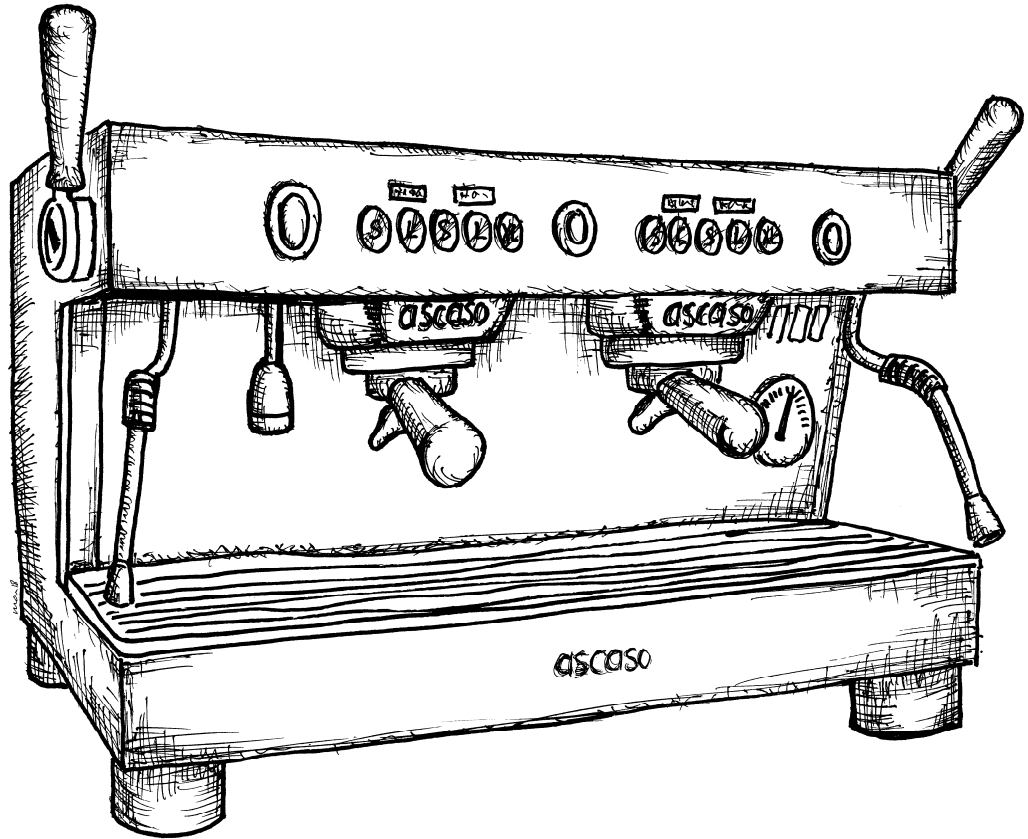


# ascaso



## B A R I S T A T

아스카소

취급 설명서

MAN-37 V2 BARISTA T 2021

## 커피 머신을 재활용하세요

커피 메이커에는 재활용 가능한 재료가 포함될 수 있습니다.  
유통업자 또는 현지 재활용 센터에 문의하십시오.



## 소개

ascaso 제품을 구입해 주셔서 감사합니다. 그것으로 최고의 에스프레소 커피와 맛있는 카푸치노를 얻을 수 있습니다.

귀하의 커피 머신은 컴퓨터 분야와 엔지니어링 모두에서 최신 기술 혁신을 적용하여 설계되고 구축되었으므로 결과는 안전하고 신뢰할 수 있는 고품질의 제품입니다.

## 규정 - EC 적합성 선언

ASCASO 공장 SLU는 특정 지침의 규정에 따라, 이 선언이 참조하는 전문적인 사용을 위한 제품 커피 기계가 책임하에 선언합니다: 98/37/ CE - - 기계 지침 73/23/ CEE, 93/ 68/ CEE - 저전압 지침 89/336/CEE, 93/68/ CEE, 92/31/CEE - - EMC 지침 97/23/- 압력 장비 지침 (PED) 및 준수 다음과 같은 표준: EN 292, EN292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 61000-3, EN 61000-4, EN 50141, EN55104 표준 통합.

## 안전 규정

- 기계를 연결하기 전에 분배 전원을 확인하십시오.
- 연결에는 연장 코드, 어댑터 또는 여러 개의 플러그를 사용할 수 없습니다.
- 접지 연결과 효율적인 전기 안전 장치가 있는지 확인하십시오.
- 평평하고 안정된 표면에 기계를 놓고 어린이나 동물이 접근 할 수 없거나 뜨거운 표면에서 멀리 떨어지십시오.
- 온도가 5°C를 초과하는 환경에서 사용하십시오.
- 이 기기는 급수 장치에 영구적으로 연결되도록 설계되었습니다.
- 결함이 있는 기기 또는 전원 케이블을 열악한 상태로 시작하지 마십시오.
- 환기 그릴을 방해하지 마십시오. 특히 핫 컵 표면을 천이나 다른 물건으로 덮지 마십시오.
- 플러그를 꽂은 상태에서 청소 또는 유지 보수 작업을 위해 개입하지 마십시오..
- 전원 코드를 당겨서 커피 머신의 플러그를 뽑지 마십시오.
- 어린이 또는 경험이없는 사람이 장치를 조작하지 않도록하십시오.
- 젖은 손이나 발로 기기를 취급하지 마십시오.
- 기기를 물에 담그지 마십시오.
- 포장재 (가방, 손톱, 판지) 를 어린이의 손이 닿는 곳에 두지 마십시오.
- 포장 된 기계는 건조하고 습기가없는 한 곳에 보관해야 합니다.
- 다른 유형의 무거운 포장을 포장에 두지 마십시오.
- 제조업체에서 승인한 액세서리 및 예비 부품만 사용하십시오.

- 오작동이나 오작동이있는 경우 기기를 끄고 전원에서 플러그를 뽑으십시오.
  - 직접 수리하거나 개입하지 마십시오.기술 서비스에 문의하십시오.
  - 잘못 설치하면 제조업체가 책임을 지지 않는 사람과 물건에 손상을 줄 수 있습니다.
  - 이러한 경고를 준수하지 않으면 장치와 사용자 모두의 안전을 손상시킬 수 있습니다.
- 이 지침 설명서를 저장합니다.

