

دليل التشغيل



العربية

01.03.03

1500 S+

ماكينة القهوة

نهنك على اقتناك ماكينة القهوة WMF.

ماكينة القهوة WMF 1500 S+ هي ماكينة أوتوماتيكية بالكامل بالفناجين المفردة، تستخدم لإعداد الاسبريسو وكريمة القهوة والكابتشينو والقهوة باللبن واللاتيه ماشياتو ورغوة اللبن والماء الساخن. يمكن لماكينة WMF 1500 S+ إعداد قهوة مصفاة طازجة باستخدام وسيلة التوسيع الاختيارية "Fresh Filtered Coffee".

من خلال وعاء المسحوق المتوفر اختياريًا سوف تتمكن ماكينة القهوة WMF 1500 S+ من إنتاج شيكولاتة ساخنة باللبن أو رغوة اللبن.

⚠ احترس

احرص على مراعاة رموز وعلامات دليل التشغيل
صفحة 20
احرص على مراعاة فصل السلامة
كبدًا 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
كبدًا 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

المواصفات الفنية
كبدًا من صفحة 117
الصيانة
كبدًا من صفحة 103

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
14	الاستخدام المطابق للتعليمات	1.2
17	شروط الاستخدام والتركيب	1.3
18	التعريف	2
18	شرح أجزاء ماكينة القهوة	1.2
18	شاشة الاستعداد للتشغيل	
21	القاموس	
22	استعمال	3
22	إرشادات السلامة للاستعمال	1.3
23	مستندات أخرى	2.3
24	تشغيل ماكينة القهوة	3.3
24	اللين أو رغوة اللين (اختياري)	4.3
24	توصيل اللين	1.4.3
25	إنتاج اللين أو رغوة اللين	2.4.3
26	إنتاج المشروبات	5.3
26	إيقاف المشروب	
26	Fresh Filtered Coffee - FFC (اختياري)	6.3
27	حقول الاختيار الأولي (اختياري)	7.3
27	أزرار خاصة (اختياري)	8.3
27	مواءمة حجم الفنجان	9.3
27	إنتاج الماء الساخن	10.3
28	وضع Basic Steam (اختياري)	11.3
30	منفذ بخار لجهاز تنفثة الفناجين	1.11.3
31	ضبط ارتفاع منفذ الدفع المجمع	12.3
31	الضبط الأوتوماتيكي للارتفاع (اختياري)	
31	التعرف على الفناجين (اختياري)	
31	وعاء الحبوب/وعاء المسحوق	13.3
32	منفذ إدخال يدوي قابل للغلق	14.3
33	وعاء الترسيب	15.3
33	وصلة فتحة الطاولة ووعاء البن (اختياري)	16.3
34	قرص التقاطر	17.3
34	مستشعر قرص التقاطر (اختياري)	1.17.3
35	إطفاء ماكينة القهوة	18.3
36	البرنامج	4
36	عرض عام	1.4
36	وضع الاستعداد للعمل	
36	الخطوط الوظيفية لشاشة العرض تتمتع بقابلية التشغيل	
37	وظائف القائمة الرئيسية	
37	حقول التحكم في القائمة	
37	البلاغات على الشاشة	
38	شاشة الاستعداد للتشغيل	2.4
38	أزرار المشروبات	1.2.4
38	الخطوط الوظيفية	2.2.4
38	حقل منفذ البخار	
38	حقل الشطف على الدافء	
38	معلومات القيمة الغذائية	
39	مواءمة حجم الفنجان	

39	حقل S-M-L	
39	حقل باريسما - درجة شدة القهوة	
39	ملء نظام اللين	
40	2. نوع القهوة (قهوة منزوعة الكافيين)	
40	زر البخار	
40	زر الماء الساخن	
41		
41	تنظيف النظام	3.4 العناية
41	شطف الخلاط	
41	تنظيف نظام اللين	
42	إطلاق نظام الحليب	
42	استبدال فلتر معد القهوة المصفاة الطازجة	
42	شطف بالزغاري	
42	CleanLock (قتل التنظيف)	
43	الأدلة	
43	ملء نظام اللين (نظام Dynamic Milk)	
43	تنظيف قرص التقاطر	
44		4.4 مشروبات
44	علم	
45	كمية الملء وعملية الإعداد المتعددة وطريقة المعايرة	
47	تغيير الوصفات	
50	النص والصورة وارتفاع الأكواب	
51	استبدال الأزرار	
52		5.4 خيارات الاستعمال
52	عناصر الاستعمال	
55	ملء نظام اللين	
55	شكل الأزرار	
55	وضع الاختيار المسبق PostSelection	
56	خالي من الكافيين	
56	الاختيار الأولي للمشروب	
56	إيقاف المشروب	
57	الشعار	
58		6.4 معلومات
58	عملية الإعداد الأخيرة	
58	ميفاتي	
58	الخدمة	
58	العناية	
58	فلتر الماء وإزالة التكلس	
58	البروتوكول	
59		7.4 الحساب
59	العدادات	
59	أجهزة البيع	
59	فواتير خارجية	
60	الإعدادات المجانية	
60		8.4 حقوق PIN
61	رقم التعريف للتنظيف PIN	
61	رقم التعريف للضبط PIN	
61	رقم الحساب PIN	
61	إعادة إدخال رقم التعريف الشخصي PIN	

9.4 ميفاتي

62	ضبط العرض العام للميفاتي والميفاتي
62	محو الموقت
62	نظرة تفصيلية على اليوم الجاري
63	ضبط مواقيت تشغيل الميفاتي
63	حالة الميفاتي
63	العرض العام لأشكال الأزرار
63	حالة شكل الأزرار
64	عرض عام للوضع الاقتصادي Eco
64	حالة الوضع الاقتصادي Eco
64	وقت/التاريخ
64	وقت الصيف
64	المنطقة الزمنية

10.4 النظام

65	المبرد
65	فحص الجودة (نظام Dynamic Milk)
66	بيان تقدم العمل
66	الشاشة والإضاءة
67	سطوع الشاشة
67	خفض شدة الإضاءة أوتوماتيكيا
67	معايرة اللمس
67	خلفية الشاشة
68	مشروبات: الخط + اللون
68	فلتر الماء
69	وضع اقتصادي Eco
69	درجة الحرارة
69	شطف الإطفاء
70	الحماية من التجمد/التجهيز للقل
70	إعداد درجة الطحن
70	المعايير
70	البلووتوث (اختياري)
71	الوظيفة S-M-L
71	الشراي (اختياري)
71	معلومات القيمة الغذائية
72	التعرف على الفناجين

11.4 اللغات الوارة أعلاه

12.4 وضع اقتصادي Eco

74	بيان الوضع الاقتصادي Eco
----	--------------------------

13.4 USB

75	تحميل الوصفات
75	تحميل رموز المشروبات
75	تخزين الوصفات
75	تصدير العدادات
76	صادر HACCP
76	تأمين البيانات
76	تحميل البيانات
76	تحميل اللغة
76	تحديث البرنامج الأساسي

77	5	العناية
77	1.5	إرشادات السلامة للعناية
79	2.5	عرض عام لمواعيد التنظيف
80	3.5	برامج التنظيف
80	1.3.5	تنظيف النظام
82	2.3.5	شطف الخلاط
82	3.3.5	تنظيف نظام اللبن
83	4.3.5	شطف بالرغوي
83	5.3.5	نظام الشطف بالرغوي Dynamic Milk
83	6.3.5	استبدال فلتر معد القهوة المصفاة الطازجة
84	7.3.5	عرض عام لتنظيف نظام اللبن
85	4.5	إذابة التلكس
87	1.4.5	إزالة تلكس ماكينة القهوة باستخدام خزان الماء
88	2.4.5	إزالة التلكس عن ماكينة القهوة المزودة بوحدة الماء الصلب
90	5.5	عمليات التنظيف اليدوية
90	1.5.5	تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock)
91	2.5.5	قم بتنظيف وعاء الترسيب (خرطوشة البن، اختياري)
91	3.5.5	تنظيف وحدة الإعداد
94	4.5.5	تنظيف خزان الماء
94	5.5.5	تنظيف قرص التقاطر
95	6.5.5	تنظيف العلبة ومستشعر الفناجين
96	7.5.5	تنظيف نظام اللبن يدويًا (نظام Basic Milk/نظام Easy Milk)
97	8.5.5	قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع يدويًا (Dynamic Milk)
98	9.5.5	تنظيف الخلاط
99	10.5.5	تنظيف وعاء الحبوب
100	11.5.5	تنظيف وعاء المسحوق
101	6	نظام التنظيف HACCP
103	7	الصيانة وإزالة التلكس
103	1.7	صيانة
104	2.7	مركز صيانة WMF Service
105	8	بلاغات وإرشادات
105	1.8	بلاغات الاستعمال
106	2.8	بلاغات الخطأ والأعطال
109	3.8	عطل بدون بلاغ عطل
112	9	الأمان والضمان
112	1.9	مخاطر ماكينة القهوة
114	2.9	القواعد والمعايير
115	3.9	التزامات المشغل
116	4.9	متطلبات الضمان
117		الملحق: مواصفات فنية
117		المواصفات الفنية لماكينة القهوة
121		الملحق: كماليات وقطع الغيار
124		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.

⚠️ احترس

- < 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 بكابل 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 أيضًا 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.
- < قبل إنتاج المشروبات احرص دائمًا على وضع إناء مناسب أسفل منفذ الإخراج.

⚠ 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.
- عند غلق حاجز الاستعمال يكمن خطر الانحصار.
- < احرص دائماً على إطفاء ماكينة القهوة وخلع قابس الشبكة، قبل أن تمد يدك في مطحنة القهوة أو في فتحة وحدة الإعداد.
- < احرص على غلق حاجز الاستعمال بعناية وحرص.
- < لا تُدخل يدك في منطقة منفذ خروج المشروبات المتحرك.

⚠ 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 الدفق 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 الدفق.
- < 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 الخاطئ



- 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 1500 S+ مخصصة لإنتاج المشروبات المكونة من القهوة و/أو اللبن و/أو المسحوق (مثل الشوكولاتة أو طبقة التغطية) في أوعية مناسبة.
- 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 وللإستخدام من قِبل المتخصصين أو المستخدمين المدربين في المحلات والمكاتب والمطاعم والفنادق وأماكن العمل المشابهة. يمكن استخدامه أيضًا في المنازل.

مكان النصب

- يسمح باستخدام الجهاز في نطاق "أخدم 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 للتريز أو التنظيف باستخدام خرطوم مياه أو جهاز عمل بتيار البخار أو منظف بالبخار أو ما شابه.

وصلة الماء

- وصلة أنبوب مقاس 3/8 بوصة مزودة بصنوبر 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 بالمدخل 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

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 1500 S+** تحت أية ظروف لغرض تسخين أو إنتاج أية سوائل أخرى غير القهوة والماء الساخن (مشروبات أو تنظيف) أو اللبن (مبرد، مبستر، متجانس، معالج حرارياً).
- ### 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 117

خطر الحريق/خطر الحوادث



< يجب أن يتم الالتزام بشروط الاستخدام والتثبيت 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.

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 WMF Service 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

رأس المحتوى



الخطوط الوظيفية

- 1 وعاء الحبوب (حتى 2)، قابل للغلق
- 2 وعاء مسحوق (على سبيل المثال شوكولاتة أو طبقة تغطية) (اختياري)، قابل للغلق
- 3 منفذ الإدخال اليدوي/منفذ إدخال الأقراص
- 4 Fresh Filtered Coffee - FFC (اختياري)
- 5 شاشة لمسية لأزرار المشروبات والإعدادات
- 6 منفذ الدفق المجمع مع جهاز رغوة اللبن المدمج
- 7 التعرف على الفناجين أوتوماتيكيًا (اختياري)
- 8 وعاء الترسيب
- 9 منفث بخار لجهاز تدفئة الفناجين
- 10 قرص تقاطر قابل للتعديل مزود بشبك تقاطر
- 11 مخرج الماء الساخن/مخرج البخار (اختياري)
- 12 خزان الماء/وعاء إزالة التكلس (اختياري)
- 13 حاجز الاستعمال
- 14 إضاءة جانبية
- 15 زر التشغيل/الإطفاء (حاجز الاستعمال مفتوح)
- 16 قفل الحاوية

شاشة الاستعداد للتشغيل

- 17 وضع اقتصادي Eco
- 18 حقل القائمة (يفتح القائمة الأساسية)
- 19 أزرار المشروبات
- 20 حقل منفث البخار
- 21 حقل الشطف على الدافئ
- 22 حقل باريستا

الحقول والأزرار في الشاشة تكون متوفرة بحسب وضع الضبط وتصميم الماكينة. والوظائف المعروضة هنا هي أمثلة على ذلك. البرمجية < /> ابتداءً من صفحة 36

احرص على مراعاة رموز وعلامات دليل التشغيل

تحذير

إرشادات السلامة
احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

احترس

إرشادات السلامة للاستعمال
22 صفحة
إرشادات السلامة للعناية
77 صفحة
احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
116 صفحة
المواصفات الفنية
117 صفحة

ملحوظة

نصيحة

إرشادات السلامة وأضرار الأفراد

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

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



إرشادات وجود أضرار عينية

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

ملحوظة/ نصيحة

- إرشادات التعامل الآمن ونصائح خاص بالاستعمال الأكثر
يسراً.

القاموس

المفهوم	الشرح
•	• عمليات التعداد، إمكانيات الاختيار
•	• خطوات العمل المفردة
نص بخط مائل	توصيف حالة ماكينة القهوة و/أو التوضيحات الخاصة بالخطوات أوتوماتيكية التنفيذ.
FFC	Fresh Filtered Coffee - القهوة المصفاة الطازجة
إضافات	مكونات وصفة مشروب، على سبيل المثال قهوة ولبن ورغوة لبن وشوكولاتة وطبقة تغطية.
التعرف على الفناجين	يحدد المستشعر الاختياري ارتفاع الفنجان أوتوماتيكيًا. تتوفر لذلك 3 أنماط مختلفة للاختيار من بينها.
الشيكلاتة	شيكلاتة ساخنة
إنتاج المشروبات	إنتاج القهوة أو الماء الساخن أو مشروبات المسحوق
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 33
درجة عسر الماء	البيان بوحدة °درجة عسر الماء الألمانية. عسر الماء هو معيار لقياس محتوى الكالسيوم المذاب في ماء الشرب.
شطف	تنظيف بيئي
صنبور أساسي	صمام حبس الماء، صمام زاوي
طريقة التشغيل "أخدم نفسك"	وضع العميل «أخدم نفسك»
كبس	الكبس الأوتوماتيكي لمسحوق القهوة قبل الإعداد.
مشروبات المسحوق	مثلًا الشيكلاتة أو طبقة التغطية
منفذ الدفق المجمع	معياريًا كمنفذ مزدوج. اختياريًا كمنفذ مفرد.
نطاق الفلتر	مثلًا: السعة اللترية لفلتر الماء
نظام الخلاط	المجموعة التركيبية بالكامل، خلاط بمحدد مواضع لمشروبات المسحوق
نظام اللبن	منفذ الدفق المجمع ومنفث اللبن وأنبوب اللبن

3 استعمال

1.3 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.
- < قبل إنتاج المشروبات احرص دائمًا على وضع إناء مناسب أسفل منفذ الإخراج.

