



# Dream PID

Bruger manual



**ascaso**  
for coffee lovers



### **Introduktion**

Tak fordi du har købt et ascaso -produkt. Den kan bruges til at lave den bedste espressokaffe og lækre cappuccinoer.  
Din kaffemaskine er designet og bygget ved hjælp af den nyeste teknologiske teknik og computerinnovationer til at producere et høj kvalitets, sikkert og pålideligt produkt.

[www.ascaso.com](http://www.ascaso.com)





ascaso



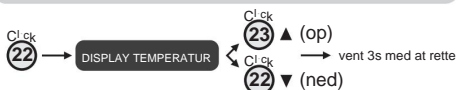
EF-DIREKTIV 2002/96/EF

Genbrug af din kaffemaskine  
Kaffemaskiner kan indeholde genanvendelige materialer.  
Kontakt venligst din forhandler eller dit lokale affaldsindsamlingscenter.

## Hurtigt Guide PID

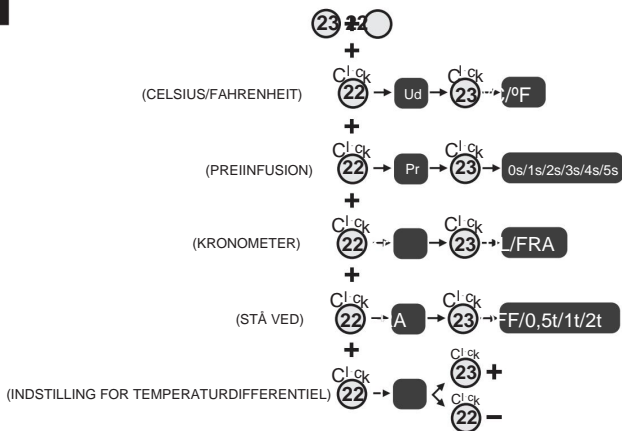
### 22 DISPLAY 23

#### Se/Vælg kaffetemperatur



#### Opsætning

Tryk på 3s



#### Programmer dosis

#### Lav en kop kaffe

Tryk og hold 'x' eller 'y' sekunder  
og slip for at indstille dosis

Klik og slip  
at lave en kaffe



x''



## Indhold 1. Tekniske funktioner

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>2. Diagram. Start op.</li> <li>3. At lave kaffe</li> <li>4. Fremstilling af cappuccino</li> <li>5. Fremstilling af varmt vand</li> <li>6. Specifikke funktioner af PID-modellen</li> <li>7. Standby-tilstand</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>8. Vedligeholdelse og rengøring</li> <li>9. Sikkerhed</li> <li>10. Garanti</li> <li>11. EF-overensstemmelseserklæring</li> <li>12. Lys og alarmer</li> <li>13. Fejlfinding</li> </ul> |
|--|--|



### 1. Tekniske funktioner

	DRØM	DRØM PID
Spænding (V)	230VAC/50Hz - 120VAC/60Hz	
Effekt (W)	1050	1090
Pumpetryk (bar)	20	
Vægt (kg)	8 (FF) / 7 (MF)*	
Dimensioner (lxbxd)**	245 x 345 x 280	
Tankkapacitet (L)	1,3	
Filterholderstørrelse (mm)	Ø 58	Ø 60

\* FF: Fast filholder. MF: Mobil filterholder

\*\* Længde x bredde x dybde (mm)

### Funktioner

20 bar pumpetryk.

Professionelt system, veksler med rustfri stålkanaler.

Fødevareresikre materialer.

Elektronisk temperaturkontrol.

Arbejdstrykmåler i PID-modeller.

Skummer og varmt vand.

360° varmebestandig dampdyse i PID-modeller.

Aktiv kopvarmer i PID-modeller.

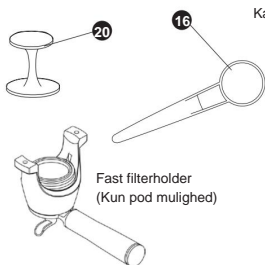
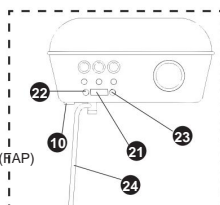
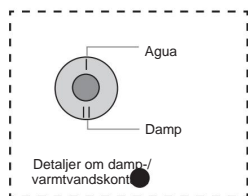
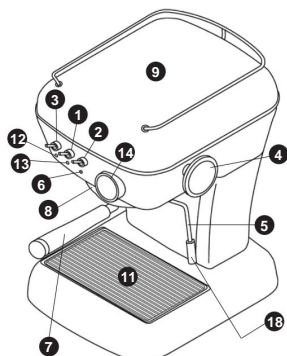
Oplyst tank i PID-modeller.

