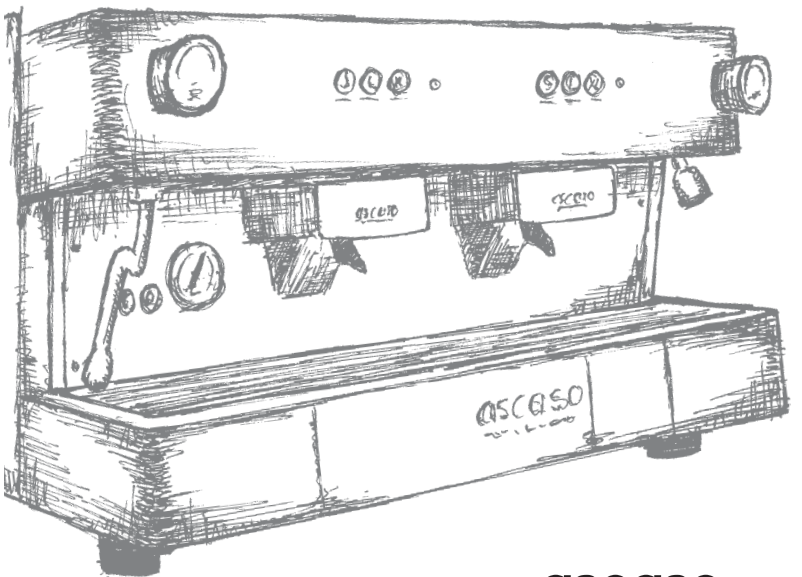
bar

Manual del usuario
Users Manual
Manuale utente
Manuel de l'utilisateur
사용자 매뉴얼
Manual do utilizador



ascaso
for coffee lovers
2017

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 expresso 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.

Manual del usuario

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

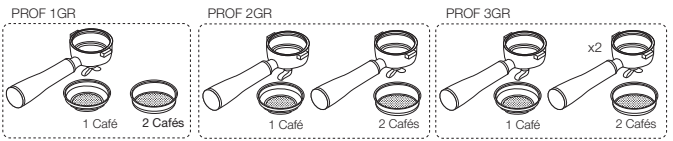
- Carrocería de acero pintado epoxi y acero inoxidable.
- Sistema intercambiador con conductos de acero inoxidable.
- Control electrónico de temperatura.
- Sistema ON/OFF independiente en cada grupo y caldera de vapor.
- Caldera para vapor y agua caliente de acero inoxidable (4L).
- Llenado automático 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.
- Presiónmínima de red adminita: 0.1 MPA.



Porta fijo
(sólo monodosis)

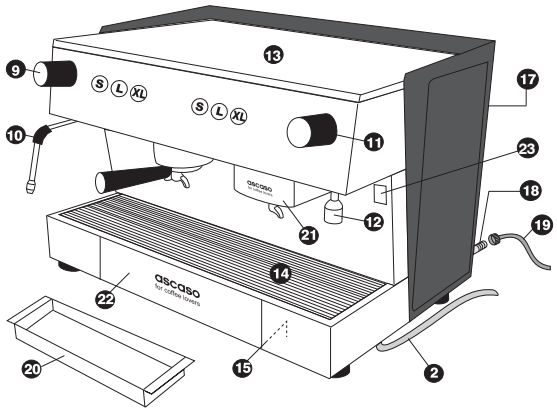


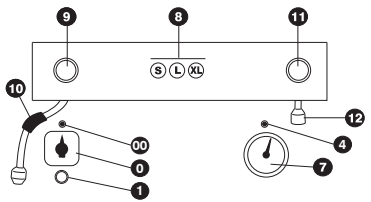
Porta cápsula
(sólo cápsulas)



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 calienta-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





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 ❷ .
Conectar la máquina a la toma de red mediante el flexo ⓳ y dejar el grifo de red abierto.

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

● **Para ambos modelos**
Conectar la máquina a la red eléctrica y poner en marcha mediante el giro del interruptor ON/OFF ❶, 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 ❽ 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 ❽ de cada grupo de café sólo quedan iluminadas si los interruptores ON/OFF ❶ de cada grupo están activados. De otra forma las teclas S-L-XL quedan apagadas.

Si el interruptor general ❶ está en posición 2, el piloto función caldera ❹ quedará iluminado, indicando que la caldera está calentando, hasta que ésta alcance una presión de aproximadamente 1,5 bar, indicada en el manómetro ❼ . 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 ❿ un poco de agua, por lo que recomendamos posicione el tubo en la bandeja de desagüe ⓯.

Atención
Si por cualquier motivo no le llega agua a la caldera, parpadearán las botoneras y dejará de funcionar la máquina.

En ambos casos desconectar mediante el interruptor ❶ 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 ❽ 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 ❽ 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. Preparacion del café

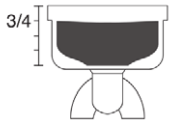
Compruebe su sistema: Molido, monodosis o cápsula..

Molido (porta móvil)

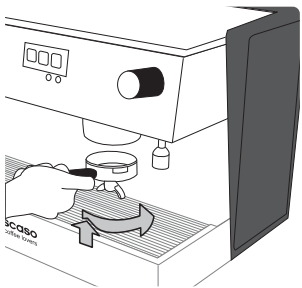
Puede utilizar cualquier tipo de café. Para resultados óptimos, aconsejamos utilice mezclas preparadas para la elaboración de café "espresso" ya que el punto de molido será el adecuado. Si el café sale muy rápida o muy lentamente, hará falta cambiar el tipo de café por otro molido más fino o más grueso 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 ❽ 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 ❽ 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 ❽ en la selección deseada (S/corto; L/largo; XL/continuo). La extracción perfecta de un espresso requiere de 20/25 segundos.

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

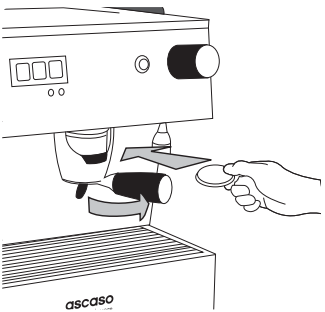
Consejos generales

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 (optima 40ºC/105ºF) 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 ❼ indicará la presión de la caldera 1. 2/1,5 bar. La caldera estará dispuesta para dispensar agua y vapor (aprox. 20/22 min.)

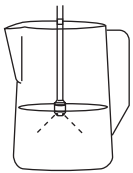
· Gire el mando vapor ❾. Es normal que al inicio del servicio de vapor le salga por el tubo un poco de agua, por lo que recomendamos posicione el tubo en la bandeja de desagüe.

· Introduzca el tubo ❿ 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.



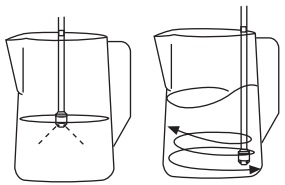
Por favor, recuerde que debe mover la jarra y el tubo de vapor, siempre asegurándose que trabaja en la zona más superficial de la leche. Tras esta operación, la leche está texturada pero aún está fría.

2. TEMPERATURA: Calentando la leche

Una vez obtenida la textura, sumergimos el tubo de vapor ❿ 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 75ºC. A partir de esta temperatura la leche estará escaldada y perderá sus propiedades para el cappuccino.

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

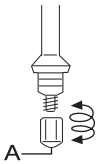
Consejo. El espresso es extractado a 75-80 ºC. La leche está texturada y caliente entre 55 ºC-70 ºC. Es importante conservar estas temperaturas al servir, por lo que se deben calentar las tazas usando la zona calienta-tazas de la cafetera. Si no es posible, caliente la taza con agua caliente antes de 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 ⓬. Accione el mando ⓫ 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 96º 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 recogiéndolos 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 aproximadamente 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

el botón XL de la botonera ❽ 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.

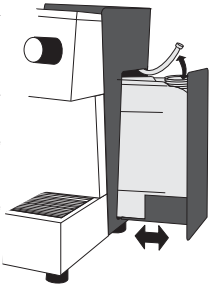
Atención

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.



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 directa- mente. 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 40ºC o inferior a 0ºC.

- No utilizar mangueras de conexión ya utiliza- das, 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 mecanismo. 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 ❽ 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 ❽:

	TECLA S	TECLA L	TECLA XL
FALTA DE AGUA EN DEPOSITO O FALTA DE AGUA DE RED	PARPADEO		
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

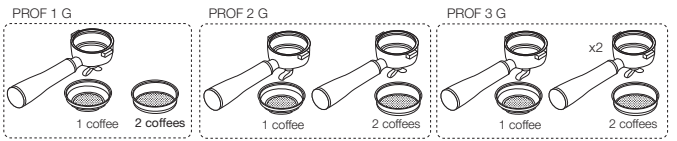
- Body in epoxy-painted steel and stainless steel.
- System exchanger with stainless steel ducts.
- Electronic temperature control.
- Independent ON/OFF system for each group and boiler.
- 4-litre stainless steel boiler for steam and hot water.
- Automatic boiler refill.
- Boiler pressure gauge.
- Independent 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.



Fixed filter holder (coffee pods only)

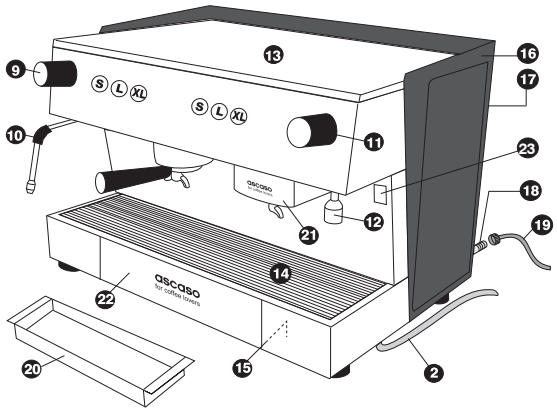


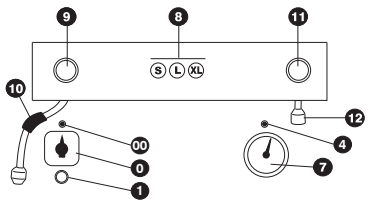
Capsule holder (capsule only)



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 ❷.
Connect the machine to the water supply via the flex, ⓳ leaving the tap open.

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

● **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 ❽ 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 ❽ on each coffee group will only be lit if the ON/OFF switches for ❶ 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 ❹ will be lit, indicating that the boiler is heating the water, until the manometer shows a pressure level of approximately 1.5 bar ❼. 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 ⓾ after setting the steam function running. We therefore recommend that you place the nozzle in the drainage tray ⓯.

Attention
If, for any reason, water does not reach the boiler, the buttons 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 ❽ 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 ❽ 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

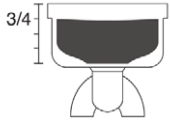
Check your system: Ground, pod or capsule.

