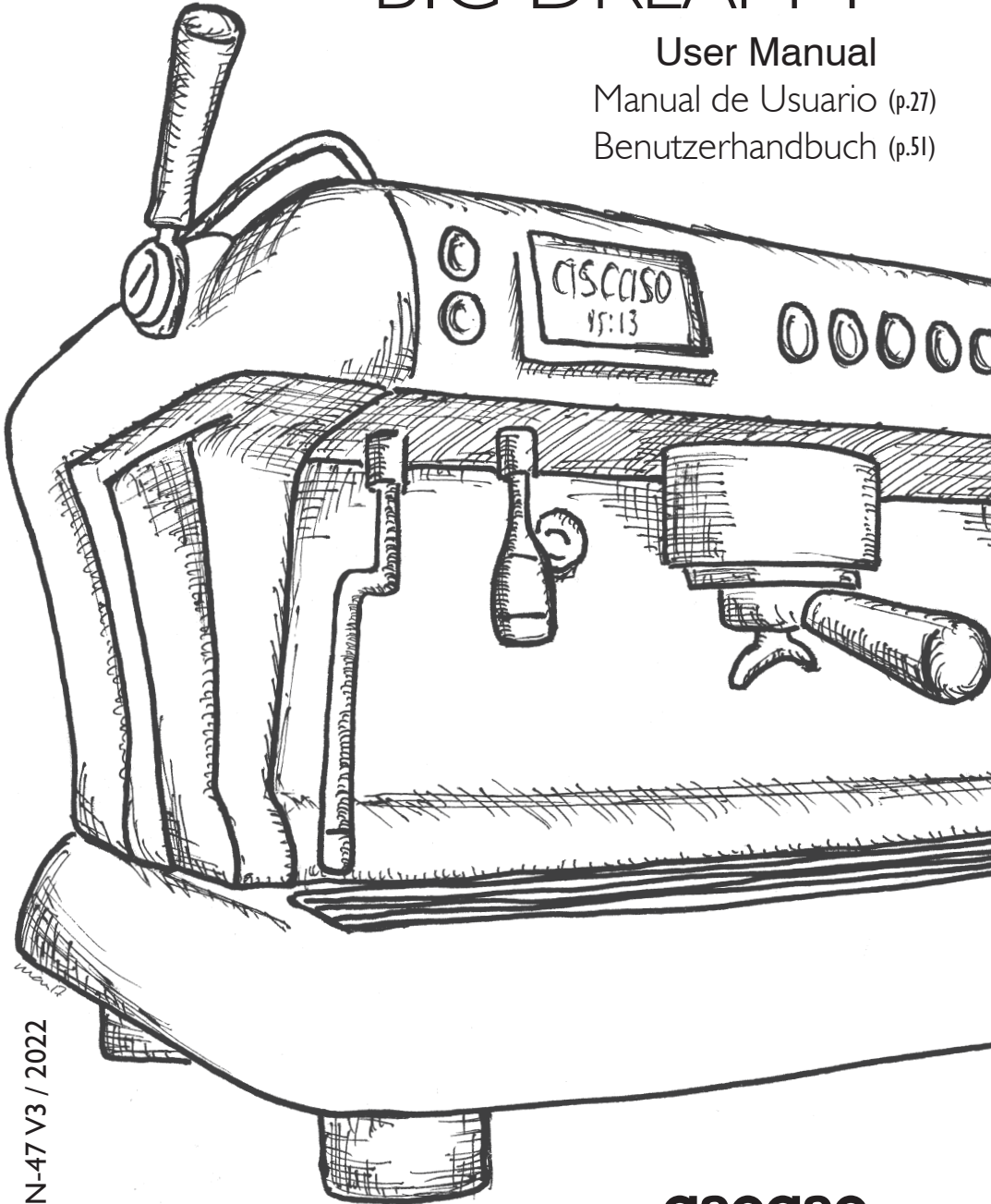


# BIG DREAM T

User Manual

Manual de Usuario (p.27)

Benutzerhandbuch (p.51)



MAN-47 V3 / 2022

**ascaso**  
BARCELONA

# Thank you

---

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

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

## Recycling your coffee machine

---

Coffee makers may contain recyclable materials.

Contact your distributor or your local recycling center.



# Contents

---

CONFORMITY . . . . .	5
SAFETY RULES . . . . .	6
1. USE . . . . .	8
2. COMPONENTS IDENTIFICATION . . . . .	8
3. CHARACTERISTICS OF THE MACHINE . . . . .	9
4. INSTALLATION . . . . .	10
5. ELECTRICAL CONNECTION . . . . .	11
6. HYDRAULIC CONNECTION . . . . .	12
7. START-UP . . . . .	13
8. COFFEE PREPARATION . . . . .	14
9. PROGRAMMING THE DOSE OF COFFEE . . . . .	16
10. PREPARATION OF THE CAPPUCCINO . . . . .	17
11. PREPARATION OF HOT WATER . . . . .	19
12. DISPLAY OPTIONS . . . . .	20
13. MAINTENANCE AND CLEANING . . . . .	24
14. WARRANTY . . . . .	25



# Regulations - EC Declaration of Conformity



**Ascaso Factory S.L.U**  
Coneixement 1 Pol. Ind. Gavá Park  
08850 Gavá / Barcelona / Spain

As a manufacturer of coffee machines, we hereby declare under its responsibility that the product to which this Declaration refers (please see label below) in accordance with the provisions of the specific directives: 98/37/ CE - - Machine directive 73/23 / CEE, 93 / 68 / CEE - Low Voltage Directive 89/336 / CEE, 93/68 / CEE, 92/31/CEE - - EMC Directive 97/23 / - Pressure Equipment Directive (PED) and conforms to the following standards: EN 292 -1, EN292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, EN 50141, EN55104 Harmonized EN standards.

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

Registered address:

**Ascaso Factory S.L.U**  
Coneixement 1 Pol. Ind. Gavá Park  
08850 Gavá / Barcelona / Spain

Date: 01/09/2020



(Quality Manager)

# I - Safety rules

---

- Before connecting the machine, check the mains.
- Do not use extension cords, adapters or multiple plugs for your connection.
- Check that there is an earth connection and an efficient electrical safety device.
- Place the machine on a flat, stable surface, inaccessible to children and animals and away from hot surfaces.
- Use in environments where the temperature is between 5°C (41°F) and 40°C (95°F)
- Access to the service area is restricted to persons with knowledge and practical experience of the appliance, in particular in regard to health and safety.
- The machine must be connected to a water mains supplying drinking water, softened to a maximum hardness of 3.5/5 French degrees (60/85 ppm).
- This equipment is to be installed to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes.
- This appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
- This appliance should be placed in a horizontal position.
- This appliance is only to be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.
- This appliance cannot be cleaned with a water jet.
- This equipment is not intended for use outdoors or in an unconditioned environment where freezing temperatures may occur.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced only by the manufacturer or authorized and technically qualified person.
- The maximum inlet water pressure is 4bar (0.4 MPa). If pressure is greater, install a pressure reducer.
- The minimum inlet water pressure is 1bar (0.1 MPa)
- This machine is not intended for use in kitchens.
- This appliance may be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge under supervision or provided that they have received instruction concerning safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance.
- Children should not undertake cleaning or user maintenance without supervision.
- The weighted sound pressure level of the machine is lower than 70dBA.

- If a stationary appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, the instructions shall state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- This appliance is designed to be permanently connected to the water supply.
- Never start a defective appliance or an appliance with a mains cable in poor condition.
- Do not obstruct the ventilation grilles, in particular, do not cover the hot-cup surface with cloths or other objects.
- Do not intervene for cleaning or maintenance work with the appliance plugged in.
- Do not unplug the coffee machine by pulling on the power cord.
- Do not allow children or inexperienced persons to handle the device.
- Do not handle the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not immerse the appliance in water.
- Do not leave the packaging material (bags, nails, cardboard) within the reach of children.
- The packaged machine must be stored in one place, dry and without moisture.
- Avoid placing heavy packages of another type on the packaging.
- Use only accessories and spare parts authorized by the manufacturer.
- In the event of a malfunction or breakdown, switch off the appliance and unplug it from the mains.
- Do not attempt to repair or intervene directly. Call your technical service.
- An incorrect installation can cause damage to people and objects, for which the manufacturer cannot be held responsible.
- Failure to respect these warnings may compromise the safety of both the device and the user.
- Keep this instruction manual for future reference.
- This equipment is to be installed with adequate backflow protection to comply with applicable federal, state, and local codes.

# I - Use

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

## IMPORTANT!

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

## 2 - Components identification

1. General switch (0 OFF, I ON)
2. Buttons groups
3. Information screens groups
4. Pressure gauge boiler / pressure pump
5. Coffee groups
6. Steam tap control
7. Steam tube
8. Hot water switches
9. Hot water outlet
10. Tray
11. Cup-warmer
12. Adjustable feet
13. Light, cup-warmer and group-heating switch (0 OFF, I ON)
14. Display





## 3 - Characteristics of the machine

The machines of the BIG DREAM T series have been designed to prepare espresso and hot drinks.

The operating principle consists of a volumetric pump inside the machine that feeds the hot water and steam boiler, in addition to the independent coffee groups. By activating the controls, the water is sent to the external brewing units in the form of hot water or steam according to the needs.

The water to be used to prepare the drinks is taken at the moment of the water network, pressurized by the pump, passing through a pre-heating circuit through the hot water / steam boiler, and its temperature is finally raised from the temperature from pre-heating to working by a heat exchanger.

Each one of the spreader groups, as well as the hot water / steam boiler, can present a different working temperature, as well as different independent configuration parameters to optimize the machine's performance before the needs of the user.

The machine is formed by a supporting structure in stainless steel to which the mechanical and electrical components are fixed. Everything is covered with panels of total coverage made in Baydur© (polymeric material with high isolation features) and stainless steel. The productive operations are carried out on the front of the machine and the controls, where the control devices and the coffee brewing groups are located. In the upper part of the machine there is a surface destined to heat the cups.

<b>BIG DREAM T</b>	<b>2GR</b>	<b>3GR</b>
Voltage	380V 3F / 220-240V 50/60Hz	
Power (w)	5500	6500
Steam boiler (w)	3500	3500
Coffee group (w)	2x1000	3x1000
Steam boiler		
Max. Pressure (mpa)	0,27	0,27
Working pressure (mpa)	0,2	0,2
Volume (l)	8,5	8,5
Size (mm)	930x554x593	1189x554x593
Weight (kg)	71	93
Water inlet	3/8"	3/8"
Min/max pressure (mpa)	0,1 / 0,6	0,1 / 0,6
Drain pipe diameter (mm)	16	
1 Coffee filter holder	1	1
2 Coffees filter holder	2	3
Blind filter	1	1
Tamper	1	1
Drain pipe	1	1
Incoming water pipe	1	1

## 4 – Installation

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

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

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

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

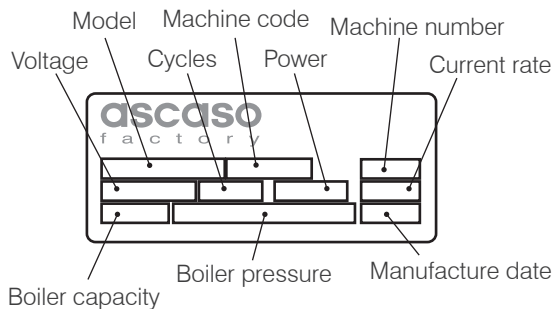
It is advisable to leave a space around the machine in order to speed up maintenance work, as well as the space for the coffee grinder.

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

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

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

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



## 5 – Electrical connection

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

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

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

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

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

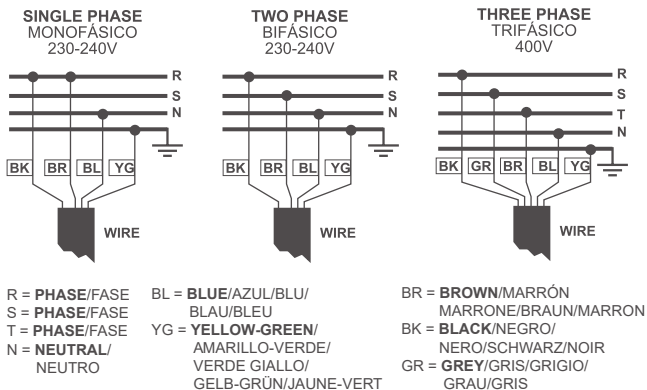
Disconnecting means must be incorporated into the fixed installation in accordance with the installation regulations.

### ATTENTION!

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

### ATTENTION!

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



**ATTENTION!**

The connection in single-phase mode of these machines will lead to high consumption of electric current, sockets supporting 25 A for the model of 2 groups, and 30 A for the 3 groups, are necessary. It is possible to limit the maximum amperage by means of the software of configuration of the machine, limiting the number of heating elements that work simultaneously (see section 12). The power / amperage table based on the configuration of the number of heating elements that work simultaneously is as follows:

	Coffee (W)	Steam (W)	TOTAL AMP 230V 1P	CE Parameter					
				1	2	3	4	5	6
<b>2GR</b>	2 x 1000	2 x 1750	24 A	7,5 A	15 A	19,5 A	24 A	24 A	24 A
<b>3GR</b>	3 x 1000	2 x 1750	29 A	7,5 A	15 A	19,5 A	24 A	29 A	29 A

POWER/CURRENT TABLE

**ATTENTION!**

It is possible to connect the machine having all heating elements disabled for exhibition purpose. Please check section 12 for more information.

## 6 – Hydraulic connection

First, we will connect the free end of the drain pipe supplied with the machine to the previously installed general drain outlet.

In connection with the general network, a tap must be incorporated to interrupt the flow of water to the appliance when necessary. Next, we will connect the flexible hose (connection 3/8 "H) to the pump and to the water inlet of the network. In case a water treatment system is installed, we will connect the hose to the outlet of said system.

**Attention!** Recommended water parameters:

T.D.S.	90-150 ppm	pH	6.5-8
Total hardness	70-100 ppm	Alkalinity	40-80 ppm
Total Iron	0-0.02 ppm	Chloride	0-30 ppm
Free chlorine	0-0.05 ppm	Network pressure	0.1-0.6 MPa
Total chlorine	0-0.1 ppm	Flow rate	8 l/min

If these parameters are not met in mains water, a specific filtration device must be installed, always complying with current national and local regulations regarding drinking water.

