بتيار البخار أو منظم البخار أو ما شابه.

وصلة الماء (اختياريًا، بماء عسر)

- وصلة أنبوب مقاس 3/8 بوصة مزودة بصنبور أساسي وفلتر اتساخات، بمقاس 0.08 ملم، تُركب من جانب العميل. ضغط تدفق يبلغ على الأقل 0.2 ميجاباسكال (2 بار)، عند معدل بحد أقصى 0.6 ميجاباسكال (6 بار) درجة الحرارة القصوى بالمعدل 35° م.
- يجب أن يتم استخدام طقم الأنابيب المورد مع ماكينة القهوة الجديدة و/أو فلتر الماء الجديد. لا تستمر في استخدام أطقم الأنابيب الجديدة.

درجة الحرارة المحيطة

- درجة الحرارة المحيطة من +5 °م حتى +35 °م
يُسمح بتشغيل الجهاز فقط في غرف مكيفة بحد أقصى 35 °م في حالة تخطي
درجة الحرارة الخارجية 35 °م.

الاستخدام

- استخدام الجهاز يخضع لتعليمات دليل التشغيل. أي استخدام آخر غير ذلك يعد
غير سليم من الناحية الفنية. والأضرار الناتجة عن هذا الاستخدام المخالف لا
تتحمل مسؤوليتها الجهة المصنعة.
- لا يسمح باستخدام جهاز **WMF 1300 S** تحت أية ظروف لغرض تسخين
أو إنتاج أية سوائل أخرى غير القهوة والماء الساخن (مشروبات أو تنظيف)
أو اللبن (مبرد، مبستر، متجانس، معالج حراريًا).

النظافة الصحية

- يتعين أن يقوم المشغل بنصب ماكينة القهوة، بالشكل الذي يتيح إمكانية العناية
والصيانة بدون معوقات.
- في إطار استخدامات المكاتب/ الطوابق أو أية تطبيقات متعلقة بنطاق "اخدم
نفسك" يتعين أن يقوم فريق العمل المدرب على كيفية استعمال ماكينة القهوة،
بالإشراف على ماكينة القهوة. يتعين أن يضمن فريق العمل المدرب الالتزام
بتنفيذ إجراءات العناية والرد على جميع الاستفسارات المتعلقة بالتطبيق
والاستخدام.

1.3 شروط الاستخدام والتركيب

⚠ تحذير

مواصفات فنية
 < صفحة 114

⚠ خطر الحريق/خطر الحوادث

< يجب أن يتم الالتزام بشروط الاستخدام والتنشيط الواردة في فصل المواصفات الفنية.
 < قبل وضع قابس الجهاز في مأخذ التيار الكهربائي، تأكد من أن البيانات المدونة على لوحة الصنع تطابق الجهد الكهربائي في موقع تركيب الجهاز.

⚠ تحذير

مواصفات فنية
 < صفحة 114

⚠ خطر الحريق

• بدون الوصلة المؤدية إلى مخرج طرد الماء، يمكن أن يخرج الماء عبر درج التقاطر. هذا الماء يمكن أن يلامس أجزاء موصلة للتيار من ماكينة القهوة، وهو ما قد يؤدي إلى اندلاع حريق.
 < عقب انتهاء التشغيل، احرص دائماً على غلق الصنبور الأساسي لوصلة الإمداد بالماء.
 < قم دائماً بإفراغ درج التقاطر.
 < قم بتوصيل ماكينة القهوة بمخرج طرد الماء.

هام

المواصفات الفنية

◁ بدءًا من صفحة

114

شروط الاستخدام والتركيب



< لا تستخدم ماكينة القهوة إلا في أماكن خالية من الصقيع.

< عند نقل أو تخزين ماكينة القهوة في درجات حرارة أقل من 5 °م، يجب تركها تهدأ قبل التشغيل لمدة 5 ساعات على الأقل في درجة حرارة الغرفة.

أعمال التحضير الخاصة بالتوصيل الكهربائي ووصلة الماء ووصلة الصرف يتعين أن يقوم مشغل الماكينة بتكليف أحد للقيام بها. يجب تنفيذ هذه الأعمال من قبل سباكين معتمدين وفي ظل مراعاة اللوائح العامة واللوائح الوطنية وكذلك اللوائح المحلية السارية. مركز خدمة خدمة WMF يسمح له بأن يقوم فقط بإنشاء الاتصال بين ماكينة القهوة والوصلات التي تم تجهيزها. والمركز لا يعد من ناحية مسؤولاً عن أعمال التركيب ولا عن تنفيذها.

2 التعريف

1.2 شرح أجزاء ماكينة القهوة



شاشة الاستعداد للتشغيل



- 1 وعاء الحبوب (حتى عدد 2)، يمكن أن يكون اختياريًا قابل للغلق
 - 2 منفذ الإدخال اليدوي/منفذ إدخال الأقراص
 - 3 وعاء المسحوق (شوكولاتة أو طبقة فوقية)، يمكن أن يكون اختياريًا قابلًا للغلق
 - 4 باب الخلاط
 - 5 إضاءة
 - 6 مخرج الماء الساخن/مخرج البخار (اختياري)
 - 7 باب وصلة اللبن
 - 8 مصد الفناجين
 - 9 قرص تقاطر قابل للتعديل مزود بشبك تقاطر
 - 10 منفث بخار لجهاز تدفئة الفناجين
 - 11 وعاء الترسيب
 - 12 خزان الماء
 - 13 منفذ الدفع المجمع مع جهاز رغوة اللبن المدمج
 - 14 شاشة لمسية لأزرار المشروبات والإعدادات
 - 15 مفتاح التشغيل/الإيقاف
- شاشة الاستعداد للتشغيل**
- 16 حقل الأخبار
 - 17 وضع اقتصادي Eco
 - 18 حقل القائمة (يفتح القائمة الأساسية)
 - 19 حقل منفث البخار
 - 20 حقل الشطف على الدافئ
 - 21 مقاس المشروب
 - 22 حقل باربيستا
 - 23 زر البخار في حقل المشروب

الحقول والأزرار في الشاشة تكون متوفرة بحسب وضع الضبط وتصميم الماكينة.
والوظائف المعروضة هنا هي أمثلة على ذلك.

البرمجية < /> ابتداءً من صفحة 42

احرص على مراعاة رموز وعلامات دليل التشغيل

تحذير

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

إرشادات السلامة وأضرار الأفراد



في حال عدم مراعاة إرشادات السلامة، فقد تكون النتيجة التعرض لإصابات تتراوح من كونها خفيفة إلى بالغة جراء الاستعمال الخاطيء.

احترس

إرشادات السلامة للاستعمال
26 صفحة
إرشادات السلامة للعناية
79 صفحة
احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

إرشادات السلامة وأضرار الأفراد



في حال عدم مراعاة إرشادات السلامة، فقد تكون النتيجة التعرض لإصابات خفيفة جراء الاستعمال الخاطيء.

بخار ملتهب



خطر على الحياة جراء

صدمة كهربائية



أسطح ملتهبة



خطر الانحصار



خطر الانزلاق



هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 113
المواصفات الفنية
بداً من صفحة 114

إرشادات وجود أضرار عينية



- بماكينة القهوة
- بموضع النصب
- < احرص دائماً على اتباع تعليمات دليل التشغيل بدقة.

ملحوظة

ملحوظة/ نصيحة



- إرشادات التعامل الآمن ونصائح خاص بالاستعمال الأكثر يسراً.

نصيحة

القاموس

المفهوم	الشرح
•	• عمليات التعداد، إمكانيات الاختيار
•	• خطوات العمل المفردة
نص بخط مائل	توصيف حالة ماكينة القهوة و/أو التوضيحات الخاصة بالخطوات أوتوماتيكية التنفيذ.
إضافات	مكونات وصفة مشروب، على سبيل المثال قهوة ولبن ورغوة لبن وشوكولاتة وطبقة تغطية.
إنتاج المشروبات الشيكولاتة	إنتاج القهوة أو الماء الساخن أو مشروبات المسحوق شيكولاتة ساخنة
باريستا	جهاز إعداد القهوة المتخصص
بدون كافيين	قهوة خالية من الكافيين
تشريب أولي	يتم تشريب القهوة قبل إعدادها بقليل، حتى يمكن تعميق أثر النكهات الخاصة بها.
خرطوشة المسحوق	◀ وصلة فتحة الطاولة ووعاء البن، صفحة 38
درجة عسر الماء	البيان بوحدة °درجة عسر الماء الألمانية. عسر الماء هو معيار لقياس محتوى الكالسيوم المذاب في ماء الشرب.
شطف	تنظيف بيني
صنبور أساسي	صمام حبس الماء، صمام زاوي
طريقة التشغيل "أخدم نفسك"	وضع العميل "أخدم نفسك"
كبس	الكبس الأوتوماتيكي لمسحوق القهوة قبل الإعداد.
مشروبات المسحوق	مثلاً الشيكولاتة أو طبقة التغطية
منفذ الدفع المجمع	معياريًا كمنفذ مزدوج. اختياريًا كمنفذ مفرد.
نطاق الفلتر	مثلاً: السعة الترئية لفلتر الماء
نظام الخلاط	المجموعة التركيبية بالكامل، خلاط بمحدد مواضع لمشروبات المسحوق
نظام اللبن	منفذ الدفع المجمع ومنفذ اللبن وأنبوب اللبن

3 التشغيل

(بالنسبة للتشغيل لأول مرة بعد التوريد من المصنع)

⚠ احترس

احرص على مراعاة رموز وعلامات دليل التشغيل

≤ صفحة 20

احرص على مراعاة فصل السلامة
≤ بدءًا من صفحة 7

احرص على اتباع دليل التشغيل



- < احرص على قراءة دليل التشغيل قبل الاستخدام.
- < احرص دائمًا على اتباع تعليمات دليل التشغيل بدقة، ولا سيما إرشادات السلامة وفصل الأمان.
- < احرص على مراعاة الإرشادات التحذيرية المدونة على ماكينة القهوة.
- < يتعين أن تتوفر لفريق العمل أو لكل المستخدمين إمكانية الاطلاع على دليل التشغيل.



⚠ تحذير

احرص على مراعاة فصل السلامة
≤ بدءًا من صفحة 7

خطر على الحياة جراء صدمة كهربائية



- يكمن في داخل ماكينة القهوة خطر على الحياة جراء فلتية الشبكة!
- < لا تقم مطلقًا بترك باب الماكينة مفتوحًا.
- < لا تقم مطلقًا بتحرير المسامير وإزالة أية أجزاء من علبة الماكينة.



هام

شروط الاستخدام والتركيب
≤ بدءًا من صفحة 16

المواصفات الفنية

≤ بدءًا من صفحة 114

شروط الاستخدام والتركيب



احرص على مراعاة تعليمات دليل التشغيل.

1.3 مكان النصب

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 113

المواصفات الفنية
 < بدءًا من صفحة 114

يسمح باستخدام الجهاز في نطاق "الخدم
 نفسك" تحت إشراف العمالة المدربة. يجب
 نصب الجهاز بحيث يكون مرئيًا بشكل جيد.

< فصل 1.2
 الاستخدام السليم
 < بدءًا من صفحة 14



- يجب أن يكون مكان نصب الماكينة جافًا ومحميًا من رذاذ الماء.
- يمكن أن يتسرب دائمًا القليل من الماء المتكثف أو الماء أو البخار مع أية ماكينة قهوة.
- < لا تستخدم ماكينة القهوة في الخلاء.
- < احرص على نصب ماكينة القهوة، بحيث تكون محمية من رذاذ الماء.
- < احرص على وضع ماكينة القهوة على سنادة سفلية مقاومة لتأثير الماء والحرارة، لحماية سطح النصب من التعرض لأضرار.

2.3 فك العبوة

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 113

كيميائيات وقطع الغيار
 < صفحة 118

المواصفات الفنية
 < بدءًا من صفحة 114



- < مواد التغليف في الكرتون تحتوي على كيميائيات الماكينة. فلا تتخلص منها.
- < يحتوي خزان الماء ووعاء الرواسب على ملحقات تكميلية. اخلع الملحقات التكميلية واشطف وعاء الرواسب وخزان الماء شطفًا جيدًا قبل بدء التشغيل.
- < تتضمن الكيميائيات عدة عناصر، من بينها مسمار غاطس الرأس M3 يمكن استخدامه في حماية غطاء منفذ الخروج من خلعه بشكل غير مصرح به. هذا المسمار لا يُسمح بتركيبه إلا من قِبَل فريق العمل المدرب أو خدمة WMF.
- < قم بالفحص للتحقق من أن ماكينة القهوة غير متضررة. في حالة الشك فلا تقم بتشغيل ماكينة القهوة وقم بإبلاغ مركز خدمة خدمة WMF.
- < احرص على الاحتفاظ بالعبوة الأصلية تحسبًا لاحتمالية إرجاعها إلى الشركة.

※ قم بفك العبوة وإخراج ماكينة القهوة WMF 1300 S وضعها على سنادة سفلية ثابتة وأفقية مستوية

مواصفات فنية
114 صفحة <



هام

تغيير أوضاع الضبط
البرامج
بدءًا من صفحة 42

- * احرص على مراعاة البيانات الفنية
- * أدخل كبل التوصيل الخاص بماكينة القهوة في مقبس مناسب

3.3 برنامج التشغيل

- * قم بتشغيل ماكينة القهوة عن طريق مفتاح التشغيل/الإيقاف
- يتم تشغيل ماكينة القهوة.
- يبدأ برنامج التشغيل.
- * احرص على تنفيذ واتباع جميع التعليمات التي تظهر في الشاشة



- يرشدك برنامج التشغيل عبر الشاشة خطوة بخطوة أثناء تنفيذ نقاط التشغيل.
- < احرص على اتباع البلاغات التي تظهر على الشاشة.
- يمكن أن يتم تغيير القيم المضبوطة بعد التشغيل.

تعليمات إضافية

- قم بتوصيل اللين < فصل 1.3.4 صفحة 28

بمجرد أن ينتهي برنامج بدء التشغيل بشكل كامل ويتم إجراء جميع الإعدادات اللازمة، يُعاد تشغيل ماكينة القهوة. يتم إجراء معايرة بشكل أوتوماتيكي كامل.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بدءًا من صفحة 7

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء



- عند صب المشروبات يخرج سائل ساخن من منافذ خروج المشروبات. عندئذ تصبح الأسطح الخارجية ومسارات التصريف ملتهبة.
- < أثناء عملية إنتاج المشروبات لا تمد يدك أسفل المنافذ.
- < لا تقم بلمس مسارات التصريف بعد عملية إنتاج المشروبات مباشرة.

تركيب فلتر الماء الخاص بخزان الماء (اختياري)

هذه النقطة خطوة يتم تنفيذها أثناء عمل برنامج بدء التشغيل.
عند استخدام ماء شرب تزيد درجة عسره عن 5 °dKH فيجب عندئذ أن يتم أولاً توصيل فلتر ماء WMF، وإلا فيمكن أن يصل الأمر إلى إلحاق أضرار بماكينة القهوة جراء التكلس.

رصد درجة عسر الماء

※ احرص على الاستعلام عن درجة عسر ماء الشرب لدى الجهة المسؤولة عن التغذية بالماء أو من خلال الاستعانة باختبار درجة عسر الماء من شركة WMF (من خلال الدليل) في الكماليات يتم توريد اختبار عسر الكربونات مع الملحقات التكميلية.

نطاق الفلتر

تسمى عندئذ وحدة القياس "درجة عسر الماء الألمانية" = (°dKH)

فلتر الماء المورّد الخاص بخزان الماء (فلتر ماء من طراز 200 BWT لتر) له مدى كفاية لـ 200 لتر من الماء في ظل عسر كربونات يبلغ 10 درجات عسر كربونات ألماني. يرتبط مدى الكفاية الفعلي بدرجة عسر ماء الشرب ويمكن الاطلاع عليه في الجدول التالي.

استبدال الفلتر
بالحناية
صفحة 47

ملحوظة

عند درجة عسر الماء تتراوح من 0 إلى 5 °dKH فليست هناك حاجة لتركيب فلتر ماء.
< برنامج التشغيل
صفحة 24

درجة عسر الماء	النطاق بوحدة للتر	درجة عسر الماء	النطاق بوحدة للتر
أقل من 5	لا يلزم استخدام فلتر	15	135
بدءاً من 5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	أكبر من 25	70

4 استعمال

1.4 إرشادات السلامة للاستعمال

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء



- أثناء تجهيز المشروبات والبخار ينبعث سائل ملتهب من منافذ إخراج المشروبات. عندئذ تصبح الأسطح الخارجية ومسارات التصريف ملتهبة.
 - يمكن أن يتسرب ماء ساخن أو بخار من منافذ الخروج أثناء مرحلة التسخين.
- < أثناء عملية إنتاج المشروبات أو البخار لا تمد يدك أسفل المنافذ.
- < أثناء مرحلة التسخين، لا تمد يدك أسفل المنافذ.
- < لا تقم بلمس مسارات التصريف بعد عملية إنتاج المشروبات مباشرة.
- < احرص دائمًا قبل إنتاج المشروبات على وضع وعاء مناسب أسفل منفذ الخروج المجمع.



⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة



- < احرص فقط على معالجة المنتجات المناسبة لغرض الاستخدام المحدد لماكينة القهوة.
- < لا يسمح بملء وعاء المسحوق الجاهز ووعاء الحبوب والمدخل اليدوي إلا بالمواد المناسبة لغرض الاستخدام المحدد للماكينة.

⚠ احترس**خطر الانحصار/خطر الإصابة**

- توجد في ماكينة القهوة أجزاء متحركة يمكنها أن تصيب الأصابع أو اليدين بجروح.
- < احرص دائماً على إطفاء ماكينة القهوة وخلع قابس الشبكة، قبل أن تمد يدك في مطحنة القهوة أو في فتحة وحدة الإعداد.



مفتاح التشغيل/الإيقاف

2.4 تشغيل ماكينة القهوة

يوجد مفتاح التشغيل/الإيقاف على الجانب الأيمن للوحة التحكم.

※ اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف

تصدر إشارة صوتية

يتم تشغيل ماكينة القهوة وتسخن.

عندئذ تبدأ عملية شطف أوتوماتيكية على الساخن.

إذا أصبحت ماكينة القهوة جاهزة لإخراج المشروبات، فسوف يظهر

على الشاشة بيان بوضع الاستعداد للعمل.

3.4 اللبن أو رغوة اللبن (اختياري)

1.3.4 توصيل اللبن



التصميم مع Cooler



وضع Basic Milk

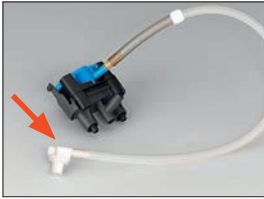
استخدم منفث اللبن المناسب على منفذ الدفق المجمع.

اللون	درجة حرارة اللبن
• منفث رمادي	لبن بارد للغاية ($> 5^{\circ}\text{C}$)
• منفث برتقالي	لبن مبرّد ($> 10^{\circ}\text{C}$)
• منفث أخضر	لبن غير مبرّد ($< 16^{\circ}\text{C}$)

باستخدام مبرد اللبن WMF، تجهيزة Cup&Cool من WMF

وضع Basic Milk

✳ أدخل منفث اللبن الخاصة باللبن المبرد في وصلة اللبن الخاصة بمنفذ الدفق المجمع



مهائى Plug&Clean



وعاء اللبن

- ✳ أخرج وعاء اللبن من المبرد
- ✳ قم بتحريك غطاء وعاء اللبن إلى الوراء
- ✳ قم بملء وعاء اللبن باللبن
- ✳ أعد تركيب الغطاء مرة أخرى على الوعاء
- ✳ أدخل المهائى الموجود على أنبوب اللبن في الوصلة الموجودة في غطاء وعاء اللبن
- ✳ قم بحذر بتحريك وعاء اللبن إلى الوراء

رمح اللّبن (اختياري)

ملحوظة



هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 113

ملحوظة



- نظّف رمح اللّبن يوميًا.
- يجب ألا يكون أنبوب اللّبن مثنياً.

- استخدم منفث البخار المناسب في وحدة تكوين رغوة اللّبن
- ضع عبوة اللّبن ناحية اليسار بجانب ماكينة القهوة
- افتح غطاء إحكام عصا إرغاء اللّبن
- قم بتوصيل المهايئ Plug&Clean في رمح اللّبن
- أدخل رمح اللّبن في عبوة اللّبن
- يجب أن يصل رمح اللّبن حتى قاع عبوة اللّبن.

