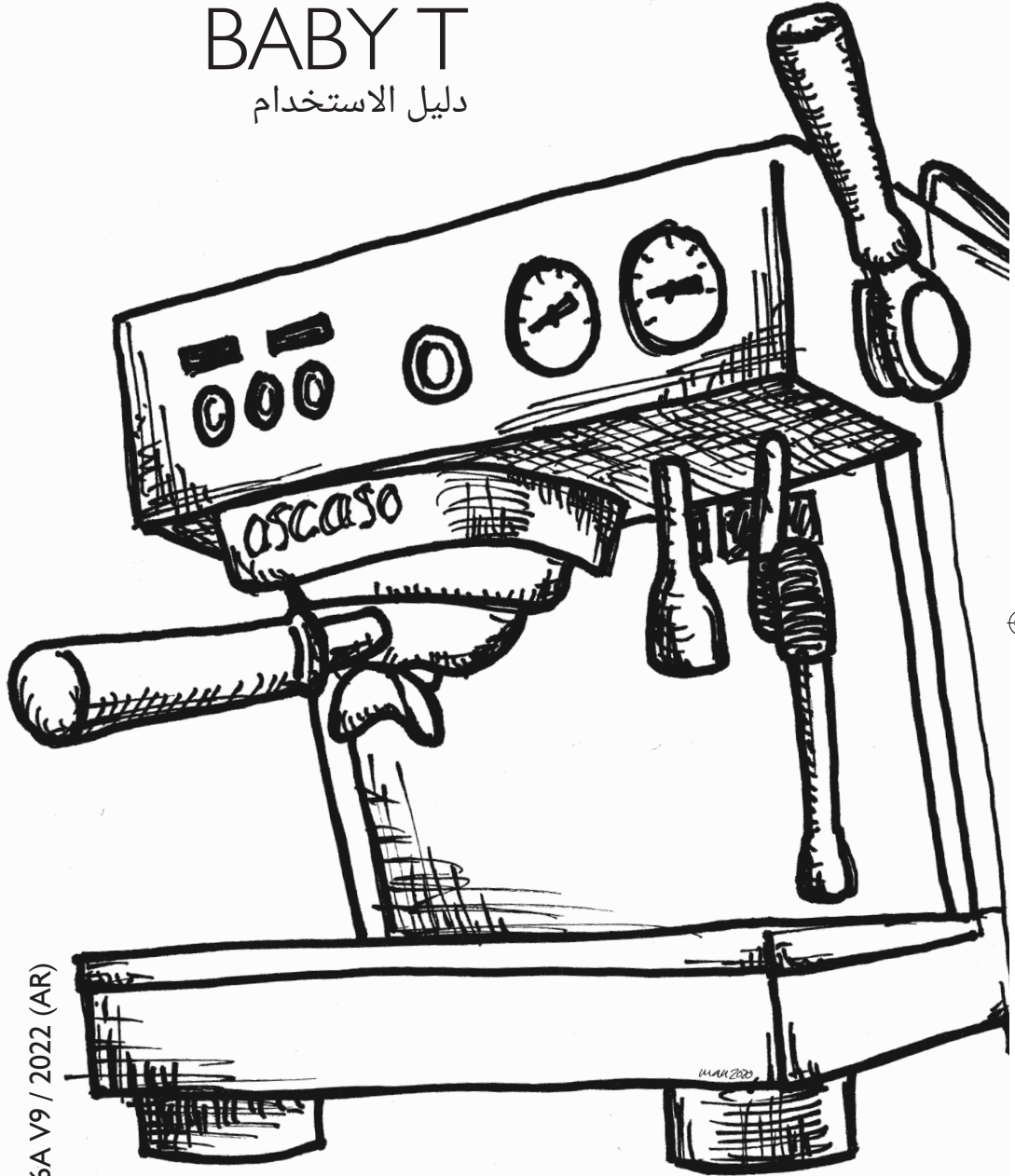




BABY T

دليل الاستخدام



MAN-36A V9 / 2022 (AR)

ascaso
BARCELONA







شكرًا

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

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

العربية



إعادة تدوير ماكينة القهوة الخاصة بك

قد تحتوي ماكينات القهوة على مواد قابلة لإعادة التدوير.

اتصل بالموزع أو بمركز إعادة التدوير بمدينتك.





المحتوى

7.....	المطابقة.....
9.....	1. قواعد السلامة.....
11.....	2. الاستخدام.....
11.....	3. تحديد المكونات.....
12.....	4. خصائص الماكينة.....
13.....	5. التركيب.....
13.....	6. التوصيل الكهربائي.....
15.....	7. التوصيل الهيدروليكي.....
17.....	8. بدء التشغيل.....
18.....	9. تحضير القهوة.....
20.....	10. برمجة جرعة القهوة.....
21.....	11. تحضير الكابتشينو.....
22.....	12. تحضير الماء الساخن.....
23.....	13. قائمة الإعدادات.....
25.....	14. استخدام تطبيق BABYT - اتصال الماكينة.....
26.....	15. الصيانة والتنظيف.....
27.....	16. الضمان.....





