ascaso

STEEL

STEEL /STEEL PID /STEEL PLUS

ESPRESSO
COFFEE
MACHINE

PROFESSIONAL SYSTEM

用户手册

81070350 V8 / 2025 CN

欧盟指令 2002/96/EC

咖啡机的回收
咖啡机可能含有可回收材料。
请联系您本地的经销商或回收中心。

简介

感谢您购买 **ascaso** 的产品。拥有它，您将获得最好的浓缩咖啡和美味的卡布奇诺。
此款咖啡机采用信息和工程方面的最新技术创新设计和制造，是一款高品质、安全和可靠的产品。

重要注意事项
阅读全部说明

1 - 本机只适合安装在仅限合格人员使用和维护的地方。

2 - 请勿让儿童或没有经验的人员操作本机。

3 - 请勿在机器插电的情况下进行清洁或保养。

4 - 请勿通过拔下电源线的方式切断咖啡机供电。

5 - 为确保安全，如果电源线损坏，只能由制造商、售后服务或类似合格人员更换。

6 - 切勿打开有故障的机器或电源线损坏的机器。

7 - 请勿接触高温表面。请使用过滤手柄或旋钮。

8 - 不再使用时和清洁前，请将插头从插座上拔下来。在装上或卸下零部件以及清洁机器之前，请先冷却。

9 - 使用未经机器制造商推荐的附件可能导致火灾、触电或人身伤害。

10 - 请勿将电线悬挂在桌子或柜台的边缘，或接触热的表面。
11 - 请勿将电线放在热的煤气炉或电炉上或附近，或放在热的烤箱里。

12 - 务必先将插头连接到机器上，然后再把电源线连接到插座上。要断开机器的连接，请将所有控制装置转到“关闭”位置，然后将插头从插座上拔下。

13 - 请勿将机器用于其默认用途以外的地方。

14 - 请勿用潮湿的手或脚来操作机器。

15 - 将机器放置在一个平坦、稳定的表面上，且儿童和动物接触不到的地方，并远离热的表面。

16 - 请勿将机器浸泡在水中。

17 - 在性能不正确或出现故障的情况下，请关闭机器并拔掉插头。

18 - 若非在使用机器前得到负责安全人员的适当指导或监督，本机器不适于身体、感官或精神能力下降的人（包括儿童），或缺乏经验和知识的人使用。

19 - 请监督儿童，确保其不使用本机玩耍。

20 - 本机不适合户外使用。

21 - 如果环境温度高于 40℃ 或低于 0℃，请勿使用本机。

22 - 用户清洁和保养工作不得由无人监管的儿童进行。

23 - 本机适合在家庭和类似环境中使用，例如：

- 商店、办公室和其他工作环境中的员工厨房
- 农场房屋
- 酒店、汽车旅馆和其他住宅类环境中供顾客使用
- “床位和早餐”类型的环境。

24 - 避免接头处的接触不良。

25 - 错误使用机器会造成伤害。

26 - 注意：加热器在使用后会有余热。

27 - 忽视这些警告可能会危及机器和用户的安全。

28 - 设备在使用时不得放置在柜子或类似物品中。

请将本手册保存在安全的地方。

PID 快速指南

㉕ 显示 ㉖

查看 / 选择咖啡温度

Click ㉕ → 温度显示 ⇄ 点击 ㉖ ▲（增加） / 点击 ㉕ ▼（减少） → 3 秒后固定

程序

长按 3 秒

㉖ + ㉕

+

（摄氏度 / 华氏度） 点击 ㉕ → Ud → 点击 ㉖ → ºC/ºF

+

（预浸泡） 点击 ㉕ → Pr → 点击 ㉖ → 0-0/5-5

+

（计时器） 点击 ㉕ → Cr → 点击 ㉖ → ON/OFF

+

（待机） 点击 ㉕ → OFF → 点击 ㉖ → OFF/0,5h/1h/2h

+

（温差） 点击 ㉕ → U ⇄ 点击 ㉖ + / 点击 ㉕ −

+

（蒸汽（仅限 STEEL DUO 型号）） 点击 ㉕ → St → 点击 ㉖ → ON/OFF

编辑剂量

拨动并保持 'x' 或 'y' 秒，
当到达所需的剂量时释放

制作咖啡

拨动后释放
以制作咖啡

索引

1. 技术特点
2. 概要调试
3. 制备咖啡
4. 制备卡布奇诺
5. 热水制备
6. PID 型号的具体功能
7. 待机模式
8. 保养与清洁
9. 保修
10. CE符合性声明
11. 指示灯和警报器
12. 快速参照表

1. 技术特点

	230VAC - 50Hz		120VAC - 60Hz		重量 (公斤)	尺寸 (长 x 高 x 深)	水箱容量 (L)
	功率 (W)	电流 (A)	功率 (W)	电流 (A)			
UNO 型号	1050	5	1050	9	11	270 x 360 x 315	2
DUO 型号	2100	10	2100	20	15		

* 长 x 宽 x 深（毫米）

特点

水泵压力为 20 巴。
环氧漆钢和不锈钢机身。
专业系统，带不锈钢管道换热器。
食品安全材料。
电子温度控制。
PID 型号上的工作压力表。
卡布奇诺和热水。
独立的蒸汽和水出口（DUO 型号）。
PID 型号上的主动暖杯器。
带照明的工作区。
通过 CE 认证。