## 1 사용

이 기계는 에스프레소 커피와 뜨거운 음료 (차, 카푸치노, 카모마일 등) 를 준비하는 기계로 사용하도록 설계, 제조 및 보호되었습니다. 다른 모든 사용은 부적절하고 위험한 것으로 간주되어야 합니다.

**주의!**제조업체는 부적절하거나 잘못되었거나 불합리한 사용으로 인한 사람 또는 사물에 대한 손해에 대한 모든 책임을 거부합니다.

## 2 구성요소 리스트

일반 스위치 1개

2 버튼 그룹

3 정보 화면 그룹 (모델 ONE 및 PLUS)

4 압력 게이지 보일러/압력 펌프

5개의 커피 그룹

6 스팀 탭 제어

7 스팀 튜브

8a 온수 스위치 (모델 ONE 및 PLUS)

8b 온수 노브 (모델에서만 ZERO)

9 온수 콘센트

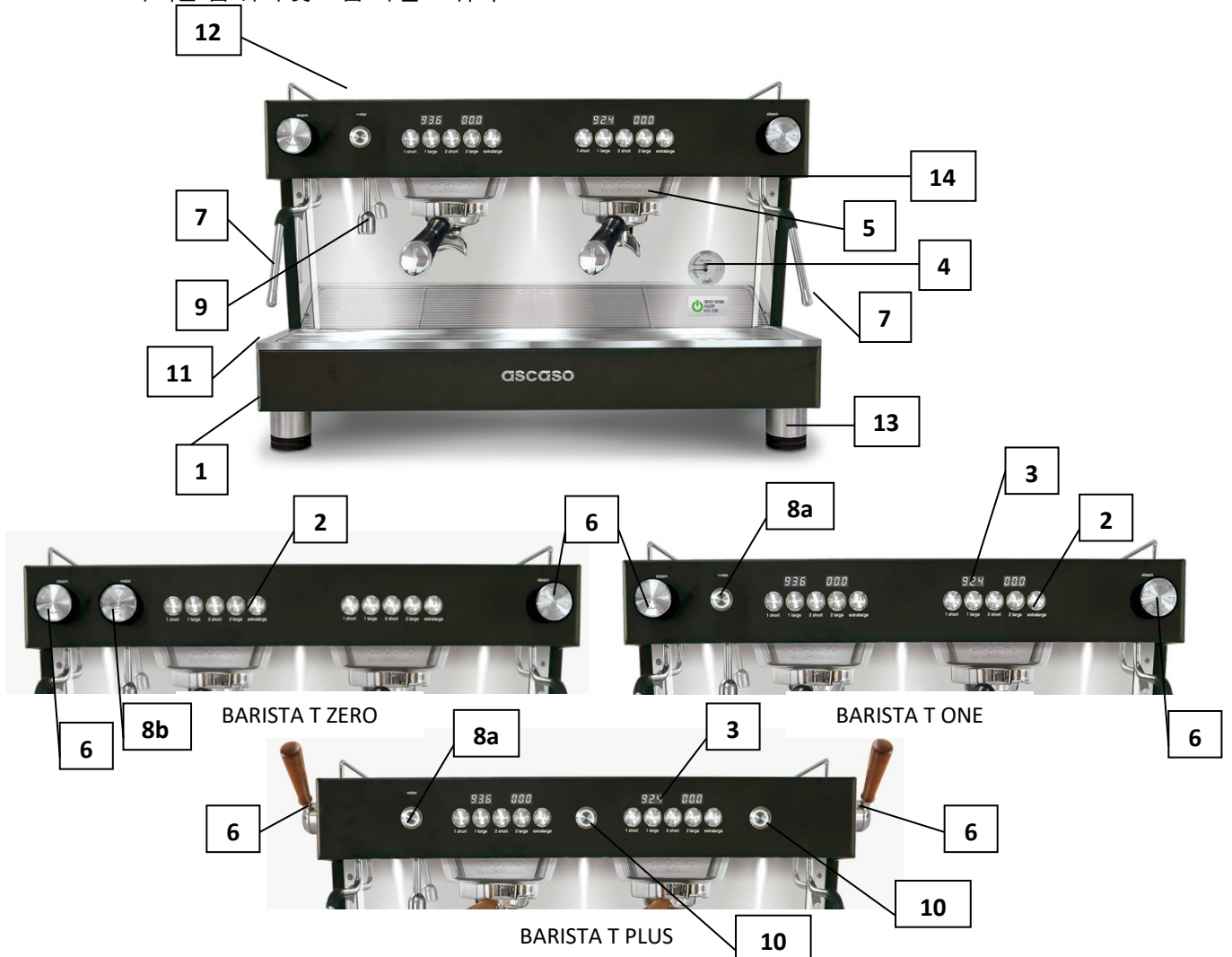
10 반자동 디스펜싱 스위치 (바리스타 T 플러스 모델만 해당)

11 트레이

12 컵 워머

조절 가능한 다리 13개

14 가벼운 컵 워머 및 그룹-가열 스위치



### 3 기계의 특성

BARISTA T 시리즈의 기계는 에스프레소와 뜨거운 음료를 준비하도록 설계되었습니다.

작동 원리는 독립적인 커피 그룹 외에도 온수 및 스팀 보일러를 공급하는 기계 내부의 체적 펌프로 구성됩니다. 컨트롤을 활성화함으로써 물은 필요에 따라 뜨거운 물 또는 증기의 형태로 외부 양조 장치로 보내집니다. 음료를 준비하는 데 사용되는 물은 물 네트워크의 순간에 펌프에 의해 가압되고 뜨거운 물/증기 보일러를 통해 예열 회로를 통과하며 온도가 마침내 예열에서부터 열교환 기로 작동하는 온도까지 올라갑니다. 온수/스팀 보일러뿐만 아니라 스프레더 그룹의 각 하나는 서로 다른 작동 온도뿐만 아니라 서로 다른 독립적인 구성 매개 변수를 제공하여 사용자의 요구 전에 기계 성능을 최적화합니다.

기계는 기계 및 전기 부품이 고정된 강철지지구조에 의해 형성됩니다. 모든 것은 오븐과 스테인레스 스틸로 칠해진 철판으로 만들어진 전체 커버리지의 패널로 덮여 있습니다. 생산 작업은 기계의 전면에서 수행되며 제어 장치, 제어 장치 및 커피 양조 그룹이 있습니다. 기계의 상부에는 컵을 가열할 표면이 있습니다.

