ascaso

DREAM

DREAM PID/DREAM ONE

ESPRESSO
COFFEE
MACHINE

PROFESSIONAL SYSTEM

Manual del usuario (p.4)
Users manual (p.22)
Benutzerhandbuch (p.40)
Manuel de l'utilisateur (p.58)

81070080 V12 / 2026 (ES-EN-DE-FR)

Introducción

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

Introduction

Thank you for purchasing an **ascaso** product. It may be used to make the best espresso coffee and delicious cappuccinos.
Your coffee machine has been designed and built using the latest technological engineering and computer innovations to produce a high-quality, safe and reliable product.

Einleitung

Danke, dass Sie ein Produkt von **ascaso** erworben haben. Damit können Sie den besten Espresso und köstliche Cappuccinos zubereiten.
Ihre Kaffeemaschine wurde in Bezug auf Informatik und Technik mit den neuesten technologischen Innovationen entworfen und gebaut. Das Ergebnis ist ein hochwertiges, sicheres und zuverlässiges Produkt.

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.

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 S.L.U
Coneixement 1 Pol. Ind. GaváPark
08850 Gavá / Barcelona / Spain

Nosotros, los fabricantes, ASCASO FACTORY S.L.U, 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
-Casas agrícolas
-Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
-Entornos del tipo “cama y desayuno”.

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.

Guía Rápida PID

22 DISPLAY 23

Ver/Seleccionar temperatura café

Click 22 → MUESTRA TEMPERATURA ⇄ Click 23 ▲ (incremento) / Click 22 ▼ (disminución) → después de 3s se fija

Programación

Mantener presionado 3s

23 + 22

+

(CELSIUS/FAHRENHEIT) Click 22 → Ud → Click 23 → ºC/ºF

+

(PREINFUSIÓN) Click 22 → Pr → Click 23 → 0s/1s/2s/3s/4s/5s

+

(CRONÓMETRO) Click 22 → Cr → Click 23 → ON/OFF

+

(STAND-BY) Click 22 → OFF → Click 23 → OFF/0,5h/1h/2h

+

(DIFERENCIAL TEMPERATURA) Click 22 → U ⇄ Click 23 + / Click 22 −

Programar dosis

Mantener presionado ‘x’ o ‘y’ segundos y soltar cuando tengamos la dosis deseada

Hacer un café

Presionar y soltar para hacer un café

Índice

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

1. Características técnicas

	DREAM ONE	DREAM PID
Voltaje (V)	230VAC/50Hz - 120VAC/60Hz	
Potencia (W)	1050	1090
Presión bomba(bar)	20	
Peso (kg)	8 (PF) / 7 (PM)*	
Dimensiones (l x h x p)**	245 x 345 x 280	
Capacidad depósito (l)	1,3	
Tamaño portafiltro (mm)	Ø 60	Ø 60

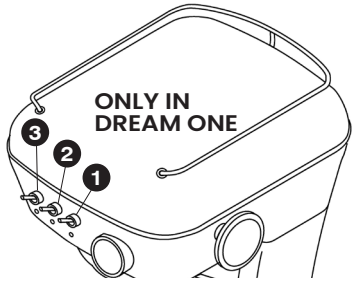
* PF: portafiltro fijo. PM: portafiltro móvil
** Largo x ancho x profundo (mm)

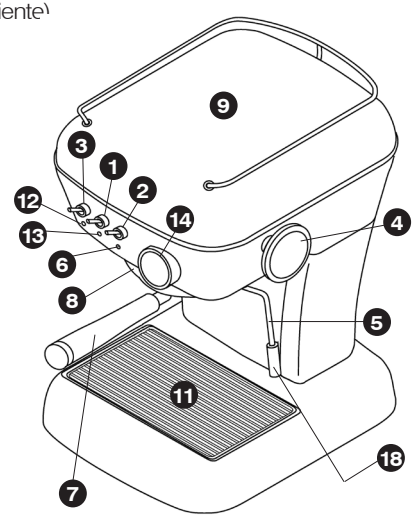
Características

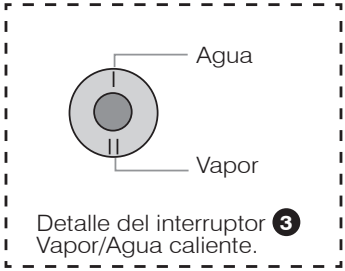
Presión bomba 20 bar.
Sistema profesional, intercambiador con conductos de acero inoxidable.
Materiales aptos para el uso alimentario.
Control electrónico de temperatura.
Manómetro presión trabajo.
Cappuccinador y agua caliente.
Tubo de vapor 360° anticalórico.
Calienta-tazas activo en modelos PID.
Depósito iluminado en modelos PID.
Certificación CE.

2. Esquema. Puesta en marcha

1. Interruptor café
2. Interruptor ON/OFF
3. Interruptor vapor (3-II) / agua caliente (3-I)
4. Mando vapor/agua caliente
5. Tubo vapor/agua caliente
6. Piloto ON/OFF
7. Portafiltro móvil (molido)
8. Grupo de café
9. Calienta-tazas activo (Atención superficie caliente)
10. Válvula OPV
11. Bandeja
12. Piloto vapor
13. Piloto temperatura café
14. Manómetro
16. Cuchara (7gr)
20. Prensa café
21. Pantalla (modelos PID)
22 23. Teclas control sistema PID
24. Tubo descarga (sólo versión versátil)

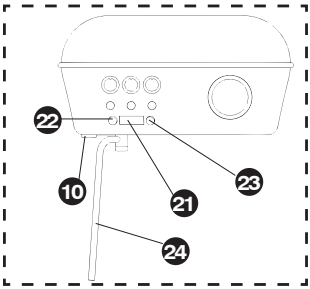


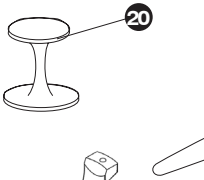


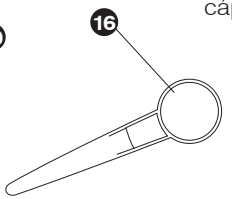


Detalle del interruptor 3 Vapor/Agua caliente.

Portafiltro adaptador cápsulas (FAP)

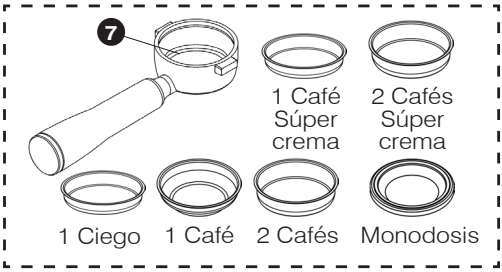






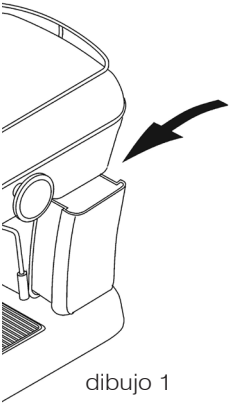
Porta fijo (sólo monodosis)

Versátil



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

Puesta en marcha
Comprobar que la tensión eléctrica es la misma que aparece en la placa de la máquina.



Llenar el depósito con agua fresca (ver dibujo 1). Comprobar que el tubo de toma de agua está sumergido en el depósito.

dibujo 1

Atención

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

Modelo versátil. Coloque el tubo descarga 24 sobre la bandeja 11

Atención: Al finalizar el servicio de café la presión del portafiltros 7 se libera a través de este tubo. Si no está correctamente colocado, toda el agua residual caerá fuera de la bandeja.
Conecte la clavija de enchufe a la toma de red eléctrica.

IMPORTANTE

Al encender por primera vez la máquina ésta entra en el modo start-up (inicio). El piloto 6 queda iluminado, mientras que el 13 parpadea indicando el proceso de calentamiento hasta alcanzar la temperatura adecuada. Durante este proceso no es posible efectuar ningún tipo de servicio.
En modelos PID la pantalla 21 mostrará el aumento progresivo de la temperatura hasta llegar a la temperatura de consigna.

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 2 en posición (I).
2. Coloque el portafiltro 7 sin café y un recipiente debajo.
3. Accione el interruptor de café 1 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 4.
2. Accione la función agua (3-I) y deje salir agua (una taza) por el tubo de vapor 5.

3. Apague la función agua (3-I) y cierre el grifo de vapor 4. 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 13 deje de parpadear.

3. Preparación del café

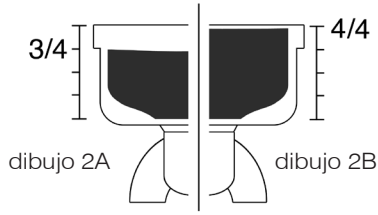
Compruebe su sistema: Molido, monodosis o cápsula.

Molido (porta móvil)

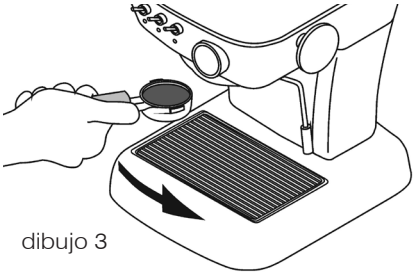
Puede utilizar cualquier tipo de café, molido o monodosis de papel (POD), contando con 5 filtros de café a tal efecto: 2 filtros de molido (1 y 2 cafés), 2 filtros de molido presurizados (Cream+ 1 y 2 cafés), y 1 filtro para monodosis de papel.

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

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



dibujo 2A dibujo 2B



dibujo 3

Si utilizamos café molido:

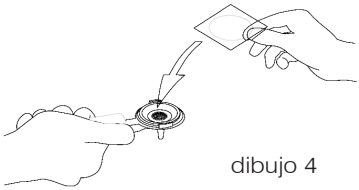
1. Conecte la máquina colocando el interruptor general 2 en posición (I). Coloque el portafiltro 7 (con filtro) en el grupo 8.
2. Espere que el piloto 13 quede iluminado de manera permanente. Esto tarda 1,5 minutos aprox. Esto indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura idónea. Accione el interruptor café 1 y deje pasar agua por el grupo. Realice esta acción antes de hacer el café, eliminará residuos y equilibrará la temperatura para un óptimo servicio.
3. El cacillo debe quedar lleno 3/4 partes de su capacidad, una vez prensado (Ver dibujo 2A).
4. Limpie los residuos de café que se hayan depositado en los bordes del cacillo para que el ajuste sea perfecto.
5. Introduzca el portafiltro 7 en el grupo 8 partiendo de su izquierda y girando hacia la derecha con la suficiente presión final. (Ver dibujo 3).

6. Coloque las tazas o taza sobre la rejilla y accione el interruptor de café 1.
7. Cuando haya obtenido el café apague el interruptor de café 1.

Atención: Al finalizar el servicio de café, el agua residual caerá a través del tubo descarga 24. Asegúrese que éste está correctamente colocado sobre la bandeja 9.

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

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

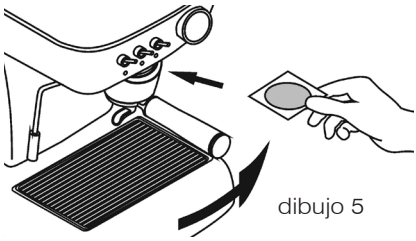


dibujo 4

Si utilizamos monodosis de papel (POD) o cápsulas (FAP):
Utilice el portafiltro específico para cápsulas o el filtro monodosis. Coloque la monodosis en el mismo (ver dibujo 4). Seguir los puntos 1, 2, 5, 6, 7 como en el apartado anterior.

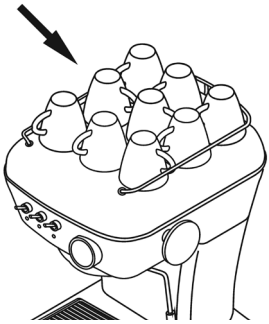
Monodosis (porta fijo)

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



dibujo 5

Consejos generales:
1. El portafiltro 7 siempre debe ir colocado en la máquina 8 para que se mantenga caliente. En posición cerrado.
2. En caso de que el café no saliera muy caliente, aumente la temperatura de consigna de café. Ver sección 6 de este manual.
3. Colocar las tazas en el calientatazas 9. La temperatura (optima 40 °C/105 °F) mejorará nuestro espresso (ver dibujo 6).
4. El café continuará saliendo en pequeñas gotas unos segundos después de apagar el interruptor de café.



dibujo 6

Atención: Manómetro.
En las versiones PID la temperatura queda indicada en la pantalla 21 dispuesta a tal efecto, quedando indicada la presión de trabajo en el manómetro 14 situado en el frontal

de la máquina. 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.

Atención: Puede regular la presión máxima de trabajo de la máquina mediante la válvula OPV 10 situada junto al grupo de café 8. Para ello debe usar el filtro ciego correspondiente montado en el portafiltros 7, introducir éste en el grupo 8 y activar el interruptor de café 1. Podrá regular la presión haciendo girar la válvula OPV 10 utilizando un destornillador de punta plana. Girando hacia la derecha aumentará la presión máxima de trabajo, hacia la izquierda la reducirá.

Modelos PID - Programación de la dosis

Los modelos PID disponen de la función de control volumétrico de la dosis de café, de manera que podemos regular la cantidad de café que deseamos obtener en cada una de las dos selecciones disponibles (café corto, café largo).
Para ello, disponen de un interruptor de café 1 de 3 posiciones. Llevando la palanca del interruptor a la posición superior o inferior tenemos dos selecciones de café disponibles, mientras que en el punto medio la función de café permanece desactivada.

Atención: El interruptor de café 1 de los modelos PID no es permanente, una vez activada la función vuelve a la posición original. No es necesario mantener la palanca en la posición de trabajo, una vez obtengamos la cantidad de café programada, la función se detendrá de manera automática.

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

4. Preparación del cappuccino

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.

Los pasos a seguir son:

5. Accione el interruptor general 2. Se enciende el pilotos 6, mientras que el piloto 13 parpadea. La pantalla del sistema PID 21 mostrará el aumento de temperatura en modelos PID.
6. Cuando el piloto 13 quede iluminado de manera permanente y la pantalla 21 muestra la temperatura de consigna de café, accione el interruptor vapor (3-II). El piloto 12 parpadeará indicando el proceso de calentamiento hasta temperatura de vapor. La pantalla 21 mostrará la temperatura de consigna de vapor de manera intermitente en modelos PID.

7. Abra el pomo agua caliente/vapor 4 y deje salir agua hasta que salga de manera discontinua. Vuelva a cerrarlo.
8. Espere a que el piloto 12 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 21. La bomba empezará a trabajar a pulsos. Cuando esto ocurra, para obtener vapor, abra de nuevo el pomo 4.

Atención: El piloto 12 parpadeará con una frecuencia más elevada unos 10 segundos antes de iniciar la generación de vapor. Aproveche esta señal para abrir el pomo 4.

