

Steel -Steel PID

Manual del usuario
Users manual
Benutzerhandbuch
Gebruikershandleiding



ascaso
for coffee lovers

2017/09



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.



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.

Indice

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



1. Características técnicas

	230VAC - 50Hz		120VAC - 60Hz		Peso (kg)	Dimensiones (L x H x P)*	Capacidad depósito (L)
	Potencia (W)	Intensidad (A)	Potencia (W)	Intensidad (A)			
UNO	1050	5	1050	9	11	270 x 360 x 315	2
DUO	2100	10	2100	20	15		
TRIO	3150	14	3150	28	21	480 x 360 x 315	2 + 2

* Largo x ancho x profundo (mm)

Características

Presión bomba 20 bar
 Carrocería de acero pintado epoxi y acero inoxidable.
 Sistema profesional, intercambiador con conductos de acero inoxidable.
 Materiales aptos para el uso alimentario.
 Control electrónico de temperatura.

Manómetro presión trabajo en modelos PID.
 Cappuccinador y agua caliente.
 Salidas independientes de vapor y agua (modelos DUO/TRIO).
 Calienta-tazas activo en modelos PID.
 Zona de trabajo iluminada.
 Certificación CE.

2. Esquema. Puesta en marcha

UNO / DUO / TRIO

- 1 Interruptor ON/OFF
- 2 Interruptor café
- 3 Interruptor vapor
- 4 Mando vapor/agua caliente (UNO)
- 5 Tubo vapor/agua caliente (UNO) – Tubo vapor (DUO/TRIO)
- 6 Piloto temperatura café / Temperatura café grupo II (TRIO)
- 7 Portafiltro móvil (molido)
- 8 Grupo de café
- 9 Calienta-tazas (Atención superficie caliente)
- 10 Válvula OPV
- 11 Bandeja
- 12 Piloto temperatura café grupo I (TRIO)
- 13 Piloto ON/OFF
- 14 Interruptor agua caliente
- 15 Piloto vapor
- 16 Tubo agua caliente (DUO/TRIO)
- 17 Piloto ON/OFF grupo vapor (TRIO)
- 18 Interruptor ON/OFF grupo vapor (TRIO)
- 20 Termómetro / Manómetro (versiones PID)
- 21 Prensa café
- 22 Cuchara (7gr)
- 23 Piloto agua caliente
- 24 Pantalla (modelos PID)
- 25, 26 Teclas control sistema PID.

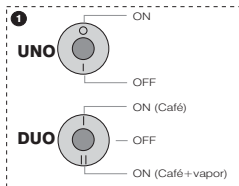
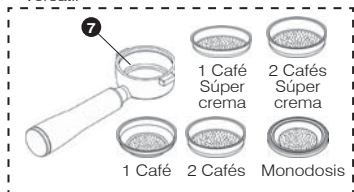


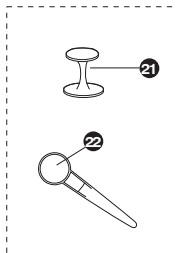
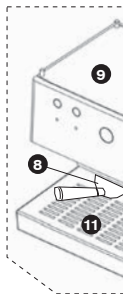
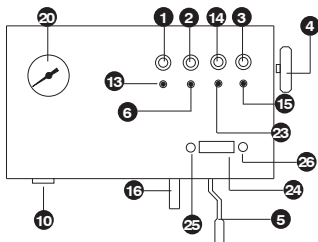
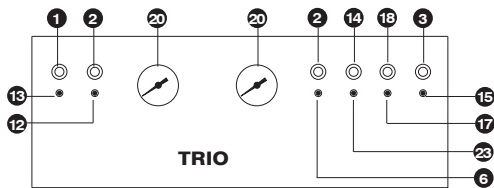
Porta fijo
(sólo monodosis)



Portafiltro adaptador
cápsulas (FAP)

Versátil





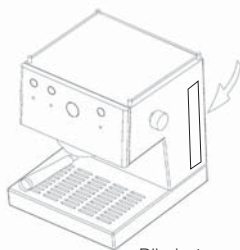
El instalador deberá leer atentamente este manual antes de efectuar la puesta en marcha.

El operador ha de ser una persona adulta y responsable.

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

Puesta en marcha

1. Comprobar que la tensión eléctrica es la misma que aparece en la placa de la máquina.
2. Llenar el depósito con agua fresca (ver dibujo 1). Comprobar que el tubo de toma de agua está sumergido en el depósito.



Dibujo 1

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

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



Importante:

Modelos UNO/DUO. Al encender por primera vez la máquina ésta entra en el modo start-up (inicio). El piloto **13** queda iluminado, mientras que el

6 parpadea indicando el proceso de calentamiento hasta alcanzar la temperatura adecuada. Durante este proceso no es posible efectuar ningún tipo de servicio.

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

Renovar el agua del circuito.

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

B.) CEBADO.

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

En el modelo DUO/TRIO repetir el punto A).

En el modelo UNO deberá realizar el procedimiento de cebado:

1. Con la cafetera encendida, abrir del grifo de vapor **4**.
2. Accione la función agua **14** y deje salir agua (una taza) por el tubo de vapor **5**.
3. Apague la función agua **14** y cierre el grifo de vapor **4**. La cafetera ya está preparada para su uso.

Sólo para el modelo UNO

C.) Después de hacer el vapor,

debe esperar 5 minutos para volver a hacer café. O bien hacer la operación de cebado, pero dejando salir el agua (punto B2) hasta que el piloto de temperatura **6** deje de parpadear.

3. Preparación del café

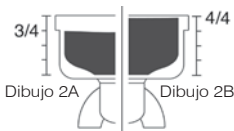
Compruebe su sistema: Molido, monodosis o cápsula.

Molido (porta móvil)

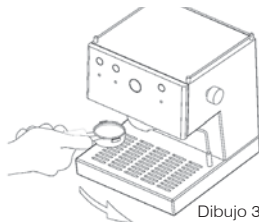
Puede utilizar cualquier tipo de café, molido o monodosis de papel (POD), contando con 5 filtros de café a tal efecto: 2 filtros de molido (1 y 2 cafés), 2 filtros de molido presurizados (Cream+ 1 y 2 cafés), y 1 filtro para monodosis de papel.

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

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



Dibujo 4



Dibujo 3

Si utilizamos café molido:

1. Conecte la máquina colocando el interruptor general **1** en posición (I). Coloque el portafiltro **7** (con filtro) en el grupo **8**. Modelo TRIO: accione también el interruptor del grupo de vapor **1B**.
2. Modelos UNO/DUO. Espere que el piloto **6** quede iluminado de manera permanente. Modelos TRIO. Espere que el piloto **6** se apague. Esto tarda 1,5 minutos aprox. Esto indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura idónea. Accione el interruptor café **2** y deje pasar agua por el grupo. Realice esta acción antes de hacer el café, eliminará residuos y equilibrará la temperatura para un óptimo servicio.
3. El cacillo debe quedar lleno 3/4 partes de su capacidad, una vez prensado (Ver dibujo 2A).
4. Limpie los residuos de café que se hayan depositado en los bordes del cacillo para que el ajuste sea perfecto.
5. Introduzca el portafiltro **7** en el grupo **8** partiendo de su izquierda y girando hacia la derecha con la suficiente presión final. (Ver dibujo 3).
6. Coloque las tazas o taza sobre la rejilla y accione el interruptor de café **2**.
7. Cuando haya obtenido el café apague el interruptor de café **2**.

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

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

Utilice el portafiltro específico para cápsulas o el filtro monodosis.

Coloque la monodosis en el mismo (ver dibujo 4). Seguir los puntos 1, 2, 5, 6, 7 como en el apartado anterior.

Puntos 1 y 2 como en apartado de café molido.

Colocar pastilla en el portafiltro y girarlo suavemente a la derecha hasta su tope. No hacer fuerza.

El cierre es suave. (Ver dibujo 5).

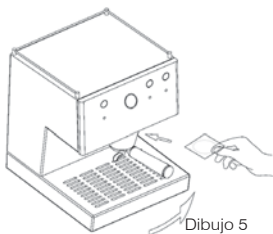
Puntos 5, 6, 7 y notas como en apartado anterior.

Monodosis (porta fijo)

Los pasos a seguir son:

1. Seguir los puntos 1 y 2 como en apartado de café molido.
2. Colocar pastilla en el portafiltro y girarlo suavemente a la derecha hasta su tope. No hacer fuerza, el cierre es suave. (Ver dibujo 5).
3. Punto 5, 6, 7 y notas como en apartado anterior.

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



Dibujo 5

Consejos generales:

1. El portafiltro **7** siempre debe ir colocado en la máquina **8** para que se mantenga caliente. En posición cerrado.
2. **Sólo en modelo UNO.** En caso de que el café no saliera muy caliente, accione el interruptor de vapor **3** durante 10 seg. Esta acción elevará la temperatura de la máquina.
3. Colocar las tazas en el calentatazas **9**. La temperatura (óptima 40 °C/105 °F) mejorará nuestro espresso. (Ver dibujo 6)
4. El café continuará saliendo en pequeñas gotas unos segundos después de apagar el interruptor de café.

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

Termómetro: El termómetro **20** le indicará la temperatura de trabajo: Entre 80 °C/180 °F y 110 °C/230 °F para café. A partir de 100 °C/212 °F para vapor.

Manómetro: En las versiones PID la temperatura queda indicada en la pantalla **24** dispuesta a tal efecto, quedando sustituido el termómetro por un manómetro indicando la presión de trabajo. La presión de trabajo adecuada dependerá del

caso

tipo de café y del punto de molido. En cualquier caso, una presión de trabajo comprendida entre 9 y 12 bar es la adecuada.

Atención: Puede regular la presión de trabajo de la máquina mediante la válvula OPV **10** situada junto al grupo de café **8**. Para ello debe usar el filtro ciego correspondiente montado en el portafiltros **7**, introducir éste en el grupo **8** y activar el interruptor de café **2**. Podrá regular la presión haciendo girar la válvula OPV **10** utilizando un destornillador de punta plana. Girando hacia la derecha aumentará la presión de trabajo, hacia la izquierda la reducirá.

Observación. Para realizar este proceso en máquinas no equipadas con manómetro de serie, deberá utilizar el accesorio comprobador de presión correspondiente (no incluido).

Modelos PID – Programación de la dosis

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

Para ello, disponen de un interruptor de café **2** de 3 posiciones. Llevando la palanca del interruptor a la posición superior o inferior tenemos dos selecciones de café disponibles, mientras que en el punto medio la función de café permanece desactivada.

Atención: El interruptor de café **2** de los modelos PID no es permanente, una vez activada la función vuelve a la posición original. No es necesario mantener la palanca en la posición de trabajo, una vez

obtenemos la cantidad de café programada, la función se detendrá de manera automática.

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

4. Preparación del capuccino

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

Modelo UNO

1. Accione el interruptor general **1**. Se enciende el piloto **13**, mientras que el piloto **6** parpadea.
2. Cuando el piloto **6** quede iluminado de manera permanente, accione el interruptor vapor **3**. Se ilumina el piloto **15** y el **6** parpadea.
3. Abra el pomo agua caliente/vapor **4** y deje salir agua hasta que salga de manera discontinua. Vuelva a cerrarlo.
4. Espere a que el piloto **6** quede iluminado de manera fija. Esto indica que la cafetera ha

alcanzado la temperatura idónea. La bomba empezará a trabajar a pulsos. Cuando esto ocurra, para obtener vapor, abra de nuevo el pomo **4**.

- Atención:** El piloto **6** parpadeará con una frecuencia más elevada unos 10 segundos antes de iniciar la generación de vapor. Aproveche esta señal para abrir el pomo **4**.
- Sumerja el tubo de vapor **5** en la leche a calentar, aproximadamente hasta la mitad de la misma.
 - Al finalizar, cerrar el pomo agua/vapor **4** y cerrar el interruptor vapor **3**.
 - Si desea obtener más de tres servicios de cappuccino seguidos, o hacer café posteriormente ver apartados 2B y 2C.