⚠ 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 والمخلل اليدوي إلا بالمواد المناسبة لغرض الاستخدام المحدد للماكينة.

⚠ احترس**خطر الانحصار/خطر الإصابة**

- ثمة خطر انحشار الأصابع أثناء تركيب غطاء معد القهوة المصفاة الطازجة.
- < فك غطاء معد القهوة المصفاة الطازجة بعناية.

**⚠ احترس**

احرص على مراعاة فصل السلامة
< بدءًا من صفحة 7

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء

- يمكن أن تتسرب سوائل ساخنة أثناء إنتاج القهوة المصفاة الطازجة. وعندئذ فإن الأسطح الخارجية الطرفية ستكون ملتهبة.
- < لا تمسك كبسولة القهوة المصفاة الطازجة أثناء إنتاج المشروبات.
- < لا تقم بلمس كبسولة القهوة المصفاة الطازجة بعد عملية الإنتاج مباشرة.

**⚠ احترس****خطر الانحصار/خطر الإصابة**

- توجد في ماكينة القهوة أجزاء متحركة يمكنها أن تصيب الأصابع أو اليدين بجروح.
- < لا تُدخل يدك في منطقة منفذ خروج المشروبات المتحرك.

**2.3 مستندات أخرى****مع التجهيزة الاختيارية وحدة الشراب**

- احرص على مراعاة دليل تشغيل وحدة الشراب.
- احرص على مراعاة دليل تنظيف وحدة الشراب.



التحكم في الوصول لرقم التعريف الشخصي

PIN

≤ حقوق PIN

صفحة 60

ضبط مواعيد تشغيل المقياتي

≤ مقياتي

صفحة 63

3.3 تشغيل ماكينة القهوة

- ※ حرك حاجز الاستعمال إلى أعلى
- وراء حاجز الاستعمال، على الجانب الأيمن يوجد زر التشغيل/الإطفاء.
- ※ اضغط على زر التشغيل/الإيقاف
- 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.

يمكن أن يتم تشغيل وإطفاء ماكينة القهوة من خلال المقياتي.

4.3 اللبن أو رغوة اللبن (اختياري)

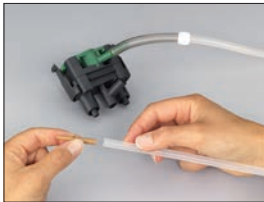
1.4.3 توصيل اللبن

وضع Basic Milk

استخدم منفذ اللبن المناسب على منفذ الدفق المجمع.



التصميم مع Cooler



اللون	درجة حرارة اللبن
● أخضر	لبن شديد البرودة (حتى 8 °م)
● أبيض	لبن مبرد (8 إلى 16 °م)
● كاراميل	لبن غير مبرد (أعلى من 16 °م)

- ※ افتح عبوة اللبن وضعها على اليسار إلى جانب ماكينة القهوة
- ※ أدخل أنبوب اللبن مع منفذ اللبن المثني في داخل عبوة اللبن
- يجب أن يمتد الأنبوب ليصل إلى قاعدة عبوة اللبن.
- لا يسمح بأن يكون الأنبوب مشدوداً أو مثنيًا عند ضبط ارتفاع منفذ الدفق المجمع.

باستخدام مبرد اللبن WMF Cup&Cool وجهاز Easy Milk وجهاز Dynamic Milk (اختياري)

⚠ احترس

خطر الانحصار/خطر الإصابة

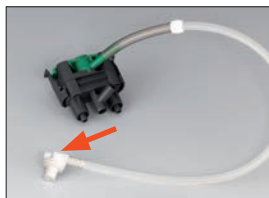


- خطر الانزلاق جراء سنون التروس الدائرة.
- < لا تفتح مضخة اللبن. لا يسمح بفتح مضخة اللبن إلا من قبل فريق الخدمة.

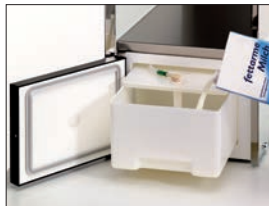


وضع Basic Milk

* أدخل منفث اللبن الخاصة باللبن المبرد في وصلة اللبن الخاصة بمنفذ الدفع المجمع



مهايين وعاء اللبن



وعاء اللبن

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

2.4.3 إنتاج اللبن أو رغوة اللبن

- * ضع وعاء شرب بمقاس مناسب أسفل منفذ الدفع المجمع
- * انقر على زر المشروبات المختص باللبن أو برغوة اللبن
- يتم الإنتاج بحسب وضع الضبط في الوصفة (طريقة المعايرة أو جودة الرغوة أو ما شابه).

نوع المعايرة

< كمية الماء

صفحة 45

البداة-الإيقاف أو معاير



شكل الأزرار
< خيارات الاستعمال
صفحة 55

5.3 إنتاج المشروبات

بالضغط على زر المشروب يبدأ إنتاج المشروبات المضبوطة.

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

※ ضع وعاء شرب بمقاس مناسب أسفل منفذ الدفق المجموع

※ انقر على زر المشروب المرغوب

إيقاف المشروب

※ انقر عدة مرات على زر المشروب



6.3 Fresh Filtered Coffee - FFC

(اختياري)

تتيح الميزة الجديدة "Fresh Filtered Coffee" إنتاج قهوة مصفاة وطازجة.

فبمساعدة نظام الفلترة الإضافي، تتم تصفية القهوة الطازجة من الزيوت والرواسب. وبشكل أساسي، يمكن إعداد كل عمليات القهوة (إسبريسو أو كريمة القهوة) من خلال الفلتر.



مثال:
2. حقول نوع القهوة
40 صفحة <

7.3 حقول الاختيار الأولي (اختياري)

بحسب التصميم، تكون حقول الاختيار الأولي، مثل حقول نوع القهوة الثاني، متوفرة على الشاشة. هذه هي حقول الاختيار الأولي التي تعمل قبل اختيار المشروب بتحديد الاختيار الأولي المرغوب باستخدام أزرار المشروبات.

8.3 أزرار خاصة (اختياري)

تكون الأزرار الخاصة متوفرة لمقاسات المشروبات S و L على الشاشة. هذه هي أزرار الاختيار الأولي التي تعمل قبل اختيار المشروب بتحديد المقاس المرغوب للمشروب.

M = مقاس مشروب مضبوط، لا يوجد اختيار أولي

S = حوالي 25 % أقل من M

L = حوالي 25 % أكثر من M



9.3 مواءمة حجم الفنجان

الاختيار الحر لسعة الملىء أمر متاح بشكل اختياري. يمكن وفقاً للضبط أن يتم تهيئة سعة الملىء بعد اختيار المشروب في وضع الاختيار PostSelect-Modus.



10.3 إنتاج الماء الساخن

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



11.3 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.
- < قبل إنتاج المشروبات احرص دائمًا على وضع إناء مناسب أسفل منفذ الإخراج.

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

- البخار يسخن المشروبات
- البخار يصنع الرغوة يدويًا من اللبن

مثال Cromargan® jug
رقم الطلب WMF 03 9090 0030
أو 03 9090 0050

تسخين المشروبات

- * استخدم وعاء كرومارجانج يكون رقيقًا وعاليًا 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 جيدًا بمندبل مبلل

اصنع رغوة اللبن

نصيحة

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

- * استخدم وعاء كرومارجانج يكون رقيقًا وعاليًا 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 جيدًا بمندبل مبلل

1.11.3 منفث بخار لجهاز تدفئة الفناجين

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7
 التنظيف اليومي لقرص التقاطر
 العناية
 < بدءًا من صفحة 77

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 فتحته 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

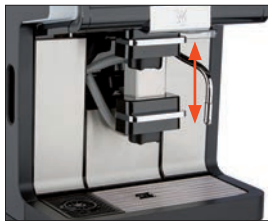


- وظيفة منفث البخار مخصصة لتسخين أوعية الشرب وليست لغرض التنظيف.
- < استخدم أوعية الشرب المشطوفة حديثًا لغرض تدفئة الفناجين.



حقل منفث البخار فعال/غير فعال
 < خيارات الاستخدام
 صفحة 53

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



ارتفاع الفنجان
≤ صفحة 50

12.3 ضبط ارتفاع منفذ الدفق المجمع

ارتفاع منفذ الدفق المجمع قابل للضبط.
* أمسك بالمنفذ من الأمام على القوس وقم بتحريكه إلى الارتفاع المرغوب
ارتفاعات الإنزال: 70-175 ملم

الضبط الأوتوماتيكي للارتفاع (اختياري)

لضبط الارتفاع أوتوماتيكيًا، يتم تخزين ارتفاع الفنجان مع المشروبات (فقط في حالة نظام Dynamic Milk أو في باقة SB). قبل صب المشروب ينتقل مخرج الدفق المشترك تلقائيًا إلى الارتفاع المثالي.
ارتفاع الإنزال: حتى 175 مم

التعرف على الفناجين (اختياري)

التعرف على الفناجين
≤ نظام
صفحة 72

يمكن تشغيل الأجهزة ذات التعرف الاختياري على الفناجين في ثلاثة أوضاع مختلفة، وفقًا للضبط.

- الكشف عن الوجود
- المكتب
- وضع اخدم نفسك



13.3 وعاء الحبوب/وعاء المسحوق قابل للغلق

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
بداً من صفحة 116

- 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.



14.3 منفذ إدخال يدوي قابل للغلق

يوجد المدخل اليدوي في منتصف غطاء ماكينة القهوة.

جاري استخدام المدخل اليدوي:

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



مدخل الأقراص

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 116



مدخل يدوي

- 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



تنظيف وعاء الترسيب
التنظيف اليدوي
صفحة 91

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بدءًا من صفحة 116

15.3 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.

يمنع إنتاج المشروبات طالما أن وعاء الترسيب غير مركب.

* 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 للتآكل. وهو ما يمكن أن يؤدي إلى أضرار لاحقة.



< احرص دائمًا على تفريغ وعاء الترسيب قبل تركيبه.

< إذا تعذر تركيب وعاء الترسيب، فقم بفحص فتحة التركيب

من حيث وجود بقايا قهوة بها، وقم بإزالتها.

16.3 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.

هام

التنظيف اليومي لخرطوشة الترسيب
أعمال التنظيف اليدوية
صفحة 91

17.3 قرص التقاطر

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7
 التنظيف اليومي لقرص التقاطر
 العناية
 < بدءًا من صفحة 77

خطر الإكتواء

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

ملحوظة

مع ماكينات القهوة المزودة بوصلة تصريف فيمكن أن يتم
 أيضًا خلع قرص التقاطر (مثلًا لأغراض التنظيف).



في ماكينات القهوة غير المزودة بوصلة تصريف يجب أن يتم بصفة
 دورية منتظمة تفريغ قرص التقاطر.
 ※ احرص على ضرورة توخي الحرص اللازم عند خلع قرص
 التقاطر وتفريغه وإعادة تركيبه

1.17.3 مستشعر قرص التقاطر (اختياري)

عند التجهيز بمستشعر قرص التقاطر فسوف تعرض ماكينة القهوة على
 الشاشة بلاغ الوصول إلى مستوى الملاء الأقصى.
 ※ بعد ظهور البلاغ قم بحرص بخلع قرص التقاطر وتفريغه وإعادة
 تركيبه

18.3 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 77

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 116



التحكم في الوصول لرقم التعريف الشخصي
 PIN
 < حقوق PIN
 صفحة 60

مراعاة عامل النظافة



- يمكن أن تتكون في داخل ماكينة القهوة جراثيم وميكروبات ضارة بالصحة.
- < قبل إطفاء ماكينة القهوة احرص على إجراء أعمال التنظيف اليومية.

احرص على مراعاة تعليمات الدليل



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

- * حرك حاجز الاستعمال إلى أعلى
- * وراء حاجز الاستعمال، على الجانب الأيمن يوجد زر التشغيل/الإطفاء.
- * اضغط لفترة وجيزة على زر التشغيل/الإيقاف حتى يصدر صوت إشارة
- * يتم إطفاء ماكينة القهوة.
- * اسحب قابس الشبكة
- * احرص على غلق الصنبور الأساسي للتغذية بالماء

4 البرنامج

⚠️ احترس

إرشادات السلامة للاستعمال
 < صفحة 22

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



1.4 عرض عام

وضع الاستعداد للعمل

صفحة 38

شكل الأزرار
 < خيارات الاستعمال
 صفحة 55

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



صفحة 38

الخطوط الوظيفية لشاشة العرض تتمتع بقابلية التشغيل

الوضع الاقتصادي Eco (فعال)



منفث بخار لجهاز تدفئة الفناجين



الشطف على الساخن



كمية المشروب S-M-L



باريسا (درجة شدة القهوة)



زر البخار



ماء ساخن



2. نوع القهوة
 (قهوة منزوعة الكافيين)



مواعمة حجم الفنجان



ملء نظام اللبن



معلومات القيمة الغذائية



بدءاً من صفحة 41

وظائف القائمة الرئيسية



معلومات
صفحة 58



خيارات الاستعمال
صفحة 52



مشروبات
صفحة 44



العناية
صفحة 41



النظام
صفحة 65



مقياتي
صفحة 62



PIN حقوق
صفحة 60



الحساب
صفحة 59



USB
صفحة 75



Eco وضع اقتصادي
صفحة 73



اللغات الوارة أعلاه
صفحة 73

حقول التحكم في القائمة

تأكيد القيمة/وضع الضبط



القائمة الرئيسية/عودة



محو القيمة/وضع الضبط



إدخال رقم PIN



تحضير التجربة



التالي/بدء



رجوع



تحميل الإعدادات



استدعاء لوحة الأزرار



حفظ الإعدادات



البلاغات على الشاشة

بيان درجة حرارة اللبن (اختياري)



تقرير الحدث والخطأ



2.4 شاشة الاستعداد للتشغيل

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

1.2.4 أزرار المشروبات



مثال: زر الكابتشينو
شكل الأزرار
< خيارات الاستعمال
صفحة 55

كل أزرار المشروبات المستعدة للإنتاج تكون مضاءة. استناداً إلى تصميم لوحة المفاتيح المحدد يمكن من خلال السحب الأفقي الوصول إلى شاشة العرض لمزيد من المشروبات. يبدأ صب المشروب بعد النقر على زر المشروب المرغوب.