9. Sumerja el tubo de vapor 5 en la leche a calentar, aproximadamente hasta la mitad de la misma.
10. Al finalizar, cerrar el pomo agua/vapor 4 y desactive la función volviendo a activar el interruptor vapor (3-II).
11. 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.

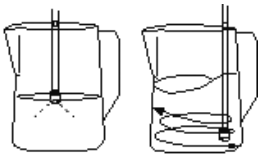
Atención: Al finalizar el servicio de vapor, la temperatura de la máquina es demasiado elevada para hacer café. El piloto 13 parpadeará hasta que la temperatura sea la correcta de nuevo, y la pantalla 21 mostrará la temperatura de consigna de café de manera intermitente. Para forzar el proceso de enfriamiento, seguir punto 2.B.

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

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

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.

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 agua caliente

3. Ponga una taza bajo el tubo de vapor 5.
4. Abra el pomo agua caliente/vapor 4 y accione el interruptor (3-I), se encenderá el piloto 13. Hacer operación contraria después de haber obtenido el agua deseada.

6. Funciones del modelo PID

Los modelos PID cuentan con un sistema de control consistente en una pantalla 21 y dos teclas de control 22 23 que permiten controlar las siguientes funciones:

1. **Temperatura de café,** mostrada en pantalla. Para modificarla, debemos presionar la tecla 22, la pantalla mostrará el mensaje PrG, indicando que nos encontramos en el modo de programación de la temperatura. Pulsando la tecla 22 la disminuimos, pulsando la 23 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 21 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 2 a 7 es necesario entrar en el menú de programación. El proceso es el que sigue:

7. Con la máquina encendida, pulsamos la tecla 23 y sin soltarla pulsamos también la 22 al mismo tiempo durante 3 segundos la pantalla 21 mostrará las palabras SET UP de manera alternativa, indicando que hemos accedido al menú de programación.
8. Pulsando la tecla 22 vamos pasando los diferentes parámetros que podemos modificar. Una vez encontramos el que nos interesa, pulsando la tecla 23 accedemos a la modificación de sus valores.
9. Para modificar el valor del parámetro seleccionado, debemos pulsar las teclas 22 y 23 , disminuyendo o incrementando el valor respectivamente.
10. Tras 3 segundos sin pulsar ninguna tecla, el sistema guarda los datos y vuelve al estado inicial.

Atención: Podemos hacer un reset del sistema PID de la siguiente manera: Con la máquina encendida, pulsar la tecla 23 durante 3 segundos. La pantalla 21 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 110ºC hasta 165ºC.		165

CLn	C.on	Modo limpieza activado (en modelos DUO)	OFF
	OFF	Modo limpieza desactivado (en modelos DUO)	
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, vovliendo a la configuración de fábrica.		OFF
rSt	Aplica un reset total a la configuración de la máquina, vovliendo a la configuración de fábrica.		OFF

7. Modo stand-by

Modelos PID

En los **modelos PID** se incluye un modo de ahorro de energía que desactiva la máquina si tras un periodo de tiempo de 2h no se ha activado ninguna función.
Cuando el modo stand-by se activa, sólo el piloto 6 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 21 y 22 23. Ver sección 6 de este manual.

Modelos ONE

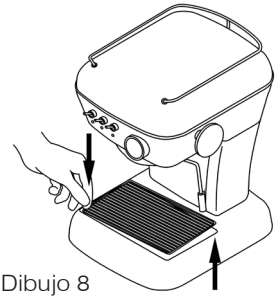
Es posible desactivar el modo stand-by siguiendo el siguiente proceso:

1. Con la máquina apagada, activar los interruptores de café 1 y vapor 3-II .
2. Activar el interruptor general 2.
3. Tras 5 segundos el piloto de vapor 12 nos muestra el estado de la función stand-by. Si parpadea significa que está desactivado, si queda iluminado de manera permanente indica que está activado.
4. Para volver al modo de servicio, desactivar los interruptores de café 1 y vapor 3-II.

8. Mantenimiento y limpieza

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

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



Dibujo 8

1. **Limpieza externa:** Para limpiar el exterior de la máquina use productos específicos sin alcohol.
- Extraiga la bandeja periódicamente para limpiarla (dibujo 8).
- Si no se va a utilizar la máquina en largo tiempo, vacíe el depósito de agua.
- Inmediatamente después del uso, limpie el tubo de vapor con un trapo húmedo. Para el interior, deje circular el agua.
- Para limpiar el orificio cappuccinador, puede utilizar un palillo o clip. De esta forma, el conducto quedará libre de 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.

Atención: Al finalizar el proceso de back flush el agua residual saldrá a través del tubo descarga 24. Asegúrese que éste está colocado sobre la bandeja 9.

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

3. Limpieza de portafiltros y

duchas

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

IMPORTANTE

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

4. Limpieza del depósito de agua.
Extraer el depósito por el lateral de la máquina. Enjuagar con agua limpiando el interior.
Puede encontrar toda la información acerca de la limpieza y mantenimiento de su máquina de café en www.ascaso.com.

9. 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 (6)	PILOTO TEMPERATURA (13)	PILOTO VAPOR (12)	MOD. PID PANTALLA (21)
Modo Café				
Start-up (modo inicio)	ON	Parpadeo 1Hz	OFF	Lectura real
Calentamiento	ON	Parpadeo 1Hz	OFF	Tª consigna café
Lista para funcionar	ON	ON	OFF	Tª consigna café
Modo vapor				
Modo vapor (calentando)	ON	ON (PID) Parpadeo 1Hz (ONE)	Parpadeo 1Hz (PID) ON (ONE)	Tª consigna vapor (parpadeo)
Modo vapor (aviso inicio)	ON	ON	Parpadeo 2Hz	Tª consigna vapor
Modo vapor (en servicio)	ON	ON	ON	Tª consigna vapor
Al finalizar modo vapor (enfriando)	ON	Parpadeo 1Hz	ON (PID) OFF (ONE)	Tª consigna café (parpadeo)
Otros				
Modo stand-by	ON	OFF	OFF	—
Fallo control volumétrico	ON	OFF	Parpadeo 2Hz	E01
Fallo sonda temp. café	ON	Parpadeo 2Hz	Parpadeo 2Hz	E02
Fallo intercambiador	ON	Parpadeo 4Hz (PID) ON (ONE)	Parpadeo 2Hz (PID) 1Hz (ONE)	E03
Fallo interno	ON	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. Incrementar temperatura sistema PID.
El café sale muy deprisa (molido).	El molido es demasiado grueso, y/o no está bien prensado. Cantidad de café molido insuficiente.	Utilizar café para espresso. Experimentar con más o menos prensado. Llene hasta el borde del cacillo.
El café sale muy deprisa (monodosis).	El molido es demasiado grueso, hay poca cantidad de café y/o no está bien envasado.	Regular la presión de trabajo mediante la válvula de expansión 10 situada junto al grupo 8. **Este proceso debe ser realizado por personal cualificado técnicamente.**
El café no es cremoso.	El molido es demasiado grueso. El café está poco prensado. El café está pasado o no es de buena calidad.	Utilizar café para espresso. Experimentar con más o menos prensado. Cambiar tipo café. Utilice café fresco y recién molido.
El café no sale o lo hace muy lentamente.	No hay agua en el depósito o está mal colocado. El molido es muy fino o está demasiado prensado. El cacillo y/o ducha están obturados. Aparato con cal. La presión de trabajo es insuficiente.	Llenar depósito o colocarlo bien. Utilizar café para espresso. Experimentar con prensado. Limpiar cacillo y/o ducha. Limpiar el aparato. Ver punto 6. Aumentar la presión de trabajo mediante la válvula de expansión 10 situada junto al grupo 8. **Este proceso debe ser realizado por personal cualificado técnicamente.**
Hay mucha agua en el cacillo tras haber hecho el café.	El café no se ha prensado correctamente. Cantidad insuficiente de café en el cacillo.	Prensar correctamente. Ver punto 3. Aumentar la cantidad de café en el cacillo. Ver punto 3.

El café sale por los bordes del cacillo.	Portafiltros no colocado correctamente. Restos de café molido en el borde del cacillo. La junta del cabezal está sucia. La junta del cabezal defectuosa.	Seguir el procedimiento de ajuste de portafiltro. Punto 3. Limpiar el borde del cacillo de restos de café. Limpie la junta con un trapo húmedo. Llamar al servicio de asistencia.
La leche no queda cremosa.	Tubo de vapor embozado. Leche en mal estado. Leche caliente o tibia. Temperatura inadecuada	Limpiar el tubo de vapor. Utilice leche fresca y fría (temperatura de nevera).
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.

ascaso

DREAM

DREAM PID/DREAM ONE

ESPRESSO
COFFEE
MACHINE

PROFESSIONAL SYSTEM

Users manual

Recycling your coffee machine

Directive 2012/19/UE on the treatment, collection, recycling and disposal of electric and electronic devices and their components

1.For countries in the European union (EU)

The disposal of electric and electronic devices as solid urban waste is strictly prohibited: it must be collected separately. The dumping of these devices at unequipped and unauthorized places may have hazardous effects on health and the environment.

Offenders will be subject to the sanctions and measures established by law.

To dispose of our devices correctly:

a) Contact the Local Authorities, who will give you the practical information you need and the instructions for handling the waste correctly, for example: location and times of the waste collection centres, etc.

b) When you purchase a new device of ours, give a used device similar to the one purchased to our dealer for disposal.

The symbol of the crossed waste container, located on the equipment, means that:

• When the equipment has reached the end of its working life, it must be taken to the collection centers provided, and that its treatment must be separated from that of municipal waste;

•The manufacturer guarantees the activation of the procedures for the treatment, collection, recycling and disposal of the equipment, in accordance with Directive 2012/19/EU (and following mod.).

2.FOR OTHER COUNTRIES (OUTSIDE THE EU)

The treatment, collection, recycling and disposal of electrical and electronic equipment shall be carried out in accordance with the laws in force in each country.

Regulations - EC Declaration of Conformity

Ascaso Factory S.L.U
Coneixement 1 Pol. Ind. GaváPark
08850 Gavá / Barcelona / Spain

We, the manufacturer, ASCASO FACTORY S.L.U, declare under our sole responsibility that our product is in conformity with the following applicable 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) materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004.
- Regulation (EC) Best manufacturing practices for materials and items to be used in contact with foodstuffs 2023/2006

And that the product conforms to the following standards:

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

IMPORTANT SAFEGUARDS READ ALL INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11-Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

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

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

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

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

16-Do not inmerse in water.

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

18-This machine is not designed to be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities (including children), or who lack experience or knowledge, except where such persons have had due instruction or supervisión regarding the use of the machine by a person responsable for their safety.

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

20-This machine is not designed for outdoor use.

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

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

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

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

24-Avoid spillage on the connector.

25-Misuse of the machine can cause injury.

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

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

28-The appliance shall not be placed in a cabinet or similar when in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE.

ENGLISH

22 DISPLAY 23

See/Select coffee temperature

Click 22 → DISPLAY TEMPERATURE ⇄ Click 23 ▲ (up) / Click 22 ▼ (down) → wait 3s to fix

Setup

Press3s

23 + 22

+

(CELSIUS/FAHRENHEIT) Click 22 → Ud → Click 23 → ºC/ºF

+

(PREINFUSION) Click 22 → Pr → Click 23 → 0s/1s/2s/3s/4s/5s

+

(CHRONOMETER) Click 22 → Cr → Click 23 → ON/OFF

+

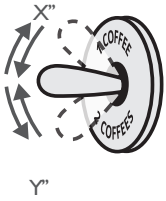
(STAND-BY) Click 22 → OFF → Click 23 → OFF/0,5h/1h/2h

+

(TEMPERATURE DIFFERENTIAL SETTING) Click 22 → U ⇄ Click 23 + / Click 22 −

Program the dose

Press and hold ‘x’ or ‘y’ seconds and drop to set the dose



Make a coffee

Click & drop to make a coffee

Contents

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

1. Technical features

	DREAM ONE	DREAM PID
Voltage (V)	230VAC/50Hz - 120VAC/60Hz	
Power (W)	1050	1090
Pump pressure (bar)	20	
Weight (kg)	8 (FF) / 7 (MF)*	
Dimensions (l x w x d)**	245 x 345 x 280	
Tank capacity (L)	1,3	
Filter holder size (mm)	Ø 60	Ø 60

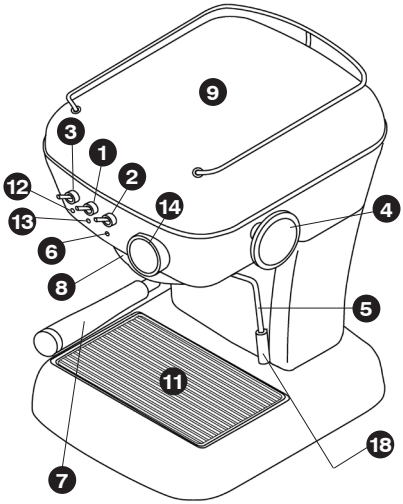
* FF: Fixed filer holder. MF: Mobile filter holder
** Length x width x depth (mm)

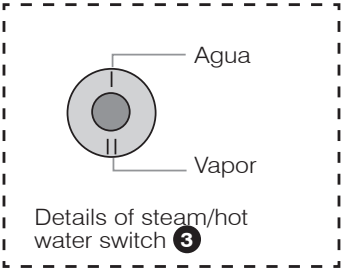
Features

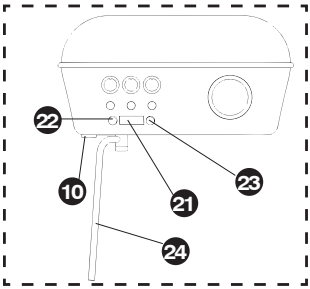
20 bar pump pressure.
Professional system, exchanger with stainless steel ducts.
Food-safe materials.
Electronic temperature control.
Working pressure gauge.
Frother and hot water.
360° heat-resistant steam nozzle.
Active cup warmer in PID models.
Lit tank in PID models.
EC certification.

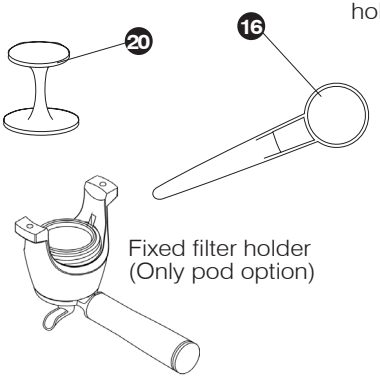
2. Start-up diagram

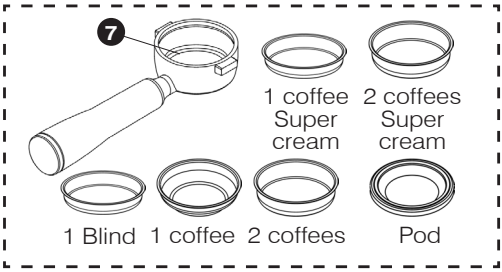
1. Espresso switch
2. ON/OFF switch
3. Steam switch (3-II) / hot water (3-I)
4. Steam/hot water control
5. Steam/hot water wand
6. ON/OFF pilot light
7. Mobile filter holder (ground)
8. Coffee group
9. Active cup warmer (Caution: hot surface)
10. OPV (overpressure valve) (PID models)
11. Tray
12. Steam pilot light
13. Coffee group temperature pilot light
14. Pressure gauge
16. Spoon (7 g)
20. Coffee tamper
21. Screen (PID models)
22 23. PID system control buttons
24. Discharge nozzle (versatile version only)











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

Start-up
Check that the voltage is the same as that indicated on the machine nameplate.

