

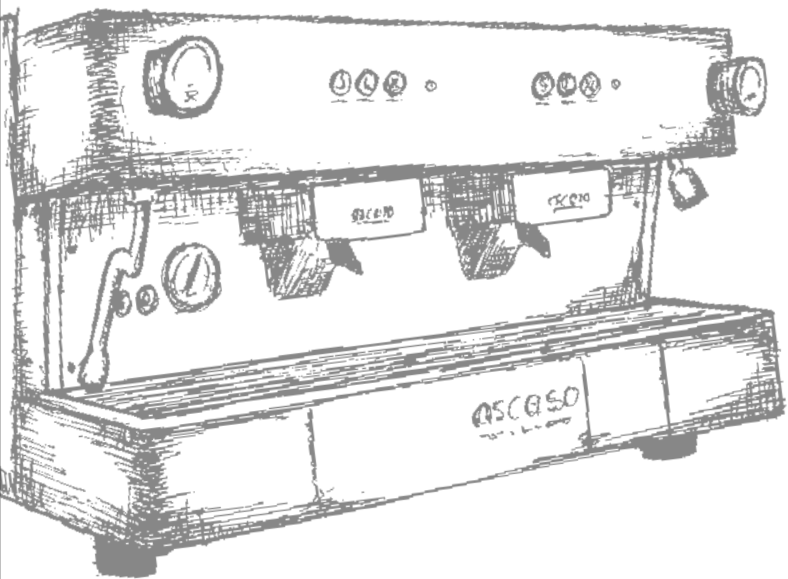
# S T E E L bar

Manual del usuario

Users Manual

Manuale utente

Manuel de l'utilisateur



**ascaso**  
for coffee lovers

ascaso



**Reciclaje de su cafetera**

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

**Disposal of your appliance**

Old appliances may contain materials which can be reclaimed or recycled.  
Please contact your distributor or your local waste collection centre.

**Riciclaggio della macchina per il caffè**

Le macchine per il caffè possono contenere materiali riciclabili.  
Contattate il vostro distributore o il centro di riciclaggio della vostra località.

**Recyclage de votre ancien appareil**

Les vieux appareils peuvent contenir des matériaux recyclables.  
Contactez votre distributeur pour connaître le centre de recyclage de votre localité.

## **Introducción**

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.

## **Introduction**

Thank you very much for purchasing an **ascaso** product. This machine makes the best espresso coffee and delicious cappuccinos.

Your coffee machine has been designed and built using the latest technological computing and engineering innovations. It is therefore a high-quality, safe and reliable product.

## **Introduzione**

Grazie per avere acquistato un prodotto **ascaso**. Vi permetterà di preparare un ottimo espresso e deliziosi cappuccini.

La vostra macchina per il caffè è stata progettata e costruita con le ultime innovazioni tecnologiche, tanto di ambito informatico quanto ingegneristico: il risultato è quindi un prodotto di alta qualità, sicuro e affidabile.

## **Introduction**

Merci d'avoir choisi **ascaso**. Votre machine à café vous offrira le meilleur des cafés espresso et de délicieux cappuccinos.

Elle a été conçue et fabriquée en appliquant les dernières innovations technologiques en matière d'informatique et d'ingénierie.

Le résultat est donc un produit de premier choix, sûr et fiable.



## Índice

1. Características técnicas
2. Esquema. Puesta en marcha.
3. Programación cantidad de café
4. Preparación del café
5. Preparación del capuccino
6. Preparación agua caliente
7. Mantenimiento y limpieza
8. Seguridad
9. Garantía
10. Declaración de conformidad CE
11. Tabla de consulta rápida
12. Alarmas

## 1. Características técnicas

	230VA50-Hz		120VAC - 60 Hz		PESO (Kg)	DIMENSIONES (LxHxP)*	CAPACIDAD DEPOSITO (L)
	POTENCIA (W)	INTENSIDAD (A)	POTENCIA (W)	INTENSIDAD (A)			
BAR 1GR POD / KAP / ONE	2200	10	2200	18	24	440x450x540	5
BAR 2GR COMPACTA POD / KAP / ONE	3200	14	3200	27	34	560x450x540	10
BAR 3GR POD/KAP/ONE	4200	18	4200	35	44	700x450x540	10

Capacidad caldera vapor (todos los modelos): 4 l

## Características

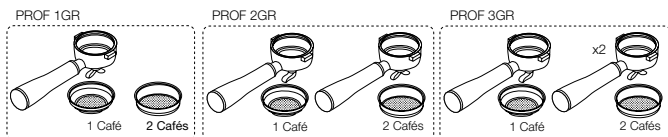
- Carrocería de acero pintado epoxi y acero inoxidable.
- Sistema intercambiador con conductos de acero inoxidable.
- Control electrónico de temperatura.
- Sistema ON/OFF independiente en cada grupo y caldera de vapor.
- Caldera para vapor y agua caliente de acero inoxidable (4L).
- Llenado automático de caldera.
- Manómetro presión caldera.
- Salidas independientes de vapor y agua (grifos profesionales).
- Calienta-tazas.
- Zona de trabajo iluminada, interruptor ON/OFF independiente.
- Presión máxima de red admitida: 1MPa.
- Presión mínima de red admitida: 0.1 MPA.



Porta fijo  
(sólo monodosis)

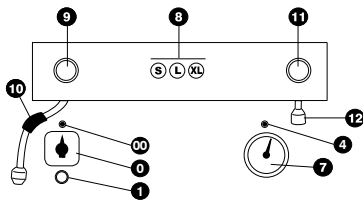
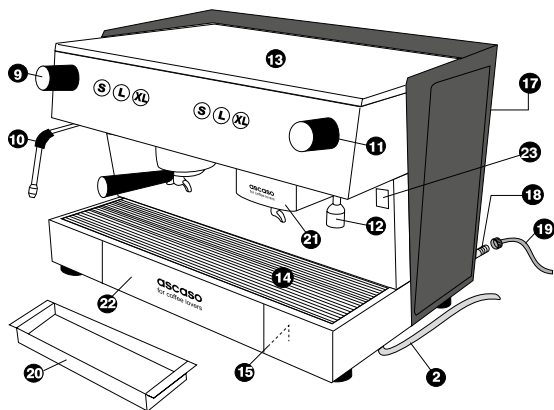


Porta cápsula  
(sólo cápsulas)



## 2. Esquema. Puesta en marcha

- 0 Interruptor general
- 00 Piloto ON/OFF general
- 1 Interruptor ON/OFF grupo café (uno para cada grupo).
- 2 Tubo desagüe
- 4 Piloto función caldera
- 7 Manómetro presión caldera
- 8 Botonera electrónica. Dosificación electrónica café S-L-XL
- 9 Mando vapor
- 10 Tubo salida vapor
- 11 Mango agua
- 12 Salida agua
- 13 Superficie caliente-tazas
- 14 Rejilla
- 15 Bandeja desagüe
- 16 Cajón depósito agua (modelos depósito)
- 17 Tapa lateral
- 18 Manguito 3/4 (modelos RED)
- 19 Flexo conexión red (modelos RED)
- 20 Cubeta para desagüe (opcional)
- 21 Grupo cápsula (BAR KAP)
- 22 Cajón cápsulas usadas (BAR KAP)
- 23 Interruptor iluminación zona trabajo



## ascaso

El instalador deberá leer atentamente este manual antes de efectuar la puesta en marcha.

El operador ha de ser una persona adulta y responsable.

En caso de surgir cualquier tipo de anomalía contacte con su distribuidor.

### Puesta en marcha

Comprobar que la tensión eléctrica es la misma que aparece en la placa de la máquina.

● **Máquina conectada a red**, conectar el tubo de desagüe **2**.

Conectar la máquina a la toma de red mediante el flexo **19** y dejar el grifo de red abierto.

● **Máquina con depósito**, llenar mínimo 3 litros de agua el depósito situado en la parte lateral **16**.

#### ● Para ambos modelos

Conectar la máquina a la red eléctrica y poner en marcha mediante el giro del interruptor ON/OFF **0**, llevándolo a la posición 1 (sólo café) o 2 (café y vapor). Se iluminará el piloto ON/OFF general **00**. Conectar los grupos de café mediante el interruptor (1).

Una vez el proceso de llenado ha finalizado, la máquina se prepara para alcanzar las condiciones de funcionamiento: Los botones S-L-XL de cada botonera **8** se iluminan alternativamente, indicando que el grupo de café está en proceso de calentamiento. Una vez alcanzada la temperatura de consigna, las 3 teclas quedan iluminadas de manera permanente.

**Nota.** Las botoneras **8** de cada grupo de café sólo quedan iluminadas si los interruptores ON/OFF **1** de cada grupo están activados. De otra forma las teclas S-L-XL quedan apagadas.

Si el interruptor general **0** está en posición 2, el piloto función caldera **4** quedará iluminado,

indicando que la caldera está calentando, hasta que ésta alcance una presión de aproximadamente 1,5 bar, indicada en el manómetro **7**. La caldera estará dispuesta para dispensar agua y vapor en aproximadamente 20 minutos.

Es normal que al inicio del servicio de vapor le salga por el tubo **10** un poco de agua, por lo que recomendamos posicione el tubo en la bandeja de desagüe **15**.



### Atención

Si por cualquier motivo no le llega agua a la caldera, parpadeará la botonera izquierda y dejará de funcionar la máquina.

En ambos casos desconectar mediante el interruptor **0** y comprobar el abastecimiento de agua manual o red, volver a conectar la máquina llevando el interruptor general a la posición 1 ó 2.



**Recomendamos utilizar agua de mineralización débil.** La calidad del agua afectará al sabor y calidad de su café, además de evitar averías en el futuro. Consulte nuestros filtros especiales anti-cal (opción).

## 3. Programación de la cantidad de café

Funciones de la botonera **8** electrónica.

**S:** café corto

**L:** café largo

**XL:** continuo (volver a pulsar para cortar dosis)



Para programar la cantidad de café, con la máquina encendida y preparada para hacer café (teclas de la botonera **8** encendidas de manera permanente), pulsar durante 5 ó 6 segundos el pulsador de programación XL hasta que quede iluminado de manera intermitente mientras las teclas S y L están iluminadas de manera fija.

Pulsar entonces la tecla de la selección que quiera programar (S o L), que queda iluminada de manera intermitente al mismo tiempo que las teclas L y XL quedan apagadas. Se inicia el proceso de erogación.

Una vez obtenida la cantidad deseada, pulse de nuevo la tecla S o L perteneciente a la selección que este programando. Se detiene el proceso de erogación y las teclas S-L-XL quedan iluminadas de manera fija. La selección queda programada.

**! Atención** En máquinas de 2 y 3 grupos, al programar el grupo izquierdo, automáticamente quedan programados con los mismos parámetros de volumen los situados más a la derecha de este.

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

## 4. Preparación del café

Compruebe su sistema: Molido, monodosis o cápsula..

### Molido (porta móvil)

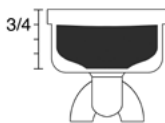
Puede utilizar cualquier tipo de café. Para resultados óptimos, aconsejamos utilice mezclas preparadas para la elaboración de café "espresso" ya que el punto de molido será el adecuado. Si el café sale muy rápida o muy lentamente, hará falta cambiar el tipo de café por otro molido más fino o más grueso y experimentar con el prensado según nuestras preferencias.

Los pasos a seguir son:

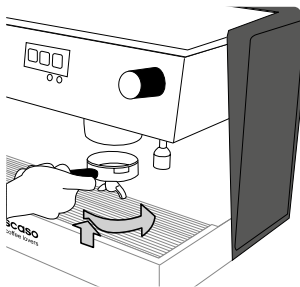
1. Debe tener la máquina conectada. Coloque el portafiltro (con filtro) en el grupo.
2. Las teclas S-L-XL de la botonera **8** deben

estar iluminadas de manera permanente, lo que indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura idónea para hacer café.

3. Accione la tecla XL (salida de café continuo) de la botonera **8** y deje pasar agua por el grupo. Realice esta acción antes de hacer el café, eliminará residuos y equilibrará la temperatura para un óptimo servicio.
4. El cacillo debe quedar lleno 3/4 partes de su capacidad, una vez prensado.



5. Limpie los residuos de café que se hayan depositado en los bordes del cacillo para que el ajuste sea perfecto.
6. Introduzca el portafiltro en el grupo partiendo de su izquierda y girando hacia la derecha con la suficiente presión final.



7. Coloque las tazas o taza sobre la rejilla y accione la botonera **8** en la selección deseada (S/corto; L/largo; XL/continuo). La extracción perfecta de un espresso requiere de 20/25 segundos.

## ascaso

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

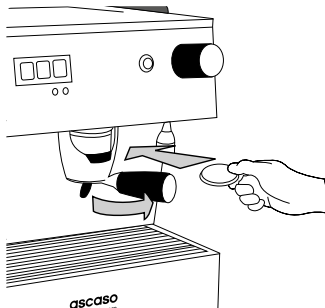
### Consejos generales

1. El portafiltro siempre debe ir colocado en la máquina para que se mantenga caliente. En posición cerrado.
2. Colocar las tazas en el calienta-tazas **13**. 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.

### Monodosis (porta fijo)

Los pasos a seguir son:

1. Seguir los puntos 1 y 2 como en apartado de café molido.
2. Colocar pastilla en el portafiltro y girarlo suavemente a la derecha hasta su tope. No hacer fuerza, el cierre es suave.



3. Punto 7 y notas como en apartado anterior.

**!** **Atención**

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

### Cápsulas (Bar Kap)

Los pasos a seguir son:

1. Seguir los puntos 1 y 2 como en apartado de café molido.
2. Abra el cajón **21** y coloque la cápsula en su interior.
3. Cierre el cajón **21** hasta que llegue al final del recorrido, notará un click.
4. Punto 7 y notas como en apartado anterior.

**!** **Atención**

Si el cajón **21** no llega a su posición final al cerrarse, la máquina no dispensará café como medida de seguridad para evitar dañar el mecanismo interior.

Atención! Cuando el cajón de cápsulas usadas **22** llegue a su límite, la máquina avisará haciendo que las teclas S y XL de las botoneras **8** parpadeen mientras que la tecla L queda apagada. Durante este proceso no es posible realizar servicios de café. Una vez vaciado y colocado de nuevo, la máquina volverá a estar preparada para funcionar.