- لا يُسمح بالتشغيل دون تركيب مهايئ Plug&Clean على خرطوم اللّبن.
- لا يُسمح بتشغيل الماكينة بدون ميرد اللّبن WMF، إلا باستخدام عصا إرغاء اللّبن WMF.



2.3.4 إنتاج اللّبن أو رغوة اللّبن

- ضع وعاء شرب بمقاس مناسب أسفل منفذ الدفق المجمع
- انقر على زر المشروبات المختص باللّبن أو برغوة اللّبن
- يتم الإنتاج بحسب وضع الضبط في الوصفة (طريقة المعايير أو جودة الرغوة أو ما شابه).

نوع المعايير
كمية الماء
صفحة 49
البداية-الإيقاف أو معايير



اختيار المشروبات

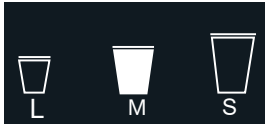
شكل الأزرار
< خيارات الاستعمال
صفحة 58

إلغاء المشروب
< خيارات التشغيل
صفحة 59

تفعيل وضبط الحقول الاختيارية
< خيارات الاستعمال
صفحة 55



مثال:
حقل بريسنا



مثال:
حقل S-M-L

4.4 إنتاج المشروبات

بالنقر على أزرار المشروبات يتم بدء صب المشروبات المضبوطة.

- زر مضاء = جاهز للإنتاج
- الزر غير المضاء/المثلث = غير مستعد للإنتاج/ الزر مغلق الأحمر في الشريط العلوي

※ ضع وعاء شرب بمقاس مناسب أسفل منفذ الدفع المجمع

※ انقر على زر المشروب المرغوب

إيقاف المشروب

※ انقر عدة مرات على زر المشروب

5.4 حقول اختيارية

توجد حقول اختيارية، مثل حقل باريستا الموضح هنا مثلاً، والتي يتم عرضها على الشاشة من خلال سطر الوظائف.

وحقل S-M-L (صغير - متوسط - كبير) هو مثال آخر على ذلك. بالنسبة إلى المشروبات، يجب ضبط كميات الملء S-M-L (صغير - متوسط - كبير)، حتى تصبح متاحة. وبعد ذلك يمكن قبل اختيار المشروبات اختيار كمية الملء "S" أو "L"، ويتم فقط إضاءة أزرار المشروبات التي خُصصت لها كمية الملء هذه.

M = مقاس مشروب مضبوط، لا يوجد اختيار أولي

S = حوالي 25 % أقل من M

L = حوالي 25 % أكثر من M



6.4 مواءمة حجم الفنجان

الاختيار الحر لسعة الملىء أمر متاح بشكل اختياري.



7.4 إنتاج الماء الساخن

- ※ ضع وعاء شرب بمقاس مناسب أسفل منفذ الماء الساخن
- ※ انقر على زر الماء الساخن
- يتم الإنتاج بحسب طريقة المعايير المضبوطة.

8.4 وضع Basic Steam (اختياري)

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء

- أثناء تجهيز المشروبات والبخار ينبعث سائل ملتهب من منافذ إخراج المشروبات. عندئذ تصبح الأسطح الخارجية ومسارات التصريف ملتهبة.
 - يمكن أن يتسرب ماء ساخن أو بخار من منافذ الخروج أثناء مرحلة التسخين.
- < أثناء عملية إنتاج المشروبات أو البخار لا تمد يدك أسفل المنافذ.
- < أثناء مرحلة التسخين، لا تمد يدك أسفل المنافذ.
- < لا تقم بلمس مسارات التصريف بعد عملية إنتاج المشروبات مباشرة.
- < احرص دائمًا قبل إنتاج المشروبات على وضع وعاء مناسب أسفل منفذ الخروج المجمع.

ملحوظة

نوع المعاييرة
 < البرامج
 < المشروبات
 صفحة 49

ملحوظة

يمكن ضبط نوع المعاييرة للبخار في بند القائمة "مشروبات".
 تتوفر أنواع المعاييرة "تشغيل-إيقاف" و "تمت المعاييرة" و "تدفق حر" و "تشغيل-إيقاف-تدفق حر".
 أنواع المعاييرة مشروحة في فصل "المشروبات".

※ اضغط على زر البخار
 سيتم الاستمرار في إنتاج البخار طالما أن زر البخار مضغوط.

- البخار يسخن المشروبات
- البخار يصنع الرغوة يدويًا من اللبن

تسخين المشروبات

مثل يكون رقيقاً وعالياً قدر الإمكان استخدم
وعاء® كرومارجانج . وبمقبض
رقم الطلب WMF 03 9090 0030
أو 03 9090 0050

- * استخدم وعاء كرومارجانج® يكون رقيقاً وعالياً قدر الإمكان وبمقبض
- * املاً الوعاء حتى نصفه بحد أقصى
- * اغمر منفث البخار في الوعاء حتى مستوى عميق
- * استمر في الضغط على زر البخار إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة
- * حرر زر البخار
- * حرك منفذ البخار باتجاه قرص التقاطر
- * اضغط على زر البخار لفترة قصيرة
- * جاري شطف أنبوب البخار للتخلص من الرواسب.
- * قم بغسل منفذ البخار جيداً بمندبل مبلل

اصنع رغوة اللبن

نصيحة

! لا تفرط في تسخين اللبن عند صنع الرغوة، وإلا فسوف تقل كمية رغوة اللبن.

- * استخدم وعاء كرومارجانج® يكون رقيقاً وعالياً قدر الإمكان وبمقبض
- * املاً الوعاء حتى نصفه بحد أقصى
- * اغمر منفث البخار في الوعاء إلى أن يصبح بالكاد أسفل السطح الخارجي
- * اضغط على زر البخار وقم عندئذ بتحريك الوعاء في اتجاه عقارب الساعة
- * وبذلك فإنه تتكون رغوة لبن مخملية كثيفة.
- * حرر زر البخار
- * حرك منفذ البخار باتجاه قرص التقاطر
- * اضغط على زر البخار لفترة قصيرة
- * جاري شطف أنبوب البخار للتخلص من الرواسب.
- * قم بغسل منفذ البخار جيداً بمندبل مبلل

9.4 منفث بخار لجهاز تدفئة الفناجين

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7
 التنظيف اليومي لقرص التقاطر
 العناية
 < بدءًا من صفحة 79

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء



- سيتم إنتاج البخار الساخن من خلال منفث البخار لجهاز تدفئة الفناجين. عندئذ سوف تصبح الفناجين أيضًا والأسطح الخارجية الحدودية لها ساخنة.
- < استخدم أوعية شرب مقاومة ضد الحرارة.
- < قم دائمًا بوضع فنجان تكون فتحة لأسفل أعلى جهاز تدفئة الفناجين قبل أن يتم إنتاج البخار.
- < لا تقم بلمس الأسطح الخارجية الحدودية بعد عملية إنتاج المشروبات مباشرة.
- < لا تقم بلمس مسارات التصريف بعد عملية إنتاج المشروبات مباشرة.
- < لا تستخدم وظائف منفث البخار مطلقًا بدون تركيب شبك التقاطر أو بدون تركيب جهاز تدفئة الفناجين.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة/النظافة



- وظيفة منفث البخار مخصصة لتسخين أوعية الشرب وليست لغرض التنظيف.
- < استخدم أوعية الشرب المشطوفة حديثًا لغرض تدفئة الفناجين.



حقل منفث البخار فعال/غير فعال
 < خيارات الاستخدام
 صفحة 56

- تقوم وحدة تدفئة الفناجين SteamJet بتدفئة الفناجين بالبخار الساخن.
- ※ ضع فنجانًا تكون فتحة لأسفل على جهاز تدفئة الفناجين
- ※ انقر على حقل
- يتدفق البخار الساخن ببطء من أسفل إلى داخل الفنجان.
- يستمر دفع تيار البخار ضعف الفترة التي تم تحديدها في الإعدادات.
- ※ انقر عدة مرات على حقل منفث البخار
- عندئذ سوف ينتهي تيار البخار على الفور.



10.4 ضبط ارتفاع منفذ الدفق المجمع

ارتفاع منفذ الدفق المجمع قابل للضبط.
 ※ أمسك بمنفذ الدفق المجمع من الأمام وقم بتحريكه إلى الارتفاع المرغوب
 ارتفاعات الإنزال: 60–169 ملم



11.4 وعاء الحبوب/وعاء المسحوق (قابل للغلق اختياريًا)

- قم بإعادة ملء الوعاء في وقت مبكر بقدر الإمكان.
- احرص على ملء الوعاء بحد أقصى للإبقاء باحتياجات اليوم الواحد لغرض المحافظة على المنتجات في حالة متجددة.

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 113



- تسرب أية أجسام غريبة في مطحنة القهوة يمكن أن يتسبب في إلحاق الضرر بها. هذه الأضرار لا يشملها الضمان.
- < احرص على مراعاة عدم تسرب أية أجسام غريبة إلى داخل وعاء الحبوب.
- < لا تملأ وعاء المسحوق بشكل زائد عن الحد.
- < لا تضغط على المسحوق ولا تقم بكبسه.



منخل الأقراص



أحرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 113



منخل يدوي

12.4 منفذ الإضافة اليدوية (قابل للغلق اختياريًا)

يوجد المدخل اليدوي في منتصف غطاء ماكينة القهوة.

جاري استخدام المدخل اليدوي:

- للعديد من أنواع القهوة، مثلاً للقهوة منزوعة الكافيين
- حول تجربة عينة القهوة
- كمدخل لأقراص التنظيف

- لا تقم بإدخال طحين القهوة أو قرص التنظيف إلا بعد ظهور بلاغ على الشاشة يحمل هذا المضمون.
- لا تستخدم إلا القهوة المطحونة للمدخل اليدوي.
- لا تستخدم أية مساحيق قهوة تذوب في الماء.
- لا تستخدم القهوة المطحونة شديدة النعومة.



إعداد القهوة باستخدام القهوة المطحونة عن طريق منفذ الإدخال اليدوي

- ※ افتح غطاء المدخل اليدوي
- ※ أدخل كمية طحين القهوة (بحد أقصى 16 جم)
- ※ أغلق غطاء المدخل اليدوي
- ※ انقر على زر المشروب المرغوب

13.4 خزان الماء (قابل لإحكام الغلق اختياريًا)

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 113



نظّف خزان الماء يدويًا كل أسبوع.

ملحوظة



ماكينات القهوة الموصلة بالماء العسر، تقوم أوتوماتيكيًا بملء خزان الماء.



خزان الماء موجود على اليمين بجوار منفذ الخروج المجمع.

- * أخرج خزان الماء
- * ملء خزان الماء
- * قم بتركيب خزان الماء

قفل إحكام خزان الماء (اختياري)



- * قم بتحريك منفذ الدفع المجمع إلى أعلى
- * أخرج وعاء الترسيب
- * حرّك قفل الإحكام، الموجود يمينًا بجوار وحدة الإعداد في نطاق الإعداد، إلى أعلى وثبته في هذا الموضع
- * أخرج خزان الماء
- * قم بتركيب وعاء الترسيب
- * ملء خزان الماء
- * قم بتركيب خزان الماء



تنظيف وعاء الترسيب
 < التنظيف اليدوي
 صفحة 88

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 113

هام

التنظيف اليومي لخرطوشة الترسيب
 < أعمال التنظيف اليدوية
 صفحة 88

14.4 وعاء الترسيب

يستقبل وعاء الترسيب طحين البن المستعمل. وهو يستوعب بقايا القهوة الناتجة عن حوالي 50 عملية إعداد. وشظهر على الشاشة بلاغ معين يفيد ضرورة تفريغ وعاء الترسيب. منفذ خروج المشروبات مغلق، طالما أن درج الرواسب ممتلى أو مخلوع.

※ قم بتحريك منفذ الدفق المجمع إلى أعلى

※ أخرج وعاء الترسيب

※ قم بتفريغ وعاء الترسيب وتركيبه مرة أخرى

※ قم بتأكيد العملية على الشاشة

- استخدام وعاء الترسيب بدون تفريغه يؤدي إلى فرط ملئه. وسوف يعرض ذلك ماكينة القهوة للالتساخ. وهو ما يمكن أن يؤدي إلى أضرار لاحقة.

< أحرص دائمًا على تفريغ وعاء الترسيب قبل تركيبه.

< إذا تعذر تركيب وعاء الترسيب، فقم بفحص فتحة التركيب من حيث وجود بقايا قهوة بها، وقم بإزالتها.

15.4 وصلة فتحة الطاولة ووعاء البن (اختياري)

يمكن أن يتم تزويد ماكينة القهوة بوصلة فتحة الطاولة ووعاء البن. في هذه الحالة يكون وعاء الترسيب وأرضية ماكينة القهوة بهما فتحة يستمر مداها إلى الطاولة المركبة. يتم تجميع بن القهوة في وعاء منفصل أسفل الطاولة.

16.4 درج التقاطر/مستشعر درج التقاطر

⚠️ احتس

التنظيف اليومي لقرص التقاطر
العناية
◀ بدءاً من صفحة 79

خطر الاكتواء

- في قرص التقاطر يمكن أن تكون هناك سوائل ملتهبة.
- < احرص على تحريك قرص التقاطر بحذر.
- < أعد تركيب القرص بعناية منعاً لتسرب الماء بشكل غير مقصود.

**ملحوظة**

مع ماكينات القهوة المزودة بوصلة تصريف فيمكن أن يتم أيضاً خلخ قرص التقاطر (مثلاً لأغراض التنظيف).

**مستشعر قرص التقاطر**

يراقب المستشعر مستوى الماء، ويتحقق مما إذا كان درج التقاطر مرغّباً.

عندما يكون مستوى الماء عند الحد الأقصى، تظهر رسالة على الشاشة.

✳ بعد الرسالة، أخرج درج التقاطر بحرص، وأفرغه، ثم ركبّه مرة أخرى

هام

يجب تجفيف الجزء السفلي من علبة التنقيط والمنطقة المحيطة بجهاز استشعار علبة التنقيط قبل إدخالها. المستشعر موجود على اليسار أسفل درج التقاطر. فإذا ما تبقّت أية رطوبة في تلك المنطقة ستظهر الرسالة التالية: يرجى إعادة "إفراغ علبة التنقيط" من جديد.



طقم تجهيز لاحق لوصلة الماء الثابتة
 < الملحقات التكميلية وقطع الغيار
 صفحة 118

تحذير

مواصفات فنية
 < صفحة 114

17.4 وصلة الماء الثابتة (اختياري)

يجب أن يتم تثبيت وصلة الماء العسر لماء الشرب وماء الصرف من قبل العمالة المدربة أو خدمة WMF.

خطر الحريق



- بدون الوصلة المؤدية إلى مخرج طرد الماء، يمكن أن يخرج الماء عبر درج التقاطر. هذا الماء يمكن أن يلامس أجزاء موصلة للتيار من ماكينة القهوة، وهو ما قد يؤدي إلى اندلاع حريق.
- < عقب انتهاء التشغيل، احرص دائماً على غلق الصنبور الأساسي لوصلة الإمداد بالماء.
- < قم دائماً بإفراغ درج التقاطر.
- < قم بتوصيل ماكينة القهوة بمخرج طرد الماء.

هام

احرص دائماً على مراعاة شروط الاستخدام والتثبيت.
 < صفحة 16



بالنسبة إلى ماكينات القهوة المزودة بوصلة الماء العسر، فإننا نوصي بشدة بإنشاء وصلة أيضاً لطرد الماء. وإلا فقد يفيض محتوى درج التقاطر، متسبباً في إلحاق تلفيات بقطع الأثاث على سبيل المثال.

18.4 إطفاء ماكينة القهوة

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

قم بتنظيف ماكينة القهوة كما هو موضح
 في الدليل.
 العناية
 < بدءًا من صفحة 79

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 113



مفتاح التشغيل/الإيقاف

مراعاة عامل النظافة

- يمكن أن تتكون في داخل ماكينة القهوة جراثيم وميكروبات ضارة بالصحة.

احرص على مراعاة تعليمات الدليل

- في حال عدم مراعاة ذلك فإن الشركة لن تتحمل أية مسؤولية عن الأضرار الناتجة.

يوجد مفتاح التشغيل/الإيقاف على الجانب الأيمن للوحة التحكم.
 ※ اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف لوهلة قصيرة (ثانية واحدة تقريبًا)

يتم إطفاء ماكينة القهوة.

※ اسحب قابس الشبكة

ماكينات القهوة المزودة بوصلة الماء الثابتة:

※ احرص على غلق الصنبور الأساسي للتغذية بالماء

5 البرنامج

⚠️ احترس

إرشادات السلامة للاستعمال
< صفحة 26

- عند ضبط أوضاع المشروبات فإنه تسري إرشادات السلامة ذاتها الخاصة باستعمال ماكينة القهوة.
- < احرص على مراعاة كل إرشادات الأمان الخاصة بالاستعمال.



1.5 عرض عام

وضع الاستعداد للعمل

صفحة 44



شكل الأزرار
< خيارات الاستعمال
صفحة 58

الحقول والأزرار في الشاشة تكون متوفرة
بحسب وضع الضبط وتصميم الماكينة.

حقول شاشة الاستعداد للتشغيل

الشطف على الساخن
صفحة 44



الوضع الاقتصادي (Eco) (فعال)
صفحة 76



باريسيتا (درجة شدة القهوة)
صفحة 45



منفث بخار لجهاز تدفئة الفناجين
صفحة 34



مواومة حجم الفنجان
صفحة 45



حقن SML
صفحة 73



حقوق التحكم في القائمة

القائمة الرئيسية/عودة	
إدخال رقم PIN	
التالي/بدء	
تحميل الإعدادات	
حفظ الإعدادات	
تأكيد القيمة/وضع الضبط	
محو القيمة/وضع الضبط	
تحضير التجربة	
رجوع	
استدعاء لوحة الأزرار	

وظائف القائمة الرئيسية

	معلومات صفحة 60		العناية صفحة 46
	خيارات الاستعمال صفحة 55		مشروبات صفحة 48
	PIN حقوق صفحة 63		الحساب صفحة 61
	النظام صفحة 66		ميكاتي صفحة 64
	USB منفذ صفحة 64		USB صفحة 74
	Eco وضع اقتصادي صفحة 76		اللغات الوارة أعلاه صفحة 77

البلاغات على الشاشة

بيان درجة حرارة اللبن (اختياري)



بلاغ عطل



2.5 شاشة الاستعداد للتشغيل

الشاشة التي يتم عرضها في وضع الاستعداد للتشغيل ترتبط بخيارات ماكينة القهوة والإعدادات الفردية.

1.2.5 أزرار المشروبات



مثال: زر الكابتشينو
شكل الأزرار
< خيارات الاستعمال
صفحة 58

كل أزرار المشروبات المستعدة للإنتاج تكون مضاءة. بحسب شكل الأزرار المختار، فإنه يمكن الوصول إلى المشروب التالي من خلال المسح على الشاشة في اتجاه رأسي. يبدأ صب المشروب بعد النقر على زر المشروب المرغوب.

2.2.5 الخطوط الوظيفية

حقل منفث البخار

لتنفثة الأكواب.



حقل منفث البخار
< خيارات التشغيل
صفحة 56

حقل الشطف على الدافئ

✳ انقر على "حقل الشطف على الدافئ"

عندئذ تبدأ عملية شطف وصلات القهوة بالماء الساخن. تعمل الماء على تسخين نظام الإعداد وتضمن درجة حرارة مثالية للقهوة. ينصح به بعد فترة توقف طويلة نسبياً، ولا سيما قبل إنتاج فنجان إسبريسو.



حقل الشطف الساخن فعال/غير فعال
< خيارات الاستعمال
صفحة 56



ملائمة حجم الأكواب
 < خيارات الاستعمال
 صفحة 57



الوظيفة S-M-L
 < البرامج
 < النظام
 صفحة 73



نطاق النادل فعال/غير فعال
 < خيارات الاستعمال
 صفحة 55

مواصفة حجم الفنجان

لاختيار حجم المشروب من أجل المشروب التالي.

حقل S-M-L

من أجل الاختيار المسبق لأحجام المشروبات. يجب أن يتم بشكل مسبق ضبط المشروبات بشكل ملائم.