Ground (mobile filter holder)

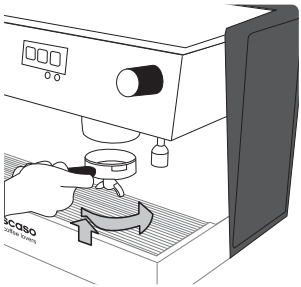
Any type of coffee may be used. For the best results, we recommend you use espresso blends as the grind will be perfect. If the coffee comes out very quickly or very slowly, change to a finer or coarser grind and experiment with compactness to suit your preference.

Proceed as follows:

1. The machine must be connected. Place the filter holder (with filter) in the group.
2. The S-L-XL buttons ❽ should be permanently lit, showing that the water has reached the perfect temperature to make coffee.
3. Press the XL button (continuous coffee dispenser) ❽ 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 ❽ 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 used the 1- or 2-coffee filter.

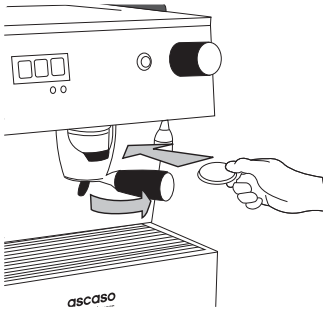
General tips

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.

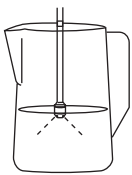
The density of the cream must be uniform and there must be no separation from the liquid, or holes or bubbles.

Preparation

• The pressure gauge ❼ 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 ❾. 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 ❿ 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.



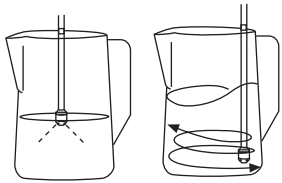
Remember to move the jug and the steam nozzle very close to the surface of the milk. Upon completion of this operation, the milk will be textured but still cold.

2. TEMPERATURE: Heating the milk

Once you have obtained the texture, submerge the steam nozzle ❿ 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

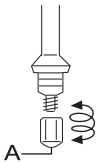
Remember, do not heat to more than 75ºC. Beyond this temperature you will scald the milk and it will not be suitable for cappuccino.
When the operation is complete, turn the knob ❾ to close the steam dispenser.

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 ⓬. Use the control ⓫ 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 teaspoon.

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 appears 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.

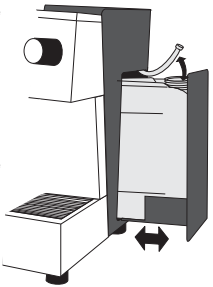
Attention

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.

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 40ºC or below 0ºC.
- 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 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 ❽ 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 ❽:

	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

Manuel de l'utilisateur

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

FRANÇAIS

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

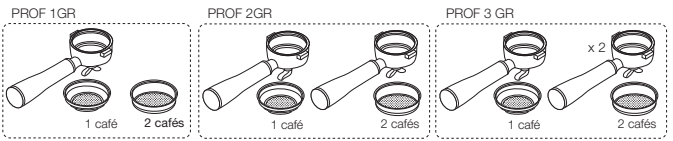
- Carcasse en acier peint époxy et en acier inoxydable
- Système échangeur à tube en acier inoxydable
- Contrôle électronique de la température
- Système ON/OFF indépendant dans chaque groupe et chaudière à vapeur
- Chaudière en acier inoxydable pour vapeur et eau chaude (4 l)
- Remplissage automatique 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 fixe (dosettes uniquement)

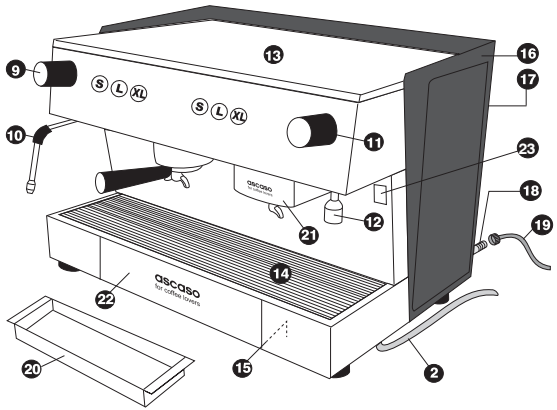


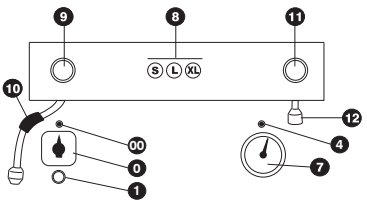
Porte-capsule (capsules uniquement)



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





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 ❷.
Raccordez la machine à la prise de réseau à l'aide du flexible ⓳ 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 ⓰.

● **Pour les deux modèles**
Raccordez la machine au secteur électrique. Mettez-la en marche en tournant l'interrupteur ON/OFF ❶ 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 ❽ 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 ❽ de chaque groupe à café ne reste allumé que si les interrupteurs ON/OFF ❶ de chaque groupe sont activés. Dans le cas contraire, les touches S-L-XL restent éteintes.

Si l'interrupteur général ❶ se trouve en position 2, le voyant de fonction de chaudière ❹ 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 ❼). 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 ❿ au début du service vapeur. Nous recommandons d'orienter la buse vers le plateau d'écoulement ⓯.

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

Le cas échéant, coupez la machine à l'aide de l'interrupteur ❶ 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 ❽ 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 ❽ 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

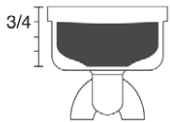
Vérifiez votre système : moulu, dosette ou capsule.

Moulu (porte-filtre amovible)

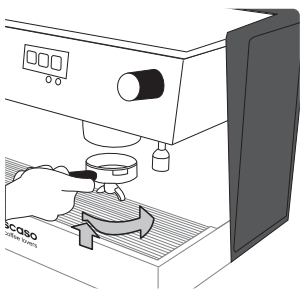
N'importe quel type de café peut être utilisé. Pour un résultat optimal, nous préconisons l'utilisation de mélanges élaborés pour la préparation de café expresso, leur point de mouture étant idéal. Si le café coule très rapidement ou très lentement, il est nécessaire de changer de mouture par une autre plus ou moins fine et d'adapter le tassage 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 ❽ 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 ❽, et laissez passer de l'eau par le groupe. En réalisant cette opération avant de faire le café, vous éliminerez les restes et équilibrerez la température pour un service optimal.
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.

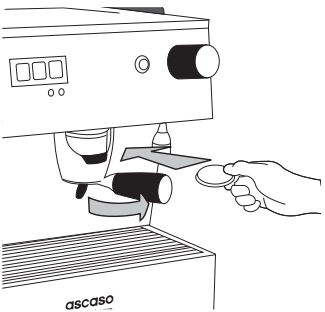
Conseils généraux

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 ❼ 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.

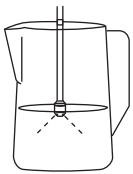
· Tournez la commande de la vapeur ❾. Il est normal qu'un peu d'eau sorte par la buse au début du service vapeur. Nous recommandons d'orienter la buse vers le plateau d'écoulement.

· Introduisez la buse ❿ 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 cappuccinatore juste en dessous de la surface du lait.

Ouvrez la commande vapeur et déplacez la buse à différents angles (toujours sous la surface du lait) jusqu'à obtenir un effet d'émulsion grâce à la circulation de l'air. Une fois texturé, le volume de lait peut doubler.



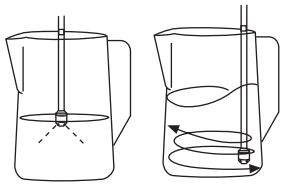
N'oubliez pas qu'il est nécessaire de bouger la carafe et la buse de vapeur, en vous assurant toujours que vous travaillez dans la zone la plus en surface du lait. Une fois l'opération terminée, le lait est texturé mais encore froid.

2. TEMPÉRATURE : Chauffer le lait

La texture ayant été obtenue, plongez la buse de vapeur plus ❿ 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 ❾ pour fermer la sortie de vapeur.

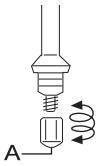
Conseil. L'expresso est extrait à 75 °C / 80 °C. Le lait est texturé et chaud entre 55 °C et 70 °C Il est important de conserver ces températures au moment de servir, ce qui est possible en chauffant les tasses dans la zone chauffe-tasses de la cafetière. Si ce n'est pas possible, chauffez la tasse avec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

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

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

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

Important. Après chaque utilisation, il est souhaitable d'expulser la vapeur pendant 5 secondes afin de nettoyer le conduit et d'éviter qu'il ne se bouche. Un trombone peut être utilisé pour nettoyer les orifices d'absorption (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 expresso 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 le 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 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.

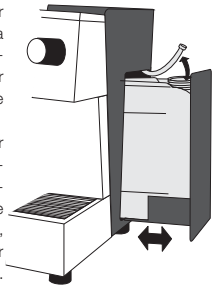
Attention !

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.



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 un tassage 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 un tassage 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 refermé. 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 révisez 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 au tassage 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 ❽ 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 ❽ :

	TOUCHE S	TOUCHE L	TOUCHE XL
ABSENCE D'EAU DANS LE RÉSERVOIR OU COUPURE D'EAU	CLIGNOTEMENT		
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

ITALIANO

Caratteristiche

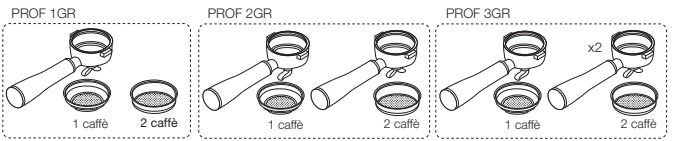
- Carrozzeria in acciaio verniciato con polveri epossidiche e acciaio inossidabile
- Sistema scambiatore con condotti in acciaio inossidabile
- Controllo automatico della temperatura
- Sistema ON/OFF indipendente in ogni gruppo e caldaia per vapore
- Caldaia per vapore e acqua calda acciaio inossidabile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



Portafiltro fisso
(solo monodose)

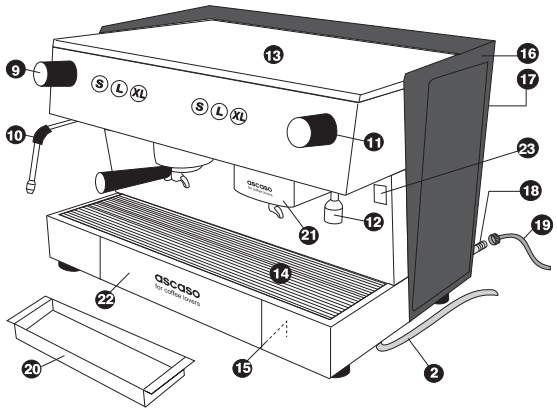


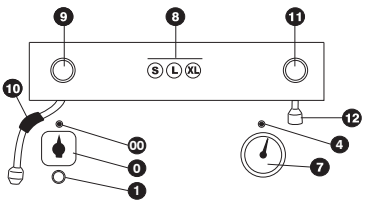
Portacapsule
(solo capsule)



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 scaldatazze
14 Griglia
15 Vaschetta raccogligocce
16 Vaschetta deposito acqua (modelli con deposito)
17 Coperchio laterale
18 Manicotto 3/4 (modelli RETE)
19 Tubo collegamento rete (modelli RETE)
20 Vaschetta raccogligocce (opzionale)
21 Gruppo capsula (BAR KAP)
22 Vaschetta per capsule usate (BAR KAP)
23 Interruttore illuminazione zona lavoro





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

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

● **Per entrambi i modelli**
Collegare la macchina alla rete elettrica e avviarla portando l'interruttore a manopola ON/OFF ❼ 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 ❽ 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 ❽ di ogni gruppo di erogazione caffè restano accese solo se gli interruttori ON/OFF ❶ di ogni gruppo sono attivati. In caso contrario, i tasti S-L-XL restano spenti.