اللوائح - إعلان المطابقة CE

Ascaso Factory S.L.U

Coneixement 1 Pol. Ind. GaváPark

08850 Gavá / Barcelona / أسبانيا



بصفتها شركة مُصنَّعة 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 وفقًا لمقتضيات التوجيهات المحددة: 98/37/EC - توجيه الآلات 92/31/EEC، 93/68/EEC، 89/336/EEC، توجيه الجهد المنخفض 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، 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: 2020/09/1



(مدير العمليات)







1 - لوائح السلامة

- قبل توصيل الماكينة، إحص 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 ميغا باسكال). إذا كان الضغط أكبر من ذلك، فقم بتركيب مخفض ضغط.
- الحد الأدنى لضغط الماء الداخل هو 1 بار (0.1 ميغا 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 المرحح 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 مبتلة أو رطبة.
- لا تغمر الجهاز في الماء.
- لا تترك مواد التغليف (الأكياس والمسامير والكرتون) 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

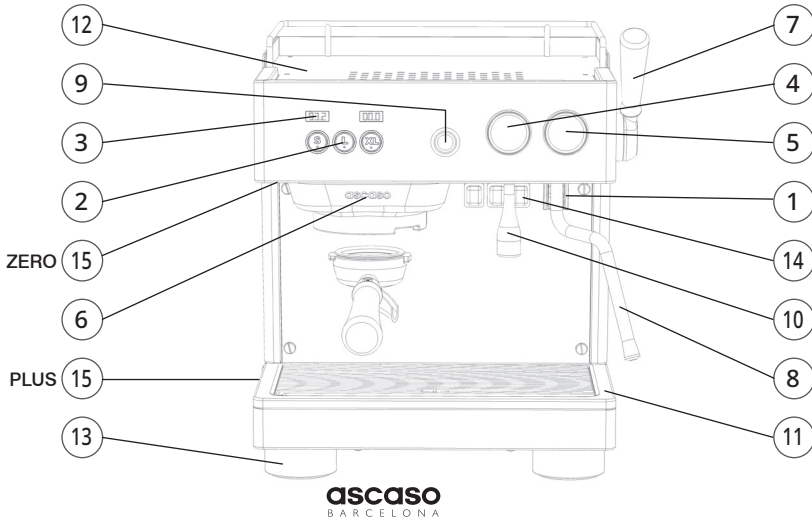
تم تصميم الماكينات وتصنيعها وحمايتها لاستخدامها كماكينات لتحضير قهوة الإسبريسو والمشروبات الساخنة (الشاي، الكابتشينو، البانونج، إلخ)؛ يجب اعتبار أي استخدام آخر غير لائق وبالتالي فهو خطير.

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. المفتاح الرئيسي
2. لوحات مفاتيح المجموعات
3. شاشات معلومات المجموعات
4. مقياس ضغط المضخة
5. مقياس ضغط الغلاية
6. مجموعة الاستخلاص
7. أداة التحكم في صنبور البخار
8. أنبوب البخار
9. مفتاح الماء الساخن
10. مخرج الماء الساخن
11. الصينية
12. سطح تسخين الأكواب
13. أرجل كروم في نموذج PLUS، ومطاطية في نموذج (ZERO)
14. مفتاح الإضاءة وتسخين الأكواب
15. تنظيم ضغط عمل المضخة





4 - خصائص الماكينة

صُممت ماكينات سلسلة BABY T لتحضير قهوة الإسبريسو والمشروبات الساخنة.

يتألف بدء التشغيل من مضخة (حجمية في نموذج PLUS واهتزازية في نموذج ZERO) بداخل الماكينة التي تغذي غلاية الماء الساخن والبخار بالإضافة إلى المجموعة. بتشغيل الضوابط، يتم إرسال المياه إلى الموزعات الخارجية على شكل ماء ساخن أو بخار حسب الحاجة.

تُؤخذ المياه المستخدمة في تحضير المشروبات في الحين من أنابيب شبكة المياه (فقط في نموذج PLUS) أو من الخزان (نموذجي ZERO و PLUS)، التي يتم ضغطها بواسطة المضخة مارةً عبر دائرة التسخين المسبق بواسطة غلاية الماء الساخن/ البخار (في نموذج PLUS فقط) وفي الوقت الذي يتم فيه في الأخير، رفع درجة حرارتها من درجة حرارة التسخين المسبق إلى درجة حرارة العمل بواسطة المبادل.

