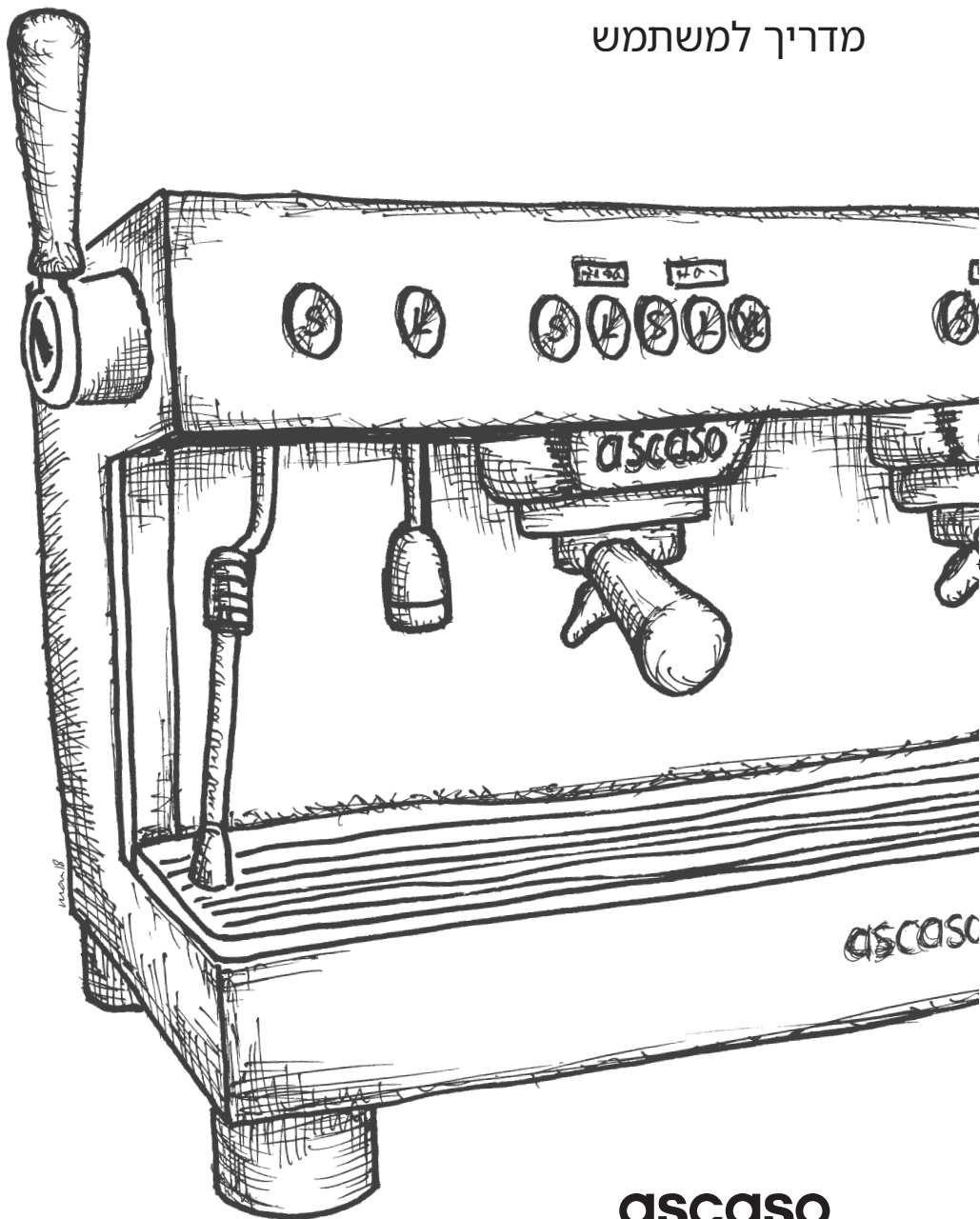




BARISTA T 2024

מדריך למשתמש



81070920 / V0 / 2024

ascaso
BARCELONA







תודה רבה!

תודה על רכישת מוצר מבית **ascaso**. עם המוצר הזה תוכלו לקבל גם את האספרסו הכי טוב וגם קפוצ'ינו טעים.

מכונת הקפה שלכם פותחה ונבנתה תוך שימוש בחידושים הטכנולוגיים האחרונים, בתחום המחשוב וגם בתחום ההנדסה, כך שהתוצאה היא מוצר איכותי, בטוח ואמין.



מיחזור מכונת הקפה שלכם

מכונות קפה עשויות להכיל חומרים שניתנים למיחזור. צרו קשר עם ספק השירות או עם מרכז המיחזור באזור שלכם.





תוכן

6.....	תאימות
7.....	1. חוקי בטיחות
9.....	2. שימוש
9.....	3. זיהוי רכיבים
10.....	4. תכונות המכונה
11.....	5. התקנה
11.....	6. חיבור לחשמל
13.....	7. חיבור לצנרת המים
14.....	8. הפעלה
15.....	9. הכנת קפה
16.....	10. תכנון מנות הקפה
17.....	11. הכנת קפוצ'ינו
19.....	12. הכנת מים חמים
20.....	13. אפשרויות מסך
24.....	14. תחזוקה וניקיון
25.....	15. אחריות



תקנות - הצהרת תאימות CE

Ascaso Factory S.L.U

Coneixement 1 Pol. Ind. GaváPark

ספרד / Gavá / Barcelona 08850



כיצרנית מכונות קפה, מצהירה כדלקמן:

סוג: מכונת קפה

דגם:

מספר סידורי:

ASCASO FACTORY SLU מצהירה באחריותה כי המוצר מכונת הקפה לשימוש מקצועי שאליו מתייחסת ההצהרה, בהתאם להוראות הספציפיות: CE 98/37 - - הוראת מכונות - - 92/31/CEE, 93/68/CEE, 89/336/CEE נמוך 93/68/CEE, 73/23/CEE - הוראת מתח נמוך 93/68/CEE, 73/23/CEE - הוראת EMC 97/23/ - הוראה לציוד לחץ (PED) ועומד בתקנים הבאים: EN 292-1, EN 292-2, EN 50141, EN 61000-4, EN 61000-3, EN 55014, EN 60335-2-75, EN 60335-1, EN 55104 בתאימות לתקנים האירופאים EN.

הצהרה זו אינה תקפה אם בוצע שינוי במכשיר ללא אישור מפורש של היצרן, או אם המכשיר הותקן או שנעשה בו שימוש באופן שאינו עומד בהנחיות המצורפות במדריך השימוש ובהוראות. הקובץ הטכני נשמר על ידי מנהל מחלקת מחקר ופיתוח במשרד הראשי.

