



WMF espresso NEXT

دليل التشغيل
العربية

نهنك على اقتناك ماكينة القهوة WMF.

ماكينة القهوة WMF espresso NEXT هي ماكينة نصف أوتوماتيكية، تستخدم لإعداد الإسبريسو وكافيه كريم والكابتشينو والقهوة باللبن واللاتيه ماشياتو ورغوة اللبن والماء الساخن.

⚠️ احترس

احرص على مراعاة رموز وعلامات دليل التشغيل
 < صفحة 24
 احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6

⚠️ 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 6

⚠️ 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 105
 الصيانة
 < بدءًا من صفحة 93

⚠️ شروط الاستخدام والتركيب

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

6	1	الأمان
6	1.1	إرشادات عامة للسلامة
15	2.1	الاستخدام المطابق للتعليمات
18	3.1	شروط الاستخدام والتركيب
20	2	التعريف
20	1.2	شرح أجزاء ماكينة القهوة
22		شاشة الاستعداد للتشغيل
23		خيارات
25		القاموس
26	3	استعمال
26	1.3	إرشادات السلامة للاستعمال
27	2.3	مستندات أخرى
27	3.3	تشغيل ماكينة القهوة
28	4.3	حامل مصفاة
29	1.4.3	بيان الحالة لحوامل المصافي
31	5.3	توصيل أنبوب الحليب (اختياري)
31		رمح اللبن (اختياري)
32	6.3	إنتاج المشروبات
33		إيقاف المشروب
33	7.3	ملء يدوي لطحن القهوة
34	8.3	الشطف (شطف مصفاة التوزيع، مجموعة التخمر)
34	9.3	إنتاج الماء الساخن
35	10.3	خيارات البخار
36	1.10.3	البخار التلقائي
38	2.10.3	البخار الأساسي
40	3.10.3	منفذ بخار لجهاز تنفئة الفناجين
41	11.3	شبكة الفناجين
42	12.3	وعاء الحبوب
42	13.3	رف الفناجين (مسخن)
43	14.3	إطفاء ماكينة القهوة
44	15.3	ضبط درجة الطحن
46	4	البرنامج
46	1.4	عرض عام
46		وضع الاستعداد للعمل
46		الخطوط الوظيفية لشاشة العرض تتمتع بقابلية التشغيل
47		وظائف القائمة الرئيسية
47		حقول التحكم في القائمة
47		البلاغات على الشاشة
48	2.4	شاشة الاستعداد للتشغيل
48	1.2.4	أزرار المشروبات
48	2.2.4	الخطوط الوظيفية
48		إضافة يدوية
48		حلل باريستا - درجة شدة القهوة
49	3.4	العناية
49		تنظيف النظام
49		البخار التلقائي
49		CleanLock (نقل التنظيف)
50		العناية بوحدة إعداد المشروبات
50		تنظيف مجرى طحين القهوة المائل
50		تنظيف نظام اللبن
50		ملء نظام اللبن

51	مشروبات	4.4
51	تغيير الوصفات	
52	وصفات المدخل اليدوي	
54	النص + الصورة	
54	كمية الماء	
55	خيارات الاستعمال	5.4
55	عناصر الاستعمال	
57	طحن خارجي يسارا	
58	إزالة حامل المصفاة	
58	مدة الشطف	
59	معلومات	6.4
59	عملية الإعداد الأخيرة	
59	الخدمة	
59	العناية	
59	فلتر الماء وإزالة التكلس	
59	البروتوكول	
60	الحساب	7.4
60	العدادات	
60	أجهزة البيع	
60	فواتير خارجية	
61	الإعدادات المجانية	
62	حقوق PIN	8.4
62	رقم التعريف للتنظيف PIN	
62	رقم التعريف للضبط PIN	
63	رقم الحساب PIN	
63	إعادة إدخال رقم التعريف الشخصي PIN	
63	ميفاتي	9.4
63	المنطقة الزمنية	
64	النظام	10.4
64	الشاشة والإضاءة	
65	لون الخلفية	
66	فلتر الماء	
67	تسخين الفناجين	
67	إعداد درجة الطحن	
68	Dynamic Coffee Assist (مساعد القهوة الديناميكي)	
68	بيان اصناف الحبوب	
68	جهاز عرض الضغط الكباس	
68	التحكم عن بعد في مدير التكوين	
69	اللغات	11.4
69	USB	12.4
69	تصدير العدادات	
69	صادر HACCP	
69	تحديث البرنامج الأساسي	
70	تأمين البيانات	
70	تحميل البيانات	

71	5	العناية
71	1.5	إرشادات السلامة للعناية
73	2.5	عرض عام لمواعيد التنظيف
74	3.5	برامج التنظيف
74	1.3.5	تنظيف النظام
77	2.3.5	تنظيف البخار التلقائي
79	3.3.5	تنظيف نظام اللبن
80	4.3.5	شطف مصفاة الموزع
81	4.5	عمليات التنظيف اليدوية
81	1.4.5	تنظيف رف الفناجين
81	2.4.5	تنظيف شاشة الممس (CleanLock)
82	3.4.5	تنظيف مجرى طحين القهوة
82	4.4.5	تنظيف مجموعة الإعداد يدويًا
83	5.4.5	تنظيف حوامل المصافي
84	6.4.5	تنظيف أقراص التقاطر
85	7.4.5	تنظيف العلبة
86	8.4.5	تنظيف منافذ إخراج البخار
88	9.4.5	تنظيف وعاء الحبوب
89	10.4.5	تنظيف صحن تجميع وعاء الحبوب
89	11.4.5	تغيير عنصر الإحكام
91	6	نظام التنظيف HACCP
93	7	الصيانة وإزالة التكلس
93	1.7	صيانة
93	2.7	خدمة WMF
94	8	بلاغات وإرشادات
94	1.8	بلاغات الاستعمال
95	2.8	بلاغات الخطأ والأعطال
96	3.8	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
99	9	الآمان والضمان
99	1.9	مخاطر ماكينة القهوة
101	2.9	القواعد والمعايير
102	3.9	التزامات المشغل
104	4.9	متطلبات الضمان
105		الملحق: مواصفات فنية
105		المواصفات الفنية لماكينة القهوة
108		الملحق: كماليات وقطع الغيار
110		الفهرس

1 الأمان

⚠ تحذير

الاستخدام الخاطيء



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

1.1 إرشادات عامة للسلامة

مخاطر على المستخدم

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

⚠ احترس

< احرص على قراءة دليل التشغيل قبل الاستخدام.



< يجب على مشغل الماكينة تدريب العاملين ولفت انتباههم إلى المخاطر المحتملة.



< لا تلمس أية أجزاء ساخنة من الماكينة.



< تعامل بحرص مع حوامل المصافي ولا تدعها تسقط أبدًا. ارتدِ حذاءً ثابتاً للوقاية في حالة سقوط حامل مصفاة على قدمك.

⚠️ احترس

- < لا تستخدم ماكينة القهوة إذا كانت لا تعمل بشكل سليم أو متعرضة لأضرار. ⚠️
- < لا تستخدم ماكينة القهوة إلا إذا كانت كل أجزائها مركبة بالكامل. ⚠️
- < يجب أن يقرأ المُشغِّل إرشادات التشغيل قبل الاستخدام تجنباً لأي أضرار قد تنتج عن التشغيل الخاطئ. ⚠️
- < لا يسمح تحت أية ظروف بإدخال أية تغييرات على تجهيزات السلامة المركبة.
- < يمكن السماح للأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات والأفراد الذين يعانون من إعاقات بدنية أو حسية أو ذهنية أو يعانون من نقص الخبرة والمعرفة اللازمة باستخدام ماكينة القهوة تحت إشراف وملاحظة مستمرة، وذلك بعد أن يتم توعيتهم بالقدر الكافي بسبل الاستخدام الآمن للجهاز والمخاطر المحتملة التي يمكن أن تنتج جراء الاستخدام.
- < لا يسمح للأطفال باللعب بالجهاز.
- < لا يسمح للأطفال بإجراء أعمال تنظيف وصيانة الجهاز.

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

⚠ تحذير

خطر على الحياة جراء صدمة كهربائية



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



- < لا تقم مطلقاً بترك باب الماكينة مفتوحاً.
- < لا تقم مطلقاً بتحرير المسامير وإزالة أية أجزاء من علبة الماكينة.
- < تجنب إلحاق أية أضرار بكابل توصيل بالشبكة. ولا تعرضه للانثناء أو الانحصار.
- < لا تقم مطلقاً باستخدام كابلات توصيل بالشبكة وهي متضررة. يجب استبدال كبل الكهرباء التالف عن طريق الشركة المنتجة أو قسم الخدمة فيها لتجنب حدوث أي مخاطر.

تحذير

< لا تغمس قابس الكهرباء أبدًا في الماء أو في أي سوائل أخرى. لا تسكب الماء أو أي سوائل أخرى على قابس الكهرباء. حافظ على قابس الكهرباء جافًا على الدوام.

< قبل الصيانة والإصلاح، يجب فصل ماكينة القهوة عن مصدر التيار الكهربائي. ولهذا الغرض، اسحب القابس. يجب أن يكون الشخص الذي يقوم بالصيانة أو الإصلاح قادرًا 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.
- تصبح درجة حرارة حامل المصفاة ساخنة جدًا أثناء إنتاج المشروب.
- سيتم إنتاج البخار الساخن من خلال منفذ البخار لجهاز تدفئة الفناجين. حيث إن الأكواب والأسطح المجاورة لها ستصبح 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.
- < لا تمسك حامل المصفاة بعد إنتاج المشروب مباشرة إلا من المقبض.
- < قبل إنتاج المشروبات احرص دائمًا على وضع إناء مناسب أسفل منفذ الإخراج.

⚠️ احترس

خطر الإصابة



- الشعر الطويل أو الملابس بصفة خاصة يمكن أن تنحصر في رأس المطحنة، ومن ثم يتم سحبها إلى داخل ماكينة القهوة.
- ما لم تكن حريصاً فقد يسقط حامل المصفاة من يدك أو من الرف، ومن ثم يجرح قدمك.
- < احرص على حماية الشعر دائماً بارتداء شبكة الشعر.
- < احرص على ألا يسقط حامل المصفاة.

⚠️ احترس

خطر الانحصار/خطر الإصابة



- توجد في ماكينة القهوة أجزاء متحركة يمكنها أن تصيب الأصابع أو اليدين بجروح.
- ثمة خطر وقوع إصابة إذا تم تشغيل غطاء الماكينة مع حامل الأكواب يدوياً.
- ثمة خطر انحسار عند تشغيل ذراع البخار الأساسي أو ذراع البخار التلقائي.
- < احرص دائماً على إطفاء ماكينة القهوة وخلع قابس الشبكة، قبل أن تمد يدك في مطحنة القهوة أو في فتحة وحدة الإعداد.
- < احرص على غلق رف الفناجين بعناية وحذر.

⚠ احترس**خطر على الصحة**

- احرص فقط على معالجة المنتجات المناسبة لغرض الاستخدام المحدد لماكينة القهوة.
- < لا يجوز تعبئة حاويات حبوب البن والمدخل اليدوي إلا بالمواد المخصصة للاستخدام المقصود.

⚠ احترس**خطر على الصحة**

- مادة التنظيف مثيرة للهيجان.
- < احرص على اتباع إجراءات الحماية الواردة على عبوات مواد التنظيف.
- < لا تقم بإدخال قرص التنظيف إلا بعد ظهور بلاغ على الشاشة يحمل هذا المضمون.

⚠ احترس

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكْتَوَاء



- أثناء عملية التنظيف تتسرب من حوامل المصافي ومن منفذ إنتاج الماء الساخن سائل تنظيف ساخن وماء ساخن.
- يمكن أن تتسبب السوائل الملتهبة في تهيج البشرة، ويمكن أن ينشأ خطر الاكْتَوَاء جراء السخونة.
- في اقراص التقاطر يمكن أن تكون هناك سوائل ساخنة.
- < لا تقم مطلقاً أثناء التنظيف بمد يدك أسفل منافذ الدفق.
- < احرص على مراعاة ألا يقوم أي شخص بشرب سائل التنظيف.
- < احرص على تحريك أقراص التقاطر بحذر.
- < لا تمسك بحاويات التنظيف وتنقلها إلا باستخدام قفازات مناسبة.

⚠️ احتس

خطر الانزلاق



- يمكن أن تتسرب السوائل وبقايا القهوة أو القهوة المطحونة من الماكينة ومن حامل المصفاة في حالة الاستخدام بشكل غير صحيح أو في حالة حدوث أعطال. يمكن أن تؤدي هذه السوائل وبقايا القهوة أو القهوة المطحونة إلى حدوث خطر انزلاق.
- < احرص بصفة دورية منتظمة على التحقق من إحكام غلق ماكينة القهوة وعدم تسريبها للماء.
- < حافظ دائماً على نظافة الأرضية أمام ماكينة القهوة.

2.1 الاستخدام المطابق للتعليمات

⚠ تحذير

⚠ الاستخدام الخاطيء

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

- مماكينة WMF espresso NEXT مخصصة لإنتاج عدة أصناف مختلفة من مشروبات القهوة ومشروبات اللبن.
- ماكينة WMF espresso NEXT مخصصة للاستخدام الصناعي والتجاري وللإستخدام من قِبَل المتخصصين أو المستخدمين المدربين في المتاجر، أو المكاتب، أو المطاعم، أو الفنادق، أو الأماكن المماثلة.
- يجب أن تكون المنتجات المستخدمة، حبوب البن والحليب، مناسبة للمعالجة في ماكينات القهوة المزودة بحامل المصفاة. يجب عدم استخدام المنتجات بعد انتهاء تاريخ الصلاحية.
- يجب أن يقرأ المُشغِّل إرشادات التشغيل قبل الاستخدام تجنبًا لأي أضرار قد تنتج عن التشغيل الخاطيء.

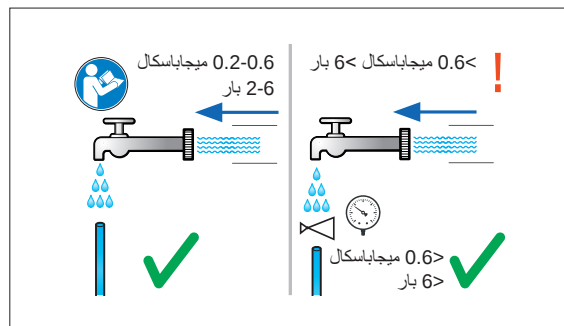
مكان النصب

- يجب نصب الجهاز بحيث يكون مرئيًا بشكل جيد.
- يجب أن يتم نصب الجهاز على سنادة سفلية أفقية وثابتة ومقاومة لتأثير الماء والحرارة.

