ascaso

BORN T

ESPRESSO
COFFEE
MACHINE

PROFESSIONAL SYSTEM

User manual 4
Manual del usuario 22
Benutzerhandbuch 40
Manuel de l'utilisateur 60

81072510 V1 / 2026



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.

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.

Einleitung

Danke, dass Sie ein Produkt von **ascaso** erworben haben. Damit können Sie den besten Espresso und köstliche Cappuccinos zubereiten.
Bei der Entwicklung und Herstellung Ihrer Kaffeemaschine kamen neueste Technologien aus den Bereichen Informatik und Ingenieurwesen zum Einsatz. Das Ergebnis ist ein hochwertiges, sicheres und zuverlässiges Produkt.

Introduction

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

Recycling your espresso coffee machine



Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council of 4 July 2012 on waste electrical and electronic equipment (WEEE)

1. FOR EUROPEAN UNION (EU) COUNTRIES

Disposing of any type of electrical or electronic appliance as unsorted household waste is prohibited: such items must be collected separately.

Disposing of these appliances in places that are not specifically equipped and authorised to do so may have harmful effects on the environment and human health.

Offenders are liable to the penalties and measures laid down by law.

TO DISPOSE OF OUR DEVICES CORRECTLY, USERS CAN:

a) Contact the local authorities, who will provide the necessary guidance and practical information on the correct management of waste, such as the location and opening hours of treatment facilities.

b) When you purchase one of our new appliances, you can hand in a used appliance similar to the one you have purchased to our retailer.

The symbol of the crossed-out wheelie bin, which can be found on the appliance, means that:

• When the equipment has reached the end of its service life, it must be taken to the designated collection points, and treated separately from municipal waste.

• The producer guarantees that procedures relating to the treatment, collection, recycling and disposal of the equipment will be implemented in accordance with Directive 2012/19/EU (as amended).

2. FOR OTHER COUNTRIES (OUTSIDE THE EU)

The handling, collection, recycling and disposal of electrical and electronic equipment must be carried out in accordance with applicable laws in each country.

Regulations – EC Declaration of Conformity

CE

Ascaso Factory, SLU
Coneixement, 1, Pol. Ind. Gavà Park
08850 Gavà / Barcelona / Spain

We, the manufacturers, ASCASO FACTORY, SLU, declare, under our sole responsibility, that our product complies with the essential requirements of the following European directives:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Machinery Directive 2006/42/EU
- Pressure Equipment Directive 2014/68/EU
- WEEE Directive 2012/19/EU
- RoHS Directive 2011/65/EU, 2015/863/EU
- Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food
- Commission Regulation (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food

And that the product complies with the following standards:

- IEC 60335-1, IEC 60335-2-75
- UNE-EN 61000-3-2, UNE-EN 61000-3-11, UNE-EN 61000-3-12
- CISPR 14-1, CISPR 14-2

IMPORTANT PRECAUTIONS: PLEASE READ ALL THE INSTRUCTIONS

1. This machine is suitable for installation in places where its use and maintenance is undertaken by qualified personnel only.

2. Do not allow children or inexperienced persons to operate the machine.

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

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

5. To ensure safety, a damaged power cord must only be replaced by the manufacturer, the after-sales service or similarly qualified personnel.

6. Never switch on a machine that is faulty or has a damaged power cord.

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

8. Unplug the unit from the mains socket when not in use and before cleaning. Allow the unit to cool down before inserting or removing parts and before cleaning.

9. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.

10. Do not leave the cord hanging over the edge of the table or countertop, or in contact with hot surfaces.

11. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or in a hot oven.

12. Always attach the plug to the machine first, then plug the cord into the socket. To disconnect the appliance, first turn the corresponding control to the "Off" position, then pull the plug out of the socket.

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

14. Do not operate the machine with wet hands or feet.

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

16. Do not submerge in water.

17. In the event of incorrect operation or a fault, switch off the machine and unplug it.

18. This machine is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities (including children), or who lack experience or knowledge, unless they have been given appropriate instruction or supervision in the use of the machine by a person responsible for their safety.

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

20. This machine is not designed for outdoor use.

21. Do not use this machine at room temperatures above 40°C or below 0°C.

22. User cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.

23. This appliance is intended for use in domestic and similar applications such as:

– Staff kitchens in shops, offices and other workplaces.
– Rural tourism.
– For guests in hotels, motels and other residential-style accommodation.
– Bed and breakfast-style accommodation.

24. Avoid spillage onto the connector.

25. Incorrect use of the machine may result in injury.

26. Caution: the heating element may retain residual heat after use.

27. Failure to heed these warnings may jeopardise the safety of the machine and the user.

28. The appliance must not be placed in a cupboard or similar when in use.

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE.

Index

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



1. Technical features

	230 VAC - 50Hz		120 VAC - 60Hz		Weight (kg)	Dimensions (L x H x D)*	Tank capacity (L)
	Power (W)	Current (A)	Power (W)	Current (A)			
BORN T	1050	5	1050	9	11	240 x 365 x 365	2

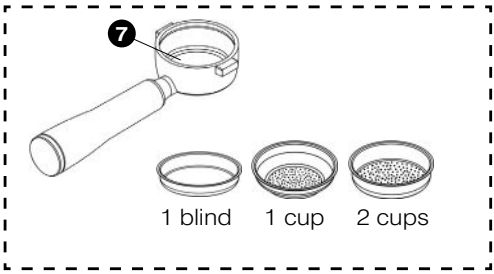
* Length x width x depth (mm)

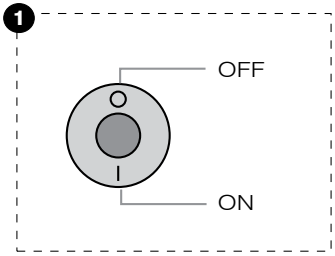
Features

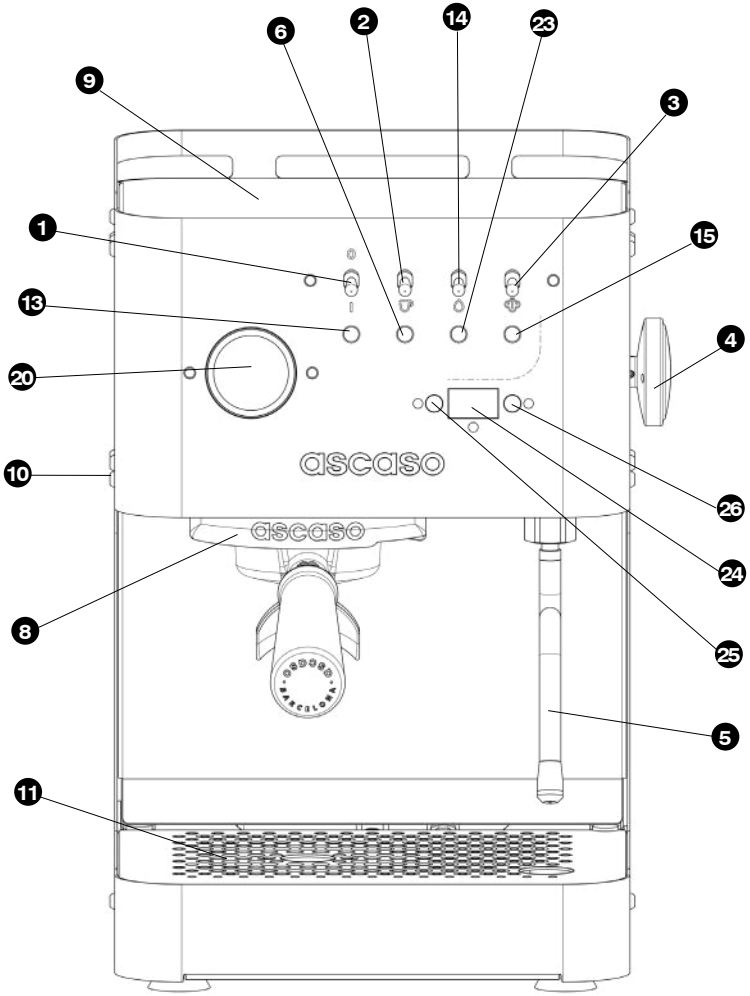
18 bar pump pressure.
Body made of epoxy-painted steel and stainless steel.
Professional system, exchanger with stainless steel ducts.
Food-safe materials.
Electronic temperature control.
Working pressure gauge.
Milk frother and hot water.
Illuminated work zone.
EC certification.

2. Diagram. Start-up

1. ON/OFF switch
2. Coffee switch
3. Steam switch
4. Steam/hot water knob
5. Steam/hot water wand
6. Coffee temperature pilot light / Group II coffee temperature
7. Mobile filter holder
8. Coffee group head
9. Cup tray
10. OPV (overpressure valve)
11. Drip tray
13. ON/OFF pilot light
14. Hot water switch
15. Steam pilot light
20. Pressure gauge
23. Hot water pilot light
24. Display
25 26. Control buttons






1
2
3
4
5
6
8
9
10
11
13
14
15
20
23
24
25
26
ascaso
ascaso

The installer must read this manual carefully before start-up.
The operator should be a responsible adult.
If any problems arise, please contact your distributor.

Start-up

1. Check that the voltage is the same as indicated on the machine nameplate.
2. Fill the water tank with cold water (see Figure 1). Check that the water inlet tube is submerged in the tank.

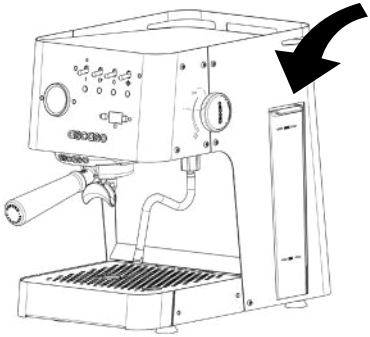


Figure 1

Please note! 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.

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

A) If this is the first time you have used the machine, or it has been a while since you last used it:
change the water in the circuit.

1. Turn on the coffee machine with the main switch ❶ in position (I).
2. Attach the empty filter holder ❼ with a receptacle underneath.
3. Press the coffee switch ❷ and let approximately half a tank of clean water flow through.

B) Priming:

- **If no coffee comes out**
- **After a period of disuse**
- **After producing steam**
- **If the water tank is empty**

The priming procedure should be carried out:

1. With the coffee machine on, turn on the steam knob ❹.
2. Turn on the water switch ⓮ and let water (one cup) flow through the steam wand ❺.
3. Turn off the water switch ⓮ and the steam knob ❹. The coffee maker is now ready for use.

C) After steaming, you should wait 5 minutes before making another cup of coffee, or carry out the priming operation, but let the water flow (point B2) until the temperature pilot light ❻ stops flashing.

3. Making coffee

You can use any type of coffee, ground to suit the filters supplied with the machine.

For optimal results, we recommend using blends specifically prepared for espressos, as they have the right ground size for use with ground-coffee filters.

Regardless of the type of ground coffee filter used, if the coffee flows too quickly or slowly, we recommend changing the type of coffee, the ground size or experimenting with tamping pressure to suit your preference.

If using ground coffee:

1. Turn on the machine by setting the main switch ❶ to position (I). Place the filter holder ❼ (with filter) in the group head ❽.

2. Wait for the pilot light 6 to come on without flashing. This takes approximately 1.5 minutes. It indicates that the coffee machine has reached the ideal temperature. Turn on the coffee switch 2 and let water flow through the group head. Performing this procedure before making coffee will remove residues and set the temperature for optimal service.
3. The filter must be filled to 3/4 capacity, once the coffee has been tamped down (see Figure 2A).

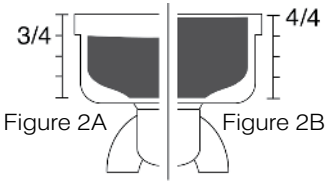


Figure 2A Figure 2B

4. Clean the coffee residue on the edges of the filter to ensure a perfect fit.
5. Place the filter holder 7 in the group head 8 and turn it from left to right, exerting sufficient pressure at the end (see Figure 3).

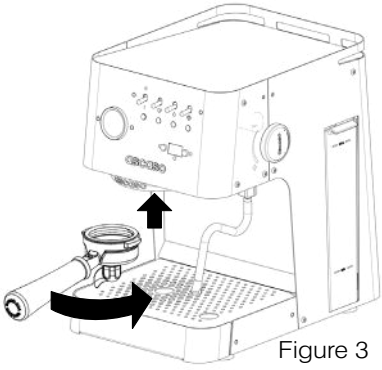


Figure 3

6. Place the cup or cups on the drip tray and turn on the coffee switch 2.
7. Once the coffee is made, turn off the coffee switch 2.

Please note: It is normal for the ground coffee in the filter holder 7 to be moist if the filter holder is immediately removed 7 after brewing.

General tips:

1. The filter holder 7 must be fitted in the machine 8 at all times in the closed position to keep it warm.
2. Place the cups in the cup warmer 9.
3. The coffee will continue to drip for a few seconds after turning off the coffee switch.

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

Pressure gauge: The right working pressure depends on the type of coffee and the ground size. In all cases, a working pressure of between 9 and 12 bar is appropriate. The temperature is shown on the display 24 provided for this purpose.

Please note: The maximum working pressure for the machine can be adjusted using the OPV 10 next to the coffee group head 8. To do this, fit the appropriate blind filter in the filter holder 7, insert it into the group head 8 and turn on the coffee switch 2. The pressure can be adjusted by turning the OPV 10 using a flat-head screwdriver. Turning it to the right increases the working pressure and turning it to the left reduces it.

4. Making cappuccino

True cappuccino contains **25 ml of espresso coffee and 125 ml of cold steam-whipped milk, raising its temperature from 3–4°C to nearly 55°C.**The milk must be fresh

cow's milk with over **3.2% protein and 3.5% fat**, and frothed – only the amount needed for one cup – in a steel container (jug) to prevent it from mixing with other aromas or flavours. The crema should have a uniform consistency, with no gaps between the crema and the coffee and no holes or bubbles.

1. Turn on the ON/OFF switch ❶. This turns on the pilot lights ⓭, while the pilot light ❻ flashes. The display ㉔ shows the rise in temperature.
2. Once the pilot light ❻ comes on without flashing and the display ㉔ shows the set coffee temperature, press the steam switch ❸. The pilot light ⓯ will flash, indicating the process of heating to steam temperature has started. The display ㉔ will flash the pre-set steam temperature.
3. Turn on the hot water/steam knob ❹ and let water flow out until it is running intermittently. Turn it off.
4. Wait for the pilot light ⓯ to come on without flashing. This indicates that the water has reached the right temperature. The temperature value will also be shown steadily on the display ㉔. The pump will start to work in bursts. When this happens, turn on the knob ❹ again to make steam.

Please note: The pilot light ⓯ will flash faster for about 10 seconds before steam is generated. Use this signal to turn on the knob ❹.

5. Submerge the steam wand ❺ about half-way into the milk.
6. When finished, turn off the water/ steam knob ❹ and the steam switch ❸.
7. For more than three consecutive cappuccino services, or to make more coffee afterwards, see sections 2B and 2C.

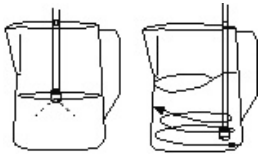
Please note: The steam system has a safety limit that cuts off the service after 3 minutes of continual operation.