Se l'interruttore generale ❼ è in posizione 2, la spia di funzionamento caldaia ❹ resta accesa, indicando che la caldaia si sta scaldando, finché questa non raggiunge una pressione di circa 1,5 bar, indicata nel manometro ❼. 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 ⓫. Si raccomanda pertanto di posizionare il tubo nella vaschetta raccogligocce ⓯.

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

In entrambi i casi, spegnere la macchina dall'interruttore ❼ 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 ❽ 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 ❽ 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

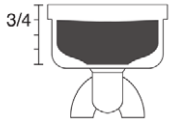
Verificare il sistema in uso: macinato, monodose o a capsule.

Macinato (portafiltro mobile)

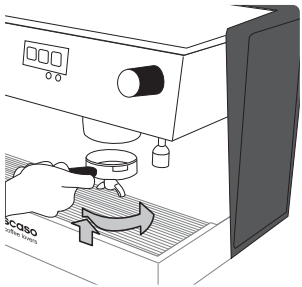
Si può usare qualsiasi tipo di caffè. Per risultati ottimali, si consiglia di utilizzare miscele preparate per l'elaborazione del caffè "espresso", perché avranno il punto di macinatura ideale. Se il caffè esce molto rapidamente o molto lentamente, sarà necessario passare a una macinatura del caffè più 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 ❽ 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 ❽ 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 ❽ (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.

ITALIANO

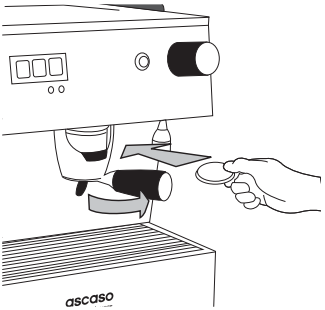
Consigli generali

1. Affinché si mantenga caldo, il portafiltro deve essere sempre inserito nella macchina. In posizione di chiusura.
2. Collocare le tazze nello scaldatazze 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 o 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

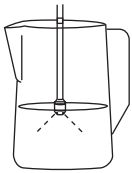
Il manometro ❼ indicherà la pressione della caldaia 1,2/1,5 bar. La caldaia sarà pronta per erogare acqua e vapore in circa 20/22 minuti. Ruotare la manopola del vapore ❾. All'inizio dell'erogazione del vapore, può verificarsi la fuoriuscita di un po' d'acqua dal tubo. Si raccomanda pertanto di posizionare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

Introdurre il tubo ❿ 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.

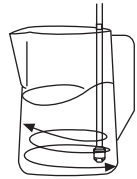
Aprire la manopola del vapore e muovere il tubo ad angolazioni differenti (sempre al di sotto della superficie del latte) fino a ottenere un effetto di emulsione, grazie alla circolazione di aria. Una volta raggiunta la consistenza adeguata, il volume del latte può raddoppiare.



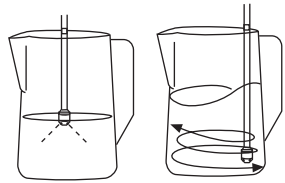
Ricordare di muovere il bricco e il tubo di vapore in modo che rimangano nella zona più superficiale del latte. Al termine di questa operazione, il latte avrà la consistenza adeguata ma sarà ancora freddo.

2. TEMPERATURA: come scaldare il latte

Una volta ottenuta la consistenza, immergere la lancia del vapore ❿ 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 ❾ per arrestare la fuoriuscita di vapore.

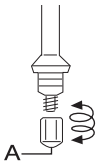
Consigli L'espresso viene erogato a 75-80 °C. Il latte è montato e caldo tra i 55 e i 70 °C. È importante che queste temperature si mantengano quando il cappuccino viene servito, per cui le tazze vanno scaldate sullo scaldatazze. Nel caso non fosse possibile, scaldare la tazza con acqua calda prima di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

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

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 raccogligocce. 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 dei portafiltro.
- Filtri e portafiltro: ogni settimana. Preparare una soluzione composta da 2 buste di "Detergente gruppo" (cod. V.100) o da 3 cucchiai 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 dl caffè del portafiltro con quello cieco 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 cucchiai 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.

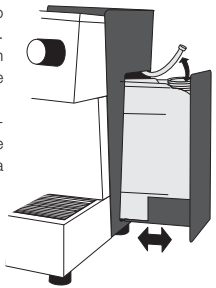
Attenzione!

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 portafiltro. 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.

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. Riempire 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.	Riempire 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.	Riempire 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 ❽ 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 ❽:

	TASTO S	TASTO L	TASTO XL
ACQUA INSUFFICIENTE NEL SERBATOIO O DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE	LAMPEGGIAMENTO		
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

사용자 매뉴얼

목차

1. 기술사양
2. 도면. 시작
3. 커피 양 프로그래밍
4. 커피 만들기
5. 카푸치노 만들기
6. 온수
7. 유지보수와 세척
8. 안전 지침
9. 보증
10. EC 적합성 공표
11. 문제해결
12. 알람

1. 기술사양

	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

주요 특징

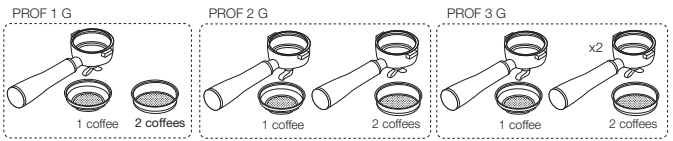
- 외관: 강철 에폭시와 스테인레스 강철.
- 시스템 교환 관 스테인레스
- 자동 온도 컨트롤
- 그룹과 보일러 개별 ON/OFF 시스템
- 스팀과 온수용 4리터 용량의 스테인레스 보일러.
- 자동 리필 보일러
- 보일러 압력계
- 독립 스팀/물 배출구 (전용 탭)
- 컵워머
- 조명 작업 영역, 독립 ON/OFF 스위치
- 네트워크 최대 압력 지원: 1MPa
- 네트워크 최소 압력 지원: 0.1 MPa



Fixed filter holder
(coffee pods only)

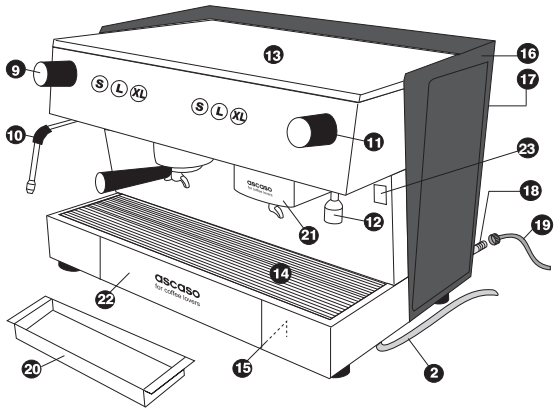


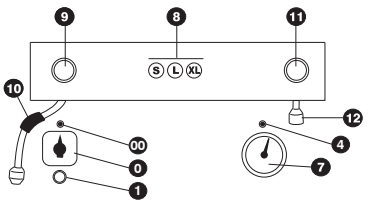
Capsule holder
(capsule only)



2. 도면

0 전원스위치
00 전원 불
1 그룹별 ON/OFF스위치
2 배수 호수
4 보일러 온도 불
7 압력계 (보일러 압력계)
8 전자 장치 (S-L-XL 커피 조정)
9 스팀 추출구
10 스팀 파이프
11 온수 컨트롤
12 온수 추출구
13 컴워머 영역
14 그릴
15 배수 트레이
16 물탱크 박스 (물탱크 모델)
17 사이드 뚜껑
18 4분의 3 연결 (메인 물 공급을 위함)
19 배수 망 연결 플렉스
20 쓰레기를 위한 쟁반(선택)
21 캡슐 그룹 (BAR KAP)
22 사용한 캡슐 보관 서랍 (BAR KAP)
23 작업 영역 라이트 스위치





설치자는 이 시작 전 이 매뉴얼을 꼼꼼히 읽어봐야 한다. 작동자는 전문적인 어른 이여야 한다. 어떠한 일 발생시, 판매자 연락 바람.

시작

볼트가 머신 표지에 있는 것과 동일한지 확인한다.

●머신을 메인 파워에 연결하고, 배수 파이프 ❷.
에 연결한다. ⓯ 번 메인 배수 연결 플렉스롤 연결하고 탭을 열어 둔다.

●물 탱크용 머신은, 측면에 있는 탱크 ⓰ 에 3리터 이상 물을 채운다.

●두 가지 모델 모두 (물 탱크, 배수 연결)
메인 전원에 연결하고 포지션1 (커피만) 또는 포지션 2 (커피와 스팀)의 ON/OFF 스위치 ⓿ 켠다. ON/OFF 전원 불 ⓪⓪. 에 불이 들어 온다. 스위치 (1)을 이용하여 커피 그룹에 연결한다. 미리 맞춰놓은 적정온도에 도달하면 불이 켜져 있을 것이다.

이 과정이 끝나면, 머신은 자동적으로 작동 준비를 할 것이다: 커피 그룹에 열이 올라가면 S-L-XL ❽ 버튼에 불이 들어온다.

주의. 각 그룹에 있는 버튼 ❽ 은 ON/OFF 스위치 ❶ 가 켜졌을 때 불이 들어 온다. 만약 아니면, S-L-XL 버튼이 불이 꺼진 상태일 것이다.

만약 포지션 2에 전원 스위치 ⓿가 있고, 보일러 불 ❹ 이 들어왔다면, 이것은 보일러가 압력계 ❼. 1.5bar로 올라 갈 때까지 물을 데우고 있다는 뜻이다. 보일러가 스팀과 온수를 제공할 수 있기 까 지 20분 정도 걸릴 것이다.

스팀노즐 ⓾ 에서 스팀 작동 후 소량의 물이 나오는 것은 보통적이다. 그러므로 노즐을 사용후 배수 트레이 ⓯ 에 두는 것을 권고한다.

