

WMF



WMF 9000 S+

دليل التشغيل  
العربية

## نهنك على اقتناك ماكينة القهوة WMF.

ماكينة القهوة WMF 9000 S+ هي ماكينة أوتوماتيكية بالكامل لإنتاج أكواب مفردة من مشروبات إسبرسو، وقهوة بالكريمة، وكابتشينو، وقهوة باللبن، ولاتيه ماكياتو، ورغوة لبن، ومشروبات لبن بارد، وماء ساخن.  
يتوفر وعاء مسحوق اختياري لماكينة WMF 9000 S+ يمكن بواسطته إنتاج شوكلاتة ساخنة باللبن أو رغوة حليب ساخنة أو باردة.

### ⚠ احترس

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

### ⚠ خطر على الحياة جراء صدمة كهربائية

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

### هام

المواصفات الفنية  
صفحة 103  
الصيانة  
صفحة 93

### ⚠ 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.

|    |        |                                                   |
|----|--------|---------------------------------------------------|
| 7  | 1      | الأمان                                            |
| 7  | 1.1    | إرشادات عامة للسلامة                              |
| 14 | 1.2    | الاستخدام المطابق للتعليمات                       |
| 17 | 1.3    | شروط الاستخدام والتركيب                           |
| 18 | 2      | التعريف                                           |
| 18 | 1.2    | شرح أجزاء ماكينة القهوة                           |
| 18 |        | شاشة الاستعداد للتشغيل                            |
| 20 |        | علامات ورموز دليل التشغيل                         |
| 21 |        | القاموس                                           |
| 22 | 3      | استعمال                                           |
| 22 | 1.3    | إرشادات السلامة للاستعمال                         |
| 23 | 2.3    | مستندات أخرى                                      |
| 23 | 3.3    | تشغيل ماكينة القهوة                               |
| 23 | 4.3    | إنتاج المشروبات                                   |
| 24 |        | إيقاف المشروب                                     |
| 24 | 5.3    | حقول الاختيار الأولي (اختياري)                    |
| 24 | 6.3    | أزرار خاصة (اختياري)                              |
| 24 | 7.3    | مواءمة حجم الفنجان                                |
| 25 | 8.3    | إنتاج الماء الساخن                                |
| 26 | 9.3    | إنتاج البخار                                      |
| 27 | 1.9.3  | Auto Steam (اختياري)                              |
| 27 | 2.9.3  | Easy Steam (اختياري)                              |
| 28 | 10.3   | منفذ بخار لجهاز تدفئة الفناجين                    |
| 29 | 11.3   | إنتاج اللبن أو رغوة اللبن                         |
| 29 | 1.11.3 | مع ملح WMF Cooler، Cool&Cup WMF (اختياري)         |
| 30 | 12.3   | حامل فنجان قابل لضبط الارتفاع                     |
| 30 |        | حامل فنجان أوتوماتيكي                             |
| 30 | 13.3   | وعاء الحبوب/وعاء المسحوق                          |
| 31 | 14.3   | مدخل يدوي                                         |
| 32 | 15.3   | وعاء الترسيب                                      |
| 32 | 16.3   | وصلة فتحة الطاولة ووعاء البن (اختياري)            |
| 33 | 17.3   | قرص التقاط                                        |
| 34 | 18.3   | إطفاء ماكينة القهوة                               |
| 36 | 4      | البرنامج                                          |
| 36 | 1.4    | عرض عام                                           |
| 36 |        | وضع الاستعداد للعمل                               |
| 36 |        | الخطوط الوظيفية لشاشة العرض تتمتع بقابلية التشغيل |
| 37 |        | وظائف القائمة الرئيسية                            |
| 37 |        | حقول التحكم في القائمة                            |
| 37 |        | البلاغات على الشاشة                               |
| 38 | 2.4    | شاشة الاستعداد للتشغيل                            |
| 38 | 1.2.4  | أزرار المشروبات                                   |
| 38 | 2.2.4  | الخطوط الوظيفية                                   |
| 38 |        | زر البخار                                         |
| 38 |        | حقل منفذ البخار                                   |
| 38 |        | حقل الشطف على الدافء                              |
| 39 |        | معلومات القيمة الغذائية                           |
| 39 |        | مواءمة حجم الفنجان                                |
| 39 |        | حقل S-M-L                                         |
| 39 |        | حقل باريسا - درجة شدة القهوة                      |

|    |                                                    |     |                  |
|----|----------------------------------------------------|-----|------------------|
| 39 | ملء نظام اللبن                                     | 3.4 | العناية          |
| 40 | النوع الثاني من القهوة (قهوة منزوعة الكافيين)      |     |                  |
| 40 | نوع الحليب الثاني                                  |     |                  |
| 40 | نطاق المدخل اليدوي                                 |     |                  |
| 40 | زر الماء الساخن                                    |     |                  |
| 41 |                                                    |     |                  |
| 41 | تنظيف النظام                                       |     |                  |
| 41 | شطف الخلاط                                         |     |                  |
| 41 | تنظيف نظام اللبن                                   |     |                  |
| 42 | إطلاق نظام الحليب                                  |     |                  |
| 42 | شطف بالمرغوي                                       |     |                  |
| 42 | CleanLock (قفل التنظيف)                            |     |                  |
| 42 | الأدلة                                             |     |                  |
| 43 | ملء نظام اللبن (نظام Dynamic Milk)                 |     |                  |
| 43 | تنظيف قرص التقاط                                   |     |                  |
| 43 | أوضاع الضبط                                        |     |                  |
| 43 | شطف الإطفاء                                        |     |                  |
| 43 | تجهيز نظام اللبن بعد التنظيف                       |     |                  |
| 44 |                                                    | 4.4 | مشروبات          |
| 44 | عام                                                |     |                  |
| 45 | كمية الملء وعملية الإعداد المتعددة وطريقة المعايرة |     |                  |
| 47 | تغيير الوصفات                                      |     |                  |
| 50 | النص والصورة وارتفاع الأكواب                       |     |                  |
| 51 | استبدال الأزرار                                    |     |                  |
| 52 |                                                    | 5.4 | خيارات الاستعمال |
| 52 | عناصر الاستعمال                                    |     |                  |
| 52 | تشغيل وضع اخدم نفسك                                |     |                  |
| 52 | حقل باريستا                                        |     |                  |
| 53 | حقل الشطف على الدافئ                               |     |                  |
| 53 | معلومات القيمة الغذائية                            |     |                  |
| 53 | نطاق القائمة                                       |     |                  |
| 53 | SteamJet                                           |     |                  |
| 54 | بيان العطل                                         |     |                  |
| 54 | مواءمة حجم الفججان                                 |     |                  |
| 54 | نوع الحليب الثاني (اختياري)                        |     |                  |
| 55 | مدخل يدوي                                          |     |                  |
| 55 | الاختيار المسبق للغات                              |     |                  |
| 55 | ملء نظام اللبن                                     |     |                  |
| 55 | شكل الأزرار                                        |     |                  |
| 56 | وضع الاختيار المسبق PostSelection                  |     |                  |
| 56 | خالي من الكافيين                                   |     |                  |
| 57 | الاختيار الأولي للمشروب                            |     |                  |
| 57 | إيقاف المشروب                                      |     |                  |
| 57 | الاختيار المسبق لدرجة حرارة الماء الساخن           |     |                  |
| 58 | اختيار رغوة الحليب                                 |     |                  |
| 58 | الشعار                                             |     |                  |
| 58 | شعار الشركة المصنعة                                |     |                  |
| 58 | شعار العملاء                                       |     |                  |
| 58 | تحميل شعار العملاء                                 |     |                  |
| 59 |                                                    | 6.4 | معلومات          |
| 59 | عملية الإعداد الأخيرة                              |     |                  |
| 59 | ميفاتي                                             |     |                  |
| 59 | الخدمة                                             |     |                  |
| 59 | العناية                                            |     |                  |
| 59 | فلتر الماء وإزالة التكلس                           |     |                  |
| 59 | البروتوكول                                         |     |                  |

|    |                                    |
|----|------------------------------------|
| 60 | الحساب 7.4                         |
| 60 | العدادات                           |
| 60 | أجهزة البيع                        |
| 60 | فواتير خارجية                      |
| 61 | الإعدادات المجانية                 |
| 61 | حقوق PIN 8.4                       |
| 62 | رقم التعريف للتنظيف PIN            |
| 62 | رقم التعريف للضبط PIN              |
| 62 | رقم الحساب PIN                     |
| 62 | إعادة إدخال رقم التعريف الشخصي PIN |
| 63 | ميكاني 9.4                         |
| 63 | وقت/التاريخ                        |
| 63 | ميكاني                             |
| 63 | ضبط العرض العام للميكاني والميكاني |
| 64 | محو المؤقت                         |
| 64 | العرض العام اليومي للميكاني        |
| 64 | ضبط مواقيت تشغيل الميكاني          |
| 65 | شكل الأزرار                        |
| 65 | وضع اقتصادي Eco                    |
| 65 | وقت الصيف                          |
| 65 | المنطقة الزمنية                    |
| 66 | النظام 10.4                        |
| 66 | المبرد                             |
| 66 | فحص الجودة (نظام Dynamic Milk)     |
| 67 | بيان تقدم العمل                    |
| 67 | الشاشة والإضاءة                    |
| 67 | إضاءة                              |
| 68 | سطوح الشاشة                        |
| 68 | خفض شدة الإضاءة أو توماتيكيا       |
| 68 | معايرة اللمس                       |
| 68 | خلفية الشاشة                       |
| 68 | مشروبات: الخط + اللون              |
| 69 | فلتر الماء                         |
| 70 | وضع اقتصادي Eco                    |
| 70 | درجة الحرارة                       |
| 70 | إعداد درجة الطحن                   |
| 71 | جهاز عرض الضغط الكباس              |
| 71 | المعايير                           |
| 71 | البوتوث (اختياري)                  |
| 72 | الوظيفة S-M-L                      |
| 72 | الشراب                             |
| 72 | اللبن                              |
| 73 | معلومات القيمة الغذائية            |
| 73 | اللغات الوارة أعلاه 11.4           |
| 73 | وضع اقتصادي Eco 12.4               |
| 74 | بيان الوضع الاقتصادي Eco           |
| 74 | USB 13.4                           |
| 74 | تحميل الوصفات                      |
| 74 | تحميل رموز المشروبات               |
| 75 | تخزين الوصفات                      |
| 75 | يتم حفظ الوصفات على صيغة البيدي إف |
| 75 | تصدير العدادات                     |
| 75 | صادر HACCP                         |
| 75 | تأمين البيانات                     |
| 75 | تحميل البيانات                     |
| 75 | تحميل اللغة                        |
| 75 | تحديث البرنامج الأساسي             |

|     |        |                                               |
|-----|--------|-----------------------------------------------|
| 76  | 5      | العناية                                       |
| 76  | 1.5    | إرشادات السلامة للعناية                       |
| 78  | 2.5    | عرض عام لمواعيد التنظيف                       |
| 79  | 3.5    | برامج التنظيف                                 |
| 79  | 1.3.5  | تنظيف النظام                                  |
| 81  | 2.3.5  | شطف الخلاط                                    |
| 81  | 3.3.5  | تنظيف نظام اللبن                              |
| 82  | 4.3.5  | شطف بالرغاوي                                  |
| 83  | 4.5    | عمليات التنظيف اليدوية                        |
| 83  | 1.4.5  | تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock)              |
| 83  | 2.4.5  | قم بتنظيف وعاء الترسيب (خرطوشة البن، اختياري) |
| 84  | 3.4.5  | تنظيف أقرص التقاطر                            |
| 84  | 4.4.5  | تنظيف العلبة                                  |
| 85  | 5.4.5  | تنظيف حوض التجميع                             |
| 85  | 6.4.5  | قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع يدويًا            |
| 85  |        | تنظيف الغطاء السيليكون                        |
| 86  | 7.4.5  | تنظيف منفث البخار Auto Steam                  |
| 87  | 8.4.5  | تنظيف الخلاط                                  |
| 89  | 9.4.5  | تنظيف وعاء الحبوب                             |
| 90  | 10.4.5 | تنظيف وعاء المسحوق                            |
| 91  | 6      | نظام التنظيف HACCP                            |
| 93  | 7      | الصيانة وإزالة التكلس                         |
| 93  | 1.7    | صيانة                                         |
| 93  | 2.7    | خدمة WMF                                      |
| 94  | 8      | بلاغات وإرشادات                               |
| 94  | 1.8    | بلاغات الاستعمال                              |
| 95  | 2.8    | بلاغات الخطأ والأعطال                         |
| 96  | 3.8    | عطل بدون بلاغ عطل                             |
| 98  | 9      | الأمان والضمان                                |
| 98  | 1.9    | مخاطر ماكينة القهوة                           |
| 100 | 2.9    | القواعد والمعايير                             |
| 101 | 3.9    | التزامات المشغل                               |
| 102 | 4.9    | متطلبات الضمان                                |
| 103 |        | الملحق: مواصفات فنية                          |
| 103 |        | المواصفات الفنية لماكينة القهوة               |
| 107 |        | الملحق: كماليات وقطع الغيار                   |
| 109 |        | الفهرس                                        |

## 1 الأمان

## ⚠ تحذير

## الاستخدام الخاطيء



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

## 1.1 إرشادات عامة للسلامة

## مخاطر على المستخدم

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

## ⚠ احترس

- < احرص على قراءة دليل التشغيل بعناية قبل الاستخدام.



