

# ascaso



# B A R R I S T A T

by ascaso

Manual de usuario

## Reciclaje de su cafetera

Las cafeteras pueden contener materiales reciclables.  
Contacte con su distribuidor o con el centro de reciclaje de su localidad.



## Introducción

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.

## Normativa – Declaración de conformidad CE

**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.

## 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.

## 1 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.

## 2 Identificación de componentes

- 1 Interruptor general (0 OFF, I ON)
- 2 Botoneras grupos
- 3 Pantallas información grupos (sólo en modelos ONE y PLUS)
- 4 Manómetro presión caldera/presión bomba
- 5 Grupos erogadores café
- 6 Mando grifo vapor
- 7 Tubo vapor
- 8a Interruptor agua caliente (sólo en modelos ONE y PLUS)
- 8b Mando grifo agua caliente(sólo en modelos ZERO)
- 9 Salida agua caliente
- 10 Interruptor erogación semi-automática (sólo en modelo Barista T Plus).
- 11 Bandeja
- 12 Superficie caliente-tazas
- 13 Patas regulables
- 14 Interruptor iluminación, calienta-tazas y calienta-grupos (0 OFF, I ON)



### 3 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. Accionando los mandos el agua es enviada a los erogadores externos en forma de agua caliente o vapor según las necesidades.

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, así como diferentes parámetros de configuración independientes para optimizar el rendimiento de la máquina ante las necesidades del usuario.

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 2GR COMPACT	BARISTA T 2 GR
<b>VOLTAJE</b>	110-120V 50/60Hz	
<b>POTENCIA MAXIMA (W)</b>	3500	3500
<b>CALDERA VAPOR (W)</b>	2000	2000
<b>GRUPO CAFE (W)</b>	2x1000	2x1000
<b>CALDERA VAPOR</b>		
<b>PRESION MAXIMA (MPa)</b>	0,27	0,27
<b>PRESION TRABAJO (MPa)</b>	0,2	0,2
<b>CAPACIDAD (L)</b>	4,5	8,5
<b>MEDIDAS (mm)</b>	560x550x465	700x550x465
<b>PESO (Kg)</b>	65	71
<b>ENTRADA AGUA</b>	3/8"	3/8"
<b>PRESION MIN/MAX (Mpa)</b>	0,1 / 0,6	0,1 / 0,6
<b>DIAMETRO DESAGÜE (mm)</b>	16	

<b>PORTAFILTRO 1 CAFÉ</b>	1	1
<b>PORTAFILTRO 2 CAFES</b>	2	2
<b>FILTRO CIEGO</b>	1	1
<b>TAMPER</b>	1	1
<b>TUBO DESAGÜE</b>	1	1
<b>FLEXO ENTRADA AGUA</b>	1	1

#### 4 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.

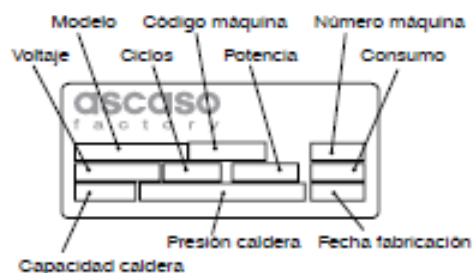
El aparato debe estar alimentado exclusivamente con agua potable y fría de conformidad con la legislación vigente. La presión de la red de agua deberá estar comprendida entre 0,1 y 0,6 MPa. Si no se cumple este requisito, consultar al fabricante. Entre la red de agua y el tubo de alimentación de la máquina,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

#### 5 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 de la máquina a una conexión a tierra, debidamente conectada.

Las máquinas modelo BARISTA T 110V están configuradas para realizar una conexión monofásica, tal y como se indica en el esquema incorporado al cable de conexión. Debe prestarse especial atención al conexionado de cada una de la fase (negro) así como del cable correspondiente al neutro (azul) del sistema eléctrico.

La conexión en modo monofásico de estas máquinas comportará la necesidad de disponer como mínimo de tomas preparadas para soportar 25 A para el modelo de 2 grupos.