משרד ראשי:

Ascaso Factory S.L.U

Coneixement 1 Pol. Ind. GaváPark

ספרד / Gavá / Barcelona 08850

תאריך: 01/03/2024



(מנהל תפעול)

ascaso
BARCELONA





1 - כללי בטיחות

- לפני שמחברים את המכונה, צריך לבדוק את רשת החשמל.
- לא ניתן להשתמש בכבלים מאריכים, מתאמים או תקעים מפוצלים כדי לחבר את המכונה.
- בדקו שיש הארקה והתקן בטיחות חשמלי יעיל.
- הניחו את המכונה על פני משטח שטוח ויציב, מחוץ מהישג ידם של ילדים או חיות מחמד, ומרוחק ממשטחים חמים.
- לשימוש במקומות בהם טמפרטורת החדר נעה בין 5 ל-40 מעלות צלזיוס.
- הגישה לאזור התחזוקה מוגבלת לאנשים בעלי ידע וניסיון מעשי לגבי המכשיר, במיוחד בכל הנוגע לבטיחות והיגיינה.
- המכונה צריכה להיות מחוברת לרשת של אספקת מי שתייה בקשיות מירבית של 3.5/5 מעלות צרפתיות (60/85 חלקיקים למיליון).
- יש להתקין את המכשיר בהתאם לקוד הפדרלי, המדיני או המקומי הרלוונטי להתקנת צנרת.
- המכשיר לא מתאים להתקנה באזור שבו יש אפשרות לשימוש בזרם של מים.
- יש להתקין את המכשיר במצב אופקי.
- יש להתקין את המכשיר רק במקומות שבהם השימוש והתחזוקה מוגבלים לאנשי צוות מוסמכים.
- אסור לנקות את המכשיר הזה בסילון מים.
- המכשיר הזה לא מיועד לשימוש בחוץ או בסביבה לא ממוזגת שבה הטמפרטורה עלולה להגיע לקיפאון.
- אם כבל החשמל פגום, יש להחליפו רק על ידי היצרן או אדם מורשה ומוסמך מבחינה טכנית.
- לחץ המים המרבי בכניסה הוא 10 בר (1.0 מגה-פסקל). אם הלחץ גבוה יותר, מומלץ להתקין מווסת לחץ.
- לחץ המים המינימלי בכניסה הוא 1 בר (0.1 מגה-פסקל).
- המכונה הזו לא מיועדת לשימוש במטבחים.
- במכשיר הזה יכולים להשתמש ילדים מגיל 8 ומעלה ואנשים בעלי יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות או חסרי ניסיון וידע, בתנאי שהם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הנחיות לגבי השימוש הבטוח במכשיר ומבנים את הסכנות הכרוכות בכך.
- אסור לילדים לשחק עם המכשיר.
- אסור לילדים לבצע ניקוי ותחזוקת משתמש ללא השגחה.
- רמת עוצמת הרעש של המכונה נמוכה מ-70 דציבל.





- במכשירים בהתקנה קבועה שאינם מצוידים באמצעי ניתוק מרשת החשמל שמפרידים את כל הקטבים ומבטיחים ניתוק מלא בקטגוריית מתח יתר III, ההוראות צריכות לציין שיש להתקין אמצעי ניתוק בחיווט הקבוע בהתאם לתקנות החיווט.
- המכשיר הזה תוכנן כך שיהיה מחובר באופן קבוע לאספקת המים.
- אין להפעיל מכשיר פגום או עם כבל חשמל פגום.
- אין לחסום את סורגי האוורור, ובמיוחד, אין לכסות את המשטח לחימום ספלים במטליות או בחפצים אחרים.
- אין לבצע עבודות ניקוי או תחזוקה כשהתקע מחובר.
- אין לנתק את מכונת הקפה על ידי משיכת כבל החשמל.
- אין לאפשר לילדים או לאנשים לא מנוסים להשתמש במכשיר.
- אין לגעת במכשיר עם ידיים או רגליים רטובות או לחות.
- אין לטבול את המכשיר במים.
- אין להשאיר את חומרי האריזה (שקיות, מסמרים, קרטון) בהישג ידם של ילדים.
- אחסנו את המכשיר הארוז במקום יבש וללא לחות.
- הימנעו מהנחת אריזות כבדות מסוגים אחרים על האריזה.
- השתמשו רק באביזרים וחלפים מאושרים על ידי היצרן.
- במקרה של קלקול או תקלה, כבו את המכשיר ונתקו אותו מרשת החשמל.
- אין לנסות לתקן או לשנות את המכשיר בצורה ישירה. התקשרו לשירות התמיכה הטכנית.
- התקנה לא נכונה עלולה לגרום נזקים לאנשים ולרכוש, והיצרן אינו אחראי עליהם.
- אי עמידה באזהרות הללו עלולה לפגוע בבטיחות המכשיר והמשתמש.
- שמרו על מדריך ההפעלה הזה.
- יש להתקין את המכשיר עם הגנה מתאימה נגד זרימה חוזרת כדי לעמוד בדרישות הקודים הפדרליים, המדיניים והמקומיים התקפים.
- יש לנקות ולחטא את המכשיר הזה באופן קבוע ותוך שימוש בחומרים המתאימים. למידע מפורט על ניקיון וחיסוי, עיינו במדריך ההפעלה הזה, פרק 14 - תחזוקה וניקוי.
- הניתוק משולב בחיווט הקבוע בהתאם לתקן AS/NZS 3000.





2 - שימוש

המכונות פותחו, נוצרו ומוגנות לשימוש כמכונות להכנת קפה אספרסו ומשקאות חמים (תה, קפוצ'ינו, חליטת קמומיל ועוד). כל שימוש אחר ייחשב כבלתי הולם וכתוצאה מכך כמסוכן.

חשוב!

היצרן אינו אחראי לכל נזק שנגרם לאדם או לרכוש עקב שימוש לא תקין, שגוי או בלתי סביר.

