



Steel -Steel PID

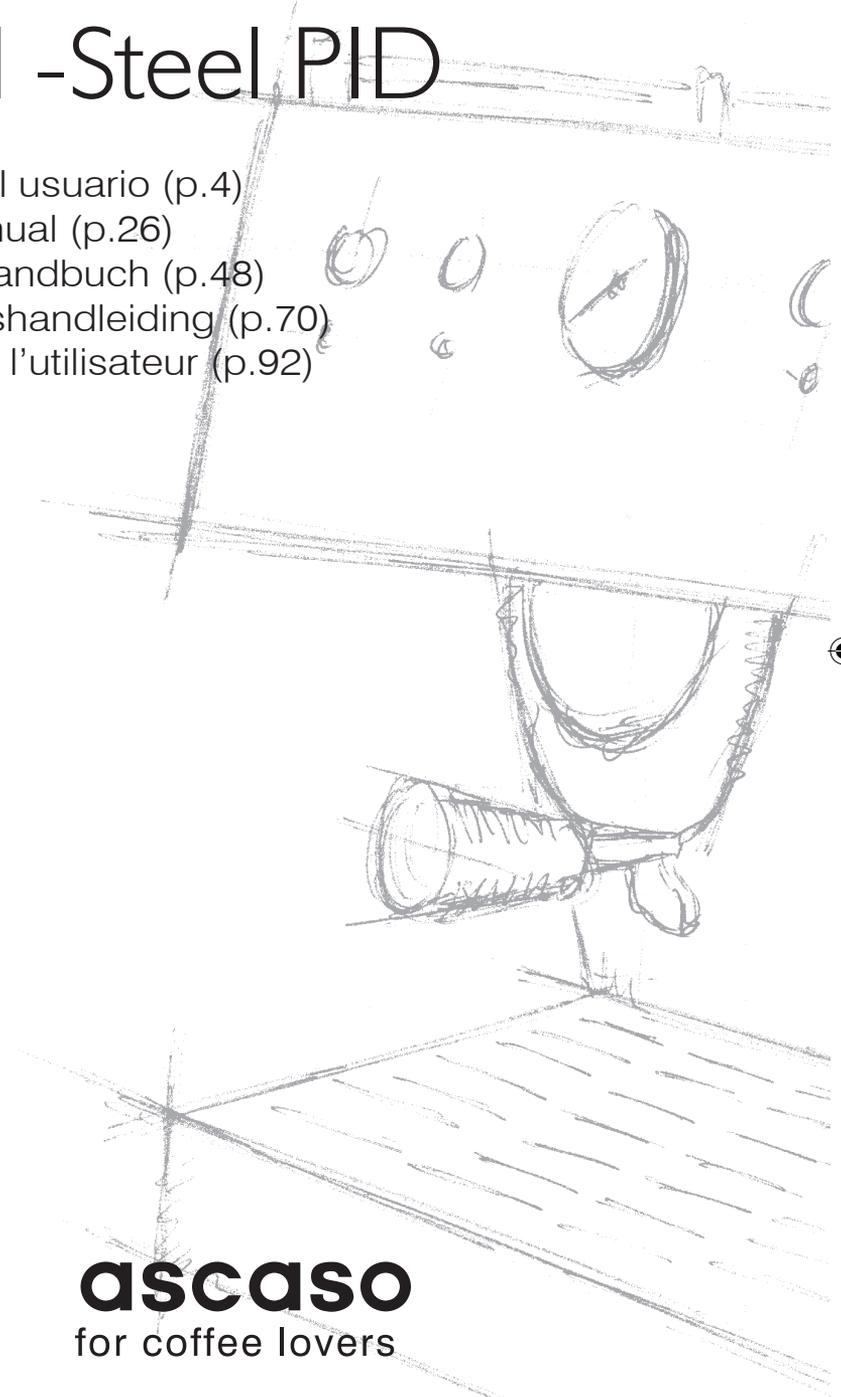
Manual del usuario (p.4)

Users manual (p.26)

Benutzerhandbuch (p.48)

Gebruikershandleiding (p.70)

Manuel de l'utilisateur (p.92)



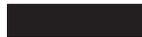
MAN-38 V7 / 2022

ascaso
for coffee lovers





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

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.





ascaso



Introducción

Gracias por haber adquirido un producto **ascaso**. Con él podrá obtener el mejor café espresso y deliciosos cappuccinos. Su máquina de café ha sido diseñada y construida aplicando las últimas innovaciones tecnológicas, tanto en el ámbito informático como de ingeniería, por lo que el resultado es un producto de alta calidad, seguro y fiable.

Introduction

Thank you very much for purchasing an **ascaso** product. This machine makes the best espresso coffee and delicious cappuccinos. Your coffee machine has been designed and built using the latest technological computing and engineering innovations. It is therefore a high-quality, safe and reliable product.

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**. 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.



**ascaso****IMPORTANT SAFEGUARDS
READ ALL INSTRUCTIONS**

1-The machine is only suitable for installation in places where its use and maintenance are restricted to qualified personnel only.

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

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

4-Do not disconnect the Coffee machine by pulling on the power cord.

5-To ensure safety, if the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, after-sales Service or similar qualified personnel only.

6-Never turn on a defective machine or one with a damaged power cord.

7-Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

8-Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the machine.

9-The use of accessory attachments not recommended by the machine manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.

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

11-Do not place on or near a hot gas

or electric burner, or in a heated oven.

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

13-Do not use the machine for other than intended use.

14-Do not handle the machine with wet feet or hands.

15-Place the machine on a flat, stable surface, out of the reach of children and animals and away from hot surfaces.

16-Do not immerse in water.

17-In the event of incorrect performance or malfunction, switch off the machine and unplug it.

18-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 machine by a person responsible for their safety.

19-Children should be supervised to ensure they do not play with the machine.

20-This machine is not designed for outdoor use.

21-Do not use this machine if room temperature is above 40°C or below 0°C.



22-Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

23-This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen áreas in shops, offices and other working environments
- Farm houses
- By clients in hotels, motels and other residential type environments
- Bed and breakfast type environments.

24-Avoid spillage on the connector.

25-Misuse of the machine can cause injury.

26-Caution: the heating element is subject to residual heat after use.

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

**SAVE THESE
INSTRUCTIONS IN A SAFE
PLACE.**



Quick Guide PID

25 DISPLAY 26

See/Select coffee temperature



Setup

Press 3s

26 + 25

+

(CELSIUS/FAHRENHEIT) Click 25 → Ud → Click 26 → °C/°F

+

(PREINFUSION) Click 25 → Pr → Click 26 → 0-0/5-5

+

(CHRONOMETER) Click 25 → Cr → Click 26 → ON/OFF

+

(STAND-BY) Click 25 → OFF → Click 26 → OFF/0,5h/1h/2h

+

(TEMPERATURE DIFFERENTIAL SETTING) Click 25 → U

Click 26 +

Click 25 -

(STEAM(ONLY STEEL DUO)) Click 25 → St → Click 26 → ON/OFF

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



1. Technical features

	230VAC - 50Hz		120VAC - 60Hz		Weight (kg)	Dimensions (L x W x D)*	Tank capacity (L)
	Power (W)	Intensity (A)	Power (W)	Intensity (A)			
UNO	1050	5	1050	9	11	270 x 360 x 315	2
DUO	2100	10	2100	20	15		

* Length x width x depth (mm)

Features

20 bar pump pressure
 Body in epoxy-painted steel and stainless steel.
 Professional system, exchanger with stainless steel ducts.
 Food-safe materials.
 Electronic temperature control.
 Working pressure gauge in PID models.