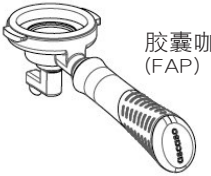
2. 图解-调试

UNO / DUO型号

1. ON/OFF 开关
2. 咖啡开关
3. 蒸汽开关
4. 蒸汽 / 热水控制（UNO 型号），蒸汽（DUO 型号）。
5. 蒸汽 / 热水管（UNO 型号） — 蒸汽管（DUO 型号）
6. 咖啡温度指示灯 / 咖啡温度组 II
7. 移动式过滤手柄（咖啡粉）
8. 咖啡冲煮头
9. 暖杯器（注意热表面）
10. OPV 阀
11. 托盘
13. 开关指示灯
14. 热水开关
15. 蒸汽指示灯
16. 热水管（DUO 型号）
20. 压力表
21. 压粉锤
22. 勺子（7 克）
23. 热水指示灯
24. 显示屏（PID 型号）

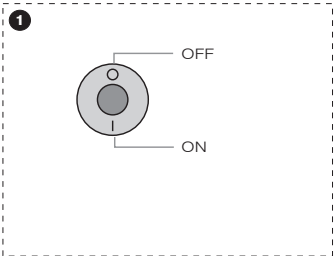
25 26 PID 系统控制键

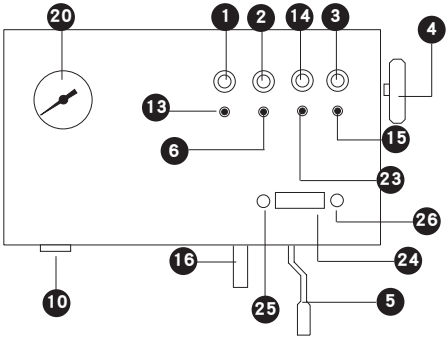
固定支架
（仅限单剂量咖啡粉饼）

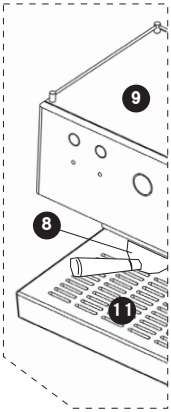


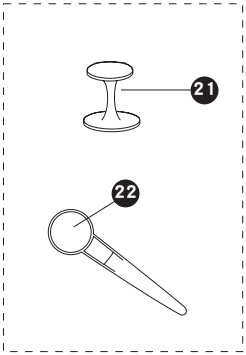
胶囊咖啡适配过滤手柄
(FAP)

多用途




20
1
2
14
3
4
13
6
15
23
26
16
24
10
25
5


9
8
11


21
22

安装人员在调试前必须仔细阅读本手册。
操作者必须是成年并且能负责任的人。
如果出现任何异常情况，请联系您的经销商。

调试

1. 检查电压是否与机器铭牌上标识的一致。
2. 在水箱中注入清水（见图 1）。检查进水管道是否浸没在水箱中。

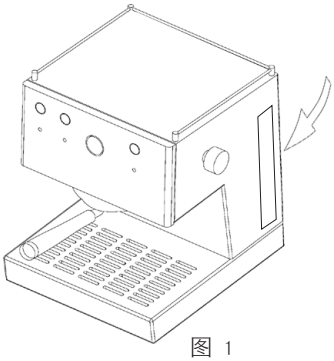


图 1

注意！我们建议使用低矿化度的水。
水质将影响到您咖啡的味道和质量，并预防将来出现故障，参见我们的特殊防垢过滤器（可选）。

3. 检查水箱中是否有足够水量。在没有水的情况下操作机器会损坏水泵。水质管理应该是可视化的。

重要事项：

UNO / DUO 型号。当机器第一次开机时，它进入了启动模式。指示灯 13 亮起，而 6 闪烁表示加热过程，直至达到合适的温度。在这个过程中，不能进行任何形式的服务。

A）这是第一次或已经很久没有使用过机器了更新管路中的水。

1. 将咖啡机与位置（I）上的主开关 1 连接。
2. 装好不放咖啡粉的过滤手柄 7，并下面放一个容器。
3. 按下咖啡开关 2，让大约半箱清水流过。

B）清扫。

- **如果咖啡不出来**
- **经过一段时间的停用**
- **制造蒸汽后**
- **如果水箱里的水已经用完。**

对于 DUO 型号，重复 A 点。
UNO 型号应执行清扫程序。

1. 在咖啡机开启的情况下，打开蒸汽龙头 4。
2. 开启供水功能 14，让（一杯）水从蒸汽管 5 中流出。
3. 关闭供水功能 14，关闭蒸汽龙头 4。咖啡机现在可以使用了。