يمكن أن يكون لكل من مجموعة التوزيع وغلاية الماء الساخن/ البخار درجة حرارة عمل مختلفة، بالإضافة إلى معايير إعداد مستقلة مختلفة لتحسين أداء الماكينة وفقاً لاحتياجات المستخدم.

تتكون الماكينة من هيكل فولاذي داعم تُثبت 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.

BABY T PLUS	BABY T ZERO	
230/120 فولت 60/50 هرتز		الجهد الكهربائي
2400 (230 فولت) / 1800 (120 فولت)		الطاقة القصوى (واط)
1200		غلاية البخار (واط)
1000		المجموعة (واط)
		غلاية البخار
0.27		الضغط الأقصى (ميجا باسكال)
0.18		ضغط العمل (ميجا باسكال)
2.3		السعة (لتر)
430 × 450 × 350	430 × 380 × 350	القياسات (ملم)
35		الوزن (كجم)
الخزان + الشبكة	الخزان	مدخل المياه
0,1/1,0	-	الضغط الأدنى/ الأقصى (ميجا باسكال)
16 (خيار)		قطر التصريف (ملم)
1		حامل فلتر لكوب قهوة واحد 1
1		حامل فلتر لكوبي قهوة 2
1		فلتر سوبر رغوي 1 قهوة
1		فلتر سوبر رغوي 2 قهوة
1		فلتر أعمى
1		أداة ضغط القهوة
1	ascaso BARCELONA	خرطوم دخول المياه



5 - التثبيت

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%.

يُصبح 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.

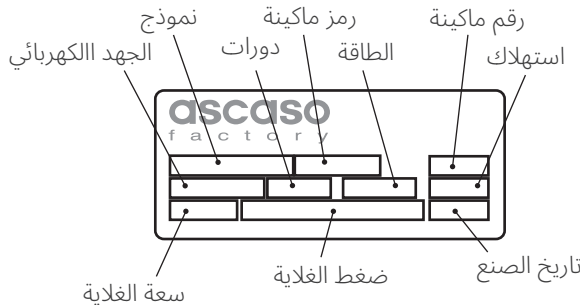
الماء والبخار اللذان ينبعثان من أنابيب الماكينة هما ساخنان للغاية ويمكن أن يتسببا في إصابات خطيرة.

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

6 - التوصيلات الكهربائية

يتم تزويد الماكينة جاهزة للتوصيل حسب المواصفات المطلوبة.

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



ascaso
BARCELONA



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

من الضروري توصيل الماكينة باتصال أرضي متصل بشكل صحيح.

تأكد من أن نظامك الكهربائي قادر على تحمل طاقة الماكينة قبل تشغيلها. من الممكن الحد من الطاقة القصوى للماكينة باستخدام برمجيات الإعدادات مما يحد من عدد المقاومات التي تعمل في آن واحد (انظر القسم 12).

العربية

جدول الطاقة / الأمبيرات بناءً على إعدادات عدد المقاومات التي تعمل في وقت واحد هو كما يلي:

معيار المجموعة الأوروبية CE			مجموع الأمبيرات	البخار (واط)	القهوة (واط)	
3	2	1				
أ 10	أ 10	أ 5.5	10	1200 × 1	1000 × 1	BABY T 230 فولت
أ 20	أ 12	أ 9	20	600 × 2	1000 × 1	BABY T 110 فولت

التشكيل القياسي لمعيار CE هذا هو CE = 2 لجميع النماذج.

7 - التوصيل الهيدروليكي

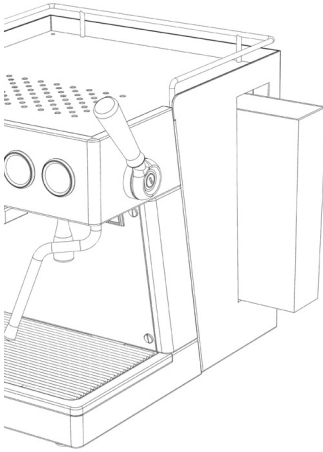
هام

- يجب تركيب هذا الجهاز بصمام مناسب مانع للتدفق العكسي ليتوافق مع القوانين الاتحادية والحكومية والمحلية المعمول بها.

تحتوي هذه الماكينة على خيارات توصيل مختلفة، الشبكة أو الخزّان، حسب النموذج، ZERO أو PLUS. تحقق، قبل بدء التشغيل، من نموذج جهازك.

لدى نموذج Baby T ZERO إمكانية استخدام توصيل مائي بالخزان. يمكنك أن تجد نفسه على الجانب الأيمن من الماكينة. وللقيام ببدء التشغيل:

1. املاً الخزان بالمياه العذبة.
2. تأكد من أنّ أنبوب سحب الماء مغمور في الخزان.
3. تأكد من احتواء الخزان على كمية كافية من الماء. يمكن أن يؤدي تشغيل ماكينة القهوة دون ماء إلى إتلاف المضخة.



