



WMF 1100 S

دليل التشغيل
العربية

نهنك على اقتناك ماكينة القهوة WMF.

ماكينة القهوة WMF 1100 S هي ماكينة أوتوماتيكية بالكامل بالفناجين المفردة، تستخدم لإعداد الإسبريسو وكريمة القهوة والكابتشينو والقهوة باللبن واللاتيه ماشياتو ورغوة اللبن والماء الساخن. من خلال وعاء المسحوق المتوفر اختياريًا سوف تتمكن ماكينة القهوة WMF 1100 S من إنتاج شيكولاتة ساخنة باللبن أو رغوة اللبن.

⚠ احترس

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

احرص على اتباع دليل التشغيل

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

⚠ تحذير

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

خطر على الحياة جراء صدمة كهربائية

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

هام

المواصفات الفنية
بداً من صفحة 108
الصيانة
بداً من صفحة 95

شروط الاستخدام والتركيب

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

7	الأمان	1
7	إرشادات عامة للسلامة	1.1
14	الاستخدام المطابق للتعليمات	1.2
17	شروط الاستخدام والتركيب	1.3
18	التعريف	2
18	شرح أجزاء ماكينة القهوة	1.2
22	التشغيل	3
23	مكان النصب	1.3
23	فك العبوة	2.3
24	برنامج التشغيل	3.3
26	استعمال	4
26	إرشادات السلامة للاستعمال	1.4
26	تشغيل ماكينة القهوة	2.4
27	إنتاج المشروبات	3.4
27	حقول الاختيار (اختيارية)	4.4
27	حقول خاصة (اختيارية)	5.4
28	توصيل اللبن	6.4
28	منفذ اللبن	
28	مع مبرد اللبن WMF	
29	رمح اللبن (اختياري)	
29	إنتاج اللبن أو رغوة اللبن	7.4
30	إنتاج الماء الساخن	8.4
30	وضع Basic Steam (اختياري)	9.4
33	قاعدة وضع الفنجان	10.4
33	وعاء الحبوب/وعاء المسحوق	11.4
34	مدخل يدوي	12.4
35	وعاء الترسيب	13.4
35	وصلة فتحة الطاولة ووعاء البن (اختياري)	14.4
36	درج النقاط/مستشعر درج النقاط	15.4
37	وصلة الماء الثابتة (اختياري)	16.4
37	إطفاء ماكينة القهوة	17.4
38	البرنامج	5
38	عرض عام	1.5
38	وضع الاستعداد للعمل	
38	حقول شاشة الاستعداد للتشغيل	
39	وظائف القائمة الرئيسية	
39	حقول التحكم في القائمة	
40	وضع الاستعداد للعمل	2.5
40	حقول شاشة الاستعداد للتشغيل	1.2.5
40	أزرار المشروبات	
40	حقل الشطف على الدافء	
40	حقل باريسيتا - درجة شدة القهوة	
41	منفذ بخار لجهاز تنفئة الفناجين	2.2.5

42	العناية	3.5
42	تنظيف النظام.....	
42	شطف الخلاط.....	
42	شطف نظام اللبن.....	
43	CleanLock (قفل التنظيف).....	
43	الأدلة.....	
43	استبدال الفلتر.....	
44	إذابة التكلس.....	
44	العناية بوحدة إعداد المشروبات.....	
44	مشروبات	4.5
44	عام.....	
45	كمية الماء وعملية الإعداد المتعددة وطريقة المعايرة.....	
47	تغيير الوصفات.....	
50	النص والصورة.....	
51	خيارات الاستعمال	5.5
51	عناصر الاستعمال.....	
54	شكل الأزرار.....	
54	وضع الاختيار المسبق PostSelection.....	
54	وضع العرض.....	
55	خالي من الكافيين.....	
55	الاختيار الأولي للمشروب.....	
55	إيقاف المشروب.....	
55	معامل Décafé.....	
56	معلومات	6.5
56	عملية الإعداد الأخيرة.....	
56	ميكاني.....	
56	الخدمة.....	
56	العناية.....	
56	الفلتر وإزالة التكلس.....	
56	البروتوكول.....	
57	الحساب	7.5
57	العدادات.....	
57	أجهزة البيع.....	
58	حقوق PIN	8.5
58	رقم التعريف للتنظيف PIN.....	
58	رقم التعريف لل ضبط PIN.....	
58	رقم الحساب PIN.....	
59	ميكاني	9.5
59	وقت/التاريخ.....	
59	حالة شكل الأزرار.....	
59	العرض العام لأشكال الأزرار.....	
60	النظام	10.5
60	اللبن والرغوة.....	
60	بيان تقدم العمل.....	
60	الشاشة والإضاءة.....	
62	مشروبات: الخط + اللون.....	
62	فلتر الماء.....	
63	وضع اقتصادي Eco.....	
64	درجة الحرارة.....	
64	شطف الإطفاء.....	

64	الشطف الأوتوماتيكي لنظام اللبن	
64	معايرة رسالة نفاذ جبات القهوة	
65	مستشعر قرص التقاطر	
65	الحماية من التجمد/التجهيز للنقل	
65	المعايير	
66	الوظيفة S-M-L	
66	البلوتوث (اختياري)	
67		
67	تحميل الوصفات	11.5 USB
67	تحميل رموز المشروبات	
67	تخزين الوصفات	
67	تصدير العذادات	
68	صادر HACCP	
68	تأمين البيانات	
68	تحميل البيانات	
68	تحميل اللغة	
68	تحديث البرنامج الأساسي	
68	الاستعادة	
69		
69	وضع اقتصادي Eco	12.5
69	بيان الوضع الاقتصادي Eco	
70	اللغات الوارة أعلاه	13.5
71	أوضاع ضبط أخرى	6
71	ضبط درجة الطحن	1.6
72	العناية	7
72	إرشادات السلامة للعناية	1.7
74	عرض عام لمواعيد التنظيف	2.7
75	الأجزاء المناسبة للتنظيف في غسالة الأطباق	3.7
75	برامج التنظيف	4.7
75	تنظيف النظام	1.4.7
77	شطف الخلاط	2.4.7
77	شطف نظام اللبن	3.4.7
78	إذابة التلكس	5.7
80	عمليات التنظيف اليدوية	6.7
80	تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock)	1.6.7
80	قم بتنظيف وعاء الترسيب (خرطوشة اللبن، اختياري)	2.6.7
81	تنظيف حوض التجميع	3.6.7
81	تنظيف خزان الماء	4.6.7
82	تنظيف قرص التقاطر	5.6.7
83	تنظيف العلبة	6.6.7
83	تنظيف منفذ خروج المشروبات يدوياً	7.6.7
84	تنظيف وحدة الإعداد	8.6.7
87	قم بتنظيف نظام اللبن يدوياً	9.6.7
89	تنظيف الخلاط	10.6.7
90	تنظيف وعاء الحبوب	11.6.7
91	تنظيف وعاء المسحوق	12.6.7

93	نظام التنظيف HACCP	8
95	الصيانة وإزالة التكلس	9
95	صيانة	1.9
96	خدمة WMF	2.9
97	بلاغات وإرشادات	10
97	بلاغات الاستعمال	1.10
98	بلاغات الخطأ والأعطال	2.10
101	عطل بدون بلاغ عطل	3.10
103	الأمان والضمان	11
103	مخاطر ماكينة القهوة	1.11
105	القواعد والمعايير	2.11
106	التزامات المشغل	3.11
107	متطلبات الضمان	4.11
108	الملحق: مواصفات فنية	
108	المواصفات الفنية لماكينة القهوة	
112	الملحق: كماليات وقطع الغيار	
114	الفهرس	

1 الأمان

⚠ تحذير

الاستخدام الخاطيء



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

1.1 إرشادات عامة للسلامة

مخاطر على المستخدم

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

⚠ احترس

< احرص على قراءة دليل التشغيل بعناية قبل الاستخدام.



< لا تلمس أية أجزاء ساخنة من الماكينة.



< لا تستخدم ماكينة القهوة إذا كانت لا تعمل

بشكل سليم أو متعرضة لأضرار.



< لا تستخدم ماكينة القهوة إلا إذا كانت كل

أجزائها مركبة بالكامل.

⚠ احترس

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



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

⚠ تحذير

خطر على الحياة جراء صدمة كهربائية



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

⚠️ احترس

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء



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

⚠️ احترس

خطر الإصابة



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

⚠️ احترس

خطر الانحصار/خطر الإصابة



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



⚠️ احترس

خطر على الصحة



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

⚠️ احترس

خطر على الصحة



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

⚠️ احترس

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكْتَوَاء



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

⚠ احترس

خطر الانزلاق



- يمكن أن تتسرب بعض السوائل من ماكينة القهوة في حال استخدامها بشكل خاطيء أو في حالة وجود أعطال. هذه السوائل يمكن أن تتسبب في التعرض لخطر الانزلاق.
- < احرص بصفة دورية منتظمة على التحقق من إحكام غلق ماكينة القهوة وعدم تسريبها للماء.

1.2 الاستخدام المطابق للتعليمات

⚠ تحذير

الاستخدام الخاطيء



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

- ماكينة القهوة WMF 1100 S مخصصة لإنتاج المشروبات المكونة من القهوة، و/أو اللبن، و/أو المسحوق (مثل الشوكولاتة أو طبقة التغطية).
- يجب أن تكون المنتجات المستخدمة، وهي حبوب القهوة واللبن وطبقة التغطية ومسحوق الشوكولاته، مناسبة للاستخدام في ماكينات القهوة الأوتوماتيكية. يجب عدم استخدام المنتجات بعد انتهاء تاريخ الصلاحية.
- هذا الجهاز مصمم خصيصًا للاستخدامات الصناعية والتجارية وللاستخدام من قبل المتخصصين أو المستخدمين المدربين في المحلات والمكاتب والمطاعم والفنادق وأماكن العمل المشابهة. يمكن استخدامه أيضًا في المنازل.

مكان النصب

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

وصلة الماء

- وصلة أنبوب مقاس 3/8 بوصة مزودة بصنوبر أساسي وفلتر اتساخات، بمقاس 0.08 ملم، تُركب من جانب العميل. ضغط تدفق يبلغ على الأقل 0.2 ميجاباسكال (2 بار)، عند معدل بحد أقصى 0.6 ميجاباسكال (6 بار) درجة الحرارة القصوى بالمدخل 35 °م.
- يجب أن يتم استخدام طقم الأنابيب المورد مع ماكينة القهوة الجديدة و/أو فلتر الماء الجديد. لا تستمر في استخدام أطقم الأنابيب الجديدة.

درجة الحرارة المحيطة

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

الاستخدام

- استخدام الجهاز يخضع لتعليمات دليل التشغيل. أي استخدام آخر غير ذلك يعد غير سليم من الناحية الفنية. والأضرار الناتجة عن هذا الاستخدام المخالف لا تتحمل مسؤوليتها الجهة المصنعة.
- لا يسمح باستخدام جهاز **WMF 1100 S** تحت أية ظروف لغرض تسخين أو إنتاج أية سوائل أخرى غير القهوة والماء الساخن (مشروبات أو تنظيف) أو اللبن (مبرد، مبستر، متجانس، معالج حرارياً).

النظافة الصحية

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

1.3 شروط الاستخدام والتركيب

⚠ تحذير

المواصفات الفنية
 < بدءًا من صفحة 108

⚠ خطر الحريق/خطر الحوادث

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

أعمال التحضير الخاصة بالتوصيل الكهربائي ووصلة الماء ووصلة الصرف يتعين أن يقوم مشغل الماكينة بتكليف أحد للقيام بها. يجب تنفيذ هذه الأعمال من قبل سباكين معتمدين وفي ظل مراعاة اللوائح العامة واللوائح الوطنية وكذلك اللوائح المحلية السارية. مركز خدمة خدمة WMF يسمح له بأن يقوم فقط بإنشاء الاتصال بين ماكينة القهوة والوصلات التي تم تجهيزها. والمركز لا يعد من ناحية مسؤولاً عن أعمال التركيب ولا عن تنفيذها.

2 التعريف

1.2 شرح أجزاء ماكينة القهوة



- 1 وعاء الحبوب
- 2 وعاء حبوب قهوة ثانٍ أو وعاء مسحوق (شوكولاتة أو طبقة تغطية أو وعاء مسحوق مزدوج (اختياري))
- 3 منفذ الإدخال اليدوي/منفذ إدخال الأقراص
- 4 مفتاح التشغيل/الإيقاف
- 5 باب
- 6 منفذ خروج المشروبات (القهوة والحليب والشوكولاتة)
- 7 خزان الماء
- 8 قاعدة وضع الفنجان
- 9 منفث بخار لجهاز تدفئة الفناجين
- 10 درج تجميع قطرات قابل للخلع ومزود بشبكة قطرات
- 11 وعاء الترسيب
- 12 منفذ البخار
- 13 منفذ الماء الساخن
- 14 شاشة لمسية لأزرار المشروبات والإعدادات

شاشة الاستعداد للتشغيل

- 15 حقل القائمة (يفتح القائمة الأساسية)
- 16 وضع اقتصادي Eco
- 17 حقل الأخبار
- 18 حقل باريسا
- 19 مقاس المشروب
- 20 حقل الشطف على الدافئ
- 21 حقل منفث البخار
- 22 زر البخار في حقل المشروب

احرص على مراعاة رموز وعلامات دليل التشغيل

تحذير ⚠

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

إرشادات السلامة وأضرار الأفراد ⚠

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

احتس ⚠

إرشادات السلامة للاستعمال
 < صفحة 26
 إرشادات السلامة للعناية
 < صفحة 72
 احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

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 ⚠

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 107
 المواصفات الفنية
 < بدءًا من صفحة 108

إرشادات وجود أضرار عينية ⚠

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

ملحوظة

ملحوظة/ نصيحة ⚠

- إرشادات التعامل الآمن ونصائح خاص بالاستعمال الأكثر
 يسرًا.

نصيحة

القاموس

المفهوم	الشرح
•	• عمليات التعداد، إمكانيات الاختيار
•	• خطوات العمل المفردة
نص بخط مائل	توصيف حالة ماكينة القهوة و/أو التوضيحات الخاصة بالخطوات أوتوماتيكية التنفيذ.
إضافات	مكونات وصفة إعداد مشروب، مثلاً قهوة أو لبن أو رغوة اللين أو الشيكولاتة.
إنتاج المشروبات	إنتاج القهوة أو الماء الساخن أو مشروبات المسحوق
الشيكلاتة	شيكلاتة ساخنة
باريستا	جهاز إعداد القهوة المتخصص
بدون كافيين	قهوة خالية من الكافيين
تشريب أولي	يتم تشريب القهوة قبل إعدادها بقليل، حتى يمكن تعميق أثر النكهات الخاصة بها.
خرطوشة المسحوق	◀ وصلة فتحة الطاولة ووعاء البن، صفحة 35
درجة عسر الماء	البيان بوحدة °درجة عسر الماء الألمانية. عسر الماء هو معيار لقياس محتوى الكالسيوم المذاب في ماء الشرب.
شطف	تنظيف بيني
صنبور أساسي	صمام حبس الماء، صمام زاوي
طريقة التشغيل "أخدم نفسك"	وضع العميل "أخدم نفسك"
كبس	الكبس الأوتوماتيكي لمسحوق القهوة قبل الإعداد.
مشروبات المسحوق	مثلاً الشيكولاتة أو طبقة التغطية
منفذ خروج القهوة	منفذ زوجي
نطاق الفلتر	مثلاً: السعة الترئية لفلتر الماء
نظام الخلاط	المجموعة التركيبية بالكامل، خلاط بمحدد مواضع لمشروبات المسحوق
نظام اللين	منفذ خروج أحادي، وحدة تكوين رغوة اللين، مهائئ وحدة تكوين رغوة اللين، منفث البخار وأنبوب اللين

3 التشغيل

(بالنسبة للتشغيل لأول مرة بعد التوريد من المصنع)

⚠ احترس

احرص على مراعاة رموز وعلامات دليل التشغيل

صفحة 20

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

احرص على اتباع دليل التشغيل



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



⚠ تحذير

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر على الحياة جراء صدمة كهربائية



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



هام

شروط الاستخدام والتركيب
 < بدءًا من صفحة 17

المواصفات الفنية

< بدءًا من صفحة 108

شروط الاستخدام والتركيب



احرص على مراعاة تعليمات دليل التشغيل.

