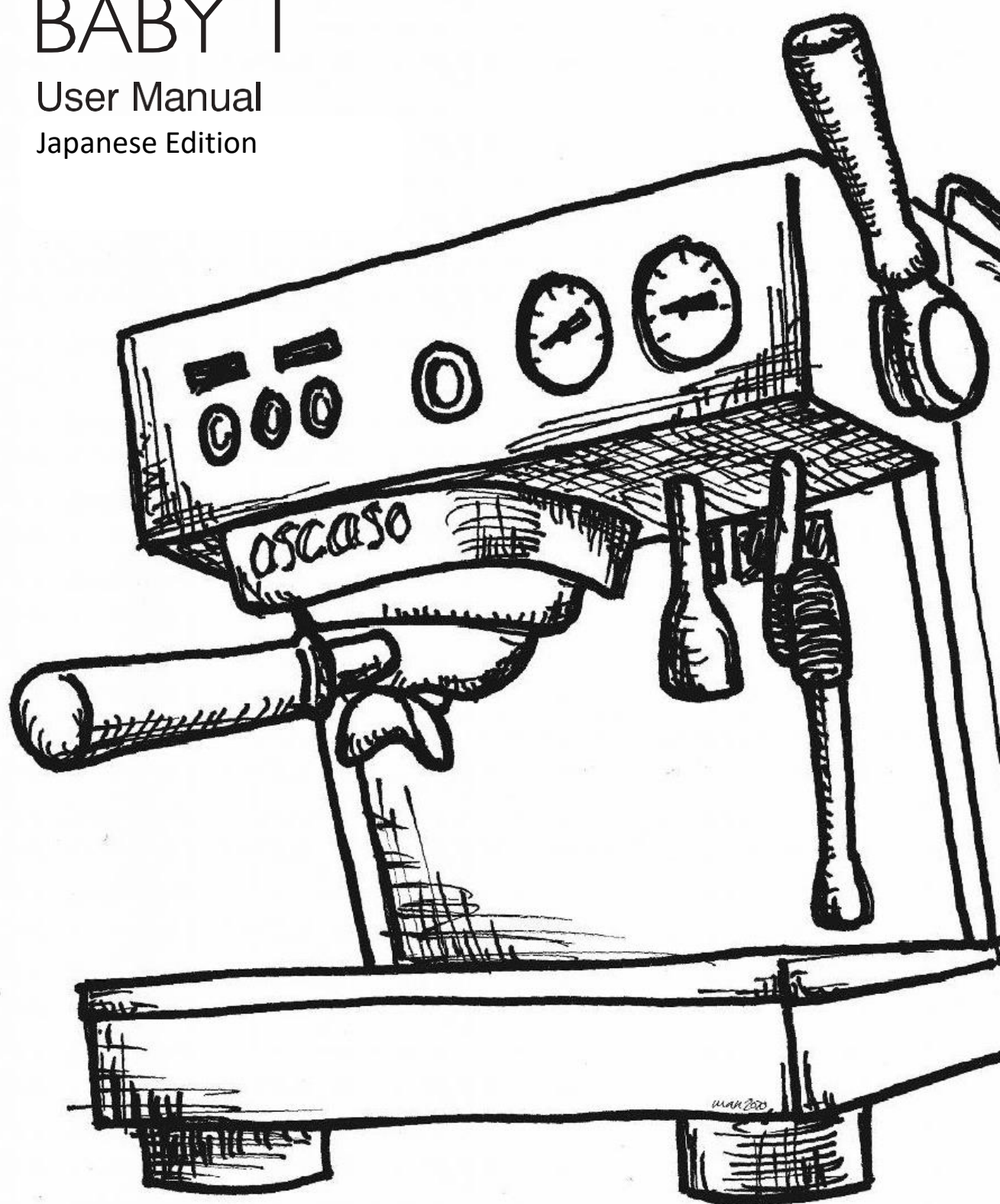


BABY T

User Manual

Japanese Edition



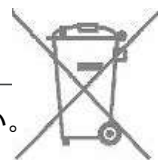
ascaso
BARCELONA

Thank you

Ascaso Baby-T製品をお買い上げいただきありがとうございます。

本製品で最高のエスプレッソを手に入れることができ、美味しいカプチーノと至高の時間を手にいれられます。
本製品のエスプレッソマシンは、安心と信頼の最新の技術を使用して設計および製造されていて、コンピュータ分野とエンジニアリングの両方の革新に伴い、高品質の結果をもたらします。

Recycling your coffee machine



本製品を処分する際は販売店や市町村、または最寄りのリサイクル施設にお問い合わせください。

本製品にはリサイクル可能な資源材料が含まれている場合があります。

目次

適合性	6
1. 安全上の規約	7
2. ご利用方法	8
3. コンポーネントの識別	8
4. マシンの特徴	9
5. インストール	10
6. 電源接続	10
7. 給水接続	12
8. 起動	14
9. コーヒーの抽出	15
10. コーヒーのプログラミング	17
11. カプチーノの作成	18
12. 熱湯の取出	19
13. メニュー設定	20
14. アプリの接続	22
15. メンテナンス	23
16. 保証	24

規制に関して-EC適合宣言



Ascaso Factory S.L.U

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

ASCASO FACTORY SLUは、コーヒー製品の申告を宣言しています。

この宣言に記載されている特殊機械による特定の指令：98/37 / CE ---機械指令73/23 / CEE、93/68/ CEE-低電圧指令89/336 / CEE、93/68 / CEE、92/31 / CEE --- EMC指令97/23 /-圧力機器指令（PED）。次の基準に準拠しています。

EN 292 -1、EN 292-2、EN 60335-1、EN 60335-2-15、EN 55014、EN 61000-3、EN 61000-4、EN50141およびEN55104と調和するEN規格。

明示的な記述なしにアプライアンスが変更された場合、この宣言はその有効性を失います。メーカーの許可、またはそれ以外の方法で使用された場合基本のユーザーマニュアルの便宜によって指示されます。