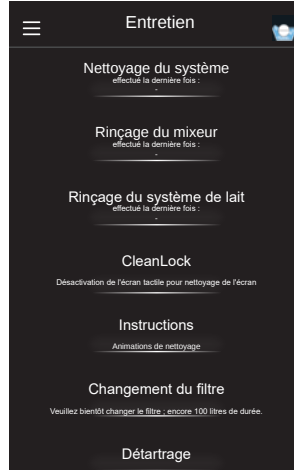
حقل باريسا - درجة شدة القهوة

بيان	شدة القهوة
بدون النقر	عادي، كما تم ضبطه
النقر لمرة واحدة	3 حبات 15 % أقوى مما تم ضبطه *
النقر لمرتين	حبة واحدة 15 % أخف مما تم ضبطه *
* كمية القهوة المطحونة القصوى 15 جم لكل عملية إعداد سيتم تغيير درجة شدة القهوة مرة واحدة لعملية الإعداد التالية.	

3.5 العناية



نطاقات التحكم في القوائم
 < عرض عام
 43 صفحة
 العناية
 < بدءًا من صفحة 79
 منظومة النظافة HACCP
 < بدءًا من صفحة 99



Nettoyage du système

تنظيف النظام
 < العناية
 بدءًا من صفحة 82

تنظيف النظام

مع أو بدون إطفاء ماكينة القهوة بعد تنظيف النظام.
 تُصدر رسالة تنظيف النظام أو توماتيكيًا بعد تنفيذ 200 عملية إعداد،
 على أن يتم ذلك بحد أقصى بعد 6 أيام.
 تتوقف عملية إنتاج المشروب بعد تنفيذ 250 عملية إعداد، على أن
 يتم ذلك بحد أقصى بعد 7 أيام. لن تتاح إمكانية استخدام الماكينة مرة
 أخرى إلا بعد تنظيف النظام.



Rinçage du mixeur

شطف الخلاط
 < العناية
 صفحة 83

شطف الخلاط

يقصد بشطف الخلاط التنظيف البيئي للخلاط.



Rinçage du système de lait

شطف نظام اللبن
 < العناية
 صفحة 83

شطف نظام اللبن

يقوم جهاز شطف نظام اللبن بشطف أنبوب اللبن باستخدام منافث اللبن
 ووحدة تكوين رغوة اللبن.

شطف بالרגاوي

Rinçage du mousser

شطف الرغوة
 < العناية
 صفحة 84

يقصد بشطف الرغوة التنظيف البيني لرغوى الحليب.

CleanLock (قفل التنظيف)

CleanLock

تنظيف حاجز الاستعمال
 < العناية
 صفحة 88

* انقر على **CleanLock** (قفل التنظيف)

بيدأ عندئذ العد التنازلي لمدة 15 ثانية.

الآن يمكن أن يتم تنظيف الشاشة للمسبة.

سيتم تفعيل الشاشة المسبية مرة أخرى بعد مرور 15 ثانية على آخر عملية إعداد.

الأدلة

Instructions

أدلة مصورة موضحة لبرامج التنظيف المتاحة، وفك وتركيب منفذ الخروج المجمع، وخرطوم اللين الأيمن، ونظام الخلط وتغيير فلتر الماء ووظيفة SteamJet.

استبدال الفلتر

Changement du filtre

عندما يبلغ مدى كفاءة الفلتر المتبقي 25 %، يتم عرض مدى الكفاءة المتبقي عند كل تشغيل للجهاز.

عندما يكون مدى كفاءة الفلتر المتبقي 0 %، يتم كل 3 ساعات عرض أنه يجب تغيير فلتر الماء.

تغيير الفلتر ضروري لمنع حدوث أضرار للماكينة.

* استبدل الفلتر

* قم بتأكيد بلاغ تغيير الفلتر

بعد تغيير الفلتر يعمل البرنامج لشطف وتصريف الهواء عن فلتر الماء ونظام الماء بالماكينة. عندئذ يتدفق الماء الساخن من منفذ الماء الساخن.

احرص على مراعاة دليل فلتر الماء!

ترشدك رسائل الشاشة خطوة بخطوة في خلال البرنامج.

احرص على اتباع التوجيهات!

إذابة التكلس



Détartrage

إذابة التكلس
إلى العناية

← بدءًا من صفحة 86

درجة عسر الماء ومعدل تدفق الماء وما إذا كان هناك فلتير ماء مركبًا، كل هذه العوامل تحدد عدد اللترات المتبقية حتى تصبح عملية إزالة الجير ضرورية. تقوم ماكينة القهوة WMF 1300 S بحساب بيان اللترات وعرضه.

العناية بوحدة إعداد المشروبات



Entretien de l'infuseur

بعد إعداد 15000 مشروب يجب استبدال حلقة إحكام وحدة إعداد المشروبات.

إذا تم تجاوز العمر الافتراضي، فسيتم الإبلاغ مرة واحدة يوميًا أن التغيير قد حان موعده.

※ استبدل حلقة الإحكام

※ قم بتأكيد عملية الاستبدال

4.5 مشروبات



عام

إنتاج تجريبي

في كثير من إعدادات المشروبات يمكن أن يتم البدء في الإنتاج التجريبي بالإعدادات الجديدة قبل أن يتم تخزين الوصفة.

※ قم بتغيير الإعدادات بالشكل المرغوب

※ انقر على حقل "الإنتاج التجريبي"

يتم إنتاج المشروب بالقيم المضبوطة حديثًا.

※ إذا تم إنتاج المشروب بالشكل المرغوب فانقر على رمز التخزين جاري تخزين الوصفة.



مثال: زر الكابتشينو



تخزين الوصفات

يتم هنا تخزين الوصفة المغيرة.



تحميل الوصفات

يتم هنا تحميل وصفة مخزنة على زر مشروبات.

※ انقر على زر المشروب

※ انقر على حقل "تحميل الوصفات"

عندئذ تنفتح قائمة فرعية.

※ قم بتمييز الوصفة المرغوبة

※ انقر على حقل "تخزين الوصفات"

يتم شغل زر المشروبات بالوصفة المختارة حديثاً.



كمية الملء وعملية الإعداد المتعددة وطريقة المعايرة

كمية الملء

اضبط كمية الملء المرغوبة. جاري مواءمة الوصفة بما يتوافق مع ذلك.

نسبة 100 % تطابق القيمة المخزنة حتى الآن.

S-M-L الوظيفة

تفعيل الوظيفة S-M-L وتغييرها بوجه عام
لجميع المشروبات
◀ النظام
◀ الوظيفة S-M-L
صفحة 73

حقل اختيارية
◀ التشغيل
صفحة 30

يتم تفعيل الوظيفة S-M-L في القائمة "النظام". يمكن بوجه عام أن تحيد القيمة في الواقع عن كمية الملء المعيارية المذكورة في خيارات الاستعمال، وذلك بوجه عام لكل المشروبات. بالنسبة للمشروبات الفردية غير المطابقة للبيانات فيمكن أن يتم تغيير كميات S-M-L أسفل كمية الملء. وهناك يمكن أن يتم ضبط كل قيمة بشكل فعال أو غير فعال على حدة. "غير فعال" يعني أن القيمة الخاصة بكل مشروب لم تعد متاحة للاختيار منها.

كمية الملء S-M-L

جاري إنتاج الوصفات للسعة S و L.
M كما تم ضبطها.
القيمة المعيارية:
S = 25 % أقل مما تم ضبطه.
L = 25 % أكثر مما تم ضبطه.

	S	M	L
	72	97	122
	73	98	123
	74	99	124
%	75	100	125
	76	101	126
	77	102	127
	78	103	128
	☒ S Active	☒ Active	☒ L Active

تغيير S-M-L لكل مشروب
◀ كمية الملء

الإعدادات المتعدد

يتم إعداد المشروب بشكل متعدد كما تم ضبطه. يمكن بضغطة زر أن يتم إنتاج ما يصل إلى 12 ضعف الكمية المضبوطة. متوفر لمشروبات القهوة ومزيج اللبن وأيضاً للماء الساخن في طريقة المعايير "معايير".

طريقة المعايرة

- **البداية والتوقف**
يستمر الإنتاج وصولاً إلى الكمية المضبوطة. يمكن أن يتم إيقاف عملية الإنتاج مسبقاً من خلال إعادة الضغط على الزر.
- **معايير**
يتم إنتاج الكمية المضبوطة. طريقة المعايرة متوفرة للبن والرغوة وللماء الساخن.
- **التدفق الحر**
يستمر إنتاج المشروب أو البخار طالما استمر الضغط على الزر.
- **بدء وتوقف التدفق الحر**
يبدأ وضع بدء وإيقاف الإنتاج من خلال الضغط لفترة قصيرة على الزر.
الضغط لفترة طويلة على الزر بدءاً من ثانية واحدة من شأنه أن يبدأ عملية الإنتاج بالتدفق الحر.



نطاقات التحكم في القوائم
عرض عام
صفحة 43

تغيير الوصفات

الشكل الحالي للوصفة

المكونات الموجودة في الوصفة يتم عرضها هنا. طريقة التحضير موضحة من اليسار إلى اليمين. المكونات المتاحة بينها يتم تحضيرها بالتزامن مع ذلك. يصدر البرنامج بلاغاً بالحالات التي لا تكون فيها الخيارات المرغوبة متاحة تقنياً.

مخزون مكونات العملية

يتم هنا عرض المكونات التي يمكن استخدامها مع الوصفة. ✖ انقر على المكون المرغوب وانقله إلى الشكل الحالي للوصفة. يتم إدراج الإضافة على الفور في الموضع المطلوب.

محو الإضافات



قم بمحو إحدى الإضافات المميزة من الشكل الحالي للوصفة.

تغيير المكون



※ قم بتمييز المكون وانقر على رمز "تغيير المكون"

عندئذ تنفتح قائمة "تغيير المكون".

يتم عرض إمكانيات الضبط للمكون المختار.

يتم عرض البيانات المخزنة والحالية.

القيم الحالية



القيم المخزنة من الخدمة



قيم المصنع



كمية طحين القهوة



البيان بوحدة الجرام (جم)

كمية الماء/كمية اللبن



البيان بوحدة المليمتر (مل)



جودة القهوة

درجات الجودة تؤثر على إعداد القهوة.
بزيادة درجة الجودة تزداد درجة كثافة مواد المذاق والنكهات للقهوة.

درجات الجودة

ملحوظة!
عند استخدام طحين قهوة ناعم جدًا مع كمية ماء إعداد قليلة، فقد تؤدي درجة الجودة العالية إلى حدوث خطأ في ماء الإعداد.

- 1 بعد الكبس يتم توفير مكان لإنتاج القهوة المطحونة.
- 2 بعد الكبس يتم إعداد القهوة بشكل مباشر.
- 3 بعد الكبس يتم التشريب الأولي.
- 4 بعد الكبس والتشريب الأولي يتم الكبس على الرطب.
- 5 مثل درجة الجودة رقم 4، ومع ذلك سيتم الكبس على الرطب بشكل أكثر شدة.
- 6 مثل درجة الجودة رقم 5، ومع ذلك سيتم الكبس على الرطب بشكل أكثر شدة وأطول.
- 7 مثل درجة الجودة رقم 6، ومع ذلك سيتم الكبس على الرطب بشكل أكثر شدة وأطول.



اختيار مطحنة القهوة (اختياري)

بالنسبة لكل وصفة قهوة يمكن اختيار مطحنة القهوة التي ينبغي استخدامها للوصفة.
يتم تخصيص القيمة 1 لمطحنة القهوة المرغوبة.

المطحنة 1	المطحنة 2	طحين القهوة
1	0	يتم استخدام قهوة مطحونة من المطحنة 1
0	1	يتم استخدام قهوة مطحونة من المطحنة 2
1	1	يتم استخدام قهوة مطحونة بمقدار نصف من المطحنة 1 ونصف من المطحنة 2

ملحوظة

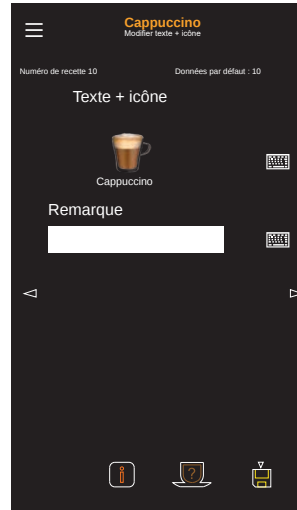
يمكن "اختيار مطحنة القهوة" في حالة ماكينات القهوة المجهزة بمطحنتين.



النص والصورة



نطاقات التحكم في القوائم
عرض عام
صفحة 43



تحميل الصور الخاصة للمشروبات
يو إس بي
صفحة 74

يتم هنا موازنة اسم المشروب وصورة زر المشروب.
*: قم بتفعيل لوحة المفاتيح من خلال حقل لوحة المفاتيح

ملحوظة

يمكن أن يتم هنا حفظ ملحوظة بشأن المشروب.

5.5 خيارات الاستعمال



عناصر الاستعمال



Éléments de commande

تشغيل وضع اخدم نفسك

لغرض التشغيل في وضع اخدم نفسك يمكن أن يتم إيقاف فعالية بعض الوظائف.

لا يتم عرض هذه الوظائف وحقوقها عندما تكون غير مفعلة.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

وضع SB الفعال يعني أن الإعدادات التالية سيتم عملها في الوقت المناسب.

- حفل باريس: غير فعال
- حفل الشطف على الساخن: غير فعال
- حفل القائمة: متباطيء
- منفث البخار: غير فعال
- بيان العطل: رمز
- مواءمة حجم الفئجان: غير مفعّل
- الاختبار المسبق للغات: غير فعال
- الاختبار الأولي للمشروب: غير فعال
- إيقاف المشروب: غير فعال

حفل باريس

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

يتم عرض الحفل في وضع الاستعداد للتشغيل.

حفل باريس
صفحة 55

حفل الشطف الدافئ
صفحة 56

حفل القائمة
صفحة 56

حفل منفث البخار
صفحة 56

بيان الخطأ
صفحة 56

مواءمة حجم الفئجان
صفحة 57

مواءمة حجم الفئجان
صفحة 57

الاختبار الأولي للمشروب
صفحة 59

إلغاء المشروب
صفحة 59

حقل الشطف على الدافئ

- خيارات: • فعال • غير فعال
- القيمة المعيارية:  فعال
- فعال يتم عرض الحقل في وضع الاستعداد للتشغيل.

نطاق القائمة

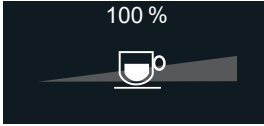
- خيارات: • فورًا • لاحقًا
- القيمة المعيارية: فورًا
- فورًا يستجيب حقل القائمة فورًا بعد النقر على الحقل.
- لاحقًا بالنقر المزدوج على الخانة الفارغة تظهر القائمة الرئيسية.

SteamJet

- خيارات: • فعال • غير فعال
- القيمة المعيارية:  فعال
- فعال يتم عرض الحقل في وضع الاستعداد للتشغيل.

بيان العطل

- يتم الإبلاغ عن الخطأ في الشريط العلوي في الشاشة بألوان مختلفة.
- خيارات: • نص • رمز
- القيمة المعيارية: نص
- نص يتم الإبلاغ عن العطل على الشاشة باعتباره بيان نصي.



هذه الوظيفة لا تكون متاحة إذا تزامن مع ذلك تفعيل وظيفة الاختيار المسبق لمقاسات الفناجين S-M-L.

مواءمة حجم الفنجان

يمكن تفعيل الاختيار الحر لكمية الملء في خيارات التشغيل. وبذلك يمكن مواءمة كمية الملء مع حجم الفنجان المستخدم قبل اختيار المشروب.

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

إذا تم تحريك الفنجان على المنظم إلى اليمين، تزيد كمية الملء، أما إذا تم تحريكه إلى اليسار فسوف تقل كمية الملء. يتم عرض كمية الملء بالنسبة المئوية.

المنظم في المنتصف على النحو الذي تم ضبطه 100 %
المنظم إلى اليسار تمامًا أقل بنسبة 50 %
المنظم إلى اليمين تمامًا أكثر بنسبة 50 %

الاختيار المسبق للغات

يتم هنا ضبط ما إذا كان الضبط المسبق للغات والأعلام ممكنًا عن طريق وضع ضبط المشروب. يمكن هنا تفعيل "الاختيار الأولي للغات"، إذا كان وضع تشغيل اخدم نفسك فعالاً أو من خلال تحديد شكل الأزرار "Libre-service + drapeaux" (ادخدم نفسك+رايات).

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

تنسيق الأزرار
"Libre-service + drapeaux"
تنسيق الأزرار
صفحة 58

شكل الأزرار

Disposition des touches

أشكال الأزرار المعيارية المتباينة يتم تخزينها هنا ويمكن أن يتم اختيارها.

وضع الاختيار المسبق PostSelection

PostSelection

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال ☐ فعال

فعال يتم الاستفسار عن نوع القهوة وحجم المشروب بعد اختيار المشروب.

يمكن تغيير تسمية أنواع القهوة وأحجام المشروبات.

(نوع القهوة والمقاسات S-M-L).

تختلف أجهزة العرض والخيارات طبقاً للأجهزة.

• الحجم 1 و 2 و 3

• المعايير 1 و 2

يتم تنشيط الخيارات التي يجب أن تُتاح
لوظيفة PostSelection في قائمة
النظام".

النظام

< بدءاً من صفحة 66

لغرض التشغيل في وضع اخدم نفسك يمكن أن يتم إيقاف فعالية بعض الوظائف.

لن يتم عرض الوظائف وحقولها الخاصة في حالة عدم التفعيل.

وضع العرض

Mode d'affichage

خيارات: ☐ أحادي الجانب ☐ متعدد الجوانب

القيمة المعيارية: ☐ أحادي الجانب ☐ متعدد الجوانب



Présélection de boissons

الاختيار الأولي للمشروب

الاختيار الأولي للمشروب

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

فعال يتم إنتاج المشروبات المختارة مسبقاً دون الضغط مرة أخرى على الزر.
في العنوان يتم عرض " كود المشروب مُفعّل ".

تأكيد المشروب

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

فعال المشروبات التي سبق تحديدها يجب تأكيد كل منها قبل التحضير.



Interruption de boisson

إيقاف المشروب

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

فعال يمكن قطع عملية صرف المشروبات من خلال الضغط مرة أخرى على زر المشروب.



Dernière infusion

6.5 معلومات

قائمة المعلومات تتيح إمكانيات الاختيار الموضحة فيما يلي.

عملية الإعداد الأخيرة

معلومات بخصوص عملية الإعداد الأخيرة.



Minuterie

مقياتي

يتم استدعاء العرض العام الأسبوعي للمقياتي. في هذا العرض العام، يتم توضيح أوقات التشغيل من واقع شكل الأزرار.



Service technique

الخدمة

بيانات الاتصال لخدمة WMF.
الرقم التسلسلي لماكينة القهوة.



Entretien

العناية

يتم هنا عرض عمليات التنظيف وإجراءات العناية الأخيرة التي تحدث من خلال برامج ماكينة القهوة.



Filtre et détartrage

فلتر الماء وإزالة التكلس

معلومات بخصوص مدى الكفاءة المتبقي لفلتر الماء ووقت إزالة التكلس التالي.



Journal

البروتوكول

بروتوكول النتائج والأعطال أثناء الاستعمال وتنظيف ماكينة القهوة.

7.5 الحساب



Compteurs

العدادات

يتم هنا عرض عدادات المشروبات التي يتم إنتاجها بشكل فردي وكميات المشروبات.
يمكن تخزين سجل على إصبع USB.

Facturation				
Compteurs				
S-M-L	1	2	3	4
Cappuccino M	4	66	510	5900
Cappuccino L	2	40	306	3540
Choclatto M	9	48	416	4200
Choclatto L	5	24	208	2100
Expresso M	2	33	255	2950
Eau chaude M	3	44	340	3933
Latte mach.. M	2	33	255	2950
Latte mach.. L	2	26	204	2360
Lait M	1	17	128	1475
Café M	3	53	408	4720

وضع الضبط المعياري

العدادات 1 إلى 4 = عدادات مستمرة

نصيحة

يمكن إرجاع ضبط كل عداد على حدة إلى الصفر.
يمكن يدويًا إرجاع كل من العدادات بشكل منفرد إلى الوضع الأصلي. (على سبيل المثال العداد 1 = يوميًا، العداد 2 = أسبوعيًا... إلخ)

أجهزة البيع

انظر دليل الاستخدام للأجهزة.

