

S T E E L bar

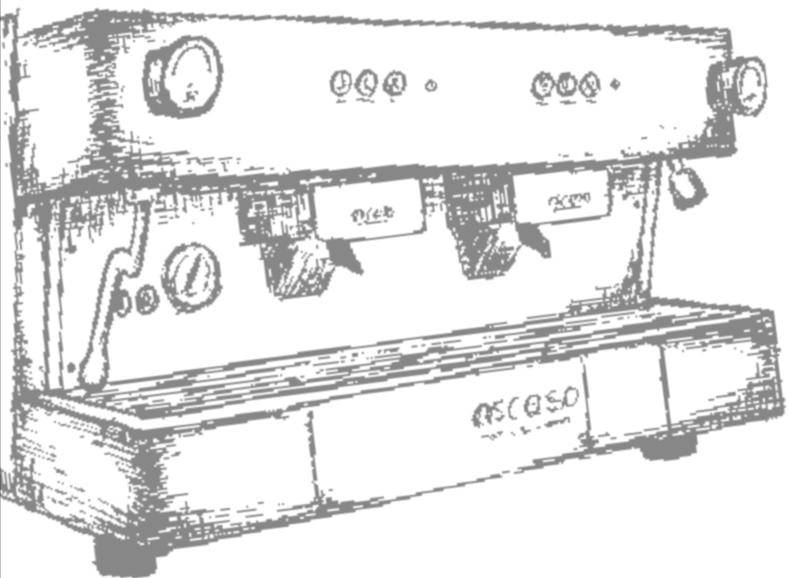
Manual del usuario

Users Manual

Manuale utente

Manuel de l'utilisateur

사용자 매뉴얼



ascaso
for coffee lovers



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.



Índice

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

1. Características técnicas

	230VA50-Hz		120VAC - 60 Hz	Peso (Kg)	Dimensiones (l x h x p)*	Capacidad depósito(l)
	Potencia (w)	(A)				
BAR 1GR modelos: Pod / Kap / Kap Auto-exp.	1200 + 1000	10	Opcional	25	400 440** x 450 x 540	5
BAR 1GR modelo: ONE	1200 + 1200	10,5				
BAR 2GR modelos: Pod / Kap / Kap Auto-exp.	1200 + 2000	14	Opcional	34	700 550*** x 450 x 540	10
BAR 2GR modelo: ONE	1200 + 2400	16				

* largo x alto x profundo (mm)

** largo mod. KAP Auto-Expulsión

*** largo modelos POD y KAP Auto-Expulsión COMPACTAS

PF = Porta fijo. PM = Porta móvil. TR = Tronic.

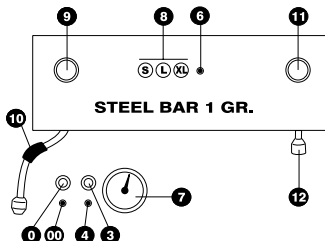
Capacidad caldera vapor (todos los modelos): 4 l

Características

- Carrocería de acero pintado epoxi y acero inox.
- Grupos de café monodosis (intercambiador)
- Grupos de café molido (sistema prof.)
- Control automático de temperatura
- Caldera para vapor y agua caliente acero inox. (4 l)
- Llenado automático de la caldera
- Manómetro presión de caldera
- Salidas independientes vapor y agua (grifos profesionales)
- Calientatazas
- Presión máxima de red admitida: 1 MPa
- Presión mínima de red admitida: 0,1 MPa



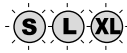
Porta fijo
(sólo monodosis)



2. Esquema. Puesta en marcha

- Interruptor on/off general
- Piloto on/off general
- Tubo desagüe
- Interruptor on/off caldera
- Piloto función caldera (temperatura)
- Piloto temperatura café
- Manómetro presión caldera
- Dosificación electrónica café S-L-XL
- Mando vapor.
- Tubo salida vapor
- Mando agua
- 12 Salida agua
- 13 Superficie caliente-tazas
- 14 Rejilla
- 15 Bandeja desagüe
- 16 Cajón depósito
- 17 Tapa lateral
- 18 Manguito 3/4 (sólo para conexión red)
- 19 Flexo conexión red
- 20 Cubeta para desagüe opcional
- 21 Grupo cápsula
- 22 Cajón cápsulas usadas

Avisos botonera



(Parpadeo 3 botones)
Falta de agua



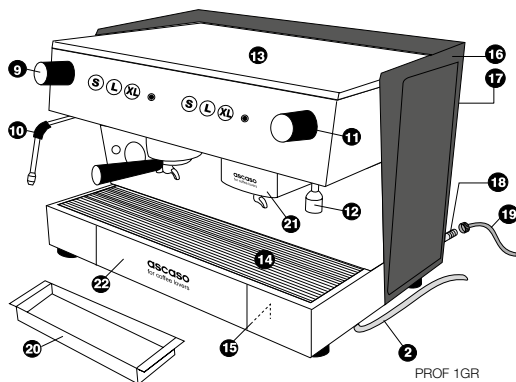
(Parpadeo "S")
Cajón cápsulas abierto



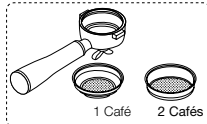
(Parpadeo "S y XL")
Cajón cápsulas lleno



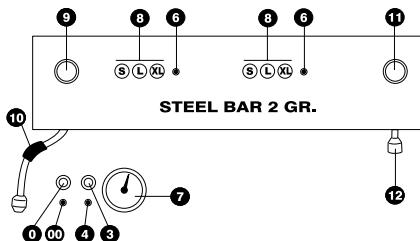
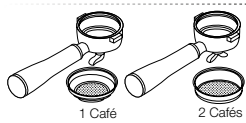
(led encendido)
**Resistencia
café
funcionando**



PROF 1GR



PROF 2GR



ascaso

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

El operador ha de ser una persona adulta y responsable.

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

Puesta en marcha

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

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

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

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

● Para ambos modelos

Conectar la máquina a la red eléctrica y poner en marcha mediante los interruptores ON/OFF **0** y **3**. Se iluminarán los pilotos de café **00** y **6**.

Después de 3-4 seg. se empezará a llenar la caldera automáticamente. Al finalizar el llenado se para la bomba y se ilumina el piloto **4** momento en que empieza a calentar la caldera

Es normal que durante el proceso de llenado se pare la máquina y parpadea la botonera izquierda. Debe hacer un reset mediante el interruptor ON/OFF caldera **0**. La máquina continuará el proceso de llenado

Una vez apagado el piloto **6** la máquina estará dispuesta para hacer **café** Para **vapor y agua** caliente, se apagará el piloto **4**, y el manómetro **7** indicará la presión de la caldera aprox. 1,5 bar. La caldera estará dispuesta para dispensar agua y vapor. (aprox. 20 min.)

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.

! Atención

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

En ambos casos desconectar mediante el interruptor **0** y comprobar el abastecimiento de agua manual o red, una vez restablecido el suministro, pulsar **0** para continuar.

! **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 (TRONIC)

Funciones de la botonera electrónica.

S: café corto

L: café largo

XL: continuo (volver a pulsar para cortar dosis)



Programación cantidad de café

Con la máquina encendida pulsar durante 5 o 6 seg. el pulsador de programación XL hasta que el led se encienda intermitentemente.

Presionar el pulsador de Café Corto "S". Se ilumina el led, al mismo tiempo que el led de programación "XL" cambia a fijo. Deje fluir el café.

Una vez obtenida la cantidad deseada, pulse la tecla XL y espere hasta que deje de parpadear. La máquina ya está programada.

Para programar Café Largo "L", repita la misma operación.

Máquinas 2 grupos: Al programar el grupo izquierdo, automáticamente el derecho queda programado con los mismos parámetros. Luego, puede reprogramar solamente el derecho con nuevos parámetros.

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

4. Programación centralita para contador capsulas

- Parar máquina.
- Presionar las teclas S-L-XL a la vez y conectar máquina
- Se apaga botonera del grupo 2.
- Dejar de presionar las teclas y desconectar máquina.
- Volver a conectar y la máquina está preparada para contador (40 cápsulas por defecto).

Para variar el valor del contador o desprogramar

- Parar máquina.
- Presionar las teclas S-XL a la vez y conectar máquina.
- Se apagan botonera del grupo 2 y la tecla S del grupo 1.
- En este momento presionar la tecla S para disminuir nº de cápsulas o la tecla L para aumentar. En cada pulsación se ilumina una tecla con valor según la tabla siguiente:
Led XL iluminado: 0 Apagando la máquina queda desprogramada
Led L iluminado: 35 cápsulas
Led XL y L iluminado: 40 cápsulas.
Led S iluminado: 45 cápsulas
Led S y XL iluminado: 50 cápsulas
Led S y led L iluminado: 55 cápsulas

- Una vez seleccionado el valor deseado, apagar máquina.
- Volver a conectar y la máquina está preparada con el nuevo valor programado
- Botonera de 5 teclas presionar S - L - XL.

5. Preparación del café

Compruebe su sistema:
(molido, monodosis o cápsula)

Molido

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.

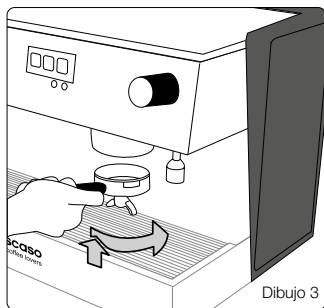
1. Debe tener la máquina conectada. Coloque el portafiltro (con filtro) en el grupo.
2. Espere que el piloto **6** se apague (1,5 minutos aprox.). Esto indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura idónea. Accione la tecla XL (salida de café continuo) de la botonera **8** y deje pasar agua por el grupo. Realice esta acción antes de hacer el café, eliminará residuos y equilibrará la temperatura para un óptimo servicio.
3. El cecillo debe quedar lleno 3/4 partes de su capacidad, una vez prensado (Ver dibujo 2).



ascaso

4. Limpie los residuos de café que se hayan depositado en los bordes del cazoillo para que el ajuste sea perfecto.

5. Introduzca el portafiltro en el grupo partiendo de su izquierda y girando hacia la derecha con la suficiente presión final. (Ver dibujo 3).



Dibujo 3

6. Coloque las tazas o taza sobre la rejilla y accione la botonera **8** en la selección deseada (S/corto; L/largo; XL/continuo).

La extracción perfecta de un espresso requiere de 20/25 segundos.

! Atención

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

Monodosis

Puntos 1 y 2 como en apartado de café molido. Colocar pastilla en el portafiltro y girarlo suavemente a la derecha hasta su tope. No hacer fuerza.

El cierre es suave. (Ver dibujo 4).

Punto 6 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.

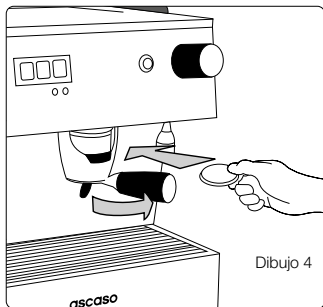
Cápsulas

Puntos 1 y 2 como en apartado de café molido. Abra el cajón **21**. Coloque la cápsula y cierre el cajón hasta que note un click. Coloque la taza sobre la rejilla y pulse la opción deseada en la botonera **8**. La extracción perfecta requiere de 20/25 segundos.

Cuando el cajón **22** tenga 50 cápsulas usadas, la máquina avisará parpadeando toda la botonera. Una vez vaciado y colocado de nuevo, volverá a su estado normal.

Consejos generales:

1. El portafiltro siempre debe ir colocado en la máquina para que se mantenga caliente. En posición cerrado.
2. Colocar las tazas en el calienta tazas **13**. La temperatura (óptima 40°C/105°F) mejorará nuestro espresso.



Dibujo 4

3. El café continuará saliendo en pequeñas gotas unos segundos después de apagar el interruptor de café.

6. Preparación del cappuccino

El verdadero "cappuccino" está compuesto por **25 mililitros de café espresso y 125 mililitros de leche fría montada con vapor, que pasará de los 3 ó 4 grados centígrados a los cerca de 55 grados centígrados.**

La leche tiene que ser de **vacuno y fresca** con un contenido de proteínas sobre el **3,2 por ciento y el 3,5 por ciento de grasa**, y montada —sólo la cantidad necesaria para una taza— en un recipiente de acero (jarra) para evitar la mezcla con otros olores o sabores. La densidad de la crema tiene que ser uniforme sin que exista una separación con el líquido, ni puede presentar orificios o burbujas.

Preparación

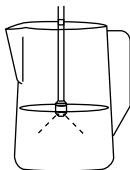
- El manómetro **7** indicará la presión de la caldera 1. 2/1,5 bar. La caldera estará dispuesta para dispensar agua y vapor (aprox. 20/22 min.)
- Gire el mando vapor **9**. Es normal que al inicio del servicio de vapor le salga por el tubo un poco de agua, por lo que recomendamos posicione el tubo en la bandeja de desagüe.
- Introduzca el tubo **10** en la leche a calentar. Llene hasta 1/3 de la jarra.

