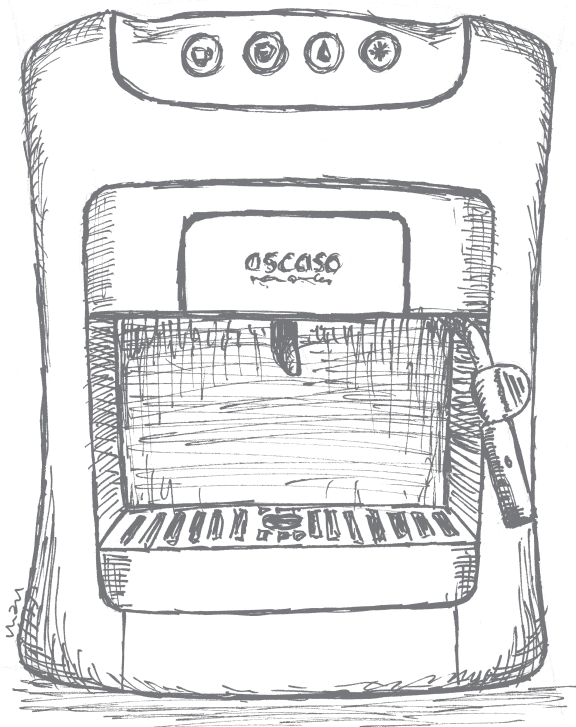


# kap



**ascaso**  
for coffee lovers



## EC DIRECTIVE 2002/96/EC

### **Reciclaje de su aparato.**

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 .

### **Mise au rebut de votre ancien appareil**

Les vieux appareils peuvent contenir des matériaux recyclables.  
Communiquez avec votre distributeur ou le centre de recyclage de votre localité.

### **Verfügung von Ihren Geräten**

Verfügung von Ihren Geräten: Alten Geräten kann Materialien enthalten, die zurückgewonnen werden können oder wiederverwertet werden kann.  
Bitte kontaktieren Sie Ihren Verteiler, unsere örtliche Verschwendungssammlung.

### **A disposição de seu eletrodoméstico velho.**

Eletrodomésticos velhos podem conter materiais que podem ser exigido ou pode ser reciclado. Por favor contate seu distribuidor ou el seu centro local de coleção de desperdício.

### **La disposizione del suo elettrodomestico vecchi**

Vecchi elettrodomestici possono contenere dei materiali che possono essere rivendicato o può essere riciclato. Per favore di contattare il suo distributore o il suo commerciante di centro di collezione di spreco

### **Recycling van uw koffiezetapparaat**

Koffiezetapparaten kunnen herbruikbare materialen bevatten. Neem contact op met uw leverancier of met het inzamelingspunt voor recycling in uw woonplaats.



## Introducción

Gracias por haber adquirido un producto **ascaso**. Su máquina de café ha sido diseñada y construida aplicando las últimas innovaciones tecnológicas, 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.

## Introduction

Merci d'avoir acquis un produit **ascaso**. Avec lui vous pourrez obtenir le meilleur des cafés expresso et de délicieux cappuccinos. Votre machine à café a été conçue et fabriquée en appliquant les dernières innovations technologiques, tant en matière d'informatique que d'ingénierie. Le résultat est donc un produit de premier choix, sûr et fiable.

## Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf dieses **ascaso**-Produkts. Mit diesem Kaffeeautomaten. genießen Sie besten Espresso und feinsten Cappuccino! Dieser hochzuverlässige Kaffeeautomat wurde unter Anwendung der neuesten technologischen Erkenntnisse in Informatik und Gerätebau entwickelt und erfüllt höchste Qualitäts- und, Sicherheitsstandards.

## Introdução

Obrigado por ter adquirido um produto **ascaso**. Com ele poderá obter o melhor café expresso e deliciosos cappuccinos. A sua máquina de café foi idealizada e fabricada aplicando as mais recentes inovações tecnológicas, tanto no âmbito informático como de engenharia, pelo que o resultado é um produto de alta qualidade, seguro e fiável.

## Introduzione

Grazie per avere acquistato un prodotto **ascaso**. Vi permetterà di preparare un ottimo espresso e deliziosi cappuccini. La vostra macchina da caffè è stata progettata e costruita con le ultime innovazioni tecnologiche, sia nell'ambito informatico che in quello ingegneristico: il risultato è quindi un prodotto di alta qualità, sicuro e affidabile.

## Inleiding

Wij danken u voor de aankoop van dit **ascaso**-product. Met dit koffietapparaat kunt u de beste espresso en de lekkerste cappuccino's zetten. Uw koffietapparaat is ontworpen en ontwikkeld volgens de laatste technologische innovaties, zowel wat betreft informatica als techniek. Het resultaat is een hoogwaardig, veilig en betrouwbaar product.

## Índice

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
2. ESQUEMA. PUESTA EN MARCHA
3. PREPARACIÓN DEL CAFÉ
4. PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO
5. PREPARACIÓN AGUA CALIENTE
6. SEÑALES DE ALARMA
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.
8. SEGURIDAD
9. GARANTÍA.
10. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
11. TABLA DE CONSULTA RÁPIDA



## 1 Características técnicas

	ONE TRONIC ONE TRONIC	TRONIC DUO
Largo/alto/profundo (mm)	260x330x240	
Depósito agua (litros)	2	
Carrocería	ABS anticalórico	
Peso Kg	5	8
Voltaje	230 V / 120 V	
Potencia	1.050 W	2.075 W
Presión bomba	20 bar	
Termostato café / vapor	95°C 140°C	
Grupo independiente de vapor		X
Termofusible seguridad	X	
Válvula de autocebado.	X	

## Características

Carrocería en ABS.

Grupos de café: Thermoblock. Opciones: Aluminio, aluminio+inox, latón.

Materiales alimentarios.

Dosis programables y botonera retroiluminada en TRONIC ONE, TRONIC y TRONIC DUO.

Capuccinador y agua caliente según versiones.

Portatazas regulable en altura (10cm-8cm).

Extracción automática de las cápsulas usadas.

Depósito de cápsulas usadas con capacidad para 35 unidades.

Avisador de llenado de depósito de cápsulas usadas en versiones TRONIC.

Depósito de agua de 2l de capacidad.

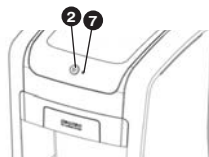
Avisador de falta de agua en depósito en versiones TRONIC ONE, TRONIC, TRONIC DUO.

Diseño innovador y funcional.

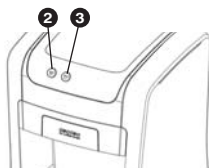
Certificación CE.

## 2. Esquema. Puesta en marcha.

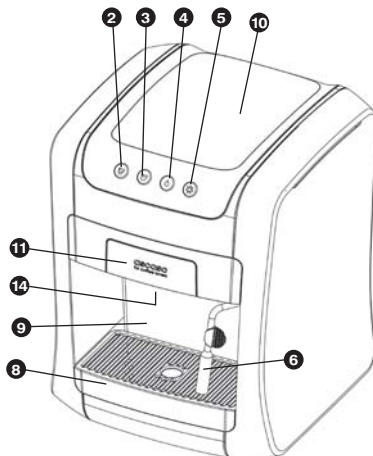
- ❶ Interruptor on/off
- ❷ Interruptor café
- ❸ Interruptor café largo
- ❹ Interruptor agua caliente
- ❺ Interruptor vapor
- ❻ Tubo agua caliente/vapor
- ❼ Piloto on/off
- ❽ Bandeja
- ❾ Depósito de cápsulas usadas
- ❿ Calientatazas (atención superficie caliente)
- ⓫ Cajón introducción cápsulas
- ⓬ Depósito agua
- ⓭ Cápsula para la limpieza de la máquina
- ⓮ Salida de café
- ⓯ Portatazas



**Kap ONE**



**Kap Tronic ONE**



**Kap Tronic / Tronic DUO**

## 2 PUESTA EN MARCHA. INSTALACIÓN

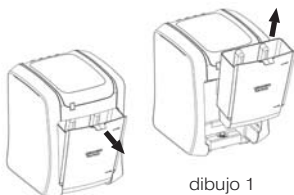
El instalador deberá leer atentamente este manual antes de la puesta en marcha.

El operador debe ser una persona adulta y responsable.

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

1. Comprobar que la tensión eléctrica es la misma que aparece en la placa de la máquina, situada bajo la misma.

2. Lavar el depósito de agua **12** y llenarlo con agua fresca.



dibujo 1

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

3. Conecte la clavija del enchufe a la red eléctrica.

4. Conecte la cafetera colocando el interruptor ON/OFF (1) en posición "I".

## ! IMPORTANTE

- Asegúrese de utilizar el tipo de cápsulas para las que ha sido diseñado este aparato.
- Las cápsulas no se deben dañar antes de su uso. Las cápsulas deformadas o rotas pueden bloquearse en el aparato y dañarlo.
- Si es la primera vez o hace tiempo que no usa la máquina, si no sale el café después de un tiempo de desuso, o si el depósito se ha quedado sin agua, es recomendable que haga salir agua a través de la salida de café **14**. Para ello, con el depósito de agua lleno, introduzca la cápsula suministrada para el lavado de la máquina **13** en el cajón de introducción de cápsulas **11**. Círralo (asegúrese de que llega al final y queda bloqueado), y pulse el botón de café hasta extraer agua caliente por la salida de café **14** durante aproximadamente 10 segundos. No olvide recuperar la cápsula de lavado **13** al vaciar el cajón de cápsulas usadas **9**.
- Después de obtener vapor debe esperar para volver a hacer café, aproximadamente 5 minutos, o repetir el paso anterior para refrigerar el sistema. De otro modo la temperatura del café será excesivamente elevada.

## ⚠ ATENCIÓN

Asegúrese de que el depósito **12** tiene agua suficiente. Si se hace funcionar la máquina sin agua se puede dañar la resistencia y la bomba.

## 3 PREPARACION DEL CAFÉ

Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado con cápsulas tipo FAP. Consulte a su distribuidor sobre la utilización de cualquier otro tipo de cápsulas. La utilización de las mismas podría dañar el aparato.

1. Conecte la máquina colocando el interruptor general **ON/OFF** (1) en posición "I". En modelos **ONE** el piloto **ON/OFF** **7** se ilumina.
2. Espere a que la máquina alcance la temperatura idónea y esté preparada para hacer café. En modelos **ONE** debe esperar 1 minuto aprox. En modelos **TRONIC ONE**, **TRONIC** y **TRONIC DUO** espere hasta que la iluminación de los botones de café **2** y café largo **3** deje de parpadear y sea fija. Durante este tiempo no es posible realizar ninguna operación. En modelos **TRONIC** y **TRONIC DUO** los botones de agua **4** y vapor **5** están iluminados durante el proceso de calentamiento.
3. Abra el cajón de introducción de cápsulas **11**, coloque una cápsula prestando especial atención a la posición de la

misma (asegúrese de que el diámetro menor queda en la parte inferior), y cierre el cajón hasta que quede bloqueado.