إنتباه

لدى الماكينة قدرة التحكم في مستوى الماء في الخزان الإلكتروني، فبمجرد تجاوز الحد الأدنى، يتم إصدار ضوء تحذيري (انظر القسم 12).

نوصي باستخدام المياه المعدنية الضعيفة. ستؤثر جودة المياه على مذاق وجودة قهوتك، هذا بالإضافة إلى حدوث أعطال في المستقبل. استشر عن فلاترنا الخاصة المضادة للجير (خيار).

معايير المياه الموصى بها لاستخدام الاتصال بالشبكة:

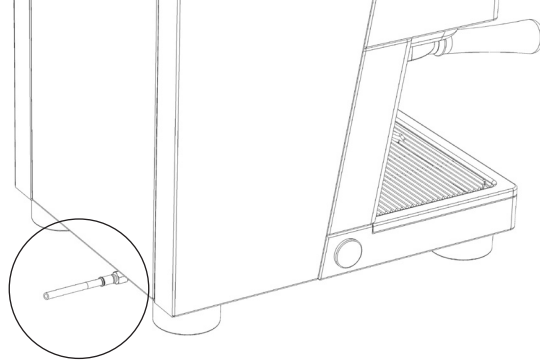
مجموع المواد الصلبة الذائبة TDS	150-90 جزء في المليون	الرقم الهيدروجيني	8-6.5
صلابة كاملة	100-70 جزء في المليون	القلوية	80-40 جزء في المليون
إجمالي الحديد	0.02-0 جزء في المليون	كلوريد	30-0 جزء في المليون
الكلور الحر	0.05-0 جزء في المليون	ضغط الشبكة	0.1/1,0 - ميجا باسكال
إجمالي الكلور	0.1-0 جزء في المليون	تدفق	8 لتر / دقيقة



نموذج Baby T PLUS، إضافةً إلى نظام توصيل الخزان، يسمح أيضًا بالتوصيل المباشر بشبكة المياه. من الممكن تشكيل الماكينة بطريقة أو بأخرى عن طريق إعداد معيار إي بي (EP) في قائمة الإعدادات (انظر القسم 12).

ولأجل توصيل الماكينة بشبكة المياه، اتبع الخطوات التالية:

1. قم بتوصيل طرف الخرطوم المرن (توصيل 8/1 بوصة H) بالماكينة. يقع الموصل أسفل الماكينة في الجانب الخلفي (انظر الرسم).
 2. قم بتوصيل طرف الخرطوم المرن (توصيل 8/3 بوصة H) بمدخل مياه الشبكة. إذا تم تركيب نظام معالجة المياه، قم بتوصيل الخرطوم بمخرج النظام المذكور.
- بمجرد الانتهاء من توصيلات مدخل المياه وكذا الصرف، سنفتح صنبور الشبكة RED بالجهاز حتى تتمكن من بدء التشغيل.



إنتباه

إذا كان سيتم استخدام توصيل الشبكة RED، فمن الضروري أن يكون لديك صنبور لقطع تدفق المياه إلى الجهاز عند الضرورة.

هام: لا تغذي ماكينة القهوة بالماء بصلابة أقل من 10 درجة فهرنهايت.

كخيار، فهذا النموذج لديه إمكانية التوفر على منفذ تصريف. إذا كان لديك هذا الخيار (مجموعة أدوات 386)، فتأكد من تركيب ملحق الارتفاع لأرجل الماكينة وتوصيل الطرف الحر لأنبوب التصريف المزود مع مجموعة الأدوات الخيارية بمخرج التصريف العام المثبت مسبقًا. وبالإضافة إلى ذلك، تأكد من تمكين تصريف مياه الصينية (11) عن طريق إزالة السدادة الموجودة على جانبها الخلفي.

بمجرد الانتهاء من توصيلات مدخل المياه وكذا الصرف، سنفتح صنبور الشبكة RED بالجهاز حتى تتمكن من بدء التشغيل.



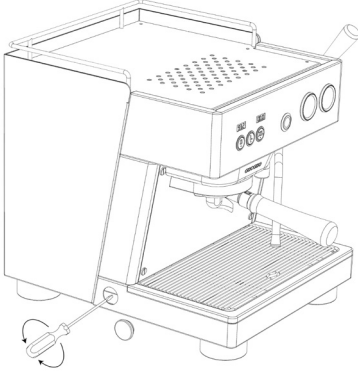
8 - بدء التشغيل

إنتباه

قبل بدء تشغيل الجهاز، من الضروري مراجعة القسمين 5 و 6 لهذا الدليل.

