



WMF 1500 S+

دليل التشغيل
العربية

نهنك على اقتناك ماكينة القهوة WMF.

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

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

⚠ احترس

احرص على مراعاة رموز وعلامات دليل التشغيل
 < صفحة 22
 احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

⚠ احرص على اتباع دليل التشغيل

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

⚠ تحذير

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

⚠ خطر على الحياة جراء صدمة كهربائية

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

هام

المواصفات الفنية
 < بدءًا من صفحة 128
 الصيانة
 < بدءًا من صفحة 114

⚠ 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	2.1	الاستخدام المطابق للتعليمات
17	3.1	شروط الاستخدام والتركيب
20	2	التعريف
20	1.2	شرح أجزاء ماكينة القهوة
20		شاشة الاستعداد للتشغيل
23		القاموس
24	3	استعمال
24	1.3	إرشادات السلامة للاستعمال
25	2.3	مستندات أخرى
26	3.3	تشغيل ماكينة القهوة
26	4.3	اللين أو رغوة اللين (اختياري)
26	1.4.3	توصيل اللين
27	2.4.3	إنتاج اللين أو رغوة اللين
28	5.3	إنتاج المشروبات
28		إيقاف المشروب
28	6.3	Fresh Filtered Coffee - FFC (اختياري)
29	7.3	حقول الاختيار الأولي (اختياري)
29	8.3	حقول اختيارية
29	9.3	مواصفة حجم الفنجان
29	10.3	إنتاج الماء الساخن
30	11.3	وضع Basic Steam (اختياري)
32	12.3	منفذ بخار لجهاز تدفئة الفناجين
33	13.3	ضبط ارتفاع منفذ الدفق المجمع
33		الضبط الأوتوماتيكي للارتفاع (اختياري)
33		التعرف على الفناجين (اختياري)
33	14.3	وعاء الحبوب/وعاء المسحوق
34	15.3	منفذ إدخال يدوي قابل للغلق
35	16.3	وعاء الترسيب
35	17.3	وصلة فتحة الطاولة ووعاء البن (اختياري)
36	18.3	قرص النقاط
36	1.18.3	مستشعر قرص النقاط (اختياري)
37	19.3	إطفاء ماكينة القهوة
38	4	البرنامج
38	1.4	عرض عام
38		وضع الاستعداد للعمل
38		الخطوط الوظيفية لشاشة العرض تتمتع بقابلية التشغيل
39		وظائف القائمة الرئيسية
39		حقول التحكم في القائمة
39		البلاغات على الشاشة
40	2.4	شاشة الاستعداد للتشغيل
40	1.2.4	أزرار المشروبات
40	2.2.4	الخطوط الوظيفية
40		حقل منفذ البخار
40		حقل الشطف على الدافء
40		معلومات القيمة الغذائية

41	مواومة حجم الفئجان	
41	حقن S-M-L	
41	حقن باريسفا - درجة شدة القهوة	
41	ملء نظام اللبن	
42	النوع الثاني من القهوة (قهوة منزوعة الكافيين)	
42	زر البخار	
42	زر الماء الساخن	
43	3.4 العناية	
43	تنظيف النظام	
43	شطف الخلاط	
43	تنظيف نظام اللبن	
44	تنظيف النظام المكثف (AutoClean)	
44	استبدال فلتر معد القهوة المصفاة الطازجة	
44	شطف بالرغوي	
44	CleanLock (قفل التنظيف)	
45	الأدلة	
45	ملء نظام اللبن (نظام Dynamic Milk)	
45	أوضاع الضبط	
46	4.4 مشروبات	
46	عام	
47	كمية الماء وعملية الإعداد المتعددة وطريقة المعايرة	
49	تغيير الوصفات	
52	اختيار طحين القهوة	
52	النص والصورة وارتفاع الأكواب	
54	استبدال الأزرار	
55	5.4 خيارات الاستعمال	
55	عناصر الاستعمال	
58	شكل الأزرار	
58	وضع الاختيار المسبق PostSelection	
59	خالي من الكافيين	
59	الاختيار الأولي للمشروب	
59	إيقاف المشروب	
60	الشعار	
61	6.4 معلومات	
61	عملية الإعداد الأخيرة	
61	ميفاتي	
61	الخدمة	
61	العناية	
61	فلتر الماء وإزالة الكلس	
61	البروتوكول	
62	7.4 الحساب	
62	العدادات	
62	أجهزة البيع	
62	فواتير خارجية	
63	الإعدادات المجانية	
63	8.4 حقوق PIN	
64	رقم التعريف للتنظيف PIN	
64	رقم التعريف للضبط PIN	
64	رقم الحساب PIN	
64	إعادة إدخال رقم التعريف الشخصي PIN	

65	9.4 ميقاتي
65	وقت/التاريخ.....
65	ميقاتي.....
65	ضبط العرض العام للميقاتي والميقاتي.....
66	محو المؤقت.....
66	العرض العام اليومي للميقاتي.....
66	ضبط موافيت تشغيل الميقاتي.....
67	وظيفة التنظيف AutoClean.....
67	شكل الأزرار.....
68	وضع اقتصادي Eco.....
68	وقت الصيف.....
68	المنطقة الزمنية.....
69	
69	10.4 النظام
69	المبرد.....
70	فحص الجودة (نظام Dynamic Milk).....
70	بيان تقدم العمل.....
70	الشاشة والإضاءة.....
71	سطوع الشاشة.....
71	خفض شدة الإضاءة أوتوماتيكياً.....
71	معايرة للمس.....
71	خلفية الشاشة.....
72	مشروبات: الخط + اللون.....
72	فلتر الماء.....
73	وضع اقتصادي Eco.....
73	درجة الحرارة.....
74	الحماية من التجمد/التجهيز للنقل.....
74	إعداد درجة الطحن.....
74	المعايير.....
74	البوتوث (اختياري).....
75	الوظيفة S-M-L.....
75	الشرب (اختياري).....
75	معلومات القيمة الغذائية.....
76	التعرف على الفناجين (اختياري).....
79	الحلول الرقمية.....
79	11.4 اللغات
80	12.4 وضع اقتصادي Eco
80	بيان الوضع الاقتصادي Eco.....
81	13.4 USB
81	تحميل الوصفات.....
81	تحميل رموز المشروبات.....
81	تخزين الوصفات.....
81	يتم حفظ الوصفات على صيغة البيدي إف.....
81	تصدير العدادات.....
82	صادر HACCP.....
82	تأمين البيانات.....
82	تحميل البيانات.....
82	تحميل اللغة.....
82	تحديث البرنامج الأساسي.....

83	5	العناية
83	1.5	إرشادات السلامة للعناية
85	2.5	عرض عام لمواعيد التنظيف
86	3.5	برامج التنظيف
86	1.3.5	تنظيف النظام
91	2.3.5	تنظيف نظام اللبن
92	3.3.5	شطف صانع الرغوة
92	4.3.5	شطف صانع الرغوة (Dynamic Milk)
93	5.3.5	شطف الخلاط
93	6.3.5	استبدال فلتر معد القهوة المصفاة الطازجة
94	7.3.5	عرض عام لتنظيف نظام اللبن
95	4.5	أضف مادة التنظيف (AutoClean)
95		حبيبات تنظيف القهوة
95		منظف نظام الحليب
96	5.5	إذابة التكلس
98	1.5.5	إزالة تكلس ماكينة القهوة باستخدام خزان الماء
99	2.5.5	إزالة التكلس عن ماكينة القهوة المزودة بوصلة الماء الصلب
101	6.5	عمليات التنظيف اليدوية
101	1.6.5	تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock)
102	2.6.5	قم بتنظيف وعاء الترسيب (خرطوشة البن، اختياري)
102	3.6.5	تنظيف وحدة الإعداد
105	4.6.5	تنظيف خزان الماء
105	5.6.5	تنظيف قرص التقاط
106	6.6.5	تنظيف العلبة ومستشعر الفناجين
106	7.6.5	التنظيف اليدوي لنظام اللبن، وضع
109	8.6.5	تنظيف الخلاط
110	9.6.5	تنظيف وعاء الحبوب
111	10.6.5	تنظيف وعاء المسحوق
112	6	نظام التنظيف HACCP
114	7	الصيانة وإزالة التكلس
114	1.7	صيانة
115	2.7	خدمة WMF
116	8	بلاغات وإرشادات
116	1.8	بلاغات الاستعمال
117	2.8	بلاغات الخطأ والأعطال
120	3.8	عطل بدون بلاغ عطل
123	9	الأمان والضمان
123	1.9	مخاطر ماكينة القهوة
125	2.9	القواعد والمعايير
126	3.9	التزامات المشغل
127	4.9	متطلبات الضمان
128		الملحق: مواصفات فنية
128		المواصفات الفنية لماكينة القهوة
132		الملحق: كماليات وقطع الغيار
135		الفهرس

1 الأمن

⚠ تحذير

الاستخدام الخاطيء



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

1.1 إرشادات عامة للسلامة

مخاطر على المستخدم

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

⚠ احترس

< احرص على قراءة دليل التشغيل بعناية قبل الاستخدام.



< لا تلمس أية أجزاء ساخنة من الماكينة.



< لا تستخدم ماكينة القهوة إذا كانت لا تعمل

بشكل سليم أو متعرضة لأضرار.



< لا تستخدم ماكينة القهوة إلا إذا كانت كل

أجزائها مركبة بالكامل.

⚠️ احترس

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



< يمكن السماح للأطفال بدءًا من عمر 8 سنوات



والأفراد الذين يعانون من إعاقات بدنية أو



حسية أو ذهنية أو يعانون من نقص الخبرة

والمعرفة اللازمة باستخدام ماكينة القهوة تحت

إشراف وملاحظة مستمرة، وذلك بعد أن يتم

توعيتهم بالقدر الكافي بسبل الاستخدام الآمن

للجهاز والمخاطر المحتملة التي يمكن أن تنتج

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 للانشاء أو الانحصار.
- < لا تقم مطلقاً باستخدام كابلات توصيل بالشبكة وهي متضررة. يجب استبدال كبل الكهرباء التالف عن طريق الشركة المنتجة أو قسم الخدمة فيها لتجنب حدوث أي مخاطر.
- < لا تخمس قابس الكهرباء أبداً في الماء أو في أي سائل أخرى. لا تسكب الماء أو أي سائل 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



- يمكن أن يتسرب ماء ساخن أو بخار من منافذ الخروج أثناء مرحلة التسخين.
- 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.
- < أثناء مرحلة التسخين، لا تمد يدك أسفل المنافذ.
- < أثناء عملية إنتاج المشروبات أو البخار 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 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.
- عند تغيير زجاجة منظف الحليب، يمكن أن ينسكب السائل. قد يؤدي ذلك إلى خطر الانزلاق.
- < احرص بصفة دورية منتظمة على التحقق من إحكام غلق ماكينة القهوة وعدم تسريبها للماء.
- < تحلى بالحرص عند تغيير زجاجة منظف الحليب. إذا انسكب السائل، فامسحه على الفور.

⚠️ 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 على الصحة

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



1.2 الاستخدام المطابق للتعليمات

⚠ تحذير

التوجيهات

◀ صفحة 125

المواصفات الفنية

◀ بدءًا من صفحة 128

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.

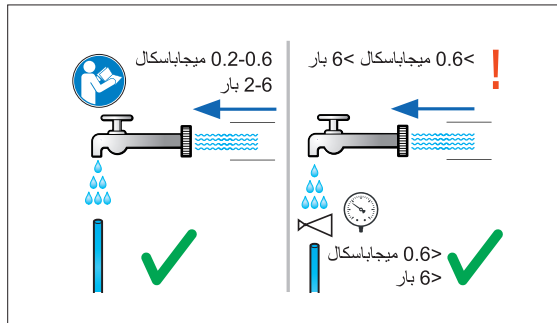
- ماكينة القهوة WMF 1500 S+ مخصصة لإنتاج المشروبات المكونة من القهوة، و/أو اللبن، و/أو المسحوق (مثل الشوكولاتة أو طبقة التغطية).
- يجب أن تكون المنتجات المستخدمة، وهي حبوب القهوة واللبن وطبقة التغطية ومسحوق الشوكولاته، مناسبة للاستخدام في ماكينات القهوة الأوتوماتيكية. يجب عدم استخدام المنتجات بعد انتهاء تاريخ الصلاحية.
- هذا الجهاز مصمم خصيصًا للاستخدامات الصناعية والتجارية وللإستخدام من قبل المتخصصين أو المستخدمين المدربين في المحلات والمكاتب والمطاعم والفنادق وأماكن العمل المشابهة. يمكن استخدامه أيضًا في المنازل.

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 للتبريد أو التنظيف باستخدام خرطوم مياه أو جهاز عمل بتيار البخار أو منظف بالبخار أو ما شابه.
- لا تستخدم ماكينة القهوة في الخلاء.

وصلة الماء

- وصلة أنبوب مقاس 3/8 بوصة مزودة بصنبور أساسي وفلتر اتساخات، بمقاس 0.08 ملم، تُركب من جانب العميل. ضغط تدفق يبلغ على الأقل 0.2 ميجاباسكال (2 بار)، عند معدل بحد أقصى 0.6 ميجاباسكال (6 بار).
- هام!** إذا تجاوز ضغط التدفق عند التركيب لدى العميل 0.6 ميجا باسكال (6 بار)، فيجب توصيل مُخَفِّض ضغط قبل الصنبور، بحيث يتم ضبطه على 0.6 ميجا باسكال (6 بار) كحد أقصى.