EF-certificering.

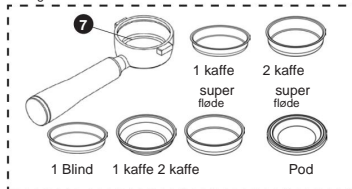
ascaso

## 2. Opstartsdiagram

- 1 Espresso switch
- 2 ON/OFF kontakt
- 3 Dampkontakt (3-II) / varmt vand (3-I)
- 4 Damp/varmt vand kontrol (UNO)
- 5 Damp-/varmtvandsrør (UNO) – Dampmundstykke (DUO/TRIO)
- 6 ON/OFF kontrollampe
- 7 Mobil filterholder (jord)
- 8 Kaffe gruppe
- 9 Aktiv kopvarmer (Forsigtig: varm overflade)
- 10 OPV (overtryksventil) (PID-modeller)
- 11 Bakke
- 12 Damppilot lys
- 13 Kaffegruppe I temperaturpilot (TRIO)
- 14 Termometer / trykmåler (PID-versioner)
- 16 ske (7 g)
- 20 Kaffe tamper
- 21 Skærm (PID-modeller)
- 22, 23 PID-system kontrolknapper
- 24 Udløbsmundstykke (kun alsidig version)



Alsidig



ASCASO

Installatøren skal læse denne manual omhyggeligt før opstart. Operatøren bør være en voksen og fuldt kompetent person. Hvis der opstår en uregelmæssighed, bedes du kontakte din forhandler.

**Start op**

Kontroller, at spændingen er den samme som den, der er angivet på maskinens typeskilt.



figur 1

Fyld

vandbeholderen med frisk vand (se figur 1). Kontroller, at vandindtagsrøret er nedsænket i tanken.

Sæt maskinen i stikkontakten.

**VIGTIG**

Når den tændes for første gang, går maskinen i opstartstilstand. Kontrollampen tændes og blinker, mens maskinen varmer op, indtil den rigtige temperatur er nået. Under denne proces kan der ikke ydes nogen service. Skærmen viser temperaturstigningen til den forudindstillede temperatur.

**A) Brug af maskinen for første gang eller efter et længere interval.**

- Udskiftning af vandet i kredsløbet.
1. Tænd for kaffemaskinen med den generelle kontakt i position (I).
  2. Monter den tomme filterholder med en beholder under.
  3. Tryk på kaffekontakten og lad cirka en halv tank rent vand løbe igennem.

**B) PRIMING.**

- Hvis der ikke kommer kaffe ud
- Efter en periode uden brug
- Efter at have lavet damp
- Hvis tanken er blevet tømt

Spædningsproceduren skal udføres:

1. Med kaffemaskinen tændt, tænd for damphanen 2.
- Tænd for kaffefunktionen (3-4) og slip lidt vand (en kop) gennem damprøret 3. Sluk for vandfunktionen (3-4) og luk for damphanen Kaffemaskinen er nu klar til brug.

- C) Efter at have produceret damp,** vent 5 minutter, før du laver kaffe. Eller udfør spædningsoperationen, men lad vandet strømme (punkt B2) indtil

**NB! Vi anbefaler at bruge vand med et lavt mineralindhold.**

Vandets kvalitet vil påvirke smagen og kvaliteten af din kaffe samt hjælpe med at undgå fremtidige funktionsfejl.

Se vores specielle anti-kalk filtre (ekstraudstyr).

Sørg for, at der er nok vand i tanken. Kørsel af maskinen uden vand kan beskadige pumpen. Vandstanden skal kontrolleres visuelt.

**Alsiddig model.** Placer udløbsdysen over bakken

**NB!** Ved afslutning af servicen udløses filterholdertrykket gennem denne dyse. Hvis det ikke er placeret korrekt, kan alt det resterende vand spildes uden for bakken.

## ascaso

temperaturkontrollampen holder op med at blinke.

### 3. At lave kaffe

Tjek dit system: Jord, pod eller kapsel.