Once the water inlet and drain connections have been made, we will open the valve or tap to fill the boiler.

### ATTENTION!

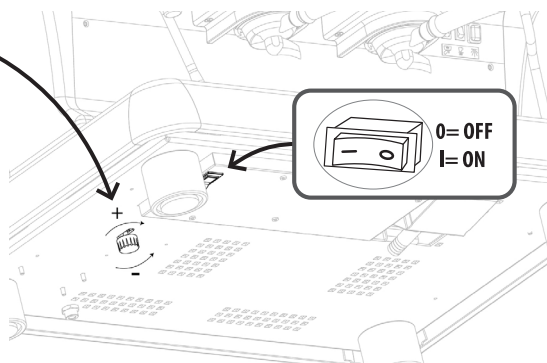
This equipment is to be installed with adequate backflow protection to comply with applicable federal, state or local codes.

## 7 – Start-up

Set the main switch to the "ON" position and automatically the machine will proceed to fill the boiler to the set level. Once the filling process has been completed, the water will be heated up to the working temperature and pressure.

### Pump pressure regulation:

The pump is factory-set to 9 bar pressure. If it is necessary to adjust it, please turn the pump regulator placed under the machine. Turning it clockwise will increase pressure, and counter clockwise will decrease it. Please check pressure while adjusting on manometer.



From this moment, it will be necessary to wait until the temperature of the coffee groups reaches the set-point (showed in the specific display of each group dedicated to the temperature and also in the main display) in order to start making coffee, and until the temperature of the steam/hot water boiler (showed in the main display) reaches the set-point one (the pressure gauge will show a pressure between 1 and 1.5 bar depending on the set-point) in order to start using the hot water or steam function.

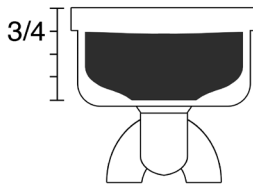
**ATTENTION:** During the heating up of the groups, the 5 keys of each control panel will alternate to be ON and OFF until group reaches set temperature. Then 5 keys will change to permanent ON position.

## 8 – Coffee preparation

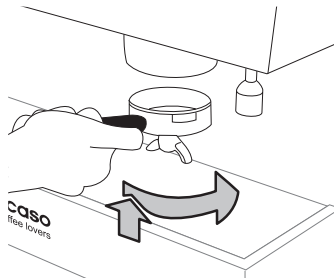
You can use any type of coffee. For optimal results, we recommend using mixtures prepared for the preparation of espresso coffee since the grinding point will be adequate. If the coffee comes out very quickly or very slowly, it will be necessary to change the type of coffee for another fine or coarser grind and experiment with the pressing according to our preferences.

The steps to follow are:

1. You must have the machine connected. Place the filter holder (with filter) in the group.
2. The 5 keys of the keypad must be permanently illuminated, which indicates that the coffee machine has reached the ideal temperature to make coffee.
3. Press the XL key (continuous coffee output) of the keypad and let water through the group. Perform this action before making coffee, eliminate waste and balance the temperature for optimal service.
4. The pan must be filled 3/4 of its capacity, once pressed.



5. Clean coffee residues that have been deposited on the edges of the clay so that the adjustment is perfect.
6. Insert the filter holder in the group starting from your left and turning to the right with enough final pressure.



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

**ATTENTION!**

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

**ATTENTION!**

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

**GENERAL ADVICE**

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

## 9 – Programming dose of coffee and hot water



To program the amount of coffee (volumetric dose) or hot water (set by time, not volume), with the machine ON and ready to make coffee (keys of the keypad permanently lit), press the programming button XL for 5 or 6 seconds until it is lit intermittently while the rest of the keys are illuminated in a fixed manner.

Then press the key of the selection you want to program, which is lit intermittently at the same time that the other four keys are off. The erogation process begins.

Once the desired quantity has been obtained, press again the key belonging to the selection you are programming. The dispensing process is stopped, and the key light is OFF. Press XL button until all keys are ON except for this one, and then press it twice until machines gets back to working mode. You can also wait for 30 seconds so machine gets back to working mode automatically.

### ATTENTION!

In machines of 2 and 3 groups, when programming the left group, they are automatically programmed with the same volume parameters located to the right of this. You can program different selections at once, without getting out of programming mode. Just follow same steps with the different selections you need to set.

### ATTENTION!

To program hot water buttons follow the same process. Short hot water selection must be set through group 1, while large hot water selection must be set through group 2.

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



**ADVICE.** You can also adjust the dose through the main display, introducing the volume you want for each selection directly on the display (ml). The sequence to get to dose adjustment setting is as follows:



## 10 – Preparation of the cappuccino

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

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

### PREPARATION

- Please check in the display that steam boiler reaches correct working temperature, and that the steam pressure gauge shows a pressure between 1.2 / 1.5 bar. When switching ON for the first time, the boiler will be ready to dispense water and steam in approximately 20 min.
- Turn the steam lever. It is normal that at the beginning of the steam service a little water comes out of the pipe, so we recommend that you position the pipe in the drain pan.
- Insert the tube into the milk to be heated. Fill up to 1/3 of the jar.

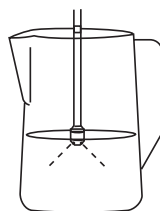
**ADVICE.** You can modify the temperature of the steam boiler through the main display. Maximum allowed temperature is 130°C. The sequence to get to the boiler temperature setting is as follows:



### 1) TEXTURE: Getting cream

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

Open the steam control and move the tube at different angles (always under the surface of the milk) to achieve

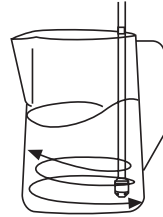


an emulsion effect thanks to air circulation. Once textured, the volume of milk can be doubled.

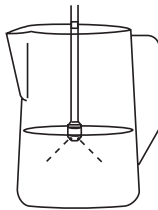
Please remember to move the jug and steam tube, always making sure it works in the most superficial area of the milk. After this operation, the milk is textured but is still cold.

## 2) TEMPERATURE: Heating the milk

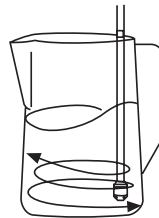
Once the texture is obtained, we submerge the steam tube (10) in the jug deeper. We make circular movements to heat the milk in all its volume until it reaches the desired temperature.



**ATTENTION!** Texture requires working under the surface of the milk and heating requires working deeper



Texture



Heating

Remember not to heat the milk to more than 75°C. From this temperature the milk will be blanched and lose its properties for the cappuccino.

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

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

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

## POSSIBLE PROBLEMS

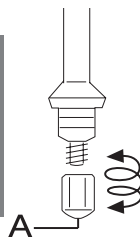
The cream can be excessively thin and without consistency.

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

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

**IMPORTANT!**

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



## 11 – Preparation of hot water

---


Put a cup or container under the water outlet. Operate the hot water switch (8, short or large selection) to obtain water.

Both selections are set by time and will stop automatically after reaching the setting. If you want to modify it, please follow section 9.

## 12 – Display options

It is possible to control all functions and parameters of the machine through the main display.

Please find below information about each one of them.

- A**  **ENERGY SAVING OPTIONS.** It is possible to switch ON or OFF each one of the coffee groups as well as the boiler, and set the time after which they may get into ECO mode, and also its stand-by temperature after that.



Switch ON or OFF coffee groups



Coffee groups ECO temperature setting



Coffee groups ECO mode starting time

Switch ON or OFF boiler




Boiler ECO temperature setting



Boiler ECO mode starting time



- B**  **GROUP CLEANING.** It allows to carry on cleaning process of each one of the coffee groups. Cleaning process consist of 10 consecutive rinsing of 10 seconds, with a 3 second delay between them.

### ATTENTION!

Please use blind filter on each group where cleaning process is being applied. Depending on cleaning frequency, please consider using cleaning product ref. V.8401 or V.8402, following instructions specified on it. This process dissolves the dust contained in the blind filter, cleaning the ducts and the solenoid valve, as well as the showers and diffusers of the group. You can repeat this process as many times as necessary and until clean water appears through the discharge of the group.

Once finished, remove the filter holder and operate the group for 30 seconds, passing clean water.

### ATTENTION!

It is possible to stop the process pressing any of the keys of the control panel belonging to the coffee group being cleaned.

**ATTENTION!**

You can also activate the automatic cleaning system for the coffee groups through the keyboard, pressing key 5 and immediately and without releasing this one press also key 1 of the button panel belonging to the group we want to clean. If we need to stop the process before it ends, press key 5 of the same button panel.

**C**

**CALENDAR.** It is possible to set time and day, and also to program the automatic start and shutdown of the machine.



Program automatic start and shutdown

Set time and day

**D**

**SETTINGS.** Allowing to modify main working parameters, such as temperature, cup volume setting, maintenance, and technical parameters.



Set boiler and coffee groups temperature



Set cup volume on each selection for coffee groups



Set pre-infusion time on each selection for coffee groups



Maintenance parameters, including general maintenance alarm, and water filter alarm.



Technical parameters, including Exhibition mode, maximum filling time for boiler, OFFSET temperature for coffee groups, CE parameter configuration, activation of steam boiler, and level prove sensitivity.

**PASSWORD: 66666**



Factory settings, such as number of groups and PID configuration.

**ATTENTION!**

Exhibition mode allows machine to be switched ON with all heating elements disabled, just for exhibition purpose.

E



**MACHINE INFORMATION.** Allowing to check service and maintenance counters, software version and alarms.



Service counters for each coffee group



Maintenance counters, including total service one



Software information



Historic of alarms

### ATTENTION!

When an alarm is activated on any group or boiler, the symbol must appear on the left upper margin of the main screen. Clicking on it we get to the historic of alarms list, showing the type of alarm, the group/boiler where it is detected, and the possibility to delete it or just exit from this menu.

### ATTENTION!

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

AL2	Flowmeter failure detected on group 1/2/3
AL3	Group 1/2/3 temperature probe failure detected
AL4	Group 1/2/3 heating element failure detected
AL6	Filing up time-out
AL7	Boiler temperature probe failure
AL8	Boiler temperature probe not detected
AL9	Group 1/2/3 temperature probe not detected

	KEYPAD GROUP i (i=1,2,3)				
	KEY1 S1	KEY2 L1	KEY3 S2	KEY4 L2	KEY5 XL
Group heating up	Alternative blinking of the keys of the group, the rest on.				
Short single coffee S2	In the group in which the selection is activated, key1 permanent, rest off.				
Large single coffee I1	In the group in which the selection is activated, key2 permanent, rest off.				
Short double coffee S2	In the group in which the key3 selection is on, permanent, rest off.				
Large double coffee I2	In the group in which the key4 selection is on, permanent, rest off.				
Continuous xl	In the group in which the selection table key5 permanent is activated, rest off.				
Max. Filling time for boiler	In all groups, key3 and key4 flash, rest keys off				
Flowmeter alarm group i	Key3 of the group i (i = 1,2,3) flashes, rest keys group i off.				
Coffee temp. Probe alarm group i	Key1 of the group i (i = 1,2,3) flashes, rest keys group i off.				
Steam temp. Probe alarm group	Key2 in all groups flash, rest keys group off.				
Automatic cleaning	Key1 + key5 of group i (i = 1,2,3) flashes, rest keys group i off.				

**ATTENTION!**

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

**F**

**DISPLAY OPTIONS**, allowing to modify language and measuring units.



Language options



Measurement units options (°C or °F)

# 13 – Maintenance and cleaning

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

## **GENERAL WARNING!**

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

### **1) DAILY CLEANING**

- To clean the outside of the machine, use specific products for stainless steel.
- Never clean the screens with alcohol.
- Remove the tray periodically to clean it.
- Immediately after use, clean the steam tube with a damp cloth.
- At the end of the day, clean the steam tube, removing the remaining milk. To do this, prepare one of the specific cleaner for vapor tubes Ascaso V.8410 following the dosage indicated on the product. Once prepared, proceed to clean the tube following the instructions of the cleaning product, without forgetting to repeat the process with clean water to remove remains of product from the steam tube.
- Coffee group cleaning is also recommended to be done at the end of the day. With the machine running, replace the coffee filter in the filter holder with the supplied blind filter, and activate the cleaning process through the main display. Please refer to section 12, cleaning options, for more information about how to carry on this process.
- Drain bowl. Clean the bowl of coffee residues and residues by picking them up with a spoon.

### **2) WEEKLY CLEANING**

- Shower and gasket of the coffee group, weekly periodicity. Use the Ascaso special brush code V.26 to clean the showers and the filter holder seals.
- At the end of the day, clean the steam tube, removing the remaining milk. To do this, prepare one of the specific cleaner for steam tubes Ascaso V.8410 following the indicated dosage on the product. Once prepared, proceed to clean the tube following the instructions of the cleaning product, without forgetting to repeat the process with clean water to remove remains of product from the steam tube.



- Cleaning internal components, weekly periodicity. With the machine running, replace the coffee filter in the filter holder with the supplied blind filter. Use cleaning product ref. V.8401 or V.8402, following instructions specified on it. This process dissolves the dust contained in the blind filter, cleaning the ducts and the solenoid valve, as well as the showers and diffusers of the group. You can repeat this process as many times as necessary and until clean water appears through the discharge of the group.
- Once finished, remove the filter holder and operate the group for 30 seconds, passing clean water.

### 3) CLEANING THE BOILER

Depending on the use and hardness of the water used, it will be necessary to clean the steam boiler. To do this, use the cleaning product V.8412 following the instructions specified on it.