テクニカルファイルは会社の登録住所のR&Dマネージャーによって保存されています。

Registered address:

Ascaso Factory S.L.U

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

Date: 01/09/2020



.....
(Operations Manager)

I - 安全規約

- 本機マシンを接続する前に、電源関係、給水設備を確認してください。
- 電源接続に延長コード、アダプター、または複数のプラグを使用することはできません。
- アースターミナル接続と安全ブレーカー装置があることを確認してください。
- お子様やペット類が触る事のない平らで安定した面に設置して高温の表面に手を触れないでください。
- 50℃を超える温度の環境で使用してください。
- BABY-T PLUS のみ水道に直接的に接続できるように設計されていますが、浄水器を必ず取付てください。
- 本体に欠陥が認められる場合や主電源ケーブルの状態が悪い状態で起動したりしないでください。
- 布や毛布・その他の物質で換気口を塞がないでください。特にウォーマーの表面を覆わないでください。
- 電源プラグを差し込んだ状態で、清掃やメンテナンス作業に介入しないでください。
- 電源コード自体を引っ張ってマシンのプラグを抜かないでください。
- 子供や経験の浅い人がマシン本体を操作しないようにしてください。
- 濡れた手や湿った手や足でマシン本体を取り扱わないでください。
- マシン本体を水に浸さないでください。
- 梱包材（バッグ、釘、段ボール）をお子様やペットの手の届くところに置いたままにしないでください。
- 梱包された機械は、湿気のない乾燥した場所に保管する必要があります。
- 別の種類の重たいパッケージ類を本マシンパッケージ(梱包資材)に置かないでください。
- メーカー(Ascaso)が承認したアクセサリとスペアパーツのみを使用してください。
- 誤動作が発生した場合は、マシン本体の電源を切り、主電源からプラグを抜いてください。
- お客様の直接的な修理介入は危険ですのでを試みないでください。販売店にご連絡してください。
- 不適切な設置は人や物に損傷を与える可能性がありますのでメーカー及び輸入元は責任を負いかねます。
- お客様がこれらの警告に従わないと、マシンとデバイスの両方の安全性が損なわれる可能性があります。
- この取扱説明書を大切に保存してください。

2 - ご利用について

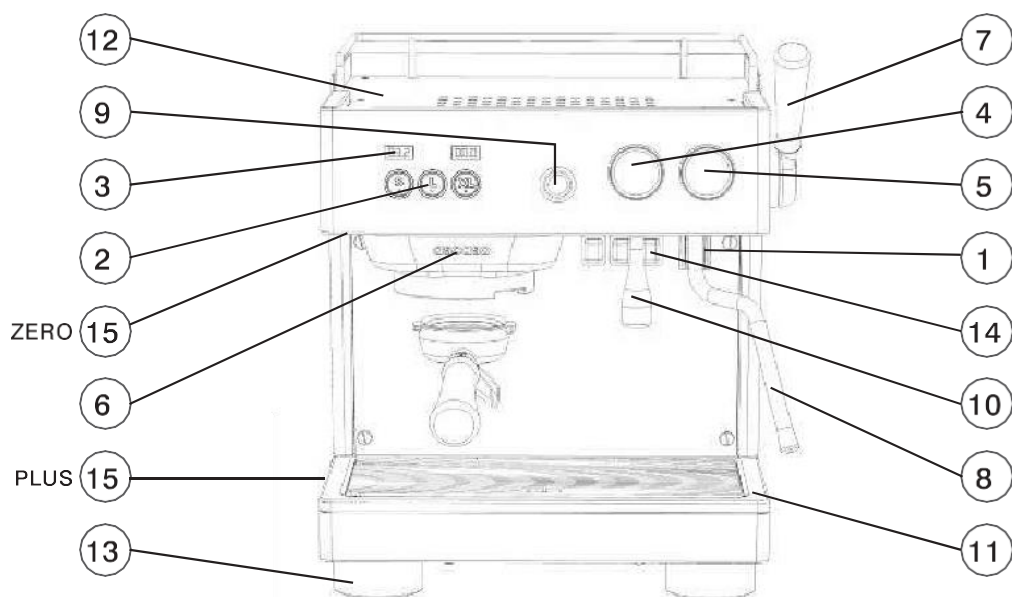
本機は、以下のように使用できるように設計、製造、保護されています。
エスプレッソコーヒーとホットドリンク類（お茶、カプチーノ、カモミール等）
:他のすべてのご利用は不適当で危険行為であると見なしますのでご注意ください。

重要！

製造者は以下に起因する人身または物への損害に対するすべての責任を放棄します。
※不合理かつ誤った使用及び不適切な利用において。

3 - 各機能の概要

1. メインスイッチ
2. 抽出ボタングループ
3. グループ情報デジタル表示画面
4. 抽出圧力計
5. ボイラー圧力計
6. コーヒー抽出グループ
7. スチームタップ制御ノブ
8. スチーム取り出しノズル
9. 給湯用スイッチ
10. 給湯出口
11. ドリップトレイ
12. 天板及びカップウォーマー
13. 脚（PLUSモデルではクローム,ZEROモデルではラバー）
14. LEDライトスイッチとカップウォーマースイッチ
15. ポンプ作動圧力調整器



4 - 本機の特徴

BABY T マシンシリーズは、エスプレッソとホットドリンクを提供するように設計されています。

動作原理は、マシン内部のポンプで構成されており(PLUSではロータリーポンプ・ZEROモデルでは振動ポンプ)供給水を蒸気ボイラーに送り、コーヒーグループまたは温水利用用に到達します。汚水はお湯、または抽出後の排水・蒸気安全弁より必用事項時に各排水管によりトレイ部に送られます。

エスプレッソを提供するために使用される水は、各給水源より内部ネットワークに瞬時に取り込まれ(PLUSモデルのみ水道直結また、ZEROおよびPLUSモデルはリザーバー)、ポンプから温水/蒸気ボイラーと循環しそして温度は最終的に熱交換機による加熱から温度上昇します。

