



# Dream PID/ONE

دليل المستخدم



MAN-29A V10 / 2022

**ascaso**  
for coffee lovers





## مقدمة

شكراً لك على شراء منتج **ascaso**. ستتمكن بفضل من الحصول على أفضل قهوة إسبريسو وعلى الذ كابتشينو. صُممت وُضعت ماكينة القهوة الخاصة بك باستخدام أحدث الابتكارات التكنولوجية في كل من مجالي الحوسبة والهندسة مما يجعل نتيجة ذلك منتجاً عالي الجودة وأمناً وموثوقاً.

[www.ascaso.com](http://www.ascaso.com)





**ascaso**



توجيه المفوضية الأوروبية 96/2002 / EC

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





ascaso

## 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 تعامل 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.





**ascaso**

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 الموصل.

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.**



22/ شاشة العرض 23

انظر/اختر درجة حرارة القهوة

22/ ← تظهر درجة الحرارة 23/ (زيادة) ▲ 23/ (تخفيض) ▼ 22/ ← بعد 3 ثوان يتم تثبيتها

برمجة

الاستمرار في الضغط لمدة 3 ثوان

22/ + 23/

+

22/ (مئوية/فهرنهايت) Ud ← 23/ °C/°F

+

22/ (السكب المسبق) Pr ← 23/ 5-5/0-0

+

22/ (الكرونومتر) Cr ← 23/ ON/OFF

+

22/ (وضع الاستعداد) OFF ← 23/ OFF/0,5h/1h/2h

+

22/ (درجة الحرارة التفاضلية) U ← 23/ + 22/ -

تحضير قهوة

اضغط وحرر لتحضير القهوة



برمجة الجرعة

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





ascaso

## 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

DREAM PID	DREAM ONE	
جهد 50/230 هرتز - جهد 60/120 هرتز		الجهد (فولت)
1090	1050	الطاقة (واط)
20		ضغط المضخة (بار)
* (PM) 7 / (PF) 8		الوزن (كجم)
280 × 345 × 245		الأبعاد (الطول × العرض × العمق)**
1.3		سعة الخزان (لتر)
قطر 60	قطر 60	حجم حامل الفلتر (مم)

\* PF: حامل فلتر ثابت. PM: حامل فلتر متنقل  
\*\* الطول × العرض × العمق (ملم)

## الخصائص

- ضغط المضخة 20 بار.
- نظام مهني ومبادل بقنوات من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- مواد مناسبة للاستخدام الغذائي.
- تحكم إلكتروني بدرجة الحرارة.
- مقياس ضغط العمل.
- كابتشيناتور وماء ساخن.
- أنبوب بخار 360 درجة مضاد للحرارة.
- مسخن أكواب نشط في نماذج PID.
- خزان مضاء بنماذج PID.
- شهادة CE.

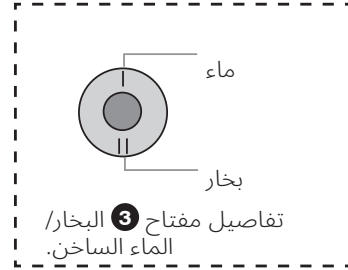
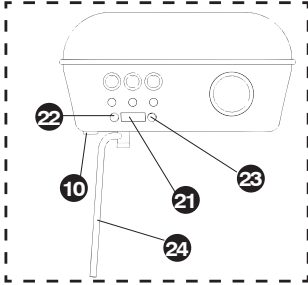
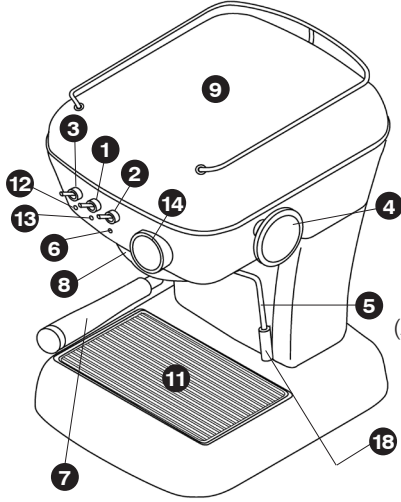