주의!
만약 어떠한 이유로, 물이 보일러에 주입되지 않으면 왼쪽 버튼이 깜빡일 것이고 머신은 작동을 멈출 것이다.

두 케이스 모두, 스위치 ⓿ 을 이용하여 연결을 차단하고 물탱크나 물 배수 공급 상관 없이 물 공급을 체크한다. 그리고 포지션 1과 2에 있는 기본 스위치를 이용하여 재연결 한다.

미네랄 함량이 적은 물 사용을 권고한다. 물의 품질은 맛에 영향을 주고 커피의 품질에도 영향을 주고 고장을 피하기 위함이다. 안티 석회질용 필터를 참고바람 (옵션).

3. 커피 양 프로그램

전자 버튼n ❽ 기능.

S: 스몰 커피
L: 라지 커피
XL: 연속 (끊기 위하여 다시 한번 누른다)



커피 양 프로그램을 하기 위하여 머신이 커피만들 준비가 되어야 하며 (버튼 ❽ 에 불이 들어 올 것이다), XL 버튼을 5초에서 6초 정도 불이 깜빡일 때까지 누른다. 다른 S와 L버튼은 불이 계속 들어와 있을 것 이다.

이제 S나 L을 선택하여 깜빡이고 다른 것들은 안 깜빡일 때까지 누른다. 추출이 시작된다.

원하는 양을 얻으면 다시 S또는 L버튼을 누른다. 추출이 멈출 것이고 S-L-XL버튼에 불이 지속적으로 켜져 있을 것 이다. 커피 양이 셋팅 되었다.

주의
2그룹과 3그룹 머신은 왼쪽에 셋팅하면 나머지 그룹에 자동 적용 될 것이다.

원하는 양을 얻으면 다시 S또는 L버튼을 누른다. 추출이 멈출 것이고 S-L-XL버튼에 불이 지속적으로 켜져 있을 것 이다. 커피 양이 셋팅 되었다.

4. 커피 제조

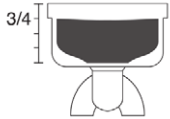
시스템 체크: 반자동, 파드, 캡슐

반자동

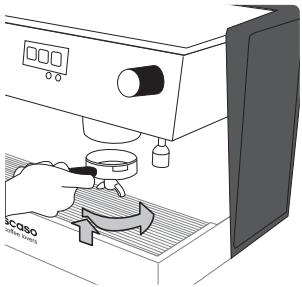
모든 커피 종류에 사용 가능하다. 최상의 결과를 위하여 에스프레소용 커피 사용이 적합하다. 만약 커피가 너무 빨리 나오거나 느리게 나오면 커피 그라인딩 입자를 바꿔야 한다.

절차:

1. 머신이 연결되었나 확인한다. 그룹에 필터를 장착한다.
2. S-L-XL ❽ 버튼은 지속적으로 불이 들어와 있어야 한다. 이것은 물의 온도가 커피 추출하기에 적정온도에 도달했다는 것을 의미한다.
3. XL버튼 ❽ 을 눌러 온수를 추출한다. 이 과정을 커피 추출 전에 한다면 잔여물을 없애주고 적정온도 유지에 도움을 준다.
4. 커피 탬핑 후 바스켓에 4분의 3정도 채워진 상태가 되어야하다



5. 바스켓 가장자리에 있는 커피들을 정돈하고 필터를 장착한다.
6. 필터 홀더를 장착하고 왼쪽에서 오른쪽으로 돌린다, 끝에서 가벼운 압력을 준다.



7. 컵을 트레이 위에 올려놓고 원하는 버튼 ❽ (S:스몰, L:라지, LX: 연속)을 누른다. 완벽한 에스프레소 추출은 20-25초 정도 걸린다.

!주의

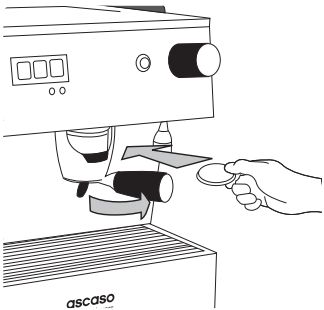
알맞은 품질의 커피를 만들기 위해서는 항상 1 또는 2 커피 필터를 사용 해야 한다.

기본 팁

1. 필터 홀더의 온도 유지를 위하여 항상 머신에 장착해 둔다..
2. 컵 워머 ⓭. 공간에 컵을 둔다. 에스프레소의 가장 적정온도는 40℃/150℉이다.The coffee will continue to drip out for a few seconds after the coffee is switched off.

Pod

1. 반자동 커피 매뉴얼 1번과 2번을 동일하게 따라 한다.
2. POD를 필터에 올려놓은 후 오른쪽으로 안 돌아갈 때까지 돌린다. 힘을 세게 주지 않고 부드럽게 돌린다.



3. 반자동 7번과 동일하게 한다.

!주의

물이 추출되는 중에는 머신에 압력이 가해져 있으므로 필터를 열거나 돌리지 않는다.

5. 카푸치노 만들기

진정한 "카푸치노"는 25ml의 에스프레소와 125ml의 스팀 우유가 섞인 것이다. 스팀 거품을 낼 시에 꼭 스팀 저그를 사용하고 한 컵 용량만 스팀하여 다른 음료와 섞이지 않게 한다.

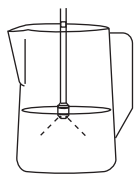
거품의 밀도는 일정 해야 하고 분리되거나 구멍 또는 거품이 일지 않아야 한다.

준비

- 압력 게이지 ❼ 은 보일러 압력 1.2/1.5바를 나타낼 것 이다. 보일러가 물과 스팀을 위하여 준비 되었다 (대략 20-22분 걸림)
- 스팀 핸들 ❾.을 돌려서 물을 빼내준다. 소량의 물이 나오는 것은 정상적인 것이다. 따라서 스팀 노즐을 트레이 위에 올려 놓는다.
- 우유를 3분의 1만큼 채우고 노즐 ❿ 을 우유 안에 놓는다.

1. 우유 커품: 스팀

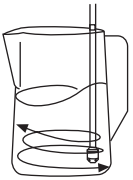
"매끄러운" 스팀 우유를 위해서는 노즐을 우유 표면 바로 밑에 둔다.
스팀 핸들을 돌리고 노즐을 다른 각도로 움직여 (표면 밑에 둔 채로) 공기 순환이 되어 고운 스팀을 얻는다. 완성이 되었을 시, 우유는 두 배의 양이 되어 있을 것이다.



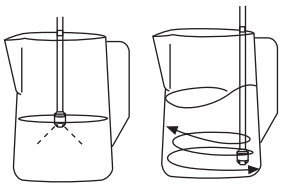
저그와 스팀 노즐을 우유 표면 아주 가까운 곳에서 움직여야 한다는 것을 기억하시오. 이 과정을 거치면 우유의 스팀은 나오지만 여전히 차가울 것이다.

2. 온도: 우유 데우기

거품을 얻은 후에 우유를 데우기 위해서 스팀 노즐 ⑩ 을 저그 가장 안쪽까지 넣는다. 저그 원하는 온도에 도달할 때까지 원을 그리듯이 움직여 줍니다.



주의! 스팀 낼 때는 노즐이 우유의 표면 바로 아래에서 되어야 하고 데울 때는 좀 더 저그 안쪽에 두어야 한다.



Texturing Heating

기억해야 할 것은 우유를 75도 이상 데우지 않는다. 그 이상 올라가면 우유가 손상되고 카푸치노에 적합하지 않는 우유이다. 이 과정이 완료 되면, 스팀 핸들을 ⑨ 돌려 닫아서 멈춘다.

팁: 에스프레소는 75-80도에서 추출한다. 우유는 스팀과 데우기는 55도와 70사이에서 이루어져야 한다. 서빙을 위해서 이 온도 유지가 중요하다. 따라서 컵은 머신 위의 컵 워머 공간에서 데워져야 하며, 만약 이것이 불가능 하면, 뜨거운 물로 사전에 데워야 한다. 우유가 데워지고 거품이 생기면, 컵 안에 있는 에스프레소 베이스에 우유를 더하여 카푸치노를 제공 할 수 있다.

발생가능 문제점

우유 거품이 일정하지 않고 거품 층이 얇다.

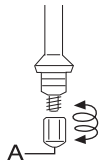
1) 우유가 이미 한 번 데워졌을 수 있다.

2) 우유가 적정 거품이 나오기 전에 온도 초과가 되었을 수 있다 (노즐을 저그 너무 깊게 안쪽으로 놔서 순환 없이 우유만 데워졌을 수 있다).

1단계 (우유 거품)이 완벽하게 이루어지지 않았다: 공기가 우유 안에서 순환되지 않았다.

주의! 스팀이나 온수 기능을 장시간 사용하지 않았다면 압력이 내려간 것을 알 수 있다. 그렇다면 보일 러가 적정 압력으로 회복할 때까지 기다린다. 적정 압력은 1/1.5바 이다.

중요. 매번 사용 후 5초 정도 추출을 통하여 튜브의 막힘 현상을 예방한다. 클립을 이용하여 스팀 추출구(A)를 청소한다. 노즐에 이물질이 없게 한다.



6. 온수 제조

컵이나 용기를 온수 추출구 ⑫. 밑에 둔다. 온수 핸들 ⑪ 을 이용하여 추출한다. 원하는 양의 온수를 채운 후 핸들을 다시 돌려 추출을 끝낸다.

7. 유지 와 세척

세척과 머신의 내부 시스템 예방관리는 좋은 품질의 에스프레소를 추출하기 위하여 필수적이다.

일반적인 사항:

세척과 유지 보수는 머신의 열이 식고 파워코드를 뺀 후에 이루어져야 한다. 머신을 물에 넣지 않는다. 식기 세척기에 안전하지 않다.

1. 일상 세척:

- 머신 외관을 세척하기 위해서는 96도의 알코올을 사용하거나 스테인레스용 세정제를 사용한다.
- 물받이 트레이를 종종 비워주고 닦아 준다.
- 만약 머신을 오랫동안 사용하지 않을 거면, 물 탱크를 비워준다.
- 스팀노즐 사용 직후, 물기 있는 천으로 노즐을 닦아준다.
- 마감 시, 스팀노즐을 세척하고 우유 잔여물을 닦아준다. 25ml ASCASO V.142 또는 V.144 노즐 세정제를 1/2리터 물에 풀어서 준비한다. 스팀 노즐 청소를 위하여 이것을 쓰고, 탭을 열고 닫고를 10번 정도 반복한다. 한번 오픈 할 때 마다 10초 정도 열어 둔다. 물을 이용해서 노즐에 남아 있는 세정제를 청소한다.
- 배수관. 티 스푼을 이용하여 배관에 남은 커피 잔여물을 제거한다.