1) TEXTURA:

Obteniendo crema

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

Abrimos el mando vapor **9** y movemos el tubo **10** en diferentes ángulos (siempre bajo la superficie de la leche) hasta conseguir un efecto de emulsión gracias a la circulación del aire. Una vez tex-



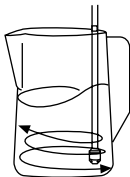
turada, el volumen de la leche puede ser del doble.

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

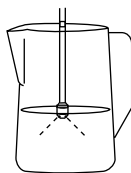
2) TEMPERATURA:

Calentando la leche

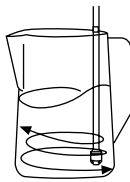
Una vez obtenida la textura, sumergimos el tubo de vapor **10** en la jarra a más profundidad. Realizamos movimientos circulares para calentar la leche en todo su volumen hasta que alcance la temperatura deseada.



Atención: texturar requiere trabajar bajo la superficie de la leche y calentar requiere trabajar a más profundidad.



Texturar



Calentar

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

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

Consejo:

El espresso es extractado a 75-80 °C. La leche está texturada y caliente entre 55 °C-70 °C. Es

ascaso

importante conservar estas temperaturas al servir, por lo que se deben calentar las tazas usando la zona calentatazas 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.**

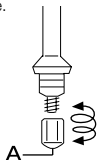


Atención: Si ha utilizado el servicio de vapor o agua durante un período largo sin interrupción y observa que le baja la presión de salida, espere unos instantes a que se recupere la caldera. **La presión óptima es de 1 / 1,5 bar.**



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.



7. Preparación agua caliente

Ponga una taza o recipiente bajo la salida de agua **12**.

Accione el mando **11** para obtener agua. Girar el mando para cerrar la salida de agua, cuando haya obtenido la cantidad deseada.

8. Mantenimiento y Limpieza



Advertencia general:

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

1- Limpieza externa: Para limpiar el exterior de la máquina use alcohol de 96° o productos específicos para acero inoxidable.

- Extraiga la bandeja periódicamente para limpiarla.
- Si no se va a utilizar la máquina en largo tiempo, vacíe el depósito de agua.
- Inmediatamente después del uso, limpie el tubo de vapor con un trapo húmedo. Para el interior, deje circular el agua.
- Para limpiar el orificio cappuccinador, puede utilizar un palillo o clip. De esta forma, el conducto quedará libre de obturaciones.

2-. Limpieza Interna: La limpieza y cuidado preventivo del sistema interno de su máquina es vital para obtener un espresso de óptima calidad. Para la limpieza interior del grupo de erogación, utilizar el producto **ascaso Coffee Washer**. 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.

Consulte a su distribuidor.

Recomendaciones de uso del Coffee Washer:

Cafés/día	Descalcificación
>10	cada mes
5-10	cada 2 meses
1-5	cada 3 meses

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.

Recomendamos no dejar café molido o monodosis en el porta. 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.

3-. Limpieza de portafiltros y duchas

- Porta móvil: Lave el portafiltro con agua caliente y jabón neutro. Aclare abundantemente. Seque el porta con un paño suave. No lo introduzca en el lavavajillas.
- Los cacillos, bandeja y depósito pueden ser lavados en la zona superior del lavavajillas. Si lo hace manualmente, no olvide aclararlo con abundante agua. Seque con un paño suave.
- Utilice un cepillo, pincel o similar para limpiar los restos de café de la ducha superior.



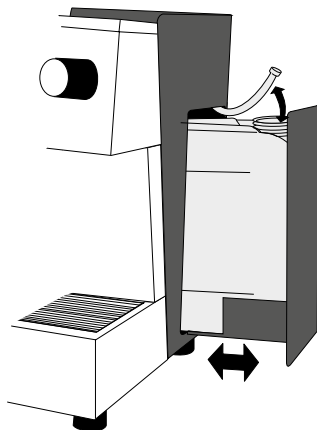
Importante (porta móvil)

La ducha superior debe ser limpiada tras un funcionamiento de 80 a 100 cafés espresso. Para ello, debe realizar la siguiente operación:

Limpie la ducha con agua caliente neutro. Tras su limpieza, insértela de nuevo, siguiendo la operación anterior a la inversa.



Limpieza del depósito de agua



9. 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 man-

ascaso

tenimiento con la clavija enchufada.

No desconectar la cafetera tirando del cable de alimentación.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio post-venta o por personal cualificado similar con el fin de evitar peligro.

Nunca poner en marcha un aparato defectuoso o con cable de alimentación en mal estado.

No manipular el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.

Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable, inaccesible a niños o animales y alejadas de superficies calientes (placas para cocinar...).

No se debe sumergir en agua.

En caso de avería o mal funcionamiento apagar el aparato y desenchufarlo de la red, no se debe intentar repararlo o intervenir directamente. Llamar a su servicio técnico.

Este aparato no está destinado a ser usado por personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

Este aparato no ha sido diseñado para uso exterior.

No utilizar este aparato si la temperatura ambiente es superior a 40°C o inferior a 0°C.

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

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

10. 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.

11. 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).

GUARDE LAS INSTRUCCIONES

12. 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, portafiltro).	Esperar a que el piloto de encendido esté apagado. Ver consejos generales, punto 5.
El café sale muy deprisa.	El molido es demasiado grueso, o bien 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 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. Interruptor vapor accionado. El molido es muy fino o está demasiado prensado. El cacillo y/o ducha están obturados. Aparato con cal.	Llenar depósito o colocarlo bien. Utilizar café para espresso. Experimentar con prensado. Limpiar cacillo y/o ducha. Limpiar el aparato. Ver punto 8.
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.	Portafiltro 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.
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.



Index

1. Technical specifications
2. Diagram
3. Safety. Start-up
4. Coffee size programing
5. Capsules drawer programing
6. Preparation of coffee
7. Preparation of cappuccino
8. Preparation of hot water
9. Maintenance and cleaning
10. Guarantee
11. Declaration of EC conformity
12. Quick consultation table

1. Technical specifications

	230VAC - 50Hz		120VAC - 60Hz	Weight (Kg)	Dimensions (l x h x p)*	Capacity Water Tank
	Power (W)	(A)				
BAR 1GR models: Pod / Kap / Kap Auto-eject.	1200 + 1000	10	Optional	25	400 440** x 450 x 540	5
BAR 1GR model: ONE	1200 + 1200	10,5				
BAR 2GR models: Pod / Kap / Kap Auto-eject.	1200 + 2000	14	Optional	34	700 550*** x 450 x 540	10
BAR 2GR model: ONE	1200 + 2400	16				

* length x height x depth (mm)

** length model KAP Auto-Ejection

*** length models POD & KAP Auto-Ejection COMPACT

PF = Porta fijo. PM = Porta móvil. TR = Tronic.

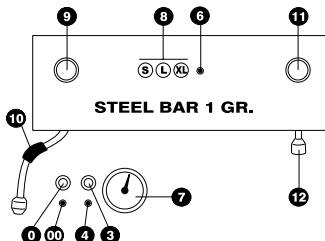
Capacity steam boiler (All models): 4 Lt

Main Features

- External body: Steel painted epoxi and stainless steel.
- Coffee Pod Groups (thermoblock)
- Coffee Ground Groups (professional system)
- Automatic temperature control
- Steam and hot water boiler. Stainless steel. Capacity: 4l
- Automatic filling up of boiler
- Boiler pressure manometer
- Independent steam/ water outlet (Professional taps)
- Cupwarmer
- Maximum pressure of network supported: 1 MPa
- Minimum pressure of network supported: 0,1 MPa



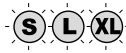
Fixed filterholder (only Pod)



2. Diagram.

- 0** On/Off general switch
- 00** On/off general pilot
- 2** Wastepipe / tube
- 3** On/Off Boiler switch
- 4** Boiler temperature pilot
- 6** Coffee temperature pilot
- 7** Manometer (boiler pressure)
- 8** Electronic device (S-L-XL)
- 9** Steam handle
- 10** Steam pipe
- 11** Water handle
- 12** Water pipe
- 13** Cupwarmer area
- 14** Grille
- 15** Wastepipe tray
- 16** Box water tank
- 17** Side lid
- 18** 3/4 connection (for direct mains water input)
- 19** Water net connection
- 20** Optional tray for wastepipe

Keypad alerts



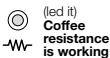
(3 buttons flashing)
Lack of water



("S" flashing)
Capsules drawer open

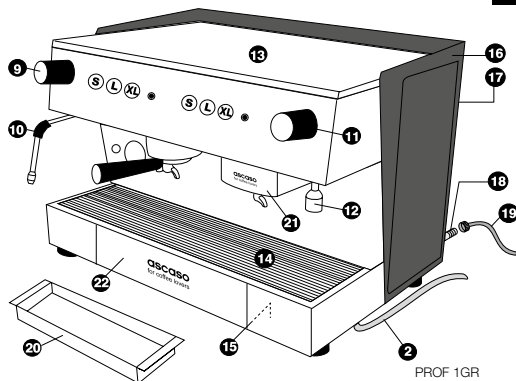


("S y XL" flashing)
Capsules drawer full

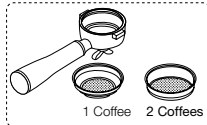


(led it)

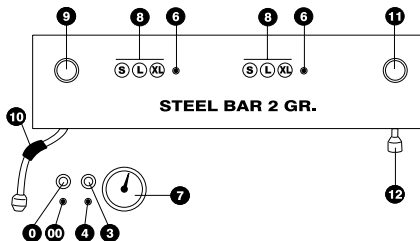
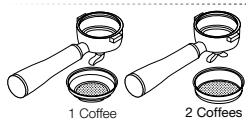
**Coffee
resistance
is working**



PROF 1GR



PROF 2GR



3. Safety / Start up Important Safeguards

The appliance must be only installed in places where its use and maintenance is restricted to qualified personnel.

- 1-. Read all instructions.
- 2-. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3-. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
- 4-. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- 5-. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- 6-. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similar qualified personnel in order to avoid danger.
- 7-. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- 8-. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.

9-. Domestic use. Do not use outdoors (this item may be omitted if the product is specifically designed for outdoor use).

10-. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.

11-. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

12-. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off" then remove plug from wall outlet.

13-. Do not use appliance for other than intended use.

14-. Not use this appliance if ambient temperature exceeds 40 °C or less than 0 °C

15-. Do not use connecting hoses used and always use those supplied with the appliance.

16-. Save these instructions.

Before setting the appliance going, the person installing should read this manual carefully. The operator should be a responsible adult. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. In the event of any anomaly, contact your distributor

Start up

Check the electrical voltage is the same as the voltage displayed on the machine specifications label.

●**Coffee machine (direct water net):** Connect the wastepipe tube **2** and connect the machine to direct mains water input with tube **19**. You must open the water tap.

●**Coffee machine with water tank:** fill the water tank (side area) **16** with water

(min. 3 liters). The use of mineral water is recommended. Water quality affects the taste and quality of the coffee.

● **For both models:** Plug it into the mains. Switch on the machine with switch ① and ③. The pilots ② and ⑥ will light up.

After 3-4 seg, the boiler fills up automatically. Upon finalizing, the pump stopped and the pilot ④ was illuminated, this indicates the moment in which begins to heat the boiler.

Is normal that during the filling up process, the coffee machine stop and the left electronic device flashes.

You must do a reset operation through the boiler switch On/off ①. The coffee machine will continue the filling up process.

When pilot ⑥ switch off, the coffee machine is ready for coffee use.

For steam and hot water, the pilot ④ switch off and the manometer ⑦ will indicate 1,5 bar pressure of boiler. The boiler will be ready to serve steam and hot water (20 minutes, aprox.)

Is normal that to the start in steam service, the steam pipe leave water. Place the pipe on the wastepipe tray.

! Important: if by any motive, not water arrives to the coffee machine boiler, the left electronic device will flash and the coffee machine will stop. Disconnect with the switch ① and check the water supply (direct water outlet or water tank). Once it reestablished the water supply, switch on ①.

! Note: The use of mineral water is recommended. Water quality affects the taste and quality of the coffee, in addition to preventing future breakdowns.

4. Programming the amount of coffee

Electronic push-button control functions.

S: small coffee

L: large coffee

XL: non-stop coffee (push button again to stop flow)



Programming the amount of coffee.

With the machine on, push the XL programming button for 5 or 6 seconds until the LED flashes. Push the S small coffee button. The LED will light up, at the same time the XL programming LED stops flashing. Let the coffee flow.

Once you have the desired amount, push the XL button until the led stops blinking. The machine is now programmed.

To programme large coffee L, repeat the operation.

