ascaso

BARISTA T PRO

ESPRESSO
COFFEE
MACHINE

PROFESSIONAL SYSTEM

User Manual
Manual de Usuario (27)
Benutzerhandbuch (53)
Manuel de l'utilisateur (79)

81070710 / V2 / 2025 (EN-ES-DE-FR)

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



Directive 2012/19/UE on the treatment, collection, recycling and disposal of electric and electronic devices and their components

1.For countries in the European union (EU)

The disposal of electric and electronic devices as solid urban waste is strictly prohibited: it must be collected separately. The dumping of these devices at unequipped and unauthorized places may have hazardous effects on health and the environment.

Offenders will be subject to the sanctions and measures established by law.

To dispose of our devices correctly:

a) Contact the Local Authorities, who will give you the practical information you need and the instructions for handling the waste correctly, for example: location and times of the waste collection centres, etc.

b) When you purchase a new device of ours, give a used device similar to the one purchased to our dealer for disposal.

The symbol of the crossed waste container, located on the equipment, means that:

• When the equipment has reached the end of its working life, it must be taken to the collection centers provided, and that its treatment must be separated from that of municipal waste;

•The manufacturer guarantees the activation of the procedures for the treatment, collection, recycling and disposal of the equipment, in accordance with Directive 2012/19/EU (and following mod.).

2.FOR OTHER COUNTRIES (OUTSIDE THE EU)

The treatment, collection, recycling and disposal of electrical and electronic equipment shall be carried out in accordance with the laws in force in each country.

Contents

CONFORMITY 6
1. SAFETY RULES 7
2. USE 9
3. COMPONENTS IDENTIFICATION 9
4. CHARACTERISTICS OF THE MACHINE 10
5. INSTALLATION 11
6. ELECTRICAL CONNECTION 11
7. HYDRAULIC CONNECTION 13
8. START-UP 14
9. COFFEE PREPARATION 15
10. PROGRAMMING DOSE OF COFFEE 16
11. PREPARATION OF THE CAPPUCCINO 17
12. PREPARATION OF HOT WATER 19
13. DISPLAY OPTIONS 20
14. MAINTENANCE AND CLEANING 24
15. WARRANTY 25

Regulations - EC Declaration of Conformity

CE

Ascaso Factory S.L.U
Coneixement 1 Pol. Ind. GavàPark
08850 Gavá / Barcelona / Spain

We, the manufacturer, ASCASO FACTORY S.L.U, declare under our sole responsibility that our product is in conformity with the following applicable European directives:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Machinery Directive 2006/42/EU
- Pressure Equipment Directive 2014/68/EU
- WEEE Directive 2012/19/EU
- RoHS Directive 2011/65/EU, 2015/863/EU
- Regulation (EC) materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004.
- Regulation (EC) Best manufacturing practices for materials and items to be used in contact with foodstuffs 2023/2006

And that the product conforms to the following standards:

- IEC 60335-1, IEC 60335-2-75
- EN 61000-3-2, EN 61000-3-11, EN 61000-3-12
- CISPR 14-1, CISPR 14-2

1 - Safety rules

- Before connecting the machine, check the mains.
- Do not 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, stable surface, inaccessible to children and animals and away from hot surfaces.
- Use in environments where the temperature is between 5°C (41°F) and 40°C (95°F).
- Access to the service area is restricted to persons with knowledge and practical experience of the appliance, in particular in regard to health and safety.
- The machine must be connected to a water mains supplying drinking water, softened to a maximum hardness of 3.5/5 French degrees (60/85 ppm).
- This equipment is to be installed to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes.
- This appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
- This appliance should be placed in a horizontal position.
- This appliance is only to be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.
- This appliance cannot be cleaned with a water jet.
- This equipment is not intended for use outdoors or in an unconditioned environment where freezing temperatures may occur.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced only by the manufacturer or authorized and technically qualified person.
- The maximum inlet water pressure is 10bar (1,0 MPa).

If pressure is greater, install a pressure reducer.

- The minimum inlet water pressure is 1bar (0.1 MPa).
- This machine is not intended for use in kitchens.
- This appliance may be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge under supervision or provided that they have received instruction concerning safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance.
- Children should not undertake cleaning or user maintenance without supervision.
- The weighted sound pressure level of the machine is lower than 70dBA.

- If a stationary appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, the instructions shall state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- This appliance is designed to be permanently connected to the water supply.
- Never start a defective appliance or an appliance 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 appliance plugged in.
- Do not unplug the coffee machine by pulling on the power cord.
- Do not allow children or inexperienced persons to handle the device.
- 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 breakdown, 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, for which the manufacturer cannot be held responsible.
- Failure to respect these warnings may compromise the safety of both the device and the user.
- Keep this instruction manual for future reference.
- This equipment is to be installed with adequate backflow protection to comply with aplicable federal, state, and local codes.
- This appliance must be cleaned and disinfected following a regular pattern and using appropriate products. For cleaning and disinfection detailed information please refer to this instruction manual, chapter 14 - Maintenance and cleaning.
- Disconnection is incorporated in the fixing wiring in accordance with AS/NZS 3000.

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.

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

3 - Components identification

1. General switch (0 OFF, I ON)
2. Buttons groups
3. Information screens groups
4. Pressure gauge boiler / pressure pump
5. Coffee groups
6. Steam tap control
7. Steam tube
8. Hot water switches
9. Hot water outlet
10. Tray
11. Cup-warmer
12. Adjustable feet
13. Light, cup-warmer and group-heating switch (0 OFF, I ON)
14. Display



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 PRO	2GR	3GR
Voltage	380V 3F / 220-240V 50/60Hz	
Power (w)	5500	6500
Steam boiler (w)	3500	3500
Coffee group (w)	2x1000	3x1000
Steam boiler		
Max. Pressure (mpa)	0,27	0,27
Working pressure (mpa)	0,2	0,2
Volume (l)	8,5	8,5
Size (mm)	700x550x465	920x550x465
Weight (kg)	71	93
Water inlet	3/8"	3/8"
Min/max pressure (mpa)	0,1 / 1,0	0,1 / 1,0
Drain pipe diameter (mm)	16	

1 Coffee filter holder	1	
2 Coffee filter holder	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 + 5ºC / + 32ºC 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 0ºC. 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.

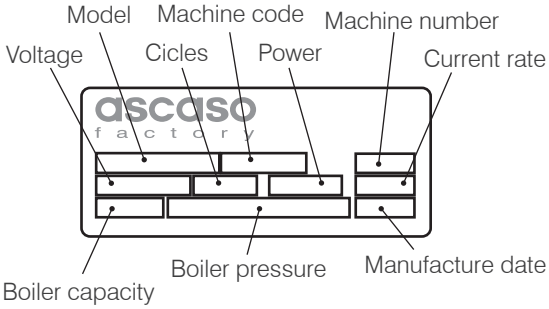
6 - Electrical connection

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.

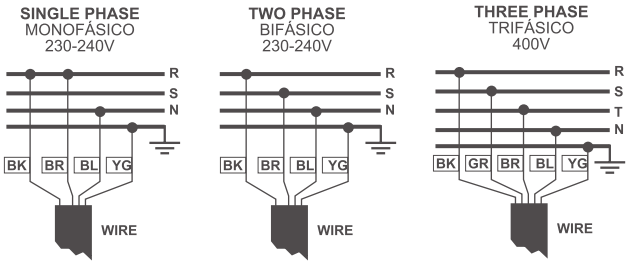


The power supply cable must be connected to the connection provided according to current regulations.

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 (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.



R = **PHASE**/FASE
S = **PHASE**/FASE
T = **PHASE**/FASE
N = **NEUTRAL**/
NEUTRO

BL = **BLUE**/AZUL/BLU/
BLAU/BLEU
YG = **YELLOW-GREEN**/
AMARILLO-VERDE/
VERDE GIALLO/
GELB-GRÜN/JAUNE-VERT

BR = **BROWN**/MARRÓN
MARRONE/BRAUN/MARRON
BK = **BLACK**/NEGRO/
NERO/SCHWARZ/NOIR
GR = **GREY**/GRIS/GRIGIO/
GRAU/GRIS

ATTENTION!
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:

BARISTA T	COFFEE (W)	STEAM (W)	TOTAL AMP 230V 1P	CE PARAMETER					
				1	2	3	4	5	6
2GR	2 x 1000	2 x 1750	24 A	7,5 A	15 A	19,5 A	24 A	24 A	24 A
3GR	3 x 1000	2 x 1750	29 A	7,5 A	15 A	19,5 A	24 A	29 A	29 A
POWER/CURRENT TABLE									

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.

ATTENTION!
Recommended water parameters for mains connection use:

T.D.S.	90-150 ppm	pH	6.5-8
Total hardness	70-100 ppm	Alkalinity	40-80 ppm
Total Iron	0-0.02 ppm	Chloride	0-30 ppm
Free chlorine	0-0.05 ppm	Network pressure	0,1-1,0 MPa
Total chlorine	0-0.1 ppm	Flow rate	8 l/min

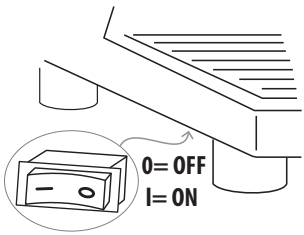
If these parameters are not met in mains water, a specific filtration device must be installed, always complying with current national and local regulations regarding drinking water.

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

ATTENTION!
This equipment is to be installed with adequate backflow protection to comply with applicable federal, state or local codes.

8 - Start-up

Set the main switch to the "ON" position (I) 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.

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-pint 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.

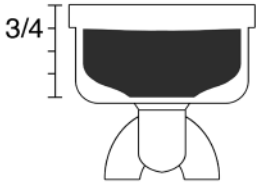
ATTENTION!
During the heating up of the groups, the 5 keys of each control panel will alternate to be ON and OFF until group reaches set temperature. Then 5 keys will change to permanent ON position.

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.
7. 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.

10 - Programming dose of coffee and hot water



Hot water selection Short | Hot water selection Large | 1 espresso | 1 *lungo* | 2 espressos | 2 *lungo* | continuous (press again to discontinue the dose)

To program the amount of coffee (volumetric dose) or hot water (set by time, not volume), 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 four 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 key light is OFF. Press XL button until all keys are ON except for this one, and then press it twice until machines gets back to working mode. You can also wait for 30 seconds so machine gets back to working mode automatically.

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. You can program different selections at once, without getting out of programming mode. Just follow same steps with the different selections you need to set.

ATTENTION!
To program hot water buttons follow the same process. Short hot water selection must be set through group 1, while large hot water selection must be set through group 2.

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.

ADVICE. You can also adjust the dose through the main display, introducing the volume you want for each selection directly on the display (ml). The sequence to get to dose adjustment setting is as follows:



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

- Please check in the display that steam boiler reaches correct working temperature, and that the steam pressure gauge shows a pressure between 1. 2 / 1.5 bar. When switching ON for the first time, the boiler will be ready to dispense water and steam in approximately 20 min.
- Turn the steam lever. 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.

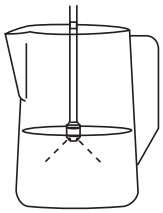
ADVICE. You can modify the temperature of the steam boiler through the main display. Maximum allowed temperature is 130ºC. The sequence to get to the boiler temperature setting is as follows:



1) TEXTURE: Getting cream

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

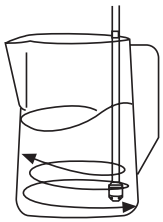
Open the steam control and move the tube at different angles (always under the surface of the milk) to achieve



an emulsion effect thanks to air circulation. Once textured, the volume of milk can be doubled.

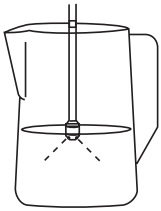
Please remember to move the jug and steam tube, always making sure it works in the most superficial area of the milk. After this operation, the milk is textured but is still cold.

2) TEMPERATURE: Heating the milk

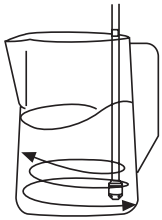


Once the texture is obtained, we submerge the steam tube (10) in the jug deeper. We make circular movements to heat the milk in all its volume until it reaches the desired temperature.

ATTENTION! Texture requires working under the surface of the milk and heating requires working deeper



Texture



Heating

Remember not to heat the milk to more than 75ºC. 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 75ºC-80ºC. The milk is textured and hot between 55ºC-70ºC. 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

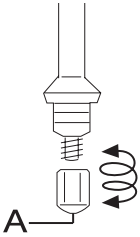
The cream can be excessively thin and without consistency.

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 (8, short or large selection) to obtain water.

Both selections are set by time and will stop automatically after reaching the setting. If you want to modify it, please follow section 10.

13 - Display options

It is possible to control all functions and parameters of the machine through the main display.

Please find below information about each one of them.

A 

ENERGY SAVING OPTIONS. It is possible to switch ON or OFF each one of the coffee groups as well as the boiler, and set the time after which they may get into ECO mode, and also its stand-by temperature after that.



Switch ON or OFF coffee groups



Coffee groups ECO temperature setting



Coffee groups ECO mode starting time



Switch ON or OFF boiler



Boiler ECO temperature setting



Boiler ECO mode starting time

B 

GROUP CLEANING. It allows to carry on cleaning process of each one of the coffee groups. Cleaning process consist of 10 consecutive rinsing of 10 seconds, with a 3 second delay between them.

ATTENTION!
Please use blind filter on each group where cleaning process is being applied. Depending on cleaning frequency, please consider using 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.

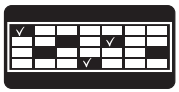
ATTENTION!
It is possible to stop the process pressing any of the keys of the control panel belonging to the coffee group being cleaned.

ATTENTION!
You can also activate the automatic cleaning system for the coffee groups through the keyboard, pressing 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. If we need to stop the process before it ends, press key 5 of the same button panel.

C



CALENDAR. It is possible to set time and day, and also to program the automatic start and shutdown of the machine.



Program automatic start and shutdown

Set time and day



D



SETTINGS. Allowing to modify main working parameters, such as temperature, cup volume setting, maintenance, and technical parameters.



Set boiler and coffee groups temperature



Set cup volume on each selection for coffee groups



Set pre-infusion time on each selection for coffee groups



Maintenance parameters, including general maintenance alarm, and water filter alarm.



Technical parameters, including Exhibition mode, maximum filling time for boiler, OFFSET temperature for coffee groups, CE parameter configuration, activation of steam boiler, and level prove sensitivity.
PASSWORD: 66666



Factory settings, such as number of groups and PID configuration.

ATTENTION!
Exhibition mode allows machine to be switched ON with all heating elements disabled, just for exhibition purpose.

E 

MACHINE INFORMATION. Allowing to check service and maintenance counters, software version and alarms.



Service counters for each coffee group



Maintenance counters, including total service one



Software information



Historic of alarms

ATTENTION!
When an alarm is activated on any group or boiler, the symbol  must appear on the left upper margin of the main screen. Clicking on it we get to the historic of alarms list, showing the type of alarm, the group/boiler where it is detected, and the possibility to delete it or just exit from this menu.