抽出グループと蒸気ボイラー及び温水の両方が個別の設定動作をし、設定は個別の温度構成パラメーターでユーザーの要件に応じてパフォーマンスを最適化します。

本機はマシン内電気部品は固定されており、フレームはステンレス鋼の焼きエナメル鉄板で覆われています。マシンの操作関係は、マシンの前面パネル内で行い操作・コントロールデバイス・コーヒー抽出グループが配置されています。

マシン上部には、カップを加熱するためのウォーマー機能があります。

	Baby T ZERO	Baby T PLUS
使用電圧 (v)	230V / 120V / 100V(JP) 50/60Hz	
最大出力 (w)	2,400W / 1,800W / 1,490W	
スチームボイラー (w)	1.200W	
コーヒーグループ (w)	1,000W	
スチームボイラー	以下表示	
最大圧力 (mpa)	0.27Mpa	
使用圧力 (mpa)	0.18Mps	
ボリウム (i)	2.3	
機体寸法 (mm)	350 x 380 x 430	350 x 450 x 430
機体重量 (kg)	35kg	40kg
給水接続	リザーバー	リザーバー / 水道直結
使用可能水道圧		0.1~0.6Mpa
ドレインパイプ径	16 (1/2" ション)	
1 コーヒー フィルター ホルダー	1	
2 コーヒー フィルター ホルダー	1	
スーパークリームフィルター 1coffee	1	
スーパークリームフィルター 2coffe	1	
ブラインドフィルター	1	
アルミタンパー	1	
インレットウォーターパイプ		1

5 – マシンの設置環境について

本機は概ね1.2mほどの高さの台の表面に設置する必要であり理想です。

本機は水平で安定した乾燥している場所に設置している必要がありますが、本機には高さ調節可能な脚(PLUSのみ・ZEROはオプション)が付属しています。

本機はウォータージェット等の水流を使用できる場所に設置するのには適していません。また、屋内でのご利用を順守して頂き屋外に設置することもできません。

以下の場所への設置にのみ適していますが、その使用と保守は資格のある担当者に制限されています。

正しく使用するために周囲の温度は+5°C~+32°Cの間で、湿度は70%を超えないようにして下さい。

メンテナンスや作業的場所確保などを考慮をして、マシンの周囲になるべくスペースを残しコーヒングライnderとの間隔も開けることをお勧めします。

本機内の水の凍結を防ぐために、0°C以下の周囲温度や凍結する場合では使用しないで下さい。

本機に使用する水は法的に、飲料用水と冷水のみで稼働を供給される必要があります。

水道直結の際の元水圧力は0.1~0.6Mpaの間でなければなりません。

要件が満たされない場合は、動作不具合の恐れがありますので販売元にお問い合わせください。水道直結の接続間隔が高圧(0.6Mpa以上)の際は減圧弁、低圧(0.1Mpa以下)の際は加圧ポンプ等が必要になります。

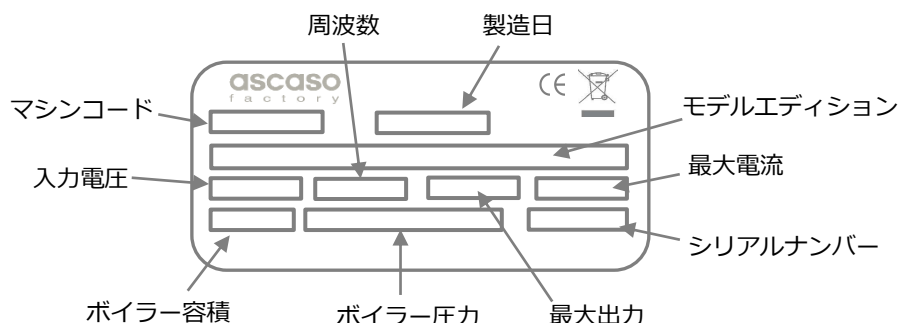
本機から排出される水と蒸気は非常に高温であり、火傷等による重症原因となる可能性がありますので注意して下さい。

製造者や販売者からの指示・警告に従わない場合は、マシンの保証が無効になります。

6 – 電源接続時の注意

本機は、必要な電力仕様に従って接続できる状態で提供されます。

本機を電源接続する前に、銘板の表示がご利用の配電網に対応していることを確認してください



電源ケーブルが損傷している際は、メーカーや販売店またはサービス技術の有する資格者で交換し危険を回避する必要があります。

電源ケーブルは、規制に基づき順守される接続に接続する必要があります。

万一切断する場合は、規制に基づき本機内の固定ターミナル設備に組み込む必要があります。

重要！

本機は適切にアース設置された接続で接続する必要があります。

通電する前にシステムが本機の電力要件をサポートできることを確認します。本機の最大出力をプログラムで制限することが可能です。

本機の構成ソフトウェアを使用して、発熱体の数を同時に制限します。
(セクション12を参照)

発熱体回路の構成に基づく電力とアンペア数の参考値。
同時に機能する要素を以下に示します。

	Coffee (W)	Steam (W)	Total A	CE Parameter		
				1	2	3
BABY T 230V	1 x 1000	1 x 1200	10	5,5 A	10A	10A
BABY T 110V	1 x 1000	2 x 600	20	9 A	12 A	20 A

このCEパラメーターの標準構成は、すべてのモデルでCE = 2です。
※日本仕様はアプリ内で120V選択 仕様は100V CE-2 最大14.9A

7 – 水の補充と接続に関して

このマシンには、仕様に応じて水道接続と水タンク補水のいずれかの給水オプションがあります。

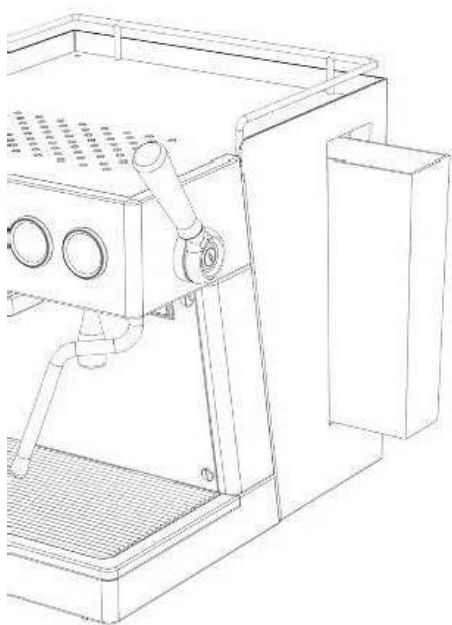
稼働する前に、ご購入のモデルZEROまたはPLUSのどちらかでいずれかの選択ができます。