Please note: When the steam service is finished, the machine temperature will be too high to make coffee. The pilot light ❻ will flash until the machine returns to the correct temperature, at which point the display ㉔ will flash the pre-set coffee temperature. Follow point 2.B to force cooling.

Tips for making cappuccino:

1. **TEXTURE: Making crema**
   To achieve what is known as "velvet" consistency, position the steam wand just below the surface of the milk. Move the wand at different angles (keeping it below the surface of the milk) until an emulsification effect is obtained from the circulation of air. Once textured, the milk may double its volume. Remember to move the jug and keep the steam wand very close to the surface of the milk. Once complete, the milk will be textured but still cold.
2. **TEMPERATURE: Heating the milk**
   Once the desired consistency has been obtained, lower the steam wand further into the jug. Move the jug in circles to heat the milk until it reaches the required temperature.

Please note: Texturing should be done immediately beneath the surface of the milk, while the wand should be placed deeper for heating.



Texturising 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 crema may be too thin and lack consistency.

1. One possible reason for this is that the milk has already been heated.
2. The milk has been overheated (steam wand placed too deeply in the jug, thus heating the milk 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 circulate in the milk.**

5. Making hot water

1. Put a cup below the steam wand ⑤.
2. Turn on the hot water/steam knob ④ and press the switch ⑭ (the pilot light ㉓ will come on). Carry out the reverse operation to obtain the required water.

Remember not to heat the milk to more than 75°C. Over this temperature, the milk will be scalded and will not be of suitable quality for making cappuccino.

Espresso is extracted at 75–80°C. Milk is frothed and heated to between 55°C and 70°C. It is important to maintain these temperatures when serving, so the cups should be warmed using the cup-warming tray on the coffee machine. If this is not possible, heat the cup with hot water prior to use.

6. Specific functions

The machine has a control system consisting of a display ㉔ and two control buttons ㉕ ㉖, to operate the following functions:

1. **Coffee temperature**, shown on the display. To change it, press the button ㉕; the display will show the message PrG, indicating that it is in temperature programming mode. Press the ㉕ button to lower it, press the ㉖ button to raise it. After 3 seconds without a button being pressed, the system will return to its initial state.
2. Temperature display in °C or °F.
3. Pre-infusion, selecting the pump activation and stop time between 0 and 5 seconds.
4. Timer, showing the time taken to make a coffee. This function can be turned on or off in the programming menu. If on, the display ㉔ shows the time taken to make a coffee, not the temperature.
5. In stand-by mode, selecting an activation period from 0 (off), 0.5/1/2 hours.
6. Correction parameter for the difference between the water temperature and that measured in the machine. This enables the water temperature to be adjusted according to room temperature.

Access the programming menu to change the parameter settings. The process is as follows:

1. With the machine turned on, press and hold button ㉖ and press button ㉕ at the same time for 3 seconds; the display ㉔ will show the words ‘SET UP’ alternately, indicating that you have accessed the programming menu.
2. Press button ㉕ to scroll through the different modifiable parameters. Once the required parameter is reached, press button ㉖ to change its value.
3. To change the value of the selected parameter, press buttons ㉕ and ㉖ to decrease or increase the value.

4. After 3 seconds without pressing a button, the system saves the data and returns to its initial setting.

Please note: The system can be reset as follows: With the machine on, press button 26 for 3 seconds. The display 24 will show the text “PrS”, indicating that the factory settings have been restored.

The table of parameters and available values is given below:

Param.	Value – Description		Default setting
Unit	C	Degrees Celsius	C
	F	Degrees Fahrenheit	
Pr	0	Pre-infusion off	0
	1	Pre-infusion 1 s	
	2	Pre-infusion de 2 s	
	3	Pre-infusion de 3 s	
	4	Pre-infusion de 4 s	
	5	Pre-infusion de 5 s	
Tr	ON	Timer on	OFF
	OFF	Timer off	
OFF	OFF	Stand-by mode off	OFF
	0.5	Stand-by mode ON, starting in 0.5 h	
	001	Stand-by mode ON, starting in 1 h	
	002	Stand-by mode ON, starting in 2 h	
U	X	X indicates the offset between the set temperature and the one shown on the display	0
tSt	Permits the group head temperature to be changed when generating steam, from 110°C to 165°C		165
Ct1	Coffee counter total (1 coffee)		0
Ct2	Double coffee counter total (2 coffees)		0
CP1	Partial coffee counter (1 coffee)		0
CP2	Partial double coffee counter (2 coffees)		0
rS1	Partial coffee counter reset (1 coffee)		OFF
rS2	Partial double coffee counter reset (2 coffees)		OFF
rSt	Applies a full reset to the machine, returning to factory settings.		OFF

7. Stand-by mode

An energy-saving mode is included that switches the machine off if no function has been activated within a period of 2 hours.
When stand-by mode is on, only the pilot light ⑬ remains lit while all others are turned off.
To turn the machine on again, just press any button for the machine to go back to its initial status, as if turned on for the first time.

Please note: This function can be enabled and disabled 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 essential for obtaining optimum quality espresso.

General note: Cleaning and maintenance should be done when the machine is cool and disconnected from the power source. Do not submerge the machine in water. Not suitable for dishwashers.

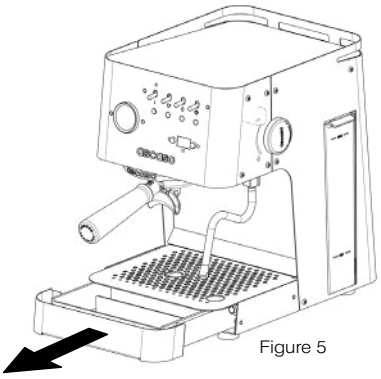


Figure 5

1. **External cleaning:** To clean the outside of the machine, use specific alcohol-free products.
- Remove and clean the drip tray from time to time (Figure 5).
- If the machine is not going to be used for a long period of time, empty the water tank.
- Immediately after use, clean the steam wand with a damp cloth. Let water flow through the wand to clean the inside.
- Use a toothpick or paper clip to clean the milk frother outlet. This keeps the conduit free of obstructions.

2. **Internal cleaning:** Cleaning and preventive care of the machine's internal system is essential for making optimum quality espresso. To clean the inside of the coffee group head, use the product **Ascaso Coffee Washer** V.666. This product is also useful for descaling the machine. Regularly descaling your coffee machine helps ensure excellent quality coffee and prolongs the service life of the machine.

Consult your distributor.

Recommendations for using Coffee Washer:

Coffees/day	Descaling
>10	each month
5–10	every 2 months
1–5	every 3 months

Water treatment filters can also be used to prevent limescale problems. However, we recommend cleaning frequencies based on level of use. Using filters and Coffee Washer helps prolong the life of the coffee machine, keeping it in optimum condition.
Internal cleaning (back flushing) – blind filter. Weekly. Except pod models (fixed filter holder).

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

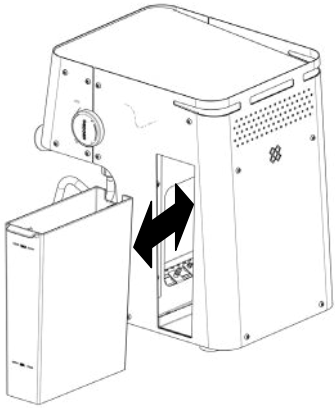
Please note: Ground-coffee system (mobile filter holder).
We recommend not leaving ground coffee in the holder. The coffee will leave a residue affecting cleaning and the flavour of the coffee. Should this occur, run a tank of water through the machine.

3. **Cleaning the filter holder and shower screens**

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

Please note: Ground-coffee system (mobile filter holder).
The top shower screen should be cleaned after 80 to 100 espresso coffees. To do this, clean with hot water and pH-neutral soap. Reinsert 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 about cleaning and maintenance of your coffee machine at www.ascaso.com.**

9. Warranty

The warranty is your receipt of purchase. **Please keep it**. It must be shown to the After-sales Service in case of malfunction.

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

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

This warranty will be rendered invalid if:
1. There is no receipt of payment.
2. The machine is used improperly.
3. Limescale has built up or the machine has not been cleaned.
4. The machine has been disassembled by persons not authorised by the Ascaso Official Technical Assistance Network.

10. Lights and alarms

	PILOT LIGHT ON/OFF (13)	TEMP. PILOT LIGHT (6)	HOT WATER PILOT LIGHT (23)	STEAM PILOT LIGHT (15)	DISPLAY (24)
Coffee mode					
Start-up	ON	Flashing 1 Hz	OFF	OFF	Actual reading
Heating up	ON	Flashing 1 Hz	OFF	OFF	Coffee temp. setting
Ready to use	ON	ON	OFF	OFF	Coffee temp. setting
Steam mode (heating up)	ON	ON	OFF	Flashing 1 Hz	Steam temp. setting (flashing)
Steam mode (start notification)	ON	ON	OFF	Flashing 2 Hz	Steam temp. setting
Steam mode (in use)	ON	ON	OFF	ON	Steam temp. setting
At end of steam cycle (cooling)	ON	Flashing 1 Hz	OFF	ON	Coffee temp. setting (flashing)
Others					
Stand-by mode	ON	OFF	OFF	OFF	.
Coffee temp. sensor fault	ON	Flashing 2 Hz	OFF	Flashing 2 Hz	E02
Coffee heat exchanger fault	ON	Flashing 4 Hz	OFF	Flashing 2 Hz	E03
Steam temp. sensor fault	ON	Flashing 2 Hz	Flashing 2 Hz	Flashing 2 Hz	E04
Steam exchanger fault	ON	Flashing 2 Hz	OFF	Flashing 4 Hz	E05
Internal fault	ON	OFF	OFF	OFF	E98

11. Troubleshooting

Possible problems	Causes	What to do
The coffee is not hot.	The coffee has not reached the right temperature. Accessories (cup, filter holder) are cold.	Wait until the pilot light goes out. See general tips (point 3). Check the thermometer reading 20.
The coffee flows 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. Try tamping the coffee down more or less. Fill to the brim of the filter.
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. Try tamping the coffee down more or less. Change your coffee. Use freshly ground coffee.
The coffee does not flow out or flows very slowly.	The water tank is empty or incorrectly fitted. The grind you are using is too fine or too tightly tamped down. The filter and/or shower screen are obstructed. Limescale in the machine. Insufficient pressure.	Fill or correctly fit the tank in place. Use espresso coffee. Experiment with the way you tamp the coffee down. Clean the filter and/or washer. Clean the machine. See point 6. Raise the operating pressure using the expansion valve 10 located next to the group head 8. This should be carried out by a qualified technician.
There is still 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.
The coffee spills over the edges of the filter.	The filter holder has not been placed correctly. Ground coffee on the edge of the filter. The gasket is dirty. The gasket is defective.	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.
The milk does not froth.	Steam wand clogged. Milk has gone off. Milk is hot or warm. Insufficient temperature	Clean the steam wand. Use fresh, cold milk (fridge temperature). Check the thermometer reading 20.
The machine makes a lot of noise.	Water tank empty. The tank is not correctly placed. Water supply is not reaching the tank. Mains connection problems. Old or very dry coffee.	Fill the water tank. Adjust the water tank. Place the wand in the tank. Use fresh coffee.

Reciclaje de su máquina de espresso



Directiva 2012/19/UE sobre el tratamiento, la recogida, el reciclaje y la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos y de sus componentes

1. PARA LOS PAÍSES DE LA UNIÓN EUROPEA (UE)

Está prohibido eliminar cualquier tipo de aparato eléctrico y electrónico como residuo urbano no seleccionado: en el caso de estos equipos es obligatorio realizar su recogida selectiva.

La eliminación de estos aparatos en lugares que no estén específicamente preparados y autorizados puede tener efectos peligrosos para el medio ambiente y la salud.

Los transgresores están sujetos a las sanciones y a las medidas que establece la Ley.

PARA ELIMINAR CORRECTAMENTE NUESTROS APARATOS EL USUARIO PUEDE:

a) Dirigirse a las Autoridades Locales, que le brindarán las indicaciones y las informaciones prácticas necesarias para el correcto manejo de los desechos, por ejemplo: lugar y horario de las instalaciones de tratamiento, etc.

b) En el momento de comprar uno de nuestros equipos nuevos, puede entregar a nuestro Revendedor un aparato usado, similar al que ha adquirido.

El símbolo del contenedor con la cruz, que se encuentra en el aparato, significa que:

• Cuando el equipo haya llegado al final de su vida útil, deberá ser llevado a los centros de recogida previstos, y que su tratamiento debe estar separado del de los residuos urbanos;

• El productor garantiza la activación de los procedimientos en materia de tratamiento, recogida, reciclaje eliminación de los equipos, de conformidad con la Directiva 2012/19/UE (y suces. mod.).

2. PARA LOS OTROS PAÍSES (FUERA DE LA UE)

El tratamiento, la recogida, el reciclaje y la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos se deberán llevar a cabo de conformidad con las Leyes vigentes en cada País.

Normativa - Declaración de conformidad CE

Ascaso Factory, SLU
Coneixement, 1, Pol. Ind. Gavà Park
08850 Gavà / Barcelona / Spain

Nosotros, los fabricantes, ASCASO FACTORY, SLU, declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que nuestro producto cumple con los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- Directiva EMC 2014/30/UE
- Directiva Baja Tensión 2014/35/UE
- Directiva de máquinas 2006/42/UE
- Directiva Equipos a Presión 2014/68/UE
- Directiva RAEE 2012/19/UE
- Directiva RoHS 2011/65/UE,2015/863/UE
- Reglamento (CE) materiales que entran en contacto con alimentos 1935/2004.
- Reglamento (CE) Buenas prácticas de fabricación de materiales y artículos destinados a entrar en contacto con alimentos 2023/2006.

Y que el producto es conforme con las siguientes normas:

- IEC 60335-1, IEC 60335-2-75
- UNE-EN 61000-3-2, UNE-EN 61000-3-11, UNE-EN 61000-3-12
- CISPR 14-1, CISPR 14-2

PRECAUCIONES IMPORTANTES: LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

1. La máquina sólo es apta para su instalación en lugares donde su uso y mantenimiento estén restringidos a personal cualificado.

2. No permita que la máquina sea manejada por niños o inexpertos.

3. No realice la limpieza o el mantenimiento mientras la máquina esté enchufada.

4. No desconecte la cafetera tirando del cable de alimentación.

5. Para garantizar la seguridad, si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio posventa o personal cualificado similar.

6. Nunca encienda una máquina defectuosa o con el cable de alimentación dañado.

7. No toque las superficies calientes. Utilice asas o pomos.

8. Desenchúfela de la toma de corriente cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar la máquina.

9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de la máquina puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones a las personas.

10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.

11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.

12. Siempre conecte el enchufe a la máquina primero, y luego conecte el cable a la toma de corriente. Para desconectar la máquina, gire cualquier control a la posición “off” y luego retire el enchufe de la toma de corriente.

13. No utilice la máquina para un uso distinto al previsto.

14. No manipule la máquina con los pies o las manos mojadas.

15. Coloque la máquina en una superficie plana y estable, fuera del alcance de los niños y los animales y lejos de las superficies calientes.

