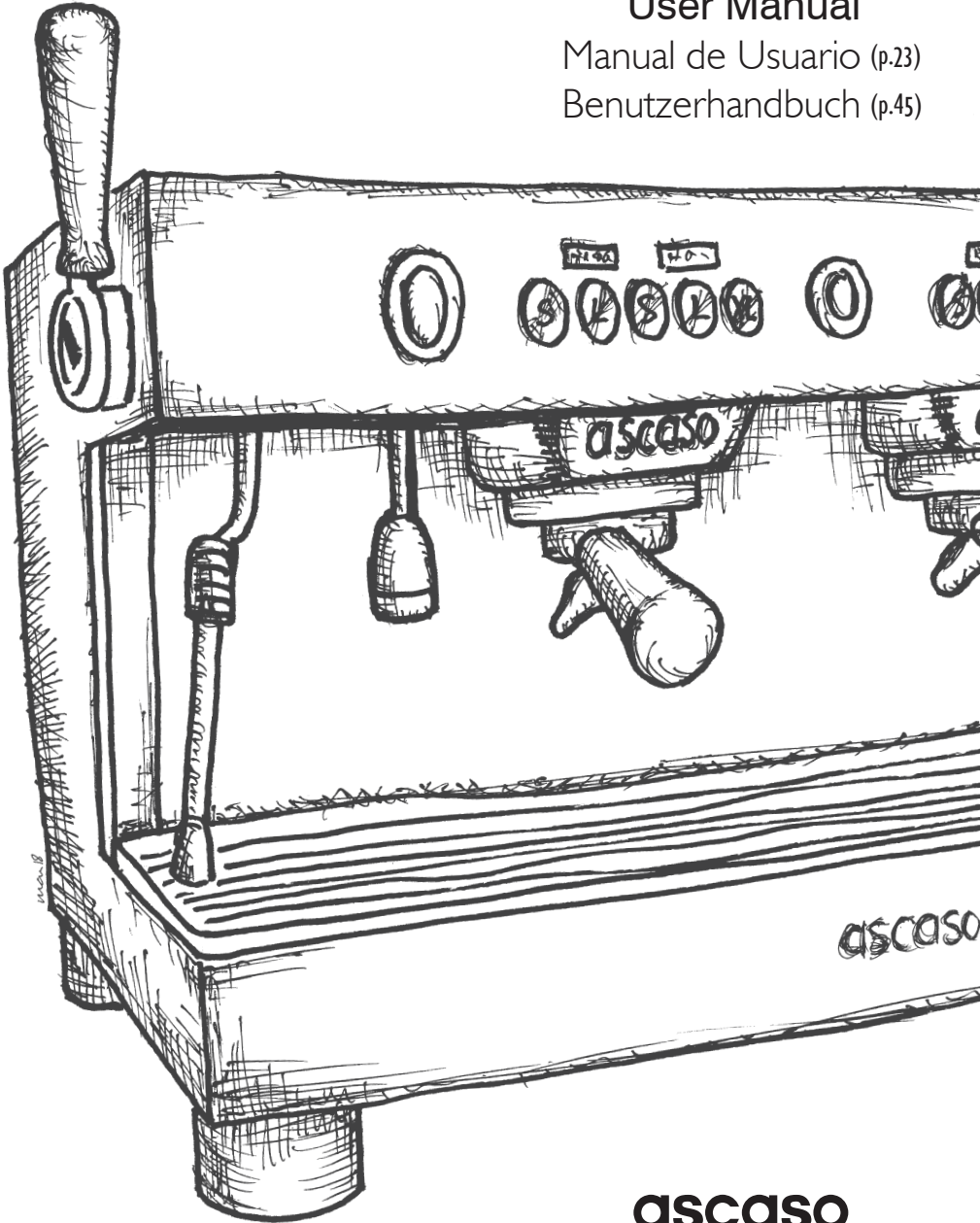


BARISTA T

User Manual

Manual de Usuario (p.23)

Benutzerhandbuch (p.45)



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	8
3. COMPONENTS IDENTIFICATION	9
4. CHARACTERISTICS OF THE MACHINE	9
5. INSTALLATION	10
6. ELECTRICAL CONNECTION	11
7. HYDRAULIC CONNECTION	12
8. START-UP	12
9. COFFEE PREPARATION	13
10. PROGRAMMING DOSE OF COFFEE	15
11. PREPARATION OF THE CAPPUCCINO	16
12. PREPARATION OF HOT WATER	18
13. SPECIFIC FUNCTIONS OF THE DISPLAYS ON THE KEYPADS	18
14. MAINTENANCE AND CLEANING	20
15. WARRANTY	21

Regulations - EC Declaration of Conformity



Ascaso Factory S.L.U
C/ Energía, 39-41, Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellá, 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, EN 60335-2-15, 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

C/ Energía, 39-41, Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellá, Barcelona, Spain

Date: 24/07/2017

.....
(Operations Manager)

I - Safety rules

- Before connecting the machine, check the distribution mains.
- You cannot 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 and stable surface, inaccessible to children or animals and away from hot surfaces.
- Use in environments that exceed 5°C of temperature.
- This appliance is designed to be permanently connected to the water supply.
- Never start a defective appliance or 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 plug plugged in.
- Do not unplug the coffee machine by pulling on the power cord.
- Do not allow the device to be manipulated by children or inexperienced persons.
- 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 malfunction, 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, of which the manufacturer cannot be held responsible.
- Failure to respect these warnings can compromise the safety of both the device and the user.
- Save this Instruction manual.

2 - USE

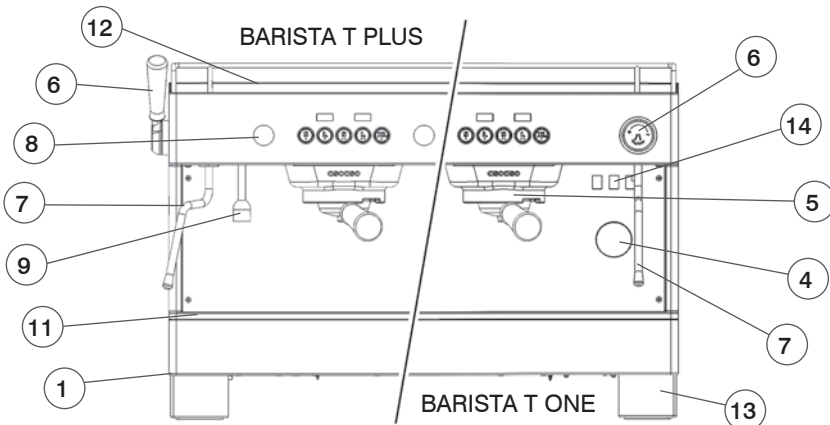
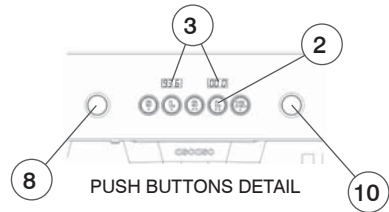
The machines have been designed, manufactured and protected to be used as machines to prepare espresso coffee and hot drinks (tea, cappuccino, chamomile, etc.); all other use must be considered improper and therefore dangerous.

Attention!

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

3 - Components identification

1. General switch
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 switch
9. Hot water outlet
10. Semi-automatic dispensing switch (only Plus model)
11. Tray
12. Cup-warmer
13. Adjustable feet
14. Light, cup-warmer and group-heating switch



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 PLUS/ONE	1 GR	2 GR	3 GR
Voltage	380V 3F		
Power (w)	3500	5500	6500
Steam boiler (w)	2000	3500	3500
Coffee group (w)	1x1000	2x1000	3x1000
Steam boiler			
Max. Pressure (mpa)	0,27	0,27	0,27
Working pressure (mpa)	0,18	0,18	0,18
Volume (l)	4,5	8,5	8,5
Size (mm)	440x550x465	700x550x465	920x550x465
Weight (kg)	52	65	85
Water inlet	3/8"	3/8"	3/8"
Min/max pressure (mpa)	0,1 / 0,6	0,1 / 0,6	0,1 / 0,6
Drain pipe diameter (mm)	16		
1 Coffee filter holder	1		
2 Coffee filter holder	1	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.

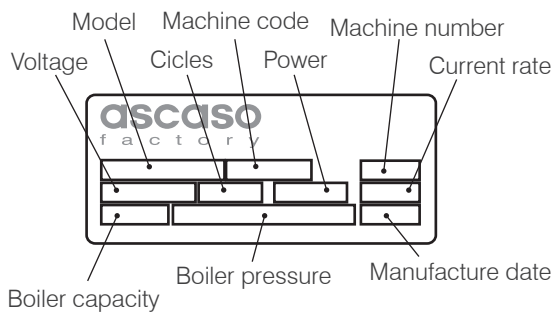
6 – Electrical connection

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.

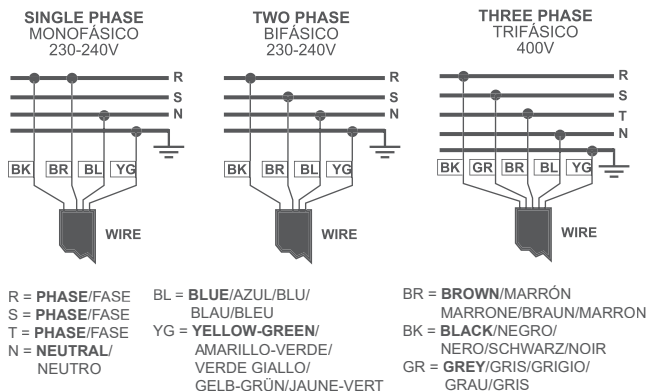
Disconnecting means must be incorporated into the fixed installation in accordance with the installation regulations.

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 three-phase 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. The connection in single-phase mode of these machines will lead to high consumption of electrical current, having to have at least prepared sockets to support 25 A for the model of 2 groups, and 30 A for the 3 groups.



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.

IMPORTANT: Do not feed the coffee machine with water below 10° Fr hardness.