	바리스타	바리스타 T 2GR 콤팩트	바리스타 T 2 GR	바리스타
전압	380V			
최대전력 (W)	3500	4500	5500	6500
스팀 보일러 (W)	2000	2000	3500	3500
커피 그룹 (W)	1x1000	2x1000	2x1000	3x1000
증기 보일러				
최대압력 (MPa)	0,27	0,27	0,27	0,27
작동 압력 (MPa)	0,2	0,2	0,2	0,2
볼륨 (L)	4,5	4,5	8,5	8,5
사이즈 (mm)	450x50	550x50	700x50	분류: 5 세대
무게 (kg)	40	65	71	93
물 흡입구	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"
최소/최대 압력 (MPa)	0,1 / 0,6	0,1 / 0,6	0,1 / 0,6	0,1 / 0,6
드레인 파이프 직경 (mm)	16			

커피 필터 홀더 1 개	1	1	1	1
커피 필터 홀더 2 개	1	2	2	3
블라인드 필터	1	1	1	1
변조	1	1	1	1
배수 파이프	1	1	1	1
들어오는 수도관	1	1	1	1

#### 4 설치

기계의 설치, 유지 보수 및 수리는 자격을 갖춘 직원에 의해서만 수행되어야 합니다.

지지 표면 높이가 1.20m 이상 되도록 제품을 설치해야 합니다. 지지 평면은 평평하고 건조하며 안정적이어야 합니다. 기계는 높이 조절 발이 장착되어 있습니다.

이 기기는 워터 제트를 사용하거나 실외에 설치할 수 있는 지역에 설치하기에 적합하지 않습니다. 이 장치는 사용 및 유지 보수가 자격을 갖춘 직원으로 제한되는 장소에서만 설치하기에 적합합니다.

올바른 사용을 위해서는 주변 온도가 + 5°C/ + 32°C 사이이고 습도가 70% 를 초과하지 않는 장소에 기계를 설치해야 합니다.

커피 그라인더 공간뿐만 아니라 유지 보수 작업을 가속화하기 위해 기계 주위에 공간을 두는 것이 좋습니다.

기계에서 물이 얼지 않도록 주변 온도가 0°C 이하인 장소에 설치하지 마십시오. 동결의 경우 기계를 사용하지 말고 제조업체에 문의하십시오.

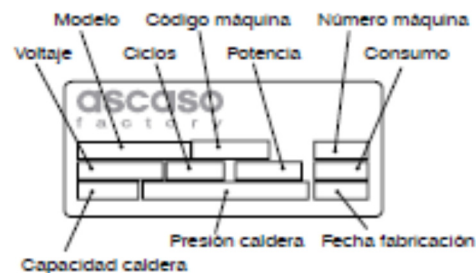
기기는 현행법에 따라 식수 및 냉수로 독점적으로 전원을 공급해야 합니다. 수도 네트워크의 압력은 0.1에서 0.6 MPa 사이여야 합니다. 이 요구 사항이 충족되지 않으면 제조업체에 문의하십시오. 급수 네트워크와 기계의 급수 튜브 사이에는 필요할 때 공급을 중단하기 위해 스톱 콕을 설치해야 합니다.

#### 5 전기적 연결

기계는 필요한 사양에 따라 연결 준비가 공급됩니다.

장치에는 플러그가 없는 전원 케이블이 제공됩니다. 고정 된 설치가 전기 네트워크에 고려되기 때문에 일반 보호 스위치를 설치해야 합니다.

기계를 연결하기 전에 정격 판의 데이터가 전기 분배 네트워크의 데이터와 일치하는지 확인하십시오.



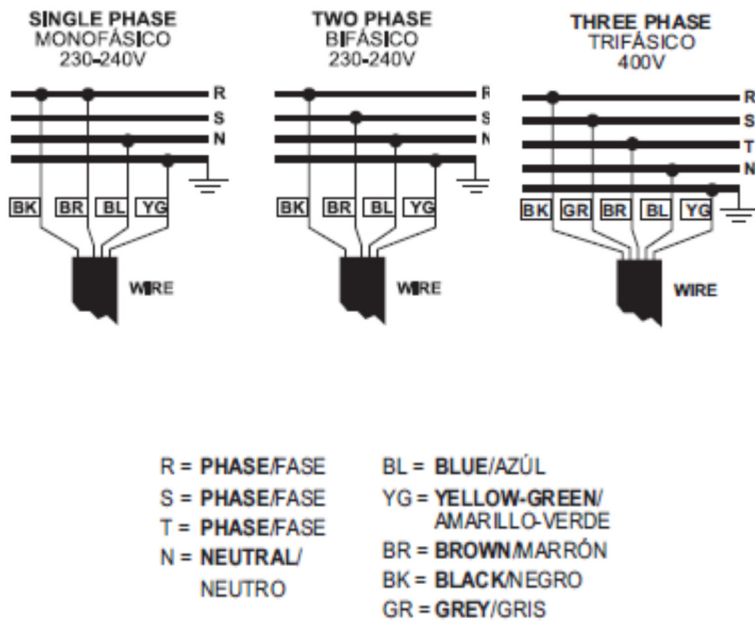
전원 코드가 손상된 경우 위험을 피하기 위해 제조업체, 애프터 서비스 또는 유사한 자격을 갖춘 직원이 교체해야 합니다.

전원 공급 장치 케이블은 현재 규정에 따라 제공된 연결에 연결해야 합니다.

분리 수단은 설치 규정에 따라 고정 된 설치에 통합되어야 합니다.

**주의!** 기계를 제대로 접지된 연결에 연결하는 것이 필수적입니다.

**주의!** BARISTA T 2/3 그룹은 연결 케이블에 통합된 다이어그램에 표시된 대로 2 상 (1/2 GR)/삼상 (3 GR) 연결을 만들도록 구성됩니다. 전기 시스템의 뉴트럴선에 해당하는 케이블뿐만 아니라 각 단계의 연결에 특별한주의를 기울여야 합니다.



**주의!** 이 기계의 단상 모드에서의 연결은 전류의 높은 소비로 이어지고, 2 그룹 모델의 경우 25A, 3 그룹의 경우 30A를 지지하는 소켓이 필요합니다. 동시에 작동하는 발열체의 수를 제한하여 기계 구성 소프트웨어를 사용하여 최대 전류를 제한 할 수 있습니다 (12 절 참조). 동시에 작동하는 발열체의 수의 구성을 기반으로 한 전원/암페어 표는 다음과 같습니다.