Atención: Al finalizar el servicio de vapor, la temperatura de la máquina es demasiado elevada para hacer café. El piloto **6** parpadeará hasta que la temperatura sea la correcta de nuevo. Para forzar el proceso de enfriamiento, seguir punto 2.B.

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

Modelo UNO PID

- Accione el interruptor general **1**. Se enciende el piloto **13**, mientras que el piloto **6** parpadea. La pantalla del sistema PID **24** mostrará el aumento de temperatura.
- Cuando el piloto **6** quede iluminado de manera permanente y la pantalla **24** muestra la

temperatura de consigna de café, accione el interruptor vapor **3**. El piloto **15** parpadeará indicando el proceso de calentamiento hasta temperatura de vapor. La pantalla **24** mostrará la temperatura de consigna de vapor de manera intermitente.

- Abra el pomo agua caliente/vapor **4** y deje salir agua hasta que salga de manera discontinua. Vuelva a cerrarlo.
- Espere a que el piloto **15** quede iluminado de manera fija. Esto indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura idónea. El valor de la temperatura se mostrará también de manera fija en la pantalla **24**. La bomba empezará a trabajar a pulsos. Cuando esto ocurra, para obtener vapor, abra de nuevo el pomo **4**.

Atención: El piloto **15** parpadeará con una frecuencia más elevada unos 10 segundos antes de iniciar la generación de vapor. Aproveche esta señal para abrir el pomo **4**.

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

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

Atención: Al finalizar el servicio de vapor, la temperatura de la

ASCASO

máquina es demasiado elevada para hacer café. El piloto **6** parpadeará hasta que la temperatura sea la correcta de nuevo, y la pantalla **24** mostrará la temperatura de consigna de café de manera intermitente. Para forzar el proceso de enfriamiento, seguir punto 2.B.

Modelos DUO/TRIO

1. DUO: Accione el interruptor general **1** y colóquelo en posición (II).
TRIO: Accione el interruptor general **1** y además el interruptor **18**. Espere 1,5 minutos aproximadamente.
2. Pulse el interruptor **3**. La luz del piloto **15** se iluminará.
3. Instantáneamente saldrá vapor. Siempre que accione el interruptor **3** se encenderá el piloto **15**.
4. Sin accionar el interruptor **3** se irá encendiendo en intervalos de tiempo el piloto **15**. Esto no influye en el uso ya que es una regulación automática de la temperatura.
5. Sumerja el tubo de vapor **5** en la leche a calentar, aproximadamente hasta la mitad de la misma.
6. Al finalizar, cerrar el interruptor **3**.

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

Modelos DUO PID

1. Accione el interruptor general **1**. Se enciende el piloto **13**, mientras que el piloto **6** parpadea. La pantalla del sistema PID **24** mostrará el aumento de temperatura.

Atención: Compruebe que el sistema de generación de vapor está activado (ver sección 6 de este manual). Una vez activado, el sistema de generación de vapor inicia su calentamiento hasta la temperatura adecuada.

2. Cuando el piloto **6** quede iluminado de manera permanente y la pantalla **24** muestra la temperatura de consigna de café, accione el interruptor vapor **3**. Si la temperatura del sistema de generación de vapor no ha llegado a la temperatura de consigna todavía, el piloto **15** parpadeará indicando el proceso de calentamiento hasta dicha temperatura. Una vez llegue a la temperatura correcta, el piloto **15** quedará iluminado de manera fija y saldrá vapor por el tubo **5**.

Atención: Una vez iniciado el proceso de generación de vapor el piloto **15** parpadeará indicando que el sistema está calentando para mantener la temperatura de vapor.

3. Sumerja el tubo de vapor **5** en la leche a calentar, aproximadamente hasta la mitad de la misma.

Atención: El piloto **15** parpadeará con una frecuencia más elevada unos 10 segundos antes de iniciar la generación de vapor. Aproveche este momento para introducir el tubo en la leche.

4. Al finalizar, cerrar el interruptor **3**.

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

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

Consejos para la elaboración del cappuccino.

- TEXTURA: Obteniendo crema**
Para obtener la consistencia denominada "terciopelo", se debe situar el tubo cappuccinador justo por debajo de la superficie de la leche. Para ello, movemos el tubo en diferentes ángulos (siempre bajo la superficie de la leche) hasta conseguir un efecto de emulsión gracias a la circulación del aire. Una vez texturada, el volumen de la leche puede ser del doble. Por favor, recuerde que debe mover la jarra y el tubo de vapor, siempre asegurándose que trabaja en la zona más superficial de la leche. Tras esta operación, la leche está texturada pero aún está fría.
- TEMPERATURA: Calentando la leche**
Una vez obtenida la textura, sumergimos el tubo de vapor en la jarra a más profundidad. Realizamos movimientos circulares para calentar la leche en todo su volumen hasta que alcance la temperatura deseada.

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



Texturar



Calentar

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

Posibles problemas.

La crema puede ser excesivamente fina y sin consistencia.

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

5. Preparación agua caliente

Modelo UNO

- Ponga una taza bajo el tubo de vapor **5**.
- Abra el pomo agua caliente/vapor **4** y accione el interruptor **14** (se encenderá el piloto **23**). Hacer operación contraria después de haber obtenido el agua deseada.

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

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

Modelos DUO/TRIO

1. Ponga una taza bajo el tubo de agua **16**.
2. Accione el interruptor **14**, se encenderá el piloto **23**. Hacer operación contraria después de haber obtenido el agua deseada.

6. Funciones específicas modelos PID

Los modelos UNO PID y DUO PID cuentan con un sistema de control consistente en una pantalla **24** y dos teclas de control **25** **26** que permiten controlar las siguientes funciones:

1. **Temperatura de café**, mostrada en pantalla. Para modificarla, debemos presionar la tecla **25**, la pantalla mostrará el mensaje PrG, indicando que nos encontramos en el modo de programación de la temperatura. Pulsando la tecla **25** disminuimos la disminuimos, pulsando la **26** la aumentamos. Al cabo de 3 segundos de no pulsar ninguna tecla el sistema vuelve al estado inicial.
2. Unidades de visualización de la temperatura, en °C o °F.
3. Pre-infusión, seleccionando un tiempo de activación de bomba durante el proceso entre 0 (desactivada) y 5 segundos.
4. Cronómetro, mostrando el tiempo transcurrido durante la elaboración de un café. Podemos activar o desactivar esta función desde el menú de programación. Si está activada, durante la elaboración del café la pantalla **24** mostrará el tiempo transcurrido, no la temperatura.
5. Modo stand-by, seleccionando un periodo de tiempo de activación entre 0 (desactivado), 0.5/1/2 horas.
6. Parámetro de corrección entre la temperatura del agua y la medida en la máquina. Permite ajustar la

temperatura del agua en función de la temperatura ambiente.

7. En **modelos DUO PID** permite conectar y desconectar el sistema de vapor.

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

1. Con la máquina encendida, pulsamos la tecla **26** y sin soltarla pulsamos también la **25** al mismo tiempo durante 3 segundos la pantalla **24** mostrará las palabras SET UP de manera alternativa, indicando que hemos accedido al menú de programación.
2. Pulsando la tecla **25** vamos pasando los diferentes parámetros que podemos modificar. Una vez encontramos el que nos interesa, pulsando la tecla **26** accedemos a la modificación de sus valores.
3. Para modificar el valor del parámetro seleccionado, debemos pulsar las teclas **25** y **26**, disminuyendo o incrementando el valor respectivamente.
4. Tras 3 segundos sin pulsar ninguna tecla, el sistema guarda los datos y vuelve al estado inicial.

Atención: Podemos hacer un reset del sistema PID de la siguiente manera: Con la máquina encendida, pulsar la tecla **26** durante 3 segundos. La pantalla **24** mostrará el texto PrS indicando que se han restablecido los valores de fábrica.

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

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

7. Modo stand-by

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

Cuando el modo stand-by se activa, sólo el piloto **13** permanece iluminado mientras que el resto quedan apagados.

Para volver a conectar la máquina, basta con activar cualquiera de

los interruptores, de manera que la máquina vuelve al estado inicial, como si la hubiéramos encendido por primera vez.

Atención: Modelos UNO/ DUO. Es posible desactivar el modo stand-by siguiendo el siguiente proceso:

1. Con la máquina apagada, activar los interruptores de café **2** y vapor **3**.
2. Activar el interruptor general **1**.
3. Tras 5 segundos el piloto de vapor

15 nos muestra el estado de la función stand-by. Si parpadea significa que está desactivado, si queda iluminado de manera permanente indica que está activado.

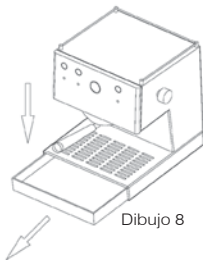
- Para volver al modo de servicio, desactivar los interruptores de café 2 y vapor 3.

Atención: En los modelos PID podemos activar y desactivar esta función mediante los controles del sistema PID 24 y 25. Ver sección 6 de este manual.

8. Mantenimiento y limpieza

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

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



Dibujo 8

- Limpieza externa:** Para limpiar el exterior de la máquina use alcohol de 96° o productos específicos para acero inoxidable.

- Extraiga la bandeja periódicamente para limpiarla (dibujo 8).
 - Si no se va a utilizar la máquina en largo tiempo, vacíe el depósito de agua.
 - Inmediatamente después del uso, limpie el tubo de vapor con un trapo húmedo. Para el interior, deje circular el agua.
 - Para limpiar el orificio cappuccinador, puede utilizar un palillo o clip. De esta forma, el conducto quedará libre de obstrucciones.
- Limpieza interna:** La limpieza y cuidado preventivo del sistema interno de su máquina es vital para obtener un espresso de óptima calidad. Para la limpieza interior del grupo de erogación, utilizar el producto **Ascaso coffee washer V.100**. Este producto es también útil para la descalcificación de la máquina. Una descalcificación regular de su cafetera contribuirá a asegurar una excelente calidad del café y a prolongar la vida útil de su aparato.

Consulte a su distribuidor.

Recomendaciones de uso del Coffee washer:

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

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

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

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

Importante
Duo /Trio Limpieza del Grupo de vapor: Con el grupo de vapor frío usar el Coffee washer, accionando el interruptor de vapor **3**.

Importante: Sistema molido (porta móvil).

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

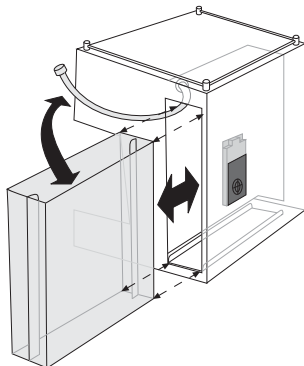
3. Limpieza de portafiltros y duchas

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

Importante: Sistema molido (porta móvil).

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

4. Limpieza del depósito de agua.



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

Puede encontrar toda la información acerca de la limpieza y mantenimiento de su máquina de café en www.ascaso.com.

9. Seguridad

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

- Nunca poner en marcha un aparato defectuoso o con cable de alimentación en mal estado.
- No manipular el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.
- Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable, inaccesible a niños o animales y alejadas de superficies calientes (placas para cocinar...).
- No se debe sumergir en agua.
- En caso de avería o mal funcionamiento apagar el aparato y desenchufarlo de la red, no se debe intentar repararlo o intervenir directamente. Llamar a su servicio técnico.
- Este aparato no está destinado a ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- Este aparato no ha sido diseñado para uso exterior.
- No utilizar este aparato si la temperatura ambiente es superior a 40 °C o inferior a 0 °C.
- No utilizar mangueras de conexión ya utilizadas, utilice siempre las suministradas con el aparato.

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

Guarde y conserve en buenas condiciones este manual de instrucciones.

10. Garantía

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

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

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

Esta garantía no tendrá validez si:

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

11. Declaración de conformidad CE

ASCASO FACTORY SL declara que el producto que se refiere esta declaración

–Máquina de café espresso–, es conforme a los requisitos de la Directiva de 14 de junio 1989 sobre la aproximación de las leyes de los Estados Miembros con relación a la maquinaria (89/392/CEE) sobre material eléctrico (73/23/CEE) y sobre compatibilidad electro- magnética (89/396/CEE).