1.3 مكان النصب

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 107
 المواصفات الفنية
 < بدءًا من صفحة 108



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

2.3 فك العبوة

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 107
 الملحقات التكميلية ووصف أجزاء ماكينة
 القهوة
 < صفحة 18
 المواصفات الفنية
 < بدءًا من صفحة 108



فك العبوة



- < مواد التغليف في الكرتون تحتوي على كماليات الماكينة. فلا تتخلص منها.
- < يحتوي خزان الماء ووعاء الرواسب على ملحقات تكميلية. اخلع الملحقات التكميلية واشطف وعاء الرواسب وخزان الماء شطفًا جيدًا قبل بدء التشغيل.
- < قم بالفحص للتحقق من أن ماكينة القهوة غير متضررة. في حالة الشك فلا تقم بتشغيل ماكينة القهوة وقم بإبلاغ مركز خدمة خدمة WMF.
- < احرص على الاحتفاظ بالعبوة الأصلية تحسبًا لاحتمالية إرجاعها إلى الشركة.

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 107
 المواصفات الفنية
 < بدءًا من صفحة 108



- وعاء المسحوق المزوج (اختياري)**
- سيتم إرسال وعاء المسحوق المزوج الاختياري في عبوة تغليف منفصلة. إذا كانت ماكينة القهوة مجهزة بهذه التجهيزات الاختيارية، فيجب تركيب وعاء المسحوق المزوج قبل تشغيل ماكينة القهوة. يحظر التشغيل والوعاء غير مرغّب.

- ✱ قم بفك العبوة وإخراج ماكينة القهوة WMF 1100 S وضعها على سنادة سفلية ثابتة وأفقية مستوية
- ✱ احرص على مراعاة البيانات الفنية
- ✱ أدخل كبل التوصيل الخاص بماكينة القهوة في مقبس مناسب

مواصفات فنية
 < صفحة 108



3.3 برنامج التشغيل

- ✱ قم بتشغيل ماكينة القهوة عن طريق مفتاح التشغيل/الإيقاف
- يتم تشغيل ماكينة القهوة.
- يبدأ برنامج التشغيل.
- ✱ احرص على تنفيذ واتباع جميع التعليمات التي تظهر في الشاشة

هام

تغيير أوضاع الضبط
 < البرامج
 بدءًا من صفحة 38



التشغيل

يرشدك برنامج التشغيل عبر الشاشة خطوة بخطوة أثناء تنفيذ نقاط التشغيل.



- < احرص على اتباع البلاغات التي تظهر على الشاشة.
- يمكن أن يتم تغيير القيم المضبوطة بعد التشغيل.

تعليمات إضافية

- قم بتوصيل اللبن < فصل 6.4 صفحة 28

بمجرد أن ينتهي برنامج بدء التشغيل بشكل كامل ويتم إجراء جميع الإعدادات اللازمة، يُعاد تشغيل ماكينة القهوة. يتم إجراء معايرة بشكل أوتوماتيكي كامل.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء



- عند صب المشروبات يخرج سائل ساخن من منافذ خروج المشروبات. عندئذ تصبح الأسطح الخارجية ومسارات التصريف ملتهبة.
- < أثناء عملية إنتاج المشروبات لا تمد يدك أسفل المنافذ.
- < لا تقم بلمس مسارات التصريف بعد عملية إنتاج المشروبات مباشرة.



تركيب فلتر الماء الخاص بخزان الماء (اختياري)

هذه النقطة خطوة يتم تنفيذها أثناء عمل برنامج بدء التشغيل.
عند استخدام ماء شرب تزيد درجة عسره عن 5 °dKH فيجب عندئذ أن يتم أولاً توصيل فلتر ماء WMF، وإلا فيمكن أن يصل الأمر إلى إلحاق أضرار بماكينة القهوة جراء التكلس.

رصد درجة 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 يتم توريد اختبار عسر الكربونات مع الملحقات التكميلية.

نطاق الفلتر

تسمى عندئذ وحدة القياس "درجة عسر الماء الألمانية" = (°dKH)

فلتر الماء المورّد الخاص بخزان الماء (فلتر ماء من طراز 200 BWT لتر) له مدى كفاية لـ 200 لتر من الماء في ظل عسر كربونات يبلغ 10 درجات عسر كربونات ألماني. يرتبط مدى الكفاية الفعلي بدرجة عسر ماء الشرب ويمكن الاطلاع عليه في الجدول التالي.

استبدال الفلتر
الغاية
صفحة 43

ملحوظة

عند درجة عسر للماء تتراوح من 0 إلى 5 °dKH فليست هناك حاجة لتركيب فلتر ماء.
< برنامج التشغيل
صفحة 24

درجة عسر الماء	النطاق بوحدة للتر	درجة عسر الماء	النطاق بوحدة للتر
أقل من 5	لا يلزم استخدام فلتر	15	135
بدءاً من 5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	أكبر من 25	70

4 استعمال

1.4 إرشادات السلامة للاستعمال

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء



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

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة



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

2.4 تشغيل ماكينة القهوة

يوجد مفتاح التشغيل/الإيقاف على الجانب الأيمن للوحة التحكم.

※ اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف

تصدر إشارة صوتية

يتم تشغيل ماكينة القهوة وتسخن.

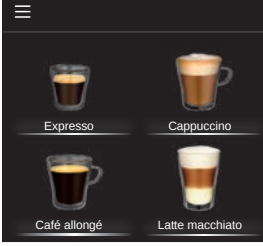
عندئذ تبدأ عملية شطف أوتوماتيكية على الساخن.

إذا أصبحت ماكينة القهوة جاهزة لإخراج المشروبات، فسوف يظهر

على الشاشة بيان بوضع الاستعداد للعمل.



مفتاح التشغيل/الإيقاف



اختيار المشروبات

شكل الأزرار
< خيارات الاستعمال
صفحة 54

إلغاء المشروب
< خيارات التشغيل
صفحة 55

3.4 إنتاج المشروبات

بالنقر على أزرار المشروبات يتم بدء صب المشروبات المضبوطة.

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

※ ضع وعاء شرب مناسب أسفل منفذ خروج المشروبات

※ انقر على زر المشروب المرغوب

إيقاف المشروب

※ انقر عدة مرات على زر المشروب



مثال:
حقل بريستا

4.4 حقول الاختيار (اختيارية)

تتاح بشكل اختياري حقول اختيار، على سبيل المثال حقل باريسا الموضوع هنا في المثال. تظهر حقول الاختيار هذه على الشاشة بعد اختيار المشروب.

5.4 حقول خاصة (اختيارية)

الحقول الخاصة اختيارية ويتم تفعيلها حسب الرغبة في أوضاع الضبط. الحقل S-M-L هو مثال للحقل الخاص.

بالنسبة للمشروبات يجب أن تكون كميات الملء S-M-L مضبوطة لكي تكون متاحة.

وبعد ذلك يمكن قبل اختيار المشروبات اختيار كمية الملء "S" أو "L"، ويتم فقط إضاءة أزرار المشروبات التي خُصصت لها كمية الملء هذه.

M = مقياس مشروب مضبوط، لا يوجد اختيار أولي

S = حوالي 25 % أقل من M

L = حوالي 25 % أكثر من M



مثال:
حقل S-M-L

6.4 توصيل اللبن

منفذ اللبن

استخدم منفذ البخار المناسب في وحدة تكوين رغوة اللبن.



يجب موازنة درجة حرارة مخزون اللبن وفقًا لدرجة حرارة اللبن ومنفذ البخار المناسب.

درجة حرارة مخزون اللبن
≤ اللبن والرغوة
صفحة 60



استبدال منفذ اللبن

درجة حرارة اللبن

اللون

- أخضر (قياسي) لبن غير مبرّد (16 إلى 22 °م كحد أقصى)¹⁾
- برتقالي (ملحق تكميلي) لبن مبرّد (حتى 10 °م كحد أقصى)

¹⁾ بدءًا من 10 °م يجب استخدام المنفذ الأخضر.

عند استخدام لبن غير مبرّد ننصح بأن تكون درجة حرارة مخزون اللبن بين 16 إلى 22 °م للحصول على نتيجة مثالية.

مع مبرد اللبن WMF

- ✱ استخدم منفذ البخار المناسب للبن المبرد (البرتقالي)
- ✱ أخرج وعاء اللبن من المبرد
- ✱ قم بتحريك غطاء وعاء اللبن إلى الورا
- ✱ قم بملء وعاء اللبن باللبن
- ✱ أعد تركيب الغطاء مرة أخرى على الوعاء
- ✱ أدخل المهائى الموجود على أنبوب اللبن في الوصلة الموجودة في غطاء وعاء اللبن
- ✱ قم بحذر بتحريك وعاء اللبن إلى الورا



وعاء اللبن



يجب موازنة درجة حرارة مخزون اللبن وفقًا لدرجة حرارة اللبن ومنفذ البخار المناسب.

درجة حرارة مخزون اللبن
≤ اللبن والرغوة
صفحة 60

رمح اللبن (اختياري)

ملحوظة

ملحوظة



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



يجب موازنة درجة حرارة مخزون اللبن وفقًا لدرجة حرارة اللبن ومنفذ البخار المناسب.

درجة حرارة مخزون اللبن
≤ اللبن والرغوة

صفحة 60

- * استخدم منفذ البخار المناسب في وحدة تكوين رغوة اللبن
- * ضع عبوة اللبن ناحية اليسار بجانب ماكينة القهوة
- * افتح غطاء رمح اللبن
- * قم بتوصيل المهايئ Click&Clean في رمح اللبن
- * أدخل رمح اللبن في عبوة اللبن
- * يجب أن يصل رمح اللبن حتى قاع عبوة اللبن.

7.4 إنتاج اللبن أو رغوة اللبن

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

نوع المعايير
≤ البرامج
≤ المشروبات
صفحة 45



8.4 إنتاج الماء الساخن

- ※ ضع وعاء شرب بمقاس مناسب أسفل منفذ الماء الساخن
- ※ انقر على زر الماء الساخن
- يتم الإنتاج بحسب طريقة المعاييرة المضبوطة.

9.4 وضع Basic Steam (اختياري)

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء

- أثناء تجهيز المشروبات والبخار ينبعث سائل ملتهب من منافذ إخراج المشروبات. عندئذ تصبح الأسطح الخارجية ومسارات التصريف ملتهبة.
- يصبح منفذ البخار ساخناً للغاية في الجزء السفلي.
- < أثناء عملية إنتاج المشروبات أو البخار لا تمد يدك أسفل المنافذ.
- < لا تقم بلمس مسارات التصريف بعد عملية إنتاج المشروبات مباشرة.
- < لا تمسك منفذ البخار من الجزء السفلي.
- < قبل إنتاج المشروبات احرص دائماً على وضع إناء مناسب أسفل منفذ الإخراج.



ملحوظة

نوع المعاييرة
 < البرنامج
 < المشروبات
 صفحة 45

ملحوظة



يمكن ضبط نوع المعاييرة للبخار في بند القائمة "مشروبات".
 تتوفر أنواع المعاييرة "تشغيل-إيقاف" و "تمت المعاييرة" و
 "تدفق حر" و "تشغيل-إيقاف-تدفق حر".
 أنواع المعاييرة مشروحة في فصل "المشروبات".

※ اضغط على زر البخار

يتم إخراج بخار إلى أن يتم النقر مجدداً على زر البخار.

- البخار يسخن المشروبات
- البخار يصنع الرغوة يدوياً من اللبن

تسخين المشروبات

※ ضع منديلاً أمام منفذ البخار لحماية نفسك

※ انقر على زر البخار ثم انقر عليه مرة أخرى بعد ثانية واحدة يؤدي هذا إلى تفريغ الماء المتكثف.

※ استخدم وعاء كرومارجانج® يكون رقيقاً وعالياً قدر الإمكان وبمقبض

※ املاً الوعاء حتى نصفه بحد أقصى

※ اغمس منفذ البخار بشكل عميق في الوعاء، ولكن من دون أن يلمس منفذ البخار قاع الوعاء

※ اضغط على زر البخار

※ انقر مجدداً على زر البخار بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة

يؤدي هذا إلى إيقاف خروج البخار.

※ حرك منفذ البخار باتجاه قرص التقاطر

※ انقر على زر البخار ثم انقر عليه مرة أخرى بعد ثانية واحدة سيتم شطف البقايا العالقة في منفذ خروج البخار.

※ قم بغسل منفذ البخار جيداً بمندبل مبلل

يبدأ خروج البخار مع أول نقرة على زر البخار.
وعند النقر مرة ثانية على زر البخار يتوقف خروج البخار.

مثل يكون رقيقاً وعالياً قدر الإمكان استخدم وعاء® كرومارجانج . وبمقبض
رقم الطلب 03 9090 0030 WMF
أو 03 9090 0050

يبدأ خروج البخار مع أول نقرة على زر البخار.
وعند النقر مرة ثانية على زر البخار يتوقف خروج البخار.

اصنع رغوة اللبن

نصيحة

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



- ※ ضع منديلاً أمام منفذ البخار لحماية نفسك
- ※ انقر على زر البخار ثم انقر عليه مرة أخرى بعد وهلة قصيرة يتم تفريغ الماء المتكثف من خلال دفعة البخار القصيرة.
- ※ استخدم وعاء كرومارجانج® يكون رقيقاً وعالياً قدر الإمكان وبمقبض
- ※ املأ الوعاء حتى نصفه بحد أقصى
- ※ اغمر منفذ البخار في الوعاء إلى أن يصبح بالكاد أسفل السطح الخارجي
- ※ اضغط على زر البخار
- ※ وبذلك فإنه تتكون رغوة لبن مخملية كثيفة.
- ※حرك منفذ البخار باتجاه قرص التقاطر
- ※ انقر على زر البخار ثم انقر عليه مرة أخرى بعد وهلة قصيرة يتم شطف الباقي في منفذ البخار من خلال دفعة البخار القصيرة.
- ※ قم بغسل منفذ البخار جيداً بمنديل مبلل



10.4 قاعدة وضع الفنجان

- ✳️ امسك مقبض المسك الموجود بأعلى في وعاء الرواسب
- ✳️ امسك قاعدة وضع الفنجان من تجويف المسك وحركها إلى الخارج تمامًا

ارتفاع وضع الفنجان مع قاعدة وضع 100 مم كحد أقصى
الفنجان
ارتفاع وضع الفنجان بدون قاعدة وضع 177 مم كحد أقصى
الفنجان



11.4 وعاء الحبوب/وعاء المسحوق

- قم بإعادة ملء الوعاء في وقت مبكر بقدر الإمكان.
- احرص على ملء الوعاء بحد أقصى للإبقاء باحتياجات اليوم الواحد لغرض المحافظة على المنتجات في حالة متجددة.
- املا وعاء المسحوق دائمًا من الأمام إلى الخلف.

