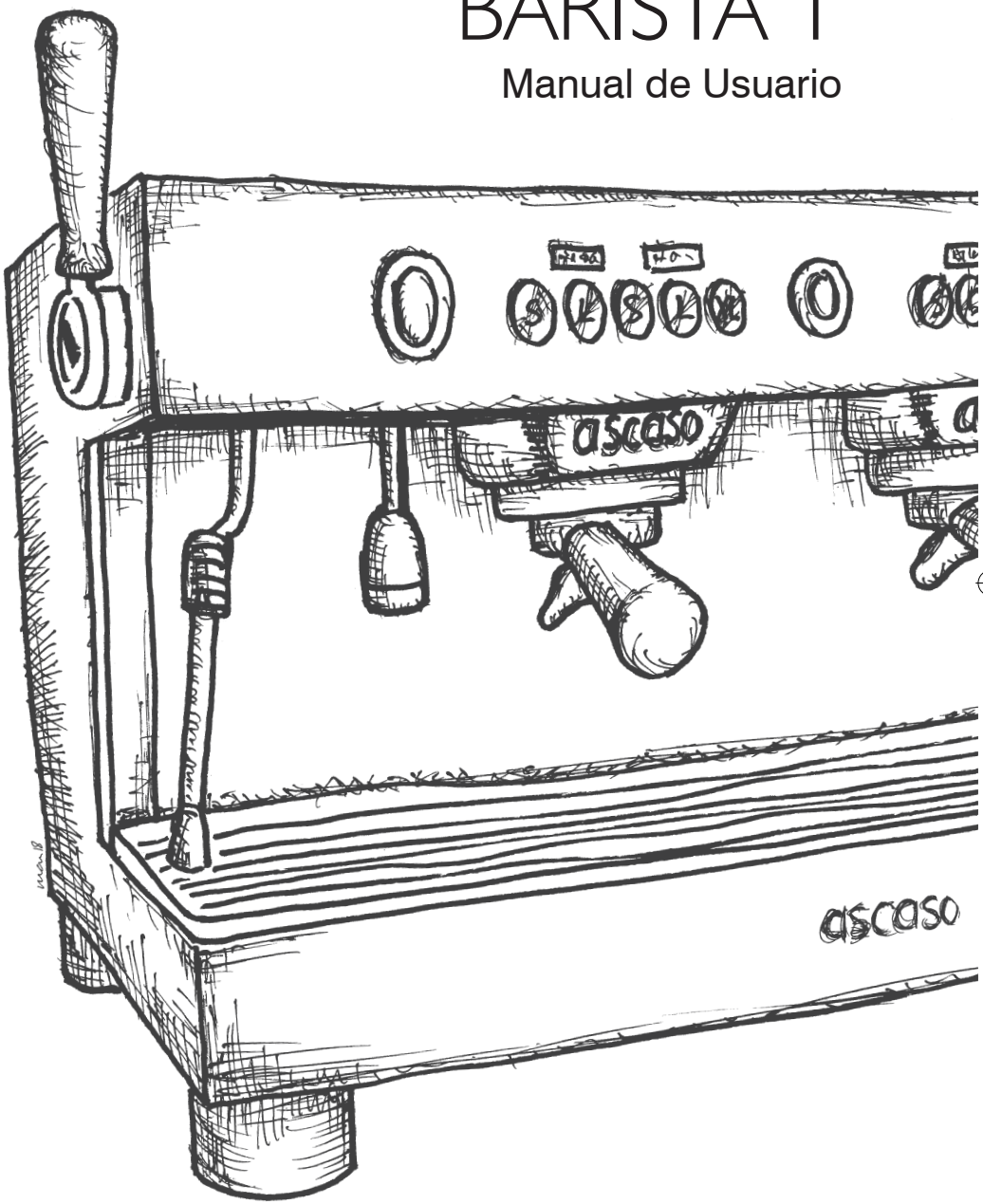
BARISTA T

Manual de Usuario



ascaso
BARCELONA

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 29 25/04/2024 10:35:03

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 30 25/04/2024 10:35:03

¡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.

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 31 25/04/2024 10:35:03

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 32 25/04/2024 10:35:03

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

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 33 25/04/2024 10:35:03

Normativa - Declaración de conformidad CE

ESPAÑOL

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 Tensiòn 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)

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 34 25/04/2024 10:35:03

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.

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 35 25/04/2024 10:35:03

- 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.

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 36 25/04/2024 10:35:03

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.

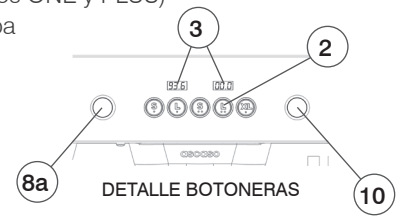
ATENCIÓN!
El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas debidos a un uso impropio, errado o irrazonable.