	커피 (W)	스팀 (W)	총 전력 230V	CE 매개 변수					
				1	2	3	4	5	6
BARISTA T 1GR	1 x 1000	2 x 1000	15 A	6.5 A	11 A	15 A	15 A	15 A	15 A
BARISTA T 2GR COMPACT	2 x 1000	2 x 1000	19,5 A	6.5 A	11 A	15 A	19.6A	19.5A	19.5A
BARISTA T 2GR	2 x 1000	2 x 1750	24 A	7.5 A	15 A	19,5 A	24 A	24 A	24 A
BARISTA T 3GR	3 x 1000	2 x 1750	29 A	7.5 A	15 A	19,5 A	24 A	29 A	29 A

전원/전류 테이블

6 급수 연결

먼저 기계와 함께 제공된 배수 파이프의 하단을 상수도에 연결합니다.

일반 수도와 관련하여 필요한 경우 물의 흐름을 낮추기 위해 검압기를 설치 해야합니다. 식수용 (연결 3/8"H)호스를 이용합니다

**중요: 경도 10°FH/ 0,56°DH 이하의 물로 커피 기계를 공급하지 마십시오.**

급수 및 배수 연결이 완료되면 밸브를 열고 보일러에 물을 채웁니다.

## **7 처음 작동(운전)**

메인 스위치를 "ON"위치로 설정하면 자동으로 기계가 보일러에 미리 설정된 수준으로 물을 채웁니다. 충전 과정이 완료되면 물은 작동 온도와 압력까지 가열됩니다.

펌프 압력 조절 : 펌프는 공장에서 9 bar 압력으로 설정되어 있습니다. 조정이 필요한 경우 다음과 같이 진행하십시오. 기기 측면 패널에 있는 플라스틱 캡을 제거하고 드라이버를 사용하여 펌프의 나사를 돌립니다.

시계 방향으로 돌리면 압력이 증가합니다. 시계 반대 방향은 압력이 감소합니다.

팽창 밸브 조절 : 팽창 밸브는 기계의 최대 작동 압력을 제한하는 구성 요소입니다. 이 압력은 12 bar 를 초과해서는 안됩니다. 밸브는 공장에서 11 bar 로 조절됩니다. 밸브를 조절하려면 다음 지침을 따르십시오. 블라인드 필터가 있는 필터 홀더를 커피 그룹에 놓습니다. 장치를 시작하고 밸브를 조절하려는 압력으로 펌프를 조정 한 다음 물이 흘러 나올 때까지 밸브 조절기를 돌립니다. 프로세스가 완료되면 펌프를 최대 9 bar 로 다시 조절하십시오.

**주의: 매우 뜨거운 물 (93° C/ 200° F) 을 배출 할 수 있습니다.**

이 순간부터 커피를 만들기 시작하기 위해 커피 그룹의 온도가 설정 점 (각 그룹의 특정 디스플레이에 표시)에 도달 할 때까지 기다려야합니다.

**주의: 그룹을 가열하는 동안 각 컨트롤 패널의 5 개의 키는 그룹이 설정 온도에 도달 할 때까지 ON 및 OFF 로 번갈아 가며 켜집니다.그런 다음 5 키는 ON 위치로 변경됩니다.**

## **8 커피추출 준비 작업**

모든 종류의 커피를 사용할 수 있습니다. 최적의 결과를 얻으려면 그라인더를 조절하여 적절한 분쇄 지점을 찾아야 합니다. 커피가 매우 빠르거나 매우 느리게 나오는 경우, 또 미세 하거나 거친 분쇄를 위해 전문가가 세팅을 완료해야 합니다. 커피 종류를 변경하거나 선호 하는 맛에 따라 다양한 추출을 시도할 수 있습니다.

따라야 할 단계는 다음과 같습니다.

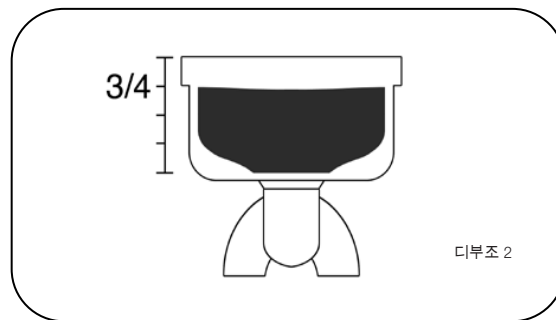
1. 기계가 연결되어 있어야합니다. 필터 홀더를 그룹에 배치하십시오.



2. 키 패드의 5 개의 키는 모두 켜져 있어야합니다. 이는 커피머신이 커피를 만들기 위해 이상적인 온도에 도달했음을 나타냅니다.

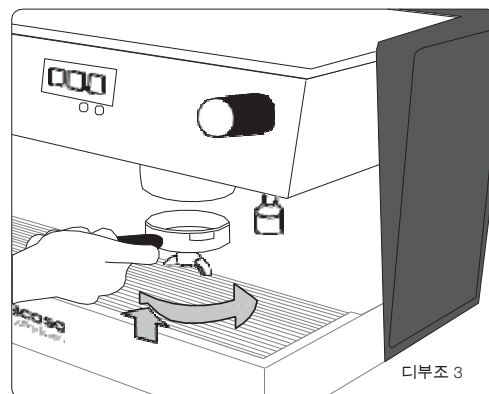
3. 키 패드의 XL 키 (연속 커피 출력) 를 누르고 그룹을 통해 물을 나오는지 확인해 보십시오. 커피를 만들기 전에 이 작업을 수행하고 커피 찌꺼기를 제거하고 최적의 서비스를 위해 온도의 균형을 유지하십시오.

4. 포터 필터를 템퍼로 한 번 누르면 용량의 3/4 를 채워져 있어야합니다 (그림 2 참조).



5. 가장자리에 쌓인 커피 잔여 물을 청소하여 조정이 완료되도록 하십시오.

6. 필터 홀더를 왼쪽에서 시작하여 오른쪽으로 돌려 완벽하게 그룹에 삽입하십시오.(도면 3 참고).



컵을 랙 위에 놓고 원하는 키 패드를 누릅니다. 에스프레소를 완벽하게 추출하려면 20/25 초가 걸립니다..

주의! 최적의 커피를 얻으려면 항상 1 또는 2 커피에 적합한 필터를 사용하십시오.