- < لا تلمس أية أجزاء ساخنة من الماكينة.
- < لا تستخدم ماكينة القهوة إذا كانت لا تعمل بشكل سليم أو متعرضة لأضرار.
- < لا تستخدم ماكينة القهوة إلا إذا كانت كل أجزائها مركبة بالكامل.



## ⚠️ احتس

< لا يسمح تحت أية ظروف بإدخال أية تغييرات على تجهيزات السلامة المركبة.



< يمكن السماح للأطفال بدءًا من عمر 8 سنوات



والأفراد الذين يعانون من إعاقات بدنية أو



حسية أو ذهنية أو يعانون من نقص الخبرة

والمعرفة اللازمة باستخدام ماكينة القهوة تحت

إشراف وملاحظة مستمرة، وذلك بعد أن يتم

توعيتهم بالقدر الكافي بسبل الاستخدام الآمن

للجهاز والمخاطر المحتملة التي يمكن أن تنتج

جاء الاستخدام.

< لا يسمح للأطفال باللعب بالجهاز.

< لا يسمح للأطفال بإجراء أعمال تنظيف

وصيانة الجهاز.

على الرغم من توفر تجهيزات السلامة فإنه يكمن في

كل ماكينة قهوة بعض المخاطر جراء عدم التعامل

السليم معها. يرجى مراعاة الإرشادات التالية عند

التعامل مع ماكينة القهوة، وذلك تجنبًا لإلحاق إصابات

والتعرض لمخاطر صحية:



## ⚠ تحذير

## خطر على الحياة جراء صدمة كهربائية



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

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

## ⚠ احترس

## خطر الاحتراق/خطر الاكتواء



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

**⚠️ احترس****خطر الإصابة**

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

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

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

**⚠ احترس****⚠ خطر على الصحة**

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

**⚠ احترس****⚠ خطر على الصحة**

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

## ⚠ احترس

## خطر على الصحة/خطر التهيج 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.

## 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 9000 S+ مخصصة لإنتاج المشروبات المكونة من القهوة، و/أو اللبن، و/أو المسحوق (مثل الشوكولاتة أو طبقة التغطية).
- يجب أن تكون المنتجات المستخدمة، وهي حبوب القهوة واللبن وطبقة التغطية ومسحوق الشوكولاته، مناسبة للاستخدام في ماكينات القهوة الأوتوماتيكية. يجب عدم استخدام المنتجات بعد انتهاء تاريخ الصلاحية.
- هذا الجهاز مصمم خصيصًا للاستخدامات الصناعية والتجارية وللاستخدام من قبل المتخصصين أو المستخدمين المدربين في المحلات والمكاتب والمطاعم والفنادق وأماكن العمل المشابهة. يمكن استخدامه أيضًا في المنازل.

## مكان النصب

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

## وصلة الماء

- وصلة أنبوب مقاس TW10 (DN 10 بحد أدنى 3/8") مزودة بصنبور أساسي وفلتر اتساخات، بأبعاد تتراوح بين 0.2 و 0.25 مم، تُركَّب من جانب العميل.
- ضغط تدفق يبلغ على الأقل 0.05 ميجاباسكال (0.5 بار)، عند معدل بحد أقصى 0.6 ميجاباسكال (6 بار). ضغط منخفض: بحد أدنى DN 6 أو 1/4".
- 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 القديمة.

## درجة الحرارة المحيطة

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

## الاستخدام

- استخدام الجهاز يخضع لتعليمات دليل التشغيل. أي استخدام آخر غير ذلك يعد غير سليم من الناحية الفنية. والأضرار الناتجة عن هذا الاستخدام المخالف لا تتحمل مسؤوليتها الجهة المصنعة.
- لا يسمح باستخدام جهاز WMF 9000 S+ تحت أية ظروف لغرض تسخين أو إنتاج أية سوائل أخرى غير القهوة والماء الساخن (مشروبات أو تنظيف) أو اللبن (مبرد، مبستر، متجانس، معالج حرارياً).

## النظافة الصحية

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



### 1.3 شروط الاستخدام والتركيب

#### ⚠ تحذير

المواصفات الفنية

◀ بدءاً من صفحة 103

#### ⚠ خطر الحريق/خطر الحوادث

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

أعمال التحضير الخاصة بالتوصيل الكهربائي ووصلة الماء ووصلة الصرف يتعين أن يقوم مشغل الماكينة بتكليف أحد للقيام بها. يجب تنفيذ هذه الأعمال من قبل سباكين معتمدين وفي ظل مراعاة اللوائح العامة واللوائح الوطنية وكذلك اللوائح المحلية السارية. مركز خدمة 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.

## 2 التعريف

### 1.2 شرح أجزاء ماكينة القهوة



### شاشة الاستعداد للتشغيل

#### رأس المحتوى

#### الخطوط الوظيفية



- 1 حاويات حبوب (حتى 4، قابلة للغلق)
- 2 وعاء المسحوق (مثلاً الشوكولاتة أو طبقة التغطية) (اختياري)، قابل للغلق
- 3 المدخل اليدوي/مدخل الأقراص
- 4 شاشة لمسية لأزرار المشروبات والإعدادات
- 5 منفذ الدفع المجمع مع جهاز رغوة اللبن المدمج
- 6 منفذ البخار (اختياريًا)
- 7 حامل فنجان قابل لضبط الارتفاع
- 8 قرص تقاطر قابل للتعديل مزود بشبك تقاطر
- 9 وعاء الترسيب
- 10 منفذ الماء الساخن
- 11 إضاءة جانبية
- 12 حاجز الاستعمال
- 13 زر التشغيل/الإطفاء (حاجز الاستعمال مفتوح)
- شاشة الاستعداد للتشغيل
- 14 وضع اقتصادي Eco
- 15 حقل القائمة (يفتح القائمة الأساسية)
- 16 أزرار المشروبات
- 17 أزرار التبخير (Auto Steam/Easy Steam؛ اختيارية)
- 18 حقل منفذ البخار
- 19 حقل الشطف على الدافئ
- 20 زر الماء الساخن

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

والوظائف المعروضة هنا هي أمثلة على ذلك.

البرمجة < ابتداءً من صفحة 36

## علامات ورموز دليل التشغيل

### تحذير ⚠

إحرص على مراعاة فصل السلامة  
< بدءًا من صفحة 7

### احترس ⚠

إرشادات السلامة للاستعمال  
< صفحة 22

إرشادات السلامة للعناية  
< صفحة 76

إحرص على مراعاة فصل السلامة  
< بدءًا من صفحة 7

### هام

إحرص على مراعاة فصل الضمان  
< بدءًا من صفحة 102

المواصفات الفنية  
< بدءًا من صفحة 103

### ملحوظة

### نصيحة

### إرشادات السلامة وأضرار الأفراد ⚠

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

### إرشادات السلامة وأضرار الأفراد ⚠

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

بخار ملتهب ⚠

خطر على الحياة جراء  
صدمة كهربائية ⚠

أسطح ملتهبة ⚠

خطر الانحصار ⚠

خطر الانزلاق ⚠

### إرشادات وجود أضرار عينية ⚠

- بماكينة القهوة
- بموضع النصب
- < إحرص دائمًا على اتباع تعليمات دليل التشغيل بدقة.

### ملحوظة/ نصيحة ⚠

- إرشادات التعامل الآمن ونصائح خاص بالاستعمال الأكثر  
يسرًا.

## القاموس

| المفهوم           | الشرح                                                                                                 |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| •                 | • عمليات التعداد، إمكانيات الاختيار                                                                   |
| ✱                 | ✱ خطوات العمل المفردة                                                                                 |
| نص بخط مائل       | توصيف حالة ماكينة القهوة و/أو التوضيحات الخاصة بالخطوات أو توماتيكية التنفيذ.                         |
| إضافات            | مكونات وصفة مشروب، على سبيل المثال قهوة ولبن ورغوة لبن وشوكولاتة وطبقة تغطية.                         |
| إنتاج المشروبات   | إنتاج القهوة أو الماء الساخن أو مشروبات المسحوق                                                       |
| 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 بيئي                                                                                            |
| صنبور أساسي       | صمام حبس الماء، صمام زاوي                                                                             |
| طريقة التشغيل     | وضع العميل "أخدم نفسك"                                                                                |
| "أخدم نفسك"       |                                                                                                       |
| 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 اللترية لفلتر الماء                                                                      |
| نظام الخلاط       | المجموعة التركيبية بالكامل، خلاط بمحدد مواضع لمشروبات المسحوق                                         |
| نظام اللبن        | منفذ الدفق المجمع وأنبوب اللبن                                                                        |

## 3 استعمال

## 1.3 إرشادات السلامة للاستعمال

## ⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
< بدءًا من صفحة 7

## خطر الاحتراق/خطر الاكتواء



- أثناء تجهيز المشروبات والبخار ينبعث سائل ملتهب من منافذ إخراج المشروبات. عندئذ تصبح الأسطح الخارجية ومسارات التصريف ملتهبة.
- إذا لم يتم تركيب صينية القطرات لحامل الفنجان بشكل صحيح بعد التنظيف مثلاً، فتحة خطر الإصابة باحتراق بسبب السوائل الساخنة.
- 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.
- < احرص دائماً على مراعاة التركيب الصحيح لصينية القطرات الخاصة بحامل الفنجان.

## ⚠️ 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.

## 2.3 مستندات أخرى

### مع التجهيزة الاختيارية وحدة الشراب

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



## 3.3 تشغيل ماكينة القهوة

- \* حرك حاجز الاستعمال إلى أعلى
- وراء حاجز الاستعمال، على الجانب الأيمن يوجد زر التشغيل/الإطفاء.
- \* اضغط على زر التشغيل/الإيقاف حتى تصدر إشارة
- 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 الميكاتي.

التحكم في الوصول لرقم التعريف الشخصي

PIN

△ حقوق PIN

صفحة 61

ضبط مراقبة تشغيل الميكاتي

△ ميكاتي

صفحة 63



اختيار المشروبات

شكل الأزرار

△ خيارات الاستعمال

صفحة 55

## 4.3 إنتاج المشروبات

- بالنقر على أزرار المشروبات، يبدأ إنتاج المشروبات المضبوطة.
- زر مضاء = جاهز للإنتاج
- الزر غير المضاء/ = غير مستعد للإنتاج/ الزر مغلق
- المتلث الأحمر في السطر العلوي

\* ضع وعاء شرب بمقاس مناسب على حامل الفنجان أسفل المنفذ المجمع

\* انقر على زر المشروب المرغوب

## إيقاف المشروب

✱ انقر عدة مرات على زر المشروب

إلغاء المشروب  
< خيارات التشغيل  
صفحة 57



الأمثلة  
حقل المدخل اليدوي وحقل منزوع الكافيين.  
< صفحة 38

## 5.3 حقول الاختيار الأولي (اختياري)

بحسب التصميم، تكون حقول الاختيار الأولي، مثل حقل المدخل اليدوي أو حقل بدون كافيين، متوفرة على الشاشة. هذه هي حقول الاختيار الأولي التي تعمل قبل اختيار المشروب بتحديد الاختيار الأولي المرغوب باستخدام أزرار المشروبات.