- درجة الحرارة القصوى بالمدخل 35° م.
- يجب استخدام طقم الخراطيم المورّد مع ماكينة القهوة الجديدة، أو طقم الماء العسر، أو فلتر الماء الجديد. لا تستمر في استخدام أطقم الأنابيب 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 1500 S+ تحت أية ظروف لغرض تسخين أو إنتاج أية سوائل أخرى غير القهوة والماء الساخن (مشروبات أو تنظيف) أو اللبن (مبرد، مبستر، متجانس، معالج حرارياً).

النظافة الصحية

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

1.3 شروط الاستخدام والتركيب

⚠ تحذير

المواصفات الفنية

◀ بدءًا من صفحة 128

خطر الحريق/خطر الحوادث



- < يجب أن يتم الالتزام بشروط الاستخدام والتنبيه 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.

هام

المواصفات الفنية

◀ بدءًا من صفحة 128

شروط الاستخدام والتركيب



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

أعمال التحضير الخاصة بالتوصيل الكهربائي ووصلة الماء ووصلة الصرف يتعين أن يقوم مشغل الماكينة بتكليف أحد للقيام بها. يجب تنفيذ هذه الأعمال من قبل سباكين معتمدين وفي ظل مراعاة اللوائح العامة واللوائح الوطنية وكذلك اللوائح المحلية السارية. مركز خدمة 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 يُسمَح 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 وعاء الحبوب (حتى 2)، قابل للغلاق
- 2 وعاء المسحوق (اختياري)، قابل للغلاق (مثل الشوكولاتة أو طبقة التغطية)
- 3 منفذ الإدخال اليدوي/منفذ إدخال الأقراص
- 4 Fresh Filtered Coffee - FFC (اختياري)
- 5 شاشة لمسية لأزرار المشروبات والإعدادات
- 6 منفذ الدفق المجمع مع جهاز رغوة اللبن المدمج
- 7 التعرف على الفناجين أوتوماتيكيًا (اختياري)
- 8 وعاء الترسيب
- 9 منفذ بخار لجهاز تدفئة الفناجين
- 10 قرص تقاطر قابل للتعديل مزود بشبك تقاطر
- 11 مخرج الماء الساخن/مخرج البخار (اختياري)
- 12 خزان الماء/وعاء إزالة التكلس (اختياري)
- 13 حاجز الاستعمال
- 14 إضاءة جانبية
- 15 مفتاح التشغيل/الإيقاف (لوحة الاستخدام مفتوحة)
- 16 قفل الحاوية

شاشة الاستعداد للتشغيل

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

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

والوظائف المعروضة هنا هي أمثلة على ذلك.

البرمجية < ابدأ من صفحة 38

علامات ورموز دليل التشغيل

تحذير

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

احترس

إرشادات السلامة للاستعمال
 < صفحة 24
 إرشادات السلامة للعناية
 < صفحة 83
 احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 127
 المواصفات الفنية
 < بدءًا من صفحة 128

ملحوظة

نصيحة

إرشادات السلامة وأضرار الأفراد

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

إرشادات السلامة وأضرار الأفراد

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

بخار ملتهب



خطر على الحياة جراء
 صدمة كهربائية



أسطح ملتهبة



خطر الانحصار



خطر الانزلاق



إرشادات وجود أضرار عينية

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

ملحوظة/ نصيحة

- إرشادات التعامل الآمن ونصائح خاص بالاستعمال الأكثر يسراً.

القاموس

المفهوم	الشرح
•	• عمليات التعداد، إمكانيات الاختيار
✱	✱ خطوات العمل المفردة
نص بخط مائل	توصيف حالة ماكينة القهوة و/أو التوضيحات الخاصة بالخطوات أوتوماتيكية التنفيذ.
AutoClean	نظام تنظيف أوتوماتيكي بالكامل
FFC	Fresh Filtered Coffee - القهوة المصفاة الطازجة
إضافات	مكونات وصفة مشروب، على سبيل المثال قهوة ولبن ورغوة لبن وشوكلاتة وطبقة تغطية.
إنتاج المشروبات	إنتاج القهوة أو الماء الساخن أو مشروبات المسحوق
التعرف على الفناجين	يحدد المستشعر الاختياري ارتفاع الفنجان أوتوماتيكيًا. تتوفر لذلك 3 أنماط مختلفة للاختيار من بينها.
الشيكلاتة	شيكلاتة 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 35
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 "اخدم نفسك"	وضع العميل "اخدم نفسك"
كبس	الكبس الأوتوماتيكي لمسحوق القهوة قبل الإعداد.
مشروبات المسحوق	مثلًا الشيكلاتة أو طبقة التغطية
منفذ الدفق المجمع	معياريًا كمنفذ مزدوج. اختياريًا كمنفذ مفرد.
نطاق الفلتر	مثلًا: السعة للتربة لفلتر الماء
نظام الخلاط	المجموعة التركيبية بالكامل، خلاط بمحدد مواضع لمشروبات المسحوق
نظام اللبن	منفذ الدفق المجمع ومنفذ اللبن وأنبوب اللبن

3 استعمال

1.3 إرشادات السلامة للاستعمال

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
< بدءًا من صفحة 7

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء



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

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
< بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة



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

⚠ احترس**خطر الانحصار/خطر الإصابة**

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

**⚠ احترس**

احرص على مراعاة فصل السلامة
< بدءًا من صفحة 7

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء

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

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

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

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

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



التحكم في الوصول لرقم التعريف الشخصي

PIN

≤ حقوق PIN

صفحة 63

ضبط مواعيد تشغيل الميقاتي

≤ ميقاتي

صفحة 65

3.3 تشغيل ماكينة القهوة

✱ حرك حاجز الاستعمال إلى أعلى
يقع مفتاح التشغيل/الإيقاف خلف لوحة الاستخدام على الجانب الأيمن.

✱ اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف

يتم تشغيل ماكينة القهوة وتسخن.

عندئذ تبدأ عملية شطف أوتوماتيكية على الساخن.

إذا أصبحت ماكينة القهوة جاهزة لإخراج المشروبات، فسوف يظهر على الشاشة بيان بوضع الاستعداد للعمل.

يمكن أن يتم تشغيل وإطفاء ماكينة القهوة من خلال الميقاتي.

4.3 اللبن أو رغوة اللبن (اختياري)

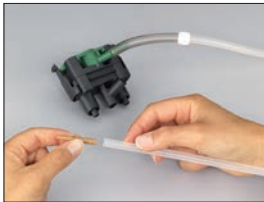
1.4.3 توصيل اللبن

وضع Basic Milk

استخدم منفذ اللبن المناسب على منفذ الدفق المجمع.



التصميم مع Cooler



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

✱ افتح عبوة اللبن وضعها على اليسار إلى جانب ماكينة القهوة

✱ أدخل أنبوب اللبن مع منفذ اللبن المثني في داخل عبوة اللبن
يجب أن يمتد الأنبوب ليصل إلى قاعدة عبوة اللبن.

لا يسمح بأن يكون الأنبوب مشدوداً أو مثنيًا عند ضبط ارتفاع منفذ الدفق المجمع.

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



مهاين وعاء اللبن



وعاء اللبن

وضع Basic Milk

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

- ✳ 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

2.4.3 إنتاج اللبن أو رغوة اللبن

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

نوع المعايير
كمية الماء
صفحة 47
البداية-الإيقاف أو معايير



اختيار المشروبات

شكل الأزرار
 < خيارات الاستعمال
 صفحة 58

5.3 إنتاج المشروبات

بالضغط على زر المشروب يبدأ إنتاج المشروبات المضبوطة.

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

✱ ضع وعاء شرب بمقاس مناسب أسفل منفذ الدفق المجمع

✱ انقر على زر المشروب المرغوب

إيقاف المشروب

✱ انقر عدة مرات على زر المشروب

6.3 Fresh Filtered Coffee

FFC - (اختياري)



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

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



مثال:
حقول نوع القهوة الثاني
< صفحة 42

7.3 حقول الاختيار الأولي (اختياري)

تحتوي الشاشة على حقول اختيار مسبق وفقاً للطراز، مثل حقول "نوع القهوة الثاني".

هذه هي حقول الاختيار الأولي التي تعمل قبل اختيار المشروب بتحديد الاختيار الأولي المرغوب باستخدام أزرار المشروبات.

8.3 حقول اختيارية

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



مثال:
حقول بريسا



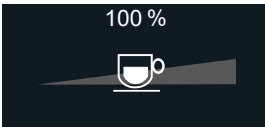
مثال:
حقول S-M-L

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

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

9.3 مواءمة حجم الفنجان

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



10.3 إنتاج الماء الساخن

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



11.3 وضع Basic Steam (اختياري)

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء

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

⚡ اضغط على زر البخار

سيتم الاستمرار في إنتاج البخار طالما أن زر البخار مضغوط.

- البخار يسخن المشروبات
- البخار يصنع الرغوة يدويًا من اللبن

تسخين المشروبات

وعاء® كرومارجانج .
رقم الطلب 03 9090 0030 WMF
أو 03 9090 0050

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

اصنع رغوة اللبن

نصيحة

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

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

12.3 منفث بخار لجهاز تدفئة الفناجين

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7
 التنظيف اليومي لقرص التقاطر
 العناية
 < بدءًا من صفحة 83

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء

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

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة/النظافة

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



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

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



ارتفاع الفنجان
≤ صفحة 52

13.3 ضبط ارتفاع منفذ الدفق المجمع

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

الضبط الأوتوماتيكي للارتفاع (اختياري)

لضبط الارتفاع أوتوماتيكيًا، يتم تخزين ارتفاع الفنجان مع المشروبات (فقط في حالة نظام Dynamic Milk أو في باقة SB). قبل إنتاج المشروب، يتحرك منفذ الخروج المجمع أوتوماتيكيًا وصولاً إلى قيمة الارتفاع المخزنة.
ارتفاع الإنزال: حتى 175 مم

التعرف على الفناجين (اختياري)

التعرف على الفناجين
≤ نظام
صفحة 76

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

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



14.3 وعاء الحبوب/وعاء المسحوق قابل للغلق

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

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
≤ بدءًا من صفحة 127

- 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.



15.3 منفذ إدخال يدوي قابل للغلق

يوجد المدخل اليدوي في منتصف غطاء ماكينة القهوة.

جاري استخدام المدخل اليدوي:

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



منخل الأقراص

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 127



منخل يدوي

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

إعداد القهوة باستخدام القهوة المطحونة عن طريق منفذ الإدخال اليدوي

- ✳ افتح غطاء المدخل اليدوي
- ✳ أدخل كمية طحين القهوة (بعد أقصى 15 جم)
- ✳ أغلق غطاء المدخل اليدوي
- ✳ انقر على زر المشروب المرغوب



تنظيف وعاء الترسيب
التنظيف اليدوي
صفحة 102

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 127

16.3 وعاء الترسيب

يستقبل وعاء الترسيب طحين البن المستعمل. وهو يستوعب بقايا القهوة الناتجة عن حوالي 50 عملية إعداد.

وشظهر على الشاشة بلاغ معين يفيد ضرورة تفريغ وعاء الترسيب.

يمنع إنتاج المشروبات طالما أن وعاء الترسيب غير مركب.

* قم بتحريك منفذ الدفق المجمع إلى أعلى

* أخرج وعاء الترسيب

* قم بتفريغ وعاء الترسيب وتركيبه مرة أخرى

* قم بتأكيد العملية على الشاشة



• استخدام وعاء الترسيب بدون تفريغه يؤدي إلى فرط ملئه.

وسوف يعرض ذلك ماكينة القهوة للالتساخ. وهو ما يمكن

أن يؤدي إلى أضرار لاحقة.

< أحرص دائماً على تفريغ وعاء الترسيب قبل تركيبه.

< إذا تعذر تركيب وعاء الترسيب، فقم بفحص فتحة التركيب

من حيث وجود بقايا قهوة بها، وقم بإزالتها.

17.3 وصلة فتحة الطاولة ووعاء البن (اختياري)

يمكن أن يتم تزويد ماكينة القهوة بوصلة فتحة الطاولة ووعاء البن.

في هذه الحالة يكون وعاء الترسيب وأرضية ماكينة القهوة بهما فتحة

يستمر مداها إلى الطاولة المركبة. يتم تجميع بن القهوة في وعاء

منفصل أسفل الطاولة.