Frother and hot water.
 Separate steam and water outlets (DUO models).
 Active cup warmer in PID models.
 Lit work zone.
 EC certification.



ascaso

2. Start-up diagram

UNO / DUO

- 1** ON/OFF switch
- 2** Coffee switch
- 3** Steam switch
- 4** Steam/hot water control (UNO), steam (DUO)
- 5** Steam/hot water wand (UNO) - Steam wand (DUO)
- 6** Coffee temperature pilot light / Coffee group II temperature
- 7** Mobile filter holder (ground)
- 8** Coffee group
- 9** Cup warmer (Caution: hot surface)
- 10** OPV (overpressure valve)
- 11** Tray
- 13** ON/OFF pilot light
- 14** Hot water switch
- 15** Steam pilot light
- 16** Hot water wand (DUO)
- 20** Pressure gauge
- 21** Coffee tamper
- 22** Spoon (7 g)
- 23** Hot water pilot light
- 24** Screen (PID models)
- 25/26** PIC system control buttons.

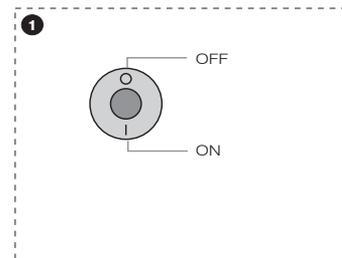
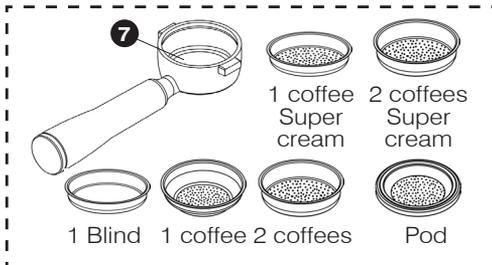


Fixed filter holder
(Only pod option)



Capsule adapter filter holder (FAP)

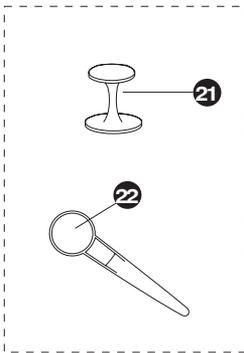
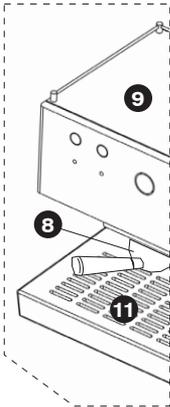
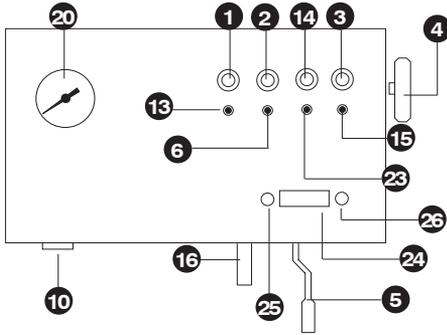
Versatile





ascaso

ENGLISH



ascaso

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

Start-up

1. Check that the voltage is the same as that indicated on nameplate of the machine.
2. Fill the water tank with fresh water (see figure 1). Check that the water inlet tube is immersed in the tank.

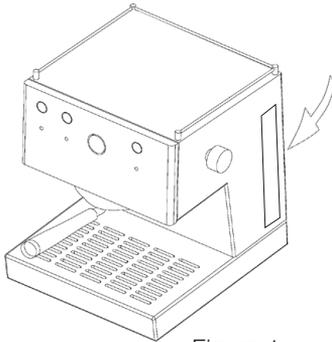


Figure 1

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. Check out our especial anti-lime scale filters (optional).

3. 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.

To reduce the risk of injury, do not drape cord over the counter top or table top where it can pull down by children or tripped over unintentionally.

IMPORTANT:

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

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

B.) PRIMING.

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

In the DUO model, repeat point A).

In the UNO model, 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 **14** and release some water (a cup) through the steam wand **5**.
3. Turn off the water function **14** and turn off the steam tap **4**. The coffee maker is now ready to use.

UNO model only

C.) After producing steam, wait 5 minutes before making coffee. Or carry out the priming operation, but let the water flow (point B2) until the temperature pilot light **6** stops flashing.



3. Making coffee

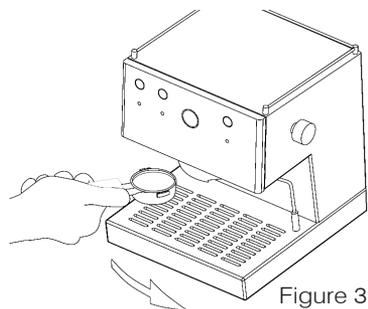
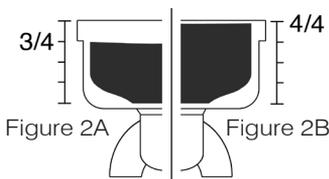
Check your system: Ground, pod or capsule.

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.



If using ground coffee:

1. Turn on the machine, turning the ON/OFF switch **1** to position (I). Place the filter holder **7** (with filter) in the group **8**.
2. UNO/DUO models. Wait for the pilot light to come on **6** without flashing. This takes approx 1.5 minutes. This shows that the water has reached the right temperature. Turn on the coffee switch **2** and let 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 cup or cups on the tray and turn on the coffee switch **2**.
7. When the coffee

! 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.

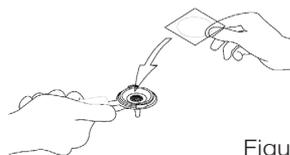


Figure 4

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.



**ascaso****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.

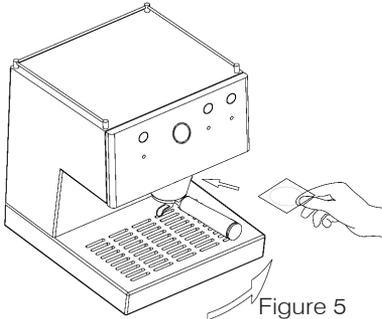


Figure 5

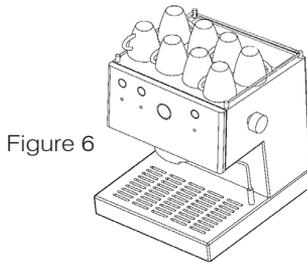


Figure 6

General tips:

1. The filter holder **7** should always be fitted in the machine **8** to keep it warm. In the closed position.
2. **Only in UNO models.** If the coffee does not come out hot enough, turn on the steam switch **3** for 10 seconds. This raises the temperature of the machine. increases the working pressure and turning to the left reduces it.

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.

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

NB! Pressure gauge: 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 adequate. In the PID versions, the temperature is shown on the screen **24** included for this purpose.

NB! The machine's maximum 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 **2**. The pressure can be adjusted by turning the OPV **10** using a flat-head screwdriver. Turning it to the right increases the maximum working pressure and turning it to the left reduces it.





PID models - 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 **2** coffee switch for this process. 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 **2** 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 dose is obtained. On releasing it, the dose will have been programmed.

WARNING: To avoid the risk of injury, do not open the brew chamber during the brew process.

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.

UNO model

1. Turn on the general switch **1**. The pilot lights come on **13**, and **6** flash.
2. When the pilot light **6** stops flashing, turn on the steam switch **3**. The pilot light comes on **15** and **6** flashes.
3. Turn on the hot water/steam knob **4** and let water flow until it runs discontinuously. Turn it off.
4. Wait for the pilot light to **6** come on without flashing. This shows that the water has reached the right temperature. The pump will start to work in bursts. When this happens, turn on the knob again to obtain steam **4**.

NB! The pilot light **6** will flash faster for about 10 seconds before steam is generated. Use this signal to turn the knob on **4**.

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

NB! When the steam service is finished, the machine temperature will be too high to make coffee. The pilot light **6** will flash until the machine returns to the correct temperature. Follow point 2.B to force cooling.

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

ascaso

UNO PID model

1. Turn on the general switch **1**. The pilot lights come on **13**, and **6** flash. The PID system screen **24** shows the temperature rise.
2. When the pilot light **6** stops flashing and the screen **24** shows the pre-set coffee temperature, turn on the steam switch **3**. The pilot light **15** will flash, indicating the heating process to steam temperature. The screen **24** will flash the pre-set steam temperature.
3. Turn on the hot water/steam knob **4** and let water flow until it is running continuously. Turn it off.
4. Wait for the pilot light to **15** 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 **24**. The pump will start to work in bursts. When this happens, turn on the knob again to obtain steam **4**.

