

ascaso

BAR I57-I58

ESPRESSO
COFFEE
MACHINE

PROFESSIONAL SYSTEM

Manual del usuario
Users Manual

81071030 V2 / 2025 VECA

ascaso



Introducción

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

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

Introduction

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

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

Reciclaje de su máquina de espresso



Directiva 2012/19/UE sobre el tratamiento, la recogida, el reciclaje y la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos y de sus componentes

1. PARA LOS PAÍSES DE LA UNIÓN EUROPEA (UE)

Está prohibido eliminar cualquier tipo de aparato eléctrico y electrónico como residuo urbano no seleccionado: en el caso de estos equipos es obligatorio realizar su recogida selectiva.

La eliminación de estos aparatos en lugares que no estén específicamente preparados y autorizados puede tener efectos peligrosos para el medio ambiente y la salud.

Los transgresores están sujetos a las sanciones y a las medidas que establece la Ley.

PARA ELIMINAR CORRECTAMENTE NUESTROS APARATOS EL USUARIO PUEDE:

- a) Dirigirse a las Autoridades Locales, que le brindarán las indicaciones y las informaciones prácticas necesarias para el correcto manejo de los desechos, por ejemplo: lugar y horario de las instalaciones de tratamiento, etc.
- b) En el momento de comprar uno de nuestros equipos nuevos, puede entregar a nuestro Revendedor un aparato usado, similar al que ha adquirido.

El símbolo del contenedor con la cruz, que se encuentra en el aparato, significa que:

- Cuando el equipo haya llegado al final de su vida útil, deberá ser llevado a los centros de recogida previstos, y que su tratamiento debe estar separado del de los residuos urbanos;
- El productor garantiza la activación de los procedimientos en materia de tratamiento, recogida, reciclaje eliminación de los equipos, de conformidad con la Directiva 2012/19/UE (y suces. mod.).

2. PARA LOS OTROS PAÍSES (FUERA DE LA UE)

El tratamiento, la recogida, el reciclaje y la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos se deberán llevar a cabo de conformidad con las Leyes vigentes en cada País.

Normativa - Declaración de conformidad CE

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

Nosotros, los fabricantes, ASCASO FACTORY S.L.U, declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que nuestro producto cumple con los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- | | |
|---|-------------------------|
| • Directiva EMC | 2014/30/UE |
| • Directiva Baja Tensión | 2014/35/UE |
| • Directiva de máquinas | 2006/42/UE |
| • Directiva Equipos a Presión | 2014/68/UE |
| • Directiva RAEE | 2012/19/UE |
| • Directiva RoHS | 2011/65/UE, 2015/863/UE |
| • Reglamento (CE) materiales que entran en contacto con alimentos | 1935/2004. |
| • Reglamento (CE) Buenas prácticas de fabricación de materiales y artículos destinados a entrar en contacto con alimentos | 2023/2006. |

Y que el producto es conforme con las siguientes normas:

- IEC 60335-1, IEC 60335-2-75
- UNE-EN 61000-3-2, UNE-EN 61000-3-11, UNE-EN 61000-3-12
- CISPR 14-1, CISPR 14-2



Índice

1. Características técnicas

2. Esquema. Puesta en marcha.

3. Programación cantidad de café

4. Preparación del café

5. Preparación del capuccino

6. Preparación agua caliente

7. Mantenimiento y limpieza
8. Seguridad

9. Garantía

11. Tabla de consulta rápida

12. Alarmas

1. Características técnicas

	230VA50-Hz		120VAC - 60 Hz		PESO (Kg)	DIMENSIONES (LxHxP)*	CAPACIDAD DEPOSITO (L)
	POTENCIA (W)	INTENSIDAD (A)	POTENCIA (W)	INTENSIDAD (A)			
BAR 1GR POD / KAP / ONE BAR157	2200	10	1900	16	24	440x450x540	5
BAR 2GR COMPACTA POD / KAP / ONE BAR158	3200	14	2900	16.6	34	560x450x540	10
BAR 3GR POD/KAP/ONE	4200	18	4200	35	44	700x450x540	10

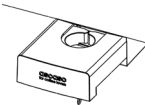
Capacidad caldera vapor (todos los modelos): 4 l