### NOTA:

*Si el cajón de introducción de cápsulas **11** no está correctamente cerrado, hasta el final de su recorrido y bloqueado por el final de carrera, la máquina no dará ningún servicio. Asegúrese de que al cerrarlo lo coloca correctamente.*

4. Coloque una taza en la bandeja **8**, sobre el agujero central del portatazas **15**.
5. Pulse el interruptor de café **2** o café largo **3** (según versiones), iniciando la extracción de café. En modelos **ONE** pulsar de nuevo el botón café para detener la extracción. En modelos **TRONIC ONE**, **TRONIC** y **TRONIC DUO** el botón pulsado queda iluminado mientras los otros se apagan. La extracción se detendrá automáticamente al alcanzar la cantidad de café programada, iluminándose todos los botones de nuevo.

## caso



### NOTA:

En modelos TRONIC ONE, TRONIC y TRONIC DUO es posible detener la extracción pulsando de nuevo el botón café **2** o café largo **3**, según la opción seleccionada.

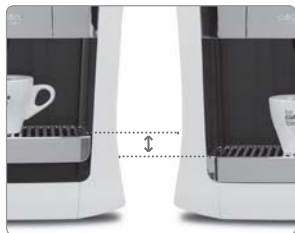


### NOTA:

Al finalizar la extracción de café, la cápsula usada no es expulsada de manera automática. La expulsión se produce al introducir una nueva cápsula de café.



**NOTA:** El portatazas dispone de dos alturas (8 cm y 10 cm). En función del tamaño de la taza puede usar una u otra



- El cajón de introducción de cápsulas **11** debe abrirse únicamente para colocar una nueva cápsula de café en su interior. No intente abrirlo ni forzarlo durante la extracción de café.
- El tiempo óptimo de extracción de un espresso es de 20/25 segundos. Se aconseja un tiempo máximo de extracción de café de 45 segundos.

## PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS (MODELOS TRONIC ONE, TRONIC Y TRONIC DUO)

Es posible modificar el volumen de agua utilizado en las selecciones café **2** y café largo **3** siguiendo el siguiente proceso:

1. Siga los puntos 1-4 del proceso de preparación de café descrito anteriormente.
2. Pulsar continuamente el botón café **2** o café largo **3**. Empezará la extracción de café. Cuando el volumen de café en taza sea el deseado, soltar el botón. La dosificación de la selección ha sido modificada.

3. Repetir el proceso para la otra selección.



### NOTA:

No es posible memorizar dosificaciones cuyo tiempo de extracción sea inferior a 5 segundos.

## LLENADO DEL DEPÓSITO DE CÁPSULAS USADAS

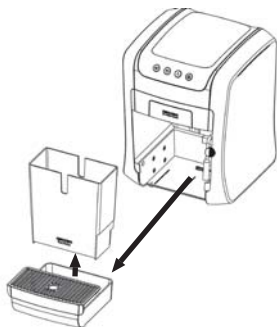
Al introducir una cápsula nueva, la usada cae en el depósito de cápsulas usadas **9**, que cuenta con una capacidad para 35 cápsulas.

Asegúrese de que nunca sobrepasa esta cantidad, de otro modo las cápsulas usadas pueden bloquear el cajón e imposibilitar su extracción.

Cuando llegue al nivel máximo (30-35 cápsulas en su interior),



debe vaciarlo y volver a colocarlo en la máquina. Para ello, retire la bandeja **8** y extraiga el depósito de cápsulas usadas **9** de su interior.



Los modelos **TRONIC ONE**, **TRONIC** y **TRONIC DUO** disponen de un sistema avisador de llenado del depósito de cápsulas usadas. Cuando el número de cápsulas usadas alcance el máximo, el botón de café **2** queda iluminado mientras que el de café largo **3** parpadea. Los botones restantes permanecen apagados.

Cuando esto ocurra, vacíe el depósito de cápsulas usadas **9**, vuelva a colocarlo en la máquina junto con la bandeja **8**, y mantenga pulsados de manera simultánea los botones de café **2** y café largo **3** durante 5 segundos. La máquina volverá a estar preparada para funcionar, quedando todos los botones iluminados.

## NIVEL DE LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA



El depósito de agua **12** dispone de un sistema visual para el control de su nivel. Asegúrese de que el agua está siempre entre los niveles MIN y MAX indicados en el depósito **12**.

Los modelos **TRONIC ONE**, **TRONIC** y **TRONIC DUO** disponen de un sistema electrónico de aviso de falta de agua.

Si el depósito se queda sin agua durante un servicio, todos los botones (2 o 4 según versión) parpadean, quedando la máquina bloqueada al finalizar el servicio en curso.

Cuando esto ocurra, rellenar el depósito de agua según lo descrito anteriormente. Al detectar un nivel de agua suficiente, los botones vuelven a quedar iluminados y la máquina preparada para trabajar.



### NOTA:

Los modelos **TRONIC ONE**, **TRONIC** y **TRONIC DUO** disponen de un sensor de nivel en el interior del depósito, alojado en una caja de plástico que va adherida a la pared vertical del depósito.

Asegúrese de que después de limpiar el depósito de agua el sensor de nivel está colocado correctamente, de otro modo la máquina no detectará la presencia de agua en el interior del depósito.

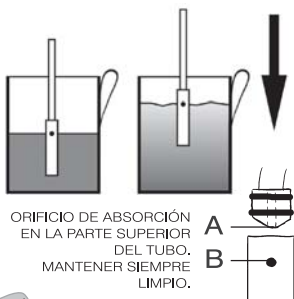
## 4 PREPARACIÓN DEL CAPUCCINO (MODELOS TRONIC Y TRONIC DUO)

1. Pulse el botón de vapor 5.

1a. En modelos TRONIC, el aparato inicia un proceso de calentamiento para alcanzar la temperatura adecuada. El botón de vapor 5 parpadea mientras que los botones restantes están apagados. Al cabo de aproximadamente 10 segundos, el botón de vapor 5 queda iluminado permanentemente, y empezará a salir vapor por el tubo 6.

1b. En modelos TRONIC DUO, el proceso de calentamiento no es necesario, por lo que al pulsar el botón de vapor se inicia automáticamente la extracción del mismo a través del tubo de agua caliente/vapor 6. Durante este proceso el botón de vapor 5 está iluminado, mientras que el resto de botones están apagados.

2. Introduzca el tubo de agua caliente/vapor 6 en la leche a calentar de forma que ésta cubra exactamente la mitad del orificio de absorción (nunca cubrirlo totalmente). Siga este criterio durante todo el proceso.



### NOTA:

Es normal que antes de empezar a salir vapor por el tubo salgan unas gotas de agua caliente por el mismo. Espere a que empiece a salir vapor para introducir el tubo en la leche.

3. Observará la absorción de líquido por el orificio y la formación automática de crema de leche. Tendrá que ir bajando lentamente el recipiente mientras se va emulsionando.



Si quiere obtener un cappuccino cremoso utilice leche fresca entera y fría.

Si desea leche caliente –sin emulsionar– debe cubrirse totalmente el orificio.

Para obtener micro crema, debe mantener el orificio de absorción siempre en la misma posición.

4. Para detener la extracción de vapor, vuelva a pulsar el botón de vapor 5. De no ser así, la extracción se detiene automáticamente a los 60 segundos.

**NOTA:**

En modelos TRONIC, al finalizar la extracción de vapor el aparato necesita volver a la temperatura adecuada para hacer café. A modo de aviso, los botones de café ② y café largo ③ parpadearán durante este proceso, mientras que los de agua caliente y vapor están encendidos.

Después de aproximadamente 60 segundos todos los botones quedan iluminados. Recomendamos esperar 5 minutos para volver a preparar café.

**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 y B) puede usar un palillo o un clip. Asegúrese de que el tubo esté libre de obstáculos.

El orificio B debe estar situado siempre en la zona superior.

**IMPORTANTE:**

Nunca toque el tubo de agua caliente/vapor durante o después de su uso. Puede provocar quemaduras. Utilice el clip de plástico montado en el tubo.

**5****PREPARACIÓN AGUA CALIENTE (MODELOS TRONIC Y TRONIC DUO)**

1. Ponga una taza bajo el tubo de agua caliente/vapor ⑥.
2. Pulse el botón agua caliente ④. Se iniciará la extracción de agua caliente. Durante este proceso el botón de agua caliente ④ está iluminado, mientras que el resto de botones están apagados.
3. Para detener la extracción, pulsar de nuevo el botón de agua caliente ④. De no ser así la extracción se detiene automáticamente a los 30 segundos.

**IMPORTANTE:**

Nunca toque el tubo de agua caliente/vapor durante o después de su uso. Puede provocar quemaduras. Utilice el clip de plástico montado en el tubo.



## 6 SEÑALES DE ALARMA (MODELOS TRONIC ONE, TRONIC, TRONIC DUO).

Estado	Botón café	Botón café largo	Botón agua caliente	Botón vapor
Encendido de la máquina (calentamiento)	<i>Parpadea</i>	<i>Parpadea</i>	<i>On</i>	<i>On</i>
Stand-by	<i>On</i>	<i>On</i>	<i>On</i>	<i>On</i>
Suministro café	<i>On</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>
Suministro café largo	<i>Off</i>	<i>On</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>
Suministro agua caliente (modelos tronic, tronic duo)	<i>Off</i>	<i>Off</i>	<i>On</i>	<i>Off</i>
Calentando para suministrar vapor (modelo tronic)	<i>Off</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>	<i>Parpadea</i>
Suministro vapor (modelos tronic, tronic duo)	<i>Off</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>	<i>On</i>
Problema en el conducto de agua	<i>Parpadea (2hz)</i>	<i>On</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>
No hay agua en el depósito	<i>Parpadea</i>	<i>Parpadea</i>	<i>Parpadea</i>	<i>Parpadea</i>
Depósito de cápsulas usadas lleno	<i>On</i>	<i>Parpadea (2hz)</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>

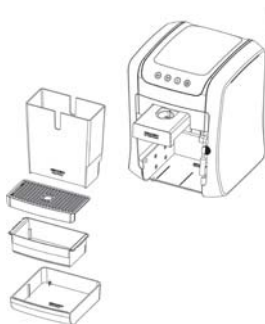
## 7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### ⚠ 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.

### Limpieza externa:

Para limpiar el exterior de la máquina utilice un paño humedecido con agua, secando cuidadosamente las superficies después.



Extraiga los elementos móviles  
(bandeja **8**, depósito de cápsulas)

usadas **9**) y lávelos con agua caliente y detergente para vajillas. Enjuáguelos cuidadosamente y vuelva a montarlos.



**NOTA:**

*No utilice un estropajo para la limpieza de la máquina, podría dañar las piezas de plástico.*

Si no se va a utilizar la máquina en largo tiempo, vacíe el depósito de agua **12**.

Inmediatamente después del uso, limpie el tubo de agua caliente/vapor **6** con un paño húmedo. Para el interior, deje circular el agua.

Para limpiar el orificio cappuccinador, puede utilizar un palillo o un clip. De esta forma el conducto quedará libre de obturaciones.

**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.



**NOTA:**

Utilice el **Coffee Washer** en combinación con la cápsula para la limpieza de la máquina **13** suministrada a tal efecto. No olvide recuperar la cápsula de lavado **13** al vaciar el cajón de cápsulas usadas **9**.