## 14 – Warranty

---

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

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

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

This guarantee will not be valid if:

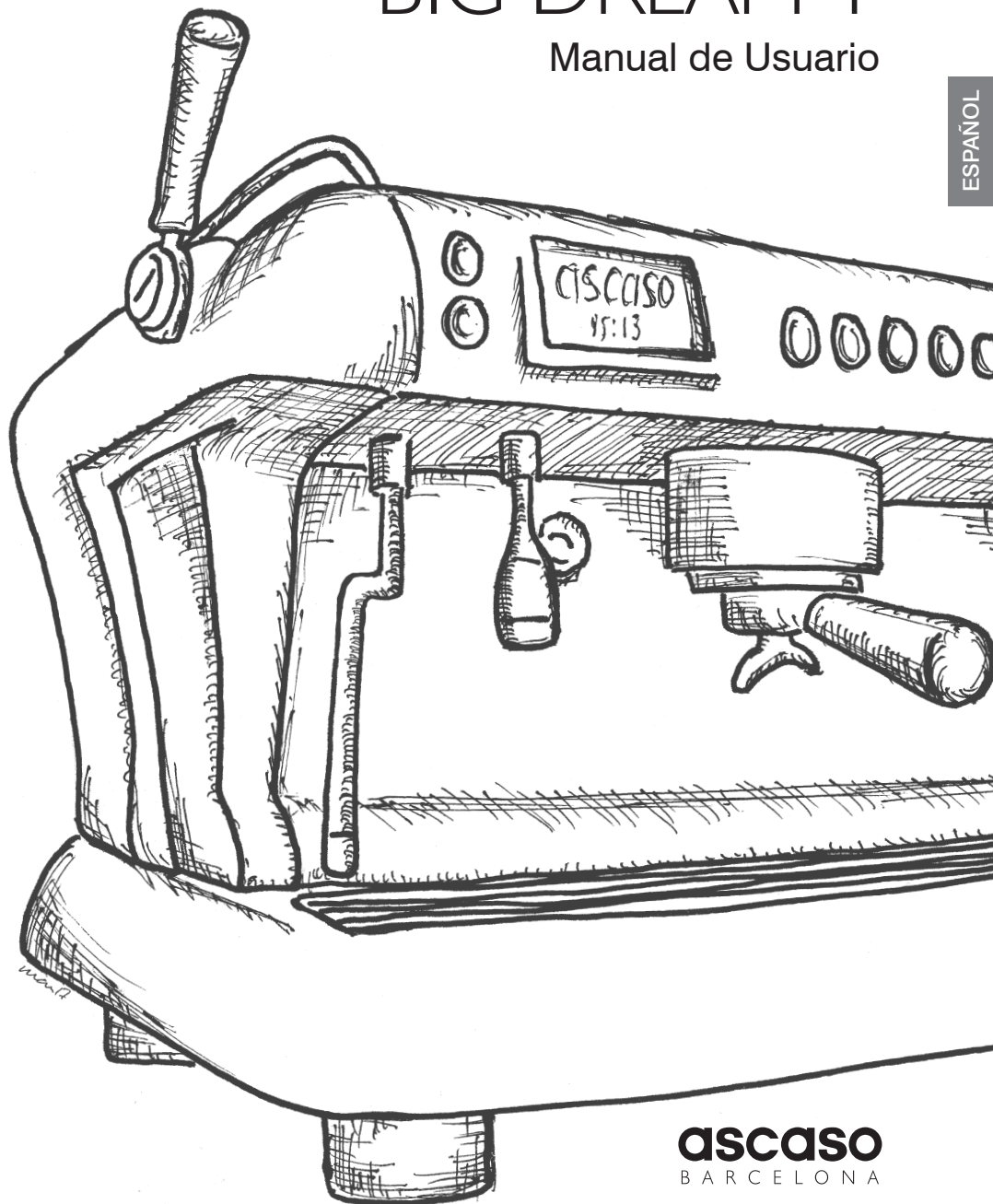
1. You do not have the invoice.
2. It misuses the machine.
3. There has been an accumulation of scale or lack of cleaning of the machine.
4. The device has been dismantled by personnel other than the Ascaso Official Technical Assistance Network.



# BIG DREAM T

Manual de Usuario

ESPAÑOL



**ascaso**  
BARCELONA

# ¡Gracias!

---

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

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

## Reciclaje de su cafetera

---

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



# Contenido

---

CONFORMIDAD . . . . .	30
NORMAS DE SEGURIDAD . . . . .	31
1. USO . . . . .	33
2. IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES . . . . .	33
3. CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA . . . . .	34
4. INSTALACIÓN . . . . .	35
5. CONEXIÓN ELÉCTRICA . . . . .	36
6. CONEXIÓN HIDRÁULICA . . . . .	37
7. PUESTA EN MARCHA . . . . .	38
8. PREPARACIÓN DE CAFÉ . . . . .	39
9. PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE CAFÉ . . . . .	41
10. PREPARACIÓN DEL CAPUCCINO . . . . .	42
11. PREPARACIÓN DE AGUA CALIENTE . . . . .	44
12. OPCIONES DE PANTALLA . . . . .	45
13. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA . . . . .	49
14. GARANTÍA . . . . .	50

# Normativa – Declaración de conformidad CE



**Ascaso Factory S.L.U**

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

Como fabricante de máquinas de café, declaramos bajo su responsabilidad que el producto al que se refiere esta declaración (véase la etiqueta más abajo) cumple con las disposiciones de las directivas específicas 98/37/ CE - - Directiva de máquinas 73/23 / CEE, 93 / 68 / CEE - Directiva de baja tensión 89/336 / CEE, 93/68 / CEE, 92/31/CEE - - Directiva de compatibilidad electromagnética 97/23 / - Directiva de equipos a presión (PED) y se ajusta a las siguientes normas EN 292 -1, EN292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, EN 50141, EN55104 Normas armonizadas EN.

Esta declaración pierde su validez si el aparato se modifica sin la autorización expresa y por escrito del fabricante, o si se ha utilizado de forma distinta a la indicada en el Manual de Usuario y las instrucciones. El expediente técnico ha sido almacenado por el responsable de calidad en el domicilio social de la empresa.

Dirección registrada:

**Ascaso Factory S.L.U**

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

Fecha: 01/09/2020



(Quality Manager)

# I - Normas de seguridad

---

- Antes de conectar la máquina, compruebe la red de distribución.
- No puede utilizar alargadores, adaptadores o enchufes múltiples para su conexión.
- Compruebe que existe una toma de tierra y un dispositivo de seguridad eléctrica eficaz.
- Coloque la máquina en una superficie plana y estable, inaccesible para niños o animales y alejada de superficies calientes.
- Utilizar en ambientes donde la temperatura se sitúe entre 5 °C (41 °F) y 40 °C (95 °F)
- El acceso al área de mantenimiento está restringido a personas que tengan conocimientos y experiencia práctica del aparato, en particular por lo que respecta a seguridad e higiene.
- La máquina debe estar conectada a una red de suministro de agua potable, ablandada a una dureza máxima de 3,5/5 grados franceses (60/85 ppm).
- Este equipo debe instalarse conforme a los códigos de fontanería federales, estatales o locales aplicables.
- Este aparato no es apto para su instalación en una zona donde pudiera utilizarse un chorro de agua.
- Este aparato debe instalarse en posición horizontal.
- Este aparato solo debe instalarse en lugares donde su uso y mantenimiento estén restringidos a personal capacitado.
- Este aparato no se puede limpiar con un chorro de agua.
- Este equipo no está concebido para el uso al aire libre o en un entorno no acondicionado donde puedan alcanzarse temperaturas de congelación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido únicamente por el fabricante o por una persona autorizada y técnicamente cualificada.
- La presión máxima del agua de entrada es de 4 bar (0,4 MPa). Si la presión es mayor, instale un reductor de presión.
- La presión mínima del agua de entrada es de 1 bar (0,1 MPa)
- Esta máquina no está concebida para su uso en cocinas.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entiendan los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

- La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- El nivel de presión sonora ponderado de la máquina es inferior a 70 dBA.
- Para aparatos de instalación fija que no estén equipados con medios de desconexión de la red eléctrica separen todos los polos y garanticen una desconexión total en la categoría de sobretensión III, las instrucciones deben indicar que los medios de desconexión deben incorporarse en el cableado de fijación de acuerdo con las normas de cableado.
- Este aparato está diseñado para ser conectado permanentemente al suministro de agua.
- Nunca ponga en marcha un aparato defectuoso o con un cable de alimentación en mal estado.
- No obstruya las rejillas de ventilación, en particular, no cubra la superficie de la taza caliente con paños u otros objetos.
- No intervenga para realizar trabajos de limpieza o mantenimiento con el enchufe conectado.
- No desenchufe la cafetera tirando del cable de alimentación.
- No permita que el aparato sea manipulado por niños o personas inexpertas.
- No manipule el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No sumerja el aparato en agua.
- No deje el material de embalaje (bolsas, clavos, cartón) al alcance de los niños.
- El aparato embalado debe almacenarse en un lugar, seco y sin humedad.
- Evite colocar paquetes pesados de otro tipo sobre el embalaje.
- Utilice únicamente accesorios y piezas de repuesto autorizados por el fabricante.
- En caso de mal funcionamiento o avería, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica.
- No intente reparar o intervenir directamente. Llame al servicio técnico.
- Una instalación incorrecta puede causar daños a personas y objetos, de los que el fabricante no se hace responsable.
- El incumplimiento de estas advertencias puede comprometer la seguridad del aparato y del usuario.
- Guarde este manual de instrucciones.
- Este equipo debe instalarse con una protección adecuada contra el reflujo para cumplir con los códigos federales, estatales y locales aplicables.



# I - Uso

Las máquinas han sido diseñadas, fabricadas y protegidas para ser utilizadas como máquinas para preparar café espresso y bebidas calientes (té, capuchino, manzanilla, etc.); cualquier otro uso debe considerarse inadecuado y, por tanto, peligroso.

## IMPORTANTE!

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas debidos a un uso inadecuado, erróneo o no razonable.

## 2 - Identificación de los componentes

1. Interruptor general (0 OFF, I ON)
2. Botoneras grupos
3. Pantallas de información grupos
4. Manómetro caldera / presión bomba
5. grupos de café
6. Mando grifo vapor
7. Tubo vapor
8. Interruptores agua caliente
9. Salida agua caliente
10. Bandeja
11. Superficie caliente- tazas
12. Patas regulables
13. Interruptor iluminación, caliente-tazas y caliente-grupos (0 OFF, I ON)
14. Pantalla



## 3 - Características de la máquina

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

El principio de funcionamiento consiste en una bomba volumétrica en el interior de la máquina que alimenta la caldera de agua caliente y vapor, además de los grupos de café independientes. Accionando los mandos, el agua se envía a los grupos de preparación externos en forma de agua caliente o vapor según las necesidades.

El agua que se utilizará para preparar las bebidas se toma en el momento de la red de agua, presurizada por la bomba, pasando por un circuito de precalentamiento a través de la caldera de agua caliente / vapor, y su temperatura se eleva finalmente de la temperatura de precalentamiento a la de trabajo por un intercambiador de calor.

Cada uno de los grupos de erogadores, así como la caldera de agua caliente / vapor, pueden presentar una temperatura de trabajo diferente, así como diferentes parámetros de configuración independientes para optimizar el rendimiento de la máquina ante las necesidades del usuario.

La máquina está formada por una estructura de soporte en acero inoxidable a la que se fijan los componentes mecánicos y eléctricos. Todo está recubierto con paneles de cobertura total realizados en Baydur© (material polimérico con altas prestaciones de aislamiento) y acero inoxidable. Las operaciones productivas se realizan en el frontal de la máquina y en los mandos, donde se encuentran los dispositivos de control y los grupos de preparación del café. En la parte superior de la máquina hay una superficie destinada a calentar las tazas.

<b>BIG DREAM T</b>	<b>2GR</b>	<b>3GR</b>
Voltaje	380V 3F / 220-240V 50/60Hz	
Potencia máxima (w)	5500	6500
Caldera vapor (w)	3500	3500
Grupo cafe (w)	2x1000	3x1000
Caldera vapor		
Presion maxima (mpa)	0,27	0,27
Presion trabajo (mpa)	0,2	0,2
Capacidad (l)	8,5	8,5
Medidas (mm)	930x554x593	1189x554x593
Peso (kg)	71	93
Entrada agua	3/8"	3/8"
Presion min/max (mpa)	0,1 / 0,6	0,1 / 0,6
Diametro desagüe (mm)	16	
Portafiltro 1 café	1	1
Portafiltro 2 cafes	2	3
Filtro ciego	1	1
Tamper	1	1
Tubo desagüe	1	1
Flexo entrada agua	1	1

## 4 – Instalación

La instalación, el mantenimiento y la reparación de las máquinas deben ser realizados únicamente por personal cualificado.

El aparato debe instalarse de forma que la superficie de apoyo tenga una altura mínima de 1,20 m. El plano de apoyo debe estar bien nivelado y seco, y ser estable. Las máquinas están equipadas con patas ajustables en altura.

Este aparato no es apto para ser instalado en una zona donde se pueda utilizar un chorro de agua, ni para ser instalado en el exterior. Este aparato sólo es apto para ser instalado en lugares donde su uso y mantenimiento esté restringido a personal cualificado.

Para garantizar un uso correcto, la máquina debe instalarse en lugares donde la temperatura ambiente esté entre + 5°C / + 32°C y la humedad no supere el 70%.

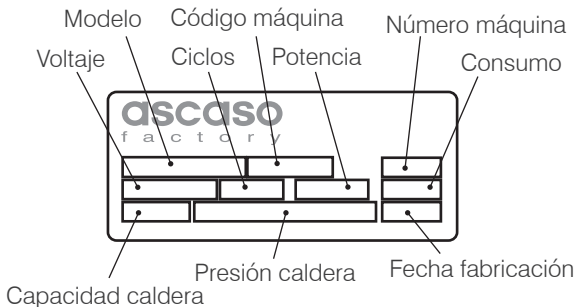
Es aconsejable dejar un espacio alrededor de la máquina para agilizar los trabajos de mantenimiento, así como el espacio para el molino de café.

Para evitar la congelación del agua en la máquina, evite instalarla en lugares con una temperatura ambiente igual o inferior a 0°C. En caso de congelación no utilice la máquina y póngase en contacto con el fabricante.

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

El agua y el vapor expulsado por los tubos de la máquina están extremadamente calientes y pueden causar lesiones graves.

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



## 5 – Conexión eléctrica

La máquina se suministra lista para su conexión según las especificaciones requeridas. El aparato se suministra con el cable de alimentación sin enchufe, ya que su instalación fija está prevista a la red eléctrica, por lo que es necesario instalar un interruptor general de protección.