ضع المفتاح الرئيسي (1) في وضع "ON" وستقوم الآلة تلقائيًا بملء الغلاية إلى حتى المستوى المحدد. بمجرد إنتهاء عملية الملء، سيبدأ الماء في التسخين إلى حتى درجة حرارة وضغط العمل.

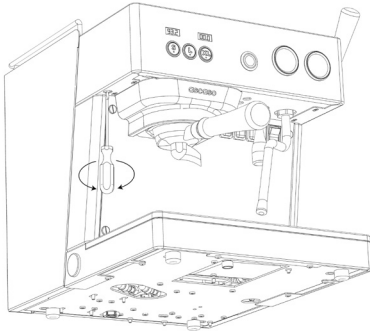
تنظيم ضغط المضخة (نموذج PLUS):



تم ضبط المضخة في المصنع على ضغط 9 بارات. إذا كان من الضروري تعديله، فقم بذلك على النحو التالي:

1. قم بإزالة السدادة البلاستيكية التي تتواجد باللوحة الجانبية للماكينة.
2. وبمساعدة مفك البراغي، أدر برغي المضخة. في اتجاه عقارب الساعة، يرتفع الضغط. بعكس اتجاه عقارب الساعة، سينخفض الضغط (انظر الرسم 3).
3. تحقق من ضغط المضخة بقراءة مقياس الضغط (4) الموجود في مقدمة الماكينة.

ضبط صمام OPV (ضغط عمل مضخة القهوة، نموذج ZERO):



صمام OPV (15) هو مكوّن يحد من أقصى ضغط عمل للماكينة عند تحضير القهوة. يجب ألا يتجاوز الضغط المذكور 12 بارًا أبدًا. تم ضبط الصمام في المصنع على 10 بارات. إذا كان من الضروري ضبطه، فاتباع الإرشادات أدناه:

1. ضع حامل الفلاتر المزود بالفلتر الأعمى في المجموعة.
2. قم بتشغيل المجموعة وأدر منظم صمام OPV (15) حتى تصبح قراءة مقياس ضغط المضخة (4) هي القراءة المرغوب فيها. عندما تُدر المنظم إلى اليمين، يرتفع ضغط العمل وعندما تدره إلى اليسار، ينخفض (انظر الرسم 3).



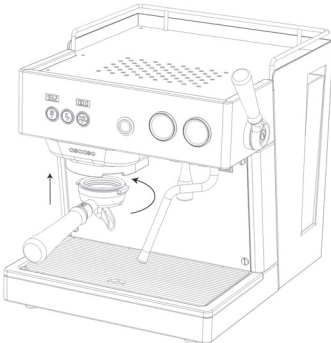
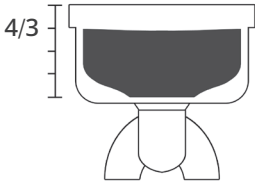
انطلاقاً من تلك اللحظة، سيكون من الضروري انتظار وصول درجة حرارة المجموعة إلى الحرارة المرغوب فيها قبل البدء في تحضير القهوة (والمشار إليها من خلال شاشة العرض الخاصة (3) والمخصصة لدرجة الحرارة) وكذا لتصل درجة حرارة الماء الساخن وغلاية البخار إلى القيمة المحددة (سيشير مقياس الضغط إلى ضغط يتراوح بين 1 و 1.5 بار حسب درجة الحرارة المبرمجة) من أجل استخدام الماء الساخن والبخار.

9 - تحضير القهوة

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

الخطوات التي يجب اتباعها هي:

1. تشغيل الماكينة.
2. يجب أن تكون المفاتيح الثلاثة الموجودة على لوحة المفاتيح مضاءة بشكل دائم، مما يشير إلى أن ماكينة تحضير القهوة قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية لتحضير القهوة.
3. اضغط على المفتاح XL (مخرج القهوة المستمر) في لوحة المفاتيح ودع الماء يتدفق عبر المجموعة. القيام بهذا العمل قبل تحضير القهوة سيؤدي إلى التخلص من البقايا وتوازن درجة الحرارة للحصول على خدمة مثالية.
4. ضع حامل الفلتر (بالفلتر) في المجموعة (6). يجب ملء سعة الفلتر بمقدار 4/3 سعة بعد الضغط على القهوة (انظر الرسم 5).
5. نظّف بقايا القهوة التي ترسّبت على حواف الفلتر لكي يكون الضبط جيّداً.
6. أدخل حامل الفلتر في المجموعة (6) بدءاً من اليسار وانعطافاً إلى اليمين مع ضغط نهائي كافٍ. (انظر الرسم 6).
7. ضع الأكواب أو الكوب على الشبكة واضغط على الزر في الاختيار المطلوب. يتطلب الاستخلاص المثالي للإسبريسو ما بين 25/20 ثانية.