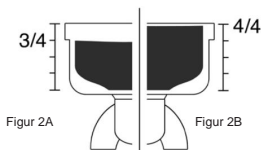
#### Jord (mobil filterholder)

Enhver type kaffe kan bruges, malet eller puds, takket være de 5 medfølgende filtre: 2 malede filtre (1- og 2-kops), 2 trykfilter (1- og 2-kops Cream+) og 1 pod-filter.

For at opnå optimale resultater anbefaler vi at bruge færdige blandinger til espressoer, da de har den passende jordstørrelse til brug med jordfiltre. Hvis resultaterne ikke er som forventet, skal du bruge trykfilter, som giver gode resultater uanset jordens størrelse.

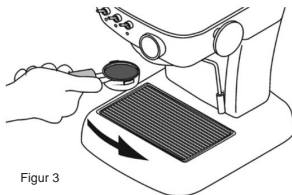
Uanset hvilken type filter der bruges til malet kaffe, og afhængig af om kaffen kommer ud

hurtigt eller langsomt anbefaler vi at ændre kaffetypen, malingsstørrelsen eller eksperimentere med kompakthed, så det passer til dine præferencer.



Figur 2A

Figur 2B



Figur 3

#### Hvis du bruger malet kaffe:

1. Tænd for maskinen ved at dreje hovedkontakten til position (I).

Placer filterholderen (med filter) i gruppe 2. Vent til

2. Vent til kontrollampen tænder uden at blinke. Dette tager cirka 1,5 minutter. Dette viser, at vandet har nået

rigtige temperatur.

Tænd for kaffekontakten og

lad vandet strømme gennem gruppen.

Udførelse af denne procedure, før du laver kaffe, vil fjerne rester og etablere

temperatur for optimal service.

3. Filteret skal fyldes til 3/4 af sin kapacitet, når kaffen er blevet tømt (se figur 2A).

4. Rengør kafferesterne, der

er blevet afsat på kanterne af filteret for at sikre en perfekt pasform.

5. Fastgør filterholderen til

gruppe og drej fra venstre mod højre og udøver tilstrækkeligt tryk til sidst. (Se figur 3).

6. Anbring kopperne eller koppen på bakken, og tænd for kaffekontakten

7. Når kaffen er lavet, sluk kaffekontakten

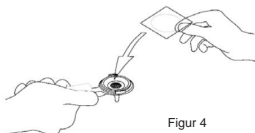




**NB!** Efter endt kaffeservering vil restvand blive frigivet gennem udløbsdysen

Sørg for, at den er placeret korrekt over bakke

**NB!** Det er normalt, at den maled kaffe i filterholderen har en flydende konsistens, hvis filterholderen straks fjernes efter levering.



Figur 4

**Hvis der bruges pods eller FAP-kapsler:** Brug den specifikke filterholder til kapsler eller pods. Placer poden i filterholderen (se figur 4). Følg punkterne 1, 2, 5, 6 og 7 som i det foregående afsnit.

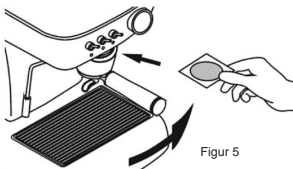
## Pod (fast filterholder)

Fortsæt som følger:

1. Følg punkt 1 og 2, som i afsnittet for malet kaffe.
2. Placer en tablet på filterholderen, og drej den forsigtigt til højre, så langt den kan komme. Tving det ikke, lukningen er glat. (Se figur 5).
3. Punkt 5, 6, 7 og noter som i det foregående afsnit.

**NB!** Fjern eller drej ikke filterholderen, mens vandet løber igennem, da maskinen er under tryk på dette tidspunkt.

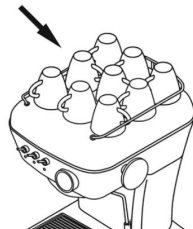
ascaso



Figur 5

Generelle tips:

1. Filterholderen skal altid monteres i maskinen for at holde den varm. I lukket stilling.
2. Hvis kaffen ikke er særlig varm, når den laves, øges den forudindstillede temperatur for kaffe. Se afsnit 6 i denne vejledning.
3. Sæt kopperne på kopvarmeren. Espresso er bedst ved optimal temperatur (40°C/ 105°F) (se figur 6).
4. Kaffen fortsætter med at drøbe ud i et par sekunder efter, at kaffen er slukket.



Figur 6

**NB! Tamping.**

For at opnå perfekt espresso skal kaffen være tæt tømt.

**NB! Trykmåler:**

I PID-versionerne vises temperaturen på den til dette formål inkluderede skærm med arbejdstrykket vist på manometeret foran på maskinen.

