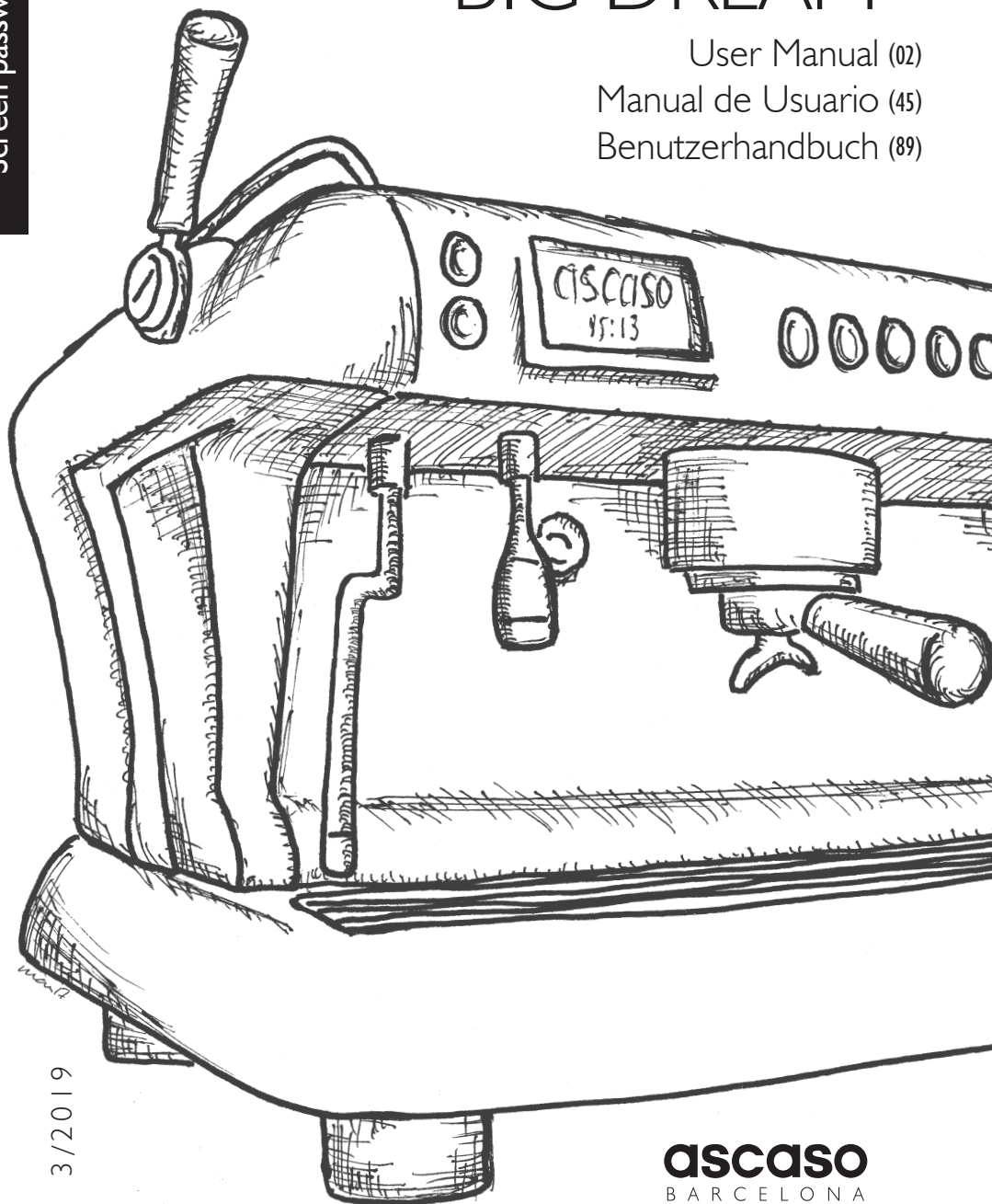


BIG DREAM

User Manual (02)

Manual de Usuario (45)

Benutzerhandbuch (89)



3/2019

ascaso
BARCELONA

THANK YOU

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.

CONTENTS

CONFORMITY	6
1. WARRANTY	7
2. WATER QUALITY	8
3. TECHNICAL DETAILS	9
4. GENERAL WARNINGS	10
5. INSTALLATION	11
5.1 Water connection – Drainage connection	11
5.2 Electrical connection	12
5.3 Automatic installation	12
5.4 Regulation of pump pressure	13
5.5 Steam and hot water	14
5.6 Equipment	15
6. MACHINE SETTINGS	15
6.1 Setting the date and time	15
6.2 Adjusting the LEDs	15
6.3 Programming automatic on/off	16
6.4 Temperature settings	18
6.5 Programming coffee dose and pre-infusion	19
6.6 Display settings	22
6.7 Energy saving	25
7. MAINTENANCE	28
7.1 Emptying the steam boiler	28
7.2 Emptying the coffee groups	29
7.3 Replenishment of boiler water / Activating the pump	30
7.4 Replacing the water filter	31
7.5 Flushing the coffee groups	31
7.6 Programmable maintenance	34
7.7 Cleaning the coffee filters and filter holder	35
7.8 Cleaning the steam pipes	35
7.9 Cleaning the machine	35
8. INFORMATION (counters/alerts/software)	36
8.1 Counter of coffees and infusions made	37
8.2 Alerts/Record of alerts	40
8.3 Maintenance information	41
8.4 Information on software/hardware/series no.	42

CONFORMITY



Ascaso Factory S.L.U

C/ Energía, 39-41, Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellá, Barcelona, Spain

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

Type: Coffee machine

Model:

Series no:

Conforms with the following directives and regulations:

2014/35/EU - LVD EU Low Voltage Directive

2006/42/EC Machine Directive

2014/30/EU - EMC EU Directive on Electromagnetic Compatibility

2014/68/EU - PED Pressure Equipment Directive

2011/65/EU - RoHS2 Directive RoHS2

1935/2004 Regulation on materials and articles in contact with food

It also conforms to the following standards: **EN 60335-1**, **EN 60335-2-75**, **EN 55014-1**,
EN 55014-2, **EN 61000-3-2**, **EN 61000-3-3**

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

Registered address:

Ascaso Factory S.L.U

C/ Energía, 39-41, Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellá, Barcelona, Spain

Date: 24/07/2017

.....
(Operations Manager)

1 - WARRANTY

Ascaso offers a 12-month warranty. This warranty does not cover any defects or damage resulting from: accident, misuse, abuse, delivery damage, negligence, abnormal physical, electrical or electromechanical stress, unauthorized modifications by the client, or the use of improperly treated water (see section on Water Quality).

2 - WATER QUALITY

- In this section we want to stress the importance of water quality when it comes to making coffee. Given that the water content of an espresso coffee is over 90%, its quality has a huge influence on the end result and flavour of the coffee.
- The elements that have the greatest influence on water flavour are calcium carbonate and chlorine. A high mineral content can also accelerate the build-up of lime scale in the machine's components, while a lack of minerals will give the espresso an insipid taste and could even damage the boilers.
- As a general rule, the total dissolved solids in water (TDS) should be:
100-150 mg/l
- Of these solids, calcium and magnesium are the ones that indicate water hardness.
- We recommend that the water hardness falls between:
3 - 5° dH (German degrees) or
4 - 7° fH (French degrees)
- If you use ion exchange water descaling systems, these add sodium to the water so you will need to install an active carbon filter to get rid of any impurities that may subsequently affect the flavour of the coffee.
- The pH of the water should be as close as possible to neutral (pH = 7), as with a pH value lower than 6.5 you might notice a touch of acidity in the espresso, while with a pH value higher than 7.5 the espresso will start tasting insipid.
- The other element to be avoided in water used for coffee making is chlorine. This element is highly corrosive when it comes into contact with the metal parts of the machine and even stainless steel, and it also has a major influence on the flavour of the espresso.
- All water treated with chlorine should be filtered through an active carbon filter pre-installed in the coffee machine.

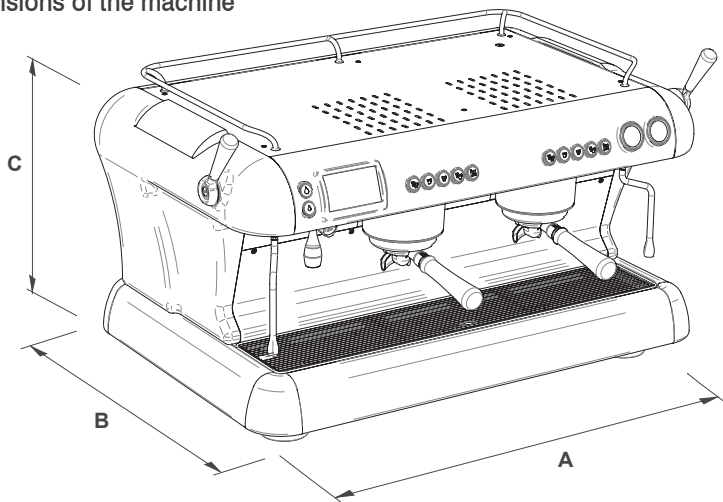
We recommend analysing the water to determine the correct filter system to install in the coffee machine, along with regular analyses to check that the machine is working properly.

The use of the correct filtration system and regular maintenance are both essential for the product **warranty** to remain in force and to ensure the perfect operation of your coffee machine.

Optimum values	
TDS	100-150 mg/l
Hardness	3 - 5° dH / 4 - 7° fH
pH	6.5 - 8.5

3 – TECHNICAL DETAILS

Dimensions of the machine



A	940 mm	1200 mm
B	595 mm	
C	530 mm	

Item	2GR	3GR
Boiler capacity	8 l	12 l
Coffee group capacity	1.2 l	1.2 l
Power voltage	220 V-240 V / 50-60 Hz	
Power of boiler element (230 V)	3500 W	4500 W
Power of coffee group element (230 V)	800 W	
Power of cup warmer element (230 V)	75 W	107 W
Total power consumption (230 V)	5420 W (25 A)	7252 W (33 A)
Motor power	245 W	
Boiler operating pressure	1/1.8 bar	
Maximum mains water pressure	5 bar	
Machine weight	89 kg	105 kg

4 – GENERAL WARNINGS

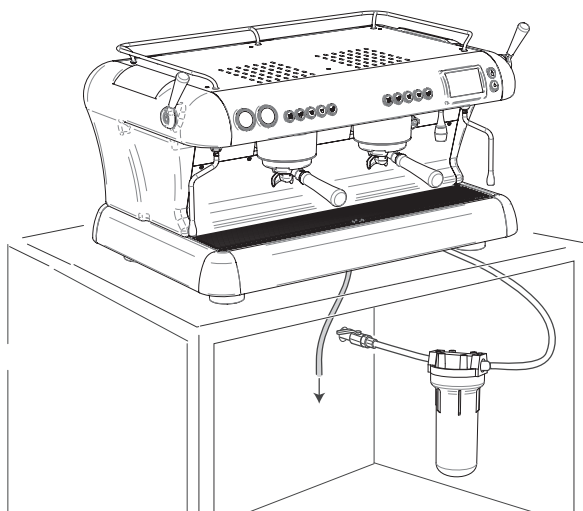
- This manual includes full instructions on the installation, care and maintenance of the coffee machine. It should be read by the installer and operator and kept in a safe place for subsequent reference.
- Before installing the machine, check that the figures on the electric plate match those of the power supply you will be using.
- The machine is completely safe when it is connected to an earthed power supply that is compliant with current safety regulations. It is important to check this requirement and, if in any doubt, ask for verification by a qualified professional. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by the wrong earthing device.
- Do not use multiple adaptors or cable extensions.
- Check that the power of the electrical installation is sufficient for the maximum power of the machine, which is given on the nameplate.
- Any incorrect installation or operation could damage the equipment and cause personal injury or even death.
- The machine should only be installed by a qualified technician and must comply with all local authority requirements and regulations.
- Before installing the machine, check that its intended location is compatible with the size and weight of the machine.
- Do not handle the machine with wet hands or while barefoot.
- Do not install the machine close to sources of heat.
- Before carrying out any operation with the machine, make sure that the general switch is off and the machine is not connected to any electrical power.
- The machine is designed for use in interiors. If it is installed outdoors, precautions must be taken to protect it from damp and other atmospheric agents (rain, ice, sand, etc.). Please consult Ascaso Factory.
- Do not allow children or anyone with disabilities to use the machine.
- To clean the machine, follow the instructions in the relevant section of this manual.
- Do not expose the machine to temperatures below 0 °C (32 °F) without having previously emptied the water in the groups, boilers and the whole hydraulic system.

- The water and steam expelled by the machine's tubes are extremely hot and can cause serious injury.
- Any failure to comply with the instructions and warnings given by the manufacture may invalidate the machine's warranty.

5 – INSTALLATION

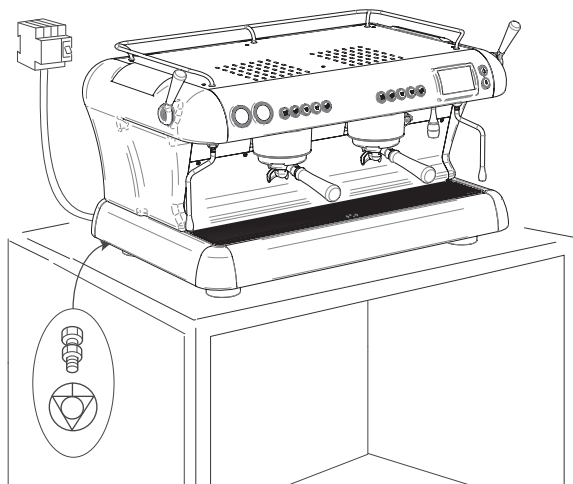
5.1 HYDRAULIC CONNECTION – DRAINAGE CONNECTION

- To install the machine you should make sure there is a source of water, electricity and drainage. You should also ensure that the base on which you intend to place the machine can withstand its weight during full operation; in other words, with the boiler and coffee groups full of water (see each model's weight in the technical data section on P.9).
- The machine comes with a flexible 2-metre connection tube with 3/8" female connections on both sides. Connect the angled end in the machine's water inlet coupling, positioning it in the optimum direction to avoid any twists in the tube.
- The other end is connected to the outlet of the water treatment system installed previously.
- To connect the machine's drain outlet, use the drainage tube, also supplied, connecting it to the machine's drainage bowl and affixing it with the metal flange. The other end should be inserted into the pre-prepared drainage pipe of the establishment.



5.2 INSTALLATION – ELECTRICAL CONNECTION

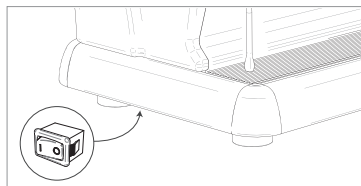
- The details of the electrical power supply must match those given on the nameplate.
- The electrical power supply should be equipped with the appropriate multiple-pole switch (circuit-breaker or differential) before the machine's main switch, with a minimum contact opening of 3 mm.
- The connection of the machine to the earthing ($\perp$) should comply with the electrical regulations currently in force in the place where the machine is installed.
- Equipotential bonding: to comply with certain regulations, the machine is provided with equipotential bonding to avoid any difference in the electrical potential of the earthing between appliances installed in the same premises.



5.3 AUTOMATIC INSTALLATION

The machine is pre-set at the factory for the start-up operation to be done automatically.

- a) Once the electrical and water connections have been completed and the drainage connected, you can turn on the machine by the main switch.

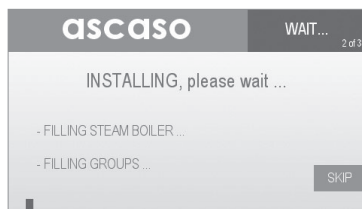


I = ON
0 = OFF

- b) The tactile screen will offer you a choice of languages and the option of changing the date and time. When this has been done, click on Next.

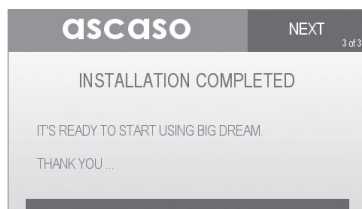


- c) A message will then appear with information on the filling process of the coffee groups and the steam boiler. This operation can take a few minutes.



- d) Once this process is complete, a message will appear stating 'Installation complete' and the machine will start heating the groups and the boiler until they reach the established temperatures:

Coffee groups: 95°C / 203°F
Steam boiler: 123°C / 253.4°F



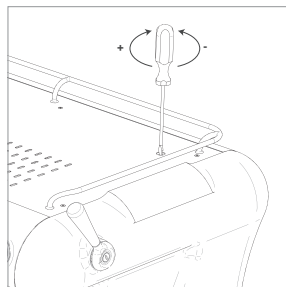
IMPORTANT: During this process, check that the pump is correctly regulated to 9 bar by activating a group and observing the coffee pressure gauge.

5.4 REGULATING THE PUMP PRESSURE

If you need to adjust the pump pressure, turn the regulator in the upper tray of the cup warmer with a flat-head screwdriver.

- In a clockwise direction, the pressure will increase.
- In an anticlockwise direction, the pressure will drop.

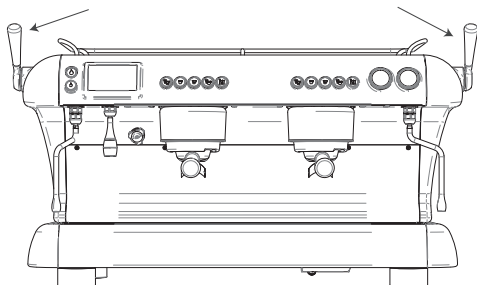
Keep the pump pressure regulated at between **8.5 and 9 bar**.



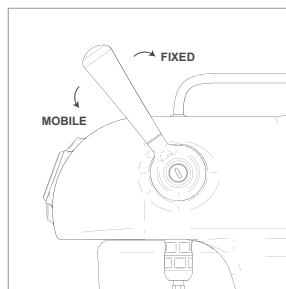
5.5 STEAM AND HOT WATER

Steam

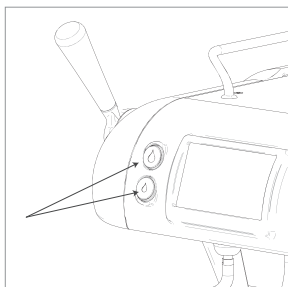
The machine has two steam taps which are actioned manually by two levers at the upper ends.



These taps have two positions: one fixed, moving the lever fully upwards, and one mobile one which, when you release the lever, returns to the initial position and closes the tap.



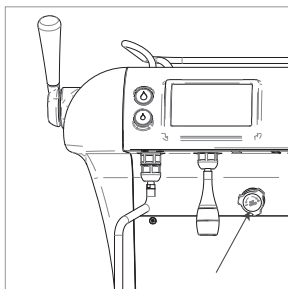
Hot water



For hot water, press the two buttons at the side of the display. The time of each button can be programmed.

To programme them, keep the button pressed until you get the desired amount of water, and then stop pressing.

Repeat the same operation with the other button.



Using the control at the front of the machine you can regulate the temperature of the hot water manually.

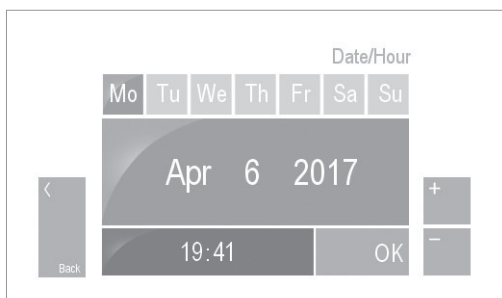
5.6 EQUIPMENT SUPPLIED WITH THE MACHINE

Article	SPECIALTY		COMMERCIAL	
	2GR	3GR	2GR	3GR
Filter holder for 1 coffee	1 u.	1 u.	1 u.	1 u.
Filter holder for 2 coffees	2 u.	3 u.	2 u.	3 u.
Filters 7/14/18/21 g	1/2/2/2 u.	1/3/3/3 u.	1/2/0/0 u.	1/3/0/0 u.
Blind filter	2 u.	3 u.	2 u.	3 u.
Olivo coffee tamper, Ø 58 mm	1 u.	1 u.	Alum.	Alum.
Drainage tube, Ø 18 mm	1 u.	1 u.	1 u.	1 u.
1.5 m stainless steel flexible water inlet tube	1 u.	1 u.	1 u.	1 u.

6 – MACHINE SETTINGS

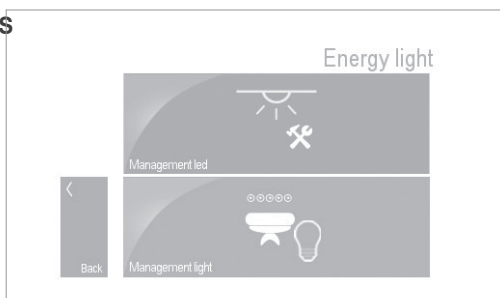
6.1 SETTING THE TIME AND DATE

To change the time, date, month and year, simply press the figure you want to change and set it accordingly.



6.2 ADJUSTING LIGHTS/LEDs

In this section, there are two options for the LEDs.



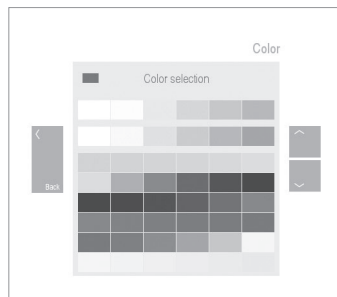
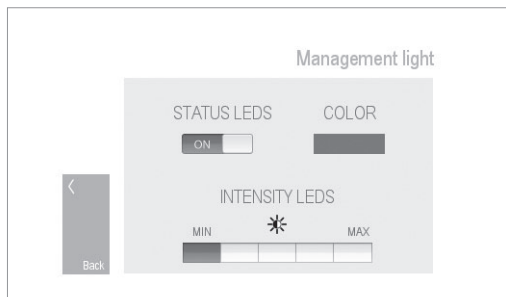
COFFEE GROUP CONTROL LIGHT

These can be turned on or off.

To change the light intensity, press the intensity bar.

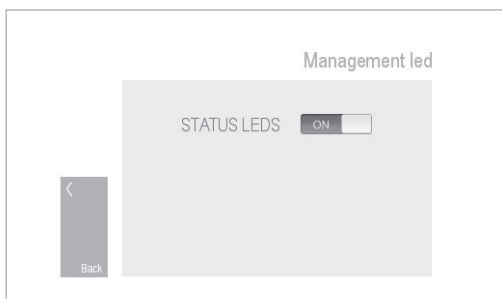
To change the colour: when you press the current colour, a scale of available colours will appear.

Select the desired colour by pressing it.



SERVICE AREA LEDS

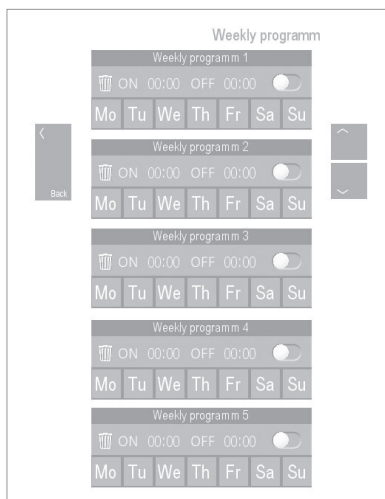
These can be turned on or off.



6.3 AUTOMATIC ON/OFF PROGRAMME

If you want to programme the machine to switch on or off automatically, press the hour and minute indicator in the 'ON' tab to adjust the start time of the machine.

Follow the same procedure to programme the time you want machine to shut down in the 'OFF' tab.



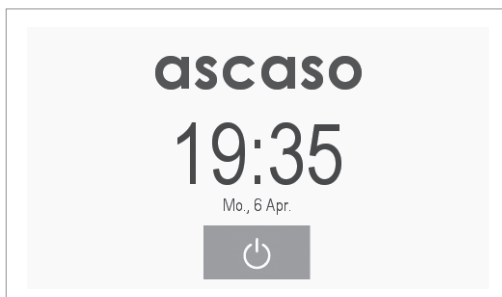
Once you have established the times you want the machine to turn on and off, select the day or days on which you want this programme to run in the upper part of the display.

Finally, enable the function by pressing the white dot.



IMPORTANT: For the function to work properly, the machine should not be switched off by the general switch.

When the time on the display matches the programmed time, the following screen will appear:



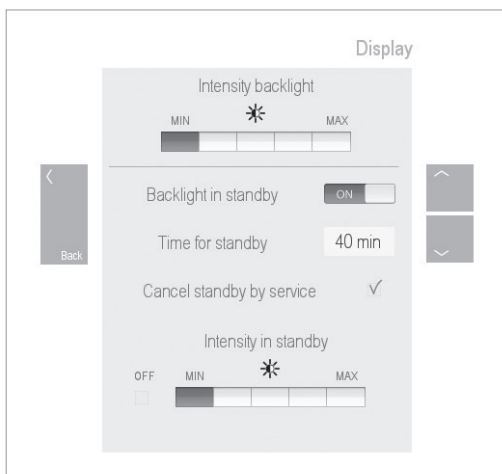
You can hide this screen so that the appearance of the machine is the same as when it is completely switched off.

To do so, go to:

Menu → Display → Screen type → Screen light

You should select the 'OFF' option on the 'intensity' bar and adjust the length of time you want the screen to be displayed.

After this time, the screen will switch off completely.



6.4 TEMPERATURE SETTINGS

On the display you can manage the different temperatures of:

The coffee groups. By pressing the temperature shown, a new screen appears on which you can change the temperature of the water of the coffee group, increasing or decreasing it by 0.1 °C, or by degrees.

The steam boiler. Press the figure shown and on the new screen that emerges you can change the temperature by increasing or decreasing it by 0.1 °C, or by degrees.

Pressure-temperature equivalences:

BAR	0.5	1	1.5	2	2.5
°C	110	119	127	133	138

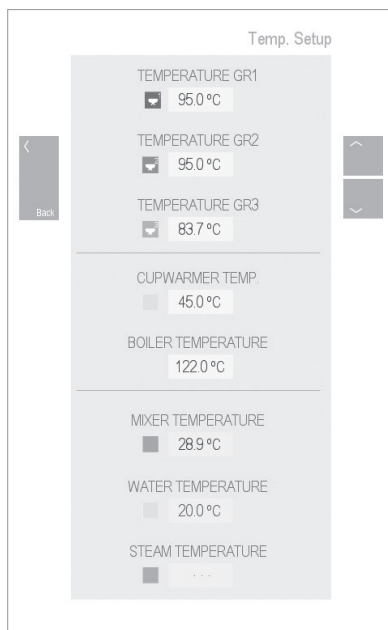
Cup warmer. Repeat the previous procedure to change the temperature of the element in the cup warmer tray, which is intended to keep the cups at the optimum temperature. This varies by degrees.

TEMPERATURE DISPLAYS

Temperature mixer. Indicates the temperature of the water that feeds the boiler of the coffee group.

Water temperature. Indicates the temperature of the hot water used for teas.

Steam temperature. Indicates the temperature of the milk inside the jug when you steam it. (Not available in this model)

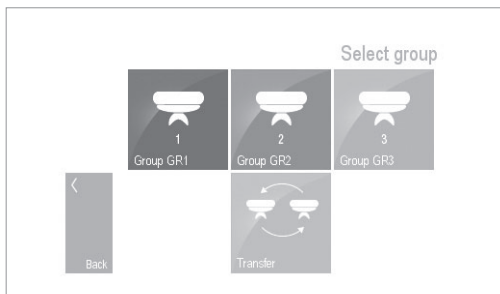


6.5 PROGRAMMING THE COFFEE DOSE AND PRE-INFUSION

When you press this icon, a screen appears showing the three groups available in the machine and the icon for copying information from one group to another.