2. 내부 회로 세척- 3달 마다 또는 그룹당 3,000-6,000커피 추출 후.

머신 내부 회로를 청소하기 위해서는 ASCASO Coffee Washer V.100 을 사용한다. 이 제품은 머신 물 때 제거용 이다. 주기적인 물 때 제거는 좋은 질의 커피를 제공할 수 있고 머신의 수명을 연장 시킨다.

물 때 축적 예방을 위하여, 물 관리 필터 또한 사용 가능하다. 그러나, 추출 수에 따라 청소하는 것을 권장한다. Coffee Washer 필터는 모신 수명 연장을 돕는다.

!주의

머신의 내부 회로 세척은 반드시 검증된 기술자에 의해서 이루어져야 한다. 만약 올바르게 이루어지지 않는다면, 세정제가 스팀이나 워터 보일러 안에 들어갈 수 있으니, 판매자에게 상담한다.

3. 필터 홀더 세척

- 워셔와 가스켓: 매주, Ascaso 스페셜 V.26 브러쉬를 이용하여 필터홀더 워셔와 가스켓을 청소한다.
- 필터와 필터홀더: 매주, 2봉지의 V.100 "그룹 세정제" 또는 3봉지의 V.101 세정제를 끓인물 1/2리터에 넣는다. 알루미늄이나 철로 된 통에 세정제를 넣지 않는다. 필터와 필터 홀더를 통에다가 20분 이상 또는 밤새도록 놔둔다. 필터와 홀더를 분리하여 깨끗한 물로 헹군다.
- 내부 부품: 매주. 머신 전원을 켜고 커피 필터를 블록 필터로 바꾼다. 블록 필터에 V.101을 넣고 그룹에 장착시킨다. 다음으로, XL 버튼을 눌러 펌프가 7초 정도 작동하도록 둔다. XL을 다시 눌러 작동을 멈춘다. 3초의 간격을 두고 5번 정도 반복한다. 이 과정은 블라인드 필터 안에 있는 세정제를 녹일 것이고, 전자변 안에 있는 먼지, 샤워 스크린과 추출구도 청소 될 것이다. 이 과정은 추출구에서 세정제가 섞인 물이 나오지 않을 때 까지 반복해야 한다. 이 과정이 끝나면, 필터 홀더를 빼고 그룹을 30초간 작동시켜 깨끗한 물을 추출한다.

4. POD용 세척 (BAR POD)

- 필터: 매 2주마다. 2봉지의 V.100 "그룹 세정제" 또는 3봉지의 V.101 세정제를 끓인물 1/2리터에 넣는다. 알루미늄이나 철로 된 통에 세정제를 넣지 않는다. 필터와 필터 홀더를 통에다가 20분 이상 또는 밤새도록 놔둔다. 필터와 홀더를 분리하여 깨끗한 물로 헹군다.
- 그룹, 매 2주마다 또는 그룹 당 15,000-20,000 커피 추출할 때마다 세척.

!주의

머신의 내부 회로 세척은 반드시 검증된 기술자에 의해서 이루어져야 한다. 만약 올바르게 이루어지지 않는다면, 세정제가 스팀이나 워터 보일러 안에 들어갈 수 있으니, 판매자에게 상담한다.

5. 캡슐용 세척 (BAR KAP)

커피 그룹에서 캡슐을 제거한다: 매일. 머신이 연결되고 사용 가능할 때, 캡슐 통 ㉑ 에 빈 캡슐을 장착시킨다. XL버튼 ⑧ 을 눌러서 물 추출을 30초 동안 시킨다. 그리고 ㉑ 번 통을 열면 빈 캡슐은 캡슐 컨테이너 ㉒ 번으로 떨어질 것이다.

- 그룹: 매주, 또는 그룹당 매 15,000-20,000 커피 추출 마다.

!주의

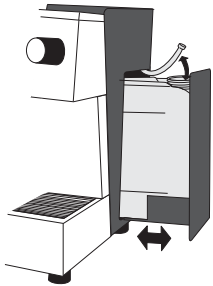
머신의 내부 회로 세척은 반드시 검증된 기술자에 의해서 이루어져야 한다. 만약 올바르게 이루어지지 않는다면, 세정제가 스팀이나 워터 보일러 안에 들어갈 수 있으니, 판매자에게 상담한다.

주의: 커피 잔여분, 커피 파드 또는 커피 캡슐을 그룹이나 통에 남겨두지 않도록 한다. 잔여물이 청소나 커피 맛에 영향을 줄 수 있다. 만약 이러한 일이 일어나면, 물을 채워서 청소하고, BAR KAP모델에는 세척 캡슐을 사용한다.

6. 워터 탱크 세척

(워터 탱크 모델만).

머신에서 탱크를 꺼낸다. 통 내부를 물로 닦는다. 모든 머신 세척과 유지 보수는 www.ascasokorea.com 에서 찾을 수 있다.



8. 안전

- 설치는 검증된 기술자에 의하여 이루어져야 한다.
- 아이들이나 미 숙련된 자가 작동하지 않는다.
- 세척이나 유지 보수는 머신이 플러그에 연결되어 있을 때 하지 않는다.
- 머신을 플러그를 뽑아 끄지 않는다.
- 코드가 손상이 되었다면 위험을 방지 하기 위하여 A/S센터 또는 제조사에 의해서 교체되어야 합니다.
- 결함이 있는 머신이나 파워 코드가 손상된 머신은 작동하지 않는다.
- 젖은 손이나 발로 머신을 만지지 않는다.
- 머신은 아이들이나 동물로부터 안전하고 뜨거운 곳을(가스레인지 근처 등) 피한평평하고 안정적인 장소에 설치한다.
- 물 안에 넣지 않는다.
- 오작동 또는 고장이 있을 시, 머신을 전을을 끄고 플러그를 뺀다. 스스로 수리하려고 하지 말고 기술자에게 전화한다.
- 이 제품은 안전을 위하여 기술자의 감독과 지시를 받지 않은 아이들을 포함한 물리적, 감각적, 정신적 능력 또는 경험과 지식이 부족한 분들을 위한 것이 아니다.
- 아이들은 머신을 가지고 노는지 관리하여야 한다.
- 머신은 외부 사용용이 아니다.
- 내부 온도가 40도를 넘거나 0도 이하로 내려갈 때는 머신을 사용하지 않는다.
- 오래된 연결 튜브를 사용하지 않고 제공된 것을 사용한다.

경고를 무시할 경우 머신과 사용자 모두 위험할 수 있다.

이 매뉴얼을 안전한 곳에 보관해 둔다.

9. 보증기간

본 제품에 대한 보증은 구입 영수증 입니다. 잘 보관하여 주십시오. 고장의 경우 서비스 센터에 영수증을 제시하여야 합니다.
본 제품은 모든 제조, 제품의 결함은 대리점에도 보증 (구입하신 날짜로부터) 됩니다. 배송 및 포장비는 사용자가 지급할 수 있습니다.
이러한 경우 보증이 되지 않습니다:

1. 구입 영수증이 제시되지 않은 경우
2. 머신을 부적절히 사용하였을 경우
3. 머신이 충분히 세척되지 않거나 물때가 생긴 경우
4. 기계가 Ascaso 공식 기술 지원 네트워크의 승인 받지 않은 사람들에게 해부되었을 경우

10. 인증

ASCASO FACTORY SLU 는 에스프레소 커피 머신에 대하여 머신(73/23/EEC), 전기 재료(89/396/EEC), 전자기 호환성(73/23/EEC)에 대하여 1989년 6월 14일에 회원국 법의 표준화된 지침 사항을 준수한 기계라는 것을 인증합니다.

11. 문제해결

문제가능성	원인	해결방법
커피가 뜨겁지 않습니다	머신이 커피 추출하기 위한 온도에 도달하지 않았습니다. 차가운 용품 (컵, 필터홀더)	온도 등에 불이 꺼질 때까지 기다리십시오. 기본사항 5번을 참조하시기 바랍니다.
커피가 너무 빨리 추출됩니다. (반자동)	그라인딩이 너무 굵게 되었거나 탬핑이 잘못되었습니다. 커피 상태가 적절하지 않은 경우 입니다.	에스프레소용 커피를 사용합니다. 탬핑압력을 높이거나 낮춰줍니다. 커피를 좀 더 채워 줍니다..
커피가 너무 빨리 추출됩니다. (POD)	그라인딩이 너무 굵게 되었거나 커피 양이 적거나 패킹이 제대로 되지 않았습니다.	각 그룹의 밸브를 사용하여 압력을 조절합니다. 이것은 전문가에 의해 조절되어야 합니다.
커피의 크레마가 적습니다	그라인딩이 너무 굴게되었거나 충분한 탬핑이 이루어지지 않았습니다. 커피의 상태가 오래되었거나 좋지 않은 경우 입니다.	에스프레소용 커피를 사용하여 탬핑 압력을 높이거나 낮춰줍니다. 커피 종류는 바꿉니다. 신선하며 최근에 그라인딩된 커피를 사용합니다.
커피가 나오지 않거나 너무 느립니다.	물통에 물이 없거나 제대로 된 위치에 있지 않을 수 있습니다. 그라인딩이 너무 미세하게 되었거나 탬핑 압력이 너무 높을 수 있습니다. 필터 또는 워셔가 막혀 있을 수 있습니다. 물때가 끼어있을 수 있습니다. 압력부족일 수 있습니다.	물통을 채워주거나 물통의 위치를 바꿔줍니다. 에스프레소용 커피를 사용합니다. 탬핑의 압력을 높여주거나 낮춰줍니다. 바스켓과 샤워부분을 세척합니다. 기계를 세척합니다. 8번 참조. 각 그룹의 벨브를 사용하여 압력을 조절 합니다. 이것은 전문가에 의해 조절되어야 합니다.
커피 추출 후 필터 홀더에 많은 물이 남았습니다.	제대로 탬핑이 이루어지지 않 았거나 커피 양이 적은 경우 입니다.	탬핑을 제대로 해줍니다. 5번 참조. 필터 바스켓에 커피 양을 늘립니다.
커피가 필터 홀터에서 가장자리에서 흐릅니다.	필터 홀더가 제자리에 위치되어 있지 않거나 필터 홀더의 가장자리에 커피가루가 남아있는 경우 입니다. 가스켓이 더러운 경우나 가스켓의 결함.	5번의 필터 홀더 조정 참조. 필터홀더 가장자리를 깨끗하게 해줍니다. 서비스 센터에 전화합니다.
커피 추출이 되지 않습니다. (BAR KAP)	캡슐이 장착되었는지 확인합니다. 캡슐 통이 확실히 닫히지 않았습니다. 물이 사용한 캡슐 통으로 바로 내려갈 수 있습니다.	캡슐을 통에 창작합니다. 통을 확실히 닫아 줍니다. 머신 작동에 방해되는 요소가 있는 확인합니다. 이 절차는 기술자에 의해 이루어져야 합니다.
우유 거품이 풍성하지 않습니다.	스팀튜브가 막혔거나 우유가 상한경우 입니다. 우유가 미지근하거나 뜨거운 경우 입니다.	스팀튜브를 세척하고 신선하고 차가운 우유를 사용합니다.
머신 소음이 너무 큽니다.	물통에 물이 없거나 물통이 올바른 위치에 있지 않은 경우입니다. 물이 공급되지 않는 경우 입니다. 연결 문제 입니다. 오래되거나 매우 건조한 커피사용 하였을 때 발생 합니다.	물통에 물을 채운 후 재조정 합니다. 탭이 열려있지 않은지 확인합니다. 튜브가 물에 잠기도록 위치하고 신선한 커피를 사용합니다.