## ascaso

Det rigtige arbejdsstryk afhænger af kaffetypen og den malede størrelse. I alle tilfælde er et arbejdsstryk på mellem 9 og 12 bar passende.

**NB!** Maskinens arbejdsstryk kan justeres med OPV ved siden af kaffegruppen. For at gøre dette skal du bruge det blinde filter, der er monteret i filterholderen.

fastgør den til gruppen og drej . Presset på kaffekontakten kan justeres ved at dreje OPV ved hjælp af en flad skruetrækker. Drejning til højre øger arbejdsstrykket, og drejning mod venstre reducerer det.

## Programmering af kaffedosis

PID-modeller har en kaffedosiskontrolfunktion, så den nødvendige mængde kaffe kan justeres til begge de tilgængelige muligheder (lille kaffe, stor kaffe).

Der er en 3-position kaffekontakt til dette formål. De to tilgængelige kaffevalg opnås ved at dreje kontakten til top- eller bundposition, mens midtpunktet slukker for kaffefunktionen.

**NB!** Kaffekontakten på de to PID-modeller er ikke en permanent indstilling. Når funktionen er blevet aktiveret, vender den tilbage til sin oprindelige position. Kontakten behøver ikke at blive i arbejdsposition; når den programmerede mængde kaffe er opnået, stopper funktionen automatisk.

For at programmere dosis ved et af de to valg skal du blot dreje kontakten til den ønskede position, indtil den ønskede mængde er opnået. Når du slipper den, vil dosis være blevet programmeret.

## 4. Fremstilling af cappuccino

Ægte 'cappuccino' indeholder **25 milliliter espressokaffe og 125 milliliter kold dampisket mælk, som går fra 3 eller 4 grader celsius til næsten 55 grader celsius**. Brug frisk **komælk** med et proteinindhold på over **3,2 procent** og et fedtindhold på **3,5 procent**. Pisk kun den mængde, der kræves til en kop i en stålkanne for at forhindre, at den blander sig med andre lugte eller smage.

Densiteten af cremen skal være ensartet, og der må ikke være nogen adskillelse fra væsken eller huller eller bobler.

Fortsæt som følger:

- Tænd for den generelle kontakt. Kontrollampen tænder og kontrollampen blinker. PID-systemskærmen viser temperaturstigningen.
- Når kontrollampen tændes og holder op med at blinke, og skærmen viser den forudindstillede kaffetemperatur, skal du tænde for dampkontakten (3-II). Pilotlyset blinker, hvilket indikerer opvarmningsprocessen til dampetemperatur. Skærmen vil blinke den forudindstillede dampetemperatur.
- Tænd for det varme vand/damp knap og lad vandet strømme, indtil det kører uafbrudt. Sluk den. Vent på, at kontrollampen til tænder uden at blinke. Dette viser, at vandet har nået den rigtige temperatur. Temperaturværdien vil også blive vist konstant på skærmen. Pumpen vil begynde at arbejde i stød. Når dette sker, skal du dreje knappen igen for at få damp.

ascaso

**NB!** Kontrollampen vil blinke hurtigere i ca. 10 sekunder før

damp genereres. Brug dette signal til at dreje knappen til

8. Nedsænk cirka halvdelen af dampen stav i mælken for at varme den op.

9. Når du er færdig, drej vandet/dampknop og dampen sluk

10. Hvis du ønsker at få mere end tre på hinanden følgende cappuccino-ydelser eller lave mere kaffe bagefter, se afsnit 2.B og 2C.

**NB!** Dampgenerationen

Systemet inkluderer en sikkerhedsgrænse, der afbryder servicen efter 3 minutter kontinuerlig drift.

**NB!** Når damptjenesten er færdig, vil maskinens temperatur være for høj til at lave kaffe. Kontrollampen vil blinke, indtil maskinen vender tilbage til den korrekte temperatur, og skærmen vil blinke den forudindstillede kaffetemperatur. Følg punkt 2.B for at fremtvinge køling.

**NB!** Efter hver brug er det tilrådeligt

for at frigive damp i 5 sekunder til rengør røret og forhindre blokering.

Du kan bruge en tandstik eller klips til at rense absorptionshullet. Sørg for, at dysen er fri for forhindringer.