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	Flowmeter failure detected on group 1/2/3
AL3	Group 1/2/3 temperature probe failure detected
AL4	Group 1/2/3 heating element failure detected
AL6	Filing up time-out
AL7	Boiler temperature probe failure
AL8	Boiler temperature probe not detected
AL9	Group 1/2/3 temperature probe not detected

	KEYPAD GROUP i (i=1,2,3)				
	KEY1 S1	KEY2 L1	KEY3 S2	KEY4 L2	KEY5 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, key1 permanent, rest off.				
Large single coffee l1	In the group in which the selection is activated, key2 permanent, rest off.				
Short double coffee S2	In the group in which the key3 selection is on, permanent, rest off.				
Large double coffee l2	In the group in which the key4 selection is on, permanent, rest off.				
Continuous xl	In the group in which the selection table key5 permanent is activated, rest off.				
Max. Filling time for boiler	In all groups, key3 and key4 flash, rest keys off				
Flowmeter alarm group i	Key3 of the group i (i = 1,2,3) flashes, rest keys group i off.				
Coffee temp. Probe alarm group i	Key1 of the group i (i = 1,2,3) flashes, rest keys group i off.				
Steam temp. Probe alarm group	Key2 in all groups flash, rest keys group off.				
Automatic cleaning	Key1 + key5 of group i (i = 1,2,3) flashes, rest keys group i off.				

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.

F 

DISPLAY OPTIONS, allowing to modify language and measuring units.



Language options



Measurement units options (ºC or ºF)

14 - Maintenance and cleaning

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

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

1) DAILY CLEANING

- To clean the outside of the machine, use specific products for stainless steel.
- Never clean the screens with alcohol.
- Remove the tray periodically to clean it.
- Immediately after use, clean the steam tube with a damp cloth.
- At the end of the day, clean the steam tube, removing the remaining milk. To do this, prepare 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.
- Coffee group cleaning is also recommended to be done at the end of the day. With the machine running, replace the coffee filter in the filter holder with the supplied blind filter, and activate the cleaning process through the main display. Please refer to section 13, cleaning options, for more information about how to carry on this process.
- 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) 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.

15 - Warranty

The guarantee will be the purchase invoice itself. Keep it. You will have to present it in the Assistance Service if a breakdown should arise.

This device is guaranteed by the distributor, from the date of purchase against any manufacturing defect or material used.

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

This guarantee will not be valid if:

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

ascaso

BARISTA T PRO

ESPRESSO
COFFEE
MACHINE

PROFESSIONAL SYSTEM

Manual de Usuario

¡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 máquina de espresso



Directiva 2012/19/UE sobre el tratamiento, la recogida, el reciclaje y la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos y de sus componentes

1. PARA LOS PAÍSES DE LA UNIÓN EUROPEA (UE)

Está prohibido eliminar cualquier tipo de aparato eléctrico y electrónico como residuo urbano no seleccionado: en el caso de estos equipos es obligatorio realizar su recogida selectiva.

La eliminación de estos aparatos en lugares que no estén específicamente preparados y autorizados puede tener efectos peligrosos para el medio ambiente y la salud.

Los transgresores están sujetos a las sanciones y a las medidas que establece la Ley.

PARA ELIMINAR CORRECTAMENTE NUESTROS APARATOS EL USUARIO PUEDE:

a)Dirigirse a las Autoridades Locales, que le brindarán las indicaciones y las informaciones prácticas necesarias para el correcto manejo de los desechos, por ejemplo: lugar y horario de las instalaciones de tratamiento, etc.

b)En el momento de comprar uno de nuestros equipos nuevos, puede entregar a nuestro Revendedor un aparato usado, similar al que ha adquirido.

El símbolo del contenedor con la cruz, que se encuentra en el aparato, significa que:

•Cuando el equipo haya llegado al final de su vida útil, deberá ser llevado a los centros de recogida previstos, y que su tratamiento debe estar separado del de los residuos urbanos;

•El productor garantiza la activación de los procedimientos en materia de tratamiento, recogida, reciclaje eliminación de los equipos, de conformidad con la Directiva 2012/19/UE (y suces. mod.).

2. PARA LOS OTROS PAÍSES (FUERA DE LA UE)

El tratamiento, la recogida, el reciclaje y la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos se deberán llevar a cabo de conformidad con las Leyes vigentes en cada País.

Contenido

CONFORMIDAD 32
1. NORMAS DE SEGURIDAD 33
2. USO 35
3. IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES 35
4. CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA 36
5. INSTALACIÓN 37
6. CONEXIÓN ELÉCTRICA 37
7. CONEXIÓN HIDRÁULICA 39
8. PUESTA EN MARCHA 40
9. PREPARACIÓN DE CAFÉ 41
10. PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE CAFÉ 42
11. PREPARACIÓN DEL CAPUCCINO 43
12. PREPARACIÓN DE AGUA CALIENTE 45
13. OPCIONES DE PANTALLA 46
14. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 50
15. GARANTIA 51

Normativa - Declaración de conformidad CE

CE

Ascaso Factory S.L.U
Coneixement 1 Pol. Ind. GaváPark
08850 Gavá / Barcelona / Spain

Nosotros, los fabricantes, ASCASO FACTORY S.L.U, declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que nuestro producto cumple con los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- Directiva EMC 2014/30/UE
- Directiva Baja Tensión 2014/35/UE
- Directiva de máquinas 2006/42/UE
- Directiva Equipos a Presión 2014/68/UE
- Directiva RAEE 2012/19/UE
- Directiva RoHS 2011/65/UE,2015/863/UE
- Reglamento (CE) materiales que entran en contacto con alimentos 1935/2004.
- Reglamento (CE) Buenas prácticas de fabricación de materiales y artículos destinados a entrar en contacto con alimentos 2023/2006.

Y que el producto es conforme con las siguientes normas:

- IEC 60335-1, IEC 60335-2-75
- UNE-EN 61000-3-2, UNE-EN 61000-3-11, UNE-EN 61000-3-12
- CISPR 14-1, CISPR 14-2

1 - Normas de seguridad

- Antes de conectar la máquina, compruebe la red de distribución.
- No puede utilizar alargadores, adaptadores o enchufes múltiples para su conexión.
- Compruebe que existe una toma de tierra y un dispositivo de seguridad eléctrica eficaz.
- Coloque la máquina en una superficie plana y estable, inaccesible para niños o animales y alejada de superficies calientes.
- Utilizar en ambientes donde la temperatura se sitúe entre 5 °C (41 °F) y 40 °C (95 °F).
- El acceso al área de mantenimiento está restringido a personas que tengan conocimientos y experiencia práctica del aparato, en particular por lo que respecta a seguridad e higiene.
- La máquina debe estar conectada a una red de suministro de agua potable, ablandada a una dureza máxima de 3,5/5 grados franceses (60/85 ppm).
- Este equipo debe instalarse conforme a los códigos de fontanería federales, estatales o locales aplicables.
- Este aparato no es apto para su instalación en una zona donde pudiera utilizarse un chorro de agua.
- Este aparato debe instalarse en posición horizontal.
- Este aparato solo debe instalarse en lugares donde su uso y mantenimiento estén restringidos a personal capacitado.
- Este aparato no se puede limpiar con un chorro de agua.
- Este equipo no está concebido para el uso al aire libre o en un entorno no acondicionado donde puedan alcanzarse temperaturas de congelación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido únicamente por el fabricante o por una persona autorizada y técnicamente cualificada.
- La presión máxima del agua de entrada es de 10bar (1,0 MPa). Si la presión es mayor, instale un reductor de presión.
- La presión mínima del agua de entrada es de 1 bar (0,1 MPa).
- Esta máquina no está concebida para su uso en cocinas.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entiendan los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- El nivel de presión sonora ponderado de la máquina es inferior a 70 dBA.
- Para aparatos de instalación fija que no estén equipados con medios de desconexión de la red eléctrica separen todos los polos y garanticen una desconexión total en la categoría de sobretensión III, las instrucciones deben indicar que los medios de desconexión deben incorporarse en el cableado de fijación de acuerdo con las normas de cableado.
- Este aparato está diseñado para ser conectado permanentemente al suministro de agua.
- Nunca ponga en marcha un aparato defectuoso o con un cable de alimentación en mal estado.
- No obstruya las rejillas de ventilación, en particular, no cubra la superficie de la taza caliente con paños u otros objetos.
- No intervenga para realizar trabajos de limpieza o mantenimiento con el enchufe conectado.
- No desenchufe la cafetera tirando del cable de alimentación.
- No permita que el aparato sea manipulado por niños o personas inexpertas.
- No manipule el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No sumerja el aparato en agua.
- No deje el material de embalaje (bolsas, clavos, cartón) al alcance de los niños.
- El aparato embalado debe almacenarse en un lugar, seco y sin humedad.
- Evite colocar paquetes pesados de otro tipo sobre el embalaje.
- Utilice únicamente accesorios y piezas de repuesto autorizados por el fabricante.
- En caso de mal funcionamiento o avería, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica.
- No intente reparar o intervenir directamente. Llame al servicio técnico.
- Una instalación incorrecta puede causar daños a personas y objetos, de los que el fabricante no se hace responsable.
- El incumplimiento de estas advertencias puede comprometer la seguridad del aparato y del usuario.
- Guarde este manual de instrucciones.
- Este equipo debe instalarse con una protección adecuada contra el reflujo para cumplir con los códigos federales, estatales y locales aplicables.
- Este aparato debe limpiarse y desinfectarse siguiendo un patrón regular y utilizando productos adecuados. Para obtener información detallada sobre la limpieza y desinfección, consulte este manual de instrucciones, capítulo 14 - Mantenimiento y limpieza.
- La desconexión se incorpora en el cableado permanente de acuerdo con AS/NZS 3000.

2 - Uso

Las máquinas han sido diseñadas, fabricadas y protegidas para ser utilizadas como máquinas para preparar café espresso y bebidas calientes (té, capuchino, manzanilla, etc.); cualquier otro uso debe considerarse inadecuado y, por tanto, peligroso.

IMPORTANTE!
El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas debidos a un uso inadecuado, erróneo o no razonable.

3 - Identificación de los componentes

1. Interruptor general (0 OFF, I ON)
2. Botoneras grupos
3. Pantallas de información grupos
4. Manómetro caldera / presión bomba
5. grupos de café
6. Mando grifo vapor
7. Tubo vapor
8. Interruptores agua caliente
9. Salida agua caliente
10. Bandeja
11. Superficie calienta- tazas
12. Patas regulables
13. Interruptor iluminación, calienta-tazas y calienta-grupos (0 OFF, I ON)
14. Pantalla



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 PRO	2GR	3GR
Voltaje	380V 3F / 220-240V 50/60Hz	
Potencia máxima (w)	5500	6500
Caldera vapor (w)	3500	3500
Grupo cafe (w)	2x1000	3x1000
Caldera vapor		
Presion maxima (mpa)	0,27	0,27
Presion trabajo (mpa)	0,2	0,2
Capacidad (l)	8,5	8,5
Medidas (mm)	700x550x465	920x550x465
Peso (kg)	71	93
Entrada agua	3/8"	3/8"
Presion min/max (mpa)	0,1 / 1,0	0,1 / 1,0
Diametro desagüe (mm)	16	

Portafiltro 1 café	1	
Portafiltro 2 cafes	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 +5ºC / +32ºC 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 0ºC. 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.

El agua y el vapor expulsado por los tubos de la máquina están extremadamente calientes y pueden causar lesiones graves.

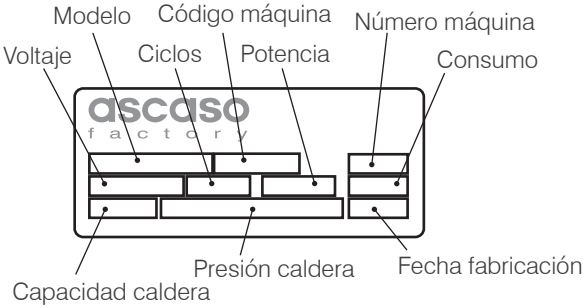
Cualquier tipo de incumplimiento de las advertencias realizadas por el fabricante, conllevará una posible anulación de la garantía de la máquina.

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.



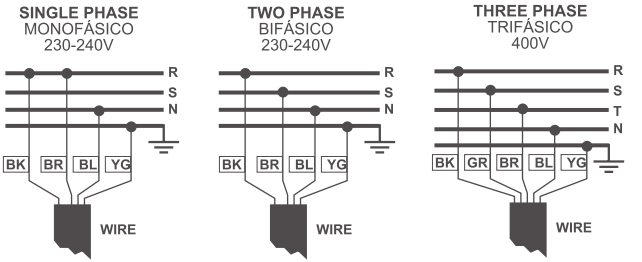
Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, por su servicio post-venta o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

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 (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.



R = **PHASE**/FASE
S = **PHASE**/FASE
T = **PHASE**/FASE
N = **NEUTRAL**/ NEUTRO

BL = **BLUE**/AZUL/BLU/ BLAU/BLEU
YG = **YELLOW-GREEN**/ AMARILLO-VERDE/ VERDE GIALLO/ GELB-GRÜN/JAUNE-VERT

BR = **BROWN**/MARRÓN MARRONE/BRAUN/MARRON
BK = **BLACK**/NEGRO/ NERO/SCHWARZ/NOIR
GR = **GREY**/GRIS/GRIGIO/ GRAU/GRIS

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:

BARISTA T	CAFE (W)	VAPOR (W)	A TOTAL 230V 1P	PARAMETRO CE					
				1	2	3	4	5	6
2GR	2 x 1000	2 x 1750	24 A	7,5 A	15 A	19,5 A	24 A	24 A	24 A
3GR	3 x 1000	2 x 1750	29 A	7,5 A	15 A	19,5 A	24 A	29 A	29 A
TABLA DE POTENCIAS/AMPERAJE									

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.

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

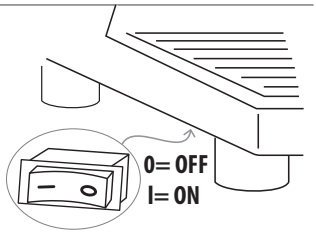
T.D.S.	90-150 ppm	pH	6.5-8
Dureza total	70-100 ppm	Alcalinidad	40-80 ppm
Hierro total	0-0.02 ppm	Cloruro	0-30 ppm
Cloro libre	0-0.05 ppm	Presión de red	0,1-1,0MPa
Cloro total	0-0.1 ppm	Caudal	8 l/min

Si estos parámetros no se cumplen en el agua de red, debe instalarse un 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.

8 - Puesta en marcha



Ponga el interruptor general en la posición “ON” (I) 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 (93º C / 200º 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.

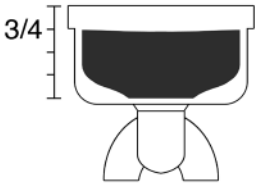
ATENCIÓN!
Durante el calentamiento de los grupos, las 5 teclas de cada panel de control se irán cambiando entre ON y OFF hasta que el grupo alcance la temperatura establecida. Al finalizar el proceso de calentamiento, las 5 teclas quedarán ON de manera permanente.

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.

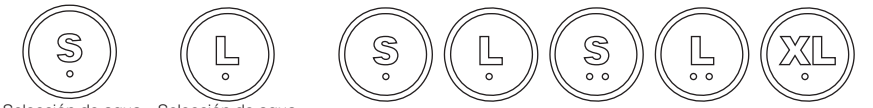
Los pasos a seguir son:

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.

10 - Programación de la dosis de café



Selección de agua caliente Corto | Selección de agua caliente Largo | 1 espresso | 1 *largo* | 2 espressos | 2 *largos* | continuo (pulsar de nuevo para parar la dosis)

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.

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

ATENCIÓN!
En las máquinas de 2 y 3 grupos, al programar el grupo de la izquierda, se programan automáticamente los mismos parámetros de volumen situados a la derecha de éste. Puede programar diferentes selecciones a la vez, sin salir del modo de programación. Sólo tiene que seguir los mismos pasos con las diferentes selecciones que necesite programar.

