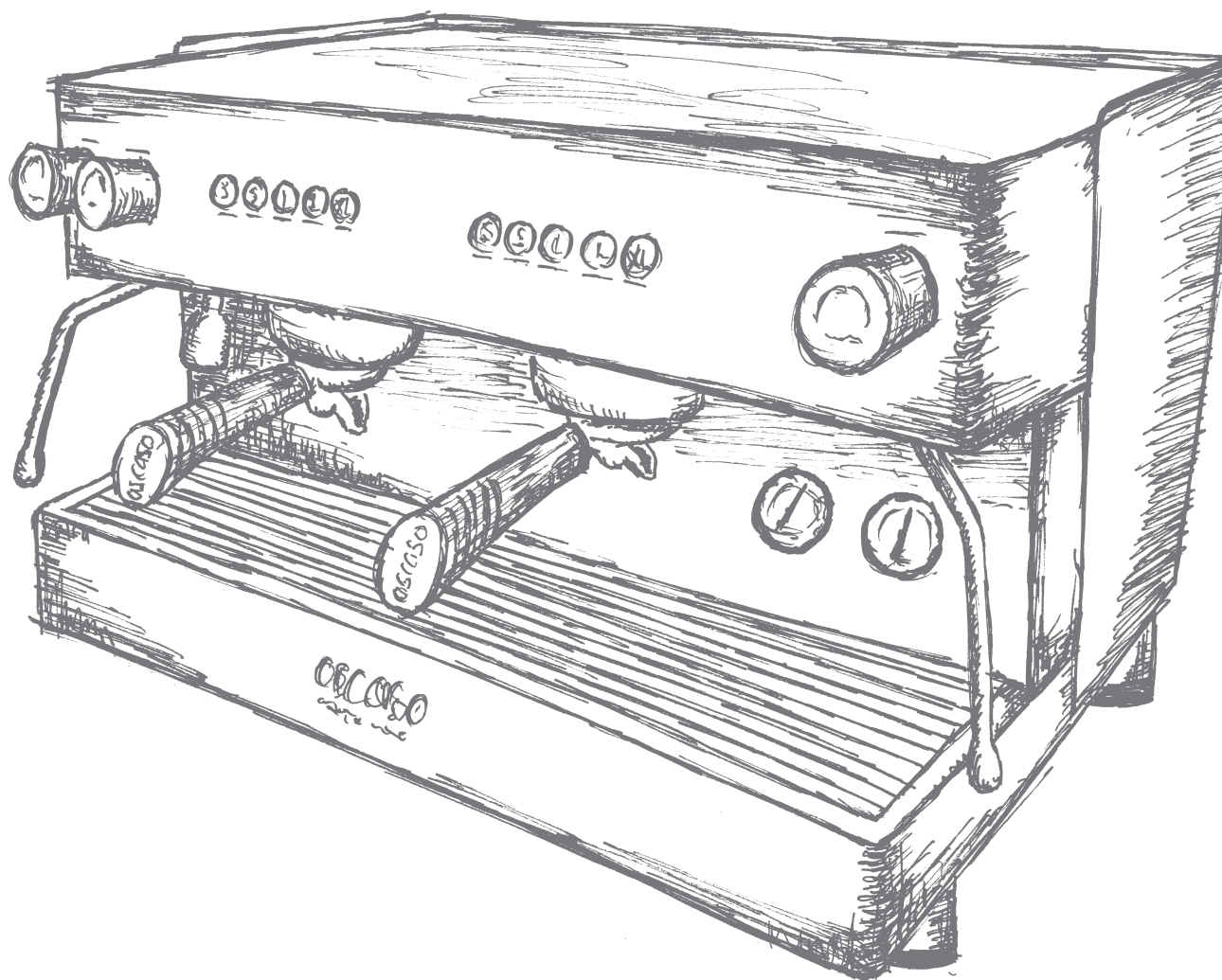




# B A R I S T A

by **ascaso**

User manual  
Manual de usuario



### Reciclaje de su aparato.

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



## 0. Introducción.

1. Normativas.
2. Normas de Seguridad.
3. Identificación de Componentes (croquis de las máquinas con componentes externos+ explicación de la "Etiqueta").
4. Características de la máquina (Medidas, potencia, etc...) Esquema eléctrico de conexiónado.
5. Instalación.
  - 5.1 Conexión eléctrica.
  - 5.2 Conexión hidráulica.
6. Puesta en marcha.
  - 6.1 Preparación de café.
7. Funcionamiento y Programación de Dosis de café.
  - 7.1 Programación función pre-infusión.
  - 7.2 Preparación cappuccino, té e infusiones.
8. Mantenimiento y limpieza.
9. Posibles problemas/ Soluciones.

## 2 NORMAS DE SEGURIDAD



- Antes de conectar la máquina comprobar la red eléctrica de distribución. No se pueden utilizar alargos, adaptadores o enchufes múltiples para su conexión.
- Compruebe que existe toma a tierra y un dispositivo de seguridad eléctrica eficiente.
- Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable, inaccesible a niños o animales y alejadas de superficies calientes y de ambientes que no superen los 5°C de temperatura.
- Nunca poner en marcha un aparato defectuoso o con cable de alimentación en mal estado.
- No obstruir las rejillas de ventilación, en particular no tapar con paños u otros objetos la superficie caliente-tazas.
- No intervenir para trabajos de limpieza o mantenimiento con la clavija enchufada.
- No desconectar la máquina de café tirando del cable de alimentación.
- No permitir que el aparato sea manipulado por niños o personas inexpertas.
- No manipular el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.
- No debe sumergir el aparato en agua.
- No dejar el material de embalaje (bolsas, clavos, cartones) al alcance de los niños.
- La máquina embalada se almacena en un lugar, seco y sin humedad. Evitar de poner

encima del embalaje bultos pesados de otro tipo.

- Utilizar sólo accesorios y repuestos autorizados por el fabricante.
- En caso de avería o mal funcionamiento apagar el aparato y desenchufarlo de la red. No se debe intentar repararlo o intervenir directamente. Llamar a su servicio técnico.
- Una instalación errónea puede ocasionar daños a personas y objetos, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
- El no respetar estas advertencias puede comprometer la seguridad tanto del aparato como del usuario.
- Guarde este manual de Instrucciones.

### 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.



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

## 3 IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES

- 1 Interruptor general
- 2 Botoneras grupos
- 3 Manómetro presión caldera
- 4 Manómetro presión bomba
- 5 Grupos erogadores café
- 6 Mando grifo vapor
- 7 Tubo vapor
- 8 Mando grifo agua caliente
- 9 Salida agua caliente
- 10 Bandeja
- 11 Superficie calentatazas
- 12 Patas regulables

## 0 INTRODUCCIÓN

Gracias por haber adquirido este producto **ascaso**. Con él podrá obtener el mejor café espresso y deliciosos cappuccinos. Su máquina de café profesional ha sido diseñada y construida aplicando las últimas innovaciones tecnológicas, tanto en el ámbito de diseño como de ingeniería, por lo que el resultado es un producto de alta calidad, seguro y fiable.

## 1 NORMATIVA

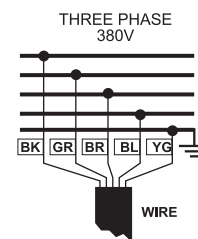
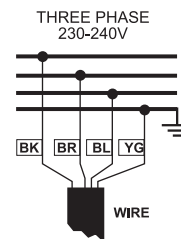
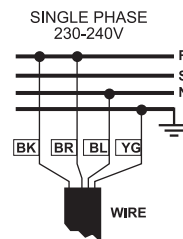
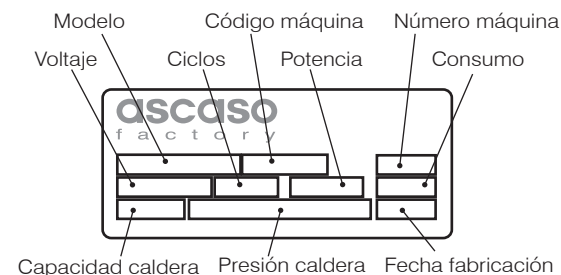
### DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

#### ASCASO FACTORY SLU

Declaramos bajo nuestra 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**, **EN 292-2**, **EN 60335-1**, **EN 60335-2-15**, **EN 55014**, **EN 61000-3**, **EN 61000-4**, **ENV 50141**, **EN 55104** Normas EN armonizadas

### RECICLAJE

Reciclaje de su máquina de café. Las máquinas de café pueden contener materiales reciclables. Contacte con su distribuidor o con el centro de reciclaje de su localidad.



R = PHASE  
 S = PHASE  
 T = PHASE  
 N = NEUTRAL  
 BL = BLUE  
 YG = YELLOW-GREEN  
 BR = BROWN  
 BK = BLACK  
 GR = GREY

#### 4 CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA

Descripción de la máquina.  
Las máquinas de la serie BARISTA son fabricadas 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 en la que se produce el calentamiento del agua. Accionando los mandos el agua es enviada a los erogadores externos en forma de agua caliente o vapor según las necesidades.