Características

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



Porta fijo
(sólo monodosis)



Porta cápsula
(sólo cápsulas)

PROF 1GR

1 Café 2 Cafés

PROF 2GR

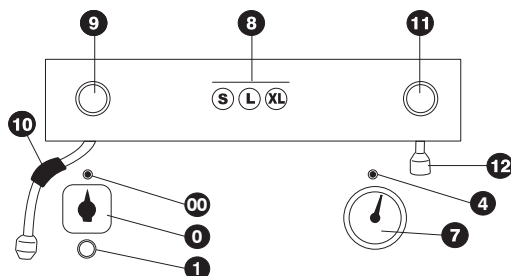
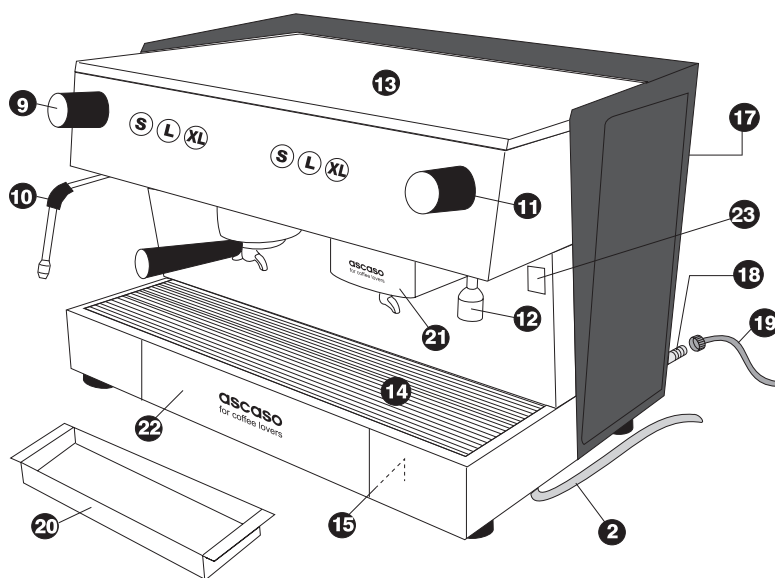
1 Café 2 Cafés

PROF 3GR

1 Café 2 Cafés

2. Esquema. Puesta en marcha

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



caso

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

El operador ha de ser una persona adulta y responsable.

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

Puesta en marcha

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

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

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

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

● Para ambos modelos

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

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

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

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

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

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



Atención

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

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



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

3. Programación de la cantidad de café

Funciones de la botonera **8** electrónica.

S: café corto

L: café largo

XL: continuo (volver a pulsar para cortar dosis)



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

ascaso

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

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

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

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

4. Preparación del café

Compruebe su sistema: Molido, monodosis o cápsula..

Molido (porta móvil)

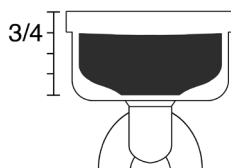
Puede utilizar cualquier tipo de café. Para resultados óptimos, aconsejamos utilice mezclas preparadas para la elaboración de café “espresso” ya que el punto de molido será el adecuado. Si el café sale muy rápida o muy lentamente, hará falta cambiar el tipo de café por otro molido más fino o más grueso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

Los pasos a seguir son:

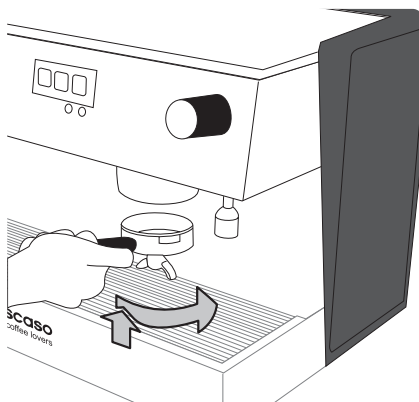
1. Debe tener la máquina conectada. Coloque el portafiltro (con filtro) en el grupo.
2. Las teclas S-L-XL de la botonera **8** deben