ATENCIÓN!
Para programar los botones de agua caliente siga el mismo proceso. La selección de agua caliente corta debe ajustarse a través del grupo 1, mientras que la selección de agua caliente grande debe ajustarse a través del grupo 2.

Consejo. También puede ajustar la dosis a través de la pantalla principal, introduciendo el volumen que desea para cada selección directamente en la pantalla (ml). La secuencia para llegar al ajuste de la dosis es la siguiente:



11 - 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.

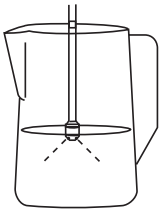
CONSEJO. Puede modificar la temperatura de la caldera de vapor a través de la pantalla principal. La temperatura máxima permitida es de 130ºC. La secuencia para llegar al ajuste de la temperatura de la caldera es la siguiente:



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.

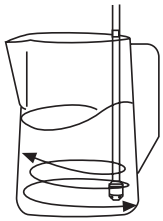
Abrimos el mando vapor y movemos el tubo en diferentes ángulos (siempre bajo la superficie de la leche) hasta



conseguir un efecto de emulsión gracias a la circulación del aire. Una vez texturada, el volumen de la leche puede ser del doble.

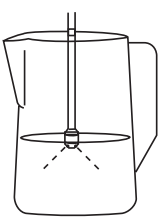
Por favor, recuerde que debe mover la jarra y el tubo de vapor, siempre asegurándose que trabaja en la zona más superficial de la leche. Tras esta operación, la leche está texturada pero aún está fría.

2) TEMPERATURA: Calentando la leche

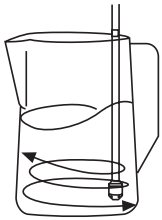


Una vez obtenida la textura, sumergimos el tubo de vapor (10) en la jarra a más profundidad. Realizamos movimientos circulares para calentar la leche en todo su volumen hasta que alcance la temperatura deseada.

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



Texture



Heating

Recuerde no calentar la leche a más de 75 ^{o}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 ^{o}C-80 ^{o}C. La leche está texturada y caliente entre 55 ^{o}C-70 ^{o}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.

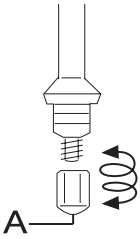
1) Uno de los motivos puede ser que la leche ya se hubiera calentado con antelación.

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 dejar salir el vapor durante 5 segundos para limpiar el conducto y evitar que se obstruya. Para limpiar los orificios de absorción (A) puede utilizar una pinza. Asegúrese de que el tubo esté libre de obstáculos.



12 - Preparación de agua caliente

Coloque una taza o un recipiente bajo la salida de agua. Accione el interruptor de agua caliente (8, selección corta o grande) para obtener agua.

Ambas selecciones se ajustan por tiempo y se detendrán automáticamente tras alcanzar el ajuste. Si desea modificarlo, siga el apartado 10.

13 - Opciones de pantalla

Es posible controlar todas las funciones y parámetros de la máquina a través de la pantalla principal.

A continuación encontrará información sobre cada una de ellas.

A 

OPCIONES DE AHORRO DE ENERGÍA. Es posible encender o apagar cada uno de los grupos de café, así como la caldera, y establecer el tiempo después del cual pueden entrar en modo ECO, y también su temperatura de espera después.



Activar o desactivar los grupos de café



Ajuste de la temperatura ECO de los grupos de café



Hora de inicio del modo ECO de los grupos de café

Encender o apagar la caldera 

Ajuste de la temperatura ECO de la caldera 

Hora de inicio del modo ECO de la caldera 

B 

LIMPIEZA DE GRUPOS. Permite realizar el proceso de limpieza de cada uno de los grupos de café. El proceso de limpieza consiste en 10 enjuagues consecutivos de 10 segundos, con un retardo de 3 segundos entre ellos.

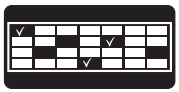
ATENCIÓN!
Por favor, utilice un filtro ciego en cada grupo donde se aplique el proceso de limpieza. Dependiendo de la frecuencia de limpieza, por favor considere usar el producto de limpieza ref. V.8401 o V.8402, siguiendo las instrucciones especificadas en el mismo. Este proceso disuelve el polvo contenido en el filtro ciego, limpiando los conductos y la electroválvula, así como las duchas y difusores del grupo.
Puede repetir este proceso tantas veces como sea necesario y hasta que aparezca agua limpia por la descarga del grupo.
Una vez terminado, retire el portafiltro y haga funcionar el grupo durante 30 segundos, pasando agua limpia.

ATENCIÓN!
Es posible detener el proceso pulsando cualquiera de las teclas del panel de control perteneciente al grupo de café que se está limpiando.

ATENCIÓN!
También se puede activar el sistema de limpieza automática de los grupos de café a través del teclado, pulsando la tecla 5 e inmediatamente y sin soltar ésta pulsar también la tecla 1 de la botonera perteneciente al grupo que queremos limpiar. Si necesitamos detener el proceso antes de que finalice, pulsar la tecla 5 de la misma botonera.

C 

CALENDARIO. Es posible ajustar la hora y el día, y también programar el arranque y el apagado automáticos de la máquina.



Programar el arranque y el apagado automáticos

Fijar la hora y el día 

D 

AJUSTES. Permite modificar los principales parámetros de trabajo, como la temperatura, el ajuste del volumen de la taza, el mantenimiento y los parámetros técnicos.



Ajustar la temperatura de la caldera y de los grupos de café



Ajustar el volumen de la taza en cada selección para los grupos de café



Ajuste el tiempo de pre-infusión en cada selección para los grupos de café



Parámetros de mantenimiento, incluyendo la alarma de mantenimiento general, y la alarma del filtro de agua.



Parámetros técnicos, incluyendo el modo de exposición, el tiempo máximo de llenado de la caldera, la temperatura OFFSET para los grupos de café, la configuración de los parámetros CE, la activación de la caldera de vapor y la sensibilidad de la sonda.
PASSWORD: 66666



Ajustes de fábrica, como el número de grupos y la configuración del PID.

ATENCIÓN!
El modo de exposición permite encender la máquina con todos los elementos de calentamiento desactivados, sólo para fines de exposición.

E **INFORMACIÓN DE LA MÁQUINA**. Permite comprobar los contadores de servicio y mantenimiento, la versión del software y las alarmas



Contadores de servicio para cada grupo de café



Contadores de mantenimiento, incluido el servicio total



Información sobre el software



Histórico de alarmas

ATENCIÓN!
Al activarse una alarma en cualquier grupo o caldera, aparece el símbolo en el margen superior izquierdo de la pantalla principal. Pulsando sobre él accedemos al listado histórico de alarmas, mostrando el tipo de alarma, el grupo/caldera donde se detecta, y la posibilidad de borrarla o simplemente salir de este menú.

ATENCIÓN!
Las pantallas de cada teclado también dan información sobre los problemas que pueden surgir en los diferentes componentes a través de la siguiente lista de alarmas.

AL2	Fallo del caudalímetro detectado en el grupo 1/2/3
AL3	Detectado fallo de la sonda de temperatura del grupo 1/2/3
AL4	Fallo de la resistencia del grupo 1/2/3 detectado
AL6	Tiempo de espera de llenado
AL7	Fallo de la sonda de temperatura de la caldera
AL8	Sonda de temperatura de la caldera no detectada
AL9	Grupo 1/2/3 sonda de temperatura no detectada

	BOTONERA GRUPO i (i=1,2,3)				
	BOTON S1	BOTON L1	BOTON S2	BOTON L2	BOTON XL
Calentamiento del grupo	Parpadeo alternativo de las teclas del grupo, el resto encendido.				
Café individual corto S2	En el grupo en el que se activa la selección, tecla S1 permanente, el resto apagado.				
Café individual largo l1	En el grupo en el que está activada la selección, tecla L1 permanente, resto apagado.				
Café doble corto S2	En el grupo en el que la selección S2 está activada, permanente, resto desactivado.				
Café doble largo l2	En el grupo en el que la selección L2 está activada, permanente, resto desactivado.				
Continuo xl	En el grupo en el que la tabla de selección XL permanente está activada, resto desactivado.				
Tiempo max. Llenado caldera	En todos los grupos, las teclas S2 y L2 parpadean, resto teclas apagadas.				
Alarma volumetrico grupo i	La tecla S2 del grupo i (i = 1,2,3) parpadea, resto teclas apagadas.				
Alarma sonda temp. Grupo i	La tecla S1 del grupo i (i = 1,2,3) parpadea, resto teclas apagadas.				
Alarma sonda vapor grupo i	La tecla L1 de todos los grupos parpadea, resto teclas apagadas.				
Limpieza automática	Tecla S1 + XL del grupo i (i = 1,2,3) parpadean, resto teclas apagadas.				

ATENCIÓN!
Podemos resetear 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 aparezca el texto Prt en la pantalla del grupo uno. Entonces, soltamos las teclas, y apagamos y encendemos de nuevo la máquina.

F 

OPCIONES DE VISUALIZACIÓN, permite la modificación del idioma y de las unidades de medida.



Opciones de idioma



Unidades de medida (ºC o ºF)

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, prepare uno de los limpiadores específicos 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.
- También se recomienda realizar la limpieza del grupo de café al final del día. Con la máquina en marcha, sustituya el filtro de café en el portafiltro por el filtro ciego suministrado, y active el proceso de limpieza a través de la pantalla principal. Consulte el apartado 13, opciones de limpieza, para obtener más información sobre cómo llevar a cabo este proceso.
- Cazoleta de desagüe. Limpiar la cazoleta de restos de café y residuos recogiéndolos con una cucharilla.

2) LIMPIEZA SEMANAL

- Ducha y junta del grupo de café, periodicidad semanal. Utilice el cepillo especial Ascaso código V.26 para limpiar las duchas y las juntas del portafiltro.
- Al final del día, limpie el tubo de vapor, eliminando los restos de leche. Para ello, prepare uno de los limpiadores específicos para tubos de vapor Ascaso V.8410 siguiendo la dosificación indicada en el producto. Una vez preparado, proceda a limpiar el tubo siguiendo las instrucciones del producto limpiador, sin olvidar

repetir el proceso con agua limpia para eliminar los restos de producto del tubo de vapor.

- Limpieza de los componentes internos, periodicidad semanal. Con la máquina en funcionamiento, sustituya el filtro de café del portafiltro por el filtro ciego suministrado. Utilice el producto de limpieza ref. V.8401 o V.8402, siguiendo las instrucciones especificadas 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 tantas veces como sea necesario y hasta que aparezca agua limpia por la descarga del grupo.
- Una vez terminado, retire el portafiltro y haga funcionar el grupo durante 30 segundos, pasando 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

BARISTA T PRO

ESPRESSO
COFFEE
MACHINE

PROFESSIONAL SYSTEM

Benutzerhandbuch

Danke!

Danke, dass Sie ein Produkt von **ascaso** erworben haben. Damit können Sie den besten Espresso und köstliche Cappuccinos zubereiten.

Ihre Kaffeemaschine wurde in Bezug auf Informatik und Technik mit den neuesten technologischen Innovationen entworfen und gebaut. Das Ergebnis ist ein hochwertiges, sicheres und zuverlässiges Produkt.

Wiederverwertung Ihrer Espressomaschine



Richtlinie 2012/19/UE für die Behandlung, Sammlung, Wiederverwertung und Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten und deren Bestandteile.

1. FÜR DIE LÄNDER DER EUROPÄISCHEN UNION (EG)

Es ist verboten, jede Art von Elektro- und Elektronik-Altgeräten als unsortierten Hausmüll zu entsorgen: es ist Pflicht, diese separat zu sammeln. Das Abladen dieser Geräte an Orten, die nicht speziell dafür vorgesehen und autorisiert sind, kann gefährliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit haben.

Zuwiderhandlungen werden mit den gesetzlich vorgesehenen Strafen und Maßnahmen geahndet.

UM UNSERE GERÄTE ORDNUNGSGEMÄSS ZU ENTSORGEN, KÖNNEN SIE:

a) Sich an die örtliche Behörde wenden, die Ihnen praktische Auskünfte und Informationen für die ordnungsgemäße Verwaltung der Abfälle liefert, beispielsweise: Ort und Zeit der Sammelstation etc.

b) Beim Neukauf eines unserer Geräte ein benutztes Gerät, das dem neu gekauften entspricht, an unseren Wiederverkäufer zurückgeben.

Das Symbol des Behälters mit dem Kreuz, das sich auf dem Gerät befindet, bedeutet, dass:

• Wenn das Gerät das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, muss es zu den dafür vorgesehenen Sammelstellen gebracht werden, und seine Handhabung muss von der des Hausmülls getrennt sein;

• Der Hersteller garantiert die Aktivierung der Verfahren zur Behandlung, Sammlung, Wiederverwertung und Entsorgung des Geräts gemäß der Richtlinie 2012/19/EU (und nachfolgenden Änderungen).

2. FÜR ANDEREN LÄNDER (NICHT-EG-STAATEN)

Das Behandeln, Sammeln, Wiederverwerten und Entsorgen von Elektro- und Elektronik-Altgeräten muss nach den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes erfolgen.

Inhalt

KONFORMITÄT 58
1. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN 59
2. BENUTZUNG 61
3. IDENTIFIZIERUNG DER KOMPONENTEN 61
4. MASCHINENEIGENSCHAFTEN 62
5. INSTALLATION 63
6. STROMANSCHLUSS 63
7. WASSERANSCHLUSS 65
8. INBETRIEBNAHME 66
9. KAFFEEZUBEREITUNG 67
10. PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSIS 68
11. ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO 69
12. ZUBEREITUNG VON HEISSWASSER 71
13. OPTIONEN DES BILDSCHIRMS 72
14. WARTUNG UND REINIGUNG 76
15. GARANTIE 77

Bestimmung - EG-Konformitätserklärung

CE

Ascaso Factory S.L.U
Coneixement 1 Pol. Ind. GaváPark
08850 Gavá / Barcelona / Spain

Wir, der Hersteller, ASCASO FACTORY S.L.U., erklären in alleiniger Verantwortung, dass unser Produkt mit den folgenden anwendbaren europäischen Richtlinien übereinstimmt:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Maschinenrichtlinie 2006/42/EU
- Druckgeräterichtlinie 2014/68/EU
- WEEE-Richtlinie 2012/19/EU
- RoHS-Richtlinien 2011/65/EU, 2015/863/EU
- Verordnung (EG) über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- Verordnung (EG) gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen 2023/2006

Und dass das Produkt den folgenden Normen entspricht:

- IEC 60335-1, IEC 60335-2-75
- EN 61000-3-2, EN 61000-3-11, EN 61000-3-12
- CISPR 14-1, CISPR 14-2

1 - Sicherheitsvorschriften

- Vor dem Anschließen der Maschine die Versorgungsspannung überprüfen.
- Für den Anschluss dürfen keine Verlängerungskabel, Adapter oder Steckdosenleisten benutzt werden.
- Überprüfen, ob eine Erdung und eine effiziente Stromschutzvorrichtung vorhanden sind.
- Stellen Sie die Maschine auf eine ebene und stabile Fläche, die Kindern oder Tieren nicht zugänglich ist und von heißen Oberflächen entfernt ist.
- Verwendung in Umgebungen, in denen die Temperatur zwischen 5 °C (41 °F) und 40 °C (95 °F) liegt.
- Der Zugang zum Wartungsbereich ist nur Personen gestattet, die über das Know-how und praktische Erfahrung mit dem Gerät verfügen, insbesondere in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.
- Das Gerät muss an ein Trinkwassernetz angeschlossen werden, das auf einen maximalen Härtegrad von 3,5/5 französischen Grad (60/85 ppm) angepasst ist.
- Dieses Gerät muss so installiert werden, dass es den geltenden bundes-, landes- oder ortsüblichen Vorschriften für Sanitärinstallationen entspricht.
- Dieses Gerät ist nicht für die Installation in einem Bereich geeignet, in dem ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Das Gerät muss in waagrechter Position aufgestellt werden.
- Dieses Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen seine Verwendung und Wartung auf geschultes Personal beschränkt ist.
- Dieses Gerät kann nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien oder in einer nicht klimatisierten Umgebung vorgesehen, in der Temperaturen unter Null Grad auftreten können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur durch den Hersteller oder eine autorisierte und technisch qualifizierte Person ersetzt werden.
- Der maximale Wassereingangsdruck beträgt 10bar (1,0 MPa). Wenn der Druck höher ist, muss ein Druckminderer installiert werden.
- Der Mindestwassereingangsdruck beträgt 1 bar (0,1 MPa).
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung in Küchen vorgesehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts eingewiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Der gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70 dBA.
- Für fest eingebaute Geräte, die nicht mit einer Vorrichtung zur Trennung vom Stromnetz ausgestattet sind, die alle Pole trennt und eine vollständige Trennung in Bezug auf die Überspannungskategorie III gewährleistet, ist in der Anleitung angegeben, dass die Vorrichtung zur Trennung vom Stromnetz gemäß den Verkabelungsvorschriften in die Festverkabelung integriert werden muss.
- Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, immer an der Wasserversorgung angeschlossen zu sein.
- Nie ein beschädigtes Gerät oder mit einem Netzkabel in einem schlechten Zustand in Betrieb nehmen.
- Die Lüftungsgitter nicht blockieren und speziell die Fläche zum Aufheizen der Tassen nicht mit Tüchern oder anderen Gegenständen abdecken.
- Keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
- Nicht am Netzkabel ziehen, um die Kaffeemaschine auszuschalten.
- Lassen Sie nicht zu, dass das Gerät von Kindern oder unerfahrenen Personen betätigt wird.
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen manipulieren.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Das Verpackungsmaterial (Tüten, Nägel, Kartons) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Die verpackte Maschine muss an einem trockenen Ort und ohne Luftfeuchtigkeit aufbewahrt werden.
- Keine schweren Pakete anderer Art auf die Verpackung stellen.
- Nur Zubehör und Ersatzteile verwenden, die vom Hersteller genehmigt wurden.
- Im Fall eines Schadens oder einer Störung, das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Versuchen Sie nicht, es zu reparieren oder direkt einzugreifen. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
- Eine fehlerhafte Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht zur Verantwortung herangezogen werden kann.
- Sollten diese Warnhinweise nicht berücksichtigt werden, kann dies die Sicherheit des Geräts und des Benutzers gefährden.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.
- Dieses Gerät muss mit einem entsprechendem Rückflussschutz installiert werden, um die geltenden bundes-, landes- und ortsrechtlichen Vorschriften zu erfüllen.
- Dieses Gerät muss in regelmäßigen Abständen mit geeigneten Produkten gereinigt und desinfiziert werden. Ausführliche Informationen zur Reinigung und Desinfektion finden Sie in dieser Bedienungsanleitung, Kapitel 14 - Wartung und Reinigung.
- Die Trennung ist gemäß AS/NZS 3000 in die feste Verkabelung integriert.

2 - Benutzung

Die Maschinen wurden entworfen, hergestellt und geschützt, um sie als Maschinen zur Zubereitung von Espresso und heißen Getränken (Tee, Cappuccino, Kamillentee usw.) zu benutzen; jede andere Verwendung sollte als unangemessen und daher als gefährlich angesehen werden.

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

3 - Identifizierung der Komponenten

1. Hauptschalter (0 AUS, I EIN)
2. Bedienleisten der Brühgruppen
3. Informationsdisplays der Brühgruppen
4. Manometer Boiler / Pumpendruck
5. Brühgruppen
6. Dampfauslasssteuerung
7. Dampfrohr
8. Heißwasserschalter
9. Heißwasserauslauf
10. Auffangwanne
11. Tassenwärmer-Fläche
12. Verstellbare Standfüße
13. Schalter für Beleuchtung, Tassenwärmer und Gruppenwärmer (0 AUS, I EIN)
14. Bildschirm



4 - Maschineneigenschaften

Die Maschinen der Serie BARISTA T wurden entworfen, um Espresso und heiße Getränke zuzubereiten.

Das Funktionsprinzip besteht aus einer volumetrischen Pumpe im Inneren der Maschine, die den Heißwasser- und Dampfboiler sowie die unabhängigen Kaffee-Brühgruppen versorgt.

Das Wasser, das zur Zubereitung der Getränke verwendet wird, wird direkt aus der Trinkwasserleitung bezogen und durch die Pumpe unter Druck gesetzt. Es durchläuft einen Aufwärmkreislauf durch den Heißwasser-/Dampfboiler und wird durch einen Wärmetauscher letztendlich von der Aufwärm- bis zur Betriebstemperatur auf seine Temperatur gebracht.

Jede einzelne der Brühgruppen, sowie der Heißwasser-/Dampfboiler können unterschiedliche Temperaturen haben.

Die Maschine besteht aus einer tragenden Struktur aus Stahl, auf der die mechanischen und elektrischen Komponenten angebracht werden. Alles ist mit Abdeckpaneelen aus Blech mit Einbrennlackierung und Edelstahl verkleidet. Am Vorderteil der Maschine werden die Produktionsabläufe durchgeführt. Hier befinden sich die Steuerung, die Kontrollgeräte und die Brühgruppen des Kaffees. Auf dem oberen Teil der Maschine gibt es eine Fläche, die zum Aufheizen der Tassen vorgesehen ist.

BARISTA T PRO	2GR	3GR
Spannung	380 V 3F / 220-240 V 50/60 Hz	
Maximale Leistung (W)	5500	6500
Dampfboiler (w)	3500	3500
Brühgruppe (w)	2 x 1000	3 x 1000
Dampfboiler		
Max. Druck (mpa)	0,27	0,27
Betriebsdruck (mpa)	0,2	0,2
Fassungsvermögen (l)	8,5	8,5
Maße (mm)	700 x 550 x 465	920 x 550 x 465
Gewicht (kg)	71	93
Wassereinlass	3/8"	3/8"
Druck min/max (mpa)	0,1 / 1,0	0,1 / 1,0
Durchmesser Abfluss (mm)	16	

Filterhalter 1 Kaffee	1	
Filterhalter 2 Kaffees	2	3
Blindfilter	1	
Kaffeestampfer	1	
Ablaufrohr	1	
Wasserzulaufschlauch	1	

5 - Installation

Die Installation, Wartung und Reparatur der Maschinen darf nur durch geschultes Personal erfolgen.

Das Gerät muss so installiert werden, das die Standfläche mindestens 1,20 Meter hoch ist. Die Standfläche muss nivelliert, trocken und standfest sein. Die Maschinen werden mit höhenverstellbaren Standfüßen geliefert.

Dieses Gerät eignet sich nicht für eine Installation in einem Bereich, in dem ein Wasserstrahl benutzt werden könnte. Es darf auch nicht in Außenbereichen installiert werden. Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen die Benutzung und Wartung auf geschulte Personen beschränkt ist.

Um einen korrekten Betrieb zu gewährleisten, muss die Maschine an Orten installiert werden, an denen die Raumtemperatur zwischen +5° C / +32° C und die Luftfeuchtigkeit nicht über 70 % liegt.

Es wird empfohlen, um die Maschine herum eine Fläche freizulassen, um die Wartungsarbeiten zu erleichtern und zum Aufstellen der Kaffeemühle.

Um ein Gefrieren des Wassers der Maschine zu verhindern, muss eine Installation an Orten mit Raumtemperaturen von 0° C oder darunter vermieden werden. Sollte das Wasser gefrieren, darf die Maschine nicht benutzt werden und der Hersteller muss kontaktiert werden.

Das Gerät muss ausschließlich mit kaltem Trinkwasser versorgt werden, gemäß der geltenden Gesetzgebung. Der Druck der Wasserversorgung muss zwischen 0,1 und 0,6 MPa liegen. Sollte diese Voraussetzung nicht erfüllt werden, erkundigen Sie sich bitte beim Hersteller. Zwischen der Trinkwasserleitung und dem Zulauf der Maschine muss ein Absperrventil installiert werden, um, sofern erforderlich, die Versorgung unterbrechen zu können.

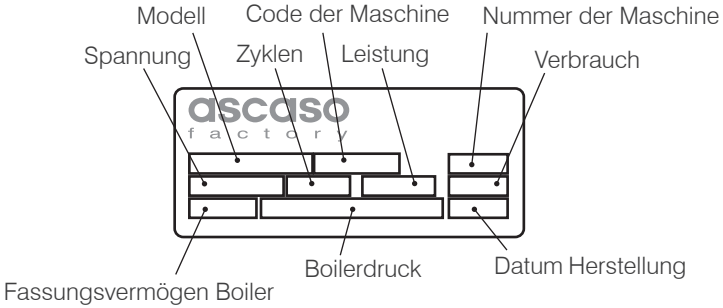
6 - Stromanschluss

Die Maschine wird, gemäß den erforderlichen technischen Daten, anschlussfertig geliefert.

Das Gerät wird mit dem Netzkabel ohne Stecker geliefert, da eine Festinstallation an das Stromnetz vorgesehen ist. Aus diesem Grund muss ein Schutzschalter installiert werden.

Bevor die Maschine angeschlossen wird, sicherstellen, dass die technischen Daten auf dem Typenschild denen des Stromversorgers entsprechen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder durch qualifiziertes Personal ausgetauscht werden, um eventuelle Gefahren zu verhindern.



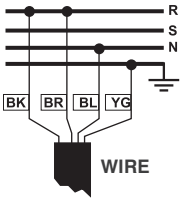
Das Netzkabel muss entsprechend den geltenden Vorschriften an den vorgesehenen Anschluss angeschlossen werden.

Gemäß den Installationsvorschriften müssen Trennvorrichtungen in die Festinstallation eingebaut werden.

ACHTUNG!
Eine Erdung ist erforderlich, die entsprechend angeschlossen sein muss.

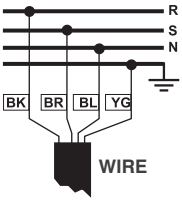
ACHTUNG!
Die Maschinen vom Modell BARISTA T sind für den zweiphasigen (2GR) / dreiphasigen (3GR) Anschluss konfiguriert, so wie es auf dem Schaltplan am Netzkabel dargestellt ist. Dem Anschluss jeder einzelnen Phase muss besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden, sowie dem entsprechenden Nullleiter der Elektrik.

SINGLE PHASE
EINPHASIG
230-240V



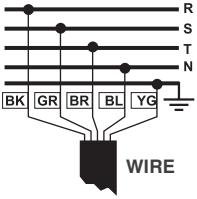
R = **PHASE**/PHASE
S = **PHASE**/PHASE
T = **PHASE**/PHASE

TWO PHASE
ZWEIPHASIG
230-240V



N = **NEUTRAL**/
NULLLEITER
BL = **BLUE**/BLAU
YG = **YELLOW-GREEN**/
GELB-GRÜN

THREE PHASE
DREIPHASIG
400V



BR = **BROWN**/BRAUN
BK = **BLACK**/
SCHWARZ
GR = **GREY**/GRAU

ACHTUNG!
Der Anschluss dieser Maschinen im einphasigen Modus führt zu einem hohen Stromverbrauch, wobei Anschlüsse vorhanden sein müssen, die für Modelle mit 2 Brühgruppen mindestens 25 A aushalten und 30 A für das Modell mit 3 Brühgruppen. Es ist möglich, die erforderliche Stromstärke über die Maschinenkonfigurationssoftware zu begrenzen, indem die Anzahl der gleichzeitig arbeitenden Widerstände begrenzt wird (siehe Abschnitt 12). Die Tabelle der Leistung/Stromstärke entsprechend der Konfiguration der Anzahl der gleichzeitig arbeitenden Widerstände ist Folgende:

BARISTA T	KAFFEE (W)	DAMPF (W)	A GESAMT 230 V 1P	CE-PARAMETER					
				1	2	3	4	5	6
2GR	2 x 1000	2 x 1750	24 A	7,5 A	15 A	19,5 A	24 A	24 A	24 A
3GR	3 x 1000	2 x 1750	29 A	7,5 A	15 A	19,5 A	24 A	29 A	29 A

TABELLE LEISTUNG/STROMSTÄRKE

7 - Wasseranschluss

Zuerst wird das freie Ende des Ablaufrohrs, das mit der Maschine geliefert wird, an den vorinstallierten, allgemeinen Ablauf angeschlossen.

Der Anschluss an die Wasserversorgung muss mit einem Hahn versehen sein, der bei Bedarf den Wasserfluss zum Gerät unterbricht. Anschließend wird der flexible Schlauch (3/8" Anschluss mit Innengewinde) an die Pumpe und die Wasserzufuhr angeschlossen. Sollte ein Wasseraufbereitungssystem installiert werden, wird der Schlauch an den Ausgang des besagten Systems angeschlossen.

ACHTUNG!
Empfohlene Wasserparameter für die Verwendung am Trinkwassernetz:

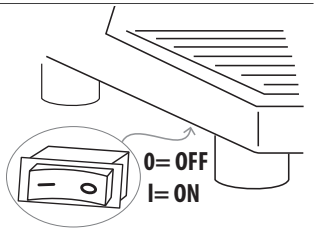
T.D.S.	90 - 150 ppm	pH	6.5 - 8
Gesamthärte	70 - 100 ppm	Alkalität	40 - 80 ppm
Eisen gesamt	0 - 0,02 ppm	Chlorid	0 - 30 ppm
Freies Chlor	0 - 0,05 ppm	Wasserleitungsdruck	0,1 - 1,0 MPa
Chlor gesamt	0 - 0,1 ppm	Durchflussmenge	8 l/min

Wenn diese Parameter im Leitungswasser nicht eingehalten werden, muss eine spezielle Filtervorrichtung installiert werden, wobei die geltenden nationalen und lokalen Vorschriften für Trinkwasser immer beachtet werden müssen.

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

ACHTUNG!
Dieses Gerät muss mit einem ordnungsgemäßen Rückflussschutz installiert werden, um die geltenden nationalen und lokalen Vorschriften einzuhalten.

8 - Inbetriebnahme



Den Hauptschalter auf „ON“ stellen (I). Die Maschine wird den Boiler bis zum festgelegten Niveau füllen. Wenn der Füllprozess abgeschlossen ist, beginnt sich das Wasser aufzuheizen, bis es die Temperatur und den Betriebsdruck erreicht.

Druckregelung der Pumpe: Die Pumpe ist ab Werk auf einen Druck von 9 bar eingestellt. Sollte es erforderlich sein, sie zu regulieren, muss der Kunststoffstopfen an der Seitenwand der Maschine entfernt werden und die Schraube der Pumpe mit Hilfe eines Schraubendrehers gedreht werden.

Im Uhrzeigersinn wird der Druck erhöht. Entgegen des Uhrzeigersinns wird der Druck gesenkt.

Regulierung des Überdruckventils: Das Überdruckventil begrenzt den maximalen Betriebsdruck der Maschine. Er darf 12 bar nie überschreiten. Das Ventil ist ab Werk auf 11 bar eingestellt. Zum Einstellen des Ventils muss der Filterhalter mit dem Blindfilter in der Kaffee-Brühgruppe eingesetzt werden. Die Brühgruppe in Betrieb nehmen und die Pumpe mit dem gewünschten Druck für das Ventil einstellen. Anschließend den Regler des Ventils drehen, bis Wasser austritt. Wenn der Prozess abgeschlossen ist, die Pumpe erneut auf 9 bar einstellen.

