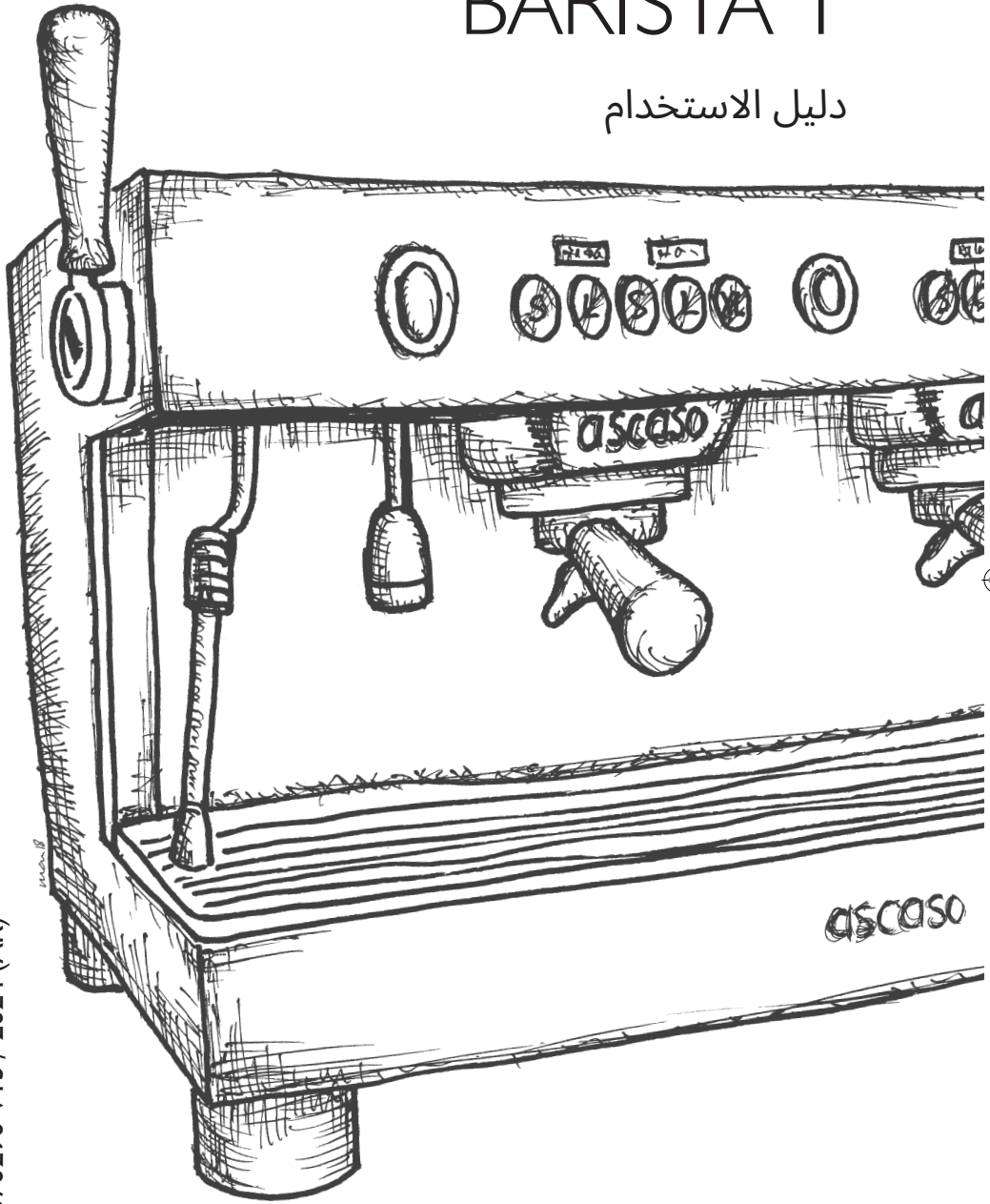




# BARISTA T

دليل الاستخدام



81070290 V13 / 2024 (AR)

**ascaso**  
BARCELONA







## شكرًا

شكرًا لك على شراء منتج **ascaso**. ستتمكن بفضل من الحصول على أفضل قهوة إسبريسو وعلى ألد كابتشينو.

صُمِّمت وصُنعت ماكينة القهوة الخاصة بك باستخدام أحدث الابتكارات التكنولوجية في كل من مجالي الحوسبة والهندسة مما يجعل النتيجة منتجًا عالي الجودة وأمنًا وموثوقًا.

العربية



## إعادة تدوير ماكينة القهوة الخاصة بك

قد تحتوي ماكينات القهوة على مواد قابلة لإعادة التدوير.

اتصل بالموزع أو بمركز إعادة التدوير بمديتك.







## المحتوى

6.....	المطابقة.....
7.....	1. قواعد السلامة.....
9.....	2. الاستخدام.....
9.....	3. تحديد المكونات.....
10.....	4. خصائص الماكينة.....
11.....	5. التركيب.....
11.....	6. التوصيل الكهربائي.....
13.....	7. التوصيل الهيدروليكي.....
14.....	8. التشغيل.....
15.....	9. تحضير القهوة.....
17.....	10. برمجة جرعة القهوة.....
18.....	11. تحضير الكابتشينو.....
20.....	12. تحضير الماء الساخن.....
21.....	13. وظائف محددة للنماذج ONE و PLUS.....
23.....	14. وظائف محددة لنموذج ZERO.....
26.....	15. الصيانة والتنظيف.....
27.....	16. الضمان.....



## اللائحة - إعلان المطابقة CE

### Ascaso Factory S.L.U

Coneixement 1 Pol. Ind. GaváPark  
08850 Gavá / Barcelona / أسبانيا



بصفتها شركة مُصنّعة لماكينات القهوة، فإنها تعلن أن:  
نوع: ماكينة القهوة  
نموذج:  
رقم التسلسل:

تعلن شركة ASCASO FACTORY SLU تحت مسؤوليتها أن المنتج هو ماكينة القهوة للاستخدام المهني الذي يشير إليه هذا الإعلان وفقاً لمقتضيات التوجيهات المحددة: 98/37/EC - توجيه الآلات 92/31/EEC، 93/68/EEC، 89/336/EEC، توجيه الجهد المنخفض 93/68/EEC، 73/23/EEC - - توجيه EMC 97/23 - توجيه معدات الضغط (PED) ويتوافق مع المعايير التالية: EN 292-1، EN 292-2، EN 60335-1، EN 60335-2-75، EN 55014، EN 61000-3، EN 61000-4، EN 55104، EN 50141 معايير EN المتسقة.

يفقد هذا الإعلان صلاحيته في حالة تعديل الجهاز دون إذن صريح من الشركة المصنعة أو إذا تم تثبيته أو استخدامه بطريقة لا تتفق مع ما هو مذكور في دليل المستخدم وفي التعليمات. تم إيداع الملف الفني من قبل «مدير البحث والتطوير» بالمقر القانوني.