- لا يسمح بأن يتم تنظيف الجهاز بتيار الماء الموجه. يجب أن يتم نصب الجهاز، بحيث يكون محميًا من رذاذ الماء.
- لا يسمح بأن يتم نصب الجهاز على مساحة معرضة للتبريد أو التنظيف باستخدام خرطوم مياه أو جهاز عمل بتيار البخار أو منظم البخار أو ما شابه.
- لا تستخدم ماكينة القهوة في الخلاء.

وصلة الماء

- TW15 (DN 15) على الأقل DN 6 أو 1/4 بوصة) وصلة أنبوب مزودة بمحبس أساسي وفلتر اتساخات، بأبعاد تصل إلى 0.08 ملم، موضعية ضغط تدفق يبلغ على الأقل 0.05 ميجاباسكال (0.5 بار)، عند 2 لتر/دقيقة (ضغط منخفض). ضغط تدفق يبلغ على الأقل 0.30 ميجاباسكال (3.0 بار)، عند 2 لتر/دقيقة (معياري). بحد أقصى 0.6 ميجاباسكال (6 بار). درجة الحرارة القصوى بالمدخل 35 °م.
 - يجب أن يتم استخدام طقم الأنابيب المورد مع ماكينة القهوة الجديدة و/أو فلتر الماء الجديد. لا تستمر في استخدام أطقم الأنابيب القديمة.
- 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 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.
- (احرص على تفريغ نظام الماء في حالة التجمد.
- لا يجوز تصريف نظام المياه إلا بواسطة فني صيانة مُدرب).

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 ماكينة WMF espresso NEXT تحت أية ظروف لغرض تسخين أو إنتاج أية سوائل أخرى غير القهوة والماء الساخن (مشروبات أو تنظيف) أو اللبن (مبرد، مبستر، متجانس، معالج حراريًا).

النظافة الصحية

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

3.1 شروط الاستخدام والتركيب

⚠ تحذير

المواصفات الفنية
 < بدءًا من صفحة 105

⚠ خطر الحريق/خطر الحوادث

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

هام

المواصفات الفنية
 < بدءًا من صفحة 105
 الصيانة
 < بدءًا من صفحة 93

⚠ 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.

هام

المواصفات الفنية

◀ بدءًا من صفحة 105

الصيانة

◀ بدءًا من صفحة 93

شروط الاستخدام والتركيب



< يمكن تشغيل ماكينة القهوة حتى نسبة رطوبة نسبية قصوى تصل إلى 80 % - بدون تكتيف.

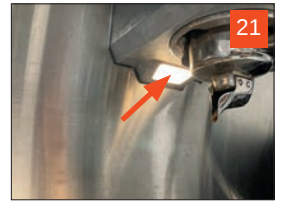
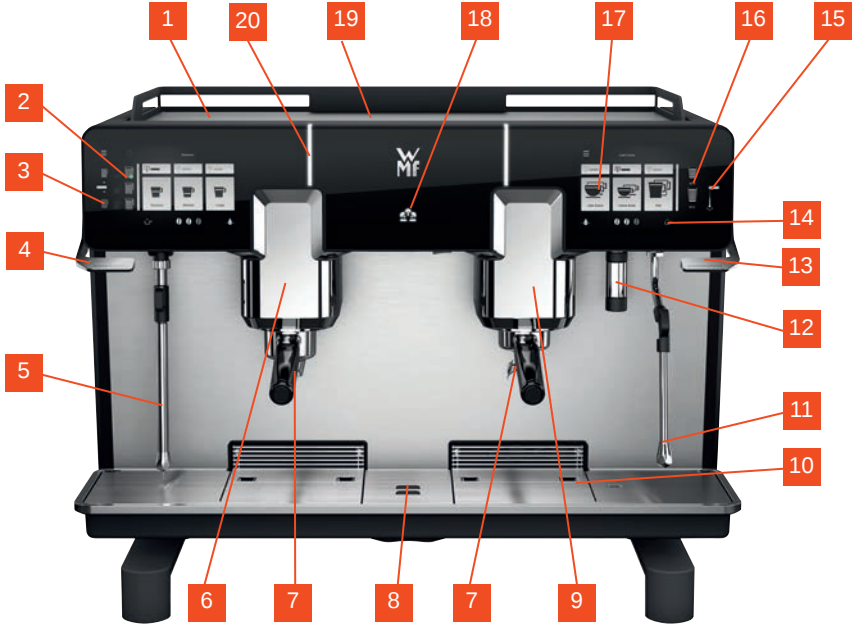
< لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.

< بعد إنتهاء فترة توقف التشغيل (عدة أيام/أسابيع) فإننا نوصي بتشغيل برنامج التنظيف مرتين على الأقل قبل إعادة التشغيل.

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 مسئولاً عن أعمال التركيب ولا عن تنفيذها. لا يُسمح بتوصيل وتشغيل الماكينة إلا من قبل فريق خدمة WMF.

2 التعريف

1.2 شرح أجزاء ماكينة القهوة



- 1 وعاء الحبوب (أسفل رف الفناجين)
- 2 رغوة الحليب لبدائل الحليب
- 3 زر رغوة الحليب
- 4 ذراع البخار التلقائي
- 5 مخرج البخار التلقائي
- 6 مجموعة الإعداد اليسرى مع حامل المصفاة
- 7 منفذ الإخراج
- 8 SteamJet
- 9 مجموعة الإعداد اليمنى مع حامل المصفاة
- 10 شبكة الفناجين
- 11 مخرج البخار الأساسي
- 12 منفذ الماء الساخن
- 13 ذراع البخار الأساسي-
- 14 مدخل يدوي
- 15 مؤشر البخار
- 16 أزرار الماء الساخن
- 17 أزرار المشروبات
- 18 زر نفث البخار
- 19 رف الفناجين
- 20 مؤشر حالة حامل المصفاة (أحمر ← كامل/أخضر ← فارغ)
- 21 إضاءة الفناجين
- 22 مفتاح التشغيل/الإيقاف

شاشة الاستعداد للتشغيل

مجموعة الإعداد اليمنى

مجموعة الإعداد اليسرى



23 حقل القائمة (يفتح القائمة الأساسية)

24 مؤشر البخار التلقائي

25 الخطوط الوظيفية

26 إضافة يدوية

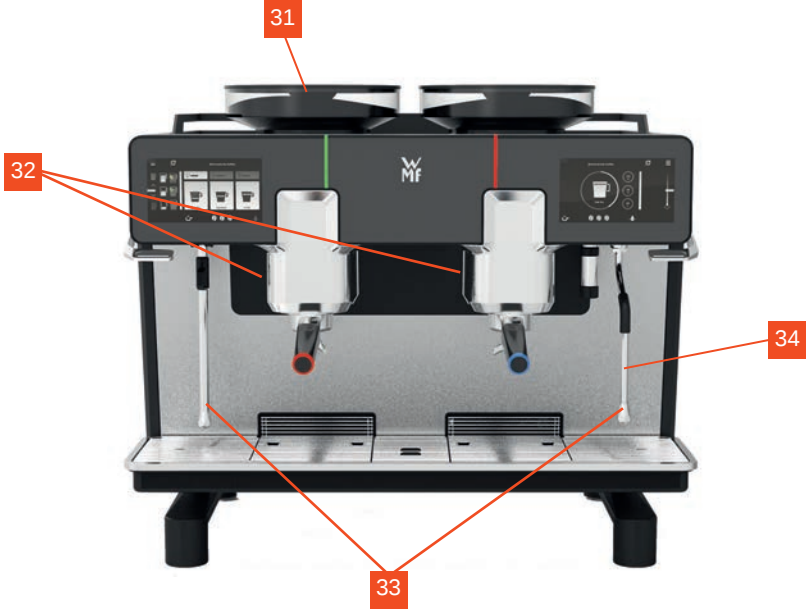
27 حقل باريسنا

28 تنظيف المرشح

29 مؤشر البخار الأساسي

30 أزرار الماء الساخن

خيارات



- 31 الحاوية الكبيرة لحبوب البن (اختياري)
- 32 أمريكانو (اختياري)
- 33 تحديد جرعات الحليب التلقائي (اختياري)
- 34 مخرج البخار التلقائي الثاني (اختياري)

علامات ورموز دليل التشغيل

تحذير ⚠

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6

احترس ⚠

إرشادات السلامة للاستعمال
 < صفحة 26
 إرشادات السلامة للعناية
 < صفحة 71
 احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 104
 المواصفات الفنية
 < بدءًا من صفحة 105

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 دائمًا على اتباع تعليمات دليل التشغيل بدقة.

ملحوظة/ نصيحة ⚠

- إرشادات التعامل الآمن ونصائح خاص بالاستعمال الأكثر
 يسرًا.



استدعاء القائمة الأساسية

※ انقر على حقل "القائمة الأساسية"

سيتم عرض القائمة الأساسية.

توجد عدة إمكانيات أخرى للعرض < القائمة الأساسية.

القاموس

المفهوم	الشرح
•	• عمليات التعداد، إمكانيات الاختيار
※	※ خطوات العمل المفردة
نص بخط مائل	توصيف حالة ماكينة القهوة أو التوضيحات الخاصة بالخطوات أوتوماتيكية التنفيذ.
إنتاج المشروبات	إنتاج القهوة والماء الساخن
الكبس	الضغط على البن المطحون قبل الغليان.
باريسنا	جهاز إعداد القهوة المتخصص
تحضير التجربة	التجربة
تشريب أولي	يتم تشريب القهوة قبل إعدادها بقليل، حتى يمكن تعميق أثر النكهات الخاصة بها.
درجة عسر الماء	البيان بوحدة °درجة عسر الماء الألمانية. عسر الماء هو معيار لقياس محتوى الكالسيوم المذاب في ماء الشرب.
شطف مصفاة الموزع	شطف سريع لمجموعة الإعداد
صنبور أساسي	صمام حبس الماء، صمام زاوي
مصفاة مصمتة	مصفاة تنظيف
نطاق الفلتر	مثلاً: السعة اللترية لفلتر الماء
إضافات	مكونات وصفة لأحد المشروبات، مثلاً القهوة والماء

3 استعمال

1.3 إرشادات السلامة للاستعمال

⚠ احتس

أحرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6

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.
- تصبح درجة حرارة حامل المصفاة ساخنة جدًا أثناء إنتاج المشروب.
- سيتم إنتاج البخار الساخن من خلال منفذ البخار لجهاز تدفئة الفناجين. حيث إن الأكواب والأسطح المجاورة لها ستصبح ساخنة.
- إذا لم تتخذ ألواح التصفية مكانها الصحيح، فسوف تسبب السوائل الساخنة خطر الحروق.
- حوامل المصافي أو ولائج حوامل المصافي التي بها ضرر أو ممتلئة بصورة زائدة يمكن أن تتسبب في الإصابة بحروق صعبة.
- < 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.
- < لا تمسك حامل المصفاة بعد إنتاج المشروب مباشرة إلا من المقبض.

⚠ احترس

أحرص على مراعاة فصل السلامة
بدءًا من صفحة 6

- < قبل إنتاج المشروبات احرص دائمًا على وضع إناء مناسب أسفل منفذ الإخراج.
- < انتبه دائمًا إلى التركيب الصحيح لأقراص التقاطر.
- < فلا تستخدم حوامل المصافي أو ولائج حوامل المصافي إلا إذا كانت سليمة.
- < احرص على ملء حوامل المصافي بطحين القهوة فقط بما لا يزيد عن الكمية القصوى المحددة.

**⚠ احترس**

أحرص على مراعاة فصل السلامة
بدءًا من صفحة 6

- **خطر على الصحة**
- احرص فقط على معالجة المنتجات المناسبة لغرض الاستخدام المحدد لماكينة القهوة.
- < لا يسمح بملء أوعية الحبوب وحامل المصفاة إلا بالمواد المناسبة لغرض الاستخدام المحدد للماكينة.

**2.3 مستندات أخرى**

- خيار المبرد
- اتباع تعليمات التشغيل الخاصة بالمبرد.

**3.3 تشغيل ماكينة القهوة**

مفتاح التشغيل/الإيقاف يوجد أسفل الشاشتين الموجودتين في منتصف الجهاز.

※ اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف
تصدر إشارة صوتية

يتم تشغيل ماكينة القهوة وتسخن.
عندئذ تبدأ عملية شطف أوتوماتيكية على الساخن.
إذا أصبحت ماكينة القهوة جاهزة لإخراج المشروبات، فستعرض الشاشة بيان بوضع الاستعداد للعمل.



4.3 حامل مصفاة

يتوفر ثلاثة أنواع من حامل المصفاة.

- I حامل المصفاة الصغير = 8 إلى 10 جرامات
- II حامل المصفاة المتوسط = 10 إلى 16 جرامًا
- III حامل المصفاة XL = 15 إلى 21 جرامًا (اختياري)

يجب تركيب حامل مصفاة فارغ قبل إنتاج المشروب.

هام

- إذا تم نزع حامل المصفاة قبل إتمام عملية الإعداد الجارية، فقد يسبب ذلك أضرارًا بوحدة الإعداد.
- < لا تنزع حامل المصفاة إلا عقب إتمام عملية تخمير القهوة كاملة. تُعرض رسالة على الشاشة.
- < يمكن قطع عملية الإعداد من خلال الضغط مرة أخرى على زر المشروب.
- < بمجرد اكتمال عملية التخمير، يُشار إلى ذلك بضوء LED أخضر.

- I حامل المصفاة الصغير
- II حامل المصفاة المتوسط
- III حامل المصفاة XL



1.4.3 بيان الحالة لحوامل المصافي

يظهر على الشاشة أي حامل المصفاة مركّب في أي مجموعة تخمير. يشير العدد إلى طراز حامل المصفاة.

الحالة: لم يتم إدخال حامل المصفاة

يتم عرض جميع حوامل المصفاة المتوفرة مع خيارات المشروبات المرتبطة بها على الشاشة.

I حامل المصفاة الصغير
II حامل المصفاة المتوسط
III حامل المصفاة XL



البيان مع حامل المصفاة I الذي أدخلته

يتم عرض المشروبات الممكنة باستخدام حامل المصفاة هذا.

- I حامل المصفاة الصغير
II حامل المصفاة المتوسط
III حامل المصفاة XL



البيان مع حامل المصفاة II الذي أدخلته

يتم عرض المشروبات الممكنة باستخدام حامل المصفاة هذا.

- I حامل المصفاة الصغير
II حامل المصفاة المتوسط
III حامل المصفاة XL



إذا لم يتم تفريغ حامل المصفاة الذي تم إدخاله، فسيتم عرض ذلك على الشاشة.