仅适用于 UNO 型号

C）生成蒸汽后，需等待 5 分钟才能再次制作咖啡。或者进行清扫操作，但让水流出（B2 点），直到温度指示灯 6 停止闪烁。

3. 咖啡准备

检查系统：咖啡粉，单剂量粉饼或胶囊。

咖啡粉（移动式过滤手柄）

你可以使用任何类型的咖啡，咖啡粉或单剂量纸质咖啡粉包（POD），有 5 个咖啡滤网用于此目的。2 个咖啡粉滤网（1 杯量和 2 杯量咖啡），2 个加压咖啡粉滤网（奶油 + 1 杯量和 2 杯量咖啡），以及 1 个用于单剂量咖啡粉包的滤网。

为了获得最佳效果，我们建议使用为制备“浓缩咖啡”而准备的混合物，因为研磨度适当，可以使用研磨咖啡粉滤网。如果获得的结果不符合预期，则应使用加压滤网，无论咖啡的研磨度如何，都可以获得最佳结果。

根据使用的研磨咖啡过滤器咖啡粉滤网，以及咖啡的输出量，如果速度非常快或非常慢，可以很方便的根据我们的喜好改变咖啡的类型、研磨度或进行压萃取的方式。

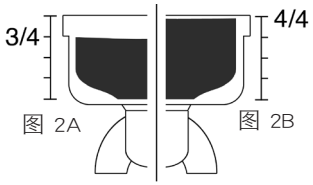


图 2A　　图 2B

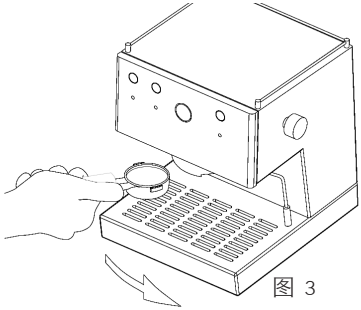


图 3

如果我们使用咖啡粉。

1. 将位置（I）的主开关 ❶ 与机器连接。将过滤手柄 ❼（带过滤器）装入冲煮头 ❽。
2. UNO / DUO 型号。直到指示灯 ❻ 常亮。这需要大约 1.5 分钟。这表明机器已经达到理想的温度。
   按下咖啡开关 ❷，让水流过设备。在制作咖啡之前做这个操作，去除残留物并平衡温度以达到最佳服务状态。
3. 压制后的粉碗应该是 3/4 满的（见图 2A）。
4. 擦掉落在粉碗边缘的咖啡残渣，以确保完美贴合。
5. 将过滤手柄 ❼ 从左边开始装入冲煮头 ❽，用适当力度将其转到右边。（见图 3）。
6. 将杯子或马克杯放在架子上，操作咖啡开关 ❷。
7. 萃取咖啡后，关闭咖啡开关 ❷。

注意： 如果您在冲煮后立即取出过滤手柄 ❼，则过滤手柄 ❼ 中的研磨咖啡具有液体稠度是正常的。

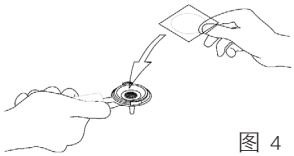


图 4

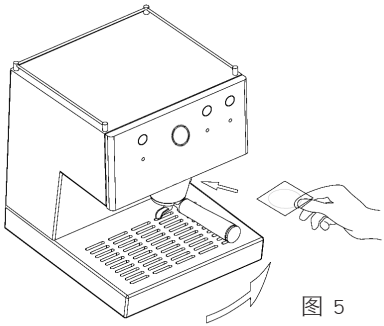


图 5

无论我们使用纸质咖啡粉袋（POD）还是胶囊（FAP）。

使用特定的胶囊咖啡过滤手柄或单剂量咖啡粉过滤手柄。将单剂量咖啡粉放入其中（见图 4）。按照上述第 1、2、5、6、7 点进行。

第 1 和第 2 点与研磨咖啡部分相同。

将咖啡粉饼放在过滤手柄上，轻轻地向右转动，直到停止。请勿使用蛮力。

封口很柔软。（见图5）。

第 5、6、7 点和注释同上。

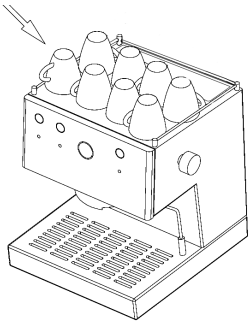


图6

单剂量（固定式过滤手柄）

遵循如下步骤：

1. 按照研磨咖啡部分的第 1 和第 2 点进行。
2. 将咖啡粉饼放在过滤手柄上，轻轻地向右转动，直到停止。请勿使用蛮力，封口是软的。（见图 5）。
3. 项目 5、6、7 和注释同上。

注意： 在水流过的时候，请勿拆除或转动过滤器支架，因为此时设备处于压力之下。

一般建议：

1. 过滤手柄 ❼ 必须始终放在机器 ❽ 中，以保持温暖。处于关闭位置。
2. **仅在 UNO 型号中。**如果咖啡出来时不是很热，请按下蒸汽开关 3，持续 10 秒钟。这个动作将提高机器的温度。
3. 将杯子放在暖杯器 ❾ 中。温度（最佳 40 °C / 105 °F）使我们的浓缩咖啡更美味（见图 6）。
4. 在关闭咖啡开关后的几秒钟内，咖啡将继续以小水滴的形式流出。