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 107

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

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 107
المواصفات الفنية
بداً من صفحة 108

- وعاء المسحوق المزدوج (اختياري)
سيتم إرسال وعاء المسحوق المزدوج الاختياري في عبوة تغليف منفصلة. إذا كانت ماكينة القهوة مجهزة بهذه التجهيزة الاختيارية، فيجب تركيب وعاء المسحوق المزدوج قبل تشغيل ماكينة القهوة.

ملحوظة

- قد تترك بعض أنواع المسحوق بقايا في وعاء المسحوق والتي قد تتراكم في الجزء الأمامي من الوعاء.



مدخل الأقراص

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 107



مدخل يدوي

12.4 مدخل يدوي

يوجد منفذ الإدخال اليدوي في منتصف غطاء ماكينة القهوة.

جاري استخدام المدخل اليدوي:

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

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



إعداد القهوة باستخدام القهوة المطحونة عن طريق منفذ الإدخال اليدوي

- ※ اضغط على غطاء منفذ الإدخال اليدوي بأعلى لفتحه (ادفع لفتح)
- ※ أدخل كمية طحين القهوة (بعد أقصى 15 جم)
- ※ أغلق غطاء المدخل اليدوي
- ※ انقر على زر المشروب المرغوب



تنظيف وعاء الترسيب
 < صفحة 80

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 107

13.4 وعاء الترسيب

- يستقبل وعاء الترسيب طحين البن المستعمل. وهو يستوعب بقايا القهوة الناتجة عن حوالي 30 عملية إعداد.
- وشظهر على الشاشة بلاغ معين يفيد ضرورة تفريغ وعاء الترسيب.
- يمنع إنتاج المشروبات طالما أن وعاء الترسيب غير مركب.
- * أدخل قاعدة وضع الفنجان في وعاء الرواسب
- * أخرج وعاء الترسيب
- * قم بتفريغ وعاء الترسيب
- ترتكز قاعدة وضع الفنجان على وعاء الرواسب. قم بتهيئة قاعدة وضع الفنجان جيدًا عند تفريغ وعاء الرواسب.
- * قم بتركيب وعاء الترسيب مرة أخرى
- * قم بتأكيد العملية على الشاشة



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

14.4 وصلة فتحة الطاولة ووعاء البن (اختياري)

هام
 التنظيف اليومي لخرطوشة الترسيب
 < أعمال التنظيف اليدوية
 صفحة 80

- يمكن أن يتم تزويد ماكينة القهوة بوصلة فتحة الطاولة ووعاء البن.
- في هذه الحالة يكون وعاء الترسيب وأرضية ماكينة القهوة بهما فتحة يستمر مداها إلى الطاولة المركبة. يتم تجميع بن القهوة في وعاء منفصل أسفل الطاولة.

15.4 درج التقاطر/مستشعر درج التقاطر

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7
 قم بتنظيف درج تجميع القطرات يوميًا
 < العناية
 بدءًا من صفحة 72

**ملحوظة**

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

مستشعر قرص التقاطر

هناك مستشعر يراقب ما إذا كان درج تجميع القطرات ممرّبًا، بالإضافة إلى أنه يراقب مستوى الملاء كذلك. عندما يكون مستوى الملاء عند الحد الأقصى، تظهر رسالة على الشاشة.
 ※ بعد ظهور البلاغ قم بحرص بخلع قرص التقاطر وتفرّغه وإعادة تركيبه

هام

يميز هذا الملصق المنطقة التي ينبغي أن تبقى جافة.

يجب تجفيف الجزء السفلي من علبة التنقيط والمنطقة المحيطة بجهاز استشعار علبة التنقيط قبل إدخالها. جهاز الاستشعار موجود أسفل علبة التنقيط ناحية اليمين. فإذا ما تبقت أية رطوبة في تلك المنطقة ستظهر الرسالة التالية: يرجى إعادة "إفراغ علبة التنقيط" من جديد.

16.4 وصلة الماء الثابتة (اختياري)

يمكن توصيل وصلة الماء الثابتة بماء الشرب وماء الصرف عن طريق طقم تجهيز لاحق.

هام

طقم تجهيز لاحق لوصلة الماء الثابتة
 < الملحقات التكميلية وقطع الغيار
 صفحة 112



في حالة وصلة الماء الثابتة بجب عدم خلع خزان الماء إلا بعد ظهور رسالة مناسبة على الشاشة أو بعد إيقاف تشغيل ماكينة القهوة.

17.4 إطفاء ماكينة القهوة

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7
 قم بتنظيف ماكينة القهوة كما هو موضح
 في الدليل.
 العناية
 < بدءًا من صفحة 72

⚠ مراعاة عامل النظافة

- يمكن أن تتكون في داخل ماكينة القهوة جراثيم وميكروبات ضارة بالصحة.
- < قبل إيقاف تشغيل ماكينة القهوة، احرص على إجراء شطف الإيقاف اليومي.

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 107



احرص على مراعاة تعليمات الدليل

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



مفتاح التشغيل/الإيقاف

يوجد مفتاح التشغيل/الإيقاف على الجانب الأيمن للوحة التحكم.
 ※ اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف لوهلة قصيرة (ثانية واحدة تقريبًا)
 يتم إطفاء ماكينة القهوة.
 ※ اسحب قابس الشبكة

ماكينات القهوة المزودة بوصلة الماء الثابتة:
 ※ احرص على غلق الصنبور الأساسي للتغذية بالماء

5 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.



1.5 عرض عام

وضع الاستعداد للعمل

صفحة 40

شكل الأزرار
 < خيارات الاستعمال
 صفحة 54

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



صفحة 40

حقول شاشة الاستعداد للتشغيل

الشطف على الساخن
 صفحة 40



الوضع الاقتصادي Eco (فعال)
 صفحة 69



باريسيتا (درجة شدة القهوة)
 صفحة 40



منفث بخار لجهاز تدفئة الفناجين
 صفحة 41



حقن SML
 صفحة 66



حقوق التحكم في القائمة

القائمة الرئيسية/عدة	
إدخال رقم PIN	
التالي/بدء	
تحميل الإعدادات	
حفظ الإعدادات	
تأكيد القيمة/وضع الضبط	
محو القيمة/وضع الضبط	
تحضير التجربة	
رجوع	
استدعاء لوحة الأزرار	

وظائف القائمة الرئيسية

	
معلومات صفحة 56	العناية صفحة 42
	
خيارات الاستعمال صفحة 51	مشروبات صفحة 44
	
PIN حقوق صفحة 58	الحساب صفحة 57
	
النظام صفحة 60	مقياسي صفحة 59
	
	USB صفحة 67
	
USB منفذ صفحة 58	Eco وضع اقتصادي صفحة 69
	
	اللغات الوارة أعلاه صفحة 70

البلاغات على الشاشة

بيان درجة حرارة اللين (اختياري)



بلاغ عطل



2.5 وضع الاستعداد للعمل

شاشة الاستعداد للتشغيل

شكل الأزرار
< خيارات الاستعمال
صفحة 54

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

1.2.5 حقول شاشة الاستعداد للتشغيل

أزرار المشروبات



مثال: زر الكابتشينو

كل أزرار المشروبات المستعدة للإنتاج تكون مضاءة. بالتمرير الرأسي على الشاشة يتم عرض المشروبات الأخرى المتاحة للصب. يبدأ صب المشروب بعد النقر على زر المشروب المرغوب.

حقل الشطف على الدافئ



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

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

حقل باريسا - درجة شدة القهوة



نطاق النادل فعال/غير فعال
< خيارات الاستعمال
صفحة 51

بيان	شدة القهوة
معياري	عادي، كما تم ضبطه
النقر لمرة واحدة	3 حبات 15 % أقوى مما تم ضبطه *
النقر لمرتين	حبة واحدة 15 % أخف مما تم ضبطه *

* كمية القهوة المطحونة القصوى 15 جم لكل عملية إعداد سيتم تغيير درجة شدة القهوة مرة واحدة لعملية الإعداد التالية.

2.2.5 منفث بخار لجهاز تدفئة الفناجين

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7
 التنظيف اليومي لقرص التقاطر
 الغنائية
 < بدءًا من صفحة 72

خطر الاحتراق/خطر الاكتواء

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



⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة/النظافة

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



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

مسخن الفناجين بوظيفة SteamJet يسخن الفناجين باستخدام البخار الساخن.

* ضع فنجانًا تكون فتحة لأسفل على جهاز تدفئة الفناجين

* انقر على  حقل

يتدفق البخار الساخن ببطء من أسفل إلى داخل الفنجان.

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

* انقر عدة مرات على حقل منفث البخار

عندئذ سوف ينتهي تيار البخار على الفور.

3.5 العناية



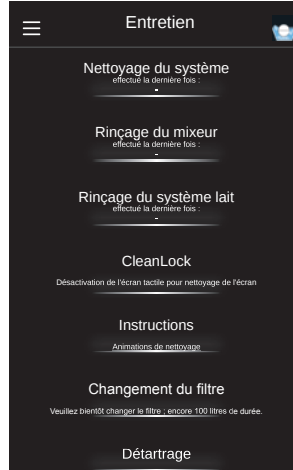
نطاقات التحكم في القوائم
عرض عام
صفحة 39

العناية

بدءًا من صفحة 72

منظومة النظافة HACCP

بدءًا من صفحة 93



Nettoyage du système

تنظيف النظام
العناية

بدءًا من صفحة 75



Rinçage du mixeur

شطف الخلاط
العناية
صفحة 77



Rinçage du système lait

شطف نظام اللبن
العناية
صفحة 77

تنظيف النظام

مع أو بدون إطفاء ماكينة القهوة بعد تنظيف النظام. تُصدر رسالة تنظيف النظام أوتوماتيكيًا بعد تنفيذ 200 عملية إعداد، على أن يتم ذلك بحد أقصى بعد 6 أيام. تتوقف عملية إنتاج المشروب بعد تنفيذ 250 عملية إعداد، على أن يتم ذلك بحد أقصى بعد 7 أيام. لن تتاح إمكانية استخدام الماكينة مرة أخرى إلا بعد تنظيف النظام.

شطف الخلاط

يقصد بشطف الخلاط التنظيف البيئي للخلاط.

شطف نظام اللبن

يقوم جهاز شطف نظام اللبن بشطف أنبوب اللبن باستخدام منافث اللبن ووحدة تكوين رغوة اللبن.



CleanLock

تنظيف حاجز الاستعمال
العناية
صفحة 80

CleanLock (قفل التنظيف)

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



Instructions

تعليمات مصحوبة بصور متحركة حول برامج التنظيف المتاحة
وخاصة بفك وتركيب منفذ خروج القهوة ووحدة تكوين رغوة اللبن
وأنبوب اللبن ونظام الخلاط واستبدال وحدة إعداد المشروبات واستبدال
فلتر الماء ووحدة تدفئة الفناجين SteamJet.

الأدلة



Changement du filtre

استبدال الفلتر

عندما يبلغ مدى كفاءة الفلتر المتبقي 25 %، يتم عرض مدى الكفاءة
المتبقي عند كل تشغيل للجهاز.
عندما يكون مدى كفاءة الفلتر المتبقي 0 %، يتم كل 3 ساعات عرض
أنه يجب تغيير فلتر الماء.
تغيير الفلتر ضروري لمنع حدوث أضرار للماكينة.
※ استبدل الفلتر

※ قم بتأكيد بلاغ تغيير الفلتر

بعد تغيير الفلتر يعمل البرنامج لشطف وتصريف الهواء عن فلتر الماء
ونظام الماء بالماكينة. عندئذ يتدفق الماء الساخن من منفذ الماء الساخن.

احرص على مراعاة دليل فلتر الماء!
ترشدك رسائل الشاشة خطوة بخطوة في
خلال البرنامج.
احرص على اتباع التوجيهات!

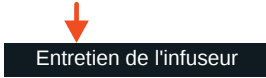
إذابة التكلس



◀ إزالة التكلس
العناية

◀ بدءًا من صفحة 78

درجة عسر الماء ومعدل تدفق الماء وما إذا كان هناك فلتير ماء مركّبًا، كل هذه العوامل تحدد عدد اللترات المتبقية حتى تصبح عملية إزالة الجير ضرورية. تقوم ماكينة القهوة WMF 1100 S بحساب بيان اللترات وعرضه.



العناية بوحدة إعداد المشروبات

العناية بوحدة إعداد المشروبات

بعد إعداد 15000 مشروب يجب استبدال حلقة إحكام وحدة إعداد المشروبات.

إذا تم تجاوز العمر الافتراضي، فسيتم الإبلاغ مرة واحدة يوميًا أن التغيير قد حان موعده.

✱ استبدال حلقة الإحكام

✱ قم بتأكيد عملية الاستبدال



4.5 مشروبات عام

عام



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



مثال: زر الكابتشينو

✱ قم بتغيير الإعدادات بالشكل المرغوب

✱ انقر على حقل "الإنتاج التجريبي"

يتم إنتاج المشروب بالقيم المضبوطة حديثًا.

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



تخزين الوصفات

يتم هنا تخزين الوصفة المغيرة.



تحميل الوصفات

يتم هنا تحميل وصفة مخزنة على زر مشروبات.

※ انقر على زر المشروب

※ انقر على حقل "تحميل الوصفات"

عندئذٍ تفتح قائمة فرعية.

※ قم بتمييز الوصفة المرغوبة

※ انقر على حقل "تخزين الوصفات"

يتم شغل زر المشروبات بالوصفة المختارة حديثاً.



كمية الملء وعملية الإعداد المتعددة وطريقة المعايرة

كمية الملء

اضبط كمية الملء المرغوبة. جاري موازنة الوصفة بما يتوافق مع ذلك.

نسبة 100 % تطابق القيمة المخزنة حتى الآن.

الصورة المتحركة "قاعدة وضع الفنجان"

يتم عرض الصورة المتحركة "قاعدة وضع الفنجان" بعد اختيار المشروب، وذلك إذا كان قد تم تفعيلها من قبل تحت كمية الملء.

※ انقر على زر المشروب المرغوب

يتم عرض الصورة المتحركة على الشاشة.

※ انقر على علامة صح الخضراء

※ يتم صب المشروب

S-M-L الوظيفة

تفعيل الوظيفة S-M-L وتغييرها بوجه عام
لجميع المشروبات
النظام
الوظيفة S-M-L
صفحة 66

الأزرار الخاصة
الاستعمال
صفحة 27

يتم تفعيل الوظيفة S-M-L في القائمة "النظام". يمكن بوجه عام أن تحيد القيمة في الواقع عن كمية الملء المعيارية المذكورة في خيارات الاستعمال، وذلك بوجه عام لكل المشروبات. بالنسبة للمشروبات الفردية غير المطابقة للبيانات فيمكن أن يتم تغيير كميات S-M-L أسفل كمية الملء. وهناك يمكن أن يتم ضبط كل قيمة بشكل فعال أو غير فعال على حدة. "غير فعال" يعني أن القيمة الخاصة بكل مشروب لم تعد متاحة للاختيار منها.

كمية الملء S-M-L

جاري إنتاج الوصفات للسعة S و L. M كما تم ضبطها. القيمة المعيارية: S = 25 % أقل مما تم ضبطه. L = 25 % أكثر مما تم ضبطه.

