

ascaso

STEEL

STEEL /STEEL PID /STEEL PLUS

ESPRESSO

COFFEE

MACHINE

PROFESSIONAL SYSTEM

دليل المستخدم

81070340 V8 / 2025 AR



توجيه المفوضية الأوروبية EC/96/2002

إعادة تدوير ماكينة القهوة الخاصة بك
قد تحتوي ماكينات القهوة على مواد قابلة لإعادة التدوير.
اتصل بالموزع أو بمركز إعادة التدوير بمدینتک.



مقدمة

شكرًا لك على شراء منتج **ascaso**. ستتمكن بفضلنا من الحصول على أفضل قهوة إسبريسو وعلى الذكايتشينو. صُممت وصُنعت ماكينة القهوة الخاصة بك باستخدام أحدث الابتكارات التكنولوجية في كل من مجالي الحوسبة والهندسة مما يجعل نتيجة ذلك منتجًا عالي الجودة وأمنًا وموثوقًا.

احتياطات مهمة اقرأ جميع التعليمات

11- لا تضعه على أو بالقرب من موقد غاز أو كهربائي ساخن أو في فرن ساخن.

12- قم دائماً بتوصيل القابس بالماكينة أولاً، ثم قم بتوصيل الكابل بالمأخذ. ولفصل الماكينة، أدر أي عنصر تحكم إلى وضع "إيقاف التشغيل" ثم قم بإزالة القابس من المأخذ.

13- لا تستخدم الماكينة في غير الغرض المقصود منها.

14- لا تتعامل مع الماكينة بأيدي أو أقدام مبللة.

15- ضع الماكينة على سطح مستو وثابت بعيداً عن متناول الأطفال والحيوانات وبعيداً عن الأسطح الساخنة.

16- لا تغمرها في الماء.

17- في حالة الأداء غير الصحيح أو حدوث عطل، قم بإيقاف تشغيل الماكينة وافصلها عن التيار.

18- لم يتم تصميم هذه الماكينة لاستخدامها من قبل الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال)، أو من طرف أولئك الذين يفتقرون إلى الخبرة أو المعرفة، ما لم يتم توجيههم أو الإشراف عليهم على النحو الواجب في استخدام الماكينة من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

19- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالماكينة.

20- هذه الماكينة غير مصممة للاستخدام الخارجي.

1- الماكينة هي مناسبة فقط للتركيب في الأماكن التي يقتصر استخدامها وصيانتها على موظفين مؤهلين.

2- لا تسمح بتشغيل الماكينة من قبل الأطفال أو عديمي الخبرة.

3- لا تقم بعملية التنظيف أو الصيانة أثناء توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.

4- لا تفصل ماكينة القهوة عن الكهرباء عن طريق نتر سلك الطاقة.

5- لضمان السلامة، في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله فقط من قبل الشركة المصنعة أو خدمة ما بعد البيع أو أي شخص مؤهل مماثل.

6- لا تقم مطلقاً بتشغيل ماكينة معيبة أو بسلك طاقة تالف.

7- لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم الأيدي أو المقابض.

8- افصلها عن مأخذ التيار عند عدم استعمالك لها وقبل تنظيفها. اتركها لتبرد قبل تركيب الأجزاء أو خلعها وقبل تنظيف الماكينة.

9- قد يتسبب استخدام الملحقات التي لا توصي بها الشركة المصنعة للماكينة في حدوث حريق أو صدمة كهربائية أو إصابات للأشخاص.

10- لا تدع الكابل يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة ولا أن يلمس الأسطح الساخنة.

21- لا تستخدم هذه الماكينة إذا كانت درجة حرارة الغرفة أعلى من 40 درجة مئوية أو أقل من 0 درجة مئوية.

22- يجب ألا يتم التنظيف وصيانة المستخدم من قبل الأطفال دون تواجد إشراف.

23- هذا الجهاز هو مخصص للاستخدام في التطبيقات المنزلية وما شابهها مثل:

- مطابخ الموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى
- البيوت الريفية
- من طرف العملاء في الفنادق والموتيلات وأماكن الإقامة الأخرى
- بيئات من نوع "مبيت وإفطار".

24- تجنب الانسكابات في الموصول.

25- يمكن أن يتسبب سوء استخدام الماكينة في حدوث إصابات.

26- احذر: المقاومة عرضة للحرارة المتبقية بعد الاستخدام.

27- قد يؤدي تجاهل هذه التحذيرات إلى تعريض سلامة الماكينة والمستخدم للخطر.

28- لا يجوز وضع الجهاز في خزانة أو ما شابه ذلك عند الاستخدام

احتفظ بهذه التعليمات في مكان آمن.

25 شاشة العرض 26

انظر/اختر درجة حرارة القهوة

25 ← تظهر درجة الحرارة ← 26 (زيادة) ▲ (تخفيض) ▼ بعد 3 ثوان يتم تثبيتها

بمجة

الاستمرار في الضغط لمدة 3 ثوان

25 + 26

+

26 ← Ud ← 25 (مئوية/فهرنهايت) °C/°F

+

26 ← Pr ← 25 (السكب المسبق) 5-5/0-0

+

26 ← Cr ← 25 (الكرونومتر) ON/OFF

+

26 ← OFF ← 25 (وضع الاستعداد) OFF/0,5h/1h/2h

+

26 + 25 ← U ← 25 (درجة الحرارة التفاضلية)

- 25

+

26 ← St ← 25 (بخار(في نموذج DUO STEEL فقط)) ON/OFF

تحضير القهوة

اضغط وحرر
لتحضير القهوة



برمجة الجرعة

يستمر في الضغط لمدة
"x" أو "y" ثوان ثم نحررها عندما
نحصل على الجرعة المطلوبة



الفهرس

1. الخصائص التقنية
2. المخطط. بدء التشغيل
3. تحضير القهوة
4. تحضير الكابتشينو
5. تحضير الماء الساخن
6. وظائف محددة نماذج PID
7. وضع الاستعداد
8. الصيانة والنظافة
9. الضمان
10. اللوائح - إعلان المطابقة CE
11. مؤشرات ضوئية وأجهزة الإنذار
12. جدول البحث السريع



1. الخصائص التقنية

سعة الخزان (لتر)	الأبعاد (الطول × الارتفاع × العمق)*	الوزن (كجم)	جهد 120 فولت - 60 هرتز		جهد 230 فولت - 50 هرتز		
			التيار (أمبيرات)	الطاقة (واط)	التيار (أمبيرات)	الطاقة (واط)	
2	360 × 270 315 ×	11	9	1050	5	1050	UNO
		15	20	2100	10	2100	DUO

* الطول × العرض × العمق (ملم)

الخصائص

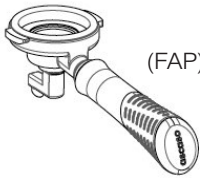
مقياس ضغط العمل في نماذج PID.
كابتشيناتور وماء ساخن.
منافذ مستقلة للبخر وللمياه (نموذجي
(DUO).
مسخن أكواب نشط في نماذج PID.
منطقة عمل مضاءة.
شهادة CE.