按压。为了获得一杯完美的特浓咖啡，你必须用力按压咖啡粉。

压力表。适当的工作压力取决于咖啡的种类和研磨度。在任何情况下，工作压力在 9 至 12 巴之间是最适宜的。
在 PID 版本中，温度显示在专门提供的显示屏上 24。

注意：您可以通过位于咖啡冲煮头旁边的 OPV 阀门 10，来调节机器的最大工作压力 8。因此，需要使用安装在过滤手柄上的相应的无眼滤网 7，将其插入冲煮头 8，并启动咖啡开关 2。您可以通过使用平口螺丝刀转动 OPV 阀门 10，来调整压力。向右转会增加最大工作压力，向左转则会降低。

PID 型号 - 剂量编辑

PID 型号具有咖啡体积剂量控制功能，因此我们可以在两个可用选项（浓咖啡、淡咖啡）中调节我们希望得到的咖啡量。
为此，机器配备了一个 3 位咖啡开关 2。通过将开关杆拨到上端或下端位置，可以有两种咖啡选择，而在中间位置，咖啡功能停用。

注意：PID 型号的咖啡开关 2，不是永久性的，功能被激活后，就会回到原来的位置。没有必要将控制杆保持在工作位置上，获得所编辑的咖啡量后，该功能将自动停止。

要对两个选择中的任何一个剂量进行编辑，只需将控制杆保持在与需要编辑的选项相应的位置，直到获得所需的剂量。当释放控制杆时，该剂量被编入程序。

4. 制备卡布奇诺

真正的“卡布奇诺”是由 **25 毫升浓缩咖啡和 125 毫升用蒸汽打发的冷牛奶组成，温度会从 3 或 4 摄氏度上升到 55 摄氏度左右。**牛奶必须是新鲜的牛乳，蛋白质含量约为 3.2%，脂肪含量为 3.5%。并进行打发 — 仅一杯所需的量 — 放在一个钢制容器（壶）中，以避免与其他气味或味道混合。
奶泡的密度必须是均匀的，没有与液体分离，没有孔隙或气泡。

UNO 型号

1. 打开主开关 1。指示灯 13 亮起，同时指示灯 6 闪烁。
2. 当指示灯 6 常亮，操作蒸汽开关 3。
   指示灯 15 LED 亮起，而指示灯 6 闪烁。
3. 打开热水 / 蒸汽旋钮 4，让水流出，直到水以不连续的方式流出。再次关闭旋钮。
4. 等到指示灯 6 亮起不再闪烁。这表明机器已达到理想温度。水泵将开始泵送。为了获得蒸汽，在这种情况下，要再次打开旋钮 4。

注意： 指示灯 6 在开始产生蒸汽之前，会以较高的频率闪烁约 10 秒。出现这个信号时打开旋钮 4。

5. 将蒸汽管 5 浸入要加热的牛奶中大约一半的位置。
6. 完成后，关闭水 / 蒸汽旋钮 4，关闭蒸汽开关 3。
7. 如果希望连续进行三次以上的卡布奇诺制作，或稍后进行咖啡制作，请参阅第 2B 和 2C 节。

注意： 在蒸汽操作结束时，由于机器的温度太高，无法制作咖啡。指示灯 6 将闪烁，直到温度再次正确。要加强冷却过程，请遵循第 2.B 点。

注意： 蒸汽生成系统包括一个连续运行 3 分钟后切断服务的安全限制。

UNO PID 型号

1. 打开主开关 1。指示灯 13 亮起，同时指示灯 6 闪烁。PID 系统显示 24，将显示温度上升。
2. 当指示灯 6 长亮，并且显示屏 24 显示咖啡设定温度时，按下蒸汽开关 3。指示灯 15 闪烁，表示正在加热过程中，直至达到设定温度。显示屏 24 闪烁显示蒸汽设定点温度。
3. 打开热水 / 蒸汽旋钮 4，让水流出，直到水以补连续的方式流出。再次关闭旋钮。
4. 等到指示灯 15 变为长亮。这表明机器已达到理想温度。温度值也将固定显示在显示屏 24 上。水泵将开始泵送。为了获得蒸汽，在这种情况下，要再次打开旋钮 4。

注意： 指示灯 15 在开始产生蒸汽之前，会以较高的频率闪烁约 10 秒。出现这个信号时打开旋钮4。

5. 将蒸汽管 5，浸入要加热的牛奶中，大约一半的位置。
6. 完成后，关闭水 / 蒸汽旋钮 4，关闭蒸汽开关 3。
7. 如果希望连续进行三次以上的卡布奇诺制作，或稍后进行咖啡制作，请参阅第 2B 和 2C 节。

注意： 蒸汽生成系统包括一个连续运行 3 分钟后切断服务的安全限制。

注意： 当蒸汽操作结束时，由于机器的温度太高，无法制作咖啡。指示灯 6 将闪烁，直到温度再次正确，显示屏 24 会闪烁显示咖啡的设定温度。要加强冷却过程，请遵循第 2.B 点。