فواتير خارجية

راجع دليل التشغيل الخاص بفاتورة النادل.



Réglages gratuits

الإعدادات المجانية

الضبط المجاني يكون متاحًا جنبًا إلى جنب مع وحدات الفواتير الاختيارية.

كل شيء بالمجان

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

المشروب مجاني

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

شاشة العرض لجهاز العرض

عند إعداد "Tout gratuit" كله بالمجان" على وضع نشط يمكن هنا أن يتم إيداع نص. (على سبيل المثال "المجان Gratuit"). يتم عرض النص الذي تم إدخاله في المقدمة.

شاشة عرض خاصة بأزرار المشروبات

عند إعداد "Tout gratuit" كله بالمجان" على وضع نشط يمكن هنا أن يتم إيداع نص خاص بأزرار المشروبات.



8.5 حقوق PIN

يمكن أن يتم لكل رقم PIN منح النطاقات الواردة فيما يلي.

- التنظيف
- الضبط
- إلغاء

تم إنشاء رقم PIN بشكل تدريجي.

وهو ما يعني مثلاً: رقم التعريف PIN للضبط يحرر في الوقت ذاته

كل الحقوق لأرقام التعريف PIN للتنظيف، ومع ذلك ليست حقوق

أرقام التعريف PIN للحساب.

إذا لم يتم تقديم أية أرقام PIN فيمكن الوصول إلى النطاق بدون أرقام

PIN.

إذا لم يتم مع أي مستوى منح رقم PIN، فلن يمكن الوصول بدون رقم

PIN.



Nettoyage

رقم التعريف للتنظيف PIN

بعد أن يتم إدخال رقم التعريف PIN الساري، مدخل إلى:

العناية 



Allumage via le code PIN
de nettoyage

التشغيل من خلال رقم التعريف الشخصي للتنظيف

إذا كانت هذه العلامة "فعالة"، فهذا يعني أن ماكينة القهوة لن يمكن

تشغيلها إلا من خلال إدخال رقم التعريف الشخصي للتنظيف المخزن.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  غير فعال



Réglages

رقم التعريف للضبط PIN

بعد أن يتم إدخال رقم التعريف PIN الساري، مدخل إلى:

العناية  ميفاتي 

مشروبات  النظام 

خيارات الاستعمال  اللغات الوارة أعلاه 

حساب (بدون "محو")  USB 



Facturation

يمكن استخدام رقم التعريف الشخصي
PIN الخاص بالحساب لتغيير رقمي PIN
الأخرين. إذا تم نسيان رقم PIN الخاص
بالحساب، فلا يمكن إعادة تعيين رقم PIN
هذا إلا بواسطة قسم الخدمة.

رقم الحساب PIN

بعد أن يتم إدخال رقم التعريف PIN الساري، مدخل إلى:

العناية	
مشروبات	
خيارات الاستعمال	
حساب (مع "محو")	
رقم PIN	
ميفاتي	
النظام	
اللغات الواردة أعلاه	
USB	



منح رقم تعريف شخصي جديد

بمجرد أن تم تعيين رقم التعريف الشخصي PIN من أجل تصريح
الدخول، فيجب هنا إدخال الرقم الخاص برقم التعريف الشخصي PIN
من أجل تعيين رقم تعريف شخصي جديد PIN



Heure/date

9.5 ميفاتي

وقت/التاريخ

يتم هنا ضبط الوقت الحالي والتاريخ.



Heure d'été

وقت الصيف

هنا يتم ضبط ما إذا كان يتم التغيير إلى التوقيت الصيفي أوتوماتيكياً.
يتوفر عنصر القائمة عندما لا تكون هناك وحدة قياس عن بُعد مرغوبة.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال



Fuseau horaire

المنطقة الزمنية

هنا يتم ضبط المنطقة الزمنية.



Disposition des touches

مثل التشغيل الذاتي من الساعة 21:00 إلى الساعة 06:00.



Horaire de la minuterie

الوقت الأدنى لعرض شاشة الأزرار هو 30 دقيقة

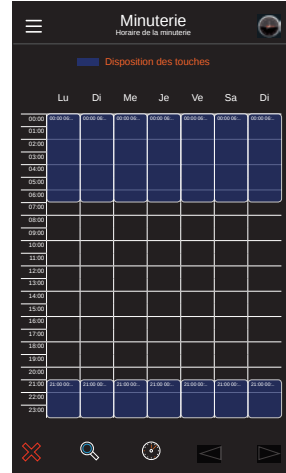
شكل الأزرار

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال ☐ غير فعال

يمكن من خلال الميقاتي أن يتم أوتوماتيكيًا تخصيص شكل الأزرار.

عرض عام للمؤقت



يتم بيان العرض العام الأسبوعي لكل مواقيت التشغيل لشكل الأزرار. يمكن أن يتم تغيير الإعدادات مباشرة في العرض العام.

محو المؤقت



يمكن محو وقت التحكم المحدد مسبقًا من خلال رمز-المحو.



العرض العام اليومي للميقاتي

التحويل بين طريقة العرض بالأيام والأسابيع. العرض العام اليومي يوضح توقيتات التشغيل لليوم الحالي.

10.5 النظام



Lait et mousse

اللبن والرغوة

القيم المركزية السارية بوجه عام للبن ورغوة اللبـن سيتم ضبطها هنا. هذه القيم سارية على كل الوصفات الموجودة. إذا ما تم في الوصفات ضبط قيم خاصة للبن ورغوة اللبـن، فسوف تحتفظ بسرياتها ولن يتم تغييرها.

درجة حرارة مخزون اللبـن

يتم هنا إدخال درجة الحرارة الخاصة بمخزون الحليب. عند الاستخدام مع Cup&Cool مثل $10 > ^\circ\text{C}$.

رسالة فارغة

(من الضروري استخدام المبرد شاملاً وظيفة الرسالة الفارغة) هنا يمكنك تعيين ما إذا كان ستحدث رسالة فارغة للحليب. يمكن أن تقتزن الرسالة الفارغة مع حاجز المشروبات. يمثل هذا الإجراء أهمية خاصة عند العمل في وضع تشغيل اخدم نفسك، حتى يتم إنتاج المشروبات المدفوع ثمنها بالفعل بشكل مضمون تماماً.

جهاز استشعار درجات الحرارة

(من الضروري استخدام المبرد شاملاً المستشعر) جارٍ قياس درجة حرارة اللبـن.

فحص نظام اللبـن

يتم هنا بدء إجراء فحص نظام اللبـن، إن لم تكن جودة الإنتاج ثابتة؛ أي إذا كانت جودة اللبـن أو رغوة اللبـن غير مطابقة للإعدادات المضبوطة.



Vérification du système de lait



Part de mousse chaude

الجزء الساخن من الرغوة

خيارات: قليل للغاية، قليل، متوسط، كثير، كثير للغاية
القيمة المعيارية: متوسط



Indicateur de progression

بيان تقدم العمل

خيارات: خط، دائرة، بدون بيان
القيمة المعيارية: دائرة



Écran et éclairage

الشاشة والإضاءة

يتم هنا ضبط الشاشة والإضاءة.

الإضاءة عند منفذ خروج المشروبات

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال
القيمة المعيارية: ☒ فعال



الإضاءة مع وضع الاستعداد للتشغيل

يتم هنا ضبط لون الإضاءة.
يتم تعيين اللون المنشود من خلال المثلث الموجود في دائرة الألوان.
يمكن بالإضافة إلى ذلك أن يتم تحديد وضبط قيم RGB.
والى جانب ذلك فهناك الخيارات التالية:

- تغيير الألوان ببطء
 - تغيير الألوان بشكل عادي
 - تغيير الألوان بسرعة
 - إطفاء
- يتم على الفور عرض وضع الضبط الحالي.

بيان الحدث (بلاغ)

مثل رسالة الحبوب فارغة.

• غير فعال

• فعال

خيارات:

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

فعال الإضاءة أثناء البلاغ يمكن ضبطها.

الإضاءة مع البلاغات (حدث)

• صفحات بلون الحدث

سطوع الشاشة

يتم هنا ضبط شدة إضاءة الشاشة.

خفض شدة الإضاءة أوتوماتيكيًا

• غير فعال

• فعال

خيارات:

القيمة المعيارية: ☒ فعال

فعال عند ضبط وضع تخفيض شدة السطوع على درجة "فعال"، فسيتم أوتوماتيكيًا تخفيض درجة سطوع الشاشة بعد مرور 5 دقائق على آخر عملية إنتاج للمشروبات. مع انخفاض درجة سطوع الشاشة تضيء الشاشة مع أول نقرة عليها بدرجة السطوع المختارة. مع النقرة الثانية على زر المشروبات سيتم إنتاج المشروب المعني.

معايرة اللمس

أعد معايرة الشاشة اللمسية.

خلفية الشاشة

يمكن هنا ضبط التصميم اللوني للشاشة العاملة باللمس.

• لون الصفحة الرئيسية



Boissons : Police + couleur

مشروبات: الخط + اللون

يتم هنا ضبط ما إذا كان يمكن تغيير حجم الخط واللون.

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال



Filtre à eau

فلتر الماء

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

فعال فلتر الماء موجود. جاري الاستفسار عن مدى الكفاية ودرجة عسر الماء.

ملحوظة

نحن نوصيك بصفة أساسية باستخدام فلتر ماء.

يسر وكيل خدمة WMF أن قدم المشورة اللازمة لك عند اختيار فلتر الماء المناسب.

درجة عسر الكربونات المقاسة

يتم هنا إدراج درجة العسر المقاسة بوحدة درجة عسر ألمانية.

يتم توريد اختبار عسر الكربونات مع الملحقات التكميلية.

ملحوظة

إذا تم تشغيل ماكينة القهوة في ظل ضبط درجة عسر الماء بشكل خاطئ، فقد يؤدي هذا إلى تراكم الرواسب الجيرية بشدة مما يؤدي إلى عدم إحكام الصمامات ضد التسرب. لا نتحمل أي مسؤولية عن الأضرار الناشئة عن ذلك.

رصد درجة عسر الماء

※ احرص على الاستعلام عن درجة عسر ماء الشرب لدى الجهة

المسؤولة عن التغذية بالماء أو من خلال الاستعانة باختبار درجة

عسر الماء من شركة WMF (من خلال الدليل) في الكماليات

درجة العسر الكلية المقاسة

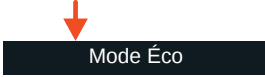
يتم هنا إدراج درجة العسر المقاسة.

مدى كفاية الفلتر (فلتر الماء)

مدى الكفاية لفلتر الماء
25 صفحة <

مع فلتر الماء الفعال فإنه يتم هنا إدخال مدى كفاية الفلتر بوحدة اللتر.

وضع اقتصادي Eco



الوضع الاقتصادي Eco
76 صفحة <

يمكن أن يتم هنا تفعيل الوضع الاقتصادي Eco.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

إطفاء

إذا كان الوضع الاقتصادي Eco مفعلاً، فيمكن ضبط وقت إيقاف التشغيل.

خيارات: (مطلقاً/بعد 30 دقيقة/60 دقيقة/90 دقيقة/120 دقيقة/150 دقيقة/180 دقيقة)

معياريًا: مطلقاً

يتم هنا ضبط الوقت بعد آخر عملية لإنتاج المشروب. إذا ما تم هنا تجاوز هذا الوقت فسوف تنطفئ ماكينة القهوة أوتوماتيكياً. يمكن أن يتم الضبط على مراحل، كل منها مدته 30 دقيقة. يمكن أن يتم تفعيل الوضع الاقتصادي Eco من خلال الميقاتي بشكل محدود زمنياً.



Température

درجة الحرارة

الغلاية

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



Rinçage automatique du système de lait

الشطف الأوتوماتيكي لنظام اللبن

خيارات: كل 120 دقيقة، 52 ساعة
القيمة المعيارية: 52 ساعة



Calibrage du message de réservoir à grains vide

معايرة رسالة نفاد حبات القهوة

يتم هنا إعادة معايرة رسالة نفاد حبات القهوة.
تنفيذ الإجراء هنا ضروري بمجرد ظهور الرسالة "أعد الملاء بحبات
القهوة" على الرغم من أن هناك حبات قهوة ما تزال موجودة في
الوعاء.



Protection contre le gel/ préparation au transport

الحماية من التجمد/التجهيز للنقل

يتم هنا بدأ الروتين الخاص بالإفراغ الجزئي لنظام ماء الغلاية.
يعد الإفراغ الجزئي ضروريًا قبل النقل بواسطة وكلاء الشحن أو
مقدمي خدمة نقل الطرود، ولا سيما في أشهر الشتاء، لمنع حدوث
أضرار.

↓
Capteur d'égouttoir

مستشعر قرص التقاطر
◀ التشغيل
صفحة 39

مستشعر قرص التقاطر

يراقب مستشعر درج تجميع القطرات مستوى الملاء في درج تجميع القطرات.

ويمنع امتلاء درج تجميع القطرات بشكل زائد عن الحد.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  فعال

ملحوظة

إذا تم إلغاء تفعيل المستشعر، فيمكن أن يمتلأ درج تجميع القطرات بشكل زائد عن الحد ويحدث له فيضان. وعندئذ يمكن أن تحدث أضرار للأثاث.
نوصي بترك المستشعر مفعلاً.



↓
Doseur

وضع العرض
◀ صفحة 58

المعايير

يمكن هنا إدخال أسماء أنواع حبوب القهوة وأنواع المساحيق المستخدمة التي يتم عرضها كاختيار في الوضع "PostSelection" متعدد الجوانب، إذا كانت الماكينة مجهزة بأكثر من مطحنة أو بوعاء مسحوق مزدوج.

↓
Bluetooth

البلوتوث (اختياري)

عصا البلوتوث WMF الاختيارية ضرورية لهذه الوظيفة.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  غير فعال

※ اضبط البلوتوث على الوضع "فعال"

※ اخلع غطاء منفذ الخروج

※ أدخل وصلة بلوتوث WMF في منفذ USB

※ قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى



S-M-L

الوظيفة S-M-L

يتم هنا تفعيل الوظيفة S-M-L. يمكن تغيير الرموز والنصوص. يمكن تغيير أحجام المشروبات على أساس الحجم القياسي (M).

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

صغير

معامل التغيير المعياري لمقاس المشروب بالنسبة لوصفات S التي يتم إعادة تفعيلها.
القيمة المعيارية: 75 %



كبير

معامل التغيير المعياري لمقاس المشروب بالنسبة لوصفات L التي يتم إعادة تفعيلها.
القيمة المعيارية: 125 %



USB 11.5

من خلال وصلة USB فيمكن أن يتم استبدال البيانات. بمجرد أن يتم إدخال وصلة USB فسوف يتم تفعيل الوظائف. وصلة USB موجودة على يسار الشاشة.

تحميل الوصفات



Charger des recettes

يتم هنا تحميل الوصفة المخزنة على إصبع USB إلى ماكينة القهوة.



Charger les symboles
de boissons

تحميل رموز المشروبات

تحميل الصور ورموز المشروبات من وحدة إصبع USB



Enregistrer des recettes

تخزين الوصفات

يتم هنا تصدير الوصفات الحالية من ماكينة القهوة إلى إصبع USB.



Enregistrer les recettes
au format PDF

يتم حفظ الوصفات على صيغة البي دي إف

الوصفات الفعالة أو كل وصفات العملاء أو كل وصفات العمل يمكن إصدارها في صورة ملف بصيغة بي دي إف.



Exporter les compteurs

تصدير العدادات

يتم هنا تصدير قراءات عداد المشروبات الحالية من ماكينة القهوة إلى إصبع USB.



Exportation HACCP

صادر HACCP

عمليات التنظيف التي تم إجراؤها تكون مسجلة ويتم هنا تصديرها إلى إصبع USB للتحقق عبر نظام HACCP.



Sauvegarde de données

تأمين البيانات

يتم عمل نسخ احتياطي للبيانات التي تم ضبطها، مثل بيانات الماكينة وبيانات المشروبات وغيرها، هنا على إصبع USB.



Charger des données

تحميل البيانات

يتم تحميل البيانات المنسوخة احتياطيًا، مثل بيانات الماكينة وبيانات المشروبات وغيرها، هنا من إصبع USB إلى ماكينة القهوة. (يمكن أن يتم الحماية باستخدام رقم PIN).



Charger une langue

تحميل اللغة

يتم هنا تحميل لغة عرض أخرى من عصا USB إلى ماكينة القهوة، إن كان ذلك متاحًا.



الوضع الاقتصادي Eco
صفحة 70 <

12.5 وضع اقتصادي Eco

عندما يكون الوضع الاقتصادي Eco "فعال" مضبوطاً فسوف يتم تخفيض درجة حرارة المرجل البخاري بعد مرور 10 دقائق على آخر عملية إنتاج للمشروب. تظل أزرار المشروبات مضادة. إذا ما تم في درجة حرارة منخفضة إنتاج مشروب به نسبة لبن، فسوف تحتاج ماكينة القهوة إلى حوالي 15 ثانية حتى تسخن. لن تبدأ عملية تحضير المشروب إلا بعد الإحماء.

وضع اقتصادي Eco

خيارات: • تشغيل • إطفاء • ميفاتي

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

يمكن أن يتم هنا تفعيل الوضع الاقتصادي Eco.

بيان الوضع الاقتصادي Eco

يتم في شاشة الاستعداد للعمل عرض رمز الوضع الاقتصادي Eco في السطر العلوي. توجد حالتان:



الوضع الاقتصادي Eco "مفعّل"

ماكينة القهوة موجودة حالياً في مرحلة الخفض.



الوضع الاقتصادي Eco "مستعد"

الوضع الاقتصادي محكوم بفترة انتظار ويتم تفعيله بعد صب آخر مشروب.



البداء الفوري

عند اختيار الوضع الاقتصادي Eco "مفعّل"، يتم إظهار رمز الوضع الاقتصادي Eco في شاشة الاستعداد للعمل.

عند النقر على الرمز يتم تفعيل الوضع الاقتصادي Eco على الفور. ينتقل الرمز إلى الوضع "مفعّل".



13.5 اللغات الوارة أعلاه

يتم هنا ضبط لغة إدارة الشاشة.
يتم عرض اللغات المتوفرة باللغة الانجليزية.

6 أوضاع ضبط أخرى

1.6 ضبط درجة الطحن

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

خطر الانحصار/خطر الإصابة

- توجد في مطحنة القهوة أجزاء متحركة يمكنها أن تصيب الأصابع بجروح.
- < عند دوران ماكينة القهوة بينما تكون أوعية المنتجات مخلوطة، فلا تقم مطلقاً بمد يدك إلى داخل المطحنة.



هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 113

ضبط درجة الطحن أكثر نعومة

- يمكن أن تتوقف مطحنة القهوة عن العمل في حال إدخال تغييرات كبيرة على درجة الطحن الأكثر نعومة.
- < لا تقم بضبط درجة الطحن على درجة أكثر نعومة إلا من خلال إدارة القرص بلفة واحدة باستخدام الأداة المتعددة.
- < بعد ذلك قم بإنتاج مشروب القهوة باستخدام المطحنة المضبوطة على درجة أكثر نعومة.
- < استمر في تكرار هذه الخطوات إلى أن يتم ضبط درجة الطحن المرغوبة.

ضبط درجة الطحن على وضع أكثر خشونة

لا يسمح بأن يتم ضبط التغيير المرغوب في اتجاه درجة الطحن الأكثر خشونة مرة واحدة.



- ※ قم بتنفيذ عملية إنتاج القهوة وانتظر إلى أن تدور المطحنة
- ※ قم بتغيير درجة الطحن إلى المستوى المرغوب باستخدام الأداة المتعددة

درجة الطحن ناعم  درجة الطحن خشن 



أداة متعددة

7 العناية

1.7 إرشادات السلامة للعناية

يشترط لغرض تشغيل ماكينة القهوة بدون اختلالات ولتوفير أفضل جودة ممكنة للقهوة الناتجة أن يتم تنظيف الماكينة بصفة دورية منتظمة.

