



# bar

Manual del usuario

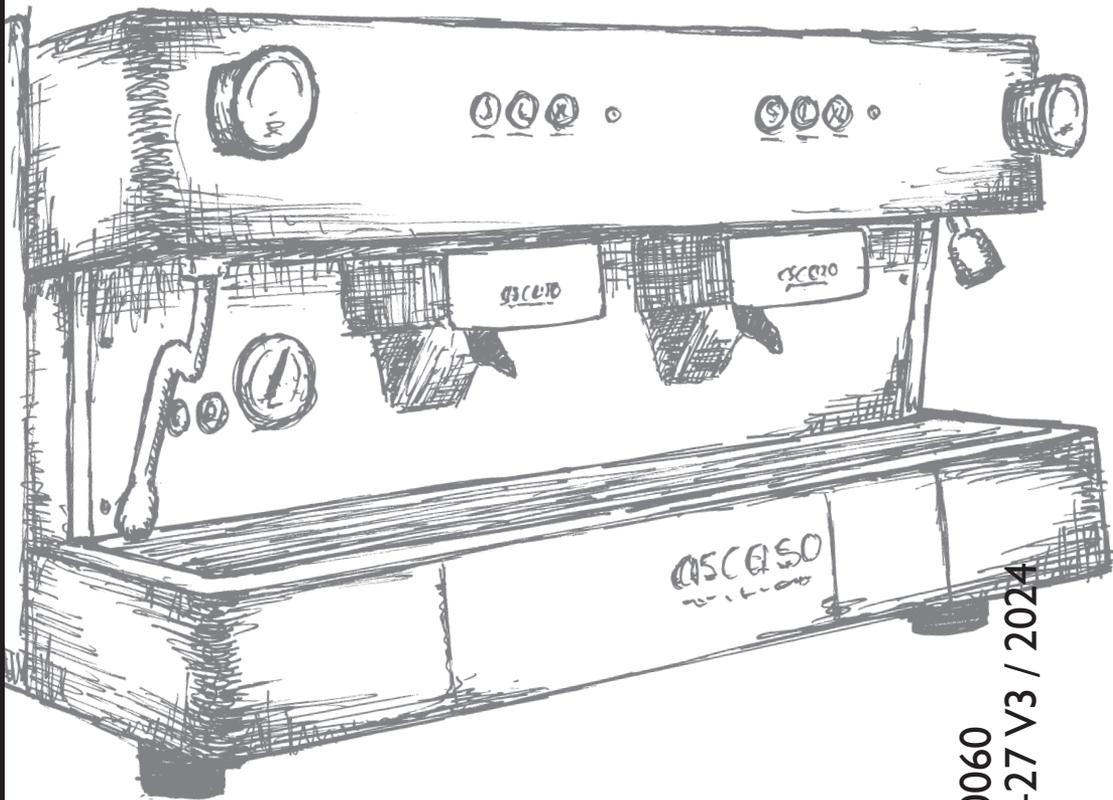
Users Manual

Manuale utente

Manuel de l'utilisateur

사용자 매뉴얼

Manual do utilizador



**ascaso**  
BARCELONA

81070060  
MAN-27 V3 / 2024





ascaso



**Reciclaje de su cafetera**

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

**Disposal of your appliance**

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

**Riciclaggio della macchina per il caffè**

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

**Recyclage de votre ancien appareil**

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





**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.

## Introduzione

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

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

## Introduction

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

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

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

# Manual del usuario



## Índice

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

## 1. Características técnicas

	230VA50-Hz		120VAC - 60 Hz		PESO (Kg)	DIMENSIONES (LxHxP)*	CAPACIDAD DEPOSITO (L)
	POTENCIA (W)	INTENSIDAD (A)	POTENCIA (W)	INTENSIDAD (A)			
BAR 1GR POD / KAP / ONE	2200	10	1900	16	24	440x450x540	5
BAR 2GR COMPACTA POD / KAP / ONE	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.