Machines two groups: When programming the left group, the right group is automatically programmed with the same parameters. Then, you can programming the right group with new settings (this not change the left settings).

To personalise the amount of coffee (non-stop), push the XL button. Once you have the desired amount, push the button again to stop the flow of coffee.

5. Programming switchboard for capsule counter

- Switch off the machine
- Press keys S-L-XL all at once and switch on machine
- Group 2 button pad light goes out

- Stop pressing keys and switch off machine
- Switch on again, the machine is ready for the counter (default value 40 capsules)

To change counter value or unprogramme

- Switch off the machine
- Press keys S-L-XL all at once and switch on machine
- Group 2 button pad light and the S key in group 1 go out
- Press S key to reduce number of capsules or L key to increase. With each press a key lights up with a value as follows:
LED XL lit: 0 Switching off unprogrammes machine
LED L lit: 35 capsules
LED XL and LED L lit: 40 capsules
LED S lit: 45 capsules
LED S and LED XL lit: 50 capsules
LED S and LED L lit: 55 capsules
- Select desired value and switch off machine
- Switch on again, the machine is ready with new value programmed
- On 5-key button pad, press S.-S.-XL

6. Preparation of coffee

Please, check your system: ground, pod or capsule.

Ground

Any type of coffee may be used. For optimum results, we recommend using special "espresso" coffee blends as they provide a suitable grind. If the coffee comes out either very quickly or very slowly, the type of coffee should be changed for another finer or thicker grind and tamping of the coffee should be varied according to our recommendations.

- 1-. Switch on the machine using the main switch 0/1 and place the filterholder (with the filter) into the group.
- 2-. Wait for the pilot light **6** to switch off

(approx. 1.5 minutes). This means the coffee machine has reached the ideal temperature. Press coffee switch XL **8** (continuous coffee) and let water run out. Do this before making the coffee.

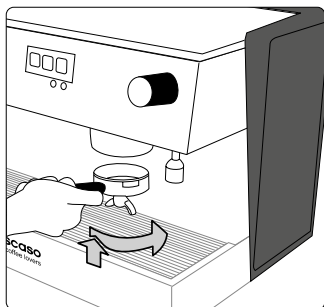
This will remove residue and balance the temperature to create optimum working conditions.

- 3-. Fill the coffee filter basket (1 or two coffees according to requirements), The filter must be filled to 3/4 of its capacity, once pressed. (see picture)



- 4.- Clean off the remains of coffee that have been deposited on the edges of the filter basket so that it fits perfectly.

- 5-. Place the filter holder into the group starting from the left and turning towards the right with enough pressure at the end. (see picture)



6-. Put the cups or cup on the grille and switch on the coffee switch **8** -S (Short)/L (large) -XL (Non-stop)

It takes 20/25 seconds to make an espresso perfectly



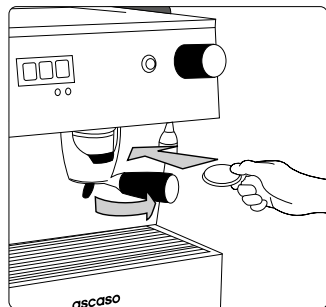
Important: Tamped

The best espresso result are obtained when the ground coffee is firmly tamped.

Monodose

Points 1 and 2 as in the section on ground coffee.

Place the pod in the filter holder and turn it gently to the right as far as it will go. Do not exert force. Close gently. (see picture)



Point 6 and notes as in the section on ground coffee.

Cápsule

Open the drawer **21**. Place the capsule and close the drawer until the end. Place the cup on the tray and press the desired option on

the keypad **8**. The perfect extraction requires 20/25 seconds. When the drawer **22** have 50 used capsules, the machine will alert flashing the keypad. Once emptied and placed again, will return to normal "on" mode.



Careful: Do not remove or turn the filter holder while the water is passing through as the appliance is at low pressure at this moment.

Notes:

1. The filter holder should always be placed in the machine so that it remains warm. Closed position.
2. Place the cups on the cup warmer **13**. The right temperature (optimum 40°C/105°F) will improve the espresso.
3. Coffee will continue to drip from the spouts for a moment after the coffee switch is turned off.

7. Preparation of cappuccino

Espresso base: 25 ml espresso coffee. Textured (frothed) & heated (steamed)

Milk: 125 ml cold and fresh milk (3-4°C). When you heat your milk for a cappuccino it will be about: 55°C. Milk must be fresh with fat at 3,2-3,5 %. Fill the milk (only the right size por one cup.). You must use a stainless steel jug. Fill 1/3 with milk.

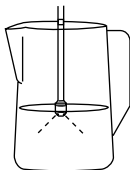
Crema: White color with brown border produced by the espresso base. The ideal density its uniform without bubbles. Preparation: The manometer **7** will indicate **1,2/1,5 bar**. The boiler will be ready to serve steam and hot water (20 minutes, aprox).

1) TEXTURE: making crema (Frothed milk).

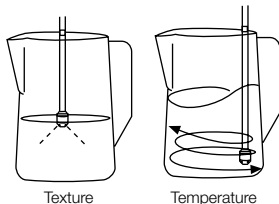
The milk texture that you need is described as

velvet. Insert steam nozzle 10 into the centre milk just below the surface of the milk.

Open steam valve. 9
Steam will come out of the nozzle and froth the milk. We change the angle slowly between the surface until you create a whirlpool effect (air circulation). Once textured, the milk volume will increase (double size). Please, lift the jug progressively to make sure that the steam nozzle is always right below the surface of the milk. Once textured, the milk volume will increase. After the textured /frothed process, the milk is textured but is cold.

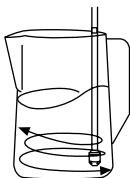


! Attention: For texturing you must work below the milk surface. For heating, you must work going to jug sidewise.



2) TEMPERATURE: Heating milk (steamed milk)

Once you have the milk texture correct (velvet effect), lower the steam wand 10 into the milk and complete the heating step. Submerge nozzle (going sidewise) and keep it in that position finishing heating milk with circulating movements until the jug is too warm to touch or reach the required temperature.



Please remember that milk should never be steamed over app. 75°C (168°F). Milk steamed over this temperature is scalded and will lose its properties for a perfect cappuccino. When you finish steam operation, turn off handle 9.

Advice: The espresso is extracted at a temperature of approximately 90°C. When you heat your milk it will be about 50-70°C. You must heat the cups in your cupwarmer area. If not, heat the cups with hot water prior to use.

Once you have heated (steamed) and textured (frothed) milk, you are ready to serve in your cup, adding it in your espresso base.

Troubles: Thin flat milk.

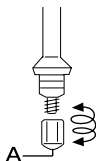
- 1) If milk has previously been steamed and stored in the refrigerator, we suggest adding some fresh milk in order to achieve optimum foam.
- 2) Is the result of not introducing air into the milk as **you heat it and not texture (froth) it.**

! Attention: If you use steam or hot water for a long time (without stop) you must wait a few seconds for the boiler to obtain pressure. **The optimum pressure is 1/1,5 bar**



Important: We recommend running steam through the wand for a few seconds (5") after each use to clean and prevent clogging.

To clean the absorption hole, you can use a toothpick or a paperclip. This will ensure the tube is free of blockages.



8. Preparation of hot water

- 1-. Put a cup under the water pipe 12.
- 2-. Turn On the handle 11 to obtain water. Do the opposite operation after having obtained the required water.

9. Maintenance and cleaning

General warning: Cleaning and maintenance should be done when the appliance is cold and disconnected from the mains. Do not immerse the appliance in water. It should not be cleaned in a dishwasher.

1-. Cleaning the outside: To clean the outside of the machine, use alcohol 96° or specific products for inox.

Remove the tray regularly and clean. If the machine is not to be used for some time, empty the water reservoir.

Clean the steam tube with a damp cloth immediately after use. To clean the inside of the steam tube, allow the water to circulate. To clean the absorption hole, you can use a toothpick or a paperclip. This will ensure the tube is free of blockages.

2-. Internal cleaning: To obtain top quality espresso coffee it is vital to clean the inner workings of the machine. To clean the interior of the distribution unit, use **ascaso Coffee Washer**. This product is also useful to

prevent limescale buildup in the machine. Regular descaling will contribute to ensuring top quality coffee and it will prolong the useful life of the machine. Consult your distributor.

Coffee Washer use recommendations:

Coffee/day	Descaling
>10	every month
5-10	every 2 months
1-5	every 3 months

To avoid limescale buildup, you can also use water treatment filters.

However, it is advisable to clean the machine in accordance with consumption. Using filters and Coffee Washer will help to maintain the coffee machine in optimum working condition for longer.

Important It is advisable not to leave the pod or ground coffee in the filterholder. Otherwise, coffee will build up affecting the taste of the coffee. Should this occur, run a load of water through the system.

3-. Cleaning the filterholders and the showerheads

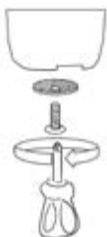
- Mobile filterholder: Wash the filterholder in hot water with a neutral detergent. Rinse thoroughly. Dry the filterholder with a soft cloth. Do not wash it in the dishwasher.
- The filters, tray and reservoir can be cleaned in the top of the dishwasher. If you wash them by hand, do not forget to rinse thoroughly. Dry with a soft cloth.
- Use a brush or similar item to remove coffee residue from the showerhead.



Important

(mobile filterholder)

The showerhead must be cleaned after 80 to 100 espresso coffees have been made. This should be done as follows: Remove and clean the showerhead with hot water with a neutral detergent. Once clean, replace it, following the instructions for the previous operation in reverse.



10. Guarantee

The guarantee for this appliance is the receipt of purchase. Please keep this. This receipt must be shown at the Service Centre in the event of breakdown.

This appliance is guaranteed for our distributor (from the date of purchase) against any manufacturing fault or in the materials used. The amount paid for transport and packaging which may arise are payable by the user.

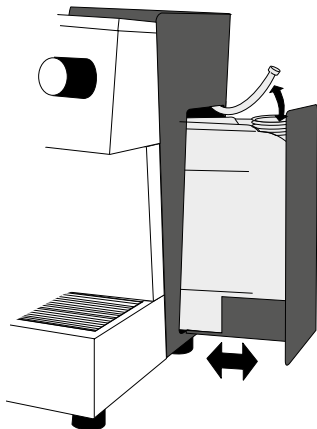
This guarantee will not be valid if:

- 1-. The receipt of purchase is not presented.
- 2-. The machine has not been cleaned sufficiently or limescale has built up.
- 3-. The machine has not been cleaned sufficiently or limescale has built up.
- 4-. The appliance has been dismantled by people who are not authorised by the Ascaso Official Technical Assistance Network.

11. EC Declaration of Conformity

ASCASO FACTORY SLU declares that the product referred to in this declaration -espresso coffee machine- complies with the requirements of the Directive of 14th of June 1989 on the standardisation of the laws of Member States with regard to machinery (89/392/EEC), on electrical material (73/23/EEC) and on electromagnetic compatibility (89/396/CEE)

Water Tank Cleaning



SAVE THIS USER'S MANUAL

12. Quick consultation table

Possible problems	Causes	What to do?
The coffee is not hot.	The coffee machine has not reached the proper temperature. Cold accessories (cup, filter holder)	Wait until the on pilot light has switched off. See general advice. Point 4.
The coffee comes out very.	The grind is too thick, and/or it is not properly tamped. There is insufficient ground coffee.	Use special espresso coffee. Experiment with greater or lesser tamping. Fill the filter basket up to the edge.
The coffee is not creamy.	The grind is too thick. The coffee has not been tamped enough. The coffee is stale or not of good quality.	Use special espresso coffee. Experiment with greater or lesser tamping. Change the coffee type. Use fresh and recently-ground coffee.
The coffee does not come out or it comes out very slowly.	There is no water in the reservoir or it is badly positioned. Steam switch on. The grind is very fine or has been tamped too much or/and shower. The filter basket is obstructed. The appliance has limescale buildup.	Fill the reservoir or position it properly. Turn steam switch off. Use special espresso coffee. Experiment with greater or lesser tamping. Clean the filter basket or/and shower. Clean the appliance See point 7.
A lot of water is left in the filter basket after making the Coffee	The coffee has not been properly tamped. There is insufficient coffee in the filter basket.	Tamp properly. See point 4. Increase the amount of coffee in the filter basket, up to the edge.
Coffee comes over the edges of the filter basket	The filter holder is not positioned properly. There are remains of ground coffee on the edge of the filter basket. The joint of the head is dirty. The joint of the head is defective.	Follow the filter holder adjustment procedure. Point 4. Clean the remains of coffee from the edge of the filter basket before positioning it. Clean the joint with a damp cloth. Call the service centre.
The milk is not creamy.	The steam tube is blocked. The milk is off . The milk is hot or lukewarm.	Clean the steam tube. Use fresh, cold milk (fridge temperature).
The machine makes a lot of noise.	There is no water in the reservoir. The reservoir is not positioned properly. The water intake is not immersed in the reservoir. The coffee is stale or very dry.	Fill the reservoir with water. Adjust the reservoir. Immerse the tube in the reservoir. Use fresh coffee.