NB! The pilot light **15** will flash faster for about 10 seconds before steam is generated. Use this signal to turn the knob on **4**.

5. Immerse about half of the steam wand in the milk **5** to heat it.
6. When finished, turn both the water/steam knob **4** and the steam switch **3** off.
7. 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 **6** will flash until the machine returns to the correct temperature at which point the screen **24** flashes the pre-set coffee temperature. Follow point 2.B to force cooling.

DUO models

1. Make sure that the main switch **1** is in position (II).
2. Press button **3**. The pilot light **15** comes on.
3. Open the steam knob **4** to get steam. Whenever the switch is turned on **3** the pilot light comes on **15**.
4. Without turning the switch on, **3** the pilot light **15** will come on at intervals. This does not affect its use as the temperature is automatically regulated.
5. Immerse about half the steam wand **5** in the milk to heat it.
6. When finished, close the switch **3** and the steam knob **4**.

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.

DUO PID models

1. Turn on the general switch **1**. The pilot lights come on **13**, and **6** flash. The PID system screen **24** shows the temperature rise.

NB! Check that the steam generation system is on (see section 6 of this manual). Once activated, the steam generation system starts heating to the required temperature.

2. When the pilot light **6** stops flashing and the screen **24** shows the pre-set coffee temperature, turn on the steam switch **3**. If the temperature of the steam generation system has not yet



ascaso

reached the pre-set temperature, the pilot light **15** will flash indicating that the heating process is continuing until the right temperature is reached. Once the correct temperature is reached, the pilot light **15** remains lit without flashing and steam generation starts. Open the steam knob **4** to get steam through the steam pipe **5**.

NB! Once the steam generation process has started, the pilot light **15** will flash, indicating that the system is heating to maintain the steam temperature.

3. Immerse about half the steam wand **5** in the milk to heat it.
4. When finished, close the switch **3** and the steam knob **4**.

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.

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

Tips for making cappuccino.

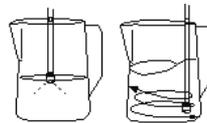
1. **TEXTURE: Obtaining cream**
To obtain what is known as a 'velvety' consistency, place the frother nozzle just beneath the surface of the milk. To do this, move the nozzle at different angles (constantly under the surface of the milk) to obtain an emulsion with the circulating air. Once textured, the milk may double its volume. Remember to move the jug and the steam nozzle very close to the surface of the milk.

Upon completion of this operation, the milk will be textured but still cold.

2. TEMPERATURE: Heating the milk

Once you have obtained the texture, submerge the steam nozzle 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

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.

The milk has been overheated (the steam nozzle has been placed too far into 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.

5. Making hot water

UNO model

1. Put a cup below the steam nozzle **5**.
2. Turn the hot water/steam knob **4** and press the switch **14** (the pilot

ascaso

light will come on **23**. Carry out the reverse operation to obtain the required water.

Remember: do not heat the milk to over 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.

DUO models

- Put a cup below the hot water nozzle **16**.
- Press the switch **14**, the pilot light will turn on **23**. Carry out the reverse operation to obtain the required water.

6. Specific functions of the PID model

The UNO PID and DUO PID models have a control system consisting of a screen(24) and two control buttons **25** **26**

- Coffee temperature**, shown on screen. To change it, press the button **25**, the screen will display the message PrG, indicating that it is in temperature programming mode. Press button **25** to reduce the temperature, press **26** to increase it. After three seconds without pressing a button, the system will return to its initial setting.
- Temperature units, in °C or F.
- Pre-infusion, selecting the pump activation and stop time between 0 and 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 **24** shows the time taken to make a coffee, not the temperature.

- 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.
- On **models DUO PID**, this allows you to switch the steam system on and off, as well as to select its 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 **26** while pressing **25** for 3 seconds. The screen **24** will show the words SET UP alternately, indicating that the programming menu has been accessed.
- Press button **25** to scroll through the different parameters that can be modified. Once the required parameter is reached, press button **26** to change its values.
- To change the value of the selected parameter, press buttons **25** and **26** 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 **26** for three seconds. The screen **24** 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 2 s	
	3	Pre-infusion 3 s	
	4	Pre-infusion 4 s	
	5	Pre-infusion 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 regulated temperature and the one shown on the display	0
ST	ON	Steam generation ON (in DUO models)	ON
	OFF	Steam generation OFF (in DUO models)	
tSt	Lets you modify the group temperature when generating steam, from 110°C to 165°C.		165
CLn	C.on	Cleaning mode activated (only in DUO models)	OFF
	OFF	Cleaning mode deactivated (only in DUO models)	
Ct1	Total coffee counter (1 coffee)		0
Ct2	Total double coffee counter (2 coffees)		0
CP1	Partial coffee counter (1 coffee)		0
CP2	Partial double coffee counter (2 coffees)		0
rS1	Partial coffee counter reset (1 coffee)		OFF
rS2	Partial double coffee counter reset (2 coffees)		OFF
rSt	Applies a total reset to the machine configuration, returning to factory settings.		OFF

ascaso

7. Stand-by mode

An energy-saving mode is included in the **UNO/DUO/PID models**, which turns the machine off after 2 hours without activating a function. When stand-by mode is on, only pilot light **13** remains lit while all others are turned off.

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

! NB! UNO/DUO models.

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

1. With the machine off, turn on the coffee **2** and steam **3** switches.
2. Turn on the general switch **1**
3. After five seconds the steam pilot light **13** 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 **2** and steam **3** switches.

! NB! In PID models the function can be turned on and off using the PID system controls **24** and **25**. See section 6 of this manual.

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 Notice! Cleaning and maintenance should be done when the machine is cool and disconnected from the power source. Do not immerse the machine in water. Not dishwasher safe.

! General Notice! Cleaning and maintenance should be done when the machine is cool and disconnected

from the power source. Do not immerse the machine in water. Not dishwasher safe.

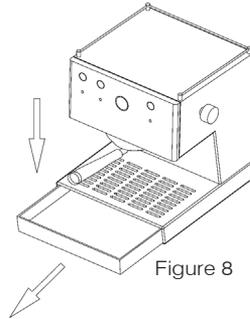


Figure 8

1. **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.
2. **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 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 switch. After 10 seconds, press the switch to turn off the group. Repeat the operation twice.

3. Cleaning of the steam unit on DUO / DUO PID models.

For the internal cleaning of the steam unit, use the product Ascaso coffee washer V.666. Consult your distributor.

- DUO PID models. Enter the system parameters menu and activate the CLn option. After 5 seconds the first phase of the cleaning function will be activated, showing on the screen **24** the message CL.b, which will flash until the temperature of the groups reaches 75°C. Until this is not the case, the second phase of the cleaning mode must not be activated. Once the text CL.b is fixed, we can activate the water

flow through the steam group by activating the steam switch **3**. The pump will run continuously instead of by pulses, with a time limit for the operation of 3 minutes.

- DUO models. With the machine off, activate the hot water **14** and steam **3** switches. Activate the main switch **1** and leave the previous ones activated 5 seconds, after this time the coffee **6**, hot water **23** and steam **15** pilot lights will flash indicating that the cleaning mode is activated. Then we can deactivate the switches **14** and **3** and proceed to the cleaning of the steam group.

Attention! Once the cleaning process is finished, we must turn the machine off and on again to return to the normal operating mode.

Attention! In DUO PID models as well as in DUO models, the CLn mode can also be used to clean the coffee group.

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.