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

تغيير S-M-L لكل مشروب
كمية الملء

الإعداد المتعدد

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

طريقة المعايرة

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



نطاقات التحكم في القوائم
عرض عام
صفحة 39

تغيير الوصفات

Latte macchiato M
Modifier la recette

Recette actuelle :

Lait 40 ml	Mousse de lait 250 ml	Pause 7.0 sec	Espresso 9 g, 40 ml		
---------------	-----------------------------	------------------	------------------------	--	--

Ordre de préparation -> Quantité approx. /ml 340

◀ ▶

Additions
Additions disponibles par défaut :

Café	Lait	
Espresso	Mousse de lait	Pause

L'appuyer sur l'addition voulue et la faire glisser

✕ ☰ ? ☑

الشكل الحالي للوصفة

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

مخزون مكونات العملية

يتم هنا عرض المكونات التي يمكن استخدامها مع الوصفة. ✖ انقر على المكون المرغوب وانقله إلى الشكل الحالي للوصفة. يتم إدراج الإضافة على الفور في الموضوع المطلوب.

محو الإضافات



قم بمحو إحدى الإضافات المميزة من الشكل الحالي للوصفة.

تغيير المكون



※ قم بتمييز المكون وانقر على رمز "تغيير المكون"

عندئذ تنفتح قائمة "تغيير المكون".

يتم عرض إمكانيات الضبط للمكون المختار.

يتم عرض البيانات المخزنة والحالية.

القيم الحالية 

القيم المخزنة من الخدمة 

قيم المصنع 



كمية طحين القهوة

البيان بوحدة الجرام (جم)



كمية الماء/كمية اللبن

البيان بوحدة المليمتر (مل)



ملحوظة!

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

جودة القهوة

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

درجات الجودة

- 1 بعد الكبس يتم توفير مكان لإنتاج القهوة المطحونة.
- 2 بعد الكبس يتم إعداد القهوة بشكل مباشر.
- 3 بعد الكبس يتم التشريب الأولي.
- 4 بعد الكبس والتشريب الأولي يتم الكبس على الرطب.
- 5 مثل درجة الجودة رقم 4، ومع ذلك سيتم الكبس على الرطب بشكل أكثر شدة.
- 6 مثل درجة الجودة رقم 5، ومع ذلك سيتم الكبس على الرطب بشكل أكثر شدة وأطول.
- 7 مثل درجة الجودة رقم 6، ومع ذلك سيتم الكبس على الرطب بشكل أكثر شدة وأطول.



اختيار مطحنة القهوة (اختياري)

بالنسبة لكل وصفة قهوة يمكن اختيار مطحنة القهوة التي ينبغي استخدامها للوصفة.

يتم تخصيص القيمة 1 لمطحنة القهوة المرغوبة.

المطحنة 1	المطحنة 2	طحين القهوة
1	0	يتم استخدام قهوة مطحونة من المطحنة 1
0	1	يتم استخدام قهوة مطحونة من المطحنة 2
1	1	يتم استخدام قهوة مطحونة بمقدار نصف من المطحنة 1 ونصف من المطحنة 2

ملحوظة

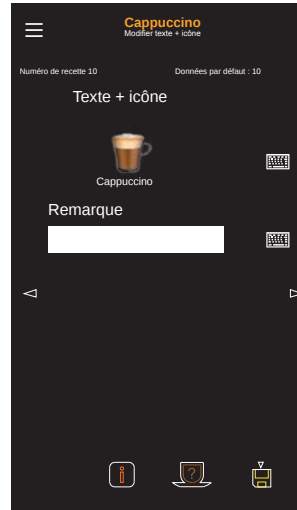
يمكن "اختيار مطحنة القهوة" في حالة ماكينات القهوة المجهزة بمطحنتين.



النص والصورة



نطاقات التحكم في القوائم
عرض عام
صفحة 39



تحميل الصور الخاصة للمشروبات
يو إس بي
صفحة 67

يتم هنا موازنة اسم المشروب وصورة زر المشروب.
*: قم بتفعيل الأزرار باستخدام حقل الأزرار
يمكن أن يتم هنا حفظ ملحوظة بشأن المشروب.

ملحوظة

يمكن أن يتم هنا حفظ ملحوظة بشأن المشروب.

5.5 خيارات الاستعمال



Éléments de commande

عناصر الاستعمال

تشغيل وضع اخدم نفسك

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

لا يتم عرض هذه الوظائف وحقوقها عندما تكون غير مفعلة.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☐ غير فعال

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

- حفل باريسا: غير فعال
- حفل الشطف على الساخن: غير فعال
- حفل القائمة: متباطيء
- منفث البخار: غير فعال
- بيان العطل: رمز
- مواءمة حجم الفئجان: غير مفعّل
- الاختيار المسبق للغات: غير فعال
- الاختيار الأولي للمشروب: غير فعال
- إيقاف المشروب: غير فعال

حقل باريسا

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

فعال يتم عرض الحقل في وضع الاستعداد للتشغيل.

حقل باريسا
صفحة 51

حقل الشطف الدافئ
صفحة 52

حقل القائمة
صفحة 52

حقل منفث البخار
صفحة 52

بيان الخطأ
صفحة 52

مواءمة حجم الفئجان
صفحة 53

مواءمة حجم الفئجان
صفحة 53

الاختيار الأولي للمشروب
صفحة 55

إلغاء المشروب
صفحة 55

حقل الشطف على الدافئ

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

نطاق القائمة

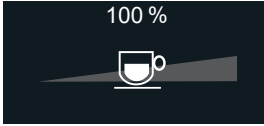
- خيارات: • فوراً • لاحقاً
- القيمة المعيارية: فوراً
- فوراً يستجيب حقل القائمة فوراً بعد النقر على الحقل.
- لاحقاً بالنقر المزدوج على الخانة الفارغة تظهر القائمة الرئيسية.

SteamJet

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

بيان العطل

- يتم الإبلاغ عن الخطأ في الشريط العلوي في الشاشة بألوان مختلفة.
- خيارات: • نص • رمز
- القيمة المعيارية: نص
- نص يتم الإبلاغ عن العطل على الشاشة باعتباره بيان نصي.



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

مواومة حجم الفنجان

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

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

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

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

الاختيار المسبق للغات

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

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

الصورة المتحركة "قاعدة وضع الفنجان"

يتم هنا ضبط ما إذا كان يمكن اعتماد الصورة المتحركة "قاعدة وضع الفنجان" في إعدادات المشروبات. يمكن هنا تفعيل الصورة المتحركة أو إلغاء تفعيلها لجميع الوصفات المحددة في إعدادات المشروبات.

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

تنسيق الأزرار
"Libre-service + drapeaux"
◀ تنسيق الأزرار
صفحة 54

شكل الأزرار

Disposition des touches

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

PostSelection

وضع الاختيار المسبق PostSelection

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

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

يمكن تغيير تسمية أنواع القهوة وأحجام المشروبات (نوع القهوة والأحجام S-M-L (صغير - متوسط - كبير). تختلف أجهزة العرض والخيارات طبقاً للأجهزة.

• الحجم 1 و 2 و 3

• المعايير 1 و 2

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

النظام

< بدءاً من صفحة 60

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

لن يتم عرض الوظائف وحقولها الخاصة في حالة عدم التفعيل.

وضع العرض

Mode d'affichage

خيارات: ☐ أحادي الجانب ☐ متعدد الجوانب

القيمة المعيارية: ☐ أحادي الجانب



Décaféiné

خالي من الكافيين

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

فعال النسبة المئوية لكمية القهوة المطحونة في الوصفة القياسية.



Présélection de boissons

الاختيار الأولي للمشروب

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

فعال يتم إنتاج المشروبات المختارة مسبقاً دون الضغط مرة أخرى على الزر.

إيقاف المشروب

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

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



Part de décaf

معامل Décaf

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

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

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

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

6.5 معلومات

قائمة المعلومات تتيح إمكانيات الاختيار الموضحة فيما يلي.



Dernière infusion

عملية الإعداد الأخيرة

معلومات بخصوص عملية الإعداد الأخيرة.



Minuterie

مقياتي

يتم استدعاء العرض العام الأسبوعي للمقياتي. في هذا العرض العام، يتم توضيح أوقات التشغيل من واقع شكل الأزرار.



Service technique

الخدمة

بيانات الاتصال لخدمة WMF.
الرقم التسلسلي لماكينة القهوة.



Entretien

العناية

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



Filtre/détartrage

الفلتر وإزالة التكلس

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



Journal

البروتوكول

بروتوكول النتائج والأعطال أثناء الاستعمال وتنظيف ماكينة القهوة.

7.5 الحساب



Compteurs

العدادات

يتم هنا عرض عدادات المشروبات التي يتم إنتاجها بشكل فردي وكميات المشروبات. يمكن تخزين سجل على إصبع USB.

Facturation					
Compteurs					
	S-M-L	1	2	3	4
Cappuccino	M	4	66	510	5900
Cappuccino	L	2	40	306	3540
Choclatto	M	9	48	416	4200
Choclatto	L	5	24	208	2100
Expresso	M	2	33	255	2950
Eau chaude	M	3	44	340	3933
Latte mach..	M	2	33	255	2950
Latte mach..	L	2	26	204	2360
Lait	M	1	17	128	1475
Café	M	3	53	408	4720

وضع الضبط المعياري

العداد 1 = عداد يومي

العداد 2 = عداد أسبوعي

العداد 3 = عداد شهري

العداد 4 = عداد سنوي

نصيحة

يمكن أن يتم إرجاع كل إعداد إلى الوضع الأصلي.



أجهزة البيع

انظر دليل الاستخدام للأجهزة.



8.5 حقوق PIN

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

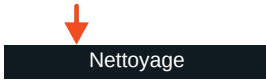
- التنظيف
- الضبط
- إلغاء

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.

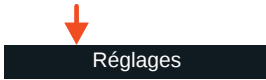
إذا لم يتم تقديم أية أرقام PIN فيمكن الوصول إلى النطاق بدون أرقام PIN.

إذا لم يتم مع أي مستوى منح رقم PIN، فلن يمكن الوصول بدون رقم PIN.



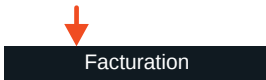
رقم التعريف للتنظيف

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



رقم التعريف للضبط

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



رقم الحساب

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



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

9.5 ميقاتي



Heure/date



État de la disposition
des touches

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



Vue disposition touches

الوقت الأدنى لعرض شاشة الأزرار هو
30 دقيقة

وقت/التاريخ

يتم هنا ضبط الوقت الحالي والتاريخ.

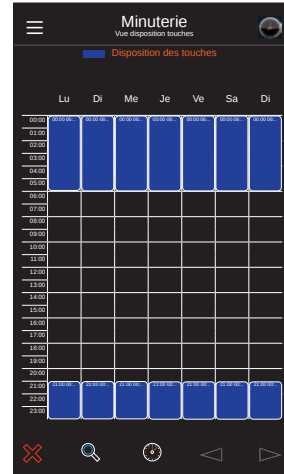
حالة شكل الأزرار

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال ☐ غير فعال

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

العرض العام لأشكال الأزرار



يتم بيان العرض العام الأسبوعي لكل مواقيت التشغيل لشكل الأزرار.
يمكن أن يتم تغيير الإعدادات مباشرة في العرض العام.

10.5 النظام



Lait et mousse



استبدال منفث اللبن

اللبن والرغوة

القيم المركزية السارية بوجه عام للبن ورغوة اللبن سيتم ضبطها هنا. هذه القيم سارية على كل الوصفات الموجودة. إذا ما تم في الوصفات ضبط قيم خاصة للبن ورغوة اللبت، فسوف تحتفظ بسرياتها ولن يتم تغييرها.

درجة حرارة مخزون اللبن

خيارات:

أكبر من 16 °م = المنفث الأخضر (قياسي) ¹⁾

أقل من 10 °م = المنفث البرتقالي (ملحق تكميلي)

¹⁾ بدءًا من 10 °م يجب استخدام المنفث الأخضر.

عند استخدام لبن غير مبرّد ننصح بأن تكون درجة حرارة مخزون اللبن بين 16 إلى 22 °م للحصول على نتيجة مثالية.

بيان تقدم العمل

خيارات: خط، دائرة، بدون بيان

القيمة المعيارية: خط

Indicateur de progression

الشاشة والإضاءة

يتم هنا ضبط الشاشة والإضاءة.

إضاءة

• الإضاءة عند منفذ خروج المشروبات

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: فعال

Écran et éclairage

بيان الحدث (بلاغ)

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

الإضاءة أثناء البلاغ يمكن ضبطها. فعال

سطوع الشاشة

يتم هنا ضبط شدة إضاءة الشاشة.

خفض شدة الإضاءة أوتوماتيكيًا

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

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

معايرة اللمس

أعد معايرة الشاشة اللمسية.

خلفية الشاشة

يمكن هنا ضبط التصميم اللوني للشاشة العاملة باللمس.

- لون الصفحة الرئيسية
- لون الصفحات التالية

↓
Boissons : Police + couleur

مشروبات: الخط + اللون

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

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

↓
Filtre à eau

فلتر الماء

ملحوظة

نحن نوصيك بصفة أساسية باستخدام فلتر ماء.

يسر وكيل خدمة WMF أن قدم المشورة اللازمة لك عند اختيار فلتر الماء المناسب.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

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

درجة عسر الكربونات المقاسة

يتم هنا إدراج درجة العسر المقاسة بوحدة درجة عسر ألمانية.

يتم توريد اختبار عسر الكربونات مع الملحقات التكميلية.

ملحوظة

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

رصد درجة عسر الماء

※ احرص على الاستعلام عن درجة عسر ماء الشرب لدى الجهة

المسؤولة عن التغذية بالماء أو من خلال الاستعانة باختبار درجة

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

درجة العسر الكلية المقيسة

يتم هنا إدراج درجة العسر المقيسة.

مدى كفاية الفلتر (فلتر الماء)

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

مدى الكفاية لفلتر الماء
 < صفحة 25



Mode Éco

الوضع الاقتصادي Eco
 < صفحة 69

وضع اقتصادي Eco

يمكن أن يتم هنا تفعيل الوضع الاقتصادي Eco.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال ☐ غير فعال

إطفاء

إذا كان الوضع الاقتصادي Eco مفعلاً، فيمكن ضبط وقت إيقاف التشغيل.

خيارات: (مطلقاً بعد 30 دقيقة/60 دقيقة/90 دقيقة/120 دقيقة/
 150 دقيقة/180 دقيقة)

معيارياً: مطلقاً

يتم هنا ضبط الوقت بعد آخر عملية لإنتاج المشروب. إذا ما تم هنا تجاوز هذا الوقت فسوف تنطفئ ماكينة القهوة أوتوماتيكياً. يمكن أن يتم الضبط على مراحل، كل منها مدته 30 دقيقة. يمكن أن يتم تفعيل الوضع الاقتصادي Eco من خلال الميقاتي بشكل محدود زمنياً.



Température

درجة الحرارة

الغلاية

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



Rinçage de mise
hors service

شطف الإطفاء

خيارات: ☐ فعال ☐ غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ فعال

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



Rinçage automatique
du système lait

الشطف الأوتوماتيكي لنظام اللبن

خيارات: كل 120 دقيقة، 52 ساعة

القيمة المعيارية: 52 ساعة



Calibrage du message
de réservoir à grains vide

معايرة رسالة نفاد حبات القهوة

يتم هنا إعادة معايرة رسالة نفاد حبات القهوة.
تنفيذ الإجراء هنا ضروري بمجرد ظهور الرسالة "أعد الملاء بحبات
القهوة" على الرغم من أن هناك حبات قهوة ما تزال موجودة في
الوعاء.