12. Indicadores luminosos y alarmas

Modelos UNO/DUO

	PILOTO ON/OFF (13)	PILOTO TEMPERATURA (6)	PILOTO AGUA (23)	PILOTO VAPOR (15)
Start-up (modo inicio)	ON	Parpadeo 1Hz	OFF	OFF
Calentando (Temperatura café)	ON	Parpadeo 1Hz	OFF	OFF
Lista para el uso	ON	ON	OFF	OFF
Stand-by	ON	OFF	OFF	OFF
Problema del sensor de temperatura	ON	Parpadeo 2Hz	OFF	Parpadeo 2Hz
Problema de la resistencia del grupo de café	ON	ON	OFF	Parpadeo 1Hz
Sirviendo agua caliente	ON	(-)	ON	(-)
Solo modelos UNO				
Modo vapor (calentando hasta temperatura vapor)	ON	Parpadeo 1Hz	OFF	ON
Modo vapor (listo para su uso)	ON	ON	OFF	ON
Fin del modo vapor (temperatura excesiva para hacer café)	ON	Parpadeo 1Hz	OFF	OFF

Modelos UNO/DUO PID

	PILOTO ON/OFF (13)	PILOTO TEMP. (6)	PILOTO AGUA CALIENTE (23)	PILOTO VAPOR (15)	PANTALLA (24)
Modo café					
Start-up (modo inicio)	ON	Parpadeo 1Hz	OFF	OFF	Lectura real
Calentamiento	ON	Parpadeo 1Hz	OFF	OFF	Tª consigna café
Lista para funcionar	ON	ON	OFF	OFF	Tª consigna café
Modo vapor – solo modelos UNO					
Modo vapor (calentando)	ON	ON	OFF	Parpadeo 1Hz	Tª consigna vapor (parpadeo)
Modo vapor (aviso inicio)	ON	ON	OFF	Parpadeo 2Hz	Tª consigna vapor
Modo vapor (en servicio)	ON	ON	OFF	ON	Tª consigna vapor
Al finalizar modo vapor (enfriando)	ON	Parpadeo 1Hz	OFF	ON	Tª consigna café (parpadeo)
Modo vapor – solo modelos DUO					
Modo vapor (calentando)	ON	-	-	Parpadeo 1Hz	Tª consigna café
Modo vapor (sin calentar)	ON	-	-	ON	Tª consigna café
Otros					
Modo stand-by	ON	OFF	OFF	OFF	.
Fallo control volumétrico	ON	OFF	OFF	Parpadeo 2Hz	E01
Fallo sonda temp. café	ON	Parpadeo 2Hz	OFF	Parpadeo 2Hz	E02
Fallo intercambiador café	ON	Parpadeo 4Hz	OFF	Parpadeo 2Hz	E03
Fallo sonda temp. vapor	ON	Parpadeo 2Hz	Parpadeo 2Hz	Parpadeo 2Hz	E04
Fallo intercambiador vapor	ON	Parpadeo 2Hz	OFF	Parpadeo 4Hz	E05
Fallo interno	ON	OFF	OFF	OFF	E98

13. Tabla de consulta rápida

Posibles problemas	Causas	¿Qué hacer?
El café no está caliente.	La cafetera no ha llegado a la temperatura justa. Accesorios fríos (taza, portafiltros)	Esperar a que el piloto de encendido esté apagado. Ver consejos generales. Punto 3. Verificar temperatura termómetro 20
El café sale muy deprisa (molido).	El molido es demasiado grueso, y/o no está bien prensado. Cantidad de café molido insuficiente.	Utilizar café para espresso. Experimentar con más o menos prensado. Llene hasta el borde del cacillo.
El café sale muy deprisa (monodosis).	El molido es demasiado grueso, hay poca cantidad de café y/o no está bien envasado.	Regular la presión de trabajo mediante la válvula de expansión 10 situada junto al grupo 8 . Este proceso debe ser realizado por personal cualificado técnicamente.
El café no es cremoso.	El molido es demasiado grueso. El café está poco prensado. El café está pasado o no es de buena calidad.	Utilizar café para espresso. Experimentar con más o menos prensado. Cambiar tipo café. Utilice café fresco y recién molido.
El café no sale o lo hace muy lentamente.	No hay agua en el depósito o está mal colocado. El molido es muy fino o está demasiado prensado. El cacillo y/o ducha están obturados. Aparato con cal. La presión de trabajo es insuficiente.	Llenar depósito o colocarlo bien. Utilizar café para espresso. Experimentar con prensado. Limpiar cacillo y/o ducha. Limpiar el aparato. Ver punto 6. Aumentar la presión de trabajo mediante la válvula de expansión 10 situada junto al grupo 8 . Este proceso debe ser realizado por personal cualificado técnicamente.
Hay mucha agua en el cacillo tras haber hecho el café.	El café no se ha prensado correctamente. Cantidad insuficiente de café en el cacillo.	Prensar correctamente. Ver punto 3. Aumentar la cantidad de café en el cacillo. Ver punto 3.
El café sale por los bordes del cacillo.	Portafiltros no colocado correctamente. Restos de café molido en el borde del cacillo. La junta del cabezal está sucia. La junta del cabezal defectuosa.	Seguir el procedimiento de ajuste de portafiltro. Punto 3. Limpiar el borde del cacillo de restos de café. Limpie la junta con un trapo húmedo. Llamar al servicio de asistencia.
La leche no queda cremosa.	Tubo de vapor embozado. Leche en mal estado. Leche caliente o tibia. Temperatura inadecuada	Limpiar el tubo de vapor. Utilice leche fresca y fría (temperatura de nevera). Verificar temperatura termómetro 20 .
La máquina hace mucho ruido.	No hay agua en el depósito. El depósito está mal colocado. Toma de agua fuera del depósito. Problemas en la conexión de red. Café pasado o muy seco.	Llene el depósito de agua. Ajuste el depósito. Colocar tubo dentro del depósito. Utilizar café fresco.

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. Safety
10. Warranty
11. EC Declaration of Conformity
12. Lights and alarms
13. Troubleshooting



1. Technical features

	230VAC - 50Hz		120VAC - 60Hz		Weight T (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		
TRIO	3150	14	3150	28	21	480 x 360 x 315	2 + 2

* 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/TRIO models).
 Active cup warmer in PID models.
 Lit work zone.
 EC certification.

2. Start-up diagram

UNO / DUO / TRIO

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

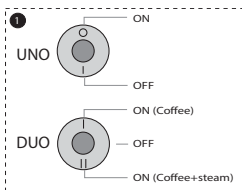
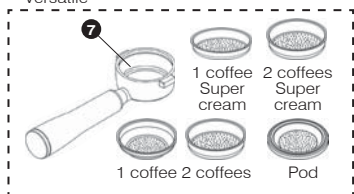


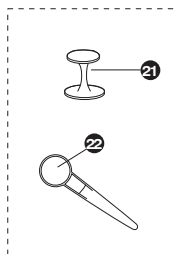
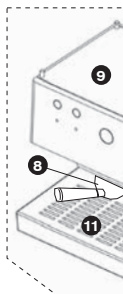
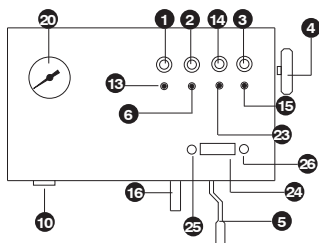
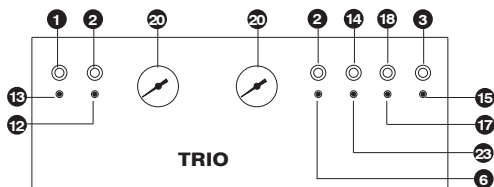
Fixed filter holder
(Only pod option)



Capsule adapter filter holder (FAP)

Versatile





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.

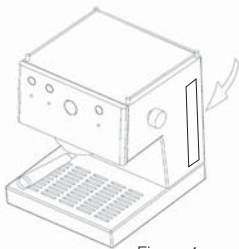


Figure 1

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.



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/TRIO 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.

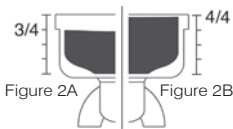


Figure 2A

Figure 2B



Figure 4

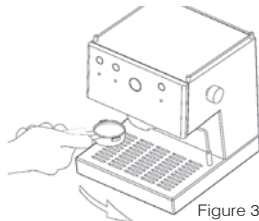


Figure 3

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**. TRIO model: also turn on the steam group switch **1B**.
2. UNO/DUO models. Wait for the pilot light to come on **6** without flashing. TRIO models. Wait for the pilot light **6** to go off. 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.

If pods or FAP-capsules are used:

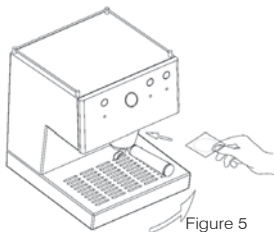
Use the specific filter holder for capsules or pods. Place the pod in the filter holder (see figure 4). Follow points 1, 2, 5, 6 and 7 as in the previous section.

Pod (fixed filter holder)

Proceed as follows:

1. Follow Points 1 and 2, as in the section for ground coffee.
2. Place a tablet on the filter holder and turn it gently to the right as far as it will go. Do not force it, closure is smooth. (See figure 5).
3. Point 5, 6, 7 and notes as in the previous section.

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



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! Thermometer: The thermometer **20** indicates the working temperature: Between 80°C/180°F and 110 °C/230°F for coffee. From 100°C/212°F for steam.

NB! Pressure gauge: In the PID versions, the temperature is shown on the screen **24** included for this purpose and the thermometer is replaced by a pressure gauge showing the working pressure. 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.

NB! The machine working pressure can be adjusted using the OPV **10** next to the coffee group **8**. To do this, use the blind filter fitted in the filter holder **7**, attach it to the group **8** and turn on the coffee switch **2**. The pressure can be adjusted by turning the OPV **10** using a flat-head screwdriver. Turning to the right

NB! In machines that are not fitted with a pressure gauge as standard, use the corresponding pressure tester accessory (not included) to carry out this procedure.

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.

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**.
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.

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.

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.

2. Turn on the hot water/steam knob **4** and let water flow until it is running continuously. Turn it off.
3. 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**.

4. Immerse about half of the steam wand in the milk **5** to heat it.
5. When finished, turn both the water/steam knob **4** and the steam switch **3** off.
6. 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/TRIO models

DUO: Turn on the general switch **1** and set it to position (II).

TRIO: Turn on the general switch **1** together with switch **13**. Wait approximately one and a half minutes.

2. Press switch **3**. The pilot light **15** will come on.
3. Steam will instantly be released. Whenever the switch is turned on **3** the pilot light will come 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, turn the switch off **3**.

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.

- 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 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** will come on without flashing and steam will be released from the wand **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.

- Immerse about half the steam wand **5** in the milk to heat it.

NB! The pilot light **15** will flash faster for about 10 seconds before steam is generated. Insert the wand in the milk at this moment.

- When finished, turn the switch off **3**.

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.

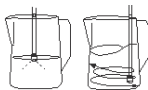
- TEXTURE: Obtaining cream**
To obtain what is known as a

'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.

- 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

- Put a cup below the steam nozzle **5**.
- Turn the hot water/steam knob **4** and press the switch **14** (the pilot 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/TRIO 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 a pump activation time during the process, from 0 (off) to 5 seconds.
- Timer, showing the time taken to make a coffee. This function can be turned on or off in the programming menu. If on, the screen **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.
- In **DUO PID models** the steam system can be turned on and off.

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)	

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 **15** 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.

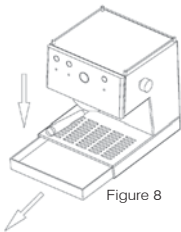


Figure 8

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.100**. This product is also useful for descaling the machine. Regularly descaling your coffee machine helps ensure the excellent quality of the coffee and prolong the useful life of the machine.

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.

NB! Cleaning the Duo/Trio steam group: With the steam group cold, use the Coffee Washer, by pressing the steam switch ③.