5.3 توصيل أنبوب الحليب (اختياري)

يقوم أنبوب الحليب بتوصيل وعاء الحليب بوحدة صنع رغوة الحليب في ماكينة القهوة عبر المحوّل. يقع مخرج الحليب خلف مخرج البخار التلقائي.

- * أخرج وعاء اللين من المبرد
- * قم بتحريك غطاء وعاء اللين إلى الورا
- * قم بملء وعاء اللين باللين
- * أعد تركيب الغطاء مرة أخرى على الوعاء
- * قم بتوصيل محوّل أنبوب الحليب بالوصلة الموجودة في غطاء وعاء الحليب
- * قم بحذر بتحريك وعاء اللين إلى الورا

رمح اللين (اختياري)

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 104

- لا يجوز استخدام مخرج اللين إلا مع مُبرّد اللين WMF المناسب. لا يُسمح بالتشغيل بدون مبرد لبن إلا باستخدام عصا إرغاء اللين WMF.



ملحوظة

ملحوظة

- نظّف رمح اللين يوميًا.
- يجب ألا يكون أنبوب اللين مثنيًا.



- * أخرج وعاء اللين من المبرد
- * ضع علبة الحليب على يمين ماكينة صنع القهوة
- * افتح غطاء إحكام عصا إرغاء اللين
- * قم بتوصيل المهايئ Click+Clean في رمح اللين
- * أدخل رمح اللين في عبوة اللين
- * يجب أن يصل رمح اللين حتى قاع عبوة اللين.

6.3 إنتاج المشروبات



جاري تشغيل التخمير. البيان على الشاشة
أثناء إخراج المشروبات.

شغل الأزرار
البرنامج
تغيير الوصفات
صفحة 51

يتم إخراج المشروبات عن طريق النقر على أزرار المشروبات.

لا تنزع حامل المصفاة إلا عقب إتمام عملية تخمير القهوة كاملة.
تعرض رسالة على الشاشة.

* يمكن قطع عملية الإعداد من خلال الضغط مرة أخرى على زر
المشروب

يجب أن يكون حامل المصفاة المناسب مركبًا.

يجب أن يكون حامل المصفاة فارغًا.

يجب أن تكون عملية إنتاج المشروب السابق قد تمت بالكامل.

• زر مضاء = جاهز للإنتاج

• زر غير مضاء = غير مستعد للإنتاج/ الزر مغلق

* اضبط شبكة الفناجين على الارتفاع المناسب

* ضع إناء شرب ذي حجم مناسب أسفل حامل المصفاة المركب

* انقر على زر المشروب المرغوب

يتم طحن حبوب القهوة مباشرة في حامل المصفاة. يتم كبس طحين
القهوة أوتوماتيكيًا بواسطة مكبس الإعداد.

تبدأ عملية إنتاج المشروب.

✳ فرغ حامل المصفاة عقب الانتهاء من توزيع المشروبات

ملحوظة

ملحوظة



لتفريغ حامل المصفاة، نظفه دائمًا عكس اتجاه المقاومة. وإلا فقد تسقط المصفاة من حامل المصفاة.



أثناء عملية التخمير، يضيء شريط LED الموجود أعلى مجموعة التخمير باللون الأحمر. بمجرد اكتمال عملية التخمير، يتحول المؤشر إلى اللون الأخضر

إيقاف المشروب

✳ انقر على شريط التقدم
تم قطع عملية إخراج المشروبات.

7.3 ملء يدوي لطحين القهوة

✳ انقر قليلاً فوق الحقل

يتم إلغاء تنشيط المطحنة الداخلية.

✳ املاء حامل المصفاة بطحين القهوة المرغوب

✳ ركب حامل المصفاة المرغوب

✳ انقر على زر المشروب المرغوب

يتم كبس طحين القهوة أوتوماتيكياً بواسطة مكبس الإعداد. تبدأ عملية إنتاج المشروب.



إضافة يدوية

تنشيط الوظيفة

وصفات منفردة

⏏ خيارات التشغيل

⏏ طحن خارجي

صفحة 57



حقل الشطف
تنشيط الوظيفة
< خيارات التشغيل
< حقل "الشطف"
صفحة 55

ملحوظة

8.3 الشطف (شطف مصفاة التوزيع، مجموعة التخمير)

✳ انقر على حقل "شطف"
يُحظر إدخال حامل المصفاة.
عندئذ تبدأ عملية شطف بالماء الساخن.
يعمل الماء على تسخين النظام ويضمن درجة حرارة مثالية للقهوة. يتم
تنظيف مصفاة الموزع في الوقت ذاته.

- < تخلص من بقايا القهوة العالقة في مصفاة الموزع باستخدام
فرشاة مجموعة الإعداد أثناء عملية شطف مصفاة الموزع
عند الحاجة لذلك.
- < تحقق في الوقت ذاته مما إذا كان الماء ما زال يجري خلال
مصفاة الموزع بدون عوائق.
- < لا تستخدم عملية شطف مصفاة الموزع من أجل شطف
حامل المصفاة.
- < لا تضع حامل المصفاة تحت الماء المتسرب.



9.3 إنتاج الماء الساخن

- ✳ ضع وعاء شرب بمقاس مناسب أسفل منفذ الماء الساخن
- ✳ انقر فوق زر الماء المرغوب
تتم عملية الإخراج.

10.3 خيارات البخار

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء



- يمكن أن يتسرب ماء ساخن أو بخار من منافذ الخروج أثناء مرحلة التسخين.
- عند استخدام Auto Steam أو Basic Steam أو SteamJet يخرج بخار ساخن من فتحات البخار. 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

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء



- درجة حرارة الإخراج 60 درجة مئوية أو أعلى.
- عند الضبط على درجة حرارة 90 °م يمكن أن يفور اللبن والرغوة.
- < املا الوعاء حتى نصفه بحد أقصى.

⚠️ احترس

خطر الانحصار/خطر الإصابة



- ثمة خطر انحشار عند تشغيل ذراع البخار الأساسي أو ذراع البخار التلقائي.



نصيحة

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



ماكينة إعداد القهوة مجهزة بأنظمة Auto Steam و Basic Steam و SteamJet ضمن تجهيزاتها الأساسية.



زر الرغوة

اختيار رغوة الحليب

شغل الأزرار
 < البرنامج
 < تغيير الوصفات
 صفحة 51

رغوة فائقة
النعومة

رغوة ناعمة



رغوة قياسية



حليب الشوفان حليب الصويا



1.10.3 البخار التلقائي

يقوم مخرج البخار التلقائي بتسخين الحليب أو تكوين رغوة منه. يمكن تجهيز ماكينة القهوة بمخرجي بخار تلقائيين كحد أقصى (اختياري).

زر الرغوة

يمكن بواسطة زر الرغوة صنع ثلاثة أنواع من رغوات الحليب. يتم تأكيد الاختيار من خلال علامة خضراء على الشاشة. فور الضغط على ذراع البخار لأسفل، يبدأ إخراج البخار.

أنواع رغوة الحليب هي:

- معياري
- دقيق
- رقيق جدًا

اصنع رغوة اللبن

- * استخدم وعاء Cromargan® الرفيعة والطويلة قدر الإمكان المزودة بمقبض
- * املا الوعاء حتى منتصفه بأقصى حد، حتى لا يفيض اللبن عند صنع الرغوة
- * ضع الإناء أسفل منفث البخار في الوسط وعندئذ ينبغي غمر منفث البخار في اللبن.
- * للحصول على رغوة الحليب، اضغط على ذراع البخار التلقائي لأسفل

يتم إخراج البخار اعتمادًا على التحديد المسبق للبخار التلقائي. ينتهي إخراج البخار تلقائيًا فور الوصول إلى درجة الحرارة المحددة. يؤدي الضغط على ذراع البخار مرة أخرى إلى إيقاف إخراج البخار قبل الألوان.

- * ضع الوعاء بعيدًا واضغط على ذراع البخار التلقائي لأسفل حتى يندفع البخار إلى الخارج



على سبيل المثال حاوية Cromargan®
 WMF رقم الطلبية 03 9090 1001
 طقم أباريق

سيتم شطف البقايا العالقة في منفذ خروج البخار.
 * بعد الاستخدام نظف منفذ خروج البخار خارج الماكينة بواسطة قطعة قماش مبللة ونظيفة



البخار التلقائي نشط

تسخين اللبن

- * استخدم وعاء Cromargan® الرفيعة والطويلة قدر الإمكان المزودة بمقبض
- * املا الوعاء بما لا يزيد عن النصف حتى لا يفيض الحليب عند التسخين
- * ضع الإناء أسفل منفذ البخار في الوسط
- وعندئذ ينبغي غمر منفذ البخار في اللبن.
- * لتسخين الحليب، اضغط ذراع البخار التلقائي لأعلى
- يتم إخراج البخار اعتمادًا على التحديد المسبق للبخار التلقائي.
- ينتهي إخراج البخار تلقائيًا فور الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.
- يؤدي الضغط على ذراع البخار مرة أخرى إلى إيقاف إخراج البخار قبل الأوان.
- * ضع الوعاء بعيدًا واضغط على ذراع البخار التلقائي لأسفل حتى يندفع البخار إلى الخارج
- سيتم شطف البقايا العالقة في منفذ خروج البخار.
- بعد الاستخدام نظف منفذ خروج البخار خارج الماكينة بواسطة قطعة قماش مبللة ونظيفة.

2.10.3 البخار الأساسي

⚠️ احترس

أحرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6

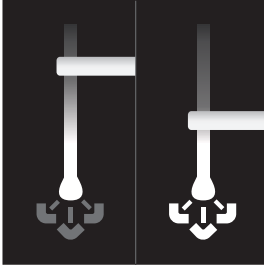
خطر الاحتراق/خطر الاكتواء

- أثناء تجهيز المشروبات والبخار ينبعث سائل ملتهب من منافذ إخراج المشروبات. عندئذ تصبح الأسطح الخارجية ومسارات التصريف ملتهبة.
- < أثناء عملية إنتاج المشروبات أو البخار لا تمد يدك أسفل المنافذ.
- < لا تقم بلمس مسارات التصريف بعد عملية إنتاج المشروبات مباشرة.
- < قبل إنتاج المشروبات أحرص دائمًا على وضع إناء مناسب أسفل منفذ الإخراج.

✳️ اضغط على ذراع البخار الأساسي لأسفل

يؤدي دفع ذراع البخار لأعلى مرة أخرى إلى إيقاف إخراج البخار. تزداد كمية البخار المنطلق للخارج كلما تم الضغط على ذراع البخار الأساسي لأسفل.

- البخار يسخن المشروبات
- البخار يصنع الرغوة يدويًا من اللبن



ذراع البخار بأعلى ذراع البخار بأسفل

تسخين المشروبات

- * استخدم وعاء Cromargan® الرفيعة والطويلة قدر الإمكان المزودة بمقبض
- * املأ الوعاء حتى نصفه بحد أقصى
- * اغمر منفث البخار في الوعاء حتى مستوى عميق
- * اضغط على ذراع البخار الأساسي لأسفل
- * يتدفق البخار للخارج طالما استمر الضغط على ذراع البخار لأسفل.
- * قم بتسخين المشروب بالبخار حتى الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة
- * يؤدي دفع ذراع البخار لأعلى مرة أخرى إلى إيقاف إخراج البخار.
- * يؤدي دفع ذراع البخار الأساسي لأعلى إلى إيقاف إخراج البخار
- * حرك منفذ البخار باتجاه قرص التقاطر
- * أبعد الإناء ثم اضغط ضغطة قصيرة لأسفل مرة أخرى على ذراع البخار الأساسي
- * سيتم شطف البقايا العالقة في منفذ خروج البخار.
- * بعد الاستخدام نظف منفذ خروج البخار خارج الماكينة بواسطة قطعة قماش مبللة ونظيفة

3.10.3 منفث بخار لجهاز تدفئة الفناجين



⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6
 نظف ألواح التقطير يوميًا
 العناية
 < بدءًا من صفحة 71

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء



- سيتم إنتاج البخار الساخن من خلال منفث البخار لجهاز تدفئة الفناجين. حيث إن الأكواب والأسطح المجاورة لها ستصبح 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 6

خطر على الصحة/النظافة



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



يطابق هذا الوصف وضع الضبط المعياري.

إلغاء تفعيل SteamJet

< خيارات التشغيل

صفحة 56

يعمل سخان الفناجين SteamJet على تسخين حتى فنجانين في وقت واحد باستخدام البخار الساخن.

✳ ضع الفنجان فوق سخان الفناجين مع جعل الفتحة نحو الأسفل

✳ انقر على حقل 

يتدفق البخار الساخن ببطء من أسفل إلى داخل الفنجان.

الفترة تبلغ حوالي 6 ثواني.

✳ انقر عدة مرات على حقل منفث البخار

عندئذ سوف ينتهي تيار البخار على الفور.

11.3 شبكة الفناجين

الرفع

✳ امسك شبكة الفناجين بواسطة إدخال إصبعك في الفتحات، ثم ارفعها

حتى تثبت المفصلات في العوارض

الخفض

✳ ارفع شبكة الفناجين من الأمام برفق حتى تنفك المفصلات

✳ اخفض شبكة الفناجين



رفع شبكة الفناجين



خفض شبكة الفناجين

درجات ارتفاع الهيكل السفلي** عند رفع شبكة الفناجين

حامل المصفاة I مع مخرج 82 مم

حامل المصفاة II مع مخرج 77 مم

حامل المصفاة III مع مخرج 59 مم



هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 104

12.3 وعاء الحبوب

- قم بإعادة ملء الوعاء في وقت مبكر بقدر الإمكان.
- احرص على ملء الوعاء بحد أقصى للإيفاء باحتياجات اليوم الواحد لغرض المحافظة على المنتجات في حالة متجددة.
- سعة الحاوية القياسية 550 جرامًا.
- توجد اختياريًا حاويات حبوب بن مزودة بسعة 1400 جم لكل حاوية.
- يوجد غطاء لحماية الحبوب.



- 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.

13.3 رف الفناجين (مسخن)

عند استخدام حاوية حبوب كبيرة اختياريًا (1400 جم لكل منها)، لا يوجد رف فناجين.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6
 نظّف رف الفناجين
 العناية
 < صفحة 81

خطر الاحتراق



- يمكن أن يصبح رف الفناجين وكذلك الفناجين الموضوعة فوقه ساخنة.
- < لا تلمس الأكواب الساخنة والسطح إلا بحذر شديد.



هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 104



- يمكن أن تسقط الفناجين نظرًا لأن رف الفناجين متحرك.
- < لا تملأ رف الفناجين متجاوزًا الحد ولا تجعل الفناجين متكدسة بعضها فوق بعض.

