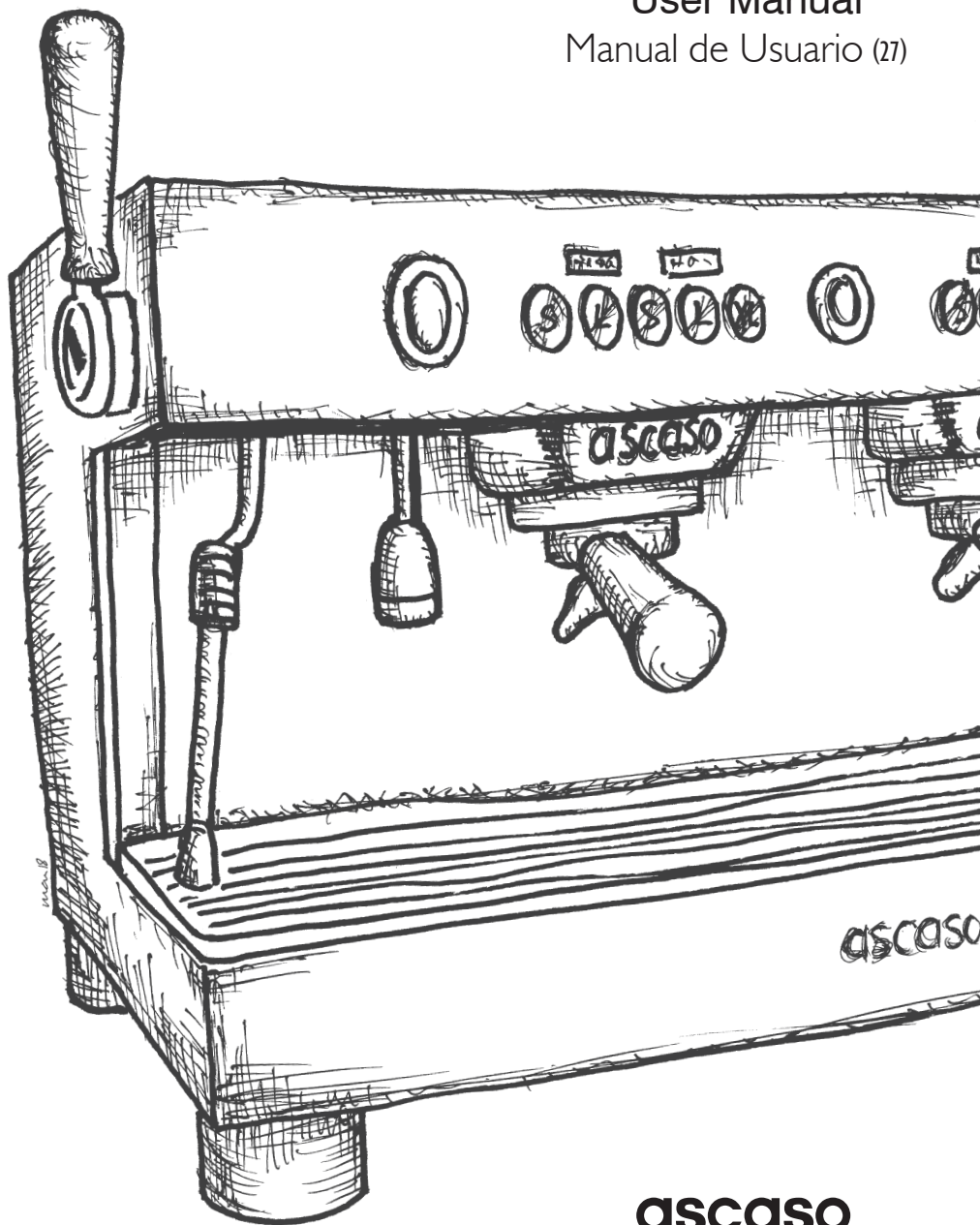


# BARISTA T - BT..99 - BT.100

User Manual  
Manual de Usuario (27)



81070170 VI VECA / 2025

**ascaso**  
BARCELONA



## Thank you

---

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

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

## Recycling your coffee machine

---

Coffee makers may contain recyclable materials.

Contact your distributor or your local recycling center.





# Contents

---

CONFORMITY . . . . .	6
1. SAFETY RULES . . . . .	7
2. USE . . . . .	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 . . . . .	17
11. PREPARATION OF THE CAPPUCCINO . . . . .	18
12. PREPARATION OF HOT WATER . . . . .	20
13. SPECIFIC FUNCTIONS OF ONE AND PLUS MODELS . . . . .	21
14. SPECIFIC FUNCTIONS OF MODEL ZERO . . . . .	23
15. MAINTENANCE AND CLEANING . . . . .	26
16. WARRANTY . . . . .	27

# Regulations - EC Declaration of Conformity

**Ascaso Factory S.L.U**

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

As a manufacturer of coffee machines, we hereby declare that:

Type: Coffee machine

Model:

Series no:

ASCASO FACTORY SLU declares under its responsibility that the product Coffee machine for professional use to which this Declaration refers, in accordance with the provisions of the specific directives: 98/37/ CE - - Machine directive 73/23 / CEE, 93 / 68 / CEE - Low Voltage Directive 89/336 / CEE, 93/68 / CEE, 92/31/CEE - - EMC Directive 97/23 / - Pressure Equipment Directive (PED) and conforms to the following standards: EN 292 -1, EN292-2, EN 60335-1, EN60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, EN 50141, EN55104 Harmonized EN standards.

This declaration loses its validity if the appliance is modified without the express written authorization of the manufacturer, or if it has been used in any other way than as directed by the User Manual and instructions. The technical file has been stored by the R&D Manager at the company's registered address.

Registered address:

**Ascaso Factory S.L.U**

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

Date: 24/07/2017



(Operations Manager)

# I - 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 applicable 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 15 - Maintenance and cleaning.
- Disconnection is incorporated in the fixing wiring in accordance with AS/NZS 3000.

## 2 - Use

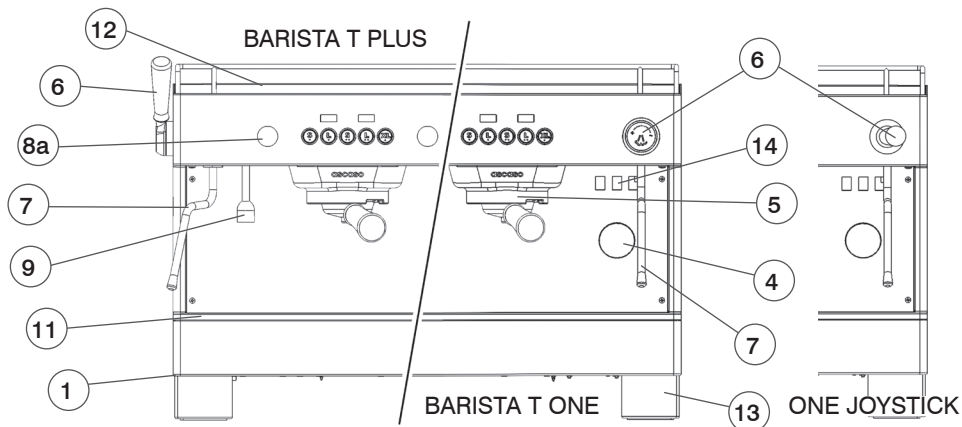
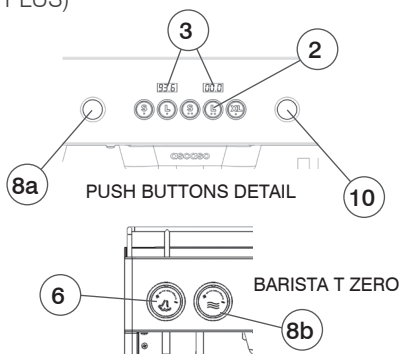
The machines have been designed, manufactured and protected to be used as machines to prepare espresso coffee and hot drinks (tea, cappuccino, chamomile, etc.); all other use must be considered improper and therefore dangerous.