2.2.4 الخطوط الوظيفية

حقل منفث البخار

لتدفئة الأكواب.



حقل منفث البخار
< خيارات التشغيل
صفحة 53

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 53

معلومات القيمة الغذائية

جهاز عرض المكونات ومعلومات القيمة الغذائية لكل مشروب.



معلومات القيمة الغذائية
< خيارات التشغيل
صفحة 71



ملائمة حجم الأكواب
◀ خيارات الاستعمال
صفحة 54

مواصفة حجم الفنجان

لاختيار حجم المشروب من أجل المشروب التالي.



الوظيفة S-M-L
◀ البرامج
◀ النظام
صفحة 71

حقل S-M-L

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



نطاق النادل فعال/غير فعال
◀ خيارات الاستعمال
صفحة 52

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.	



ملء نظام اللبن
◀ خيارات الاستعمال
صفحة 55

ملء نظام اللبن

من أجل الملء التلقائي لنظام الحليب.

2. نوع القهوة (قهوة منزوعة الكافيين)



2. نوع القهوة
 < خيارات التشغيل
 صفحة 56

- ※ خصّص أولاً مطحنة في بيانات الماكينة لوضع "بدون كافيين"
- ※ اختر وضع "بدون كافيين" تحت خيارات التشغيل
- يتم عرض رمز الحبوب المُلغى في قائمة الوظائف
- ※ انقر على الرمز قبل اختيار المشروب
- يتم إعداد المشروبات التالية من حبوب طحين القهوة خالي الكافيين.

زر البخار



من خلال زر البخار يتم إنتاج بخار ساخن وبالتالي تسخين المشروبات.
 يمكن صنع رغوة من اللبن عن طريق زر البخار.

زر الماء الساخن



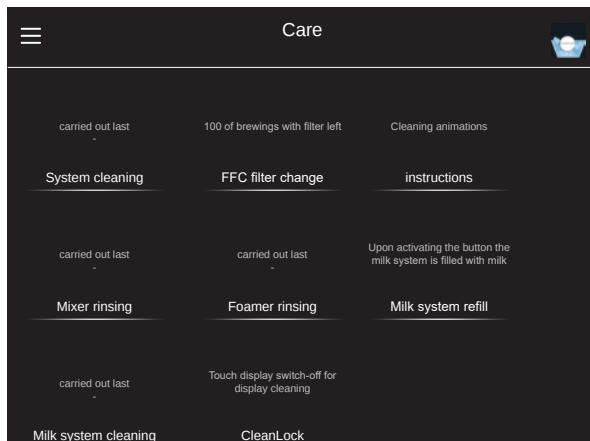
زر الماء الساخن من أجل استخراج الماء الساخن.
 يمكن أيضاً تغطية زر المشروبات بالماء الساخن.

3.4 العناية



نقاطات التحكم في القوائم
 < عرض عام
 صفحة 37

العناية
 < بدءًا من صفحة 77
 منظومة النظافة HACCP
 < بدءًا من صفحة 101



تنظيف النظام

مع أو بدون إطفاء ماكينة القهوة بعد تنظيف النظام.



System cleaning

تنظيف النظام
 < العناية
 بدءًا من صفحة 80



Mixer rinsing

شطف الخلاط
 < العناية
 صفحة 82



Milk system cleaning

تنظيف نظام اللبن
 < العناية
 صفحة 84

شطف الخلاط

يقصد بشطف الخلاط التنظيف البيئي للخلاط.

تنظيف نظام اللبن

يمكن بدء تنظيف نظام اللبن فقط. هذا الأمر مفيد إذا ما كانت هناك فترات توقف ببنية طويلة نسبيًا بين إنتاج مشروبات اللبن. يقوم تنظيف نظام اللبن بتنظيف نظام اللبن.



Enable milk system

يتم الاستفسار أثناء عملية التنظيف عما إذا كان سيتم تحرير مشروبات الحليب بعد التنظيف. إذا وقع الاختيار على "no" فإنه بالتالي تكون المشروبات بدون اللبن هي المتاحة فقط. مع إطلاق نظام الحليب تكون مشروبات اللبن متاحة مرة أخرى.



FFC filter change

FFC استبدال الفلتر
 < العناية
 صفحة 83

استبدال فلتر معد القهوة المصفاة الطازجة

يجب أن يتم استبدال الفلتر بعد إعداد 100 مشروب أو بعد 72 ساعة. انقر على **FFC filter change** (استبدال فلتر معد القهوة المصفاة الطازجة) يتم تشغيل دليل إرشادي لشاشة العرض. اتبع التعليمات الظاهرة على شاشة العرض بالإضافة إلى ذلك، يمكن من خلال هذا الحقل عرض عدد المشروبات التي ما زال يمكن إعدادها بواسطة الفلتر المستخدم أو الموعد الذي ينبغي عنده القيام بالتنظيف القادم للنظام مع FFC.



Foamer rinsing

شطف الرغوة
 < العناية
 صفحة 83

شطف بالرغوي

يقصد بشطف الرغوي التنظيف البيني لرغوي الحليب.



CleanLock

تنظيف لوحة التحكم
 < العناية
 بدءاً من صفحة 90

CleanLock (قفل التنظيف)

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

الأدلة



Instructions

عرض عام لمواعيد التنظيف
 < العناية
 صفحة 79

أدلة مصورة لبرامج التنظيف المتوفرة وموضحة لعمليتي فك وتركيب الخلاط ومنفذ الدفق المجمع لغرض التنظيف.



Milk system refill

ملء نظام اللبن (نظام Dynamic Milk)

تعمل هذه الوظيفة على ملء نظام اللبن لغرض إنتاج مشروبات اللبن.
 * انقر على **Milk system refill** (ملء نظام اللبن)



Drip tray cleaning

تنظيف أقراص التقاطر
 < العناية
 صفحة 94

تنظيف قرص التقاطر

بعد النقر على حقل "تنظيف درج تجميع القطرات" ينتقل مخرج الدفق الدفق المشترك إلى أعلى. بعد ذلك يمكن تنظيف قرص التقاطر.

4.4 مشروبات

عام



إنتاج تجريبي

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



مثال: زر الكابتشينو

✳ 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.

تخزين الوصفات

حيث يتم 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 حديثًا.





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.

الوظيفة S-M-L

تفعيل الوظيفة S-M-L وتغييرها بوجه عام
لجميع المشروبات
البرنامج
النظام
صفحة 71

الأزرار الخاصة
الاستعمال
صفحة 27

يتم تفعيل الوظيفة S-M-L في القائمة "النظام". يمكن بوجه عام أن
تحديد 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.
ويمكن هناك أن يتم ضبط كل حجم على حده، نشط أو غير نشط. "غير
فعال" يعني أن القيمة الخاصة بكل مشروب لم تعد متاحة للاختيار
منها.

كمية الملء S-M-L

جاري إنتاج الوصفات للسعة S و M و L كما تم ضبطها.
القيمة المعيارية:

S = 25% أقل مما تم ضبطه.
L = 25% أكثر مما تم ضبطه.

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

الإعداد 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 المعايير

يمكن ضبط نوع المعايير للماء الساخن واللبن ورغوة اللبن.

- **البداية والتوقف**
يستمر الإنتاج وصولاً إلى الكمية المضبوطة. يمكن أن يتم إيقاف عملية الإنتاج مسبقاً من خلال إعادة 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 يبدئ عملية الإنتاج بالتدفق الحر.
- **التدفق الحر**
يستمر إنتاج المشروب أو البخار طالما استمر الضغط على الزر.
- **معايير**
يتم إنتاج الكمية المضبوطة. طريقة المعايير متوفرة للبن والرغوة وللماء الساخن.



نقاط التحكم في القوائم
< عرض عام
صفحة 37

تغيير الوصفات

Beverage settings cappuccino

Change recipe

Current recipe composition:

Espresso 9 g, 35 ml					
Foam creamy 140 ml					

Preparation order -> approx. quantity /ml 176

<

Storage

Nutrition facts

>

Default additions:

Coffee	Milk	Cold milk	Milk pause	Choc	Pause
Espresso	Milk foam	Cold foam	Hot water	Syrup	

!Touch the desired addition and drag it

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. *: يتم الضغط على الإضافة المطلوبة ثم الضغط مجدداً على الموضع المطلوب في بنية الوصفة. 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)

FFC



هنا يتم ضبط ما إذا كان يتم تمرير القهوة المعدة عبر الفلتر.

درجات جودة اللبن في نظام Dynamic Milk

ماكينات القهوة المزودة بنظام Dynamic Milk يمكنها أن تستخدم درجات جودة متباينة لرغوة اللبن لكل مشروب.

يمكن أن يتم دمج عدة درجات جودة لبن في مشروب واحد.

ثابت رغوة لبن ثابتة. ينصح به للكابتشينو بإطار بني وللمشروبات التي يكون العنصر الهام بها هو مظهر رغوة اللبن ومذاق اللبن المتوازن.

سانب رغوة لبن شديدة النعومة. ينصح بها للكابتشينو بمذاق لبن متوازن شديد التأثير. التوليفة المثلى بين القهوة واللبن.

كريمي رغوة اللبن بسطح لامع. ينصح به لمشروبات اللبن بمذاق لبن متوازن وتوليفة جيدة بين القهوة واللبن.

هواني رغوة اللبن المخففة بنسبة هواء مع قوام فقاعي غير منتظم ومذاق لبن متوازن.



جودة القهوة

درجات الجودة تؤثر على إعداد القهوة.

بزيادة درجة الجودة تزداد درجة كثافة مواد المذاق والنكهات للقهوة.

درجات الجودة

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 العصر والصب الأولي يتم العصر مرة أخرى في صورة رطبة.

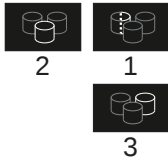
5 مثل درجة الجودة رقم 4، ومع ذلك سيتم الكبس على الرطب بشكل أكثر شدة.

6 مثل درجة الجودة رقم 5، ومع ذلك سيتم الكبس على الرطب بشكل أكثر شدة.

7 مثل الجودة 6 إلا أن الضغط الرطب طويل.

ملحوظة!

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



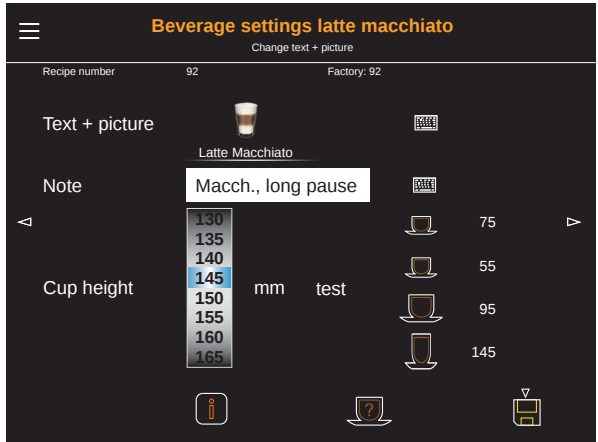
اختيار طحين القهوة

الجزء المكتمل لكمية القهوة واجبة الطحن يطابق 10. يمكن تجميع الكمية الكلية من مطاحن مختلفة. وهكذا تكون الوصفات الفردية المتعددة متاحة.



نطاقات التحكم في القوائم
< عرض عام
صفحة 37

النص والصورة وارتفاع الأكواب



النص والصورة

يتم هنا موازنة اسم المشروب وصورة زر المشروب. قم بنفعل الأزرار باستخدام حقل الأزرار.

تحميل الصور الخاصة للمشروبات
< يو إس بي
صفحة 75

ملحوظة

يمكن أن يتم هنا حفظ ملحوظة بشأن المشروب.

ارتفاع الفنجان (اختياري)

بالنسبة للمشروبات في الأحجام "S" و
"L" يجب تعيين الحجم قبل اختيار زر
المشروبات.

مع ضبط أتماتيكي للارتفاع.
وهنا يتم تعيين ارتفاع الأكواب من أجل المشروب.
يمكن ترتيب ارتفاع الأكواب من رموز الأكواب الموجودة على الجهة
اليمنى. تلك الارتفاعات يمكن حفظها من خلال الضغط بإيجاز على
الرمز.

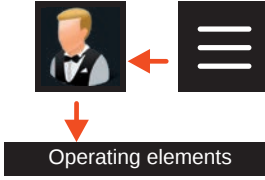


استبدال الأزرار

يتم هنا استبدال موضع اثنين من أزرار المشروبات.
*: انقر على زر المشروب
*: انقر على حقل "استبدال الأزرار"
*: انقر على زر المشروبات الذي يتعين أن يتم استبدالها

5.4 خيارات الاستعمال

عناصر الاستعمال



تشغيل وضع اخدم نفسك

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

لا يتم عرض هذه الوظائف وحولها عندما تكون غير مفعلة.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

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

- حقل باريسستا: غير فعال
- حقل الشطف على الساخن: غير فعال
- معلومات القيمة الغذائية: غير فعالة
- حقل القائمة: متباطيء
- منفث البخار: غير فعال
- بيان الخطأ: غير فعال
- مواعمة حجم الفنجان: غير مفعّل
- الاختيار المسبق للغات: غير فعال
- ملء نظام اللبن: فعال
- الاختيار الأولي للمشروب: غير فعال
- إيقاف المشروب: غير فعال

حقل باريسستا

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

يتم عرض الحقل في وضع الاستعداد للتشغيل.

- حقل باريسستا
صفحة 52
- حقل الشطف الدافئ
صفحة 53
- معلومات القيمة الغذائية
صفحة 53
- حقل القائمة
صفحة 53
- حقل منفث البخار
صفحة 53
- بيان الخطأ
صفحة 54
- مواعمة حجم الفنجان
صفحة 54
- مواعمة حجم الفنجان
صفحة 54
- ملء نظام اللبن
صفحة 55
- الاختيار الأولي للمشروب
صفحة 56
- إلغاء المشروب
صفحة 56

حقل الشطف على الدافيء

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

فعال يتم عرض الحقل في وضع الاستعداد للتشغيل.