#### Tips til at lave cappuccino.

##### 1. TEKSTUR: At opnå creme

For at opnå det, der er kendt som en

'fløjlsagtig' konsistens, placer skummerdysen lige under mælakens overflade. For at gøre dette skal du flytte dysen i forskellige vinkler (konstant under mælakens overflade) for at opnå en emulsion med

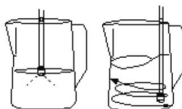
den cirkulerende luft. Når først den er struktureret, kan mælken fordoble sin volumen. Husk at flytte kanden og hold dampmundstykket meget tæt på mælakens overflade. Efter afslutningen af denne operation vil mælken være struktureret, men stadig kold.

##### 2. TEMPERATUR: Opvarmning af mælken

Når du har opnået konsistensen, skal du sænke dampdysen så langt du kan ned i kanden. Flyt kanden i cirkler for at varme mælken op, indtil den når

temperatur du ønsker.

**NB!** Teksturering skal udføres umiddelbart under mælakens overflade, mens mundstykket skal placeres dybere til opvarmning.



Teksturering

Opvarmning

Husk, opvarm ikke til mere end 75°C. Ud over denne temperatur skolder du mælken, og det bliver den ikke

velegnet til cappuccino.

Espressoen frigives ved 75-80 °C.

Mælken tekstureres og opvarmes til

mellem 55-70°C. Det er vigtigt at holde disse temperaturer til servering. Kopperne bør derfor varmes på kopvarmeren. Hvis dette ikke er muligt, varmes koppen op med varmt vand før brug.

Når mælken er varm og struktureret, er den klar til at blive serveret i koppen ved at tilføje den til espressobunden.

## ascaso

### Mulige problemer.

Cremer kan være for tynd og mangle konsistens.

1. En mulig årsag er, at mælken allerede er opvarmet.
2. Mælken er blevet overophedet (dampdysen er placeret for dybt i kanden, og mælken er blevet opvarmet uden at lade luften cirkulere på overfladen), før den ønskede tekstur er opnået. **Trin 1 (teksturering) er ikke blevet udført korrekt, og luften har ikke fået lov til at bearbejde mælken.**

### 5. Fremstilling af varmt vand

3. Sæt en kop under dampdysen
4. Tænd for varmtvands-/dampknappen og tryk på knappen (3-1) (kontrollampen tændes Udfør den omvendte handling for at få det nødvendige vand.

## 6. Funktioner af PID model

PID-modellerne har en kontrol system bestående af en skærm og to kontrolknapper til at styre følgende funktioner:

1. **Kaffetemperatur**, vist på skærmen. For at ændre det, tryk på knap skærmen vil vise meddelelsen PrG, der angiver, at den er i temperaturprogrammeringstilstand. Tryk på knap for at reducere temperaturen, tryk på for at øge den. Hvis der går tre sekunder, uden at der trykkes på en knap, vender systemet tilbage til sin oprindelige tilstand.
2. **Temperaturenheder**, i °C eller F.
3. **Præ-infusion**, valg af pumpe aktiveringsstid under processen, fra 0 (fra) til 5 sekunder.
4. **Timer**, der viser tiden at lave en kaffe. Denne funktion

- kan slås til eller fra i programmeringsmenuen. Hvis den er tændt, viser skærmen den tid, det tager at lave en kaffe, ikke temperaturen.
5. I standby-tilstand vælges en aktiveringsperiode fra 0 (fra), 0,5/1/2 time.
  6. Korrektionsparameter mellem vandtemperatur og måling i maskinen. Dette gør det muligt at justere vandtemperaturen efter rumtemperaturen.

Gå ind i programmeringsmenuen for at ændre værdierne for parameter 2 til 7. Processen er som følger:

7. Med maskinen tændt, tryk og hold knap nede, mens du trykker på i tre sekunder. Skærmen vil skiftevis vise ordene SET UP, hvilket indikerer, at programmeringsmenuen er blevet tilgået.
8. Tryk på knap for at rulle gennem de forskellige modificerbare parametre. Når den ønskede parameter er nået, tryk på knap for at ændre dens værdier.
9. For at ændre værdien af den valgte parameter, tryk på knapperne og for at reducere eller øge værdierne hhv.
10. Efter tre sekunder uden ved at trykke på en knap gemmer systemet dataene og vender tilbage til dets indledende indstilling.