## **6 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.

**Atención!** Parámetros del agua recomendados para el uso de conexión a red:

T.D.S.	90-150 ppm	pH	6.5-8
Dureza total	70-100 ppm	Alcalinidad	40-80 ppm
Hierro total	0-0.02 ppm	Cloruro	0-30 ppm
Cloro libre	0-0.05 ppm	Presión de red	0.1-0.6 MPa
Cloro total	0-0.1 ppm	Caudal	8 l/min

**Si estos parámetros no se cumplen en el agua de red, debe instalarse un dispositivo de filtración específico, siempre cumpliendo las normas nacionales y locales vigentes con respecto al agua potable.**

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

**Atención!** Este equipo debe instalarse con la correcta protección contra retorno de caudal para cumplir con las normas nacionales y locales vigentes.

## **7 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, proceda como le indicamos a continuación: 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, es un componente que limita la presión máxima de trabajo de la máquina. Dicha presión no debe exceder nunca de los 12 bares. La válvula está regulada a 11 bares en fábrica. Si desea regular la válvula siga las siguientes indicaciones: 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 en modelos ONE y PLUS) 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.

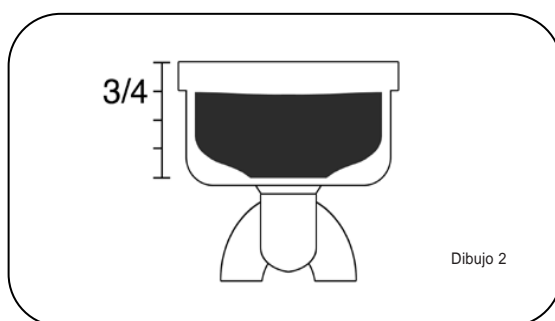
**ATENCIÓN:** Durante el calentamiento de los grupos, las 5 teclas de cada panel de control se irán cambiando entre ON y OFF hasta que el grupo alcance la temperatura establecida. Al finalizar el proceso de calentamiento, las 5 teclas quedarán ON de manera permanente.

## 8 Preparación del café

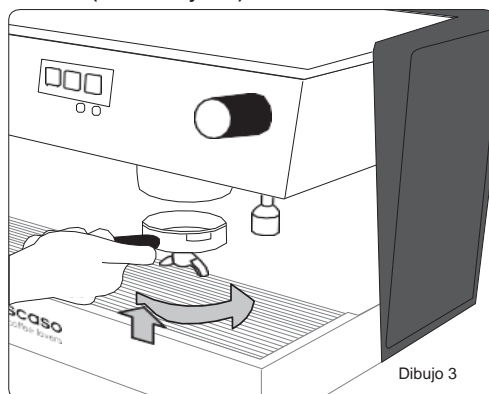
Puede utilizar cualquier tipo de café. Para resultados óptimos, aconsejamos utilice mezclas preparadas para la elaboración de café “espresso” ya que el punto de molido será el adecuado. Si el café sale muy rápida o muy lentamente, hará falta cambiar el tipo de café por otro molido más fino o más grueso 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 (Ver dibujo 2).



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. (Ver dibujo 3).



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 calienta-tazas. La temperatura (óptima 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.

#### 9 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 cuatro 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 la tecla queda OFF. Pulsar la tecla XL hasta que todas las teclas de la botonera estén ON excepto ésta, y pulse de nuevo 2 veces la tecla XL para volver al modo de trabajo. También puede esperar durante 30 segundos para que esto ocurra de manera automática.

**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. Puede programar diferentes selecciones sin salir del modo de programación, simplemente debe seguir los mismos pasos con cada una de las selecciones que desee programar.



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.

## 10 Preparación del capuccino

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

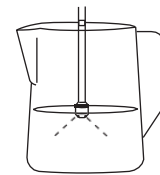
- El manómetro indicará la presión de la caldera 1. 2/1,5 bar. La caldera estará dispuesta para dispensar agua y vapor (aprox. 20/22 min.)
- Gire el mando vapor. Es normal que al inicio del servicio de vapor le salga por el tubo un poco de agua, por lo que recomendamos posicione el tubo en la bandeja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

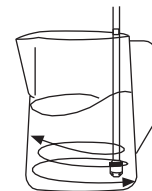
Abrimos el mando vapor y movemos el tubo en diferentes ángulos (siempre bajo la superficie de la leche) hasta conseguir un efecto de emulsión gracias a la circulación del aire. Una vez texturada, el volumen de la leche puede ser del doble.