Baby T PLUSは、水タンクリザーバーの選択と水道直結による選択が可能です。

ZEROは水タンクリザーバーのみです。

リザーバーはマシンの右側にあります。

1. リザーバーを浄水で満水にします。
2. リザーバー内の給水用チューブが浄水で完全に満たされていることを確認してください。
3. 水が十分に満たされていることを確認します。水が充分にないとコーヒーを抽出操作をする場合ポンプが損傷する恐れがあります。



重要！

本機は、リザーバー制御に電子水位制御を備えています。

水位が最小レベルを下回ると、警告案内灯が表示されます（セクション12を参照）。

ミネラル含有量の少ない浄軟水を使用することをお勧めします。

将来的にコーヒー風味と味に影響を与え、本機の誤動作を防ぐのにも有効です。

スケール除去水フィルター（オプション）もご用意できます。

水接続で使用するための推奨硬度パラメータ：主要目安としての参考値

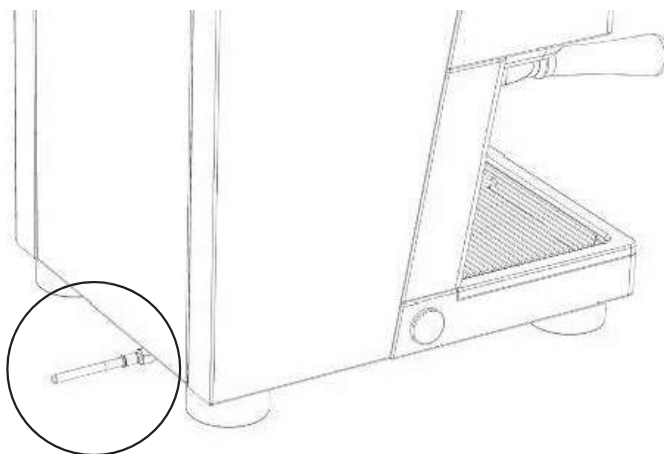
※実際のTDS値は30ppm以下・pH6.5以下が日本国内では望ましいです。

T.D.S.	90-150 ppm	pH	6.5-8
Total hardness	70-100 ppm	Alkalinity	40-80 ppm
Total iron	0-0.22 ppm	Chlorine	0-30 ppm
Free chlorine	0-0.05 ppm	Mains pressure	0.1-0.6 MPa
Total chlorine	0-0.1 ppm	Flow rate	8 l/min

Baby TPLUSでは、リザーバー利用と水道直結による構成が可能となっています。
設定メニューのEPパラメータ（P.20 セクション13参照）で
マシンを水道直結水に選択するには、以下の手順に従います。

- 1 給水ホースの端（1/8 "H接続(小さいジョイント)）を本機に接続します。
接続箇所は、マシンの背面の下にあります（下図を参照）。
- 2 給水ホースのもう方端（3/8 "H接続(大きいジョイント)）を水道側に接続します。
この時必ず浄水器・また浄軟水器をフレキで接続し水処理を必ず行います。

水道接続と排水ドレイン(オプションキット)の接続が完了した元水栓(バルブ)開きます。
水漏れがないか確認し起動します。



重要！

水道接続を使用する際は、メンテナンス対応や万一の水漏れの場合いに備えて
ストップバルブを取り付ける事を推奨します。

重要：水硬度5ppm未満の硬度の超軟水を供給しないでください。

水位感知装置が誤作動を起こす恐れがあります。

オプションとして、各モデルは排水接続のキットを必用とする場合ご提供できます。
オプション（KIT.368）では、必ず同梱のアクセサリ類を取り付けて高さを調整していただきます。

本機用の高さ調整用脚と付属の排水管を接続するオプションキットです。

常時排水を行う手段としてはこのキットの取付をお勧めします。

ドリフトトレイを分離して、トレイ下のプラグからの水の排出を容易にします。

給水接続と排水接続が完了したら、ストップバルブのタップを開きマシンを起動します。

8 – マシンの起動

重要！

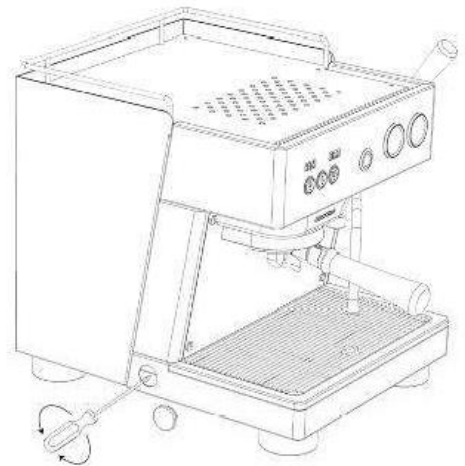
本機の電源を入れる前に、このマニュアルのセクション5と6を必ず確認してください。

メインスイッチ ① を「ON」の位置にすると、自動で本機の各部への給水が進みスチームボイラーの水位を設定レベルまで満たします。
充填が完了し終わると最初にグループ温度を加熱しその後蒸気ボイラーを加熱します。
季節の水温により加熱完了時間は異なりますが約10分ほどで起動します。