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

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



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



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

ascaso



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

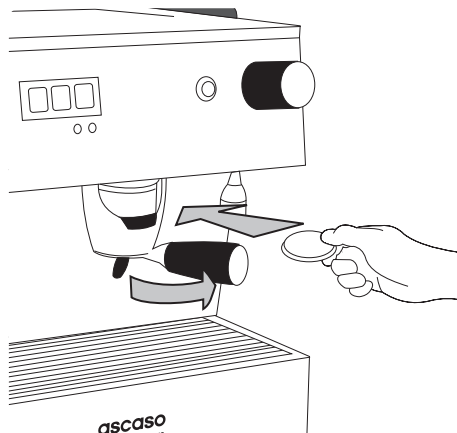
Consejos generales

1. El portafiltro siempre debe ir colocado en la máquina para que se mantenga caliente. En posición cerrado.
2. Colocar las tazas en el calienta-tazas **13**. La temperatura (óptima 40°C/105°F) mejorará nuestro espresso.
3. El café continuará saliendo en pequeñas gotas unos segundos después de apagar el interruptor de café.

Monodosis (porta fijo)

Los pasos a seguir son:

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



3. Punto 7 y notas como en apartado anterior.



Atención

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

Cápsulas (Bar Kap)

Los pasos a seguir son:

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



Atención

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

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

5. Preparación del capuccino

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

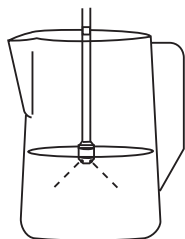
La densidad de la crema tiene que ser uniforme sin que exista una separación con el líquido, ni puede presentar orificios o burbujas.

Preparación

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

1. TEXTURA: Obteniendo crema

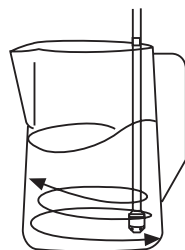
Para obtener la consistencia denominada "terciopelo", se debe situar el tubo cappuccinador justo por debajo de la superficie de la leche. Abrimos el mando vapor y movemos el tubo en diferentes ángulos (siempre bajo la superficie de la leche) hasta conseguir un efecto de emulsión gracias a la circulación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



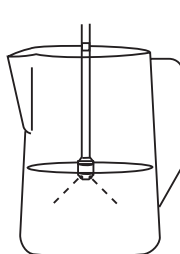
Por favor, recuerde que debe mover la jarra y el tubo de vapor, siempre asegurándose que trabaja en la zona más superficial de la leche. Tras esta operación, la leche está texturada pero aún está fría.

2. TEMPERATURA: Calentando la leche

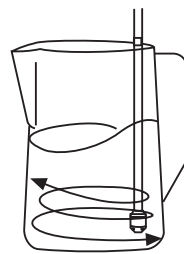
Una vez obtenida la textura, sumergimos el tubo de vapor **10** en la jarra a más profundidad. Realizamos movimientos circulares para calentar la leche en todo su volumen hasta que alcance la temperatura deseada.



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



Texturar



Calentar

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

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

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

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

ascaso

Posibles problemas.

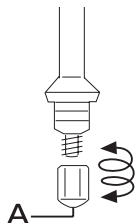
La crema puede ser excesivamente fina y sin consistencia.

1) Uno de los motivos puede ser que la leche ya se hubiera calentado con antelación.

2) Se ha calentado la leche demasiado (el tubo de vapor se sitúa a más profundidad en la jarra y calienta la leche sin dejar circular el aire en la superficie) antes de haber conseguido la textura deseable. **No hemos realizado correctamente el paso 1: TEXTURAR y no hemos dejado que el aire trabajara la leche.**

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

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



6. Preparación de agua caliente

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

7. Mantenimiento y Limpieza

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



Advertencia general:

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

1- Limpieza diaria:

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

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

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

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

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



Atención

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

3- Limpieza específica sistema porta móvil

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

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

4- Limpieza específica sistema porta fijo.

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



Atención

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

5- Limpieza específica sistema cápsula (BAR KAP).

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

ascaso

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

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



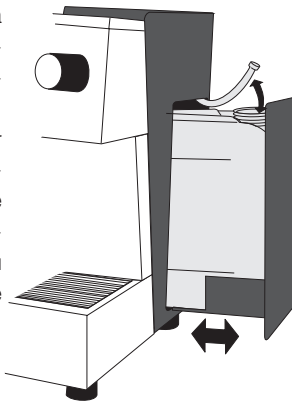
Atención

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

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

6- Limpieza del depósito de agua

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



8. Seguridad

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

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

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

Guarde y conserve en buenas condiciones este manual de instrucciones.