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

خطر على الصحة/النظافة



- اللبن هو مادة شديدة الحساسية. يمكن أن تتكون في داخل نظام اللبن جراثيم وميكروبات ضارة بالصحة.
- < قم بتنظيف نظام اللبن بواسطة وحدة شطف نظام اللبن يوميًا بعد الاستخدام.
- < يجب تنظيف النظام بعد تنفيذ 250 عملية إعداد، على أن يتم ذلك بحد أقصى بعد 7 أيام.
- < بعد تنظيف النظام يجب إجراء تنظيف يدوي لوحدة تكوين رغوة اللبن ومنفث البخار.
- < استبدل أنبوب اللبن عند الحاجة أو بعد 6 شهور على أقصى تقدير.
- < قم باستبدال أنبوب الخلاط على فترات منتظمة.
- < احرص على مراعاة كل إرشادات النظافة.
- < احرص على مراعاة منظومة التنظيف HACCP.

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

خطر على الصحة/النظافة



- أية ماكينة قهوة لا يتم تشغيلها تكون عرضة لتكاثر الجراثيم فيها.
- < احرص على تنفيذ كل أعمال التنظيف قبل وبعد فترات توقف التشغيل لعدة أيام.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة/النظافة



- كل مواد التنظيف متوامة بشكل مثالي مع برامج التنظيف.
- < لا تستخدم إلا مواد التنظيف وإزالة التكلس من WMF.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكْتَوَاء



- أثناء عملية التنظيف يتسرب سائل تنظيف ساخن وماء ساخن من منافذ الخروج.
- يمكن أن تتسبب السوائل الملتهبة في تهيج البشرة، ويمكن أن ينشأ خطر الاكْتَوَاء جراء السخونة.
- < لا تقم مطلقًا أثناء التنظيف بمد يدك أسفل منافذ الدفق.
- < قبل التنظيف استخدم زر التشغيل/الإطفاء لإيقاف الماكينة.
- < احرص على مراعاة ألا يقوم أي شخص بشرب سائل التنظيف.

2.7 عرض عام لمواعيد التنظيف



برامج التنظيف
 < بدءًا من صفحة
 82

العناية					
الدليل	البلاغ	أوتوماتيكيا	دوريًا	أسبوعيًا	يوميًا
برامج التنظيف					
O	تنظيف النظام			x	
O	شطف الخلاط				x
O	شطف نظام اللين				x
O	شطف بالرغاوي	x			x
إذابة التكلس					
	إذابة التكلس	x			
عمليات التنظيف اليدوية					
	تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock)				x
	تنظيف وعاء الترسيب				x
	تنظيف خزان الماء			x	
	تنظيف قرص التقاطر				x
	تنظيف العلبة				x
	العناية بوحدة إعداد المشروبات	x			
	تنظيف وحدة الإعداد		x		
	قم بتنظيف نظام اللين يدويًا			x	(x)
O	تنظيف الخلاط *			x	(x)
	تنظيف وعاء الحبوب		x		
	تنظيف وعاء المسحوق *		x		

يوميًا = مرة واحدة على الأقل يوميًا وعند اللزوم
 أسبوعيًا = التنظيف الأسبوعي
 دوريًا = دوريًا عند اللزوم
 أوتوماتيكيا = القمع الأوتوماتيكي
 البلاغ = بعد ظهور الرسالة على الشاشة
 (x) = يوميًا مع الاتساخ الشديد نسبيًا
 * = اختياريًا (بحسب التجهيز)
 الدليل = يتوفر الدليل في القائمة < البرنامج < العناية

3.7 برامج التنظيف

1.3.7 تنظيف النظام

النيل كرسوم متحركة
 < ماكينة القهوة
 < القائمة الرئيسية
 < العناية
 < الألة



أثناء التنظيف قد تصل أحياناً كمية ماء شطف قليلة إلى وعاء الترسيب. وهذا لا يُعد خطأ.

عملية تنظيف النظام هي برنامج تنظيف أوتوماتيكي يقوم بتنظيف نظام القهوة باستخدام قرص تنظيف WMF. جهاز شطف نظام اللين وشطف الخلاط هما مكونان من نظام تنظيف الجهاز.

الفترة الإجمالية تبلغ حوالي 10 دقائق. تُصدر رسالة تنظيف النظام أوتوماتيكيًا بعد تنفيذ 200 عملية إعداد، على أن يتم ذلك بحد أقصى بعد 6 أيام. تتوقف عملية إنتاج المشروب بعد تنفيذ 250 عملية إعداد، على أن يتم ذلك بحد أقصى بعد 7 أيام. لن تتاح إمكانية استخدام الماكينة مرة أخرى إلا بعد تنظيف النظام.

تنظيف النظام، وضع Basic Milk مع خاصية Plug&Clean

لغرض تنظيف النظام مع ماكينات القهوة المزودة بجهاز Plug&Clean فسوف يتم لغرض التنظيف استخدام المهايئ Plug&Clean. يجب تنظيف النظام بعد تنفيذ 250 عملية إعداد، على أن يتم ذلك بحد أقصى بعد 7 أيام.

البداء

* استدعاء قائمة العناية

* انقر على **Nettoyage du système** (تنظيف النظام)

* اتباع البيانات على الشاشة



2.3.7 شطف الخلاط

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

الدليل كرسوم متحركة
القائمة الرئيسية
العناية
الأدلة

خطر على الصحة/خطر الاكتواء

- أثناء عملية الشطف يتسرب ماء شطف ملتهب من منفذ الدفق المجمع.
- < لا تقم مطلقاً أثناء الشطف بمد يدك أسفل منافذ الدفق.



يمكن بدء تنظيف شطف الخلاط على حدة.

- * استدعاء قائمة العناية
- * انقر على **Rinçage du mixeur** (شطف الخلاط)
- * اتباع البيانات على الشاشة

3.3.7 شطف نظام اللبن

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

الدليل كرسوم متحركة
القائمة الرئيسية
العناية
الأدلة

خطر على الصحة/خطر الاكتواء

- أثناء عملية الشطف يتسرب ماء شطف ملتهب من منفذ الدفق المجمع.
- < لا تقم مطلقاً أثناء الشطف بمد يدك أسفل منافذ الدفق.



يمكن بدء تنظيف شطف نظام اللبن على حدة. هذا الأمر مفيد إذا ما كانت هناك فترات توقف بينية طويلة نسبياً بين إنتاج مشروبات اللبن. يقوم جهاز شطف نظام اللبن بشطف أنبوب اللبن باستخدام منافذ اللبن ومخرج الدفق المجمع.

- * استدعاء قائمة العناية
- * انقر على **Rinçage du système de lait** (شطف نظام اللبن)
- * اتباع البيانات على الشاشة

4.3.7 شطف بالرغاوي

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة/خطر الاكتواء

- أثناء عملية الشطف يتسرب ماء شطف ملتهب من منفذ الدفق المجمع.
- < لا تقم مطلقًا أثناء الشطف بمد يدك أسفل منافذ الدفق.



تتوفر إمكانية شطف وحدة إعداد الرغوة بالنسبة إلى ماكينات القهوة المجهزة بوظيفة Plug&Clean، ويمكن بدء تشغيلها عند الحاجة. يمكن بالإضافة إلى ذلك أن تتم عملية الشطف بالرغاوي أوتوماتيكيًا. سيتم البدء في ذلك أوتوماتيكيًا بعد 3 دقائق من آخر عملية إنتاج لمشروبات اللبن. قبل البدء الأوتوماتيكي لنظام الشطف بالرغاوي سوف تصدر إشارة تحذير صوتية.

عند تفعيل نظام الشطف بالرغاوي فلن يسمح باستمرار تواجد المشروبات المنتجة أسفل مخرج الدفق المجمع.

※ استدعاء قائمة العناية

※ انقر على **Rinçage du mousseur** (الشطف بالرغاوي)

※ اتباع البيانات على الشاشة

الدليل كرسوم متحركة
 < القائمة الرئيسية
 < العناية
 < الأدلة

5.3.7 عرض عام لتنظيف نظام اللبن

أنظمة اللبن	
وضع اللبن الأساسي Basic Milk Plug&Clean بوظيفة	برامج التنظيف الأوتوماتيكية 82 صفحة < التنظيف اليدوي لنظام اللبن 94 صفحة <
x	الشطف الأوتوماتيكي بالرغوة
x	تنظيف النظام، من خلال مهائى Plug&Clean
x	أسبوعياً، التنظيف اليدوي لنظام اللبن
x	دورياً، التنظيف اليدوي لمخرج الدفق المجمع من الخارج

ملحوظة

عند ضبط شطف وحدة إعداد الرغوة على وضع "غير فعال"، سيكون من اللازم تنظيف نظام اللبن اليدوي يومياً حتى مع الماكينات المجهزة بوظيفة Plug&Clean.



4.7 إزابة التكلس

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكْتَوَاء

- أثناء عمليتي التنظيف وإزالة الجير يتدفق سائل تنظيف ساخن أو محلول إزالة جير ساخن من منفذ خروج المشروبات.
- يمكن أن تتسبب السوائل الملتهبة في تهيج البشرة، ويمكن أن ينشأ خطر الاكْتَوَاء جراء السخونة.
- يمكن أن تكون مواد العناية ومواد إزالة الجير سببًا في تعريض الصحة للخطر إذا تم لمسها أو ابتلاعها عن طريق الخطأ.
- < يجب أن تكون ماكينة القهوة مركّبة بشكل كامل قبل أن يتم بدء عملية إزالة الجير.
- < لا تقم مطلقًا أثناء التنظيف أو إزالة التكلس بمد يدك أسفل منافذ التدفق.
- < احرص على مراعاة ألا يقوم أي شخص بشرب سائل التنظيف أو محلول إزالة التكلس.
- < احرص على قراءة واستيعاب البيانات الخاصة بمعلومات المنتج الواردة على زجاجة مزيل التكلس.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر الاحتراق

- أثناء تجهيز المشروبات والبخار ينبعث سائل ملتهب من منافذ إخراج المشروبات. عندئذ تصبح الأسطح الخارجية ومسارات التصريف ملتهبة.
- < إذا ما سخنت ماكينة القهوة، فسوف تبدأ أولاً عملية التبريد الروتينية. تتراوح فترة التبريد الروتينية من 5 إلى 10 دقائق.
- < انتظر إلى أن تنتهي دورة التبريد الروتينية.

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 113



الفترة الإجمالية لإزالة التكلس تبلغ حوالي
60 دقيقة.
لا يسمح بأن يتم قطع الدورة في أي موضع.

هام

الصفحة الرئيسية
العناية
إزالة التكلس



- مواد العناية من WMF متوائمة مع الخامات والمواد ومختبرة جيداً. واستخدام أية مادة إزالة تكلس أخرى يمكن أن تتسبب في إلحاق أضرار بماكينة القهوة.
- < أحرص فقط على استخدام مواد التكلس من WMF لغرض إزالة التكلس.
- لا تتحمل الشركة أية مسؤولية أو تمنح أية ضمانات على الأضرار التي تنشأ عن استخدام مادة إزالة تكلس أخرى.

درجة عسر الماء ومعدل تدفق الماء وما إذا كان هناك فلتر ماء مركباً، هذه العوامل هي ما تحدد زمن إزالة التكلس. تقوم ماكينة WMF 1300 S بحساب هذا الزمن وعرضه.

- تتكون عملية إزالة التكلس من أربعة أقسام.
- مسار التبريد الروتيني (مع الماكينة المسخنة)
- تحضير
- إزابة التكلس
- شطف

من الضروري توفير ما يلي لإزالة التكلس:

- زجاجتين من مزبل التكلس WMF السائل (سعة كل منها 0.75 لتر)
- زجاجة واحدة بها ماء (سعتها 0.75 لتر)
- 3 لتر وعاء تجميع



ترشدك رسائل الشاشة خطوة بخطوة في خلال البرنامج. مع البداية تبدأ متوالية عمل معينة، يتعين أن يتم الالتزام بها. أحرص على اتباع الرسائل الظاهرة.

استدعاء برنامج إزالة التكلس

- * استدعاء قائمة العناية
- * انقر على **Détartrage** (إزالة التكلس)
- * اتباع بلاغات الشاشة

أرقام الطلب لبرنامج العناية WMF
كالماليات وقطع الغيار
صفحة 118

5.7 عمليات التنظيف اليدوية

1.5.7 تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock)

※ انقر على **CleanLock** (قفل التنظيف)
يبدأ/ عندئذ العد التنازلي لمدة 15 ثانية.
الآن يمكن أن يتم تنظيف الشاشة للمسبة.
سيتم تفعيل الشاشة للمسبة مرة أخرى بعد مرور 15 ثانية على آخر
عملية إعداد.

⚠ احترس

أحرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

⚠ خطر الاكتواء

- إذا ما تم سهواً إنتاج المشروب فسوف تكون معرضاً لخطر
الاكتواء.
< قبل التنظيف استخدم زر التشغيل/الإطفاء لإيقاف الماكينة.

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 113

- يكمن هنا خطر تعرض الماكينة للخدش أو الحك عند
التنظيف.
< لا تقم بتنظيف الشاشة إلا باستخدام قطعة قماش رطبة. لا
تستخدم أي منظفات.
< استخدم مناديل ناعمة لغرض التنظيف.
< نوصي باستخدام قطعة قماش مبللة من الألياف الدقيقة.



2.5.7 قم بتنظيف وعاء الترسيب (خرطوشة البن، اختياري)

- ※ قم بتفريغ وعاء لبن وشطفها أسفل ماء الشرب الجاري
- ※ قم بالتنظيف باستخدام منديل مبلل
- ※ قم بتجفيف وعاء الترسيب وتركيبه مرة أخرى

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 113

- < يجب أن يتم يومياً تنظيف خرطوشة الترسيب في ماكينة
القهوة المزودة بوحدة الرواسب-الطاولة.
- < لا تلجأ مطلقاً إلى استخدام العنف! خطر الكسر.

3.5.7 تنظيف وحدة الإعداد

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر الانحصار/خطر الإصابة

- توجد في ماكينة القهوة أجزاء متحركة يمكنها أن تصيب الأصابع أو اليدين بجروح.
- عند إخراج وحدة الإعداد فإنه ينشأ خطر الانحصار.
- < احرص دائمًا على إطفاء ماكينة القهوة وخلع قابس الشبكة، قبل أن تمد يدك في مطحنة القهوة أو في فتحة وحدة الإعداد.
- < أحكم تركيب وحدة الإعداد وأخرجها بحرص.



يمكن أن يتم تنظيف وحدة الإعداد عند اللزوم وعلى فترات دورية منتظمة.

- * اضغط على زر التشغيل/الإيقاف حتى تتوقف ماكينة القهوة
- * اسحب قابس الشبكة
- * قم بتحريك منفذ الدفع المجمع إلى أعلى تمامًا
- * أخرج وعاء الترسيب
- * اخلع قرص التقاطر
- * أصبح الآن من الممكن الوصول إلى وحدة الإعداد.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر الاحتراق

- قد تكون وحدة الإعداد لا تزال ملتهبة عقب الإطفاء مباشرة.
- < اترك ماكينة القهوة لتبرد قبل القيام بتنظيفها.

**هام**

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 113

- يمكن أن تنزلق وحدة الإعداد إلى أسفل.
- < احرص على تثبيت وحدة الإعداد دائمًا.
- < لا تلجأ مطلقًا إلى استخدام العنف! خطر الكسر.





الشكل 1



الشكل 2



الشكل 3



الشكل 4

- ※ ضع إحدى يديك أسفل وحدة الإعداد بداخل الفتحة وقم بتحرير قفل الزنق وثبّيته
- ※ قم بتمرير وحدة الإعداد ببطء إلى أسفل وقلبها وإخراجها بتحريكها إلى الأمام (الصورة 1)
- ※ اخلع وحدة الإعداد وقم بثنبيتها (الصورة 2)

- استخدم الأداة المتعددة الموجودة ضمن الكماليات.
- ※ استمر في إدارة اللولب الموجود عند رأس وحدة الإعداد في عكس اتجاه عقارب الساعة (الصورة 3)، إلى أن تصبح المساحة في الوضع الأمامي
- ※ اسحب اليايات إلى الخارج واضغطها لأسفل وبذلك فإنه يمكنك تحرير قفل مسقط الإدخال.

- ※ قم بطي مسقط الإدخال [1] إلى أعلى
- ※ قم بتنظيف مصفاة الإعداد أسفل ماء جاري أو باستخدام منديل
- ※ تخلص من بقايا طحين القهوة بواسطة قلم أو فرشاة
- ※ قم بشطف وحدة الإعداد أسفل ماء جار

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بدءاً من صفحة 113



الشكل 5



مصفاة الإعداد

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بدءاً من صفحة 113

أضرار محتملة



- يمكن أن تتعرض وحدة الإعداد للضرر جراء استخدام المنظفات أو في غسالة الصحون
- < لغرض تنظيف وحدة الإعداد فلا تستخدم إلا الماء فحسب.
- < لا تقم مطلقاً بتنظيف وحدة الإعداد في غسالة الصحون.

- ※ قم بتجفيف وحدة الإعداد باستخدام منديل
- قبل إعادة التركيب في ماكينة القهوة اتركها لتجف بالكامل.
- احرص على إزالة بقايا طحين القهوة في الفتحة.
- ※ قم بالشطف وطرد طحين القهوة للخارج أو شفطه بواسطة مكنسة
- ※ قم بتعليق البايات في داخل مسقط الإدخال (الصورة 5)
- راعي المسارات الدلالية.
- أعد تركيب وحدة الإعداد الجافة.
- استمر في إدارة اللولب الموجود عند رأس وحدة إعداد المشروبات
- في اتجاه حركة عقارب الساعة (الصورة 3) إلى أن يتم طي المساحة للداخل مرة أخرى.
- ※ حافظ على قفل التثبيت مضغوطاً وأعد وحدة إعداد المشروبات إلى فتحة ماكينة القهوة وصولاً إلى الجدار الخلفي
- ※ استمر في تحريك وحدة الإعداد في اتجاه رأسي إلى أعلى، إلى أن يثبت قفل الزنق
- ※ قم بتركيب وعاء الترسيب
- ※ قم بتركيب قرص التقاطر

- إذا تم تركيب وحدة الإعداد بدون مقاومة:
- < فاستمر في إدارة اللولب الموجود على رأس وحدة الإعداد باستخدام الأداة المتعددة إلى اليسار أو اليمين قليلاً، إلى أن تنزلق وحدة الإعداد في المسار الدلالي.
- < لا تلجأ مطلقاً إلى استخدام العنف! خطر الكسر.





4.5.7 تنظيف خزان الماء

قم بشطف خزان الماء تمامًا كل أسبوع باستخدام ماء نقي.



احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

5.5.7 تنظيف قرص التقاطر

خطر الاكتواء



- في قرص التقاطر يمكن أن تكون هناك سوائل ملتهبة.
- إذا لم يتم تركيب قرص التقاطر بشكل صحيح بعد التنظيف مثلاً، فثمة خطر الإصابة باحتراق بسبب السوائل الساخنة.
- < احرص على تحريك قرص التقاطر بحذر.
- < أعد تركيب القرص بعناية منعاً لتسرب الماء بشكل غير مقصود.
- < احرص دائماً على مراعاة التركيب الصحيح لقرص التقاطر.



- ※ ارفع قرص التقاطر من الأمام للخارج برفق وانزعه
- ※ نظف قرص التقاطر جيداً
- ※ ثم اشطف قرص التقاطر باستخدام ماء شرب نقي
- ※ قم بتجفيف قرص التقاطر وتركيبه مرة أخرى

6.5.7 تنظيف العلبة

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بدءاً من صفحة 113

ملحوظة

تظهر مشاكل في المقاومة عند استخدام مواد تنظيف قلووية أو مبيات مثل الأسيتون والكربون ورباعي كلوريد الكربون، أو مخففات اللون أو مركبات الكحول بنسبة تزيد عن 5% أو الأمونياك أو البنزول أو الزايلول، كما أن المواد الكاشطة والمنظفات المزيل للدهون ومنظفات الرش القوية الخاصة بالزجاج ليست مناسبة أيضاً.

لا تقم بتنظيف الشاشة إلا باستخدام قطعة قماش رطبة. لا تستخدم أي منظفات.