NB! Grinding system (mobile filter holder).

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

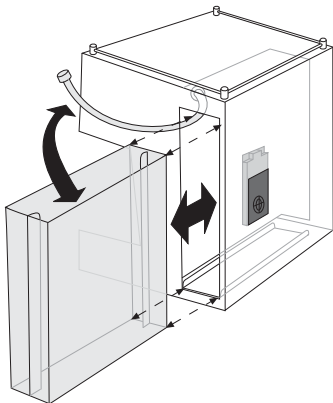
3. Cleaning the filter holder and shower heads.

- Mobile filter holder: Wash the filter holder with hot water and pH neutral soap. Rinse thoroughly. Dry the holder with a soft cloth. Do not put in the dishwasher.
- The filters, tray and tank can be washed in the top of the dishwasher. If you wash them 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.

4. Cleaning the water tank.



Remove the tank from the side of the machine. Clean the inside with water.

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

9. Safety

- The machine is only suitable for installation in places where its use and maintenance are restricted to qualified personnel only.
- Do not allow the machine to be operated by children or the inexperienced.
- Do not carry out cleaning or maintenance while the machine is plugged in.
- Do not disconnect the coffee machine by pulling on the power cord.
- To ensure safety, if the power cord is damaged, it should be replaced

by the manufacturer, after-sales service or similar qualified personnel only.

- Never turn on a defective machine or one with a damaged power cord.
- Do not handle the machine with wet feet or hands.
- Place the machine on a flat, stable surface, out of the reach of children and animals and away from hot surfaces (stovetops, etc.).
- Do not immerse in water.
- In the event of incorrect performance or malfunction, switch the machine off and unplug it. Do not attempt to repair it yourself or intervene directly. Call a service technician.
- This machine is not designed to be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities (including children), or who lack experience or knowledge, except where such persons have had due instruction or supervision regarding the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the machine.
- This machine is not designed for outdoor use.
- Do not use this machine if room temperature is above 40°C or below 0°C.
- Do not use old connecting tubes. Only use those supplied with the machine.

Ignoring these warnings can jeopardise the safety of both the machine and the user. Keep this instruction manual in a safe place.

10. Warranty

The warranty will be the receipt of purchase. Please keep it. It must be presented to the After-sales Service in case of malfunction.

This machine is guaranteed by the distributor from the date of purchase for any manufacturing defects or faulty parts.

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

This warranty will be rendered invalid if:

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

11. EC Declaration of Conformity

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



12. Lights and alarms

UNO/DUO models

	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	(-)
Solo modelos UNO				
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

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

13. Troubleshooting

Possible problems	Causes	What to do?
The coffee is not hot	The coffee is not at the correct temperature. Cold accessories (cup, filter holder).	Wait for the on/off pilot light to go off. See general tips. Point 3. 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>

Inhalt

1. Technische Eigenschaften
2. Abbildung für Inbetriebnahme
3. Zubereitung von Kaffee
4. Zubereitung von Cappuccino
5. Zubereitung von Heißwasser
6. Spezifische Funktionen der Modelle PID
7. Stand-by Modus
8. Wartung und Reinigung
9. Sicherheit
10. Garantie
11. EG-Konformitätserklärung
12. Leuchtanzeigen und Alarme
13. 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		
TRIO	3150	14	3150	28	21	480 x 360 x 315	2 + 2

* 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/TRIO).
 Aktiver Tassenwärmer bei den Modellen PID.
 Beleuchteter Arbeitsbereich.
 EG-Zertifizierung.

2. Abbildung für Inbetriebnahme

UNO / DUO / TRIO

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

DEUTSCH

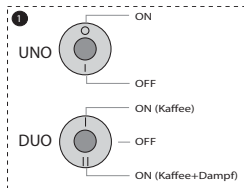
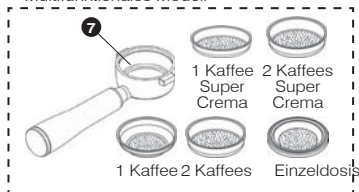


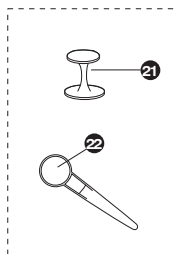
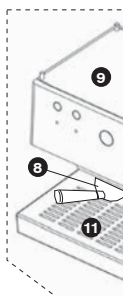
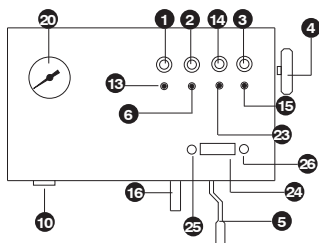
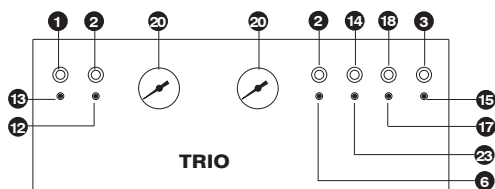
Fester Filterhalter
(nur Einzeldosis)



Filterhalter
Kapseladapter (FAP)

Multifunktionales Modell





Der Installateur muss dieses Handbuch aufmerksam durchlesen, bevor die Inbetriebnahme durchgeführt wird. Der Bediener muss eine erwachsene und verantwortungsbewusste Person sein. Sollte irgendeine Störung auftreten, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.

Inbetriebnahme

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

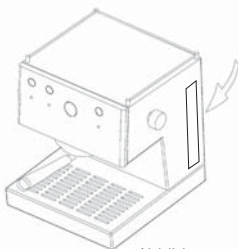


Abbildung 1

Achtung! Es wird empfohlen, Wasser mit geringem Mineraliengehalt zu verwenden.

Die Wasserqualität beeinflusst den Geschmack und die Qualität des Kaffees und kann zukünftigen Störungen vorbeugen. Erkundigen Sie sich nach unseren speziellen Anti-Kalk-Filtern (optional).

- Überprüfen Sie, ob der Wassertank mit ausreichend Wasser gefüllt ist. Wenn Sie die Kaffemaschine 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 austauschen.

- Schalten Sie die Kaffemaschine ein, indem Sie den Hauptschalter **1** auf Position (I) stellen.
- Platzieren Sie den Filterhalter **7** ohne Kaffee und darunter ein Gefäß.
- 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/TRIO Punkt A) wiederholen.

Beim Modell UNO muss folgender Spülvorgang durchgeführt werden:

- Mit eingeschalteter Kaffemaschine Dampfbezug **4** öffnen.
- Die Wasserfunktion **14** betätigen und das Wasser (eine Tasse) durch das Dampfrohr **5** herauslassen.
- Die Wasserfunktion **14** abschalten und den Dampfbezug **4** schließen. Die Kaffemaschine 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

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

3. Zubereitung von Kaffee

Überprüfen Sie Ihr System:

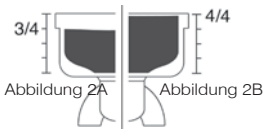
Gemahlen, Einzeldosis oder Kapsel.

Gemahlener Kaffee (abnehmbarer Filterhalter)

Sie können jede beliebige Kaffeesorte (gemahlener Kaffee oder Einzeldosis-Kaffeepads) verwenden. Zu diesem Zweck stehen 5 Kaffeefilter zur Verfügung: 2 Filter für gemahlener 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 gemahlener 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 gemahlener Kaffee benutzt wird, und davon, ob der Kaffee sehr schnell oder sehr langsam herausläuft, ist es angebracht, die Kaffeesorte und den Mahlgrad des Kaffees anzupassen sowie, je nach Vorlieben, mit dem Anpressdruck des Kaffees zu experimentieren.



Bei der Verwendung von gemahlener 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. Modell TRIO: Betätigen Sie auch den Schalter der Dampfdruckeinheit 18.
- Modelle UNO/DUO: Warten Sie, bis die Leuchtanzeige 6 permanent leuchtet. Modelle TRIO: Warten Sie, bis die Leuchtanzeige 6 ausgeht. 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 Kaffeesterne, 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.

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.

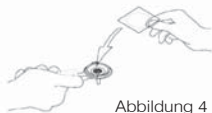


Abbildung 4

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.

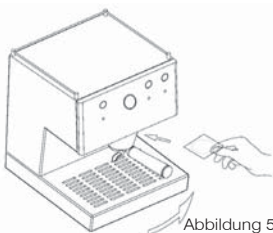


Abbildung 5

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.

Thermometer: Das Thermometer **20** zeigt die Betriebstemperatur an: Zwischen 80 °C/180 °F und 110 °C/230 °F für Kaffee. Ab 100 °C/212 °F für Dampf.

Manometer: Bei den PID Versionen wird die Temperatur auf dem entsprechenden Display **24** angezeigt und das Thermometer durch ein Manometer ersetzt, dass den Betriebsdruck anzeigt. Der geeignete Betriebsdruck hängt von der jeweiligen Kaffeesorte und dem

Mahlgrad ab. In jedem Fall liegt ein geeigneter Betriebsdruck zwischen 9 und 12 bar.

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

Anmerkung. Um dies an Maschinen durchzuführen, die serienmäßig nicht mit einem Manometer ausgestattet sind, muss der entsprechende Druckprüfer (nicht inbegriffen) verwendet werden, der als Zubehör erhältlich ist.

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 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.
3. Den Drehknopf für Heißwasser/Dampf **4** öffnen und Wasser ablassen, bis es nicht mehr kontinuierlich austritt. Schließen Sie den Hahn wieder.
4. Warten Sie, bis die Leuchtanzeige **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.

5. Tauchen Sie das Dampfrohr **5** in etwa bis zur Hälfte in die zu erwärmende Milch ein.
6. Abschließend den Drehgriff für Wasser/Dampf **4** und den Schalter für Dampf **3** schließen.
7. 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

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.
2. 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.

3. Den Drehknopf für Heißwasser/Dampf **4** öffnen und Wasser ablassen, bis es nicht mehr kontinuierlich austritt. Schließen Sie den Hahn wieder.
4. Warten Sie, bis die Leuchtanzeige **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.

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

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

Achtung: Nach dem Dampfbezug ist die Temperatur der Maschine zu hoch, um Kaffee zubereiten. Die Leuchtanzeige **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/TRIO

1. DUO: Stellen Sie den Hauptschalter **1** in Position (II). TRIO: Betätigen Sie den Hauptschalter **1** sowie den Schalter **18**. Warten Sie ca. 1,5 Minuten.
2. Drücken Sie den Schalter **3**. Die Leuchtanzeige **15** geht an.
3. Der Dampf tritt sofort aus. 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. Abschließend den Schalter schließen **3**.

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

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 anbleibt 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 der Dampf tritt aus dem Rohr **5** aus.

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.

Achtung: Die Leuchtanzeige **15** blinkt für ca. zehn Sekunden sehr schnell, bevor die Dampferzeugung beginnt. Nutzen Sie diesen Moment, um das Rohr in die Milch zu stecken.

4. Abschließend den Schalter **3** schließen.

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

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

Tipps zur Zubereitung des Cappuccinos.

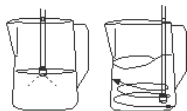
1. TEXTUR: Crema erzeugen

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/TRIO

1. Stellen Sie eine Tasse unter das Wasserrohr **16**.
2. 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 Aktivierungszeit der Pumpe während des Vorgangs zwischen 0 (deaktiviert) und 5 Sekunden.
4. Stoppuhr, die die Zeit anzeigt, die während der Zubereitung eines Kaffees verstrichen ist. Wir können diese Funktion im Programmierungsmenü 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.

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

1. Bei eingeschalteter Maschine wird die Taste **26** 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 Programmierungsmenü 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.

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)	

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 Dampfs **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.

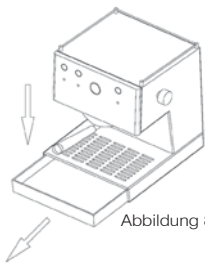


Abbildung 8

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.100**. Dieses Produkt eignet sich auch zum Entkalken der Maschine. Ein regelmäßiges Entkalken Ihrer Kaffeemaschine trägt zu einer ausgezeichneten Qualität des Kaffees bei und verlängert die Lebensdauer Ihres 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.