ポンプ圧力調整（PLUSモデル ベーンポンプ）

ポンプは工場出荷時に9barの圧力に設定調整されています。
調整する必要がある場合は、以下の手順に従ってください。

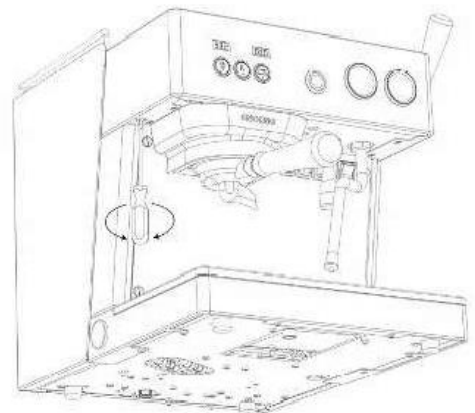
1. マシン左側サイドパネルにあるゴム製のキャップを取り外します。
2. マイナスドライバーを使用して、ポンプのネジを必ず抽出中に回して調整します。
時計廻りは圧力を上昇させ。反時計廻りには圧力を下降させます。（右図を参照）
3. 本機の全面にある抽出圧力計でポンプ圧力を確認してください。



ポンプ圧力調整 （ZEROモデル 振動ポンプOPVバルブ調整）

OPVバルブ ⑮ は、コーヒー抽出時の最大動作圧力を調整するコンポーネントです。
制御バルブで調整されるこの動作圧力は、最大12barを超えないようにして下さい。
工場出荷時は10barほどですが変更する必要がある場合は以下の手順で行います。

1. 抽出グループにブラインドフィルターを取り付けたフィルターホルダーを取り付けます。
2. 抽出ボタンを押し、マシン左パネル下のOPVバルブ用のレギュレーター任意の圧力値まで廻します。
本機正面の圧力ゲージが必要な数値に達するまで調整します。
時計廻りには圧力を上昇させ半時計廻りには圧力を減少させます。（右図を参照）



これらの調整はマシンの起動後、抽出グループの設定温度まで到達する必要があるためそれらが提供できる状況にする必要があります。（前面ディスプレイ(左側)のグループに表示されます）
またこの時、コーヒーを最適な温度で抽出する為に、蒸気ボイラーの設定温度が徐々に設定値まで到達し圧力計の指針は1bar～1.5bar付近までの間を示します。

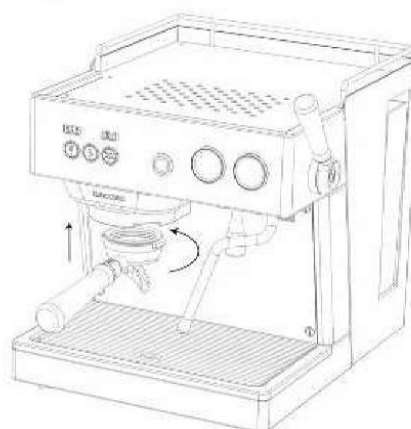
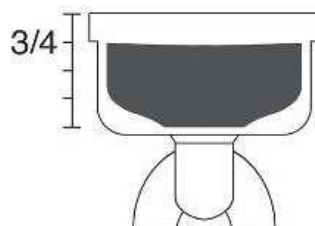
補足として蒸気ボイラー温度設定値によりゲージ圧力は設定関数に応じて1.5bar程まで上昇しますが、レッドラインを超えないようにして下さい。

9 – エスプレッソに適したコーヒーの用意

最適な抽出結果を得るには、高価なコーヒーでなくても市販のブレンドコーヒーの使用をお勧めしますが様々な種類のコーヒーでお試頂いても問題はありません。
ただし、エスプレッソコーヒーの準備は、粉の粒度がポイントになります。
コーヒーが非常に速く、またはゆっくり出てくる場合は次の処置を行う必要があります。
コーヒーの種類の変更や粒度調整をし細く挽く・粗く挽くと変更しながら最適な結果に調整させます。補足として専用グラインダーをお持ちになる事をお勧めします。

以下の手順で行います。

1. マシンを起動させます。
2. マシンが理想的な温度に達している事を確認する上でキーパッドの3つのボタンが点灯している事を確認します。
3. キーパッドのXLキー（コーヒーフリーボタン）を押して、抽出グループに湯通しをしリンスをします。実際の抽出作業の前にこの動作を行って最適なコーヒー温度に影響を与えない為と抽出経路保持に役立てます。
4. 抽出グループにフィルターホルダー（フィルター付き）を取り付けます。バスケット内のコーヒー粉はその容量の3/4を満たす必要があります。（右図参照）
5. 十分にタンピングで加圧調整した積層になるようフィルターの端に粉の付着がないよう注意します。
6. 粉を入れたフィルターホルダーをグループに挿入する際に左20時側から入れ曲げて少し力を入れて右側に曲げて、ホルダー位置がセンターにくるようセットします。（下図参照）
7. トレイラックにカップまたはカップ台を置き、任意の選択のキーパッドを押せば抽出を開始します。
通常のイタリアンエスプレッソを抽出するには20～25秒です。



重要！

キーパッドには3つの選択キーしかありませんが、最初の2つ（S、L）にはそれぞれ2つの選択の意味があります。

個別にそれらを1回または2回押すかどうかに応じてそれぞれの抽出の選択決定をします。1つのキーを連続で2回押すと裏ボタン設定として、キーの色が白から青に変わります。

最適なコーヒー抽出を得るには、常に適切なフィルターを使用して下さい。

シングルショットまたはダブルショットのコーヒーの為の抽出をする際は常に容量に応じた適切なバスケットを使用して下さい。

注意！

抽出が速くまたはゆっくり出てくる場合は、コーヒー自体または粒度を変更する必要があります。

自身の好みのコーヒーを挽いてそれに応じてタンピングを調整してみてください。

一般的なアドバイス

1. フィルターホルダーは、起動準備前にホルダー内を暖かく保つために常にマシンに取付ておく必要があります。
2. カップウォーマーにカップを置くことで容器による熱損失を防ぐ意味でエスプレッソの味を保ちます。（最適な温度は40°C/105°F）
3. 抽出後、抽出終了をしても数秒間に渡り少量のコーヒー雫が出続けます。
4. 必要なときだけ必要な量のコーヒーを挽くことをお勧めします。
挽いたコーヒーは直後からその香りと脂質を失う為でもあります。
コーヒーに含まれる成分は酸化し始めます。