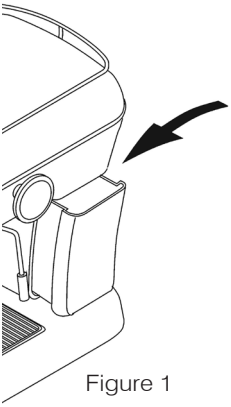


Figure 1

Fill the water tank with fresh water (see figure 1). Check that the water inlet tube is immersed in the tank.

NB! We recommend using water with a low mineral content.
The quality of the water will affect the taste and quality of your coffee as well as help avoid future malfunctions. See our especial anti-lime scale filters (optional).
Make sure that there is enough water in the tank. Running the machine without water may damage the pump. Water levels should be checked visually.

Versatile model. Place the discharge nozzle 24 over the tray 11.

NB! On ending the service, the filter holder pressure 7 is released through this nozzle. If not correctly placed, all the remaining water could spill outside the tray.

Plug the machine into the electrical socket.

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

IMPORTANT
When turned on for the first time, the machine enters start-up mode. The pilot light 6 comes on and 13 flashes while the machine heats up, until the right temperature is reached. During this process no service can be provided.
The screen 21 shows the temperature rise to the pre-set temperature in PID models.

A) Using the machine for the first time or after a long interval.
Replacing the water in the circuit.
1. Turn the coffee maker on with the general switch 2 in position (I).
2. Attach the empty filter holder 7 with a receptacle underneath.
3. Press the coffee switch 1 and let approximately half a tank of clean water flow through.

B) PRIMING.
- **If no coffee comes out**
- **After a period without use**
- **After making steam**
- **If the tank has been emptied**

The priming procedure should be carried out:
1. With the coffee maker on, turn on the steam tap 4.
2. Turn on the water function (3-I) and release some water (a cup) through the steam wand 5.

3. Turn off the water function (3-I) and turn off the steam tap 4. The coffee maker is now ready for use.

C) After producing steam, wait 5 minutes before making coffee. Or carry out the priming operation, but let the water flow (point B2) until the temperature pilot light 13 stops flashing.

3. Making coffee

Check your system: Ground, pod or capsule.

Ground (mobile filter holder)

Any type of coffee may be used, ground or pod, thanks to the 5 filters supplied: 2 ground filters (1- and 2-cup), 2 pressurised filters (1- and 2-cup Cream+) and 1 pod filter.

For optimal results, we advise using ready mixes for espressos, as they have the appropriate ground size for use with ground filters. If the results are not as expected, use pressurised filters, which will give good results regardless of ground size.

Regardless of the type of filter used for ground coffee, and depending on the whether the coffee comes out quickly or slowly, we recommend changing the type of coffee, the ground size or experimenting with compactness to suit your preference.

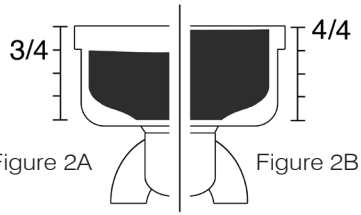


Figure 2A Figure 2B

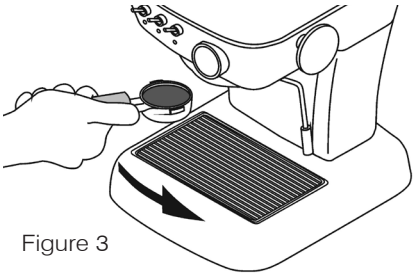


Figure 3

If using ground coffee:

1. Turn on the machine, turning the general switch 2 to position (I). Place the filter holder 7 (with filter) in the group 8.
2. Wait for the pilot light 13 to come on without flashing. This takes approx 1.5 minutes. This shows that the water has reached the right temperature.
   Turn on the coffee switch 1 and let the water flow through the group. Performing this procedure before making coffee will eliminate residues and establish the temperature for optimal service.
3. The filter must be filled to 3/4 its capacity, once the coffee has been tamped down (see figure 2A).
4. Clean the coffee residues that have been deposited on the edges of the filter to ensure a perfect fit.
5. Attach the filter holder 7 to the group and 8 turn from left to right, exerting sufficient pressure at the end. (See figure 3).
6. Place the cups or cup on the tray and turn on the coffee switch 1.
7. When the coffee is made, turn off the coffee switch 1.

NB! On completing the coffee service, residual water will be released through the discharge nozzle 24. Make sure that it is correctly placed over the tray 9.

NB! It is normal for the ground coffee in the filter holder 7 to have a liquid consistency if the filter holder is immediately removed 7 after delivery.

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

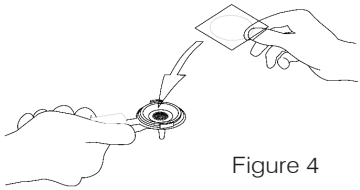


Figure 4

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

Pod (fixed filter holder)

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

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

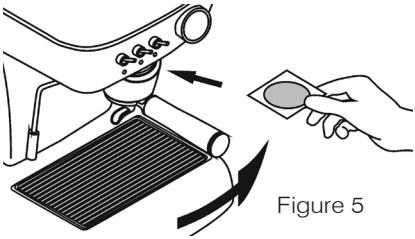


Figure 5

General tips:
1. The filter holder 7 should always be fitted in the machine 8 to keep it warm. In the closed position.
2. If the coffee is not very hot when made, increase the pre-set temperature for coffee. See section 6 of this manual.
3. Place the cups on the cup warmer 9. Espresso is best at optimal temperature (40°C/105°F) (see figure 6).
4. The coffee will continue to drip out for a few seconds after the coffee is switched off.

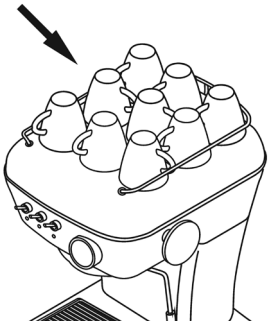


Figure 6

NB! Pressure gauge:
In the PID versions, the temperature is shown on the screen 21 included for this purpose, with the working pressure shown on the pressure gauge 14 on the front of the machine. 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.

NB! The machine's maximum working pressure can be adjusted using the OPV 10 next to the coffee group 8. To do this, use the blind filter fitted in the filter holder 7, attach it to the group 8 and turn on the coffee switch 1. The pressure can be adjusted by turning the OPV 10 using a flat-head screwdriver. Turning it to the right increases the maximum working pressure and turning it to the left reduces it.

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

PID models Programming the coffee dose

PID models have a coffee dose control function, so that the amount of coffee required can to be adjusted for both the available options (small coffee, large coffee).
There is a 3-position 1 coffee switch for this purpose. The two available coffee selections are obtained by turning the switch to the top or bottom positions, while the midpoint turns off the coffee function.

NB! The coffee switch 1 on the two PID models is not a permanent setting. Once the function has been activated, it returns to its original position. The switch does not have to stay in the working position; once the programmed amount of coffee has been obtained, the function will stop automatically.
To programme the dose at either of the two selections, just turn the switch to the desired position until the required amount is obtained. On releasing it, the dose will have been programmed.

4. Making cappuccino

True 'cappuccino' contains **25 millilitres of espresso coffee and 125 millilitres of cold steam-whipped milk, which goes from 3 or 4 degrees centigrade to nearly 55 degrees centigrade.** Use **fresh cow's milk** with a protein content of over **3.2 percent and a fat content of 3.5 percent**. Whip only the amount required for one cup in a steel jug to prevent it from mixing with other odours or tastes.
The density of the cream must be uniform and there must be no separation from the liquid, or holes or bubbles.

Proceed as follows:

5. Turn on the general switch 2. The pilot lights come on 6 and pilot light 13 flashes. The PID system screen 21 shows the temperature rise in PID models.
6. When the pilot light 13 comes on and stops flashing and the screen 21 shows the pre-set coffee temperature, turn on the steam switch (3-II). The pilot light 12 will flash, indicating the heating process to steam temperature. The screen 21 will flash the pre-set steam temperature in PID models.
7. Turn on the hot water/steam knob 4 and let water flow until it is running discontinuously. Turn it off. Wait for the pilot light to 12 come on without flashing. This shows that the water has reached the right temperature. The temperature value will also be shown steadily on the screen 21. The pump will start to work in bursts. When this happens, turn the knob again to get steam 4.

NB! The pilot light 12 will flash faster for about 10 seconds before steam is generated. Use this signal to turn the knob on 4.

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

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

NB! When the steam service is finished, the machine temperature will be too high to make coffee. The pilot light 13 will flash until the machine returns to the correct temperature and the screen 21 will flash the pre-set coffee temperature. Follow point 2.B to force cooling.

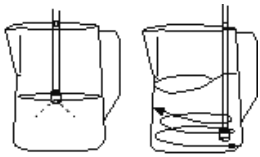
NB! After each use it is advisable to release steam for 5 seconds to clean the tube and prevent blockage. You can use a toothpick or clip to clean the absorption hole. Make sure the nozzle is free of obstructions.

Tips for making cappuccino.

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

2. **TEMPERATURE: Heating the milk**
   Once you have obtained the texture, submerge the steam nozzle as far as you can into the jug. Move the jug in circles to heat the milk until it reaches the temperature you want.

NB! Texturing should be done immediately beneath the milk's surface, while the nozzle should be placed deeper for heating.



Texturing Heating

Remember, do not heat to more than 75°C. Beyond this temperature you will scald the milk and it will not be suitable for cappuccino.
The espresso is released at 75-80 °C. The milk is textured and heated to between 55-70°C. It is important to maintain these temperatures for serving. The cups should therefore be warmed on the cup warmer. If this is not possible, heat the cup with hot water prior to use.

Once the milk is hot and textured, it is ready to be served in the cup by adding it to the espresso base.

Possible problems.
The cream may be too thin and lack consistency.

1. One possible reason is that the milk has already been heated.
2. The milk has been overheated (the steam nozzle has been placed too deeply in the jug and the milk has been heated without allowing the air to circulate on the surface) before the required texture has been attained. **Step 1 (texturing) has not been performed properly and the air has not been allowed to work the milk.**

5. Making hot water

3. Put a cup below the steam nozzle 5.
4. Turn on the hot water/steam knob 4 and press button (3-I) (the pilot light will come on 13. Carry out the reverse operation after obtaining required water.

6. Functions of the PID model

The PID models have a control system consisting of a screen 21 and two control buttons 22 23 to control the following functions:

1. **Coffee temperature,** shown on the screen. To change it, press button 22, the screen will display the message PrG, indicating that it is in temperature programming mode. Press button 22 to reduce the temperature, press 23 to increase it. If three seconds pass without a button being pressed, the system will return to its initial state.
2. Temperature units, 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 screen 21 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 between water temperature and measurement in the machine. This enables the water temperature to be adjusted according to room temperature.

Enter the programming menu to change the values of parameters 2 to 7. The process is as follows:

7. With the machine on, press and hold button 23 while pressing 22 for three seconds. The screen 21 will show the words SET UP alternately, indicating that the programming menu has been accessed.
8. Press button 22 to scroll through the different modifiable parameters. Once the required parameter is reached, press button 23 to change its values.
9. To change the value of the selected parameter, press buttons 22 and 23 to reduce or increase the values, respectively.
10. After three seconds without pressing a button, the system saves the data and returns to its initial setting.

NB! The PID system can be reset in the following way: With the machine on, press the button 23 for three seconds. The screen 21 will show the text PrS, indicating that the factory settings have been reset.

The table of parameters and available values is given below:

Param.	Value - Description		Default value
Ud	C	Degrees Celsius	C
	F	Degrees Fahrenheit	
Pr	0	Pre-infusion off	0
	1	Pre-infusion 1 s	
	2	Pre-infusion de 2 s	
	3	Pre-infusion de 3 s	
	4	Pre-infusion de 4 s	
	5	Pre-infusion de 5 s	
Cr	ON	Timer on	OFF
	OFF	Timer off	
OFF	OFF	Stand-by mode OFF	OFF
	0.5	Stand-by mode ON, starting in 0.5 h	
	001	Stand-by mode ON, starting in 1 h	
	002	Stand-by mode ON, starting in 2 h	
U	X	X indicates the offset between the set tempe-rature and the one shown on the display	0
tSt	Lets you modify the group temperature when generating steam, from 110ºC to 165ºC.		165
CLn	C.on	Cleaning mode activated (only in DUO models)	OFF
	OFF	Cleaning mode deactovated (only in DUO models)	
Ct1	Total coffee counter (1 coffee)		0
Ct2	Total double coffee counter (2 coffees)		0
CP1	Partial coffee counter (1 coffee)		0
CP2	Partial double coffee counter (2 coffees)		0
rS1	Partial coffee counter reset (1 coffee)		OFF
rS2	Partial double coffee counter reset (2 coffees)		OFF
rSt	Applies a total reset to the machine configuration, returning to factory settings.		OFF

7. Stand-by mode

PID models

An energy saving mode is included in the **PID models**, which turns the machine off after two hours without activating a function.
When stand-by mode is on, only pilot light 6 remains lit while all others are turned off.
To turn the machine on again, just press any of the buttons for the machine to go back to its initial status, as if turned on for the first time.

NB! The function can be turned on and off using the PID system controls 21 and 22 23. See section 6 of this manual.

ONE models

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

1. With the machine off, turn on the coffee 1 and steam 3-II switches.

2. Turn on the general switch 2

3. After five seconds the steam pilot light 12 shows the stand-by function status. If it is flashing, it means the function is off, if it remains steady, it means the function is on.

4. To return to service mode, turn off the coffee 1 and steam 3-II switches.

8. Maintenance and cleaning

Cleaning and preventive care of the machine's internal system is vital if an espresso of optimum quality is to be obtained.

General warning! Cleaning and maintenance should be done when the machine is cool and disconnected from the power source. Do not place the machine under water. Not dishwasher safe.