المقر القانوني:

### Ascaso Factory S.L.U

Coneixement 1 Pol. Ind. GaváPark  
08850 Gavá / Barcelona / أسبانيا

تاريخ: 2017/07/24



  
(مدير العمليات)

ascaso  
BARCELONA





## 1 - لوائح السلامة

- قبل توصيل الماكينة، إفحص شبكة التوزيع الكهربائي.
- لا يمكنك استخدام أسلاك التمديد أو المحولات أو المقابس المتعددة للتوصيل.
- تأكد من وجود ربط أرضي وجهاز أمان كهربائي فعال.
- ضع الماكينة على سطح مستو وثابت بحيث لا يمكن للأطفال أو الحيوانات الوصول إليه وكذا بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- استخدم في البيئات التي تتراوح فيها درجة الحرارة بين 5 درجات مئوية (41 درجة فهرنهايت) و 40 درجة مئوية (95 درجة فهرنهايت).
- يقتصر الولوج لمنطقة العمل على الأشخاص الذين لديهم معرفة وخبرة عملية بالجهاز ولا سيما فيما يتعلق بالسلامة والنظافة الصحية.
- يجب توصيل الماكينة بأنابيب مياه تغذي بمياه الشرب وخففت إلى أقصى صلابة تبلغ 5/3.5 درجات فرنسية (85/60 جزء من المليون).
- يتم تركيب هذا الجهاز إمتثالا مع قوانين السباكة الفيدرالية أو الوطنية أو المحلية المعمول بها.
- هذا الجهاز غير مناسب للتركيب في منطقة يمكن فيها استخدام نفائة مائية.
- يجب وضع هذا الجهاز في وضع أفقي.
- يتم تركيب هذا الجهاز فقط في الأماكن التي يقتصر فيها استخدامه وصيانته على الموظفين المدربين.
- لا يمكن تنظيف هذا الجهاز بنفائة مائية.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام في الهواء الطلق أو في بيئة غير مكيفة حيث قد يحدث انخفاض في درجات حرارة إلى حد التجميد.
- في حالة تلف كابل التيار الكهربائي، يجب استبداله فقط من قبل الشركة المصنعة أو الشخص المعتمد والمؤهل تقنياً.
- الحد الأقصى لضغط الماء الداخل هو 10 بار (1,0 ميجا باسكال). إذا كان الضغط أكبر من ذلك، فقم بتركيب مخفض ضغط.
- الحد الأدنى لضغط الماء الداخل هو 1 بار (0.1 ميجا باسكال).
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام في المطابخ.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا كانوا قد حظوا بالإشراف أو تلقوا التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا المخاطر التي ينطوي عليها.
- لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز.





- لا يجوز للأطفال دون إشراف القيام بعملية التنظيف والصيانة الخاصة بالإستخدام.
- مستوى ضغط الصوت المرحج للآلة أقل من 70 ديسيبل.
- الأجهزة الثابتة غير المزودة بوسائل للفصل عن أنابيب الإمداد التي لها فاصل تلامس في جميع الأقطاب التي توفر فصلاً كاملاً في إطار الجهد الزائد الفئة الثالثة، وتنص التعليمات على أن وسائل الفصل يجب أن تدرج في أسلاك التثبيت وفقاً لقواعد الأسلاك.
- تم تصميم هذا الجهاز للتوصيل بإمدادات المياه بشكل دائم.
- لا تقم أبداً بتشغيل جهاز به عيوب أو جهاز به كابل كهربائي في حالة سيئة.
- لا تُعق فتحات التهوية ولا تقم، على وجه الخصوص، بتغطية سطح تسخين الأكواب بقطعة قماش أو بأشياء أخرى.
- لا تقم بعملية التنظيف أو بأعمال الصيانة عند توصيل القابس.
- لا تفصل ماكينة القهوة بنزع الكابل الكهربائي.
- لا تسمح للأطفال أو الأشخاص عديمي الخبرة بالتلاعب بالجهاز.
- لا تلمس الجهاز بأيدي أو أقدام مبللة أو رطبة.
- لا تغمر الجهاز في الماء.
- لا تترك مواد التغليف (الأكياس والمسامير والكروتون) في متناول الأطفال.
- يجب تخزين الماكينة المعبأة في مكان جاف وخالي من الرطوبة.
- تجنب وضع أنواع أخرى من العبوات الثقيلة فوق الماكينة المعبأة.
- استخدم فقط الملحقات وقطع الغيار المأذون بها من قبل الشركة المصنعة.
- في حالة حدوث عطل أو سوء تشغيل، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي.
- يجب عدم القيام بأي محاولة لإصلاحه أو التدخل بشكل مباشر. اتصل بالخدمة الفنية الخاصة بك.
- يمكن للتركيب غير السليم أن يسبب ضرراً للأشخاص والأشياء التي لا يمكن تحميل الشركة المصنعة مسؤوليتها.
- قد يؤدي عدم احترام هذه التحذيرات إلى تعريض سلامة كل من الجهاز والمستخدم للخطر.
- احفظ دليل التعليمات هذا.
- يجب تثبيت هذا الجهاز مع توفير الحماية الصحيحة من التدفق العكسي امتثالاً للوائح الفيدرالية والوطنية والمحلية المعمول بها.
- يجب تنظيف هذا الجهاز وتقييمه باتباع نمط منتظم وباستخدام المنتجات المناسبة. للحصول على معلومات مفصلة عن التنظيف والتطهير، يرجى الرجوع إلى دليل التعليمات هذا، الفصل 15 - الصيانة والتنظيف.





## 2 - الاستخدام

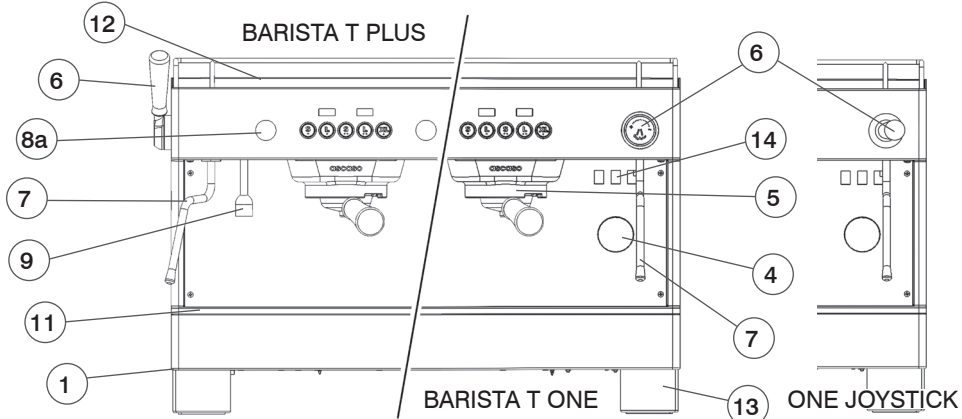
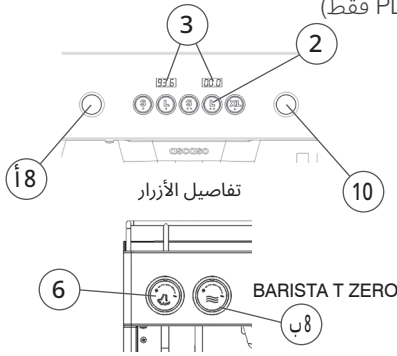
تم تصميم الماكينات وتصنيعها وحمايتها لاستخدامها كماكينات لتحضير قهوة الإسبريسو والمشروبات الساخنة (الشاي، الكابتشينو، البانونج، إلخ); يجب اعتبار أي استخدام آخر غير لائق وبالتالي فهو خطير.

### إنتباه

لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار التي تلحق بالأشخاص أو الأشياء بسبب الاستخدام غير السليم أو الخاطئ أو غير المعقول.

## 3 - تعريف المكونات

1. مفتاح عام (التشغيل ON، الإيقاف OFF 0)
2. مجموعة لوحات المفاتيح
3. شاشات معلومات المجموعة (نموذجي ONE و PLUS فقط)
4. مقياس ضغط الغلاية / ضغط المضخة
5. مجموعات الاستخلاص
6. أداة التحكم في صنبور البخار
7. أنبوب البخار
8. مفتاح الماء الساخن (نموذجي ONE و PLUS)
- 8ب. أداة التحكم في صنبور الماء الساخن (ZERO)
9. مخرج الماء الساخن
10. مفتاح الاستخلاص شبه تلقائي (فقط في نموذج Barista T Plus)
11. الصينية
12. سطح تسخين الأكواب
13. أقدام قابلة للتعديل
14. مفتاح الإضاءة وتسخين الأكواب وتسخين المجموعة (OFF إيقاف التشغيل، التشغيل ON)



ascaso  
BARCELONA



## 4 - خصائص الماكينة

صُممت ماكينات سلسلة BARISTA T لتحضير قهوة الإسبريسو والمشروبات الساخنة. يتكون بدء التشغيل من مضخة حجمية داخل الماكينة تُغذي غلاية الماء الساخن والبخار بالإضافة إلى مجموعات القهوة المستقلة.