- يكمن هنا خطر تعرض الماكينة للخدش أو الحك عند التنظيف.
- < لا تقم بتنظيفها باستخدام مسحوق الرش أو ما شابه.
- < لا تستخدم سوى مواد التنظيف المعتدلة للغاية.
- < لا تستخدم منظفات شديدة القلووية أو محتوية على كحول أو مزيل للدهون.
- < استخدم مناديل ناعمة لغرض التنظيف.

- * أطفئ ماكينة القهوة من مفتاح التشغيل/الإطفاء
- * اترك ماكينة القهوة لتبرد قبل القيام بتنظيفها
- * قم بتنظيف جسم ماكينة القهوة بعد أن تبرد بقطعة قماش رطبة
- * امسح بقطعة صوف ناعمة للتجفيف

7.5.7 تنظيف حوض الشوكولاتة (متاح اختياريًا فقط مع الماكينات المزودة بنظام المسحوق)

اخلع وعاء المسحوق بصفة دورية ونظّف حوض الشوكولاتة وهو أسفل الوعاء.



8.5.7 نَظْفِ نظام اللبن يدويًا (Basic Milk وضع اللبن الأساسي)

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7
 الدليل كرسوم متحركة
 < القائمة الرئيسية
 < العناية
 < الأدلة

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 113



⚠ خطر الاكتواء

- إذا ما تم سهوًا إنتاج المشروب فسوف تكون معرضًا لخطر الاكتواء.
- < احرص دائمًا على إطفاء ماكينة القهوة قبل تنظيفها.
- < اسحب قابس الشبكة.

⚠ خطر على الصحة

- عند ملامسة منظم نظام اللبن WMF للعينين فيمكن أن يتسبب في إلحاق إصابات بالغة بهما.
- < تحقق من استحالة وصول منظم نظام اللبن إلى عينيّن الأفراد أو الحيوانات.

- < قبل تنظيف نظام اللبن يدويًا، يجب شطف نظام اللبن. يفيد شطف نظام اللبن في التخلص من بقايا اللبن العالقة في النظام.

تنظيف منفذ الدفق المجمع

- * اخلع الذراع الموجود خلف منفذ الدفق المجمع
- * اخلع منفذ الدفق المجمع المحرر
- * فقط مع Basic Milk: اسحب أنبوب اللبن من وعاء اللبن وقم بتحريره من منفذ الدفق المجمع
- * فك أنبوب الخلاط (عند وجوده)
- * امزج 5 مل من مادة التنظيف الخاصة بـ WMF أو أقراص التنظيف المخصصة مع 500 مل ماء شرب ساخن



- * قم بتفكيك منفذ الدفق المجمع
- * فقط مع Basic Milk: اغمس طرف أنبوب اللبن في سائل التنظيف
- * فقط مع Basic Milk: اغمس الجزء المتبقي من أنبوب اللبن، بحسب طوله، في سائل التنظيف
- * هذه الطريقة تمنع استمرار وجود أية فقاعات غازية في أنبوب اللبن.
- * ضع أجزاء منفذ الدفق المجمع في سائل التنظيف (3 أجزاء) كل الأجزاء يجب أن يتم تغطيسها بالكامل في سائل التنظيف.
- * بعد مرور 5 ساعات قم بتنظيف كل الأجزاء جيدًا باستخدام فرشاة
- * قم بشطف كل أجزاء منفذ الدفق المجمع جيدًا بماء شرب نقي
- * فقط مع Basic Milk: قم بشطف أنبوب اللبن جيدًا
- * اشطف أنبوب الخلاط جيدًا (عند وجوده)
- * قم بتغطية أنبوب الخلاط
- * قم بتجميع منفذ الدفق المجمع
- * قم بتركيب منفذ الدفق المجمع
- * فقط مع Basic Milk: قم بتركيب أنبوب اللبن

9.5.7 تنظيف الخلاط

يعتمد معدل التنظيف على نوع المسحوق المستخدم.

خطر الاكتواء



- إذا لم يكن أنبوب اللين محكم الإدخال، فيمكن أن يتسرب ماء ملتهب أو مشروب مسحوق ساخن بشكل غير محكوم.
- < احرص على أن يكون أنبوب اللين محكم التركيب.

- ※ افتح الأبواب الموجودة على الجانب الأيسر
- ※ اخلع خرطوم الخلاط الموجود على منفذ الخروج المجمع، ثم أخرج وعاء الخلاط باستخدام المقبض

يوميًا

- ※ تفكيك كأس الخلاط إلى أجزائه الأربعة المؤلفة
- ※ يتم تنظيف الأجزاء جيدًا أسفل ماء الشرب الجاري

عند الضرورة (أسبوعيًا)

- ※ امزج 5 مل من مادة التنظيف الخاصة WMF أو أقراص التنظيف المخصصة مع 500 مل ماء شرب ساخن
- ※ ضع جميع الأجزاء الأربعة في سائل تنظيف لمدة لا تقل عن 4 ساعات
- ※ يتم شطفه جيدًا مجدداً بعد أربع ساعات أسفل ماء الشرب الجاري
- ※ اخلع وعاء المسحوق، وقم بتنظيف فتحة الإدخال الخاصة بوعاء الخلاط بقطعة قماش أو فرشاة
- ※ اترك كل الأجزاء لتجف بالكامل [1]

عند التجميع يجب أن تكون كل الفتحات مشيرة إلى نفس الاتجاه.



- ※ ركب طارة الخلاط [2] كما هو موضح في الشكل
- ※ يظل الجانب الأخضر مرئيًا بعد التركيب.
- ※ ركب أنبوب الخلاط على قالب الخلاط
- ※ أعد تركيب قالب الخلاط حتى يستقر في مكانه
- ※ ركب أنبوب الخلاط على منفذ الدفع المجمع

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
< بدءًا من صفحة 7

الليل
< القائمة الرئيسية
< الصيانة
< الإرشادات



10.5.7 تنظيف وعاء الحبوب

يمكن أن يتم تنظيف وعاء الحبوب عند اللزوم وعلى فترات دورية منتظمة. التوصية: شهريًا.

⚠ احترس

خطر الإصابة



- الشعر الطويل بصفة خاصة يمكن أن ينحصر في رأس المطحنة، ومن ثم يتم سحبه إلى داخل ماكينة القهوة.
- < احرص على حماية الشعر دائمًا بارتداء شبكة الشعر.

⚠ احترس

خطر الانحصار/خطر الإصابة



- توجد في ماكينة القهوة أجزاء متحركة يمكنها أن تصيب الأصابع أو اليدين بجروح.
- < احرص دائمًا على إطفاء ماكينة القهوة وخلع قابس الشبكة، قبل أن تمد يدك في مطحنة القهوة أو في فتحة وحدة الإعداد.

هام



< لا تقم مطلقًا بتنظيف وعاء الحبوب في غسالة الصحون.



افتح قفل التأمين باستخدام الأداة متعددة الاستخدامات



- قفل التأمين موجود على غطاء الماكينة، أمام كل وعاء.
- اضغط لفترة وجيزة على زر التشغيل/الإيقاف حتى يصدر صوت إشارة
- اسحب قابس الشبكة
- أدر قفل التأمين باستخدام الأداة متعددة الاستخدامات، بزاوية 90° في عكس اتجاه عقارب الساعة، ثم افتحه
- اخلع وعاء الحبوب بتحريكه إلى أعلى
- قم بنفري وعاء الحبوب دون ترك رواسب فيه، واغسله جيدًا بمنديل مبلل

- ✱ اترك وعاء الحبوب ليحفظ بالكامل
- ✱ أعد ملء وعاء الحبوب وركبه مرة أخرى
- ✱ أدر قفل التأمين باستخدام الأداة متعددة الاستخدامات، بزاوية 90° في اتجاه عقارب الساعة، ثم أغلقه



محدد المواضع مع الأجزاء المفردة. مسار
نودي لمحدد المواضع

11.5.7 تنظيف وعاء المسحوق

من الممكن تنظيف حاوية البودرة إذا لزم الأمر وعلى فترات منتظمة. التوصية: شهريًا. يعتمد معدل التنظيف على نوع المسحوق المستخدم.

- ✱ قفل التأمين موجود على غطاء الماكينة، أمام كل وعاء.
- ✱ اضغط لفترة وجيزة على زر التشغيل/الإيقاف حتى يصدر صوت إشارة
- ✱ اسحب قابس الشبكة
- ✱ أدر قفل التأمين باستخدام الأداة متعددة الاستخدامات، بزاوية 90° في عكس اتجاه عقارب الساعة، ثم افتحه
- ✱ قم بطي الوعاء للخلف وانزعه للأعلى
- ✱ أفرغ الوعاء مع عدم ترك أي بقايا
- ✱ قم بفك صامولة التغطية في الأمام والخلف
- ✱ اخلع نابض المغرفة للخارج
- ✱ قم بغسل الوعاء جيدًا بمندبل مبلل
- ✱ احرص على تنظيف أجزاء نابض المغرفة جيدًا
- ✱ اترك وعاء المسحوق والأجزاء المفردة لتجف بالكامل
- ✱ أعد تجميع نابض المغرفة وتركيبه مرة أخرى، وربط صواميل التغطية

هام

احرص على مراعاة الموضع الصحيح للخروج!



- ✱ أعد ملء وعاء المسحوق وركبه مرة أخرى
- ✱ أدر قفل التأمين باستخدام الأداة متعددة الاستخدامات، بزاوية 90° في اتجاه عقارب الساعة، ثم أغلقه

8 نظام التنظيف HACCP

يلزمك القانون بألا تعرض صحة ضيوفك للخطر جراء استهلاك المواد الغذائية التي تنتجها ماكينتك.

ومن هنا فأنت مطالب بتطبيق منظومة التنظيف HACCP (نقاط التحكم الدقيقة لتحليل المخاطر) لغرض التعرف على المخاطر وتقييمها. عليك أن تقوم بعمل تحليل للمخاطر أثناء التشغيل. يتمثل الهدف من ذلك في التعرف على نقاط الخطورة التي تهدد نظافة المواد الغذائية والتغلب عليها. ولهذا الغرض فإنه يجب أن يتم تحديد طرق المراقبة والفحص إذا لزم الأمر، وتطبيقها.

عند القيام بالتركيب والصيانة والعناية والتنظيف بشكل سليم فإن ماكينات القهوة WMF يمكنها عندئذ أن تفي بالشروط الواجبة لتحقيق المتطلبات المذكورة أعلاه. أما في حال عدم إتمام أعمال العناية والتنظيف على ماكينة القهوة بشكل سليم، فسوف تتحول عملية إنتاج مشروبات الألبان إلى نقطة خطورة فيما يتعلق بنظافة المواد الغذائية. يرجى مراعاة النقاط التالية للالتزام بمنظومة تنظيف HACCP:

احرص على أن تقوم يوميًا بتطهير نظام اللين من الجراثيم

- احرص على ضرورة الالتزام بتعليمات تنظيف نظام اللين الواردة في فصل العناية، وهو ما من شأنه أن يضمن خلو نظام اللين في ماكينتك من الجراثيم عند بدء التشغيل.

"مرسوم نظافة المواد الغذائية
"05.08.1997"

احرص فقط على استخدام منظومة النظافة
HACCP لمراقبة عملية التنظيف الدوري
المستمر.

تصدير HACCP
75 صفحة <

لا تستخدم سوى مواد التنظيف المصرح بها
من شركة WMF.

احرص على مراعاة فصل العناية
79 بدءًا من صفحة

نصيحة

بواسطة نطاق الاستعلام ⓘ يمكنك استدعاء البروتوكولات
لآخر عمليات تنظيف.
بواسطة نطاق USB ⓘ يمكنك تصدير بروتوكول
HACCP.



احرص دائماً على بدء التشغيل بعبوة لبن سابقة التبريد وتفتح لأول مرة

التوصية:
استخدم اللبن المعالج على حرارة عالية
المحتوي على نسبة 1.5 % من الدهون.

- اللبن المعالج على حرارة عالية المعبأ في عبوته الأصلية يكون في العادة خالياً من الجراثيم. احرص دائماً عند بدء التشغيل أن تفتح عبوة لبن جديد سابقة التبريد.
- احرص عند فتح عبوة اللبن على التحقق من نظافتها المطلقة. عند فتح العبوة بأيدي أو أدوات غير نظيفة أن تنقل الجراثيم إلى اللبن.

احتفظ باللبن بارداً!

يتعين أن تكون درجة حرارة اللبن بين 6 و 8 °م تقريباً عند بدء التشغيل.
وفقاً لوضع الضبط فإن واحد لتر من اللبن ينتج حوالي 20 كوب كابتشينو.
شركة WMF توفر العديد من إمكانيات التبريد (مثل المبرد المرفق WMF أو مبرد اللبن WMF).

- احرص دائماً على تحضير عبوة لبن جديدة وسابقة التبريد.
- إذا لم يتم أثناء التشغيل تبريد اللبن، فيجب عندئذ أن يتم استهلاك اللبن بسرعة كبيرة. قم إذا لزم الأمر بتبريد اللبن في الوقت البيني.
- عند انخفاض معدل استهلاك اللبن فيجب أن يتم استمرار تبريد اللبن سابق التبريد أثناء التشغيل.

نظام التنظيف HACCP

لا تستخدم إلا اللبن الساخن المبرد، ولا صوف تكون هناك مخاطر على الصحة جراء الميكروبا الدقيقة. بالنسبة للمشروبات المسحوقة، لا تستخدم سوى المنتجات التي لم تتجاوز بعد تاريخ انتهاء صلاحيتها.

خطوات التنظيف:

1. تنفيذ عملية التنظيف في وضع الإطفاء
2. تبدأ أوتوماتيكياً عند إطفاء الماكينة، فصل العناية
3. تم بتنظيف لوحة التحكم ووعاء الرواسب ودرج تجميع القطرات وجسم الجهاز
4. دليل التشغيل، فصل العناية
5. تنظيف نظام اللبن أو استبدال مخرج الدفق المشترك بعد 4 ساعات من التشغيل (توجد ضرورة ملحة لتلياق بذلك عند انخفاض معدل التدفق واستخدام لبن غير مبرّد، أو عند توقف شطف وحدة تكوين الرغوة).
6. تنظيف منافذ الخروج ووحدة إعداد المشروبات
7. دليل التشغيل، فصل العناية

4. تنظيف النظام
5. دليل التشغيل، فصل العناية
6. تنظيف الأسبوعي لخلط ونظام اللبن وخزان الماء
7. دليل التشغيل، فصل العناية
8. تنظيف الدوري لوعاء المنتج (الحبوب/المسحوق)
9. تنظيف منافذ الخروج ووحدة إعداد المشروبات
10. دليل التشغيل، فصل العناية
11. التنظيف العام للماكينة

التوقيت	خطوات التنظيف							الوقت
	7	6	5	4	3	2	1	
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.								
29.								
30.								
31.								

التوقيت	خطوات التنظيف							الوقت
	7	6	5	4	3	2	1	
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								
16.								

9 الصيانة وإزالة التكلس

يرجى مراعاة أن ماكينة القهوة هذه من النوع الاحترافي الممتاز، وهي تحتاج إلى الصيانة وإزالة التكلس عنها بصفة منتظمة.

يتم تحديد وقت الصيانة بحسب مدى التحميل على ماكينة القهوة، وسوف يتم عرض بلاغ يحمل هذا المضمون على الشاشة. عند الصيانة بواسطة مركز خدمة WMF يتم تنفيذ إزالة التكلس لنظام الإعداد في الوقت ذاته.

يمكن بعد ظهور الرسالة أن يتم الاستمرار في تشغيل ماكينة القهوة، غير أنه يتعين أن يتم تنفيذ أعمال الصيانة لضمان السلامة الوظيفية وتجنب الأضرار اللاحقة.

1.9 صيانة

بلاغات الصيانة والخدمة
 < بلاغات وإرشادات
 صفحة 103

الصيانة بعد ظهور الرسالة على الشاشة، فقط على يد فريق العمل المدرب أو خدمة خدمة WMF، نظرًا لضرورة تنفيذ فحوصات السلامة والأمان هنا. يتعين أن يتم اتخاذ خطوات الصيانة التالية:

إزالة التكلس
 < البرنامج < العناية
 < إزالة التكلس
 صفحة 86

- إزالة التكلس، يمكن أن يقوم بها المستعمل/المشغل بنفسه.

بلاغات الصيانة والخدمة
 < بلاغات وإرشادات
 صفحة 103

- الصيانة بعد ظهور الرسالة على الشاشة، فقط على يد فريق العمل المدرب أو خدمة خدمة WMF، نظرًا لضرورة تنفيذ فحوصات السلامة والأمان هنا.

2.9 خدمة WMF

يمكنك الوصول إلى مركز صيانة خدمة WMF من خلال مكتب مركزي، إذا لم تكن على علم بمركز الصيانة المحلي التابع له.

مجموعة WMF ش.ذ.م.
35 شارع إبير هاردشتراسه
D-73312 جايزلينجن (شتايجه)

هام!

لإجراء المزيد من أعمال الصيانة والإصلاح
فيرجى التوجه إلى مركز صيانة خدمة
WMF المختص. سوف تجد رقم التليفون
على ملصق العنوان الموجود على ماكينة
القهوة وعلى إيصال التوريد.



10 بلاغات وإرشادات

1.10 بلاغات الاستعمال

إضافة الحبوب

- * املا وعاء الحبوب (حسب البيان)
- * فحص:
- هل قفل التأمين لوعاء الحبوب مفتوح؟
العناية
- حبوب القهوة لا تنزلق.
- * قلب باستخدام ملعقة كبيرة وأكد باستخدام 

فتح الصنبور

- * افتح صنبور الماء وأكد ذلك

تفريغ وعاء الترسيب

- * قم بتفريغ وعاء الترسيب

وعاء الترسيب غير موجود

- * قم بتركيب وعاء الترسيب مرة أخرى بشكل صحيح

استبدال فلتر الماء

- * استبدل فلتر الماء
- احرص على مراعاة دليل التشغيل لفلتر الماء!

- * عند الحاجة، اتصل بمركز خدمة WMF

اتصل بمركز خدمة WMF

بيان رقم الخطأ

رسائل الأعطال والاختلالات
< صفحة 104

بلاغ الصيانة

بلاغات الصيانة تمثل إرشادات. ففي معظمها يكون من الممكن استمرار تشغيل ماكينة القهوة.

الصيانة بعد ظهور الرسالة على الشاشة.

- * اتصل بمركز خدمة WMF

2.10 بلاغات الخطأ والأعطال

طريقة التصرف الأساسية عند ظهور بلاغات الأعطال أو الاختلالات.

※ أطفئ ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى بعد بضع ثوان

※ أعد تكرار العملية التي أدت إلى العطل

في كثير من الحالات يتم التغلب على الخلل بعد ذلك ويمكنك الاستمرار في العمل.

أما إذا لم يفلح الأمر: فابحث في قائمة الأعطال التالية عن نص العطل الظاهر على الشاشة أو رقم العطل، واتبع إرشادات التعامل الموضحة.

وإذا لم يفلح هذا الأمر أيضاً أو أن العطل الذي تعاني منه غير مدرج في القائمة، فيرجى الاتصال بمركز خدمة خدمة WMF

بعض البلاغات تؤدي إلى إيقاف بعض الوظائف. يمكنك التعرف على هذه الحالة من خلال انطفاء إضاءة زر المشروب المعني. ويمكن الاستمرار في إعداد المشروبات التي تكون أضرارها مضيئة.

ماكينةك WMF 1300 S مزودة ببرنامج تشخيص. يتم الإبلاغ عن الأعطال الظاهرة في الشاشة. يمكن أن تنشأ بلاغات الأعطال المدرجة جراً خلل في الشبكة الكهربائية.

إذا ظهر عطل حالي أو توجيه للمشغل، فسيتم عرض النطاق .

※ انقر على 

يتم عرض رسالة العطل ورقم العطل.

ملحوظة

مفتاح التشغيل/الإيقاف يستجيب بعد حوالي ثانية واحدة، ويتم إيقاف تشغيل ماكينة القهوة.

لاستكشاف الأخطاء وإصلاحها، إذا توقف البرنامج مثلاً، يمكن إيقاف وحدة التحكم من خلال الضغط لفترة طويلة على مفتاح التشغيل/الإيقاف. قم بعد ذلك بإعادة تشغيل ماكينة القهوة.