## 5. 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

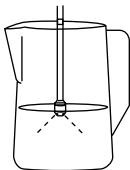
- El manómetro **7** indicará la presión de la caldera 1. 2/1,5 bar. La caldera estará dispuesta para dispensar agua y vapor (aprox. 20/22 min.)

- Gire el mando vapor **9**. 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 **10** en la leche a calentar. Llene hasta 1/ 3 de la jarra.

### 1. TEXTURA: Obteniendo crema

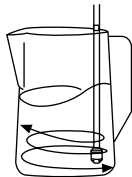
Para obtener la consistencia denominada "terciopelo", se debe situar el tubo cappuccinador justo por debajo de la superficie de la leche. Abrimos el mando vapor y movemos el tubo en diferentes ángulos (siempre bajo la superficie de la leche) hasta conseguir un efecto de emulsión gracias a la circulación del aire. Una vez texturada, el volumen de la leche puede ser del doble.



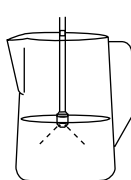
Por favor, recuerde que debe mover la jarra y el tubo de vapor, siempre asegurándose que trabaja en la zona más superficial de la leche. Tras esta operación, la leche está texturada pero aún está fría.

### 2. TEMPERATURA: Calentando la leche

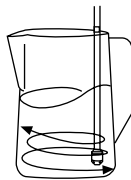
Una vez obtenida la textura, sumergimos el tubo de vapor **10** en la jarra a más profundidad. Realizamos movimientos circulares para calentar la leche en todo su volumen hasta que alcance la temperatura deseada.



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



Texturar



Calentar

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

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

**Consejo.** El espresso es extractado a 75-80 °C. La leche está texturada y caliente entre 55 °C-70 °C. Es importante conservar estas temperaturas al servir, por lo que se deben calentar las tazas usando la zona 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.

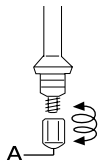
La crema puede ser excesivamente fina y sin consistencia.

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 hacer salir vapor durante 5 segundos para limpiar el conducto y evitar que se obture. Para limpiar los orificios de absorción (A) puede usar un clip. Asegúrese de que el tubo está libre de obstáculos.



## 6. Preparación de agua caliente

Ponga una taza o recipiente bajo la salida de agua **12**. Accione el mando **11** para obtener agua. Girar el mando para cerrar la salida de agua, cuando haya obtenido la cantidad deseada.

## 7. 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.

### 1- Limpieza diaria:

- Para limpiar el exterior de la máquina use alcohol de 96° o productos específicos para acero inoxidable.
- Extraiga la bandeja periódicamente para limpiarla.
- Si no se va a utilizar la máquina en largo tiempo, vacíe el depósito de agua.
- Inmediatamente después del uso, limpie el tubo de vapor con un trapo húmedo.
- Al finalizar la jornada, limpiar el tubo de vapor, retirando los restos de leche. Para ello, preparar una solución de 25 mL del limpiador específico para tubos de vapor Ascaso V.142 o V.144 en 1/2 litro de agua fría. Una vez preparado, introducir el tubo de vapor, abriendo y cerrando el grifo unas 10 veces, manteniéndolo abierto unos 10 segundos. Una vez finalizado el proceso, repetir con agua limpia para retirar restos de producto del tubo de vapor.
- Cazoleta de desagüe. Limpiar la cazoleta de restos de café y residuos recogidos con una cucharilla.

### 2- Limpieza circuito interno, periodicidad trimestral o cada 3.000-6.000 cafés por grupo.

Para la limpieza del circuito interno de la máquina, así como de la unidad de erogación, utilizar el producto Ascaso Coffee Washer V.100. Este producto es también útil para la descalcificación de la máquina. Una descalcificación

regular de su cafetera, contribuirá a asegurar una excelente calidad del café y a prolongar la vida útil del aparato.

Para prevenir problemas de cal, también puede utilizar filtros de tratamiento del agua. No obstante, se recomienda realizar la operación de limpieza adecuada a su consumo. El uso de los filtros y el Coffee Washer le ayudarán a prolongar la vida de la cafetera en un estado óptimo.



### Atención

La operación de limpieza del circuito interno debe ser llevada a cabo por personal técnicamente cualificado. Si el proceso no se realiza correctamente puede implicar la entrada de producto limpiador en la caldera de vapor/agua caliente. Consulte a su distribuidor.

### 3- Limpieza específica sistema porta móvil

- Ducha y junta, periodicidad semanal. Pasar el cepillo especial Ascaso código V.26 para limpiar las duchas y las juntas del portafiltros.
- Filtros y portafiltros, periodicidad semanal. Preparar una solución compuesta de 2 sobres de "Detergente grupo" código V.100 o 3 cucharadas de polvo detergente código V.101 con 1/2 litro de agua hirviendo en un recipiente de acero inoxidable, plástico o cristal. Que no sea de aluminio o hierro. Sumergir los portafiltros y los filtros en la solución, dejándolos como mínimo 20 minutos. Es preferible dejarlos una noche entera. Pasado este tiempo, sacar las piezas y enjuagarlas abundantemente con agua limpia.
- Limpieza componentes internos, periodicidad semanal. Con la máquina en marcha, cambiar el filtro del café del portafiltros por el filtro ciego suministrado. Vaciar un sobre de "Detergente grupo" código V.100 en el filtro ciego y fijarlo en el grupo. A continuación, pulsar la tecla XL, dejando que la bomba funcione durante aproximadamen-

te 7 segundos. Parar el funcionamiento pulsando de nuevo la tecla XL. Repetir el proceso 5 veces a intervalos de 3 segundos. Este proceso disuelve el polvo contenido en el filtro ciego, limpiando los conductos y la electroválvula, así como las duchas y difusores del grupo. Puede repetir este proceso las veces que sean necesarias y hasta que por la descarga del grupo aparezca agua limpia. Una vez finalizado, sacar el portafiltros y accionar el grupo durante 30 segundos haciendo pasar agua limpia.

### 4- Limpieza específica sistema porta fijo.

- Filtros, periodicidad quincenal. Preparar una solución compuesta de 2 sobres de "Detergente grupo" código V.100 o 3 cucharadas de polvo detergente código V.101 con 1/2 litro de agua hirviendo en un recipiente de acero inoxidable, plástico o cristal. Que no sea de aluminio o hierro. Sumergir los filtros en la solución, dejándolos como mínimo 20 minutos. Es preferible dejarlos una noche entera. Pasado este tiempo, sacar las piezas y enjuagarlas abundantemente con agua limpia.
- Grupo, periodicidad semestral o cada 15.000-20.000 cafés por grupo.



### Atención

La operación de limpieza del grupo debe ser llevada a cabo por personal técnicamente cualificado. Si el proceso no se realiza correctamente puede implicar el deterioro prematuro de sus componentes debido a una incorrecta manipulación. Consulte a su distribuidor.

### 5- Limpieza específica sistema cápsula (BAR KAP).

- Limpieza del grupo de café con la cápsula vacía, periodicidad diaria. Con la máquina conectada y lista para funcionar, introduzca la cápsula vacía en el cajón **21**. Pulse

## ascaso

el botón XL de la botonera **8** permitiendo que salga agua a través de la salida de café durante aproximadamente 30 segundos. Al finalizar el proceso, abra y cierre el cajón **21**, la cápsula vacía caerá en el cajón de cápsulas usadas **22**.

- Grupo, periodicidad semestral o cada 15.000-20.000 cafés por grupo.



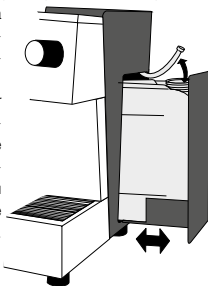
### Atención

La operación de limpieza del grupo debe ser llevada a cabo por personal técnicamente cualificado. Si el proceso no se realiza correctamente puede implicar el deterioro prematuro de sus componentes debido a una incorrecta manipulación. Consulte a su distribuidor.

**Nota.** Recomendamos no dejar café molido, monodosis o cápsulas en el portafiltros o cajón. El café dejará residuos que afectarán a la limpieza de la cafetera y al sabor del café. Si eso ocurriera, deje pasar una carga de agua, o usar la cápsula de limpieza en modelos BAR KAP.

### 6- Limpieza del depósito de agua

(sólo modelos depósito). Extraer el depósito por el lateral de la máquina. Enjuagar con agua limpiando el interior. Puede encontrar toda la información a cerca de la limpieza y mantenimiento de su máquina de café en [www.ascaso.com](http://www.ascaso.com).



## 8. Seguridad

- El aparato es sólo apto para ser instalado en lugares donde su uso y mantenimiento esté restringido al personal cualificado.
- No permitir que el aparato sea manipulado por niños o personas inexpertas.
- No intervenir para trabajos de limpieza o mantenimiento con la clavija enchufada.
- No desconectar la cafetera tirando del cable de alimentación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio post-venta o por personal cualificado similar con el fin de evitar peligro.
- Nunca poner en marcha un aparato defectuoso o con cable de alimentación en mal estado.
- No manipular el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.
- Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable, inaccesible a niños o animales y alejadas de superficies calientes (placas para cocinar...).
- No se debe sumergir en agua.
- En caso de avería o mal funcionamiento apagar el aparato y desenchufarlo de la red, no se debe intentar repararlo o intervenir directamente. Llamar a su servicio técnico.
- Este aparato no está destinado a ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- Este aparato no ha sido diseñado para uso exterior.
- No utilizar este aparato si la temperatura ambiente es superior a 40°C o inferior a 0°C.

- No utilizar mangueras de conexión ya utilizadas, utilice siempre las suministradas con el aparato.

**El no respetar estas advertencias puede comprometer la seguridad tanto del aparato como del usuario.**

**Guarde y conserve en buenas condiciones este manual de instrucciones.**

## 9. 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.

Este 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.

## 10. Declaración de conformidad CE

**ASCASO FACTORY SLU** declara que el producto que se refiere esta declaración —**Máquina de café espresso**—, es conforme a los requisitos de la Directiva de 14 de junio 1989 sobre la aproximación de las leyes de los Estados Miembros con relación a la maquinaria (89/392/CEE) sobre material eléctrico (73/23/CEE) y sobre compatibilidad electromagnética (89/396/CEE).

# 11. Tabla de consulta rápida

Posibles problemas	Causas	¿Qué hacer?
El café no está caliente.	La cafetera no ha llegado a la temperatura justa. Accesorios fríos (taza, portafiltros).	Esperar a que los grupos de café alcancen la temperatura correcta. Ver consejos generales, punto 5.
El café sale muy deprisa (molido).	El molido es demasiado grueso, y/o no está bien prensado. Cantidad de café molido insuficiente.	Utilizar café para espresso. Experimentar con más o menos prensado. Llene hasta el borde del cacillo.
El café sale muy deprisa (monodosis).	El molido es demasiado grueso, hay poca cantidad de café y/o no está bien envasado.	Regular la presión de trabajo mediante la válvula de expansión situada a la entrada de cada grupo de café. Este proceso debe ser realizado por personal cualificado técnicamente.
El café no es cremoso.	El molido es demasiado grueso. El café está poco prensado. El café está pasado o no es de buena calidad.	Utilizar café para espresso. Experimentar con más o menos prensado. Cambiar tipo café. Utilice café fresco y recién molido.
El café no sale o lo hace muy lentamente.	No hay agua en el depósito o está mal colocado. El molido es muy fino o está demasiado prensado. El cacillo y/o ducha están obturados. Aparato con cal. La presión de trabajo es insuficiente.	Llenar depósito o colocarlo bien. Utilizar café para espresso. Experimentar con prensado. Limpiar cacillo y/o ducha. Limpiar el aparato. Ver punto 8. Aumentar la presión de trabajo mediante la válvula de expansión situada a la entrada de cada grupo de café. Este proceso debe ser realizado por personal cualificado técnicamente.
Hay mucha agua en el cacillo tras haber hecho el café.	El café no se ha prensado correctamente. Cantidad insuficiente de café en el cacillo.	Prensar correctamente. Ver punto 5. Aumentar la cantidad de café en el cacillo. Ver punto 5.
El café sale por los bordes del cacillo.	Portafiltros no colocado correctamente. Restos de café molido en el borde del cacillo. La junta del cabezal está sucia. La junta del cabezal defectuosa.	Seguir el procedimiento de ajuste de portafiltro. Punto 5. Limpiar el borde del cacillo de restos de café. Limpie la junta con un trapo húmedo. Llamar al servicio de asistencia.
El café no sale (BAR KAP)	No hay cápsula en el interior del cajón. Cajón no cerrado hasta el final. El agua va directamente al cajón de cápsulas usadas.	Introduzca una cápsula en el cajón. Cierre el cajón hasta el final. Revisar salida de café, posible bloqueo, y/o estado membrana accionamiento mecánico. Este proceso debe ser realizado por personal cualificado técnicamente.
La leche no queda cremosa.	Tubo de vapor embozado. Leche en mal estado. Leche caliente o tibia. Temperatura inadecuada.	Limpiar el tubo de vapor. Utilice leche fresca y fría (temperatura de nevera).
La máquina hace mucho ruido.	No hay agua en el depósito. El depósito está mal colocado. Toma de agua fuera del depósito. Problemas en la conexión de red. Café pasado o muy seco.	Llene el depósito de agua. Ajuste el depósito. Colocar tubo dentro del depósito. Comprobar que el grifo de red está abierto. Utilizar café fresco.

\*Con el sistema pastilla o monodosis, los problemas de molienda, cantidad de café y prensado, no existen. Para cualquier anomalía, consulte a su Servicio Técnico.

