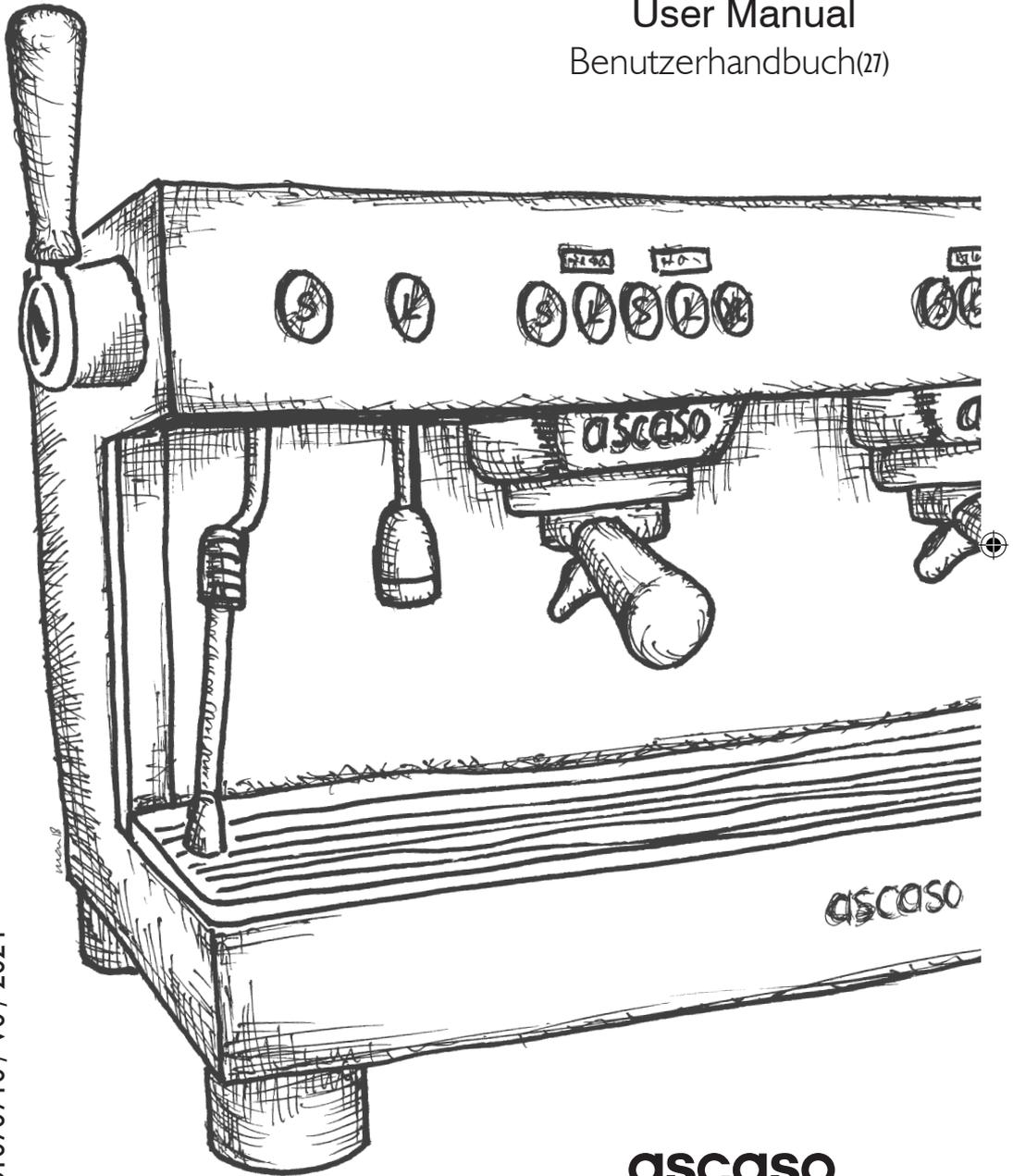




BARISTA T PRO

User Manual

Benutzerhandbuch(27)



81070710 / V0 / 2024

ascaso
BARCELONA







Thank you

Thank you for purchasing an **ascaso** product. With it you can get the best espresso coffee and delicious cappuccinos.

Your coffee machine has been designed and built applying the latest technological innovations, both in the computer field and engineering, so the result is a high quality product, safe and reliable.

Recycling your coffee machine

Coffee makers may contain recyclable materials.

Contact your distributor or your local recycling center.







Contents

CONFORMITY	6
1. SAFETY RULES	7
2. USE	9
3. COMPONENTS IDENTIFICATION	9
4. CHARACTERISTICS OF THE MACHINE	10
5. INSTALLATION	11
6. ELECTRICAL CONNECTION	11
7. HYDRAULIC CONNECTION	13
8. START-UP	14
9. COFFEE PREPARATION	15
10. PROGRAMMING DOSE OF COFFEE	16
11. PREPARATION OF THE CAPPUCINO	17
12. PREPARATION OF HOT WATER	19
13. DISPLAY OPTIONS	20
14. MAINTENANCE AND CLEANING	24
15. WARRANTY	25

Regulations - EC Declaration of Conformity



Ascaso Factory S.L.U

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

As a manufacturer of coffee machines, we hereby declare that:

Type: Coffee machine

Model:

Series no:

ASCASO FACTORY SLU declares under its responsibility that the product Coffee machine for professional use to which this Declaration refers, in accordance with the provisions of the specific directives: 98/37/ CE - - Machine directive 73/23 / CEE, 93 / 68 / CEE - Low Voltage Directive 89/336 / CEE, 93/68 / CEE, 92/31/CEE - - EMC Directive 97/23 / - Pressure Equipment Directive (PED) and conforms to the following standards: EN 292 -1, EN292-2, EN 60335-1, EN60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, EN 50141, EN55104 Harmonized EN standards.

This declaration loses its validity if the appliance is modified without the express written authorization of the manufacturer, or if it has been used in any other way than as directed by the User Manual and instructions. The technical file has been stored by the R&D Manager at the company's registered address.

Registered address:

Ascaso Factory S.L.U

Coneixement 1 Pol. Ind. GaváPark

08850 Gavá / Barcelona / Spain

Date: 01/03/2024



(Operations Manager)



I - Safety rules

- Before connecting the machine, check the mains.
- Do not use extension cords, adapters or multiple plugs for your connection.
- Check that there is an earth connection and an efficient electrical safety device.
- Place the machine on a flat, stable surface, inaccessible to children and animals and away from hot surfaces.
- Use in environments where the temperature is between 5°C (41°F) and 40°C (95°F).
- Access to the service area is restricted to persons with knowledge and practical experience of the appliance, in particular in regard to health and safety.
- The machine must be connected to a water mains supplying drinking water, softened to a maximum hardness of 3.5/5 French degrees (60/85 ppm).
- This equipment is to be installed to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes.
- This appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
- This appliance should be placed in a horizontal position.
- This appliance is only to be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.
- This appliance cannot be cleaned with a water jet.
- This equipment is not intended for use outdoors or in an unconditioned environment where freezing temperatures may occur.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced only by the manufacturer or authorized and technically qualified person.
- The maximum inlet water pressure is 10bar (1,0 MPa).
If pressure is greater, install a pressure reducer.
- The minimum inlet water pressure is 1bar (0.1 MPa).
- This machine is not intended for use in kitchens.
- This appliance may be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge under supervision or provided that they have received instruction concerning safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance.
- Children should not undertake cleaning or user maintenance without supervision.
- The weighted sound pressure level of the machine is lower than 70dBA.



- If a stationary appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, the instructions shall state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- This appliance is designed to be permanently connected to the water supply.
- Never start a defective appliance or an appliance with a mains cable in poor condition.
- Do not obstruct the ventilation grilles, in particular, do not cover the hot-cup surface with cloths or other objects.
- Do not intervene for cleaning or maintenance work with the appliance plugged in.
- Do not unplug the coffee machine by pulling on the power cord.
- Do not allow children or inexperienced persons to handle the device.
- Do not handle the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not immerse the appliance in water.
- Do not leave the packaging material (bags, nails, cardboard) within the reach of children.
- The packaged machine must be stored in one place, dry and without moisture.
- Avoid placing heavy packages of another type on the packaging.
- Use only accessories and spare parts authorized by the manufacturer.
- In the event of a malfunction or breakdown, switch off the appliance and unplug it from the mains.
- Do not attempt to repair or intervene directly. Call your technical service.
- An incorrect installation can cause damage to people and objects, for which the manufacturer cannot be held responsible.
- Failure to respect these warnings may compromise the safety of both the device and the user.
- Keep this instruction manual for future reference.
- This equipment is to be installed with adequate backflow protection to comply with applicable federal, state, and local codes.
- This appliance must be cleaned and disinfected following a regular pattern and using appropriate products. For cleaning and disinfection detailed information please refer to this instruction manual, chapter 14 - Maintenance and cleaning.
- Disconnection is incorporated in the fixing wiring in accordance with AS/NZS 3000.



2 - Use

The machines have been designed, manufactured and protected to be used as machines to prepare espresso coffee and hot drinks (tea, cappuccino, chamomile, etc.); all other use must be considered improper and therefore dangerous.

IMPORTANT!

The manufacturer declines all liability for damages to persons or things due to improper, erroneous or unreasonable use.

3 - Components identification

1. General switch (0 OFF, I ON)
2. Buttons groups
3. Information screens groups
4. Pressure gauge boiler / pressure pump
5. Coffee groups
6. Steam tap control
7. Steam tube
8. Hot water switches
9. Hot water outlet
10. Tray
11. Cup-warmer
12. Adjustable feet
13. Light, cup-warmer and group-heating switch (0 OFF, I ON)
14. Display



ascaso
BARCELONA



4 - Characteristics of the machine

The machines of the BARISTA T series have been designed to prepare espresso and hot drinks.

The operating principle consists of a volumetric pump inside the machine that feeds the hot water and steam boiler, in addition to the independent coffee groups. By activating the controls, the water is sent to the external brewing units in the form of hot water or steam according to the needs.

The water to be used to prepare the drinks is taken at the moment of the water network, pressurized by the pump, passing through a pre-heating circuit through the hot water / steam boiler, and its temperature is finally raised from the temperature from pre-heating to working by a heat exchanger.

Each one of the spreader groups, as well as the hot water / steam boiler, can present a different working temperature, as well as different independent configuration parameters to optimize the machine's performance before the needs of the user.