Capteur d'égouttoir

مستشعر قرص التقاطر
التشغيل

◀ صفحة 36

مستشعر قرص التقاطر

يراقب مستشعر درج تجميع القطرات مستوى الملاء في درج تجميع القطرات.

ويمنع امتلاء درج تجميع القطرات بشكل زائد عن الحد.

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية:  فعال

ملحوظة

إذا تم إلغاء تفعيل المستشعر، فيمكن أن يمتلأ درج تجميع القطرات بشكل زائد عن الحد ويحدث له فيضان. وعندئذ يمكن أن تحدث أضرار للأثاث.
نوصي بترك المستشعر مفعلاً.



Protection contre le gel/ préparation au transport



تعبئة وتغليف ماكينة القهوة

الحماية من التجمد/التجهيز للنقل

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



Doseur

وضع العرض
◀ صفحة 54

المعايير

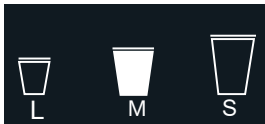
يمكن هنا إدخال أسماء أنواع حبوب القهوة وأنواع المساحيق المستخدمة التي يتم عرضها كاختيار في الوضع "PostSelection" متعدد الجوانب، إذا كانت الماكينة مجهزة بأكثر من مطحنة أو بوعاء مسحوق مزدوج.



الوظيفة S-M-L

- يتم هنا تفعيل الوظيفة S-M-L.
 يمكن تغيير الرموز والنصوص.
 يمكن تغيير أحجام المشروبات على أساس الحجم القياسي (M).
 خيارات: ☒ فعال ☐ غير فعال
 القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

صغير



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

كبير

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

الوظيفة S-M-L في الوضع PostSelection

يمكن هنا تحديد صور ونصوص إضافية للمشروبات والأحجام التي تم اعتمادها لوضع التشغيل PostSelection.



البلوتوث (اختياري)

- عصا البلوتوث WMF الاختيارية ضرورية لهذه الوظيفة.
 خيارات: ☒ فعال ☐ غير فعال
 القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

- ✧ اضبط البلوتوث على الوضع "فعال"
- ✧ أدخل عصا البلوتوث WMF في منفذ USB في الخلف
- ✧ قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى

USB 11.5



من خلال وصلة USB فيمكن أن يتم استبدال البيانات. بمجرد أن يتم إدخال وصلة USB فسوف يتم تفعيل الوظائف. توجد منفذ USB على الجانب الأيسر في الشاشة.



Charger des recettes

تحميل الوصفات

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



Charger les symboles
de boissons

تحميل رموز المشروبات

تحميل الصور ورموز المشروبات من وحدة إصبع USB



Enregistrer des recettes

تخزين الوصفات

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



Exporter les compteurs

تصدير العدادات

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



Export HACCP

صادر HACCP

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



Sauvegarde de données

تأمين البيانات

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



Charger des données

تحميل البيانات

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



Charger une langue

تحميل اللغة

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



Mise à jour microprog.

تحديث البرنامج الأساسي

فقط لقسم الخدمة.



Restauration

الاستعادة

بعد تحديث البرامج الثابتة، يمكن استعادة الإصدار السابق في غضون 30 يومًا.



الوضع الاقتصادي Eco
 < صفحة 63

12.5 وضع اقتصادي Eco

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

وضع اقتصادي Eco

خيارات: • فعال • غير فعال

القيمة المعيارية: ☒ غير فعال

يمكن أن يتم هنا تفعيل الوضع الاقتصادي Eco.

بيان الوضع الاقتصادي Eco

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



الوضع الاقتصادي Eco "مفعّل"

ماكينة القهوة موجودة حالياً في مرحلة الخفض.



الوضع الاقتصادي Eco "مستعد"

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



البدء الفوري

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

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



13.5 اللغات الوارة أعلاه

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

6 أوضاع ضبط أخرى

1.6 ضبط درجة الطحن

⚠️ احتس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

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 مطلقاً بمد يدك إلى داخل المطحنة.



هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 107

ضبط درجة الطحن أكثر نعومة

- يمكن أن تتوقف مطحنة القهوة عن العمل في حال إدخال تغييرات كبيرة على درجة الطحن الأكثر نعومة.
- < لا تقم بضبط درجة الطحن على درجة أكثر نعومة إلا من خلال إدارة القرص بلفة واحدة باستخدام الأداة المتعددة.
- < بعد ذلك قم بإنتاج مشروب القهوة باستخدام المطحنة المضبوطة على درجة أكثر نعومة.
- < استمر في تكرار هذه الخطوات إلى أن يتم ضبط درجة الطحن المرغوبة.



ضبط درجة الطحن على وضع أكثر خشونة

لا يسمح بأن يتم ضبط التغيير المرغوب في اتجاه درجة الطحن الأكثر خشونة مرة واحدة.

- ※ قم بتنشغيل عملية إنتاج القهوة وانتظر إلى أن تدور المطحنة
- ※ قم بتغيير درجة الطحن إلى المستوى المرغوب باستخدام الأداة المتعددة

درجة الطحن ناعم C درجة الطحن خشن C



أداة متعددة

7 العناية

1.7 إرشادات السلامة للعناية

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

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

خطر على الصحة/النظافة



- اللبن هو مادة شديدة الحساسية. يمكن أن تتكون في داخل نظام اللبن جراثيم وميكروبات ضارة بالصحة.
- < قم بتنظيف نظام اللبن بواسطة وحدة شطف نظام اللبن يومياً بعد الاستخدام.
- < يجب تنظيف النظام بعد تنفيذ 250 عملية إعداد، على أن يتم ذلك بعد أقصى بعد 7 أيام.
- < بعد تنظيف النظام يجب إجراء تنظيف يدوي لوحدة تكوين رغوة اللبن ومنفث البخار.
- < استبدل أنبوب اللبن عند الحاجة أو بعد 6 شهور على أقصى تقدير.
- < قم باستبدال أنبوب الخلاط على فترات منتظمة.
- < احرص على مراعاة كل إرشادات النظافة.
- < احرص على مراعاة منظومة التنظيف HACCP.

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

خطر على الصحة/النظافة



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

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة/النظافة

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

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكْتَوَاء

- أثناء عملية التنظيف يتسرب سائل تنظيف ساخن وماء ساخن من منافذ الخروج.
- يمكن أن تتسبب السوائل الملتهبة في تهيج البشرة، ويمكن أن ينشأ خطر الاكْتَوَاء جراء السخونة.
- < لا تقم مطلقاً أثناء التنظيف بمد يدك أسفل منافذ الدفع.
- < قبل التنظيف استخدم زر التشغيل/الإطفاء لإيقاف الماكينة.
- < احرص على مراعاة ألا يقوم أي شخص بشرب سائل التنظيف.

2.7 عرض عام لمواعيد التنظيف



برامج التنظيف
 < بدءًا من صفحة 75

< صفحة 78

< صفحة 80

< صفحة 80

< صفحة 81

< صفحة 81

< صفحة 82

< صفحة 83

< صفحة 83

< صفحة 44

< صفحة 84

< صفحة 87

< صفحة 89

< صفحة 90

< صفحة 91

العناية					
الدليل	البلاغ	أوتوماتيكيا	دوريًا	أسبوعيًا	يوميًا
برامج التنظيف					
O	تنظيف النظام			x	
O	شطف الخلاط				x
O	شطف نظام اللبن				x
إذابة التكلس					
	إذابة التكلس	x			
عمليات التنظيف اليدوية					
	تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock)				x
	تنظيف وعاء الترسيب				x
	تنظيف حوض التجميع		x		
	تنظيف خزان الماء			x	
	تنظيف قرص التقاطر				x
	تنظيف العلبة				x
	تنظيف منفذ خروج المشروبات يدويًا		x		
	العناية بوحدة إعداد المشروبات	x			
	تنظيف وحدة الإعداد		x		
	قم بتنظيف نظام اللبن يدويًا			x	(x)
O	تنظيف الخلاط *			x	(x)
	تنظيف وعاء الحبوب		x		
	تنظيف وعاء المسحوق *		x		

يوميًا = مرة واحدة على الأقل يوميًا وعند اللزوم

أسبوعيًا = التنظيف الأسبوعي

دوريًا = دوريًا عند اللزوم

أوتوماتيكيا = القطع الأوتوماتيكي

البلاغ = بعد ظهور الرسالة على الشاشة

(x) = يوميًا مع الاتساخ الشديد نسبيًا

* = اختياريًا (بحسب التجهيز)

الدليل = يتوفر الدليل في القائمة < البرنامج < العناية

3.7 الأجزاء المناسبة للتنظيف في غسالة الأطباق

هام



الأجزاء المذكورة في الجدول مناسبة للتنظيف في غسالة الأطباق.
جميع الأجزاء غير المذكورة هنا لا تصلح للتنظيف في غسالة الأطباق.

الأجزاء المناسبة للتنظيف في غسالة الأطباق

رقم الطلب	التوصيف
33 2915 2000	وعاء الترسيب
33 4051 1000	قرص التقاطر
33 4051 6100	شبكة التقاطر بدون SteamJet
33 4051 6000	شبكة التقاطر مع SteamJet
33 2917 4000	وسيلة توسيع الوعاء بدون غطاء
33 2916 5000	وعاء المسحوق بدون غطاء

4.7 برامج التنظيف

1.4.7 تنظيف النظام

الدليل كرسوم متحركة
◀ ماكينة القهوة
القائمة الرئيسية
◀ العناية
الأدلة

عملية تنظيف النظام هي برنامج تنظيف أوتوماتيكي يقوم بتنظيف نظام القهوة باستخدام قرص تنظيف WMF. جهاز شطف نظام اللبنة وشطف الخلاط هما مكونان من نظام تنظيف الجهاز.

الفترة الإجمالية تبلغ حوالي 10 دقائق.

تُصدر رسالة تنظيف النظام أوتوماتيكيًا بعد تنفيذ 200 عملية إعداد، على أن يتم ذلك بعد أقصى بعد 6 أيام. تتوقف عملية إنتاج المشروب بعد تنفيذ 250 عملية إعداد، على أن يتم ذلك بعد أقصى بعد 7 أيام. لن تتاح إمكانية استخدام الماكينة مرة أخرى إلا بعد تنظيف النظام.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكثواء

- أثناء عملية التنظيف يتسرب سائل تنظيف ساخن وماء ساخن من منافذ الخروج.
- يمكن أن تتسبب السوائل الملتهبة في تهيج البشرة، ويمكن أن ينشأ خطر الاكثواء جراء السخونة.
- < لا تقم مطلقاً أثناء التنظيف بمد يدك أسفل منافذ الدفق.
- < احرص قبل كل عملية تنظيف أن تقوم بوضع وعاء تجميع بسعة 3 لتر على الأقل أسفل منفذ الإخراج.
- < 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.



تنظيف النظام

البداية

- ✧ استدعاء قائمة العناية
- ✧ انقر على **Nettoyage du système** (تنظيف النظام)
- يظهر السؤال: "هل يتم الإطفاء بعد التنظيف؟"
- عند التأكيد بالخيار **Oui** (نعم) تنظف ماكينة القهوة بعد التنظيف.
- عند التأكيد باستخدام **Non** (لا) يتم إعادة تشغيل ماكينة القهوة بعد التنظيف.
- ✧ تحديد الخيار المرغوب
- ✧ اتباع البيانات على الشاشة



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

2.4.7 شطف الخلاط

⚠️ احتس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

⚠️ خطر على الصحة/خطر الاكتواء

- أثناء عملية الشطف يتسرب ماء شطف ساخن من منفذ خروج المشروبات.
< لا تقم مطلقاً أثناء الشطف بمد يدك أسفل منافذ الدفق.

ملحوظة

الدليل كرسوم متحركة
< ماكينة القهوة
< القائمة الرئيسية
< العناية
< الأدلة

قبل بدء التشغيل وبعد انتهاء التشغيل يجب إجراء عملية شطف.



- يمكن بدء تنظيف شطف الخلاط على حدة.
- * استدعاء قائمة العناية
- * انقر على **Rinçage du mixeur** (شطف الخلاط)
- * اتباع البيانات على الشاشة

3.4.7 شطف نظام اللبن

⚠️ احتس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

⚠️ خطر على الصحة/خطر الاكتواء

- أثناء عملية الشطف يتسرب ماء شطف ساخن من منفذ خروج المشروبات.
< لا تقم مطلقاً أثناء الشطف بمد يدك أسفل منافذ الدفق.

الدليل كرسوم متحركة
< ماكينة القهوة
< القائمة الرئيسية
< العناية
< الأدلة

- يمكن بدء تنظيف شطف نظام اللبن على حدة. هذا الأمر مفيد إذا ما كانت هناك فترات توقف ببنية طويلة نسبياً بين إنتاج مشروبات اللبن. يقوم جهاز شطف نظام اللبن بشطف أنبوب اللبن باستخدام منافذ اللبن ووحدة تكوين رغوة اللبن.
- * استدعاء قائمة العناية
- * انقر على **Rinçage du système lait** (شطف نظام اللبن)
- * اتباع البيانات على الشاشة

التنظيف اليدوي لنظام اللبن
< صفحة 87

5.7 إزابة التكلس

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر على الصحة/خطر التهيج والاكْتَوَاء



- أثناء عمليتي التنظيف وإزالة الجير يتدفق سائل تنظيف ساخن أو محلول إزالة جير ساخن من منفذ خروج المشروبات.
- يمكن أن تتسبب السوائل الملتهبة في تهيج البشرة، ويمكن أن ينشأ خطر الاكْتَوَاء جراء السخونة.
- يمكن أن تكون مواد العناية ومواد إزالة الجير سببًا في تعريض الصحة للخطر إذا تم لمسها أو ابتلاعها عن طريق الخطأ.
- < يجب أن تكون ماكينة القهوة مركّبة بشكل كامل قبل أن يتم بدء عملية إزالة الجير.
- < لا تقم مطلقًا أثناء التنظيف أو إزالة التكلس بمد يدك أسفل منافذ التدفق.
- < احرص على مراعاة ألا يقوم أي شخص بشرب سائل التنظيف أو محلول إزالة التكلس.
- < احرص على قراءة واستيعاب البيانات الخاصة بمعلومات المنتج الواردة على زجاجة مزيل التكلس.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر الاحتراق



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

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 107



إزابة التكلس



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



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

- درجة عسر الماء ومعدل تدفق الماء وما إذا كان هناك فلتر ماء مركباً، هذه العوامل هي ما تحدد زمن إزالة التكلس. تقوم ماكينة WMF 1100 S بحساب هذا الزمن وعرضه.
- تتكون عملية إزالة التكلس من أربعة أقسام.
- مسار التبريد الروتيني (مع الماكينة المسخنة)
- تحضير
- إزابة التكلس
- شطف

من الضروري توفير ما يلي لإزالة التكلس:

- زجاجتين من مزيل التكلس WMF السائل (سعة كل منها 0.75 لتر)
- زجاجة واحدة بها ماء (سعتها 0.75 لتر)
- 3 لتر وعاء تجميع

هام

< الصفحة الرئيسية
< العناية
< إزالة التكلس



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

استدعاء برنامج إزالة التكلس

- ※ استدعاء قائمة العناية
- ※ انقر على **Détartrage** (إزالة التكلس)
- ※ اتباع بلاغات الشاشة

أرقام الطلب لبرنامج العناية WMF
 < كماليات وقطع الغيار
 صفحة 112

6.7 عمليات التنظيف اليدوية

1.6.7 تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock)

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

يبدأ عندئذ العد التنازلي لمدة 15 ثانية.

الآن يمكن أن يتم تنظيف الشاشة للمسبة.