10 – コーヒー抽出量のプログラミング



マシンが起動してコーヒーを準備ができた状態でコーヒーの抽出量を設定するには、プログラミングボタン用キーパッドが点灯している状態で、XLボタンを5秒以上押し続けます。残りのキーパッドが通常点灯している間、断続的に点灯するまで数秒で淡いブルーの色に変わりますので以下の手順に従ってください。

1. プログラムしたいボタンをクリックします。抽出動作が開始します。
重要！

SキーとLキーにはそれぞれ、必用に応じて2つの選択肢があります。

プログラミングするときは、同じ設定方法に従う必要があります。

プロセス：キーを1回押すと、単一抽出選択設定（キーの調節中は白く点灯します）、キーを2回素早く押すと二重抽出選択設定となり、調整中にキーが青色に変わります。

2. 停止したい量になったら、その時にもう一度同じキーを押してください。

重要！

キーの色で各キーにどの選択が設定されているかがわかりますので、確認してください。

淡い青色の場合は、どちらも設定が選択されていないことを意味します。

紺色の場合は、シングルバージョンが設定されたことを意味します。

キーの2つの選択肢を設定すると、イルミネーションが消えて、設定が完了します。

3. 投与量を設定したら、プロセスを終了するには、XLキー（SおよびL）を押します。その後、キーが白に変わります。
4. XLキーを2回押すと、マシンの動作モードに戻ります。

重要！ この最後のステップの時に、SキーまたはLキーを押すと、マシンの構成項目に変更します。この事案が発生し、マシンが正しく動作しない場合（例：ポンプが作動していない等）、設定項目でのプロセスを繰り返して行いマシン設定を確認し正しい設定またはリセットを行います。

11 – カプチーノを作る

標準的なイタリアンカプチーノは25mlのエスプレッソコーヒーと125mlの牛乳で構成されています。

冷たい牛乳の保管温度は摂氏3℃～4℃で、スチーム時のミルク温度は摂氏約55℃です。

牛乳は新鮮で成分無調整でなければならず、タンパク質含有量は最低でも3.2～3.5パーセントの脂肪分、そして他の香りやフレーバーとの混合を避け、注がれる容器は陶器カップ或いはスチール容器や瓶、またはペーパーカップにに必要な量だけ提供されます。

スチームミルクの泡の密度は、分離がない細かい泡で均一な状態であればなりません

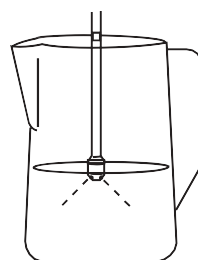
準備をする

- ボイラーの圧力計が1.2 ～ 1.5barの圧力表示を示したら。スチーム準備が整います。
(起動開始から約10～12分)
- スチームノズルパイプを手前下へ向けます。スチームサービスの開始前には、パイプから乾いた蒸気はほとんど出ないので、パイプをドレンパンの中に配置し蒸気を空出しさせ、事前に最適な蒸気にすることをお勧めします。
- 牛乳を、利用するピッチャーの1/3まで満たしてスチームノズルの先端を挿入します。

1) 質感：クリーム感を得る

カプチーノミルクの「ベルベット」と呼ばれる上質な泡を得るためにはノズルをミルクの表面下に差し込ませます。

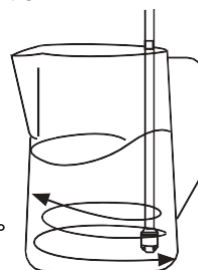
スチームノズルを開放し、チューブ先端をミルクの泡を得るための角度まで移動させ、循環空気によるエマルジョン効果を狙います。挿入角度は常にミルクの表面の下です。一度の挿入角度とエマルジョン効果によりミルクの量を2倍にすることができます。



ピッチャーを移動させることを覚えておくといいいでしょう。常にミルクの液面の領域で機能することを確認します。この後の操作でミルクはクリーム感が出てきますが、まだ冷たく希望温度には達していません。

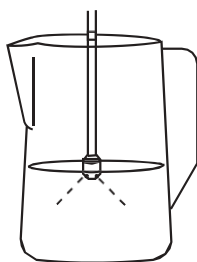
2) 温度：ミルクを加熱させる

ミルクの泡の質感が得られたら、スチームノズルをピッチャーの奥に沈めます。ピッチャーを少し円を描くように動かしミルクの泡が希望の量になるまで、ミルクを温め続けピッチャー内全体を加熱させます。

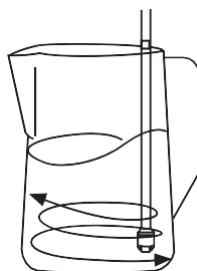


重要！

フォームの質感を出す為にははミルクの表面の下で行う必要がありますが、ノズル先端は加熱のために深く配置します。



フォームの質感



ヒーティング

ミルクを70℃以上に加熱しないように注意してください。
この温度からミルクは不活性化され甘味がなくなりカプチーノの特性を失います。
スチーム操作が終了したら、ノズルを戻して蒸気の取出しを終了します。

アドバイス：

エスプレッソは抽出後、陶器カップ内で約75-80℃になります。フォームミルクは泡質により60℃前後が理想で、製品温度は55℃～70℃が理想です。

提供される際はこの温度を保つことが重要になり、陶器カップ自体は事前にカップウォーマーゾーンで温めておくか、或いは利用する前にお湯でカップを温めて暖かいカップで提供することを勧めます。