معلومات القيمة الغذائية

إدخال بيانات القيمة الغذائية
النظام
بيانات القيمة الغذائية
صفحة 71

جهاز عرض المكونات ومعلومات القيمة الغذائية لكل مشروب.

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☐ غير فعال

نطاق القائمة

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

فعال يستجيب حقل القائمة فورًا بعد النقر على الحقل.

غير فعال بالنقر المزدوج على الخانة الفارغة تظهر القائمة الرئيسية.

SteamJet

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☐ غير فعال

فعال يتم عرض الحقل في وضع الاستعداد للتشغيل.

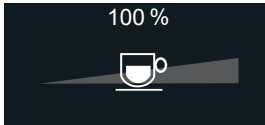
بيان العطل

يتم الإبلاغ عن الخطأ في الشريط العلوي في الشاشة بألوان مختلفة.

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

فعال يتم الإبلاغ عن العطل على الشاشة باعتباره بيان نصي.



مواعمة حجم الفنجان

يمكن تفعيل الاختيار الحر لكمية الملاء في خيارات التشغيل. وبذلك يمكن مواعمة كمية الملاء 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 الملاء، أما إذا تم تحريكه إلى اليسار فسوف تقل كمية الملاء. يتم عرض كمية الملاء 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 المسبق للغات" أو من خلال اختيار تنسيق الأزرار "Self-service+Flags".

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☐ غير فعال

تنسيق الأزرار "Self-service+Flags"
< تنسيق الأزرار
صفحة 55

ملء نظام اللبن

ملء نظام اللبن
 < العناية
 صفحة 43

هذه الوظيفة تملأ نظام الحليب. وهنا يمكن تفعيل ملأ نظام الحليب.

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

فعال يتم الإبلاغ عن العطل على الشاشة باعتباره بيان نصي.

شكل الأزرار



Button layout

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



PostSelection

وضع الاختيار المسبق PostSelection

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير 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.

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

النظام
 < بدءاً من صفحة 65

• الحجم 1 و 2 و 3

• المعايير 1 و 2 و 3

• نوع اللبن

• المشروبات الباردة

• الشراب 1 و 2 و 3 و 4 (اختياري)

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

لن يتم عرض الوظائف وحولها الخاصة في حالة عدم التفعيل.

خالي من الكافيين



Caffeine-free

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

معامل Decaf

إذا كان معامل Decaf يبلغ 15 % فسيتم إعداد Café Crème مثلاً مع إضافة 15 % من طحين القهوة الإضافي عند الإعداد باستخدام وظيفة Decaf.

يتم هنا إدخال قيمة معامل Decaf.

يتم تحديد كمية القهوة المطحونة لمعامل Decaf

(قهوة منزوعة الكافيين) بالنسبة المئوية لكمية القهوة المطحونة المضبوطة في الوصفة.

يسري وضع الضبط هذا على كل مشروبات القهوة مع الاختيار الأولي "Decaf".

نطاق الضبط: 25% - 15%

القيمة المعيارية: 10%

الاختيار الأولي للمشروب



Beverage pre-selection

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

يتم صرف المشروبات التي تم اختيارها مسبقاً دون مزيد من الضغط.

في العنوان يتم عرض "كود المشروب مُفعّل".

إيقاف المشروب

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

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

الشعار

شعار الشركة المصنعة

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

فعال يتم عرض شعار الشركة المنتجة في شاشة الاستعداد في أعلى جهة اليمين.

شعار العملاء

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☐ غير فعال

فعال إذا تم ضبط الاختيار على "aktiv" نشط" وقد تم تحميل شعار العملاء فإن شعار العملاء يتم عرضه في المقدمة بطريقة ممركة، وذلك عند الاستعداد للتشغيل. عند اتصال أجهزة البيع فإن شعار العملاء يظهر يساراً. في تلك الحالة لا يمكن عرض كلا الشعارين.

تحميل شعار العملاء

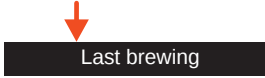
يتم إدراج وحدة الفلاشة USB-Stick مع شعار العملاء. يتم تحميل شعار العملاء.

حجم شعار العملاء

يُسمح بأن يكون الشعار مرتفعاً كحد أقصى 80 بكسل. يتم تغيير حجم الشعارات الكبيرة تلقائياً بما يتناسب مع هذا الحجم.

6.4 معلومات

قائمة المعلومات تتيح إمكانيات الاختيار الموضحة فيما يلي.



عملية الإعداد الأخيرة

معلومات بخصوص عملية الإعداد الأخيرة.



ميكاتي

يتم استدعاء العرض العام الأسبوعي للميكاتي. في العرض العام هذا سيتم عرض كل مواقيت التشغيل والإيقاف.



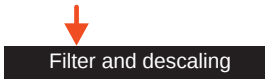
الخدمة

بيانات الاتصال لخدمة WMF.
الرقم التسلسلي لماكينة القهوة.



العناية

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



فلتر الماء وإزالة التكلس

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



البروتوكول

بروتوكول النتائج والأعطال أثناء الاستعمال وتنظيف ماكينة القهوة.

7.4 الحساب



Counters

العدادات

يتم هنا عرض عدادات المشروبات التي يتم إنتاجها بشكل فردي وكميات المشروبات. يمكن أن يتم استقراء أي بروتوكول من خلال مخرج USB.

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

وضع الضبط المعياري

العداد 1 = عداد يومي

العداد 2 = عداد أسبوعي

العداد 3 = عداد شهري

العداد 4 = عداد سنوي

نصيحة

يمكن أن يتم إرجاع كل إعداد إلى الوضع الأصلي.



أجهزة البيع

انظر دليل الاستخدام للأجهزة.

فواتير خارجية

راجع دليل التشغيل الخاص بفاتورة النادل.



Free of charge settings

الإعدادات المجانية

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

كل شيء بالمجان

خيارات: ☒ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال ☐ فعال

المشروب مجاني

خيارات: ☒ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال ☐ فعال

شاشة العرض لجهاز العرض

عند إعداد "All free of charge" كله بالمجان" على وضع نشط يمكن هنا أن يتم إيداع نص. (على سبيل المثال "بالمجان Free of charge"). يتم عرض النص الذي تم إدخاله في المقدمة.

شاشة عرض خاصة بأزرار المشروبات

عند إعداد "All free of charge" كله بالمجان" على وضع نشط يمكن هنا أن يتم إيداع نص خاص بأزرار المشروبات.



8.4 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 مثالًا: 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.



Cleaning

رقم التعريف للتنظيف PIN

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

العناية



Setting

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



Accounting

رقم الحساب PIN

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

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

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



Enter new PIN

إعادة إدخال رقم التعريف الشخصي PIN

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

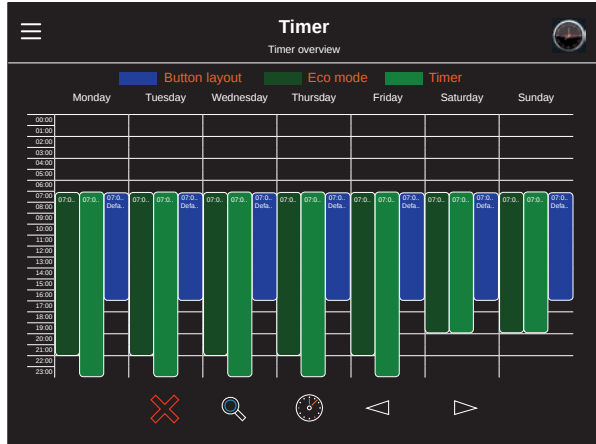


9.4 ميفاتي



Timer overview

ضبط العرض العام للميفاتي والميفاتي
عرض عام لكل مواقيت التشغيل والإطفاء.



محو الموقت

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



نظرة تفصيلية على اليوم الجاري

تغيير العرض العام اليومي والأسبوعي العرض العام اليومي يوضح
بيانات اليوم الحالي.





ضبط مواعيت تشغيل الميقاتي

- قم باختيار يوم بعينه أو أيام بعينها.
- اضبط زمن التشغيل والإطفاء.

سيتم ضبط المواعيت لكل الأيام المختارة.
بعد التأكيد سيتم بيان عرض عام أسبوعي يحتوي على مواعيد التشغيل المضبوطة. يمكن أن يتم حسب الرغبة تغيير المواعيت المفردة في هذا العرض العام الأسبوعي.



Timer state

حالة الميقاتي

معلومات عن حالة الميقاتي.

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال ☐ غير فعال

مواعيت تشغيل الميقاتي فعالة.

غير فعال لن يتم إصدار مواعيت تشغيل الميقاتي.



Button layout overview

العرض العام لأشكال الأزرار

هنا يتم عرض استعراض إجمالي لكافة أوقات التشغيل لعدد الوقت بالنسبة لتصميم الأزرار.

يمكن أن يتم تغيير الإعدادات مباشرة في العرض العام.

تصوير الاستعراض الإجمالي وتفسيرات الرموز

< الاستعراض الإجمالي لعدد الوقت و صفحة 62

الوقت الأدنى لعرض شاشة الأزرار هو
30 دقيقة



Button layout state

حالة شكل الأزرار

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال ☐ فعال

يمكن من خلال الميقاتي أن يتم أوتوماتيكيًا تخصيص شكل الأزرار.

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



Eco mode overview

عرض عام للوضع الاقتصادي Eco

هنا يتم عرض استعراض إجمالي لكافة أوقات التشغيل لعدد الوقت بالنسبة للنمط إيكو Eco-Mode. يمكن أن يتم تغيير الإعدادات مباشرة في العرض العام. تصوير الاستعراض الإجمالي وتفسيرات الرموز < الاستعراض الإجمالي لعدد الوقت و صفحة 62



Eco mode state

حالة الوضع الاقتصادي Eco

معلومات حول حالة النمط إيكو Eco-Mode.

خيارات: فعال غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال ☐ غير فعال



Time/date

وقت/التاريخ

يتم هنا ضبط الوقت الحالي والتاريخ.



Daylight saving time

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 مركبة.

خيارات: فعال غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال ☐ غير فعال



Time zone

المنطقة الزمنية

هنا يتم ضبط المنطقة الزمنية.

10.4 النظام



Cooler



ويمكن مع Cup&Cool الاختياري مع مراقبة درجة الحرارة.

المبرد

درجة حرارة مخزون اللبن

يتم هنا إدخال درجة الحرارة الخاصة بمخزون الحليب. عند الاستخدام مع Cup&Cool مثل 8°C درجة سيليزية.

رسالة فارغة

هنا يمكنك تعيين ما إذا كان ستحدث رسالة فارغة للحليب. يمكن أن تقرر الرسالة الفارغة مع حازم المشروبات. وهذا يشكل أهمية خاصة عند تشغيل الخدمة الذاتية لضمان الصرف الكامل للمشروبات المدفوع ثمنها.

جهاز استشعار درجات الحرارة

قياس درجة حرارة الحليب



Quality check

فحص الجودة (نظام Dynamic Milk)

يمكن أن تسبب التأثيرات الخارجية تغيرات في نظام اللبن، على سبيل المثال تغيرات في درجة حرارة اللبن وحجم رغوة اللبن وجودة رغوة اللبن.

يمكن استعادة الإعدادات الأساسية عبر القائمة "فحص الجودة".

✱ املاء وعاء التنظيف الأزرق بالماء البارد

✱ قم بتوصيل أنبوب اللبن

✱ ضع وعاء مدرّجاً سعته 500 مل أسفل منفذ خروج المشروبات

✱ ابدء عملية المعايرة

✱ يتم إيقاف المعايرة بمجرد ملء الوعاء المدرّج ذي السعة البالغة

500 مل (+/- 20 مل)

بيان تقدم العمل



Progress display

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



Display and illumination

الشاشة والإضاءة

إضاءة

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.
وإلى جانب ذلك فهناك الخيارات التالية:

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



الإضاءة مع وضع الاستعداد للتشغيل

- صفحات لون التشغيل

بيان الحدث (بلاغ)

مثل رسالة الحبوب فارغة.

- خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

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 أوتوماتيكياً

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  فعال

فعال عند ضبط وضع تخفيض شدة السطوع على درجة "فعال"، فسيتم أوتوماتيكياً 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 للمسية.

خلفية الشاشة

يمكن هنا ضبط التصميم اللوني للشاشة العاملة باللمس.

- لون الصفحة الرئيسية
- اللون بالنسبة لصفحات أخرى

مشروبات: الخط + اللون

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

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

فلتر الماء

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

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



Water filter

ملحوظة

عند درجة عسر للماء تتراوح من 0 إلى 5 dKH فليست هناك حاجة لت تركيب فلتر ماء.
بالنسبة لماكينات القهوة المزودة بوصلة ماء ثابتة ننصح باستخدام فلتر الماء AquaBasic.

درجة عسر الكربونات المقاسة

يتم هنا إدراج درجة العسر المقاسة بوحدة درجة عسر ألمانية.

※ 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.

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.



درجة العسر الكلية المقيسة

يتم هنا إدراج درجة العسر المقيسة.

نطاق الفلتر

يتم هنا إدخال مدى كفاية الفلتر بقيمة لتر.



Eco mode

◀ الوضع الاقتصادي Eco
صفحة 73

وضع اقتصادي Eco

يمكن أن يتم هنا تفعيل الوضع الاقتصادي Eco.

وضع اقتصادي Eco

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  غير فعال

إطفاء

الخيارات: أبدأ و 30 دقيقة/ 60 دقيقة/ 90 دقيقة/ 120 دقيقة/

150 دقيقة/ 180 دقيقة

القيمة الافتراضية: أبدأ



Temperature

درجة الحرارة

يتم هنا ضبط درجة حرارة ماء الغلاية.

(درجة حرارة ماء إعداد القهوة)



Switch-off rinsing

شطف الإطفاء

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  فعال

فعال عند إيقاف تشغيل ماكينة القهوة يجب إجراء شطف الإيقاف
إذا تم صب مشروبات لبن منذ آخر عملية تنظيف.

↓
Antifreeze/
transport preparation

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.

↓
Grinding degree setting

إعداد درجة الطحن

يمكن ضبط درجة الطحن عن طريق الشاشة.