16. No sumergir en agua.

17. En caso de rendimiento incorrecto o mal funcionamiento, apague la máquina y desenchúfela.

18. Esta máquina no ha sido diseñada para ser utilizada por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas (incluidos los niños), o que carezcan de experiencia o conocimientos, salvo que dichas personas hayan sido debidamente instruidas o supervisadas en el uso de la máquina por una persona responsable de su seguridad.

19. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con la máquina.

20. Esta máquina no está diseñada para su uso en exteriores.

21. No utilice esta máquina si la temperatura ambiente es superior a 40 °C o inferior a 0 °C.

22. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

23. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como:

– Cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
– Turismo rural
– Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
– Entornos del tipo “Bed and Breakfast”.

24. Evite derrames en el conector.

25. El mal uso de la máquina puede causar lesiones.

26. Precaución: la resistencia está sujeta a calor residual después de su uso.

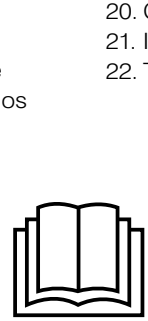
27. Olvidar estas advertencias puede poner en peligro la seguridad de la máquina y del usuario.

28. El aparato no debe colocarse en un armario o similar cuando esté en uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES EN UN LUGAR SEGURO.

Indice

12. Características técnicas
13. Esquema. Puesta en marcha
14. Preparación del café
15. Preparación del cappuccino
16. Preparación de agua caliente
17. Funciones específicas modelos PID
18. Modo stand-by
19. Mantenimiento y limpieza
20. Garantía
21. Indicadores luminosos y alarmas
22. 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)			
BORN T	1050	5	1050	9	11	240 x 365 x 365	2

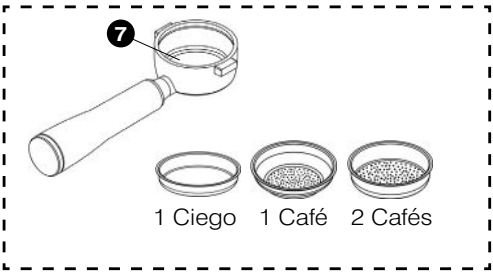
* Largo x ancho x profundo (mm)

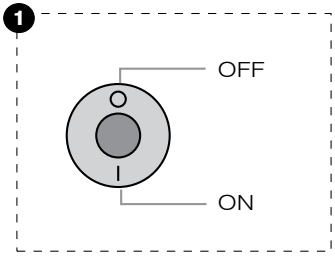
Características

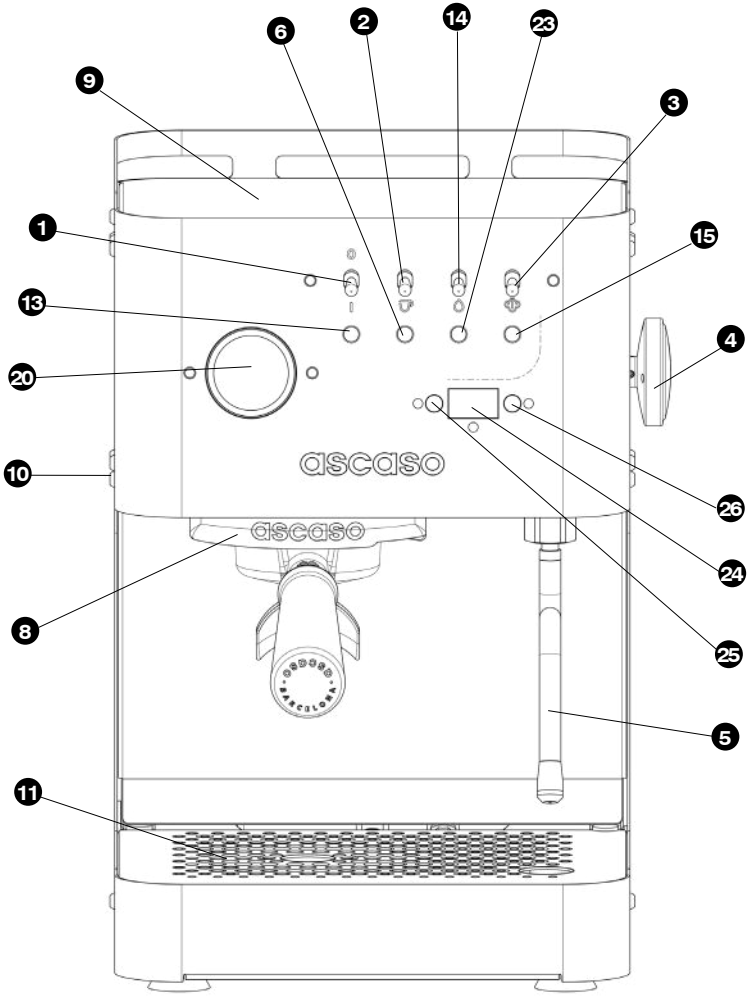
Presión bomba 18 bar.
Carrocería de acero pintado epoxi y acero inoxidable.
Sistema profesional, intercambiador con conductos de acero inoxidable.
Materiales aptos para el uso alimentario.
Control electrónico de temperatura.
Manómetro presión trabajo.
Cappuccinador y agua caliente.
Zona de trabajo iluminada.
Certificación CE.

2. Esquema. Puesta en marcha

1. Interruptor ON/OFF
2. Interruptor café
3. Interruptor vapor
4. Mando vapor/agua caliente
5. Tubo vapor/agua caliente
6. Piloto temperatura café / Temperatura café grupo II
7. Portafiltro móvil
8. Grupo de café
9. Bandeja reposa-tazas
10. Válvula OPV
11. Bandeja
13. Piloto ON/OFF
14. Interruptor agua caliente
15. Piloto vapor
20. Manómetro
23. Piloto agua caliente
24. Pantalla
25 26. Teclas control



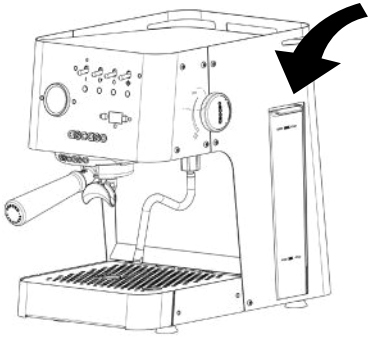



1
2
3
4
5
6
8
9
10
11
13
14
15
20
23
24
25
26
ascaso
ascaso

El instalador deberá leer atentamente este manual antes de efectuar la puesta en marcha.
El operador ha de ser una persona adulta y responsable.
En caso de surgir cualquier tipo de anomalía contacte con su distribuidor.

Puesta en marcha

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.

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.

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 ❶ en posición (I).
2. Coloque el portafiltro ❼ sin café y un recipiente debajo.
3. Accione el interruptor de café ❷ y deje pasar, aproximadamente, medio depósito de agua limpia.

B) Cebado:

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

Deberá realizar el procedimiento de cebado:

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

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

3. Preparación del café

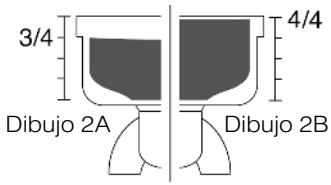
Puede utilizar cualquier tipo de café, molido para los filtros que lleva en dotación la máquina.

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.

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

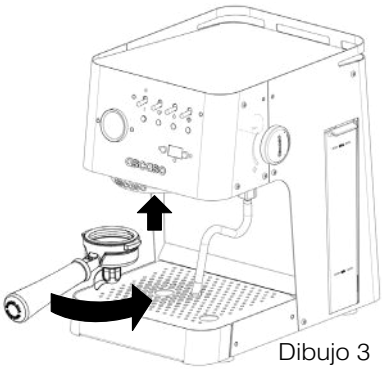
Si utilizamos café molido:

1. Conecte la máquina colocando el interruptor general ❶ en posición (I). Coloque el portafiltro ❼ (con filtro) en el grupo ❽.
2. Espere que el piloto ❻ quede iluminado de manera permanente. Esto tarda 1,5 minutos aprox. Esto indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura idónea. Accione el interruptor café ❷ 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).



Dibujo 2A Dibujo 2B

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 ❼ en el grupo ❽ partiendo de su izquierda y girando hacia la derecha con la suficiente presión final. (Ver dibujo 3).



Dibujo 3

6. Coloque las tazas o taza sobre la rejilla y accione el interruptor de café ❷.
7. Cuando haya obtenido el café apague el interruptor de café ❷.

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

Consejos generales:

1. El portafiltro ❼ siempre debe ir colocado en la máquina ❽ para que se mantenga caliente. En posición cerrado.
2. Colocar las tazas en el calientatazas ❾.
3. 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.

Manómetro: La presión de trabajo adecuada dependerá del tipo de café y del punto de molido. En cualquier caso, una presión de trabajo comprendida entre 9 y 12 bar es la adecuada.
La temperatura queda indicada en la pantalla ㉔ dispuesta a tal efecto.

Atención: Puede regular la presión máxima de trabajo de la máquina mediante la válvula OPV ❿ situada junto al grupo de café ❽. Para ello debe usar el filtro ciego correspondiente montado en el portafiltros ❼, introducir éste en el grupo ❽ y activar el interruptor de café ❷. Podrá regular la presión haciendo girar la válvula OPV ❿ utilizando un destornillador de punta plana. Girando hacia la derecha aumentará la presión máxima

de trabajo, hacia la izquierda la reducirá.

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.

1. Accione el interruptor general ❶. Se enciende el pilotos ⓭, mientras que el piloto ❻ parpadea. La pantalla ㉔ mostrará el aumento de temperatura.
2. Cuando el piloto ❻ quede iluminado de manera permanente y la pantalla ㉔ muestra la temperatura de consigna de café, accione el interruptor vapor ❸. El piloto ⓯ parpadeará indicando el proceso de calentamiento hasta temperatura de vapor. La pantalla ㉔ mostrará la temperatura de consigna de vapor de manera intermitente.
3. Abra el pomo agua caliente/vapor ❹ y deje salir agua hasta que salga de manera discontinua. Vuelva a cerrarlo.
4. Espere a que el piloto ⓯ 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 ❹.

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

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

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

Atención: Al finalizar el servicio de vapor, la temperatura de la máquina es demasiado elevada para hacer café. El piloto ❻ 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.

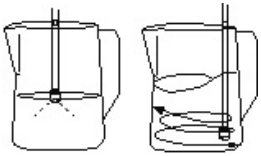
Consejos para la elaboración del cappuccino:

1. **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.

2. **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.

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

5. Preparación de agua caliente

1. Ponga una taza bajo el tubo de vapor (5).
2. 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 calienta-tazas de la cafetera. Si no es posible, caliente la taza con agua caliente antes de usarla.

6. Funciones específicas

Cuenta 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 el tiempo de activación y paro de la bomba entre 0 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.

Para modificar los valores de los parámetros 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 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
tSt	Permite modificar la temperatura del grupo durante la generación de vapor, desde 110 °C hasta 165 °C.		165
Ct1	Contador total café (1 coffee)		0
Ct2	Contador total café doble (2 coffee)		0
CP1	Contador parcial café (1 coffee)		0
CP2	Contador parcial café doble (2 coffee)		0
rS1	Reset contador parcial café (1 coffee)		OFF
rS2	Reset contador parcial café doble (2 coffee)		OFF
rSt	Aplica un reset total a la configuración de la máquina, volviendo a la configuración de fábrica.		OFF

7. Modo stand-by

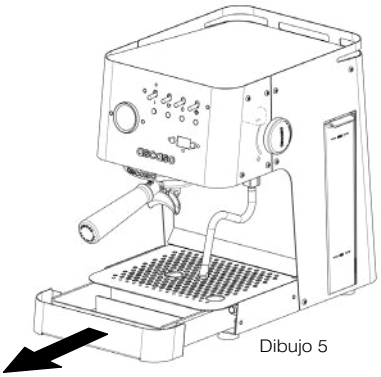
Se incluye un modo de ahorro de energía que desactiva la máquina si tras un periodo de tiempo de 2h no se ha activado ninguna función.
Cuando el modo stand-by se activa, sólo el piloto ⓭ permanece iluminado mientras que el resto quedan apagados.
Para volver a conectar la máquina, basta con activar cualquiera de los interruptores, de manera que la máquina vuelve al estado inicial, como si la hubiéramos encendido por primera vez.

Atención: Podemos activar y desactivar esta función mediante los controles del sistema PID 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 5

1. **Limpieza externa:** Para limpiar el exterior de la máquina use productos específicos sin alcohol.
- Extraiga la bandeja periódicamente para limpiarla (dibujo 5).
- Si no se va a utilizar la máquina en largo tiempo, vacíe el depósito de agua.
- Inmediatamente después del uso, limpie el tubo de vapor con un trapo húmedo. Para el interior, deje circular el agua.
- Para limpiar el orificio cappuccinador, puede utilizar un palillo o clip. De esta forma, el conducto quedará libre de obturaciones.

2. **Limpieza interna:** La limpieza y cuidado preventivo del sistema interno de su máquina es vital para obtener un espresso de óptima calidad. Para la limpieza interior del grupo de erogación, utilizar el producto **Ascaso coffee washer** V.666. Este producto es también útil para la 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.

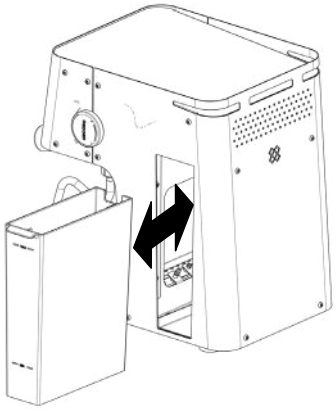
Importante: Sistema molido (porta móvil).
Recomendamos no dejar café molido en el porta. El café dejará residuos que afectarán a la limpieza de la cafetera y al sabor del café. Si eso ocurriera, deje pasar una carga de agua.

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. 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.

10. Indicadores luminosos y alarmas

	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 (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)
Otros					
Modo stand-by	ON	OFF	OFF	OFF	.
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

11. 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 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.

Entsorgung Ihrer Espressomaschine



Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte: Behandlung, Sammlung, Recycling und Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten und ihren Komponenten

1. FÜR DIE LÄNDER DER EUROPÄISCHEN UNION (EU)

Elektro- und Elektronikgeräte dürfen nicht über den unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden. Für diese Geräte ist eine getrennte Sammlung vorgeschrieben.

Die Entsorgung dieser Geräte an Orten, die nicht ausdrücklich dafür vorgesehen und zugelassen sind, kann gefährliche Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit haben.

Verstöße werden mit den gesetzlich vorgesehenen Sanktionen und Maßnahmen geahndet.

FÜR DIE ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG UNSERER GERÄTE HABEN SIE FOLGENDE MÖGLICHKEITEN:

a) Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden. Dort erhalten Sie die notwendigen Anweisungen und praktischen Informationen zur ordnungsgemäßen Abfallentsorgung, beispielsweise zu den Standorten und Öffnungszeiten der entsprechenden Entsorgungseinrichtungen.

b) Beim Kauf eines unserer neuen Geräte können Sie ein vergleichbares Altgerät bei unserem Händler abgeben.