DUO 型号

1. 确保主开关 ❶，处于位置 (II)。
2. 打开开关 ❸。指示灯 ⓯ 亮起。
3. 打开蒸汽旋钮 ❹，获得蒸汽。
   每当操作开关 ❸，指示灯 ⓯ 亮起。
4. 在不启动开关 ❸ 的情况下，指示灯 ⓯，会以时间间隔闪烁。这对使用没有影响，因为设备有自动温度调节。
5. 将蒸汽管 ❺，浸入要加热的牛奶中大约一半的位置。
6. 完成后，关闭开关 ❸ 和蒸汽旋钮 ❹。

注意： 每次使用后，最好让蒸汽排出 5 秒钟，以清洁管道并防止其堵塞。可以用牙签或回形针来清洁蒸汽孔。确保管道没有堵塞物。

DUO PID 型号

1. 打开主开关 ❶。指示灯 ⓭ 亮起，同时指示灯 ❻ 闪烁。PID 系统显示屏 ㉔ 将显示温度上升。

注意： 检查蒸汽发生系统是否被激活（见本手册第 6 节）。启动后，蒸汽生成系统开始加热到合适的温度。

2. 当指示灯 ❻ 长亮，而显示屏 ㉔ 显示咖啡设定温度时，按下蒸汽开关 ❸。
   如果蒸汽发生系统的温度还没有达到设定温度，指示灯 ⓯ 会闪烁，表示正在加热过程中，直至达到设定温度。达到正确的温度后，指示灯 ⓯，就会长亮，并开始产生蒸汽。打开蒸汽旋钮 ❹，让蒸汽通过蒸汽管 ❺。

注意： 当蒸汽生成过程开始，指示灯 ⓯ 闪烁，表明系统正在加热以保持蒸汽温度。

3. 将蒸汽管 ❺ 浸入要加热的牛奶中大约一半的位置。

4. 完成后，关闭开关 ❸ 和蒸汽旋钮 ❹。

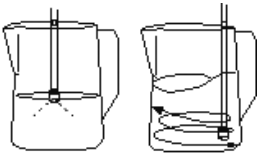
注意： 每次使用后，最好让蒸汽排出 5 秒钟，以清洁管道并防止其堵塞。可以用牙签或回形针来清洁蒸汽孔。确保管道没有阻塞物。

注意： 蒸汽生成系统包括一个连续运行 3 分钟后切断服务的安全限制。

制作卡布奇诺的技巧。

1. **质地：**
   为了获得所谓的 "天鹅绒" 浓度，卡布奇诺蒸汽管必须放在牛奶表面以下。为了做到这一点，我们以不同的角度移动管子（始终在牛奶表面之下），直到由于空气的循环而达到乳化效果。形成这种质地，牛奶的体积可以增加一倍。请记住移动牛奶容器和蒸汽管，始终确保蒸汽管在牛奶最浅的地方工作。在这种操作之后，牛奶是有质感的，但仍然是冷的。
2. **温度：加热牛奶**
   获得这种质地，我们就将蒸汽管浸入壶的深处。做圆周运动来加热整个牛奶体积，直到它达到所需温度。

注意： 打造这种质地需要在牛奶的表面以下工作，而加热需要在更深的地方进行。



奶泡　　加热

当获得了热的、有质地的牛奶，我们就可以把它放在杯子里，加入到我们的浓缩咖啡基础中。

可能存在的问题。

奶油可能太稀，缺乏均匀性。

1. 其中一个原因可能是牛奶已经提前加热过了。
2. 在达到所需的质地之前，牛奶已被过多加热（蒸汽管被放置在牛奶容器的深处，加热牛奶而不允许空气在表面循环）。**没有正确执行步骤 1。质地，并且我们没有让空气在牛奶中工作。**

5. 热水制备

UNO 型号

1. 在蒸汽管下放置一个杯子 ❺。
2. 打开热水 / 蒸汽旋钮 ❹，操作开关 ⓮（指示灯 ㉓ 亮起）。在获得所需的水之后，进行反向操作。

记住不要将牛奶加热到 75 °C 以上。超过这个温度，牛奶被烫坏，失去了制作卡布奇诺的特性。

特浓咖啡是在 75-80 °C 下萃取的。牛奶打泡并被加热到 55 °C 至 70 °C 之间。制作咖啡时，保持这个温度是很重要的，因此应使用咖啡机上的杯子加热区来加热杯子。如果无法做到这一点，在使用前用热水将杯子加热。

DUO 型号

1. 在热水管 16 下放置一个杯子。
2. 开启开关 14，指示灯 23亮起。在获得所需的水之后，进行反向操作。

6. PID 型号的具体功能

UNO PID 和 DUO PID 型号的控制系统由一个显示屏 24 和两个控制键 25 26 组成，可以控制以下功能：

1. **咖啡温度**，显示在显示屏上。要修改它，请按下键 25，显示屏将显示信息 PrG，表明我们正处于温度编辑模式。按下按键 25，就会减少，按下按键 26，就会增加。如果3秒钟内没有按任何按键，系统将返回到初始状态。
2. 温度显示单位为 °C 或 °F。
3. 预浸泡，在 0 到 5 秒之间选择水泵的开启和关闭时间。
4. 计时器，显示冲泡咖啡过程中所经过的时间。这个功能可以通过编辑菜单开启或停用。如果开启，在咖啡冲泡期间，显示屏 24，将显示经过的时间，而不是温度。
5. 待机模式，在 0（关闭）、0.5、1、2 小时之间选择一个启动时间。
6. 水温和机器上测量的温度之间的修正参数。允许根据环境温度来调整水温。
7. 在 **DUO PID 型号** 中，允许打开和关闭蒸汽系统，并选择其温度。

