



# Dream PID/ONE

Manual del usuario (p.4)

Users manual (p.20)

Benutzerhandbuch (p.36)





## 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 for purchasing an **ascaso** product. It may be used to make the best espresso coffee and delicious cappuccinos. Your coffee machine has been designed and built using the latest technological engineering and computer innovations to produce a high-quality, safe and reliable product.

## Einleitung

Danke, dass Sie ein Produkt von **ascaso** erworben haben. Damit können Sie den besten Espresso und köstliche Cappuccinos zubereiten. Ihre Kaffeemaschine wurde in Bezug auf Informatik und Technik mit den neuesten technologischen Innovationen entworfen und gebaut. Das Ergebnis ist ein hochwertiges, sicheres und zuverlässiges Produkt.

## Inleiding

Hartelijk dank voor het aankopen van een **ascaso** product. Daarmee kunt u de beste espresso's en heerlijke cappuccino's bereiden. Uw koffiezetapparaat is ontworpen en ontwikkeld volgens de laatste technologische innovaties, zowel wat betreft informatica als techniek. Het resultaat is een hoogwaardig, veilig en betrouwbaar product.

## Introduction

Merci d'avoir acheté un produit **ascaso**. Il vous permettra d'obtenir le meilleur café expresso et de délicieux cappuccinos. Votre machine à café a été conçue et construite en appliquant les dernières innovations technologiques, tant en informatique qu'en ingénierie, ce qui donne un produit de haute qualité, sûr et fiable.

[www.ascaso.com](http://www.ascaso.com)

ascaso



EC DIRECTIVE 2002/96/EC

**Reciclaje de su cafetera.**

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

**Recycling your coffee machine**

Coffee makers may contain recyclable materials.  
Please contact your distributor or your local waste collection centre.

**Recycling Ihrer Kaffeemaschine.**

Die Kaffeemaschinen können recycelbare Teile enthalten.  
Kontaktieren Sie Ihren Händler oder das Recycling-Center Ihrer Stadt.

**Recyclen van uw koffiezetapparaat.**

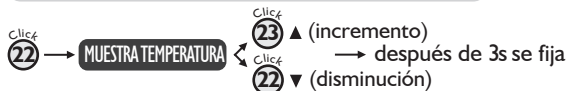
Koffiezetapparaten kunnen recycleerbare materialen bevatten.  
Neem contact op met uw dealer of met het inzamelpunt in uw woonplaats.

**Recyclage de votre cafetière.**

Les cafetières peuvent contenir des matériaux recyclables.  
Contactez votre distributeur ou le centre de recyclage de votre ville.

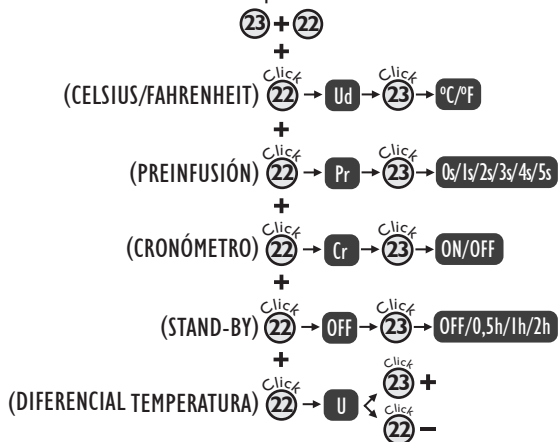
22 DISPLAY 23

Ver/Seleccionar temperatura café



Programación

Mantener presionado 3s



Programar dosis

Mantener presionado 'x' o 'y' segundos y soltar cuando tengamos la dosis deseada



Hacer un café

Presionar y soltar para hacer un café



## Índice

- |                                      |                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Características técnicas          | 8. Mantenimiento y limpieza         |
| 2. Esquema. Puesta en marcha.        | 9. Seguridad                        |
| 3. Preparación del café              | 10. Garantía                        |
| 4. Preparación del cappuccino        | 11. Declaración de conformidad CE   |
| 5. Preparación agua caliente         | 12. Indicadores luminosos y alarmas |
| 6. Funciones específicas modelos PID | 13. Tabla de consulta rápida        |
| 7. Modo stand-by                     |                                     |



## 1. Características técnicas

	DREAM ONE	DREAM PID
Voltaje (V)	230VAC/50Hz - 120VAC/60Hz	
Potencia (W)	1050	1090
Presión bomba(bar)	20	
Peso (kg)	8 (PF) / 7 (PM)*	
Dimensiones (l x h x p)**	245 x 345 x 280	
Capacidad depósito (l)	1,3	
Tamaño portafiltro (mm)	Ø 60	Ø 60

\* PF: portafiltro fijo. PM: portafiltro móvil

\*\* Largo x ancho x profundo (mm)

### Características

Presión bomba 20 bar.

Sistema profesional, intercambiador con conductos de acero inoxidable.

Materiales aptos para el uso alimentario.

Control electrónico de temperatura.

Manómetro presión trabajo.

Cappuccinador y agua caliente.

Tubo de vapor 360° anticalórico.

Calienta-tazas activo en modelos PID.

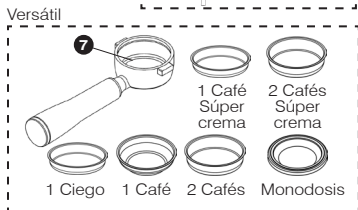
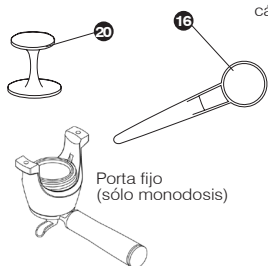
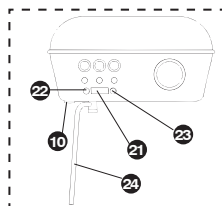
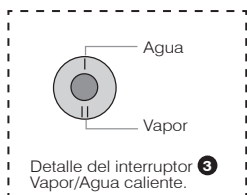
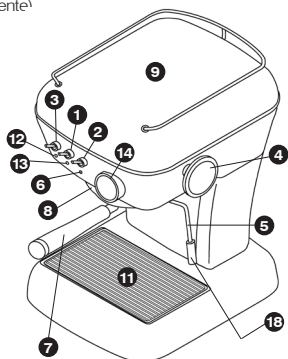
Depósito iluminado en modelos PID.

Certificación CE.

DESCASO

2. Esquema. Puesta en marcha

- 1 Interruptor café
- 2 Interruptor ON/OFF
- 3 Interruptor vapor (3-l) / agua caliente (3-l)
- 4 Mando vapor/agua caliente
- 5 Tubo vapor/agua caliente
- 6 Piloto ON/OFF
- 7 Portafiltro móvil (molido)
- 8 Grupo de café
- 9 Calienta-tazas activo (Atención superficie caliente<sup>1</sup>)
- 10 Válvula OPV
- 11 Bandeja
- 12 Piloto vapor
- 13 Piloto temperatura café
- 14 Manómetro
- 16 Cuchara (7gr)
- 20 Prensa café
- 21 Pantalla (modelos PID)
- 22, 23 Teclas control sistema PID
- 24 Tubo descarga (sólo versión versátil)





## ascaso

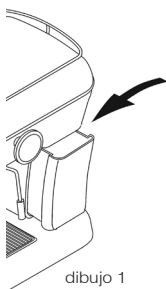
El instalador deberá leer atentamente este manual antes de efectuar la puesta en marcha.

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.



Llenar el depósito con agua fresca (ver dibujo 1). Comprobar que el tubo de toma de agua está sumergido en el depósito.

dibujo 1

### Atención

#### Recomendamos utilizar agua de mineralización débil.

La calidad de agua afectará al sabor y calidad de su café, además de evitar averías en el futuro. Consulte nuestros filtros especiales antical (opción).

Compruebe que el depósito tenga agua suficiente. Si se hace funcionar la cafetera sin agua se puede dañar la bomba. El control del agua debe ser visual.

**Modelo versátil.** Coloque el tubo descarga **24** sobre la bandeja **11**

**Atención:** Al finalizar el servicio de café la presión del portafiltros **7** se libera a través de este tubo. Si no está correctamente colocado, toda

el agua residual caerá fuera de la bandeja.

Conecte la clavija de enchufe a la toma de red eléctrica.

### IMPORTANTE

Al encender por primera vez la máquina ésta entra en el modo start-up (inicio). El piloto **6** queda iluminado, mientras que el **13** parpadea indicando el proceso de calentamiento hasta alcanzar la temperatura adecuada. Durante este proceso no es posible efectuar ningún tipo de servicio.

En modelos PID la pantalla **21** mostrará el aumento progresivo de la temperatura hasta llegar a la temperatura de consigna.

#### A) Es la primera vez o hace tiempo que no usa la máquina.

Renovar el agua del circuito.

1. Conecte la cafetera con interruptor general **2** en posición (I).
2. Coloque el portafiltro **7** sin café y un recipiente debajo.
3. Accione el interruptor de café **1** y deje pasar, aproximadamente, medio depósito de agua limpia.

#### B) CEBADO.

- Si no sale el café
- Después de un tiempo de desuso
- Después de hacer vapor
- Si se ha quedado el depósito sin agua

Deberá realizar el procedimiento de cebado:

1. Con la cafetera encendida, abrir del grifo de vapor **4**.
2. Accione la función agua (3-I) y deje salir agua (una taza) por el

## ASCASO

- tubo de vapor **5**.
3. Apague la función agua (3-1) y cierre el grifo de vapor **4**. La cafetera ya está preparada para su uso.

**C) Después de hacer el vapor,** debe esperar 5 minutos para volver a hacer café. O bien hacer la operación de cebado, pero dejando salir el agua (punto B2) hasta que el piloto de temperatura **13** deje de parpadear.

### 3. Preparación del café

Compruebe su sistema: Molido, monodosis o cápsula.

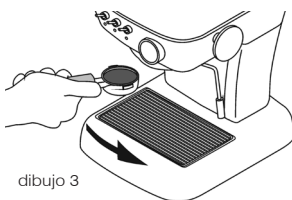
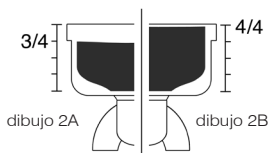
#### Molido (porta móvil)

Puede utilizar cualquier tipo de café, molido o monodosis de papel (POD), contando con 5 filtros de café a tal efecto: 2 filtros de molido (1 y 2 cafés), 2 filtros de molido presurizados (Cream+ 1 y 2 cafés), y 1 filtro para monodosis de papel.

Para obtener resultados óptimos, aconsejamos utilice mezclas preparadas para la elaboración de café "espresso" ya que el punto de molido será el adecuado, con las que podrá utilizar los filtros de molido. Si el resultado obtenido no es el esperado, deberá utilizar los filtros presurizados, con los que conseguirá un resultado óptimo independientemente del punto de molido del café.

Independientemente del tipo de filtro para café molido que usemos, y en función de la salida del café, si es muy rápida o muy lenta, será conveniente cambiar el tipo de café, el punto de molido del mismo o experimentar con el prensado según

nuestras preferencias.



#### Si utilizamos café molido:

1. Conecte la máquina colocando el interruptor general **2** en posición (I). Coloque el portafiltro **7** (con filtro) en el grupo **8**.
2. Espere que el piloto **13** quede iluminado de manera permanente. Esto tarda 1,5 minutos aprox. Esto indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura idónea. Accione el interruptor café **1** y deje pasar agua por el grupo. Realice esta acción antes de hacer el café, eliminará residuos y equilibrará la temperatura para un óptimo servicio.
3. El cacillo debe quedar lleno 3/4 partes de su capacidad, una vez prensado (Ver dibujo 2A).
4. Limpie los residuos de café que se hayan depositado en los bordes del cacillo para que el ajuste sea perfecto.
5. Introduzca el portafiltro **7** en el grupo **8** partiendo de su izquierda y girando hacia la derecha con la suficiente presión



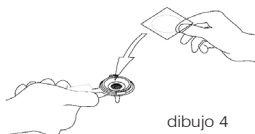


- final. (Ver dibujo 3).
- Coloque las tazas o taza sobre la rejilla y accione el interruptor de café **1**.
  - Cuando haya obtenido el café apague el interruptor de café **1**.