### ATTENTION!

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

## 3 - Components identification

1. General switch (0 OFF, I ON)
2. Buttons groups
3. Information screens groups (only ONE and PLUS)
4. Pressure gauge boiler / pressure pump
5. Coffee groups
6. Steam tap/joystick control
7. Steam tube
- 8a. Hot water switch (only ONE and PLUS)
- 8b. Hot water knob (only ZERO)
9. Hot water outlet
10. Semi-automatic dispensing switch (only Plus model)
11. Tray
12. Cup-warmer
13. Adjustable feet
14. Light, cup-warmer and group-heating switch (0 OFF, I ON)



## 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	1GR	2GR Compact	2GR (BT.99-BT.100)	3GR
Voltage	110-120V 50/60Hz			
Power (w)	3500	3165	3165	6500
Steam boiler (w)	2000	2000	2000	3500
Coffee group (w)	1x1000	2x1000	2x1000	3x1000
Steam boiler				
Max. Pressure (mpa)	0,27	0,27	0,27	0,27
Working pressure (mpa)	0,2	0,2	0,2	0,2
Volume (l)	4,5	4,5	8,5	8,5
Size (mm)	440x550x465	560x550x465	700x550x465	920x550x465
Weight (kg)	40	65	71	93
Water inlet	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"
Min/max pressure (mpa)	0,1 / 1,0	0,1 / 1,0	0,1 / 1,0	0,1 / 1,0
Drain pipe diameter (mm)	16			
1 Coffee filter holder	1			
2 Coffee filter holder	1	2	3	
Blind filter	1			
Tamper	1			
Drain pipe	1			
Incoming water pipe	1			

## 5 - Installation

---

The installation, maintenance and repair of the machines must be carried out only by qualified personnel.

The appliance must be installed so that the support surface is at least 1.20m high. The support plane must be well leveled and dry, and stable. The machines are equipped with height adjustable feet.

This appliance is not suitable to be installed in an area where a water jet could be used, nor to be installed outdoors. This device is only suitable for installation in places where its use and maintenance is restricted to qualified personnel.

To ensure correct use, the machine must be installed in places where the ambient temperature is between  $+ 5^{\circ}\text{C}$  /  $+ 32^{\circ}\text{C}$  and the humidity does not exceed 70%.

It is advisable to leave a space around the machine in order to speed up maintenance work, as well as the space for the coffee grinder.

In order to avoid the freezing of water in the machine, avoid installing it in places with an ambient temperature equal to or lower than  $0^{\circ}\text{C}$ . In case of freezing do not use the machine and contact the manufacturer.

The appliance must be powered exclusively with potable and cold water in accordance with current legislation. The pressure of the water network must be between 0.1 and 0.6 MPa. If this requirement is not met, consult the manufacturer. Between the water network and the feeding tube of the machine, a stopcock must be installed in order to interrupt the supply when necessary.

The water and steam expelled by the machine's tubes are extremely hot and can cause serious injury.

Any failure to comply with the instructions and warnings given by the manufacture may invalidate the machine's warranty.

## 6 - Electrical connection

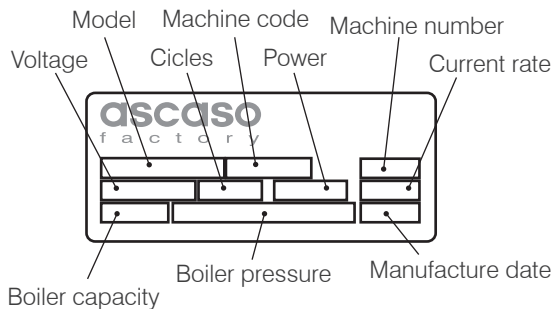
---

The machine is supplied ready for connection according to the required specifications.

The appliance is supplied with the power cable without plug, because its fixed installation is envisaged to the electrical network, so it is necessary to install a general protection switch.

Before connecting the machine, make sure that the data on the rating plate correspond to those of the electrical distribution network.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by its after-sales service or by similar qualified personnel in order to avoid a danger.



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

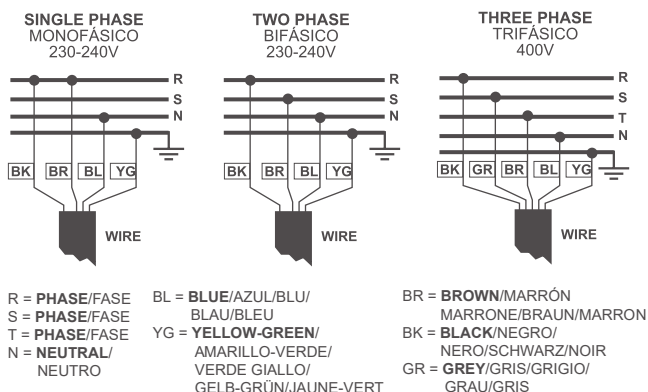
Disconnecting means must be incorporated into the fixed installation in accordance with the installation regulations.

### ATTENTION!

It is essential to connect the machine to a properly grounded connection.

### ATTENTION!

The machines model BARISTA T 2/3 groups are configured to make a two-phase (1/2 GR) / three-phase (3 GR) connection, as indicated in the diagram incorporated into the connection cable. Special attention must be paid to the connection of each of the phases as well as the cable corresponding to the neutral of the electrical system.



**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
1GR	1 x 1000	2 x 1000	15 A	6,5 A	11 A	15 A	15 A	15 A	15 A
2GR Compact	2 x 1000	2 x 1000	19,5 A	6,5 A	11 A	15 A	19,6 A	19,5 A	19,5 A
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 IN MODELS ONE/PLUS

## 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.

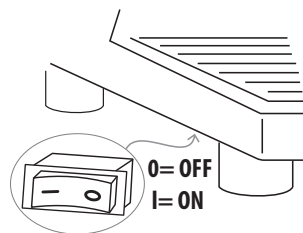
### ATTENTION!

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 models ONE/PLUS) in order to start making coffee, and until the temperature of the steam/hot water boiler reaches the set-point one (the pressure gauge

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

### ATTENTION!

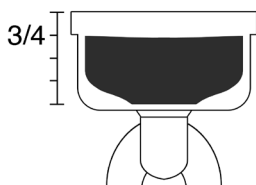
During the heating up of the groups, the 5 keys of each control panel will alternate to be ON and OFF until group reaches set temperature. Then 5 keys will change to permanent ON position.

## 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.

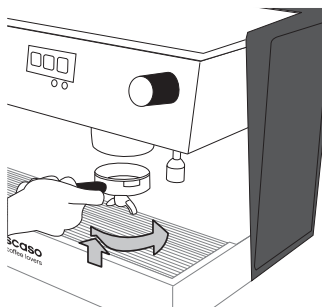
The steps to follow are:

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.



Place the cups or cup on the rack and press the keypad in the desired selection. The perfect extraction of an espresso requires 20/25 seconds.

Attention! To obtain an optimum coffee extraction quality, always use the appropriate filter for 1 or 2 coffees.

Attention! If the coffee comes out very fast or very slowly, it will be necessary to change the grind of the finest or thickest coffee and experiment with the pressing according to our preferences.

#### ATTENTION!

To obtain an optimum coffee extraction quality, always use the appropriate filter for 1 or 2 coffees.

#### ATTENTION!

If the coffee comes out very fast or very slowly, it will be necessary to change the grind of the finest or thickest coffee and experiment with the pressing according to our preferences.

### GENERAL ADVICE

1. The filter holder must always be placed on the machine to keep it warm. In closed position.
2. Place the cups on the cup-warmer. The temperature (optimum 40°C / 105°F) will improve our espresso.
3. The coffee will continue to come out in small drops a few seconds after turning off the coffee breaker.
4. It is advisable to grind the amount of coffee needed at the time it is needed because the ground coffee quickly loses its aroma qualities and the fatty substances contained in the coffee become rancid.

# 10 - Programming dose of coffee



To program the amount of coffee, with the machine on and ready to make coffee (keys of the keypad permanently lit), press the programming button XL for 5 or 6 seconds until it is lit intermittently while the rest of the keys are illuminated in a fixed manner.

Then press the key of the selection you want to program, which is lit intermittently at the same time that the other 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.