You can manage the coffee dose and pre-infusion for each group.

Press the icon of the group you want to manage and a new screen will appear showing two options:



- Dose
- Pre-infusion

PROGRAMMING THE COFFEE DOSE

On the display:

The four different coffee dose options appear with the cup volume setting by default. (This parameter is pre-set at the factory).

To change the dose, press the current figure and when the new screen appears you have the option of changing the volume of coffee per cup. Repeat the same procedure for each dose you want to change.



Using the control pad:

To enter the programming phase, hold down the continuous distribution button for 3 seconds until the light starts flashing.

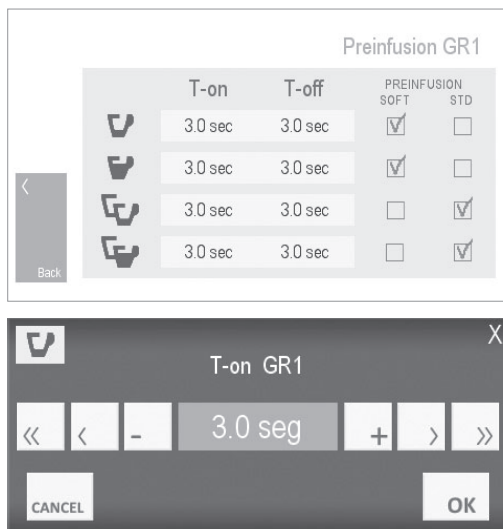
Then press the button of the dose you want to programme, starting the distribution of the coffee.

When you have the required amount of coffee, press the same button again to end the programme.

Repeat the same procedure for all the doses you want to programme.

PROGRAMMING THE PRE-INFUSION/TYPES

This machine has two types of pre-infusion: the **standard** one at 9 bar and what we call the **gentle** one which uses practically no pressure, whereby the ground coffee tablet is moistened evenly without pressure to avoid altering the organoleptic properties of the coffee as well as the 'channelling' effect (rivulets created by the initial pressure which channel the water and prevent the total extraction of the coffee tamped in the filter holder).



In both cases, there is an 'on' time during which the water moistens the coffee, and an 'off' time when the ground coffee tablet is soaked completely before the distribution starts at 9 bar.

To change this time, simply press the time marker and a new screen will appear where you can make the change.

Also on the subject of times, you can select the type of pre-infusion you want by choosing different types of pre-infusion for different coffee doses.

FLUSHING BEFORE COFFEE DISTRIBUTION

Before affixing the filter holder to make a coffee, we recommend you expel a small amount of water through the group to get rid of any ground coffee that may have got stuck to the washer during the previous coffee-making process. This also helps to ensure that the water that will moisten the coffee is at the right temperature for its infusion.

This process can be done automatically by pressing the continuous discharge button and then the 2 large coffees button. The group will discharge water for 3 seconds and then stop.

DATA TRANSFER

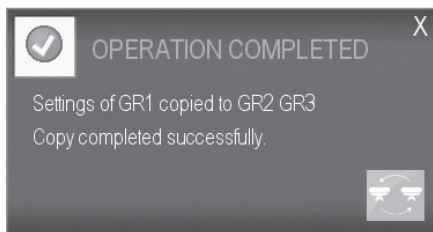


On this screen you can copy all the changes and modified parameters from one group to another or to both the other groups.

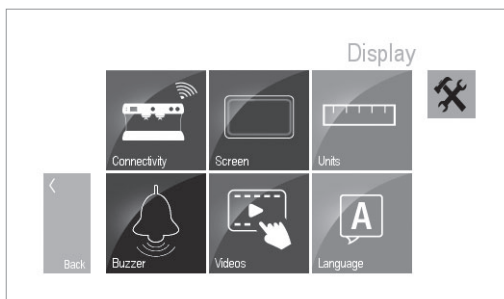
To do so, select the icon of the group in 'source' and the icon of the group or groups to which you wish to copy this information, in 'destination'.

Once you have selected the 'source' group and the 'destination' group/s, confirm the action by pressing OK.

At the end of this action a screen will appear to confirm it.



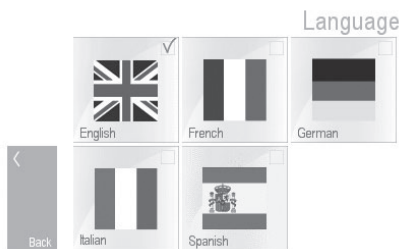
6.6 SCREEN/ DISPLAY SETTINGS



LANGUAGE

You can change the language at any time.

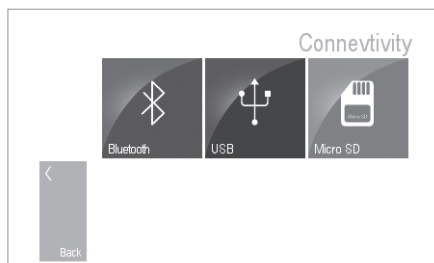
Press the required language and the screen will change automatically to that language.



MACHINE CONNECTIVITY

- 1) **Bluetooth.** (Not yet available)
- 2) **USB.** The machine has two USB connections.

Display connection. Mini USB B 5-pin female. Used to update the display software.

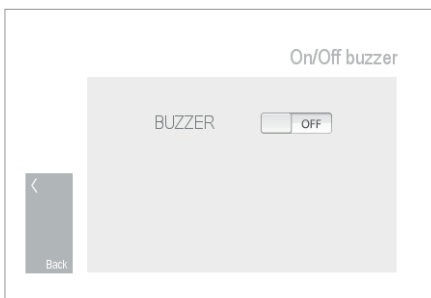


Machine connector connection. USB A female. Used to update the machine's hardware.

3) **Micro SD card.** Incorporated in the electronic board of the display for storing videos.

SCREEN SOUND SYSTEM

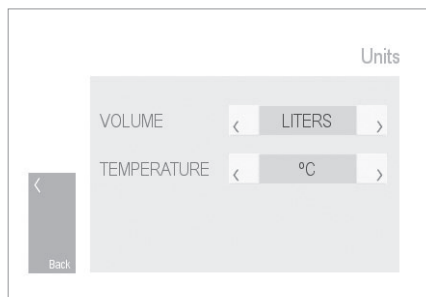
You can turn the screen's sound system on or off by tapping on it.



MEASUREMENT UNITS

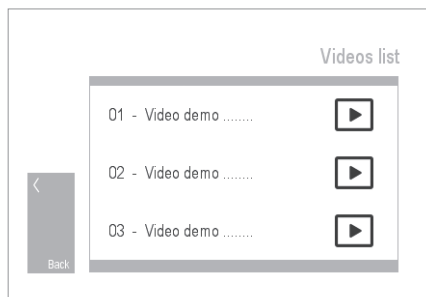
To change the temperature unit from °C to °F.

To change the volume unit from litres to gallons.



VIDEOS

Access for playing videos stored on the Micro SD card

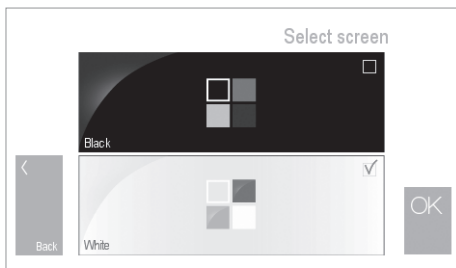
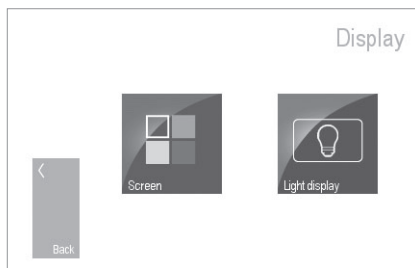


SCREEN THEME. SCREEN LIGHT

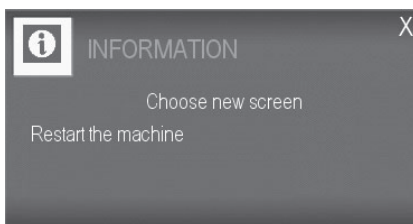
In this section you can change the theme or appearance of the screen.

Enter the 'Screen design' option on the menu.

The colour is set as standard, but there is the option of changing it to black and red.

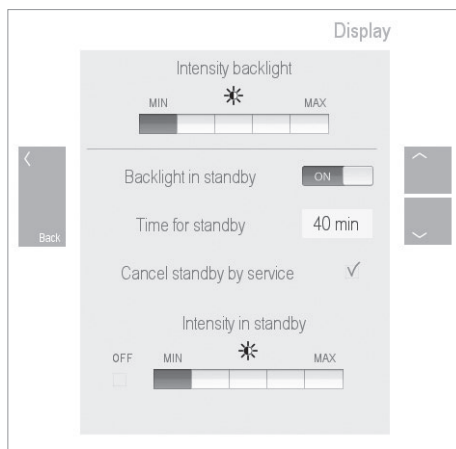


To change it, once you have exited the screen, restart the machine – i.e. turn it off and start it up again using the main switch.



SCREEN LIGHT

In 'Screen light intensity' you can increase or decrease the light intensity of the screen.



6.7 ENERGY SAVING

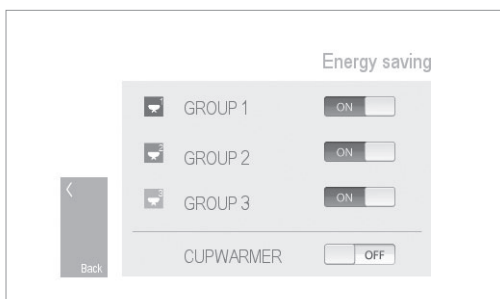
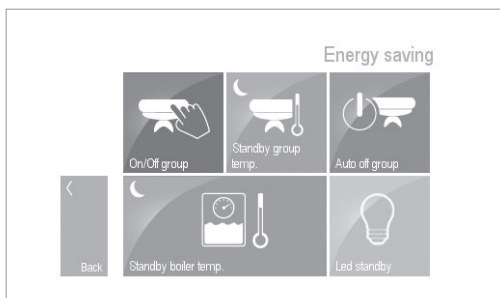
In this section you will find all the information on the different types of energy saving options available on the machine and how to programme them.

SWITCHING OFF GROUPS/CUP WARMER MANUALLY

You can turn the groups and cup warmer on or off manually.

When you turn off a group, it will automatically shut down and the heating and coffee distribution function will be disabled.

To turn a group on again, you need to go back to this menu and activate the group manually.



SWITCHING OFF GROUPS/CUP WARMER AUTOMATICALLY

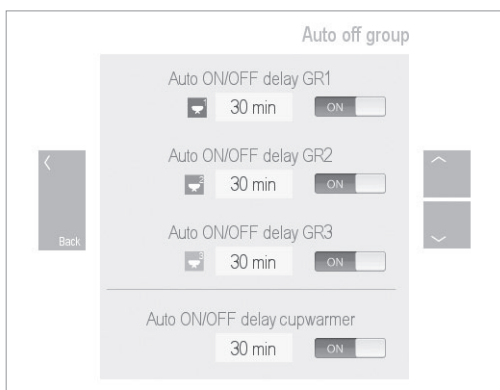
To turn off the stand-by (energy-saving) function, we put the corresponding group button in the OFF position so that it is always on.

This option allows you to establish the time that a group should be non-operational before going into stand-by mode.

To do so, press the time tab and on the new screen that emerges change it to the required time. To activate this function, tick the 'on' status of the corresponding group.

When the group goes into stand-by mode this turns the heating element off until it reaches the stand-by temperature established for the group (which you can set in the 'stand-by temperature' mode).

If you wish to disable this function, press the on/off switch located next to the times. This lets you disable each group and the cup warmer individually.



To activate the group again, simply press any button of the deactivated group and it will start heating up again until it reaches the pre-set service temperature.

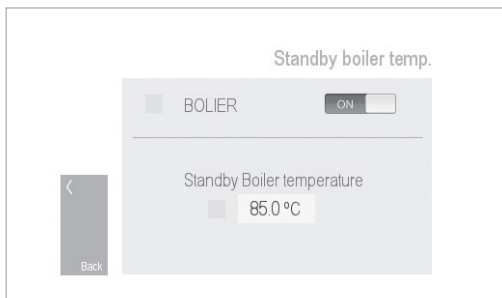
SWITCHING OFF - STAND-BY, STEAM BOILER

In this section you have the option of activating the stand-by status and manually turning off the operation of the steam boiler.

Once stand-by has been activated, you can set the temperature at which you want it to be maintained.



It is important to know that this function will only be executed if all the groups in the machine are on stand-by. In other words, when the last group in operation changes to stand-by mode, the steam boiler will also automatically go into stand-by mode, reducing the temperature to the pre-set figure.



To set the temperature, press the existing figure and a new screen will appear on which to change it.

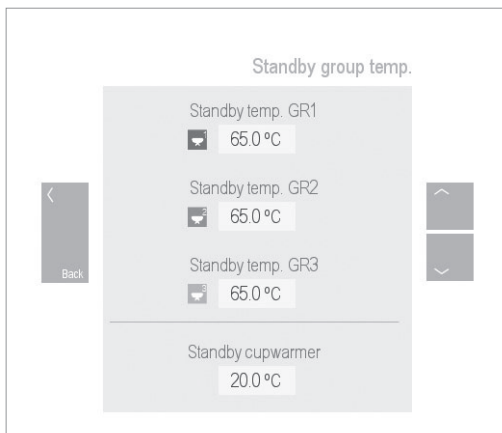
When you activate a group again, the boiler will automatically start heating up, coming out of its stand-by mode.

STAND-BY TEMPERATURE OF GROUPS/CUP WARMER

On this screen you can set the temperature at which you want to maintain the groups and cup warmer when the stand-by function is enabled.

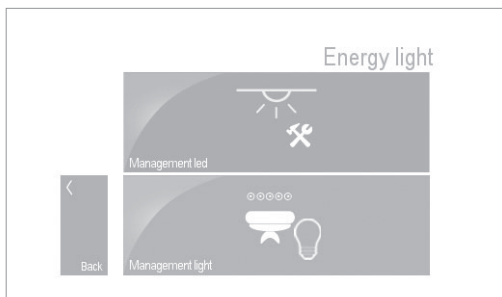
To do so, press the figure of the group/s that you want to select and in the new screen that emerges you can set the required temperature.

Repeat the same operation for the cup warmer.



LEDs

You can manage the features of the LEDs of the button panel and the service area.



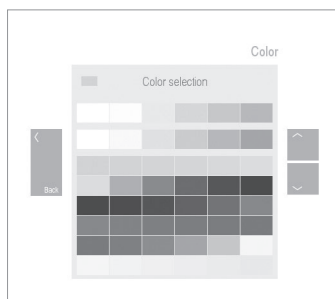
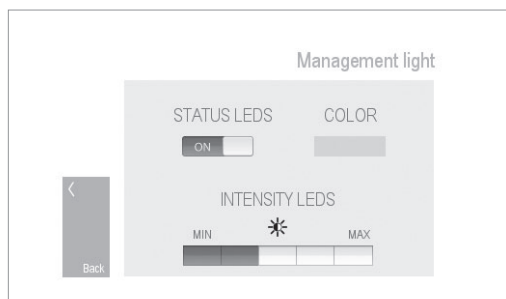
Button panel LEDs

You have the option of enabling or disabling this function.

Set a new colour from the range so the button panel changes colour when the group goes into stand-by mode.

Change the light intensity.

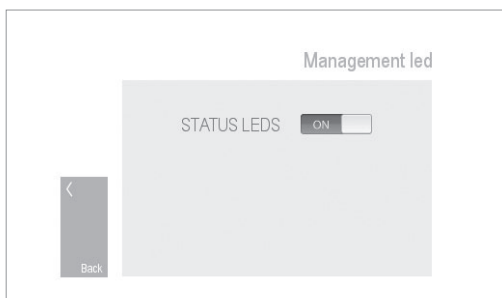
It will only change colour when all the machine's groups are in stand-by mode. If there are still groups in operation, the group that is in stand-by mode will appear with the button panel turned off.



LEDs in the coffee zone

You can enable or disable this function

In 'off' mode, when the groups and the steam boiler are in stand-by mode, the LEDs of the service zone will remain off until a group is activated again.



7 - MAINTENANCE

INTERNAL

There are various options in this menu:

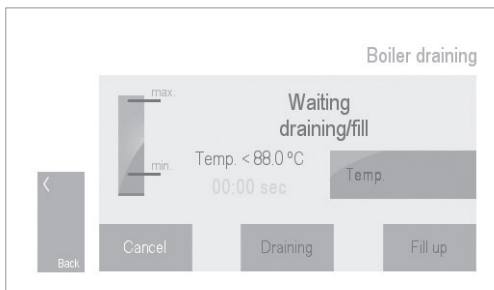
1. Emptying the steam boiler
2. Emptying the coffee group
3. Replenishment of the steam boiler water
4. Replacement of the water filter
5. Programmable Maintenance



7.1 EMPTYING THE STEAM BOILER

When you press this icon you will hear an alert that stops you from continuing. To access this option, press the maintenance icon  at the top right-hand side, or the lower left-hand side, depending on the type of display chosen.

When you have pressed it, the same icon, but smaller, will start flashing in the upper part of the display. From this point you can start emptying the boiler.



The following information will appear:

- Current temperature of the steam boiler, flashing.
- Instruction that to empty the boiler, the temperature must be equal to or lower than 88 °C.
- Emptying' button, 'Filling' button and 'Cancel' button.
- Graphic indicator showing the level of water in the boiler.
- Countdown of time remaining before emptying is complete.

Emptying and filling process

First check that the pressure shown on the boiler's pressure gauge is **0 bar**.

To speed up the depressurization of the boiler, you can leave the steam taps open.

Click on the 'Emptying' button and then the boiler will start emptying through the purge hole of the solenoid valve and the air purge.

Once the established time has passed, the solenoid valves will close, leaving the boiler empty.

You can then carry out the necessary maintenance to the boiler (changing the element, changing fittings, etc.).

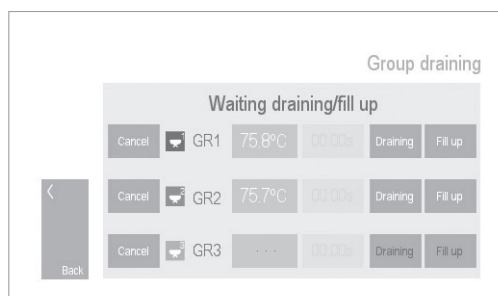
When you have finished maintenance, you can start refilling the boiler by pressing the 'Filling' button. From this point, the boiler will fill up again up to the level shown on the gauge.

To turn the machine on again, you need to come out of maintenance mode, pressing on the same icon again, because while the small maintenance icon is visible and flashing the machine will neither heat up nor operate.

7.2 EMPTYING COFFEE GROUPS

This screen displays the following information:

- Current temperature of each group.
- Countdown of the time remaining before emptying is complete.
- 'Emptying' or 'Cooling' button. If the temperature is over 88 °C, 'Cooling' will appear. If you press this instruction, the group will go into operation until the temperature drops to 88 °C, at which point the screen will change to 'Emptying'.



Press the 'Emptying' button and then the group or groups will start emptying through the purge hole of the solenoid valve and the air purge.

After 1.5 minutes the solenoid valve will close, leaving the group ready for maintenance.

When you have finished maintenance, you can start refilling the group by pressing the 'Filling' button. At this point the group will fill up again until completely saturated, expelling air through the purge solenoid valve on the upper right-hand side of the group.

To turn the machine back on again, exit maintenance mode by pressing the icon again, because while the small icon is visible and flashing the machine will neither heat up nor operate.

7.3 REPLENISHMENT OF BOILER WATER/ACTIVATION OF PUMP

REPLENISHMENT OF BOILER WATER

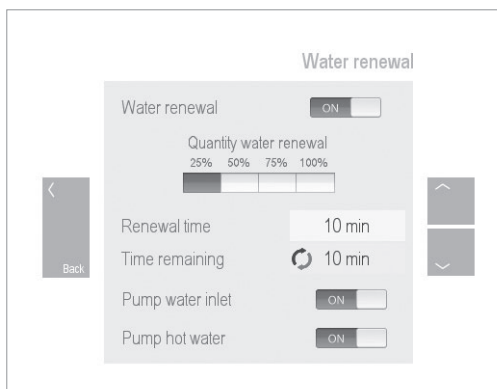
This option is used to replenish the water in the boiler, which is the water that has been stagnant for the longest time.

This is always done whenever the machine is turned on.

You can programme the amount of water to be replenished and the frequency of this operation.

The screen will show:

- Option of enabling or disabling the process.
- Four levels of the amount of water to be replenished. Press the required level to set this figure.
- Time between replenishments. You can change the time between replenishments by pressing the time figure and changing it in the new screen that appears. Don't forget that this process only takes place when the machine is switched on.



ACTIVATING THE STEAM BOILER FILLING PUMP

Option of enabling/disabling the pump to send water to the steam boiler. If there is sufficient pressure in the mains network, you can disable the pump for filling the boiler.

If you use water tanks to supply the machine, this function should always be enabled.

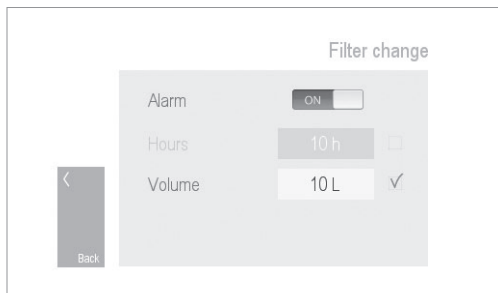
ACTIVATION OF PUMP FOR HOT WATER

As in the previous case, you can enable or disable the pump to get hot water for infusions.

7.4 REPLACEMENT OF WATER FILTER

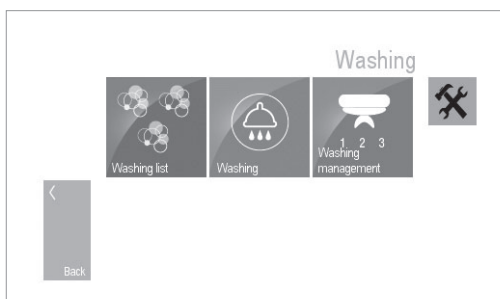
In this option you can choose either the number of hours the machine has been operating or the litres of water used to generate an alert to replace the water filter.

To do so, press on the chosen indicator and enter either the number of litres advised by the filter manufacturer or the number of machine operating hours that you consider necessary.



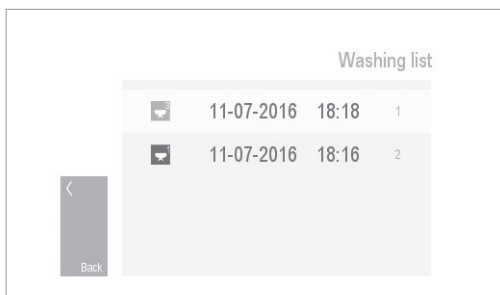
To enable or disable this function, simply use the on/off buttons.

7.5 FLUSHING COFFEE GROUPS



RECORD OF FLUSHES PERFORMED

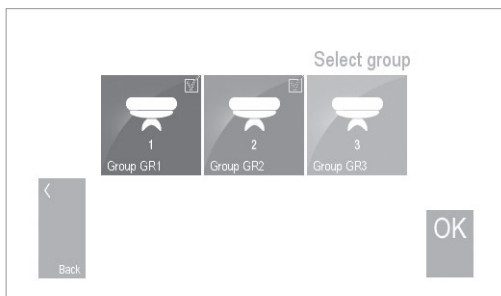
This provides a list of the last 50 flushes of the coffee groups, in order of the most recent through to the oldest.



FLUSHING THE GROUPS

First go into maintenance mode by pressing the icon .

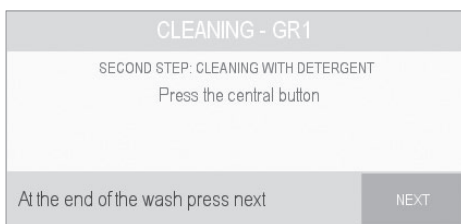
Next, select the groups you want to flush.



Once selected, click on 'OK' and the instruction '**PREPARE DETERGENT**' will appear on the next screen.

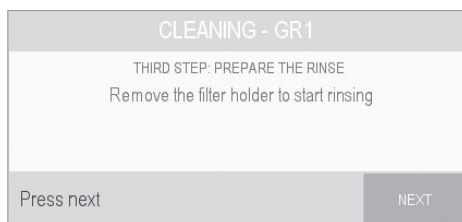


Once you have added the detergent to the blind filter and affixed the filter holder in the group, press 'Next' to go to Instruction No. 2 which tells you to press the central key of the group to be flushed, which will be flashing, to start the process.

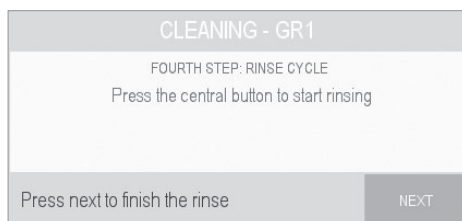


At this point the standard pre-established flushing cycle will start. To change this cycle, go to 'FLUSH MANAGEMENT' in the menu.

At the end of the flushing cycle, a message will appear telling you to remove the filter holder from the group so rinsing can start.



Press 'Next' and the pre-established rinsing cycle will start when you press the central key of the group.

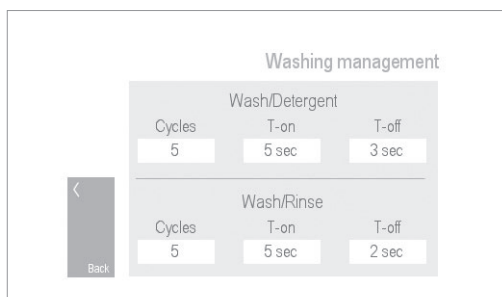


Once rinsing has finished, the groups will be ready to go back into service.

To do so, come out of maintenance mode by pressing the icon  and the groups will start heating up until they reach the service temperature.

FLUSH MANAGEMENT

In this section you can change the different flushing and rinsing cycles; in other words, you can vary the start and stop times of the group and the number of repetitions of each action, whether flushing or rinsing.

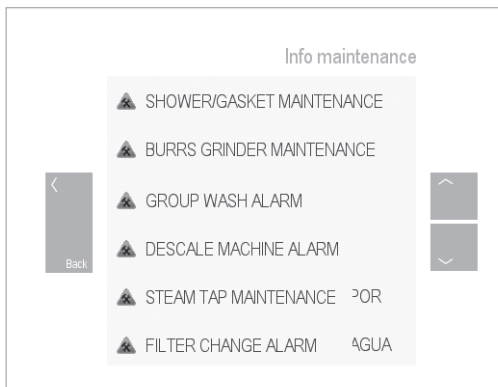


Press the time figure to change the times.

7.6 PROGRAMMABLE MAINTENANCE

In this menu you can set up a maintenance alert for the proposed list.

- Replacement of the gaskets and washers of coffee groups
- Replacement of the grinding blades
- Alert to flush the coffee groups
- Alert to descale the machine
- Maintenance of the steam taps (change gaskets, oil parts, etc.)
- Alert to replace the water filters



There are three options:

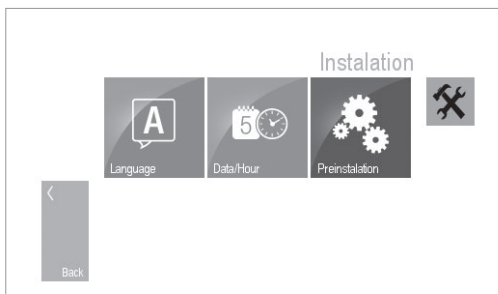
- **Operating times of the machine.**

When you activate this figure, a new screen will appear with the option to change the times. If the set times are passed, an alert will appear on the display.