**8 SEGURIDAD**

No permitir que el aparato sea manipulado por niños o personas inexpertas.

No intervenir para trabajos de limpieza o mantenimiento con la clavija enchufada.

No desconectar la cafetera tirando del cable de alimentación.

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

**ascaso**

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

**10 DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD**

**ASCASO FACTORY** 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).

**9 GARANTIA**

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 TABLA DE CONSULTA RÁPIDA

Posibles problemas	Causas	¿Que hacer?
La máquina no se enciende	-Máquina desconectada de la red eléctrica. -Problema eléctrico.	-Conectar la máquina a la red eléctrica según apartado 2. Puesta en marcha. -Verificar que los datos indicados en la placa del aparato y los de suministro eléctrico sean compatibles.
La máquina no suministra	-Falta agua en el depósito -depósito de cápsulas usadas lleno -cajón de introducción de cápsulas abierto, o no cerrado correctamente	-Rellenar el depósito de agua con agua fresca. -Vaciar depósito de cápsulas usadas -cerrar el cajón
El café no sale o lo hace muy lentamente	-Salida de café obstruida	-Realizar un servicio de café con la cápsula suministrada para el lavado de la máquina
No es posible extraer agua caliente o vapor	-Tubo de agua caliente/vapor obstruido -falta de agua en el depósito	-Limpiar el tubo según lo indicado en este manual. - Rellenar el depósito de agua con agua fresca
Escape de agua en la bandeja	-Bandeja llena de agua	-Vaciar bandeja
Escape de agua en el depósito de agua	-Depósito mal colocado -depósito en mal estado	-Coloque correctamente el depósito de agua -verifique que el alojamiento del depósito dispone de la junta de cierre.
La leche no queda cremosa	-Tubo de vapor obstruido -leche en mal estado -leche caliente o tibia	-Limpiar el tubo según lo indicado en este manual -utilice leche fresca y fría (temperatura de nevera)
La máquina hace mucho ruido	-Depósito sin agua	-Rellenar el depósito de agua con agua fresca.
Escape de agua durante la extracción de café	-Cápsula en mal estado o mal colocada -cápsula no compatible con la máquina	-Verificar estado de las cápsulas
No es posible introducir la cápsula	-Cápsula no compatible con la máquina -Cápsula bloqueada en el interior	-Verifique el tipo de cápsula -Contacte con su distribuidor

## Index

1. TECHNICAL FEATURES
2. DIAGRAM. START-UP
3. MAKING COFFEE
4. MAKING CAPPUCCINO
5. MAKING HOT WATER
6. ALARM SIGNALS
7. MAINTENANCE AND CLEANING.
8. SAFETY
9. WARRANTY.
10. EC DECLARATION OF CONFORMITY
11. TROUBLESHOOTING



## 1 TECHNICAL FEATURES

	ONE TRONIC ONE TRONIC	TRONIC DUO
Length/height/width (mm)	260x330x240	
Water reservoir (litres)	2	
Body	Heat-resistant ABS	
Weight (kg)	5	8
Voltage	230 V / 120 V	
Power	1,050 W	2,075 W
Pump pressure	20 bar	
Coffee/steam thermostat	95°C 140°C	
Independent steam group		X
Safety thermal fuse	X	
Self-priming valve.	X	

## Features

ABS body.

Coffee groups: Thermoblock. Options: aluminium, aluminium+stainless steel and brass.

Food-safe materials.

Programmable doses and back-lit button pad on TRONIC ONE, TRONIC and TRONIC DUO.

Frother and hot water depending on version.

Height-adjustable cup rest (10 cm-8 cm).

Automatic removal of used capsules.

Used-capsule holder, holds up to 35 units.

Alert system for full used-capsule holder on TRONIC version.

Water reservoir with 2-litre capacity.

Alert system for empty water reservoir on TRONIC ONE, TRONIC and TRONIC DUO versions.

Innovative and functional design.

EC certification.

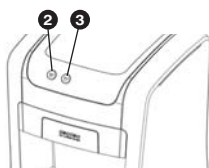


## 2. Diagram. Start-up

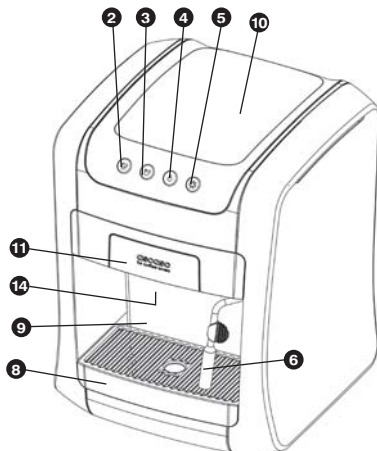
- 1 On/Off switch
- 2 Espresso button
- 3 Lungo button
- 4 Hot water button
- 5 Steam button
- 6 Hot water/steam nozzle
- 7 On/Off pilot light
- 8 Tray
- 9 Used-capsule holder
- 10 Cup warmer (caution: hot surface)
- 11 Draw to insert capsules
- 12 Water reservoir
- 13 Machine cleaning capsule
- 14 Coffee dispenser
- 15 Cup rest



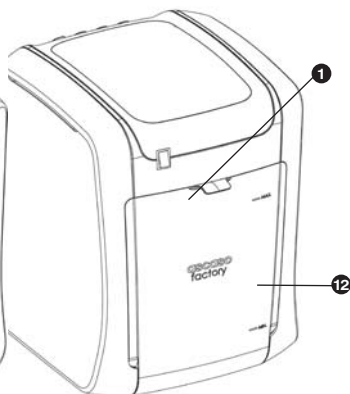
**Kap ONE**



**Kap Tronic ONE**



**Kap Tronic / Tronic DUO**



## 2 START-UP. INSTALLATION

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

The operator should be an adult and fully competent person. Should any anomaly occur, please contact your distributor.

1. Check that the voltage is the same as that indicated on nameplate, located on the base of the machine.

2. Wash the water reservoir **12** and fill it with fresh water.

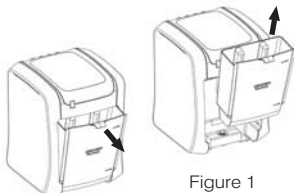


Figure 1

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

3. Plug the machine into the electrical socket.

4. Connect the coffee machine to the power source by placing the On/Off switch (1) in position "I".

## IMPORTANT

- Make sure to use the style of capsule for which the machine has been designed.
- Capsules should not be damaged before use. Deformed or broken capsules can get stuck in the machine and damage it.

- If this is the first use or the first time the machine is to be used in a long time, if the coffee is not dispensed—due to a period of disuse—or if the water reservoir is empty, we recommend allowing water to pass through the coffee dispenser **14**. To do so, with the water reservoir full, insert the capsule supplied for cleaning the machine **13** into the drawer for that purpose **11**. Close the drawer (make sure that it completely closed and is tightly shut) and press the espresso button until hot water comes out of the coffee dispenser **14** for approximately 10 seconds. Do not forget to retrieve the cleaning capsule **13** before emptying the used-capsule holder **9**.

- Once steam is produced, wait to make coffee, approximately 5 minutes, or repeat the previous step to cool down the system. Otherwise the temperature of the coffee will be excessively high.

## ATTENTION

Make sure that the reservoir **12** has enough water. If the machine operates without water, it could damage the heating element and pump.

### 3 MAKING COFFEE

This machine has been designed to be used with FAP coffee capsules. Consult with your distributor about using any other type of capsule. They could damage the machine.

1. Connect the machine, placing the general **ON/OFF** switch (1) in position "I". On **ONE** models, the **ON/OFF** 7 pilot light lights up.

2. Wait until the machine reaches the correct temperature and is ready to make coffee. For **ONE** models, the wait is approximately 1 minute. For **TRONIC ONE**, **TRONIC** and **TRONIC DUO** models, wait until the illuminated espresso 2 and *lungo* 3 buttons stop blinking and are constantly lit. During this time no operation of any kind may be carried out. For **TRONIC** and **TRONIC DUO** models, the water 4 and steam 5 buttons are lit throughout the warm-up process.

3. Open the draw to insert the capsules 11, place the capsule in the slot, ensuring that it is inserted correctly (the narrower part goes in first) and close the drawer so that it shuts tightly.



#### NOTE:

*If the drawer to insert the capsules 11 is not shut correctly, completely and tightly closed, the machine will not work. Make sure that it is correctly aligned when closing.*

4. Place the cup on the tray 8, over the centre hole of the cup rest 15.

5. Press the espresso 2 or *lungo* 3 button (according to version) to begin dispensing the coffee. On **ONE** models, press the espresso button again to stop dispensing. On **TRONIC ONE**, **TRONIC** and **TRONIC DUO** models, the button pressed remains lit while the others go out. Dispensing stops automatically once the programmed amount of coffee has been made, and all of the buttons light up again.



**NOTE:**

On *TRONIC ONE*, *TRONIC* and *TRONIC DUO* models, it is possible to stop dispensing by pressing the espresso **2** or lungo **3** button, depending on the chosen option, again.



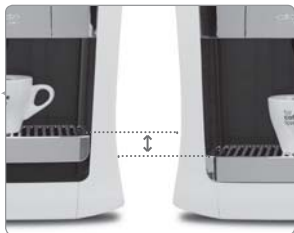
**NOTE:**

After the coffee has been dispensed, the used capsule is not automatically ejected. It is ejected when a new coffee capsule is inserted.



**NOTE:**

The cup rest has two heights (8 cm and 10 cm). Depending on the size of the cup, one or the other can be used.



- The drawer to insert capsules **11** should only be opened to insert a new coffee capsule. Do not attempt to open it or force it open while coffee is being dispensed.
- The optimum time for dispensing an espresso is 20-25 seconds. The maximum recommended dispensing time for a coffee is 45 seconds.

## PROGRAMMING THE DOSE (TRONIC ONE, TRONIC and TRONIC DUO)

The amount of water used for the espresso **2** and *lungo* **3** options can be modified by following these steps:

1. Follow points 1-4 of the coffee-making process described previously.
2. Continuously press the espresso or **2** *lungo* button **3**. Coffee dispensing will begin. When the amount of coffee in the cup reaches the desired level, release the button. The dosage of your selection has been modified.
3. Repeat the process for the other option.



**NOTE:**

It is not possible to memorise dosages for which the dispensing time is less than 5 seconds.

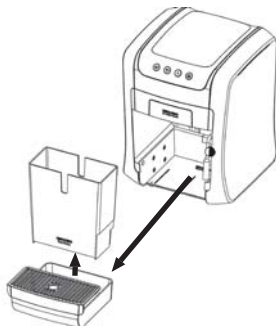
## WHEN THE USED-CAPSULE HOLDER IS FULL

On inserting a new capsule, the used one falls into the used-capsule holder **9**, which holds up to 35 capsules.

Make sure it never goes over this limit, otherwise the used capsules can block the drawer and make it impossible to remove.

When the maximum has been reached (30-35 capsules in the

holder), it should be emptied and reinserted in the machine. To do so, remove the tray **8** and take out the used-capsule holder from inside **9**.