هام

التنظيف اليومي لخرطوشة الترسيب

< أعمال التنظيف اليدوية

صفحة 102

18.3 قرص التقاطر

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7
 التنظيف اليومي لقرص التقاطر
 العناية
 < بدءًا من صفحة 83

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

1.18.3 مستشعر قرص التقاطر (اختياري)

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

19.3 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 83

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 127



التحكم في الوصول لرقم التعريف الشخصي
 PIN
 < حقوق PIN
 صفحة 63

مراعاة عامل النظافة



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

احرص على مراعاة تعليمات الدليل



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

- * حرك حاجز الاستعمال إلى أعلى
- يقع مفتاح التشغيل/الإيقاف خلف لوحة الاستخدام على الجانب الأيمن.
- * اضغط لفترة وجيزة على زر التشغيل/الإيقاف حتى يصدر صوت إشارة
- يتم بعد ذلك إيقاف تشغيل ماكينة القهوة.
- * اسحب قابس الشبكة
- * احرص على غلق الصنبور الأساسي للتغذية بالماء

4 البرنامج

⚠️ احتس

إرشادات السلامة للاستعمال
صفحة 24 <

- 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 40

شكل الأزرار
< خيارات الاستعمال
صفحة 58

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



صفحة 40

الخطوط الوظيفية لشاشة العرض تتمتع بقابلية التشغيل

الوضع الاقتصادي Eco (فعال)

الشطف على الساخن

باريسستا (درجة شدة القهوة)

ماء ساخن

مواعمة حجم الفجان



منفت بخار لجهاز تدفئة الفناجين

كمية المشروب S-M-L

زر البخار

النوع الثاني من القهوة
(قهوة منزوعة الكافيين)

ملء نظام اللبن

معلومات القيمة الغذائية



بدءاً من صفحة 43

وظائف القائمة الرئيسية

			
معلومات صفحة 61	خيارات الاستعمال صفحة 55	مشروبات صفحة 46	العناية صفحة 43
			
النظام صفحة 69	مقياتي صفحة 65	PIN حقوق صفحة 63	الحساب صفحة 62
			
USB صفحة 81	Eco وضع اقتصادي صفحة 80	اللغات صفحة 79	

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 58

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

2.2.4 الخطوط الوظيفية

حقل منفذ البخار

لتدفئة الأكواب.



حقل منفذ البخار
خيارات التشغيل
صفحة 56

حقل الشطف على الدافئ

✱ انقر على "حقل الشطف على الدافئ"

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

حقل الشطف الساخن فعال/غير فعال
خيارات الاستعمال
صفحة 56



معلومات القيمة الغذائية

جهاز عرض المكونات ومعلومات القيمة الغذائية لكل مشروب.



معلومات القيمة الغذائية
خيارات التشغيل
صفحة 56



ملاتمة حجم الأكواب
 < خيارات الاستعمال
 صفحة 57



الوظيفة S-M-L
 < البرامج
 < النظام
 صفحة 75



نطاق النادل فعال/غير فعال
 < خيارات الاستعمال
 صفحة 55



ملء نظام اللبن
 < خيارات الاستعمال
 صفحة 58

مواصفة حجم الفنجان

لاختيار حجم المشروب من أجل المشروب التالي.

حقل S-M-L

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

حقل باريسا - درجة شدة القهوة

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

ملء نظام اللبن

من أجل الملء التلقائي لنظام الحليب.



النوع الثاني من القهوة
< خيارات الاستخدام
صفحة 59

النوع الثاني من القهوة (قهوة منزوعة الكافيين)

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



زر البخار

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



زر الماء الساخن

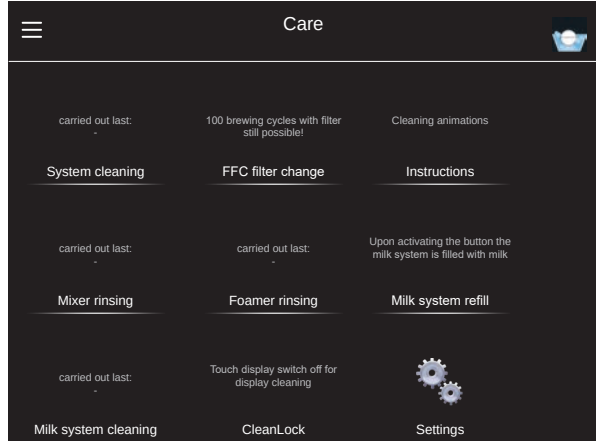
زر الماء الساخن من أجل استخراج الماء الساخن.
يمكن أيضاً تغطية زر المشروبات بالماء الساخن.

3.4 العناية



نقاطات التحكم في القوائم
 < عرض عام
 صفحة 39

العناية
 < بدءًا من صفحة 83
 منظومة النظافة HACCP
 < بدءًا من صفحة 112



System cleaning

تنظيف النظام
 < العناية
 بدءًا من صفحة 86



Mixer rinsing

شطف الخلاط
 < العناية
 صفحة 93



Milk system cleaning

تنظيف نظام اللبن
 < العناية
 صفحة 94

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.

↓

Intensive system cleaning

تنظيف النظام المكثف (AutoClean)

وهذه وظيفة تنظيف للنظام تشمل خرطوم الحليب. يمكن الاختيار بين الاستخدام "مع الإيقاف" أو "بدون الإيقاف" بعد إتمام تنظيف النظام. يوصى بها قبل فترات التوقف لأكثر من يوم كامل.

↓

FFC filter change

استبدال فلتر معد القهوة المصفاة الطازجة

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

FFC استبدال الفلتر
العناية
صفحة 93

✳ انقر على **FFC filter change** (استبدال فلتر معد القهوة المصفاة الطازجة)

يتم تشغيل دليل إرشادي لشاشة العرض.

✳ اتبع التعليمات الظاهرة على شاشة العرض بالإضافة إلى ذلك، يمكن من خلال هذا الحقل عرض عدد المشروبات التي ما زال يمكن إعدادها بواسطة الفلتر المستخدم أو الموعد الذي ينبغي عنده القيام بالتنظيف القادم للنظام مع FFC.

↓

Foamer rinsing

شطف بالرغوي

يقصد بشطف الرغوي التنظيف البيئي لرغوى الحليب.

شطف الرغوة
العناية
صفحة 92

↓

CleanLock

CleanLock (قفل التنظيف)

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

يبدأ عندئذ العد التنازلي لمدة 15 ثانية.

الآن يمكن أن يتم تنظيف الشاشة للمسية.

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

تنظيف لوحة التحكم
العناية
بدءاً من صفحة 101

الأدلة

Instructions

عرض عام لمواعيد التنظيف
< العناية
صفحة 85

Milk system refill

Settings

ملء نظام اللبـن (نظام Dynamic Milk)

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

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 اللبـن بعد التنظيف

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  غير فعال

فعال عقب تنظيف نظام اللبـن تنطفئ الماكينة بشكل عادي. عند تفعيل هذه الوظيفة، يستطيع المستخدم حتى 15 دقيقة بحد أقصى عقب التنظيف إعادة استخدام وعاء اللبـن 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 حديثًا.

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

تخزين الوصفات

حيث يتم تخزين الوصفة المغيرة.



تحميل الوصفات

يتم هنا تحميل وصفة مخزنة على زر مشروبات.

* انقر على زر المشروب

* انقر على حقل "تحميل الوصفات"

عندئذ تنفتح قائمة فرعية.

* قم بتمييز الوصفة المرغوبة

* انقر على حقل "تخزين الوصفات"

يتم شغل زر المشروبات بالوصفة المختارة حديثًا.





كمية الملء وعملية الإعداد المتعددة وطريقة المعايرة

كمية الملء

اضبط كمية الملء المرغوبة. جاري مواءمة الوصفة بما يتوافق مع ذلك.
نسبة 100 % تطابق القيمة المخزنة حتى الآن.

الوظيفة S-M-L

تفعيل الوظيفة S-M-L وتغييرها بوجه عام
لجميع المشروبات
◀ البرامج
◀ النظام
صفحة 75

حقل اختيارية
◀ التشغيل،
صفحة 29

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
	☒ S-active	☒ Active	☒ L-active

تغيير S-M-L لكل مشروب
◀ كمية الملء

الإعداد المتعدد

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

طريقة المعايير

يمكن ضبط نوع المعايير للماء الساخن واللبن ورغوة اللبن.

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



نقاطات التحكم في القوائم
< عرض عام
صفحة 39

تغيير الوصفات

☰

Beverage settings cappuccino

Change recipe

Current recipe composition:

Espresso 9 g, 36 ml					
Foam creamy 140 ml					

Preparation order -> approx. quantity / ml 176

<
Storage
Nutritional information
>

Default additions:

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

! Touch the desired addition and drag it

✕
☰
☐?
☑

الشكل الحالي للوصفة

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

مخزون مكونات العملية

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

محو الإضافات



قم بمحو إحدى الإضافات المميزة من الشكل الحالي للوصفة.

تغيير المكون



✳️ قم بتمييز المكون وانقر على رمز "تغيير المكون"

عندئذ تنفتح قائمة "تغيير المكون".

يتم عرض إمكانيات الضبط للمكون المختار.

يتم عرض البيانات المخزنة والحالية.

القيم الحالية



القيم المخزنة من الخدمة



قيم المصنع



كمية طحين القهوة



البيان بوحدة الجرام (جم)

كمية الماء/كمية اللبن



البيان بوحدة المليمتر (مل)

FFC



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

درجات جودة اللبن في نظام Dynamic Milk

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

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

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

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

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

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



جودة القهوة

درجات الجودة تؤثر على إعداد القهوة.

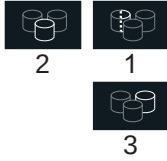
بزيادة درجة الجودة تزداد درجة كثافة مواد المذاق والنكهات للقهوة.

درجات الجودة

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

ملحوظة!

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



اختيار طحين القهوة

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



نطاقات التحكم في القوائم
< عرض عام
صفحة 39

لن يتم عرض حقل "التعرف على الكوب" إلا عند تفعيل وظيفة "Detect cup" (التعرف على وجود الكوب).
< التعرف على وجود الكوب مع مستشعر الفناجين
< صفحة 53

النص والصورة وارتفاع الأكواب



النص والصورة

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

ملحوظة

يمكن أن يتم هنا حفظ ملحوظة بشأن المشروب.

ضبط ارتفاع الفناجين يدوياً

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

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

✳ ضبط الارتفاع باستخدام طارة الضبط

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

تم تخصيص القيمة لرمز الفناجين.

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

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

✳ وضع كوب أسفل منفذ الخروج

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

يتم التعرف على الفناجان.

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

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

الاختيار المسبق لمقاس الفناجان باستخدام مستشعر الفناجين

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

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

< صفحة 76

سماع ارتفاع الفناجان
< نظام التعرف على الفناجين
صفحة 76

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

يجب أن تكون وظيفة S-M-L فعالة. ضبط
الفناجين من خلال
نظام < التعرف على الفناجين
صفحة 76

إذا كان هذا الحقل فعالاً، فسيتم ضبط ارتفاعات الفناجين في قائمة النظام.
إذا كانت هذه الوظيفة فعالة، فلن يمكن مواصلة ضبط الارتفاع يدوياً.
لن يصبح في الإمكان عرض طارة الضبط.

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 وحقوقها عندما تكون غير مفعلة.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

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

- حقل باريسا: غير فعال
- حقل الشطف على الساخن: غير فعال
- معلومات عن القيمة الغذائية: فعالة
- حقل القائمة: غير فعالة
- منفث البخار: غير فعال
- بيان الخطأ: غير فعال
- مواءمة حجم الفنجان: غير مفعّل
- الاختيار المسبق للغات: فعال
- ملء نظام اللين: غير 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 55
حقل الشطف الدافئ	صفحة 56
معلومات القيمة الغذائية	صفحة 56
حقل القائمة	صفحة 56
حقل منفث البخار	صفحة 56
بيان الخطأ	صفحة 57
مواءمة حجم الفنجان	صفحة 57
مواءمة حجم الفنجان	صفحة 57
ملء نظام اللين	صفحة 58
الاختيار الأولي للمشروب	صفحة 59
إلغاء المشروب	صفحة 59

حقل الشطف على الدافئ

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

معلومات القيمة الغذائية

إدخال بيانات القيمة الغذائية
النظام
< بيانات القيمة الغذائية
صفحة 75

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

نطاق القائمة

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

SteamJet

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

بيان العطل

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

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

فعال يتم الإبلاغ عن العطل على الشاشة باعتباره بيان نصي.



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

مواصفة حجم الفنجان

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

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☐ غير فعال

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

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

الاختيار المسبق للغات

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

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☐ غير فعال

تنسيق الأزرار "Self-service+flags"
< تنسيق الأزرار
صفحة 58

ملء نظام اللبن

ملء نظام اللبن
الغاية
صفحة 45

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



PostSelection

وضع الاختيار المسبق PostSelection

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

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

يمكن تغيير تسمية أنواع القهوة وأحجام المشروبات. (نوع القهوة والمقاسات S-M-L).

تختلف أجهزة العرض والخيارات طبقاً للأجهزة.

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

النظام

بدءاً من صفحة 69

• الحجم 1، 2 و 3

• المعايير 1 و 2 و 3

• نوع اللبن

• الشراب 1 و 2 و 3 و 4 (اختياري)

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

لن يتم عرض الوظائف وحقوقها الخاصة في حالة عدم التفعيل.



Caffeine-free

خالي من الكافيين

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال ☐ غير فعال

معامل Decaf

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

يتم هنا إدخال قيمة معامل Decaf. يتم تحديد كمية القهوة المطحونة لمعامل Decaf (قهوة منزوعة الكافيين) بالنسبة المئوية لكمية القهوة المطحونة المضبوطة في الوصفة.

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

نطاق الضبط: 25% - حتى 15%

القيمة المعيارية: 10%



Beverage pre-selection

الاختيار الأولي للمشروب

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال ☐ غير فعال

فعال يتم صرف المشروبات التي تم اختيارها مسبقاً دون مزيد من الضغط. في العنوان يتم عرض "كود المشروب مُفعّل".

إيقاف المشروب

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال ☐ غير فعال

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

الشعار

شعار الشركة المصنعة

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  فعال

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

شعار العملاء

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  غير فعال

فعال إذا تم ضبط الاختيار على "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.