**NB!** PID-systemet kan nulstilles på følgende måde: Med maskinen tændt, tryk på knappen i tre sekunder. Skærmen vil vise tekst PrS, der angiver, at fabriksindstillingerne er blevet nulstillet.

ascaso

Tabellen over parametre og tilgængelige værdier er angivet nedenfor:

Param. Værdi - Beskrivelse			Standard værdi
Ud	C	Grader celsius	C
	F	grader Fahrenheit	
Pr	0	Pre-infusion slukket	0
	1	Præ-infusion 1 s	
	2	Præ-infusion af 2 sek	
	3	Præ-infusion i 3 sek	
	4	Præ-infusion de 4 sek	
	5	Præ-infusion i 5 sek	
Cr	ON Timer tændt		AF
	OFF Timer fra		
AF	FRA Standby-tilstand FRA		AF
	0,5	Standby-tilstand ON, starter om 0,5 time	
	001	Standby-tilstand ON, starter om 1 time	
	002	Standby-tilstand ON, starter om 2 timer	
U	x	X angiver forskydningen mellem den indstillede temperatur og den, der vises på displayet	0

## 7. Standby-tilstand

En energisparetilstand er inkluderet i **PID-modellerne**, som slukker for maskinen efter to timer uden at aktivere en funktion.

Når standbytilstand er slået til, forbliver kun kontrollampe tændt, mens alle andre er slukket.

For at tænde for maskinen igen skal du blot trykke på en af knapperne for at vende tilbage til dens oprindelige status, som om den var tændt for første gang.

**NB!** Funktionen kan drejes

tænd og sluk ved hjælp af PID-systemets kontroller og Se afsnit 6 i denne manual.

## 8. Vedligeholdelse og rengøring

Rengøring og forebyggende pleje af maskinens indvendige system er afgørende for at opnå en espresso af optimal kvalitet.

**Generel advarsel!** Rengøring og vedligeholdelse skal udføres, når maskinen er afkølet og afbrudt fra strømkilden. Placer ikke maskinen under vand. Tåler ikke opvaskemaskine.

## ascaso



Figur 8

- 1. Udvendig rengøring:** For at rengøre ydersiden af maskinen skal du bruge 96° alkohol eller specifikke produkter til rustfrit stål.
  - Fjern og rengør bakken fra tid til anden (figur 8).
  - Hvis du ikke skal bruge maskinen i længere tid, skal du tømme vandbeholderen.
  - Rengør straks efter brug dampmundstykke med en fugtig klud.
    - For at rengøre indersiden af dysen, lad vandet cirkulere.
  - Brug en tandstik eller papirclips til rengør skummerhullet. Dette holder røret fri for forhindringer.
- 2. Indvendig rengøring:** Rengøring og forebyggende pleje af maskinens indvendige system er afgørende for at opnå en espresso af optimal kvalitet. Brug **Ascaso Coffee Washer V.666** til at rengøre indersiden af distributionsenheden. Dette produkt er også nyttigt til afkalkning af maskinen. Regelmæssig afkalkning af din kaffemaskine er med til at sikre den fremragende kvalitet af kaffen og forlænge maskinens levetid. Kontakt din forhandler. Anbefalinger til brug af kaffevasker:

Kaffe/dag	Afkalkning
>10	månedlige
5-10	hver 2. måned
1-5	hver 3. måned

For at forhindre kalkproblemer kan du også bruge vandbehandlingsfiltre.

Vi anbefaler dog rengøring i takt med forbrug. Brug af filtre og kaffevaskfiltre hjælper med at forlænge kaffemaskinens levetid i optimal stand.

### Indvendig rengøring (rygskylning) - blindfilter. Ugentlig. Undtagen pod-modeller (fast filterholder).

Sæt blindfilteret i filterholderen og fastgør det til maskinen. Tryk på kaffeknappen. Efter 10 sekunder skal du trykke på knappen for at slukke for gruppen. Gentag operationen to gange.

**NB!** Når tilbageskylningsprocessen er afsluttet, vil resterende vand blive frigivet gennem udløbsdysen. Sørg for, at den er placeret korrekt over bakken

**NB!** Slibesystem (mobil filterholder). Vi anbefaler, at du ikke efterlader malet kaffe eller kaffepuder i filterholderen. Kaffen vil efterlade rester, der vil påvirke kaffemaskinens renlighed og kaffens smag.

Hvis dette sker, skal du køre en tank med vand gennem maskinen.