If you want to get coffee at will (continuous), press the XL key. When you get the desired amount, press again to interrupt the delivery.

## ATTENTION!

The BARISTA T PLUS model has a semi-automatic switch that activates the delivery of coffee manually.

# 11 - Preparation of the cappuccino

The true "cappuccino" is composed of 25 milliliters of espresso coffee and 125 milliliters of cold milk mounted with steam, which will go from 3 or 4 degrees Celsius to about 55 degrees Celsius. The milk must be bovine and fresh with a protein content of 3.2 percent and 3.5 percent fat, and assembled - just the amount needed for a cup - in a steel container (jar) to avoid mixing with other scents or flavors.

The density of the cream has to be uniform without there being a separation with the liquid, nor can it present holes or bubbles.

## PREPARATION

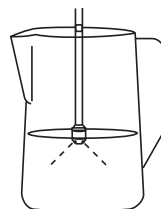
- The pressure gauge will indicate the pressure of the boiler 1.2 / 1.5 bar. The boiler will be ready to dispense water and steam (approximately 20/22 min.)
- Turn the steam knob. It is normal that at the beginning of the steam service a little water comes out of the pipe, so we recommend that you position the pipe in the drain pan.
- Insert the tube into the milk to be heated. Fill up to 1/3 of the jar.

### 1) TEXTURE: Getting cream

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

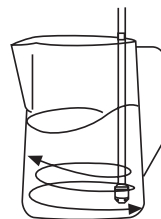
Open the steam control and move the tube at different angles (always under the surface of the milk) to achieve an emulsion effect thanks to air circulation. Once textured, the volume of milk can be doubled.

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



### 2) TEMPERATURE: Heating the milk

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

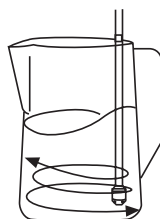


**IMPORTANT!**

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 75°C. From this temperature the milk will be blanched and lose its properties for the cappuccino.

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

**ADVICE:** The espresso is extracted at 75-80°C. The milk is textured and hot between 55°C-70°C. It is important to keep these temperatures when serving, so the cups must be heated using the cup-warmer zone of the coffee maker. If this is not possible, warm the cup with hot water before using it.

Once we have the hot and textured milk, we are ready to serve it in the cup, adding it to our espresso base.

**POSSIBLE PROBLEMS.**

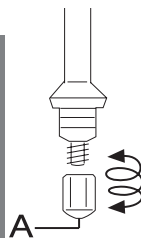
The cream can be excessively thin and without consistency.

- 1) One of the reasons may be that the milk had already warmed up in advance.
- 2) The milk has been heated too much (the steam tube is placed deeper in the jar and the milk is heated without letting the air circulate on the surface) before having achieved the desirable texture. We have not done step 1 correctly: TEXTURAR and we have not let the air work the milk.

Attention! If you have used the steam or water service for a long period without interruption and observe that the output pressure drops, wait a few moments for the boiler to recover. The optimum pressure is 1 / 1,5 bar.

**IMPORTANT!**

After each use it is advisable to let steam out for 5 seconds to clean the duct and prevent it from becoming clogged. To clean the absorption holes (A) you can use a clip. Make sure that the tube is free of obstacles.



## 12 - Preparation of hot water

Put a cup or container under the water outlet. Operate the hot water switch (8a, models PLUS/ONE) or open the hot water knob (8b, models ZERO) to obtain water. Turn the knob/operate the switch to close the water outlet, when you have obtained the desired amount.

## 13 - Specific functions of ONE and PLUS models

The Barista T ONE and Barista T PLUS models have 2 independent displays on each of the group keypads through which we can control the following parameters.

Parameter	Description
Tx	Setpoint temperature of group X (x = 1,2,3), shown on the left screen during the operation of the machine.
Tc	Temperature of the steam boiler
Ud	Units of measure: Degrees Celsius (C) or Farenheit (F)
TEC	Sub-menu with temperature control configuration parameters, including P / I / d / b / Ce / Sen / dSP
P/I/d/b	Configuration parameters of the PID temperature control.
Ce	Power configuration parameter. Depending on this parameter (number between 1 and 6) we indicate to the machine how many resistors can work at the same time, always prioritizing those of the coffee groups. See power limitation table to see the different options in section 5 - electrical connection.
SEn	It allows modifying the sensitivity of the level probe, as follows: Lou (Low sensitivity, 150 kΩ) / Mid (medium sensitivity, 400 kΩ) / hig (high sensitivity, 1 MΩ)
dSP	Allows to change between models with 2 displays per group (value 002, default setting) or 1 display per group (value 001).
PUr	Activates the purge option for coffee groups in BARISTA T PLUS models equipped with electronic purge buttons. Default setting for ONE and PLUS models with mechanical purge buttons, must be OFF.
TeE	Steam boiler's temperatura in stand-by mode
TiE	Inactivity time (in minutes) after which the temperatura of the steam boiler is set to the stand-by one (TeE parameter). If this value is set to 0, stand-by function is deactivated.
Pxy	Pre-infusion of the selection y (y = 1,2,3,4) of the x button, configurable between 0 and 5 seconds. For example, P12 is the pre-infusion time (pump ON) of selection 2 in group 1. Pump time OFF is always 3s. Selection 5 (XL, continuous delivery) does not have pre-infusion time.
Cr	Timer, activated or deactivated. When activated, brewing time is showed in the display on the right of each coffee group during the brewing process.
Ux	Indicates the offset between the regulated temperature and that shown by the group x display. This parameter allows to apply an offset between (-9.9, +9.9) °C.
AC	Steam boiler activated / deactivated
SP	Indicates the number of partial services (since the last reset to 0) of the group from which we are viewing the data.
STG	Indicates the number of total services of the machine since the last reset to 0.
ST	Indicates the total number of services (historical without considering resets) of the machine.



To enter programming mode, we must press key 5 and immediately and without releasing this one press also key 3 (counting from the left) of the first keypad. The 5 keys and the displays will be off. Then press key 5 for 10 seconds. Then the display on the left will show the different programming options according to the previous table.

With the keys 1 and 2 we move forward or backward between the different options, and with the 5 key we enter the selected option to modify the previously programmed value. Once inside the option to modify, with the keys 1 and 2 we increase / decrease the value of it, and with the key 5 we confirm the modification, returning to the programming menu.

To exit the programming menu, we must search for the ESC option and select it using the 5 key. The keypads and displays will be off. We must activate them again by pressing the 3 key.

### ATTENTION!

We can reset the programming parameters by pressing keys 1,3 and 5 of group 1 with the machine turned off. Without releasing them, we activate the general switch until the Prt text appears on the group one screen. Then, we release the keys, and turn off and on again the machine.

### ATTENTION!

We can deactivate coffee groups independently by pressing key 5 and immediately and without releasing this one also key 2 of each keypad. The display on the left of the off group will show OFF. To activate it again, we must repeat the operation again, pressing buttons 5 and 2 simultaneously.

### ATTENTION!

The displays on each keypad also give information about the problems that may arise in the different components through the following list of alarms.

AL2	GROUP FLOW METER FAILURE x (display only in group x) (x = 1/2/3)
AL3	PROBE TEMPERATURE FAULT GROUP x (visualize only in group x) (x = 1/2/3)
AL4	GROUP RESISTANCE FAILURE x (visualize only in group x) (x = 1/2/3)
AL5	CIRCUIT FAILURE (VISUALIZE ON ALL DISPLAYS)
AL6	MAXIMUM FILLING BOILER TIME

**ATTENTION!**

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

## 14 - Specific functions of model ZERO - BT..99 - BT.100

The Barista T ZERO model performs the following options which need to be set through the main keyboard of the machine:

- a.** Control of the temperature of the coffee groups, with 8 selections available for each group.
- b.** Activation of the demonstration mode, through which we deactivate the resistances and alarms.
- c.** Maximum power control by selecting the maximum number of heating elements resistors that can work simultaneously (see power limitation table in section 5 - electrical connection).
- d.** Activation of the pre-infusion.
- e.** Activation or deactivation of the steam boiler.