En los modelos con economizador el agua a utilizar para preparar las bebidas es tomada al momento de la red hídrica, presurizada por la bomba y calentada instantáneamente por el vapor generado por la caldera.

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 inox. 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.

#### 5 INSTALACIÓN

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

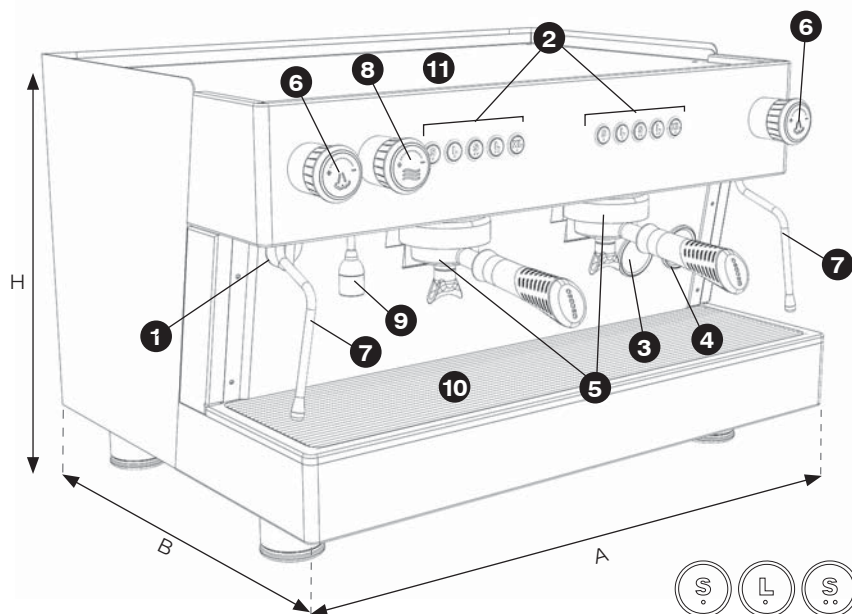
El plano de apoyo debe estar bien nivelado y seco, y ser estable.

Las máquinas van provistas de pies regulables en altura.

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.

#### CONEXIÓN ELÉCTRICA



La máquina se suministra lista para su conexión según las especificaciones requeridas.

Antes de conectar la máquina, asegurarse que los datos de la placa de características correspondan a los de la red de distribución eléctrica.

El cable de alimentación eléctrica debe ir conectado a la conexión predispuesta según la normativa vigente.



**Es imprescindible la conexión de la máquina a una conexión a tierra, debidamente conectada.**

Para la conexión trifásica, hay que utilizar un cable de 5 conductores (3 3 fases + neutro + tierra).

Para la conexión monofásica, hay que utilizar un cable de 3 conductores (fase + neutro + tierra).

#### CONEXIÓN HIDRÁULICA

En primer lugar, conectaremos un extremo del tubo del desagüe suministrado con la máquina a la cazoleta situada bajo la bandeja de desagüe de la máquina. El otro extremo lo introduciremos a la toma del desagüe general previamente instalado.

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

|                                                                                              | BARISTA 2GR                                     | BARISTA PRO 2GR                                 | BARISTA PRO 3GR                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Voltaje</b>                                                                               | 230 V (1 fase) / 380 V (trifásica)              |                                                 |                                                 |
| <b>Potencia</b>                                                                              | 3500 W                                          | 3500 W                                          | 5550 W                                          |
| <b>Caldera</b><br><b>Presión Máxima</b><br><b>Presión Trabajo</b><br><b>Capacidad</b>        | 0,18/1,8 Mpa/bar<br>0,12/1,2 Mpa/bar<br>13 Lt   | 0,18/1,8 Mpa/bar<br>0,12/1,2 Mpa/bar<br>13 Lt   | 0,18/1,8 Mpa/bar<br>0,12/1,2 Mpa/bar<br>18 Lt   |
| <b>Intercambiador</b><br><b>Presión Máxima</b><br><b>Presión Trabajo</b><br><b>Capacidad</b> | 1,20/12 Mpa/bar<br>0,84/9 Mpa/bar<br>0,5Lt (x2) | 1,20/12 Mpa/bar<br>0,84/9 Mpa/bar<br>0,5Lt (x2) | 1,20/12 Mpa/bar<br>0,84/9 Mpa/bar<br>0,5Lt (x3) |
| <b>Medidas (A/B/H)</b>                                                                       | 700/535/465 mm                                  | 700/535/465 mm                                  | 920/535/465 mm                                  |
| <b>Peso</b>                                                                                  | 60 Kg                                           | 63 Kg                                           | 85 Kg                                           |
| <b>Entrada agua</b>                                                                          | 3/8"                                            | 3/8"                                            | 3/8"                                            |
| <b>Desagüe Ø</b>                                                                             | 16 mm                                           | 16 mm                                           | 16 mm                                           |

#### MEDIDAS CON EMBALAJE

|                        |                |                |                 |
|------------------------|----------------|----------------|-----------------|
| <b>Medidas (A/B/H)</b> | 810/640/580 mm | 810/640/580 mm | 1025/640/580 mm |
| <b>Peso bruto</b>      | 68 Kg          | 71 Kg          | 93 Kg           |
| <b>Volumen</b>         | 0,284 m³       | 0,284 m³       | 0,362 m³        |

#### DOTACIONES

|                            |   |   |   |
|----------------------------|---|---|---|
| <b>Portafiltro 1 café</b>  | 1 | 1 | 1 |
| <b>Portafiltro 2 cafés</b> | 1 | 1 | 2 |
| <b>Filtro ciego</b>        | 1 | 1 | 1 |
| <b>Tubo desagüe 1,5m</b>   | 1 | 1 | 1 |
| <b>Flexo entrada agua</b>  | 1 | 1 | 1 |

sistema.



**IMPORTANTE:** No alimentar la máquina de café con agua por debajo de los 10° Fr de dureza.

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

## 6 PUESTA EN MARCHA

Ponga el interruptor general en la posición "ON" y automáticamente la máquina procederá al llenado de la caldera hasta el nivel fijado.

Una vez haya finalizado el proceso de llenado, se empezará a calentar el agua hasta la temperatura y presión de trabajo.

### Regulación de la presión de bomba:

La bomba viene regulada de fábrica a 9 bares de presión. Si fuera necesario regularla, proceda como le indicamos a continuación:

- Quite el tapón de plástico situado en el panel lateral de la máquina, y con la ayuda de un destornillador, haga girar el tornillo de la bomba.
- En sentido a las agujas del reloj, se aumenta la presión.
- En sentido contrario a las agujas del reloj, disminuye la presión.

Regulación de la válvula de expansión: La válvula de expansión, es un componente que limita la presión máxima en el interior de los tubos térmicos de la caldera. Dicha presión no debe exceder nunca de los 12 bares. La válvula está regulada a 11 bares en fábrica. Si desea regular la válvula siga las siguientes indicaciones:

- Coloque el portafiltros provisto del filtro ciego en el grupo de café.
- Ponga en marcha el grupo y regule la bomba a la presión a la que desea regular la válvula, y a continuación gire el regulador de la válvula hasta que salga el agua por la misma.
- Una vez finalizado el proceso, vuelva a regular la bomba hasta los 9 bares.



**ATENCIÓN:** La válvula de expansión puede descargar agua muy caliente (93° C / 200° F).

A partir de éste momento, habrá que esperar que la presión en la caldera llegue al valor establecido para poder empezar a hacer cafés.

### Preparación de café

Puede utilizar cualquier tipo de café. Para resultados óptimos, aconsejamos utilice mezclas preparadas para la elaboración de café "espresso".



*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.*

1. Debe tener la máquina conectada. Coloque el portafiltro (con filtro) en el grupo.
2. 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.
3. El cacillo debe quedar lleno 3/4 partes de su capacidad, una vez prensado.
4. Limpie los residuos de café que se hayan depositado en los bordes del cacillo para que el ajuste sea perfecto.
5. Introduzca el portafiltro en el grupo partiendo de su izquierda y girando hacia la derecha con la suficiente presión final
6. Coloque las tazas o taza sobre la rejilla y accione la botonera en la selección deseada (**S**/corto//corto doble) (**L**/largo//largo doble) (**XL**/continuo).
7. La extracción perfecta de un espresso requiere de 20/25 segundos.
8. Atención -Para obtener una óptima calidad en la extracción del café, use siempre el filtro adecuado para 1 ó 2 cafés



**ATENCIÓN:** No saque o gire el portafiltro mientras está pasando el agua, ya que el aparato está en ese momento bajo presión.