ACHTUNG!
Das Überdruckventil kann sehr heißes Wasser ablassen (93° C / 200° F).

Ab diesem Zeitpunkt muss man warten, bis die Temperatur der Brühgruppen den Sollwert erreicht, um mit dem Kaffeebezug zu beginnen (durch die spezifische Anzeige der jeweiligen Bedienleiste angezeigt,

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

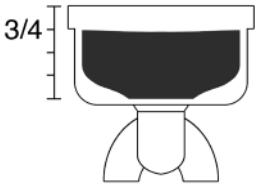
ACHTUNG!
Während der Erhitzung der Gruppen schalten die 5 Tasten auf jedem Bedienfeld zwischen EIN und AUS um, bis die Gruppe die eingestellte Temperatur erreicht hat. Am Ende des Erhitzens sind alle 5 Tasten dauerhaft eingeschaltet.

9 - Kaffeezubereitung

Es kann jede Kaffeesorte verwendet werden. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, für die Espresso-Zubereitung Fertigmischungen zu benutzen, da sie den entsprechenden Mahlgrad haben. Wenn der Kaffee zu schnell oder zu langsam austritt, ist es notwendig, die Kaffeesorte auf einen feineren oder gröberen Mahlgrad umzustellen und mit dem Pressen je nach Vorliebe zu experimentieren.

Folgende Schritte müssen befolgt werden:

1. Die Maschine muss angeschlossen sein. Den Filterhalter (mit Filter) in die Einheit einsetzen.
2. Die 5 Drucktasten der Bedienleiste müssen ständig leuchten. Dies zeigt an, dass die Kaffeemaschine die ideale Temperatur erreicht hat, um Kaffee zuzubereiten.
3. Die XL-Taste betätigen (kontinuierlicher Kaffeebezug) und Wasser durch die Brühgruppe laufen lassen. Dies durchführen, bevor der Kaffee zubereitet wird. Es sorgt dafür, dass für einen optimalen Bezug Rückstände eliminiert werden und die Temperatur ausgeglichen wird.
4. Der Filter muss zu 3/4 gefüllt sein, nachdem der Kaffee gepresst wurde.



5. Für eine perfekte Passform die Kaffeereste reinigen, die sich am Rand des Filters abgesetzt haben.

10 - Programmierung der Kaffeedosis



Heißwasserauswahl Kurz



Heißwasserauswahl Lang



1 Espresso



1 Espresso *lungo*



2 Espressos



2 Espressos *lungo*



kontinuierlich (erneut drücken, um die Dosis zu stoppen)

DEUTSCH

Um die Kaffeemenge zu programmieren, muss bei eingeschalteter und bezugsbereiter Maschine (ständig leuchtende Drucktasten) die XL-Programmierungstaste 5 - 6 Sekunden gedrückt werden, bis die Beleuchtung der Taste blinkt, während die übrigen Tasten leuchten.

Dann die Auswahltaste drücken, die programmiert werden soll. Sie blinkt, während die anderen vier Tasten nicht mehr leuchten. Der Brühprozess beginnt.

Wenn die gewünschte Menge bezogen wurde, erneut die Auswahltaste drücken, die gerade programmiert wird. Der Brühvorgang wird gestoppt, und die Taste bleibt AUS. Drücken Sie die XL-Taste, bis alle Tasten des Bedienfelds mit Ausnahme dieser einen Taste eingeschaltet sind, und drücken Sie die XL-Taste erneut zweimal, um in den Arbeitsmodus zurückzukehren. Sie können auch 30 Sekunden warten, bis dies automatisch geschieht.

Für einen Kaffeebezug nach eigenem Wunsch (kontinuierlich), die XL-Taste drücken. Wenn Sie die gewünschte Menge bezogen haben, drücken Sie erneut, um den Bezug zu unterbrechen.

ACHTUNG!
Bei Maschinen mit 2 und 3 Brühgruppen werden beim Programmieren der linken Brühgruppe automatisch die gleichen Volumen-Parameter programmiert, die sich rechts von ihr befinden. Sie können verschiedene Auswahlen gleichzeitig programmieren, ohne den Programmiermodus zu verlassen. Sie müssen einfach nur die gleichen Schritte für die verschiedenen Auswahlen ausführen, die Sie programmieren möchten.

ACHTUNG!
Für die Programmierung der Heißwassertasten gehen Sie genauso vor. Die Wahl des kurzen Heißwasserbezugs muss über die Gruppe 1, die Wahl des langen Heißwasserbezugs über Gruppe 2 eingestellt werden.

Tipp. Sie können die Dosis auch über den Hauptbildschirm einstellen, indem Sie die gewünschte Menge für jede Auswahl direkt auf dem Bildschirm eingeben (ml). Die Reihenfolge für die Dosieranpassung ist folgende:



11 - Zubereitung von Cappuccino

Der echte „Cappuccino“ besteht aus 25 ml Espresso-Kaffee und 125 ml kalter Milch, die mit Dampf aufgeschäumt wird und so von 3° oder 4° C auf ca. 55° C erhitzt wird. Dabei muss frische Kuhmilch mit einem Proteingehalt von 3,2 % und einem Fettgehalt von 3,5 % verwendet werden. Nur die für eine Tasse benötigte Menge wird in einem Kännchen aus Stahl aufgeschäumt, um zu verhindern, dass sie sich mit anderen Gerüchen oder Aromen vermischt.

Die Dichte der Crema muss gleichmäßig sein, ohne dass es zu einer Trennung der Flüssigkeit kommt. Sie darf keine Löcher oder Luftblasen aufweisen.

ZUBEREITUNG

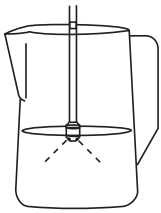
- Das Manometer zeigt den Druck von Boiler 1 an: 2/1,5 bar. Der Boiler ist dafür konzipiert, Wasser und Dampf zu liefern (ca. 20/22 Min.)
- Den Dampfgriff drehen. Es ist normal, dass zu Beginn des Dampfbezugs etwas Wasser aus dem Rohr austritt. Es wird empfohlen, das Rohr über der Ablaufschale zu platzieren.
- Das Rohr in die zu erwärmende Milch tauchen. Die Milchkanne 1/3 füllen.

TIPP. Sie können die Temperatur des Dampfboilers über den Hauptbildschirm ändern. Die zulässige Höchsttemperatur beträgt 130° C. Die Reihenfolge für die Anpassung der Temperatur des Boilers ist folgende:



1) TEXTUR: Crema erzeugen

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

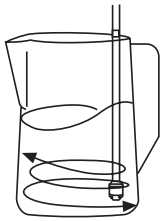


Wir öffnen den Dampfhahn und bewegen das Rohr in unterschiedlichen Winkeln (immer unterhalb der Milchoberfläche), bis dank der Luftzirkulation ein

Emulsionseffekt erreicht wird. Nach der Texturierung kann sich das Volumen der Milch verdoppeln.

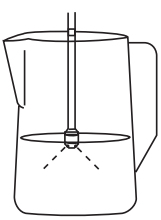
Nicht vergessen, dass die Milchkanne und das Dampfrohr bewegt werden müssen, wobei sichergestellt werden muss, dass dies stets im Bereich der Milchoberfläche geschieht. Danach ist die Milch texturiert, aber noch kalt.

2) TEMPERATUR: Erwärmen der Milch

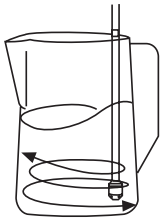


Nachdem die Textur erreicht wurde, das Dampfrohr (10) tiefer in die Milchkanne eintauchen. Kreisbewegungen durchführen, um das gesamte Milchvolumen auf die gewünschte Temperatur zu erwärmen.

ACHTUNG! Das Texturieren setzt das Arbeiten unter der Milchoberfläche und das Erwärmen ein tieferes Eintauchen voraus.



Textur



Heizung

Nicht vergessen, die Milch nicht über 75° C erhitzen. Ab dieser Temperatur ist die Milch verbrüht und verliert ihre Eigenschaften für den Cappuccino.

Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, den Griff (9) drehen, um den Dampfauslass zu schließen.

Tipp: Der Espresso wird zwischen 75° - 80° C bezogen. Die Milch ist zwischen 55° - 70° C texturiert und warm. Es ist wichtig, diese Temperaturen beim Servieren zu erhalten. Deshalb müssen die Tassen auf dem Tassenwärmer der Kaffeemaschine erwärmt werden. Wenn dies nicht möglich ist, die Tasse vor der Benutzung mit Heißwasser erwärmen.

Sobald die Milch warm und texturiert ist, kann sie in der Tasse serviert und dem Espresso hinzugefügt werden.

MÖGLICHE PROBLEME

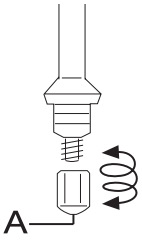
Die Crema kann zu flüssig und ohne Konsistenz sein.

1) Einer der Gründe dafür kann sein, dass die Milch schon vorab erwärmt wurde.

2) Die Milch wurde zu stark erwärmt (das Dampfrohr wurde zu tief in das Milchkännchen eingeführt und erwärmte die Milch, ohne die Luft an der Oberfläche zirkulieren zu lassen), bevor die gewünschte Textur erreicht wurde. Schritt 1 wurde nicht richtig durchgeführt: TEXTURIEREN. Und es wurde nicht zugelassen, dass die Luft die Milch bearbeitet.

Achtung! Wenn der Dampf- oder Wasserbezug längere Zeit ununterbrochen benutzt wurde und beobachtet wird, dass der Ausgangsdruck sinkt, ein paar Sekunden warten, bis sich der Boiler regeneriert. Der optimale Druck liegt bei 1 / 1,5 bar.

WICHTIG!
Nach jeder Benutzung wird empfohlen, den Dampfbezug für 5 Sekunden zu betätigen, um das Rohr zu säubern und zu verhindern, dass es verstopft. Um die Ansaugöffnungen (A) zu reinigen, können Sie eine Pinzette benutzen. Vergewissern Sie sich, dass das Rohr frei von Hindernissen ist.



12 - Zubereitung von Heißwasser

Eine Tasse oder einen Behälter unter den Wasserauslauf stellen. Für den Wasserbezug betätigen Sie den Heißwasserschalter (8, kurze oder lange Auswahl).

Beide Auswahlen sind zeitabhängig und stoppen automatisch, wenn der eingestellte Wert erreicht wird. Wenn Sie sie ändern möchten, folgen Sie Abschnitt 10.

13 - Optionen des Bildschirms

Es ist möglich, alle Funktionen und Parameter der Maschine über den Hauptbildschirm zu steuern.

Nachstehend finden Sie Informationen zu einzelnen Funktionen und Parametern.

A 

ENERGIESPAROPTIONEN. Es ist möglich, jede einzelne Brühgruppe sowie den Boiler ein- oder auszuschalten und die Zeit einzustellen, nach der sie in den ECO-Modus wechseln können, sowie ihre Standby-Temperatur danach.


Aktivieren oder deaktivieren Sie die Brühgruppen.


Temperatureinstellung ECO der Brühgruppen.


Startzeit des ECO-Modus der Brühgruppen


Ein- und Ausschalten des Boilers


Temperatureinstellung ECO des Boilers


Startzeit des ECO-Modus des Boilers

B 

REINIGUNG DER BRÜHGRUPPEN. Ermöglicht den Reinigungsprozess der einzelnen Brühgruppen. Der Reinigungsprozess besteht aus 10 aufeinanderfolgenden Spülungen von jeweils zehn Sekunden, mit einer Verzögerung von jeweils drei Sekunden.

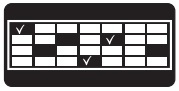
ACHTUNG!
Bitte verwenden Sie in jeder Gruppe, in der das Reinigungsverfahren angewendet wird, einen Blindfilter. Je nach Häufigkeit der Reinigung sollten Sie die Verwendung des Reinigungsmittels mit der Ref. V.8401 oder V.8402 gemäß den Anweisungen auf dem Gerät berücksichtigen. Dieser Prozess löst das Pulver auf, das sich im Blindfilter befindet, reinigt die Leitungen und das Elektroventil sowie die Duschen und Diffusoren der Brühgruppe.
Sie können diesen Vorgang so oft wie erforderlich wiederholen, bis am Auslass der Gruppe sauberes Wasser herausläuft.
Anschließend entfernen Sie den Filterhalter und lassen 30 Sekunden sauberes Wasser durch die Gruppe laufen.

ACHTUNG!
Der Vorgang kann durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Bedienfeld, die zu der zu reinigenden Brühgruppe gehört, angehalten werden.

ACHTUNG!
Das automatische Reinigungssystem der Brühgruppen kann auch über die Tastatur aktiviert werden, indem man die Taste 5 drückt und sofort, ohne sie loszulassen, auch die Taste 1 der Tastatur drückt, die zur Gruppe gehört, die gereinigt werden soll. Wenn Sie den Vorgang vorzeitig abbrechen möchten, drücken Sie die Taste 5 auf derselben Tastatur.

C 

KALENDER. Es ist möglich, die Uhrzeit und den Tag einzustellen sowie das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine zu programmieren.



Automatisches Ein- und Ausschalten programmieren

Uhrzeit und Tag einstellen 

D 

EINSTELLUNGEN. Ermöglicht die Änderung der wichtigsten Betriebsparameter, wie Temperatur, Einstellung des Tassenvolumens, die Wartung und die technischen Parameter.



Einstellen der Temperatur des Boilers und der Brühgruppen.



Einstellen des Tassenvolumens in jeder Auswahl für die Brühgruppen



Einstellung der Vorbrühzeit in jeder Auswahl für die Brühgruppen



Wartungsparameter, einschließlich der Alarm der allgemeinen Wartung und Alarm des Wasserfilters.



Technische Parameter, einschließlich Ausstellungsmodus, maximale Füllzeit des Boilers, OFFSET-Temperatur für die Brühgruppen, Konfiguration der CE-Parameter, Aktivierung des Dampfboilers und Empfindlichkeit der Sonde.
PASSWORT: 66666



Werkseinstellungen, wie die Anzahl der Gruppen und PID-Konfiguration.

ACHTUNG!
Im Ausstellungsmodus ist es möglich, die Maschine einzuschalten, wobei alle Heizelemente zu Ausstellungszwecken deaktiviert sind.

E

INFORMATION DER MASCHINE. Ermöglicht die Überprüfung von Bezugs- und Wartungszählern, Softwareversion und Alarmen.



Bezugszähler für jede Brühgruppe.



Wartungszähler, einschließlich Totalbezüge



Information der Software



Alarmverlauf

ACHTUNG!
Das Symbol erscheint in der oberen linken Ecke des Hauptbildschirms, wenn in einer Gruppe oder einem Boiler ein Alarm ausgelöst wird. Wenn Sie darauf drücken, erhalten Sie Zugriff auf die Liste des Alarmverlaufs, in der die Art des Alarms, die Gruppe/der Boiler, in der/dem er festgestellt wurde, und die Möglichkeit, ihn zu löschen oder das Menü einfach zu verlassen, angezeigt werden.

ACHTUNG!
Die Bildschirme jeder Tastengruppe geben auch Informationen in Bezug auf die Probleme an, die an den verschiedenen Komponenten gemäß der folgenden Alarmliste auftreten können.