**TRONIC ONE, TRONIC and TRONIC DUO** models have a system that alerts when the used-capsule holder is full. When the number of used capsules reaches the maximum allowed, the espresso button **2** remains lit while the *lungo* button **3** blinks. The rest of the buttons remain unlit.

When this happens, empty the used-capsule holder **9**, put it back in the machine along with the tray **8**, and simultaneously press espresso **2** and *lungo* **3** buttons for 5 seconds. The machine is once again ready to work and all buttons are lit up.

## RESERVOIR WATER LEVEL



The water reservoir **12** has a visual system by which to control the water level. Make sure that the water is always between the MIN and MAX level indicated on the reservoir **12**.

The **TRONIC ONE, TRONIC and TRONIC DUO** have an electronic system that alerts when there is no water.

If the reservoir is left empty during dispensing, all of the buttons (2 or 4, depending on the version) blink, and the machine is blocked once the dispensing in progress is completed.

When this happens, fill the reservoir according to the previous instructions. On detecting that there is once again sufficient water, the buttons are relit and the machine is once again ready to work.



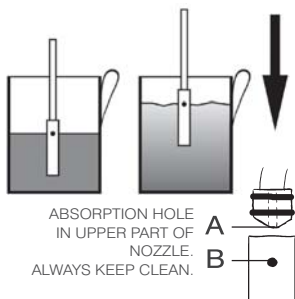
### NOTE:

*TRONIC ONE, TRONIC and TRONIC DUO models have a level sensor inside the reservoir, inside a plastic box attached to the wall of the reservoir.*

Make sure that the level sensor is placed correctly after cleaning the water reservoir, otherwise the machine will not detect whether the reservoir has water or not.

## 4 MAKING CAPPUCCINO (TRONIC AND TRONIC DUO MODELS)

1. Press the steam button **5**.
  - 1a. On TRONIC models, the machine begins the heating process to reach the necessary temperature. The steam button **5** blinks while the rest of the buttons remain unlit. After approximately 10 seconds, the steam button **5** stays permanently lit and steam begins to come out of the nozzle **6**.
  - 1b. On TRONIC DUO models, the heating process is not necessary; therefore, on pressing the steam button, steam begins to come out of the hot water/steam nozzle automatically **6**. During this process, the steam button **5** remains lit while the rest of the buttons are unlit.
2. Insert the hot water/steam nozzle **6** in the milk to be heated so that exactly half of the absorption hole is covered (never cover it completely). Follow this criterion throughout the whole process.



### NOTE:

*It is normal for a few drops of water to come out of the nozzle before the steam does. Wait for the steam to begin before inserting the nozzle in the milk.*

3. You will see how the liquid is absorbed into the hole and how the milk begins to froth. You will have to slowly lower the recipient as the milk emulsifies.



*For a frothier cappuccino, use fresh cold milk.*

*For hot milk—without emulsion—the hole should be covered entirely.*

*For a slight froth, keep the absorption hole in the same position throughout.*

4. To stop the steam, press the steam button again **5**. The steam automatically stops after 60 seconds.



**NOTE:**

On TRONIC models, once the steam has stopped, the machine must return to correct coffee-making temperature. As a warning, the espresso ② and lungo ③ buttons blink during the process, while the hot water and steam buttons are lit.

After approximately 60 seconds, all of the buttons are lit once again. We recommend waiting 5 minutes before making coffee.



**IMPORTANT:**

After each use it is advisable to release steam for 5 seconds to clean the tube and avoid blockage. To clean absorption holes (A and B), you can use a toothpick or paper clip. Make sure the nozzle is free of obstructions. Hole B should always be in the upper area.



**IMPORTANT:**



Never touch the hot water/steam nozzle during or after use. There is a risk of burn injuries. Use a the plastic clip attached to the nozzle.

**5**

**DISPENSING HOT WATER (TRONIC AND TRONIC DUO MODELS)**

1. Put a cup below the hot water/steam nozzle ⑥.
2. Press the hot water button ④.  
The machine begins dispensing hot water. During this process, the hot water button ④ remains lit, while the rest of the buttons are unlit.
3. To stop dispensing, press the hot water button again ④. The hot water automatically stops after 30 seconds.



**IMPORTANT:**

Never touch the hot water/steam nozzle during or after use. There is a risk of burn injuries. Use a the plastic clip attached to the nozzle.



## 6 ALARM SIGNALS (TRONIC ONE, TRONIC and TRONIC DUO MODELS)

Status	Espresso button	Lungo button	Hot water button	Steam button
Machine start-up (warm-up)	<i>Blinking</i>	<i>Blinking</i>	<i>On</i>	<i>On</i>
Stand-by	<i>On</i>	<i>On</i>	<i>On</i>	<i>On</i>
Dispensing espresso	<i>On</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>
Dispensing <i>lungo</i>	<i>Off</i>	<i>On</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>
Dispensing hot water (TRONIC, TRONIC DUO models)	<i>Off</i>	<i>Off</i>	<i>On</i>	<i>Off</i>
Heating up to dispense steam (TRONIC model)	<i>Off</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>	<i>Blinking</i>
Dispensing steam (TRONIC, TRONIC DUO models)	<i>Off</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>	<i>On</i>
Problem with water flow	<i>Blinking (2 Hz)</i>	<i>On</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>
Water reservoir empty	<i>Blinking</i>	<i>Blinking</i>	<i>Blinking</i>	<i>Blinking</i>
Used-capsule holder is full.	<i>On</i>	<i>Blinking (2 Hz)</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>

## 7 MAINTENANCE AND CLEANING

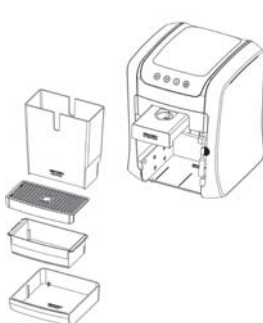


### General Notice:

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

### External cleaning:

To clean the outside of the machine, use a damp cloth, carefully drying the surfaces afterwards.



Remove all loose parts (tray **8**, used-capsule holder **9**) and



wash them with warm water and dishwashing liquid. Rinse them thoroughly and put them back in the machine.



**NOTE:**

*Do not use a scouring pad to clean the machine, as it could damage the plastic parts.*

If you are not going to use the machine for a long period of time, empty the water reservoir **12**.

Immediately after use, clean the hot water/steam nozzle **6** with a damp cloth. To clean the inside of the nozzle, let the water circulate.

To clean the frother opening, use a toothpick or paper clip. The tube will remain free of obstructions.

**Internal cleaning:**

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

To clean the inside of the distribution unit, use the Ascaso **Coffee Washer**. This product is also useful for descaling the machine.

Regularly descaling your coffee machine helps ensure the excellent quality of the coffee and prolong the useful life of the machine.

Consult your distributor.

Recommendations for using the **Coffee Washer:**

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

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



**NOTE:**

Use the **Coffee Washer** along with the capsule to clean the machine **13** provided. Do not forget to retrieve the cleaning capsule **13** before emptying the used-capsule holder **9**.

**8**

**SAFETY**

Do not allow the machine to be operated by children or the inexperienced.

Do not carry out cleaning or maintenance while the machine is plugged in.

Do not disconnect the coffee machine by pulling on the power cord.

Never start a defective machine or one with a damaged power cord. Do not handle the machine with wet feet or hands.

Place the machine on a flat, stable surface, out of the reach of children and animals and away from hot surfaces (stovetops, etc.). No not place under water.

In case of malfunction or incorrect performance, turn off the machine and unplug it. Do not attempt to repair it yourself. Call a service technician.

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

## **9 WARRANTY**

The warranty will be the receipt of purchase. Please hold on to it. It must be presented to the After-sales Service in case of malfunction.

This machine is guaranteed by the distributor, from the date of purchase, against any manufacturing or parts defect.

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

This guarantee will be rendered invalid if:

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

## **10 EC DECLARATION OF CONFORMITY**

**ASCASO FACTORY** declares that the product referred to in this declaration—Espresso Coffee Machine—complies with the requirements of Council Directive 89/392/EEC of 14 June 1989 on the approximation of the laws of the Member States relating to machinery, Council Directive 73/23/EEC of 19 February 1973 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits, and Directive 2004/108/EC of the European Parliament and of the Council of 15 December 2004 on the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility and repealing Directive 89/336/EEC.



# 11 TROUBLESHOOTING

Possible problems	Causes	What to do?
The machine won't turn on	-Machine not connected to the power source. -Electrical problem.	-Connect the machine to the power source as shown in section 2, "Start-up". -Check that the data indicated on the machine nameplate and those of the power supply are compatible.
The machine won't work	-Water reservoir needs filling. -Used-capsule holder is full. -Draw to insert capsules is open, or not closed correctly.	-Fill the water reservoir with fresh water. -Empty the used-capsule holder. -Close the drawer.
The coffee doesn't come out or does so very slowly	-Coffee dispenser blocked.	-Serve a coffee using the capsule provided to clean the machine.
The machine will not dispense hot water or steam	-Hot water/steam nozzle blocked. -Water reservoir needs filling.	-Clean the nozzle following the instructions in this manual. -Fill the water reservoir with fresh water.
Water is leaking from the tray	-Tray is full of water.	-Empty tray.
Water is leaking from the water reservoir	-Reservoir inserted incorrectly. -Reservoir is damaged.	-Reinsert the water reservoir correctly. -Check that the closure gasket of the reservoir casing is intact.
The milk won't froth	-Steam nozzle blocked. -Milk has gone off. -Milk hot or warm.	-Clean the nozzle following the instructions in this manual. -Use fresh, cold milk (refrigeration temperature).
The machine makes a lot of noise	-Water reservoir empty.	-Fill the water reservoir with fresh water.
Water is leaking out while coffee is being dispensed	-Faulty capsule or incorrectly inserted. -Capsule not compatible with machine.	-Check that capsules are not damaged.
The capsule cannot be inserted	-Capsule not compatible with machine. -Capsule trapped in machine.	-Check the style of capsule. -Contact your distributor.

## Sommaire

1. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
2. SCHÉMA. MISE EN SERVICE
3. PRÉPARATION DU CAFÉ
4. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO
5. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE
6. SIGNAUX D'ALARME
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE
8. SÉCURITÉ
9. GARANTIE
10. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE
11. TABLEAU DE CONSULTATION RAPIDE



## 1 Caractéristiques techniques

	ONE TRONIC ONE TRONIC	TRONIC DUO
Largeur/hauteur/profondeur (mm)	260x330x240	
Réservoir d'eau (litres)	2	
Carcasse	ABS anticalorique	
Poids (kg)	5	8
Voltage	230 V / 120 V	
Puissance	1 050 W	2 075 W
Pression pompe	20 bar	
Thermostat café/vapeur	95 °C 140 °C	
Groupe de vapeur indépendant		X
Fusible de sécurité	X	
Vanne d'auto-amorçage	X	

## Caractéristiques

Carcasse en ABS.

Groupes à café : Thermoblock. Options : Aluminium, aluminium + acier inoxydable, laiton.

Matériaux alimentaires.

Doses programmables et boutons rétroéclairés pour les modèles TRONIC ONE, TRONIC et TRONIC DUO.

Buse à cappuccino et eau chaude selon les versions.