### Consejos generales:

El portafiltro siempre debe ir colocado en la máquina para que se mantenga caliente. Colocar las tazas en el calienta tazas. La temperatura (óptima 40°C/105°F) mejorará nuestro espresso. 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.

## 7 PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE CAFÉ



1 café corto    1 café largo    2 cafés cortos    2 cafés largos    continuo (volver a pulsar para cortar dosis)

Para poder programar las diferentes dosis de café, siga las siguientes instrucciones:

1. Mantenga pulsada la tecla "**XL**" durante al menos 3 segundos, hasta que el led empiece a parpadear (el resto de leds permanecen apagados).
2. Antes de 5 segundos, pulsar la tecla de la dosis a programar. El led permanecerá encendido fijo al igual que el de la tecla de programación (**XL**). En este momento la bomba y la electroválvula serán activadas.
3. Cuando la cantidad de café en taza sea el deseado, para detener la erogación volver a pulsar la misma tecla de la dosis que estamos programando, ó también podemos pulsar la tecla "**XL**".
4. Una vez la tecla "**XL**" deja de parpadear, la dosis ya está memorizada.

Para modificar o programar las diferentes dosis, siga los pasos anteriores actuando sobre la dosis a modificar.

### Erogación continua:

Pulse la tecla "**XL**" para obtener café en modo semiautomático. Pulsando la tecla "**XL**" activará la erogación hasta que se vuelva a pulsar la tecla para finalizarla. El tiempo máximo establecido es de 6 minutos, con lo cual transcurrido éste, la erogación se detendrá.



**Recuerde:** La programación efectuada en el grupo izquierdo, es transferida al resto de grupos, pudiendo siempre modificar el resto de grupos a voluntad.



**MUY IMPORTANTE:** No retire nunca el portafiltros mientras el grupo de café esté en marcha.

### Programación función Pre-infusión.

La función de pre-infusión consiste en que durante 2 o 3 segundos una cantidad de agua

penetra en el portafiltros mojando la pastilla de café molido y haciendo que aumente de tamaño, al tiempo que abre unos canales de irrigación a través de ella.

El agua a una temperatura de aproximadamente 90°C y a una presión de unos 9 bares, recorre los canales de irrigación abiertos en el café.

A su paso arrastra las materias solubles del café, sus aromas y grasas.

La máquina de café se suministra con la función de pre-infusión desactivada.

En el caso que queramos activar la pre-infusión, siga los siguientes pasos:

- 1) Con la máquina apagada (interruptor general OFF), mantenga pulsada la tecla de 1 café corto ("**S**") de la botonera izquierda, y ponga en marcha la máquina (interruptor general ON) hasta que se quede iluminada sólo la tecla pulsada.
- 2) A continuación, vuelva a apagar la máquina y a volver a encenderla.
- 3) En éste momento la pre-infusión ya está activada.

Para desactivar la pre-infusión, siga los mismos pasos pero pulsando la tecla de 1 café largo ("**L**").



**IMPORTANTE:** La función de pre-infusión, solo se habilita en 1 café corto "**S**" y un café largo "**L**".

## 8 CAPPUCCINO, AGUA E INFUSIONES

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.

Usar leche de vaca 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.

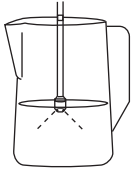
Introduzca el tubo en la leche a calentar. Llene hasta 1/3 de la jarra.

## 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.



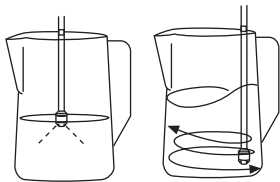
## TEMPERATURA

### Calentando la leche

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



**Atención:** texturar requiere trabajar bajo la superficie de la leche y calentar requiere trabajar a más profundidad.



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 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 calentadora 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 trabaje 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 puede usar un clip. Asegúrese de que el tubo está libre de obstáculos.

## 9 MANTENIMIENTO

Las operaciones de mantenimiento han de ser efectuadas con la máquina apagada, fría, y con la clavija o cable eléctrico desconectado.

Alguna operación específica puede requerir la puesta en marcha de la máquina.

### A diario:

- Limpiar con cuidado la carrocería con un paño o una esponja limpia que no suelten hilos. En la partes de acero inoxidable, seguir siempre el sentido del satinado.
- Limpiar los tubos de vapor y agua caliente, y comprobar que los agujeros de las salidas no estén obstruidos por incrustaciones de leche.
- Pasar el cepillo especial Ascaso V...26 para limpiar las duchas, y las juntas del portafiltros.
- Desmontar el filtro del portafiltros y con el cepillo limpiar las posibles incrustaciones de café. Aclarar con agua caliente.

### Semanalmente:

- Con la máquina en marcha, cambiar el filtro de café del portafiltros por el filtro ciego suministrado. Vaciar un sobre de "Detergente grupo" código V.100 en el filtro ciego y fijarlo en el grupo. A continuación, accionar el ciclo de lavado automático.



### Lavado automático

Manteniendo pulsada la tecla "XL" pulsar la tecla "S" del mismo grupo, y empezará el ciclo automático, consistente en poner en marcha el grupo 7 segundos y pararlo durante 3 segundos sucesivamente hasta un total de 5 veces.

Este proceso disuelve el polvo contenido en el filtro ciego, limpiando los conductos y la electroválvula, así como las duchas y difusores del grupo.

Este proceso puede repetirlo 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.

- Para la limpieza de los filtros y portafiltros, preparar una solución compuesta de 4 sobres de "Detergente grupo" código V.100 ó cinco cucharadas de polvo detergente código V.101 con 1 litro de agua hirviendo en un recipiente de acero inoxidable, plástico ó cristal. Que no sea de aluminio o hierro.
- Sumergir los portafiltros y los filtros en la solución, dejándolos como mínimo 20 minutos. Es preferible dejarlos una noche entera. Pasado éste tiempo, sacar las piezas y enjuagarlas abundantemente con agua limpia.

Limpiar la cazoleta de desagüe de la máquina, de restos de café y residuos recogidos con una cucharilla.

[www.ascaso.com](http://www.ascaso.com)



## Recycling your machine.

Coffee machines may contain recyclable materials. Please contact your distributor or your local waste collection centre.



## 0. Introduction

1. Regulations
2. Safety rules
3. Component key (sketch of machines with external components + explanation of the "Label")
4. Machine features (dimensions, power, etc.).  
Electrical connection diagram
5. Installation
  - 5.1 Electrical connection
  - 5.2 Water connection
6. Start-up
  - 6.1 Making coffee
7. Operation and programming of coffee doses
  - 7.1 Programming the pre-infusion function
  - 7.2 Making cappuccino, tea and infusions
8. Maintenance and cleaning
9. Possible problems/Solutions

## 0 INTRODUCTION

Thank you for purchasing this **ascaso** product. It may be used to make the best espresso coffee and delicious cappuccinos. Your professional coffee machine has been designed and built using cutting-edge technological design and engineering innovations to produce a high-quality, safe and reliable product.

## 1 REGULATIONS

### EC DECLARATION OF CONFORMITY

#### ASCASO FACTORY SLU

We declare under our sole responsibility that the product: **Coffee machine for professional use**, to which this Declaration refers, fulfils the provisions of the specific Directives: **98/37/EC** (Machinery Directive); **73/23/EEC** (repealed), **93/68/EEC** (CE Marking—modified), **2006/95/EC** (Low Voltage Directive); **89/336/EEC** (amended), **92/31/EEC** (EMC Directive); **97/23/EC** (Pressure Equipment Directive), and complies with the following standards: **EN 292-1**, **EN 292-2**, **EN 60335-1**, **EN 60335-2-15**, **EN 55014**, **EN 61000-3**, **EN 61000-4**, **ENV 50141**, **EN 55104**.  
EN harmonised standards

### RECYCLING

Recycling your coffee machine.  
Coffee machines may contain recyclable materials. Please contact your distributor or your local waste

collection centre.

## 2 SAFETY RULES

- Check the power supply network before connecting the machine. Do not use extension cables, adapters or a multiple-socket plug to connect it.
- Check there is an earth connection and an efficient electrical safety device.
- Place the machine on a flat, stable surface, out of reach of children or animals and away from hot surfaces and environments with a temperature of 5°C or less.
- Never start a defective machine or one with a damaged power cord.
- Do not obstruct the ventilation grid and take special care not to cover the cup-warmer surface with cloths or other objects.
- Do not carry out cleaning or maintenance while the machine is plugged in.
- Do not unplug the coffee machine by pulling on the power cord.
- Do not allow the machine to be operated by children or the inexperienced.
- Do not handle the machine with wet feet or hands.
- Do not place the machine under water.
- Do not leave packaging material (bags, nails, cardboard) within children's reach.
- The packaged machine should be stored in a dry place, free of humidity. Do not place any

other heavy loads on the packaging.