要修改参数 2 至 7 的值，需要进入编辑菜单。该过程如下：

1. 在机器开机的情况下，按下按键 26，在不松开的情况下也同时按下按键 25，持续 3 秒钟，显示屏 24，将交替显示 SET UP 字样，表明我们已经进入了编辑菜单。
2. 按下按键 25，我们就可以通过不同的参数进行修改。当我们找到了我们所需的选项，通过按下键 26，就可以进入对其数值的修改。
3. 要修改所选参数的值，可按键 25 和 26，分别减少或增加数值。
4. 3 秒后不按任何键，系统保存数据并返回初始状态。

注意： 我们可以按以下方式重置 PID 系统。在机器开机的情况下，按下按键 26，持续 3 秒。显示屏 24 将显示文字 PrS，表示已经重置了出厂设置。

以下是可以使用的参数和数值表格：

参数	数值 - 说明		默认值
Ud	C	摄氏度	C
	F	华氏度	
Pr	0	预浸泡未启用	0
	1	1 秒预浸泡	
	2	2 秒预浸泡	
	3	3 秒预浸泡	
	4	4 秒预浸泡	
	5	5 秒预浸泡	
Cr	启动	计时器启动	关闭
	关闭	计时器关闭	
关闭	关闭	待机模式关闭	关闭
	0.5	待机模式开启，在 0.5 小时后启动	
	001	待机模式开启，在 1 小时后启动	
	002	待机模式开启，在 2 小时后启动	
U	X	X 表示设定温度和显示屏上显示的温度之间的偏差	0
ST	启动	启用蒸汽生成（在 DUO 型号上）	启动
	关闭	停用蒸汽生成（在 DUO 型号上）	
tSt	允许在蒸汽生成过程中修改冲煮头的温度，从 110℃ 到 165℃		165
CLn	C.on	清洁模式开启（在 DUO 型号上）	关闭
	关闭	清洁模式关闭（在 DUO 型号上）	
Ct1	咖啡总杯数（1 杯量咖啡）		0
Ct2	双份咖啡总杯数（2 杯量咖啡）		0
CP1	部分咖啡杯数（1 杯量咖啡）		0
CP2	双份咖啡杯数（2 杯量咖啡）		0
rS1	重置部分咖啡杯数（1 杯量咖啡）		关闭
rS2	重置部分双份咖啡杯数（2 杯量咖啡）		关闭
rSt	对机器配置应用完全重置，使其恢复到出厂设置		关闭

7. 待机模式

在 **UNO / DUO / PID 型号** 中包含一个节能模式，如果在 2 小时内没有启动任何功能，机器将停止。
当待机模式被激活时，只有指示灯 13 亮起，其他所有指示灯都关闭。要重新启动机器，只需使用任何一个开关，这样机器就会回到初始状态，就像第一次开机一样。

注意：UNO / DUO型号。可以通过以下流程停用待机模式：

1. 在机器关闭的情况下，打开咖啡和蒸汽开关 2 和 3。
2. 打开主开关 1。
3. 5 秒钟后，蒸汽指示灯 15 显示待机功能的状态。如果该指示灯是闪烁的，意味着它在停用状态，如果它是常亮的，意味着它在启用状态。
4. 要返回到服务模式，请停用咖啡和蒸汽开关 2 和 3。

注意：在 **PID 型号** 中，该功能可以通过 PID 系统控制 24 和 25激活和停用。见本手册第 6 节。

8. 保养与清洁

对机器内部系统的清洁和预防性护理对于最佳的意式咖啡质量至关重要。

一般警告：清洁和保养应在设备处于冷却状态并与电源断开的情况下进行。请勿将设备浸泡在水中。请勿使用洗碗剂清洗。

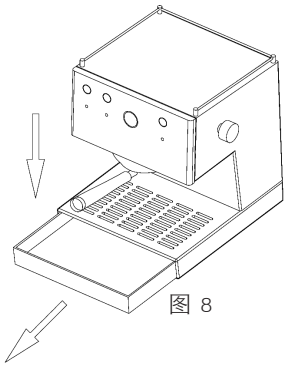


图 8

1. **外部清洁：**要清洁机器的外部，请使用 96 度的酒精或不锈钢专用产品。
- 定期取出托盘进行清洁（图 8）。
- 如果机器长时间不使用，请清空水箱。
- 使用后，立即用湿布擦拭蒸汽管。对于内部清洁，使用清水循环。
- 可以用牙签或回形针清理蒸汽孔。这样，管道就不会有堵塞物了。

2. **内部清洁：**对机器内部系统的清洁和防护性保养对于最佳的意式咖啡质量至关重要。请使用 **Ascaso 咖啡清洗剂 V.666 清洗冲煮装置的内部。**该产品对机器除垢也很有用。定期为您的咖啡机除垢将有助于确保优质咖啡质量并延长机器的寿命。