Das auf dem Gerät angebrachte Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne bedeutet:

• Am Ende seiner Lebensdauer muss das Gerät bei einer dafür vorgesehenen Sammelstelle abgegeben und getrennt vom Siedlungsabfall behandelt werden.

• Der Hersteller gewährleistet die Durchführung der Verfahren zur Behandlung, Sammlung, zum Recycling und zur Entsorgung der Geräte gemäß der Richtlinie 2012/19/EU in ihrer jeweils geänderten Fassung.

2. FÜR ANDERE LÄNDER (AUSSERHALB DER EU)

Die Behandlung, Sammlung, das Recycling und die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten müssen gemäß den im jeweiligen Land geltenden gesetzlichen Vorschriften erfolgen.

Vorschriften – CE-Konformitätserklärung

CE

Ascaso Factory, SLU
Coneixement, 1, Pol. Ind. Gavà Park
08850 Gavà / Barcelona / Spain

Wir, der Hersteller ASCASO FACTORY, SLU, erklären in alleiniger Verantwortung, dass unser Produkt die grundlegenden Anforderungen der folgenden europäischen Richtlinien erfüllt:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- Druckgeräterichtlinie 2014/68/EU
- WEEE-Richtlinie 2012/19/EU
- RoHS-Richtlinien 2011/65/EU, 2015/863/EU
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Darüber hinaus entspricht das Produkt den folgenden Normen:

- IEC 60335-1, IEC 60335-2-75
- UNE-EN 61000-3-2, UNE-EN 61000-3-11, UNE-EN 61000-3-12
- CISPR 14-1, CISPR 14-2

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE: BITTE SÄMTLICHE ANWEISUNGEN AUFMERKSAM LESEN

1. Die Maschine darf nur an Orten aufgestellt werden, an denen ihre Bedienung und Wartung ausschließlich qualifiziertem Personal vorbehalten sind.

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

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

4. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen.

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

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

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

8. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung der Maschine den Netzstecker. Lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie sie reinigen.

9. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller der Maschine empfohlen wird, kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Personenschäden führen.

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

11. Die Maschine darf nicht auf einem bzw. in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einem heißen Backofen platziert werden.

12. Schließen Sie das Netzkabel immer zuerst an die Maschine und anschließend an die Steckdose an. Um die Maschine vom Stromnetz zu trennen, stellen Sie alle Bedienelemente auf „OFF“ und ziehen Sie anschließend den Netzstecker.

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

14. Bedienen Sie die Maschine nicht mit nassen Füßen oder Händen.

15. Stellen Sie die Maschine auf einer ebenen, stabilen Oberfläche außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren und entfernt von heißen Oberflächen auf.

16. Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser.

17. Schalten Sie die Maschine bei unzureichender Leistung oder Funktionsstörungen aus und ziehen Sie den Netzstecker.

18. Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen,

sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder mangelndem Wissen dürfen die Maschine nur benutzen, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Anweisungen zur Benutzung der Maschine erhalten haben.

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

20. Die Maschine ist nicht für den Einsatz im Freien vorgesehen.

21. Verwenden Sie die Maschine nicht bei Umgebungstemperaturen von über 40 °C oder unter 0 °C.

22. Reinigungs- und Wartungsarbeiten durch den Benutzer dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

23. Die Maschine ist für den Einsatz im Haushalt und in vergleichbaren Umgebungen vorgesehen, wie z. B.:

– in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
– in ländlichen Unterkünften
– für die Nutzung durch die Gäste von Hotels, Motels und anderen Unterkünften
– Bed-and-Breakfast-Unterkünften

24. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten auf den Netzstecker gelangen.

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

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

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

28. Das Gerät darf während des Betriebs nicht in einem Schrank oder einer ähnlichen geschlossenen Bereich aufgestellt sein.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AN EINEM SICHEREN ORT AUF.

Inhalt

23. Technische Daten
24. Geräteübersicht. Inbetriebnahme
25. Zubereitung von Kaffee
26. Zubereitung von Cappuccino
27. Zubereitung von Heißwasser
28. Spezifische Funktionen der PID-Modelle
29. Stand-by-Modus
30. Wartung und Reinigung
31. Garantie
32. Leuchtanzeigen und Alarme
33. Schnellübersicht

1. Technische Daten

	230 VAC – 50 Hz		120 VAC – 60 Hz		Gewicht (kg)	Maße (B x H x T)*	Fassungsvermögen Wassertank (L)
	Leistung (W)	Stromstärke (A)	Leistung (W)	Stromstärke (A)			
BORN T	1050	5	1050	9	11	240 x 365 x 365	2

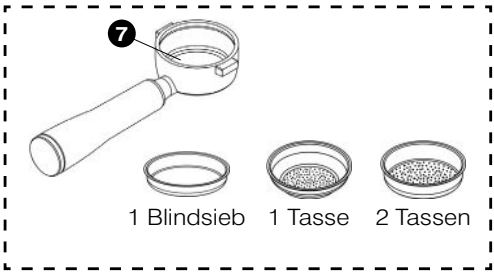
* Breite x Höhe x Tiefe (mm)

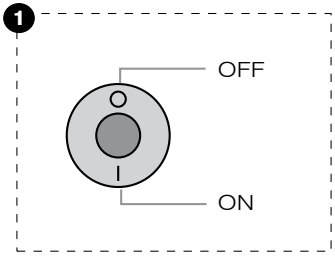
Merkmale

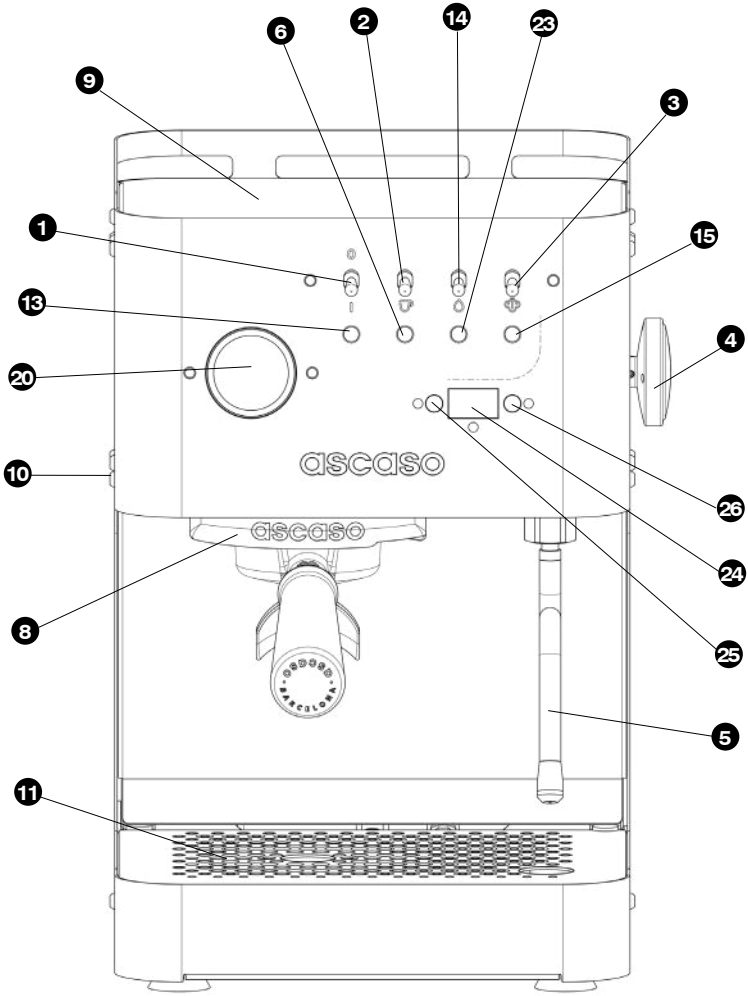
Pumpendruck: 18 bar.
Gehäuse aus epoxidbeschichtetem Stahl und Edelstahl.
Professionelles System mit Wärmetauscher und Edelstahlleitungen.
Lebensmittelgeeignete Materialien.
Elektronische Temperaturregelung.
Manometer zur Anzeige des Betriebsdrucks.
Cappuccinatore und Heißwasserausgabe.
Beleuchteter Arbeitsbereich.
CE-Zertifizierung.

2. Geräteübersicht. Inbetriebnahme

1. ON-/OFF-Schalter
2. Schalter für Kaffee
3. Schalter für Dampf
4. Dampf-/Heißwasserregler
5. Dampf-/Heißwasserrohr
6. Kontrollleuchte Kaffeetemperatur / Kaffeetemperatur Brühgruppe II
7. Abnehmbarer Siebträger
8. Brühgruppe
9. Tassenablage
10. Überdruckventil
11. Auffangwanne
13. Leuchtanzeige ON/OFF
14. Schalter für Heißwasser
15. Leuchtanzeige Dampf
20. Manometer
23. Leuchtanzeige Heißwasser
24. Display
25 26. Bedientasten






1
2
3
4
5
6
8
9
10
11
13
14
15
20
23
24
25
26
ascaso
ascaso

Diese Bedienungsanleitung vor der Aufstellung und Inbetriebnahme sorgfältig durchlesen.
Der Bediener muss eine erwachsene und verantwortungsbewusste Person sein.
Sollte irgendeine Störung auftreten, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.

Inbetriebnahme

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild der Maschine übereinstimmt.
2. Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser (siehe Abb. 1). Stellen Sie sicher, dass der Wasseransaugschlauch in den Wassertank eingetaucht ist.

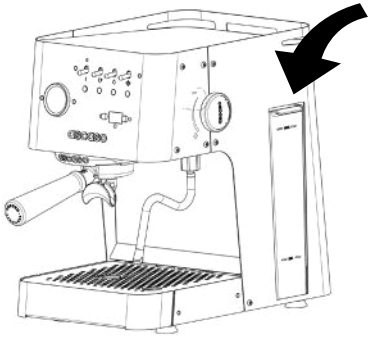


Abb. 1

Achtung! Es wird empfohlen, Wasser mit geringem Mineralstoffgehalt zu verwenden. Die Wasserqualität beeinflusst den Geschmack und die Qualität des Kaffees und kann außerdem zukünftigen Störungen vorbeugen.

3. Vergewissern Sie sich, dass sich ausreichend Wasser im Wassertank befindet. Wird die Kaffeemaschine ohne Wasser betrieben, kann die Pumpe beschädigt werden. Der Wasserstand muss durch Sichtkontrolle überprüft werden.

A) Erstmalige Inbetriebnahme oder Wiederinbetriebnahme nach längerer Nichtbenutzung: Erneuern Sie das Wasser im Wasserkreislauf.

1. Schalten Sie die Kaffeemaschine ein, indem Sie den Hauptschalter ❶ auf Position (I) stellen.
2. Setzen Sie den Siebträger ❼ ohne Kaffee ein und stellen Sie ein Gefäß darunter.
3. Betätigen Sie den Schalter für Kaffee ❷ und lassen Sie ungefähr einen halben Wassertank sauberes Wasser durchlaufen.

B) Spüldurchlauf:

- **wenn kein Kaffee austritt**
- **nach längerer Nichtbenutzung**
- **nach dem Dampfbezug**
- **wenn der Wassertank leer ist**

Folgender Spülvorgang muss durchgeführt werden:

1. Öffnen Sie bei eingeschalteter Kaffeemaschine den Dampfregler ❹.
2. Aktivieren Sie die Heißwasserfunktion ⓮ und lassen Sie etwa eine Tasse Wasser aus dem Dampfrohr ❺ austreten.
3. Schalten Sie die Heißwasserfunktion ⓮ aus und schließen Sie den Dampfregler ❹. Die Kaffeemaschine ist jetzt betriebsbereit.

C) Nach dem Dampfbezug müssen Sie 5 Minuten warten, bevor Sie erneut Kaffee zubereiten können. Alternativ können Sie den Spülvorgang durchführen. Lassen Sie dabei das Wasser gemäß Punkt B2 so lange austreten, bis die Leuchtanzeige der Temperatur ❻ nicht mehr blinkt.

3. Zubereitung von Kaffee

Sie können jede Kaffeesorte verwenden, sofern der Mahlgrad für die mit der Maschine gelieferten Siebe geeignet ist.

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung spezieller

Espressomischungen, die einen geeigneten Mahlgrad aufweisen. Diese Mischungen können mit den Sieben für gemahlenen Kaffee verwendet werden.

Unabhängig vom verwendeten Sieb für gemahlenen Kaffee kann es sinnvoll sein, die Kaffeesorte, den Mahlgrad oder den Anpressdruck entsprechend Ihren Vorlieben anzupassen, wenn der Kaffee zu schnell oder zu langsam ausläuft.

Bei Verwendung von gemahlenem Kaffee:

1. Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Hauptschalter ❶ auf Position (I) stellen. Setzen Sie den Siebträger ❼ (mit Sieb) in die Brühgruppe ❽ ein.
2. Warten Sie, bis die Leuchtanzeige ❻ dauerhaft leuchtet. Dies dauert ungefähr 1,5 Minuten und zeigt an, dass die Kaffeemaschine die optimale Temperatur erreicht hat. Betätigen Sie den Schalter für Kaffee ❷ und lassen Sie Wasser durch die Brühgruppe laufen. Führen Sie diesen Schritt vor der Kaffeezubereitung durch, um Rückstände zu entfernen und die Temperatur für eine optimale Extraktion auszugleichen.
3. Das Sieb sollte nach dem Anpressen zu drei Vierteln gefüllt sein (siehe Abb. 2A).

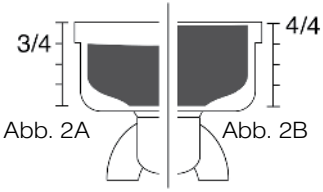
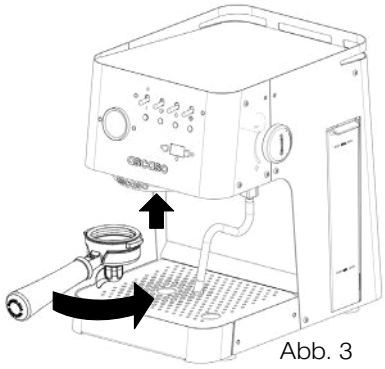


Abb. 2A Abb. 2B

4. Entfernen Sie Kaffeereste vom Rand des Siebs, um einen einwandfreien Sitz zu gewährleisten.
5. Setzen Sie den Siebträger ❼ von links in die Brühgruppe ❽ ein und drehen Sie ihn mit ausreichend Druck nach rechts, bis er fest sitzt (siehe Abb. 3).


Abb. 3

6. Stellen Sie die Tasse oder die Tassen auf das Abtropfgitter und betätigen Sie den Schalter für Kaffee ❷.
7. Wenn der Kaffee durchgelaufen ist, schalten Sie den Schalter für Kaffee ❷ aus.

Achtung: Es ist normal, dass das Kaffeepulver im Siebträger ❼ eine flüssige Konsistenz aufweist, wenn der Siebträger ❼ unmittelbar nach dem Brühen entfernt wird.

Allgemeine Ratschläge:

1. Der Siebträger ❼ sollte stets in der Maschine ❽ eingesetzt bleiben, damit er warm gehalten wird (in geschlossener Position).
2. Stellen Sie die Tassen auf den Tassenwärmer ❾.
3. Nach dem Ausschalten des Schalters für Kaffee kann noch einige Sekunden lang Kaffee in kleinen Tropfen austreten.