Porte-tasses réglable en hauteur (10 cm - 8 cm).

Extraction automatique des capsules usagées.

Réservoir de capsules usagées d'une capacité de 35 unités.

Avertisseur de réservoir de capsules usagées plein pour les versions TRONIC.

Réservoir d'eau d'une capacité de 2 litres.

Avertisseur de manque d'eau dans le réservoir pour les versions TRONIC ONE, TRONIC, TRONIC DUO.

Design innovant et fonctionnel.

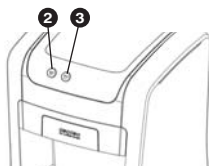
Certificat CE.

## 2. Schéma. Mise en service

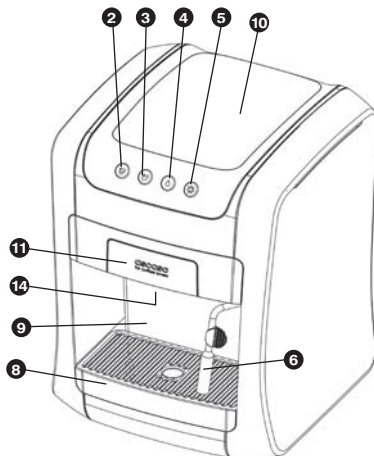
- ❶ Interrupteur on/off
- ❷ Interrupteur café
- ❸ Interrupteur café long
- ❹ Interrupteur eau chaude
- ❺ Interrupteur vapeur
- ❻ Buse eau chaude/vapeur
- ❼ Voyant on/off
- ❽ Plateau
- ❾ Réservoir de capsules usagées
- ❿ Chauffe-tasses (attention : surface chaude)
- ⓫ Tiroir d'introduction des capsules
- ⓬ Réservoir d'eau
- ⓭ Capsule pour le nettoyage de la machine
- ⓮ Sortie du café
- ⓯ Porte-tasses



**Kap ONE**



**Kap Tronic ONE**

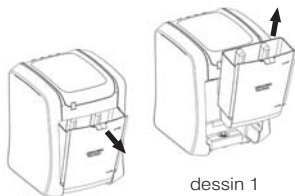


**Kap Tronic / Tronic DUO**


## 2 MISE EN SERVICE INSTALLATION

La personne qui installera l'appareil est tenue de lire attentivement ce manuel avant de procéder à la mise en service. Elle doit être une personne adulte et responsable. Consultez votre distributeur si une anomalie survenait.

1. Assurez-vous que la tension électrique est la même que celle qui figure sur la plaque signalétique de la machine, située sous cette dernière.
2. Lavez le réservoir d'eau **12** et remplissez-le d'eau fraîche.



dessin 1

 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. Consultez nos filtres spéciaux antitartre (en option).

3. Mettez l'appareil sous tension.
4. Allumez la cafetière en mettant l'interrupteur ON/OFF (1) en position « I ».

## IMPORTANT

- Assurez-vous d'utiliser le type de capsules pour lequel cet appareil a été conçu.
- Les capsules ne doivent pas être endommagées avant leur utilisation. Les capsules déformées ou cassées peuvent se bloquer dans l'appareil et l'endommager.
- Si c'est la première fois que vous utilisez la machine ou s'il y a longtemps que vous ne l'utilisez pas, si le café ne coule pas après une période d'inutilisation, ou si l'eau du réservoir s'est épuisée, il est souhaitable de faire couler de l'eau à travers la sortie de café **14**. Pour ce faire, remplissez le réservoir d'eau, introduisez la capsule de nettoyage de la machine fournie **13** dans le tiroir d'introduction des capsules **11**. Fermez-le (assurez-vous qu'il arrive jusqu'au bout et qu'il est bloqué), et appuyez sur le bouton café jusqu'à ce que de l'eau chaude coule par la sortie du café **14** pendant environ 10 minutes. N'oubliez pas de récupérer la capsule de nettoyage **13** au moment de vider le tiroir de capsules usagées **9**.
- Après avoir obtenu de la vapeur, il est nécessaire d'attendre environ 5 minutes avant de refaire du café, ou de recommencer l'opération précédente pour refroidir le système. Dans le cas contraire, la température du café sera excessivement chaude.

## ⚠ ATTENTION

Assurez-vous que le réservoir <sup>12</sup> contient suffisamment d'eau. Si la machine fonctionnait sans eau, la résistance et la pompe pourraient s'endommager.

## 3 PRÉPARATION DU CAFÉ

Cet appareil a été conçu pour être utilisé avec des capsules de type FAP. Consultez votre distributeur pour l'utilisation de tout autre type de capsules. L'utilisation de capsules différentes pourrait endommager l'appareil.

1. Allumez la machine en mettant l'interrupteur général **ON/OFF** (1) en position « I ». Dans le cas des modèles **ONE**, le témoin **ON/OFF** <sup>7</sup> s'allume.
2. Attendez que la machine atteigne la température adéquate et soit prête pour faire du café. Dans le cas des modèles **ONE**, il est nécessaire de patienter environ 1 minute. Dans le cas des modèles **TRONIC ONE**, **TRONIC** et **TRONIC DUO**, patientez jusqu'à ce que les boutons café <sup>2</sup> et café long <sup>3</sup> cessent de clignoter et restent allumés en continu. Il n'est possible de réaliser aucune opération pendant ce temps., Dans le cas des modèles **TRONIC** et **TRONIC DUO**, les boutons de l'eau <sup>4</sup> et de la vapeur <sup>5</sup> sont allumés pendant le processus de chauffe.
3. Ouvrez le tiroir d'introduction des capsules <sup>11</sup>, placez une capsule

en accordant une attention tout spéciale à la position de cette dernière (assurez-vous que le diamètre plus étroit se trouve dans la partie inférieure), et fermez le tiroir jusqu'à ce que ce dernier se bloque.



### REMARQUE :

*Si le tiroir d'introduction des capsules <sup>11</sup> n'est pas correctement fermé, jusqu'au bout et bloqué par le fin de course, la machine ne pourra pas fonctionner. Assurez-vous de le positionner correctement en le fermant.*

4. Placez une tasse sur le plateau <sup>8</sup>, sur l'orifice central du porte-tasses <sup>15</sup>.
5. Appuyez sur l'interrupteur café <sup>2</sup> ou café long <sup>3</sup> (selon les versions) pour commencer à produire du café. Dans le cas des modèles **ONE**, appuyez de nouveau sur le bouton café pour arrêter la production. Dans le cas des modèles **TRONIC ONE**, **TRONIC** et **TRONIC DUO**, le bouton pressé reste allumé et les

autres s'éteignent. La production s'arrêtera automatiquement lorsque la quantité de café programmée sera atteinte, tous les boutons s'allumant alors de nouveau.



**REMARQUE :**

*Dans le cas des modèles TRONIC ONE, TRONIC et TRONIC DUO, il est possible d'arrêter la production en appuyant de nouveau sur le bouton café ② ou café long ③, selon l'option sélectionnée.*

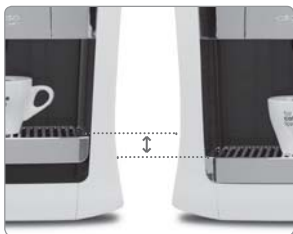


**REMARQUE :**

*Une fois le café terminé, la capsule usagée n'est pas expulsée de manière automatique. L'expulsion se fait lorsque l'on introduit une nouvelle capsule de café.*



**REMARQUE :** Le porte-tasses possède deux hauteurs (8 cm et 10 cm). L'une ou l'autre de ces hauteurs s'utilise en fonction de la hauteur de la tasse.



- Le tiroir d'introduction des capsules ⑪ ne doit être ouvert que pour mettre place une nouvelle capsule de café à l'intérieur de celui-ci. Ne tentez pas de l'ouvrir ni de le forcer pendant la production de café.

- La durée optimale pour obtenir un expresso est de 20 à 25 secondes. Il est conseillé de ne pas dépasser les 45 secondes.

## PROGRAMMATION DE LA DOSE (MODÈLES TRONIC ONE, TRONIC ET TRONIC DUO)

Il est possible de modifier le volume d'eau employé pour les sélections café ② et café long ③ en procédant de la manière suivante :

1. Exécutez les étapes 1-4 de la procédure de préparation de café tels que décrits auparavant.
2. Appuyez ensuite sur le bouton café ② ou café long ③. Le café commence à couler. Relâchez le bouton lorsque le café a atteint le niveau souhaité dans la tasse. Le dosage de la sélection a été modifié.
3. Recommencez l'opération pour l'autre sélection.



**REMARQUE :**

*Il n'est pas possible de mémoriser des dosages dont la durée serait inférieure à 5 secondes.*

## NIVEAU DE REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR DE CAPSULES USAGÉES

En introduisant une nouvelle capsule, la capsule usagée tombe dans le réservoir de capsules usagées ⑨, dont la capacité est de 35 capsules.

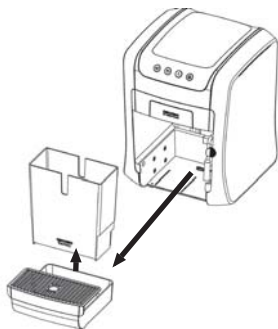
Veillez à ce que ce nombre ne soit jamais dépassé. Dans le cas



contraire les capsules usagées peuvent bloquer le tiroir et empêcher l'ouverture de ce dernier.

Lorsque le niveau parvient au nombre maximum (30-35 capsules à l'intérieur), le réservoir doit être vidé et remis en place à l'intérieur de la machine. Pour ce faire, retirez le plateau **8** et extrayez le réservoir de capsules usagées **9** de l'intérieur de celui-ci.

Les modèles **TRONIC ONE**, **TRONIC** et **TRONIC DUO** sont dotés d'un système d'avertissement de réservoir de capsules usagées plein. Lorsque le nombre de capsules usagées atteint le maximum, le bouton café **2** reste allumé et le bouton café long **3** clignote. Les autres boutons restent éteints.



Lorsque ceci se produit, videz le réservoir de capsules usagées **9**, remettez-le en place dans la machine, de même que le plateau **8**, et appuyez simultanément sur les boutons café **2** et café long **3**

pendant 5 secondes. La machine est alors de nouveau prête à fonctionner, et tous les boutons sont allumés.

## NIVEAU DE REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU



Le réservoir d'eau **12** est équipé d'un système de contrôle visuel de son niveau. Assurez-vous que le niveau de l'eau est toujours compris entre les niveaux MIN et MAX indiqués sur le réservoir **12**.

Les modèles **TRONIC ONE**, **TRONIC** et **TRONIC DUO** sont dotés d'un système électronique d'avertissement de manque d'eau.

Si l'eau du réservoir s'épuise pendant un service, tous les boutons (2 ou 4 en fonction de la version) clignotent, la machine étant bloquée au terme du service en cours.

Lorsque ceci se produit, remplissez le réservoir d'eau comme décrit précédemment. Lorsque le niveau d'eau est suffisant, les boutons s'allument de nouveau et la machine est prête à fonctionner.