قيمة أصغر <- درجة طحن أنعم

قيمة أعلى <- درجة طحن أخشن

يمكن أن تتم عملية الضبط بمقدار 0.25 خطوة. يُسمح بضبط نصف درجة طحن على الأكثر لكل عملية ضبط. يجب أن يتم الطحن بعد كل ضبط. للموظفين المدربين فقط والخدمة

↓
Portioner

المعايير

يمكن هنا إدخال أسماء أنواع حبوب القهوة وأنواع المساحيق المستخدمة. يتوفر هنا في الوضع القياسي الإسبريسو وكريمة القهوة.

↓
Bluetooth

البلوتوث (اختياري)

عصا البلوتوث WMF الاختيارية ضرورية لهذه الوظيفة.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال ☐ غير فعال

✳ ضبط البلوتوث على الوضع "فعال"

✳ افتح لوحة التحكم

✳ أدخل عصا البلوتوث WMF في ظهر لوحة التحكم

✳ قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى



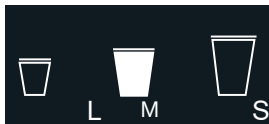
S-M-L

الوظيفة S-M-L

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

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%

SML سعة الملىء
البرمجية
المشروبات
صفحة 44
نصيحة

علاوة على ذلك يمكن تحديد أحجام المشروبات S-M-L في الوصفة ثم تصبح متاحة مباشرة كزر مشروب.

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



Syrup

الشراب (اختياري)

يتم هنا تعيين أسماء للمشروبات وتخصيص رموز لها. فضلاً عن ذلك، يتم تنشيط كميات الجرعات المحتملة (مفرد، مزدوج، كبير).

إمكانات الضبط بالتفصيل لوحدة الشراب
دليل تشغيل وحدة الشراب



Nutrition facts

معلومات القيمة الغذائية

هنا يمكن تسجيل معلومات مفصلة متعلقة بالقيمة الغذائية والمكونات لكل من الدقيق والحليب ورغوة اللبن. يتوافر استعراض إجمالي.



Cup detection

التعرف على الفناجين

يتعرف مستشعر الفناجين ما إذا كان ثمة وعاء أسفل منفذ الخروج ويحدد ارتفاعه.

الفجوة الهوائية من منفذ الخروج حتى الفنجان

يتم هنا تحديد المسافة المتبقية بين الفنجان ومنفذ الخروج.

نطاق الضبط: من 5 مم إلى 60 مم

الخطوات: 5 مم

تفاوت ارتفاع الفنجان

يتم هنا تحديد تفاوت ارتفاع الفنجان.

نطاق الضبط: من 5 مم إلى 60 مم

الخطوات: 5 مم

Mode

يمكن هنا تحديد ثلاثة أنماط مختلفة.

الكشف عن الوجود

يعرف مستشعر الفناجين ما إذا كان ثمة وعاء أسفل منفذ الخروج. بمجرد ما يتم اختيار المشروب، ينتقل منفذ الخروج تلقائيًا إلى الارتفاع المضبوط للمشروب المختار.

ضبط ارتفاع الفنجان

◀ البرنامج

◀ المشروبات

صفحة 50

المكتب

يتعرف مستشعر الفناجين ما إذا كان ثمة وعاء أسفل منفذ الخروج ويحدد ارتفاعه. ومن ثم ينتقل منفذ الخروج ليصل إلى المسافة المضبوطة حتى الحافة العلوية للفنجان.

وضع اخدم نفسك

يتعرف مستشعر الفناجين ما إذا كان ثمة وعاء أسفل منفذ الخروج ويحدد ارتفاعه. على أساس هذه القيمة، يتم فقط عرض المشروبات المناسبة على شاشة العرض. إذا كان الاختيار الأولي SB نشطاً، فسيعتمد المستشعر على هذا الاختيار الأولي.

11.4 اللغات الوارة أعلاه

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

12.4 وضع اقتصادي Eco

◀ الوضع الاقتصادي Eco
صفحة 69

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



وضع اقتصادي Eco

خيارات: • تشغيل • إطفاء • ميقاتي

القيمة المعيارية:  إطفاء

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 "active" (مفعّل)

ماكينة القهوة موجودة حاليًا في مرحلة خفض.



الوضع الاقتصادي Eco "ready" (مستعد)

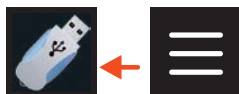
الوضع الاقتصادي محكوم بفترة انتظار ويتم تفعيله بعد صب آخر مشروب.



البدء 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".



USB 13.4

من خلال وصلة USB فيمكن أن يتم استبدال البيانات. بمجرد أن يتم إدخال وصلة USB، فسوف يتم تفعيل الوظيفة. وصلة USB موجودة على اليسار أعلى الجانب الخلفي لحاجز الاستعمال، وراء الغطاء.



Load recipes

تحميل الوصفات

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



Load beverage symbols

تحميل رموز المشروبات

تحميل الصور ورموز المشروبات من وحدة الفلاش USB-Stick.



Save recipes

تخزين الوصفات

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



Export counters

تصدير العدادات

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

صادر HACCP



HACCP-Export

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



Data back-up

تأمين البيانات

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



Load data

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).



Load language

تحميل اللغة

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



Firmware update

تحديث البرنامج الأساسي

فقط لقسم الخدمة.

5 العناية

1.5 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.
- < احرص على تنظيف نظام اللبن يوميًا.
- < مع ماكينات القهوة بدون Plug&Clean فاحرص بشكل إضافي على تنظيف منفذ الدفق المجمع يدويًا مرة في اليوم بعد انتهاء التشغيل.
- < مع ماكينات القهوة المزودة بـ Plug&Clean فاحرص بشكل إضافي على تنظيف منفذ الدفق المجمع يدويًا مرة في الأسبوع بعد انتهاء التشغيل.
- < استبدل أنبوب اللبن وأنبوب الخلاط عند اللزوم.
- < 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 تتسرب من منفذ الدفق المجمع سائل تنظيف ملتهب وماء ملتهب.
- 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.

ملحوظة

وضع Dynamic Milk



إذا لم يتم إنتاج أي مشروب به نسبة لبن لمدة 119 دقيقة، فسيتم بدء التنظيف الأوتوماتيكي لنظام اللبن، وسيتم استكمال ملء اللبن الطازج.

ملحوظة

ملحوظة



- عند تشغيل ماكينة القهوة في المرة التالية يتم إعادة ملء اللبن وبالتالي إتمام برنامج التنظيف.

2.5 عرض عام لمواعيد التنظيف



برامج التنظيف

◀ بدءًا من صفحة 80

◀ بدءًا من صفحة 85

◀ بدءًا من صفحة 83

◀ صفحة 90

◀ صفحة 91

◀ صفحة 91

◀ صفحة 94

◀ صفحة 94

◀ صفحة 95

◀ صفحة 84

◀ صفحة 84

◀ صفحة 84

◀ صفحة 84

◀ صفحة 98

◀ صفحة 99

◀ صفحة 100

العناية					
التعليمات	اليوم	الأسبوع	الدورة	الأوتوماتيكي	البلاغ
برامج التنظيف					
O	تنظيف النظام				X
O	شطف الخلاط *				X
O	شطف نظام اللبن				X
O	شطف بالزغاري	X			X
	إذابة التلكس	X			
O	استبدال فلتر معد القهوة المصفاة الطازجة *	X	X		
عمليات التنظيف اليدوية					
O	تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock)				X
	تنظيف وعاء الترسيب				X
	تنظيف وحدة الإعداد		X		
	تنظيف خزان الماء			X	
O	تنظيف قرص التقاطر				X
	تنظيف العلبة ومستشعر الفناجين				X
	تنظيف نظام اللبن، نظام Basic Milk				X
	تنظيف نظام اللبن، نظام Plug&Clean			X	
	تنظيف نظام اللبن، نظام Easy Milk			X	
	تنظيف نظام اللبن، نظام Dynamic Milk			X	
O	تنظيف الخلاط *			X	(X)
	تنظيف وعاء الحبوب		X		
	تنظيف وعاء المسحوق *		X		

يومياً = مرة واحدة على الأقل يومياً وعند اللزوم

أسبوعياً = التنظيف الأسبوعي

دورياً = دورياً عند اللزوم

أوتوماتيكياً = القطع الأوتوماتيكي

البلاغ = بعد ظهور الرسالة على الشاشة

(X) = يومياً مع الاتساخ الشديد نسبياً

* = اختياريًا (بحسب التجهيز)

الدليل = يتوفر الدليل في القائمة > البرنامج > العناية

3.5 برامج التنظيف

1.3.5 تنظيف النظام

الدليل كرسوم متحركة
 < القائمة الرئيسية
 < العناية
 < الأداة

< دليل تنظيف وحدة الشراب

تنظيف النظام هو برنامج تنظيف أوتوماتيكي يقوم بتنظيف نظام القهوة في ماكينة القهوة باستخدام قرص تنظيف WMF أو بمنظف سائل، وذلك تبعاً لنظام اللين. يعد تنظيف نظام الحليب وشطف الخلاط من مكونات تنظيف النظام. يتم أيضاً تنظيف الوظيفة الاختيارية FCC كجزء من تنظيف النظام إذا لزم الأمر. الفترة الإجمالية تبلغ حوالي 10 دقائق.

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءاً من صفحة 7

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكْتَوَاء



- أثناء عملية التنظيف تتسرب من منفذ الدفق 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.
- < لا تقم مطلقاً أثناء التنظيف بمد يدك أسفل منافذ الدفق.
- < احرص على مراعاة ألا يقوم أي شخص بشرب سائل التنظيف.

ملحوظة

يرشدك برنامج التنظيف عبر الشاشة خطوة بخطوة أثناء عملية تنظيف النظام.
 احرص على اتباع الرسائل الظاهرة.





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

تنظيف النظام، وضع Basic Milk

البداء

- * استدعاء قائمة العناية
- * انقر على **System cleaning** (تنظيف النظام)
- يظهر السؤال: "هل يتم الإطفاء بعد التنظيف؟"
- عند التأكيد بالخيار **Yes** (نعم) تنظف ماكينة القهوة بعد التنظيف.
- عند التأكيد بالخيار **No** (لا) تظل ماكينة القهوة مشغلة بعد التنظيف.
- * تحديد الخيار المرغوب
- * اتباع البيانات على الشاشة



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.

البداء

- * استدعاء قائمة العناية
- * انقر على **System cleaning** (تنظيف النظام)
- * اتباع البيانات على الشاشة

تنظيف النظام؛ نظام Easy Milk /نظام Dynamic Milk

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

خطر على الصحة/خطر الاكتواء

- أثناء التنظيف يتدفق محلول تنظيف ساخن إلى الوعاء.
- < بعد الانتهاء من التنظيف، قم بإفراغ وعاء التنظيف بحرص وحذر.



هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 116

يجب عدم وضع وعاء التنظيف وهو ساخن في المبرد تحت أي ظرف من الظروف، حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف المبرد.





بالنسبة لتنظيف النظام في ماكينات القهوة المزودة بـ Easy Milk/Dynamic Milk، من الضروري للتنظيف توفير غطاء الوعاء الأزرق المخصص.

البداء

✱ استدعاء قائمة العناية

✱ انقر على **System cleaning** (تنظيف النظام)

✱ اتباع البيانات على الشاشة

2.3.5 شطف الخلاط

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
◀ بدءًا من صفحة 7

الدليل كرسوم متحركة
◀ القائمة الرئيسية
◀ العناية
◀ الأداة

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.

يمكن بدء تنظيف شطف الخلاط على حدة.

✱ استدعاء قائمة العناية

✱ انقر على **Mixer rinsing** (شطف الخلاط)

✱ اتباع البيانات على الشاشة

3.3.5 تنظيف نظام اللبن

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
◀ بدءًا من صفحة 7

الدليل كرسوم متحركة
◀ القائمة الرئيسية
◀ العناية
◀ الأداة

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.

يمكن بدء تنظيف نظام اللبن فقط. هذا الأمر مفيد إذا ما كانت هناك فترات توقف ببنية طويلة نسبيًا بين إنتاج مشروبات اللبن.

يقوم برنامج تنظيف نظام اللبن بشطف أنبوب اللبن باستخدام منافذ اللبن ومخرج الدفق المشترك.

✱ استدعاء قائمة العناية

✱ انقر على **Milk system cleaning** (تنظيف نظام اللبن)

✱ اتباع البيانات على الشاشة

4.3.5 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.



بالنسبة لماكينات القهوة، المزودة بـ Plug&Clean أو Easy Milk، يوجد الشطف بالرغاوي الذي يمكن تشغيله عند الضرورة. يمكن بالإضافة إلى ذلك أن تتم عملية الشطف بالرغاوي أوتوماتيكيًا. سيتم البدء في ذلك أوتوماتيكيًا بعد 3 دقائق من آخر عملية إنتاج لمشروبات اللين. 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 **Foamer rinsing** (شطف بالرغاوي)

✳ اتباع البيانات على الشاشة

الدليل كرسوم متحركة
القائمة الرئيسية
العناية
الأدلة

5.3.5 نظام الشطف بالرغاوي Dynamic Milk

بالنسبة لماكينات القهوة المزودة بجهاز Dynamic Milk فيتم الشطف الأوتوماتيكي بالرغاوي كل ساعتين.

6.3.5 استبدال فلتر معد القهوة المصفاة الطازجة

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة/خطر الاكتواء



- < تظل كبسولة الفلتر ساخنة لفترة وجيزة بعد إنتاج القهوة عبر الفلتر.
- < اترك كبسولة الفلتر تبرّد قبل القيام بتغيير شيء.

يجب أن يتم استبدال الفلتر بعد إعداد 100 مشروب أو بعد 72 ساعة.

※ استدعاء قائمة العناية

※ انقر على **FFC filter change**

(استبدال فلتر معد القهوة المصفاة الطازجة)

يتم تشغيل دليل إرشادي لشاشة العرض.

※ اتبع التعليمات الظاهرة على شاشة العرض

يتم في عنصر القائمة هذا عرض كم عدد المشروبات التي لا يزال

يمكن إنتاجها من خلال هذا الفلتر، أو كم عدد الساعات المتبقية قبل

ضرورة استبدال الفلتر.