ضغط المضخة 20 بار
الجسم من الفولاذ المطلي بالإيبوكسي
والفولاذ المقاوم للصدأ.
نظام مهني ومبادل بقتوات من الفولاذ
المقاوم للصدأ.
مواد مناسبة للاستخدام الغذائي.
تحكم إلكتروني بدرجة الحرارة.

2. المخطط. بدء التشغيل

DUO / UNO

- 1 مفتاح تشغيل / إيقاف OFF
- 2 مفتاح القهوة
- 3 مفتاح البخار
- 4 أداة التحكم في البخار / الماء الساخن (UNO)، البخار (DUO)
- 5 أنبوب البخار / الماء الساخن (UNO) - أنبوب البخار (DUO)
- 6 المؤشر الضوئي لدرجة حرارة القهوة / درجة حرارة القهوة المجموعة II
- 7 حامل فلتر محمول (مطحون)
- 8 مجموعة القهوة
- 9 مسخن أكواب (انتباه، سطح ساخن)
- 10 صمام OPV
- 11 الصينية
- 13 ضوء التشغيل / الإيقاف OFF
- 14 مفتاح الماء الساخن
- 15 المؤشر الضوئي للبخار
- 18 أنبوب الماء الساخن (DUO)
- 20 مانومتر
- 21 أداة ضغط القهوة
- 22 ملعقة (7 غرام)
- 23 ضوء الماء الساخن
- 24 الشاشة (نماذج PID)
- 25 26 مفاتيح التحكم في النظام PID.

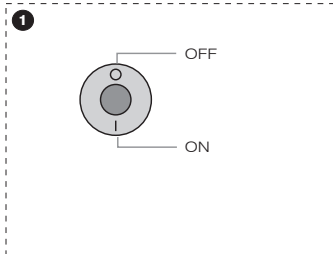


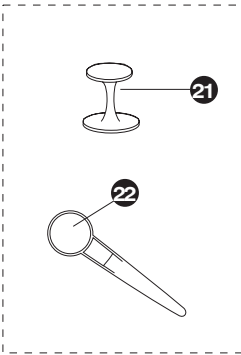
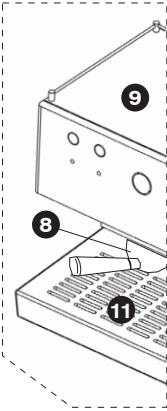
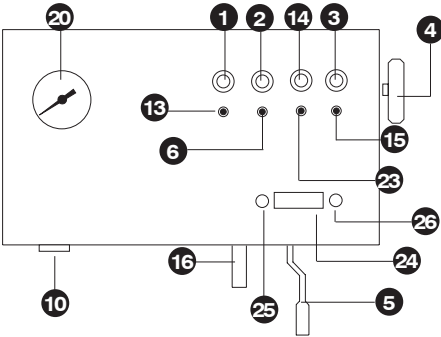
حامل فلتر محول كبسولات (FAP)



حامل ثابت
(جرعة واحدة فقط)

متعدد الاستخدامات





في حين أن ⑥ يومض ويشير إلى عملية التسخين حتى الوصول إلى درجة الحرارة المناسبة. لا يمكن خلال هذه العملية تنفيذ أي نوع من الخدمات.

أ) إنها المرة الأولى أو أنه مضى وقت طويل منذ أن استخدمت الماكينة. قم

بتجديد ماء الدائرة.

1. قم بتوصيل ماكينة القهوة بالمفتاح الرئيسي ① في موضع (ا).
2. ضع حامل الفلتر ⑦ دون قهوة ووعاء أسفله.
3. قم بتشغيل مفتاح القهوة ② واترك مرور ما يقرب من نصف خزان الماء التنظيف.

ب) التمهيد.

- إذا لم تخرج القهوة
 - بعد فترة من عدم الاستخدام
 - بعد توليد البخار
 - إذا كان الخزان قد نفذ من الماء.
- في نموذجي DUO، كرر النقطة أ).
في نموذج UNO، يجب عليك القيام بعملية التمهيد:

1. ومغ ماكينة القهوة في طور التشغيل، قم بفتح صنبور البخار ④.
2. قم بتنشيط وظيفة الماء ⑭ ودع الماء (كوب واحد) يخرج عبر أنبوب البخار ⑤.
3. قم بإيقاف تشغيل وظيفة الماء ⑭ وأغلق صنبور البخار ④. ماكينة القهوة هي جاهزة الآن للاستخدام.

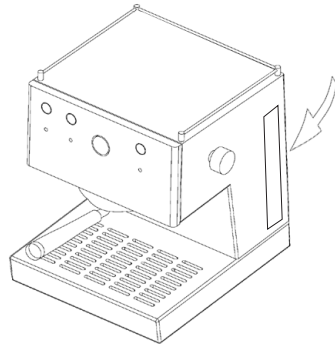
فقط لنموذج UNO

- ج) بعد تحضير البخار، عليك الانتظار 5 دقائق لتحضير القهوة مرة أخرى. أو قم بتنفيذ عملية التمهيد مع ترك المياه تتدفق (النقطة B2) حتى يتوقف ضوء مؤشر درجة الحرارة ⑥ عن الوميض.

يجب على عامل التثبيت أن يقرأ هذا الدليل بعناية قبل بدء التشغيل.
يجب أن يكون المشغل شخصًا بالغًا ومسؤولًا.
في حالة حدوث أي نوع من الخلل، اتصل بالموزع الخاص بك.

بدء التشغيل

1. تأكد من أن الجهد الكهربائي هو نفسه كما على لوحة الماكينة.
2. املا الخزان بالمياه العذبة (انظر الرسم 1). تأكد من أن أنبوب سحب الماء مغمور في الخزان.



الرسم 1

انتباه: نوصي باستخدام المياه المعدنية

الضعيفة. ستؤثر جودة المياه على مذاق وجودة قهوتك، هذا بالإضافة إلى تفادي حدوث أعطال في المستقبل. راجع الفلاتر الخاصة بنا المضادة للترسبات الكلسية (اختيارية).

3. تأكد من احتواء الخزان على كمية كافية من الماء. يمكن أن يؤدي تشغيل ماكينة القهوة دون ماء إلى إتلاف المضخة. يجب أن يكون التحكم في المياه مرئيًا.

هام:

نماذج UNO/DO. عند تشغيل الماكينة لأول مرة، فإنها تكون في وضع بدء التشغيل). المؤشر الضوئي ⑬ يظل مضيئًا

إذا استخدمنا القهوة المطحونة:

1. قم بتوصيل الماكينة عن طريق وضع المفتاح العام ① في موضع (إ). ضع حامل فلتر القهوة ⑦ (مع فلتر) في المجموعة ⑧.
2. نموذج تماذج UNO / DUO. انتظر انطفاء ⑥ الضوء. يستغرق هذا حوالي 1.5 دقيقة. يشير هذا إلى أن ماكينة صنع القهوة قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية. قم بتشغيل مفتاح القهوة ② ودع الماء يمر عبر المجموعة. قم بهذا الإجراء قبل تحضير القهوة بحيث سيتم عبره إزالة البقايا وتوازن درجة الحرارة للحصول على خدمة مثالية.
3. يجب ملء سعة الفلتر بمقدار 4/3 سعته بعد الضغط على القهوة (انظر الرسم 2).
4. نظف بقايا القهوة التي تراكمت على حواف الفلتر حتى يكون الضغط مثاليًا.
5. أدخل حامل فلتر القهوة ⑦ في ⑧ المجموعة بدءًا من اليسار باتجاه اليمين وبضغط نهائي كافٍ. (انظر الرسم 3).
6. ضع الأكواب أو الكوب على الشبكة وقم بتنشيط مفتاح القهوة ②.
7. عند حصولك على القهوة، أغلق مفتاح القهوة ②.