AL2	Ausfall des Durchflussmessers in der Gruppe 1/2/3 festgestellt
AL3	Ausfall des Temperatursensors der Gruppe 1/2/3 festgestellt
AL4	Ausfall des Widerstands der Gruppe 1/2/3 festgestellt
AL6	Wartezeit des Füllens
AL7	Ausfall der Temperatursonde des Boilers
AL8	Temperatursonde des Boilers nicht erkannt
AL9	Gruppe 1/2/3 Temperatursensor nicht erkannt

	BEDIENFELD GRUPPE i (i=1,2,3)				
	TASTE S1	TASTE L1	TASTE S2	TASTE L2	TASTE XL
Aufheizen der Gruppe	Abwechselndes blinken der Tasten der Gruppen, der Rest ist eingeschaltet.				
Starker Kaffee, individuell S2	In der Gruppe, in der die Auswahl aktiviert wird, S1-Taste permanent, Rest aus.				
Schwacher Kaffee, individuell L1	In der Gruppe, in der die Auswahl aktiviert wird, L1-Taste permanent, Rest aus.				
Starker Kaffee, doppelt S2	In der Gruppe, in der die Auswahl S2 aktiviert ist, permanent, Rest deaktiviert.				
Schwacher Kaffee, doppelt L2	In der Gruppe, in der die Auswahl L2 aktiviert ist, permanent, Rest deaktiviert.				
Kontinuierlich XL	In der Gruppe, in der die Tabelle der permanenten Auswahl XL aktiviert ist, Rest aus.				
Max. Zeit Befüllung Boiler	In allen Gruppen, die Tasten S2 und L2 blinken, Rest der Tasten aus.				
Volumetrischer Alarm Gruppe i	Der Taste S2 der Gruppe i (i = 1,2,3) blinkt, Rest der Tasten aus.				
Alarm Temperaturfühler Gruppe i	Die Taste S1 der Gruppe i (i = 1,2,3) blinkt, Rest der Tasten aus.				
Alarm Dampffühler Gruppe i	Die Taste L1 aller Gruppen blinkt, Rest der Tasten aus.				
Automatische Reinigung	Taste S1 + XL der Gruppe i (i = 1,2,3) blinken, Rest der Tasten aus.				

ACHTUNG!
Wir können die Programmierparameter durch Drücken der Tasten 1, 3 und 5 der Gruppe 1 bei ausgeschalteter Maschine zurücksetzen. Ohne sie loszulassen, betätigen Sie den Hauptschalter, bis der Text „Prt“ auf dem Bildschirm der Gruppe 1 erscheint. Dann lassen wir die Tasten los und schalten das Gerät aus und wieder ein.

F



ANZEIGEOPTIONEN, ermöglicht die Änderung der Sprache und der Maßeinheiten



Sprachoptionen



Maßeinheiten (° C oder ° F)

14 - Wartung und Reinigung

Die Reinigung und vorbeugende Pflege des inneren Systems Ihrer Maschine ist grundlegend, um einen Espresso von optimaler Qualität zu erhalten.

ALLGEMEINE WARNUNG!
Die Reinigung und Wartung müssen im kalten Zustand des Gerätes durchgeführt werden und wenn es vom Stromnetz getrennt ist. Das Gerät nicht in Wasser eintauchen. Nicht spülmaschinenfest.

1) TÄGLICHE REINIGUNG

- Um die Maschine außen zu reinigen, spezifische Produkte für Edelstahl verwenden.
- Die Displays nie mit Alkohol reinigen.
- Die Auffangwanne regelmäßig herausnehmen, um sie zu reinigen.
- Das Dampfrohr direkt nach der Benutzung mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Am Ende des Tages das Dampfrohr reinigen und die Milchreste entfernen. Bereiten Sie dazu einen der spezifischen Reiniger für Dampfrohre Ascaso V.8410 entsprechend der auf dem Produkt angegebenen Dosierung vor. Nach der Vorbereitung fahren Sie mit der Reinigung des Rohrs gemäß den Anweisungen des Reinigungsprodukts fort. Vergessen Sie nicht, den Vorgang mit sauberem Wasser zu wiederholen, um Produktreste aus dem Dampfrohr zu entfernen.
- Des Weiteren wird empfohlen, die Brühgruppe am Ende des Tages zu reinigen. Tauschen Sie bei laufendem Gerät den Kaffeefilter im Filterhalter gegen den mitgelieferten Blindfilter aus und aktivieren Sie den Reinigungsvorgang über den Hauptbildschirm. Weitere Informationen zur Durchführung dieses Vorgangs finden Sie in Abschnitt 13, Reinigungsoptionen.
- Ablaufpfanne. Die Pfanne mithilfe eines Teelöffels von Kaffeeresten und Rückständen befreien.

2) WÖCHENTLICHE REINIGUNG

- Wöchentliche Reinigung der Dusche und Dichtung der Kaffee-Brühgruppe. Mit der Spezialbürste Ascaso Code V.26 die Duschen und Dichtungen des Filterthalters reinigen.
- Am Ende des Tages das Dampfrohr reinigen und die Milchreste entfernen. Bereiten Sie dazu einen der spezifischen Reiniger für Dampfrohre Ascaso V.8410 entsprechend der auf dem Produkt angegebenen Dosierung vor. Nach der Vorbereitung fahren Sie mit der Reinigung des Rohrs gemäß den Anweisungen

des Reinigungsprodukts fort. Vergessen Sie nicht, den Vorgang mit sauberem Wasser zu wiederholen, um Produktreste aus dem Dampfrohr zu entfernen.

- Wöchentliche Reinigung der internen Komponenten. Mit der Maschine im Betrieb, den Kaffeefilter des Filterhalters durch den mitgelieferten Blindfilter austauschen. Verwenden Sie das Reinigungsmittel mit der Ref. V.8401 oder V.8402 gemäß den Anweisungen auf dem Gerät an. Dieser Prozess löst das Pulver auf, das sich im Blindfilter befindet, reinigt die Leitungen und das Elektroventil sowie die Duschen und Diffusoren der Brühgruppe. Sie können diesen Vorgang so oft wie erforderlich wiederholen, bis am Auslass der Gruppe sauberes Wasser herausläuft.
- Anschließend entfernen Sie den Filterhalter und lassen 30 Sekunden sauberes Wasser durch die Gruppe laufen.

3) BOILERREINIGUNG

Je nach Benutzung und der Härte des verwendeten Wassers ist eine Reinigung des Dampfboilers erforderlich. Verwenden Sie dazu das Reinigungsmittel V.8412 gemäß den Anweisungen auf dem Reinigungsmittel.

15 - Garantie

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

Dieses Gerät wird vom Händler ab dem Kaufdatum gegen alle Fehler der Herstellung oder des verwendeten Materials garantiert.

Die eventuell anfallenden Kosten für Versand und Verpackung gehen zu Lasten des Benutzers.

Diese Garantie hat keine Gültigkeit, wenn:

1. Keine Rechnung vorhanden ist.
2. Bei unsachgemäßer Benutzung der Maschine.
3. Bei einer Kalkansammlung oder fehlender Reinigung der Maschine.
4. Das Gerät wurde von Personen zerlegt, die nicht zum Netzwerk des offiziellen technischen Kundendienstes von Ascaso gehören.

ascaso

BARISTA T PRO

ESPRESSO
COFFEE
MACHINE

PROFESSIONAL SYSTEM

Manuel de l'utilisateur

Merci !

Merci d'avoir acheté un produit **ascaso**. Il vous permettra d'obtenir le meilleur café expresso et de délicieux cappuccinos.

Votre machine à café a été conçue et construite en appliquant les dernières innovations technologiques, tant en informatique qu'en ingénierie, ce qui donne un produit de haute qualité, sûr et fiable.

Recycler votre machine à espresso



Directive 2012/19/CE sur le traitement, la collecte, le recyclage et la mise au rebut des équipements électriques et électroniques et de leurs composants

1. POUR LES PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE (UE)

Il est interdit de mettre au rebut tout équipement électrique ou électronique avec les déchets municipaux non triés : leur collecte séparée doit être effectuée.

L'abandon de ces équipements dans des aires non appropriées et non autorisées peut nuire gravement à l'environnement et à la santé.

Les transgresseurs s'exposent aux sanctions et aux dispositions prévues par la loi.

POUR METTRE CORRECTEMENT NOS ÉQUIPEMENTS AU REBUT, VOUS POUVEZ EFFECTUER L'UNE DES OPERATIONS SUIVANTES:

a) Adressez-vous aux autorités locales, qui vous fourniront des indications et des informations pratiques sur la gestion correcte des déchets (emplacement et horaire des déchetteries, etc.).

b) À l'achat d'un de nos équipements, remettez à notre revendeur un équipement usagé, analogue à celui acheté.

Le symbole du conteneur barré, indiqué sur l'équipement, a la signification suivante :

• Au terme de sa durée de vie, l'équipement doit être remis à un centre de collecte approprié, et doit être traité séparément des déchets municipaux non triés.

• Le producteur garantit l'activation des procédures de traitement, de collecte, de recyclage et de mise au rebut de l'équipement, conformément à la Directive 2012/19/CE (et modifications successives).

2. POUR LES AUTRES PAYS (NON UE)

Le traitement, la collecte, le recyclage et la mise au rebut des équipements électriques et électroniques doivent être effectués conformément à la loi en vigueur dans chaque pays.

Contenu

CONFORMITÉ 84
1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ 85
2. UTILISATION 87
3. IDENTIFICATION DES COMPOSANTS 87
4. CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE 88
5. INSTALLATION 89
6. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE 89
7. RACCORDEMENT HYDRAULIQUE 91
8. MISE EN SERVICE 92
9. PRÉPARATION DU CAFÉ 93
10. PROGRAMMATION DE LA DOSE DE CAFÉ 94
11. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO 95
12. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE 97
13. OPTIONS DE L'ÉCRAN 98
14. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 102
15. GARANTIE 103

Normes - Déclaration CE de conformité

CE

Ascaso Factory S.L.U
Coneixement 1 Pol. Ind. GavàPark
08850 Gavá / Barcelona / Spain

Nous, le fabricant, ASCASO FACTORY S.L.U, déclarons sous notre seule responsabilité que notre produit est conforme aux directives européennes applicables suivantes:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Machinery Directive 2006/42/EU
- Pressure Equipment 2014/68/EU
- WEEE Directive 2012/19/EU
- RoHS Directive 2011/65/EU, 2015/863/EU
- Regulation (EC) materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004.
- Regulation (EC) Best manufacturing practices for materials and items to be used in contact with foodstuffs 2023/2006

Et que le produit est conforme aux normes suivantes:

- IEC 60335-1, IEC 60335-2-75
- EN 61000-3-2, EN 61000-3-11, EN 61000-3-12
- CISPR 14-1, CISPR 14-2

1 - Consignes de sécurité

- Avant de brancher la machine, vérifiez le réseau de distribution.
- N'utilisez pas de rallonges, d'adaptateurs ou de multiprises pour le branchement.
- Assurez-vous qu'il existe une prise de terre et un dispositif de sécurité électrique efficace.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable, inaccessible aux enfants et aux animaux et éloignée de toute surface chaude.
- Utiliser dans des environnements où la température est comprise entre 5 °C (41 °F) et 40 °C (95 °F).
- L'accès à la zone d'entretien est réservé aux personnes ayant une connaissance et une expérience pratique de l'appareil, notamment en matière d'hygiène et de sécurité.
- La machine doit être raccordée à un réseau d'alimentation en eau potable, adoucie à une dureté maximale de 3,5/5 degrés français (60/85 ppm).
- Cet équipement doit être installé conformément aux codes de plomberie fédéraux, nationaux ou locaux en vigueur.
- Cet appareil ne peut pas être installé dans une zone où un jet d'eau pourrait être utilisé.
- Cet appareil doit être installé en position horizontale.
- Cet appareil ne doit être installé que dans des lieux où son utilisation et son entretien sont réservés à un personnel qualifié.
- Cet appareil ne peut pas être nettoyé au jet d'eau.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'extérieur ou dans un environnement non climatisé où les températures atteintes peuvent entraîner des gelées.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant ou une personne agréée et techniquement qualifiée.
- La pression d'entrée maximale de l'eau est de 10 bars (1,0 MPa). Si la pression est supérieure, installez un réducteur de pression.
- La pression d'entrée minimale de l'eau est de 1 bar (0,1 MPa).
- Cette machine n'est pas destinée à être utilisée dans des cuisines.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- Le niveau de pression acoustique pondéré de la machine est inférieur à 70 dBA.
- Pour les appareils installés de manière fixe et qui ne sont pas dotés d'un système de coupure du réseau électrique séparant les pôles et garantissant une déconnexion totale dans la catégorie de surtension III, les instructions doivent indiquer que les dispositifs de coupure doivent être intégrés dans le câblage d'installation conformément aux normes de câblage.
- Cet appareil est conçu pour être raccordé en permanence à l'alimentation en eau.
- Ne mettez jamais en marche un appareil défectueux ou dont le câble d'alimentation serait en mauvais état.
- N'obstruez pas les orifices d'aération, en particulier, ne couvrez pas la surface du chauffe-tasses avec des chiffons ou d'autres objets.
- N'effectuez aucune tâche de nettoyage ou d'entretien lorsque la prise est branchée.
- Ne débranchez pas la cafetière en tirant sur le câble d'alimentation.
- Ne laissez pas des enfants manipuler l'appareil ou toute autre personne ne sachant pas comment il fonctionne.
- Ne manipulez pas l'appareil si vos mains ou vos pieds sont mouillés ou humides.
- Cet appareil est garanti par le distributeur, à compter de la date d'achat, contre tout défaut de fabrication ou des composants utilisés.
- Ne laissez pas le matériel d'emballage (sachets, clous, carton) à la portée des enfants.
- L'appareil emballé doit être stocké dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité.
- Évitez de placer d'autres colis lourds sur l'emballage.
- N'utilisez que des accessoires et des pièces de rechange approuvés par le fabricant.
- En cas de dysfonctionnement ou de panne, éteignez l'appareil et débranchez-le.
- N'essayez pas de réparer ou d'intervenir directement. Appelez le service technique.
- Une mauvaise installation peut provoquer des dommages corporels et matériels, pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Le non-respect de ces avertissements peut compromettre la sécurité de l'appareil et de l'utilisateur.
- Veuillez conserver ce manuel d'instructions.
- Cet équipement doit être installé avec une protection adéquate contre les reflux, conformément aux codes fédéraux, nationaux et locaux en vigueur.
- Cet appareil doit être nettoyé et désinfecté régulièrement à l'aide de produits adaptés. Pour des informations détaillées sur le nettoyage et la désinfection, veuillez vous référer à ce manuel d'instructions, chapitre 14 - Entretien et nettoyage.
- La déconnexion est intégrée au câblage fixe conformément à AS/NZS 3000.

2 - Utilisation

Les machines sont conçues, fabriquées et protégées pour être utilisées en tant que machines à expresso et à boissons chaudes (thé, cappuccino, tisanes, etc.) ; toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.

IMPORTANT !
Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages subis par les personnes ou les choses imputables à une utilisation inadéquate, incorrecte ou non raisonnable.

3 - Identification des composants

1. Interrupteur général (0 OFF, I ON)
2. Boutons des groupes
3. Écrans d'information des groupes
4. Manomètre de la chaudière/ pression de la pompe
5. Groupes à café
6. Commande du robinet de vapeur
7. Buse vapeur
8. Interrupteurs d'eau chaude
9. Sortie de l'eau chaude
10. Plateau
11. Surface chauffe-tasses
12. Pieds réglables
13. Interrupteur pour l'éclairage, le chauffe-tasses et le chauffe-groupes (0 OFF, I ON)
14. Écran



ascaso

4 - Caractéristiques de la machine

Les machines de la série BARISTA T ont été conçues dans le but de préparer du café expresso et des boissons chaudes.