7.3.5 عرض عام لتنظيف نظام اللبن

نظام اللبن				
وضع Dynamic Milk	نظام Easy Milk	Plug&Clean	وضع Basic Milk	
x	x	x		الشطف الأوتوماتيكي بالرغاوي
			x	تنظيف النظام، وضع Basic Milk
		x		تنظيف النظام، من خلال مهائى Plug&Clean
x	x			تنظيف النظام، باستخدام وعاء التنظيف
			x	يوميًا، التنظيف اليدوي لنظام اللبن
	x	x		أسبوعيًا، التنظيف اليدوي لنظام اللبن
x	x	x	x	دوريًا، التنظيف اليدوي لمخرج الدفق المجمع من الخارج

برامج التنظيف الأوتوماتيكية

< صفحة 80

التنظيف اليدوي لنظام اللبن

< صفحة 96

ملحوظة

عند ضبط جهاز الشطف بالرغاوي على وضع "غير فعال"،
فيجب أن يتم مع الماكينات المزودة بجهاز Plug&Clean
أو Easy Milk تنفيذ خطوات التنظيف اليدوي لنظام اللبن
بصفة يومية.



4.5 إذابة التكلس

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكْتَوَاء

- أثناء عمليتي التنظيف وإزالة التكلس فإنه يتدفق سائل تنظيف ملتهب أو محلول إزالة تكلس ساخن من منفذ الدفع المجمع.
- 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.
- < لا تقم مطلقًا أثناء التنظيف أو إزالة التكلس بمد يدك أسفل منافذ الدفع.
- < 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
 < بدءاً من صفحة 116



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



- مواد العناية من WMF متوافمة 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 1500 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:

- زجاجتان من مزيل التكلس WMF السائل (لكل 0.75 لتر)
- 3 زجاجات ماء دافئ (إجمالاً 2.25 لتر)
- 5 لتر وعاء تجميع

هام

< الصفحة الرئيسية
 < العناية
 < إزالة التكلس



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 **Descaling** (إزالة التكلس)
- ※ الاستمرار مع 1.4.5 أو مع 2.4.5
- ※ اتباع بلاغات الشاشة

1.4.5 إزالة تكلس ماكينة القهوة باستخدام خزان الماء

مسار التبريد الروتيني (مع الماكينة المسخنة)
إذا ما سخنت ماكينة القهوة، فسوف تبدأ أولاً عملية التبريد الروتينية.
تتراوح فترة التبريد الروتينية من 5 إلى 10 دقائق.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

خطر الاحتراق



- أثناء مسار التبريد يتسرب بخار ساخن.
- بعد عملية الشطف الأخيرة فإنه يتم تسخين مرجل البخار. يتمدد الماء الملتبب ويتسرب في النهاية في صورة بخار.
- < أثناء عملية إزالة التكلس لا تمد يدك أسفل المنافذ.
- < لا تلامس المخرجات الساخنة.

إذابة التكلس

- * أخرج خزان الماء
- * إذا كان فلتر الماء موجوداً، فقم بخلعه
- * امزج مزيل التكلس في خزان الماء مع زجاجة ماء ساخن
- * إذا ما تم تكون حبيبات كريستالية جراء الترسب في درجة أقل من نقطة التجمد، فاستمر في المزج إلى أن تذاب كل الحبيبات الكريستالية الموجودة في سائل مزيل التكلس
- * استخدم خزان الماء مع محلول مزيل التكلس وقم بالتأكيد في الشاشة
- * ضع وعاء تجميع سعته 5 لتر أسفل مخرج القهوة والماء الساخن
- * قم بتحريك منفذ الدفق المجمع إلى أسفل
- * تبدأ عملية إزالة التكلس.
- * فترة الخطوة الجزئية تبلغ حوالي 40 دقيقة.
- * قم بتفريغ وعاء التجميع
- * قم بتفريغ محلول إزالة التكلس المتبقي في خزان الماء
- * اشطف خزان الماء واملاه بماء بارد حتى الحد الأقصى

يمكن أثناء عملية الترسب أن تتكون حبيبات كريستالية في مزيل التكلس السائل.
هذه الحبيبات الكريستالية لا يسمح بأن تصل إلى ماكينة القهوة.
القيمة المثالية لدرجة حرارة الماء هي 37°س.

أرقام الطلب للمنتجات
< الملحق
كماليات وقطع الغيار
صفحة 121

- ※ قم بتركيب خزان الماء مرة أخرى
- ※ قم بوضع وعاء التجميع بالأسفل

شطف

تبدأ عملية الشطف.

فترة الخطوة الجزئية تبلغ حوالي 30 دقيقة.

- ※ وبعدها أضف ماء بارد نظيف حسب الحاجة

- ※ قم بتفريغ وعاء التجميع

- ※ قم بتفريغ خزان الماء

- ※ إذا كان فلتر الماء موجودًا، فقم بتركيبه

- ※ قم بتركيب خزان الماء مرة أخرى

عندئذ يكون قد تم الانتهاء من إزالة التكلس.

يتم عرض النهاية على الشاشة.

2.4.5 إزالة التكلس عن ماكينة القهوة المزودة بوصلة الماء الصلب

مسار التبريد الروتيني (مع الماكينة المسخنة)

إذا ما سخنت ماكينة القهوة، فسوف تبدأ أولاً عملية التبريد الروتينية.

تتراوح فترة التبريد الروتينية من 5 إلى 10 دقائق.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

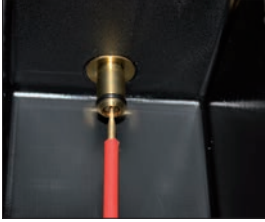
خطر الاحتراق



- أثناء مسار التبريد يتسرب بخار ساخن.
- بعد عملية الشطف الأخيرة فإنه يتم تسخين مرجل البخار.
- يتمدد الماء الملتهب ويتسرب في النهاية في صورة بخار.
- < أثناء عملية إزالة التكلس لا تمد يدك أسفل المنافذ.
- < لا تلامس المخرجات الساخنة.

توجد قارئة خزان الماء خلف خزان الماء.

الشكل 1



الشكل 1



الشكل 2

يمكن أثناء عملية الترسب أن تتكون حبيبات كريستالية في مزيل التكلس السائل. هذه الحبيبات الكريستالية لا يسمح بأن تصل إلى ماكينة القهوة. القيمة المثالية لدرجة حرارة الماء هي 37° س.

أرقام الطلب للمنتجات

الملاحق

كماليات وقطع الغيار

صفحة 121

إذابة التكلس

- ※ احرص على غلق الصنبور الأساسي للتغذية بالماء
- ※ أخرج خزان الماء
- ※ قم بفتح سدادة إحكام قارئة خزان الماء من خلال إدارتها في عكس اتجاه عقارب الساعة، واخلعها (مفك، انظر الصورتين 1 و 2)
- ※ امزج مزيل التكلس في خزان الماء مع زجاجة ماء ساخن
- ※ إذا ما تم تكون حبيبات كريستالية جراء الترسب في درجة أقل من نقطة التجمد، فاستمر في المزج إلى أن تذاب كل الحبيبات الكريستالية الموجودة في سائل مزيل التكلس
- ※ استخدم خزان الماء مع محلول مزيل التكلس وقم بالتأكد في الشاشنة
- ※ ضع وعاء تجميع سعته 5 لتر أسفل مخرج القهوة والماء الساخن
- ※ قم بتحريك منفذ الدفق المجمع إلى أسفل
- ※ تبدأ عملية إزالة التكلس.
- ※ فترة الخطوة الجزئية تبلغ حوالي 40 دقيقة.
- ※ قم بتفريغ وعاء التجميع
- ※ قم بتفريغ محلول إزالة التكلس المتبقي في خزان الماء
- ※ اشطف خزان الماء واملاه بماء بارد حتى الحد الأقصى
- ※ قم بتركيب خزان الماء مرة أخرى
- ※ قم بوضع وعاء التجميع بالأسفل

شطف

- تبدأ عملية الشطف.
- فترة الخطوة الجزئية تبلغ حوالي 30 دقيقة.
- * قم بتفريغ وعاء التجميع
- * أفرغ خزان الماء وقم بتجفيفه
- * أعد تركيب سدادة الإحكام (مفك، انظر الصورتين 1 و 2)
- * قم بتركيب خزان الماء
- * قم بوضع وعاء التجميع بالأسفل
- * احرص على فتح الصنبور الأساسي للتغذية بالماء
- تتم عمليات الشطف الأخرى من خلال وصلة الإمداد بالماء.
- عندئذ يكون قد تم الانتهاء من إزالة التكلس.
- يتم عرض النهاية على الشاشة.

أرقام الطلب لبرنامج العناية WMF
 < كماليات وقطع الغيار
 صفحة 121

5.5 عمليات التنظيف اليدوية

1.5.5 تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock)

انقر على "CleanLock" وسيبدأ العد التنازلي لمدة 15 ثانية. الآن يمكن أن يتم تنظيف الشاشة اللمسية. سيتم تفعيل الشاشة اللمسية مرة أخرى بعد مرور 15 ثانية على آخر عملية إعداد.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

⚠ خطر الاكتواء



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

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 116



- 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.



2.5.5 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

احرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 116



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

3.5.5 تنظيف وحدة الإعداد

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً 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 دائماً 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. التوصية: شهرياً.

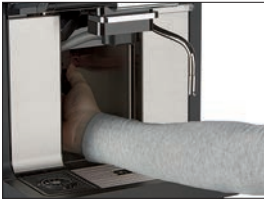
- * اضغط على زر التشغيل/الإيقاف حتى تتوقف ماكينة القهوة
- * اسحب قابس الشبكة
- * قم بتحريك منفذ الدفق المجمع إلى أعلى تماماً
- * أخرج وعاء الترسيب
- * اخلع قرص التقاطر
- * أصبح الآن من الممكن الوصول إلى وحدة الإعداد.

⚠ احترس

أحرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

هام

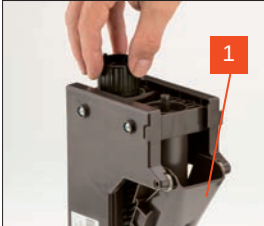
أحرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 116



الشكل 1



الشكل 2



الشكل 3



الشكل 4

خطر الاحتراق



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



- يمكن أن تنزلق وحدة الإعداد إلى أسفل.
- < أحرص على تثبيت وحدة الإعداد دائماً.
- < لا تلجأ مطلقاً إلى استخدام العنف! خطر الكسر.

- * ضع إحدى يديك أسفل وحدة الإعداد بداخل الفتحة وقم بتحرير قفل الزنق وتثبيته (الصورة 1)
- * قم بتمرير وحدة الإعداد ببطء إلى أسفل وقلبها وإخراجها بتحريكها إلى الأمام
- * اخلع وحدة الإعداد وقم بتثبيتها (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
- * جَمِّع المخروط [1] واضغطه برفق ووجهه نحو الأعلى
- * اسحب البيايات إلى الخارج واضغطها لأسفل
- وبذلك فإنه يمكنك تحرير قفل مسقط الإدخال.

- * قم بطي مسقط الإدخال [2] 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
بداً من صفحة 116



الشكل 5



مصفاة الإعداد

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 116

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 شطفه بواسطة مكنسة
- * قم بتعليق اليابيات في داخل مسقط الإدخال (الصورة 5)
- * جمع المخروط [1] واضغطه برفق وأعد تركيبه
- راعي المسارات الدليلية.
- أعد تركيب وحدة الإعداد الجافة.

- * احتفظ بقل الزنق في وضع الضغط، واستمر في تحريك مسقط الإدخال في الفتحة إلى أن يتم إرجاعها 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 الدليلي.
- < لا تلجأ مطلقاً إلى استخدام العنف! خطر الكسر.



4.5.5 تنظيف خزان الماء

قم بشطف خزان الماء تمامًا كل أسبوع باستخدام ماء نقي.

5.5.5 تنظيف قرص التقاطر

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
< بدءًا من صفحة 7

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 منعا 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

6.5.5 تنظيف العلبه ومستشعر الفناجين

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بدءاً من صفحة 116

ملحوظة

تظهر مشاكل في المقاومة عند استخدام مواد تنظيف قلووية أو مذيبات مثل الأسيتون والكربون ورباعي كلوريد الكربون، أو مخففات ألوان 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.
- < نوصي باستخدام قطعة قماش مبلة من الألياف الدقيقة.

لتنظيف أجزاء الكسوة المصنوعة من المعدن (السطح ذو اللون المطفاً)
نوصي باستخدام WMF Purargan®.

- ※ أوقف تشغيل ماكينة القهوة عن طريق مفتاح التشغيل/الإيقاف
- ※ اترك ماكينة القهوة تبرد
- ※ قم بتنظيف جسم ماكينة القهوة بعد أن تبرد بقطعة قماش رطبة
- ※ قم بتنظيف المستشعر بقطعة قماش رطبة

7.5.5 تنظيف نظام اللبّن يدويًا (نظام Basic Milk/نظام (Easy Milk

⚠️ احترس

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

⚠️ خطر الاكتواء

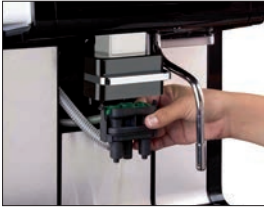
- إذا ما تم سهوًا إنتاج المشروب فسوف تكون معرضًا لخطر الاكتواء.
- < احرص دائمًا على إطفاء ماكينة القهوة قبل تنظيفها.
- < اسحب قابس الشبكة.

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

⚠️ خطر على الصحة

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



- ※ اخلع الذراع الموجود خلف منفذ الدفق المجمع
- ※ اخلع منفذ الدفق المجمع المحرر
- ※ فقط مع Basic Milk: اسحب أنبوب اللبّن من وعاء اللبّن وقم بتحريكه من منفذ الدفق المجمع
- ※ فك أنبوب الخلاط (عند وجوده)
- ※ امزج 5 مل من مادة التنظيف الخاصة WMF أو أقراص التنظيف المخصصة مع 0.5 لتر ماء شرب ساخن
- ※ قم بتفكيك منفذ الدفق المجمع
- ※ فقط مع Basic Milk: اغمس طرف أنبوب اللبّن في سائل التنظيف
- ※ فقط مع Basic Milk: اغمس الجزء المتبقي من أنبوب اللبّن، بحسب طوله، في سائل التنظيف
- ※ هذه الطريقة تمنع استمرار وجود أية فقاعات غازية في أنبوب اللبّن.



- * ضع أجزاء منفذ الدفق المجمع في سائل التنظيف (3 أجزاء)
كل الأجزاء يجب أن يتم تغطيتها 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 اللبنة 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 اللبنة

8.5.5 قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع يدويًا (Dynamic Milk)

نظف منفذ الدفق المجمع من الخارج بانتظام باستخدام منديل مبلل،
ونظف فتحات الخروج باستخدام الفرشاة المناسبة.