- **Litres of water used.** This counts the number of litres used for making coffee and water for infusions. Follow the same process as before.
- **Coffee cycles completed.** This counts all the coffees in every group as well as water for infusions. To change it, proceed as in the previous processes.

INSTALLATION

- **Choose language (Spanish - English - French - German - Italian).** In this section, press the icon of the chosen language.
- **Update the date and time.** To change the date, press the month on the screen and use the '+/-' keys to select the desired month. Follow the same process for the date and year.

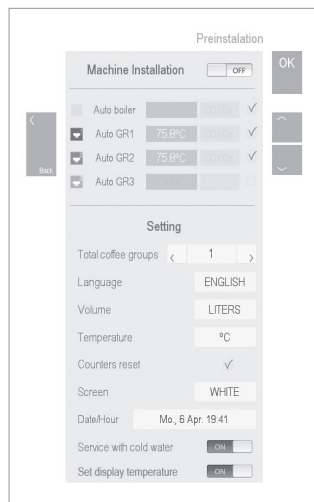


- **Pre-installation.** This is specifically for when you first install the machine or for a new installation.

The following functions can be turned on or off

- **Function while cold.** If we turn the coffee groups on while they are heating up, we will still get water even though the temperature hasn't reached the set value. Default mode is activated.
- **Set temperature display.** When this option is activated, the temperature values of the groups and the steam boiler are shown on the display, and they stay set at the programmed temperature.

In the event that this option is deactivated, the values shown will continually change due to the sensitivity of the sensor, continuously showing the real temperature in degrees. Default mode is activated



EXTERNAL

7.7 CLEANING OF COFFEE FILTERS AND THE FILTER HOLDER

We recommend you do this task every day at the end of the service period.

To do so, dismantle the coffee filter from the filter holder and put the whole appliance in a bowl of hot water with special detergent for coffee machines. Leave it immersed for at least 15 minutes, then rinse with plenty of clean water to get rid of any traces of detergent.

7.8 CLEANING THE STEAM WAND

We also recommend you do this every day.

The steam wand should always be cleaned with a damp cloth after every use to remove any traces of milk and given a blast of steam to keep the exit holes clear.

At the end of the day, you can put the wand nozzle in a glass of hot water with a special detergent for steam wands to get rid of any milk residue that may have become stuck in the nozzle holes. Follow the instructions of the detergent manufacturer.

7.9 CLEANING THE MACHINE

To clean the main body of the machine, use a glass cleaning product for the polyurethane parts and a special cleaner on a cotton pad for the stainless steel parts.

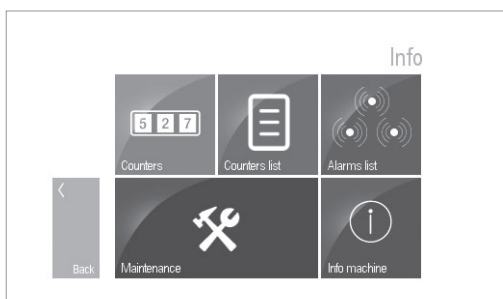
Never use corrosive or abrasive detergents. If in doubt, check with the manufacturer.

Daily maintenance	Weekly maintenance
Clean the filter holder	Dismantle and clean the washer
Clean the coffee filters	Dismantle and clean the water distribution group
Clean the gasket and washer of the group	Clean the drainage bowl.



IMPORTANT: Never fully immerse the handles of the filter holders in water, whether they are plastic or wood.

8 – INFORMATION (Counters/alerts/software)

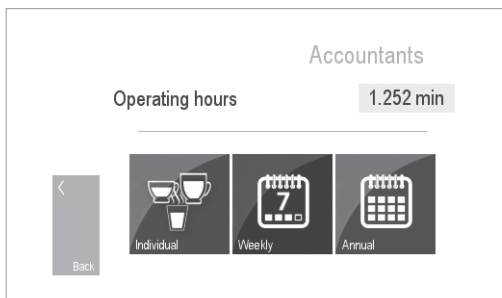


This section features information on:

- Operating times.
- Counter of coffees and infusions made.
- Historical record of coffees and infusions made.
- List of alerts generated.
- Information on the maintenance of the machine.
- Information on the machine.

OPERATING TIMES

This shows the operating times of the machine.

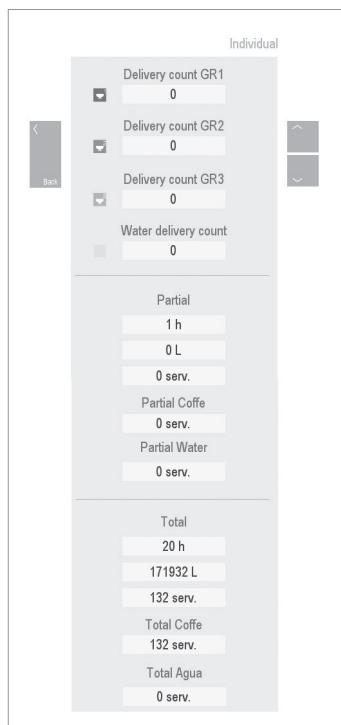


8.1 COUNTER OF COFFEES AND INFUSIONS MADE

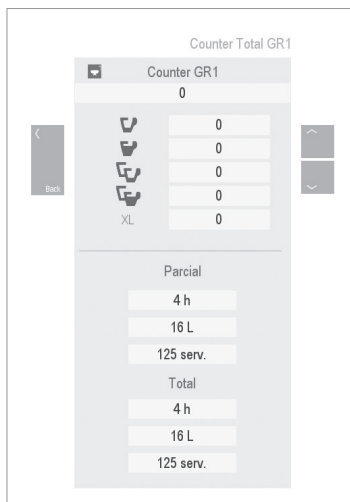
There are three ways of obtaining this information: individually (by group and dose selection), weekly (for each day of the week) and annually (per month and year)

INDIVIDUAL

This shows the coffees made for each group, the total hot water discharges, and the totals for all the groups.



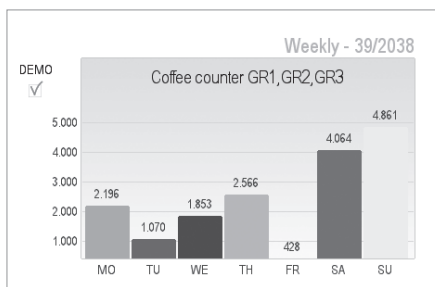
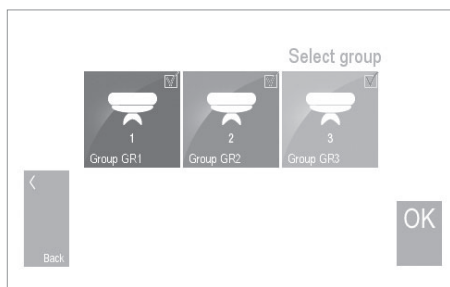
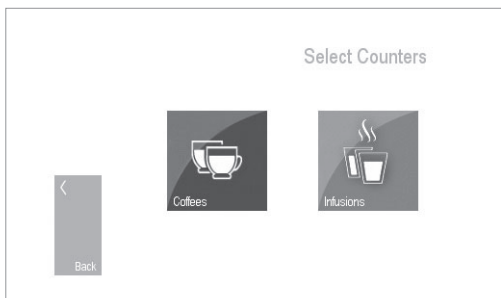
If you also need to know the types of coffees made, click on the group in question and another screen will appear with detailed information on each coffee dose.



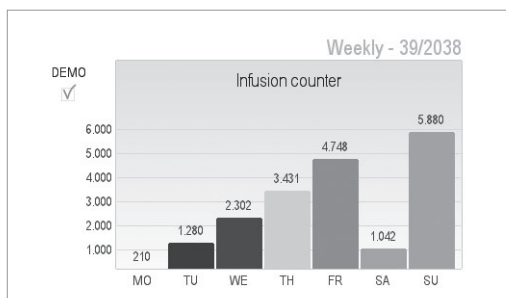
WEEKLY

Press the option you want to consult and if you select 'coffees' another screen will appear where you can select the number of groups you want to check.

Next, tick the groups you want to consult and the next screen will display a graph with the results.

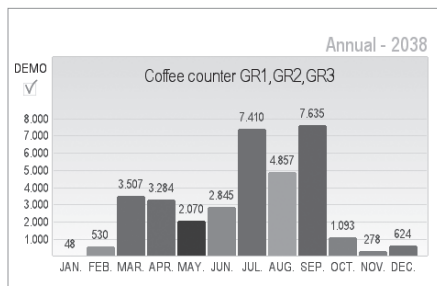
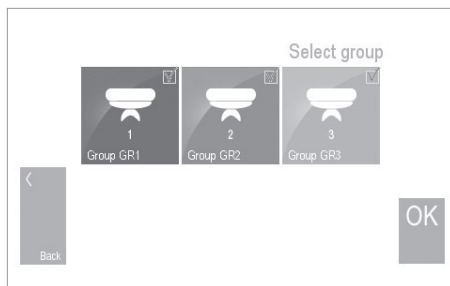


If you choose to view the number of infusions made during the week, a graph will also appear with the results.

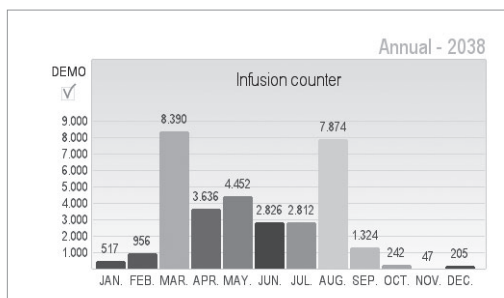


MONTHLY/ANNUALLY

Proceed in the same way as for the weekly option, selecting the groups you want to check, and a screen with a graph will appear detailing all the coffees made for each month of that year.

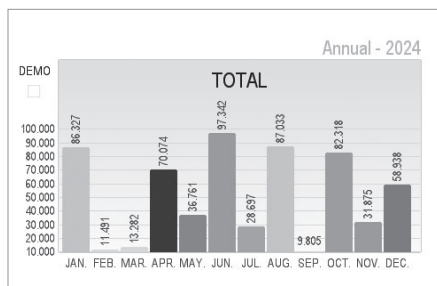
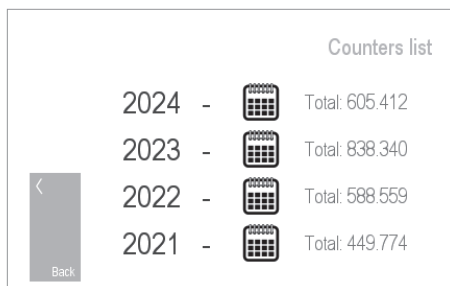


If you select the infusions option, it will display a graph of all the hot water discharges made for each month of that year.



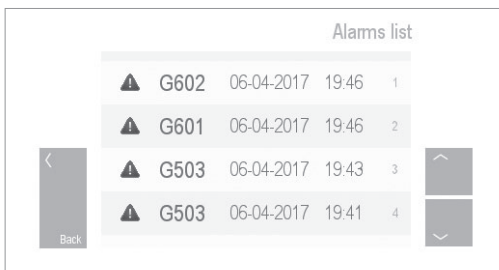
RECORD OF COFFEES MADE

Click on the year you want to consult and a graph will appear detailing all the coffees made during each month of the chosen year.



8.2 ALERTS/RECORD OF ALERTS

Whenever there is an alert, a small icon (▲) will appear on the upper left-hand side of the display.



To check the alert in question, press the icon and the alert code and time will appear. If you press the alert, its description will appear along with the option of deleting it.

It provides information on all the alerts that have been generated in the machine, in order of date and time, along with the code number of the alert.

To see which kind of alert it is, simply press the alert and a new screen will appear with this information.

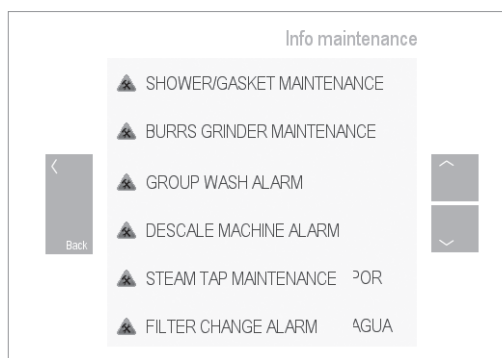
The machine stores the last 40 alerts.

The list below shows the most common alerts ordered by code number.

Alert code	Description of alert
C100	Steam boiler temperature too high
C300	Steam boiler level gauge alarm
C400	Takes too long to fill the steam boiler
C500	Steam boiler temperature gauge alarm
C600	Steam boiler element alarm
C680	Failure of fuse or water pump supply
G101	Group 1 temperature too high
G102	Group 2 temperature too high
G103	Group 3 temperature too high
G301	Group 1 level gauge alarm
G302	Group 2 level gauge alarm
G303	Group 3 level gauge alarm
G401	Takes too long to fill Group 1
G402	Takes too long to fill Group 2
G403	Takes too long to fill Group 3
G501	Group 1 temperature gauge alarm
G502	Group 2 temperature gauge alarm
G503	Group 3 temperature gauge alarm
G601	Group 1 element alarm
G602	Group 2 element alarm
G603	Group 3 element alarm
G681	Failure of fuse or water pump supply in Group 1
G682	Failure of fuse or water pump supply in Group 2

G683	Failure of fuse or water pump supply in Group 3
G691	Failure of fuse or supply in Group 1
G692	Failure of fuse or supply in Group 2
G693	Failure of fuse or supply in Group 3
M101	Replacement of washer and gasket in Group 1
M102	Replacement of washer and gasket in Group 2
M103	Replacement of washer and gasket in Group 3
M200	Replacement of coffee grinder blades
M301	Alert to flush Group 1
M302	Alert to flush Group 2
M303	Alert to flush Group 3
M400	Alert to descale machine
M500	Maintenance of steam taps
M600	Maintenance of water filter
T504	Cup warmer temperature alarm
T604	Cup warmer temperature alarm
V201	Failure in Group 1 volume counter
V202	Failure in Group 2 volume counter
V203	Failure in Group 3 volume counter

8.3 MAINTENANCE INFORMATION



Select any option from those displayed to view the time, number of coffees or litres of water pending before the activation of the alert previously selected in the Settings menu.

8.4 INFORMATION ON SOFTWARE/HARDWARE/SERIES NO.



Information on the series number of the machine, the hardware version and the software of the electronic control board.

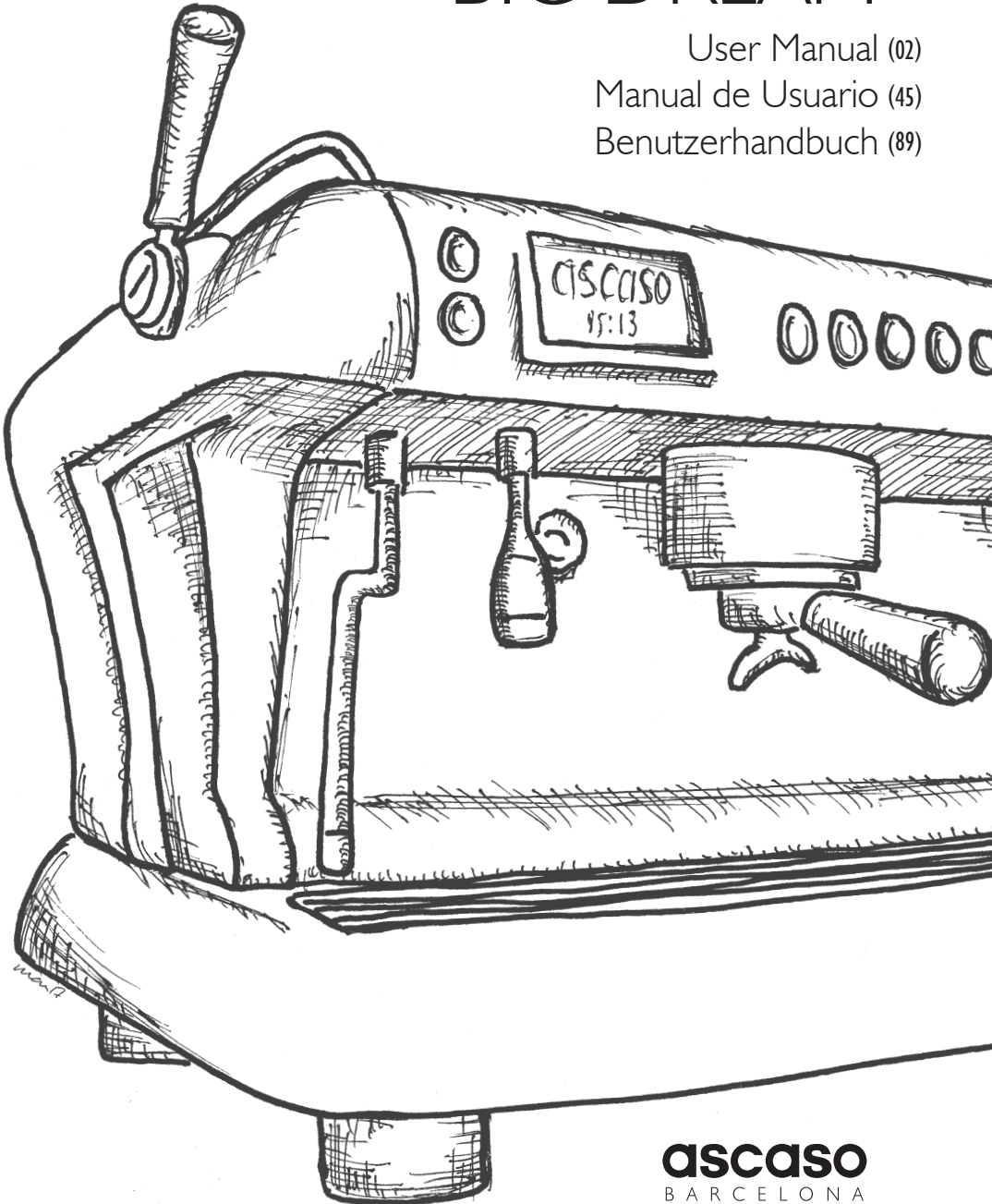
www.ascaso.com

BIG DREAM

User Manual (02)

Manual de Usuario (45)

Benutzerhandbuch (89)



ascaso
BARCELONA

GRACIAS

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.

ÍNDICE

CONFORMIDAD	50
1. GARANTÍA.	51
2. CALIDAD DEL AGUA	52
3. DATOS TÉCNICOS	53
4. ADVERTENCIAS GENERALES	54
5. INSTALACIÓN	55
5.1 Conexión hidráulica - Conexión desagüe	55
5.2 Conexión eléctrica	56
5.3 Instalación automática.	56
5.4 Regulación presión bomba	57
5.5 Vapor y agua caliente.	58
5.6 Dotación.	59
6. AJUSTES MÁQUINA	59
6.1 Ajuste fecha y hora	59
6.2 Ajuste leds	59
6.3 Programación encendido/apagado automático	60
6.4 Ajustes temperatura	62
6.5 Programación dosis café y preinfusión	63
6.6 Ajustes display	66
6.7 Ahorro de energía	69
7. MANTENIMIENTO	72
7.1 Vaciado caldera vapor	72
7.2 Vaciado grupos café	73
7.3 Renovación agua caldera / Activación bomba	74
7.4 Sustitución filtro agua.	75
7.5 Lavado grupos café.	75
7.6 Mantenimiento programable	78
7.7 Limpieza filtros café y portafiltros	79
7.8 Limpieza tubos vapor.	79
7.9 Limpieza máquina	79
8. INFORMACIÓN (Contadores / alarmas / software)	80
8.1 Contador cafés e infusiones realizadas.	81
8.2 Alarmas / Histórico de alarmas	84
8.3 Información mantenimiento	85
8.4 Información software / hardware / nº fabricación	86

CONFORMIDAD



Ascaso Factory S.L.U

C/ Energía, 39-41, Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellá, Barcelona, Spain

Como fabricante de máquinas de café, declara que:

Tipo: Máquina de café

Modelo:

Nº serie:

Es conforme a las siguientes directivas y reglamentos:

2014/35/UE - LVD Directiva baja tensión UE

2006/42/CE Directiva sobre las máquinas

2014/30/UE - EMC Directiva sobre la compatibilidad electromagnética UE

2014/68/UE - PED Directiva equipos a presión

2011/65/UE - RoHS2 Directiva RoHS2

1935/2004 Reglamento sobre los materiales en contacto con los productos alimenticios

En conformidad a las normas: **EN 60335-1**, **EN 60335-2-75**, **EN 55014-1**, **EN 55014-2**,
EN 61000-3-2, **EN 61000-3-3**

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

Sede legal:

Ascaso Factory S.L.U

C/ Energía, 39-41, Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellá, Barcelona, Spain

Fecha: 24/07/2017

.....
(Director Operaciones)

1 - GARANTÍA

Ascaso ofrece una garantía limitada a 12 meses. Esta garantía no cubre defectos o daños resultantes de: accidente, mal uso, abuso, daños de envío, negligencia, estrés físico, eléctrico o electromecánico inusual, modificaciones del cliente no autorizadas, o agua inadecuadamente tratada (ver apartado "Calidad del agua").

2 - CALIDAD DEL AGUA

- En este apartado, queremos hacer hincapié en la calidad del agua a utilizar para hacer el café. Dado que el contenido de agua en un espresso es superior al 90%, su calidad influirá mucho en su sabor y resultado en taza.
- Los elementos que más influyen en el agua, son el carbonato cálcico y el cloro. Un alto contenido de minerales puede acelerar también la acumulación de cal en los componentes de la máquina, mientras que la ausencia de minerales dará al espresso un sabor insípido e incluso puede dañar las calderas.
- Como regla estándar, la cantidad de sólidos disueltos en el agua (TDS) debe estar entre:
100-150mg/l.
- De estos sólidos, el calcio y el magnesio son los que nos indican la dureza del agua.
- Es recomendable que los valores de dureza del agua estén comprendidos entre:
3 - 5° dH (Grados alemanes)
4 - 7° fH (Grados franceses)
- Si se utilizan sistemas de descalcificación del agua por intercambio iónico, estos sistemas añaden sodio al agua, por lo que se tiene que instalar un filtro de carbón activo para eliminar todas las impurezas que puedan afectar al posterior sabor del café.
- El valor del pH tiene que ser el más cercano al valor neutro ($\text{pH} = 7$), ya que con un valor inferior a $\text{pH} < 6,5$ podemos encontrar principios de acidez en el espresso y con un valor superior a $\text{pH} > 7,5$ el espresso se empieza a notar insípido.
- El otro elemento a evitar en el agua que utilizaremos es el cloro. Este elemento es altamente corrosivo en contacto con las partes metálicas de la máquina e incluso con el acero inoxidable, a la vez que influye altamente en el sabor del espresso.
- Toda agua tratada con cloro, debe ser posteriormente filtrada a través de un filtro de carbón activo instalado previamente a la máquina de café.

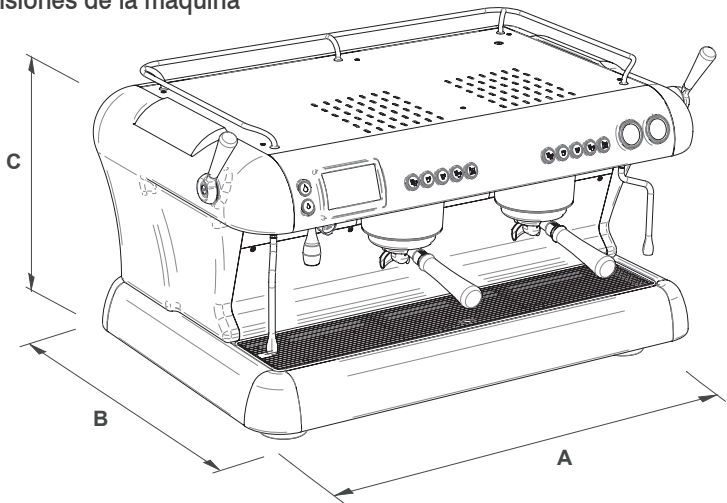
Se recomienda proceder a un análisis del agua para determinar el sistema de filtración adecuado a instalar con la máquina de café, así como análisis periódicos para comprobar el correcto funcionamiento del equipo instalado.

El uso de un sistema adecuado de filtración y su regular mantenimiento, son requisitos imprescindibles para conservar la **garantía** del producto y un perfecto funcionamiento de la máquina de café.

Valores óptimos	
TDS	100-150 mg/l
Dureza	3 - 5° dh / 4 - 7° fH
pH	6,5 - 8,5

3 - DATOS TÉCNICOS

Dimensiones de la máquina



A	940 mm	1200 mm
B	595 mm	
C	530 mm	

Concepto	2GR	3GR
Capacidad caldera	8 l.	12 l.
Capacidad grupo café	1,2 l.	1,2 l.
Tensión alimentación	220 V-240 V / 50-60 Hz	
Potencia resistencia caldera (230V)	3500 W	4500 W
Potencia resistencia grupo café (230V)	800 W	
Potencia resistencia calentatazas (230V)	75 W	107 W
Potencia total consumo (230V)	5420 W (25 A)	7252 W (33 A)
Potencia motor	245 W	
Presión ejercicio caldera	1 - 1,8 bar	
Presión Máxima agua red	5 bar	
Peso máquina	89 Kg	105 Kg

4 - ADVERTENCIAS GENERALES

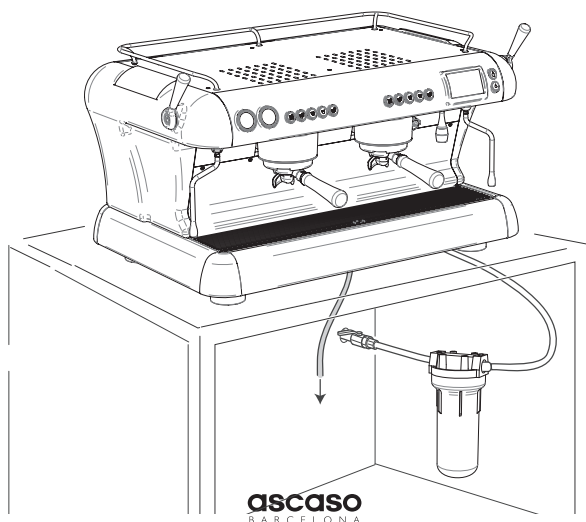
- En este manual están incluidas todas las instrucciones referentes al cuidado, instalación y mantenimiento de la máquina. Debe ser leído por el instalador y por el operador y conservado en lugar seguro para posteriores consultas.
- Antes de instalar la máquina, comprobar que los datos de los valores indicados en la placa eléctrica coinciden con los de la red a utilizar.
- La seguridad de la máquina es total cuando está conectada a una toma de tierra según la normativa de seguridad vigente. Es importante comprobar este requisito, y en caso de duda, pedir un control a realizar por profesionales altamente cualificados. El fabricante no se hará responsable de los daños ocasionados por un dispositivo de toma a tierra erróneo.
- No utilizar adaptadores múltiples ni prolongaciones en el conexionado.
- Comprobar que la intensidad de la instalación eléctrica es suficiente para la potencia máxima de la máquina, la cual está indicada en la placa de características.
- Una incorrecta instalación u operación pueden dañar el equipo, originar daños personales, e incluso la muerte.
- La instalación de la máquina debe ser realizada sólo por personal cualificado, y debe cumplir con todos los requerimientos y normativa de las autoridades locales.
- Antes de instalar la máquina, se debe comprobar que la zona destinada para su instalación sea compatible con las dimensiones de la máquina y del peso de ésta.
- No manipular la máquina con las manos mojadas o los pies descalzos.
- No instalar la máquina cerca de fuentes de calor.
- Antes de realizar cualquier operación en la máquina, asegurarse de que el interruptor general está en la posición de apagado y la máquina sin tensión eléctrica.
- La máquina está diseñada para su uso en interiores. En caso de su instalación en exteriores, hay que tomar precauciones para protegerla de la humedad y otros agentes atmosféricos (lluvia, hielo, arena...). Consulte a Ascaso Factory.
- No permitir el uso de la máquina a niños ni a personas discapacitadas.
- Para su limpieza, actuar según las indicaciones explicadas en el apartado correspondiente de este manual.