⚠ انتباه: من الطبيعي أن تكون القهوة المطحونة التي هي في فلتر القهوة ⑦ ذات قوام سائل إن قمت بإزالة حامل فلتر القهوة على الفور ⑦ بعد عملية الاستخلاص.

إذا استخدمنا أكياس القهوة الورقية وحيدة الجرعة (POD) أو الكبسولات (FAP):

3. تحضير القهوة

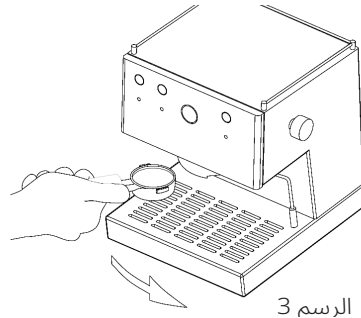
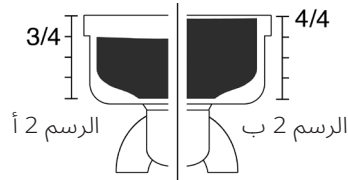
تأكد من نظامك: مطحون، جرعة واحدة أو كبسولة.

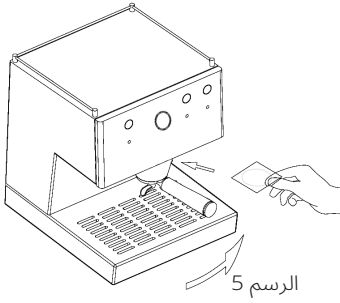
الطحن (حامل متنقل)

يمكنك استخدام أي من أنواع القهوة، المطحونة أو أحادية الجرعة الورقية (POD)، مع 5 فلاتر قهوة لهذا الغرض: فلتران إثنان للقهوة المطحونة (1 و 2 قهوة) و فلتران إثنان لقهوة مطحونة مضغوطة (كريم + 1 و 2 قهوة) و فلتر ورقي واحد أحادي الجرعة.

وللحصول على أفضل النتائج، نوصي باستخدام الخلاط المعدة لتحضير قهوة "الإسبريسو" بحيث ستكون درجة الطحن مناسبة بحيث سيمكنك استخدام الفلاتر الخاصة بالطحن. إذا كانت النتيجة التي تم الحصول عليها هي ليست المتوقعة، فيجب عليك استخدام الفلاتر المضغوطة والتي ستحصل من خلالها على نتيجة مثالية بغض النظر عن درجة طحن القهوة.

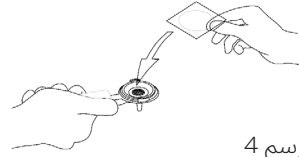
وبغض النظر عن نوع فلتر القهوة المطحونة الذي سنستخدمه، واعتمادًا على خروج القهوة، إن كان سريعًا جدًا أو بطيئًا جدًا، فسيكون من الملائم تغيير نوع القهوة أو درجة طحنها أو القيام بتجارب تخص الضغط وفقًا لتفضيلاتنا.





الرسم 5

استخدم حامل الفلتر الخاص بالكبسولات أو فلتر الجرعة الواحدة. ضع الكبسولة فيه (انظر الرسم 4). اتبع النقاط 1 ، 2 ، 5 ، 6 ، 7 كما في القسم السابق.

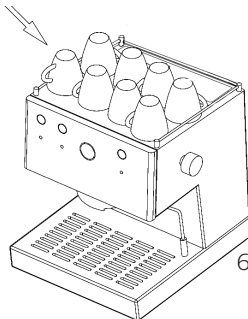


الرسم 4

2. **فقط في نموذج UNO.** إذا لم تخرج القهوة ساخنة جدًا، فقم بتنشيط مفتاح البخار 3 لمدة 10 ثوان. سيؤدي هذا الإجراء إلى رفع درجة حرارة الماكينة.
3. ضع الأكواب بمكان تسخين الأكواب 9. ستعمل درجة الحرارة (الثنائية 40 درجة مئوية / 105 درجة فهرنهايت) على تحسين الإسبريسو الخاص بنا. (انظر الرسم 6)
4. سيستمر خروج القهوة على شكل قطرات صغيرة لبضع ثوان بعد إيقاف تشغيل مفتاح القهوة.

الضغط: للحصول على إسبريسو مثالي، عليك الضغط على القهوة بحزم.

مقياس الضغط: يعتمد ضغط العمل المناسب على نوع القهوة ودرجة الطحن. وعلى أي حال، يكون ضغط العمل بين 9 و 12 بارًا هو المناسب. في نماذج PID، تتم الإشارة إلى درجة الحرارة على الشاشة 24 المقدمة لهذا الغرض.



الرسم 6

النقطتان 1 و 2 كما في قسم القهوة المطحونة. ضع قرصًا في حامل فلتر القهوة وأدره برفق باتجاه اليمين حتى يتوقف. لا تستخدم القوة. الضبط يكون سلسًا. (انظر الرسم 5). النقاط 5 و 6 و 7 والملاحظات كما في القسم السابق.

جرعة واحدة (حامل ثابت)

الخطوات التي يجب اتباعها هي:

1. اتبع النقطتين 1 و 2 كما في قسم القهوة المطحونة.
2. ضع قرصًا في حامل فلتر القهوة وأدره برفق باتجاه اليمين حتى يتوقف. لا تستخدم القوة، الضبط يكون سلسًا. (انظر الرسم 5).
3. النقطة 5 و 6 و 7 والملاحظات كما في القسم السابق.

انتباه: لا تقم بإزالة أو تدوير حامل فلتر القهوة أثناء تدفق المياه لأن الجهاز يكون حينئذ تحت الضغط.

نصائح عامة:

1. يجب دائمًا وضع حامل فلتر القهوة 7 على الماكينة للحفاظ 8 عليه سائًا. في وضع مغلق.

4. تحضير الكابتشينو

يتكون "الكابتشينو" الحقيقي من 25 مليلترًا من قهوة الإسبريسو و 125 مليلترًا من الحليب المبخر البارد الذي ستنتقل درجة حرارته من 3 أو 4 درجات مئوية إلى حوالي 55 درجة مئوية. يجب أن يكون الحليب بقرى وطازجًا مع محتوى بنسبة 3.2 في المئة و 3.5 في المئة من الدهون، ويتم تحضير الرغوة - الكمية المطلوبة للكوب فقط - في وعاء فولاذي (إبريق) لتجنب الاختلاط مع الروائح أو النكهات. يجب أن تكون كثافة الرغوة متساوية دون وجود فاصل مع السائل، كما لا يجب أن تكون بها ثقوبًا ولا فقاعات.