温かいクリーム食感のあるフォームミルクができれば、ベースのエスプレッソカップに入れて提供することができます。

問題があるケース：

フォームが非常に薄すぎホットミルクとなり、微細な泡がない可能性があります。

1) 理由の1つとして、ミルクが成分無調整のもの以外で冷えた物を使用せず事前に加熱されている可能性があります。

2) スチームノズル先端がピッチャーの奥深くに配置され加熱だけ続け、空気を取り入れず循環できていない可能性があります。

以上のステップを確認して望ましい微細な泡質のフォームができるよう心掛けてください。

注意！

蒸気または水道設備を長期間使用していない場合は一旦中断し、出力圧力が低下することを確認してしばらく待ちます。再度、回復させた際の最適なボイラー圧力は1～1.5barです。

重要！

使用するたびに、ノズル内を詰まらせないようにするために数秒間蒸気を出して清潔なウエス等で掃除することをお勧めします。
定期的にノズル穴を確認してミルクの残留固形物がないことを確認して下さい。

12 – お湯の取出し

陶器のカップまたその他の容器を熱湯出口の下に置きます。熱湯ボタンスイッチを押して給湯が利用できます。希望の量の取出し後はオフにします。連続出しをするとボイラー内の給水が始まるので大量の取出しには不向きですのでご了承ください。

13 – プログラム設定

BabyT PLUSモデルとZEROモデルには、各項目別にパラメータ制御できる2つの独立ディスプレイキーパッドがあります。表示はアルファベット大・小文字と数式の組み合わせです。

パラメータ	内容説明
t	左側ディスプレイ画面に表示されるマシンの操作中のコーヒーグループの設定温度
tc	蒸気ボイラーの設定温度
tec	温度制御構成を含むサブメニューパラメータを P / I / d / b / Ce表示
P/I/d/b	PID温度制御の構成パラメーター
ce	電源構成パラメーター このパラメータに応じて（数値1から3の間）マシンにいくつかの構成要素ができるかを示します。SSRは個別に働き常にコーヒーグループのものを優先します。選択オプションについては、電源接続と電力制限の表を参照してください。 ※標準は(2)になり日本仕様は(2)で固定されています。
teE	スタンバイモードでの蒸気ボイラーの設定温度
tiE	蒸気ボイラーのスタンバイモードでの温度が設定されるまでの無効設定時間です。この値が0に設定されている場合、スタンバイ機能が無効になります。
Ud	温度表示単位：摂氏（C）或いは華氏（F）を選択できます。
Px	プレインフュージョンボタン(事前注入)の構成選択（x = 1,2,3,4）が0～5秒間設定可能です。 たとえば、P1は注入前の時間です （ポンプON）選択1.ポンプ時間OFFは常に3秒です。選択XLボタン(継続的抽出ボタン）には注入前時間はありません。 ノート：オプションP1およびP2は、Sおよびの通常の機能に対応します。 それぞれLキー、P3およびP4オプションはそれぞれSキーとLキーの二重機能。
Cr	内蔵ストップウォッチが有効または無効に設定できます。 有効の場合、マシン操作ディスプレイの右側です。
u	温度補正パラメータ;これにより、実際の温度と表示温度の補正項目をグループの表示にし導入されました。
Ac	蒸気ボイラー有効化/無効化の選択
EP	水の供給を水道接続MAINSまたは水タンクRESEVOIR(dep)として構成できるように設定します。
SP	カスタマー杯数サービスを示します（最後にリセットされてからのカウント数）。 注：これらはコーヒーの数ではなく、抽出されたコーヒーの数をカウントします キーが押された回数なので、二重選択は2杯コーヒーとしてカウントされます。
ST	マシンのトータルでの合計杯数を示します。

プログラミングモードに入るには、最初にLキーとXLキーを同時に3秒間ほど押す必要があります。数秒すると、キーディスプレイの表示がオフになり 左の表示部に(t)の表示が出ます。ここで、ディスプレイの左側に前ページでの表に従った様々なプログラミングオプションが表示されます。Lキーを押していくと表にある項目が一段ずつ表示されていき、調整したい項目時にXLキーを一度押すとプログラムに入り、SキーとLキーで設定の値を変更できます。値を変更したらXLキーを押して項目表示まで戻り、以下の項目に進むには再びLキーを押していきます。プログラム変更はこの3つのキーで構成されており項目が下方向に一巡していきます。プログラミングメニューを終了するには、最後の項目にEscモードがあり、これを探して選択しXLキーを押すと一度表示が全て消えますので、その後Lキーを押すと元の状態に戻ります。

XLキー単独で5秒間押し続けるとSキーとLキーが青色の点滅状態になりSキー・Lキーのコーヒー抽出量の設定項目になります。設定をしない場合は電源スイッチを一度オフにして再度入れ直して頂くと元の状態に戻ります。

重要！

S・L・XLのキーを操作すると、プログラミングパラメータを修正できます。ディスプレイ画面にPrtテキストが表示されるまでボタンの表示がオフになっています。一般的に切り替えます。その後、ESC選択で画面はオフに変わりますがボタンLを押して復帰します。

重要！

警告音。各キーパッドのディスプレイには、次のような問題に関する情報も表示されます。以下の警告リストでコンポーネントで発生する様々な障害を表示する可能性があります。

※AL1はリザーバータンク内の水位低下ですので補水してください。

AL2	グループ流量計のエラーまたは故障
AL3	グループ温度プローブのエラーまたは障害
AL4	グループ関連のエラーまたは障害
AL5	電源回路のエラーまたは障害
AL6	ボイラー充填時間の遅延エラーまたは障害
AL7	ボイラー温度制御システムのエラーまたは故障
AL8	ボイラーヒーティングエレメントのエラーまたは故障

重要！

不具合要素と警告案内を切断する事でキーパッドとディスプレイのみが表示されるように有効化は可能です。マシンを再度接続するにはマシンの電源を切った状態で、ボタンパッドのキーSとLを押したままにし画面が照らされた状態にします。無効化するには、同じ作業を繰り返す必要があります。

14 - Baby T Plusのアプリの使用 マシンとの接続 (現行英語表示)