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

8 – Start-up

Set the main switch to the "ON" position 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.

ATTENTION!

The expansion valve can discharge very hot water (93° C / 200° F).

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-point 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.

9 – Coffee preparation

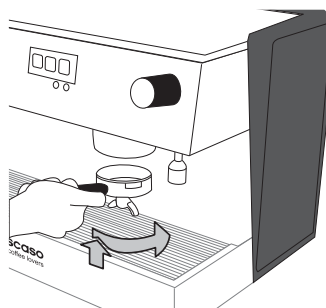
You can use any type of coffee. For optimal results, we recommend using mixtures prepared for the preparation of espresso coffee since the grinding point will be adequate. If the coffee comes out very quickly or very slowly, it will be necessary to change the type of coffee for another fine or coarser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



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.

Attention! To obtain an optimum coffee extraction quality, always use the appropriate filter for 1 or 2 coffees.

Attention! If the coffee comes out very fast or very slowly, it will be necessary to change the grind of the finest or thickest coffee and experiment with the pressing according to our preferences.

ATTENTION!

To obtain an optimum coffee extraction quality, always use the appropriate filter for 1 or 2 coffees.

ATTENTION!

If the coffee comes out very fast or very slowly, it will be necessary to change the grind of the finest or thickest coffee and experiment with the pressing according to our preferences.

GENERAL ADVICE

1. The filter holder must always be placed on the machine to keep it warm. In closed position.
2. Place the cups on the cup-warmer. The temperature (optimum 40°C / 105°F) will improve our espresso.
3. The coffee will continue to come out in small drops a few seconds after turning off the coffee breaker.
4. It is advisable to grind the amount of coffee needed at the time it is needed because the ground coffee quickly loses its aroma qualities and the fatty substances contained in the coffee become rancid.

10 – Programming dose of coffee



To program the amount of coffee, 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 two 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 5 keys are permanently illuminated. The selection is programmed.

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.

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.

ATTENTION!

The BARISTA T PLUS model has a semi-automatic switch that activates the delivery of coffee manually.

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

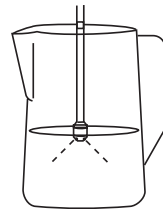
- The pressure gauge will indicate the pressure of the boiler 1. 2 / 1.5 bar. The boiler will be ready to dispense water and steam (approximately 20/22 min.)
- Turn the steam knob. It is normal that at the beginning of the steam service a little water comes out of the pipe, so we recommend that you position the pipe in the drain pan.
- Insert the tube into the milk to be heated. Fill up to 1/3 of the jar.

1) TEXTURE: Getting cream

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

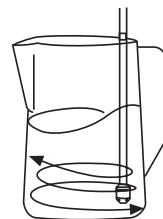
Open the steam control and move the tube at different angles (always under the surface of the milk) to achieve an emulsion effect thanks to air circulation. Once textured, the volume of milk can be doubled.

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.



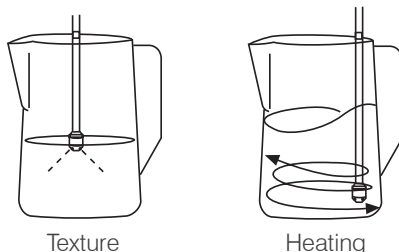
2) TEMPERATURE: Heating the milk

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



IMPORTANT!

Texture requires working under the surface of the milk and heating requires working deeper.



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 75-80°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.

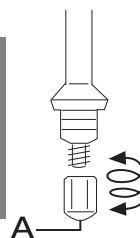
The cream can be excessively thin and without consistency.

- 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 to obtain water. Turn the knob to close the water outlet, when you have obtained the desired amount.

13 – Specific functions of the displays on the keypads

The Barista T ONE and Barista T PLUS models have 2 independent displays on each of the group keypads through which we can control the following parameters.

Parameter	Description
Tx	Setpoint temperature of group X (x = 1,2,3), shown on the left screen during the operation of the machine.
Tc	Temperature of the steam boiler
Ud	Units of measure: Degrees Celsius (C) or Farenheit (F)
P/I/D/B	Configuration parameters of the PID temperature control.
TeE	Steam boiler's temperatura in stand-by mode
TiE	Inactivity time after which the temperatura of the steam boiler is set to the stand-by one (TeE parameter). If this value is set to 0, stand-by function is deactivated.
Pxy	Pre-infusion selection in the x group and y selection, configurable between 0 and 5 seconds.
Cr	Stopwatch activated or deactivated. When activated, it is displayed on the right screen during the operation of the machine.
Ux	Indicates the offset between the regulated temperature and that shown by the group x display
AC	Steam boiler activated / deactivated
EP	Activate or deactivate pump operation
CS	Counter services for capsule models. It must be disabled in BARISTA T models.
SP	Indicates the number of partial services (since the last reset to 0) of the group from which we are viewing the data.
STG	Indicates the number of total services of the group from which we are viewing the data.
ST	Indicates the number of total services of the machine



To enter programming mode, we must press key 5 and immediately and without releasing this one press also key 3 (counting from the left) of the first keypad. The 5 keys and the displays will be off. Then press key 5 for 10 seconds. Then the display on the left will show the different programming options according to the previous table.

With the keys 1 and 2 we move forward or backward between the different options, and with the 5 key we enter the selected option to modify the previously programmed value. Once inside the option to modify, with the keys 1 and 2 we increase / decrease the value of it, and with the key 5 we confirm the modification, returning to the programming menu.

To exit the programming menu, we must search for the ESC option and select it using the 5 key. The keypads and displays will be off. We must activate them again by pressing the 3 key.

ATTENTION!

We can deactivate coffee groups independently by pressing key 5 and immediately and without releasing this one also key 2 of each keypad. The display on the left of the off group will show OFF. To activate it again, we must repeat the operation again, pressing buttons 5 and 2 simultaneously.

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	GROUP FLOW METER FAILURE x (display only in group x) (x = 1/2/3)
AL3	PROBE TEMPERATURE FAULT GROUP x (visualize only in group x) (x = 1/2/3)
AL4	GROUP RESISTANCE FAILURE x (visualize only in group x) (x = 1/2/3)
AL5	CIRCUIT FAILURE (VISUALIZE ON ALL DISPLAYS)
AL6	MAXIMUM FILLING BOILER TIME

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 a solution of 25 mL of the specific cleaner for vapor tubes Ascaso V.142 or V.144 in 1/2 liter of cold water. Once prepared, introduce the steam pipe, opening and closing the tap about 10 times, keeping it open for about 10 seconds. Once the process is finished, repeat with clean water to remove remains of product from the steam tube.
- 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.
- Filters and filter holders, weekly periodicity. Prepare a solution consisting of 2 envelopes of “Detergent group” code V.100 or 3 tablespoons detergent powder code V.101 with 1/2 liter of boiling water in a stainless steel, plastic or glass container. That is not aluminum or iron. Immerse the filter holders and filters in the solution, leaving them at least 20 minutes. It is preferable to leave them for a whole night. After this time, remove the parts and rinse them abundantly with clean water.
- Cleaning internal components, weekly periodicity. With the machine running, replace the coffee filter in the filter holder with the supplied blind filter. Empty an envelope of “Detergent group” code V.100 in the blind filter and fix it in the group. Then press the XL key, letting the pump run for approximately 7 seconds. Stop the operation by pressing the XL key again. Repeat the process 5 times at 3-second intervals.

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) AUTOMATIC CLEANING FOR THE COFFEE GROUPS

In order to activate the automatic cleaning system for the coffee groups we must press 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. Then it will start the cleaning process consisting of 10 consecutive rinsing of 10 seconds, with a 3s delay between them. If we need to stop the process before its end, we must press key 5 of the same button panel.

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.

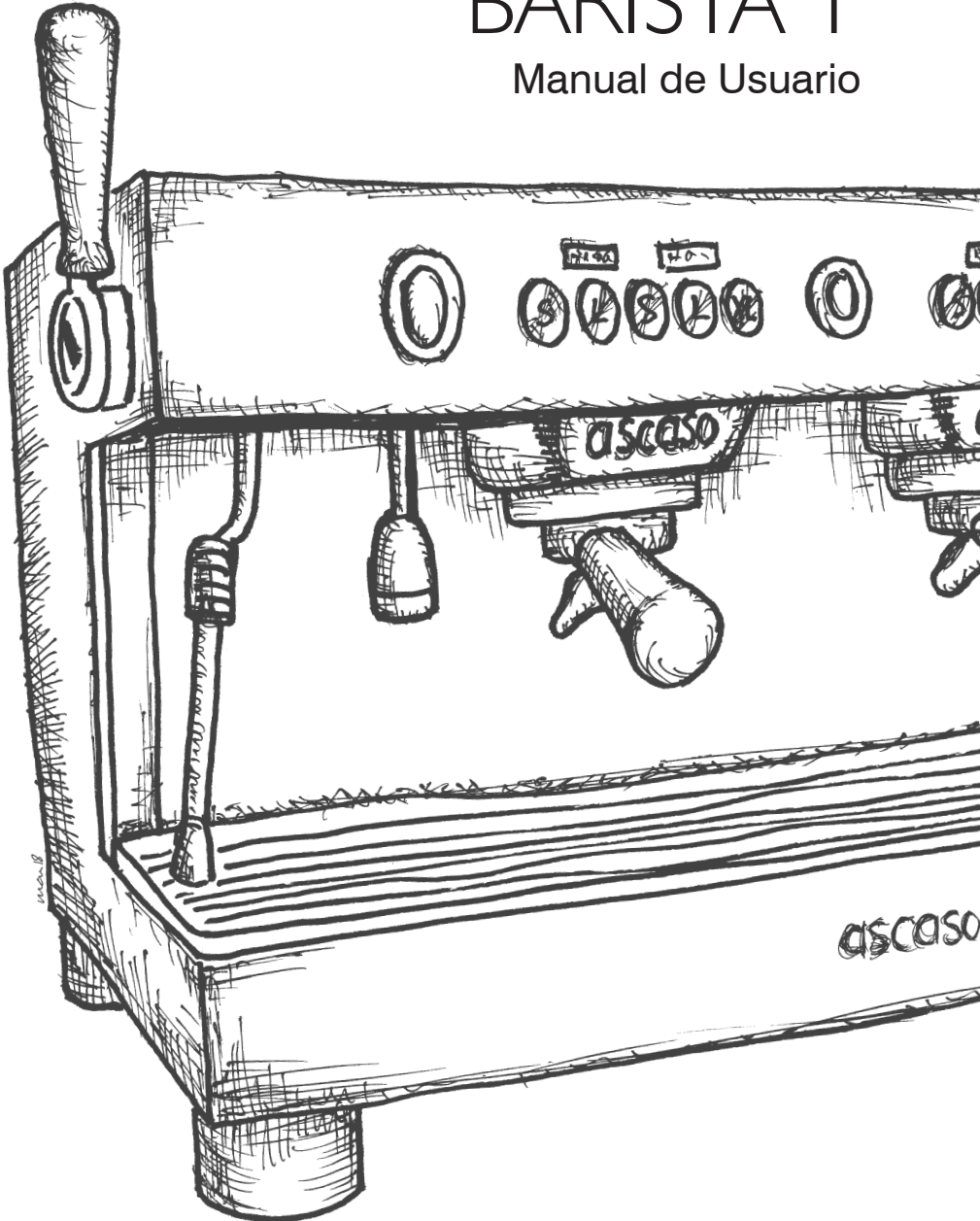
The amount of postage and packaging that may arise, will be charged to the user.