نموذج UNO

1. قم بتشغيل المفتاح الرئيسي ①. يضئ المؤشر الضوئي ⑬ بينما يميض ⑥ المؤشر الضوئي.
2. عندما يصبح المؤشر الضوئي ⑥ مضيئًا بشكل دائم، قم بتنشيط مفتاح البخار ③.
3. يضئ المؤشر الضوئي ⑮ بينما المؤشر الضوئي ⑥ يميض.
4. افتح مقبض الماء الساخن/البخار ④ ودع الماء يتدفق حتى يخرج بشكل متقطع. أغلقه من جديد. انتظر أن يصبح المؤشر الضوئي ⑥ مضيئًا بشكل ثابت. يشير هذا إلى أن ماكينة القهوة قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية. ستبدأ المضخة في العمل على شكل نبضات. عندما يحدث ذلك وللحصول على البخار، قم بفتح المقبض مرة أخرى ④.

⚠ انتباه: يمكنك تنظيم أقصى ضغط عمل الماكينة من خلال صمام الضغط الزائد ⑩ OPV المتواجد بجوار مجموعة القهوة ⑧. وللقيام بذلك، يجب عليك استخدام الفلتر الأعمى المناسب وتركيبه على حامل الفلتر ⑦، أدخل هذا الأخير في المجموعة ⑧ وقم بتنشيط مفتاح القهوة ②. يمكنك تنظيم الضغط عن طريق تدوير صمام الضغط الزائد ⑩ OPV باستخدام مفك مسطح الرأس. بإدارته إلى اليمين، سيرتفع ضغط العمل الأقصى وعندما تديره إلى اليسار، سينخفض.

نماذج PID - برمجة الجرعات

تتميز نماذج PID بوظيفة التحكم الحجمي لجرعة القهوة بشكل يجعلنا نتمكن من تنظيم كمية القهوة التي نريد الحصول عليها في كل من الاختيارين المتاحين (قهوة قصيرة، قهوة طويلة). وللقيام بذلك، لديكم مفتاح القهوة ② ذي 3 مواضع. برفع ذراع التبديل إلى الموضع العلوي أو بخفضه إلى السفلي، يتوفر لدينا خياران من اختيارات القهوة، بينما تظل وظيفة القهوة معطلة في الوضع الأوسط.

⚠ انتباه: مفتاح القهوة ② في نماذج PID ليس بدائم، فبمجرد تنشيط الوظيفة يعود إلى الموضع الأصلي. ليس من الضروري الحفاظ على الذراع في وضع العمل، فبمجرد حصولنا على كمية القهوة المبرمجة، ستتوقف الوظيفة تلقائيًا. ولبرمجة الجرعة في أي من الاختيارين، ما عليك سوى الاحتفاظ بالذراع في الموضع المقابل للاختيار الذي نريد برمجته حتى يتم الحصول على الحجم المطلوب. وعند تحريره، تتم برمجة الجرعة.

3. افتح مقبض الماء الساخن/البخار 4 ودع الماء يتدفق حتى يخرج بشكل متقطع. أغلقه من جديد.
4. انتظر أن يصبح المؤشر الصوتي 15 مضيئاً بشكل ثابت. يشير هذا

إلى أن ماكينة القهوة قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية. كما سيتم أيضاً عرض قيمة درجة الحرارة بشكل دائم على الشاشة 24. ستبدأ المضخة في العمل على شكل نبضات. عندما يحدث ذلك وللحصول على البخار، قم بفتح المقبض مرة أخرى 4.

⚠️ انتباه: سيومض 15 الضوء بتردد أعلى حوالي 10 ثوانٍ قبل البدء في توليد البخار. استغل تلك الإشارة لفتح المقبض 4.

5. اغمر أنبوب البخار 5 في الحليب المراد تسخينه حتى نصفه تقريبا.
6. وعند الانتهاء، أغلق مقبض الماء / البخار 4 وأغلق مفتاح البخار 3.
7. إذا كنت ترغب في الحصول على أكثر من ثلاث خدمات الكابتشينو على التوالي أو تحضير القهوة لاحقاً، راجع القسمين 2 ب و 2 ج.

⚠️ انتباه: يشتمل نظام توليد البخار على قيود أمان توقف الخدمة بعد 3 دقائق من التشغيل المتواصل.

⚠️ انتباه: في نهاية خدمة البخار، تكون درجة حرارة الماكينة عالية جداً لصنع القهوة. سيومض 6 الضوء حتى تكون درجة الحرارة هي المناسبة مرة أخرى، و ستعرض 24 الشاشة درجة الحرارة المثالية لتحضير القهوة بشكل متقطع. ولفرض عملية التبريد، اتبع النقطة B.2.

⚠️ انتباه: سيومض 6 الضوء بتردد أعلى حوالي 10 ثوانٍ قبل البدء في توليد البخار. استغل هذه الإشارة لفتح المقبض 4.

5. اغمر أنبوب البخار 5 في الحليب المراد تسخينه حتى نصفه تقريبا.
6. وعند الانتهاء، أغلق مقبض الماء / البخار 4 وأغلق مفتاح البخار 3.
7. إذا كنت ترغب في الحصول على أكثر من ثلاث خدمات الكابتشينو على التوالي أو تحضير القهوة لاحقاً، راجع القسمين 2 ب و 2 ج.

⚠️ انتباه: في نهاية خدمة البخار، تكون درجة حرارة الماكينة عالية جداً لصنع القهوة. الضوء 6 سيومض حتى تكون درجة الحرارة هي المناسبة مرة أخرى. ولفرض عملية التبريد، اتبع النقطة B.2.

⚠️ انتباه: يشتمل نظام توليد البخار على قيود أمان توقف الخدمة بعد 3 دقائق من التشغيل المتواصل.

نموذج PID UNO

1. قم بتشغيل المفتاح الرئيسي 1. تضيء الأضواء 13 بينما يومض 6 الضوء. سوف تظهر شاشة نظام PID 24 ارتفاع درجة الحرارة. عندما يضيء 6 المؤشر الصوتي بشكل دائم وتعرض الشاشة 24 درجة الحرارة المثالية لتحضير القهوة، قم بتنشيط مفتاح البخار 3. سيومض 15 المؤشر الصوتي مشيراً إلى عملية التسخين حتى الوصول إلى درجة حرارة البخار. ستعرض 24 الشاشة درجة الحرارة المثالية للبخار بشكل متقطع.

عندما يصبح المؤشر الضوئي
6 مضاءً بشكل دائم والشاشة
24 تعرض درجة الحرارة المثالية
 لتحضير القهوة، قم بتنشيط مفتاح
 البخار **3**.
 إذا لم تصل درجة حرارة نظام توليد
 البخار بعد إلى درجة الحرارة المثالية،
 سيومض المؤشر الضوئي **15**
 مشيرًا إلى عملية التسخين حتى
 الوصول إلى درجة الحرارة تلك.
 بمجرد وصوله إلى درجة الحرارة
 الصحيحة، سيظل المؤشر الضوئي
15 مضاءً بشكل ثابت وسيبدأ في
 توليد البخار **5**.
 افتح مقبض البخار **4** للحصول
 على البخار من خلال أنبوب البخار **5**.