Baby-T PLUSモデルのネットデバイスは次のようになります。
対応するアプリをダウンロードすることでモバイル用アプリを使用して行います。
AscasoFactoryのWebサイトや販売店Webサイト、また通常のアプリストアからダウンロードできます。
アプリを利用して、以下のパラメーター制御ができます。

- 一般の設定：モデル選択、測定単位、水道接続選択、電源のON / OFF、コーヒグループおよび蒸気ボイラーの選択。
- 温度設定：コーヒグループ、蒸気ボイラー、バイパス、スタンバイ。
- 抽出量/事前注入の設定：選択のための注入前の量と時間利用可能（合計4つ）およびXLキーを使用した自動フラッシュの有効化。
- マシンの自動オフ/オンスイッチのプログラミング。
- 統計：各選択のコーヒカウンターの読み取りとゼロへのリセットおよび合計数。

モバイルデバイスからマシンに接続するには、以下の手順に従います。

1. モバイルデバイスのBluetooth機能を有効にします。
2. Ascaso BabyTアプリを有効にします。
3. メインメニューで[接続]オプションを選択します。利用可能なデバイスリストが現れます。ASCASOXXXXの個別のシリアル番号の下でコーヒーマシンを見つけます。ここで本体のXXXXマシンのBluetoothモジュールのシリアル番号に対応します。マシンのトレイ下に対応番号が記載されています。（例：ASCASO00000）
4. 重要！接続の認証コードは8483です。
5. 接続したらメインメニューの[マシンの読み取り]オプションを選択します。
6. パラメータの設定が完了したらマシンに送信する「Send to Machine」を選択します。
7. [ログアウト]を選択して、作業を終了します。

電波状況によりますがアプリを介すと設定がダイレクトに行えますので便利です。

15 – メンテナンスとクリーニング

最適な品質のエスプレッソを手に入れるためにマシンのクリーニングと予防衛生を心がけてください。

一般的な警告！各主要部品のクリーニングとメンテナンスは、必ず冷えた状態でマシンから離されている事を確認してください。

ポルターフィルターのウッド部分を水に浸さないでください。

他の金属部品は食器洗い機での洗浄にも有効で適しています。

1) 日常のメンテナンス

- マシンの外観を清掃するには、ステンレス鋼専用の洗浄製品を使用し、塗装部分は特に注意をして湿らせた布を利用してください。
- 塗装面をアルコール等で清掃しないでください。
- 定期的にドリフトトレイを取り外して清掃してください。
- スチーム使用後はすぐに、湿らせた布でスチームノズル等を拭いてください。
- 使用終わりに、スチームノズル先端の残りのミルクカスを取り除き、きれいにします。専用ミルクラインクリーナーを用意し予防措置のためのクリーニングをします。ピッチャーに水に希釈したクリーナーを配合し準備ができたなら、スチームを出して先端の洗浄に進んでください。
この操作を繰り返すことを忘れずにクリーニング製品の表示指示に従います。
終了後、蒸気空出しをして製品の残りを取り除くための水をつけてスチームングします。
- ドレインに溜まったの残留水を排泄または取り出して洗浄してきれいにします。

2) 毎週の清掃とクリーニング

- コーヒグループのシャワーとガスケットを毎週掃除してください。専用ブラシを使用して、シャワーとフィルターホルダーのシール部を清掃します。
- フィルターとフィルターホルダーの金属部は毎週事に専用の洗剤溶液を準備します。
(Ascaso品番ではV.8401またはV.8402)製品の指示に従いフィルターとフィルターホルダーを溶液に浸し、少なくとも20分間或いは一晩浸しておきます。
翌朝、溶液から取り出し、きれいな水で十分にすすいでください。
- 内部コンポーネントのバックフラッシュクリーニングは毎週定期的に稼働している状態で行ってください。SキーとXLキーを同時に押すと開始します。
抽出圧力を最大まで稼働させ、この動作を4回ほど繰り返して終わります。
この時にホルダーバスケットを付属のブラインドフィルターに交換しコーヒー用洗浄剤を使用し指定された用法に従って行います。
このプロセスは、配管のコーヒー灰汁汚れや電磁弁の灰汁の清掃、グループシャワーとディフューザーの清掃をします。このプロセスは何度も繰り返すことが必要であり、グループにきれいな水が現れるまで排出するが望ましいです。
終了後、ホルダーを取り外し抽出動作を30秒間ほど湯通ししてきれいな状態にします。

3) コーヒーグループの自動クリーニングについて

コーヒーグループの自動クリーニングシステムを実施するには、パネル前面のキーパッドを押す必要があります。キーXL押しながら、これを離さずにすぐにキーSのボタンパッドも押します。

その後、連続すすぎで構成されるプロセスを数回繰り返しクリーニングを開始します。このプロセスを終了する前に停止したい場合は、キーXLを押す必要があります。

4) ボイラーの清掃

使用する水硬度が高い水質によっては、定期的に蒸気ボイラーのスケール除去洗浄が必要になります。

これを行うには、指示に従いスケールクリーニング製品を使用しスケール除去作業を実施しなければなりません。時間を費やす作業になりますので、スケール抑制の意味で使用する水質は日頃から浄軟水をご利用ください。

16 – 保証について

保証を証明する保証書は購入時の本書そのものとなりますので必ず保管してください。故障が発生した場合のサービス支援の為に必用時に顧客がそれを提示する必要があります。本機は、ご購入日から製造上の欠陥や使用される材料等により1年間、販売代理店経由によって保証委託されています。

個別の送料や梱包金額等発生する金額は、ユーザーに請求されます。

この保証は、次の場合には無効になります。

1. ご購入時の本保証書が紛失していない場合。
2. 本機の誤った取扱いをした場合やお客様自身の故意による過失原因の場合。
3. スケール蓄積によるトラブルまたはマシニングの欠如が見られる場合。
4. Ascasoが公式に認定している担当販売店以外の第三者が本機を解体した場合。
5. 日本国内の法律に基づいて的確な措置で輸入されたもの以外。
6. 自然災害及び天災、火器及び水の掛かる場所または危険な場所での使用で故障した場合。