Wichtig Duo/Trio Reinigung der Dampfeinheit: Bei kalter Dampfdruckeinheit verwenden Sie den Coffee Washer durch Betätigen des Dampfschalters ③

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

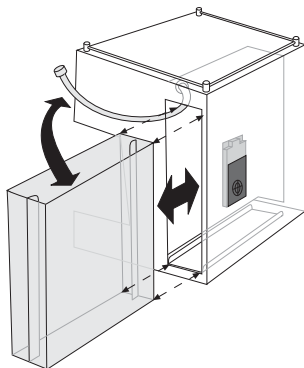
3. Reinigung der Filterhalter und Duschen

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

- Verwenden Sie eine Bürste, Pinsel oder ähnliches, um die Kaffeereste in der oberen Dusche zu reinigen.

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

4. Reinigung des Wassertanks.



Den Wassertank seitlich aus der Maschine herausnehmen. Mit Wasser spülen, um das Innere zu reinigen. **Bezüglich der Reinigung und Wartung Ihrer Kaffeemaschine finden Sie auf www.ascaso.com alle Informationen.**

9. Sicherheit

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

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

Sollten diese Warnhinweise nicht berücksichtigt werden, kann dies die Sicherheit des Geräts und des Benutzers gefährden.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in gutem Zustand auf.

10. Garantie

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

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

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

Diese Garantie hat keine Gültigkeit, wenn:

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

11. EG-Konformitätserklärung

ASCASO FACTORY 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.



12. 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 (Start- modus)	ON	Blinken 1 Hz	OFF	OFF
Aufheizen (Kaffee- temperatur)	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 Dampftemperatur)	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

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

13. Tabelle mit Kurzanleitung

Mögliche Probleme	Ursachen	Was kann unternommen werden?
Der Kaffee ist nicht heiß.	Die Kaffeemaschine hat die richtige Temperatur nicht erreicht. Kaltes Zubehör (Tasse, Filterhalter)	Warten, bis die Leuchtanzeige erlischt. Siehe allgemeine Tipps. Punkt 3. Temperatur des Thermometers 20 überprüfen.
Der Kaffee tritt zu schnell aus (gemahlener Kaffee).	Der gemahlene Kaffee ist zu grob und/oder falscher Anpressdruck. Unzureichende Menge von gemahlendem Kaffee.	Kaffee für Espresso verwenden. Mit mehr oder weniger Anpressdruck experimentieren. Bis zum Rand des Filters füllen.
Der Kaffee tritt zu schnell aus (Einzeldosis).	Der gemahlene Kaffee ist zu grob, die Kaffeemenge ist zu gering und/oder er ist nicht richtig verpackt.	Regulierung des Betriebsdrucks über das Überdruckventil 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 gemahlenden 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 anpresst. 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 gemahlenden 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.

Inhoudsopgave

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Technische kenmerken | 8. Onderhoud en reiniging |
| 2. Schema. Ingebruikstelling. | 9. Veiligheid |
| 3. Koffie zetten | 10. Garantie |
| 4. Cappuccino bereiden | 11. EG-conformiteitsverklaring |
| 5. Heet water bereiden | 12. Indicatielampjes en alarmeren |
| 6. Specifieke functies PID-modellen | 13. Tabel om snel te raadplegen |
| 7. Stand-by modus | |



1. Technische kenmerken

	230VAC - 50Hz		120VAC - 60Hz		Gewicht (kg)	Afmetingen (L x H x P)*	Inhoud reservoir (L)
	Vermogen (W)	Intensiteit (A)	Vermogen (W)	Intensiteit (A)			
UNO	1050	5	1050	9	11	270 x 360 x 315	2
DUO	2100	10	2100	20	15		
TRIO	3150	14	3150	28	21	480 x 360 x 315	2 + 2

* Lengte x breedte x diepte (mm)

Kenmerken

Druk van de pomp 20 bar
 Stalen behuizing met epoxy coating en roestvrij staal.
 Professioneel systeem, warmtewisselaar met roestvrij stalen leidingen.
 Voor menselijke consumptie geschikte materialen.
 Elektronische temperatuurafstelling.

Manometer werkdruk in PID-modellen.
 Cappuccino en heet water.
 Aparte uitgangen voor stoom en water (DUO/TRIO-modellen).
 Warmhoudplaat voor kopjes in PID-modellen.
 Verlichte werkzone.
 EG-gecertificeerd

2. Schema. Inbedrijfstelling

UNO / DUO / TRIO

- 1 ON/OFF-schakelaar
- 2 Koffieschakelaar
- 3 Stoomschakelaar
- 4 Knop voor stoom/heet water (UNO)
- 5 Pijpje voor stoom/heet water (UNO) – Stoompijpje (DUO/TRIO)
- 6 Controlelampje temperatuur koffie / Temperatuur koffie groep II (TRIO)
- 7 Uitneembare filterhouder (gemalen koffie)
- 8 Koffiegroep
- 9 Warmhoudplaatje voor kopjes (Let op: heet oppervlak)
- 10 OPV-klep
- 11 Plaat
- 12 Temperatuurlampje koffie groep I (TRIO)
- 13 ON/OFF-lampje
- 14 Heet-waterschakelaar
- 15 Stoomlampje
- 16 Heet-waterbuisje (DUO/TRIO)
- 17 ON/OFF-lampje stoomgroep (TRIO)
- 18 ON/OFF-schakelaar stoomgroep (TRIO)
- 20 Thermometer / Manometer (PID-versies)
- 21 Tamper
- 22 Schepje (7gr)
- 23 Heet-waterlampje
- 24 Scherm (PID-modellen)
- 25/26 Bedieningstoetsen PID-systeem.

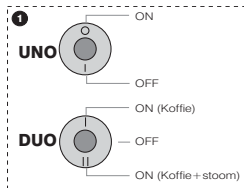


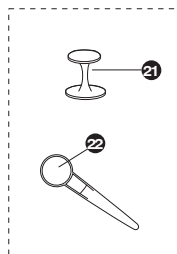
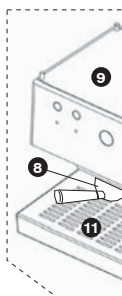
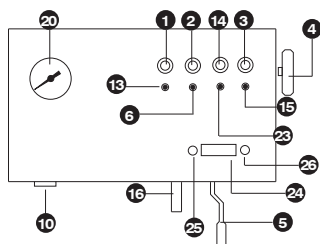
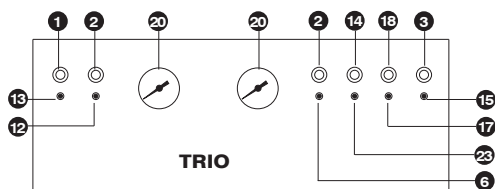
Vaste filterhouder
(alleen servings)



Filterhouder adapter
capsules (FAP)

Veelzijdig





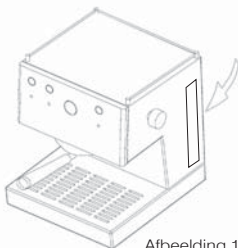
De installateur moet deze handleiding aandachtig doorlezen alvorens het apparaat in werking te stellen.

De bediener moet een volwassen en verantwoordelijk persoon zijn.

Neem bij storingen contact op met uw dealer.

Inbedrijfstelling

1. Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die vermeld staat op het typeplaatje.
2. Vul het reservoir met vers water (zie afbeelding 1). Controleer of het waterbuisje in het reservoir steekt.



Afbeelding 1

Let op! Wij raden aan om zwak gemineraliseerd water te gebruiken. De waterkwaliteit is van invloed op de smaak en de kwaliteit van uw koffie en voorkomt storingen in de toekomst. Vraag informatie over onze speciale antikalkfilters (optioneel).

3. Controleer of er voldoende water in het reservoir zit. Als u het koffiezetapparaat inschakelt zonder water kan de pomp beschadigd raken. Het waterpeil moet visueel worden gecontroleerd.

Belangrijk:
Modellen UNO/DUO. Als u het apparaat voor de eerste keer

inschakelt, gaat deze over in de start-upmodus (start). Het lampje **13** blijft branden, terwijl **6** knippert, om aan te geven dat het opwarmingsproces gaande is totdat de geschikte temperatuur wordt bereikt. Tijdens dit proces kan er geen enkele dienst worden verleend.

A.) U gebruikt het apparaat voor het eerst of u heeft het lange tijd niet gebruikt. Ververs het water in het circuit.

1. Zet het koffiezetapparaat met de hoofdschakelaar **1** op stand (I).
2. Plaats de filterhouder **7** zonder koffie erin, en zet er een bakje onder.
3. Druk op de koffieschakelaar **2** en laat ongeveer een half reservoir schoon water doorlopen.

B.) DOORSPOELEN.

- Als er geen koffie uitkomt
- Nadat hij langere tijd niet is gebruikt
- Na het maken van stoom
- Als er geen water meer in het reservoir zit.

Herhaal bij model DUO/TRIO punt A). Bij model UNO moet u de doorspoelprocedure uitvoeren:

1. Draai, met het koffiezetapparaat ingeschakeld, de stoomkraan **4** open.
2. Stel de waterfunctie **14** in werking en laat water (een kopje) door het stoompijpje **5** lopen.
3. Zet de waterfunctie **14** uit en draai de stoomknop dicht **4**. Het koffiezetapparaat is nu gebruiksklaar.

Alleen voor model UNO

C.) Wacht na het maken van stoom 5 minuten alvorens weer koffie te zetten. U kunt ook de doorspoelprocedure uitvoeren, maar laat in dat geval het water eruit lopen (punt B2) totdat het temperatuurlampje **6** niet meer knippert.

3. Koffie zetten

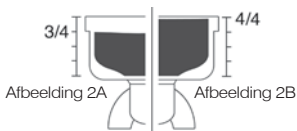
Controleer uw systeem: gemalen koffie, servings of capsules.

Gemalen koffie (vaste filterhouder)

U kunt iedere willekeurige koffiesoort gebruiken, gemalen of in servings (pads). Daarvoor zijn er 5 koffiefilters: 2 filters voor gemalen koffie (1 en 2 kopjes), 2 drukfilters voor gemalen koffie (Cream+ 1 en 2 kopjes), en 1 filter voor servings.

Voor een optimaal resultaat raden wij aan om speciale melanges voor het maken van espresso te gebruiken, omdat de maalgraad daarvan geschikt is. Daarmee kunt u de filters voor gemalen koffie gebruiken. Als u daarmee niet het gewenste resultaat behaalt dient u de drukfilters voor gemalen koffie te gebruiken. Daarmee krijgt u een optimaal resultaat, ongeacht de maalgraad van de koffie.

Ongeacht het gebruikte soort filter voor gemalen koffie en afhankelijk van de langere of kortere doorlooptijd van de koffie, is het raadzaam om een andere koffiesoort of maalgraad te proberen of om naar eigen inzicht te experimenteren met het aandrukken.

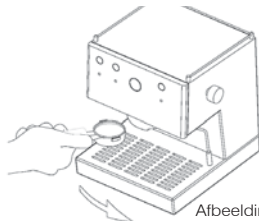


Afbeelding 2A

Afbeelding 2B



Afbeelding 4



Afbeelding 3

Bij gebruik van gemalen koffie:

1. Zet het koffiezetapparaat met de hoofdschakelaar **1** op stand (I). Plaats de filterhouder **7** (met filter) in de groep **8**. Model TRIO: druk ook op de schakelaar van de stoomgroep **1B**.
2. Modellen UNO/DUO. Wacht totdat het controlelampje **6** doorlopend blijft branden. TRIO-modellen. Wacht totdat het controlelampje **6** uitgaat. Dit duurt ongeveer 1,5 minuten. Dat geeft aan dat het koffiezetapparaat de ideale temperatuur heeft bereikt. Druk op de koffieschakelaar **2** en laat water door de groep lopen. Voer deze handeling uit voordat u koffie gaat zetten. Op die manier worden resten verwijderd en is temperatuur uitgebalanceerd voor een optimale service.
3. Het filterbakje moet, nadat de koffie is aangedrukt, nog voor 3/4 deel gevuld zijn (zie afbeelding 2A).
4. Verwijder eventuele koffieresten van de randen van het filterbakje, zodat hij perfect aansluit.
5. Pas de filterhouder **7** in de groep **8** vanaf de linkerkant en draai hem naar rechts toe met voldoende druk aan. (Zie afbeelding 3).
6. Zet de kopjes of de mok op het rooster en druk op de koffieschakelaar **2**.
7. Als de koffie is doorgestroomd, zet de koffieschakelaar **2** dan uit.