*There are no grind, coffee amount or tamping problems with the pod or pod system. Call your technical service for any anomaly.



Indice

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

1. Caratteristiche tecniche

	230VA50-Hz		120VAC - 60 Hz	Peso (Kg)	Dimensioni (l x h x p)*	Capacità serbatoio (l)
	Potenza (W)	(A)				
BAR 1GR modelli: Pod / Kap / Kap Auto-exp.	1200 + 1000	10	Opzionale	25	400 440** x 450 x 540	5
BAR 1GR modello: ONE	1200 + 1200	10,5				
BAR 1GR modelli: Pod / Kap / Kap Auto-exp.	1200 + 2000	14	Opzionale	34	700 550*** x 450 x 540	10
BAR 2GR modello: ONE	1200 + 2400	16				

* lunghezza x altezza x profondità (mm)

** lunghezza mod. KAP Espulsione automatica

*** lunghezza modelli POD e KAP Espulsione automatica COMPATTE

PF = Portafiltro fisso. PM = Portafiltro mobile. TR = Tronic.

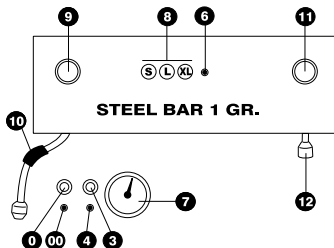
Capacità caldaia vapore (tutti i modelli): 4 l

Caratteristiche

- Carrozzeria in acciaio verniciato con polveri epossidiche e acciaio inox.
- Gruppi di caffè monodose (scambiatore)
- Gruppi di caffè macinato (sistema prof.)
- Controllo automatico della temperatura
- Caldaia per vapore e acqua calda acciaio inox. (4 l)
- Riempimento automatico della caldaia
- Manometro pressione della caldaia
- Uscite indipendenti vapore e acqua (rubinetti professionali)
- Scaldabozze
- Pressione massima di rete ammessa: 1 MPa
- Pressione minima di rete ammessa: 0,1 MPa



Portafiltro fisso
(solo monodose)



2. Schema Avviamento

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 0 Interruttore on/off generale | 12 Uscita acqua |
| 00 Spia on/off generale | 13 Superficie scaldatasse |
| 2 Tubo di scarico | 14 Griglia |
| 3 Interruttore on/off caldaia | 15 Vaschetta raccogli gocce |
| 4 Spia funzione caldaia (temperatura) | 16 Cassetto serbatoio |
| 6 Spia temperatura caffè | 17 Coperchio laterale |
| 7 Manometro pressione caldaia | 18 Manicotto 3/4 (solo per collegamento rete) |
| 8 Dosaggio elettronico caffè S-L-XL | 19 Tubo collegamento rete |
| 9 Manopola vapore | 20 Vaschetta raccogli gocce opzionale |
| 10 Tubo uscita vapore | 21 Gruppo capsula |
| 11 Manopola acqua | 22 Cassetto capsule usate |

Avvisi pulsantiera



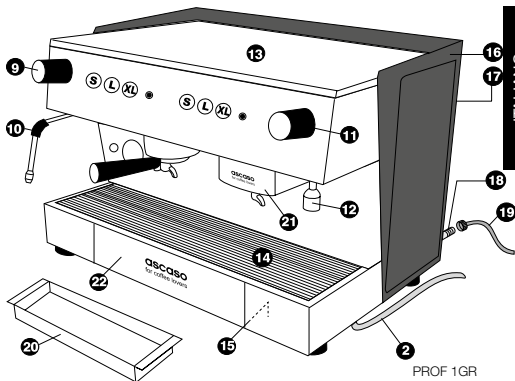
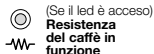
(Se lampeggiano 3 tasti)
Manca l'acqua



(Se lampeggia "S")
Cassetto capsule aperto

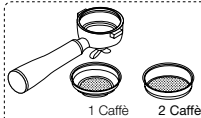


(Se lampeggiano "S" e "XL")
Cassetto capsule pieno

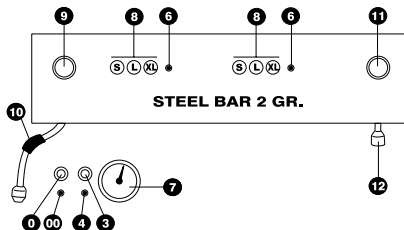


ITALIANO

PROF 1GR



PROF 2GR



ascaso

L'installatore deve leggere attentamente il presente manuale prima di effettuare l'avviamento. L'operatore dev'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 idrica**, collegare il tubo di scarico **2**.

Collegare la macchina alla rete idrica mediante il tubo **19** e lasciare il rubinetto di rete aperto.

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

● Per entrambi i modelli

Collegare la macchina alla rete elettrica e avviare mediante gli interruttori ON/OFF **0** e **3**. Le spie del caffè **00** e **6** si accenderanno **00** e **6**.

Dopo 3-4 sec. la caldaia inizierà a riempirsi automaticamente. Al termine del processo, la pompa si arresta e si accende la spia **4** quando la caldaia inizia a scaldare.

Durante il processo di riempimento, può succedere che la macchina si arresti e la pulsantiera sinistra inizi a lampeggiare. In questo caso va effettuato un reset tramite l'interruttore ON/OFF caldaia **0**. La macchina riprenderà il processo di riempimento.

Una volta spentasi la spia **6**, la macchina sarà pronta per fare **caffè**. Per **vapore e acqua** calda, si spegnerà la spia **4**, e il manometro **7** indicherà la pressione della caldaia, di circa 1,5 bar. La caldaia è pronta per erogare acqua e vapore (20min ca.).

All'inizio dell'erogazione del vapore, può verifi-

carsi la fuoriuscita di un po' d'acqua dal tubo. Si raccomanda pertanto di posizionare il tubo nella vaschetta raccogliogocce.



Attenzione

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

In entrambi i casi, spegnere la macchina tramite l'interruttore **0** e verificare la fornitura di acqua manuale o di rete, e una volta ristabilita premere **0** per continuare.



Si raccomanda l'uso di **acqua debolmente mineralizzata**. 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 (TRONIC)

Funzioni della pulsantiera elettronica.

S: caffè corto

L: caffè lungo

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



Programmazione quantità di caffè

Con la macchina accesa, premere per 5 o 6 sec. il pulsante di programmazione XL fino a che il led non inizia a lampeggiare.

Premere il pulsante di Caffè corto "S". Il led si accende e contemporaneamente il led di programmazione "XL" diventa fisso. Lasciare uscire il caffè.

Una volta ottenuta la quantità desiderata, premere il tasto XL e attendere che smetta di lampeggiare. La macchina è programmata.

Per programmare Caffè lungo "L", ripetere la stessa operazione.

Macchina 2 gruppi: programmando il gruppo di sinistra, automaticamente quello di destra risulta programmato con gli stessi parametri. In seguito, è possibile riprogrammare solo quello di destra con nuovi parametri.

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. Programmazione contatore capsule

- Spegner la macchina.
- Premere contemporaneamente i tasti S-L-XL e accendere la macchina.
- Si spegne la pulsantiera del gruppo 2.
- Smettere di premere i tasti e spegnere la macchina.
- Riaccendere la macchina, che sarà pronta per la funzione contatore (40 capsule impostazione predefinita).

Per modificare il valore del contatore o eliminare la programmazione

- Spegner la macchina.
 - Premere contemporaneamente i tasti S-XL e accendere la macchina.
 - La pulsantiera del gruppo 2 e il tasto S del gruppo 1 si spengono.
 - In quel momento, premere il tasto S per diminuire il numero di capsule o il tasto L per aumentarlo. A ogni pressione si accende un tasto con i significati seguenti:
- Led XL acceso: 0 Spegnendo la macchina si elimina la programmazione
 Led L acceso: 35 capsule
 Led XL e L accesi: 40 capsule.
 Led S acceso: 45 capsule

LED S e XL accesi: 50 capsule

LED S e LED L accesi: 55 capsule

- Una volta selezionato il valore desiderato, spegnere la macchina.
- Riaccendendo la macchina, questa sarà programmata con il nuovo valore stabilito.
- Pulsantiera a 5 tasti premere S - L - XL

5. Preparazione del caffè

Verificare il sistema:

(macinato, monodose o capsule).

Macinato

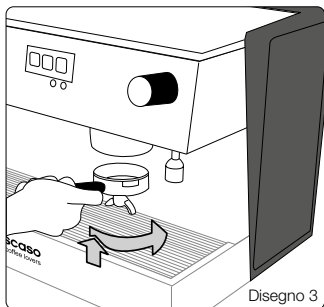
Si può usare qualsiasi tipo di caffè. Per risultati ottimali, si consiglia di utilizzare miscele preparate per l'elaborazione del caffè "espresso", perché avranno il punto di macinatura ideale. Se il caffè esce molto rapidamente o molto lentamente, sarà necessario passare a una macinatura del caffè più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

1. La macchina deve restare accesa. Collocare il portafiltro (con filtro) nel gruppo.
2. Attendere che la spia ⑥ si spenga (1,5 minuti ca.). Ciò indica che il caffè ha raggiunto la temperatura corretta. Premere il tasto XL (erogazione continua del caffè) della pulsantiera ⑧ e lasciar passare l'acqua per il gruppo. Effettuando questa azione prima di fare il caffè, si elimineranno i residui e si bilancerà la temperatura per un servizio ottimale.
3. Il filtro dev'essere pieno fino a 3/4 delle sua capacità una volta pressato il caffè (vedere disegno 2).



ascaso

4. Ripulire dai residui di caffè depositati sui bordi del filtro affinché l'inserimento sia perfetto.
5. Introdurre il portafiltro nel gruppo partendo da sinistra e ruotandolo verso destra con una sufficiente pressione finale (vedere disegno 3).



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

! Attenzione

Per ottenere una qualità ottimale di erogazione del caffè, utilizzare sempre il filtro adatto per 1 o 2 caffè.

Monodose

- Punto 1 e 2 come per il caffè macinato.
- Collocare la cialda nel portafiltro e ruotarlo delicatamente verso destra fino all'arresto. Non forzare.
- La chiusura è morbida (vedere disegno 4).
- Punto 6 e note come sezione anteriore.

! Attenzione

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

Capsule

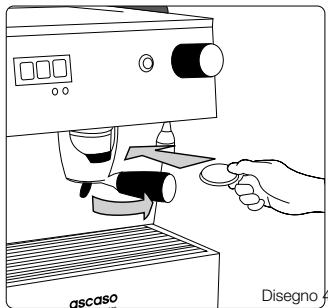
Punto 1 e 2 come per il caffè macinato.

Aprire il cassetto **21**. Posizionare la capsula e chiudere il cassetto fino a sentire un clic. Collocare la tazza sulla griglia e selezionare l'opzione desiderata sulla pulsantiera **8**. L'erogazione perfetta richiede dai 20 ai 25 secondi.

Quando nel cassetto **22** ci sono 50 capsule usate, tutta la pulsantiera della macchina inizia a lampeggiare. Una volta svuotato il cassetto e ricollocatolo in sede, la macchina tornerà al suo stato normale.

Consigli generali

1. Il portafiltro dev'essere sempre inserito nella macchina per mantenersi caldo. In posizione di chiusura.
2. Collocare le tazze nello scaldatasse **13**. La temperatura (ottimale a 40 °C/105 °F) migliorerà il vostro espresso.



3. Una volta spento l'interruttore di erogazione, continueranno a uscire goccioline di caffè per qualche secondo.

6. Preparazione del cappuccino

Il vero cappuccino è formato da **25 millilitri di caffè espresso e 125 millilitri di latte freddo montato con il vapore, che passerà da 3 o 4 °C a circa 55 °C.**

Il latte dev'essere **vaccino e fresco** con un contenuto di proteine di circa **3,2% e il 3,5% di grassi**, e montato – solo la quantità sufficiente per una tazza – in un recipiente di acciaio (bricco) per evitare il mescolarsi di altri sapori o odori.

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

Preparazione

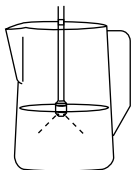
- Il manometro **7** indicherà la pressione della caldaia 1,2/1,5 bar. La caldaia è pronta per erogare acqua e vapore (20/22 min.).
- Ruotare la manopola del vapore **9**. All'inizio dell'erogazione del vapore, può verificarsi la fuoriuscita di un po' d'acqua dal tubo. Si raccomanda pertanto di posizionare il tubo nella vaschetta raccogliacqua.
- Introdurre il tubo **10** nel latte da scaldare. Riempire il bricco fino a 1/3.