يعمل الغطاء العلوي لماكينة إعداد القهوة كرف فناجين يمكن تسخينه. يمكن دفع رف الفناجين نحو الخلف للوصول إلى الحيز الداخلي لماكينة إعداد القهوة. يمكن تنشيط وظيفة تسخين الفناجين أو إبطالها عن طريق البرنامج.

14.3 إطفاء ماكينة القهوة

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6

قم بتنظيف ماكينة القهوة كما هو موضح
 في الدليل.

العناية

< بدءًا من صفحة 71

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 104

⚠ 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.

- * اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف لـ 5 ثوانٍ (ثانية واحدة تقريبًا) يتم إطفاء ماكينة القهوة.
- * اسحب قابس الشبكة
- * احرص على غلق الصنبور الأساسي للتغذية بالماء

15.3 ضبط درجة الطحن

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6

خطر الانحصار/خطر الإصابة

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

**هام**

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 104

ضبط درجة الطحن
 < البرنامج
 < النظام
 < ضبط درجة الطحن
 صفحة 67

ضبط درجة الطحن أكثر نعومة

- يمكن أن تتوقف مطحنة القهوة عن العمل في حال إدخال تغييرات كبيرة على درجة الطحن الأكثر نعومة.
- هام! اضبط درجة الطحن فقط أثناء تشغيل المطحنة.**
- < اضبط مستوى الطحن بحد أقصى 0.5 في المرة الواحدة.
- < تطحن المطحنة مرتين في حامل المصفاة الفارغ.
- < استمر في تكرار هذه الخطوات إلى أن يتم ضبط درجة الطحن المرغوبة.

درجة الطحن 10 ← خشن

درجة الطحن 1 ← ناعم

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 104

يتم الإنتاج وفقًا للقيمة الجديدة عقب اللمس لمرة ثانية بعد الضبط على الوضع الجديد.



4 البرنامج

⚠️ احترس

إرشادات السلامة للاستعمال
< صفحة 26

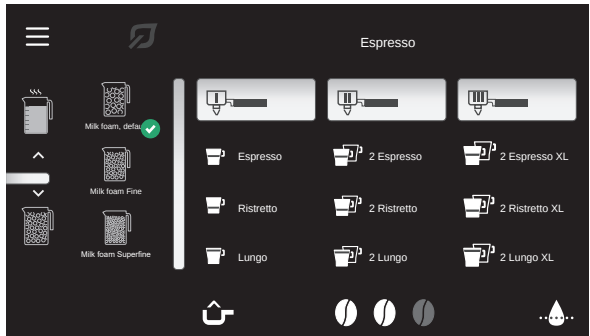
- عند ضبط أوضاع المشروبات فإنه تسري إرشادات السلامة ذاتها الخاصة باستعمال ماكينة القهوة.
- < احرص على مراعاة كل إرشادات الأمان الخاصة بالاستعمال.



1.4 عرض عام

وضع الاستعداد للعمل

صفحة 48



تتوفر الأزرار والحقول الموجودة على الشاشة وفقاً لوضعية ضبط الماكينة وتصميمها.



صفحة 48

الخطوط الوظيفية لشاشة العرض تتمتع بقابلية التشغيل

إضافة يدوية
صفحة 48



باريسا (درجة شدة القهوة)
صفحة 48



تنظيف المصفاة
صفحة 55



وظائف القائمة الرئيسية

بدءاً من صفحة 49

معلومات
صفحة 59خيارات الاستعمال
صفحة 55مشروبات
صفحة 51العناية
صفحة 49النظام
صفحة 64مقياتي
صفحة 63PIN حقوق
صفحة 62الحساب
صفحة 60USB
صفحة 69اللغات
صفحة 69

حقول التحكم في القائمة

تأكيد القيمة/وضع الضبط



القائمة الرئيسية/عودة



محو القيمة/وضع الضبط



إدخال رقم PIN



تحضير التجربة



مواصلة، بدء



رجوع



تحميل الإعدادات



استدعاء لوحة الأزرار



حفظ الإعدادات



البلاغات على الشاشة

تقرير الحدث والخطأ





نصوص الشاشة
 < نص + صورة
 صفحة 54

2.4 شاشة الاستعداد للتشغيل

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

1.2.4 أزرار المشروبات

يتم عرض أزرار المشروبات النشطة باللون الأبيض. لكل نوع من أنواع حوامل المصفاة، يتم إعداد 3 وصفات مشروبات مختلفة لكل مجموعة تخمير. يمكن توسيع اختيار أزرار المشروبات حسب الرغبة. يتم التعرف أوتوماتيكيًا على نوع حامل المصفاة بعد وضعه.

2.2.4 الخطوط الوظيفية

إضافة يدوية

ملء يدوي لطحين القهوة

< التشغيل، صفحة 33

مدخل يدوي

< خيارات التشغيل، صفحة 57



إضافة يدوية



حقل باريسا نشطة/غير فعا
 < خيارات الاستعمال
 صفحة 55

حقل باريسا - درجة شدة القهوة

سيتم تغيير درجة شدة القهوة مرة واحدة لعملية الإعداد التالية. تتوفر هذه الوظيفة مع مجموعتي الإعداد.

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 *
* الكمية القصوى لطحين القهوة لكل عملية إعداد	حامل المصفاة I الصغير 11 جم
	حامل المصفاة II المتوسط 16 جم
	حامل المصفاة III XL 21 جم

3.4 العناية



نقاطات التحكم في القوائم
 < عرض عام
 صفحة 47

العناية
 < بدءًا من صفحة 71
 منظومة النظافة HACCP
 < بدءًا من صفحة 91



تنظيف النظام

مع أو بدون إطفاء ماكينة القهوة بعد تنظيف النظام.



System cleaning

تنظيف النظام
 < العناية
 بدءًا من صفحة 74



Auto Steam

تنظيف بخار تلقائي
 < العناية
 من صفحة 77

البخار التلقائي

تنظيف مخرج البخار التلقائي



CleanLock

تنظيف شاشة اللمس
 < العناية
 من صفحة 81

CleanLock (قفل التنظيف)

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

يبدأ عندئذ العد التنازلي لمدة 15 ثانية.

الآن يمكن أن يتم تنظيف الشاشة للمسمة.

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

العناية بوحدة إعداد المشروبات



Brewer care

العناية بقطعة التخمير
◀ العناية

هنا يمكن تغيير سداة إحكام تجهيزة التخمير بسهولة من الخارج دون فتح ماكينة القهوة.



Cleaning ground coffee chute

تنظيف مجرى طحين القهوة المائل
◀ العناية
صفحة 82

تنظيف مجرى طحين القهوة المائل

هنا يبدأ تنظيف مجرى طحين القهوة بالتوجيه على الشاشة.



Milk system cleaning

تنظيف نظام اللبن
◀ العناية
صفحة 79

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.



Milk system refill

ملء نظام اللبن

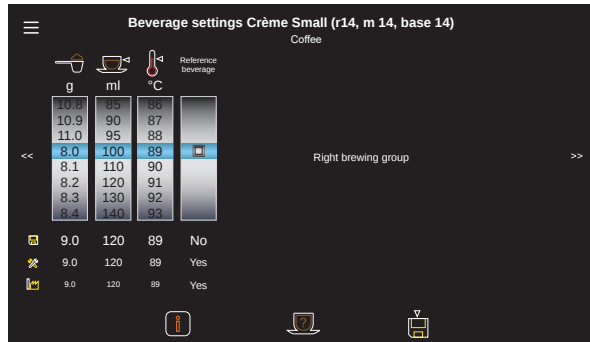
تعمل هذه الوظيفة على ملء نظام اللبن لغرض إنتاج مشروبات اللبن. ✱ انقر على **Milk system refill** (ملء نظام اللبن)

4.4 مشروبات



نطاقات التحكم في القوائم
عرض عام
صفحة 47

تغيير الوصفات



يظهر اسم الوصفة، ورقم الوصفة، ونوع حامل المصفاة في العنوان.
في حالة تخزين عدة وصفات بنفس الاسم، يمكن التمييز بينها عن طريق رقم الوصفة.

ترتبط الوصفة بنوع حامل المصفاة المعني. حتى يمكن تغيير وصفة ما، يجب تحديد مشروب حامل المصفاة المقابل على الشاشة.

✳ انقر على زر المشروب المرغوب

يتم عرض اسم المشروب وحامل المصفاة المقابل له.

✳ اضبط الوصفة

✳ يمكن إعداد مشروب تجريبي عند الرغبة في ذلك

✳ احفظ الوصفة بمجرد ضبط إعداداتها على ما هو مطلوب



حفظ الوصفات
صفحة 52

وصفات المدخل اليدوي



وصفات الماء اليدوي لطحن القهوة
 < منخل يدوي
 صفحة 57
 < إضافة يدوية
 صفحة 48

يمكن تحديد بعض الصفات من أجل الغلي عبر المدخل اليدوي.

- * انقر قليلاً فوق الحقل
- * املاً حامل المصفاة بالبن المطحون وأدخله في مجموعة التخمين
- * انقر على زر المشروب المرغوب
- تبدأ عملية التخمين.

إنتاج تجريبي



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



- * قم بتغيير الإعدادات بالشكل المرغوب
- * انقر على حقل "الإنتاج التجريبي"
- يتم إنتاج المشروب بالقيم المضبوطة حديثاً.
- * إذا كان المشروب يتوافق مع رغبتك، فانقر فوق حقل الحفظ
- جاري تخزين الوصفة.

تخزين الصفات



يتم هنا تخزين الوصفة المغيرة.

تحميل الصفات



- يتم هنا تحميل وصفة مخزنة على زر مشروبات.
- * ركب حامل المصفاة المرغوب
- * انقر على زر المشروب
- * انقر على حقل "تحميل الصفات"
- عندئذ تنفتح قائمة فرعية.
- * قم بتمييز الوصفة المرغوبة
- * انقر على حقل "تخزين الصفات"
- يتم شغل زر المشروبات بالوصفة المختارة حديثاً.



كمية طحين القهوة

البيان بوحدة الجرام (جم)



كمية الماء

البيان بوحدة المليمتر (مل)



درجة حرارة الإعداد

البيانات المذكورة بقيمة درجة سلفيوس (°C)

التسريب المسبق/الإيقاف المؤقت للتسريب المسبق

فترة التوقف بين التحضير للمشروب وإعداده بقيمة ثواني.

وقت الاتصال المستهدف

وقت الاتصال المستهدف للمشروب المرجعي.

البيانات بالثانية (sec).

المقصود من وقت الاتصال هو قيمة مثالية. تحدد وظيفة

"Dynamic Coffee Assist" درجة الطحن بحيث يتم بلوغ وقت الاتصال المستهدف قدر الإمكان.

المشروب المرجعي

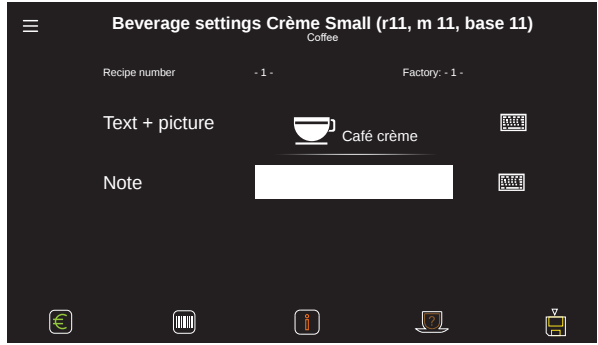
يحدد المشروب المرجعي وقت الغليان والإعدادات التي يتم فحصها باستمرار بواسطة الماكينة. يتم تدارك الاختلافات في هذه القيم أو إرسال إشعار بشأنها حتى تتحقق القيم بأكبر قدر ممكن من الدقة.

عادةً ما يتم اختيار المشروب الأكثر توزيعًا عبر مجموعة الغلي كمشروب مرجعي. يتم تحديد المشروب المرجعي أثناء التشغيل بواسطة الخدمة والمشغل. يمكن ضبط مشروب مرجعي واحد لكل مجموعة إعداد. يتم تحديد الإعداد حسب الذوق. تنطبق جميع أوضاع ضبط المشروبات الأخرى على قيم هذا المرجع. يمكن تغيير المشروب المرجعي من قبل الخدمة. المشروب المرجعي المحفوظ من قبل المصنع هو الإسبريسو أو القهوة بالكريمة. احرص على مراعاة الإرشادات التي تظهر على الشاشة. القيمة نعم/لا

النص + الصورة



نطاقات التحكم في القوائم
< عرض عام
صفحة 47



النص + الصورة

تحميل صور المشروبات الخاصة
USB < منفذ
صفحة XXX تم حذفها

يتم موازنة اسم المشروب وصورة زر المشروب هنا.
*: انقر على حقل- لوحة المفاتيح"
يتم عرض لوحة مفاتيح العرض.
*: يمكن إدخال النص باستخدام لوحة المفاتيح التي تظهر على الشاشة

ملحوظة

يمكن أن يتم هنا حفظ ملحوظة بشأن المشروب.

حقل المعلومات

تظهر بيانات الوصفة عبر حقل المعلومات.



كمية الملء

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



5.4 خيارات الاستعمال



Operating elements

عناصر الاستعمال

حقل باريسا

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

شطف (تنظيف المصفاة)

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

شطف أنبوب إعداد الأمريكانو

- خيارات: • نشطة • غير فعال
- القيمة المعيارية: ☐ غير فعال
- نشطة يتم شطف نوب سكب الأمريكانو أيضًا.

حقل باريسا
صفحة 55

شطف (تنظيف المصفاة)
صفحة 55

شطف أنبوب إعداد الأمريكانو
صفحة 55

SteamJet
صفحة 56

البذء التلقائي
صفحة 56

ملء نظام اللبن
صفحة 56

SteamJet

خيارات: • نشطة • غير فعال

القيمة المعيارية:  نشطة

نشطة يتم عرض الحقل في وضع الاستعداد للتشغيل.

البدء التلقائي

ضبط الوصفات
< تغيير الوصفات
صفحة 51

عند تنشيط وظيفة Auto Start تبدأ ماكينة إعداد القهوة في إعداد المشروب بمجرد تركيب حامل المصفاة.

يمكن ضبط وصفة البدء التلقائي 1 لكل نوع من أنواع حوامل المصفاة.

يمكن ضبط وصفة واحدة لكل مجموعة إعداد لوظيفة التشغيل التلقائي.

جميع أزرار المشروبات الأخرى محظورة لهذه الوظيفة.