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

Manual de Usuario



ascaso
BARCELONA

¡Gracias!

Gracias por haber adquirido un producto **ascaso**. Con él podrá obtener el mejor café espresso y deliciosos cappuccinos.

Su máquina de café ha sido diseñada y construida aplicando las últimas innovaciones tecnológicas, tanto en el ámbito informático como de ingeniería, por lo que el resultado es un producto de alta calidad, seguro y fiable.

Reciclaje de su cafetera

Las cafeteras pueden contener materiales reciclables.

Contacte con su distribuidor o con el centro de reciclaje de su localidad.



Contenido

CONFORMIDAD	28
1. NORMAS DE SEGURIDAD	29
2. USE	30
3. IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES.	30
4. CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA	31
5. INSTALACIÓN	32
6. CONEXIÓN ELÉCTRICA	33
7. CONEXIÓN HIDRÁULICA	34
8. PUESTA EN MARCHA	34
9. PREPARACIÓN DE CAFÉ	35
10. PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE CAFÉ	37
11. PREPARACIÓN DEL CAPUCCINO	38
12. PREPARACIÓN DE AGUA CALIENTE.	40
13. FUNCIONES ESPECÍFICAS DE LOS DISPLAYS SOBRE LAS BOTONERAS.	40
14. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	42
15. GARANTIA	43

Normativa – Declaración de conformidad CE



Ascaso Factory S.L.U

C/ Energía, 39-41, Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellá, Barcelona, Spain

Como fabricante de máquinas de café, declara que:

Tipo: Máquina de café

Modelo:

Nº serie:

ASCASO FACTORY SLU declara bajo su responsabilidad que el producto Máquina para café de uso profesional al cual se refiere esta Declaración, de acuerdo con lo prescrito por las específicas directivas: 98/37/CE - - Directiva máquina 73/23/CEE, 93/68/CEE - Directiva Baja Tensión 89/336/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE - - Directiva EMC 97/23/ - Directiva equipos de presión (PED) y es conforme a las siguientes normas: EN 292-1, EN292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, EN 50141, EN55104 Normas EN armonizadas.

La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del fabricante, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones. El expediente técnico ha sido archivado por "R&D Manager" en la sede legal.

Sede legal:

Ascaso Factory S.L.U

C/ Energía, 39-41, Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellá, Barcelona, Spain

Fecha: 24/07/2017

.....
(Director Operaciones)

I - Normas de seguridad

- Antes de conectar la máquina comprobar la red eléctrica de distribución.
- No se pueden utilizar alargos, adaptadores o enchufes múltiples para su conexión.
- Compruebe que existe toma a tierra y un dispositivo de seguridad eléctrica eficiente.
- Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable, inaccesible a niños o animales y alejadas de superficies calientes.
- Usar en ambientes que superen los 5°C de temperatura.
- Este aparato está previsto para estar permanentemente conectado al suministro de agua.
- Nunca poner en marcha un aparato defectuoso o con cable de alimentación en mal estado.
- No obstruir las rejillas de ventilación, en particular no tapar con paños u otros objetos la superficie caliente-tazas.
- No intervenir para trabajos de limpieza o mantenimiento con la clavija enchufada.
- No desconectar la máquina de café tirando del cable de alimentación.
- No permitir que el aparato sea manipulado por niños o personas inexpertas.
- No manipular el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.
- No debe sumergir el aparato en agua.
- No dejar el material de embalaje (bolsas, clavos, cartones) al alcance de los niños.
- La máquina embalada debe almacenarse en un lugar, seco y sin humedad.
- Evitar de poner encima del embalaje bultos pesados de otro tipo.
- Utilizar sólo accesorios y repuestos autorizados por el fabricante.
- En caso de avería o mal funcionamiento apagar el aparato y desenchufarlo de la red.
- No se debe intentar repararlo o intervenir directamente. Llamar a su servicio técnico.
- Una instalación errónea puede ocasionar daños a personas y objetos, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
- El no respetar estas advertencias puede comprometer la seguridad tanto del aparato como del usuario.
- Guarde este manual de Instrucciones.

2 - USO

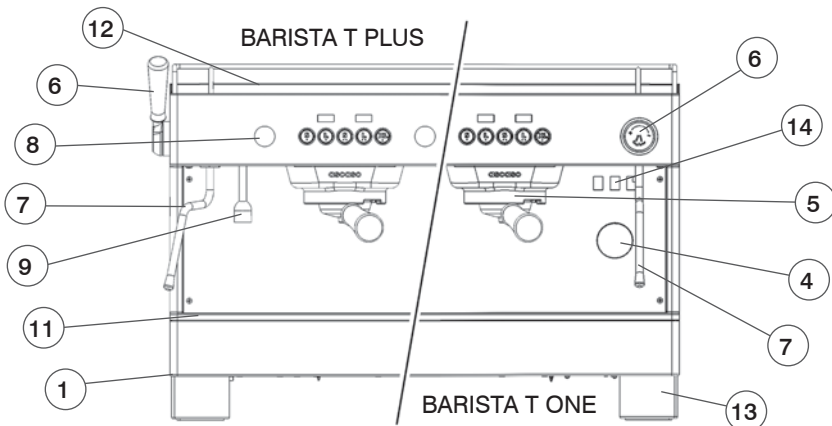
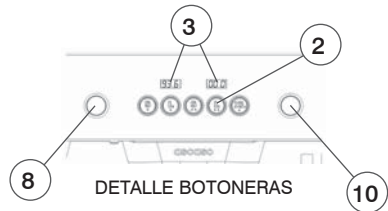
Las máquinas han sido diseñadas, fabricadas y protegidas para ser empleadas como máquinas para preparar café expreso y bebidas calientes (té, capuchino, manzanilla, etc.); todo otro uso ha de ser considerado impropio y por tanto peligroso.

ATENCIÓN!

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas debidos a un uso impropio, errado o irrazonable.

3 - Identificación de componentes

1. Interruptor general
2. Botoneras grupos
3. Pantallas información grupos
4. Manómetro presión caldera/presión bomba
5. Grupos erogadores café
6. Mando grifo vapor
7. Tubo vapor
8. Interruptor agua caliente
9. Salida agua caliente
10. Interruptor erogación semi-automática (sólo en modelo Barista T Plus).
11. Bandeja
12. Superficie calienta-tazas
13. Patas regulables
14. Interruptor iluminación, calienta-tazas y calienta-grupos



4 - Características de la máquina

Las máquinas de la serie BARISTA T han sido diseñadas para preparar café espresso y bebidas calientes.

El principio de funcionamiento consiste en una bomba volumétrica en el interior de la máquina que alimenta la caldera de agua caliente y vapor, además de los grupos de café independientes.

El agua a utilizar para preparar las bebidas es tomada al momento de la red hídrica, presurizada por la bomba, pasando por un circuito de pre-calentamiento a través de la caldera de agua caliente/vapor, y siendo finalmente elevada su temperatura desde la temperatura de pre-calentamiento hasta la de trabajo por un intercambiador.

Cada uno de los grupos erogadores, así como la caldera de agua caliente/vapor, pueden presentar una temperatura de trabajo diferente.

La máquina está formada por una estructura portante en acero a la que se fijan los componentes mecánicos y eléctricos. Todo está cubierto con paneles de cobertura total realizados en chapa de hierro pintada al horno y en acero inoxidable. En la parte frontal de la máquina se realizan las operaciones productivas y están situados los mandos, los aparatos de control y los grupos de erogación de café. En la parte superior de la máquina hay una superficie destinada para calentar las tazas.

BARISTA T PLUS/ONE	1 GR	2 GR	3 GR
Voltaje	380V 3F		
Potencia (w)	3500	5500	6500
Caldera vapor (w)	2000	3500	3500
Grupo cafe (w)	1x1000	2x1000	3x1000
Caldera vapor			
Presion maxima (mpa)	0,27	0,27	0,27
Presion trabajo (mpa)	0,18	0,18	0,18
Capacidad (l)	4,5	8,5	8,5
Medidas (mm)	440x550x465	700x550x465	920x550x465
Peso (kg)	52	65	85
Entrada agua	3/8"	3/8"	3/8"
Presion min/max (mpa)	0,1 / 0,6	0,1 / 0,6	0,1 / 0,6
Diametro desagüe (mm)	16		
Portafiltro 1 café	1		
Portafiltro 2 cafes	1	2	3
Filtro ciego	1		
Tamper	1		
Tubo desagüe	1		
Flexo entrada agua	1		

5 – Instalación

La instalación, mantenimiento y reparación de las máquinas debe ser efectuado sólo por personal cualificado.

