

مركز صيانة WMF Service الأقرب إليك:

© 2018–2020 مجموعة WMF ش.ذ.م.م
كل الحقوق محفوظة، ولا سيما حقوق النسخ والنشر والتوزيع والترجمة. لا يسمح بإعادة إنتاج أي
من أجزاء هذا الدليل أو معالجتها 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، جابز لينجن، info@tecdocgmbh.de
دليل التشغيل الأصلي. طبع في ألمانيا.

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

18.09.2020



DESIGNED TO PERFORM

A	نطاق الفلتر ٦٩
٢٨ Auto Steam	نطاق القائمة ١٩٠٥٢
C	نظام التنظيف HACCP ٩٦
CleanLock (قفل التنظيف) ٤٠	نظام الشطف بالزغاي (Dynamic Milk) ٨٥
	وصلة التغذية بالماء ١١٠
	وصلة فتحة الطاولة ووعاء البن (اختياري) ٣٢
	وضع «الخدم نفسك» ٥١
	وضع اقتصادي Eco ٦٤، ٦٩، ٧٦
F	وضع الاختيار المسبق PostSelection ٥٥
٤٦ FFC	وضع الاستعداد للعمل ٣٤
١٩٠٢٥ Fresh Filtered Coffee - FFC (اختياري)	وضع Easy Steam ٢٨
	وظائف القائمة الرئيسية ٣٥
S	وعاء الترسيب ١٩٠٣٢
١٩٠٥٢ SteamJet	وعاء الحبوب ١٩
	وعاء الحبوب/وعاء المسحوق ٣٠
U	وقت المسحوق (اختياري) ١٩
٧٧ USB	وقت الصيف ٦٤
	يتم حفظ الوصفات على صيغة البيدي إف ٧٧

- تنظيف مستشعر الفناجين ٨٨
تنظيف منفث البخار *Auto Steam* ٩١
تنظيف نظام اللين ٣٩،٤٠،٨٤
تنظيف وعاء الترسيب ٨٧
تنظيف وعاء الحبوب ٩٣
تنظيف وعاء المسحوق ٩٤
جهاز عرض الضغط الكباس ٧٠
جودة القهوة ٤٧
جودة الماء ١١٠
حاجز الاستعمال ١٩
حجم الفناجين ٥٣
حقل الشطف على الدافىء ١٩،٣٧،٥٢
حقل باريسيتا ١٩،٥١
حقل باريسيتا - درجة شدة القهوة ٣٧
حقل منفث البخار ١٩،٢٩،٣٦
حقل *S-M-L* ٣٧
حقوق *PIN* ٦٠
حقول الاختيار الأولى (اختياري) ٢٦
حقول التحكم في القائمة ٣٥
حمائية الوصفات ٤٢
خالى من الكافيين ٥٥
خفض درجة الإضاءة ٦٧
خلفية الشاشة ٦٧
خيارات الاستعمال ٥١
درجات جودة اللين في نظام *Dynamic Milk* ٤٧
درجة الجودة ٤٧
درجة الحرارة ٦٩
درجة العصر الكثلية المقسية ٦٩
درجة حرارة مخزون اللين ٦٥
درجة عصر الكربونات المقاسة ٦٨
درجة عصر الماء ٦٨
رقم التعريف للتنظيف *PIN* ٦١
رقم التعريف للضبط *PIN* ٦١
رقم الحساب *PIN* ٦١
رموز دليل التشغيل ٢٠
زرار التشغيل/الإيقاف ١٩
زر البخار ٣٨
زر الماء الساخن ٣٦
سخان الفناجين ١٩،٢٩
سطح النصب ١١١
سطوح الشاشة ٦٧
شائبة أضرار المشروبات وأوضاع الضبط ١٩
شائبة الاستعداد للتشغيل ١٨،١٩،٣٦
شرح أجزاء ماكينة القهوة ١٨
شروط الاستخدام والتركييب ١٧
شطف الإطفاء ٤١
شطف الخلاط ٣٩،٨٣
شطف بالار غاري ٨٥
شعار الشركة المصنعة ٥٧
شعار الملاء ٥٧
شكل الأزرار ٥٤
صادر *HACCP* ٧٨
صيانة ٩٨
ضبط ارتفاع الفناجين يدوياً ٤٩
ضبط ارتفاع منفذ الدفق المجمع ٣٠
- ضبط العرض العام للميقاتي والميقاتي ٦٢
ضبط المقاس *S-M-L* ٧٤
ضبط موابيت تشغيل الميقاتي ٦٣
طريقة التشغيل «أخدم نفسك» ٥١
طريقة المعايير ٤٤
عرض الحدث ٦٦
عرض عام ٣٤
عطل بدون بلاغ عطل ١٠٣
عمليات التنظيف اليدوية ٨٦
عملية الإعداد الأخيرة ٥٨
عناصر الاستعمال ٥١
فحص الجودة (نظام *Dynamic Milk*) ٦٥
فلتر الماء ٥٨،٦٨
فوائير خارجية ٥٩
قرص التقاطير ٣٣
قرص تقاطير قابل للتعزير مزود بشبك تقاطير ١٩
قفل الحارية ١٩
قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع يدوياً ٨٩
قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع يدوياً (*Dynamic Milk*) ٩٠
قم بتنظيف نظام اللين يدوياً ٨٩
قهوة مثلجة ٤٦
قهوة مع طحين قهوة ٣١
كماليات وقطع الغيار ١١٤
كمية اللين ٤٦
كمية الماء ٤٦
كمية الماء ٣٠،٣٣
كمية الماء *S-M-L* ٤٣
كمية طحين القهوة ٤٦
كوب المعيل ٧٥
لن يتم منح الضمان على: ١٠٩
متطلبات الضمان ١٠٩
محو الإضافات ٤٦
محو المؤقت ٦٣
مخاطر ماكينة القهوة ١٠٥
مخزون مكونات العملية ٤٥
مدخل الأقراص ١٩
مدخل يدوي ٣١
ممسافات التركيب ١١٢
مشروبات ٤٢
مشروبات: الخط + اللون ٦٨
معامل *Decaf* ٥٥
معايير ٤٤
معايرة الشاشة للمسمة ٦٧
معلومات ٥٨
معلومات القيمة الغذائية ٣٧،٥٢،٧٢
ملء نظام اللين ٣٨،٤١،٥٤
ملحوظة حول الوصفة ٤٨
منفذ البخار ١٩
منفذ الدفق المجمع مع جهاز رغبة اللين المدمج ١٩
منفذ الماء الساخن ١٩
مواعمة حجم الفناجين ٢٦،٣٧
مواصفات فنية ١١٠
مواعيد التنظيف ٨١
ميقاتي ٥٨،٦٢

الفهرس

٢. نوع القهوة ٣٨
٢. نوع اللبن (اختياري) ٣٨،٥٣
- أجهزة البيع ٥٩
- أحرص على مراعاة رموز وعلامات دليل التشغيل ٢٠
- اختيار رغوة الحليب ٥٦
- اختيار سعة المليء ٢٦
- اختيار طحين القهوة ٤٨
- إذابة التلكس ٥٨
- إرشادات السلامة للاستعمال ٢٢
- إرشادات السلامة للعناية ٧٩
- إرشادات عامة للسلامة ٧
- أضرار المشروبات ١٩،٣٦
- أزرار S-M-L ٢٦
- استبدال الأزرار ٥٠
- استبدال فلتر معد القهوة المصفاة الطازجة ٤٠،٨٥
- استعمال ٢٢
- إضاءة ٦٦
- إضاءة جانبية ١٩
- إضافات ٤٥
- إطفاء ٣٣
- إطلاق نظام الحليب ٤٠
- إعادة إدخال رقم التعريف الشخصي PIN ٦١
- إعداد درجة الطحن ٧٠
- الاختيار الأولي للمشروب ٥٦
- الاختيار المسبق للغات ٤٤
- الأقطة ٤١
- الاستخدام المطابق للتعليمات ١٤
- الإعدادات المجانية ٦٠
- الإعداد المتعدد ٤٤
- الأمان ٧
- البقاء والتوقف ٤٤
- البرنامج ٣٤
- البروتوكول ٥٨
- البلاغات على الشاشة ٣٥
- البوتوث ٧٠
- التجهيزة الاختيارية وحدة الشراب ٢٣
- التنظيف الحر ٤٤
- التزامات المشغل ١٠٨
- التعرف على الفناجين ٧٢
- التعرف على الفناجين (اختياري) ٣٠
- التعرف على الفناجين أوتوماتيكيا ١٩
- التعريف ١٨
- الحساب ٥٩
- الخدمة ٥٨
- الخطوط الوظيفية ٣٦
- الخطوط الوظيفية لشفافة العرض تتمتع بقبالية التشغيل ٣٤
- الشاشة والإضاءة ٦٦
- الشراب (اختياري) ٧١
- الشعار ٥٧
- الشكل الحالي للوصفة ٤٥
- الصور المتحركة ٤١
- الصيانة وإزالة التلكس ٩٨
- الضبط الأوتوماتيكي للارتفاع ٣٠
- العدادات ٥٩
- العرض العام اليومي للمقياتي ٦٣
- العسر الكلي ٦٩
- العناية ٣٩،٥٨،٧٩
- القاموس ٢١
- القدرة الاسمية ١١١
- القواعد والمعايير ١٠٧
- اللبن (اختياري) ٧١
- اللغات الواردة أعلاه ٧٥
- المعاير ٧٠
- المنطقة الزمنية ٦٤
- المواصفات الفنية لمالكية القهوة ١١٠
- النص والصورة ٤٨
- النظام ٦٥
- الوضع الاقتصادي ٧٣
- الوظيفة S-M-L ٤٣،٧١
- الوقت/التاريخ ٦٢
- إنتاج البخار (اختياري) ٢٧
- إنتاج اللبن أو رغوة اللبن ٢٤
- إنتاج الماء الساخن ٢٦
- إنتاج المشروبات ٢٥
- إنتاج تجريبي ٤٢
- إنتاج رغوة اللبن ٢٤
- أوضاع الضبط ٤١
- إيقاف المشروب ٢٥،٥٦
- بدء وتوقف التنفق الحر ٤٤
- بدون كافيين ٣٨
- برامج التنظيف ٨٢
- بلاغات الاستعمال ١٠٠
- بلاغات الخطأ والأعطال ١٠١
- بلاغات وإرشادات ١٠٠
- بيان العطل ٥٣
- بيان تقدم العمل ٦٦
- تأمين البيانات ٧٨
- تجهيزات السلامة ٧
- تجهيز نظام اللبن بعد التنظيف ٤١
- تحديث البرنامج الأساسي ٧٨
- تحميل البيانات ٧٨
- تحميل اللغة ٧٨
- تحميل الوصفات ٤٢،٧٧
- تحميل رموز المشروبات ٧٧
- تخزين الوصفات ٧٧
- تشغيل مالكية القهوة ٢٤
- تصحيح موضع إخراج المشروب ٧٢
- تصدير العدادات ٧٧
- تصميم الأزرار (المقياتي) ٦٤
- تغيير المكون ٤٦
- تغيير الوصفات ٤٥
- تفاوت ارتفاع الفجان ٧٢
- تنظيف الخلاط ٩٠
- تنظيف العلبة ٨٨
- تنظيف النظام ٣٩،٨٢
- تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock) ٨٦
- تنظيف قرص التقاطر ٨٧