### **a. Configuration of the group temperature** (default setting 93°C)

- Get into the setting mode (press key 5 + 3) in group 1.
- Key 5 is FLASHING in all control panels. It is important that this happens in all groups, so we can modify each temperature accordingly.
- Temperature may be showed as follows:

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

- To modify the temperature user just needs to press the keys 1 to 3 in order to have them ON or OFF. Standard setting must be 93°C.
- This may be done on each control panel.
- To finish and exit, press key 5 in group 1 for 5 seconds. All buttons will go OFF, then press key 3 on group 1 to get into working mode.

**b. Configuration of the steam boiler temperature.** This must be done at the same time than the group temperature setting. Default setting is 125°C, and in order to modify it group 1 and group 2 control panels must be used as follows:

- Get into the setting mode (press key 5 + 3) in group 1.
- Key 5 is FLASHING in all control panels. It is important that this happens in all groups, so we can modify each temperature accordingly.
- Temperature may be showed as follows:

	GROUP 1 KEY 4 (L2)	GROUP 2 KEY 4 (L2)
OFF	OFF	OFF
120°C	ON	OFF
125°C	OFF	ON
130°C	ON	ON

- To modify the temperature user just needs to press the key 4 on groups 1 and 2 in order to have them ON or OFF.
- To finish and exit, press key 5 in group 1 for 5 seconds. All buttons will go OFF, then press key 3 on group 1 to get into working mode.

### **C. Functions being activated through control panel without getting into setting menu:**

- Automatic cleaning – Press keys 5 + 1 on each coffee group
- ON/OFF coffee groups – Press keys 5 + 2 on each coffee group. 5 keys will be OFF while group is OFF. To activate again, repeat the same process.
- Pre-infusion activation – Press keys 5 + 4 on each coffee group, activating a fixed 3 second pre-infusion time. To deactivate again, repeat the same process.
- Economy mode (CE parameter management), adjusted through group 1 keyboard:

1. CE=5 (default setting) - With the machine OFF, press key 1, and switch ON the machine. Key 1 will be ON. Switch OFF and ON machine again to come back to working mode.

2. CE=4 - With the machine OFF, press keys 1+2, and switch ON the machine. Keys 1 and 2 will be ON. Switch OFF and On machine again to come back to normal working mode.
  3. CE=3 - With the machine OFF, press keys 1+3, and switch ON the machine. Keys 1 and 3 will be ON. Switch OFF and On machine again to come back to normal working mode.
  4. CE=2 - With the machine OFF, press keys 1+5, and switch ON the machine. Keys 1 and 5 will be ON. Switch OFF and On machine again to come back to normal working mode.
- No power mode (only lighting) – With the machine OFF, press keys 1+4, and switch ON the machine. No heating element or alarm is enabled, only control panels and lighting is ON (Demo mode). To return to normal working mode, repeat the same process.

## Attention! Alarms

	BUTTONS GROUP i (i=1,2,3)				
	BUTTON S1	BUTTON L1	BUTTON S2	BUTTON L2	BUTTON XL
GROUP HEATING UP	ALTERNATIVE BLINKING OF THE KEYS OF THE GROUP, THE REST ON.				
SHORT SINGLE COFFEE S2	IN THE GROUP IN WHICH THE SELECTION IS ACTIVATED, KEY K1 PERMANENT, REST OFF.				
LARGE SINGLE COFFEE L1	IN THE GROUP IN WHICH THE SELECTION IS ACTIVATED, KEY K2 PERMANENT, REST OFF.				
SHORT DOUBLE COFFEE S2	IN THE GROUP IN WHICH THE K3 SELECTION IS ON, PERMANENT, REST OFF.				
LARGE DOUBLE COFFEE L2	IN THE GROUP IN WHICH THE K4 SELECTION IS ON, PERMANENT, REST OFF.				
CONTINUOUS XL	IN THE GROUP IN WHICH THE SELECTION TABLE K5 PERMANENT IS ACTIVATED, REST OFF.				
MAX. FILLING TIME FOR BOILER	IN ALL GROUPS, KEYS K3 AND K4 FLASH, REST KEYS OFF				
FLOWMETER ALARM GROUP i	KEY K3 OF THE GROUP i (i = 1,2,3) FLASHES, REST KEYS GROUP i OFF.				
COFFEE TEMP. PROBE ALARM GROUP i	KEY K1 OF THE GROUP i (i = 1,2,3) FLASHES, REST KEYS GROUP i OFF.				
STEAM TEMP. PROBE ALARM GROUP	KEY K2 IN ALL GROUPS FLASH, REST KEYS GROUP OFF.				
AUTOMATIC CLEANING	KEY K1 + K5 OF GROUP i (i = 1,2,3) FLASHES, REST KEYS GROUP i OFF.				

# 15 - Maintenance and cleaning

---

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

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

## 1) DAILY CLEANING

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

**Automatic cleaning for the coffee groups.** In order to activate the automatic cleaning system for the coffee groups we must press key 5 and immediately and without releasing this one press also key 1 of the button panel belonging to the group we want to clean. Then it will start the cleaning process consisting of 10 consecutive rinsing of 10 seconds, with a 3s delay between them. If we need to stop the process before its end, we must press key 5 of the same button panel.

## 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 special cleaning product for espresso coffee machines, 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 a special discaler product following the instructions specified on it.

## 16 - Warranty

---

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

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

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

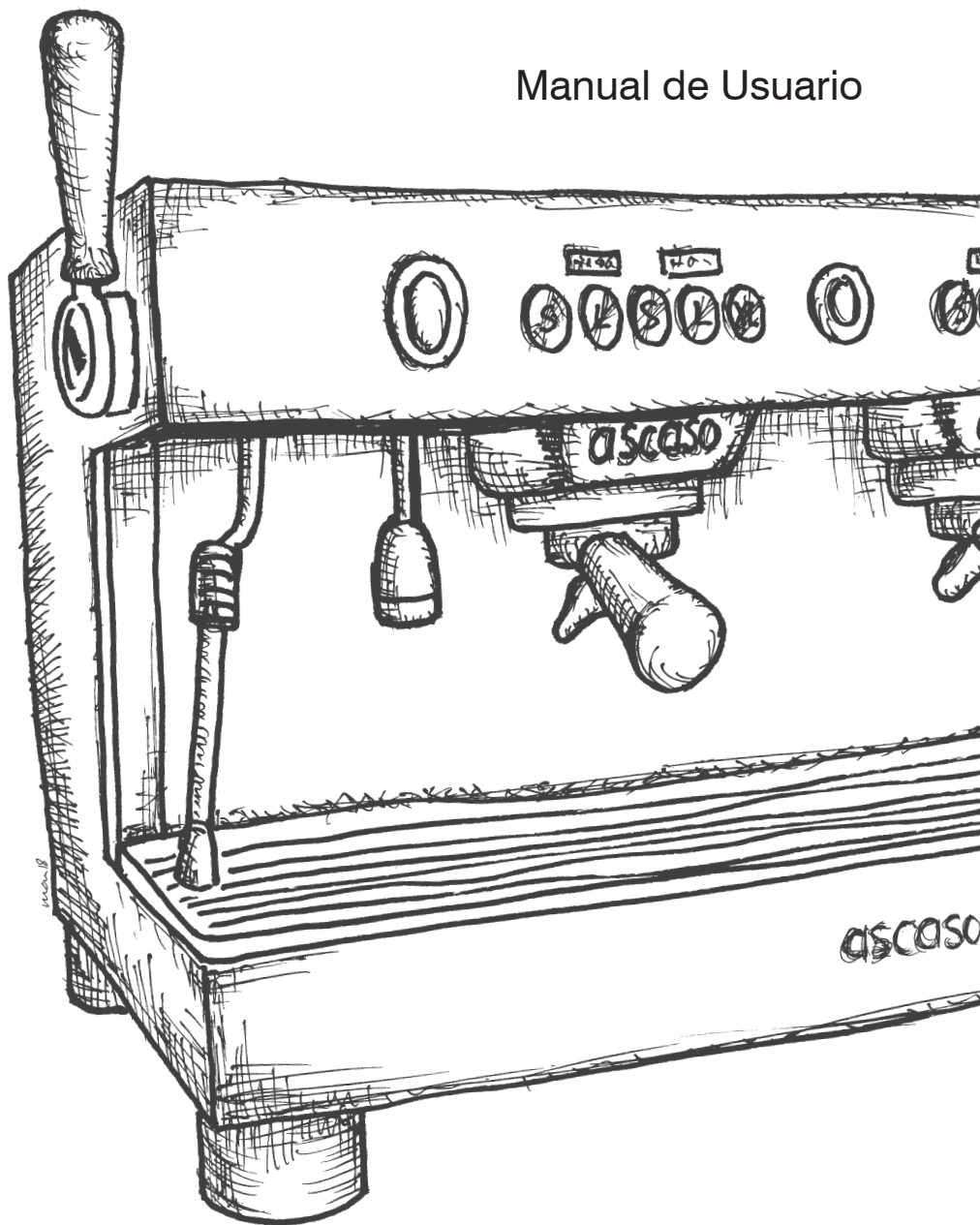
This guarantee will not be valid if:

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



# BARISTA T - BT..99 - BT.100

Manual de Usuario



**ascaso**  
BARCELONA



# ¡Gracias!

---

Gracias por haber adquirido un producto **ascaso**. Con él podrá obtener el mejor café espresso y deliciosos cappuccinos.

Su máquina de café ha sido diseñada y construida aplicando las últimas innovaciones tecnológicas, tanto en el ámbito informático como de ingeniería, por lo que el resultado es un producto de alta calidad, seguro y fiable.

## Reciclaje de su cafetera

---

Las cafeteras pueden contener materiales reciclables.

Contacte con su distribuidor o con el centro de reciclaje de su localidad.





# Contenido

---

CONFORMIDAD . . . . .	34
1. NORMAS DE SEGURIDAD . . . . .	35
2. USE . . . . .	37
3. IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES . . . . .	37
4. CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA . . . . .	38
5. INSTALACIÓN . . . . .	39
6. CONEXIÓN ELÉCTRICA . . . . .	39
7. CONEXIÓN HIDRÁULICA . . . . .	41
8. PUESTA EN MARCHA . . . . .	42
9. PREPARACIÓN DE CAFÉ . . . . .	43
10. PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE CAFÉ . . . . .	45
11. PREPARACIÓN DEL CAPUCCINO . . . . .	46
12. PREPARACIÓN DE AGUA CALIENTE . . . . .	48
13. FUNCIONES ESPECÍFICAS DE LOS MODELOS ONE Y PLUS . . . . .	49
14. FUNCIONES ESPECÍFICAS MODELO ZERO . . . . .	51
15. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA . . . . .	54
16. GARANTIA . . . . .	55

# Normativa - Declaración de conformidad CE



**Ascaso Factory S.L.U**

Coneixement 1 Pol. Ind. GaváPark

08850 Gavá / Barcelona / Spain

Como fabricante de máquinas de café, declara que:

Tipo: Máquina de café

Modelo:

Nº serie:

ASCASO FACTORY SLU declara bajo su responsabilidad que el producto Máquina para café de uso profesional al cual se refiere esta Declaración, de acuerdo con lo prescrito por las específicas directivas: 98/37/CE - - Directiva máquina 73/23/CEE, 93/68/CEE - Directiva Baja Tensión 89/336/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE - - Directiva EMC 97/23/ - Directiva equipos de presión (PED) y es conforme a las siguientes normas: EN 292-1, EN292-2, EN 60335-1, EN60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, EN 50141, EN55104 Normas EN armonizadas.

La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del fabricante, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones. El expediente técnico ha sido archivado por "R&D Manager" en la sede legal.

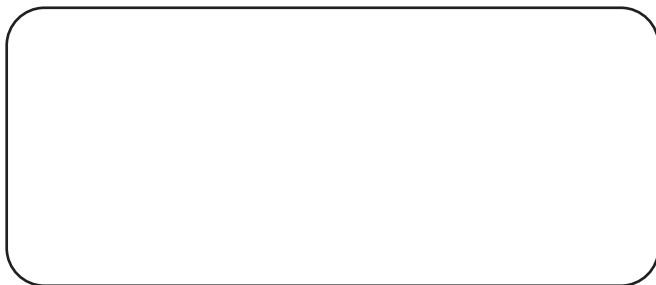
Sede legal:

**Ascaso Factory S.L.U**

Coneixement 1 Pol. Ind. GaváPark

08850 Gavá / Barcelona / Spain

Fecha: 24/07/2017



(Director Operaciones)

# I - 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 15 - Mantenimiento y limpieza.
- La desconexión se incorpora en el cableado permanente de acuerdo con AS/NZS 3000.

## 2 - Uso

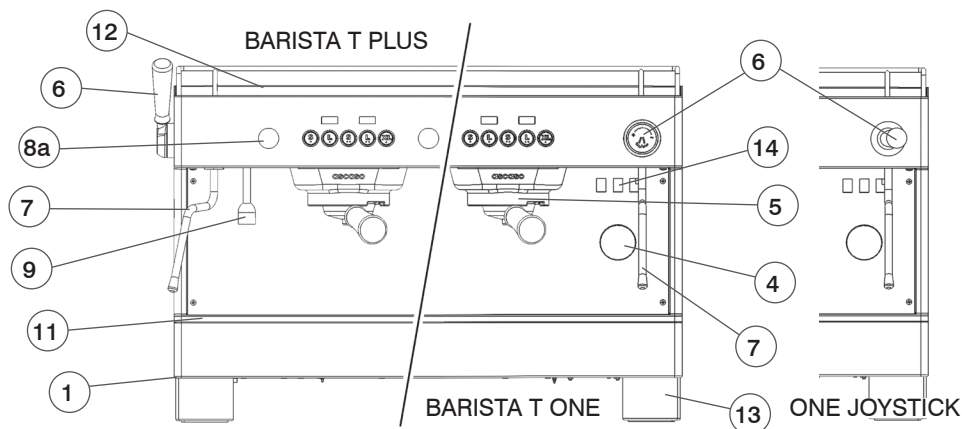
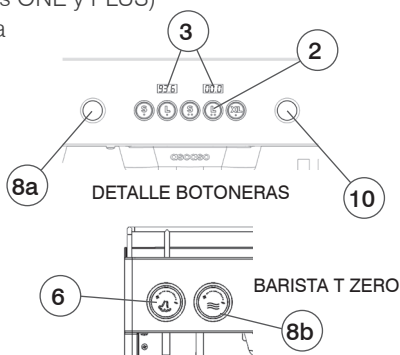
Las máquinas han sido diseñadas, fabricadas y protegidas para ser empleadas como máquinas para preparar café expreso y bebidas calientes (té, capuchino, manzanilla, etc.); todo otro uso ha de ser considerado impropio y por tanto peligroso.

### ATENCIÓN!

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas debidos a un uso impropio, errado o irrazonable.

## 3 - Identificación de componentes

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



## 4 - Características de la máquina

Las máquinas de la serie BARISTA T han sido diseñadas para preparar café espresso y bebidas calientes.

El principio de funcionamiento consiste en una bomba volumétrica en el interior de la máquina que alimenta la caldera de agua caliente y vapor, además de los grupos de café independientes.

El agua a utilizar para preparar las bebidas es tomada al momento de la red hídrica, presurizada por la bomba, pasando por un circuito de pre-calentamiento a través de la caldera de agua caliente/vapor, y siendo finalmente elevada su temperatura desde la temperatura de pre-calentamiento hasta la de trabajo por un intercambiador.

Cada uno de los grupos erogadores, así como la caldera de agua caliente/vapor, pueden presentar una temperatura de trabajo diferente.

La máquina está formada por una estructura portante en acero a la que se fijan los componentes mecánicos y eléctricos. Todo está cubierto con paneles de cobertura total realizados en chapa de hierro pintada al horno y en acero inoxidable. En la parte frontal de la máquina se realizan las operaciones productivas y están situados los mandos, los aparatos de control y los grupos de erogación de café. En la parte superior de la máquina hay una superficie destinada para calentar las tazas.

