



**ascaso**

7. Während die Milch emulgiert, muss der Milchbehälter langsam nach unten bewegt werden.
8. Drehen Sie den Wasser- bzw. Dampfahn **4** zu und schalten Sie den Dampfknopf **3** aus.
9. Um Verstopfungen des Milchschaumers zu vermeiden können die Absorptionsöffnungen (A und B) mit Büroklammern gereinigt werden. (siehe Abbildung 7)

**Fester Filterhalter**

1. -Betätigen Sie den Hauptschalter **1**. Die Leuchtanzeigen **13** und **6** (Dream) und **1** und **6** (Arc, Elipse, Basic) schalten sich an.
2. -Wenn sich die Leuchtanzeige **6** ausschaltet, betätigen Sie den Taster **3**. Die Leuchtanzeigen **6** (alles modeles) und **12** (Dream) schalten sich an und gleichzeitig aktiviert sich die Pumpe in kurzen Intervallen.
3. -Warten Sie etwa 15 Minuten und öffnen Sie dann den Seitenhahn **4**. Lassen Sie die ersten Tropfen Wasser herauslaufen. Für einen Moment entweicht nur Dampf. Punkte 5, 6, 7 und 8 wie im vorangehenden Abschnitt.

**! Wichtig!** Spüldurchlauf zur Entlüftung (Punkt -B-)

Brühen Sie jetzt Ihren Espresso wie unter Punkt 3 (Zubereitung von Kaffee) auf, und geben Sie die aufgeschäumte Milch darüber. (Immer erst die Milch aufschäumen, da sie durch den Fettgehalt länger heiß bleibt als Espresso).

Für besonders cremigen Cappuccino benötigen Sie frische, kalte Vollmilch.

Um luftigen Schaum zu erhalten, muss die Öffnung des Milchschaumers immer in der gleichen Stellung gehalten werden.

**5-. Dampfentnahme**

1. Gehen Sie wie bei der Zubereitung von Cappuccino vor. Tauchen Sie jedoch die Öffnung der Dampfdüse vollständig in die Flüssigkeit.
2. Drehen Sie den Heißwasser- bzw. Dampfahn **4** zu, wenn Sie keinen Dampf mehr benötigen.
3. Schalten Sie die Dampfaste **3** aus. Nun schaltet sich auch die Leuchtanzeige aus.

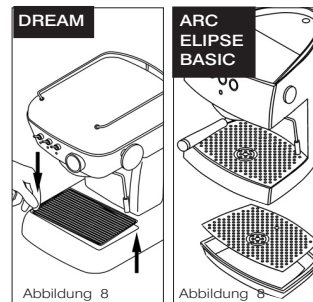
**6-. Heißwasserentnahme**

1. Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse **5**. Dream abnehmbare Siebträger : Legen Sie die Dichtung **19** in den Siebträger. Setzen Sie den Siebträger von links in die Brühgruppe.
2. Drehen Sie den Heißwasser- bzw. Dampfahn **4** auf und drücken Sie den Kaffeeknopf **2**.
3. Drücken sie erneut den Kaffeeknopf und drehen Sie den Hahn zu, nachdem die gewünschte Wassermenge durchgelaufen ist.

**7-. Wartung und Reinigung**

**Allgemeine Hinweise:** Die Espressomaschine darf nur im ausgekühlten und bei gezogenem Netzstecker gewartet und gereinigt werden. Tauchen Sie den Automaten nie in Wasser. Der Kaffeeautomat ist nicht spülmaschinenfest.

- ! Reinigung der Außenteile:** Reinigen Sie die Außenteile mit einem weichen, mit Wasser befeuchteten Tuch.
- Nehmen Sie die Schale **11** regelmäßig zur Reinigung heraus. Siehe Füllstandsanzeige der Schale (Abbildung 8)
  - Leeren Sie den Wassertank, wenn absehbar ist, dass Sie den



Automatenlängere Zeit nicht nutzen werden.

- Reinigen Sie die Dampfdüse nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch. Spülen Sie die Dampfdüse innen mit Wasser aus.
- Reinigen Sie bitte täglich den Siebträger, indem Sie das Sieb herausnehmen und die Kaffeeteeranhaftungen am Sieb und im Siebträger mit einem rauen Topfschwamm entfernen.

**Reinigung der Innenteile:**

Die Reinigung und regelmäßige Pflege des internen Systems Ihrer Maschine ist notwendig, um einen Espresso bester Qualität zu erhalten. Für die interne Reinigung der Brühgruppe verwenden Sie bitte das Produkt Ascaso Coffee Washer. Dieses Produkt ist auch für die Entkalkung der Maschine sehr nützlich. Eine regelmäßige Entkalkung der Kaffeemaschine gewährleistet eine ausgezeichnete Kaffeequalität und verlängert die Lebensdauer des Gerätes. Fragen Sie Ihren Händler.

**ascaso**

Empfehlungen für die Verwendung von Coffee Washer:

Kaffeetasser pro tag	Entkalkung
> 10	jeden Monat
5-10	alle 2 Monate
1-5	Alle 3 Monate

Um Kalkbildung vorzubeugen, können Sie auch Wasserfilter benutzen. Trotzdem wird empfohlen, den Reinigungsvorgang entsprechend Ihrem Verbrauch durchzuführen. Durch das Benutzen der Filter und von Coffee Washer kann die Haltbarkeit der Kaffeemaschine in einem mangelfreien Zustand verlängert werden. Zur Reinigung der Brühgruppe empfehlen wir unser Spezialprodukt Coffee Cleaner baby. Nähere Informationen zu diesem Produkt erhalten Sie beim technischen Dienst bzw. bei Ihrem Vertriebshändler.

**Reinigung Back flushing- Blinder filter Wochenzeitschrift**

Legen Sie die blinder filter- Dichtung **19** in den Siebträger. Setzen Sie den Siebträger von links in die Brühgruppe. Betätigen Sie den Kaffeeschalter. Nach 10 Sekunden ,Stellen Sie den Kaffeeschalter. Wiederholen Sie diesen Betrieb 2 Zeiten.

Entkalkung der Maschine: Für eine vorsorgliche, periodische Entkalkung (je nach Härtegrad des verwendeten Wassers mindestens aber alle 2 Monate) Ihrer Espressomaschine ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig, welche kein Metall angreifen (Essig oder Entkalker auf Essigbasis z.B. sind zu aggressiv). Bitte verwenden Sie ein handelsübliches flüssiges Entkalkungsmittel, auf

DEUTSCH

DEUTSCH