العدد	الوحدة	التوصيف	رقم الطلب	التجهيز
برنامج العناية WMF				
1	العبوة	أقراص تنظيف مخصصة (100 قطعة)	33 2332 4000	كل
1	العبوة	أقراص تنظيف مخصصة لنظام اللين	33 2622 0000	كل
1	قطعة	وعاء التنظيف لنظام اللين	33 2593 6000	كل
1	قطعة	غطاء وعاء التنظيف لنظام اللين	33 2593 7000	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
المستندات				
1	قطعة	ملف الوثائق WMF 5000 S+	33 4186 6290	كل

الملحق: كماليات وقطع الغيار

العدد	الوحدة	التوصيف	رقم الطلب	التجهيز
وصلة الماء				
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
أداة				
1	قطعة	أداة متعددة	33 2408 4000	كل
وعاء المنتج				
1	قطعة	غطاء وعاء الحبوب ووعاء المسحوق	33 2655 7099	كل
1	قطعة	غطاء لوعاء الحبوب الأوسط	33 2655 8099	كل
1	قطعة	لافتة كتابة لوعاء الحبوب/وعاء المنتج	33 2624 7000	كل
نظام اللبن والخلاط				
1	قطعة	جهاز الرغوة المزدوج بالكامل	33 2867 5300	نظام Easy Milk
1	قطعة	حاجز اللبن	33 2614 9000	نظام Easy Milk
1	متر	أنبوب اللبن	00 0048 4948	كل
1	قطعة	نوابض أنبوب اللبن	33 0190 3000	كل
1	قطعة	جلبة أنبوب اللبن	33 2180 5000	كل
1	قطعة	مهايئ Plug&Clean	33 2427 5000	كل
1	قطعة	كوب الخلاط	33 2895 4000	المسحوق
1	قطعة	طارة الخلاط	33 2895 5000	المسحوق
0.25	متر	أنبوب الخلاط	00 0048 0064	المسحوق
قرص التقاطر/شيك التقاطر				
1	قطعة	قرص التقاطر مع SteamJet	33 2633 7100	مع SteamJet
1	قطعة	قرص التقاطر بدون SteamJet	33 2633 7000	بدون SteamJet
1	قطعة	شيك التقاطر مع SteamJet	33 2633 8100	مع SteamJet
1	قطعة	شيك التقاطر بدون SteamJet	33 2633 8000	بدون SteamJet

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

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

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

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

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

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

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

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

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 ومسافة ارتفاع حر تبلغ 200 ملم فوق وعاء المنتج. احرص على ضرورة الالتزام بمسافة ارتفاع حر تبلغ 1100 ملم بدءًا من الحافة العليا للجهاز في موضع النصب. 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.

القدرة الاسمية	كيلووات 2.75–3.25	كيلووات 9
الإمداد بالطاقة	فولت، 50/60 هرتز 220–240 (1/موصل محايد/موصل حماية (أرضية)	فولت، 50/60 هرتز 380–415 (3/موصل محايد/موصل حماية (أرضية)
إضاءة	إضاءة LED	
طريقة الحماية	IP X0	
فئة الحماية	class 1	
الضغط المقدر	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. (احرص على تفرغ 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.

الملحق: مواصفات فنية المواصفات الفنية لماكيناة القهوة

أبعاد خارجية	العرض 325 ملم الارتفاع 716 ملم (بأوعية حبوب قابلة للقفل) العمق 590 ملم
وعاء حبوب القهوة وعاء المسحوق (اختياري)	حوالي 1100 جم لكل واحد ⁽¹⁾ وعاء حبوب القهوة في المنتصف حوالي 700 جم ⁽¹⁾ حوالي 2000 جم ⁽²⁾
الوزن الفارغ	حوالي 37 كجم (بحسب التجهيز)
وصلة التغذية بالماء	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.
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 لماكيناة 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.

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 وطبيعة شكلها، إذا ما تم منحها له. في حال عدم مراعاة التعليمات الواردة في دليل التشغيل هذا فيمكن أن تسقط مطالب الضمان.

لن يتم منح الضمان على:

- كل الأجزاء المعرضة للتآكل الطبيعي. يسري هذا المسمى على عدة مكونات، منها عناصر الإحكام والخلاط ووحدة الإعداد.
- أوجه القصور التي ترجع إلى الظروف الجوية واستهلاك المرحل 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 98

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 (DGV A3)). لغرض ضمان سلامة تشغيل ماكينة القهوة فمن الضروري القيام بعدة أعمال، من بينها الفحص الدوري المنتظم لصمامات السلامة ووعاء الضغط.

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

يسمح بتنظيف الماكينة فقط باستخدام مواد التنظيف المخصصة

WMF الموصى بها من شركة WMF لماكينة القهوة ونظام اللين.

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

عرض عام لمواعيد التنظيف

انظر صفحة 81

نظام HACCP

انظر صفحة 96

مواد تنظيف WMF المخصصة

انظر كماليات وقطع الغيار

صفحة 114

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 99

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

- في حالة ماء الشرب المحتوي على عسر كربون أكثر من 5°dKH درجة عسر ألماني فيجب تركيب فلتر ماء WMF مسبقًا. إن لم يتم استخدام فلتر الماء الموصى به من مركز خدمة WMF، فقد يصل الأمر إلى إلحاق أضرار بماكينة القهوة (جراء التكلس مثلاً).
- 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
 بدءًا من صفحة 82

9 الأمان والضمان

1.9 مخاطر ماكينة القهوة

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 109
 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.

مكان النصب

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

مطحنة القهوة

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

صورة العطل	إرشادات التعامل
• رغوة اللين غير سليمة • درجة الحرارة باردة جدًا أو ساخنة جدًا	وضع Dynamic Milk ✱ قم بإجراء فحص الجودة هذه الوظيفة متاحة فقط لفريق العمل المدرب. اتصل بالصيانة إذا لزم الأمر. نظام Easy Milk ✱ تحقق مما إذا كانت درجة الحرارة المضبوطة مناسبة لدرجة حرارة اللين ✱ قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع ◀ العناية ▶ تنظيف نظام اللين يدويًا، صفحة 89
• منفذ إنتاج رغوة اللين يرش بقوة • اللين ساخن جدًا	✱ تحقق مما إذا كان نظام اللين منظمًا ✱ قم بتنظيف نظام اللين ◀ العناية ▶ تنظيف نظام اللين يدويًا، صفحة 89 ✱ تحقق ما إذا كان اللين المستخدم مبرّدًا بصورة كافية
• لا يتم صب أي مشروبات مساحيق	✱ نظف قالب الخلاط ✱ هل الأنبوب مثني؟ ✱ قم بإجراء التنظيف والشطف بصورة أكثر تكرارًا، ويوميًا عند الحاجة ◀ العناية ▶ تنظيف الخلاط، صفحة 90 ✱ ضع كمية مسحوق أقل ✱ ضع كمية ماء أكثر
• المضخة تعمل بشكل مستمر، ويوجد ماء في وعاء الترسيب	✱ قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى ✱ إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
• وعاء الشيكولاتة لا يمكن تركيبه	✱ قم يدويًا بإدارة وحدة دفع المسارات الدودية لمحدد المواضع قليلًا في اتجاه عقارب الساعة ✱ تحقق مما إذا تم إحكام قفل وعاء الشيكولاتة سهوًا
• وعاء الحبوب لا يمكن تركيبه	✱ تحقق مما إذا تم إحكام قفل وعاء الحبوب سهوًا

رقم العطل	توضيح العطل	إرشادات التعامل
9678	المطحنة مغلقة على اليمين	 * قم بإطفاء ماكينة القهوة * اسحب قابس الشبكة * اخلع وعاء الحبوب * قم بلف قرص الطحن فقط باستخدام الأداة المتعددة الخاصة بالوعاء في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة (يجب إدخال مسمارين في الفتحات المناسبة بالمطحنة) < العناية > تنظيف وعاء الحبوب، صفحة 93 * أعد تركيب الوعاء مرة أخرى * قم بتشغيل ماكينة القهوة في حالة الظهور المتكرر: * قم بضبط درجة الطحن على مستوى أكثر خشونة < البرنامج > النظام < ضبط درجة الطحن صفحة 70
9679	المطحنة مغلقة على اليسار	
9619		

3.8 عطل بدون بلاغ عطل

صورة العطل	إرشادات التعامل
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 94 * أفرغ المسحوق * قم بإدارة المسارات الدودية يدويًا، إلى أن يتم التخلص من المسحوق تمامًا * قم إذا لزم الأمر بالشفط باستخدام ماء * اترك كل الأجزاء لتجف بالكامل
إنتاج القهوة يسارًا/ يمينًا بشكل مختلف	* قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع < العناية > تنظيف نظام اللين يدويًا، صفحة 89
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 * نظام Easy Milk: تنظيف منفذ الدفق المجمع * وضع Dynamic Milk: قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع يدويًا * وضع Dynamic Milk: أضف اللين وانقر على "ملء نظام اللين" في قائمة العناية < البرنامج > العناية < ملء نظام اللين، صفحة 41 * قم بالفحص للتحقق من تجمد مبرد اللين

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
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
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. ❖ 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
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
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 املا خزان الماء ❖ إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF

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 أيضًا أو أن العطل الذي تعاني منه غير مدرج في القائمة، فيرجى الاتصال بمركز خدمة WMF

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

ماكينتك WMF 5000 S+ مزودة ببرنامج تشخيص. يتم الإبلاغ عن الأعطال الظاهرة في الشاشة. يمكن أن تنشأ بلاغات الأعطال المدرجة جراء خلل في الشبكة الكهربائية.