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos de la placa de características se corresponden con los de la red de distribución eléctrica.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar, para evitar un peligro.

El cable de alimentación debe conectarse a la conexión prevista según la normativa vigente.

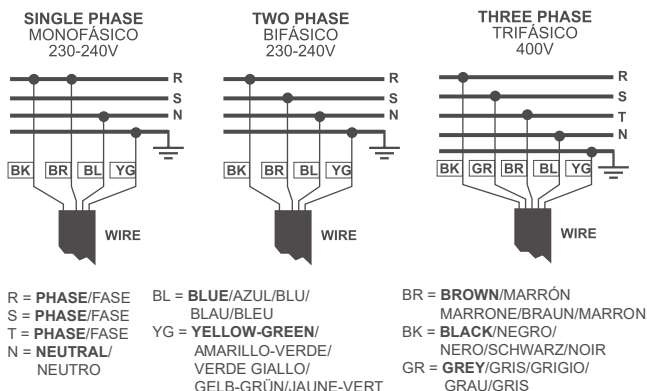
Los medios de desconexión deben incorporarse a la instalación fija de acuerdo con las normas de instalación.

### ATENCIÓN!

Es esencial conectar la máquina a una conexión de tierra adecuada.

### ATENCIÓN!

Las máquinas modelo BIG DREAM T 2/3 grupos están configuradas para realizar una conexión bifásica (1/2 GR) / trifásica (3 GR), tal y como se indica en el esquema incorporado en el cable de conexión. Se debe prestar especial atención a la conexión de cada una de las fases así como al cable correspondiente al neutro de la instalación eléctrica.



**ATENCIÓN!**

La conexión en modo monofásico de estas máquinas conllevará un elevado consumo de corriente eléctrica, siendo necesarias tomas que soporten 25 A para el modelo de 2 grupos, y 30 A para el de 3 grupos. Es posible limitar el amperaje máximo mediante el software de configuración de la máquina, limitando el número de elementos calefactores que trabajan simultáneamente (ver apartado 12). La tabla de potencia/amperaje en función de la configuración del número de resistencias que trabajan simultáneamente es la siguiente:

	CAFÉ (W)	VAPOR (W)	TOTAL AMP 230V 1P	PARÁMETRO CE					
				1	2	3	4	5	6
<b>2GR</b>	2 x 1000	2 x 1750	24 A	7,5 A	15 A	19,5 A	24 A	24 A	24 A
<b>3GR</b>	3 x 1000	2 x 1750	29 A	7,5 A	15 A	19,5 A	24 A	29 A	29 A

TABLA DE POTENCIA/CORRIENTE

**ATENCIÓN!**

Es posible conectar la máquina con todos los elementos calefactores desactivados para fines de exposición. Consulte la sección 12 para obtener más información.

## 6 – Conexión hidráulica

En primer lugar, conectaremos el extremo libre del tubo de desagüe suministrado con la máquina a la salida de desagüe general previamente instalada.

En la conexión con la red general, se debe incorporar un grifo para interrumpir el flujo de agua hacia el aparato cuando sea necesario. A continuación, conectaremos el tubo flexible (conexión 3/8 "H) a la bomba y a la entrada de agua de la red. En caso de tener instalado un sistema de tratamiento de agua, conectaremos la manguera a la salida de dicho sistema.

**Atención!** Parámetros de agua recomendados:

T.D.S.	90-150 ppm	pH	6.5-8
Dureza total	70-100 ppm	Alcalinidad	40-80 ppm
Hierro total	0-0.02 ppm	Cloruro	0-30 ppm
Cloro libre	0-0.05 ppm	Presión de red	0.1-0.6 MPa
Cloro total	0-0.1 ppm	Caudal	8 l/min

Si no se cumplen estos parámetros en el agua de la red, hay que instalar un dispositivo de filtración específico, cumpliendo siempre la normativa nacional y local vigente en materia de agua potable.

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

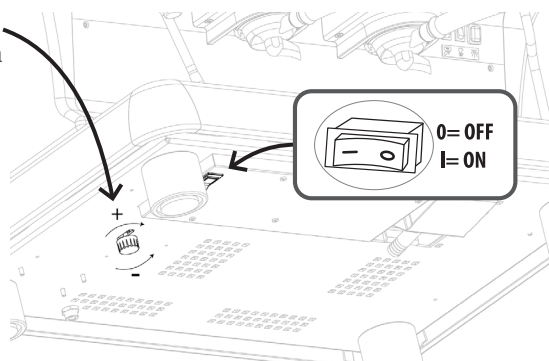
### ATENCIÓN!

Este equipo debe instalarse con una protección adecuada contra el reflujos para cumplir con los códigos federales, estatales o locales aplicables.

## 7 – Puesta en marcha

Coloque el interruptor principal en la posición "ON" y automáticamente la máquina procederá a llenar la caldera hasta el nivel establecido. Una vez finalizado el proceso de llenado, el agua se calentará hasta la temperatura y presión de trabajo.

**Regulación de la presión de la bomba:** La bomba viene ajustada de fábrica a 9 bares de presión. Si es necesario ajustarla, gire el regulador de la bomba situado debajo de la máquina. Si lo gira en el sentido de las agujas del reloj, aumentará la presión, y si lo hace en sentido contrario, la reducirá. Por favor, compruebe la presión mientras se ajusta en el manómetro.



A partir de este momento, será necesario esperar a que la temperatura de los grupos de café alcance la consigna (mostrada en el display específico de cada grupo dedicado a la temperatura y también en el display principal) para empezar a hacer café, y a que la temperatura de la caldera de vapor/agua caliente (mostrada en el display principal) alcance el valor establecido (el manómetro mostrará una presión entre 1 y 1,5 bar dependiendo de la consigna) para empezar a utilizar la función de agua caliente o vapor.

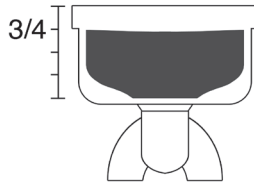
**ATENCIÓN!** Durante el calentamiento de los grupos, las 5 teclas de cada panel de control se alternarán para estar en ON y OFF hasta que el grupo alcance la temperatura establecida. A continuación, las 5 teclas cambiarán a la posición ON permanente.

## 8 – Preparación del café

Puede utilizar cualquier tipo de café. Para obtener resultados óptimos, se recomienda utilizar mezclas preparadas para la preparación de café espresso ya que el punto de molienda será el adecuado. Si el café sale muy rápido o muy lento, habrá que cambiar el tipo de café por otro de molienda fina o más gruesa y experimentar con el prensado según nuestras preferencias.

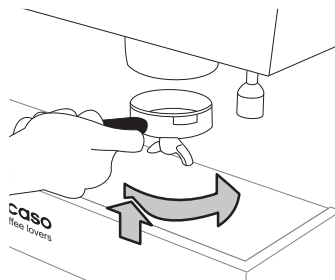
Los pasos a seguir son:

1. Debe tener la máquina conectada. Coloque el portafiltro (con filtro) en el grupo.
2. Las 5 teclas del teclado deben estar permanentemente iluminadas, lo que indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura ideal para hacer café.
3. Pulse la tecla XL (salida continua de café) del teclado y deje pasar el agua por el grupo. Realice esta acción antes de hacer el café, para eliminar el desperdicio y equilibrar la temperatura para un servicio óptimo.
4. Una vez pulsada, la cafetera debe llenarse hasta 3/4 de su capacidad. Clean coffee residues that have been deposited on the edges of the clay so that the adjustment is perfect.



5. Introduzca el portafiltros en el grupo comenzando por su izquierda y girando hacia la derecha con suficiente presión final.

Coloque las tazas o el vaso en la rejilla y pulse el teclado en la selección deseada. La extracción perfecta de un espresso requiere 20/25 segundos.



### **ATENCIÓN!**

Para obtener una calidad de extracción de café óptima, utilice siempre el filtro adecuado para 1 o 2 cafés.

### **ATENCIÓN!**

Si el café sale muy rápido o muy lento, habrá que cambiar el molido del café más fino o más grueso y experimentar con el prensado según nuestras preferencias.

## **CONSEJOS GENERALES**

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



## 9 – Programación de la dosis de café



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

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

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

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

### ATENCIÓN!

En las máquinas de 2 y 3 grupos, al programar el grupo de la izquierda, se programan automáticamente los mismos parámetros de volumen situados a la derecha de éste. Puede programar diferentes selecciones a la vez, sin salir del modo de programación. Sólo tiene que seguir los mismos pasos con las diferentes selecciones que necesite programar.

### ATENCIÓN!

Para programar los botones de agua caliente siga el mismo proceso. La selección de agua caliente corta debe ajustarse a través del grupo 1, mientras que la selección de agua caliente grande debe ajustarse a través del grupo 2.

**Consejo.** También puede ajustar la dosis a través de la pantalla principal, introduciendo el volumen que desea para cada selección directamente en la pantalla (ml). La secuencia para llegar al ajuste de la dosis es la siguiente:



## 10 – Preparación del capuccino

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

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

### PREPARACIÓN

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

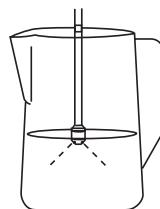
**CONSEJO.** Puede modificar la temperatura de la caldera de vapor a través de la pantalla principal. La temperatura máxima permitida es de 130°C. La secuencia para llegar al ajuste de la temperatura de la caldera es la siguiente:



### 1) TEXTURA: Obteniendo crema

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

Abrimos el mando vapor y movemos el tubo en diferentes ángulos (siempre bajo la superficie de la leche) hasta

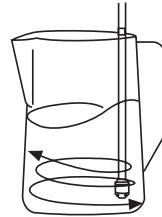


conseguir un efecto de emulsión gracias a la circulación del aire. Una vez texturada, el volumen de la leche puede ser del doble.

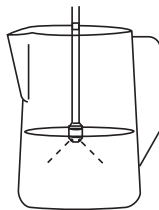
Por favor, recuerde que debe mover la jarra y el tubo de vapor, siempre asegurándose que trabaja en la zona más superficial de la leche. Tras esta operación, la leche está texturada pero aún está fría.

## 2) TEMPERATURA: Calentando la leche

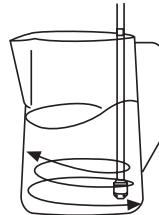
Una vez obtenida la textura, sumergimos el tubo de vapor (10) en la jarra a más profundidad. Realizamos movimientos circulares para calentar la leche en todo su volumen hasta que alcance la temperatura deseada.



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



Texture



Heating

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

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

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

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

## POSIBLES PROBLEMAS

La crema puede ser excesivamente fina y sin consistencia.

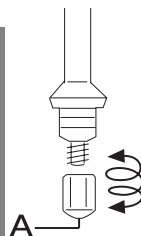
- 1) Uno de los motivos puede ser que la leche ya se hubiera calentado con antelación.
- 2) Se ha calentado la leche demasiado (el tubo de vapor se sitúa a más profundidad en la jarra y calienta la leche sin dejar circular el aire en la superficie) antes de haber

conseguido la textura deseable. No hemos realizado correctamente el paso 1: TEXTURAR y no hemos dejado que el aire trabajara la leche.

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

### IMPORTANTE!

Después de cada uso es aconsejable dejar salir el vapor durante 5 segundos para limpiar el conducto y evitar que se obstruya. Para limpiar los orificios de absorción (A) puede utilizar una pinza. Asegúrese de que el tubo esté libre de obstáculos.



## 11 – Preparación de agua caliente









Coloque una taza o un recipiente bajo la salida de agua. Accione el interruptor de agua caliente (8, selección corta o grande) para obtener agua.

Ambas selecciones se ajustan por tiempo y se detendrán automáticamente tras alcanzar el ajuste. Si desea modificarlo, siga el apartado 9.

## 12 – Opciones de pantalla

Es posible controlar todas las funciones y parámetros de la máquina a través de la pantalla principal.

A continuación encontrará información sobre cada una de ellas.

- A**
- |   |   |   |
|---|---|---|
|  <p><b>OPCIONES DE AHORRO DE ENERGÍA.</b> Es posible encender o apagar cada uno de los grupos de café, así como la caldera, y establecer el tiempo después del cual pueden entrar en modo ECO, y también su temperatura de espera después.</p> |  <p>Activar o desactivar los grupos de café</p>    |  <p>Encender o apagar la caldera</p> |
|  <p>Ajuste de la temperatura ECO de los grupos de café</p>   |  <p>Ajuste de la temperatura ECO de la caldera</p> |   |
|  <p>Hora de inicio del modo ECO de los grupos de café</p>  |  <p>Hora de inicio del modo ECO de la caldera</p>  |   |
- B**
-  **LIMPIEZA DE GRUPOS.** Permite realizar el proceso de limpieza de cada uno de los grupos de café. El proceso de limpieza consiste en 10 enjuagues consecutivos de 10 segundos, con un retardo de 3 segundos entre ellos.

### ATENCIÓN!

Por favor, utilice un filtro ciego en cada grupo donde se aplique el proceso de limpieza. Dependiendo de la frecuencia de limpieza, por favor considere usar el producto de limpieza ref. V.8401 o V.8402, siguiendo las instrucciones especificadas en el mismo. Este proceso disuelve el polvo contenido en el filtro ciego, limpiando los conductos y la electroválvula, así como las duchas y difusores del grupo.

Puede repetir este proceso tantas veces como sea necesario y hasta que aparezca agua limpia por la descarga del grupo.

Una vez terminado, retire el portafiltro y haga funcionar el grupo durante 30 segundos, pasando agua limpia.

### ATENCIÓN!

Es posible detener el proceso pulsando cualquiera de las teclas del panel de control perteneciente al grupo de café que se está limpiando.

**ATENCIÓN!**

También se puede activar el sistema de limpieza automática de los grupos de café a través del teclado, pulsando la tecla 5 e inmediatamente y sin soltar ésta pulsar también la tecla 1 de la botonera perteneciente al grupo que queremos limpiar. Si necesitamos detener el proceso antes de que finalice, pulsar la tecla 5 de la misma botonera.

**C CALENDARIO.** Es posible ajustar la hora y el día, y también programar el arranque y el apagado automáticos de la máquina.