تقوم الماكينة بأخذ المياه المستخدمة في تحضير المشروبات من شبكة المياه في اللحظة نفسها ويتم ضغطها بواسطة المضخة مروراً بدائرة التسخين المسبق عبر غلاية الماء الساخن/ البخار، كما يتم في الأخير، رفع درجة حرارتها من درجة حرارة التسخين المسبق إلى حتى درجة حرارة العمل وذلك عبر مبادل.

يمكن لكل عنصر من مجموعات الاستخلاص وكذا غلاية الماء الساخن / البخار، أن يكون على درجة حرارة عمل مختلفة.

تتكون الماكينة من هيكل فولاذي داعم تُثبَّت عليه المكونات الميكانيكية والكهربائية. وكل شيء مغطى بألواح تغطية كاملة مصنوعة من صاج مطلي بالفرن ومن الفولاذ المقاوم للصدأ. يتم القيام بعمليات التحضير في الجهة الأمامية للماكينة حيث توجد أدوات التحكم وأجهزة التحكم ومجموعات استخلاص القهوة. نجد في الجزء العلوي من الماكينة سطح مصمم لتسخين الأكواب.

3GR	2GR	2GR Compact	1GR	BARISTA T
380 فولت ثلاثي الطور / 240-220 فولت 60/50 هرتز				الجهد الكهربائي
6500	5500	4500	3500	الطاقة القصوى (واط)
3500	3500	2000	2000	غلاية البخار (واط)
1000×3	1000×2	1000×2	1000×1	المجموعة (واط)
				غلاية البخار
0.27	0.27	0.27	0.27	الضغط الأقصى (ميجا باسكال)
0.2	0.2	0.2	0.2	ضغط العمل (ميجا باسكال)
8.5	8.5	4.5	4.5	السعة (لتر)
465×550×920	465×550×700	465×550×560	465×550×440	القياسات (ملم)
93	71	65	40	الوزن (كجم)
"8/3	"8/3	"8/3	"8/3	مدخل المياه
0,1 / 1,0	0,1 / 1,0	0,1 / 1,0	0,1 / 1,0	الضغط الأدنى/ الأقصى (ميجا باسكال)
16				قطر التصريف (ملم)
1				حامل فلتر لكوب قهوة واحد
3	2	1		حامل فلتر لكوبي قهوة 2
1				فلتر أعمى
1				أداة ضغط القهوة
1				أنبوب التصريف
1				خرطوم دخول المياه



## 5 - التثبيت

يجب ألا يتم تثبيت وصيانة وإصلاح الماكينات إلا من قبل موظفين مؤهلين.

يجب تثبيت الجهاز بحيث يكون سطح الدعم بارتفاع 1.20 متر على الأقل. يجب أن يكون مستوى الدعم مستويًا بشكل جيد وجافًا ومستقرًا. الماكينات هي مزودة بأقدام قابلة لتعديل الارتفاع.

هذا الجهاز غير مناسب لتثبيته بمكان يمكن أن يستخدم فيه رذاذ ماء ولا لتثبيته على الهواء الطلق. هذا الجهاز هو مناسب لتثبيته فقط بالأماكن التي يقتصر فيها استخدامه وصيانته على موظفين مؤهلين.

ولضمان الاستخدام الصحيح، يجب تثبيت الجهاز في الأماكن التي تكون فيها درجة حرارة الغرفة ما بين 5 درجات مئوية و 32 درجة مئوية وأن لا تزيد نسبة الرطوبة فيها عن 70%.

يُصح بترك مساحة خالية حول الماكينة من أجل تسريع أعمال الصيانة إضافةً إلى مساحة لمطحنة القهوة.

وُبغية تفادي تجمد الماء بالماكينة، تجنب تثبيتها في أماكن ذات درجة حرارة الغرفة تساوي أو تقل عن 0 درجة مئوية. في حالة تجمد الماء، لا تستخدم الماكينة واتصل بالشركة المصنعة.

يجب تزويد الجهاز حصريًا بمياه الشرب الباردة وفقًا للتشريعات السارية. يجب أن يكون ضغط شبكة المياه ما بين 0.1 و 0.6 ميجا باسكال. وإذا لم يتم استيفاء هذا الشرط، استشر الشركة المصنعة. يجب تثبيت محبس الإغلاق بين شبكة المياه وأنبوب إمداد الماكينة حتى يتمكن من قطع الإمداد عند الضرورة.

الماء والبخار اللذان ينبعثان من أنابيب الماكينة هما ساخنان للغاية ويمكن أن يتسببا في إصابات خطيرة.

وأئق تقصير في الإمتثال للتعليمات والتحذيرات الصادرة عن الشركة المصنعة يمكن أن يُبطل ضمان الماكينة.

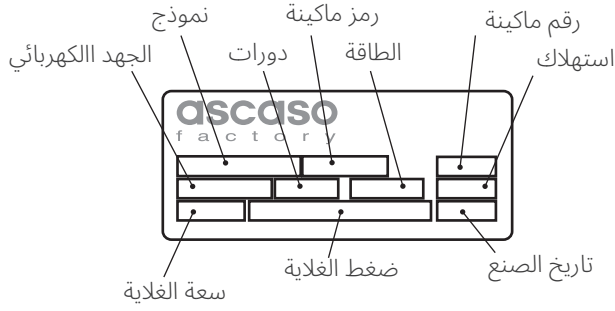
## 6 - التوصيلات الكهربائية

يتم توريد الماكينة جاهزة للتوصيل حسب المواصفات المطلوبة.

ويتم توريد الجهاز مزود بكابل إمداد الطاقة دون قابس بحيث من المنتظر أن يتم تثبيته بشكل دائم على الشبكة الكهربائية ولذلك فمن الضروري تركيب مفتاح حماية عام.

تأكد قبل توصيل الماكينة من أن البيانات الموجودة بلوحة الخصائص تتوافق مع بيانات شبكة التوزيع الكهربائي.

في حالة تلف كابل الطاقة الكهربائية، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو خدمة ما بعد البيع أو من طرف موظف مؤهل مشابه وذلك لتجنب أي خطر.



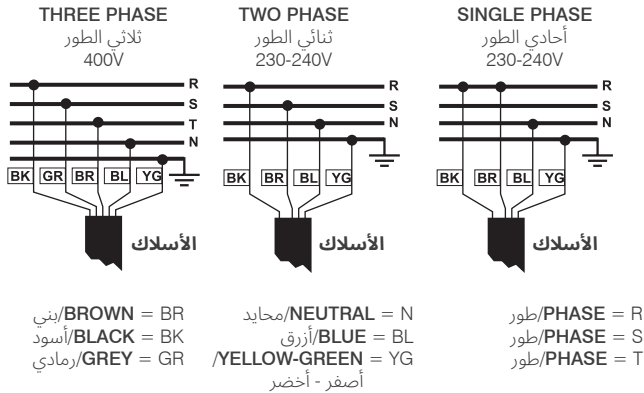
يجب توصيل كابل الطاقة الكهربائية بالاتصال المهيئ وفقاً للوائح الحالية.  
يجب دمج وسائل للفصل في الجهاز الثابت وفقاً للوائح التثبيت.

#### إنتباه

الاتصال الأرضي هو ضروري و يجب أن يكون متصل بشكل صحيح.

#### إنتباه

تمت تهيئة ماكينات من نموذج BARISTA T للعمل باتصال ثنائي الطور (1 / 2GR) / ثلاثي الطور (3GR) مثلما هو موضح في الرسم التخطيطي المضمن في كابل التوصيل. يجب إيلاء اهتمام خاص لتوصيل كل مرحلة من المراحل بالإضافة إلى الكابل المحايد في النظام الكهربائي.