رقم العطل	توضيح العطل	إرشادات التعامل
6	وحدة الإعداد تيار الإعاقة/ وحدة الإعداد صعبة الوصول	❖ قم بإطفاء ماكينة القهوة ❖ تنظيف وحدة الإعداد ❖ العناية < تنظيف وحدة الإعداد، صفحة 89
88	الغلاية: درجة الحرارة المفرطة	❖ قم بإطفاء ماكينة القهوة واتركها لتبرد وأعد تشغيلها مرة أخرى ❖ إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
89	الغلاية: خطأ في فترة التسخين	❖ قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى ❖ إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
161	عطل متعلق بالماء: ماء الإعداد	قم بإطفاء ماكينة القهوة وإعادة تشغيلها مرة أخرى بين كل من الخطوات التالية. إذا ما تم التغلب على العطل، قم بتنفيذ الخطوة التالية. ❖ تنظيف وحدة الإعداد ❖ العناية < تنظيف وحدة الإعداد، صفحة 89 ❖ اضبط درجة الطحن على وضع أكثر خشونة ❖ أوضاع ضبط أخرى < ضبط درجة الطحن، صفحة 78 ❖ قم بتقليل مستوى الجودة ❖ البرنامج < الوصفات، صفحة 51 ❖ إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
162	عطل متعلق بالماء: عند التنظيف	قم بإطفاء ماكينة القهوة وإعادة تشغيلها مرة أخرى بين كل من الخطوات التالية. إذا ما تم التغلب على العطل، قم بتنفيذ الخطوة التالية. ❖ تنظيف وحدة الإعداد ❖ العناية < تنظيف وحدة الإعداد، صفحة 89 ❖ إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF

رقم الخطأ	توضيح الخطأ	إرشادات التعامل
163	عطل متعلق بالماء: الشطف على الساخن	قم بإطفاء ماكينة القهوة وإعادة تشغيلها مرة أخرى بين كل من الخطوات التالية. إذا ما تم التغلب على العطل، قم بتنفيذ الخطوة التالية. *: تنظيف وحدة الإعداد < العناية > تنظيف وحدة الإعداد، صفحة 89 *: إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
186	مرجل البخار: المستوى	يتم إيقاف وظيفة الإنتاج مؤقتًا. *: قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى *: تأكد مما إذا كان خزان الماء مملوءًا
188	عطل متعلق بالتسخين: فرط درجة حرارة غلاية البخار	*: قم بإطفاء ماكينة القهوة واخلع قابس الشبكة *: اتصل بمركز خدمة WMF
189	مرجل البخار: خطأ في فترة التسخين	*: قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى *: إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
9083	درجة حرارة المبرد في نطاق التجميد	*: تحقق مما إذا كانت درجة حرارة المبرد مضبوطة على درجة منخفضة جدًا
9516	المطحنة مغلقة على اليمين	*: قم بإطفاء ماكينة القهوة *: اسحب قابس الشبكة *: اخلع وعاء الحبوب
9517	المطحنة مغلقة على اليسار	*: قم بلف قرص الطحن فقط باستخدام الأداة المتعددة الخاصة بالوعاء في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة (يجب إدخال مسمارين في الفتحات المناسبة بالمطحنة) < العناية > تنظيف وعاء الحبوب، صفحة 97 *: أعد تركيب الوعاء مرة أخرى *: قم بتشغيل ماكينة القهوة في حالة الظهور المتكرر: *: قم بضبط درجة الطحن على مستوى أكثر خشونة < أوضاع ضبط أخرى > ضبط درجة الطحن، صفحة 78

3.10 عطل بدون بلاغ عطل

صورة العطل	إرشادات التعامل
• لا يتم إنتاج الماء الساخن، ومع ذلك فهناك ماء في وعاء الترسيب	* قم بتنظيف دورة الماء الساخن * اتصل بمركز خدمة WMF (يمكن إنتاج القهوة)
• لا يتم إنتاج الشيكولاتة، ومع ذلك فهناك ماء في وعاء الترسيب	* لا تستخدم خاصية إنتاج الشيكولاتة مرة أخرى * اتصل بمركز خدمة WMF (يمكن إنتاج القهوة)
• محدد مواضع الشيكولاتة لا يعمل، لن يتم إنتاج الشيكولاتة إلا باستخدام الماء	* تنظيف محدد المواضع ◀ العناية > تنظيف وعاء المسحوق، صفحة 98 * أفرغ المسحوق * قم بإدارة المسارات الدودية يدويًا، إلى أن يتم التخلص من المسحوق تمامًا * قم إذا لزم الأمر بالشفط باستخدام ماء * اترك كل الأجزاء لتجف بالكامل
• صدور صوت عال أثناء إنتاج الشوكولاتة	* إزالة كأس الخلاط * تحقق مما إذا كانت طارة الخلاط مرگبة بشكل صحيح ◀ العناية > تنظيف الخلاط، صفحة 96 * استبدل طارة الخلاط إذا لزم الأمر
• إنتاج القهوة يسارًا/ يمينًا بشكل مختلف	* قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع ◀ العناية > عرض عام لتنظيف نظام اللين، صفحة 85
• لا يتم إنتاج رغوة اللين/ولا أي صرف للين، على الرغم من وجود اللين في الوعاء	* قم بالفحص للتحقق من كون أنبوب اللين مثنيًا أو متعرجًا * قم بتصحيح وضع أنبوب اللين * قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع ◀ العناية > تنظيف نظام اللين يدويًا، صفحة 94 * قم بالفحص للتحقق من انسداد منفذ اللين ◀ العناية > عرض عام لتنظيف نظام اللين، صفحة 85 * إجراء فحص على نظام اللين ◀ البرنامج > النظام، صفحة 66 * قم بالفحص للتحقق من تجمد مبرد اللين

صورة العطل	إرشادات التعامل
• رغوّة اللّبن غير سليمة • درجة الحرارة باردة جدًا أو ساخنة جدًا	وضع Basic Milk ※ استبدل منفث اللّبن استخدم منفث اللّبن المناسب على منفذ الدفق المجمع. منفث اللّبن اللون • لين بارد للغاية (>5 °م) • لين مبرد (>10 °م) • لين غير مبرد (<16 °م) ※ قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع ◀ العناية ▶ تنظيف نظام اللّبن يدويًا، صفحة 94 إذا لم يتم التغلب على العطل ※ استخدم أي منفث لين آخر موجود ضمن الكماليات
• منفذ إنتاج رغوّة اللّبن يرش بقوة • اللّبن ساخن جدًا	※ تحقق مما إذا كان نظام اللّبن منظفًا ※ قم بتنظيف نظام اللّبن ◀ العناية ▶ عرض عام لتنظيف نظام اللّبن، صفحة 85 ※ تحقق ما إذا كان اللّبن المستخدم مبردًا بصورة كافية
• لا يتم صب أي مشروبات مساحيق	※ نظف قالب الخلاط ※ هل الأنبوب مثني؟ ※ قم بإجراء التنظيف والشفط بصورة أكثر تكرارًا، ويوميًا عند الحاجة ◀ العناية ▶ تنظيف الخلاط، صفحة 96 ※ ضع كمية مسحوق أقل ※ ضع كمية ماء أكثر
• المضخة تعمل بشكل مستمر، ويوجد ماء في وعاء الترسيب	※ قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى ※ إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
• وعاء الشيكولاتة لا يمكن تركيبه	※ قم يدويًا بإدارة وحدة دفع المسارات الدويرة لمحدد المواضع قليلًا في اتجاه عقارب الساعة ※ تحقق مما إذا تم إحكام قفل وعاء الشيكولاتة سهوًا
• وعاء الحبوب لا يمكن تركيبه	※ تحقق مما إذا تم إحكام قفل وعاء الحبوب سهوًا ※ تحقق مما إذا كانت حبوب القهوة موجودة بين المطحنة والوعاء

11 الأمان والضمان

1.11 مخاطر ماكينة القهوة

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 113
 شروط الاستخدام والتركيب
 < بدءًا من صفحة 16



أحرص على مراعاة تعليمات الدليل

في حال عدم مراعاة ذلك فإن الشركة لن تقدم أية ضمانات عن الأضرار الناتجة.
 أحرص على مراعاة شروط الاستخدام والتركيب.

مكان النصب

- يجب أن يكون مكان نصب الماكينة جافًا ومحميًا من رذاذ الماء.
- يمكن أن يتسرب دائمًا القليل من الماء المتكثف أو الماء أو البخار مع أية ماكينة قهوة.
- < لا تستخدم ماكينة القهوة في الخلاء.
- < أحرص على نصب ماكينة القهوة، بحيث تكون محمية من رذاذ الماء.
- < أحرص على وضع ماكينة القهوة على سنادة سفلية مقاومة لتأثير الماء والحرارة، لحماية سطح النصب من التعرض لأضرار.

مطحنة القهوة

- تسرب أية أجسام غريبة في مطحنة القهوة يمكن أن يتسبب في إلحاق الضرر بها. هذه الأضرار لا يشملها الضمان.
- < أحرص على مراعاة عدم تسرب أية أجسام غريبة إلى داخل وعاء الحبوب.

يرجى مراعاة الإرشادات التالية تجنبًا لظهور أية مشكلات وأضرار تقنية في ماكينة القهوة:

- في حالة ماء الشرب المحتوي على عسر كربون أكثر من 5° درجة عسر ألماني فيجب تركيب فلتر ماء WMF مسبقًا. إن لم يتم استخدام فلتر الماء الموصى به من مركز خدمة WMF، فقد يصل الأمر إلى إلحاق أضرار بماكينة القهوة (جاء التكلس مثلًا).
- لأسباب تتعلق بالتأمين احرص دائمًا على مراعاة أن يكون الصنبور الأساسي للتغذية بالماء مغلقًا بعد الانتهاء من التشغيل وأن المفتاح الكهربائي الأساسي مطفأ أو قابس الشبكة مسحوبًا. في حالة ماكينات القهوة المزودة بوصلة ماء ثابتة، يجب أن يكون المحبس الرئيسي لوصلة الإمداد بالماء مغلقًا.
- بالنسبة إلى ماكينات القهوة المزودة بوصلة الماء العسر، فإننا نوصي بشدة بإنشاء وصلة أيضًا لطرد الماء. وإلا فقد يفيض محتوى درج التقاطر، متسببًا في إلحاق تلفيات بقطع الأثاث على سبيل المثال.
- بدون الوصلة المؤدية إلى مخرج طرد الماء، يمكن أن يخرج الماء عبر درج التقاطر. هذا الماء يمكن أن يلامس أجزاء موصلة للتيار من ماكينة القهوة، وهو ما قد يؤدي إلى اندلاع حريق.
- عقب انتهاء التشغيل، احرص دائمًا على غلق الصنبور الأساسي لوصلة الإمداد بالماء.
- قم دائمًا بإفراغ درج التقاطر.
- قم بتوصيل ماكينة القهوة بمخرج طرد الماء.
- نوصي باتخاذ إجراءات الحماية من الأضرار، مثل:
 - تركيب محبس مياه مناسب في وصلة التغذية بالماء
 - تركيب أجهزة إنذار ضد الأبخرة
- بعد التوقف عن التشغيل لفترة مؤقتة (عدة أيام/أسابيع) نوصي بتشغيل برنامج التنظيف مرتين على الأقل قبل إعادة التشغيل.

تنظيف النظام
 < برامج التنظيف
 صفحة 82

2.11 القواعد والمعايير

الجهة المصنعة: مجموعة WMF ش.ذ.م.م، 73312 جايز لينجنج (ألمانيا)

الجهاز يلبي متطلبات جميع اللوائح ذات الصلة المنصوص عليها في المبادئ التوجيهية للمكينات 2006/42/EC والمبادئ التوجيهية للتوافق الكهرومغناطيسي 2014/30/EU و RoHS 2011/65/EU.

الجهة المصنعة المذكورة أعلاه تعلن أن الماكينة متوافقة مع جميع القواعد ذات الصلة المذكورة في المعايير المذكورة. في حال إدخال أي تغييرات على الجهاز لا تتوافق مع بياناتنا فإن بيان المطابقة يفقد سريانه. تأليف المستندات الفنية: مجموعة WMF ش.ذ.م.م مرفق مع الجهاز بيان المطابقة بنسخته الأصلية. الجهاز يحمل علامة الاعتماد CE.

الجهاز يفي بمتطلبات المواصفات القانونية المحددة لاستخدام المواد الغذائية والأشياء الضرورية ومواد التغذية ومرسوم الأشياء الضرورية ومرسوم الاتحاد الأوروبي رقم 10/2011 ومرسوم الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 في أي من الصيغ الحالية المحدثة.

في إطار الاستخدام المطابق لغرض التصنيع فإن الجهاز لا يشكل أية خطورة على الصحة أو أية مخاطر أخرى. الخامات والمواد المستخدمة في تصنيع الجهاز تتطابق مع مرسوم الأشياء الضرورية ومرسوم الاتحاد الأوروبي رقم 10/2011.

بالنسبة للبلدان خارج الاتحاد الأوروبي، تُطبق اللوائح الوطنية السارية. يخضع الجهاز للائحة الخردة الإلكترونية (الأجهزة الإلكترونية والكهربائية المستهلكة "WEEE"، المواصفة 2012/19/EU، ولا يُسمح بأن يتم التخلص منه ضمن القمامة المنزلية.

إمكانية التتبع وفقاً للمرسوم (المجموعة الأوروبية) رقم 1935/2004 والإنتاج وفقاً لعملية إنتاج السلع والمنتجات من منظور المرسوم (المجموعة الأوروبية) رقم 2023/2006 تتم ضمانها وتوفيرها.



للتخلص من الجهاز يرجى التوجه إلى مركز صيانة خدمة WMF.

العنوان
< صفحة 102

3.11 التزامات المشغل

مشغل هذه الأجهزة يجب أن يهتم بعمل الصيانة الدورية المنتظمة على يد فنيي صيانة WMF المتخصصين أو وكلائهم أو أية أشخاص آخرين معتمدين، والفحص المنتظم لتجهيزات السلامة والأمان. لا يسمح بالدخول في منطقة الصيانة إلا للأفراد الذين يتمتعون بالمعرفة الفنية والخبرة العملية اللازمة في كيفية التعامل مع الجهاز، ولا سيما فيما يتعلق بمعايير السلامة والنظافة.

يتعين أن يقوم المشغل بنصب ماكينة القهوة، بالشكل الذي يتيح إمكانية العناية والصيانة بدون معوقات.

في إطار استخدامات المكاتب/ الطوابق أو أية تطبيقات متعلقة بنطاق "أخدم نفسك" يتعين أن يقوم فريق العمل المدرب على كيفية استعمال

ماكينة القهوة، بالإشراف على ماكينة القهوة. يتعين أن يضمن فريق العمل المدرب الالتزام بتنفيذ إجراءات العناية والرد على جميع

الاستفسارات المتعلقة بالتطبيق والاستخدام.

يتعين على المشغل أن يهتم بأن تكون الأجهزة الكهربائية ومواد التشغيل في حالة فنية سليمة (مثلاً وفقاً لتعليمات (DGV A3)). لغرض ضمان سلامة تشغيل ماكينة القهوة فمن الضروري القيام بعدة أعمال، من بينها الفحص الدوري المنتظم لصمامات السلامة ووعاء الضغط.

هذه الإجراءات يتم تنفيذها في إطار أعمال الصيانة التي يقوم بها مركز صيانة خدمة WMF أو على يد فريق الصيانة المعتمد WMF.

يسمح بأن يتم تنظيف الماكينة فقط باستخدام مواد التنظيف المخصصة WMF الموصى بها من شركة WMF لماكينة القهوة (الأقراص)

ونظام اللين (المنظف السائل).

يسمح بأن يتم إزالة التكلس عن الماكينة فقط باستخدام مواد إزالة

التكلس المخصصة WMF الموصى بها من شركة WMF.

أحرص على مراعاة تعليمات الجهة المنتجة الخاصة بدورات الصيانة ومواعيدها (انظر الصيانة).

عرض عام لمواعيد التنظيف

انظر صفحة 81

نظام HACCP

انظر صفحة 99

مواد تنظيف WMF المخصصة

انظر كماليات وقطع الغيار

صفحة 118

مواد إزالة التكلس WMF المخصصة

انظر كماليات وقطع الغيار

صفحة 118

4.11 متطلبات الضمان

هام

شروط الاستخدام والتركيب
< بدءًا من صفحة 16

أحرص على مراعاة تعليمات الدليل



- في حال عدم مراعاة ذلك فإن الشركة لن تقدم أية ضمانات عن الأضرار الناتجة.
- < أحرص على مراعاة شروط الاستخدام والتركيب.

الاتفاق المبرم بين المشتري والبائع هو ما يتم الاستناد إليه لتحديد ما إذا كان للمشتري الحق في مطالبات الضمان وطبيعة شكلها، إذا ما تم منحها له. في حال عدم مراعاة التعليمات الواردة في دليل التشغيل هذا فيمكن أن تسقط مطالب الضمان.

لن يتم منح الضمان على:

- كل الأجزاء المعرضة للتآكل الطبيعي. يسري هذا المسمى على عدة مكونات، منها عناصر الإحكام والخلاط ووحدة الإعداد.
- أوجه القصور التي ترجع إلى الظروف الجوية واستهلاك المرجل والمؤثرات الكيميائية والفيزيائية والكهروكيميائية والكهربائية.
- إذا لم يكن فلتر الماء مركبًا، على الرغم من أن درجة عسر الماء في موقع الاستخدام تتطلب استخدام فلتر ماء، ومن ثم ظهرت أعطال جراء ذلك.
- أوجه القصور الناتجة عن عدم اتباع التعليمات الخاصة بالمعالجة والصيانة والعناية بالجهاز (مثلًا دليل التشغيل وتعليمات الصيانة).
- أوجه القصور الناتجة عن عدم استخدام قطع الغيار الأصلية من شركة WMF أو التركيب الخاطيء من خلال المشتري أو أي طرف ثالث أو جراء المعالجة غير السليمة أو المنفذة بإهمال.
- التبعات الناتجة عن قيام المشتري أو أي طرف ثالث بإدخال تغييرات أو تنفيذ أعمال الإصلاح بشكل غير سليم فنيًا أو دون الحصول على موافقة شركتنا.
- أوجه القصور التي تنشأ جراء الاستخدام غير المناسب أو غير السليم فنيًا.

هام

الصيانة

< صفحة 101

الملحق: مواصفات فنية

المواصفات الفنية لماكينة القهوة

أبعاد خارجية	العرض 325 ملم الارتفاع 669 ملمتر (مع حاوية الحبوب والقفل - بدون مفتاح) العمق 574 ملم
وعاء حبوب القهوة وعاء المسحوق (اختياري)	لكل واحد تقريباً 650 جم ⁽¹⁾ وعاء حبوب القهوة في المنتصف حوالي 550 جم ⁽¹⁾ حوالي 1200 جم ⁽²⁾
الوزن الفارغ	حوالي 35-42 كجم (بحسب التجهيز)
وصلة التغذية بالماء	وصلة أنبوب مقاس 3/8 بوصة مزودة بصنوبر أساسي وفلتر اتساخات، بمقاس 0.08 ملم، تُركب من جانب العميل. ⁽³⁾ ضغط تدفق يبلغ على الأقل 0.2 ميجاباسكال (2 بار)، عند معدل بحد أقصى 0.6 ميجاباسكال (6 بار) درجة الحرارة القصوى بالمدخل 35° م. يجب استخدام طقم الخراطيم المورّد مع ماكينة القهوة الجديدة، أو طقم الماء العسر، أو فلتر الماء الجديد. لا تستمر في استخدام أطقم الأنابيب الجديدة.
جودة الماء	في حالة ماء الشرب المحتوي على عسر كربون أكثر من 5° درجة عسر ألماني فيجب تركيب فلتر ماء WMF مسبقاً.
وصلة تصريف الماء (اختياري)	أنبوب على الأقل DN 19، بمنحدر أدنى يبلغ 2 سم/م
الاستخدام على ارتفاع فوق سطح البحر	> 2000 متر

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

⁽¹⁾ كمية الماء لا تتعلق بحجم حبوب القهوة.

⁽²⁾ فقط مع وعاء مسحوق اختياري. كمية الماء تتعلق بالمسحوق المستخدم.