## 12. Alarmas

Alarmas independientes por grupo, señalizadas sólo en la botonera **8** específica de cada grupo:

	TECLA S	TECLA L	TECLA XL
GRUPO DESCONECTADO	OFF		
CALENTANDO GRUPO	PARPADEO ALTERNATIVO		
CAFÉ CORTO	ON	OFF	OFF
CAFÉ LARGO	OFF	ON	ON
CAFÉ CONTINUO	OFF	OFF	ON
FALLO CAUDALIMETRO	PARPADEO	OFF	OFF
FALLO Sonda TEMPERATURA	OFF		

Alarmas globales, señalizadas todas las botoneras **8**:

	TECLA S	TECLA L	TECLA XL
FALTA DE AGUA EN DEPOSITO O FALTA DE AGUA DE RED	PARPADEO ALTERNATIVO		
LIMITE CONTADOR CAPSULAS (BAR KAP)	PARPADEO	OFF	PARPADEO
CAJON CAPSULAS ABIERTO (BAR KAP)	PARPADEO	ON	ON
TIEMPO MAX. LLENADO CALDERA VAPOR/AGUA	PARPADEO	PARPADEO	OFF
FALLO ELECTRONICO	OFF		

**GUARDE LAS INSTRUCCIONES**



## Contents

1. Technical features
2. Diagram. Start-up.
3. Amount of coffee programme
4. Making coffee
5. Making cappuccino
6. Making hotaking hot water
7. Maintenance and cleaning
8. Safety
9. Warranty
10. EC declaration of conformity
11. Troubleshooting
12. Alarms

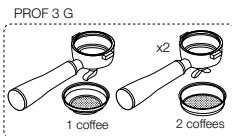
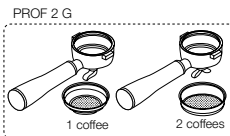
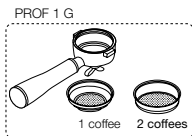
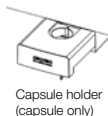
## 1. Technical features

	230 VAC - 50 Hz		120 VAC - 60 Hz		WEIGHT (kg)	DIMENSIONS (LxHxD)*	TANK CAPACITY (L)
	POWER (W)	INTENSITY (A)	POWER (W)	INTENSITY (A)			
BAR 1 G POD / KAP / ONE	2,200	10	2,200	18	24	440x450x540	5
BAR 2 G POD / KAP / ONE	3,200	14	3,200	27	34	560x450x540	10
BAR 3 G POD / KAP / ONE	4,200	18	4,200	35	44	700x450x540	10

Steam boiler capacity (all models): 4 l

## Features

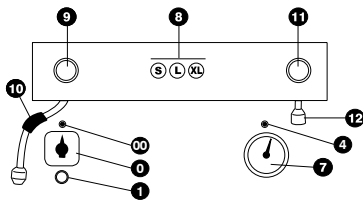
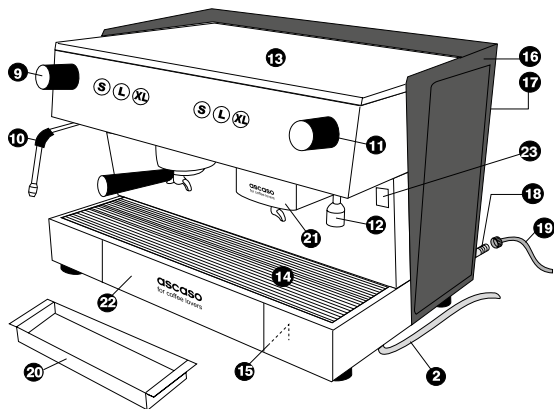
- Body in epoxy-painted steel and stainless steel.
- System exchanger with stainless steel ducts.
- Electronic temperature control.
- Independent ON/OFF system for each group and boiler.
- 4-litre stainless steel boiler for steam and hot water.
- Automatic boiler refill.
- Boiler pressure gauge.
- Independent steam and hot water outlets (professional valves).
- Cup warmer.
- Lit work area, independent ON/OFF switch.
- Maximum mains power supply: 1 MPa.
- Minimum mains power supply: 0.1 MPa.





## 2. Diagram. Start-up

- 0** General switch
- 00** On/Off pilot light
- 1** On/Off switch for each group
- 2** Drain pipe
- 4** Boiler pilot light
- 7** Boiler pressure gauge
- 8** Electronic button pad Electronic S-L-XL coffee measuring
- 9** Steam control
- 10** Steam outlet pipe
- 11** Water control
- 12** Water outlet
- 13** Cup warmer surface
- 14** Grill
- 15** Drainage tray
- 16** Water tank housing (models with tank)
- 17** Side tap
- 18** 3/4 tube (RED models)
- 19** Mains connection flex (RED models)
- 20** Spill tray (optional)
- 21** Capsule group (BAR KAP)
- 22** Used capsule drawer (BAR KAP)
- 23** Work area light switch



The installer must read this manual closely before start-up.

The operator should be an adult and fully competent person.

Should any anomaly occur, please contact your distributor.

## Start-up

Check that the voltage is the same as that indicated on nameplate of the machine.

● **Machine connected to the mains supply**, connect to the drainage pipe **2**.

Connect the machine to the water supply via the flex, **19** leaving the tap open.

● **Machine with tank**, fill the tank on the side with a minimum of 3 litres **16**.

### ● For both models

Connect the machine to the mains power supply and start up by turning the ON/OFF switch **0** to position 1 (coffee only) or 2 (coffee and steam). The general ON/OFF pilot light will come on **00**. Connect the coffee groups using the switch (1).

Once this process has finished, the machine will prepare itself for operation: The S-L-XL buttons **8** will light up alternatively, indicating that the coffee group is heating. Once it has reached the preset temperature, all three will remain lit.

**Note.** The buttons **8** on each coffee group will only be lit if the ON/OFF switches for **1** each group are switched on. If not, the S-L-XL buttons will remain unlit.

If the general switch **0** is in position 2, the boiler pilot light **4** will be lit, indicating that the boiler is heating the water, until the manometer shows a pressure level of approximately 1.5 bar **7**. The boiler will be ready

to provide hot water and steam in about 20 minutes.

It is common for a little water to come out of the nozzle **10** after setting the steam function running. We therefore recommend that you place the nozzle in the drainage tray **15**.

## ! Attention

If, for any reason, water does not reach the boiler, the left-hand button will flash and the machine will stop working.

In both cases, disconnect using the switch **0** and check the water supply, either from the mains supply or manually fill, reconnect the machine by turning the general switch to position 1 or 2.

! **We recommend using water with a low mineral content.** The quality of the water will affect the taste and quality of the coffee as well as help avoid future malfunctions. Check out our special anti-limescale filters (optional).

## 3. Amount of coffee programme

Electronic button **8** functions.

**S:** small coffee

**L:** large coffee

**XL:** continuous (press again to discontinue the dose)



To programme the amount of coffee, with the machine on and ready to make coffee (the buttons will be **8** permanently lit), press for 5 or 6 seconds on the XL programme until it flashes and the S and L buttons remain lit.

Now press the selection you want (S or L), which will flash while the L and XL will be off. The delivery process will begin.

Once you have the amount you want, press S or L again, depending on the programmed selection. The delivery process will stop and the S-L-XL buttons will stay lit. The selection will be programmed.

### **!** Attention

In the 2- and 3-group machines, on programming the left-hand group, they will automatically be programmed to the same volume settings situated to right.

If you want coffee at any time (continuous), press XL. When you have the amount you want, press the button again to stop delivery.

## 4. Making coffee

Check your system: Ground, pod or capsule.

### Ground (mobile filter holder)

Any type of coffee may be used. For the best results, we recommend you use espresso blends as the grind will be perfect. If the coffee comes out very quickly or very slowly, change to a finer or coarser grind and experiment with compactness to suit your preference.

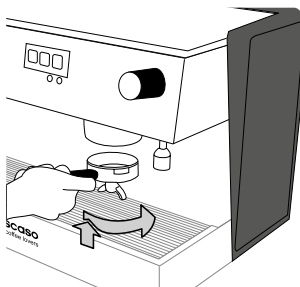
Proceed as follows:

1. The machine must be connected. Place the filter holder (with filter) in the group.
2. The S-L-XL buttons **6** should be permanently lit, showing that the water has reached the perfect temperature to make coffee.
3. Press the XL button (continuous coffee dispenser) **6** and allow water to run through the group. Performing this procedure before making coffee will eliminate residues and establish the temperature for optimal service.

4. The filter must be filled to 3/4 its capacity, once the coffee has been compacted.



5. Clean the coffee residues that have been deposited on the edges of the filter to ensure a perfect fit.
6. Fit the filter holder in the group and turn from left to right, exerting sufficient pressure at the end.



7. Place the cups or cup on the tray and press the button **6** for the chosen coffee type (S/small; L/large; XL/continuous). Perfect espresso extraction takes 20-25 seconds.

### **!** Attention

To obtain optimal quality when making coffee, always use the 1- or 2-coffee filter.

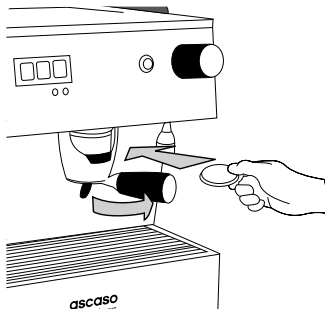
General tips

1. The filter holder must always be fitted in the machine to keep it warm. In the closed position.
2. Place the cups on the cup warmer **13**. Espresso is best at optimal temperature (40°C/105°F).
3. The coffee will continue to drip out for a few seconds after the coffee is switched off.

Pod (fixed filter holder)

Proceed as follows:

1. Follow Points 1 and 2, as in the section for ground coffee.
2. Place a tablet on the filter holder and turn it gently to the right as far as it will go. Do not force it, closure is smooth.



3. Point 7 and notes, as in the previous section.

**!** Attention

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

Capsules (Bar Kap)

Proceed as follows:

1. Follow Points 1 and 2, as in the section for ground coffee.
2. Open the drawer **21** and place the capsule inside.
3. Close the drawer **21** until there's a click.
4. Point 7 and notes, as in the previous section.

**!** Attention

If the drawer **21** does not reach the end position on closing, as a safety measure the machine will not dispense coffee to prevent damage to the interior mechanism.

Attention! When the used capsule drawer **22** is full, the machine will let you know, with the S and XL buttons **8** flashing while L remains off. During this process coffee cannot be made. Once emptied and replaced, the machine will again be ready for operation.

**5. Making cappuccino**

True "cappuccino" contains **25 millilitres of espresso coffee and 125 millilitres of cold steam-whipped milk, which goes from 3 or 4 degrees centigrade** to nearly 55 degrees centigrade. Use **fresh cow's milk** with a protein content of over **3.2 percent and a fat content of 3.5 percent**. Whip only the amount required for one cup in a steel jug to prevent it from mixing with other odours or tastes.

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

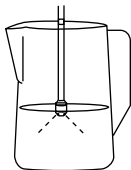
### Preparation

- The pressure gauge **7** will indicate a boiler pressure of 1.2/1.5 bar. The boiler is ready to dispense water and steam (approx. 20-22 min.)
- Turn the steam control knob **9**. It is common for a little water to come out of the nozzle after setting the steam function running. We therefore recommend that you place the nozzle in the drainage tray.
- Put the nozzle **10** in the milk to be heated. Fill the jug up to 1/3 capacity.

### 1. TEXTURE: Obtaining cream

To obtain what is known as a "velvety" consistency, place the frother nozzle just beneath the surface of the milk.

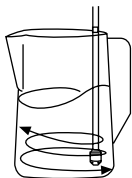
Turn the steam control knob and move the nozzle at different angles (constantly under the surface of the milk) to attain an emulsion with the air circulation. Once textured, the milk may double its volume.



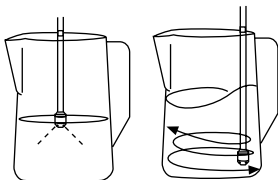
Remember to move the jug and the steam nozzle very close to the surface of the milk. Upon completion of this operation, the milk will be textured but still cold.

### 2. TEMPERATURE: Heating the milk

Once you have obtained the texture, submerge the steam nozzle **10** as far as you can into the jug. Move the jug in circles to heat the milk until it reaches the temperature you want.



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



Texturing

Heating

Remember, do not heat to more than 75°C. Beyond this temperature you will scald the milk and it will not be suitable for cappuccino.

When the operation is complete, turn the knob **9** to close the steam dispenser.

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

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

Possible problems.

The cream may be too thin and lack consistency.

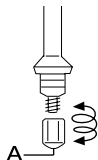
1) A possible reason is that the milk has already been heated.

2) The milk has been overheated (the steam nozzle has been placed too deeply in the jug and the milk has been heated without allowing the air to circulate on the surface) before the required texture has been attained. **Step 1 (texturing) has not been performed properly: and the air has not been allowed to circulate in the milk.**

**Attention!** If the steam or water function has been used uninterruptedly for a long period of time and you notice a reduction in pressure, wait a few moments for the boiler to recover.

**Optimal pressure is 1/1.5 bar.**

**Important.** After each use it is advisable to release steam for 5 seconds to clean the tube and avoid blockage. You can use a clip to clean the absorption holes (A). Make sure the nozzle is free of obstructions.



## 6. Making hot water

Put a cup or other receptacle under the water outlet **12**. Use the control **11** to obtain water. Turn the control to close the water outlet when you have the amount you want.

## 7. Maintenance and cleaning

Cleaning and preventative care of the machine's internal system is vital if an espresso of optimum quality is to be obtained.



### General Notice:

Cleaning and maintenance should be done when the machine is cool and disconnected from the power source. Do not place the machine under water. Not dishwasher safe.

### 1. Daily cleaning:

- To clean the outside of the machine, use 96° alcohol or specific products for stainless steel.
- Remove and clean the tray from time to time.
- If you are not going to use the machine for a long period of time, empty the water tank.
- Immediately after use, clean the steam nozzle with a damp cloth.
- At the end of the day, clean the steam nozzle, removing milk residue. To do this, prepare a solution of 25 ml Ascaso V.142 or V.144 steam nozzle cleaner dissolved in 1/2 litre of cold water. Use this to wash the steam nozzle, opening and closing the tap about 10 times, keeping the tap open for 10 seconds each time. Now repeat the process using clean water to remove any remaining cleaning product from the steam nozzle.
- Drainage vessel. Clean all coffee remains and residues from the vessel using a tea-spoon.

### 2. Cleaning the internal circuit – every three months or after 3,000-6,000 coffees per group.

In order to clean the machine's internal circuit, as well as the delivery unit, use Ascaso Coffee Washer V.100. This product is also useful for descaling the machine. Regularly descaling your coffee machine helps ensure the excellent quality of the coffee and prolong the useful life

of the machine.

To prevent lime-scale buildup, water treatment filters can also be used. However, we recommend cleaning in line with consumption. The use of Coffee Washer filters helps prolong the life of the coffee machine, keeping it in optimum condition.



### Attention

Cleaning of the machine's internal circuit should be carried out by a qualified technician. If it is not done correctly, cleaning product may get into the steam/water boiler. Consult your distributor.

