

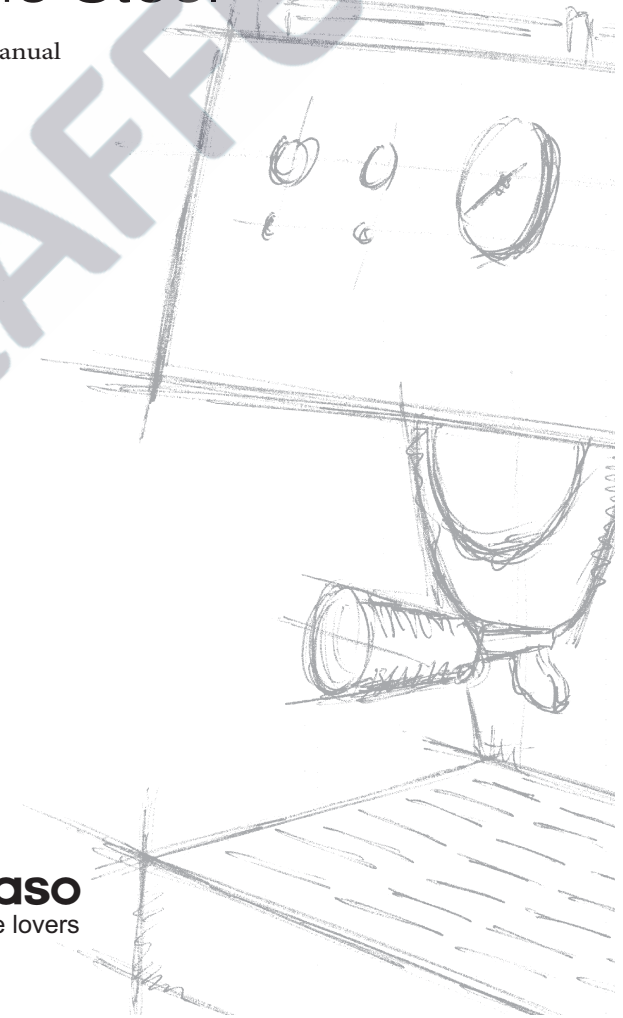
Godkendelser:



E S P R E S S O C O F F E E M A C H I N E

# Serie Steel

Brugermanual



**ascaso**  
factory

Ascaso Factory SLU  
Energía, 39-41 Poligono Farnadas  
08940 Cornellá Barcelona Spain  
Tel. (34) 93 377 83 11  
Fax. (34) 93 377 93 47  
ascaso@ascaso.com  
www.ascaso.com

**ascaso**  
for coffee lovers

## INDHOLD

1. Tekniske specifikationer
2. Diagram
3. Sikkerhed. Opstart
4. Brygning af kaffe
5. Programmering af kaffemængde
6. Brygning af cappuccino
7. Damp

8. Vedligeholdelse og rengøring
9. Garanti
10. Fejlfinding



## 1-. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

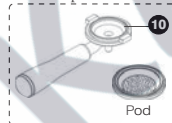
		230VAC - 50Hz		120VAC - 60Hz		Vægt (kg)	Dimensioner l x h x b*	Vandtank (L)
		Effekt (W)	(A)	Effekt (W)	(A)			
UNO-1	UNO (PF)	1000	4,5	1000	8,3	11	270 x 360 x 315	2
UNO-3	UNO (PM)	900	3,9	900	7,5	11		
UNO-4	UNO (PM) PROF	1100	4,8	1000	8,3	12		
DUO-2	DUO (PF)	2000	8,6	1400	11,6	15		
DU-2-TR	DUO (PF)	2000	8,6	1400	11,6	15		
DUO-5	DUO (PM)	1800	8,2	1400	11,6	15		
DU-5-TR	DUO (PM)	1800	8,2	1400	11,6	15		
DUO-15	DUO (PM) PROF	2100	9	1400	11,6	16		
DU-15-TR	DUO (PM) PROF	2100	9	1400	11,6	16		

\*længde x højde x dybde (mm)  
PF= Fixed filter. PM= Mobile filter.