12. 알람

그룹 별 독립 알람, 버튼 판넬 ❽ 에 적용되는 알람:

	S 버튼	L 버튼	XL 버튼
그룹 분리	OFF		
히팅 그룹	FLASHING (깜빡임)		
스몰 커피	ON	OFF	OFF
라지 커피	OFF	ON	ON
지속 추출 커피	OFF	OFF	ON
유량계 에러	FLASHING (깜빡임)	OFF	OFF
온도	OFF		

❽ 번 판넬 모든 버튼에 적용되는 알람:

	S 버튼	L 버튼	XL 버튼
탱크에 물부족 또는 물 공급 문제	FLASHING (깜빡임)		
캡슐 카운팅 제한 (BAR KAP)	FLASHING (깜빡임)	OFF	FLASHING (깜빡임)
캡슐 통 열림 (BAR KAP)	FLASHING (깜빡임)	ON	ON
스팀/워터 보일러 채우는 최대 시간	FLASHING (깜빡임)	FLASHING (깜빡임)	OFF
전자 결함	OFF		

이 매뉴얼을 안전한 곳에 보관하십시오.

Manual do utilizador

Índice

1. Características técnicas
2. Esquema. Colocação em funcionamento
3. Programação da quantidade de café
4. Preparação do café
5. Preparação do cappuccino
6. Preparação de água quente
7. Manutenção e limpeza
8. Segurança
9. Garantia
10. Declaração de conformidade CE
11. Tabela de consulta rápida
12. Alarmes

1. Características técnicas

	230 V A - 50 Hz		120 V AC - 60 Hz		PESO (kg)	DIMENSÕES (L x A x P)*	CAPACIDADE DO DEPÓSITO (l)
	POTÊNCIA (W)	INTENSIDADE (A)	POTÊNCIA (W)	A)			
BAR 1GR POD/KAP/ONE	2200	10	2200	18	24	440 x 450 x 540	5
BAR 2GR COMPACTA POD / KAP / ONE	3200	14	3200	27	34	560 x 450 x 540	10
BAR 3GR POD/KAP/ONE	4200	18	4200	35	44	700 x 450 x 540	10

Capacidade da caldeira de vapor (todos os modelos): 4 l

Características

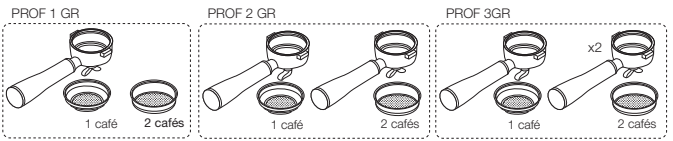
- Estrutura de aço com pintura epóxi e aço inoxidável.
- Sistema permutador de calor com tubos de aço inoxidável.
- Controlo eletrónico de temperatura.
- Sistema ON/OFF independente em cada grupo e caldeira de vapor.
- Caldeira para vapor e água quente em aço inoxidável (4 l).
- Enchimento automático da caldeira.
- Indicador de pressão da caldeira.
- Saídas independentes de vapor e água (torneiras profissionais).
- Aquecedor de chávenas.
- Área de trabalho iluminada, interruptor ON/OFF independente.
- Pressão de rede máxima admissível: 1 MPa.
- Pressão de rede mínima admissível: 0,1 MPa.



Porta-filtro fixo (apenas dose individual)

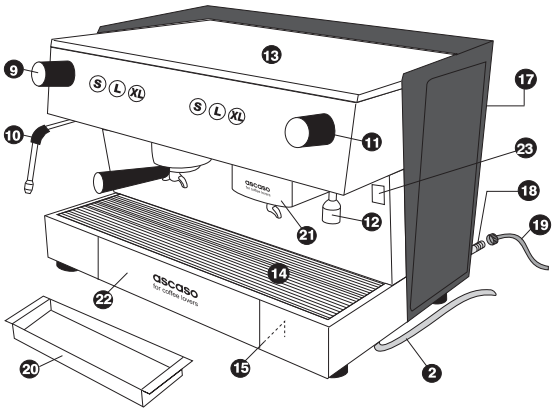


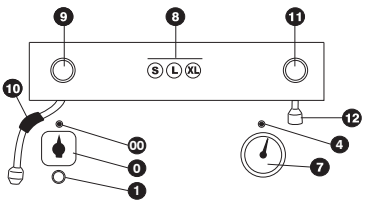
Porta-cápsulas (apenas cápsulas)



2. Esquema. Colocação em funcionamento

0 Interruptor geral
00 Luz indicadora ON/OFF
1 Interruptor ON/OFF do grupo de café (um por grupo)
2 Tubo de escoamento
4 Luz indicadora de função da caldeira
7 Indicador de pressão da caldeira
8 Botoneira eletrónica. Dosagem eletrónica de café S-L-XL
9 Manípulo de vapor
10 Tubo de saída de vapor
11 Manípulo de água
12 Saída de água
13 Superfície de aquecimento de chávenas
14 Grelha
15 Tabuleiro de escoamento
16 Gaveta do depósito de água (modelos com depósito)
17 Painel lateral
18 Casquilho ¾ (modelos RED)
19 Cabo flexível de ligação de rede (modelos RED)
20 Recipiente de escoamento (opcional)
21 Grupo de cápsulas (BAR KAP)
22 Gaveta de cápsulas usadas (BAR KAP)
23 Interruptor de iluminação da área de trabalho





O instalador deve ler atentamente este manual antes de colocar a máquina em funcionamento. O operador deve ser uma pessoa adulta e responsável.
Em caso de anomalia, contacte o seu distribuidor.

Colocação em funcionamento

Certifique-se de que a tensão elétrica corresponde à indicada na chapa de características da máquina.

● **Máquina ligada à rede**, ligue o tubo de escoamento ❷.
Ligue a máquina à tomada da rede através do cabo flexível ⓳ e deixe a torneira da rede aberta.

● **Máquina com depósito**, encha no mínimo com 3 litros de água o depósito situado na parte lateral ⓰.

● **Para ambos os modelos**
Ligue a máquina à rede elétrica e coloque-a em funcionamento girando o interruptor ON/OFF ❶ até à posição 1 (apenas café) ou 2 (café e vapor). Acender-se-á a luz indicadora geral ON/OFF ⓪⓪. Ligue os grupos de café com o auxílio do interruptor (1).

Uma vez concluído o processo de enchimento, a máquina prepara-se para alcançar as condições de funcionamento: Os botões S-L-XL de cada botoneira ❽ iluminam-se alternadamente, indicando que o grupo de café está em processo de aquecimento. Uma vez alcançada a temperatura definida, os 3 botões ficam iluminados permanentemente.

Nota: as botoneiras ❽ de cada grupo de café apenas ficam iluminadas se os interruptores ON/OFF ❶ de cada grupo estiverem ativados. Caso contrário, os botões S-L-XL permanecem apagados.

Se o interruptor geral ❶ estiver na posição 2, a luz indicadora de funcionamento da caldeira ❹ permanecerá iluminada, indicando que a caldeira está a aquecer, até que esta alcance uma pressão de aproximadamente 1,5 bares, apresentada no indicador de pressão ❼. A caldeira estará pronta a dispensar água e vapor em aproximadamente 20 minutos.

É normal que, no início da produção de vapor, saia um pouco de água ❿ pelo tubo, pelo que recomendamos que posicione o tubo na direção do tabuleiro de escoamento ⓯.

Atenção:
se, por qualquer motivo, a água não alcançar a caldeira, a botoneira do lado esquerdo começará a piscar e a máquina deixará de funcionar.

Em ambos os casos, desligue a máquina no interruptor ❶ e verifique o abastecimento de água manual ou da rede. Ligue novamente a máquina, colocando o interruptor geral na posição 1 ou 2.

Recomenda-se utilizar água pouco mineralizada. A qualidade da água afeta o sabor e a qualidade do café, além de poder evitar avarias no futuro. Consulte os nossos filtros especiais anticalcário (opção).

3. Programação da quantidade de café

Funções da botoneira ❽ eletrónica.

S: café curto
L: café cheio
XL: contínuo (premir novamente para interromper a dose)



Para programar a quantidade de café, com a máquina ligada e preparada para fazer café (botões da botoneira ❽ acesos permanente-

mente), prima durante 5 ou 6 segundos o botão de programação XL até ficar iluminado com luz intermitente enquanto os botões S e L permanecem iluminados com uma luz constante. Prima então o botão da seleção que pretende programar (S ou L), que fica iluminado com luz intermitente, ao mesmo tempo que os botões L e XL ficam apagados. O processo de distribuição é iniciado.

Uma vez obtida a quantidade pretendida, prima novamente o botão S ou L correspondente à seleção que está a programar. O processo de distribuição cessa e os botões S-L-XL ficam iluminados com uma luz constante. A seleção está programada.

Atenção: em máquinas de 2 e 3 grupos, ao programar o grupo esquerdo são automaticamente programados com os mesmos parâmetros de volume os grupos situados à sua direita.

Se desejar obter uma quantidade de café indefinida (contínuo), prima o botão XL. Quando obtida a quantidade desejada, prima o botão novamente para interromper a distribuição.

4. Preparação do café

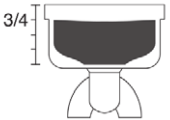
Verifique o seu sistema: moído, dose individual ou cápsula.

Moído (porta-filtros móvel)

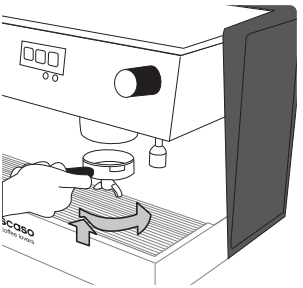
Pode utilizar qualquer tipo de café. Para obter ótimos resultados, recomenda-se utilizar misturas já preparadas para a extração de café espresso, uma vez que a qualidade da moagem será a adequada. Se o café é distribuído de forma demasiado rápida ou lenta, é necessário alterar o tipo de café para um de moagem mais fina ou grossa e experimentar com a prensa segundo a sua preferência.