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

عملية إعداد.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

⚠ خطر الاكتواء

• إذا ما تم سهوًا إنتاج المشروب فسوف تكون معرضًا لخطر
 الاكتواء.

< قبل التنظيف استخدم زر التشغيل/الإطفاء لإيقاف الماكينة.

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 107

• 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.



2.6.7 قم بتنظيف وعاء الترسيب

(خروطشة البن، اختياري)

※ قم بتفريغ وعاء الترسيب

ترتكز قاعدة وضع الفنجان على وعاء الرواسب. قم بتثبيت قاعدة وضع
 الفنجان جيدًا عند تفريغ وعاء الرواسب.

※ قم بتفريغ وعاء لبن وشطفها أسفل ماء الشرب الجاري

※ قم بالتنظيف باستخدام منديل مبلل

※ قم بتجفيف وعاء الترسيب وتركيبه مرة أخرى

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 107

< لا تلجأ مطلقًا إلى استخدام العنف! خطر الكسر.



3.6.7 تنظيف حوض التجميع

أخرج حوض التجميع وقم بتنظيفه بصفة منتظمة.
إن وجود كمية صغيرة من الماء في حوض التجميع لا يعني عدم
الإحكام ضد التسرب، ولكنه أمر له علاقة بالنظام.
يوجد حوض التجميع تحت وعاء الرواسب.
قم بتنظيف حوض التجميع عند الحاجة.

- ✱ أخرج وعاء الترسيب
- ✱ أخرج حوض التجميع وقم بتنظيفه جيدًا بماء الشرب النقي
- ✱ جفف حوض التجميع ثم قم بتركيبه
- ✱ قم بتركيب وعاء الترسيب



4.6.7 تنظيف خزان الماء

قم بشطف خزان الماء تمامًا كل أسبوع باستخدام ماء نقي.

5.6.7 تنظيف قرص التقاطر

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7



هام

خطر الاكتواء



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

- * ارفع قرص التقاطر من الأمام للخارج برفق وانزعه
- * أخرج شبكة القطرات وقم بتنظيفها باستخدام فرشاة التنظيف
- * نظف قرص التقاطر جيداً
- * قم بتنظيف منفذ وحدة تدفئة الفناجين SteamJet والغطاء جيداً
- * باستخدام فرشاة التنظيف الموردة
- * قم في النهاية بشطف درج تجميع القطرات وشبكة القطرات بماء نقي
- * جفف درج تجميع القطرات وشبكة القطرات، وقم بتجميعهما وإعادة تركيبهما



- * يجب تجفيف الجزء السفلي من علبة التنقيط والمنطقة المحيطة بجهاز استشعار علبة التنقيط قبل إدخالها. جهاز الاستشعار موجود أسفل علبة التنقيط ناحية اليمين. فإذا ما تيقنت أية رطوبة في تلك المنطقة ستظهر الرسالة التالية: يرجى إعادة "إفراغ علبة التنقيط" من جديد.

6.6.7 تنظيف العلبة

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
بداً من صفحة 107

ملحوظة

تظهر مشاكل في المقاومة عند استخدام مواد تنظيف قلووية أو مذيبيات مثل الأسيتون والكربون ورباعي كلوريد الكربون، أو مخففات اللون 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.



تنظيف منفذ خروج القهوة

• 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.

- * أطفئ ماكينة القهوة من مفتاح التشغيل/الإطفاء
- * اترك ماكينة القهوة لتبرد قبل القيام بتنظيفها
- * قم بتنظيف جسم ماكينة القهوة بعد أن تبرد بقطعة قماش رطبة
- * امسح بقطعة صوف ناعمة للتجفيف

7.6.7 تنظيف منفذ خروج المشروبات يدوياً

قم بتنظيف منفذ خروج المشروبات بصفة منتظمة من الخارج باستخدام قطعة قماش رطبة ثم قم بتنظيف فتحات الخروج بفرشاة مناسبة.

8.6.7 تنظيف وحدة الإعداد

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7



تنظيف وحدة الإعداد

خطر الانحصار/خطر الإصابة



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

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

- ※ اضغط على زر التشغيل/الإيقاف حتى تتوقف ماكينة القهوة
- ※ اسحب قابس الشبكة
- ※ أدخل قاعدة وضع الفنجان في وعاء الرواسب
- ※ أخرج وعاء الترسيب
- ※ أخرج حوض التجميع
- ※ اخلع قرص التقاطر
- أصبح الآن من الممكن الوصول إلى وحدة الإعداد.

⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

خطر الاحتراق



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

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 107



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



الشكل 1

- ※ ضع إحدى يديك أسفل وحدة الإعداد بداخل الفتحة وقم بتحرير قفل الزنق وتثبيتته (الصورة 1)
- ※ قم بتمرير وحدة الإعداد ببطء إلى أسفل وقلبها وإخراجها بتحريكها إلى الأمام (الصورة 2)
- ※ اخلع وحدة إعداد المشروبات وامسكها جيدًا أثناء ذلك



الشكل 2



الشكل 3

- استخدم الأداة المتعددة الموجودة ضمن الكماليات.
- ※ استمر في إدارة اللولب الموجود عند رأس وحدة الإعداد في عكس اتجاه عقارب الساعة (الصورة 3)، إلى أن تصبح المساحة في الوضع الأمامي
- ※ اسحب اليايات إلى الخارج واضغطها لأسفل وبذلك فإنه يمكنك تحرير قفل مسقط الإدخال.



الشكل 4

- ※ قم بطي مسقط الإدخال [1] إلى أعلى
- ※ قم بتنظيف مصفاة الإعداد أسفل ماء جاري أو باستخدام منديل

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

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءاً من صفحة 107

أضرار محتملة



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



الشكل 5



مصفاة الإعداد

- ※ قم بتجفيف وحدة الإعداد باستخدام منديل
- قبل إعادة التركيب في ماكينة القهوة اتركها لتجف بالكامل.
- احرص على إزالة بقايا طحين القهوة في الفتحة.
- ※ قم بالشطف وطرد طحين القهوة للخارج أو شفطه بواسطة مكنسة
- ※ قم بتعليق اليابات في داخل مسقط الإدخال (الصورة 5)
- راعي المسارات الدليلية.
- أعد تركيب وحدة الإعداد الجافة.
- استمر في إدارة اللولب الموجود عند رأس وحدة إعداد المشروبات
- في اتجاه حركة عقارب الساعة (الصورة 3) إلى أن يتم طي المساحة للداخل مرة أخرى.
- ※ حافظ على قفل التثبيت مضغوطاً وأعد وحدة إعداد المشروبات إلى فتحة ماكينة القهوة وصولاً إلى الجدار الخلفي
- ※ استمر في تحريك وحدة الإعداد في اتجاه رأسي إلى أعلى، إلى أن يثبت قفل الزنق
- ※ قم بتركيب وعاء الترسيب
- ※ قم بتركيب قرص التقاطر

هام

احرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءاً من صفحة 107

إذا تم تركيب وحدة الإعداد بدون مقاومة:

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



9.6.7 قم بتنظيف نظام اللبن يدويًا

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7



⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7



قم بتنظيف نظام اللبن يدويًا

ملحوظة

يجب أيضًا وضع أنبوب اللين في سائل
التنظيف عند الحاجة. احرص على مراعاة
تعليمات الدليل

إدخال أنبوب اللين
الشرح بأسفل

⚠️ خطر الاكتواء

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

- * قم بإجراء عملية شطف لنظام اللين
- * أخرج الغطاء الموجود أمام المنافذ
- * اخلع وحدة تكوين رغوة اللين مع منفث البخار
- * قم بفك الأجزاء الفردية ثم نظفها جيدًا تحت ماء جارٍ دافئ
- * قم بتنظيف المجرى الدليلي الموجود في منفذ خروج المشروبات باستخدام قطعة قماش رطبة
- * قم بتنظيف القنوات والوصلات باستخدام فرشاة التنظيف الموردة

⚠️ خطر على الصحة

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

- * اخلط 5 مل من المنظف الخاص WMF مع 500 مل من ماء شرب فاتر
- * ضع جميع الأجزاء الفردية، بما فيها فرشاة التنظيف أيضًا، في سائل التنظيف الذي تم تجهيزه
- كل الأجزاء يجب أن يتم تغطيتها بالكامل في سائل التنظيف.

- ✱ بعد مرور 5 ساعات قم بتنظيف كل الأجزاء جيدًا باستخدام فرشاة
- ✱ اشطف جميع الأجزاء بعناية شديدة بماء الشرب النقي

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

⚠️ خطر على الصحة/النظافة

- < يمكن عند الحاجة فك شريط الزينة الموجود في منفذ خروج المشروبات وتنظيفه.

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
 < بدءًا من صفحة 7

⚠️ خطر الاحتراق/الاكتواء

- يمكن أن يطلق منفث البخار غير المزود بوحدة تكوين رغوة اللبّن بخارًا ساخنًا.
- < لا تقم أبدًا بتركيب منفث البخار بدون وحدة تكوين رغوة اللبّن.



- ✱ قم بتجميع وحدة تكوين رغوة اللبّن
- ✱ قم بتبليّل الأجزاء الخاصة بالتجميع، ولا تقم بتشحيبها.
- ✱ قم بتجميع الأجزاء واضغط عليها بقوة
- ✱ أعد تركيب وحدة تكوين رغوة اللبّن في منفذ خروج المشروبات

تنظيف أنبوب اللبّن

تعليمات "تنظيف أنبوب اللبّن"
 < التعليمات
 صفحة 43



تنظيف أنبوب اللبّن

- ✱ اغمس طرف أنبوب اللبّن الخاص بالأجزاء الأخرى في سائل التنظيف
- ✱ اغمس الجزء المتبقي من أنبوب اللبّن، بحسب طوله، في سائل التنظيف
- ✱ هذه الطريقة تمنع استمرار وجود أية فقاعات غازية في أنبوب اللبّن.
- ✱ كل الأجزاء يجب أن يتم تغطيسها بالكامل في سائل التنظيف.



تنظيف الخلاط



استبدال أنبوب الخلاط

⚠️ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة
بداً من صفحة 7

10.6.7 تنظيف الخلاط

يعتمد معدل التنظيف على نوع المسحوق المستخدم.

- * قم بإجراء عملية شطف للخلاط
- * افتح الباب
- * أمسك قالب الخلاط من المقبض واسحبه للأمام
- * ارفع وعاء الخلاط قليلاً لكي يتم تصريف الماء المتبقي
- * اسحب أنبوب الخلاط من وعاء الخلاط إلى منفذ خروج المشروبات
- ثم أخرجه من المجرى الدليلي
- ويمكن الآن رؤية رفاص الخلاط.
- * قم بتنظيف الرفاص باستخدام منديل
- * قم بتفكيك قالب الخلاط المكون من جزأين
- * قم بتنظيف كلا جزئي قالب الخلاط وأنبوب الخلاط أسفل ماء الشرب الجاري الدافئ
- * اترك كل الأجزاء لتجف بالكامل

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



- * قم بتركيب أنبوب الخلاط في منفذ خروج المشروبات عبر المجرى الدليلي
- * أعد تركيب قالب الخلاط حتى يستقر في مكانه
- * ركب أنبوب الخلاط على قالب الخلاط

خطر الاكتواء



- إذا لم يكن أنبوب اللبن محكم الإدخال، فيمكن أن يتسرب ماء ملتهب أو مشروب مسحوق ساخن بشكل غير محكوم.
- < قم بتركيب أنبوب الخلاط في وعاء الخلاط.

11.6.7 تنظيف وعاء الحبوب

يمكن تنظيف أوعية حبات القهوة المرغوبة بإحكام عند الحاجة وعلى فترات زمنية منتظمة. التوصية: شهريًا.

⚠ احترس

خطر الإصابة



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

⚠ احترس

خطر الانحصار/خطر الإصابة



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

✳ اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف لوهلة قصيرة (ثانية واحدة تقريبًا)

✳ يتم إطفاء ماكينة القهوة.

✳ اسحب قابس الشبكة

✳ اخلع أغطية أوعية حبات القهوة وقم بتفريغها وتنظيفها بقطعة قماش رطبة

✳ اترك وعاء الحبوب ليجف بالكامل

✳ امل أوعية حبات القهوة مرة أخرى وأغلقها بالأغطية

وسيلة توسيع وعاء حبات القهوة (اختيارية)

- ※ قم بتحرير قفل وسيلة التوسيع
- ※ اخلع وسيلة التوسيع بتحريكها إلى أعلى
- ※ امسح وسيلة التوسيع جيدًا بقطعة قماش رطبة ثم اتركها تجف
- ※ قم بتركيب وسيلة التوسيع وتأمين قفلها

12.6.7 تنظيف وعاء المسحوق

من الممكن تنظيف حاوية البودرة إذا لزم الأمر وعلى فترات منتظمة.
التوصية: شهريًا.

يعتمد معدل التنظيف على نوع المسحوق المستخدم.

- ※ اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف لوهلة قصيرة (ثانية واحدة تقريبًا)

يتم إطفاء ماكينة القهوة.

- ※ اسحب قابس الشبكة

- ※ اخلع غطاء وعاء المسحوق

- ※ اسحب وسيلة التأمين الموجودة خلف الباب، وبالتالي قم بحل الوعاء

- ※ اخلع وعاء المسحوق ثم قم بتفريغه وتنظيفه بقطعة قماش رطبة

- ※ قم بفك صامولة التغطية في الأمام والخلف

- ※ اسحب الجزء الحلزوني للمعاير إلى الخارج ثم اخلع غطاء المخرج





محدد المواضع مع الأجزاء المفردة. مسار
دودي لمحدد المواضع

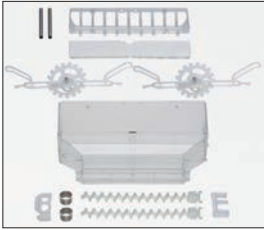
- ❖ قم بغسل الوعاء جيدًا بمنديل مبلل
- ❖ قم بتنظيف الأجزاء الفردية الخاصة بالجزء الحلزوني للمعايير
- ❖ باستخدام فرشاة التنظيف الموردة
- ❖ اترك وعاء المسحوق والأجزاء المفردة لتجف بالكامل
- ❖ أعد تجميع نابض المغرفة وتركيبه مرة أخرى، وربط صواميل التغطية

هام

احرص على مراعاة الموضع الصحيح لغطاء المخرج.



- ❖ املا وعاء المسحوق وقم بتركيب الأغطية
- ❖ أغلق قفل التأمين



تجهيزة اختيارية:

معايير مسحوق مزدوج مع أجزاء مفردة.

وسيلة توسيع وعاء المسحوق (اختيارية)

- ❖ قم بتحرير قفل وسيلة التوسيع
- ❖ اخلع وسيلة التوسيع بتحريكها إلى أعلى
- ❖ امسح وسيلة التوسيع جيدًا بقطعة قماش رطبة ثم اتركها تجف
- ❖ قم بتركيب وسيلة التوسيع وتأمين قفلها

8 نظام التنظيف HACCP

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

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

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

احرص على أن تقوم يوميًا بتطهير نظام اللين من الجراثيم

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

"مرسوم نظافة المواد الغذائية
"05.08.1997"

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

تصدير HACCP
◀ صفحة 68

لا تستخدم سوى مواد التنظيف المصرح بها
من شركة WMF.

احرص على مراعاة فصل العناية
◀ بدءًا من صفحة 72

نصيحة

بواسطة نطاق الاستعلام  يمكنك استدعاء البروتوكولات
لآخر عمليات تنظيف.