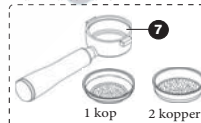
## 2-. DIAGRAM UNO / DUO / TRIO

- 1 Tænd/sluk knap
- 2 Kaffe knap
- 2A Electronic device
- 3 Steam knap
- 4 Steam/vand kontrol (Mod.UNO / i-STEEL)
- 5 Steamer
- 6 Temperatur indikator
- 7 Mobil filterholder (malet kaffe/E.S.E pods)
- 8 Gruppelov (OBS: varm overflade)
- 9 Kopvarmer (OBS: varm overflade)
- 10 Mobil filterholder (til E.S.E pods)
- 11 Drypbakke
- 12 Vandudlednings indikator
- 13 Tænd/sluk knap
- 14 Vand knap (Duo/Trio)
- 15 Temperatur (Uno)/steam (Duo/Trio) knap
- 16 Vandrør (Duo/Trio)
- 17 Tænd/Sluk indikator (steam gruppe) (Trio)
- 18 Tænd/Sluk knap (steam gruppe) (Trio)
- 20 Termometer (kaffe)
- 21 Tamper
- 22 Kaffeske (7g)
- 23 Vand indikator

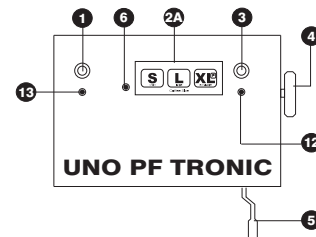
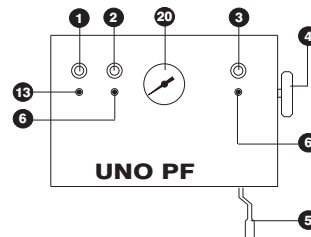
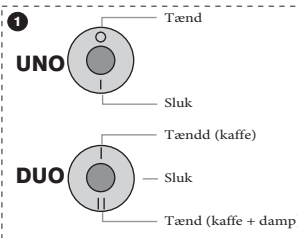
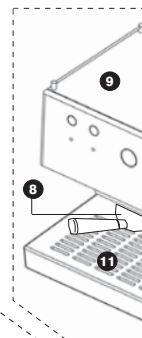
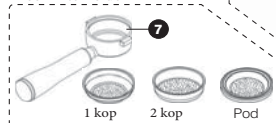
Kun 1 kop



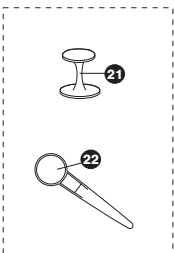
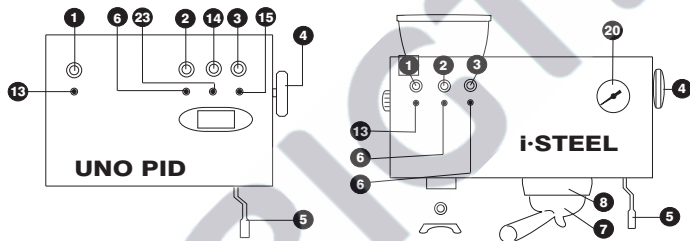
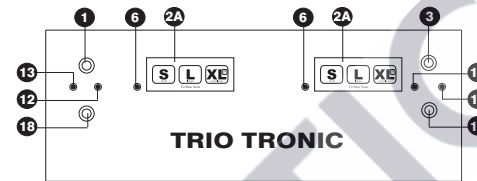
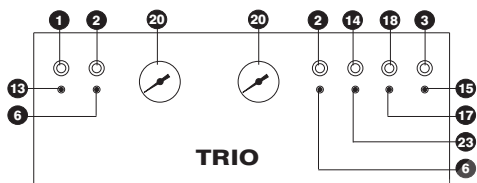
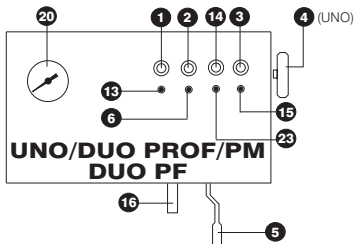
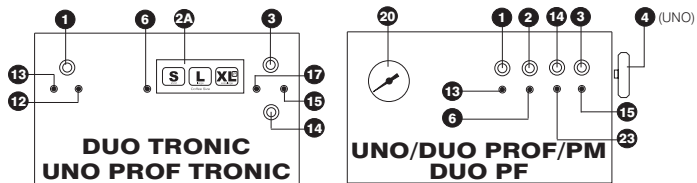
Kun malet kaffe



Mobil filterholder



ascaso



ascaso

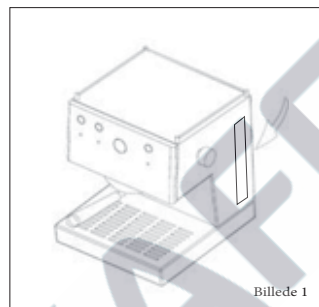
## VIGTIGT

### MOBIL FILTERHOLDER

A) Maskinen er taget i brug for første gang eller har ikke været brugt i en periode.