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

✳️ انقر على .

يتم عرض رسالة العطل ورقم العطل.

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 101

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

2.7 مركز خدمة WMF

يمكنك الوصول إلى مركز خدمة WMF 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 إيبر هاردشتراسه
D-73312 جايز لينجن (شتايجه)



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 100

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

يتعين أن يتم اتخاذ خطوات الصيانة التالية:

بلاغات الصيانة والخدمة
< بلاغات وإرشادات
صفحة 100

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

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

- 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!

- 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.

التوصية:

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

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.
توفر شركة WMF العديد من إمكانيات التبريد (مثل المبرد المرفق WMF).

نظام التنظيف HACCP

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

خطوات التنظيف:

1. إجراء تنظيف الجهاز
- 2a. <نيل التشغيل، فصل العناية (Easy Milk)>
- 2b. <نيل التشغيل، فصل العناية>
- 3a. تنظيف نظام اللبن أو استبدال منفذ الدفق المجمع بعد 4 ساعات من التشغيل (توجد ضرورة ملحة للقيام بذلك ولا سيما عند انخفاض معدل التدفق واستخدام لبن غير مبرد)
- 3b. Dynamik Milk: تنظيف الصنوبر المزوج من الخارج بانتظام.
- 3c. <نيل التشغيل، فصل العناية>
4. تنظيف العام للماكينة

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

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

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 اعمال 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
78 صفحة <

لا تستخدم سوى مواد التنظيف المصرح بها
من شركة WMF.

احرص على مراعاة فصل العناية
79 بدءًا من صفحة <

نصيحة

بواسطة نطاق الاستعلام ⓘ يمكنك استدعاء البروتوكولات

لآخر عمليات تنظيف.

بواسطة نطاق USB ⓘ يمكنك تصدير بروتوكول

.HACCP





محدد المواضع مع الأجزاء المفردة. مسار
نودي لمحدد المواضع

هام

احرص على مراعاة الموضع الصحيح للخروج!



- * أعد ملء وعاء المسحوق وركبه مرة أخرى
- * قم بلف قفل التأمين بزاوية 180°، ثم أغلقه مرة أخرى



- ✳ اخلع وعاء الحبوب بتحريكه إلى أعلى
- ✳ قم بتفريغ وعاء الحبوب دون ترك رواسب فيه، واغسله جيدًا
بمئذيل مبلل
- ✳ اترك وعاء الحبوب ليجف بالكامل
- ✳ أعد ملء وعاء الحبوب وركبه مرة أخرى
- ✳ قم بلف قفل تأمين أوعية الحبوب بزاوية 180°، ثم أغلقه



10.4.5 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 على زر التشغيل/الإيقاف حتى تتوقف ماكينة القهوة
- ✳ 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

9.4.5 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 على زر التشغيل/الإيقافحتى تتوقف ماكينة القهوة
- * اسحب قابس الشبكة
- * قم بلف قفل تأمين أوعية الحبوب بزاوية 180°، ثم افتحه



يوميًا

- * امزج قرص تنظيف مخصوصًا مع ماء شرب سعة 500 مل
- * يُزج منفث البخار في محلول التنظيف وتضغط لفترة وجيزة على زر البخار أو زر أوتو ستيم Auto Steam
- مدة الفاعلية: 30 دقيقة
- * نظف باستخدام فرشاة
- * اشطف جيدًا باستخدام الماء
- * اضغط على زر البخار
- يعمل البخار على إزالة بقايا اللبن الدائبة من فتحات منفث البخار وعلى إزالة بقايا المنظف.



أسبوعيًا

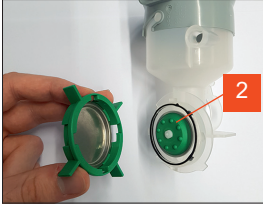
- * قم بفك منفث البخار
- * ضع منفث البخار في محلول التنظيف لمدة لا تقل عن 5 ساعات
- * نظف باستخدام فرشاة
- * اشطف جيدًا باستخدام ماء نقي
- * اربط منفث البخار على منفذ Auto Steam
- * اغمر منفث البخار في وعاء مليء بالماء النقي
- * انقر نقرة قصيرة على زر Auto Steam
- * قم بغسل منفذ البخار جيدًا بمندبل مبلل



※ 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 الدفع المجمع

8.4.5 تنظيف منفذ البخار Auto Steam

⚠ احترس

الدليل
◀ القائمة الرئيسية
◀ الصيانة
◀ الإرشادات

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.
- < أثناء تجهيز المشروب احرص على وضع وعاء الشرب المناسب أسفل منفذ الإخراج.



6.4.5 قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع يدويًا (Dynamic Milk)

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بدءًا من صفحة 109

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



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

7.4.5 تنظيف الخلاط

يعتمد معدل التنظيف على نوع المسحوق المستخدم.

خطر الاكتواء



- إذا لم يكن أنبوب اللبن محكم الإدخال، فيمكن أن يتسرب ماء ملتهب أو مشروب مسحوق ساخن بشكل غير محكوم.
- < احرص على أن يكون أنبوب اللبن 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 رفاس 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 WMF أو أقراص التنظيف المخصصة مع 500 مل ماء شرب ساخن
- ※ ضع جميع الأجزاء الأربعة في سائل تنظيف لمدة لا تقل عن 4 ساعات
- ※ يتم شطفه جيدًا مجددًا بعد أربع ساعات أسفل ماء الشرب الجاري

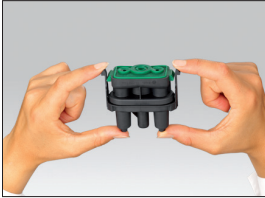
5.4.5 التنظيف اليدوي لنظام اللبن، وضع Easy Milk

⚠️ احترس

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

⚠️ احترس

- احرص على مراعاة فصل السلامة
- ◀ بدءًا من صفحة 7



⚠️ خطر الاكتواء

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

⚠️ خطر على الصحة

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

- * اخلع الذراع الموجود خلف منفذ الدفق المجمع
- * اخلع منفذ الدفق المجمع المحرر
- * قم بتحرير أنبوب اللبن وأنبوب الخلاط ¹⁾
- * امزج قرص تنظيف مخصوصًا مع ماء شرب دافئ سعة 500 مل
- * قم بتفكيك منفذ الدفق المجمع
- * ضع أجزاء منفذ الدفق المجمع في سائل التنظيف (3 أجزاء)
- * كل الأجزاء يجب أن يتم تغطيسها بالكامل في سائل التنظيف.
- * بعد مرور 5 ساعات قم بتنظيف كل الأجزاء جيدًا باستخدام فرشاة
- * قم بشطف كل أجزاء منفذ الدفق المجمع جيدًا بماء شرب نقي
- * اشطف أنبوب اللبن وأنبوب الخلاط ¹⁾ جيدًا
- * ركب أنبوب اللبن وأنبوب الخلاط ¹⁾
- * قم بتجميع منفذ الدفق المجمع
- * قم بتركيب منفذ الدفق المجمع
- ¹⁾ أنبوب الخلاط متوفر فقط في ماكينات القهوة المزودة بخلاط.

4.4.5 تنظيف العلبة ومستشعر الفناجين



• 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 القلوية أو محتوية على كحول أو مزيل للدهون.
- < استخدم مناديل ناعمة لغرض التنظيف.
- < نوصي باستخدام قطعة قماش مبللة من الألياف الدقيقة.

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

※ أطفئ ماكينة القهوة من مفتاح التشغيل/الإطفاء

※ اترك ماكينة القهوة تبرد

※ قم بتنظيف جسم ماكينة القهوة بعد أن تبرد بقطعة قماش رطبة

※ قم بتنظيف المستشعر بقطعة قماش رطبة

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بدءاً من صفحة 109

ملحوظة

تظهر مشاكل في المقاومة عند استخدام مواد تنظيف قلوية أو منييات 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.



2.4.5 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

أحرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 109

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



3.4.5 تنظيف قرص التقاطر

⚠ احترس

أحرص على مراعاة فصل السلامة
بداً 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، فتمتد خطر الإصابة باحتراق بسبب السوائل الساخنة.
- < أحرص على تحريك قرص التقاطر بحذر.
- < أعد تركيب القرص بعناية منعاً لتسرب الماء بشكل غير مقصود.
- < أحرص دائماً على مراعاة التركيب الصحيح لقرص التقاطر.



التوصيلات
البرنامج < العناية
صفحة 41

باستخدام وحدة الشراب الاختيارية
< دليل تنظيف وحدة الشراب

- * 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

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.

أرقام الطلب لبرنامج العناية WMF
 < كماليات وقطع الغيار
 صفحة 114

4.5 عمليات التنظيف اليدوية

1.4.5 تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock)

※ انقر على **CleanLock** (فقل 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.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر الاكتواء



• إذا ما تم سهواً إنتاج المشروب فسوف تكون معرضاً لخطر
 الاكتواء.

< قبل التنظيف استخدم زر التشغيل/الإطفاء لإيقاف الماكينة.

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 109



• 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.

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 الدفع المجمع.
- < لا تقم مطلقًا أثناء الشطف بمد يدك أسفل منافذ الدفع.

بالنسبة لماكينات القهوة، المزودة بـ 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 الدفع المجمع.

✳ استدعاء قائمة العناية

✳ انقر على **Foamer rinsing** (الشطف بالرغاوي)

✳ اتباع البيانات على الشاشة

الدليل كرسوم متحركة
القامئة 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 تبرد قبل القيام بتغيير شيء.

3.3.5 تنظيف نظام اللبن

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

اللبيل 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 بينية طويلة نسبيًا بين إنتاج مشروبات اللبن. يقوم تنظيف نظام اللبن بتنظيف نظام اللبن. بالنسبة لتنظيف نظام اللبن في ماكينات القهوة المزودة بـ *Easy Milk/Dynamic Milk*، من الضروري للتنظيف توفير غطاء الوعاء الأزرق المخصص. يتعين استخدام قرص تنظيف مخصص.