**Atención:** Al finalizar el servicio de café, el agua residual caerá a través del tubo descarga **24**. Asegúrese que éste está correctamente colocado sobre la bandeja **9**.

**Atención:** Es normal que el café molido que está en el portafiltro **7** tenga una consistencia líquida si retira inmediatamente el portafiltro **7** después de la erogación.

**Atención: Prensado.**  
Para obtener un espresso perfecto debe prensar el café firmemente.



dibujo 4

### Si utilizamos monodosis de papel (POD) o cápsulas (FAP):

Utilice el portafiltro específico para cápsulas o el filtro monodosis. Coloque la monodosis en el mismo (ver dibujo 4). Seguir los puntos 1, 2, 5, 6, 7 como en el apartado anterior.

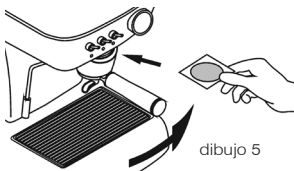
### Monodosis (porta fijo)

Los pasos a seguir son:

- Seguir los puntos 1 y 2 como en apartado de café molido.
- Colocar pastilla en el portafiltro y girarlo suavemente a la derecha

### ascaso

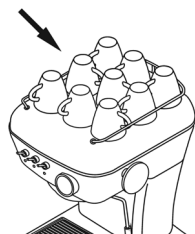
- hasta su tope. No hacer fuerza, el cierre es suave. (Ver dibujo 5).
- Puntos 5, 6, 7 y notas como en apartado anterior.



dibujo 5

Consejos generales:

- El portafiltro **7** siempre debe ir colocado en la máquina **8** para que se mantenga caliente. En posición cerrado.
- En caso de que el café no saliera muy caliente, aumente la temperatura de consigna de café. Ver sección 6 de este manual.
- Colocar las tazas en el calentatazas **9**. La temperatura (óptima 40 °C/105 °F) mejorará nuestro espresso (ver dibujo 6).
- El café continuará saliendo en pequeñas gotas unos segundos después de apagar el interruptor de café.



dibujo 6

**Atención: Manómetro.**  
En las versiones PID la temperatura queda indicada en la pantalla **24** dispuesta a tal efecto, quedando

## caso

indicada la presión de trabajo en el manómetro **14** situado en el frontal de la máquina. La presión de trabajo adecuada dependerá del tipo de café y del punto de molido. En cualquier caso, una presión de trabajo comprendida entre 9 y 12 bar es la adecuada.

**Atención:** Puede regular la presión de trabajo de la máquina mediante la válvula OPV **10** situada junto al grupo de café **8**.

Para ello debe usar el filtro ciego correspondiente montado en el portafiltros **7**, introducir éste en el grupo **8** y activar el interruptor de café **1**. Podrá regular la presión haciendo girar la válvula OPV **10** utilizando un destornillador de punta plana. Girando hacia la derecha aumentará la presión de trabajo, hacia la izquierda la reducirá.

### Modelos PID - Programación de la dosis

Los modelos PID disponen de la función de control volumétrico de la dosis de café, de manera que podemos regular la cantidad de café que deseamos obtener en cada una de las dos selecciones disponibles (café corto, café largo).

Para ello, disponen de un interruptor de café **1** de 3 posiciones. Llevando la palanca del interruptor a la posición superior o inferior tenemos dos selecciones de café disponibles, mientras que en el punto medio la función de café permanece desactivada.

**Atención:** El interruptor de café **1** de los modelos PID no es permanente, una vez activada la función vuelve a la posición original. No es necesario mantener la palanca

en la posición de trabajo, una vez obtengamos la cantidad de café programada, la función se detendrá de manera automática.

Para realizar la programación de la dosis en cualquiera de las dos selecciones, basta con mantener la palanca en la posición correspondiente a la selección que queremos programar hasta obtener el volumen deseado. Al soltarlo la dosis queda programada.

## 4. Preparación del cappuccino

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

Los pasos a seguir son:

- Accione el interruptor general **2**. Se enciende el piloto **6** mientras que el piloto **13** parpadea. La pantalla del sistema PID **21** mostrará el aumento de temperatura en modelos PID.
- Cuando el piloto **13** quede iluminado de manera permanente y la pantalla **21** muestra la temperatura de consigna de café, accione el interruptor vapor (3-II).



## ascaso

El piloto **12** parpadeará indicando el proceso de calentamiento hasta temperatura de vapor. La pantalla **21** mostrará la temperatura de consigna de vapor de manera intermitente en modelos PID.

- Abra el pomo agua caliente/vapor **4** y deje salir agua hasta que salga de manera discontinua. Vuelva a cerrarlo.
- Espere a que el piloto **12** quede iluminado de manera fija. Esto indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura idónea. El valor de la temperatura se mostrará también de manera fija en la pantalla **21**. La bomba empezará a trabajar a pulsos. Cuando esto ocurra, para obtener vapor, abra de nuevo el pomo **4**.

**Atención:** El piloto **12** parpadeará con una frecuencia más elevada unos 10 segundos antes de iniciar la generación de vapor. Aproveche esta señal para abrir el pomo **4**.

- Sumerja el tubo de vapor **5** en la leche a calentar, aproximadamente hasta la mitad de la misma.
- Al finalizar, cerrar el pomo agua/vapor **4** y desactive la función volviendo a activar el interruptor vapor (3-II).
- Si desea obtener más de tres servicios de cappuccino seguidos, o hacer café posteriormente ver apartados 2B y 2C.

**Atención:** El sistema de generación de vapor incluye una limitación de seguridad que corta el servicio tras 3 minutos de

funcionamiento continuo.

**Atención:** Al finalizar el servicio de vapor, la temperatura de la máquina es demasiado elevada para hacer café. El piloto **13** parpadeará hasta que la temperatura sea la correcta de nuevo, y la pantalla **21** mostrará la temperatura de consigna de café de manera intermitente. Para forzar el proceso de enfriamiento, seguir punto 2.B.

**Atención:** Después de cada uso es aconsejable hacer salir vapor durante 5 segundos para limpiar el conducto y evitar que se obture. Para limpiar el orificio de absorción puede usar un palillo o un clip. Asegúrese de que el tubo está libre de obstáculos.

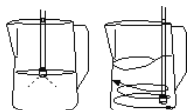
### Consejos para la elaboración del cappuccino.

- TEXTURA: Obteniendo crema**  
Para obtener la consistencia denominada "terciopelo", se debe situar el tubo cappuccinador justo por debajo de la superficie de la leche. Para ello, 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.
- TEMPERATURA: Calentando la leche**  
Una vez obtenida la textura, sumergimos el tubo de vapor en la jarra a más profundidad. Realizamos movimientos circulares para calentar la leche

## DESCASO

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. 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 calentatazas de la cafetera. Si no es posible, caliente la taza con agua caliente antes de usarla.

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

### Posibles problemas.

La crema puede ser excesivamente fina y sin consistencia.

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

**dejado que el aire trabajara la leche.**

## 5. Preparación agua caliente

3. Ponga una taza bajo el tubo de vapor **5**.
4. Abra el pomo agua caliente/vapor **4** y accione el interruptor (3-1), se encenderá el piloto **23**. Hacer operación contraria después de haber obtenido el agua deseada.

## 6. Funciones del modelo PID

Los modelos PID cuentan con un sistema de control consistente en una pantalla **21** y dos teclas de control **22** **23** que permiten controlar las siguientes funciones:

1. **Temperatura de café**, mostrada en pantalla. Para modificarla, debemos presionar la tecla **22**, la pantalla mostrará el mensaje PrG, indicando que nos encontramos en el modo de programación de la temperatura. Pulsando la tecla **22** la disminuimos, pulsando la **23** la aumentamos. Al cabo de 3 segundos de no pulsar ninguna tecla el sistema vuelve al estado inicial.
2. Unidades de visualización de la temperatura, en °C o °F.
3. Pre-infusión, seleccionando un tiempo de activación de bomba durante el proceso entre 0 (desactivada) y 5 segundos.
4. Cronómetro, mostrando el tiempo transcurrido durante la elaboración de un café. Podemos activar o desactivar esta función desde el menú de programación. Si está activada, durante la elaboración del café la pantalla **21** mostrará el tiempo transcurrido, no la temperatura.
5. Modo stand-by, seleccionando un periodo de tiempo de activación



## ascaso

- entre 0 (desactivado), 0,5/1/2 horas.
6. Parámetro de corrección entre la temperatura del agua y la medida en la máquina. Permite ajustar la temperatura del agua en función de la temperatura ambiente.

Para modificar los valores de los parámetros 2 a 7 es necesario entrar en el menú de programación. El proceso es el que sigue:

7. Con la máquina encendida, pulsamos la tecla **23** y sin soltarla pulsamos también la **22** al mismo tiempo durante 3 segundos la pantalla **21** mostrará las palabras SET UP de manera alternativa, indicando que hemos accedido al menú de programación.
8. Pulsando la tecla **22** vamos

- pasando los diferentes parámetros que podemos modificar. Una vez encontramos el que nos interesa, pulsando la tecla **23** accedemos a la modificación de sus valores.
9. Para modificar el valor del parámetro seleccionado, debemos pulsar las teclas **22** y **23**, disminuyendo o incrementando el valor respectivamente.
  10. Tras 3 segundos sin pulsar ninguna tecla, el sistema guarda los datos y vuelve al estado inicial.

**Atención:** Podemos hacer un reset del sistema PID de la siguiente manera: Con la máquina encendida, pulsar la tecla **23** durante 3 segundos. La pantalla **21** mostrará el texto PrS indicando que se han

restablecido los valores de fábrica.

A continuación ofrecemos la tabla de parámetros y los valores disponibles:

Parám.	Valor - Descripción	Valor por defecto
Ud	C Grados Celsius	C
	F Grados Fahrenheit	
Pr	0 Pre-infusión desactivada	0
	1 Pre-infusión de 1 s	
	2 Pre-infusión de 2 s	
	3 Pre-infusión de 3 s	
	4 Pre-infusión de 4 s	
	5 Pre-infusión de 5 s	
Cr	ON Cronómetro activado	OFF
	OFF Cronómetro desactivado	
OFF	OFF Modo stand-by desactivado	OFF
	0.5 Modo stand-by ON, inicio en 0,5h	
	001 Modo stand-by ON, inicio en 1h	
	002 Modo stand-by ON, inicio en 2h	
U	X X indica el offset entre la temperatura regulada y la mostrada por el display	0

## ASCASO

## 7. Modo stand-by

## Modelos PID

En los **modelos PID** se incluye un modo de ahorro de energía que desactiva la máquina si tras un periodo de tiempo de 2h no se ha activado ninguna función.

Cuando el modo stand-by se activa, sólo el piloto **6** permanece iluminado mientras que el resto quedan apagados.

Para volver a conectar la máquina, basta con activar cualquiera de los interruptores, de manera que la máquina vuelve al estado inicial, como si la hubiéramos encendido por primera vez.

**Atención:** Podemos activar y desactivar esta función mediante los controles del sistema PID **21** y **22** **23**. Ver sección 6 de este manual.

## Modelos ONE

Es posible desactivar el modo stand-by siguiendo el siguiente proceso:

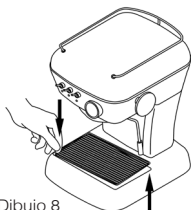
1. Con la máquina apagada, activar los interruptores de café **1** y vapor 3-II.
2. Activar el interruptor general **2**.
3. Tras 5 segundos el piloto de vapor **12** nos muestra el estado de la función stand-by. Si parpadea significa que está desactivado, si queda iluminado de manera permanente indica que está activado.
4. Para volver al modo de servicio, desactivar los interruptores de café **1** y vapor **3**-II.