주의! 커피가 매우 빠르거나 매우 느리게 나오면 그라인더의 굵기를 조절하고 상황에 따라 가압을 조절해야 합니다.

## 일반적인 조언

1. 필터 홀더를 따뜻하게 유지하려면 항상 기계 위에 올려 놓아야 합니다.
2. 컵을 따뜻한 컵에 놓습니다.온도 (최적 40°C/ 105°F) 는 에스프레소를 퀄리티를 향상시킵니다.
3. 추출 버튼을 끈 후에도 몇 초 동안 커피가 나올 수 있습니다.
4. 미리 분쇄 된 커피는 아로마 품질을 빨리 잃고 커피에 함유 된 지방 물질이 변형될 수 있으므로 필요한 시간에 필요한 커피의 양을 분쇄하는 것이 좋습니다.

## 9 커피 프로그래밍



커피 양을 프로그래밍하려면 기계를 켜고 커피를 만들 준비가 된 상태에서 (키패드의 키가 영구적으로 켜짐) 프로그래밍 버튼 XL을 5초 또는 6초 동안 누르고 나머지 키는 고정된 방식으로 켜질 때까지 누릅니다.

그런 다음 프로그램 할 선택 항목의 키를 누릅니다. 이 키는 다른 두 키가 꺼져 있는 동시에 간헐적으로 켜집니다..

원하는 수량을 얻으면 프로그래밍 중인 선택 항목에 속하는 키를 다시 누릅니다. 추출 작업이 중단되고 키 표시등이 꺼집니다.이 키를 제외한 모든 키가 켜질 때까지 XL 버튼을 누른 다음 작동 모드로 돌아갈 때까지 두 번 누릅니다. 자동으로 작동 모드로 돌아갈 수 있도록 30초 동안 기다릴 수도 있습니다.

**주의!** 2 및 3 그룹의 기계에서 왼쪽 그룹을 프로그래밍 할 때 이 그룹의 오른쪽에있는 동일한 볼륨 매개 변수로 자동으로 프로그래밍됩니다. 프로그래밍 모드에서 벗어나지 않고 한 번에 다양한 선택을 프로그래밍할 수 있습니다.설정해야하는 다른 선택과 동일한 단계를 따르십시오.

원하는 대로 커피를 마시고 싶다면 (연속) XL 키를 누릅니다.원하는 적당량의 커피를 추출한 후 다시 버튼을 눌러 중단합니다.

**주의!**바리스타 T PLUS 모델에는 커피를 수동으로 공급하는 반자동 스위치가 있습니다.

## 10 카푸치노의 준비

진정한 "카푸치노"는 25 ml의 에스프레소 커피와 125 ml의 차가운 우유로 구성되어 있으며, 섭씨 55도까지 올라갑니다. 우유는 신선 해야합니다. 3.2 % 및 3.5 % 지방, 다른 향기나 향료와의 혼합을 피하기 위해 Pitcher (통)에 필요한 양만 채웁니다.

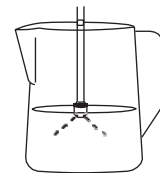
크림의 밀도는 액체와 분리되지 않고 균일해야하며 구멍이나 기포를 만드는건 좋지 않습니다.

### 준비 과정

- 압력 게이지는 보일러 1 의 압력을 나타냅니다.2/1.5 바.보일러는 물과 증기를 분배 할 준비가 됩니다 (약 20/22 분).
- 스팀 손잡이를 돌립니다.증기 서비스를 시작할 때 파이프에서 약간의 물이 나오므로 배수구에 파이프를 배치하는 것이 좋습니다.
- 가열 할 우유에 튜브를 넣으십시오. 스팀 피처의 1/3 까지 채 웁니다.

#### 1) 질감: 크림 얻기

“벨벳 (velvet)” 이라는 일관성을 얻으려면 스팀 팁 부분을 우유 표면 바로 아래에 두어야합니다.



스팀 제어 장치를 열고 튜브를 다른 각도 (항상 우유 표면 아래)로 이동시켜 공기 순환으로 에멀전 효과를 얻으십시오. 일단 스티밍이 시작되면 우유의 양을 두 배로 늘릴 수 있습니다

항상 우유의 가장 표피적인 부분에서 작동하는지 확인하면서, 피처와 스팀 관이 움직이는 것을 기억하세요.이 작업 후, 우유는 질감이 있지만 여전히 차갑습니다.

#### 2) 온도:우유를 데운다

질감이 확보되면 스팀 튜브 (10)를 피처 안으로 담급니다

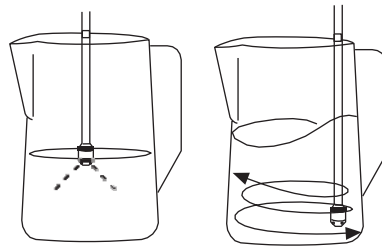


우리는 적절한 온도에 도달할 때까지 우유를 모든 부피를 데우기 위해

원형으로 움직입니다

원하는 온도에 도달합니다.

주의! 텍스처는 우유 표면 아래에서 작업해야 하며 가열은 더 깊게 넣어 작업해야 합니다.



텍스처

히팅

우유를 75°C 이상으로 가열하지 마십시오. 이 온도에서 우유가 뭉개져 카푸치노의 특성이 사라집니다.

작업이 끝나면 노브 (9) 를 돌려 스팀 배출구를 닫습니다.

**조언.** 에스프레소는 75-80°C에서 추출됩니다. 우유는 55°C-70°C 사이에 뜨겁습니다. 서빙 할 때 이러한 온도를 유지하는 것이 중요하므로 컵은 커피 메이커의 컵 따뜻한 구역을 사용하여 가열해야 합니다. 이것이 가능하지 않은 경우 컵을 뜨거운 물로 따뜻하게 하십시오.

뜨겁고 질감이 있는 우유를 컵에 담아 에스프레소 베이스에 첨가할 준비가 되어 있습니다.

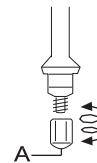
## 가능한 문제

크림이 과도하게 얇고 일관성이 없을 경우 다음을 확인해 주세요.

- 1) 이유 중 하나는 우유가 이미 예열된 것 다시 쓸 때입니다..
- 2) 우유가 너무 많이 가열되었습니다 (증기 튜브를 스팀 피처에 더 깊게 넣고 우유를 표면에 순환시키지 않고 가열할 경우).