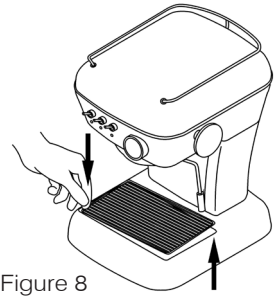


Figure 8

1. **External cleaning:** To clean the outside of the machine, use specific alcohol-free products.
- Remove and clean the tray from time to time (figure 8).
- If you are not going to use the machine for a long period of time, empty the water tank.
- Immediately after use, clean the steam nozzle with a damp cloth. • To clean the inside of the nozzle, let the water circulate.
- Use a toothpick or paper clip to clean the frother hole. This keeps the tube free of obstructions.

2. **Internal cleaning:** Cleaning and preventive care of the machine's internal system is vital if an espresso of optimum quality is to be obtained. To clean the inside of the distribution unit, use **Ascaso Coffee Washer V.666.** This product is also useful for descaling the machine. Regularly descaling your coffee machine helps ensure the excellent quality of the coffee and prolong the useful life of the machine. Consult your distributor.

Recommendations for using Coffee Washer:

Coffees/day	Descaling
>10	monthly
5-10	every 2 months
1-5	every 3 months

To prevent lime-scale problems, you can also use water treatment filters. However, we recommend cleaning in line with consumption. Use of filters and Coffee Washer filters helps prolong the life of the coffee machine in optimum condition.

Internal cleaning (back flushing) - blind filter. Weekly. Except pod models (fixed filter holder).
Put the blind filter in the filter holder and attach it to the machine. Press the coffee button. After 10 seconds, press the button to turn off the group. Repeat the operation twice.

NB! On completing the back flush process, residual water will be released through the discharge nozzle 24. Make sure that it is correctly placed over the tray 9.

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

3. Cleaning the filter holder and shower heads

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

NB! Grinding system (mobile filter holder). The top shower head should be cleaned after 80 to 100 espresso coffees. To do this, clean with hot water and neutral soap. Reinsert it after cleaning.

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

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

9. Warranty

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

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

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

This warranty will be rendered invalid if:

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

10. Lights and alarms

	ON/OFF PILOT LIGHT (6)	TEMPERATURE PILOT LIGHT (13)	STEAM PILOT LIGHT (12)	PID MODELS SCREEN (21)
Coffee mode				
Start-up	ON	Flashing 1Hz	OFF	Real reading
Heating	ON	Flashing 1Hz	OFF	Pre-set coffee temp
Ready to work	ON	ON	OFF	Pre-set coffee temp
Steam mode				
Steam mode (heating)	ON	ON (PID) Flashing 1Hz (ONE)	Flashing 1Hz (PID) ON (ONE)	Pre-set steam temp (Flashing)
Steam mode (start-up warning)	ON	ON	Flashing 2Hz	Pre-set steam temp
Steam mode (in service)	ON	ON	ON	Pre-set steam temp
On ending steam mode (cooling)	ON	Flashing 1Hz	ON (PID) OFF (ONE)	Pre-set coffee temp (Flashing)
Others				
Stand-by mode	ON	OFF	OFF	—
Dose control fault	ON	OFF	Flashing 2Hz	E01
Coffee temp. Probe fault	ON	Flashing 2Hz	Flashing 2Hz	E02
Coffee exchanger fault	ON	Flashing 4Hz (PID) ON (ONE)	Flashing 2Hz (PID) 1Hz (ONE)	E03
Internal fault	ON	OFF	OFF	E98

11. Troubleshooting

Possible problems	Causes	What to do?
The coffee is not hot	The coffee is not at the correct temperature. Cold accessories (cup, filter holder).	Wait for the on/off pilot light to go off. See general tips. Point 3. Increase temperature by PID system.
The coffee comes out very quickly (ground coffee).	The grind you are using is too coarse and/or the coffee has not been properly tamped down. Not enough ground coffee used.	Use espresso coffee. Experiment with tamping the coffee down more or less. Fill to the brim of the filter.
The coffee comes out very quickly (pods).	The grind you are using is too coarse, there is not enough coffee or it has not been properly packed.	Regulate the pressure using the expansion valve ⑩ next to the group ⑧. **This should be carried out by a qualified technician.**
The coffee is not creamy.	The grind you are using is too coarse. The coffee has not been correctly tamped down. The coffee is old or poor quality.	Use espresso coffee. Experiment with tamping the coffee down more or less. Change your coffee. Use freshly ground coffee.
The coffee doesn't come out or does so slowly.	The water tank is empty or incorrectly placed. The grind you are using is too fine or too tightly tamped down. The filter and/or washer are obstructed. Limescale in the machine. Insufficient pressure.	Fill or correctly replace the tank. Use espresso coffee. Experiment with the way you tamp the coffee down. Clean filter and/or washer. Clean the machine. See point 6. Increase the working pressure using the expansion valve ⑩ next to the coffee group ⑧. **This process should be carried out by a qualified technician.**
There is a lot of water in the filter after making the coffee.	The coffee has not been correctly tamped down. There is not enough coffee in the filter.	Tamp down correctly. See point 3. Add more coffee to the filter. See point 3.

The coffee spills over the edges of the filter.	The filter holder has not been placed correctly. Coffee grinds 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 won't froth.	Steam nozzle clogged. Milk has gone off. Milk hot or warm. Insufficient temperature	Clean the steam nozzle. Use fresh, cold milk (refrigeration temperature).
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 tube in the tank. Use fresh coffee.

ascaso

DREAM

DREAM PID/DREAM ONE

ESPRESSO
COFFEE
MACHINE

PROFESSIONAL SYSTEM

Benutzerhandbuch

Wiederverwertung Ihrer Espressomaschine

Richtlinie 2012/19/UE für die Behandlung, Sammlung, Wiederverwertung und Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten und deren Bestandteile.

1. FÜR DIE LÄNDER DER EUROPÄISCHEN UNION (EG)

Es ist verboten, jede Art von Elektro- und Elektronik-Altgeräten als unsortierten Hausmüll zu entsorgen: es ist Pflicht, diese separat zu sammeln. Das Abladen dieser Geräte an Orten, die nicht speziell dafür vorgesehen und autorisiert sind, kann gefährliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit haben.

Zuwiderhandlungen werden mit den gesetzlich vorgesehenen Strafen und Maßnahmen geahndet.

UM UNSERE GERÄTE ORDNUNGSGEMÄSS ZU ENTSORGEN, KÖNNEN SIE:

a) Sich an die örtliche Behörde wenden, die Ihnen praktische Auskünfte und Informationen für die ordnungsgemäße Verwaltung der Abfälle liefert, beispielsweise: Ort und Zeit der Sammelstation etc.

b) Beim Neukauf eines unserer Geräte ein benutztes Gerät, das dem neu gekauften entspricht, an unseren Wiederverkäufer zurückgeben.

Das Symbol des Behälters mit dem Kreuz, das sich auf dem Gerät befindet, bedeutet, dass:

• Wenn das Gerät das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, muss es zu den dafür vorgesehenen Sammelstellen gebracht werden, und seine Handhabung muss von der des Hausmülls getrennt sein;

• Der Hersteller garantiert die Aktivierung der Verfahren zur Behandlung, Sammlung, Wiederverwertung und Entsorgung des Geräts gemäß der Richtlinie 2012/19/EU (und nachfolgenden Änderungen).

2. FÜR ANDEREN LÄNDER (NICHT-EG-STAATEN)

Das Behandeln, Sammeln, Wiederverwerten und Entsorgen von Elektro- und Elektronik-Altgeräten muss nach den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes erfolgen.

Bestimmung - EG-Konformitätserklärung

Ascaso Factory S.L.U
Coneixement 1 Pol. Ind. GaváPark
08850 Gavá / Barcelona / Spain

Wir, der Hersteller, ASCASO FACTORY S.L.U., erklären in alleiniger Verantwortung, dass unser Produkt mit den folgenden anwendbaren europäischen Richtlinien übereinstimmt:

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

Und dass das Produkt den folgenden Normen entspricht:

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE BITTE SÄMTLICHE ANWEISUNGEN AUFMERKSAM LESEN

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

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

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

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

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

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

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

8. Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung der Maschine den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie sie reinigen.
9. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller der Maschine empfohlen werden, kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Personenschäden führen.

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

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

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

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

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

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

16. Die Maschine nicht in Wasser tauchen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

28-Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht in einen Schrank oder ähnliches gestellt werden.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AN EINEM SICHEREN .ORT AUF

Übersicht PID

22 DISPLAY 23

Kaffeetemperatur anzeigen/auswählen

Click 22 → TEMPERATURANZEIGE
- Click 23 ▲ (erhöhen)
- Click 22 ▼ (vermindern)

→ 3s warten zum Festlegen

Programmierung

3s gedrückt halten

23 + 22

+

(CELSIUS/FAHRENHEIT) Click 22 → Ud → Click 23 → ºC/ºF

+

(PRE-INFUSION) Click 22 → Pr → Click 23 → 0s/1s/2s/3s/4s/5s

+

(STOPPUHR) Click 22 → Cr → Click 23 → ON/OFF

+

(STAND-BY) Click 22 → OFF → Click 23 → OFF/0,5h/1h/2h

+

(TEMPERATURREGLER) Click 22 → U
- Click 23 +
- Click 22 −

Dosis programmieren

Während ‘x’ oder ‘y’ Sekunden gedrückt halten und loslassen, wenn die gewünschte. Dosis erreicht ist

Kaffee zubereiten

Drücken und loslassen, um einen Kaffee zuzubereiten

DEUTSCH

Inhalt

1. Technische Eigenschaften
2. Abbildung für Inbetriebnahme
3. Zubereitung von Kaffee
4. Zubereitung von Cappuccino
5. Zubereitung von Heißwasser
6. Spezifische Funktionen der Modelle PID
7. Stand-by Modus
8. Wartung und Reinigung
9. Garantie
10. Leuchtanzeigen und Alarme
11. Tabelle mit Kurzanleitung

1. Technische Eigenschaften

	DREAM ONE	DREAM PID
Spannung (V)	230 VAC/50 Hz - 120 VAC/60 Hz	
Leistung (W)	1050	1090
Pumpendruck (bar)	20	
Gewicht (kg)	8 (FF) / 7 (AF)*	
Maße (L x H x T)**	245 x 345 x 280	
Fassungsvermögen des Wassertanks (l)	1,3	
Durchmesser Filterhalter (mm)	Ø 60	Ø 60

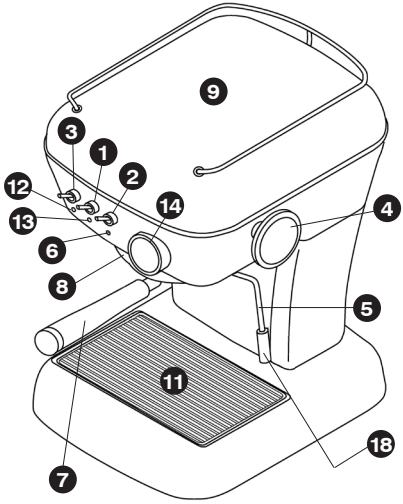
* FF: Fester Filterhalter. AF: Abnehmbarer Filterhalter
** Länge x Breite x Tiefe (mm)

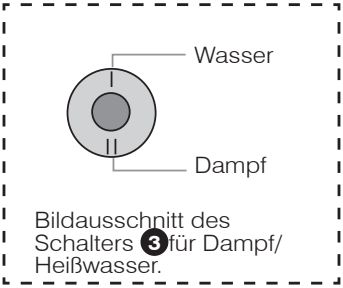
Eigenschaften

Pumpendruck 20 bar.
Profisystem, Wärmetauscher mit Leitungen aus Edelstahl.
Die Materialien eignen sich zur Verwendung mit Lebensmitteln.
Elektronische Temperaturkontrolle.
Betriebsdruck-Manometer.
Cappuccinatore und Heißwasser.
360° Dampfrohr mit Hitzeschutz.
Aktiver Tassenwärmer bei den Modellen PID.
Beleuchteter Wassertank bei den Modellen PID.
EG-Zertifizierung.

2. Abbildung für Inbetriebnahme

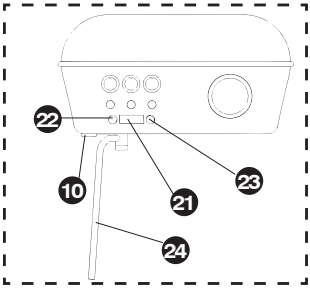
1. Schalter für Kaffee
2. ON-/OFF-Schalter
3. Schalter Dampf (3-II)/Heißwasser (3-I)
4. Bedienung Dampf/Heißwasser
5. Rohr für Dampf/Heißwasser
6. Leuchtanzeige ON/OFF
7. Abnehmbarer Filterhalter (gemahlener Kaffee)
8. Brühgruppe
9. Aktiver Tassenwärmer (vorsicht, heiße Oberfläche)
10. Überdruckventil OPV (Modelle PID)
11. Auffangwanne
12. Leuchtanzeige Dampf
13. Leuchtanzeige Kaffeetemperatur Gruppe I
14. Manometer
16. Messlöffel (7 g)
20. Kaffeepulverpresse
21. Display (Modelle PID)
22 23. Kontrolltasten PID-System
24. Ablassrohr (nur multifunktionales Modell)



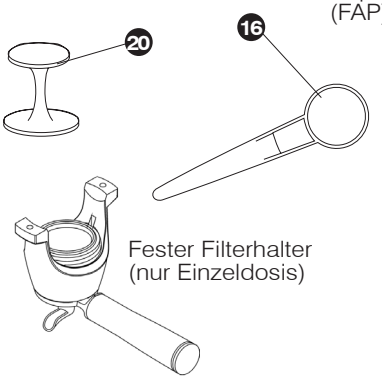


Bildausschnitt des Schalters 3 für Dampf/ Heißwasser.

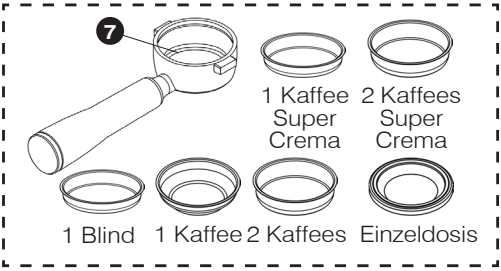
Filterhalter Kapseladapter (FAP)



Multifunktionales Modell



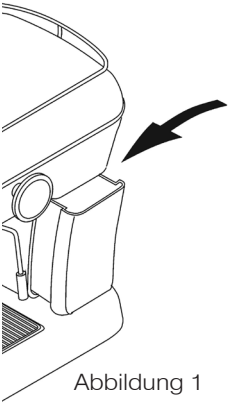
Fester Filterhalter (nur Einzeldosis)



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

Inbetriebnahme

Überprüfen Sie, ob die Stromspannung mit der übereinstimmt, die auf dem Typenschild der Maschine angegeben ist.



Den Wassertank mit Trinkwasser auffüllen (siehe Abbildung 1). Überprüfen Sie, ob der Schlauch der Wasserzufuhr im Wassertank eingetaucht ist.