## 8. 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 en lavavajillas.



Dibujo 8

1. **Limpieza externa:** Para limpiar el exterior de la máquina use alcohol de 96° o productos específicos para acero inoxidable.
  - Extraiga la bandeja periódicamente para limpiarla (dibujo 8).
  - Si no se va a utilizar la máquina en largo tiempo, vacíe el depósito de agua.
  - Inmediatamente después del uso, limpie el tubo de vapor con un trapo húmedo. Para el interior, deje circular el agua.
  - Para limpiar el orificio cappuccinador, puede utilizar un palillo o clip. De esta forma, el conducto quedará libre de obturaciones.
2. **Limpieza Interna:** La limpieza y cuidado preventivo del sistema interno de su máquina es vital para obtener un espresso de óptima calidad. Para la limpieza interior del grupo de erogación, utilizar el producto **Ascaso coffee washer V.666**. Este producto es también útil para la



## ascaso

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

Consulte a su distribuidor. Recomendaciones de uso del Coffee washer:

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

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

### Limpieza interna (Back flushing) - Filtro Ciego. Semanal. Excepto modelos monodosis (porta fijo).

Ponga el filtro ciego en el portafiltro e introdúzcalo en la máquina. Accione el interruptor café. Tras 10 segundos, apague el interruptor para apagar el funcionamiento del grupo. Repita esta operación 2 veces.

**Atención:** Al finalizar el proceso de back flush el agua residual saldrá a través del tubo descarga **24**. Asegúrese que éste está colocado sobre la bandeja **9**.

**IMPORTANTE Sistema molido (porta mólido).** Recomendamos no dejar café molido o monodosis en el porta. El café dejará residuos que afectarán a la limpieza de la cafetera y al sabor del café. Si eso ocurriera, deje pasar una carga de agua.

### 3. Limpieza de portafiltros y duchas

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

### IMPORTANTE

**Sistema molido (porta móvil).** La ducha superior debe ser limpiada tras un funcionamiento de 80 a 100 cafés espresso. Para ello, limpie la ducha con agua caliente y un jabón neutro. Tras su limpieza insértela de nuevo.

### 4. Limpieza del depósito de agua.

Extraer el depósito por el lateral de la máquina. Enjuagar con agua limpiando el interior.

**Puede encontrar toda la información acerca de la limpieza y mantenimiento de su máquina de café en [www.ascaso.com](http://www.ascaso.com).**

## 9. Seguridad

- El aparato es sólo apto para ser instalado en lugares donde su uso y mantenimiento esté restringido al personal cualificado.
- No permitir que el aparato sea manipulado por niños o personas inexpertas.
- No intervenir para trabajos de limpieza o mantenimiento con la clavija enchufada.
- No desconectar la cafetera tirando del cable de alimentación.
- Si el cable de alimentación está

## ASCASO

- 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.**

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

## 10. Garantía

La garantía será la propia factura de compra. **Consérvela.** Tendrá que presentarla en el Servicio de Asistencia si surgiese alguna avería.

Este aparato queda garantizado por el distribuidor, a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación o del material utilizado.

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

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. 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 electro- magnética (89/396/CEE).





## 12. Indicadores luminosos y alarmas

	PILOTO ON/OFF (6)	PILOTO TEMPERATURA (13)	PILOTO VAPOR (12)	MOD. PID PANTALLA (21)
<b>Modo Café</b>				
Start-up (modo inicio)	ON	Parpadeo 1Hz	OFF	Lectura real
Calentamiento	ON	Parpadeo 1Hz	OFF	Tª consigna café
Lista para funcionar	ON	ON	OFF	Tª consigna café
<b>Modo vapor</b>				
Modo vapor (calentando)	ON	ON (PID) Parpadeo 1Hz (ONE)	Parpadeo 1Hz (PID) ON (ONE)	Tª consigna vapor (parpadeo)
Modo vapor (aviso inicio)	ON	ON	Parpadeo 2Hz	Tª consigna vapor
Modo vapor (en servicio)	ON	ON	ON	Tª consigna vapor
Al finalizar modo vapor (enfriando)	ON	Parpadeo 1Hz	ON (PID) OFF (ONE)	Tª consigna café (parpadeo)
<b>Otros</b>				
Modo stand-by	ON	OFF	OFF	—
Fallo control volumétrico	ON	OFF	Parpadeo 2Hz	E01
Fallo sonda temp. café	ON	Parpadeo 2Hz	Parpadeo 2Hz	E02
Fallo intercambiador	ON	Parpadeo 4Hz (PID) ON (ONE)	Parpadeo 2Hz (PID) 1Hz (ONE)	E03
Fallo interno	ON	OFF	OFF	E98

## CASO

## 13. 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 el piloto de encendido esté apagado. Ver consejos generales. Punto 3. Incrementar temperatura sistema PID.
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 <b>10</b> situada junto al grupo <b>8</b> . <b>Este proceso debe ser realizado por personal cualificado técnicamente.</b>
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 6. Aumentar la presión de trabajo mediante la válvula de expansión <b>10</b> situada junto al grupo <b>8</b> . <b>Este proceso debe ser realizado por personal cualificado técnicamente.</b>
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 3. Aumentar la cantidad de café en el cacillo. Ver punto 3.



## ascaso

ESPAÑOL

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 3. Limpiar el borde del cacillo de restos de café. Limpie la junta con un trapo húmedo. Llamar al servicio de asistencia.
La leche no queda cremosa.	Tubo de vapor embozado. Leche en mal estado. Leche caliente o tibia. Temperatura inadecuada	Limpiar el tubo de vapor. Utilice leche fresca y fría (temperatura de nevera).
La máquina hace mucho ruido.	No hay agua en el depósito. El depósito está mal colocado. Toma de agua fuera del depósito. Problemas en la conexión de red. Café pasado o muy seco.	Llene el depósito de agua. Ajuste el depósito. Colocar tubo dentro del depósito. Utilizar café fresco.

# Quick Guide PID

ascaso  
BARCELONA

## 22 DISPLAY 23

### See/Select coffee temperature



### Setup

Press 3s

23 + 22

(CELSIUS/FAHRENHEIT) 22 → Ud → 23 → °C/°F

(PREINFUSION) 22 → Pr → 23 → 0s/1s/2s/3s/4s/5s

(CHRONOMETER) 22 → Cr → 23 → ON/OFF

(STAND-BY) 22 → OFF → 23 → OFF/0,5h/1h/2h

(TEMPERATURE DIFFERENTIAL SETTING) 22 → U → 23 +  
22 -

### Program the dose

Press and hold 'x' or 'y' seconds and drop to set the dose



### Make a coffee

Click & drop to make a coffee



## Contents

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1. Technical features                  | 8. Maintenance and cleaning      |
| 2. Diagram. Start-up.                  | 9. Safety                        |
| 3. Making coffee                       | 10. Warranty                     |
| 4. Making cappuccino                   | 11. EC Declaration of Conformity |
| 5. Making hot water                    | 12. Lights and alarms            |
| 6. Specific functions of the PID model | 13. Troubleshooting              |
| 7. Stand-by mode                       |                                  |



## 1. Technical features

	DREAM ONE	DREAM PID
Voltage (V)	230VAC/50Hz - 120VAC/60Hz	
Power (W)	1050	1090
Pump pressure (bar)	20	
Weight (kg)	8 (FF) / 7 (MF)*	
Dimensions (l x w x d)**	245 x 345 x 280	
Tank capacity (L)	1,3	
Filter holder size (mm)	Ø 60	Ø 60

\* FF: Fixed filter holder. MF: Mobile filter holder

\*\* Length x width x depth (mm)

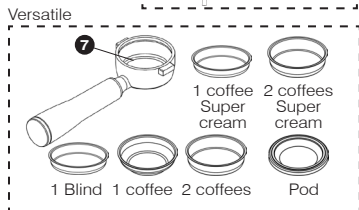
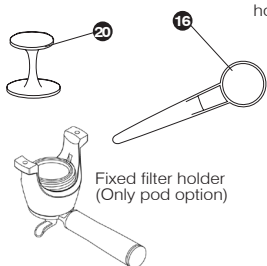
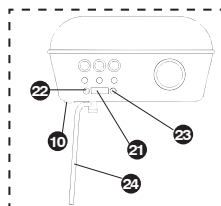
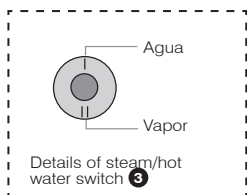
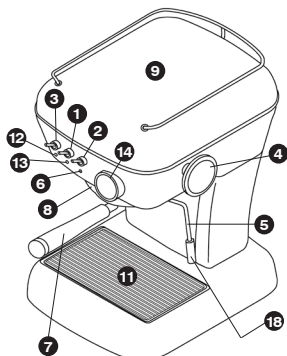
## Features

20 bar pump pressure.  
 Professional system, exchanger with stainless steel ducts.  
 Food-safe materials.  
 Electronic temperature control.  
 Working pressure gauge.  
 Frother and hot water.  
 360° heat-resistant steam nozzle.  
 Active cup warmer in PID models.  
 Lit tank in PID models.  
 EC certification.

ascaso

## 2. Start-up diagram

- 1 Espresso switch
- 2 ON/OFF switch
- 3 Steam switch (3-ll) / hot water (3-l)
- 4 Steam/hot water control
- 5 Steam/hot water wand
- 6 ON/OFF pilot light
- 7 Mobile filter holder (ground)
- 8 Coffee group
- 9 Active cup warmer (Caution: hot surface)
- 10 OPV (overpressure valve) (PID models)
- 11 Tray
- 12 Steam pilot light
- 13 Coffee group temperature pilot light
- 14 Pressure gauge
- 16 Spoon (7 g)
- 20 Coffee tamper
- 21 Screen (PID models)
- 22, 23 PID system control buttons
- 24 Discharge nozzle (versatile version only)



The installer must read this manual carefully before start-up. The operator should be an adult and fully competent person. Should an anomaly occur, please contact your distributor.

### Start-up

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



Figure 1

Fill the water tank with fresh water (see figure 1). Check that the water inlet tube is immersed in the tank.

### **NB!** We recommend using water with a low mineral content.

The quality of the water will affect the taste and quality of your coffee as well as help avoid future malfunctions. See our especial anti-lime scale filters (optional).

Make sure that there is enough water in the tank. Running the machine without water may damage the pump. Water levels should be checked visually.

**Versatile model.** Place the discharge nozzle **24** over the tray **11**.

**NB!** On ending the service, the filter holder pressure **7** is released through this nozzle. If not correctly placed, all the remaining water could spill outside the tray.

Plug the machine into the electrical socket.

### **IMPORTANT**

When turned on for the first time, the machine enters start-up mode. The pilot light **6** comes on and **13** flashes while the machine heats up, until the right temperature is reached. During this process no service can be provided.

The screen **21** shows the temperature rise to the pre-set temperature in PID models.

### **A) Using the machine for the first time or after a long interval.**

Replacing the water in the circuit.

1. Turn the coffee maker on with the general switch **2** in position (I).
2. Attach the empty filter holder **7** with a receptacle underneath.
3. Press the coffee switch **1** and let approximately half a tank of clean water flow through.

### **B) PRIMING.**

- **If no coffee comes out**
- **After a period without use**
- **After making steam**
- **If the tank has been emptied**

The priming procedure should be carried out:

1. With the coffee maker on, turn on the steam tap **4**.
2. Turn on the water function (3-l) and release some water (a cup) through the steam wand **5**.
3. Turn off the water function (3-l) and turn off the steam tap **4**. The coffee maker is now ready for use.

**C) After producing steam,** wait 5 minutes before making coffee. Or carry out the priming operation, but

## ascaso

let the water flow (point B2) until the temperature pilot light **13** stops flashing.

### 3. Making coffee

Check your system: Ground, pod or capsule.

#### Ground (mobile filter holder)

Any type of coffee may be used, ground or pod, thanks to the 5 filters supplied: 2 ground filters (1- and 2-cup), 2 pressurised filters (1- and 2-cup Cream+) and 1 pod filter.

For optimal results, we advise using ready mixes for espressos, as they have the appropriate ground size for use with ground filters. If the results are not as expected, use pressurised filters, which will give good results regardless of ground size.