4. Cleaning the filter holder and shower heads.

- 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



ascaso

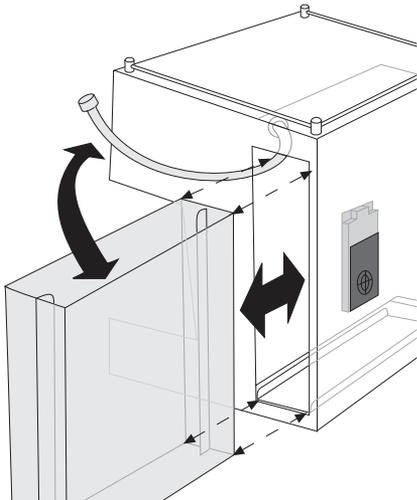
dishwasher. If you wash them by hand, don't forget to rinse thoroughly. Dry with a soft cloth.

- 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.

5. **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.

9. 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.



ascaso

10. 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.

ENGLISH





ascaso

11. Lights and alarms

UNO/DUO models

ENGLISH

	ON/OFF PILOT LIGHT (13)	PILOTO TEMPERATURA (6)	PILOTO AGUA (23)	PILOTO VAPOR (15)
Start-up	ON	Flashing 1Hz	OFF	OFF
Heating (Coffee temperature)	ON	Flashing 1Hz	OFF	OFF
Ready for use	ON	ON	OFF	OFF
Stand-by	ON	OFF	OFF	OFF
Problem with temperature sensor	ON	Flashing 2Hz	OFF	Flashing 2Hz
Problem with coffee group element	ON	ON	OFF	Flashing 1Hz
Serving hot water	ON	(-)	ON	(-)
Only UNO models				
Steam mode (Heating to steam temperature)	ON	Flashing 1Hz	OFF	ON
Steam mode (Ready for use)	ON	ON	OFF	ON
End of steam mode (Too hot to make coffee)	ON	Flashing 1Hz	OFF	OFF
Only DUO models				
Cleaner mode activated	On	Flashing 0.5Hz	Flashing 0.5Hz	Flashing 0.5Hz



UNO/DUO PID models

	ON/OFF PILOT LIGHT (13)	TEMPERATURE PILOT LIGHT (6)	HOT WATER PILOT LIGHT (23)	STEAM PILOT LIGHT (15)	SCREEN (24)
Coffee mode					
Start-up	ON	Flashing 1Hz	OFF	OFF	Real reading
Heating	ON	Flashing 1Hz	OFF	OFF	Pre-set coffee temp
Ready to work	ON	ON	OFF	OFF	Pre-set coffee temp
Steam mode - UNO models only					
Steam mode (heating)	ON	ON	Off	Flashing 1Hz	Pre-set steam temp (Flashing)
Steam mode (start-up warning)	ON	ON	OFF	Flashing 2Hz	Pre-set steam temp
Steam mode (in service)	ON	ON	OFF	ON	Pre-set steam temp
On ending steam mode (cooling)	ON	Flashing 1Hz	OFF	ON	Pre-set coffee temp (Flashing)
Steam mode - DUO models only					
Steam mode (heating)	ON	-	-	Flashing 1Hz	Pre-set coffee temp
Steam mode (without heating)	ON	-	-	ON	Pre-set coffee temp
Other					
Stand-by mode	ON	OFF	OFF	OFF	.
Dose control fault	ON	OFF	OFF	Flashing 2Hz	E01
Coffee Temp. Probe fault	ON	Flashing 2Hz	OFF	Flashing 2Hz	E02
Coffee exchanger fault	ON	Flashing 4Hz	OFF	Flashing 2Hz	E03
Steam Temp. Probe fault	ON	Flashing 2Hz	Parpadeo 2hz	Flashing 2Hz	E04
Steam exchanger fault	ON	Flashing 2Hz	OFF	Flashing 4Hz	E05
Internal fault	ON	OFF	OFF	OFF	E98

ENGLISH



ascaso

12. Troubleshooting

ENGLISH

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. Check temperature thermometer 20
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 10 at the intake to each coffee group 8 . This should be carried out by a qualified technician.
The coffee is not creamy.	The grind you are using is too coarse. The coffee has not been correctly tamped down. The coffee is old or poor quality.	Use espresso coffee. Experiment with tamping the coffee down more or less. Change your coffee. Use freshly ground coffee.
The coffee doesn't come out or does so 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 10 at the intake to each coffee group 8 . This process should be carried out by a qualified technician.
There is a lot of water in the filter after making the coffee.	The coffee has not been correctly tamped down. There is not enough coffee in the filter.	Tamp down correctly. See point 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 (fridge temperature). Check thermometer temperature 20.</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>

ENGLISH



ascaso

**WICHTIGE
SICHERHEITSHINWEISE
BITTE SÄMTLICHE
ANWEISUNGEN AUFMERKSAM
LESEN**

1. Die Maschine ist nur für die Aufstellung an Orten geeignet, an denen die Benutzung und Wartung ausschließlich durch qualifiziertes Personal erfolgt.

2. Die Maschine darf nicht von Kindern oder unerfahrenen Benutzern bedient werden.

3. Bei eingeschalteter Maschine dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten vorgenommen werden.

4. Nicht am Netzkabel ziehen, um die Maschine auszuschalten.

5. Aus Sicherheitsgründen darf das Netzkabel im Falle einer Beschädigung nur durch den Hersteller, den Kundendienst oder ähnlich qualifiziertes Personal ersetzt werden.

6. Schalten Sie niemals eine defekte Maschine oder eine Maschine mit beschädigtem Netzkabel ein.

7. Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen. Verwenden Sie stets die entsprechenden Drehgriffe oder -knöpfe.

8. Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung der Maschine den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie sie reinigen.

9. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller der Maschine empfohlen werden, kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Personenschäden führen.

10. Das Kabel darf weder über die Tischkante oder den Tresen hängen noch heiße Oberflächen berühren.

11. Die Maschine darf nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einem heißen Ofen platziert werden.

12. Stecken Sie immer zuerst den Netzstecker in die Maschine und dann das Netzkabel in die Steckdose. Um die Maschine vom Stromnetz zu trennen, ein beliebiges Bedienelement in die Position „Aus“ drehen und anschließend den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

13. Die Maschine darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.

14. Die Maschine nicht mit nassen Füßen oder Händen bedienen.

15. Die Maschine ist auf einer ebenen, stabilen Oberfläche außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren und entfernt von heißen Oberflächen aufzustellen.

16. Die Maschine nicht in Wasser tauchen.

17. Im Falle einer Fehlfunktion die Maschine ausschalten und den Netzstecker ziehen.

18. Diese Maschine ist von Personen (einschließlich Kindern)

DEUTSCH





mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder mangelndem Wissen nur zu benutzen, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Anweisung erhalten haben, wie die Maschine zu benutzen ist.

19. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Maschine spielen.

20. Diese Maschine ist nicht für den Einsatz im Freien geeignet.

21. Die Maschine darf nicht bei einer Umgebungstemperatur von über 40 °C oder unter 0 °C verwendet werden.

22. Die Reinigung und Benutzerwartung dürfen Kindern nur unter Aufsicht gestattet werden.

23. Die Maschine ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:

- in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen
- in Landhäusern
- für die Nutzung durch die Gäste von Hotels, Motels und anderen Unterkünften
- in Unterkünften des Typs „Übernachtung mit Frühstück“

24. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten am Netzstecker verschüttet werden.

25. Eine unsachgemäße Verwendung der Maschine kann zu Verletzungen führen.

26. Vorsicht: Das Heizelement weist nach dem Gebrauch eine gewisse Restwärme auf.

27. Die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise kann die Sicherheit der Maschine und des Benutzers gefährden.

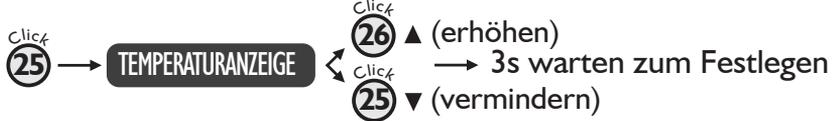
BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AN EINEM SICHEREN ORT AUF.