9. Garantía

La garantía será la propia factura de compra. Consérvela. Tendrá que presentarla en el Servicio de Asistencia si surgiese alguna avería. Este aparato queda garantizado por el distribuidor, a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación o del material utilizado.

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

Esta garantía no tendrá validez si:

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

11. Tabla de consulta rápida

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

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

12. Alarmas

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

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

Alarmas globales, señalizadas todas las botoneras 8:

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

GUARDE LAS INSTRUCCIONES

Recycling your coffee machine

Directive 2012/19/EU on the treatment, collection, recycling and disposal of electric and electronic devices and their components

1. For countries in the European union (EU)

The disposal of electric and electronic devices as solid urban waste is strictly prohibited: it must be collected separately. The dumping of these devices at unequipped and unauthorized places may have hazardous effects on health and the environment.

Offenders will be subject to the sanctions and measures established by law.

To dispose of our devices correctly:

a) Contact the Local Authorities, who will give you the practical information you need and the instructions for handling the waste correctly, for example: location and times of the waste collection centres, etc.

b) When you purchase a new device of ours, give a used device similar to the one purchased to our dealer for disposal.

The symbol of the crossed waste container, located on the equipment, means that:

- When the equipment has reached the end of its working life, it must be taken to the collection centers provided, and that its treatment must be separated from that of municipal waste;
- The manufacturer guarantees the activation of the procedures for the treatment, collection, recycling and disposal of the equipment, in accordance with Directive 2012/19/EU (and following mod.).

2. FOR OTHER COUNTRIES (OUTSIDE THE EU)

The treatment, collection, recycling and disposal of electrical and electronic equipment shall be carried out in accordance with the laws in force in each country.

Regulations - EC Declaration of Conformity



Ascaso Factory S.L.U

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

ENGLISH

We, the manufacturer, ASCASO FACTORY S.L.U, declare under our sole responsibility that our product is in conformity with the following applicable European directives:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Machinery Directive 2006/42/EU
- Pressure Equipment Directive 2014/68/EU
- WEEE Directive 2012/19/EU
- RoHS Directive 2011/65/EU, 2015/863/EU
- Regulation (EC) materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004.
- Regulation (EC) Best manufacturing practices for materials and items to be used in contact with foodstuffs 2023/2006

And that the product conforms to the following standards:

- IEC 60335-1, IEC 60335-2-75
- EN 61000-3-2, EN 61000-3-11, EN 61000-3-12
- CISPR 14-1, CISPR 14-2



Contents

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

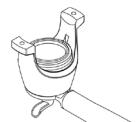
1. Technical features

	230 VAC - 50 Hz		120 VAC - 60 Hz		WEIGHT (kg)	DIMENSIONS (LxHxD)*	TANK CAPACITY (L)
	POWER (W)	INTENSITY (A)	POWER (W)	INTENSITY (A)			
BAR 1 G POD / KAP / ONE BAR157	2,200	10	1900	16	24	440x450x540	5
BAR 2 G POD / KAP / ONE BAR158	3,200	14	2900	16.6	34	560x450x540	10
BAR 3 G POD / KAP / ONE	4,200	18	4,200	35	44	700x450x540	10

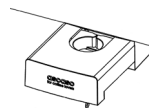
Steam boiler capacity (all models): 4 l

Features

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

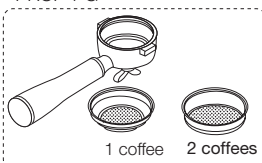


Fixed filter holder
(coffee pods only)

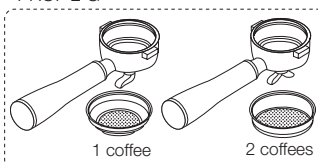


Capsule holder
(capsule only)