The machine is formed by a supporting structure in steel to which the mechanical and electrical components are fixed. The productive operations are carried out on the front of the machine and the controls, the control devices and the coffee brewing groups are located. In the upper part of the machine there is a surface destined to heat the cups.

BARISTA T	2GR	3GR
Voltage	380V 3F / 220-240V 50/60Hz	
Power (w)	5500	6500
Steam boiler (w)	3500	3500
Coffee group (w)	2x1000	3x1000
Steam boiler		
Max. Pressure (mpa)	0,27	0,27
Working pressure (mpa)	0,2	0,2
Volume (l)	8,5	8,5
Size (mm)	700x550x465	920x550x465
Weight (kg)	71	93
Water inlet	3/8"	3/8"
Min/max pressure (mpa)	0,1 / 1,0	0,1 / 1,0
Drain pipe diameter (mm)	16	
1 Coffee filter holder		1
2 Coffee filter holder	2	3
Blind filter		1
Tamper		1
Drain pipe		1
Incoming water pipe		1



5 - Installation

The installation, maintenance and repair of the machines must be carried out only by qualified personnel.

The appliance must be installed so that the support surface is at least 1.20m high. The support plane must be well leveled and dry, and stable. The machines are equipped with height adjustable feet.

This appliance is not suitable to be installed in an area where a water jet could be used, nor to be installed outdoors. This device is only suitable for installation in places where its use and maintenance is restricted to qualified personnel.

To ensure correct use, the machine must be installed in places where the ambient temperature is between + 5°C / + 32°C and the humidity does not exceed 70%.

It is advisable to leave a space around the machine in order to speed up maintenance work, as well as the space for the coffee grinder.

In order to avoid the freezing of water in the machine, avoid installing it in places with an ambient temperature equal to or lower than 0°C. In case of freezing do not use the machine and contact the manufacturer.

The appliance must be powered exclusively with potable and cold water in accordance with current legislation. The pressure of the water network must be between 0.1 and 0.6 MPa. If this requirement is not met, consult the manufacturer. Between the water network and the feeding tube of the machine, a stopcock must be installed in order to interrupt the supply when necessary.

The water and steam expelled by the machine's tubes are extremely hot and can cause serious injury.

Any failure to comply with the instructions and warnings given by the manufacture may invalidate the machine's warranty.

6 - Electrical connection

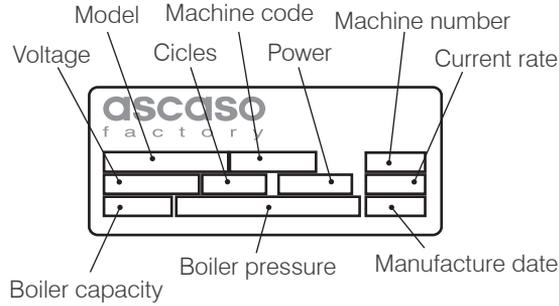
The machine is supplied ready for connection according to the required specifications.

The appliance is supplied with the power cable without plug, because its fixed installation is envisaged to the electrical network, so it is necessary to install a general protection switch.

Before connecting the machine, make sure that the data on the rating plate correspond to those of the electrical distribution network.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by its after-sales service or by similar qualified personnel in order to avoid a danger.





The power supply cable must be connected to the connection provided according to current regulations.

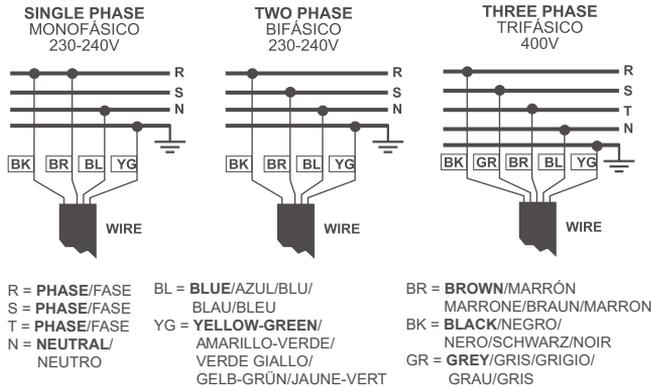
Disconnecting means must be incorporated into the fixed installation in accordance with the installation regulations.

ATTENTION!

It is essential to connect the machine to a properly grounded connection.

ATTENTION!

The machines model BARISTA T 2/3 groups are configured to make a two-phase (2 GR) / three-phase (3 GR) connection, as indicated in the diagram incorporated into the connection cable. Special attention must be paid to the connection of each of the phases as well as the cable corresponding to the neutral of the electrical system.



**ATTENTION!**

The connection in single-phase mode of these machines will lead to high consumption of electric current, sockets supporting 25 A for the model of 2 groups, and 30 A for the 3 groups, are necessary. It is possible to limit the maximum amperage by means of the software of configuration of the machine, limiting the number of heating elements that work simultaneously (see section 12). The power / amperage table based on the configuration of the number of heating elements that work simultaneously is as follows:

BARISTA T	COFFEE (W)	STEAM (W)	TOTAL AMP 230V 1P	CE PARAMETER					
				1	2	3	4	5	6
2GR	2 x 1000	2 x 1750	24 A	7,5 A	15 A	19,5 A	24 A	24 A	24 A
3GR	3 x 1000	2 x 1750	29 A	7,5 A	15 A	19,5 A	24 A	29 A	29 A

POWER/CURRENT TABLE

7 - Hydraulic connection

First, we will connect the free end of the drain pipe supplied with the machine to the previously installed general drain outlet.

In connection with the general network, a tap must be incorporated to interrupt the flow of water to the appliance when necessary. Next, we will connect the flexible hose (connection 3/8 "H) to the pump and to the water inlet of the network. In case a water treatment system is installed, we will connect the hose to the outlet of said system.

ATTENTION!

Recommended water parameters for mains connection use:

T.D.S.	90-150 ppm	pH	6.5-8
Total hardness	70-100 ppm	Alkalinity	40-80 ppm
Total Iron	0-0.02 ppm	Chloride	0-30 ppm
Free chlorine	0-0.05 ppm	Network pressure	0,1-1,0 MPa
Total chlorine	0-0.1 ppm	Flow rate	8 l/min

If these parameters are not met in mains water, a specific filtration device must be installed, always complying with current national and local regulations regarding drinking water.

Once the water inlet and drain connections have been made, we will open the valve or tap to fill the boiler.

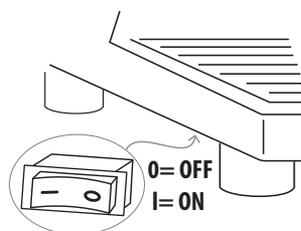
ATTENTION!

This equipment is to be installed with adequate backflow protection to comply with applicable federal, state or local codes.

8 - Start-up

Set the main switch to the "ON" position (I) and automatically the machine will proceed to fill the boiler to the set level. Once the filling process has been completed, the water will be heated up to the working temperature and pressure.

Pump pressure regulation: The pump is factory-set to 9 bar pressure. If it is necessary to adjust it, proceed as follows: Remove the plastic cap located on the side panel of the machine, and with the help of a screwdriver, turn the screw of the pump.



In a clockwise direction, the pressure is increased. Counter clockwise decreases the pressure.

Expansion valve regulation: The expansion valve is a component that limits the maximum working pressure of the machine. This pressure must never exceed 12 bar. The valve is regulated at 11 bar in the factory. If you wish to regulate the valve, follow these instructions: Place the filter holder with the blind filter in the coffee group. Start the unit and adjust the pump to the pressure at which you want to regulate the valve, and then turn the regulator of the valve until the water comes out through it. Once the process is finished, re-regulate the pump up to 9 bars.

From this moment, it will be necessary to wait until the temperature of the coffee groups reaches the set-point (showed in the specific display of each group dedicated to the temperature) in order to start making coffee, and until the temperature of the steam/hot water boiler reaches the set-pint one (the pressure gauge will show a



pressure between 1 and 1.5 bar depending on the set-point) in order to start using the hot water or steam function.

ATTENTION!

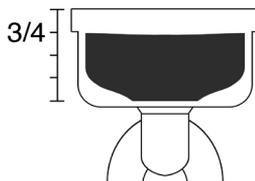
During the heating up of the groups, the 5 keys of each control panel will alternate to be ON and OFF until group reaches set temperature. Then 5 keys will change to permanent ON position.

9 - Coffee preparation

You can use any type of coffee. For optimal results, we recommend using mixtures prepared for the preparation of espresso coffee since the grinding point will be adequate. If the coffee comes out very quickly or very slowly, it will be necessary to change the type of coffee for another fine or coarser grind and experiment with the pressing according to our preferences.

The steps to follow are:

1. You must have the machine connected. Place the filter holder (with filter) in the group.
2. The 5 keys of the keypad must be permanently illuminated, which indicates that the coffee machine has reached the ideal temperature to make coffee.
3. Press the XL key (continuous coffee output) of the keypad and let water through the group. Perform this action before making coffee, eliminate waste and balance the temperature for optimal service.
4. The pan must be filled $\frac{3}{4}$ of its capacity, once pressed.



5. Clean coffee residues that have been deposited on the edges of the clay so that the adjustment is perfect.
6. Insert the filter holder in the group starting from your left and turning to the right with enough final pressure.
7. Place the cups or cup on the rack and press the keypad in the desired selection. The perfect extraction of an espresso requires 20/25 seconds.



10 - Programming dose of coffee and hot water



To program the amount of coffee (volumetric dose) or hot water (set by time, not volume), with the machine ON and ready to make coffee (keys of the keypad permanently lit), press the programming button XL for 5 or 6 seconds until it is lit intermittently while the rest of the keys are illuminated in a fixed manner.

Then press the key of the selection you want to program, which is lit intermittently at the same time that the other four keys are off. The erogation process begins.

Once the desired quantity has been obtained, press again the key belonging to the selection you are programming. The dispensing process is stopped, and the key light is OFF. Press XL button until all keys are ON except for this one, and then press it twice until machines gets back to working mode. You can also wait for 30 seconds so machine gets back to working mode automatically.

ATTENTION!

In machines of 2 and 3 groups, when programming the left group, they are automatically programmed with the same volume parameters located to the right of this. You can program different selections at once, without getting out of programming mode. Just follow same steps with the different selections you need to set.