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.

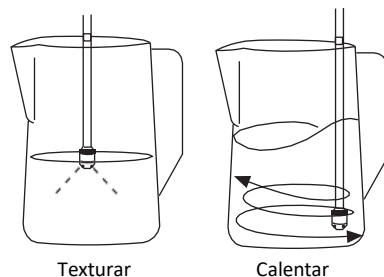


### 2) TEMPERATURA: Calentando la leche

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.



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



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.

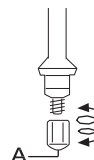
La crema puede ser excesivamente fina y sin consistencia.

- 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.



#### 11 Preparación de agua caliente

Ponga una taza o recipiente bajo la salida de agua. Abra el mando del grifo de vapor (8b, modelos ZERO) o accione el interruptor de agua caliente (8a, modelos ON/PLUS) para obtener agua. Girar el mando/desactivar el interruptor para cerrar la salida de agua, cuando haya obtenido la cantidad deseada.

## 12 Funciones específicas de los modelos ONE y PLUS

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
<b>Tx</b>	Temperatura de consigna del grupo X (x=1,2,3), mostrado en la pantalla izquierda durante el funcionamiento de la máquina.
<b>Tc</b>	Temperatura de la caldera de vapor
<b>Ud</b>	Unidades de medida: Grados Celsius (C) o Fahrenheit (F)
<b>TEC</b>	Sub-menú con parámetros de configuración del control de temperatura, incluyendo P/I/d/b/Ce/ Sen / dSP
<b>P/I/d/b</b>	Parámetros de configuración del control de temperatura PID.
<b>Ce</b>	Parámetro de configuración de potencia. En función de este parámetro (número comprendido entre el 1 y el 6) indicamos a la máquina cuántas resistencias pueden trabajar al mismo tiempo, siempre priorizando las de los grupos de café. <b>En modelos a 110V este parámetro siempre debe estar configurado en 3.</b>
<b>SEn</b>	Permite modificar la sensibilidad de la sonda de nivel de la manera siguiente: Lou (baja sensibilidad, 150 kΩ) / Mid (sensibilidad media, 400 kΩ) / hig (sensibilidad elevada, 1 MΩ)
<b>dSP</b>	Permite cambiar entre modelos con 2 displays por grupo (valor 002, por defecto) o con 1 display por grupos (valor 001).
<b>TeE</b>	Temperatura caldera vapor en modo stand-by
<b>TiE</b>	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.
<b>Pxy</b>	Pre-infusión de la selección y (y=1,2,3,4) de la botonera x, configurable entre 0 y 5 segundos. Por ejemplo, P12 es el tiempo de pre-infusión (bomba ON) de la selección 2 en el grupo 1. El tiempo de bomba OFF es siempre de 3s. La selección 5 (XL, erogación continua) no dispone de tiempo de pre-infusión.
<b>Cr</b>	Cronómetro activado o desactivado. Al activarlo, se muestra en la pantalla derecha durante el funcionamiento de la máquina.
<b>Ux</b>	Parámetro de corrección de temperatura, permite introducir la desviación (offset) entre la temperatura real y la mostrada por el display del grupo x (x=1,2,3). Permite realizar un ajuste en cada grupo entre (-9.9, +9.9) °C.
<b>AC</b>	Caldera de vapor activada/desactivada
<b>SP</b>	Indica el número de servicios parciales (desde la última puesta a 0) del grupo del que estamos visualizando los datos.
<b>STG</b>	Indica el número de servicios totales de la máquina desde la última puesta a 0.
<b>ST</b>	Indica el número de servicios totales (histórico sin considerar puestas a 0) 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 hacer un reset a los parámetros de programación pulsando las teclas 1,3 y 5 del grupo 1 con la máquina apagada. Sin soltarlas, activamos el interruptor general hasta que en la pantalla del grupo uno aparece el texto Prt. Entonces, soltamos las teclas, y apagamos y volvemos a encender la máquina.