BARISTA T	1GR	2GR Compact	2GR (BT..99-BT.100)	3GR
Voltaje	110-120V 50/60Hz			
Potencia máxima (w)	3500	3165	3165	6500
Caldera vapor (w)	2000	2000	2000	3500
Grupo cafe (w)	1x1000	2x1000	2x1000	3x1000
Caldera vapor				
Presion maxima (mpa)	0,27	0,27	0,27	0,27
Presion trabajo (mpa)	0,2	0,2	0,2	0,2
Capacidad (l)	4,5	4,5	8,5	8,5
Medidas (mm)	440x550x465	560x550x465	700x550x465	920x550x465
Peso (kg)	40	65	71	93
Entrada agua	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"
Presion min/max (mpa)	0,1 / 1,0	0,1 / 1,0	0,1 / 1,0	0,1 / 1,0
Diametro desagüe (mm)	16			
Portafiltro 1 café	1			
Portafiltro 2 cafes	1	2		3
Filtro ciego	1			
Tamper	1			
Tubo desagüe	1			
Flexo entrada agua	1			

## 5 - Instalación

---

La instalación, mantenimiento y reparación de las máquinas debe ser efectuado sólo por personal cualificado.

El aparato deberá instalarse de modo que la superficie de apoyo se encuentre a 1,20m de altura como mínimo. El plano de apoyo debe estar bien nivelado y seco, y ser estable. Las máquinas van provistas de pies regulables en altura.

Este aparato no es adecuado para ser instalado en un área donde podría ser usado un chorro de agua, ni ser instalado en el exterior. Este aparato es sólo apto para ser instalado en lugares donde su uso y mantenimiento esté restringido a personal cualificado.

Para garantizar un uso correcto, la máquina debe estar instalada en lugares donde la temperatura ambiente esté comprendida entre +5°C / +32°C y la humedad no sea superior al 70%.

Se aconseja dejar un espacio libre alrededor de la máquina con el fin de agilizar los trabajos de mantenimiento, así como del espacio destinado al molino de café.

A fin de evitar la congelación del agua de la máquina, evitar su instalación en lugares con temperatura ambiente igual o inferior a 0°C. En caso de congelación no usar la máquina y contactar con el fabricante.

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

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.

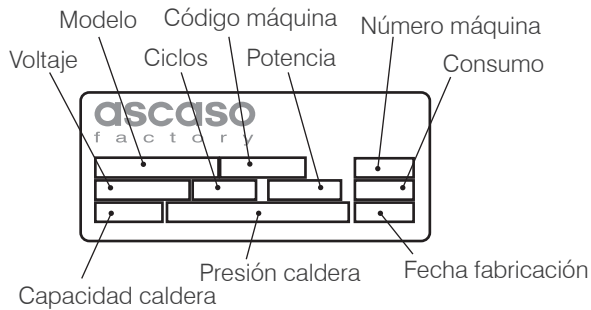
## 6 - Conexión eléctrica

---

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.

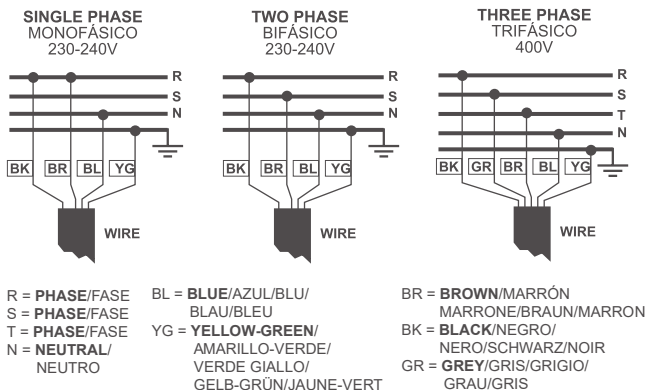
Deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación.

### ATENCIÓN!

Es imprescindible la conexión tierra, debidamente conectada.

### ATENCIÓN!

Las máquinas modelo BARISTA T están configuradas para realizar una conexión bifásica (1/2GR) / trifásica (3GR), tal y como se indica en el esquema incorporado al cable de conexión. Debe prestarse especial atención al conexionado de cada una de las fases así como del cable correspondiente al neutro del sistema eléctrico.



# **ATENCIÓN!**

La conexión en modo monofásico de estas máquinas comportará unos elevados consumos de corriente eléctrica, debiendo disponer como mínimo de tomas preparadas para soportar 25 A para el modelo de 2 grupos, y 30 A para el de 3 grupos. Es posible limitar el amperaje necesario mediante el software de configuración de la máquina, limitando el número de resistencias que trabajan de manera simultánea (ver sección 12). La tabla de potencias/amperaje en función de la configuración del número de resistencias que trabajan de manera simultánea es la siguiente:

BARISTA T	CAFE (W)	VAPOR (W)	A TOTAL 230V 1P	PARAMETRO CE					
				1	2	3	4	5	6
1GR	1 x 1000	2 x 1000	15 A	6,5 A	11 A	15 A	15 A	15 A	15 A
2GR Compact	2 x 1000	2 x 1000	19,5 A	6,5 A	11 A	15 A	19,6 A	19,5 A	19,5 A
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 MODELOS ONE/PLUS**

# 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 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.

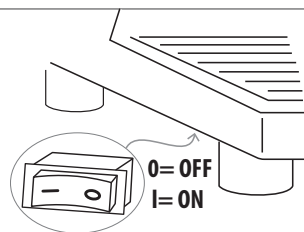
### ATENCIÓN!

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 (93° C / 200° F).

A partir de éste momento, habrá que esperar a que la temperatura de los grupos de café llegue a la consigna para poder empezar a hacer cafés ((indicado a través del

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

### ATENCIÓN!

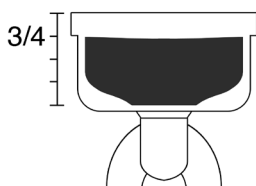
Durante el calentamiento de los grupos, las 5 teclas de cada panel de control se irán cambiando entre ON y OFF hasta que el grupo alcance la temperatura establecida. Al finalizar el proceso de calentamiento, las 5 teclas quedarán ON de manera permanente.

## 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.

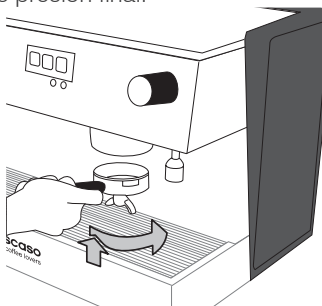
Los pasos a seguir son:

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.

- Introduzca el portafiltro en el grupo partiendo de su izquierda y girando hacia la derecha con la suficiente presión final.



- Coloque las tazas o taza sobre la rejilla y accione la botonera en la selección deseada. La extracción perfecta de un espresso requiere de 20/25 segundos.

### ATENCIÓN!

Para obtener una óptima calidad en la extracción del café, use siempre el filtro adecuado para 1 o 2 cafés.

### ATENCIÓN!

Si el café sale muy rápido o muy lentamente, hará falta cambiar el molido del café más fino o más grueso y experimentar con el prensado según nuestras preferencias.

## CONSEJOS GENERALES

- El portafiltro siempre debe ir colocado en la máquina para que se mantenga caliente. En posición cerrado.
- Colocar las tazas sobre el caliente-tazas. La temperatura (óptima 40°C/105°F) mejorará nuestro espresso.
- El café continuará saliendo en pequeñas gotas unos segundos después de apagar el interruptor de café.
- Se aconseja moler la cantidad de café necesaria en el momento en que se necesita porque el café molido pierde rápidamente sus cualidades de aroma y las sustancias grasas contenidas en el café se vuelven rancias.

# 10 - Programación de la dosis de café



Para programar la cantidad de café, con la máquina encendida y preparada para hacer café (teclas de la botonera encendidas de manera permanente), pulsar durante 5 ó 6 segundos el pulsador de programación XL hasta que quede iluminado de manera intermitente mientras el resto de las teclas están iluminadas de manera fija.

Pulsar entonces la tecla de la selección que quiera programar, que queda iluminada de manera intermitente al mismo tiempo que las otras cuatro teclas quedan apagadas. Se inicia el proceso de erogación.