⚠️ انتباه: بمجرد أن تبدأ عملية توليد
 البخار، سيومض المؤشر الضوئي **15** مشيرًا
 إلى أن النظام يقوم بالتسخين للحفاظ على
 درجة حرارة البخار.

2. اغمر أنبوب البخار **5** في الحليب
 المراد تسخينه حتى نصفه تقريباً.

3. وعند الانتهاء، أغلق المفتاح **3**
 ومقبض البخار **4**.

⚠️ انتباه: يُنصح بعد كل استخدام بإخراج
 البخار لمدة 5 ثواني لتنظيف القناة ومنع
 انسدادها. يمكنك استخدام عود أسنان أو
 مشبك لتنظيف فتحة الامتصاص. تأكد من
 خلو الأنبوب من العوائق.

نماذج DUO

1. تأكد من أن المفتاح الرئيسي **1** هو
 في موضع (II).
2. قم بتشغيل المفتاح **3**. سوف
 يضيء المؤشر الضوئي **15**.
3. قم بفتح مقبض البخار **4** للحصول
 للحصول على البخار. كلما قمت
 بتنشيط **3** سيضيء المؤشر
 الضوئي **15**.
4. ودون تنشيط المفتاح **3** سيضيء
 الضوء على فترات زمنية **15**. ولا
 يؤثر هذا على الاستخدام لأنه تنظيم
 تلقائي لدرجة الحرارة.
5. اغمر أنبوب البخار **5** في الحليب
 المراد تسخينه حتى نصفه تقريباً.
6. وعند الانتهاء، أغلق المفتاح **3**
 ومقبض البخار **4**.

⚠️ انتباه: يُنصح بعد كل استخدام بإخراج
 البخار لمدة 5 ثواني لتنظيف القناة ومنع
 انسدادها. يمكنك استخدام عود أسنان أو
 مشبك لتنظيف فتحة الامتصاص. تأكد من
 خلو الأنبوب من العوائق.

نماذج DUO PID

1. قم بتشغيل المفتاح الرئيسي **1**.
 يضيء المؤشر **13** بينما المؤشر
 الضوئي **6** يومض. سوف تظهر شاشة
 نظام PID **24** ارتفاع درجة الحرارة.

⚠️ انتباه: تأكد من تنشيط نظام توليد
 البخار (انظر القسم 6 بهذا الدليل). بمجرد
 تفعيله، يبدأ نظام توليد البخار بالتسخين
 حتى الوصول إلى درجة الحرارة المناسبة.

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

مشاكل محتملة.

1. 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 الإبريق وسُخِّن الحليب دون السماح للهواء بالانتشار 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.**

5. تحضير الماء الساخن

نموذج UNO

1. ضع كوبًا تحت أنبوب البخار (5).
2. افتح مقبض الماء الساخن/البخار (4) وقم بتنشيط المفتاح (14) (سيضيء المؤشر الضوئي (23). قم بإجراء العملية المعاكسة بعد الحصول على الماء المطلوب.

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

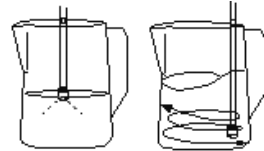
يُستخلص الإسبريسو عند 75-80 درجة مئوية. يكون الحليب في قوامه وساخناً بدرجة حرارة تتراوح بين 55 و 70 درجة مئوية. من المهم الحفاظ على درجات الحرارة هاته عند التقديم، لذلك يجب تسخين الأكواب باستخدام منطقة تسخين الأكواب بماكينة القهوة. وإذا لم يكن ذلك ممكناً، فيرجى تسخين الكوب بالماء الساخن قبل الاستخدام.

⚠️ انتباه: يشتمل نظام توليد البخار على قيود أمان توقف الخدمة بعد 3 دقائق من التشغيل المتواصل.

نصائح لتحضير الكابتشينو.

1. **الملمس: الحصول على الرغوة**
للحصول على ما يدعى بالاتساق "المخمل"، يجب وضع أنبوب تحضير الكابتشينو مباشرة أسفل سطح الحليب. ولأجل ذلك، نقوم بتحريك الأنبوب بزوايا مختلفة (دائماً تحت سطح الحليب) حتى يتحقق مفعول الاستحلاب بفضل دوران الهواء. بمجرد الحصول على القوام، يمكن أن يصبح حجم الحليب مضاعفاً. يرجى أن تتذكر أنه عليك تحريك الإبريق وأنبوب البخار مع التأكد دائماً من أنك تعمل على الجزء الأكثر سطحية من الحليب. بعد الإنتهاء من هذه العملية، يصبح للحليب قواماً ولكن لا يزال بارداً.
2. **درجة الحرارة تسخين الحليب:**
بمجرد الحصول على القوام، نغمر أنبوب البخار في عمق الإبريق. نقوم بحركات دائرية لتسخين الحليب بالكامل حتى يصل لدرجة الحرارة المطلوبة.

⚠️ انتباه: يتطلب الحصول على القوام العمل تحت سطح الحليب بينما يتطلب التسخين العمل بشكل أعمق.



القوام

التسخين

7. في نماذج DUO PID يسمح لك بتوصيل وفصل نظام البخار وكذلك تحديد درجة حرارته.

لتعديل قيم البارامترات من 2 إلى 7، من الضروري الدخول إلى قائمة البرمجة. وهذه العملية هي على النحو التالي:

1. أثناء تشغيل الجهاز، نضغط على المفتاح 26 ودون تحريره، نضغط أيضًا على المفتاح 25 في نفس الوقت لمدة 3 ثوانٍ، سيتم على الشاشة 24 عرض الكلمات SET UP بالتناوب مشيرة إلى أننا وصلنا إلى قائمة البرمجة.
2. بالضغط على المفتاح 25 نمرر المعايير المختلفة التي يمكننا تعديلها. بمجرد أن نجد البارامتر الذي نرغب فيه، نضغط على المفتاح 26 ونصل إلى تعديل قيمه.
3. لتعديل قيمة البارامتر الذي وقع عليه اختيارنا، يجب أن نضغط على المفتاحين 25 و 26، لتخفيض أو زيادة القيمة على التوالي.
4. بعد 3 ثوانٍ دون الضغط على أي مفتاح، يقوم النظام بحفظ البيانات ويعود إلى الحالة الأولية.

⚠️ انتباه: يمكننا القيام بإعادة ضبط نظام PID على النحو التالي: أثناء تشغيل الجهاز، اضغط على المفتاح 26 لمدة 3 ثوانٍ. ستعرض 24 الشاشة النص PrS الذي يشير إلى استعادة إعدادات المصنع.

نماذج DUO

3. ضع كوبًا تحت أنبوب الماء 16.
4. قم بتنشيط المفتاح 14، سيضيء المؤشر الضوئي 23. قم بإجراء العملية المعاكسة بعد الحصول على الماء المطلوب.