**Atención! ON/OFF grupos de café.** 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 mostrará OFF. Para volver a activarlo, debemos repetir de nuevo la operación, pulsando simultáneamente las teclas 5 y 2.

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

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

**Atención!** Es posible la activación de la máquina de manera que sólo se iluminen las botoneras y pantallas, desconectando las resistencias y las alarmas. Para conectar la máquina de esta manera, con la máquina apagada, pulsar las teclas 1 y 4 del grupo 1, y mantenerlas presionadas mientras activamos el interruptor general, hasta que se iluminen las botoneras y pantallas. Para desactivar, debemos repetir la misma operación.

### 13 Funciones específicas del modelo ZERO

El modelo BARISTA T ZERO permite configurar las siguientes opciones a través de las botoneras de los grupos de café:

- Control de la temperatura de los grupos de café, 8 selecciones disponibles.
- Activación del modo demostración, desactivando las Resistencia y alarmas.
- Configuración de la potencia máxima ajustando el número de resistencias que trabajan al mismo tiempo (ver table de limitación de potencia en la sección 5 – conexión eléctrica).
- Activación de la pre-infusión.
- Encendido y apagado de la caldera de vapor, así como configuración de la temperatura de la misma.

#### a. Configuración de la temperatura del grupos de café (por defecto 93º C.)

- Entrar en el modo de configuración (presionar teclas 5 +3 en grupo 1).
- En todos los grupos: La tecla 5 de cada botonera parpadeará.
- La configuración de la temperatura es como sigue:

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

- iv. Para modificar la temperatura presionar las teclas 1-3 de cada grupo para llegar a la combinación deseada. La temperatura por defecto es 93°C.
- v. Configurar cada grupo de manera individual.
- vi. Para finalizar, presionar Tecla 5 en el grupo 1 durante 5 segundos. Todas las teclas se apagarán, entonces presionar la Tecla 3 en el grupo 1 para volver al modo de trabajo.

**b. Configuración de la temperatura de la caldera de vapor.** Por defecto la temperatura está fijada en 125° C, y para modificar el ajuste deben usarse las botoneras de los grupos 1 y 2 del siguiente modo:

- i. Entrar en el modo de configuración (presionar teclas 5 +3 en grupo 1).
- ii. En todos los grupos: La tecla 5 de cada botonera parpadeará.
- iii. La configuración de la temperatura es como sigue:

	<b>GROUP 1 KEY 4 (L2)</b>	<b>GROUP 2 KEY 4 (L2)</b>
<b>OFF</b>	OFF	OFF
<b>120°C</b>	ON	OFF
<b>125°C</b>	OFF	ON
<b>130°C</b>	ON	ON

- i. Para modificar la temperatura presionar la tecla 4 de los grupos 1 y 2 para llegar a la combinación deseada. La temperatura por defecto es 125°C.
- ii. Para finalizar, presionar Tecla 5 en el grupo 1 durante 5 segundos. Todas las teclas se apagarán, entonces presionar la Tecla 3 en el grupo 1 para volver al modo de trabajo

**c. Funciones controlables a través de la botonera sin entrar en el modo de configuración.**

- i. **Ciclo de lavado automático** – Presionar las teclas 5+1 en cada grupo de café.
- ii. **ON/OFF grupos de café** – Presionar teclas 5+2 en cada grupo. Las 5 teclas del grupo deben apagarse.
- iii. **Pre-infusion** – Presionar teclas 5 + 4 en cada grupo, activando una pre-infusión de 3s. Para desactivar, presionar de nuevo las teclas 5+4 en cada grupo.
- iv. **Modo ECO (parámetro CE):**
  - 1. CE=5 – Con la máquina apagada, presionar Tecla 1 del grupo 1, y sin soltar conectar la máquina. La tecla 1 del primer grupo quedará encendida mientras que el resto están apagadas. Volver a apagar y encender la máquina. Esta es la configuración por defecto.
  - 2. CE=4 – Con la máquina apagada, presionar las teclas 1+2 del grupo 1, y sin soltar conectar la máquina. Las teclas 1+2 del primer grupo quedarán encendida mientras que el resto están apagadas. Volver a apagar y encender la máquina.
  - 3. CE=3 – Con la máquina apagada, presionar las teclas 1+3 del grupo 1, y sin soltar conectar la máquina. Las teclas 1+3 del primer grupo quedarán encendida mientras que el resto están apagadas. Volver a apagar y encender la máquina.
  - 4. CE=2 – Con la máquina apagada, presionar las teclas 1+5 del grupo 1, y sin soltar conectar la máquina. Las teclas 1+5 del primer grupo quedarán encendida mientras que el resto están apagadas. Volver a apagar y encender la máquina.