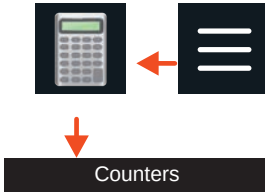


Journal

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

وضع الضبط المعياري

العدادات 1 إلى 4 = عدادات مستمرة

نصيحة

يمكن يدويًا إرجاع كل العدادات بشكل مستقل عن بعضها البعض إلى الوضع الأصلي. (على سبيل المثال العداد 1 = يوميًا، العداد 2 = أسبوعيًا، ... إلخ)

أجهزة البيع

انظر دليل الاستخدام للأجهزة.

فواتير خارجية

راجع دليل التشغيل الخاص بفاتورة النادل.



Free of charge settings

الإعدادات المجانية

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

كل شيء بالمجان

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

المشروب مجاني

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

شاشة العرض لجهاز العرض

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

شاشة عرض خاصة بأزرار المشروبات

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



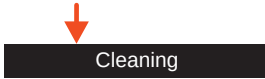
8.4 حقوق PIN

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

- التنظيف
- الضبط
- إلغاء

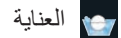
تم إنشاء رقم PIN بشكل تدريجي. وهو ما يعني مثلاً: رقم التعريف PIN للضبط يحرر في الوقت ذاته كل الحقوق لأرقام التعريف PIN للتنظيف، ومع ذلك ليست حقوق أرقام التعريف PIN للحساب.

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.



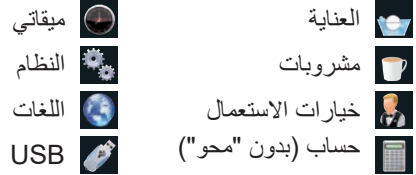
رقم التعريف للتنظيف PIN

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



رقم التعريف للضبط PIN

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

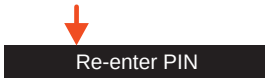


رقم الحساب PIN

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



9.4 ميقاتي



Time / date



Timer

وقت/التاريخ

يتم هنا ضبط الوقت الحالي والتاريخ.

ميقاتي

يتم هنا بشكل عام تشغيل وإطفاء وظائف الميقاتي.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

فعال موافقت تشغيل الميقاتي فعالة.

غير فعال لن يتم إصدار موافقت تشغيل الميقاتي.



Timer overview

ضبط العرض العام للميقاتي والميقاتي

عرض عام لكل موافقت التشغيل والإطفاء.

لن يتيسر تغيير نقاط التشغيل إلا في طريقة العرض بالأيام.



محو الموقت



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
- وظيفة التنظيف AutoClean

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.

وظيفة التنظيف AutoClean

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  فعال

فعّال عندما تكون وظيفة التنظيف AutoClean مضبوطة على وضع "نشط"، يمكن ضبط أوقات التنظيف لوظيفة AutoClean. يتم تحديد موعد التشغيل الأوتوماتيكي للتنظيف.

حدد ما إذا كان ينبغي غلق الماكينة بعد التنظيف أم ينبغي إجراء تنظيف نظام مكثف. كما يتم تحديد ما إذا كان يتم السماح بمشروبات الحليب بعد تنظيف النظام المكثف.

نصيحة

احرص على مراعاة فصل الرعاية في إرشادات السلامة
 < صفحة 83
 السلامة والضمان
 < صفحة 127

< اضبط مؤقت تشغيل/إيقاف لأيام التشغيل المحددة.
 < اربط هذه الأوقات بدورة تنظيف.

مثال: أوقات الفتح: الاثنين-الجمعة الساعة 8-18.
 < اضبط مؤقت التشغيل/الإيقاف مع دورة تنظيف على الساعة 18:30-7:30.
 نوصي بالضغط على دورة تنظيف نظام مكثف قبل فترات التوقف عن التشغيل التي تزيد عن يوم كامل.

شكل الأزرار

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  غير فعال

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



Button layout



Eco mode

وضع اقتصادي Eco

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

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال



Daylight saving time

وقت الصيف

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

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

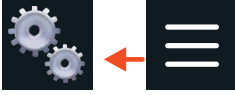


Time zone

المنطقة الزمنية

هنا يتم ضبط المنطقة الزمنية.

10.4 النظام



Cooler



ويمكن مع Cup&Cool الاختياري مع
مراقبة درجة الحرارة.

المبرد

درجة حرارة مخزون اللبن

يتم هنا إدخال درجة الحرارة الخاصة بمخزون الحليب.
عند الاستخدام مع Cup&Cool مثل >10 درجة سيلزية.

رسالة فارغة

(من الضروري استخدام المبرد شاملاً وظيفة الرسالة الفارغة)

هنا يمكنك تعيين ما إذا كان ستحدث رسالة فارغة للحليب.
يمكن أن تقترن الرسالة الفارغة مع حاجز المشروبات. يمثل هذا
الإجراء أهمية خاصة عند العمل في وضع تشغيل اخدم نفسك، حتى يتم
إنتاج المشروبات المدفوع ثمنها بشكل مضمون تماماً.

جهاز استشعار درجات الحرارة

(من الضروري استخدام المبرد شاملاً المستشعر)

جارٍ قياس درجة حرارة اللبن.



Quality check

فحص الجودة (نظام Dynamic Milk)

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

يمكن استعادة الإعدادات الأساسية عبر القائمة "فحص الجودة".

* املاً وعاء التنظيف الأزرق بالماء البارد

* قم بتوصيل أنبوب اللبن

* ضع وعاءً 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.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  غير فعال

فعال الإضاءة أثناء البلاغ يمكن ضبطها.

الإضاءة مع البلاغات (حدث)

• صفحات بلون الحدث

سطوع الشاشة

يتم هنا ضبط شدة إضاءة الشاشة.

خفض شدة الإضاءة أوتوماتيكياً

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  فعال

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

معايرة اللمس

أعد معايرة الشاشة اللمسية.

خلفية الشاشة

يمكن هنا ضبط التصميم اللوني للشاشة العاملة باللمس.

مشروبات: الخط + اللون

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

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

فلتر الماء

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

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

درجة عسر الكربونات المقاسة

يتم هنا إدراج درجة العسر المقاسة بوحدة درجة عسر ألمانية.

يتم توريد اختبار عسر الكربونات مع الملحقات التكميلية.

ملحوظة

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

قياس عسر الماء

✳️ احرص على الاستعلام عن درجة عسر ماء الشرب لدى الجهة

المسؤولة عن التغذية بالماء أو من خلال الاستعانة باختبار درجة

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

درجة العسر الكلية المقيسة

يتم هنا إدراج درجة العسر المقيسة.

نطاق الفلتر

يتم هنا إدخال مدى كفاية الفلتر بقيمة لتر.



Eco mode

< الوضع الاقتصادي Eco
صفحة 80

وضع اقتصادي Eco

يمكن أن يتم هنا تفعيل الوضع الاقتصادي Eco.

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

إطفاء

الخيارات: أبدأ و، 30 دقيقة/60 دقيقة/90 دقيقة/120 دقيقة/
150 دقيقة/180 دقيقة
القيمة الافتراضية: أبدأ



Temperature

درجة الحرارة

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

الحماية من التجمد/التجهيز للنقل

↓
Antifreeze /
transport preparation

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

إعداد درجة الطحن

↓
Grinding degree setting

يمكن ضبط درجة الطحن عن طريق الشاشة.

- درجة الطحن للمطحنة 1
- درجة الطحن للمطحنة 2

قيمة أصغر -> درجة طحن أنعم

قيمة أعلى -> درجة طحن أخشن

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

المعاير

↓
Portioner
سار على الماكينات المزودة بمطحنتين
ووعاء مسحوق.

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

البلوتوث (اختياري)

↓
Bluetooth

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



S-M-L

الوظيفة S-M-L

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

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

صغير

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

كبير

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

S-M-L سعة الملىء
البرمجية
المشروبات
صفحة 46
نصيحة

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



Syrup

الشراب (اختياري)

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

إمكانات الضبط بالتفصيل لوحدة الشراب
دليل تشغيل وحدة الشراب



Nutritional information

معلومات القيمة الغذائية

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



Cup detection

التعرف على الفناجين (اختياري)

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

تصحيح موضع إخراج المشروب

نطاق الضبط: من 20- مم إلى +60 مم
 سالب ← تصغير المسافة إلى الفنجان
 موجب ← تكبير المسافة إلى الفنجان
 الخطوات: 5 مم
 معياري: مسافة تتراوح بين 10 و 15 مم

تفاوت ارتفاع الفنجان

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

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

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

الوضع

يمكن هنا تحديد أربعة أنماط مختلفة.

إطفاء

عندئذ لا تكون الوظيفة متاحة.

الكشف عن الوجود

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

المكتب - الانتقال إلى ارتفاع الفناجين

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

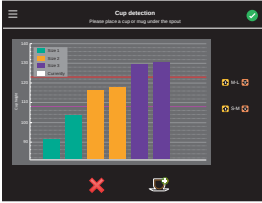
الاختيار المسبق لأحجام الفناجين

يتعرف مستشعر الفناجين ما إذا كان ثمة وعاء أسفل منفذ الخروج ويحدد ارتفاعه. على أساس هذه القيمة، يتم فقط عرض المشروبات المناسبة على شاشة العرض. إذا كان الاختيار الأولي S-M-L (صغير-متوسط-كبير) نشطًا، فسيتمتع المستشعر على هذا الاختيار الأولي.

ضبط المقاس S-M-L

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

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



محو أحجام الفناجين

- ✳ انقر على 
- ✳ اختر الحجم المرغوب أو "كل الأحجام"
- يتم محو الاختيار.
- يتم محو حجم الفنجان.

أضف حجم الفنجان

- ✳ ضع الفنجان الحجم الجديد أسفل منفذ الإخراج
- ✳ قم بتعيين الفنجان للحجم S-M-L (صغير، متوسط، كبير)
- ✳ انقر على 

تغيير مسميات مقاسات أكواب المشروبات
 < النظام
 S-M-L <
 صفحة 75



شاشة البدء بكوب العميل

كوب العميل

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

استخدام وضع Own cup (كوب شخصي)

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

استخدام Operator cup (كوب المُشغل)

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



الاختيار المسبق لمقاس المشروب



Digital solutions

الحلول الرقمية

التحكم عن بعد

يمكن أن تُذكر هنا لاحقًا قائمة بحزم الوسائط غير المثبتة التي أرسلت عبر WMF Coffee Connect ولم تُثبت مباشرةً.

Smart Remote

يمكن لقسم صيانة WMF تنشيط وظيفة Smart Remote. بعد ذلك يمكن تنشيط هذه الوظيفة من هنا.



11.4 اللغات

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



الوضع الاقتصادي Eco
صفحة 73

12.4 وضع اقتصادي Eco

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

وضع اقتصادي Eco

خيارات: • تشغيل • إطفاء • ميفاتي

القيمة المعيارية: ☒ إطفاء

يمكن أن يتم هنا تفعيل الوضع الاقتصادي Eco.

بيان الوضع الاقتصادي Eco

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



الوضع الاقتصادي Eco (مفعّل)

ماكينة القهوة موجودة حالياً في مرحلة الخفض.



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 الوصفات

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



Load beverage symbols

تحميل رموز المشروبات

تحميل الصور ورموز المشروبات من وحدة إصبع USB.



Save recipes

تخزين الوصفات

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



Save recipes as pdf file

يتم حفظ الوصفات على صيغة البي دي إف

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



Export counters

تصدير العدادات

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

صادر HACCP



HACCP export

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



Data back-up

تأمين البيانات

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



Load data

تحميل البيانات

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



Load language

تحميل اللغة

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



Firmware update

تحديث البرنامج الأساسي

فقط لقسم الخدمة.

5 العناية

1.5 إرشادات السلامة للعناية

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

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

خطر على الصحة/النظافة



- اللبن هو مادة شديدة الحساسية. يمكن أن تتكون في داخل نظام اللبن جراثيم وميكروبات ضارة بالصحة.
- < احرص على تنظيف نظام اللبن يوميًا.
- < مع ماكينات القهوة بدون Plug&Clean فاحرص بشكل إضافي على تنظيف منفذ الدفق المجمع يدويًا مرة في اليوم بعد انتهاء التشغيل.
- < مع ماكينات القهوة المزودة بـ Plug&Clean فاحرص بشكل إضافي على تنظيف منفذ الدفق المجمع يدويًا مرة في الأسبوع بعد انتهاء التشغيل.
- < قم باستبدال أنبوب اللبن على فترات منتظمة.
- < قم باستبدال أنبوب الخلط على فترات منتظمة.
- < احرص على مراعاة كل إرشادات النظافة.
- < احرص على مراعاة منظومة التنظيف HACCP.

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

خطر على الصحة/النظافة



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

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

خطر على الصحة/النظافة



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

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكْتَوَاء



- أثناء عملية التنظيف تتسرب من منفذ الدفق المجمع سائل تنظيف ملتهب وماء ملتهب. عندئذ تصبح الأسطح الخارجية ومسارات التصريف ملتهبة.
- يمكن أن تتسبب السوائل الملتهبة في تهيج البشرة، ويمكن أن ينشأ خطر الاكْتَوَاء جراء السخونة.
- < لا تقم مطلقًا أثناء التنظيف بمد يدك أسفل منافذ الدفق.
- < احرص على أن يبتعد الأشخاص غير المدربين وخاصة الأطفال عن ماكينة القهوة في أثناء التنظيف.
- < أقفل دائمًا شاشة اللمس باستخدام "CleanLock" قبل التنظيف.
- < احرص على مراعاة ألا يقوم أي شخص بشرب سائل التنظيف.