1) CONSISTENZA:

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 **9** e muovere il tubo **10** 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.

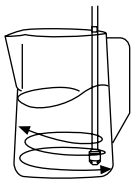
Ricordarsi di muovere il bricco e il tubo di vapore in modo che rimangano nella zona più superficiale del latte.

Al termine di questa operazione, il latte avrà la consistenza adeguata ma sarà ancora freddo.

2) TEMPERATURA:

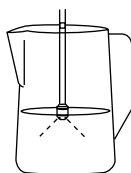
Riscaldamento del latte

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

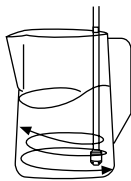


Attenzione

Montare richiede di agire in superficie, mentre riscaldare in profondità.



Montare



Riscaldare

Ricordare di non scaldare il latte oltre i 75 °C. A partire da questa temperatura il latte non sarà più adatto per il cappuccino.

Una volta terminata l'operazione, ruotare la manopola **9** per arrestare la fuoriuscita di vapore.

Consiglio

L'espresso è 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 scaldavivande. Nel

ascaso

caso non fosse possibile, scaldare la tazza con acqua calda prima di usarla.

Una volta che il latte è montato e caldo, siamo pronti per versarlo in tazza, aggiungendolo alla base di espresso.

Possibili problemi

La schiuma può essere eccessivamente fine e senza consistenza.

1) Il latte potrebbe essere già stato scaldato in precedenza.

2) Il latte è stato scaldato eccessivamente (la lancia del vapore è stata collocata a eccessiva 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: MONTARE, senza consentire all'aria di agire sul latte.**



Attenzione

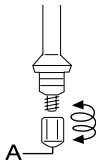
Se l'erogazione di acqua o vapore è proseguita a lungo senza interruzioni e si osserva una diminuzione della pressione di uscita, attendere alcuni istanti il recupero della caldaia. **La pressione ottimale è di 1/1,5 bar.**



Importante

Dopo ogni utilizzo si consiglia di far uscire del vapore per 5 secondi in modo da pulire il condotto ed evitare che si ostruisca.

Per pulire i fori di assorbimento (A) si può utilizzare una spilla. Assicurarsi che il tubo non sia otturato.



7. Preparazione acqua calda

Collocare una tazza o un recipiente sotto l'uscita di acqua 12.

Ruotare la manopola 11 per erogare acqua. Interrompere la fuoriuscita di acqua una volta ottenuta la quantità desiderata.

8. Manutenzione e pulizia



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 lavare l'apparecchio in lavastoviglie.

1. Pulizia esterna: 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. Per l'interno, lasciar circolare l'acqua.
- Per pulire l'orificio cappuccinatore, utilizzare uno stuzzicadenti o una spilla. In questo modo, si evita l'otturazione del condotto.

2. Pulizia interna: la pulizia e la cura preventiva del sistema interno della macchina sono fondamentali per ottenere un espresso di qualità ottimale. Per la pulizia interna del gruppo di erogazione, utilizzare il prodotto **ascaso Coffee Washer**. Questo prodotto è utile anche per le decalcificazioni della macchina. Una decalcificazione regolare della macchina contribuirà ad assicurare un'eccellente qualità del caffè e a prolungare la vita utile dell'apparecchio.

Consultare il proprio distributore.

Raccomandazioni di uso del Coffee Washer:

Caffè/giorno	Decalcificazione
>10	ogni mese
5-10	ogni 2 mesi
1-5	ogni 3 mesi

Per prevenire problemi di calcare, si possono anche utilizzare i filtri per il trattamento dell'acqua. In ogni caso, si raccomanda di effettuare l'operazione di pulizia adeguata all'uso. 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.

Si raccomanda di non lasciare caffè macinato o monodose nel portafiltra. Il caffè lascia residui che pregiudicano la pulizia della macchina e il sapore del caffè. Se accade, lasciar scorrere uno scarico di acqua.

3. Pulizia di portafiltri e docce

- Portafiltra mobile: lavare il portafiltra con acqua calda e sapone neutro. Risciacquare abbondantemente. Asciugare il portafiltra con un panno morbido. Non metterlo in lavastoviglie.
- I filtri, la vaschetta e il serbatoio possono essere lavati nella zona superiore della lavastoviglie. Se si lavano a mano, risciacquarli con abbondante acqua. Asciugare con un panno morbido.
- Utilizzare uno spazzolino, un pennello o simili per pulire i resti di caffè nella doccia superiore.



Importante (portafiltra mobile)

La doccia superiore dev'essere pulita dopo un'erogazione di 80-100 caffè espressi. A

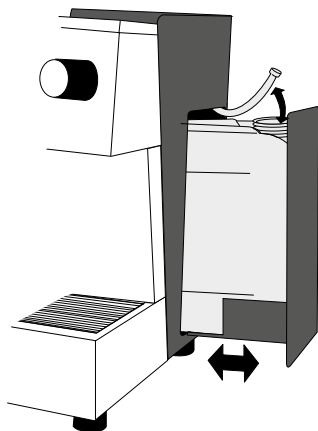
ascaso

questo scopo, effettuare la seguente operazione:

lavare la doccia con acqua calda e sapone neutro. Una volta pulita, inserirla nuovamente, effettuando l'operazione precedente in senso contrario.



Pulizia del serbatoio dell'acqua



ITALIANO

9. 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.

ascaso

Non effettuare lavori 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 sia dell'apparecchio che di chi lo utilizza.

10. 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 dovuto al 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. Si è fatto un uso improprio della macchina.
3. Si è verificata un'accumulazione di calcare o la macchina non è stata pulita correttamente.
4. L'apparecchio è stato smontato da personale diverso da quello della Rete di assistenza tecnica ufficiale Ascaso.

11. Dichiarazione di conformità CE

ASCASO FACTORY SLU dichiara che il prodotto cui si riferisce questa dichiarazione – **Macchina per il caffè espresso** – è in conformità con i requisiti della direttiva 89/392/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle macchine, della direttiva 73/23/CEE del Consiglio, del 19 febbraio 1973, concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione e della direttiva 89/336/CEE del Consiglio, del 3 maggio 1989, concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica).

CONSERVARE LE ISTRUZIONI

12. 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 la spia di accensione si spenga. Vedere consigli generali, punto 5.
Il caffè esce molto rapidamente.	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 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.	Non c'è acqua nel serbatoio. o questo non è stato correttamente collocato. Interruttore di vapore acceso. La macinatura è troppo fine o è troppo pressata. Il filtro e/o la doccia sono otturati. Apparecchio con calcare.	Riempire il serbatoio o collocarlo 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.
C'è molta acqua nel filtro dopo l'erogazione del caffè.	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 non collocato correttamente. Resti 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. Ripulire il bordo del filtro da resti di caffè. Pulire la guarnizione con uno straccio umido. Chiamare il servizio di assistenza.
Il latte non viene cremoso.	Lancia del vapore ostruita. Latte in cattivo stato. Latte caldo o tiepido. Temperatura inadeguata.	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.



Sommaire

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

1. Caractéristiques techniques

	230 V - 50 Hz		120 V - 60 Hz	Poids (kg)	Dimensions (l x h x p)*	Capacité du réservoir (l)
	Puissance (W)	(A)				
BAR 1GR modèles : Pod / Kap / Kap. éjection auto.	200 1 + 000 1	10	En option	25	400 440** x 450 x 540	5
BAR 1GR modèle : ONE	200 1 + 200 1	10,5				
BAR 2GR modèles : Pod / Kap / Kap. éjection auto.	200 1 + 000 2	14	En option	34	700 550*** x 450 x 540	10
BAR 2GR modèle : ONE	200 1 + 400 2	16				

* largeur x hauteur x profondeur (mm)

** largeur du modèle KAP éjection automatique

*** largeur des modèles POD et KAP éjection automatique COMPACTS

PF = porte-filtre fixe PM = porte-filtre mobile TR = Tronic

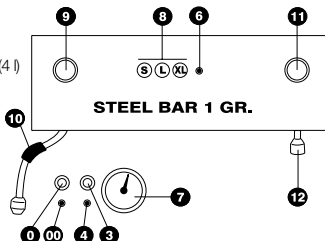
Capacité de la chaudière vapeur (tous les modèles) : 4 l

Caractéristiques

- Carcasse en acier peint époxy et en acier inox.
- Groupes à café en dosettes (thermoblock)
- Groupes à café moulu (système professionnel)
- Contrôle automatique de la température
- Chaudière en acier inox. 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
- Pression réseau maximale autorisée : 1 MPa
- Pression réseau minimale autorisée : 0,1 MPa



Porte-filtre fixe
(dosettes uniquement)



2. Schéma. Mise en service

Interrupteur on/off général

Voyant on/off général

Tuyau d'écoulement

Interrupteur on/off de la chaudière

Voyant de fonction de la chaudière (température)

Voyant de température du café

Manomètre de pression de la chaudière

Dosage électronique café S-L-XL

Commande de la vapeur

Buse de sortie de vapeur

Commande de l'eau

12 Sortie de l'eau

13 Surface chauffe-tasses

14 Grille

15 Plateau d'écoulement

16 Tiror du réservoir

17 Couvercle latéral

18 Raccord 3/4 (pour raccordement au réseau uniquement)

19 Flexible de raccordement au réseau

20 Bac d'écoulement (en option)

21 Groupe capsule

22 Tiror de capsules usagées

Avertissements panneau de commande



(3 boutons clignotent)

Manque d'eau



(le bouton « S » clignote)
Tiror de capsules ouvert

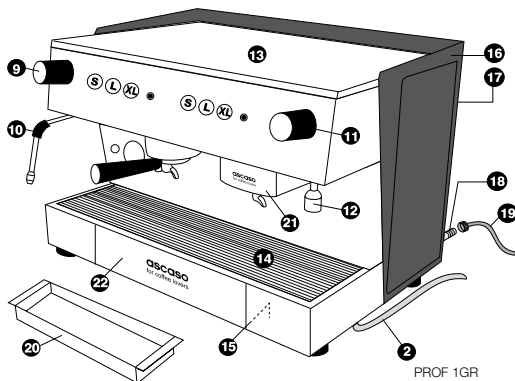


(les boutons « S » et « XL »
clignotent)

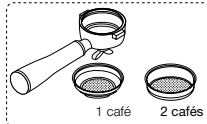
Tiror de capsules plein

(voyant allumée)

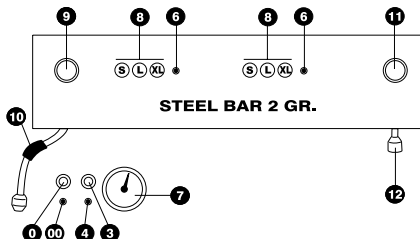
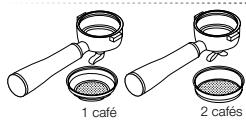
Résistance
café
en marche



PROF 1GR



PROF 2GR



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

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

Consultez votre distributeur en cas d'anomalie.

Mise en service

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

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

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

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

● Pour les deux modèles

Placez la machine sous tension et mettez-la en marche à l'aide des interrupteurs ON/OFF **0** et **3**. Les voyants à café **00** et **6** s'allument.

La chaudière commence à se remplir automatiquement au bout de 3-4 secondes. Une fois le remplissage terminé, la pompe s'arrête et le voyant **4** s'allume pour signaler la montée en température de la chaudière.

Pendant le processus de remplissage, il est possible que la machine s'arrête et que le panneau de commande gauche clignote. Réinitialisez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF de la chaudière **0**. La machine reprend alors le processus de remplissage.

Une fois le voyant **6** éteint, la machine est prête à faire du **café**. Pour signaler la **production de vapeur et d'eau chaude**, le voyant **4** s'éteint et le manomètre **7** indique la pression de la chaudière (environ 1,5 bar). La chaudière est alors prête à distribuer de l'eau et de la vapeur. Cette opération prend environ 20 minutes.

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.



Attention

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

Le cas échéant, coupez la machine à l'aide de l'interrupteur **0** et vérifiez qu'elle est correctement approvisionnée (alimentation manuelle ou réseau). Une fois le problème résolu, appuyez sur le bouton **0** pour continuer.



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 (TRONIC)

Fonctions du panneau de commande électronique :

S : café court

L : café long

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



Programmation de la quantité de café
Machine allumée, maintenez le bouton de programmation XL enfoncé pendant 5-6 seconde jusqu'à ce que le voyant se mette à clignoter.

Appuyez sur le bouton de café court « S ». Le voyant du bouton s'allume et le voyant de programmation « XL » s'illumine en permanence. Laissez couler le café.

Après avoir obtenu la quantité souhaitée, appuyez sur la touche XL et attendez que le voyant s'arrête de clignoter. La programmation de la machine est terminée.

Répétez la même opération pour procéder à la programmation de café long « L ».