## إنتباه

سيستلزم التوصيل أحادي الطور لهذه الماكينات استهلاكاً عالياً للتيار الكهربائي ممّا يستلزم تواجد على الأقل مأخذ معدة لتحمل 25 أمبير لنموذج المجموعتين (2) و30 أمبير لنموذج 3 مجموعات. من الممكن الحد من الأمبيرات اللازمة باستخدام برمجيات إعدادات الماكينة مما يحد من عدد المقاومات التي تعمل في وقت واحد (انظر القسم 12). جدول الطاقة / الأمبيرات بناءً على إعدادات عدد المقاومات التي تعمل في وقت واحد هو كما يلي:

معيّار المجموعة الأوروبية CE						إجمالي 230 فولت P1	البخار (واط)	القهوة (واط)	BARISTA T
6	5	4	3	2	1				
15 أ	15 أ	15 أ	15 أ	11 أ	6.5 أ	15 أ	1000 × 2	1000 × 1	1GR
19.5 أ	19.5 أ	19.6 أ	15 أ	11 أ	6.5 أ	19.5 أ	1000 × 2	1000 × 2	2GR Compact
24 أ	24 أ	24 أ	19.5 أ	15 أ	7.5 أ	24 أ	1750 × 2	1000 × 2	2GR
29 أ	29 أ	24 أ	19.5 أ	15 أ	7.5 أ	29 أ	1750 × 2	1000 × 3	3GR
جدول الطاقة / الأمبيرات نموذجي PLUS/ONE									

## 7 - التوصيل الهيدروليكي

سنقوم، بادئ ذي بدء، بتوصيل الطرف الحر لأنبوب التصريف المزود مع الماكينة بمخرج التصريف العام المثبت مسبقاً.

كما يجب، إلى جانب التوصيل بالشبكة العامة، إدراج صنبور لوقف تدفق المياه إلى الجهاز عند الضرورة. بعد ذلك، سنقوم بتوصيل الخرطوم المرن (وصلة 8/3 بوصة H) بالمضخة وبمدخل مياه الشبكة. في حالة تركيب نظام لمعالجة المياه، سنقوم بتوصيل الخرطوم بمخرج النظام المذكور.

إنتباه: معايير المياه الموصى بها لاستخدام الاتصال بالشبكة:

مجموع المواد الصلبة الذائبة TDS	90-150 جزء في المليون	الرقم الهيدروجيني	6.5-8
صلابة كاملة	70-100 جزء في المليون	القلوية	40-80 جزء في المليون
إجمالي الحديد	0-0.02 جزء في المليون	كلوريد	0-30 جزء في المليون
الكلور الحر	0-0.05 جزء في المليون	ضغط الشبكة	0.1-1.0 ميغا باسكال
إجمالي الكلور	0-0.1 جزء في المليون	تدفق	8 لتر / دقيقة

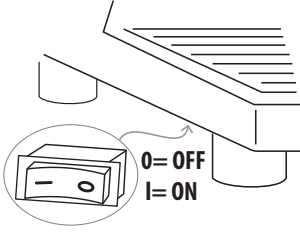


إذا لم يتم استيفاء هذه المعايير في مياه الشبكة، فيجب تركيب جهاز ترشيح معيّن بحيث يتوافق دائماً مع اللوائح الوطنية والمحلية السارية فيما يتعلق بالمياه الصالحة للشرب .

بمجرد الانتهاء من توصيلات مدخل المياه وتصريفها، نقوم بفتح الصمام أو الصنبور حتى تتمكن من ملء الغلاية.

**إنتباه:** يجب تثبيت هذه المعدات مع توفير الحماية الصحيحة من التدفق العكسي أمثالا للوائح الوطنية والمحلية الحالية.

## 8 - بدء التشغيل



ضع المفتاح الرئيسي في وضع التشغيل «ON» (I) وسوف تقوم الماكينة تلقائيًا بملء الغلاية إلى حتى المستوى المحدد. بمجرد إنتهاء عملية الملء، سيبدأ الماء في التسخين إلى حتى درجة حرارة وضغط العمل.

تنظيم ضغط المضخة: تم ضبط المضخة في المصنع على ضغط 9 بار. وإذا كان من الضروري ضبطها، فقم بسحب السدادة البلاستيكية الموجودة على اللوحة الجانبية للماكينة، وبمساعدة مفك البراغي، قم بتدوير مسمار المضخة.

في اتجاه عقارب الساعة، يرتفع الضغط. بينما عكس اتجاه عقارب الساعة، ينخفض الضغط.

تنظيم صمام التمدد: يقوم صمام التمدد بالحد من الضغط الأقصى لعمل الماكينة. لا يجب أبداً أن يتجاوز 12 بارًا. تم ضبط الصمام في المصنع على 11 بار. إذا كنت ترغب في ضبط الصمام، فضع حامل الفلتر المزود بفلتر أعمى في مجموعة القهوة. قم بتشغيل المجموعة واضبط المضخة على الضغط الذي تريد ضبط الصمام عنده، أدر بعد ذلك منظم الصمام حتى يخرج الماء منه. بمجرد الانتهاء من العملية، قم بضبط المضخة مرة أخرى حتى 9 بار.

### إنتباه

يمكن لصمام التمدد تصريف المياه الساخنة للغاية (93 درجة مئوية / 200 درجة فهرنهايت).

انطلاقاً من تلك اللحظة، سيكون من الضروري انتظار وصول درجة حرارة مجموعات القهوة إلى درجة الحرارة اللازمة لتكون قادرة على البدء في تحضير القهوة (تشير إليها شاشة العرض المحددة لكل لوحة مفاتيح مخصصة لدرجة الحرارة في نموذجي ONE و PLUS). ولكي تصل درجة حرارة غلاية الماء الساخن والبخار إلى القيمة المحددة، سيشير مقياس الضغط إلى ضغط يتراوح بين 1 و 1.5 بار حسب درجة الحرارة المبرمجة كي يتسنى استخدام الماء الساخن والبخار.



### إنتباه

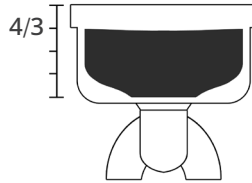
أثناء تسخين المجموعات، ستتغير المفاتيح الخمسة لكل لوحة تحكم بين تشغيل ON وإيقاف OFF حتى تصل المجموعة إلى درجة الحرارة المحددة. سيتم في نهاية عملية التسخين، تشغيل المفاتيح الخمسة ON بشكل دائم.

## 9 - تحضير القهوة

يمكنك استخدام أي نوع من أنواع القهوة. وللحصول على أفضل النتائج، نوصي باستخدام الخلائط المعدة لتحضير قهوة «الإسبريسو» لأن درجة الطحن ستكون هي المناسبة. إذا خرجت القهوة بسرعة كبيرة أو خرجت ببطء شديد، فسيكون من الضروري تغيير نوع القهوة بآخر مطحون بشكل أكثر نعومة أو أكثر سماكة والقيام بتجارب فيما يخص الضغط وفقاً لتفضيلاتنا.

الخطوات التي يجب اتباعها هي:

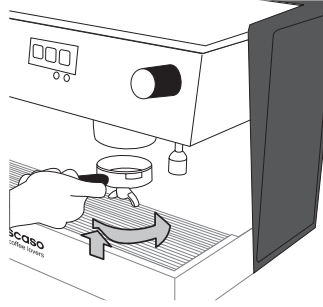
1. يجب أن تكون الماكينة متصلة. ضع حامل فلتر القهوة (مع فلتر) في المجموعة.
2. يجب أن تكون المفاتيح الخمسة (5) الموجودة على لوحة المفاتيح مُضاءة بشكل دائم للإشارة إلى أن ماكينة تحضير القهوة قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية لتحضير القهوة.
3. قم بتفعيل مفتاح XL (مخرج القهوة المستمر) على لوحة المفاتيح ودع الماء يتدفق عبر المجموعة. قم بهذا الإجراء قبل تحضير القهوة بحيث ستزيل البقايا وستوازن درجة الحرارة للحصول على خدمة مثالية.
4. يجب أن تكون سعة الفلتر مملوءة بمقدار 4/3 سعتة بعد القيام بعملية الضغط.



5. نظف بقايا القهوة التي تراكمت على حواف الفلتر حتى يكون الضغط مثاليًا.



6. أدخل حامل فلتر القهوة في المجموعة بدءًا من اليسار باتجاه اليمين وبضغط نهائي كافٍ.



7. ضع الأكواب أو الكوب على الشبكة وقم بتفعيل لوحة الأزرار على الاختيار المرغوب فيه. يتطلب الاستخلاص المثالي للإسبريسو ما بين 25/20 ثانية.