Übersicht PID

25 DISPLAY 26

Kaffeetemperatur anzeigen/auswählen



Programmierung

3s gedrückt halten

26 + 25

(CELSIUS/FAHRENHEIT) Click 25 → Ud → Click 26 → °C/°F

(PRE-INFUSION) Click 25 → Pr → Click 26 → 0-0/5-5

(STOPPUHR) Click 25 → Cr → Click 26 → ON/OFF

(STAND-BY) Click 25 → OFF → Click 26 → OFF/0,5h/1h/2h

(TEMPERATURREGLER) Click 25 → U

Click 26 +

Click 25 -

(DAMPF(NUR STEEL DUO)) Click 25 → St → Click 26 → ON/OFF

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. Garantie |
| 4. Zubereitung von Cappuccino | 10. EG-Konformitätserklärung |
| 5. Zubereitung von Heißwasser | 11. Leuchtanzeigen und Alarmer |
| 6. Spezifische Funktionen der Modelle PID | 12. Tabelle mit Kurzanleitung |



1. Technische Eigenschaften

	230 VAC - 50 Hz		120 VAC - 60 Hz		Gewicht (kg)	Maße (L x H x T)*	Fassungsvermögen des Wassertanks (l)
	Leistung (W)	Stromstärke (A)	Leistung (W)	Stromstärke (A)			
UNO	1050	5	1050	9	11	270 x 360 x 315	2
DUO	2100	10	2100	20	15		

* Länge x Breite x Tiefe (mm)

Eigenschaften

Pumpendruck 20 bar.
 Gehäuse aus Stahl mit Epoxylack und Edelstahl.
 Profisystem, Wärmetauscher mit Leitungen aus Edelstahl.
 Die Materialien eignen sich zur Verwendung mit Lebensmitteln.
 Elektronische Temperaturkontrolle.

Betriebsdruck-Manometer bei den Modellen PID.
 Cappuccinatore und Heißwasser.
 Getrennte Auslässe für Dampf und Wasser (Modelle DUO).
 Aktiver Tassenwärmer bei den Modellen PID.
 Beleuchteter Arbeitsbereich.
 EG-Zertifizierung.

DEUTSCH





ascaso

2. Abbildung für Inbetriebnahme

UNO / DUO

- 1** ON/OFF-Schalter
- 2** Schalter für Kaffee
- 3** Schalter für Dampf
- 4** Bedienung Dampf/Heißwasser (UNO), Dampf (DUO)
- 5** Rohr für Dampf/Heißwasser (UNO) - Dampfrohr (DUO)
- 6** Leuchtanzeige Kaffeetemperatur / Kaffeetemperatur Gruppe II
- 7** Abnehmbarer Filterhalter (gemahlener Kaffee)
- 8** Brühgruppe
- 9** Tassenwärmer (vorsicht, heiße Oberfläche)
- 10** Überdruckventil
- 11** Auffangwanne
- 13** Leuchtanzeige ON/OFF
- 14** Schalter für Heißwasser
- 15** Leuchtanzeige Dampf
- 16** Heißwasserrohr (DUO)
- 20** Manometer
- 21** Kaffeepulverpresse
- 22** Messlöffel (7 g)
- 23** Leuchtanzeige für Heißwasser
- 24** Display (Modelle PID)
- 25/26** Kontrolltasten PID-System

DEUTSCH

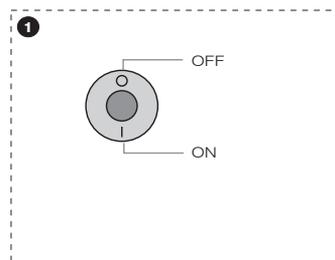
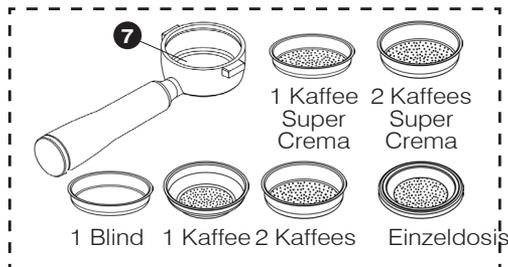


Fester Filterhalter
(nur Einzeldosis)



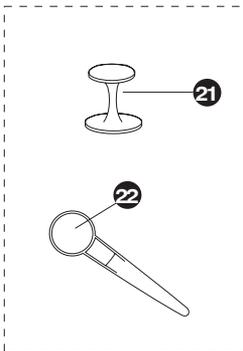
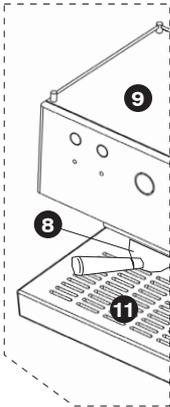
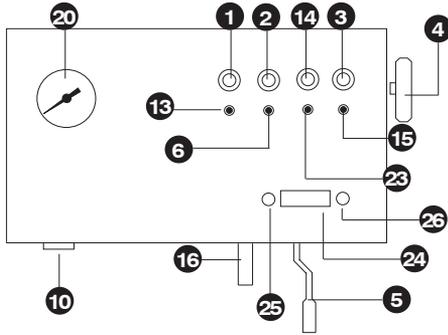
Filterhalter
Kapseladapter (FAP)

Multifunktionales Modell





ascaso



DEUTSCH



ascaso

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

1. Überprüfen Sie, ob die Stromspannung mit der übereinstimmt, die auf dem Typenschild der Maschine angegeben ist.
2. Den Wassertank mit Trinkwasser auffüllen (siehe Abbildung 1). Überprüfen Sie, ob der Schlauch der Wasserzufuhr im Wassertank eingetaucht ist.

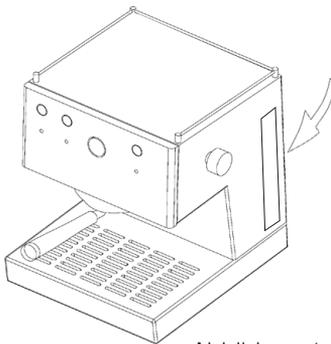


Abbildung 1

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).

3. 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.



Wichtig:

Modelle UNO/DUO. Wenn die Maschine zum ersten Mal eingeschaltet wird, befindet sie sich im Start-up Modus (Start). Die Leuchtanzeige **13** bleibt an, während die **6** blinkt und die Aufwärmphase anzeigt, bis die entsprechende Temperatur erreicht ist. Während dieser Phase ist es nicht möglich, irgendeine andere Art von Service durchzuführen.

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 **1** auf Position (I) stellen.
2. Platzieren Sie den Filterhalter **7** ohne Kaffee und darunter ein Gefäß.
3. Betätigen Sie den Schalter für Kaffee **2** 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**

Beim Modell DUO Punkt A) wiederholen.

Beim Modell UNO muss folgender Spülvorgang durchgeführt werden:

1. Mit eingeschalteter Kaffeemaschine Dampfbezug **4** öffnen .
2. Die Wasserfunktion **14** betätigen und das Wasser (eine Tasse) durch das Dampfrohr **5** herauslassen.
3. Die Wasserfunktion **14** abschalten und den Dampfbezug **4** schließen. Die Kaffeemaschine ist jetzt einsatzbereit.

Nur für das Modell UNO

C.) Nach der Dampferzeugung müssen Sie 5 Minuten warten, bis Sie wieder Kaffee zubereiten können. Oder aber den Spülvorgang





ascaso

durchführen und das Wasser (Punkt 2) ablassen, bis die Leuchtanzeige der Temperatur **6** nicht mehr blinkt.

3. Zubereitung von Kaffee

Überprüfen Sie Ihr System:
Gemahlen, Einzeldosis oder Kapsel.

Gemahlener Kaffee (abnehmbarer Filterhalter)

Sie können jede beliebige Kaffeesorte (gemahlene Kaffee oder Einzeldosis-Kaffeepads) 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-Kaffeepads.

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.