✳ استندعاء قائمة العناية

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

✳ 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 109

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



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

البدء

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

2.3.5 شطف الخلاط

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

خطر على الصحة/خطر الاكتواء



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

يمكن بدء تنظيف شطف الخلاط على حدة.

- ✳ استدعاء قائمة العناية
- ✳ انقر على **Mixer rinsing** (شطف الخلاط)
- ✳ اتباع البيانات على الشاشة

الدليل كرسوم متحركة
القائمة الرئيسية
العناية
الأدلة

3.5 برامج التنظيف

1.3.5 تنظيف النظام

الدليل كرسوم متحركة
 < القائمة الرئيسية
 < العناية
 < الأدلة
 < دليل تنظيف وحدة الشراب

تنظيف النظام عبارة عن برنامج تنظيف آلي ويحتوي على عديد من الخطوات. عندئذ يتم تنظيف نظام القهوة واللبن والمسحوق ارتباطاً بنوع الاستخدام. ومن ذلك تنظيف نظام اللبن و شطف الخلاط واستخدام قرصي تنظيف WMF مختلفين لنظام القهوة واللبن. يتم أيضاً إذا لزم الأمر تنظيف زري الوظيفتين الاختياريتين FFC والقهوة المثلجة كجزء من تنظيف النظام.

⚠ 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.

2.5 عرض عام لمواعيد التنظيف



برامج التنظيف

◀ بدءاً من صفحة 82

◀ صفحة 85

◀ صفحة 86

◀ صفحة 87

◀ صفحة 87

◀ صفحة 88

◀ صفحة 89

◀ صفحة 90

◀ صفحة 90

◀ صفحة 91

◀ صفحة 93

◀ صفحة 94

العناية				
الدليل	أوتوماتيكيًا	دوريًا	أسبوعيًا	يوميًا
برامج التنظيف				
○				x
تنظيف النظام (Easy Milk/Dynamic Milk)				
○				x
شطف الخلاط *				
○				x
تنظيف نظام اللبن				
○				x
شطف بالرغاوي				
○	x			x
استبدال فلتر معد القهوة المصفاة الطازجة *				
○	x	x		
عمليات التنظيف اليدوية				
○				x
تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock)				
				x
تنظيف وعاء الترسيب				
○				x
تنظيف قرص التقاطر				
				x
تنظيف العلبة ومستشعر الفناجين				
				x
			x	
التنظيف اليدوي لنظام اللبن، وضع (Easy Milk)				
			x	
التنظيف اليدوي لنظام اللبن، وضع (Dynamic Milk)				
○			x	(x)
تنظيف الخلاط *				
○			x	x
تنظيف منفذ البخار				
		x		
تنظيف وعاء الحبوب				
	x			
تنظيف وعاء المسحوق *				
	x			

يوميًا = مرة واحدة على الأقل يوميًا وعند اللزوم

أسبوعيًا = التنظيف الأسبوعي

دوريًا = دوريًا عند اللزوم

أوتوماتيكيًا = القطع الأوتوماتيكي

(x) = يوميًا مع الاتساخ الشديد نسبيًا

* = اختياريًا (بحسب التجهيز)

الدليل = يتوفر الدليل في القائمة ◀ البرنامج ◀ العناية

⚠️ 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 سوى مواد التنظيف 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 لمدة 119 دقيقة إنتاج أي مشروب به نسبة لبن، فسوف يبدأ الشطف الأوتوماتيكي لنظام اللبِن وسيتم استكمال ملء اللبِن الطازج.

ملحوظة

ملحوظة

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

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
بدءًا 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.
- < قم باستبدال أنبوب اللبن على فترات منتظمة.
- < قم باستبدال أنبوب الخلط على فترات منتظمة.
- < احرص على مراعاة كل إرشادات النظافة.
- < احرص على مراعاة منظومة التنظيف HACCP.

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بدءًا 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.

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.



USB 13.4

من خلال وصلة USB فيمكن أن يتم استبدال البيانات. بمجرد أن يتم إدخال وصلة USB فسوف يتم تفعيل الوظائف. 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 إصبع USB.



Save recipes

تخزين الوصفات

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



Save recipes as pdf file

يتم حفظ الوصفات على صيغة البي دي إف

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



Export counters

تصدير العدادات

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



◀ الوضع الاقتصادي Eco
صفحة 69

12.4 وضع اقتصادي Eco

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

وضع اقتصادي Eco

خيارات: • تشغيل • إطفاء • ميفاتي

القيمة المعيارية: ☒ 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 حالياً في مرحلة الخفض.



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".

كوب العميل



شاشة البدء بكوب العميل

هذا الخيار يتيح للعميل وهو في وضع "خدمة نفسه بنفسه" إمكانية استخدام كوب خاص به عدة مرات. عند تفعيل خيار "كوب العميل" تتغير شاشة البدء. هنا في قائمة التعرف على الفناجين، يمكن ضبط شاشة البدء بحسب الرغبة.

استخدام وضع "الكوب الشخصي"

- ✧ انقر على **Own cup** (الكوب الشخصي) سيتم عرض شاشة اختيار المشروبات.
- ✧ اختر المشروب المرغوب
- يظهر سؤال عن حجم المشروب المرغوب.
- ✧ اختر حجم المشروب المناسب
- يتم صب المشروب.



الاختيار المسبق لمقاس المشروب

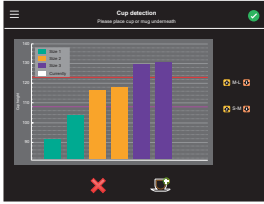
استخدام "كوب المُشغل"

- ✧ انقر على **Operator cup** (كوب المُشغل) سيتم عرض شاشة اختيار المشروبات.
- ✧ اختر المشروب المرغوب
- يُعرف مستشعر الفناجين تلقائيًا على حجم الكوب الموجود أسفل منفذ الإخراج، ومن ثم يتم إخراج المشروب وفقًا لإعدادات الحجم S-M-L (صغير، متوسط، كبير).

11.4 اللغات الوارة أعلاه

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





ضبط المقاس S-M-L

في وضع "الاختيار المسبق لمقاس الكوب" يتم على الشاشة عرض الفئان الموجود حالياً أسفل منفذ الإخراج، في صورة رمز. وبالإضافة إلى ذلك، يتم عرض أصغر وأكبر فئان مضبوط بحسب حجم المشروب.

كلا الخطئين الأفقيين يمثل الحد الفاصل بين أحجام المشروبات. من خلال رموز الأسهم يمكن إزاحة هذا الخط.

محو أحجام الفئان

✖ انقر على

✖ اختر الحجم المرغوب أو "كل الأحجام"

يتم محو الاختيار.

يتم محو حجم الفئان.

تغيير مسميات مقاسات أكواب المشروبات

◀ النظام

◀ S-M-L

صفحة 71

أضف حجم الفئان

✖ ضع الفئان الحجم الجديد أسفل منفذ الإخراج

✖ قم بتعيين الفئان للحجم S-M-L (صغير، متوسط، كبير)

🔑 انقر على

الوضع الاقتصادي

يمكن هنا تحديد أربعة أنماط مختلفة.

إطفاء

عندئذ لا تكون الوظيفة متاحة.

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 للشراب المختار.

المكتب - الانتقال إلى ارتفاع الفناجين

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.

الاختيار المسبق لأحجام الفناجين

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 S-M-L (صغير-متوسط-كبير) نشطًا، فسيعتمد المستشعر على هذا الاختيار الأولي.

ضبط ارتفاع الفنجان
 < البرنامج
 < المشروبات
 صفحة 49

Nutritional information

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 الفنجان

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

تصحيح موضع إخراج المشروب

نطاق الضبط: من -20 مم إلى +60 مم
تقليل المسافة ← مع الفنجان الأصغر
زيادة المسافة ← مع الفنجان الأكبر
الخطوات: 5 مم
معياري: مسافة تتراوح بين 10 و 15 مم

تفاوت ارتفاع الفنجان

يتم هنا ضبط قيمة سماح ارتفاع الفنجان للمشروبات التي تكون وظيفة S-M-L غير مفعلة معها.

يتم في قائمة المشروبات ضبط الارتفاع من أجل تحضير وصفة معينة. قيمة السماح المضبوطة هنا تحدد مدى الدقة الضرورية لهذا الارتفاع، حتى يمكن إخراج المشروب. ولذلك يتم هنا إدخال قيمة السماح الضرورية.

نطاق الضبط: 0 مم إلى ± 30 مم
الخطوات: حوالي 7.5 مم



S-M-L

الوظيفة S-M-L

يتم هنا تفعيل الوظيفة S-M-L.

يمكن تغيير الرموز والنصوص.

يمكن تغيير أحجام المشروبات على أساس الحجم القياسي (M).

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

صغير

معامل التغيير المعياري لمقاس المشروب بالنسبة لوصفات S التي يتم إعادة تفعيلها.

القيمة المعيارية: 75 %



كبير

معامل التغيير المعياري لمقاس المشروب بالنسبة لوصفات L التي يتم إعادة تفعيلها.

القيمة المعيارية: 125 %

SML سعة الملء

البرمجية

المشروبات

صفحة 43

نصيحة

علاوة على ذلك يمكن تحديد أحجام

المشروبات S-M-L في الوصفة ثم تصبح

متاحة مباشرة كزر مشروب.



Syrup

الشرب (اختياري)

يتم هنا تعيين أسماء للمشروبات وتخصيص رموز لها.

فضلاً عن ذلك، يتم تنشيط كميات الجرعات المحتملة (مفرد، مزدوج، كبير).

إمكانات الضبط بالتفصيل لوحدة الشرب

دليل تشغيل وحدة الشرب



Milk

اللبن (اختياري)

يتم هنا منح اسم ورمز لكل من اللبن 1 واللبن 2.

Grinding degree setting

إعداد درجة الطحن

يمكن ضبط درجة الطحن عن طريق الشاشة.

- درجة الطحن للمطحنة 1
- درجة الطحن للمطحنة 2

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

Brewing pressure display

جهاز عرض الضغط الكباس

هنا يمكن تفعيل جهاز عرض الضغط الكباس.