Os passos a seguir são:

1. A máquina deverá estar ligada. Coloque o porta-filtro (com filtro) no grupo.
2. Os botões S-L-XL de cada botoneira ❽ devem estar iluminados de forma permanente, indicando que a máquina de café alcançou a temperatura ideal para fazer café.
3. Acione o botão XL (saída de café contínua) da botoneira ❽ e deixe passar água pelo grupo. Efetue esta ação antes de fazer o café, pois eliminará resíduos e equilibrará a temperatura para um serviço ótimo.
4. Uma vez prensado o café, o manípulo doseador deverá estar a ¾ da sua capacidade.



5. Limpe os resíduos de café depositados no rebordo do manípulo doseador para que o ajuste seja perfeito.
6. Introduza o porta-filtro no grupo a partir da esquerda e rode para a direita, fazendo pressão suficiente no final do movimento.



7. Coloque a(s) chávena(s) sobre a grelha e acione a botoneira ❽ na seleção preten-

dida (S/curto; L/cheio; XL/contínuo). A extração perfeita de um café espresso requer 20/25 segundos.

Atenção: para obter uma ótima qualidade na extração do café, use sempre o filtro adequado para 1 ou 2 cafés.

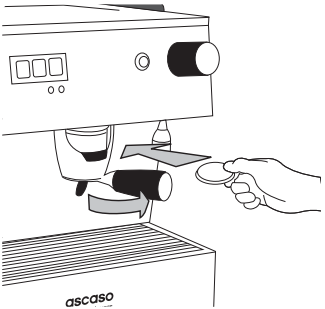
Conselhos gerais

1. O porta-filtro deve estar colocado na máquina para que se mantenha quente. Na posição fechada.
2. Coloque as chávenas no aquecedor de chávenas 13. A temperatura (ideal a 40 °C) melhorará o seu espresso.
3. O café continuará a sair em pequenas gotas durante uns segundos após desligar o interruptor de café.

Dose individual (porta-filtros fixo)

Os passos a seguir são:

1. Siga os pontos 1 e 2 descritos para a preparação de café moído.
2. Coloque a cápsula no porta-filtro e rode para a direita suavemente até ao limite. Não exerça força, o fecho deve ser suave.



3. Ponto 7 e notas como na secção anterior.

Atenção

Não retire nem rode o porta-filtro enquanto existir passagem de água, pois o aparelho encontra-se sob pressão nesse momento.

Cápsulas (Bar Kap)

Os passos a seguir são:

1. Siga os pontos 1 e 2 descritos para a preparação de café moído.
2. Abra a gaveta 21 e coloque a cápsula no seu interior.
3. Feche a gaveta 21 até chegar ao final do percurso, momento em que ouvirá um estalido.
4. Ponto 7 e notas como na secção anterior.

Atenção

Se a gaveta 21 não chegar à sua posição final ao fechar, a máquina não dispensará café como medida de segurança para evitar danos ao mecanismo interior.

Atenção: quando a gaveta de cápsulas usadas 22 estiver cheia, a máquina avisará fazendo piscar os botões S e XL das botoneiras 8 enquanto o botão L permanece apagado. Durante este processo não é possível servir café. Uma vez esvaziada e recolocada a gaveta, a máquina voltará a estar preparada para funcionar.

5. Preparação do cappuccino

O verdadeiro "cappuccino" é composto por **25 mililitros de café espresso e 125 mililitros de espuma de leite frio montada com vapor, que passa dos 3 ou 4 graus centígrados** para cerca de 55 graus centígrados. O leite deve ser de **vaca e fresco** com um teor de proteína de **3,2 % e 3,5 % de nata**, e montado – apenas a quantidade necessária para uma chávena – num recipiente de aço (jarro) para evitar a mistura com outros odores ou sabores.

A densidade da espuma deve ser uniforme sem que exista uma separação relativamente ao líquido e sem apresentar buracos ou bolhas.

Preparação

· O indicador de pressão ❼ apresentará a pressão da caldeira 1. 2/1,5 bares. A caldeira estará pronta a dispensar água e vapor (aprox. 20/22 min.).

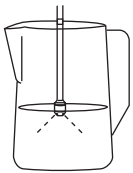
· Rode o manípulo de vapor ❾. É normal que, no início da produção de vapor, saia um pouco de água pelo tubo, por isso recomendamos que posicione o tubo na direção do tabuleiro de escoamento.

· Introduza o tubo ❿ no leite a aquecer. Encha até um 1/3 do jarro.

1. TEXTURA: Obter espuma

Para obter uma consistência aveludada, deve posicionar o tubo para fazer o cappuccino logo abaixo da superfície do leite.

Acione o manípulo de vapor e mova o tubo em diferentes ângulos (sempre abaixo da superfície do leite) até conseguir um efeito de emulsão graças à circulação do ar. Uma vez texturado, o leite poderá atingir o dobro do volume.



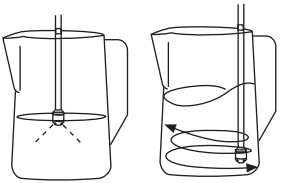
Note que deverá mover o jarro e o tubo de vapor, trabalhando sempre na área mais superficial do leite. Após esta operação, o leite adquiriu textura, mas continua frio.

2. TEMPERATURA: Aquecer o leite

Uma vez obtida a textura, submirja o tubo de vapor ❿ no jarro a mais profundidade. Efetue movimentos circulares para aquecer o leite totalmente até alcançar a temperatura desejada.



Atenção: texturar requer trabalhar logo abaixo da superfície do leite enquanto aquecê-lo requer trabalhar a mais profundidade.



Texturar Aquecer

Não aqueça o leite a mais de 75 ºC. A partir desta temperatura, o leite ficará demasiado quente perdendo as propriedades necessárias ao cappuccino.

Uma vez concluída a operação, rode a pega ❾ para fechar a saída de vapor.

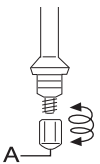
Conselho: o espresso é extraído a 75-80 ºC. O leite estará texturado e quente a 55-70 ºC. É importante conservar estas temperaturas ao servir, pelo que deve aquecer as chávenas na superfície de aquecimento de chávenas da máquina de café. Se tal não for possível, aqueça a chávena com água quente antes de a utilizar.

Uma vez aquecido e texturado o leite, estará pronto para ser servido na chávena, acrescentando-o à sua base de espresso.

Possíveis problemas
A espuma pode ser demasiado fina e sem consistência.
1) Uma das causas poderá ser que o leite já fora aquecido antes.
2) Aqueceu demasiado o leite (o tubo de vapor posiciona-se a maior profundidade no jarro e aquece o leite sem permitir que o ar circule na superfície) antes de ter conseguido alcançar a textura desejável. **Não realizou corretamente o passo 1: TEXTURAR e não permitiu que o ar trabalhasse o leite.**

Atenção: se utilizou a função de produção de vapor ou água durante um longo período de tempo sem interrupção e verifica que a pressão de saída vai diminuindo, aguarde alguns momentos para que a caldeira recupere. **A pressão ótima é de 1/1,5 bares.**

Importante Após cada utilização, recomenda-se expelir o vapor durante 5 segundos para limpar o tubo e evitar que este fique obstruído. Para limpar os orifícios de absorção (A), poderá usar um clipe. Certifique-se de que o tubo não está obstruído.



6. Preparação de água quente

Coloque uma chávena ou recipiente sob a saída de água ⓬. Acione o manípulo ⓫ para obter água. Rode o manípulo para fechar a saída de água quando obtiver a quantidade desejada.

7. Manutenção e limpeza

A limpeza e manutenção preventiva do sistema interno da sua máquina são cruciais para obter um espresso de ótima qualidade.

Advertência geral:
A limpeza e manutenção devem ser realizadas com o aparelho frio e desligado da corrente elétrica. Não deve submergir o aparelho em água. Não é adequado para a sua limpeza.

1- Limpeza diária:

- Para limpar o exterior da máquina, use álcool a 96º ou produtos específicos para aço inoxidável.
- Retire o tabuleiro regularmente para limpeza.
- Caso não pretenda utilizar a máquina durante muito tempo, esvazie o depósito de água.
- Imediatamente após a utilização, limpe o tubo de vapor com um pano húmido.
- No fim do dia, limpe o tubo de vapor, removendo os restos de leite. Para tal, prepare uma solução de 25 ml do agente de limpeza específico para tubos de vapor Ascaso V.142 ou V.144 em 1/2 litro de água fria. Uma vez preparado, introduza o tubo de vapor, abrindo e fechando a torneira cerca de 10 vezes, mantendo-a aberta durante aproximadamente 10 segundos. Uma vez concluído o processo, repita com água limpa para remover os restos de produto do tubo de vapor.
- Depósito de escoamento Limpe eventuais restos de café e resíduos, retirando-os com uma colher pequena.

2- Limpeza do circuito interno, periodicidade trimestral ou a cada 3.000-6.000 cafés por grupo.
Para a limpeza do circuito interno da máquina,

bem como da unidade de distribuição, utilize o produto Ascaso Coffee Washer V.100. Este produto é também útil para a descalcificação da máquina. Uma descalcificação regular da máquina contribuirá para assegurar uma excelente qualidade do café e prolongar a vida útil do aparelho.

Para prevenir problemas de calcário, pode também utilizar filtros de tratamento da água. Não obstante, recomenda-se realizar a operação de limpeza adequada ao seu consumo. A utilização dos filtros e do "Coffee washer" ajudará a prolongar a vida útil da máquina de café e a mantê-la em ótimo estado.

Atenção

A operação de limpeza do circuito interno deverá ser levada a cabo por técnicos qualificados. Caso o processo não se realize corretamente, poderá entrar líquido de limpeza na caldeira de vapor/água quente. Contacte o seu distribuidor.

3- Limpeza específica do sistema com porta-filtros móvel

- Saída e junta, periodicidade semanal. Passe com a escova especial Ascaso V.26 para limpar as saídas e as juntas dos porta-filtros.
- Filtros e porta-filtros, periodicidade semanal. Prepare uma solução composta por 2 saquetas de "Detergente grupo", código V.100, ou 3 colheres de detergente em pó, código V.101, e 1/2 l de água, e deixe ferver num recipiente de aço inoxidável, plástico ou vidro. Não pode ser de alumínio ou ferro. Submirja os porta-filtros e os filtros na solução, deixando-os repousar um mínimo de 20 minutos. Recomenda-se deixá-los em água uma noite inteira. Após este tempo, retire as peças e enxague-as com água limpa abundante.
- Limpeza dos componentes internos, periodicidade semanal. Com a máquina ligada, substitua o filtro de café do porta-filtros pelo filtro cego fornecido. Coloque um pouco de "Detergente grupo", código V.100, no filtro cego e coloque-o no grupo. Seguidamente, prima o botão XL, deixando que a bomba funcione durante aproximadamente 7 segundos. Pare a máquina premindo novamente o botão XL. Repita o processo 5 vezes em intervalos de 3 segundos. Este processo dissolve a sujidade presente no filtro cego, limpando os tubos a eletroválvula, assim como as saídas e os difusores do grupo. Pode repetir este processo as vezes que considerar necessárias e até que seja expelida água limpa pelas saídas do grupo. Uma vez terminado, retire o porta-filtros e acione o grupo durante 30 segundos, provocando a circulação de água limpa.