في حالة ماكينات القهوة ذات Dynamic Milk لا يُسمح بفك
صانع الرغوة!



هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 116

9.5.5 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.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
< بدءًا من صفحة 7

الدليل
< القائمة الرئيسية
< الصيانة
< الإرشادات



- * حرك حاجز الاستعمال إلى أعلى
- * اسحب أنبوب الخلاط من مخرج الدفق المشترك، وقم بتمرير وعاء الخلاط من المقبض إلى أعلى
- * ويمكن الآن رؤية رفاص الخلاط.

يوميًا

- * إزالة كأس الخلاط
- * 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 بـ WMF أو أقراص التنظيف المخصصة مع 0.5 لتر 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.



- * قرص الرفاس [2] كما هو موضح في الصورة
- * 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 الدفق المجمع

10.5.5 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.



قم بلف القفل بمقدار 180°



- * حرك حاجز الاستعمال إلى أعلى
- * وراء حاجز الاستعمال، على الجانب الأيمن يوجد زر التشغيل/الإطفاء.
- * اضغط لفترة وجيزة على زر التشغيل/الإيقاف حتى يصدر صوت إشارة
- * اسحب قابس الشبكة
- * قم بلف قفل تأمين أو عية الحبوب بزاوية 180°، ثم افتحه
- * اخلع وعاء الحبوب بتحريكه إلى أعلى
- * قم بتفريغ وعاء الحبوب دون ترك رواسب فيه، واغسله جيدًا
- * بمندبل مبلل

- ※ اترك وعاء الحبوب ليجف بالكامل
- ※ أعد ملء وعاء الحبوب وركبه مرة أخرى
- ※ قم بلف قفل تأمين أوعية الحبوب بزاوية 180°، ثم أغلقه



محدد المواضع مع الأجزاء المفردة. مسار
دودي لمحدد المواضع

11.5.5 تنظيف وعاء المسحوق

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

- ※ حرك حاجز الاستعمال إلى أعلى
- ※ وراء حاجز الاستعمال، على الجانب الأيمن يوجد زر التشغيل/الإطفاء.
- ※ اضغط لفترة وجيزة على زر التشغيل/الإيقاف حتى يصدر صوت إشارة
- ※ اسحب قابس الشبكة
- ※ قم بلف قفل تأمين أوعية المسحوق بزاوية 180°، 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 بمنديل 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
- ※ قم بلف قفل التأمين بزاوية 180°، ثم أغلقه

6 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
< صفحة 76

لا تستخدم سوى مواد التنظيف المصرح بها
من شركة WMF.

احرص على مراعاة فصل العناية
< بدءًا من صفحة 77

نصيحة

بواسطة نطاق الاستعلام  يمكنك استدعاء البروتوكولات
لآخر عمليات تنظيف.

بواسطة نطاق USB  يمكنك تصدير بروتوكول
HACCP.



أحرص 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. أحرص دائماً عند بدء التشغيل أن تفتح عبوة لبن جديد سابقة التبريد.
- أحرص 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 °س 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).

- أحرص 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 المسخن المبرد، وإلا فسوف تكون هناك مخاطر على الصحة جراء البكتيريا الدقيقة. بالنسبة للمسروبات المسخوفة، لا تستخدم سوى المنتجات التي لم تتجاوز بعد تاريخ انتهاء صلاحيتها.

خطوات التنظيف:

1. إجراء تنظيف الجهاز
< دليل التشغيل، فصل العناية
- 2a. قم بتنظيف نظام اللبن يدوياً
نظام Basic Milk يومياً، مع نظام Plug&Clean ونظام Easy Milk أسبوعياً
- 2b. شطف الخلاط يومياً
< دليل التشغيل، فصل العناية
- 3a. تنظيف نظام اللبن أو استبدال مخرج الدفق المشترك بعد 4 ساعات من التشغيل
(توجد ضرورة ملحة للقيام بذلك عند انخفاض معدل التدفق واستخدام لبن غير مبرّد، أو عند توقف شطف وحدة تكوين الرغوة)
- 3b. التنظيف الأسبوعي للخلاط والتنظيف الدوري المنتظم لوعاء المنتج (جاء/المسحوق)
< دليل التشغيل، فصل العناية
4. التنظيف العام للماكينة

التوقيت	خطوات التنظيف					رقم الوقت
	وقت					
	4	3	2	1		
						17
						18
						19
						20
						21
						22
						23
						24
						25
						26
						27
						28
						29
						30
						31

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

7 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.

1.7 صيانة

بلاغات الصيانة والخدمة
 < بلاغات وإرشادات
 صفحة 105

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

إزالة التكلس
 < البرنامج < العناية
 < إزالة التكلس
 صفحة 85

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

بلاغات الصيانة والخدمة
 < بلاغات وإرشادات
 صفحة 105

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

2.7 مركز صيانة WMF Service

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

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

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



8 بلاغات وإرشادات

1.8 بلاغات الاستعمال

إضافة الحبوب

- ※ املأ 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

بلاغ الصيانة

- الصيانة بعد ظهور الرسالة على الشاشة.
- ※ اتصل بمركز خدمة WMF

رسائل الأعطال والاختلالات
↳ صفحة 106

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

2.8 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 WMF Service

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.

ماكينتك WMF 1500 S+ مزودة ببرنامج تشخيص. يتم الإبلاغ عن

الأعطال الظاهرة في الشاشة. يمكن أن تنشأ بلاغات الأعطال المدرجة

جاء خلل في الشبكة الكهربائية.

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

※ انقر على 

يتم عرض رسالة العطل ورقم العطل.

ملحوظة

زر التشغيل/الإيقاف يستجيب بعد حوالي 1 ثانية وتنطفئ ماكينة القهوة.



من أجل إزالة العطل، مثلما في حالة تعطل البرنامج، يمكن إيقاف التشغيل من خلال الضغط لفترة طويلة على زرار 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 91
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 91 ❖ اضبط درجة الطحن على وضع أكثر خشونة ❖ البرنامج < النظام < ضبط درجة الطحن، صفحة 70 ❖ قم بخفض الجودة ❖ الضبط < الوصفات، صفحة 47 ❖ 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 91 ❖ إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF

رقم العطل	توضيح العطل	إرشادات التعامل
186	مرجل البخار: المستوى	يتم إيقاف وظيفة الإنتاج مؤقتًا. * تحقق من أن وعاء الترسيب مركب بشكل صحيح * قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى
188	عطل متعلق بالتسخين	* 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
9507	عطل متعلق بالماء: ضغط الماء مفقود	* افتح صنبور الماء، أو املاً خزان الماء * إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
9516	المطحنة مغلقة على اليمين	* اضبط درجة الطحن على درجة أخشن إلى أن يتم إزالة الانسداد
9517	المطحنة مغلقة على اليسار	◀ البرنامج ▶ النظام ▶ ضبط درجة الطحن، صفحة 70 * إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF

3.8 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 لك 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 100 * أفرغ المسحوق * قم بإدارة المسارات الدودية يدويًا، إلى أن يتم التخلص من المسحوق تمامًا * قم إذا لزم الأمر بالشفط باستخدام ماء * قم بالتجفيف (اتركه ليجف) تمامًا
• إنتاج القهوة يسارًا/ يمينًا بشكل مختلف	* قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع ◀ العناية ▶ عرض عام لتنظيف نظام اللين، صفحة 84
• 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 * Basic/Easy Milk: تنظيف منفذ الدفق المجمع * Dynamic Milk: قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع يدويًا * أضف اللين * Dynamic Milk: أضف اللين وانقر على ملء نظام اللين في قائمة العناية ◀ البرنامج ▶ العناية ▶ ملء نظام اللين، 43 صفحة * Basic Milk: قم بالفحص للتحقق من انسداد منفذ اللين ◀ العناية ▶ عرض عام لتنظيف نظام اللين، صفحة 84 * 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. 3 كيلوات منفث اللّبن • لين شديد البرودة (حتى 8 °م) • لين مبرد (8 إلى 16 °م) • لين غير مبرد (أعلى من 16 °م) ✳ تنظيف منفذ الدفق المجمع ✳ العناية ✳ تنظيف نظام اللّبن يدويًا، صفحة 96 إذا لم يتم التغلب على العطل ✳ استخدم أي منفث لين آخر موجود ضمن الكماليات
• رغوّة اللّبن غير سليمة • درجة الحرارة باردة جدًا أو ساخنة جدًا	Easy Milk/Dynamic Milk ✳ تحقق مما إذا كانت درجة الحرارة المضبوطة مناسبة لدرجة حرارة اللّبن وضع Dynamic Milk ✳ قم بإجراء فحص الجودة
• 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 84 ✳ 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 ✳ عرض عام لتنظيف نظام اللّبن، صفحة 84 ✳ ضع كمية مسحوق أقل ✳ ضع كمية ماء أكثر

إرشادات التعامل	صورة العطل
※ قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى ※ إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF	• المضخة تعمل بشكل مستمر، ويوجد ماء في وعاء الترسيب
※ قم يدويًا بإدارة وحدة دفع المسارات الدودية لمحدد المواضع قليلًا في اتجاه عقارب الساعة ※ تحقق مما إذا تم إحكام قفل وعاء الشيكولاتة سهوًا	• وعاء الشيكولاتة لا يمكن تركيبه
※ تحقق مما إذا تم إحكام قفل وعاء الحبوب سهوًا	• وعاء الحبوب لا يمكن تركيبه

9 الأمان والضمان

1.9 مخاطر ماكينة القهوة



احرص على مراعاة تعليمات الدليل

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

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.
- < 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 للأضرار.

مطحنة القهوة

- 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.

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
< بدءًا من صفحة 116
شروط الاستخدام والتجميع
< بدءًا من صفحة 17

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

- 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.
- 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.
- 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 80

2.9 القواعد والمعايير

الجهة المصنعة: شركة WMF Group ش.ذ.م.م، 73312

جايزلينجن (ألمانيا)

الجهاز يلبي متطلبات جميع اللوائح ذات الصلة المنصوص عليها في المبادئ التوجيهية للماكينات 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، تُطبّق 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 WMF Service.

العنوان

◀ صفحة 104

3.9 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 DGUV 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 WMF Service 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 التلكس عن الماكينة فقط باستخدام مواد إزالة التلكس المخصصة WMF الموصى بها من شركة WMF. احرص على مراعاة تعليمات الجهة المنتجة الخاصة بدورات الصيانة ومواعيدها (>الصيانة).

عرض عام لمواعيد التنظيف
 < صفحة 79
 نظام HACCP
 < صفحة 101

مواد تنظيف WMF المخصصة
 < كماليات وقطع الغيار
 صفحة 121

مواد إزالة التلكس WMF المخصصة
 < الكماليات وقطع الغيار
 صفحة 121

4.9 متطلبات الضمان

هام

شروط الاستخدام والتركيب
 < بدءًا من صفحة 17

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 وطبيعية 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. بسري 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 103

المالحق: مواصفات فنية

المواصفات الفنية لماكينة القهوة

أبعاد خارجية	العرض 325 ملم الارتفاع 716 ملم (مع وعاء الحبوب) العمق 590 ملم
وعاء حبوب القهوة	حوالي 1100 جم لكل واحد ⁽¹⁾ وعاء حبوب القهوة في المنتصف حوالي 700 جم ⁽¹⁾ حوالي 2000 جم ⁽²⁾
وعاء المسحوق (اختياري)	حوالي 32-36 كجم (بحسب التجهيز)
الوزن الفارغ	وصلة أنبوب مقاس 3/8 بوصة مزودة بصنبور 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 أن يتم استخدام طقم الأنابيب المورد مع ماكينة القهوة الجديدة و/أو فلتر الماء الجديد. لا تستمر في استخدام أطقم الأنابيب الجديدة.
وصلة التغذية بالماء	جودة الماء
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	2.75 - 3.25 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 المقدّر	الغلاية 0.5 ميغا باسكال (5 بار) مرجل البخار 1.6 ميغا باسكال (16 بار)
مستوى الضجيج المستمر (بداية لكل سنة)	>70 ديسيبل (الفئة A) ⁽⁴⁾
درجة الحرارة المحيطة	+5 °س إلى +35 °س بحد أقصى يُسمح بتشغيل الجهاز فقط في غرف مكيفة بحد أقصى 35 درجة مئوية في حالة تخطي درجة الحرارة الخارجية 35 درجة مئوية. (أحرص على تفريغ 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 الموضعي. 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 لنصيبها في مطبخ كبير، فإنه يوصى بتجهيزها بموصل أرضي وموصل ربط متساوي الجهد. طرف وصلة الطاقات الكهربائية يتم تركيبها عند اللزوم لدى مركز خدمة WMF Service

الملحق: كماليات وقطع الغيار

العدد	الوحدة	التوصيف	رقم الطلب	التجهيز
منفذ الدفق المجمع بالكامل مع شيكولاتة				
1	قطعة	منفذ الدفق المجمع بالكامل (عند القدرة الاسمية 2.75 كيلووات - 3.25 كيلووات)	33 2867 5300	Basic Milk/ Easy Milk
1	متر	أنبوب اللبن	00 0048 4948	كل
1	قطعة	جلبة أنبوب اللبن	33 2180 5000	Basic Milk/ Easy Milk
1	قطعة	نوابض أنبوب اللبن 28	33 0190 3000	Basic Milk/ Easy Milk
0.25	متر	أنبوب الخلاط	00 0048 0064	الشيكولاتة
1	قطعة	نوابض أنبوب الخلاط	33 2292 6000	الشيكولاتة
1	قطعة	كوب الخلاط	33 2895 4000	الشيكولاتة
1	قطعة	منفذ اللبن لدفق اللبن البارد جدًا (أخضر)	33 2317 8000	وضع Basic Milk
1	قطعة	منفذ اللبن لدفق اللبن المبرد (أبيض)	33 9516 9000	وضع Basic Milk
1	قطعة	منفذ اللبن لدفق اللبن غير المبرد (كراميل)	33 9521 3000	وضع Basic Milk
1	قطعة	منفذ اللبن (بيج)	33 2046 0100	وضع Basic Milk
وعاء ترسيب القهوة				
1	قطعة	وعاء ترسيب القهوة	33 2634 1200	كل
1	قطعة	جزء تحريك درج رواسب القهوة	33 2633 9000	كل
1	قطعة	درج رواسب القهوة (الرواسب من خلال المنضدة)	33 2634 1300	الماء الصلب
1	قطعة	مزلاج (الرواسب من خلال المنضدة)	33 2633 9100	الماء الصلب
وصلة الماء الثابتة، دورة التصريف				
1	قطعة	أنبوب التوصيل لوصلة الماء الثابتة	33 2292 1000	كل
1	قطعة	قطعة زاوية لأنبوب التصريف	33 2165 8000	كل
1.5	متر	أنبوب تصريف	00 0048 0042	كل
ملحقات تكميلية/أدوات				
1	قطعة	أداة متعددة	33 2408 4000	كل