### 3. Cleaning of the mobile filter holder

- Washer and gasket: weekly Use the special Ascaso V.26 brush to clean the filter holder washers and gaskets.
- Filters and filter holders: weekly. Prepare a solution of 2 sachets of V.100 "Group detergent" or 3 sachets of V.101 detergent powder with 1/2 litre of boiling water in a stainless steel, plastic or glass container. It must not be made of aluminium or iron. Immerse the filter holders and the filters in the solution, leaving them for at least 20 minutes and preferably overnight. Next, remove the parts and rinse them in abundant clean water.
- Internal components: weekly. Switch the machine on and change the coffee filter of the filter holder for the blind filter supplied. Empty a sachet of V.100-code "Group Detergent" in the blind filter and place it in the group. Next, press the XL button, letting the pump work for about 7 seconds. Stop by pressing the XL button again. Repeat 5 times at intervals of 3 seconds. This process dissolves the powder contained in the blind filter, cleans the ducts and the solenoid valve, along with the showerheads and group dispensers. This process should be repeated as often as required until clean water ap-

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

### 4. Specific cleaning for fixed filter-holder systems.

- Filters: every fortnight. Prepare a solution of 2 sachets of V.100 "Group detergent" or 3 sachets of V.101 detergent powder with 1/2 litre of boiling water in a stainless steel, plastic or glass container. It must not be made of aluminium or iron. Immerse the filters in solution, leaving them for at least 20 minutes. It is best to leave them overnight. Next, remove the parts and rinse them in abundant clean water.
- Group, every fortnight or every 15,000-20,000 coffees per group.



### Attention

Cleaning of the group should be carried out by a qualified technician. If it is not done correctly, it may cause premature wear and tear on components due to incorrect handling. Consult your distributor.

### 5. Specific cleaning of the capsule system (BAR KAP).

- Cleaning of the coffee group with the capsule empty: daily. With the machine connected and ready to be used, insert the empty capsule into the drawer **21**. Press the XL button **8** and let water to run through the coffee outlet for about 30 seconds. At the end of the process, open and close the drawer **21**, the empty capsule will drop into the used capsules container **22**.
- Group: weekly, or every 15,000-20,000 coffees per group.



### Attention

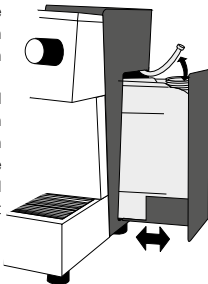
Cleaning of the group should be carried out by a qualified technician. If it is not done correctly, it may cause premature wear and tear on components due to incorrect handling. Consult your distributor.

**Note.** We recommend that you do not leave ground coffee, coffee pods or capsules in the filter holder or drawer. The coffee will leave behind a residue that will affect cleaning and the flavour of the coffee. Should this happen, fill with water and clean, or use the cleaning capsule with BAR KAP models.

### 6. Cleaning the water tank

(only models with tank). Remove the tank from the side of the machine. Clean the inside with water

You can find all the information you need on coffee machine cleaning and maintenance at [www.ascaso.com](http://www.ascaso.com).



## 8. Safety

- The machine is suitable for installation in places where its use and maintenance is undertaken by qualified personnel only.
- Do not allow the machine to be operated by children or the inexperienced.
- Do not carry out cleaning or maintenance while the machine is plugged in.
- Do not disconnect the coffee machine by pulling on the power cord.
- If the power cord is damaged, to ensure safety it should be replaced by the manufacturer, after-sales service or similar qualified personnel only.
- Never start a defective machine or one with a damaged power cord.
- Do not handle the machine with wet feet or hands.
- Place the machine on a flat, stable surface, out of the reach of children and animals and away from hot surfaces (stovetops, etc.).
- Do not place under water.
- In the event of incorrect performance or malfunction, switch the machine off and unplug it. Do not attempt to repair it yourself. Call a service technician.
- This machine is not designed to be used by people with reduced physical, sensorial or mental abilities (including children), or who lack experience or knowledge thereof, except where such persons have had due instruction or supervision regarding the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the machine.
- This appliance is not designed for outside use.
- Do not use this appliance if room temperature is above 40°C or below 0°C.
- Do not use old connecting tubes. Only use those supplied with the machine.



Ignoring these warnings can jeopardise the safety of both the machine and the user.

Keep this instruction manual in a safe place.

## 9. Warranty

The warranty will be the receipt of purchase. Please hold on to it. It must be presented to the After-sales Service in case of malfunction. This machine is guaranteed by the distributor, from the date of purchase, against any manufacturing or parts defect.

The costs of postage or packaging will be met by the user.

This guarantee will be rendered invalid if:

1. There is no receipt of payment.
2. Improper use of the machine has taken place.
3. There are lime-scale deposits or the machine has not been cleaned.
4. The machine has been disassembled by staff outside the Ascaso Official Technical Assistance Network.

## 10. EC declaration of conformity

**ASCASO FACTORY SLU** declares that the product covered by this statement – **Espresso coffee machine** – meets the requirements set out in Council Directive 89/392/EEC of 14 June 1989 on the approximation of the laws of the Member States relating to machinery, Council Directive 73/23/EEC on electrical equipment and Council Directive 89/396/EEC on electromagnetic compatibility.

# 11. Troubleshooting

Possible problems	Causes	What to do?
The coffee is not hot	The coffee is not at the correct temperature. Cold accessories (cup, filter holder).	Wait until the coffee groups reach the correct temperature. See General advice, Point 5.
The coffee comes out very quickly (ground coffee)	The grind you are using is too coarse and/or the coffee has not been properly tamped down. Not enough ground coffee used.	Use espresso coffee. Experiment with tamping the coffee down more or less Fill to the brim of the filter.
The coffee comes out very quickly (pods)	The grind you are using is too coarse, there is not enough coffee or it has not been properly packed.	Regulate the pressure using the expansion valve at the intake to each coffee group. This should be carried out by a qualified technician.
The coffee is not creamy.	The grind you are using is too coarse. The coffee has not been correctly tamped down. The coffee is old or poor quality.	Use espresso coffee. Experiment with tamping the coffee down more or less. Change your coffee. Use freshly ground coffee.
The coffee doesn't come out or does so very slowly.	The water tank is empty or incorrectly placed. The grind you are using is too fine or too tightly tamped down. The filter and/or washer are obstructed. Limescale in the machine. Insufficient pressure.	Fill or correctly replace the tank. Use espresso coffee. Experiment with the way you tamp the coffee down. Clean filter and/or washer. Clean the machine. See Point 8 Increase the pressure using the expansion valve at the intake to each coffee group. This should be carried out by a qualified technician.
There is a lot of water in the filter after making the coffee.	The coffee has not been correctly tamped down. There is not enough coffee in the filter.	Tamp down correctly. See Point 5 Add more coffee to the filter. See Point 5
The coffee comes over the edges of the filter.	The filter holder has not been placed correctly. Coffee grinds on the edge of the filter. The gasket is dirty. The gasket is defective.	Follow the procedure for adjustment of the filter holder. Point 5. Clean the coffee grinds from the edge of the filter. Clean the gasket with a damp cloth. Call the After-sales Service.
The coffee doesn't come out (BAR KAP)	There is no capsule inside the drawer. The drawer is not closed all the way Water goes directly to the used capsule drawer.	Put a capsule in the drawer. Close the drawer all the way Check the coffee outlet for any obstruction and/or the state of the membrane mechanism. This should be carried out by a qualified technician.
The milk won't froth.	Steam nozzle clogged. Milk has gone off. Milk hot or warm. Insufficient temperature.	Clean the steam nozzle. Use fresh, cold milk (refrigeration temperature).
The machine makes a lot of noise.	Water tank empty. The tank is not correctly placed. Water supply is not reaching the tank. Connection problems. Old or very dry coffee.	Fill the water tank. Adjust the water tank. Place the tube in the tank. Check that the tap is open. Use fresh coffee.

\*With the tablet or pod system, there are no problems associated with grind type, amount of coffee or tamping down. In the event of a problem, please call the After-sales Service.

## 12. Alarms

Independent alarms for each group, shown on the specific button panel **8** for each group:

	S BUTTON	L BUTTON	XL BUTTON
GROUP DISCONNECTED	OFF		
HEATING GROUP	FLASHING		
SMALL COFFEE	ON	OFF	OFF
LARGE COFFEE	OFF	ON	ON
CONTINUOUS COFFEE	OFF	OFF	ON
FLOWMETER ERROR	FLASHING	OFF	OFF
TEMPERATURE	OFF		

Global alarms, all buttons showing **8**:

	S BUTTON	L BUTTON	XL BUTTON
INSUFFICIENT WATER IN THE TANK OR WATER SUPPLY PROBLEM	FLASHING		
CAPSULE COUNTER LIMIT (BAR KAP)	FLASHING	OFF	FLASHING
CAPSULE DRAWER OPEN (BAR KAP)	FLASHING	ON	ON
MAX. TIME FILL STEAM/WATER BOILER	FLASHING	FLASHING	OFF
ELECTRONIC FAULT	OFF		

**KEEP THE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE**



## Sommaire

1. Caractéristiques techniques
2. Schéma. Mise en service
3. Programmation de la quantité de café
4. Préparation du café
5. Préparation
6. Préparation de l'eau chaude
7. Entretien et nettoyage
8. Sécurité
9. Garantie
10. Déclaration CE de conformité
11. Tableau de consultation rapide
12. Alarmes

## 1. Caractéristiques techniques

	230 VAC - 50 Hz		120 VAC - 60 Hz		POIDS (kg)	DIMENSIONS (LxHxP)*	CAPACITÉ DU RÉSERVOIR (l)
	PUISSANCE (W)	INTENSITÉ (A)	PUISSANCE (W)	INTENSITÉ (A)			
BAR 1 GR POD / KAP / ONE	2 200	10	2 200	18	24	440 x 450 x 540	5
BAR 2 GR COMPACTE POD / KAP / ONE	3 200	14	3 200	27	34	560 x 450 x 540	10
BAR 3 GR POD / KAP / ONE	4 200	18	4 200	35	44	700 x 450 x 540	10

Capacité de la chaudière vapeur (tous les modèles) : 4 l

### Caractéristiques

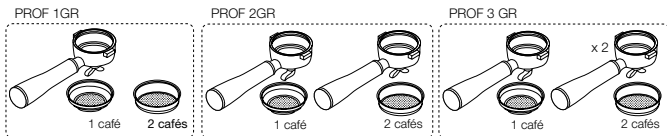
- Carcasse en acier peint époxy et en acier inoxydable
- Système échangeur à tube en acier inoxydable
- Contrôle électronique de la température
- Système ON/OFF indépendant dans chaque groupe et chaudière à vapeur
- Chaudière en acier inoxydable pour vapeur et eau chaude (4 l)
- Remplissage automatique de la chaudière
- Manomètre de pression de la chaudière
- Sorties indépendantes vapeur et eau (robinets professionnels)
- Chauffe-tasses
- Éclairage de la zone de travail, interrupteur ON/OFF indépendant
- Pression réseau maximale autorisée : 1 MPa
- Pression réseau minimale autorisée : 0,1 MPa



Porte-filtre fixé (dosettes uniquement)

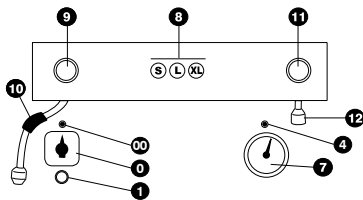
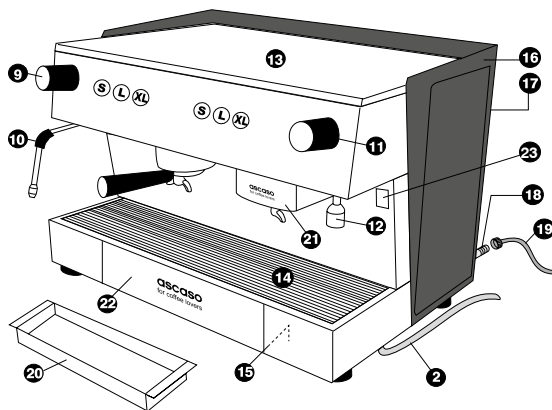


Porte-capsule (capsules uniquement)



## 2. Schéma. Mise en service

- 0** Interrupteur général
- 00** Voyant ON/OFF général
- 1** Interrupteur ON/OFF groupe café (un par groupe)
- 2** Tuyau d'écoulement
- 4** Voyant de fonction de la chaudière
- 7** Manomètre de pression de la chaudière
- 8** Panneau de commande électronique et dosage électronique du café S-L-XL
- 9** Commande de la vapeur
- 10** Buse de sortie de vapeur
- 11** Commande de l'eau
- 12** Sortie de l'eau
- 13** Surface chauffe-tasses
- 14** Grille
- 15** Plateau d'écoulement
- 16** Tiroir du réservoir d'eau (modèles avec réservoir)
- 17** Couvercle latéral
- 18** Raccord 3/4 (modèles raccordés au réseau)
- 19** Flexible de raccordement au réseau (modèles raccordés au réseau)
- 20** Bac d'écoulement (en option)
- 21** Groupe capsule (BAR KAP)
- 22** Tiroir de capsules usagées (BAR KAP)
- 23** Interrupteur d'éclairage de la zone de travail



## ascaso

La personne qui installera l'appareil est tenue de lire attentivement ce manuel avant de procéder à la mise en service.

L'installation doit être effectuée par une personne adulte et responsable.

Consultez votre distributeur en cas d'anomalie.

### Mise en service

Assurez-vous que la tension électrique est la même que celle qui figure sur la plaque signalétique de la machine, située au-dessous de cette dernière.

● **Machine raccordée au réseau** : branchez le tuyau d'écoulement **2**.

Raccordez la machine à la prise de réseau à l'aide du flexible **19** et laissez le robinet général ouvert.

● **Machine équipée d'un réservoir** : versez au moins 3 litres d'eau dans le réservoir situé sur le côté **16**.

#### ● Pour les deux modèles

Raccordez la machine au secteur électrique. Mettez-la en marche en tournant l'interrupteur ON/OFF **0** et en le plaçant en position 1 (café uniquement) ou 2 (café et vapeur). Le voyant ON/OFF général **00** s'allume. Connectez les groupes à café à l'aide de l'interrupteur (1).

Une fois le remplissage terminé, la machine se prépare pour atteindre les conditions de fonctionnement nécessaires : les touches S-L-XL de chaque panneau de commande **8** s'allument en alternance pour indiquer que le groupe à café monte en température. Lorsque la température de consigne est atteinte, les 3 touches restent allumées en permanence.