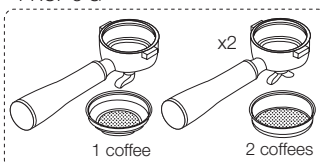
PROF 1 G



PROF 2 G

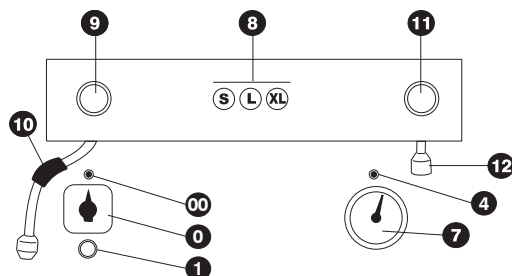
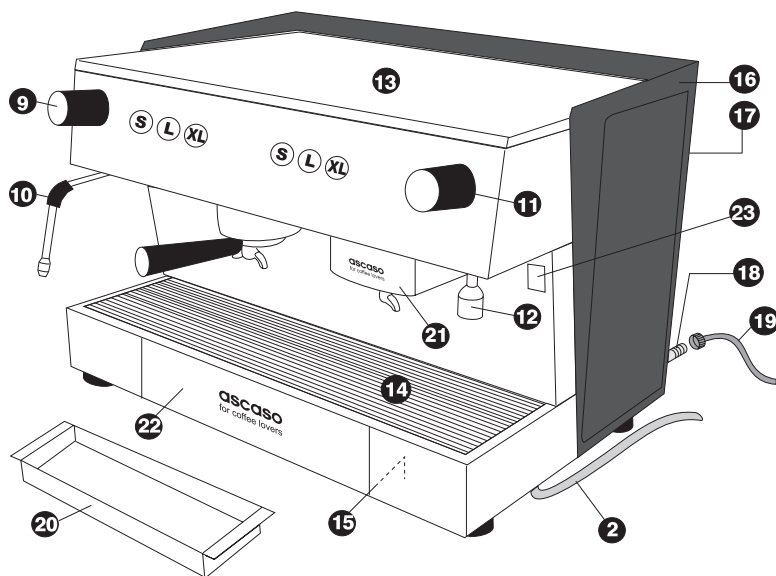


PROF 3 G



2. Diagram. Start-up

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



ascaso

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

The operator should be an adult and fully competent person.

Should any anomaly occur, please contact your distributor.

Start-up

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

● **Machine connected to the mains supply,** connect to the drainage pipe **2**.
Connect the machine to the water supply via the flex, **19** leaving the tap open.

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

● For both models

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

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

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

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

to provide hot water and steam in about 20 minutes.

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



Attention

If, for any reason, water does not reach the boiler, the buttons will flash and the machine will stop working.

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



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

3. Amount of coffee programme

Electronic button **8** functions.

S: small coffee
L: large coffee
XL: continuous (press again to discontinue the dose)



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

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

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



Attention

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

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

4. Making coffee

Check your system: Ground, pod or capsule.

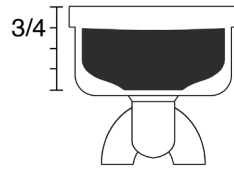
Ground (mobile filter holder)

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

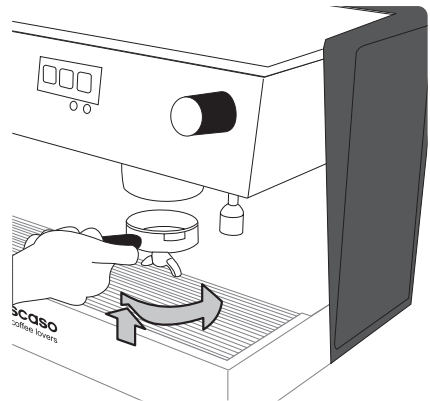
Proceed as follows:

1. The machine must be connected. Place the filter holder (with filter) in the group.
2. The S-L-XL buttons **8** should be permanently lit, showing that the water has reached the perfect temperature to make coffee.
3. Press the XL button (continuous coffee dispenser) **8** and allow water to run through the group. Performing this procedure before making coffee will eliminate residues and establish the temperature for optimal service.

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



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



7. Place the cups or cup on the tray and press the button **8** for the chosen coffee type (S/small; L/large; XL/continuous). Perfect espresso extraction takes 20-25 seconds.