Regardless of the type of filter used for ground coffee, and depending on whether the coffee comes out quickly or slowly, we recommend changing the type of coffee, the ground size or experimenting with compactness to suit your preference.

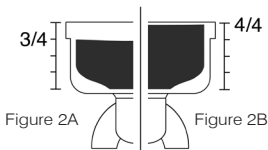


Figure 2A

Figure 2B

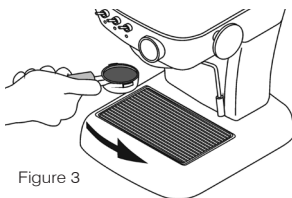


Figure 3

#### If using ground coffee:

1. Turn on the machine, turning the general switch **2** to position (I). Place the filter holder **7** (with filter) in the group **8**.
2. Wait for the pilot light **13** to come on without flashing. This takes approx 1.5 minutes. This shows that the water has reached the right temperature.  
Turn on the coffee switch **1** and let the water flow through the group. Performing this procedure before making coffee will eliminate residues and establish the temperature for optimal service.
3. The filter must be filled to 3/4 its capacity, once the coffee has been tamped down (see figure 2A).
4. Clean the coffee residues that have been deposited on the edges of the filter to ensure a perfect fit.
5. Attach the filter holder **7** to the group and **8** turn from left to right, exerting sufficient pressure at the end. (See figure 3).
6. Place the cups or cup on the tray and turn on the coffee switch **1**.
7. When the coffee is made, turn off the coffee switch **1**.





## ascaso

**NB!** On completing the coffee service, residual water will be released through the discharge nozzle **24**. Make sure that it is correctly placed over the tray **9**.

**NB!** It is normal for the ground coffee in the filter holder **7** to have a liquid consistency if the filter holder is immediately removed **7** after delivery.

**NB! Tamping.**  
To obtain perfect espresso, the coffee should be firmly tamped down.

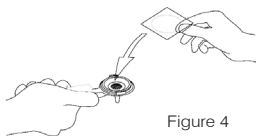


Figure 4

### If pods or FAP-capsules are used:

Use the specific filter holder for capsules or pods. Place the pod in the filter holder (see figure 4). Follow points 1, 2, 5, 6 and 7 as in the previous section.

### 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. (See figure 5).
3. Point 5, 6, 7 and notes as in the previous section.

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

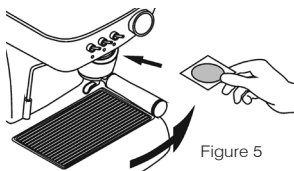


Figure 5

General tips:

1. The filter holder **7** should always be fitted in the machine **8** to keep it warm. In the closed position.
2. If the coffee is not very hot when made, increase the pre-set temperature for coffee. See section 6 of this manual.
3. Place the cups on the cup warmer **9**. Espresso is best at optimal temperature (40°C/105°F) (see figure 6).
4. The coffee will continue to drip out for a few seconds after the coffee is switched off.

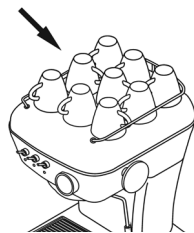


Figure 6

**NB! Pressure gauge:**  
In the PID versions, the temperature is shown on the screen **23** included for this purpose, with the working pressure shown on the pressure gauge **14** on the front of the machine. The right working pressure depends on the type of coffee and the ground size. In all cases, a working pressure of between 9 and 12 bar is



## ASCASO

appropriate.

**!** **NB!** The machine working pressure can be adjusted using the OPV **10** next to the coffee group **8**. To do this, use the blind filter fitted in the filter holder **7**, attach it to the group **8** and turn on the coffee switch **1**. The pressure can be adjusted by turning the OPV **10** using a flat-head screwdriver. Turning it to the right increases the working pressure and turning it to the left reduces it.

### Programming the coffee dose

PID models have a coffee dose control function, so that the amount of coffee required can be adjusted for both the available options (small coffee, large coffee).

There is a 3-position **1** coffee switch for this purpose. The two available coffee selections are obtained by turning the switch to the top or bottom positions, while the midpoint turns off the coffee function.

**!** **NB!** The coffee switch **1** on the two PID models is not a permanent setting. Once the function has been activated, it returns to its original position. The switch does not have to stay in the working position; once the programmed amount of coffee has been obtained, the function will stop automatically.

To programme the dose at either of the two selections, just turn the switch to the desired position until the required amount is obtained. On releasing it, the dose will have been programmed.

**4. 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.

Proceed as follows:

- Turn on the general switch **2**. The pilot lights come on **6** and pilot light **13** flashes. The PID system screen **21** shows the temperature rise in PID models.
- When the pilot light **13** comes on and stops flashing and the screen **21** shows the pre-set coffee temperature, turn on the steam switch (3-I). The pilot light **12** will flash, indicating the heating process to steam temperature. The screen **21** will flash the pre-set steam temperature in PID models.
- Turn on the hot water/steam knob **4** and let water flow until it is running discontinuously. Turn it off. Wait for the pilot light to **12** come on without flashing. This shows that the water has reached the right temperature. The temperature value will also be shown steadily on the screen **21**. The pump will start to work in bursts. When this happens, turn the knob again to get steam **4**.

**!** **NB!** The pilot light **12** will flash faster for about 10 seconds before steam is generated. Use this signal to turn the knob on **4**.



## ascaso

8. Immerse about half of the steam wand **5** in the milk to heat it.
9. When finished, turn the water/steam knob **4** and the steam switch **3** off.
10. If you want to obtain more than three consecutive cappuccino services, or make more coffee afterwards, see sections 2B and 2C.

**NB!** The steam generation system includes a safety limit that cuts off the service after 3 minutes of continual operation.

**NB!** When the steam service is finished, the machine temperature will be too high to make coffee. The pilot light **13** will flash until the machine returns to the correct temperature and the screen **21** will flash the pre-set coffee temperature. Follow point 2.B to force cooling.

**NB!** After each use it is advisable to release steam for 5 seconds to clean the tube and prevent blockage. You can use a toothpick or clip to clean the absorption hole. Make sure the nozzle is free of obstructions.

### Tips for making cappuccino.

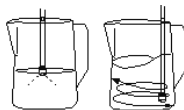
1. **TEXTURE: Obtaining cream**  
To obtain what is known as a 'velvety' consistency, place the frother nozzle just beneath the surface of the milk. To do this, move the nozzle at different angles (constantly under the surface of the milk) to attain an emulsion with the circulating air. Once textured, the milk may double its volume. Remember to move the jug and keep 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 as far as you can into the jug. Move the jug in circles to heat the milk until it reaches the temperature you want.

**NB!** 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.

The espresso is released 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 cup warmer. If this is not possible, heat the cup with hot water prior to use.

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

### Possible problems.

The cream may be too thin and lack consistency.

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



## ASCASO

- 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 work the milk.**
- In stand-by mode, selecting an activation period from 0 (off), 0.5/1/2 hours.
- Correction parameter between water temperature and measurement in the machine. This enables the water temperature to be adjusted according to room temperature.

## 5. Making hot water

- Put a cup below the steam nozzle **5**.
- Turn on the hot water/steam knob **4** and press button (3-I) (the pilot light will come on **23**). Carry out the reverse operation to obtain the required water.

## 6. Functions of the PID model

The PID models have a control system consisting of a screen **21** and two control buttons **22** **23** to control the following functions:

- Coffee temperature**, shown on the screen. To change it, press button **22**, the screen will display the message PrG, indicating that it is in temperature programming mode. Press button **22** to reduce the temperature, press **23** to increase it. If three seconds pass without a button being pressed, the system will return to its initial state.
- Temperature units, in °C or F.
- Pre-infusion, selecting a pump activation time during the process, from 0 (off) to 5 seconds.
- Timer, showing the time taken to make a coffee. This function can be turned on or off in the programming menu. If on, the screen **21** shows the time taken to make a coffee, not the temperature.

Enter the programming menu to change the values of parameters 2 to 7. The process is as follows:

- With the machine on, press and hold button **23** while pressing **22** for three seconds. The screen **21** will show the words SET UP alternately, indicating that the programming menu has been accessed.
- Press button **22** to scroll through the different modifiable parameters. Once the required parameter is reached, press button **23** to change its values.
- To change the value of the selected parameter, press buttons **22** and **23** to reduce or increase the values, respectively.
- After three seconds without pressing a button, the system saves the data and returns to its initial setting.

**NB!** The PID system can be reset in the following way: With the machine on, press the button **23** for three seconds. The screen **21** will show the text PrS, indicating that the factory settings have been reset.

The table of parameters and available values is given below:

Param.	Value - Description	Default value
Ud	C Degrees Celsius	C
	F Degrees Fahrenheit	
Pr	0 Pre-infusion off	0
	1 Pre-infusion 1 s	
	2 Pre-infusion de 2 s	
	3 Pre-infusion de 3 s	
	4 Pre-infusion de 4 s	
	5 Pre-infusion de 5 s	
Cr	ON Timer on	OFF
	OFF Timer off	
OFF	OFF Stand-by mode OFF	OFF
	0.5 Stand-by mode ON, starting in 0.5 h	
	001 Stand-by mode ON, starting in 1 h	
	002 Stand-by mode ON, starting in 2 h	
U	X X indicates the offset between the set temperature and the one shown on the display	0

## 7. Stand-by mode

### PID models

An energy saving mode is included in the **PID models**, which turns the machine off after two hours without activating a function.

When stand-by mode is on, only pilot light **6** remains lit while all others are turned off.

To turn the machine on again, just press any of the buttons for the machine to go back to its initial status, as if turned on for the first time.

**! NB!** The function can be turned on and off using the PID system controls **21** and **22** **23**. See section 6 of this manual.

### ONE models

The stand-by mode can be turned off as follows:

1. With the machine off, turn on the coffee **1** and steam **3**-II switches.
2. Turn on the general switch **2**
3. After five seconds the steam pilot light **12** shows the stand-by function status. If it is flashing, it means the function is off, if it remains steady, it means the function is on.
4. To return to service mode, turn off the coffee **1** and steam **3**-II switches.

## ASCASO

### 8. Maintenance and cleaning

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

**General warning!** 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.

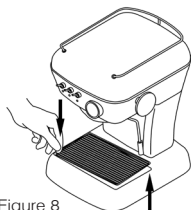


Figure 8

- External 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 (figure 8).
  - 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.
  - To clean the inside of the nozzle, let the water circulate.
  - Use a toothpick or paper clip to clean the frother hole. This keeps the tube free of obstructions.
- Internal cleaning:** Cleaning and preventive care of the machine's internal system is vital if an espresso of optimum quality is to be obtained. To clean the inside of the distribution unit, use **Ascaso Coffee Washer V.666**. This product is also useful for

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

Consult your distributor.

Recommendations for using Coffee Washer:

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

To prevent lime-scale problems, you can also use water treatment filters. However, we recommend cleaning in line with consumption. Use of filters and Coffee Washer filters helps prolong the life of the coffee machine in optimum condition.

#### **Internal cleaning (back flushing) - blind filter. Weekly. Except pod models (fixed filter holder).**

Put the blind filter in the filter holder and attach it to the machine. Press the coffee button. After 10 seconds, press the button to turn off the group. Repeat the operation twice.

**NB!** On completing the back flush process, residual water will be released through the discharge nozzle **24**. Make sure that it is correctly placed over the tray **9**.

**NB! Grinding system (mobile filter holder).** We recommend that you do not leave ground coffee or coffee pods in the filter holder. The coffee will leave behind residue that will affect the cleanliness of the coffee machine and the flavour of the coffee. Should this happen, run a tank of water through the machine.

#### **3. Cleaning the filter holder and shower heads**



**ascaso**

- Mobile filter holder: Wash the filter holder with hot water and pH neutral soap. Rinse thoroughly. Dry the holder with a soft cloth. Do not put in the dishwasher.
- The filters, tray and tank can be washed in the top of the dishwasher. If you wash them manually, don't forget to rinse thoroughly. Dry with a soft cloth.
- Use a brush or similar to clean off coffee grounds from the top shower head.