Machines 2 groupes : la programmation du groupe de gauche est automatiquement appliquée à l'identique sur le groupe de droite. Vous pouvez ensuite reprogrammer uniquement le groupe de droite en appliquant de nouveaux paramètres.

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. Programmation du compteur de capsules

- Arrêtez la machine.
- Appuyez simultanément sur les touches S-L-XL et allumez la machine.
- Le panneau de commande du groupe 2 s'éteint.
- Relâchez les touches et éteignez la machine.
- Rallumez la machine. Celle-ci est alors préparée pour procéder à la programmation du compteur (40 capsules par défaut).

Réglage de la valeur du compteur ou déprogrammation

- Arrêtez la machine.
- Appuyez simultanément sur les touches S-XL et allumez la machine.
- Le panneau de commande du groupe 2 et la touche S du groupe 1 s'éteignent.
- Dès lors, appuyez sur la touche S ou la touche L pour respectivement diminuer ou augmenter le nombre de capsules. À chaque pression, une ou deux touches s'allument pour indiquer la valeur programmée :

Voyant XL allumé : 0 (éteignez la machine pour la déprogrammer)

Voyant L allumé : 35 capsules

Voyants XL et L allumés : 40 capsules

Voyant S allumé : 45 capsules

Voyants S et XL allumés : 50 capsules

Voyants S et L allumés : 55 capsules

- Après avoir sélectionné la valeur souhaitée, éteignez la machine.

- Rallumez la machine. La nouvelle valeur programmée est alors enregistrée.

- Panneau de commande à 5 touches : appuyez sur S (double) - L (double) - XL.

5. Préparation du café

Vérifiez votre système :

(moulu, dosette ou capsule)

Café moulu

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.

1. La machine doit être branchée. Placez le porte-filtre (avec filtre) dans le groupe.
2. Attendez que le voyant ⑥ s'éteigne (environ 90 s). L'arrêt de ce voyant indique que la température atteinte par la cafetière est idéale. ⑧ Appuyez sur la touche XL (sortie de café continue) et laissez passer de l'eau par le groupe. En réalisant cette opération avant de faire le café, vous éliminez les restes et équilibrez la température pour un service optimal.
3. Le doseur doit rester plein au 3/4 de sa capacité après le tassage (voir fig. 2).



Figure 2

4. Nettoyez les restes de café qui se sont déposés sur les bords du doseur, de manière à ce qu'il s'ajuste parfaitement.

5. Introduisez le porte-filtre dans le groupe en allant de gauche à droite et en appliquant une pression finale suffisante (voir fig. 3).

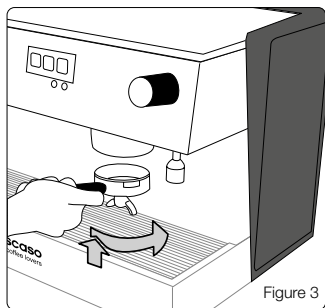


Figure 3

6. 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

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

Dosettes

Les points 1 et 2 sont identiques à ceux de la rubrique relative au café moulu.

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 (voir fig. 4).

Le point 6 et les remarques sont identiques à ceux de la rubrique précédente.

! Attention

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

Capsules

Les points 1 et 2 sont identiques à ceux de la rubrique relative au café moulu.

Ouvrez le tiroir **21**. Placez la capsule et fermez le tiroir jusqu'à ce que vous entendiez clic. Déposez la tasse sur la grille et appuyez sur la touche souhaitée **8**. La durée idéale d'infusion d'un café est de 20-25 secondes.

Lorsque le tiroir **22** contient 50 capsules usagées, toutes les touches du panneau de commande se mettent à clignoter. Videz le tiroir et remettez-le en place pour que la machine retourne à son statut normal.

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 / 105 °F) améliore l'expresso.

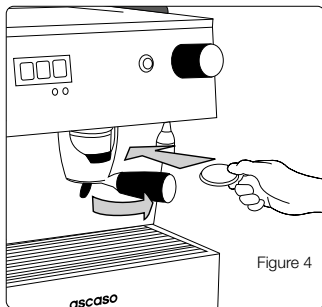


Figure 4

3. Lorsque l'interrupteur de café s'éteint, de petites gouttes continuent de couler pendant quelques secondes.

6. Préparation du cappuccino

Le « cappuccino » authentique se compose de **25 ml de café expresso** et de **125 ml de lait froid émulsionné à la vapeur, qui passe de 3 °C ou 4 °C à près de 55 °C.**

Utilisez du **lait de vache frais** avec une teneur en protéines d'environ **3,2 % et 3,5 % de graisse**, et émulsionné (uniquement la quantité nécessaire pour une tasse) dans un récipient en acier (carafe) pour éviter le mélange avec d'autres odeurs ou saveurs. La densité de la crème doit être uniforme sans présenter de séparation avec le liquide, ni de trous ou de bulles.

Préparation

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

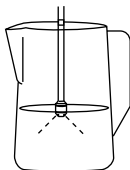
1) TEXTURE :

Obtenir de la crème

Pour obtenir la consistance *veloutée*, il est nécessaire de placer la buse du cappuccinatore juste en dessous de la surface du lait.

Ouvrez la commande vapeur **9** et déplacez la buse **10** à différents angles (toujours sous la surface du lait) jusqu'à obtenir un effet d'émulsion grâce à la circulation de l'air. Une fois texturé, le volume de lait peut doubler.

N'oubliez pas qu'il est nécessaire de bouger la carafe et la buse de vapeur,



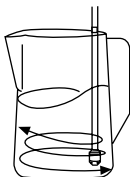
en vous assurant toujours que vous travaillez dans la zone la plus en surface du lait.

Une fois l'opération terminée, le lait est texturé mais encore froid.

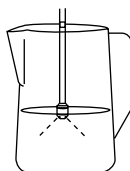
2) TEMPÉRATURE :

Chauffer le lait

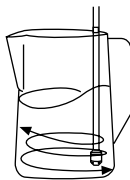
La texture ayant été obtenue, plongez la buse de vapeur plus **10** en profondeur dans la carafe. Réalisez des mouvements circulaires pour chauffer le lait dans tout son volume, jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.



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



Texturer



Chauffer

Rappelez-vous de ne pas chauffer le lait à plus de 75 °C. Au-delà de cette température, le lait tourne et perd ses propriétés pour le cappuccino.

Une fois l'opération terminée, tournez le bec **9** pour fermer la sortie de vapeur.

Conseil :

L'expresso est extrait à 75 °C / 80 °C. Le lait est texturé et chaud entre 55 °C et 70 °C Il est important de conserver ces températures au moment de servir, ce qui est possible en chauffant les tasses dans la zone 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.

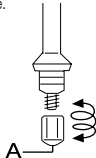
2) Le lait a été excessivement chauffé (la buse de vapeur se situe plus profondément dans la carafe et chauffe le lait sans laisser circuler l'air en surface) avant d'avoir obtenu la texture souhaitable. **L'opération 1 (TEXTURER) n'a pas été réalisée correctement et l'air n'a pas pu travailler le lait.**

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.



7. 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.

8. Entretien et nettoyage

! 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 extérieur : 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 utilisé, nettoyez la buse vapeur à l'aide d'un linge humide. Pour l'intérieur, laissez circuler l'eau.
- Pour nettoyer l'orifice de la buse à cappuccino, utilisez par exemple un cure-dents ou un trombone. Cela vous permettra de déboucher le conduit.

2- Nettoyage intérieur : Le nettoyage et l'entretien préventif de l'intérieur de votre machine sont d'une importance capitale si vous souhaitez un expresso de qualité. Pour le nettoyage intérieur du groupe de diffusion, utilisez le produit **ascaso Coffee Washer**. 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.

Veuillez consulter votre distributeur.

Conseils d'utilisation du Coffee Washer :

Cafés/jour	Détartrage
>10	Tous les mois
5-10	Tous les 2 mois
1-5	Tous les 3 mois

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.

Nous préconisons de ne pas laisser de café moulu ou une dosette dans le porte-filtre. Le café laisse en effet des restes qui nuisent à propreté de la cafetière et au goût du café. Le cas échéant, laissez couler une quantité d'eau équivalente à une tasse.

3- Nettoyage des porte-filtres et des douches

- Porte-filtre amovible : nettoyez le porte-filtre avec de l'eau chaude et un détergent neutre. Rincez abondamment. Séchez le porte-filtre à l'aide d'un chiffon doux. Ne mettez pas le porte-filtre dans le lave-vaisselle.
- Les doseurs, le plateau et le réservoir peuvent être déposés et nettoyés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Si vous nettoyez ces éléments à la main, n'oubliez pas de les rincer abondamment à l'eau. Séchez-les avec un chiffon doux.
- Utilisez une brosse, un pinceau ou un accessoire similaire pour nettoyer les restes de café présents sur la douche supérieure.



Important (porte-filtre amovible)

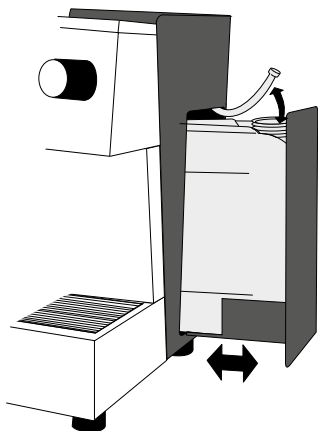
La douche supérieure doit être nettoyée tous les 80-100 expressos. Pour ce faire, procédez comme suit :

ascaso

Nettoyez la douche avec de l'eau chaude et un détergent neutre. Une fois nettoyée, réinsérez-la en procédant dans l'ordre inverse de l'opération précédente.



Nettoyage du réservoir d'eau



FRANÇAIS

9. 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.

10. 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.

11. 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).

CONSERVEZ LES INSTRUCTIONS

12. 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, etc.).	Attendez que le voyant d'allumage s'éteigne (reportez-vous aux conseils généraux du chapitre 5).
Le café coule trop vite.	La mouture est trop grossière et/ou n'est pas assez tassée. La quantité de café moulu est insuffisante.	Utilisez du café à espresso. Faites des essais avec un tassage plus ou moins important. Remplissez le doseur à ras bord.
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 espresso. 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. L'interrupteur de vapeur est ouvert. La mouture est très fine ou le café est trop tassé. Le doseur et/ou la douche sont bouchés. L'appareil est entartré.	Remplissez le réservoir ou positionnez-le correctement. Utilisez du café à espresso. Faites des essais avec différents tassages. Nettoyez le doseur et/ou la douche. Nettoyez l'appareil (reportez-vous au point 8).
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 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.	Le réservoir ne contient pas d'eau. Le réservoir est mal positionné. Le tuyau d'eau se trouve en dehors du réservoir. Des problèmes subsistent au niveau du raccordement au réseau. Le café est 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.



목차

- | | |
|----------------|---------------|
| 1. 기술 사양 | 8. 온수 만들기 |
| 2. 도면 | 9. 유지보수와 세척 |
| 3. 안전지침, 시작 | 10. 보증 |
| 4. 커피 크기 프로그래밍 | 11. EC 적합성 공표 |
| 5. 캡슐 보관 프로그래밍 | 12. 퀵 가이드 테이블 |
| 6. 커피 만들기 | |
| 7. 카푸치노 만들기 | |

1. 기술 사양

	230VA50-Hz		120VAC - 60 Hz	weight (Kg)	Dimensions (l x h x p)*	Reservoir capacity(l)
	Power (w)	(A)				
BAR 1GR models: Pod / Kap / Kap Auto-exp.	1200 + 1000	10	Optional	25	400 440** x 450 x 540	5
BAR 1GR model: ONE	1200 + 1200	10,5				
BAR 2GR models: Pod / Kap / Kap Auto-exp.	1200 + 2000	14	Optional	34	700 550*** x 450 x 540	10
BAR 2GR model: ONE	1200 + 2400	16				

* width x height x depth (mm)

** width mod. KAP Auto-Expulsión

*** width models POD y KAP Auto-Expulsión COMPACT

PF = Fixed Filterholder. PM = Mobile Filterholder. TR = Tronic.