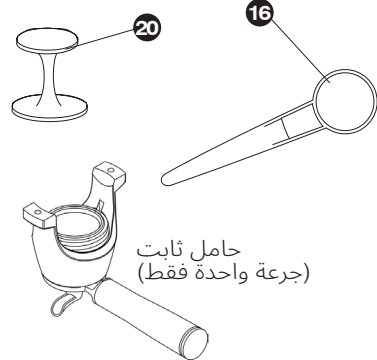
ascaso

## 2. المخطط. بدء التشغيل

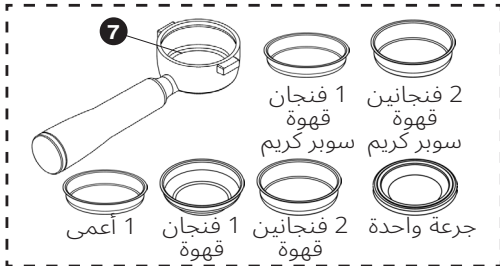
- 1 مفتاح القهوة
- 2 مفتاح تشغيل / إيقاف OFF
- 3 مفتاح البخار (3-II) / الماء الساخن (3-I)
- 4 أداة التحكم في البخار/الماء الساخن
- 5 أنبوب بخار/ماء ساخن
- 6 ضوء التشغيل / إيقاف OFF
- 7 حامل فلتر محمول (مطحون)
- 8 مجموعة القهوة
- 9 جهاز تسخين الأكواب نشط (انتباه، سطح ساخن)
- 10 صمام OPV
- 11 الصينية
- 12 المؤشر الضوئي للبخار
- 13 المؤشر الضوئي لدرجة حرارة القهوة
- 14 مانومتر
- 16 ملعقة (7 غرام)
- 20 أداة ضغط القهوة
- 21 الشاشة (نماذج PID)
- 22 23 مفاتيح التحكم في نظام PID
- 24 أنبوب التفريغ (في نموذج متعدد الاستخدامات فقط)



تفاصيل مفتاح 3 البخار / الماء الساخن.



متعدد الاستخدامات







## ascaso

الأنبوب. إذا لم توضع بشكل صحيح، فسوف تسقط كل المياه المتبقية خارج الصينية. قم بتوصيل دبوس القابس بمأخذ التيار الكهربائي.

### هام

عند تشغيل الماكينة لأول مرة، فإنها تكون في وضع بدء التشغيل). المؤشر الضوئي 6 يضيئ، بينما 13 يومض، فهو يشير إلى عملية التسخين حتى الوصول إلى درجة الحرارة المناسبة. لا يمكن خلال هذه العملية تنفيذ أي نوع من الخدمات. في نماذج PID ستعرض 21 الشاشة الزيادة التدريجية في درجة الحرارة حتى الوصول إلى درجة الحرارة المثالية.

### أ) هذه هي المرة الأولى أو أنك لم تستخدم الجهاز لفترة طويلة.

تجديد ماء الدائرة.

1. قم بتفعيل ماكينة القهوة عبر المفتاح الرئيسي 2 في موضع (I).
2. ضع حامل فلتر القهوة 7 خالي من القهوة ووعاء تحته.
3. قم بتشغيل مفتاح القهوة 1 واترك مرور ما يقرب من نصف خزان من الماء النظيف.

### ب) التمهيد.

- إذا لم تخرج القهوة
- بعد فترة من عدم الاستخدام
- بعد توليد البخار
- إذا نفذ الماء من الخزان

سوف تحتاج إلى إجراء عملية التمهيد:

1. أثناء تشغيل ماكينة القهوة، قم بفتح صنبور البخار 4.
2. قم بتنشيط وظيفة الماء (I-3) واترك الماء (مقدار كوب واحد) يتدفق من أنبوب البخار 5.