El aparato deberá instalarse de modo que la superficie de apoyo se encuentre a 1,20m de altura como mínimo. El plano de apoyo debe estar bien nivelado y seco, y ser estable. Las máquinas van provistas de pies regulables en altura.

Este aparato no es adecuado para ser instalado en un área donde podría ser usado un chorro de agua, ni ser instalado en el exterior. Este aparato es sólo apto para ser instalado en lugares donde su uso y mantenimiento esté restringido a personal cualificado.

Para garantizar un uso correcto, la máquina debe estar instalada en lugares donde la temperatura ambiente esté comprendida entre +5°C / +32°C y la humedad no sea superior al 70%.

Se aconseja dejar un espacio libre alrededor de la máquina con el fin de agilizar los trabajos de mantenimiento, así como del espacio destinado al molino de café.

A fin de evitar la congelación del agua de la máquina, evitar su instalación en lugares con temperatura ambiente igual o inferior a 0°C. En caso de congelación no usar la máquina y contactar con el fabricante.

El aparato debe estar alimentado exclusivamente con agua potable y fría de conformidad con la legislación vigente. La presión de la red de agua deberá estar comprendida entre 0,1 y 0,6 MPa. Si no se cumple este requisito, consultar al fabricante. Entre la red de agua y el tubo de alimentación de la máquina, hay que instalar una llave de paso para poder interrumpir el suministro cuando sea necesario.

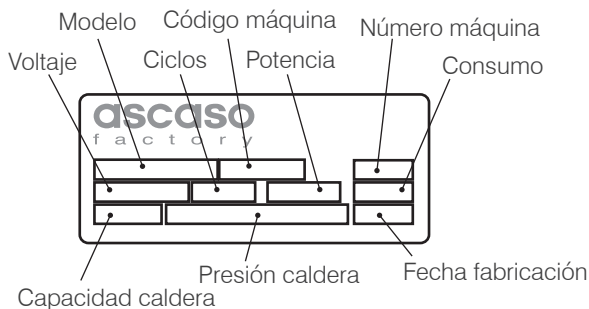
6 – Conexión eléctrica

La máquina se suministra lista para su conexión según las especificaciones requeridas.

El aparato se suministra con el cable de alimentación eléctrica sin clavija, pues está prevista su instalación fija a la red eléctrica, por lo que es necesario instalar un interruptor general de protección.

Antes de conectar la máquina, asegurarse que los datos de la placa de características correspondan a los de la red de distribución eléctrica.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, por su servicio post-venta o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.



El cable de alimentación eléctrica debe ir conectado a la conexión predispuesta según la normativa vigente.

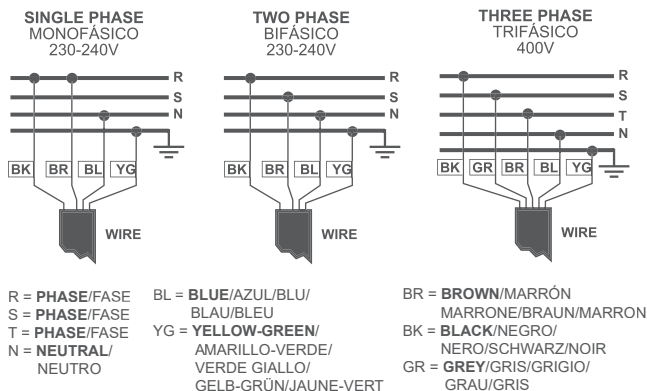
Deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación.

ATENCIÓN!

Es imprescindible la conexión tierra, debidamente conectada.

ATENCIÓN!

Las máquinas modelo BARISTA T 2/3 grupos están configuradas para realizar una conexión trifásica, tal y como se indica en el esquema incorporado al cable de conexión. Debe prestarse especial atención al conexionado de cada una de las fases así como del cable correspondiente al neutro del sistema eléctrico. La conexión en modo monofásico de estas máquinas comportará unos elevados consumos de corriente eléctrica, debiendo disponer como mínimo de tomas preparadas para soportar 25 A para el modelo de 2 grupos, y 30 A para el de 3 grupos.



7 – Conexión hidráulica

En primer lugar, conectaremos el extremo libre del tubo del desagüe suministrado con la máquina a la toma del desagüe general previamente instalado.

En conexión con la red general se debe incorporar un grifo para la interrupción del flujo del agua al aparato cuando sea necesario. A continuación, conectaremos la manguera flexible (conexión 3/8" H) a la bomba y a la entrada de agua de la red. En caso de que se instale un sistema de tratamiento de agua, conectaremos la manguera a la salida de dicho sistema.

IMPORTANTE: No alimentar la máquina de café con agua por debajo de los 10° Fr de dureza.

Una vez realizadas las conexiones de entrada de agua y desagüe, abriremos la válvula o grifo para poder llenar la caldera.

8 – Puesta en marcha

Ponga el interruptor general en la posición "ON" y automáticamente la máquina procederá al llenado de la caldera hasta el nivel fijado. Una vez haya finalizado el proceso de llenado, se empezará a calentar el agua hasta la temperatura y presión de trabajo.

Regulación de la presión de bomba: La bomba viene regulada de fábrica a 9 bares de presión. Si fuera necesario regularla, quite el tapón de plástico situado en el panel lateral de la máquina, y con la ayuda de un destornillador, haga girar el tornillo de la bomba.

En sentido a las agujas del reloj, se aumenta la presión. En sentido contrario a las agujas del reloj, disminuye la presión.

Regulación de la válvula de expansión: La válvula de expansión limita la presión máxima de trabajo de la máquina. No debe exceder nunca de los 12 bares. La válvula está regulada a 11 bares en fábrica. Si desea regular la válvula, coloque el portafiltros provisto del filtro ciego en el grupo de café. Ponga en marcha el grupo y regule la bomba a la presión a la que desea regular la válvula, y a continuación gire el regulador de la válvula hasta que salga el agua por la misma. Una vez finalizado el proceso, vuelva a regular la bomba hasta los 9 bares.

ATENCIÓN!

La válvula de expansión puede descargar agua muy caliente (93° C / 200° F).

A partir de éste momento, habrá que esperar a que la temperatura de los grupos de café llegue a la consigna para poder empezar a hacer cafés (indicado a través

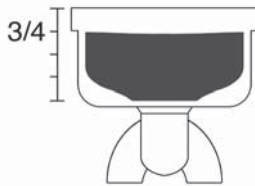
del display específico de cada botonera dedicado a la temperatura) y a que la temperatura de la caldera de agua caliente y vapor llegue al valor establecido (el manómetro indicará una presión entre 1 y 1.5 bar e función de la temperatura programada) para poder utilizar el servicio de agua caliente y vapor.

9 – Preparación del café

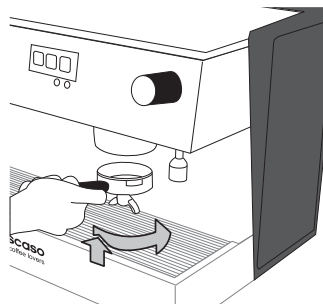
Puede utilizar cualquier tipo de café. Para resultados óptimos, aconsejamos utilice mezclas preparadas para la elaboración de café “espresso” ya que el punto de molido será el adecuado. Si el café sale muy rápida o muy lentamente, hará falta cambiar el tipo de café por otro molido más fino o más grueso y experimentar con el prensado según nuestras preferencias.

Los pasos a seguir son:

1. Debe tener la máquina conectada. Coloque el portafiltro (con filtro) en el grupo.
2. Las 5 teclas de la botonera deben estar iluminadas de manera permanente, lo que indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura idónea para hacer café.
3. Accione la tecla XL (salida de café continuo) de la botonera y deje pasar agua por el grupo. Realice esta acción antes de hacer el café, eliminará residuos y equilibrará la temperatura para un óptimo servicio.
4. El cacillo debe quedar lleno 3/4 partes de su capacidad, una vez prensado.



5. Limpie los residuos de café que se hayan depositado en los bordes del cacillo para que el ajuste sea perfecto.
6. Introduzca el portafiltro en el grupo partiendo de su izquierda y girando hacia la derecha con la suficiente presión final.



7. Coloque las tazas o taza sobre la rejilla y accione la botonera en la selección deseada. La extracción perfecta de un espresso requiere de 20/25 segundos.

ATENCIÓN!

Para obtener una óptima calidad en la extracción del café, use siempre el filtro adecuado para 1 o 2 cafés.

ATENCIÓN!

Si el café sale muy rápido o muy lentamente, hará falta cambiar el molido del café más fino o más grueso y experimentar con el prensado según nuestras preferencias.

CONSEJOS GENERALES

1. El portafiltro siempre debe ir colocado en la máquina para que se mantenga caliente. En posición cerrado.
2. Colocar las tazas sobre el caliente-tazas. La temperatura (optima 40°C/105°F) mejorará nuestro espresso.
3. El café continuará saliendo en pequeñas gotas unos segundos después de apagar el interruptor de café.
4. Se aconseja moler la cantidad de café necesaria en el momento en que se necesita porque el café molido pierde rápidamente sus cualidades de aroma y las sustancias grasas contenidas en el café se vuelven rancias.

10 – Programación de la dosis de café



Para programar la cantidad de café, con la máquina encendida y preparada para hacer café (teclas de la botonera encendidas de manera permanente), pulsar durante 5 ó 6 segundos el pulsador de programación XL hasta que quede iluminado de manera intermitente mientras el resto de las teclas están iluminadas de manera fija.

Pulsar entonces la tecla de la selección que quiera programar, que queda iluminada de manera intermitente al mismo tiempo que las otras dos teclas quedan apagadas. Se inicia el proceso de erogación.

Una vez obtenida la cantidad deseada, pulse de nuevo la tecla perteneciente a la selección que este programando. Se detiene el proceso de erogación y las 5 teclas quedan iluminadas de manera fija. La selección queda programada.