**주의!** 중단없이 장시간 스팀 또는 추출 서비스를 사용하고 출력 압력이 떨어지는 것을 관찰한 경우 보일러가 회복 될 때까지 잠시 기다리십시오. 최적의 압력은 1/1,5 bar입니다.

**중요.** 매번 사용 후 5 초 동안 증기를 내보내 노즐을 청소하고 막히지 않도록 하는 것이 좋습니다. 노즐 팁 구멍을 청소하려면 (A) 클립을 사용할 수 있습니다. 튜브에 장애물이 없는지 확인하십시오.



## 11 뜨거운 준비물

물 배출구 아래에 컵이나 용기를 넣으십시오. 온수 스위치 (8a, 모델 PLUS/ONE) 를 작동하거나 온수 손잡이 (8b, 모델 ZERO) 를 열어 물을 얻습니다. 원하는 양을 얻었을 때 손잡이를 돌리고 스위치를

작동시켜 물 배출구를 닫습니다.

## 12 모델 ONE 및 PLUS 모델의 특정 기능

바리스타 T ONE 및 바리스타 T PLUS 모델에는 각 그룹 키패드에 2개의 독립적인 디스플레이가 있어 다음과 같은 파라미터를 제어할 수 있습니다.

파라메트로	디스크립시온
<b>Tx</b>	기계 작동 중에 왼쪽 화면에 표시된 그룹 x (x = 1,2,3) 의 설정 점 온도.
<b>Tc</b>	스팀 보일러의 온도
<b>Ud</b>	측정 단위: 섭씨 (C) 또는 화씨 (F)
<b>TEC</b>	P/ I/ d/ b/ Ce/Sen/ DSP 를 포함한 온도 제어 구성 매개 변수가 있는 하위 메뉴
<b>P/I/d/b</b>	PID 온도 제어의 구성 매개 변수.
<b>Ce</b>	전원 구성 매개 변수입니다.이 매개 변수 (1 과 6 사이의 수) 에 따라 우리는 기계에 얼마나 많은 저장기가 동시에 작동 할 수 있는지 나타내며 항상 커피 그룹의 우선 순위를 지정합니다.섹션 5 - 전기 연결의 다른 옵션을 보려면 전원 제한 표를 참조하십시오.
<b>SEn</b>	레벨 프로브의 감도를 다음과 같이 수정할 수 있습니다. 루 (낮은 감도, 150 kΩ)/중간 (중간 감도, 400 kΩ)/hig (고감도, 1 MΩ)
<b>DSP</b>	그룹당 2 개의 디스플레이 (값 002, 기본 설정) 또는 그룹당 1 개의 디스플레이 (값 001) 로 모델 간에 변경할 수 있습니다.
<b>Te</b>	대기 모드에서 증기 보일러의 온도
<b>TiE</b>	비활성 시간 후 스팀 보일러의 온도가 대기 온도 (TeE 매개 변수) 로 설정됩니다.이 값을 0 으로 설정하면 대기 기능이 비활성화됩니다.
<b>Pxy</b>	0 ~ 5 초 사이에 구성 가능한 x 버튼의 선택 y (y = 1,2,3,4) 의 사전 주입.예를 들어, P12 는 그룹 1 에서 선택 2 의 사전 주입 시간 (펌프 ON) 입니다.펌프 시간 OFF 는 항상 3 초입니다.선택 5 (XL, 연속 배달) 에는 사전 주입 시간이 없습니다.
<b>Cr</b>	타이머, 활성화 또는 비활성화.활성화되면 양조 과정에서 각 커피 그룹의 오른쪽에 있는 디스플레이에 양조 시간이 표시됩니다.
<b>Ux</b>	조절된 온도와 그룹 x 디스플레이에 표시된 사이의 간격 띄우기를 나타냅니다.이 파라미터는 (-9.9, +9.9) °C 사이의 오프셋을 적용할 수 있습니다.
<b>AC</b>	스팀 보일러 활성화/비활성화
<b>SP</b>	데이터를보고 있는 그룹의 부분 서비스 (마지막으로 0 으로 재설정 한 이후) 수를 나타냅니다.
<b>STG</b>	마지막으로 0 으로 재설정된 이후 시스템의 총 서비스 수를 나타냅니다.
<b>ST</b>	기계의 총 서비스(역사상 0)의 숫자를 표시한다.



프로그래밍 모드로 들어가기 위해서는 키 5를 즉시 눌러야하며 첫 번째 키패드의 키 3 (왼쪽에서 계산) 을 누르지 않아야합니다.5 개의 키와 디스플레이가 꺼집니다.그런 다음 키 5를 10초 동안

누릅니다.그런 다음 왼쪽의 디스플레이에 이전 표에 따라 다른 프로그래밍 옵션이 표시됩니다.

키 1과 2를 사용하여 다른 옵션 사이에서 앞으로 또는 뒤로 이동하고 5 키를 사용하여 이전에 프로그래밍 된 값을 수정하기 위해 선택한 옵션을 입력합니다.수정 옵션 안에 일단 키 1과 2를 사용하여 값을 늘리거나 낮추고 키 5를 사용하여 수정 사항을 확인하고 프로그래밍 메뉴로 돌아갑니다.

프로그래밍 메뉴를 종료하려면 ESC 옵션을 검색하고 5 키를 사용하여 선택해야 합니다.키패드와 디스플레이가 꺼집니다.3 키를 눌러 다시 활성화해야 합니다.

주의!기계를 끈 상태에서 그룹 1의 키 1,3과 5를 눌러 프로그래밍 매개 변수를 재설정 할 수 있습니다.그것들을 해제하지 않고 Prt 텍스트가 그룹 한 화면에 나타날 때까지 일반 스위치를 활성화합니다.그런 다음 키를 놓고 컴퓨터를 켜다가 다시 켵니다.

주의!우리는 키를 눌러 독립적으로 커피 그룹을 비활성화 할 수 있습니다. 5 그리고 즉시 그리고 이 하나를 해제하지 않고 각 키패드의 키 2.꺼짐 그룹 왼쪽의 디스플레이는 OFF로 표시됩니다.다시 활성화하려면 버튼 5와 2를 동시에 눌러 작업을 다시 반복해야 합니다.

주의!각 키패드의 디스플레이는 다음 경보 목록을 통해 여러 구성 요소에서 발생할 수 있는 문제에 대한 정보도 제공합니다.