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

Portioner

المعايير

يمكن هنا إدخال أسماء أنواع حبوب القهوة وأنواع المساحيق المستخدمة.

يتوفر هنا في الوضع القياسي الإسبريسو وكريمة القهوة.

ساري على الماكينات المزودة بمطحنتين ووعاء مسحوق.

Bluetooth

البلوتوث (اختياري)

عصا البلوتوث WMF الاختيارية ضرورية لهذه الوظيفة.

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

※ اضبط البلوتوث على الوضع "فعال"

※ افتح لوحة التحكم

※ أدخل عصا البلوتوث WMF في ظهر لوحة التحكم

※ قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى

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 76

وضع اقتصادي Eco

يمكن أن يتم هنا تفعيل الوضع الاقتصادي Eco.

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

إطفاء

الخيارات: أبدأ أو 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)

مشروبات: الخط + اللون

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

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال



Water filter

ملحوظة

نحن نوصيك بصفة أساسية باستخدام فلتر ماء. يسر وكيل خدمة WMF أن يقدم المشورة اللازمة لك عند اختيار فلتر الماء المناسب.

فلتر الماء

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

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

درجة عسر الكربونات المقاسة

يتم هنا إدراج درجة العسر المقاسة بوحدة درجة عسر ألمانية.

يتم توريد اختبار عسر الكربونات مع الملحقات التكميلية.

ملحوظة

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



قياس عسر الماء

※ احرص على الاستعلام عن درجة عسر ماء الشرب لدى الجهة

المسؤولة عن التغذية بالماء أو من خلال الاستعانة باختبار درجة

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

سطوع الشاشة

يتم هنا ضبط شدة إضاءة الشاشة.

خفض شدة الإضاءة أوتوماتيكيًا

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية:  فعال

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

معايرة اللمس

أعد معايرة الشاشة اللمسية.

خلفية الشاشة

يمكن هنا ضبط التصميم اللوني للشاشة العاملة باللمس.

- لون الصفحة الرئيسية
- اللون بالنسبة لصفحات أخرى

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)

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

فعال الإضاءة أثناء البلاغ يمكن ضبطها.

مثل رسالة الحبوب فارغة.

الإضاءة مع البلاغات (حدث)

- صفحات بلون الحدث

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 درجة سيلزية.

رسالة فارغة

هنا يمكنك تعيين ما إذا كان ستحدث رسالة فارغة للحليب. يمكن أن تقرر الرسالة الفارغة مع حازر 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".

✳️ املا 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)

شكل الأزرار



Button layout

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

فعال يمكن من خلال الميفاتي أن يتم أوتوماتيكياً تخصيص شكل الأزرار.



Eco mode

وضع اقتصادي Eco

سيتم هنا ضبط ما إذا كانت مواقيت الميفاتي في الوضع الاقتصادي، قابلة للضبط.

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال



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 مرغوبة.

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال



Time zone

المنطقة الزمنية

هنا يتم ضبط المنطقة الزمنية.

محو الوقت

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

العرض العام اليومي للميفاتي

تغيير العرض العام اليومي والأسبوعي العرض العام اليومي يوضح توقيتات التشغيل لليوم الحالي.

ضبط مواقيت تشغيل الميفاتي

توجد الوظائف التالية التي يمكن تشغيلها من خلال الميفاتي.

- شكل الأزرار
- وضع اقتصادي Eco
- تشغيل/إطفاء الميفاتي

ملحوظة

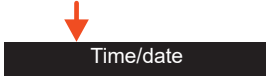
كل التغييرات في توقيتات التشغيل لن يظهر أثرها إلا في عمليات التشغيل اللاحقة!



- ※ اختيار وظيفة الميفاتي المرغوبة
- ※ اختر يوماً بعينه أو أياماً بعينها
- ※ ضبط مواقيت تشغيل الميفاتي

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

9.4 ميفاتي



وقت/التاريخ

يتم هنا ضبط الوقت الحالي والتاريخ.

ميفاتي

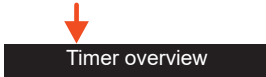
يتم هنا بشكل عام تشغيل وإطفاء وظائف الميفاتي.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

فعال موافقت تشغيل الميفاتي فعالة.

غير فعال لن يتم إصدار موافقت تشغيل الميفاتي.



ضبط العرض العام للميفاتي والميفاتي

عرض عام لكل موافقت التشغيل والإطفاء.

لن يمكن تغيير نقاط التشغيل إلا في العرض اليومي.



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:

- | | |
|---------------------|-------------------|
| ميفاتي | العناية |
| النظام | مشروبات |
| اللغات الوارة أعلاه | خيارات الاستعمال |
| USB | حساب (بدون "محو") |



Accounting

رقم الحساب PIN

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

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

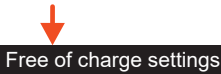


Re-enter PIN

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





الإعدادات المجانية

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

كل شيء بالمجان

خيارات: ☒ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

المشروب مجاني

خيارات: ☒ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

شاشة العرض لجهاز العرض

عند إعداد "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 مثلاً: رقم التعريف PIN للضبط يحرر في الوقت ذاته كل الحقوق لأرقام التعريف PIN للتنظيف، ومع ذلك ليست حقوق أرقام التعريف PIN للحساب.

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				
Counters				
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.

6.4 معلومات

قائمة المعلومات تتيح إمكانيات الاختيار الموضحة فيما يلي.



Last brewing cycle

عملية الإعداد الأخيرة

معلومات بخصوص عملية الإعداد الأخيرة.



Timer

ميكاتي

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



Service

الخدمة

بيانات الاتصال لخدمة WMF.
الرقم التسلسلي لماكينة القهوة.



Care

العناية

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



Filter and descaling

فلتر الماء وإزالة التكلس

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



Journal

البروتوكول

بروتوكول النتائج والأعطال أثناء الاستعمال وتنظيف ماكينة القهوة.

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 "active" 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.

Beverage pre-selection

الاختيار الأولي للمشروب

خيارات: ☒ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

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

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

اختيار رغوة الحليب

خيارات: ☒ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

اختيار رغوة الحليب يكون ممكناً فقط مع الخيار أوتو ستيم *Auto Steam*.



PostSelection

وضع الاختيار المسبق PostSelection

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال ☐ فعال

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

يمكن تغيير تسمية أنواع القهوة وأحجام المشروبات (نوع القهوة والأحجام S-M-L (صغير-متوسط-كبير). 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
- المغرفة 1 و 2 و 3 و 4
- نوع اللبن 1 و 2
- 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 وحقوقها الخاصة في حالة عدم التفعيل.



Caffeine-free

خالي من الكافيين

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال ☐ فعال

معامل 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- % حتى 15 %

القيمة المعيارية: 10 %

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

الاختيار المسبق للغات

تنسيق الأزرار "Self-service+Flags"
 < تنسيق الأزرار
 صفحة 54

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

ملء نظام اللبن

ملء نظام اللبن
 < العناية
 صفحة 41

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

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



Button layout

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.



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

مواصفة حجم الفنجان

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

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

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

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

2. نوع اللبن (اختياري)

يتم هنا تفعيل نوع لبن ثانٍ. يوجد خيار إخراج نوع لبن ثانٍ. ويمكن أن يكون هذا النوع لبنًا منزوع الدسم أو مشروب صويا.

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

حقل الشطف على الدافئ

- خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال
- القيمة المعيارية: ☒ فعال ☐ غير فعال
- يتم عرض الحقل في وضع الاستعداد للتنشغيل.

معلومات القيمة الغذائية

إدخال بيانات القيمة الغذائية
النظام
بيانات القيمة الغذائية
صفحة 72

- جهاز عرض المكونات ومعلومات القيمة الغذائية لكل مشروب.
- خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال
- القيمة المعيارية: ☐ غير فعال ☒ فعال

نطاق القائمة

- خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال
- القيمة المعيارية: ☒ فعال ☐ غير 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 للتنشغيل.

5.4 خيارات الاستعمال



Operating elements

عناصر الاستعمال

تشغيل وضع اخدم نفسك

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

لا يتم عرض هذه الوظائف وحقوقها عندما تكون غير مفعلة.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

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

• حفل باريسا: غير فعال

• حفل الشطف على الساخن: غير فعال

• معلومات عن القيمة الغذائية: فعالة

• حفل القائمة: غير فعالة

• منفث البخار: غير فعال

• بيان الخطأ: غير فعال

• مواءمة حجم الفنجان: غير مفعّل

• 2. نوع اللين: غير فعال

• الاختبار المسبق للغات: فعال

• ملء نظام اللين: فعال

• الاختبار الأولي للمشروب: غير فعال

• إيقاف المشروب: غير فعال

حفل باريسا

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

فعال يتم عرض الحفل في وضع الاستعداد للتشغيل.

حفل باريسا	صفحة 51
حفل الشطف الدافئ	صفحة 52
معلومات القيمة الغذائية	صفحة 52
حفل القائمة	صفحة 52
حفل منفث البخار	صفحة 52
بيان الخطأ	صفحة 53
مواءمة حجم الفنجان	صفحة 53
2. نوع اللين	صفحة 53
مواءمة حجم الفنجان	صفحة 54
ملء نظام اللين	صفحة 54
الاختبار الأولي للمشروب	صفحة 56
إلغاء المشروب	صفحة 56



استبدال الأضرار

يتم هنا استبدال موضع اثنين من أضرار المشروبات.

※ انقر على زر المشروب

※ انقر على حقل "استبدال الأضرار"

※ انقر على زر المشروبات الذي يتعين أن يتم استبدالها

ضبط ارتفاع الفناجين يدوياً

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

باستخدام طارة الضبط، يتم ضبط ارتفاع الفناجين من أجل المشروب.

✱ ضبط الارتفاع باستخدام طارة الضبط

✱ انقر على رمز الفناجين المرغوب على الجانب الأيمن، الذي يتعين تخصيصه لهذا الارتفاع

تم تخصيص القيمة لرمز الفناجين.

التعرف على وجود الفناجان باستخدام مستشعر الفناجين التعرف على الفناجين (اختياري)

باستخدام وظيفة "التعرف على وجود الفناجان" يتم عرض حقل **Detect cup** (التعرف على الفناجان).