Anpressen: Für einen perfekten Espresso muss das Kaffeepulver fest angepresst werden.

Manometer: Der geeignete Betriebsdruck hängt von der Kaffeesorte und dem Mahlgrad ab. In jedem Fall ist ein Betriebsdruck zwischen 9 und 12 bar angemessen. Die Temperatur wird auf dem dafür vorgesehenen Display 24 angezeigt.

Achtung: Der maximale Betriebsdruck der Maschine kann über das Überdruckventil 10 neben der Brühgruppe 8 eingestellt werden. Setzen Sie dazu das entsprechende Blindsieb in den Siebträger 7 ein, bringen Sie den Siebträger an der Brühgruppe 8 an und betätigen Sie den Schalter für Kaffee 2. Mit einem Schlitzschraubendreher können Sie den Druck durch Drehen des Überdruckventils 10 einstellen. Durch Drehen im Uhrzeigersinn erhöhen Sie den maximalen Betriebsdruck, durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn verringern Sie ihn.

4. Zubereitung von Cappuccino

Ein echter Cappuccino besteht aus **25 ml Espresso und 125 ml kalter, mit Dampf aufgeschäumter Milch, die von 3 bis 4 °C auf ungefähr 55 °C erwärmt wird.** Dabei muss frische Kuhmilch mit einem **Proteingehalt von etwa 3,2 % und einem Fettgehalt von 3,5 %** verwendet werden. Schäumen Sie nur die für eine Tasse benötigte Menge in einem Edelstahlkännchen auf, um eine Übertragung fremder Gerüche oder Geschmacksnoten zu vermeiden. Der Milchschaum muss eine gleichmäßige Konsistenz aufweisen. Er darf sich nicht von der flüssigen Milch absetzen und keine Löcher oder Blasen enthalten.

1. Betätigen Sie den Hauptschalter 1. Die Leuchtanzeige 13 leuchtet auf, während die Leuchtanzeige 6 blinkt. Auf dem Display 24 wird der Temperaturanstieg angezeigt.
2. Sobald die Leuchtanzeige 6 dauerhaft leuchtet und das Display 24 die eingestellte Kaffeetemperatur anzeigt, betätigen Sie den Schalter für Dampf 3. Die Leuchtanzeige 15 beginnt zu blinken. Dies zeigt an, dass die Maschine auf die Dampftemperatur aufgeheizt wird. Auf dem Display 24 blinkt die eingestellte Dampftemperatur.
3. Öffnen Sie den Dampf-/Heißwasserregler 4 und lassen Sie Wasser austreten, bis der Wasserfluss unregelmäßig wird. Schließen Sie den Regler anschließend wieder.
4. Warten Sie, bis die Leuchtanzeige 15 dauerhaft leuchtet. Dies zeigt an, dass die Kaffeemaschine die optimale Temperatur erreicht hat. Auch die Temperatur wird nun dauerhaft auf dem Display 24 angezeigt. Die Pumpe beginnt im Pulsbetrieb zu arbeiten. Sobald dies geschieht, öffnen Sie den Dampfregler 4 erneut, um Dampf zu beziehen.

Achtung: Etwa 10 Sekunden vor Beginn der Dampferzeugung blinkt die Kontrollleuchte 15 schneller. Nutzen Sie dieses Signal, um den Dampfregler 4 zu öffnen.

5. Tauchen Sie das Dampfrohr 5 etwa bis zur Hälfte in die aufzuschäumende Milch ein.
6. Schließen Sie nach Abschluss des Vorgangs den Dampf-/Heißwasserregler 4 und schalten Sie die Dampffunktion aus 3.
7. Wenn Sie mehr als drei Cappuccinos hintereinander zubereiten oder anschließend Kaffee beziehen möchten, beachten Sie die Abschnitte 2B und 2C.

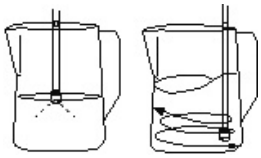
Achtung: Das Dampferzeugungssystem verfügt über eine Sicherheitsbegrenzung, die den Dampfbezug nach 3 Minuten Dauerbetrieb unterbricht.

Achtung: Nach dem Dampfbezug ist die Temperatur der Maschine für die Kaffeezubereitung zu hoch. Die Leuchtanzeige 6 blinkt, bis die korrekte Temperatur wieder erreicht ist. Auf dem Display 24 blinkt währenddessen die eingestellte Kaffeetemperatur. Um den Abkühlvorgang zu beschleunigen, gehen Sie wie in Abschnitt 2B beschrieben vor.

Tipps zur Zubereitung von Cappuccino:

1. **TEXTUR: Milchschaum erzeugen**
   Um eine samtige Milchschaumkonsistenz zu erzielen, positionieren Sie das Dampfrohr knapp unter der Milchoberfläche. Bewegen Sie das Dampfrohr in unterschiedliche Winkelpositionen, während es stets unter der Milchoberfläche bleibt, bis durch die Luftzirkulation ein Emulsionseffekt entsteht. Nach dem Texturieren kann sich das Milchvolumen verdoppeln. Achten Sie darauf, das Milchkännchen und das Dampfrohr zu bewegen und dabei stets im obersten Bereich der Milch zu arbeiten. Nach diesem Vorgang ist die Milch texturiert, aber noch kalt.
2. **TEMPERATUR: Milch erwärmen**
   Sobald die gewünschte Milchschaumstruktur erreicht ist, tauchen Sie das Dampfrohr tiefer in das Milchkännchen ein. Bewegen Sie das Kännchen kreisförmig, damit sich die Milch gleichmäßig erwärmt, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Achtung: Beim Texturieren wird knapp unter der Milchoberfläche gearbeitet, während das Dampfrohr zum Erwärmen tiefer eingetaucht werden muss.



Texturieren Erwärmen

Sobald die Milch erwärmt und texturiert ist, kann sie in die Tasse zum zuvor zubereiteten Espresso gegossen werden.

Mögliche Probleme:
Der Milchschaum kann zu dünnflüssig sein und keine ausreichende Konsistenz aufweisen.

1. Eine mögliche Ursache ist, dass die Milch bereits zuvor erwärmt wurde.
2. Möglicherweise wurde die Milch zu stark erhitzt, bevor die gewünschte Milchschaumstruktur erreicht war. Dies kann vorkommen, wenn das Dampfrohr zu tief in das Kännchen eingetaucht wird und die Milch erwärmt, ohne dass an der Oberfläche ausreichend Luft eingearbeitet wird. **Schritt 1: TEXTUR wurde nicht richtig durchgeführt, da der Milch nicht ausreichend Luft zugeführt wurde.**

5. Zubereitung von Heißwasser

1. Stellen Sie eine Tasse unter das Dampfrohr 5.
2. Öffnen Sie den Dampf-/Heißwasserregler 4 und betätigen Sie den Schalter 14 (die Leuchtanzeige 23 leuchtet

auf). Sobald Sie die gewünschte Wassermenge erhalten haben, führen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Erwärmen Sie die Milch nicht auf mehr als 75 °C. Oberhalb dieser Temperatur wird die Milch überhitzt und verliert ihre für die Cappuccino-Zubereitung gewünschten Eigenschaften.

Espresso wird bei 75–80 °C extrahiert. Die texturierte und erwärmte Milch sollte eine Temperatur zwischen 55 und 70 °C aufweisen. Es ist wichtig, diese Temperaturen beim Servieren möglichst beizubehalten. Wärmen Sie daher die Tassen auf dem Tassenwärmer der Kaffeemaschine vor. Falls dies nicht möglich ist, wärmen Sie die Tasse vor der Verwendung mit heißem Wasser vor.

6. Spezifische Funktionen

Die Maschine verfügt über ein Steuerungssystem mit einem Display 24 und zwei Bedientasten 25 26, über die folgende Funktionen eingestellt werden können:

1. **Kaffeetemperatur:** wird auf dem Display angezeigt. Um sie zu verändern, drücken Sie die Taste 25. Auf dem Display erscheint „PrG“, was anzeigt, dass Sie sich im Programmiermodus für die Temperatur befinden. Mit der Taste 25 zum Verringern reduzieren Sie den Wert, mit der Taste 26 erhöhen Sie ihn. Werden 3 Sekunden lang keine Tasten betätigt, kehrt das System in den Ausgangszustand zurück.
2. Temperatureinheit: Anzeige der Temperatur in °C oder °F.
3. Vorbrühung: Einstellbare Ein- und Ausschaltzeiten der Pumpe zwischen 0 und 5 Sekunden.
4. Extraktionstimer: Anzeige der während der Kaffeezubereitung verstrichenen Zeit. Diese Funktion kann im Programmiermenü aktiviert oder deaktiviert werden. Bei aktivierter Funktion zeigt das Display 24 während des Kaffeebezugs die verstrichene Zeit anstelle der Temperatur an.
5. Stand-by-Modus: Auswahl eines Zeitraums von 0 (deaktiviert), 0,5, 1 oder 2 Stunden.
6. Temperaturkorrektur: Korrekturparameter zwischen der Wassertemperatur und der von der Maschine gemessenen Temperatur. Damit kann die Wassertemperatur entsprechend der Umgebungstemperatur angepasst werden.

Um die Parameterwerte zu ändern, müssen Sie das Programmiermenü aufrufen. Gehen Sie wie folgt vor:

1. Halten Sie bei eingeschalteter Maschine die Taste 26 gedrückt und drücken Sie gleichzeitig die Taste 25 3 Sekunden lang. Auf dem Display 24 blinkt „SET UP“. Dies zeigt an, dass das Programmiermenü geöffnet wurde.
2. Durch Drücken der Taste 25 wechseln Sie zwischen den einstellbaren Parametern. Wenn der gewünschte Parameter angezeigt wird, drücken Sie die Taste 26, um seine Werte zu ändern.
3. Mit den beiden Tasten 25 und 26 können Sie den ausgewählten Wert verringern bzw. erhöhen.
4. Wenn 3 Sekunden lang keine Taste betätigt wird, speichert das System die Einstellungen und kehrt in den Ausgangszustand zurück.

Achtung: Sie können das System wie folgt zurücksetzen: Halten Sie bei eingeschalteter Maschine die Taste 26 3 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Display 24 erscheint „PrS“. Dies zeigt an, dass die Werkseinstellungen wiederhergestellt wurden.

Die folgende Tabelle zeigt die Parameter und die verfügbaren Einstellwerte:

Param.	Wert - Beschreibung		Standardwert
Ud	C	Grad Celsius	C
	F	Grad Fahrenheit	
Pr	0	Vorbrühung deaktiviert	0
	1	Vorbrühzeit 1 Sekunde	
	2	Vorbrühzeit 2 Sekunden	
	3	Vorbrühzeit 3 Sekunden	
	4	Vorbrühzeit 4 Sekunden	
	5	Vorbrühzeit 5 Sekunden	
Cr	ON	Timer aktiviert	OFF
	OFF	Timer deaktiviert	
OFF	OFF	Stand-by-Modus deaktiviert	OFF
	0,5	Stand-by-Modus aktiviert, Beginn in 0,5 Std.	
	001	Stand-by-Modus aktiviert, Beginn in 1 Std.	
	002	Stand-by-Modus aktiviert, Beginn in 2 Std.	
U	X	X gibt den Korrekturwert (Offset) zwischen der eingestellten und der auf dem Display angezeigten Temperatur an	0
tSt	Ermöglicht die Einstellung der Brühgruppentemperatur während der Dampferzeugung im Bereich von 110 bis 165 °C		165
Ct1	Zähler Totalbezüge Kaffee (1 coffee)		0
Ct2	Zähler Totalbezüge doppelter Kaffee (2 coffee)		0
CP1	Zähler Teilbezüge Kaffee (1 coffee)		0
CP2	Zähler Teilbezüge doppelter Kaffee (2 coffee)		0
rS1	Zähler Teilbezüge Kaffee zurücksetzen (1 coffee)		OFF
rS2	Zähler Teilbezüge doppelter Kaffee zurücksetzen (2 coffee)		OFF
rSt	Setzt alle Einstellungen der Maschine zurück und stellt die Werkseinstellungen wieder her.		OFF

7. Stand-by-Modus

Die Maschine verfügt über einen Energiesparmodus, der sie nach zwei Stunden ohne Betätigung einer Funktion deaktiviert.

Wenn der Stand-by-Modus aktiviert wird, leuchtet nur noch die Leuchtanzeige ⓭. Alle anderen Kontrollleuchten sind ausgeschaltet. Um die Maschine wieder einzuschalten, genügt es, einen

beliebigen Schalter zu betätigen. Die Maschine kehrt daraufhin in ihren Ausgangszustand zurück, als wäre sie zum ersten Mal eingeschaltet worden.

Achtung: Diese Funktion kann über die Bedientasten des PID-Steuerungssystems 24 und 25 aktiviert bzw. deaktiviert werden (siehe Abschnitt 6 dieser Anleitung).

8. Wartung und Reinigung

Die regelmäßige Reinigung und vorbeugende Pflege des internen Systems Ihrer Maschine sind unerlässlich, um eine optimale Espressoqualität zu gewährleisten.

Allgemeiner Warnhinweis: Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn das Gerät abgekühlt und vom Stromnetz getrennt ist. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.

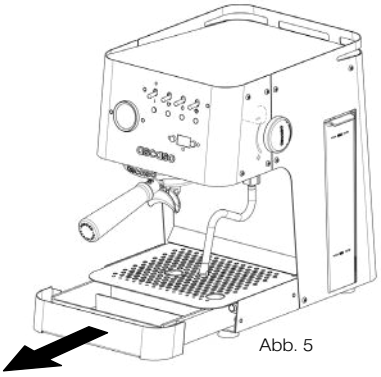


Abb. 5

1. **Äußere Reinigung:** Verwenden Sie zur Reinigung der Maschinenaußenseite spezielle alkoholfreie Reinigungsmittel.
   - Ziehen Sie die Auffangwanne regelmäßig heraus und reinigen Sie sie (Abb. 5).
   - Leeren Sie den Wassertank, wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird.
   - Reinigen Sie das Dampfrohr unmittelbar nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie zur Innenreinigung Wasser durch das Dampfrohr fließen.
   - Zum Reinigen der Dampfrohröffnung können Sie einen Zahnstocher oder eine Büroklammer verwenden. Dadurch bleibt die Öffnung frei von Verstopfungen.
2. **Innenreinigung:** Die regelmäßige Reinigung und vorbeugende Pflege des internen Systems Ihrer Maschine sind unerlässlich, um eine optimale Espressoqualität zu gewährleisten. Verwenden Sie zur Innenreinigung der Brühgruppe das Produkt **Ascaso Coffee Washer** V.666. Dieses Produkt eignet sich auch zum Entkalken der Maschine. Durch regelmäßiges Entkalken Ihrer Kaffeemaschine tragen Sie dazu bei, eine ausgezeichnete Kaffeequalität sicherzustellen und die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.

Erkundigen Sie sich bei Ihrem Händler.