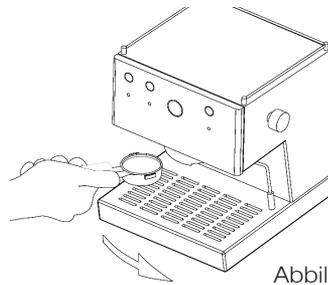
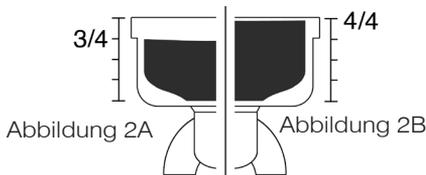


Abbildung 3

Bei der Verwendung von gemahlendem Kaffee:

- Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Hauptschalter **1** auf die Position (I) stellen. Setzen Sie den Filterhalter **7** (mit Filter) in die Brühgruppe **8** ein.
- Modelle UNO/DUO. Warten Sie, bis die Leuchtanzeige **6** 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 **2** 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 Kaffeereste, 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).
- Platzieren Sie die Tassen oder die Tasse auf dem Gitter und betätigen Sie den Schalter für Kaffee **2**.
- Wenn der Kaffee durchgelaufen ist, schalten Sie den Schalter für Kaffee **2** aus.

DEUTSCH





ascaso

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.

Bei der Verwendung von Einzeldosis-Kaffeepads (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.

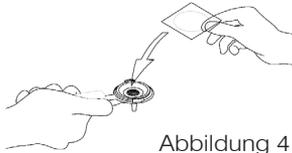


Abbildung 4

Die Punkte 1 und 2 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.

Einzeldosis (fester Filterhalter)

Folgende Schritte müssen befolgt werden:

1. Die Punkte 1 und 2 befolgen, wie im Abschnitt des gemahlene Kaffees.
2. 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).
3. Die Punkte 5, 6 und 7 wie im vorigen Abschnitt.

Achtung: Entfernen oder drehen Sie den Filterhalter nicht, wenn Wasser durchläuft, da das Gerät zu diesem Zeitpunkt unter Druck steht.

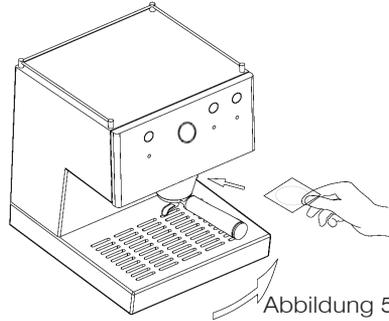


Abbildung 5

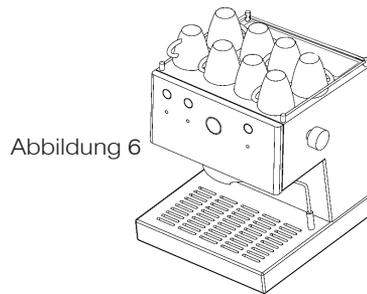


Abbildung 6

Allgemeine Ratschläge:

1. Der Filterhalter **7** muss immer in der Maschine **8** eingesetzt sein, damit er warm bleibt. In geschlossener Position.
2. **Nur beim Modell UNO.** Im Fall, dass der Kaffee nicht heiß genug aus der Maschine kommt, betätigen Sie für 10 Sekunden den Schalter für Dampf **3**. Dieser Vorgang erhöht die Temperatur der Maschine.
3. Platzieren Sie die Tassen auf dem Tassenwärmer **9**. Die Temperatur (optimal bei 40 °C/105 °F) wird den Espresso verbessern (siehe Abbildung 6).
4. Nach dem Ausschalten des Schalters für Kaffee wird der Kaffee für ein paar Sekunden nachtropfen.





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

! Manometer: Der geeignete Betriebsdruck hängt von der jeweiligen Kaffeeseite und dem Mahlgrad ab. In jedem Fall liegt ein geeigneter Betriebsdruck zwischen 9 und 12 bar.

Bei den PID Versionen wird die Temperatur auf dem entsprechenden Display **24** angezeigt.

! Achtung: Der maximale Betriebsdruck der Maschine kann über das Überdruckventil OPV geregelt werden, **10** das sich neben der Kaffeeseite befindet **8**. Dazu muss man das entsprechende Blindfilter im Filterhalter **7** montieren, diesen in die Brühgruppe **8** einsetzen und den Schalter für Kaffee **2** aktivieren. Sie können den Druck regeln, indem Sie das Überdruckventil OPV **10** mit einem Schlitzschraubenzieher drehen. Durch Drehen nach rechts erhöht sich der Betriebsdruck, nach links wird er verringert.

Modelle PID - Dosisprogrammierung

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 **2** 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.

! Achtung: Der Schalter für Kaffee **2** 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

Der echte 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 3,5 % Fettgehalt** 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.

Modell UNO

1. Betätigen Sie den Hauptschalter **1**. Die Leuchtanzeige **13** geht an, während die Leuchtanzeige **6** blinkt.
2. Wenn die Leuchtanzeige **6** permanent leuchtet, betätigen Sie den Schalter für Dampf **3**. Die Leuchtanzeige **15** geht an und die Leuchtanzeige **6** blinkt.





ascaso

- Den Drehknopf für Heißwasser/ Dampf **4** öffnen und Wasser ablassen, bis es nicht mehr kontinuierlich austritt. Schließen Sie den Hahn wieder.
- Warten Sie, bis die Leuchtanzeige **6** permanent leuchtet. Dies zeigt an, dass die Kaffeemaschine die geeignete Temperatur erreicht hat. Die Pumpe startet mit Impulsen. Wenn dies beim Dampfbezug passiert, öffnen Sie erneut den Drehknopf **4**.

Achtung: Die Leuchtanzeige **6** blinkt für ca. zehn Sekunden sehr schnell, bevor die Dampferzeugung beginnt. Nutzen Sie dieses Signal, um den Drehknopf **4** zu öffnen.

- Tauchen Sie das Dampfrohr **5** in etwa bis zur Hälfte in die zu erwärmende Milch ein.
- Abschließend den Drehgriff für Wasser/Dampf **4** und den Schalter für Dampf **3** schließen.
- Siehe Abschnitte 2B und 2C, wenn Sie mehr als drei Cappuccinos in Folge oder anschließend Kaffee zubereiten möchten.

Achtung: Nach dem Dampfbezug ist die Temperatur der Maschine zu hoch, um Kaffee zubereiten. Die Leuchtanzeige **6** blinkt, bis die Temperatur wieder den richtigen Wert erreicht. Siehe Punkt 2B, um diesen Abkühlprozess zu forcieren.

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

Modell UNO PID

- Betätigen Sie den Hauptschalter **1**. Die Leuchtanzeige **13** geht an, während die Leuchtanzeige **6** blinkt. Das Display des PID-Systems **24** zeigt die Temperaturerhöhung an.

- Wenn die Leuchtanzeige **6** permanent anbleibt und das Display **24** die Solltemperatur des Kaffees anzeigt, betätigen Sie den Schalter für Dampf **3**. Die Leuchtanzeige **15** blinkt und zeigt die Aufwärmphase bis zum Erreichen der Dampftemperatur an. Das Display **24** zeigt die Solltemperatur des Dampfes blinkend an.
- Den Drehknopf für Heißwasser/ Dampf **4** öffnen und Wasser ablassen, bis es nicht mehr kontinuierlich austritt. Schließen Sie den Hahn wieder.
- Warten Sie, bis die Leuchtanzeige **15** permanent leuchtet. Dies zeigt an, dass die Kaffeemaschine die geeignete Temperatur erreicht hat. Der Temperaturwert wird auch dauerhaft auf dem Display **24** angezeigt. Die Pumpe startet mit Impulsen. Wenn dies beim Dampfbezug passiert, öffnen Sie erneut den Drehknopf **4**.

Achtung: Die Leuchtanzeige **15** blinkt für ca. zehn Sekunden sehr schnell, bevor die Dampferzeugung beginnt. Nutzen Sie dieses Signal, um den Drehknopf **4** zu öffnen.

- Tauchen Sie das Dampfrohr **5** in etwa bis zur Hälfte in die zu erwärmende Milch ein.
- Abschließend den Drehgriff für Wasser/Dampf **4** und den Schalter für Dampf **3** schließen.
- 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 **6**



blinkt, bis die richtige Temperatur wieder erreicht wird und das Display **24** die Solltemperatur des Kaffees blinkend anzeigt. Siehe Punkt 2B, um diesen Abkühlprozess zu forcieren.