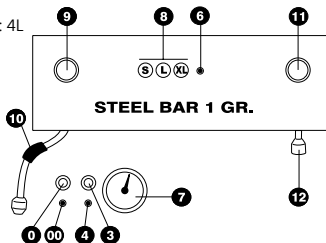
Steam boiler capacity: 4 l

주요 특징

- 외관: 강철 에폭시와 스테인레스 강철.
- 커피 pod 그룹 (써모블록)
- 커피 그라운드 그룹 (전문 시스템)
- 자동 온도 컨트롤
- 스팀과 뜨거운 물 보일러. 스테인레스 철강. 용량: 4L
- 보일러 압력계
- 독립 스팀/물 배출구 (전용 탭)
- 컵워머
- 네트워크 최대 압력 지원: 1MPa
- 네트워크 최소 압력 지원: 0,1 MPa

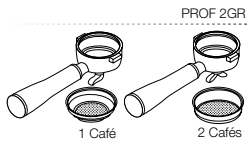
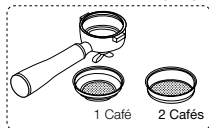
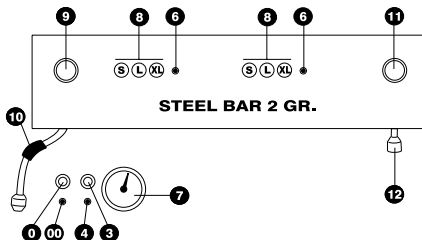
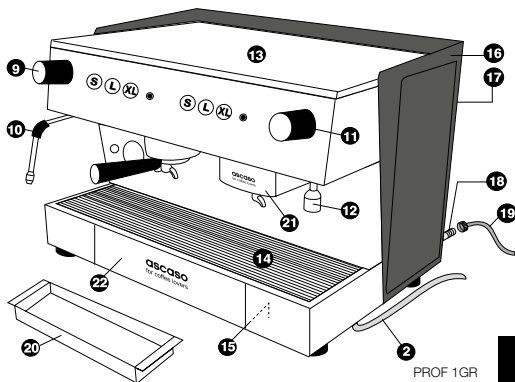
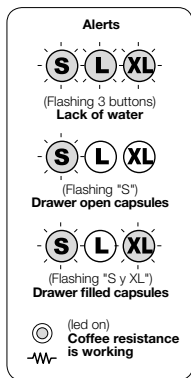


Fixed Filterholder
(only POD)



2. 도면

- ① 전원스위치
- ② 전원 불
- ③ 배수 호수
- ④ 보일러 스위치
- ⑤ 보일러 온도 불
- ⑥ 커피 온도 불
- ⑦ 압력계 (보일러 압력계)
- ⑧ 전자 장치
- ⑨ 스팀 손잡이
- ⑩ 스팀 파이프
- ⑪ 물 손잡이
- ⑫ 물 파이프
- ⑬ 컴뱌머 영역
- ⑭ 그릴
- ⑮ 배출 쟁반
- ⑯ 물탱크 박스
- ⑰ 사이드 뚜껑
- ⑱ 4분의 3 연결 (메인 물 공급을 위함)
- ⑲ 배수 망 연결
- ⑳ 쓰레기를 위한 쟁반(선택)



3. 안전/시작

중요한 안전조치

기계는 사용 및 보수자격을 갖춘 사람이 있는 곳에 설치되어야 합니다.

1. 사용 전 설명서를 숙지 하십시오.
2. 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 손잡이나 스위치를 이용하십시오.
3. 화재, 전기쇼크 등으로 위험할 수 있으니 플러그가 물이나 액체에 닿지 않도록 하십시오.
4. 이 제품은 그들이 감독과 지시를 받지 않은 아이들을 포함한 물리적, 감각적 또는 정신적 능력 또는 경험과 지식이 부족한 분들을 위한 것이 아닙니다.
5. 사용하지 않거나 청소 전에는 코드를 뽑아 두십시오. 부품을 끼우거나 뺄 때 또는 청소 전에 충분히 기계를 식혀 주십시오.
6. 코드가 손상이 되었다면 위험을 방지하기 위하여 A/S센터 또는 제조사에 의해서 교체되어야 합니다.
7. 코드나 플러그가 손상되었거나, 기계가 오작동 하였을 경우 작동하지 마시고 가까운 서비스 센터로 수리, 조절을 위하여 반납하여 주십시오.
8. 정품이 아닌 부품을 사용할 시 화재, 감전 또는 부상의 원인이 될 수 있습니다.
9. 실외에서 사용하지 마십시오.
10. 코드를 테이블의 모서리 부분 또는 뜨거운 표면에 닿지 않도록 주의하십시오.
11. 전자레인지만 뜨거운 제품 가까이에 두지 마십시오.
12. 항상 기계에 코드를 연결하고 코드를 꽂으십시오. 연결을 해제하기 위하여, 모든 스위치를 끄고 코드를 뽑으십시오.
13. 다른 용도로 사용하지 마십시오.
14. 만약 주변 온도가 40도를 넘거나 0도 밑으로 내려가면 사용하지 마십시오.
15. 사용된 연결호스를 사용하지 마시고 기계와 제공되는 것을 사용하십시오.
16. 이 사용 설명서를 보관 하십시오.

제품을 설치하기 전에 반드시 모든 매뉴얼을 주의 깊게 숙지하십시오. 운영자는 책임감 있는 어 큰이어야 합니다. 아이들은 기계를 가지고 장난치지 않는지 감독되어야 합니다. 어떠한 이상이 발 생하였을 경우 대리점으로 연락하십시오.

시작

전기 전압이 기계에 표기 되어 있는 전기 전압과 동일하지 체크 하십시오.

1) 커피 머신 (직접 적인 물 공급): 배수 호수 ②를 연결 하십시오 그리고 배수 망 ⑩을 기계에 연결 하십시오. 물 탭을 반드시 열어야 합니다.

2) 물탱크가 있는 커피 머신: 사이드에 있는 물 탱크 ⑩를 물로 채웁니다 (최소 3L). 식용 가능한 물로 채우길 권장합니다. 물의 질은 커피의 질과 맛에 영향을 줍니다.

3) 두 모델 해당: 플러그를 연결합니다. ①과 ③스위치는 켜십시오. ⑩과 ⑥의 불이 들어 올 것입니다.

3-4초 후, 보일러는 자동으로 채워질 것입니다. 마무리되면, 펌프가 멈출 것이고, 불 ④이 들어 올 것이고 이것은 보일러가 데워지는 순간을 표시해 줍니다.

채워지는 과정에서, 커피 머신이 멈추고 외쪽 전기 장치가 깜빡 거리는 것은 정상입니다. 보일러 스위치 ①를 통하여 재설정 작업을 수행해야 합니다. 커피 머신은 채우는 과정을 계속 할 것입니다.

커피 온도 불 ⑥이 꺼지면 커피 머신은 커피 제조를 위하여 준비가 되었다는 뜻입니다. 스팀과 뜨거운 물을 위하여 보일러 온도 불 ④이 꺼져야 하고 보일러 압력계 ⑦는 1.5 바 압력을 표시 할 것입니다. 보일러는 스팀과 뜨거운 물을 위하여 준비가 되었을 것입니다. (약 20분)

! **중요:** 물이 커피 머신에 도착하지 않으면 왼쪽 전자 장치가 깜빡 거리고 머신이 중지됩니다. 스위치 ①으로 연결을 해제하고 물 공급을 체크합니다 (물 직접 공급이나 물 탱크). 물 공급을 재 설비하였다면 스위치 ①을 다시 켭니다.

! **공지:** 식용 가능한 물 사용을 권장합니다. 물의 질은 커피의 맛과 질에 영향을 주고 미래 고장 도 예방해 줍니다.

4. 커피의 양 프로그래밍

전자 푸시 버튼 제어 기능



S: 작은 커피

L: 큰 커피

XL: 끊이지 않는 커피 (멈추기 위하여 다시 버튼을 눌러야함)

커피의 양 프로그래밍

커피 머신이 켜진 상태에서, XL 버튼을 5~6 초 LED불이 깜빡 거릴 때까지 누릅니다. S 버튼을 누릅니다. LED불이 켜질 것입니다, 동시에 XL 프로그래밍 LED불이 꺼질 것입니다. 커피가 흐르게 납니다.

원하는 적량이 나왔을 시에, LED 불이 깜빡 거리는 것이 멈출 때까지 XL버튼을 누릅니다. 그리하여 머신 프로그램이 세팅 되었습니다.

큰 커피 L의 프로그램을 위해서도 위와 같은 방법을 반복합니다.

2 그룹 머신: 왼쪽 그룹 프로그래밍 할 때, 오른쪽 또한 자동으로 같은 조건으로 맞춰집니다. 그 리고나서, 오른쪽에 새로운

세팅을 할 수 있습니다. (이것은 왼쪽 그룹을 변동시키지 않습니다.)

커피 양을 개인적으로 조절을 원하면 XL 버튼을 누르십시오. 원하는 양을 채웠을 시에 커피 추출 멈춤을 위하여 다시 버튼을 누르십시오.

5. 캡슐 카운터 교환대 프로그래밍

- 커피 머신을 끕니다.
- S-L-XL버튼을 동시에 누르고 머신을 켭니다.
- 그룹2버튼패드불이꺼집니다.
- 버튼 누르는 것을 멈추고 머신을 끕니다.
- 머신을 다시 켰을 때, 카운터 할 준비가 되어있습니다.(기본 값 40 캡슐)

카운터 값을 바꾸거나 프로그래밍 해제를 위하여

- 머신을 끕니다.
- S-L-XL버튼을 동시에 누르고 머신을 켭니다.
- 그룹2버튼과그룹1에S버튼불이꺼집니다.
- 숫자를감소시키기위하여S버튼을,증가시키기 위하여L버튼을누릅니다.누를때

마다 다음과 값과 같이 버튼에 불이 들어 옵니다:

- LED XL: 0 프로그램 되지 않은 머신을 끕니다.
- LEDL:35캡슐
- LEDXL 와 LEDL:40 캡슐
- LEDS:45캡슐
- LEDS 와 LEDXL:50 캡슐
- LEDS 와 LEDL:55 캡슐
- 원하는 값을 고르고 머신을 끕니다.
- 다시 켰을 때, 머신은 새로운 값으로 맞춰져 있습니다.
- 5개의 키로 된 패드는 차례로 눌러 주십시오. S-S-...XL.

6. 커피 만들기

머신의 시스템을 확인하십시오: 그라운드, POD, 캡슐.

그라운드

어떠한 종류의 커피도 모두 사용 가능합니다. 최상의 결과를 위하여, 적당하게 블렌딩 된 특별한 "에스프레소"를 쓰길 권장합니다. 만약 커피 추출 속도가 너무 빠르거나 너무 느리다면 그것은 커피를 좀더 미세하게 그라인딩 하거나 좀 더 거칠게 그라인딩 해야 하며 템핑 작업에도 주의를 기울여야 합니다.

1. 전원 스위치 0/1을 켜주고 필터 홀더를 필터에 장착합니다.

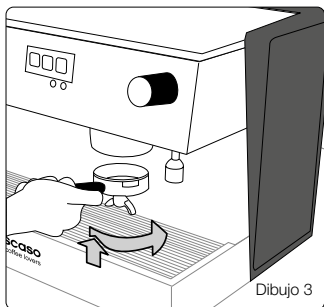
2. 온도 표시등 ⑥에 점등이 될 때까지 기다립니다 (대략 1분 30초). 점등의 의미는 커피 추출에 적 알한온도에도달했다는 표시입니다. 커피스위치XL ⑧을 눌러서물이 흘러나올수있도록해 줍니다. 커피 만들기 전에 이 과정을 하시기 바랍니다. 이것은 잔류 물을 제거하고 최적의 작업 환경을 만들기 위하여 온도 균형을 맞춥니다.

3. 바스켓에 커피를 채운 후 (1~2 커피), 템핑 작업 하였을 때 3/4정도 채워지는 것이 적당합니다 (그림 참조).



4. 테두리에 남아있는 커피를 털어내야 필터 홀더가 그룹에 딱 맞게 장착 됩니다.

5. 필터 홀더를 왼쪽에서 시작하여 오른쪽으로 돌려 끝에 충분한 압력을 줍니다. (그림 참조)



6. 그릴 트레이 위에 컵을 놓고 스위치 ⑧을 누릅니다. 에스프레소가 완벽히 만들어 지려면 20~25 초 정도가 걸립니다.



중요: 템핑

템핑을 단단히 하였을 때 최상의 에스프레소가 나옵니다.

POD

1번과 2번은 그라운드 커피와 같은 과정으로 합니다.

POD를 필터 홀더에 올려 놓고 오른쪽에서 왼쪽으로 돌려 줍니다. 힘을 너무 세게 주지 마십시오. 부드럽게 닫습니다. (그림 참조)

그라운드 커피 6번과 중요도를 참고 합니다.

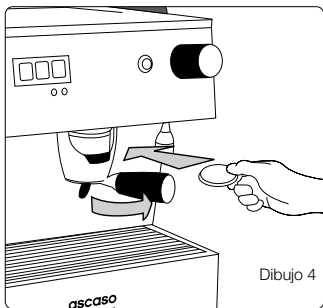
캡슐커피

21번 서랍을 엽니다. 캡슐을 안에 넣고 서랍을 끝까지 닫습니다. 컵을 트레이 위에 올려놓고 원하는 버튼을 키패드에서 누릅니다 8. 완벽한 추출은 20~25초 걸립니다. 사용된 캡슐이 50개가 서랍 22에 채워지면 기계의 키패드는 반짝일 것입니다. 비워지면 다시 보통 모드로 돌아옵니다.

