



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.

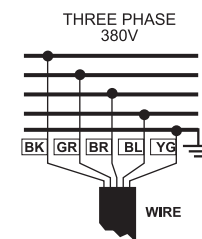
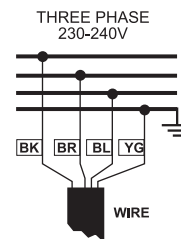
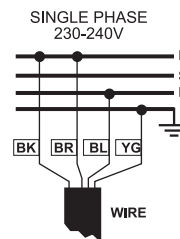
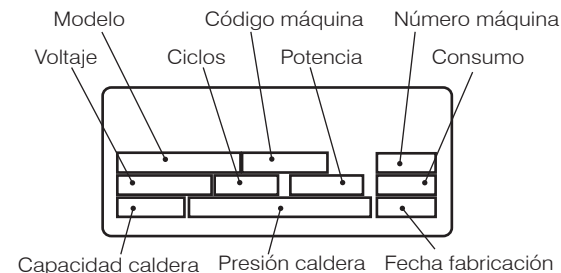
1 NORMATIVA

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

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.

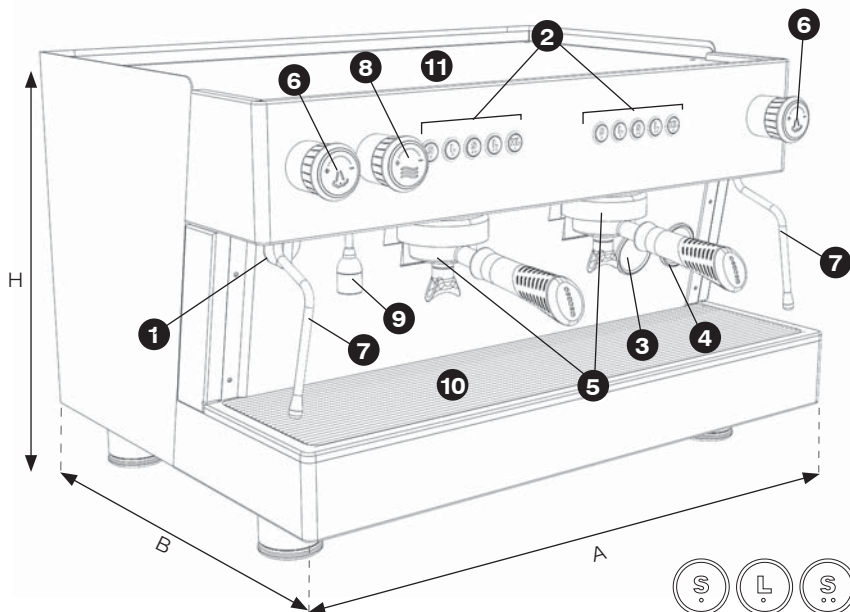
El plano de apoyo debe estar bien nivelado y seco, y ser estable.

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

MEDIDAS CON EMBALAJE

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

DOTACIONES

Portafiltro 1 café	1	1	1
Portafiltro 2 cafés	1	1	2
Filtro ciego	1	1	1
Tubo desagüe 1,5m	1	1	1
Flexo entrada agua	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.)

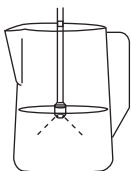
Gire el mando vapor. Es normal que al inicio del servicio de vapor le salga por el tubo un poco de agua, por lo que recomendamos posicione el tubo en la bandeja de desagüe.

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.

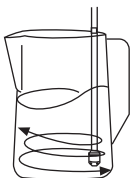


Abrimos el mando vapor y movemos el tubo en diferentes ángulos (siempre bajo la superficie de la leche) hasta conseguir un efecto de emulsión gracias a la circulación del aire. Una vez texturada, el volumen de la leche puede ser del doble. Por favor, recuerde que debe mover la jarra y el tubo de vapor, siempre asegurándose que trabaja en la zona más superficial de la leche. Tras esta operación, la leche está texturada pero aún está fría.

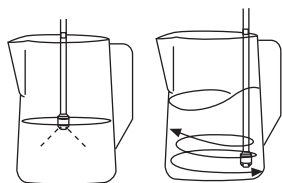
TEMPERATURA

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. Asegurese 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.