## 6.3 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.



مثال:  
حقل S-M-L

M = مقاس مشروب مضبوط، لا يوجد اختيار أولي  
S = حوالي 25 % أقل من M  
L = حوالي 25 % أكثر من M

## 7.3 مواءمة حجم الفئجان

الاختيار الحر لسعة الملىء أمر متاح بشكل اختياري. يمكن وفقًا للضبط أن يتم تهيئة سعة الملىء بعد اختيار المشروب في وضع الاختيار post-select mode.







### 8.3 إنتاج الماء الساخن

- \* ضع وعاء شرب بمقاس مناسب أسفل منفذ الماء الساخن
- \* انقر على زر الماء الساخن
- يتم الإنتاج بحسب طريقة المعايرة المضبوطة.
- تُتاح خاصية الاختيار المسبق للكمية مع طريقة المعايرة "معاير".

#### ملحوظة

الاختيار المسبق لدرجة حرارة الماء الساخن  
 < خيارات الاستخدام  
 صفحة 57



إذا كان خيار "الاختيار المسبق لدرجة حرارة الماء الساخن" في البرنامج نشطاً، فستظهر إمكانية الاختيار من ثلاث درجات حرارة لإنتاج الماء بعد النقر على زر الماء الساخن.

#### في حالة تنشيط خيار "الاختيار المسبق لدرجة حرارة الماء الساخن"

- \* انقر على زر الماء الساخن
- \* انقر على درجة حرارة الماء المرغوبة
- تتم عملية الإخراج.

## 9.3 إنتاج البخار

**⚠ احترس**

احرص على مراعاة فصل السلامة  
 < بدءاً 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 قفاز مناسب أسفل منفذ الإخراج.

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

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

**نصيحة**

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



## 1.9.3 Auto Steam (اختياري)



زر البخار



شغل الأزرار  
 < خيارات الاستعمال  
 صفحة 55

تغيير الوصفات  
 < المشروبات  
 صفحة 44

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 بمندبل مبلل

## 2.9.3 Easy Steam (اختياري)

بواسطة منفذ البخار Easy Steam يمكن تسخين المشروبات. يمكن صنع الرغوة من خلال نفخ الهواء يدوياً.

## 10.3 منفث بخار لجهاز تدفئة الفناجين

**⚠ احترس**

احرص على مراعاة فصل السلامة  
 < بدءًا من صفحة 7  
 قم بتنظيف درج تجميع القطرات يوميًا  
 < العناية  
 بدءًا من صفحة 76

**خطر الاحتراق/خطر الاكتواء**

- سيتم إنتاج البخار الساخن من خلال منفث البخار لجهاز تدفئة الفناجين. عندئذ سوف تصبح الفناجين أيضًا والأسطح الخارجية الحدودية لها ساخنة.
- < استخدم أوعية شرب مقاومة ضد الحرارة.
- < قم دائمًا بوضع فنجان تكون فتحة لأسفل أعلى جهاز تدفئة الفناجين قبل أن يتم إنتاج البخار.
- < لا تقم بلمس الأسطح الخارجية الحدودية بعد عملية إنتاج المشروبات مباشرة.
- < لا تقم بلمس مسارات التصريف بعد عملية إنتاج المشروبات مباشرة.
- < لا تستخدم وظائف منفث البخار مطلقًا بدون تركيب شبك النقاط 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 53

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

### 11.3 إنتاج اللبن أو رغوة اللبن

نوع المعاييرة  
كمية الماء  
صفحة 45  
البدا-الإيقاف أو معايير

- \* ضع وعاء شرب بمقاس مناسب أسفل منفذ الدفق المجمع
- \* انقر على زر المشروبات المختص باللبن أو برغوة اللبن
- يتم الإنتاج بحسب طريقة المعاييرة المضبوطة.



#### 1.11.3 مع ملحق Cooler WMF، (اختياري) Cool&Cup WMF

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

## 12.3 حامل فنجان قابل لضبط الارتفاع



### حامل فنجان أوتوماتيكي

يُحفظ ارتفاع الفناجين مع المشروبات من أجل حامل الفنجان الأوتوماتيكي. قبل إنتاج المشروب، يتحرك حامل الفنجان أوتوماتيكيًا إلى الارتفاع المثالي.

ارتفاع الفنجان < صفحة 51

يصل أقصى ارتفاع إلى 195 مم.



## 13.3 وعاء الحبوب/وعاء المسحوق

- 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

أحرص على مراعاة فصل الضمان  
< بدءًا من صفحة 102



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

## 14.3 مدخل يدوي

يوجد المدخل اليدوي في منتصف غطاء ماكينة القهوة.

## جاري استخدام المدخل اليدوي:

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



## هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
بداً من صفحة 102

- 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 بمسحوق قهوة عبر المدخل اليدوي (اختياري)

✳ انقر على حقل الاختيار المسبق "المدخل اليدوي"

✳ انقر على زر المشروب المرغوب

يفتح المدخل اليدوي أوتوماتيكياً.

✳ أضف كمية مسحوق القهوة المرغوبة باستخدام ملعقة القياس

الصغيرة (بحد أقصى 16 جراماً)

✳ أغلق المدخل اليدوي

يتم صرف المشروب المختار.





تنظيف وعاء الترسيب  
 < التنظيف اليدوي  
 صفحة 83

### 15.3 وعاء الترسيب

- يستقبل وعاء الترسيب طحين البن المستعمل. وهو يستوعب بقايا القهوة الناتجة عن حوالي 70 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

### هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
 < بدءاً من صفحة 102



- < استخدام وعاء الترسيب بدون تفريغه يؤدي إلى فطر ملئه.
- وسوف يعرض ذلك ماكينة القهوة للتساخ. وهو ما يمكن أن يؤدي إلى أضرار لاحقة.
- < احرص دائماً 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 83

- 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.



## 17.3 قرص التقاطر

**⚠ احترس**

احرص على مراعاة فصل السلامة  
 < بدءًا من صفحة 7  
 التنظيف اليومي لقرص التقاطر  
 العناية  
 < بدءًا من صفحة 76

**خطر الاكتواء**

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

**ملحوظة**

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



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



## 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 76

### 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 102

### 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  
صفحة 61

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



## 4 البرنامج

### ⚠️ احترس

إرشادات السلامة للاستعمال  
صفحة 22 <

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



## 1.4 عرض عام

### وضع الاستعداد للعمل

صفحة 38

شكل الأزرار  
< خيارات الاستعمال  
صفحة 55

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



صفحة 38

### الخطوط الوظيفية لشاشة العرض تتمتع بقابلية التشغيل

الوضع الاقتصادي Eco (فعال)

الشطف على الساخن

باريسا (درجة شدة القهوة)

ماء ساخن

مواعمة حجم الفنجان

نوع الحليب الثاني

منفث بخار لجهاز تدفئة الفناجين

كمية المشروب S-M-L

مدخل يدوي

النوع الثاني من القهوة  
(قهوة منزوعة الكافيين)

ملء نظام اللب

معلومات القيمة الغذائية

زر البخار



بدءاً من صفحة 41

## وظائف القائمة الرئيسية



معلومات  
صفحة 59



خيارات الاستعمال  
صفحة 52



مشروبات  
صفحة 44



العناية  
صفحة 41



النظام  
صفحة 66



مقياتي  
صفحة 63



PIN حقوق  
صفحة 61



الحساب  
صفحة 60



USB  
صفحة 74



Eco وضع اقتصادي  
صفحة 73



اللغات الوارة أعلاه  
صفحة 73

## 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



## 2.4 شاشة الاستعداد للتشغيل

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

### 1.2.4 أزرار المشروبات



مثال: زر الكابتشينو  
شكل الأزرار  
< خيارات الاستعمال  
صفحة 55

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

### 2.2.4 الخطوط الوظيفية

#### زر البخار



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

#### حقل منفذ البخار



لتدفئة الأكواب.

حقل SteamJet نشط/غير نشط  
صفحة 53

#### حقل الشطف على الدافئ



حقل الشطف الساخن فعال/غير فعال  
< خيارات الاستعمال  
صفحة 53

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

## معلومات القيمة الغذائية

جهاز عرض المكونات ومعلومات القيمة الغذائية لكل مشروب.



معلومات القيمة الغذائية  
 < خيارات التشغيل  
 صفحة 53



ملامحة حجم الأكواب < خيارات الاستعمال  
 صفحة 54

## مواصفة حجم الفنجان

لاختيار حجم المشروب من أجل المشروب التالي.



الوظيفة S-M-L  
 < البرامج  
 < النظام  
 صفحة 72

## حقل S-M-L

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

## حقل باريسا - درجة شدة القهوة

| بيان                                                                                                             | شدة القهوة                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| بدون النقر                                                                                                       | عادي، كما تم ضبطه                |
| النقر لمرة واحدة                                                                                                 | 3 حبات 15 % أقوى مما تم ضبطه *   |
| النقر لمرتين                                                                                                     | حبة واحدة 15 % أخف مما تم ضبطه * |
| * كمية القهوة المطحونة القصوى 19 جم لكل عملية إعداد سيتم تغيير درجة شدة القهوة مرة واحدة لعملية الإعداد التالية. |                                  |

## ملء نظام اللبن

من أجل الملء التفائلي لنظام الحليب.



ملء نظام اللبن  
 < خيارات الاستعمال  
 صفحة 55



النوع الثاني من القهوة  
 < خيارات الاستخدام  
 صفحة 56

## النوع الثاني من 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.



نوع الحليب الثاني  
 < خيارات الاستعمال  
 صفحة 54

## نوع الحليب الثاني

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



المدخل اليدوي  
 < خيارات الاستخدام  
 صفحة 55

## نطاق المدخل اليدوي

حقل المدخل اليدوي هو حقل اختيار مسبق. إذا تم النقر على حقل المدخل اليدوي قبل اختيار المشروب، فسيظهر على الشاشة طلب إضافة مسحوق القهوة عبر المدخل اليدوي. يمكن استخدام أنواع قهوة أخرى مطحونة.



الاختيار المسبق لدرجة حرارة الماء الساخن  
 < خيارات الاستخدام  
 صفحة 57

## زر الماء الساخن

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



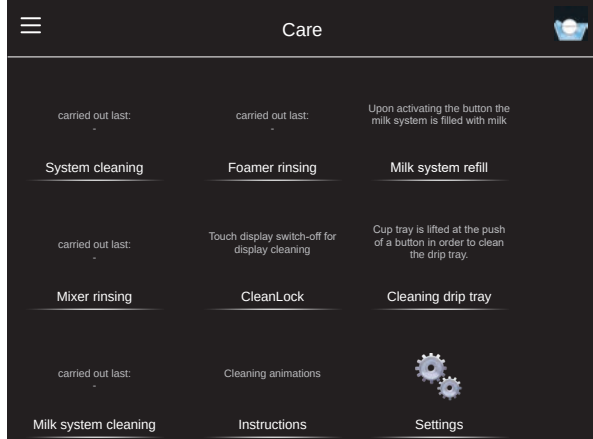
## 3.4 العناية



نطاقات التحكم في القوائم  
 < عرض عام  
 صفحة 37

العناية  
 < بدءًا من صفحة 76  
 منظومة النظافة HACCP  
 < بدءًا من صفحة 91

الوظائف والإعدادات لوحدة الشراب المنكّه  
 < دليل تشغيل وحدة الشراب المنكّه



## تنظيف النظام

مع أو بدون إطفاء ماكينة القهوة بعد تنظيف النظام.

## 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.



## System cleaning

تنظيف النظام  
 < العناية  
 بدءًا من صفحة 79



## Mixer rinsing

شطف الخلاط  
 < العناية  
 صفحة 81



## Milk system cleaning

تنظيف نظام اللبن  
 < العناية  
 صفحة 81

## إطلاق نظام الحليب

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.



### Foamer rinsing

شطف الرغوة  
 < العناية  
 صفحة 82

## شطف بالرغاوي

يقصد بشطف الرغوى التنظيف البيئي لرغوى الحليب.



### CleanLock

تنظيف لوحة التحكم  
 < العناية  
 بدءاً من صفحة 83

## CleanLock (قفل التنظيف)

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



### Instructions

عرض عام لمواعيد التنظيف  
 < العناية  
 صفحة 78

## الأدلة

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



## Milk system refill

## ملء نظام اللبن (نظام Dynamic Milk)

تعمل هذه الوظيفة على ملء نظام اللبن لغرض إنتاج المشروبات الباردة.