3 - זיהוי הרכיבים

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. מתג כיבוי כללי (0 כבוי, I פועל) | 9. יציאת מים חמים |
| 2. מפתחות למנגנוני החליטה | 10. מגש |
| 3. מסכי מידע על מנגנוני החליטה | 11. משטח לחימום ספלים |
| 4. מנומטר דוד/לחץ משאבה | 12. רגליות מתכווננות |
| 5. מנגנוני חליטת קפה | 13. מתג תאורה, מחמם ספלים ומחמם - מנגנוני חליטה (0 כבוי, I מופעל) |
| 6. ידית ברז הקיטור | 14. מסך |
| 7. צינור קיטור | |
| 8. מתגי מים חמים | |



ascaso
BARCELONA





4 - תכונות המכונה

המכונות בסדרת BARISTA T פותחו כדי להכין קפה אספרסו ומשקאות חמים.

עיקרון הפעולה מבוסס על משאבה נפחית בתוך המכונה שמזינה את דוד המים החמים והקיטור, בנוסף למנגנוני חליטת הקפה העצמאיים.

המים המשמשים להכנת המשקאות נלקחים ישירות מרשת המים, המשאבה מפעילה עליהם לחץ והם עוברים במעגל של חימום מקדים דרך דוד המים החמים/הקיטור, ולבסוף טמפרטורת המים עולה מטמפרטורת החימום המקדים עד לטמפרטורת עבודה באמצעות ממיר חום.

כל אחד ממנגנוני החליטה, וגם דוד המים החמים/קיטור עשויים להציג טמפרטורת עבודה שונה.

המכונה מורכבת ממבנה פלדה שבתוכו מותקנים הרכיבים המכניים והחשמליים. הכול מכוסה בפנלים מלאים, מיוצרים מלוח ברזל צבוע בתנור ומפלדת אל-חלד. בחזית המכונה מתבצעות פעולות הייצור ושם ממוקמים הידיות, מכשירי הבקרה ומנגנוני חליטת הקפה. בחלק העליון של המכונה יש משטח המיועד לחימום הספלים.

3GR	2GR	BARISTA T
380V 3F / 220-240V 50/60Hz		מתח
6500	5500	הספק מרבי (וואט)
3500	3500	מי חם אדים (וואט)
3x1000	2x1000	מנגנון חליטת קפה (וואט)
		דוד קיטור
0.27	0.27	לחץ מרבי (פסקל)
0.2	0.2	לחץ עבודה (פסקל)
8.5	8.5	נפח (ליטר)
920x550x465	700x550x465	מידות (מ"מ)
93	71	משקל (קילוגרמים)
8.3"	8.3"	כניסת מים
1.0 / 0.1	1.0 / 0.1	לחץ מינימלי/מקסימלי (פסקל)
16		קוטר צינור הניקוז (מ"מ)
1		מסננת קפה אחד
3	2	מסננת שתי כוסות קפה
1		סנן סמוי
1		דוחסן קפה
1		צינור ניקוז
1		צינור כניסת מים גמיש





5 - התקנה

ההתקנה, התחזוקה והתיקון של המכונות צריכים להתבצע רק על ידי אנשי מקצוע מוסמכים.

יש להתקין את המכשיר כך שמשטח התמיכה יהיה בגובה של 1.20 מטר לפחות. משטח התמיכה חייב להיות מאוזן היטב, יבש ויציב. המכונות מצוידות ברגליות מתכווננות.

המכשיר הזה לא מתאים להתקנה באזור שבו ניתן להשתמש בסילון מים, או להתקנה בחוץ. המכשיר הזה מיועד להתקנה רק במקומות בהם השימוש והתחזוקה שלו מוגבלים לאנשי צוות מוסמכים.

כדי להבטיח שימוש נכון, יש להתקין את המכונה במקומות בהם טמפרטורת הסביבה היא בין 5 ל-32 מעלות צלסיוס, והלחות אינה עולה 70%.

מומלץ להשאיר מרווח פנוי סביב המכונה כדי להקל על עבודות התחזוקה, וגם את המרווח המיועד למטחנת הקפה.

כדי למנוע את קפיאת המים במכונה, יש להימנע מהתקנתה במקומות שבהם טמפרטורת הסביבה שווה או נמוכה מ-0°C. במקרה של קפיאה אין להשתמש במכונה ויש ליצור קשר עם היצרן.

יש להזין מי שתייה קרים בלבד במכשיר בהתאם לחקיקה התקפה. הלחץ ברשת המים צריך להיות בין 0.1 ל-0.6 פסקל. אם הדרישה הזאת לא מתקיימת, יש להתייעץ עם היצרן. יש להתקין ברז בין רשת המים לצינור ההזנה של המכונה, כדי להפסיק את אספקת המים במקרה הצורך.

המים והקיטור שיוצאים מצינורות המכונה חמים מאוד ועלולים לגרום לפציעות קשות.

כל מקרה של אי ציות לאזהרות שניתנו על ידי היצרן, עלול לגרום לביטול האחריות על המכונה.

6 - חיבור לחשמל

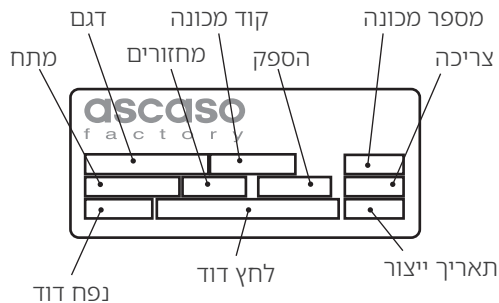
המכונה נמסרת כשהיא מוכנה לחיבור בהתאם למפרטים הנדרשים.

המכשיר מגיע עם כבל חשמל ללא תקע, מכיוון שהוא מיועד להתקנה קבועה לרשת החשמל, ולכן יש להתקין מפסק ראשי מגן.

לפני חיבור המכונה, יש לוודא שהנתונים בלוחית המאפיינים תואמים לאלה של רשת החשמל.

אם כבל החשמל נפגע, יש להחליף אותו על ידי היצרן, השירות אחרי המכירה או על ידי איש צוות מוסמך כדי למנוע סכנה.





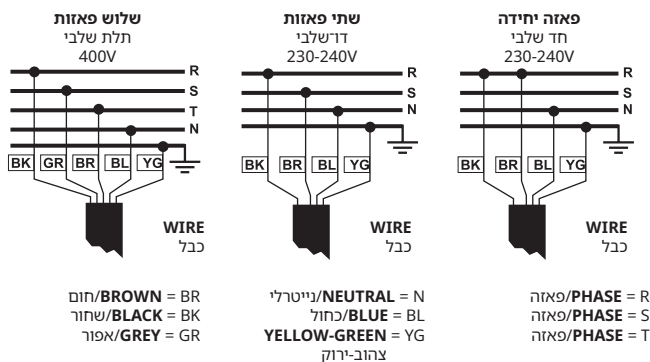
כבל אספקת החשמל חייב להיות מחובר לחיבור שהוכן מראש בהתאם לתקנות התקפות.
יש לשלב אמצעי ניתוק בהתקנה הקבועה בהתאם לתקנות ההתקנה.