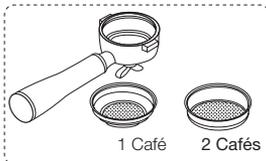


Porta fijo  
(sólo monodosis)

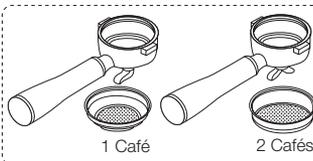


Porta cápsula  
(sólo cápsulas)

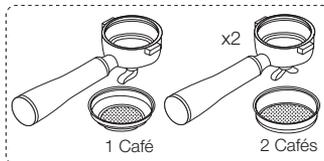
PROF 1GR



PROF 2GR



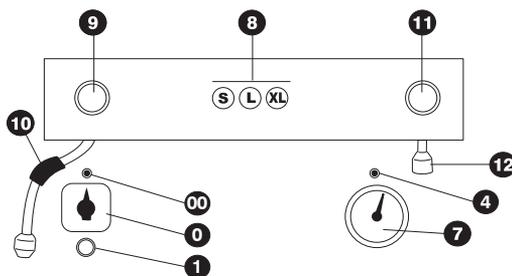
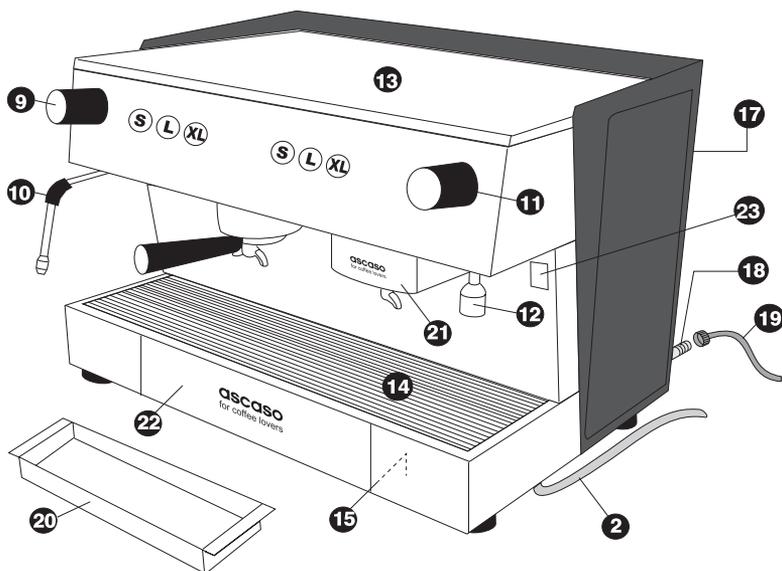
PROF 3GR





## 2. Esquema. Puesta en marcha

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





## ascaso

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

El operador ha de ser una persona adulta y responsable.

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

### Puesta en marcha

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

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

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

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

### ● Para ambos modelos

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

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

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

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

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

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



### Atención

Si por cualquier motivo no le llega agua a la caldera, 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)**

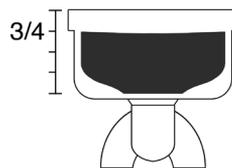
Puede utilizar cualquier tipo de café. Para resultados óptimos, aconsejamos utilice mezclas preparadas para la elaboración de café "espresso" ya que el punto de molido será el adecuado. Si el café sale muy rápida o muy lentamente, hará falta cambiar el tipo de café por otro molido más fino o más grueso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

Los pasos a seguir son:

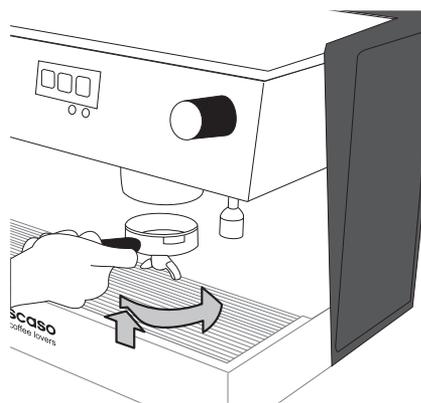
1. Debe tener la máquina conectada. Coloque el portafiltro (con filtro) en el grupo.
2. Las teclas S-L-XL de la botonera **8** deben

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.