✱ انقر على **Milk system refill** (ملء نظام اللبن)



## Drip tray cleaning

تنظيف صينية القطرات  
< العناية  
صفحة 84

## تنظيف قرص التقاطر

يتحرك حامل الفنجان إلى أعلى بعد النقر على الحقل "تنظيف صينية القطرات". وبعد ذلك، يمكن تنظيف صينية القطرات.



## 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 اللبن بعد التنظيف

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  غير فعال

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

## 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.





## كمية الملء وعملية الإعداد المتعددة وطريقة المعايرة

### كمية الملء

اضبط كمية الملء المرغوبة. جاري موازنة 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  
النظام  
الوظيفة S-M-L  
صفحة 72

الأزرار الخاصة  
الاستعمال  
صفحة 24

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 L.  
M كما تم ضبطها.  
القيمة المعيارية:

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

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

تغيير S-M-L لكل مشروب  
كمية الملء

## الإعداد المتعدد

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

## 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.
- **معاير**  
يتم إنتاج الكمية المضبوطة. طريقة المعايرة متوفرة للبن والرغوة وللماء الساخن.

## تغيير الوصفات



نطاقات التحكم في القوائم  
عرض عام  
صفحة 37

☰
Beverage settings cappuccino
Change recipe

Current recipe composition:

|                        |  |  |  |  |  |
|------------------------|--|--|--|--|--|
| Espresso<br>9 g, 35 ml |  |  |  |  |  |
| Foam creamy<br>140 ml  |  |  |  |  |  |

Preparation order -> approx. quantity /ml 176

Storage Default additions:

|          |           |           |            |       |
|----------|-----------|-----------|------------|-------|
| Coffee   | Milk      | Cold milk | Milk pause | Choc  |
| Espresso | Milk foam | Cold foam | Hot water  | Pause |

! Touch the desired addition and drag it

✗
☰
?
☰

## الشكل الحالي للوصفة

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

## مخزون مكونات العملية

يتم هنا عرض المكونات التي يمكن استخدامها مع الوصفة. \* يتم الضغط على الإضافة المطلوبة ثم الضغط مجدداً على الموضع المطلوب في بنية الوصفة. يتم إدراج الإضافة على الفور في الموضع المطلوب.

### محو الإضافات



قم بمحو إحدى الإضافات المميزة من الشكل الحالي للوصفة.

### تغيير المكون



❖ قم بتمييز المكون وانقر على رمز "تغيير المكون"

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)



### درجة حرارة الإعداد

البيانات المذكورة بقيمة درجة سلزيوس (C°)



## 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.

|              |                                                                                                                             |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ثابت</b>  | رغوة لبن ثابتة. ينصح به للكاپتشينو بإطار بني وللمشروبات التي يكون العنصر الهام بها هو مظهر رغوة اللبن ومذاق اللبن المتوازن. |
| <b>سانب</b>  | رغوة لبن شديدة النعومة. ينصح بها للكاپتشينو بمذاق لبن متوازن شديد التأثير. التوليفة المثلى بين القهوة واللبن.               |
| <b>كريمي</b> | رغوة اللبن بسطح لامع. ينصح به لمشروبات اللبن بمذاق لبن متوازن وتوليفة جيدة بين القهوة واللبن.                               |
| <b>هوائي</b> | رغوة اللبن المخففة بنسبة هواء مع قوام فقاعي غير منتظم ومذاق لبن متوازن.                                                     |



## جودة القهوة

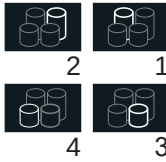
درجات الجودة تؤثر على إعداد القهوة. بزيادة درجة الجودة تزداد درجة كثافة مواد المذاق والنكهات للقهوة.

## درجات الجودة

- 1 بعد الكبس يتم توفير مكان لإنتاج القهوة المطحونة.
- 2 بعد الكبس يتم إعداد القهوة بشكل مباشر.
- 3 بعد الكبس يتم التشريب الأولي.
- 4 بعد العصر والصب الأولي يتم العصر مرة أخرى في صورة رطبة.
- 5 مثل درجة الجودة رقم 4، ومع ذلك سيتم الكبس على الرطب بشكل أكثر شدة.
- 6 مثل درجة الجودة رقم 5، ومع ذلك سيتم الكبس على الرطب بشكل أكثر شدة.
- 7 مثل الجودة 6 إلا أن الضغط الرطب طويل.

## ملحوظة!

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



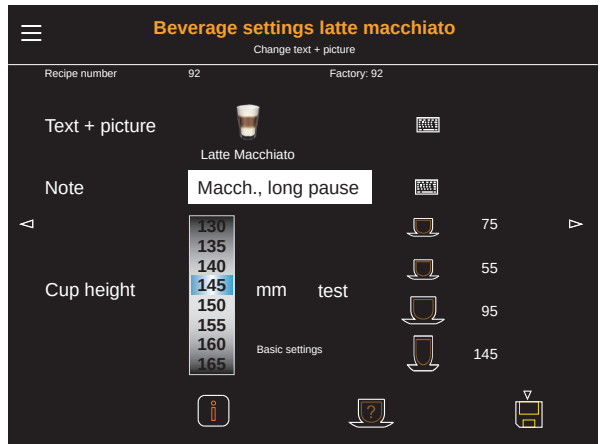
## اختيار طحين القهوة

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



نطاقات التحكم في القوائم  
عرض عام  
صفحة 37

## النص والصورة وارتفاع الأكواب



## النص والصورة

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

## ملحوظة

يمكن أن يتم هنا حفظ ملحوظة بشأن المشروب.

## ارتفاع الفئجان

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

يتم هنا ضبط ارتفاع الفئجان للمشروب. يمكن تخصيص ارتفاع فئجان لرموز الفئجان الموجودة على الجانب الأيمن. وهذه الارتفاعات تُحفظ عبر النقر على الرمز نقرة خفيفة.



## استبدال الأزرار

يتم هنا استبدال موضع اثنين من أزرار المشروبات.

✱ انقر على زر المشروب

✱ انقر على حقل "استبدال الأزرار"

✱ انقر على زر المشروبات الذي يتعين أن يتم استبدالها

## 5.4 خيارات الاستعمال



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 وحولها عندما تكون غير مفعلة.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

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

- حقل باريسا: غير فعال
- حقل الشطف على الساخن: غير فعال
- معلومات عن القيمة الغذائية: فعالة
- حقل القائمة: غير فعالة
- منفث البخار: غير فعال
- بيان العطل: رمز
- مواءمة حجم الفنجان: غير مفعّل
- نوع الحليب الثاني: غير نشط
- مدخل يدوي: غير فعال
- الاختيار المسبق للغات: فعال
- ملء نظام اللبن: فعال
- الاختيار الأولي للمشروب: غير فعال
- إيقاف المشروب: غير فعال

#### حقل باريسا

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

فعال يتم عرض الحقل في وضع الاستعداد للتشغيل.

- حقل باريسا  
صفحة 52
- حقل الشطف الدافئ  
صفحة 53
- معلومات القيمة الغذائية  
صفحة 53
- حقل القائمة  
صفحة 53
- حقل منفث البخار  
صفحة 53
- بيان الخطأ  
صفحة 54
- مواءمة حجم الفنجان  
صفحة 54
- نوع الحليب الثاني  
صفحة 54
- المدخل اليدوي  
صفحة 55
- مواءمة حجم الفنجان  
صفحة 55
- ملء نظام اللبن  
صفحة 55
- الاختيار الأولي للمشروب  
صفحة 57
- إلغاء المشروب  
صفحة 57

### حقل الشطف على الدافيء

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

### معلومات القيمة الغذائية

إدخال بيانات القيمة الغذائية  
النظام  
بيانات القيمة الغذائية  
صفحة 73

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

### نطاق القائمة

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

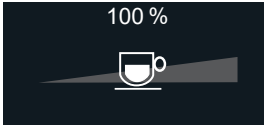
## بيان العطل

يُعرض الخطأ على الشاشة في رأس الصفحة 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 الفناجين S-M-L.

## مواءمة حجم الفنجان

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

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  غير فعال

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

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

## نوع الحليب الثاني (اختياري)

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

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  فعال

## مدخل يدوي

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

## الاختيار المسبق للغات

يتم هنا ضبط ما إذا كان الضبط المسبق للغات والأعلام ممكنًا عن طريق وضع ضبط المشروب. يمكن هنا تفعيل "الاختيار المسبق للغات" أو من خلال اختيار تنسيق الأزرار "Self-service+Flags".

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☐ غير فعال

## ملء نظام اللين

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

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

ملء نظام اللين  
 < العناية  
 صفحة 43

## وضع الاختيار المسبق PostSelection

PostSelection

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

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

قد تختلف تسمية أنواع القهوة والأحجام (أنواع اللبن، أنواع المنكهات، أنواع القهوة، والأحجام S-M-L).  
تختلف أجهزة العرض والخيارات طبقاً للأجهزة.

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

النظام  
كبدءاً من صفحة 66

- الحجم 1، 2 و 3
- المغرفة 1، 2، 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 وحولها الخاصة في حالة عدم التنغيع.

## خالي من الكافيين

Caffeine-free

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

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

## 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 %





## 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".



## Cancel beverage

## إيقاف المشروب

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

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



## Hot water temperature pre-selection

## الاختيار المسبق لدرجة حرارة الماء الساخن

يمكن الاختيار من ثلاث درجات حرارة للماء الساخن تتراوح بين 70 و 95 °م.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال



فعال بعد النقر على زر الماء الساخن، تُعرض ثلاث درجات حرارة لإنتاج المشروبات بحجمين مختلفين للاختيار بينهما.  
غير فعال لا تتوفر إمكانية اختيار درجة الحرارة.  
درجة حرارة الماء الساخن مضبوطة مسبقاً.



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

## اختيار رغوة الحليب

- خيارات:
- فعال
  - غير فعال
- القيمة المعيارية: ☒ فعال

## الشعار

### شعار الشركة المصنعة

- خيارات:
- فعال
  - غير فعال
- القيمة المعيارية: ☒ فعال
- يتم عرض شعار الشركة المنتجة في شاشة الاستعداد في أعلى جهة اليمين.

### شعار العملاء

- خيارات:
- فعال
  - غير فعال
- القيمة المعيارية: ☐ غير فعال
- إذا تم ضبط الاختيار على "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 مع شعار العملاء. يتم تحميل شعار العملاء.

### حجم شعار العملاء

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

## 6.4 معلومات

قائمة المعلومات تتيح إمكانيات الاختيار الموضحة فيما يلي.



Last brewing cycle

## عملية الإعداد الأخيرة

معلومات بخصوص عملية الإعداد الأخيرة.



Timer

## مبيقاتي

يتم استدعاء العرض العام الأسبوعي للمبيقاتي. 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 الكفاية المتبقي لفلتر الماء ووقت إزالة التكلس التالي.

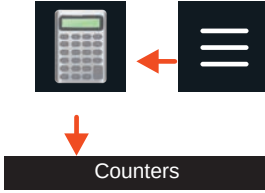


Journal

## البروتوكول

بروتوكول النتائج والأعطال أثناء الاستعمال وتنظيف ماكينة القهوة.

## 7.4 الحساب



## 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        |   |   |   |   |
|                 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 2 Espresso M... | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Espresso        | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Espresso M...   | 1 | 1 | 1 | 1 |

## وضع الضبط المعياري

- العداد 1 = عداد يومي
- العداد 2 = عداد أسبوعي
- العداد 3 = عداد شهري
- العداد 4 = عداد سنوي

## نصيحة

يمكن أن يتم إرجاع كل إعداد إلى الوضع الأصلي.

## أجهزة البيع

انظر دليل الاستخدام للأجهزة.

## فواتير خارجية

راجع دليل التشغيل الخاص بفاتورة النادل.



Free of charge settings

## الإعدادات المجانية

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

### كل شيء بالمجان

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

### المشروب مجاني

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

إذا كان خيار "مشروب مجاني" نشطًا، تتوفر هنا إمكانية حفظ نص لزر المشروب.

## 8.4 حقوق PIN

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

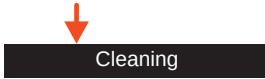
- التنظيف
- الضبط
- إلغاء



تم إنشاء رقم PIN بشكل تدريجي.