- Use only manufacturer-approved accessories and replacements.
- In the event of incorrect performance or malfunction, switch the machine off and unplug it. Do not attempt to repair it yourself. Call a service technician.
- Improper installation may cause damage to persons and objects for which the manufacturer may not be considered liable.
- Ignoring these warnings can jeopardise the safety of both the machine and the user.
- Keep this instruction manual.

### USE

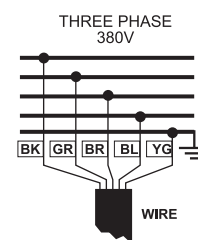
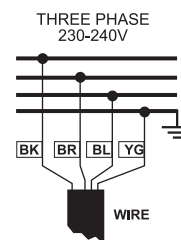
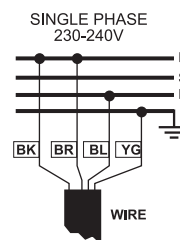
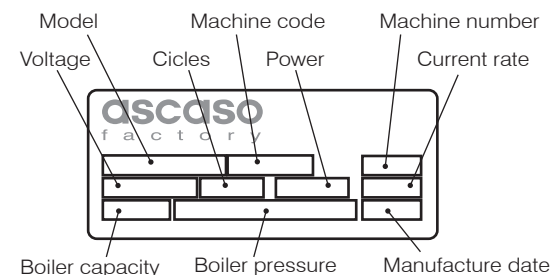
The machines have been designed, manufactured and protected to be used as machines for making espresso coffee and hot drinks (tea, cappuccino, camomile, etc.); any other use is considered improper and therefore dangerous.



The manufacturer accepts no liability for damage to persons or objects resulting from improper, incorrect or unreasonable use.

## 3 COMPONENT KEY

- 1 General switch
- 2 Button pads
- 3 Boiler pressure gauge
- 4 Pump pressure gauge
- 5 Coffee dispenser groups
- 6 Steam control knob
- 7 Steam nozzle
- 8 Hot water control knob
- 9 Hot water dispenser
- 10 Tray
- 11 Cup-warmer surface
- 12 Adjustable legs



R = PHASE  
S = PHASE  
T = PHASE  
N = NEUTRAL  
BL = BLUE  
YG = YELLOW-GREEN  
BR = BROWN  
BK = BLACK  
GR = GREY

## 4 MACHINE FEATURES

### Machine description

BARISTA series machines are manufactured for making espresso coffee and hot drinks. The operating mechanism consists of a displacement pump inside the machine that feeds the boiler in which the water is heated. When the controls are activated, water is sent in the form of hot water or steam to the external dispensers, as required.

On models with economiser, the water used for making drinks is taken as required from the water mains supply, compressed by the pump, and heated instantly with steam generated by the boiler.

The machine comprises a steel frame structure to which the mechanical and electrical components are attached. The whole unit is fully covered with panels made from oven-painted sheet iron and stainless steel. The coffee-making mechanisms, knobs, control devices and the coffee-dispensing groups are on the front of the machine. There is an area designated for warming cups on the top of the machine.

## 5 INSTALLATION

Installation, maintenance and repair of machines may only be performed by qualified personnel.

The surface upon which the machine is placed must be properly level, dry and stable.

Machines come with height-adjustable feet.

To ensure proper use, the machine must be installed in places where the surrounding temperature is between +5°C/+32°C and where humidity does not exceed 70%.

A free space should be left around the machine for maintenance work and for the coffee grinder.

### ELECTRICAL CONNECTION

The machine comes ready for connection in accordance with the required specifications.

Before connecting the machine, make sure that the data on the machine nameplate correspond to the characteristics of the power supply.

The power cord must be connected to the pre-assigned connection in accordance with the current regulations.



**The machine must be connected to a duly installed earth connection.**

A 5-conductor cable (3 3-phase+neutral+earth) must be used for the three-phase connection.

A 3-conductor cable (phase+neutral+earth) must be used for the single-phase connection.

### WATER CONNECTION

First, connect one end of the drainage tube supplied with the machine to the chamber beneath

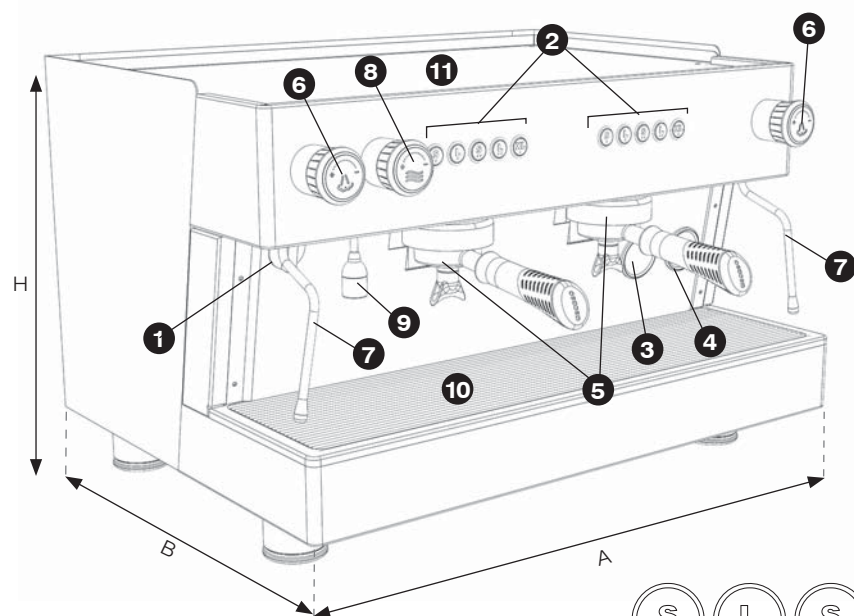
the machine's drainage tray. Fit the other end to the previously installed general drainage outlet.

Then connect the flexible hose (3/8" H connection) to the pump and the water supply. If a water treatment system is installed, connect the hose to the system's outlet.



**IMPORTANT: Do not supply the coffee machine with water with a hardness of under 10°f.**

Upon establishing the water supply and drainage connections, open the valve or tap to fill the boiler.



|                           | BARISTA 2GR                           | BARISTA PRO 2GR  | BARISTA PRO 3GR  |
|---------------------------|---------------------------------------|------------------|------------------|
| <b>Voltage</b>            | 230 V (1-phase) / 380 V (three-phase) |                  |                  |
| <b>Power</b>              | 3500 W                                | 3500 W           | 5550 W           |
| <b>Boiler</b>             |                                       |                  |                  |
| <b>Maximum pressure</b>   | 0.18/1.8 MPa/bar                      | 0.18/1.8 MPa/bar | 0.18/1.8 MPa/bar |
| <b>Operating pressure</b> | 0.12/1.2 MPa/bar                      | 0.12/1.2 MPa/bar | 0.12/1.2 MPa/bar |
| <b>Capacity</b>           | 13 l                                  | 13 l             | 18 l             |
| <b>Exchanger</b>          |                                       |                  |                  |
| <b>Maximum pressure</b>   | 1.20/12 MPa/bar                       | 1.20/12 MPa/bar  | 1.20/12 MPa/bar  |
| <b>Operating pressure</b> | 0.84/9 MPa/bar                        | 0.84/9 MPa/bar   | 0.84/9 MPa/bar   |
| <b>Capacity</b>           | 0.5 l (x2)                            | 0.5 l (x2)       | 0.5 l (x3)       |
| <b>Dimensions (W/D/H)</b> | 700/535/465 mm                        | 700/535/465 mm   | 920/535/465 mm   |
| <b>Weight</b>             | 60 Kg                                 | 63 Kg            | 85 Kg            |
| <b>Water supply</b>       | 3/8"                                  | 3/8"             | 3/8"             |
| <b>Drainage Ø</b>         | 16 mm                                 | 16 mm            | 16 mm            |

### DIMENSIONS WITH PACKAGING

|                           |                |                |                 |
|---------------------------|----------------|----------------|-----------------|
| <b>Dimensions (W/D/H)</b> | 810/640/580 mm | 810/640/580 mm | 1025/640/580 mm |
| <b>Gross weight</b>       | 68 Kg          | 71 Kg          | 93 Kg           |
| <b>Volume</b>             | 0.284 m³       | 0.284 m³       | 0.362 m³        |

### FEATURES

|                                    |   |   |   |
|------------------------------------|---|---|---|
| <b>Filter holder for 1 coffee</b>  | 1 | 1 | 1 |
| <b>Filter holder for 2 coffees</b> | 1 | 1 | 2 |
| <b>Blind filter</b>                | 1 | 1 | 1 |
| <b>1.5-m drainage tube</b>         | 1 | 1 | 1 |
| <b>Flexible water-supply hose</b>  | 1 | 1 | 1 |

## 6 START-UP

Place the general switch in the "ON" position and the machine will automatically start filling the boiler to the established level.

When the filling process is complete, the water will start to heat up and the correct operating temperature and pressure will be established.