ملحوظة

وضع Dynamic Milk



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

ملحوظة

ملحوظة



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

2.5 عرض عام لمواعيد التنظيف



◀ بدءًا من صفحة 96

◀ بدءًا من صفحة 93

◀ صفحة 101

◀ صفحة 102

◀ صفحة 102

◀ صفحة 105

◀ صفحة 105

◀ صفحة 106

◀ صفحة 94

◀ صفحة 94

◀ صفحة 94

◀ صفحة 94

◀ صفحة 109

◀ صفحة 110

◀ صفحة 111

العناية					
الدليل	البلاغ	أوتوماتيكيًا	دوريًا	أسبوعيًا	يوميًا
برامج التنظيف					
◀ بدءًا من صفحة 86					
O	تنظيف النظام				X
O	تنظيف النظام المكثف (AutoClean)			X	
O	تنظيف نظام اللبن				X
O	شطف بالרגاوي	X			X
O	شطف الخلاط *				X
	إذابة التلكس	X			
O	استبدال فلتر معد القهوة المصفاة الطازجة *	X	X		
عمليات التنظيف اليدوية					
O	تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock)				X
	تنظيف وعاء الترسيب				X
	تنظيف وحدة الإعداد		X		
	تنظيف خزان الماء			X	
O	تنظيف قرص التقاطر				X
	تنظيف العلبة ومستشعر الفناجين				X
	تنظيف نظام اللبن، نظام Basic Milk				X
	تنظيف نظام اللبن، نظام Plug&Clean			X	
	تنظيف نظام اللبن، نظام Easy Milk			X	
	تنظيف نظام اللبن، نظام Dynamic Milk			X	
O	تنظيف الخلاط *			X	(X)
	تنظيف وعاء الحبوب		X		
	تنظيف وعاء المسحوق *		X		

يوميًا = مرة واحدة على الأقل يوميًا وعند اللزوم

أسبوعيًا = التنظيف الأسبوعي

دوريًا = دوريًا عند اللزوم

أوتوماتيكيًا = القطع الأوتوماتيكي

البلاغ = بعد ظهور الرسالة على الشاشة

(X) = يوميًا مع الاتساخ الشديد نسبيًا

* = اختياريًا (بحسب التجهيز)

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

3.5 برامج التنظيف

1.3.5 تنظيف النظام

الدليل كرسوم متحركة
 < القائمة الرئيسية
 < العناية
 < الأدلة

< دليل تنظيف وحدة الشراب

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

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكْتَوَاء

- أثناء عملية التنظيف تتسرب من منفذ الدفق المجمع ومن منفذ إنتاج الماء الساخن سائل تنظيف ملتهب وماء ملتهب. يمكن أن تتسبب السوائل الملتهبة في تهيج البشرة، ويمكن أن ينشأ خطر الاكْتَوَاء جراء السخونة.
- < لا تقم مطلقًا أثناء التنظيف بمد يدك أسفل منافذ الدفق.
- < احرص على مراعاة ألا يقوم أي شخص بشرب سائل التنظيف.

ملحوظة

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



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

تنظيف النظام، وضع Basic Milk

البدء

✳ استدعاء قائمة العناية

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

يظهر السؤال: "هل يتم الإطفاء بعد التنظيف؟"

• عند التأكيد بالخيار **Yes** (نعم) تنظف ماكينة القهوة بعد التنظيف.

• عند التأكيد بالخيار **No** (لا) تظل ماكينة القهوة مشغلة بعد التنظيف.

✳ تحديد الخيار المرغوب

✳ اتباع البيانات على الشاشة



تنظيف النظام، وضع Basic Milk مع خاصية Plug&Clean

لغرض تنظيف النظام مع ماكينات القهوة المزودة بجهاز Plug&Clean فسوف يتم لغرض التنظيف استخدام المهايئ Plug&Clean.

البدء

✳ استدعاء قائمة العناية

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

✳ اتباع البيانات على الشاشة

تنظيف النظام (Easy Milk/Dynamic Milk)

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
◀ بدءًا 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
◀ بدءًا من صفحة 127

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



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

البدء

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



تنظيف النظام (AutoClean)

تنظيف AutoClean
◀ البرنامج
◀ المؤقت
صفحة 67

يعمل تنظيف النظام اليومي أوتوماتيكيًا بالكامل مع وظيفة AutoClean. وفي هذا السياق لا تكون هناك حاجة إلى وعاء التنظيف الأزرق. تقوم الماكينة بمعايرة الكمية المطلوبة من مادة التنظيف أوتوماتيكيًا بالكامل.

- * استدعاء قائمة العناية
- * انقر على **System cleaning** (تنظيف النظام)
- * اتباع البيانات على الشاشة
- من الممكن ضبط تنظيف النظام عبر قائمة المؤقت.

تنظيف النظام المكثف (AutoClean)

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
◀ بدءًا من صفحة 7



ملحوظة

احرص على مراعاة فصل السلامة
◀ بدءًا من صفحة 7

احرص على مراعاة فصل الضمان
◀ بدءًا من صفحة 127

⚠ خطر على الصحة/خطر الاكتواء

- إذا تم سحب مهائى Plug&Clean في أثناء التنظيف الجاري أو الشطف، فقد يتسرب ماء ساخن أو بخار.
- < لا تقم أبدًا بسحب مهائى Plug&Clean في أثناء التنظيف أو الشطف السريع.



البدء

مرة واحدة في الأسبوع أو قبل فترات توقف التشغيل لأطول من يوم كامل يجب

* استدعاء قائمة العناية

* انقر على **Intensive system cleaning**

(تنظيف النظام المكثف)

* اتباع البيانات على الشاشة

* انزع خرطوم الحليب من الحاوية

* وصل خرطوم الحليب في علبة Plug&Clean في الماكينة

تقوم الماكينة بمعايرة الكمية المطلوبة من مادة التنظيف أوتوماتيكيًا بالكامل.

من الممكن ضبط تنظيف النظام المكثف عبر قائمة المؤقت.

انتبه إلى أن يكون مهائى Plug&Clean وخرطوم الحليب

في وضعهما الصحيح.



الشطف السريع (AutoClean)

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7



نصيحة

ملحوظة

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 127

⚠️ خطر على الصحة/خطر الاكتواء

- إذا تم سحب مهائئ Plug&Clean في أثناء التنظيف الجاري أو الشطف، فقد يتسرب ماء ساخن أو بخار.
- < لا تقم أبدًا بسحب مهائئ Plug&Clean في أثناء التنظيف أو الشطف السريع.

يجب شطف خرطوم الحليب مرةً يوميًا باستخدام الشطف السريع.

* انزع خرطوم الحليب من الحاوية

* وصل خرطوم الحليب في علبة Plug&Clean في الماكينة

سيبدأ الشطف السريع أوتوماتيكيًا بعد إحكام تثبيت مهائئ

Plug&Clean.

تومض لمبة LED في علبة Plug&Clean بمجرد إتمام الشطف السريع.

عند توصيل حليب جديد احرص دائمًا على إجراء شطف سريع.

المدة: 1-2 دقيقة

⚠️ انتبه إلى أن يكون مهائئ Plug&Clean وخرطوم الحليب في وضعهما الصحيح.

2.3.5 تنظيف نظام اللبـن

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

الدليل كرسوم متحركة
 < القائمة الرئيسية
 < العناية
 < الأداة

خطر على الصحة/خطر الاكتواء

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



يمكن بدء تنظيف نظام اللبـن فقط. هذا الأمر مفيد إذا ما كانت هناك فترات توقف ببنية طويلة نسبيًا بين إنتاج مشروبات اللبـن. يقوم برنامج تنظيف نظام اللبـن بشطف أنبوب اللبـن باستخدام منافذ اللبـن ومخرج الدفق المشترك.

* استدعاء قائمة العناية

* انقر على **Milk system cleaning** (تنظيف نظام اللبـن)

* اتباع البيانات على الشاشة

3.3.5 شطف صانع الرغوة

⚠️ احتس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة/خطر الاكتواء



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



بالنسبة لماكينات القهوة، المزودة بـ Plug&Clean أو Easy Milk، يوجد شطف صانع الرغوة الذي يمكن تشغيله عند الضرورة. 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. قبل البدء الأوتوماتيكي لنظام شطف صانع الرغوة سوف تصدر إشارة تحذير صوتية.

عند تفعيل نظام شطف صانع الرغوة فلن يسمح باستمرار تواجد المشروبات المنتجة أسفل مخرج الدفق المجمع.

✳ استدعاء قائمة العناية

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

✳ اتباع البيانات على الشاشة

الدليل كرسوم متحركة
 < القائمة الرئيسية
 < العناية
 < الأدلة

4.3.5 شطف صانع الرغوة (Dynamic Milk)

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

5.3.5 شطف الخلاط

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بدءًا من صفحة 7

الدليل كرسوم متحركة
القائمة الرئيسية
العناية
الأداة

⚠️ خطر على الصحة/خطر الاكتواء

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



يمكن بدء تنظيف شطف الخلاط على حدة.

* استدعاء قائمة العناية

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

* اتباع البيانات على الشاشة

6.3.5 استبدال فلتر معد القهوة المصفاة الطازجة

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بدءًا من صفحة 7

⚠️ خطر على الصحة/خطر الاكتواء

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



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

* استدعاء قائمة العناية

* انقر على **FFC filter change**

(استبدال فلتر معد القهوة المصفاة الطازجة)

يتم تشغيل دليل إرشادي لشاشة العرض.

* اتبع التعليمات الظاهرة على شاشة العرض

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

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

ضرورة استبدال الفلتر.

7.3.5 عرض عام لتنظيف نظام اللبن

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

برامج التنظيف الأوتوماتيكية

< صفحة 86

التنظيف اليدوي لنظام اللبن، وضع

< صفحة 106

ملحوظة

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



4.5 أضف مادة التنظيف (AutoClean)

حبيبات تنظيف القهوة



- * افتح غطاء المدخل اليدوي
- * قم بطي المصراع الأخضر نحو الأمام
- * أخرج وحدة معايرة الحبيبات من الماكينة وقم بلفها من المفتاح
- * افتح وحدة المعايرة عن طريق لفها
- * انزع علبة حبيبات التنظيف الفارغة وركّب علبة جديدة

منظف نظام الحليب



- * قم بفك مهائى التنظيف من زجاجة منظف نظام الحليب الفارغة
- * وصل زجاجة جديدة من منظف نظام الحليب WMF

5.5 إزابة التكلس

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
< بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكْتَوَاء

- أثناء عمليتي التنظيف وإزالة التكلس فإنه يتدفق سائل تنظيف ملتهب أو محلول إزالة تكلس ساخن من منفذ الدفع المجمع.
- يمكن أن تتسبب السوائل الملتهبة في تهيج البشرة، ويمكن أن ينشأ خطر الاكْتَوَاء جراء السخونة.
- يمكن أن تكون مواد العناية ومواد إزالة الجير سببًا في تعريض الصحة للخطر إذا تم لمسها أو ابتلاعها عن طريق الخطأ.
- < لا تقم مطلقًا أثناء التنظيف أو إزالة التكلس بمد يدك أسفل منافذ الدفع.
- < احرص على مراعاة ألا يقوم أي شخص بشرب سائل التنظيف أو محلول إزالة التكلس.
- < احرص على قراءة واستيعاب البيانات الخاصة بمعلومات المنتج الواردة على زجاجة مزيل التكلس.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
< بدءًا من صفحة 7

خطر الاحتراق

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

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
بدءاً من صفحة 127



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

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

- درجة عسر الماء ومعدل تدفق الماء وما إذا كان هناك فلتر ماء مركباً، هذه العوامل هي ما تحدد زمن إزالة التكلس. تقوم ماكينة WMF 1500 S+ بحساب هذا الزمن وعرضه.
- تتكون عملية إزالة التكلس من أربعة أقسام.
- مسار التبريد الروتيني (مع الماكينة المسخنة)
 - تحضير
 - إزابة التكلس
 - شطف

- من الضروري توفير ما يلي لإزالة التكلس:
- زجاجتان من مزبل التكلس WMF السائل (لكل 0.75 لتر)
 - 3 زجاجات ماء دافئ (إجمالاً 2.25 لتر)
 - 5 لتر وعاء تجميع

هام

< الصفحة الرئيسية
< العناية
< إزالة التكلس

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

استدعاء برنامج إزالة التكلس

- * استدعاء قائمة العناية
- * انقر على **Descaling** (إزالة التكلس)
- * الاستمرار مع 1.5.5 أو مع 2.5.5
- * اتباع بلاغات الشاشة

1.5.5 إزالة تكلس ماكينة القهوة باستخدام خزان الماء

مسار التبريد الروتيني (مع الماكينة المسخنة)

إذا ما سخنت ماكينة القهوة، فسوف تبدأ أولاً عملية التبريد الروتينية. تتراوح فترة التبريد الروتينية من 5 إلى 10 دقائق.

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
< بدءاً من صفحة 7

خطر الاحتراق



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

إذابة التكلس

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

أرقام الطلب للمنتجات
< الملحق
كماليات وقطع الغيار
صفحة 132

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

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

شطف

تبدأ عملية الشطف.