#### إنتباه

للحصول على جودة أفضل في استخلاص القهوة، استخدم دائمًا الفلتر المناسب لفنجان أو فنجانين من القهوة.

#### إنتباه

إذا خرجت القهوة بسرعة كبيرة أو ببطء شديد، فستحتاج إلى تغيير طحن القهوة إلى أنعم أو أكثر سماكة والقيام بتجارب الضغط وفقًا لتفضيلاتك.

#### نصائح عامة

1. يجب دائمًا وضع حامل فلتر القهوة على الماكينة للحفاظ عليه ساخنًا. في وضع مغلق.
2. ضع الأكواب على صفيحة تسخين الأكواب. ستعمل درجة الحرارة (المثالية 40 درجة مئوية / 105 درجة فهرنهايت) على تحسين الإسبريسو الخاص بنا.
3. سيستمر خروج القهوة في شكل قطرات صغيرة لبضع ثوان بعد إيقاف تشغيل مفتاح القهوة.
4. يُنصح بطحن كمية القهوة اللازمة وقت الحاجة إليها لأن البن المطحون يفقد بسرعة صفاته العطرية وتصبح المواد الدهنية التي يحتويها البن تنه.



## 10 - برمجة جرعة القهوة



لبرمجة كمية القهوة، فمع الماكينة قيد التشغيل وجاهزة لتحضير القهوة (ومع مفاتيح لوحة الأزرار تضبيء بشكل دائم)، اضغط على زر البرمجة XL لمدة 5 أو 6 ثوانٍ حتى يضيء بشكل متقطع بينما تضبيء بقية المفاتيح بشكل ثابت.

اضغط، بعد ذلك، على مفتاح الاختيار الذي تريد برمجته والذي يضيء بشكل متقطع في نفس الوقت الذي تنطفئ فيه المفاتيح الأربعة الأخرى. تبدأ عملية الاستخلاص.

بمجرد حصولك على الكمية المطلوبة، اضغط مرة أخرى على المفتاح الخاص بالاختيار الذي تقوم ببرمجته. تتوقف عملية الاستخلاص، ويصبح المفتاح في وضعية مغلق OFF. اضغط على مفتاح XL حتى يتم تشغيل (ON) جميع أزرار لوحة المفاتيح باستثناء هذا المفتاح، واضغط من جديد على المفتاح XL مرتين للعودة إلى وضع العمل. يمكنك أيضًا الانتظار لمدة 30 ثانية حتى يحدث ذلك تلقائيًا.

### إنتباه

أما فيما يخص الماكينات ذات 2 و3 مجموعات، فعند برمجة المجموعة اليسرى، يتم تلقائيًا برمجة تلك الموجودة على يمينها بنفس معايير الحجم. يمكنك برمجة اختيارات مختلفة دون مغادرة وضع البرمجة، ما عليك سوى اتباع نفس الخطوات لكل من الاختيارات التي تريد برمجتها.

إذا كنت ترغب في الحصول على قهوة حسب الرغبة (مستمر)، اضغط على مفتاح XL. عندما تحصل على الكمية المطلوبة، اضغط مرة أخرى لإيقاف الاستخلاص.

### إنتباه

يحتوي نموذج BARISTA T PLUS على مفتاح شبه تلقائي يُفَعِّل استخلاص القهوة يدويًا.





## 11 - تحضير الكابتشينو

«الكابتشينو» الحقيقي هو الذي يتكوّن من 25 مليلترًا من قهوة الإسبريسو و 125 مليلترًا من الحليب البارد المبخر والذي ستتقل درجة حرارته من 3 أو 4 درجات مئوية إلى حوالي 55 درجة مئوية. ويتعين أن يكون الحليب حليب بقرى طازج ومحتويًا على نسبة بروتين تزيد عن 3.2 بالمائة و 3.5 بالمائة من الدهون، وتُخفق - الكمية المطلوبة لكوب واحد فقط - في وعاء فولاذي (إبريق) لتجنب الاختلاط مع الروائح أو النكهات الأخرى.

يجب أن تكون كثافة الرغوة متساوية دون وجود فاصل مع السائل، كما لا يجب أن تكون بها ثقوبًا ولا فقاعات.

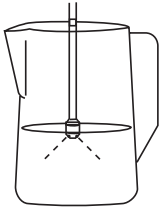
### التحضير

- سيشير مقياس الضغط إلى ضغط الغلاية 1.2 / 1.5 بار. ستكون الغلاية جاهزة للإمداد بالماء الساخن والبخار (تقريبًا 20/22 دقيقة).
- أدر أداة التحكم في البخار. من الطبيعي أن يخرج قليل من الماء من الأنبوب في بداية استخدام البخار، لذلك نوصي بوضع الأنبوب في حوض التصريف.
- ضع الأنبوب في الحليب المراد تسخينه. املأ حتى ثلث الإبريق.

### (1) الملمس: الحصول على الرغوة

للحصول على ما يدعى بالاتساق «المخمل»، يجب وضع أنبوب تحضير الكابتشينو مباشرة أسفل سطح الحليب.

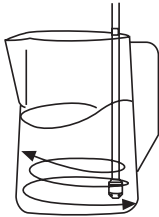
نقوم بفتح أداة التحكم في البخار ونحرك الأنبوب بزوايا مختلفة (دائمًا تحت سطح الحليب) حتى يتحقق مفعول الاستحلاب بفضل دوران الهواء. بمجرد الحصول على القوام، يمكن أن يصبح حجم الحليب مضاعفًا.



يرجى أن تتذكر أنه عليك تحريك الإبريق وأنبوب البخار مع التأكد دائمًا من أنك تعمل على الجزء الأكثر سطحية من الحليب. بعد الإنتهاء من هذه العملية، يصبح للحليب قوامًا ولكن لا يزال باردًا.

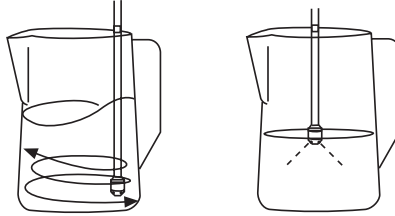
### (2) درجة الحرارة: تسخين الحليب

بمجرد الحصول على القوام، نغمر أنبوب البخار (10) في عمق الإبريق. نقوم بحركات دائرية لتسخين الحليب بالكامل حتى يصل لدرجة الحرارة المطلوبة.



## هام

يتطلب القوام العمل تحت سطح الحليب بينما يتطلب التسخين العمل بشكل أعمق.



التسخين القوام (الحصول على الرغوة)

تذكر عدم تسخين الحليب لأكثر من 75 درجة مئوية. وتتجاوز درجة الحرارة تلك، سيحمى الحليب ويفقد خصائصه لتحضير الكابتشينو.

بمجرد انتهاء العملية، أدر المقبض (9) لإغلاق مخرج البخار.

**نصيحة:** يُستخلص الإسبريسو عند 80-75 درجة مئوية. يكون الحليب في قوامه وساخناً بدرجة حرارة تتراوح بين 55 و 70 درجة مئوية. من المهم الحفاظ على درجات الحرارة هاته عند التقديم، لذلك يجب تسخين الأكواب باستخدام منطقة تسخين الأكواب بماكينة القهوة. وإذا لم يكن ذلك ممكناً، فيرجى تسخين الكوب بالماء الساخن قبل الاستخدام.

وبمجرد أن نحصل على الحليب الساخن والقوام، نكون جاهزين لتقديمه في الكوب وإضافته إلى قاعدة الإسبريسو التي لدينا.

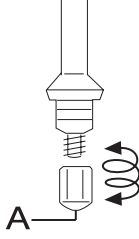
## مشاكل محتملة.

قد تكون الرغوة رقيقة للغاية وغير متناسقة.

(1) أحد الأسباب هو أن يكون الحليب قد تم تسخينه من قبل.

(2) أنه تم تسخين الحليب أكثر من اللازم (تم وضع أنبوب البخار بشكل أعمق في إبريق وشحن الحليب دون السماح للهواء بالتشيار على السطح) وكان ذلك قبل الحصول على القوام المرغوب فيه. لم ننفذ الخطوة 1 بشكل صحيح: قمنا بعملية القوام لكن لم ندع الهواء يعمل على الحليب.