**Remarque** : le panneau de commande **8** de chaque groupe à café ne reste allumé que si les interrupteurs ON/OFF **1** de chaque groupe sont activés. Dans le cas contraire, les touches S-L-XL restent éteintes.

Si l'interrupteur général **0** se trouve en position 2, le voyant de fonction de chaudière **4** reste allumé pour indiquer que la chaudière se trouve en cours de chauffage jusqu'à ce qu'elle atteigne une pression d'environ 1,5 bar (valeur indiquée sur le manomètre **7**). La chaudière sera prête à distribuer de l'eau et de la vapeur après environ 20 minutes.

Il est normal qu'un peu d'eau sorte par la buse **10** au début du service vapeur. Nous recommandons d'orienter la buse vers le plateau d'écoulement **15**.

### ! Attention !

Si la chaudière ne parvient pas à s'alimenter en eau pour quelque raison que ce soit, le panneau de commande gauche se met à clignoter et la machine s'arrête de fonctionner.

Le cas échéant, coupez la machine à l'aide de l'interrupteur **0** et vérifiez qu'elle est correctement alimentée (alimentation manuelle ou réseau). Une fois le problème résolu, replacez l'interrupteur général en position 1 ou 2.

! **Nous recommandons d'utiliser de l'eau à faible minéralisation.** En plus d'éviter de futures pannes, la bonne qualité de l'eau améliore le goût et la qualité de votre café. Renseignez-vous sur nos filtres spéciaux antitartre (en option).

## 3. Programmation de la quantité de café

Fonctions du panneau de commande **8** électronique :

**S** : café court

**L** : café long

**XL** : écoulement continu (appuyez de nouveau pour interrompre l'écoulement)



Pour programmer la quantité de café, veillez à ce que la machine soit allumée et prête à faire

du café (touches du panneau de commande **B** allumées en permanence), et maintenez la touche de programmation XL enfoncée pendant 5 ou 6 secondes jusqu'à ce qu'elle se mette à clignoter (les touches S et L continuent de rester allumées).

Appuyez alors sur la touche de la sélection à programmer (S ou L). La touche choisie se met à clignoter tandis que les touches L et XL s'éteignent. Le processus de distribution démarre.

Après avoir obtenu la quantité souhaitée, appuyez de nouveau sur la touche S ou L de la sélection en cours de programmation. La distribution s'arrête et les touches S-L-XL restent allumées. La sélection est alors programmée.

**!** **Attention :** sur les machines à 2 et 3 groupes, la programmation du groupe de gauche est automatiquement appliquée à l'identique (mêmes paramètres de volume) sur le groupe situé le plus à droite de celui-ci.

Pour obtenir un écoulement continu de café, appuyez sur la touche XL. Après avoir obtenu la quantité souhaitée, appuyez de nouveau sur la touche XL pour couper la distribution.

## 4. Préparation du café

Vérifiez votre système : moulu, dosette ou capsule.

### Moulu (porte-filtre amovible)

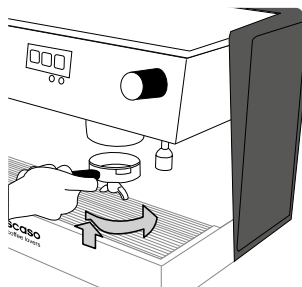
N'importe quel type de café peut être utilisé. Pour un résultat optimal, nous préconisons l'utilisation de mélanges élaborés pour la préparation de café expresso, leur point de mouture étant idéal. Si le café coule très rapidement ou très lentement, il est nécessaire de changer de mouture par une autre plus ou moins fine et d'adapter le passage en fonction du résultat souhaité.

La procédure à suivre est la suivante :

1. La machine doit être branchée. Placez le porte-filtre (avec filtre) dans le groupe.
2. Lorsque les touches S-L-XL du panneau de commande **B** restent allumées de façon permanente, cela signifie que la cafetière a atteint la température idéale pour la préparation du café.
3. Appuyez sur la touche XL (sortie de café continue) du panneau de commande **B**, et laissez passer de l'eau par le groupe. En réalisant cette opération avant de faire le café, vous éliminez les restes et équilibrez la température pour un service optimal.
4. Le doseur doit rester plein à 3/4 de sa capacité après le serrage.



5. Nettoyez les restes de café qui se sont déposés sur les bords du doseur, de manière à ce qu'il s'ajuste parfaitement.
6. Introduisez le porte-filtre dans le groupe en allant de gauche à droite et en appliquant une pression finale suffisante.



7. Placez la ou les tasses sur la grille et appuyez sur la touche souhaitée **8** (S/court ; L/long ; XL/continu). La durée idéale d'infusion d'un café est de 20-25 secondes.

**Attention !** Pour obtenir une qualité d'extraction optimale du café, utilisez toujours le filtre adéquat pour 1 ou 2 cafés.

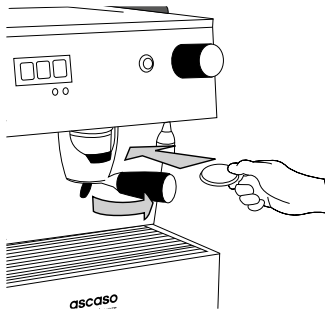
### Conseils généraux

1. Le porte-filtre doit toujours être en place sur la machine de manière à rester chaud (en position fermée).
2. Disposez les tasses sur le chauffe-tasses **13**. La chaleur (température optimale 40 °C) améliore l'expresso.
3. Lorsque l'interrupteur de café s'éteint, de petites gouttes continuent de couler pendant quelques secondes.

### Dosettes (porte-filtre fixe)

La procédure à suivre est la suivante :

1. Suivez les points 1 et 2 de la rubrique relative au café moulu.
2. Mettez en place la pastille dans le porte-filtre et tournez ce dernier délicatement vers la droite jusqu'en butée. Ne forcez pas, le blocage doit se faire en douceur.



3. Le point 7 et les remarques sont identiques à ceux de la rubrique précédente.

**Attention !**

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

### Capsules (Bar Kap)

La procédure à suivre est la suivante :

1. Suivez les points 1 et 2 de la rubrique relative au café moulu.
2. Ouvrez le tiroir **21** et placez la capsule.
3. Refermez le tiroir **21** jusqu'à ce que vous entendiez clic.
4. Le point 7 et les remarques sont identiques à ceux de la rubrique précédente.

**Attention !**

Par mesure de sécurité et pour éviter d'endommager le mécanisme intérieur, la machine ne distribue pas de café lorsque le tiroir **21** n'est pas correctement refermé.

Attention ! Lorsque le tiroir de capsules usagées **22** atteint sa limite de capacité, les touches S et XL du panneau de commande **8** se mettent à clignoter et la touche L s'éteint. Dans ce cas, aucun café ne peut être préparé. La machine se retrouve prête à fonctionner à partir du moment où le tiroir a été vidé et remis en place.

## 5. Préparation

Le « cappuccino » authentique se compose de **25 millilitres de café expresso et de 125 millilitres de lait froid émulsionné à la vapeur, qui passe de 3 °C ou 4 °C à près de 55 °C**. Utilisez du **lait de vache frais** avec une teneur en protéines d'environ **3,2 % et 3,5 % de graisse**, et émulsionné (uniquement la quantité nécessaire pour une tasse) dans un récipient en acier (carafe) pour éviter le mélange avec d'autres odeurs ou saveurs.



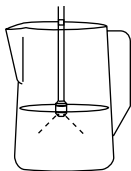
La densité de la crème doit être uniforme sans présenter de séparation avec le liquide, ni de trous ou de bulles.

### Préparation

- Le manomètre **7** indique la pression de la chaudière 1,2/1,5 bar. La chaudière sera prête à distribuer de l'eau et de la vapeur après environ 20 à 22 minutes.
- Tournez la commande de la vapeur **9**. Il est normal qu'un peu d'eau sorte par la buse au début du service vapeur. Nous recommandons d'orienter la buse vers le plateau d'écoulement.
- Introduisez la buse **10** dans le lait à chauffer. Remplissez jusqu'à 1/3 de la carafe.

### 1. TEXTURE : Obtenir de la crème

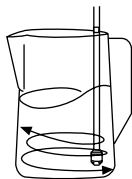
Pour obtenir la consistance veloutée, il est nécessaire de placer la buse du cappuccinateur juste en dessous de la surface du lait. Ouvrez la commande vapeur et déplacez la buse à différents angles (toujours sous la surface du lait) jusqu'à obtenir un effet d'émulsion grâce à la circulation de l'air.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



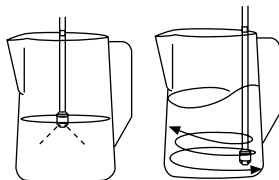
N'oubliez pas qu'il est nécessaire de bouger la carafe et la buse de vapeur, en vous assurant toujours que vous travaillez dans la zone la plus en surface du lait. Une fois l'opération terminée, le lait est texturé mais encore froid.

### 2. TEMPÉRATURE : Chauffer le lait

La texture ayant été obtenue, plongez la buse de vapeur plus **10** en profondeur dans la carafe. Réalisez des mouvements circulaires pour chauffer le lait dans tout son volume, jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.



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



Texturer

Chauffer

Rappelez-vous de ne pas chauffer le lait à plus de 75 °C. Au-delà de cette température, le lait tourne et perd ses propriétés pour le cappuccino. Une fois l'opération terminée, tournez le bec **9** pour fermer la sortie de vapeur.

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

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

## ascaso

Problèmes possibles.

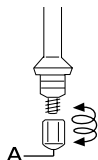
La crème peut être excessivement fine et sans consistance.

1) Une des raisons peut être que le lait aurait déjà été chauffé auparavant.

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

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

**Important.** Après chaque utilisation, il est souhaitable d'expulser la vapeur pendant 5 secondes afin de nettoyer le conduit et d'éviter qu'il ne se bouche. Un trombone peut être utilisé pour nettoyer les orifices d'absorption (A). Assurez-vous que la buse ne soit pas obstruée.



## 6. Préparation de l'eau chaude

Placez une tasse ou un récipient sous la sortie d'eau 12. Tournez la commande 11 pour faire couler de l'eau. Tournez la commande pour fermer la sortie d'eau lorsque la quantité souhaitée a été obtenue.

## 7. Entretien et nettoyage

Le nettoyage et l'entretien préventif de l'intérieur de votre machine sont d'une importance capitale si vous souhaitez un espresso de qualité.



### Avertissement général :

Le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés lorsque l'appareil est froid et hors tension. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Ne mettez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.\*

### 1- Nettoyage quotidien :

- pour nettoyer l'extérieur de la machine, utilisez de l'alcool à 96° ou des produits spécifiquement conçus pour l'acier inoxydable.
- Retirez régulièrement le plateau pour le nettoyer.
- Si la machine ne doit pas être utilisée pendant un certain temps, videz le réservoir d'eau.
- Immédiatement après l'avoir utilisée, nettoyez la buse vapeur à l'aide d'un linge humide.
- À la fin de la journée, retirez tous les restes de lait présents au niveau de la buse de vapeur. Pour ce faire, préparez une solution de 25 ml du produit nettoyant spécifique pour buses de vapeur Ascaso V.142 ou V.144 dans ½ litre d'eau froide. Une fois la préparation terminée, plongez-y la buse de vapeur en ouvrant et en fermant le robinet une dizaine de fois et en la laissant ouvert pendant environ 10 secondes. Une fois l'opération terminée, répétez le processus avec de l'eau propre pour éliminer les restes de produit de la buse de vapeur.
- Bonde d'évacuation : récupérez les restes de café et les déchets à l'aide d'une petite cuillère.

## 2- Nettoyage du circuit interne (tous les 3 mois ou tous les 3 000-6 000 cafés par groupe)

Utilisez le produit Ascaso Coffee Washer V.100 pour nettoyer le circuit interne de la machine ainsi que l'unité de distribution. Ce produit est également utile pour le détartrage de la machine. Un détartrage régulier de votre cafetière contribue à assurer une excellente qualité du café et à prolonger la vie utile de l'appareil.

Afin de prévenir les problèmes de tartre, vous pouvez également utiliser des filtres de traitement de l'eau. Toutefois, il est recommandé d'effectuer le nettoyage en fonction de votre consommation. L'utilisation des filtres et du Coffee Washer vous aidera à conserver la cafetière dans un état optimal plus longtemps.



### Attention !

L'opération de nettoyage du circuit interne doit être effectuée par un personnel techniquement qualifié. La mauvaise exécution de cette opération peut provoquer la pénétration de produit nettoyant dans la chaudière à vapeur/eau chaude. Veuillez consulter votre distributeur.

## 3- Nettoyage spécifique du système porte-filtre amovible

- Douche et joint (toutes les semaines) : passez la brosse spéciale Ascaso code V.26 pour nettoyer les douches et les joints du porte-filtre.
- Filtres et porte-filtres (toutes les semaines) : préparez une solution composée de 2 sachets de « Détergent pour groupe » (code V.100) ou 3 cuillérées de détergent en poudre (code V.101) mélangés à ½ litre d'eau bouillante dans un récipient en acier inoxydable, en plastique ou en verre. Le récipient ne peut pas être en aluminium ou en fer. Plongez les porte-filtre et les filtres dans la solution pendant au moins 20 minutes. Il est toutefois préférable de les laisser une nuit entière. Ensuite, retirez

les pièces et rincez-les abondamment à l'eau claire.

- Nettoyage des composants internes (toutes les semaines) : remplacez le filtre à café du porte-filtre par le filtre aveugle fourni lorsque la machine est en marche. Videz un sachet de « Détergent groupe » (code V.100) dans le filtre aveugle et fixez-le groupe. Appuyez ensuite sur la touche XL et laissez la pompe tourner pendant environ 7 secondes. Arrêtez la pompe en appuyant une nouvelle fois sur la touche XL. Répétez l'opération 5 fois de suite par intervalles de 3 secondes. Cette opération permet de dissoudre la poussière contenue dans le filtre aveugle et de nettoyer les conduits de l'électrovanne, ainsi que les douches et les diffuseurs du groupe. Cette opération peut être répétée autant de fois que nécessaire et jusqu'à ce que de l'eau claire commence à sortir par la décharge du groupe. Une fois l'opération terminée, enlevez le porte-filtre et actionnez le groupe pendant 30 secondes en faisant passer de l'eau claire.