Skift vandet i kedlen og kredsløb.

- 1-. Tænd maskinen vha. knappen (1)
- 2-. Indsæt din filterholder (7) uden kaffe og placer en beholder under.
- 3-. Aktiver kaffeknappen (2) og lad ca. halvdelen af vandet løbe igennem systemet.



### 3-. OPSTART

1. Fyld vandtanken med rent vand

(se billede 1). Tjek at vandslangen er placeret i tanken. Brug af anbefales.

Vandets kvalitet påvirker kaffens smag og forhindrer desuden tilkalkning af maskinen.

2. Slut maskinen til stikkontakten

Sørg for, at der er nok vand i vandtanken. Anvendes maskinen uden vand kan pumpen beskadiges.

Fyldes der ikke vand på inden 2 minutter vil en alarm lyde og maskinen vil slukke. Fyld vandtanken med vand og tænd maskinen igen.

### B) Priming

- Hvis der ikke kommer kaffe ud
- Maskinen har ikke været brugt i en periode
- Efter brug af steam funktion
- Hvis vandtanken er tom

Model Duo/Trio: Gentag trin A

Model Uno: følgendes procedure følges:

- 1-. Tænd steameren (4)
  - 2-. Tænd kaffeknappen (2) og lad vandet køre igennem steameren (5) (1 kop)
  - 3-. Sluk for kaffeknappen (2) og sluk derefter for steameren (4)
- Maskinen er nu klar til brug.

### C) Kun for Uno og ISTEEL modeller

Efter fremstilling af damp er det vigtigt at vente 5 min., eller til lampen (6) tændes og enten slukker igen eller foretager en priming.

### FIXED FILTERHOLDER

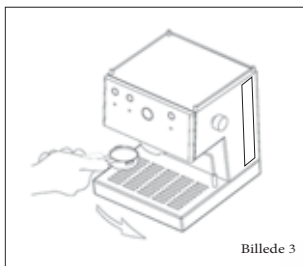
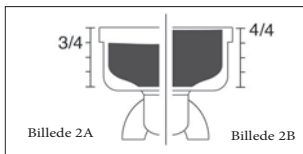
Uno model: trin A er unødvendig. Step B og C er nødvendige.

Duo/Trio model: kun trin A er nødvendig

#### 4-. BRYGNING AF KAFFE

##### Malet kaffe

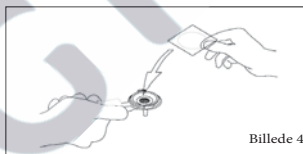
- 1-. Tænd maskinen med knappen (1) i position (I) eller (II) for også at tænde Duo modellens steamgruppe. Placer filterholderen (med filterkurv) i gruppehovedet.
- 2-. Afvent at temperaturindikatoren (6) tændes (efter ca. 1,5 minutter). Dette betyder, at maskinen har opnået den rette temperatur. Tryk på kaffeknappen (2) og lad vandet løbe ud. Gør dette inden kaffebrygningen for at sikre en optimal temperatur.
- 3-. Fyld filterkurven med malet kaffe og stamp det med en tamper, så det ca fylder 3/4 af filterkurven (se billede 2A og 2B).
- 4-. Fjern eventuelle rester fra filterkurvens kanter, så det passer perfekt.
- 5-. Placer filterholderen (7) i gruppehovedet (8) ved at starte fra venstre og derefter dreje mod højre. (Se billede 3)
- 6-. Stil en eller top kopper under udløbet og åbn for kaffeknappen (2).
- 7-. Når kaffen er færdig slukkes kaffeknappen (2) igen.  
  
Det tager 20-25 sekunder at lave en perfekt espresso.