Programar el arranque y el apagado automáticos

Fijar la hora y el día



**D AJUSTES.** Permite modificar los principales parámetros de trabajo, como la temperatura, el ajuste del volumen de la taza, el mantenimiento y los parámetros técnicos.



Ajustar la temperatura de la caldera y de los grupos de café



Ajustar el volumen de la taza en cada selección para los grupos de café



Ajuste el tiempo de pre-infusión en cada selección para los grupos de café



Parámetros de mantenimiento, incluyendo la alarma de mantenimiento general, y la alarma del filtro de agua.



Parámetros técnicos, incluyendo el modo de exposición, el tiempo máximo de llenado de la caldera, la temperatura OFFSET para los grupos de café, la configuración de los parámetros CE, la activación de la caldera de vapor y la sensibilidad de la sonda.


**PASSWORD: 66666**



Ajustes de fábrica, como el número de grupos y la configuración del PID.

**ATENCIÓN!**

El modo de exposición permite encender la máquina con todos los elementos de calentamiento desactivados, sólo para fines de exposición.

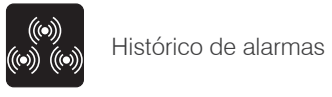
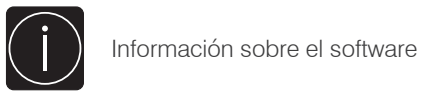
**E**  **INFORMACIÓN DE LA MÁQUINA.** Permite comprobar los contadores de servicio y mantenimiento, la versión del software y las alarmas




Contadores de servicio para cada grupo de café



Contadores de mantenimiento, incluido el servicio total



**ATENCIÓN!** Al activarse una alarma en cualquier grupo o caldera, aparece el símbolo  en el margen superior izquierdo de la pantalla principal. Pulsando sobre él accedemos al listado histórico de alarmas, mostrando el tipo de alarma, el grupo/caldera donde se detecta, y la posibilidad de borrarla o simplemente salir de este menú.

**ATENCIÓN!** Las pantallas de cada teclado también dan información sobre los problemas que pueden surgir en los diferentes componentes a través de la siguiente lista de alarmas.

AL2	Fallo del caudalímetro detectado en el grupo 1/2/3
AL3	Detectado fallo de la sonda de temperatura del grupo 1/2/3
AL4	Fallo de la resistencia del grupo 1/2/3 detectado
AL6	Tiempo de espera de llenado
AL7	Fallo de la sonda de temperatura de la caldera
AL8	Sonda de temperatura de la caldera no detectada
AL9	Grupo 1/2/3 sonda de temperatura no detectada

	BOTONERA GRUPO i (i=1,2,3)				
	BOTON S1	BOTON L1	BOTON S2	BOTON L2	BOTON XL
Calentamiento del grupo	Parpadeo alternativo de las teclas del grupo, el resto encendido.				
Café individual corto S2	En el grupo en el que se activa la selección, tecla S1 permanente, el resto apagado.				
Café individual largo l1	En el grupo en el que está activada la selección, tecla L1 permanente, resto apagado.				
Café doble corto S2	En el grupo en el que la selección S2 está activada, permanente, resto desactivado.				
Café doble largo l2	En el grupo en el que la selección L2 está activada, permanente, resto desactivado.				
Continuo xl	En el grupo en el que la tabla de selección XL permanente está activada, resto desactivado.				
Tiempo max. Llenado caldera	En todos los grupos, las teclas S2 y L2 parpadean, resto teclas apagadas.				
Alarma volumetrico grupo i	La tecla S2 del grupo i (i = 1,2,3) parpadea, resto teclas apagadas.				
Alarma sonda temp. Grupo i	La tecla S1 del grupo i (i = 1,2,3) parpadea, resto teclas apagadas.				
Alarma sonda vapor grupo i	La tecla L1 de todos los grupos parpadea, resto teclas apagadas.				
Limpieza automática	Tecla S1 + XL del grupo i (i = 1,2,3) parpadean, resto teclas apagadas.				

### ATENCIÓN!

Podemos resetear los parámetros de programación pulsando las teclas 1,3 y 5 del grupo 1 con la máquina apagada. Sin soltarlas, activamos el interruptor general hasta que aparezca el texto Prt en la pantalla del grupo uno. Entonces, soltamos las teclas, y apagamos y encendemos de nuevo la máquina.

## F



**OPCIONES DE VISUALIZACIÓN**, permite la modificación del idioma y de las unidades de medida.



Opciones de idioma



Unidades de medida (°C o °F)



# 13 – Mantenimiento y limpieza

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

## ADVERTENCIA GENERAL!

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

### 1) LIMPIEZA DIARIA

- Para limpiar el exterior de la máquina use productos específicos para acero inoxidable.
- No limpiar nunca las pantallas con alcohol.
- Extraiga la bandeja periódicamente para limpiarla.
- Inmediatamente después del uso, limpie el tubo de vapor con un trapo húmedo.
- Al finalizar la jornada, limpie el tubo de vapor, retirando los restos de leche. Para ello, prepare uno de los limpiadores específicos para tubos de vapor Ascaso V.8410 siguiendo la dosificación indicada en el producto. Una vez preparado, proceda a la limpieza del tubo siguiendo las instrucciones del producto limpiador, sin olvidar repetir el proceso con agua limpia para retirar restos de producto del tubo de vapor.
- También se recomienda realizar la limpieza del grupo de café al final del día. Con la máquina en marcha, sustituya el filtro de café en el portafiltro por el filtro ciego suministrado, y active el proceso de limpieza a través de la pantalla principal. Consulte el apartado 12, opciones de limpieza, para obtener más información sobre cómo llevar a cabo este proceso.
- Cazoleta de desagüe. Limpie la cazoleta de restos de café y residuos recogidos con una cucharilla.

### 2) LIMPIEZA SEMANAL

- Ducha y junta del grupo de café, periodicidad semanal. Utilice el cepillo especial Ascaso código V.26 para limpiar las duchas y las juntas del portafiltro.
- Al final del día, limpie el tubo de vapor, eliminando los restos de leche. Para ello, prepare uno de los limpiadores específicos para tubos de vapor Ascaso V.8410 siguiendo la dosificación indicada en el producto. Una vez preparado, proceda a limpiar el tubo siguiendo las instrucciones del producto limpiador, sin olvidar

repetir el proceso con agua limpia para eliminar los restos de producto del tubo de vapor.

- Limpieza de los componentes internos, periodicidad semanal. Con la máquina en funcionamiento, sustituya el filtro de café del portafiltro por el filtro ciego suministrado. Utilice el producto de limpieza ref. V.8401 o V.8402, siguiendo las instrucciones especificadas en el mismo. Este proceso disuelve el polvo contenido en el filtro ciego, limpiando los conductos y la electroválvula, así como las duchas y difusores del grupo. Puede repetir este proceso tantas veces como sea necesario y hasta que aparezca agua limpia por la descarga del grupo.
- Una vez terminado, retire el portafiltro y haga funcionar el grupo durante 30 segundos, pasando agua limpia.

### 3) LIMPIEZA DE LA CALDERA

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

## 14 – Garantía

---

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

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

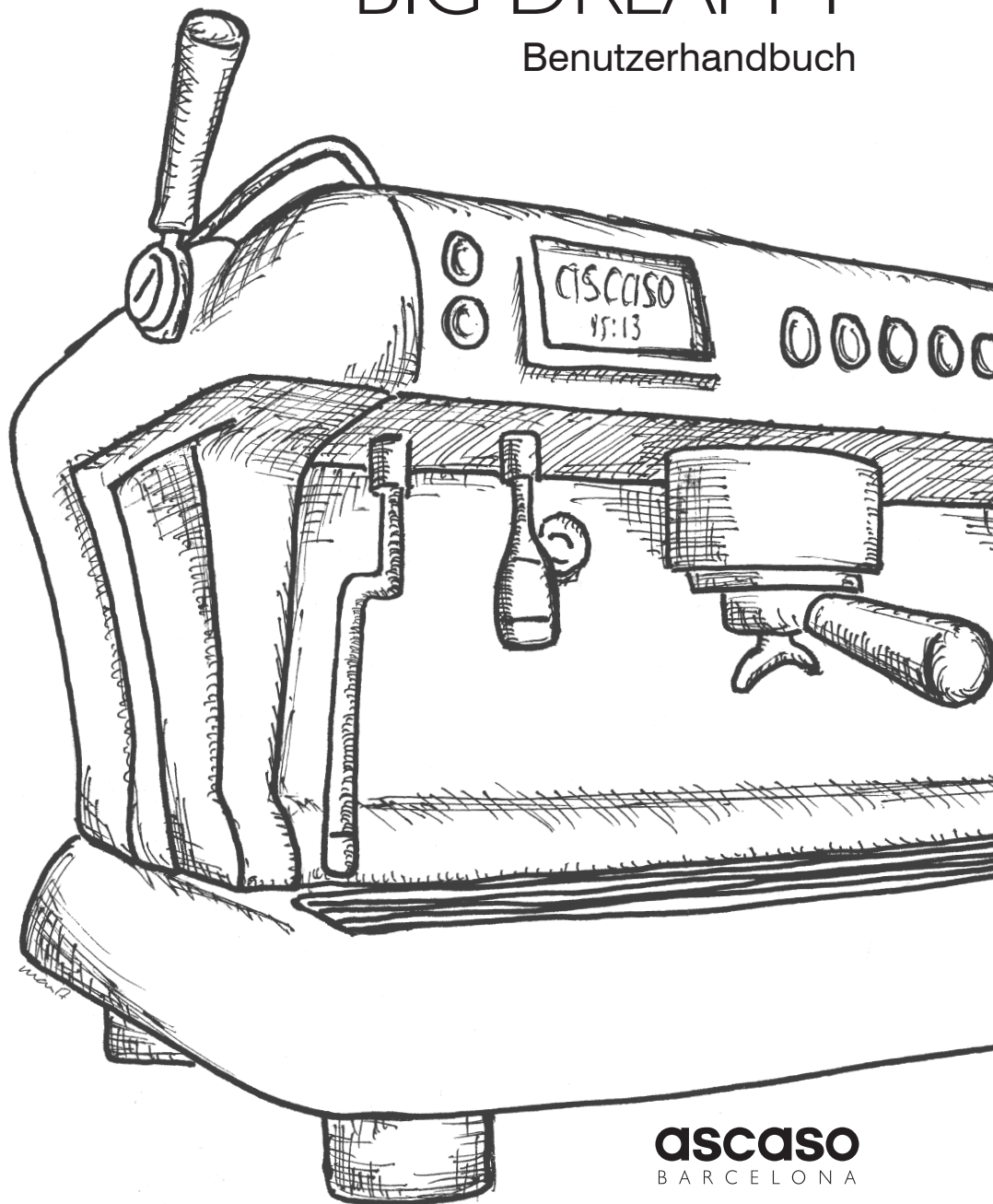
El importe de los portes y embalajes que pudieran originarse, quedaran a cargo del usuario.

Esta garantía no tendrá validez si:

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

# BIG DREAM T

Benutzerhandbuch



**ascaso**  
BARCELONA

# Danke!

---

Danke, dass Sie ein Produkt von **ascaso** erworben haben. Damit können Sie den besten Espresso und köstliche Cappuccinos zubereiten.

Ihre Kaffeemaschine wurde in Bezug auf Informatik und Technik mit den neuesten technologischen Innovationen entworfen und gefertigt. Das Ergebnis ist ein hochwertiges, sicheres und zuverlässiges Produkt.

## Recycling Ihrer Kaffeemaschine

---

Die Kaffeemaschinen können recycelbare Teile enthalten.

Kontaktieren Sie Ihren Händler oder das Recycling-Center Ihrer Stadt.



# Inhalt

---

KONFORMITÄT . . . . .	54
SICHERHEITSVORSCHRIFTEN . . . . .	55
1. NUTZUNG . . . . .	57
2. IDENTIFIZIERUNG DER KOMPONENTEN . . . . .	57
3. MASCHINENEIGENSCHAFTEN . . . . .	58
4. INSTALLATION . . . . .	59
5. STROMANSCHLUSS . . . . .	60
6. WASSERANSCHLUSS . . . . .	61
7. INBETRIEBNAHME . . . . .	62
8. KAFFEEZUBEREITUNG . . . . .	63
9. PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSIS . . . . .	65
10. ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO . . . . .	66
11. ZUBEREITUNG VON HEISSWASSER. . . . .	68
12. BILDSCHIRMOPTIONEN . . . . .	69
13. WARTUNG UND REINIGUNG. . . . .	73
14. GEWÄHRLEISTUNG . . . . .	74

# Bestimmung – EG-Konformitätserklärung

---



**Ascaso Factory S.L.U**

Coneixement 1 Pol. Ind. Gavà Park

08850 Gavà / Barcelona / Spanien

Als Hersteller von Kaffeemaschinen erklärt Ascaso unter seiner Verantwortung, dass das Produkt, auf das sich diese Erklärung bezieht (siehe Etikett unten), die Bestimmungen der spezifischen Richtlinien 98/37/EG - Maschinenrichtlinie 73/23/EWG, 93/68/EWG - Niederspannungsrichtlinie 89/336/EWG, 93/68/EWG, 92/31/EWG - Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit 97/23/ - Druckgeräterichtlinie (PED) erfüllt und den folgenden Normen entspricht: EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, EN 50141, EN 55104 Harmonisierte EN-Normen.

Diese Erklärung wird ungültig, wenn das Gerät ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Herstellers verändert wird oder wenn es in einer Weise verwendet wird, die nicht im Benutzerhandbuch und den Anweisungen angegeben ist. Das technische Dossier wurde vom Qualitätsbeauftragten am Sitz des Unternehmens aufbewahrt.