### 3. Rengøring af filterholderen og brusehoveder

- Mobil filterholder: Vask filterholder med varmt vand og pH-neutral sæbe. Skyl grundigt. Tør holderen med en blød klud. Må ikke komme i opvaskemaskinen.
- Filtrene, bakken og tanken kan vaskes i toppen af opvaskemaskinen. Hvis du vasker dem manuelt, så glem ikke at skylle dem grundigt. Tør med en blød klud.
- Brug en børste eller lignende til at rense kaffegruset fra det øverste brusehoved.

ascaso

**!** **NB! Silbesystem (mobil filterholder).** Det øverste brusehoved skal rengøres efter 80 til 100

espresso kaffe. For at gøre dette skal du rengøre med varmt vand og neutral sæbe. Indsæt den igen efter rengøring.

#### 4. Rengøring af vandbeholderen

Fjern tanken fra siden af maskine. Rengør indersiden med vand.

**Du kan finde al den information, du har brug for om rengøring og vedligeholdelse af kaffemaskiner, på [www.ascaso.com](http://www.ascaso.com).**

## 9. Sikkerhed

- Maskinen er kun egnet til installation på steder, hvor brug og vedligeholdelse er begrænset til kun kvalificeret personale.
- Lad ikke maskinen betjenes af børn eller uerfarne.
- Udfør ikke rengøring eller vedligeholdelse, mens maskinen er koblet til.
- Afbryd ikke kaffen maskinen ved at trække i netledningen.
- For at sikre sikkerheden, hvis netledningen er beskadiget, bør den kun udskiftes af producenten, eftersalgsservice eller lignende kvalificeret personale.
- Tænd aldrig en defekt maskine eller en med en beskadiget strømledning.
- Hænder ikke maskinen med våde fødder eller hænder.
- Placer maskinen på en flad, stabil overflade, utilgængeligt for børn og dyr og væk fra varme overflader (kogeplader osv.).
- Nedsænk ikke i vand.
- Ved ukorrekt

ydeevne eller funktionsfejl, skal du slukke for maskinen og trække stikket ud. Forsøg ikke at reparere det selv eller gribe direkte ind. Ring til en servicetekniker.

- Denne maskine er ikke designet til at blive brugt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner (inklusive børn), eller som mangler erfaring eller viden, undtagen hvor sådanne personer har fået behørig instruktion eller opsyn med hensyn til brugen af apparatet af en person ansvarlig for deres sikkerhed. • Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med maskinen.

- Denne maskine er ikke designet til udendørs brug.
- Brug ikke denne maskine, hvis stuetemperaturen er over 40 °C eller under 0 °C.
- Brug ikke gamle tilslutningsrør. Brug kun dem, der følger med maskinen.

**At ignorere disse advarsler kan bringe sikkerheden for både maskinen og brugeren i fare.**

**Opbevar denne brugsanvisning på et sikkert sted.**

## 10. Garanti

Garantien vil være kvitteringen for købet. Behold den venligst. Den skal forevises for eftersalgsservicen i tilfælde af funktionsfejl.

Denne maskine er garanteret af distributøren fra købsdatoen for eventuelle fabriktionsfejl eller defekte dele.

Udgifterne til porto eller emballage afholdes af brugeren.

Denne garanti vil blive gjort ugyldig

## ascaso

note

1. Der er ingen kvittering for betaling.
2. Ukorrekt brug af maskinen har fundet sted.
3. Der er kalkaflejringer, eller maskinen er ikke blevet rengjort.
4. Maskinen er blevet adskilt af andet personale end Ascaso Official Technical Assistance Network.

## 11. EF-erklæring af

### Overensstemmelse

**ASCASO FACTORY SLU** erklærer, at produktet omfattet af denne erklæring, **Espresso kaffemaskine**, opfylder kravene i Rådets direktiv 89/392/EØF af 14. juni 1989 om tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om maskiner, Rådets direktiv 73 /23/ EØF om elektrisk udstyr og Rådets direktiv 89/392/EØF om elektromagnetisk kompatibilitet.