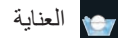
وهو ما يعني مثالًا: رقم التعريف PIN للضبط يحرر في الوقت ذاته كل الحقوق لأرقام التعريف PIN للتنظيف، ومع ذلك ليست حقوق أرقام التعريف PIN للحساب.

إذا لم يتم تقديم أية أرقام PIN فيمكن الوصول إلى النطاق بدون أرقام PIN. إذا لم يتم مع أي مستوى منح رقم PIN، فلن يمكن الوصول بدون رقم PIN.



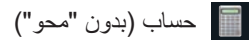
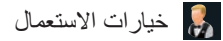
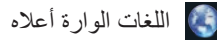
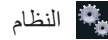
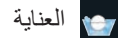
### رقم التعريف للتنظيف PIN

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



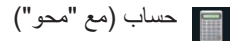
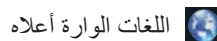
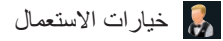
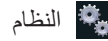
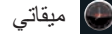
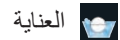
### رقم التعريف للضبط PIN

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

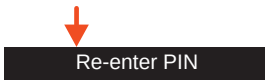


### رقم الحساب PIN

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



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.

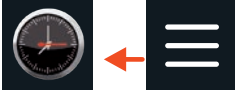


### إعادة إدخال رقم التعريف الشخصي PIN

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



## 9.4 ميفاتي



Time/date



Timer



Timer overview

لن يتيسر تغيير نقاط التشغيل إلا في طريقة العرض بالأيام.

### وقت/التاريخ

يتم هنا ضبط الوقت الحالي والتاريخ.

### ميفاتي

يتم هنا بشكل عام تشغيل وإطفاء وظائف الميفاتي.

خيارات: • فعال • غير فعال

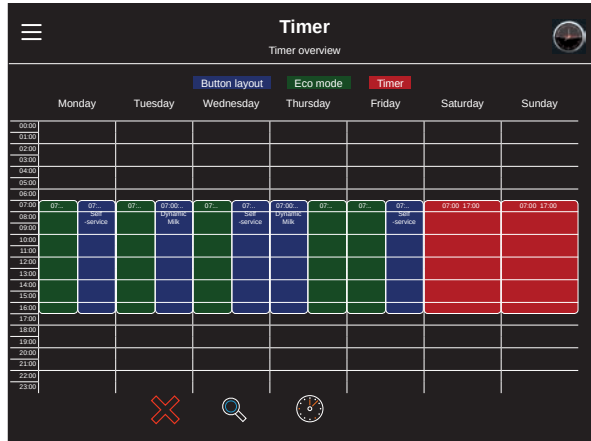
القيمة المعيارية: ☒ فعال

فعال موافقت تشغيل الميفاتي فعالة.

غير فعال لن يتم إصدار موافقت تشغيل الميفاتي.

### ضبط العرض العام للميفاتي والميفاتي

عرض عام لكل موافقت التشغيل والإطفاء.



## محو الوقت



يمكن محو وقت التحكم المحدد مسبقًا 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

يظهر تأثير كل التغييرات في أوقات التشغيل فقط على أوقات التشغيل المستقبلية.



- \* اختيار وظيفة الميفاتي المرغوبة
- \* اختر يومًا بعينه أو أيامًا بعينها
- \* ضبط مواقيت تشغيل الميفاتي

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



## شكل الأزرار



Button layout

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

فعال يمكن من خلال الميقاتي أن يتم أوتوماتيكيًا تخصيص شكل الأزرار.



Eco mode

## وضع اقتصادي Eco

سيتم هنا ضبط ما إذا كانت مواقيت الميقاتي 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 أوتوماتيكيًا. يتوفر عنصر القائمة عندما لا تكون هناك وحدة قياس عن بُعد مرغوبة.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

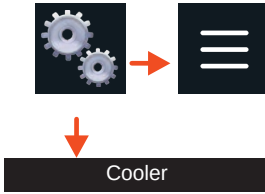


Time zone

## المنطقة الزمنية

هنا يتم ضبط المنطقة الزمنية.

## 10.4 النظام



## المبرد

## درجة حرارة مخزون اللبن

يتم هنا إدخال درجة الحرارة الخاصة بمخزون الحليب. عند الاستخدام مع Cup&Cool مثل >8 درجة سيلزية.

ويمكن مع Cup&Cool الاختياري مع مراقبة درجة الحرارة.

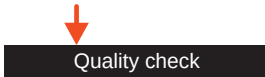


## رسالة فارغة

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

## جهاز استشعار درجات الحرارة

قياس درجة حرارة الحليب



## فحص الجودة (نظام Milk Dynamic)

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)



## Progress display

## بيان تقدم العمل

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



## Display and illumination

## الشاشة والإضاءة

## إضاءة

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

- تغيير الألوان ببطء
- تغيير الألوان بشكل عادي
- تغيير الألوان بسرعة
- إطفاء

يتم على الفور عرض وضع الضبط الحالي.



## الإضاءة مع وضع الاستعداد للتشغيل

- صفحات لون التشغيل

## بيان الحدث (بلاغ)

مثل رسالة الحبوب فارغة.

- غير فعال
- فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

فعال الإضاءة أثناء البلاغ يمكن ضبطها.

## الإضاءة مع البلاغات (حدث)

- صفحات بلون الحدث

## سطوع الشاشة

يتم هنا ضبط شدة إضاءة الشاشة.

### خفض شدة الإضاءة أوتوماتيكيًا

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  فعال

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

## معايرة اللمس

أعد معايرة الشاشة اللمسية.

## خلفية الشاشة

يمكن هنا ضبط التصميم اللوني للشاشة العاملة باللمس.

- لون الصفحة الرئيسية
- اللون بالنسبة لصفحات أخرى

## مشروبات: الخط + اللون

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

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  غير فعال

## فلتر الماء



## Water filter

## ملحوظة

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

• غير فعال

• 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 المقيسة 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

## درجة العسر الكلية المقيسة

يتم هنا إدراج درجة العسر المقيسة.

## نطاق الفلتر

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

## وضع اقتصادي Eco



Eco mode

الوضع الاقتصادي Eco  
صفحة 73

يمكن أن يتم هنا تفعيل الوضع الاقتصادي Eco.

- خيارات:
- فعال
  - غير فعال
- القيمة المعيارية:  غير فعال

## إطفاء

الخيارات: أبدأ، 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)



Grinding degree setting

## إعداد درجة الطحن

يمكن ضبط درجة الطحن عن طريق الشاشة.

- درجة الطحن للمطحنة 1
- درجة الطحن للمطحنة 2
- درجة الطحن للمطحنة 3

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 وقسم الخدمة. الوظيفة محمية برقم تعريف شخصي.



## Brewing pressure display

## جهاز عرض الضغط الكباس

هنا يمكن تفعيل جهاز عرض الضغط الكباس.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال



## Portioner

سار على الماكينات المزودة بمطحنتين  
ووعاء مسحوق.

## المعايير

يمكن هنا إدخال أسماء أنواع حبوب القهوة وأنواع المساحيق  
المستخدمة.

يتوفر هنا في الوضع القياسي الإسبريسو وكريمة القهوة.



## Bluetooth

## البلوتوث (اختياري)

عصا البلوتوث WMF الاختيارية ضرورية لهذه الوظيفة.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ 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

## 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

S-M-L سعة الملىء  
< البرمجة  
< المشروبات  
صفحة 45  
نصيحة

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

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

## الشراب



إمكانات الضبط بالتفصيل لوحدة الشراب  
< دليل تشغيل وحدة الشراب

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

## اللبن



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





## Nutritional information

## معلومات القيمة الغذائية

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



## 11.4 اللغات الوارة أعلاه

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



الوضع الاقتصادي Eco  
صفحة 70

## 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 أضرار المشروبات مضاعفة. إذا ما تم في درجة حرارة منخفضة إنتاج مشروب به نسبة لين، فسوف تحتاج ماكينة القهوة إلى حوالي 15 ثانية حتى تسخن. لن تبدأ عملية تحضير المشروب إلا بعد الإحماء.



## وضع اقتصادي Eco

خيارات: • تشغيل • إطفاء • ميقاتي

القيمة المعيارية: ☒ إطفاء

يمكن أن يتم هنا تفعيل الوضع الاقتصادي Eco.

## بيان الوضع الاقتصادي Eco

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



### الوضع الاقتصادي Eco (مفعّل)

ماكينة القهوة موجودة حاليًا في مرحلة خفض.



### الوضع الاقتصادي Eco (مستعد)

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



### البداية الفوري

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

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



## USB 13.4

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



Load recipes

### تحميل الصفات

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.

**تخزين الوصفات****Save recipes**

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

**Save recipes as pdf files****يتم حفظ الوصفات على صيغة البيدي 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.

**HACCP export****صادر HACCP**

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

**Data back-up****تأمين البيانات**

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

**Load data****تحميل البيانات**

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

**Load language****تحميل اللغة**

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

**Firmware update****تحديث البرنامج الأساسي**

فقط لقسم الخدمة.

## 5 العناية

### 1.5 إرشادات السلامة للعناية

يشتد لغير 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.
- < انزع الغطاء السيلكيون ونظّفه عند الحاجة.
- < قم باستبدال أنبوب اللبن على فترات منتظمة.
- < قم باستبدال أنبوب الخلاط على فترات منتظمة.
- < احرص على مراعاة كل إرشادات النظافة.
- < احرص على مراعاة منظومة التنظيف HACCP.

#### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
< 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 قل وبعد فترات توقف التشغيل لعدة أيام.

**⚠️ احترس**

احرص على مراعاة فصل السلامة  
 < بدءًا من صفحة 7

**⚠️ خطر على الصحة/النظافة**

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

**⚠️ احترس**

احرص على مراعاة فصل السلامة  
 < بدءًا من صفحة 7

**⚠️ خطر على الصحة/خطر التهيج والاكْتَوَاء**

- أثناء عملية التنظيف يتسرب سائل تنظيف ساخن وماء ساخن من منافذ الخروج.
- يمكن أن تتسبب السوائل الملتهبة في تهيج البشرة، ويمكن أن ينشأ خطر الاكْتَوَاء جراء السخونة.
- < لا تقم مطلقاً أثناء التنظيف بمد يدك أسفل منافذ الدفع.
- < 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 اللين وسيتم استكمال ملء اللين الطازج.

**ملحوظة****ملحوظة**

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

## 2.5 عرض عام لمواعيد التنظيف



◀ صفحة 79

◀ صفحة 81

◀ صفحة 81

◀ صفحة 82

◀ صفحة 83

◀ صفحة 83

◀ صفحة 84

◀ صفحة 84

◀ صفحة 85

◀ صفحة 85

◀ صفحة 86

◀ صفحة 87

◀ صفحة 89

◀ صفحة 90

| العناية                |              |        |          |        |                                                              |
|------------------------|--------------|--------|----------|--------|--------------------------------------------------------------|
| الدليل                 | أوتوماتيكيًا | دوريًا | أسبوعيًا | يوميًا |                                                              |
| برامج التنظيف          |              |        |          |        |                                                              |
| ○                      |              |        |          | x      | تنظيف النظام                                                 |
| ○                      |              |        |          | x      | شطف الخلاط                                                   |
| ○                      |              |        |          | x      | تنظيف نظام اللين                                             |
| ○                      | x            |        |          |        | شطف بالرغاوي                                                 |
| عمليات التنظيف اليدوية |              |        |          |        |                                                              |
|                        |              |        |          | x      | تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock)                             |
|                        |              |        |          | x      | تنظيف وعاء الترسيب                                           |
| ○                      |              |        |          | x      | تنظيف أقراص التقاطر                                          |
|                        |              |        |          | x      | تنظيف العلبة                                                 |
|                        |              | x      |          |        | تنظيف حوض التجميع                                            |
| ○                      |              | (x)    |          |        | قم بتنظيف منفذ الدفع المجمع يدويًا<br>تنظيف الغطاء السيليكون |
| ○                      |              |        | x        | x      | تنظيف منفث البخار Auto Steam                                 |
| ○                      |              |        | x        | (x)    | تنظيف الخلاط *                                               |
|                        |              | x      |          |        | تنظيف وعاء الحبوب                                            |
|                        | x            |        |          |        | تنظيف وعاء المسحوق *                                         |

يوميًا = مرة واحدة على الأقل يوميًا وعند اللزوم

أسبوعيًا = التنظيف الأسبوعي

دوريًا = دوريًا عند اللزوم

أوتوماتيكيًا = القطع الأوتوماتيكي

(x) = عند الحاجة

\* = اختياريًا (بحسب التجهيز)

الدليل = الدليل في القائمة < "برنامج" < "العناية" متاح

## 3.5 برامج التنظيف

## 1.3.5 تنظيف النظام

جهاز تنظيف النظام هو برنامج تنظيف أوتوماتيكي ويعمل على تنظيف نظام القهوة بماكينه القهوة باستخدام قرص تنظيف WMF. يعد تنظيف نظام الحليب وشطف الخلاط من مكونات تنظيف النظام. الفترة الإجمالية تبلغ حوالي 10 دقائق.