请咨询您的经销商。

关于使用咖啡清洗剂的建议：

咖啡 / 天	除垢
>10	每个月一次
5-10	每 2 个月一次
1-5	每 3 个月一次

为了防止水垢问题，您也可以使用水处理过滤器。当然，建议进行符合您消费的清洁操作。使用滤网和咖啡清洗剂将帮助你延长咖啡机的寿命，使其处于最佳状态。

内部清洗（反冲洗）— 无眼滤网。每周一次。单剂量咖啡粉饼（固定支架）除外。

将盲板过滤器放在过滤器支架上，并将其插入机器。打开咖啡开关。10 秒后，关闭开关，停止冲煮头的运作。重复 2 次本操作。

3. **在 DUO / DUO PID 型号中清洗蒸汽装置。**

- 要清洁蒸汽装置内部，请使用 Ascaso 咖啡清洗剂 V.666。请咨询您的经销商。
- DUO PID 型号。进入系统参数菜单，激活 CLn 选项。5 秒钟后，清洁功能的第一阶段将被激活，在显示屏 24 上闪烁显示信息 CL.b，直到蒸汽装置的温度达到 75°C。在这种情况下，不可启动清洁模式的第二阶段。当 CL.b 文字常亮显示，我们就可以通过开启蒸汽开关 3 来启动通过蒸汽装置的水流。水泵将连续运行，而不是脉冲式运行，运行时间限制为 3 分钟。
- DUO 型号。在机器关闭的情况下，打开热水开关 14 和蒸汽开关 3。启动主开关 1 并将上述各开关均打开 5 秒钟，之后咖啡指示灯 6、热水指示灯 23 和蒸汽指示灯 15 将闪烁，表示清洁模式开启。然后我们可以停用这些开关 14 并对蒸汽装置 3 进行清洁。

注意！ 清洁过程完成后，需关闭机器并重启，以恢复到正常的操作模式。

注意！ 在 DUO PID 型号和 DUO 型号中，CLn 模式也可用于清洗咖啡冲煮头。

重要事项：磨粉系统（移动式过滤手柄）。

我们建议您不要把任何咖啡粉或单剂量咖啡粉饼留在支架上。咖啡会留下残留物，会影响机器的清洁度和咖啡的味道。如果发生这种情况，让水箱里的水通过。

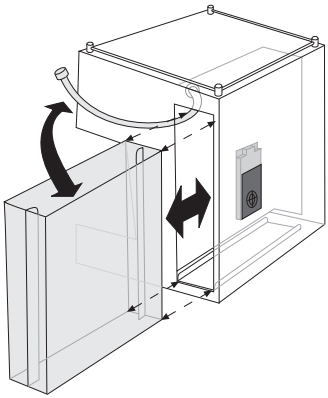
4. **清洁过滤手柄和分水网**

- 可移动过滤手柄：用温水和中性肥皂清洗过滤手柄。彻底冲洗。用软布擦干过滤手柄。请勿将过滤手柄放进洗碗机。
- 咖啡粉碗、托盘和水箱可以在洗碗机的上部进行清洗。如果手动操作，请勿忘记用大量清水冲洗。用软布擦干。
- 用刷子、笔或类似的东西来清洁分水网上的咖啡残留物。

重要事项：磨粉系统（移动式过滤手柄）。

上部分水网在喝了80 至 100 杯浓缩咖啡后必须进行清洗。因此，应使用热水和中性肥皂清洗分水网。清洁后，再次插入。

5. **清洗水箱。**



从机器侧面拆下水箱。用水冲洗清洁内部。

你可以在 www.ascaso.com 找到所有关于清洁和保养咖啡机的信息。

9. 保修

保修证明是购买发票本身。**请妥善保存**。若发生故障，您需要向服务中心出示该文件。

本设备由经销商保证，从购买之日起，对任何制造或材料缺陷都有保修。

可能产生的邮费和包装费用应由用户承担。

保修在以下情况下不适用。

1. 没有发票。
2. 滥用机器。
3. 发生了水垢堆积或机器缺乏清洁的情况。
4. 该设备被 Ascaso 官方技术援助网络以外的人员拆卸过。

10. CE符合性声明

ASCASO FACTORY SL 声明本声明所涉及的产品

— 浓缩咖啡机—

符合 1989 年 6 月 14 日有关与机械相关的成员国法律（89/392/CEE）准则，电气材料准则（73/23/CEE）和电磁兼容性（89/396/CEE）准则。

11. 指示灯和警报器

UNO / DUO 型号

	开关指示灯（13）	温度指示灯（6）	供水指示灯（23）	蒸汽指示灯（15）
启动（开机模式）	启动	闪烁 1Hz	关闭	关闭
加热（咖啡温度）	启动	闪烁 1Hz	关闭	关闭
随时可以使用	启动	启动	关闭	关闭
待机	启动	关闭	关闭	关闭
温度传感器问题	启动	闪烁 2Hz	关闭	闪烁 2Hz
咖啡冲煮头阻力问题	启动	启动	关闭	闪烁 1Hz
热水供应	启动	(-)	启动	(-)
仅限 UNO 型号				
蒸汽模式（加热到蒸汽温度）。	启动	闪烁 1Hz	关闭	启动
蒸汽模式（可随时使用）	启动	启动	关闭	启动
蒸汽模式结束（温度过高，无法制作咖啡）。	启动	闪烁 1Hz	关闭	关闭
仅限 DUO 型号				
开启清洁模式	启动	闪烁 0.5Hz	闪烁 0.5Hz	闪烁 0.5Hz