**NB! Grinding system (mobile filter holder).** The top shower head should be cleaned after 80 to 100 espresso coffees. To do this, clean with hot water and neutral soap. Reinsert it after cleaning.

#### 4. Cleaning the water 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](http://www.ascaso.com).**

## 9. Safety

- The machine is only suitable for installation in places where its use and maintenance are restricted to 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.
- To ensure safety, if the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, after-sales

- service or similar qualified personnel only.
- Never turn on a defective machine or one with a damaged power cord.
- Do not handle the machine with wet feet or hands.
- Place the machine on a flat, stable surface, out of the reach of children and animals and away from hot surfaces (stovetops, etc.).
- Do not immerse in water.
- In the event of incorrect performance or malfunction, switch the machine off and unplug it. Do not attempt to repair it yourself or intervene directly. Call a service technician.
- This machine is not designed to be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities (including children), or who lack experience or knowledge, 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 machine is not designed for outdoor use.
- Do not use this machine 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.**

ENGLISH



## ascaso

### 10. Warranty

The warranty will be the receipt of purchase. Please keep 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 for any manufacturing defects or faulty parts.

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

This warranty 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 other than the Ascaso Official Technical Assistance Network.

### 11. EC Declaration of Conformity

**ASCASO FACTORY SLU** declares that the product covered by this statement, **Espresso coffee machine**, meets the requirements set out in Council Directive 89/392/EEC of 14 June 1989 on the approximation of the laws of the Member States relating to machinery, Council Directive 73/23/EEC on electrical equipment and Council Directive 89/392/EEC on electromagnetic compatibility.





## 12. Lights and alarms

	ON/OFF PILOT LIGHT (6)	TEMPERATURE PILOT LIGHT (13)	STEAM PILOT LIGHT (12)	PID MODELS SCREEN (21)
<b>Coffee mode</b>				
Start-up	ON	Flashing 1Hz	OFF	Real reading
Heating	ON	Flashing 1Hz	OFF	Pre-set coffee temp
Ready to work	ON	ON	OFF	Pre-set coffee temp
<b>Steam mode</b>				
Steam mode (heating)	ON	ON (PID) Flashing 1Hz (ONE)	Flashing 1Hz (PID) ON (ONE)	Pre-set steam temp (Flashing)
Steam mode (start-up warning)	ON	ON	Flashing 2Hz	Pre-set steam temp
Steam mode (in service)	ON	ON	ON	Pre-set steam temp
On ending steam mode (cooling)	ON	Flashing 1Hz	ON (PID) OFF (ONE)	Pre-set coffee temp (Flashing)
<b>Others</b>				
Stand-by mode	ON	OFF	OFF	—
Dose control fault	ON	OFF	Flashing 2Hz	E01
Coffee temp. Probe fault	ON	Flashing 2Hz	Flashing 2Hz	E02
Coffee exchanger fault	ON	Flashing 4Hz (PID) ON (ONE)	Flashing 2Hz (PID) 1Hz (ONE)	E03
Internal fault	ON	OFF	OFF	E98

## ASCASO

## 13. 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 for the on/off pilot light to go off. See general tips. Point 3. Increase temperature by PID system.
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 <b>10</b> next to the group <b>8</b> . <b>This should be carried out by a qualified technician.</b>
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 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 6. Increase the working pressure using the expansion valve <b>10</b> next to the coffee group <b>8</b> . <b>This process should be carried out by a qualified technician.</b>
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 3. Add more coffee to the filter. See point 3.

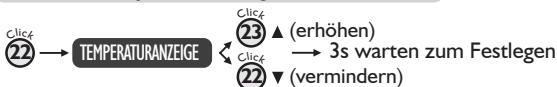
<p>The coffee spills over the edges of the filter.</p>	<p>The filter holder has not been placed correctly. Coffee grinds on the edge of the filter. The gasket is dirty. The gasket is defective.</p>	<p>Follow the procedure for adjusting the filter holder. Point 3. Clean the coffee grinds from the edge of the filter. Clean the gasket with a damp cloth. Call the After-sales Service.</p>
<p>The milk won't froth.</p>	<p>Steam nozzle clogged. Milk has gone off. Milk hot or warm. Insufficient temperature</p>	<p>Clean the steam nozzle. Use fresh, cold milk (refrigeration temperature).</p>
<p>The machine makes a lot of noise.</p>	<p>Water tank empty. The tank is not correctly placed. Water supply is not reaching the tank. Mains connection problems. Old or very dry coffee.</p>	<p>Fill the water tank. Adjust the water tank. Place the tube in the tank. Use fresh coffee.</p>



# Übersicht PID

## 22 DISPLAY 23

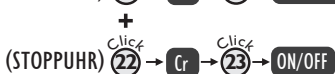
### Kaffeetemperatur anzeigen/auswählen



### Programmierung

3s gedrückt halten

**23 + 22**



DEUTSCH

### Dosis programmieren

Während 'x' oder 'y' Sekunden gedrückt halten und loslassen, wenn die gewünschte Dosis erreicht ist



### Kaffee zubereiten

Drücken und loslassen, um einen Kaffee zuzubereiten



## Inhalt

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1. Technische Eigenschaften               | 7. Stand-by Modus              |
| 2. Abbildung für Inbetriebnahme           | 8. Wartung und Reinigung       |
| 3. Zubereitung von Kaffee                 | 9. Sicherheit                  |
| 4. Zubereitung von Cappuccino             | 10. Garantie                   |
| 5. Zubereitung von Heißwasser             | 11. EG-Konformitätserklärung   |
| 6. Spezifische Funktionen der Modelle PID | 12. Leuchtanzeigen und Alarmer |
|   | 13. Tabelle mit Kurzanleitung  |



## 1. Technische Eigenschaften

	DREAM ONE	DREAM PID
Spannung (V)	230 VAC/50 Hz - 120 VAC/60 Hz	
Leistung (W)	1050	1090
Pumpendruck (bar)	20	
Gewicht (kg)	8 (FF) / 7 (AF)*	
Maße (L x H x T)**	245 x 345 x 280	
Fassungsvermögen des Wassertanks (l)	1,3	
Durchmesser Filterhalter (mm)	Ø 60	Ø 60

\* FF: Fester Filterhalter. AF: Abnehmbarer Filterhalter

\*\* Länge x Breite x Tiefe (mm)

### Eigenschaften

Pumpendruck 20 bar.

Profisystem, Wärmetauscher mit Leitungen aus Edelstahl.

Die Materialien eignen sich zur Verwendung mit Lebensmitteln.

Elektronische Temperaturkontrolle.

Betriebsdruck-Manometer.

Cappuccinatore und Heißwasser.

360° Dampfröhr mit Hitzeschutz.

Aktiver Tassenwärmer bei den Modellen PID.

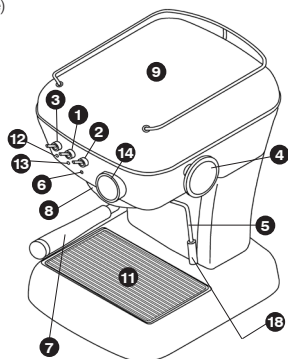
Beleuchteter Wassertank bei den Modellen PID.

EG-Zertifizierung.

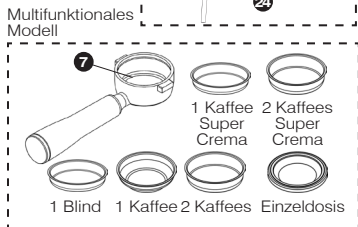
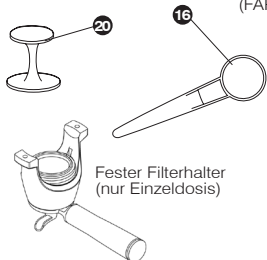
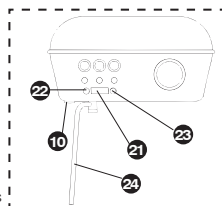
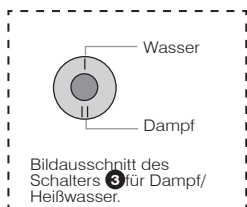
ascaso

## 2. Abbildung für Inbetriebnahme

- 1 Schalter für Kaffee
- 2 ON-/OFF-Schalter
- 3 Schalter Dampf (3-Il)/Heißwasser (3-I)
- 4 Bedienung Dampf/Heißwasser
- 5 Rohr für Dampf/Heißwasser
- 6 Leuchtanzeige ON/OFF
- 7 Abnehmbarer Filterhalter (gemahlener Kaffee)
- 8 Brühgruppe
- 9 Aktiver Tassenwärmer (vorsicht, heiße Oberfläche)
- 10 Überdruckventil OPV (Modelle PID)
- 11 Auffangwanne
- 12 Leuchtanzeige Dampf
- 13 Leuchtanzeige Kaffeetemperatur Gruppe I
- 14 Manometer
- 16 Messlöffel (7 g)
- 20 Kaffeepulverpresse
- 21 Display (Modelle PID)
- 22,23 Kontrolltasten PID-System
- 24 Ablassrohr (nur multifunktionales Modell)



DEUTSCH

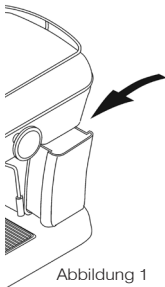


Der Installateur muss dieses Handbuch aufmerksam durchlesen, bevor die Inbetriebnahme durchgeführt wird. Der Bediener muss eine erwachsene und verantwortungsbewusste Person sein.

Sollte irgendeine Störung auftreten, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.

### Inbetriebnahme

Überprüfen Sie, ob die Stromspannung mit der übereinstimmt, die auf dem Typenschild der Maschine angegeben ist.



Den Wassertank mit Trinkwasser auffüllen (siehe Abbildung 1). Überprüfen Sie, ob der Schlauch der Wasserzufuhr im Wassertank eingetaucht ist.

Abbildung 1

### Achtung

**Es wird empfohlen, Wasser mit geringem Mineraliengehalt zu verwenden.** Die Wasserqualität beeinflusst den Geschmack und die Qualität des Kaffees und kann zukünftigen Störungen vorbeugen. Erkundigen Sie sich nach unseren speziellen Anti-Kalk-Filtern (optional). Überprüfen Sie, ob der Wassertank mit ausreichend Wasser gefüllt ist. Wenn Sie die Kaffeemaschine ohne Wasser in Betrieb nehmen, kann die Pumpe beschädigt werden. Die Kontrolle des Wassers muss visuell erfolgen.

**Multifunktionales Modell.** Platzieren Sie das Ablassrohr **24** über die Auffangwanne **11**.

**Achtung:** Nach Beendigung des Kaffeebezugs entweicht der Druck des Filterhalters **7** über dieses Rohr. Wenn es nicht richtig platziert ist, tropft das Restwasser nicht in die Auffangwanne. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

### WICHTIG

Wenn die Maschine zum ersten Mal eingeschaltet wird, befindet sie sich im Start-up Modus (Start). Die Leuchtanzeige **6** bleibt an, während die **13** blinkt und die Aufwärmphase anzeigt, bis die entsprechende Temperatur erreicht ist. Während dieser Phase ist es nicht möglich, irgendeine andere Art von Service durchzuführen. Das Display **21** zeigt den progressiven Anstieg der Temperatur an, bis die Solltemperatur erreicht wird bei den modellen PID.

### A) Die Maschine wird zum ersten Mal benutzt oder wurde seit geraumer Zeit nicht benutzt.

Das Wasser des Kreislaufs auswechseln.

1. Schalten Sie die Kaffeemaschine ein, indem Sie den Hauptschalter **2** auf Position (I) stellen.
2. Platzieren Sie den Filterhalter **7** ohne Kaffee und darunter ein Gefäß.
3. Betätigen Sie den Schalter für Kaffee **1** und lassen Sie sauberes Wasser durchlaufen, bis der halbe Wassertank leer ist.