## 4- Nettoyage spécifique du système porte-filtre fixe

- Filtres (tous les quinze jours) : préparez une solution composée de 2 sachets de « Détergent pour groupe » (code V.100) ou 3 cuillérées de détergent en poudre (code V.101) mélangés à ½ litre d'eau bouillante dans un récipient en acier inoxydable, en plastique ou en verre. Le récipient ne peut pas être en aluminium ou en fer. Plongez les filtres dans la solution pendant au moins 20 minutes. Il est toutefois préférable de les laisser une nuit entière. Ensuite, retirez les pièces et rincez-les abondamment à l'eau claire.
- Groupe (tous les six mois ou tous les 15 000-20 000 cafés par groupe).

**! Attention !**

L'opération de nettoyage du groupe doit être menée à bien par un personnel techniquement qualifié. Une mauvaise exécution de l'opération peut en effet provoquer la détérioration prématurée des composants. Veuillez consulter votre distributeur.

**5- Nettoyage spécifique du système de capsules (BAR KAP)**

- Nettoyage du groupe à café avec la capsule vide (tous les jours). Machine branchée et prête à fonctionner, introduisez la capsule vide dans le tiroir **21**. Appuyez sur la touche XL du panneau de commande **8** pour faire couler de l'eau à travers la sortie de café pendant environ 30 secondes. À l'issue du processus, ouvrez et fermez le tiroir **21**. La capsule vide tombe alors dans le tiroir de capsules usagées **22**.
- Groupe (tous les six mois ou tous les 15 000-20 000 cafés par groupe).

**! Attention !**

L'opération de nettoyage du groupe doit être menée à bien par un personnel techniquement qualifié. Une mauvaise exécution de l'opération peut en effet provoquer la détérioration prématurée des composants. Veuillez consulter votre distributeur.

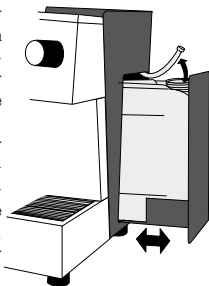
**Remarque :** il est recommandé de ne pas laisser de café moulu, de dosettes ou de capsules dans le porte-filtre ou dans le tiroir. Le café laisse en effet des restes qui nuisent à la propreté de la cafetière et au goût du café. Le cas échéant, laissez couler une quantité d'eau équivalente à la capacité du réservoir ou utilisez une capsule de nettoyage pour modèles BAR KAP.

**6- Nettoyage du réservoir d'eau**

(modèles équipés d'un réservoir uniquement) :

retirez le réservoir sur le côté de la machine. Nettoyez l'intérieur du réservoir en le rinçant à l'eau.

Pour en savoir plus sur le nettoyage et l'entretien de votre machine à café, rendez-vous sur [www.ascaso.com](http://www.ascaso.com).



**8. Sécurité**

- L'appareil est uniquement prévu pour être installé dans un endroit où son utilisation et son entretien est limité à un personnel qualifié.
- Ne laissez pas des enfants manipuler l'appareil ou toute autre personne ne sachant pas comment il fonctionne.
- N'effectuez pas les opérations de nettoyage ou d'entretien si l'appareil est sous tension.
- Ne débranchez pas la cafetière en tirant sur le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son services après-vente ou par un personnel qualifié afin d'éviter tout risque.
- Ne mettez jamais en marche un appareil défectueux ou dont le câble d'alimentation serait en mauvais état.
- Ne manipulez pas l'appareil si vos mains ou vos pieds sont mouillés ou humides.
- Disposez la machine sur une surface plane et stable, hors de la portée des enfants ou des animaux, et à distance des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et mettez-le hors tension. Ne tentez pas de le réparer ou d'intervenir directement. Faites appel à votre service technique.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être placés sous surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour un usage extérieur.
- N'utilisez pas cet appareil lorsque la température ambiante est supérieure à 40 °C ou inférieure à 0 °C.
- Ne faites jamais appel à des tuyaux de raccordement déjà utilisés. Employez systématiquement les tuyaux de raccordement fournis avec l'appareil.

**Le non-respect de ces avertissements peut compromettre la sécurité aussi bien de l'appareil que de l'utilisateur.**

**Rangez ce mode d'emploi et conservez-le en parfait état.**

## 9. Garantie

La garantie est la facture d'achat elle-même. Conservez-la. Vous devrez la présenter au Service technique en cas de panne.

Cet appareil est garanti par le distributeur, à compter de la date d'achat, contre tout défaut de fabrication ou des composants utilisés.

Le montant des ports et emballages nécessaires est à la charge de l'utilisateur.

Cette garantie n'aura aucune validité dans les cas suivants :

1. Si vous ne disposez pas de la facture.
2. En cas de mauvaise utilisation de la machine.
3. En cas d'accumulation de tartre ou de manque de nettoyage de la machine.
4. Si l'appareil a été démonté par des personnes étrangères au réseau officiel du Service technique Ascaso.

## 10. Déclaration CE de conformité

**ASCASO FACTORY SLU** déclare que le produit auquel cette déclaration fait référence — **Machine à café expresso** — est conforme aux exigences de la directive du 14 juin 1989 concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux machines (89/392/CEE), au matériel électrique (73/23/CEE) et à la compatibilité électromagnétique (89/396/CEE).

# 11. Tableau de consultation rapide

Problèmes possibles	Causes	Que faire ?
Le café n'est pas chaud.	La cafetière n'a pas atteint la température optimale. Les accessoires sont froids (tasse, porte-filtre).	Attendez que les groupes à café atteignent la bonne température. (reportez-vous aux conseils généraux du chapitre 5).
Le café coule trop vite (moulu).	La mouture est trop grossière et/ou n'est pas assez tassée. La quantité de café moulu est insuffisante.	Utilisez du café à expresso. Faites des essais avec unassage plus ou moins important. Remplissez le doseur à ras bord.
Le café coule trop vite (dosettes).	La mouture est trop grossière, la quantité de café est insuffisante et/ou le café n'est pas bien conditionné.	Réglez la pression de travail en jouant sur le détendeur situé à l'entrée de chaque groupe à café. Cette opération doit être réalisée par un personnel techniquement qualifié.
Le café n'est pas crémeux.	La mouture est trop grossière. Le café n'est pas assez tassé. Le café est périmé ou de mauvaise qualité.	Utilisez du café à expresso. Faites des essais avec unassage plus ou moins important. Changez de type de café. Utilisez du café frais récemment moulu.
Le café ne coule pas ou très lentement.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir ou ce dernier est mal positionné. La mouture est très fine ou le café est trop tassé. Le doseur et/ou la douche sont bouchés. L'appareil est entartré. La pression de travail est insuffisante.	Remplissez le réservoir ou positionnez-le correctement. Utilisez du café à expresso. Faites des essais avec différents tassages. Nettoyez le doseur et/ou la douche. Nettoyez l'appareil Reportez-vous au point 8. Augmentez la pression de travail en jouant sur le détendeur situé à l'entrée de chaque groupe à café. Cette opération doit être réalisée par un personnel techniquement qualifié.
Le doseur contient beaucoup d'eau une fois le café coulé.	Le café n'a pas été correctement tassé. La quantité de café dans le doseur est insuffisante.	Tassez correctement (reportez-vous au point 5). Augmentez la quantité de café dans le doseur (reportez-vous au point 5).
Le café déborde du doseur.	Le porte-filtre n'est pas correctement positionné. Des restes de café moulu sont présents sur le bord du doseur. Le joint du porte-filtre est encrassé. Le joint du porte-filtre est défectueux.	Suivez la procédure de réglage du porte-filtre (reportez-vous au chapitre 5). Retirez les restes de café présents sur le bord du doseur. Nettoyez le joint avec un chiffon humide. Faites appel au service d'assistance.
Le café ne coule pas (BAR KAP).	Le tiroir ne contient aucune capsule. Le tiroir est mal fermé. L'eau coule directement dans le tiroir de capsules usagées.	Introduisez une capsule dans le tiroir. Fermez correctement le tiroir. Contrôlez l'écoulement du café et réviser la présence de blocages éventuels et/ou l'état de la membrane d'actionnement du mécanisme. Cette opération doit être réalisée par un personnel techniquement qualifié.
Le lait ne devient pas crémeux.	La buse de vapeur est obstruée. Le lait a tourné. Le lait est chaud ou tiède. La température n'est pas adaptée.	Nettoyez la buse de vapeur. Utilisez du lait frais et froid (température du réfrigérateur).
La machine fait beaucoup de bruit.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. Le réservoir est mal positionné. Le flexible d'eau se trouve en dehors du réservoir. Problèmes de raccordement au réseau. Café périmé ou très sec.	Remplissez le réservoir d'eau. Repositionnez le réservoir. Placez le tuyau d'eau à l'intérieur du réservoir. Vérifiez que le robinet général est ouvert. Utilisez du café frais.

\*En cas d'utilisation du système de pastille ou de dosette, les problèmes relatifs à la mouture, à la quantité de café et auassage sont à ignorer.

Pour toute anomalie, veuillez faire appel à votre service technique.

## 12. Alarmes

Alarmes indépendantes par groupe, uniquement signalisées sur le panneau de commande

8 spécifique de chaque groupe :

	TOUCHE S	TOUCHE L	TOUCHE XL
GROUPE HORS TENSION	OFF		
GROUPE EN CHAUFFE	CLIGNOTEMENT PAR ALTERNANCE		
CAFÉ COURT	ON	OFF	OFF
CAFÉ LONG	OFF	ON	ON
CAFÉ CONTINU	OFF	OFF	ON
DÉBITMÈTRE DÉFECTUEUX	CLIGNOTEMENT	OFF	OFF
SONDE DE TEMPÉRATURE DÉFECTUEUSE	OFF		

Alarmes générales, signalisées sur tous les panneaux de commande 8 :

	TOUCHE S	TOUCHE L	TOUCHE XL
ABSENCE D'EAU DANS LE RÉSERVOIR OU COUPEURE D'EAU	CLIGNOTEMENT PAR ALTERNANCE		
LIMITE DU COMPTEUR DE CAPSULES ATTEINTE (BAR KAP)	CLIGNOTEMENT	OFF	CLIGNOTEMENT
TIROIR DE CAPSULES OUVERT (BAR KAP)	CLIGNOTEMENT	ON	ON
TEMPS MAX. DE REMPLISSAGE DE LA CHAUDIÈRE À VAPEUR/EAU	CLIGNOTEMENT	CLIGNOTEMENT	OFF
PANNE ÉLECTRONIQUE	OFF		

**CONSERVEZ LES INSTRUCTIONS**



## Indice

1. Caratteristiche tecniche
2. Schema. Avviamento
3. Programmazione quantità di caffè
4. Preparazione del caffè
5. Preparazione del cappuccino
6. Preparazione dell'acqua calda
7. Manutenzione e pulizia
8. Sicurezza
9. Garanzia
10. Dichiarazione di conformità CE
11. Tabella di risoluzione problemi
12. Allarmi

## 1. Caratteristiche tecniche

	230 Vca - 50 Hz		120 Vca - 60 Hz		PESO (kg)	DIMENSIONI (LxHxP)*	CAPACITÀ SERBATOIO (l)
	POTENZA (W)	INTENSITÀ (A)	POTENZA (W)	INTENSITÀ (A)			
BAR 1GR CIALDA / KAP / ONE	2200	10	2200	18	24	440x450x540	5
BAR 2GR COMPATTA CIALDA / KAP / ONE	3200	14	3200	27	34	560x450x540	10
BAR 3GR CIALDA / KAP / ONE	4200	18	4200	35	44	700x450x540	10

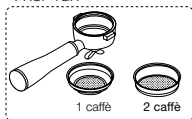
Capacità caldaia vapore (tutti i modelli): 4 l

### Caratteristiche

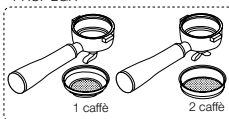
- Carrozzeria in acciaio verniciato con polveri epossidiche e acciaio inossidabile
- Sistema scambiatore con condotti in acciaio inossidabile
- Controllo automatico della temperatura
- Sistema ON/OFF indipendente in ogni gruppo e caldaia per vapore
- Caldaia per vapore e acqua calda acciaio inossidabile (4 l)
- Riempimento automatico della caldaia
- Manometro pressione caldaia
- Uscite indipendenti vapore e acqua (rubinetti professionali)
- Scaldatozze
- Zona di lavoro illuminata, interruttore ON/OFF separato
- Pressione massima di rete ammessa: 1 MPa
- Pressione minima di rete ammessa: 0,1 MPa



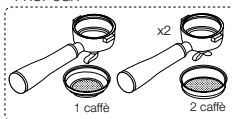
PROF 1GR



PROF 2GR



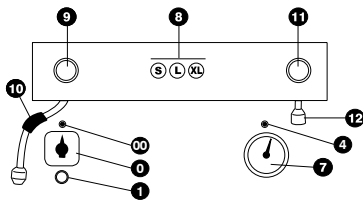
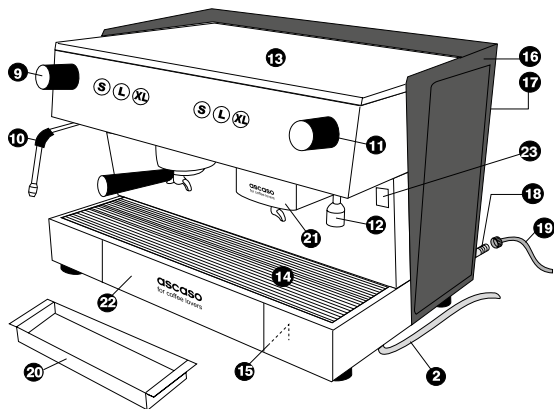
PROF 3GR





## 2. Schema Avviamento

- 0** Interruttore generale
- 00** Spia ON/OFF generale
- 1** Interruttore ON/OFF gruppo di erogazione caffè (uno per ogni gruppo)
- 2** Tubo di scarico
- 4** Spia di funzionamento caldaia
- 7** Manometro pressione caldaia
- 8** Pulsantiera elettronica. Dosaggio elettronico caffè S-L-XL
- 9** Manopola vapore
- 10** Tubo uscita vapore
- 11** Manico acqua
- 12** Uscita acqua
- 13** Superficie scaldatezze
- 14** Griglia
- 15** Vaschetta raccogli gocce
- 16** Vaschetta deposito acqua (modelli con deposito)
- 17** Coperchio laterale
- 18** Manicotto 3/4 (modelli RETE)
- 19** Tubo collegamento rete (modelli RETE)
- 20** Vaschetta raccogli gocce (opzionale)
- 21** Gruppo capsula (BAR KAP)
- 22** Vaschetta per capsule usate (BAR KAP)
- 23** Interruttore illuminazione zona lavoro



## ascaso

L'installatore deve leggere attentamente il presente manuale prima di effettuare l'avviamento. L'operatore deve essere una persona adulta e responsabile.  
In caso di anomalie, contattare il distributore.