الدليل كرسوم متحركة  
 < القائمة الرئيسية  
 < العناية  
 < الأدلة

< دليل تنظيف وحدة الشراب

## ⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
 < بدءًا من صفحة 7

## خطر على الصحة/خطر التهيج والاكثواء

- أثناء عملية التنظيف يتسرب سائل تنظيف ساخن وماء ساخن من منافذ الخروج.
- يمكن أن تتسبب السوائل الملتهبة في تهيج البشرة، ويمكن أن ينشأ خطر الاكثواء جراء السخونة.
- < لا تقم مطلقاً أثناء التنظيف بمد يدك أسفل منافذ الدفق.
- < احرص على مراعاة ألا يقوم أي شخص بشرب سائل التنظيف.



## نصيحة

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



## تنظيف النظام

### ⚠ 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 102

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



يتطلب تنظيف النظام توفير وعاء التنظيف الأزرق المخصص لذلك.

### البعد

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





## 2.3.5 شطف الخلاط

## ⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءًا من صفحة 7

الدليل كرسوم متحركة  
القائمة الرئيسية  
العناية  
الأدلة

## ⚠️ خطر على الصحة/خطر الاكتواء

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

يمكن بدء تنظيف شطف الخلاط على حدة.

\* استدعاء قائمة العناية

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

\* اتباع البيانات على الشاشة

## 3.3.5 تنظيف نظام اللبن

## ⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءًا من صفحة 7

الدليل كرسوم متحركة  
القائمة الرئيسية  
العناية  
الأدلة

## ⚠️ 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 بيئية طويلة نسبيًا بين إنتاج مشروبات اللبن.

يقوم تنظيف نظام اللبن بتنظيف نظام اللبن.

يتطلب تنظيف نظام اللبن توفير وعاء التنظيف الأزرق وأحد أقراص

التنظيف المخصصة لنظام اللبن.

\* استدعاء قائمة العناية

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

\* اتباع البيانات على الشاشة

## 4.3.5 شطف بالرغوي

## ⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
 < بدءًا من صفحة 7

بواسطة وظيفة *Dynamic Milk* يتم  
 صرف ماء الشطف عبر المصرف.

الدليل كرسوم متحركة  
 < القائمة الرئيسية  
 < العناية  
 < الأدلة

## ⚠️ خطر على الصحة/خطر الاكتواء

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

يمكن تشغيل شطف صانع الرغوة منفردًا. يمكن بالإضافة إلى ذلك أن تتم عملية شطف صانع الرغوة أوتوماتيكيًا. سيتم البدء في ذلك أوتوماتيكيًا بعد 3 دقائق من آخر عملية إنتاج لمشروبات اللبن. قد تصدر إشارة تحذير صوتية قبل التشغيل الأوتوماتيكي لشطف صانع الرغوة.

عندما يكون شطف صانع الرغوة نشطًا، لا يُسمح ببقاء المشروبات التي تم إنتاجها أسفل المنفذ المجمع.

❖ استدعاء قائمة العناية

❖ انقر على **Foamer rinsing** (شطف صانع الرغوة)

❖ اتباع البيانات على الشاشة

## 4.5 عمليات التنظيف اليدوية

أرقام الطلب لبرنامج العناية WMF  
 < كماليات وقطع الغيار  
 صفحة 107

## 1.4.5 تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock)

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

بيدًا عندئذ العد التنازلي لمدة 15 ثانية.

الآن يمكن أن يتم تنظيف الشاشة للمسبة.

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

## ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
 < بدءًا من صفحة 7

## ⚠ خطر الاكتواء

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

## هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
 < بدءًا من صفحة 102



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



## 2.4.5 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

احرص على مراعاة فصل الضمان  
 < بدءًا من صفحة 102



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

### 3.4.5 تنظيف أقراص التقاطر

#### ⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بداً من صفحة 7



التوصيلات  
البرنامج < العناية  
صفحة 42

باستخدام وحدة الشراب الاختيارية  
دليل تنظيف وحدة الشراب

#### هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
بداً من صفحة 102

#### ⚠️ خطر الاكتواء



- في أقراص التقاطر يمكن أن تكون هناك سوائل ساخنة.
- إذا لم يتم تركيب صينية القطرات لحامل الفنجان بشكل صحيح بعد التنظيف مثلاً، فتمة خطر الإصابة باحترق بسبب السوائل الساخنة.
- < احرص على تحريك أقراص التقاطر بحذر.
- < أعد تركيب القرص بعناية منعاً لتسرب الماء بشكل غير مقصود.
- < احرص دائماً على مراعاة التركيب الصحيح لصينية القطرات الخاصة بحامل الفنجان.

\* استدعاء قائمة العناية

\* انظر فوق **Drip tray cleaning** (تنظيف قرص التقاطر)

يرتفع حامل الفنجان.

\* قم بفك القفل الموجود يميناً في الأسفل في صينية القطرات لحامل الفنجان [1]

\* اسحب صينية القطرات لحامل الفنجان [1]

\* انزع صينية القطرات [2]

\* نظف صينيّتي القطرات جيداً

\* ثم اشطف صينيّتي التقاطر باستخدام ماء شرب نقي

\* جفف أقراص التقاطر ثم أعد تركيبها

### 4.4.5 تنظيف العلبة



• يكمن هنا خطر تعرض الماكينة للخدش أو الحك عند التنظيف.

< لا تقم بتنظيفها باستخدام مسحوق الرش أو ما شابه.

< لا تستخدم أية منظفات حادة.

< استخدم مناديل ناعمة لغرض التنظيف.

< نوصي باستخدام قطعة قماش مبللة من الألياف الدقيقة.

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



#### 5.4.5 تنظيف حوض التجميع

- أخرج حوض التجميع وقم بتنظيفه بصفة منتظمة.
- إن وجود كمية صغيرة من الماء في حوض التجميع لا يعني عدم الإحكام ضد التسرب، ولكنه أمر له علاقة بالنظام.
- يوجد حوض التجميع تحت وعاء الرواسب.
- قم بتنظيف حوض التجميع عند الحاجة.
- \* أخرج وعاء الترسيب
- \* أخرج حوض التجميع وقم بتنظيفه جيدًا بماء الشرب النقي
- \* جفف حوض التجميع ثم قم بتركيبه
- \* قم بتركيب وعاء الترسيب

#### 6.4.5 قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع يدويًا

يُحظر فك المنفذ المجمع وصانع الرغوة!



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

#### هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
بداً من صفحة 102



#### تنظيف الغطاء السيليكون

- يجب عند الحاجة تنظيف الغطاء السيليكون.
- \* انزع الغطاء السيليكون من المنفذ المجمع
- \* نظف الغطاء السيليكون تحت الماء الجاري جيدًا
- \* أعد تركيب الغطاء السيليكون

تركيب الغطاء السيليكون  
القامنة الرئيسية  
الغلاية  
الألمنة

## 7.4.5 تنظيف منفث البخار Auto Steam

### ⚠️ احتس

الدليل كرسوم متحركة  
 < القائمة الرئيسية  
 < العناية  
 < الأدلة

### 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.



### يومياً

- \* امزج 5 مل من مادة التنظيف الخاصة WMF أو أحد أقراص التنظيف المخصصة مع 500 مل ماء شرب ساخن في وعاء كبير
- \* يُزج منفث البخار في محلول التنظيف وتضغط لفترة وجيزة على زر البخار أو زر أوتو ستيم Auto Steam
- مدة التفاعل الموصى بها: 30 دقيقة
- \* نظف باستخدام فرشاة
- \* اشطف جيداً باستخدام الماء
- \* اضغط على زر البخار
- يعمل البخار على إزالة بقايا اللين 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

### 8.4.5 تنظيف الخلاط

يعتمد معدل التنظيف على نوع المسحوق المستخدم.

#### ⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءًا من صفحة 7

#### ⚠️ 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.

تنظيف الخلاط  
القائمة الرئيسية  
العناية  
الأدلة



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

#### يوميًا

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



- ✳ عند الضرورة (أسبوعيًا)
- ✳ امزج 5 مل من مادة التنظيف الخاصة WMF أو أقراص التنظيف المخصصة مع 500 مل ماء شرب ساخن
- ✳ ضع جميع الأجزاء الأربعة في سائل تنظيف لمدة لا تقل عن 4 ساعات
- ✳ يتم شطفه جيدًا مجدداً بعد أربع ساعات أسفل ماء الشرب الجاري



- ✳ اخلع وعاء المسحوق، وقم بتنظيف فتحة الإدخال الخاصة بوعاء الخلاط بقطعة قماش أو فرشاة
- ✳ اترك كل الأجزاء لتجف بالكامل [1]

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



- ✳ ركب حلقة الخلاط [2] كما هو موضح في الرسم
- ✳ 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



## 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 شبيكة الشعر، قبل إخراج وعاء الحبوب.

⚠ 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.

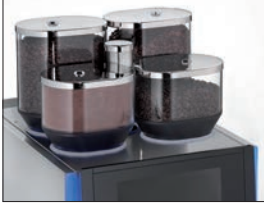


قم بلف القفل بمقدار 90°



- \* حرك حاجز الاستعمال إلى أعلى
- \* وراء حاجز الاستعمال، على الجانب الأيمن يوجد زر التشغيل/الإطفاء.
- \* اضغط لفترة قصيرة على زر التشغيل/الإطفاء
- \* يتم إطفاء ماكينة القهوة.
- \* اسحب قابس الشبكة
- \* افتح قفل تأمين وعاء الحبوب باستخدام الأداة المتعددة من خلال إدارته عكس اتجاه عقارب الساعة
- \* اخلع وعاء الحبوب بتحريكه إلى أعلى
- \* قم بتفريغ وعاء الحبوب دون ترك رواسب فيه، واغسله جيدًا
- \* بمندبل مبلل

- \* اترك وعاء الحبوب ليحفظ بالكامل
- \* أعد ملء وعاء الحبوب وركبه مرة أخرى
- \* ألق قفل التأمين باستخدام الأداة المتعددة بإدارته في اتجاه عقارب الساعة



محدد المواضع مع الأجزاء المفردة. مسار  
دودي لمحدد المواضع

#### 10.4.5 تنظيف وعاء المسحوق

يعتمد معدل التنظيف على نوع المسحوق المستخدم.

- \* حرك حاجز الاستعمال إلى أعلى
- \* وراء حاجز الاستعمال، على الجانب الأيمن يوجد زر التشغيل/الإطفاء.
- \* اضغط لفترة قصيرة على زر التشغيل/الإطفاء
- \* يتم إطفاء ماكينة القهوة.
- \* اسحب قابس الشبكة
- \* افتح قفل تأمين وعاء المسحوق باستخدام الأداة المتعددة من خلال إدارته عكس اتجاه عقارب الساعة
- \* قم بطي الوعاء للخلف وانزعه للأعلى
- \* أفرغ الوعاء مع عدم ترك أي بقايا
- \* قم بفك صامولة التغطية في الأمام والخلف
- \* اخلع نابض المغرفة للخارج
- \* قم بغسل الوعاء جيدًا بمندبل مبلل
- \* احرص على تنظيف أجزاء نابض المغرفة جيدًا
- \* اترك وعاء المسحوق والأجزاء المفردة لتجف بالكامل
- \* أعد تجميع نابض المغرفة وتركيبه مرة أخرى، وربط صواميل التغطية

هام

احرص على مراعاة الموضع الصحيح للخروج!