### Pump pressure adjustment:

The pump comes with a factory-programmed pressure of 9 bar. If it requires adjustment, proceed as instructed below:

- Remove the plastic cap, located on the side panel of the machine, and use a screwdriver to turn the screw of the pump.
- By turning it clockwise the pressure will increase.
- By turning it anti-clockwise the pressure will decrease.

Expansion valve adjustment: The expansion valve is a component that limits the maximum pressure in the boiler's thermal tubes. This pressure must never exceed 12 bar. The valve is factory-programmed at 11 bar. If you wish to adjust the valve, follow the indications below:

- Place the filter holders with the blind filter in the coffee group.
- Set the group running and adjust the pump to the pressure at which you wish to use the valve. Then turn the valve adjuster until water starts coming out of it.
- When the process is complete, adjust the pump to 9 bar again.



**ATTENTION: The expansion valve can discharge very hot water (93°C/200°F).**

It is necessary to wait until boiler pressure reaches the established value before starting to make coffee.

### Making coffee

Any type of coffee may be used. For optimal results, use blends designed especially for making "espresso" coffee.



*If the coffee comes out very quickly or very slowly, change to a finer or coarser coffee grind and experiment with compactness to suit preference.*

1. The machine must be connected. Place the filter holder (with filter) in the group.
2. Press the **XL** button (continuous coffee

dispenser) and allow water to pass through the group. Performing this procedure before making coffee will eliminate residues and establish the temperature for optimal service.

3. The filter must be filled to 3/4 its capacity, once the coffee has been compacted.
4. Clean the coffee residues that have been deposited on the edges of the filter to ensure a perfect fit.
5. Fit the filter holder in the group and turn from left to right, exerting sufficient pressure at the end.
6. Place the cups or cup on the tray and press the button for the chosen coffee type (**S**/espresso//double espresso; **L** lungo//double lungo; **XL**/continuous).
7. Perfect espresso extraction takes 20-25 seconds.
8. Attention—to obtain optimal quality when making coffee, always use the 1- or 2-coffee filter.



**ATTENTION: Do not remove or turn the filter holder while the water is passing through, as the machine is under pressure at this time.**

### General tips

The filter holder must always be fitted in the machine to keep it warm.

Place the cups on the cup warmer. The espresso is best at optimal temperature (40°C/105°F). Grind the amount of coffee necessary, as required, because ground coffee quickly loses its aroma and taste and the coffee's fatty substances turn rancid.

## 7 PROGRAMMING THE COFFEE DOSE



1 espresso 1 lungo 2 espressos 2 lungo continuous (press again to discontinue the dose)

To program different coffee doses, follow the instructions below:

1. Keep the **XL** button pressed down for at least 3 seconds, until the LED starts blinking (the other LEDs remain off).
2. Before 5 seconds have passed, press the button of the dose to be programmed. The LED will remain steadily lit, as will the programming button (**XL**). The pump and solenoid valve are

activated at this time.

3. When the cup contains the required amount of coffee, in order to stop dispensing, press the dose button that was used for programming once again, or press the **XL** button.
4. When the **XL** button stops blinking, the dose has been memorised.

To change or program different doses, follow the above steps and apply them to the dose to be changed.

### Continuous dispensing:

Press the **XL** button to obtain coffee in semi-automatic mode. Pressing the **XL** button activates dispensing until the button is pressed again to complete the process. The maximum time established is 6 minutes, after which dispensing will stop.



**Remember:** Programming of the left-hand group is transferred to the other groups, which may be modified as required.



**VERY IMPORTANT: Never remove the filter holders while the coffee group is running.**

### Programming the pre-infusion function

The pre-infusion function allows a quantity of water to penetrate the filter holders for 2 or 3 seconds, thus moistening the tablet of ground coffee, causing it to swell and opening up irrigation channels through it.

Water at a temperature of approximately 90°C and a pressure of around 9 bar runs through the irrigation channels that have been forged in the coffee.

As the water passes through, it drags with it the coffee's soluble materials, aromas and fats.

The coffee machine is supplied with the pre-infusion function deactivated.

If you wish to activate pre-infusion, follow the steps below:

- 1) With the machine off (general OFF switch), keep the single espresso coffee (**S**) button on the left button pad pressed down, and start the machine (general ON switch) until only the button being pressed remains lit.

- 2) Switch the machine off and then switch it back on again.
- 3) The pre-infusion function is now activated.

To deactivate the pre-infusion function, follow the same steps but press the single *lungo* coffee (**L** button).



**IMPORTANT: The pre-infusion function can only be enabled for a single espresso (S) and a single lungo (L).**

## 8 CAPPUCCINO, WATER AND INFUSIONS

True "cappuccino" contains 25 millilitres of espresso coffee and 125 millilitres of cold steam-whipped milk, which goes from 3 or 4 degrees centigrade to nearly 55 degrees centigrade.

Use fresh cow's milk with a protein content of over 3.2 percent and a fat content of 3.5 percent. Whip only the amount required for one cup in a steel recipient (jug) to prevent it from mixing with other odours or tastes.

The density of the cream must be uniform and there must be no separation from the liquid, or holes or bubbles.

### Preparation

The pressure gauge will indicate a boiler pressure of 1.2/1.5 bar. The boiler is ready to dispense water and steam (approx. 20-22 min.).

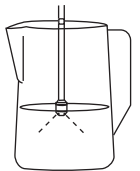
Turn the steam control knob. It is normal for a little water to come out of the nozzle after setting the steam function running. We therefore recommend that you place the nozzle in the drainage tray.

Put the nozzle in the milk to be heated. Fill the jug up to 1/3 capacity.

### TEXTURE

#### Obtaining cream

To obtain what is known as a "velvety" consistency, place the frother nozzle just beneath the surface of the milk. Turn the steam control knob and move the nozzle at different angles (constantly under the surface of the milk) to attain an emulsion with the air circulation. Once textured, the milk may attain double the volume. Remember to move the jug and the steam nozzle very close to the surface of the milk. Upon completion of this operation, the milk will be textured but still cold.



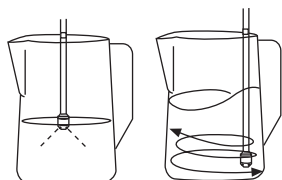
## TEMPERATURE

### Heating the milk

After the correct texture has been obtained, place the steam nozzle deeper in the jug. Make circular movements to heat all the milk until the required temperature has been attained.



**Attention:** Texturing should be done immediately beneath the milk's surface, while the nozzle should be placed deeper for heating.



Texturing

Heating

Remember: do not heat the milk to over 75°C. From this temperature upwards, milk scalds and loses the properties required for good cappuccino.

When the operation is complete, turn the knob to close the steam dispenser.



**Tips:** The espresso is extracted at 75-80°C. The milk is textured and heated to between 55°C-70°C. It is important to maintain these temperatures for serving. The cups should therefore be warmed in the coffee machine's cup warmer. If this is not possible, heat the cup with hot water prior to use.

Once the milk is hot and textured, it is ready to be served in the cup by adding it to the espresso base.

### Possible problems

The cream may be too thin and lack consistency.

- 1) A possible reason is that the milk has already been heated.
  - 2) The milk has been heated up too soon (the steam nozzle has been placed too deeply in the jug and the milk has been heated without allowing the air to circulate on the surface) before the required texture has been attained.
- Step 1 (texturing) has not been performed properly: and the air has not been allowed to circulate in the milk.**



**ATTENTION:** If the steam or water function has been used uninterruptedly for a long period of time and you notice a reduction in pressure, wait a few moments for the boiler to recover. Optimal pressure is 1/1.5 bar.



### IMPORTANT:

After each use it is advisable to release steam for 5 seconds to clean the tube and avoid blockage.

Clean the absorption holes using a paper clip. Make sure the nozzle is free of obstructions.

## 9 MAINTENANCE

Maintenance should be done with the machine off, cold and unplugged.

Some specific operations may require the machine to be running.

### Daily maintenance

- Carefully clean the bodywork with a cloth or clean sponge that are lint-free. Always follow the grain when cleaning stainless steel.
- Clean steam and hot water nozzles and check that the outlet holes are not blocked by crusted milk.
- Clean the showerheads and the filter holder gaskets with the special Ascaso V.26 brush.
- Disassemble the filter holder filters and use the brush to clean possible coffee remains. Rinse with hot water.

### Weekly maintenance

- Switch the machine on and change the coffee filter of the filter holder for the blind filter supplied. Empty a sachet of V.100-code "Group Detergent" in the blind filter and place it in the group. Then run the **automatic cleaning cycle**.



### Automatic cleaning cycle

Keep the **XL** button pressed down, press the **S** button of the same group, and start the automatic cycle. The cycle runs the group for 7 seconds and then stops it for 3 seconds. Do this up to a total of 5 times.