خيارات: • نشطة • غير فعال

القيمة المعيارية:  نشطة

ملء نظام اللبن

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

خيارات: • نشطة • غير فعال

القيمة المعيارية:  غير فعال



External grinding, left

ضبط الوصفات
 < إدخال الوصفات يدوي
 صفحة 52

طحن خارجي يساراً

يمكن هنا إبطال أو تنشيط وظيفة "ملء يدوي لطحن القهوة" أو حفظ وصفات فردية لهذه الوظيفة. في حالة تنشيط وظيفة "المدخل اليدوي يساراً"، يتم استخدام إعدادات الوصفة لزر المشروبات. إذا لزم الأمر، فاستخدم وصفات متغيرة، يجب هنا تحديد "وصفات خاصة".

خيارات: نشط/غير نشط/وصفات خاصة

القيمة المعيارية:  نشطة

ضبط الوصفات الخاصة

ضبط الوصفات
 < تغيير الوصفات
 صفحة 51

نقطة البدء هي قائمة المشروبات، يجب استخدام حامل المصفاة المناسب. **⚡** اضغط أولاً على الحقل **⚡**، ثم اضغط على زر المشروبات بعد ذلك، تظهر إعدادات المشروبات ويمكن تغييرها.

الوقت النشط

هنا يتم ضبط المدة التي تظل فيها الوظيفة نشطة عقب الضغط على الزر.

عند تحديد "إيقاف"، سوف يتعطل الزر. الإعداد القياسي هو 60 ثوانٍ حتى يتم إلغاء تنشيط الوظيفة وتعود الشاشة إلى حالة الاستعداد التشغيلي الطبيعي.

خيارات: 5 إلى 60 ثانية

طحن خارجي يميناً

< "المدخل اليدوي يميناً"

ملء يدوي لطحن القهوة
 < استعمال
 صفحة 33

↓
Portafilter removal

إزالة حامل المصفاة

يمكنك هنا ضبط ما إذا كان سيضيء تحذير ملون بجوار الشاشة بعد اكتمال عملية الإعداد. يمكن بعد ذلك إزالة حامل المصفاة.

خيارات: • نشطة • غير فعال

القيمة المعيارية:  نشطة

↓
Flushing duration

مدة الشطف

مرشح

خيارات: 1 إلى 5 ثواني

القيمة المعيارية: 3 ثواني

6.4 معلومات

قائمة المعلومات تتيح إمكانيات الاختيار الموضحة فيما يلي.



Last brewing cycle

عملية الإعداد الأخيرة

معلومات بخصوص عملية الإعداد الأخيرة.



Service

الخدمة

معلومات عن عنوان الخدمة والرقم التسلسلي والإصدارات وشبكة ماكينة 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 حول الوقت المتبقي لتشغيل الفلتر، وقياس عسر الماء، والمدة المتبقية حتى إزالة الكلس التالية.



Journal

البروتوكول

بروتوكول النتائج والأعطال أثناء الاستعمال وتنظيف ماكينة القهوة.

7.4 الحساب



حقوق PIN
 < إنهاء PIN قبل اكتماله
 صفحة 63

العدادات

يتم هنا عرض عدادات المشروبات التي يتم إنتاجها بشكل فردي وكميات المشروبات. يمكن قراءة بروتوكول بذلك عبر وصلة USB.

Accounting Counters				
Beverage	1	2	3	4
2 Espresso	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: • نشطة • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

المشروب مجاني

خيارات: • نشطة • 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

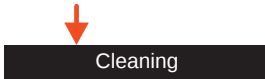
يمكن أن يتم لكل رقم PIN منح النطاقات الواردة فيما يلي.

- 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.



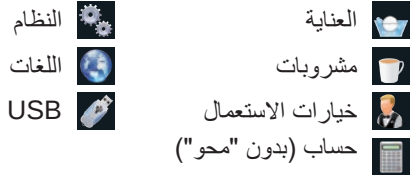
رقم التعريف للتنظيف PIN

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



رقم التعريف للضبط PIN

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





Accounting

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.

رقم الحساب PIN

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

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



Re-enter PIN



إعادة إدخال رقم التعريف الشخصي PIN

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



Time zone

9.4 ميقاتي

المنطقة الزمنية

هنا يتم ضبط المنطقة الزمنية.

10.4 النظام



Display and illumination

الشاشة والإضاءة

سطوع الشاشة

يتم هنا ضبط شدة إضاءة الشاشة.

خفض شدة الإضاءة أوتوماتيكيًا

خيارات: • نشطة • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

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

إضاءة الفناجين

يتم هنا ضبط إضاءة الفناجين.

خيارات: 0% 20% 40% 60% 80% 100%

القيمة المعيارية: 0%

إضاءة الجدار الخلفي

يتم هنا ضبط لون الإضاءة.
بالنسبة للاختيار **User defined** (محدد من المستخدم) يتم ضبط اللون المرغوب عبر المثلث 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
 - كهربان
 - أزرق
- يتم على الفور عرض وضع الضبط الحالي.

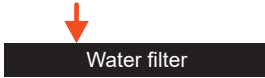
لون الخط

خيارات: brown ,ocean ,grass ,aqua ,berry ,velvet
dark ,light ,black ,red
القيمة القياسية: light

لون الخلفية

- هنا يمكن ضبط الألوان المطلوبة لشاشة اللمس.
- لون الصفحة الرئيسية

فلتر الماء



ملحوظة

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

خيارات: • نشطة • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

نشطة 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 المقاسة

يتم هنا إدراج درجة العسر المقاسة.

نطاق الفلتر

يتم هنا إدخال مدى كفاية الفلتر بقيمة لتر.



Cup heating

تسخين الفنجانين

يتم هنا تشغيل وإطفاء تسخين الفنجانين.

خيارات: • نشطة • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال



Grinding degree setting

إعداد درجة الطحن

يمكن ضبط درجة الطحن عن طريق الشاشة.

قيمة أصغر -> درجة طحن أنعم

قيمة أعلى -> درجة طحن أخشن

يمكن أن تتم عملية الضبط بمقدار 0.25 خطوة. يُسمح بضبط نصف درجة طحن على الأكثر لكل عملية ضبط.

يجب أن يتم الطحن بعد كل ضبط.

للموظفين المدربين فقط والخدمة

بعد ضبط درجة الطحن، قد يكون هناك اختلافات بين كمية القهوة

المطحونة المضبوطة والتي تم تحديد كميتها. وهذه الاختلافات

يمكن أن تؤدي إلى إعدادات غير صحيحة بمساعد القهوة الديناميكي

(Dynamic Coffee Assist).

Dynamic Coffee Assist < (مساعد
القهوة الديناميكي)
صفحة 68

ملحوظة

لا يمكن إجراء هذا الإعداد اليدوي إلا بعد إلغاء تنشيط "Dynamic Coffee Assist" (مساعد القهوة الديناميكي).





Dynamic Coffee Assist

المشروب المرجعي
المشروبات
صفحة 51

Dynamic Coffee Assist (مساعد القهوة الديناميكي)

تحدث تغيرات في وقت الغليان في جميع الماكينات المزودة بحامل المصفاة. هذه التغيرات تحدث نتيجةً لاختلاف كل من درجات الحرارة المحيطة، والحبوب،... إلخ.
تراقب وظيفة "Dynamic Coffee Assist" وقت الغليان الخاص بالمشروب المرجعي.

الماكينات المزودة بخاصية التحديد الإلكتروني لدرجة الطحن يتم ضبط درجة الطحن تلقائيًا.

الضبط

عادي

موصى به في حالة المشغلين المتناوبين والأقل تدريبًا. يظهر البيان فور تباين أوقات التخمير تدريجيًا. عند التقييم، يُراعى عدد أكبر لعمليات الغليان.

رقيق

يُوصى به في حالة المشغلين المدربين الذين يعلمون عوامل التأثير وأوقات الغليان ويمكنهم تفسيرها. مع هذا الضبط، يتفاعل "التحكم في وقت الغليان" بشكل أكثر حساسيةً لتغيرات وقت الغليان.

حساس

يُوصى به فقط للمشغلين الذين يضطرون إلى الاستجابة لأصغر التغيرات والذين لديهم معرفة متقدمة في العمل الاحترافي الخاص بتحضير القهوة. تظهر الإشعارات بالفعل في حالة التغيرات البسيطة، مثل التغيرات التي تطرأ على رطوبة الهواء. قد تحدث هذه التغيرات عدة مرات يوميًا.



Bean type display

بيان اصناف الحبوب

هنا يمكن ضبط عرض نوع الحبوب للمطحنتين اليسرى واليمنى.

جهاز عرض الضغط الكباس

التحكم عن بعد في مدير التكوين

11.4 اللغات



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

12.4 USB



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

موقع منفذ USB

توجد منافذ USB بين مجموعات التخمير تحت أحد الأغشية.



تصدير العدادات



Export counters

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

صادر HACCP



HACCP export

عمليات التنظيف المنفذة يتم تسجيلها في محضر وتصديرها هنا لدليل HACCP.

تحديث البرنامج الأساسي



Firmware update

فقط لقسم الخدمة.

تأمين البيانات



Data back-up

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



Load data

تحميل البيانات

البيانات المؤمنة، مثل بيانات الماكينة وبيانات المشروبات وما إلى ذلك، يتم تأمينها هنا.

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 6

خطر على الصحة/النظافة

- اللبن هو مادة شديدة الحساسية. يمكن أن تتكون في داخل نظام اللبن جراثيم وميكروبات ضارة بالصحة.
- < قم على الفور بتنظيف جميع الأجزاء التي تلامس اللبن.
- < احرص على مراعاة كل إرشادات النظافة.
- < احرص على مراعاة منظومة التنظيف HACCP.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 6

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 6

خطر على الصحة/النظافة

- كل مواد التنظيف متوامة بشكل مثالي مع برامج التنظيف.
- < لا تستخدم سوى مواد التنظيف WMF.

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكْتَوَاء

- أثناء عملية التنظيف تتسرب من حوامل المصافي ومن منفذ إنتاج الماء الساخن سائل تنظيف ساخن وماء ساخن. 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.
- < اقفل دائمًا شاشة اللمس باستخدام "CleanLock" قبل التنظيف.
- < احرص على مراعاة ألا يقوم أي شخص بشرب سائل التنظيف.

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6

المخاطر الصحية/خطر التهيجات

- يمكن أن يسبب المنظف الخاص وأقراص التنظيف تهيجًا عند ملامستهما وبشكلان خطرًا على الصحة.
- < عند التعامل مع المنظف الخاص وأقراص التنظيف، يجب مراعاة تدابير الحماية الواردة على العبوة الخاصة بها.
- < لا تقم بإدخال قرص التنظيف إلا بعد ظهور بلاغ على الشاشة يحمل هذا المضمون.

2.5 عرض عام لمواعيد التنظيف



صفحة 74 <

صفحة 77 <

صفحة 79 <

صفحة 80 <

صفحة 81 <

صفحة 81 <

صفحة 82 <

صفحة 82 <

صفحة 83 <

صفحة 84 <

صفحة 85 <

صفحة 86 <

صفحة 87 <

صفحة 88 <

صفحة 89 <

صفحة 89 <

العناية					
	يوميًا	أسبوعيًا	دوريًا	أوتوماتيكيًا	عند الحاجة
برامج التنظيف					
تنظيف النظام	X				
تنظيف البخار التلقائي	X				
تنظيف نظام اللبن	X				
شطف مصفاة الموزع	X		X		
عمليات التنظيف اليدوية					
تنظيف رف الفناجين	X				
تنظيف شاشة اللمس (CleanLock)	X				
تنظيف مجرى طحين القهوة	X	X			
تنظيف مجموعة الإعداد يدويًا	X				
تنظيف حوامل المصافي	X	X			
تنظيف أقراص التقاطر	X				
تنظيف العلبة	X	X			
تنظيف مخرج البخار التلقائي	X	X			
تنظيف مخرج البخار الأساسي	X	X			
تنظيف وعاء الحبوب		X			
تنظيف صحن تجميع وعاء الحبوب		X			
تغيير عنصر الإحكام	X				

يوميًا = مرة واحدة على الأقل يوميًا وعند اللزوم

أسبوعيًا = التنظيف الأسبوعي

دوريًا = دوريًا عند اللزوم

أوتوماتيكيًا = القطع الأوتوماتيكي

3.5 برامج التنظيف

1.3.5 تنظيف النظام

تنظيف مجموعات الإعداد هو برنامج تنظيف أوتوماتيكي، ويعمل على تنظيف دورة القهوة لماكينة إعداد القهوة باستخدام قرص تنظيف WMF. الفترة الإجمالية تبلغ حوالي 16 دقائق.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
< بدءًا من صفحة 6

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكْتَوَاء



- أثناء عملية التنظيف تتسرب من حوامل المصافي ومن منفذ إنتاج الماء الساخن سائل تنظيف ساخن وماء ساخن. وفي هذا السياق تصبح حوامل المصافي ومنفذ إنتاج الماء الساخن ساخنة.
- يمكن أن تتسبب السوائل الملتهبة في تهيج البشرة، ويمكن أن ينشأ خطر الاكْتَوَاء جراء السخونة.
- < يجب أن يبقى قرص التقاطر الأسود مركبًا أثناء عملية التنظيف.
- < لا تمسك حامل المصفاة بعد إنتاج المشروب مباشرةً إلا من المقبض.
- < لا تقم مطلقًا أثناء التنظيف بمد يدك أسفل منافذ الدفق.
- < احرص على مراعاة ألا يقوم أي شخص بشرب سائل التنظيف.

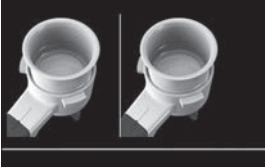
هام

يرشدك برنامج التنظيف عبر الشاشة خطوة بخطوة أثناء عملية تنظيف النظام.

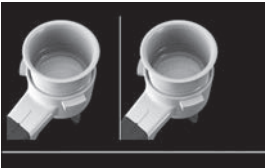
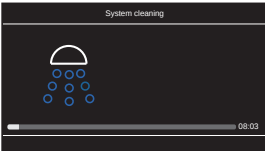
احرص على اتباع الرسائل الظاهرة.
إذا لم يتم إجراء التنظيف بشكل كامل، فيجب تكرار التنظيف بالكامل.



فرشاة المبخرة
◀ كماليات وقطع الغيار
صفحة 108



يقوم البرنامج دائماً بتنظيف مجموعتي الإعداد معاً، حتى وإن كانت واحدة منها فقط هي التي تعمل. إن لم يتم استخدام إحدى مجموعتي الإعداد، فليس من الضروري وضع أية أقراص تنظيف داخل حامل المصفاة هذا. يجب وضع المصفاة المصمتة في كلا حاملتي المصفاة.



قم بتنظيف حامل المصفاة والمصافي يدوياً.
◀ تنظيف حامل المصفاة
صفحة 83

✳ انقر على

يتم استدعاء برنامج العناية.

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

تتم إضافة الخيارات المطلوبة لتنظيف النظام أو إزالتها باستخدام مربعات الاختيار.