6. وظائف محددة لنماذج PID

يحتوي طراز UNO PID و DUO PID على نظام تحكم يتكون من شاشة 24 ومفتاحين للتحكم 25 و 26 تسمح بالتحكم في الوظائف التالية:

1. **درجة حرارة القهوة،** المعروضة على الشاشة. لتعديلها، يجب أن نضغط على المفتاح 25، ستعرض الشاشة الرسالة PrG مشيرة إلى أننا في وضع برمجة درجة الحرارة. بالضغط على المفتاح 25 نقوم بتخفيضها وبالضغط على المفتاح 26 نرفعها. بعد 3 ثوانٍ من عدم الضغط على أي مفتاح، يعود النظام إلى الحالة الأولية.
2. وحدات عرض درجة الحرارة بدرجة مئوية أو فهرنهايت.
3. التسريب المسبق، باختيار وقت تنشيط وإيقاف المضخة ما بين 0 و 5 ثوانٍ.
4. ساعة توقيت، تعرض مرور الوقت أثناء تحضير القهوة. يمكننا تنشيط أو إلغاء تنشيط هذه الوظيفة من قائمة البرمجة. إذا تم تنشيطها، فإنه أثناء تحضير القهوة، ستعرض الشاشة 24 الوقت المنقضي وليس درجة الحرارة.
5. وضع الاستعداد، بتحديد فترة زمنية للتنشيط بين 0 (غير نشط)، 0.5 / 2/1 ساعة.
6. مُعامل التصحيح بين درجة حرارة الماء وتلك المقاسة في الماكينة. يُسمح بضبط درجة حرارة الماء بناءً على درجة حرارة الغرفة.

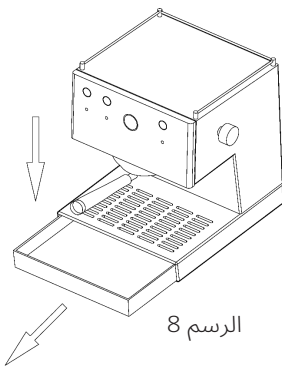
نقدم أدناه جدول البارامترات والقيم المتاحة:

القيمة الافتراضية	الوصف - القيمة	بارام.
C	درجات مئوية	C
	درجات فهرنهايت	F
0	تم تعطيل التسريب المسبق	0
	تسريب مسبق لثانية 1	1
	تسريب مسبق لأربع 2 ثواني	2
	تسريب مسبق لأربع 3 ثواني	3
	تسريب مسبق لأربع 4 ثواني	4
	تسريب مسبق لأربع 5 ثواني	5
إيقاف التشغيل OFF	تم تفعيل ساعة التوقيف	ON
	إيقاف ساعة التوقيف	OFF
إيقاف التشغيل OFF	تم إلغاء تنشيط وضع الاستعداد	OFF
	وضع الاستعداد قيد التشغيل ON، البدء في 0.5 ساعة	0.5
	وضع الاستعداد قيد التشغيل ON، البدء خلال ساعة واحدة	001
	وضع الاستعداد قيد التشغيل ON، البدء في غضون ساعتين	002
0	يشير X إلى الموازنة بين درجة الحرارة المنظمة والدرجة التي تظهر على الشاشة	X
التشغيل ON	تنشيط توليد البخار (في نماذج DUO)	ON
	تم تعطيل توليد البخار (في نماذج DUO)	OFF
165	يسمح بتعديل درجة حرارة المجموعة أثناء توليد البخار من 110 درجة مئوية إلى 165 درجة مئوية.	tSt
إيقاف التشغيل OFF	تم تنشيط وضع التنظيف (في نماذج DUO)	C.on
	تم إلغاء تنشيط وضع التنظيف (في نماذج DUO)	OFF
0	العداد الإجمالي للقهوة (1 قهوة)	Ct1
0	العداد الإجمالي للقهوة المزدوجة (2 قهوتين)	Ct2
0	العداد الجزئي للقهوة (1 قهوة)	CP1
0	العداد الجزئي للقهوة المزدوجة (2 قهوتين)	PC2
OFF	إعادة تعيين العداد الجزئي للقهوة (1 قهوة)	rS1
OFF	إعادة تعيين العداد الجزئي للقهوة المزدوجة (2 قهوتين)	rS2
OFF	طبّق إعادة تعيين كاملة على إعدادات الماكينة للعودة إلى إعدادات المصنع.	rSt

8. 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.



الرسم 8

1. **التنظيف الخارجي:** لتنظيف الجزء الخارجي للماكينة، استخدم كحول 96 درجة مئوية أو منتجات محددة للفولاذ المقاوم للصدأ.
- قم بسحب الصينية بشكل دوري لتنظيفها (الرسم 8).
- إذا كانت الماكينة لن تستخدم لفترة طويلة، قم بتفريغ خزان المياه.
- نظّف أنبوب البخار بقطعة قماش مبللة مباشرة بعد الاستخدام.
- بالنسبة للداخل، دع المياه تدور.
- لتنظيف فتحة الكابتشيناتور، يمكنك استخدام عود أسنان أو مشبك. بهذه الطريقة، ستصبح القناة خالية من موانع التسرب.

7. وضع الاستعداد

في نماذج UNO/DUO/PID يتم تضمين وضع توفير الطاقة الذي يقوم بإلغاء تنشيط الجهاز إذا لم يتم تنشيط أي وظيفة بعد مرور فترة ساعتين.

وعندما يتم تنشيط وضع الاستعداد، فقط ضوء المؤشر 13 يظل مضاءً بينما الباقي مطفأ.

لإعادة تشغيل الماكينة، يكفي تنشيط أي من المفاتيح بحيث تعود الماكينة إلى الحالة الأولية كما لو كنا قد قمنا بتشغيلها لأول مرة.

⚠ انتباه: نماذج UNO / DUO. من الممكن إلغاء تنشيط وضع الاستعداد باتباع العملية التالية:

1. مع إيقاف تشغيل الماكينة، قم بتنشيط مفاتيح القهوة 2 والبخار 3.
2. قم بتنشيط المفتاح الرئيسي 1.
3. بعد 5 ثوان، يشير لنا ضوء البخار 15 إلى حالة وضع الاستعداد. إذا كان يومض، فهذا يعني أنه تم إلغاء تنشيطه، وإذا كان مضاءً بشكل دائم، فإنه يشير إلى أنه قد تم تنشيطه.
4. للعودة إلى وضع الخدمة، قم بإلغاء تنشيط مفاتيح القهوة 2 والبخار 3.

⚠ انتباه: في نماذج PID يمكننا تفعيل وتعطيل هذه الوظيفة عن طريق ضوابط نظام PID 24 و 25. انظر القسم 6 من هذا الدليل.

