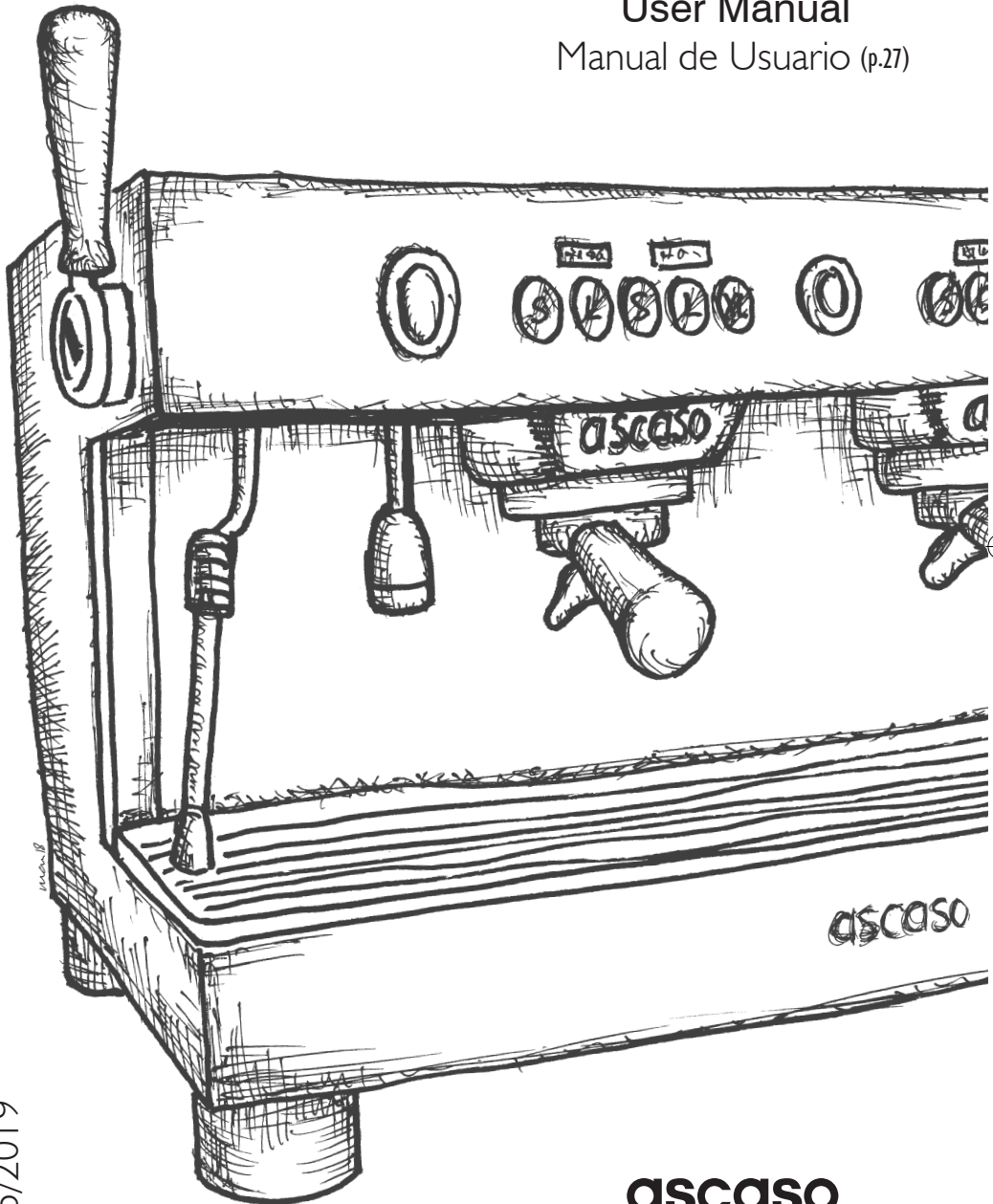




BARISTA T

User Manual

Manual de Usuario (p.27)



5/2019

ascaso
BARCELONA





Thank you

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

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

Recycling your coffee machine

Coffee makers may contain recyclable materials.
Contact your distributor or your local recycling center.







Contents

CONFORMITY	6
1. SAFETY RULES	7
2. USE	8
3. COMPONENTS IDENTIFICATION	8
4. CHARACTERISTICS OF THE MACHINE	9
5. INSTALLATION	10
6. ELECTRICAL CONNECTION	10
7. HYDRAULIC CONNECTION	13
8. START-UP	13
9. COFFEE PREPARATION	14
10. PROGRAMMING DOSE OF COFFEE	16
11. PREPARATION OF THE CAPPUCCINO	17
12. PREPARATION OF HOT WATER	18
13. SPECIFIC FUNCTIONS OF THE DISPLAYS ON THE KEYPADS	19
14. SPECIFIC FUNCTIONS OF MODEL ZERO	21
15. MAINTENANCE AND CLEANING	24
16. WARRANTY	25