✳ اختر ما إذا كان يجب إجراء تنظيف البخار التلقائي أيضاً

✳ اختر ما إذا كان يجب إيقاف تشغيل ماكينة القهوة بعد التنظيف أم لا

ملحوظة



إذا كان خيار "إيقاف التشغيل بعد التنظيف" نشطاً، فسيتم إيقاف تشغيل ماكينة القهوة بعد التنظيف.

✳ انزع حامل المصفاة

✳ أخرج مصافي الإعداد من حوامل المصافي

✳ ركب المصافي المصمتة في حوامل المصافي

✳ ضع قرص تنظيف خاصاً من WMF للإسبريسو في حامل المصفاة

ملحوظة



لا تقم بإضافة الماء.

✳ ركب حوامل المصافي

✳ أكد بواسطة ثم أكمل

إذا خرج القليل من الماء الساخن مسبقاً عبر الغلاية، فإن الماء الساخن يتدفق من منفذ الماء الساخن في أثناء برنامج التنظيف.

سيظهر الاستفسار عن إدخال أقراص التنظيف.

✳ أكد بواسطة ثم أكمل

تبدأ عملية التنظيف. يتم عرض رسم بياني بالأعمدة وكذلك الوقت المتبقي.

بعد حوالي 7 دقائق يتم تشغيل الرسم المتحرك لطلب نزع حوامل المصافي وتبديل المصافي.

* انزع حامل المصفاة

* انزع المصافي المصمتة

لا تركب حوامل المصافي حاليًا. يتم شطف مصفاة الموزع.

* أكد بواسطة  ثم أكمل

يظهر طلب بتنظيف حوامل المصافي والمصافي يدويًا.

* أكد بواسطة  ثم أكمل

إذا تم اختيار **Yes** (نعم) للتنظيف مع الإطفاء، فستنظف الماكينة حاليًا.

إذا تم اختيار **No** (لا) للتنظيف بدون الإطفاء، فسترتفع درجة

حرارة الماكينة مرة أخرى.

الآن أصبحت ماكينة إعداد القهوة جاهزة مرة أخرى.

2.3.5 تنظيف البخار التلقائي

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكثواء



- يتم تنشيط إخراج البخار أثناء التنظيف.
- يمكن أن تتسبب السوائل الملتصقة في تهيج البشرة، ويمكن أن ينشأ خطر الاكثواء جراء السخونة.
- < لا تمسك بحاويات التنظيف وتقلها إلا باستخدام قفازات مناسبة.
- < لا تقم مطلقاً أثناء التنظيف بمد يدك أسفل منافذ الدفق.
- < احرص على مراعاة ألا يقوم أي شخص بشرب سائل التنظيف.



هام

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



* انقر على  على

يتم استدعاء برنامج العناية.

* انقر فوق **Auto Steam** (البخار التلقائي)

* اخلط 5 مل من المنظف في وعاء مقاوم للحرارة مع ماء فاتر

(بعد الأقصى حتى ثلثيه)

* أكد بواسطة  ثم أكمل

ملحوظة

- لا يمكن الضغط على الأزرار طوال عملية التنظيف.
- بعد تشغيل الجهاز مرة أخرى بعد التنظيف، سوف يظهر على الشاشة سؤال ما إذا كان قد تم إزالة حاوية التنظيف.



ملحوظة

وإذا توفر مخرج بخار تلقائي ثانٍ اختياري، فسيتم تنظيف كلا المخرجين في نفس الوقت. في هذه الحالة، يتم تنفيذ جميع الخطوات أيضاً بالجانب الأيمن.



- * نظّف فتحات فوهة البخار باستخدام فرشاة
- * اكد بواسطة  ثم اكمل
- * اغمر مخرج البخار التلقائي في الوعاء
- * اكد بواسطة  ثم اكمل

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 6

⚠ خطر على الصحة/خطر التهيج والاكثواء

- يتم تنشيط إخراج البخار. يتم إخراج البخار الساخن.
- يمكن أن يكون مخرج البخار التلقائي ساخناً جداً.



- * اكد بواسطة  ثم اكمل
- * امسح مخرج البخار التلقائي لإزالة أي منظم حليب متبقي
- * اكد بواسطة  ثم اكمل
- تم الانتهاء من التنظيف

3.3.5 تنظيف نظام اللبن

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكثواء



- يتم تنشيط إخراج البخار أثناء التنظيف.
- يمكن أن تتسبب السوائل الملتهبة في تهيج البشرة، ويمكن أن ينشأ خطر الاكثواء جراء السخونة.
- < لا تمسك بحاويات التنظيف وتقلها إلا باستخدام قفازات مناسبة.
- < لا تقم مطلقاً أثناء التنظيف بمد يدك أسفل منافذ الدفق.
- < احرص على مراعاة ألا يقوم أي شخص بشرب سائل التنظيف.

هام

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



* انقر على

يتم استدعاء برنامج العناية.

* انقر فوق **Milk system cleaning, Left**

(تنظيف نظام الحليب يساراً)

* فكّ أنبوب اللبّن من وعاء اللبّن

* أكّد بواسطة

ملحوظة

في حالة توفر مخرج حليب ثانٍ اختياري، يتم بدء تنظيف مخرج الحليب الأيمن من خلال النقر فوق "تنظيف نظام الحليب يميناً". في هذه الحالة، يتم تنفيذ جميع الخطوات أيضاً بالجانب الأيمن.



* املاً ثلث حاوية التنظيف بالماء البارد (حوالي 500 مل)

* أضف 15 مل من منظف نظام الحليب الخاص وقم بالخلط

* ضع حاوية التنظيف أسفل مخرج البخار التلقائي

❖ وصل محوّل أنبوب الحليب بحاوية التنظيف

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 6

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكْتَوَاء



- يتم تنشيط إخراج البخار.
- قد يكون السائل الموجود في وعاء التنظيف ساخناً.



يتم إخراج البخار الساخن.

❖ اكد بواسطة  ثم اكمل

❖ افرغ محلول التنظيف واشطف حاوية التنظيف

❖ املا ثلث حاوية التنظيف بالماء البارد (حوالي 500 مل)

❖ ضع حاوية التنظيف أسفل مخرج البخار التلقائي

❖ وصل محوّل أنبوب الحليب بحاوية التنظيف

❖ اكد بواسطة  ثم اكمل

يتم شطف نظام الحليب.

بعد شطف نظام الحليب، يكتمل التنظيف. يجب إجراء عملية تعبئة نظام

الحليب لإعادة تنشيط نظام الحليب.

4.3.5 شطف مصفاة الموزع

◀ التشغيل ▶ شطف مصفاة الموزع، صفحة 34

تنظيف مصفاة الموزع يدوياً
▶ تنظيف حامل المصفاة
صفحة 83

4.5 عمليات التنظيف اليدوية

1.4.5 تنظيف رف الفناجين

* احرص يوميًا على مسح رف الفناجين بواسطة منديل مبلل

2.4.5 تنظيف شاشة اللمس (CleanLock)

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

بيدًا عندئذ العد التنازلي لمدة 15 ثانية.

الآن يمكن أن يتم تنظيف الشاشة للمسبة.

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

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6

⚠ خطر الاكتواء

- إذا ما تم سهوًا إخراج المشروب فسوف تكون معرضًا لخطر الإصابة.
- < اقلل دائمًا شاشة اللمس باستخدام "CleanLock" قبل التنظيف.

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 104

- 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.

3.4.5 تنظيف مجرى طحين القهوة

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 104



- عند تنظيف مجرى طحين القهوة يمكن أن تحدث أضرار بالمطحنة.
- < فأحرص على تنظيف مجرى طحين القهوة باستخدام الفرشاة المخصصة لذلك فقط.

أحرص على فحص مجرى طحين القهوة دورياً، ونظفه باستخدام الفرشاة المعدة لذلك حسب الحاجة.

تنظيف مجرى طحين القهوة المائل
< البرنامج
< العناية
صفحة 50

* انقر فوق **Cleaning ground coffee chute**

(تنظيف مجرى القهوة المطحونة)

- * حدد مجرى القهوة المطحونة الأيمن أو الأيسر
- يتم الاستعلام عما يلي: هل يتم البدء في تنظيف مجرى القهوة المطحونة؟

* أكد بواسطة ثم أكمل

- * نظّف مجرى القهوة المطحونة باستخدام الفرشاة المتوفرة
- * أحرص على مراعاة دليل خطوة بخطوة الذي يظهر على الشاشة في هذا السياق

4.4.5 تنظيف مجموعة الإعداد يدوياً

شطف مصفاة الموزّع
< التشغيل
صفحة 34

- * تخلص من بقايا طحين القهوة الموجودة في مصفاة الموزّع وفي عنصر الإحكام باستخدام فرشاة مجموعة الإعداد
- * شغل شطف مصفاة الموزّع

5.4.5 تنظيف حوامل المصافي

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6

خطر الاحتراق



- تصبح حوامل المصافي ومصافي الإعداد ساخنة جدًا أثناء إنتاج المشروب أو التنظيف.
- يصبح سطح حاوية التنظيف ساخنًا.
- < لا تلمس حوامل المصافي ومصافي الإعداد مباشرة بعد إنتاج مشروب أو بعد "تنظيف مجموعة الإعداد".
- < استخدم دائمًا حاوية التنظيف ذات المقابض ولا تمكسها إلا من المقابض فقط.

جميع مكونات حامل المصفاة، وهي حامل المصفاة نفسه ومقبض حامل المصفاة ومصفاة الإعداد وحلقة تثبيت المصفاة والعنصر العازل يمكن غسلهم في غسالة الأواني.

تنظيف يومي

- * انزع حامل المصفاة والمصافي
- * اشطف جميع الأجزاء باستخدام ماء شرب نقي ودافئ

تنظيف أسبوعي

- احرص على وضع حامل المصفاة أسبوعيًا في وعاء وقم بتنظيفه.
- * ضع قرص تنظيف في الوعاء
- * املا الوعاء بالماء الساخن واترك قرص التنظيف يذوب فيه
- * انزع مصفاة الإعداد وحلقة تثبيت المصفاة
- * انزع العنصر العازل وتخلص من الترسبات بواسطة فرشاة ثم اشطفه
- * اغمر أجزاء حامل المصفاة والمصافي في سائل التنظيف تمامًا لمدة 30 دقيقة
- * أخرج الأجزاء ونظفها مرة أخرى بواسطة فرشاة عند الحاجة
- * اشطف جميع الأجزاء باستخدام ماء شرب نقي ودافئ
- * جَمِّع حامل المصفاة



6.4.5 تنظيف أقراص التقاطر

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6

خطر الاكتواء

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



- < انتبه دائما إلى التركيب الصحيح لأقراص التقاطر.

هام!

- احرص على ألا ينحصر خرطوم الماء المحرر [1].

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 104



- 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 مزيلة للدهون.
- < استخدم مناديل ناعمة لغرض التنظيف.
- < نوصي باستخدام قطعة قماش مبللة من الألياف الدقيقة.

* انزع شبكة التقاطر

* اخلع أقراص التقاطر

* نظف أقراص التقاطر جيدًا

* امسح الأسطح أسفل أقراص التقاطر جيدًا

* جفف أقراص التقاطر ثم أعد تركيبها



7.4.5 تنظيف العلبة

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءاً من صفحة 104

ملحوظة

تظهر مشاكل في المقاومة عند استخدام
 مواد تنظيف قلووية أو مذيبيات 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.

-  يمكن 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 مزيلة للدهون.
 - < استخدم مناديل ناعمة لغرض التنظيف.
 - < نوصي باستخدام قطعة قماش مبللة من الألياف الدقيقة.
-
- أحرص دائماً على تنظيف جسم الاحتواء على فترات منتظمة باستخدام مواد مناسبة.
- * اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف لـ 5 ثوانٍ (ثانية واحدة تقريباً)
 - * اترك ماكينة القهوة تبرد
 - * قم بتنظيف جسم ماكينة القهوة بعد أن تبرد بقطعة قماش رطبة
 - * قم بتنظيف المستشعر بقطعة قماش رطبة

8.4.5 تنظيف منافذ إخراج البخار

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6

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.
- < في أثناء الإنتاج، ضع دائمًا في الأسفل وعاءً مناسبًا.



⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 6

خطر الانحصار/خطر الإصابة



- ثمة خطر انحصار عند تشغيل ذراع البخار الأساسي أو ذراع البخار التلقائي.



تنظيف مخرج البخار التلقائي

أسبوعيًا

✳️ فُكّ فوهة البخار واغمسها بالكامل في سائل التنظيف لمدة 5 ساعات

على الأقل

✳️ نظّف فتحات فوهة البخار باستخدام فرشاة جهاز البخار

✳️ اشطف جيدًا بمياه الشرب النظيفة

✳️ اربط منفذ البخار على منفذ Auto Steam

فرشاة المبخرة
 < كماليات وقطع الغيار
 صفحة 108

- * اغمر منفث البخار في وعاء مليء بالماء النقي
- * اضغط قليلاً لأسفل على ذراع البخار التلقائي الأيسر
- * قم بغسل منفذ البخار جيداً بمندبل مبلل

تنظيف مخرج البخار الأساسي

يوميًا

- * اخلط 5 مل من المنظف في وعاء مقاوم للحرارة مع 500 مل ماء فاتر

- * اغمر منفث البخار في سائل التنظيف تمامًا
- * اضغط تمامًا على ذراع البخار الأساسي الأيمن لأسفل
- * الفترة تبلغ 10 ثواني. مدة الفاعلية: 30 دقيقة
- * نظف باستخدام فرشاة
- * اشطف جيداً باستخدام الماء
- * اضغط تمامًا على ذراع البخار الأساسي الأيمن لأسفل
- * الفترة تبلغ 10 ثواني. يقوم البخار بتسليك الفتحات الموجودة في فوهة البخار من بقايا الحليب المذاب وبقايا التنظيف.



فرشاة المبخرة
< كماليات وقطع الغيار
صفحة 108

أسبوعيًا

- * قم بفك منفث البخار
- * ضع منفث البخار كاملاً في سائل التنظيف لمدة 5 ساعات على الأقل

- * نظف فتحات فوهة البخار باستخدام فرشاة جهاز البخار
- * اشطف جيداً بمياه الشرب النظيفة
- * اربط منفث البخار على منفذ Basic Steam
- * اغمر منفث البخار في وعاء مليء بالماء النقي
- * اضغط تمامًا على ذراع البخار الأساسي الأيمن لأسفل
- * قم بغسل منفذ البخار جيداً بمندبل مبلل

9.4.5 تنظيف وعاء الحبوب

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

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
< بدءًا من صفحة 6

⚠ خطر الإصابة

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

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
< بدءًا من صفحة 6

⚠ 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 تنظف أبدًا أوعية الحبوب وأغطيتهم في غسالة الأواني.