### Avviamento

Verificare che la tensione elettrica sia la stessa indicata sulla targhetta della macchina.

● **Macchina collegata alla rete:** collegare il tubo di scarico 2.

Collegare la macchina alla rete idrica mediante il flessibile 19 e lasciare il rubinetto aperto.

● **Macchina con serbatoio:** riempire con almeno tre litri di acqua il serbatoio situato nella parte laterale 16.

#### ● Per entrambi i modelli

Collegare la macchina alla rete elettrica e avviarla portando l'interruttore a manopola ON/OFF 0 nella posizione 1 (solo caffè) o 2 (caffè e vapore). La spia generale ON/OFF si accende 00. Accendere i gruppi di erogazione caffè con l'interruttore (1).

Una volta concluso il processo di riempimento, la macchina si prepara per raggiungere le condizioni di funzionamento. I pulsanti S-L-XL di ogni pulsantiera 8 si accendono alternandosi, indicando che il gruppo di erogazione caffè si sta riscaldando. Una volta raggiunta la temperatura di esercizio, i 3 tasti restano accesi in modo permanente.

**Nota:** le pulsantiere 8 di ogni gruppo di erogazione caffè restano accese solo se gli interruttori ON/OFF 1 di ogni gruppo sono attivati. In caso contrario, i tasti S-L-XL restano spenti.

Se l'interruttore generale 0 è in posizione 2, la spia di funzionamento caldaia 4 resta acce-

sa, indicando che la caldaia si sta scaldando, finché questa non raggiunge una pressione di circa 1,5 bar, indicata nel manometro 7. La caldaia sarà pronta per erogare acqua e vapore in circa 20 minuti.

All'inizio dell'erogazione del vapore, può verificarsi la fuoriuscita di un po' d'acqua dal tubo 10. Si raccomanda pertanto di posizionare il tubo nella vaschetta raccogliacqua 15.

### ! Attenzione!

Se per qualsiasi motivo non arriva acqua alla caldaia, la pulsantiera sinistra inizierà a lampeggiare e la macchina si arresterà.

In entrambi i casi, spegnere la macchina dall'interruttore 0 e verificare la fornitura di acqua manuale o di rete, quindi riaccendere la macchina portando l'interruttore generale in posizione 1 o 2.

! Si raccomanda l'uso di acqua a basso contenuto di minerali. La qualità dell'acqua inciderà sul sapore e la qualità del vostro caffè, oltre a prevenire futuri guasti. Vedere i nostri filtri speciali anticalcare (opzionali).

## 3. Programmazione della quantità di caffè

Funzioni della pulsantiera 8 elettronica.

**S:** caffè corto

**L:** caffè lungo

**XL:** continuo (premere nuovamente per interrompere l'erogazione)



Per programmare la quantità di caffè, con la macchina accesa e preparata per erogare caffè (tasti della pulsantiera 8 accesi in modo permanente), premere per 5 o 6 secondi il pulsante di programmazione XL finché non lampeggia, mentre i tasti S ed L si accendono in modo permanente.

Premere quindi il tasto di selezione che si desidera programmare (S o L), che inizierà a lampeggiare nel momento in cui i pulsanti L e XL si spengono. Inizia il processo di erogazione.

Una volta raggiunta la quantità desiderata, premere di nuovo il tasto S o L corrispondente alla selezione che si sta programmando. Il processo di erogazione si arresta e i tasti S-L-XL restano accesi. La selezione è ora programmata.

**! Attenzione!** In macchine da 2 e da 3 gruppi, quando si programma il gruppo più a sinistra, automaticamente restano programmati con gli stessi parametri di volume anche i gruppi successivi.

Se si desidera ottenere caffè a volontà (continuo), premere il tasto XL. Una volta ottenuta la quantità desiderata, premere nuovamente per interrompere l'erogazione.

## 4. Preparazione del caffè

Verificare il sistema in uso: macinato, monodose o a capsule.

### Macinato (portafiltro mobile)

Si può usare qualsiasi tipo di caffè. Per risultati ottimali, si consiglia di utilizzare miscele preparate per l'elaborazione del caffè "espresso", perché avranno il punto di macinatura ideale. Se il caffè esce molto rapidamente o molto lentamente, sarà necessario passare a una macinatura del caffè più fine o più grossolana e variare la pressatura secondo le preferenze.

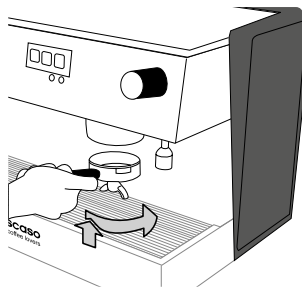
Seguire le istruzioni indicate di seguito.

1. La macchina deve essere accesa. Collocare il portafiltro (con filtro) nel gruppo.
2. I tasti S-L-XL della pulsantiera **8** devono essere accesi in modo permanente, indicando così che la macchina ha raggiunto la temperatura idonea per erogare il caffè.

3. Premere il tasto XL (erogazione continua del caffè) della pulsantiera **8** e lasciar passare l'acqua per il gruppo. Eseguendo questa operazione prima di fare il caffè, si elimineranno i residui e si bilancerà la temperatura per un servizio ottimale.
4. Il filtro deve essere riempito fino a 3/4 della sua capacità una volta pressato il caffè.



5. Eliminare i residui di caffè depositati sui bordi del filtro per garantirne il perfetto inserimento.
6. Introdurre il portafiltro nel gruppo partendo da sinistra e ruotandolo verso destra con una sufficiente pressione finale.



7. Collocare le tazze o la tazza sulla griglia e selezionare la lunghezza desiderata tramite la pulsantiera **8** (S/corto; L/lungo; XL/continuo). L'erogazione perfetta di un caffè richiede dai 20 ai 25 secondi.

**! Attenzione!** Per ottenere una qualità ottimale durante l'erogazione del caffè, utilizzare sempre il filtro adatto per 1 o 2 caffè.

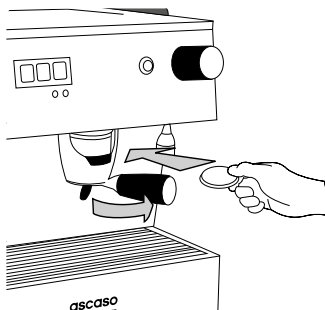
## Consigli generali

1. Affinché si mantenga caldo, il portafiltro deve essere sempre inserito nella macchina. In posizione di chiusura.
2. Collocare le tazze nello scaldatasse **13**. La temperatura (ottimale a 40 °C) migliorerà il vostro espresso.
3. Una volta spento l'interruttore di erogazione, continueranno a uscire goccioline di caffè per qualche secondo.

### Monodose (portafiltro fisso)

Seguire le istruzioni indicate di seguito.

1. Seguire i punti 1 e 2 come per il caffè macinato.
2. Collocare la cialda nel portafiltro e ruotarlo delicatamente verso destra fino all'arresto. Non forzarlo, la chiusura deve essere dolce.



3. Punto 7 e note come sezione anteriore.

### ! Attenzione!

Non estrarre né ruotare il portafiltro durante l'uscita dell'acqua, poiché in quel momento l'apparecchio è sotto pressione.

### Capsule (Bar Kap)

Seguire le istruzioni indicate di seguito.

1. Seguire i punti 1 e 2 come per il caffè macinato.
2. Aprire la vaschetta **21** e posizionare la capsula all'interno.
3. Chiudere la vaschetta **21** fino al blocco; si percepirà un clic.
4. Punto 7 e note come sezione anteriore.

### ! Attenzione!

Se la vaschetta **21** non giunge nella posizione finale di chiusura, la macchina non erogherà caffè a fini di sicurezza, per evitare di danneggiare il meccanismo interno.

Attenzione! Quando la vaschetta delle capsule usate **22** è al limite, la macchina avviserà facendo lampeggiare i tasti S e XL delle pulsantiere **8**, mentre il tasto L resterà spento. Durante tale processo, non è possibile realizzare nessuna operazione. Una volta svuotato il cassetto e ricollocatolo in sede, la macchina sarà di nuovo pronta per funzionare.

## 5. Preparazione del cappuccino

Il vero cappuccino è formato da **25 millilitri di caffè espresso** e **125 millilitri di latte freddo che, montato con il vapore, passerà da 3 a 4 °C** a circa 55 °C. Il latte deve essere **vaccino e fresco**, con un contenuto proteico di circa **3,2% e del 3,5% di grassi**. Deve essere montato (solo nella misura sufficiente per una tazza) in un recipiente di acciaio (bricco) per evitare l'interferenza di altri odori o sapori.

La densità della schiuma deve essere uniforme; il liquido non deve separarsi e non devono formarsi orifizi o bolle.

### Preparazione

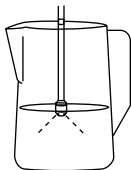
Il manometro **7** indicherà la pressione della caldaia 1,2/1,5 bar. La caldaia sarà pronta per erogare acqua e vapore in circa 20/22 minuti. Ruotare la manopola del vapore **9**. All'inizio dell'erogazione del vapore, può verificarsi la fuoriuscita di un po' d'acqua dal tubo. Si raccomanda pertanto di posizionare il tubo nella vaschetta raccogliogocce.

Introdurre il tubo **10** nel latte da scaldare. Riempire il bricco fino a 1/3.

### 1. CONSISTENZA: come ottenere la schiuma

Per ottenere una consistenza vellutata, la lancia del vapore va situata al di sotto della superficie del latte.

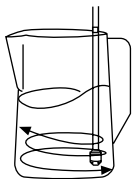
Aprire la manopola del vapore e muovere il tubo ad angolazioni differenti (sempre al di sotto della superficie del latte) fino a ottenere un effetto di emulsione, grazie alla circolazione di aria. Una volta raggiunta la consistenza adeguata, il volume del latte può raddoppiare.



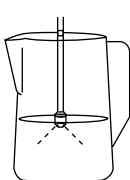
Ricordare di muovere il bricco e il tubo di vapore in modo che rimangano nella zona più superficiale del latte. Al termine di questa operazione, il latte avrà la consistenza adeguata ma sarà ancora freddo.

### 2. TEMPERATURA: come scaldare il latte

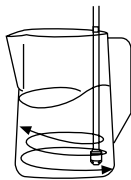
Una volta ottenuta la consistenza, immergere la lancia del vapore **10** più in profondità. Effettuare movimenti circolari per scaldare tutto il volume del latte fino a raggiungere la temperatura desiderata.



**Attenzione!** Per montare il latte occorre agire più in superficie, mentre per scaldarlo si deve andare più in profondità.



Montare



Scaldare

Non scaldare il latte oltre i 75 °C. Oltre tale temperatura il latte sarà eccessivamente surriscaldato e non sarà più adatto per il cappuccino. Una volta terminata l'operazione, ruotare la manopola **9** per arrestare la fuoriuscita di vapore.

**Consigli** L'espresso viene erogato a 75-80 °C. Il latte è montato e caldo tra i 55 e i 70 °C. È importante che queste temperature si mantengano quando il cappuccino viene servito, per cui le tazze vanno scaldate sullo scaldatasse. Nel caso non fosse possibile, scaldare la tazza con acqua calda prima di usarla.

Una volta che il latte è montato e caldo, può essere versato nella tazza, aggiungendolo alla base di espresso.

## ascaso

Possibili problemi

La schiuma può essere eccessivamente fine e senza consistenza.

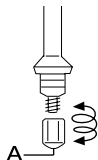
1) Una possibile causa è che il latte sia già stato scaldato in precedenza.

2) Il latte è stato scaldato eccessivamente (la lancia del vapore è stata collocata più in profondità, scaldando il latte senza lasciar circolare l'aria in superficie) prima di aver raggiunto la consistenza adeguata. **Non è stato effettuato correttamente il passo 1: abbiamo MONTATO il latte senza consentire all'aria di agire su di esso.**

**Attenzione!** Se l'erogazione di acqua o vapore è proseguita a lungo senza interruzioni e si osserva una diminuzione della pressione di uscita, attendere alcuni istanti il recupero della caldaia.

**La pressione ottimale è di 1/1,5 bar.**

**Importante** Dopo ogni utilizzo si consiglia di far uscire del vapore per 5 secondi in modo da pulire il condotto ed evitare che possa rimanere ostruito. Per pulire i fori di assorbimento (A) si può utilizzare uno spillo. Assicurarsi che il tubo non sia otturato.



## 6. Preparazione dell'acqua calda

Posizionare una tazza o un recipiente sotto l'uscita di acqua 12. Ruotare la valvola 11 per erogare acqua. Interrompere la fuoriuscita di acqua una volta ottenuta la quantità desiderata.

## 7. Manutenzione e pulizia

La pulizia e la manutenzione preventiva del sistema interno della macchina sono vitali per ottenere un espresso di massima qualità.



### Avvertenze generali

La pulizia e la manutenzione devono essere effettuate quando l'apparecchio è freddo e scollegato dalla rete elettrica. Non immergere l'apparecchio nell'acqua. Non idoneo per il lavaggio in lavastoviglie.

### 1- Pulizia quotidiana

- Per pulire l'esterno della macchina, utilizzare alcol a 96° o prodotti specifici per l'acciaio inossidabile.
- Estrarre periodicamente la vaschetta per pulirla.
- Se non si utilizza la macchina per un lungo periodo, svuotare il serbatoio dell'acqua.
- Pulire la lancia del vapore con uno straccio umido subito dopo l'uso.
- Al termine della giornata, pulire la lancia del vapore, eliminando i residui di latte. A tale scopo, preparare una soluzione con 25 ml del detergente specifico per lancia vapore Ascaso V.142 o V.144 in ½ litro di acqua fredda. Introdurre quindi la lancia del vapore nella soluzione, aprendo e chiudendo la manopola per circa 10 volte, lasciando il rubinetto aperto per circa 10 secondi. Al termine del processo, ripetere con acqua pulita per eliminare i residui del prodotto dalla lancia del vapore.
- Vaschetta raccogliogocce. Pulire la vaschetta eliminando i residui di caffè e di altro tipo raccogliendoli con un cucchiaino.