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

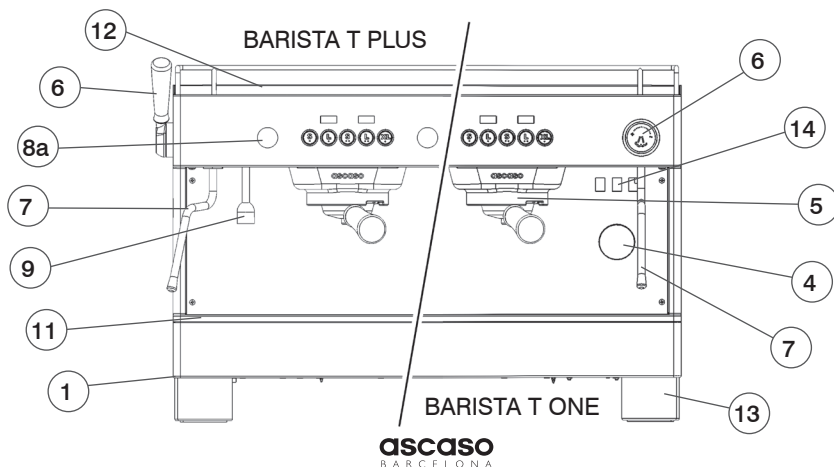
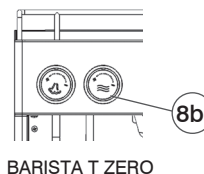
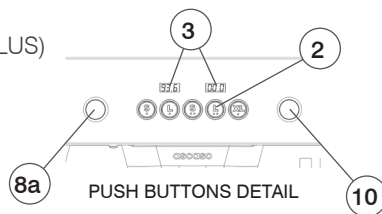
The machines have been designed, manufactured and protected to be used as machines to prepare espresso coffee and hot drinks (tea, cappuccino, chamomile, etc.); all other use must be considered improper and therefore dangerous.

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 (only ONE and PLUS)
4. Pressure gauge boiler / pressure pump
5. Coffee groups
6. Steam tap control
7. Steam tube
- 8a. Hot water switch (only ONE and PLUS)
- 8b. Hot water knob (only ZERO)
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	BARISTA T 1GR	BARISTA T 2GR	BARISTA T 3GR
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.

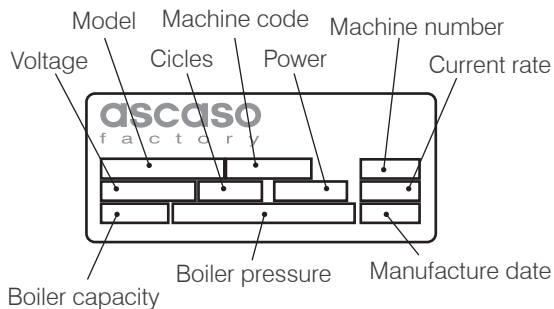
6 – Electrical connection

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.

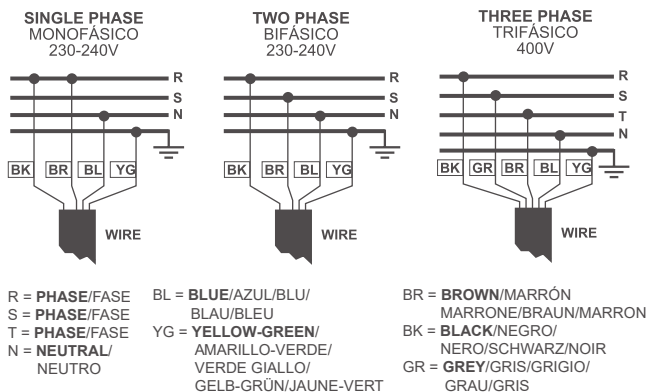
Disconnecting means must be incorporated into the fixed installation in accordance with the installation regulations.

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 two-phase (1/2 GR) / three-phase (3 GR) connection, as indicated in the diagram incorporated into the connection cable. Special attention must be paid to the connection of each of the phases as well as the cable corresponding to the neutral of the electrical system.



ATENCIÓN!

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

	COFFEE (W)	STEAM (W)	TOTAL AMP 230V 1P	CE PARAMETER					
				1	2	3	4	5	6
BARISTA T 1GR	1 x 1000	2 x 1000	13	4,5 A	9 A	13 A	13 A	13 A	13 A
BARISTA T 2GR	2 x 1000	2 x 1750	24	8 A	15,5 A	20 A	24 A	24 A	24 A
BARISTA T 3GR	3 x 1000	2 x 1750	29	8 A	15,5 A	20 A	24 A	29 A	29 A