Abbildung 1

Achtung

Es wird empfohlen, Wasser mit geringem Mineraliengehalt zu verwenden. Die Wasserqualität beeinflusst den Geschmack und die Qualität des Kaffees und kann zukünftigen Störungen vorbeugen. Erkundigen Sie sich nach unseren speziellen Anti-Kalk-Filtern (optional). Überprüfen Sie, ob der Wassertank mit ausreichend Wasser gefüllt ist. Wenn Sie die Kaffeemaschine ohne Wasser in Betrieb nehmen, kann die Pumpe beschädigt werden. Die Kontrolle des Wassers muss visuell erfolgen.

Multifunktionales Modell. Platzieren Sie das Ablassrohr 24 über die Auffangwanne 11

Achtung: Nach Beendigung des Kaffeebezugs entweicht der Druck des Filterhalters 7 über dieses Rohr. Wenn es nicht richtig platziert ist, tropft das Restwasser nicht in die Auffangwanne.
Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

WICHTIG

Wenn die Maschine zum ersten Mal eingeschaltet wird, befindet sie sich im Start-up Modus (Start). Die Leuchtanzeige 6 bleibt an, während die 13 blinkt und die Aufwärmphase anzeigt, bis die entsprechende Temperatur erreicht ist. Während dieser Phase ist es nicht möglich, irgendeine andere Art von Service durchzuführen.
Das Display 21 zeigt den progressiven Anstieg der Temperatur an, bis die Solltemperatur erreicht wird bei den modellen PID.

A) Die Maschine wird zum ersten Mal benutzt oder wurde seit geraumer Zeit nicht benutzt.

Das Wasser des Kreislaufs auswechseln.

1. Schalten Sie die Kaffeemaschine ein, indem Sie den Hauptschalter 2 auf Position (I) stellen.
2. Platzieren Sie den Filterhalter 7 ohne Kaffee und darunter ein Gefäß.
3. Betätigen Sie den Schalter für Kaffee 1 und lassen Sie sauberes Wasser durchlaufen, bis der halbe Wassertank leer ist.

B) SPÜLDURCHLAUF.

- **Wenn kein Kaffee kommt**
- **Nach einer Zeit der Nichtbenutzung**
- **Nach der Dampferzeugung**
- **Wenn der Wassertank leer ist**

Folgender Spülvorgang muss durchgeführt werden:

1. Mit eingeschalteter Kaffeemaschine Dampfbezug 4 öffnen.

2. Die Kaffeefunktion (3-I) betätigen und das Wasser (eine Tasse) durch das Dampfrohr ❺ laufen lassen.
3. Die Wasserfunktion (3-I) abschalten und den Dampfbezug ❹ schließen. Die Kaffeemaschine ist jetzt einsatzbereit.

C) Nach der Dampferzeugung müssen Sie 5 Minuten warten, bis Sie wieder Kaffee zubereiten können. Oder aber den Spülvorgang durchführen und das Wasser (Punkt 2) ablassen, bis die Leuchtanzeige der Temperatur ⓭ nicht mehr blinkt.

3. Kaffeezubereitung

Überprüfen Sie Ihr System: Gemahlen, Einzeldosis oder Kapsel.

Gemahlener Kaffee (abnehmbarer Filterhalter)

Sie können jede beliebige Kaffeesorte (gemahlenen Kaffee oder Einzeldosis-Kaffeepads) verwenden. Zu diesem Zweck stehen 5 Kaffeefilter zur Verfügung: 2 Filter für gemahlenen Kaffee (1 und 2 Kaffees), 2 Filter für Kaffee mit Crema (Cream+ 1 und 2 Kaffees) sowie 1 Filter für Einzeldosis-Kaffeepads.

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung spezieller Espressomischungen, die einen besseren Mahlgrad aufweisen. Diese Mischungen können mit den Filtern für gemahlenen Kaffee verwendet werden. Sollte das erzielte Ergebnis nicht zufrieden stellend sein, verwenden Sie die Filter mit Cremamembran. Mit diesen erreichen Sie unabhängig vom Mahlgrad ein optimales Brühergebnis.

Unabhängig von der Art des Filters, der für den gemahlenen Kaffee benutzt wird, und davon, ob der Kaffee sehr schnell oder sehr langsam herausläuft, ist es angebracht, die Kaffeesorte und den Mahlgrad des Kaffees anzupassen sowie, je nach Vorlieben, mit dem Anpressdruck des Kaffees zu experimentieren.

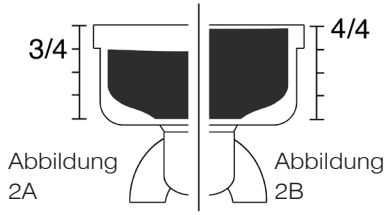


Abbildung 2A

Abbildung 2B

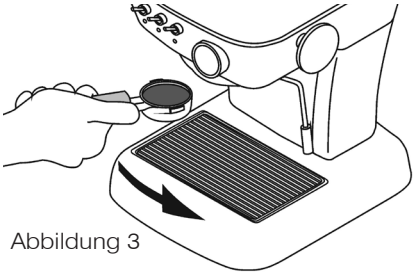


Abbildung 3

Bei der Verwendung von gemahlenem Kaffee:

1. Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Hauptschalter ❷ auf die Position (I) stellen. Setzen Sie den Filterhalter ❼ (mit Filter) in die Brühgruppe ❽ ein.
2. Warten Sie, bis die Leuchtanzeige ⓭ permanent leuchtet. Das dauert ca. 1,5 Minuten. Dies zeigt an, dass die Kaffeemaschine die geeignete Temperatur erreicht hat. Betätigen Sie den Schalter für Kaffee ❶ und lassen Sie das Wasser durch die Brühgruppe laufen. Tun Sie dies, bevor Sie den Kaffee zubereiten. Es sorgt dafür, dass für einen optimalen Bezug Rückstände eliminiert werden und die Temperatur ausgeglichen wird.
3. Der Filter muss zu 3/4 gefüllt sein, nachdem der Kaffee gepresst wurde (siehe Abbildung 2A).
4. Für eine perfekte Passform reinigen Sie die Kaffeereste, die sich am Rand des Filters abgesetzt haben.
5. Setzen Sie den Filterhalter ❼ von links in die Brühgruppe ❽ ein und drehen Sie ihn mit dem erforderlichen Druck nach rechts. (siehe Abbildung 3).

6. Platzieren Sie die Tassen oder die Tasse auf dem Gitter und betätigen Sie den Schalter für Kaffee 1.
7. Wenn der Kaffee durchgelaufen ist, schalten Sie den Schalter für Kaffee 1 aus.

Achtung: Nach dem Kaffeebezug tropft das Schmutzwasser durch das Ablassrohr 24 ab. Vergewissern Sie sich, dass dieses korrekt über der Auffangwanne 9 platziert ist.

Achtung: Es ist normal, dass der gemahlene Kaffee im Filterhalter 7 eine flüssige Konsistenz aufweist, wenn der Filterhalter 7 nach dem Brühen sofort entfernt wird.

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

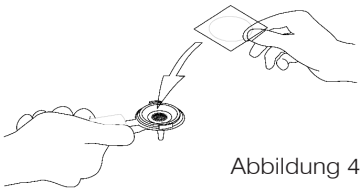


Abbildung 4

Bei der Verwendung von Einzeldosis-Kaffeepads (POD) oder Kapseln (FAP):
Verwenden Sie den dafür geeigneten Filterhalter bzw. den Einzeldosis-Filter. Legen Sie die Einzeldosis in den Filterhalter (siehe Abb. 4). Befolgen Sie die Schritte 1, 2, 5, 6, 7 des vorigen Abschnitts.

Einzeldosis (fester Filterhalter)

Folgende Schritte müssen befolgt werden:
1. Die Punkte 1 und 2 befolgen, wie im Abschnitt des gemahlenen Kaffees.
2. Das Kaffeepad in den Filterhalter legen und es bis zum Anschlag vorsichtig nach rechts drehen. Keine Kraft ausüben, der Verschluss erfolgt sanft (siehe Abbildung 5).
3. Die Punkte 5, 6 und 7 wie im vorigen Abschnitt.

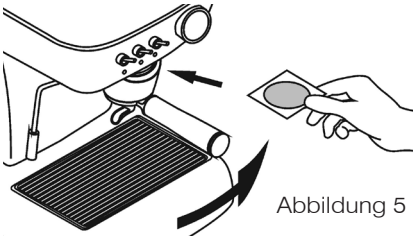


Abbildung 5

Allgemeine Ratschläge:
1. Der Filterhalter 7 muss immer in der Maschine 8 eingesetzt sein, damit er warm bleibt. In geschlossener Position.
2. Im Fall, dass der Kaffee nicht heiß genug aus der Maschine kommt, erhöhen Sie die Solltemperatur für Kaffee. Siehe Abschnitt 6 dieses Handbuchs.
3. Platzieren Sie die Tassen auf dem Tassenwärmer 9. Die Temperatur (optimal bei 40 °C/105 °F) wird den Espresso verbessern (siehe Abbildung 6).
4. Nach dem Ausschalten des Schalters für Kaffee wird der Kaffee für ein paar Sekunden nachtropfen.

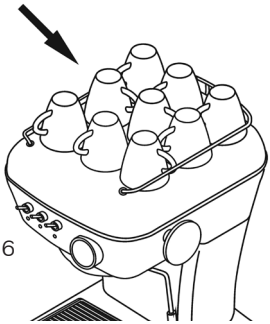


Abbildung 6

Achtung: Manometer.
Bei den PID-Modellen wird die Temperatur auf dem dazu vorgesehenen Display 21 angezeigt und der Betriebsdruck auf dem Manometer 14, das sich an der Vorderseite der Maschine befindet.

DEUTSCH

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

Achtung: Der maximale Betriebsdruck der Maschine kann über das Überdruckventil OPV geregelt werden, 10 das sich neben der Kaffeeeinheit befindet 8.
Dazu muss man das entsprechende Blindfilter im Filterhalter 7 montieren, diesen in die Brühgruppe 8 einsetzen und den Schalter für Kaffee 1 aktivieren. Sie können den Druck regeln, indem Sie das Überdruckventil OPV 10 mit einem Schlitzschraubenzieher drehen. Durch Drehen nach rechts erhöht sich der maximale Betriebsdruck, nach links wird er verringert.

Volumenkontrolle der Kaffeedosis. Mod. PID

Die Modelle PID verfügen über eine Funktion zur Volumenkontrolle der Kaffeedosis. So kann die Kaffeemenge reguliert werden, die wir in jeder der zur Verfügung stehenden Varianten haben möchten (starker Kaffee, schwacher Kaffee).
Dazu verfügen die Maschinen über einen Schalter für Kaffee 1 mit drei Positionen. Wenn der Hebel des Schalters nach oben oder unten gestellt wird, stehen zwei Optionen verfügbarer Kaffees zur Auswahl. Wenn der Hebel in der Mitte steht, ist die Kaffeefunktion dauerhaft deaktiviert.

Achtung: Der Schalter für Kaffee 1 der PID Modelle bleibt nicht dauerhaft in seiner Position, sondern kehrt nach Aktivieren der Funktion in die Originalposition zurück. Es ist nicht notwendig, den Hebel auf der Betriebsposition festzuhalten. Wenn wir die programmierte Kaffeemenge erhalten haben, stoppt diese Funktion automatisch.

Um die Programmierung der Dosis bei jeder der zwei Optionen durchzuführen, reicht es aus, den Hebel in der Position zu halten, der der Option entspricht, die wir programmieren möchten, bis wir das gewünschte Volumen erhalten. Beim Loslassen wird die Dosis programmiert.

4. Zubereitung von Cappuccino

Ein echter Cappuccino besteht aus **25 ml Espresso-Kaffee und 125 ml kalter Milch, die mit Dampf aufgeschäumt wird und so von 3 oder 4 °C auf ca. 55 °C erhitzt wird**. Dabei muss **frische Kuhmilch** mit einem Proteingehalt von **3,2 % und einem Fettgehalt von 3,5 %** verwendet werden. Nur die für eine Tasse benötigte Menge wird in einem Kännchen aus Stahl aufgeschäumt, um zu verhindern, dass sie sich mit anderen Gerüchen oder Aromen vermischt.
Die Dichte der Crema muss gleichmäßig sein, ohne dass es zu einer Trennung der Flüssigkeit kommt. Sie darf keine Löcher oder Luftblasen aufweisen.

Folgende Schritte müssen befolgt werden:

1. Betätigen Sie den Hauptschalter 2. Die Leuchtanzeige 6 geht an, während die Leuchtanzeige 13 blinkt. Das Display des PID-Systems 21 zeigt die Temperaturerhöhung an bei den modellen PID.
2. Wenn die Leuchtanzeige 13 permanent anbleibt und das Display 21 die Solltemperatur des Kaffees anzeigt, betätigen Sie den Schalter für Dampf (3-II) Die Leuchtanzeige 12 blinkt und zeigt die Aufwärmphase bis zum Erreichen der Dampftemperatur an. Das Display 21 zeigt die Solltemperatur des Dampfes blinkend an bei den modellen PID.

3. Den Drehknopf für Heißwasser/ Dampf 4 öffnen und Wasser ablassen, bis es nicht mehr kontinuierlich austritt. Schließen Sie den Hahn wieder.
4. Warten Sie, bis die Leuchtanzeige 12 permanent leuchtet. Dies zeigt an, dass die Kaffeemaschine die geeignete Temperatur erreicht hat. Der Temperaturwert wird auch dauerhaft auf dem Display 21 angezeigt. Die Pumpe startet mit Impulsen. Wenn dies beim Dampfbezug passiert, öffnen Sie erneut den Drehknopf 4.

Achtung: Die Leuchtanzeige 12 blinkt für ca. zehn Sekunden sehr schnell, bevor die Dampferzeugung beginnt. Nutzen Sie dieses Signal, um den Drehknopf 4 zu öffnen.

5. Tauchen Sie das Dampfrohr 5 in etwa bis zur Hälfte in die zu erwärmende Milch ein.
6. Zum Schluss schließen Sie den Drehgriff für Wasser/Dampf 4 und deaktivieren die Funktion, indem Sie den Schalter für Dampf (3-II) erneut aktivieren.
7. Siehe Abschnitte 2B und 2C, wenn Sie mehr als drei Cappuccinos in Folge oder anschließend Kaffee zubereiten möchten.

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

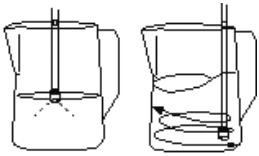
Achtung: Nach dem Dampfbezug ist die Temperatur der Maschine zu hoch, um Kaffee zubereiten. Die Leuchtanzeige 13 blinkt, bis die richtige Temperatur wieder erreicht wird und das Display 21 die Solltemperatur des Kaffees blinkend anzeigt. Siehe Punkt 2B, um diesen Abkühlprozess zu forcieren.

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

Tipps zur Zubereitung des Cappuccinos.