فترة الخطوة الجزئية تبلغ حوالي 30 دقيقة.

- * وبعدها أضف ماء بارد نظيف حسب الحاجة

- * قم بتفريغ وعاء التجميع

- * قم بتفريغ خزان الماء

- * إذا كان فلتر الماء موجوداً، فقم بتركيبه

- * قم بتركيب خزان الماء مرة أخرى

عندئذ يكون قد تم الانتهاء من إزالة التكلس.

يتم عرض النهاية على الشاشة.

2.5.5 إزالة التكلس عن ماكينة القهوة المزودة بوصلة الماء الصلب

مسار التبريد الروتيني (مع الماكينة المسخنة)

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

تتراوح فترة التبريد الروتينية من 5 إلى 10 دقائق.

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

خطر الاحتراق



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



توجد قارئة خزان الماء خلف خزان الماء.
الشكل 1



الشكل 1



الشكل 2

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

أرقام الطلب للمنتجات
الملحق
كماليات وقطع الغيار
صفحة 132

إذابة التكلس

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

شطف

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

أرقام الطلب لبرنامج العناية WMF
 < كماليات وقطع الغيار
 صفحة 132

6.5 عمليات التنظيف اليدوية**1.6.5 تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock)**

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

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

⚠ خطر الاكتواء

- إذا ما تم سببًا إنتاج المشروب فسوف تكون معرضًا لخطر الاكتواء.
- < اقل دائمًا شاشة اللمس باستخدام "CleanLock" قبل التنظيف.

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 127

- 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.



2.6.5 قم بتنظيف وعاء الترسيب (خرطوشة البن، اختياري)

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

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 127



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

3.6.5 تنظيف وحدة الإعداد

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

خطر الانحصار/خطر الإصابة



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

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

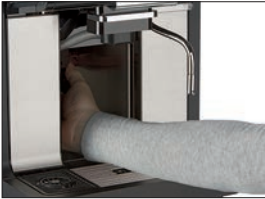
- * اضغط على زر التشغيل/الإيقافحتى تتوقف ماكينة القهوة
- * اسحب قابس الشبكة
- * قم بتحريك منفذ الدفع المجمع إلى أعلى تماماً
- * أخرج وعاء الترسيب
- * اخلع قرص التقاطر
- * أصبح الآن من الممكن الوصول إلى وحدة الإعداد.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

هام

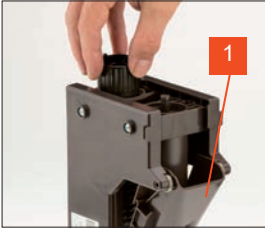
احرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 127



الشكل 1



الشكل 2



الشكل 3



الشكل 4

⚠ خطر الاحتراق

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

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

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

- استخدم الأداة المتعددة الموجودة ضمن الكماليات.
- * استمر في إدارة اللولب الموجود عند رأس وحدة الإعداد في عكس اتجاه عقارب الساعة (الصورة 3)، إلى أن تصبح المساحة في الوضع الأمامي
- * جمع المخروط [1] واضغطه برفق ووجهه نحو الأعلى
- * اسحب اليايات إلى الخارج واضغطها لأسفل
- وبذلك فإنه يمكنك تحرير قفل مسقط الإدخال.

- * قم بطي مسقط الإدخال [2] إلى أعلى
- * قم بتنظيف مصفاة الإعداد أسفل ماء جاري أو باستخدام منديل

- * تخلص من بقايا طحين القهوة بواسطة قلم أو فرشاة
- * قم بشطف وحدة الإعداد أسفل ماء جار

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 127



الشكل 5



مصفاة الإعداد

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 127

أضرار محتملة



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

- * قم بتجفيف وحدة الإعداد باستخدام منديل
- قبل إعادة التركيب في ماكينة القهوة اتركها لتجف بالكامل.
- احرص على إزالة بقايا طحين القهوة في الفتحة.
- * قم بالشطف وطرد طحين القهوة للخارج أو شطفه بواسطة مكنسة
- * قم بتعليق اليابات في داخل مسقط الإدخال (الصورة 5)
- * جمّع المخروط [1] واضغطه برفق وأعد تركيبه
- راعي المسارات الدليلية.

أعد تركيب وحدة الإعداد الجافة.

- * احتفظ بقفل الزنق في وضع الضغط، واستمر في تحريك مسقط الإدخال في الفتحة إلى أن يتم إرجاعها إلى الجدار الخلفي
- * استمر في تحريك وحدة الإعداد في اتجاه رأسي إلى أعلى، إلى أن يثبت قفل الزنق
- * قم بتركيب وعاء الترسيب
- * قم بتركيب قرص التقاطر

إذا تم تركيب وحدة الإعداد بدون مقاومة:

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



4.6.5 تنظيف خزان الماء

قم بشطف خزان الماء تمامًا كل أسبوع باستخدام ماء نقي.

5.6.5 تنظيف قرص التقاطر

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر الاكتواء



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



التوصيلات

< البرنامج < العناية
 صفحة 45

باستخدام وحدة الشراب الاختيارية
 < دليل تنظيف وحدة الشراب

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

6.6.5 تنظيف العلبة ومستشعر الفناجين



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

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

- * أطفئ ماكينة القهوة من مفتاح التشغيل/الإطفاء
- * اترك ماكينة القهوة لتبرد قبل القيام بتنظيفها
- * قم بتنظيف جسم ماكينة القهوة بعد أن تبرد بقطعة قماش رطبة
- * جفف باستخدام قطعة قماش ناعمة
- * قم بتنظيف المستشعر بقطعة قماش رطبة

7.6.5 التنظيف اليدوي لنظام اللبن، وضع

التنظيف اليدوي لنظام اللبن، وضع
(Basic Milk/Easy Milk)

خطر الاكتواء



- إذا ما تم سهواً إنتاج المشروب فسوف تكون معرضاً لخطر الاكتواء.
- < احرص دائماً على إطفاء ماكينة القهوة قبل تنظيفها.
- < اسحب قابس الشبكة.

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 127

ملحوظة

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

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

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

- الدليل كرسوم متحركة
- < القائمة الرئيسية
- < العناية
- < الأدلة

⚠️ احترس

أحرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

⚠️ خطر على الصحة

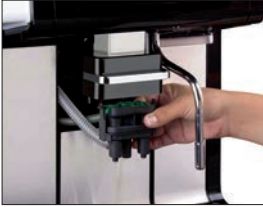
- عند ملاسة منظم نظام اللبن WMF للعينين فيمكن أن يتسبب في إلحاق إصابات بالغة بهما.
- < تحقق من استحالة وصول منظم نظام اللبن إلى عيني الأفراد أو الحيوانات.

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 127



- < قبل تنظيف نظام اللبن يدوياً يجب إجراء دورة شطف نظام. يفيد شطف النظام في التخلص من بقايا اللبن العالقة في النظام.



- * أخلع الذراع الموجود خلف منفذ الدفق المجمع
- * أخلع منفذ الدفق المجمع المحرر
- * فقط مع Basic Milk: اسحب أنبوب اللبن من وعاء اللبن وقم بتحريره من منفذ الدفق المجمع
- * فك أنبوب الخلط (عند وجوده)
- * امزج 5 مل من مادة التنظيف الخاصة WMF أو أقراص التنظيف المخصصة مع 500 مل ماء شرب ساخن
- * قم بتفكيك منفذ الدفق المجمع
- * فقط مع Basic Milk: اغمس طرف أنبوب اللبن في سائل التنظيف
- * فقط مع Basic Milk: اغمس الجزء المتبقي من أنبوب اللبن، بحسب طوله، في سائل التنظيف
- هذه الطريقة تمنع استمرار وجود أية فقاعات غازية في أنبوب اللبن.



- * ضع أجزاء منفذ الدفق المجمع في سائل التنظيف (3 أجزاء)
كل الأجزاء يجب أن يتم تغطيتها بالكامل في سائل التنظيف.
- * بعد مرور 5 ساعات قم بتنظيف كل الأجزاء جيدًا باستخدام فرشاة
- * قم بشطف كل أجزاء منفذ الدفق المجمع جيدًا بماء شرب نقي
- * فقط مع Basic Milk: قم بشطف أنبوب اللين جيدًا
- * اشطف أنبوب الخلاط جيدًا (عند وجوده)
- * قم بتغطية أنبوب الخلاط
- * قم بتجميع منفذ الدفق المجمع
- * قم بتركيب منفذ الدفق المجمع
- * فقط مع Basic Milk: قم بتركيب أنبوب اللين

قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع يدويًا (Dynamic Milk)



أحرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 127

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



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

تنظيف علبة Plug&Clean بوظيفة (AutoClean)

عند الضرورة نظف علبة Plug&Clean باستخدام الفرشاة.

8.6.5 تنظيف الخلاط

يعتمد معدل التنظيف على نوع المسحوق المستخدم.

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بدءاً من صفحة 7

الدليل
القائمة الرئيسية
الصيانة
الإرشادات



⚠️ خطر الاكتواء

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

- * 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 المولفة
- * يتم تنظيف الأجزاء جيداً أسفل ماء الشرب الجاري

عند الضرورة (أسبوعيًا)

- * امزج 5 مل من مادة التنظيف الخاصة بـ 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 جيداً مجدداً بعد أربع ساعات أسفل ماء الشرب الجاري
- * اخلع وعاء المسحوق، وقم بتنظيف فتحة الإدخال الخاصة بوعاء الخلاط بقطعة قماش أو فرشاة
- * اترك كل الأجزاء لتجف بالكامل [1]

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



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

9.6.5 تنظيف وعاء الحبوب

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

⚠ احترس

خطر الإصابة



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

⚠ احترس

خطر الانحصار/خطر الإصابة



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



هام

< لا تقم مطلقًا بتنظيف وعاء الحبوب في غسالة الصحون.



قم بلف القفل بمقدار 180°



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

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

10.6.5 تنظيف وعاء المسحوق

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



محدد المواضع مع الأجزاء المفردة. مسار دودي لمحدد المواضع

- * حرك حاجز الاستعمال إلى أعلى
- * يقع مفتاح التشغيل/الإيقاف خلف لوحة الاستخدام على الجانب الأيمن.
- * اضغط لفترة وجيزة على زر التشغيل/الإيقاف حتى يصدر صوت إشارة
- * اسحب قابس الشبكة
- * قم بلف قفل تأمين أوعية المسحوق بزاوية 180°، ثم افتحه
- * قم بطي الوعاء للخلف وانزعه للأعلى
- * أفرغ الوعاء مع عدم ترك أي بقايا
- * قم بفك صامولة التغطية في الأمام والخلف
- * اخلع نابض المغرفة للخارج
- * قم بغسل الوعاء جيدًا بمنديل مبلل
- * احرص على تنظيف أجزاء نابض المغرفة جيدًا
- * اترك وعاء المسحوق والأجزاء المفردة لتجف بالكامل
- * أعد تجميع نابض المغرفة وتركيبه مرة أخرى، وربط صواميل التغطية

هام

! احرص على مراعاة الموضع الصحيح للخروج!

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

6 نظام التنظيف HACCP

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

"مرسوم نظافة المواد الغذائية
05.08.1997"

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.

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

تصدير HACCP
82 صفحة <

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:

لا تستخدم سوى مواد التنظيف المصرح بها
من شركة WMF.

أحرص على مراعاة فصل العناية
83 بدءًا من صفحة

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

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

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

احتفظ باللبن بارداً!

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

التوصية:

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

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

نظام التنظيف HACCP

لا تستخدم إلا اللبن الساخن المبرّد، وإلا سوف تكون هناك مخاطر على الصحة جراء البكتيريا الدقيقة. بالنسبة للشروبات المسحوقة، لا تستخدم سوى المنتجات التي لم تتجاوز بعد تاريخ انتهاء صلاحيتها.

خطوات التنظيف:

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

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

الوقت	خطوات التنظيف				رقم
	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 116

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

يتعين أن يتم اتخاذ خطوات الصيانة التالية:

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

إزالة التكلس
< البرنامج < العناية
< إزالة التكلس
صفحة 96

- الصيانة بعد ظهور الرسالة على الشاشة، فقط على يد فريق العمل المدرب أو خدمة WMF، نظرًا 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.

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.

شركة WMF ش.ذ.م.م

1 ميدان WMF

D-73312 جايز لينجن (شتايجه)



8 بلاغات وإرشادات

1.8 بلاغات الاستعمال

إضافة الحبوب

✳️ املأ وعاء الحبوب (حسب البيان)

✳️ فحص:

- هل قفل التأمين لوعاء الحبوب مفتوح؟
◀ العناية

- حبوب القهوة لا تنزلق.

✳️ قلب باستخدام ملعقة كبيرة وأكد باستخدام 

فتح الصنبور

✳️ افتح صنبور الماء وأكد ذلك

تفريغ وعاء الترسيب

✳️ قم بتفريغ وعاء الترسيب

وعاء الترسيب غير موجود

✳️ قم بتركيب وعاء الترسيب مرة أخرى بشكل صحيح

استبدال فلتر الماء

✳️ استبدل فلتر الماء

احرص على مراعاة دليل التشغيل لفلتر الماء!

✳️ عند الحاجة، اتصل بمركز خدمة WMF

رسائل الأعطال والاختلالات
◀ صفحة 117

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 WMF!