ATTENTION!

To program hot water buttons follow the same process. Short hot water selection must be set through group 1, while large hot water selection must be set through group 2.

If you want to get coffee at will (continuous), press the XL key. When you get the desired amount, press again to interrupt the delivery.



ADVICE. You can also adjust the dose through the main display, introducing the volume you want for each selection directly on the display (ml). The sequence to get to dose adjustment setting is as follows:



11 - Preparation of the cappuccino

The true “cappuccino” is composed of 25 milliliters of espresso coffee and 125 milliliters of cold milk mounted with steam, which will go from 3 or 4 degrees Celsius to about 55 degrees Celsius. The milk must be bovine and fresh with a protein content of 3.2 percent and 3.5 percent fat, and assembled - just the amount needed for a cup - in a steel container (jar) to avoid mixing with other scents or flavors.

The density of the cream has to be uniform without there being a separation with the liquid, nor can it present holes or bubbles.

PREPARATION

- Please check in the display that steam boiler reaches correct working temperature, and that the steam pressure gauge shows a pressure between 1.2 / 1.5 bar. When switching ON for the first time, the boiler will be ready to dispense water and steam in approximately 20 min.
- Turn the steam lever. It is normal that at the beginning of the steam service a little water comes out of the pipe, so we recommend that you position the pipe in the drain pan.
- Insert the tube into the milk to be heated. Fill up to 1/3 of the jar.

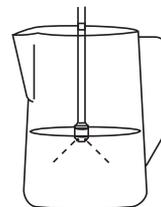
ADVICE. You can modify the temperature of the steam boiler through the main display. Maximum allowed temperature is 130°C. The sequence to get to the boiler temperature setting is as follows:



1) TEXTURE: Getting cream

To obtain the consistency called “velvet”, the cappuccinator tube should be placed just below the surface of the milk.

Open the steam control and move the tube at different angles (always under the surface of the milk) to achieve

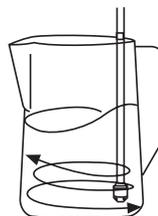


an emulsion effect thanks to air circulation. Once textured, the volume of milk can be doubled.

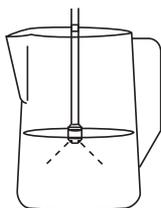
Please remember to move the jug and steam tube, always making sure it works in the most superficial area of the milk. After this operation, the milk is textured but is still cold.

2) TEMPERATURE: Heating the milk

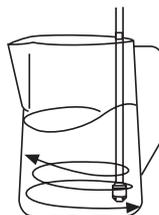
Once the texture is obtained, we submerge the steam tube (10) in the jug deeper. We make circular movements to heat the milk in all its volume until it reaches the desired temperature.



ATTENTION! Texture requires working under the surface of the milk and heating requires working deeper



Texture



Heating

Remember not to heat the milk to more than 75°C. From this temperature the milk will be blanched and lose its properties for the cappuccino.

Once the operation is finished, turn the knob (9) to close the steam outlet.

ADVICE. The espresso is extracted at 75°C-80°C. The milk is textured and hot between 55°C-70°C. It is important to keep these temperatures when serving, so the cups must be heated using the cup-warmer zone of the coffee maker. If this is not possible, warm the cup with hot water before using it.

Once we have the hot and textured milk, we are ready to serve it in the cup, adding it to our espresso base.

POSSIBLE PROBLEMS

The cream can be excessively thin and without consistency.

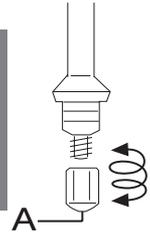
- 1) One of the reasons may be that the milk had already warmed up in advance.
- 2) The milk has been heated too much (the steam tube is placed deeper in the jar and the milk is heated without letting the air circulate on the surface) before having achieved the desirable texture. We have not done step 1 correctly: TEXTURAR and we have not let the air work the milk.



Attention! If you have used the steam or water service for a long period without interruption and observe that the output pressure drops, wait a few moments for the boiler to recover. The optimum pressure is 1 / 1,5 bar.

IMPORTANT!

After each use it is advisable to let steam out for 5 seconds to clean the duct and prevent it from becoming clogged. To clean the absorption holes (A) you can use a clip. Make sure that the tube is free of obstacles.



12 - Preparation of hot water

Put a cup or container under the water outlet. Operate the hot water switch (8, short or large selection) to obtain water.

Both selections are set by time and will stop automatically after reaching the setting. If you want to modify it, please follow section 10.



13 - Display options

It is possible to control all functions and parameters of the machine through the main display.

Please find below information about each one of them.

- A**  **ENERGY SAVING OPTIONS.** It is possible to switch ON or OFF each one of the coffee groups as well as the boiler, and set the time after which they may get into ECO mode, and also its stand-by temperature after that.
- | | | | |
|---|---------------------------------------|--------------------------------|---|
|  | Switch ON or OFF coffee groups | Switch ON or OFF boiler |  |
|  | Coffee groups ECO temperature setting | Boiler ECO temperature setting |  |
|  | Coffee groups ECO mode starting time | Boiler ECO mode starting time |  |
- B**  **GROUP CLEANING.** It allows to carry on cleaning process of each one of the coffee groups. Cleaning process consist of 10 consecutive rinsing of 10 seconds, with a 3 second delay between them.

ATTENTION!

Please use blind filter on each group where cleaning process is being applied. Depending on cleaning frequency, please consider using cleaning product ref. V.8401 or V.8402, following instructions specified on it. This process dissolves the dust contained in the blind filter, cleaning the ducts and the solenoid valve, as well as the showers and diffusers of the group. You can repeat this process as many times as necessary and until clean water appears through the discharge of the group.

Once finished, remove the filter holder and operate the group for 30 seconds, passing clean water.

ATTENTION!

It is possible to stop the process pressing any of the keys of the control panel belonging to the coffee group being cleaned.



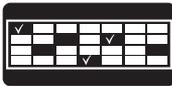
ATTENTION!

You can also activate the automatic cleaning system for the coffee groups through the keyboard, pressing key 5 and immediately and without releasing this one press also key 1 of the button panel belonging to the group we want to clean. If we need to stop the process before it ends, press key 5 of the same button panel.

C



CALENDAR. It is possible to set time and day, and also to program the automatic start and shutdown of the machine.



Program automatic start and shutdown

Set time and day



D



SETTINGS. Allowing to modify main working parameters, such as temperature, cup volume setting, maintenance, and technical parameters.



Set boiler and coffee groups temperature



Set cup volume on each selection for coffee groups



Set pre-infusion time on each selection for coffee groups



Maintenance parameters, including general maintenance alarm, and water filter alarm.



Technical parameters, including Exhibition mode, maximum filling time for boiler, OFFSET temperature for coffee groups, CE parameter configuration, activation of steam boiler, and level prove sensitivity.
PASSWORD: 66666



Factory settings, such as number of groups and PID configuration.

ATTENTION!

Exhibition mode allows machine to be switched ON with all heating elements disabled, just for exhibition purpose.



E



MACHINE INFORMATION. Allowing to check service and maintenance counters, software version and alarms.



Service counters for each coffee group



Maintenance counters, including total service one



Software information



Historic of alarms

ATTENTION!

When an alarm is activated on any group or boiler, the symbol must appear on the left upper margin of the main screen. Clicking on it we get to the historic of alarms list, showing the type of alarm, the group/boiler where it is detected, and the possibility to delete it or just exit from this menu.

ATTENTION!

The displays on each keypad also give information about the problems that may arise in the different components through the following list of alarms.

AL2	Flowmeter failure detected on group 1/2/3
AL3	Group 1/2/3 temperature probe failure detected
AL4	Group 1/2/3 heating element failure detected
AL6	Filing up time-out
AL7	Boiler temperature probe failure
AL8	Boiler temperature probe not detected
AL9	Group 1/2/3 temperature probe not detected



	KEYPAD GROUP i (i=1,2,3)				
	KEY1 S1	KEY2 L1	KEY3 S2	KEY4 L2	KEY5 XL
Group heating up	Alternative blinking of the keys of the group, the rest on.				
Short single coffee S2	In the group in which the selection is activated, key1 permanent, rest off.				
Large single coffee l1	In the group in which the selection is activated, key2 permanent, rest off.				
Short double coffee S2	In the group in which the key3 selection is on, permanent, rest off.				
Large double coffee l2	In the group in which the key4 selection is on, permanent, rest off.				
Continuous xl	In the group in which the selection table key5 permanent is activated, rest off.				
Max. Filling time for boiler	In all groups, key3 and key4 flash, rest keys off				
Flowmeter alarm group i	Key3 of the group i (i = 1,2,3) flashes, rest keys group i off.				
Coffee temp. Probe alarm group i	Key1 of the group i (i = 1,2,3) flashes, rest keys group i off.				
Steam temp. Probe alarm group	Key2 in all groups flash, rest keys group off.				
Automatic cleaning	Key1 + key5 of group i (i = 1,2,3) flashes, rest keys group i off.				

ATTENTION!

We can reset the programming parameters by pressing keys 1,3 and 5 of group 1 with the machine turned off. Without releasing them, we activate the general switch until the Prt text appears on the group one screen. Then, we release the keys, and turn off and on again the machine.

F

DISPLAY OPTIONS, allowing to modify language and measuring units.



Language options



Measurement units options (°C or °F)

14 - Maintenance and cleaning

The cleaning and preventive care of the internal system of your machine is vital to obtain an espresso of optimum quality.

GENERAL WARNING!

Cleaning and maintenance must be carried out when the appliance is cold and disconnected from the mains. Do not immerse the appliance in water. Not suitable for cleaning in the dishwasher.

1) DAILY CLEANING

- To clean the outside of the machine, use specific products for stainless steel.
- Never clean the screens with alcohol.
- Remove the tray periodically to clean it.
- Immediately after use, clean the steam tube with a damp cloth.
- At the end of the day, clean the steam tube, removing the remaining milk. To do this, prepare one of the specific cleaner for vapor tubes Ascaso V.8410 following the dosage indicated on the product. Once prepared, proceed to clean the tube following the instructions of the cleaning product, without forgetting to repeat the process with clean water to remove remains of product from the steam tube.
- Coffee group cleaning is also recommended to be done at the end of the day. With the machine running, replace the coffee filter in the filter holder with the supplied blind filter, and activate the cleaning process through the main display. Please refer to section 13, cleaning options, for more information about how to carry on this process.
- Drain bowl. Clean the bowl of coffee residues and residues by picking them up with a spoon.