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

تأكد من أن الجهد الكهربائي هو نفسه كما على لوحة الماكينة.



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).

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 مرتبًا.

### نموذج متعدد الاستخدامات. ضع أنبوب

التفريغ 24 على الصينية 11

**انتباه:** في نهاية خدمة القهوة، فإن ضغط حامل الفلاتر 7 يتم تحريره عبر هذا





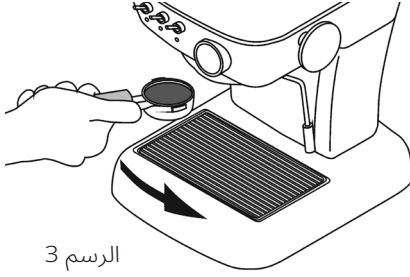
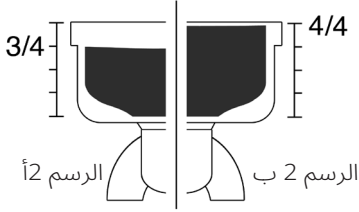
ascaso

3. أوقف تشغيل وظيفة الماء (3-ا)  
وأغلق صنبور البخار 4. ماكينة  
القهوة هي جاهزة الآن للاستخدام.

ج) بعد تحضير البخار، عليك الانتظار 5  
دقائق لتحضير القهوة مرة أخرى. أو قم  
بتنفيذ عملية التمهيد، لكن مع ترك المياه  
تتدفق (النقطة ب2) حتى يتوقف المؤشر  
الضوئي لدرجة الحرارة 13 عن الوميض.

### 3. تحضير القهوة

تأكد من نظامك: مطحون، جرعة واحدة أو  
كبسولة.



#### إذا استخدمنا القهوة المطحونة:

1. قم بتفعيل الماكينة بوضع المفتاح الرئيسي 2 في موضع (ا). ضع حامل الفلتر 7 (مع فلتر) في المجموعة 8.
2. انتظر ضوء المؤشر 13 يضيئ بشكل دائم. يستغرق هذا حوالي 1.5 دقيقة. يشير هذا إلى أن ماكينة صنع القهوة قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية. قم بتشغيل مفتاح القهوة 1 ودع الماء يمر عبر المجموعة. قم بهذا الإجراء قبل تحضير القهوة بحيث سيتم عبه إزالة البقايا وتوازن درجة الحرارة للحصول على خدمة مثالية.
3. يجب ملء سعة الفلتر بمقدار 4/3 سعته بعد الضغط على القهوة (انظر الرسم 2أ).
4. نظف بقايا القهوة التي تراكمت على حواف الفلتر حتى يكون الضبط مثاليًا.
5. أدخل حامل فلتر القهوة 7 في 8 المجموعة بدءًا من اليسار باتجاه اليمين وبضغط نهائي كافٍ. (انظر الرسم 3).

#### الطحن (حامل متنقل)

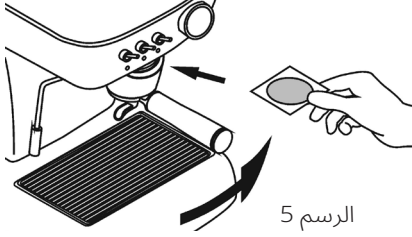
يمكنك استخدام أي من أنواع القهوة، المطحونة أو أحادية الجرعة الورقية (POD)، مع 5 فلاتر قهوة لهذا الغرض: فلتران إثنان للقهوة المطحونة (1 و 2 قهوة) وفلتران إثنان لقهوة مطحونة مضغوطة (كريم + 1 و 2 قهوة) وفلتر ورقي واحد أحادي الجرعة.

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.