3. تنظيف مجموعة البخار في نماذج DUO / DUO PID

- تنظيف الجزء الداخلي لمجموعة البخار، استخدم منتج منظف القهوة Ascaso V.666. استشر الموزع الخاص بك.
- نماذج DUO PID. أدخل قائمة بارامترات النظام وقم بتنشيط خيار CLn بعد 5 ثوانٍ، سيتم تنشيط المرحلة الأولى لوظيفة التنظيف وتقوم الشاشة 24 بعرض رسالة CL.b كما أنها ستومض حتى تصل درجة حرارة المجموعات إلى 75 درجة مئوية. وإلى حتى أن يتم ذلك، يجب عدم تنشيط المرحلة الثانية لوضع التنظيف. بمجرد أن يصبح نص CL.b ثابتًا، يمكننا تنشيط مرور الماء عبر مجموعة البخار عن طريق تنشيط مفتاح البخار 3. ستعمل المضخة بشكل مستمر بدلاً من النبض مع تواجد حد زمني للعملية يبلغ 3 دقائق.
- نماذج DUO. عند تواجد الماكينة متوقفة عن التشغيل، قم بتنشيط مفاتيح الماء الساخن 14 والبخار 3. قم بتنشيط المفتاح العام 1 وأترك المفاتيح السابقة مُفعّلة لمدة 5 ثوانٍ، بعد هذا الوقت، ستضيء أضواء القهوة 6، مفاتيح الماء الساخن 23 والبخار 15 ستومض مشيرةً إلى أن وضع التنظيف هو نشط. حينئذٍ، تتمكن من إيقاف تشغيل المفاتيح 14 و 3 وانتقل لتنظيف مجموعة البخار.
- انتباه: بمجرد الانتهاء من عملية التنظيف، يجب علينا إيقاف تشغيل الماكينة استخدم فرشاة أو مشط أو ما شابه وتشغيلها مرة أخرى للعودة إلى وضع التشغيل العادي.

انتباه: في كل من نماذج DUO PID ونماذج DUO، يمكن أيضًا استخدام وضع CLn لتنظيف مجموعة التوزيع.

2. **التنظيف الداخلي:** يُعد التنظيف والعناية الوقائية للنظام الداخلي لماكينتك أمرًا حيويًا للحصول على إسبريسو ذي جودة عالية. لتنظيف الجزء الداخلي لمجموعة التوزيع، استخدم منتج **منظف القهوة Ascaso V.666**. هذا المنتج مفيد أيضًا لإزالة الترسبات الكلسية عن الماكينة. ستساعد عملية إزالة الترسبات الكلسية المنتظمة لماكينة القهوة على ضمان جودة ممتازة للقهوة وإطالة عمر جهازك. استشر الموزع الخاص بك.

توصيات لاستخدام منظف القهوة:

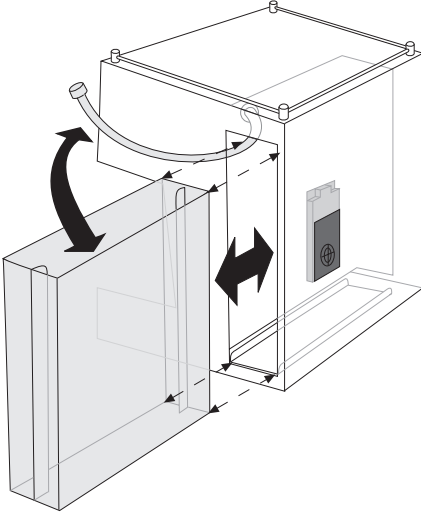
أكواب القهوة / يوم	إزالة الترسبات
<10	كل شهر
5-10	كل شهرين
1-5	كل 3 أشهر

للوقاية من مشاكل الترسبات الكلسية، يمكنك أيضًا استخدام فلاتر معالجة المياه. ورغم ذلك، يوصى بإجراء عملية التنظيف المناسبة للاستهلاك الخاص بها. سيساعدك استخدام الفلاتر ومنظف القهوة على إطالة عمر ماكينة صنع القهوة في حالة مثالية.

التنظيف الداخلي (التدفق العكسي) - الفلتر الأعمى. أسبوعيًا. باستثناء نماذج الجرعة الواحدة (الحامل الثابت).

ضع الفلتر الأعمى في حامل الفلتر وأدخله في الجهاز. قم بتشغيل مفتاح القهوة. بعد 10 ثوانٍ، قم بإيقاف تشغيل المفتاح لإيقاف تشغيل المجموعة. كرّر هذه العملية مرتين.

5. تنظيف خزان المياه.



استخرج الخزان من جانب الماكينة. اشطفه بالماء لتنظيف الداخل.

يمكنك العثور على جميع المعلومات حول تنظيف ماكينة القهوة الخاصة بك وصيانتها على www.ascaso.com

هام: نظام الطحن (الحامل المتنقل).

نوصي بعدم ترك القهوة المطحونة أو الكبسولات في الحامل. ستترك القهوة بقايا من شأنها أن تؤثر على نظافة الماكينة وعلى مذاق القهوة. إذا حدث ذلك، اترك كمية من الماء تمر.

4. تنظيف حامل فلاتر القهوة

والدوش

- الحامل المتنقل: اغسل حامل فلتر القهوة بالماء الساخن والصابون المحايد. قم بشطفه جيداً. جفف الحامل بقطعة قماش ناعمة. لا تضعه في غسالة الأطباق.
- يمكن غسل السلات والصينية والخزان في الجزء العلوي من غسالة الأطباق. إذا قمت بالغسل يدوياً، فلا تنس شطفه بالكثير من الماء. قم بالتجفيف بقطعة قماش ناعمة.
- استخدم فرشاة أو مشط أو ما شابه ذلك لتنظيف بقايا القهوة برأس الدوش.

هام: نظام الطحن (الحامل المتنقل).

يجب تنظيف رأس الدوش بعد 80 إلى 100 قهوة إسبريسو. للقيام بذلك، قم بتنظيف الدوش بالماء الساخن والصابون المحايد. بعد التنظيف، أدخله مرة أخرى.

9. 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.

10. اللوائح - إعلان المطابقة CE

ASCASO FACTORY SL تصرّح بأن
المنتج المشار إليه في هذا الإعلان
-ماكينة قهوة إسبريسو-

وتتوافق مع متطلبات التوجيه الصادر
في 14 يونيو 1989 بشأن تقريب قوانين
الدول الأعضاء فيما يتعلق بالآلات
(CEE/392/89) وبالمعدات الكهربائية
(CEE/23/73) وكذا التوافق
الكهرومغناطيسي (CEE /396/89).



12. مؤشرات ضوئية وأجهزة الإنذار

نماذج UNO / DUO

المؤشر الضوئي للبخار (15)	المؤشر الضوئي للماء (23)	المؤشر الضوئي لدرجة الحرارة (6)	ضوء التشغيل / ON إيقاف التشغيل OFF (13)	
إيقاف التشغيل OFF	إيقاف التشغيل OFF	وميض 1 هرتز	التشغيل ON	البداية (وضع البداية)
إيقاف التشغيل OFF	إيقاف التشغيل OFF	وميض 1 هرتز	التشغيل ON	التسخين (درجة حرارة القهوة)
إيقاف التشغيل OFF	OFF	ON	التشغيل ON	جاهز للاستخدام
OFF	OFF	OFF	التشغيل ON	وضع الاستعداد
وميض 2 هرتز	إيقاف التشغيل OFF	وميض 2 هرتز	التشغيل ON	مشكلة أداة استشعار درجة الحرارة
وميض 1 هرتز	إيقاف التشغيل OFF	ON	التشغيل ON	مشكلة مقاومة مجموعة التوزيع
(-)	التشغيل ON	(-)	التشغيل ON	تقديم الماء الساخن
نماذج UNO فقط				
التشغيل ON	إيقاف التشغيل OFF	وميض 1 هرتز	التشغيل ON	وضع البخار (التسخين حتى درجة حرارة البخار)
التشغيل ON	OFF	ON	التشغيل ON	وضع البخار (جاهز للاستخدام)
إيقاف التشغيل OFF	إيقاف التشغيل OFF	وميض 1 هرتز	التشغيل ON	نهاية وضع البخار (درجة حرارة زائدة لصنع القهوة)
نماذج DUO فقط				
وميض 0.5 هرتز	وميض 0.5 هرتز	وميض 0.5 هرتز	التشغيل ON	تم تنشيط وضع التنظيف