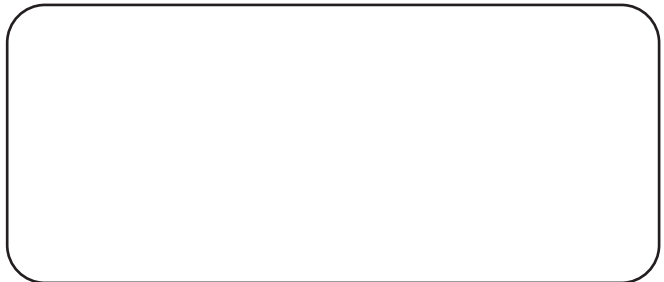
Registrierte Adresse:

**Ascaso Factory S.L.U**

Coneixement 1 Pol. Ind. Gavà Park

08850 Gavà / Barcelona / Spanien

Datum: 01/09/2020



(Qualitätsmanager)

# Sicherheitsnormen

---

- Vor dem Anschließen der Maschine die Versorgungsspannung überprüfen.
- Für den Anschluss dürfen keine Verlängerungskabel, Adapter oder Steckdosenleisten benutzt werden.
- Überprüfen, ob eine Erdung und eine effiziente Stromschutzvorrichtung vorhanden sind.
- Stellen Sie die Maschine auf eine ebene und stabile Fläche, die Kindern oder Tieren nicht zugänglich ist und von heißen Oberflächen entfernt ist.
- Verwendung in Umgebungen, in denen die Temperatur zwischen 5 °C (41 °F) und 40 °C (95 °F) liegt.
- Der Zugang zum Wartungsbereich ist nur Personen gestattet, die über das Know-how und praktische Erfahrung mit dem Gerät verfügen, insbesondere in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.
- Das Gerät muss an ein Trinkwassernetz angeschlossen werden, das auf einen maximalen Härtegrad von 3,5/5 französischen Grad (60/85 ppm) angepasst ist.
- Dieses Gerät muss so installiert werden, dass es den geltenden bundes-, landes- oder ortsüblichen Vorschriften für Sanitärinstallationen entspricht.
- Dieses Gerät ist nicht für die Installation in einem Bereich geeignet, in dem ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Das Gerät muss in waagrechter Position aufgestellt werden.
- Dieses Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen seine Verwendung und Wartung auf geschultes Personal beschränkt ist.
- Dieses Gerät kann nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien oder in einer nicht klimatisierten Umgebung vorgesehen, in der Temperaturen unter Null Grad auftreten können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur durch den Hersteller oder eine autorisierte und technisch qualifizierte Person ersetzt werden.
- Der maximale Wassereingangsdruck beträgt 4 bar (0,4 MPa). Wenn der Druck höher ist, muss ein Druckminderer installiert werden.
- Der Mindestwassereingangsdruck beträgt 1 bar (0,1 MPa).
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung in Küchen vorgesehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts eingewiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Der gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70 dBA.
- Für fest eingebaute Geräte, die nicht mit einer Vorrichtung zur Trennung vom Stromnetz ausgestattet sind, die alle Pole trennt und eine vollständige Trennung in Bezug auf die Überspannungskategorie III gewährleistet, ist in der Anleitung angegeben, dass die Vorrichtung zur Trennung vom Stromnetz gemäß den Verkabelungsvorschriften in die Festverkabelung integriert werden muss.
- Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, immer an der Wasserversorgung angeschlossen zu sein.
- Nie ein beschädigtes Gerät oder mit einem Netzkabel in einem schlechten Zustand in Betrieb nehmen.
- Die Lüftungsgitter nicht blockieren und speziell die Fläche zum Aufheizen der Tassen nicht mit Tüchern oder anderen Gegenständen abdecken.
- Keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
- Nicht am Netzkabel ziehen, um die Kaffeemaschine auszuschalten.
- Lassen Sie nicht zu, dass das Gerät von Kindern oder unerfahrenen Personen betätigt wird.
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen manipulieren.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Das Verpackungsmaterial (Tüten, Nägel, Kartons) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Die verpackte Maschine muss an einem trockenen Ort und ohne Luftfeuchtigkeit aufbewahrt werden.
- Keine schweren Pakete anderer Art auf die Verpackung stellen.
- Nur Zubehör und Ersatzteile verwenden, die vom Hersteller genehmigt wurden.
- Im Fall eines Schadens oder einer Störung, das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Versuchen Sie nicht, es zu reparieren oder direkt einzugreifen. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
- Eine fehlerhafte Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht zur Verantwortung herangezogen werden kann.
- Sollten diese Warnhinweise nicht berücksichtigt werden, kann dies die Sicherheit des Geräts und des Benutzers gefährden.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.
- Dieses Gerät muss mit einem entsprechendem Rückflussschutz installiert werden, um die geltenden bundes-, landes- und ortsrechtlichen Vorschriften zu erfüllen.



# I – Benutzung

Die Maschinen wurden entworfen, hergestellt und geschützt, um sie als Maschinen zur Zubereitung von Espresso und heißen Getränken (Tee, Cappuccino, Kamillentee usw.) zu benutzen; jede andere Verwendung sollte als unangemessen und daher als gefährlich angesehen werden.

## WICHTIG!

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- oder Sachschäden durch unsachgemäßen, unrichtigen oder unvernünftigen Gebrauch ab.

## 2 - Identifizierung der Komponenten

- |   |   |
|---|---|
| 1. Hauptschalter (0 AUS, I EIN)         | 9. Heißwasserauslauf  |
| 2. Bedienleisten der Brühgruppen        | 10. Auffangwanne  |
| 3. Informationsdisplays der Brühgruppen | 11. Tassenwärmer-Fläche   |
| 4. Manometer Boiler / Pumpendruck       | 12. Verstellbare Standfüße  |
| 5. Brühgruppen                          | 13. Schalter für Beleuchtung, Tassenwärmer und Gruppenwärmer (0 AUS, I EIN) |
| 6. Dampfauflastssteuerung               | 14. Bildschirm  |
| 7. Dampfrohr                            |   |
| 8. Heißwasserschalter                   |   |



# 3 - Maschineneigenschaften

Die Maschinen der Serie BIG DREAM T wurden entworfen, um Espresso und heiße Getränke zuzubereiten.

Das Funktionsprinzip besteht aus einer volumetrischen Pumpe im Inneren der Maschine, die den Heißwasser- und Dampfboiler sowie die unabhängigen Kaffee-Brühgruppen versorgt. Durch Betätigung der Steuerung wird das Wasser je nach Bedarf in Form von Heißwasser oder Dampf an die externen Aufbereitungseinheiten geleitet.

Das Wasser, das für die Zubereitung der Getränke verwendet wird, wird direkt aus dem Wasserversorgungsnetz entnommen und durch die Pumpe unter Druck gesetzt. Dann durchläuft es einen Vorheizkreislauf über den Heißwasser-/Dampfboiler und wird schließlich durch einen Wärmetauscher von der Vorheiztemperatur auf die Betriebstemperatur gebracht.

Jede der einzelnen Brühgruppen sowie der Heißwasser-/Dampfboiler können mit unterschiedlichen Betriebstemperaturen und unabhängigen Konfigurationsparametern ausgestattet werden, um die Leistung der Maschine je nach den Bedürfnissen des Benutzers zu optimieren.

Die Maschine besteht aus einer tragenden Struktur aus Edelstahl, auf der die mechanischen und elektrischen Komponenten angebracht werden. Es handelt sich um eine Vollverkleidung mit Platten aus Baydur© (Polymermaterial mit hoher Isolierleistung) und Edelstahl. Die Produktionsabläufe werden an der Vorderseite der Maschine und an den Steuerungen abgewickelt, wo sich die Steuergeräte und die Kaffe Zubereitungsgruppen befinden. Auf dem oberen Teil der Maschine gibt es eine Fläche, die zum Aufheizen der Tassen vorgesehen ist.

<b>BIG DREAM T</b>	<b>2GR</b>	<b>3GR</b>
Spannung	380 V 3F / 220-240 V 50/60 Hz	
Maximale Leistung (W)	5500	6500
Dampfboiler (w)	3500	3500
Brühgruppe (w)	2 x 1000	3 x 1000
Dampfboiler		
Max. Druck (mpa)	0,27	0,27
Betriebsdruck (mpa)	0,2	0,2
Fassungsvermögen (l)	8,5	8,5
Maße (mm)	930 x 554 x 593	1189 x 554 x 593
Gewicht (kg)	71	93
Wassereinlass	3/8"	3/8"
Druck min/max (mpa)	0,1 / 0,6	0,1 / 0,6
Durchmesser Abfluss (mm)	16	
Filterhalter 1 Kaffee	1	1
Filterhalter 2 Kaffees	2	3
Blindfilter	1	1
Kaffeestampfer	1	1
Ablaufrohr	1	1
Wasserzulaufschlauch	1	1

# 4 – Installation

Die Installation, Wartung und Reparatur der Maschinen darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Das Gerät muss so installiert werden, dass die Auflagefläche eine Mindesthöhe von 1,20 m hat. Die Standfläche muss nivelliert, trocken und standfest sein. Die Maschinen sind mit höhenverstellbaren Füßen ausgestattet.

Dieses Gerät ist nicht für die Installation in einem Bereich geeignet, in dem ein Wasserstrahl verwendet werden kann, und auch nicht, um im Freien installiert zu werden. Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen die Benutzung und Wartung auf geschulte Personen beschränkt ist.

Um einen korrekten Betrieb zu gewährleisten, muss die Maschine an Orten installiert werden, an denen die Raumtemperatur zwischen  $+5^{\circ}\text{C}$  /  $+32^{\circ}\text{C}$  und die Luftfeuchtigkeit nicht über 70 % liegt.

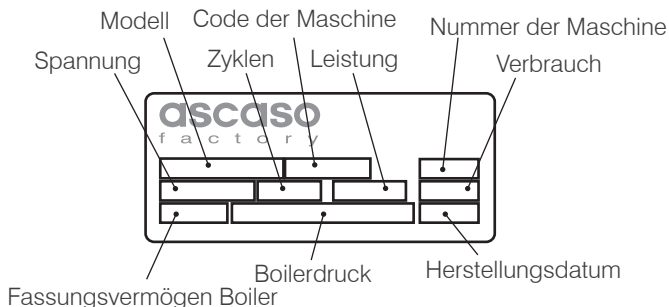
Es wird empfohlen, um das Gerät herum ausreichend Platz zu lassen, um die Wartungsarbeiten zu erleichtern, sowie den Bereich für die Kaffeemühle.

Um zu verhindern, dass das Wasser in der Maschine einfriert, stellen Sie die Maschine nicht an Orten auf, an denen die Umgebungstemperatur  $0^{\circ}\text{C}$  oder niedriger ist. Sollte das Gerät einfrieren, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

Das Gerät muss ausschließlich mit kaltem Trinkwasser versorgt werden, gemäß der geltenden Gesetzgebung. Der Druck der Wasserversorgung muss zwischen 0,1 und 0,6 MPa liegen. Sollte diese Voraussetzung nicht erfüllt werden, erkundigen Sie sich bitte beim Hersteller. Zwischen der Trinkwasserleitung und dem Zulauf der Maschine muss ein Absperrventil installiert werden, um, sofern erforderlich, die Versorgung unterbrechen zu können.

Das Wasser und der Dampf aus den Rohren der Maschine sind extrem heiß und können schwere Verletzungen verursachen.

Bei Nichtbeachtung der Anweisungen und Warnhinweise des Herstellers kann die Gewährleistung für die Maschine erlöschen.



# 5 – Stromanschluss

Die Maschine wird, gemäß den erforderlichen technischen Daten, anschlussfertig geliefert. Das Gerät wird mit dem Netzkabel ohne Stecker geliefert, da eine Festinstallation an das Stromnetz vorgesehen ist. Aus diesem Grund muss ein Schutzschalter installiert werden.

Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die Angaben auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder durch qualifiziertes Personal ausgetauscht werden, um eventuelle Gefahren zu verhindern.

Das Netzkabel muss entsprechend den geltenden Vorschriften an den vorgesehenen Anschluss angeschlossen werden.

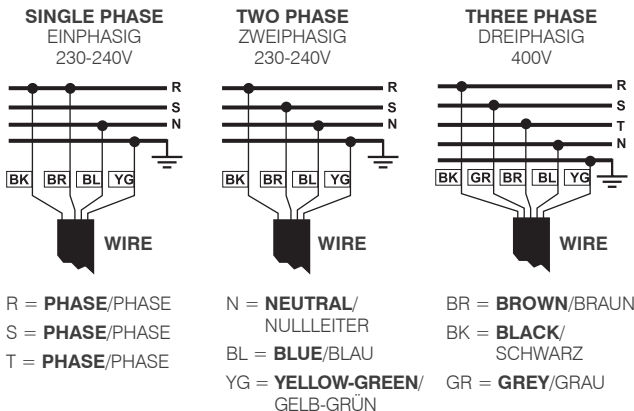
Die Trennvorrichtung muss gemäß den Installationsvorschriften in die feste Installation integriert werden.

## ACHTUNG!

Es ist grundlegend, die Maschine an eine entsprechende Erdung anzuschließen.

## ACHTUNG!

Die Maschinen vom Modell BIG DREAM T 2/3 Brühgruppen sind für den zweiphasigen (1/2GR) / dreiphasigen (3GR) Anschluss konfiguriert, so wie es auf dem Schaltplan am Netzkabel dargestellt ist. Der Anschluss der einzelnen Phasen sowie des Kabels für den Nullleiter der Elektroinstallation muss besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden.



**ACHTUNG!**

Der einphasige Anschluss dieser Maschinen hat einen hohen Stromverbrauch zur Folge und erfordert Steckdosen, die beim Modell mit 2 Gruppen für 25 A und beim Modell mit 3 Gruppen auf 30 A ausgelegt sind. Es ist möglich, die max. Stromstärke über die Konfigurationssoftware der Maschine zu begrenzen, indem die Anzahl der gleichzeitig arbeitenden Heizelemente begrenzt wird (siehe Abschnitt 12). Die Tabelle der Leistung/Stromstärke entsprechend der Konfiguration der Anzahl der gleichzeitig arbeitenden Widerstände ist Folgende:

	KAFFEE (W)	DAMPF (W)	GESAMT AMP 230 V 1 P	CE-PARAMETER					
				1	2	3	4	5	6
<b>2GR</b>	2 x 1000	2 x 1750	24 A	7,5 A	15 A	19,5 A	24 A	24 A	24 A
<b>3GR</b>	3 x 1000	2 x 1750	29 A	7,5 A	15 A	19,5 A	24 A	29 A	29 A

LEISTUNGS-/STROMTABELLE

**ACHTUNG!**

Es ist möglich, die Maschine zu Ausstellungszwecken mit deaktivierten Heizelementen einzuschalten. Für weitere Informationen konsultieren Sie bitte Abschnitt 12.