إنتباه

على الرغم من أن لوحة المفاتيح تحتوي على 3 مفاتيح فقط، فإن أول مفتاحين (، S L) لهما اختاران لكل منهما اعتمادًا على ما إذا ضغطت عليهما مرة أو مرتين على التوالي. عند تفعيل الاختيار المزدوج، سيتغير لون المفتاح من الأبيض إلى الأزرق.

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

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 على 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 نتنة.



10 - برمجة جرعة القهوة



مستمر
(اضغط مرة
أخرى لإيقاف
الجرعة)
1 قهوة طويلة 1 قهوة قصيرة

ولبرمجة كمية القهوة، مع تشغيل الماكينة وجهازه لتحضير القهوة (مفاتيح لوحة الأزرار مضاءة بشكل دائم)، اضغط على زر البرمجة XL لمدة 5 أو 6 ثوانٍ حتى يضيء بشكل متقطع بينما تضيء بقية المفاتيح بشكل دائم باللون الأزرق الفاتح. حينئذ، اتبع الخطوات التالية:

1. اضغط على الاختيار الذي تريد برمجته. ستبدأ الماكينة في العمل.
إنتباه: يحتوي كل مفتاح من مفتاحي S و L على اختيارين بناءً على ما إذا ضغطنا مرة أو مرتين عند تفعيله. يجب اتباع نفس العملية عند البرمجة: إذا ضغطنا مرة واحدة، نقوم ببرمجة الاختيار البسيط (يضيء المفتاح باللون الأبيض أثناء ضبط الحجم)، وإذا فعلنا ذلك مرتين (يضيء المفتاح باللون الأزرق أثناء ضبط الحجم) الاختيار المزدوج.
2. اضغط على المفتاح 1 مرة أخرى في اللحظة التي يصل فيها إلى مستوى الصوت المطلوب لإيقاف الضبط.
إنتباه: لمعرفة الاختيار الذي تم ضبطه لكل مفتاح، نلاحظ اللون الذي يُضاء فيه ذلك المفتاح. إذا كان لونه أزرق فاتح، فهذا يعني أنه لم يتم ضبط أي من الاختيارين. وإذا كان أبيض، فهذا يعني أنه تم ضبط المزدوج. أما إذا كان لونه أزرق داكن، فهذا يعني أنه تم ضبطه على الاختيار البسيط. وعندما يتم ضبط الاختيارين لمفتاح ما، فإنه سيظل مطفأ للإشارة إلى اكتمال الضبط.
3. وتباً لضبط الجرعة وإنهاء العملية، اضغط على مفتاح XL، سيضيء مفتاحا S و L بلون أبيض ثابت.
4. اضغط مرتين على مفتاح XL للعودة إلى وضع تشغيل الماكينة.
إنتباه: إذا قمت بالضغط على مفتاحي S أو L بدلاً من اتباع هذه الخطوة الأخيرة، فيمكن أن تتغير إعدادات الماكينة. إذا حدث ذلك ولم تعمل الماكينة بشكل صحيح (لم تشتغل المضخة)، كرر عملية الضبط وانتهبها بشكل صحيح أو أعد ضبط الماكينة.



11 - تحضير الكابتشينو

يتكون "الكابتشينو" الحقيقي 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، وتُحقق - 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

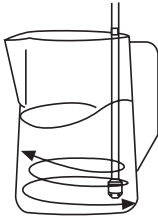
- سيشير مقياس الضغط إلى ضغط الغلاية 1.2 / 1.5 بار. ستكون الغلاية جاهزة للإمداد بالماء الساخن والبخار (تقريبًا 20/22 دقيقة).
- أدر أداة التحكم في البخار (7). من الطبيعي أن يخرج قليل من الماء من الأنبوب في بداية استخدام البخار، لذلك نوصي بوضع الأنبوب في حوض التصريف.
- ضع الأنبوب في الحليب المراد تسخينه. املاً 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.



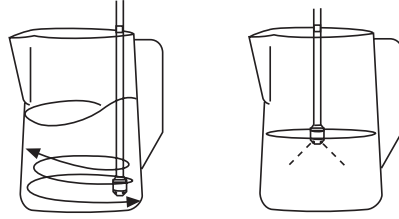
(2) درجة الحرارة: تسخين الحليب

بمجرد الحصول على القوام، نغمز 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. ويتجاوز درجة الحرارة تلك، سيحمى الحليب ويفقد خصائصه لتحضير الكابتشينو.

بمجرد انتهاء العملية، أدر المقبض (7) لإغلاق مخرج البخار.

نصيحة: 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.

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

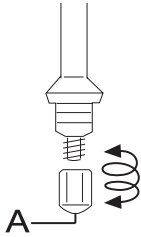
مشاكل محتملة.