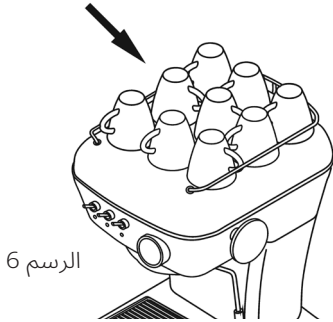
- يكون سلسًا. (انظر الرسم 5).  
3. النقاط 5 و 6 و 7 والملاحظات كما  
في القسم السابق.



الرسم 5

نصائح عامة:

1. يجب دائمًا وضع حامل فلتر القهوة  
7 على الماكينة 8 للحفاظ عليه  
ساختًا. في وضع مغلق.
2. في حالة عدم خروج القهوة ساخنة جدًا،  
قم برفع درجة حرارة القهوة المحددة.  
انظر القسم 6 من هذا الدليل.
3. ضع الأكواب بموضع تدفئة الأكواب  
9. ستعمل درجة الحرارة (المثالية  
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.



الرسم 6

#### ⚠ انتباه: مقياس الضغط.

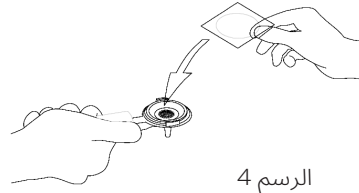
في نماذج PID، يتم عرض درجة الحرارة على  
الشاشة 21 الموردة لهذا الغرض بحيث تتم  
الاشارة إلى ضغط العمل على مقياس الضغط

6. ضع الأكواب أو الكوب على الشبكة  
وقم بتنشيط مفتاح القهوة 1.
7. عند حصولك على القهوة، أغلق  
مفتاح القهوة 1.

⚠ **انتباه:** في نهاية خدمة القهوة،  
سيسقط الماء المتبقي عبر أنبوب التفريغ  
24. تأكد من وضعه بشكل صحيح على  
الصينية 9.

⚠ **انتباه:** من الطبيعي أن تكون القهوة  
المطحونة في حامل فلتر القهوة 7 ذات  
قوام سائل إذا قمت بإزالة حامل فلتر القهوة  
على الفور 7 بعد التوزيع.

⚠ **انتباه: الضغط.**  
للحصول على إسبرسو مثالي، عليك الضغط  
على القهوة بقوة.



الرسم 4

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

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.

#### 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



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.

#### 4. تحضير الكابتشينو

"الكابتشينو" الحقيقي هو الذي يتكوّن من **25 مليلترًا من قهوة الإسبريسو و 125 مليلترًا من الحليب البارد المبخر والذي ستنتقل درجة حرارته من 3 أو 4 درجات مئوية إلى حوالي 55 درجة مئوية**. ويتعين أن يكون الحليب حليب بقرى طازج ومحتويًا على نسبة بروتين تزيد عن 3.2 **بالمائة و 3.5 بالمائة من الدهون**، وتُخفق - الكمية المطلوبة لكوب واحد فقط - في وعاء فولاذي (إبريق) لتجنب الاختلاط مع الروائح أو النكهات الأخرى. يجب أن تكون كثافة الرغوة متساوية دون وجود فاصل مع السائل، كما لا يجب أن تكون بها ثقوبًا ولا فقاعات.

الخطوات التي يجب اتباعها هي:

1. قم بتشغيل المفتاح الرئيسي **2**. يضيء ضوء المؤشر **6** بينما يميض **13** الضوء. شاشة نظام PID **21** ستعرض ارتفاع درجة الحرارة في نماذج PID. عندما يصبح ضوء المؤشر **13** مضيئًا بشكل دائم، والشاشة **21** تعرض درجة حرارة نقطة ضبط القهوة، قم بتنشيط مفتاح البخار (II-3). ضوء المؤشر **12** سيومض مشيرًا إلى عملية التسخين إلى حتى درجة حرارة البخار. ستعرض **21** الشاشة درجة حرارة نقطة ضبط البخار بشكل متقطع في نماذج PID. افتح مقبض الماء الساخن/البخار **4** ودع الماء يتدفق حتى يخرج

**14** المتواجد في الجزء الأمامي للماكينة. يعتمد ضغط العمل المناسب على نوع القهوة ودرجة الطحن. وعلى أي حال، يكون ضغط العمل بين 9 و 12 بارًا هو المناسب.