### 2- Pulizia circuito interno: ogni 3 mesi oppure ogni 3.000-6.000 caffè per gruppo.

Per pulire il circuito interno della macchina e l'unità di erogazione, impiegare il prodotto Ascaso Coffee Washer V.100. Questo prodotto è utile

anche per la decalcificazione della macchina. Una decalcificazione regolare della macchina per il caffè contribuirà ad assicurare un'eccellente qualità del caffè e a prolungare la vita utile dell'apparecchio.

Per prevenire depositi di calcare, è possibile utilizzare anche i filtri per il trattamento dell'acqua. Ciò nonostante, si raccomanda di effettuare l'operazione di pulizia adeguata all'utilizzo della macchina. L'uso dei filtri e del Coffee Washer vi aiuteranno a prolungare la vita della vostra macchina per il caffè mantenendola in uno stato ottimale.



### Attenzione!

L'operazione di pulizia del circuito interno della macchina deve essere eseguita da personale tecnicamente qualificato. Se il processo non viene eseguito correttamente, il prodotto detergente può infiltrarsi nella caldaia del vapore/dell'acqua calda. Consultare il proprio distributore.

### 3- Pulizia specifica del sistema portafiltro mobile

- Doccia e guarnizione: ogni settimana Passare la spazzola speciale Ascaso (cod. V.26) per pulire le docce e le guarnizioni del portafiltro.
- Filtri e portafiltro: ogni settimana. Preparare una soluzione composta da 2 buste di "Detergente gruppo" (cod. V.100) o da 3 cucchiaini di polvere detergente (cod. V.101) in ½ litro di acqua bollente in un recipiente di acciaio inossidabile, plastica o vetro. Non deve essere di alluminio o di ferro. Immergere i portafiltro e i filtri nella soluzione, lasciandoli per minimo 20 minuti. È preferibile lasciarli immersi per una notte. Trascorso tale intervallo di tempo, togliere i pezzi e sciacquarli abbondantemente con acqua pulita.
- Pulizia componenti interni: ogni settimana Con la macchina in funzione, cambiare il filtro di caffè del portafiltro con quello cie-

co fornito. Vuotare una bustina di "Detergente gruppo" (cod. V.100) nel filtro cieco e fissarlo nel gruppo. Premere quindi il tasto XL, lasciando in funzione la pompa per circa 7 secondi. Arrestarla premendo di nuovo il tasto XL. Ripetere il procedimento 5 volte a intervalli di 3 secondi. Questo procedimento discioglie la polvere contenuta nel filtro cieco, pulendo i condotti e l'elettrovalvola, nonché le docce e i diffusori del gruppo. È possibile ripetere l'operazione tutte le volte che siano necessarie, finché dallo scarico del gruppo non esce acqua pulita. Al termine, estrarre il portafiltro e azionare il gruppo per 30 secondi, facendo passare acqua pulita.

### 4- Pulizia specifica del sistema portafiltro fisso

- Filtri: ogni quindici giorni. Preparare una soluzione composta da 2 buste di "Detergente gruppo" (cod. V.100) o da 3 cucchiaini di polvere detergente (cod. V.101) in ½ litro di acqua bollente in un recipiente di acciaio inossidabile, plastica o vetro. Non deve essere di alluminio o di ferro. Immergere i portafiltro e i filtri nella soluzione, lasciandoli immersi per almeno 20 minuti. È preferibile lasciarli immersi per una notte. Trascorso tale intervallo di tempo, togliere i pezzi e sciacquarli abbondantemente con acqua pulita.
- Gruppo: ogni 6 mesi oppure ogni 15.000-20.000 caffè per gruppo.



### Attenzione!

L'operazione di pulizia del gruppo deve essere eseguita da personale tecnicamente qualificato. Se il processo non viene eseguito correttamente, i componenti possono deteriorarsi prematuramente a causa di un uso errato. Consultare il proprio distributore.

## 5- Pulizia specifica del sistema a capsule (BAR KAP)

- Pulizia del gruppo di erogazione caffè con capsula vuota: ogni giorno. Con la macchina accesa e pronta al funzionamento, introdurre la capsula vuota nella vaschetta 21. Premere il pulsante XL della pulsantiera 8, consentendo all'acqua di uscire dall'uscita del caffè per circa 30 secondi. Al termine del processo, aprire e chiudere la vaschetta 21; la capsula vuota cadrà nella vaschetta delle capsule usate 22.
- Gruppo: ogni 6 mesi oppure ogni 15.000-20.000 caffè per gruppo.



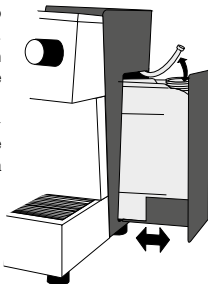
### Attenzione!

L'operazione di pulizia del gruppo deve essere eseguita da personale tecnicamente qualificato. Se il processo non viene eseguito correttamente, i componenti possono deteriorarsi prematuramente a causa di un uso errato. Consultare il proprio distributore.

**Nota:** si raccomanda di non lasciare caffè macinato, monodose o in capsule nel portafiltra. Il caffè lascia residui che compromettono la pulizia della macchina e il sapore del caffè. Qualora ciò accada, lasciar passare una carica di acqua o usare la capsula di pulizia nei modelli BAR KAP.

## 6 - Pulizia del serbatoio dell'acqua

(solo modelli con serbatoio). Estrarre lateralmente il serbatoio dalla macchina. Sciacquare con acqua pulendone l'interno. Tutte le informazioni relative alla pulizia e alla manutenzione



della macchina da caffè sono reperibili in [www.ascaso.com](http://www.ascaso.com).

## 8. Sicurezza

- L'apparecchio è adatto esclusivamente per l'installazione in luoghi dove l'uso e la manutenzione siano riservati a personale qualificato.
- Non permettere che questo apparecchio sia maneggiato da bambini o da persone inesperte.
- Non effettuare operazioni di pulizia o interventi di manutenzione con la spina connessa all'impianto elettrico.
- Non scollegare la macchina per il caffè tirando il cavo di alimentazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal servizio postvendita o da personale qualificato simile, al fine di prevenire incidenti.
- Non accendere mai un apparecchio difettoso o con il cavo di alimentazione in cattivo stato.
- Non maneggiare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- Collocare la macchina su una superficie piana e stabile, inaccessibile a bambini o animali e lontana da superfici calde (piani cottura...)
- Non immergere nell'acqua.
- In caso di guasto o di malfunzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Evitare di cercare di ripararlo o di intervenire direttamente. Chiamare il proprio servizio tecnico.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza o conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.



- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è stato progettato per uso esterno.
- Non utilizzare questo apparecchio se la temperatura ambiente è superiore a 40 °C o inferiore a 0 °C.
- Non utilizzare tubi di collegamento già usati, ma sempre quelli forniti con l'apparecchio.

**Il mancato rispetto di queste avvertenze può compromettere la sicurezza tanto dell'apparecchio come di chi lo utilizza.**

**Conservare in buone condizioni il presente manuale di istruzioni.**

## 9. Garanzia

La garanzia è costituita dalla medesima fattura di acquisto. Si prega di conservarla. È necessario presentarla al servizio di assistenza in caso di guasti.

Questo apparecchio è garantito dal distributore, a partire dalla data di acquisto, contro qualsiasi difetto di fabbricazione o del materiale utilizzato.

L'importo di eventuali costi di trasporto e imballaggio è a carico del cliente.

Questa garanzia non sarà valida se:

1. Non si è in possesso della regolare fattura.
2. La macchina viene usata in modo errato.
3. Si è verificata un'accumulazione di calcare o la macchina non è stata mantenuta correttamente pulita.
4. L'apparecchio è stato smontato da personale diverso da quello della Rete di assistenza tecnica ufficiale Ascaso.

## 10. Dichiarazione di conformità CE

**ASCASO FACTORY SLU** dichiara che il prodotto cui fa riferimento la presente dichiarazione, ovvero la **—macchina per caffè espresso—**, è conforme ai requisiti indicati nella Direttiva 89/392/CEE del 14 giugno 1989, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i macchinari (89/392/CEE), il materiale elettrico (73/23/CEE) e la compatibilità elettromagnetica (89/396/CEE).

## 11. Tabella di risoluzione problemi

Possibili problemi	Cause	Cosa fare?
Il caffè non è caldo.	La macchina non ha raggiunto la temperatura giusta. Accessori freddi (tazza, portafiltro).	Attendere che i gruppi di erogazione caffè raggiungano la temperatura corretta. Vedere Consigli generali, punto 5.
Il caffè esce molto rapidamente (macinato).	La macinatura è troppo grossolana e/o il caffè non è ben pressato. Quantità di caffè macinato insufficiente.	Usare caffè per espresso. Provare a variare la quantità di caffè pressato. Riempiere fino al bordo del filtro.
Il caffè esce molto rapidamente (monodose).	La macinatura è troppo grossolana, la quantità di caffè è insufficiente e/o il caffè non è confezionato correttamente.	Regolare la pressione di lavoro mediante la valvola a espansione ubicata all'entrata di ogni gruppo di erogazione caffè. Tale processo deve essere eseguito da personale tecnicamente qualificato.
Il caffè non è cremoso.	La macinatura è troppo grossolana. Il caffè non è sufficientemente pressato. Il caffè è vecchio o non è di buona qualità.	Usare caffè per espresso. Provare a variare la quantità di caffè pressato. Cambiare tipo di caffè. Utilizzare caffè fresco e appena macinato.
Il caffè non esce o esce molto lentamente.	Il serbatoio dell'acqua è vuoto o posizionato in modo errato. La macinatura è troppo fine o è troppo pressata. Il filtro e/o la doccia sono otturati. Calcare nell'apparecchio. La pressione operativa è insufficiente.	Riempiere il serbatoio o posizionarlo correttamente. Usare caffè per espresso. Provare a variare la quantità di caffè pressato. Pulire il filtro e/o la doccia. Pulire l'apparecchio. Vedere punto 8. Aumentare la pressione operativa mediante la valvola a espansione ubicata all'entrata di ogni gruppo di erogazione caffè. Tale processo deve essere eseguito da personale tecnicamente qualificato.
Dopo l'erogazione del caffè, nel filtro è presente molta acqua.	Il caffè non è stato pressato correttamente. Quantità insufficiente di caffè nel filtro.	Pressare correttamente. Vedere punto 5. Aumentare la quantità di caffè nel filtro. Vedere punto 5.
Il caffè fuoriesce dai bordi del filtro.	Portafiltro posizionato in modo errato. Residui di caffè macinato sul bordo del filtro. La guarnizione della testa è sporca. La guarnizione della testa è difettosa.	Seguire il processo di regolazione del portafiltro. Punto 5. Eliminare i residui di caffè dal bordo del filtro. Pulire la guarnizione con un panno umido. Chiamare il servizio di assistenza.
Il caffè non esce (BAR KAP).	All'interno della vaschetta non è presente alcuna capsula. La vaschetta non è stata chiusa fino all'arresto. L'acqua va direttamente nella vaschetta delle capsule usate.	Introdurre una capsula nella vaschetta e chiuderla fino all'arresto. Controllare la presenza di eventuali ostruzioni all'uscita del caffè e/o le condizioni della membrana del meccanismo di azionamento. Tale processo deve essere eseguito da personale tecnicamente qualificato.
Il latte non viene cremoso.	Lancia del vapore ostruita. Latte in cattivo stato. Latte caldo o tiepido. Temperatura non adeguata.	Pulire la lancia del vapore. Usare latte fresco e freddo (temperatura frigo).
La macchina fa molto rumore.	Non c'è acqua nel serbatoio. Il serbatoio non è collocato correttamente. Tubo dell'acqua fuori dal serbatoio. Problemi con la connessione alla rete idrica. Caffè vecchio o molto secco.	Riempiere il serbatoio dell'acqua. Collocare correttamente il serbatoio. Collocare il tubo dentro il serbatoio. Verificare che il rubinetto di rete sia aperto. Usare caffè fresco.

\*Con il sistema cialde o monodose, non sussistono problemi di macinatura, quantità di caffè e pressatura. Per qualsiasi anomalia, rivolgersi al Servizio tecnico.

## 12. Allarmi

Allarmi indipendenti per gruppo, segnalati solo nella pulsantiera **8** specifica di ogni gruppo:

	TASTO S	TASTO L	TASTO XL
GRUPPO SPENTO	OFF		
RISCALDAMENTO GRUPPO IN CORSO	LAMPEGGIAMENTO ALTERNATO		
CAFFÈ CORTO	ON	OFF	OFF
CAFFÈ LUNGO	OFF	ON	ON
CAFFÈ CONTINUO	OFF	OFF	ON
GUASTO INDICATORE DI PORTATA	LAMPEGGIAMENTO	OFF	OFF
GUASTO Sonda TEMPERATURA	OFF		

Allarmi globali, segnalati in tutte le pulsantiere **8**:

	TASTO S	TASTO L	TASTO XL
ACQUA INSUFFICIENTE NEL SERBATO- IO O DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE	LAMPEGGIAMENTO ALTERNATO		
LIMITE CONTATORE CAPSULE (BAR KAP)	LAMPEGGIAMENTO	OFF	LAMPEGGIAMENTO
VASCHETTA CAPSULE APERTA (BAR KAP)	LAMPEGGIAMENTO	ON	ON
TEMPO MAX. RIEMPIMENTO CALDAIA VAPORE/ACQUA	LAMPEGGIAMENTO	LAMPEGGIAMENTO	OFF
GUASTO ELETTRONICO	OFF		

**CONSERVARE LE ISTRUZIONI**

## Approvals:



Technical specifications and models can change without notice.

Las especificaciones técnicas y los modelos pueden cambiar sin notificación.

Les Spécifications techniques et les modèles peuvent changer sans notification.

Technische Spezifikationen und Modelle können ohne Ankündigung ändern.

Especificações técnicas e modelos podem mudar sem aviso.

Le specifiche tecniche e i modelli possono cambiare senza preavviso.

**ascaso**  
factory

### Ascaso Factory SLU

Energía, 39-41 - Polígono Farnadas

08940 Cornellá, Barcelona (Spain)

Tel. (34) 93 377 83 11

Fax. (34) 93 377 93 47

[ascaso@ascaso.com](mailto:ascaso@ascaso.com)

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