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

ماكينتك WMF 1500 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

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

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

رقم العطل	توضيح العطل	إرشادات التعامل
6	وحدة الإعداد تيار الإعاقة/ وحدة الإعداد صعبة الوصول	* قم بإطفاء ماكينة القهوة * تنظيف وحدة الإعداد < العناية > تنظيف وحدة الإعداد، صفحة 102
88	الغلاية: درجة الحرارة المفرطة	* قم بإطفاء ماكينة القهوة واتركها لتبرد وأعد تشغيلها مرة أخرى * إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
89	الغلاية: خطأ في فترة التسخين	* قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى * إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
161	عطل متعلق بالماء: ماء الإعداد	قم بإطفاء ماكينة القهوة وإعادة تشغيلها مرة أخرى بين كل من الخطوات التالية. إذا ما تم التغلب على العطل، فقم بتنفيذ الخطوة التالية. * تنظيف وحدة الإعداد < العناية > تنظيف وحدة الإعداد، صفحة 102 * اضبط درجة الطحن على وضع أكثر خشونة < البرامج > النظام < ضبط درجة الطحن، صفحة 74 * قم بخفض الجودة < الضبط > الوصفات، صفحة 49 * إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
162	عطل متعلق بالماء: عند التنظيف	قم بإطفاء ماكينة القهوة وإعادة تشغيلها مرة أخرى بين كل من الخطوات التالية. إذا ما تم التغلب على العطل، فقم بتنفيذ الخطوة التالية. * تنظيف وحدة الإعداد < العناية > تنظيف وحدة الإعداد، صفحة 102 * إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF

رقم العطل	توضيح العطل	إرشادات التعامل
186	مرجل البخار: المستوى	يتم إيقاف وظيفة الإنتاج مؤقتًا. * قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى * تحقق من أن الصنبور الأساسي لوصلة تغذية الماء مفتوح
188	عطل متعلق بالتسخين	* قم بإطفاء ماكينة القهوة وأخلع قابس الشبكة * اتصل بمركز خدمة WMF
189	مرجل البخار: خطأ في فترة التسخين	* قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى * إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
9083	درجة حرارة المبرد في نطاق التجميد	* تحقق مما إذا كانت درجة حرارة المبرد مضبوطة على درجة منخفضة جدًا
9507	عطل متعلق بالماء: ضغط الماء مفقود	* افتح صنبور الماء، أو املا خزان الماء * إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
9678 9679 9619	المطحنة مغلقة على اليمين المطحنة مغلقة على اليسار	* قم بإطفاء ماكينة القهوة * اسحب قابس الشبكة * أخلع وعاء الحبوب * قم بلف قرص الطحن فقط باستخدام الأداة المتعددة الخاصة بالوعاء في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة (يجب إدخال مسمارين في الفتحات المناسبة بالمطحنة) ◀ العناية ▶ تنظيف وعاء الحبوب، صفحة 110 * أعد تركيب الوعاء مرة أخرى * قم بتشغيل ماكينة القهوة في حالة الظهور المتكرر: * قم بضبط درجة الطحن على مستوى أكثر خشونة ◀ البرامج ▶ النظام ▶ ضبط درجة الطحن، صفحة 74



3.8 عطل بدون بلاغ عطل

صورة العطل	إرشادات التعامل
لا يتم إنتاج الماء الساخن، ومع ذلك فهناك ماء في وعاء الترسيب	* قم بتنظيف دورة الماء الساخن * اتصل بمركز خدمة WMF (يمكن إنتاج القهوة)
لا يتم إنتاج الشيكولاتة، ومع لك فهناك ماء في وعاء الترسيب	* لا تستخدم خاصية إنتاج الشيكولاتة مرة أخرى * اتصل بمركز خدمة WMF (يمكن إنتاج القهوة)
محدد مواضع الشيكولاتة لا يعمل، لن يتم إنتاج الشيكولاتة إلا باستخدام الماء	* تنظيف محدد المواضع ◀ العناية ▶ تنظيف وعاء المسحوق، صفحة 111 * أفرغ المسحوق * قم بإدارة المسارات الدودية يدويًا، إلى أن يتم التخلص من المسحوق تمامًا * قم إذا لزم الأمر بالشطف باستخدام ماء * اترك كل الأجزاء لتجف بالكامل
صدور صوت عال أثناء إنتاج الشوكولاتة	* إزالة كأس الخلاط * تحقق مما إذا كانت طارة الخلاط مرگبة بشكل صحيح ◀ العناية ▶ تنظيف الخلاط، صفحة 109 * استبدل طارة الخلاط إذا لزم الأمر
إنتاج القهوة يسارًا/ يمينًا بشكل مختلف	* قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع ◀ العناية ▶ عرض عام لتنظيف نظام اللين، صفحة 94
لا يتم إنتاج رغوة اللين/ولا أي صرف للين، على الرغم من وجود اللين في الوعاء	* قم بالفحص للتحقق من كون أنبوب اللين مثنيًا أو متعرجًا * قم بتصحيح وضع أنبوب اللين * Basic/Easy Milk: تنظيف منفذ الدفق المجمع * Dynamic Milk: قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع يدويًا * أضف اللين * Dynamic Milk: أضف اللين وانقر على "ملء نظام اللين" - في قائمة العناية ◀ البرنامج ▶ العناية ▶ ملء نظام اللين، صفحة 45 * Basic Milk: قم بالفحص للتحقق من انسداد منفذ اللين ◀ العناية ▶ عرض عام لتنظيف نظام اللين، صفحة 94 * قم بالفحص للتحقق من تجمد مبرد اللين

صورة العطل	إرشادات التعامل
• رغوة اللين غير سليمة • درجة الحرارة باردة جدًا أو ساخنة جدًا	وضع Basic Milk * استبدل منفث اللين استخدم منفث اللين المناسب على منفذ الدفق المجمع. منفث اللين 3 كيلوات • لين شديد البرودة (حتى 8 °م) • لين مبرد (8 إلى 16 °م) • لين غير مبرد (أعلى من 16 °م) كاراميل * تنظيف منفذ الدفق المجمع العناية < تنظيف نظام اللين يدويًا، صفحة 106 إذا لم يتم التغلب على العطل * استخدم أي منفث لين آخر موجود ضمن الكماليات
• رغوة اللين غير سليمة • درجة الحرارة باردة جدًا أو ساخنة جدًا	وضع Dynamic Milk * قم بإجراء فحص الجودة هذه الوظيفة متاحة فقط لفريق العمل المدرب. اتصل بالصيانة إذا لزم الأمر. نظام Easy Milk * تحقق مما إذا كانت درجة الحرارة المضبوطة مناسبة لدرجة حرارة اللين * قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع العناية < تنظيف نظام اللين يدويًا، صفحة 106
• AutoClean • مهائى Plug&Clean لم يعد يشبك أو يقفل	* تحقق من تركيب القرص في علبة Plug&Clean يمكن أن يلف القرص في اتجاه معاكس.
• منفذ إنتاج رغوة اللين يرش بقوة • اللين ساخن جدًا	* تحقق مما إذا كان نظام اللين منظمًا * قم بتنظيف نظام اللين العناية < عرض عام لتنظيف نظام اللين، صفحة 94 * تحقق ما إذا كان اللين المستخدم مبرّدًا بصورة كافية

صورة العطل	إرشادات التعامل
لا يتم صب أي مشروبات مساحيق	* نظف قالب الخلاط * هل الأنبوب مثني؟ * قم بإجراء التنظيف والشطف بصورة أكثر تكرارًا، ويوميًا عند الحاجة ◁ العناية ▷ تنظيف الخلاط، صفحة 109 * ضع كمية مسحوق أقل * ضع كمية ماء أكثر
المضخة تعمل بشكل مستمر، ويوجد ماء في وعاء الترسيب	* قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى * إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
وعاء الشيكولاتة لا يمكن تركيبه	* قم يدويًا بإدارة وحدة دفع المسارات الدودية لمحدد المواضع قليلًا في اتجاه عقارب الساعة * تحقق مما إذا تم إحكام قفل وعاء الشيكولاتة سهوًا
وعاء الحبوب لا يمكن تركيبه	* تحقق مما إذا تم إحكام قفل وعاء الحبوب سهوًا * تحقق مما إذا كانت حبوب القهوة موجودة بين المطحنة والوعاء

9 الأمان والضمان

1.9 مخاطر ماكينة القهوة

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 127
 شروط الاستخدام والتركيب
 < بدءًا من صفحة 17

أحرص على مراعاة تعليمات الدليل



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

مكان النصب

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

مطحنة القهوة

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

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

- في حالة ماء الشرب المحتوي على عسر كربون أكثر من 5 ° درجة عسر ألماني فيجب تركيب فلتر ماء WMF مسبقًا. إن لم يتم استخدام فلتر الماء الموصى به من مركز خدمة WMF، فقد يصل الأمر إلى إلحاق أضرار بماكينة القهوة (جاء التكلس 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 86

2.9 القواعد والمعايير

الجهة المصنعة: شركة WMF ش.ذ.م.م، 73312 جايزلينجن (ألمانيا)

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

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

الجهاز يفي بمتطلبات المواصفات القانونية المحددة لاستخدام المواد الغذائية والأشياء الضرورية ومواد التغذية ومرسوم الأشياء الضرورية ومرسوم الاتحاد الأوروبي رقم 10/2011 ومرسوم الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 في أي من الصيغ الحالية المحدثة. في إطار الاستخدام المطابق لغرض التصنيع فإن الجهاز لا يشكل أية خطورة على الصحة أو أية مخاطر أخرى.

الخامات والمواد المستخدمة في تصنيع الجهاز تتطابق مع مرسوم الأشياء الضرورية ومرسوم الاتحاد الأوروبي رقم 10/2011. بالنسبة للبلدان خارج الاتحاد الأوروبي، تُطبّق اللوائح الوطنية السارية. يخضع الجهاز للائحة الخردة الإلكترونية (الأجهزة الإلكترونية والكهربائية المستهلكة "WEEE"، المواصفة 2012/19/EU، ولا يُسمح بأن يتم التخلص منه ضمن القمامة المنزلية.

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



للتخلص من الجهاز يرجى التوجه إلى مركز صيانة خدمة WMF.

العنوان
< صفحة 115

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 اللين (المنظف السائل).

يسمح بأن يتم إزالة التكلس عن الماكينة فقط باستخدام مواد إزالة التكلس المخصصة WMF الموصى بها من شركة WMF.

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

عرض عام لمواعيد التنظيف

< صفحة 85

HACCP نظام

< صفحة 112

مواد تنظيف WMF المخصصة

< كماليات وقطع الغيار

صفحة 132

مواد إزالة التكلس WMF المخصصة

< كماليات وقطع الغيار

صفحة 132

4.9 متطلبات الضمان

هام

شروط الاستخدام والتركيب
< بدءًا من صفحة 17

أحرص على مراعاة تعليمات الدليل



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

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

لن يتم منح الضمان على:

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

هام

الصيانة

< صفحة 114

الملحق: مواصفات فنية المواصفات الفنية لماكينة القهوة

أبعاد خارجية	العرض 325 ملم الارتفاع 716 ملم (بأوعية حبوب قابلة للقفل) العمق 590 ملم
وعاء حبوب القهوة وعاء المسحوق (اختياري)	حوالي 1100 جم لكل واحد (1) وعاء حبوب القهوة في المنتصف حوالي 700 جم (1) حوالي 2000 جم (2)
الوزن الفارع	حوالي 32-36 كجم (بحسب التجهيز)
وصلة التغذية بالماء	وصلة أنبوب مقاس 3/8 بوصة مزودة بصنوبر أساسي وفلتر اتساخات، بمقاس 0.08 ملم، تُركب من جانب العميل. (3) ضغط تدفق يبلغ على الأقل 0.2 ميجاباسكال (2 بار)، عند معدل بحد أقصى 0.6 ميجاباسكال (6 بار). هام! إذا تجاوز ضغط التدفق عند التركيب لدى العميل 0.6 ميجا باسكال (6 بار)، فيجب توصيل مُحَقِّض ضغط قبل الصنوبر، بحيث يتم ضبطه على 0.6 ميجا باسكال (6 بار) كحد أقصى. درجة الحرارة القصوى بالمدخل 35 °م. يجب استخدام طقم الخرطوم المورّد مع ماكينة القهوة الجديدة، أو طقم الماء العسر، أو فلتر الماء الجديد. لا تستمر في استخدام أطقم الأنابيب الجديدة.
جودة الماء	في حالة ماء الشرب المحتوي على عسر كربون أكثر من 5 °درجة عسر ألماني فيجب تركيب فلتر ماء WMF مسبقًا.
وصلة تصريف الماء (اختياري)	أنبوب على الأقل DN 19، بمنحدر أدنى يبلغ 2 سم/م
الاستخدام على ارتفاع فوق سطح البحر	> 2000 متر

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

- (1) كمية الماء لا تتعلق بحجم حبوب القهوة.
- (2) فقط مع وعاء مسحوق اختياري. كمية الماء تتعلق بالمسحوق المستخدم.
- (3) تسري هذه المواصفات (المواصفة IEC 60335-2-75) الخاصة بوصلة الماء لماكينة القهوة في دول الاتحاد الأوروبي. قد يكون من اللازم مراعاة اللوائح الإضافية الخاصة بكل بلد. في خارج بلدان الاتحاد الأوروبي فإنه يتعين أن يتم التحقق من مدى قبول المواصفات المعتمدة لدى الطرف القائم على نقل الماكينة وطرحها في الأسواق.