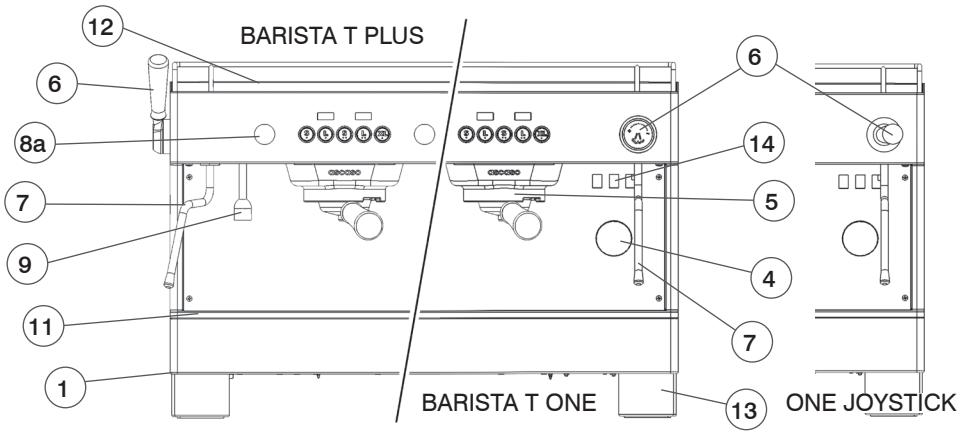
3 - Identificación de componentes

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)





81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 37 25/04/2024 10:35:04

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	3GR
Voltaje	380V 3F / 220-240V 50/60Hz			
Potencia máxima (w)	3500	4500	5500	6500
Caldera vapor (w)	2000	2000	3500	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 +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.

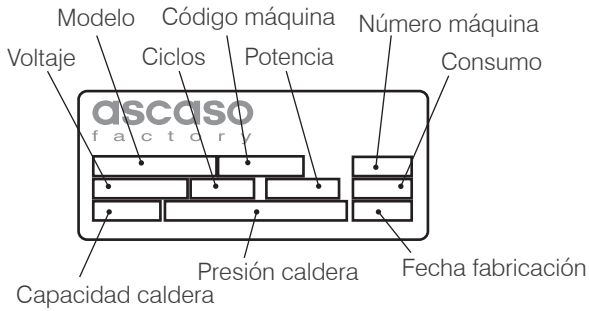
Cualquier tipo de incumplimiento de las advertencias realizadas por el fabricante, conllevará una posible anulación de la garantía de la máquina.

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.



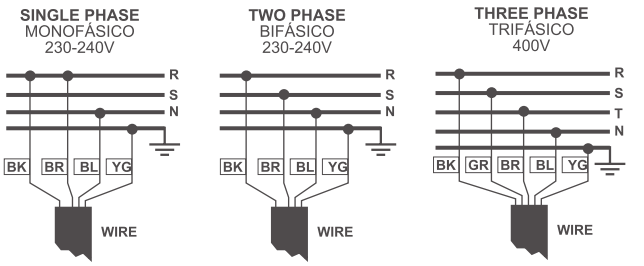
Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, por su servicio post-venta o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

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 (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.



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

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 40 25/04/2024 10:35:04

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

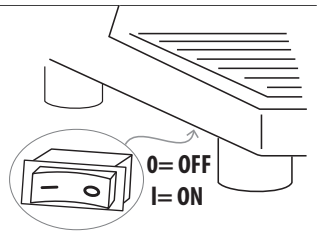
81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 41 25/04/2024 10:35:04

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 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.

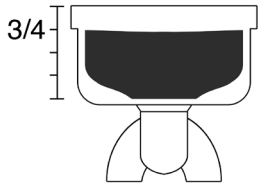
ATENCIÓN!
Durante el calentamiento de los grupos, las 5 teclas de cada panel de control se irán cambiando entre ON y OFF hasta que el grupo alcance la temperatura establecida. Al finalizar el proceso de calentamiento, las 5 teclas quedarán ON de manera permanente.

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:

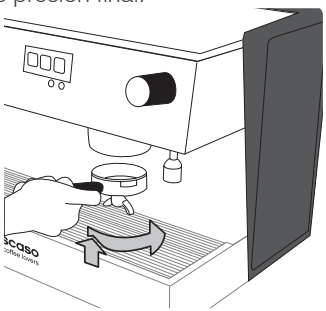
1. Debe tener la máquina conectada. Coloque el portafiltro (con filtro) en el grupo.
2. Las 5 teclas de la botonera deben estar iluminadas de manera permanente, lo que indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura idónea para hacer café.
3. Accione la tecla XL (salida de café continuo) de la botonera 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.

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 43 25/04/2024 10:35:04

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



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

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

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

CONSEJOS GENERALES

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

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 44 25/04/2024 10:35:04

10 - Programación de la dosis de café

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.

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.

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 45 25/04/2024 10:35:04

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.