שימו לב!

חיבור הארקה הוא חיוני, וחייב להיות מחובר כראוי.

שימו לב!

המכונות מדגם BARISTA T מוגדרות לביצוע חיבור דו-פאזי (2GR)/תלת פאזי (3GR), כפי שמצוין בתרשים המצורף לכבל החיבור. יש להקפיד על החיבור של כל פאזה וכן של הכבל המתאים לאפס במערכת החשמל.





שימו לב!

החיבור במצב חד פאזי של המכונות האלו יביא לצריכת חשמל גבוהה. עליכם להכין חיבורים שמסוגלים לתמוך ב-25 אמפר לפחות עבור הדגם עם 2 מנגנוני חליטה, ו-30 אמפר עבור הדגם עם 3 מנגנוני חליטה. ניתן להגביל את עוצמת הזרם הנדרשת באמצעות תוכנת ההגדרות של המכונה, על ידי הגבלת מספר גופי החימום שפועלים במקביל (ראו פרק 12). טבלת ההספקים/אמפרים בהתאם להגדרת מספר גופי החימום הפועלים במקביל היא כדלקמן:

פרמטר CE						סה"כ 230V 1P	קיטור (W)	קפה (W)	BARISTA T
6	5	4	3	2	1				
24A	24A	24A	19.5A	15A	7.5A	24A	1750 x 2	1000 x 2	2GR
29A	29A	24A	19.5A	15A	7.5A	29A	1750 x 2	1000 x 3	3GR
טבלת עוצמה/אמפרים									

7 - חיבור לצנרת המים

ראשית, נחבר את הקצה החופשי של צינור הניקוז שסופק עם המכונה ליציאת הניקוז הכללית שהותקנה מראש.

בחיבור לרשת המים הכללית יש להתקין ברז לניתוק זרימת המים למכשיר במידת הצורך. בשלב הבא, נחבר את הצינור הגמיש (חיבור 3.8" נקבה) למשאבה ולכניסת המים של הרשת. במקרה של התקנת מערכת לטיפול במים, נחבר את צינור המים ליציאה של המערכת הזו.

שימו לב!

ערכים מומלצים של מים לשימוש בחיבור לרשת:

6.5-8	pH	90-150 חלקים למיליון	סך כל מוצקים מומסים
40-80 חלקים למיליון	אלקליות	70-100 חלקים למיליון	קשיחות כללית
0-30 חלקים למיליון	כלוריד	0-0.02 חלקים למיליון	ברזל כללי
0.1-1.0 פסקל	לחץ רשת	0-0.05 חלקים למיליון	כלור חופשי
8 ליטר לדקה	ספיקה	0-0.1 חלקים למיליון	כלור כללי





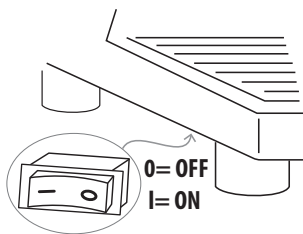
אם הערכים הללו לא מתקיימים במים המגיעים מהרשת, עליכם להתקין מכשיר סינון ייעודי, בהתאם לתקנים הארציים והמקומיים הרלוונטיים בנוגע למי שתייה.

לאחר שנתקין את צינורות הכניסה למים והניקוז, נפתח את השסתום או את הברז כדי למלא את הדוד.

שימו לב!

חייב להתקין את הציוד הזה עם הגנה תקנית מפני זרימה חוזרת כדי לעמוד בתקנות הלאומיות והמקומיות התקפות.

8 - הפעלה



העבירו את המתג הראשי למצב "ON" (I) והמכונה תמלא באופן אוטומטי את הדוד עד לרמה שהוגדרה. בסיום תהליך המילוי, המים יתחילו להתחמם עד לטמפרטורת ולחץ העבודה.

ויסות לחץ המשאבה: המשאבה מוגדרת במפעל ללחץ של 9 בר. אם יש צורך לכייל אותה, הסירו את פקק הפלסטיק הממוקם בפאנל הצדדי של המכונה, וסובבו את בורג המשאבה בעזרת מברג.

סיבוב בכיוון השעון מגביר את הלחץ. סיבוב נגד כיוון השעון מפחית את הלחץ.

כיוול שסתום ההתרחבות: שסתום ההתרחבות מגביל את לחץ העבודה המרבי של המכונה. אסור שהלחץ יעלה על 12 בר. השסתום מכיל ל-11 בר במפעל. כדי לכייל לסנן את השסתום, הניחו את הפילטר העיוור במנגנון חליטת הקפה. הפעילו את מנגנון החליטה וכוונו את המשאבה ללחץ הרצוי בשסתום, ואז סובבו את ווסת השסתום עד שהמים יתחילו לזרום ממנו. לאחר השלמת התהליך, יש לכוון מחדש את המשאבה ללחץ של 9 בר.

שימו לב!

שסתום ההתרחבות עשוי לפלוט מים חמים מאוד (200°F/93°C).

מנקודה זו יש להמתין עד שטמפרטורת מנגנוני חליטת הקפה תגיע לערך המוגדר כדי להתחיל להכין קפה (מסומן בתצוגה הייעודית של כפתור הטמפרטורה) ועד שטמפרטורת דוד המים החמים והקיטור תגיע לחום המוגדר (המנומטר יציג לחץ בין 1 ל-1.5 בר בהתאם לטמפרטורה שמוגדרת) כדי להשתמש במים החמים ובקיטור.





שימו לב!

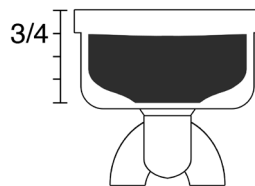
במהלך חימום מנגנוני החליטה, חמשת המקשים שבכל לוח בקרה יתחלפו בין ON ל-OFF עד שהמנגנון יגיע לטמפרטורה שנקבעה. בסיום תהליך החימום, חמשת המקשים יישארו במצב ON באופן קבוע.

9 - הכנת קפה

אפשר להשתמש בכל סוג של קפה. לתוצאות מיטביות, אנו ממליצים להשתמש בתערובות שמיועדות להכנת קפה "אספרסו", כיוון שדרגת הטחינה תהיה מתאימה. אם הקפה יוצא מהר מדי או לאט מדי, יהיה עליכם לשנות את סוג הקפה לקפה טחון עבה או דק יותר ולנסות לדחוס בהתאם להעדפותכם.