POWER/CURRENT TABLE IN MODELS ONE/PLUS

			CFG1 (DIP3) SWITCH / MAX. POWER AND MAX. AMP																			
			1 HEAT. EL.				2 HEAT. EL.				3 HEAT. EL.				4 HEAT. EL.				5 HEAT. EL.			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
	CAFE (W)	VAPOR (W)	-	0	0	0	-	0	0	1	-	0	1	0	-	0	1	1	-	1	0	0
BARISTA T ZERO 1GR	1 x 1000	2 x 1000	1.000 W/4,5 A				2.000 W / 9 A				3.000 W / 13 A				-				-			
BARISTA T ZERO 2GR	2 x 1000	2 x 1750	-				-				3.750 W/19,5 A				5.500 W/24 A				-			
BARISTA T ZERO 3GR	3 x 1000	2 x 1750	-				-				3.750 W/19,5 A				5.500 W/24 A				6.500 W/28,5 A			
POWER/CURRENT TABLE IN MODELS ZERO																						

POWER/CURRENT TABLE IN MODELS ZERO



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

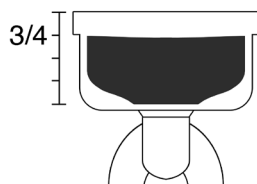
steam/hot water boiler reaches the set-point one (the pressure gauge will show a pressure between 1 and 1.5 bar depending on the set-point) in order to start using the hot water or steam function.

9 – Coffee preparation

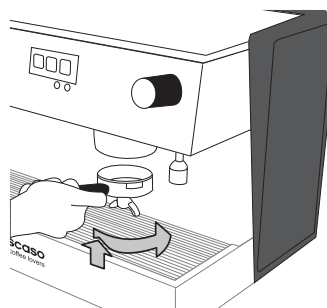
You can use any type of coffee. For optimal results, we recommend using mixtures prepared for the preparation of espresso coffee since the grinding point will be adequate. If the coffee comes out very quickly or very slowly, it will be necessary to change the type of coffee for another fine or coarser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

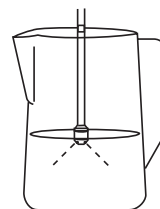
- The pressure gauge will indicate the pressure of the boiler 1.2 / 1.5 bar. The boiler will be ready to dispense water and steam (approximately 20/22 min.)
- Turn the steam knob. It is normal that at the beginning of the steam service a little water comes out of the pipe, so we recommend that you position 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.

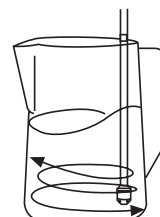
Open the steam control and move the tube at different angles (always under the surface of the milk) to achieve an emulsion effect thanks to air circulation. Once textured, the volume of milk can be doubled.

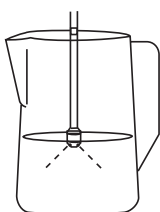
Please remember to move the jug and steam tube, always making sure it works in the most superficial area of the milk. After this operation, the milk is textured but is still cold.



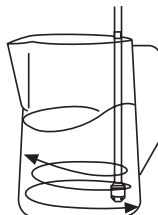
2) TEMPERATURE: Heating the milk

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





Texture



Heating

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

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

ADVICE: The espresso is extracted at 75-80°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.

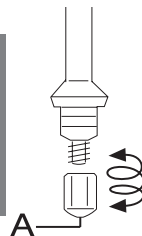
The cream can be excessively thin and without consistency.

- 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 (8a, models PLUS/ONE) or open the hot water knob (8b, models ZERO) to obtain water. Turn the knob/operate the switch 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)
TEC	Sub-menu with temperature control configuration parameters, including P / I / d / b / Ce
P/I/D/B	Configuration parameters of the PID temperature control.
CE	Power configuration parameter. Depending on this parameter (number between 1 and 6) we indicate to the machine how many resistors can work at the same time, always prioritizing those of the coffee groups. See power limitation table to see the different options in section 5 - electrical connection.
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 of the selection y (y = 1,2,3,4) of the x button, configurable between 0 and 5 seconds. For example, P12 is the pre-infusion time (pump ON) of selection 2 in group 1. Pump time OFF is always 3s. Selection 5 (XL, continuous delivery) does not have pre-infusion time.
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 machine since the last reset to 0.
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 reset the programming parameters by pressing keys 1,3 and 5 of group 1 with the machine turned off. Without releasing them, we activate the general switch until the Prt text appears on the group one screen. Then, we release the keys, and turn off and on again the machine.

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

**ATENCIÓN!**

It is possible to activate the machine so that only the keypads and screens are illuminated, disconnecting the resistors and alarms. To connect the machine in this way, with the machine off, press keys 1 and 4 of group 1, and keep them pressed while activating the main switch, until the keypads and screens are illuminated. To deactivate, we must repeat the same operation.