**إنتباه:** عند استخدامك للبخار أو الماء الساخن لفترة طويلة دون انقطاع ولاحظت انخفاض ضغط المخرج، فانتظر بضع لحظات حتى تسترد الغلاية ضغطها. الضغط الأمثل هو 1.5 / 1 بار.



**هام**  
يُنصح بعد كل استخدام بإخراج البخار لمدة 5 ثوانٍ لتنظيف القناة ومنع انسدادها. لتنظيف فتحات الامتصاص (أ)، يمكنك استخدام مشبك. تأكد من خلو الأنبوب من العوائق.

## 12 - تحضير الماء الساخن

ضع كوبًا أو وعاءً تحت مخرج الماء. افتح أداة التحكم لصنبور البخار (8ب، نموذج ZERO) أو قم بتفعيل مفتاح الماء الساخن (8أ، نموذجي ONE/ PLUS) للحصول على الماء. أدر أداة التحكم/ قم بإيقاف تشغيل المفتاح لإغلاق مخرج المياه بعد الحصول على الكمية المرغوبة.

## 13 - الوظائف المحددة لنموذجي ONE و PLUS

يحتوي نموذجي Barista T PLUS و Barista T ONE على شاشتي عرض مستقلتين تتواجد فوق لوحة مفاتيح كل مجموعة والتي يمكننا من خلالها التحكم في المعايير التالية:

المعيار	الوصف
Tx	درجة حرارة المضبوطة للمجموعة X ( $x=1,2,3$ )، تظهر على الشاشة اليسرى أثناء تشغيل الماكينة.
Tc	درجة حرارة غلاية البخار
Ud	وحدات القياس: درجات مئوية (C) أو فهرنهايت (F)
TEC	قائمة فرعية لمعايير ضبط التحكم في درجة الحرارة بما في ذلك dSP / Sen / Ce / b / d / I / P
P/I/d/b	معايير إعدادات التحكم في درجة الحرارة بي أي دي.
Ce	معيار إعدادات الطاقة. بناءً على هذا المعيار (ما بين العدد 1 و 6)، نُشير للماكينة إلى عدد المقاومات التي يمكن أن تعمل في نفس الوقت مع إعطاء الأولوية دائماً لمجموعات الاستخلاص. انظر جدول تحديد الطاقة لمعرفة الخيارات المختلفة في القسم 5 - التوصيل الكهربائي.
SEn	يسمح لك بتعديل حساسية مجسّ المستوى كما يلي: منخفضة (حساسية منخفضة، 150 كيلو أوم) / متوسطة (حساسية متوسطة، 400 كيلو أوم) / عالية (حساسية عالية، 1 متر مكعب)
dSP	يسمح بالتبديل بين النماذج بشاشتي عرض لكل مجموعة (القيمة 002، افتراضياً) أو بشاشة عرض واحدة لكل مجموعة (القيمة 001).
PUr	تفعل خيار التطهير لمجموعات القهوة في نماذج باريسا T PLUS المزودة بأزرار تطهير إلكترونية. يجب أن يكون الإعداد الافتراضي لنماذج ONE و PLUS التي تحتوي على أزرار تطهير ميكانيكية مُعطّلاً.
TeE	درجة حرارة غلاية البخار في وضع الاستعداد
TiE	وقت الخمول (بالدقائق) الذي بعده تتغير درجة حرارة غلاية البخار إلى درجة حرارة وضع الاستعداد (المعيار TeE). إذا تم إدخال القيمة على أنها 0، يتم تعطيل وظيفة وضع الاستعداد.
Pxy	التسريب المسبق للاختيار y ( $y=1,2,3,4$ ) ولوحة المفاتيح x، هو قابل للإعداد في وقت يتراوح بين 0 و 5 ثوان. على سبيل المثال، P12 هو وقت ما قبل التسريب (مع تشغيل المضخة) للاختيار 2 في المجموعة 1. دائماً ما يكون وقت إيقاف المضخة هو 3 ثواني. لا يحتوي الاختيار 5 (XL)، الاستخلاص المستمر) على وقت ما قبل التسريب.
Cr	كرونومتر قيد التشغيل أو تم إيقافه. فعند تفعيله، يظهر على الشاشة اليمنى أثناء تشغيل الماكينة.
Ux	يسمح معيار تصحيح درجة الحرارة، بإدخال الانحراف (المجانبة) بين درجة الحرارة الحقيقية وتلك الموضحة على شاشة العرض للمجموعة x ( $x=1,2,3$ ). يسمح بإجراء تعديل في كل مجموعة بين (-9.9، +9.9) درجة مئوية.
AC	غلاية البخار تشغيل / إيقاف
SP	يشير إلى عدد الخدمات الجزئية (منذ آخر ضبط إلى 0) للمجموعة التي نعرض بياناتها.
STG	يشير إلى العدد الإجمالي لخدمات الماكينة منذ آخر ضبط إلى 0.
ST	يشير إلى عدد الخدمات الإجمالية (السجل التاريخي دون مراعاة إعادة التعيين إلى 0) للماكينة.



93.6

00.0



للؤلوج في وضع البرمجة، يتعيّن علينا أن نضغط على المفتاح 5 وبعد ذلك مباشرة ودون تحريره، نضغط على المفتاح 3 (العد من اليسار) بلوحة المفاتيح الأولى. سنظل المفاتيح الخمسة وشاشات العرض منطفئة. ثم اضغط على مفتاح 5 لمدة 10 ثوان. بعد ذلك، ستعرض شاشة العرض الموجودة على اليسار خيارات البرمجة المختلفة وفقاً للجدول السابق.

باستخدام المفاتيح 1 و 2، نتقدم أو نعود بين الخيارات المختلفة، وباستخدام المفتاح 5، نلج إلى الخيار المحدد لتعديل القيمة المبرمجة مسبقاً. بمجرد اللؤلوج إلى خيار التعديل، نقوم عبر استخدام المفاتيح 1 و 2 بزيادة / تخفيض قيمته، وبالمفتاح 5 نؤكد التعديل ونعود إلى قائمة البرمجة.

ولللخروج من قائمة البرمجة، يجب أن نبحث عن خيار ESC واختياره عبر استخدام مفتاح 5. ستوقف الأنداء ومشاشات العرض عن التشغيل يجب علينا تفعيلها مرة أخرى بالضغط على المفتاح 3

#### إنتباه

يمكننا إعادة ضبط معايير البرمجة بالضغط على المفاتيح 1 و 3 و 5 للمجموعة 1 مع إيقاف تشغيل الماكينة. ودون تحريرها، نقوم بتفعيل المفتاح العام حتى يظهر النص Prt على شاشة المجموعة الأولى. حينئذ، نُحرّر المفاتيح ونوقف تشغيل الماكينة ونعيد تشغيلها من جديد.

العربية

#### إنتباه: تشغيل ON / إيقاف OFF المجموعات

يمكننا إلغاء تفعيل المجموعات بشكل مستقل بالضغط على الزر 5 وبعد ذلك مباشرة ودون تحريره، على الزر 2 من كل لوحة مفاتيح. ستشير شاشة العرض المتواجدة على يسار المجموعة التي تم إيقاف تشغيلها إلى OFF. ولتفعيلها مرة أخرى، يجب أن نكرر العملية مرة أخرى بالضغط، وفي آن واحد، على المفاتيح 5 و 2.

#### إنتباه

توفر شاشات العرض الموجودة على كل لوحة أزرار أيضاً معلومات حول المشاكل التي قد تنشأ في مختلف المكونات من خلال قائمة الإنذارات التالية.