### REMARQUE :

Les modèles **TRONIC ONE**, **TRONIC** et **TRONIC DUO** sont équipés d'un capteur de niveau

## ascaso

*installé à l'intérieur du réservoir, logé dans un boîtier en plastique qui est collé sur la paroi verticale du réservoir.*

*Après avoir nettoyé le réservoir d'eau, assurez-vous que le capteur de niveau est correctement en place, sinon la machine ne détectera pas la présence d'eau à l'intérieur du réservoir.*

### 4 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO (MODÈLES TRONIC ET TRONIC DUO)

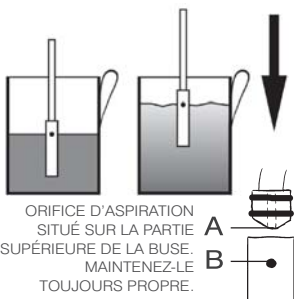
1. Appuyez sur le bouton vapeur **5**.

1a. Dans le cas des modèles TRONIC, l'appareil lance le processus de chauffe pour atteindre la température adéquate. Le bouton vapeur **5** clignote et les autres boutons sont éteints. Au bout d'environ 10 secondes, le bouton vapeur **5** reste allumé en continue et de la vapeur commence à sortir par la buse **6**.

1b. Dans le cas des modèles TRONIC DUO, le processus de chauffe n'est pas nécessaire ; une pression sur le bouton vapeur est suffisante pour lancer automatiquement la production de vapeur à travers la buse d'eau chaude/vapeur **6**. Pendant cette opération, le bouton vapeur **5** est allumé et les autres boutons sont éteints.

2. Introduisez la buse d'eau chaude/vapeur **6** dans le lait à chauffer en faisant en sorte que celui-ci couvre exactement

la moitié de l'orifice d'aspiration (ne jamais la couvrir totalement). Maintenez ce niveau tout au long de l'opération.



#### REMARQUE :

*Avant que de la vapeur ne commence à sortir par la buse, il est normal que quelques gouttes d'eau s'échappent. Attendez que la vapeur apparaisse pour introduire la buse dans le lait.*

3. Vous observerez l'aspiration de liquide par l'orifice et la formation automatique de crème de lait. Baissez lentement le récipient pendant l'émulsion.



*Pour obtenir un cappuccino crémeux, utilisez du lait entier frais et froid.*

*Pour obtenir du lait chaud, sans émulsion, couvrez entièrement l'orifice.*

*Pour obtenir une micro crème, maintenez l'orifice d'aspiration toujours dans la même position.*

4. Pour arrêter la production de vapeur, appuyez de nouveau sur le bouton vapeur **5**. Quoiqu'il en soit, la production s'interrompt automatiquement après 60 secondes.



#### REMARQUE :

*Dans le cas des modèles TRONIC, au terme de la production de vapeur, l'appareil doit revenir à une température adéquate pour faire du café. Sachez que les boutons café **2** et café long **3** clignotent tout au long de cette opération et que les boutons eau chaude et vapeur sont éteints.*

*Après environ 60 secondes, tous les boutons restent allumés. Nous conseillons de patienter 5 minutes avant de préparer du café.*



#### 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.

Pour nettoyer les orifices d'aspiration (A et B), utilisez par exemple un cure-dents ou un trombone. Assurez-vous que la buse est bien dégagée. L'orifice B doit toujours se trouver dans la zone supérieure.



#### IMPORTANT :



Ne touchez en aucun cas la buse d'eau chaude/vapeur pendant ou après son utilisation. Il existe un risque de brûlures. Utilisez le clip en plastique monté sur la buse.

## 5

### PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE (MODÈLES TRONIC ET TRONIC DUO)

1. Placez une tasse sous la buse d'eau chaude/vapeur **6**.
2. Appuyez sur le bouton eau chaude **4**. La production d'eau chaude commence. Pendant cette opération, le bouton eau chaude **4** est allumé et les autres boutons sont éteints.
3. Pour arrêter la production d'eau chaude, appuyez de nouveau sur le bouton eau chaude **4**. Quoiqu'il en soit, la production s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes.



#### IMPORTANT :

Ne touchez en aucun cas la buse d'eau chaude/vapeur pendant ou après son utilisation. Il existe un risque de brûlures. Utilisez le clip en plastique monté sur la buse.



## 6 SIGNAUX D'ALARME (MODÈLES TRONIC ONE, TRONIC ET TRONIC DUO)

État	Bouton café	Bouton café long	Bouton eau chaude	Bouton vapeur
Allumage de la machine (en chauffe)	<i>Clignote</i>	<i>Clignote</i>	<i>On</i>	<i>On</i>
Stand-by	<i>On</i>	<i>On</i>	<i>On</i>	<i>On</i>
Distribution de café	<i>On</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>
Distribution de café long	<i>Off</i>	<i>On</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>
Distribution d'eau chaude (modèles TRONIC, TRONIC DUO)	<i>Off</i>	<i>Off</i>	<i>On</i>	<i>Off</i>
En phase de chauffe pour distribuer de la vapeur (modèle TRONIC)	<i>Off</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>	<i>Clignote</i>
Distribution de vapeur (modèles TRONIC, TRONIC DUO)	<i>Off</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>	<i>On</i>
Problème sur le conduit d'eau	<i>Clignote (2 Hz)</i>	<i>On</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>
Il n'y a pas d'eau dans le réservoir	<i>Clignote</i>	<i>Clignote</i>	<i>Clignote</i>	<i>Clignote</i>
Réservoir de capsules usagées plein	<i>On</i>	<i>Clignote (2 Hz)</i>	<i>Off</i>	<i>Off</i>

## 7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

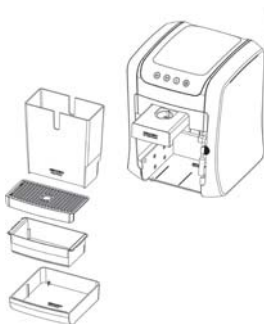


### Avertissement général :

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.

### Nettoyage extérieur :

Pour nettoyer l'extérieur de la machine, utilisez un linge humide, puis séchez soigneusement les surfaces.



Retirez les éléments mobiles  
(plateau 8, réservoir de

capsules usagées **9**) et lavez-les avec de l'eau chaude et du produit vaisselle. Rincez-les soigneusement et remontez-les.



#### REMARQUE :

*N'utilisez pas d'éponges abrasives pour nettoyer la machine, cela pourrait endommager les pièces en plastique.*

Si la machine ne doit pas être utilisée pendant un certain temps, videz le réservoir d'eau **12**.

Immédiatement après l'avoir utilisé, nettoyez la buse d'eau chaude/vapeur **6** 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.

#### 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.



#### REMARQUE :

Utilisez le **Coffee Washer** ainsi que la capsule de nettoyage de la machine **13** fournie à cet effet. N'oubliez pas de récupérer la capsule de nettoyage **13** au moment de vider le tiroir de capsules usagées **9**.

## 8 SÉCURITÉ

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.

Ne mettez jamais en marche un appareil défectueux ou dont le câble d'alimentation serait en mauvais état.

## ascaso

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.

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

4. Si l'appareil a été démonté par des personnes étrangères au réseau officiel du Service technique Ascaso.

## 10 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

**ASCASO FACTORY** déclare que le produit auquel la présente déclaration se réfère –Machine à café expresso–, est conforme aux exigences de la directive 89/392/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux machines, de la directive 73/23/CEE du Conseil, du 19 février 1973, concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension et de la directive 89/336/CEE du Conseil, du 3 mai 1989, concernant le rapprochement des législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique et qui abroge la directive 89/336/CEE.



## 9 GARANTIE

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

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

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

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

1. Si vous ne disposez pas de la facture.
2. En cas de mauvaise utilisation de la machine.
3. En cas d'accumulation de tartre ou de manque de nettoyage de la machine.

# 11

## TABEAU DE CONSULTATION RAPIDE

Problèmes possibles	Causes	Que faire ?
La machine ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Machine débranchée du réseau électrique.</li> <li>- Problème électrique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Branchez la machine au réseau électrique de la manière décrite dans la section 2. Mise en service</li> <li>- Assurez-vous que les données indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil sont compatibles avec celles du réseau électrique.</li> </ul>
La machine ne distribue rien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Absence d'eau dans le réservoir.</li> <li>- Réservoir de capsules usagées plein.</li> <li>- Tiroir d'introduction des capsules ouvert ou mal fermé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.</li> <li>- Videz le réservoir de capsules usagées.</li> <li>- Fermez le tiroir.</li> </ul>
Le café ne coule pas ou le fait très lentement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sortie de café bouchée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisez la capsule de nettoyage de la machine fournie.</li> </ul>
Impossibilité de produire de l'eau chaude ou de la vapeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Buse d'eau chaude/vapeur bouchée.</li> <li>- Absence d'eau dans le réservoir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyez la buse conformément aux indications contenues dans ce manuel.</li> <li>- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.</li> </ul>
Fuite d'eau sur le plateau	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plateau plein d'eau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Videz le plateau.</li> </ul>
Fuite d'eau sur le réservoir d'eau	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réservoir mal positionné.</li> <li>- Réservoir en mauvais état.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Positionnez correctement le réservoir d'eau.</li> <li>- Assurez-vous que le logement du réservoir est équipé du joint de fermeture.</li> </ul>
Le lait ne devient pas crémeux	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Buse de vapeur bouchée.</li> <li>- Lait en mauvais état.</li> <li>- Lait chaud ou tiède.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyez la buse conformément aux indications contenues dans ce manuel.</li> <li>- Utilisez du lait frais et froid (température du réfrigérateur).</li> </ul>
La machine fait beaucoup de bruit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réservoir sans eau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.</li> </ul>
Fuite d'eau pendant l'extraction du café	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capsule en mauvais état ou mal positionnée.</li> <li>- Capsule non compatible avec la machine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifiez l'état des capsules.</li> </ul>
Impossibilité d'introduire la capsule	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capsule non compatible avec la machine.</li> <li>- Capsule bloquée à l'intérieur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifiez le type de capsule.</li> <li>- Contactez votre distributeur.</li> </ul>

## Indice

1. CARATTERISTICHE TECNICHE
2. SCHEMA. AVVIAMENTO
3. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ
4. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO
5. PREPARAZIONE ACQUA CALDA
6. SEGNALI DI ALLARME
7. MANUTENZIONE E PULIZIA
8. SICUREZZA
9. GARANZIA
10. DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ
11. TABELLA DI RISOLUZIONE PROBLEMI



## 1 Caratteristiche tecniche

	ONE TRONIC ONE TRONIC	TRONIC DUO
Lunghezza/altezza/profondità (mm)	260x330x240	
Serbatoio dell'acqua (litri)	2	
Carrozzeria	ABS termoresistente	
Peso (kg)	5	8
Voltaggio	230 V / 120 V	
Potenza	1.050 W	2.075 W
Pressione pompa	20 bar	
Termostato caffè / vapore	95 °C 140 °C	
Gruppo di vapore indipendente		X
Termofusibile di sicurezza	X	
Valvola di autoadescamento	X	

## Caratteristiche

Carrozzeria in ABS.

Gruppi di caffè: Thermoblock Opzioni: Alluminio, alluminio + inox, ottone

Materiali alimentari.

Dosi programmabili e pulsantiera retroilluminata nei modelli TRONIC ONE, TRONIC e TRONIC DUO.