- No exponer la máquina a temperaturas inferiores a 0 °C (32 °F) sin antes haber vaciado el agua contenida en los grupos, calderas y todo el circuito hidráulico.
- El agua y el vapor expulsado por los tubos de la máquina está extremadamente caliente y puede causar graves quemaduras.
- Cualquier tipo de incumplimiento de las advertencias realizadas por el fabricante, conllevará una posible anulación de la garantía de la máquina.

5 - INSTALACIÓN

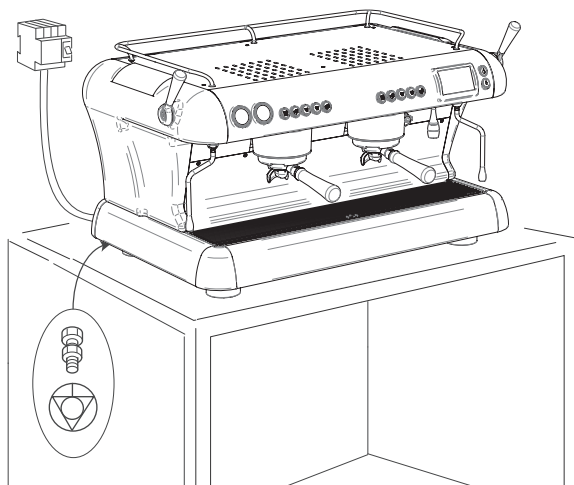
5.1 CONEXIÓN HIDRÁULICA - CONEXIÓN DESAGÜE

- Para instalar la máquina, hemos de asegurarnos que disponemos de agua, electricidad y desagüe, así como que la base donde va a estar instalada la máquina, soporta su peso en condiciones de uso, es decir, con la caldera y los grupos de café llenos de agua (ver peso por modelos en el apartado de datos técnicos (pàg. 53).
- La máquina se suministra con una manguera de conexión flexible de 2 m de longitud con conexiones de 3/8" hembra a ambos lados. Tenemos que conectar el extremo acodado en el racor de entrada de agua de la máquina, posicionándolo en la dirección óptima de manera que no se produzcan torsiones en la manguera.
- El otro extremo lo conectaremos a la salida del sistema de tratamiento de agua previamente instalado.
- Para conectar el desagüe de la máquina, utilizaremos la manguera de desagüe también suministrada, conectándola a la cazoleta de desagüe de la máquina y fijándola fuertemente con la brida metálica. El otro extremo lo introduciremos en la tubería de desagüe del establecimiento previamente preparado.



5.2 INSTALACIÓN - CONEXIÓN ELÉCTRICA

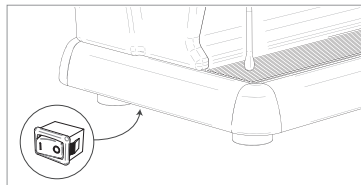
- Los datos relativos a la línea eléctrica de alimentación deben corresponder a los indicados en la placa de características de la máquina.
- La línea de alimentación eléctrica debe de estar provista de un adecuado interruptor omnipolar (interruptor automático termo-magnético o diferencial) antes del interruptor general de la máquina, con una apertura de contactos mínima de 3 mm.
- La conexión de la máquina a la toma de tierra ($\perp$) debe ser conforme a las normas eléctricas vigentes en el lugar de instalación.
- Conexión equipotencial. Para el cumplimiento de algunas normativas, la máquina está provista de una conexión equipotencial para evitar la diferencia del potencial eléctrico del tierra entre los aparatos instalados en el mismo local.



5.3 INSTALACIÓN AUTOMÁTICA

La máquina viene programada de fábrica para que la operación de puesta en marcha se realice automáticamente.

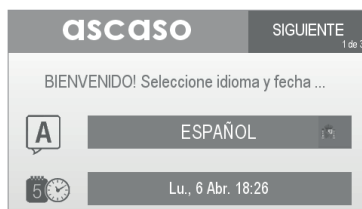
- a) Una vez realizada la conexión eléctrica, la conexión hidráulica y hayamos conectado el desagüe, accionaremos el interruptor general de la máquina.



I = ENCENDIDO

0 = APAGADO

b) En el display táctil aparecerá una pantalla en la cual tendrá que escoger el idioma y ajustar la hora y fecha. Una vez realizado, pulse "siguiente".



c) A continuación, aparecerá un mensaje informando del llenado de los grupos de café y de la caldera de vapor. Esta operación puede tardar varios minutos.



d) Una vez realizado este proceso, aparecerá el mensaje de "fin de la instalación" y la máquina empezará a calentar grupos y caldera hasta llegar a los valores de temperatura fijados:

Grupos de café: 95°C / 203°F
Caldera de vapor: 123°C / 253,4°F



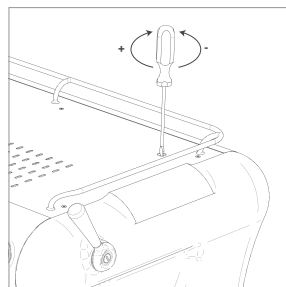
IMPORTANTE: Durante este proceso, compruebe que la bomba esté correctamente regulada a 9 bares, activando un grupo y observando el manómetro de presión de café.

5.4 REGULACIÓN PRESIÓN BOMBA

En el caso de que se tenga que ajustar la presión de la bomba, gire el regulador situado en la bandeja superior del calentatazas con un destornillador plano.

- En sentido de las manecillas del reloj, la presión aumentará.
- En sentido contrario a las manecillas del reloj, la presión disminuirá.

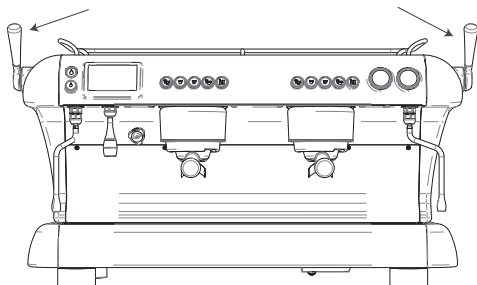
Mantenga la presión de la bomba regulada entre **8.5 - 9 bares**.



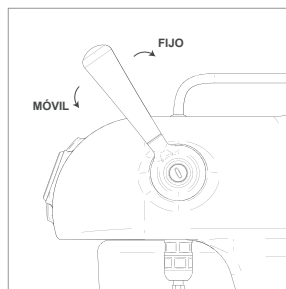
5.5 VAPOR Y AGUA CALIENTE

Vapor

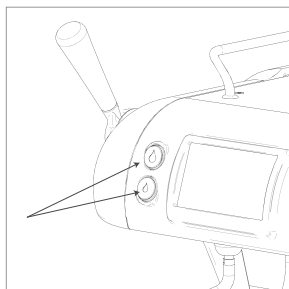
La máquina dispone de dos grifos de vapor accionados manualmente mediante dos palancas situadas en los extremos superiores.



Dichos grifos, cuentan con dos posiciones: una fija, desplazando totalmente la palanca hacia arriba y una móvil en la cual al soltar la palanca, retorna al punto inicial cerrando el grifo.



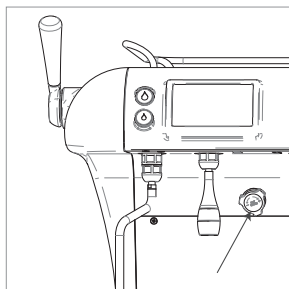
Agua caliente



Para obtener agua caliente, pulsaremos sobre los dos botones situados al lado del display. Cada botón es programable en tiempo.

Para su programación, hay que mantener pulsado el botón, hasta obtener la cantidad de agua deseada y a continuación, dejar de pulsar.

Repetir la misma operación con el otro pulsador.



A través del mando situado en la parte frontal de la máquina, podemos regular manualmente la temperatura del agua caliente.

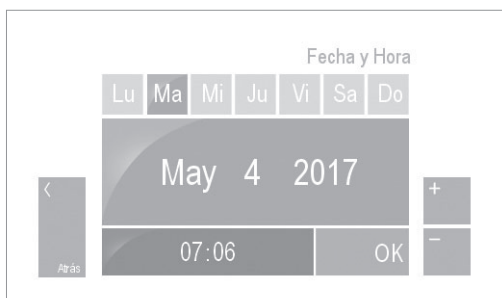
5.6 DOTACIÓN SUMINISTRADA CON LA MÁQUINA

Artículo	SPECIALTY		COMMERCIAL	
	2GR	3GR	2GR	3GR
Portafiltros 1 café	1 u.	1 u.	1 u.	1 u.
Portafiltros 2 cafés	2 u.	3 u.	2 u.	3 u.
Filtros 7/14/18/21gr	1/2/2/2 u.	1/3/3/3 u.	1/2/0/0 u.	1/3/0/0 u.
Filtro ciego	2 u.	3 u.	2 u.	3 u.
Prensacafé Ø 58 mm Olivo	1 u.	1 u.	Alum.	Alum.
Manguera desagüe Ø 18 mm	1 u.	1 u.	1 u.	1 u.
Flexo entrada agua 1.5 m Inox	1 u.	1 u.	1 u.	1 u.

6 - AJUSTES MÁQUINA

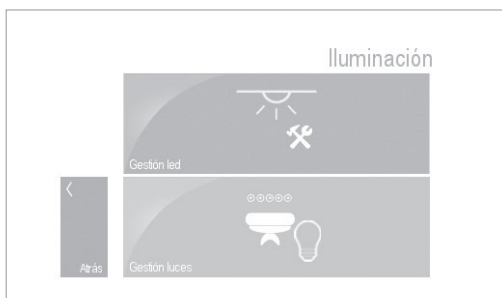
6.1 AJUSTE HORA Y FECHA

Para modificar la hora, el día, el mes y el año, basta con pulsar el dato que queremos modificar y actuar sobre él.



6.2 AJUSTE LUCES/LEDS

En este apartado, tenemos dos opciones referentes a los leds.



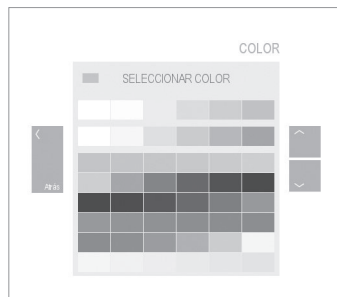
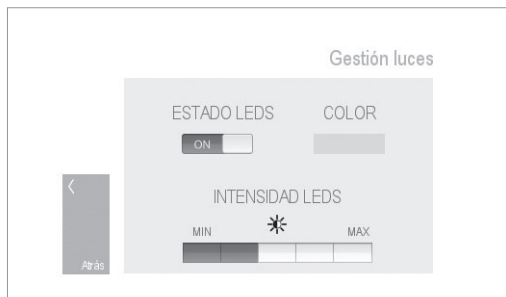
LEDS BOTONERA GRUPO CAFE

Se pueden activar o desactivar.

Cambiar la intensidad de la luz, pulsando sobre la barra de intensidad.

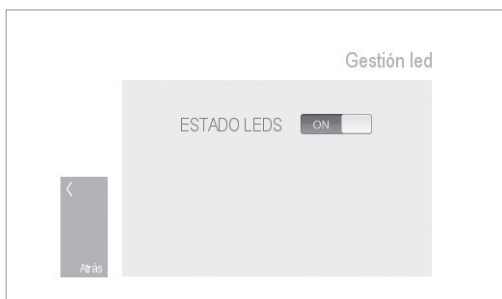
Cambiar el color: Pulsando sobre el color existente aparece una escala de colores disponibles.

Seleccionar el color pulsando sobre este.



LEDS ZONA SERVICIO

Se pueden activar o desactivar

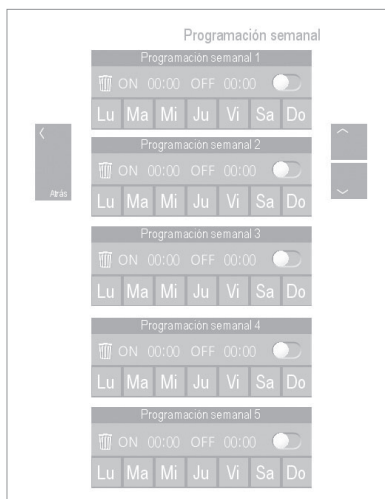


6.3 PROGRAMACIÓN ENCENDIDO / APAGADO AUTOMÁTICO

En el caso de querer programar el encendido y apagado automático de la máquina, tenemos que pulsar sobre el indicador de las horas y de los minutos en el dato "ON", para ajustar la hora de inicio de la puesta en marcha de la máquina.

Proceder de la misma manera, para programar el apagado de la máquina, en el dato "OFF".

Una vez establecidas las horas de encendido y apagado, tenemos que seleccionar el día



o días que queremos que se repita esta programación, seleccionándolos en la parte superior de la pantalla.

Por último, activaremos la función pulsando sobre el punto blanco.



IMPORTANTE: Para que la función actúe de forma correcta, la máquina no puede ser desconectada por el interruptor general.

En el momento que la hora de la pantalla coincida con la programada, aparecerá la siguiente pantalla:



La ocultación de esta pantalla se puede activar de manera que el aspecto de la máquina sea igual que cuando está totalmente desconectada.

Para ello hemos de acceder a:

Menú —> Display —> Tipo pantalla —> Luz pantalla

Deberemos seleccionar la opción “OFF” de la barra de “intensidad”, y ajustar el tiempo que queramos visualizar en dicha pantalla.

Transcurrido este tiempo, la pantalla del display quedará completamente apagada.



6.4 AJUSTES TEMPERATURA

A través del display se pueden gestionar las diferentes temperaturas de:

Los grupos de café. Pulsando sobre la temperatura indicada, aparece una nueva pantalla en la que nos permite variar la temperatura del agua del grupo de café, incrementando o disminuyendo el valor en 0.1 °C, o de grado en grado.

La caldera de vapor. Pulsamos en el valor indicado y en la nueva pantalla modificamos incrementando o disminuyendo el valor en 0,1 °C, o de grado en grado.

Equivalencias presión-temperatura:

BAR	0,5	1	1,5	2	2,5
°C	110	119	127	133	138

Calientatazas. Repetimos la acción anterior para modificar la temperatura de la resistencia situada en la bandeja calientatazas, con el fin de mantener las tazas a una temperatura óptima. Variación de grado en grado.

VISORES DE TEMPERATURA

Temperatura mixer. Indica la temperatura del agua que alimenta la caldera del grupo de café.

Temperatura agua. Indica la temperatura del agua caliente usada en las infusiones.

Temperatura vapor. Indica la temperatura de la leche en el interior de la jarra cuando la vaporizamos. (No disponible en este modelo)



6.5 PROGRAMACIÓN DOSIS CAFÉ Y PREINFUSIÓN

Al pulsar sobre este icono, aparece una pantalla con los tres grupos disponibles en la máquina y el icono de copiar información de un grupo a otro.

Se pueden gestionar las dosis de café y la preinfusión de cada grupo

Pulse sobre el icono del grupo a gestionar y aparecerá una nueva pantalla con dos opciones:



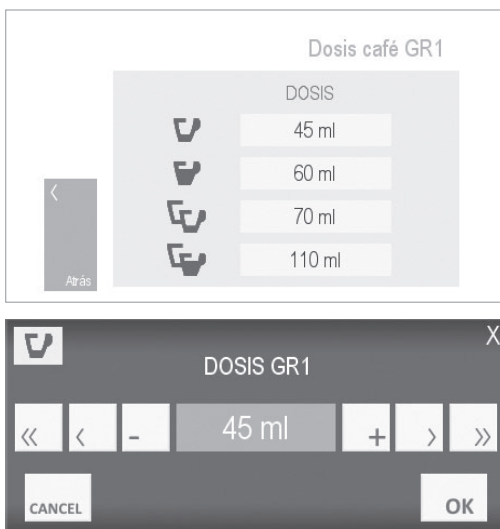
- Dosis
- Preinfusión

PROGRAMACIÓN DOSIS CAFÉ

A través del display:

Aparecen las cuatro diferentes dosis con la configuración del volumen en taza por defecto. (Parámetro preestablecido en fábrica).

Para modificar las dosis, pulsaremos sobre el dato actual y en la nueva pantalla que aparecerá, tendremos la posibilidad de modificar el volumen de café en taza. Repetir el mismo procedimiento con cada dosis a modificar.



A través de la botonera:

Para entrar en fase de programación, mantendremos pulsado el botón de erogación continua durante 3 segundos, hasta que empiece a parpadear la luz.

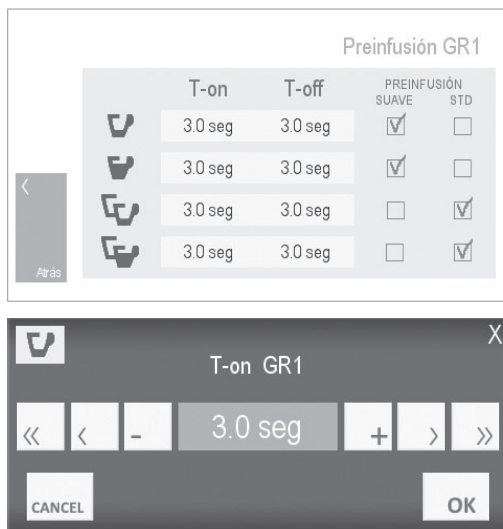
A continuación, pulsaremos sobre el botón de la dosis a programar, empezando la erogación del café.

Cuando hayamos obtenido la cantidad de café deseada, volveremos a pulsar sobre el mismo botón para finalizar la programación.

Repetir el mismo proceso con todas las dosis a programar.

PROGRAMACIÓN Preinfusión / TIPOS

Esta máquina está dotada de dos tipos de preinfusión, la **estándar** a 9 bares de presión y la que llamamos **suave**, que prácticamente se realiza sin presión, donde la galleta de café molido se va mojando uniformemente sin presión para no modificar las características organolépticas del café y no causar el efecto llamado “chanelling” (canales creados por la presión inicial y que canalizan el agua impidiendo la total extracción del café depositado en el portafiltro).



En ambos casos, tenemos un tiempo "on" durante el cual el agua va mojando el café, y un tiempo "off" donde la galleta de café molido se moja completamente antes de empezar la erogación a 9 bares de presión.

Para modificar este tiempo, basta con pulsar el marcador del tiempo y aparecerá una nueva pantalla para poder realizar la modificación.

En la misma línea de los tiempos, se puede seleccionar el tipo de preinfusión a realizar, pudiéndose seleccionar para diferentes dosis de café diferentes tipos de preinfusiones.

LIMPIEZA DUCHA PRE-EROGACIÓN DE CAFÉ (FLUSH)

Antes de fijar el portafiltros para la realización de café, es aconsejable sacar una pequeña cantidad de agua por el grupo, para expulsar el café molido que pueda haber quedado adherido a la ducha del anterior café realizado. También conseguimos que el agua que mojará el café, esté a la temperatura óptima para su infusión.

Este proceso lo podemos hacer de forma automática, pulsando el botón de erogación continua y a continuación el de 2 cafés largos. El grupo expulsará agua durante 3 segundos y se parará.

TRANSFERENCIA DE DATOS

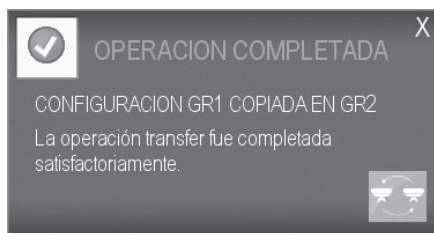


En esta pantalla podemos copiar todas las modificaciones y parámetros modificados en un grupo, a uno o a los otros dos grupos.

Para ello, seleccionaremos el icono del grupo en "origen" y el icono del grupo o grupos donde queremos copiar la información, en "destino".

Una vez seleccionado el grupo "origen" y grupo/s "destino", confirmaremos la acción pulsando en OK.

Al finalizar la acción aparecerá una pantalla con la confirmación.



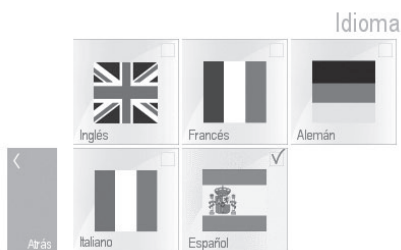
6.6 AJUSTES DISPLAY/PANTALLA



IDIOMA

Posibilidad de cambiar de Idioma en cualquier momento.

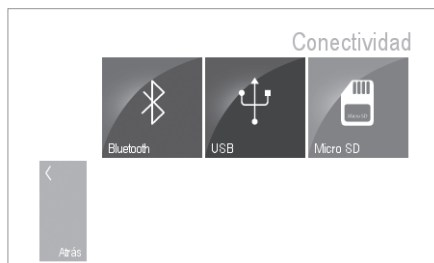
Pulsar sobre el idioma deseado y automáticamente cambiará el idioma de la pantalla.



CONECTIVIDAD MÁQUINA

- 1) **Bluetooth.** (No disponible actualmente)
- 2) **USB.** La máquina dispone de dos conexiones USB.

Conexión en el display. Tipo Mini USB B 5 pines Hembra. Usado para actualizar el software del display.



Conexión conector máquina. Tipo USB A Hembra. Usado para la actualización del hardware de la máquina.

3) **Tarjeta Micro SD.** Incorporada en la placa electrónica del display para el almacenamiento de videos.

SONIDO PANTALLA

Se puede activar/desactivar el sonido de la pantalla al pulsar sobre ella.



UNIDADES DE MEDIDA

Para cambiar la unidad de temperatura de °C a °F.

Para cambiar la unidad de volumen de litros a galones.



VIDEOS

Acceso para la reproducción de los videos almacenados en la tarjeta Micro SD



TEMA PANTALLA. LUZ PANTALLA

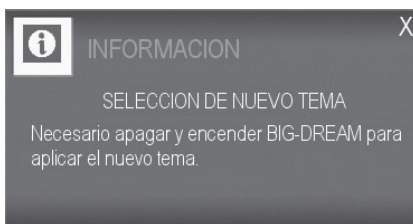
En este apartado se puede cambiar el tema o aspecto de la pantalla.

Entraremos en el menú en la opción “Diseño de pantalla”

De serie viene activado el tema de color, pero existe la opción de cambiarlo por el de color negro y rojo.

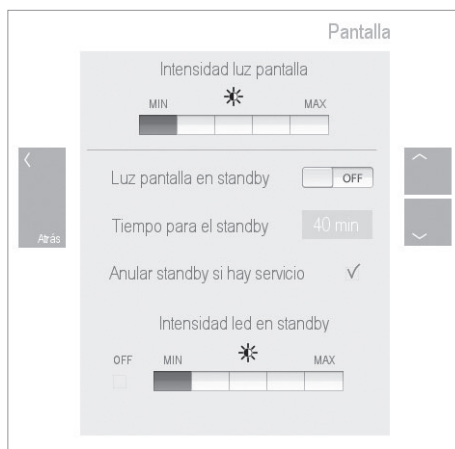


Para obtener el cambio, una vez hemos salido de la pantalla, se tiene que reiniciar la máquina, es decir, hay que apagarla y volver a ponerla en marcha actuando sobre el interruptor general.



Luz pantalla

Actuando sobre la barra de “Intensidad luz pantalla”, podemos aumentar o disminuir la intensidad de luz del display.



6.7 AHORRO DE ENERGÍA

En este apartado, encontramos todo lo referente a los distintos tipos de ahorro de energía de la máquina y como programarlos.

APAGADO MANUAL GRUPOS/ CALIENTATAZAS

Podemos activar o desactivar los grupos y el calentatazas manualmente.

En el momento que desactivemos un grupo, éste quedará automáticamente apagado y la función de calentamiento y erogación de café queda desactivada.

Para poder volver a activar el grupo, tendremos que entrar otra vez en este menú y activar manualmente el grupo.



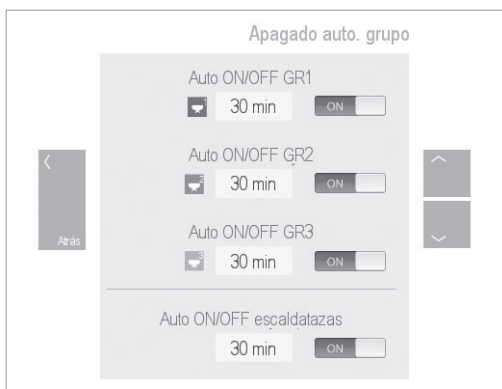
APAGADO AUTOMÁTICO GRUPOS/CALIENTATAZAS

Para anular la función stand-by (ahorro de energía) situaremos el botón del grupo deseado en la posición OFF para que siempre esté en marcha.

Esta opción nos permite establecer el tiempo que debe estar un grupo sin funcionar para que entre en modo de stand-by (reposo).

Para ello pulsaremos sobre el dato del tiempo y en la nueva pantalla que aparecerá, modificaremos dicho tiempo por el deseado. Para activar esta función marcaremos el estado de "on" en el grupo correspondiente.

La entrada del grupo en stand-by conlleva la desconexión de la resistencia de calentamiento, hasta alcanzar la temperatura fijada de mantenimiento del grupo (programable en la opción "temperatura de reposo").



En el caso que quisiéramos desactivar esta función, podemos hacerlo pulsando sobre el interruptor on/pff situado al lado de los tiempos. Permite desactivar individualmente cada grupo y el calentatazas.

Para volver a activar el grupo, basta con pulsar cualquier tecla de la botonera del grupo desactivado y volverá a calentar, hasta la temperatura de servicio programada.

APAGADO - STAND-BY (MODO REPOSO) CALDERA VAPOR

En este apartado tenemos la opción de activar el estado de stand-by y de apagar, manualmente, el funcionamiento de la caldera de vapor.

Una vez activado el stand-by, podemos fijar la temperatura a la que queremos que se mantenga.



Es importante saber que esta función solo se ejecutará en el caso que todos los grupos de la máquina estén en stand-by. Es decir, cuando el último grupo que está en marcha cambia al estado de stand-by, la caldera de vapor automáticamente entrará también en estado de stand-by, disminuyendo la temperatura a la que tengamos fijada.



Para fijar la temperatura, pulsamos en el dato existente y aparecerá una nueva pantalla para poder variarla.

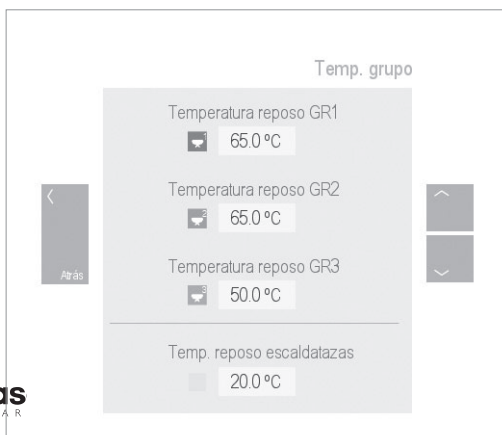
En el momento que volvamos a activar un grupo, automáticamente la caldera volverá a calentar, saliendo del estado stand-by.