ATENCIÓN!

En máquinas de 2 y 3 grupos, al programar el grupo izquierdo, automáticamente quedan programados con los mismos parámetros de volumen los situados más a la derecha de este.

Si desea obtener café a voluntad (continuo), pulse la tecla XL. Cuando obtenga la cantidad deseada, pulse de nuevo para interrumpir la erogación.

ATENCIÓN!

El modelo BARISTA T PLUS cuenta con un interruptor semi-automático que activa la erogación del café de manera manual.

11 – Preparación del cappuccino

El verdadero “cappuccino” está compuesto por 25 mililitros de café espresso y 125 mililitros de leche fría montada con vapor, que pasará de los 3 ó 4 grados centígrados a los cerca de 55 grados centígrados. La leche tiene que ser de vacuno y fresca con un contenido de proteínas sobre el 3,2 por ciento y el 3,5 por ciento de grasa, y montada —sólo la cantidad necesaria para una taza— en un recipiente de acero (jarra) para evitar la mezcla con otros olores o sabores.

La densidad de la crema tiene que ser uniforme sin que exista una separación con el líquido, ni puede presentar orificios o burbujas.

PREPARACIÓN

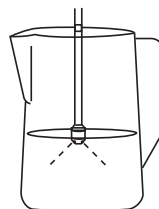
- El manómetro indicará la presión de la caldera 1. 2/1,5 bar. La caldera estará dispuesta para dispensar agua y vapor (aprox. 20/22 min.)
- Gire el mando vapor. Es normal que al inicio del servicio de vapor le salga por el tubo un poco de agua, por lo que recomendamos posicione el tubo en la bandeja de desagüe.
- Introduzca el tubo en la leche a calentar. Llene hasta 1/ 3 de la jarra.

1) TEXTURA: Obteniendo crema

Para obtener la consistencia denominada “terciopelo”, se debe situar el tubo cappuccinador justo por debajo de la superficie de la leche.

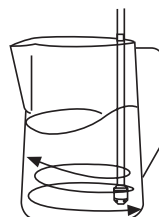
Abrimos el mando vapor y movemos el tubo en diferentes ángulos (siempre bajo la superficie de la leche) hasta conseguir un efecto de emulsión gracias a la circulación del aire. Una vez texturada, el volumen de la leche puede ser del doble.

Por favor, recuerde que debe mover la jarra y el tubo de vapor, siempre asegurándose que trabaja en la zona más superficial de la leche. Tras esta operación, la leche está texturada pero aún está fría.



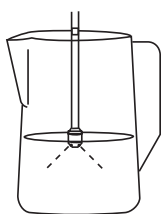
2) TEMPERATURA: Calentando la leche

Una vez obtenida la textura, sumergimos el tubo de vapor (10) en la jarra a más profundidad. Realizamos movimientos circulares para calentar la leche en todo su volumen hasta que alcance la temperatura deseada.

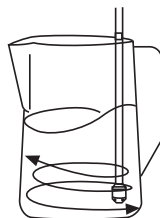


IMPORTANTE!

Texturar requiere trabajar bajo la superficie de la leche y calentar requiere trabajar a más profundidad.



Texturar



Calentar

Recuerde no calentar la leche a más de 75°C. A partir de esta temperatura la leche estará escaldada y perderá sus propiedades para el cappuccino.

Una vez terminada la operación, gire el pomo (9) para cerrar la salida de vapor.

Consejo. El espresso es extractado a 75-80 °C. La leche está texturada y caliente entre 55 °C-70 °C. Es importante conservar estas temperaturas al servir, por lo que se deben calentar las tazas usando la zona caliente-tazas de la cafetera. Si no es posible, caliente la taza con agua caliente antes de usarla.

Una vez tenemos la leche caliente y texturada, ya estamos preparados para servirla en la taza, añadiéndola a nuestra base de espresso.

POSIBLES PROBLEMAS.

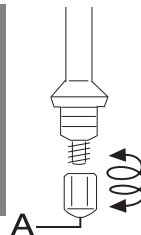
La crema puede ser excesivamente fina y sin consistencia.

- 1) Uno de los motivos puede ser que la leche ya se hubiera calentado con antelación.
- 2) Se ha calentado la leche demasiado (el tubo de vapor se sitúa a más profundidad en la jarra y calienta la leche sin dejar circular el aire en la superficie) antes de haber conseguido la textura deseable. No hemos realizado correctamente el paso 1: TEXTURAR y no hemos dejado que el aire trabajara la leche.

Atención! Si ha utilizado el servicio de vapor o agua durante un período largo sin interrupción y observa que le baja la presión de salida, espere unos instantes a que se recupere la caldera. La presión óptima es de 1 / 1,5 bar.

IMPORTANTE!

Después de cada uso es aconsejable hacer salir vapor durante 5 segundos para limpiar el conducto y evitar que se obture. Para limpiar los orificios de absorción (A) puede usar un clip. Asegúrese de que el tubo está libre de obstáculos.



12 – Preparación de agua caliente

Ponga una taza o recipiente bajo la salida de agua. Accione el interruptor de agua caliente para obtener agua. Gire el mando para cerrar la salida de agua, cuando haya obtenido la cantidad deseada.

13 – Funciones específicas de los displays sobre las botoneras

Los modelos Barista T ONE y Barista T PLUS cuentan con 2 displays independientes sobre cada una de las botoneras de grupo mediante las cuales podemos controlar los siguientes parámetros.

Parámetro	Descripción
Tx	Temperatura de consigna del grupo X (x=1,2,3), mostrado en la pantalla izquierda durante el funcionamiento de la máquina.
Tc	Temperatura de la caldera de vapor
Ud	Unidades de medida: Grados Celsius (C) o Fahrenheit (F)
P/I/D/B	Parámetros de configuración del control de temperatura PID.
TeE	Temperatura caldera vapor en modo stand-by
TiE	Tiempo de inactividad después del cual la temperatura de la caldera de vapor pasa a ser la temperatura de stand-by (parámetro TeE). Si se introduce el valor como 0, la función stand-by queda desactivada.
Pxy	Pre-infusión de la selección y de la botonera x, configurable entre 0 y 5 segundos.
Cr	Cronómetro activado o desactivado. Al activarlo, se muestra en la pantalla derecha durante el funcionamiento de la máquina.
Ux	Indica el offset entre la temperatura regulada y la mostrada por el display del grupo x
AC	Caldera de vapor activada/desactivada
EP	Activa o desactiva el funcionamiento de la bomba
CS	Contador servicios para modelos de cápsula. Debe estar desactivado en modelos BARISTA T.
SP	Indica el número de servicios parciales (desde la última puesta a 0) del grupo del que estamos visualizando los datos.
STG	Indica el número de servicios totales del grupo del que estamos visualizando los datos.
ST	Indica el número de servicios totales de la máquina.



Para entrar en modo programación, debemos pulsar la tecla 5 e inmediatamente después y sin soltar ésta la tecla 3 (contando desde la izquierda) de la primera botonera. Las 5 teclas y los displays quedarán apagados. Posteriormente pulsar la tecla 5 durante 10 segundos. A continuación el display de la izquierda mostrará las diferentes opciones de programación según la tabla anterior.

Con las teclas 1 y 2 avanzamos o retrocedemos entre las diferentes opciones, y con la tecla 5 nos introducimos en la opción seleccionada para modificar el valor programado anteriormente. Una vez dentro de la opción a modificar, con las teclas 1 y 2 aumentamos/disminuimos el valor de la misma, y con la tecla 5 confirmamos la modificación, volviendo al menú de programación.

Para salir del menú de programación deberemos buscar la opción ESC y seleccionarla mediante la tecla 5. Las botoneras y los displays quedarán apagados. Deberemos activarlos de nuevo pulsando la tecla 3.

ATENCIÓN!

Podemos desactivar los grupos de café de manera independiente pulsando la tecla 5 e inmediatamente después y sin soltar ésta la tecla 2 de cada botonera. El display de la izquierda del grupo apagado mostrara OFF. Para volver a activarlo, debemos repetir de nuevo la operación, pulsando simultáneamente las teclas 5 y 2.

ATENCIÓN!

Los displays sobre cada botonera también dan información sobre los problemas que puedan surgir en los diferentes componentes mediante la siguiente lista de alarmas.

AL2	FALLO MEDIDOR CAUDAL GRUPO x (visualizar sólo en grupo x) (x=1/2/3)
AL3	FALLO SONDA TEMPERATURA GRUPO x (visualizar sólo en grupo x) (x=1/2/3)
AL4	FALLO RESISTENCIA GRUPO x (visualizar sólo en grupo x) (x=1/2/3)
AL5	FALLO CIRCUITO (VISUALIZAR EN TODOS LOS DISPLAYS)
AL6	TIEMPO MAXIMO LLENADO CALDERA (visualizar en display ON situado más a la izquierda)

14 – Mantenimiento y limpieza

La limpieza y cuidado preventivo del sistema interno de su máquina es vital para obtener un espresso de óptima calidad.

Advertencia general! La limpieza y el mantenimiento se deben realizar cuando el aparato está frío y desconectado de la red eléctrica. No sumerja el aparato en agua. No apto para su limpieza en lavavajillas.

1) LIMPIEZA DIARIA

- Para limpiar el exterior de la máquina use productos específicos para acero inoxidable.
- No limpiar nunca las pantallas con alcohol.
- Extraiga la bandeja periódicamente para limpiarla.
- Inmediatamente después del uso, limpie el tubo de vapor con un trapo húmedo.
- Al finalizar la jornada, limpiar el tubo de vapor, retirando los restos de leche. Para ello, preparar una solución de 25 mL del limpiador específico para tubos de vapor Ascaso V.142 o V.144 en 1/2 litro de agua fría. Una vez preparado, introducir el tubo de vapor, abriendo y cerrando el grifo unas 10 veces, manteniéndolo abierto unos 10 segundos. Una vez finalizado el proceso, repetir con agua limpia para retirar restos de producto del tubo de vapor.
- Cazoleta de desagüe. Limpiar la cazoleta de restos de café y residuos recojiéndolos con una cucharilla.