### B) SPÜLDURCHLAUF.

- Wenn kein Kaffee kommt
- Nach einer Zeit der Nichtbenutzung
- Nach der Dampferzeugung
- Wenn der Wassertank leer ist

Folgender Spülvorgang muss durchgeführt werden:

1. Mit eingeschalteter Kaffeemaschine Dampfbezug **4** öffnen.

## ascaso

- Die Kaffeefunktion (3-I) betätigen und das Wasser (eine Tasse) durch das Dampfrohr 5 laufen lassen.
- Die Wasserfunktion (3-I) abschalten und den Dampfbezug 4 schließen. Die Kaffeemaschine ist jetzt einsatzbereit.

### C) Nach der Dampferzeugung

müssen Sie 5 Minuten warten, bis Sie wieder Kaffee zubereiten können. Oder aber den Spülvorgang durchführen und das Wasser (Punkt 2) ablassen, bis die Leuchtanzeige der Temperatur 13 nicht mehr blinkt.

## 3. Kaffeezubereitung

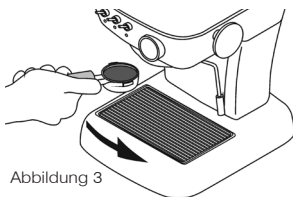
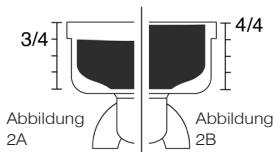
Überprüfen Sie Ihr System: Gemahlen, Einzeldosis oder Kapsel.

### Gemahlener Kaffee (abnehmbarer Filterhalter)

Sie können jede beliebige Kaffeesorte (gemahlene Kaffee oder Einzeldosis-Kaffee) verwenden. Zu diesem Zweck stehen 5 Kaffeefilter zur Verfügung: 2 Filter für gemahlene Kaffee (1 und 2 Kaffees), 2 Filter für Kaffee mit Crema (Cream+ 1 und 2 Kaffees) sowie 1 Filter für Einzeldosis-Kaffee.

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung spezieller Espressomischungen, die einen besseren Mahlgrad aufweisen. Diese Mischungen können mit den Filtern für gemahlene Kaffee verwendet werden. Sollte das erzielte Ergebnis nicht zufrieden stellend sein, verwenden Sie die Filter mit Cremamembran. Mit diesen erreichen Sie unabhängig vom Mahlgrad ein optimales Brühergebnis.

Unabhängig von der Art des Filters, der für den gemahlene Kaffee benutzt wird, und davon, ob der Kaffee sehr schnell oder sehr langsam herausläuft, ist es angebracht, die Kaffeesorte und den Mahlgrad des Kaffees anzupassen sowie, je nach Vorlieben, mit dem Anpressdruck des Kaffees zu experimentieren.



### Bei der Verwendung von gemahlendem Kaffee:

- Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Hauptschalter 2 auf die Position (I) stellen. Setzen Sie den Filterhalter 7 (mit Filter) in die Brühgruppe 8 ein.
- Warten Sie, bis die Leuchtanzeige 13 permanent leuchtet. Das dauert ca. 1,5 Minuten. Dies zeigt an, dass die Kaffeemaschine die geeignete Temperatur erreicht hat. Betätigen Sie den Schalter für Kaffee 1 und lassen Sie das Wasser durch die Brühgruppe laufen. Tun Sie dies, bevor Sie den Kaffee zubereiten. Es sorgt dafür, dass für einen optimalen Bezug Rückstände eliminiert werden und die Temperatur ausgeglichen wird.
- Der Filter muss zu 3/4 gefüllt sein, nachdem der Kaffee gepresst wurde (siehe Abbildung 2A).
- Für eine perfekte Passform reinigen Sie die Kaffeereiste, die sich am Rand des Filters abgesetzt haben.
- Setzen Sie den Filterhalter 7 von links in die Brühgruppe 8 ein und drehen Sie ihn mit dem erforderlichen Druck nach rechts. (siehe Abbildung 3).



## ascaso

- Platzieren Sie die Tassen oder die Tasse auf dem Gitter und betätigen Sie den Schalter für Kaffee **1**.
- Wenn der Kaffee durchgelaufen ist, schalten Sie den Schalter für Kaffee **1** aus.

**Achtung:** Nach dem Kaffeebezug tropft das Schmutzwasser durch das Ablassrohr **2** ab. Vergewissern Sie sich, dass dieses korrekt über der Auffangwanne **9** platziert ist.

**Achtung:** Es ist normal, dass der gemahlene Kaffee im Filterhalter **7** eine flüssige Konsistenz aufweist, wenn der Filterhalter **7** nach dem Brühen sofort entfernt wird.

**Achtung: Anpressdruck.** Für einen perfekten Espresso müssen Sie den Kaffee fest anpressen.

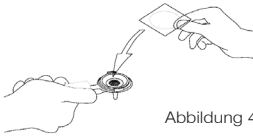


Abbildung 4

### Bei der Verwendung von Einzeldosis-Kaffee pads (POD) oder Kapseln (FAP):

Verwenden Sie den dafür geeigneten Filterhalter bzw. den Einzeldosis-Filter. Legen Sie die Einzeldosis in den Filterhalter (siehe Abb. 4). Befolgen Sie die Schritte 1, 2, 5, 6, 7 des vorigen Abschnitts.

### Einzeldosis (fester Filterhalter)

Folgende Schritte müssen befolgt werden:

- Die Punkte 1 und 2 befolgen, wie im Abschnitt des gemahlene Kaffees.
- Das Kaffeepad in den Filterhalter legen und es bis zum Anschlag vorsichtig nach rechts drehen. Keine Kraft ausüben, der

- Verschluss erfolgt sanft (siehe Abbildung 5).
- Die Punkte 5, 6 und 7 wie im vorigen Abschnitt.

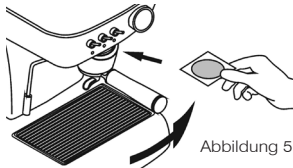


Abbildung 5

Allgemeine Ratschläge:

- Der Filterhalter **7** muss immer in der Maschine **8** eingesetzt sein, damit er warm bleibt. In geschlossener Position.
- Im Fall, dass der Kaffee nicht heiß genug aus der Maschine kommt, erhöhen Sie die Solltemperatur für Kaffee. Siehe Abschnitt 6 dieses Handbuchs.
- Platzieren Sie die Tassen auf dem Tassenwärmer **9**. Die Temperatur (optimal bei 40 °C/105 °F) wird den Espresso verbessern (siehe Abbildung 6).
- Nach dem Ausschalten des Schalters für Kaffee wird der Kaffee für ein paar Sekunden nachtropfen.

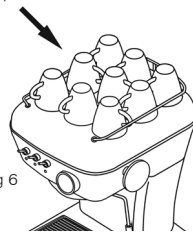


Abbildung 6

**Achtung: Manometer.**

Bei den PID-Modellen wird die Temperatur auf dem dazu vorgesehenen Display **24** angezeigt und der Betriebsdruck auf dem Manometer **14**, das sich an der Vorderseite der Maschine befindet. Der geeignete Betriebsdruck hängt



## ASCASO

von der jeweiligen Kaffeesorte und dem Mahlgrad ab. In jedem Fall liegt ein geeigneter Betriebsdruck zwischen 9 und 12 bar.

**1** Achtung: Sie können den Betriebsdruck über das Überdruckventil OPV **10** regeln, das sich neben der Brühgruppe **8** befindet. Dazu muss man das entsprechende Blindfilter im Filterhalter **7** montieren, diesen in die Brühgruppe **8** einsetzen und den Schalter für Kaffee **1** aktivieren. Sie können den Druck regeln, indem Sie das Überdruckventil OPV **10** mit einem Schlitzschraubenzieher drehen. Durch Drehen nach rechts erhöht sich der Druck, nach links wird er verringert.

### Volumenkontrolle der Kaffeedosis. Mod. PID

Die Modelle PID verfügen über eine Funktion zur Volumenkontrolle der Kaffeedosis. So kann die Kaffeemenge reguliert werden, die wir in jeder der zur Verfügung stehenden Varianten haben möchten (starker Kaffee, schwacher Kaffee). Dazu verfügen die Maschinen über einen Schalter für Kaffee **1** mit drei Positionen. Wenn der Hebel des Schalters nach oben oder unten gestellt wird, stehen zwei Optionen verfügbarer Kaffees zur Auswahl. Wenn der Hebel in der Mitte steht, ist die Kaffeefunktion dauerhaft deaktiviert.

**1** Achtung: Der Schalter für Kaffee **1** der PID Modelle bleibt nicht dauerhaft in seiner Position, sondern kehrt nach Aktivieren der Funktion in die Originalposition zurück. Es ist nicht notwendig, den Hebel auf der Betriebsposition festzuhalten. Wenn wir die programmierte Kaffeemenge erhalten haben, stoppt diese Funktion automatisch.

Um die Programmierung der Dosis bei jeder der zwei Optionen durchzuführen, reicht es aus, den Hebel in der Position zu halten, der der Option entspricht, die wir

programmieren möchten, bis wir das gewünschte Volumen erhalten. Beim Loslassen wird die Dosis programmiert.

## 4. Zubereitung von Cappuccino

Ein echter Cappuccino besteht aus **25 ml Espresso-Kaffee und 125 ml kalter Milch, die mit Dampf aufgeschäumt wird und so von 3 oder 4 °C auf ca. 55 °C erhitzt wird.** Dabei muss **frische Kuhmilch** mit einem Proteingehalt von **3,2 % und einem Fettgehalt von 3,5 %** verwendet werden. Nur die für eine Tasse benötigte Menge wird in einem Kännchen aus Stahl aufgeschäumt, um zu verhindern, dass sie sich mit anderen Gerüchen oder Aromen vermischt.

Die Dichte der Crema muss gleichmäßig sein, ohne dass es zu einer Trennung der Flüssigkeit kommt. Sie darf keine Löcher oder Luftblasen aufweisen.

Folgende Schritte müssen befolgt werden:

1. Betätigen Sie den Hauptschalter **2**. Die Leuchtanzeige **6** geht an, während die Leuchtanzeige **13** blinkt. Das Display des PID-Systems **21** zeigt die Temperaturerhöhung an bei den modellen PID.
2. Wenn die Leuchtanzeige **13** permanent anleuchtet und das Display **21** die Solltemperatur des Kaffees anzeigt, betätigen Sie den Schalter für Dampf (3-II) Die Leuchtanzeige **12** blinkt und zeigt die Aufwärmphase bis zum Erreichen der Dampftemperatur an. Das Display **21** zeigt die Solltemperatur des Dampfes blinkend an bei den modellen PID.
3. Den Drehknopf für Heißwasser/ Dampf **4** öffnen und Wasser ablassen, bis es nicht mehr kontinuierlich austritt. Schließen Sie den Hahn wieder.
4. Warten Sie, bis die Leuchtanzeige **12** permanent leuchtet. Dies zeigt

an, dass die Kaffeemaschine die geeignete Temperatur erreicht hat. Der Temperaturwert wird auch dauerhaft auf dem Display **21** angezeigt. Die Pumpe startet mit Impulsen. Wenn dies beim Dampfbezug passiert, öffnen Sie erneut den Drehknopf **4**.

**Achtung:** Die Leuchtanzeige **12** blinkt für ca. zehn Sekunden sehr schnell, bevor die Dampferzeugung beginnt. Nutzen Sie dieses Signal, um den Drehknopf **4** zu öffnen.

5. Tauchen Sie das Dampfrohr **5** in etwa bis zur Hälfte in die zu erwärmende Milch ein.
6. Zum Schluss schließen Sie den Drehgriff für Wasser/Dampf **4** und deaktivieren die Funktion, indem Sie den Schalter für Dampf (3-II) erneut aktivieren.
7. Siehe Abschnitte 2B und 2C, wenn Sie mehr als drei Cappuccinos in Folge oder anschließend Kaffee zubereiten möchten.

**Achtung:** Das System der Dampferzeugung verfügt über eine Sicherheitsbegrenzung, die den Bezug nach drei Minuten Dauerbetrieb stoppt.

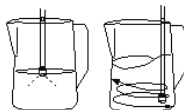
**Achtung:** Nach dem Dampfbezug ist die Temperatur der Maschine zu hoch, um Kaffee zubereiten. Die Leuchtanzeige **13** blinkt, bis die richtige Temperatur wieder erreicht wird und das Display **21** die Solltemperatur des Kaffees ablesend anzeigt. Siehe Punkt 2B, um diesen Abkühlprozess zu forcieren.