TEMPERATURA DE REPOSO (STAND-BY) GRUPOS / CALIENTATAZAS

En esta pantalla, es donde podemos establecer la temperatura a la que queremos que se mantengan los grupos y el calentatazas, cuando la función de stand-by está activada.

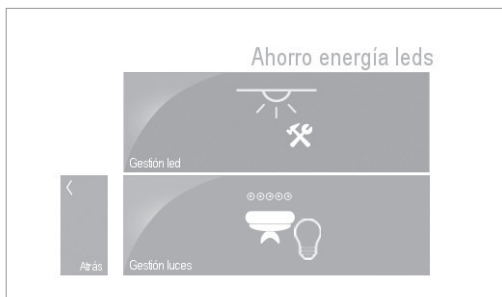
Para ello, pulsaremos en el dato del grupo/s que queramos seleccionar, y en la nueva pantalla que nos aparecerá, podremos fijar la temperatura deseada.

Para el escaldatazas, repetir la misma operación.



LEDS

Podemos gestionar las características de los leds de las botoneras y de la zona de servicio.



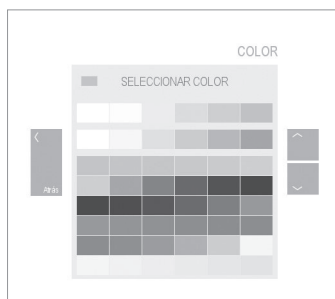
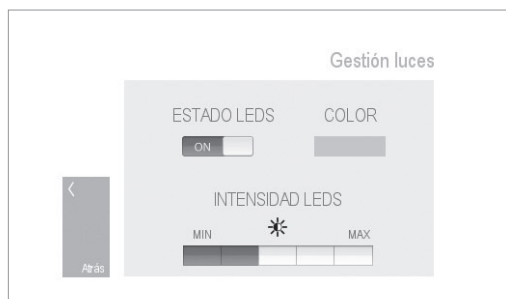
Leds botoneras

Tenemos la opción de activar o desactivar la función.

Fijar un nuevo color de la gama para que la botonera cambie de color cuando el grupo entre en stand-by.

Cambiar la intensidad de la luz.

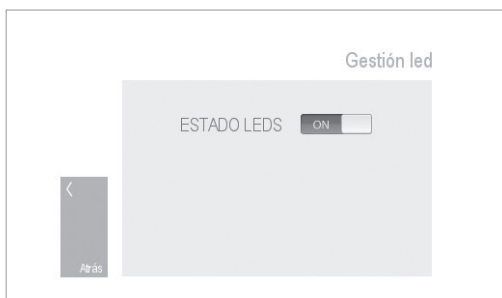
Solo cambiará de color, cuando todos los grupos de la máquina esten en stand-by. Mientras hayan grupos activos, el grupo que esté en stand-by permanecerá con la botonera apagada.



Leds zona café

Podemos activar/desactivar la función

En modo "off", cuando los grupos y la caldera de vapor se encuentren en modo de stand-by, los leds de la zona de servicio se mantendrán apagados, hasta que se active otra vez algún grupo.



7 - MANTENIMIENTO

INTERNO

En este menú, aparecen varias opciones:

1. Vaciado caldera vapor
2. Vaciado grupo café
3. Renovación agua caldera vapor
4. Sustitución filtro agua
5. Mantenimiento Programable



7.1 VACIADO CALDERA VAPOR

Al pulsar sobre este icono, oiremos un aviso de advertencia que nos impide continuar. Para poder acceder a esta opción, hemos de pulsar sobre el icono de mantenimiento  situado en la parte superior derecha, o en la parte inferior izquierda, dependiendo del tipo de pantalla escogido.

Una vez pulsado, aparecerá el mismo icono más pequeño parpadeando en la parte superior de la pantalla. A partir de este momento ya podemos acceder al vaciado de caldera.



Aparecerá la siguiente información:

- Temperatura actual de la caldera de vapor parpadeando.
- Indicación que para realizar el vaciado de la caldera, la temperatura ha de ser igual o inferior a 88 °C.
- Botón de “Vaciado”, botón de “Llenado” y el botón de “Cancelar”.
- Indicador gráfico del nivel de agua en la caldera.
- Contador de tiempo restante del vaciado.

Proceso de vaciado y llenado

Primero nos aseguraremos que la presión indicada en el manómetro de la caldera es **0 bares**.

Para agilizar la despresurización de la caldera podemos dejar abiertos los grifos de vapor.

Pulsamos el botón de “Vaciado” y, a continuación, empezará a vaciarse la caldera mediante la apertura de la electroválvula de vaciado y la de la purga de aire.

Transcurrido el tiempo establecido, las electroválvulas se cerrarán, quedando la caldera vacía de agua.

A continuación podemos realizar el mantenimiento requerido en la caldera (cambio de resistencia, cambio de racores...)

Una vez realizada la operación de mantenimiento, debemos proceder al llenado de la caldera, pulsando el botón de “Llenado”. En este punto, la caldera se volverá a llenar hasta el nivel marcado por la sonda.

Para poder volver a activar la máquina, tenemos que salir del modo mantenimiento, volviendo a pulsar sobre el icono, ya que mientras el icono pequeño esté visible y parpadeando, la máquina no actuará, ni calentará.

7.2 VACIADO GRUPOS CAFÉ

En esta pantalla aparecerá la siguiente información:

- Temperatura actual de cada grupo.
- Contador de tiempo restante para la finalización del vaciado.
- Botón de “Vaciado” ó “Enfriar”. Si la temperatura es superior a 88 °C, aparecerá “Enfriar”. Si pulsamos esta indicación, el grupo se pondrá en marcha hasta que la temperatura baje hasta los 88 °C, momento en el que cambiará por la indicación de “Vaciado”.



Pulsaremos el botón de “Vaciado” y, a continuación, empezará a vaciarse el grupo o grupos mediante la apertura de la electroválvula de vaciado y la de purga.

Transcurrido el tiempo de 1.5´ dicha electroválvula se cerrará, quedando el grupo listo para poder proceder a su mantenimiento.

Una vez realizada la operación de mantenimiento, debemos proceder al llenado del grupo, pulsando el botón de “Llenado”. En este punto el grupo se volverá a llenar por completo hasta su saturación, expulsando el aire por la electroválvula de purga situada en la parte superior derecha del grupo.

Para poder volver a activar la máquina, tenemos que salir del modo mantenimiento, volviendo a pulsar sobre el icono, ya que mientras el icono pequeño esté visible y parpadeando, la máquina no actuará, ni calentará.

7.3 RENOVACIÓN AGUA CALDERA / ACTIVACIÓN BOMBA

RENOVACIÓN AGUA DE LA CALDERA

Esta opción se utiliza para renovar el agua contenida en la caldera, que es la que más tiempo está estancada.

Se realiza siempre al poner en marcha la máquina.

Se puede programar la cantidad a renovar y la frecuencia con la que queremos realizar la renovación.

En la pantalla aparecerá:

- Posibilidad de activar o desactivar el proceso.
- Cuatro niveles de cantidad de agua a renovar. Pulsando sobre el nivel deseado, éste quedará fijado.
- Tiempo entre renovación. Podemos modificar las horas entre renovación pulsando sobre el tiempo y modificándolo en la nueva pantalla que aparecerá. Hay que recordar que este proceso se realiza, solo al poner en marcha la máquina.



ACTIVACIÓN BOMBA LLENADO DE CALDERA DE VAPOR

Posibilidad de activar/desactivar la bomba para la entrada de agua de la caldera de vapor. En el caso de que tengamos suficiente presión en la red, podemos desactivar la bomba para el llenado de la caldera.

En el caso de utilizar depósitos con agua para alimentar la máquina, es necesario siempre tener activada esta función.

ACTIVACIÓN BOMBA PARA AGUA CALIENTE

Como en el caso anterior, podemos activar y desactivar la bomba para obtener el agua caliente para las infusiones.

7.4 SUSTITUCIÓN FILTRO AGUA

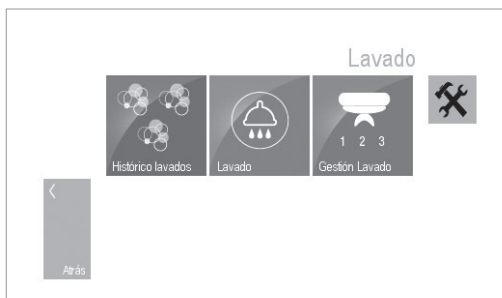
En esta opción, podemos introducir mediante horas de funcionamiento de la máquina o litros de agua consumidos, que nos aparezca un aviso de sustitución del filtro de agua instalado.

Para ello, actuaremos sobre el indicador deseado, introduciendo el dato de los litros aconsejado por el fabricante del filtro, o las horas de funcionamiento de la máquina que nosotros consideremos.

Para activar/desactivar esta función actuar sobre el botón on/off.



7.5 LAVADO GRUPOS CAFÉ



HISTÓRICO LAVADOS REALIZADOS

Obtendremos un listado de los últimos 50 lavados de los grupos, ordenados desde el más reciente hasta el más antiguo.



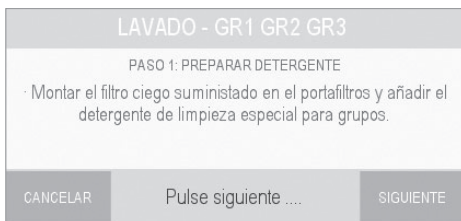
LAVADO GRUPOS

En primer lugar tendremos que entrar en modo mantenimiento, pulsando sobre el icono .

A continuación seleccionaremos los grupos a los cuales les realizaremos el lavado.



Una vez seleccionados, confirmaremos pulsando "OK", y en la siguiente pantalla aparecerá la instrucción "**PREPARAR DETERGENTE**".

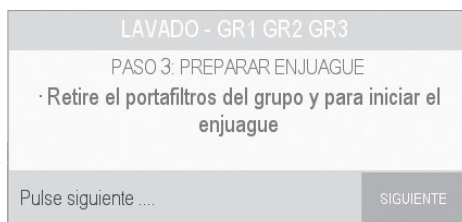


Una vez añadido en el filtro ciego el detergente, y fijado el portafiltros en el grupo, pulsaremos de nuevo "siguiente" para pasar a la instrucción nº 2 en la cual ya nos indica que hemos de pulsar la tecla central del grupo a lavar, que estará parpadeando, para iniciar el lavado.

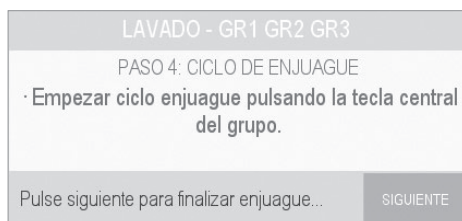


En este momento empezará el ciclo de lavado standard preestablecido. Para modificar este ciclo, habremos de ir al menú "GESTIÓN DE LAVADO".

Al finalizar el ciclo de lavado, aparecerá un mensaje, donde nos indicará que retiremos el portafiltros del grupo para poder iniciar el enjuague.



Pulsaremos “siguiente” y empezará el ciclo de enjuague preestablecido pulsando la tecla central del grupo.

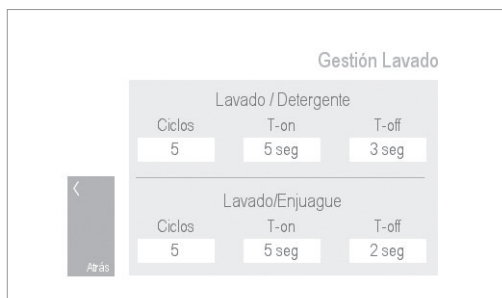


Una vez finalizado el enjuague, los grupos quedarán listos para poder volver al servicio.

Para ello, saldremos del modo mantenimiento pulsando el icono  y los grupos empezarán a calentarse hasta su temperatura de servicio.

GESTIÓN DE LAVADO

En este apartado, podemos realizar los cambios de los diferentes ciclos de lavado y enjuague, es decir, podemos variar los tiempos de activación y paro del grupo y el número de repeticiones de cada acción, tanto para el lavado como para el enjuague.

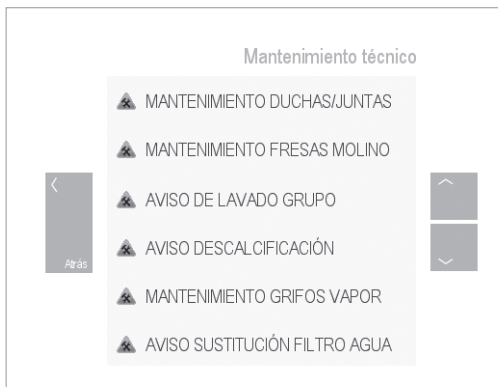


Pulsar sobre el dato para cambiar los tiempos.

7.6 MANTENIMIENTO PROGRAMABLE

En este menú, podemos generar un aviso de mantenimiento de la lista propuesta.

- Sustitución de juntas y duchas de los grupos de café
- Sustitución de las fresas del molino
- Aviso del lavado de los grupos de café
- Aviso de descalcificación de la máquina
- Mantenimiento de los grifos de vapor (cambio de juntas, engrase de piezas)
- Aviso de sustitución de los filtros del agua

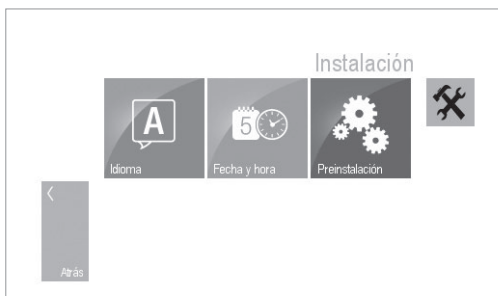


Tenemos tres opciones:

- **Horas de funcionamiento de la máquina.** Al actuar sobre este dato aparecerá una nueva pantalla con la opción a modificar las horas. Transcurridas las horas fijadas, aparecerá un aviso en el display.
- **Litros de agua consumidos.** Contabiliza los litros de agua consumidos al hacer café y las infusiones de agua para los téis. Mismo proceso que el anterior.
- **Ciclos de cafés realizados.** Contabiliza todos los cafés de todos los grupos e, incluso, las infusiones de agua caliente. Para modificar se actúa igual que los procesos anteriores.

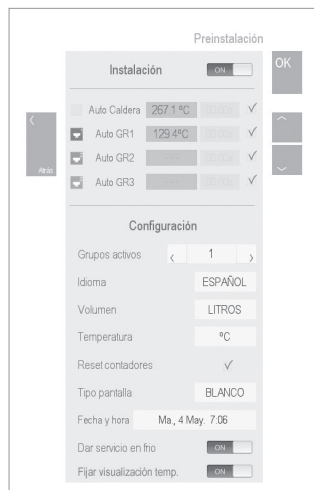
INSTALACIÓN

- **Escoger lengua (Español - Inglés - Francés - Alemán - Italiano).** En este apartado pulsar sobre el icono de la bandera del idioma escogido.
- **Actualizar fecha y hora.** Para modificar la fecha, pulse sobre el mes que aparece en pantalla y mediante las teclas “+/-” escoja el mes deseado. Actuar del mismo modo con el día y el año.
- **Pre-instalación.** Reservado especialmente para la primera instalación de la máquina, o una nueva instalación.



Podemos activar o desactivar las siguientes funciones

- **Dar servicio en frío.** Mientras los grupos de café calientan, si se accionan, obtendremos agua aunque la temperatura no haya llegado al valor establecido. De serie está activado.
- **Fijar visualización temperatura.** Con esta opción activada los valores de la temperatura en los grupos y de la caldera de vapor que se visualizan en el display, permanecen fijos en la temperatura programada.
En caso de desactivar esta opción, los valores mostrados estarán continuamente variando debido a la sensibilidad de la sonda, mostrando el valor real en décimas de grado continuamente. De serie está activada.



EXTERNO

7.7 LIMPIEZA FILTROS CAFÉ Y PORTAFILTROS

Es aconsejable realizar esta operación a diario, al final del servicio.

Para ello desmontaremos el filtro de café del portafiltros e introduciremos todo en un recipiente con agua caliente y detergente especial para máquinas de café. Dejaremos un mínimo de 15 minutos sumergidos y, posteriormente, enjuagaremos con abundante agua limpia para eliminar los restos de detergente.

7.8 LIMPIEZA TUBOS VAPOR

También se aconseja realizarla a diario.

Siempre hay que limpiar el tubo de vapor con un paño húmedo después de su uso para que no se pegue la leche y hacer salir vapor para mantener limpios los agujeros de la salida del tubo.

Una vez finalizada la jornada, podemos introducir la salida del tubo en un vaso con agua caliente y detergente especial para tubos de vapor, para que elimine los restos de leche que puedan haber quedado adheridos a la salida del tubo. Seguir las indicaciones del fabricante del detergente.

7.9 LIMPIEZA MÁQUINA

Para limpiar la carrocería de la máquina, usaremos un limpiacristales para las partes de poliuretano y para las partes de acero inoxidable, podemos usar un limpiador especial con un paño de algodón.

Nunca utilizar detergentes corrosivos o abrasivos. Ante cualquier duda consultar al fabricante.

A diario	Semanalmente
Limpieza portafiltros	Desmontar ducha y limpiar
Limpieza filtros café	Desmontar distribuidor agua grupo y limpiar
Limpieza junta grupo y ducha.	Limpiar cazoleta de desagüe.



IMPORTANTE: No sumergir nunca los mangos del portafiltros, ya sean de plástico o de madera.

8 - INFORMACIÓN (Contadores / alarmas / software)



En este apartado se puede consultar información de datos de:

- Horas de funcionamiento.
- Contador de cafés e infusiones realizadas.
- Consulta del histórico de cafés e infusiones.
- Listado de las alarmas surgidas.
- Información sobre el mantenimiento de la máquina.
- Información de la máquina.

HORAS DE FUNCIONAMIENTO

Muestra las horas de funcionamiento de la máquina.

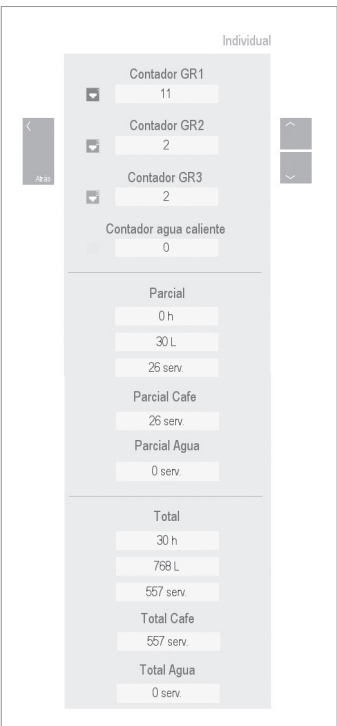


8.1 CONTADOR CAFÉS E INFUSIONES REALIZADAS

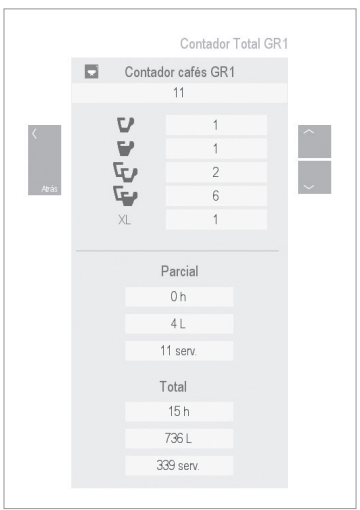
Hay tres modos de obtener la información; individual (por grupo y selección de dosis), semanal (por cada día de la semana) y anual (por cada mes y año)

INDIVIDUAL

Muestra los cafés realizados por cada grupo, el total de erogaciones de agua caliente y los totales de todos los grupos.



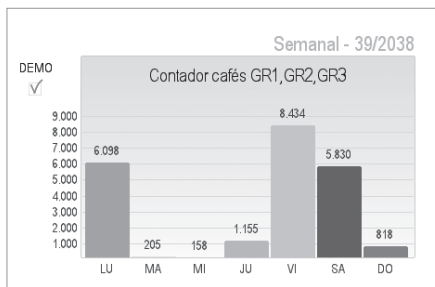
Si necesitamos saber además los tipos de cafés realizados presionaremos sobre el grupo deseado y aparecerá otra pantalla con la información detallada de cada dosis de café.



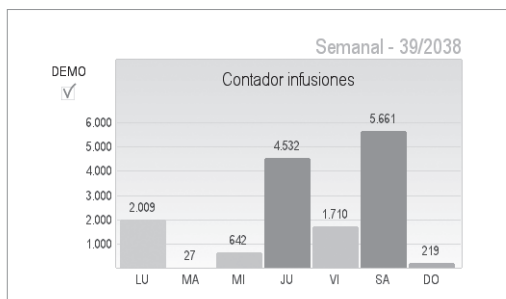
SEMANAL

Pulsaremos sobre la opción que queremos consultar, y en el caso de seleccionar “café”, nos aparecerá otra pantalla para escoger el número de grupos a consultar.

A continuación marcaremos los grupos para realizar la consulta y en la próxima pantalla nos aparecerá el gráfico con el resultado.

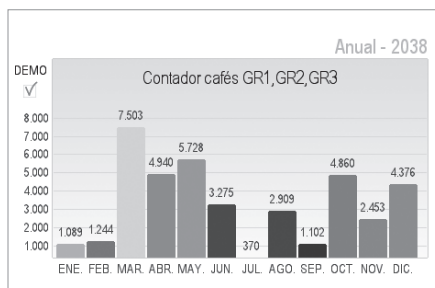


Si escogemos visualizar el número de infusiones realizado durante la semana, directamente nos aparecerá el gráfico con los resultados.

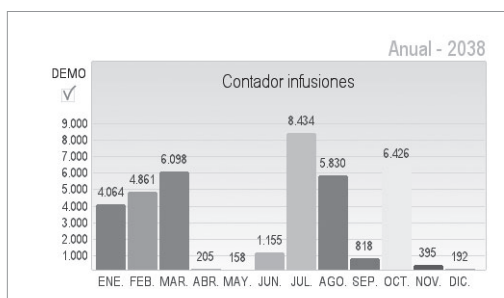


MENSUAL / ANUAL

Procederemos de la misma forma que en la opción “semanal”, seleccionando los grupos a consultar y obtendremos la pantalla del gráfico, donde se recogen los cafés realizados por cada mes del año en curso.



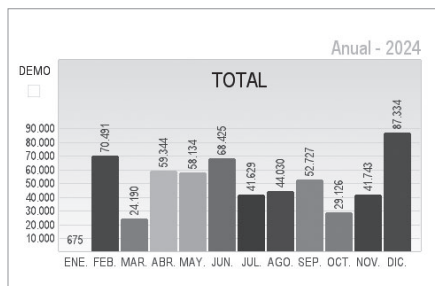
Si seleccionamos las infusiones obtendremos el gráfico de las erogaciones de agua caliente realizadas cada mes del año en curso.



HISTÓRICO CAFÉS

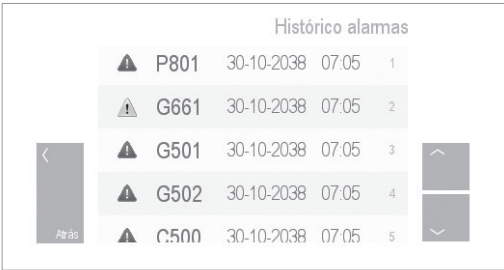
Pulsaremos sobre el año que queremos consultar y, a continuación, nos aparecerá el gráfico con los cafés realizados cada mes del año escogido.

Histórico contadores			
2024	-		Total: 486.694
2023	-		Total: 715.249
2022	-		Total: 420.346
2021	-		Total: 563.043



8.2 ALARMAS/HISTÓRICO DE ALARMAS

Ante la aparición de una alarma, aparecerá un pequeño icono (▲) en la parte superior izquierda del display.



Para ver de que alarma se trata, pulsaremos sobre el icono y aparecerá el código de la alarma y la hora. Si pulsamos sobre la alarma, nos aparecerá la descripción de dicha alarma y la posibilidad de eliminarla.

Nos informa de todas las alarmas que han aparecido en la máquina, ordenadas por fecha y hora y el código de la alarma.

Para ver de qué alarma se trata, basta con pulsar sobre ella y aparecerá una nueva pantalla con la explicación.

El almacenamiento se realiza de las 40 últimas alarmas.

En la siguiente lista aparecen los códigos de alarmas más comunes ordenados por código.

Codigo alarma	Descripcion alarma
C100	Exceso de temperatura en caldera vapor
C300	Alarma sonda nivel caldera vapor
C400	Exceso tiempo de llenado caldera vapor
C500	Alarma sonda temperatura caldera vapor
C600	Alarma resistencia caldera vapor
C680	Fallo fusible o alimentación bomba agua
G101	Exceso de temperatura en Grupo 1
G102	Exceso de temperatura en Grupo 2
G103	Exceso de temperatura en Grupo 3
G301	Alarma sonda nivel Grupo 1
G302	Alarma sonda nivel Grupo 2
G303	Alarma sonda nivel Grupo 3
G401	Exceso tiempo de llenado Grupo 1
G402	Exceso tiempo de llenado Grupo 2
G403	Exceso tiempo de llenado Grupo 3
G501	Alarma sonda temperatura Grupo 1
G502	Alarma sonda temperatura Grupo 2
G503	Alarma sonda temperatura Grupo 3
G601	Alarma resistencia Grupo 1
G602	Alarma resistencia Grupo 2
G603	Alarma resistencia Grupo 3
G681	Fallo fusible o alimentación bomba agua Grupo 1

G682	Fallo fusible o alimentación bomba agua Grupo 2
G683	Fallo fusible o alimentación bomba agua Grupo 3
G691	Fallo fusible o alimentación Grupo 1
G692	Fallo fusible o alimentación Grupo 2
G693	Fallo fusible o alimentación Grupo 3
M101	Sustitución ducha y junta Grupo 1
M102	Sustitución ducha y junta Grupo 2
M103	Sustitución ducha y junta Grupo 3
M200	Sustitución fresas molino de café
M301	Aviso lavado Grupo 1
M302	Aviso lavado Grupo 2
M303	Aviso lavado Grupo 3
M400	Aviso descalcificación máquina
M500	Mantenimiento grifos vapor
M600	Mantenimiento filtro agua
T504	Alarma sonda temperatura calientatazas
T604	Alarma sonda temperatura calientatazas
V201	Fallo contador volumétrico Grupo 1
V202	Fallo contador volumétrico Grupo 2
V203	Fallo contador volumétrico Grupo 3

8.3 INFORMACIÓN MANTENIMIENTO



Seleccionando cualquier opción de las mostradas, podremos ver el tiempo, los cafés, o los litros de agua que faltan para que se active la alarma seleccionada previamente en el menú de Ajustes.

8.4 INFORMACIÓN SOFTWARE / HARDWARE / N° FABRICACIÓN



Información del n° de serie de la máquina, versión del hardware y del software de la centralita electrónica.