This process dissolves the powder contained in the blind filter, cleans the ducts and the solenoid valve, along with

the showerheads and group dispensers.

This process should be repeated as often as required until clean water appears through the group dispenser.

Once complete, remove the filter holders and run the group for 30 seconds, passing clean water through it.

- To clean the filters and filter holders, prepare a solution made of 4 sachets of V.100-code "Group Detergent" or five spoonfuls of V.101-code detergent powder and 1 litre of boiling water in a stainless steel, plastic or glass recipient. It must not be made of aluminium or iron.
- Immerse the filter holders and the filters in the solution, leaving them for at least 20 minutes. It is best to leave them overnight. When they have been soaked sufficiently, remove the parts and rinse them in abundant clean water. Clean coffee remains and residues from the machine drainage chamber by removing them with a teaspoon.

[www.ascaso.com](http://www.ascaso.com)



## Recyclage de votre appareil.

Les cafetières peuvent contenir des matériaux recyclables. Contactez votre distributeur ou le centre de recyclage de votre ville.



## 0. Introduction

1. Réglementations
2. Consignes de sécurité
3. Identification des composants (schéma des machines avec composants externes + explication de « l'étiquette »)
4. Caractéristiques de la machine (dimensions, puissance, etc.). Schéma de branchement électrique
5. Installation
  - 5.1 Branchement électrique
  - 5.2 Raccordement hydraulique
6. Mise en service
  - 6.1 Préparation de cafés
7. Fonctionnement et programmation de doses de café
  - 7.1 Programmation de la fonction de pré-infusion
  - 7.2 Préparation de cappuccinos, de thés et d'infusions
8. Entretien
9. Problèmes possibles / solutions

## 2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant de brancher la machine, vérifier le réseau de distribution électrique. N'utilisez pas de rallonges, d'adaptateurs ou de multiprises pour le branchement.
- Assurez-vous qu'il existe une prise de terre et un dispositif de sécurité électrique efficace.
- Placez la machine sur une surface plane et stable, inaccessible aux enfants ou aux animaux, éloignée de surfaces chaudes et dans un endroit où la température dépasse les 5 °C.
- Ne mettez jamais en marche un appareil défectueux ou dont le câble d'alimentation serait en mauvais état.
- N'obstruez pas les grilles de ventilation, notamment la surface chauffe-tasses avec un linge ou d'autres objets.
- N'effectuez pas les opérations de nettoyage ou d'entretien si l'appareil est sous tension.
- Ne débranchez pas la machine à café en tirant sur le câble d'alimentation.
- Ne laissez pas des enfants manipuler l'appareil ou toute autre personne ne sachant pas comment il fonctionne.
- Ne manipulez pas l'appareil si vos mains ou vos pieds sont mouillés ou humides.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Ne laissez pas le matériel d'emballage (sachets, clous, cartons) à la portée des enfants.
- La machine emballée doit être stockée dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité. Évitez de

déposer sur l'emballage des objets lourds d'un autre type.

- N'utilisez que les accessoires et pièces de rechange autorisés par le fabricant.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et mettez-le hors tension. Ne tentez pas de le réparer ou d'intervenir directement. Faites appel à votre service technique.
- Toute installation incorrecte peut donner lieu à des dommages pour les personnes et les choses dont le fabricant ne saurait être tenu responsable.
- Le non-respect de ces avertissements peut compromettre la sécurité aussi bien de l'appareil que de l'utilisateur.
- Veuillez conserver ce manuel d'instructions.

## UTILISATION

Les machines ont été conçues, fabriquées et protégées dans le but d'être utilisées pour préparer du café expresso et des boissons chaudes (thé, cappuccino, camomille, etc.) ; toute autre utilisation est à considérer comme induc et par conséquent dangereuse.



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

## 3 IDENTIFICATION DES COMPOSANTS

- 1 Interrupteur général
- 2 Boutons des groupes
- 3 Manomètre de pression de la chaudière
- 4 Manomètre de pression de la pompe
- 5 Groupes distributeurs de café
- 6 Commande du robinet de vapeur
- 7 Buse vapeur
- 8 Commande du robinet d'eau chaude
- 9 Sortie de l'eau chaude
- 10 Plateau
- 11 Surface chauffe-tasses
- 12 Pieds réglables

## 0 INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit **ASCASO**. Il vous permettra d'obtenir le meilleur café expresso et de délicieux cappuccinos. Votre machine à café professionnelle a été conçue et fabriquée selon les dernières innovations technologiques, aussi bien au niveau du design que de l'ingénierie, avec pour résultat un produit de haute qualité, sûr et fiable.

## 1 RÉGLEMENTATIONS

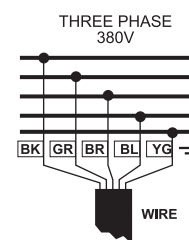
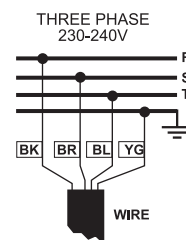
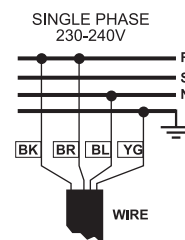
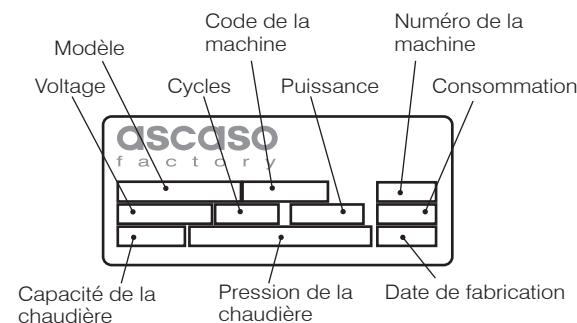
### DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ

#### ASCASO FACTORY SLU

Nous déclarons sous notre responsabilité que le produit : **Machine à café à usage professionnel** à laquelle se réfère cette déclaration, est conforme aux dispositions contenues dans les directives spécifiques : **98/37/CE** – Directive machines **73/23/CEE, 93/68/CEE** – Directive basse tension **89/336/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE** – Directive **CEM 97/23/** – Directive relative aux équipements sous pression (DESP) et qu'elle est conforme aux normes suivantes : **EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104**, normes EN harmonisées.

### RECYCLAGE

Recyclage de votre machine à café  
Les machines à café peuvent contenir des matériaux recyclables. Contactez votre distributeur ou le centre de recyclage de votre ville.



R = PHASE  
S = PHASE  
T = PHASE  
N = NEUTRAL  
BL = BLUE  
YG = YELLOW-GREEN  
BR = BROWN  
BK = BLACK  
GR = GREY

#### 4 CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE

##### Description de la machine

Les machines de la série BARISTA ont été conçues dans le but de préparer du café expresso et des boissons chaudes. Le principe de fonctionnement repose sur une pompe volumétrique placée à l'intérieur de la machine et qui alimente la chaudière, dans laquelle l'eau est chauffée. En actionnant les commandes, l'eau est envoyée vers les distributeurs externes sous forme d'eau chaude ou de vapeur en fonction des besoins.

Dans le cas des modèles avec économiseur, l'eau servant à préparer les boissons est directement prise du réseau de distribution, pressurisée par la pompe et chauffée de façon instantanée par la vapeur générée dans la chaudière.

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

et les groupes de distribution du café. La partie supérieure de la machine comporte une surface qui permet de chauffer les tasses.

#### 5 INSTALLATION

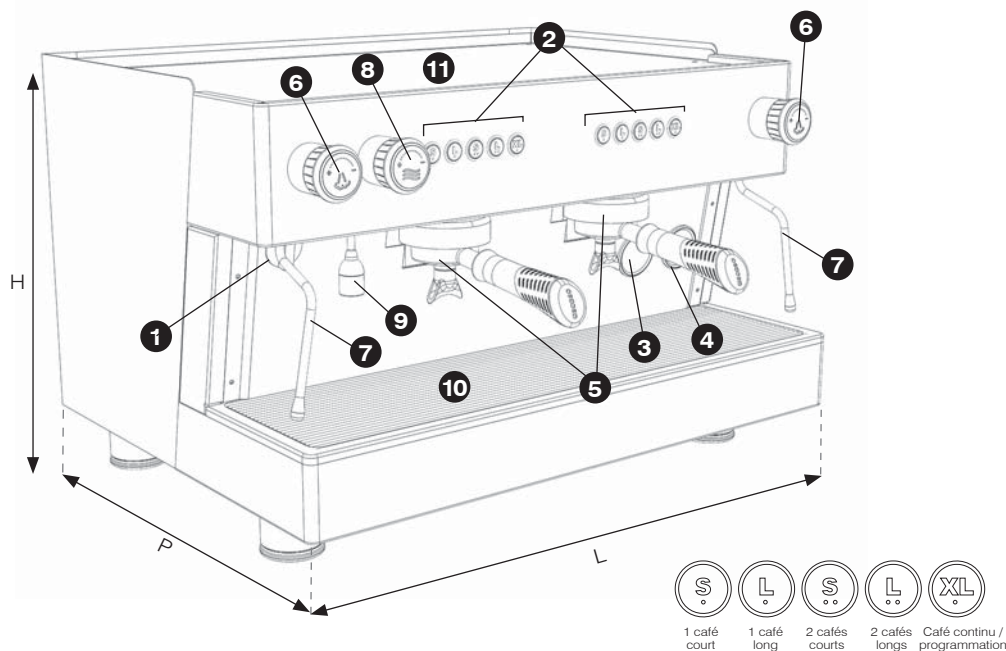
L'installation, l'entretien et la réparation des machines ne peuvent être effectués que par des personnes qualifiées.