ascaso

## 12. Lys og alarmer

	TÆND SLUK PILOT LYS (6)	TEMPERATUR PILOTLYGTE (13)	DAMP PILOT LYS (12)	SKÆRM (21)
<b>Kaffetilstand</b>				
Start op	PÅ	Blinker 1Hz	AF	Rigtig læsning
Opvarmning	PÅ	Blinker 1Hz	AF	Forudindstillet kaffetemperatur
Klar til at arbejde	PÅ	PÅ	AF	Forudindstillet kaffetemperatur
<b>Dampstilstand</b>				
Dampstilstand (opvarmning)	PÅ	PÅ	Blinker 1 Hz	Forudindstillet dampetemperatur (Blinker)
Dampstilstand (advarsel om opstart)	PÅ	PÅ	Blinker 2 Hz	Forudindstillet dampetemperatur
Steam-tilstand (i drift)	PÅ	PÅ	PÅ	Forudindstillet dampetemperatur
Ved afslutning af dampstilstand (afkøling)	PÅ	Blinker 1Hz	PÅ	Forudindstillet kaffetemperatur (Blinker)
<b>Andre</b>				
Standby-tilstand TIL		AF	AF	—
Dosiskontrolfejl	PÅ	AF	Blinker 2 Hz	E01
Kaffe temp. Sondefej	PÅ	Blinker 2Hz	Blinker 2 Hz	E02
Kaffe veksler fejl	PÅ	Blinker 4Hz	Blinker 2 Hz	E03
Damp temp. Sondefej	PÅ	Blinker 2Hz	Blinker 2 Hz	E04
Fejl i dampveksler	PÅ	Blinker 2Hz	Blinker 4 Hz	E05
Intern fejl	PÅ	AF	AF	E98

ascaso

### 13. Fejlfinding

Muligt problem	Årsager	Hvad skal man gøre?
Kaffen er ikke varm	Kaffen har ikke den korrekte temperatur.  Koldt tilbehør (kop, filterholder).	Vent på, at tænd/sluk-kontrollampen slukker. Se generelle tips. Punkt 3. Øg temperaturen med PID-system.
Kaffen kommer meget hurtigt ud (malet kaffe).	Den maling, du bruger, er for groft, og/eller kaffen har ikke blevet ordentligt tørt. Der er ikke brugt nok malet kaffe.	Brug espresso kaffe. Eksperimenter med at stampe kaffen mere eller mindre ned. Fyld til kanten af filteret.
Kaffen kommer meget hurtigt ud (bælg).	Den maling, du bruger, er for groft, der er ikke nok kaffe, eller den er ikke pakket ordentligt ind.	Reguler tryk ved hjælp af ekspansionsventilen ved siden af gruppen <b>Dette bør udføres af en kvalificeret tekniker.</b>
Kaffen er ikke cremet.	Den slibning, du bruger, er for grov. Kaffen har ikke været korrekt trampet ned. Kaffen er gammel eller dårlig kvalitet.	Brug espresso kaffe. Eksperimenter med at stampe kaffen mere eller mindre ned. Skift din kaffe. Brug friskmalet kaffe.
Kaffen kommer ikke ud eller gør det langsomt.	Vandbeholderen er tom eller forkert placeret. Den slibning, du bruger, er for fin eller for stramt. Filteret og/eller skiven er blokeret. Kalk i maskinen.  Utilstrækkeligt tryk.	Fyld eller udskift tanken korrekt. Brug espresso kaffe. Eksperimenter med måden du tæmper kaffen på. Rengør filter og/eller vaskemaskine. Rengør maskinen. Se punkt 6.  Føreg arbejdstrykket med ekspansionsventilen ved siden af kaffen. <b>Denne procesgruppe 8 kvalificeret udføres af en tekniker.</b>
Der er en masse vand i filteret efter at have lavet kaffen.	Kaffen er ikke blevet tømt korrekt. Der er ikke nok kaffe i filteret.	Tryk korrekt ned. Se punkt 3.  Tilføj mere kaffe til filteret. Se punkt 3.

ascaso

<p>Kaffen løber ud over filterets kanter.</p>	<p>Filterholderen har ikke været placeret korrekt. Kaffe kværner på kanten af filteret. Pakningen er snavset. Pakningen er defekt.</p>	<p>Følg proceduren for justering af filterholderen. Punkt 3. Rengør kaffekværnen fra kanten af filteret. Rengør pakningen med en fugtig klud. Ring til eftersalgsservicen.</p>
<p>Mælken vil ikke skum.</p>	<p>Dampmundstykke tilstoppet. Mælken er gået af. Mælk varm eller varm. Utilstrækkelig temperatur</p>	<p>Rengør dampdysen. Brug frisk, kold mælk (køletemperatur).</p>
<p>Maskinen gør meget ud af støj.</p>	<p>Vandbeholder tom. Tanken er ikke placeret korrekt. Vandforsyningen når ikke tanken. Problemer med netforbindelsen. Gammel eller meget tør kaffe.</p>	<p>Fyld vandtanken. Juster vandbeholderen.  Placer røret i tanken. Brug frisk kaffe.</p>