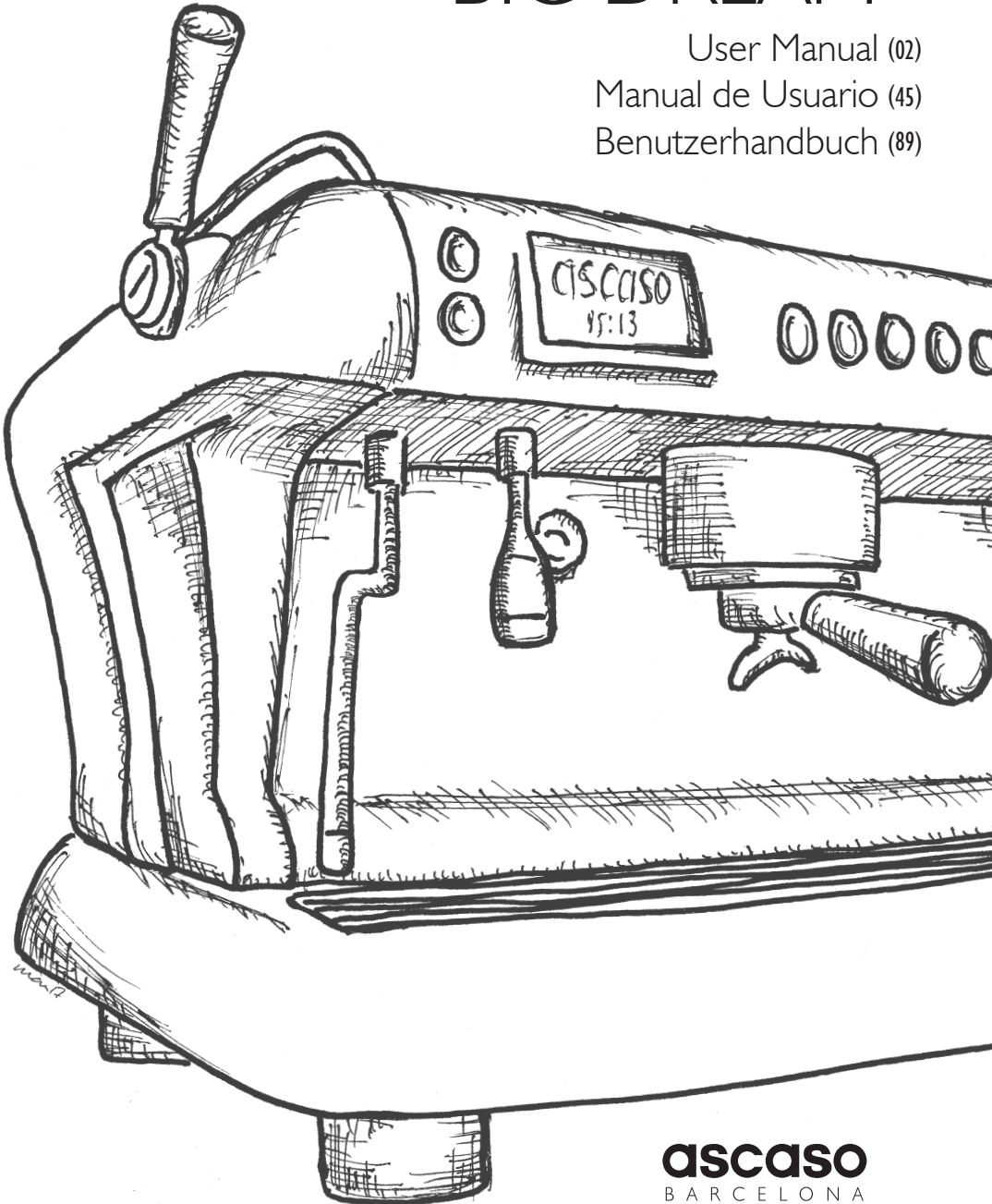
www.ascaso.com

BIG DREAM

User Manual (02)

Manual de Usuario (45)

Benutzerhandbuch (89)



ascaso
BARCELONA

DANKE

Danke, dass Sie dieses Produkt von **ascaso** erworben haben. Damit können Sie den besten Espresso und köstliche Cappuccinos zubereiten. Ihre Profi-Kaffeemaschine wurde in Bezug auf Design und Technik mit den neuesten technologischen Innovationen entworfen und gebaut. Das Ergebnis ist ein hochwertiges, sicheres und zuverlässiges Produkt.

INHALT

KONFORMITÄT	94
1. GARANTIE	95
2. WASSERQUALITÄT	96
3. TECHNISCHE DATEN	97
4. ALLGEMEINE HINWEISE	98
5. INSTALLATION	99
5.1 Wasseranschluss - Abfluss	99
5.2 Stromanschluss	100
5.3 Automatische Installation	100
5.4 Regulierung des Pumpendrucks	101
5.5 Dampf und Heißwasser	102
5.6 Ausstattung	103
6. MASCHINENEINSTELLUNGEN	103
6.1 Einstellung Datum und Uhrzeit	103
6.2 Einstellung Beleuchtung/LEDs	103
6.3 Programmierung automatisches Ein-/Ausschalten	104
6.4 Einstellungen Temperatur	106
6.5 Programmierung Kaffeedosis und Pre-Infusion	107
6.6 Einstellungen Display/Anzeige	107
6.7 Energiesparmodus	113
7. WARTUNG	116
7.1 Entleeren des Dampfboilers	116
7.2 Entleeren der Brühgruppen	117
7.3 Auswechseln des Boilerwassers/Aktivieren der Pumpe	118
7.4 Austausch des Wasserfilters	119
7.5 Waschen der Brühgruppen	119
7.6 Programmierbare Wartung	122
7.7 Reinigung der Kaffeefilter und Filterhalter	123
7.8 Reinigung der Dampffrohe	123
7.9 Reinigung der Maschine	123
8. INFORMATION (Zähler/Alarmer/Software)	124
8.1 Zähler für Kaffee- und Infusionsbezüge	125
8.2 Alarmer/Alarmverzeichnis	128
8.3 Wartungsinformation	129
8.4 Information Software/Hardware/Herstellungsnummer	130

KONFORMITÄT



Ascaso Factory S.L.U

C/ Energía, 39-41, Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellà, Barcelona, Spanien

Als Hersteller von Kaffeemaschinen wird erklärt, dass:

Typ: Kaffeemaschine

Modell:

Serien-Nr.:

den folgenden Richtlinien und Bestimmungen entspricht:

2014/35/EU - LVD EU-Niederspannungsrichtlinie

2006/42/EG Maschinenrichtlinie

2014/30/EU - EMC EU-Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit

2014/68/EU - PED Richtlinie über Druckgeräte

2011/65/EU - RoHS2 RoHS2-Richtlinie

1935/2004 Verordnung über Materialien in Berührung mit Lebensmitteln

Übereinstimmung mit den Normen: **EN 60335-1**, **EN 60335-2-75**, **EN 55014-1**, **EN 55014-2**, **EN 61000-3-2**, **EN 61000-3-3**

Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert wird oder wenn es nicht in Übereinstimmung mit den Angaben der Gebrauchsanleitung und den Anweisungen installiert oder benutzt wurde. Die technischen Unterlagen wurden vom „R&D Manager“ am Rechtssitz archiviert.

Rechtssitz:

Ascaso Factory S.L.U

C/ Energía, 39-41, Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellà, Barcelona, Spanien

Datum: 24.07.2017

.....
(Betriebsleiter)

1. - GARANTIE

Ascaso bietet eine beschränkte Gewährleistung von 12 Monaten an. Diese Gewährleistung deckt keine Mängel oder Schäden ab, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: Unfall, unsachgemäße Benutzung, Missbrauch, Versandschäden, Fahrlässigkeit, unübliche physische, elektrische oder elektromechanische Belastung, unzulässige Modifizierungen durch den Kunden oder nicht ordnungsgemäß aufbereitetes Wasser (siehe Abschnitt „Wasserqualität“).

2 - WASSERQUALITÄT

- In diesem Abschnitt wird besonders der Wasserqualität für die Kaffeezubereitung Nachdruck verliehen. Da der Wassergehalt eines Espressos bei über 90 % liegt, wird sein Geschmack und das Ergebnis in der Tasse stark von der Wasserqualität beeinflusst.
- Die Elemente, die das Wasser am meisten beeinflussen, sind Kalziumkarbonat und Chlor. Ein hoher Mineralgehalt kann auch die Ansammlung von Kalk an Bauteilen der Maschine beschleunigen, während fehlende Mineralien dem Espresso einen schalen Geschmack verleihen und sogar den Boiler beschädigen können.
- Als Standardregel muss die Menge an im Wasser gelösten Feststoffen (TDS) zwischen folgenden Werten liegen:

100-150 mg/l.

- Von diesen Feststoffen zeigen Kalzium und Magnesium die Wasserhärte an.
- Folgende Werte für die Wasserhärte sind empfehlenswert:

3 - 5°dH (deutsche Härtegrade)

4 - 7°fH (französische Härtegrade)

- Wenn Wasserenthärtungssysteme durch Ionenaustausch verwendet werden, fügen diese Systeme dem Wasser Natrium hinzu, weshalb ein Aktivkohlefilter installiert werden muss, um alle Unreinheiten zu eliminieren, die später den Geschmack des Kaffees beeinflussen können.
- Der pH-Wert muss sehr nah am neutralen Wert ($\text{pH} = 7$) liegen, da ein pH-Wert von $< 6,5$ zu ersten Säureanzeichen im Espresso führen kann. Bei einem pH-Wert $> 7,5$ beginnt der Espresso schal zu schmecken.
- Chlor ist ein weiteres Element, das im von uns benutzten Wasser vermieden werden sollte. Dieses Element ist im Kontakt mit Metallteilen und sogar mit Edelstahl sehr korrosiv und beeinflusst gleichzeitig sehr stark den Geschmack des Espressos.
- Jedes mit Chlor behandelte Wasser muss anschließend über ein Aktivkohlefilter gefiltert werden, der zuvor in der Kaffeemaschine installiert wurde.

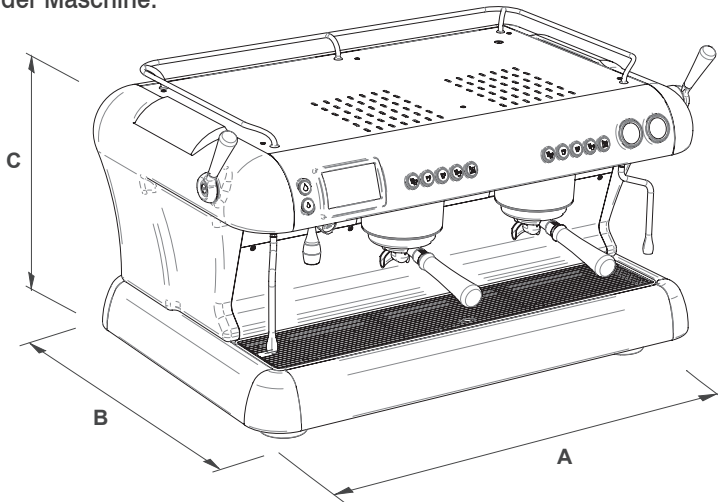
Es wird empfohlen, eine Wasseranalyse durchzuführen, um das geeignete Filtersystem für die Kaffeemaschine zu bestimmen, sowie eine regelmäßige Analyse, um den korrekten Betrieb des installierten Geräts zu überprüfen.

Die Benutzung eines geeigneten Filters und dessen regelmäßige Wartung sind unumgängliche Voraussetzungen, um die **Garantie** des Produkts und einen perfekten Betrieb der Kaffeemaschine aufrechtzuerhalten.

Optimale Werte	
TDS	100-150 mg/l
Härte	3-5° dh/4-7° fH
pH	6,5 - 8,5

3 - TECHNISCHE DATEN

Maße der Maschine:



DEUTSCH

A	940 mm	1200 mm
B	595 mm	
C	530 mm	

Konzept	2GR	3GR
Fassungsvermögen Boiler	8 l	12 l
Fassungsvermögen Brühgruppe	1,2 l	1,2 l
Versorgungsspannung	220 V-240 V/50-60 Hz	
Leistungswiderstand Boiler (230 V)	3500 W	4500 W
Leistungswiderstand Brühgruppe (230 V)	800 W	
Leistungswiderstand Tassenwärmer (230 V)	75 W	107 W
Gesamtleistungsaufnahme (230 V)	5420 W (25 A)	7252 W (33 A)
Motorleistung	245 W	
Betriebsdruck Boiler	1 - 1,8 bar	
Maximaler Wassernetzdruck	5 bar	
Gewicht der Maschine	89 kg	105 kg

4 - ALLGEMEINE HINWEISE

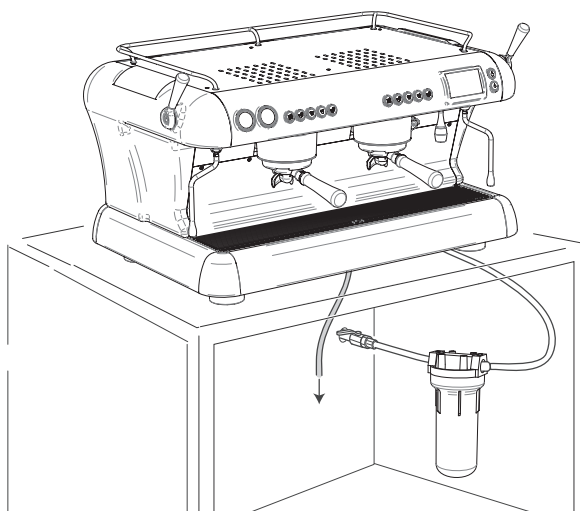
- In diesem Handbuch befinden sich alle Anleitungen in Bezug auf Pflege, Installation und Wartung der Maschine. Sie muss vom Installateur und Bediener durchgelesen werden und für spätere Fragen an einem sicheren Ort aufbewahrt werden.
- Vor dem Installieren der Maschine überprüfen, dass die auf dem Typenschild angegebenen Werte mit denen des Stromnetzes übereinstimmen.
- Die Sicherheit der Maschine ist voll gewährleistet, wenn sie gemäß der geltenden Sicherheitsbestimmung geerdet ist. Es ist wichtig, diese Voraussetzung zu überprüfen und, sofern Zweifel bestehen, dies von geschulten Fachleuten kontrollieren zu lassen. Der Hersteller übernimmt für Schäden, die aufgrund einer falschen Erdung des Geräts entstehen, keine Haftung.
- Zum Anschluss ans Stromnetz keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel benutzen.
- Überprüfen, ob die Stromstärke des Stromnetzes für die Höchstleistung der Maschine ausreicht. Diese ist auf dem Typenschild ersichtlich.
- Eine falsche Installation oder unsachgemäßer Betrieb können das Gerät beschädigen und zu Verletzungen oder sogar tödlichen Verletzungen führen.
- Die Installation der Maschine darf nur von geschultem Personal durchgeführt werden und muss alle Anforderungen und Bestimmungen der örtlichen Behörden erfüllen.
- Vor dem Installieren der Maschine muss überprüft werden, dass der Bereich, in dem die Maschine installiert wird, für die Maße und das Gewicht der Maschine geeignet ist.
- Die Maschine nicht mit nassen Händen oder barfuß betätigen.
- Die Maschine nicht in der Nähe von Wärmequellen installieren.
- Vor jedem Eingriff an der Maschine sicherstellen, dass der Hauptschalter ausgeschaltet ist und die Maschine stromlos ist.
- Die Maschine ist für die Benutzung in Innenbereichen konzipiert. Im Fall, dass sie im Außenbereich installiert wird, müssen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um sie vor Feuchtigkeit und anderen Witterungseinflüssen (Regen, Eis, Sand...) zu schützen. Diesbezügliche Informationen stellt Ascaso Factory zur Verfügung.
- Die Maschine darf nicht von Kindern oder Menschen mit Behinderung benutzt werden.
- Zur Reinigung die Anleitungen befolgen, die im entsprechenden Abschnitt dieses Handbuchs erklärt werden.
- Die Maschine nicht Temperaturen unter 0 °C (32 °F) aussetzen, ohne vorher das Wasser abzulassen, das in den Gruppen, Boilern und im gesamten Wasserlauf vorhanden ist.

- Das Wasser und der Dampf, die aus den Rohren der Maschine austreten, sind extrem heiß und können zu schweren Verbrennungen führen.
- Jede Form der Nichteinhaltung der vom Hersteller vorgegebenen Hinweise führt zu einer möglichen Annullierung der Garantie der Maschine.

5 - INSTALLATION

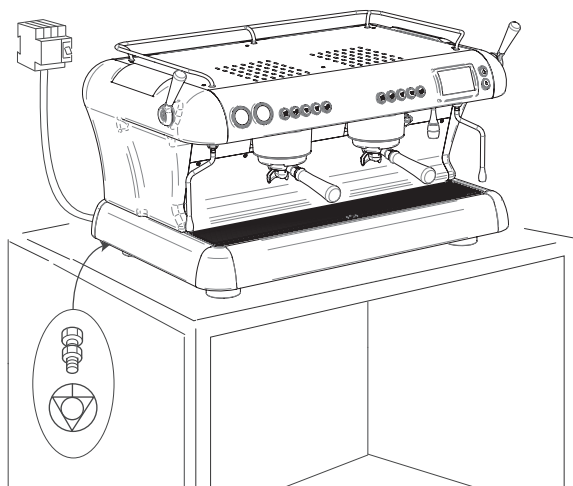
5.1 WASSERANSCHLUSS - ABFLUSS

- Zur Installation der Maschine muss sichergestellt werden, dass Wasser, Strom und ein Abfluss zur Verfügung stehen. Des Weiteren muss die Fläche, auf der die Maschine installiert wird, das Gewicht unter Betriebsbedingungen tragen, einschließlich des Boilers und der Brühgruppen voller Wasser (siehe Gewicht nach Modellen im Abschnitt der technischen Daten, S. 97).
- Die Maschine wird mit einem flexiblen, 2 Meter langen Anschlussschlauch mit 3/8" Innengewinde auf beiden Seiten geliefert. Das abgewinkelte Ende muss am Anschlussstück des Wassereinlasses der Maschine angeschlossen werden, wobei es in optimaler Richtung positioniert werden muss, damit sich der Schlauch nicht verdreht.
- Das andere Ende wird an den Ausgang des Wasseraufbereitungssystem angeschlossen, das zuvor installiert wurde.
- Um den Abfluss an der Maschine anzuschließen, wird der ebenfalls mitgelieferte Abwasserschlauch an der Ablaufpfanne der Maschine angeschlossen und mit einer Metallschelle gut befestigt. Das andere Ende wird in das Abflussrohr des jeweiligen Standorts gesteckt, das zuvor vorbereitet wurde.



5.2 INSTALLATION - STROMANSCHLUSS

- Die Daten bezüglich der Stromversorgungsline müssen denen entsprechen, die auf dem Typenschild der Maschine angegeben sind.
- Die Stromversorgungsline muss vor dem Hauptschalter der Maschine mit einem passenden, omnipolaren Schalter (automatischer, thermomagnetischer Schutzschalter oder FI-Schalter) mit Kabelanschlüssen von mindestens 3 mm ausgestattet sein.
- Die Erdung der Maschine (⏏) muss den gültigen Vorschriften für Elektrizität am Installationsort entsprechen.
- Potenzialausgleich. Zum Einhalten einiger Vorschriften ist die Maschine mit einem Potenzialausgleich ausgestattet, um den Unterschied des elektrischen Erdpotenzials zwischen den Geräten zu verhindern, die im gleichen Lokal installiert sind.

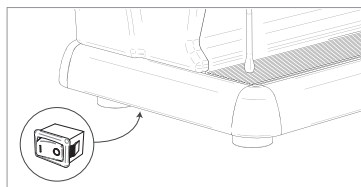


5.3 AUTOMATISCHE INSTALLATION

Die Maschine ist werkseitig so programmiert, dass die Inbetriebnahme automatisch durchgeführt wird.

- a) Sobald der Strom-, Wasser- und Abflussanschluss erfolgt ist, den Hauptschalter der Maschine betätigen.

I = ON
0 = OFF



- b) Auf dem Touchscreen erscheint eine Anzeige, auf dem die Sprache gewählt und das Datum und die Uhrzeit eingestellt werden müssen. Sobald dies geschehen ist, auf „weiter“ drücken.



- c) Anschließend erscheint eine Mitteilung, die über das Füllen der Brühgruppen und des Boilers informiert. Dieser Vorgang kann einige Minuten dauern.



- d) Nachdem dieser Prozess durchgeführt wurde, erscheint die Mitteilung „Installation beendet“ und die Maschine beginnt damit, die Gruppen und Boiler aufzuheizen, bis die festgelegten Temperaturwerte erreicht werden:

Brühgruppen: 95 °C/203 °F

Dampfboiler: 123 °C/253,4 °F



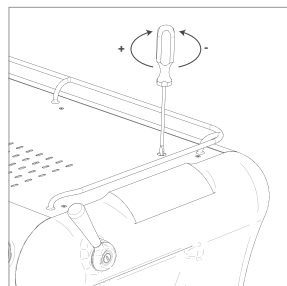
WICHTIG: Bei diesem Prozess überprüfen, ob die Pumpe korrekt auf 9 bar eingestellt ist, indem eine Gruppe aktiviert wird und das Manometer des Kaffeedrucks beobachtet wird.

5.4 REGULIERUNG DES PUMPENDRUCKS

Sollte der Pumpendruck eingestellt werden müssen, muss der Regler, der sich auf der oberen Ablage des Tassenwärmers befindet, mit einem Schlitzschraubenzieher gedreht werden.

- Im Uhrzeigersinn wird der Druck erhöht.
- Dem Uhrzeigersinn entgegengesetzt wird der Druck verringert.

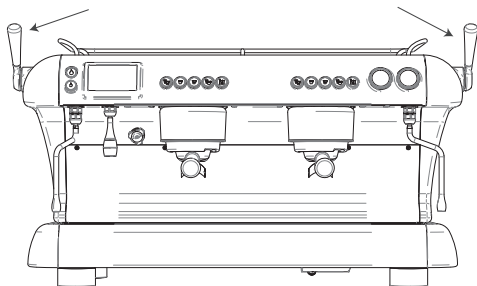
Der geregelte Pumpendruck sollte zwischen **8,5 - 9 bar** aufrechterhalten werden.



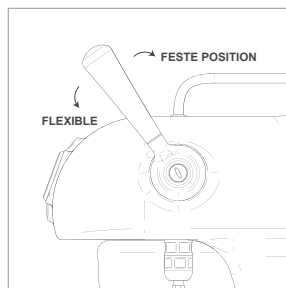
5.5 DAMPF UND HEISSWASSER

Dampf

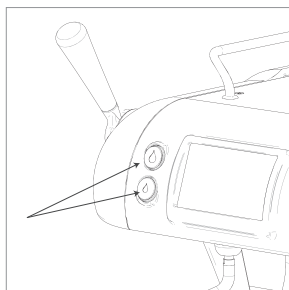
Die Maschine verfügt über zwei Dampfhehne, die mit zwei Hebeln an den oberen Enden manuell betätigt werden.



Besagte Hähne haben zwei Positionen: Eine feste, bei der der Hebel komplett nach oben bewegt wird und eine flexible, bei der der Hebel in seine Anfangsposition zurückkehrt, sobald er losgelassen wird, und den Hahn schließt.



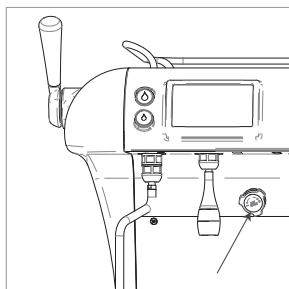
Heißwasser



Für den Heißwasserbezug werden die zwei Tasten seitlich des Displays gedrückt. Jede Taste ist zeitlich programmierbar.

Zur Programmierung muss die Taste solange gedrückt werden, bis man die gewünschte Wassermenge erhalten hat. Anschließend wird die Taste losgelassen.

Den Vorgang mit der anderen Taste wiederholen.



Über die Steuerung auf der Vorderseite der Maschine kann die Heißwassertemperatur manuell eingestellt werden.

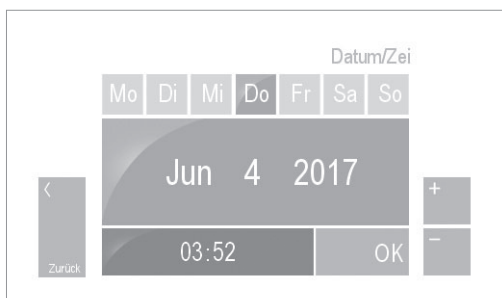
5.6 AUSSTATTUNG, DIE MIT DER MASCHINE GELIEFERT WIRD

Artikel	SPECIALTY		COMMERCIAL	
	2GR	3GR	2GR	3GR
Filterhalter 1 Kaffee	1 u.	1 u.	1 u.	1 u.
Filterhalter 2 Kaffees	2 u.	3 u.	2 u.	3 u.
Filters 7/14/18/21 g	1/2/2/2 u.	1/3/3/3 u.	1/2/0/0 u.	1/3/0/0 u.
Blindfilter	2 u.	3 u.	2 u.	3 u.
Kaffeepresse Ø 58 mm Olivo	1 u.	1 u.	Alum.	Alum.
Abflussschlauch Ø 18 mm	1 u.	1 u.	1 u.	1 u.
Flexibler Wasseranschlussschlauch 1,5 m aus Edelstahl	1 u.	1 u.	1 u.	1 u.

6 - MASCHINENEINSTELLUNGEN

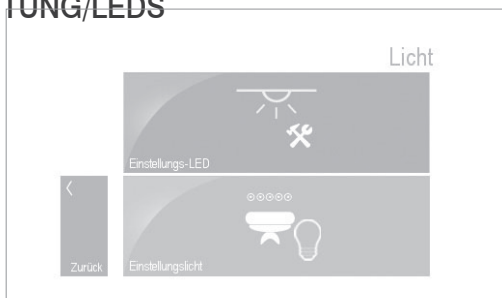
6.1 EINSTELLUNG DATUM UND UHRZEIT

Um die Uhrzeit, Wochentag, Monat und Jahr zu modifizieren, reicht es aus, auf den Wert zu drücken, der modifiziert werden soll, um ihn zu ändern.



6.2 EINSTELLUNG BELEUCHTUNG/LEDs

In diesem Abschnitt gibt es bezüglich der LEDs zwei Optionen.



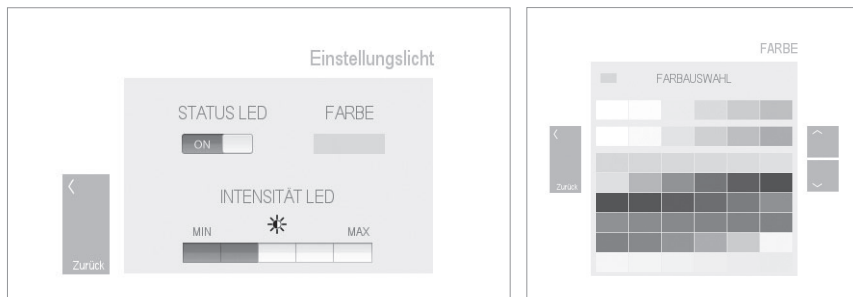
LEDS BEDIENLEISTE DER BRÜHGRUPPE

Sie können aktiviert oder deaktiviert werden.

Auf die Intensitätsleiste drücken, um die Lichtintensität zu ändern.

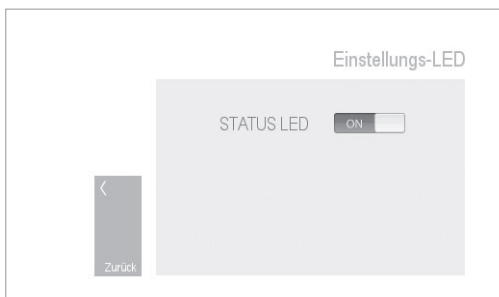
Die Farbe ändern: Wenn auf die existierende Farbe gedrückt wird, erscheint eine Skala verfügbarer Farben.

Auf die Farbe drücken, die ausgewählt werden soll.