Le plan d'appui doit être parfaitement à niveau, sec et stable.

Les machines sont équipées de pieds réglables en hauteur.

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

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



#### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

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



**Il est impératif de brancher la machine à une prise de terre dûment raccordée.**

Pour le branchement triphasé, il est nécessaire d'employer un câble à 5 conducteurs (3 phases + neutre + terre).

Pour le branchement monophasé, il est nécessaire d'employer un câble à 3 conducteurs (phase + neutre + terre).

#### RACCORDEMENT HYDRAULIQUE

En premier lieu, raccordez une extrémité du flexible d'écoulement fourni avec la machine à la cuvette située sous le plateau d'écoulement de la machine.

Introduisez l'autre extrémité du flexible dans la prise de l'écoulement général installé au préalable.

|                                                                                               | BARISTA 2GR                                     | BARISTA PRO 2GR                                 | BARISTA PRO 3GR                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Voltage</b>                                                                                | 230 V (1 phase) / 380 V (triphasé)              |                                                 |                                                 |
| <b>Puissance</b>                                                                              | 3500 W                                          | 3500 W                                          | 5550 W                                          |
| <b>Chaudière</b><br><b>Pression maximale</b><br><b>Pression de service</b><br><b>Capacité</b> | 0,18/1,8 MPa/bar<br>0,12/1,2 MPa/bar<br>13 l    | 0,18/1,8 MPa/bar<br>0,12/1,2 MPa/bar<br>13 l    | 0,18/1,8 MPa/bar<br>0,12/1,2 MPa/bar<br>18 l    |
| <b>Échangeur</b><br><b>Pression maximale</b><br><b>Pression de service</b><br><b>Capacité</b> | 1,20/12 MPa/bar<br>0,84/9 MPa/bar<br>0,5 l (x2) | 1,20/12 MPa/bar<br>0,84/9 MPa/bar<br>0,5 l (x2) | 1,20/12 MPa/bar<br>0,84/9 MPa/bar<br>0,5 l (x3) |
| <b>Dimensions (L/P/H)</b>                                                                     | 700/535/465 mm                                  | 700/535/465 mm                                  | 920/535/465 mm                                  |
| <b>Poids</b>                                                                                  | 60 Kg                                           | 63 Kg                                           | 85 Kg                                           |
| <b>Entrée d'eau</b>                                                                           | 3/8"                                            | 3/8"                                            | 3/8"                                            |
| <b>Écoulement Ø</b>                                                                           | 16 mm                                           | 16 mm                                           | 16 mm                                           |

#### DIMENSIONS EMBALLAGE COMPRIS

|                           |                      |                      |                      |
|---------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| <b>Dimensions (L/P/H)</b> | 810/640/580 mm       | 810/640/580 mm       | 1025/640/580 mm      |
| <b>Poids brut</b>         | 68 Kg                | 71 Kg                | 93 Kg                |
| <b>Volume</b>             | 0,284 m <sup>3</sup> | 0,284 m <sup>3</sup> | 0,362 m <sup>3</sup> |

#### CARACTÉRISTIQUES

|                                   |   |   |   |
|-----------------------------------|---|---|---|
| <b>Porte-filtre 1 café</b>        | 1 | 1 | 1 |
| <b>Porte-filtre 2 cafés</b>       | 1 | 1 | 2 |
| <b>Filtre aveugle</b>             | 1 | 1 | 1 |
| <b>Buse d'écoulement de 1,5 m</b> | 1 | 1 | 1 |
| <b>Flexible d'entrée d'eau</b>    | 1 | 1 | 1 |

Raccordez ensuite le flexible (raccord 3/8" H) à la pompe et à l'entrée d'eau du réseau. Si vous prévoyez d'installer un système de traitement de l'eau, raccordez le flexible à la sortie de ce système.



**IMPORTANT : N'alimentez pas la machine à café avec de l'eau dont la dureté serait inférieure à 10 °F.**

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

## 6 MISE EN SERVICE

Mettez l'interrupteur général en position « ON » et la machine procèdera automatiquement au remplissage de la chaudière jusqu'au niveau fixé.

Au terme du processus de remplissage, l'eau commence à chauffer jusqu'à atteindre la température et la pression de service.

### Réglage de la pression de la pompe :

La pompe est réglée d'usine à une pression de 9 bar. S'il s'avérait nécessaire de la régler, procédez de la manière décrite ci-après :

- Retirez le capuchon en plastique situé sur le panneau latéral de la machine et faites tourner la vis de la pompe à l'aide d'un tournevis.
- Dans le sens des aiguilles d'une montre, la pression augmente.
- Dans les sens inverse des aiguilles d'une montre, la pression diminue.

Réglage de la vanne d'expansion : La vanne d'expansion est un composant qui limite la pression maximale à l'intérieur des tubes thermiques de la chaudière. Cette pression ne peut en aucun cas dépasser les 12 bar. La vanne est réglée d'usine à 11 bar. Suivez les instructions ci-dessous si vous souhaitez régler la vanne.

- Mettez le porte-filtre muni du filtre aveugle en place sur le groupe à café.
- Mettez le groupe en marche et réglez la pompe à la pression à laquelle vous souhaitez régler la vanne, puis tournez le régulateur de la vanne jusqu'à ce que de l'eau sorte par celle-ci.
- Une fois le processus terminé, réglez de nouveau la pompe à 9 bar.



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

À partir de ce moment, il sera nécessaire

d'attendre que la pression à l'intérieur de la chaudière atteigne la valeur établie avant de pouvoir faire du café.

### Préparation de cafés

N'importe quel type de café peut être utilisé. Pour obtenir les meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser des mélanges conçus pour la préparation de café « espresso ».



*Si le café sort très rapidement ou très lentement, il est nécessaire de mouler le café plus fin ou moins fin et d'adapter le serrage en fonction du résultat souhaité.*

1. La machine doit être branchée. Placez le porte-filtre (avec filtre) dans le groupe.
2. Actionnez la touche **XL** (sortie de café continue) et laissez passer de l'eau par le groupe. En réalisant cette opération avant de faire le café, vous éliminerez les restes et équilibrerez la température pour un service optimal.
3. Le doseur doit rester plein à 3/4 de sa capacité après le serrage.
4. Nettoyez les résidus de café qui se sont déposés sur les bords du doseur, de manière à ce que celui-ci s'ajuste parfaitement.
5. Introduisez le porte-filtre dans le groupe en partant de votre gauche et le tournant vers la droite en appliquant une pression finale suffisante.
6. Disposez la ou les tasses sur la grille et actionnez le bouton correspondant à la sélection souhaitée (**S**/court//court double) (**L**/long//long double) (**XL**/continu).
7. L'extraction parfaite d'un espresso prend entre 20 et 25 secondes.
8. Attention ! Pour obtenir une qualité d'extraction optimale du café, utilisez toujours le filtre adéquat pour 1 ou 2 cafés.



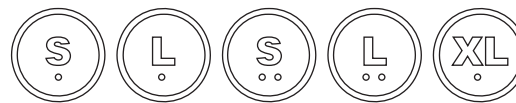
**ATTENTION : Ne retirez et ne tournez pas le porte-filtre pendant que l'eau est en train de passer, l'appareil étant sous pression à ce moment-là.**

### Conseils généraux :

Le porte-filtre doit toujours être en place sur la machine de manière à rester chaud. Disposez les tasses sur le chauffe-tasses. La température (optimale 40 °C / 105 °F) améliore l'espresso. Il est conseillé de mouler la quantité de café nécessaire au moment où elle est nécessaire, car le café moulu perd rapidement ses propriétés

d'arôme et les substances grasses contenues dans le café deviennent rances.