I 4 - Specific functions of model ZERO

The Barista T ZERO model has 4 switches (5 in the e 3 groups version) arranged on the electronic control board (located under tray 11) by means of which we can control the following functions:

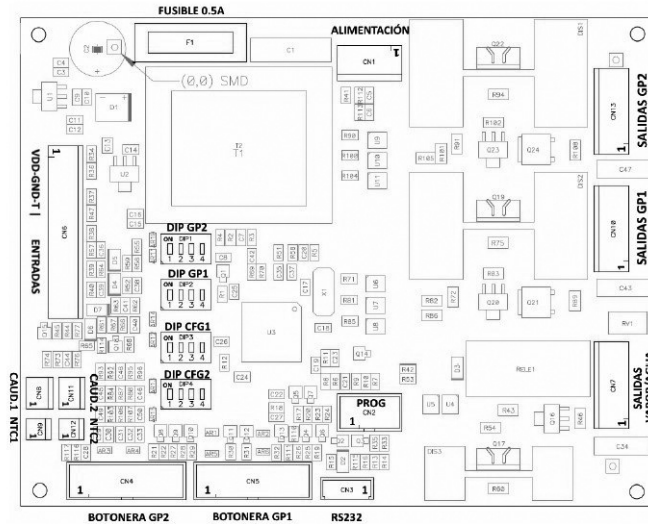
- a. Control of the temperature of the coffee groups, with 8 selections available for each group.
- b. Activation of the demonstration mode, through which we deactivate the resistances and alarms.
- c. Maximum power control by selecting the maximum number of resistors that can work simultaneously (see power limitation table in section 5 - electrical connection).
- d. Activation of the pre-infusion, and time selection of the ON phase of the same (the OFF phase is always 3s).
- e. Activate or deactivate the steam boiler.

The different combinations and the situation of the different switches in the control unit are the following ones.

DIP GP1 / GP2 / GP3				
1	2	3	4	
ON/OFF	X	X	X	NO FUNCTION
X	OFF	OFF	OFF	90 °C
X	OFF	OFF	ON	91 °C
X	OFF	ON	OFF	92 °C
X	OFF	ON	ON	93 °C
X	ON	OFF	OFF	94 °C
X	ON	OFF	ON	95 °C
X	ON	ON	OFF	96 °C
X	ON	ON	ON	97 °C

DIP CFG2				
1	2	3	4	
ON	X	X	X	DEMO MODE ON
X	OFF	OFF	X	DEMO MODE OFF
X	OFF	ON	X	1 HEATING ELEMENT
X	ON	OFF	X	2 HEATING ELEMENTS
X	ON	ON	X	3 HEATING ELEMENTS
X	X	X	ON	4 HEATING ELEMENTS
X	X	X	OFF	5 HEATING ELEMENTS

DIP CFG1				
1	2	3	4	
ON	X	X	X	MODEL BARISTA T SELECTED
OFF	X	X	X	PRE-INFUSION OFF
X	OFF	OFF	OFF	PRE-INFUSION 1s
X	OFF	OFF	ON	PRE-INFUSION 2s
X	OFF	ON	OFF	PRE-INFUSION 3s
X	OFF	ON	ON	STEAM BOILER ON
X	ON	OFF	OFF	STEAM BOILER OFF



ATENCIÓN! ON/OFF coffee groups.

We can deactivate the coffee groups independently by pressing key 5 and immediately afterwards and without releasing the 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 keys 5 and 2 simultaneously.



Attention! Alarms.

	BUTTONS GROUP i (i=1,2,3)				
	BUTTON S1	BUTTON L1	BUTTON S2	BUTTON L2	BUTTON 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 S1 PERMANENT, REST OFF.				
LARGE SINGLE COFFEE L1	IN THE GROUP IN WHICH THE SELECTION IS ACTIVATED, KEY L1 PERMANENT, REST OFF.				
SHORT DOUBLE COFFEE S2	IN THE GROUP IN WHICH THE S2 SELECTION IS ON, PERMANENT, REST OFF.				
LARGE DOUBLE COFFEE L2	IN THE GROUP IN WHICH THE L2 SELECTION IS ON, PERMANENT, REST OFF.				
CONTINUOUS XL	IN THE GROUP IN WHICH THE SELECTION TABLE XL PERMANENT IS ACTIVATED, REST OFF.				
MAX. FILLING TIME FOR BOILER	IN ALL GROUPS, KEYS S2 AND L2 FLASH, REST KEYS OFF				
FLOWMETER ALARM GROUP i	KEY S2 OF THE GROUP i (i = 1,2,3) FLASHES, REST KEYS GROUP i OFF.				
TEMPERATURE PROBE ALARM GROUP i	KEY S1 OF GROUP i (i = 1,2,3) FLASHES, REST KEYS GROUP i OFF.				
CIRCUIT ALARM	KEYS S1 + L1 PARPADEAN, REST KEYS GROUP i OFF.				
AUTOMATIC CLEANING	KEY S1 + XL OF GROUP i (i = 1,2,3) FLASHES, REST KEYS GROUP i OFF.				