LEDS SERVICEBEREICH

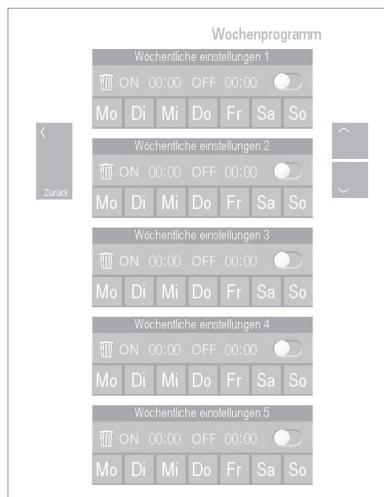
Sie können aktiviert oder deaktiviert werden.



6.3 PROGRAMMIERUNG AUTOMATISCHES EIN-/ AUSSCHALTEN

Um das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine zu programmieren, muss auf der Stunden- und Minutenanzeige auf „ON“ gedrückt werden, um die Uhrzeit einzustellen, zu der sich die Maschine einschalten soll.

Das Gleiche gilt, um das Ausschalten der Maschine zu programmieren. Dazu muss auf „OFF“ gedrückt werden.



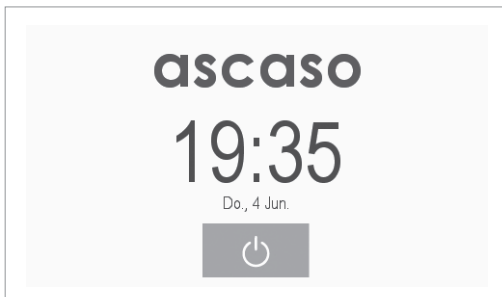
Wenn die Ein- und Ausschaltzeiten festgelegt sind, müssen der Tag oder die Tage ausgewählt werden, an dem/denen sich diese Programmierung wiederholen soll. Dies erfolgt im oberen Bereich des Displays.

Zum Schluss wird die Funktion durch Drücken des weißen Punkts aktiviert.



WICHTIG: Damit die Funktion korrekt funktioniert, darf die Maschine nicht über den Hauptschalter ausgeschaltet werden.

Wenn die Uhrzeit auf dem Display mit der programmierten übereinstimmt, erscheint die folgende Anzeige:



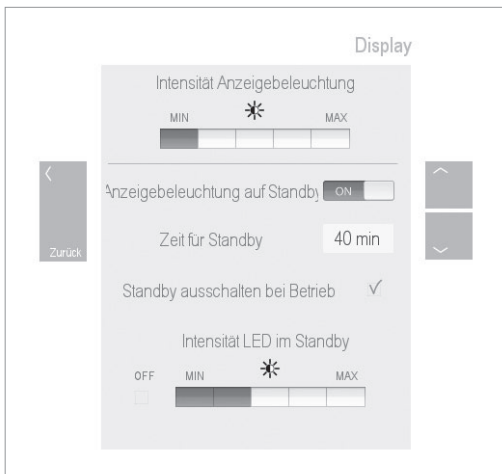
Die Ausblendung dieses Displays kann aktiviert werden, damit die Maschine so aussieht, als wäre sie komplett ausgeschaltet.

Folgende Schritte sind erforderlich:

Menü → Display → Displayart → Displaybeleuchtung

Auf der Leiste der „Intensität“ muss die Option „OFF“ ausgewählt und die Zeit eingestellt werden, die auf dem besagten Display angezeigt werden soll.

Nach dieser Zeit schaltet sich die Anzeige des Displays komplett aus.



6.4 EINSTELLUNGEN TEMPERATUR

Über das Display können unterschiedliche Temperaturen gesteuert werden:

Für die Brühgruppen. Durch Drücken auf die angezeigte Temperatur erscheint eine neue Anzeige, auf der man die Wassertemperatur der Brühgruppe verändern kann. Dies erfolgt durch Erhöhen oder Verringern des Werts in Schritten von 0,1 °C oder 1 °C.

Für den Dampfboiler. Durch Drücken auf den angezeigten Wert kann dieser auf der neuen Anzeige modifiziert werden. Dies erfolgt durch Erhöhen oder Verringern des Werts in Schritten von 0,1 °C oder 1 °C.

Äquivalenzen Druck-Temperatur:

BAR	0,5	1	1,5	2	2,5
°C	110	119	127	133	138

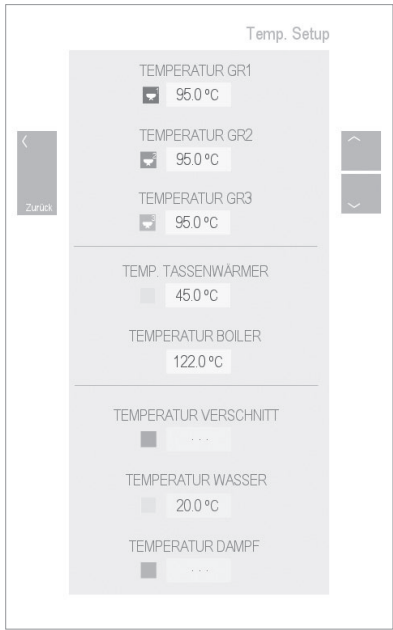
Für den Tassenwärmer. Den vorigen Vorgang wiederholen, um die Temperatur des Widerstands unter der Ablage des Tassenwärmers zu modifizieren, damit die Tassen bei einer optimalen Temperatur warmgehalten werden. Änderung in Schritten von einem Grad.

TEMPERATURANZEIGEN

Temperatur Mixer. Zeigt die Temperatur des Wassers an, dass den Boiler der Brühgruppe versorgt.

Wassertemperatur. Zeigt die Heißwassertemperatur an, die zur Zubereitung von Infusionen benutzt wird.

Dampftemperatur. Zeigt die Temperatur der Milch im Inneren des Kännchens an, wenn sie aufgeschäumt wird (bei diesem Modell nicht verfügbar).



6.5 PROGRAMMIERUNG KAFFEEDOSIS UND PRE-INFUSION

Durch Drücken auf dieses Symbol erscheint eine Anzeige mit den drei verfügbaren Gruppen der Maschine und das Symbol, um die Information von einer Gruppe zur anderen zu kopieren.

Es können die Kaffeedosen und die Pre-Infusion jeder Gruppe verwaltet werden.

Durch Drücken auf das Symbol der zu verwaltenden Gruppe erscheint eine neue Anzeige mit zwei Optionen:

- Dosis
- Pre-Infusion



PROGRAMMIERUNG KAFFEEDOSIS

Über das Display:

Es erscheinen vier unterschiedliche Dosen mit der Konfiguration der standardmäßigen Füllmenge der Tasse (werkseitig festgelegtes Parameter).

Zur Modifizierung der Dosen auf den aktuellen Wert drücken und auf der neu erscheinenden Anzeige hat man die Möglichkeit, die Füllmenge des Kaffees in der Tasse zu modifizieren. Den gleichen Vorgang für jede zu modifizierende Dosis wiederholen.



Über die Bedienleiste:

Für die Programmierungsphase die Taste für Dauerbrühen während drei Sekunden gedrückt halten, bis die Leuchtanzeige zu blinken beginnt.

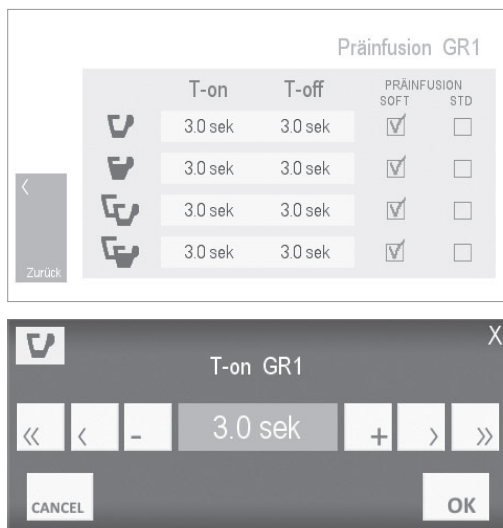
Anschließend wird die Taste der zu programmierenden Dosis gedrückt und das Brühen des Kaffees beginnt.

Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht wird, die gleiche Taste erneut drücken, um die Programmierung zu beenden.

Den gleichen Vorgang für alle zu modifizierende Dosen wiederholen.

PROGRAMMIERUNG Pre-Infusion/ARTEN

Diese Maschine ist mit zwei Arten der Pre-Infusion ausgestattet, die **Standardversion** mit 9 bar Druck und die wir als **weich** bezeichnen und die praktisch ohne Druck durchgeführt wird. Der gemahlene Kaffee wird einheitlich und ohne Druck befeuchtet, um die organoleptischen Eigenschaften des Kaffees nicht zu beeinflussen und um den sogenannten „chanelling“-Effekt zu verhindern (Kanäle, die durch den Anfangsdruck entstehen und das Wasser kanalisieren, wobei die vollständige Extraktion des Kaffees verhindert wird, der sich im Filterhalter befindet).



In beiden Fällen haben wir eine „on“-Zeit, während der das Wasser den Kaffee nach und nach befeuchtet und eine „off“-Zeit, in der der gemahlene Kaffee komplett befeuchtet wird, bevor der Brühvorgang mit einem Druck von 9 bar beginnt.

Um diese Zeit zu modifizieren, reicht es aus, die Zeitanzeige zu drücken. Es erscheint eine neue Anzeige, um die Änderung durchzuführen.

In der gleichen Linie der Zeit kann die Art der durchzuführenden Pre-Infusion ausgewählt werden, wobei für unterschiedliche Kaffeedosen unterschiedliche Pre-Infusionsarten ausgewählt werden können.

REINIGUNG DER DUSCHE DES VORBRÜHENS DES KAFFEES (FLUSH)

Bevor der Filterhalter zur Kaffeezubereitung eingesetzt wird, ist es ratsam, eine kleine Wassermenge durch die Gruppe laufen zu lassen, um den gemahlene Kaffee zu entfernen, der sich eventuell bei der vorangegangenen Kaffeezubereitung an der Dusche abgesetzt hat. Des Weiteren wird empfohlen, dass das Wasser, das den Kaffee befeuchtet, die optimale Infusionstemperatur hat.

Dieser Prozess kann automatisch ausgeführt werden, indem der Knopf für Dauerbrühen gedrückt wird und im Anschluss der für 2 schwache Kaffees. Aus der Gruppe tritt 3 Sekunden Wasser aus und stoppt anschließend.

DATENÜBERTRAGUNG

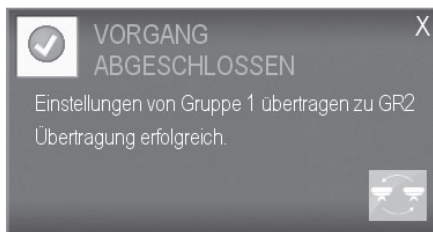


Auf diesem Display können alle Veränderungen und modifizierten Parameter einer Gruppe auf eine oder die anderen zwei Gruppen kopiert werden.

Dazu wählt man das Symbol der „Ausgangsgruppe“ aus und das Symbol der Gruppe oder Gruppen als „Ziel“, auf das die Informationen kopiert werden sollen.

Wenn die „Ausgangsgruppe“ und „Zielgruppe/-gruppen“ ausgewählt sind, wird dies durch Drücken auf OK bestätigt.

Am Ende des Vorgangs erscheint eine Anzeige mit der Bestätigung.



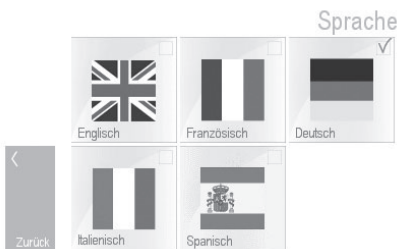
6.6 EINSTELLUNGEN DISPLAY/ANZEIGE



SPRACHE:

Es besteht die Möglichkeit, jederzeit die Sprache zu ändern.

Auf die gewünschte Sprache drücken und die Sprache der Anzeige wechselt automatisch.



ANSCHLUSSMÖGLICHKEITEN DER MASCHINE

- 1) **Bluetooth.** (momentan nicht verfügbar)
- 2) **USB.** Die Maschine verfügt über zwei USB-Anschlüsse.

Verbindung auf dem Display. Typ Mini USB B 5-polig weiblich. Zur Aktualisierung der Displaysoftware.

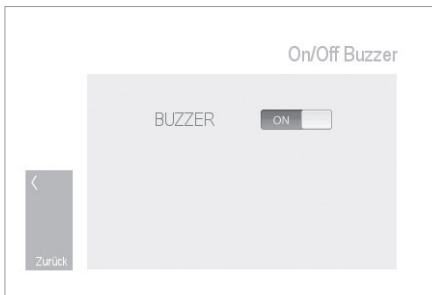


Steckeranschluss Maschine. Typ USB A weiblich. Zur Aktualisierung der Maschinenhardware.

3) **Micro SD Karte.** In der Platine des Displays integriert, um Videos zu speichern.

TON DES DISPLAYS

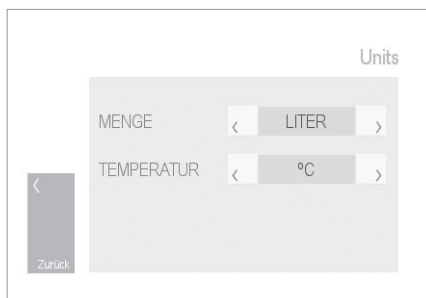
Der Ton des Displays kann aktiviert/deaktiviert werden, indem man darauf drückt.



MASSEINHEITEN

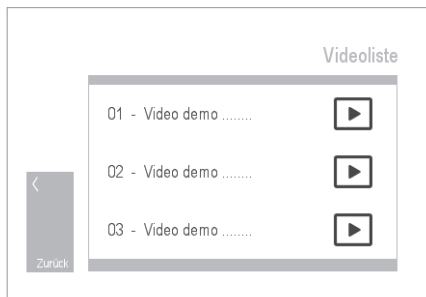
Um die Temperatureinheit von °C auf °F zu ändern.

Um die Volumeneinheit von Liter auf Gallonen zu ändern.



VIDEOS

Zugriff auf die Wiedergabe der Videos, die auf der Micro SD Karte gespeichert sind.

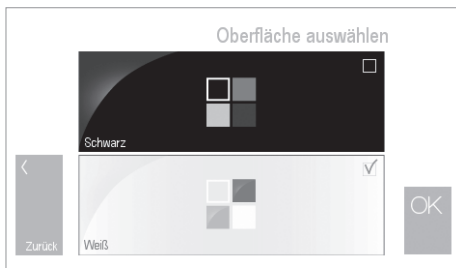
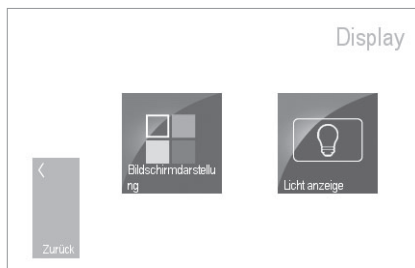


ANZEIGENDESIGN/DISPLAYBELEUCHTUNG

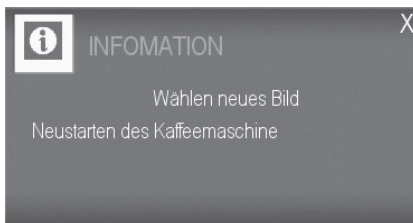
In diesem Abschnitt kann das Design oder das Erscheinungsbild des Displays geändert werden.

Die Option „Displaydesign“ im Menü aufrufen.

Serienmäßig ist das Farbthema aktiviert, aber es gibt die Option, es auf Schwarz und Rot zu ändern.



Nachdem dieses Menü verlassen wurde, muss die Maschine neu gestartet werden, damit die Änderung wirksam wird. Dazu wird sie durch Betätigen des Hauptschalters ausgeschaltet und erneut in Betrieb genommen.



Displaybeleuchtung

Durch Betätigen der Leiste „Intensität Displaybeleuchtung“ kann die Lichtintensität des Displays erhöht oder verringert werden.



6.7 ENERGIESPARMODUS

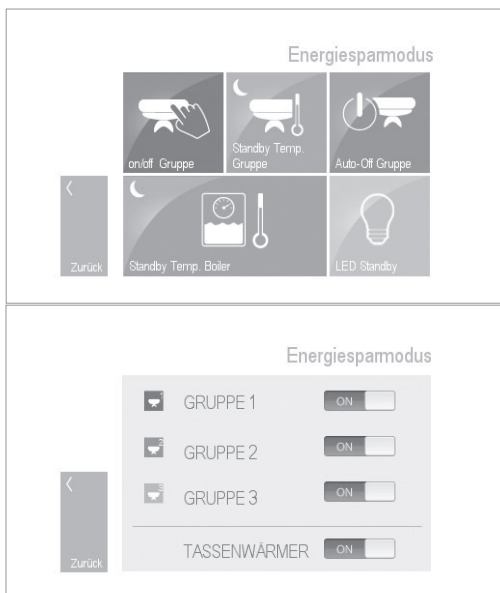
In diesem Abschnitt findet man alles, was sich auf die unterschiedlichen Energiesparmodi der Maschine und deren Programmierung bezieht.

MANUELLES AUSSCHALTEN DER GRUPPEN/TASSENWÄRMERS

Die Gruppen oder der Tassenwärmer können manuell aktiviert oder deaktiviert werden.

In dem Moment, in dem eine Gruppe deaktiviert wird, bleibt diese automatisch ausgeschaltet und die Funktion des Aufheizens und des Brühens des Kaffees bleibt deaktiviert.

Um die Gruppe erneut zu aktivieren, muss man dieses Menü erneut aufrufen und die Gruppe manuell aktivieren.



AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN DER GRUPPEN/TASSENWÄRMERS

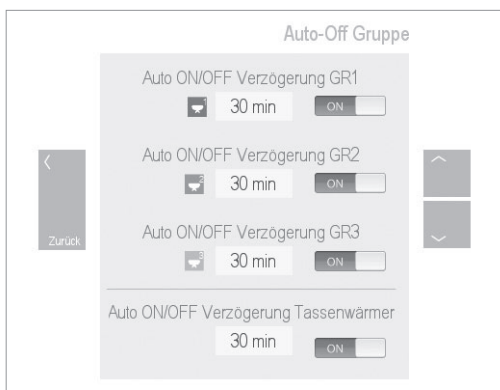
Um die Stand-by-Funktion (Energiesparmodus) auszuschalten, kann die Taste der gewünschten Gruppe auf OFF gestellt werden, somit ist sie immer an.

Diese Option ermöglicht die Festlegung der Zeit, während der eine Gruppe nicht im Betrieb sein muss, um in den Stand-by Modus zu wechseln (Ruhemodus).

Dazu wird der Zeitwert gedrückt und auf der neu erscheinenden Anzeige kann die besagte Zeit auf den gewünschten Wert modifiziert werden. Um diese Funktion zu aktivieren, muss der „on“-Status in der entsprechenden Gruppe ausgewählt werden.

Wenn die Gruppe in den Stand-by Modus übergeht, führt das zur Trennung des Heizwiderstands, bis die Temperatur erreicht wird, die zur Wartung der Gruppe festgelegt wurde (über die Option „Temperatur im Ruhemodus“ programmierbar).

Soll diese Funktion deaktiviert werden, muss der on/off-Schalter, der sich neben den Zeiten befindet, betätigt werden. So kann jede Gruppe individuell und der Tassenwärmer deaktiviert werden.



Um die Gruppe wieder zu aktivieren reicht es aus, eine beliebige Taste der Bedienleiste der deaktivierten Gruppe zu drücken. Sie heizt sich erneut auf, bis die Temperatur des programmierten Service erreicht wird.

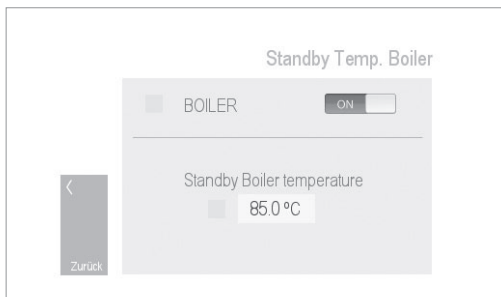
AUSSCHALTEN - STAND-BY MODUS (RUHEMODUS) DAMPFBOILER

In diesem Abschnitt besteht die Option, den Stand-by Modus zu aktivieren und die Funktion des Dampfboilers manuell auszuschalten.

Wenn der Stand-by Modus aktiviert ist, kann die Temperatur festgelegt werden, die man beibehalten möchte.



Es ist wichtig zu wissen, dass diese Funktion nur dann ausgeführt wird, wenn sich alle Gruppen der Maschine im Stand-by Modus befinden. Mit anderen Worten, wenn die letzte funktionierende Gruppe in den Stand-by Modus übergeht, geht auch der Dampfboiler in den Stand-by Modus, wobei die von uns festgelegte Temperatur verringert wird.



Um die Temperatur festzulegen, auf den existierenden Wert drücken. Auf der neu erscheinenden Anzeige kann dieser verändert werden.

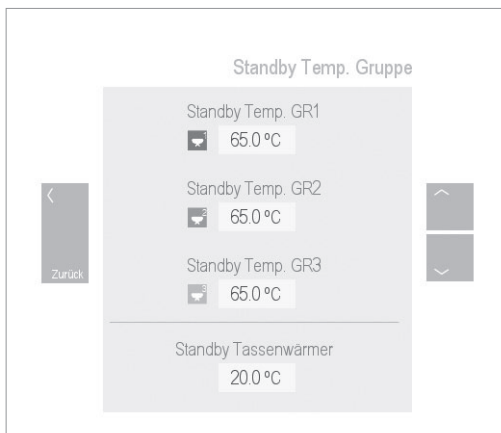
In dem Moment, in dem eine Gruppe wieder aktiviert wird, heizt sich der Dampfboiler erneut auf und verlässt den Stand-by Modus.

TEMPERATUR DES RUHEMODUS (STAND-BY) DER GRUPPEN/TASSENWÄRMER

Hier kann die Temperatur festgelegt werden, die die Gruppen und der Tassenwärmer beibehalten sollen, wenn die Stand-by Funktion aktiviert ist.

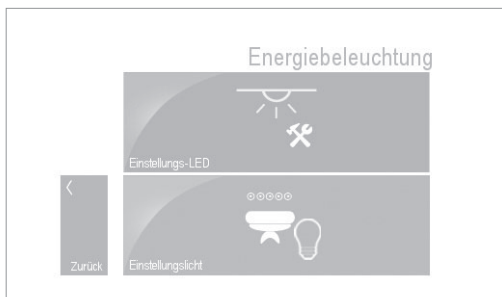
Dazu den Wert der Gruppe/n drücken, die ausgewählt werden sollen. Auf der neu erscheinenden Anzeige kann die gewünschte Temperatur festgelegt werden.

Den Vorgang für den Tassenwärmer wiederholen.



LEDs

Die Einstellungen der LEDs der Bedienleisten und des Servicebereichs können angepasst werden.



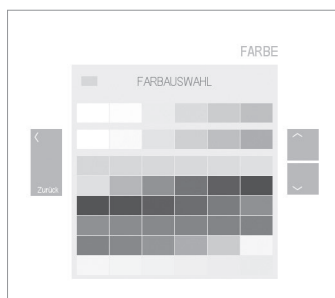
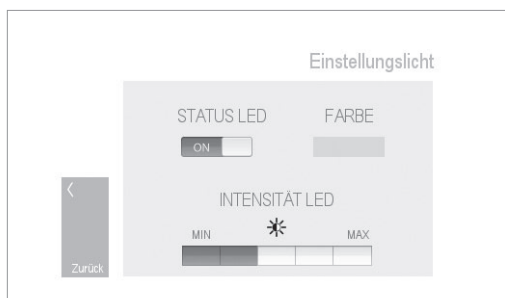
LEDs der Bedienleiste

Es besteht die Option, die Funktion zu aktivieren oder deaktivieren.

Eine neue Farbe der Farbpalette festlegen, damit die Bedienleiste die Farbe wechselt, wenn die Gruppe in den Stand-by Modus übergeht.

Die Lichtintensität ändern.

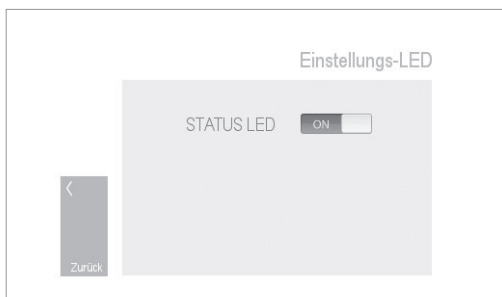
Die Farbe wechselt nur, wenn sich alle Gruppen der Maschine im Stand-by Modus befinden. Sofern Gruppen noch aktiviert sind, ist die Bedienleiste der Gruppe, die sich im Stand-by Modus befindet, ausgeschaltet.



LEDs des Kaffeebereichs

Die Funktion kann aktiviert/deaktiviert werden.

Im „off“-Modus, wenn sich die Gruppen und der Dampfboiler im Stand-by Modus befinden, bleiben die LEDs des Servicebereichs ausgeschaltet, bis eine beliebige Gruppe wieder aktiviert wird.



7 - WARTUNG

INTERN

In diesem Menü erscheinen verschiedene Optionen:

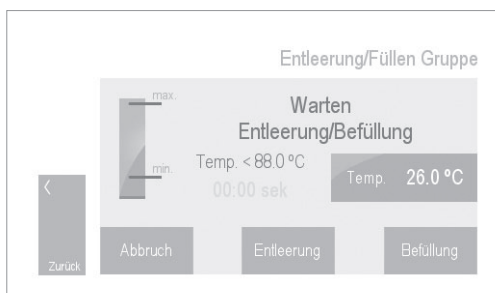
1. Entleeren des Dampfboilers
2. Entleeren der Brühgruppe
3. Auswechseln des Wassers des Dampfboilers
4. Austausch des Wasserfilters
5. Programmierbare Wartung



7.1 ENTLEEREN DES DAMPFBOILERS

Wenn dieses Symbol gedrückt wird, hört man ein Signal, dass ein Fortfahren verhindert. Um auf diese Option zuzugreifen, muss das Wartungssymbol gedrückt werden, das sich oben rechts oder unten links befindet, was von der ausgewählten Anzeigenart abhängig ist.

Einmal gedrückt, erscheint das gleiche Symbol kleiner und blinkend im oberen Bereich des Displays. Ab diesem Moment kann man mit dem Entleeren des Dampfboilers beginnen.



Folgende Information erscheint:

- Die aktuelle Temperatur des Dampfboilers blinkt.
- Anzeige, dass die Temperatur zum Entleeren des Dampfboilers 88 °C oder weniger betragen muss.
- Taste „Entleeren“, Taste „Füllen“ und Taste „Stornieren“.
- Grafische Anzeige des Wasserstands im Dampfboiler.
- Zähler der verbleibenden Zeit der Entleerung.

Entleerungs- und Füllvorgang

Zuerst muss sichergestellt werden, dass der auf dem Manometer angegebene Druck des Dampfboilers **0 bar** beträgt.

Um die Druckentlastung des Dampfboilers zu beschleunigen, können die Dampfähne offen gelassen werden.

Auf die Taste „Entleeren“ drücken, anschließend beginnt die Entleerung des Dampfboilers durch das Öffnen des Elektroventils zum Ablassen und Entlüften.

Nach Ablauf der festgelegten Zeit schließen sich die Elektroventile und der Dampfboiler ist leer.

Anschließend kann die erforderliche Wartung am Dampfboiler durchgeführt werden (Austausch des Widerstands, der Anschlüsse...).