فشل مقياس التدفق مجموعة x (العرض فقط في المجموعة x) (3,2,1=x)	AL2
فشل مجس الحرارة مجموعة x (العرض فقط في المجموعة x) (3,2,1=x)	AL3
فشل المقاومة مجموعة x (العرض فقط في المجموعة x) (3,2,1=x)	AL4
فشل الدائرة (المعاينة على جميع شاشات العرض)	AL5
أقصى مدة لملء الغلاية (تظهر على شاشة العرض ON الموجودة في أقصى اليسار)	AL6

### إنتباه

يمكن تشغيل الماكينة بحيث لا تضيء سوى الأزرار والشاشات مع إيقاف تشغيل المقاومات وأجهزة الإنذار. ولتفعيل الماكينة بهذه الطريقة، مع إيقاف تشغيلها، اضغط على المفاتيح 1 و 4 بالمجموعة 1 واستمر في الضغط عليهما أثناء القيام بتفعيل المفتاح الرئيسي إلى حتى تضيء لوحات المفاتيح والشاشات. لإلغاء التفعيل، يجب أن نكرر نفس العملية.

## 14 - وظائف محددة لنموذج ZERO

يتيح لك نموذج BARISTA T ZERO تشكيل الخيارات التالية من خلال أزرار المجموعات:

- أ. التحكم في درجة حرارة المجموعات، 8 اختيارات متاحة.
- ب. تفعيل وضع الإيضاح وإلغاء تنشيط المقاومات والإنذارات.
- ج. تشكيل الطاقة القصوى عن طريق ضبط عدد المقاومات التي تعمل في نفس الوقت (انظر جدول تحديد الطاقة في القسم 5 - التوصيل الكهربائي).
- د. تفعيل ما قبل التسريب.
- و. تشغيل وإيقاف غلاية البخار وكذا ضبط درجة حرارتها.

### أ. ضبط درجة حرارة المجموعات (افتراضياً 93 درجة مئوية)

- الولوج في وضع الاعدادات (اضغط على المفاتيح 3 + 5 في المجموعة 1).
- في كل المجموعات: سيومض المفتاح 5 لكل لوحة مفاتيح.
- يتم ضبط درجة الحرارة على النحو التالي:

مفتاح 3	مفتاح 2	مفتاح 1	
OFF	OFF	OFF	90 درجة مئوية
ON	OFF	OFF	91 درجة مئوية
OFF	ON	OFF	92 درجة مئوية
ON	ON	OFF	93 درجة مئوية
OFF	OFF	ON	94 درجة مئوية
ON	OFF	ON	95 درجة مئوية
OFF	ON	ON	96 درجة مئوية
ON	ON	ON	97 درجة مئوية



- ولتعديل درجة الحرارة، اضغط على المفاتيح 1-3 لكل مجموعة للوصول إلى التركيبة المرغوب فيها. درجة الحرارة الافتراضية هي 93 درجة مئوية.
- اضغط كل مجموعة على حدة.
- وختامًا، اضغط على المفتاح 5 في المجموعة 1 لمدة 5 ثوانٍ. ستقف جميع المفاتيح عن التشغيل، اضغط حينئذ على المفتاح 3 في المجموعة 1 للعودة إلى وضع العمل.
- **ب. ضبط درجة حرارة غلاية البخار.** بشكل افتراضي، تم ضبط درجة الحرارة على 125 درجة مئوية، ولتعديل الإعداد، يجب استخدام أزرار المجموعتين 1 و 2 على النحو التالي:
- الولوج في وضع الإعدادات (اضغط على المفاتيح 5 + 3 في المجموعة 1).
- في كل المجموعات: سيومض المفتاح 5 لكل لوحة مفاتيح.
- يتم ضبط درجة الحرارة على النحو التالي:

المجموعة 2 مفتاح 4 (L2)	المجموعة 1 مفتاح 4 (L2)	
OFF	OFF	OFF
OFF	ON	120 درجة مئوية
ON	OFF	125 درجة مئوية
ON	ON	130 درجة مئوية

- لتعديل درجة الحرارة، اضغط على المفتاح 4 بالمجموعتين 1 و 2 للوصول إلى التركيبة المطلوبة. درجة الحرارة الافتراضية هي 125 درجة مئوية.
- وختامًا، اضغط على المفتاح 5 في المجموعة 1 لمدة 5 ثوانٍ. ستوقف جميع المفاتيح عن التشغيل، اضغط حينئذ على المفتاح 3 في المجموعة 1 للعودة إلى وضع العمل
- **ج. وظائف يمكن التحكم فيها من خلال لوحة المفاتيح دون الدخول إلى وضع الإعدادات.**
- دورة الغسيل الأوتوماتيكي - اضغط على المفاتيح 5+1 في كل مجموعة قهوة.
- تشغيل / إيقاف OFF مجموعات القهوة - اضغط على المفاتيح 5+2 في كل مجموعة. يجب أن تنطفئ المفاتيح الخمسة (5) للمجموعة.
- التسريب المسبق - اضغط على المفاتيح 5+4 في كل مجموعة لتفعيل التسريب المسبق لمدة 3 ثوانٍ. ولإلغاء التفعيل، اضغط مرة أخرى على المفاتيح 5+4 في كل مجموعة.
- وضع ECO (معياري CE):
- 1. CE=5 - بتواجد الماكينة متوقفة عن التشغيل، اضغط على المفتاح 1 بالمجموعة 1، ودون تحريره، قم بتشغيل الماكينة. سيكون المفتاح 1 للمجموعة الأولى مضاء بينما باقي المفاتيح مُطفأة. قم من جديد بإيقاف تشغيل الماكينة وبتشغيلها بعد ذلك مرة أخرى. هذا هو الإعداد الافتراضي.
- 2. CE=4 - بتواجد الماكينة متوقفة عن التشغيل، اضغط على المفاتيح 1+2 بالمجموعة 1، ودون تحريره، قم بتشغيل الماكينة. سيظل المفاتيح 1+2 بالمجموعة الأولى مضاءين بينما تكون باقي المفاتيح الأخرى مُطفأة. قم من جديد بإيقاف تشغيل الماكينة وبتشغيلها بعد ذلك مرة أخرى.





3. CE=3 - بتواجد الماكينة متوقفة عن التشغيل، اضغط على المفاتيح 3+1 بالمجموعة 1، ودون تحريرهما، قم بتشغيل الماكينة. سيظل المفاتيح 3+1 بالمجموعة الأولى مضامين بينما تكون باقي المفاتيح الأخرى مُطفأة. قم من جديد بإيقاف تشغيل الماكينة وبتشغيلها بعد ذلك مرة أخرى.

4. CE=2 - بتواجد الماكينة متوقفة عن التشغيل، اضغط على المفاتيح 5+1 بالمجموعة 1، ودون تحريرهما، قم بتشغيل الماكينة. سيظل المفاتيح 2+1 بالمجموعة الأولى مضامين بينما تكون باقي المفاتيح الأخرى مُطفأة. قم من جديد بإيقاف تشغيل الماكينة وبتشغيلها بعد ذلك مرة أخرى.

- وضع FERIA/DEMO (CE=0، الإضاءة فقط) - مع الماكينة متوقفة عن التشغيل، اضغط على المفاتيح 4+1 بالمجموعة 1، ودون تركهما، قم بتوصيل الماكينة. سيظل المفاتيح 4+1 بالمجموعة الأولى مضامين بينما تكون باقي المفاتيح الأخرى مُطفأة. قم من جديد بإيقاف تشغيل الماكينة وبتشغيلها بعد ذلك مرة أخرى. للعودة إلى وضع العمل العادي، كرر العملية.