## 7 PROGRAMMATION DE LA DOSE DE CAFÉ



1 café court

1 café long

2 cafés courts

2 cafés longs

continu (appuyer de nouveau pour couper la dose)

Procédez de la manière suivante pour programmer les différentes doses de café :

1. Maintenez la touche « **XL** » enfoncée pendant au moins 3 secondes, jusqu'à ce que la LED commence à clignoter (les autres LED restent éteintes).
2. Avant 5 secondes, appuyez sur la touche de la dose à programmer. La LED reste allumée en continu, tout comme celle de la touche de programmation (**XL**). À ce moment-là, la pompe et l'électrovanne sont activées.
3. Lorsque la quantité de café dans la tasse est celle souhaitée, interrompez la distribution en appuyant de nouveau sur la même touche de la dose que vous êtes en train de programmer, ou appuyez sur la touche « **XL** ».
4. Lorsque la touche « **XL** » cesse de clignoter, la dose est alors mémorisée.

Pour modifier ou programmer les différentes doses, procédez de la manière décrite précédemment en agissant sur la dose à modifier.

### Distribution continue :

Appuyez sur la touche « **XL** » pour obtenir du café en mode semi-automatique. En appuyant sur la touche « **XL** », vous activez la distribution jusqu'à ce que la touche soit de nouveau pressée pour mettre un terme à celle-ci. La durée maximale établie est de 6 minutes, la distribution prenant fin une fois cette durée écoulée.



**N'oubliez pas :** La programmation réalisée sur le groupe de gauche est transmise aux autres groupes, bien que les autres groupes puissent à tout moment être modifiés à volonté.



**TRÈS IMPORTANT : Ne retirez jamais le porte-filtre pendant que le groupe à café est en marche.**

### Programmation de la fonction de pré-infusion.

La fonction de pré-infusion consiste à ce que, pendant 2 ou 3 secondes, une quantité d'eau pénètre dans le porte-filtre pour mouiller la pastille de café moulu et faire augmenter ses dimensions, tout en ouvrant des canaux d'irrigation à travers celle-ci.

Avec une température d'environ 90 °C et une pression d'environ 9 bar, l'eau parcourt les canaux d'irrigation ouverts dans le café.

Elle entraîne dans son passage les matières solubles du café, ses arômes et ses grasses.

La machine à café est fournie avec la fonction de pré-infusion désactivée.

Procédez de la manière suivante si vous souhaitez activer la pré-infusion :

- 1) La machine étant éteinte (interrupteur général en position OFF), maintenez la touche pour 1 café court enfoncée (« **S** »), bouton situé sur la gauche, et mettez la machine en marche (interrupteur général en position ON) jusqu'à ce que seule la touche enfoncée reste allumée.
- 2) Ensuite, éteignez de nouveau la machine et rallumez-la.
- 3) La fonction de pré-infusion est alors activée.

Pour désactiver la pré-infusion, procédez de la même manière mais en appuyant sur la touche 1 café long (« **L** »).



**IMPORTANT : La fonction de pré-infusion n'est opérationnelle qu'avec 1 café court « S » et un café long « L ».**

## 8 CAPPUCCINOS, THÉS ET INFUSIONS

Le « cappuccino » authentique se compose de 25 millilitres de café espresso et de 125 millilitres de lait froid émulsionné à la vapeur, qui passe de 3 °C ou 4 °C à près de 55 °C.

Utilisez du lait de vache frais avec une teneur en protéines d'environ 3,2 % et 3,5 % de graisse, et émulsionné – uniquement la quantité nécessaire pour une tasse – dans un récipient en acier (carafe) pour éviter le mélange avec d'autres odeurs ou goûts.

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

## Préparation

Le manomètre indique la pression de la chaudière 1,2/1,5 bar. La chaudière doit être disposée pour distribuer de l'eau et de la vapeur (environ 20/22 min).

Tournez la commande de la vapeur. Il est normal qu'un peu d'eau sorte par la buse au début du service vapeur, et nous recommandons d'orienter la buse vers le plateau d'écoulement.

Introduisez la buse dans le lait à chauffer. Remplissez jusqu'à 1/3 de la carafe.

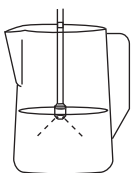
## TEXTURE

### Obtenir de la crème

Pour obtenir la consistance veloutée, il est nécessaire de placer la buse du cappuccinatore juste en dessous de la surface du lait. Ouvrez la commande vapeur et déplacez la buse à différents angles (toujours sous la surface du lait) jusqu'à obtenir un effet d'émulsion grâce à la circulation de l'air. Une fois texturé, le volume de lait peut doubler.

N'oubliez pas qu'il est nécessaire de bouger la carafe et la buse de vapeur, en vous assurant toujours que vous travaillez dans la zone la plus en surface du lait.

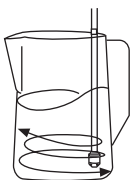
Une fois l'opération terminée, le lait est texturé mais encore froid.



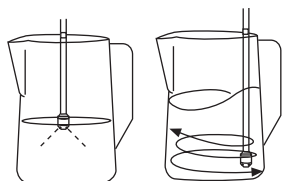
## TEMPÉRATURE

### Chauffer le lait

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



**Attention :** pour texturer il faut travailler juste sous la surface du lait et pour chauffer il faut travailler en profondeur.



Texturer

Chauffer

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

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



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

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

## Problèmes possibles

La crème peut être excessivement fine et sans consistance.

- 1) Une des raisons peut être que le lait aurait déjà été chauffé auparavant.
- 2) Le lait a été excessivement chauffé (la buse de vapeur se situe plus profondément dans la carafe et chauffe le lait sans laisser circuler l'air en surface) avant d'avoir obtenu la texture souhaitable. **L'opération 1 (TEXTURER) n'a pas été réalisée correctement et l'air n'a pas pu travailler le lait.**



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



## IMPORTANT :

Après chaque utilisation, il est souhaitable d'expulser la vapeur pendant 5 secondes afin de nettoyer le conduit et d'éviter qu'il ne se bouche.

Un trombone peut être utilisé pour nettoyer les orifices d'absorption. Assurez-vous que la buse ne soit pas obstruée.

## 9 ENTRETIEN

Les opérations d'entretien doivent être effectuées

sur une machine éteinte et froide, et la fiche ou le câble électrique doit être débranché.

Néanmoins, une opération spécifique peut exiger la mise en marche de la machine.

## Tous les jours :

- Nettoyez soigneusement la carcasse à l'aide d'un linge ou d'une éponge propre qui ne s'effiloche pas. Sur les parties en acier inoxydable, suivez toujours le sens du satinage.
- Nettoyez les buses de vapeur et d'eau chaude et assurez-vous que les orifices des sorties ne soient pas obstrués par des incrustations de lait.
- Passez la brosse spéciale Ascaso V...26 pour nettoyer les douches et les joints du porte-filtre.
- Démontez le filtre du porte-filtre et nettoyez les éventuelles incrustations de café à l'aide de la brosse. Rincez à l'eau chaude.

## Une fois par semaine :

- Remplacez le filtre à café du porte-filtre par le filtre aveugle fourni lorsque la machine est en marche. Videz un sachet de « Détergent groupe » (code V.100) dans le filtre aveugle et fixez-le groupe. Lancez ensuite le cycle de lavage automatique.



## Lavage automatique

Tout en maintenant la touche « XL » enfoncée, appuyez sur la touche « S » du même groupe et le cycle automatique commence. Il consiste à mettre en marche le groupe pendant 7 secondes et à l'arrêter pendant 3 secondes, et ainsi de suite jusqu'à 5 fois au total.

Cette opération permet de dissoudre la poussière contenue dans le filtre aveugle et de nettoyer les conduits de l'électrovanne, ainsi que les douches et les diffuseurs du groupe.

Cette opération peut être répétée autant de fois que nécessaire et jusqu'à ce que de l'eau claire commence à sortir par la décharge du groupe.

Une fois l'opération terminée, enlevez le porte-filtre et actionnez le groupe pendant 30 secondes en faisant passer de l'eau claire.

- Pour le nettoyage des filtres et du porte-filtre, préparez une solution composée de 4 sachets

de « Détergent groupe » (code V.100) ou cinq cuillères de poudre détergente (code V.101) dissouts dans un litre d'eau bouillante, dans un récipient en acier inoxydable, en plastique ou en verre. Le récipient ne peut pas être en aluminium ou en fer.

- Plongez les porte-filtre et les filtres dans la solution pendant au moins 20 minutes. Il est toutefois préférable de les laisser une nuit entière. Ensuite, retirez les pièces et rincez-les abondamment à l'eau claire. Nettoyez la cuvette d'écoulement de la machine des résidus de café et des déchets en les enlevant ci avec une petite cuillère.

[www.ascaso.com](http://www.ascaso.com)

NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

[www.ascaso.com](http://www.ascaso.com)



# B A R I S T A

by **ascaso**

Ascaso Factory SLU  
Energía, 39-41 Pol. Ind. Famadas  
08940 Cornellà Barcelona / Spain  
Tel. (34) 93 377 83 11  
Fax (34) 93 377 93 47  
[ascaso@ascaso.com](mailto:ascaso@ascaso.com)  
[www.ascaso.com](http://www.ascaso.com)