Attention

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

ascaso

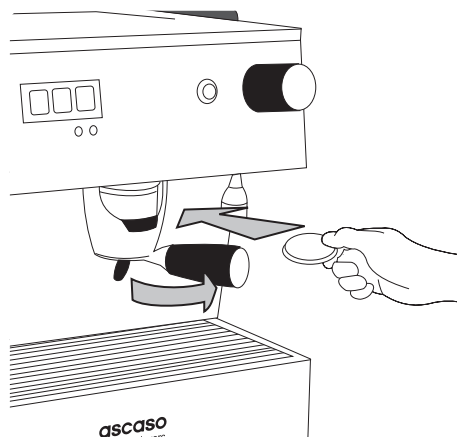
General tips

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

Pod (fixed filter holder)

Proceed as follows:

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



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



Attention

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

Capsules (Bar Kap)

Proceed as follows:

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



Attention

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

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

5. Making cappuccino

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

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

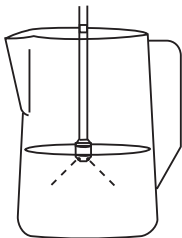
Preparation

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

1. TEXTURE: Obtaining cream

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

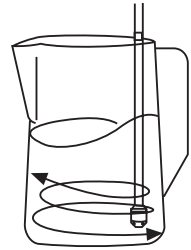
Turn the steam control knob and move the nozzle at different angles (constantly under the surface of the milk) to attain an emulsion with the air circulation. Once textured, the milk may double its volume.



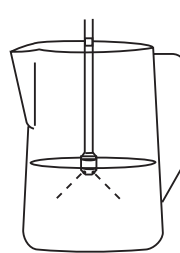
Remember to move the jug and the steam nozzle very close to the surface of the milk. Upon completion of this operation, the milk will be textured but still cold.

2. TEMPERATURE: Heating the milk

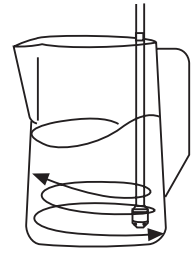
Once you have obtained the texture, submerge the steam nozzle ⑩ as far as you can into the jug. Move the jug in circles to heat the milk until it reaches the temperature you want.



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



Texturing



Heating

Remember, do not heat to more than 75°C. Beyond this temperature you will scald the milk and it will not be suitable for cappuccino. When the operation is complete, turn the knob ⑨ to close the steam dispenser.

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

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

ascaso

Possible problems.

The cream may be too thin and lack consistency.

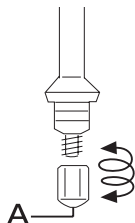
1) A possible reason is that the milk has already been heated.

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

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

Optimal pressure is 1/1.5 bar.

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



6. Making hot water

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

7. Maintenance and cleaning

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



General Notice:

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

1. Daily cleaning:

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

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

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

of the machine.

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



Attention

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

3. Cleaning of the mobile filter holder

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

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

4. Specific cleaning for fixed filter-holder systems.

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



Attention

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

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

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



Attention

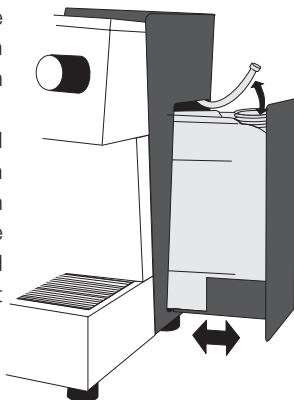
Cleaning of the group should be carried out by a qualified technician. If it is not done correctly, it may cause premature wear and tear on components due to incorrect handling. Consult your distributor.

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

6. Cleaning the water tank

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

You can find all the information you need on coffee machine cleaning and maintenance at www.ascaso.com.



8. Safety

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

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

Keep this instruction manual in a safe place.

9. Warranty

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

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

This guarantee will be rendered invalid if:

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

11. Troubleshooting

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

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

12. Alarms

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

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

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

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

KEEP THE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE

For the genuine coffee lovers.

Las especificaciones técnicas y los modelos pueden cambiar sin notificación.
Technical specifications and models can change without notice.

ascaso

Ascaso Factory SLU
Coneixement 1 Pol. Ind.
GaváPark 08850 Gavà
Barcelona / Spain
Tel. (34) 93 475 02 58
ascaso@ascaso.com
www.ascaso.com