Le principe de fonctionnement repose sur une pompe volumétrique à l'intérieur de la machine qui alimente la chaudière à eau chaude et à vapeur, ainsi que les groupes à café indépendants.

L'eau utilisée pour préparer les boissons est prélevée en temps voulu dans le réseau d'eau. Elle est ensuite pressurisée par la pompe, en passant par un circuit de préchauffage via la chaudière à eau chaude/vapeur, puis sa température est élevée depuis la température de préchauffage jusqu'à la température de service par un échangeur de chaleur.

La température de service peut différer entre chaque groupe distributeur et avec la chaudière à eau chaude/vapeur.

La machine est constituée par une structure porteuse en acier sur laquelle les composants mécaniques et électriques sont fixés. L'ensemble est entièrement habillé de panneaux de couverture en tôle de fer peinte au four et en acier inoxydable. Les opérations de production se réalisent sur la partie frontale de la machine, sur laquelle se trouvent les commandes, les appareils de contrôle et les groupes de distribution du café La partie supérieure de la machine comporte une surface qui permet de chauffer les tasses.

BARISTA T PRO	2GR	3GR
Voltage	380V 3F / 220-240V 50/60Hz	
Puissance maximale (w)	5500	6500
Chaudière à vapeur (w)	3500	3500
Groupe à café (w)	2×1000	3×1000
Chaudière à vapeur		
Pression maximale (mpa)	0,27	0,27
Pression de service (mpa)	0,2	0,2
Capacité (l)	8,5	8,5
Dimensions (mm)	700×550×465	920×550×465
Poids (kg)	71	93
Entrée d'eau	3/8"	3/8"
Pression min/max (mpa)	0,1 / 1,0	0,1 / 1,0
Diamètre de l'écoulement (mm)	16	
Porte-filtre 1 café	1	
Porte-filtre 2 cafés	2	3
Filtre aveugle	1	
Tasseur	1	
Tuyau d'écoulement	1	
Flexible d'entrée d'eau	1	

5 - Installation

L'installation, l'entretien et la réparation des machines ne peuvent être effectués que par des personnes qualifiées.

L'appareil devra être installé de façon à ce que la surface d'appui se trouve au moins à 1,20 m de haut. Le plan d'appui doit être parfaitement à niveau, sec et stable. Les machines sont équipées de pieds réglables en hauteur.

Cet appareil n'est pas prévu pour être installé dans un endroit où un jet d'eau pourrait être utilisé, ni pour être installé en extérieur. Cet appareil est uniquement prévu pour être installé dans un endroit où son utilisation et son entretien est limité à un personnel qualifié.

Pour garantir une utilisation correcte, la machine doit être installée à des endroits où la température ambiante est comprise entre +5 °C et +32 °C et où l'humidité ne dépasse pas 70 %.

Il est recommandé de laisser un espace libre autour de la machine afin de faciliter les travaux d'entretien, de même qu'autour de l'espace destiné au moulin à café.

Afin d'éviter que l'eau de la machine ne se congèle, ne l'installez pas dans des endroits où la température ambiante pourrait être égale ou inférieure à 0 °C. Au cas où elle serait congelée, n'utilisez pas la machine et veuillez contacter le fabricant.

Cet appareil doit être exclusivement alimenté par de l'eau potable et froide conformément à la législation en vigueur. La pression du réseau d'eau devra être comprise entre 0,1 et 0,6 MPa. Si ce n'est pas le cas, veuillez contacter le fabricant. Entre le réseau d'eau et le tuyau d'alimentation de la machine, il faut installer un robinet d'arrêt afin de pouvoir stopper l'arrivée d'eau si nécessaire.

L'eau et la vapeur expulsées des tuyaux de la machine sont extrêmement chaudes et peuvent provoquer des blessures graves.

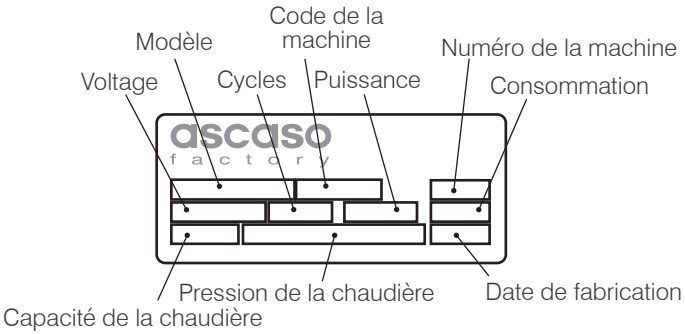
Le non-respect des avertissements donnés par le fabricant peut annuler la garantie de la machine.

6 - Branchement électrique

La machine est fournie prête à être branchée conformément aux spécifications requises.

L'appareil sera fourni avec un câble d'alimentation sans fiche puisqu'il s'agit d'une installation fixe qui se raccorde directement au réseau électrique, c'est pourquoi il n'est pas nécessaire d'installer un interrupteur général de protection.

Avant de brancher la machine, assurez-vous que les données de la plaque signalétique correspondent à celle de votre réseau de distribution électrique.



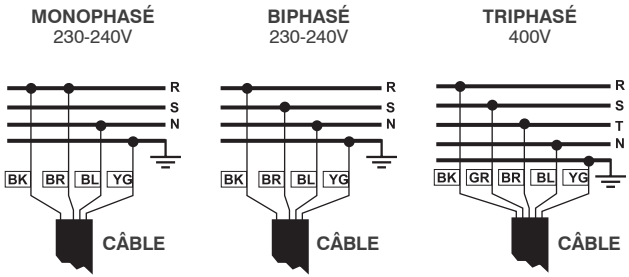
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par un personnel qualifié afin d'éviter tout risque.

Le câble d'alimentation électrique doit être connecté au branchement préinstallé conformément à la réglementation en vigueur.

Des moyens de déconnexion doivent être prévus pour toutes les installations électriques fixes conformément à la réglementation en vigueur.

ATTENTION !
Il est essentiel de disposer d'une prise de terre correctement raccordée.

ATTENTION !
Les machines du modèle BARISTA T sont configurées pour un branchement biphasé (2 GR) / triphasé (3 GR), comme indiqué dans le schéma intégré dans le câble de branchement. Une attention particulière doit être portée au branchement de chacune des phases ainsi qu'au câble correspondant au neutre de l'installation électrique.



R = **PHASE**
S = **PHASE**
T = **PHASE**

N = **NEUTRE**
BL = **BLEU**
YG = **JAUNE-VERT**

BR = **MARRON**
BK = **NOIR**
GR = **GRIS**

ATTENTION !
Le raccordement de ces machines en mode monophasé entraînera une consommation électrique élevée, nécessitant des prises pouvant supporter 25 A pour le modèle à deux groupes et 30 A pour le modèle à trois groupes. Il est possible de limiter l'intensité nécessaire via le logiciel de configuration de la machine en limitant le nombre de résistances fonctionnant simultanément (voir section 12). Le tableau suivant indique la puissance et l'intensité en fonction de la configuration du nombre de résistances fonctionnant simultanément :

BARISTA T	CAFÉ (W)	VAPEUR (W)	I TOTALE 230V 1P	PARAMÈTRE CE					
				1	2	3	4	5	6
2GR	2 × 1000	2 × 1750	24 A	7,5 A	15 A	19,5 A	24 A	24 A	24 A
3GR	3 × 1000	2 × 1750	29 A	7,5 A	15 A	19,5 A	24 A	29 A	29 A
TABLEAU DE PUISSANCES/INTENSITÉS									

7 - Raccordement hydraulique

Raccordez tout d'abord l'extrémité libre du tuyau d'écoulement fourni avec la machine à l'orifice d'évacuation générale déjà installé.

En connexion au réseau général, un robinet doit être prévu pour stopper l'arrivée d'eau dans la machine si nécessaire. Raccordez ensuite le flexible (raccord 3/8" H) à la pompe et à l'entrée d'eau du réseau. Si vous prévoyez d'installer un système de traitement de l'eau, raccordez le flexible à la sortie de ce système.

ATTENTION !
Paramètres de l'eau recommandés pour l'utilisation d'un raccordement au réseau :

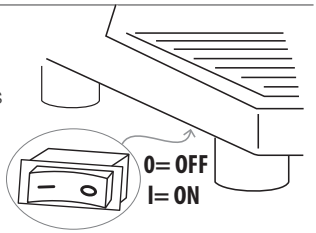
T.D.S.	90-150 ppm	pH	6,5-8
Dureté totale	70-100 ppm	Alcalinité	40-80 ppm
Fer total	0-0,02 ppm	Chlorure	0-30 ppm
Chlore libre	0-0,05 ppm	Pression du réseau	0,1-1,0 MPa
Chlore total	0-0,1 ppm	Débit	8 l/min

Si ces paramètres ne sont pas respectés dans l'eau du réseau, un dispositif de filtration spécifique doit être installé, toujours en conformité avec les réglementations nationales et locales en vigueur en matière d'eau potable.

Les raccordements d'entrée d'eau et d'écoulement une fois réalisés, ouvrez la vanne ou le robinet de manière à pouvoir remplir la chaudière.

ATTENTION !
Cet équipement doit être installé avec une protection contre les reflux adaptée, conformément aux normes nationales et locales en vigueur.

8 - Mise en service



Mettez l'interrupteur général en position « ON » (I) et la machine procédera automatiquement au remplissage de la chaudière jusqu'au niveau fixé. Au terme du processus de remplissage, l'eau commence à chauffer jusqu'à atteindre la température et la pression de service.

Réglage de la pression de la pompe : la pompe est réglée d'usine à une pression de 9 bar. S'il s'avérait nécessaire de la régler, retirez le capuchon en plastique situé sur le panneau latéral de la machine et faites tourner la vis de la pompe à l'aide d'un tournevis.

Dans le sens des aiguilles d'une montre, la pression augmente. Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, la pression diminue.

Réglage de la vanne d'expansion : la soupape d'expansion limite la pression maximale de service de la machine. Elle ne peut en aucun cas dépasser les 12 bar. La vanne est réglée d'usine à 11 bar. Si vous souhaitez régler la soupape, mettez le porte-filtre muni du filtre aveugle en place sur le groupe à café. Mettez le groupe en marche et réglez la pompe à la pression à laquelle vous souhaitez régler la vanne, puis tournez le régulateur de la vanne jusqu'à ce que de l'eau sorte par celle-ci. Une fois le processus terminé, réglez de nouveau la pompe à 9 bar.

ATTENTION !
La vanne d'expansion peut expulser de l'eau très chaude (93 °C / 200 °F).

À partir de ce moment, il faudra attendre que la température des groupes à café atteigne la consigne pour commencer à faire du café (indiquée sur l'écran spécifique

à chaque panneau de commande dédié à la température) et que la température de la chaudière à eau chaude et vapeur atteigne la valeur définie (le manomètre indiquera une pression comprise entre 1 et 1,5 bar en fonction de la température programmée) pour commencer à utiliser la fonction d'eau chaude ou de vapeur.

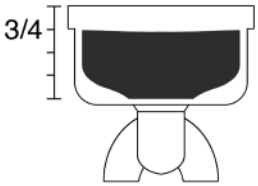
ATTENTION !
Pendant le chauffage des groupes, les 5 touches de chaque panneau de commande s'allument et s'éteignent alternativement jusqu'à ce que le groupe atteigne la température programmée. À la fin du processus de chauffage, les 5 touches sont allumées en permanence.

9 - Préparation du café

N'importe quel type de café peut être utilisé. Pour un résultat optimal, nous préconisons l'utilisation de mélanges élaborés pour la préparation de café expresso, leur point de mouture étant idéal. Si le café coule très rapidement ou très lentement, il est nécessaire de changer de mouture par une autre plus ou moins fine et d'adapter le tassage en fonction du résultat souhaité.

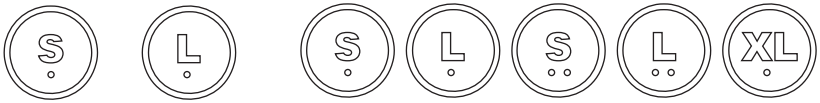
La procédure à suivre est la suivante :

1. La machine doit être branchée. Placez le porte-filtre (avec filtre) dans le groupe.
2. Lorsque les 5 touches du panneau de commande restent allumées de façon permanente, cela signifie que la cafetière a atteint la température idéale pour la préparation du café.
3. Appuyez sur la touche XL (sortie de café continue) et laissez passer de l'eau par le groupe. En réalisant cette opération avant de faire le café, vous éliminerez les restes et équilibrerez la température pour un service optimal.
4. Le doseur doit rester plein à 3/4 de sa capacité après le serrage.



5. Nettoyez les restes de café qui se sont déposés sur les bords du doseur, de manière à ce qu'il s'ajuste parfaitement.
6. Introduisez le porte-filtre dans le groupe en allant de gauche à droite et en appliquant une pression finale suffisante.

10 - Programmation de la dose de café



Sélection d'eau chaude Cycle court | Sélection d'eau chaude Cycle long | 1 expresso | 1 *long* | 2 expressos | 2 *longs* | en continu (appuyer à nouveau pour arrêter)

Pour programmer la quantité de café, veillez à ce que la machine soit allumée et prête à faire du café (touches du panneau de commande allumées en permanence), et maintenez la touche de programmation XL enfoncée pendant 5 ou 6 secondes jusqu'à ce qu'elle se mette à clignoter alors que le reste des touches continuent allumées.

Appuyez alors sur la touche de la sélection à programmer. La touche choisie se met à clignoter tandis que les quatre autres touches restent éteintes. Le processus de distribution démarre.

Après avoir obtenu la quantité souhaitée, appuyez de nouveau sur la touche de la sélection en cours de programmation. Le processus de distribution est arrêté et la touche est désactivée. Appuyez sur la touche XL jusqu'à ce que toutes les touches du panneau de commande soient allumées sauf celle-ci, et appuyez à nouveau deux fois sur la touche XL pour revenir au mode de service. Vous pouvez également attendre 30 secondes pour que cela se fasse automatiquement.

Pour obtenir un écoulement continu de café, appuyez sur la touche XL. Après avoir obtenu la quantité souhaitée, appuyez de nouveau sur la touche pour couper la distribution.

ATTENTION !
Sur les machines à 2 et 3 groupes, la programmation du groupe de gauche est automatiquement appliquée à l'identique (mêmes paramètres de volume) sur les groupes situés à droite de celui-ci. Vous pouvez programmer plusieurs sélections en même temps, sans quitter le mode de programmation. Il suffit de suivre les mêmes étapes avec les différentes sélections que vous devez programmer.

ATTENTION !
Pour programmer les boutons d'eau chaude, procédez de la même manière. La sélection du cycle court d'eau chaude doit être réglée via le groupe 1, tandis que la sélection du cycle long d'eau chaude doit être réglée via le groupe 2.

Conseil. Vous pouvez également ajuster la dose via l'écran principal en indiquant le volume souhaité pour chaque sélection directement sur l'écran (ml). La séquence pour parvenir à l'ajustement de la dose est la suivante :



11 - Préparation du cappuccino

Le « cappuccino » authentique se compose de 25 millilitres de café expresso et de 125 millilitres de lait froid émulsionné à la vapeur, qui passe de 3 °C ou 4 °C à près de 55 °C. Utilisez du lait de vache frais avec une teneur en protéines d'environ 3,2 % à 3,5 % de graisse, et émulsionné (uniquement la quantité nécessaire pour une tasse) dans un récipient en acier (carafe) pour éviter le mélange avec d'autres odeurs ou saveurs.