نماذج UNO / DUO / PID

شاشة (24)	المؤشر الضوئي للبخار (15)	المؤشر الضوئي للماء الساخن (23)	المؤشر الضوئي للماء الساخن (6)	ضوء التشغيل إيقاف ON التشغيل OFF (13)
-----------	------------------------------	---------------------------------------	---	---

وضع القهوة

البداية (وضع البدء)	التشغيل ON	وميض 1 هرتز	إيقاف التشغيل OFF	إيقاف التشغيل OFF	القراءة الفعلية
التسخين	التشغيل ON	وميض 1 هرتز	إيقاف التشغيل OFF	إيقاف التشغيل OFF	درجة الحرارة المثالية للقهوة
جاهز للتشغيل	التشغيل ON	ON	OFF	إيقاف التشغيل OFF	درجة الحرارة المثالية للقهوة

وضع البخار - نماذج UNO فقط

وضع البخار (تسخين)	التشغيل ON	ON	إيقاف التشغيل OFF	وميض 1 هرتز	درجة الحرارة المثالية للبخار (وميض)
وضع البخار (تحذير البدء)	التشغيل ON	ON	إيقاف التشغيل OFF	وميض 2 هرتز	درجة الحرارة المثالية للبخار
وضع البخار (في الخدمة)	التشغيل ON	ON	OFF	التشغيل ON	درجة الحرارة المثالية للبخار
في نهاية وضع البخار (التبريد)	التشغيل ON	وميض 1 هرتز	إيقاف التشغيل OFF	التشغيل ON	درجة الحرارة المثالية للقهوة (وميض)

وضع البخار - نماذج DUO فقط

وضع البخار (تسخين)	التشغيل ON	-	-	وميض 1 هرتز	درجة الحرارة المثالية للقهوة
وضع البخار (دون تسخين)	التشغيل ON	-	-	التشغيل ON	درجة الحرارة المثالية للقهوة

أخرى

وضع الاستعداد	التشغيل ON	OFF	OFF	OFF	.
خلل التحكم الحجمي	التشغيل ON	OFF	إيقاف التشغيل OFF	وميض 2 هرتز	E01
خلل مسبار درجة الحرارة قهوة	التشغيل ON	وميض 2 هرتز	إيقاف التشغيل OFF	وميض 2 هرتز	E02
خلل مبادل القهوة	التشغيل ON	وميض 4 هرتز	إيقاف التشغيل OFF	وميض 2 هرتز	E03
خلل مسبار درجة حرارة البخار	التشغيل ON	وميض 2 هرتز	وميض 2 هرتز	وميض 2 هرتز	E04
خلل مبادل البخار	التشغيل ON	وميض 2 هرتز	إيقاف التشغيل OFF	وميض 4 هرتز	E05
خلل داخلي	التشغيل ON	OFF	OFF	OFF	E98

12. جدول البحث السريع

مشاكل محتملة	الأسباب	ما العمل؟
القهوة ليست ساخنة.	لم تصل ماكينة صنع القهوة إلى درجة الحرارة المناسبة. الملحقات باردة (الكوب، حامل الفلاتر)	انتظر حتى يكون ضوء التشغيل مطفأ. انظر النصائح العامة النقطة 3. افحص ميزان الحرارة 20.
تخرج القهوة بسرعة كبيرة (مطحونة).	درجة الطحن خشنة جدًا و / أو أن القهوة غير مضغوطة جيدًا. كمية غير كافية من القهوة المطحونة.	استخدم القهوة الخاصة بالإسبريسو جرب باكثر أو أقل ضغطًا. املاً حتى حافة السلة.
تخرج القهوة بسرعة كبيرة (جرعة واحدة).	درجة الطحن خشنة جدًا وهناك كمية قليلة من القهوة و/أو لم يتم تعبئتها بشكل صحيح.	تنظيم ضغط العمل عبر صمام التمدد 10 المتواجد بجانب المجموعة 8. يجب أن يتم تنفيذ هذه العملية من قبل موظفين مؤهلين تقنيًا.
القهوة ليست كريمية.	درجة الطحن خشنة جدًا. القهوة مضغوطة بشكل خفيف. القهوة قديمة أو ليست ذات نوعية جيدة.	استخدم القهوة الخاصة بالإسبريسو جرب باكثر أو أقل ضغطًا. تغيير نوع القهوة. استخدم القهوة الطازجة والمطحونة للتو.
القهوة لا تخرج أو تخرج ببطء شديد.	لا توجد مياه في الخزان أو تم وضعها بشكل غير صحيح. الطحن ناعم جدًا أو مضغوط جدًا. السلة و/أو الدوش مسدودان. الجهاز به جير. ضغط العمل غير كاف.	املاً الخزان أو وضعه جيدًا. استخدم القهوة الخاصة بالإسبريسو. جرب بالضغط. تنظيف السلة و/أو الدوش. تنظيف الجهاز. انظر النقطة 6. زيادة ضغط العمل من خلال صمام التمدد 10 متواجد بجانب المجموعة 8. يجب أن يتم تنفيذ هذه العملية من قبل موظفين مؤهلين تقنيًا.
يوجد الكثير من الماء في السلة بعد تحضير القهوة.	لم يتم ضغط القهوة بشكل صحيح. كمية غير كافية من القهوة في السلة.	اضغط بشكل صحيح. انظر النقطة 3. قم بزيادة كمية القهوة في السلة. انظر النقطة 3.
تخرج القهوة من حواف السلة.	لم يتم وضع حامل الفلاتر بشكل صحيح. بقايا قهوة مطحونة على حافة السلة. حشية الرأس متسخة. حشية الرأس معيبة.	اتبع إجراء ضبط حامل الفلتر. النقطة 3. نظف حافة السلة من بقايا القهوة. نظف الحشية بقطعة قماش مبللة. اتصل بخدمة تقديم المساعدة.
الحليب ليس كريمي.	أنبوب بخار مسدود. حليب في حالة سيئة. حليب ساخن أو دافئ. درجة حرارة غير مناسبة	نظف أنبوب البخار. استخدم الحليب الطازج والبارد (درجة حرارة الثلجة). افحص ميزان الحرارة 20.
تصدر الماكينة الكثير من الضوضاء.	لا يوجد ماء في الخزان. الخزان في وضع غير صحيح. ماخذ المياه خارج الخزان. مشاكل للاتصال بالشبكة. قهوة قديمة أو جافة جدًا.	املاً خزان المياه. قم بضغط الخزان. ضع الأنبوب داخل الخزان. استخدم القهوة الطازجة.

For the genuine coffee lovers.

المواصفات الفنية والنماذج هي عرضة للتغيير دون إشعار.

ascaso

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