Tipps zur Benutzung des Coffee Washer:

Tassen/Tag	Entkalkung
>10	monatlich
5-10	alle 2 Monate
1-5	alle 3 Monate

Um Kalkproblemen vorzubeugen, können Sie auch Wasserfilter verwenden. Dennoch empfehlen wir, die Reinigungsintervalle an Ihren individuellen Kaffeeverbrauch anzupassen. Die Verwendung von Wasserfiltern und Coffee Washer

trägt dazu bei, die Lebensdauer Ihrer Kaffeemaschine zu verlängern und sie in optimalem Zustand zu halten.
Innenreinigung (Rückspülung) – Blindsieb: wöchentlich, ausgenommen Modelle für Einzelportionen (fester Siebträger).

Setzen Sie das Blindsieb in den Siebträger ein und bringen Sie diesen an der Maschine an. Betätigen Sie den Schalter für Kaffee. Schalten Sie den Schalter nach 10 Sekunden wieder aus, um den Betrieb der Brühgruppe zu beenden. Wiederholen Sie diesen Vorgang zweimal.

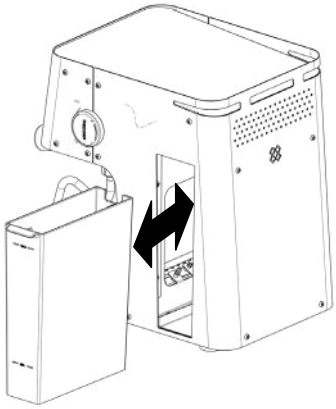
Wichtig: System für gemahlenen Kaffee (abnehmbarer Siebträger).
Wir empfehlen, kein gemahlenes Kaffeepulver im Siebträger zurückzulassen. Der Kaffee hinterlässt Rückstände, die die Sauberkeit der Kaffeemaschine und den Geschmack des Kaffees beeinträchtigen. Sollte dies dennoch geschehen, lassen Sie Wasser durchlaufen.

3. **Reinigung der Siebträger und Duschen**

- Abnehmbarer Siebträger: Reinigen Sie den Siebträger mit heißem Wasser und einer milden, pH-neutralen Seife. Spülen Sie ihn gründlich ab. Trocknen Sie den Siebträger mit einem weichen Tuch. Reinigen Sie den Siebträger nicht in der Spülmaschine.
- Die Siebe, die Auffangwanne und der Wassertank können im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden. Bei einer Reinigung von Hand müssen diese Teile gründlich mit reichlich Wasser abgespült werden. Trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch.
- Entfernen Sie Kaffeerückstände von der oberen Brühgruppendusche mit einer Bürste, einem Pinsel oder einem ähnlichen Hilfsmittel.

Wichtig: System für gemahlenen Kaffee (abnehmbarer Siebträger).
Die obere Brühgruppendusche muss nach 80 bis 100 Espressozubereitungen gereinigt werden. Reinigen Sie die Dusche dazu mit heißem Wasser und milder, pH-neutraler Seife. Setzen Sie sie nach der Reinigung wieder ein.

4. **Reinigung des Wassertanks**



Entnehmen Sie den Wassertank seitlich aus der Maschine. Spülen Sie den Tank aus und reinigen Sie dabei seine Innenflächen.
Alle Informationen zur Reinigung und Wartung Ihrer Kaffeemaschine finden Sie unter www.ascaso.com.

9. Garantie

Als Garantienachweis dient die Kaufrechnung. **Bewahren Sie diese sorgfältig auf**. Im Falle einer Störung müssen Sie die Rechnung beim Kundendienst vorlegen.

Der Händler gewährt ab dem Kaufdatum eine Garantie auf dieses Gerät gegen Herstellungs- und Materialfehler.

Eventuell anfallende Versand- und Verpackungskosten trägt der Benutzer.

Die Garantie ist in folgenden Fällen ungültig:

1. Sie können keine Kaufrechnung vorlegen.
2. Die Maschine wurde unsachgemäß verwendet.
3. Es haben sich Kalkablagerungen gebildet oder die Maschine wurde nicht ausreichend gereinigt.
4. Das Gerät wurde von Personen demontiert, die nicht dem offiziellen technischen Kundendienstnetz von Ascaso angehören.

10. Leuchtanzeigen und Alarme

	LEUCHT-ANZEIGE ON/OFF (13)	LEUCHT-ANZEIGE TEMP. (6)	LEUCHT-ANZEIGE HEISS-WASSER (23)	LEUCHT-ANZEIGE DAMPF (15)	DISPLAY (24)
Kaffeebetrieb					
Start-up (Startphase)	ON	Blinkt mit 1 Hz	OFF	OFF	Istwert
Aufheizphase	ON	Blinken 1 Hz	OFF	OFF	Kaffee-Soll-Temperatur
Betriebsbereit	ON	ON	OFF	OFF	Kaffee-Soll-Temperatur
Dampfmodus (Aufheizen)	ON	ON	OFF	Blinkt mit 1 Hz	Dampf-Soll-Temperatur (blinkend)
Dampfbetrieb (Startsignal)	ON	ON	OFF	Blinkt mit 2 Hz	Dampf-Soll-Temperatur
Dampfbetrieb (Dampfausgabe)	ON	ON	OFF	ON	Dampf-Soll-Temperatur
Nach dem Dampfbetrieb (Abkühlen)	ON	Blinkt mit 1 Hz	OFF	ON	Kaffee-Soll-Temperatur (blinkend)
Sonstiges					
Stand-by-Modus	ON	OFF	OFF	OFF	.
Fehler Temp.-Sensor Kaffee	ON	Blinkt mit 2 Hz	OFF	Blinkt mit 2 Hz	E02
Fehler Wärme-tauscher Kaffee	ON	Blinkt mit 4 Hz	OFF	Blinkt mit 2 Hz	E03
Fehler Temp.-Sensor Dampf	ON	Blinkt mit 2 Hz	Blinkt mit 2 Hz	Blinkt mit 2 Hz	E04
Fehler Wärme-tauscher Dampf	ON	Blinkt mit 2 Hz	OFF	Blinkt mit 4 Hz	E05
Interner Fehler	ON	OFF	OFF	OFF	E98

11. Schnellübersicht

Mögliche Probleme	Ursachen	Abhilfe
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	Die Kaffeemaschine hat die erforderliche Temperatur noch nicht erreicht. Das Zubehör (Tasse, Siebträger) ist kalt.	Warten Sie, bis die Einschaltkontrollleuchte erloschen ist. Beachten Sie die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 3. Überprüfen Sie die Temperatur am Thermometer. 20
Der Kaffee läuft zu schnell durch (gemahlener Kaffee).	Der Mahlgrad ist zu grob und/ oder das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend angepresst. Die Menge des gemahlenen Kaffees ist zu gering.	Verwenden Sie Kaffee für die Espressozubereitung. Experimentieren Sie mit einem höheren oder geringeren Anpressdruck. Füllen Sie das Sieb bis zum Rand.
Der Kaffee bildet keine ausreichende Crema.	Der Mahlgrad ist zu grob. Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend angepresst. Der Kaffee ist zu alt oder von minderwertiger Qualität.	Verwenden Sie Kaffee für die Espressozubereitung. Experimentieren Sie mit einem höheren oder geringeren Anpressdruck. Wechseln Sie die Kaffeesorte. Verwenden Sie frischen, frisch gemahlenen Kaffee.
Es tritt kein Kaffee aus oder der Kaffee läuft nur sehr langsam durch.	Der Wassertank ist leer oder nicht richtig eingesetzt. Der Mahlgrad ist zu fein oder das Kaffeepulver wurde zu fest angepresst. Das Sieb und/oder die Brühgruppendusche sind verstopft. Die Maschine ist verkalkt. Der Betriebsdruck ist zu niedrig.	Füllen Sie den Wassertank auf oder setzen Sie ihn richtig ein. Verwenden Sie Kaffee für die Espressozubereitung. Experimentieren Sie mit dem Anpressdruck. Reinigen Sie das Sieb und/oder die Brühgruppendusche. Reinigen Sie die Maschine (siehe Abschnitt 6). Erhöhen Sie den Betriebsdruck über das Überdruckventil 10 neben der Brühgruppe 8. Dieser Vorgang darf ausschließlich von technisch qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
Nach dem Kaffeebezug befindet sich zu viel Wasser im Sieb.	Das Kaffeepulver wurde nicht richtig angepresst. Die Kaffeemenge im Sieb ist zu gering.	Pressen Sie das Kaffeepulver richtig an (siehe Abschnitt 3). Erhöhen Sie die Kaffeemenge im Sieb (siehe Abschnitt 3).

Der Kaffee tritt am Rand des Siebs aus.	Der Siebträger wurde nicht richtig eingesetzt. Am Siebrand befinden sich Kaffeepulverreste. Die Siebträgerdichtung ist verschmutzt. Die Siebträgerdichtung ist defekt.	Befolgen Sie die Anweisungen zum richtigen Einsetzen des Siebträgers in Abschnitt 3. Entfernen Sie Kaffeepulverreste vom Siebrand. Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Milch lässt sich nicht richtig aufschäumen.	Das Dampfrohr ist verstopft. Die Milch ist verdorben. Die Milch ist warm oder lauwarm. Die Temperatur ist ungeeignet.	Reinigen Sie das Dampfrohr. Verwenden Sie frische, kalte Milch (Kühlschranktemperatur). Überprüfen Sie die Temperatur am Thermometer ⑳.
Die Maschine macht viel Lärm.	Der Wassertank ist leer. Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt. Der Wasseransaugschlauch befindet sich außerhalb des Wassertanks. Es bestehen Probleme mit dem Netzanschluss. Der Kaffee ist zu alt oder zu trocken.	Füllen Sie den Wassertank auf. Setzen Sie den Wassertank richtig ein. Führen Sie den Wasseransaugschlauch in den Wassertank ein. Verwenden Sie frischen Kaffee.

Recyclage de votre machine à café expresso



Directive 2012/19/UE relative au traitement, à la collecte, au recyclage et à l'élimination des équipements électriques et électroniques et de leurs composants.

1. POUR LES PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE (UE)

Il est interdit de jeter tout type d'appareil électrique et électronique avec les déchets municipaux non triés : ces équipements doivent obligatoirement faire l'objet d'un tri.

L'élimination de ces appareils dans des lieux qui ne sont pas spécialement aménagés et agréés peut avoir des conséquences dangereuses pour l'environnement et la santé.

Les contrevenants s'exposent aux sanctions et aux mesures prévues par la loi.

POUR ÉLIMINER CORRECTEMENT NOS APPAREILS, L'UTILISATEUR PEUT :

a) S'adresser aux autorités locales, qui vous fourniront les consignes et les informations pratiques nécessaires à la bonne gestion des déchets, par exemple : lieu et horaires d'ouverture des installations de traitement, etc.

b) Lors de l'achat d'un de nos appareils neufs, vous pouvez remettre à notre revendeur un appareil d'occasion similaire à celui que vous venez d'acheter.

Le symbole représentant une poubelle barrée d'une croix, qui figure sur l'appareil, signifie que :

• Lorsque l'équipement aura atteint la fin de sa durée de vie, il devra être déposé dans les centres de collecte prévus à cet effet, et son traitement devra être distinct de celui des déchets municipaux.

• Le producteur garantit la mise en œuvre des procédures relatives au traitement, à la collecte, au recyclage et à l'élimination des équipements, conformément à la directive 2012/19/UE (et ses modifications ultérieures).

2. POUR LES AUTRES PAYS (HORS UE)

Le traitement, la collecte, le recyclage et l'élimination des équipements électriques et électroniques doivent être effectués conformément à la législation en vigueur dans chaque pays.

Normes - Déclaration CE de conformité

CE

Ascaso Factory, SLU
Coneixement, 1, Pol. Ind. Gavà Park
08850 Gavà / Barcelona / Spain

Nous, les fabricants, ASCASO FACTORY, SLU, déclarons sous notre seule et entière responsabilité que notre produit est conforme aux exigences essentielles des directives européennes suivantes :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive des machines 2006/42/UE
- Directive des équipements sous pression 2014/68/UE
- Directive DEEE 2012/19/UE
- Directive RoHS 2011/65/UE, 2015/863/UE
- Règlement (CE) 1935/2004 concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.
- Règlement (CE) relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires 2023/2006.

Et que le produit est conforme aux normes suivantes :

- IEC 60335-1, IEC 60335-2-75
- UNE-EN 61000-3-2, UNE-EN 61000-3-11, UNE-EN 61000-3-12
- CISPR 14-1, CISPR 14-2

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES : LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

1. La machine ne peut être installée que dans des endroits où son utilisation et son entretien sont réservés au personnel qualifié.

2. Ne laissez pas l'utilisation de la machine à des enfants ou à des personnes inexpérimentées.

3. N'effectuez pas de nettoyage ou d'entretien lorsque la machine est branchée.

4. Ne débranchez pas la cafetière en tirant sur le câble d'alimentation.

5. Pour des raisons de sécurité, si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, le service après-vente ou du personnel qualifié.

6. Ne mettez jamais en marche une machine défectueuse ou une machine dont le câble d'alimentation est endommagé.

7. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.

8. Débranchez-la de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer la machine.

9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de la machine peut entraîner un incendie, une électrocution ou des blessures.

10. Ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ou en contact avec des surfaces chaudes.

11. Ne la placez pas sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ni dans un four chaud.

12. Toujours commencer par brancher la fiche sur la machine, puis brancher le câble d'alimentation sur la prise. Pour débrancher la machine, mettez n'importe quelle commande sur la position « off », puis retirez la fiche de la prise.

13. N'utilisez pas la machine à d'autres fins que celles pour lesquelles elle a été conçue.

14. Ne manipulez pas la machine avec les pieds ou les mains mouillés.

15. Placez la machine sur une surface plane et stable, hors de portée des enfants et des animaux et loin des surfaces chaudes.

16. Ne pas immerger dans l'eau.

17. En cas de mauvais rendement ou de dysfonctionnement, éteignez la machine et débranchez-la.

18. Cette machine n'est pas destinée à être utilisée par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (y compris les enfants), ou manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles n'aient été correctement formées ou supervisées pour l'utilisation de la machine par une personne responsable de leur sécurité.

19. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine.

20. Cette machine n'est pas conçue pour une utilisation en extérieur.

21. N'utilisez pas cette machine si la température ambiante est supérieure à 40 °C ou inférieure à 0 °C.

22. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.

23. Cet appareil est destiné à être utilisé pour des tâches domestiques et similaires telles que :

– Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail.
– Tourisme rural.
– Pour les clients des hôtels, des motels et d'autres établissements de type résidentiel.
– Les environnements de type « Bed and Breakfast ».

24. Évitez de renverser du liquide au niveau du connecteur.

25. Une mauvaise utilisation de la machine peut provoquer des blessures.

26. Précaution : la résistance est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.

27. Le non-respect de ces avertissements peut mettre en danger la sécurité de la machine et de l'utilisateur.

28. L'appareil ne doit pas être placé dans une armoire ou un meuble similaire lorsqu'il est en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR.