Modelle DUO

1. Vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter **1** auf Position II steht.
2. Betätigen Sie den Schalter **3**. Die Leuchtanzeige **15** geht an.
3. Öffnen Sie den Drehknopf für Dampf, **4** um Dampf zu erhalten. Jedes Mal, wenn Sie den Schalter **3** betätigen, geht die Leuchtanzeige **15** an.
4. Ohne Betätigung des Schalters **3** geht die Leuchtanzeige **15** in Intervallen an. Dadurch wird der Betrieb nicht beeinflusst, da es sich um eine automatische Temperaturregulierung handelt.
5. Tauchen Sie das Dampfrohr **5** in etwa bis zur Hälfte in die zu erwärmende Milch ein.
6. Wenn Sie fertig sind, schließen Sie den Schalter **3** und den Dampfdruckknopf **4**.

Achtung: Nach jeder Benützung wird empfohlen, den Dampfdruck 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.

Modelle DUO PID

1. Betätigen Sie den Hauptschalter **1**. Die Leuchtanzeige **13** geht an, während die Leuchtanzeige **6** blinkt. Das Display des PID-Systems **24** zeigt die Temperaturerhöhung an.

Achtung: Überprüfen Sie, dass das System zur Dampferzeugung aktiviert ist (siehe Abschnitt 6 in diesem Handbuch). Wenn es

aktiviert ist, beginnt das System zur Dampferzeugung mit dem Aufheizen, bis die geeignete Temperatur erreicht wird.

2. Wenn die Leuchtanzeige **6** permanent anleibt und das Display **24** die Solltemperatur des Kaffees anzeigt, betätigen Sie den Schalter für Dampf **3**. Wenn die Temperatur des Systems der Dampferzeugung die Solltemperatur noch nicht erreicht hat, blinkt die Leuchtanzeige **15** und zeigt die Aufwärmphase bis zur besagten Temperatur an. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, bleibt die Leuchtanzeige **15** an und die Dampfproduktion beginnt. Öffnen Sie den Drehknopf für Dampf, **4** damit Dampf aus dem Dampfrohr **5** austritt.

Achtung: Sobald der Prozess zur Dampferzeugung gestartet wurde, blinkt die Leuchtanzeige **15** und zeigt an, dass das System aufgeheizt wird, um die Dampftemperatur aufrechtzuerhalten.

3. Tauchen Sie das Dampfrohr **5** in etwa bis zur Hälfte in die zu erwärmende Milch ein.
4. Wenn Sie fertig sind, schließen Sie den Schalter **3** und den Dampfdruckknopf **4**.

Achtung: Nach jeder Benützung wird empfohlen, den Dampfdruck 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.

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



ascaso

Tipps zur Zubereitung des Cappuccinos.

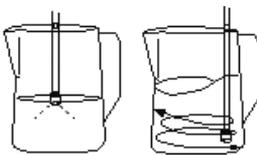
1. TEXTUR: Crema erzeugen

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

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

Modell UNO

1. Stellen Sie eine Tasse unter das Dampfrohr **5**.
2. Öffnen Sie den Drehgriff für Heißwasser/Dampf **4** und betätigen Sie den Schalter **14** (die Leuchtanzeige **23** geht an). Den entgegengesetzten Vorgang durchführen, nachdem die gewünschte Wassermenge erhalten wurde.

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 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.



Modelle DUO

3. Stellen Sie eine Tasse unter das Wasserrohr **16**.
4. Betätigen Sie den Schalter **14** und die Leuchtanzeige **23** geht an. Den entgegengesetzten Vorgang durchführen, nachdem die gewünschte Wassermenge erhalten wurde.

6. Spezifische Funktionen der Modelle PID

Die Modelle PID verfügen über ein Kontrollsystem, das aus einem Display **24** und zwei Kontrolltasten **25** **26** besteht, die es ermöglichen, folgende Funktionen zu kontrollieren:

1. **Die Kaffeetemperatur** wird auf dem Display angezeigt. Um sie zu ändern, muss die Taste **25** gedrückt werden. Das Display zeigt die Mitteilung PrG an, was bedeutet, dass wir uns im Programmierungsmodus der Temperatur befinden. Durch Drücken der Taste **25** wird sie verringert, durch Drücken der Taste **26** 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 Aktivierungs- und Abschaltzeit der Pumpe zwischen 0 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 **24** 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.
7. Bei den **Modellen DUO PID** ist es möglich, das Dampfsystem ein- und auszuschalten, sowie seine Temperatur auszuwählen.

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 **25** gedrückt, ohne sie loszulassen auch die Taste **25** für 3 Sekunden betätigen. Auf dem Display **24** blinken die Worte SET UP auf und zeigen an, dass wir uns im Programmiermenü befinden.
2. Durch Drücken der Taste **25** passieren wir die unterschiedlichen Parameter, die wir modifizieren können. Wenn wir den Parameter gefunden haben, der uns interessiert, gelangen wir durch Drücken der Taste **26** zur Modifizierung seiner Werte.
3. Um den Wert des ausgewählten Parameters zu modifizieren, müssen die Tasten **25** und **26** gedrückt werden, um den Wert jeweils zu verringern oder zu erhöhen.
4. 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 **26** für 3 Sekunden drücken. Das Display **24** zeigt den Text PrS an, was bedeutet, dass die Werkeinstellung wiederhergestellt wurde.





ascaso

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
ST	ON	Dampferzeugung aktiviert (bei Modellen DUO)	ON
	OFF	Dampferzeugung deaktiviert (bei Modellen DUO)	
tSt	Ermöglicht eine Modifizierung der Temperatur der Gruppe während der Dampfgeneration von 110 °C bis 165 °C.		165
CLn	C.on	Reinigungsmodus aktiviert (bei DUO-Modellen)	OFF
	OFF	Reinigungsmodus deaktiviert (in DUO-Modellen)	
Ct1	Zähler Totalbezüge Kaffee (1 coffee)		0
Ct2	Zähler Totalbezüge doppelter Kaffee (2 coffee)		0
CP1	Zähler Teilbezüge Kaffee (1 coffee)		0
CP2	Zähler Teilbezüge doppelter Kaffee (2 coffee)		0
rS1	Zähler Teilbezüge Kaffee zurücksetzen (1 coffee)		OFF
rS2	Zähler Teilbezüge doppelter Kaffee zurücksetzen (2 coffee)		OFF
rSt	Es wird ein Reset der Gerätekonfiguration durchgeführt, bei dem die Maschine auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt wird.		OFF

DEUTSCH





7. Stand-by Modus

Die **Modelle UNO/DUO/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 **13** 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.

Achtung: Modelle UNO/DUO.

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

1. Bei ausgeschalteter Maschine die Schalter für Kaffee **2** und Dampf **3** aktivieren.
2. Den Hauptschalter **1** aktivieren.
3. Nach 5 Sekunden zeigt uns die Leuchtanzeige des Dampf **15** 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 **2** und Dampf **3**.

Achtung: Bei den **Modellen PID** können wir diese Funktion über die Steuerungen des PID-Systems **24** und **25** aktivieren und deaktivieren. Siehe Abschnitt 6 dieses Handbuchs.

8. Wartung und Reinigung

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

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.

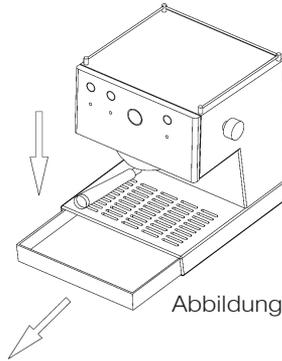


Abbildung 8

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





ascaso

Qualität des Kaffees bei und verlängert die Lebensdauer Ihres Geräts.

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.