AL2	그룹 유량계 고장 x (그룹 x 로만 표시) ( $x = 1/2/3$ )
AL3	프로브 온도 장애 그룹 x (그룹 x 에서만 시각화) ( $x = 1/2/3$ )
AL4	그룹 저항 실패 x (그룹 x 에서만 시각화) ( $x = 1/2/3$ )
AL5	회로 실패 (모든 디스플레이에서 시각화)
AL6	최대 충전 보일러 시간

주의!키패드와 스크린 만 켜지고 저항과 알람이 분리되도록 기계를 활성화 할 수 있습니다.이 방법으로 기계를 연결하려면 기계를 끈 상태에서 그룹 1의 키 1과 4를 누르고 키패드와 화면이 켜질 때까지 주 스위치를 활성화하는 동안 계속 누릅니다.비활성화하려면 동일한 작업을 반복해야 합니다.

### 13 특정 모델 제로의 기능

Barista T ZERO 모델은 기계의 메인 키보드로 설정해야 하는 다음 옵션을 수행합니다.

- 각 그룹별로 8가지 선택 가능한 커피 그룹의 온도를 제어합니다.
- 데모 모드의 활성화. 이를 통해 저항과 경보를 비활성화합니다.
- 동시에 작동 할 수있는 가열 요소 저항기의 최대 수를 선택하여 최대 전력 제어 (섹션 5 - 전기

연결의 전력 제한 표 참조).

d.사전 주입의 활성화.

e.스팀 보일러의 활성화 또는 비활성화.

**a.그룹 온도 구성 (기본 설정 93°C)**

- i. 그룹 1 에서 설정 모드 (키 5 + 3 누름) 로 들어갑니다.
- ii. 각 버튼 패널의 키 1~4 는 꺼지고 키 5 는 모든 컨트롤 패널에서 깜박입니다.이것은 모든 그룹에서 일어나는 것이 중요하므로 그에 따라 각 온도를 수정할 수 있습니다.
- iii. 온도는 다음과 같이 나타낼 수 있습니다.

	key 1	key 2	key 3
90 °C	OFF	OFF	OFF
91 °C	OFF	OFF	ON
92 °C	OFF	ON	OFF
93 °C	OFF	ON	ON
94 °C	ON	OFF	OFF
95 °C	ON	OFF	ON
96 °C	ON	ON	OFF
97 °C	ON	ON	ON

- iv. 온도 사용자를 수정하려면 키 1 ~ 3 키를 눌러야합니다. ON 또는 OFF.표준 설정은 93°C 여야 합니다.
- v. 이 작업은 각 제어판에서 수행 할 수 있습니다.
- vi. 종료하고 종료하려면 그룹 1 의 키 5 를 5 초 동안 누릅니다.모든 버튼이 꺼진 다음 그룹 1 의 키 3 을 눌러 작업 모드로 들어갑니다.

**b.스팀 보일러 온도의 구성.**이 작업은 그룹 온도 설정과 동시에 수행해야합니다.기본 설정은 125°C 이며 이를 수정하려면 그룹 1 과 그룹 2 컨트롤 패널을 다음과 같이 사용해야 합니다.

- vii. 그룹 1 에서 설정 모드 (키 5 + 3 누름) 로 들어갑니다.
- viii. 각 버튼 패널의 키 1~4 는 꺼지고 키 5 는 모든 컨트롤 패널에서 깜박입니다.이것은 모든 그룹에서 일어나는 것이 중요하므로 그에 따라 각 온도를 수정할 수 있습니다.
- ix. 온도는 다음과 같이 나타낼 수 있습니다.

	그룹 1 키 4 (L2)	그룹 2 키 4 (L2)
떨어져서	OFF	OFF
분류: 120°C	ON	OFF
분류: 125°C	OFF	ON
분류: 130°C	ON	ON

- iv. 온도 사용자를 수정하려면 단지 키를 눌러야합니다. 4 그룹 1과 2 그들을 ON 또는

OFF를하기 위해.

- v. 종료하고 종료하려면 그룹 1의 키 5를 5초 동안 누릅니다.모든 버튼이 꺼진 다음 그룹 1의 키 3을 눌러 작업 모드로 들어갑니다.

c. 설정 메뉴에 들어가지 않고 제어판을 통해 활성화되는 기능:

- i. **자동 청소** - 각 커피 그룹에 5 + 1 키를 누릅니다.
- ii. **온/오프 커피 그룹** — 각 커피 그룹에 5 + 2 키를 누릅니다.그룹이 꺼져 있는 동안에는 5 개의 키가 꺼집니다.다시 활성화하려면 동일한 프로세스를 반복하십시오.
- iii. **사전 주입 활성화** — 각 커피 그룹에 5 + 4 키를 눌러 고정된 3 초의 사전 주입 시간을 활성화합니다.다시 비활성화하려면 동일한 프로세스를 반복하십시오.
- iv. 그룹 1 키보드를 통해 조정된 절약 모드 (CE 파라미터 관리):
  - 1. CE=5 (기본 설정) - 기계가 꺼진 상태에서 키 1 을 누르고 기계를 켜십시오.키 1 은 켜집니다.다시 작동 모드로 돌아오려면 OFF 와 On 컴퓨터를 다시 켜십시오.
  - 2. CE=4 - 기계가 꺼진 상태에서 키 1+2 를 누르고 기계를 켜십시오.키 1 과 2 는 를 켜십시오.정상 작동 모드로 돌아가려면 OFF 및 On 컴퓨터를 다시 켜십시오.
  - 3. CE=3 - 기계가 꺼진 상태에서 키 1+3 을 누르고 기계를 켜십시오.키 1 과 3 이 켜집니다.정상 작동 모드로 돌아가려면 OFF 및 On 컴퓨터를 다시 켜십시오.
  - 4. CE=2 - 기계가 꺼진 상태에서 키 1+5 를 누르고 기계를 켜십시오.키 1 과 5 가 켜집니다.정상 작동 모드로 돌아가려면 OFF 및 On 컴퓨터를 다시 켜십시오.
- v. 전원 모드 없음 (조명만) — 기계를 끈 상태에서 키 1+4 를 누르고 기계를 켜십시오.발열체 또는 알람이 활성화되지 않고 컨트롤 패널과 조명만 켜집니다 (데모 모드).정상 작동 모드로 돌아가려면 동일한 프로세스를 반복하십시오.