**⚠️ 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 مركّبًا على حامل الفلاتر **7**، أدخل هذا الأخير في المجموعة **8** وقم بتنشيط مفتاح القهوة **1** يمكنك تنظيم الضغط عن طريق تدوير صمام OPV **10** 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 الجمي لجرعة القهوة بشكل يجعلنا نتمكن من تنظيم كمية القهوة التي نريد الحصول عليها في كل من الاختيارين المتاحين (قهوة قصيرة، قهوة طويلة). وللقيام بذلك، تتوفرون على مفتاح القهوة **1** ب3 وظائف. 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 **1** بنماذج PID ليس دائمًا، فبمجرد تنشيط الوظيفة يعود إلى الموضع الأصلي. ليس من الضروري الحفاظ على الذراع في وضع العمل، فبمجرد حصولنا على كمية القهوة المبرمجة، ستوقف الوظيفة تلقائيًا.



**⚠️ 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.

### نصائح لتحضير الكابتشينو.

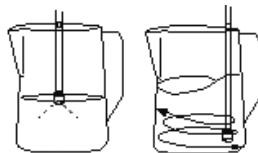
#### 1. الملمس: الحصول على الرغوة

للحصول على ما يدعى بالاتساق "المخملي"، يجب وضع أنبوب تحضير الكابتشينو مباشرة أسفل سطح الحليب. ولأجل ذلك، نقوم بتحريك 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 الانتهاء من هذه العملية، يصبح للحليب قوامًا ولكن لا يزال باردًا.

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



القوام

التسخين

بشكل متقطع. أغلقه من جديد.

#### 4. انتظر حتى يصبح ضوء المؤشر 12 مضاءً بشكل ثابت.

يشير هذا إلى أن ماكينة القهوة قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية. سيتم أيضًا عرض قيمة درجة الحرارة بشكل دائم على الشاشة 21. ستبدأ المضخة في العمل على شكل نبضات. عندما يحدث ذلك، وللحصول على البخار، قم بفتح المقبض مرة أخرى 4.

**⚠️ انتباه:** ضوء المؤشر 12 يومض بتردد أعلى حوالي 10 ثواني قبل بداية توليد البخار. استغل تلك الإشارة لفتح المقبض 4.

#### 5. اغمر أنبوب البخار 5 في الحليب

المراد تسخينه حتى نصفه تقريبًا.

#### 6. عند الانتهاء، أغلق مقبض الماء/ البخار 4 وقم بإلغاء تنشيط

الوظيفة عن طريق تنشيط مفتاح البخار (3-II) مرة أخرى.

#### 7. إذا كنت ترغب في الحصول على

أكثر من ثلاث خدمات الكابتشينو على التوالي أو تحضير القهوة لاحقًا، 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 جدًا لصنع القهوة.

ضوء المؤشر 13 سيومض حتى يتم تصحيح

درجة الحرارة مرة أخرى، و ستعرض 21

الشاشة درجة حرارة نقطة ضبط القهوة

بشكل متقطع. ولفرض عملية التبريد، اتبع النقطة B.2.



## 6. وظائف نموذج PID

لنماذج PID نظام تحكم يتكون من شاشة **21** ومفتاحين اثنين للتحكم **22** **23** يسمح بالتحكم في الوظائف التالية:

1. **درجة حرارة القهوة**، التي تعرضها الشاشة. لتعديلها، يجب أن نضغط على المفتاح **22**، ستعرض الشاشة الرسالة PrG مشيرة إلى أننا في وضع برمجة درجة الحرارة. بالضغط على المفتاح **22** نقوم بتخفيضها وبالضغط على المفتاح **23** نرفعها. بعد 3 ثوانٍ من عدم الضغط على أي مفتاح، يعود النظام إلى الحالة الأولية.