**Achtung:** Nach jeder Benutzung wird empfohlen, den Dampfbezug für 5 Sekunden zu betätigen, um das Rohr zu säubern und zu verhindern, dass es verstopft. Zur Reinigung der Aufnahmeöffnung kann ein Zahnstocher oder ein Clip verwendet werden. Vergewissern Sie sich, dass das Rohr frei von Hindernissen ist.

### Tipps zur Zubereitung des Cappuccinos.

1. **TEXTUR: Crema erzeugen**  
Um die sogenannte „samartige“ Konsistenz zu bekommen, muss das Rohr des Cappuccinatore genau unter der Milchoberfläche positioniert werden. Dazu wird das Rohr in unterschiedlichen Winkeln (immer unterhalb der Milchoberfläche) bewegt, bis dank der Luftzirkulation ein Emulsionseffekt erreicht wird. Nach der Texturierung kann sich das Volumen der Milch verdoppeln. Bitte denken Sie daran, dass die Milchkanne und das Dampfrohr bewegt werden müssen, wobei sichergestellt werden muss, dass dies stets im Bereich der Milchoberfläche geschieht. Danach ist die Milch texturiert, aber noch kalt.
2. **TEMPERATUR: Erwärmen der Milch**  
Nachdem die Textur erreicht wurde, das Dampfrohr tiefer in die Milchkanne eintauchen. Führen Sie Kreisbewegungen durch, um das gesamte Milchvolumen auf die gewünschte Temperatur zu erwärmen.

**Achtung:** Das Texturieren setzt das Arbeiten unter der Milchoberfläche und das Erwärmen ein tieferes Arbeiten voraus.



Texturieren      Erwärmen

Denken Sie daran, die Milch nicht über 75 °C zu erhitzen. Ab dieser Temperatur ist die Milch verbrüht und verliert ihre Eigenschaften für den Cappuccino. Der Espresso wird zwischen 75 - 80 °C bezogen. Die Milch ist zwischen 55 - 70 °C texturiert und warm. Es



## ASCASO

Ist wichtig, diese Temperaturen beim Servieren zu erhalten. Deshalb müssen die Tassen auf dem Tassenwärmer der Kaffeemaschine erwärmt werden. Wenn dies nicht möglich ist, erwärmen Sie die Tasse vor der Benutzung mit Heißwasser. Sobald die Milch warm und texturiert ist, kann sie in der Tasse serviert und dem Espresso hinzugefügt werden.

### Mögliche Probleme.

Die Crema kann zu flüssig und ohne Konsistenz sein.

1. Einer der Gründe dafür kann sein, dass die Milch schon vorab erwärmt wurde.
2. Die Milch wurde zu stark erwärmt (das Dampfrohr wurde zu tief in das Milchkännchen eingeführt und erwärmte die Milch, ohne die Luft an der Oberfläche zirkulieren zu lassen), bevor die gewünschte Textur erreicht wurde.

**Schritt 1 wurde nicht richtig durchgeführt: TEXTURIEREN und es wurde nicht zugelassen, dass die Luft die Milch bearbeitet.**

## 5. Zubereitung von Heißwasser

3. Stellen Sie eine Tasse unter das Dampfrohr **5**.
4. Öffnen Sie den Drehgriff für Heißwasser/Dampf **4** und betätigen Sie den Schalter (3-1). Die Leuchtanzeige **23** geht an. Den entgegengesetzten Vorgang durchführen, nachdem die gewünschte Wassermenge erhalten wurde.

## 6. Funktionen des Modells PID

Die Modelle PID verfügen über ein Kontrollsystem, das aus einem Display **21** und zwei Kontrolltasten **22** **23** besteht, die es ermöglichen, folgende Funktionen zu kontrollieren:

1. **Die Kaffeetemperatur** wird auf dem Display angezeigt. Um sie zu ändern, muss die Taste **22**

gedrückt werden. Das Display zeigt die Mitteilung PrG an, was bedeutet, dass wir uns im Programmierungsmodus der Temperatur befinden. Durch Drücken der Taste **22** wird sie verringert, durch Drücken der Taste **23** erhöht. Nach drei Sekunden und wenn keine weitere Taste gedrückt wird, kehrt das System in seinen Anfangsstatus zurück.

2. Die Display-Einheiten der Temperaturen sind °C oder °F.
3. Pre-Infusion, Auswahl der Aktivierungszeit der Pumpe während des Vorgangs zwischen 0 (deaktiviert) und 5 Sekunden.
4. Stoppuhr, die die Zeit anzeigt, die während der Zubereitung eines Kaffees verstrichen ist. Wir können diese Funktion im Programmiermenü aktivieren oder deaktivieren. Wenn Sie aktiviert ist, wird während der Zubereitung des Kaffees auf dem Display **21** die verstrichene Zeit angezeigt und nicht die Temperatur.
5. Stand-by Modus, Auswahl eines Aktivierungszeitraum zwischen 0 (deaktiviert), 0,5/1/2 Stunden.
6. Korrekturparameter zwischen der Temperatur des Wassers und der gemessenen Temperatur in der Maschine. Ermöglicht es, die Wassertemperatur im Verhältnis zur Raumtemperatur anzupassen.

Die Werte der Parameter 2 bis 7 können nur über das Programmiermenü geändert werden. Der Ablauf des Vorgangs ist folgender:

1. Bei eingeschalteter Maschine wird die Taste **23** gedrückt, ohne sie loszulassen auch die Taste **22** für 3 Sekunden betätigen. Auf dem Display **21** blinken die Worte SET UP auf und zeigen an, dass wir uns im Programmiermenü befinden.
2. Durch Drücken der Taste **22** passieren wir die

## ascaso

- unterschiedlichen Parameter, die wir modifizieren können. Wenn wir den Parameter gefunden haben, der uns interessiert, gelangen wir durch Drücken der Taste **23** zur Modifizierung seiner Werte.
- Um den Wert des ausgewählten Parameters zu modifizieren, müssen die Tasten **22** und **23** gedrückt werden, um den Wert jeweils zu verringern oder zu erhöhen.
  - Nachdem 3 Sekunden keine Taste gedrückt wurde, speichert das System die Daten und kehrt in seinen Anfangsstatus zurück.
- Achtung:** Ein Reset des PID-Systems kann wie folgt durchgeführt werden: Bei eingeschalteter Maschine die Taste **23** für 3 Sekunden drücken. Das Display **21** zeigt den Text PrS an, was bedeutet, dass die Werkeinstellung wiederhergestellt wurde.

Im Folgenden finden Sie eine Tabelle mit den Parametern und den verfügbaren Werten:

Parameter	Wert	Beschreibung	Standardwert
Einheit	C	Grad Celsius	C
	F	Grad Fahrenheit	
Pr	0	Pre-Infusion deaktiviert	0
	1	Pre-Infusion 1 Sekunden	
	2	Pre-Infusion 2 Sekunden	
	3	Pre-Infusion 3 Sekunden	
	4	Pre-Infusion 4 Sekunden	
	5	Pre-Infusion 5 Sekunden	
Cr	ON	Stoppuhr aktiviert	OFF
	OFF	Stoppuhr deaktiviert	
OFF	OFF	Stand-by Modus deaktiviert	OFF
	0,5	Stand-by Modus aktiviert, Beginn in 0,5 h	
	001	Stand-by Modus aktiviert, Beginn in 1 h	
	002	Stand-by Modus aktiviert, Beginn in 2 h	
U	X	X zeigt den Versatz zwischen der regulierten und der auf dem Display angezeigten Temperatur an	0

## 7. Stand-by Modus

### Modelle PID

Die Modelle PID verfügen über einen

Energiesparmodus, der die Maschine nach 2 Stunden ausschaltet, sofern keine Funktion aktiviert wurde. Wenn der Stand-by Modus aktiviert wird, bleibt nur die Leuchtanzeige



## ASCASO

6 an, während die übrigen nicht brennen.  
Um die Maschine erneut in Betrieb zu nehmen, reicht es, wenn einer der Schalter aktiviert wird, damit die Maschine wieder in den Anfangsstatus zurückkehrt, als ob sie zum ersten Mal eingeschaltet wird.

**1 Achtung:** Bei den Modellen PID kann diese Funktion über die Steuerungen des PID-Systems 21 und 22 23 aktiviert und deaktiviert werden. Siehe Abschnitt 6 dieses Handbuchs.

### Modelle PID

Es ist möglich, den Stand-by Modus wie folgt zu deaktivieren:

1. Bei ausgeschalteter Maschine die Schalter für Kaffee 1 und Dampf 3 -II aktivieren.
2. Den Hauptschalter 2 aktivieren.
3. Nach 5 Sekunden zeigt uns die Leuchtanzeige des Dampfs 12 den Status der Stand-by Funktion an. Wenn sie blinkt, bedeutet dies, dass sie deaktiviert ist, wenn sie dauerhaft brennt, bedeutet dies, dass sie aktiviert ist.
4. Um in den Betriebsmodus zurückzukehren, deaktivieren Sie die Schalter für Kaffee 1 und Dampf 3 -II.

## 8. Wartung und Reinigung

Die Reinigung und vorbeugende Pflege des inneren Systems Ihrer Maschine ist grundlegend, um einen Espresso von optimaler Qualität zu erhalten.

**1 Allgemeine Warnung:** Die Reinigung und Wartung müssen im kalten Zustand des Gerätes durchgeführt werden und wenn es vom Stromnetz getrennt ist. Das Gerät nicht in Wasser eintauchen. Nicht spülmaschinenfest.

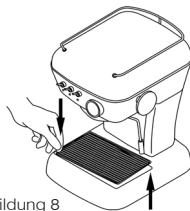


Abbildung 8

1. **Äußere Reinigung:** Um die Maschine außen zu reinigen, verwenden Sie Alkohol mit 96° oder spezifische Produkte für Edelstahl.
  - Ziehen Sie die Auffangwanne regelmäßig heraus, um sie zu reinigen (Abbildung 8).
  - Leeren Sie den Wassertank, wenn Sie die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzen.
  - Reinigen Sie das Dampfrohr direkt nach der Benutzung mit einem feuchten Tuch. Zur Reinigung des Maschineninneren lassen Sie das Wasser zirkulieren.
  - Zur Reinigung der Öffnung des Cappuccinatore kann ein Zahnstocher oder ein Clip verwendet werden. So bleibt die Leitung frei.
2. **Innere Reinigung:** Die Reinigung und vorbeugende Pflege des inneren Systems Ihrer Maschine ist grundlegend, um einen Espresso von optimaler Qualität zu erhalten. Zur inneren Reinigung der Brühgruppe benutzen Sie bitte das Produkt **Ascaso Coffee Washer V.666**. Dieses Produkt eignet sich auch zum Entkalken der Maschine. Ein regelmäßiges Entkalken Ihrer Kaffeemaschine trägt zu einer ausgezeichneten Qualität des Kaffees bei und verlängert die Lebensdauer Ihres Gerätes.  
Erkundigen Sie sich bei Ihrem Händler.  
Tipps zur Benutzung des Coffee Washers:

Kaffees pro Tag	Entkalkung
> 10	monatlich
5-10	alle 2 Monate
1-5	alle 3 Monate

Um Probleme mit Kalk zu verhindern, können auch Filter zur Wasseraufbereitung benutzt werden. Trotzdem wird empfohlen, den Reinigungsvorgang entsprechend des Verbrauchs durchzuführen. Die Verwendung von Filtern und des Coffee Washers kann die Lebensdauer Ihrer Kaffeemaschine in einem optimalen Zustand verlängern.

### Innere Reinigung (Back flushing) - Blindfilter. Wöchentlich. Einzeldosis-Modelle ausgenommen (fester Filterhalter).

Legen Sie den Blindfilter in den Filterhalter ein und setzen Sie ihn in die Maschine ein. Betätigen Sie den Schalter für Kaffee. Schalten Sie den Schalter nach 10 Sekunden aus, um den Betrieb der Brühgruppe auszuschalten. Wiederholen Sie diesen Vorgang zweimal.