⁽³⁾ تسري هذه المواصفات (المواصفة IEC 60335-2-75) الخاصة بوصلة الماء لماكينة القهوة في دول الاتحاد الأوروبي. قد يكون من اللازم مراعاة اللوائح الإضافية الخاصة بكل بلد. في خارج بلدان الاتحاد الأوروبي فإنه يتعين أن يتم التحقق من مدى قبول المواصفات المعتمدة لدى الطرف القائم على نقل الماكينة وطرحها في الأسواق.

القدرة الاسمية	2.0-2.4 كيلووات
الإمداد بالطاقة	220-240 فولت، 50/60 هرتز (1/موصل محايد/موصل حماية أرضية)
إضاءة	إضاءة LED
طريقة الحماية	IP X0
فئة الحماية	class 1
الضغط المقدر	الغلاية 1.6 ميغا باسكال (16 بار) مرجل البخار 0.5 ميغا باسكال (5 بار)
مستوى الضجيج المستمر (بداية لكل سنة)	>70 ديسيبل (الفئة A) ⁽⁴⁾
درجة الحرارة المحيطة	5+ °م إلى 35+ °م بحد أقصى يُسمح بتشغيل الجهاز فقط في غرف مكيفة بحد أقصى 35 °م في حالة تخطي درجة الحرارة الخارجية 35 °م. (أحرص على تبريد نظام الماء في حالة التجمد).
الرطوبة القصوى	نسبة رطوبة الهواء النسبية تبلغ 80 % بدون إذابة. لا تستخدم الجهاز في الخلاء.
سطح النصب/ماء التبريد	يجب أن يتم نصب الجهاز على سنادة سفلية أفقية وثابتة ومقاومة لتأثير الماء والحرارة. لا يسمح بأن يتم تنظيف الجهاز بتيار الماء الموجه. يجب أن يتم نصب الجهاز، بحيث يكون محميًا من رذاذ الماء. لا يسمح بأن يتم نصب الجهاز على مساحة معرضة للتبريد أو التنظيف باستخدام خرطوم مياه أو جهاز عمل بتيار البخار أو منظف بالبخار أو ما شابه.

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

⁽⁴⁾ مستوى الضجيج الحاصل على تقييم A (بداية لكل سنة) (بطيء) و (بداية لكل سنة) (نبضة) في موقع تشغيل فريق الاستخدام يكون أقل من 70 ديسيبل (الفئة A) بغض النظر عن طريقة التشغيل.

لأسباب تتعلق بالأداء الوظيفي أو أعمال الصيانة أو السلامة فمن الضروري أن يتم عند التركيب الحفاظ على وجود مسافة أمان دنيا تصل إلى 50 ملم من الجانب تفصل عن المجموعة التركيبية أو الأجزاء التركيبية من غير إنتاج شركة WMF وكذلك 50 ملم على الأقل نحو الجدار الخلفي. ينصح بأن يتم توفير مساحة عمل دنيا أمام ماكينة القهوة تصل إلى 800 ملم. يوصى بالحفاظ على فراغ لا يقل عن 200 ملم فوق وعاء المنتج. ارتفاع مساحة النصب اعتبارًا من الحافة العليا للأرضية تبلغ 850 ملم على الأقل. إذا ما تعين أن يتم توجيه وصلات ماكينة القهوة من خلال الطاولة إلى أسفل، فرجى مراعاة متطلبات الحيز المكاني للوصلات، حيث إنها يمكن أن تتسبب في تقييد الحيز الذي يمكن استغلاله في التركيب.	مسافات التركيب
انظر دليل تشغيل فلتر الماء.	أبعاد تركيب فلتر الماء

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

تسري هذه التعليمات على التوصيل الكهربائي، والمعايير المعتمدة الأخرى تسري على توصيل ماكينة القهوة في البلدان التابعة للاتحاد الأوروبي. قد يكون من اللازم مراعاة اللوائح الإضافية الخاصة بكل بلد. في خارج بلدان الاتحاد الأوروبي فإنه يتعين أن يتم التحقق من مدى قبول المواصفات المعتمدة لدى الطرف القائم على نقل الماكينة وطرحها في الأسواق.

يجب أن يتم تصميم النظام الكهربائي في الموقع وفقاً للوائح الخاصة بكل بلد طبقاً للمواصفة IEC 60364، ويجب أن يتوافق النظام الكهربائي مع البيانات المدونة على لوحة الصنع.

يتوفر في محيط الجهاز مقيس شوكو يسهل الوصول إليه عند التوصيل أحادي المرحلة أو مقيس أحادي المرحلة مطابق للمواصفات المحلية، أو يتوفر مقيس ذو 5 أقطاب CEE/CEKON عند التوصيل ثلاثي المرحلة وفقاً للمعيار DIN EN 50310 VDE 0800-2-310، أو يتوفر مقيس متعدد الأقطاب مطابق للمواصفات المحلية. المقاييس تندرج ضمن التركيب الموضوعي. لا يسمح بأن يتم توصيل كابل الشبكة بالأجزاء التركيبية الساخنة. إذا ما تعرض كابل التوصيل بالشبكة الخاص بهذا الجهاز للضرر، فيجب أن يتم استبداله لدى مركز الخدمة أو على يد عمالة فنية مدربة، وذلك تجنباً لنشوء المخاطر.

تجنباً لتعرض خطوط البيانات المحمية الخاصة بنا لأي تشويشات محتملة جراء تيارات معادلة

الجهد الكهربائي بين الأجهزة، ينبغي توفير معادلة إضافية للجهد الكهربائي (انظر المواصفة

DIN EN 50310 VDE 0800-2-310) للأجهزة الموصلة بنظام حساب.

إذا كانت الماكينة مصممة لنصبها في مطبخ كبير، فإنه يوصى بتجهيزها بموصل أرضي وموصل ربط

متساوي الجهد. طرف وصلة الطاقات الكهربائية يتم تركيبها عند اللزوم لدى مركز خدمة WMF

الملحق: كماليات وقطع الغيار

العدد	الوحدة	التوصيف	رقم الطلب	التجهيز
منفذ الدفق المجمع بالكامل مع شيكولاتة				
1	قطعة	المخرج المجمع بالكامل	33 2867 5200	وضع Basic Milk
1	قطعة	جلبة أنبوب اللبن	33 2180 5000	وضع Basic Milk
1	قطعة	نوابض أنبوب اللبن	33 0190 3000	وضع Basic Milk
1	متر	أنبوب اللبن	00 0048 4939	كل
0.25	متر	أنبوب الخلاط	00 0048 0064	الشيكلاتة
1	قطعة	نوابض أنبوب الخلاط	33 2292 6100	الشيكلاتة
1	قطعة	جلبة خرطوم الخلاط	33 4407 4000	الشيكلاتة
1	قطعة	كوب الخلاط	33 2895 4000	الشيكلاتة
1	قطعة	طارة الخلاط	33 2895 5000	الشيكلاتة
1	قطعة	منفت اللبن لدفق اللبن البارد جدًا > 5 °م (رمادي)	33 9509 7100	وضع Basic Milk
1	قطعة	منفت اللبن لدفق اللبن المبرد > 10 °م (برتقالي)	33 9510 6100	وضع Basic Milk
1	قطعة	منفت لبن للبن غير المبرد < 16 °م (أخضر)	33 2317 8000	وضع Basic Milk
رمح اللبن				
1	قطعة	رمح اللبن	33 2914 9000	وضع Basic Milk
1	قطعة	فرشاة لتنظيف رمح اللبن	33 4136 8000	وضع Basic Milk
وعاء ترسيب القهوة				
1	قطعة	وعاء ترسيب القهوة	33 4728 7000	كل
1	قطعة	درج رواسب القهوة (الرواسب من خلال المنضدة)	33 4728 8000	وصلة فتحة الطاولة ووعاء البن
وصلة الماء الثابتة، دورة التصريف				
1	قطعة	طقم وصلة الماء الثابتة	03 1198 6001	الماء الصلب
1.5	متر	أنبوب تصريف	00 0048 0042	الماء الصلب

العدد	الوحدة	التوصيف	رقم الطلب	التجهيز
ملحقات تكميلية/أدوات				
1	قطعة	مهابئ Plug&Clean	33 2427 5000	كل
1	قطعة	أداة متعددة	33 2323 1000	كل
1	قطعة	أداة متعددة الاستخدامات لوعاء المنتج لغرض تأمين وتحرير القفل	33 2586 8000	كل
1	طقم (4 قطع)	دواعم (100 مم) (غير موجودة ضمن نطاق التوريد) ⁽¹⁾	33 3320 3000	كل
1	قطعة	المسمار غاطس الرأس M3x10 لغرض تأمين غطاء منفذ الخروج ⁽¹⁾	00 0047 3107	كل
وعاء الحبوب كاملاً				
1	قطعة	غطاء وعاء الحبوب، في المنتصف	33 2638 8000	كل
1	قطعة	غطاء وعاء الحبوب، الأوسط، قابل للغلق	33 2638 8100	كل
1	قطعة	غطاء وعاء الحبوب، يميناً/يساراً	33 2636 4000	كل
1	قطعة	وعاء الحبوب، الأيمن/الأيسر	33 4705 9099	كل
1	قطعة	وعاء حبوب، في المنتصف	33 4706 1099	كل
1	قطعة	لافتة كتابة لوعاء الحبوب/وعاء المنتج	33 2624 7000	كل
وعاء المنتج				
1	قطعة	غطاء لوعاء المسحوق	33 2636 4000	الشيكولاتة
1	قطعة	وعاء المسحوق	33 2824 4099	الشيكولاتة
وحدة الإعداد				
1	قطعة	وحدة الإعداد	33 2893 0399	كل
1	قطعة	حلقة إحكام وحدة إعداد المشروبات	33 7006 5190	كل

⁽¹⁾ لا يُسمح بالتثبيت إلا من قِبل العمالة المدربة أو خدمة WMF

العدد	الوحدة	التوصيف	رقم الطلب	التجهيز
قرص التقاطر/شبكة التقاطر				
1	قطعة	قرص التقاطر مع SteamJet	33 4718 7000	مع SteamJet
1	قطعة	شبكة التقاطر بدون SteamJet	33 4296 0000	بدون SteamJet
1	قطعة	شبكة التقاطر مع SteamJet	33 4237 0000	مع SteamJet
1	قطعة	سدادة لغلق درج التقاطر	33 7007 4653	كل
خزان الماء				
1	قطعة	خزان الماء	33 4728 9000	كل
1	قطعة	غطاء خزان الماء	33 4291 7000	كل
فلتر التكلس/فلتر الماء				
1	قطعة	طقم WMF AquaHead شاملاً قمع الفلتر على شكل V أو M	03 9336 0010	الماء الصلب
1	قطعة	راس فلتر (WMF AquaHead)	33 9532 0000	الماء الصلب
1	قطعة	قمع الفلتر WMF AquaBasic على شكل V	33 9533 0000	الماء الصلب
1	قطعة	مهابئ لفلتر الماء في خزان الماء	33 2327 1000	خزان الماء
1	العبوة	خرطوشة استبدال لفلتر الماء في خزان الماء (وحدة العبوة تحتوي على قطع)	33 2332 2000	خزان الماء
المستندات/الأدلة				
1	قطعة	مجموعة المستندات: دليل التشغيل WMF 1300 S	33 4323 8350	كل
أرقام الطلب لبرنامج العناية WMF				
1	زجاجة	منظف WMF خاص لجهاز رغوة اللين	33 0683 6000	وضع Basic Milk
1	العبوة	أقراص تنظيف مخصصة (100 قطعة)	33 2332 4000	كل
2	زجاجات	سائل إزالة الرواسب الجيرية	33 7006 2869	كل
1	قطعة	مساحة الأنبوب	33 0350 0000	كل
1	قطعة	فرشاة التنظيف	33 2408 0000	كل
1	أنبوب	"شحم حلقات الإحكام" WMF Molykote	33 2179 9000	كل

الفهرس

- العدادات 61
العرض العام اليومي للميقاتي 65
الغلاية 46-60-79
الغلاية بوحدة إعداد المشروبات 48
القلموس 21
القدرة الاسمية 115
القواعد والمعايير 111
اللبن والرغوة 66
اللغات الواردة أعلاه 77
المعايير 72
المنطقة الزمنية 64
المواصفات الفنية لمكبنة القهوة 114
النص والصورة 54
النظام 66
الوظيفة 50-73 S-M-L
باب الخلاط 19
باب وصلة اللبن 19
بدء وتوقف التدفق الحر 50
برامج التنظيف 82
برنامج التشغيل 24
بلاغات الاستعمال 103
بلاغات الخطأ والأعطال 104
بلاغات وإرشادات 103
بيان المعطل 56
بيان تقدم العمل 67
تأكيد المشروب 59
تأمين البيانات 75
تجهيزات السلامة 7
تحميل البيانات 75
تحميل اللغة 75
تحميل الوصفات 49-74
تحميل رموز المشروبات 74
تخزين الوصفات 74
تشغيل ماكينة القهوة 27
تصدير العدادات 74
تصميم الأزرار (الميكاني) 65
تغيير المكون 52
تغيير الوصفات 51
تنظيف الخلاط 96
تنظيف العلبة 93
تنظيف النظام 46-82
تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock) 88
تنظيف خزان الماء 92
تنظيف قرص التقاطر 92
تنظيف نظام اللبن 47-83
تنظيف وحدة الإعداد 89
تنظيف وعاء الترسيب 88
تنظيف وعاء الحبوب 97
تنظيف وعاء المسحوق 98
توصيل اللبن 28
جهاز استئجار درجات الحرارة 66
جودة القهوة 53
جودة الماء 114
- أجهزة البيع 61
أداة متعددة 78
أزوار المشروبات 44
أوضاع الضبط (أوضاع ضبط أساسية) 24
أوضاع ضبط أخرى 78
إزالة التكلس 48-60-86
إرشادات السلامة للاستعمال 26
إرشادات السلامة للغلاية 79
إرشادات عامة للسلامة 7
إضافات 51
إطفاء 41
إنتاج اللبن أو رغوة اللبن 28-29
إنتاج الماء الساخن 31
إنتاج المشروبات 30
إنتاج تجريبي 48
إنتاج رغوة اللبن 28
إنقاف المشروب 30-59
احرص على مراعاة رموز وعلامات دليل التشغيل 20
اختيار طحين القهوة 53
استبدال الفلتر (اختياري) 47
استخدام فلتر الماء لخزان الماء 25
استعمال 26
الأدلة 47
الأمان 7
الإضاءة عند منفذ خروج المشروبات 19-67
الإعدادات المجانية 62
الإعداد المتعدد 50
الاختيار الأولي للمشروب 59
الاختيار المسبق للغات 57
الاستخدام المطابق للتعليمات 13
البذء والتوقف 50
البرنامج 42
البروتوكول 60
البلاغات على الشاشة 43
البلوتوث 72
التدفق الحر 50
التزامات المشغل 112
التشغيل 22
التعريف 18
الجزء الساخن من الرغوة 67
الحساب 61
الحماية من التجمد/التجفيف للنقل 71
الخدمة 60
الخطوط الوظيفية 44
الشاشة 67
الشطف الأوتوماتيكي لنظام اللبن 71
الشكل الحالي للوصفة 51
الصور المتحركة 47
الصيانة وإزالة التكلس 101

- حجم الفنجان 55
 حقل الأخبار 19
 حقل الشطف على الدافء 19:44-56
 حقل باريسا 19:55
 حقل باريسا - درجة شدة القهوة 45
 حقل منفذ البخار 19:34-44
 حقوق PIN 63
 حقول اختيارية 30
 حقول التحكم في القائمة 43
 حقول شاشة الاستعداد للتشغيل 42
 حماية الوصفات 49
 خدمة WMF 102
 خزان الماء 19:37
 خفض درجة الإضاءة 68
 خلفية الشاشة 68
 خيارات الاستعمال 55
 درجة الجودة 53
 درجة الحرارة 71
 درجة العسر الكلية المقيسة 69
 درجة حرارة مخزون اللبن 66
 درجة عسر الماء 69
 رسالة فارغة 66
 رصد درجة عسر الماء 25
 رقم التعريف للتنظيف PIN 63
 رقم التعريف للضبط PIN 63
 رقم الحساب PIN 64
 رمح اللبن 29
 رموز دليل التشغيل 20
 زر البخار 19
 سخان الفنجان 19:34
 سطح النصب 115
 سطوع الشاشة 68
 شائنة أضرار المشروبات وأوضاع الضبط 19
 شائنة الاستعداد للتشغيل 19:44
 شرح أجزاء ماكينة القهوة 18
 شروط الاستخدام والتركييب 16
 شطف الخلاط 46:83
 شطف بالغازي 84
 شطف نظام اللبن 46
 شكل الأزرار 58
 صادر HACCP 75
 صيانة 101
 ضبط ارتفاع منفذ النفق المجمع 35
 ضبط درجة الطحن 78
 طريقة التشغيل «أخدم نفسك» 55
 طريقة المعايرة 50
 عرض الحدث 68
 عرض عام 42
 عرض عام للتنظيف نظام اللبن 85
 عرض عام للمؤقت 65
 عطل بدون بلاغ عطل 107
 عمليات التنظيف اليدوية 88
 عملية الإعداد الأخيرة 60
 عناصر الاستعمال 55
 فلك العبوة 23
 فلتر الماء 60:69
 فواتير خارجية 62
 قرص التقاطر 39
 قرص تقاطر قابل للتع للتع مزود بشبك تقاطر 19
 قم بتنظيف منفذ النفق المجمع يدويًا 94
 قم بتنظيف نظام اللبن يدويًا 94
 قهوة مع طحين قهوة 36
 كماليات وقطع الغيار 118
 كميات الماء S-M-L 50
 كمية اللبن 52
 كمية الماء 52
 كمية طحين القهوة 52
 لن يتم منح الضمان على: 113
 متطلبات الضمان 113
 محو الإضافات 52
 محو المؤقت 65
 مخاطر ملكية القهوة 109
 مخزون مكونات العملية 51
 مدخل الأقراص 19
 مدخل يدوي 19:36
 ممرشح 60
 مسافات التركيب 116
 مستشعر قرص التقاطر 39:72
 مشروبات 48
 مشروبات: الخط + اللون 69
 مصد الفناجين 19
 معايير 50
 معايرة للمس 68
 معايرة رسالة نفاذ حبات القهوة 71
 معلومات 60
 مفتاح التشغيل/الإيقاف 19
 مقياس المشروب 19:49-57
 مكان النصب 23
 منح رقم تعريف شخصي جديد 64
 منفذ اللبن 28
 منفذ البخار 19
 منفذ النفق المجمع مع جهاز رغوة اللبن المنمخ 19
 منفذ الماء الساخن 19
 مهايي Plug&Clean 28
 مواءمة حجم الفنجان 31:45
 مواصفات فنية 114
 مواعيد التنظيف 81
 ميفاتي 60:64
 نطاق الفلتر 25:70
 نطاق القائمة 19:56
 نظام التنظيف HACCP 99
 نظف حوض الشوكولاتة 93
 وصلة التغذية بالماء 114
 وصلة الماء المثبتة 40
 وصلة فتحة الطارئة ورواء اللبن (اختياري) 38
 وضع Basic Steam (اختياري) 32

C

CleanLock (قفل التنظيف) 47

S

19-56 SteamJet

U

74 USB

وضع «أخدم نفسك» 55

وضع اقتصادي Eco 70-76

وضع الاختيار المسبق PostSelection 58

وضع الاستعداد للعمل 42

وضع العرض 58

وظائف القائمة الرئيسية 43

وعاء الترسيب 19-38

وعاء الحبوب 19

وعاء الحبوب/وعاء المسحوق 35

وعاء المسحوق (اختياري) 19

وقت/التاريخ 64

وقت الصيف 64

مركز صيانة خدمة WMF الأقرب لك:

© 2018–2020 مجموعة WMF ش.ذ.م.م
كل الحقوق محفوظة، ولا سيما حقوق النسخ والنشر والتوزيع والترجمة. لا يسمح بإعادة إنتاج أي
من أجزاء هذا الدليل أو معالجتها بأيّة برامج إلكترونية أو نسخها أو نشرها بأي شكل من الأشكال
بدون الحصول على تصريح كتابي من الشركة.

التصميم والإخراج/ النصوص والصور:
شركة TecDoc ش.ذ.م.م، جابز لينجن، info@tecdocgmbh.de
دليل التشغيل الأصلي. طبع في ألمانيا.

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

31.03.2021



DESIGNED TO PERFORM