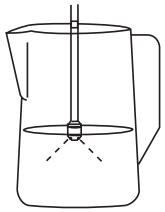
La densidad de la crema tiene que ser uniforme sin que exista una separación con el líquido, ni puede presentar orificios o burbujas.

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.

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.

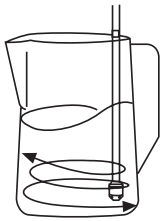


Abrimos el mando vapor y movemos el tubo en diferentes ángulos (siempre bajo la superficie de la leche) hasta conseguir un efecto de emulsión gracias a la circulación del aire. Una vez texturada, el volumen de la leche puede ser del doble.

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.

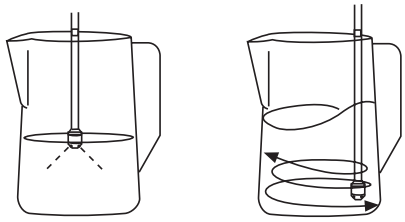
2) TEMPERATURA: Calentando la leche

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.



81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 46 25/04/2024 10:35:04

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 75ºC. 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 ºC. La leche está texturada y caliente entre 55 ºC-70 ºC. 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.

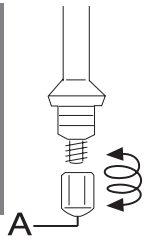
1) Uno de los motivos puede ser que la leche ya se hubiera calentado con antelación.

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.

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 47 25/04/2024 10:35:04

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

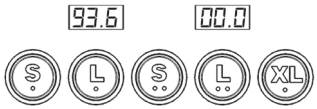
Ponga una taza o recipiente bajo la salida de agua. Abra el mando del grifo de vapor (8b, modelos ZERO) o accione el interruptor de agua caliente (8a, modelos ONE/PLUS) para obtener agua. Girar el mando/desactivar el interruptor para cerrar la salida de agua, cuando haya obtenido la cantidad deseada.

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 Farenheit (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) ^{o}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.

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 49 25/04/2024 10:35:04



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.

14 - Funciones específicas del modelo ZERO

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

a. Control de la temperature de los grupos de café, 8 selecciones disponibles.

b.Activación del modo demostración, desactivando las Resistencia y alarmas.

c. 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).

d. Activación de la pre-infusión.

e. 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 93º C).)

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

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

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 51 25/04/2024 10:35:04

- Para modificar la temperatura presionar las teclas 1-3 de cada grupo para llegar a la combinación deseada. La temperatura por defecto es 93ºC.
- 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 125º 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
120ºC	ON	OFF
125ºC	OFF	ON
130ºC	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 125ºC.
- 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.

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 52 25/04/2024 10:35:04

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 recogiéndolos 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.

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 54 25/04/2024 10:35:04

- 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.

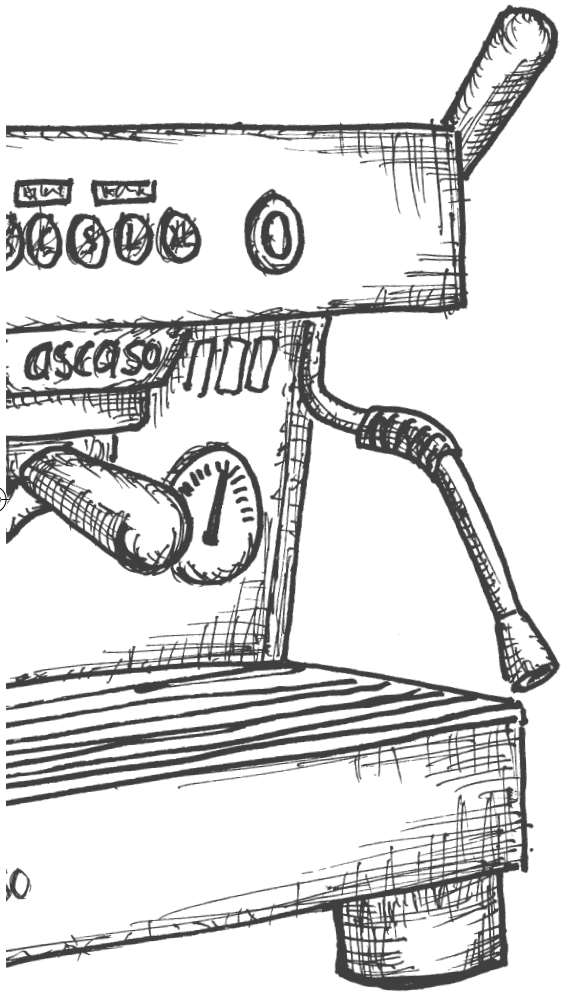
El importe de los portes y embalajes que pudieran originarse, quedaran a cargo del usuario.

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.

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 55 25/04/2024 10:35:04

81070090 V15 MANUAL BARISTA T_EN_ES_DE_FR.indd 56 25/04/2024 10:35:04



ascaso
for coffee lovers

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