2) WEEKLY CLEANING

- Shower and gasket of the coffee group, weekly periodicity. Use the Ascaso special brush code V.26 to clean the showers and the filter holder seals.
- At the end of the day, clean the steam tube, removing the remaining milk. To do this, prepare one of the specific cleaner for steam tubes Ascaso V.8410 following the indicated dosage on the product. Once prepared, proceed to clean the tube following the instructions of the cleaning product, without forgetting to repeat the process with clean water to remove remains of product from the steam tube.



- Cleaning internal components, weekly periodicity. With the machine running, replace the coffee filter in the filter holder with the supplied blind filter. Use cleaning product ref. V.8401 or V.8402, following instructions specified on it. This process dissolves the dust contained in the blind filter, cleaning the ducts and the solenoid valve, as well as the showers and diffusers of the group. You can repeat this process as many times as necessary and until clean water appears through the discharge of the group.
- Once finished, remove the filter holder and operate the group for 30 seconds, passing clean water.

3) CLEANING THE BOILER

Depending on the use and hardness of the water used, it will be necessary to clean the steam boiler. To do this, use the cleaning product V.8412 following the instructions specified on it.

15 - Warranty

The guarantee will be the purchase invoice itself. Keep it. You will have to present it in the Assistance Service if a breakdown should arise.

This device is guaranteed by the distributor, from the date of purchase against any manufacturing defect or material used.

The amount of postage and packaging that may arise, will be charged to the user.

This guarantee will not be valid if:

1. You do not have the invoice.
2. It misuses the machine.
3. There has been an accumulation of scale or lack of cleaning of the machine.
4. The device has been dismantled by personnel other than the Ascaso Official Technical Assistance Network.

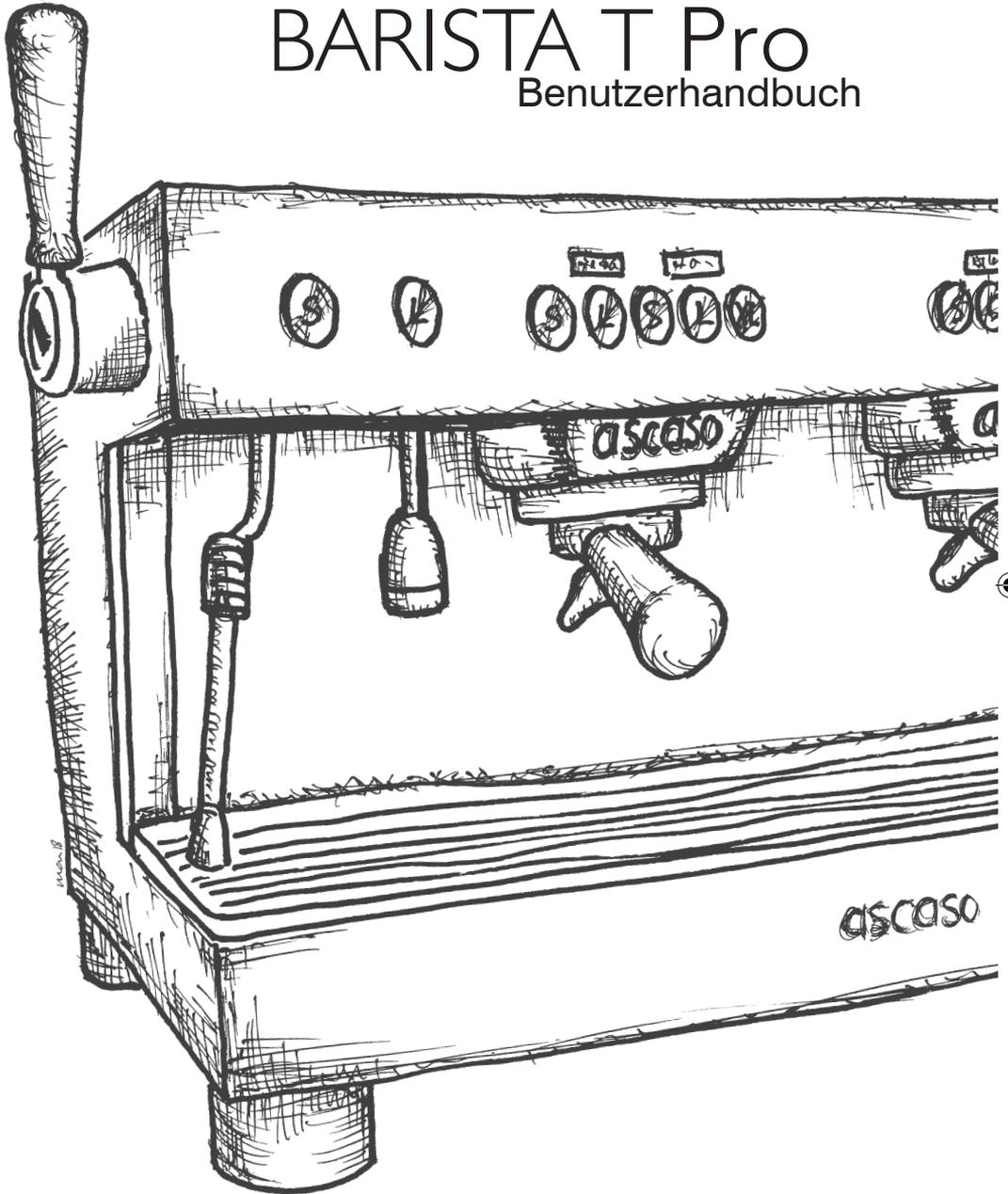






BARISTA T Pro

Benutzerhandbuch



ascaso
BARCELONA







Danke!

Danke, dass Sie ein Produkt von **ascaso** erworben haben. Damit können Sie den besten Espresso und köstliche Cappuccinos zubereiten.

Ihre Kaffeemaschine wurde in Bezug auf Informatik und Technik mit den neuesten technologischen Innovationen entworfen und gebaut. Das Ergebnis ist ein hochwertiges, sicheres und zuverlässiges Produkt.

DEUTSCH

Recycling Ihrer Kaffeemaschine

Die Kaffeemaschinen können recycelbare Teile enthalten.

Kontaktieren Sie Ihren Händler oder das Recycling-Center Ihrer Stadt.







Inhalt

KONFORMITÄT	58
1. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	59
2. BENUTZUNG	61
3. IDENTIFIZIERUNG DER KOMPONENTEN	61
4. MASCHINENEIGENSCHAFTEN	62
5. INSTALLATION	63
6. STROMANSCHLUSS	63
7. WASSERANSCHLUSS	65
8. INBETRIEBNAHME	66
9. KAFFEEZUBEREITUNG	67
10. PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSIS	68
11. ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO	69
12. ZUBEREITUNG VON HEISSWASSER	71
13. OPTIONEN DES BILDSCHIRMS	72
14. WARTUNG UND REINIGUNG	76
15. GARANTIE	77

DEUTSCH





Bestimmung - EG-Konformitätserklärung



Ascaso Factory S.L.U

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

DEUTSCH

Als Hersteller von Kaffeemaschinen wird erklärt, dass:

Typ: Kaffeemaschine

Modell:

Serien-Nr.:

ASCASO FACTORY SLU erklärt unter seiner Verantwortung, dass das Produkt Kaffeemaschine für den professionellen Gebrauch, auf das sich diese Erklärung bezieht, den spezifischen Richtlinien entspricht: 98/37/EG - - Maschinenrichtlinie 73/23/EWG, 93/68/EWG - Niederspannungsrichtlinie 89/336/EWG, 93/68/EWG, 92/31/EWG - - Richtlinie EMV 97/23/EG - Druckgeräterichtlinie (DGRL) und entspricht den folgenden Normen: EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, EN 50141, EN 55104 harmonisierte EN-Normen.

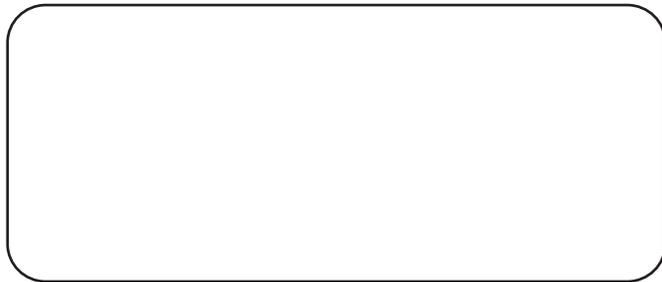
Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert wird oder wenn es nicht in Übereinstimmung mit den Angaben der Gebrauchsanleitung und den Anweisungen installiert oder benutzt wurde. Die technischen Unterlagen wurden vom „R&D Manager“ am Rechtssitz archiviert.

Rechtssitz:

Ascaso Factory S.L.U

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

Datum: 01.03.2024



(Betriebsleiter)





I - Sicherheitsvorschriften

- Vor dem Anschließen der Maschine die Versorgungsspannung überprüfen.
- Für den Anschluss dürfen keine Verlängerungskabel, Adapter oder Steckdosenleisten benutzt werden.
- Überprüfen, ob eine Erdung und eine effiziente Stromschutzvorrichtung vorhanden sind.
- Stellen Sie die Maschine auf eine ebene und stabile Fläche, die Kindern oder Tieren nicht zugänglich ist und von heißen Oberflächen entfernt ist.
- Verwendung in Umgebungen, in denen die Temperatur zwischen 5 °C (41 °F) und 40 °C (95 °F) liegt.
- Der Zugang zum Wartungsbereich ist nur Personen gestattet, die über das Know-how und praktische Erfahrung mit dem Gerät verfügen, insbesondere in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.
- Das Gerät muss an ein Trinkwassernetz angeschlossen werden, das auf einen maximalen Härtegrad von 3,5/5 französischen Grad (60/85 ppm) angepasst ist.
- Dieses Gerät muss so installiert werden, dass es den geltenden bundes-, landes- oder ortsüblichen Vorschriften für Sanitärinstallationen entspricht.
- Dieses Gerät ist nicht für die Installation in einem Bereich geeignet, in dem ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Das Gerät muss in waagrechter Position aufgestellt werden.
- Dieses Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen seine Verwendung und Wartung auf geschultes Personal beschränkt ist.
- Dieses Gerät kann nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien oder in einer nicht klimatisierten Umgebung vorgesehen, in der Temperaturen unter Null Grad auftreten können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur durch den Hersteller oder eine autorisierte und technisch qualifizierte Person ersetzt werden.
- Der maximale Wassereingangsdruck beträgt 10bar (1,0 MPa). Wenn der Druck höher ist, muss ein Druckminderer installiert werden.
- Der Mindestwassereingangsdruck beträgt 1 bar (0,1 MPa).
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung in Küchen vorgesehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts eingewiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.