Una vez obtenida la cantidad deseada, pulse de nuevo la tecla perteneciente a la selección que este programando. Se detiene el proceso de erogación, y la tecla queda OFF. Pulsar la tecla XL hasta que todas las teclas de la botonera estén ON excepto ésta, y pulse de nuevo 2 veces la tecla XL para volver al modo de trabajo. También puede esperar durante 30 segundos para que esto ocurra de manera automática.

## ATENCIÓN!

En máquinas de 2 y 3 grupos, al programar el grupo izquierdo, automáticamente quedan programados con los mismos parámetros de volumen los situados más a la derecha de este. Puede programar diferentes selecciones sin salir del modo de programación, simplemente debe seguir los mismos pasos con cada una de las selecciones que desee programar.

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

## ATENCIÓN!

El modelo BARISTA T PLUS cuenta con un interruptor semi-automático que activa la erogación del café de manera manual.

# II - Preparación del cappuccino

El verdadero “cappuccino” está compuesto por 25 mililitros de café espresso y 125 mililitros de leche fría montada con vapor, que pasará de los 3 ó 4 grados centígrados a los cerca de 55 grados centígrados. La leche tiene que ser de vacuno y fresca con un contenido de proteínas sobre el 3,2 por ciento y el 3,5 por ciento de grasa, y montada —sólo la cantidad necesaria para una taza— en un recipiente de acero (jarra) para evitar la mezcla con otros olores o sabores.

La densidad de la crema tiene que ser uniforme sin que exista una separación con el líquido, ni puede presentar orificios o burbujas.

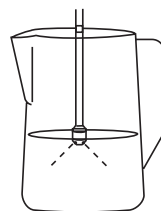
## PREPARACIÓN

- El manómetro indicará la presión de la caldera 1. 2/1,5 bar. La caldera estará dispuesta para dispensar agua y vapor (aprox. 20/22 min.)
- Gire el mando vapor. Es normal que al inicio del servicio de vapor le salga por el tubo un poco de agua, por lo que recomendamos posicione el tubo en la bandeja de desagüe.
- Introduzca el tubo en la leche a calentar. Llene hasta 1/3 de la jarra.

### 1) TEXTURA: Obteniendo crema

Para obtener la consistencia denominada “terciopelo”, se debe situar el tubo cappuccinador justo por debajo de la superficie de la leche.

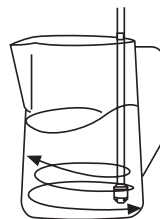
Abrimos el mando vapor y movemos el tubo en diferentes ángulos (siempre bajo la superficie de la leche) hasta conseguir un efecto de emulsión gracias a la circulación del aire. Una vez texturada, el volumen de la leche puede ser del doble.



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

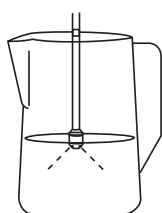
### 2) TEMPERATURA: Calentando la leche

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



## **IMPORTANTE!**

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



Texturar



Calentar

Recuerde no calentar la leche a más de 75°C. A partir de esta temperatura la leche estará escaldada y perderá sus propiedades para el cappuccino.

Una vez terminada la operación, gire el pomo (9) para cerrar la salida de vapor.

Consejo. El espresso es extractado a 75-80 °C. La leche está texturada y caliente entre 55 °C-70 °C. Es importante conservar estas temperaturas al servir, por lo que se deben calentar las tazas usando la zona caliente-tazas de la cafetera. Si no es posible, caliente la taza con agua caliente antes de usarla.

Una vez tenemos la leche caliente y texturada, ya estamos preparados para servirla en la taza, añadiéndola a nuestra base de espresso.

## **POSIBLES PROBLEMAS.**

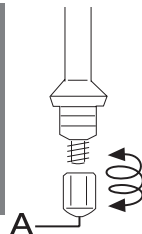
La crema puede ser excesivamente fina y sin consistencia.

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

Atención! Si ha utilizado el servicio de vapor o agua durante un período largo sin interrupción y observa que le baja la presión de salida, espere unos instantes a que se recupere la caldera. La presión óptima es de 1 / 1,5 bar.

### IMPORTANTE!

Después de cada uso es aconsejable hacer salir vapor durante 5 segundos para limpiar el conducto y evitar que se obture. Para limpiar los orificios de absorción (A) puede usar un clip. Asegúrese de que el tubo está libre de obstáculos.



## 12 - Preparación de agua caliente

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

# 13 - Funciones específicas de los modelos ONE y PLUS

Los modelos Barista T ONE y Barista T PLUS cuentan con 2 displays independientes sobre cada una de las botoneras de grupo mediante las cuales podemos controlar los siguientes parámetros.

Parámetro	Descripción
Tx	Temperatura de consigna del grupo X (x=1,2,3), mostrado en la pantalla izquierda durante el funcionamiento de la máquina.
Tc	Temperatura de la caldera de vapor
Ud	Unidades de medida: Grados Celsius (C) o Fahrenheit (F)
TEC	Sub-menú con parámetros de configuración del control de temperatura, incluyendo P/I/d/b/Ce/ Sen / dSP
P/I/d/b	Parámetros de configuración del control de temperatura PID.
Ce	Parámetro de configuración de potencia. En función de este parámetro (número comprendido entre el 1 y el 6) indicamos a la máquina cuántas resistencias pueden trabajar al mismo tiempo, siempre priorizando las de los grupos de café. Ver tabla limitación potencia para ver las diferentes opciones en la sección 5 - conexión eléctrica.
SEn	Permite modificar la sensibilidad de la sonda de nivel de la manera siguiente: Lou (baja sensibilidad, 150 kΩ) / Mid (sensibilidad media, 400 kΩ) / hig (sensibilidad elevada, 1 MΩ)
dSP	Permite cambiar entre modelos con 2 displays por grupo (valor 002, por defecto) o con 1 display por grupos (valor 001).
PUr	Activa la opción de purga para grupos de café en los modelos BARISTA T PLUS equipados con botones electrónicos de purga. La configuración predeterminada para los modelos ONE y PLUS con botones de purga mecánica, debe ser OFF.
TeE	Temperatura caldera vapor en modo stand-by
TiE	Tiempo de inactividad (en minutos) después del cual la temperatura de la caldera de vapor pasa a ser la temperatura de stand-by (parámetro TeE). Si se introduce el valor como 0, la función stand-by queda desactivada.
Pxy	Pre-infusión de la selección y (y=1,2,3,4) de la botonera x, configurable entre 0 y 5 segundos. Por ejemplo, P12 es el tiempo de pre-infusión (bomba ON) de la selección 2 en el grupo 1. El tiempo de bomba OFF es siempre de 3s. La selección 5 (XL, erogación continua) no dispone de tiempo de pre-infusión.
Cr	Cronómetro activado o desactivado. Al activarlo, se muestra en la pantalla derecha durante el funcionamiento de la máquina.
Ux	Parámetro de corrección de temperatura, permite introducir la desviación (offset) entre la temperatura real y la mostrada por el display del grupo x (x=1,2,3). Permite realizar un ajuste en cada grupo entre (-9.9, +9.9) °C.
AC	Caldera de vapor activada/desactivada
SP	Indica el número de servicios parciales (desde la última puesta a 0) del grupo del que estamos visualizando los datos.
STG	Indica el número de servicios totales de la máquina desde la última puesta a 0.
ST	Indica el número de servicios totales (histórico sin considerar puestas a 0) de la máquina.



Para entrar en modo programación, debemos pulsar la tecla 5 e inmediatamente después y sin soltar ésta la tecla 3 (contando desde la izquierda) de la primera botonera. Las 5 teclas y los displays quedarán apagados. Posteriormente pulsar la tecla 5 durante 10 segundos. A continuación el display de la izquierda mostrará las diferentes opciones de programación según la tabla anterior.

Con las teclas 1 y 2 avanzamos o retrocedemos entre las diferentes opciones, y con la tecla 5 nos introducimos en la opción seleccionada para modificar el valor programado anteriormente. Una vez dentro de la opción a modificar, con las teclas 1 y 2 aumentamos/disminuimos el valor de la misma, y con la tecla 5 confirmamos la modificación, volviendo al menú de programación.