**주의경보.**

	버튼 그룹(i =1,2,3)				
	버튼 S1	버튼 L1	버튼 S2	버튼 L2	버튼 XL
<b>그룹 가열</b>	ALTERNATIVE BLINKING OF THE KEYS OF THE GROUP, THE REST ON.				
<b>짧은 싱글 커피 S2</b>	IN THE GROUP IN WHICH THE SELECTION IS ACTIVATED, KEY K1 PERMANENT, REST OFF.				
<b>라지 싱글 커피 L1</b>	IN THE GROUP IN WHICH THE SELECTION IS ACTIVATED, KEY K2 PERMANENT, REST OFF.				
<b>짧은 더블 커피 S2</b>	IN THE GROUP IN WHICH THE K3 SELECTION IS ON, PERMANENT, REST OFF.				
<b>대형 더블 커피 L2</b>	IN THE GROUP IN WHICH THE K4 SELECTION IS ON, PERMANENT, REST OFF.				
<b>연속 XL</b>	IN THE GROUP IN WHICH THE SELECTION TABLE K5 PERMANENT IS ACTIVATED, REST OFF.				
<b>최대 B 에 대한 충전 시간오일러</b>	IN ALL GROUPS, KEYS K3 AND K4 FLASH, REST KEYS OFF				
<b>유량계 알람 그룹 i</b>	KEY K3 OF THE GROUP i (i = 1,2,3) FLASHES, REST KEYS GROUP i OFF.				
<b>커피 온도프로브 경고 그룹 i</b>	KEY K1 OF THE GROUP i (i = 1,2,3) FLASHES, REST KEYS GROUP i OFF.				
<b>중기 온도.프로브 경고 그룹</b>	KEY K2 IN ALL GROUPS FLASH, REST KEYS GROUP OFF.				
<b>자동 청소</b>	KEY K1 + K5 OF GROUP i (i = 1,2,3) FLASHES, REST KEYS GROUP i OFF.				

## 14 유지 보수 및 청소

기계의 내부 시스템의 세척 및 예방 관리는 최적의 품질의 에스프레소를 얻는 데 매우 중요합니다.

일반 경고!청소 및 유지 보수는 기기가 차가워지고 주전원에서 분리 될 때 수행해야 합니다.기기를 물에 담그지 마십시오.식기 세척기에서 청소하는 데 적합하지 않습니다.

### 1) 데일리 클리닝

- 기계 외부를 청소하려면 스테인레스 스틸 용 특정 제품을 사용하십시오.
- 알코올로 스크린을 청소하지 마십시오.
- 트레이를 주기적으로 분리하여 청소합니다.
- 사용 직후 젖은 헝겊으로 스팀 튜브를 청소하십시오.
- 하루가 끝나면 스팀 튜브를 청소하고 남은 우유를 제거하십시오.이렇게하려면 준비하십시오. 중기 튜브 Acaso V.8410에 대한 특정 세제 중 하나에 표시된 복용량에 따라 제품.준비가 끝나면 청소 지침에 따라 튜브를 청소하십시오. 제품, 깨끗한 물로 프로세스를 반복하는 것을 잊지 않고 잔해를 제거 스팀 튜브에서 제품.
- 배수 그릇.SPO 그들을 데리러 커피 잔류 물 및 잔류 물의 그릇을 청소를 커십시오.

커피 그룹을위한 자동 청소.커피 그룹에 대 한 자동 청소 시스템을 활성화 하기 위해 우리는 키를 눌러야 합니다. 5 그리고 즉시이 하나의 누름도 해제 하지 않고 키 1 우리가 청소 하고 싶은 그룹에 속하는 버튼 패널의.그런 다음 10 초의 연속 행금으로 구성된 세척 과정이 시작되고 그 사이에 3 초 지연이 발생합니다.프로세스가 끝나기 전에 프로세스를 중지해야하는 경우 동일한 버튼 패널의 키 5 를 눌러야합니다.

## 2) 주간 청소.

커피 그룹의 샤워 및 개스킷, 주별주기. 샤워 및 필터 홀더를 청소하려면 Ascaso 특수 브러시 코드 V.26 을 사용하십시오.

하루가 끝나면 스팀 튜브를 청소하고 남은 우유를 제거하십시오. 이렇게 하려면 제품에 표시된 용량에 따라 스팀 튜브 용 Ascaso V.8410 용 특정 클리너 중 하나를 준비하십시오. 준비가 완료되면 깨끗한 물로 과정을 반복하여 스팀 튜브에서 제품의 잔류 물을 제거하는 것을 잊지 말고 청소 제품의 지침에 따라 튜브를 청소하십시오.

매주 주기적으로 내부 구성 요소를 청소합니다. 커피 머신을 작동시키면서 필터 홀더의 커피 필터를 제공된 블라인드 필터로 교체하십시오. 청소 제품 참조를 사용하십시오. V.8401 또는 V.8402 (지정된 지시 사항에 따름) 이 프로세스는 블라인드 필터에 포함 된 먼지를 용해시켜 덕트 및 솔레노이드 밸브와 그룹의 샤워 및 디퓨저를 청소합니다. 그룹 배출을 통해 깨끗한 물이 나타날 때까지 필요한 만큼의 과정을 반복 할 수 있습니다.

완료되면 필터 홀더를 제거하고 깨끗한 물을 통과시켜 그룹을 30 초 동안 작동하십시오.

3) **보일러 청소.** 사용 된 물의 사용 및 정도에 따라 스팀 보일러를 청소해야 합니다. 이렇게 하려면 지정된 지침에 따라 청소 제품 V.8412를 사용하십시오.

## 14 보증

커피 머신에 대한 보증은 구입하신곳을 통하여 알아 보십시오. 일반적으로 구입 후 1 년간 무상 보증됩니다. 고장이 발생하면 지원 서비스에 요청하여야 합니다.

이 장치는 구입일로부터 1 년간 유통 업체가 보증합니다.

1 년 이후 제품의 하자는 사용자에게 유상 청구됩니다. 다음과 같은 경우 보증은 유효하지 않습니다.

1. 구매 이력이 없을 경우
2. 기계를 오용하였을 경우. 불법 개조 포함
3. 스케일 축적 또는 기계 청소 부족.
4. 이 장치를 인증된 기술자 이외의 사람이 분해하였을 경우.