- Der gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70 dBA.
- Für fest eingebaute Geräte, die nicht mit einer Vorrichtung zur Trennung vom Stromnetz ausgestattet sind, die alle Pole trennt und eine vollständige Trennung in Bezug auf die Überspannungskategorie III gewährleistet, ist in der Anleitung angegeben, dass die Vorrichtung zur Trennung vom Stromnetz gemäß den Verkabelungsvorschriften in die Festverkabelung integriert werden muss.
- Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, immer an der Wasserversorgung angeschlossen zu sein.
- Nie ein beschädigtes Gerät oder mit einem Netzkabel in einem schlechten Zustand in Betrieb nehmen.
- Die Lüftungsgitter nicht blockieren und speziell die Fläche zum Aufheizen der Tassen nicht mit Tüchern oder anderen Gegenständen abdecken.
- Keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
- Nicht am Netzkabel ziehen, um die Kaffeemaschine auszuschalten.
- Lassen Sie nicht zu, dass das Gerät von Kindern oder unerfahrenen Personen betätigt wird.
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen manipulieren.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Das Verpackungsmaterial (Tüten, Nägel, Kartons) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Die verpackte Maschine muss an einem trockenen Ort und ohne Luftfeuchtigkeit aufbewahrt werden.
- Keine schweren Pakete anderer Art auf die Verpackung stellen.
- Nur Zubehör und Ersatzteile verwenden, die vom Hersteller genehmigt wurden.
- Im Fall eines Schadens oder einer Störung, das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Versuchen Sie nicht, es zu reparieren oder direkt einzugreifen. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
- Eine fehlerhafte Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht zur Verantwortung herangezogen werden kann.
- Sollten diese Warnhinweise nicht berücksichtigt werden, kann dies die Sicherheit des Geräts und des Benutzers gefährden.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.
- Dieses Gerät muss mit einem entsprechendem Rückflussschutz installiert werden, um die geltenden bundes-, landes- und ortsrechtlichen Vorschriften zu erfüllen.
- Dieses Gerät muss in regelmäßigen Abständen mit geeigneten Produkten gereinigt und desinfiziert werden. Ausführliche Informationen zur Reinigung und Desinfektion finden Sie in dieser Bedienungsanleitung, Kapitel 14 - Wartung und Reinigung.
- Die Trennung ist gemäß AS/NZS 3000 in die feste Verkabelung integriert.



2 - Benutzung

Die Maschinen wurden entworfen, hergestellt und geschützt, um sie als Maschinen zur Zubereitung von Espresso und heißen Getränken (Tee, Cappuccino, Kamillentee usw.) zu benutzen; jede andere Verwendung sollte als unangemessen und daher als gefährlich angesehen werden.

WICHTIG!

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- oder Sachschäden durch unsachgemäßen, unrichtigen oder unvernünftigen Gebrauch ab.

DEUTSCH

3 - Identifizierung der Komponenten

- | | |
|---|---|
| 1. Hauptschalter (0 AUS, I EIN) | 9. Heißwasserauslauf |
| 2. Bedienleisten der Brühgruppen | 10. Auffangwanne |
| 3. Informationsdisplays der Brühgruppen | 11. Tassenwärmer-Fläche |
| 4. Manometer Boiler / Pumpendruck | 12. Verstellbare Standfüße |
| 5. Brühgruppen | 13. Schalter für Beleuchtung, Tassenwärmer und Gruppenwärmer (0 AUS, I EIN) |
| 6. Dampfauslasssteuerung | 14. Bildschirm |
| 7. Dampfrohr | |
| 8. Heißwasserschalter | |



ascaso
BARCELONA





4 - Maschineneigenschaften

Die Maschinen der Serie BARISTA T wurden entworfen, um Espresso und heiße Getränke zuzubereiten.

Das Funktionsprinzip besteht aus einer volumetrischen Pumpe im Inneren der Maschine, die den Heißwasser- und Dampfboiler sowie die unabhängigen Kaffee-Brühgruppen versorgt.

Das Wasser, das zur Zubereitung der Getränke verwendet wird, wird direkt aus der Trinkwasserleitung bezogen und durch die Pumpe unter Druck gesetzt. Es durchläuft einen Aufwärmkreislauf durch den Heißwasser-/Dampfboiler und wird durch einen Wärmetauscher letztendlich von der Aufwärm- bis zur Betriebstemperatur auf seine Temperatur gebracht.

Jede einzelne der Brühgruppen, sowie der Heißwasser-/Dampfboiler können unterschiedliche Temperaturen haben.

Die Maschine besteht aus einer tragenden Struktur aus Stahl, auf der die mechanischen und elektrischen Komponenten angebracht werden. Alles ist mit Abdeckpaneelen aus Blech mit Einbrennlackierung und Edelstahl verkleidet. Am Vorderteil der Maschine werden die Produktionsabläufe durchgeführt. Hier befinden sich die Steuerung, die Kontrollgeräte und die Brühgruppen des Kaffees. Auf dem oberen Teil der Maschine gibt es eine Fläche, die zum Aufheizen der Tassen vorgesehen ist.

DEUTSCH

BARISTA T	2GR	3GR
Spannung	380 V 3F / 220-240 V 50/60 Hz	
Maximale Leistung (W)	5500	6500
Dampfboiler (w)	3500	3500
Brühgruppe (w)	2 x 1000	3 x 1000
Dampfboiler		
Max. Druck (mpa)	0,27	0,27
Betriebsdruck (mpa)	0,2	0,2
Fassungsvermögen (l)	8,5	8,5
Maße (mm)	700 x 550 x 465	920 x 550 x 465
Gewicht (kg)	71	93
Wassereinlass	3/8"	3/8"
Druck min/max (mpa)	0,1 / 1,0	0,1 / 1,0
Durchmesser Abfluss (mm)	16	
Filterhalter 1 Kaffee	1	
Filterhalter 2 Kaffees	2	3
Blindfilter	1	
Kaffeestampfer	1	
Ablaufrohr	1	
Wasserzulaufschlauch	1	





5 - Installation

Die Installation, Wartung und Reparatur der Maschinen darf nur durch geschultes Personal erfolgen.

Das Gerät muss so installiert werden, das die Standfläche mindestens 1,20 Meter hoch ist. Die Standfläche muss nivelliert, trocken und standfest sein. Die Maschinen werden mit höhenverstellbaren Standfüßen geliefert.

Dieses Gerät eignet sich nicht für eine Installation in einem Bereich, in dem ein Wasserstrahl benutzt werden könnte. Es darf auch nicht in Außenbereichen installiert werden. Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen die Benutzung und Wartung auf geschulte Personen beschränkt ist.

Um einen korrekten Betrieb zu gewährleisten, muss die Maschine an Orten installiert werden, an denen die Raumtemperatur zwischen $+5^{\circ}\text{C}$ / $+32^{\circ}\text{C}$ und die Luftfeuchtigkeit nicht über 70 % liegt.

Es wird empfohlen, um die Maschine herum eine Fläche freizulassen, um die Wartungsarbeiten zu erleichtern und zum Aufstellen der Kaffeemühle.

Um ein Gefrieren des Wassers der Maschine zu verhindern, muss eine Installation an Orten mit Raumtemperaturen von 0°C oder darunter vermieden werden. Sollte das Wasser gefrieren, darf die Maschine nicht benutzt werden und der Hersteller muss kontaktiert werden.

Das Gerät muss ausschließlich mit kaltem Trinkwasser versorgt werden, gemäß der geltenden Gesetzgebung. Der Druck der Wasserversorgung muss zwischen 0,1 und 0,6 MPa liegen. Sollte diese Voraussetzung nicht erfüllt werden, erkundigen Sie sich bitte beim Hersteller. Zwischen der Trinkwasserleitung und dem Zulauf der Maschine muss ein Absperrventil installiert werden, um, sofern erforderlich, die Versorgung unterbrechen zu können.

6 - Stromanschluss

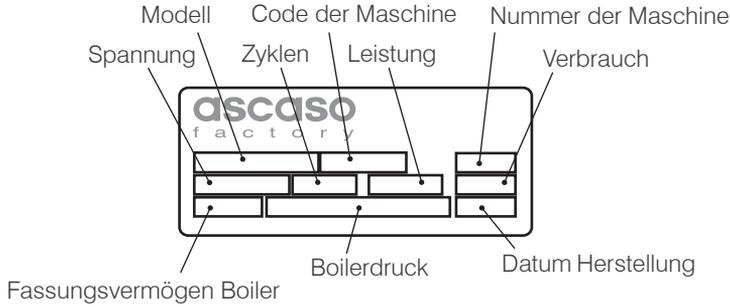
Die Maschine wird, gemäß den erforderlichen technischen Daten, anschlussfertig geliefert.

Das Gerät wird mit dem Netzkabel ohne Stecker geliefert, da eine Festinstallation an das Stromnetz vorgesehen ist. Aus diesem Grund muss ein Schutzschalter installiert werden.

Bevor die Maschine angeschlossen wird, sicherstellen, dass die technischen Daten auf dem Typenschild denen des Stromversorgers entsprechen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder durch qualifiziertes Personal ausgetauscht werden, um eventuelle Gefahren zu verhindern.





Das Netzkabel muss entsprechend den geltenden Vorschriften an den vorgesehenen Anschluss angeschlossen werden.

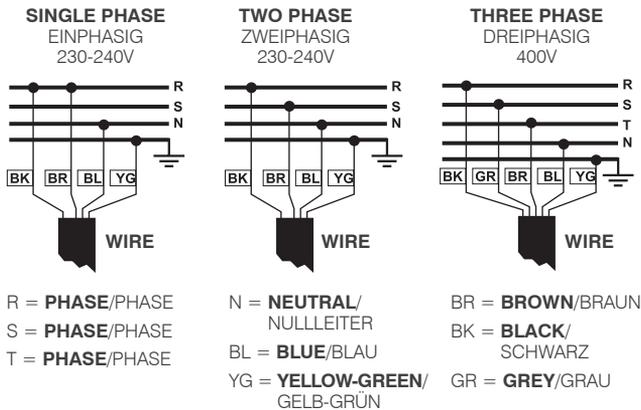
Gemäß den Installationsvorschriften müssen Trennvorrichtungen in die Festinstallation eingebaut werden.