- \* أعد ملء وعاء المسحوق وركبه مرة أخرى
- \* ألق قفل التأمين باستخدام الأداة المتعددة وإدارته في اتجاه عقارب الساعة

## 6 نظام التنظيف HACCP

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

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

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

**احرص على أن تقوم يوميًا بتطهير نظام اللبن من الجراثيم**

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

"مرسوم نظافة المواد الغذائية  
"05.08.1997"

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

تصدير HACCP  
75 صفحة <

لا تستخدم سوى مواد التنظيف المصرح بها  
من شركة WMF.

احرص على مراعاة فصل العناية  
76 بدءًا من صفحة

## نصيحة

بواسطة نطاق الاستعلام ⓘ يمكنك استدعاء البروتوكولات  
لآخر عمليات تنظيف.

بواسطة نطاق USB ⓘ يمكنك تصدير بروتوكول  
HACCP.



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

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

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

## احتفظ باللبن بارداً!

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

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

## نظام التنظيف HACCP

لا تستخدم إلا اللبن الساخن المبرد، وإلا فسيكون هناك مخاطر على الصحة جراء البكتيريا الفعيلة. بالسمية للمشروبات المسحوقة، لا تستخدم سوى المنتجات التي لم تتجاوز بعد تاريخ انتهاء صلاحيتها.

### خطوات التنظيف:

- 3a. نظف نظام اللبن أو استبدال المنفذ المجمع بعد 4 ساعات من التشغيل (توجد ضرورة ملحة لتغيير ذلك عند انخفاض معدل التدفق واستخدام لبن غير مبرد)
- 3b. التنظيف الأسبوعي للخلاط والتنظيف الدوري المنتظم لوعاء المنتج. (جبات/المسحوق) -> دليل التشغيل، فصل العناية
4. التنظيف العام للمكينه

1. تنظيف النظام
- 2a. دليل التشغيل، فصل العناية
- 2b. تنظيف نظام اللبن يدوياً
- وضوح القياسي يومياً، مع Plug&Clean أسبوعياً
- تنظيف الخلاط يومياً
- > دليل التشغيل، فصل العناية

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

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

## 7 الصيانة وإزالة التكلس

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

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

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

### 1.7 صيانة

بلاغات الصيانة والخدمة  
< بلاغات وإرشادات  
صفحة 94

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

### 2.7 خدمة WMF

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

شركة WMF ش.ذ.م.م

1 ميدان WMF

D-73312 جايز لينجن (شتايجه)

هام!

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



## 8 بلاغات وإرشادات

### 1.8 بلاغات الاستعمال

#### إضافة الحبوب

✳ املأ وعاء الحبوب (حسب البيان)

✳ فحص:

- هل قفل تأمين وعاء الحبوب مفتوح؟  
◀ العناية

- حبوب القهوة لا تنزلق.

✳ قلب باستخدام ملعقة كبيرة وأكد باستخدام 

#### فتح الصنبور

✳ افتح محبس الماء وقم بالتأكد

#### تفريغ وعاء الترسيب

✳ قم بتفريغ وعاء الترسيب

#### وعاء الترسيب غير موجود

✳ قم بتركيب وعاء الترسيب مرة أخرى بشكل صحيح

#### استبدال فلتر الماء

✳ اتصل بمركز خدمة WMF

احرص على مراعاة دليل التشغيل لفلتر الماء!

✳ عند الحاجة، اتصل بمركز خدمة WMF

رسائل الأعطال والاختلالات  
◀ صفحة 95

تحقق من الأخطاء في دليل التشغيل  
بيان رقم الخطأ

رسائل الأعطال والاختلالات  
◀ صفحة 95

اتصل بمركز خدمة WMF

بيان رقم الخطأ

#### بلاغ الصيانة

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

الصيانة بعد ظهور الرسالة على الشاشة.

✳ اتصل بمركز خدمة WMF

## 2.8 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 خدمة WMF

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

ماكينةك WMF 9000 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.

## 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.



## 3.8 عطل بدون بلاغ عطل

| صورة العطل                                                                                                                   | إرشادات التعامل                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>لا يتم إنتاج رغوة اللبن/ولا أي صرف للبن، على الرغم من وجود اللبن في الوعاء</li> </ul> | <p>✳️ قم بالفحص للتحقق من كون أنبوب اللبن مثنيًا أو متعرجًا</p> <p>✳️ قم بإزالة الغطاء السيليكون وتنظيفه</p> <p>✳️ تنفيذ تنظيف نظام اللبن</p> <p>⟨ العناية ⟩ تنظيف نظام اللبن، صفحة 81</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>رغوة اللبن غير سليمة</li> <li>درجة الحرارة باردة جدًا أو ساخنة جدًا</li> </ul>        | <p><b>وضع Basic Milk</b></p> <p>✳️ استبدل منفث اللبن</p> <p>استخدم منفث اللبن المناسب على منفذ الدفق المجمع.</p> <p><b>منفث اللبن</b></p> <p>3 كيلوات</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>لبن شديد البرودة (حتى 8 م)</li> <li>لبن مبرد (8 إلى 16 م)</li> <li>لبن غير مبرد (أعلى من 16 م)</li> </ul> <p>✳️ تنظيف منفذ الدفق المجمع</p> <p>⟨ العناية ⟩ تنظيف نظام اللبن، صفحة 81</p> <p>إذا لم يتم التغلب على العطل</p> <p>✳️ استخدم أي منفث لبن آخر موجود ضمن الكماليات</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>رغوة اللبن غير سليمة</li> <li>درجة الحرارة باردة جدًا أو ساخنة جدًا</li> </ul>        | <p><b>Easy Milk/Dynamic Milk</b></p> <p>✳️ تحقق مما إذا كانت درجة الحرارة المضبوطة مناسبة لدرجة حرارة اللبن</p> <p><b>وضع Dynamic Milk</b></p> <p>✳️ قم بإجراء فحص الجودة</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



| صورة العطل                                                                                                      | إرشادات التعامل                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• منفذ إنتاج رغوة اللبّن يرش بقوة</li> <li>• اللبّن ساخن جدًا</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>* تحقق مما إذا كان نظام اللبّن منظفًا</li> <li>* قم بتنظيف نظام اللبّن</li> <li>◀ العناية ▶ تنظيف نظام اللبّن، صفحة 81</li> <li>* تحقق ما إذا كان اللبّن المستخدم مبرّدًا بصورة كافية</li> </ul>                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• لا يتم صب أي مشروبات مساحيق</li> </ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>* نظف قالب الخلاط</li> <li>* هل الأنبوب مثني؟</li> <li>* قم بإجراء التنظيف والشفط بصورة أكثر تكرارًا، ويوميًا عند الحاجة</li> <li>◀ العناية ▶ تنظيف الخلاط، صفحة 87</li> <li>* ضع كمية مسحوق أقل</li> <li>* ضع كمية ماء أكثر</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• صدور صوت عال أثناء إنتاج الشوكولاتة</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>* إزالة كأس الخلاط</li> <li>* تحقق مما إذا كانت طارة الخلاط مرغّبة بشكل صحيح</li> <li>◀ العناية ▶ تنظيف الخلاط، صفحة 87</li> <li>* استبدل طارة الخلاط إذا لزم الأمر</li> </ul>                                                          |

## 9 الأمان والضمان

## 1.9 مخاطر ماكينة القهوة



## احرص على مراعاة تعليمات الدليل

في حال عدم مراعاة ذلك فإن الشركة لن تقدم أية ضمانات عن الأضرار الناتجة.

احرص على مراعاة شروط الاستخدام والتركيب.

## مكان النصب

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

## مطحنة القهوة

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

## هام

احرص على مراعاة فصل الضمان

< بدءاً من صفحة 102

شروط الاستخدام والتركيب

< بدءاً من صفحة 17

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

- في حالة ماء الشرب المحتوي على عسر كربون أكثر من 5 درجة عسر ألماني فيجب تركيب فلتر ماء WMF مسبقًا. إن لم يتم استخدام فلتر الماء الموصى به من مركز خدمة WMF، فقد يصل الأمر إلى إلحاق أضرار بماكينة القهوة (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  
 صفحة 79

## 2.9 القواعد والمعايير

الجهة المصنعة: شركة WMF ش.ذ.م.م، 73312 جايز لينجن (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: WMF GmbH. 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 خدمة WMF.

العنوان

< صفحة 93

### 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 صيانة خدمة WMF أو على يد فريق الصيانة المعتمد WMF.

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

غير مسموح بإزالة التكلس عن الماكينة إلا من خلال مركز مركز صيانة WMF.

احرص على مراعاة تعليمات الجهة المنتجة الخاصة بدورات الصيانة ومواعيدها (< الصيانة).

عرض عام لمواعيد التنظيف

< صفحة 78

HACCP نظام

< صفحة 91

مواد تنظيف WMF المخصصة

< كماليات وقطع الغيار

صفحة 107

## 4.9 متطلبات الضمان

## هام

شروط الاستخدام والتركيب  
 < بدءًا من صفحة 17

## احرص على مراعاة تعليمات الدليل



- في حال عدم مراعاة ذلك فإن الشركة لن تقدم أية ضمانات عن الأضرار الناتجة.
- < احرص 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 مطالبات 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

&lt; صفحة 93

## الملحق: مواصفات فنية

### المواصفات الفنية لماكيناة القهوة

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| أبعاد خارجية                       | العرض 390 ملم<br>الارتفاع 744 مم<br>العمق 590 مم<br>(مع حاوية حبوب وقفل)<br>(598 مم مع هامش لصينية القطرات الصغيرة)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| وعاء حبوب القهوة                   | كبير حوالي 1150 جم، صغير حوالي 730 جم <sup>(1)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| وعاء المسحوق (اختياري)             | حوالي 1200 جم <sup>(2)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| الوزن الفارغ                       | حوالي 76 كجم (3 مطاحن، 1 خلاط، 1 لبن)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| وصلة التغذية بالماء                | وصلة أنبوب مقاس TW10 (DN 10) بحد أدنى 3/8" مزودة بصنبور أساسي وفلتر اتساخات، بأبعاد تتراوح بين 0.2 و 0.25 مم، تُركَّب من جانب العميل. <sup>(3)</sup><br>ضغط تدفق يبلغ على الأقل 0.05 ميجاباسكال (0.5 بار)، عند معدل بحد أقصى 0.6 ميجاباسكال (6 بار). ضغط منخفض: بحد أدنى 6 DN أو 1/4". 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 القديمة. |
| 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                   | 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.

<sup>(1)</sup> كمية الماء لا تتعلق بحجم حبوب القهوة.

<sup>(2)</sup> فقط مع وعاء مسحوق اختياري. كمية الماء تتعلق بالمسحوق المستخدم.

<sup>(3)</sup> تسري هذه المواصفات (المواصفة 2-75-60335 IEC) 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.

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                   |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| القدرة الاسمية                       | كيلو وات 3.4-3.8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | كيلووات 6.0-7.0                                                   |
| الإمداد بالطاقة                      | فولت 220-240<br>هرتز 50/60<br>موصل محايد/موصل حماية(1)<br>(أرضية)                                                                                                                                                                                                                                                                                  | فولت 380-415<br>هرتز 50/60<br>موصل محايد/موصل حماية(3)<br>(أرضية) |
| المصهر، يركب من جانب العميل          | أمبير 1 × 16                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | أمبير 3 × 16                                                      |
| إضاءة                                | إضاءة LED                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                   |
| طريقة الحماية                        | IP X0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                   |
| فئة الحماية                          | class 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                   |
| الضغط المقدر                         | الغلاية 1.6 ميغا باسكال (16 بار)<br>مرجل البخار 0.5 ميغا باسكال (5 بار)                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                   |
| مستوى الضجيج المستمر (بداية لكل سنة) | >70 ديسبل (الفئة A) <sup>(4)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                   |
| درجة الحرارة المحيطة                 | 5+ °س إلى 35+ °س بعد أقصى<br>يُسمح بتشغيل الجهاز فقط في غرف مكيفة بعد أقصى 35 °م<br>في حالة تخطي درجة الحرارة الخارجية 35 °م.<br>(أحرص على تفريغ نظام الماء في حالة التجمد).                                                                                                                                                                       |                                                                   |
| الرطوبة القصوى                       | نسبة رطوبة الهواء النسبية تبلغ 80 % بدون إذابة.<br>لا تستخدم الجهاز في الخلاء.                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                   |
| سطح النصب/ماء التبريد                | يجب أن يتم نصب الجهاز على سنادة سفلية أفقية وثابتة<br>ومقاومة لتأثير الماء والحرارة.<br>لا يسمح بأن يتم تنظيف الجهاز بتيار الماء الموجه. يجب<br>أن يتم نصب الجهاز، بحيث يكون محميًا من رذاذ الماء. لا<br>يسمح بأن يتم نصب الجهاز على مساحة معرضة للتبريد أو<br>التنظيف باستخدام خرطوم مياه أو جهاز عمل بتيار البخار أو<br>منظف بالبخار أو ما شابه. |                                                                   |

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

<sup>(4)</sup> مستوى الضجيج الحاصل على تقييم A (بداية لكل سنة) (بطيء) و (بداية لكل سنة) (نبيضة) في موقع تشغيل فريق الاستخدام يكون أقل من 70 ديسبل (الفئة A) بغض النظر عن طريقة التشغيل.