שלבי ההכנה:

1. המכונה צריכה להיות מחוברת לחשמל. שימו את מחזיק המסננת (עם מסנן) במנגנון החליטה.
2. חמשת המקשים בלוח צריכים להיות מוארים באופן קבוע, מה שמעיד על כך שמכונת הקפה הגיעה לטמפרטורה האידיאלית להכנת קפה.
3. לחצו על מקש XL (יציאת קפה רציפה) בלוח המקשים והניחו למים לזרום דרך מנגנון החליטה. בצעו פעולה זו לפני הכנת הקפה, כדי להסיר שאריות ולאזן את הטמפרטורה לשירות מיטבי.
4. הכנסית צריכה להישאר מלאה ב-3/4 מהקיבולת שלה, לאחר דחיסה.



5. נקו את שאריות הקפה שהצטברו בשולי הכוסית כדי שההתאמה תהיה מושלמת.
6. הכניסו את מחזיק המסנן למנגנון החליטה מצד שמאל וסובבו לימין עם הלחץ הסופי הנדרש.
7. הניחו את ספלים או הספל על הרשת והפעילו את לוח הכפתורים בבחירה הרצויה. למיצוי מושלם של אספרסו נדרשות 20/25 שניות.





10 - תכנון מנות הקפה



בחירת מים חמים
קצר



בחירת מים חמים
ארוך



1 אספרסו



1 אספרסו
ארוך



2 אספרסו



2 אספרסו
ארוך



המשך
(ללחוץ שוב
כדי לעצור את
המינון)

כדי לתכנת את כמות הקפה, כאשר המכונה דולקת ומוכנה להכנת קפה (המקשים בפאנל מוארים באופן קבוע), לחצו למשך 5 או 6 שניות על כפתור התכנות XL עד שהוא יבהב בזמן ששאר המקשים מוארים באופן קבוע.

לאחר מכן, לחצו על לחצן הבחירה שברצונכם לתכנת, שיהבהב באופן קבוע בזמן שארבעת המקשים האחרים כבויים. תהליך החליטה מתחיל.

כאשר מקבלים את הכמות הרצויה, לוחצים שוב על מקש הבחירה המשווה לבחירה שמתכננים. תהליך החליטה ייעצר, והמקש עובר למצב OFF. לחצו על מקש XL עד שכל מקשי לוח המקשים יהיו במצב ON חוץ מאותו מקש, ולחצו שוב פעמיים על מקש XL כדי לחזור למצב עבודה. תוכלו גם להמתין במשך 30 שניות כדי שזה יקרה באופן אוטומטי.

לקבלת קפה לפי רצונכם (באופן רציף), לחצו על מקש XL. כאשר תקבלו את הכמות הרצויה, לחצו שוב כדי להפסיק את המזיגה.

שימו לב!

במכונות עם 2 ו-3 מנגנוני חליטה, תכנון המנגנון השמאלי גורם באופן אוטומטי לתכנון של אותם ערכי נפח במנגנונים שמצד שמאל שלו. ניתן לתכנת בחירות שונות בזמנית, מבלי לצאת ממצב התכנות. יש לחזור על אותם שלבים בדיוק לכל בחירה שרוצים לתכנת במכונה.

שימו לב!

כדי לתכנת את לחצני המים החמים יש לבצע את אותו תהליך. בחירת המים החמים למשך זמן קצר צריכה להתבצע דרך מנגנון החליטה 1, בעוד שבחירת המים החמים למשך זמן ארוך צריכה להתבצע דרך מנגנון חליטה 2.





המלצה. ניתן גם להתאים את המינון במסך הראשי, ולהזין את הנפח הרצוי לכל בחירה ישירות במסך (מ"ל). הרצף להגעה להתאמת המינון הוא:



11 - הכנת קפוצ'ינו

קפוצ'ינו אמיתי מורכב מ-25 מיליליטר קפה אספרסו ו-125 מיליליטר חלב קר מוקצף בקיטור, שיעבור מ-3 או 4 מעלות לכ-55 מעלות צלזיוס. החלב חייב להיות חלב פרה טרי עם תכולת חלבונים של מעל 3.2 אחוז ו-3.5 אחוז שומן, ולעבור הקצפה - רק בכמות הנדרשת לספל אחד - בקערת פלדה (קנקן) כדי למנוע ערבוב עם ריחות או טעמים אחרים.

צפיפות הקצפת חייבת להיות אחידה ללא הפרדה מהנוזל, וללא חורים או בועות.

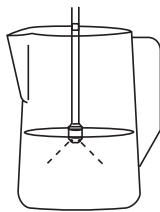
הכנה

- המנומטר יציג את לחץ דוד המים 1.5/2 בר. הדוד יהיה מוכן להזרמת מים וקיטור תוך 20-22 דקות.
- סובבו את ידית הקיטור. זה נורמלי שבתחילת הפקת הקיטור יצאו מהצינור מעט מים, לכן מומלץ למקם את הצינור במגש הניקוז.
- הכניסו את צינור הקיטור לחלב שיש לחמם. מלאו עד שליש מהקנקן.

המלצה. ניתן לשנות את טמפרטורת דוד הקיטור במסך הראשי. הטמפרטורה המרבית המותרת היא 130°C. הרצף להגעה להתאמת טמפרטורת הדוד הוא:



1) מרקם: יצירת קצף

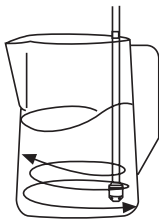


כדי לקבל את המרקם שנקרא "קטיפה", עליכם למקם את צינור הקפוצ'ינו ממש מתחת לפני השטח של החלב.

פותחים את ידית הקיטור ומזיזים את הצינור בזוויות שונות (תמיד מתחת לפני השטח של החלב) עד להשגת אפקט של הקצפה בזכות זרימת האוויר. לאחר ההקצפה, ניתן להגיע לנפח חלב כפול מהנפח המקורי.

זכרו להזיז את הקנקן ואת צינור הקיטור, תוך הקפדה על עבודה באזור העליון של החלב. לאחר פעולה זו, החלב מוקצף אך עדיין קר.

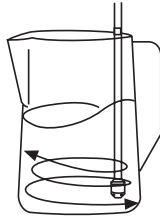




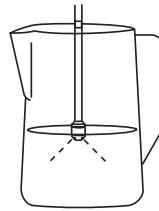
(2) טמפרטורה: חימום החלב

לאחר שהושג המרקם הרצוי, מכניסים את צינור הקיטור (10) עמוק יותר לתוך הקנקן. יש לבצע תנועות מעגליות כדי לחמם את כל נפח החלב עד שהוא מגיע לטמפרטורה הרצויה.