ACHTUNG!

Eine Erdung ist erforderlich, die entsprechend angeschlossen sein muss.

ACHTUNG!

Die Maschinen vom Modell BARISTA T sind für den zweiphasigen (2GR) / dreiphasigen (3GR) Anschluss konfiguriert, so wie es auf dem Schaltplan am Netzkabel dargestellt ist. Dem Anschluss jeder einzelnen Phase muss besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden, sowie dem entsprechenden Nullleiter der Elektrik.



**ACHTUNG!**

Der Anschluss dieser Maschinen im einphasigen Modus führt zu einem hohen Stromverbrauch, wobei Anschlüsse vorhanden sein müssen, die für Modelle mit 2 Brühgruppen mindestens 25 A aushalten und 30 A für das Modell mit 3 Brühgruppen. Es ist möglich, die erforderliche Stromstärke über die Maschinenkonfigurationssoftware zu begrenzen, indem die Anzahl der gleichzeitig arbeitenden Widerstände begrenzt wird (siehe Abschnitt 12). Die Tabelle der Leistung/Stromstärke entsprechend der Konfiguration der Anzahl der gleichzeitig arbeitenden Widerstände ist Folgende:

BARISTA T	KAFFEE (W)	DAMPF (W)	A GESAMT 230 V 1P	CE-PARAMETER					
				1	2	3	4	5	6
2GR	2 x 1000	2 x 1750	24 A	7,5 A	15 A	19,5 A	24 A	24 A	24 A
3GR	3 x 1000	2 x 1750	29 A	7,5 A	15 A	19,5 A	24 A	29 A	29 A

TABELLE LEISTUNG/STROMSTÄRKE

7 - Wasseranschluss

Zuerst wird das freie Ende des Ablaufrohrs, das mit der Maschine geliefert wird, an den vorinstallierten, allgemeinen Ablauf angeschlossen.

Der Anschluss an die Wasserversorgung muss mit einem Hahn versehen sein, der bei Bedarf den Wasserfluss zum Gerät unterbricht. Anschließend wird der flexible Schlauch (3/8" Anschluss mit Innengewinde) an die Pumpe und die Wasserzufuhr angeschlossen. Sollte ein Wasseraufbereitungssystem installiert werden, wird der Schlauch an den Ausgang des besagten Systems angeschlossen.

ACHTUNG!

Empfohlene Wasserparameter für die Verwendung am Trinkwassernetz:

T.D.S.	90 - 150 ppm	pH	6,5 - 8
Gesamthärte	70 - 100 ppm	Alkalität	40 - 80 ppm
Eisen gesamt	0 - 0,02 ppm	Chlorid	0 - 30 ppm
Freies Chlor	0 - 0,05 ppm	Wasserleitungsdruck	0,1 - 1,0 MPa
Chlor gesamt	0 - 0,1 ppm	Durchflussmenge	8 l/min





Wenn diese Parameter im Leitungswasser nicht eingehalten werden, muss eine spezielle Filtervorrichtung installiert werden, wobei die geltenden nationalen und lokalen Vorschriften für Trinkwasser immer beachtet werden müssen.

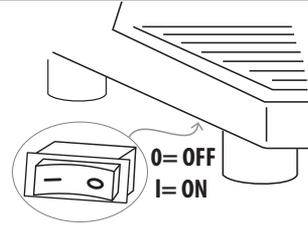
Wenn die Anschlüsse der Wasserzufuhr und des Abflaufs angeschlossen sind, wird das Sperrventil oder der Hahn geöffnet, um den Boiler zu füllen.

ACHTUNG!

Dieses Gerät muss mit einem ordnungsgemäßen Rückflussschutz installiert werden, um die geltenden nationalen und lokalen Vorschriften einzuhalten.

8 - Inbetriebnahme

Den Hauptschalter auf „ON“ stellen (I). Die Maschine wird den Boiler bis zum festgelegten Niveau füllen. Wenn der Füllprozess abgeschlossen ist, beginnt sich das Wasser aufzuheizen, bis es die Temperatur und den Betriebsdruck erreicht.



Druckregelung der Pumpe: Die Pumpe ist ab Werk auf einen Druck von 9 bar eingestellt. Sollte es erforderlich sein, sie zu regulieren, muss der Kunststoffstopfen an der Seitenwand der Maschine entfernt werden und die Schraube der Pumpe mit Hilfe eines Schraubendrehers gedreht werden.

Im Uhrzeigersinn wird der Druck erhöht. Entgegen des Uhrzeigersinns wird der Druck gesenkt.

Regulierung des Überdruckventils: Das Überdruckventil begrenzt den maximalen Betriebsdruck der Maschine. Er darf 12 bar nie überschreiten. Das Ventil ist ab Werk auf 11 bar eingestellt. Zum Einstellen des Ventils muss der Filterhalter mit dem Blindfilter in der Kaffee-Brühgruppe eingesetzt werden. Die Brühgruppe in Betrieb nehmen und die Pumpe mit dem gewünschten Druck für das Ventil einstellen. Anschließend den Regler des Ventils drehen, bis Wasser austritt. Wenn der Prozess abgeschlossen ist, die Pumpe erneut auf 9 bar einstellen.

ACHTUNG!

Das Überdruckventil kann sehr heißes Wasser ablassen (93° C / 200° F).

Ab diesem Zeitpunkt muss man warten, bis die Temperatur der Brühgruppen den Sollwert erreicht, um mit dem Kaffeebezug zu beginnen (durch die spezifische Anzeige der jeweiligen Bedienleiste angezeigt,





die der Temperatur gewidmet sind) und dass die Temperatur des Heißwasser- und Dampfboilers den festgelegten Wert erreicht (das Manometer zeigt, je nach programmierter Temperatur, einen Druck zwischen 1 und 1,5 bar an), um den Bezug von Heißwasser und Dampf benutzen zu können.

ACHTUNG!

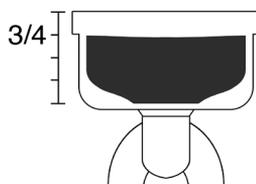
Während der Erhitzung der Gruppen schalten die 5 Tasten auf jedem Bedienfeld zwischen EIN und AUS um, bis die Gruppe die eingestellte Temperatur erreicht hat. Am Ende des Erhitzens sind alle 5 Tasten dauerhaft eingeschaltet.

9 - Kaffeezubereitung

Es kann jede Kaffeesorte verwendet werden. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, für die Espresso-Zubereitung Fertigmischungen zu benutzen, da sie den entsprechenden Mahlgrad haben. Wenn der Kaffee zu schnell oder zu langsam austritt, ist es notwendig, die Kaffeesorte auf einen feineren oder gröberen Mahlgrad umzustellen und mit dem Pressen je nach Vorliebe zu experimentieren.

Folgende Schritte müssen befolgt werden:

1. Die Maschine muss angeschlossen sein. Den Filterhalter (mit Filter) in die Einheit einsetzen.
2. Die 5 Drucktasten der Bedienleiste müssen ständig leuchten. Dies zeigt an, dass die Kaffeemaschine die ideale Temperatur erreicht hat, um Kaffee zuzubereiten.
3. Die XL-Taste betätigen (kontinuierlicher Kaffeebezug) und Wasser durch die Brühgruppe laufen lassen. Dies durchführen, bevor der Kaffee zubereitet wird. Es sorgt dafür, dass für einen optimalen Bezug Rückstände eliminiert werden und die Temperatur ausgeglichen wird.
4. Der Filter muss zu 3/4 gefüllt sein, nachdem der Kaffee gepresst wurde.



5. Für eine perfekte Passform die Kaffeereste reinigen, die sich am Rand des Filters abgesetzt haben.





10 - Programmierung der Kaffeedosierung



Heißwasserauswahl
Kurz



Heißwasserauswahl
Lang



1 Espresso



1 Espresso
lungo



2 Espresso



2
Espresso
lungo



kontinuierlich
(erneut
drücken, um
die Dosis zu
stoppen)

DEUTSCH

Um die Kaffeemenge zu programmieren, muss bei eingeschalteter und bezugsbereiter Maschine (ständig leuchtende Drucktasten) die XL-Programmierungstaste 5 - 6 Sekunden gedrückt werden, bis die Beleuchtung der Taste blinkt, während die übrigen Tasten leuchten.

Dann die Auswahlstaste drücken, die programmiert werden soll. Sie blinkt, während die anderen vier Tasten nicht mehr leuchten. Der Brühprozess beginnt.

Wenn die gewünschte Menge bezogen wurde, erneut die Auswahlstaste drücken, die gerade programmiert wird. Der Brühvorgang wird gestoppt, und die Taste bleibt AUS. Drücken Sie die XL-Taste, bis alle Tasten des Bedienfelds mit Ausnahme dieser einen Taste eingeschaltet sind, und drücken Sie die XL-Taste erneut zweimal, um in den Arbeitsmodus zurückzukehren. Sie können auch 30 Sekunden warten, bis dies automatisch geschieht.

Für einen Kaffeebezug nach eigenem Wunsch (kontinuierlich), die XL-Taste drücken. Wenn Sie die gewünschte Menge bezogen haben, drücken Sie erneut, um den Bezug zu unterbrechen.

ACHTUNG!

Bei Maschinen mit 2 und 3 Brühgruppen werden beim Programmieren der linken Brühgruppe automatisch die gleichen Volumen-Parameter programmiert, die sich rechts von ihr befinden. Sie können verschiedene Auswahlen gleichzeitig programmieren, ohne den Programmiermodus zu verlassen. Sie müssen einfach nur die gleichen Schritte für die verschiedenen Auswahlen ausführen, die Sie programmieren möchten.

ACHTUNG!

Für die Programmierung der Heißwassertasten gehen Sie genauso vor. Die Wahl des kurzen Heißwasserbezugs muss über die Gruppe 1, die Wahl des langen Heißwasserbezugs über Gruppe 2 eingestellt werden.