العدد	الوحدة	التوصيف	رقم الطلب	التجهيز
وعاء الحبوب كاملاً				
1	قطعة	غطاء وعاء الحبوب، في المنتصف	33 2887 3099	كل
1	قطعة	غطاء وعاء الحبوب، يميناً/يساراً	33 2925 5099	كل
1	قطعة	وعاء حبوب، يساراً	33 2913 2099	كل
1	قطعة	وعاء حبوب، يميناً	33 2911 8099	كل
1	قطعة	وعاء حبوب، في المنتصف	33 2946 8099	كل
1	قطعة	لافتة كتابة لوعاء الحبوب/وعاء المنتج	33 2624 7000	كل
وعاء المنتج				
1	قطعة	غطاء وعاء، قابل للغلق، كامل	33 2925 5000	الشيكلات
1	قطعة	وعاء مسحوق، كبير، مفرد، كامل	33 2911 7000	الشيكلات
1	قطعة	وعاء مزدوج	33 2911 9000	الشيكلات
1	قطعة	مهائى Plug&Clean	33 2427 5000	كل
وحدة الإعداد				
1	قطعة	وحدة الإعداد	33 2893 0399	كل
1	قطعة	حلقة إحكام وحدة إعداد المشروبات	33 7006 5190	كل
قرص التقاطر/شبكة التقاطر				
1	قطعة	قرص التقاطر بدون SteamJet	33 2633 7000	بدون SteamJet
1	قطعة	قرص التقاطر مع SteamJet	33 2633 7100	مع SteamJet
1	قطعة	شبكة التقاطر بدون SteamJet	33 2633 8000	بدون SteamJet
1	قطعة	شبكة التقاطر مع SteamJet	33 2633 8100	مع SteamJet
خزان الماء				
1	قطعة	خزان الماء	33 2886 7000	كل
1	قطعة	غطاء خزان الماء	33 2635 6000	كل
1	قطعة	مصفاة خزان الماء	33 7006 2608	كل

العدد	الوحدة	التوصيف	رقم الطلب	التجهيز
فلتر التكلس/فلتر الماء				
1	قطعة	فلتر ماء AquaBasic M	03 9533 1000	الماء الصلب
1	قطعة	رأس فلتر (WMF AquaHead)	33 9532 0000	الماء الصلب
1	قطعة	طقم توصيل WMF AquaHead	33 9532 1000	الماء الصلب
1	قطعة	مهايئ 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 1500 S+	33 4186 1290	كل
أرقام الطلب لبرنامج العناية WMF				
1	زجاجة	منظف WMF خاص لجهاز رغوة اللبن	33 0683 6000	كل
1	العبوة	أقراص تنظيف مخصصة (100 قطعة)	33 2332 4000	كل
1	قطعة	مساحة الأنبوب	33 0350 0000	كل
1	قطعة	فرشاة التنظيف	33 1521 9000	كل
1	أنبوب	"شحم حلقات الإحكام" WMF Molykote	33 2179 9000	كل
1	قطعة	طقم العناية	33 2888 2000	كل
1	العبوة	أقراص تنظيف مخصصة	33 2622 0000	Easy Milk/ Dynamic Milk
1	قطعة	وعاء التنظيف	33 2593 6000	Easy Milk/ Dynamic Milk
1	قطعة	غطاء وعاء التنظيف	33 2593 7000	Easy Milk/ Dynamic Milk

الفهرس

٢. نوع القهوة ٤٠

C

CleanLock (قفل التنظيف) ٤٢
Cup&Cool ٢٥

F

FFC ٤٨
Fresh Filtered Coffee - FFC (اختياري) ٢٦، ١٩

S

SteamJet ١٩، ٣٠

U

USB ٧٥

ا

أجهزة البيع ٥٩
أحرص على مراعاة رموز وعلامات دليل التشغيل ٢٠
اختيار طحين القهوة ٥٠
إذابة التلكس ٥٨، ٨٥، ٨٧، ٨٩
ارتفاع الفجان ٥١
إرشادات السلامة للاستعمال ٢٢
إرشادات السلامة للعناية ٧٧
إرشادات عامة للسلامة ٧
إزالة التلكس عن ماكينة القهوة المزودة بوحدة الماء الصلب ٨٨
أزرار المشروبات ١٩، ٣٨
أزرار S-M-L ٢٧
استبدال الأزرار ٥١
استبدال فلتير معد القهوة المصفاة الطازجة ٤٢، ٨٣
استعمال ٢٢
إضاءة ٦٦
إضاءة جانبية ١٩
إضافات ٤٧
إطفاء ٣٥
إطلاق نظام الحليب ٤٢
إعادة إدخال رقم التعريف الشخصي PIN ٦١
إعداد درجة الطحن ٧٠
الاختيار الأولي للمشروب ٥٦
الاختيار المسبق للغات ٥٤
الأدلة ٤٣
الاستخدام المطابق للتعليمات ١٤
الإعدادات المجانية ٦٠
الإعداد المتعدد ٤٦
الأمان ٧
البدء والتوقف ٤٦
البروتوكول ٥٨
البلاغات على الشاشة ٣٧
البولوتوث ٧٠
التاريخ ٦٤
التفقق الحر ٤٦
التزامات المشغل ١١٥
التعرف على الفجان ٧٢
التعرف على الفجان (اختياري) ٣١
التعرف على الفجان أوتوماتيكيًا ١٩
التعريف ١٨

الحساب ٥٩
الحماية من التجمد/التجفيف للنقل ٧٠
الخدمة ٥٨
الخطوط الوظيفية ٣٨
الخطوط الوظيفية لشاشة العرض تتمتع بقابلية التشغيل ٣٦
الشاشة والإضاءة ٦٦
الشرب (اختياري) ٧١
الشعار ٥٧
الشكل الحالي للوصفة ٤٧
الصور المتحركة ٤٣
الصيانة وإزالة التلكس ١٠٣
العدادات ٥٩
العرض العام لأشكال الأزرار ٦٣
العسر الكلي ٦٩
العناية ٤١، ٥٨، ٧٧
القاموس ٢١
القدرة الاسمية ١١٨
القواعد والمعايير ١١٤
اللغات الوارة أعلاه ٧٣
المنطقة الزمنية ٦٤
المواصفات الفنية لماكينة القهوة ١١٧
النص والصورة ٥٠
النظام ٦٥
الوظيفة S-M-L ٤٥، ٧١
إنتاج اللبن أو رغوة اللبن ٢٤
إنتاج الماء الساخن ٢٧
إنتاج المشروبات ٢٦
إنتاج تجريبي ٤٤
إنتاج رغوة اللبن ٢٤
إيقاف المشروب ٢٦، ٥٦

ب

بدء وتوقف التدفق الحر ٤٦
بدون كافيين ٤٠
برامج التنظيف ٨٠
بلاغات الاستعمال ١٠٥
بلاغات الخطأ والأعطال ١٠٦
بلاغات وإرشادات ١٠٥
بيان العطل ٥٤
بيان تقدم العمل ٦٦

ت

تأمين البيانات ٧٦
تبريد اللبن ٢٥
تجهيزات السلامة ٧
تحديث البرنامج الأساسي ٧٦
تحميل البيانات ٧٦
تحميل اللغة ٧٦
تحميل الوصفات ٤٤، ٧٥
تحميل رموز المشروبات ٧٥
تخزين الوصفات ٧٥
تشغيل ماكينة القهوة ٢٤
تصدير العدادات ٧٥
تغيير المكون ٤٨
تغيير الوصفات ٤٧
تنظيف الخلط ٩٨
تنظيف العلبة ٩٥
تنظيف النظام ٤١، ٨٠
تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock) ٩٠
تنظيف خزان الماء ٩٤
تنظيف قرص التقاطر ٤٣، ٩٤
تنظيف نظام اللبن ٤١، ٢٢، ٨٢
تنظيف وحدة الإعداد ٩١
تنظيف وعاء الترسيب ٩١
تنظيف وعاء الحبوب ٩٩

تنظيف وعاء المسحوق ١٠٠
توصيل اللبن ٢٤

ج

جودة القهوة ٤٩
جودة الماء ١١٧

ح

حاجز الاستعمال ١٩
حالة الميقاتي ٦٣
حالة الوضع الاقتصادي *Eco* ٦٤
حالة شائبة الأزرار (الموقت) ٦٣
حجم الفئجان ٥٤
حقن الشطف على الدافء ١٩، ٣٨، ٥٣
حقن باريسا ١٩، ٥٢
حقن باريسا - درجة شدة القهوة ٣٩
حقن منفذ البخار ١٩، ٣٠، ٣٨
حقن *PIN* ٦٠
حقول الاختيار الأولى (اختياري) ٢٧
حقول التحكم في القائمة ٣٧
حماية الوصفات ٤٤

خ

خزان الماء ١٩
خفض درجة الإضاءة ٦٧
خلفية الشاشة ٦٧
خيارات الاستعمال ٥٢

د

درجة الجودة ٤٩
درجة الحرارة ٦٩
درجة العصر الكلية المقيسة ٦٩
درجة حرارة مخزون اللبن ٦٥
درجة عصر الكربونات المقاسة ٦٨
درجة عصر الماء ٦٨

ر

رقم التعريف للتنظيف *PIN* ٦١
رقم التعريف للضغط *PIN* ٦١
رقم الحساب *PIN* ٦١
رموز دليل التشغيل ٢٠

ز

زرر التشغيل/الإيقاف ١٩
زر البخار ٤٠

س

سخان الفئجان ١٩، ٣٠٠
سطح النصب ١١٨
سطوح الشاشة ٦٧

ش

شائبة أزرار المشروبات وأوضاع الضغط ١٩
شائبة الاستعداد للتشغيل ١٩، ٣٨
شرح أجزاء ماكينة القهوة ١٨
شروط الاستخدام والتركييب ١٧
شطف ٨٨، ٩٠٠

شطف الإطفاء ٦٩
شطف الخلاط ٤١، ٨٢
شطف بلر غاوي ٨٣
شعار الشركة المصنعة ٥٧
شعار العملاء ٥٧
شكل الأزرار ٥٥

ص

صاير *HACCP* ٧٦
صيانة ١٠٣

ض

ضبط العرض العام للميقاتي والميقاتي ٦٢
ضبط مواقيت تشغيل الميقاتي ٦٣

ط

طريقة التشغيل «أخدم نفسك» ٥٢
طريقة المعايرة ٤٦

ع

عرض الحدث ٦٦
عرض عام ٣٦
عرض عام لتنظيف نظام اللبن ٨٤
عرض عام للوضع الاقتصادي *Eco* ٦٤
عطل بدون بلاغ عطل ١٠٩
عمليات التنظيف اليدوية ٩٠
عملية الإعداد الأخيرة ٥٨
عناصر الاستعمال ٥٢

ف

فلتر الماء ٥٨، ٦٨٠
قوائم خارجية ٥٩

ق

قرص التقاطر ٣٤
قرص تقاطر قابل للتعزود بشبك تقاطر ١٩
قتل الحاروة ١٩
قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع يدويًا ٩٦
قم بتنظيف نظام اللبن يدويًا ٦٢
قهوة مع طحين قهوة ٢٢

ك

كماليات وقطع الغيار ١٢١
كمية اللبن ٤٨
كمية الماء ٤٨
كمية الماء ٤٥، ٤٤
كمية الماء *S-M-L* ٤٥
كمية طحين القهوة ٤٨

ل

لن يتم منح الضمان على: ١١٦

م

متطلبات الضمان ١١٦
محر الإضافات ٤٨
محر الموقت ٦٢

ن

- نطاق الفلتر ٦٩
- نطاق القائمة ١٩، ٥٣
- نظام التنظيف HACCP ١٠١
- نظرة تفصيلية على اليوم الجاري ٦٢

و

- وصلة التغذية بالماء ١١٧
- وصلة فتحة الطاولة ووعاء اللبن (اختياري) ٣٣
- وضع «لخدم نفسك» ٥٢
- وضع اقتصادي Eco ٦٩، ٧٣
- وضع الاختيار المسبق PostSelection ٥٥
- وضع الاستعداد للعمل ٣٦
- وضع Basic Steam (اختياري) ٢٨
- وظائف القائمة الرئيسية ٣٧
- وعاء إزالة التكلس ١٩
- وعاء الترسيب ١٩، ٣٣
- وعاء الحبوب ١٩
- وعاء المسحوق/وعاء المسحوق ٣١
- وعاء المسحوق (اختياري) ١٩
- وقت ٦٤
- وقت الصيف ٦٤

- مخاطر ماكينة القهوة ١١٢
- مخزون مكونات العملية ٤٧
- مدخل الأقراص ١٩
- مدخل يدوي ١٩، ٣٢
- مركز صيانة WMF Service ١٠٤
- مسافات التركيب ١١٩
- مستشعر قرص التقاطر ٣٤
- مشروبات ٤٤
- مشروبات: الخط + اللون ٦٨
- معامل Decaf ٥٦
- معايرة الشاشة للمسيسة ٦٧
- معلومات ٥٨
- معلومات القيمة الغذائية ٣٨، ٥٣، ٧١
- ملء نظام اللبن ٣٩، ٤٣، ٥٥
- ملحوظة حول الوصفة ٥٠
- منفذ اللبن ٢٤
- منفذ البخار ١٩
- منفذ التدفق المجمع مع جهاز رغوة اللبن المدمج ١٩
- منفذ الماء الساخن ١٩
- مهايئ وعاء اللبن ٢٥
- مواصفة حجم الفجان ٢٧، ٣٩
- مواصفات فنية ١١٧
- مواعيد التنظيف ٧٩
- ميفاتي ٥٨، ٦٢



مركز صيانة WMF Service الأقرب لك:

© 2018–2019 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 بأي 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، جايزلينجن، info@tecdocgmbh.de

دليل التشغيل الأصلي. طبع في ألمانيا.

26.06.2019

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

1500 S+