1. **TEXTUR: Crema erzeugen**
   Um die sogenannte „samtartige" Konsistenz zu bekommen, muss das Rohr des Cappuccinatore genau unter der Milchoberfläche positioniert werden. Dazu wird das Rohr in unterschiedlichen Winkeln (immer unterhalb der Milchoberfläche) bewegt, bis dank der Luftzirkulation ein Emulsionseffekt erreicht wird. Nach der Texturierung kann sich das Volumen der Milch verdoppeln. Bitte denken Sie daran, dass die Milchkanne und das Dampfrohr bewegt werden müssen, wobei sichergestellt werden muss, dass dies stets im Bereich der Milchoberfläche geschieht. Danach ist die Milch texturiert, aber noch kalt.
2. **TEMPERATUR: Erwärmen der Milch**
   Nachdem die Textur erreicht wurde, das Dampfrohr tiefer in die Milchkanne eintauchen. Führen Sie Kreisbewegungen durch, um das gesamte Milchvolumen auf die gewünschte Temperatur zu erwärmen.

Achtung: Das Texturieren setzt das Arbeiten unter der Milchoberfläche und das Erwärmen ein tieferes Arbeiten voraus.



Texturieren Erwärmen

DEUTSCH

Denken Sie daran, die Milch nicht über 75 °C zu erhitzen. Ab dieser Temperatur ist die Milch verbrüht und verliert ihre Eigenschaften für den Cappuccino.
Der Espresso wird zwischen 75 - 80 °C bezogen. Die Milch ist zwischen 55 - 70 °C texturiert und warm. Es ist wichtig, diese Temperaturen beim Servieren zu erhalten. Deshalb müssen die Tassen auf dem Tassenwärmer der Kaffeemaschine erwärmt werden. Wenn dies nicht möglich ist, erwärmen Sie die Tasse vor der Benutzung mit Heißwasser. Sobald die Milch warm und texturiert ist, kann sie in der Tasse serviert und dem Espresso hinzugefügt werden.

Mögliche Probleme.
Die Crema kann zu flüssig und ohne Konsistenz sein.

1. Einer der Gründe dafür kann sein, dass die Milch schon vorab erwärmt wurde.
2. Die Milch wurde zu stark erwärmt (das Dampfrohr wurde zu tief in das Milchkännchen eingeführt und erwärmte die Milch, ohne die Luft an der Oberfläche zirkulieren zu lassen), bevor die gewünschte Textur erreicht wurde. **Schritt 1 wurde nicht richtig durchgeführt: TEXTURIEREN und es wurde nicht zugelassen, dass die Luft die Milch bearbeitet.**

5. Zubereitung von Heißwasser

3. Stellen Sie eine Tasse unter das Dampfrohr 5.
4. Öffnen Sie den Drehgriff für Heißwasser/Dampf 4 und betätigen Sie den Schalter (3-I). Die Leuchtanzeige 13 geht an. Den entgegengesetzten Vorgang durchführen, nachdem die gewünschte Wassermenge erhalten wurde.

6. Funktionen des Modells PID

Die Modelle PID verfügen über ein Kontrollsystem, das aus einem Display 21 und zwei Kontrolltasten 22 23 besteht, die es ermöglichen, folgende Funktionen zu kontrollieren:

1. **Die Kaffeetemperatur** wird auf dem Display angezeigt. Um sie zu ändern, muss die Taste 22 gedrückt werden. Das Display zeigt die Mitteilung PrG an, was bedeutet, dass wir uns im Programmierungsmodus der Temperatur befinden. Durch Drücken der Taste 22 wird sie verringert, durch Drücken der Taste 23 erhöht. Nach drei Sekunden und wenn keine weitere Taste gedrückt wird, kehrt das System in seinen Anfangsstatus zurück.
2. Die Display-Einheiten der Temperaturen sind °C oder °F.
3. Pre-Infusion, Auswahl der Aktivierungs- und Abschaltzeit der Pumpe zwischen 0 und 5 Sekunden.
4. Stoppuhr, die die Zeit anzeigt, die während der Zubereitung eines Kaffees verstrichen ist. Wir können diese Funktion im Programmierungsmenü aktivieren oder deaktivieren. Wenn Sie aktiviert ist, wird während der Zubereitung des Kaffees auf dem Display 21 die verstrichene Zeit angezeigt und nicht die Temperatur.
5. Stand-by Modus, Auswahl eines Aktivierungszeitraum zwischen 0 (deaktiviert), 0,5/1/2 Stunden.
6. Korrekturparameter zwischen der Temperatur des Wassers und der gemessenen Temperatur in der Maschine. Ermöglicht es, die Wassertemperatur im Verhältnis zur Raumtemperatur anzupassen.

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

1. Bei eingeschalteter Maschine wird die Taste 23 gedrückt, ohne sie

loszulassen auch die Taste 22 für 3 Sekunden betätigen. Auf dem Display 21 blinken die Worte SET UP auf und zeigen an, dass wir uns im Programmierungsmenü befinden.

2. Durch Drücken der Taste 22 passieren wir die unterschiedlichen Parameter, die wir modifizieren können. Wenn wir den Parameter gefunden haben, der uns interessiert, gelangen wir durch Drücken der Taste 23 zur Modifizierung seiner Werte.
3. Um den Wert des ausgewählten Parameters zu modifizieren, müssen die Tasten 22 und 23 gedrückt werden, um den Wert jeweils zu verringern oder zu erhöhen.
4. Nachdem 3 Sekunden keine Taste gedrückt wurde, speichert das System die Daten und kehrt in seinen Anfangsstatus zurück.

Achtung: Ein Reset des PID-Systems kann wie folgt durchgeführt werden: Bei eingeschalteter Maschine die Taste 23 für 3 Sekunden drücken. Das Display 21 zeigt den Text PrS an, was bedeutet, dass die Werkeinstellung wiederhergestellt wurde.

Im Folgenden finden Sie eine Tabelle mit den Parametern und den verfügbaren Werten:

Parameter	Wert - Beschreibung		Standardwert
Einheit	C	Grad Celsius	C
	F	Grad Fahrenheit	
Pr	0	Pre-Infusion deaktiviert	0
	1	Pre-Infusion 1 Sekunden	
	2	Pre-Infusion 2 Sekunden	
	3	Pre-Infusion 3 Sekunden	
	4	Pre-Infusion 4 Sekunden	
	5	Pre-Infusion 5 Sekunden	
Cr	ON	Stoppuhr aktiviert	OFF
	OFF	Stoppuhr deaktiviert	
OFF	OFF	Stand-by Modus deaktiviert	OFF
	0,5	Stand-by Modus aktiviert, Beginn in 0,5 h	
	001	Stand-by Modus aktiviert, Beginn in 1 h	
	002	Stand-by Modus aktiviert, Beginn in 2 h	
U	X	X zeigt den Versatz zwischen der regulierten und der auf dem Display angezeigten Temperatur an	0

tSt	Ermöglicht eine Modifizierung der Temperatur der Gruppe während der Dampfgeneration von 110 °C bis 165 °C.		165
CLn	C.on	Reinigungsmodus aktiviert (bei DUO-Modellen)	OFF
	OFF	Reinigungsmodus deaktiviert (in DUO-Modellen)	
Ct1	Zähler Totalbezüge Kaffee (1 coffee)		0
Ct2	pues Totalbezüge doppelter Kaffee (2 coffee)		0
CP1	Zähler Teilbezüge Kaffee (1 coffee)		0
CP2	Zähler Teilbezüge doppelter Kaffee (2 coffee)		0
rS1	Zähler Teilbezüge Kaffee zurücksetzen (1 coffee)		OFF
rS2	Zähler Teilbezüge doppelter Kaffee zurücksetzen (2 coffee)		OFF
rSt	Es wird ein Reset der Gerätekonfiguration durchgeführt, bei dem die Maschine auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt wird.		OFF
rSt	Aplica un reset total a la configuración de la máquina, vovliendo a la configuración de fábrica.		OFF

7. Stand-by Modus

Modelle PID

Die **Modelle PID** verfügen über einen Energiesparmodus, der die Maschine nach 2 Stunden ausschaltet, sofern keine Funktion aktiviert wurde.
Wenn der Stand-by Modus aktiviert wird, bleibt nur die Leuchtanzeige 6 an, während die übrigen nicht brennen.
Um die Maschine erneut in Betrieb zu nehmen, reicht es, wenn einer der Schalter aktiviert wird, damit die Maschine wieder in den Anfangsstatus zurückkehrt, als ob sie zum ersten Mal eingeschaltet wird.

Achtung: Bei den Modellen PID kann diese Funktion über die Steuerungen des PID-Systems 21 und 22 23 aktiviert und deaktiviert werden. Siehe Abschnitt 6 dieses Handbuchs.

Modelle PID

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

1. Bei ausgeschalteter Maschine die Schalter für Kaffee 1 und Dampf 3 -II aktivieren.

2. Den Hauptschalter 2 aktivieren.

3. Nach 5 Sekunden zeigt uns die Leuchtanzeige des Dampfs 12 den Status der Stand-by Funktion an. Wenn sie blinkt, bedeutet dies, dass sie deaktiviert ist, wenn sie dauerhaft brennt, bedeutet dies, dass sie aktiviert ist.

4. Um in den Betriebsmodus zurückzukehren, deaktivieren Sie die Schalter für Kaffee ❶ und Dampf ❸-II.

8. Wartung und Reinigung

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

Allgemeine Warnung: Die Reinigung und Wartung müssen im kalten Zustand des Gerätes durchgeführt werden und wenn es vom Stromnetz getrennt ist. Das Gerät nicht in Wasser eintauchen. Nicht spülmaschinenfest.

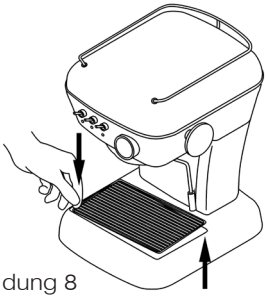


Abbildung 8

1. **Äußere Reinigung:**

   Um das Äußere der Maschine zu reinigen, verwenden Sie spezielle alkoholfreie Produkte.
   - Ziehen Sie die Auffangwanne regelmäßig heraus, um sie zu reinigen (Abbildung 8).
   - Leeren Sie den Wassertank, wenn Sie die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzen.
   - Reinigen Sie das Dampfrohr direkt nach der Benutzung mit einem feuchten Tuch. Zur Reinigung des Maschineninneren lassen Sie das Wasser zirkulieren.
   - Zur Reinigung der Öffnung des Cappuccinatore kann ein Zahnstocher oder ein Clip verwendet werden. So bleibt die Leitung frei.

2. **Innere Reinigung:** Die Reinigung und vorbeugende Pflege des inneren Systems Ihrer Maschine ist grundlegend, um einen Espresso von optimaler Qualität zu erhalten. Zur inneren Reinigung der Brühgruppe benutzen Sie bitte das Produkt **Ascaso Coffee Washer V.666**. Dieses Produkt eignet sich auch zum Entkalken der Maschine. Ein regelmäßiges Entkalken Ihrer Kaffeemaschine trägt zu einer ausgezeichneten Qualität des Kaffees bei und verlängert die Lebensdauer Ihres Geräts.

Erkundigen Sie sich bei Ihrem Händler.

Tipps zur Benutzung des Coffee Washers:

Kaffees pro Tag	Entkalkung
>10	monatlich
5-10	alle 2 Monate
1-5	alle 3 Monate

Um Probleme mit Kalk zu verhindern, können auch Filter zur Wasseraufbereitung benutzt werden. Trotzdem wird empfohlen, den Reinigungsvorgang entsprechend des Verbrauchs durchzuführen. Die Verwendung von Filtern und des Coffee Washers kann die Lebensdauer Ihrer Kaffeemaschine in einem optimalen Zustand verlängern.

Innere Reinigung (Back flushing) - Blindfilter. Wöchentlich. Einzeldosis-Modelle ausgenommen (fester Filterhalter).
Legen Sie den Blindfilter in den Filterhalter ein und setzen Sie ihn in die Maschine ein. Betätigen Sie den Schalter für Kaffee. Schalten Sie den Schalter nach 10 Sekunden aus, um den Betrieb der Brühgruppe auszuschalten. Wiederholen Sie diesen Vorgang zweimal.

Achtung: Nach Beendigung des Back flush-Vorgangs tropft Schmutzwasser aus dem Ablassrohr 24. Vergewissern Sie sich, dass es über der Auffangwanne 9 platziert ist.

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

3. Reinigung der Filterhalter und Duschen

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

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

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

9. Garantie

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

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

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

Diese Garantie hat keine Gültigkeit, wenn:

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

10. Leuchtanzeigen und Alarme

	LEUCH-TANZEIGE ON/OFF (6)	LEUCHTANZEIGE TEMPERATUR (13)	LEUCH-TANZEIGE DAMPF (12)	MODELLEN PID DISPLAY (21)
Kaffeemodus				
Start-up (Startmodus)	ON	Blinken 1 Hz	OFF	Tatsächliche Ablesung
Aufwärmen	ON	Blinken 1 Hz	OFF	Solltemperatur Kaffee
Betriebsbereit	ON	ON	OFF	Solltemperatur Kaffee
Dampfmodus				
Dampfmodus (aufheizend)	ON	ON (PID) Blinken 1 Hz (ONE)	Blinken 1 Hz (PID) ON (ONE)	Solltemperatur Dampf (blinkend)
Dampfmodus (Starthinweis)	ON	ON	Blinken 2 Hz	Solltemperatur Dampf
Dampfmodus (im Betrieb)	ON	ON	ON	Solltemperatur Dampf
Bei Beenden des Dampfmodus (abkühlend)	ON	Blinken 1 Hz	ON (PID) OFF (ONE)	Solltemperatur Kaffee (blinkend)
Andere				
Stand-by Modus	ON	OFF	OFF	—
Fehler Fassungs-vermögens-kontrolle	ON	OFF	Blinken 2 Hz	E01
Fehler Temp.-Sonde Kaffee	ON	Blinken 2 Hz	Blinken 2 Hz	E02
Fehler Aus-tauscher Kaffee	ON	Blinken 4 Hz (PID) ON (ONE)	Blinken 2 Hz (PID) 1 Hz ONE)	E03
Interner Fehler	ON	OFF	OFF	E98

11. Tabelle mit Kurzanleitung

Mögliche Probleme	Ursachen	Was kann unternommen werden?
Der Kaffee ist nicht heiß.	Die Kaffeemaschine hat die richtige Temperatur nicht erreicht. Kaltes Zubehör (Tasse, Filterhalter).	Warten, bis die Leuchtanzeige erlischt. Siehe allgemeine Tipps. Punkt 3. Temperatur des PID-Systems erhöhen.
Der Kaffee tritt zu schnell aus (gemahlener Kaffee).	Der gemahlene Kaffee ist zu grob und/oder falscher Anpressdruck. Unzureichende Menge von gemahlenem Kaffee.	Kaffee für Espresso verwenden. Mit mehr oder weniger Anpressdruck experimentieren. Bis zum Rand des Filters füllen.
Der Kaffee tritt zu schnell aus (Einzeldosis).	Der gemahlene Kaffee ist zu grob, die Kaffeemenge ist zu gering und/oder er ist nicht richtig verpackt.	Regulierung des Betriebsdrucks über das Überdruckventil ⑩ neben der Brühgruppe ⑧. **Dieser Vorgang muss von technisch geschulten Personen durchgeführt werden.**
Der Kaffee hat keine Crema.	Der gemahlene Kaffee ist zu grob. Zu tiefer Anpressdruck des Kaffees. Der Kaffee ist zu alt oder von schlechter Qualität.	Kaffee für Espresso verwenden. Mit mehr oder weniger Anpressdruck experimentieren. Kaffeeart wechseln. Frischen und frisch gemahlenen Kaffee verwenden.