**Atención!** En modelos a 110V el parámetro CE siempre debe estar configurado a 3.

- v. **Modo DEMO/FERIA (CE=0, solo iluminación)** – Con la máquina apagada, presionar las teclas 1+4 del grupo 1, y sin soltar conectar la máquina. Las teclas 1+4 del primer grupo quedarán encendida mientras que el resto están apagadas. Volver a apagar y encender la máquina. Para Volver al modo de trabajo normal, repetir la operación.

#### ATENCIÓN! Alarmas.

	BOTONERA GRUPO i (i=1,2,3)				
	TECLA S1	TECLA L1	TECLA S2	TECLA L2	TECLA XL
GROUP HEATING UP	ALTERNATIVE BLINKING OF THE KEYS OF THE GROUP, THE REST ON.				
SHORT SINGLE COFFEE S2	IN THE GROUP IN WHICH THE SELECTION IS ACTIVATED, KEY K1 PERMANENT, REST OFF.				
LARGE SINGLE COFFEE L1	IN THE GROUP IN WHICH THE SELECTION IS ACTIVATED, KEY K2 PERMANENT, REST OFF.				
SHORT DOUBLE COFFEE S2	IN THE GROUP IN WHICH THE K3 SELECTION IS ON, PERMANENT, REST OFF.				
LARGE DOUBLE COFFEE L2	IN THE GROUP IN WHICH THE K4 SELECTION IS ON, PERMANENT, REST OFF.				
CONTINUOUS XL	IN THE GROUP IN WHICH THE SELECTION TABLE K5 PERMANENT IS ACTIVATED, REST OFF.				
CALENTAMIENTO INICIAL GRUPOS DE CAFÉ	PARPADEO ALTERNATIVO DE LAS TECLAS DEL GRUPO, EL RESTO ON.				
TIEMPO MAX. LLENADO CALDERA	EN TODOS LOS GRUPOS, TECLAS S2 + L2 PARPADEAN, RESTO OFF				
ALARMA VOLUMETRICO GRUPO i	TECLA S2 DEL GRUPO i (i = 1,2,3) PARPADEA, RESTO TECLAS DEL GRUPO OFF.				
ALARMA Sonda TEMP. GRUPO i	TECLA S1 DEL GRUPO i (i = 1,2,3) PARPADEA, RESTO TECLAS DEL GRUPO OFF.				
ALARMA Sonda VAPOR GRUPO i	EN TODOS LOS GRUPOS, TECLA L1 PARPADEA, RESTO OFF				

## 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 del limpiador específico para tubos de vapor Ascaso V.8410 siguiendo la dosificación indicada en el producto. Una vez preparado, proceder a la limpieza del tubo siguiendo las instrucciones del producto limpiador, sin olvidar repetir el proceso con agua limpia para retirar restos de producto del tubo de vapor.
- Cazoleta de desagüe. Limpiar la cazoleta de restos de café y residuos recogiendo los con una cucharilla.

**Limpieza automática de los grupos de café.** Para activar el sistema automático de limpieza de los grupos de café deberemos pulsar la tecla 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.

## 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 del detergente ref. V.8401 o V.8402 siguiendo las instrucciones indicadas en el producto. 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. Aplicar el limpiador ref. V.8401 o V.8402 siguiendo las instrucciones indicadas en el mismo. 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 de la caldera.** En función el uso y de la dureza del agua usada, será necesario realizar una limpieza de la caldera de vapor. Para ello, use el producto limpiador V.8412 siguiendo las instrucciones especificadas en el mismo.

## 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.

**ascaso**  
for coffee lovers

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