بواسطة نطاق USB  يمكنك تصدير بروتوكول
HACCP.



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

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

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

احتفظ باللبن بارداً!

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

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

نظام التنظيف HACCP

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

خطوات التنظيف:

1. شطف الإيقاف يومياً
بدأ أوتوماتيكياً بعد إيقاف تشغيل الماكينة
2. شطف نظام اللبن وشطف الخلاط هما جزء من عملية شطف الإيقاف.
قم بتنظيف لوحة التحكم ورعاة الرواسب ودرج تجمع القطرات وجسم الجهاز
3. شطف الإيقاف أسبوعياً
تنظيف النظام
4. قم بتنظيف الخلاط ونظام اللبن يدوياً
قم بتنظيف خزان الماء
5. قم بتنظيف وعاء المنتج (حيث/مسخوق) دورياً
قم بتنظيف منافذ الخروج ووحدة إعداد المشروبات

دليل التشغيل، فصل العناية

التوقيع	خطوات التنظيف					رقم
	وقت					
	5	4	3	2	1	
						17
						18
						19
						20
						21
						22
						23
						24
						25
						26
						27
						28
						29
						30
						31

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

9 الصيانة وإزالة التكلس

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

يتم تحديد موعد الصيانة وفقًا لمدة الاستخدام، ويتم إبلاغك به على الشاشة.

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.

1.9 صيانة

بلاغات الصيانة والخدمة
 < بلاغات وإرشادات
 صفحة 97

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

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

إزالة التكلس
 < البرنامج < العناية < إزالة التكلس
 صفحة 78

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

بلاغات الصيانة والخدمة
 < بلاغات وإرشادات
 صفحة 97

2.9 خدمة WMF

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

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

هام!

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



تعبئة وتغليف ماكينة القهوة



10 بلاغات وإرشادات

1.10 بلاغات الاستعمال

إضافة الحبوب

✳️ املاً وعاء الحبوب (حسب البيان)

✳️ فحص:

• حبوب القهوة لا تنزلق.

✳️ قلب باستخدام ملعقة كبيرة وأكد باستخدام 

✳️ قم بإجراء "معايرة لرسالة نفاذ حبات القهوة"

معايرة رسالة نفاذ حبات القهوة
◀ البرامج
صفحة 64

فتح الصنبور

✳️ افتح صنبور الماء وأكد ذلك

تفريغ وعاء الترسيب

✳️ قم بتفريغ وعاء الترسيب

وعاء الترسيب غير موجود

✳️ قم بتركيب وعاء الترسيب مرة أخرى بشكل صحيح

ملحوظة

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

رسائل الأعطال والاختلالات
◀ صفحة 98

استبدال فلتر الماء

✳️ استبدل فلتر الماء

احرص على مراعاة دليل التشغيل لفلتر الماء!

✳️ عند الحاجة، اتصل بمركز خدمة WMF

اتصل بمركز خدمة WMF

بيان رقم الخطأ

بلاغ الصيانة

الصيانة بعد ظهور الرسالة على الشاشة.

✳️ اتصل بمركز خدمة WMF

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

2.10 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 خدمة WMF

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

ماكينة WMF 1100 S مزودة ببرنامج تشخيص. يتم الإبلاغ عن الأعطال الظاهرة في الشاشة. يمكن أن تنشأ بلاغات الأعطال المدرجة جراً خلل في الشبكة الكهربائية.

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

※ انقر على 

يتم عرض رسالة العطل ورقم العطل.

ملحوظة

مفتاح التشغيل/الإيقاف يستجيب بعد حوالي ثانية واحدة، ويتم إيقاف تشغيل ماكينة القهوة.
لاستكشاف الأخطاء وإصلاحها، إذا توقف البرنامج مثلاً، يمكن إيقاف وحدة التحكم من خلال الضغط لفترة طويلة على مفتاح التشغيل/الإيقاف.



رقم العطل	توضيح العطل	إرشادات التعامل
6	وحدة الإعداد تيار الإعاقة/ وحدة الإعداد صعبة الوصول	❖ قم بإطفاء ماكينة القهوة ❖ تنظيف وحدة الإعداد ❖ العناية < تنظيف وحدة الإعداد، صفحة 84
88	الغلاية: درجة الحرارة المفرطة	❖ قم بإطفاء ماكينة القهوة واتركها لتبرد وأعد تشغيلها مرة أخرى ❖ إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
89	الغلاية: خطأ في فترة التسخين	❖ قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى ❖ إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
161	عطل متعلق بالماء: ماء الإعداد	قم بإطفاء ماكينة القهوة وإعادة تشغيلها مرة أخرى بين كل من الخطوات التالية. إذا ما تم التغلب على العطل، فقم بتنفيذ الخطوة التالية. ❖ تنظيف وحدة الإعداد ❖ العناية < تنظيف وحدة الإعداد، صفحة 84 ❖ اضبط درجة الطحن على وضع أكثر خشونة ❖ أوضاع ضبط أخرى < ضبط درجة الطحن، صفحة 71 ❖ قم بتقليل مستوى الجودة ❖ البرنامج < الوصفات، صفحة 47 ❖ إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
162	عطل متعلق بالماء: عند التنظيف	قم بإطفاء ماكينة القهوة وإعادة تشغيلها مرة أخرى بين كل من الخطوات التالية. إذا ما تم التغلب على العطل، فقم بتنفيذ الخطوة التالية. ❖ تنظيف وحدة الإعداد ❖ العناية < تنظيف وحدة الإعداد، صفحة 84 ❖ إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF

رقم العطل	توضيح العطل	إرشادات التعامل
163	عطل متعلق بالماء: الشطف على الساخن	قم بإطفاء ماكينة القهوة وإعادة تشغيلها مرة أخرى بين كل من الخطوات التالية. إذا ما تم التغلب على العطل، قم بتنفيذ الخطوة التالية. *: تنظيف وحدة الإعداد < العناية > تنظيف وحدة الإعداد، صفحة 84 *: إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
186	مرجل البخار: المستوى	يتم إيقاف وظيفة الإنتاج مؤقتًا. *: تحقق من أن وعاء الترسيب مركب بشكل صحيح *: قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى *: تأكد مما إذا كان خزان الماء مملوءًا
188	عطل متعلق بالتسخين: فرط درجة حرارة غلاية البخار	*: قم بإطفاء ماكينة القهوة واخلع قابس الشبكة *: اتصل بمركز خدمة WMF
189	مرجل البخار: خطأ في فترة التسخين	*: قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى *: إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF
9083	درجة حرارة المبرد في نطاق التجميد	*: تحقق مما إذا كانت درجة حرارة المبرد مضبوطة على درجة منخفضة جدًا
9516	المطحنة مغلقة على اليمين	*: قم بإطفاء ماكينة القهوة *: اسحب قابس الشبكة
9517	المطحنة مغلقة على اليسار	*: انزع غطاء وعاء الحبوب *: قم بتفريغ أوعية حبات القهوة *: قم بلف قرص الطحن فقط باستخدام الأداة المتعددة الخاصة بالوعاء في اتجاه/عكس اتجاه حركة عقارب الساعة (يجب إدخال مسمارين في الفتحات المناسبة بالمطحنة، انظر الصورة) إلى أن يتم إزالة الانسداد *: املا أوعية حبات القهوة *: أعد تركيب أغطية أوعية حبات القهوة *: قم بتشغيل ماكينة القهوة < العناية > تنظيف وعاء الحبوب، صفحة 90 إذا تعذر إزالة الانسداد: *: قم بضبط درجة الطحن على مستوى أكثر خشونة < أوضاع ضبط أخرى > ضبط درجة الطحن، صفحة 71 *: إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF



3.10 عطل بدون بلاغ عطل

صورة العطل	إرشادات التعامل
لا يتم إنتاج الماء الساخن، ومع ذلك فهناك ماء في وعاء الترسيب	- قم بتنظيف دورة الماء الساخن - اتصل بمركز خدمة WMF (يمكن إنتاج القهوة)
لا يتم إنتاج الشيكولاتة، ومع ذلك فهناك ماء في وعاء الترسيب	- لا تستخدم خاصية إنتاج الشيكولاتة مرة أخرى - اتصل بمركز خدمة WMF (يمكن إنتاج القهوة)
محدد مواضع الشيكولاتة لا يعمل، لن يتم إنتاج الشيكولاتة إلا باستخدام الماء	- تنظيف محدد المواضع - العناية < تنظيف وعاء المسحوق، صفحة 91 - أفرغ المسحوق - قم بإدارة المسارات الدويرة يدويًا، إلى أن يتم التخلص من المسحوق تمامًا - قم إذا لزم الأمر بالشطف باستخدام ماء - اترك كل الأجزاء لتجف بالكامل
إنتاج القهوة يسارًا/ يمينًا بشكل مختلف	- قم بتنظيف منفذ خروج القهوة - البرامج < التعليمات < منفذ خروج القهوة، صفحة 43
لا يتم إنتاج رغوة اللبن/ولا أي صرف للبن، على الرغم من وجود اللبن في الوعاء	- قم بالفحص للتحقق من كون أنبوب اللبن مثنياً أو متعرجاً - تأكد من أنه يتم استخدام منفذ البخار الصحيح - قم بتصحيح وضع أنبوب اللبن - قم بتنظيف منفذ خروج اللبن - أضف اللبن - قم بالفحص للتحقق من تجمد مبرد اللبن
رغوة اللبن غير سليمة	اللون - أخضر (قياسي) - لبن غير مبرّد (16 إلى 22 °م كحد أقصى) - برتقالي - لبن مبرّد (حتى 10 °م كحد أقصى) (ملحق تكميلي) - إذا لم يتم التغلب على العطل - الاستعمال < توصيل اللبن، صفحة 28 - النظام < اللبن والرغوة < درجة حرارة مخزون اللبن، صفحة 60

صورة العطل	إرشادات التعامل
● منفذ إنتاج رغوة اللين يرش بقوة ● اللين ساخن جدًا	※ تحقق مما إذا كان نظام اللين منظمًا ※ قم بتنظيف نظام اللين ◁ العناية ▷ تنظيف نظام اللين يدويًا، صفحة 87 ※ تحقق ما إذا كان اللين المستخدم مبرّدًا بصورة كافية ※ استخدم منفذ اللين الأخضر
● لا يتم صب أي مشروبات مساحيق	※ نظف قالب الخلاط ※ هل الأنبوب مثني؟ ※ قم بإجراء التنظيف والشفط بصورة أكثر تكرارًا، ويوميًا عند الحاجة ◁ العناية ▷ عرض عام لمواعيد التنظيف، صفحة 74 ◁ العناية ▷ قم بتنظيف نظام اللين يدويًا، صفحة 87 ※ ضع كمية مسحوق أقل ※ ضع كمية ماء أكثر
● ستظهر رسالة "إفراغ علبة التنقيط"، على الرغم من أنه تم إفراغ علبة التنقيط بالفعل.	يجب تجفيف الجزء السفلي من علبة التنقيط والمنطقة المحيطة بجهاز استشعار علبة التنقيط قبل إدخالها. جهاز الاستشعار موجود أسفل علبة التنقيط ناحية اليمين. فإذا ما تبقّت أية رطوبة في تلك المنطقة ستظهر الرسالة التالية: يرجى إعادة "إفراغ علبة التنقيط" من جديد.
● المضخة تعمل بشكل مستمر، ويوجد ماء في وعاء الترسيب	※ قم بإطفاء ماكينة القهوة وأعد تشغيلها مرة أخرى ※ إذا ما تم التغلب على العطل، فاتصل بمركز خدمة WMF

11 الأمان والضمان

1.11 مخاطر ماكينة القهوة

هام

أحرص على مراعاة فصل الضمان
 < بدءًا من صفحة 107
 شروط الاستخدام والتركيب
 < بدءًا من صفحة 17

أحرص على مراعاة تعليمات الدليل



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

مكان النصب

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

مطحنة القهوة

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

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

- في حالة ماء الشرب المحتوي على عسر كربون أكثر من 5° درجة عسر ألماني فيجب تركيب فلتر ماء WMF مسبقًا. إن لم يتم استخدام فلتر الماء الموصى به من مركز خدمة WMF، فقد يصل الأمر إلى إلحاق أضرار بماكينة القهوة (جاء التكلس مثلاً).
- لأسباب تتعلق بالتأمين احرص دائمًا على مراعاة أن يكون الصنبور الأساسي للتغذية بالماء مغلقًا بعد الانتهاء من التشغيل وأن المفتاح الكهربائي الأساسي مطفأ أو قابس الشبكة مسحوبًا. في حالة ماكينات القهوة المزودة بوصلة ماء ثابتة، يجب أن يكون المحبس الرئيسي لوصلة الإمداد بالماء مغلقًا.
- نوصي باتخاذ إجراءات الحماية من الأضرار، مثل:
 - تركيب محبس مياه مناسب في وصلة التغذية بالماء
 - تركيب أجهزة إنذار ضد الأبخرة
- بعد انتهاء فترة توقف التشغيل فإننا نوصي بتشغيل برنامج التنظيف مرتين على الأقل قبل إعادة تشغيل برنامج التنظيف.

تنظيف النظام
 < برامج التنظيف
 صفحة 75

2.11 القواعد والمعايير

الجهة المصنعة: مجموعة WMF ش.ذ.م.م، 73312 جايز لينجن (ألمانيا)

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

الجهة المصنعة المذكورة أعلاه تعلن أن الماكينة متوافقة مع جميع القواعد ذات الصلة المذكورة في المعايير المذكورة. في حال إدخال أي تغييرات على الجهاز لا تتوافق مع بياناتنا فإن بيان المطابقة يفقد سريانه.

تأليف المستندات الفنية: مجموعة WMF ش.ذ.م.م
مرفق مع الجهاز بيان المطابقة بنسخته الأصلية. الجهاز يحمل علامة الاعتماد CE.

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

الخامات والمواد المستخدمة في تصنيع الجهاز تتطابق مع مرسوم الأشياء الضرورية ومرسوم الاتحاد الأوروبي رقم 10/2011. بالنسبة للدول الواقعة خارج نطاق الاتحاد الأوروبي فإنه تسري القواعد المحلية السارية في كل بلد.

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 وفقًا للمرسوم (المجموعة الأوروبية) رقم 1935/2004 والإنتاج وفقًا لعملية إنتاج السلع والمنتجات من منظور المرسوم (المجموعة الأوروبية) رقم 2023/2006 تتم ضمانها وتوفرها.



للتخلص من الجهاز يرجى التوجه إلى مركز صيانة خدمة WMF.

العنوان

< صفحة 96

3.11 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.

يجب ألا يتم تنظيف النظام إلا باستخدام مواد التنظيف الخاصة

WMF الموصى بها من شركة WMF لماكينة القهوة (الأقراص)

ونظام اللين (المنظف السائل).

أحرص على مراعاة تعليمات الجهة المنتجة الخاصة بدورات الصيانة

ومواعيدها (انظر الصيانة).