Tipp. Sie können die Dosis auch über den Hauptbildschirm einstellen, indem Sie die gewünschte Menge für jede Auswahl direkt auf dem Bildschirm eingeben (ml). Die Reihenfolge für die Dosieranpassung ist folgende:



11 - Zubereitung von Cappuccino

DEUTSCH

Der echte „Cappuccino“ besteht aus 25 ml Espresso-Kaffee und 125 ml kalter Milch, die mit Dampf aufgeschäumt wird und so von 3° oder 4° C auf ca. 55° C erhitzt wird. Dabei muss frische Kuhmilch mit einem Proteingehalt von 3,2 % und einem Fettgehalt von 3,5 % verwendet werden. Nur die für eine Tasse benötigte Menge wird in einem Kännchen aus Stahl aufgeschäumt, um zu verhindern, dass sie sich mit anderen Gerüchen oder Aromen vermischt.

Die Dichte der Crema muss gleichmäßig sein, ohne dass es zu einer Trennung der Flüssigkeit kommt. Sie darf keine Löcher oder Luftblasen aufweisen.

ZUBEREITUNG

- Das Manometer zeigt den Druck von Boiler 1 an: 2/1,5 bar. Der Boiler ist dafür konzipiert, Wasser und Dampf zu liefern (ca. 20/22 Min.)
- Den Dampfgriff drehen. Es ist normal, dass zu Beginn des Dampfbezugs etwas Wasser aus dem Rohr austritt. Es wird empfohlen, das Rohr über der Ablaufschale zu platzieren.
- Das Rohr in die zu erwärmende Milch tauchen. Die Milchkanne 1/3 füllen.

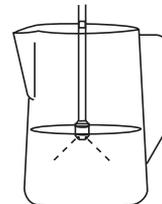
TIPP. Sie können die Temperatur des Dampfboilers über den Hauptbildschirm ändern. Die zulässige Höchsttemperatur beträgt 130° C. Die Reihenfolge für die Anpassung der Temperatur des Boilers ist folgende:



1) TEXTUR: Crema erzeugen

Um die sogenannte „samartige“ Konsistenz zu bekommen, muss das Rohr des Cappuccinatore genau unter der Milchoberfläche positioniert werden.

Wir öffnen den Dampfahn und bewegen das Rohr in unterschiedlichen Winkeln (immer unterhalb der Milchoberfläche), bis dank der Luftzirkulation ein



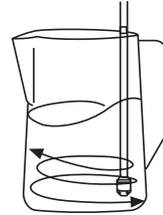


Emulsionseffekt erreicht wird. Nach der Texturierung kann sich das Volumen der Milch verdoppeln.

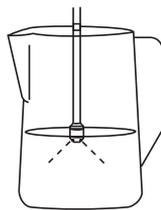
Nicht vergessen, dass die Milchkanne und das Dampfrohr bewegt werden müssen, wobei sichergestellt werden muss, dass dies stets im Bereich der Milchoberfläche geschieht. Danach ist die Milch texturiert, aber noch kalt.

2) TEMPERATUR: Erwärmen der Milch

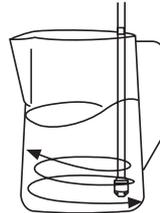
Nachdem die Textur erreicht wurde, das Dampfrohr (10) tiefer in die Milchkanne eintauchen. Kreisbewegungen durchführen, um das gesamte Milchvolumen auf die gewünschte Temperatur zu erwärmen.



ACHTUNG! Das Texturieren setzt das Arbeiten unter der Milchoberfläche und das Erwärmen ein tieferes Eintauchen voraus.



Textur



Heizung

Nicht vergessen, die Milch nicht über 75° C erhitzen. Ab dieser Temperatur ist die Milch verbrüht und verliert ihre Eigenschaften für den Cappuccino.

Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, den Griff (9) drehen, um den Dampfauslass zu schließen.

Tipp: Der Espresso wird zwischen 75° - 80° C bezogen. Die Milch ist zwischen 55° - 70° C texturiert und warm. Es ist wichtig, diese Temperaturen beim Servieren zu erhalten. Deshalb müssen die Tassen auf dem Tassenwärmer der Kaffeemaschine erwärmt werden. Wenn dies nicht möglich ist, die Tasse vor der Benutzung mit Heißwasser erwärmen.

Sobald die Milch warm und texturiert ist, kann sie in der Tasse serviert und dem Espresso hinzugefügt werden.

MÖGLICHE PROBLEME

Die Crema kann zu flüssig und ohne Konsistenz sein.

1) Einer der Gründe dafür kann sein, dass die Milch schon vorab erwärmt wurde.



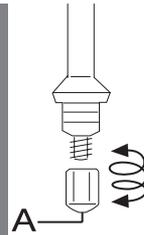


2) Die Milch wurde zu stark erwärmt (das Dampfrohr wurde zu tief in das Milchkännchen eingeführt und erwärmte die Milch, ohne die Luft an der Oberfläche zirkulieren zu lassen), bevor die gewünschte Textur erreicht wurde. Schritt 1 wurde nicht richtig durchgeführt: TEXTURIEREN. Und es wurde nicht zugelassen, dass die Luft die Milch bearbeitet.

Achtung! Wenn der Dampf- oder Wasserbezug längere Zeit ununterbrochen benutzt wurde und beobachtet wird, dass der Ausgangsdruck sinkt, ein paar Sekunden warten, bis sich der Boiler regeneriert. Der optimale Druck liegt bei 1 / 1,5 bar.

WICHTIG!

Nach jeder Benutzung wird empfohlen, den Dampfbezug für 5 Sekunden zu betätigen, um das Rohr zu säubern und zu verhindern, dass es verstopft. Um die Ansaugöffnungen (A) zu reinigen, können Sie eine Pinzette benutzen. Vergewissern Sie sich, dass das Rohr frei von Hindernissen ist.



DEUTSCH

12 - Zubereitung von Heißwasser

Eine Tasse oder einen Behälter unter den Wasserauslauf stellen. Für den Wasserbezug betätigen Sie den Heißwasserschalter (8, kurze oder lange Auswahl).

Beide Auswahlen sind zeitabhängig und stoppen automatisch, wenn der eingestellte Wert erreicht wird. Wenn Sie sie ändern möchten, folgen Sie Abschnitt 10.



13 - Optionen des Bildschirms

Es ist möglich, alle Funktionen und Parameter der Maschine über den Hauptbildschirm zu steuern.

Nachstehend finden Sie Informationen zu einzelnen Funktionen und Parametern.

- A**  **ENERGIESPAROPTIONEN.** Es ist möglich, jede einzelne Brühgruppe sowie den Boiler ein- oder auszuschalten und die Zeit einzustellen, nach der sie in den ECO-Modus wechseln können, sowie ihre Standby-Temperatur danach.
- | | |
|---|--|
|  Aktivieren oder deaktivieren Sie die Brühgruppen. |  Ein- und Ausschalten des Boilers |
|  Temperatureinstellung ECO der Brühgruppen. |  Temperatureinstellung ECO des Boilers |
|  Startzeit des ECO-Modus der Brühgruppen |  Startzeit des ECO-Modus des Boilers |

- B**  **REINIGUNG DER BRÜHGRUPPEN.** Ermöglicht den Reinigungsprozess der einzelnen Brühgruppen. Der Reinigungsprozess besteht aus 10 aufeinanderfolgenden Spülungen von jeweils zehn Sekunden, mit einer Verzögerung von jeweils drei Sekunden.

ACHTUNG!

Bitte verwenden Sie in jeder Gruppe, in der das Reinigungsverfahren angewendet wird, einen Blindfilter. Je nach Häufigkeit der Reinigung sollten Sie die Verwendung des Reinigungsmittels mit der Ref. V.8401 oder V.8402 gemäß den Anweisungen auf dem Gerät berücksichtigen. Dieser Prozess löst das Pulver auf, das sich im Blindfilter befindet, reinigt die Leitungen und das Elektroventil sowie die Duschen und Diffusoren der Brühgruppe.

Sie können diesen Vorgang so oft wie erforderlich wiederholen, bis am Auslass der Gruppe sauberes Wasser herausläuft.

Anschließend entfernen Sie den Filterhalter und lassen 30 Sekunden sauberes Wasser durch die Gruppe laufen.

ACHTUNG!

Der Vorgang kann durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Bedienfeld, die zu der zu reinigenden Brühgruppe gehört, angehalten werden.



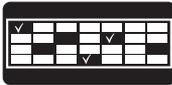
ACHTUNG!

Das automatische Reinigungssystem der Brühgruppen kann auch über die Tastatur aktiviert werden, indem man die Taste 5 drückt und sofort, ohne sie loszulassen, auch die Taste 1 der Tastatur drückt, die zur Gruppe gehört, die gereinigt werden soll. Wenn Sie den Vorgang vorzeitig abbrechen möchten, drücken Sie die Taste 5 auf derselben Tastatur.

C



KALENDER. Es ist möglich, die Uhrzeit und den Tag einzustellen sowie das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine zu programmieren.



Automatisches Ein- und Ausschalten programmieren

Uhrzeit und Tag einstellen



DEUTSCH

D



EINSTELLUNGEN. Ermöglicht die Änderung der wichtigsten Betriebsparameter, wie Temperatur, Einstellung des Tassenvolumens, die Wartung und die technischen Parameter.



Einstellen der Temperatur des Boilers und der Brühgruppen.



Einstellen des Tassenvolumens in jeder Auswahl für die Brühgruppen



Einstellung der Vorbrühzeit in jeder Auswahl für die Brühgruppen



Wartungsparameter, einschließlich der Alarm der allgemeinen Wartung und Alarm des Wasserfilters.



Technische Parameter, einschließlich Ausstellungsmodus, maximale Füllzeit des Boilers, OFFSET-Temperatur für die Brühgruppen, Konfiguration der CE-Parameter, Aktivierung des Dampfboilers und Empfindlichkeit der Sonde.

PASSWORT: 66666



Werkseinstellungen, wie die Anzahl der Gruppen und PID-Konfiguration.

ACHTUNG!

Im Ausstellungsmodus ist es möglich, die Maschine einzuschalten, wobei alle Heizelemente zu Ausstellungszwecken deaktiviert sind.



E



INFORMATION DER MASCHINE. Ermöglicht die Überprüfung von Bezugs- und Wartungszählern, Softwareversion und Alarmen.