Let op: Het is normaal dat de gemalen koffie in de filterhouder **7** vloeibaar is, als u de filterhouder **7** meteen na de uitloop wegneemt.

Als u servings (pads) of capsules (FAP) gebruikt:

gebruik dan de specifieke filterhouder of filter voor servings. Plaats de serving daarin (zie tekening 4). Volg de punten 1, 2, 5, 6, 7 op zoals in de vorige paragraaf.

Punten 1 en 2 zoals in de paragraaf voor gemalen koffie.

Plaats de tablet in de filterhouder en draai hem voorzichtig helemaal naar rechts. Zet geen kracht.

U moet hem voorzichtig sluiten. (Zie afbeelding 5).

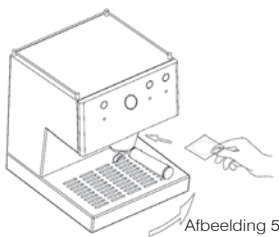
De punten 5, 6, 7 en de opmerkingen zoals in de vorige paragraaf.

Servings (vaste filterhouder)

De stappen die u moet opvolgen zijn:

1. Volg de punten 1 en 2 als in de paragraaf voor gemalen koffie.
2. Plaats de tablet in de filterhouder en draai hem voorzichtig helemaal naar rechts. Zet geen kracht, maar sluit hem voorzichtig. (Zie afbeelding 5).
3. Punt 5, 6, 7 en de opmerkingen zoals in de vorige paragraaf.

Let op: neem de filterhouder niet uit en draai hem niet als er water doorheen loopt. Het apparaat staat dan namelijk onder druk.



Algemene tips:

1. De filterhouder **7** moet altijd in het apparaat **8** blijven zitten, zodat hij warm blijft. In gesloten stand.
2. **Alleen in het model UNO.** Als de koffie er niet heel warm uitkomt, druk dan 10 seconden lang op de stoomschakelaar.
3. Deze handeling verhoogt de temperatuur van het apparaat.
3. Zet de kopjes op het warmhoudplaatje **9**. Door de temperatuur (optimaal is 40°C/105°F) wordt de espresso beter. (Zie afbeelding 6)
4. Nadat de koffieschakelaar is uitgezet blijft de koffie nog enkele seconden nadruppelen.

Aandrukken: voor een perfecte espresso moet de koffie stevig worden aangedrukt.

Thermometer: de thermometer **20** geeft de werkteperatuur aan: tussen 80°C/180°F en 110°C/230°F voor koffie. Vanaf 100°C/212°F voor stoom.

Manometer: in de PID-versies blijft de temperatuur op het daartoe voorziene scherm **24** aangeduid, waarbij de thermometer wordt vervangen door een manometer die de werkdruk aangeeft. De geschikte werkdruk is afhankelijk van het soort koffie en de maalgraad. In ieder geval

is een werkdruk van tussen de 9 en 12 bar geschikt.

Let op: u kunt de werkdruk van het apparaat afstellen door middel van de OPV-klep **10** die zich naast de koffiegroep **8** bevindt. Gebruik daartoe de overeenkomstige blinde filter die op de filterhouder **7** is gemonteerd. Plaats deze in de groep **8** en druk op de koffieschakelaar **2**. U kunt de druk afstellen door de OPV-klep **10** te draaien met behulp van een platte schroevendraaier. Als u naar rechts draait verhoogt u de werkdruk en naar links verlaagt u deze.

Opmerking. Om dit proces uit te voeren in apparaten die niet standaard zijn uitgerust met een manometer moet u gebruik maken van het accessoire drukmeter (niet bijgeleverd).

PID-modellen – Programmeren van de dosis

De PID-modellen zijn voorzien van de functie voor volumetrische afstelling van de koffiedosis, zodat u de gewenste hoeveelheid koffie kunt instellen voor beide beschikbare secties (sterke koffie, gewone koffie). Daartoe is voorzien in een koffieschakelaar **2** met 3 standen. Door de hendel van de schakelaar in de bovenste of onderste stand te zetten heeft u twee beschikbare koffiekeuzes. In de middelste stand blijft de koffiefunctie gedeactiveerd.

Let op: de koffieschakelaar **2** van de PID-modellen is niet permanent. Nadat de functie geactiveerd is gaat hij terug naar de originele stand. U hoeft de hendel niet in de werkpositie vast te houden. Als de gewenste hoeveelheid koffie is verkregen stopt de functie automatisch.

Om de dosis te programmeren in elk van beide selecties hoeft u de hendel alleen maar in de stand te zetten die overeenkomt met de selectie die u wilt programmeren, totdat het gewenste volume is verkregen. Als u loslaat is de dosis geprogrammeerd.

4. Bereiden van cappuccino

Een echte cappuccino bestaat uit **25 milliliter espresso koffie en 125 milliliter koude, met stoom opgeschuimde melk, verwarmd van 3° of 4°C naar bijna 55°C**. De melk moet verse koemelk zijn met een eiwitgehalte van rond de **3,2 procent en een vetgehalte van 3,5 procent**, en worden opgeschuimd – uitsluitend de hoeveelheid die nodig is voor een kopje – in een stalen kan, om vermenging met andere geuren of smaken te voorkomen. De dichtheid van de room moet gelijkmatig zijn, zonder dat er een scheiding met de vloeistof ontstaat, en het mag geen gaatjes of belletjes bevatten.

Model UNO

- Druk op de hoofdschakelaar **1**. Het controlelampje **13** gaat branden, terwijl het controlelampje **6** knippert.
- Als het controlelampje **6** doorlopend blijft branden, druk dan op de stoomschakelaar **3**. Het controlelampje **15** gaat branden en **6** knippert.
- Draai de knop voor heet water/ stoom **4** open en laat er water doorstromen totdat het met onderbrekingen doorloopt. Draai hem weer dicht.
- Wacht totdat het controlelampje **6** doorlopend blijft branden. Dat geeft aan het koffiezetapparaat de ideale temperatuur heeft bereikt. De pomp begint u met impulsen te werken. Als dat gebeurt moet u, om stoom te krijgen, de knop **4** opnieuw opendraaien.

Let op: het controlelampje **6** gaat ongeveer 10 seconden voordat er stoom wordt gegenereerd sneller knipperen. Maak van dat signaal gebruik om de knop **4** open te draaien.

- Houd het stoompijpje **5** in de te verwarmen melk, tot ongeveer halverwege het peil van de melk.
- Draai de knop voor water/stoom **4** tenslotte dicht en zet de stoomschakelaar **3** uit.
- Wilt u meer dan drie cappuccino's achter elkaar bereiden of wilt u daarna koffie zetten, raadpleeg dan paragraaf 2B en 2C.

Let op: aan het einde van het werken met stoom is de temperatuur van het apparaat te hoog om koffie te zetten. Het controlelampje **6** knippert totdat de temperatuur weer de juiste is. Om het afkoelproces te bespoedigen, volg punt 2.B.

Let op: het stoomsysteem is voorzien van een veiligheidsbeperking waarmee het wordt stopgezet als hij 3 minuten achter elkaar in werking is geweest.

Model UNO PID

- Druk op de hoofdschakelaar 1 **1**. Het controlelampje **13** gaat branden terwijl het controlelampje **6** knippert. Op het scherm van het PID-systeem **24** is te zien dat de temperatuur omhoog gaat.
- Als het controlelampje **6** doorlopend brandt en op het scherm **24** de vooringestelde koffietemperatuur verschijnt, druk dan op de stoomschakelaar **3**. Het controlelampje **15** knippert om aan te geven dat is begonnen met het opwarmproces tot aan de stoomtemperatuur. Op het scherm **24** knippert de ingestelde waarde voor stoom.

- Draai de knop voor heet water/stoom **4** open en laat er water doorstromen totdat het zonder onderbreken doorloopt. Draai hem weer dicht.
- Wacht totdat het controlelampje **15** doorlopend blijft branden. Dat geeft aan het koffiezetapparaat de ideale temperatuur heeft bereikt. De temperatuurwaarde verschijnt ook doorlopend op het scherm **24**. De pomp begint u met impulsen te werken. Als dat gebeurt moet u, om stoom te krijgen, de knop **4** opnieuw opendraaien.

Let op: het controlelampje **15** gaat ongeveer 10 seconden voordat er stoom wordt gegenereerd sneller knipperen. Maak van dat signaal gebruik om de knop **4** open te draaien.

- Houd het stoompijpje in de te verwarmen melk, tot ongeveer de helft **5**.
- Draai de knop voor water/stoom **4** tenslotte dicht en zet de stoomschakelaar **3** uit.
- Wilt u meer dan drie cappuccino's achter elkaar bereiden of wilt u daarna koffie zetten, raadpleeg dan paragraaf 2B en 2C.

Let op: het stoomsysteem is voorzien van een veiligheidsbeperking waarmee het wordt stopgezet als hij 3 minuten achter elkaar in werking is geweest.

Let op: aan het einde van het werken met stoom is de temperatuur van het apparaat te hoog om koffie te zetten. Het controlelampje **6** knippert totdat de temperatuur weer de juiste is en op het scherm **24** gaat de vooringestelde koffietemperatuur knipperen. Om het afkoelproces te bespoedigen, volg punt 2.B.

Modellen DUO/TRIO

1. DUO: Druk op de hoofdschakelaar **1** en zet hem in de stand (II).
TRIO: Druk op de hoofdschakelaar **1** en eveneens op de schakelaar **18**. Wacht ongeveer 1,5 minuten.
2. Druk op de schakelaar **3**. Het controlelampje **15** gaat branden.
3. Er komt onmiddellijk stoom uit. Altijd als u op de schakelaar **3** drukt gaat het lampje **15** branden.
4. Als er niet op de schakelaar **3** wordt gedrukt, gaat het controlelampje steeds aan en uit **15**. Dat is niet van invloed op het gebruik, maar duidt op een automatische temperatuurstelling.
5. Houd het stoompijpje in de te verwarmen melk, tot ongeveer de helft. **5**
6. Zet na die tijd de schakelaar **3** uit.

Let op: het is raadzaam om na ieder gebruik de stoom gedurende 5 seconden te laten doorlopen, om de leiding schoon te maken en te voorkomen dat hij verstopt raakt. Om de absorptie-opening schoon te maken kunt u een prikker of een paperclip gebruiken. Zorg ervoor dat het pijpje niet verstopt raakt.

Modellen DUO PID

1. Druk op de hoofdschakelaar **1**. De controlelampjes **13** gaan branden, terwijl het controlelampje **6** knippert. Op het scherm van het PID-systeem **24** is te zien dat de temperatuur omhoog gaat.

Let op: Controleer of het stoomsysteem is ingeschakeld (zie onderdeel 6 van deze handleiding). Als het stoomsysteem geactiveerd is, begint de opwarming tot aan de geschikte temperatuur.

2. Als het controlelampje **6** doorlopend blijft branden en op

het scherm **24** de vooringestelde koffietemperatuur verschijnt, druk dan op de stoomschakelaar **3**. Als de temperatuur voor het stoomsysteem de ingestelde waarde nog niet heeft bereikt knippert het controlelampje **15** om aan te geven dat het verwarmingsproces nog aan de gang is. Als de juiste temperatuur bereikt is blijft het controlelampje **15** doorlopend branden en komt er stoom uit het pijpje **5**.

Let op: als het proces voor stoom maken eenmaal begonnen is, blijft het lampje **15** knipperen om aan te geven dat het systeem aan het verwarmen is, om de stoomtemperatuur te behouden.