عرض عام لمواعيد التنظيف

انظر صفحة 74

نظام HACCP

انظر صفحة 93

مواد تنظيف WMF المخصصة

انظر كماليات وقطع الغيار

صفحة 112

4.11 متطلبات الضمان

هام

شروط الاستخدام والتركيب
< بدءًا من صفحة 17

أحرص على مراعاة تعليمات الدليل



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

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

لن يتم منح الضمان على:

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

هام

الصيانة

< صفحة 95

الملحق: مواصفات فنية

المواصفات الفنية لماكيناة القهوة

أبعاد خارجية	العرض 325 ملم العمق 561 ملم ارتفاع جسم الجهاز 460 مم الارتفاع شاملاً الشاشة 500 مم الارتفاع شاملاً وسيلة التوسيع الوعاء 556 مم
وعاء الحبوب	حوالي 550 جم؛ مع وسيلة التوسيع الاختيارية حوالي 1100 جم ⁽¹⁾
وعاء المسحوق	حوالي 450 جم؛ مع وسيلة التوسيع حوالي 1250 جم ⁽²⁾
الوزن الفارغ	حوالي 24-28 كجم (بحسب التجهيز)
وصلة التغذية بالماء	وصلة أنبوب مقاس 3/8 بوصة مزودة بصنبور أساسي وفلتر اتساخات، بمقاس 0.08 ملم، تُركب من جانب العميل. ⁽³⁾ ضغط تدفق يبلغ على الأقل 0.2 ميجاباسكال (2 بار)، عند معدل بحد أقصى 0.6 ميجاباسكال (6 بار) درجة الحرارة القصوى بالمدخل 35 °م. يجب أن يتم استخدام طقم الأنابيب المورد مع ماكينة القهوة الجديدة و/أو فلتر الماء الجديد. لا تستمر في استخدام أطقم الأنابيب الجديدة.
جودة الماء	في حالة ماء الشرب المحتوي على عسر كربون أكثر من 5° درجة عسر ألماني فيجب تركيب فلتر ماء WMF مسبقاً.
وصلة تصريف الماء (اختياري)	أنبوب على الأقل DN 19، بمنحدر أدنى يبلغ 2 سم/م
سعة خزان الماء	حوالي 4.5 لتر
الاستخدام على ارتفاع فوق سطح البحر	> 2000 متر

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

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

القدرة الاسمية	2.3-1.9 كيلووات
الإمداد بالطاقة	240-220 فولت، 50/60 هرتز (1/موصل محايد/موصل حماية أرضية)
إضاءة	إضاءة LED
طريقة الحماية	IP X0
فئة الحماية	class 1
الضغط المقدر	الغلاية 1.6 ميغا باسكال (16 بار) مرجل البخار 0.5 ميغا باسكال (5 بار)
مستوى الضجيج المستمر (بداية لكل سنة)	>70 ديسبل (الفئة A) ⁽⁴⁾
درجة الحرارة المحيطة	>5 °م إلى +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.
الرطوبة القصوى	نسبة رطوبة الهواء النسبية تبلغ 80 % بدون إذابة. لا تستخدم الجهاز في الخلاء.
سطح النصب/ماء التبريد	يجب أن يتم نصب الجهاز على سنادة سفلية أفقية وثابتة ومقاومة لتأثير الماء والحرارة. لا يسمح بأن يتم تنظيف الجهاز بتيار الماء الموجه. يجب أن يتم نصب الجهاز، بحيث يكون محميًا من رذاذ الماء. لا يسمح بأن يتم نصب الجهاز على مساحة معرضة للتبريد أو التنظيف باستخدام خرطوم مياه أو جهاز عمل بتيار البخار أو منظف بالبخار أو ما شابه.

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

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

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

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

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

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

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

الملحق: كماليات وقطع الغيار

العدد	الوحدة	التوصيف	رقم الطلب	التجهيز
منفذ خروج القهوة/منفذ خروج اللبن/منفذ خروج الشوكولاتة/رمح اللبن				
1	قطعة	غطاء منفذ خروج القهوة	33 4055 0000	كل
1	قطعة	وعاء مزدوج لمنفذ خروج القهوة	33 4054 8000	كل
1	قطعة	منفذ خلاط الشوكولاتة (الأنبوب)	33 4054 0000	وعاء المسحوق
1	قطعة	زاوية لوصلة اللبن بميناً	33 4085 3000	وضع Basic Milk
1	قطعة	حلقة إحكام (منفذ نظام البخار Basic-Steam)	33 2274 0000	Basic Steam
1	قطعة	رمح اللبن	33 2914 9000	وضع Basic Milk
1	قطعة	فرشاة لتنظيف رمح اللبن	33 4136 8000	وضع Basic Milk
وعاء ترسيب القهوة				
1	قطعة	وعاء الترسيب	33 2915 2000	كل
1	قطعة	قطعة الدفع لوعاء الترسيب	33 2633 9000	وصلة فتحة الطاولة ووعاء البن
وصلة الماء الثابتة، دورة التصريف				
1	قطعة	طقم وصلة الماء الثابتة	03 1198 6001	الماء الصلب
1.5	متر	أنبوب تصريف	00 0048 0042	الماء الصلب
ملحقات تكميلية/أدوات				
1	متر	أنبوب اللبن	00 0048 4948	وضع Basic Milk
1	قطعة	وصلة اللبن	33 4089 5000	وضع Basic Milk
1	قطعة	مهايب الأنبوب Click&Clean	33 2427 5000	وضع Basic Milk
1	قطعة	حجرة شفت خضراء لوحدة تكوين الرغوة	33 4089 7100	وضع Basic Milk
1	قطعة	حجرة شفت برتقالية لوحدة تكوين الرغوة	33 4089 7000	وضع Basic Milk
1	قطعة	وصلة حجرة الشفت	33 4054 1000	وضع Basic Milk
1	قطعة	حلقة إحكام (المكبس الاحتكاكي)	33 7006 5190	كل
1	قطعة	أداة متعددة	33 7007 1261	كل
وعاء الحبوب/وعاء المنتج				
1	قطعة	غطاء لوعاء الحبوب	33 4051 0000	كل
1	قطعة	غطاء لوعاء المسحوق	33 4051 0000	الشيولاتة
1	قطعة	وعاء المسحوق بدون غطاء	33 2916 5000	كل

العدد	الوحدة	التوصيف	رقم الطلب	التجهيز
وحدة الإعداد				
1	قطعة	وحدة الإعداد	33 2893 0399	كل
1	قطعة	حلقة إحكام (مدخل الماء)	33 0394 4100	الماء الصلب
1	قطعة	حلقة إحكام (مخرج القهوة)	33 0398 4000	كل
قرص التقاطر/شبكة التقاطر				
1	قطعة	قرص التقاطر مع SteamJet	33 4051 1000	SteamJet
خزان الماء				
1	قطعة	خزان الماء	33 4057 9000	كل
1	قطعة	غطاء خزان الماء	33 4059 1000	كل
1	قطعة	حلقة إحكام (خزان الماء)	33 0396 1000	كل
فلتر التكلس/فلتر الماء				
1	قطعة	فلتر ماء Bestmax V (طعم تركيبى كامل)	03 9333 0001	الماء الصلب
1	قطعة	خرطوشة استبدال لفلتر الماء	33 2426 5000	الماء الصلب
1	قطعة	مهايئ لفلتر الماء في خزان الماء	33 2327 1000	خزان الماء
1	العبوة	خرطوشة استبدال لفلتر الماء في خزان الماء (وحدة العبوة تحتوي على قطع)	33 2332 2000	خزان الماء
المستندات/الأدلة				
1	قطعة	مجموعة المستندات: دليل التشغيل WMF 1100 S	33 4097 3350	كل
أرقام الطلب لبرنامج العناية WMF				
1	زجاجة	منظف WMF خاص لجهاز رغوة اللبن	33 0683 6000	كل
1	العبوة	أقراص تنظيف مخصصة (100 قطعة)	33 2332 4000	كل
2	زجاجة	سائل إزالة الرواسب الجيرية	33 7006 2869	كل
1	قطعة	مساحة الأنبوب	33 0350 0000	كل
1	قطعة	فرشاة التنظيف	33 2408 0000	كل
1	أنبوب	"شحم حلقات الإحكام" WMF Molykote	33 2179 9000	كل

الفهرس

- أجهزة البيع 57
أحرص على مراعاة رموز وعلامات دليل التشغيل 20
- أداة متعددة 71
إذابة التلكس 44:56:78
إرشادات السلامة للاستعمال 26
إرشادات السلامة للعناية 72
إرشادات عامة للسلامة 7
أزرار المشروبات 40
أزرار S-M-L 27
استبدال الفلتر (اختياري) 43
استعمال 26
اصنع رغوة اللبن 32
إضاءة 60
إضافات 47
إطفاء 37
الأجزاء المناسبة للتنظيف في غسالة الأطباق 75
الاختيار الأولي للمشروب 55
الاختيار المسبق للغات 53
الأبلة 43
الاستخدام المطابق للتعليمات 14
الاستعادة 68
الإعداد المتعدد 46
الأمين 7
البدء والتوقف 46
البرنامج 38
البروتوكول 56
البلاغات على الشاشة 39
البوتوث 66
التجهيز للفنل 65
التدفق الحر 46
التزامات المشغل 106
التشغيل 22
التعريف 18
الحساب 57
الحماية من التجمد 65
الخدمة 56
الشاشة 60
الشطف الأوتوماتيكي للنظام اللبن 64
الشكل الحالي للوصفة 47
الصور المتحركة 43
الصيانة وإزالة التلكس 95
العدادات 57
العرض العام لأشكال الأزرار 59
العناية 42:56:72
القاموس 21
القدرة الاسمية 109
القواعد والمعايير 105
اللبن والرغوة 60
اللغات الوارة أعلاه 70
المعايير 65
المواصفات الفنية لماكينة القهوة 108
النص والصورة 50
- النظام 60
الوظيفة S-M-L 46:66
إنتاج الماء الساخن 30
إنتاج المشروبات 27
إنتاج تجريبي 44
إنتاج رغوة اللبن 29
أوضاع الضبط (أوضاع ضبط أساسية) 24
أوضاع ضبط أخرى 71
إيقاف المشروب 27:55
باب 19
بدء وتوقف التدفق الحر 46
برامج التنظيف 75
برنامج التشغيل 24
بلاغات الاستعمال 97
بلاغات الخطأ والأعطال 98
بلاغات وإرشادات 97
بيان العطل 52
تأمين البيانات 68
تمهيزات السلامة 7
تحديث البرنامج الأساسي 68
تحميل البيانات 68
تحميل اللغة 68
تحميل الوصفات 45:67
تحميل رموز المشروبات 67
تخزين الوصفات 67
تسخين المشروبات 31
تشغيل ماكينة القهوة 26
تصدير العدادات 67
تغيير الوصفات 47
تنظيف الخلاط 89
تنظيف العلبة 83
تنظيف النظام 42:75:76
تنظيف حاجز الاستعمال (CleanLock) 80
تنظيف حوض التجميع 81
تنظيف خزان الماء 81
تنظيف قرص التقاطر 82
تنظيف منفذ خروج المشروبات يدويًا 83:87
تنظيف وحدة الإعداد 84
تنظيف وعاء الترسيب 80
تنظيف وعاء الحبوب 90
تنظيف وعاء المسحوق 91
توصيل اللبن 28
جودة القهوة 49
جودة الماء 108
حالة شاشة الأزرار (الموقت) 59
حجم الفجان 53
حقل الأخبار 19
حقل الشطف على الدافى 19:40:52
حقل باريسيتا 19:51
حقل باريسيتا - درجة شدة القهوة 40
حقل منفذ البخار 19:41
حقوق PIN 58
حقول الاختيار (اختياري) 27
حقول التحكم في القائمة 39
حقول شاشة الاستعداد للتشغيل 38:40
حماية الوصفات 44
خالي من الكافيين 55
- خدمة WMF 96
خزان الماء 19
خفض درجة الإضاءة 61
خلفية الشاشة 61
خيارات الاستعمال 51
درجة الجودة 49
درجة الحرارة 64
درجة العسر الكلية المقبسة 63
درجة عسر الماء 62
رصد درجة عسر الماء 25
رقم التعريف للتنظيف PIN 58
رقم التعريف للضبط PIN 58
رقم الحساب PIN 58
رمح اللبن 29
رموز دليل التشغيل 20
زر البخار 19
سخان الفجان 41
سطح النصب 109
سطوح الشاشة 61
شاشة أزرار المشروبات وأوضاع الضبط 19
شاشة الاستعداد للتشغيل 19:40
شرح أجزاء ماكينة القهوة 18
شروط الاستخدام والترييب 17
شطف الإطفاء 64
شطف الخلاط 42:77
شطف نظام اللبن 42:77
شكل الأزرار 54
صادر HACCP 68
صب اللبن 29
صيانة 95
ضبط درجة الطحن 71
طريقة التشغيل «اخذ نفسك» 51
طريقة المعايرة 46
عرض الحدث 61
عرض عام 38
عطل بدون بلاغ عطل 101
عمليات التنظيف اليدوية 80
عملية الإعداد الأخيرة 56
عناصر الاستعمال 51
فك العوة 23
فلتر الماء 56:62
قاعدة وضع الفجان 19:33
قرص التقاطر 19:36
قم بتنظيف نظام اللبن يدويًا 87
قهوة مع طحين قهوة 34
كماليات وقطع الغيار 112
كميات الماء S-M-L 46
كمية اللبن 48
كمية الماء 48
كمية الماء 45:53
كمية طحين قهوة 48
لن يتم فتح الضمان على: 107
متطلبات الضمان 107
مخاطر ماكينة القهوة 103
مخزون مكرونت العملية 47
مدخل الأقراص 19:34
مدخل يدوي 19:34

B	مواعيد التنظيف 74	مرشح 56
30 Basic Steam	مفتاحي 56-59	مسافات التركيب 110
C	نطاق الفلتر 25-63	مستشعر قرص التقاطر 36-65
43 CleanLock (قلل التنظيف)	نطاق القمامة 19-52	مشروبات 44
S	نظام التنظيف HACCP 93	مشروبات: الخط + اللون 62
19-52 SteamJet	وسيلة توسيع وعاء حبات القهوة (اختياري) 91	معامل 55 Décaf
U	وصلة التغذية بالماء 108	معايرة للمس 61
67 USB	وصلة الماء الثالثة 37	معايرة رسالة نفاذ حبات القهوة 64
	وصلة فتحة الطاولة ووعاء البين (اختياري) 35	معلومات 56
	وضع «أخدم نفسك» 51	مفتاح التشغيل/الإيقاف 19
	وضع اقتصادي Eco 63-69	مقابس المشروب 19
	وضع الاختيار المسبق PostSelection 54	مكان النصب 23
	وضع الاستعداد للعمل 38-40	منفذ اللبن 28
	وضع العرض 54	منفذ الإخراج 19
	وظائف القائمة الرئيسية 39	منفذ البخار 19
	وعاء الترسيب 19-35	منفذ الماء الساخن 19
	وعاء الحبوب 19	منفذ خروج الشوكولاتة 19
	وعاء الحبوب/وعاء المسحوق 33	منفذ خروج القهوة 19
	وعاء المسحوق 19	منفذ خروج اللبن 19
	وقت/التاريخ 59	مواصفات فنية 108

مركز صيانة خدمة WMF الأقرب لك:

© 2017–2018 مجموعة WMF ش.ذ.م.م
كل الحقوق محفوظة، ولا سيما حقوق النسخ والنشر والتوزيع والترجمة. لا يسمح بإعادة إنتاج أي
من أجزاء هذا الدليل أو معالجتها بأي برامج إلكترونية أو نسخها أو نشرها بأي شكل من الأشكال
بدون الحصول على تصريح كتابي من الشركة.

التصميم والإخراج/ النصوص والصور:
شركة TecDoc ش.ذ.م.م، جابز لينجن، info@tecdocgmbh.de
دليل التشغيل الأصلي. طبع في ألمانيا.

تحتفظ الشركة لنفسها بحق إدخال أية تغييرات فنية.

31.03.2021



DESIGNED TO PERFORM