Sommaire

34. Caractéristiques techniques
35. Schéma. Mise en service
36. Préparation du café
37. Préparation du cappuccino
38. Préparation de l'eau chaude
39. Fonctions spéciales des modèles PID
40. Mode stand-by
41. Entretien et nettoyage
42. Garantie
43. Indicateurs lumineux et alarmes
44. Tableau de consultation rapide



1. Caractéristiques techniques

	230 VAC - 50 Hz		120 VAC - 60 Hz		Poids (kg)	Dimensions (L x H x P)*	Capacité du réservoir (L)
	Puissance (W)	Intensité (A)	Puissance (W)	Intensité (A)			
BORN T	1050	5	1050	9	11	240 x 365 x 365	2

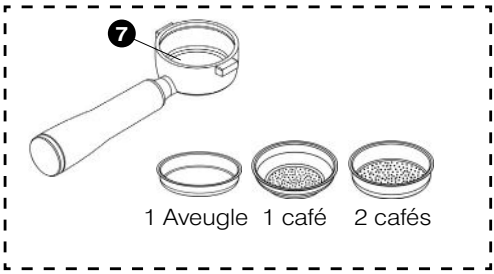
* Longueur × largeur × profondeur (mm)

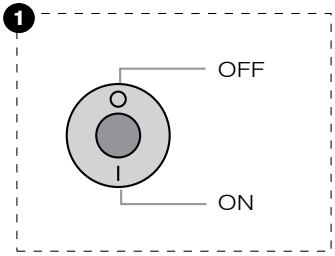
Caractéristiques

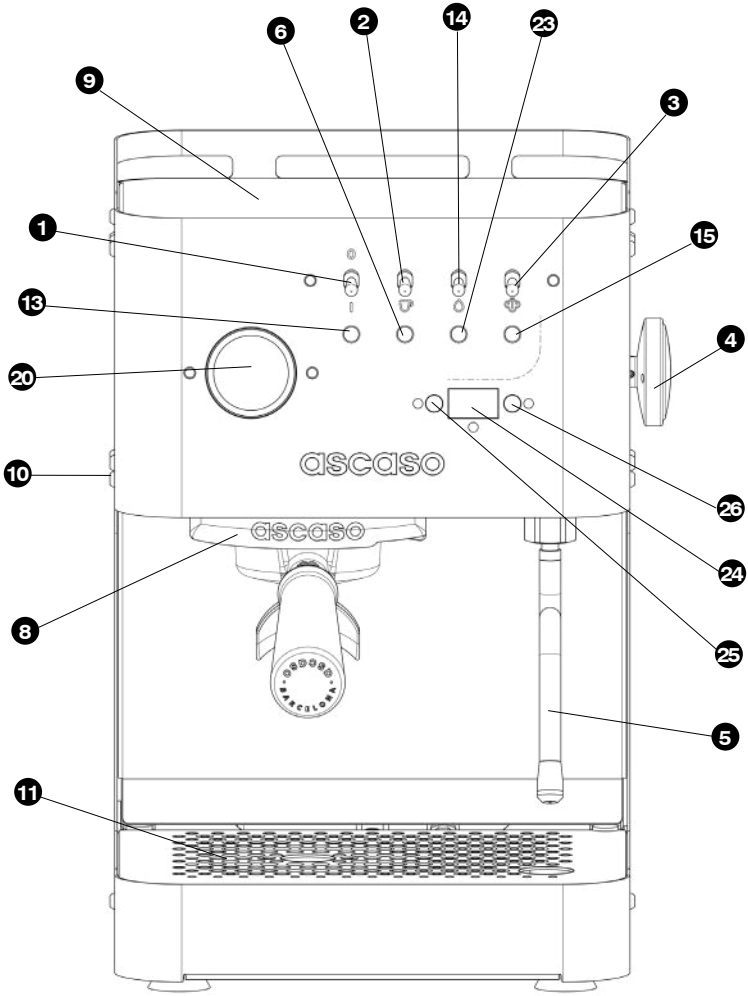
Pression de la pompe 18 bars.
Carcasse en acier peint époxy et en acier inoxydable.
Système professionnel, échangeur à tube en acier inoxydable.
Matériels conçus pour une utilisation alimentaire.
Contrôle électronique de la température.
Manomètre de la pression de travail.
Cappuccinatore et eau chaude.
Zone de travail éclairée.
Certificat CE.

2. Schéma. Mise en service

1. Interrupteur ON/OFF
2. Interrupteur de café
3. Interrupteur de vapeur
4. Commande de la vapeur / eau chaude
5. Buse de vapeur / eau chaude
6. Voyant de température du café / Température du café groupe II
7. Porte-filtre amovible
8. Groupe de café
9. Plateau porte-tasses
10. Soupape de surpression OPV
11. Plateau
13. Voyant ON/OFF
14. Interrupteur d'eau chaude
15. Voyant de vapeur
20. Manomètre
23. Voyant d'eau chaude
24. Écran
25 26. Touches de commande






1
2
3
4
5
6
8
9
10
11
13
14
15
20
23
24
25
26
ascaso
ascaso

La personne qui installera l'appareil est tenue de lire attentivement ce manuel avant de procéder à la mise en service.
L'installation doit être effectuée par une personne adulte et responsable. Consultez votre distributeur en cas d'anomalie.

Mise en service

1. Assurez-vous que la tension électrique est la même que celle qui figure sur la plaque signalétique de la machine.
2. Remplir d'eau fraîche le réservoir (voir fig. 1). Vérifiez que le flexible est recouvert d'eau dans le réservoir.

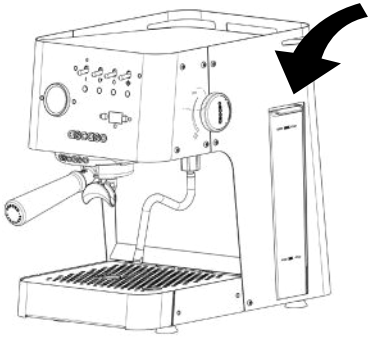


Figure 1

Attention ! Nous recommandons d'utiliser de l'eau à faible minéralisation. En plus d'éviter de futures pannes, la bonne qualité de l'eau améliore le goût et la qualité de votre café.

3. Vérifiez que le réservoir contient assez d'eau. Si la machine fonctionne sans eau, la pompe pourrait être endommagée. L'eau doit être contrôlée visuellement.

A) Vous utilisez pour la première fois la machine, ou vous ne l'avez pas utilisée depuis longtemps : remplacez l'eau du circuit.

1. Allumez la cafetière en mettant l'interrupteur général ❶ en position (I).
2. Mettez le porte-filtre ❼ en place (sans café) et placez un récipient au-dessous.
3. Actionnez l'interrupteur de café ❷ et laissez couler environ la moitié d'un réservoir d'eau propre.

B) Amorçage :

- **Si le café ne s'écoule pas**
- **Si la machine n'a pas été utilisée depuis un certain temps**
- **Si la machine a produit de la vapeur**
- **Si le réservoir d'eau est resté vide**

Procédez de la façon suivante :

1. Lorsque la cafetière est allumée, ouvrez le robinet de vapeur ❹.
2. Activez la fonction eau ⓮ et laissez couler l'eau (une tasse) par la buse de vapeur ❺.
3. Désactivez la fonction eau ⓮ et fermez le robinet vapeur ❹. La cafetière est prête à être utilisée.

C) Après la production de vapeur, attendez 5 minutes avant de refaire du café. Vous pouvez également réaliser l'amorçage, mais en laissant couler l'eau (point B2), jusqu'à ce que le voyant de température ❻ ne clignote plus.

3. Préparation du café

Vous pouvez utiliser n'importe quel type de café, moulu pour les filtres fournis avec la machine.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons d'utiliser des mélanges prêts à l'emploi pour préparer du café expresso, car la mouture sera adaptée et vous pourrez utiliser les filtres pour café moulu.

Indépendamment du type de filtre pour café moulu utilisé, et en fonction de la vitesse de sortie du café, il convient parfois de changer de café ou de mouture, ou encore

d'ajuster le tassage du café selon vos préférences.

Si vous utilisez du café moulu :

1. Allumez la machine en mettant l'interrupteur général ❶ en position (I). Placez le porte-filtre ❼ (avec filtre) dans le groupe ❽.
2. Attendez que le voyant ❻ reste allumé en permanence. Cela prend environ 1,5 minute et signifie que la cafetière a atteint la température idéale.
   Actionnez l'interrupteur café ❷ et laissez couler l'eau. En réalisant cette opération avant de faire le café, vous éliminerez les restes et équilibrerez la température pour un service optimal.
3. Le doseur doit rester plein aux 3/4 de sa capacité après le tassement (voir fig. 2A).

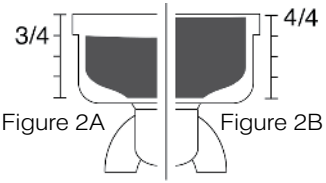
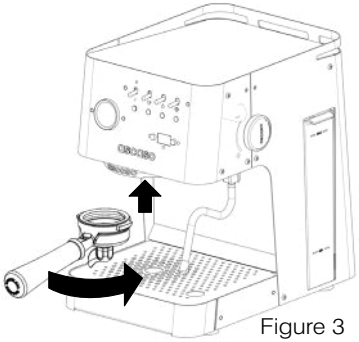


Figure 2A Figure 2B

4. Nettoyez les restes de café qui se sont déposés sur les bords du doseur, de manière à ce qu'il s'ajuste parfaitement.
5. Introduisez le porte-filtre ❼ dans le groupe ❽ en allant de gauche à droite et en appliquant une pression finale suffisante (voir fig. 3).


Figure 3

6. Placez la ou les tasses sur la grille et actionnez l'interrupteur de café ❷.
7. Lorsque votre café est terminé, éteignez l'interrupteur de café ❷.

Attention : Il est normal que le café moulu se trouvant dans le porte-filtre ❼ présente une consistance liquide si vous retirez le porte-filtre immédiatement ❼ après la diffusion.

Conseils généraux :

1. Le porte-filtre ❼ doit toujours être en place sur la machine ❽ de manière à rester chaud. En position fermée.
2. Placez les tasses sur le chauffe-tasses ❾.
3. Lorsque l'interrupteur de café est éteint, de petites gouttes continuent de couler pendant quelques secondes.

Tassement : Afin d'obtenir un parfait expresso, tassez fermement le café.

Manomètre : La pression de travail adaptée dépendra du type de café et de la mouture. Dans tous les cas, la pression de travail devra se situer entre 9 et 12 bars.
La température s'affiche sur l'écran ㉔ prévu à cet effet.

Attention : La pression maximale de travail de la machine peut être réglée à travers la soupape de surpression (OPV) ❿ située à côté du groupe de café ❽. Pour ce faire, vous devez utiliser le filtre aveugle correspondant, monté sur le porte-filtre ❼, l'introduire dans le groupe ❽ et actionner l'interrupteur de café ❷. Vous pourrez régler la pression en faisant tourner la soupape de surpression OPV ❿ à l'aide d'un tournevis plat. En tournant vers la droite, vous augmenterez la pression

maximale de travail, vers la gauche vous la réduirez.

4. Préparation

Le « cappuccino » authentique se compose **de 25 millilitres de café expresso et de 125 millilitres de lait froid émulsionné à la vapeur, qui passe de 3 °C ou 4 °C à près de 55 °C.** Utilisez du lait de vache frais avec une teneur en protéines d'environ **3,2 % à 3,5 % de graisse,** et émulsionnez (uniquement la quantité nécessaire pour une tasse) dans un récipient en acier (carafe) pour éviter le mélange avec d'autres odeurs ou saveurs.
La densité de la crème doit être uniforme sans présenter de séparation avec le liquide, ni de trous ou de bulles.

1. Actionnez l'interrupteur général 1. Le voyant 13 s'allume alors que le voyant 6 clignote. L'écran 24 affichera l'augmentation de la température.
2. Lorsque le voyant 6 reste allumé en permanence et l'écran 24 affiche la température de consigne du café, actionnez l'interrupteur de vapeur 3. Le voyant 15 clignote pour indiquer le processus de chauffe jusqu'à ce que la température de vapeur soit atteinte. L'écran 24 affichera par intermittence la température de consigne de la vapeur.
3. Ouvrez le bec d'eau chaude/vapeur 4 et laissez sortir l'eau jusqu'à ce que l'écoulement ne soit plus régulier. Refermez-le.
4. Attendez que le voyant 15 reste allumé et fixe. L'arrêt de ce voyant indique que la température atteinte par la cafetière est idéale. La valeur de la température restera aussi affichée de manière fixe à l'écran 24. La pompe commencera à fonctionner en discontinu. Une fois cette phase atteinte, ouvrez à nouveau le bec 4 pour obtenir de la vapeur.

Attention : Le voyant 15 clignotera plus rapidement environ 10 secondes avant de débuter la production de vapeur. Profitez de cet avertissement pour ouvrir le bec 4.

5. Submergez le tube de vapeur 5 dans le lait à chauffer, à peu près jusqu'à la moitié.
6. Une fois l'opération terminée, fermez le bec d'eau/vapeur 4 et éteignez l'interrupteur de vapeur 3.
7. Si vous souhaitez obtenir plus de trois services de cappuccino consécutifs, ou faire du café par la suite, consultez les sections 2B et 2C.

Attention : Le système de génération de vapeur est doté d'une sécurité qui coupe le service après 3 minutes de fonctionnement en continu.

Attention : Juste après la génération de vapeur, la température de la machine est trop élevée pour faire du café. Le voyant 6 clignotera jusqu'à ce que la température soit à nouveau correcte et la température de consigne du café clignotera à l'écran 24. Pour forcer le processus de refroidissement, consultez le point 2B.

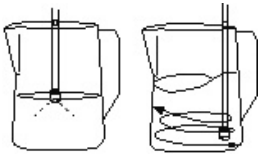
Conseils pour l'élaboration du cappuccino :

1. **TEXTURE : Obtention de la crème**
   Pour obtenir la consistance veloutée, il est nécessaire de placer la buse du cappuccinatore juste en dessous de la surface du lait. Pour ce faire, déplacez la buse à différents angles (toujours sous la surface du lait) jusqu'à obtenir un effet d'émulsion grâce à la circulation de l'air. Une fois texturé, le volume de lait peut

doubler. N'oubliez pas qu'il est nécessaire de bouger la carafe et la buse de vapeur, en vous assurant toujours que vous travaillez dans la zone la plus en surface du lait. Une fois l'opération terminée, le lait est texturé mais encore froid.

2. **TEMPÉRATURE : Chauffer le lait** La texture ayant été obtenue, plongez la buse de vapeur plus en profondeur dans la carafe. Réalisez des mouvements circulaires pour chauffer le lait dans tout son volume, jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

Attention : Pour texturer le lait, il faut le travailler sous sa surface et, pour le chauffer, il faut le travailler plus en profondeur.



Texturer Chauffer

Une fois texturé et chaud, le lait est prêt à être servi dans la tasse en l'ajoutant à la base d'expresso.

Problèmes possibles :
La crème peut être excessivement fine et sans consistance.