## 6 – Wasseranschluss

Zuerst wird das freie Ende des Ablaufrohrs, das mit der Maschine geliefert wird, an den vorinstallierten, allgemeinen Ablauf angeschlossen.

Am Anschluss an die Wasserversorgung muss ein Absperrventil eingebaut sein, um den Wasserfluss zum Gerät bei Bedarf zu unterbrechen. Anschließend wird der flexible Schlauch (3/8" Anschluss mit Innengewinde) an die Pumpe und die Wasserzufuhr angeschlossen. Wenn ein Wasseraufbereitungssystem installiert ist, schließen Sie den Schlauch an den Auslass des besagten Systems an.

**Achtung!** Empfohlene Wasserparameter:

T.D.S.	90 - 150 ppm	pH	6,5 - 8
Gesamthärte	70 - 100 ppm	Alkalität	40 - 80 ppm
Eisen gesamt	0 - 0,02 ppm	Chlorid	0 - 30 ppm
Freies Chlor	0 - 0,05 ppm	Wasserleitungsdruck	0,1 - 0,6 MPa
Chlor gesamt	0 - 0,1 ppm	Durchflussmenge	8 l/min

Wenn diese Parameter im Leitungswasser nicht eingehalten werden, muss ein spezielles Filtergerät installiert werden, das immer die geltenden nationalen und lokalen Trinkwasserverordnungen erfüllt.

Sobald die Zu- und Abflüsse des Wassers angeschlossen sind, öffnen Sie das Ventil oder den Hahn, um den Boiler zu füllen.

### **ACHTUNG!**

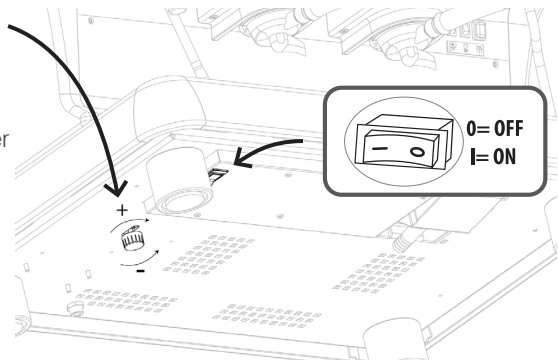
Dieses Gerät muss mit einer geeigneten Schutzvorrichtung installiert werden, die einen Rücklauf verhindert, um die geltenden Bundes-, Landes- oder lokalen Rechtsvorschriften zu erfüllen.

## 7 – Inbetriebnahme

Schalten Sie den Hauptschalter auf „EIN“ und die Maschine füllt den Boiler automatisch bis zum festgelegten Niveau. Nach Beendigung des Füllvorgangs wird das Wasser auf die Betriebstemperatur und -druck erhitzt.

### **Druckregelung der Pumpe:**

Die Pumpe ist ab Werk auf einen Druck von 9 bar eingestellt. Sollte eine Einstellung notwendig sein, drehen Sie den Pumpenregler, der sich unter der Maschine befindet. Durch Drehen im Uhrzeigersinn wird der Druck erhöht, durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn wird der Druck verringert. Bitte überprüfen Sie den Druck, während er auf dem Manometer eingestellt wird.



Ab diesem Moment muss man warten, bis die Temperatur der Brühgruppen den Sollwert erreicht hat (wird auf der spezifischen Anzeige jeder Gruppe für die Temperatur und auch auf dem Hauptbildschirm angezeigt), um mit der Kaffeezubereitung zu beginnen, und bis die Temperatur des Dampf-/Heißwasserboilers (wird auf dem Hauptbildschirm angezeigt) den Sollwert erreicht hat (das Manometer zeigt je nach Sollwert einen Druck zwischen 1 und 1,5 bar an), um damit zu beginnen, die Heißwasser- oder Dampffunktion zu nutzen.

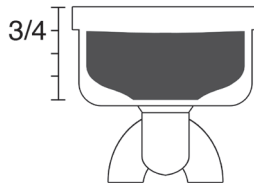
**ACHTUNG!** Während des Aufheizens der Gruppen wechseln die 5 Tasten auf jedem Bedienfeld zwischen EIN und AUS, bis die Gruppe die eingestellte Temperatur erreicht hat. Anschließend wechseln die 5 Tasten in die Position permanent EIN.

# 8 – Kaffeezubereitung

Es kann jede Kaffeesorte verwendet werden. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, Fertigmischungen für die Espresso-Zubereitung zu verwenden, da sie den entsprechenden Mahlgrad haben. Wenn der Kaffee zu schnell oder zu langsam austritt, ist es notwendig, die Kaffeesorte nach unseren Vorlieben auf einen feineren oder gröberen Mahlgrad umzustellen und mit dem Pressen zu experimentieren.

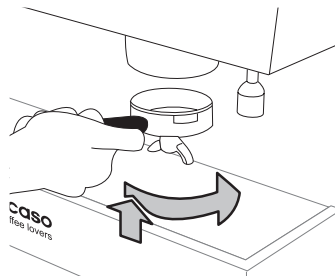
Folgende Schritte müssen befolgt werden:

1. Die Maschine muss angeschlossen sein. Den Filterhalter (mit Filter) in die Einheit einsetzen.
2. Die 5 Drucktasten müssen ständig leuchten. Dies zeigt an, dass die Kaffeemaschine die ideale Temperatur erreicht hat, um Kaffee zuzubereiten.
3. Drücken Sie die Taste XL (kontinuierliche Kaffeeausgabe) auf der Tastatur und lassen Sie das Wasser durch die Brühgruppe fließen. Tun Sie dies, bevor Sie den Kaffee zubereiten, um Rückstände zu eliminieren und die Temperatur für einen optimalen Bezug auszugleichen.
4. Nach dem Drücken muss die Kaffeemaschine bis zu 3/4 ihrer Kapazität gefüllt werden. Reinigen Sie die Kaffeerückstände, die sich an den Rändern des Filters abgelagert haben, damit die Einstellung perfekt ist.



5. Den Filterhalter von links in die Brühgruppe einsetzen und mit dem erforderlichen Druck nach rechts drehen.

Die Tassen oder das Glas auf dem Gitter positionieren und die Taste für die gewünschte Auswahl drücken. Die perfekte Extraktion eines Espressos erfordert 20/25 Sekunden.



### **ACHTUNG!**

Für einen optimalen Kaffeebezug verwenden Sie bitte immer das geeignete Filter für 1 oder 2 Kaffees.

### **ACHTUNG!**

Wenn der Kaffee zu schnell oder zu langsam austritt, ist es nötig, den Kaffee auf einen feineren oder gröberen Mahlgrad umzustellen und mit dem Pressen je nach Vorliebe zu experimentieren.

## **ALLGEMEINE RATSCHLÄGE**

1. Der Filterhalter muss immer in der Maschine eingesetzt sein, damit er warm bleibt. In geschlossener Position.
2. Die Tassen auf dem Tassenwärmer platzieren. Die Temperatur (optimal bei 40° C / 105° F) wird den Espresso verbessern.
3. Nach dem Ausschalten des Schalters für Kaffee wird der Kaffee für ein paar Sekunden nachtropfen.
4. Es wird empfohlen, die Kaffeemenge zu mahlen, die aktuell benötigt wird, da gemahlener Kaffee sehr schnell seine Aromaqualitäten verliert und die fettigen Substanzen im Kaffee ranzig werden.



## 9 – Programmierung der Kaffeedosis



Um die Kaffeemenge zu programmieren, muss bei eingeschalteter und bezugsbereiter Maschine (ständig leuchtende Drucktasten) die XL-Programmierungstaste 5 - 6 Sekunden gedrückt werden, bis die Beleuchtung der Taste blinkt, während die übrigen Tasten leuchten.

Dann die Auswahltaste drücken, die programmiert werden soll. Sie blinkt, während die anderen vier Tasten nicht mehr leuchten. Der Brühprozess beginnt.

Wenn die gewünschte Menge bezogen wurde, erneut die Auswahltaste drücken, die gerade programmiert wird. Der Brühvorgang wird gestoppt, und die Taste bleibt AUS. Drücken Sie die XL-Taste, bis alle Tasten des Bedienfelds mit Ausnahme dieser einen Taste eingeschaltet sind, und drücken Sie die XL-Taste erneut zweimal, um in den Arbeitsmodus zurückzukehren. Sie können auch 30 Sekunden warten, bis dies automatisch geschieht.

Für einen Kaffeebezug nach eigenem Wunsch (kontinuierlich), die XL-Taste drücken. Wenn Sie die gewünschte Menge bezogen haben, drücken Sie erneut, um den Bezug zu unterbrechen.

### ACHTUNG!

Bei Maschinen mit 2 und 3 Brühgruppen werden beim Programmieren der linken Brühgruppe automatisch die gleichen Volumen-Parameter programmiert, die sich rechts von ihr befinden. Sie können verschiedene Auswahlen gleichzeitig programmieren, ohne den Programmiermodus zu verlassen. Sie müssen einfach nur die gleichen Schritte für die verschiedenen Auswahlen ausführen, die Sie programmieren möchten.

### ACHTUNG!

Für die Programmierung der Heißwassertasten gehen Sie genauso vor. Die Wahl des kurzen Heißwasserbezugs muss über die Gruppe 1, die Wahl des langen Heißwasserbezugs über Gruppe 2 eingestellt werden.

**Tipp.** Sie können die Dosis auch über den Hauptbildschirm einstellen, indem Sie die gewünschte Menge für jede Auswahl direkt auf dem Bildschirm eingeben (ml). Die Reihenfolge für die Dosieranpassung ist folgende:



## 10 – Zubereitung von Cappuccino

Der echte „Cappuccino“ besteht aus 25 ml Espresso-Kaffee und 125 ml kalter Milch, die mit Dampf aufgeschäumt wird und so von 3° oder 4° C auf ca. 55° C erhitzt wird. Dabei muss frische Kuhmilch mit einem Proteingehalt von 3,2 % und einem Fettgehalt von 3,5 % verwendet werden. Nur die für eine Tasse benötigte Menge wird in einem Kännchen aus Stahl aufgeschäumt, um zu verhindern, dass sie sich mit anderen Gerüchen oder Aromen vermischt.

Die Dichte der Crema muss gleichmäßig sein, ohne dass es zu einer Trennung der Flüssigkeit kommt. Sie darf keine Löcher oder Luftblasen aufweisen.

### ZUBEREITUNG

- Das Manometer zeigt den Druck von Boiler 1 an: 2/1,5 bar. Der Boiler ist dafür konzipiert, Wasser und Dampf zu liefern (ca. 20/22 Min.)
- Den Dampfgriff drehen. Es ist normal, dass zu Beginn des Dampfbezugs etwas Wasser aus dem Rohr austritt. Es wird empfohlen, das Rohr über der Ablaufschale zu platzieren.
- Das Rohr in die zu erwärmende Milch tauchen. Die Milchkanne 1/3 füllen.

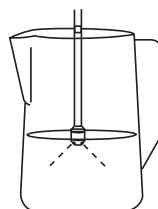
**TIPP.** Sie können die Temperatur des Dampfboilers über den Hauptbildschirm ändern. Die zulässige Höchsttemperatur beträgt 130° C. Die Reihenfolge für die Anpassung der Temperatur des Boilers ist folgende:



#### 1) TEXTUR: Crema erzeugen

Um die sogenannte „samartige“ Konsistenz zu bekommen, muss das Rohr des Cappuccinatore genau unter der Milchoberfläche positioniert werden.

Wir öffnen den Dampfahnen und bewegen das Rohr in unterschiedlichen Winkeln (immer unterhalb der Milchoberfläche), bis dank der Luftzirkulation ein

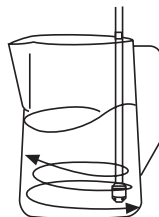


Emulsionseffekt erreicht wird. Nach der Texturierung kann sich das Volumen der Milch verdoppeln.

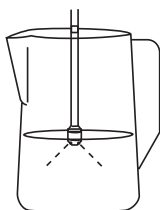
Nicht vergessen, dass die Milchkanne und das Dampfrohr bewegt werden müssen, wobei sichergestellt werden muss, dass dies stets im Bereich der Milchoberfläche geschieht. Danach ist die Milch texturiert, aber noch kalt.

## 2) TEMPERATUR: Erwärmen der Milch

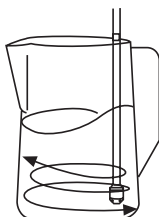
Nachdem die Textur erreicht wurde, das Dampfrohr (10) tiefer in die Milchkanne eintauchen. Kreisbewegungen durchführen, um das gesamte Milchvolumen auf die gewünschte Temperatur zu erwärmen.



**ACHTUNG!** Das Texturieren setzt das Arbeiten unter der Milchoberfläche und das Erwärmen ein tieferes Eintauchen voraus.



Textur



Heizung

Nicht vergessen, die Milch nicht über 75° C erhitzen. Ab dieser Temperatur ist die Milch verbrüht und verliert ihre Eigenschaften für den Cappuccino.

Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, den Griff (9) drehen, um den Dampfauslass zu schließen.

Tipp: Der Espresso wird zwischen 75° - 80° C bezogen. Die Milch ist zwischen 55° - 70° C texturiert und warm. Es ist wichtig, diese Temperaturen beim Servieren zu erhalten. Deshalb müssen die Tassen auf dem Tassenwärmer der Kaffeemaschine erwärmt werden. Wenn dies nicht möglich ist, die Tasse vor der Benutzung mit Heißwasser erwärmen.

Sobald die Milch warm und texturiert ist, kann sie in der Tasse serviert und dem Espresso hinzugefügt werden.

## MÖGLICHE PROBLEME

Die Crema kann zu flüssig und ohne Konsistenz sein.

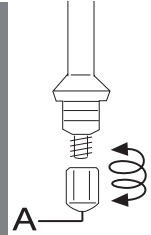
1) Einer der Gründe dafür kann sein, dass die Milch schon vorab erwärmt wurde.