## إنتباه: إندازات

لوحة أزرار المجموعة i (3,2,1=i)					
زر S1	زر L1	زر S2	زر L2	زر XL	
وميض بديل لمفاتيح المجموعة وباقي المفاتيح مضبوطة ON.					مجموعة في طور الاحماء
في المجموعة التي يتم فيها تفعيل الاختيار، يكون مفتاح S1 مضئي بشكل دائم وباقي المفاتيح مُطفأة OFF.					قهوة قصيرة S1
في المجموعة التي يتم فيها تفعيل الاختيار، يكون مفتاح L1 مضئي بشكل دائم وباقي المفاتيح مُطفأة OFF.					قهوة طويلة L1
في المجموعة التي يتم فيها تفعيل الاختيار، يكون مفتاح S2 مضئي بشكل دائم وباقي المفاتيح مُطفأة OFF.					قهوة مزدوجة قصيرة S2
في المجموعة التي يتم فيها تفعيل الاختيار، يكون مفتاح L2 مضئي بشكل دائم وباقي المفاتيح مُطفأة OFF.					قهوة مزدوجة طويلة L2
في المجموعة التي يتم فيها تفعيل الاختيار، يكون مفتاح XL مضئي بشكل دائم وباقي المفاتيح مُطفأة OFF.					قهوة مستمرة XL
وميض بديل لمفاتيح المجموعة وباقي المفاتيح مُضبوطة ON.					التسخين الأولي للمجموعات
في جميع المجموعات، وميض مفتاحي L2 + S2 وباقي المفاتيح مُطفأة OFF.					الحد الأقصى للوقت. ملء الغلاية
وميض مفتاح S2 للمجموعة i، (3,2,1=i) باقي مفاتيح المجموعة مُطفأة OFF.					جهاز إنذار حجمي للمجموعة i
وميض مفتاح S1 للمجموعة i، (3,2,1=i) باقي مفاتيح المجموعة مُطفأة OFF.					إنذار مجس الحرارة. المجموعة i
في جميع المجموعات، وميض مفتاح L1 وباقي المفاتيح مُطفأة OFF.					إنذار مجس البخار مجموعة i



## 15 - الصيانة والنظافة

يُعد التنظيف والعناية الوقائية للنظام الداخلي لماكينتك أمرًا حيويًا للحصول على إسبريسو ذي جودة عالية.

تحذير عام: يجب القيام بالتنظيف والصيانة عندما يكون الجهاز باردًا وغير متصل بالتيار الكهربائي. لا تغمر الجهاز في الماء. غير مناسب للتنظيف في غسالة الأطباق.

### (1) التنظيف اليومي

- تنظيف الجزء الخارجي للماكينة، استخدم منتجات خاصة بالفولاذ المقاوم للصدأ.
- لا تنظف أبدًا الشاشات بالكحول.
- يجب إزالة الصبغة بشكل دوري لتنظيفها.
- نظّف أنبوب البخار بقطعة قماش مبللة مباشرة بعد الاستخدام.
- قم في نهاية اليوم بتنظيف أنبوب البخار وإزالة بقايا الحليب عنه. وللقيام بذلك، قم بتحضير أحد المنظفات الخاصة بأنابيب البخار Ascaso V.8410 وفقًا لقياس الجرعة الموضح على المنتج. بمجرد التحضير، ابدأ بتنظيف الأنبوب باتباع تعليمات منتج التنظيف دون أن تنسى تكرار العملية بالماء النظيف لإزالة آثار المنتج عن أنبوب البخار.
- وعاء التصريف. نظّف الوعاء من بقايا القهوة والمخلفات عن طريق جمعها بملعقة.

**التنظيف التلقائي للمجموعات.** لتفعيل نظام التنظيف الأوتوماتيكي للمجموعات، يجب الضغط على المفتاح 5 وعلى الفور ودون تحريره، اضغط على المفتاح 1 للمجموعة حيث نريد تنفيذ العملية المذكورة. تلقائيًا، تبدأ عملية تتكون من 10 عمليات استخلاص متتالية مع توقف لمدة 3 ثوانٍ بين كل واحدة منها. ولإيقاف العملية، اضغط على المفتاح 5 للمجموعة حيث قمنا بتفعيلها.

### (2) التنظيف الأسبوعي

- لرشاش ووصلة المجموعة، أسبوعيًا. قم بتمرير الفرشاة الخاصة بكود Ascaso V.26 لتنظيف الرشاش ووصلات حامي الفلاتر.
- الفلاتر وحامي الفلاتر، أسبوعيًا. تحضير محلول التنظيف ذي المرجع V.8401 أو V.8402 واتباع الإرشادات الموضحة على المنتج. اغمر حامي الفلاتر والفلاتر في المحلول واتركها لمدة 20 دقيقة على الأقل. يُفصل تركها ليلة كاملة. وبعد مرور ذلك الوقت، قم بإخراج القطع من محلول التنظيف وشطفها جيدًا بالماء النظيف.
- تنظيف المكونات الداخلية، أسبوعيًا. قم أثناء تشغيل الماكينة، بتغيير فلتر القهوة في حامل الفلاتر بالفلتر الأعمى المُرْفَق. طَبِّق عليه المنظف ذي المرجع V.8401 أو V.8402 واتباع الإرشادات الموضحة فيه. تعمل هذه العملية على إذابة الغبار الموجود في الفلتر الأعمى





وذلك بتنظيف القنوات وصمام الملف اللولبي فضلاً عن الرشاشات وعناصر التوزيع الخاصة بالمجموعة.  
يمكنك تكرار هذه العملية عدة مرات حسب الضرورة وإلى حتى ظهور مياه نظيفة بتصريف المجموعة. وبمجرد الانتهاء، قم بإزالة حامل الفلاتر وقم بتفعيل المجموعة لمدة 30 ثانية بتمرير المياه النظيفة من خلالها.

### (3) تنظيف الغلاية

على حسب الاستخدام وقساوة المياه المستخدمة، سيكون من الضروري تنظيف غلاية البخار. ولأجل ذلك، استخدم منتج التنظيف V.8412 مع اتباع الإرشادات المحددة فيه.

## 16 - الضمان

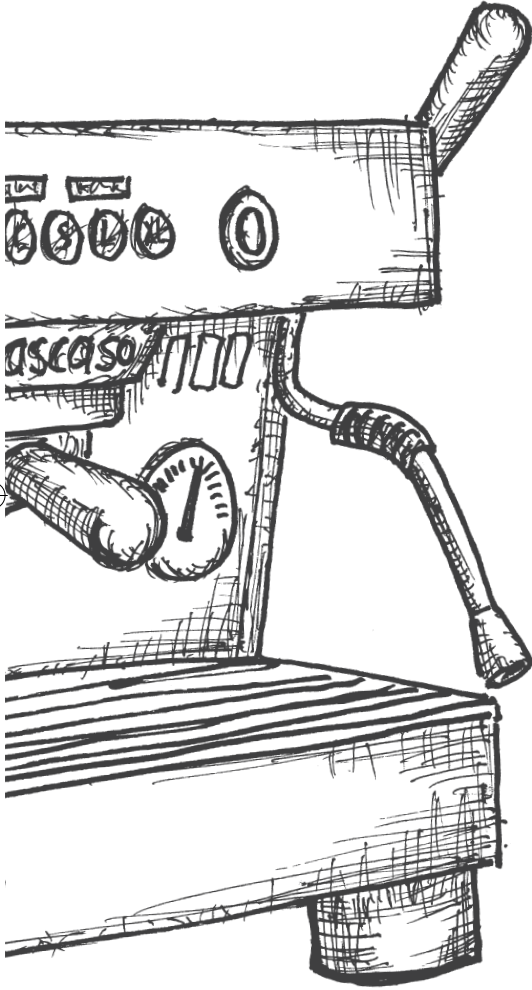
سيكون الضمان هو فاتورة الشراء نفسها. إحتفظ بها. سيتعين عليك تقديمها إلى خدمة المساعدة في حالة ظهور أي عطل.

هذا الجهاز مضمون من قبل الموزع ضد أي عيب في التصنيع أو المواد انطلاقاً من تاريخ الشراء.

سيتحمل المستخدم مقدار رسوم البريد والتعبئة والتغليف التي قد تنشأ.

لن يكون هذا الضمان سارياً إذا:

1. ليست في حوزتك الفاتورة.
2. أسأت استخدام الماكينة.
3. كان هناك تراكم للجير أو قلة تنظيف الماكينة.
4. تم تفكيك الجهاز بواسطة موظفين من خارج شبكة المساعدة الفنية الرسمية ل Ascaso.



## ascaso for coffee lovers

Ascaso Factory SLU  
Coneixement 1 Pol. Ind. GaváPark  
08850 Gavá / Barcelona / أسبانيا  
Tel. (34) 93 475 02 58  
ascaso@ascaso.com  
www.ascaso.com



قد تكون المواصفات الفنية والنماذج عرضة للتغيير دون إشعار مسبق.