15 – Maintenance and cleaning

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

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

1) DAILY CLEANING

- To clean the outside of the machine, use specific products for stainless steel.
- Never clean the screens with alcohol.
- Remove the tray periodically to clean it.
- Immediately after use, clean the steam tube with a damp cloth.
- At the end of the day, clean the steam tube, removing the remaining milk. To do this, prepare one of the specific cleaner for vapor tubes Ascaso V.8410 following the dosage indicated on the product. Once prepared, proceed to clean the tube following the instructions of the cleaning product, without forgetting to repeat the process with clean water to remove remains of product from the steam tube.
- Drain bowl. Clean the bowl of coffee residues and residues by picking them up with a spoon.

2) WEEKLY CLEANING

- Shower and gasket of the coffee group, weekly periodicity. Use the Ascaso special brush code V.26 to clean the showers and the filter holder seals.
- At the end of the day, clean the steam tube, removing the remaining milk. To do this, prepare one of the specific cleaner for steam tubes Ascaso V.8410 following the indicated dosage on the product. Once prepared, proceed to clean the tube following the instructions of the cleaning product, without forgetting to repeat the process with clean water to remove remains of product from the steam tube.
- Cleaning internal components, weekly periodicity. With the machine running, replace the coffee filter in the filter holder with the supplied blind filter. Use cleaning product ref. V.8401 or V.8402, following instructions specified on it. This process dissolves the dust contained in the blind filter, cleaning the ducts and the solenoid valve, as well as the showers and diffusers of the group. You can repeat this process as many times as necessary and until clean water appears through the discharge of the group.

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



3) 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.

4) CLEANING THE BOILER

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

16 – 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:

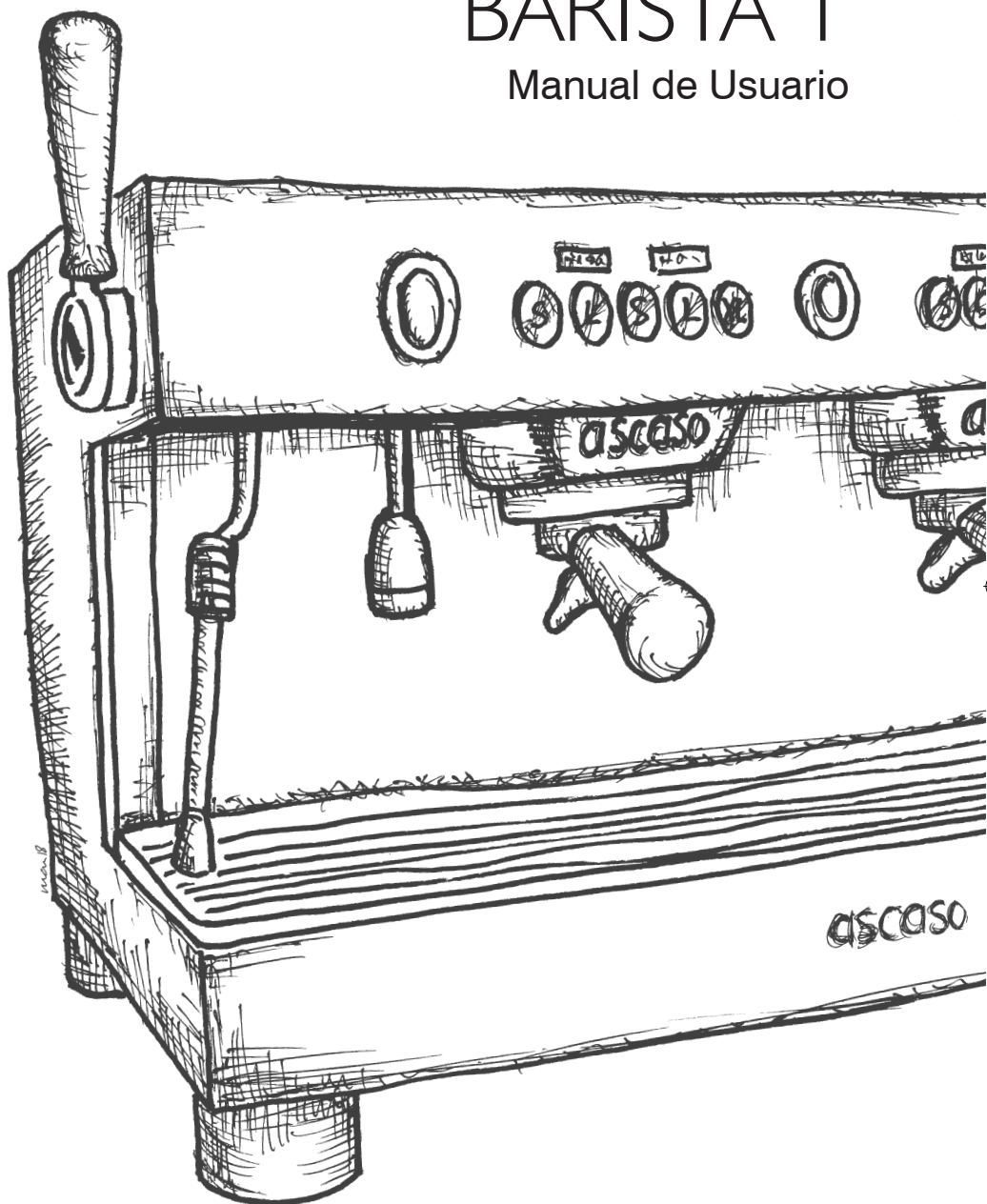
1. You do not have the invoice.
2. It misuses the machine.
3. There has been an accumulation of scale or lack of cleaning of the machine.
4. The device has been dismantled by personnel other than the Ascaso Official Technical Assistance Network.