Cappuccinatore e acqua calda a seconda dei modelli.

Portatazze regolabile in altezza (10 cm - 8 cm).

Estrazione automatica delle capsule usate.

Deposito delle capsule usate con capacità di 35 unità.

Segnale di avviso di riempimento del deposito delle capsule usate nei modelli TRONIC.

Serbatoio dell'acqua di 2l di capacità

Segnale di avviso di mancanza di acqua nel serbatoio nei modelli TRONIC ONE, TRONIC, TRONIC DUO.

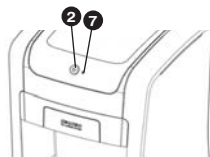
Design innovativo e funzionale

Certificazione CE.

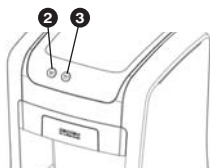


## 2. Schema. Avviamento

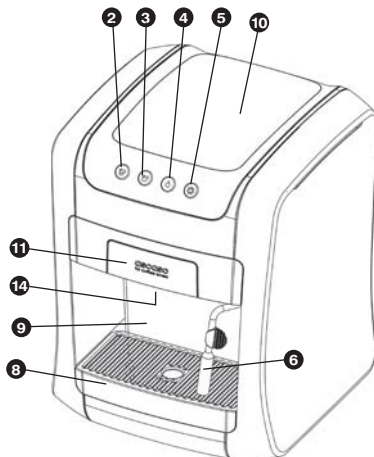
- ❶ Interruttore on/off
- ❷ Interruttore caffè
- ❸ Interruttore caffè lungo
- ❹ Interruttore acqua calda
- ❺ Interruttore vapore
- ❻ Tubo acqua calda/vapore
- ❼ Spia on/off
- ❽ Vassoio
- ❾ Deposito delle capsule usate
- ❿ Scaldatazze (attenzione superficie calda)
- ⓫ Cassetto di inserimento capsule
- ⓬ Serbatoio dell'acqua
- ⓭ Capsula per la pulizia della macchina
- ⓮ Uscita del caffè
- ⓯ Portatazze



**Kap ONE**



**Kap Tronic ONE**



**Kap Tronic / Tronic DUO**



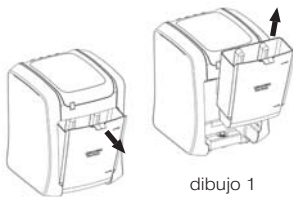
## 2 AVVIAMENTO INSTALLAZIONE


L'installatore dovrà leggere con attenzione questo manuale prima di procedere all'avviamento della macchina.

L'operatore dev'essere una persona adulta e responsabile. Nel caso in cui si verifichi qualunque tipo di anomalia, consultare il proprio distributore

1. Verificare che la tensione elettrica sia la medesima che compare nella targhetta della macchina, situata sotto la stessa.

2. Lavare il serbatoio dell'acqua **12** e riempirlo di acqua fresca.



 Si raccomanda l'uso di acqua debolmente mineralizzata. La buona qualità dell'acqua inciderà sul sapore e sulla qualità del caffè, oltre a evitare guasti nel futuro. Scoprite i nostri filtri speciali anticalcare (opzionali).

3. Connettere la spina dell'apparecchio alla rete elettrica.

4. Connettere la macchina per il caffè e collocare l'interruttore ON/OFF (1) in posizione "I".

### IMPORTANTE

- Assicurarsi di utilizzare il tipo di capsule disegnate per questo apparecchio.
- Evitare di danneggiare le capsule prima dell'uso. Le capsule deformate o rotte possono bloccare l'apparecchio e danneggiarlo.
- In caso di primo utilizzo della macchina o di lungo periodo di inattività, se il caffè non esce o se il serbatoio è rimasto senz'acqua, si raccomanda di far uscire dell'acqua attraverso l'area di erogazione del caffè **14**. A tal fine, dopo aver riempito il serbatoio dell'acqua, introdurre la capsula in dotazione per il lavaggio della macchina **13** nel cassetto di inserimento delle capsule **11**. Chiuderlo (assicurandosi che arrivi fino a fine corsa e resti bloccato), e premere il tasto del caffè facendo uscire acqua calda dall'area di erogazione del caffè **14** per circa una decina di secondi. Non dimenticare di recuperare la capsula di lavaggio **13** al momento di svuotare il cassetto delle capsule usate **9**.
- Dopo la produzione di vapore, è necessario attendere circa 5 minuti per tornare a estrarre il caffè o ripetere il passo precedente per raffreddare il sistema. In caso contrario

la temperatura del caffè sarà eccessivamente elevata.

### ATTENZIONE

Assicurarsi che il serbatoio **12** contenga acqua a sufficienza. Se si fa funzionare la macchina senz'acqua si rischia di danneggiare la resistenza e la pompa.

## 3 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato con capsule tipo FAP: Consultare il proprio distributore in merito all'uso di qualsiasi altro tipo di capsula. L'uso di tali capsule potrebbe danneggiare l'apparecchio.

1. Connettere la macchina e collocare l'interruttore generale **ON/OFF** (1) in posizione "I". Nei modelli **ONE** la spia **ON/OFF** **7** si accende.

2. Aspettare che la macchina raggiunga la temperatura idonea e sia pronta per estrarre il caffè. Nei modelli **ONE** si dovrà attendere circa 1 minuto. Nei modelli **TRONIC ONE**, **TRONIC** e **TRONIC DUO** attendere fino a che la luce dei tasti del caffè **2** e del caffè lungo **3** non smetta di lampeggiare e resti fissa. Durante questo periodo non è possibile realizzare nessuna operazione. Nei modelli **TRONIC** e **TRONIC DUO** i tasti dell'acqua **4** e del vapore **5** restano accesi durante il processo di riscaldamento.

3. Aprire il cassetto di inserimento delle capsule **11**, collocare una capsula facendo attenzione alla posizione della stessa (assicurarsi che il diametro minore sia rivolto verso la parte inferiore) e chiudere il cassetto fino alla posizione di blocco.



### NOTA:

*Se il cassetto di introduzione delle capsule **11** non è chiuso in modo corretto, fino a fine corsa e bloccato in posizione, la macchina non potrà effettuare nessuna operazione. Assicurarsi di chiuderlo collocandolo in posizione corretta.*

4. Collocare una tazza sul vassoio **8**, sul foro centrale del portatazze **15**.

5. Premere il tasto del caffè **2** o del caffè lungo **3** (a seconda dei modelli), e procedere all'estrazione del caffè. Nei modelli **ONE** premere di nuovo il tasto del caffè per interrompere l'estrazione. Nei modelli **TRONIC ONE**, **TRONIC** e **TRONIC DUO** il tasto premuto

resta acceso mentre gli altri si spengono. L'estrazione si interromperà automaticamente quando sarà raggiunta la quantità di caffè programmata, e tutti i tasti torneranno ad accendersi.



### NOTA:

Nei modelli TRONIC ONE, TRONIC e TRONIC DUO è possibile interrompere l'estrazione premendo di nuovo il tasto del caffè ❷ o del caffè lungo ❸, a seconda dell'opzione selezionata.

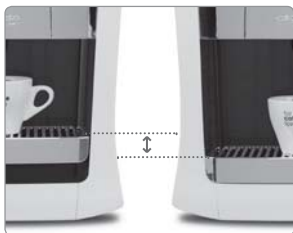


### NOTA:

Al termine dell'estrazione del caffè, la capsula usata non viene espulsa in modo automatico. L'espulsione si realizza al momento dell'introduzione di una nuova capsula di caffè.



**NOTA:** Il portatazze può essere posizionato a due altezze differenti (8 cm e 10 cm). A seconda delle dimensioni della tazza utilizzare l'una o l'altra.



- Il cassetto di inserimento delle capsule ❶ dev'essere aperto unicamente per collocare una nuova capsula di caffè al suo interno. Non cercare di aprirlo né

di forzarlo durante il processo di estrazione del caffè.

- Il tempo ottimale di estrazione di un espresso è di 20/25 secondi. Si consiglia un tempo massimo di estrazione del caffè di 45 secondi.

## PROGRAMMAZIONE DELLA DOSE (MODELLI TRONIC ONE, TRONIC E TRONIC DUO)

È possibile modificare il volume di acqua utilizzato nelle diverse opzioni di caffè ❷ e caffè lungo ❸ attenendosi al seguente procedimento:

1. seguire i punti 1- 4 del processo di preparazione del caffè descritto in precedenza.
2. Tenere premuto il tasto del caffè ❷ o del caffè lungo ❸. Inizierà l'estrazione del caffè. Quando il volume di caffè nella tazza raggiunge il livello desiderato, rilasciare il bottone. Il dosaggio dell'opzione è stato modificato.
3. Ripetere il processo per l'altra opzione.



### NOTA:

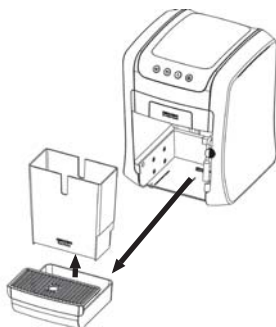
Non è possibile memorizzare dosaggi il cui tempo di estrazione sia inferiore ai 5 secondi.

## RIEMPIMENTO DEL DEPOSITO DELLE CAPSULE USATE

Quando si introduce una capsula nuova, quella usata cade nel deposito delle capsule usate ❾, che ha una capacità di 35 capsule.

Assicurarsi che non venga mai superata questa quantità, altrimenti le capsule usate possono bloccare il cassetto e impedire la sua estrazione.

Una volta raggiunto il livello massimo (30- 35 capsule all'interno), il cassetto va svuotato e va quindi riposizionato nella macchina. A tal fine, togliere il vassoio **8** ed estrarre il deposito delle capsule usate **9** dal suo interno.



I modelli **TRONIC ONE**, **TRONIC** e **TRONIC DUO** dispongono di un sistema di avviso di riempimento del deposito delle capsule usate. Quando il numero delle capsule usate raggiunge il livello massimo, il tasto del caffè **2** si accende, mentre quello del caffè lungo **3** lampeggia. Gli altri tasti restano spenti.

Quando si verifica questa situazione, svuotare il deposito delle capsule usate **9**, collocarlo di nuovo nella macchina insieme al vassoio **8** e tenere premuti simultaneamente i tasti del caffè **2** e del caffè lungo **3** per 5 secondi.

La macchina sarà nuovamente pronta per il funzionamento e tutti i tasti si accenderanno.

## LIVELLO DI RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA



Il deposito dell'acqua **12** dispone di un sistema visivo per il controllo del livello. Assicurarsi che l'acqua sia sempre tra il livello MIN e MAX indicati sul serbatoio **12**.

I modelli **TRONIC ONE**, **TRONIC** e **TRONIC DUO** dispongono di un sistema elettronico di avviso di mancanza d'acqua.

Se il serbatoio resta senz'acqua quando la macchina è in servizio, tutti i tasti (2 o 4 a seconda dei modelli) lampeggiano, e la macchina si bloccherà al termine dell'operazione in corso.