##### Pods/malet kaffe

For at kunne benytte E.S.E pods er det nødvendigt at eftermontere Ascascos Upgrade kit (købes separat).

Følg trin 1 og 2 som ved malet kaffe. Anvend filterkurven til E.S.E pods (se billede 4), og fortsæt nu med trin 5, 6 og 7.



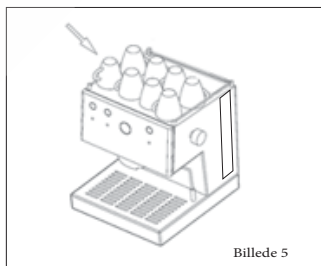
**!** Forsigtig: Fjern og drej ikke filterholderen mens vandet løber, da maskinen er under lavt tryk.

#### 4-. TILBEREDNING AF CAPPUCCINO

##### UNO

##### Noter:

1. Filterholderen bør altid sidde i gruppehoved, så det forbliver varmt. Lukket position.
2. **Kun Uno model:** hvis kaffen ikke er tilstrækkelig varm kan steamknappen tændes i 10 sekunder, så maskinens temperatur stiger.
3. Placer kopperne på kopvarmeren. Den rette temperatur er ca. 40C og dette vil forbedre espressoen. (se billede 5)
4. Kaffe vil fortsætte med at dryppe fra udløbene et øjeblik efter kaffeknappen er slukket.
1. Tryk på knap (1). Lamperne (13), (15) og (6) vil lyse.
2. Tryk på steam knappen (3), når lampe (6) går ud. Lampe (6) og (15) vil nu lyse.
3. Vent på at lampe (6) går ud igen. Dette indikerer, at maskinen har opnået den rette temperatur.
4. Drej vand/damp kontrollen for at lade de første dråber vand ud. Efter et kort øjeblik vil kun damp komme ud.
5. **For PF/PM modeller:** nedsænk steameren (5) i mælken, så præcis halvdelen af steamerens lufthul dækkes under hele processen. (se billede 6)

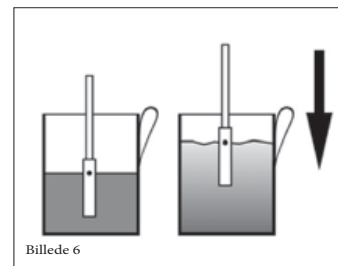


##### TERMOMETER

Termometeret viser maskinens temperatur, der skal ligge mellem 80-110C for kaffe og over 100C for damp.

##### TAMPING

Det bedste resultat opnås, når den maledede kaffe er tamped korrekt.



6. **For Proff modeller:** nedsenk steameren (5) i mælken ca halvvejs nede.
7. Drej vand/steam knappen (4) til lukket og sluk for steam knappen (3).

DUO

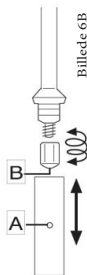
1. Aktiver knap (1) og sæt den i position (II).
2. Tryk på steam knappen (3). Lampen vil nu tænde.
3. Maskinen vil producere damp med det samme.
4. **For PF/PM modeller:** nedsenk steameren (5) i mælken, så præcis halvdelen af steamerens lufthul dækkes under hele processen. (se billede 6)
5. **For Proff modeller:** nedsenk steameren (5) i mælken ca halvvejs nede.
6. Sluk for steam knappen (3).

**Anvend frisk, kold mælk for at opnå en cremet cappuccino**

For at opnå den fineste skum er det vigtigt, at holde lufthullet i den rette position.

**VIGTIGT**

Det anbefales at køre damp igennem steameren i 5 sekunder efter hver brug, for at rengøre og undgå tilstopning. Rengøring af lufthullerne (A og B) gøres ved hjælp af en clips, nål, tandstik eller lignende. Dette vil forhindre blokader. Hul B altid øverst (se billede 6B).



**5-. TILBEREDNING AF VART VAND**

Model Uno:

1. Placer en kop under steameren (5).
2. Tænd for vand/damp knappen (4) for at åbne, og slå kaffeknappen til (2). Ved PF modeller tænd da for (14). Lampe (23) tændes.