2. وحدات عرض درجة الحرارة هي بالدرجة المئوية أو بدرجة 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 **21** 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. يسمح بضبط درجة حرارة الماء بناءً على درجة حرارة الغرفة.

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

7. بتواجد الماكينة قيد التشغيل، نضغط على المفتاح **23** وبدون

تذكّر عدم تسخين الحليب لأكثر من 75 درجة مئوية. ويتجاوز درجة الحرارة تلك، سيحمى 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.

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

### مشاكل محتملة.

قد تكون الرغبة 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.**

## 5. تحضير الماء الساخن

1. ضع كوباً تحت أنبوب البخار **5**.

2. افتح مقبض الماء الساخن/ البخار **4** وقم بتنشيط المفتاح

(3-1)، سيضيء ضوء المؤشر **13**

. قم بإجراء العملية المعاكسة بعد الحصول على الماء المطلوب.



**⚠️ انتباه:** يمكننا القيام بإعادة ضبط نظام PID على النحو التالي: أثناء تشغيل الماكينة، اضغط على المفتاح **23** لمدة 3 ثوانٍ. ستعرض **21** الشاشة نص PrS الذي يشير إلى استعادة إعدادات المصنع.

تحريره، نضغط أيضًا على المفتاح **22** في نفس الوقت لمدة 3 ثوانٍ، ستعرض **21** الشاشة كلمات SET UP بالتناوب مشيرةً إلى أننا قد وصلنا إلى قائمة البرمجة. 8. بالضغط على المفتاح **22** نمرر المعايير المختلفة التي يمكننا تعديلها. بمجرد أن نجد البارامتر الذي نرغب فيه، نضغط على المفتاح **23** ونصل إلى تعديل قيمه. 9. لتعديل قيمة البارامتر الذي وقع عليه اختيارنا، يجب أن نضغط على المفاتيح **22** وذلك **23**، لتخفيض أو زيادة القيمة على التوالي. 10. وبعد 3 ثوانٍ دون الضغط على أي مفتاح، يحفظ النظام البيانات ويعود إلى الحالة الأولية.

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 ثوانٍ	2
	تسريب مسبق لأربع 3 ثوانٍ	3
	تسريب مسبق لأربع 4 ثوانٍ	4
	تسريب مسبق لأربع 5 ثوانٍ	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
		U

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	طبق إعادة تعيين كاملة على إعدادات الماكينة للعودة إلى إعدادات المصنع.	rSt
OFF	طبق إعادة تعيين كاملة على إعدادات الماكينة للعودة إلى إعدادات المصنع.	rSt

## 7. وضع الاستعداد

### نماذج PID

في نماذج PID يتم تضمين وضع توفير الطاقة الذي يقوم بإلغاء تنشيط الماكينة إذا لم يتم تنشيط أي وظيفة بعد فترة ساعتين. وعندما يتم تنشيط وضع الاستعداد، فقط ضوء المؤشر 6 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:** يمكننا تفعيل وتعطيل هذه الوظيفة عن طريق ضوابط نظام PID 21 و 22. انظر القسم 6 من هذا الدليل.

### نماذج ONE

من الممكن إلغاء تنشيط وضع الاستعداد باتباع العملية التالية:

1. عند إيقاف الماكينة عن التشغيل، قم بتنشيط مفاتيح القهوة 1 والبخار II-3.
2. قم بتنشيط المفتاح الرئيسي 2.
3. بعد 5 ثوانٍ، سيشير لنا ضوء مؤشر البخار 12 إلى حالة وظيفة الاستعداد. إذا كان يومض، فهذا يعني أنه تم إلغاء تنشيطه، وإذا كان مضاءً بشكل دائم، فإنه يشير إلى أنه قد تم تنشيطه.
4. وللعودة إلى وضع الخدمة، قم بإلغاء تنشيط مفاتيح القهوة 1 والبخار II 3.