Para salir del menú de programación deberemos buscar la opción ESC y seleccionarla mediante la tecla 5. Las botoneras y los displays quedarán apagados. Deberemos activarlos de nuevo pulsando la tecla 3.

### ATENCIÓN!

Podemos hacer un reset a los parámetros de programación pulsando las teclas 1,3 y 5 del grupo 1 con la máquina apagada. Sin soltarlas, activamos el interruptor general hasta que en la pantalla del grupo uno aparece el texto Prt. Entonces, soltamos las teclas, y apagamos y volvemos a encender la máquina.

### ATENCIÓN! ON/OFF Grupos café

Podemos desactivar los grupos de café de manera independiente pulsando la tecla 5 e inmediatamente después y sin soltar ésta la tecla 2 de cada botonera. El display de la izquierda del grupo apagado mostrara OFF. Para volver a activarlo, debemos repetir de nuevo la operación, pulsando simultáneamente las teclas 5 y 2.

### ATENCIÓN!

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

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

**ATENCIÓN!**

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

## I 4 - Funciones específicas del modelo ZERO - BT..99 - BT.100

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

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

### a. Configuración de la temperature del grupos de café (por defecto 93° C.)

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

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

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

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

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

	GROUP 1 KEY 4 (L2)	GROUP 2 KEY 4 (L2)
OFF	OFF	OFF
120°C	ON	OFF
125°C	OFF	ON
130°C	ON	ON

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

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

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

3. CE=3 – Con la máquina apagada, presionar las teclas 1+3 del grupo 1, y sin soltar conectar la máquina. Las teclas 1+3 del primer grupo quedarán encendida mientras que el resto están apagadas. Volver a apagar y encender la máquina.
  4. CE=2 – Con la máquina apagada, presionar las teclas 1+5 del grupo 1, y sin soltar conectar la máquina. Las teclas 1+5 del primer grupo quedarán encendida mientras que el resto están apagadas. Volver a apagar y encender la máquina.
- Modo DEMO/FERIA (CE=0, solo iluminación) – Con la máquina apagada, presionar las teclas 1+4 del grupo 1, y sin soltar conectar la máquina. Las teclas 1+4 del primer grupo quedarán encendida mientras que el resto están apagadas. Volver a apagar y encender la máquina. Para Volver al modo de trabajo normal, repetir la operación.

## Atención! Alarmas

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

# 15 - Mantenimiento y limpieza

La limpieza y cuidado preventivo del sistema interno de su máquina es vital para obtener un espresso de óptima calidad.

Advertencia general! La limpieza y el mantenimiento se deben realizar cuando el aparato está frío y desconectado de la red eléctrica. No sumerja el aparato en agua. No apto para su limpieza en lavavajillas.

## 1) LIMPIEZA DIARIA

- Para limpiar el exterior de la máquina use productos específicos para acero inoxidable.
- No limpiar nunca las pantallas con alcohol.
- Extraiga la bandeja periódicamente para limpiarla.
- Inmediatamente después del uso, limpie el tubo de vapor con un trapo húmedo.
- Al finalizar la jornada, limpiar el tubo de vapor, retirando los restos de leche. Para ello, preparar una del limpiador específico para tubos de vapor Ascaso V.8410 siguiendo la dosificación indicada en el producto. Una vez preparado, proceder a la limpieza del tubo siguiendo las instrucciones del producto limpiador, sin olvidar repetir el proceso con agua limpia para retirar restos de producto del tubo de vapor.
- Cazoleta de desagüe. Limpiar la cazoleta de restos de café y residuos recogéndolos con una cucharilla.

**Limpieza automática de los grupos de café.** Para activar el sistema automático de limpieza de los grupos de café deberemos pulsar la teclas 5 e inmediatamente y sin soltar ésta la tecla 1 del grupo donde queramos realizar dicha operación. De manera automática se inicia un proceso de 10 erogaciones consecutivas, con una pausa de 3 segundos entre ellas. Para interrumpir el proceso, pulsar la tecla 5 del grupo donde lo hayamos activado.

## 2) LIMPIEZA SEMANAL

- Ducha y junta del grupo de café, periodicidad semanal. Pasar el cepillo especial Ascaso código V.26 para limpiar las duchas y las juntas del portafiltros.
- Filtros y portafiltros, periodicidad semanal. Preparar una solución del detergente ref. V.8401 o V.8402 siguiendo las instrucciones indicadas en el producto. Sumergir los portafiltros y los filtros en la solución, dejándolos como mínimo 20 minutos. Es preferible dejarlos una noche entera. Pasado este tiempo, sacar las piezas y enjuagarlas abundantemente con agua limpia.

- Limpieza componentes internos, periodicidad semanal. Con la máquina en marcha, cambiar el filtro del café del portafiltros por el filtro ciego suministrado. Aplicar el limpiador ref. V.8401 o V.8402 siguiendo las instrucciones indicadas en el mismo. Este proceso disuelve el polvo contenido en el filtro ciego, limpiando los conductos y la electroválvula, así como las duchas y difusores del grupo. Puede repetir este proceso las veces que sean necesarias y hasta que por la descarga del grupo aparezca agua limpia. Una vez finalizado, sacar el portafiltros y accionar el grupo durante 30 segundos haciendo pasar agua limpia.

### 3) LIMPIEZA DE LA CALDERA

En función el uso y de la dureza del agua usada, será necesario realizar una limpieza de la caldera de vapor. Para ello, use el producto limpiador V.8412 siguiendo las instrucciones especificadas en el mismo.

## 16 - Garantía

---

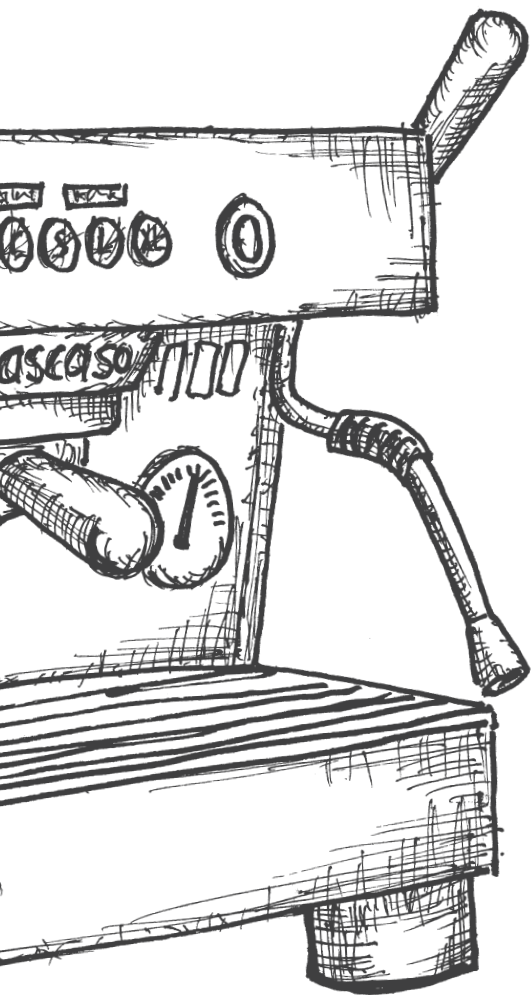
La garantía será la propia factura de compra. Consérvela. Tendrá que presentarla en el Servicio de Asistencia si surgiese alguna avería.

Este aparato queda garantizado por el distribuidor, a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación o del material utilizado.

El importe de los portes y embalajes que pudieran originarse, quedaran a cargo del usuario.

Esta garantía no tendrá validez si:

1. No dispone de la factura.
2. Hace un uso indebido de la máquina.
3. Se ha producido una acumulación de cal o falta de limpieza de la máquina.
4. El aparato ha sido desarmado por personal ajeno a la Red de Asistencia Técnica Oficial Ascaso.



## **ascaso** for coffee lovers

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



Technical specifications and models can change without notice.  
Especificaciones técnicas y modelos pueden sufrir variaciones sin previo aviso.  
Die technischen Spezifikationen und Modelle können sich ohne vorige Ankündigung ändern.  
Les spécifications techniques et les modèles peuvent être modifiés sans préavis.