2) Die Milch wurde zu stark erwärmt (das Dampfrohr wurde zu tief in das Milchkännchen eingeführt und erwärmte die Milch, ohne die Luft an der Oberfläche zirkulieren zu lassen), bevor die gewünschte Textur erreicht wurde. Schritt 1 wurde nicht richtig durchgeführt: TEXTURIEREN. Und es wurde nicht zugelassen, dass die Luft die Milch bearbeitet.

Achtung! Wenn der Dampf- oder Wasserbezug längere Zeit ununterbrochen benutzt wurde und beobachtet wird, dass der Ausgangsdruck sinkt, ein paar Sekunden warten, bis sich der Boiler regeneriert. Der optimale Druck liegt bei 1 / 1,5 bar.

### WICHTIG!

Nach jeder Benutzung wird empfohlen, den Dampfbezug für 5 Sekunden zu betätigen, um das Rohr zu säubern und zu verhindern, dass es verstopft. Um die Ansaugöffnungen (A) zu reinigen, können Sie eine Pinzette benutzen. Vergewissern Sie sich, dass das Rohr frei von Hindernissen ist.



## 11 – Zubereitung von Heißwasser









Eine Tasse oder einen Behälter unter den Wasserauslauf stellen. Für den Wasserbezug betätigen Sie den Heißwasserschalter (8, kurze oder lange Auswahl).

Beide Auswahlen sind zeitabhängig und stoppen automatisch, wenn der eingestellte Wert erreicht wird. Wenn Sie sie ändern möchten, folgen Sie Abschnitt 9.

# 12 – Optionen des Bildschirms

Es ist möglich, alle Funktionen und Parameter der Maschine über den Hauptbildschirm zu steuern.

Nachstehend finden Sie Informationen zu einzelnen Funktionen und Parametern.

- A**
- |   |   |
|---|---|
|  | <b>ENERGIESPAROPTIONEN.</b> Es ist möglich, jede einzelne Brühgruppe sowie den Boiler ein- oder auszuschalten und die Zeit einzustellen, nach der sie in den ECO-Modus wechseln können, sowie ihre Standby-Temperatur danach. |
|  | Aktivieren oder deaktivieren Sie die Brühgruppen.   |
|  | Temperatureinstellung ECO der Brühgruppen.  |
|  | Startzeit des ECO-Modus der Brühgruppen   |
- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Ein- und Ausschalten des Boilers      |  |
| Temperatureinstellung ECO des Boilers |  |
| Startzeit des ECO-Modus des Boilers   |  |
- B**
- |   |   |
|---|---|
|  | <b>REINIGUNG DER BRÜHGRUPPEN.</b> Ermöglicht den Reinigungsprozess der einzelnen Brühgruppen. Der Reinigungsprozess besteht aus 10 aufeinanderfolgenden Spülungen von jeweils zehn Sekunden, mit einer Verzögerung von jeweils drei Sekunden. |
|---|---|

## ACHTUNG!

Bitte verwenden Sie in jeder Gruppe, in der das Reinigungsverfahren angewendet wird, einen Blindfilter. Je nach Häufigkeit der Reinigung sollten Sie die Verwendung des Reinigungsmittels mit der Ref. V.8401 oder V.8402 gemäß den Anweisungen auf dem Gerät berücksichtigen. Dieser Prozess löst das Pulver auf, das sich im Blindfilter befindetet, reinigt die Leitungen und das Elektroventil sowie die Duschen und Diffusoren der Brühgruppe.

Sie können diesen Vorgang so oft wie erforderlich wiederholen, bis am Auslass der Gruppe sauberes Wasser herausläuft.

Anschließend entfernen Sie den Filterhalter und lassen 30 Sekunden sauberes Wasser durch die Gruppe laufen.

## ACHTUNG!

Der Vorgang kann durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Bedienfeld, die zu der zu reinigenden Brühgruppe gehört, angehalten werden.

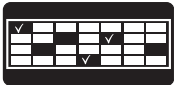
## ACHTUNG!

Das automatische Reinigungssystem der Brühgruppen kann auch über die Tastatur aktiviert werden, indem man die Taste 5 drückt und sofort, ohne sie loszulassen, auch die Taste 1 der Tastatur drückt, die zur Gruppe gehört, die gereinigt werden soll. Wenn Sie den Vorgang vorzeitig abbrechen möchten, drücken Sie die Taste 5 auf derselben Tastatur.

C



**KALENDER.** Es ist möglich, die Uhrzeit und den Tag einzustellen sowie das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine zu programmieren.



Automatisches Ein- und Ausschalten programmieren

Uhrzeit und Tag einstellen



D



**EINSTELLUNGEN.** Ermöglicht die Änderung der wichtigsten Betriebsparameter, wie Temperatur, Einstellung des Tassenvolumens, die Wartung und die technischen Parameter.



Einstellen der Temperatur des Boilers und der Brühgruppen.



Einstellen des Tassenvolumens in jeder Auswahl für die Brühgruppen



Einstellung der Vorbrühzeit in jeder Auswahl für die Brühgruppen



Wartungsparameter, einschließlich der Alarm der allgemeinen Wartung und Alarm des Wasserfilters.



Technische Parameter, einschließlich Ausstellungsmodus, maximale Füllzeit des Boilers, OFFSET-Temperatur für die Brühgruppen, Konfiguration der CE-Parameter, Aktivierung des Dampfboilers und Empfindlichkeit der Sonde.

**PASSWORT: 66666**



Werkseinstellungen, wie die Anzahl der Gruppen und PID-Konfiguration.

## ACHTUNG!

Im Ausstellungsmodus ist es möglich, die Maschine einzuschalten, wobei alle Heizelemente zu Ausstellungs Zwecken deaktiviert sind.

E



**INFORMATION DER MASCHINE.** Ermöglicht die Überprüfung von Bezugs- und Wartungszählern, Softwareversion und Alarmen.



Bezugszähler für jede Brühgruppe.



Wartungszähler, einschließlich Totalbezüge




Information der Software



Alarmverlauf

### ACHTUNG!



Das Symbol  erscheint in der oberen linken Ecke des Hauptbildschirms, wenn in einer Gruppe oder einem Boiler ein Alarm ausgelöst wird. Wenn Sie darauf drücken, erhalten Sie Zugriff auf die Liste des Alarmverlaufs, in der die Art des Alarms, die Gruppe/der Boiler, in der/dem er festgestellt wurde, und die Möglichkeit, ihn zu löschen oder das Menü einfach zu verlassen, angezeigt werden.

### ACHTUNG!

Die Bildschirme jeder Tastengruppe geben auch Informationen in Bezug auf die Probleme an, die an den verschiedenen Komponenten gemäß der folgenden Alarmliste auftreten können.

AL2	Ausfall des Durchflussmessers in der Gruppe 1/2/3 festgestellt
AL3	Ausfall des Temperatursensors der Gruppe 1/2/3 festgestellt
AL4	Ausfall des Widerstands der Gruppe 1/2/3 festgestellt
AL6	Wartezeit des Füllens
AL7	Ausfall der Temperatursonde des Boilers
AL8	Temperatursonde des Boilers nicht erkannt
AL9	Gruppe 1/2/3 Temperatursensor nicht erkannt

BEDIENFELD GRUPPE i (i=1,2,3)					
	TASTE S1	TASTE L1	TASTE S2	TASTE L2	TASTE XL
Aufheizen der Gruppe	Abwechselndes blinken der Tasten der Gruppen, der Rest ist eingeschaltet.				
Starker Kaffee, individuell S2	In der Gruppe, in der die Auswahl aktiviert wird, S1-Taste permanent, Rest aus.				
Schwacher Kaffee, individuell L1	In der Gruppe, in der die Auswahl aktiviert wird, L1-Taste permanent, Rest aus.				
Starker Kaffee, doppelt S2	In der Gruppe, in der die Auswahl S2 aktiviert ist, permanent, Rest deaktiviert.				
Schwacher Kaffee, doppelt L2	In der Gruppe, in der die Auswahl L2 aktiviert ist, permanent, Rest deaktiviert.				
Kontinuierlich XL	In der Gruppe, in der die Tabelle der permanenten Auswahl XL aktiviert ist, Rest aus.				
Max. Zeit Befüllung Boiler	In allen Gruppen, die Tasten S2 und L2 blinken, Rest der Tasten aus.				
Volumetrischer Alarm Gruppe i	Der Taste S2 der Gruppe i (i = 1,2,3) blinkt, Rest der Tasten aus.				
Alarm Temperaturfühler Gruppe i	Die Taste S1 der Gruppe i (i = 1,2,3) blinkt, Rest der Tasten aus.				
Alarm Dampffühler Gruppe i	Die Taste L1 aller Gruppen blinkt, Rest der Tasten aus.				
Automatische Reinigung	Taste S1 + XL der Gruppe i (i = 1,2,3) blinken, Rest der Tasten aus.				

**ACHTUNG!**

Wir können die Programmierparameter durch Drücken der Tasten 1, 3 und 5 der Gruppe 1 bei ausgeschalteter Maschine zurücksetzen. Ohne sie loszulassen, betätigen Sie den Hauptschalter, bis der Text „Prt“ auf dem Bildschirm der Gruppe 1 erscheint. Dann lassen wir die Tasten los und schalten das Gerät aus und wieder ein.

**F**

**ANZEIGEOPTIONEN**, ermöglicht die Änderung der Sprache und der Maßeinheiten



Sprachoptionen



Maßeinheiten (° C oder ° F)



# 13 – Wartung und Reinigung

Die Reinigung und vorbeugende Pflege des inneren Systems Ihrer Maschine ist grundlegend, um einen Espresso von optimaler Qualität zu erhalten.

## **ALLGEMEINE WARNUNG!**

Die Reinigung und Wartung müssen im kalten Zustand des Gerätes durchgeführt werden und wenn es vom Stromnetz getrennt ist. Das Gerät nicht in Wasser eintauchen. Nicht spülmaschinenfest.

## **1) TÄGLICHE REINIGUNG**

- Um die Maschine außen zu reinigen, spezifische Produkte für Edelstahl verwenden.
- Die Displays nie mit Alkohol reinigen.
- Die Auffangwanne regelmäßig herausnehmen, um sie zu reinigen.
- Das Dampfrohr direkt nach der Benutzung mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Am Ende des Tages das Dampfrohr reinigen und die Milchreste entfernen. Bereiten Sie dazu einen der spezifischen Reiniger für Dampfrohre Ascaso V.8410 entsprechend der auf dem Produkt angegebenen Dosierung vor. Nach der Vorbereitung fahren Sie mit der Reinigung des Rohrs gemäß den Anweisungen des Reinigungsprodukts fort. Vergessen Sie nicht, den Vorgang mit sauberem Wasser zu wiederholen, um Produktreste aus dem Dampfrohr zu entfernen.
- Des Weiteren wird empfohlen, die Brühgruppe am Ende des Tages zu reinigen. Tauschen Sie bei laufendem Gerät den Kaffeefilter im Filterhalter gegen den mitgelieferten Blindfilter aus und aktivieren Sie den Reinigungsvorgang über den Hauptbildschirm. Weitere Informationen zur Durchführung dieses Vorgangs finden Sie in Abschnitt 12, Reinigungsoptionen.
- Ablaufpfanne. Die Pfanne mithilfe eines Teelöffels von Kaffeeresten und Rückständen befreien.

## **2) WÖCHENTLICHE REINIGUNG**

- Wöchentliche Reinigung der Dusche und Dichtung der Kaffee-Brühgruppe. Mit der Spezialbürste Ascaso Code V.26 die Duschen und Dichtungen des Filterhalters reinigen.
- Am Ende des Tages das Dampfrohr reinigen und die Milchreste entfernen. Bereiten Sie dazu einen der spezifischen Reiniger für Dampfrohre Ascaso V.8410 entsprechend der auf dem Produkt angegebenen Dosierung vor. Nach der Vorbereitung fahren Sie mit der Reinigung des Rohrs gemäß den Anweisungen

des Reinigungsprodukts fort. Vergessen Sie nicht, den Vorgang mit sauberem Wasser zu wiederholen, um Produktreste aus dem Dampfrohr zu entfernen.

- Wöchentliche Reinigung der internen Komponenten. Mit der Maschine im Betrieb, den Kaffeefilter des Filterhalters durch den mitgelieferten Blindfilter austauschen. Verwenden Sie das Reinigungsmittel mit der Ref. V.8401 oder V.8402 gemäß den Anweisungen auf dem Gerät an. Dieser Prozess löst das Pulver auf, das sich im Blindfilter befindet, reinigt die Leitungen und das Elektroventil sowie die Duschen und Diffusoren der Brühgruppe. Sie können diesen Vorgang so oft wie erforderlich wiederholen, bis am Auslass der Gruppe sauberes Wasser herausläuft.
- Anschließend entfernen Sie den Filterhalter und lassen 30 Sekunden sauberes Wasser durch die Gruppe laufen.

### 3) BOILERREINIGUNG

Je nach Benutzung und der Härte des verwendeten Wassers ist eine Reinigung des Dampfboilers erforderlich. Verwenden Sie dazu das Reinigungsmittel V.8412 gemäß den Anweisungen auf dem Reinigungsmittel.

## 14 – Garantie

---

Die Garantie ist die Kaufrechnung. Kaufrechnung aufbewahren. Sie muss dem technischen Kundendienst vorgelegt werden, wenn irgendeine Störung eintreten sollte.

Dieses Gerät wird vom Händler ab dem Kaufdatum gegen alle Fehler der Herstellung oder des verwendeten Materials garantiert.

Die eventuell anfallenden Kosten für Versand und Verpackung gehen zu Lasten des Benutzers.

Diese Garantie hat keine Gültigkeit, wenn:

1. Keine Rechnung vorhanden ist.
2. Bei unsachgemäßer Benutzung der Maschine.
3. Bei einer Kalkansammlung oder fehlender Reinigung der Maschine.
4. Das Gerät wurde von Personen zerlegt, die nicht zum Netzwerk des offiziellen technischen Kundendienstes von Ascaso gehören.





# ascaso

for coffee lovers

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



Technical specifications and models can change without notice.  
Especificaciones técnicas y modelos pueden sufrir variaciones sin previo aviso.  
Die technischen Spezifikationen und Modelle können sich ohne vorige Ankündigung ändern.