✱ وضع كوب أسفل منفذ الخروج

✱ انقر على **Detect cup** (التعرف على الفناجان)

يتم التعرف على الفناجان.

وضع ضبط ارتفاع الفناجان الذي تم التعرف عليه، يُعتمد ويتم عرضه على طارة الضبط على الشاشة.

في وضع الإعداد هذا، فإنه يتم عند تفعيل وظيفة التعرف على وجود الفناجان تحريك منفذ الخروج ليصل إلى الارتفاع المخزن للمشروب الذي تم اختياره.

الاختيار المسبق لمقاس الفناجان باستخدام مستشعر الفناجين

يتعرف المستشعر على ارتفاع الفناجان، ومن ثم يخرج المشروب، إذا كان الارتفاع الذي تم التعرف عليه متوافقاً والقيمة المخزنة.

لن يمكن اختيار مقاس الكوب مسبقاً باستخدام مستشعر الفناجين، إلا في وضع "الاختيار المسبق للمقاسات".
< صفحة 73

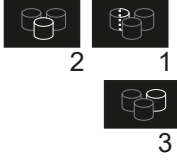
سماع ارتفاع الفناجان
< نظام < التعرف على الفناجين
صفحة 72

استخدام ارتفاعات الأكواب S-M-L (صغير-متوسط-كبير) المضبوطة

إذا كان هذا الحقل فعالاً، فسيتم ضبط ارتفاعات الفناجين في قائمة النظام.

إذا كانت هذه الوظيفة فعالة، فلن يمكن مواصلة ضبط الارتفاع يدوياً. لن يصبح في الإمكان عرض طارة الضبط.

يجب أن تكون وظيفة S-M-L فعالة. ضبط الفناجين من خلال
< نظام < التعرف على الفناجين
صفحة 72



اختيار طحين القهوة

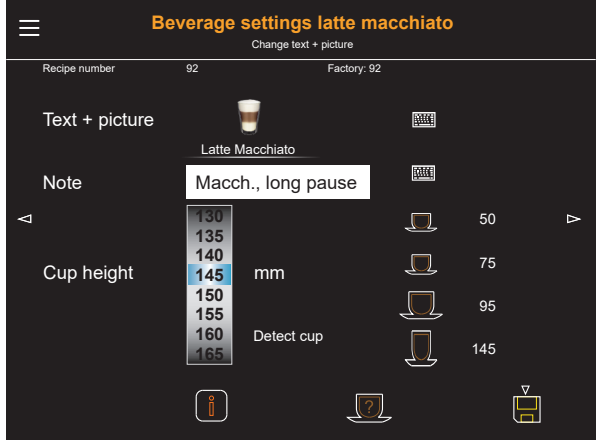
الجزء المكتمل لكمية القهوة واجبة الطحن يطابق 10. يمكن تجميع الكمية الكلية من مطاحن مختلفة. وهكذا تكون الوصفات الفردية المتعددة متاحة.



نطاقات التحكم في القوائم
عرض عام
صفحة 34

لن يتم عرض حقل "التعرف على الكوب"
إلا عند تفعيل وظيفة "التعرف على وجود الكوب".
التعرف على وجود الكوب مع مستشعر
الفناجين
صفحة 49

النص والصورة وارتفاع الأكواب



النص والصورة

يتم هنا مواءمة اسم المشروب وصورة زر المشروب.
قم بتفعيل الأزرار باستخدام حقل الأزرار.

ملحوظة

يمكن أن يتم هنا حفظ ملحوظة بشأن المشروب.

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 الكبس والتشريب الأولي يتم الكبس على الرطب.

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

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

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

ملحوظة!

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

محو الإضافات



قم بمحو إحدى الإضافات المميزة من الشكل الحالي للوصفة.

تغيير المكون



※ قم بتمييز المكون وانقر على رمز "تغيير المكون" عندئذٍ تفتح 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.

قهوة مثلجة



هنا يتم ضبط ما إذا كان يتم تمرير القهوة المُعدّة عبر الفلتر لتبريدها.



نقاطات التحكم في القوائم
عرض عام
صفحة 34

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

Nutritional information

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.

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 المعايرة "معايير".

طريقة المعايرة

يمكن ضبط نوع المعايرة للماء الساخن واللبن ورغوة اللبن.

- **البدء 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 المعايرة متوفرة للبن والرغوة وللماء الساخن.



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
◀ البرامج
◀ النظام
صفحة 71

الأزرار الخاصة
◀ الاستعمال
صفحة 26

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.

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

تغيير S-M-L لكل مشروب
◀ كمية الملء

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 حديثاً.

✳ 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 حديثاً.



الإدلة



Instructions

عرض عام لمواعيد التنظيف
 < العناية
 صفحة 81



Milk system refill

ملء نظام اللبّين (نظام Dynamic Milk)

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



Settings

أوضاع الضبط

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.

تجهيز نظام اللبّين بعد التنظيف

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  غير فعال

فعال عقب تنظيف نظام اللبّين تنظف الماكينة بشكل عادي. عند
 تفعيل هذه الوظيفة، يستطيع المستخدم حتى 15 دقيقة بحد
 أقصى عقب التنظيف إعادة استخدام وعاء اللبّين وتوصيله.
 وبذلك تصبح ماكينة القهوة مرة أخرى جاهزة لبدء التشغيل
 مرة أخرى.



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

استبدال الفلتر
FFC
العناية
صفحة 85

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 85

شطف بالرغوي

يقصد بشطف الرغوي التنظيف البيئي لرغوي الحليب.



CleanLock

تنظيف حاجز الاستعمال
العناية
صفحة 86

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.

3.4 العناية



نقاطات التحكم في القوائم

◀ عرض عام

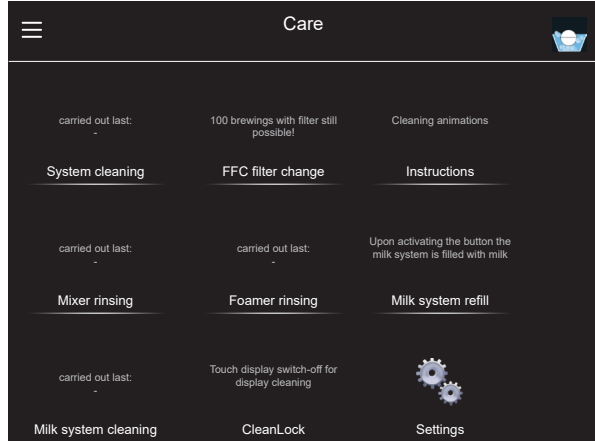
صفحة 34

العناية

◀ بدءًا من صفحة 79

منظومة النظافة HACCP

◀ بدءًا من صفحة 96



تنظيف النظام

مع أو بدون إطفاء ماكينة القهوة بعد تنظيف النظام.



System cleaning

تنظيف النظام

◀ العناية

بدءًا من صفحة 82



Mixer rinsing

شطف الخلاط

◀ العناية

صفحة 83



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.



ملء نظام اللبن
< خيارات الاستعمال
صفحة 54

ملء نظام اللبن

من أجل الملىء التلقائي لنظام الحليب.



2. نوع القهوة
< خيارات التشغيل
صفحة 55

2. نوع القهوة (قهوة منزوعة الكافيين)

- * 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.



2. نوع اللبن
< خيارات الاستعمال
صفحة 53

2. نوع اللبن (اختياري)

يوجد خيار إخراج نوع لبن ثانٍ. ويمكن أن يكون هذا النوع لبنًا منزوع الدسم أو مشروب صويا.



زُر البخار

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



حقل الشطف الساخن فعال/غير فعال
 < خيارات الاستعمال
 صفحة 52

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 نسبيًا، ولا سيما قبل إنتاج فنجان إسبريسو.



معلومات القيمة الغذائية
 < خيارات التشغيل
 صفحة 52

معلومات القيمة الغذائية

جهاز عرض المكونات ومعلومات القيمة الغذائية لكل مشروب.



ملئمة حجم الأكواب < خيارات الاستعمال
 صفحة 53

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 51

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 19 جم لكل عملية إعداد سيتم تغيير درجة شدة القهوة مرة واحدة لعملية الإعداد التالية.	

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 54

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

زر الماء الساخن



زر الماء الساخن من أجل استخراج الماء الساخن. يمكن وفقاً للضبط أن يتم بعد الضغط على أزرار الماء الساخن الاختيار بين ثلاثة من درجات الحرارة في اثنين من أحجام المشروبات. يمكن أيضاً تغطية زر المشروبات بالماء الساخن.

حقل منفث البخار



حقل منفث البخار
< خيارات التشغيل
صفحة 52

لتنفثة الأكواب.

وظائف القائمة الرئيسية

بدءًا من صفحة 39

معلومات
صفحة 58خيارات الاستعمال
صفحة 51مشروبات
صفحة 42العناية
صفحة 39النظام
صفحة 65مقياتي
صفحة 62PIN حقوق
صفحة 60الحساب
صفحة 59USB
صفحة 77Eco وضع اقتصادي
صفحة 76اللغات الوارة أعلاه
صفحة 75

حقوق 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



4 البرنامج

⚠️ احتس

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 36

شكل الأزرار
 < خيارات الاستعمال
 صفحة 54

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



صفحة 36

الخطوط الوظيفية لشاشة العرض تتمتع بقابلية التشغيل

الوضع الاقتصادي Eco (فعال)



منفت 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



2. نوع اللبن



معلومات القيمة الغذائية



17.3 قرص التقاطر

⚠ احترس

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

**خطر الاكتواء**

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

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 79

مراعاة عامل النظافة

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

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 109

احرص على مراعاة تعليمات الدليل

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



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

- * حرك حاجز الاستعمال إلى أعلى
- وراء حاجز الاستعمال، على الجانب الأيمن يوجد زر التشغيل/الإطفاء.
- * اضغط لفترة قصيرة على زر التشغيل/الإطفاء (حوالي ثانية واحدة)
- يتم إطفاء ماكينة القهوة.
- * اسحب قابس الشبكة
- * احرص على غلق الصنبور الأساسي للتغذية بالماء



تنظيف وعاء الترسيب
 < التنظيف اليدوي
 صفحة 87

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 109

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 فطر ملئه.
- وسوف يعرض ذلك ماكينة القهوة للتساخ. وهو ما يمكن أن يؤدي إلى أضرار لاحقة.
- < أحرص دائمًا على تفريغ وعاء الترسيب قبل تركيبه.
- < إذا تعذر تركيب وعاء الترسيب، فقم بفحص فتحة التركيب من حيث وجود بقايا قهوة بها، وقم بإزالتها.