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	32
1. NORMAS DE SEGURIDAD	33
2. USE	34
3. IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES	34
4. CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA	35
5. INSTALACIÓN	36
6. CONEXIÓN ELÉCTRICA	36
7. CONEXIÓN HIDRÁULICA	39
8. PUESTA EN MARCHA	39
9. PREPARACIÓN DE CAFÉ	40
10. PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE CAFÉ	42
11. PREPARACIÓN DEL CAPUCCINO	43
12. PREPARACIÓN DE AGUA CALIENTE	45
13. FUNCIONES ESPECÍFICAS DE LOS DISPLAYS SOBRE LAS BOTONERAS	46
14. FUNCIONES ESPECÍFICAS MODELO ZERO	48
14. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	50
15. GARANTIA	52

**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.UC/ 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

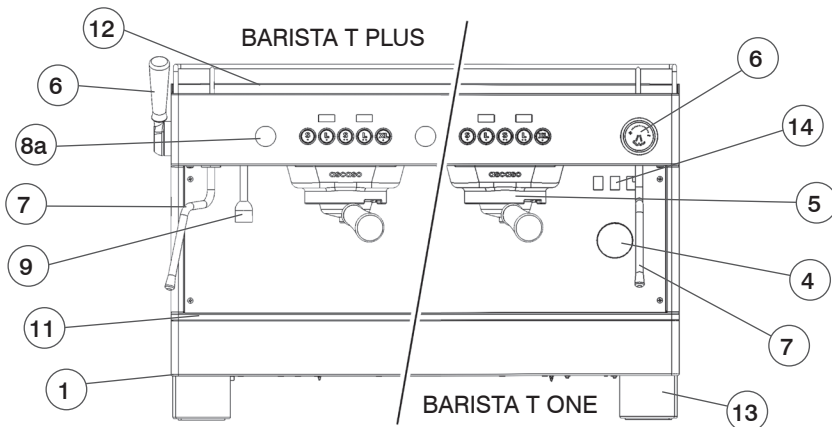
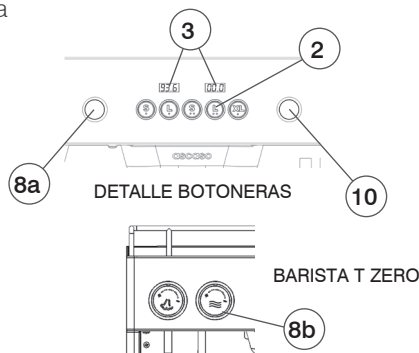
Las máquinas han sido diseñadas, fabricadas y protegidas para ser empleadas como máquinas para preparar café expreso y bebidas calientes (té, capuchino, manzanilla, etc.); todo otro uso ha de ser considerado impropio y por tanto peligroso.

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 (solo 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 (ONE y PLUS)
- 8b. Mando grifo agua caliente (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, caliente-tazas y caliente-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 1GR	BARISTA T 2GR	BARISTA T 3GR
Voltaje	380V 3F		
Potencia máxima (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.

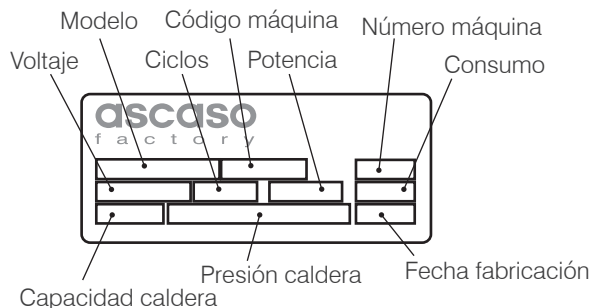
6 – Conexión eléctrica

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.

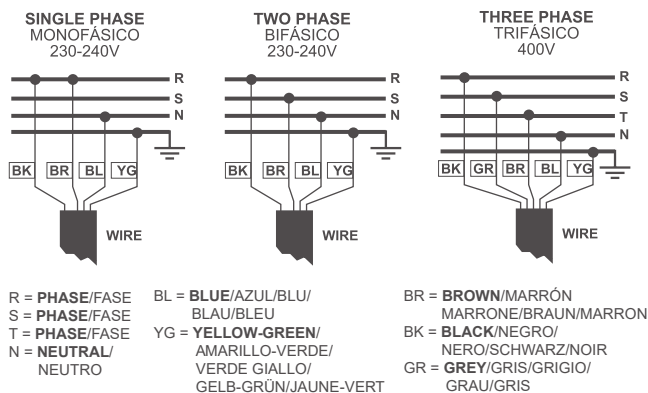
Deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación.