Der Kaffee tritt nicht oder nur sehr langsam aus.	Es ist kein Wasser im Wassertank oder dieser ist nicht richtig platziert. Der gemahlene Kaffee ist zu fein oder zu hoher Anpressdruck. Der Filter und/oder die Dusche sind verstopft. Gerät mit Kalk. Der Arbeitsdruck reicht nicht aus.	Den Wassertank füllen oder richtig platzieren. Kaffee für Espresso verwenden. Mit dem Anpressdruck experimentieren. Filter und/ oder Dusche reinigen. Das Gerät reinigen. Siehe Punkt 6. Erhöhung des Betriebsdrucks über das Überdruckventil 10 neben der Brühgruppe 8. **Dieser Vorgang muss von technisch geschulten Personen durchgeführt werden.**
Im Filter ist nach der Kaffeezubereitung viel Wasser vorhanden.	Das Kaffeepulver wurde falsch angepresst. Unzureichende Kaffeemenge im Filter.	Richtig anpressen. Siehe Punkt 3. Die Kaffeemenge im Filter erhöhen. Siehe Punkt 3.
Der Kaffee tritt über die Ränder des Filters aus.	Der Filterhalter wurde nicht richtig platziert. Reste vom gemahlenen Kaffee am Filterrand. Die Kopfdichtung ist schmutzig. Die Kopfdichtung ist kaputt.	Verfahren zur Einstellung des Filters befolgen. Punkt 3. Kaffeereste auf dem Rand des Filters reinigen. Die Dichtung mit einem feuchten Lappen reinigen. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
Die Milch ist nicht cremig.	Verstopftes Dampfrohr. Verdorbene Milch. Heiße oder lauwarme Milch. Ungeeignete Temperatur.	Dampfrohr reinigen. Frische und kalte Milch verwenden (Kühlschranktemperatur).
Die Maschine macht viel Lärm.	Der Wassertank ist ohne Wasser. Der Wassertank ist falsch platziert. Der Wasseranschluss ist nicht im Wassertank. Probleme beim Stromanschluss. Alter oder sehr trockener Kaffee.	Wassertank füllen. Wassertank anpassen. Schlauch im Wassertank platzieren. Frischen Kaffee verwenden.

ascaso

DREAM

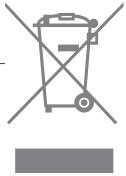
DREAM PID/DREAM ONE

ESPRESSO
COFFEE
MACHINE

PROFESSIONAL SYSTEM

Manuel de l’utilisateur

Recycler votre machine à espresso



Directive 2012/19/CE sur le traitement, la collecte, le recyclage et la mise au rebut des équipements électriques et électroniques et de leurs composants

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

Il est interdit de mettre au rebut tout équipement électrique ou électronique avec les déchets municipaux non triés : leur collecte séparée doit être effectuée.

L'abandon de ces équipements dans des aires non appropriées et non autorisées peut nuire gravement à l'environnement et à la santé.

Les transgresseurs s'exposent aux sanctions et aux dispositions prévues par la loi.

POUR METTRE CORRECTEMENT NOS ÉQUIPEMENTS AU REBUT, VOUS POUVEZ EFFECTUER L'UNE DES OPERATIONS SUIVANTES:

a) Adressez-vous aux autorités locales, qui vous fourniront des indications et des informations pratiques sur la gestion correcte des déchets (emplacement et horaire des déchetteries, etc.).

b) À l'achat d'un de nos équipements, remettez à notre revendeur un équipement usagé, analogue à celui acheté.

Le symbole du conteneur barré, indiqué sur l'équipement, a la signification suivante :

• Au terme de sa durée de vie, l'équipement doit être remis à un centre de collecte approprié, et doit être traité séparément des déchets municipaux non triés.

• Le producteur garantit l'activation des procédures de traitement, de collecte, de recyclage et de mise au rebut de l'équipement, conformément à la Directive 2012/19/CE (et modifications successives).

2. POUR LES AUTRES PAYS (NON UE)

Le traitement, la collecte, le recyclage et la mise au rebut des équipements électriques et électroniques doivent être effectués conformément à la loi en vigueur dans chaque pays.

Normes - Déclaration CE de conformité

Nous, le fabricant, ASCASO FACTORY S.L.U, déclarons sous notre seule responsabilité que notre produit est conforme aux directives européennes applicables suivantes:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Machinery Directive 2006/42/EU
- Pressure Equipment 2014/68/EU
- WEEE Directive 2012/19/EU
- RoHS Directive 2011/65/EU, 2015/863/EU
- Regulation (EC) materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004.
- Regulation (EC) Best manufacturing practices for materials and items to be used in contact with foodstuffs 2023/2006

Et que le produit est conforme aux normes suivantes:

- IEC 60335-1, IEC 60335-2-75
- EN 61000-3-2, EN 61000-3-11, 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
- Les exploitations agricoles
- 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 similaire lorsqu'il est utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR.

22 DISPLAY 23

Voir/Sélectionner température du café

Appuyer 22 → AFFICHAGE TEMPÉRATURE

Appuyer 23 ▲ (augmenter)

Appuyer 22 ▼ (diminuer)

→ au bout de 3s elle s'enregistre

Programmation

Appuyez 3s

23 + 22

+

(CELSIUS/FAHRENHEIT) Appuyer 22 → Ud → Appuyer 23 → ºC/ºF

+

(PRÉ-INFUSION) Appuyer 22 → Pr → Appuyer 23 → 0s/1s/2s/3s/4s/5s

+

(CHRONOMÈTRE) Appuyer 22 → Cr → Appuyer 23 → ON/OFF

+

(STAND-BY) Appuyer 22 → OFF → Appuyer 23 → OFF/0,5h/1h/2h

+

(RÉGULATEUR TEMPÉRATURE) Appuyer 22 → U

Appuyer 23 +

Appuyer 22 –

Programmer la dose

Appuyez sur « x » ou « y » et relâchez lorsque la dose souhaitée est obtenue

Préparer un café

Appuyez et relâchez pour préparer un café

FRANÇAIS

Sommaire

1. Caractéristiques techniques
2. Schéma. Mise en service.
3. Préparation du café
4. Préparation du cappuccino
5. Préparation de l'eau chaude
6. Fonctions spéciales des modèles PID
7. Mode stand-by
8. Entretien et nettoyage
9. Garantie
10. Indicateurs lumineux et alarmes
11. Tableau de consultation rapide

1. Caractéristiques techniques

	DREAM ONE	DREAM PID
Tension (V)	230 V CA / 50 Hz - 120 V CA / 60 Hz	
Puissance (W)	1050	1090
Pression pompe (bars)	20	
Poids (kg)	8 (PF) / 7 (PA)*	
Dimensions (l × h × p)**	245 × 345 × 280	
Capacité du réservoir (l)	1,3	
Taille du porte-filtre (mm)	Ø 60	Ø 60

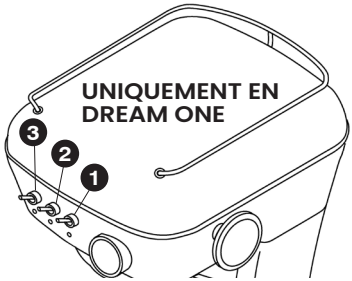
* PF : porte-filtre fixe. PA : porte-filtre amovible
** Longueur × largeur × profondeur (mm)

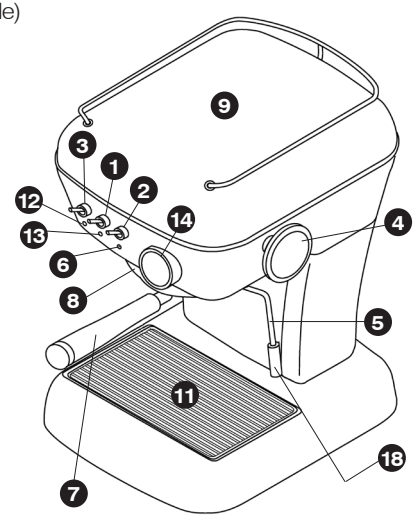
Caractéristiques

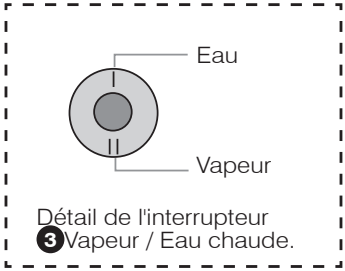
Pression de la pompe 20 bars.
Système professionnel, échangeur à tube en acier inoxydable
Matériels conçus pour une utilisation alimentaire.
Contrôle électronique de la température.
Manomètre de la pression de travail.
Cappuccinatore et eau chaude.
Buse de vapeur 360º anticalorique
Chauffe-tasses actif sur les modèles PID.
Réservoir éclairé sur les modèles PID.
Certificat CE.

2. Schéma. Mise en service

1. Interrupteur de café
2. Interrupteur on/off
3. Interrupteur de vapeur (3-II) / eau chaude (3-
4. Commande de la vapeur / eau chaude
5. Buse de vapeur / eau chaude
6. Voyant ON/OFF
7. Porte-filtre amovible (moulu)
8. Groupe de café
9. Chauffe-tasses actif (Attention surface chaude)
10. Soupape de surpression OPV
11. Plateau
12. Voyant de vapeur
13. Voyant de température du café
14. Manomètre
16. Cuillère (7 g)
20. Presse-café
21. Écran (modèles PID)
22 23. Touches de contrôle du système PID
24. Tuyau de vidange (uniquement sur la version polyvalente)

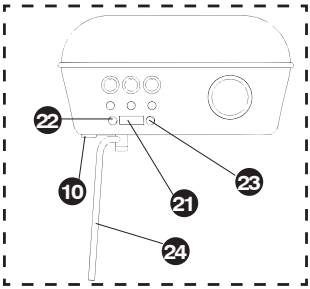


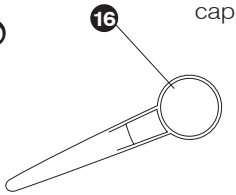




Détail de l'interrupteur 3 Vapeur / Eau chaude.

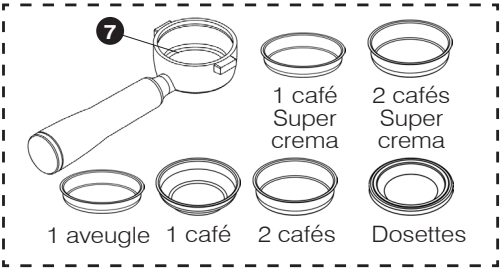
Porte-filtre adaptateur pour capsules (FAP)





Porte-filtre fixe (dosettes uniquement)

Polyvalent



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

Assurez-vous que la tension électrique est la même que celle qui figure sur la plaque signalétique de la machine, située au-dessous de cette dernière.

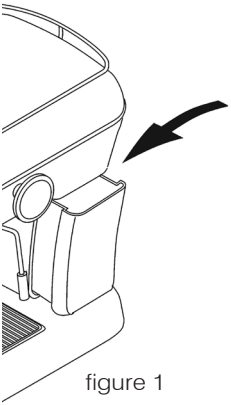


figure 1

Remplir d'eau fraîche le réservoir (voir fig. 1) Vérifiez que le flexible est recouvert d'eau dans le réservoir.

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. Consultez nos filtres spéciaux antitartre (en option).
Vérifiez que le réservoir contient assez d'eau. Si la machine fonctionne sans eau, la pompe pourrait s'endommager. L'eau doit être contrôlée visuellement.

Modèle polyvalent. Placez le tuyau de vidange 24 sur le plateau 11

Attention : Lorsque le service du café est terminé, la pression du porte-filtres 7 est libérée à travers ce tuyau. S'il n'est pas correctement fixé, toute l'eau restante sera évacuée en dehors du plateau.
Branchez la fiche électrique dans la prise de courant.

IMPORTANT

Lors de la première mise en marche de la machine, celle-ci se met en mode démarrage. Le voyant 6 reste allumé alors que le voyant 13 clignote pour indiquer le processus de chauffe jusqu'à ce que la température requise soit atteinte. Aucun service n'est possible pendant ce processus.
Sur les modèles PID, l'écran 21 affichera l'augmentation progressive de la température jusqu'à atteindre la température de consigne.

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

Changez l'eau du circuit

1. Lors du branchement de la cafetière, l'interrupteur général 2 doit être en position (I).
2. Mettez le porte-filtre 7 en place (sans café) et placez un récipient au-dessous.
3. Actionnez l'interrupteur de café 1 et laissez s'écouler environ la moitié d'un réservoir d'eau claire.

B) AMORÇAGE

- **Si le café ne s'écoule pas**
- **Après une période sans utilisation**
- **Après la production de vapeur**
- **Si le réservoir est vide**

Procédez de la façon suivante :

1. Lorsque la cafetière est allumée, ouvrez le robinet de vapeur 4.
2. Activez la fonction eau (3-I) et laissez couler l'eau (une tasse) par la buse de vapeur 5.
3. Désactivez la fonction eau (3-I) et fermez le robinet vapeur 4. La cafetière est prête à être utilisée.

C) Après la production de vapeur, attendez 5 minutes pour faire un autre café. Vous pouvez également réaliser l'amorçage mais en laissant couler l'eau (point B2) jusqu'à ce que le voyant de température 13 ne clignote plus.

3. Préparation du café

Vérifiez votre système : Moulu, dosette ou capsule.

Moulu (porte-filtre amovible)

Vous pouvez utiliser tout type de café, moulu ou en dosettes souples (POD), grâce aux 5 filtres à café fournis : 2 filtres pour café moulu (1 et 2 cafés), 2 filtres pressurisés (Cream+ 1 et 2 cafés) et 1 filtre à dosettes souples.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons d'utiliser des mélanges prêts à l'emploi pour café expresso, car la mouture sera adaptée et vous pourrez utiliser les filtres pour café moulu. Si le résultat obtenu n'est pas celui attendu, utilisez les filtres pressurisés. Ils permettent d'obtenir un résultat optimum quelle que soit la mouture du café.