القفل مغلق



القفل مفتوح

- * قم بإطفاء ماكينة القهوة
- * اسحب قابس الشبكة
- * ادفع رف الفناجين نحو الخلف
- * انزع غطاء وعاء الحبوب
- * قم بلف أقفال أوعية الحبوب في اتجاه عقارب الساعة ثم افتحها
- * انزع وعاء الحبوب
- * أزل جميع الحبوب الموجودة أسفل أوعية الحبوب واشطفها إذا استدعى الأمر
- * أفرغ حبوب القهوة تمامًا خارج أوعية الحبوب

- * امسح أوعية الحبوب جيدًا باستخدام منديل مبلل
- * اترك وعاء الحبوب ليجف بالكامل
- * نظف أقرص التجميع الموجود أسفل أوعية الحبوب
- * أعد ملء أوعية الحبوب وتركيبها مرة أخرى
- * أغلق قفل الإحكام بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة

10.4.5 تنظيف صحن تجميع وعاء الحبوب

احرص على تنظيف أقرص التجميع الموجود أسفل أوعية الحبوب بانتظام.

- * قم بتحرير أوعية الحبوب ثم انزعها
- * نظف أقرص التجميع الموجودة أسفل أوعية الحبوب

11.4.5 تغيير عنصر الإحكام

⚠️ احتس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 6

خطر الاحتراق



- تصبح حوامل المصافي ومصافي الإعداد ساخنة جدًا أثناء إنتاج المشروب أو التنظيف.
- < لا تلمس حوامل المصافي ومصافي الإعداد مباشرة بعد إنتاج مشروب أو بعد "تنظيف مجموعة الإعداد".



يمكن تبديل عناصر الإحكام حسب الضرورة من قبل العميل ذاته.

- * في قائمة "العناية"، قم باستدعاء "العناية بتجهيز التخمير" لمجموعة التخمير المطلوبة (يمينًا أو يسارًا)
- يعطي الرسم المتحرك توجيهات خطوة بخطوة أثناء العملية.

* انزع حامل المصفاة

* انزع المصفاة من حامل المصفاة

* أدخل حامل المصفاة بدون مصفاة

* أكد بواسطة  ثم أكمل

البرنامج
العناية
العناية بقطعة التخمير
صفحة 50

يتحرك كباس الإعداد إلى الموضع الخاص بتغيير عنصر الإحكام.

* انتظر حتى البلاغ التالي

* انزع حامل المصفاة

يستمر الرسم المتحرك الخاص بتغيير عنصر الإحكام.

* انزع عنصر الإحكام القديم

* ادفع عنصر الإحكام الجديد

* أكد بواسطة  ثم أكمل

* أدخل حامل المصفاة بدون مصفاة

يتحرك كباس الإعداد ليعود إلى الموضع المعتاد.

* انتظر حتى البلاغ التالي

* انزع حامل المصفاة

* ركب المصفاة مرة أخرى في حامل المصفاة

* أدخل حامل المصفاة مع المصفاة

وسوف تتعرف مستشعرات ماكينة القهوة أنه قد تم إعادة تركيب حامل

المصفاة مرة أخرى وأنه قد تم الانتهاء من تغيير سدادة الإحكام.

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.

عند القيام بالتركيب والصيانة والعناية والتنظيف بشكل سليم فإن ماكينات القهوة WMF يمكنها عندئذ أن تفي بالشروط الواجبة لتحقيق المتطلبات المذكورة أعلاه. أما في حالة عدم إتمام أعمال العناية والتنظيف على ماكينة القهوة بشكل سليم، فسوف تتحول عملية إنتاج المشروبات إلى نقطة خطورة فيما يتعلق بنظافة المواد الغذائية. احرص على مراعاة مواعيد التنظيف المحددة مسبقاً، وذلك وفقاً لدليل التشغيل ودليل التنظيف ومنظومة التنظيف.

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

نصيحة

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



نظام التنظيف HACCP

لا تستخدم إلا اللين الساخن المبرد، ولا فوسف هناك مخاطر على الصحة جراء البكتريا النقية.
لا تستخدم سوى المنتجات غير المتبقية الصلاحية.

خطوات التنظيف:

- 1. القيم بتنظيف وحدة الغلي
- 2. تنظيف حامل المصفاء والمنفذ
- 3. فصل العائبة

- 3. تنظيف فطر الواح التقطير
- 4. فصل العائبة
- 4. التنظيف العام للماكينة
- 4. فصل العائبة

السنة _____ الشهر _____

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

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

7 الصيانة وإزالة التكلس

يرجى مراعاة أن ماكينة القهوة هذه من النوع الاحترافي الممتاز، وهي تحتاج إلى الصيانة وإزالة التكلس عنها بصفة منتظمة. يجب إجراء عمليات الصيانة وفقًا لخطة الصيانة الخاصة بالشركة المُصنعة، اعتمادًا على مستوى تشغيل الماكينة وزمن التشغيل. تبعًا لتكوين الماكينة، يمكن تنشيط رسائل الشاشة لتعزيز مراعاة دورات الصيانة المحددة. إذا لم تكن هناك رسالة على الشاشة، فيجب إجراء فحص، وإذا لزم الأمر، استبدال المكونات المتعلقة بالسلامة كل 24 شهرًا على أقصى تقدير. يمكن بعد ظهور الرسالة أن يتم الاستمرار في تشغيل ماكينة القهوة، غير أنه يتعين أن يتم تنفيذ أعمال الصيانة لضمان السلامة الوظيفية وتجنب الأضرار اللاحقة.

1.7 صيانة

بلاغات الصيانة والخدمة
< بلاغات وإرشادات
صفحة 94

تتم الصيانة فقط على يد فريق العمل المدرب أو خدمة WMF خدمة، نظرًا لضرورة تنفيذ فحوصات السلامة والأمان في هذه الحالة.

2.7 خدمة WMF

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

1 ميدان WMF

D-73312 جايز لينجن (شتايجه)

هام!

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



8 بلاغات وإرشادات

1.8 بلاغات الاستعمال

إضافة الحبوب

✳️ املأ وعاء الحبوب (حسب البيان)

✳️ فحص:

- هل قفل التأمين لوعاء الحبوب مفتوح؟
⚠️ العناية

- حبوب القهوة لا تنزلق.

✳️ قلب باستخدام ملعقة كبيرة وأكد باستخدام 

فتح الصنبور

✳️ افتح محبس الماء وقم بالتأكد

أفرغ حامل المصفاة

✳️ انزع حامل المصفاة

✳️ أفرغ حامل المصفاة ثم أعد تركيبه

استبدال فلتر الماء

✳️ اتصل بمركز خدمة WMF

احرص على مراعاة دليل التشغيل لفلتر الماء!

رسائل الأعطال والاختلالات
⏪ صفحة 95

تحقق من الأخطاء في دليل التشغيل
بيان رقم الخطأ

رسائل الأعطال والاختلالات
⏪ صفحة 95

اتصل بمركز خدمة WMF

بيان رقم الخطأ

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

بلاغ الصيانة

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

بعض البلاغات تؤدي إلى إيقاف بعض الوظائف. تتم الإشارة إلى المشروبات المحظورة بواسطة أضرار المشروبات باللون الرمادي. ويمكن الاستمرار في إخراج المشروبات التي تكون أضرارها نشطة.

ماكينة WMF espresso NEXT 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  انقر على رسالة العطل ورقم العطل.

ملحوظة



يقوم زر التشغيل/الإيقاف بالاستجابة 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.

3.8 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

صورة العطل	إرشادات التعامل
حامل المصفاة مغلقاً (يساراً/يميناً)	قد يحدث هذا عندما تتم إزالة حامل المصفاة في وقت مبكر للغاية. احتسب. مصفاة الإعداد ساخنة. *: أدر المصفاة في عكس اتجاه عقارب الساعة  وأزل مكبس الإعداد *: أدخل حامل المصفاة بدون مصفاة سيعود مكبس الإعداد إلى نقطة الانطلاق مرة أخرى. هام. لا تُدر في الاتجاه الآخر، وإلا فقد ينفث الفل عن طريق الخطأ. وقد يؤدي هذا إلى إتلاف الأنابيب وسدادة الإحكام
لوحة التحكم/الشاشة لا تستجيب	*: قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى
لم يبدأ الإعداد	*: قم بالفحص للتحقق مما إذا كان محبس الماء مفتوحاً *: قم بالفحص للتحقق مما إذا كان قد تم تركيب حامل مصفاة فارغ
9017 خطأ المعايير، يساراً	*: قم بالفحص للتحقق مما إذا كان قد تم تركيب المصفاة الصحيحة في حامل المصفاة *: قم بالفحص للتحقق إن كان يجب تنظيف مجرى طحين القهوة المائل *: قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى
9543 خطأ المعايير، يميناً	إذا لم يتم التغلب على العطل *: اتصل بمركز خدمة WMF

صورة العطل	إرشادات التعامل
9516 المطحنة مغلقة على اليسار 9517 المطحنة مغلقة على اليمين	❖ قم بتسجيل وضع ضبط درجة الطحن ❖ قم بتحرير أوعية الحبوب ثم انزعها ❖ قم بإفراغ المطحنة عن طريق الشفط بواسطة مكنسة ❖ اضبط درجة الطحن على وضع أكثر خشونة ❖ أعد تركيب وعاء الحبوب وأحكم غلقه ❖ قم بالملء بحبوب القهوة إذا لزم الأمر ❖ البرنامج < النظام > ضبط درجة الطحن، صفحة 67 ❖ قم بإنتاج القهوة ❖ اضبط درجة الطحن عند دوران المطحنة على درجة الطحن القديمة ❖ إذا لم يتم التغلب على العطل ❖ قم بإطفاء ماكينة القهوة ❖ اتصل بمركز خدمة WMF
9561/9560 البن المطحون قليل للغاية في حامل المصفاة (يسارًا/يمينًا)	❖ قم بالفحص للتحقق مما إذا كان قد تم تركيب عنصر المصفاة الصحيح في حامل المصفاة ❖ نظّف مجرى طحين القهوة المائل ❖ نظّف مجموعة الإعداد يدويًا ❖ قم بزيادة كمية طحين القهوة بنسبة 0.1 جرام مع المشروب في الوصفة، والذي تم إنتاجه مؤخرًا ❖ إذا لم يتم التغلب على العطل ❖ قم بإطفاء ماكينة القهوة ❖ اتصل بمركز خدمة WMF

صورة العطل	إرشادات التعامل
9563/9562 البن المطحون كثير للغاية في حامل المصفاة (يسارًا/ يمينًا)	* قم بالفحص للتحقق مما إذا كان قد تم تنظيف حامل المصفاة بعد عملية الإعداد الأخيرة * أفرغ حامل المصفاة * قم بالفحص للتحقق مما إذا كان قد تم تركيب المصفاة الصحيحة في حامل المصفاة * احرص على ضرورة إفراغ حامل المصفاة بعد كل عملية إعداد للمشروب * نظّف مجرى طحين القهوة المائل * نظّف مصفاة الموزّع بشكلٍ منتظم ◀ العناية ▶ شطف مصفاة الموزّع ▶ صفحة 80 * نظّف مجموعة الإعداد يدويًا ◀ العناية ▶ تنظيف مجموعة الإعداد يدويًا، صفحة 82 * قم بتقليل كمية طحين القهوة بنسبة 0.1 جرام مع المشروب في الوصفة، والذي تم إنتاجه مؤخرًا إذا لم يتم التغلب على العطل * قم بإطفاء ماكينة القهوة * اتصل بمركز خدمة WMF
F161 النزول دون مستوى الحد الأدنى من التدفق	* نظّف حامل المصفاة ومصفاة الإعداد * افتح المحبس
F164 النزول دون مستوى الحد الأدنى من تدفق معايرة الماء الساخن	* قم بإطفاء ماكينة القهوة * اخلع منفذ إنتاج الماء الساخن ونظف المصفاة احترس! سوائل ساخنة! * افتح المحبس * قم بتشغيل ماكينة القهوة

9 الأمان والضمان

1.9 مخاطر ماكينة القهوة

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 104
 شروط الاستخدام والتركيب
 < الأمان
 بدءًا من صفحة 18

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
- قبل البدء في التشغيل مرة أخرى عقب توقف التشغيل (لعدة أيام/أسابيع)، يجب القيام بـ "تنظيف مجموعات الغلي" مرتين على الأقل.

تنظيف النظام
العناية
بـ برامج التنظيف
صفحة 74

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 وتوقيعها.



للتخلص من الجهاز يرجى التوجه إلى مركز صيانة خدمة WMF.

العنوان

≤ صفحة 93

يجب مراعاة فصول التزامات المشغل والتخلص من المنتج.

≤ بدءاً من صفحة 102

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 والمنظف السائل).

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

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

عرض عام لمواعيد التنظيف

< صفحة 73

HACCP نظام

< صفحة 91

مواد تنظيف WMF المخصصة

< كماليات وقطع الغيار

صفحة 108



للتخلص من الجهاز يرجى التوجه إلى مركز
صيانة خدمة WMF.

العنوان

◀ صفحة 93

إذا كانت لديك أي أسئلة حول التخلص السليم من ماكينات القهوة الاحترافية المتوفرة لديك، فيرجى الاتصال بمنظمة المبيعات المسؤولة لديك (شركة تابعة لشركة WMF، أو وكيل WMF أو مباشرة بشركة WMF GmbH، في جايزلينجن).

قبل تقديم ماكينة القهوة للغير أو التخلص منها، يجب حذف البيانات الشخصية الموجودة على منصة CoffeeConnect على مسؤوليتك الخاصة. (حماية البيانات)

احذف البيانات الشخصية الموجودة على الجهاز القديم قبل التخلص منه.