ATENCIÓN!

Es imprescindible la conexión tierra, debidamente conectada.

ATENCIÓN!

Las máquinas modelo BARISTA T están configuradas para realizar una conexión bifásica (1/2GR) / trifásica (3GR), 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.



ATENCIÓN!

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. Es posible limitar el amperaje necesario mediante el software de configuración de la máquina, limitando el número de resistencias que trabajan de manera simultánea (ver sección 12). La tabla de potencias/amperaje en función de la configuración del número de resistencias que trabajan de manera simultánea es la siguiente:

	CAFE (W)	VAPOR (W)	A TOTAL 230V 1P	PARAMETRO CE					
				1	2	3	4	5	6
BARISTA T 1GR	1 x 1000	2 x 1000	13	4,5 A	9 A	13 A	13 A	13 A	13 A
BARISTA T 2GR	2 x 1000	2 x 1750	24	8 A	15,5 A	20 A	24 A	24 A	24 A
BARISTA T 3GR	3 x 1000	2 x 1750	29	8 A	15,5 A	20 A	24 A	29 A	29 A

TABLA DE POTENCIAS/AMPERAJE MODELOS ONE/PLUS

			INTERRUPTOR CFG1 (DIP3) / POTENCIA MAXIMA SIMULTANEA Y AMPERAJE MAXIMO																			
			1				2				3				4				5			
			RESISTENCIA				RESISTENCIAS				RESISTENCIAS				RESISTENCIAS				RESISTENCIAS			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
	CAFE (W)	VAPOR (W)	-	0	0	0	-	0	0	1	-	0	1	0	-	0	1	1	-	1	0	0
BARISTA T ZERO 1GR	1 x 1000	2 x 1000	1.000 W/4,5 A				2.000 W / 9 A				3.000 W / 13 A				-				-			
BARISTA T ZERO 2GR	2 x 1000	2 x 1750	-				-				3.750 W/19,5 A				5.500 W/24 A				-			
BARISTA T ZERO 3GR	3 x 1000	2 x 1750	-				-				3.750 W/19,5 A				5.500 W/24 A				6.500 W/28,5 A			
TABLA DE POTENCIAS/AMPERAJE MODELOS ZERO																						



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

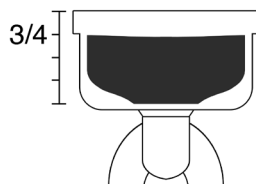
del display específico de cada botonera dedicado a la temperatura) y a que la temperatura de la caldera de agua caliente y vapor llegue al valor establecido (el manómetro indicará una presión entre 1 y 1.5 bar e función de la temperatura programada) para poder utilizar el servicio de agua caliente y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

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.

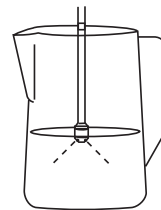
PREPARACIÓN

- 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.

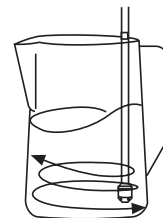
Abrimos el mando vapor y movemos el tubo en diferentes ángulos (siempre bajo la superficie de la leche) hasta conseguir un efecto de emulsión gracias a la circulación del aire. Una vez texturada, el volumen de la leche puede ser del doble.



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.

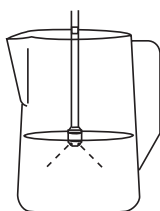
2) TEMPERATURA: Calentando la leche

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.

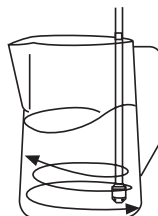


IMPORTANTE!

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 calienta-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.

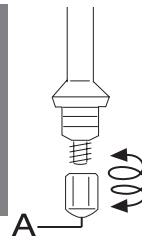
- 1) Uno de los motivos puede ser que la leche ya se hubiera calentado con antelación.
- 2) Se ha calentado la leche demasiado (el tubo de vapor se sitúa a más profundidad en la jarra y calienta la leche sin dejar circular el aire en la superficie) antes de haber conseguido la textura deseable. No hemos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



ESPAÑOL

12 – 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.

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)
TEC	Sub-menú con parámetros de configuración del control de temperatura, incluyendo P/I/d/b/Ce
P/I/D/B	Parámetros de configuración del control de temperatura PID..
Ce	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. Ver tabla limitación potencia para ver las diferentes opciones en la sección 5 - conexión eléctrica.
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 (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.
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 de la máquina desde la última puesta a 0.
ST	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 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 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)

ATENCIÓN!

Es posible la activación de la máquina de manera que sólo se iluminen las botonerías 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 botonerías y pantallas. Para desactivar, debemos repetir la misma operación.