UNO / DUO PID 型号

	开关指示灯（13）	温度指示灯（6）	热水指示灯（23）	蒸汽指示灯（15）	显示屏（24）
咖啡模式					
启动（启动模式）	启动	闪烁 1Hz	关闭	关闭	实际读数
加热	启动	闪烁 1Hz	关闭	关闭	咖啡设定温度
准备启动	启动	启动	关闭	关闭	咖啡设定温度
蒸汽模式 - 仅限 UNO 型号					
蒸汽模式（加热）	启动	启动	关闭	闪烁 1Hz	蒸汽设定点温度（闪烁）
蒸汽模式（启动警告）	启动	启动	关闭	闪烁 2Hz	设定蒸汽温度
蒸汽模式（使用中）	启动	启动	关闭	启动	设定蒸汽温度
在蒸汽模式（冷却）结束时	启动	闪烁 1Hz	关闭	启动	咖啡设定温度（闪烁）
蒸汽模式 - 仅限 DUO 型号					
蒸汽模式（加热）	启动	-	-	闪烁 1Hz	咖啡设定温度
蒸汽模式（未加热）	启动	-	-	启动	咖啡设定温度
其他					
待机模式	启动	关闭	关闭	关闭	.
体积控制失败	启动	关闭	关闭	闪烁 2Hz	E01
咖啡温度探头故障	启动	闪烁 2Hz	关闭	闪烁 2Hz	E02
咖啡交换器故障	启动	闪烁 4Hz	关闭	闪烁 2Hz	E03
蒸汽温度探头故障	启动	闪烁 2Hz	闪烁 2Hz	闪烁 2Hz	E04
蒸汽交换器故障	启动	闪烁 2Hz	关闭	闪烁 4Hz	E05
内部故障	启动	关闭	关闭	关闭	E98

12. 快速参照表

可能存在的问题	原因	该怎么做?
咖啡不热。	咖啡机没有达到合适的温度。 冷配件（杯子、过滤手柄）。	等待指示灯灯亮起 是关闭的。见一般建议。第 3 点。检查温度计温度 20。
咖啡流出速度太快（咖啡粉）。	咖啡粉研磨太粗了，和 / 或没有压制好。 咖啡粉的量不够。	使用浓缩咖啡。 用更多或更少的压力进行实验。填充到咖啡粉碗的边缘。
咖啡流出速度太快（单剂量）。	咖啡粉研磨太粗，咖啡太少和 / 或包装不好。	通过位于冲煮头 8 旁边的膨胀阀 10 来调整工作压力。这一过程必须由具有技术资质的人员进行。
咖啡没有泡沫。	咖啡粉太粗。 咖啡压制太轻的。 咖啡要么是陈的，要么是质量不好的。	使用浓缩咖啡。 用更多或更少的压力进行实验。改变咖啡种类。 使用新鲜的、磨好不久的咖啡。
不流出咖啡或流出得很慢。	水箱中没有水，或者水箱的位置不正确。 咖啡粉太细或压得太紧。 过滤粉碗和 / 或分水网被堵塞。 设备有水垢。 工作压力不足。	加满水箱或安放妥当。使用浓缩咖啡。 尝试性地按压。清洁过滤粉碗和 / 或分水网。 清洁设备。见第 6 点。 通过位于冲煮头 8 旁边的膨胀阀 10 来增加工作压力。这一过程必须由具有技术资质的人员进行。
制作咖啡后，滤粉碗里有大量的水。	咖啡没有被正确压实。咖啡粉碗中的咖啡量不足。	正确压实。见第 3 点。 增加咖啡粉碗中的咖啡量。见第 3 点。
咖啡从过滤粉碗的边缘流出。	过滤手柄没有正确安装。咖啡粉碗边缘有咖啡粉残留。 冲煮头连接部位很脏。冲煮头连接部位有缺陷。	按过滤手柄调整流程操作。第 3 点。 清理咖啡粉碗边缘的所有咖啡残留物。 用湿布清洁冲煮头连接部位。拨打服务电话。
牛奶不起泡。	蒸汽管堵塞。变质的牛奶。 温牛奶或热牛奶。温度不合适	清洁蒸汽管。 使用新鲜的冷牛奶（冰箱温度）。 检查温度计 20 的温度。
机器发出很大噪音。	水箱里没有水。水箱的位置不正确。取水口在水箱外。连接问题。咖啡陈旧或非常干燥。	加满水箱。调整水箱。 将管子放在水箱内。 使用新鲜咖啡。

www.ascaso.com

www.ascaso.com

For the genuine coffee lovers.

技 术 规 格 和 型 号 如 有 变 化 ， 恕 不 另 行 通 知 。

ascaso

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

INTERTEK
C ETL CM US
LISTED
3105403