4.9 متطلبات الضمان

هام

شروط الاستخدام والتركيب
 < الأمان
 بدءًا من صفحة 18

أحرص على مراعاة تعليمات الدليل



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

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

لن يتم منح الضمان على:

- كل الأجزاء المعرضة للتآكل الطبيعي. ويسري هذا على عدة مكونات، منها عناصر الإحكام 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 الخاطئ 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 93

المالحق: مواصفات فنية المواصفات الفنية لماكيناة القهوة

أبعاد خارجية	العرض 790.4 ملم الارتفاع 597 ملم العمق 523 ملم (591 ملم عندما يكون رف الفناجين مرفوعاً للأعلى)
وعاء حبوب القهوة	حوالي 550 جم لكل قطعة (خارجياً: حوالي 1400 جم) ⁽¹⁾
الوزن الفارغ	حوالي 75 كجم
وصلة التغذية بالماء	TW15 (DN 15) على الأقل DN 6 أو 1/4 بوصة وصلة أنبوب مزودة بمحبس أساسي وفلتر اتساخات، بأبعاد تصل إلى 0.08 ملم، موضعية. ⁽²⁾ ضغط تدفق يبلغ على الأقل 0.05 ميجاباسكال (0.5 بار)، عند 2 لتر/دقيقة (ضغط منخفض). ضغط تدفق يبلغ على الأقل 0.30 ميجاباسكال (3.0 بار)، عند 2 لتر/دقيقة (معياري). بحد أقصى 0.6 ميجاباسكال (6 بار). درجة الحرارة القصوى بالمدخل 35 °م. يجب أن يتم استخدام طقم الأنابيب المورد مع ماكينة القهوة الجديدة و/أو فلتر الماء الجديد. لا تستمر في استخدام أطقم الأنابيب الجديدة.
جودة الماء	في حالة ماء الشرب المحتوي على عسر كربون أكثر من 5 درجة عسر ألماني فيجب تركيب فلتر ماء WMF مسبقاً.
وصلة تصريف الماء	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⁾ تسري هذه المواصفات (المواصفة IEC 60335-2-75) الخاصة بوصلة الماء لماكيناة القهوة في دول الاتحاد الأوروبي. قد يكون من اللازم مراعاة اللوائح الإضافية الخاصة بكل بلد. في خارج بلدان الاتحاد الأوروبي فإنه يتعين أن يتم التحقق من مدى قبول المواصفات المعتمدة لدى الطرف القائم على نقل الماكينة وطرحها في الأسواق.

القدرة الاسمية	6.0-7.0 كيلووات
الإمداد بالطاقة	380-415 فولت 60/50 هرتز (موصل محايد/موصل حماية أرضية/3)
إضاءة	إضاءة LED
طريقة الحماية	IP X0
فئة الحماية	فئة الحماية I
الضغط المقدر	الغلاية 0.25 ميجا باسكال (2.5 بار)
مستوى الضجيج المستمر (بداية لكل سنة)	>70 ديسيبل (الفئة A)
درجة الحرارة المحيطة	+5 °س إلى +35 °س 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). ⁽³⁾
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 البخار أو ما شابه.

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

⁽³⁾ يمكن التفريغ فقط من خلال خدمة WMF.

لأسباب تتعلق بالأداء الوظيفي أو أعمال الصيانة أو السلامة فمن الضروري أن يتم عند التركيب الحفاظ على وجود مسافة أمان دنيا تصل إلى 50 ملم من الجانب تفصل عن المجموعة التركيبية أو الأجزاء التركيبية من غير إنتاج شركة WMF وكذلك 50 ملم على الأقل نحو الجدار الخلفي. ينصح بأن يتم توفير مساحة عمل دنيا أمام ماكينة القهوة تصل إلى 800 ملم. 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 وفقًا للوائح الخاصة بكل بلد طبقًا للمواصفة IEC 60364، ويجب أن يتوافق النظام الكهربائي مع البيانات المدونة على لوحة الصنع. يتوفر في محيط الجهاز مقبس شوكو يسهل الوصول إليه عند التوصيل أحادي المرحلة أو مقبس أحادي المرحلة مطابق للمواصفات المحلية، أو يتوفر مقبس ذو 5 أقطاب CEE/CEKON عند التوصيل ثلاثي المرحلة وفقًا للمعيار DIN EN 50310 VDE 0800-2-310، أو يتوفر مقبس متعدد الأقطاب مطابق للمواصفات المحلية. المقابس تندرج ضمن التركيب الموضعي. لا يسمح بأن يتم توصيل كابل الشبكة بالأجزاء التركيبية الساخنة. إذا ما تعرض كابل التوصيل بالشبكة الخاص بهذا الجهاز للضرر، فيجب أن يتم استبداله لدى مركز الخدمة أو على يد عمالة فنية مدربة، وذلك تجنبًا لنشوء المخاطر.

تجنبًا 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.

الملحق: كماليات وقطع الغيار

العدد	الوحدة	التوصيف	رقم الطلب
برنامج العناية WMF			
1	الجرعة	أقراص التنظيف WMF المخصصة (100 قطعة)	33 2332 4000
1	زجاجة	منظف نظام الحليب من WMF، 2 لتر، من نوع AutoClean Milk	33 4321 2000
1	قطعة	فرشاة التنظيف	33 0350 6000
1	قطعة	فرشاة مجموعة الإعداد	33 1475 4000
1	قطعة	فرشاة لتنظيف مجرى طحين القهوة المائل	33 4072 5000
1	قطعة	فرشاة المبخرة	33 2393 1000
1	قطعة	وعاء التنظيف	33 2593 6000
1	قطعة	غطاء، وعاء التنظيف	33 2593 7100
درج الرواسب			
1	قطعة	قضيب كبس البن	33 4080 3200
1	قطعة	أرجل الماكينة	33 2803 6000
حامل مصفاة			
1	قطعة	حامل المصفاة الصغير، مخرج أحادي	33 4744 1000
1	قطعة	حامل المصفاة المتوسط، مخرج أحادي	33 4744 2000
1	قطعة	حامل المصفاة المتوسط، مخرج مزدوج	33 4744 3000
1	قطعة	حامل المصفاة XL، مخرج أحادي	33 4744 4000
1	قطعة	حامل المصفاة XL، مخرج مزدوج	33 4744 5000
1	قطعة	وليعة العزل	33 2681 3000
1	قطعة	مصفاة التخمر الصغيرة	33 2672 7000
1	قطعة	مصفاة التخمر XL	33 4092 5000
1	قطعة	مصفاة التخمر المتوسطة	33 2672 6000
1	قطعة	مصفاة مصمتة	33 2684 0000
1	قطعة	حلقة حامل المصفاة	33 2675 5000
1	قطعة	حامل المصفاة، غطاء ماسك الحامل، أسود	33 4466 4000
1	قطعة	وليعة غطاء ماسك الحامل	33 4466 5000
1	قطعة	رأس حامل المصفاة، الصغيرة	33 4416 1000
1	قطعة	رأس حامل المصفاة، المتوسطة	33 4416 2000
1	قطعة	رأس حامل المصفاة، XL	33 4416 3000

العدد	الوحدة	التوصيف	رقم الطلب
إنتاج البخار			
1	قطعة	مخرج أحادي	33 4427 1000
1	قطعة	منفذ زوجي	33 4427 2000
1	قطعة	مقبض حامل منفذ البخار الأساسي	33 4466 7000
1	قطعة	مقبض حامل منفذ البخار التلقائي	33 2071 9000
SteamJet			
1	قطعة	لوحة البخار SteamJet كاملة	33 4439 4000
كماليات			
1	قطعة	أبريق الحليب	33 4122 8000
1	قطعة	نظرة سريعة على البخار التلقائي	33 2658 7100
1	قطعة	منفذ البخار التلقائي من الكروم	33 2658 7000
1	قطعة	الحلقة الدائرية ومنفذ البخار الأساسي	33 0398 4000
1	قطعة	الحلقة الدائرية ومنفذ البخار التلقائي، العادي	33 1580 3000
المستندات			
1	قطعة	ملف الوثائق WMF espresso NEXT	33 4489 0290

دليل التشغيل هذا متوفر بلغات مختلفة.
 < التنزيل من على الرابط <https://coffeeconnect.wmf.com>

الفهرس

C

CleanLock (قتل التنظيف) 49

D

Dynamic Coffee Assist (مساعد القهوة الديناميكي) 68

S

21-56 SteamJet

U

69 USB

ا

أبعاد تركيب فلتر الماء 107

أجهزة البيع 60

ارتفاع الإنزال 41

إرشادات السلامة للاستعمال 26

إرشادات السلامة للعناية 71

إرشادات عامة للسلامة 6

أضرار الماء الساخن 21-22

أضرار المشروبات 21-48

استعمال 26

إشعار إزالة حامل المصفاة 58

اصنع رغوة اللبن 36

إضاءة 64-65

إضاءة مجموعة الإعداد 21

إضافات 25

إضافة يدوية 22-48

إطفاء 43

إعادة إدخال رقم التعريف الشخصي PIN 63

إعداد درجة الطحن 67

الاستخدام المطابق للتعليمات 15

الإعدادات المجانية 61

الأمان 6-99

البخار الأساسي 38-87

البخار التلقائي 36-38-49-86

البدة التلقائي 56

البرنامج 46

البروتوكول 59

البلاغات على الشاشة 47

التجربة 25-47

التحديد التلقائي لجربات اللبن 23

التزامات التشغيل 102

التعريف 20

الحساب 60

الخدمة 59

الخطوط الوظيفية 48

الخطوط الوظيفية للشاشة العرض تتمتع بقبالية التشغيل 46

الشاشة والإضاءة 64

الصيانة وإزالة التكلس 93

الضمان 99

العدادات 60

العصر الكلي 66

العناية 49-59-71

العناية بوحدة إعداد المشروبات 50

القاموس 25

القدرة الاسمية 106

القواعد والمعايير 101

الكبس 25

اللغات 69

المشروب المرجعي 53

المنطقة الزمنية 63

المواصفات الفنية لماكينة القهوة 105

النص + الصورة 54

النظام 64

الوقت النشط 57

أمريكانو 23

إنتاج الماء الساخن 34

إنتاج المشروبات 25-32

إنتاج تجريبي 52

إيقاف المشروب 33

ب

باريسيتا 25

بلاغات الاستعمال 94

بلاغات الخطأ والأعطال 95

بلاغات وإرشادات 94

بيانات الحالة لحوامل المصافي 29

بيانات أنواع الحبوب 68

بيان الحالة لحوامل المصافي 21

ت

تأمين البيانات 70

تجهيزات السلامة 6

تحديث البرنامج الأساسي 69

تحضير التجربة 25-47

تحميل البيانات 70

تحميل الوصفات 52

تخزين الوصفات 52

تسخين الفناجين 67

تسخين اللبن 36

تسخين المشروبات 39

تشريب أولي 25-53

تشغيل ماكينة القهوة 27

تصدير العدادات 69

تغيير الوصفات 51

تغيير عنصر الإحكام 89

تنظيف أقراص التقاطر 84

تنظيف البخار التلقائي 77

تنظيف العلبة 85

تنظيف المرشح 22

تنظيف النظام 49-74

رقم التعريف للتنظيف PIN 62
رقم التعريف للضبط PIN 62
رقم الحساب PIN 63
رمح اللين 31
رموز دليل التشغيل 24

ز

زر الرغوة 36
زر اللين 37
زر رغوة الحليب 21
زر نفث البخار 21

س

سخان الفجان 40
سطح النصب 106
سطوع الشاشة 64

ش

شاشة الاستعداد للتشغيل 22.48
شبكة الفناجين 21.32.41
شرح أجزاء ماكينة القهوة 20
شروط الاستخدام والترتيب 18
شريط المعلومات 46
شطف أنبوب إعداد الأمريكائو 55
شطف (تنظيف المصفاة) 55
شطف (شطف مصفاة التوزيع، مجموعة قطعة الإعداد) 34
شطف مصفاة الموزع 25.34.80

ص

صادر HACCP 69
صنفور أساسي 25
صيانة 93

ض

ضبط الوصفات الخاصة 57
ضبط درجة الطحن 44

ط

طحن خارجي 57

ع

عرض عام 46
عطل بدون بلاغ 96
علامات ورموز دليل التشغيل 24
عمليات التنظيف اليدوية 81
عملية الإعداد الأخيرة 59
عناصر الاستعمال 55

تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock) 81
تنظيف حوامل المصافي 83
تنظيف رف الفناجين 81
تنظيف مجرى طحين القهوة 82
تنظيف مجرى طحين القهوة المائل 50
تنظيف مجموعة الإعداد 74.77.79
تنظيف مجموعة الإعداد يدوياً 82
تنظيف منافذ إخراج البخار 86
تنظيف نظام اللين 50.79
تنظيف وعاء التجميع 89
تنظيف وعاء الحبوب 88
توصيل اللين 31

ج

جودة الماء 105

ح

حامل مصفاة 28
حاوية حبوب كبيرة 23
حقل المعلومات 54
حقل باريسيتا 22.55
حقل باريسيتا - درجة شدة القهوة 48
حقول PIN 62
حقول التحكم في القائمة 47

خ

خفض درجة الإضاءة 64
خيارات الاستعمال 55
خيارات البخار 35

د

درجة العسر الكلية المقبولة 66
درجة حرارة الإعداد 53
درجة عسر الكربونات المقاسة 66
درجة عسر الماء 25.66

ذ

ذراع بخار البخار الأساسي 21
ذراع بخار البخار التلقائي 22

ر

رغوة اللين 36
رغوة حليب بدائل الحليب 21
رف الفناجين 21.42

ف

- فلتر الماء 66
- فلتر الماء وإزالة الكلور 59
- فواتير خارجية 60

ك

- كماليات وقطع الغيار 108
- كمية الماء 53
- كمية الماء 54
- كمية طحين القهوة 53

ل

- لن يتم منح الضمان على 104
- لون الخط 65
- لون الخلفية 65

م

- مؤشر البخار 21
- مؤشر البخار الأساسي 22
- متطلبات الضمان 104
- مجموعة الإعداد اليسرى مع حامل المصفاة 21
- مجموعة الإعداد اليمنى مع حامل المصفاة 21
- مخاطر ماكينة القهوة 99
- مخرج البخار الأساسي 21
- مخرج البخار التلقائي 21
- مخرج البخار التلقائي الثاني (اختياري) 23
- مدة الشطف 58

مدخل يدوي 21

مركز صيانة WMF Service 93

مسافات التركيب 107

مشروبات 51

معلومات 59

مفتاح التشغيل/الإيقاف 21

ملء نظام اللين 50-56

ملء يدوي لطحن القهوة 33،48

ملحوظة حول الوصفة 54

منظومة التنظيف 91

منفذ الإخراج 21

منفذ الماء الساخن 21

مواصفات فنية 105

مواعيد التنظيف 73

ميكاني 63

ن

نص 54

نطاق الفلتر 25-66

نطاق القائمة 22

نظام التنظيف HACCP 91

و

وصفات المدخل اليدوي 52

وصلة التغذية بالماء 105

وظائف القائمة الرئيسية 47

وعاء الحبوب 21،42

وقت الاتصال المستهدف 53

مركز صيانة WMF الأقرب لك:

© WMF GmbH 2024–2023

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

التصميم والإخراج/ النصوص والصور:

شركة TecDoc ش.ذ.م، جابز لينجن، info@tecdocgmbh.de
دليل التشغيل الأصلي. طبع في ألمانيا.

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

19.06.2024



DESIGNED TO PERFORM