القدرة الاسمية	2.75 - 3.25 كيلووات
الإمداد بالطاقة	220 - 240 فولت، 60/50 هرتز (1/موصل محاييد/موصل حماية أرضية)
إضاءة	إضاءة LED
طريقة الحماية	IP X0
فئة الحماية	class 1
الضغط المقدر	الغلاية 1.6 ميغا باسكال (16 بار) مرجل البخار 0.5 ميغا باسكال (5 بار)
مستوى الضجيج المستمر (بداية لكل سنة)	>70 ديسيبل (الفئة A) ⁽⁴⁾
درجة الحرارة المحيطة	5+ °م إلى 35+ °م بحد أقصى يُسمح بتشغيل الجهاز فقط في غرف مكيفة بحد أقصى 35 °م في حالة تخطي درجة الحرارة الخارجية 35 °م. (أحرص على تفريغ نظام الماء في حالة التجمد).
الرطوبة القصوى	نسبة رطوبة الهواء النسبية تبلغ 80 % بدون إذابة. لا تستخدم الجهاز في الخلاء.
سطح النصب/ماء التبريد	يجب أن يتم نصب الجهاز على سنادة سفلية أفقية وثابتة ومقاومة لتأثير الماء والحرارة. لا يسمح بأن يتم تنظيف الجهاز بتيار الماء الموجه. يجب أن يتم نصب الجهاز، بحيث يكون محميًا من رذاذ الماء. لا يسمح بأن يتم نصب الجهاز على مساحة معرضة للتبريد أو التنظيف باستخدام خرطوم مياه أو جهاز عمل بتيار البخار أو منظف بالبخار أو ما شابه.

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

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

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

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

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

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

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

تجنباً لتعرض خطوط البيانات المحمية الخاصة بنا لأي تشويشات محتملة جراء تيارات معادلة الجهد الكهربائي بين الأجهزة، ينبغي توفير معادلة إضافية للجهد الكهربائي (انظر المواصفة DIN EN 50310 VDE 0800-2-310) للأجهزة الموصلة بنظام حساب.

إذا كانت الماكينة مصممة لنصبها في مطبخ كبير، فإنه يوصى بتجهيزها بموصل أرضي وموصل ربط متساوي الجهد. طرف وصلة الطاقات الكهربائية يتم تركيبها عند اللزوم لدى مركز خدمة WMF

الملحق: كماليات وقطع الغيار

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

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

العدد	الوحدة	التوصيف	رقم الطلب	التجهيز
فلتر التكلس/فلتر الماء				
1	قطعة	فلتر ماء AquaBasic M	03 9533 1000	الماء الثابت
1	قطعة	رأس فلتر (WMF AquaHead)	33 9532 0000	الماء الثابت
1	قطعة	طقم توصيل WMF AquaHead	33 9532 1000	الماء الثابت
1	قطعة	مهابي فلتر الماء في خزان الماء	33 2327 1000	خزان الماء
1	عبوة	خرطوشة استبدال لفلتر الماء في خزان الماء (وحدة العبوة تحتوي على قطع)	33 2332 2000	خزان الماء
المستندات/الأدلة				
1	قطعة	مجموعة المستندات: دليل التشغيل WMF 1500 S+	33 4186 1290	كل
أرقام الطلب لبرنامج العناية WMF				
1	زجاجة	منظف WMF خاص لجهاز رغوة اللبن	33 0683 6000	كل
1	عبوة	أقراص تنظيف مخصوصة (100 قطعة)	33 2332 4000	كل
1	قطعة	مساحة الأنبوب	33 0350 0000	كل
1	قطعة	فرشاة التنظيف	33 1521 9000	كل
1	أنبوب	"شحم حلقات الإحكام" WMF Molykote	33 2179 9000	كل
1	قطعة	طقم العناية	33 2888 2000	كل
1	عبوة	أقراص تنظيف مخصوصة	33 2622 0000	/Easy Milk Dynamic Milk
1	قطعة	وعاء التنظيف	33 2593 6000	/Easy Milk Dynamic Milk
1	قطعة	غطاء وعاء التنظيف	33 2593 7000	/Easy Milk Dynamic Milk

الفهرس

C

CleanLock (قفل التنظيف) 44
27 Cup&Cool

F

50 FFC
21-28 (اختياري) Fresh Filtered Coffee - FFC

S

79 Remote Smart
21-56 SteamJet

U

81 USB

I

أجهزة البيع 62
اختيار طحين القهوة 52
إذابة الكلس 100-98-96-61
إرشادات السلامة للاستعمال 24
إرشادات السلامة للعناية 83
إرشادات عامة للسلامة 7
إزالة الكلس عن ماكينة القهوة المزودة بوسيلة الماء الصلب 99
أضرار المشروبات 21-40
استبدال الأزرار 54
استبدال فتر معد القهوة المصفاة الطازجة 44-93
استعمال 24
إضاءة 70
إضاءة جانبية 21
إضافات 49
أضف مادة التنظيف (AutoClean) 95
إطفاء 37
إعادة إدخال رقم التعريف الشخصي PIN 64
إعداد درجة الطحن 74
الاختيار الأولي للمشروب 59
الاختيار المسبق للغات 57
الأدلة 45
الاستخدام المطابق للتعليمات 14
الإعدادات المجانية 63
الإعداد المتعدد 48
الأمان 7
البدء والتوقف 48
البرنامج 38
البروتوكول 61
البلاغات على الشاشة 39
البولوتوت 74
التحكم عن بعد 79
التدفق الحر 48
التزامات المشغل 126

التعرف على الفناجين 76
التعرف على الفناجين (اختياري) 33
التعرف على الفناجين أوتوماتيكياً 21
التعريف 20
التنظيف اليدوي لنظام اللبن، وضع 106
الحساب 62
الحلول الرقمية 79
الحماية من التجمد/التجفيف للنقل 74
الخدمة 61
الخطوط الوظيفية 40
الخطوط الوظيفية لشاشة العرض تتمتع بقابلية التشغيل 38
الشاشة والإضاءة 70
الشراب (اختياري) 75
الشطف السريع (AutoClean) 90
الشعار 60
الشكل الحالي للوصفة 49
الصور المتحركة 45
الصيانة وإزالة التآكل 114
العدادات 62
العرض العام اليومي للميقاتي 66
العصر الكلي 73
العناية 83-61-43
القاموس 23
القدرة الاسمية 129
القواعد والمعايير 125
اللغات 79
المنطقة الزمنية 68
المواصفات الفنية لماكينة القهوة 128
النص والصورة 52
النظام 69
النوع الثاني من القهوة 42
الوظيفة S-M-L 47-75
الوقت/التاريخ 65
إنتاج اللبن أو رغوة اللبن 26
إنتاج الماء الساخن 29
إنتاج المشروبات 28
إنتاج تجريبي 46
إنتاج رغوة اللبن 26
أوضاع الضغط 45
إيقاف المشروب 59-28

B

بدء وتوقف التدفق الحر 48
بدون كافيين 42
برامج التنظيف 86
بلاغات الاستعمال 116
بلاغات الخطأ والأعطال 117
بلاغات وإرشادات 116
بيان المحلل 57
بيان تقدم العمل 70

ت

- تأمين البيانات 82
- تبريد اللبن 27
- تجهيزات السلامة 7
- تجهيز نظام اللبن بعد التنظيف 45
- تحديث البرنامج الأساسي 82
- تحميل البيانات 82
- تحميل اللغة 82
- تحميل الوصفات 46-81
- تحميل رموز المشروبات 81
- تخزين الوصفات 81
- تشغيل ماكينة القهوة 26
- تصحيح موضع إخراج المشروب 76
- تصدير العدادات 81
- تصميم الأزرار (الميكاني) 67
- تغيير المكون 50
- تغيير الوصفات 49
- تفاوت ارتفاع الفلجان 76
- تنظيف الخلاط 109
- تنظيف العلبة 106
- تنظيف النظام 43-86-89-90
- تنظيف النظام المكثف (AutoClean) 44
- تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock) 101
- تنظيف خزان الماء 105
- تنظيف علبة Clean&Plug بوظيفة (AutoClean) 108
- تنظيف قرص التقاطر 105
- تنظيف نظام اللبن 43-44-91
- تنظيف وحدة الأعداد 102
- تنظيف وعاء الترسيب 102
- تنظيف وعاء الحبوب 110
- تنظيف وعاء المسحوق 111
- توصيل اللبن 26

ج

- جودة القهوة 51
- جودة الماء 128

ح

- حاجز الاستعمال 21
- حبيبات تنظيف القهوة 95
- حجم الفلجان 57
- حقل الشطف على الدافىء 21-40:56
- حقل باريسا 21:55
- حقل باريسا - درجة شدة القهوة 41
- حقل منفذ البخار 21:32-40
- حقوق PIN 63
- حقول اختيارية 29
- حقول الاختيار الأولى (اختياري) 29
- حقول التحكم في القائمة 39
- حماية الوصفات 46

خ

- خدمة WMF 115
- خزان الماء 21
- خفض درجة الإضاءة 71
- خلفية الشاشة 71
- خيارات الاستعمال 55

د

- درجة الجودة 51
- درجة الحرارة 73
- درجة العسر الكلية المقيسة 73
- درجة حرارة مخزون اللبن 69
- درجة عسر الكربونات المقاسة 72
- درجة عسر الماء 72

ر

- رقم التعريف للتنظيف PIN 64
- رقم التعريف للضبط PIN 64
- رقم الحساب PIN 64
- رموز دليل التشغيل 22

ز

- زر البخار 42

س

- سخان الفلجان 21:32
- سطح النصب 129
- سطوع الشاشة 71

ش

- شاشة أزرار المشروبات وأوضاع الضبط 21
- شاشة الاستعداد للتنشغيل 21:40
- شرح أجزاء ماكينة القهوة 20
- شروط الاستخدام والتثبيت 17
- شطف 99:101
- شطف الإطفاء 45
- شطف الخلاط 43:93
- شطف بالزغاري 92
- شطف صانع الرغوة (Dynamic Milk) 92
- شعار الشركة المصنعة 60
- شعار العملاء 60
- شكل الأزرار 58

ص

- صادر HACCP 82
- صيانة 114

ض

- ضبط ارتفاع الفلجان يدويًا 53
- ضبط العرض العام للميكاني والميكاني 65
- ضبط المقاس S-M-L 77
- ضبط موافقت تشغيل الميكاني 66

ط

- طريقة التشغيل «لخدم نفسك» 55
- طريقة المعايرة 48

ع

- عرض الحدث 71
- عرض عام 38

- معامل Decaf 59
معايرة الشاشة للمسية 71
معلومات 61
معلومات القيمة الغذائية 40:56:75
مفتاح التشغيل/الإيقاف 21
ملء نظام اللين 41:45:58
ملحوظة حول الوصفة 52
منظف نظام الحليب 95
منفذ اللين 26
منفذ البخار 21
منفذ الدفق المجمع مع جهاز رغوة اللين المدمج 21
منفذ الماء الساخن 21
مهايئ وعاء اللين 27
مواصفة حجم التفجان 29:41
مواصفات فنية 128
مواعيد التنظيف 85
ميكاني 61:65

ن

- نطاق الفلتر 73
نطاق القائمة 21:56
نظام التنظيف HACCP 112

و

- وصلة التغذية بالماء 128
وصلة فتحة الطاولة ووعاء اللين (اختياري) 35
وضع «أخدم نفسك» 55
وضع اقتصادي 77
وضع اقتصادي Eco 68:73:80
وضع الاختيار المسبق PostSelection 58
وضع الاستعداد للعمل 38
وضع Basic Steam (اختياري) 30
وظائف القائمة الرئيسية 39
وظيفة التنظيف AutoClean 67
وعاء إزالة التكلس 21
وعاء الترسيب 21:35
وعاء الحبوب 21
وعاء الحبوب/وعاء المسحوق 33
وعاء المسحوق (اختياري) 21
وقت الصيف 68

ي

- يتم حفظ الوصفات على صيغة البيدي إف 81

- عرض عام لتنظيف نظام اللين 94
عطل بدون بلاغ عطل 120
علامات ورموز دليل التشغيل 22
عمليات التنظيف اليدوية 101
عملية الإعداد الأخيرة 61
عناصر الاستعمال 55

ف

- فلتر الماء 61:72
فوائير خارجية 62

ق

- قرص التقاطر 36
قرص تقاطر قابل للتعلم مزود بشبك تقاطر 21
قفل الحاوية 21
قم بتنظيف منفذ الدفق المجمع يدويًا 106
قهوة مع طحين قهوة 34

ك

- كماليات وقطع الغيار 132
كمية اللين 50
كمية الماء 50
كمية الماء 47:57
كمية الماء S-M-L 47
كمية طحين القهوة 50
كوب العميل 78

ل

- لن يتم منح الضمان على: 127

م

- متطلبات الضمان 127
محو الإضافات 50
محو المؤقت 66
مخاطر ماكينة القهوة 123
مخزون مكونات العملية 49
مدخل الأقراص 21
مدخل يدوي 21:34
مسافات التركيب 130
مستشعر قرص التقاطر 36
مشروبات 46
مشروبات: الخط + اللون 72

مركز خدمة WMF الأقرب لك:

© 2018–2021 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
دليل التشغيل الأصلي. طبع في ألمانيا.

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

21.02.2022



DESIGNED TO PERFORM