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 الإبريق وشحن 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.

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 كوباً أو وعاءً تحت مخرج الماء. اضغط على مفتاح مخرج الماء الساخن (9) للحصول على الماء. قم بإلغاء تفعيل المفتاح لإغلاق مخرج المياه عند الحصول على الكمية المرغوب فيها.





13 - قائمة الإعدادات

يحتوي نموذجي Baby T ZERO و PLUS على شاشتي عرض مستقلتين عن لوحة مفاتيح المجموعة يمكننا من خلالها التحكم في المعايير التالية.

معيـار	الوصف
t	تظهر درجة الحرارة المحددة للمجموعة على الشاشة اليسرى أثناء تشغيل الماكينة.
tc	درجة حرارة غلاية البخار
tec	قائمة فرعية مع معايير إعدادات التحكم في درجة الحرارة بما في ذلك Ce / b / d / l / P
P/l/d/b	معايير إعدادات التحكم في درجة الحرارة بي أي دي.
ce	معيـار إعدادات الطاقة. اعتمادًا على هذا المعيار (الرقم بين 1 و 3)، تُشير للماكينة إلى عدد المقاموات التي يمكن أن تعمل في نفس الوقت لكن مع إعطاء الأولوية دائمًا للمجموعة. انظر جدول تحديد الطاقة لمعرفة الخيارات المختلفة في القسم 5 - التوصيل الكهربائي.
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.
Ud	وحدات القياس: درجات مئوية (C) أو فهرنهايت (F)
Px	التسريب المسبق للاختيار x (4,3,2,1=x) للوحة المفاتيح، هو قابل للتشكيل في وقت يتراوح بين 0 و 5 ثوان. على سبيل المثال، P1 هو وقت ما قبل التسريب (مع المضخة قيد التشغيل ON) للاختيار 1. دائمًا ما يكون وقت إيقاف المضخة هو 3 ثوان. لا يحتوي الاختيار 5 (XL، الاستخلاص المستمر) على وقت ما قبل التسريب. ملاحظة: يتوافق الخياران P1 و P2 مع الخدمات العادية للمفتاحين S و L بينما يتوافق الخياران P3 و P4 مع الخدمة المزدوجة للمفتاحين S و L.
Cr	كرونومتر قيد التشغيل أو تم إيقافه. فعند تفعيله، يظهر على الشاشة اليمنى أثناء تشغيل الماكينة.
u	معيـار تصحيح درجة الحرارة، يسمح بإدخال الانحراف (offset) بين درجة الحرارة الحقيقية والدرجة التي تظهرها شاشة عرض المجموعة.
Ac	غلاية البخار تشغيل / إيقاف
EP	يسمح بتشكيل التوصيل الهيدروليكي سواء كان RED (شبكة المياه) أو DEPOSITO (الخزان).
SP	يشير إلى عدد الخدمات الجزئية (منذ آخر ضبط عند 0). ملاحظة: يحسب هذا الخيار عدد أنواع القهوة المحضرة وليس النبضان، لذلك يتم احتساب الخيارين المزدوجين على أنهما فنجان (2) قهوة.
ST	يشير إلى عدد الخدمات الإجمالية (السجل التاريخي دون مراعاة إعادة التعيين إلى 0) للماكينة.



للولوج إلى وضع البرمجة، يجب أن نضغط على المفتاح 3 وبعد ذلك مباشرة ودون تحريره، المفتاح 2 (العد من اليسار) من لوحة المفاتيح الأولى. ستبقى المفاتيح الثلاثة وشاشات العرض مُطفأة. بعد ذلك، اضغط على المفتاح 3 لمدة 10 ثوان. بعد ذلك، ستعرض شاشة العرض الموجودة على اليسار خيارات البرمجة المختلفة وفقًا للجدول السابق.

باستخدام المفتاح 2، نتقدم وباستخدام المفتاح 1 نعود بين الخيارات المختلفة، وباستخدام المفتاح 3، ندخل الخيار المحدد لتعديل القيمة المبرمجة مسبقًا. بمجرد الولوج إلى خيار التعديل، نقوم عبر استخدام المفاتيح 1 و 2 بزيادة / تخفيض قيمته، وبالمفتاح 3 نؤكد التعديل ونعود إلى قائمة البرمجة.

للخروج من قائمة البرمجة، يجب أن نبحث عن خيار ESC واختيارها باستخدام المفتاح 3. ستوقف الأزرار وشاشات العرض عن التشغيل. يجب علينا تفعيلها مرة أخرى بالضغط على المفتاح 2.