**Achtung:** Nach Beendigung des Back flush-Vorgangs tropft Schmutzwasser aus dem Ablassrohr **24**. Vergewissern Sie sich, dass es über der Auffangwanne **9** platziert ist.

### WICHTIG System für gemahlene Kaffee (abnehmbarer Filterhalter).

Es wird empfohlen, keine Reste von gemahlene Kaffee oder eine Einzeldosis im Filterhalter zu hinterlassen. Der Kaffee hinterlässt Rückstände, die die Reinigung der Kaffeemaschine und den Geschmack des Kaffees beeinflussen. Wenn dies passieren sollte, lassen Sie das Wasser einmal durchlaufen.

### 3. Reinigung der Filterhalter und Duschen

- Abnehmbarer Filterhalter: Waschen Sie den Filterhalter mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel. Reichlich spülen. Trocknen Sie den Filterhalter mit einem weichen Tuch. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Die Filter, die Auffangwanne und der Wassertank können im oberen Bereich der Spülmaschine gereinigt werden. Vergessen Sie nicht, sie mit reichlich Wasser zu spülen, wenn Sie sie per Hand waschen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
- Verwenden Sie eine Bürste, Pinsel oder ähnliches, um die Kaffeereste in der oberen Dusche zu reinigen.

### WICHTIG

**System gemahlener Kaffee (abnehmbarer Filterhalter).** Die obere Dusche muss nach dem Bezug von 80 bis 100 Espressos gereinigt werden. Dazu reinigen Sie die Dusche mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel. Nach der Reinigung erneut einsetzen.

### 4. Reinigung des Wassertanks.

Den Wassertank seitlich aus der Maschine herausnehmen. Mit Wasser spülen, um das Innere zu reinigen.

**Bezüglich der Reinigung und Wartung Ihrer Kaffeemaschine finden Sie auf [www.ascaso.com](http://www.ascaso.com) alle Informationen.**

### 9. Sicherheit

- Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen die Benutzung und Wartung auf geschulte Personen beschränkt ist.
- Lassen Sie nicht zu, dass das Gerät von Kindern oder unerfahrenen Personen betätigt wird.
- Keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
- Nicht am Netzkabel ziehen, um



## ASCASO

- die Maschine auszuschalten.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder durch qualifiziertes Personal ausgetauscht werden, um eventuelle Gefahren zu verhindern.
- Nie ein beschädigtes Gerät oder mit einem Netzkabel in einem schlechten Zustand in Betrieb nehmen.
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen manipulieren.
- Stellen Sie die Maschine auf eine ebene und stabile Fläche, die Kindern oder Tieren nicht zugänglich ist und von heißen Oberflächen entfernt ist (Kochplatten...).
- Sie darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- Im Fall eines Schadens oder einer Störung das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen und nicht versuchen, es zu reparieren oder direkt einzugreifen. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
- Das Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) bestimmt, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über die erforderliche Erfahrung oder Wissen verfügen; es sei denn, sie werden von einer Person, die für Ihre Sicherheit verantwortlich ist, kontrolliert oder erhalten von ihr Anweisungen.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Maschine spielen.
- Das Gerät ist nicht zur Benutzung in Außenbereichen bestimmt.
- Dieses Gerät nicht bei Raumtemperaturen über 40 °C oder unter 0 °C benutzen.
- Keine gebrauchten Anschlusschläuche benutzen. Verwenden Sie immer die, die mit dem Gerät geliefert wurden.

**Sollten diese Warnhinweise nicht berücksichtigt werden, kann dies die Sicherheit des Geräts und des**

**Benutzers gefährden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in gutem Zustand auf.**

## 10. Garantie

Die Garantie ist die Kaufrechnung. **Bewahren Sie diese auf.** Sie müssen sie dem technischen Kundendienst vorlegen, wenn irgendeine Störung eintreten sollte.

Dieses Gerät wird vom Händler ab dem Kaufdatum gegen alle Fehler der Herstellung oder des verwendeten Materials garantiert.

Die eventuell anfallenden Kosten für Versand und Verpackung gehen zu Lasten des Benutzers.

Diese Garantie hat keine Gültigkeit, wenn:

1. Keine Rechnung vorhanden ist.
2. Bei unsachgemäßer Benutzung der Maschine.
3. Bei einer Kalkansammlung oder fehlender Reinigung der Maschine.
4. Das Gerät wurde von Personen zerlegt, die nicht zum Netzwerk des offiziellen technischen Kundendienstes von Ascaso gehören.

## 11. EG-Konformitätserklärung

ASCASO FACTORY SLU erklärt, dass das Produkt —Espresso-Kaffeemaschine—, auf das sich diese Erklärung bezieht, die Anforderungen der Richtlinie vom 14. Juni 1989 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für Maschinen (89/392/EWG), betreffend elektrischer Betriebsmittel (73/23/EWG) und zur elektromagnetischen Verträglichkeit (89/396/EWG) erfüllt.





## 12. Leuchtanzeigen und Alarme

	LEUCHTANZEIGE ON/OFF (6)	LEUCHTANZEIGE TEMPERATUR (13)	LEUCHTANZEIGE DAMPF (12)	MODELLEN PID DISPLAY (21)
<b>Kaffeemodus</b>				
Start-up (Startmodus)	ON	Blinken 1 Hz	OFF	Tatsächliche Ablesung
Aufwärmen	ON	Blinken 1 Hz	OFF	Solltemperatur Kaffee
Betriebsbereit	ON	ON	OFF	Solltemperatur Kaffee
<b>Dampfmodus</b>				
Dampfmodus (aufheizend)	ON	ON (PID) Blinken 1 Hz (ONE)	Blinken 1 Hz (PID) ON (ONE)	Solltemperatur Dampf (blinkend)
Dampfmodus (Starthinweis)	ON	ON	Blinken 2 Hz	Solltemperatur Dampf
Dampfmodus (im Betrieb)	ON	ON	ON	Solltemperatur Dampf
Bei Beenden des Dampfmodus (abkühlend)	ON	Blinken 1 Hz	ON (PID) OFF (ONE)	Solltemperatur Kaffee (blinkend)
<b>Andere</b>				
Stand-by Modus	ON	OFF	OFF	—
Fehler Fassungs- vermögens- kontrolle	ON	OFF	Blinken 2 Hz	E01
Fehler Temp.-Sonde Kaffee	ON	Blinken 2 Hz	Blinken 2 Hz	E02
Fehler Aus- tauscher Kaffee	ON	Blinken 4 Hz (PID) ON (ONE)	Blinken 2 Hz (PID) 1 Hz (ONE)	E03
Interner Fehler	ON	OFF	OFF	E98

ascaso

### 13. Tabelle mit Kurzanleitung

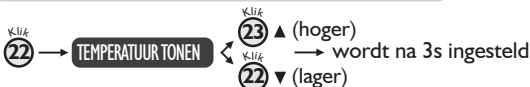
Mögliche Probleme	Ursachen	Was kann unternommen werden?
Der Kaffee ist nicht heiß.	Die Kaffeemaschine hat die richtige Temperatur nicht erreicht. Kaltes Zubehör (Tasse, Filterhalter).	Warten, bis die Leuchtanzeige erlischt. Siehe allgemeine Tipps. Punkt 3. Temperatur des PID-Systems erhöhen.
Der Kaffee tritt zu schnell aus (gemahlener Kaffee).	Der gemahlene Kaffee ist zu grob und/oder falscher Anpressdruck. Unzureichende Menge von gemahlendem Kaffee.	Kaffee für Espresso verwenden. Mit mehr oder weniger Anpressdruck experimentieren. Bis zum Rand des Filters füllen.
Der Kaffee tritt zu schnell aus (Einzeldosis).	Der gemahlene Kaffee ist zu grob, die Kaffeemenge ist zu gering und/oder er ist nicht richtig verpackt.	Regulierung des Betriebsdrucks über das Überdruckventil <b>10</b> neben der Brühgruppe <b>8</b> . <b>Dieser Vorgang muss von technisch geschulten Personen durchgeführt werden.</b>
Der Kaffee hat keine Crema.	Der gemahlene Kaffee ist zu grob. Zu tiefer Anpressdruck des Kaffees. Der Kaffee ist zu alt oder von schlechter Qualität.	Kaffee für Espresso verwenden. Mit mehr oder weniger Anpressdruck experimentieren. Kaffeeart wechseln. Frischen und frisch gemahlenden Kaffee verwenden.

DEUTSCH

Der Kaffee tritt nicht oder nur sehr langsam aus.	Es ist kein Wasser im Wassertank oder dieser ist nicht richtig platziert. Der gemahlene Kaffee ist zu fein oder zu hoher Anpressdruck. Der Filter und/oder die Dusche sind verstopft. Gerät mit Kalk. Der Arbeitsdruck reicht nicht aus.	Den Wassertank füllen oder richtig platzieren. Kaffee für Espresso verwenden. Mit dem Anpressdruck experimentieren. Filter und/oder Dusche reinigen. Das Gerät reinigen. Siehe Punkt 6. Erhöhung des Betriebsdrucks über das Überdruckventil <b>10</b> neben der Brühgruppe <b>8</b> . <b>Dieser Vorgang muss von technisch geschulten Personen durchgeführt werden.</b>
Im Filter ist nach der Kaffeezubereitung viel Wasser vorhanden.	Das Kaffeepulver wurde falsch angepresst. Unzureichende Kaffeemenge im Filter.	Richtig anpressen. Siehe Punkt 3. Die Kaffeemenge im Filter erhöhen. Siehe Punkt 3.
Der Kaffee tritt über die Ränder des Filters aus.	Der Filterhalter wurde nicht richtig platziert. Reste vom gemahlene Kaffee am Filterrand. Die Kopfdichtung ist schmutzig. Die Kopfdichtung ist kaputt.	Verfahren zur Einstellung des Filters befolgen. Punkt 3. Kaffeereste auf dem Rand des Filters reinigen. Die Dichtung mit einem feuchten Lappen reinigen. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
Die Milch ist nicht cremig.	Verstopftes Dampfrohr. Verdorbene Milch. Heiße oder lauwarme Milch. Ungeeignete Temperatur.	Dampfrohr reinigen. Frische und kalte Milch verwenden (Kühlschranktemperatur).
Die Maschine macht viel Lärm.	Der Wassertank ist ohne Wasser. Der Wassertank ist falsch platziert. Der Wasseranschluss ist nicht im Wassertank. Probleme beim Stromanschluss. Alter oder sehr trockener Kaffee.	Wassertank füllen. Wassertank anpassen. Schlauch im Wassertank platzieren. Frischen Kaffee verwenden.

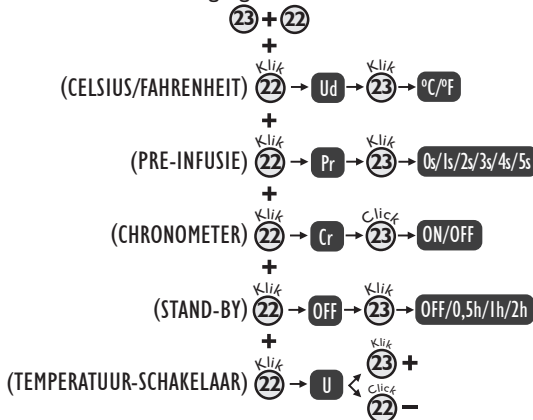
22 DISPLAY 23

Koffietemperatuur bekijken/selecteren



Programmeren

3s lang ingedrukt houden



Dosis programmeren

Houd 'x' of 'y' enkele seconden ingedrukt en laat hem los zodra u de gewenste dosis heeft



Koffie zetten

Indrukken en loslaten om koffie te zetten





**ascaso**





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 Descrizioni tecnici ed i modelli possono cambiare senza notifica.  
Technische specificaties en modellen kunnen veranderen zonder aankondiging.



**ascaso**  
for coffee lovers

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



E S P R E S S O C O F F E E G R I N D E R