שימו לב! כדי להקציף צריך לבצע את הפעולה מתחת לפני השטח של החלב, וכדי לחמם צריך לבצע את הפעולה בעומק רב יותר.



חום



מרקם

זכרו לא לחמם את החלב מעל 75 מעלות צלזיוס. מעל טמפרטורה זו החלב ייחרך ולא יתאים יותר לשימוש בקפוצינו.

בסיום הפעולה, סובבו את הידית (9) כדי לסגור את יציאת הקיטור.

המלצה: האספרסו נמזג ב-75°C-80°C. החלב מוקצף ומתחמם בין 55°C ל-70°C. חשוב לשמור על הטמפרטורות האלה בהגשה, ולכן יש לחמם את הספלים באזור חימום הספלים של המכונה. אם לא ניתן לעשות זאת, חממו את הספל במים חמים לפני השימוש.

כשהחלב חם ומוקצף, אפשר להגיש אותו בספל ולהוסיף אותו לבסיס האספרסו שלנו.

בעיות אפשריות

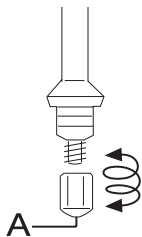
הקצף עלול להיות עדין מדי ודליל.

(1) אחת הסיבות לכך עשויה להיות שהחלב כבר חומם קודם לכן.

(2) החלב חומם יותר מדי (צינור הקיטור ממוקם עמוק מדי בקנקן ומחמם את החלב בלי לאפשר לאוויר לזרום בשטח הפנים) לפני שהשגנו את המרקם הרצוי. לא ביצענו נכון את שלב 1: הקצפה, ולא לא אפשרנו לאוויר לפעול על החלב.

שימו לב! אם השתמשתם בשירות אדים או מים למשך זמן ארוך ללא הפסקה ואתם רואים שלחץ היציאה יורד, המתינו מספר רגעים עד שהלחץ בדוד יחזור לרמת העבודה. הלחץ האופטימלי הוא 1/1.5 בר.





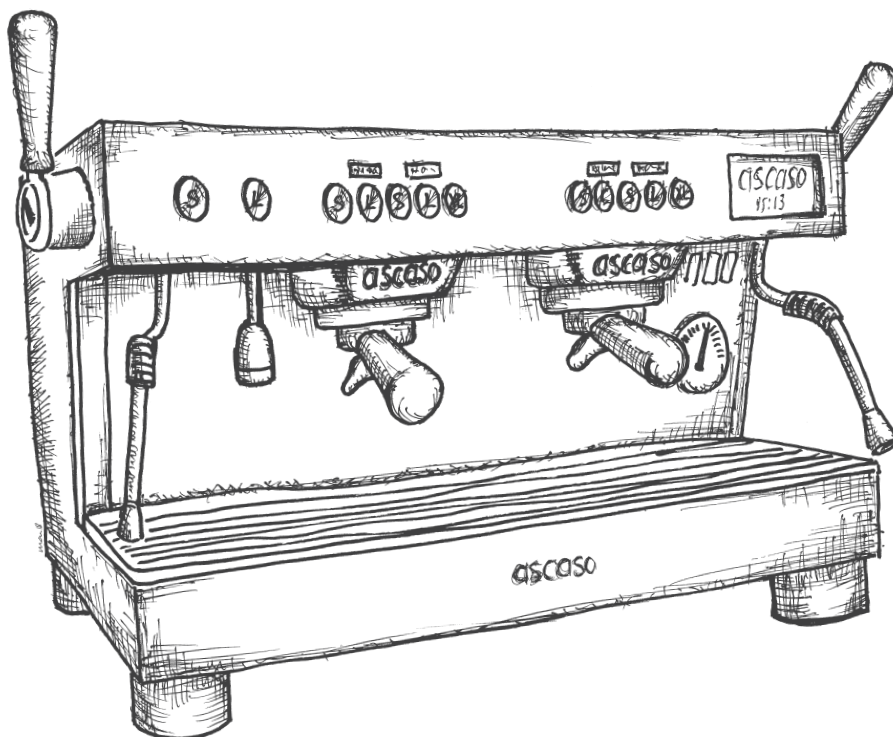
חשוב!

אחרי כל שימוש מומלץ לאפשר יציאת קיטור למשך 5 שניות כדי לנקות את הצינור ולמנוע חסימות. כדי לנקות את פתחי היניקה (A) ניתן להשתמש במלקחיים. ודאו שאין חסימות בצינור.

12 - הכנת מים חמים

הניחו ספל או כלי קיבול מתחת ליציאת המים. הפעילו את מתג המים החמים (8), בחירה קצרה או ארוכה) כדי לקבל מים.

שתי הבחירות מוגדרות לפי זמן ויעצרו אוטומטית לאחר שיגיעו לכמות שהוגדרה. כדי לשנות את ההגדרות האלו, יש לפעול לפי השלבים שמפורטים בפרק 10.



ascaso
BARCELONA





13 - אפשרויות מסך

ניתן לשלוט בכל הפונקציות והערכים של המכונה במסך הראשי.
בהמשך מפורט מידע על כל אחת מהן.

אפשרויות חיסכון באנרגיה. ניתן להדליק או לכבות את כל אחד ממנגנוני חליטת הקפה, וגם את הדוד, ולהגדיר את הזמן שאחריהם המנגנונים יעברו למצב ECO, וגם את טמפרטורת ההמתנה שלהם לאחר מכן.



הפעלה או השבתה של הדוד



הגדרת טמפרטורת
ECO של הדוד



שעת התחלת מצב ECO של
הדוד



א



הפעלה או השבתה של מנגנוני
חליטת הקפה



הגדרת טמפרטורת ECO של
מנגנוני חליטת הקפה



שעת התחלת מצב ECO של
מנגנוני חליטת הקפה

ניקוי מנגנוני חליטת הקפה. מאפשר לבצע את תהליך הניקוי של כל אחד ממנגנוני חליטת הקפה. תהליך הניקוי כולל 10 שטיפות רצופות של 10 שניות, עם שהייה של 3 שניות ביניהן.



ב

שימו לב!