1. Une des raisons peut être que le lait aurait déjà été chauffé auparavant.
2. Le lait a été excessivement chauffé (la buse de vapeur se situe plus profondément dans la carafe et chauffe le lait sans laisser circuler l'air en surface) avant d'avoir obtenu la texture souhaitable. **L'opération 1 (TEXTURER) n'a pas été réalisée correctement et vous n'avez pas laissé l'air travailler le lait.**

5. Préparation de l'eau chaude

1. Placez une tasse sous la buse de vapeur ❺.
2. Ouvrez le bec d'eau chaude/ vapeur ❹ et actionnez l'interrupteur ⓮ (le voyant ㉓ s'allumera). Réalisez l'opération inverse une fois obtenue l'eau désirée.

N'oubliez pas de ne pas chauffer le lait à plus de 75 °C. Au-delà de cette température, le lait tourne et perd ses propriétés pour le cappuccino.

L'expresso est extrait à une température comprise entre 75 °C et 80 °C. Le lait est texturé et chauffé à une température comprise entre 55 °C et 70 °C. Il est important de maintenir ces températures lors du service ; il faut donc préchauffer les tasses à l'aide du réchauffeur de tasses de la machine à café. Si ce n'est pas possible, chauffez la tasse avec de l'eau chaude avant de l'utiliser.

6. Fonctions spécifiques

Le modèle est équipé d'un système de commande composé d'un écran ㉔ et de deux touches de commande ㉕ ㉖ qui permettent de contrôler les fonctions suivantes :

1. **Température du café**, affichée à l'écran. Pour la modifier, appuyez sur la touche ㉕. L'écran affichera le message PrG, qui indique que le mode de programmation de la température est activé. La touche ㉕ permet de baisser la température et la touche ㉖ de l'augmenter. Après 3 secondes sans appuyer sur aucune touche, le système revient à son état initial.
2. Unités de visualisation de la température en °C et °F.
3. Préinfusion, en sélectionnant un temps d'activation et d'arrêt de la pompe entre 0 et 5 secondes.
4. Chronomètre, qui affiche le temps écoulé pendant l'élaboration d'un café. Cette fonction peut être activée et désactivée à partir du menu de programmation. Si elle est activée, l'écran ㉔ affiche le temps écoulé au lieu de la température pendant l'élaboration du café.
5. Mode stand-by, avec la possibilité de choisir une période d'activation entre 0 (désactivé) et 0,5/1/2 heures
6. Paramètre de correction entre la température de l'eau et la mesure sur la machine. Il permet de régler la température de l'eau en fonction de la température ambiante.

Pour modifier les valeurs des paramètres, il faut accéder au menu de programmation. Procédez comme indiqué :

1. La machine étant allumée, appuyez sur la touche ㉖ et, tout en maintenant cette touche, appuyez également sur la touche ㉕ pendant 3 secondes. Les mots SET UP clignoteront à l'écran ㉔, indiquant que le menu de programmation est activé.
2. Appuyez sur la touche ㉕ pour faire défiler les différents paramètres pouvant être modifiés. Lorsque le paramètre souhaité apparaît, appuyez sur la touche ㉖ afin de pouvoir modifier ses valeurs.
3. Pour modifier la valeur du paramètre sélectionné, appuyez sur les touches ㉕ et ㉖ afin de réduire ou augmenter la valeur respectivement.
4. Après 3 secondes sans appuyer sur aucune touche, le système enregistre les données et revient à son état initial.

Attention : On peut réinitialiser le système de la manière suivante : Alors que la machine est en marche, appuyez sur la touche ㉖ pendant 3 secondes. L'écran ㉔ affichera le texte PrS qui indique que les valeurs d'usine ont été rétablies.

Le tableau suivant montre les paramètres et les valeurs disponibles :

Param.	Valeur - Description		Valeur par défaut
Ud	C	Degrés Celsius	C
	F	Degrés Fahrenheit	
Pr	0	Préinfusion désactivée	0
	1	Préinfusion de 1 s	
	2	Préinfusion de 2 s	
	3	Préinfusion de 3 s	
	4	Préinfusion de 4 s	
	5	Préinfusion de 5 s	
Cr	ON	Chronomètre activé	OFF
	OFF	Chronomètre désactivé	
OFF	OFF	Mode stand-by désactivé	OFF
	0,5	Mode stand-by activé, début dans 0,5 h	
	001	Mode stand-by activé, début dans 1 h	
	002	Mode stand-by activé, début dans 2 h	
U	X	X indique le décalage entre la température réglée et celle affichée sur l'affichage	0
tSt	Permet de modifier la température du groupe pendant la production de vapeur, de 110 °C à 165 °C.		165
Ct1	Compteur total de café (1 café)		0
Ct2	Compteur total de café double (2 cafés)		0
CP1	Compteur partiel de café (1 café)		0
CP2	Compteur partiel de café double (2 cafés)		0
rS1	Réinitialisation du compteur partiel de café (1 café)		OFF
rS2	Réinitialisation du compteur partiel de café double (2 cafés)		OFF
rSt	Réinitialise complètement la configuration de la machine pour revenir aux paramètres d'usine		OFF

7. Mode stand-by

Un mode d'économie d'énergie est prévu et désactive la machine si aucune fonction n'est activée pendant 2 h.
Lorsque le mode stand-by est activé, seul le voyant 13 reste allumé alors que les autres sont éteints.
Pour réactiver la machine, appuyez sur un interrupteur. La machine revient à son état initial, comme si elle venait d'être allumée.

Attention : Cette fonction peut être activée et désactivée à l'aide des commandes du système PID 24 et

㉕. Voir la section 6 de ce manuel.

8. Entretien et nettoyage

Le nettoyage et l'entretien préventif de l'intérieur de votre machine sont d'une importance capitale si vous souhaitez un expresso de qualité.

Avertissement général : Le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés lorsque l'appareil est froid et hors tension. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Ne mettez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.

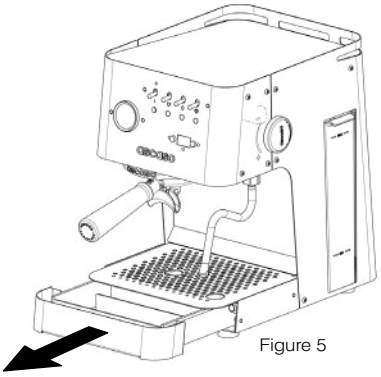


Figure 5

1. **Nettoyage extérieur :** pour nettoyer l'extérieur de la machine, utilisez des produits spécifiques sans alcool.
   - Retirez régulièrement le plateau pour le nettoyer (figure 5).
   - Si la machine ne doit pas être utilisée pendant un certain temps, videz le réservoir d'eau.
   - Immédiatement après l'avoir utilisée, nettoyez la buse vapeur à l'aide d'un linge humide. Pour l'intérieur, laissez circuler l'eau.
   - Pour nettoyer l'orifice de la buse à cappuccino, utilisez par exemple un cure-dents ou un trombone. Cela vous permettra de déboucher le conduit.
2. **Nettoyage intérieur :** le nettoyage et l'entretien préventif de l'intérieur de votre machine sont d'une importance capitale si vous souhaitez un expresso de qualité. Pour le nettoyage intérieur du groupe de diffusion, utilisez le produit **Ascaso coffee washer** V.666. Ce produit est également utile pour le détartrage de la machine. Un détartrage régulier de votre cafetière contribue à assurer une excellente qualité du café et à prolonger la vie utile de votre appareil.

Veuillez consulter votre distributeur.

Conseils d'utilisation du Coffee Washer :

Cafés/jour	Détartrage
> 10	Tous les mois
5 - 10	Tous les 2 mois
1 - 5	Tous les 3 mois

Afin de prévenir les problèmes de tartre, vous pouvez également utiliser des filtres de traitement de l'eau. Toutefois, il est recommandé d'effectuer le nettoyage en fonction de votre consommation. L'utilisation des filtres et du Coffee Washer vous aidera à conserver la cafetière dans un état optimal plus longtemps.

Nettoyage intérieur (Back flushing) - Filtre aveugle. Hebdomadaire. Sauf modèles à dosettes (porte-filtre fixe).

Placez le filtre aveugle dans le porte-filtre et introduisez-le dans la machine. Actionnez l'interrupteur de café. Après 10 secondes, éteignez l'interrupteur pour arrêter le fonctionnement du groupe. Répétez 2 fois cette opération.

Important : Système de café moulu (porte-filtre amovible).
Nous vous recommandons de ne pas laisser de café moulu dans le porte-filtre. Le café laisse en effet des restes

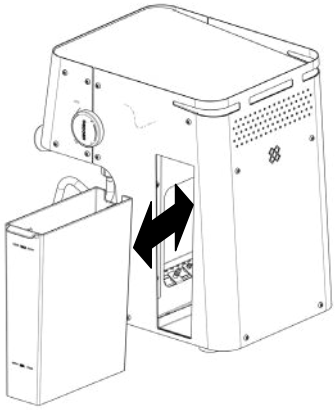
qui nuisent à la propreté de la cafetière et au goût du café. Le cas échéant, laissez couler une quantité d'eau équivalente à la capacité du réservoir.

3. **Nettoyage des porte-filtres et des douches**

- Porte-filtre amovible : nettoyez le porte-filtre avec de l'eau chaude et un détergent neutre. Rincez abondamment. Séchez le porte-filtre à l'aide d'un chiffon doux. Ne mettez pas le porte-filtre dans le lave-vaisselle.
- Les doseurs, le plateau et le réservoir peuvent être déposés et nettoyés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Si vous nettoyez ces éléments à la main, n'oubliez pas de les rincer abondamment à l'eau. Séchez-les avec un chiffon doux.
- Utilisez une brosse, un pinceau ou un accessoire similaire pour nettoyer les restes de café présents sur la douche supérieure.

Important : Système de café moulu (porte-filtre amovible).
La douche supérieure doit être nettoyée tous les 80-100 expressos. Pour ce faire, nettoyez la douche avec de l'eau chaude et un détergent neutre. Une fois nettoyée, insérez-la à nouveau.

4. **Nettoyage du réservoir d'eau**



Retirez le réservoir sur le côté de la machine. Nettoyez l'intérieur du réservoir en le rinçant à l'eau.
Pour en savoir plus sur le nettoyage et l'entretien de votre machine à café, rendez-vous sur www.ascaso.com.

9. Garantie

La garantie est la facture d'achat elle-même. **Conservez-la**. Vous devrez la présenter au Service technique en cas de panne.

Cet appareil est garanti par le distributeur, à compter de la date d'achat, contre tout défaut de fabrication ou des composants utilisés.

Le montant des ports et emballages nécessaires est à la charge de l'utilisateur.

Cette garantie n'aura aucune validité dans les cas suivants :

1. Si vous ne disposez pas de la facture.
2. En cas de mauvaise utilisation de la machine.
3. En cas d'accumulation de tartre ou de manque de nettoyage de la machine.
4. Si l'appareil a été démonté par des personnes étrangères au réseau officiel du Service technique Ascaso.

10. Indicateurs lumineux et alarmes

	VOYANT ON/OFF (13)	VOYANT DE TEMPÉRATURE. (6)	VOYANT D'EAU CHAUDE (23)	VOYANT DE VAPEUR (15)	ÉCRAN (24)
Mode café					
Démarrage (mode de mise en route)	ON	Clignotement 1 Hz	OFF	OFF	Lecture réelle
Chauffe	ON	Clignotement 1 Hz	OFF	OFF	Temp. consigne café
Prête à fonctionner	ON	ON	OFF	OFF	Temp. consigne café
Mode vapeur (en chauffe)	ON	ON	OFF	Clignotement 1 Hz	Temp. consigne vapeur (clignotement)
Mode vapeur (avertissement de début)	ON	ON	OFF	Clignotement 2 Hz	Temp. consigne vapeur
Mode vapeur (en service)	ON	ON	OFF	ON	Temp. consigne vapeur
À la fin du mode vapeur (refroidissement)	ON	Clignotement 1 Hz	OFF	ON	Temp. consigne café (clignotement)
Autres					
Mode stand-by	ON	OFF	OFF	OFF	.
Défaut de la sonde de température du café	ON	Clignotement 2 Hz	OFF	Clignotement 2 Hz	E02
Défaut du thermoblock de café	ON	Clignotement 4 Hz	OFF	Clignotement 2 Hz	E03
Défaut de la sonde de température de la vapeur	ON	Clignotement 2 Hz	Clignotement 2 Hz	Clignotement 2 Hz	E04
Défaut du thermoblock de vapeur	ON	Clignotement 2 Hz	OFF	Clignotement 4 Hz	E05
Défaut interne	ON	OFF	OFF	OFF	E98

11. Tableau de consultation rapide

Problèmes possibles	Causes	Que faire ?
Le café n'est pas chaud.	La cafetière n'a pas atteint la température optimale. Les accessoires sont froids (tasse, porte-filtre)	Attendez que le voyant d'allumage s'éteigne. Voir les conseils généraux. Point 3. Vérifiez la température du thermomètre 20
Le café coule trop vite (moulu).	La mouture est trop grossière et/ou n'est pas assez tassée. La quantité de café moulu est insuffisante.	Utilisez du café à expresso. Faites des essais avec un tassement plus ou moins important. Remplissez le doseur à ras bord.
Le café n'est pas crémeux.	La mouture est trop grossière. Le café n'est pas assez tassé. Le café est périmé ou de mauvaise qualité.	Utilisez du café à expresso. Faites des essais avec un tassement plus ou moins important. Changez de type de café. Utilisez du café frais récemment moulu.
Le café ne coule pas ou très lentement.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir ou ce dernier est mal positionné. La mouture est très fine ou le café est trop tassé. Le doseur et/ou la douche sont bouchés. L'appareil est entartré. La pression de travail est insuffisante.	Remplissez le réservoir ou positionnez-le correctement. Utilisez du café à expresso. Faites des essais avec différents tassements. Nettoyez le doseur et/ou la douche. Nettoyez l'appareil. Voir le point 6. Augmentez la pression de travail avec la vanne d'expansion 10 située près du groupe 8. Cette opération doit être réalisée par un personnel techniquement qualifié.
Le doseur contient beaucoup d'eau une fois le café coulé.	Le café n'a pas été correctement tassé. La quantité de café dans le doseur est insuffisante.	Tassez correctement. Voir le point 3. Augmentez la quantité de café dans le doseur. Voir le point 3.

Le café déborde du doseur.	Le porte-filtre n'est pas correctement positionné. Des restes de café moulu sont présents sur le bord du doseur. Le joint du porte-filtre est encrassé. Le joint du porte-filtre est défectueux.	Suivez la procédure de réglage du porte-filtre (point 3). Retirez les restes de café présents sur le bord du doseur. Nettoyez le joint avec un chiffon humide. Faites appel au service d'assistance.
Le lait ne devient pas crémeux.	La buse de vapeur est obstruée. Le lait a tourné. Le lait est chaud ou tiède. La température n'est pas adaptée.	Nettoyez la buse de vapeur. Utilisez du lait frais et froid (température du réfrigérateur). Vérifiez la température du thermomètre 20.
La machine fait beaucoup de bruit.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. Le réservoir est mal positionné. Le flexible d'eau se trouve en dehors du réservoir. Problèmes de raccordement au réseau. Café périmé ou très sec.	Remplissez le réservoir d'eau. Repositionnez le réservoir. Placez le tuyau d'eau à l'intérieur du réservoir. Utilisez du café frais.

For the genuine coffee lover.

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

ascaso

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

3105403