2) LIMPIEZA SEMANAL

- Ducha y junta del grupo de café, periodicidad semanal. Pasar el cepillo especial Ascaso código V.26 para limpiar las duchas y las juntas del portafiltros.
- Filtros y portafiltros, periodicidad semanal. Preparar una solución compuesta de 2 sobres de “Detergente grupo” código V.100 o 3 cucharadas de polvo detergente código V.101 con 1/2 litro de agua hirviendo en un recipiente de acero inoxidable, plástico o cristal. Que no sea de aluminio o hierro. Sumergir los portafiltros y los filtros en la solución, dejándolos como mínimo 20 minutos. Es preferible dejarlos una noche entera. Pasado este tiempo, sacar las piezas y enjuagarlas abundantemente con agua limpia.
- Limpieza componentes internos, periodicidad semanal. Con la máquina en marcha, cambiar el filtro del café del portafiltros por el filtro ciego suministrado. Vaciar un sobre de “Detergente grupo” código V.100 en el filtro ciego y fijarlo en el grupo. A continuación, pulsar la tecla XL, dejando que la bomba funcione durante aproximadamente 7 segundos. Parar el funcionamiento pulsando de nuevo la tecla XL. Repetir el proceso 5 veces a intervalos de 3 segundos.

Este proceso disuelve el polvo contenido en el filtro ciego, limpiando los conductos y la electroválvula, así como las duchas y difusores del grupo.

Puede repetir este proceso las veces que sean necesarias y hasta que por la descarga del grupo aparezca agua limpia.

Una vez finalizado, sacar el portafiltros y accionar el grupo durante 30 segundos haciendo pasar agua limpia.

3) LIMPIEZA AUTOMÁTICA DE LOS GRUPOS DE CAFÉ

Para activar el sistema automático de limpieza de los grupos de café deberemos pulsar la teclas 5 e inmediatamente y sin soltar ésta la tecla 1 del grupo donde queramos realizar dicha operación. De manera automática se inicia un proceso de 10 erogaciones consecutivas, con una pausa de 3 segundos entre ellas. Para interrumpir el proceso, pulsar la tecla 5 del grupo donde lo hayamos activado.

15 – Garantía

La garantía será la propia factura de compra. Consérvela. Tendrá que presentarla en el Servicio de Asistencia si surgiese alguna avería.

Este aparato queda garantizado por el distribuidor, a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación o del material utilizado.

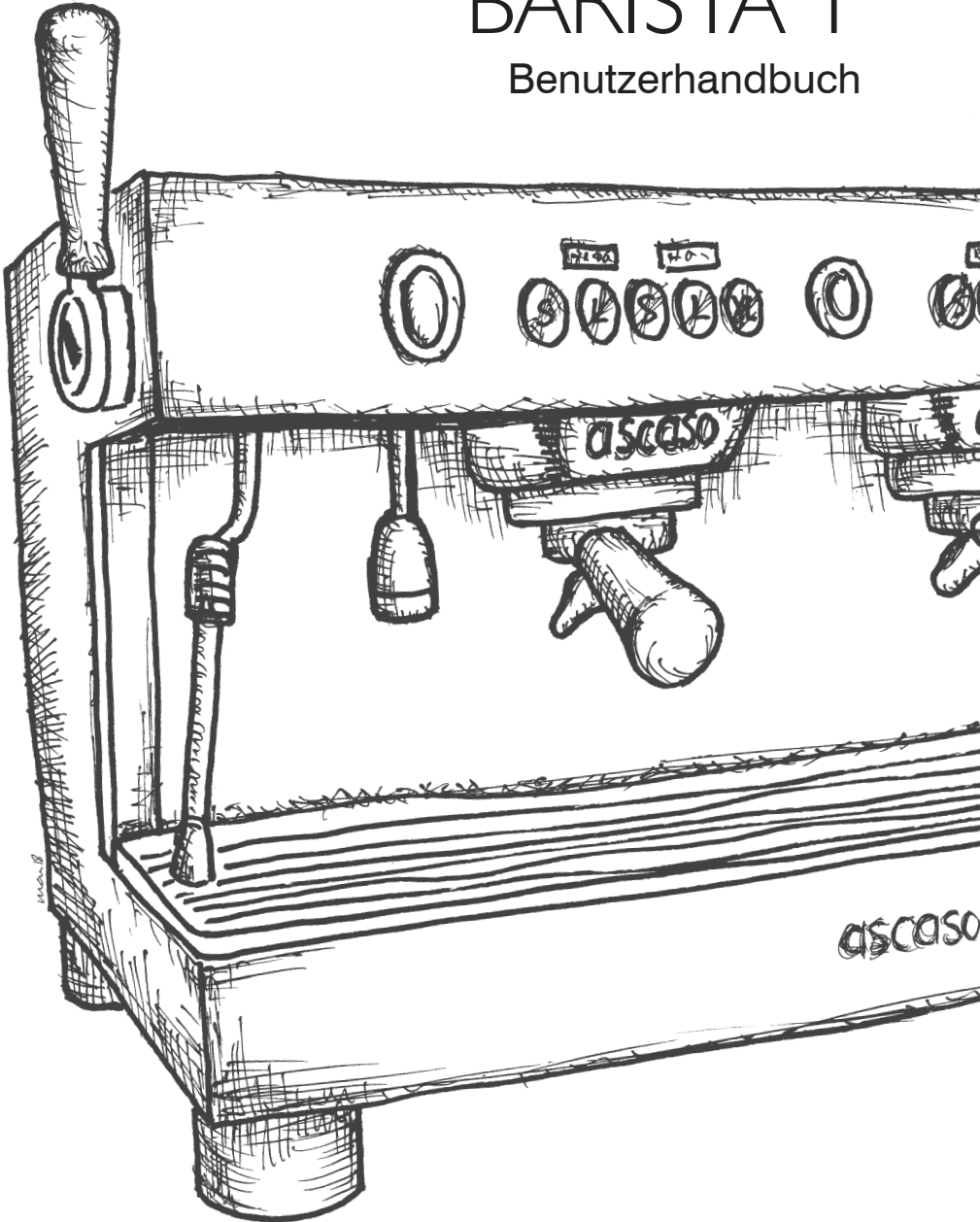
El importe de los portes y embalajes que pudieran originarse, quedaran a cargo del usuario.

Esta garantía no tendrá validez si:

1. No dispone de la factura.
2. Hace un uso indebido de la máquina.
3. Se ha producido una acumulación de cal o falta de limpieza de la máquina.
4. El aparato ha sido desarmado por personal ajeno a la Red de Asistencia Técnica Oficial Ascaso.

BARISTA T

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.

Recycling Ihrer Kaffeemaschine

Die Kaffeemaschinen können recycelbare Teile enthalten.

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



Inhalt

KONFORMITÄT	28
1. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	29
2. BENUTZUNG	30
3. IDENTIFIZIERUNG DER KOMPONENTEN	30
4. MASCHINENEIGENSCHAFTEN	31
5. INSTALLATION	32
6. STROMANSCHLUSS	33
7. WASSERANSCHLUSS	34
8. INBETRIEBNAHME	34
9. KAFFEEZUBEREITUNG	35
10. PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSIS	37
11. ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO	38
12. ZUBEREITUNG VON HEIßWASSER	40
13. SPEZIFISCHE FUNKTIONEN DER DISPLAYS ÜBER DEN BEDIENLEISTEN	40
14. WARTUNG UND REINIGUNG	42
15. GARANTIE	43

Bestimmung – EG-Konformitätserklärung



Ascaso Factory S.L.U

C/ Energía, 39-41, Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellà, Barcelona, Spanien

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, EN 60335-2-15, 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

C/ Energía, 39-41, Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellà, Barcelona, Spanien

Datum: 24.07.2017

.....
(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 ist.
- Die Maschine auf eine ebene und stabile Fläche stellen, die Kindern oder Tieren nicht zugänglich ist und von heißen Oberflächen entfernt ist.
- In Umgebungen benutzen, deren Temperaturen über 5° C liegen.
- 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.
- Nicht zulassen, 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.
- Nicht versuchen, das Gerät zu reparieren oder direkt einzugreifen. Den technischen Kundendienst kontaktieren.
- 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.
- Bedienungsanleitung aufbewahren.

2 - BENUTZUNG

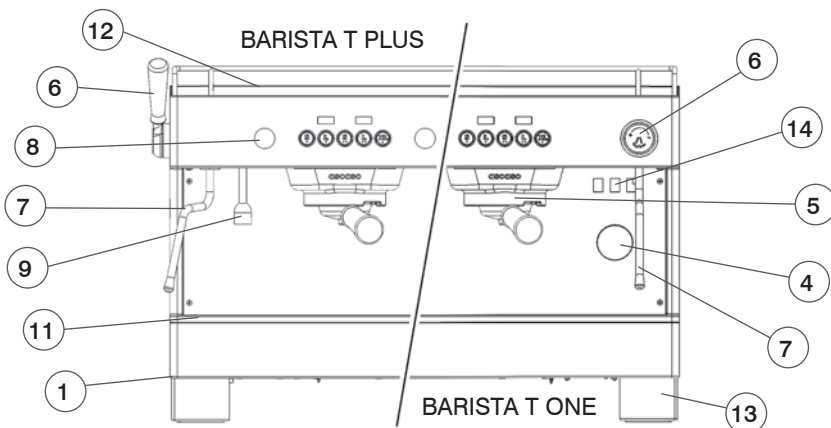
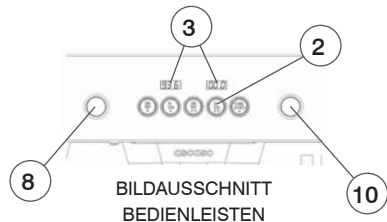
Die Maschinen wurden entworfen, hergestellt und geschützt, um sie als Maschinen zur Zubereitung von Espresso und heißen Getränken (Tee, Cappuccino, Kamillentee usw.) zu benutzen; jegliche andere Benutzung gilt als unsachgemäß und somit gefährlich.