إنتباه

يمكننا إعادة ضبط معايير البرمجة بالضغط على المفاتيح 1 و 2 و 3 بلوحة المفاتيح مع إيقاف تشغيل الجهاز. ودون تحريره، نقوم بتفعيل المفتاح العام حتى يظهر النص Prt على شاشة المجموعة الأولى. لذلك، نقوم بتحرير المفاتيح ونوقف تشغيل الماكينة ونعيد تشغيلها مرة أخرى.

إنتباه

الإنذارات. تُوفر شاشات العرض الموجودة على كل لوحة أزرار أيضًا معلومات حول المشكلات التي قد تنشأ في المكونات المختلفة من خلال قائمة الإنذارات التالية:

AL1	تحقق من مستوى خزان المياه
AL2	فشل مقياس التدفق
AL3	فشل مجس درجة حرارة المجموعة
AL4	فشل مقاومة المجموعة
AL5	فشل الدائرة
AL6	أقصى وقت لملء الغلاية
AL7	فشل مجس درجة حرارة الغلاية
AL8	فشل مقاومة الغلاية

إنتباه

من الممكن تفعيل الماكينة بحيث تضيء لوحة المفاتيح والشاشة فقط ومع وقف تشغيل المقاومات والإنذارات. لتوصيل الماكينة بهذه الطريقة، مع تواجد الماكينة متوقفة عن التشغيل، اضغط على المفاتيح 1 و 2 على لوحة المفاتيح، واستمر في الضغط عليهما أثناء تفعيل المفتاح الرئيسي حتى تضيء لوحة المفاتيح والشاشة. لإلغاء التفعيل، يجب أن نكرر نفس العملية.



14 - استخدام تطبيق Baby T - اتصال الماكينة

يمكن القيام بالتشكيل الإلكتروني لنموذجي Baby T ZERO و PLUS من خلال جهاز محمول وباستخدام التطبيق المحدد. يمكنك تنزيل التطبيق من موقع Ascaso Factory أو من خلال موردك المعتاد.

من خلال هذا التطبيق يمكنك التحكم في معايير مثل:

- التعديلات العامة: النموذج، وحدة القياس، نظام التوصيل الهيدروليكي، تشغيل وإيقاف الماكينة (ON/OFF)، المجموعة وغلاية البخار.
- تعديلات درجة الحرارة: مجموعة القهوة وغلاية البخار والانحراف وحالة استعداد غلاية البخار.
- ضبط الجرعة / التسريب المسبق: حجم ووقت التسريب المسبق للاختيارات المتاحة (4 في المجموع) بالإضافة إلى تفعيل الشطف التلقائي من خلال مفتاح XL.
- برمجة التشغيل / الإيقاف التلقائي للماكينة.
- بيانات إحصائية: قراءة وإعادة ضبط عدادات القهوة لكل اختيار (4) وكذلك الإجمالي.

للإتصال بالماكينة عبر جهازك المحمول، اتبع الخطوات التالية:

1. قم بتفعيل وظيفة بلوتوث Bluetooth الخاصة بالجهاز المحمول.
 2. قم بتفعيل تطبيق Ascaso Baby T.
 3. حدد الخيار **الاتصال** من القائمة الرئيسية. ستظهر قائمة الأجهزة المتاحة. ستجد ماكينة القهوة تحت اسم ASCASOXXXX حيث يتوافق XXXX مع الرقم التسلسلي لوحدة بلوتوث الخاصة بالماكينة (على سبيل المثال: ASCASO0000).
 4. **إنتباه:** رمز الإذن بالاتصال هو 8483.
 5. بمجرد القيام بالاتصال، حدد الخيار **اقرأ الماكينة** في القائمة الرئيسية.
 6. في نهاية تشكيل المعيار، حدد الخيار **كتابة الماكينة** لإرسالها إلى الماكينة.
 7. حدد الخيار **قطع الاتصال** للإنهاء.
- استخدام التطبيق هو بديهي تمامًا.



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

- لتنظيف الجزء الخارجي للماكينة، استخدم منتجات خاصة بالفولاذ المقاوم للصدأ.
- لا تنظف أبدًا الشاشات بالكحول.
- يجب إزالة الصبونية 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، ابدء 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.

(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 حوامل الفلاتر والفلاتر في المحلول واتركها لمدة 20 دقيقة على الأقل. يُفضّل 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 المُرفق. 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 فضلًا عن الرشاشات والموزعات 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) التنظيف التلقائي للمجموعة

لتفعيل نظام التنظيف التلقائي للمجموعة، يجب أن نضغط على المفتاح 3 وعلى الفور ودون تحريره، نضغط على المفتاح 1 بلوحة المفاتيح. تلقائياً، تبدأ عملية تتكون من 10 عمليات استخلاص متتالية مع توقف لمدة 3 ثوانٍ بين كل واحدة منها. ولإيقاف العملية، اضغط على المفتاح 3.

(4) **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.