Wenn die Wartungsarbeiten ausgeführt wurden, muss der Dampfboiler gefüllt werden, indem die Taste „Füllen“ gedrückt wird. An diesem Punkt wird der Dampfboiler wieder bis zum Stand gefüllt, den die Sonde vorgibt.

Um die Maschine erneut in Betrieb zu nehmen, muss man den Wartungsmodus verlassen und erneut auf das Symbol drücken, da die Maschine weder funktioniert noch aufheizt, solange das kleine Symbol sichtbar ist und blinkt.

7.2 ENTLEREEN DER BRÜHGRUPPEN

Auf dieser Anzeige erscheint folgende Information:

- Aktuelle Temperatur jeder Gruppe.
- Zähler der verbleibenden Zeit, bis die Entleerung beendet ist.
- Taste zum „Entleeren“ oder „Abkühlen“. Wenn die Temperatur über 88 °C steigt, erscheint „Abkühlen“. Wenn dieser Hinweis gedrückt wird, schaltet sich die Gruppe ein, bis die Temperatur unter 88 °C sinkt. Dies ist der Zeitpunkt, an dem die Anzeige auf „Entleeren“ springt.



Auf die Taste „Entleeren“ drücken und anschließend beginnt die Entleerung der Gruppe oder Gruppen durch das Öffnen des Elektroventils zum Ablassen und Entlüften.

Nach 1,5 Minuten schließt sich das besagte Elektroventil und die Gruppe ist bereit, gewartet zu werden.

Wenn die Wartungsarbeiten ausgeführt wurden, muss die Gruppe gefüllt werden, indem die Taste „Füllen“ gedrückt wird. An dieser Stelle wird die Gruppe wieder komplett gefüllt, wobei die Luft durch das Entlüftungsventil entweicht, das sich im oberen rechten Bereich der Gruppe befindet.

Um die Maschine erneut in Betrieb zu nehmen, muss man den Wartungsmodus verlassen und erneut auf das Symbol drücken, da die Maschine weder funktioniert noch aufheizt, solange das kleine Symbol sichtbar ist und blinkt.

7.3 AUSWECHSELN DES BOILERWASSERS/AKTIVIEREN DER PUMPE

AUSWECHSELN DES BOILERWASSERS

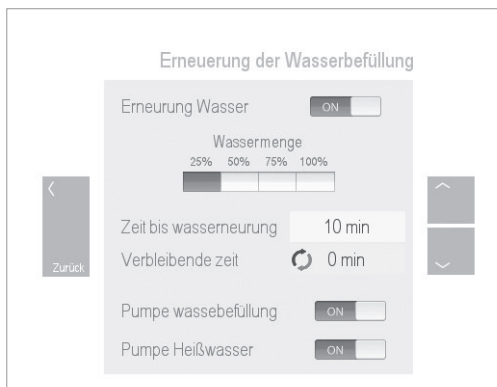
Diese Option wird benutzt, um das Wasser im Boiler zu erneuern, da es das ist, was die meiste Zeit aufgestaut ist.

Dies wird bei jeder Inbetriebnahme der Maschine durchgeführt.

Die zu erneuernde Menge und die Häufigkeit, mit der das Auswechseln durchgeführt werden soll, kann programmiert werden.

Auf dem Display erscheint:

- Möglichkeit den Prozess zu aktivieren oder deaktivieren.
- Vier Stufen der zu erneuernden Wassermenge. Durch Drücken auf die gewünschte Stufe, wird diese festgelegt.
- Zeit zwischen dem Auswechseln. Die Stunden zwischen zwei Erneuerungsvorgängen können durch Drücken auf die Zeit modifiziert werden und auf der neu erscheinenden Anzeige geändert werden. Bitte bedenken, dass dieser Prozess nur bei der Inbetriebnahme der Maschine durchgeführt wird.



AKTIVIEREN DER PUMPE ZUM FÜLLEN DES DAMPFBOILERS

Möglichkeit die Pumpe zu aktivieren/deaktivieren, damit Wasser in den Dampfboiler gelangt. Im Fall, dass die Wasserversorgung über ausreichend Druck verfügt, kann die Pumpe zum Füllen des Dampfboilers deaktiviert werden.

Im Fall, dass Wassertanks zur Versorgung der Maschine benutzt werden, muss diese Funktion immer aktiviert sein.

AKTIVIEREN DER PUMPE FÜR HEISSWASSER

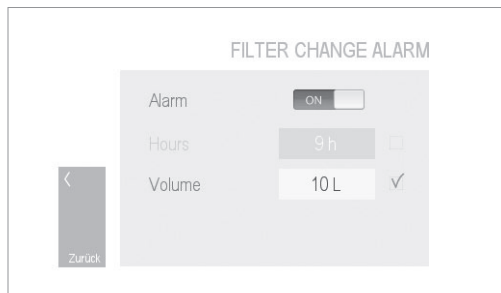
Wie im vorherigen Fall kann die Pumpe aktiviert und deaktiviert werden, um Heißwasser für die Infusionen zu beziehen.

7.4 AUSTAUSCH DES WASSERFILTERS

Bei dieser Option kann durch die Eingabe von Betriebsstunden der Maschine oder des Wasserverbrauchs in Litern festgelegt werden, wann ein Hinweis zum Auswechseln des installierten Wasserfilters erscheinen soll.

Dazu den gewünschten Hinweis bearbeiten und den Wert, der vom Hersteller des Filters empfohlenen Liter oder die von uns in Erwägung gezogenen Betriebsstunden der Maschine, eingeben.

Die Taste On/Off betätigen, um diese Funktion zu aktivieren/deaktivieren.

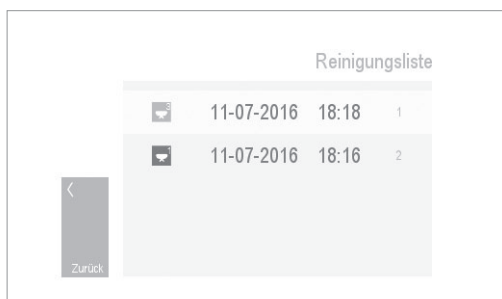


7.5 WASCHEN DER BRÜHGRUPPEN



VERLAUF DER DURCHGEFÜHRTEN REINIGUNGSVORGÄNGE

Es wird eine Liste mit den letzten 50 Waschvorgängen der Gruppen erstellt, wobei die neueste zuerst und die letzte zuletzt angezeigt wird.



WASCHEN DER GRUPPEN

Zuerst wird der Wartungsmodus aufgerufen, indem das Symbol  gedrückt wird.

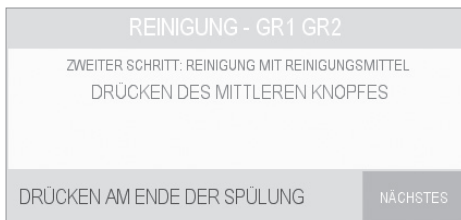
Anschließend die Gruppen auswählen, die gewaschen werden sollen.



Nach der Auswahl durch Drücken auf „OK“ bestätigen. Auf der nächsten Anzeige erscheint die Anweisung **„REINIGUNGSMITTEL BEREITSTELLEN“**.

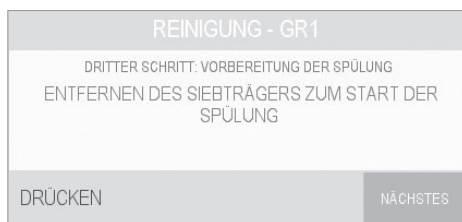


Wenn das Reinigungsmittel in den Blindfilter gegeben und im Filterhalter der Gruppe eingesetzt wurde, erneut auf „weiter“ drücken, um zur Anweisung Nr. 2 zu kommen, die uns anzeigt, dass die mittlere, blinkende Taste der zu reinigenden Gruppe gedrückt werden muss, um den Waschvorgang zu starten.

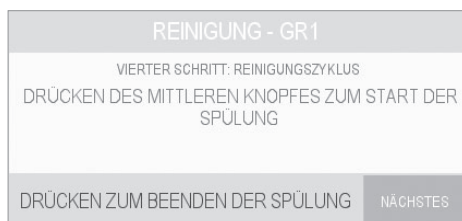


In diesem Moment beginnt der vorab festgelegte Standard-Waschzyklus. Um diesen Zyklus zu modifizieren, zum Menü „VERWALTUNG DER WASCHVORGÄNGE“ gehen.

Am Ende des Waschzyklus erscheint eine Mitteilung mit dem Hinweis, den Filterhalter der Gruppe zu entfernen, um mit dem Spülen zu beginnen.



Auf „weiter“ drücken und der vorab festgelegte Spülzyklus beginnt durch Drücken der mittleren Taste der Gruppe.

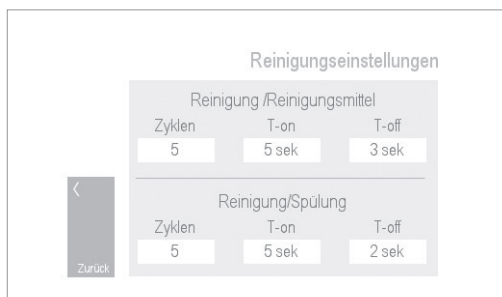


Wenn das Spülen beendet ist, sind die Gruppen wieder einsatzbereit.

Dazu den Wartungsmodus verlassen, indem das Symbol  gedrückt wird und die Gruppen beginnen, sich aufzuheizen, bis die Betriebstemperatur erreicht wird.

VERWALTUNG DER WASCHVORGÄNGE

In diesem Abschnitt können die Änderungen der unterschiedlichen Wasch- und Spülzyklen vorgenommen werden, was bedeutet, dass die Zeiten der Aktivierung und Anhalten der Gruppe und die Anzahl der Wiederholungen von jedem Vorgang verändert werden können, sowohl für den Waschvorgang als auch für das Spülen.

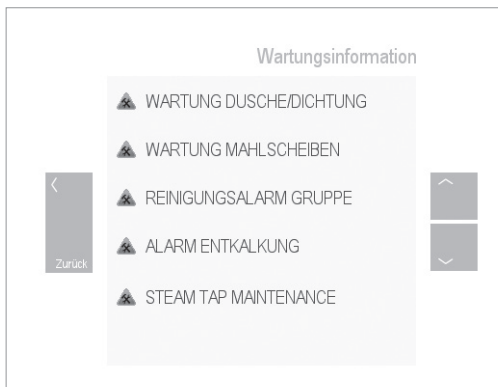


Auf den Wert drücken, um die Zeiten zu ändern.

7.6 PROGRAMMIERBARE WARTUNG

In diesem Menü kann ein Wartungshinweis der vorgeschlagenen Liste erstellt werden.

- Austausch der Dichtungen und Duschen der Brühgruppen
- Austausch der Mahlscheiben
- Waschinweis der Brühgruppen
- Entkalkungshinweis der Maschine (Austausch der Dichtungen, Einfetten der Teile)
- Hinweis zum Austausch der Wasserfilter

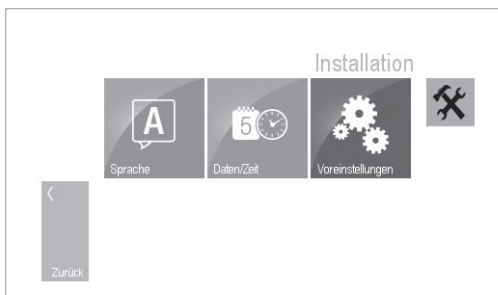


Es gibt drei Optionen:

- **Betriebsstunden der Maschine.** Wenn dieser Wert bearbeitet wird, erscheint eine neue Anzeige mit der Option, die Stunden zu modifizieren. Wenn die festgelegten Stunden abgelaufen sind, erscheint auf dem Display ein Hinweis.
- **Wasserverbrauch in Litern.** Erfasst die Liter an Wasser, die zur Zubereitung des Kaffees und Tees verbraucht werden. Gleiches Verfahren wie das vorherige.
- **Durchgeführte Kaffeezyklen.** Erfasst alle Kaffees aller Gruppen und sogar die Heißwasserinfusionen. Zum Modifizieren geht man wie bei den vorherigen Verfahren vor.

INSTALLATION

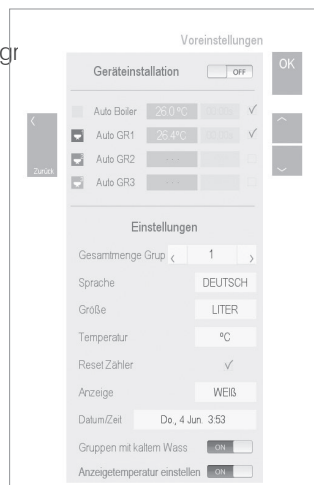
- **Sprache auswählen (Spanisch - Französisch - Deutsch - Italienisch).** In diesem Abschnitt auf das Symbol der Flagge der ausgewählten Sprache drücken.
- **Datum und Uhrzeit aktualisieren.** Um das Datum zu modifizieren, auf den Monat drücken, der auf dem Display erscheint und über die Tasten „+/-“ den gewünschten Monat auswählen. Für den Tag und das Jahr genauso vorgehen.



- **Vorinstallation.** Speziell für die Erstinstallation der Maschine oder eine neue Installation vorbehalten.

Folgende Funktionen können aktiviert oder deaktiviert werden

- Funktioniert auch in kaltem Zustand. Sollten die Brühgruppen aufwärmens betätigt werden, tritt Wasser aus, auch wenn die Temperatur den festgelegten Wert noch nicht erreicht hat. Serienmäßig aktiviert.
- Temperaturanzeige festlegen. Wenn diese Option aktiviert ist, entsprechen die Temperaturwerte der Brühgruppen und des Dampfboilers, die auf dem Display angezeigt werden, denen, der programmierten Temperatur. Wenn diese Option deaktiviert ist, variieren die angezeigten Werte kontinuierlich aufgrund der Sensibilität der Temperatursonde. Da fortlaufend der reelle Wert in Zehntelgraden angezeigt wird. Serienmäßig aktiviert.



EXTERN

7.7 REINIGUNG DER KAFFEEFILTER UND FILTERHALTER

Es wird empfohlen, diesen Vorgang täglich durchzuführen, nachdem der Betrieb beendet ist.

Dazu wird der Kaffeefilter des Filterhalters abgenommen und alles in einen Behälter mit Warmwasser und einem Spezialreiniger für Kaffeemaschinen gegeben. 15 Minuten eingetaucht lassen und anschließend mit reichlich klarem Wasser abspülen, um die Reste des Reinigungsmittels zu entfernen.

7.8 REINIGUNG DER DAMPFROHRE

Es wird empfohlen, auch diese Reinigung täglich durchzuführen.

Ein Dampfrohr muss nach seiner Benutzung immer mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, damit die Milch nicht kleben bleibt. Etwas Dampf austreten lassen, damit die Auslassöffnung des Rohrs sauber bleibt.

Am Ende des Tages kann der Auslass des Rohres in ein Glas mit Warmwasser und speziellem Reiniger für Dampfrohre gesteckt werden, um die Milchreste zu beseitigen, die sich eventuell daran angesammelt haben. Die Anweisungen des Reinigungsherstellers befolgen.

7.9 REINIGUNG DER MASCHINE

Um das Gehäuse der Maschine zu reinigen, können ein Glasreiniger für die Teile aus Polyurethan und ein spezieller Reiniger mit einem Baumwolltuch für die Teile aus Edelstahl benutzt werden.

Nie korrosive oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Bei Zweifeln bitte den Hersteller kontaktieren.

Täglich	Einmal pro Woche
Reinigung der Filterhalter	Dusche ausbauen und reinigen
Reinigung der Kaffeefilter	Wasserverteiler der Gruppe ausbauen und reinigen
Reinigung der Dichtung der Gruppe und Dusche	Ablaufpfanne reinigen



WICHTIG: Die Griffe des Filterhalters nie in Wasser eintauchen, egal, ob sie aus Kunststoff oder Holz sind.

8 - INFORMATION (Zähler/Alarmer/Software)



In diesem Abschnitt kann die Information folgender Daten konsultiert werden:

- Betriebsstunden.
- Zählwerk für Kaffee- und Infusionsbezüge.
- Abfrage des historischen Verlaufes der Kaffees und Infusionen.
- Liste der eingetretenen Alarmer.
- Information zur Wartung der Maschine.
- Information der Maschine.

BETRIEBSSTUNDEN

Zeigt die Betriebsstunden der Maschine an.

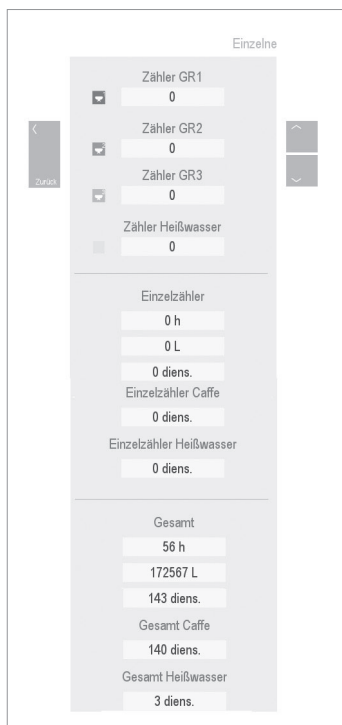


8.1 ZÄHLER FÜR KAFFEE- UND INFUSIONSBEZÜGE

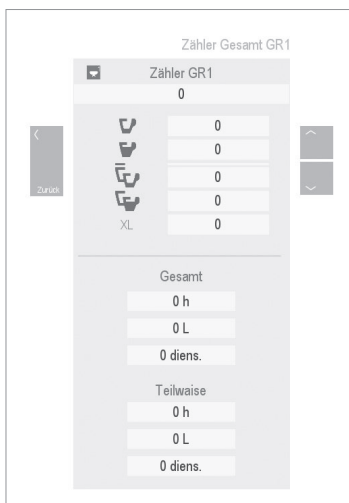
Es gibt drei Modi, um Information zu erhalten: Individuell (pro Gruppe und Auswahl der Dosis), wöchentlich (für jeden Wochentag) und jährlich (für jeden Monat und jedes Jahr).

INDIVIDUELL

Zeigt die Kaffeebezüge für jede Gruppe, die Gesamtbezüge von Heißwasser und die Gesamtbezüge aller Gruppen an.



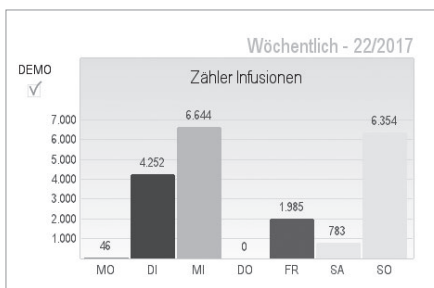
Auf die gewünschte Gruppe drücken, um zu erfahren, welche Kaffeearten bezogen wurden. Es erscheint eine andere Anzeige mit der detaillierten Information jeder Kaffeedosis.



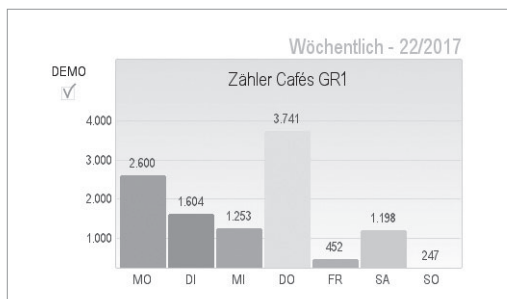
WÖCHENTLICH

Auf die Option drücken, die abgefragt werden soll und wenn „Kaffees“ ausgewählt wird, erscheint eine andere Anzeige, um die Anzahl der Gruppen auszuwählen, die abgefragt werden sollen.

Anschließend werden die Gruppen markiert, um die Abfrage durchzuführen. Auf der nächsten Anzeige erscheint eine Grafik mit dem Ergebnis.

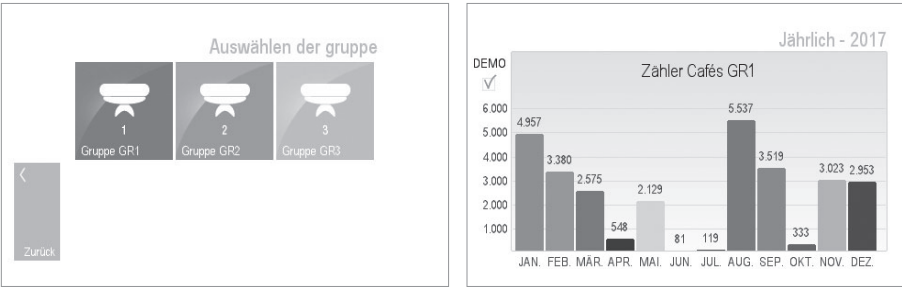


Wenn die Ansicht der Anzahl an Infusionen ausgewählt wird, die während einer Woche bezogen wurden, erscheint direkt die Grafik mit den Ergebnissen.

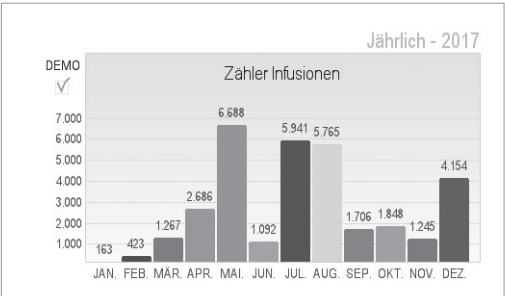


MONATLICH/JÄHRLICH

Die Vorgehensweise ist die gleiche wie bei der Option „wöchentlich“. Es werden die Gruppen ausgewählt, die abgefragt werden sollen. Es erscheint die Anzeige mit der Grafik, auf der die Kaffeebezüge für jeden Monat des laufenden Jahres erfasst sind.

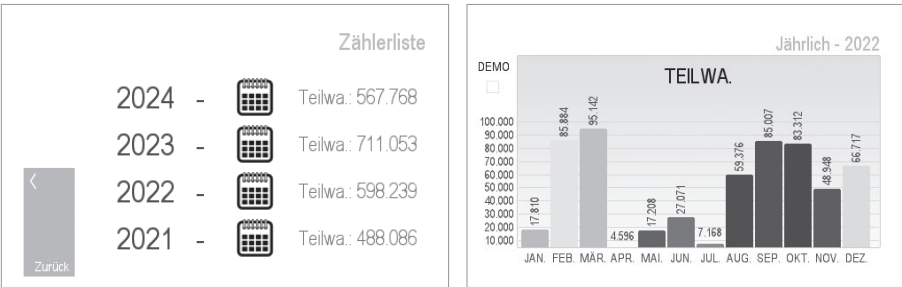


Wenn Infusionen ausgewählt werden, erscheint die Grafik der Heißwasserbezüge für jeden Monat des laufenden Jahres.



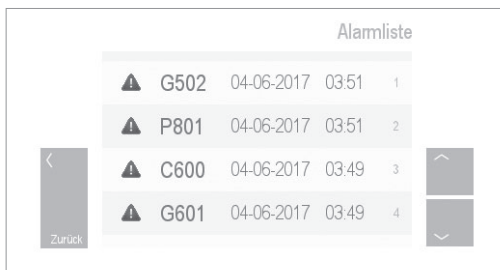
HISTORISCHER VERLAUF DER KAFFEES

Wenn das Jahr, das abgefragt werden soll, gedrückt wird, erscheint anschließend die Grafik der Kaffeebezüge für jeden Monat des ausgewählten Jahres.



8.2 ALARME/ALARMVERZEICHNIS

Beim Eintreten eines Alarms erscheint ein kleines Symbol (▲) im oberen, linken Bereich des Displays.



Um zu sehen, um welchen Alarm es sich handelt, auf das Symbol drücken. Es erscheint der Alarmcode und die Alarmzeit. Durch Drücken auf den Alarm erscheint die Beschreibung des besagten Alarms und die Möglichkeit ihn zu löschen.

Es erscheint die Information aller Alarme, die in der Maschine eingetreten sind. Sie sind nach Datum, Zeit und Alarmcode geordnet.

Um zu sehen, um welchen Alarm es sich handelt, einfach nur auf ihn drücken und es erscheint eine neue Anzeige mit der Erklärung.

Die letzten 40 Alarme werden gespeichert.

In der folgenden Liste erscheinen die gebräuchlichsten Alarmcodes, die nach dem Code geordnet sind.

Alarmcode	Beschreibung des Alarms
C100	Zu hohe Temperatur im Dampfessel
C300	Alarm der Sonde des Wasserstands im Dampfboiler
C400	Zeitüberschreitung bei der Befüllung des Dampfboilers
C500	Alarm der Temperatursonde im Dampfboiler
C600	Alarm des Widerstands des Dampfboilers
C680	Fehler der Sicherung oder Stromversorgung der Wasserpumpe
G101	Zu hohe Temperatur in der Gruppe 1
G102	Zu hohe Temperatur in der Gruppe 2
G103	Zu hohe Temperatur in der Gruppe 3
G301	Alarm der Sonde des Wasserstands in der Gruppe 1
G302	Alarm der Sonde des Wasserstands in der Gruppe 2
G303	Alarm der Sonde des Wasserstands in der Gruppe 3
G401	Zeitüberschreitung bei der Befüllung der Gruppe 1
G402	Zeitüberschreitung bei der Befüllung der Gruppe 2
G403	Zeitüberschreitung bei der Befüllung der Gruppe 3
G501	Alarm der Temperatursonde der Gruppe 1
G502	Alarm der Temperatursonde der Gruppe 2
G503	Alarm der Temperatursonde der Gruppe 3
G601	Alarm des Widerstands der Gruppe 1

G602	Alarm des Widerstands der Gruppe 2
G603	Alarm des Widerstands der Gruppe 3
G681	Fehler der Sicherung oder Stromversorgung der Wasserpumpe Gruppe 1
G682	Fehler der Sicherung oder Stromversorgung der Wasserpumpe Gruppe 2
G683	Fehler der Sicherung oder Stromversorgung der Wasserpumpe Gruppe 3
G691	Fehler der Sicherung oder Stromversorgung der Gruppe 1
G692	Fehler der Sicherung oder Stromversorgung der Gruppe 2
G693	Fehler der Sicherung oder Stromversorgung der Gruppe 3
M101	Auswechseln der Dusche und Dichtung Gruppe 1
M102	Auswechseln der Dusche und Dichtung Gruppe 2
M103	Auswechseln der Dusche und Dichtung Gruppe 3
M200	Auswechseln der Mahlscheiben des Kaffees
M301	Hinweis Waschvorgang Gruppe 1
M302	Hinweis Waschvorgang Gruppe 2
M303	Hinweis Waschvorgang Gruppe 3
M400	Alarm Entkalkung Maschine
M500	Wartung Dampflanze
M600	Wartung des Wasserfilters
T504	Alarm der Temperatursonde des Tassenwärmers
T604	Alarm der Temperatursonde des Tassenwärmers
V201	Fehler Volumenmesser Gruppe 1
V202	Fehler Volumenmesser Gruppe 2
V203	Fehler Volumenmesser Gruppe 3

8.3 WARTUNGSMITTELSCHIRM



Durch die Auswahl irgendeiner der angezeigten Optionen kann man die Zeit, die Kaffees oder Liter Wasser sehen, die fehlen, damit der Alarm aktiviert wird, der zuvor im Menü der Einstellungen ausgewählt wurde.

8.4 INFORMATION SOFTWARE/HARDWARE/ HERSTELLUNGSNUMMER



Information der Seriennummer der Maschine, Hardwareversion und Softwareversion der elektronischen Kontrolleinheit.

www.ascaso.com

Las especificaciones técnicas y los modelos pueden cambiar sin notificación.

Technical specifications and models can change without notice.

Technische Spezifikationen und Modelle können ohne Ankündigung ändern.

ascaso
for coffee lovers

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
www.ascaso.com