ACHTUNG!

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

3 - Identifizierung der Komponenten

1. Hauptschalter
2. Bedienleisten der Brühgruppen
3. Informationsdisplays der Brühgruppen
4. Manometer Boiler/Pumpe
5. Kaffee-Brühgruppen
6. Dampfauslassteuerung
7. Dampfrohr
8. Schalter für Heißwasser
9. Heißwasserauslauf
10. Halbautomatischer Brühschalter (nur beim Modell Barista T Plus).
11. Auffangwanne
12. Oberfläche Tassenwärmer
13. Verstellbare Standfüße
14. Schalter der Beleuchtung, Tassenwärmer und Brühgruppenheizung



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 Kaffee-Brühgruppen. Im oberen Teil der Maschine gibt es eine Fläche, die zum Aufheizen der Tassen vorgesehen ist.

BARISTA T PLUS/ONE	1 GR	2 GR	3 GR
Spannung	380V 3F		
Leistung (w)	3500	5500	6500
Dampfboiler (w)	2000	3500	3500
Brühgruppe (w)	1x1000	2x1000	3x1000
Dampfboiler			
Maximaler Druck (mpa)	0,27	0,27	0,27
Betriebsdruck (mpa)	0,18	0,18	0,18
Fassungsvermögen (l)	4,5	8,5	8,5
Maße (mm)	440x550x465	700x550x465	920x550x465
Gewicht (kg)	52	65	85
Wassereinlass	3/8"	3/8"	3/8"
Druck min/max (mpa)	0,1 / 0,6	0,1 / 0,6	0,1 / 0,6
Durchmesser Abfluss (mm)	16		
Filterhalter 1 Kaffee	1		
Filterhalter 2 Kaffees	1	2	3
Blindfilter	1		
Kaffeestampfer	1		
Ablaufrohr	1		
Flexibler Wasseranschluss Schlauch	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° C / +32° C und die Luftfeuchtigkeit nicht über 70 % liegt.

Es wird empfohlen, um die Maschine 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.

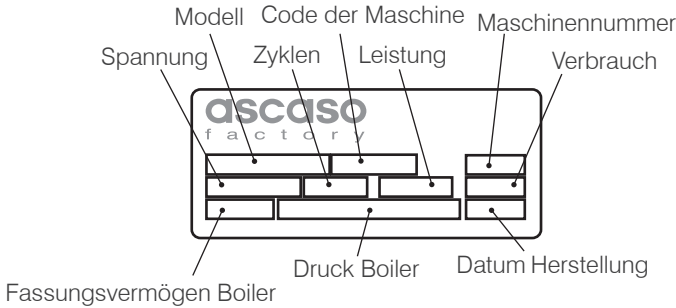
6 – STROMANSCHLUSS

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.

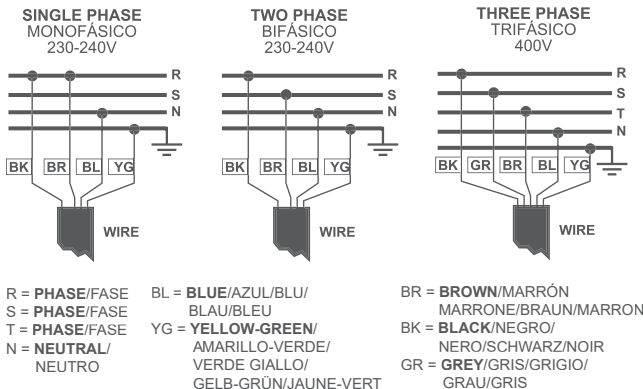
Gemäß den Installationsvorschriften müssen Trennvorrichtungen in die Festinstallation eingebaut werden.

ACHTUNG!

Eine Erdung ist erforderlich, die entsprechend angeschlossen sein muss.

ACHTUNG!

Die Maschinen des Modells BARISTA T mit 2/3 Brühgruppen sind auf einen drei-phasigen Anschluss ausgelegt, wie es auf dem Schaltplan ersichtlich ist, der sich am Anschlusskabel befindet. Dem Anschluss jeder einzelnen Phase muss besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden, sowie dem entsprechenden Nullleiter der Elektrik. Der Anschluss dieser Maschinen im einphasigen Modus führt zu einem hohen Stromverbrauch, wobei mindestens Anschlüsse vorhanden sein müssen, die für Modelle mit 2 Brühgruppen 25 A aushalten und 30 A für das Modell mit 3 Brühgruppen.



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.

WICHTIG: Die Kaffeemaschine nicht mit Wasser mit einem Härtegrad unter 10° versorgen.

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

8 – Inbetriebnahme

Den Hauptschalter auf „ON“ stellen. 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.

Regulierung des Pumpendruck: Die Pumpe ist ab Werk auf einen Druck mit 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 Kaffee-Brühgruppen den Sollwert erreicht, um mit dem Kaffeebezug zu beginnen (wird durch das spezifische Display der jeweiligen Bedienleiste angezeigt, die der Temperatur gewidmet sind) und

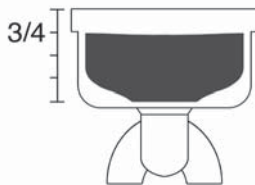
dass die Temperatur des Heißwasser- und Dampfboilers den festgelegten Wert erreicht (das Manometer zeigt, je nach programmierter Temperatur, einen Druck zwischen 1 und 1,5 bar an), um den Bezug von Heißwasser und Dampf benutzen zu können.

9 – Kaffeezubereitung

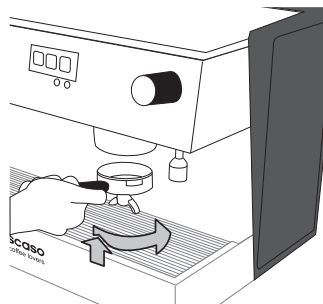
Es kann jede Kaffeesorte verwendet werden. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, für die Espresso-Zubereitung Fertigmischungen zu benutzen, da sie den entsprechenden Mahlgrad haben. Wenn der Kaffee zu schnell oder zu langsam austritt, ist es notwendig, die Kaffeesorte auf einen feineren oder gröberen 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.
6. Den Filterhalter von links in die Brühgruppe einsetzen und mit dem erforderlichen Druck nach rechts drehen.



- Die Tassen oder Tasse auf dem Gitter positionieren und die Taste für die gewünschte Wahl betätigen. Die perfekte Extraktion eines Espressos erfordert 20/25 Sekunden.

ACHTUNG!

Für eine optimale Qualität bei der Extraktion des Kaffees immer das geeignete Filter für 1 oder 2 Kaffees benutzen.

ACHTUNG!

Wenn der Kaffee zu schnell oder zu langsam austritt, ist es nötig, den Kaffee auf einen feineren oder gröberen Mahlgrad umzustellen und mit dem Pressen je nach Vorliebe zu experimentieren.

ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

- Der Filterhalter muss immer in der Maschine eingesetzt sein, damit er warm bleibt. In geschlossener Position.
- Die Tassen auf dem Tassenwärmer platzieren. Die Temperatur (optimal bei 40° C/105° F) wird den Espresso verbessern.
- Nach dem Ausschalten des Schalters für Kaffee wird der Kaffee für ein paar Sekunden nachtropfen.
- Es wird empfohlen, die Kaffeemenge zu mahlen, die aktuell benötigt wird, da gemahlener Kaffee sehr schnell seine Aromaqualitäten verliert und die fettigen Substanzen im Kaffee ranzig werden.

I 0 – Programmierung der Kaffeedosis



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 zwei Tasten nicht mehr leuchten. Der Brühprozess beginnt.

Wenn die gewünschte Menge bezogen wurde, erneut die Auswahlstaste drücken, die gerade programmiert wird. Der Brühprozess wird gestoppt und die 5 Tasten leuchten ständig. Die Auswahl ist programmiert.

ACHTUNG!

Bei Maschinen mit 2 und 3 Brühgruppen werden die rechten Brühgruppen, bei der Programmierung der linken Brühgruppe, automatisch mit den gleichen Volumen-Parametern programmiert.

Für einen Kaffeebezug nach eigenem Wunsch (kontinuierlich), die XL-Taste drücken. Wenn man die gewünschte Menge erhalten hat, erneut drücken, um das Brühen zu unterbrechen.

ACHTUNG!

Das Modell BARISTA T PLUS verfügt über einen halbautomatischen Schalter, der das Brühen des Kaffees manuell aktiviert.

11 – Zubereitung von Cappuccino

Ein echter 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.

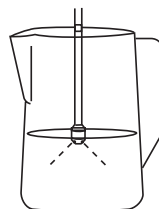
ZUBEREITUNG

- 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.

1) TEXTUR: Crema erzeugen

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

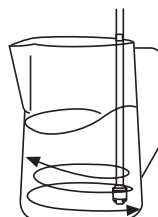
Das Rohr wird in unterschiedlichen Winkeln (immer unterhalb der Milchoberfläche) bewegt, bis dank der Luftzirkulation ein Emulsionseffekt erreicht wird. Nach der Texturierung kann sich das Volumen der Milch verdoppeln.



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.

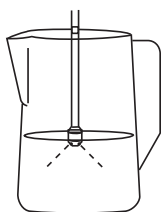
2) TEMPERATUR: Erwärmen der Milch

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.

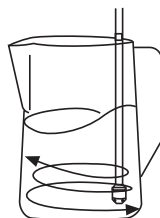


WICHTIG!

Das Texturieren setzt das Arbeiten unter der Milchoberfläche, und das Erwärmen ein tieferes Arbeiten voraus.



Texturieren



Erwärmen

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:

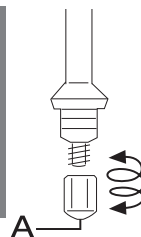
Die Crema kann zu flüssig und ohne Konsistenz sein.

- 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, kann eine Büroklammer benutzt werden. Darauf achten, dass das Rohr frei von Hindernissen ist.