3. Reinigung der Dampfeinheit bei DUO / DUO PID-Modellen.

Verwenden Sie zur Innenreinigung der Verteilergruppe das Produkt Ascaso Kaffeevollautomat V.666. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

- DUO PID-Modelle. Rufen Sie das Systemparameter-Menü auf und aktivieren Sie die CLn-Option. Nach 5 Sekunden wird die erste

Phase der Reinigungsfunktion aktiviert und auf dem Bildschirm **24** die Meldung CL.b angezeigt, die blinkt, bis die Temperatur der Gruppen 75 ° C erreicht. Bis dies nicht der Fall ist, darf die zweite Phase des Reinigungsmodus nicht aktiviert werden. Sobald der Text CL.b festgelegt ist, können wir den Wasserfluss durch die Dampfgruppe aktivieren, indem wir den Dampfschalter **3** aktivieren. Die Pumpe läuft kontinuierlich statt gepulst mit einem Zeitlimit für den Betrieb von 3 Minuten.

- DUO-Modelle. Bei ausgeschalteter Maschine die Schalter für Heißwasser **14** und Dampf **3** aktivieren. Betätigen Sie den Hauptschalter **1** und lassen Sie die vorherigen 5 Sekunden aktiviert. Nach dieser Zeit blinken die Kaffeelampen **6**, Heißwasser **23** und Dampf **15**, um anzuzeigen, dass der Reinigungsmodus aktiviert ist. Dann können wir die Schalter **14** und **3** deaktivieren und mit der Reinigung der Dampfgruppe fortfahren.

Achtung! Wenn der Reinigungsvorgang beendet ist, müssen Sie die Maschine aus- und wieder einschalten, um in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

Achtung! In DUO PID-Modellen sowie in DUO-Modellen kann der CLn-Modus auch zum Reinigen der Kaffeegruppe verwendet werden.

Wichtig: System gemahlener Kaffee (abnehmbarer Filterhalter).

Es wird empfohlen, keine Reste von gemahlenem 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.





ascaso

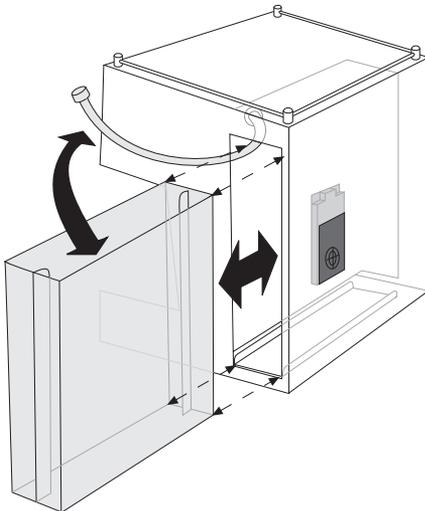
4. Reinigung der Filterhalter und Duschen

- 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.

5. 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 alle Informationen.

9. 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.

DEUTSCH





ascaso

10. EG- Konformitätserklärung

ASCASO FACTORY SL erklärt,
dass das Produkt, auf das sich diese
Erklärung bezieht
–Espresso-Kaffeemaschine–,
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.

DEUTSCH



11. Leuchtanzeigen und Alarme

Modelos UNO/DUO

	LEUCH- TAN- ZEIGE ON/OFF (13)	LEUCHTANZEIGE TEMPERATUR (6)	LEUCH- TAN- ZEIGE WASSER (23)	LEUCH- TANZEIGE DAMPF (15)
Start-up (Startmodus)	ON	Blinken 1 Hz	OFF	OFF
Aufheizen (Kaffeetemperatur)	ON	Blinken 1 Hz	OFF	OFF
Betriebsbereit	ON	ON	OFF	OFF
Stand-by	ON	OFF	OFF	OFF
Problem mit dem Temperatursensor	ON	Blinken 2 Hz	OFF	Blinken 2 Hz
Problem mit dem Widerstand der Brühgruppe	ON	ON	OFF	Blinken 1 Hz
Heißwasserbezug	ON	(-)	ON	(-)
Nur Modelle UNO				
Dampfmodus (Aufheizen bis zur Dampfperatur)	ON	Blinken 1 Hz	OFF	ON
Dampfmodus (betriebsbereit)	ON	ON	OFF	ON
Ende des Dampfmodus (übermäßige Tem- peratur, um Kaffee zuzubereiten)	ON	Blinken 1 Hz	OFF	OFF
Nur Modelle DUO				
AKTIVIERTER REINIGUNGS- MODUS	ON	BLINKEN 0.5Hz	BLINKEN 0.5Hz	BLINKEN 0.5Hz



ascaso

Modelle UNO/DUO PID

	LEUCHTANZEIGE ON/OFF (13)	LEUCHTANZEIGE TEMP. (6)	LEUCHTANZEIGE HEISSWASSER (23)	LEUCHTANZEIGE DAMPF (15)	DISPLAY (24)
Kaffeemodus					
Start-up (Startmodus)	ON	Blinken 1 Hz	OFF	OFF	Tatsächliche Ablesung
Aufwärmen	ON	Blinken 1 Hz	OFF	OFF	Solltemperatur Kaffee
Betriebsbereit	ON	ON	OFF	OFF	Solltemperatur Kaffee
Dampfmodus - nur Modelle UNO					
Dampfmodus (aufheizend)	ON	ON	OFF	Blinken 1 Hz	Solltemperatur Dampf (blinkend)
Dampfmodus (Starthinweis)	ON	ON	OFF	Blinken 2 Hz	Solltemperatur Dampf
Dampfmodus (im Betrieb)	ON	ON	OFF	ON	Solltemperatur Dampf
Bei Beenden des Dampfmodus (abkühlend)	ON	Blinken 1 Hz	OFF	ON	Solltemperatur Kaffee (blinkend)
Dampfmodus - nur Modelle DUO					
Dampfmodus (aufheizend)	ON	-	-	Blinken 1 Hz	Solltemperatur Kaffee
Dampfmodus (ohne aufheizen)	ON	-	-	ON	Solltemperatur Kaffee
Andere					
Stand-by Modus	ON	OFF	OFF	OFF	.
Fehler Fassungsvermögenskontrolle	ON	OFF	OFF	Blinken 2 Hz	E01
Fehler Temp.-Sonde Kaffee	ON	Blinken 2 Hz	OFF	Blinken 2 Hz	E02
Fehler Austauscher Kaffee	ON	Blinken 4 Hz	OFF	Blinken 2 Hz	E03
Fehler Temp.-Sonde Dampf	ON	Blinken 2 Hz	Blinken 2 Hz	Blinken 2 Hz	E04
Fehler Austauscher Dampf	ON	Blinken 2 Hz	OFF	Blinken 4 Hz	E05
Interner Fehler	ON	OFF	OFF	OFF	E98

DEUTSCH





12. 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 Thermometers 20 überprüfen.
Der Kaffee tritt zu schnell aus (gemahlener Kaffee).	Der gemahlene Kaffee ist zu grob und/oder falscher Anpressdruck. Unzureichende Menge von gemahlener 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 10 neben der Brühgruppe 8 . Dieser Vorgang muss von technisch geschulten Personen durchgeführt werden.
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 gemahlener Kaffee verwenden.
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 10 neben der Brühgruppe 8 . Dieser Vorgang muss von technisch geschulten Personen durchgeführt werden.
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 gemahlener 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 lauwarmer Milch. Ungeeignete Temperatur.	Dampfrohr reinigen. Frische und kalte Milch verwenden (Kühlschranktemperatur). Temperatur des Thermometers 20 überprüfen.
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.





ascaso

S
E
N
I
N
A
M
E
E
F
F
C
O
F
F
E
S
O
S
S
O
C
I
E
T
Y
L
I
M
I
T
E
D

Las especificaciones técnicas y los modelos pueden cambiar sin notificación.
Technical specifications and models can change without notice.
Technische Spezifikationen und Modelle können ohne Ankündigung ändern.
Technische specificaties en modellen kunnen veranderen zonder aankondiging.
Les spécifications techniques et les modèles peuvent changer sans notification.

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