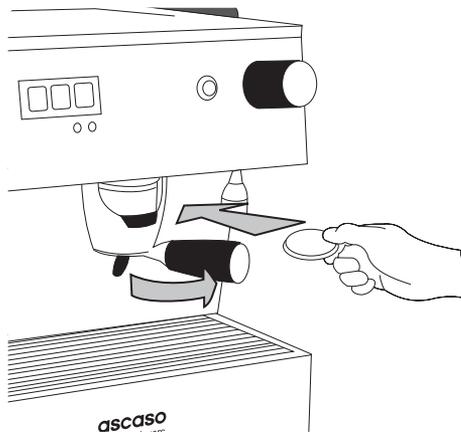
### Consejos generales

1. El portafiltro siempre debe ir colocado en la máquina para que se mantenga caliente. En posición cerrado.
2. Colocar las tazas en el calentador de 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 cappuccino

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





## ascaso

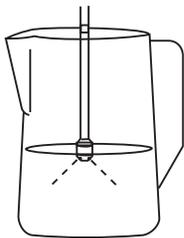
La densidad de la crema tiene que ser uniforme sin que exista una separación con el líquido, ni puede presentar orificios o burbujas.

### 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

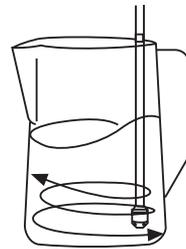
Para obtener la consistencia denominada “terciopelo”, se debe situar el tubo cappuccinador justo por debajo de la superficie de la leche. Abrimos el mando vapor y movemos el tubo en diferentes ángulos (siempre bajo la superficie de la leche) hasta conseguir un efecto de emulsión gracias a la circulación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



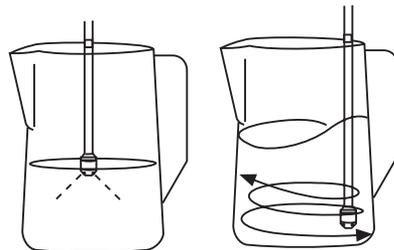
Por favor, recuerde que debe mover la jarra y el tubo de vapor, siempre asegurándose que trabaja en la zona más superficial de la leche. Tras esta operación, la leche está texturada pero aún está fría.

### 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.

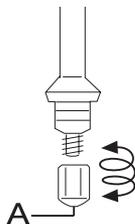
La crema puede ser excesivamente fina y sin consistencia.

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 trabaje la leche.**

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

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



## 6. Preparación de agua caliente

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

## 7. Mantenimiento y Limpieza

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



### Advertencia general:

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

### 1- Limpieza diaria:

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

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

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





## ascaso

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

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



### Atención

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

### 3- Limpieza específica sistema porta móvil

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

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

### 4- Limpieza específica sistema porta fijo.

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



### Atención

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

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

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

## ascaso

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

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

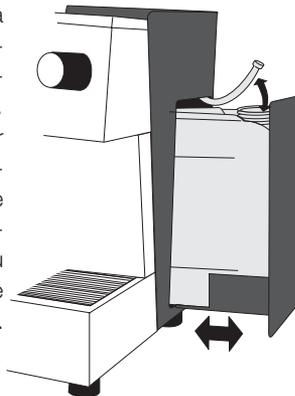
### ! Atención

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

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

### 6- Limpieza del depósito de agua

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



## 8. Seguridad

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



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

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

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

## 9. Garantía

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

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

Este garantía no tendrá validez si:

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

## 10. Declaración de conformidad CE

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



## 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**



## Approvals:



Technical specifications and models can change without notice.  
 Las especificaciones técnicas y los modelos pueden cambiar sin notificación.  
 Les Spécifications techniques et les modèles peuvent changer sans notification.  
 Technische Spezifikationen und Modelle können ohne Ankündigung ändern.  
 Especificações técnicas e modelos podem mudar sem aviso.  
 Le specifiche tecniche e i modelli possono cambiare senza preavviso.

E  
S  
P  
R  
E  
S  
S  
O  
C  
O  
F  
F  
E  
E  
M  
A  
C  
H  
I  
N  
E

**ascaso**  
f a c t o r y

**Ascaso Factory SLU**

(34) 93 475 02 58

ascaso@ascaso.com

www.ascaso.com

Coneixement 1, Pol. Ind. GavaPark - 08850 - Gavá - Barcelona - Spain