3. Houd het stoompijpje in de te verwarmen melk, tot ongeveer de helft. **5**

Let op: het controlelampje **15** gaat ongeveer 10 seconden voordat er stoom wordt gegenereerd sneller knipperen. Maak van dat moment gebruik om het pijpje in de melk te steken.

4. Zet na die tijd de schakelaar **3** uit.

Let op: het is raadzaam om na ieder gebruik de stoom gedurende 5 seconden te laten doorlopen, om de leiding schoon te maken en te voorkomen dat hij verstopt raakt. Om de absorptie-opening schoon te maken kunt u een prikker of een paperclip gebruiken. Zorg ervoor dat het pijpje niet verstopt raakt.

Let op: het stoomsysteem is voorzien van een veiligheidsbeperking waarmee het wordt stopgezet als hij 3 minuten achter elkaar in werking is geweest.

Tips voor het maken van cappuccino.

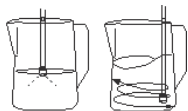
1. OPSCHUIMEN: Melk opschuimen

Om een zogenaamde "fluweelachtige" textuur te krijgen, moet u het cappuccinopijpje precies onder het melkoppervlak houden. Beweeg het pijpje daartoe in verschillende hoeken (altijd onder het melkoppervlak) totdat er dankzij de luchtcirculatie een emulsie ontstaat. Na het opschuimen kan de hoeveelheid melk verdubbeld zijn. Vergeet niet om de kan en het stoompijpje heen en weer te bewegen en er daarbij op te letten dat hij precies onder het melkoppervlak blijft werken. Na deze handeling is de melk opgeschuimd, maar nog steeds koud.

2. TEMPERatuur: Verwarmen van de melk

Als de melk eenmaal is opgeschuimd, steekt u het stoompijpje dieper in de kan. Maak ronde bewegingen om de melk helemaal te verwarmen tot de gewenste temperatuur.

Let op: om de melk op te schuimen moet u het pijpje vlak onder het melkoppervlak houden, maar om de melk te verwarmen moet u het pijpje dieper in de melk steken.



Opschuimen Verwarmen

Als de melk warm en opgeschuimd is, kunt u de melk in het kopje bij de espresso schenken.

Mogelijke problemen.

Het schuim kan te dun en niet lobbijg zijn.

1. Een van de mogelijke redenen is dat de melk al eerder verwarmd is.
2. De melk is te warm gemaakt (het stoompijpje is te diep in de kan gestoken zonder dat er lucht heeft gecirculeerd aan het oppervlak), voordat het goed was opgeschuimd. **Stap 1 is niet op de juiste manier uitgevoerd: OPSCHUIMEN en er is geen lucht door de melk gekomen.**

5. Heet water bereiden

Model UNO

1. Zet een kopje onder het stoompijpje **5**.
2. Draai de knop voor heet water/stoom **4** open en druk op de schakelaar **14** (het controlelampje **23** gaat branden). Voer deze handeling omgekeerd uit nadat de gewenste hoeveelheid heet water is verkregen.

Onthoud dat u de melk niet hoger dan 75° moet verwarmen. Vanaf die temperatuur kookt de melk over en verliest het zijn eigenschappen voor cappuccino.

Espresso wordt op 75-80°C bereid. Opgeschuimde en warme melk moet tussen de 55°C-70°C zijn. Het is belangrijk om deze temperaturen aan te houden bij het opdienen. Daarom moeten de kopjes worden voorverwarmd op het warmhoudplaatje van het koffiezetapparaat. Als dat niet mogelijk is, verwarm het kopje dan met warm water alvorens het te gebruiken.

Modellen DUO/TRIO

1. Zet een kopje onder het waterpijpje **16**.
2. Druk op de schakelaar **14**. Het controlelampje **23** gaat nu

branden. Voer deze handeling omgekeerd uit nadat de gewenste hoeveelheid heet water is verkregen.

6. Speciale functies van de PID-modellen

De modellen UNO PID en DUO PID zijn voorzien van een bedieningssysteem dat bestaat uit een scherm **24** en twee bedieningstoetsen **25** **26** waarmee de volgende functies kunnen worden bediend:

1. **Temperatuur van de koffie** die op het scherm te zien is. Druk, om deze te wijzigen, op de toets **25**. Op het scherm verschijnt de tekst PrS, waarmee wordt aangegeven dat hij in de modus voor het programmeren van de temperatuur staat. Door op de toets **25** te drukken kunt u deze verlagen en door op **26** te drukken kunt u hem verhogen. Nadat er 3 seconden zijn verstreken zonder dat er een toets is aangeraakt, gaat het systeem terug naar de beginstand.
2. Eenheden waarop de temperatuur wordt getoond: °C of °F.
3. Pre-infusion, door een activeringstijd voor de pomp te selecteren tijdens het proces, tussen 0 (gedeactiveerd) en 5 seconden.
4. Chronometer, die aangeeft hoe lang het zetten van een kopje koffie duurt. U kunt deze functie activeren of deactiveren vanaf het programmeringsmenu. Als deze functie geactiveerd is, verschijnt er tijdens het koffie zetten op het scherm **24** de verstreken tijd, in plaats van de temperatuur.
5. Stand-by modus, door een activeringstijd te selecteren tussen 0 (gedeactiveerd) en 0.5/1/2 uur.
6. Parameter voor het corrigeren van de temperatuur van het

water en de temperatuur die in de machine is gemeten. Hiermee kunt u de temperatuur van het water afstellen afhankelijk van de omgevingstemperatuur.

7. In de **modellen DUO PID** kunt u het stoomsysteem in- en uitschakelen.

Om de waarden van de parameters 2 t/m 7 te wijzigen, moet u naar het programmeringsmenu gaan. Het proces gaat als volgt:

1. Druk, terwijl de machine is ingeschakeld, op de toets **26** en druk, terwijl u deze ingedrukt houdt, ook op **25**. Gedurende 3 seconden verschijnen wisselend op het scherm **24** de woorden SET UP, waarmee wordt aangegeven dat u in het programmeringsmenu bent gekomen.
2. Door op de toets **25** te drukken ziet u de verschillende parameters voorbij komen, die u kunt wijzigen. Zodra de gewenste parameter verschijnt drukt u op de toets **26**, om de waarden daarvan te wijzigen.
3. Druk, om de waarde van de parameter te wijzigen, op de toetsen **25** en **26**, om de waarde respectievelijk te verlagen en te verhogen.
4. Nadat er 3 seconden zijn verstreken zonder dat er een toets is aangeraakt slaat het systeem de gegevens op en gaat terug naar de beginstand.

Let op: u kunt het PID-systeem op de volgende manier terugzetten: druk, terwijl de machine is ingeschakeld, 3 seconden lang op de toets **26**. Op het scherm **24** verschijnt de tekst PrS, waarmee wordt aangegeven dat de fabriekswaarden zijn teruggezet.

Hieronder ziet u de tabel met parameters en beschikbare waarden:

Param.	Waarde - Omschrijving		Standaardwaarde
Eenheid	C	Graden Celsius	C
	F	Graden Fahrenheit	
Pr	0	Pre-infusion gedeactiveerd	0
	1	Pre-infusion van 1 s	
	2	Pre-infusion van 2 s	
	3	Pre-infusion van 3 s	
	4	Pre-infusion van 4 s	
	5	Pre-infusion van 5 s	
Chr	ON	Chronometer geactiveerd	OFF
	OFF	Chronometer gedeactiveerd	
OFF	OFF	Stand-by modus gedeactiveerd	OFF
	0.5	Stand-by ON, start binnen 0,5u	
	001	Stand-by ON, start binnen 1u	
	002	Stand-by ON, start binnen 2u	
U	X	X betekent de offset tussen de afgestelde temperatuur en de temperatuur op het display	0
ST	ON	Stoom maken geactiveerd (in DUO-modellen)	ON
	OFF	Stoom maken gedeactiveerd (in DUO-modellen)	

7. Stand-by modus

In de **modellen UNO/DUO/PID** is een energiebesparingsmodus opgenomen die de machine deactiveert als er gedurende 2u geen enkele functie is geactiveerd.

Als de stand-by modus is geactiveerd blijft alleen het controlelampje **13** branden. De overige lampjes blijven uit. Om de machine opnieuw in te schakelen hoeft u alleen maar op een van de schakelaars te drukken. De machine gaat dan terug naar de beginstand, alsof hij voor de eerste keer is ingeschakeld.

Let op: modellen UNO/DUO.

Het is mogelijk om de stand-by modus te deactiveren door middel van het volgende proces:

1. Activeer, met de machine uitgeschakeld, de koffieschakelaar **2** en de stoomschakelaar **3**.
2. Activeer de hoofdschakelaar **1**.
3. Na 5 seconden toont het controlelampje voor stoom **15** de toestand van de stand-by functie. Als dat knippert betekent dat, dat deze functie gedeactiveerd is. Als het doorlopend brandt wil dat zeggen dat hij geactiveerd is.

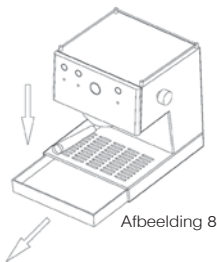
4. Deactiveer, om terug te gaan naar de service modus, de koffieschakelaar **2** en de stoomschakelaar **3**.

Let op: in de modellen PID kan deze functie worden geactiveerd en gedeactiveerd door middel van de bediening van het PID-systeem **24** en **25**. Zie onderdeel 6 van deze handleiding.

8. Onderhoud en reiniging

Reiniging en preventief onderhoud van het interne systeem van uw machine is van doorslaggevend belang voor een espresso van optimale kwaliteit.

Algemene waarschuwing: reinigings- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden verricht als het apparaat koud is en is afgesloten van het elektriciteitsnet. Dompel het apparaat niet onder in water. Niet geschikt voor de vaatwasser.



Afbeelding 8

- Reinigen van de buitenkant:** Gebruik, om de buitenkant van de machine te reinigen alcohol van 96° of specifieke producten voor roestvrij staal.
 - Haal het blad regelmatig eruit om het schoon te maken (afbeelding 8).
 - Als u de machine langere tijd niet gaat gebruiken, leeg het waterreservoir dan.
 - Maak het stoompijpie na ieder gebruik onmiddellijk schoon met

een vochtige doek. Laat, om de binnenkant te reinigen, er water doorheen stromen.

- Om de absorptie-opening schoon te maken kunt u een prikker of een paperclip gebruiken. Zo voorkomt u dat het pijpje verstopt raakt.
- Interne reiniging:** Reiniging en preventief onderhoud van het interne systeem van uw machine is van doorslaggevend belang voor een espresso van optimale kwaliteit. Om de doorloopgroep van binnen te reinigen kunt u het product **Ascaso coffee washer V.100** gebruiken. Dit product is ook geschikt voor het ontkalken van de machine. Het regelmatig ontkalken van uw koffiezetapparaat draagt bij aan het verzekeren van een uitstekende kwaliteit van de koffie en het verlengen van de levensduur van uw apparaat.

Raadpleeg uw dealer.

Tips voor het gebruik van de Coffee washer:

Kopjes / dag	Ontkalken
> 10	maandelijks
5-10	om de 2 maanden
1-5	om de 3 maanden

Om verkalking tegen te gaan kunt u ook filters voor waterbehandeling gebruiken. Wij raden echter aan om het apparaat te reinigen naar gelang de gebruiksfrequentie. Het gebruik van filters en de Coffee washer helpt u om de levensduur van het koffiezetapparaat te verlengen en hem in optimale staat te houden.

Interne reiniging (Back flushing) – Blinde filter. Wekelijks. Met uitzondering van modellen voor servings (vaste filterhouder).

Doe de blinde filter in de filterhouder en plaats die in de machine. Druk op de koffieschakelaar. Zet de schakelaar

na 10 seconden uit om de werking van de groep stop te zetten. Herhaal deze handeling 2 keer.



Belangrijk Duo /Trio Reinigen van de Stoomgroep:

gebruik, als de stoomgroep koud is, de Coffee washer, door op de stoomschakelaar ③ te drukken.