La densité de la crème doit être uniforme sans présenter de séparation avec le liquide, ni de trous ou de bulles.

PRÉPARATION

- Le manomètre indique la pression de la chaudière 1,2/1,5 bar. La chaudière sera prête à distribuer de l'eau et de la vapeur après environ 20 à 22 minutes.
- Tournez la commande de la vapeur. Il est normal qu'un peu d'eau sorte par la buse au début du service vapeur. Nous recommandons d'orienter la buse vers le plateau d'écoulement.
- Introduisez la buse dans le lait à chauffer. Remplissez jusqu'à 1/3 de la carafe.

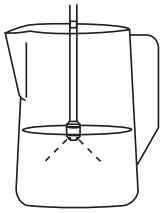
CONSEIL. Vous pouvez modifier la température de la chaudière à vapeur sur l'écran principal. La température maximale admissible est de 130 °C. La séquence pour atteindre le réglage de la température de la chaudière est la suivante :



1) TEXTURE : Obtenir de la crème

Pour obtenir la consistance veloutée, il est nécessaire de placer la buse du cappuccinatore juste en dessous de la surface du lait.

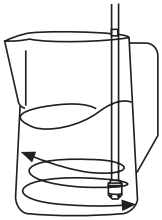
Ouvrez la commande vapeur et déplacez la buse à différents angles (toujours sous la surface du lait) jusqu'à



obtenir un effet d'émulsion grâce à la circulation de l'air. Une fois texturé, le volume de lait peut doubler.

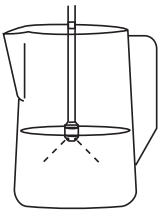
N'oubliez pas qu'il est nécessaire de bouger la carafe et la buse de vapeur, en vous assurant toujours que vous travaillez dans la zone la plus en surface du lait. Une fois l'opération terminée, le lait est texturé mais encore froid.

2) TEMPÉRATURE : Chauffer le lait

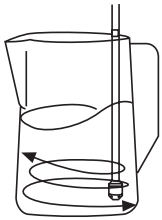


La texture ayant été obtenue, plongez la buse de vapeur (10) plus en profondeur dans la carafe. Réalisez des mouvements circulaires pour chauffer le lait dans tout son volume, jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

ATTENTION ! Pour texturer le lait, il faut le travailler sous sa surface et, pour le chauffer, il faut le travailler plus en profondeur.



Texture



Chauffage

Rappelez-vous de ne pas chauffer le lait à plus de 75 °C. Au-delà de cette température, le lait tourne et perd ses propriétés pour le cappuccino.

Une fois l'opération terminée, tournez le bec (9) pour fermer la sortie de vapeur.

Conseil. L'expresso est extrait à 75 °C/80 °C. Le lait est texturé et chaud entre 55 °C et 70 °C. Il est important de conserver ces températures au moment de servir, ce qui est possible en chauffant les tasses dans la zone chauffe-tasses de la cafetière. Si ce n'est pas possible, chauffez la tasse avec de l'eau chaude avant de l'utiliser.

Une fois texturé et chaud, le lait est prêt à être servi dans la tasse en l'ajoutant à la base d'expresso.

PROBLÈMES POSSIBLES

La crème peut être excessivement fine et sans consistance.

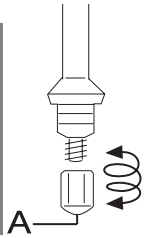
1) Une des raisons peut être que le lait aurait déjà été chauffé auparavant.

2) Le lait a été excessivement chauffé (la buse de vapeur se situe plus profondément dans la carafe et chauffe le lait sans laisser circuler l'air en surface) avant d'avoir

obtenu la texture souhaitable. Vous n'avez pas effectué correctement l'étape nº 1 TEXTURER et n'avez pas laissé l'air travailler le lait.

Attention : Si vous avez utilisé le service vapeur ou eau pendant une longue période sans interruption et si vous observez que la pression de sortie diminue, patientez quelques instants jusqu'à ce que la chaudière se récupère. La pression optimale est de 1 à 1,5 bar.

IMPORTANT !
Après chaque utilisation, il est souhaitable d'expulser la vapeur pendant 5 secondes afin de nettoyer le conduit et d'éviter qu'il ne se bouche. Une pince peut être utilisée pour nettoyer les orifices d'absorption (A). Assurez-vous que la buse est bien dégagée.



12 - Préparation de l'eau chaude

Placez une tasse ou un récipient sous la sortie d'eau. Actionnez l'interrupteur d'eau chaude (8, sélection Cycle court ou long) pour obtenir de l'eau.

Les deux sélections sont ajustées en fonction du temps et s'arrêtent automatiquement une fois le réglage atteint. Si vous souhaitez le modifier, suivez les indications du point 10.

13 - Options de l'écran

Toutes les fonctions et tous les paramètres de la machine peuvent être contrôlés via l'écran principal.

Vous trouverez ci-dessous des informations sur chacun d'entre eux.

A 

OPTIONS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE. Il est possible d'allumer ou d'éteindre chacun des groupes à café, ainsi que la chaudière, et de régler le temps après lequel ils peuvent entrer en mode ECO, ainsi que leur température de veille par la suite.



Activer ou désactiver les groupes à café



Réglage de la température ECO des groupes à café



Heure de démarrage du mode ECO des groupes à café



Allumer ou éteindre la chaudière



Réglage de la température ECO de la chaudière



Heure de démarrage du mode ECO de la chaudière

B 

NETTOYAGE DES GROUPES. Permet d'effectuer le nettoyage de chacun des groupes à café. Le processus de nettoyage comprend 10 rinçages consécutifs de 10 secondes, avec un délai de 3 secondes entre chaque.

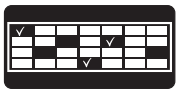
ATTENTION !
Veuillez utiliser un filtre aveugle dans chaque groupe où est appliqué le processus de nettoyage. En fonction de la fréquence de nettoyage, il est conseillé d'utiliser le produit de nettoyage réf. V.8401 ou V.8402, en suivant les instructions indiquées dessus. Cette opération permet de dissoudre la poussière contenue dans le filtre aveugle et de nettoyer les conduits de l'électrovanne, ainsi que les douches et les diffuseurs du groupe.
Cette opération peut être répétée autant de fois que nécessaire et jusqu'à ce que de l'eau claire commence à sortir par l'écoulement.
Une fois l'opération terminée, retirez le porte-filtre et faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes en faisant passer de l'eau propre à travers le filtre.

ATTENTION !
Il est possible d'arrêter le processus en appuyant sur l'une des touches du panneau de commande appartenant au groupe en cours de nettoyage.

ATTENTION !
Le système de nettoyage automatique des groupes à café peut également être activé via le panneau de commande en appuyant sur la touche 5 et immédiatement, sans la relâcher, en appuyant également sur la touche 1 du panneau de commande appartenant au groupe à nettoyer. Pour arrêter le processus avant qu'il ne soit terminé, appuyez sur la touche 5 du même panneau de commande.

C 

CALENDRIER. Il est possible de régler l'heure et la date, ainsi que de programmer le démarrage et l'arrêt automatiques de la machine.



Programmation du démarrage et de l'arrêt automatiques

Régler l'heure et la date 

D 

PARAMÈTRES. Permet de modifier les principaux paramètres de fonctionnement, tels que la température, le réglage du volume de la tasse, l'entretien et les paramètres techniques.



Réglage de la température de la chaudière et des groupes à café



Réglage du volume de la tasse pour chaque sélection des groupes à café



Réglage du temps de pré-infusion pour chaque sélection des groupes à café



Paramètres d'entretien, y compris l'alarme d'entretien général et l'alarme du filtre à eau.



Paramètres techniques, y compris le mode d'exposition, le temps maximum de remplissage de la chaudière, la température OFFSET pour les groupes à café, les réglages des paramètres CE, l'activation de la chaudière à vapeur et la sensibilité de la sonde.
MOT DE PASSE : 66666



Réglages d'usine, tels que le nombre de groupes et les réglages PID.

ATTENTION !
Le mode exposition permet d'allumer l'appareil avec tous les éléments chauffants désactivés, à des fins d'exposition uniquement.

E **INFORMATIONS SUR LA MACHINE**. Permet de vérifier les compteurs d'utilisation et de maintenance, la version du logiciel et les alarmes



Compteurs de service pour chaque groupe à café



Compteurs d'entretien, y compris le service total



Informations sur le logiciel



Historique des alarmes

ATTENTION !
Dans le coin supérieur gauche de l'écran principal, le symbole apparaît lorsqu'une alarme est déclenchée dans un groupe ou une chaudière. En appuyant dessus, vous pouvez accéder à l'historique des alarmes, qui indique le type d'alarme, le groupe/la chaudière où elle a été détectée, et la possibilité de l'effacer ou de sortir simplement de ce menu.

ATTENTION !
Les écrans de chaque panneau de commande donnent également des informations sur les problèmes qui peuvent survenir au niveau des différents composants grâce à la liste d'alarmes suivante.

AL2	Défaut du débitmètre détecté sur le groupe 1/2/3
AL3	Défaut de la sonde de température détecté sur le groupe 1/2/3
AL4	Défaut de la résistance détecté sur le groupe 1/2/3
AL6	Temps d'attente du remplissage
AL7	Défaut de la sonde de température détecté sur la chaudière
AL8	Sonde de température de la chaudière non détectée
AL9	Sonde de température du groupe 1/2/3 non détectée

	PANNEAU DE COMMANDE DU GROUPE i (i=1,2,3)				
	BOUTON S1	BOUTON L1	BOUTON S2	BOUTON L2	BOUTON XL
Chauffage du groupe	Clignotement alterné des touches du groupe, le reste étant allumé.				
Café individuel court S2	Dans le groupe où la sélection est activée, la touche S1 reste allumée, les autres sont éteintes.				
Café long individuel l1	Dans le groupe où la sélection est activée, la touche L1 reste allumée, les autres sont éteintes.				
Café double court S2	Dans le groupe où la sélection est activée, la touche S2 reste allumée, les autres sont éteintes.				
Café double long l2	Dans le groupe où la sélection est activée, la touche L2 reste allumée, les autres sont éteintes.				
Continu xl	Dans le groupe où la sélection est activée, la touche XL reste allumée, les autres sont éteintes.				
Temps max. Remplissage de la chaudière	Dans tous les groupes, les touches S2 et L2 clignotent, toutes les autres touches sont éteintes.				
Alarme volumétrique du groupe i	La touche S2 du groupe i (i = 1,2,3) clignote, les autres touches sont éteintes.				
Alarme de la sonde de température. Groupe i	La touche S1 du groupe i (i = 1,2,3) clignote, les autres touches sont éteintes.				
Alarme de la sonde de vapeur du groupe i	La touche L1 de tous les groupes clignote, toutes les autres touches sont éteintes.				
Nettoyage automatique	Les touche S1 et XL du groupe i (i = 1,2,3) clignotent, toutes les autres touches sont éteintes.				

ATTENTION !
Les paramètres de programmation peuvent être réinitialisés en appuyant sur les touches 1, 3 et 5 du groupe 1 lorsque la machine est éteinte. Sans les relâcher, actionnez l'interrupteur général jusqu'à ce que le texte Prt apparaisse sur l'écran du groupe 1. Relâchez ensuite les touches, puis éteignez et rallumez la machine.

F 

OPTIONS D'AFFICHAGE, permet de changer la langue et les unités de mesure.



Options de langue



Unités de mesure (ºC ou ºF)

14 - Entretien et nettoyage

Le nettoyage et l'entretien préventif de l'intérieur de votre machine sont d'une importance capitale si vous souhaitez un expresso de qualité.

AVERTISSEMENT GÉNÉRAL !
Le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés lorsque l'appareil est froid et hors tension. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Ne mettez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.

1) NETTOYAGE QUOTIDIEN

- Pour nettoyer l'extérieur de la machine, utilisez des produits spécifiquement conçus pour l'acier inoxydable.
- Ne jamais nettoyer les écrans avec de l'alcool.
- Retirez régulièrement le plateau pour le nettoyer.
- Immédiatement après l'avoir utilisée, nettoyez la buse vapeur à l'aide d'un linge humide.
- À la fin de la journée, retirez tous les restes de lait présents au niveau de la buse de vapeur. Pour ce faire, préparez l'un des nettoyeurs spécifiques pour les buses de vapeur Ascaso V.8410 en respectant le dosage indiqué sur le produit. Une fois préparé, nettoyez la buse en suivant les instructions du produit de nettoyage, sans oublier de répéter l'opération avec de l'eau propre pour éliminer les résidus de produit sur la buse de vapeur.
- Il est également recommandé de nettoyer le groupe à café à la fin de la journée. Lorsque la machine est en marche, remplacez le filtre à café dans le porte-filtre par le filtre aveugle fourni et activez le processus de nettoyage via l'écran principal. Consultez la section 13, options de nettoyage, pour plus d'informations sur le mode d'utilisation de ce processus.
- Bonde d'évacuation : récupérez les restes de café et les déchets à l'aide d'une petite cuillère.

2) NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

- Douche et joint du groupe à café, toutes les semaines Utilisez la brosse spéciale Ascaso code V.26 pour nettoyer les douches et les joints du porte-filtre.
- À la fin de la journée, nettoyez la buse de vapeur en éliminant tout résidu de lait. Pour ce faire, préparez l'un des nettoyeurs spécifiques pour les buses de vapeur Ascaso V.8410 en respectant le dosage indiqué sur le produit. Une fois préparé, nettoyez la buse en suivant les instructions du produit de nettoyage, sans oublier

de répéter l'opération avec de l'eau propre pour éliminer les résidus de produit sur la buse de vapeur.

- Nettoyage des composants internes, toutes les semaines. Remplacez le filtre à café du porte-filtre par le filtre aveugle fourni lorsque la machine est en marche. Utilisez le produit de nettoyage réf. V.8401 ou V.8402, en suivant les instructions indiquées dessus. Cette opération permet de dissoudre la poussière contenue dans le filtre aveugle et de nettoyer les conduits de l'électrovanne, ainsi que les douches et les diffuseurs du groupe. Cette opération peut être répétée autant de fois que nécessaire et jusqu'à ce que de l'eau claire commence à sortir par l'écoulement.
- Une fois l'opération terminée, retirez le porte-filtre et faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes en faisant passer de l'eau propre à travers le filtre.

3) NETTOYAGE DE LA CHAUDIÈRE

En fonction de l'utilisation et de la dureté de l'eau, il sera nécessaire de nettoyer la chaudière à vapeur. Pour ce faire, utilisez le produit de nettoyage V.8412 en suivant les instructions indiquées sur le produit.

15 - Garantie

La garantie est la facture d'achat elle-même. Conservez-la. Vous devrez la présenter au Service technique en cas de panne.

Cet appareil est garanti par le distributeur, à compter de la date d'achat, contre tout défaut de fabrication ou des composants utilisés.

Le montant des ports et emballages nécessaires est à la charge de l'utilisateur.

Cette garantie n'aura aucune validité dans les cas suivants :

1. Si vous ne disposez pas de la facture.
2. En cas de mauvaise utilisation de la machine.
3. En cas d'accumulation de tartre ou de manque de nettoyage de la machine.
4. Si l'appareil a été démonté par des personnes étrangères au réseau officiel du Service technique Ascaso.

For the genuine coffee lovers.

Technical specifications and models can change without notice.
Las especificaciones técnicas y los modelos pueden cambiar sin notificación.
Technische Spezifikationen und Modelle können ohne Ankündigung ändern.
Les spécifications techniques et les modèles peuvent changer sans notification.

ascaso

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

3105403