16.3 وصلة فتحة الطاولة ووعاء البن (اختياري)

هام
 التنظيف اليومي لخرطوشة الترسيب
 < أعمال التنظيف اليدوية
 صفحة 87

- 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.



مدخل الأقراص

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 109



مدخل يدوي

14.3 منفذ إدخال يدوي قابل للغلق

يوجد المدخل اليدوي في منتصف غطاء ماكينة القهوة.

جاري استخدام المدخل اليدوي:

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

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



إعداد القهوة باستخدام القهوة المطحونة عن طريق منفذ الإدخال اليدوي

(الإمكانية متاحة أيضاً مع وجود 3 أوعية)

- ※ افتح غطاء المدخل اليدوي
- ※ أدخل كمية طحين القهوة (بحد أقصى 19 جم)
- ※ أغلق غطاء المدخل اليدوي
- ※ انقر على زر المشروب المرغوب

12.3 ضبط ارتفاع منفذ الدفق المجمع



ارتفاع الفئجان
49 صفحة <

الضبط الأوتوماتيكي للارتفاع

لغرض الضبط الأوتوماتيكي للارتفاع سيتم حفظ ارتفاع الفئجان مع المشروبات. قبل صب المشروب ينتقل مخرج الدفق المشترك تلقائيًا إلى الارتفاع المثالي. ارتفاع الإنزال: حتى 175 مم

التعرف على الفئجان (اختياري)

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

- الكشف عن الوجود
- المكتب - الانتقال إلى ارتفاع الفئجان
- الاختيار المسبق لأحجام الفئجان

التعرف على الفئجان
< نظام
صفحة 72

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
< بدءًا من صفحة 109

- 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.



3.11.3 منفث بخار لجهاز تدفئة الفناجين

⚠ احترس

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

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء



- سيتم إنتاج البخار الساخن من خلال منفث البخار لجهاز تدفئة الفناجين. عندئذ سوف تصبح الفناجين أيضًا والأسطح الخارجية الحدودية لها ساخنة.
- < استخدم أوعية شرب مقاومة ضد الحرارة.
- < قم دائمًا بوضع فنجان تكون 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 وليس لغرض التنظيف.
- < استخدم أوعية الشرب المشطوفة حديثًا لغرض تدفئة الفناجين.



حقل منفث البخار فعال/غير فعال
 < خيارات الاستخدام
 صفحة 52

يعمل منفث البخار بجهاز تدفئة الفناجين على تدفئة ما يصل إلى فناجين في نفس الوقت باستخدام البخار الساخن.

* ضع فناجينًا تكون فتحته لأسفل على جهاز تدفئة الفناجين

* انقر على  حقل

يتدفق البخار الساخن ببطء من أسفل إلى داخل الفنجان.

يستمر دفع تيار البخار ضعف الفترة التي تم تحديدها في الإعدادات.

* انقر عدة مرات على حقل منفث البخار

عندئذ سوف ينتهي تيار البخار على الفور.

1.11.3 Auto Steam (اختياري)



زر البخار



شغل الأزرار
 < خيارات الاستعمال
 صفحة 51

تغيير الوصفات
 < المشروبات
 صفحة 45

بواسطة خيار Auto Steam يتم تسخين اللبن أو صنع الرغوة. بواسطة زر البخار يمكن صنع الرغوة للبن مباشرة بجودة الرغوة المضبوطة. بدلاً من ذلك يمكن استدعاء اختيار لما يصل إلى 3 درجات لجودة الرغوة. درجات جودة الرغوة الممكنة هي:

- معياري
- رقيق
- رقيق جداً

كما يوجد مع خيار Auto Steam زر اللبن الإضافي.

تسخين اللبن أو صنع رغوة للبن

✳️ املاً كمية اللبن المرغوبة في وعاء طويل ورفيع
 املاً الوعاء حتى منتصفه بأقصى حد، حتى لا يفيض اللبن عند صنع الرغوة.

✳️ اغمر منفث البخار في عمق اللبن

✳️ انقر قصيراً على زر Auto Steam المرغوب

يتم إنتاج البخار وفقاً لوضع تخصيص زر Auto Steam.

ينتهي إنتاج البخار بعد الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة أو بعد

النقر مجدداً على زر Auto Steam.

✳️ اضغط على زر البخار لفترة قصيرة

جاري شطف أنبوب البخار للتخلص من الرواسب.

✳️ قم بغسل منفذ البخار جيداً بمنديل مبلل

2.11.3 Easy Steam (اختياري)

بواسطة منفذ البخار Easy Steam يمكن تسخين المشروبات.

يمكن صنع الرغوة من خلال نفخ الهواء يدوياً.

11.3 إنتاج البخار

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً 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 دائماً على وضع إناء مناسب أسفل منفذ الإخراج.

**⚠ احترس****خطر الاحتراق/خطر الاكتواء**

- عند الضبط على درجة حرارة 90° م يمكن أن يغور اللبن والرغوة.
- < املأ الوعاء حتى نصفه بحد أقصى.

**نصيحة**

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





الأمثلة
2. حقول نوع القهوة
< صفحة 38

7.3 حقول الاختيار الأولي (اختياري)

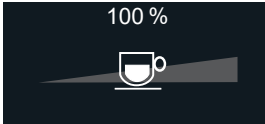
بحسب التصميم، تكون حقول الاختيار الأولي، مثل حقول نوع القهوة الثاني، متوفرة على الشاشة. هذه هي حقول الاختيار الأولي التي تعمل قبل اختيار المشروب بتحديد الاختيار الأولي المرغوب باستخدام أزرار المشروبات.



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 الفئان

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.



اختيار المشروبات

شكل الأزرار
خيارات الاستعمال
صفحة 54

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 المجمع
- * 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.

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

3.3 تشغيل ماكينة القهوة



التحكم في الوصول لرقم التعريف الشخصي
PIN
≤ حقوق PIN
صفحة 60
ضبط مواعيد تشغيل الميقاتي
≤ ميقاتي
صفحة 62

- ✳ 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 الميقاتي.

4.3 اللبن أو رغوة اللبن

1.4.3 توصيل اللبن



خطر الانحصار/خطر الإصابة

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



وعاء اللبن

باستخدام مبرد اللبن WMF (Easy Milk و Dynamic Milk)

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

⚠ احترس**خطر الانحصار/خطر الإصابة**

- ثمة خطر انحسار 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.

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 والمدخل اليدوي إلا بالمواد المناسبة لغرض الاستخدام المحدد للماكينة.

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.
إنتاج المشروبات	إنتاج القهوة أو الماء الساخن أو مشروبات المسحوق
التعرف على الفناجين	يحدد المستشعر الاختياري ارتفاع الفنجان أوتوماتيكيًا. تتوفر لذلك 3 أنماط مختلفة للاختيار من بينها.
الشيكولاتة	شيكولاتة ساخنة
باريستا	جهاز إعداد القهوة المتخصص
بدون كافيين	قهوة خالية من الكافيين
تشريب أولي	يتم تشريب القهوة قبل إعدادها بقليل، حتى يمكن تعميق أثر النكهات الخاصة بها.
خرطوشة المسحوق	◀ وصلة فتحة الطاولة ووعاء البن، صفحة 32
درجة عسر الماء	البيان بوحدة ° درجة عسر الماء الألمانية. عسر الماء هو معيار لقياس محتوى الكالسيوم المذاب في ماء الشرب.
شطف	تنظيف بيني
صنبور أساسي	صمام حبس الماء، صمام زاوي
طريقة التشغيل "أخدم نفسك"	وضع العميل "أخدم نفسك"
قهوة مثلجة	إنزال درجة حرارة إخراج القهوة المُعدّة حديثًا
كبس	الكبس الأوتوماتيكي لمسحوق القهوة قبل الإعداد.
مشروبات المسحوق	مثلًا الشيكولاتة أو طبقة التغطية
منفذ الدفق المجمع	معياريًا كمنفذ مزدوج. اختياريًا كمنفذ مفرد.
نطاق الفلتر	مثلًا: السعة للترية لفلتر الماء
نظام الخلاط	المجموعة التركيبية بالكامل، خلاط بمحدد مواضع لمشروبات المسحوق
نظام اللبن	منفذ الدفق المجمع وأنبوب اللبن

أحرص على مراعاة رموز وعلامات دليل التشغيل

تحذير

أحرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

أحترس

إرشادات السلامة للاستعمال
 < صفحة 22
 إرشادات السلامة للعناية
 < صفحة 79
 أحرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 109
 المواصفات الفنية
 < بدءًا من صفحة 110

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



- بماكينه القهوة
- بموضع النصب
- < أحرص دائمًا على اتباع تعليمات دليل التشغيل بدقة.

ملحوظة/ نصيحة



- إرشادات التعامل الآمن ونصائح خاص بالاستعمال الأكثر يسرًا.

- 1 وعاء الحبوب (حتى 2)، قابل للغلق
- 2 وعاء المسحوق (اختياري)، قابل للغلق (مثل الشوكولاتة أو طبقة التغطية)
- 3 المدخل اليدوي/مدخل الأقراص
- 4 Fresh Filtered Coffee - FFC (اختياري)
- 5 شاشة لمسية لأزرار المشروبات والإعدادات
- 6 منفذ الماء الساخن
- 7 التعرف على الفناجين أوتوماتيكيًا (اختياري)
- 8 وعاء الترسيب
- 9 منفث بخار لجهاز تدفئة الفناجين
- 10 قرص تقاطر قابل للتعويض مزود بشبك تقاطر
- 11 منفذ البخار (اختياريًا)
- 12 منفذ الدفق المجمع مع جهاز رغوة اللبن المدمج
- 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 باربيستا

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

البرمجية < /بدءاً من صفحة 34

2 التعريف

1.2 شرح أجزاء ماكينة القهوة



شاشة الاستعداد للتشغيل

رأس المحتوى

الخطوط الوظيفية



1.3 شروط الاستخدام والتركيب

⚠ تحذير

مواصفات فنية
 < صفحة 110

⚠ خطر الحريق/خطر الحوادث

< يجب أن يتم الالتزام بشروط الاستخدام
 والتنبيهات 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 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.
 لا يُسمح بتوصيل وتشغيل الماكينة إلا من قبل فريق خدمة WMF.