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 de d'ajuster le tassement du café selon vos préférences.

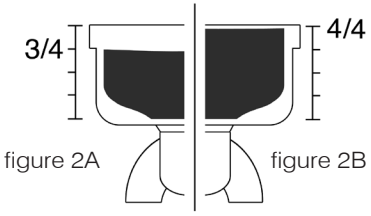


figure 2A figure 2B

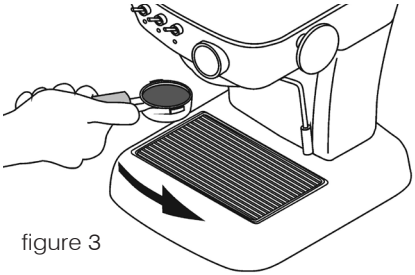


figure 3

Si vous utilisez du café moulu :

1. Allumez la machine en mettant l'interrupteur général 2 en position (I). Placez le porte-filtre 7 (avec filtre) dans le groupe 8.
2. Attendez que le voyant 13 reste allumé en permanence. Cette opération prend normalement 1,5 minute. L'arrêt de ce voyant indique que la température atteinte par la cafetière est idéale. Actionnez l'interrupteur de café 1 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).
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 7 dans le groupe 8 en allant de gauche à droite et en appliquant une pression finale suffisante. (voir fig. 3).
6. Placez la ou les tasses sur la grille et actionnez l'interrupteur de café 1.
7. Lorsque votre café est terminé, éteignez l'interrupteur de café 1.

Attention : Une fois le service du café terminé, l'eau restante est évacuée à travers le tuyau de vidange 24. Vérifiez que celui-ci est placé correctement sur le plateau 9.

FRANÇAIS

Attention : Il est normal que le café moulu se trouvant dans le porte-filtres 7 présente une consistance liquide si vous retirez le porte-filtres 7 immédiatement après la diffusion.

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

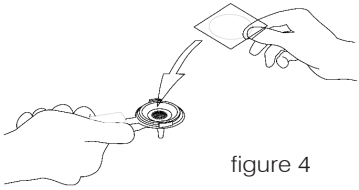


figure 4

Si vous utilisez des dosettes souples (POD) ou des capsules (FAP) :
Utilisez le porte-filtre spécial pour capsules ou le filtre dosette. Placez la dosette dans le porte-filtre (voir fig. 4). Suivez les points 1, 2, 5, 6 et 7 comme dans le paragraphe précédent.

Dosettes (porte-filtre fixe)

La procédure à suivre est la suivante :
1. Suivez les points 1 et 2 de la rubrique relative au café moulu.
2. Mettez en place la pastille dans le porte-filtre et tournez ce dernier délicatement vers la droite jusqu'en butée. Ne forcez pas, le blocage doit se faire en douceur. (voir fig. 5).
3. Points 5, 6, 7 et remarques, voir paragraphe précédent.

Attention : Ne pas retirer ni tourner le porte-filtre pendant que l'eau est en train de passer, l'appareil étant sous pression à ce moment-là.

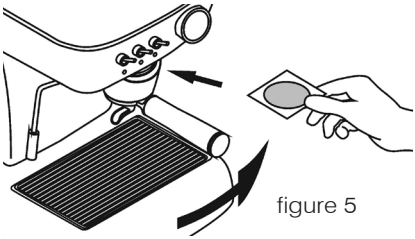


figure 5

Conseils généraux :
1. Le porte-filtre 7 doit toujours être en place sur la machine 8 de manière à rester chaud (en position fermée).
2. Si le café qui coule n'est pas assez chaud, augmentez la température de consigne du café. Voir la section 6 de ce manuel.
3. Placez les tasses sur le chauffe-tasses 9. La chaleur (température optimale 40 °C / 105 °F) améliore l'expresso. (voir fig. 6)
4. Lorsque l'interrupteur de café est éteint, de petites gouttes continuent de couler pendant quelques secondes.

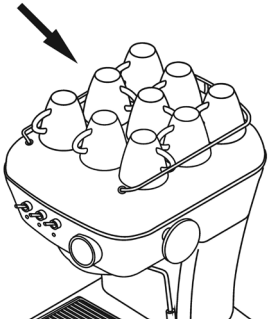


figure 6

Attention : Manomètre.
Sur les versions PID, la température est indiquée à l'écran 21 prévu à cet effet alors que la pression de travail est indiquée sur le manomètre 14 situé sur la partie avant de la machine. 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.

Attention : La pression maximale de travail de la machine peut être réglée à travers la soupape de surpression (OPV) 10 située à côté du groupe de café 8.
Pour ce faire, vous devez utiliser le filtre aveugle correspondant, monté sur le porte-filtres 7, l'introduire dans le groupe 8 et actionner l'interrupteur de café 1. Vous pourrez régler la pression en faisant tourner la soupape OPV 10 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.

Modèles PID - Programmation de la dose

Les modèles PID disposent d'une fonction de contrôle de volume de la dose de café, il est ainsi possible de régler la quantité de café souhaitée pour chacune des deux sélections disponibles (café long, café court). Ce contrôle se fait à travers un interrupteur de café 1 à 3 positions. Lorsque la manette de l'interrupteur est en position haute ou basse, deux sélections de café sont disponibles, alors qu'en position médiane la fonction de café est désactivée.

Attention : L'interrupteur de café 1 des modèles PID n'est pas permanent, une fois la fonction activée, il revient dans sa position de départ. La manette ne doit pas obligatoirement rester en position de travail, une fois obtenue la quantité de café programmée, la fonction s'arrêtera automatiquement.
Afin de réaliser la programmation de la dose pour une des sélections, il suffit de laisser la manette dans la position correspondant à la sélection à programmer jusqu'à obtenir le volume désiré. Lorsqu'elle est relâchée, la dose reste programmée.

4. Préparation du cappuccino

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 émulsionné (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.

La procédure à suivre est la suivante :

5. Actionnez l'interrupteur général 2. Le voyant 6 s'allume alors que le voyant 13 clignote. L'écran du système PID 21 affichera l'augmentation de la température sur les modèles PID.
6. Lorsque le voyant 13 reste allumé en permanence et l'écran 21 affiche la température de consigne du café, actionnez l'interrupteur de vapeur (3-II). Le voyant 12 clignote pour indiquer le processus de chauffe jusqu'à ce que la température de vapeur soit atteinte. L'écran 21 affichera par intermittence la température de consigne de la vapeur sur les modèles PID.
7. Ouvrez l'interrupteur d'eau chaude / vapeur 4 et laissez sortir l'eau jusqu'à ce que l'écoulement ne soit plus régulier. Refermez-le.
8. Attendez que le voyant 12 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 21. La pompe commencera à fonctionner en

discontinu. Une fois cette phase atteinte, ouvrez à nouveau l'interrupteur ❹

Attention : Le voyant ⓬ clignotera plus rapidement pendant 10 secondes avant de débuter la génération de vapeur. Profitez de cet avertissement pour ouvrir l'interrupteur ❹.

9. Submergez le tube de vapeur ❺ dans le lait à chauffer, à peu près jusqu'à la moitié.
10. À la fin, fermez l'interrupteur d'eau / vapeur ❹ et désactivez la fonction en activant à nouveau l'interrupteur de vapeur (3-II).
11. 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.

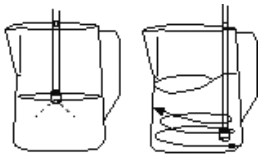
Attention : Juste après la génération de vapeur, la température de la machine est trop élevée pour faire du café. Le voyant ⓭ clignotera jusqu'à ce que la température soit à nouveau correcte et la température de consigne du café clignotera à l'écran ㉑. Pour forcer le processus de refroidissement, consultez le point 2B.

Attention : Après chaque utilisation, il est souhaitable d'expulser la vapeur pendant 5 secondes afin de nettoyer le conduit et d'éviter qu'il ne se bouche. Pour nettoyer l'orifice d'aspiration, utilisez par exemple un cure-dents ou un trombone. Assurez-vous que la buse ne soit pas obstruée.

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 il faut travailler juste sous la surface du lait et pour chauffer il faut travailler en profondeur.



Texturer Chauffer

Rappelez-vous 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 75 °C / 80 °C. Le lait est texturé et chaud entre 55 °C et 70 °C Il est important de conserver

FRANÇAIS

ces températures au moment de servir, ce qui est possible en chauffant les tasses dans la zone chauffe-tasses de la cafetière. Si ce n'est pas possible, chauffez la tasse avec de l'eau chaude avant de l'utiliser.
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. **Vous n'avez pas effectué correctement l'étape nº 1 (TEXTURER) et n'avez pas laissé l'air travailler le lait.**

5. Préparation de l'eau chaude

3. Placez une tasse sous la buse de vapeur 5.
4. Ouvrez l'interrupteur d'eau chaude / vapeur 4 et actionnez l'interrupteur (3-I), le voyant 23 s'allumera 13. Réalisez l'opération inverse une fois obtenue l'eau désirée.

6. Fonctions du modèle PID

Les modèles PID possèdent un système de contrôle comprenant un écran 21 et deux touches de contrôle 22 23 qui permettent de contrôler les fonctions suivantes :

1. **Température du café,** affichée à l'écran. Pour la modifier, appuyez sur la touche 22, l'écran affichera le message PrG qui indique que le mode de programmation de la température est activé. La touche 22 permet de baisser la température et 23 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. Pré-infusion, 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 21 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.

Entrez dans le menu de programmation pour modifier les valeurs des paramètres 2 à 7. Procédez comme indiqué :

7. La machine étant allumée, appuyez sur la touche 23 et, tout en maintenant cette touche, appuyez également sur la touche 22 pendant 3 secondes. Les mots SET UP clignoteront à l'écran 21, indiquant que le menu de programmation est activé.
8. Appuyez sur la touche 22 pour faire défiler les différents paramètres pouvant être modifiés. Lorsque le paramètre souhaité apparaît, appuyez sur la touche 23 afin de pouvoir modifier ses valeurs.
9. Pour modifier la valeur du paramètre sélectionné, appuyez

FRANÇAIS

sur les touches 22 et 23 afin de réduire ou augmenter la valeur respectivement.

10. Après 3 secondes sans appuyer sur aucune touche, le système enregistre les données et revient à son état initial.

Attention : Le système PID peut être réinitialisé en procédant ainsi : Alors que la machine est en marche, appuyez sur la touche 23 pendant 3 secondes. L'écran 21 affichera le texte PrS qui indique que les valeurs d'usine ont été rétablies.

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	Pré-infusion désactivée	0
	1	Pré-infusion de 1 s	
	2	Pré-infusion de 2 s	
	3	Pré-infusion de 3 s	
	4	Pré-infusion de 4 s	
	5	Pré-infusion 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	
tSt	Permet de modifier la température du groupe pendant la production de vapeur, de 110 °C à 165 °C.		165
CLn	C.on	Mode de nettoyage activé (sur les modèles DUO)	
	OFF	Mode de nettoyage désactivé (sur les modèles DUO)	
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

Modèles PID

Les **modèles PID** incluent un mode d'économie d'énergie qui désactive la machine si aucune fonction n'est activée pendant 2 h.
Lorsque le mode stand-by est activé, seul le voyant 6 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 travers les contrôles du système PID 21 et 22 23. Voir la section 6 de ce manuel.

Modèles ONE

Il est possible de désactiver le mode stand-by en procédant de la manière suivante :

1. Alors que la machine est éteinte, appuyez sur les interrupteurs de café 1 et de vapeur 3-II.
2. Actionnez l'interrupteur général 2.
3. Après 5 secondes, le voyant de vapeur 12 affiche l'état de la fonction stand-by. S'il clignote, la fonction est désactivée, s'il reste allumé en permanence, la fonction est activée.
4. Afin de revenir au mode de service, éteignez les interrupteurs de café 1 et de vapeur 3 -II.

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. Cet appareil est garanti par le distributeur, à compter de la date d'achat, contre tout défaut de fabrication ou des composants utilisés. Ne mettez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.

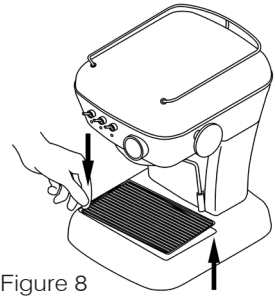


Figure 8

1. **Nettoyage extérieur :**

   Utilisez des produits spécifiques sans alcool pour nettoyer l'extérieur de la machine.

- Retirez régulièrement le plateau pour le nettoyer (figure 8).
- 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.

Attention : Une fois le processus de nettoyage intérieur terminé, l'eau restante est évacuée à travers le tuyau de vidange 24. Vérifiez que celui-ci est placé sur le plateau 9.

IMPORTANT
Système de café moulu (porte-filtre amovible). Nous préconisons de ne pas laisser de café moulu ou une dosette 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 (6)	VOYANT DE TEMPÉRATURE (13)	VOYANT DE VAPEUR (12)	MOD. PID - ÉCRAN (21)
Mode café				
Démarrage (mode de mise en route)	ON	Clignotement 1 Hz	OFF	Lecture réelle
Chauffe	ON	Clignotement 1 Hz	OFF	Température de consigne du café
Prête à fonctionner	ON	ON	OFF	Temp. consigne café
Mode vapeur				
Mode vapeur (en chauffe)	ON	ON (PID) Clignotement 1 Hz (ONE)	Clignotement 1 Hz (PID) ON (ONE)	Temp. consigne vapeur (clignotement)
Mode vapeur (avertissement de début)	ON	ON	Clignotement 2 Hz	Temp. consigne vapeur
Mode vapeur (en service)	ON	ON	ON	Température de consigne de la vapeur
À la fin du mode vapeur (refroidissement)	ON	Clignotement 1 Hz	ON (PID) OFF (ONE)	Temp. consigne café (clignotement)
Autres				
Mode stand-by	ON	OFF	OFF	—
Défaut du contrôle de volume	ON	OFF	Clignotement 2 Hz	E01
Défaut de la sonde de température du café	ON	Clignotement 2 Hz	Clignotement 2 Hz	E02
Défaut de l'échangeur	ON	Clignotement 4 Hz (PID) ON (ONE)	Clignotement 2 Hz (PID) 1Hz (ONE)	E03
Défaut interne	ON	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. Accessoires froids (tasse, porte-filtre).	Attendez que le voyant d'allumage soit éteint. Voir les conseils généraux. Point 3. Augmentez la température du système PID.
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 coule trop vite (dosettes).	La mouture est trop grossière, la quantité de café est insuffisante et/ou le café n'est pas bien conditionné.	Réglez 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 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 Reportez-vous au point 6. Augmentez la pression de travail avec la vanne d'expansion 10 située près du groupe 8 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 Reportez-vous au point 3. Augmentez la quantité de café dans le doseur Reportez-vous au 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).
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 lovers.

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

ascaso

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

INTERTEK
C ETL US
LISTED
3105403