Model Duo:

1. Placer en kop under steameren (5).
2. Tænd for vandknappen (14). Lampe (23) tændes.

**6-. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING**

1. **Rengøring af ydersiden:** rengøres med alkohol eller lignende produkter til inox.
  - Fjern og rengør drykbakken regelmæssigt
  - Tøm vandtanken, hvis maskinen ikke skal bruges i en periode.
  - Rengør steameren med en fugtig klud lige efter brug. Indersiden rengøres ved at lade vand løbe igennem.
  - Rengøring af steamerens lufthul gøres med en nål, clips, tandstik eller lignende.

**2. Rengøring af filterholder og brusehoved**

Rengør filterholderen og filterkurven med varmt vand og organisk sæbe. Skyl grundigt. Tør af med en blød klud. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.

Brug en børste til at rense brusehovedet.

Brusehovedet skal rengøres efter brygning af 80-100 espressoer. Gøres som følger: Afmonter brusehovedet og rengør med varmt vand og organisk sæbe.



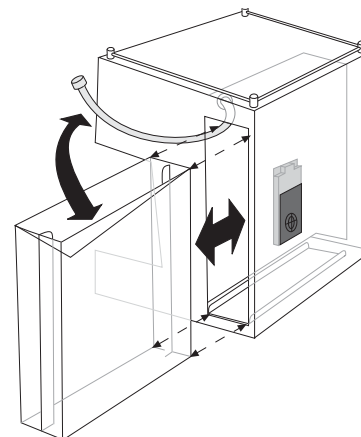
**Rengøring af vandtank**

Anbefalet afkalkning

Kopper pr dag	Afkalkning
> 10	hver måned
5-10	hver 2. måned
1-5	hver 3. måned

**Back flushing - ugentligt (Prof)**

Placer et blindfilter i filterholderen og fyld back flush pulver i. Tryk på kaffeknappen, vent 10 sekunder og tryk igen. Gentag denne proces to gange.



Garantien for dette produkt er købskvitteringen. Gem denne for evt. reklamation. Kvitteringen skal fremvises i tilfælde af service.

Garantien er ikke gældende hvis:

1. Kvitteringen ikke kan fremvises.
2. Maskinen er tilkalket og misvedligeholdet.
3. Maskinen er blevet skilt ad af uautoriserede personer.



**10-. Fejlfinding**

Mulige fejl	Årsager	Hvad kan du gøre
kaffen er ikke varm	Maskinen har ikke opnået den rette temperatur. Koldt tilbehør (kop, filterholder osv.)	Vent til lampen slukker. Se noter pkt 3. Se termometer (20)
kaffen er for tynd	For groftmalet kaffe og/eller tampingen er ikke gjort korrekt. Der er ikke nok malet kaffe.	Mal bønnerne finere. Eksperimenter med mere eller mindre tamping. Fyld mere kaffe i filterkurven.
kaffen er ikke cremet	For groftmalet kaffe. Kaffen er ikke tamped nok. Kaffen er ikke i god nok kvalitet.	Mal bønnerne finere. Eksperimenter med mere eller mindre tamping. Anvend friskmalede bønner.
kaffen løber for langsomt.	Der er ikke nok vand i tanken. Steameren er tændt. Kaffen er for fint malet og/eller tamped for hårdt. Filterkurven er tilstoppet. Maskinen er tilkalket.	Fyld vand i tanken. Sluk for dampen. Mal kaffen grovere, eksperimenter med tamping. Rengør filterkurven. Afkalk maskinen.
Meget vand i filterkurven efter brygning.	Kaffen er ikke tamped korrekt. Der er ikke nok kaffe i filterkurven.	Eksperimenter med mere/mindre tamping. Hæld mere kaffe i filterkurven.
Kaffen løber ud over filterkurven.	Filterholderen er ikke korrekt monteret. Der er rester af malet kaffe på kanten af filterkurven. Samlingen er beskidt eller defekt.	Isæt filterholderen korrekt. Fjern kafferester fra kanten af filterkurven. Rengør samlingen med en klud.
Mælken er ikke cremet.	Steameren er tilstoppet. Mælken er dårlig eller varm/lunken.	Rengør steameren. Anvend frisk, kold mælk.
Maskinen larmer.	Der er ikke nok vand i vandtanken, eller vandtanken er ikke monteret korrekt. Vandslangen er ikke placeret i vandtanken. Kaffe er gammel eller meget tør.	Fyld vandtanken med vand. Juster vandtanken. Sæt slangen ned i vandet. Brug frisk kaffe.