14 - Funciones específicas del modelo ZERO

El modelo Barista T ZERO dispone de 4 interruptores (5 en la versión e 3 grupos) dispuestos en la placa electrónica de control (situada bajo la bandeja 11) mediante los cuales podemos controlar las siguientes funciones:

- a. Control de la temperatura de los grupos de café, con 8 selecciones disponibles para cada grupo.
- b. Activación del modo demostración, mediante el cual desactivamos las resistencias y las alarmas.
- c. Control de la potencia máxima mediante la selección del número máximo de resistencias que pueden trabajar de manera simultánea (ver tabla de limitación de potencia en la sección 5 – conexión eléctrica).
- d. Activación de la pre-infusión, y selección del tiempo de la fase ON de la misma (la fase OFF es siempre 3s).
- e. Activar o desactivar la caldera de vapor.

Las diferentes combinaciones y la situación de los diferentes interruptores en la centralita son las que siguen



Atención! Alarmas

	BOTONERA GRUPO i (i=1,2,3)				
	BOTON S1	BOTON L1	BOTON S2	BOTON L2	BOTON XL
GRUPO CALENTANDO	PARPADEO ALTERNATIVO DE LAS TECLAS DEL GRUPO, EL RESTO ON.				
CAFE CORTO S1	EN EL GRUPO EN QUE SE ACTIVA LA SELECCIÓN, TECLA S1 PERMANENTE, RESTO OFF.				
CAFE LARGO L1	EN EL GRUPO EN QUE SE ACTIVA LA SELECCIÓN, TECLA L1 PERMANENTE, RESTO OFF.				
CAFE DOBLE CORTO S2	EN EL GRUPO EN QUE SE ACTIVA LA SELECCIÓNTECLA S2 PERMANENTE, RESTO OFF.				
CAFE DOBLE LARGO L2	EN EL GRUPO EN QUE SE ACTIVA LA SELECCIÓNTECLA L2 PERMANENTE, RESTO OFF.				
CAFE CONTINUO XL	EN EL GRUPO EN QUE SE ACTIVA LA SELECCIÓNTECLA XL PERMANENTE, RESTO OFF.				
TIEMPO MAX. LLENADO CALDERA	EN TODOS LOS GRUPOS, TECLAS S2 Y L2 PARPADEAN, RESTO TECLAS OFF				
FALLO MEDIDOR CAUDAL GRUPO i	TECLA S2 DEL GRUPO i (i=1,2,3) PARPADEA, RESTO TECLAS GRUPO i OFF.				
FALLO Sonda TEMP. GRUPO i	TECLA S1 DEL GRUPO i (i=1,2,3) PARPADEA, RESTO TECLAS GRUPO i OFF.				
FALLO CIRCUITO	TECLAS S1+L1 PARPADEAN, RESTO TECLAS GRUPO i OFF.				
LAVADO AUTOMATICO	TECLA S1+XL DEL GRUPO i (i=1,2,3) PARPADEA, RESTO TECLAS GRUPO i OFF.				

15 – 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.

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 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.

4) 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.

16 – 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.

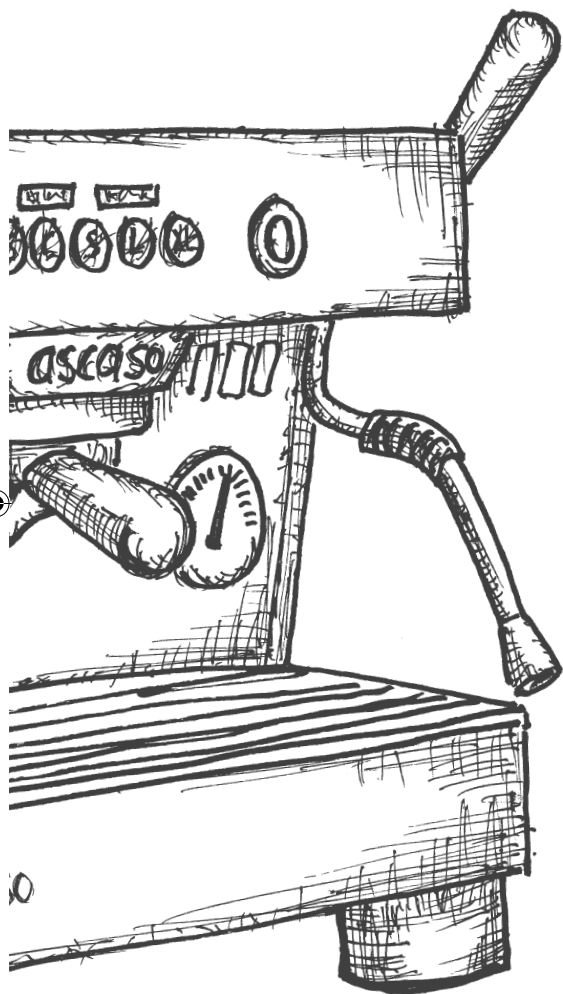


ESPAÑOL









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.