## 8. الصيانة والنظافة

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



الكليسة المنتظمة لماكينة القهوة  
على ضمان جودة قهوة ممتازة  
وإطالة عمر جهازك.  
استشر الموزع الخاص بك.  
توصيات لاستخدام منظم القهوة:  
للوفاية من مشاكل الترسبات الكليسة،

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

يمكنك أيضًا استخدام فلتر معالجة المياه.  
ورغم ذلك، يوصى بإجراء عملية التنظيف  
المناسبة للاستهلاك الخاص بها. سيساعدك  
استخدام الفلتر ومنظم 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. كرر هذه العملية مرتين.

**⚠ انتباه:** في نهاية عملية التدفق العكسي،  
ستخرج مياه الفضلات عبر أنبوب التفريغ 24.  
تأكد من وضعه على الصينية 9.

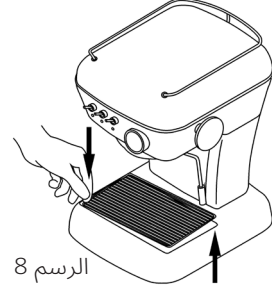
### ⚠ هام نظام الطحن (الحامل المتنقل).

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.

### 3. تنظيف حامل فلتر القهوة والدوش

- الحامل المتنقل: اغسل حامل فلتر  
القهوة بالماء الساخن والصابون  
المحاييد. قم بشطفه جيدًا. جفف

**⚠ 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 الخارجي: لتنظيف الجزء

- الخارجي للماكينة، استخدم كحول  
96 درجة مئوية أو منتجات خاصة  
بالفولاذ 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.

### 2. التنظيف الداخلي: يُعد التنظيف

والعناية الوقائية للنظام الداخلي  
لماكنتك أمرًا حيويًا للحصول على  
إسبريسو ذي جودة عالية. لتنظيف  
الجزء الداخلي لمجموعة التوزيع،  
استخدم منتج **منظم القهوة**

**Ascaso V.666**. هذا المنتج مفيد  
أيضًا لإزالة الترسبات الكليسة عن  
الماكينة. ستساعد إزالة الترسبات



ascaso

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

تعلن ASCASO FACTORY SLU أن المنتج المشار إليه في هذا الإعلان - هو ماكينة صنع قهوة الإسبريسو - يتوافق مع متطلبات التوجيه الصادر في 14 يونيو 1989 بشأن تقريب قوانين الدول الأعضاء فيما يتعلق بالالات (392/89) / أوروبا الوسطى والشرقية) وعلى المعدات الكهربائية (23/73) CEE / وعلى التوافق الكهرومغناطيسي (396/89) CEE).

- الحامل بقطعة قماش ناعمة. لا تضعه في غسالة الأطباق.
- يمكن غسل السلات والصينية والخزان في الجزء العلوي من غسالة الأطباق. إذا قمت بالغسل يدويًا، فلا تنس شطفه بالكثير من الماء. قم بالتجفيف بقطعة قماش ناعمة.
- استخدم فرشاة أو مشط أو ما شابه ذلك لتنظيف بقايا القهوة برأس الدش.



**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.

### 4. 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](http://www.ascaso.com)**

## 9. الضمان

سيكون الضمان هو فاتورة الشراء نفسها. **احتفظ 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 انطلاقا من تاريخ الشراء.

سيتحمل المستخدم مقدار رسوم البريد والتعبئة والتغليف التي قد تنشأ.

لن يكون هذا الضمان ساريًا إذا:  
1. ليست في حوزتك الفاتورة.