יש להשתמש בפילטר עיוור בכל מנגנון חליטה שבו מתבצע תהליך הניקוי. בהתאם לתדירות הניקוי, מומלץ להשתמש במוצר הניקוי מס' V.8401 או V.8402, בהתאם להוראות שמפורטות בו. התהליך הזה ממיס את האבק שמצטבר בפילטר העיוור, מנקה את המוליכים ואת השסתום החשמלי, וגם את הפילטרים לראשים והמפזרים של מנגנון החליטה. אפשר לחזור על התהליך הזה כמה פעמים שצריך עד שיופיעו מים נקיים מנקודת היציאה של מנגנון החליטה. בסיום הפעולה, הוציאו את מסנן הקפה והפעילו את מנגנון החליטה למשך 30 שניות, תוך הזרמת מים נקיים.

שימו לב!

ניתן לעצור את התהליך על ידי לחיצה על אחד ממקשי לוח הבקרה של מנגנון חליטת הקפה שנמצא בתהליך הניקוי.





שימו לב!

ניתן גם להפעיל את מערכת הניקוי האוטומטית של מנגנוני חליטת הקפה באמצעות המקלדת, על ידי לחיצה על מקש 5 ומיד לאחר מכן, בלי לשחרר את המקש, ללחוץ גם על מקש 1 בלוח המקשים של מנגנון החליטה שברצוננו לנקות. אם נרצה לעצור את התהליך לפני שהוא מסתיים, יש ללחוץ על מקש 5 בלוח המקשים.

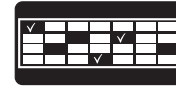
לוח שנה. ניתן לכוון את השעה והתאריך, וגם לתכנן את ההפעלה והכיבוי האוטומטיים של המכונה.



ג



הגדרת השעה והתאריך | הגדרת הפעלה וכיבוי אוטומטיים



הגדרות. מאפשר לשנות את הפרמטרים העיקריים של העבודה, כגון טמפרטורה, כיוון נפח הספל, תחזוקה ופרמטרים טכניים.



ד

כיוון של טמפרטורת הדוד ומנגנוני חליטת הקפה



כיוון של נפח הספל בכל בחירה עבור מנגנוני חליטת הקפה



כוון של זמן החליטה המוקדמת בכל בחירה עבור מנגנוני חליטת הקפה



פרמטרים לתחזוקה, כולל התראת תחזוקה כללית והתראת מסנן מים.



פרמטרים טכניים, כולל מצב תצוגה, זמן מילוי מקסימלי של הדוד, טמפרטורת OFFSET למנגנוני חליטת הקפה, הגדרת פרמטרים מסוג CE, הפעלת דוד הקיטור ורגישות החיישן.
סיסמה: 66666



ההגדרות המקוריות, כגון מספר מנגנוני החליטה וההגדרות של בקר ה-PID.



שימו לב!

מצב התצוגה מאפשר להדליק את המכונה כאשר כל רכיבי החימום מושבתים, למטרות תצוגה בלבד.





מידע אודות המכונה. מאפשר לבדוק את מוני השירות והתחזוקה, את גרסת התוכנה ואת ההתראות

מוני שירות עבור כל מנגנון חליטת קפה



מוני תחזוקה, כולל שירות מלא



מידע על התוכנה



היסטוריית התראות



שימו לב!

כאשר מופעלת התראה בכל מנגנון חליטה או דוד, הסמל מופיע בקצה השמאלי העליון של המסך הראשי. לחיצה עליו מפנה לרשימת היסטוריית ההתראות, שמציגה את סוג ההתראה, מנגנון החליטה/הדוד שבו היא זוהתה, ואת האפשרות למחוק אותה או פשוט לצאת מהתפריט הזה.

שימו לב!

המסכים בכל לוח מקשים מספקים גם מידע על בעיות שעלולות להתעורר ברכיבים באמצעות רשימת ההתראות הבאה.

AL2	תקלה במד הזרימה שזוהתה במנגנוני החליטה 1/2/3
AL3	זוהתה תקלה בחיישן הטמפרטורה של מנגנוני החליטה 1/2/3
AL4	זוהתה תקלה בגוף החימום של מנגנון החליטה 1/2/3
AL6	זמן המתנה למילוי
AL7	תקלה בחיישן טמפרטורת הדוד
AL8	חיישן טמפרטורת הדוד לא זוהה
AL9	חיישן הטמפרטורה של מנגנון חליטה 1/2/3 לא זוהה





לוח מקשים מנגנון חליטה i (i=1,2,3)				
מקש S1	מקש L1	מקש S2	מקש L2	מקש XL
חימום מנגנון החליטה				
קפה אישי קצר S2				
במנגנון החליטה שבו הבחירה מופעלת, לחצן S1 קבוע, והשאר כבויים.				
קפה אישי ארוך L1				
במנגנון החליטה שבו הבחירה מופעלת, לחצן L1 קבוע, השאר כבויים.				
קפה קצר כפול S2				
במנגנון החליטה שבו הבחירה S2 מופעלת, השאר כבויים.				
קפה ארוך כפול L2				
במנגנון החליטה שבו הבחירה L2 מופעלת, השאר כבויים.				
רציף XL				
במנגנון החליטה שבו הטבלה של הבחירה XL מופעלת, השאר מושבת.				
זמן מרבי. מילוי הדוד				
בכל מנגנוני החליטה, המקשים S2 ו-L2 מהבהבים, שאר המקשים כבויים.				
התראת נפח מנגנון i				
המקש S2 של מנגנון החליטה i (i = 1, 2, 3) מהבהב, שאר המקשים מושבתים.				
התראת חיישן טמפ' מנגנון חליטה i				
המקש S1 של מנגנון החליטה i (i = 1, 2, 3) מהבהב, שאר המקשים מושבתים.				
התראת חיישן קיטור מנגנון חליטה i				
המקש L1 בכל מנגנוני החליטה מהבהב, שאר המקשים כבויים.				
ניקוי אוטומטי				
המקש S1 + XL של מנגנון החליטה i (i = 1, 2, 3) מהבהב, שאר המקשים כבויים.				

שימו לב!

ניתן לאפס את הפרמטרים של התכנות בלחיצה על המקשים 1, 3 ו-5 של מנגנון החליטה מספר 1 כאשר המכונה כבויה. בלי לשחרר בלי לשחרר את הכפתורים, מפעילים את המתג הראשי עד שהטקסט Prt מופיע על המסך של מנגנון חליטה מספר 1. בשלב הזה משחררים את המקשים, ומכבים ומדליקים מחדש את המכונה.

אפשרויות תצוגה, מאפשר שינוי שפה ויחידות מידה.