4- Limpeza específica do sistema porta-filtros fixo.

- Filtros, periodicidade quinzenal. Prepare uma solução composta por 2 saquetas de "Detergente grupo", código V.100, ou 3 colheres de detergente em pó, código V.101, e 1/2 l de água, e deixe ferver num recipiente de aço inoxidável, plástico ou vidro. Não pode ser de alumínio ou ferro. Submirja os filtros na solução, deixando-os repousar um mínimo de 20 minutos. É recomendado deixá-los em água uma noite inteira. Após este tempo, retire as peças e enxague-as com água limpa abundante.
- Grupo, periodicidade semestral ou a cada 15.000-20.000 cafés por grupo.

Atenção

A operação de limpeza do grupo deve ser levada a cabo por técnicos qualificados. Se o processo não for realizado corretamente poderá resultar na deterioração prematura dos componentes da máquina por manuseamento incorreto. Contacte o seu distribuidor.

5- Limpeza específica do sistema de cápsulas (BAR KAP).

- Limpeza do grupo de café com a cápsula vazia, periodicidade diária. Com a máquina ligada e pronta a funcionar, introduza a cápsula vazia na gaveta ㉑. Prima o botão XL da botoneira ⑧ permitindo que saia água através da saída de café durante aproximadamente 30 segundos. No final do processo, abra e feche a gaveta ㉑, a cápsula vazia cairá na gaveta de cápsulas usadas ㉒.
- Grupo, periodicidade semestral ou a cada 15.000-20.000 cafés por grupo.

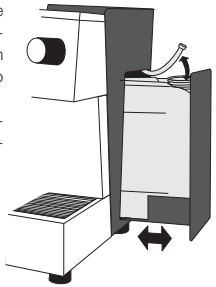
Atenção

A operação de limpeza do grupo deve ser levada a cabo por técnicos qualificados. Se o processo não for realizado corretamente poderá resultar na deterioração prematura dos componentes da máquina por manuseamento incorreto. Contacte o seu distribuidor.

Nota: recomendamos que não deixe café moído, dose individual ou cápsulas no porta-filtros ou gaveta. O café soltará resíduos que afetarão a limpeza da máquina e o sabor do café. Se isso acontecer, deixe circular água, ou use a cápsula de limpeza em modelos BAR KAP.

6- Limpeza do depósito de água

(Apenas modelos com depósito). Extraia o depósito pela parte lateral da máquina. Enxague com água limpando o interior.



Poderá encontrar toda a informação sobre a limpeza e manutenção da sua máquina de café em www.ascaso.com.

8. Segurança

- O aparelho só pode ser instalado em locais onde a sua utilização e manutenção estejam restringidas a pessoal qualificado.
- Não permita que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas inexperientes.
- Não efetue trabalhos de limpeza ou manutenção com a ficha na tomada.
- Não desligue a máquina de café puxando pelo cabo de alimentação.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço pós-venda ou por pessoal qualificado para evitar riscos.
- Não coloque em funcionamento um aparelho defeituoso ou com o cabo de alimentação danificado.
- Não opere o aparelho com as mãos ou pés molhados ou húmidos.
- Coloque a máquina sobre uma superfície plana e estável, fora do alcance de crianças ou animais e afastada de superfícies quentes (placa de cozinha…).
- Não se deve submergir em água.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento, desligue o botão de alimentação e desligue o aparelho da corrente elétrica. Não deve tentar repará-lo ou realizar qualquer intervenção direta. Contacte a assistência técnica.
- Este aparelho não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência ou conhecimento, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções relativamente ao uso do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças deverão ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

- Este aparelho não foi concebido para uso no exterior.
- Não utilize este aparelho caso a temperatura ambiente seja superior a 40 ºC ou inferior a 0 ºC.
- Não utilize cabos de alimentação já usados, utilize sempre os fornecidos com o aparelho.

O não-cumprimento destas advertências poderá comprometer a segurança tanto do aparelho como do utilizador.

Guarde e mantenha em boas condições este manual de instruções.

9. Garantia

A garantia é a própria fatura de compra. Conserve-a. Terá de a apresentar ao serviço de assistência em caso de avaria.
Este aparelho é garantido
pelo distribuidor, a partir da data de compra, contra qualquer defeito de fabrico ou do material utilizado.
Eventuais encargos de portes e embalagens ficarão a cargo do utilizador.
Esta garantia deixará de ser válida se:

1. não apresentar a fatura;
2. efetuar um uso indevido da máquina;
3. permitir uma acumulação de calcário ou não proceder à limpeza da máquina;
4. o aparelho for desmontado por pessoal alheio à Rede de Assistência Técnica Oficial Ascaso.

10. Declaração de conformidade CE

ASCASO FACTORY SLU declara que o produto ao qual se refere esta declaração — **Máquina de café espresso** —, está em conformidade com os requisitos da Diretiva de 14 de junho de 1989 relativa à uniformização das leis dos Estados Membros no que diz respeito à maquinaria (89/392/CEE), relativa a material elétrico (73/23/CEE) e relativa à compatibilidade eletromagnética (89/396/CEE).

11. Tabela de consulta rápida

Possíveis problemas	Causas	O que fazer?
O café não está quente.	A máquina de café não atingiu a temperatura necessária. Acessórios frios (chávena, porta-filtros).	Esperar que os grupos de café alcancem a temperatura correta. Consulte os conselhos gerais, ponto 5.
O café sai muito depressa (moído).	A moagem é demasiado grossa e/ou o café não está bem prensado. Quantidade de café moído insuficiente.	Utilizar café para espresso. Experimente usar a prensa com mais ou menos intensidade. Encha até ao rebordo do manípulo doseador.
O café sai muito depressa (dose individual).	A moagem é demasiado grossa, há pouca quantidade de café e/ou não está colocado corretamente.	Regule a pressão de trabalho através da válvula de expansão situada à entrada de cada grupo de café. Este processo deve ser realizado por técnicos qualificados.
O café não está cremoso.	A moagem é demasiado grossa. O café está pouco prensado. O café é antigo ou é de fraca qualidade.	Utilizar café para espresso. Experimente usar a prensa com mais ou menos intensidade. Mude o tipo de café. Utilize café fresco e moído recentemente.
O café não sai ou fá-lo muito lentamente.	Não há água no depósito ou este está mal posicionado. A moagem é muito fina ou o café está demasiado prensado. O manípulo doseador e/ou saída estão obstruídos. Aparelho com calcário. A pressão de trabalho é insuficiente.	Encha o depósito ou posicione-o corretamente. Utilizar café para espresso. Experimente com a prensa. Limpe o manípulo doseador e/ou a saída. Limpe o aparelho. Consulte o ponto 8. Aumente a pressão de trabalho através da válvula de expansão situada à entrada de cada grupo de café. Este processo deve ser realizado por técnicos qualificados.
Há muita água no manípulo doseador após ter feito o café.	O café não foi prensado corretamente. Quantidade insuficiente de café no manípulo doseador.	Prense corretamente. Consulte o ponto 5. Aumente a quantidade de café no manípulo doseador. Consulte o ponto 5.
O café verte pelo rebordo do manípulo doseador.	O porta-filtro não foi colocado corretamente. Há resíduos de café moído no rebordo do manípulo doseador. A junta da cabeça está suja. A junta da cabeça está danificada.	Siga o procedimento de ajuste do porta-filtro. Ponto 5. Limpe o rebordo do manípulo doseador de resíduos de café. Limpe a junta com um pano húmido. Contacte o serviço de assistência.
O café não sai (BAR KAP)	Não há cápsula no interior da gaveta. A gaveta não foi totalmente fechada. A água vai diretamente para a gaveta de cápsulas usadas.	Introduza uma cápsula na gaveta. Feche totalmente a gaveta. Verifique a saída de café, um possível bloqueio e/ou o estado da membrana de acionamento do mecanismo. Este processo deve ser realizado por técnicos qualificados.
O leite não fica cremoso.	O tubo de vapor está obstruído. O leite não está em bom estado. O leite está quente ou morno. Temperatura inadequada.	Limpe o tubo de vapor. Utilize leite fresco e frio (à temperatura do frigorífico).
A máquina produz muito ruído.	Não há água no depósito. O depósito está mal colocado. Entrada de água fora do depósito. Problemas na ligação de rede. Café antigo ou muito seco.	Encha o depósito de água. Ajuste o depósito. Coloque o tubo dentro do depósito. Certifique-se de que a torneira da rede está aberta. Utilize café fresco.

* Com o sistema de cápsula ou dose individual, não se colocam os problemas decorrentes da moagem, quantidade de café ou intensidade da prensa.

Para qualquer anomalia, contacte a Assistência Técnica.

12. Alarmes

Alarmes independentes por grupo, sinalizados apenas na botoneira ❽ específica de cada grupo:

	BOTÃO S	BOTÃO L	BOTÃO XL
GRUPO DESLIGADO	OFF		
A AQUECER O GRUPO	INTERMITENTE ALTERNADO		
CAFÉ CURTO	ON	OFF	OFF
CAFÉ CHEIO	OFF	ON	ON
CAFÉ CONTÍNUO	OFF	OFF	ON
FALHA DO MEDIDOR DE CAUDAL	INTERMITENTE	OFF	OFF
FALHA DA SONDA DE TEMPERATURA	OFF		

Alarmes globais, todas as botoneiras sinalizadas ❽:

	BOTÃO S	BOTÃO L	BOTÃO XL
FALTA DE ÁGUA NO DEPÓSITO OU FALTA DE ÁGUA DA REDE	INTERMITENTE ALTERNADO		
LIMITE CONTADOR CÁPSULAS (BAR KAP)	INTERMITENTE	OFF	INTERMITENTE
GAVETA DE CÁPSULAS ABERTA (BAR KAP)	INTERMITENTE	ON	ON
TEMPO MÁX. ENCHIMENTO CALDEIRA VAPOR/ÁGUA	INTERMITENTE	INTERMITENTE	OFF
FALHA ELETRÓNICA	OFF		

GUARDE AS INSTRUÇÕES

Approvals:



3105403

CE

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.

ESPRESSO COFFEE MACHINE

ascaso
factory

Ascaso Factory SLU
(34) 93 475 02 58
ascaso@ascaso.com
www.ascaso.com
Coneixement 1, Pol. Ind. GavaPark - 08850 - Gavá - Barcelona - Spain