## 11. مؤشرات ضوئية وأجهزة الإنذار

نموذج. شاشة PID (21)	المؤشر الضوئي للبخار (12)	المؤشر الضوئي لدرجة الحرارة (13)	ضوء التشغيل / ON إيقاف التشغيل OFF (6)	
<b>وضع القهوة</b>				
القراءة الفعلية	إيقاف التشغيل OFF	وميض 1 هرتز	التشغيل ON	البدء (وضع البدء)
درجة الحرارة المثالية للقهوة	إيقاف التشغيل OFF	وميض 1 هرتز	التشغيل ON	التسخين
درجة الحرارة المثالية للقهوة	إيقاف التشغيل OFF	ON	التشغيل ON	جاهز للتشغيل
<b>وضع البخار</b>				
درجة الحرارة المثالية للبخار (وميض)	وميض 1 هرتز (PID) التشغيل ON (ONE)	التشغيل ON (PID) وميض 1 هرتز (ONE)	التشغيل ON	وضع البخار (تسخين)
درجة الحرارة المثالية للبخار	وميض 2 هرتز	التشغيل ON	التشغيل ON	وضع البخار (تحذير البدء)
درجة الحرارة المثالية للبخار	التشغيل ON	ON	التشغيل ON	وضع البخار (في الخدمة)
درجة الحرارة المثالية للقهوة (وميض)	التشغيل ON (PID) إيقاف التشغيل OFF (ONE)	وميض 1 هرتز	التشغيل ON	في نهاية وضع البخار (التبريد)
<b>أخرى</b>				
—	OFF	OFF	التشغيل ON	وضع الاستعداد
E01	وميض 2 هرتز	إيقاف التشغيل OFF	التشغيل ON	خلل التحكم الحجمي
E02	وميض 2 هرتز	وميض 2 هرتز	التشغيل ON	خلل مسبار درجة الحرارة قهوة
E03	وميض 2 هرتز (PID) 1 هرتز (ONE)	وميض 4 هرتز (PID) التشغيل ON (ONE)	التشغيل ON	خلل في المبادل
E98	OFF	OFF	التشغيل ON	خلل داخلي



ascaso

## 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. رفع درجة حرارة نظام PID.
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 بأكثر 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. <b>يجب أن يتم تنفيذ هذه العملية من قبل موظفين مؤهلين تقنيًا.</b>
القهوة ليست كريمية.	درجة الطحن خشنة جدًا. القهوة مضغوطة بشكل خفيف. القهوة قديمة أو ليست ذات نوعية جيدة.	استخدم القهوة الخاصة بالإسبريسو. جرب بأكثر 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 عبر صمام التمدد 10 المتواجد بجانب المجموعة 8. <b>يجب أن يتم تنفيذ هذه العملية من قبل موظفين مؤهلين تقنيًا.</b>
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.





## ascaso

تخرج القهوة من حواف السلة.	لم يتم وضع حامل الفلاتر بشكل صحيح. بقايا قهوة مطحونة على حافة السلة. حشيتة الرأس متسخة. حشيتة الرأس معيبة.	اتبع إجراء ضبط حامل الفلتر. النقطة 3. نظف حافة السلة من بقايا القهوة. نظف الحشيتة 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 الثلاجة).
تصدر الماكينة الكثير من الضوضاء.	لا يوجد ماء في الخزان. الخزان في وضع غير صحيح. مأخذ المياه خارج الخزان. مشاكل للاتصال بالشبكة. قهوة قديمة أو جافة جدًا.	املا خزان المياه. قم بضبط الخزان. ضع الأنبوب داخل الخزان. استخدم القهوة الطازجة.







يمكن أن تتغير المواصفات الفنية والنماذج دون إشعار.



**ascaso**  
for coffee lovers

Ascaso Factory S.L.U.  
Coneixement 1  
Pol. Ind. GaváPark  
Gavá 08850  
برشلونة ، أسبانيا  
الهاتف. (34) 58 02 475 93  
ascaso@ascaso.com  
www.ascaso.com