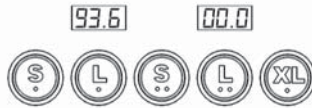
12 – Zubereitung von Heißwasser

Eine Tasse oder einen Behälter unter den Wasserauslauf stellen. Für Wasserbezug den Heißwasserschalter betätigen. Den Griff drehen, um den Wasserbezug zu stoppen, wenn man die gewünschte Menge erhalten hat.

13 – Spezifische Funktionen der Displays über den Bedienleisten

Die Modelle Barista T ONE und Barista T PLUS verfügen über jeder Bedienleiste über zwei unabhängige Displays, über die man die folgenden Parameter kontrollieren kann.

Parameter	Beschreibung
Tx	Der Sollwert der Temperatur der Brühgruppe X (x=1, 2, 3) wird während dem Betrieb der Maschine auf dem linken Display angezeigt.
Tc	Die Temperatur des Dampfboilers.
Ud	Maßeinheiten: Grad Celsius (C) oder Fahrenheit (F)
P/I/D/B	Konfigurationsparameter der PID Temperaturregelung.
TeE	Temperatur des Dampfboilers im Standby-Modus.
TiE	Zeit der Inaktivität nach der die Temperatur des Dampfboilers zur Standby-Temperatur wird (Parameter TeE). Wenn ein Wert wie 0 eingegeben wird, wird die Standby-Funktion deaktiviert.
Pxy	Pre-Infusion der Auswahl und der Bedienleiste x, zwischen 0 und 5 Sekunden konfigurierbar.
Cr	Stoppuhr aktiviert oder deaktiviert. Beim Aktivieren wird sie während dem Betrieb der Maschine auf dem rechten Display angezeigt.
Ux	Zeigt den Versatz zwischen der regulierten und der auf dem Display der Brühgruppe x angezeigten Temperatur an.
AC	Dampfboiler aktiviert/deaktiviert
EP	Aktiviert oder deaktiviert den Betrieb der Pumpe.
CS	Bezugszählwerk für Modelle mit Kapsel. Muss bei den Modellen BARISTA T deaktiviert sein.
SP	Zeigt die Anzahl der Teilbezüge (seit der letzten Rückstellung auf Null) der Brühgruppe an, deren Daten wir sehen.
STG	Zeigt die Anzahl der Gesamtbezüge der Brühgruppe an, deren Daten wir sehen.
ST	Zeigt die Nummer der Gesamtbezüge der Maschine an.



Um in den Programmierungsmodus zu gelangen muss die Taste 5 gedrückt werden und direkt danach, ohne diese loszulassen, die Taste 3 (von links) der ersten Bedienleiste. Die 5 Tasten und Displays bleiben ausgeschaltet. Anschließend die Taste 5 für 10 Sekunden drücken. Danach zeigt das linke Display, gemäß der vorigen Tabelle die verschiedenen Programmierungsoptionen an.

Mit den Tasten 1 und 2 wird zwischen den verschiedenen Optionen hin- und hergewechselt und mit der Taste 5 gelangt man in die ausgewählte Option, um den vorigen programmierten Wert zu ändern. Wenn man in der zu modifizierenden Option ist, kann der Wert derselben mit den Tasten 1 und 2 vergrößert/verkleinert werden. Mit der Taste 5 wird die Änderung bestätigt und man kehrt zum Programmierungsmenü zurück.

Um das Programmierungsmenü zu verlassen, muss die Option ESC gesucht und über die Taste 5 ausgewählt werden. Die Bedienleisten und die Displays bleiben ausgeschaltet. Sie müssen durch erneutes Drücken der Taste 3 aktiviert werden.

ACHTUNG!

Die Kaffee-Brühgruppen können unabhängig voneinander deaktiviert werden, indem die Taste 5 gedrückt wird und direkt danach, ohne sie loszulassen, die Taste 2 der jeweiligen Bedienleiste. Das Display links der ausgeschalteten Brühgruppe zeigt „OFF“ an. Um sie wieder zu aktivieren, muss die Operation erneut durchgeführt werden, indem die Tasten 5 und 2 gleichzeitig gedrückt werden.

ACHTUNG!

Die Displays über jeder Bedienleiste geben auch Informationen in Bezug auf die Probleme an, die an den verschiedenen Komponenten laut der folgenden Alarmliste auftreten können.

AL2	FEHLER DURCHFLUSSMESSER BRÜHGRUPPE x (nur in der Brühgruppe x anzeigen) (x=1/2/3)
AL3	FEHLER TEMPERATURSONDE BRÜHGRUPPE x (nur in der Brühgruppe x anzeigen) (x=1/2/3)
AL4	FEHLER WIDERSTAND BRÜHGRUPPE x (nur in der Brühgruppe x anzeigen) (x=1/2/3)
AL5	FEHLER STROMKREISLAUF (AUF ALLEN DISPLAYS ANZEIGEN)
AL6	MAXIMALE FÜLLZEIT DES BOILERS (im ON-Display anzeigen, das sich weiter links befindet)

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. Dazu wird eine Lösung mit 25 ml des spezifischen Reinigungsmittels für Dampfrohre Ascaso V.142 oder V.144 in 1/2 Liter kaltem Wasser vorbereitet. Dann das Dampfrohr in die fertige Lösung einführen und den Hahn ca. 10 Mal öffnen und schließen und für ca. 10 Sekunden geöffnet lassen. Wenn der Vorgang beendet ist, mit sauberem Wasser wiederholen, um Reste des Produkts am Dampfrohr zu entfernen.
- 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.
- Wöchentliche Reinigung der Filter und Filterhalter. Eine Lösung aus zwei Umschlägen „Brühgruppen-Reinigungsmittel“ Code V.100 oder 3 Löffel Reinigungspulver Code V.101 mit 1/2 Liter kochendem Wasser in einem Behälter aus Edelstahl, Kunststoff oder Glas vorbereiten. Kein Aluminium oder Eisen verwenden. Die Filterhalter und Filter mindestens 20 Minuten in die Lösung eintauchen. Vorzugsweise die ganze Nacht in der Lösung lassen. Die Teile nach dieser Zeit herausnehmen und mit reichlich sauberem Wasser abspülen.
- Wöchentliche Reinigung der internen Komponenten. Wenn die Maschine in Betrieb ist, das Kaffeefilter des Filterhalters durch das mitgelieferte Blindfilter austauschen. Einen Umschlag des „Brühgruppen-Reinigungsmittels“ Code V.100 in das Blindfilter leeren und es an der Brühgruppe anbringen. Anschließend die XL-

Taste drücken und die Pumpe für ca. 7 Sekunden laufen lassen. Durch erneutes Drücken der XL-Taste den Wasserbezug stoppen. Diesen Prozess in 3-Sekunden-Intervallen fünfmal wiederholen.

Dieser Prozess löst das Pulver auf, das sich im Blindfilter befindet, reinigt die Leitungen und das Elektroventil sowie die Duschen und Diffusoren der Brühgruppe.

Diesen Prozess so oft wie nötig wiederholen, bis beim Ablassen der Brühgruppe sauberes Wasser herauskommt.

Nach Beendigung den Filterhalter herausnehmen und die Brühgruppe für 30 Sekunden betätigen, damit sauberes Wasser durchfließt.

3) AUTOMATISCHE REINIGUNG DER KAFFEE-BRÜHGRUPPEN

Um das automatische Reinigungssystem der Kaffee-Brühgruppen zu aktivieren, müssen die Taste 5 und direkt danach, ohne diese loszulassen, die Taste 1 der Brühgruppe gedrückt werden, an der die besagte Operation durchgeführt werden soll. Ein Prozess von 10 aufeinanderfolgenden Brühvorgängen beginnt automatisch, mit einer Pause von jeweils 3 Sekunden. Um den Prozess zu unterbrechen, die Taste 5 der Brühgruppe drücken, mit der er aktiviert wurde.

15 – Garantie

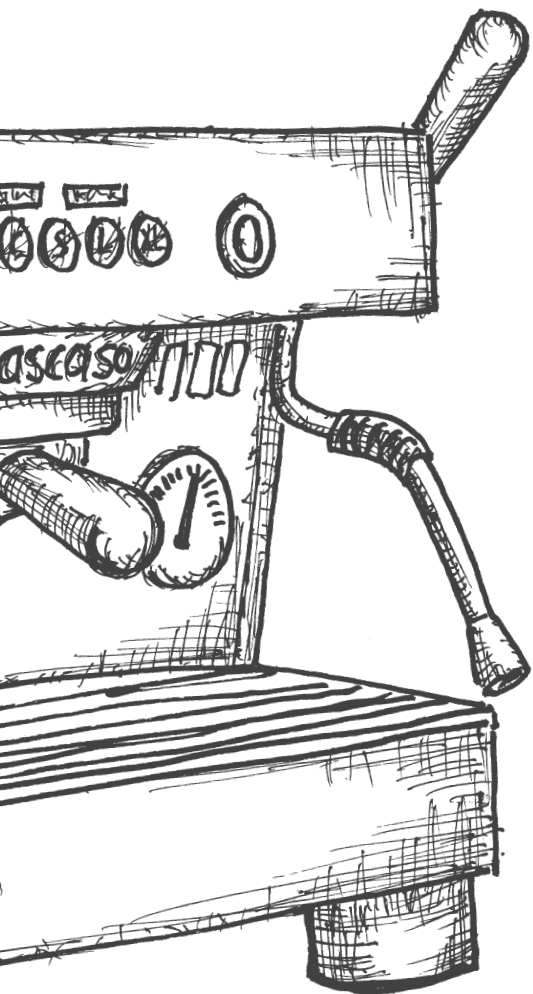
Die Garantie ist die Kaufrechnung. Kaufrechnung aufbewahren. Muss dem technischen Kundendienst vorgelegt werden, wenn irgendeine Störung eintreten sollte.

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
Energía, 39-41, Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellà Barcelona / Spanien
Tel. (34) 93 377 83 11
Fax (34) 93 377 93 47
ascaso@ascaso
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.