2

אפשרויות שפה



יחידות מידה (°C או °F)





14 - תחזוקה וניקיון

הניקיון והטיפול המונע של המערכת הפנימית של המכונה חיוניים להשגת אספרסו באיכות מיטבית.

אזהרה כללית!

הניקיון והתחזוקה צריכים להתבצע כאשר המכשיר קר ומנותק מהחשמל. אין לטבול את המכשיר במים. לא מתאים לניקוי במדיח כלים.

(1) ניקיון יומי

- כדי לנקות את החלק החיצוני של המכונה, השתמשו במוצרים המיועדים לפדלת אל-חלד.
- אין לנקות את המסכים עם אלכוהול.
- שלפו את המגש מדי פעם כדי לנקות אותו.
- מיד לאחר השימוש, נקו את צינור הקיטור עם מטלית לחה.
- בסוף היום, יש לנקות את צינור הקיטור ולהסיר שאריות חלב. לשם כך, הכינו את אחד מחומרי הניקוי הייעודיים לצינורות קיטור Ascaso V.8410 לפי המינון המצוין על המוצר. לאחר הכנת חומר הניקוי, יש לנקות את הצינור בהתאם להוראות המוצר לניקוי, ולא לשכוח לחזור על התהליך עם מים נקיים על מנת להסיר באופן מלא את שאריות המוצר מצינור הקיטור.
- מומלץ גם לבצע ניקיון של מנגנון חליטת הקפה בסוף היום. כשהמכונה פועלת, החליפו את מסננת הקפה שבמחזיק המסנן בפילטר העיוור שסופק, והפעילו את תהליך הניקוי במסך הראשי. עיינו בפרק 13, אפשרויות ניקוי, למידע נוסף על איך לבצע את התהליך הזה.
- קערת ניקוז. יש לנקות את הקערה משאריות קפה ושיירים בעזרת כפית.

(2) ניקיון שבועי

- ראש פילטר וחיבור למנגנון חליטת הקפה, תדירות שבועית. השתמשו במברשת המיוחדת Ascaso קוד V.26 כדי לנקות את ראשי הפילטר ואת החיבורים של נושא המסננים.
- בסוף היום, נקו את צינור הקיטור והסירו את שאריות החלב. כדי לעשות זאת, הכינו את אחד מחומרי הניקוי הייעודיים לצינורות קיטור Ascaso V.8410 על פי המינון המצוין על המוצר. לאחר הכנת חומר הניקוי, יש לנקות את הצינור בהתאם להוראות של מוצר הניקוי, ולא לשכוח לחזור ולשטוף את הצינור במים נקיים כדי להסיר את שאריות המוצר מצינור הקיטור.
- ניקוי הרכיבים הפנימיים, תדירות שבועית. כאשר המכונה פועלת, החליפו את מסננת הקפה שבמחזיק נושא המסננים בפילטר העיוור שסופק. השתמשו בחומר הניקוי מס' V.8401 או V.8402, על פי ההוראות המצוינות בו. תהליך זה ממס את האבקה שמצטברת בפילטר העיוור, מנקה את המוליכים ואת השסתום החשמלי, וגם את הפילטרים לראשים והמפזרים.





של מנגנון החליטה. אפשר לחזור על התהליך הזה כמה פעמים שצריך עד שיופיעו מים נקיים מנקודת היציאה של מנגנון החליטה.

- בסיום, הוציאו את מסנן הקפה והפעילו את מנגנון החליטה למשך 30 שניות, תוך הזרמת מים נקיים.

3) ניקיון הדוד

בהתאם לשימוש ולקשיות המים, יהיה צורך לנקות את דוד הקיטור. לשם כך, השתמשו במוצר הניקוי V.8412 בהתאם להוראות המצוינות בו.

15 - אחריות

האחריות תהיה החשבונית עצמה. יש לשמור אותה. תצטרכו להציג אותה לשירות התמיכה במקרה של תקלה.

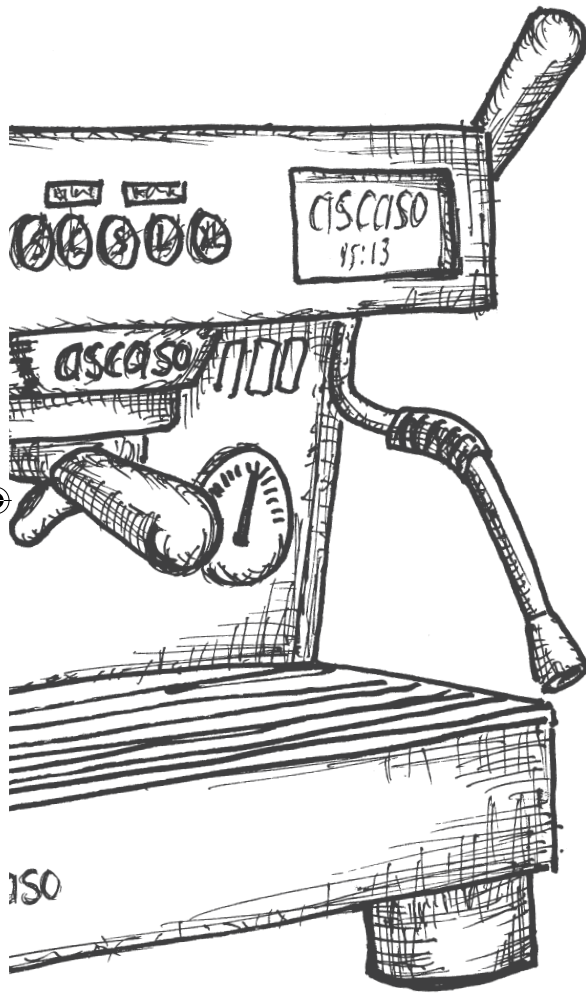
המפיץ נותן אחריות על המכשיר מיום הרכישה נגד פגמים בייצור או בחומרים שנעשה בהם שימוש.

המשתמש יישא בעלויות המשלוחים והאריזה שעשויות להיגרם.

האחריות הזו לא תהיה בתוקף אם:

1. החשבונית לא ברשותכם.
2. נעשה שימוש לא תקין במכונה.
3. הצטברה אבנית או שהמכונה לא נוקתה בתכיפות הנדרשת.
4. המכשיר פורק על ידי עובדים שאינם חלק מרשת התמיכה הטכנית הרשמית של Ascaso.





ascaso for coffee lovers

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



המפרטים הטכניים והדגמים עשויים להשתנות בלי הודעה מראש.