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 5000 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.

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 البخار 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 يُسمح بتشغيل الجهاز فقط في غرف مكيفة بحد أقصى 35 درجة مئوية في حالة تخطي درجة الحرارة الخارجية 35 درجة مئوية.

1.2 الاستخدام المطابق للتعليمات

تحذير ⚠

الاستخدام الخاطيء



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

- ماكينة القهوة WMF 5000 S+ مخصصة لإنتاج المشروبات المكونة من القهوة، و/أو اللبن، و/أو المسحوق (مثل الشوكولاتة أو طبقة التغطية).
- يجب أن تكون المنتجات المستخدمة، وهي حبوب القهوة واللبن وطبقة التغطية ومسحوق الشوكولاته، مناسبة للاستخدام في ماكينات القهوة الأوتوماتيكية. يجب عدم استخدام المنتجات بعد انتهاء تاريخ الصلاحية.
- هذا الجهاز مصمم خصيصًا للاستخدامات الصناعية والتجارية وللإستخدام من قبل المتخصصين أو المستخدمين المدربين في المحلات والمكاتب والمطاعم والفنادق وأماكن العمل المشابهة. يمكن استخدامه أيضًا في المنازل.

⚠️ احترس

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكثواء



- 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 الاكثواء 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.

⚠ 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 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 الاحتراق/خطر الاكتواء



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

⚠ 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.

⚠️ احتس

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



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

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.

79	العناية	5
79	إرشادات السلامة للعناية	1.5
81	عرض عام لمواعيد التنظيف	2.5
82	برامج التنظيف	3.5
82	تنظيف النظام	1.3.5
83	شطف الخلاط	2.3.5
84	تنظيف نظام اللبن	3.3.5
85	شطف بالرغوي	4.3.5
85	نظام الشطف بالرغوي (Dynamic Milk)	5.3.5
85	استبدال فلتر معد القهوة المصفاة الطازجة	6.3.5
86	عمليات التنظيف اليدوية	4.5
86	تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock)	1.4.5
87	قم بتنظيف وعاء الترسيب (خرطوشة البن، اختياري)	2.4.5
87	تنظيف قرص التقاطر	3.4.5
88	تنظيف العلبة ومستشعر الفناجين	4.4.5
89	التنظيف اليدوي لنظام اللبن، وضع Easy Milk	5.4.5
90	قم بتنظيف منفذ الدفع المجمع يدويًا (Dynamic Milk)	6.4.5
90	تنظيف الخلاط	7.4.5
91	تنظيف منفذ البخار Auto Steam	8.4.5
93	تنظيف وعاء الحبوب	9.4.5
94	تنظيف وعاء المسحوق	10.4.5
96	نظام التنظيف HACCP	6
98	الصيانة وإزالة التكدس	7
98	صيانة	1.7
99	مركز خدمة WMF	2.7
100	بلاغات وإرشادات	8
100	بلاغات الاستعمال	1.8
101	بلاغات الخطأ والأعطال	2.8
103	عطل بدون بلاغ عطل	3.8
105	الأمان والضمان	9
105	مخاطر ماكينة القهوة	1.9
107	القواعد والمعايير	2.9
108	التزامات المشغل	3.9
109	متطلبات الضمان	4.9
110	الملحق: مواصفات فنية	
110	المواصفات الفنية لماكينة القهوة	
114	الملحق: كماليات وقطع الغيار	
116	الفهرس	

61	إعادة إدخال رقم التعريف الشخصي PIN	
62	ميفاتي	9.4
62	وقت/التاريخ	
62	ميفاتي	
62	ضبط العرض العام للميفاتي والميفاتي	
63	محو الموقت	
63	العرض العام اليومي للميفاتي	
63	ضبط موقت تشغيل الميفاتي	
64	شكل الأزرار	
64	وضع اقتصادي Eco	
64	وقت الصيف	
64	المنطقة الزمنية	
65	النظام	10.4
65	المبرد	
65	فحص الجودة (نظام Dynamic Milk)	
66	بيان تقدم العمل	
66	الشاشة والإضاءة	
67	سطوع الشاشة	
67	خفض شدة الإضاءة أوتوماتيكياً	
67	معايرة اللمس	
67	خلفية الشاشة	
68	مشروبات: الخط + اللون	
68	فلتر الماء	
69	وضع اقتصادي Eco	
69	درجة الحرارة	
70	إعداد درجة الطحن	
70	جهاز عرض الضغط الكباس	
70	المعايير	
70	البوتوث (اختياري)	
71	الوظيفة S-M-L	
71	الشراب (اختياري)	
71	اللين (اختياري)	
72	معلومات القيمة الغذائية	
72	التعرف على الفناجين	
75	اللغات الواردة أعلاه	11.4
76	وضع اقتصادي Eco	12.4
76	بيان الوضع الاقتصادي Eco	
77	USB	13.4
77	تحميل الوصفات	
77	تحميل رموز المشروبات	
77	تخزين الوصفات	
77	يتم حفظ الوصفات على صيغة البيدي إف	
77	تصدير العدادات	
78	صادر HACCP	
78	تأمين البيانات	
78	تحميل البيانات	
78	تحميل اللغة	
78	تحديث البرنامج الأساسي	

37	حقل الشطف على الدافىء	
37	معلومات القيمة الغذائية	
37	مواومة حجم الففجان	
37	حقل S-M-L	
37	حقل بارىستا - درة شدة القهوء	
38	ملء نظام اللىن	
38	2. نوع القهوء (قهوء منزوءة الكافىىن)	
38	2. نوع اللىن (اختىارى)	
38	زر البخار	
39	العناية	3.4
39	تنظىف النظام	
39	شطف الخلاط	
39	تنظىف نظام اللىن	
40	إطلاق نظام الحلىب	
40	استبدال فلتر معد القهوء المصفاء الطازة	
40	شطف بالرفاوى	
40	CleanLock (قفل التنظىف)	
41	الأدلة	
41	ملء نظام اللىن (نظام Dynamic Milk)	
41	أوضاع الضىط	
42	مشرويات	4.4
42	عام	
43	كمىة الملء و عملىة الإعداد المتعددة وطرىة المعارىة	
45	تغىىر الوصفاء	
48	اختىار طحىن القهوء	
48	النص والصورة وارتفاع الأكواب	
50	استبدال الأزرار	
51	خىارات الاستعمال	5.4
51	عناصر الاستعمال	
54	شكل الأزرار	
55	وضع الاختىار المسبق PostSelection	
55	خالى من الكافىىن	
56	الاختىار الأولى للمشروب	
56	إقفال المشروب	
56	اختىار رةة الحلىب	
57	الشعار	
58	معلومات	6.4
58	عملىة الإعداد الأخرىة	
58	مىقاتى	
58	الخدمة	
58	العناية	
58	فلتر الماء وإزالة الكلس	
58	البىروتوكول	
59	الحساب	7.4
59	العداداء	
59	أجهزة البىع	
59	فوائىر خاراةة	
60	الإعداداء المجانىة	
60	حقوق PIN	8.4
61	رقم التعرىف للتنظىف PIN	
61	رقم التعرىف للضىط PIN	
61	رقم الحساب PIN	

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	4.3
24	توصيل اللين	1.4.3
25	إنتاج المشروبات	5.3
25	إيقاف المشروب	
	Fresh Filtered Coffee - FFC	6.3
	(اختياري)	
25	حقول الاختيار الأولي (اختياري)	7.3
26	أضرار خاصة (اختياري)	8.3
26	مواءمة حجم الفنجان	9.3
26	إنتاج الماء الساخن	10.3
27	إنتاج البخار	11.3
28	Auto Steam (اختياري)	1.11.3
28	Easy Steam (اختياري)	2.11.3
29	منفذ بخار لجهاز تنفثة الفناجين	3.11.3
30	ضبط ارتفاع منفذ الدفع المجمع	12.3
30	الضبط الأوتوماتيكي للارتفاع	
30	التعرف على الفناجين (اختياري)	
30	وعاء الحبوب/وعاء المسحوق	13.3
31	منفذ إدخال يدوي قابل للغلق	14.3
32	وعاء الترسيب	15.3
32	وصلة فتحة الطاولة ووعاء البن (اختياري)	16.3
33	قرص التقاطر	17.3
33	إطفاء ماكينة القهوة	18.3
34	البرنامج	4
34	عرض عام	1.4
34	وضع الاستعداد للعمل	
34	الخطوط الوظيفية لشاشة العرض تتمتع بقابلية التشغيل	
35	وظائف القائمة الرئيسية	
35	حقول التحكم في القائمة	
35	البلاغات على الشاشة	
36	شاشة الاستعداد للتشغيل	2.4
36	أزوار المشروبات	1.2.4
36	الخطوط الوظيفية	2.2.4
36	زر الماء الساخن	
36	حقل منفذ البخار	

نهنك على اقتناك ماكينة القهوة WMF.

ماكينة القهوة WMF 5000 S+ هي ماكينة أوتوماتيكية بالكامل بالفناجين المفردة، تستخدم لإعداد الاسبريسو وكريمة القهوة والكابتشينو والقهوة باللبن واللاتيه ماشياتو ورغوة اللبن والماء الساخن. يمكن لماكينة WMF 5000 S+ إعداد قهوة مصفاة طازجة باستخدام وسيلة التوسيع الاختيارية "Fresh Filtered Coffee".

من خلال وعاء المسحوق المتوفر اختياريًا سوف تتمكن ماكينة القهوة WMF 5000 S+ من إنتاج شيكولاتة ساخنة باللبن أو رغوة اللبن.

⚠ احترس

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

⚠ احرص على اتباع دليل التشغيل

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

⚠ تحذير

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

⚠ خطر على الحياة جراء صدمة كهربائية

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

هام

المواصفات الفنية
بداً من صفحة 110
الصيانة
بداً من صفحة 98

⚠ 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 تشغيل وصيانة وإصلاح الماكينة إلا عن طريق مركز خدمة WMF وباستخدام قطع الغيار الأصلية.

WMF



WMF 5000 S+

دليل التشغيل
العربية