Belangrijk: Systeem voor gemalen koffie (uitneembare filterhouder)

Wij raden aan om nooit gemalen koffie of servings in de houder te laten zitten. Er blijven anders koffieresten achter die slecht zijn voor de hygiëne van het koffiezetapparaat en de smaak van de koffie. Als dat gebeurt, laat er dan een reservoir water doorheen stromen.

3. Reinigen van de filterhouder en sproeiers

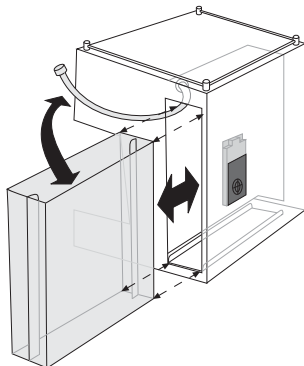
- Uitneembare filterhouder: was de filterhouder af met warm water en een neutraal afwasmiddel. Spoel hem af met ruim water. Droog de filterhouder af met een zachte doek. Was hem niet af in de vaatwasser.
- De filterbakjes, plaat en het reservoir kunnen worden boven in de vaatwasser worden afgewassen. Wast u ze met de hand af, vergeet dan niet om ze met ruim water af te spoelen. Droog ze met een zachte doek af.
- Gebruik een borsteltje, penseel of iets dergelijks om koffieresten van de bovenste sproeier te verwijderen.



Belangrijk: Systeem voor gemalen koffie (uitneembare filterhouder)

De bovenste sproeier moet worden schoongemaakt nadat er 80 tot 100 espresso's zijn gemaakt. Maak de sproeier daartoe schoon met warm water en een neutraal afwasmiddel. Plaats hem na het schoonmaken opnieuw in het apparaat.

4. Reinigen van het waterreservoir.



Haal het waterreservoir via de zijkant uit de machine. Spoel het van binnen af met water.

U vindt alle informatie over het schoonmaken en onderhoud van uw koffiezetapparaat op www.ascaso.com.

9. Veiligheid

- Het apparaat is uitsluitend geschikt om te worden geïnstalleerd op plaatsen waar het gebruik en onderhoud ervan voorbehouden is aan bevoegd personeel.
- Laat niet toe dat het apparaat gehanteerd wordt door kinderen of onervaren personen.
- Voer geen reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uit met de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Trek de stekker van het koffiezetapparaat niet uit het stopcontact door aan de voedingskabel te trekken.
- Als de voedingskabel is beschadigd moet hij door de fabrikant, de after-sales-service of door ander bevoegd

personeel worden vervangen, om gevaar te voorkomen.

- Schakel een defect apparaat of een apparaat waarvan de voedingskabel in slechte staat verkeerd niet in.
- Hanteer het apparaat niet met natte of vochtige handen of voeten.
- Plaats het apparaat op een vlak en stabiel oppervlak waar kinderen of dieren er niet bij kunnen komen, en uit de buurt van warme oppervlakken zoals kookplaten.
- Dompel het niet onder in water.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en schakel het uit in het geval van een storing of slechte werking. Probeer het niet zelf te repareren. Neem contact op met de technische dienst.
- Dit apparaat is niet geschikt om te worden gebruikt door personen (onder wie kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij dat onder toezicht doen of de juiste aanwijzingen hebben gekregen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd kinderen in de gaten om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik in de buitenlucht.
- Gebruik het apparaat niet als de omgevingstemperatuur hoger is dan 40°C of lager is dan 0°C.
- Gebruik geen aansluitlangen die eerder gebruikt zijn. Gebruik altijd uitsluitend onderdelen die bij het apparaat zijn geleverd.

Als deze waarschuwingen niet worden nageleefd, kan de veiligheid van zowel het apparaat als van de gebruiker in het gedrang komen. Bewaar deze handleiding in goede staat.

10. Garantie

De aankoopbon is het garantiebewijs. **Bewaar de bon.** U moet deze in geval van een storing laten zien bij de Technische Dienst.

Dit apparaat is gegarandeerd door de dealer vanaf de aankoopdatum tegen alle fabrieksdefecten of defecten in het gebruikte materiaal.

Eventuele verzend- en verpakkingskosten komen voor rekening van de gebruiker.

De garantie is ongeldig als:

1. U niet beschikt over de factuur.
2. U de machine op onjuiste wijze gebruikt.
3. Er kalk is opgehoopt of de machine niet voldoende is gereinigd.
4. Het apparaat door personeel dat niet verbonden is aan de Officiële Ascaso Technische Dienst is gemanipuleerd.

11. EG-conformiteitsverklaring

ASCASO FACTORY SLU verklaart dat het product waar deze verklaring betrekking op heeft

– **Espresso-machine** –, voldoet aan de vereisten van de Richtlijn van 14 juni 1989 inzake de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten met betrekking tot machines (89/392/EEG) inzake elektrisch materiaal (73/23/EEG) en elektromagnetische compatibiliteit (89/396/EEG).



12. Indicatielampjes en alarmen

Modellen UNO/DUO

	ON/ OFF- LAMPJE (13)	LAMPJE TEMPERATUUR (6)	LAMPJE WATER (23)	LAMPJE STOOM (15)
Start-up (startmodus)	ON	Knipperend 1Hz	OFF	OFF
Aan het opwarmen (Temperatuur koffie)	ON	Knipperend 1Hz	OFF	OFF
Gereed voor gebruik	ON	ON	OFF	OFF
Stand-by	ON	OFF	OFF	OFF
Probleem met de temperatuur- sensor	ON	Knipperend 2Hz	OFF	Knipperend 2Hz
Probleem met de weerstand van de koffiegroep.	ON	ON	OFF	Knipperend 1Hz
Heet water aan het uitstromen	ON	(-)	ON	(-)
Alleen UNO modellen				
Stoom-modus (aan het opwar- men tot de stoom- temperatuur)	ON	Knipperend 1Hz	OFF	ON
Stoom-modus (gereed voor gebruik)	ON	ON	OFF	ON
Einde van de stoom-modus (te hoge temperatuur om koffie te zetten)	ON	Knipperend 1Hz	OFF	OFF

Modellen UNO/DUO

	ON/OFF- LAMPJE (13)	LAMPJE TEMP. (6)	LAMPJE HEET WATER (23)	LAMPJE STOOM (15)	SCHERM (24)
Koffiemodus					
Start-up (startmodus)	ON	Knipperend 1Hz	OFF	OFF	Werkelijke lezing
Opwarmen	ON	Knipperend 1Hz	OFF	OFF	Vooringestelde koffie temp.
Gereed om te werken	ON	ON	OFF	OFF	Vooringestelde koffie temp.
Stoom-modus – alleen UNO modellen					
Stoom-modus (aan het opwarmen)	ON	ON	OFF	Knipperend 1Hz	Vooringestelde stoom temp. (knippert)
Stoom-modus (waarschuwing start)	ON	ON	OFF	Knipperend 2Hz	Vooringestelde stoom temp.
Stoom-modus (in bedrijf)	ON	ON	OFF	ON	Vooringestelde stoom temp.
Beëdigingen stoom-modus (aan het afkoelen)	ON	Knipperend 1Hz	OFF	ON	Vooringestelde koffie temp. (knippert)
DUO					
Stoom-modus (aan het opwarmen)	ON	-	-	Knipperend 1Hz	Vooringestelde koffie temp.
Stoom-modus (zonder verwarmen)	ON	-	-	ON	Vooringestelde koffie temp.
Overige					
Stand-by modus	ON	OFF	OFF	OFF	.
Fout volumetrische afstelling	ON	OFF	OFF	Knipperend 2Hz	E01
Fout temp. sonde koffie	ON	Knipperend 2Hz	OFF	Knipperend 2Hz	E02
Fout warmte-wisselaar koffie	ON	Knipperend 4Hz	OFF	Knipperend 2Hz	E03
Fout temp. sonde stoom	ON	Knipperend 2Hz	Knipperend 2Hz	Knipperend 2Hz	E04
Fout warmte-wisselaar stoom	ON	Knipperend 2Hz	OFF	Knipperend 4Hz	E05
Interne fout	ON	OFF	OFF	OFF	E98

NEDERLANDS

13. Tabel om snel te raadplegen

Mogelijke problemen	Oorzaken	Oplossen
De koffie is niet warm	Het koffiezetapparaat heeft de juiste temperatuur niet bereikt. De accessoires (kopje, filterhouder) zijn koud	Wacht totdat het lampje uit is. Zie algemene tips. Punt 3. Controleer de temperatuur op de thermometer 20
De koffie (gemalen) loopt heel snel door.	De maalgraad is te dik en/of de koffie is niet goed aangedrukt. Te weinig gemalen koffie.	Gebruik koffie voor espresso. Probeer dit uit door de koffie meer of minder aan te drukken. Vul het filterbakje tot aan de rand.
De koffie stroomt er heel snel door (servings).	De maalgraad is te grof, er is te weinig koffie en/of het is niet goed gevuld.	Stel de werkdruk af met de expansieklep 10 die zich naast de groep 8 bevindt. Deze procedure moet worden uitgevoerd door technisch bevoegd personeel.
De koffie is niet romig.	De maalgraad is te grof. De koffie is niet goed aangedrukt. De koffie is oud of niet van goede kwaliteit.	Gebruik koffie voor espresso. Probeer dit uit door de koffie meer of minder aan te drukken. Probeer een ander soort koffie. Gebruik verse en pasgemalen koffie.
De koffie stroomt er niet of heel langzaam uit.	Er zit geen water in het reservoir of het reservoir is niet goed geplaatst. De maalgraad is te fijn of de koffie is te hard aangedrukt. Het filterbakje en/of sproeier zijn verstopt. Er zit kalk in het apparaat. De werkdruk is te laag.	Vul het reservoir of plaats het goed. Gebruik koffie voor espresso. Reinig het filterbakje en/of de sproeier. Reinig het apparaat. Zie punt 6. Verhoog de werkdruk met de expansieklep 10 die zich naast de groep 8 bevindt. Deze procedure moet worden uitgevoerd door technisch bevoegd personeel.
Er is veel water in het filterbakje achtergebleven na het koffie zetten.	De koffie is niet goed aangedrukt. Te weinig koffie in het filterbakje.	Druk de koffie goed aan. Zie punt 3. Doe meer koffie in het filterbakje. Zie punt 3.
De koffie stroomt langs de randen van het filterbakje.	De filterhouder is niet goed geplaatst. Resten van gemalen koffie aan de randen van het filterbakje. De pakking van de kop is vuil. De pakking van de kop is kapot.	Volg de procedure voor het afstellen van de filterhouder. Punt 3. Verwijder koffieresten van de randen van het filterbakje. Maak de pakking schoon met een vochtige doek. Bel de technische dienst.
De melk is niet romig.	Stoompijpje verstopt. De melk is niet goed meer. Er is warme of lauwe melk gebruikt. Onjuiste temperatuur	Maak het stoompijpje schoon. Gebruik verse koude melk (koelkasttemperatuur) Controleer de temperatuur op de thermometer 20 .
De machine maakt veel lawaai.	Er zit geen water in het reservoir. Het reservoir is niet goed geplaatst. De waterinlaat bevindt zich buiten het reservoir. Problemen met de aansluiting op het net. De koffie is oud of heel droog.	Vul het waterreservoir. Plaats het reservoir goed. Plaats het buisje in het reservoir. Gebruik verse koffie.

Technical specifications and models can change without notice.
Las especificaciones técnicas y los modelos pueden cambiar sin notificación.
Les Spécifications techniques et les modèles peuvent changer sans notification.
Technische Spezifikationen und Modelle können ohne Ankündigung ändern.
Especificações técnicas e modelos podem mudar sem aviso.
Le Descrizioni tecnici ed i modelli possono cambiare senza notifica.
Technische specificaties en modellen kunnen veranderen zonder aankondiging.

ascaso
for coffee lovers

Ascaso Factory SLU
Energía, 39-41 Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellà Barcelona / Spain
Tel. (34) 93 377 83 11
Fax (34) 93 377 93 47
ascaso@ascaso.com
www.ascaso.com