Bezugszähler für jede Brühgruppe.



Wartungszähler, einschließlich Totalbezüge



Information der Software



Alarmverlauf

ACHTUNG!



Das Symbol  erscheint in der oberen linken Ecke des Hauptbildschirms, wenn in einer Gruppe oder einem Boiler ein Alarm ausgelöst wird. Wenn Sie darauf drücken, erhalten Sie Zugriff auf die Liste des Alarmverlaufs, in der die Art des Alarms, die Gruppe/der Boiler, in der/dem er festgestellt wurde, und die Möglichkeit, ihn zu löschen oder das Menü einfach zu verlassen, angezeigt werden.

ACHTUNG!

Die Bildschirme jeder Tastengruppe geben auch Informationen in Bezug auf die Probleme an, die an den verschiedenen Komponenten gemäß der folgenden Alarmliste auftreten können.

AL2	Ausfall des Durchflussmessers in der Gruppe 1/2/3 festgestellt
AL3	Ausfall des Temperatursensors der Gruppe 1/2/3 festgestellt
AL4	Ausfall des Widerstands der Gruppe 1/2/3 festgestellt
AL6	Wartezeit des Füllens
AL7	Ausfall der Temperatursonde des Boilers
AL8	Temperatursonde des Boilers nicht erkannt
AL9	Gruppe 1/2/3 Temperatursensor nicht erkannt



BEDIENFELD GRUPPE i (i=1,2,3)					
	TASTE S1	TASTE L1	TASTE S2	TASTE L2	TASTE XL
Aufheizen der Gruppe	Abwechselndes blinken der Tasten der Gruppen, der Rest ist eingeschaltet.				
Starker Kaffee, individuell S2	In der Gruppe, in der die Auswahl aktiviert wird, S1-Taste permanent, Rest aus.				
Schwacher Kaffee, individuell L1	In der Gruppe, in der die Auswahl aktiviert wird, L1-Taste permanent, Rest aus.				
Starker Kaffee, doppelt S2	In der Gruppe, in der die Auswahl S2 aktiviert ist, permanent, Rest deaktiviert.				
Schwacher Kaffee, doppelt L2	In der Gruppe, in der die Auswahl L2 aktiviert ist, permanent, Rest deaktiviert.				
Kontinuierlich XL	In der Gruppe, in der die Tabelle der permanenten Auswahl XL aktiviert ist, Rest aus.				
Max. Zeit Befüllung Boiler	In allen Gruppen, die Tasten S2 und L2 blinken, Rest der Tasten aus.				
Volumetrischer Alarm Gruppe i	Der Taste S2 der Gruppe i (i = 1,2,3) blinkt, Rest der Tasten aus.				
Alarm Temperaturfühler Gruppe i	Die Taste S1 der Gruppe i (i = 1,2,3) blinkt, Rest der Tasten aus.				
Alarm Dampffühler Gruppe i	Die Taste L1 aller Gruppen blinkt, Rest der Tasten aus.				
Automatische Reinigung	Taste S1 + XL der Gruppe i (i = 1,2,3) blinken, Rest der Tasten aus.				

ACHTUNG!

Wir können die Programmierparameter durch Drücken der Tasten 1, 3 und 5 der Gruppe 1 bei ausgeschalteter Maschine zurücksetzen. Ohne sie loszulassen, betätigen Sie den Hauptschalter, bis der Text „Prt“ auf dem Bildschirm der Gruppe 1 erscheint. Dann lassen wir die Tasten los und schalten das Gerät aus und wieder ein.

F

ANZEIGEOPTIONEN, ermöglicht die Änderung der Sprache und der Maßeinheiten



Sprachoptionen



Maßeinheiten (° C oder ° F)





14 - Wartung und Reinigung

Die Reinigung und vorbeugende Pflege des inneren Systems Ihrer Maschine ist grundlegend, um einen Espresso von optimaler Qualität zu erhalten.

ALLGEMEINE WARNUNG!

Die Reinigung und Wartung müssen im kalten Zustand des Gerätes durchgeführt werden und wenn es vom Stromnetz getrennt ist. Das Gerät nicht in Wasser eintauchen. Nicht spülmaschinenfest.

1) TÄGLICHE REINIGUNG

- Um die Maschine außen zu reinigen, spezifische Produkte für Edelstahl verwenden.
- Die Displays nie mit Alkohol reinigen.
- Die Auffangwanne regelmäßig herausnehmen, um sie zu reinigen.
- Das Dampfrohr direkt nach der Benutzung mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Am Ende des Tages das Dampfrohr reinigen und die Milchreste entfernen. Bereiten Sie dazu einen der spezifischen Reiniger für Dampfrohre Ascaso V.8410 entsprechend der auf dem Produkt angegebenen Dosierung vor. Nach der Vorbereitung fahren Sie mit der Reinigung des Rohrs gemäß den Anweisungen des Reinigungsprodukts fort. Vergessen Sie nicht, den Vorgang mit sauberem Wasser zu wiederholen, um Produktreste aus dem Dampfrohr zu entfernen.
- Des Weiteren wird empfohlen, die Brühgruppe am Ende des Tages zu reinigen. Tauschen Sie bei laufendem Gerät den Kaffeefilter im Filterhalter gegen den mitgelieferten Blindfilter aus und aktivieren Sie den Reinigungsvorgang über den Hauptbildschirm. Weitere Informationen zur Durchführung dieses Vorgangs finden Sie in Abschnitt 13, Reinigungsoptionen.
- Ablaufpfanne. Die Pfanne mithilfe eines Teelöffels von Kaffeeresten und Rückständen befreien.

2) WÖCHENTLICHE REINIGUNG

- Wöchentliche Reinigung der Dusche und Dichtung der Kaffee-Brühgruppe. Mit der Spezialbürste Ascaso Code V.26 die Duschen und Dichtungen des Filterhalters reinigen.
- Am Ende des Tages das Dampfrohr reinigen und die Milchreste entfernen. Bereiten Sie dazu einen der spezifischen Reiniger für Dampfrohre Ascaso V.8410 entsprechend der auf dem Produkt angegebenen Dosierung vor. Nach der Vorbereitung fahren Sie mit der Reinigung des Rohrs gemäß den Anweisungen





des Reinigungsprodukts fort. Vergessen Sie nicht, den Vorgang mit sauberem Wasser zu wiederholen, um Produktreste aus dem Dampfrohr zu entfernen.

- Wöchentliche Reinigung der internen Komponenten. Mit der Maschine im Betrieb, den Kaffeefilter des Filterhalters durch den mitgelieferten Blindfilter austauschen. Verwenden Sie das Reinigungsmittel mit der Ref. V.8401 oder V.8402 gemäß den Anweisungen auf dem Gerät an. Dieser Prozess löst das Pulver auf, das sich im Blindfilter befindet, reinigt die Leitungen und das Elektroventil sowie die Duschen und Diffusoren der Brühgruppe. Sie können diesen Vorgang so oft wie erforderlich wiederholen, bis am Auslass der Gruppe sauberes Wasser herausläuft.
- Anschließend entfernen Sie den Filterhalter und lassen 30 Sekunden sauberes Wasser durch die Gruppe laufen.

3) BOILERREINIGUNG

Je nach Benutzung und der Härte des verwendeten Wassers ist eine Reinigung des Dampfboilers erforderlich. Verwenden Sie dazu das Reinigungsmittel V.8412 gemäß den Anweisungen auf dem Reinigungsmittel.

15 - Garantie

Die Garantie ist die Kaufrechnung. Kaufrechnung aufbewahren. Sie muss dem technischen Kundendienst vorgelegt werden, wenn irgendeine Störung eintreten sollte.

Dieses Gerät wird vom Händler ab dem Kaufdatum gegen alle Fehler der Herstellung oder des verwendeten Materials garantiert.

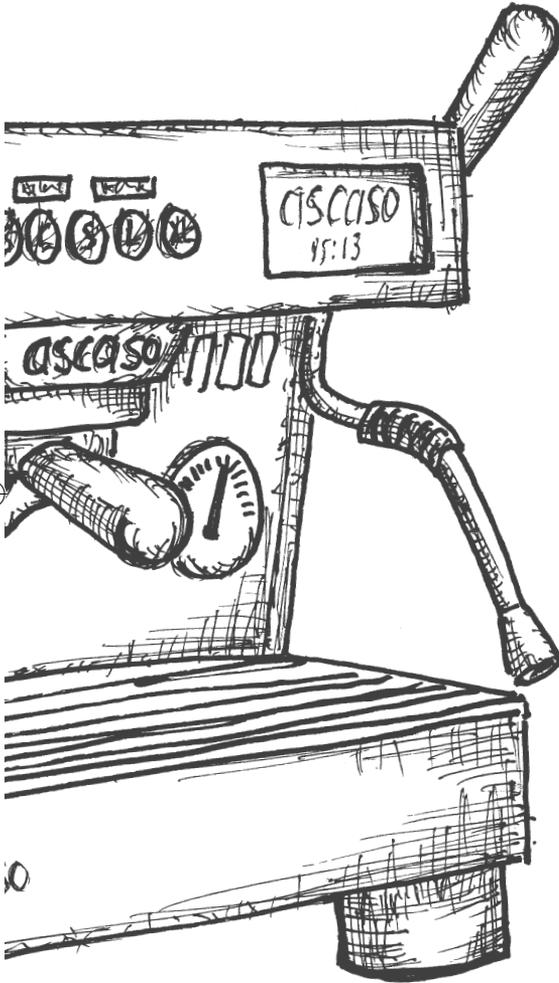
Die eventuell anfallenden Kosten für Versand und Verpackung gehen zu Lasten des Benutzers.

Diese Garantie hat keine Gültigkeit, wenn:

1. Keine Rechnung vorhanden ist.
2. Bei unsachgemäßer Benutzung der Maschine.
3. Bei einer Kalkansammlung oder fehlender Reinigung der Maschine.
4. Das Gerät wurde von Personen zerlegt, die nicht zum Netzwerk des offiziellen technischen Kundendienstes von Ascaso gehören.







ascaso

for coffee lovers

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



Technical specifications and models can change without notice.
Especificaciones técnicas y modelos pueden sufrir variaciones sin previo aviso.
Die technischen Spezifikationen und Modelle können sich ohne vorige Ankündigung ändern.
Les spécifications techniques et les modèles peuvent être modifiés sans préavis.