Quando ciò si verifica, riempire il deposito di acqua secondo quanto descritto in precedenza. Una volta identificato un livello di acqua sufficiente, i tasti si accendono di nuovo e la macchina è pronta per il servizio.



### NOTA:

*I modelli **TRONIC ONE**, **TRONIC** e **TRONIC DUO** dispongono di un sensore di livello all'interno del*

## ascaso

serbatoio, situato in un alloggio di plastica attaccato alla parete verticale del serbatoio.

Assicurarsi che dopo aver effettuato la pulizia del serbatoio dell'acqua il sensore di livello sia posizionato correttamente, altrimenti la macchina non potrà identificare la presenza di acqua all'interno del serbatoio.

### 4 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO (MODELLI TRONIC E TRONIC DUO)

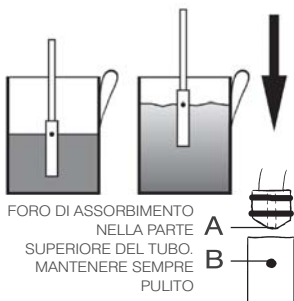
1. Premere il tasto del vapore **5**.

1a. Nei modelli TRONIC, l'apparecchio inizia un processo di preriscaldamento per raggiungere la temperatura adeguata. Il tasto del vapore **5** lampeggia mentre gli altri tasti restano spenti. Dopo circa una decina di secondi, il tasto del vapore **5** resta acceso permanentemente, e inizia a uscire vapore dal tubo **6**.

1b. Nei modelli TRONIC DUO, il processo di preriscaldamento non è necessario, pertanto quando si preme il tasto del vapore inizia automaticamente l'estrazione dello stesso attraverso il tubo dell'acqua calda/vapore **6**. Durante questo processo il tasto del vapore **5** resta acceso, mentre il resto dei tasti è spento.

2. Introdurre il tubo dell'acqua calda/vapore **6** nel latte da scaldare in modo che il foro di assorbimento sia immerso esattamente fino a metà (non coprirlo mai

completamente). Rispettare questo criterio durante tutto il processo.



#### NOTA

È normale che prima che inizi l'erogazione del vapore escano dal tubo alcune gocce di acqua. Aspettare che cominci a uscire il vapore prima di introdurre il tubo nel latte.

3. Si osserverà l'assorbimento del liquido tramite il foro e la formazione automatica di crema di latte. Sarà necessario abbassare lentamente il recipiente mentre il latte si emulsiona.



Se si desidera ottenere un cappuccino cremoso, utilizzare latte fresco, intero e freddo.

Se si desidera latte caldo – non emulsionato – il foro va immerso totalmente.

Per ottenere microcrema, il foro di assorbimento va mantenuto sempre nella stessa posizione.

4. Per interrompere l'estrazione di vapore, premere nuovamente

il tasto del vapore **5**. In caso contrario, l'estrazione si interromperà automaticamente dopo 60 secondi.



#### NOTA:

*Nei modelli TRONIC, al termine dell'estrazione del vapore, l'apparecchio deve tornare alla temperatura adeguata prima di poter estrarre il caffè. Come avviso, i tasti del caffè **2** e del caffè lungo **3** lampeggiano durante questo processo, mentre quelli dell'acqua calda/vapore restano accesi. Dopo circa 60 secondi tutti i bottoni si accendono. Si raccomanda di aspettare 5 minuti prima di preparare nuovamente del caffè.*



#### IMPORTANTE:

Dopo ogni utilizzo si consiglia di far uscire del vapore per 5 secondi in modo da pulire il condotto ed evitare che possa rimanere ostruito. Per pulire i fori di assorbimento (A e B) si può utilizzare uno stuzzicadenti o una spilla. Assicurarsi che il tubo non sia otturato. Il foro B dev'essere situato sempre nella zona superiore.



#### IMPORTANTE:



Non toccare mai il tubo dell'acqua calda/vapore durante o dopo averlo utilizzato. Può provocare scottature. Utilizzare il fermaglio di plastica montato sul tubo.

## 5

### PREPARAZIONE ACQUA CALDA (MODELLI TRONIC E TRONIC DUO)

1. Mettere una tazza sotto il tubo dell'acqua calda/vapore **6**.
2. Premere il tasto dell'acqua calda **4**. Inizierà il processo di estrazione dell'acqua calda. Durante questo processo il tasto dell'acqua calda **4** è acceso, mentre gli altri tasti sono spenti.
3. Per interrompere l'estrazione, premere di nuovo il tasto dell'acqua calda **4**. In caso contrario, l'estrazione si interromperà automaticamente dopo 30 secondi.



#### IMPORTANTE:

Non toccare mai il tubo dell'acqua calda/vapore durante o dopo averlo utilizzato. Può provocare scottature. Utilizzare il fermaglio di plastica montato sul tubo.



## 6 SEGNALI DI ALLARME (MODELLI TRONIC ONE, TRONIC e TRONIC DUO)

Stato	Tasto del caffè	Tasto del caffè lungo	Tasto dell'acqua calda	Tasto del vapore
Accensione della macchina (preriscaldamento)	Lampeggia	Lampeggia	On	On
Stand-by	On	On	On	On
Erogazione caffè	On	Off	Off	Off
Erogazione caffè lungo	Off	On	Off	Off
Erogazione acqua calda (modelli TRONIC, TRONIC DUO)	Off	Off	On	Off
Preriscaldamento per erogazione vapore (modello TRONIC)	Off	Off	Off	Lampeggia
Erogazione vapore (modelli TRONIC, TRONIC DUO)	Off	Off	Off	On
Problema nel condotto dell'acqua	Lampeggia (2 Hz)	On	Off	Off
Non c'è acqua nel serbatoio.	Lampeggia	Lampeggia	Lampeggia	Lampeggia
Deposito delle capsule usate pieno	On	Lampeggia (2 Hz)	Off	Off

## 7 MANUTENZIONE E PULIZIA

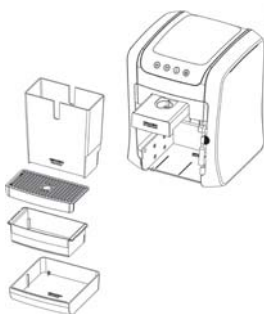


### Avvertenze generali:

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 con la lavastoviglie.

### Pulizia esterna:

Per pulire esternamente la macchina utilizzare un panno inumidito con acqua e quindi asciugare con cura le superfici.



Estrarre gli elementi mobili (vassoio **8** e deposito delle



capsule usate **9**) e lavarli con acqua calda e detergente per i piatti. Risciacquare con cura e montare di nuovo.



#### NOTA:

*Per la pulizia della macchina non utilizzare uno strofinaccio, in quanto potrebbe danneggiare le parti in plastica.*

Se non si utilizza la macchina per un lungo periodo, svuotare il serbatoio dell'acqua **12**.

Subito dopo l'uso, pulire il tubo dell'acqua calda/vapore **6** con un panno umido. Per l'interno, lasciar circolare l'acqua.

Per pulire il foro cappuccinatore, si può utilizzare uno stuzzicadenti o una spilla. In questo modo si possono prevenire le otturazioni del condotto.

#### Pulizia interna:

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

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 per il caffè 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. Ciò nonostante, si raccomanda di effettuare l'operazione di pulizia adeguata all'utilizzo della macchina. L'uso dei filtri e del **Coffee Washer** vi aiuteranno a prolungare la vita della vostra macchina per il caffè mantenendola in uno stato ottimale.



#### NOTA:

Utilizzare il **Coffee Washer** in combinazione con la apposita capsula per la pulizia della macchina **13** in dotazione. Non dimenticare di recuperare la capsula di lavaggio **13** al momento di svuotare il cassetto delle capsule usate **9**.

## 8 SICUREZZA

Non permettere che questo apparecchio sia maneggiato da bambini o da persone inesperte. 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.

Non accendere mai un apparecchio difettoso o con il cavo di alimentazione in cattivo stato.

## ascaso

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.

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

## 9 GARANZIA

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

Questo apparecchio è garantito dal distributore, a partire dalla data di acquisto, contro qualsiasi difetto di fabbricazione o 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 mantenuta correttamente pulita.

4. L'apparecchio è stato smontato da personale diverso da quello della Rete di assistenza tecnica ufficiale Ascaso.

## 10 DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

**ASCASO FACTORY** 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 e che abroga la direttiva 89/336/CEE.



# 11 TABELLA DI RISOLUZIONE PROBLEMI

Possibili problemi	Cause	Cosa fare?
La macchina non si accende	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La macchina non è connessa alla rete elettrica.</li> <li>- Problema elettrico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connettere la macchina alla rete elettrica come illustrato al paragrafo 2. Avviamento.</li> <li>- Verificare che i dati indicati nella targhetta dell'apparecchio e quelli della fornitura di corrente elettrica siano compatibili.</li> </ul>
La macchina non funziona	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manca acqua nel serbatoio.</li> <li>- Deposito delle capsule usate pieno.</li> <li>- Cassetto di introduzione delle capsule aperto o non chiuso in modo corretto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca.</li> <li>- Svuotare il deposito delle capsule usate.</li> <li>- Chiudere il cassetto.</li> </ul>
Il caffè non esce o esce molto lentamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uscita del caffè ostruita.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Effettuare un servizio di caffè con l'apposita capsula in dotazione per il lavaggio della macchina.</li> </ul>
Non è possibile estrarre acqua calda o vapore	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tubo dell'acqua calda/vapore ostruito.</li> <li>- Mancanza di acqua nel serbatoio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pulire il tubo nel modo indicato in questo manuale.</li> <li>- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca.</li> </ul>
Fuoriuscita di acqua dal vassoio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vassoio pieno di acqua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Svuotare il vassoio.</li> </ul>
Fuoriuscita di acqua dal serbatoio dell'acqua	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Serbatoio mal posizionato.</li> <li>- Serbatoio in cattive condizioni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Collocare correttamente il serbatoio dell'acqua.</li> <li>- Verificare che l'alloggio del serbatoio disponga del giunto di chiusura.</li> </ul>
Il latte non viene cremoso	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tubo del vapore ostruito.</li> <li>- Latte in cattivo stato.</li> <li>- Latte caldo o tiepido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pulire il tubo nel modo indicato in questo manuale.</li> <li>- Utilizzare latte fresco e freddo (a temperatura di frigo).</li> </ul>
La macchina fa molto rumore	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Serbatoio senz'acqua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca.</li> </ul>
Fuoriuscita di acqua durante l'estrazione del caffè	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capsula in cattivo stato o mal posizionata.</li> <li>- Capsula non compatibile con la macchina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificare lo stato delle capsule.</li> </ul>
Non è possibile introdurre la capsula	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capsula non compatibile con la macchina.</li> <li>- Capsula bloccata all'interno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificare il tipo di capsula.</li> <li>- Contattare il proprio distributore.</li> </ul>

# **ascaso**

for coffee lovers

Ascaso Factory SLU  
Energía, 39-41 Pol. Ind. Famadas  
08940 Cornellà Barcelona / Spain  
Tel. (34) 93 377 83 11  
Fax (34) 93 377 93 47  
[ascaso@ascaso.com](mailto:ascaso@ascaso.com)  
[www.ascaso.com](http://www.ascaso.com)