! 주의: 낮은 압력으로 추출되고 있을 때 필터 홀더를 분리하거나 돌리지 마십시오.

참고:

1. 필터 홀더를 항상 따뜻하게 하기 위하여 항상 머신에 장착되어 있어야 합니다. 닫힌 위치.
2. 컵들을 컵머머 영역 13에 둡니다. 적절한 온도는 (최적 40C/105F) 에스프레소를 항상 시킵니다.



3. 커피 머신을 껐어도 커피 추출구에서 잠시 동안 물이 떨어집니다.

7. 카푸치노 만들기

에스프레소 베이스: 25ml 에스프레소 커피.
거품 질감 & 스팀

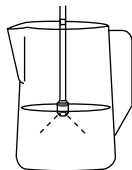
우유: 125ml 차고 프레시한 우유 (3-4도). 카푸치노를 위하여 우유를 스팀하면 55도 정도 될 것 입니다. 우유는 프레시 하고 3.2-3.5%의 지방을 가지고 있는 우유여야 합니다. 한잔에 알맞은 우유를 넣습니다. 스팀인레스 철 저그를 사용하여야 합니다. 1/3정도 우유를 부어주십시오.

크림: 흰색과 갈색의 경계선은 에스프레소 베이스에 의해 생깁니다. 이상적인 밀도는 거품이 없이 균일한 것입니다.

준비: 보일러 압력계 7가 1.2~1.5bar를 가리켰을 때, 보일러는 스팀과 추출이 가능하다. (약 20~22분 소요)

1) 질감: 크림 만들기 (거품 우유)

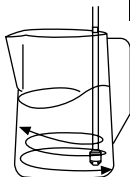
벨벳 같은 우유 질감이 필요합니다. 스팀 노즐 10을 우유 중앙 표면 바로 아래에 둡니다. 스팀 밸브 9를 엽니다. 스팀이 노즐에서 나오고 우유에 거품을 만들 것입니다.



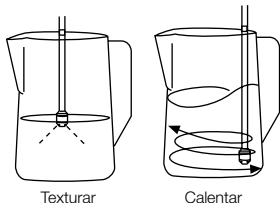
소용돌이가 생길 때까지 다양한 각도로 바꿔 줍니다 (공기 순환). 원하는 질감을 얻었을 때에는 두 배의 볼륨을 가진 우유가 되어 있을 것입니다. 이 작업이 완료되면 질감은 얻고 우유는 차가워야 합니다.

2) 온도: 우유 데우기 (스팀 밀크)

알맞은 우유 질감을 얻었다면 (벨벳 효과), 노즐을 더 깊게 넣고 둥글게 움직이면서 저그에 손을 대기 뜨거워지거나 원하는 온도에 다다를 때까지 데워 줍니다.



! 주의: 텍스처링 할 때에는 우유를 표면 밑에서 해야합니다. 히팅 할 때에는 저그 안을 동글게 움 직이며 해줍니다.



우유가 75도 이상 데워지면 안 된다는 것을 기억해주시시오. 이 온도를 넘어 서면 우유 과열 그 리고 좋은 카푸치노에 필요한 속성을 잃게 됩니다. 스팀이 끝나면, 핸들을 꺼주시시오 ⑨.

조언:

에스프레소는 약 90도로 추출이 됩니다. 우유는 50-70도로 가열이 됩니다. 따라서 컵은 꼭 컵워머 영역에서 데워져야 합니다. 만약 안되어 있다면, 사용 전에 컵을 뜨거운 물로 데우십시오.

우유를 데우고 질감을 얻었다면, 컵에 서빙 할 준비가 되었습니다. 에스프레소 베이스에 넣어주십시오.

문제: 얇고 평평한 우유

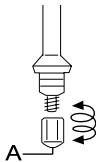
- 1) 만약 우유가 전에 스팀되고 냉장고에 보관 되었다면, 최적의 거품을 얻기 위하여 프레시한 우유 를 더 넣기를 제안합니다.
- 2) 공기가 순환이 되지 않았을 때 입니다. 우유를 데우기만 했을 뿐 질감을 얻지 못하였습니다.

! 주의: 스팀이나 온수를 장시간 지속적으로 사용하여 기계의 압력 감소를 인지 하였을 때에는 보 일러의 압력 복구를 위해 잠시 중단하고 기다립니다. 최적의 압력은 1/1.5bar 입니다.

! 중요: 사용한 후에 양질의 스팀 배출을 위해 5초간 튜브를 깨끗이 청소하십시오. 종이 솔이나 이 쭉시개를 이용하여 흡수 구멍에 이물질이 없는지 확인하고 청소하여 주십시오.

8. 뜨거운물만들기

- 1- 물 파이프 ⑫ 밑에 컵을 두십시오.
- 2- 물을 받기 위해 핸들 ⑪을 킵니다. 물을 받고 난 다음 반 대로 하십시오.



9. 유지보수및세척

! 일반적인 사항:

세척과 보수는 본체를 전원에서 분리한 후 충분히 식힌 뒤 실행해야 합니다. 머신 을 물에 담그지 마십시오. 세제를 사용하지 마십시오.

1-. 외관세척: 외관 세척을 위하여 96도 알코올을 사용하거나 산화를 위한 특정 제품을 사용해 주십시오.

- 그릴 트레이를 주기적으로 청소해 주십시오. 만약 머신을 한동안 사용하지 않았다면 물 탱크를 비워주십시오.
- 스팀 노즐은 사용 후 젖은 수건으로 바로 닦아주어야 합니다. 스팀 노즐 안쪽을 청소 할 시에는 노즐을 물에 담근 뒤 물을 순환시켜 주십시오. 노즐의 구멍을 청소할 때에는, 이쑤시개나 칫솔을 사용하십시오. 막힘 현상을 방지해 줄 것 입니다.

2-. 내부세척: 최상의 질의 에스프레소를 추출 하기 위해서 내부세척은 중요합니다. 내부세척은 에스 프레스 머신 전용 세제 (ascaso Coffee Washer)를 사용하는 것이 좋습니다. 이 제품은 물때가 끼 는 것을 방지하여 줍니

다. 정기적인 세척 작업은 최상의 커피를 추출하는데 유용합니다. 또한 머신을 오랜 기간 깨끗하고 안전하게 사용할 수 있는 방법입니다.

에스프레소 머신 전용 세제 사용 권장기간

COFFEE(잔)/하루	세척
>10	한 달에 한번
5~10	두 달에 한번
1~5	세 달에 한번

물때가 끼는 것을 방지하기 위하여 수 처리 필터를 사용할 수 있습니다.

그러나, 소비에 따라 기계를 청소하는 것이 좋습니다.

그라운드 커피나 Pod를 필터 홀더에 남겨두지 마시기 바랍니다. 그렇지 않으면, 커피 맛에 영향을 줄 것입니다. 만약 발생하였을 경우, 물을 추출시켜주십시오.

3-. 필터홀더 및 샤워헤드 세척:

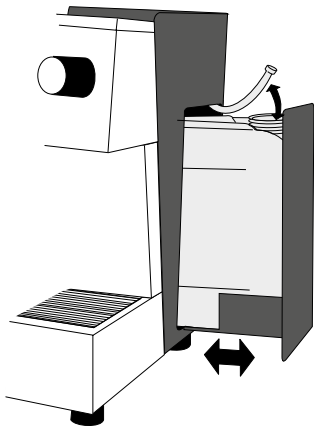
- 샤워헤드: 일반 세제를 이용하여 뜨거운 물에 세척합니다. 깨끗하게 행군 뒤 마른 천으로 물기를 닦아주십시오. 식기 세척기에 세척하지마십시오.
- 필터, 트레이, 물통은 식기 세척기 가장 위쪽에 두고 세척하셔도 됩니다. 만약 손으로 닦는다면, 깨끗이 행귀주십시오. 부드러운 천으로 물기를 제거해주시십시오.

붓을 사용하여 샤워헤드에 남아있는 커피 가루를 제거해 주십시오.

! **중요:** 샤워헤드는 80-100 에스프레소를 추출 후에 꼭 세척해야 합니다. 절차: 샤워헤드를 제거 후 뜨거운 물에 일반 세제를 이용하여 세척합니다. 세척 후 다시 장착합니다.



Limpieza del depósito de agua



10. 보증기간

본 제품에 대한 보증은 구입 영수증입니다. 잘 보관하여 주십시오. 고장의 경우 서비스 센터에 영수증을 제시하여야 합니다.

본 제품은 모든 제조, 제품의 결함은 대리점에도 보증 (구입하신 날짜로부터) 됩니다. 배송 및 포 장비는 사용자가 지급할 수 있습니다.

이러한 경우 보증이 되지 않습니다:

- 1-. 구입 영수증이 제시되지 않은 경우
- 2-. 머신이 충분히 세척되지 않거나 물때가 생긴 경우
- 3-. 기계가 Ascaso 공식 기술 지원 네트워크의 승인 받지 않은 사람들에게 해부하였을 경우

11. EC인증

ASCASO FACTORY SLU는 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 표 준화된 지 침 사항을 준수한 기계라는 것을 인증합니다.

12. 퀵 가이드

문제가능성	원인	해결방법
커피가 뜨겁지 않습니다	머신이 커피추출하기 위한 온 도에 도달하 지 않았습니 다.	온도 등에 불이 꺼질 때까지 기다리십시오. 기본사항 4번을 참조하십시오.
커피가 너무 빨리 추출됩니다.	그라인딩이 너무 곱게 되었거 나 탬핑이 잘 못되었습니다. 커 피 상태가 적절하지 않 은 경우 입니 다.	에스프레소용 커피를 사용하십 시오. 탬핑 압력을 높이거나 낮춰주십시오. 필터홀더 의 가장자 리까지 채워주십시오.
커피의 크레마 가 적습니 다	그라인딩이 너무 곱게되었거나 충분한 탬 핑이 이루어지지 않 았습니 다. 커피의 상태 가 좋지 않은 경우 입니 다.	에스프레소용 커피를 사용하여 탬핑 압력을 높이거나 낮춰주 십시오. 커피 종류는 바꿔 주십 시오. 신선하며 최근에 그라인 딩된 커 피를 사용하십시오.
커피가 나오지 않거나 너무 느 립니 다.	물통에 물이 없거나 제대로 된 위치에 있지 않은 수 있습니다. 그라인딩이 너무 미세하 게 되 었거나 탬핑압력이 너무 높을 수 있 습니 다. 물때가 끼어있을 수 있습니다.	물통을 채워주거나 물통의 위 치를 재정해 줍니 다. 스팀의 스 위치를 꺼줍니다. 에스 프레스용 커피를 사용합니다. 탬핑의 압 력 을 높여주거나 낮춰줍니다. 바스켓과 사 위부분을 세척합니 다. 기계를 세척합니 다. 7번 참 조.
커피 추출 후 필터홀더에 많 은 물이 남았습 니 다.	제대로 탬핑이 이루어지지 않 았거나 커피 양이 적은 경우 입니 다.	탬핑을 제대로 해줍니다. 4번 참조. 필터 바 스켓에 커피양을 가장자리까지 채우십시오.
커피가 필터홀 터에서 가장자 리 에서 흐르 니 다.	필터홀더가 제자리에 위치되어 있지 않거 나 필터홀더의 가장 자리에 커피가루가 남 아있는 경우 입니 다.	4번의 필터홀더 조정 참조. 필터홀더 가장 자리를 깨끗하게 해줍니다. 서비스 센터에 전화 합니 다.
우유 거품이 풍 성하지 않습 니 다.	스팀튜브가 막혔거나 우유가 상한경우 입 니 다. 우유가 미지 근하거나 뜨거운 경 우입니 다.	스팀튜브를 세척하고 신선하고 차가운 우유 를 사용하십시오.
머신 소음이 너 무 큼니 다.	물통에 물이 없거나 물통이 올 바른 위치에 있지 않은 경우입 니 다. 물이 저장소에서 주 입되 지 않는 경우입니 다.	물통에 물을 채운 후 재조정 하십시오. 튜브 가 물에 잠기도 록 위치하고 신선한 커피를 사 용하십시오.

Approvals:



Technical specifications and models can change without notice.

Las especificaciones técnicas y los modelos pueden cambiar sin notificación.

Les Spécifications techniques et les modèles peuvent changer sans notification.

Technische Spezifikationen und Modelle können ohne Ankündigung ändern.

Especificações técnicas e modelos podem mudar sem aviso.

Le specifiche tecniche e i modelli possono cambiare senza preavviso.

ascaso
factory

Ascaso Factory SLU

Energía, 39-41 - Polígono Famadas

08940 Cornellá, Barcelona (Spain)

Tel. (34) 93 377 83 11

Fax. (34) 93 377 93 47

ascaso@ascaso.com

www.ascaso.com