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

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

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

يجب أن يتم تصميم النظام الكهربائي في الموقع وفقاً للوائح الخاصة بكل بلد طبقاً للمواصفة IEC 60364، ويجب أن يتوافق النظام الكهربائي مع البيانات المدونة على لوحة الصنع. يتوفر في محيط الجهاز مقيس شوكو يسهل الوصول إليه عند التوصيل أحادي المرحلة أو مقيس أحادي المرحلة مطابق للمواصفات المحلية، أو يتوفر مقيس ذو 5 أقطاب CEE/CEKON عند التوصيل ثلاثي المرحلة وفقاً للمعيار DIN EN 50310 VDE 0800-2-310، أو يتوفر مقيس متعدد الأقطاب مطابق للمواصفات المحلية. المقاييس تندرج ضمن التركيب الموضعي. لا يسمح بأن يتم توصيل كابل الشبكة بالأجزاء التركيبية الساخنة. إذا ما تعرض كابل التوصيل بالشبكة الخاص بهذا الجهاز للضرر، فيجب أن يتم استبداله لدى مركز الخدمة أو على يد عمالة فنية مدربة، وذلك تجنباً لنشوء المخاطر.

تجنباً لتعرض خطوط البيانات المحمية الخاصة بنا لأي تشويشات محتملة جراء تيارات معادلة الجهد الكهربائي بين الأجهزة، ينبغي توفير معادلة إضافية للجهد الكهربائي (انظر المواصفة DIN EN 50310 VDE 0800-2-310) للأجهزة الموصلة بنظام حساب. إذا كانت الماكينة مصممة لנصبها في مطبخ كبير، فإنه يوصى بتجهيزها بموصل أرضي وموصل ربط متساوي الجهد. طرف وصلة الطاقات الكهربائية يتم تركيبها عند اللزوم لدى مركز خدمة WMF

## المالحق: كماليات وقطع الغيار

| العدد                          | الوحدة | التوصيف                           | رقم الطلب    | التجهيز |
|--------------------------------|--------|-----------------------------------|--------------|---------|
| منفذ الدفع المجمع              |        |                                   |              |         |
| 1                              | قطعة   | الغطاء السيليكون للمنفذ الفردي    | 33 4100 5000 | كل      |
| 1                              | قطعة   | الغطاء السيليكون للمنفذ المزدوج   | 33 4100 6000 | كل      |
| 1                              | متر    | أنبوب اللين                       | 00 0048 4948 | كل      |
| وعاء المنتج (حبوب قهوة ومسحوق) |        |                                   |              |         |
| 1                              | حاجب   | لافتة الكتابة على وعاء المنتج     | 33 2624 7000 | كل      |
| 1                              | قطعة   | غطاء، قابل للغلق                  | 33 2867 2099 | كل      |
| 1                              | قطعة   | مفتاح بديل                        | 33 2071 8100 | كل      |
| 1                              | قطعة   | وعاء الخلاط، كامل                 | 33 2895 4000 | المسحوق |
| 1                              | قطعة   | طارة الخلاط                       | 33 2895 5000 | المسحوق |
| 1                              | قطعة   | منفذ وعاء الخلاط                  | 33 2544 9000 | المسحوق |
| 1                              | قطعة   | ملعقة قياس القهوة                 | 33 0742 4000 | كل      |
| 1                              | قطعة   | أداة متعددة                       | 33 2323 1000 | كل      |
| وعاء ترسيب القهوة              |        |                                   |              |         |
| 1                              | قطعة   | وعاء رواسب القهوة (مع لوح مزخرف)  | 33 2789 8099 | كل      |
| صينيات القطرات/شبكة القطرات    |        |                                   |              |         |
| 1                              | قطعة   | صينية قطرات، كبيرة                | 33 2921 2099 | كل      |
| 1                              | قطعة   | شبكة قطرات، كبيرة                 | 33 2537 0000 | كل      |
| 1                              | قطعة   | صينية قطرات، صغيرة (حامل الفنجان) | 33 2904 3099 | كل      |
| 1                              | قطعة   | شبكة قطرات، صغيرة (حامل الفنجان)  | 33 2537 1000 | كل      |
| 1                              | قطعة   | لوح التبخير SteamJet              | 33 4095 2000 | كل      |
| 1                              | قطعة   | تصميم شبكة القطرات مع SteamJet    | 33 4095 1000 | كل      |
| 1                              | قطعة   | شبكة قطرات كبيرة للاستخدام الذاتي | 33 2537 0000 | كل      |

| العدد              | الوحدة | التوصيف                                     | رقم الطلب    | التجهيز          |
|--------------------|--------|---------------------------------------------|--------------|------------------|
| برنامج العناية WMF |        |                                             |              |                  |
| 1                  | زجاجة  | منظف نظام اللين من WMF سائل                 | 33 0683 6000 | كل               |
| 1                  | العبوة | أقراص التنظيف WMF المخصصة (100 قطعة)        | 33 2332 4000 | كل               |
| 1                  | العبوة | أقراص تنظيف 10 جم مخصصة لنظام اللين من WMF  | 33 2622 0000 |                  |
| 1                  | قطعة   | مساحة الأنبوب                               | 33 0350 0000 | كل               |
| 1                  | قطعة   | فرشاة التنظيف                               | 33 1521 9000 | كل               |
| 1                  | أنبوب  | "شحم حلقات الإحكام" Molykote 5 جم من WMF    | 33 2179 9000 | كل               |
| 1                  | قطعة   | وعاء التنظيف، نظام Milk Dynamic             | 33 2593 6000 | وضع Dynamic Milk |
| 1                  | قطعة   | غطاء وعاء التنظيف، نظام Milk Dynamic        | 33 2593 7000 | وضع Dynamic Milk |
| المستندات والأدلة  |        |                                             |              |                  |
| 1                  | قطعة   | مجموعة المستندات "دليل التشغيل WMF 9000 S+" | 33 2436 0290 | كل               |

## الفهرس

### A

19:27 Steam Auto

### C

CleanLock (قتل التنظيف) 42

### S

53 SteamJet

### U

74 USB

### ا

أجهزة البيع 60

اختيار رغو الحليب 58

اختيار سعة الملىء 24

اختيار طحين القهوة 50

إزالة التكلس 59

ارتفاع الفجان 50:51

إرشادات السلامة للاستعمال 22

إرشادات السلامة للعناية 76

أزرار التخيير 19

أزرار المشروبات 38

أزرار S-M-L 24

استبدال الأزرار 51

استعمال 22

إضاءة 67

إضاءة جانبية 19

إضافات 47

إطفاء 34

إطلاق نظام الحليب 42

إعادة إدخال رقم التعريف الشخصي PIN 62

إعداد درجة الطحن 70

الاختيار الأولي للمشروب 57

الاختيار المسبق لدرجة حرارة الماء الساخن 57

الاختيار المسبق للغات 55

الأدلة 42

الاستخدام المطابق للتعليمات 14

الإعدادات المجانية 61

الإعداد المتعدد 46

الأمان 7

البدا والتوقف 46

البرنامج 36

البروتوكول 59

البلاغات على الشاشة 37

البولوتوث 71

التدفق الحر 46

التزامات المشغل 101

التعريف 18

الحساب 60

الخدمة 59

الخطوط الوظيفية 38

الخطوط الوظيفية لشاشة العرض تتمتع بقابلية التشغيل 36

الشاشة والإضاءة 67

الشعار 58

الشكل الحالي للوصفة 47

الصور المتحركة 42

الصيانة وإزالة التكلس 93

العدادات 60

العرض العام اليومي للميقاتي 64

العصر الكلي 69

العناية 41:59:76

القاموس 21

القدرة الاسمية 104

القواعد والمعايير 100

اللغات الواردة أعلاه 73

المعاير 71

المنطقة الزمنية 65

النص والصورة 50

النظام 66

النوع الثاني من القهوة 40

الوظيفة S-M-L 45:72

الوقت/التاريخ 63

إنتاج البخار (اختياري) 26

إنتاج اللين أو رغو اللين 29

إنتاج الماء الساخن 25

إنتاج المشروبات 23

إنتاج تجريبي 44

أوضاع الضبط 43

إيقاف المشروب 24:57

### ب

بدء وتوقف التدفق الحر 46

بدون كافيين 40

برامج التنظيف 79

بلاغات الاستعمال 94

بلاغات الخطأ والأعطال 95

بلاغات وإرشادات 94

بيان العطل 54

بيان تقدم العمل 67

### ت

تأمين البيانات 75

تجهيزات السلامة 7

تجهيز نظام اللين بعد التنظيف 43

تحديث البرنامج الأساسي 75

تحميل البيانات 75

تحميل اللغة 75

تحميل الوصفات 44:74

تحميل رموز المشروبات 74

تخزين الوصفات 75



## ف

فلتر الماء 59.69  
فواكيز خارجية 60

## ق

قرص التقاطر 33  
قرص تقاطر قابل للتعلم مزود بشبك تقاطر 19  
قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع يدويًا 85

## ك

كماليات وقطع الغيار 107  
كميات الماء S-M-L 45  
كمية اللبن 48  
كمية الماء 48  
كمية الماء 45.54  
كمية طحين القهوة 48

## ل

لن يتم منح الضمان على: 102

## م

متطلبات الضمان 102  
محو الإضافات 48  
محو المؤقت 64  
مخاطر على المستخدم 7  
مخاطر ماكينة القهوة 98  
مخزون مكونات العملية 47  
مدخل الأقراص 19  
مركز صيانة WMF Service 93  
مسافات التركيب 105  
مشروبات 44  
مشروبات: خط كبير 68  
معامل Decaf 56  
معايرة الشاشة للمسية 68

## معلومات 59

معلومات القيمة الغذائية 39.53.73  
ملء نظام اللبن 39.43.55  
ملحوظة حول الوصفة 50  
منفذ البخار 19

منفذ الدفق المجمع مع جهاز رغوة اللبن المدمج 19  
منفذ الماء الساخن 19  
مواعمة حجم الفجاجة 24.39  
مواصفات فنية 103  
مواعيد التنظيف 78  
موقتات 59.63

## ن

نطاق الفلتر 69  
نطاق القائمة 19.53  
نطاق المنخل اليدوي 19.31.40.55  
نظام التنظيف HACCP 91  
نوع الحليب الثاني 40.54

## و

وصلة التغذية بالماء 103  
وصلة فتحة الطولولة ووعاء اللبن (اختياري) 32  
وضع «أخدم نفسك» 52  
وضع اقتصادي Eco 19.65.70.73  
وضع الاختيار المسبق PostSelection 56  
وضع الاستعداد للعمل 36  
وظائف القائمة الرئيسية 37  
وعاء الترسيب 19.32  
وعاء الحبوب 19.30  
وعاء المسحوق 30  
وعاء المسحوق (اختياري) 19  
وقت الصنف 65

## ي

يتم حفظ الوصفات على صيغة البيدي إنف 75

مركز صيانة خدمة WMF الأقرب لك:

© 2016–2020 شركة WMF ش.ذ.م.م

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

التصميم والإخراج/ النصوص والصور:

شركة TecDoc ش.ذ.م.م، جابز لينجن، [info@tecdocgmbh.de](mailto:info@tecdocgmbh.de)  
دليل التشغيل الأصلي. طبع في ألمانيا.

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

13.10.2021



DESIGNED TO PERFORM